

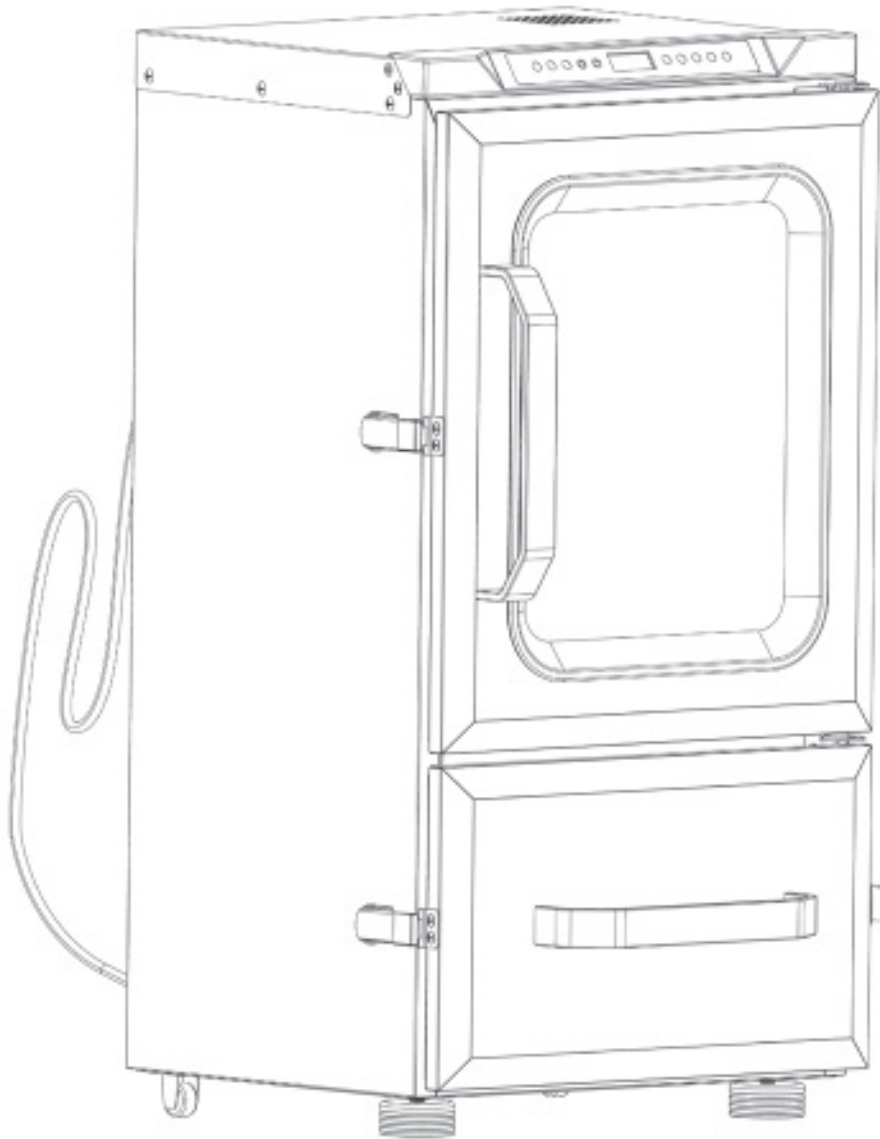
Dyna-Glo®

Premium Electric Digital Smoker

MODEL #DGU732SDE / DGU732SDE-D

Français p. 27

Español p. 53



**FOR OUTDOOR
USE ONLY**
Use only with Class A GFI
(Ground Fault Interrupter)

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m. CST, Monday – Friday or e-mail us at customerservice@ghpgroupinc.com.



NO NEED TO RETURN TO THE STORE

Questions with The Assembly?
Require Parts Information?
Product Under Manufacturers Warranty?

Call Toll Free : 1-877-447-4768
8:00 a.m. – 4:30 pm CST, Monday – Friday

Retain This Owner's Manual And Proof Of Purchase For Future Reference

To help us help you

Fill in the information below:

--	--	--	--

Date of Purchase

Place of Purchase

Model Number

Product Serial No.

**MODEL NUMBER AND PRODUCT SERIAL NUMBER CAN BE FOUND ON
THE RATING LABEL OF YOUR SMOKER.**

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3
Package Contents	8
Hardware Contents	9
Preparation Before Assembly	9
Assembly Instructions	10
Operating Instructions	13
Tips On Smoking	19
Care and Maintenance	21
Troubleshooting	22
Replacement Parts List	24
Warranty	26

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

Consumer/User: Follow all warnings and instructions when using this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00 a.m.- 4:30 p.m. CST, Monday - Friday.

CAUTION

- When using electrical appliances, basic precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury to persons.

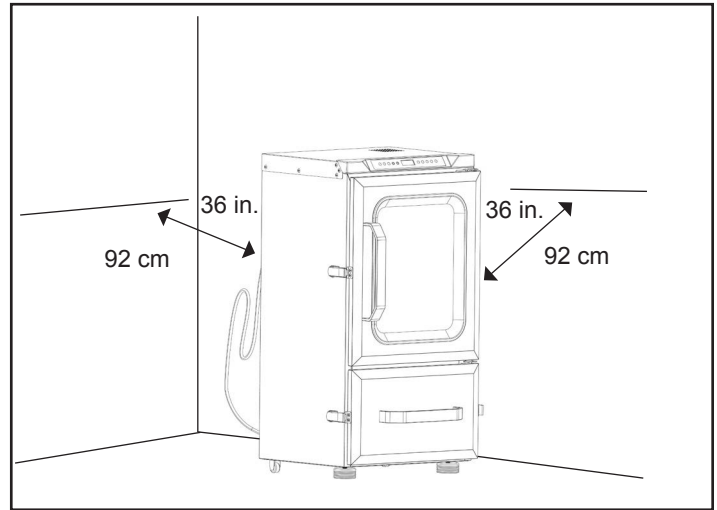
DANGER

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS, PRIOR TO USING THIS SMOKER

- **DO NOT** use this product for anything other than its intended purpose. It is **NOT** intended for commercial use. It is **NOT** intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boat.
- **DO NOT** operate this smoker with a damaged cord or plug or after the smoker malfunctions, has been dropped, or is damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **DO NOT** use smoker within 10 ft. (3 m) of a swimming pool, puddle, pond or other body of water.
- Keep smoker and electric controller dry and out of rain at all times.
- A minimum clearance of 36 in. (92 cm) to combustible material is required on the front, sides and back. It is very important to always maintain proper clearances to combustibles.
- When using flavoring wood, add a sufficient amount at the start of the cooking process, in order to avoid re-adding wood during the cooking process. Adding wood while operating may splash hot water and cause serious injury.
- Check the water level at least every 2 hours. A sizzling sound may indicate a low water level. Follow instructions in this manual for adding water while operating (see Page 17).
- **DO NOT** use the appliance during an electrical storm.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA. Use only with Class A GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
- Arrange the power cord away from traffic areas to ensure that it is not tripped over.
- To disconnect the smoker, turn the smoker off by pressing and holding the Power button (⏻), and remove the plug from the outlet.
- **DO NOT** obstruct the flow of ventilated air for the appliance.
- **DO NOT** use metal foil on the cooking grates. Doing so may result in damage to the smoker.
- **DO NOT** use this appliance as a heater.
- **DO NOT** use charcoal or similar combustible fuels with this appliance. This appliance is not designed for use with charcoal and a fire will result if charcoal is used during operation. The fire will create an unsafe condition and damage the smoker.
- Use caution when opening the upper door and lower drawer of the smoker while in operation. Keep hands, face and body safe from hot steam or flare-ups. **DO NOT** inhale smoke.
- If you must dispose of ashes in less time than it takes for the ashes to completely cool down, then remove the ashes from the appliance using insulated oven mitts or gloves and completely soak the ashes with water before disposing of them in a noncombustible container.



SAFETY INFORMATION

- **DO NOT** wear loose clothing while operating the smoker. Tie back long hair while operating the smoker.
- **ALWAYS** wear shoes that fully cover your feet while operating the smoker.
- **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- **DO NOT** use indoors.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF”, then remove plug from wall outlet.
- **DO NOT** use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing trays or disposing of hot grease.
- **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- Use only on properly grounded outlet.
- Be sure that handles are assembled and fastened properly. See instructions regarding handles on Page 10-11.
- **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

WARNING

- **DO NOT** use 16 or 18 gauge extension cords. Damage to household wiring and/or fire could result.

THE USE OF AN EXTENSION CORD IS NOT RECOMMENDED.

READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO USING AN EXTENSION CORD WITH THIS SMOKER

- Use only **OUTDOOR** type with 3 prong grounding plug, rated for 15 amperes or more, approved by UL, marked with a W-A and a tag stating “Suitable for Use with Outdoor Appliance”.
- Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together.
- Do not let cord hang over edge of table top or other items where it can be pulled by children or tripped over.

SAFETY INFORMATION

Ground Fault Interrupter

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

GENERAL SAFETY

READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO USING THIS SMOKER

- This appliance is for outdoor use only in well-ventilated areas. **DO NOT** operate it under a roof, in a building, garage or any other enclosed area, or under overhead construction.
- Before each use, check that no dead leaves or debris are under the appliance.
- Keep a fire extinguisher near this product at all times.
- Always unplug the smoker when not in use.
- Allow the smoker and its components to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.
- **DO NOT** use water or other liquid spray to clean the smoker without first unplugging the unit.
- Allow the smoker to cool to 115°F (45°C) before moving or storing. Use caution when lifting and moving the appliance to avoid back strain or back injury.
- **DO NOT** move the appliance while it is in use.
- When not in use, the smoker should be kept out of the elements or protected with a cover. Allow the smoker to completely cool before placing the cover. Store this appliance in a dry, protected location when possible.
- Use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may lead to injury or property damage.

WARNING

To avoid serious injury:

- While cooking, the smoker must be on a level, stable, noncombustible surface in an area clear of combustible material, including long or dry grass.
- The use of alcohol, prescription or nonprescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this appliance.
- **DO NOT** move the appliance while it is in use.
- **DO NOT** store and use this appliance near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapors may be present.
- The smoker should only be used in well-ventilated areas.
- **DO NOT** use this appliance as a heater.
- **DO NOT** leave the appliance unattended while in use. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

WARNING

This product and the fuels used to operate this product (charcoal or wood), and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including carbon black, which is known to the State of California to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

For more information go to www.p65Warnings.ca.gov

DANGER

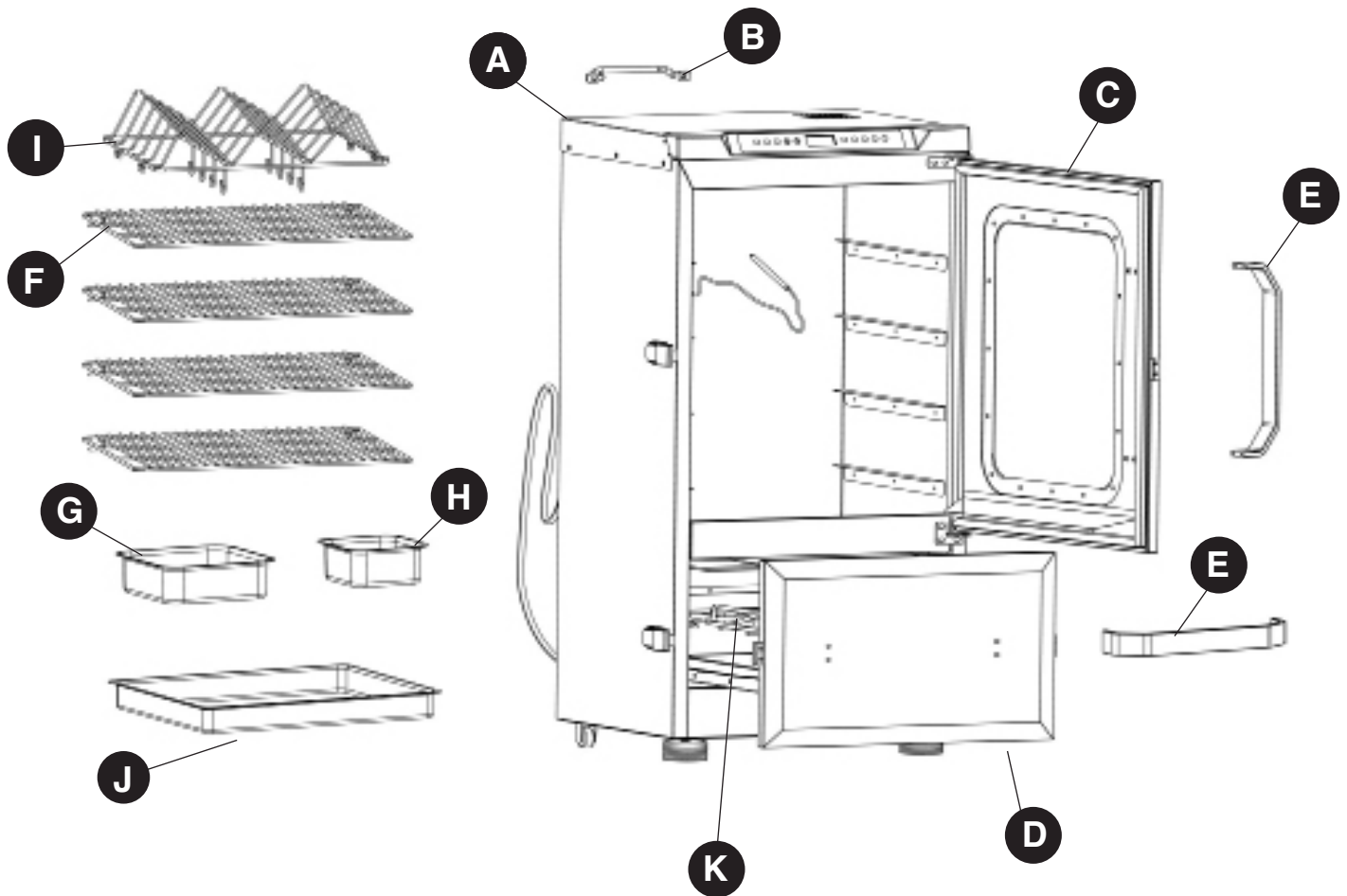
In case of fire, unplug smoker from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.

To avoid electrical shock, disconnect electric cord before cleaning smoker. Never immerse electric controller or heating element in any liquid.

To avoid the possibility of burns, make sure the smoker is completely cooled before removing and/or cleaning electric controller and heating element.

DO NOT use steel wool or wire brushes to clean the inside of the appliance. Pieces can break off and touch electrical parts creating a risk of electric shock.

PACKAGE CONTENTS



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Smoker cabinet assembly	1
B	Rear handle	1
C	Upper door assembly	1
D	Lower door assembly	1
E	Door handle (upper door/ lower door)	2
F	Cooking grates	4
G	Water bowl	1
H	Wood chip box	1
I	Rib & Sausage Rack	1
J	Grease tray	1
K	Wood chip box support	1

HARDWARE CONTENTS (PRE-ASSEMBLED)

AA



M5 x 12 mm
Screw

Qty. 2

2 M5 x 12 mm screws (AA) are pre-assembled in the smoker cabinet assembly (A).

BB



M4 x 35 mm
Screw

Qty. 8

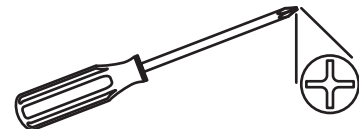
4 M4 x 35 mm screws (BB) are pre-assembled in each of the 2 door handles (upper door/lower door) (E).

PREPARATION BEFORE ASSEMBLY

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00 a.m.- 4:30 p.m. CST, Monday - Friday.

Estimated Assembly Time: 15 minutes

Tools Required for Assembly (not included): Phillips Screwdriver

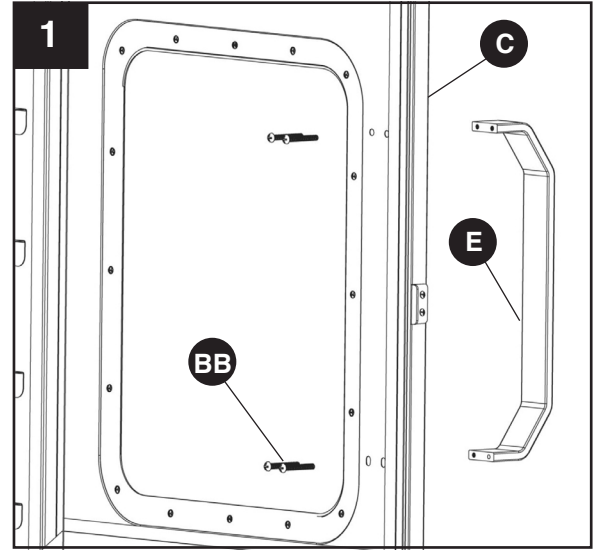


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Remove the 4 pre-assembled M4 x 35 mm screws (BB) from the door handle (E) and attach the door handle (E) on the upper door assembly (C) as shown. Tighten the screws.

Hardware Used

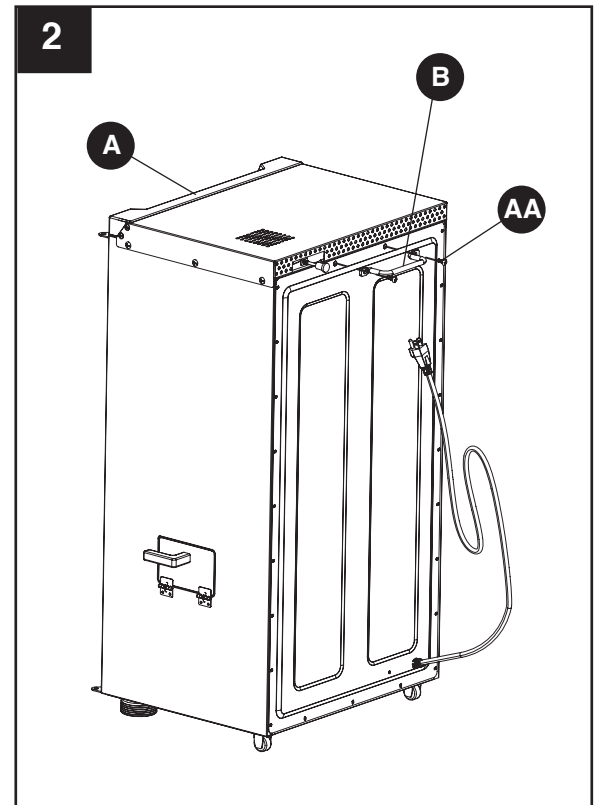
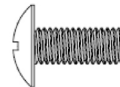
BB M4 x 35 mm Screw x 4



2. Remove the 2 pre-assembled M5 x 12 mm screws (AA) from the smoker cabinet assembly (A). Insert the 2 screws into the rear handle (B), and into the threaded holes on the back of the smoker cabinet assembly (A). Tighten the screws.

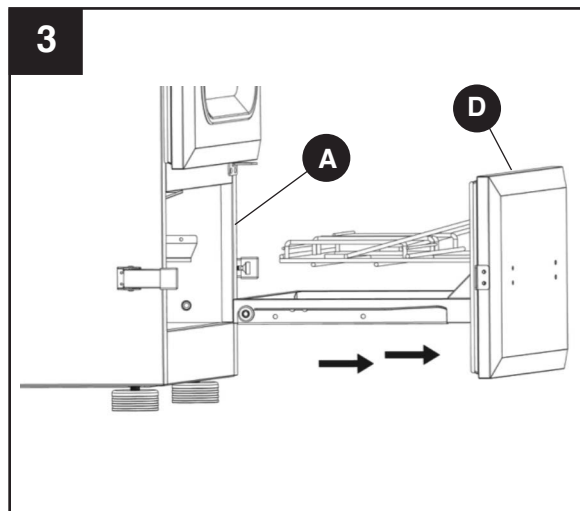
Hardware Used

AA M5 x 12 mm Screw x 2

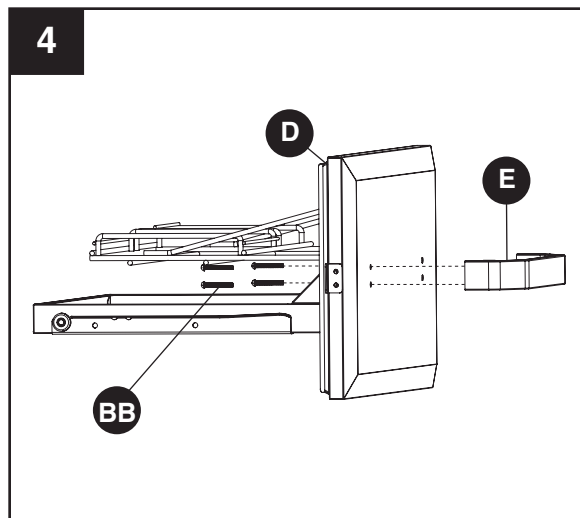


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

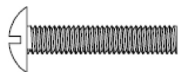
3. Remove the lower door assembly (D) from the smoker cabinet assembly (A).



4. Remove the 4 pre-assembled M4 x 35 mm screws (BB) from the door handle (E). Insert the 4 screws into the lower door assembly (D), and into the threaded holes in the door handle (E). Tighten the screws.

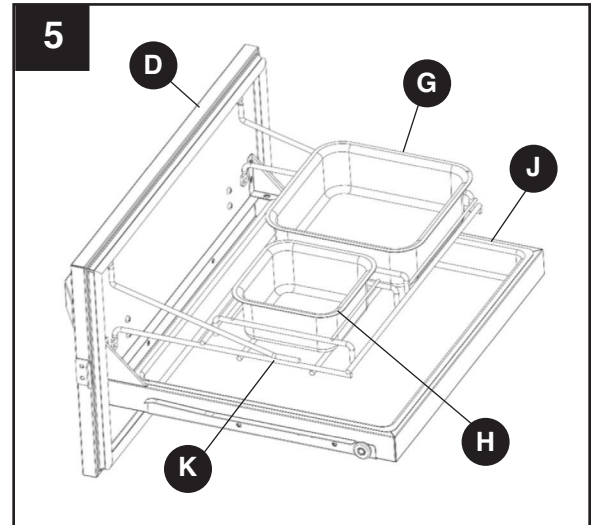


Hardware Used

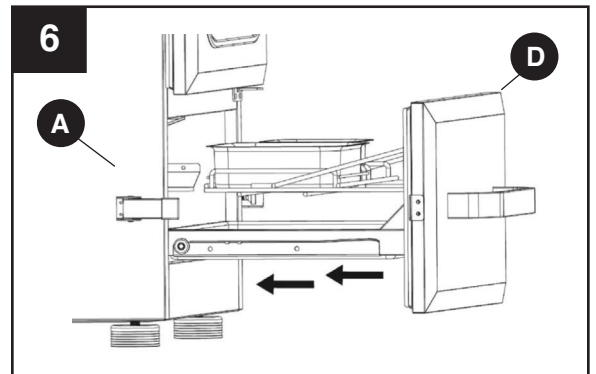
BB M4 x 35 mm Screw  x 4

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5. Place wood chip box (H) and water bowl (G) on the wood chip box support (K). Insert the grease tray (J) into the lower door assembly (D).



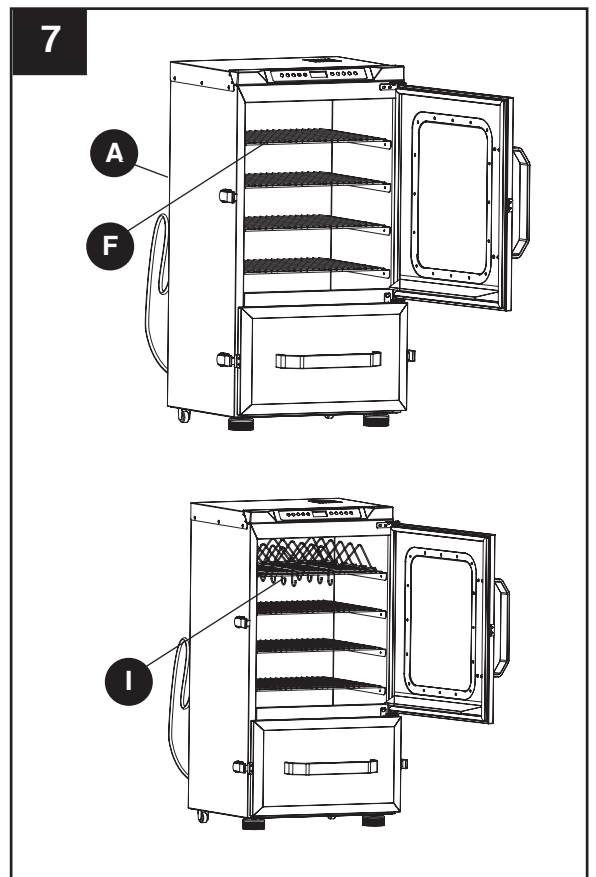
6. Slide the lower door assembly (D) onto the cabinet support rails as shown.



7. Slide the 4 cooking grates (F) onto the support rails of the cabinet (A) as shown.

Installing the Rib and Sausage Rack

(Optional): Place the rib and sausage rack (I) directly onto the desired grate before sliding the grate onto the supports.



OPERATING INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO USING THE SMOKER FOR THE FIRST TIME

Before Initial Use:

Remove all packaging, hang tags, plastic straps, and sales stickers if present. Do not use sharp tools.

Wash cooking grates with warm, soapy water, rinse and allow to completely dry before placing them back into the smoker.

Prior to initial use, it is important to “season” your smoker. Seasoning helps eliminate potential factory residue that occurs during production and enhances flavoring, durability and overall performance. Refer to Page 17 for operating the time and cook temperature required for seasoning.

Before Each Use:

READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO USING THE SMOKER

- The smoker must be on a level, stable, noncombustible surface in an area clear of combustible material, including long or dry grass.
- Avoid moving the smoker over bumpy or uneven surfaces. Damage to the smoker may occur as a result.
- To prevent household circuit breakers from tripping, keep electric smoker controls and cord connections dry and do not use other electrical products on the same circuit.
- Make sure the grease tray, wood chip box and water bowl are clean and empty and placed back into the smoker according to the instructions.
- Lightly coat each cooking grate with vegetable oil or vegetable oil spray, to prevent foods from sticking to the grates during cooking.
- **DO NOT** cover the cooking grates with metal foil.

⚠ WARNING ⚠

Failure to follow all manufacturer’s instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

Use care when operating your smoker.

To avoid possible flare-ups or grease fires, clean and empty the water bowl and grease pan before use.

Read and follow all the information and safeguards in this product guide before attempting to assemble or operating this smoker.

⚠ CAUTION ⚠

- **Do not use sharp or pointed tools to clean smoker.**
- **Do not use abrasive oven cleaners, steel wool or metal brushes to clean porcelain grates or smoker body. They will damage the finish.**
- **Replace damaged part(s) only with Dyna-Glo certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.**

OPERATING INSTRUCTIONS


Safety Guidelines

- Refer to the “Troubleshooting Section” on Pages 22 and 23 for operational problems.
- **DO NOT** open the smoker door while operating, unless it is necessary. Opening the door will allow heat to escape and prolong the cooking time.
- **DO NOT USE CHARCOAL.** This appliance is not designed for use with charcoal or similar combustible fuels and a fire will result if charcoal is used during operation. The fire will create an unsafe condition and damage the smoker.
- Although wood chips are not required for operating the smoker, they should be used during the cooking process to create the smoke needed for adding flavor.
- In order to maintain optimal performance, cleaning the smoker after each use is highly recommended. Wait until the smoker has completely cooled before cleaning. Refer to the Care and Maintenance section on Page 21.

CONTROL PANEL OPERATING INSTRUCTIONS




 – Turns smoker on and off




 – Switches input to adjust cooking temperature.

 – Switches input to adjust cooking time. Switches between F and C when held for 5 seconds.

 – Displays the meat temperature, when pressed.

 – Indicates that the smoker is plugged in and ready to turn on, when lit.

 – Indicates the burner is ON, when lit.

- Press the **Power Button** () once (a beep should occur). The display will switch between 00:00 and the internal temperature (F or C) every few seconds until the control panel receives the input settings for **Temp Button** () and/or **Time Button** ()

NOTE: Although water is not required during the cooking process, always leave the water bowl in place while operating the smoker. If additional water is needed during the cooking process, carefully pour water into the water bowl. **DO NOT** remove the water bowl to add water. Avoid splashing water onto the heating element. Serious damage to the heating element could result, along with flare-ups and electrical failure.

OPERATING INSTRUCTIONS

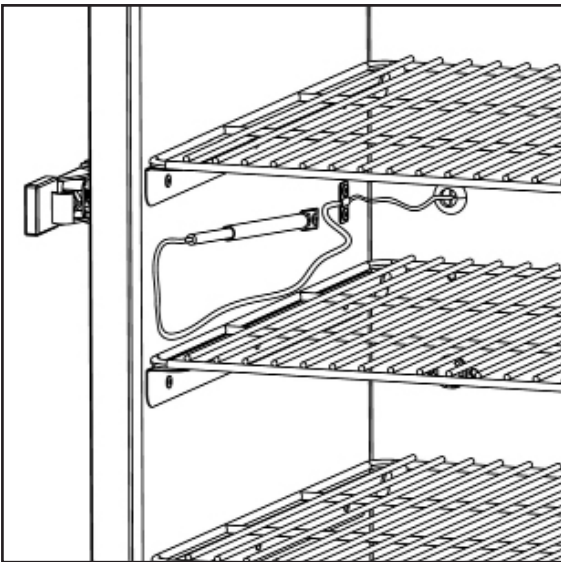
Using the Meat Thermometer:

The meat thermometer measures the internal temperature of the meat and is useful for indicating when food has reached the recommended temperature for safe consumption. Refer to the chart on Page 20 for proper food temperatures. For proper placement, remove the probe from the holster and push the end of the thermometer towards the center of the thickest part of the meat. This portion of the meat will require the longest cook time. If your meat has a bone, avoid touching the end of the thermometer to the bone while cooking. If the thermometer is not used during the cooking process, it should be kept inside the holster. For more information on food safety call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) In Washington, DC

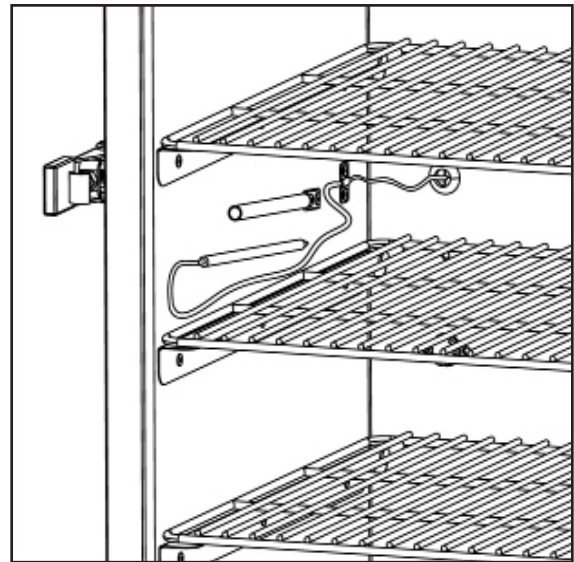
Or E-mail: mpholine.fsis@usda.gov

Or visit the USDA website at www.fsis.usda.gov

Meat Probe in the holster



Meat Probe out of the holster



OPERATING INSTRUCTIONS

COOKING WITH THE SMOKER:

A. Using the Time Button (🕒)

Display Range: 00:00 – 24:00 hours.

1. Plug in the smoker and press the **Power button (🔌)** once (a beep should occur).
2. Press the **Time button (🕒)** to display "00:00". The hour side will blink on and off.
3. Press the **"UP"** or **"DOWN"** button to raise or lower the hour in 1 hour increments. (The display will continue to blink). Hold down the button to automatically increase or decrease the time and release the button when the desired cooking time setting is reached. NOTE: If the **"UP"** or **"DOWN"** buttons are not pushed within 5 seconds, the time setting will default back to "00:00" and the **Time button (🕒)** must be pushed again to restart the time setting process.
4. Press the **Time button (🕒)** again to complete the hour setting. The minute side will now blink on and off.
5. Press the **"UP"** or **"Down"** button to raise or lower the minutes. The display will continue to blink.
6. Press the **Time button (🕒)** again to complete the minute setting. The time display will stop blinking and the "Heating" indicator light will turn on. Cooking temperature is now ready to set.

NOTE: The default temperature is set to 180° F (82° C).

NOTE: To switch between Fahrenheit (F) and Celcius (C), press and hold the Time (🕒) button for 5 seconds. A beep will occur and the display will switch between the new temperature reading and the cook time.

B. Setting the Cooking Temperature (🌡️)

1. Press the **Temp button (🌡️)**. The display will blink to indicate that temperature is ready to set.
2. Press and hold the **"UP"** or **"DOWN"** button to automatically increase or decrease the temperature setting and release the button when the desired cooking temperature setting is reached. NOTE: If the **"UP"** or **"DOWN"** buttons are not pushed within 5 seconds, the temperature will default back to the original setting of 180° F (82° C). and the Temp button must be pushed again to restart the temperature setting process.
3. Press the **Temp button (🌡️)** again to complete the temperature setting. The display will no longer blink.

NOTE: The heating process will not start until the cook time has been set. The cooking timer will begin counting down, once the desired cooking temperature is set and the "Heating" indicator light will turn off, when the desired internal cooking temperature is reached.

- The display will continue to alternate, every few seconds, between remaining cook time and internal temperature reading.
- The smoker will beep 3 times when the cooking timer reaches "00:00".
- Time and temperature settings can be adjusted any time during the cooking process.

IMPORTANT: Always cook with both the water bowl and wood chip box in place, regardless of whether or not they are filled.

C. Using the Meat Probe Button (🍖)

Insert the meat probe into the meat. Press and hold the **Meat Probe button (🍖)** to display the temperature of the meat. The display will revert back to the internal temperature of the smoker after the **Meat Probe button (🍖)** is released.

Refer to Page 20 for suggested smoking and meat temperatures.

OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: If appliance is powered on and left unattended for 19 hours, the appliance will automatically turn off.

The control panel temperature reading may fluctuate plus or minus 10-15° F (5-8° C) as the appliance cycles to maintain correct cooking temperature setting.

Seasoning the Smoker (Before Initial Use)

To season your smoker, follow these steps WITHOUT the use of food:

1. Place desired flavoring woods in wood chip box and fill to 3/4 full. DO NOT put water in water bowl.
2. With the smoker door closed, turn the smoker on by pressing the **Power button** (⏻).
3. Press the **Temperature button** (📏) and use the "**UP**" or "**DOWN**" to set the cook temperature to 275° F (135° C).
4. Press the **Timer button** (🕒) and use the "**UP**" or "**DOWN**" buttons to set the time to 2 hours (02:00).
5. Once seasoning is complete, the smoker's interior will have a durable, seasoned coating.
6. Allow the ashes to completely cool before cleaning out the wood chip box.

⚠ CAUTION ⚠

The smoker becomes HOT during use. Use heat resistant gloves while accessing the inside of the smoker.

Using the Wood Chip Box:

The wood chip box is designed to provide a sustainable amount of smoke and flavor during the cooking process. Fill the box at least 1/2 to 3/4 full with desired wood chips or wood pellets. Anything more or less than this amount may not create the appropriate amount of smoke for adding flavor. Refer to Page 19 for the types of wood chips that are recommended for various foods. To add more wood chips or pellets during the cooking process, unlatch the bottom drawer and slowly pull out the drawer until the wood chip box is accessible. The amount of new wood chips will depend on cooking time and the amount remaining in the wood chip box. Using heat-resistant gloves, place enough wood chips to fill the box 3/4 full. Do not remove the burnt chips or ashes until after the cooking process is complete. Do not over fill the box. Slowly close the drawer and secure with both latches. Do not use wood chunks or charcoal. **NOTE:** The use of wood chips or wood pellets is not required during the cooking process.

NOTE: Always operate the smoker with the wood chip box in place – regardless of whether or not wood chips are used.

Using the Water Bowl:

The use of water in the bowl is not required, but the water bowl **MUST** be in place during operation. To use the bowl, fill with **NO MORE THAN 24 ounces (710ml)** of warm water, before turning on the smoker. Cold water may prolong the cooking process. Do not overfill the water bowl. Doing so may cause the water to splash inside the smoker. **IMPORTANT:** Always cook with both the water bowl and wood chip box in place, regardless of whether or not they are filled.

⚠ CAUTION ⚠

- Do not use sharp or pointed tools to clean smoker.
- Do not use abrasive oven cleaners, steel wool or metal brushes to clean porcelain grates or smoker body. They will damage the finish.
- Replace damaged part(s) only with Dyna-Glo certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.

- In order to maintain optimal performance, cleaning the smoker after each use is highly recommended.
- Wait until the smoker has completely cooled before cleaning.
- Plastic or bristle brushes may be used for cleaning stubborn stains.
- **DO NOT** use steel wool or wire brushes. Pieces can break off and touch electrical parts creating a risk of electric shock.
- Clean the controller casing and heating element by wiping with a damp cloth. Use a mild detergent.
- Completely dry the controller casing and heating element before use. Failure to do so, may cause damage to the controller and prevent the smoker from working properly.
- Clean the cooking grates with warm soapy water or with a water & baking soda solution. Non-abrasive scouring powder can be used for stubborn stains.
- Clean the grease tray and water bowl with a damp cloth and warm soapy water. Allow the liquids inside the water bowl and grease tray to cool completely before cleaning.
- Avoid cleaning the cooking surfaces, while the smoker is still hot.
- Follow all warnings and safety precautions before removing meat from smoker or preparing the unit for storage.

TIPS ON SMOKING

Pairing wood chips with a specific type of food will depend on the preferences of the user. This page can be used as a general guideline for acquiring the ideal flavor.

- Hardwoods such as hickory, pecan, apple, cherry or mesquite typically burn slower and produce more smoke over longer periods of time.
- To prolong the burn cycle for wood chips, pre-soak them in a separate bowl of water for at least 30 minutes, and/or wrap the chips in perforated aluminum foil.
- Most smoke flavoring occurs within the first hour of cooking. **Adding wood chips after the first hour is typically not necessary unless extra smoke flavoring is desired.**

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

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

SUGGESTED SMOKING AND MEAT TEMPERATURES

	Suggested Smoking Temperatures	Safe Minimum Food Temperatures
Meat, Poultry, Fish		
Beef, veal and lamb (pieces and whole cuts)		
Medium-rare	225° F (107.2° C)	145° F (63° C)
Medium	225° F (107.2° C)	160° F (71° C)
Well done	225° F (107.2° C)	170° F (77° C)
Pork (ham, pork loin, ribs)		
Pork (pieces and whole cuts)	225 - 240° F (107.2 - 115.6° C)	160° F (71° C)
Ground meat and meat mixtures (burgers, sausages, meatballs, meatloaf, casseroles and mechanically tenderized beef)		
Beef, veal (including mechanically tenderized), lamb and pork	250 - 275° F (121 - 135° C)	160° F (71° C)
Poultry (chicken & turkey)	250 - 275° F (121 - 135° C)	165° F (74° C)
Poultry (chicken, turkey, duck)		
Pieces	250° F (121° C)	165° F (74° C)
Whole	250° F (121° C)	165° F (74° C)
Seafood		
Fish	225 - 240° F (107.2 - 115.6° C)	158° F (70° C)
Shellfish (shrimp, lobster, crab, scallops, clams, mussels and oysters)	225 - 240° F (107.2 - 115.6° C)	165° F (74° C)
<p>Since it is difficult to use a food thermometer to check the temperature of shellfish, discard any that do not open when cooked.</p>		

	Suggested Smoking Temperatures	Safe Minimum Food Temperatures
Game		
Chops, steaks and roasts (deer, elk, moose, caribou/reindeer, antelope and pronghorn)		
Well done	225° F (107.2° C)	170° F (77° C)
Large Game		
Bear, bison, musk ox walrus, etc.	250 - 300° F (121 - 149° C)	165° F (74° C)
Small game		
Rabbit, muskrat, beaver, etc.	225 - 240° F (107.2 - 115.6° C)	165° F (74° C)
Ground Meat		
Ground meat and meat mixtures	250 - 300° F (121 - 149° C)	165° F (74° C)
Ground venison and sausage	250 - 300° F (121 - 149° C)	165° F (74° C)
Game birds/waterfowl (wild turkey, duck, goose, partridge and pheasant)		
Whole	250° F (121° C)	165° F (74° C)
Breasts and roasts	250° F (121° C)	165° F (74° C)
Thighs, wings	250° F (121° C)	165° F (74° C)
Stuffing (cooked alone or in a bird)	250° F (121° C)	165° F (74° C)

CARE AND MAINTENANCE

AFTER USE SAFETY AND MAINTENANCE

⚠ WARNING ⚠

- Use caution when lifting and moving the smoker to avoid strain injuries. Two people are recommended to lift or move the smoker.
- **DO NOT** store the smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present. Keep the area around the smoker clear and free of combustible materials and vapors.
- **DO NOT** store this smoker in an area accessible to children or pets. Store the smoker in a dry, protected location.
- **DO NOT** allow anyone to conduct activities around the smoker following use until it has cooled. It is hot during operation and remains hot for a period of time following use.
- **DO NOT** leave hot ashes unattended until the smoker cools completely.
- The smoker becomes extremely hot. Allow the smoker to cool completely before handling. Allow the smoker to cool before removing and cleaning the grease pan.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy-duty aluminum foil and placing them in a noncombustible container. If you must dispose of the ashes in less time than it takes for them to completely cool, remove the wood chip box from the smoker with heat resistant gloves, place the ashes in heavy-duty foil and soak them completely with water before disposing of them in a noncombustible container. Always use protective oven mitts or heat resistant gloves when accessing the inside of the smoker during and after use.

⚠ CAUTION ⚠

All care and maintenance procedures are to be performed while the smoker is turned off and cooled.

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

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

NEVER apply additional paint to the **interior** of the smoker.

TROUBLESHOOTING

If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
<p>No heat from smoker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Smoker is turned off. • No power. • Faulty controller or heating element. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn on the smoker. • Check for any tripped circuit breakers and reset the breaker, if needed. • Check for faulty or tripped GFI (Ground Fault Interrupter) at the outlet. Reset the GFI or replace, if needed. • If breaker or GFI continues to trip, use a different outlet on a separate breaker circuit. • Try another working appliance in the outlet. • Replace controller or heating element.
<p>Circuit breaker trips or fuse blows.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Another appliance is plugged into the same circuit as the smoker (too many appliances using the same circuit). • Moisture or water in the controller, cord connection or outlet connection. • Damaged or frayed cord. • Damaged electrical connection. 	<ul style="list-style-type: none"> • Find another outlet on a separate circuit. • Keep all connections dry and free from moisture. DO NOT use this appliance in the rain or when snow is falling. • Turn the smoker off, unplug the smoker and check the cord for damage. Replace, if needed. • Replace controller .
<p>Smoker does not generate enough heat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Smoker was not pre-heated sufficiently or temperature was set too low. • Upper door or bottom drawer open or unlatched. • Improper extension cord. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pre-heat for 15-20 minutes. Increase temperature settings via controller. • Close the upper door and/or lower drawer and secure with latches. • Use cord rated for outdoor use at 15 amps.
<p>Very little or no smoke coming from smoker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough wood chips. • Wood chips are too small. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check wood chip level. Wood chip box should be at least 3/4 full. • To generate proper amounts of smoke, wood chips should be at least 1 in. - 3 in. (2.5 cm - 7.6 cm) and no thicker than 1/4 in. (0.6 cm). Wood shavings and wood chunks are not recommended. DO NOT use charcoal.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
<p>Flare-ups.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Meat contains excessive amounts of fat. • Cooking temperature is too high. • Grease build-up. 	<ul style="list-style-type: none"> • Trim the appropriate amount of fat before cooking. • Lower the temperature as needed. • Clean the smoker, according to the instructions.
<p>Persistent grease fire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Too much build-up on grease drip tray and/or grease cup. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off the smoker and carefully open the upper door and carefully remove the bottom drawer to allow the fire to burn out. DO NOT use water to extinguish the fire. Personal injury my result. Allow the smoker to completely cool before cleaning the tray and cup.
<p>Control Panel Error Code (E1, E2, E3 or E4).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit failure in firebox temp sensor or meat probe temp sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact Dyna-Glo customer service for parts repair or replacement options.

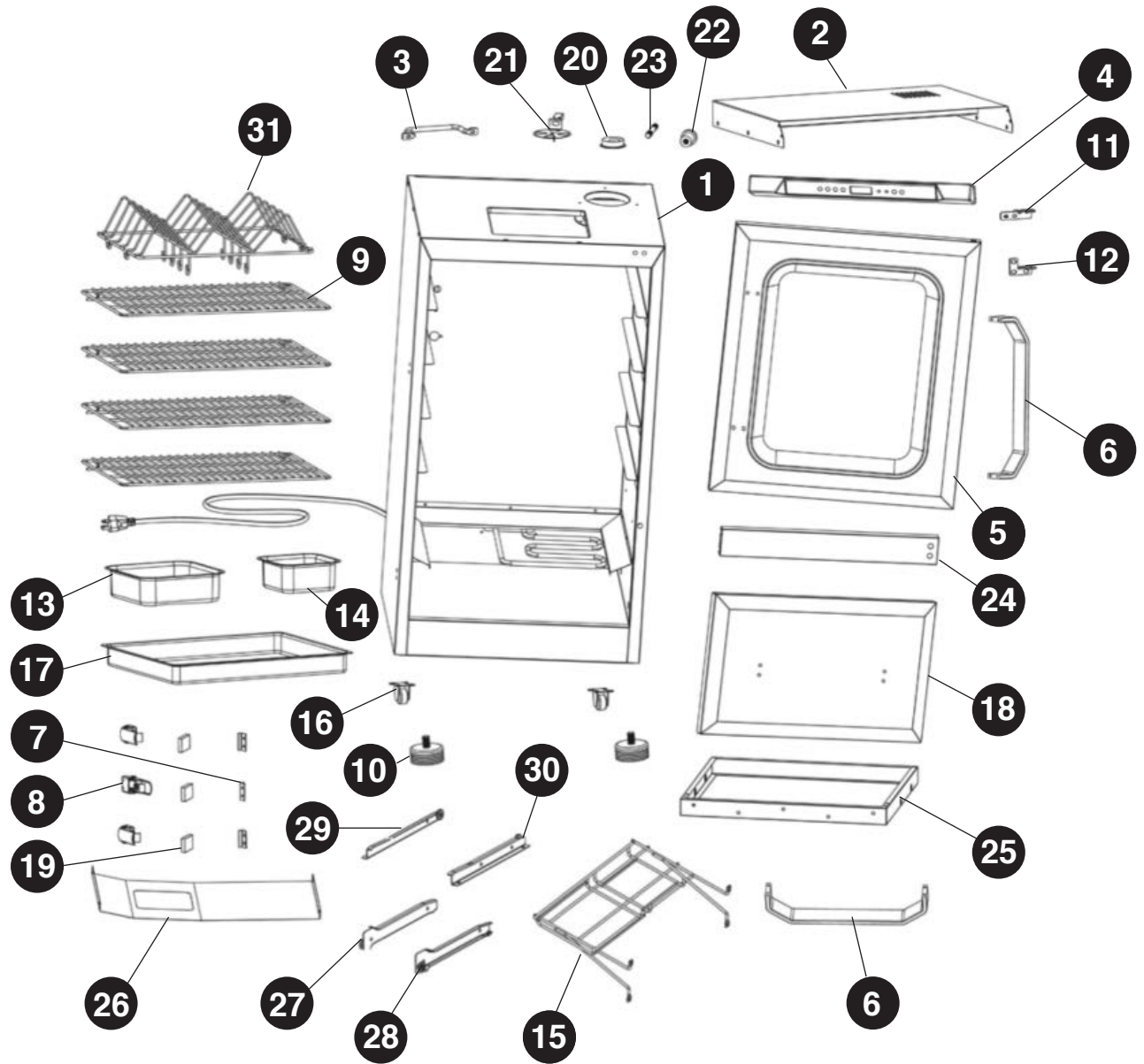
REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. - 4:30 p.m. CST, Monday - Friday or e-mail us at customerservice@ghpgroupinc.com.

PART	DESCRIPTION	PART #
1.	Smoker Cabinet Assembly	70-01-338
2.	Top Panel for Cabinet Assembly	70-01-343
3.	Rear Handle	70-01-341
4.	Control Panel (Housing & PCB/Bluetooth Board)	70-01-342
5.	Upper Door Assembly	70-01-345
6.	Door Handle (Upper Door/Lower Drawer)	70-01-344
7.	Door Latch Bracket	70-01-352
8.	Door Latch Handle (without Silicon Sleeve)	70-01-353
9.	Cooking Grates	70-01-351
10.	Front Cabinet Leg L/R	70-01-355
11.	Top Door Hinge	70-01-339
12.	Bottom Door Hinge	70-01-340
13.	Water Bowl	70-01-347
14.	Wood Chip Box	70-01-346
15.	Wood Chip Box Support	70-01-362
16.	Rear Casters	70-01-354
17.	Grease Tray	70-01-348

PART	DESCRIPTION	PART #
18.	Lower Drawer Panel	70-01-363
19.	Silicon Sleeve for Latch Handle	70-01-356
20.	Top Damper Housing	70-01-357
21.	Top Damper Plate	70-01-358
22.	Resin Handle for Top Damper	70-01-359
23.	Top Damper Plate Attachment Bolt	70-09-123
24.	Front Cabinet Cross Bar	70-01-360
25.	Lower Drawer Frame	70-01-350
26.	Heat Shield	70-01-361
27.	Outer Drawer Hardware - Left Side	70-09-124
28.	Outer Drawer Hardware - Right Side	70-09-125
29.	Inner Drawer Hardware - Left Side	70-09-126
30.	Inner Drawer Hardware - Right Side	70-09-127
31.	Rib & Sausage Rack	70-09-128
n/a	Instruction Manual	70-10-558

REPLACEMENT PARTS LIST



WARRANTY

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

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

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

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts to GHP address without first obtaining a return authorization number from our customer service. This service is available by calling toll free 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m. CST, Monday – Friday.

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

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

Item name: Premium Electric Digital Smoker
Model #: DGU732SDE / DGU732SDE-D
Rated Power: 1000W/Hr

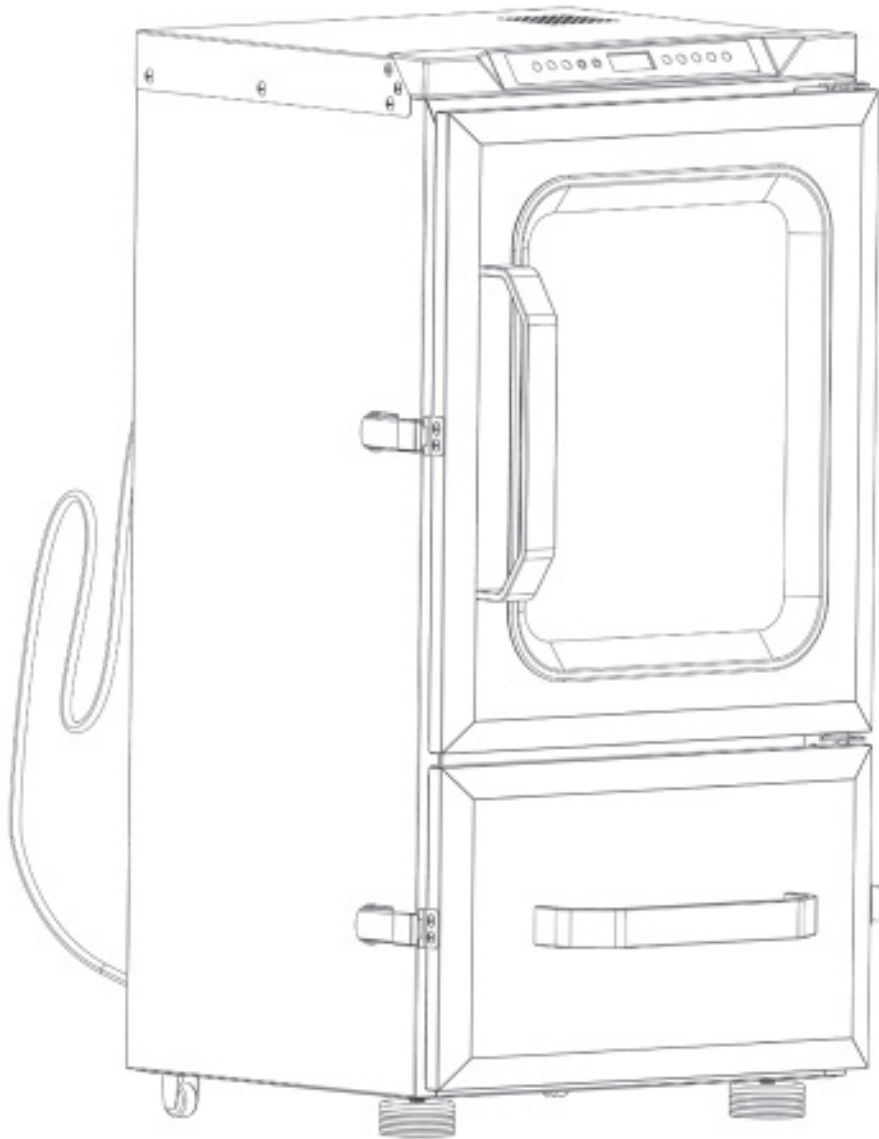
Dyna-Glo[®]

Fumoir électrique numérique de première qualité

MODÈLES n° DGU732SDE et DGU732SDE-D

English p. 1

Español p. 53



**POUR UTILISATION
EXTÉRIEURE
UNIQUEMENT**
Utilisez l'appareil
uniquement avec
un disjoncteur de fuite
de terre de classe A

AGRAFEZ VOTRE FACTURE ICI

Numéro de série _____ Date d'achat _____



Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de retourner chez votre détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi, ou envoyez un courriel à customerservice@ghpgroupinc.com.

70-10-558

Rév. 28/01/20



NUL BESOIN DE RETOURNER AU MAGASIN

Des questions concernant l'assemblage?
Besoin de renseignements sur les pièces?
Produit couvert par la garantie du fabricant?

Appelez sans frais au 1 877 447-4768
entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

Conservez le présent guide et la preuve d'achat à des fins de référence future.

Aidez-nous à vous aider

Veuillez fournir les informations suivantes :

Date d'achat

Lieu d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série
du produit

**LE NUMÉRO DE MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT SE TROUVENT
SUR L'ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE DE VOTRE FUMOIR.**

TABLE DES MATIÈRES

Informations relatives à la sécurité	29
Contenu de l'emballage	34
Quincaillerie fournie	35
Préparation avant l'assemblage	35
Instructions d'assemblage	36
Instructions de fonctionnement	39
Conseils sur le fumage	45
Entretien et maintenance	47
Dépannage	48
Liste des pièces de rechange	50
Garantie	52

Assembleur/installateur : Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation sécuritaire de cet appareil. Veuillez lire les avertissements et suivre toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil.

Laissez ces instructions au consommateur.

Consommateur/utilisateur : Veuillez respecter tous les avertissements et toutes les instructions en utilisant cet appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Veuillez lire et comprendre le présent guide avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant le produit, appelez notre service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

MISE EN GARDE

- Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les mesures de sécurité de base devraient toujours être respectées afin de réduire les risques d'incendie, de décharge électrique et de blessure.

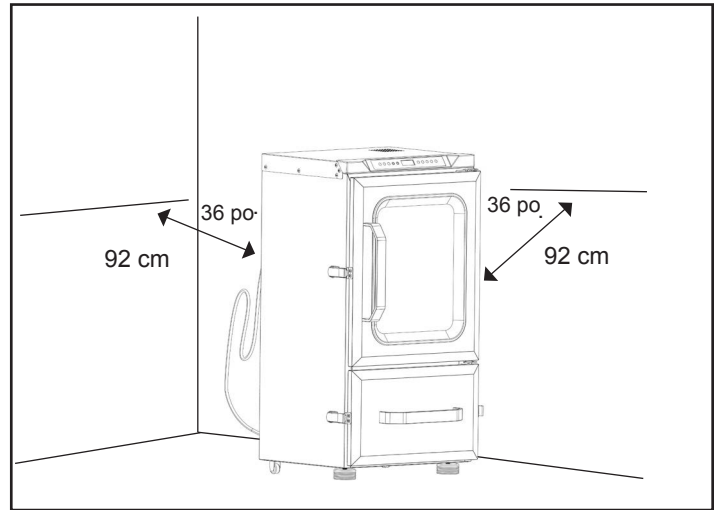
DANGER

- Si ces directives ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou des brûlures peuvent survenir et causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

AVANT D'UTILISER CE FUMOIR, VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- **N'UTILISEZ PAS** le produit de quelque manière autre que la fonction pour laquelle il a été prévu. Il **N'EST PAS** destiné à un usage commercial. Il **N'EST PAS** conçu pour une installation ou un usage à bord d'un véhicule récréatif ou d'un bateau.
- **N'UTILISEZ PAS** le fumoir lorsque la fiche ou le cordon est endommagé ou après une défaillance de l'appareil, s'il est tombé par terre ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant de services ou toute autre personne possédant les mêmes qualifications afin de prévenir les dangers.
- **N'UTILISEZ PAS** le fumoir à moins de 3 m (10 pi) d'une piscine, d'une flaque, d'un étang ou de toute autre étendue d'eau.
- Maintenez le fumoir et la commande électrique au sec et à l'abri de la pluie en tout temps.
- Le dégagement minimal entre l'appareil et tout matériau combustible sur les côtés, à l'avant et à l'arrière, est de 92 cm (36 po). Il est très important de toujours maintenir un dégagement approprié entre l'appareil et les matériaux combustibles.
- Lorsque vous utilisez du bois de fumage, ajoutez une quantité de bois suffisante au début de la cuisson, pour ne pas avoir à en rajouter pendant la cuisson. Ajouter du bois lorsque le fumoir est en fonction pourrait faire gicler de l'eau chaude et causer des blessures graves.
- Vérifiez le niveau d'eau toutes les 2 heures. Si vous entendez l'eau bouillir, cela peut signifier que le niveau d'eau est bas. Suivez les instructions de ce guide pour ajouter de l'eau lorsque vous utilisez le fumoir (voir la page 43).
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil lorsqu'il y a un orage.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec contact de mise à la terre.
- L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant résiduel nominal de fonctionnement ne dépassant pas 30 mA. Utilisez l'appareil uniquement avec un circuit protégé par un disjoncteur de fuite de terre de classe A.
- Disposez le cordon d'alimentation à un endroit où il y a peu de circulation de sorte que personne ne trébuche.
- Pour débrancher le fumoir, éteignez-le en appuyant sur le bouton d'alimentation (⏻), puis retirez la fiche de la prise de courant.
- **N'OBSTRUEZ PAS** l'entrée d'air de l'appareil.
- **N'UTILISEZ PAS** de feuilles de métal sur les grilles de cuisson. Cela pourrait endommager le fumoir.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil comme réchaud.
- **N'UTILISEZ PAS** de charbon ou de combustible similaire avec cet appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec du charbon, cela pourrait provoquer d'importantes flammes. Les flammes sont dangereuses et peuvent endommager le fumoir.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte supérieure et le tiroir inférieur du fumoir pendant qu'il est en fonction. Gardez vos mains, votre visage et votre corps loin de la vapeur chaude et des flammes. **N'INHALEZ PAS** de fumée.
- Si vous devez jeter les cendres avant qu'elles n'aient complètement refroidi, retirez-les de l'appareil à l'aide de mitaines de four ou de gants isolants et trempez-les complètement dans l'eau avant de les jeter dans un contenant incombustible.



INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

- **ÉVITEZ** de porter des vêtements amples lorsque vous utilisez le fumoir. Attachez vos cheveux s'ils sont longs.
 - **PORTEZ TOUJOURS** des chaussures qui couvrent entièrement vos pieds lorsque vous utilisez le fumoir.
 - **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
 - N'immergez pas les cordons ou les fiches dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter les décharges électriques.
 - Cet appareil n'est pas destiné à un usage par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui n'ont pas suffisamment d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 - Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil refroidisse avant de placer ou de retirer des pièces.
 - **N'UTILISEZ PAS** un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un mauvais fonctionnement ou un bris de quelque nature que ce soit.
 - L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil pourrait entraîner des blessures.
 - **N'UTILISEZ PAS** l'appareil à l'intérieur.
 - Assurez-vous que le cordon **NE PENDE PAS** sur le bord d'une table ou d'un comptoir et qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
 - Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud, ni à proximité de ces derniers.
 - Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude, ou tout autre liquide chaud.
 - Insérez toujours la fiche dans l'appareil d'abord, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher le fumoir, tournez toutes les commandes en position « ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise murale.
 - **N'UTILISEZ PAS** l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
 - Faites très attention lorsque vous enlevez le récupérateur de graisse ou jetez de la graisse chaude.
 - **N'UTILISEZ PAS** de tampons métalliques à récurer pour nettoyer l'appareil. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher à une pièce électrique, entraînant un risque de décharge électrique.
 - Aucun carburant, comme des briquettes de charbon, ne doit être utilisé avec cet appareil.
 - Utilisez l'appareil uniquement avec une prise électrique correctement mise à la terre.
 - Veillez à ce que les poignées soient assemblées et attachées correctement. Consultez les instructions concernant les poignées aux pages 36 et 37.
- **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

AVERTISSEMENT

- **N'UTILISEZ PAS** de rallonges électriques de calibre 16 ou de calibre 18. Leur utilisation pourrait entraîner des dommages au câblage résidentiel et provoquer un incendie.

L'UTILISATION D'UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE N'EST PAS RECOMMANDÉE.

AVANT D'UTILISER UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE AVEC CE FUMOIR, VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Utilisez uniquement une prise de mise à la terre à 3 broches destinée à un usage EXTÉRIEUR et dont le courant nominal est d'au moins 15 ampères. Elle doit aussi être homologuée UL et posséder le suffixe W-A ainsi qu'une étiquette indiquant qu'elle convient aux appareils pour l'extérieur.
- Utilisez la plus courte rallonge électrique nécessaire. Ne branchez pas 2 rallonges électriques ou plus ensemble.
- Assurez-vous que le cordon ne pende pas sur le bord d'une table ou ailleurs où il pourrait être tiré par un enfant et où il pourrait faire trébucher quelqu'un.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Disjoncteur de fuite de terre

- Depuis 1971, le Code électrique national exige que des disjoncteurs de fuite de terre protègent tous les circuits qui se trouvent à l'extérieur.
- Si votre résidence a été construite avant 1971, vérifiez avec l'aide d'un électricien qualifié si les circuits sont protégés par des disjoncteurs de fuite de terre.
- N'utilisez pas l'appareil si le circuit n'est pas protégé par un disjoncteur de fuite de terre de classe A.
- Ne branchez pas l'appareil dans un circuit qui se trouve à l'intérieur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

AVANT D'UTILISER CE FUMOIR, VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Cet appareil doit être utilisé à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil sous un toit, dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé ou sous des constructions.
- Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de feuilles mortes ni de débris sous l'appareil.
- Gardez un extincteur près de l'appareil en tout temps.
- Débranchez toujours le fumoir lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Laissez le fumoir et ses composants refroidir complètement avant de procéder au nettoyage et à l'entretien habituels de l'appareil.
- **NE PULVÉRISEZ PAS** d'eau ou d'autres liquides pour nettoyer le fumoir sans l'avoir préalablement débranché.
- Laissez le fumoir refroidir à environ 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer. Soyez prudent lorsque vous soulevez et déplacez l'appareil afin d'éviter les douleurs et les blessures au dos.
- **NE DÉPLACEZ JAMAIS** l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, le fumoir doit être entreposé à l'abri des éléments météorologiques ou protégé par une housse. Laissez le fumoir refroidir complètement avant de mettre la housse. Si possible, entreposez-le dans un endroit sec et protégé.
- L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil pourrait entraîner des blessures ou des bris matériels.

! AVERTISSEMENT !

Pour éviter des blessures graves :

- Lorsque vous cuisinez, le fumoir doit être sur une surface plane, stable et incombustible, à un endroit éloigné de tout matériau combustible, y compris de l'herbe sèche ou longue.
- La consommation d'alcool et de médicaments prescrits ou en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil et à l'utiliser de manière sécuritaire.
- **NE DÉPLACEZ JAMAIS** l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- **N'ENTREPOSEZ ET N'UTILISEZ PAS** l'appareil près d'essence ou d'autres liquides combustibles, ni dans des endroits où des vapeurs combustibles peuvent être présentes.
- Utilisez le fumoir uniquement dans des endroits bien aérés.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil comme réchaud.
- **NE LAISSEZ PAS** l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonction. Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques ne sont jamais près du fumoir.
- L'appareil sera brûlant pendant et après l'utilisation. Utilisez des mitaines de four ou des gants isolants pour vous protéger des surfaces brûlantes et des éclaboussures de liquides de cuisson chauds.

PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

! AVERTISSEMENT !

Ce produit, de même que les combustibles utilisés pour le faire fonctionner (du charbon ou du bois) et les produits de leur combustion, peut vous exposer à des substances chimiques comme le noir de carbone, reconnu par l'État de la Californie comme causant le cancer, ou le monoxyde de carbone, reconnu par l'État de la Californie comme causant des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Pour plus de renseignements, visitez le www.p65Warnings.ca.gov

! DANGER !

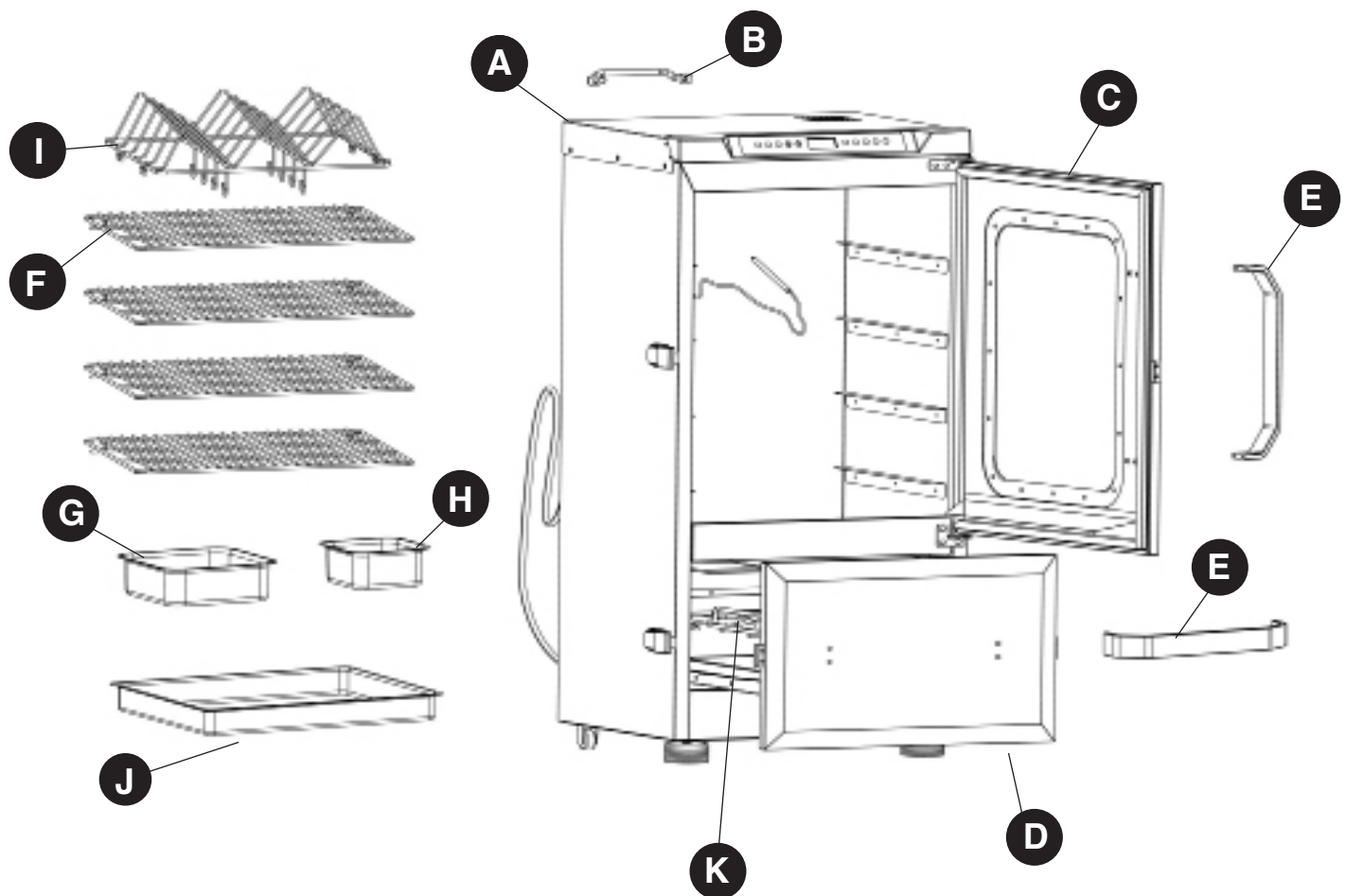
En cas de feu, débranchez le fumoir de la prise de courant et laissez les flammes s'éteindre d'elles-mêmes. N'utilisez pas d'eau pour tenter d'éteindre des flammes provenant de ce fumoir ou d'un autre appareil électrique.

Pour éviter les décharges électriques, débranchez le cordon avant de nettoyer le fumoir. N'immergez jamais la commande électrique ou l'élément chauffant.

Afin d'éviter tout risque de brûlure, assurez-vous que le fumoir a complètement refroidi avant de retirer ou de nettoyer la commande électrique ou l'élément chauffant.

N'UTILISEZ PAS de laine d'acier ou de brosses à métal pour nettoyer l'intérieur de l'appareil. Des morceaux peuvent s'en détacher et toucher à une pièce électrique, entraînant un risque de décharge électrique.

CONTENU DE L'EMBALLAGE



PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	Fumoir	1
B	Poignée arrière	1
C	Porte supérieure	1
D	Porte inférieure	1
E	Poignée de porte (porte supérieure et porte inférieure)	2
F	Grilles de cuisson	4
G	Réservoir d'eau	1
H	Boîte à copeaux de bois	1
I	Grille pour côtes levées et saucisses	1
J	Récupérateur de graisse	1
K	Support de la boîte à copeaux de bois	1

QUINCAILLERIE FOURNIE (PRÉASSEMBLÉE)

AA



Vis
M5 x 12 mm

Qté 2

Deux vis M5 x 12 mm (AA) sont préassemblées à l'intérieur du fumoir (A).

BB



Vis
M4 x 35 mm

Qté 8

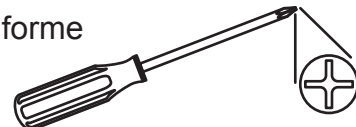
Quatre vis M4 x 35 mm (BB) sont préassemblées dans chacune des poignées de porte (porte supérieure/porte inférieure) [E].

PRÉPARATION AVANT L'ASSEMBLAGE

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces à la liste de contenu de l'emballage et de quincaillerie. Si des pièces sont manquantes ou défectueuses, n'essayez pas d'assembler le produit. Veuillez lire et comprendre le présent guide avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant le produit, appelez notre service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

Estimation du temps d'assemblage : 15 minutes

Outils nécessaires pour l'assemblage (non compris) : Tournevis cruciforme

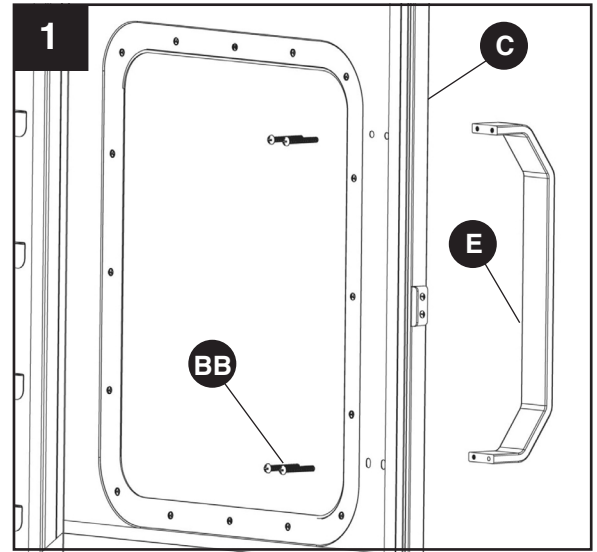


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Retirez les quatre vis M4 x 35 mm (BB) préassemblées de la poignée de porte (E) et fixez la poignée de porte (E) à la porte supérieure (C) comme illustré. Serrez les vis.

Matériel utilisé

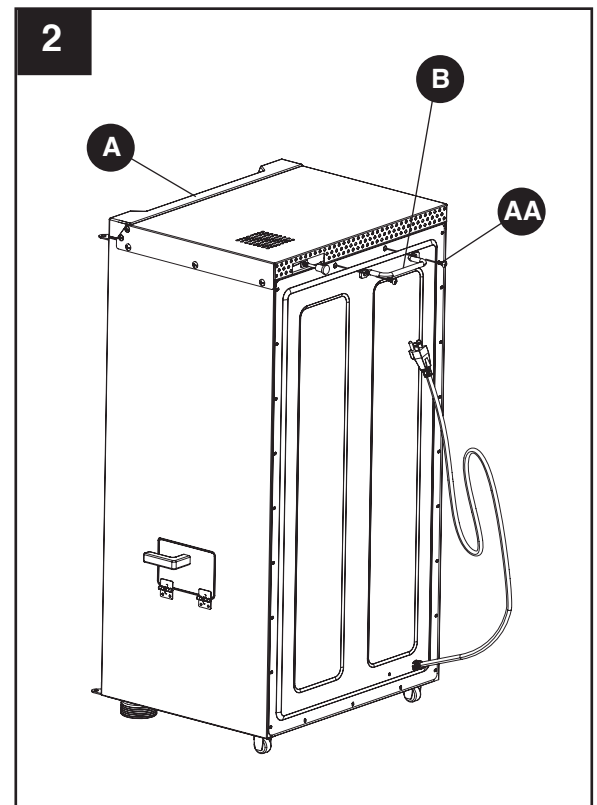
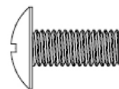
BB Vis M4 x 35 mm x 4



2. Retirez les deux vis M5 x 12 mm préassemblées (AA) du fumoir (A). Insérez les deux vis dans la poignée arrière (B), et dans les trous filetés à l'arrière du fumoir (A). Serrez les vis.

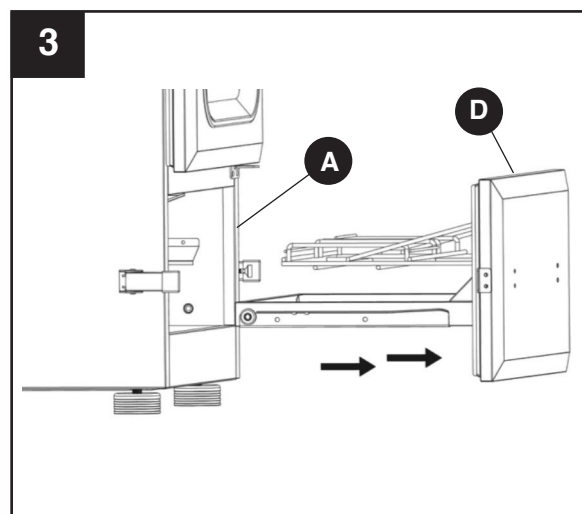
Matériel utilisé

AA Vis M5 x 12 mm x 2

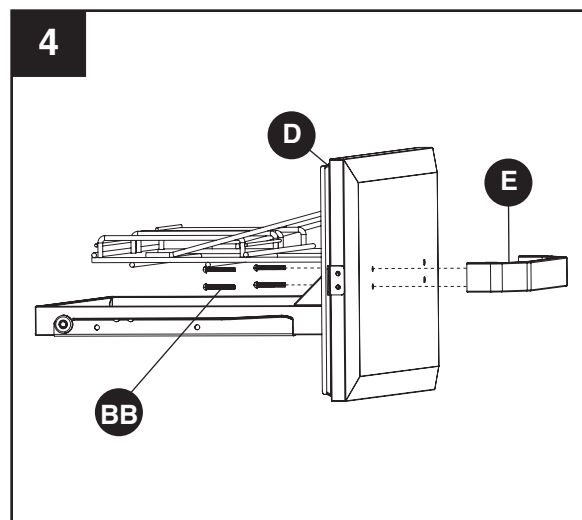


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

3. Retirez la porte inférieure (D) du fumoir (A).



4. Retirer les quatre vis M4 x 35 mm préassemblées (BB) de la poignée de porte (E). Insérez les quatre vis dans la porte inférieure (D), et dans les trous filetés de la poignée de porte (E). Serrez les vis.

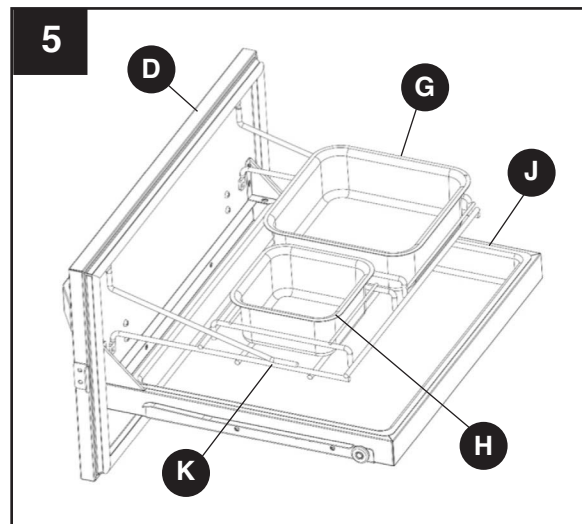


Matériel utilisé

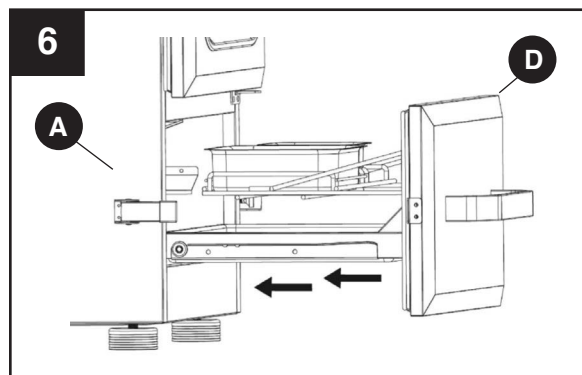
BB Vis M4 x 35 mm  x 4

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

5. Placez la boîte à copeaux de bois (H) et le réservoir d'eau (G) sur le support de la boîte à copeaux de bois (K). Insérez le récupérateur de graisse (J) dans la porte inférieure (D).

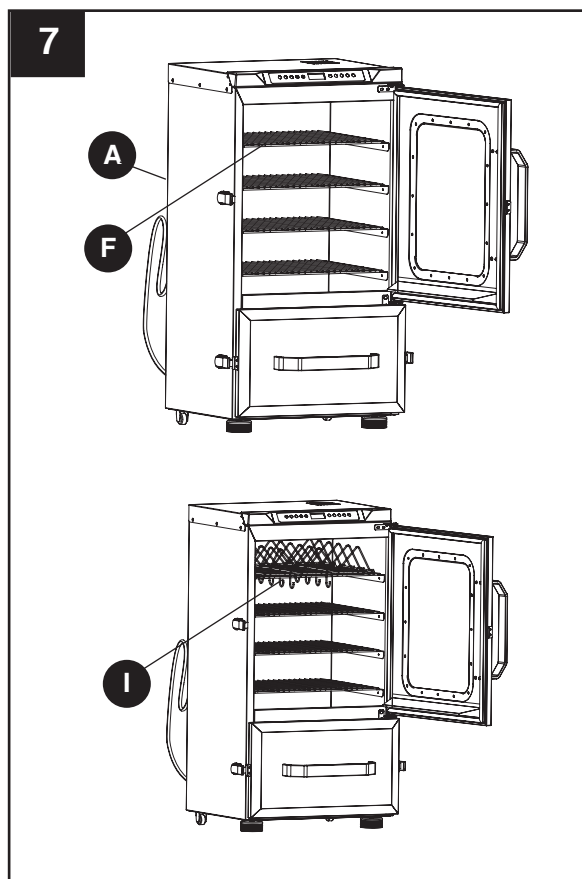


6. Glissez la porte inférieure (D) sur les rails de soutien du fumoir comme illustré.



7. Glissez les quatre grilles de cuisson (F) sur les rails de soutien du fumoir (A) comme illustré.

Installation de la grille pour côtes levées et saucisses (facultatif) : Placez la grille pour côtes levées et saucisses (I) directement sur la grille voulue avant de glisser la grille sur les supports.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

AVANT D'UTILISER CE FUMOIR POUR LA PREMIÈRE FOIS, VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

Avant la première utilisation :

Retirez tous les emballages et les autocollants de vente et toutes les étiquettes à fil et attaches de plastique, le cas échéant. N'utilisez pas d'outils tranchants.

Nettoyez les grilles de cuisson avec de l'eau chaude et savonneuse, rincez-les et laissez-les sécher complètement avant de les remettre dans le fumoir.

Avant la première utilisation, il est important de culotter le fumoir. Le culottage aide à éliminer les éventuels résidus d'usine issus de la production et améliore le goût des aliments en plus d'augmenter la durabilité et la performance globale du fumoir. Reportez-vous à la page 43 pour connaître le temps et la température de cuisson nécessaires au culottage.

Avant chaque utilisation :

AVANT D'UTILISER CE FUMOIR, VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lorsque vous cuisinez, le fumoir doit être sur une surface plane, stable et incombustible, à un endroit éloigné de tout matériau combustible, y compris l'herbe sèche ou longue.
- Évitez de déplacer le fumoir sur des surfaces cahoteuses ou irrégulières. Cela pourrait endommager le fumoir.
- Afin d'éviter de déclencher un disjoncteur, maintenez les commandes et les cordons du fumoir électrique au sec et n'utilisez pas d'autres appareils électriques sur le même circuit.
- Vérifiez que le récupérateur de graisse, la boîte à copeaux de bois et le réservoir d'eau sont propres et vides et bien replacés à l'intérieur du fumoir conformément aux instructions.
- Enduisez ou vaporisez légèrement la grille de cuisson avec de l'huile végétale afin d'éviter que la nourriture accroche à la grille lors de la cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** de feuilles de métal sur les grilles de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Le non-respect de toutes les instructions du fabricant pourrait entraîner des blessures graves ou des bris matériels.

Utilisez le fumoir avec prudence.

Pour éviter les flammes ou les feux de graisse, nettoyez et videz le réservoir d'eau et le récupérateur de graisse avant l'utilisation.

Lisez et respectez tous les renseignements et toutes les mises en garde mentionnés dans le présent guide avant d'essayer d'assembler ou de faire fonctionner le fumoir.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

- **N'utilisez pas d'outils tranchants ou pointus pour nettoyer le fumoir.**
- **N'utilisez pas de nettoyants abrasifs pour four, de laine d'acier ou de brosses à métal pour nettoyer les grilles de cuisson en porcelaine ou le bâti du fumoir. Cela endommagerait le fini.**
- **Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces de rechange certifiées Dyna-Glo. N'essayez pas de réparer des pièces défectueuses.**

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Directives de sécurité


- En cas de problèmes de fonctionnement, consultez la section Dépannage aux pages 48 et 49.
- **N'OUVREZ PAS** la porte du fumoir lorsqu'il est en fonction, sauf si nécessaire. Ouvrir la porte permet à la chaleur de s'échapper et prolonge le temps de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS DE CHARBON**. Le fumoir n'est pas conçu pour fonctionner avec du charbon ou des combustibles similaires, cela pourrait provoquer d'importantes flammes. Les flammes sont dangereuses et peuvent endommager le fumoir.
- Même si les copeaux de bois ne sont pas nécessaires pour faire fonctionner le fumoir, ils devraient être utilisés durant la cuisson pour produire la fumée qui rehausse la saveur des aliments.
- Pour garantir une performance optimale, il est fortement conseillé de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Attendez que le fumoir ait complètement refroidi avant de le nettoyer. Reportez-vous à la section Entretien et maintenance à la page 47.


INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE CONTRÔLE



 – Permet d'allumer et d'éteindre le fumoir.




 – Permet d'ajuster la température de cuisson.

 – Permet d'ajuster le temps de cuisson. Lorsque ce bouton est maintenu pendant 5 secondes, l'affichage des degrés (Celsius ou Fahrenheit) peut être modifié.

 – Affiche la température de la viande, lorsque ce bouton est pressé.

 – Indique que le fumoir est branché et prêt à être allumé, lorsque le voyant est allumé.

 – Indique que le brûleur est en marche, lorsque le voyant est allumé.

- Appuyez une fois sur le **bouton d'alimentation** () [vous devriez entendre un bip]. L'affichage passera de 00:00 à la température interne (C ou F) toutes les quelques secondes jusqu'à ce que les paramètres du **bouton de température** () ou du **bouton de temps** () soient saisis sur le panneau de contrôle.

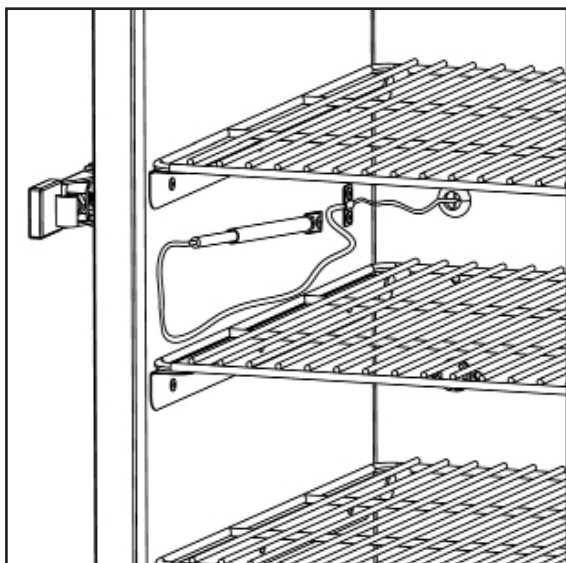
REMARQUE : Même si l'eau n'est pas nécessaire durant la cuisson, laissez toujours le réservoir d'eau en place lorsque vous utilisez le fumoir. Si plus d'eau est nécessaire pendant la cuisson, versez prudemment de l'eau dans l'ouverture du réservoir d'eau. **NE RETIREZ PAS** le réservoir d'eau pour y ajouter de l'eau. Évitez d'éclabousser l'élément chauffant avec de l'eau. Cela pourrait endommager gravement l'élément chauffant, en plus de causer des flammes et une panne électrique.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

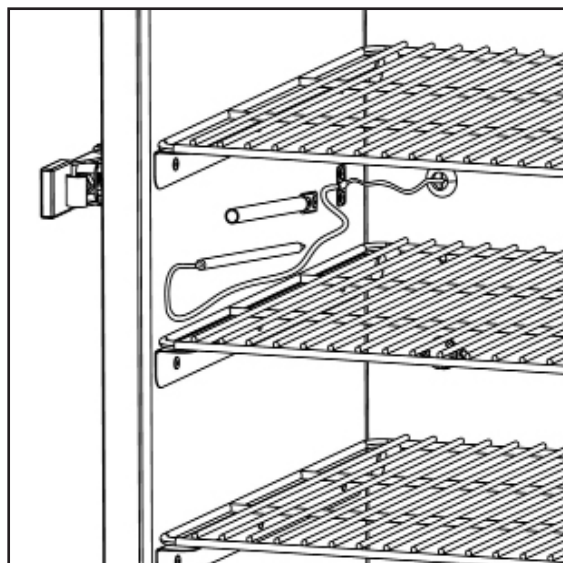
Utilisation du thermomètre à viande :

Le thermomètre à viande mesure la température interne de la viande et sert à indiquer lorsque les aliments ont atteint la température sécuritaire de cuisson. Consultez le tableau à la page 46 pour les températures sécuritaires de cuisson de certains aliments. Pour qu'il soit bien placé, retirez le thermomètre de l'étui et poussez son extrémité vers le centre de la partie la plus épaisse de la viande. Cette partie de la viande nécessitera la cuisson la plus longue. Si votre morceau de viande a un os, évitez de toucher l'os avec l'extrémité du thermomètre pendant la cuisson. Si vous n'utilisez pas le thermomètre pendant la cuisson, il doit rester dans l'étui. Pour obtenir plus de renseignements concernant la salubrité des aliments, veuillez appeler la USDA Meat and Poultry Hotline au 1 888 MPHOTLINE (1 888 674-6854) à Washington, DC, envoyer un courriel à mpholine.fsis@usda.gov, ou visiter le site Web du USDA à l'adresse www.fsis.usda.gov

Thermomètre à viande dans l'étui



Thermomètre à viande hors de l'étui



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

POUR CUISINER AVEC LE FUMOIR :

A. Utilisation du **bouton de temps** (🕒)

Plage d'affichage : 00:00 – 24:00 heures.

1. Branchez le fumoir et appuyez une fois sur le **bouton d'alimentation** (🔌) [vous devriez entendre un bip].
2. Appuyez sur le **bouton de temps** (🕒) pour afficher « 00:00 ». Le côté de l'heure se mettra à clignoter.
3. Appuyez sur les flèches vers le **HAUT** ou vers le **BAS** pour ajuster l'heure par incrément d'une heure. (L'affichage continuera de clignoter.) Maintenez le bouton enfoncé pour augmenter ou diminuer automatiquement le temps de cuisson et relâchez le bouton une fois le temps voulu atteint. **REMARQUE** : Si vous n'appuyez pas sur les flèches vers le **HAUT** ou vers le **BAS** dans les 5 secondes, le temps retournera par défaut à « 00:00 » et vous devrez appuyer de nouveau sur le **bouton de temps** (🕒) pour recommencer le processus de réglage du temps.
4. Appuyez de nouveau sur le **bouton de temps** (🕒) pour terminer le réglage de l'heure. Le côté des minutes se mettra à clignoter.
5. Appuyez sur les flèches vers le **HAUT** ou vers le **BAS** pour régler les minutes. L'affichage continuera de clignoter.
6. Appuyez de nouveau sur le **bouton de temps** (🕒) pour terminer le réglage des minutes. L'affichage du temps arrêtera de clignoter et le témoin lumineux de chauffage s'allumera. La température de cuisson peut maintenant être réglée.

REMARQUE : La température par défaut est réglée à 82 °C (180 °F).

REMARQUE : Pour changer l'affichage des degrés en Celsius (C) ou en Fahrenheit (F), appuyez sur le bouton de temps (🕒) et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Vous entendrez un bip et l'affichage passera de la nouvelle lecture de la température au temps de cuisson.

B. Réglage de la **température de cuisson** (🌡️)

1. Appuyez sur le **bouton de température** (🌡️). L'affichage clignotera pour indiquer que la température peut être réglée.
2. Appuyez sur les flèches vers le **HAUT** ou vers le **BAS** et maintenez-les enfoncées pour augmenter ou diminuer automatiquement la température et relâchez-les lorsque la température de cuisson voulue est atteinte. **REMARQUE** : Si vous n'appuyez pas sur les flèches vers le **HAUT** ou vers le **BAS** dans les 5 secondes, la température retournera à la température par défaut de 82 °C (180 °F) et vous devrez appuyer de nouveau sur le bouton de température pour terminer le réglage de la température.
3. Appuyez de nouveau sur le **bouton de température** (🌡️) pour terminer le réglage de la température. L'affichage ne clignotera plus.

REMARQUE : Le processus de chauffage ne débutera pas tant que le temps de cuisson ne sera pas réglé. La minuterie de cuisson commencera le décompte une fois la température de cuisson réglée; le témoin lumineux de chauffage s'éteindra lorsque la température interne voulue sera atteinte.

- L'affichage alternera, toutes les quelques secondes, entre le temps de cuisson restant et la température interne.
- Le fumoir émettra 3 bips quand la minuterie de cuisson aura atteint « 00:00 ».
- Les paramètres de temps et de température peuvent être ajustés en tout temps pendant la cuisson.

IMPORTANT : Lorsque vous utilisez le fumoir, le réservoir d'eau et la boîte à copeaux de bois doivent toujours être en place, même s'ils sont vides.

C. Utilisation du **bouton du thermomètre à viande** (🍖)

Insérez le thermomètre à viande dans le morceau de viande. Appuyez sur le **bouton du thermomètre à viande** (🍖) et maintenez-le enfoncé pour afficher la température de la viande.

La température interne sera affichée de nouveau lorsque le **bouton du thermomètre à viande** (🍖) sera relâché.

Consultez la page 46 pour obtenir des suggestions sur les températures de fumage et de cuisson de la viande.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

REMARQUE : Si l'appareil est allumé et laissé sans surveillance pendant 19 heures, il s'éteindra automatiquement.

La lecture de la température du panneau de contrôle peut varier de plus ou moins 5 à 8 °C (10 à 15 °F) lorsque le fumoir effectue un cycle pour maintenir la bonne température de cuisson.

Culottage du fumoir (avant la première utilisation)

Pour culotter votre fumoir, suivez les étapes suivantes SANS faire cuire de nourriture :

1. Placez les copeaux de bois de fumage dans la boîte à copeaux de bois et remplissez-la aux trois quarts. **NE METTEZ PAS** d'eau dans le réservoir d'eau.
2. Pour allumer le fumoir, fermez la porte et appuyez sur le **bouton d'alimentation** (⏻).
3. Appuyez sur le **bouton de température** (📏) et utilisez les flèches vers le **HAUT** ou vers le **BAS** pour régler la température de cuisson à 135 °C (275 °F).
4. Appuyez sur le **bouton de la minuterie** (🕒) et utilisez les flèches vers le **HAUT** ou vers le **BAS** pour régler le temps à 2 heures (02:00).
5. Une fois le culottage terminé, l'intérieur de votre fumoir bénéficiera d'un revêtement durable.
6. Laissez les cendres refroidir complètement avant de vider la boîte à copeaux de bois.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Pendant son fonctionnement, le fumoir devient **CHAUD**. Servez-vous de gants résistants à la chaleur lorsque vous effectuez des manipulations à l'intérieur du fumoir.

Utilisation de la boîte à copeaux de bois :

La boîte à copeaux de bois est conçue pour offrir une quantité suffisante de fumée et de saveur pendant la cuisson. Remplissez la boîte de copeaux ou de granules de bois au moins à la moitié ou aux trois quarts. Utiliser plus ou moins de copeaux ou de granules de bois pourrait ne pas produire la bonne quantité de fumée pour rehausser la saveur des aliments. Consultez la page 45 pour des conseils sur les types de copeaux de bois à utiliser avec différents aliments. Pour ajouter des copeaux ou des granules de bois pendant la cuisson, ouvrez le tiroir inférieur et tirez-le lentement jusqu'à ce que la boîte à copeaux de bois soit accessible. La quantité de nouveaux copeaux de bois dépend du temps de cuisson et de la quantité restante dans la boîte à copeaux de bois. En portant des gants résistants à la chaleur, placez suffisamment de copeaux de bois pour remplir la boîte aux trois quarts. Ne retirez pas les copeaux brûlés ou les cendres avant que la cuisson soit terminée. Ne remplissez pas trop la boîte. Fermez lentement le tiroir et fixez-le avec les deux loquets. N'utilisez pas de morceaux de bois ou de charbon. **REMARQUE** : Il n'est pas nécessaire d'utiliser des copeaux ou des granules de bois pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le fumoir, la boîte à copeaux de bois doit toujours être en place, même si elle est vide.

Utilisation du réservoir d'eau :

Il n'est pas nécessaire qu'il y ait de l'eau dans le réservoir, mais le réservoir d'eau **DOIT** toujours être en place pendant le fonctionnement du fumoir. Pour utiliser le réservoir, remplissez-le avec **UN MAXIMUM DE 710 ml (24 oz)** d'eau chaude avant d'allumer le fumoir. De l'eau froide pourrait prolonger le temps de cuisson. Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau. De l'eau pourrait éclabousser l'intérieur du fumoir. **IMPORTANT** : Lorsque vous utilisez le fumoir, le réservoir d'eau et la boîte à copeaux de bois doivent toujours être en place, même s'ils sont vides.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

- **N'utilisez pas d'outils tranchants ou pointus pour nettoyer le fumoir.**
- **N'utilisez pas de nettoyants abrasifs pour four, de laine d'acier ou de brosses à métal pour nettoyer les grilles de cuisson en porcelaine ou le bâti du fumoir. Cela endommagerait le fini.**
- **Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces de rechange certifiées Dyna-Glo. N'essayez pas de réparer des pièces défectueuses.**

- Pour garantir une performance optimale, il est fortement conseillé de nettoyer le fumoir après chaque utilisation.
- Attendez que le fumoir ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Vous pouvez utiliser des brosses en plastique ou en soies pour nettoyer les taches tenaces.
- **N'UTILISEZ PAS** de laine d'acier ou de brosses à métal. Des morceaux peuvent s'en détacher et toucher à une pièce électrique, entraînant un risque de décharge électrique.
- Nettoyez le boîtier de la commande électrique et l'élément chauffant avec un chiffon humide. Utilisez un nettoyant doux.
- Laissez le boîtier de la commande électrique et l'élément chauffant sécher complètement avant de les utiliser. Omettre de le faire pourrait endommager la commande électrique et empêcher le bon fonctionnement du fumoir.
- Nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'eau chaude savonneuse ou d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée pour les taches tenaces.
- Nettoyez le récupérateur de graisse et le réservoir d'eau à l'aide d'un linge humide et d'eau chaude savonneuse. Laissez les liquides à l'intérieur du réservoir d'eau et du récupérateur de graisse refroidir complètement avant le nettoyage.
- Évitez de nettoyer les surfaces de cuisson si le fumoir est encore chaud.
- Veuillez respecter tous les avertissements et toutes les mesures de sécurité avant de retirer la viande du fumoir ou de préparer l'appareil à l'entreposage.

CONSEILS SUR LE FUMAGE

La combinaison d'une essence de bois avec un type d'aliment en particulier dépend des préférences de l'utilisateur. Cette page peut servir de lignes directrices globales pour obtenir la saveur idéale.

- Les bois francs comme les bois de caryer, de pacanier, de pommier, de cerisier et de mesquite ont une combustion typiquement lente et produisent beaucoup de fumée sur de longues durées.
- Pour prolonger le cycle de combustion des copeaux de bois, trempez-les dans un bol d'eau à part pendant 30 minutes, enveloppez-les dans du papier d'aluminium perforé ou utilisez ces deux techniques.
- L'aromatisation des aliments par la fumée se produit principalement pendant la première heure de cuisson. **L'ajout de copeaux de bois après la première heure de cuisson n'est généralement pas nécessaire, sauf si vous désirez un arôme de fumée plus prononcé.**

Voici une liste des essences de bois les plus répandues pour le fumage des aliments, ainsi que quelques renseignements sur chacune d'elles :

Essence de bois	Aliment suggéré	Commentaires
Pommier	Toutes les viandes	Saveur douce, sucrée et légèrement fruitée. Chaque espèce de pommier confère aux aliments une saveur légèrement différente. Le bois de pommier produit un effet de brunissement qui rend la nourriture encore plus appétissante.
Amandier	Toutes les viandes	Produit une fumée sucrée avec des saveurs naturelles de noix.
Frêne	Poisson et viandes rouges	Saveur très douce.
Citrus	Porc et poulet	Les bois de citronnier et d'oranger confèrent aux aliments une saveur douce et fruitée.
Cerisier	Porc et bœuf	Saveur douce et fruitée.
Arbres fruitiers	Porc, volaille et poisson	Le bois d'arbres fruitiers, comme le pêcher, le poirier et le prunier, confère aux aliments une saveur douce, sucrée et légèrement fruitée.
Vigne	Volaille, gibier et agneau	Le bois de vigne dégage beaucoup de fumée et brûle longtemps en petite quantité. Il confère aux aliments une saveur acidulée et légèrement fruitée.
Caryer	Porc et bœuf	Le bois de caryer est sans doute le bois le plus apprécié des amateurs de fumage. La saveur qu'il produit est très prononcée; par conséquent, nous recommandons de l'utiliser en faible quantité pour commencer.
Érable	Porc et volaille	Saveur douce et sucrée.
Mesquite	Bœuf, poulet et poisson	Le bois de mesquite dégage une chaleur intense, alors soyez prudent. Tout comme le bois de caryer, il confère aux aliments une saveur prononcée.
Chêne	Viandes rouges, gibier, côtes levées et poisson	Le bois de chêne produit également une fumée dense. Utilisez-en une faible quantité pour commencer.
Pacanier	Côtes levées et viandes rouges	Le bois de pacanier produit une fumée légère qui confère aux aliments une saveur sucrée et un goût de pacane.

SUGGESTIONS SUR LES TEMPÉRATURES DE FUMAGE ET DE CUISSON DE LA VIANDE

	Température de fumage suggérée	Température sécuritaire de cuisson
Porc, volaille et poisson		
Bœuf, veau et agneau (coupes entières et morceaux)		
Mi-saignant	107,2 °C (225 °F)	63 °C (145 °F)
À point	107,2 °C (225 °F)	71 °C (160 °F)
Bien cuit	107,2 °C (225 °F)	77 °C (170 °F)
Porc (jambon, longe de porc, côtes levées)		
Porc (morceaux et coupes entières)	107,2 à 115,6 °C (225 à 240 °F)	71 °C (160 °F)
Viandes hachées et mélanges de viandes (hamburgers, saucisses, boulettes, plats en casserole et bœuf attendri mécaniquement)		
Bœuf, veau (y compris la viande attendrie mécaniquement), agneau et porc	121 à 135 °C (250 à 275 °F)	71 °C (160 °F)
Volaille (poulet et dinde)	121 à 135 °C (250 à 275 °F)	74 °C (165 °F)
Volaille (poulet, dinde, canard)		
Morceaux	121 °C (250 °F)	74 °C (165 °F)
Coupe entière	121 °C (250 °F)	74 °C (165 °F)
Poissons et fruits de mer		
Poisson	107,2 à 115,6 °C (225 à 240 °F)	70 °C (158 °F)
Mollusques et crustacés (crevettes, homard, crabe, pétoncles, palourdes, moules et huîtres)	107,2 à 115,6 °C (225 à 240 °F)	74 °C (165 °F)
Comme il est difficile de mesurer la température des mollusques et des crustacés avec un thermomètre pour aliments, jetez ceux dont la coquille ne s'est pas ouverte lors de la cuisson.		

	Température de fumage suggérée	Température sécuritaire de cuisson
Gibier		
Côtelettes, steaks et rôtis (cerf, wapiti, orignal, caribou/renne, antilope et antilope d'Amérique)		
Bien cuit	107,2 °C (225 °F)	77 °C (170 °F)
Grand gibier		
Ours, bison, bœuf musqué morse, etc.	121 à 149 °C (250 à 300 °F)	74 °C (165 °F)
Petit gibier		
Lièvre, rat musqué, castor, etc.	107,2 à 115,6 °C (225 à 240 °F)	74 °C (165 °F)
Viande hachée		
Viande hachée et mélanges de viandes	121 à 149 °C (250 à 300 °F)	74 °C (165 °F)
Venaison hachée et saucisse	121 à 149 °C (250 à 300 °F)	74 °C (165 °F)
Gibier à plumes/oiseaux aquatiques (dindon sauvage, canard, oie, perdrix et faisan)		
Coupe entière	121 °C (250 °F)	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis	121 °C (250 °F)	74 °C (165 °F)
Cuisses et ailes	121 °C (250 °F)	74 °C (165 °F)
Farce (cuite seule ou dans l'oiseau)	121 °C (250 °F)	74 °C (165 °F)

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

- Soyez prudent lorsque vous soulevez et déplacez le fumoir afin d'éviter les douleurs et les blessures. Il est conseillé de s'y prendre à deux pour le soulever ou le déplacer.
- **N'ENTREPOSEZ PAS** le fumoir près d'essence ou d'autres liquides combustibles, ni dans des endroits où des vapeurs combustibles peuvent être présentes. Maintenez la zone entourant le fumoir propre et libre de tout matériau ou de toute vapeur combustibles.
- **N'ENTREPOSEZ PAS** ce fumoir dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux domestiques. Entreposez-le dans un endroit sec et protégé.
- **NE LAISSEZ PERSONNE** mener des activités autour du fumoir après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi. Il devient chaud à l'utilisation et conserve une chaleur pendant un certain temps une fois éteint.
- **NE LAISSEZ PAS** de cendres chaudes sans surveillance tant que le fumoir n'a pas complètement refroidi.
- Le fumoir peut devenir extrêmement chaud – laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler. Laissez-le refroidir avant d'enlever et de nettoyer le récupérateur de graisse.
- Jetez les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium très résistant et en les plaçant dans un contenant incombustible. Si vous devez jeter les cendres avant qu'elles n'aient complètement refroidi, retirez la boîte à copeaux de bois à l'aide de gants résistants à la chaleur, placez les cendres dans du papier d'aluminium très résistant et trempez-les complètement dans l'eau avant de les jeter dans un contenant incombustible. Utilisez toujours des mitaines de four ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous effectuez des manipulations à l'intérieur du fumoir, pendant et après l'utilisation.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Toutes les procédures d'entretien et de maintenance doivent être effectuées lorsque le fumoir est éteint et qu'il a refroidi.

Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du fumoir, utilisez simplement un chiffon humide. Le lavage à l'aide d'un boyau d'arrosage n'est pas recommandé. L'humidité doit être essuyée et ne doit pas être tolérée à l'intérieur ou sur le dessus du fumoir. Une fois le fumoir nettoyé, il est préférable d'en enduire l'intérieur d'un peu d'huile ou d'aérosol de cuisson.

S'il y a présence de rouille à l'**extérieur** du fumoir, nettoyez bien la zone à l'aide d'une laine d'acier ou d'une toile d'émeri et enduisez-la de peinture durable résistante à la chaleur.

N'APPLIQUEZ JAMAIS de peinture supplémentaire à l'**intérieur** du fumoir.

DÉPANNAGE

Si vous avez des questions concernant le produit, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Aucune chaleur ne se dégage du fumoir.	<ul style="list-style-type: none"> Le fumoir est éteint. Il n'y a pas de courant. La commande électrique ou l'élément chauffant sont défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Allumez le fumoir. Vérifiez si un disjoncteur s'est déclenché et réinitialisez-le, le cas échéant. Vérifiez si un disjoncteur de fuite de terre de la prise serait défectueux ou se serait déclenché. Réinitialisez ou remplacez le disjoncteur, le cas échéant. Si le fusible ou le disjoncteur de fuite de terre continuent de se déclencher, utilisez une autre prise sur un circuit différent. Branchez dans la prise un appareil que vous savez fonctionnel. Remplacez la commande électrique ou l'élément chauffant.
Le disjoncteur se déclenche ou les fusibles sautent.	<ul style="list-style-type: none"> Un autre appareil est branché sur le même circuit que le fumoir (trop d'appareils sur le même circuit). Il y a de l'humidité ou de l'eau dans la commande électrique, la prise du cordon ou la fiche électrique. Le cordon est endommagé ou effiloché. Le raccordement électrique est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Trouvez une autre prise sur un circuit différent. Gardez tous les branchements au sec et loin de l'humidité. N'UTILISEZ PAS cet appareil sous la pluie ou lorsqu'il neige. Éteignez le fumoir, débranchez-le et vérifiez que le cordon n'est pas endommagé. Remplacez celui-ci, au besoin. Remplacez la commande électrique.
Le fumoir ne génère pas assez de chaleur.	<ul style="list-style-type: none"> Le fumoir n'a pas été suffisamment préchauffé ou la température réglée était trop faible. La porte supérieure ou le tiroir inférieur sont ouverts ou mal fixés. La rallonge électrique est inadéquate. 	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez pendant 15 à 20 minutes. Augmentez la température à l'aide de la commande électrique. Fermez la porte supérieure ou le tiroir inférieur et fixez-les avec les loquets. Utilisez un cordon de 15 ampères certifié pour une utilisation extérieure.
Le fumoir produit très peu de fumée ou n'en produit pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez de copeaux de bois. Les copeaux de bois sont trop petits. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez le niveau de copeaux de bois. La boîte à copeaux de bois devrait toujours être remplie aux trois quarts. Pour générer une quantité adéquate de fumée, les copeaux de bois doivent mesurer au minimum entre 2,5 et 7,6 cm (1 et 3 po) et ne pas être plus épais que 0,6 cm (1/4 po). L'utilisation de rabotures ou de morceaux de bois n'est pas recommandée. N'UTILISEZ PAS de charbon.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Présence de flammes.	<ul style="list-style-type: none">• La viande contient trop de gras.• La température de cuisson est trop élevée.• Il y a une accumulation de graisse dans le fumoir.	<ul style="list-style-type: none">• Retirez suffisamment de gras sur le morceau de viande avant de le faire cuire.• Abaissez la température, au besoin.• Nettoyez le fumoir conformément aux instructions.
Feu de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none">• Une quantité trop élevée de graisse s'est accumulée dans le plateau d'égouttement ou le récupérateur de graisse.	<ul style="list-style-type: none">• Éteignez le fumoir, ouvrez la porte supérieure avec prudence et retirez doucement le tiroir inférieur afin que les flammes puissent s'éteindre d'elles-mêmes. N'UTILISEZ PAS d'eau pour éteindre le feu, car vous risqueriez de vous blesser. Laissez le fumoir refroidir complètement avant de nettoyer le plateau et le récupérateur.
Message d'erreur du panneau de contrôle (E1, E2, E3 ou E4).	<ul style="list-style-type: none">• Panne du circuit du capteur de température de la chambre de combustion ou de la sonde pour la viande.	<ul style="list-style-type: none">• Pour toute demande de réparation ou pour obtenir des pièces de rechange, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Dyna-Glo.

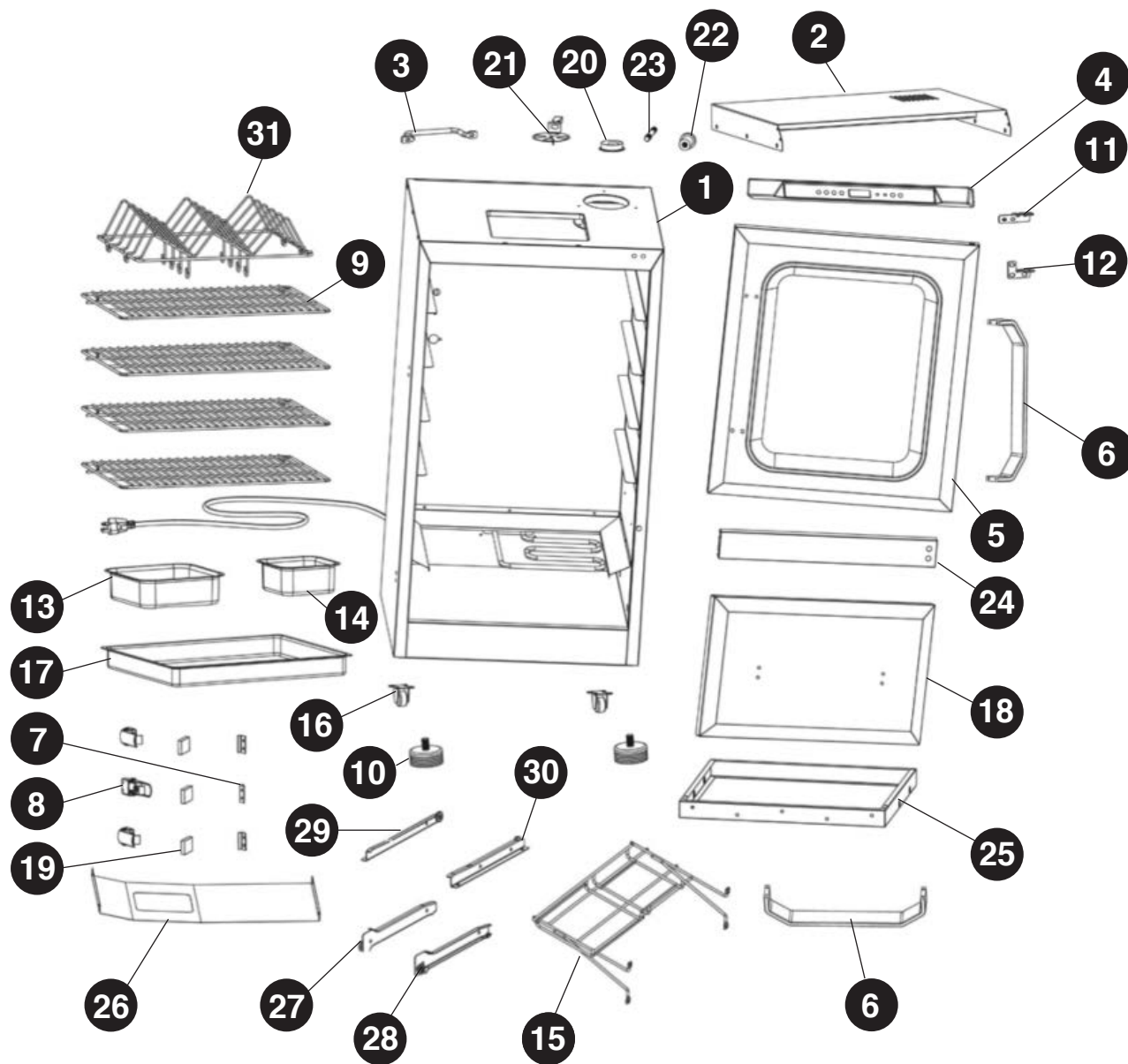
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi, ou envoyer un courriel à customerservice@ghpgroupinc.com.

PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE N°
1.	Fumoir	70-01-338
2.	Panneau supérieur pour le fumoir	70-01-343
3.	Poignée arrière	70-01-341
4.	Panneau de contrôle (boîtier et carte de circuits imprimés ou Bluetooth)	70-01-342
5.	Porte supérieure	70-01-345
6.	Poignée de porte (porte supérieure et tiroir inférieur)	70-01-344
7.	Support du loquet de la porte	70-01-352
8.	Poignée du loquet de la porte (sans manchon en silicone)	70-01-353
9.	Grilles de cuisson	70-01-351
10.	Pieds avant (gauche et droit) du fumoir	70-01-355
11.	Charnière de la porte supérieure	70-01-339
12.	Charnière de la porte inférieure	70-01-340
13.	Réservoir d'eau	70-01-347
14.	Boîte à copeaux de bois	70-01-346
15.	Support de la boîte à copeaux de bois	70-01-362
16.	Roulettes arrière	70-01-354
17.	Récupérateur de graisse	70-01-348

PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE N°
18.	Panneau du tiroir inférieur	70-01-363
19.	Manchon en silicone pour la poignée du loquet	70-01-356
20.	Boîtier du registre supérieur	70-01-357
21.	Registre supérieur	70-01-358
22.	Poignée en résine pour registre supérieur	70-01-359
23.	Boulon d'attache du registre supérieur	70-09-123
24.	Barre transversale avant du fumoir	70-01-360
25.	Cadre du tiroir inférieur	70-01-350
26.	Écran thermique	70-01-361
27.	Quincaillerie extérieure du tiroir – côté gauche	70-09-124
28.	Quincaillerie extérieure du tiroir – côté droit	70-09-125
29.	Quincaillerie intérieure du tiroir – côté gauche	70-09-126
30.	Quincaillerie intérieure du tiroir – côté droit	70-09-127
31.	Grille pour côtes levées et saucisses	70-09-128
S.O.	Manuel d'instructions	70-10-558

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



GARANTIE

Ce fumoir électrique numérique de première qualité est garanti contre les pièces brisées ou endommagées au moment de l'achat. Le brûleur est garanti 3 ans. Toutes les autres pièces sont couvertes par une garantie limitée d'un (1) an, à l'exception du réservoir d'eau et de la boîte à copeaux de bois qui sont garantis contre les défauts pour une période de 90 jours. La peinture est garantie contre les défauts pour une période de 90 jours, mais n'est pas garantie contre la rouille, qui pourrait apparaître après une utilisation répétée.

La garantie ne couvre pas les dommages et les problèmes causés par une négligence, une utilisation abusive ou des modifications apportées à l'appareil. La garantie ne couvre pas les coûts de main-d'œuvre.

Pour chaque pièce couverte par la garantie, une pièce de remplacement sera livrée sans frais selon la méthode choisie par GHP Group, Inc. (livraisons par voie terrestre, service postal des États-Unis ou services de colis postaux UNIQUEMENT). Tous les frais de manutention spéciaux (p. ex. 2 jours, jour suivant, etc.) relèvent de la responsabilité du consommateur.

Toutes les réclamations sous garantie s'appliquent uniquement à l'acheteur initial du produit et nécessitent une preuve d'achat qui indique la date d'achat. Ne retournez aucune pièce à l'adresse de GHP sans avoir obtenu au préalable un numéro d'autorisation de retour de la part du service à la clientèle. Pour obtenir ce service, appelez sans frais au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

Les lois en vigueur dans certains États, provinces ou territoires n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou indirects, ou encore la limitation de la durée d'une garantie implicite et, par conséquent, les limitations et exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous accorde des droits spécifiques reconnus par la loi et vous bénéficiez peut-être aussi d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État, la province ou le territoire.

GHP Group, Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, États-Unis
60714-3302

Nom de l'article : Fumoir électrique numérique de première qualité
Numéros de modèle : DGU732SDE et DGU732SDE-D
Puissance nominale : 1000 watts-heures

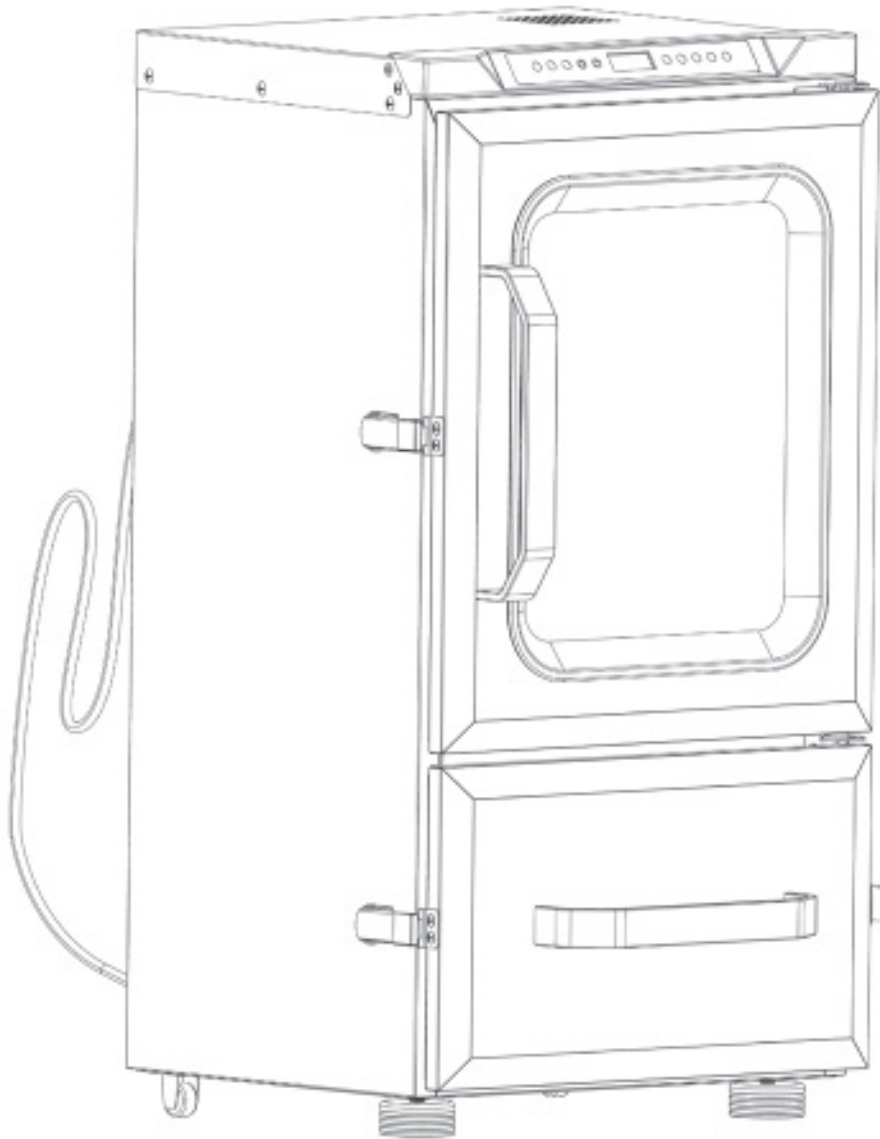
Dyna-Glo®

Ahumador digital eléctrico de calidad superior

N.º DE MODELO DGU732SDE / DGU732SDE-D

English p. 1

Français p. 27



**PARA USO AL AIRE LIBRE
ÚNICAMENTE**
Solo para usar con
interruptor de falla a tierra
(GFI, por su sigla en
inglés) de Clase A

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____ Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de hacer una devolución a la tienda, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 08:00 a. m. a 4:30 p. m.. (hora central estándar), o escríbanos a customerservice@ghpgroupinc.com.

70-10-558



NO ES NECESARIO QUE VUELVA A LA TIENDA

- ¿Tiene preguntas sobre el ensamblaje?
- ¿Necesita información sobre las piezas?
- ¿Desea saber si el producto tiene garantía del fabricante?

Llame al número gratuito: 1-877-447-4768
de lunes a viernes de 08:00 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

**Conserve este manual del propietario y el comprobante de compra
para consultarlos en el futuro**

Para ayudarnos a ayudarlo

Complete la siguiente información:

Fecha de compra

Lugar de compra

Número de modelo

N.º de serie del producto

**EL NÚMERO DE MODELO Y EL NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO SE ENCUENTRAN
EN LA ETIQUETA DE ESPECIFICACIONES DEL AHUMADOR.**

CONTENIDO

Información de seguridad	55
Contenido del paquete	60
Paquete de tornillería	61
Preparación previa al ensamblaje	61
Instrucciones de ensamblaje	62
Instrucciones de funcionamiento	65
Consejos para ahumar	71
Cuidado y mantenimiento	73
Solución de problemas	74
Lista de piezas de repuesto	76
Garantía	78

Ensamblador/instalador: este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para ensamblar correctamente el artefacto y utilizarlo de manera segura. Lea y respete todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este artefacto. **Deje estas instrucciones en manos del consumidor.**

Consumidor/usuario: respete todas las advertencias e instrucciones al utilizar el artefacto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda este manual por completo antes de intentar ensamblar, poner en funcionamiento o instalar el producto. Si tiene alguna pregunta sobre el producto, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 08:00 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

! PRECAUCIÓN !

- **Al usar artefactos eléctricos siempre se deben respetar las precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, choques eléctricos y lesiones personales.**

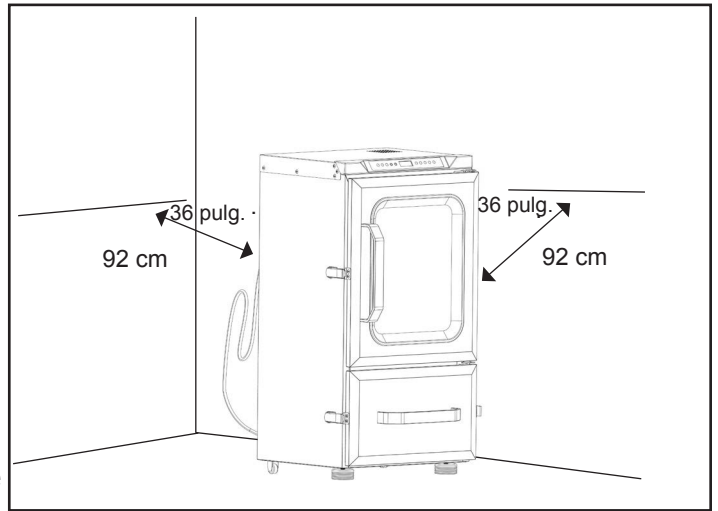
! PELIGRO !

- **Si no se siguieran estas instrucciones, podría producirse un incendio o quemarse el artefacto, lo que a su vez podría provocar daños materiales y lesiones personales, incluso la muerte.**

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL AHUMADOR.

- **NO** utilice este producto para un fin diferente para el que no fue diseñado. **NO** está diseñado para uso comercial. **NO** está diseñado para ser instalado o utilizado en interiores ni sobre embarcaciones o casas rodantes.
- **NO** ponga en funcionamiento este ahumador si hay un cable o un enchufe dañados o si el ahumador falló anteriormente, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de su servicio o un técnico capacitado para evitar cualquier riesgo.
- **NO** use el ahumador si se encuentra a menos de 10 pies (3 m) de una piscina, laguna, estanque u otra masa de agua.
- Mantenga el ahumador y el controlador eléctrico secos y al resguardo de la lluvia en todo momento.
- Debe haber un espacio libre de al menos 36 pulg. (92 cm) entre materiales combustibles y el frente, los laterales y la parte posterior del artefacto. Es muy importante mantener siempre las distancias adecuadas a los combustibles.
- Si utiliza madera para aportar un sabor especial, agregue una cantidad suficiente al comienzo del proceso de cocción, para no tener que volver a agregar madera durante este proceso. Agregar madera mientras el artefacto está en funcionamiento puede hacer que se salpique agua caliente y la persona sufra lesiones graves.
- Verifique el nivel de agua al menos cada 2 horas. Un sonido crepitante puede indicar que el nivel de agua está bajo. Siga las instrucciones de este manual para agregar agua durante el funcionamiento (vea la página 69).
- **NO** use el artefacto durante una tormenta eléctrica.
- El artefacto debe conectarse a un tomacorriente que tenga un contacto a tierra.
- El artefacto debe estar conectado a un dispositivo de corriente residual (RCD, por su sigla en inglés) que tenga una corriente de funcionamiento residual nominal inferior a 30 mA. Utilice el artefacto únicamente con un circuito protegido con un interruptor de falla a tierra (GFI) de Clase A.
- Ubique el cable de alimentación lejos de zonas de circulación para asegurarse de que nadie se tropiece con él.
- Para desconectar el ahumador, apáguelo manteniendo presionado el botón de encendido (⏻), y retire el enchufe del tomacorriente.
- **NO** obstruya el flujo de aire de ventilación del artefacto.
- **NO** utilice hojas de metal en las rejillas para cocinar. Si lo hace, el ahumador se puede dañar.
- **NO** utilice este artefacto como calefactor.
- **NO** use carbón o combustibles similares con este artefacto. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado con carbón y se producirá fuego si se utiliza carbón durante el funcionamiento. El fuego generará condiciones peligrosas y dañará el ahumador.
- Tenga precaución al abrir la puerta superior y el cajón inferior del ahumador mientras esté en funcionamiento. Protéjase las manos, el rostro y el cuerpo del vapor caliente o de las llamaradas. **NO** inhale humo.
- Si debe desechar las cenizas antes de que estén completamente frías, retírelas del artefacto usando manoplas o guantes aislantes para horno y moje las cenizas por completo con agua antes de desecharlas en un contenedor no combustible.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- **NO** use ropa holgada mientras cocina en el ahumador. Sujétese el cabello hacia atrás mientras cocina.
 - **SIEMPRE** use calzado que le cubra completamente los pies mientras usa el ahumador.
 - **NO** toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
 - Para protegerse de los choques eléctricos, no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas (incluidos los niños) ni por personas que no tengan experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad lo supervise o le proporcione las instrucciones relacionadas con el uso del artefacto.
 - Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o extraer piezas.
 - **NO** ponga en funcionamiento ningún artefacto si hay un cable o un enchufe dañados o si el artefacto falló anteriormente o se haya dañado de alguna manera.
 - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar lesiones.
 - **NO** lo use en interiores.
 - **NO** deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera, ni que toque superficies calientes.
 - No coloque el artefacto cerca o encima de un quemador eléctrico o a gas caliente ni en un horno caliente.
 - Se debe tener mucha precaución al mover un artefacto que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
 - Siempre conecte primero el enchufe al artefacto y luego enchufe el cable al tomacorriente de pared. Para desconectarlo, coloque todos los controles en la posición “OFF” (Apagado) y luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
 - **NO** utilice este artefacto para un fin diferente para el que no fue diseñado.
 - Tenga mucha precaución al extraer bandejas o al desechar grasa caliente.
 - **NO** limpie el artefacto con esponjas de fibra metálica para fregar. Se pueden desprender fragmentos de la esponja y tocar las partes eléctricas, lo que genera un riesgo de choque eléctrico.
 - No se pueden utilizar combustibles (por ejemplo, briquetas de carbón) en el artefacto.
 - Utilice el artefacto solo en un tomacorriente que esté conectado a tierra correctamente.
 - Asegúrese de que las manijas estén colocadas y sujetadas correctamente. Consulte las instrucciones referidas a las manijas en las páginas 62 y 63.
- **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

ADVERTENCIA

- **NO** use cables prolongadores calibre 16 o 18. Se podría ocasionar un incendio y/o daños en el cableado de la casa.

NO ES RECOMENDABLE UTILIZAR CABLES PROLONGADORES.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR UN CABLE PROLONGADOR EN ESTE AHUMADOR.

- Use únicamente un enchufe a tierra de 3 patas tipo EXTERIOR, que tenga una capacidad de 15 amperios o más, que esté aprobado por UL y que tenga la marca W-A y un rótulo que diga “Suitable for Use with Outdoor Appliance” (Apto para usar con artefactos para exteriores).
- Use un cable prolongador lo más corto posible. No conecte 2 o más cables prolongadores.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa u otros lugares donde los niños puedan jalarlo o donde alguien pueda tropezar con él.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Interruptor de falla a tierra

- Desde 1971, el Código Eléctrico Nacional (NEC, por su sigla en inglés) ha exigido que haya interruptores de falla a tierra en todos los circuitos al aire libre.
- Si su vivienda fue construida antes de 1971, consulte a un electricista cualificado para determinar si está protegida por un interruptor de falla a tierra.
- No use este artefacto si el circuito no está protegido con un interruptor de falla a tierra (GFI) de Clase A.
- No enchufe este artefacto en un circuito de interior.

INSTRUCCIONES GENERALES SOBRE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL AHUMADOR.

- Este artefacto solo se debe usar al aire libre, en áreas bien ventiladas. **NO** lo ponga en funcionamiento debajo de un techo, dentro de un edificio, garaje ni ninguna otra área cerrada, ni debajo de estructuras aéreas.
- Antes de cada uso, verifique que no haya hojas secas ni suciedad debajo del artefacto.
- Tenga un extinguidor de incendios cerca de este producto en todo momento.
- Siempre desenchufe el ahumador cuando no esté en uso.
- Deje que el ahumador y sus componentes se enfríen completamente antes de realizar la limpieza o el mantenimiento de rutina.
- **NO** use agua ni rocíe el ahumador con ningún líquido para limpiarlo sin desenchufar primero la unidad.
- Deje que el ahumador se enfríe y llegue a 115 °F (45 °C) antes de moverlo o guardarlo. Tenga precaución al levantar y mover el artefacto para evitar un esguince o una lesión en la espalda.
- **NO** mueva el artefacto mientras está encendido.
- Cuando el ahumador está fuera de uso, no puede quedar a la intemperie o se debe proteger con una funda. Deje que el ahumador se enfríe completamente antes de colocar la funda. Siempre que sea posible, guarde este artefacto en un lugar seco y protegido.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto podría ocasionar lesiones o daños materiales.

! ADVERTENCIA !

Para evitar lesiones graves:

- Al cocinar, el ahumador debe estar ubicado sobre una superficie no combustible, estable y nivelada, en un lugar donde no haya ningún material combustible, por ejemplo, césped largo o seco.
- El consumo de alcohol y de medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente el artefacto o manipularlo sin riesgos.
- **NO** mueva el artefacto mientras está encendido.
- **NO** guarde ni use este artefacto cerca de gasolina u otros líquidos combustibles, o donde podría haber otros vapores combustibles.
- El ahumador solo se debe utilizar en áreas bien ventiladas.
- **NO** utilice este artefacto como calefactor.
- **NO** deje desatendido el artefacto mientras está en uso. Asegúrese de que no haya niños ni animales domésticos cerca del artefacto en ningún momento.
- Este artefacto estará caliente durante y después del uso. Utilice manoplas o guantes aislantes para horno para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos que se estén cocinando.

PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

! ADVERTENCIA !

Este producto y los combustibles usados para el funcionamiento del mismo (carbón o madera), y los productos de combustión de dichos combustibles, pueden exponerlo a sustancias químicas, incluyendo negro de carbón, que según el estado de California, puede provocar cáncer, y monóxido de carbono, que según el mismo estado, puede provocar anomalías congénitas y otros daños reproductivos.

Para obtener más información, visite www.p65Warnings.ca.gov

! PELIGRO !

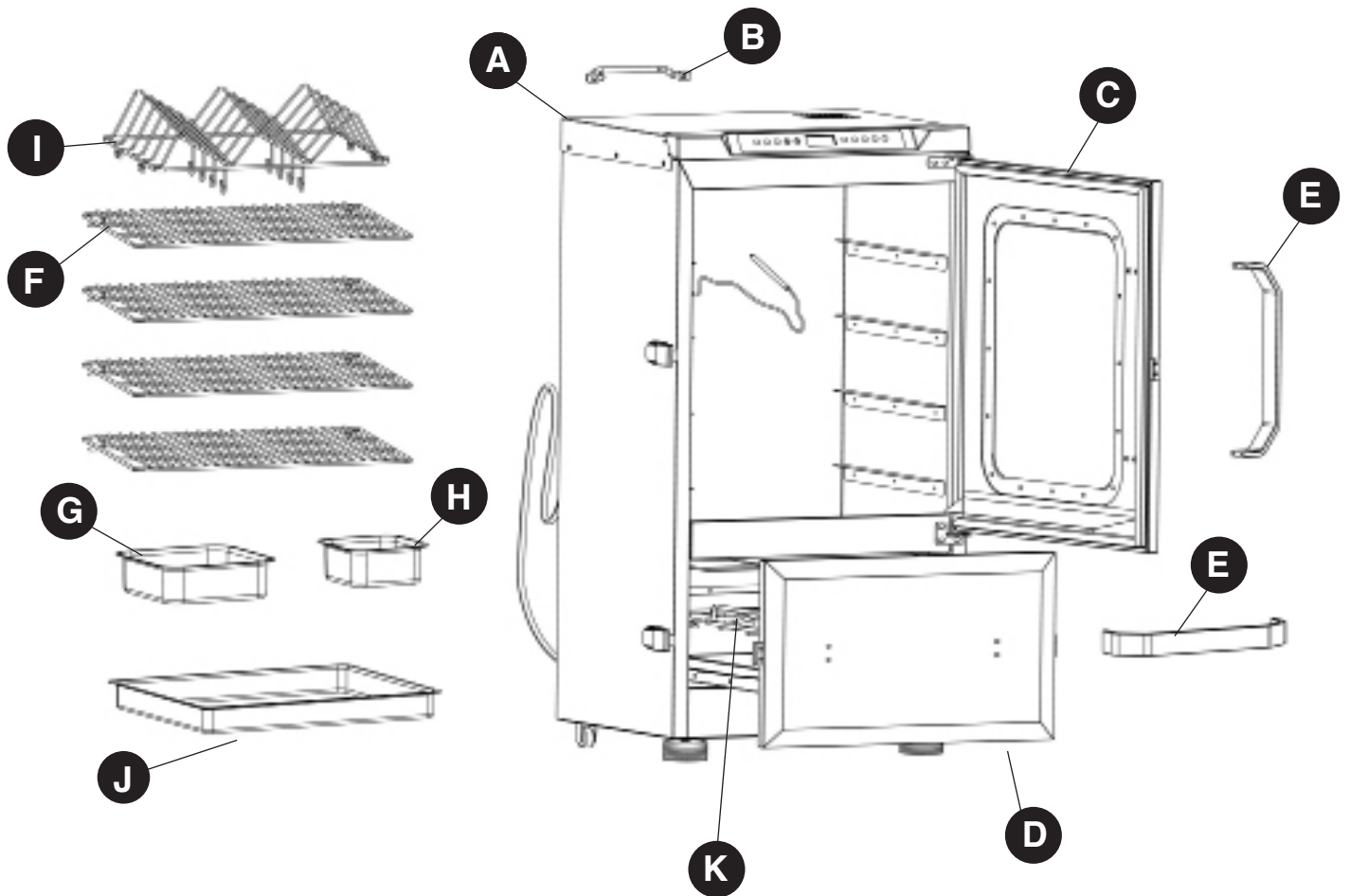
En caso de incendio, desenchufe el ahumador del tomacorriente y deje que el fuego se apague. No use agua para extinguir el fuego en este artefacto eléctrico ni en ningún otro.

Para evitar un choque eléctrico, desconecte el cable de electricidad antes de limpiar el ahumador. Nunca sumerja en ningún líquido el controlador eléctrico ni ningún elemento calefactor.

Para evitar posibles quemaduras, asegúrese de que el ahumador esté completamente frío antes de moverlo y/o limpiar el controlador eléctrico y el elemento calefactor.

NO use lana de acero ni cepillos de alambre para limpiar el interior del artefacto. Se pueden desprender fragmentos y tocar las partes eléctricas, lo que genera un riesgo de choque eléctrico.

CONTENIDO DEL PAQUETE



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Conjunto del gabinete del ahumador	1
B	Manija posterior	1
C	Conjunto de la puerta superior	1
D	Conjunto de la puerta inferior	1
E	Manija de la puerta (puerta superior/ puerta inferior)	2
F	Rejillas para cocinar	4
G	Contenedor de agua	1
H	Compartimento para viruta	1
I	Rejilla para costillas y salchichas	1
J	Bandeja para grasa	1
K	Soporte del compartimento para viruta	1

PAQUETE DE TORNILLERÍA (PREENSAMBLADA)

AA



Tornillo
M5 × 12 mm

Cant. 2

Los 2 tornillos
M5 × 12 mm (AA) están
preensamblados en el
conjunto del gabinete del
ahumador (A).

BB



Tornillo
M4 × 35 mm

Cant. 8

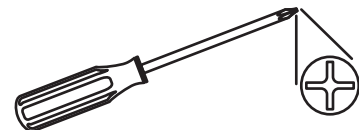
Los 4 tornillos
M4 × 35 mm (BB)
están preensamblados
en cada una de las
2 manijas de las puertas
(puerta superior/puerta
inferior) (E).

PREPARACIÓN PREVIA AL ENSAMBLAJE

Antes de comenzar el ensamblaje de este producto, asegúrese de que estén todas las piezas. Compare las piezas con la lista de contenido del embalaje y el paquete de tornillería. Si falta alguna pieza o hay una pieza dañada, no intente ensamblar el producto. Lea y comprenda este manual por completo antes de intentar ensamblar, poner en funcionamiento o instalar el producto. Si tiene alguna pregunta sobre el producto, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 08:00 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

Tiempo estimado para el ensamblaje: 15 minutos

Herramientas requeridas para el ensamblaje (no incluidas): destornillador Phillips

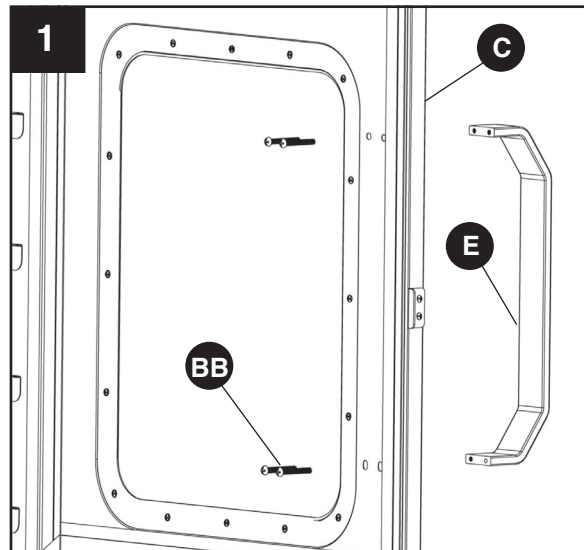
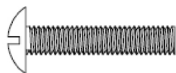


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Retire los 4 tornillos M4 × 35 mm preensamblados (BB) de la manija de la puerta (E) y fije la manija (E) en el conjunto de la puerta superior (C), como se muestra en la figura. Ajuste los tornillos.

Tornillería utilizada

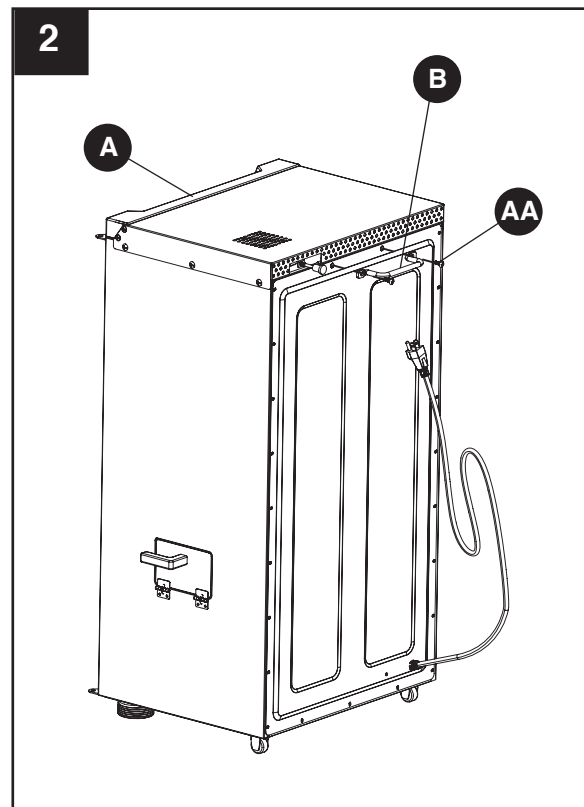
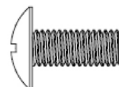
BB Tornillo M4 × 35 mm × 4



2. Retire los 2 tornillos M5 × 12 mm (AA) preensamblados del conjunto del gabinete del ahumador (A). Inserte los 2 tornillos en la manija posterior (B) y en los orificios roscados de la parte posterior del conjunto del gabinete del ahumador (A). Ajuste los tornillos.

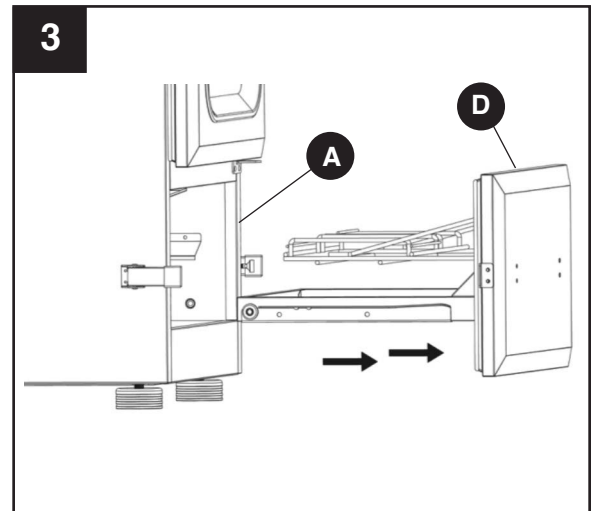
Tornillería utilizada

AA Tornillo M5 × 12 mm × 2

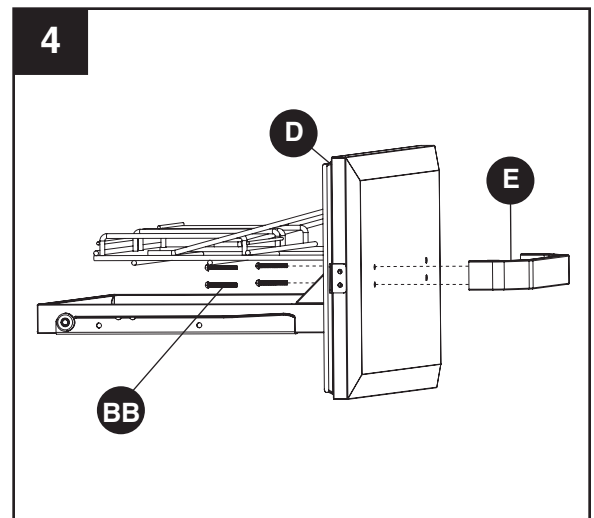


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE


3. Retire el conjunto de la puerta inferior (D) del conjunto del gabinete del ahumador (A).



4. Retire los 4 tornillos M4 × 35 mm (BB) preensamblados de la manija de la puerta (E). Inserte los 4 tornillos en el conjunto de la puerta inferior (D) y en los orificios roscados de la manija de la puerta (E). Ajuste los tornillos.

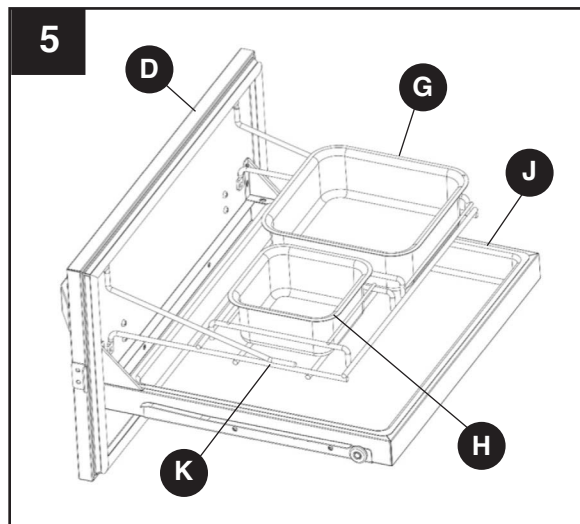


Tornillería utilizada

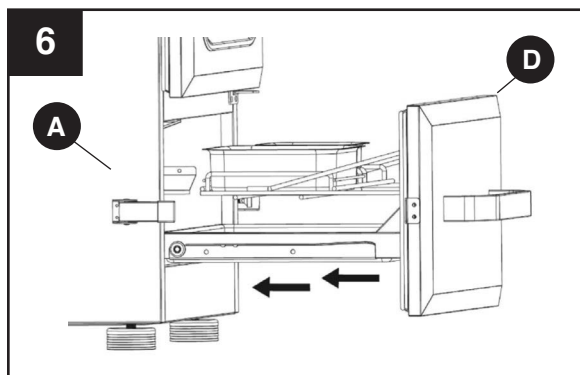
BB Tornillo M4 × 35 mm  × 4

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

5. Coloque el compartimento para viruta (H) y el contenedor de agua (G) sobre el soporte del compartimento para viruta (K). Inserte la bandeja para grasa (J) en el conjunto de la puerta inferior (D).

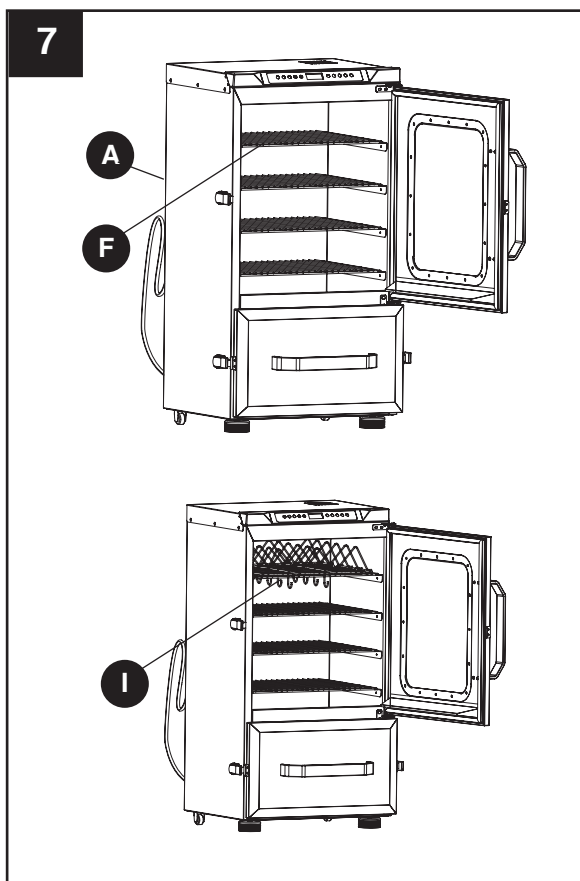


6. Deslice el conjunto de la puerta inferior (D) por los carriles de soporte del gabinete, como se muestra en la figura.



7. Deslice las 4 rejillas para cocinar (F) por los carriles de soporte del gabinete (A), como se muestra en la figura.

Instalación de la rejilla para costillas y salchichas (opcional): Coloque la rejilla para costillas y salchichas (I) directamente en la rejilla que desee antes de deslizarla por los soportes.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL AHUMADOR POR PRIMERA VEZ.

Antes de utilizar el artefacto por primera vez:

Retire todo el embalaje, las etiquetas colgantes, las fajas de plástico y las etiquetas de descuento presentes. No utilice herramientas filosas.

Lave las rejillas para cocinar con agua tibia y jabonosa; enjuáguelas y deje que se sequen por completo antes de volver a colocarlas en el ahumador.

Antes de utilizar el ahumador por primera vez, es importante “curarlo”. El proceso de curado ayuda a eliminar los posibles residuos de fábrica que se generan durante la producción y mejora el sabor, la durabilidad y el rendimiento en general. Consulte la página 69 para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción con que se debe realizar el curado.

Antes de cada uso:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL AHUMADOR.

- El ahumador debe estar ubicado sobre una superficie no combustible, estable y nivelada, en un lugar donde no haya ningún material combustible, por ejemplo, césped largo o seco.
- Evite trasladar el ahumador sobre superficies irregulares o llenas de baches. Esto podría dañarlo.
- Para evitar que salte el disyuntor de la casa, mantenga secos los controles y las conexiones del cable del ahumador y no utilice otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Asegúrese de que la bandeja para grasa, el compartimento para viruta y el contenedor de agua estén vacíos y limpios, y vuelva a colocarlos en el ahumador según las instrucciones.
- Cubra ligeramente la rejilla para cocinar con aceite vegetal líquido o en aerosol para evitar que los alimentos se peguen a las rejillas durante la cocción.
- **NO** cubra las rejillas para cocinar con hojas de metal.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si no se siguieran todas las instrucciones del fabricante, podrían producirse lesiones personales graves o daños materiales.

Tenga cuidado al cocinar en el ahumador.

Para evitar posibles llamaradas o incendios con grasa, limpie y vacíe el contenedor de agua y la grasera antes de usarlos.

Lea y respete toda la información y las medidas preventivas de la guía del producto antes de intentar ensamblar o poner en funcionamiento el ahumador.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- **No utilice herramientas filosas o puntiagudas para limpiar el ahumador.**
- **No utilice limpiadores abrasivos para horno, lana de acero ni cepillos metálicos para limpiar las rejillas de porcelana o la estructura del ahumador. Dañarán el acabado.**
- **Reemplace las piezas dañadas solo por piezas de repuesto certificadas de Dyna-Glo. No intente reparar las piezas dañadas.**

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO


Pautas de seguridad


- Consulte la sección “Solución de problemas” de las páginas 74 y 75 si se presentan problemas de funcionamiento.
- **NO** abra la puerta del ahumador durante el funcionamiento, a menos que sea necesario. Si se abre la puerta, el calor se escapará y el tiempo de cocción se prolongará.
- **NO USE CARBÓN**. Este artefacto no está diseñado para ser usado con carbón o combustibles similares, y se producirá fuego si se usa carbón durante el funcionamiento. El fuego generará condiciones peligrosas y dañará el ahumador.
- Si bien no es necesario usar virutas de madera para hacer funcionar el ahumador, se deben usar durante el proceso de cocción para crear el humo que se necesita para agregar sabor.
- Para mantener un óptimo rendimiento, se recomienda limpiar el ahumador después de cada uso. Espere a que el ahumador se haya enfriado por completo antes de limpiarlo. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento de la página 73.


INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL PANEL DE CONTROL





 – Enciende y apaga el ahumador.




 – Cambia los valores de entrada para establecer la temperatura de cocción.

 – Cambia los valores de entrada para establecer el tiempo de cocción. Si se mantiene presionado durante 5 segundos, se alterna entre °F y °C.

 – Muestra la temperatura de la carne si se lo presiona.

 – Cuando este indicador está iluminado, el ahumador está enchufado y listo para encenderse.

 – Cuando este indicador está iluminado, el quemador está encendido.

- Presione el **botón de encendido** () una vez (debe producirse un pitido). La pantalla alternará entre 00:00 y la temperatura interna (°F o °C) cada pocos segundos hasta que el panel de control muestre los valores de entrada para el **botón de temperatura** () y/o el **botón de tiempo** ()

NOTA: si bien no es necesario usar agua durante el proceso de cocción, siempre deje el contenedor de agua en su lugar mientras el ahumador está en funcionamiento. Si se necesita agregar agua durante el proceso de cocción, viértala con cuidado en el contenedor de agua. **NO** retire el contenedor de agua para agregar agua. Evite salpicar agua sobre el elemento calefactor. Podrían producirse daños graves en el elemento calefactor, además de llamaradas y fallas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

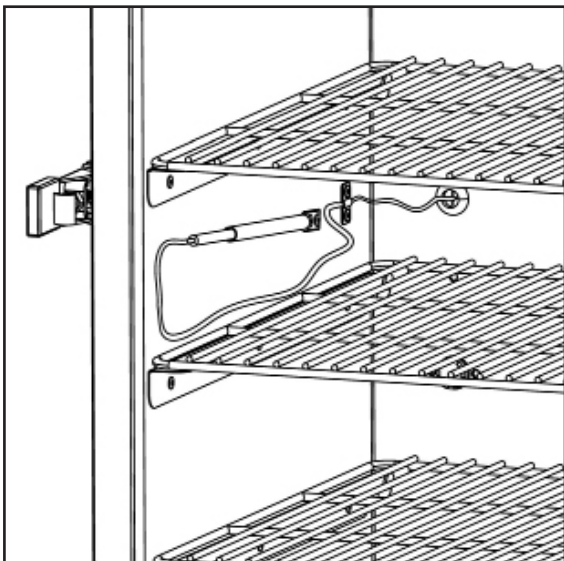
Cómo utilizar el termómetro para carnes:

El termómetro para carnes mide la temperatura interna de la carne y es práctico para indicar cuándo los alimentos han alcanzado la temperatura recomendada para su consumo seguro. Consulte el cuadro de la página 72 para conocer las temperaturas adecuadas de los alimentos. Para colocarlo correctamente, extraiga la sonda de la funda y empuje el extremo del termómetro hacia el centro de la parte más gruesa de la carne. Esta sección de la carne es la que se deberá cocinar durante más tiempo. Si la carne tiene hueso, evite que este haga contacto con el extremo del termómetro durante la cocción. Si el termómetro no se usa en el proceso de cocción, debe permanecer dentro de la funda. Para obtener más información sobre seguridad de los alimentos, llame a la Línea de Información de Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, por su sigla en inglés) al 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854), de Washington, D. C.

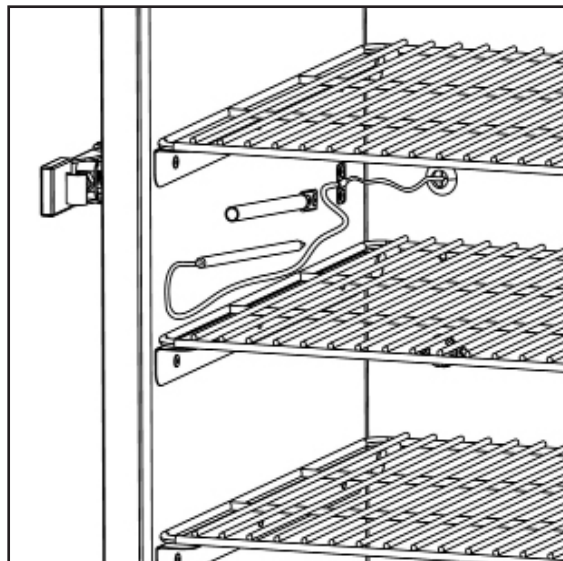
También puede escribir a: mphoatline.fsis@usda.gov.

O puede visitar el sitio web del USDA: www.fsis.usda.gov.

Sonda para carne dentro de la funda



Sonda para carne fuera de la funda



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

COCINAR CON EL AHUMADOR:

A. Cómo utilizar el **botón de tiempo** (🕒)

Intervalo de pantalla: 00:00 a 24:00 horas.

1. Enchufe el ahumador y presione el **botón de encendido** (🔌) una vez (debe producirse un pitido).
2. Presione el **botón de tiempo** (🕒) para que se visualice "00:00". Los números correspondientes a la hora parpadearán.
3. Presione los botones de flecha "**HACIA ARRIBA**" o "**HACIA ABAJO**" para aumentar o disminuir la cantidad de horas en incrementos de una hora. (La pantalla seguirá parpadeando). Mantenga presionado el botón para aumentar o disminuir automáticamente la cantidad de horas y suéltelo cuando se haya alcanzado el valor de tiempo de cocción deseado. NOTA: si los botones de flecha "**HACIA ARRIBA**" o "**HACIA ABAJO**" no se presionan en el lapso de 5 segundos, el ajuste del tiempo volverá al valor predeterminado de "00:00" y se deberá presionar el **botón de tiempo** (🕒) nuevamente para reiniciar el proceso de ajuste del tiempo.
4. Vuelva a presionar el **botón de tiempo** (🕒) para establecer el ajuste de las horas. Ahora parpadearán los números correspondientes a los minutos.
5. Presione los botones de flecha "**hacia arriba**" o "**hacia abajo**" para aumentar o disminuir la cantidad de minutos. La pantalla seguirá parpadeando.
6. Vuelva a presionar el **botón de tiempo** (🕒) para establecer el ajuste de los minutos. La pantalla que muestra el tiempo dejará de parpadear y se encenderá el indicador de "calentamiento". Ahora se puede ajustar la temperatura de cocción.

NOTA: el ajuste predeterminado de la temperatura es de 180 °F (82 °C).

NOTA: para alternar entre Fahrenheit (°F) y Celsius (°C), mantenga presionado el botón de tiempo (🕒) durante 5 segundos. Se producirá un pitido y la pantalla alternará entre la nueva lectura de temperatura y el tiempo de cocción.

B. Establecer la **temperatura de cocción** (🌡)

1. Presione el **botón de temperatura** (🌡). La pantalla parpadeará para indicar que se puede ingresar la temperatura.
2. Mantenga presionados los botones de flecha "**HACIA ARRIBA**" o "**HACIA ABAJO**" para aumentar o disminuir automáticamente el valor de temperatura, y suéltelo cuando se haya alcanzado el valor deseado de temperatura de cocción. NOTA: si los botones de flecha "**HACIA ARRIBA**" o "**HACIA ABAJO**" no se presionan en el lapso de 5 segundos, la temperatura volverá al valor original predeterminado de 180 °F (82 °C) y se deberá presionar nuevamente el botón de temperatura para reiniciar el proceso de ajuste de la temperatura.
3. Vuelva a presionar el **botón de temperatura** (🌡) para establecer el ajuste de la temperatura. La pantalla ya no parpadeará.

NOTA: el proceso de calentamiento comenzará una vez que se haya establecido el tiempo de cocción. El temporizador de cocción iniciará la cuenta regresiva después de haberse establecido la temperatura de cocción deseada, y la luz indicadora de "calentamiento" se apagará cuando se alcance la temperatura interna de cocción deseada.

- La pantalla alternará, cada pocos segundos, entre el tiempo restante de cocción y la lectura de la temperatura interna.
- El ahumador emitirá 3 pitidos cuando el temporizador de cocción llegue a "00:00".
- Los valores de tiempo y temperatura se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.

IMPORTANTE: siempre cocine con el contenedor de agua y el compartimento para viruta en sus lugares, independientemente de que estén llenos o no.

C. Cómo utilizar el **botón de la sonda para carne** (🍖)

Inserte la sonda en la carne. Mantenga presionado el **botón de la sonda para carne** (🍖) para visualizar la temperatura de la carne. La pantalla volverá a mostrar la temperatura interna del ahumador una vez que se deje de presionar el **botón de la sonda para carne** (🍖).

Consulte la página 72 para conocer las temperaturas sugeridas para ahumar y para la carne.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: si el artefacto se enciende y se deja desatendido durante 19 horas, se apagará automáticamente.

La lectura de la temperatura en el panel de control puede oscilar en más o en menos 10 °F a 15 °F (5 °C a 8 °C) mientras el artefacto se enciende y se apaga para mantener el valor de temperatura de cocción correcto.

Cómo curar el ahumador (antes del primer uso)

Para curar el ahumador, siga estos pasos SIN utilizar alimentos:

1. Coloque las maderas que desee para aportar un sabor especial en el compartimento para viruta y llénelo hasta 3/4 de su capacidad. NO coloque agua en el contenedor de agua.
2. Con la puerta del ahumador cerrada, encienda la unidad presionando el **botón de encendido** (⏻).
3. Presione el **botón de temperatura** (🌡) y use los botones de flecha “**HACIA ARRIBA**” o “**HACIA ABAJO**” para establecer la temperatura de cocción en 275 °F (135 °C).
4. Presione el **botón de temporización** (⌚) y use los botones de flecha “**HACIA ARRIBA**” o “**HACIA ABAJO**” para establecer el tiempo en 2 horas (02:00).
5. Una vez finalizado el proceso de curado, el interior del ahumador tendrá un recubrimiento curado duradero.
6. Deje que las cenizas se enfríen por completo antes de vaciar el compartimento para viruta.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

El ahumador SE CALIENTA durante el uso. Use guantes resistentes al calor para acceder al interior del ahumador.

Cómo utilizar el compartimento para viruta:

El compartimento para viruta está diseñado para proporcionar una cantidad sostenible de humo y sabor durante el proceso de cocción. Llene el compartimento hasta al menos 1/2 a 3/4 de su capacidad con la viruta o los pélets de madera que desee. Si coloca una cantidad mayor o menor que esta, es posible que no se genere la cantidad adecuada de humo para agregar sabor. Consulte la página 71 para conocer los tipos de viruta de madera recomendados para los distintos alimentos. Para agregar más pélets o viruta de madera durante el proceso de cocción, destrabe el cajón inferior y jálelo lentamente hasta que pueda acceder al compartimento para viruta. La cantidad de viruta de madera que agregue dependerá del tiempo de cocción y de la cantidad restante en el compartimento. Utilice guantes resistentes al calor y coloque suficientes viruta de madera para llenar el compartimento hasta 3/4 de su capacidad. No retire las cenizas ni la viruta quemada hasta después de que haya finalizado el proceso de cocción. No llene demasiado el compartimento. Cierre el cajón lentamente y asegúrelo con ambos cerrojos. No use trozos de madera ni carbón. **NOTA:** no es necesario usar viruta o pélets de madera durante el proceso de cocción.

NOTA: cuando haga funcionar el ahumador, el compartimento para viruta siempre debe estar en su lugar, independientemente de que se use o no viruta de madera.

Cómo utilizar el contenedor de agua:

No es necesario que el contenedor tenga agua, pero este DEBE estar en su lugar durante la cocción. Para usar el contenedor, llénelo con UN MÁXIMO DE 24 onzas (710 ml) de agua tibia antes de encender el ahumador. El uso de agua fría puede prolongar el proceso de cocción. No llene demasiado el contenedor de agua. Si lo hace, puede ocurrir que se salpique agua dentro del ahumador. **IMPORTANTE:** siempre cocine con el contenedor de agua y el compartimento para viruta en sus lugares, independientemente de que estén llenos o no.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- **No utilice herramientas filosas o puntiagudas para limpiar el ahumador.**
- **No utilice limpiadores abrasivos para horno, lana de acero ni cepillos metálicos para limpiar las rejillas de porcelana o la estructura del ahumador. Dañarán el acabado.**
- **Reemplace las piezas dañadas solo por piezas de repuesto certificadas de Dyna-Glo. No intente reparar las piezas dañadas.**

- Para mantener un óptimo rendimiento, se recomienda limpiar el ahumador después de cada uso.
- Espere a que el ahumador se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
- Se pueden usar cepillos de cerdas o de plástico para limpiar las manchas resistentes.
- **NO** use lana de acero ni cepillos de alambre. Se pueden desprender fragmentos y tocar las partes eléctricas, lo que genera un riesgo de choque eléctrico.
- Limpie la carcasa del controlador y el elemento calefactor pasando un paño húmedo. Use un detergente suave.
- Seque por completo la carcasa del controlador y el elemento calefactor antes de usar la unidad. Si no se hace esto, es posible que se dañe el controlador y el ahumador no funcione correctamente.
- Limpie las rejillas para cocinar con agua tibia y jabonosa, o con una solución de agua y bicarbonato de sodio. Se puede usar un polvo de limpieza no abrasivo para quitar las manchas resistentes.
- Limpie la bandeja para grasa y el contenedor de agua con un paño húmedo y agua jabonosa tibia. Deje que los líquidos que se encuentran dentro del contenedor de agua y la bandeja para grasa se enfríen por completo antes de limpiar.
- Evite limpiar las superficies de cocción si el ahumador aún está caliente.
- Siga todas las advertencias y precauciones de seguridad antes de retirar carne del ahumador o preparar la unidad para su almacenamiento.

CONSEJOS PARA AHUMAR

La combinación de la viruta de madera con el tipo específico de alimentos dependerá de las preferencias del usuario. Esta página se puede utilizar como pauta general para lograr el sabor ideal.

- Las maderas duras, como nogal, pecán, manzano, cerezo o mezquite, generalmente se queman más lentamente y producen más humo durante períodos más largos.
- Para prolongar el ciclo de quemado de las virutas de madera, sumérlas previamente en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos o envuélvalas en una hoja de aluminio perforada.
- La mayor parte del sabor ahumado se produce durante la primera hora de cocción. **En general, no es necesario agregar viruta de madera después de la primera hora, a menos que se desee lograr un sabor ahumado extra.**

A continuación, se muestra una lista de las maderas más utilizadas para ahumar y algunos datos sobre cada tipo.

Tipo de madera	Alimento sugerido	Comentarios
Manzano	Todas las carnes	Sabor suave y dulce con un leve toque de sabor frutal. Cada una de las especies de madera de manzano ofrecerá un sabor ligeramente diferente. El humo del manzano produce un atractivo efecto dorado.
Almendro	Todas las carnes	Produce un humo dulce con un sabor almendrado natural.
Fresno	Pescado y carnes rojas	Sabor muy suave.
Cítrico	Cerdo y pollo	La madera de limonero y naranjo produce un suave sabor frutal.
Cerezo	Cerdo y carne de vaca	Sabor suave y frutal.
Madera de frutal	Cerdo, aves de corral y pescado	Las maderas como las del duraznero, del peral y del ciruelo producen un suave y dulce humo con un toque de sabor frutal.
Parra	Aves de corral, carne de caza y cordero	La madera de parra produce mucho humo. Una pequeña cantidad dura mucho. Produce un sabor agrio con un toque de sabor frutal.
Nogal	Cerdo y carne de vaca	Se podría decir que el nogal es la madera favorita para ahumar. El nogal produce un sabor muy fuerte, por lo que recomendamos comenzar lentamente con esta madera.
Arce	Cerdo y aves de corral	Suave y dulce.
Mezquite	Carne de vaca, pollo y pescado	Tenga cuidado porque esta madera alcanza mucha temperatura. Al igual que el nogal, el mezquite produce un sabor fuerte.
Roble	Carnes rojas, carne de caza, costillas y pescado	Otra madera que produce un humo pesado. Comience lentamente con esta madera.
Pecán	Costillas y carnes rojas	Produce un humo leve que ofrece un sabor dulce a nueces.

TEMPERATURAS SUGERIDAS PARA AHUMAR Y PARA LA CARNE

	Temperaturas sugeridas para ahumar	Temperaturas mínimas seguras para los alimentos
Carne, aves de corral, pescado		
Carne de vaca, ternera y cordero (piezas y cortes enteros)		
Jugosa	225 °F (107,2 °C)	145 °F (63 °C)
A punto	225 °F (107,2 °C)	160 °F (71 °C)
Bien cocida	225 °F (107,2 °C)	170 °F (77 °C)
Cerdo (jamón, lomo, costillas)		
Cerdo (piezas y cortes enteros)	225 °F - 240 °F (107,2 °C - 115,6 °C)	160 °F (71 °C)
Carne picada y mezcla de carnes (hamburguesas, salchichas, albóndigas, pastel de carne, guisos y carne de vaca tiernizada mecánicamente)		
Carne de vaca, ternera (incluida la carne tiernizada mecánicamente), cordero y cerdo	250 °F - 275 °F (121 °C - 135 °C)	160 °F (71 °C)
Aves de corral (pollo y pavo)	250 °F - 275 °F (121 °C - 135 °C)	165 °F (74 °C)
Aves de corral (pollo, pavo, pato)		
Piezas	250 °F (121 °C)	165 °F (74 °C)
Entero	250 °F (121 °C)	165 °F (74 °C)
Pescado y mariscos		
Pescado	225 °F - 240 °F (107,2 °C - 115,6 °C)	158 °F (70 °C)
Mariscos (camarón, langosta, cangrejo, vieiras, almejas, mejillones y ostras)	225 °F - 240 °F (107,2 °C - 115,6 °C)	165 °F (74 °C)
<p>Dado que es difícil utilizar un termómetro de alimentos para verificar la temperatura de los mariscos, deseche los mariscos que no se abren durante la cocción.</p>		

	Temperaturas sugeridas para ahumar	Temperaturas mínimas seguras para los alimentos
Carne de caza		
Chuletas, filetes y asado (ciervo, alce, alce americano, caribú/reno, antílope y antilocapra)		
Bien cocida	225 °F (107,2 °C)	170 °F (77 °C)
Caza mayor		
Oso, bisonte, buey almizclero morsa, etc.	250 °F - 300 °F (121 °C - 149 °C)	165 °F (74 °C)
Caza menor		
Conejo, rata almizclera, castor, etc.	225 °F - 240 °F (107,2 °C - 115,6 °C)	165 °F (74 °C)
Carne picada		
Carne picada y mezcla de carnes	250 °F - 300 °F (121 °C - 149 °C)	165 °F (74 °C)
Carne de venado picada y salchicha	250 °F - 300 °F (121 °C - 149 °C)	165 °F (74 °C)
Aves de caza/aves acuáticas (pavo salvaje, pato, ganso, perdiz y faisán)		
Entero	250 °F (121 °C)	165 °F (74 °C)
Pechugas y asado	250 °F (121 °C)	165 °F (74 °C)
Muslos, alas	250 °F (121 °C)	165 °F (74 °C)
Relleno (cocinado solo o en el ave)	250 °F (121 °C)	165 °F (74 °C)

SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- Tenga precaución al levantar y mover el ahumador para evitar lesiones por esfuerzo. Se recomienda levantar o mover el ahumador entre dos personas.
- **NO** guarde el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos combustibles, o donde podría haber vapores combustibles. Asegúrese de que no haya materiales ni vapores combustibles en el área donde se encuentra el ahumador.
- **NO** guarde el ahumador en un área a la que podrían acceder niños o mascotas. Guárdelo en un lugar seco y protegido.
- **NO** deje que nadie realice actividades cerca del ahumador después de haberlo utilizado sin que antes se haya enfriado. Se calienta durante el uso y permanece caliente por un tiempo después del uso.
- **NO** deje desatendidas las cenizas calientes hasta que el ahumador no se enfríe completamente.
- El ahumador se calienta mucho. Deje que se enfríe completamente antes de manipularlo. Deje que el ahumador se enfríe antes de extraer y limpiar la grasera.
- Deseche las cenizas frías envolviéndolas en una hoja de aluminio resistente y colocándolas en un contenedor no combustible. Si debe desechar las cenizas antes de que estén completamente frías, utilice guantes resistentes al calor y extraiga el compartimento para viruta del ahumador, coloque las cenizas en una hoja de aluminio resistente y mójelas por completo con agua antes de desecharlas en un contenedor no combustible. Siempre use guantes de protección para horno o guantes resistentes al calor para acceder al interior del ahumador durante y después del uso.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Todos los procedimientos de cuidado y mantenimiento se deben realizar una vez que el ahumador se haya apagado y enfriado.

Para limpiar el interior y el exterior del gabinete del ahumador, utilice solo un paño húmedo. No es recomendable realizar un lavado por aspersion con manguera. Se debe secar la humedad y asegurarse de que el interior y la parte superior del ahumador no queden húmedos. Luego de la limpieza, si lo desea, puede cubrir el interior de del gabinete del ahumador con una pequeña capa de aceite comestible líquido o en aerosol.

Si hay óxido en la superficie **exterior** del ahumador, limpie el área con lana de acero o tela de esmeril y utilice una pintura sólida resistente al calor.

NUNCA aplique pintura adicional en el **interior** del ahumador.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene alguna pregunta acerca de este producto, llame al Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 08:00 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	MEDIDA CORRECTIVA
<p>El ahumador no genera calor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El ahumador está apagado. • No hay electricidad. • El controlador o el elemento calefactor están defectuosos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encienda el ahumador. • Revise si se disparó algún disyuntor, y restablézcalo, si es necesario. • Revise si el interruptor de falla a tierra (GFI) del tomacorriente se disparó o está defectuoso. Restablezca el GFI o reemplácelo, si es necesario. • Si el disyuntor o el GFI se siguen disparando, use un tomacorriente diferente que esté conectado a otro disyuntor. • Pruebe otro artefacto que funcione en el tomacorriente. • Reemplace el controlador o el elemento calefactor.
<p>Se dispara el disyuntor o se quema un fusible.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hay otro artefacto enchufado en el mismo circuito que el ahumador (hay demasiados artefactos que utilizan el mismo circuito). • Hay humedad o agua en el controlador, en la conexión del cable o en la conexión del tomacorriente. • Cable dañado o raído. • Conexión eléctrica dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Busque otro tomacorriente que esté conectado a un disyuntor diferente. • Mantenga todas las conexiones secas y sin humedad. NO use este artefacto si está lloviendo o nevando. • Apague el ahumador, desenchúfelo y verifique que el cable no esté dañado. Reemplácelo si es necesario. • Reemplace el controlador
<p>El ahumador no genera suficiente calor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El ahumador no se precalentó lo suficiente o se estableció una temperatura demasiado baja. • La puerta superior o el cajón inferior están abiertos o sin los cerrojos colocados. • El cable prolongador no es el adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el ahumador durante 15 a 20 minutos. Aumente los valores de temperatura a través del controlador. • Cierre la puerta superior o el cajón inferior y asegúrelos con los cerrojos. • Use un cable con una capacidad de 15 amperios apto para uso al aire libre.
<p>No sale humo o sale muy poco humo del ahumador.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No hay suficiente viruta de madera. • Las virutas de madera son muy pequeñas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique el nivel de viruta de madera. El compartimento para viruta debe estar lleno hasta al menos 3/4 de su capacidad. • Para generar la cantidad adecuada de humo, las virutas de madera deben ser de al menos 1 pulg. a 3 pulg. (2,5 cm a 7,6 cm) y no más gruesas de 1/4 pulg. (0,6 cm). No se recomienda usar serrín ni trozos de madera. NO use carbón.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	MEDIDA CORRECTIVA
Llamaradas.	<ul style="list-style-type: none">• La carne contiene una cantidad excesiva de grasa.• La temperatura de cocción está demasiado alta.• Hay acumulación de grasa.	<ul style="list-style-type: none">• Recorte la cantidad adecuada de grasa antes de cocinar.• Disminuya la temperatura según sea necesario.• Limpie el ahumador de acuerdo con las instrucciones.
Incendio persistente con grasa.	<ul style="list-style-type: none">• Hay excesiva acumulación de grasa en la bandeja de goteo de grasa o en la grasera pequeña.	<ul style="list-style-type: none">• Apague el ahumador; con cuidado, abra la puerta superior y saque el cajón inferior para dejar que el fuego se apague. NO use agua para extinguir el fuego. Si lo hace, podría sufrir lesiones personales. Deje que el ahumador se enfríe completamente antes de limpiar la bandeja y la grasera.
Código de error en el panel de control (E1, E2, E3 o E4).	<ul style="list-style-type: none">• Hay un fallo de circuito en el sensor de temperatura de la cámara de combustión o en el sensor de temperatura de la sonda para carne.	<ul style="list-style-type: none">• Comuníquese con el servicio al cliente de Dyna-Glo para conocer las opciones de reparación o reemplazo de piezas.

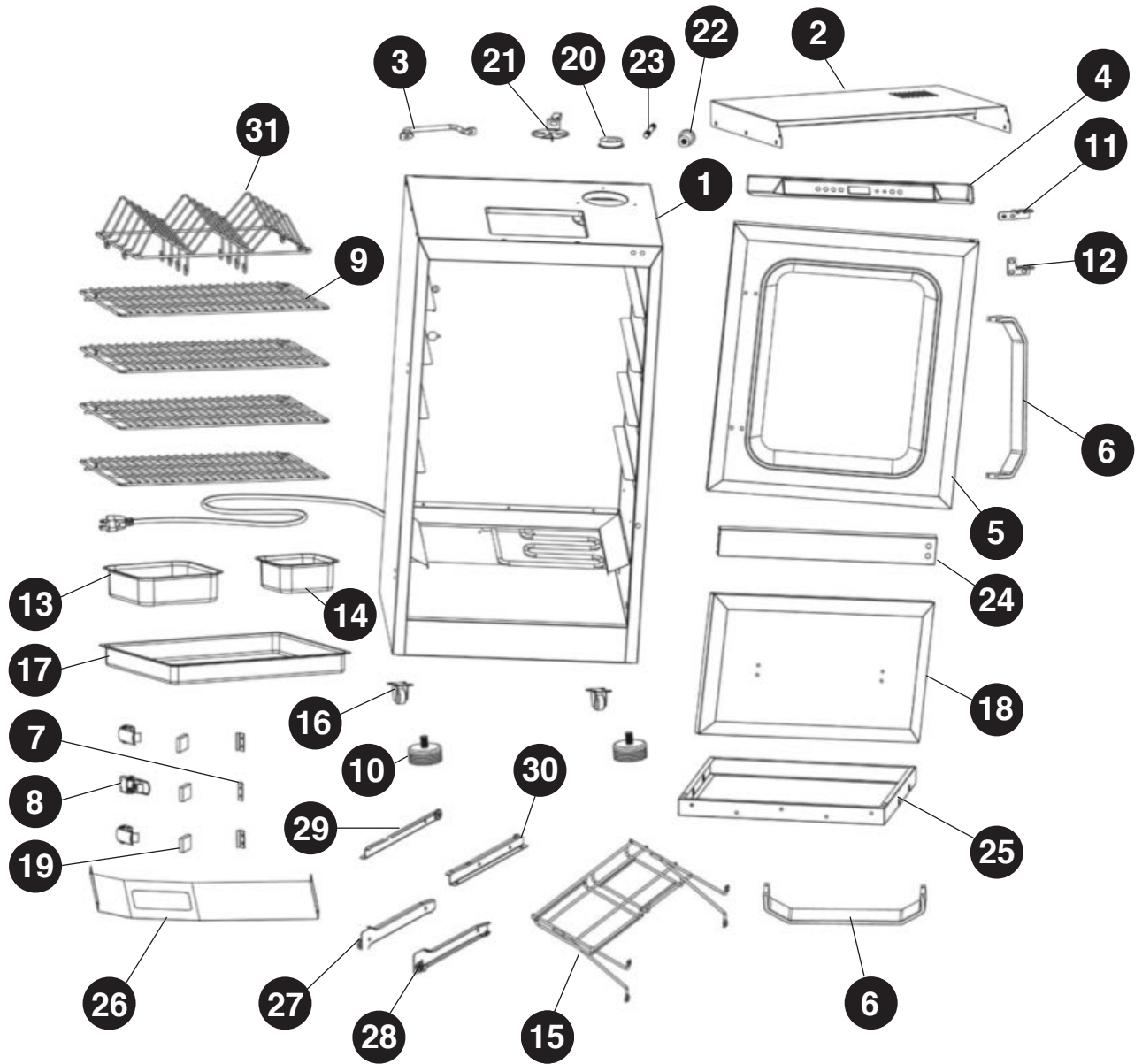
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 08:00 a. m. 4:30 p. m. (hora central estándar), o escriba a customerservice@ghpgroupinc.com.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA
1.	Conjunto del gabinete del ahumador	70-01-338
2.	Panel superior para el conjunto del gabinete	70-01-343
3.	Manija posterior	70-01-341
4.	Panel de control (carcasa y placa PCB/bluetooth)	70-01-342
5.	Conjunto de la puerta superior	70-01-345
6.	Manija de la puerta (puerta superior/cajón inferior)	70-01-344
7.	Abrazadera del cerrojo de la puerta	70-01-352
8.	Manija del cerrojo de la puerta (sin manga de silicona)	70-01-353
9.	Rejillas para cocinar	70-01-351
10.	Pata delantera del gabinete (izq./der.)	70-01-355
11.	Bisagra superior de la puerta	70-01-339
12.	Bisagra inferior de la puerta	70-01-340
13.	Contenedor de agua	70-01-347
14.	Compartimento para viruta	70-01-346
15.	Soporte del compartimento para viruta	70-01-362
16.	Ruedecillas traseras	70-01-354
17.	Bandeja para grasa	70-01-348

PIEZA	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA
18.	Panel del cajón inferior	70-01-363
19.	Manga de silicona para la manija del cerrojo	70-01-356
20.	Carcasa del regulador de tiro superior	70-01-357
21.	Plato regulador de tiro superior	70-01-358
22.	Manija de resina para el regulador de tiro superior	70-01-359
23.	Perno de sujeción del plato regulador de tiro superior	70-09-123
24.	Travesaño delantero del gabinete	70-01-360
25.	Bastidor del cajón inferior	70-01-350
26.	Pantalla térmica	70-01-361
27.	Accesorio para el exterior del cajón - Lateral izquierdo	70-09-124
28.	Accesorio para el exterior del cajón - Lateral derecho	70-09-125
29.	Accesorio para el interior del cajón - Lateral izquierdo	70-09-126
30.	Accesorio para el interior del cajón - Lateral derecho	70-09-127
31.	Rejilla para costillas y salchichas	70-09-128
n/a	Manual de instrucciones	70-10-558

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO



GARANTÍA

Este ahumador digital eléctrico de calidad superior está garantizado contra piezas rotas o dañadas en el momento de la compra. El quemador está garantizado por 3 años. Todas las demás piezas tienen una garantía limitada por un (1) año, a excepción del contenedor de agua y el compartimento para viruta, que tienen una garantía contra defectos por 90 días. La pintura tiene una garantía contra defectos por 90 días, a excepción del óxido, que podría aparecer después de varios usos.

Esta garantía no cubre los daños o problemas relacionados con negligencia, uso indebido o modificaciones realizadas al artefacto. El trabajo de reparación no está cubierto.

Todas las piezas que cumplan con los requisitos de la garantía serán enviadas sin cargo a través de un medio seleccionado por GHP Group Inc. (envíos terrestres, correo de EE. UU. o servicio de encomiendas ÚNICAMENTE). Los cargos de entrega especial (es decir, entrega de segundo día, antes del mediodía, etc.) serán responsabilidad del consumidor.

Todos los reclamos bajo la garantía solo se aplican al comprador original y requieren una prueba de la compra que verifique la fecha de compra. No devuelva piezas a la dirección de GHP sin antes obtener el número de autorización de devolución emitido por nuestro servicio al cliente. Este servicio está disponible a través del número gratuito 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 08:00 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o daños indirectos por el tiempo que dura una garantía implícita. Por lo tanto, es posible que las limitaciones o exclusiones mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía otorga derechos legales específicos, y podría haber otros derechos aplicables según el estado.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, EE. UU.
60714-3302

Nombre del artículo: Ahumador digital eléctrico de calidad superior
N.º de modelo DGU732SDE/DGU732SDE-D
Potencia nominal: 1000 W/h