



**OUTDOOR**

# PROPANE SMOKER

30" 41-0701-W / 36" 41-0301-W / 48" 41-0401-W

## ATTENTION CONSUMER!

Read and understand all of these instructions and keep them for future reference!



### WARNING!

#### IF YOU SMELL GAS:

1. IMMEDIATELY shut off the gas to the Smoker.
  2. IMMEDIATELY extinguish any open flames.
  3. Open the door of the Smoker.
  4. If the odor continues, IMMEDIATELY call your gas supplier or your local fire department for assistance!
- DO NOT** attempt to use the unit until any gas leaks are fixed and/or the source of the unburned gas odor is accounted for!

#### FOR YOUR SAFETY

1. Do not use or store gasoline or any other flammable vapors or liquids within 25 feet (7.62m) of this or any other appliance.
2. An LP gas cylinder that is not connected for use should not be stored within 10 feet (3.05m) of this or any other appliance.

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 010416

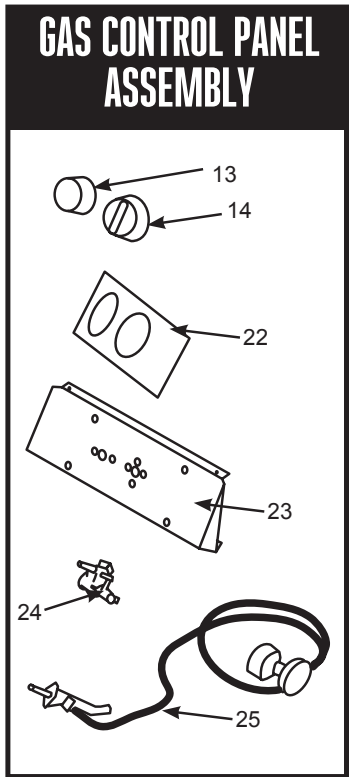
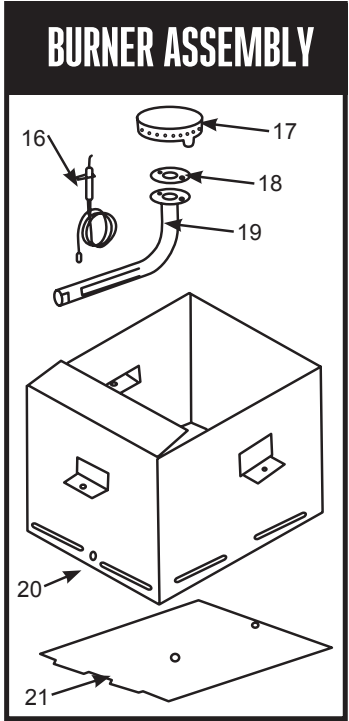
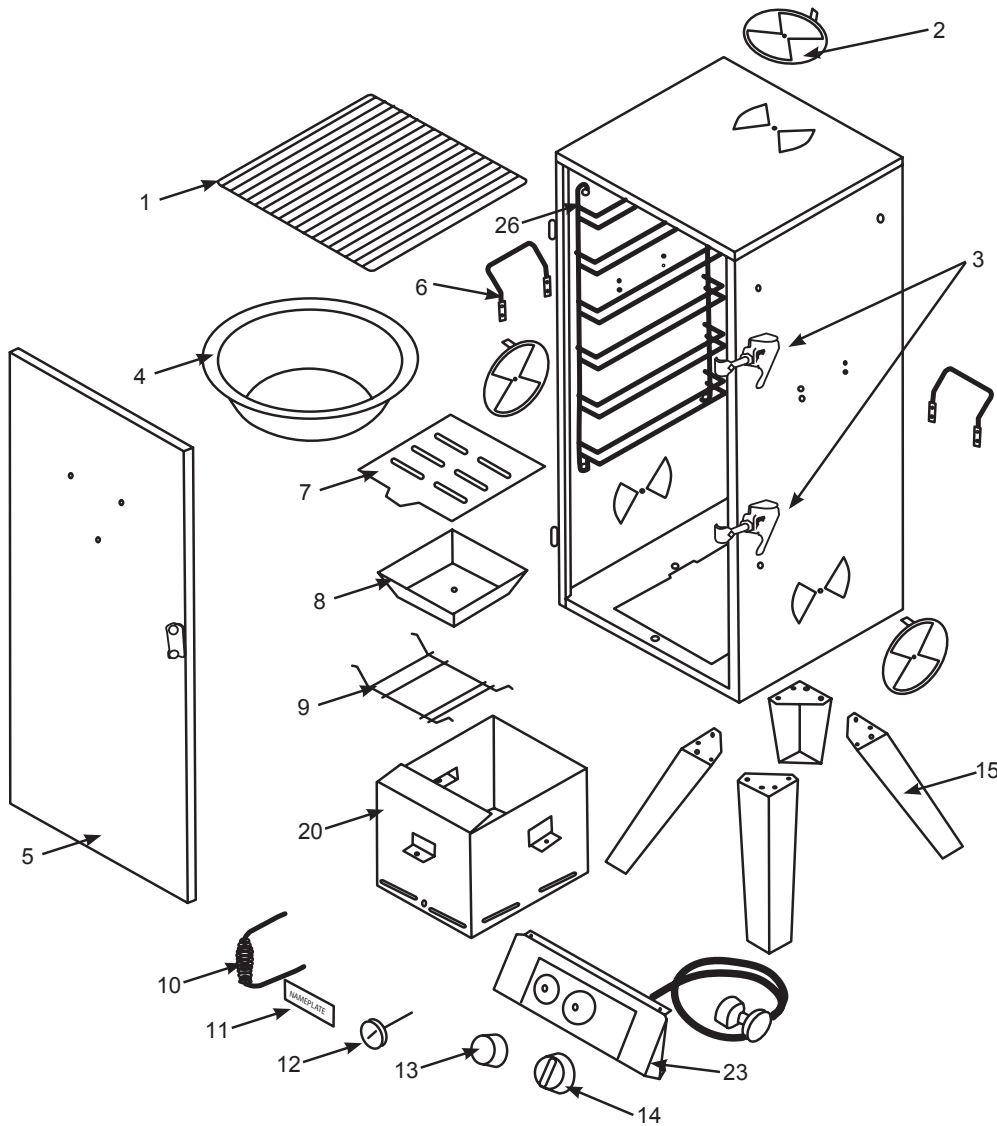
GENERAL SAFETY RULES .....	3
COMPONENT LIST .....	4-5
ASSEMBLY STEP 1: BURNER CHAMBER INSTALLATION .....	6
ASSEMBLY STEP 2: MOUNTING THE LEGS .....	7
ASSEMBLY STEP 3 CONTROL PANEL / HVR SYSTEM / IGNITOR INSTALLATION .....	8
ASSEMBLY STEP 4: SECURING THE GAS LINE .....	9
ASSEMBLY STEP 6: SECURING THE HANDLES .....	10
ASSEMBLY STEP 7: WOOD CHIP BOX INSTALLATION .....	10
ASSEMBLY STEP 8: WATER BOWL INSTALLATION .....	11
ASSEMBLY STEP 9: HANDLE INSTALLATION .....	11
ASSEMBLY STEP 10: HEAT INDICATOR INSTALLATION .....	12
ASSEMBLY STEP 11: NAMEPLATE INSTALLATION .....	12
CONNECTING THE LP TANK .....	13
CHECK FOR GAS LEAKS! .....	14
SET-UP TIPS .....	14
OPERATING INSTRUCTIONS .....	15
LIGHTING PROCEDURES .....	16
COOKING INSTRUCTIONS .....	17
AFTER USE SAFETY & MAINTENANCE .....	17
WARRANTY .....	18
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	20
LISTA DE COMPONENTES .....	22-23
ENSAMBLE PASO 1: INSTALACIÓN DE LA CÁMARA DEL QUEMADOR .....	24
ENSAMBLE PASO 2: MONTAJE DE LAS PATAS .....	25
ENSAMBLE PASO 3: INSTALACIÓN DEL PANEL DE CONTROL / SISTEMA HVR / ENCENDEDOR .....	26
ENSAMBLE PASO 4: ASEGURADO DE LA CONEXIÓN DE GAS .....	27
ENSAMBLE PASO 5: INSTALACIÓN DE PLACA AISLANTE .....	27
ENSAMBLE PASO 6: ASEGURADO DE LAS ASAS .....	28
ENSAMBLE PASO 7: INSTALACIÓN DE LA CAJA PARA LA MADERA .....	28
ENSAMBLE PASO 8: INSTALACIÓN DEL CUENCO DE AGUA .....	29
ENSAMBLE PASO 9: INSTALACIÓN DEL ASA .....	29
ENSAMBLE PASO 10: INSTALACIÓN DEL INDICADOR DE CALOR .....	30
ENSAMBLE PASO 11: INSTALACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN .....	30
CONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS LP .....	31
¡REVISE EN BUSCA DE FUGAS DE GAS! .....	32
CONSEJOS PARA EL AJUSTE .....	32
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN .....	33
PROCEDIMIENTOS DE ENCENDIDO .....	34
INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN .....	35
SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO .....	35
UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA .....	36
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ .....	38
DESCRIPTION DE LA PIÈCE .....	40-41
ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 1: ENSEMBLE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION .....	42
ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 2: MISE EN PLACE DES PIEDS .....	43
ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 3: MISE EN PLACE DE L'ALLUMEUR/ENSEMBLE TSR/TABLEAU DE COMMANDE .....	44
ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 4: FIXATION DE LA CONDUITE DE GAZ .....	45
ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 5: POSE DES REGISTRES .....	45
ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 6: FIXATION DES POIGNÉES DE TRANSPORT .....	46
ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 7 MISE EN PLACE DE LA BÔTE À COPEAUX .....	46
MONTAGE ÉTAPE 8 INSTALLATION DE LA CUVETTE D'EAU .....	47
MONTAGE ÉTAPE 9 INSTALLATION DE LA POIGNÉE .....	47
ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 10 MISE EN PLACE DU THERMOMÈTRE .....	48
ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 11 POSE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE .....	48
VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ ! .....	49
CONSEILS D'INSTALLATION .....	50
MODE D'EMPLOI .....	50
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE .....	51
GUIDE DE CUISSON .....	52
SÉCURITÉ ET ENTRETIEN APRÈS UTILISATION .....	52
UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE .....	53

# GENERAL SAFETY RULES

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. DO NOT use this Smoker in a manner 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 or boat.
2. For outdoor use only, DO NOT use indoors, in a garage, or in any other enclosed area without proper ventilation.
3. Keep a fire extinguisher accessible at all times.
4. DO NOT use the Smoker while under the influence of drugs or alcohol. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the Smoker.
5. Use caution when assembling and operating the Smoker to avoid cuts and scrapes from rough or sharp edges.
6. Use caution when lifting and moving the Smoker to avoid strains or back injury. Two people are recommended to lift or move the Smoker. DO NOT move the Smoker while it is in use.
7. DO NOT use the Smoker near or under flammable or combustible materials such as decks, porches, or carpets. A minimum clearance range of 36 inches is recommended. DO NOT operate the Smoker under overhead constructions. Operate the Smoker only on a stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground.
8. DO NOT use the Smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present.
9. DO NOT store or operate the Smoker in an area accessible to children or pets. Store the Smoker in a dry, well protected area. NEVER leave the Smoker unattended while it is in use.
10. THIS SMOKER BECOMES EXTREMELY HOT! DO NOT allow anyone to conduct activities around the Smoker during or following use, until it has cooled. The Smoker is hot during use and remains hot for a period of time following use. Allow the Smoker to cool completely before moving or storing. DO NOT leave hot ashes unattended until the Smoker cools completely. If you must move the Smoker while it is hot, ALWAYS wear protective oven mitts or heat resistant gloves when handling the Smoker or its components.
11. NEVER use gasoline or other highly volatile fluids as a starter. They can Explode.
12. The Water Bowl and Wood Chip Box should not be moved while the Smoker is operating, or until the Smoker has cooled sufficiently. These contain hot ashes and liquids that may cause serious injury! If you must move these components, ALWAYS wear protective oven mitts or heat resistant gloves.
13. Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy duty aluminum foil and putting them in a non-combustible container. Be sure there are no other combustible materials in or near the container. If you must dispose of the ashes before they have completely cooled, remove the ashes from the Smoker, keeping them in a heavy duty foil, and soak them completely with water before disposing of them in a non-combustible container.
14. Use caution when opening the Door of the Smoker while in operation. Keep hands, face, and body safe from hot steam or flare-ups. Protect your nose and mouth from smoke inhalation.
15. DO NOT wear loose clothing while operating the Smoker. Tie back long hair while operating the Smoker. ALWAYS wear fully-covering shoes while operating the Smoker.
16. Allow Smoker and its components to cool completely before conducting routine cleaning or maintenance.
17. NEVER use glassware, plastic, or ceramic cookware on or in your Smoker.
18. NEVER operate the Smoker without water in the Water Bowl. NEVER allow the water to completely evaporate. Check the water level at least every 2 hours. A sizzling sound may indicate a low water level. Follow instructions in this manual for adding water while operating.
19. When using flavoring wood, add a sufficient amount prior to operation to avoid having to add wood while in operation. Adding wood while operating may splash hot water and cause serious injury.
20. Use of accessories not intended for this Smoker is not recommended and may lead to injury or property damage.
21. An LP gas cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of the Smoker or any other appliance. DO NOT store spare LP gas cylinders within 10 feet of the Smoker. LP gas cylinders must be stored outdoors, out of reach of children. DO NOT store LP gas cylinders in a building, garage, or any other enclosed area. DO NOT store LP gas cylinders inside or on top of the smoker. Improper storage of LP gas cylinders could lead to explosion, fire, and/or personal injury.
22. While the Smoker is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
23. LP gasses are heavier than air, tend to pool and collect in low-lying areas, are easily ignited and are highly flammable! Proper care and caution should be employed when dealing with any such fuels. The Smoker should be shut off and all supply valves (on-piping or on fuel cylinders) should be closed in the event that the odor of unburned gas is detected. DO NOT attempt to use the unit until any gas leaks are fixed and/or the source of the unburned gas odor is accounted for.
24. DO NOT use the Smoker if the burner fails to light or fails to remain lit. Under such conditions, gas should be shut off and fuel cylinders should be disconnected.
25. Use under high wind conditions that result in poor burner operation such as blowing out and flaring should be avoided. If repositioning the unit does not improve operation under such wind conditions, the unit should be shut off until conditions are more favorable for proper usage.
26. All installations are to conform to local codes. In the absence of local codes, installation should conform to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54.
27. The Smoker should be installed with the hose regulator assembly extended at full length of hose directly (30") away from the burner. When so configured, placement results in maximum tank to Smoker distance. When the Smoker is operated, the hose/regulator and gas tank should be on a line perpendicular to wind direction. Placing tank closer than 30" to the Smoker can overheat the tank and cause release of propane through relief openings and can result in tank fire or explosion.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



**WARNING!**

Be sure to follow ALL SAFETY WARNINGS and precautions that are contained in this instruction manual before using this Smoker!

NEVER leave this appliance unattended!

The Smoker becomes EXTREMELY HOT!

When the Smoker is not in use, the gas MUST BE TURNED OFF at the supply cylinder.

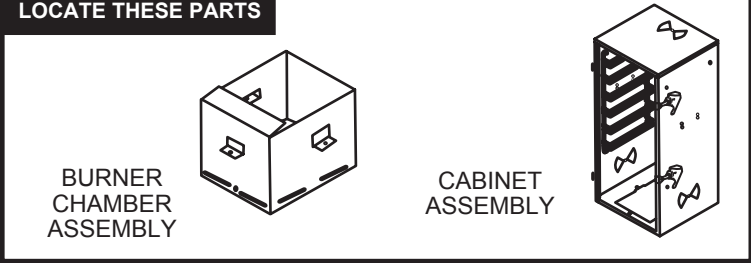




# COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	30" PART NUMBER	36" PART NUMBER	48" PART NUMBER	PART DESCRIPTION
1	41-0102 (4)	41-0102 (4)	41-0102 (6)	COOKING RACK
2	41-0104	41-0104	41-0104	DAMPER PLATES (3)
3	41-0138	41-0138	41-0138	DOOR CLAMPS (4 SCREWS, 4 NUTS, 2 CLAMPS)
4	41-0206	41-0206	41-0206	WATER BOWL
5	41-0707	41-0107	41-0207	DOOR PANEL
6	41-0108	41-0108	41-0108	CARRY HANDLE (2)
7	41-0109	41-0109	41-0109	WOOD CHIP BOX LID
8	41-0110	41-0110	41-0110	SMOKER BOX /WOOD CHIP BOX
9	41-0111	41-0111	41-0111	WOOD CHIP BOX STAND
10	41-0114	41-0114	41-0114 (2)	DOOR HANDLE WITH SPRING & SCREWS
11	41-0113-W	41-0113-W	41-0113-W	NAME PLATE/PUSH NUTS (2)
12	41-0133	41-0133	41-0133	TEMPERATURE GAUGE, 3/8-16 WASHER, 3/8-16 NUT
13	41-0115	41-0115	41-0115	IGNITOR KNOB
14	41-0116	41-0116	41-0116	CONTROL KNOB
15	41-0117	41-0117	41-0117	LEGS (4)
16	41-0118	41-0118	41-0118	IGNITOR ELECTRODE ASSEMBLY
17	41-0119	41-0119	41-0119	BRASS BURNER
18	41-0120	41-0120	41-0120	GASKET
19	41-0121	41-0121	41-0121	VENTURI
20	41-0122	41-0122	41-0122	BURNER CHAMBER
21	41-0123	41-0123	41-0123	ACCESS PANEL
22	41-0124	41-0124	41-0124	CONTROL PANEL NAMEPLATE
23	41-0125	41-0125	41-0125	CONTROL PANEL ASSEMBLY
24	41-0126	41-0126	41-0126	ROTARY IGNITOR
25	41-0127	41-0127	41-0127	HOSE / VALVE / REGULATOR ASSEMBLY (HVR ASSEMBLY)
26	41-0736	41-0136	41-0236	CABINET SIDE RAIL (2)
NOT SHOWN	41-0128	41-0128	41-0128	HARDWARE BAG A1 1/4-20 x 3/8" BOLTS (3), 1/4-20 NUTS (3)
NOT SHOWN	41-0129	41-0129	41-0129	HARDWARE BAG A 1/4-20 x 5/8" BOLTS (12)
NOT SHOWN	41-0130	41-0130	41-0130	HARDWARE BAG B 10-24 x 5/8" BOLTS (3), 10-24 NUTS (3), 10-24 LOCK WASHERS (3)
NOT SHOWN	41-0131	41-0131	41-0131	HARDWARE BAG C 5/16-18 x 3/4" BOLTS (8), 5/16-18 NUTS (8), 5/16 LOCK WASHERS (8)
NOT SHOWN	41-0132	41-0132	41-0132	HARDWARE BAG D* 1/4-20 x 3/8" BOLTS (2) *48" MODEL CONTAINS 2 HARDWARE BAG D DOOR HANDLE, MOUNTING PLATE, 3/8 WASHERS (2)
NOT SHOWN	41-0134	41-0134	41-0134	HARDWARE BAG F HVR S-HOOK, ZIP TIE
NOT SHOWN	N/A*	41-0103	41-0103	SAUSAGE HANGERS (2)

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at [WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

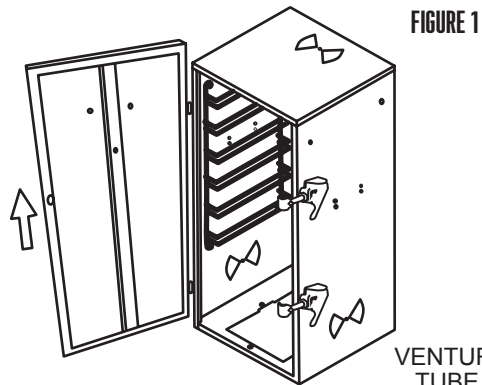
Or call Weston Brands LLC Toll Free at 1-800-814-4895 Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131

# ASSEMBLY STEP 1: BURNER CHAMBER INSTALLATION

<p><b>LOCATE THESE PARTS</b></p>  <p>BURNER CHAMBER ASSEMBLY</p> <p>CABINET ASSEMBLY</p>		<p><b>TOOLS NEEDED</b></p>  <p>PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER</p>  <p>7/16" WRENCH</p>
<p><b>HARDWARE</b></p>  <p>3 BOLTS</p>	<p><b>HARDWARE BAG</b> (A1)</p>  <p>3 NUTS</p>	

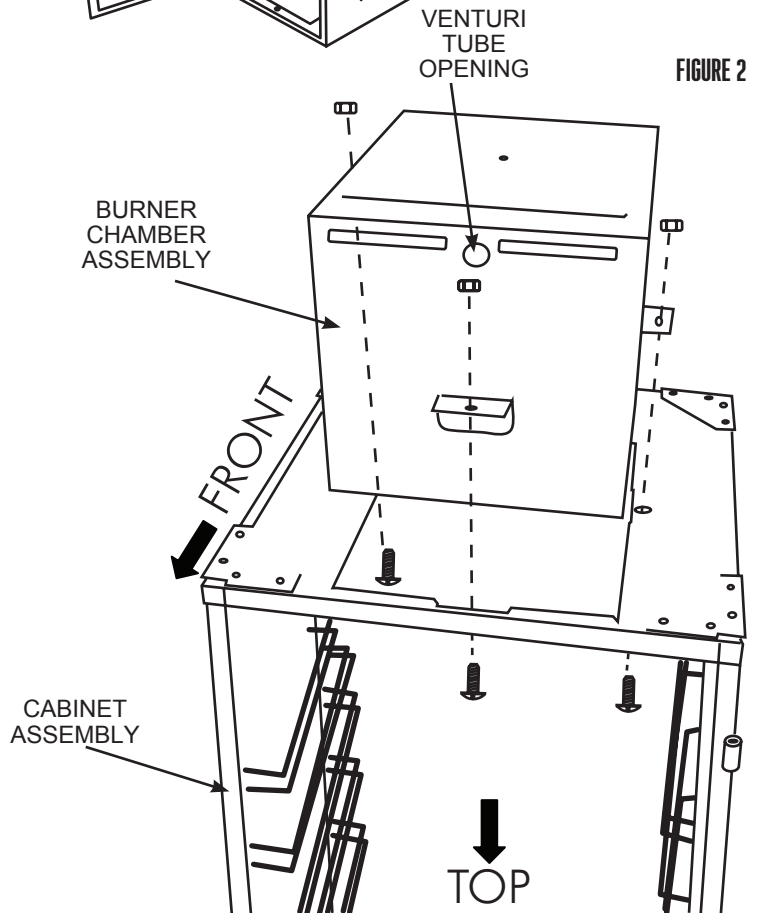
READ ALL OF THE INSTRUCTIONS THOROUGHLY, PRIOR TO ASSEMBLY!

1. With the Cabinet in the upright position, begin by removing the Door Panel from the Cabinet Assembly by lifting it from the hinges. Set the Door Panel aside. **FIGURE 1**



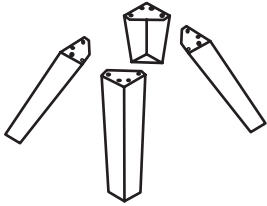


2. Set the Cabinet Assembly top side down. To prevent scratching or damaging your smoker, set the Cabinet on a padded surface such as cardboard or carpet. The top of the Cabinet has the vent holes; the bottom has mounting holes for the Legs.

3. Insert the Burner Chamber Assembly upside down through the bottom of the Cabinet as shown. **FIGURE 2** Be sure the front mounting tab and Venturi Tube opening is facing the front of the Cabinet.



4. Line up the bolt holes and insert the Bolts from the inside of the Cabinet as shown. Loosely thread on the Nuts to hold the assembly in place. At this time, **DO NOT** tighten the Bolts completely. **FIGURE 2**

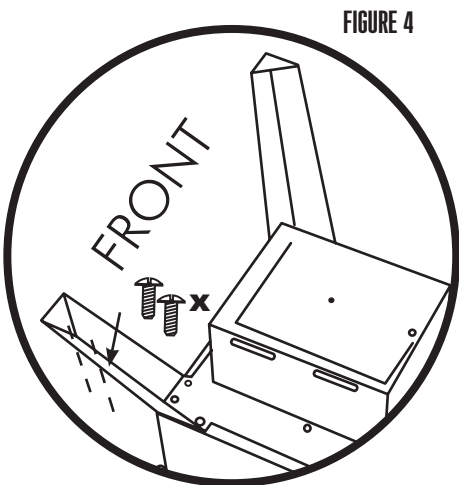
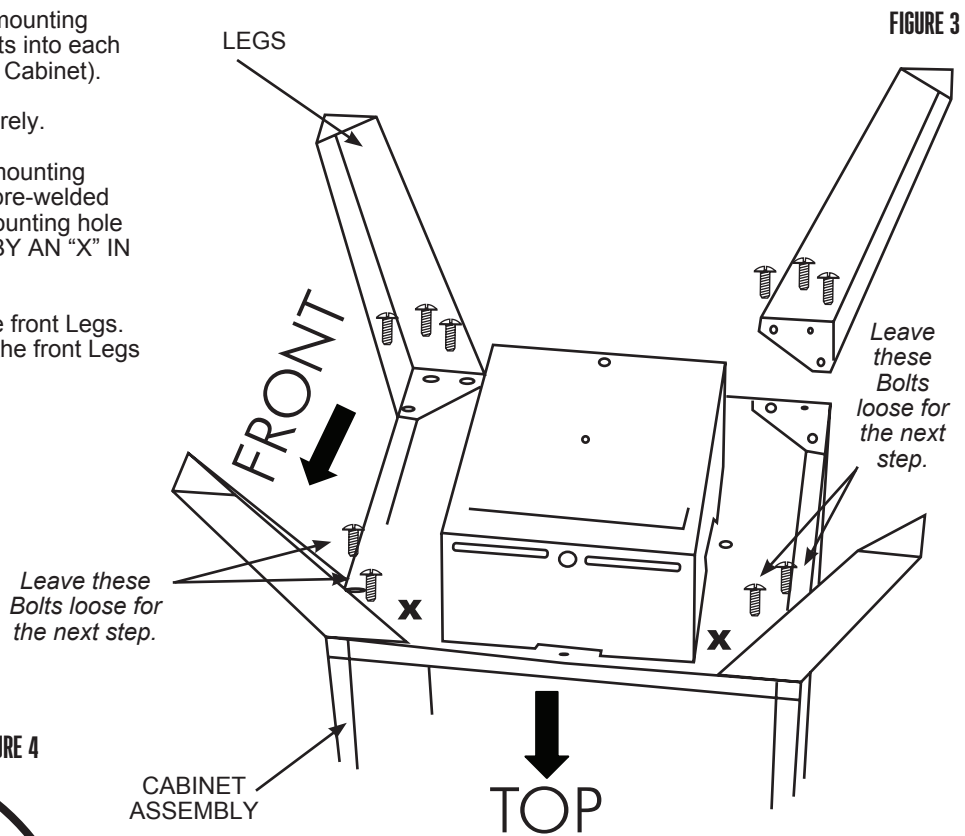
# ASSEMBLY STEP 2: MOUNTING THE LEGS

<p><b>LOCATE THESE PARTS</b></p>	<p><b>TOOLS NEEDED</b></p>
<p>4 LEGS</p> 	 <p>PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER</p>
<p><b>HARDWARE</b></p>	<p><b>HARDWARE BAG (A)</b></p>
	<p><b>NOTE:</b> Hardware Bag A includes 12 Bolts. You will need 10 bolts for this step. The remaining 2 bolts will be used for the next step.</p>

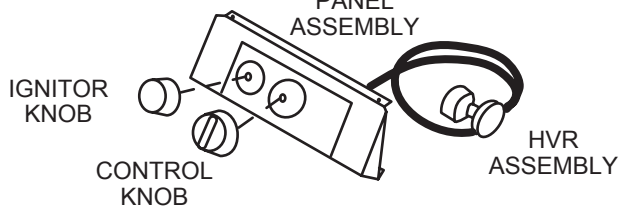


1. Leave the Cabinet positioned upside down.
2. Line up the back Legs with the mounting holes. **FIGURE 3** Insert the 3 Bolts into each leg (the nuts are pre-welded to the Cabinet).
3. Tighten the back Leg Bolts securely.

2. Line up the front Legs with the mounting holes. Insert 2 Bolts (the nuts are pre-welded to the Cabinet) leaving the third mounting hole without a Bolt. REPRESENTED BY AN "X" IN **FIGURE 4**

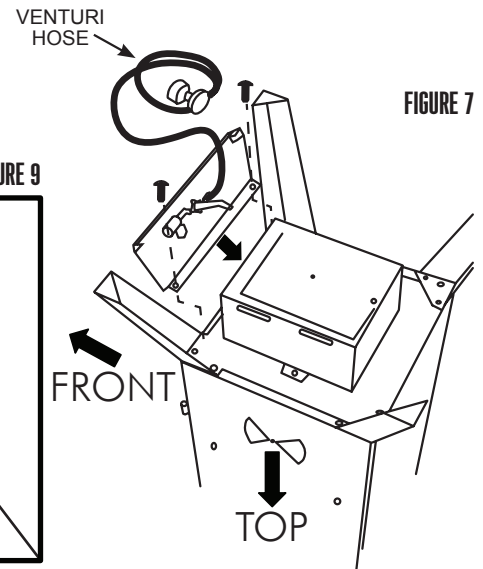
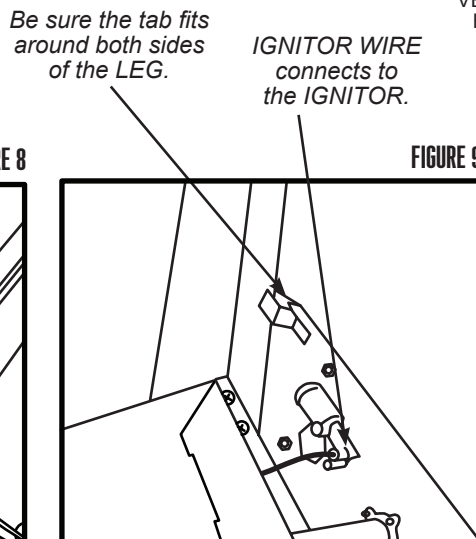
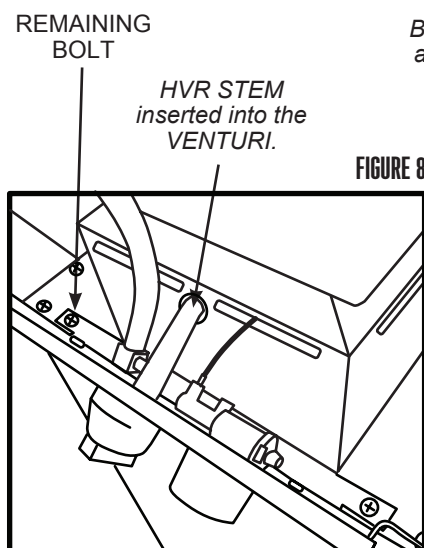
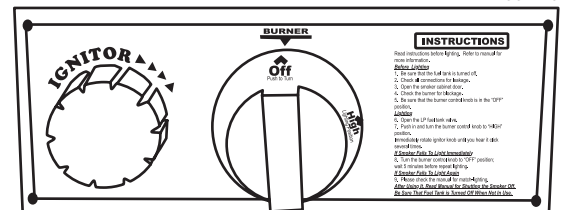
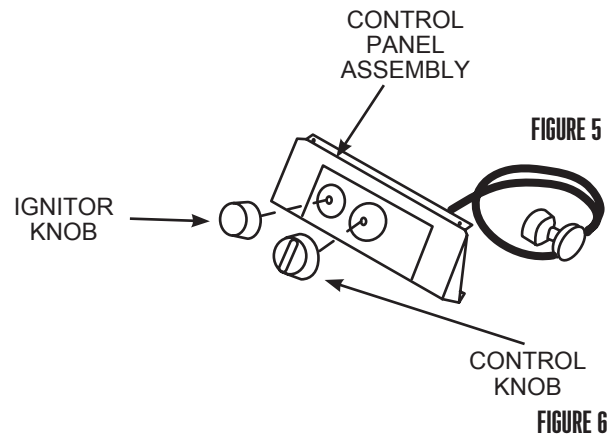
4. DO NOT tighten the Bolts on the front Legs. Leave them loose enough so that the front Legs can move easily.



# ASSEMBLY STEP 3 CONTROL PANEL / HVR SYSTEM / IGNITOR INSTALLATION

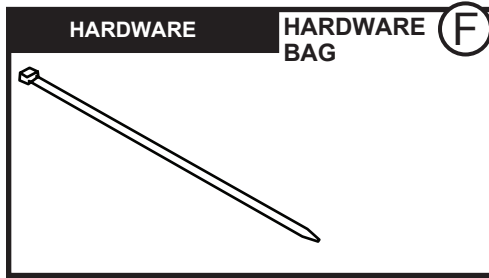
<p><b>LOCATE THESE PARTS</b></p>	<p>CONTROL PANEL ASSEMBLY</p>  <p>IGNITOR KNOB</p> <p>CONTROL KNOB</p> <p>HVR ASSEMBLY</p>	<p><b>TOOLS NEEDED</b></p>  <p>PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER</p>
<p><b>HARDWARE</b></p> <p>2 BOLTS</p> 	<p><b>HARDWARE BAG A</b></p> <p><b>NOTE:</b> Hardware Bag A includes 12 Bolts. You will need 2 bolts for this step. The other 10 bolts were used in Step 2.</p>	

1. Leave the Cabinet positioned upside down.
2. Attach the Ignitor Knob and the Control Knob to the Control Panel Assembly. **FIGURE 5** Make sure the Control Knob properly seats on the keyed shaft. **FIGURE 6**
3. Line up the Control Panel. **FIGURE 7**
4. The (Hose/Valve/Regulator) HVR stem must be inserted into the Venturi. **FIGURE 8** **WARNING!** Improper installation may cause a fire outside of the Smoker!
5. When sliding the Control Panel into place, make sure the tabs capture the front Legs. **FIGURE 9**
6. Connect the Ignitor wire to one of the prongs on the Ignitor. **FIGURE 9**
7. Insert the 2 remaining Bolts from Hardware Bag A through the tabs on the Control Panel and thread them into the mounting holes. **FIGURE 8**
8. Firmly tighten all of the Bolts, including the loose Bolts on the front Legs.





## ASSEMBLY STEP 4: SECURING THE GAS LINE

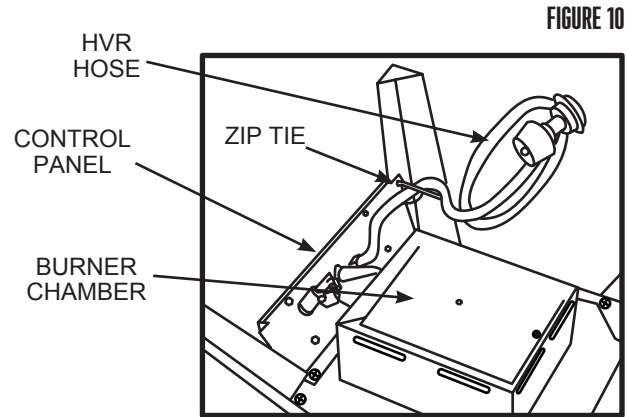


1. Using the Zip Tie, secure the Hose to underside of the Control Panel. **FIGURE 10**

2. Tighten the zip tie so that there is no slack remaining. **DO NOT** over-tighten the Zip Tie to help prevent the hose from coming into contact with the hot Burner Chamber. **OVER-TIGHTENING** may restrict gas flow and could damage the gas line.

3. Inspect the installation underneath the Smoker to ensure that the Hose is not rubbing any portion of the Burner Chamber.

4. Carefully turn the Smoker upright onto its Legs.



## ASSEMBLY STEP 5: DAMPER PLATE INSTALLATION

<p><b>LOCATE THESE PARTS</b></p> <p>3 DAMPER PLATES</p>		<p><b>TOOLS NEEDED</b></p> <p>PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER</p> <p>3/8" WRENCH</p>	
<p><b>HARDWARE</b></p> <p>3 NUTS</p> <p>3 LOCK WASHERS</p>		<p><b>HARDWARE BAG</b> (B)</p> <p>3 BOLTS</p>	

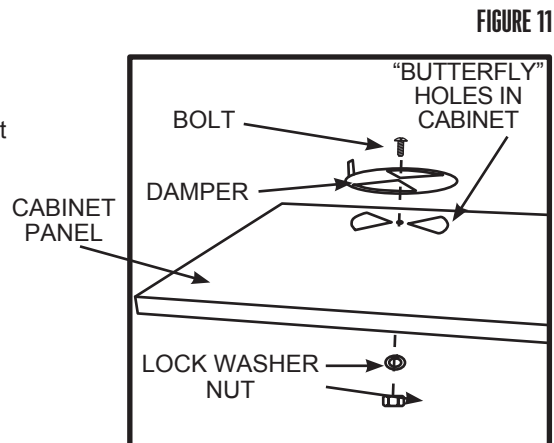
1. Set one Damper Plate on top of the Cabinet and line it up with the corresponding "butterfly" holes. **FIGURE 11**

2. Insert a Bolt from the top through the center hole.

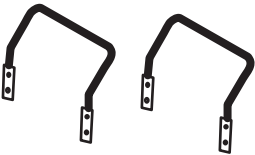






3. From the bottom side, place a Lock Washer and Nut on the Bolt.

4. Thread the Nut just tight enough to keep the Damper Plate snug, it should be able to rotate with little resistance.

5. Repeat steps 1-4 on the other 2 sides with the Dampers Plates.



## ASSEMBLY STEP 6: SECURING THE HANDLES

<p><b>LOCATE THESE PARTS</b></p>  <p>2 CARRY HANDLES</p>	<p><b>TOOLS NEEDED</b></p>  <p>PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER</p>  <p>1/2" WRENCH</p>
<p><b>HARDWARE</b></p> <p><b>HARDWARE BAG</b> </p>  <p>8 NUTS</p>  <p>8 LOCK WASHERS</p>  <p>8 BOLTS</p>	

1. Line up the Carry Handle with the corresponding holes on the side of the Cabinet. The Handles must be positioned upright with the bolt holes on the bottom.

2. Insert the Bolts from the outside and thread the Lock Washers and Nuts from the inside of the Cabinet. Firmly tighten the Nuts. Figure 12

3. Complete steps for both sides of the Cabinet Assembly and Carry Handles.

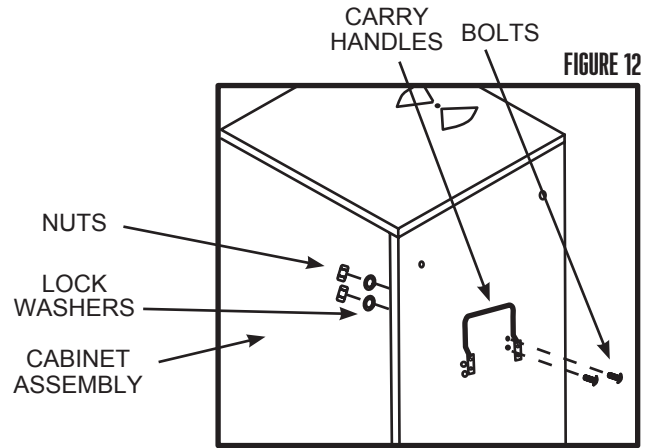
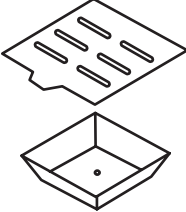
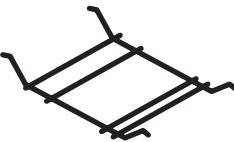


FIGURE 12

## ASSEMBLY STEP 7: WOOD CHIP BOX INSTALLATION

<p><b>LOCATE THESE PARTS</b></p>  <p>WOOD CHIP BOX &amp; WOOD CHIP LID</p>  <p>WOOD CHIP BOX STAND</p>
--

1. Position the Wood Chip Box Stand on top of the Burner Chamber, resting in the two notches of the Stand.

2. Set the Wood Chip Box on top of the Wood Chip Box Stand.

3. Place the Wood Chip Box Lid on top of the Wood Chip Box. **FIGURE 13**

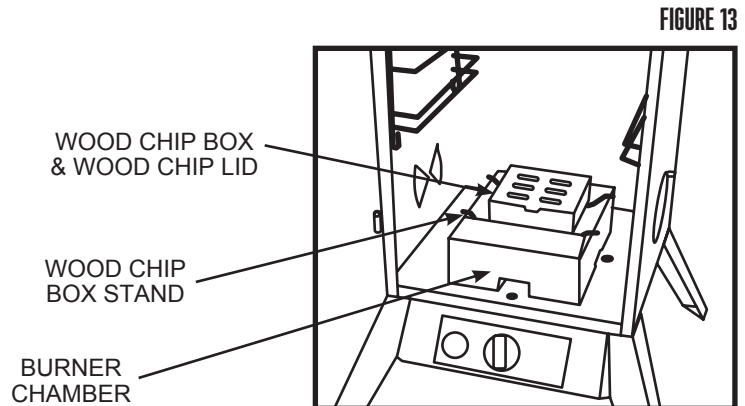
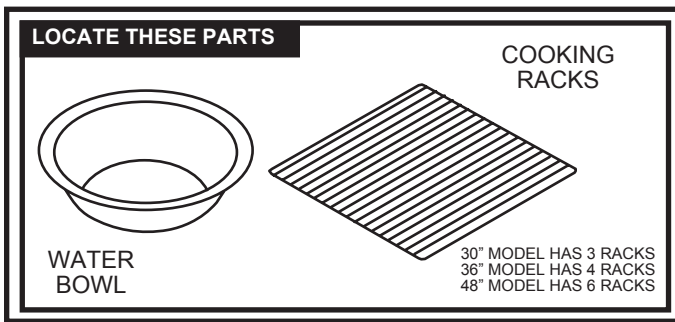


FIGURE 13

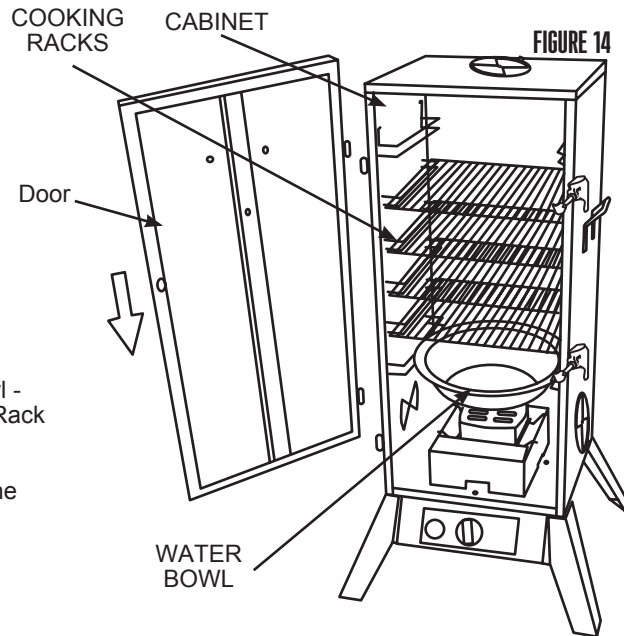
## ASSEMBLY STEP 8: WATER BOWL INSTALLATION



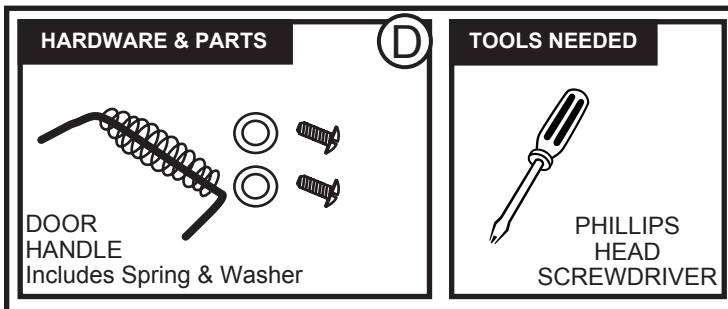
1. Slide the Water Bowl into the lowest Rack position. **FIGURE 14**

2. Insert the Cooking Racks into the remaining Rack positions as desired; however, do not insert a Grid directly over the Water Bowl - the Water Bowl will restrict heat distribution. For best results, the Rack wires should run front to back.

3. Re-mount the Door Panel by sliding the Door's hinge pins into the Cabinet's hinge seats. **FIGURE 14**



## ASSEMBLY STEP 9: HANDLE INSTALLATION



1. Slide the washer onto the end of the Door Handle, followed by the Spring. **FIGURE 15**

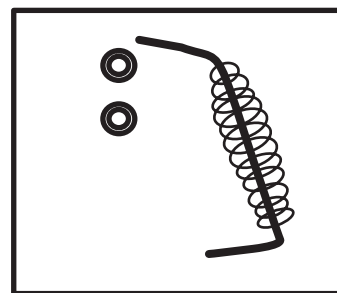
2. Feed the Door Handle into the hole through the front of the Door Panel. **FIGURE 16**

3. From the back side of the Door Panel, insert the Mounting Plate over the end of the Door Handle. **FIGURE 16**

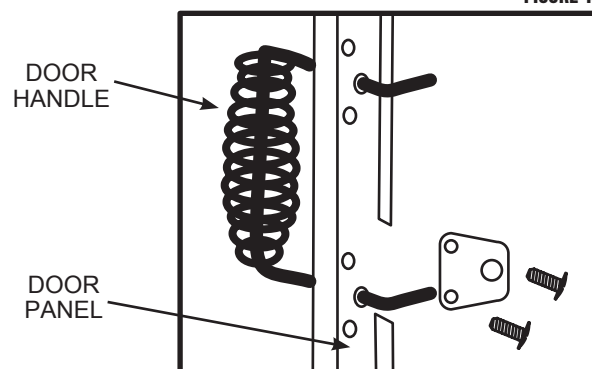
4. With Lock Washers placed on the Bolts, insert the Bolts through the Mounting Plate, into the pre-threaded mounts and firmly tighten the Bolts.

Repeat steps 1-4 for the **48" Smoker**, as it will have 2 **Handles** to install.





**FIGURE 15**



**FIGURE 16**



## ASSEMBLY STEP 10: HEAT INDICATOR INSTALLATION

<b>HARDWARE</b>		<b>HARDWARE BAG</b> <b>E</b>	<b>TOOLS NEEDED</b>
			
NUT	WASHER	TEMPERATURE GAUGE	1/2" WRENCH

**NOTE:** This Nut is already threaded onto the Temperature Gauge and must be removed for assembly.

1. Remove the Nut from the back of the Temperature Gauge and insert the Temperature Gauge into the Door Panel. **FIGURE 17** Make sure the Temperature Gauge numbers are positioned right side up. **FIGURE 18**
2. From the back side of the Door Panel, place the Washer on, then thread the Nut onto the Temperature Gauge.
3. Tighten the Nut firmly, but do not over tighten.

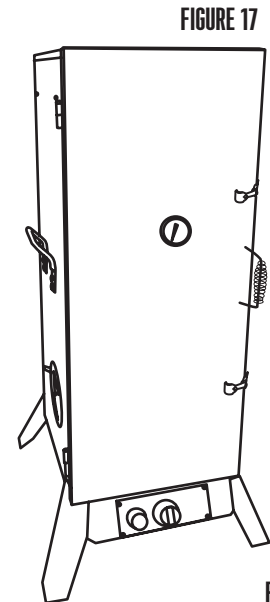


FIGURE 17

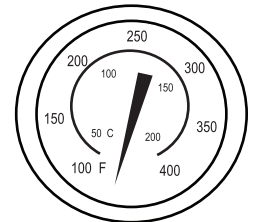

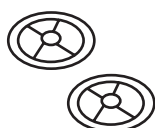


FIGURE 18

## ASSEMBLY STEP 11: NAMEPLATE INSTALLATION


<b>LOCATE THESE PARTS</b>	
	
NAMEPLATE	2 PUSH NUTS

1. Insert the Name Plate mounts through the mounting holes in the front of the Door Panel. **FIGURE 19**
2. From the inside of the Door Panel, securely attach the Push Nuts to the Name Plate mounts.



FIGURE 19

## ASSEMBLY STEP 12: SECURING THE HVR

<b>LOCATE THESE PARTS</b>	<b>HARDWARE BAG</b> <b>F</b>
	
S-HOOK	

1. Place one end of the S-Hook around the HVR neck. **FIGURE 20**
2. When an LP tank is not attached to the Smoker, use the S-Hook to hang the HVR from the Carry Handle on the side of the Smoker. This will help prevent dirt and other particles from plugging the end of the HVR.

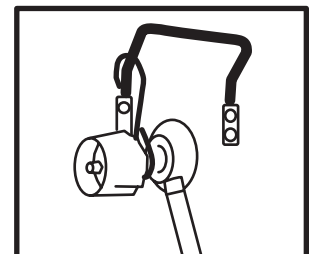


FIGURE 20

**ASSEMBLY IS NOW COMPLETE!**  
Please follow all instructions and safeguards on the following pages for connecting the LP tank.

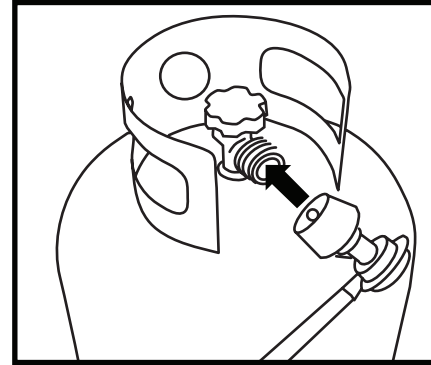
# CONNECTING THE LP TANK



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

1. The knob on the LP tank must be closed. See that the knob is turned clockwise to a full stop.
2. Check that the Control Knob on the Smoker is turned off.
3. Remove the protective cap from the LP tank valve and coupling nut, if present.
4. Hold the regulator in one hand and insert the nipple into the valve outlet. Be sure the nipple is centered in the valve outlet. The coupling nut connects to the large outside threads on the valve outlet. Use care – do not cross-thread the connection.
5. Hand tighten the coupling nut clockwise until it comes to a full stop. Firmly tighten by hand only. **DO NOT** use tools.

FIGURE 21



**CAUTION:** In the gas connection process, when threading the HVP Hose to the LP tank valve some resistance will be encountered. This is normal when seating the valve. Seating the valve requires about one-half to three-quarters additional turns to complete the connection.

- Any fuel supply cylinder used must be constructed and marked in accordance with specifications for propane cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49, or CAN/CSA B339. The appliance is to be used only with the 20 pound, vertical standing vapor withdrawal type tank.
  - (A) Do not store tanks under or near the Smoker.
  - (B) Never fill tanks more than 80% full.

If instruction A and B above are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- This Smoker is designed to operate on LP (Liquefied Propane) gas only.
- The 20 lb LP cylinder used with this Smoker must conform to the following requirements: Diameter- 12" (30.5cm), Height- 18" (45.7cm), with a Maximum Capacity of 20 pounds.
- The gas cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The instructions stated on gas cylinder tanks have to be followed when filling or transporting tanks. Failure to do so could result in problems relating to overfilling, excessive venting release of gas and to regulator freezing.
- Do not allow dirt or foreign material to get into or onto tank connection when it is not attached to the fuel supply system. Use the protective cap provided.

Cylinders must be filled before initial use. All handling, transport, filling and storage of LP gas cylinders must be in accordance with NFPA 58 Storage and Handling of Liquid Petroleum Gases, or CAN/CGA B149.2 Propane Installation Code. Cylinders must be suitably tied down during transport. Do not place any other items on top of cylinders at any time. Cylinders are not to be exposed to excessive temperatures or high heat.

If there is a question on the identity of your unit and of the type of fuel to be used, please look on the data plate. Units are factory equipped for use on only one type of fuel. These units cannot be, and should not be used on other type of fuels. Doing so can cause severe damage to the unit and the installation area and the added risk of serious injury. Any attempt to operate these smokers on fuels for which they are not design certified voids the manufacturer's warranty.

Gas tank outlet must have Type 1 gas connection terminal in order to mate with gas hose provided with Smoker.

The pressure regulator and hose assembly supplied by the manufacturer with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the appliance manufacturer.

The regulator/hose assembly should be handled carefully to prevent contamination by foreign objects and dirt. The assembly should be inspected before use and any dirt or contamination should be wiped off. In order to insure proper operation, any replacement of the fuel tank regulator assembly has to be done with parts authorized by the smoker manufacturer.

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



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

## CHECK FOR GAS LEAKS!

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

- With all valves closed, apply the leak check solution (50/50 mix of dish washing detergent and water) to all gas carrying connections and fittings.
- Open tank valve.
- Presence of bubbles at areas of wet solution indicates a gas leak.
- If Leaks are detected or you smell or hear gas, IMMEDIATELY shut off the valve and repair the leak or replace the defective part. Do not use the **Smoker** until all leaks are corrected!



# WARNING!

## SET-UP TIPS

- When setting up the smoker and tank, it is recommended to have the tank and smoker on a line perpendicular to the wind direction.
- The gas hose/regulator assembly should be totally extended to the maximum distance so that the hose is straight and the tank is as far from the smoker as it can be.
- LP tanks are intended for operation in the upright position only.
- Care should be taken to protect the fuel supply hose from damage from either foot or vehicle traffic.
- If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and the cylinder should be disconnected from the appliance.
- Storage of the Smoker indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the Smoker.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## SEASONING YOUR SMOKER

Before you cook food in your Smoker, it is important to “season” your Smoker. Seasoning seals the paint and interior of your Smoker to enhance flavoring, durability, and overall performance. This is also referred to as the “break-in” Process.

- To season your Smoker, simply use it as you normally would, only do not cook any food. You will need to follow all of the operating procedures in the next few sections of this manual.
  - Using your desired flavoring woods and marinades, burn your Smoker at low temperature (around 175°F) for 45-60 Minutes. Let the Smoker cool, and clean out the used water and wood.
  - Once the seasoning is complete, your Smoker’s interior will have a durable, seasoned coating.
- 

## ADDING WATER TO YOUR SMOKER

- To add water BEFORE cooking, simply remove the Water Bowl and fill it with water up to 1” below the rim. Then replace the Water Bowl to the bottom of the Rack.
  - To add water WHILE the Smoker is hot, DO NOT pull the Water Bowl out beyond the Rack! The water and the Water Bowl will be extremely HOT!
  - To make adding water easier and safer, use a clean watering can or jug with a long spout.
  - Line the Water Bowl with aluminum foil before each use. This will make it easier to clean and extend the life of the Water Bowl.
- 

## ADDING WOOD/CHARCOAL TO YOUR SMOKER

- To add wood chips BEFORE cooking, simply fill the Wood Chip Box with your choice of flavoring hardwood chips. The amount and type of wood you use is entirely up to you. One full box is typically enough for several hours of smoking. Once the Wood Chip Box is filled, place the Wood Chip Box Lid on top of the Wood Chip Box and set the Wood Chip Box in the Smoker.
- To add wood chips WHILE cooking, we recommend using tongs or long handled pliers to remove the Wood Chip Box Lid and to place the pieces into the Wood Chip Box without removing it. IT IS NOT RECOMMENDED to remove the Wood Chip Box while the Smoker is in operation.

**CAUTION:** The Wood Chip Box and the Wood Chip Box Lid get very HOT! Avoid handling them while in use. ALWAYS wear protective oven mitts when handling hot components!

---

## WOOD FLAVOR CHOICES FOR YOUR SMOKER

Small wood chips work best inside the **Wood Chip Box**. Use dry hardwoods such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree woods produce excellent smoke flavoring. Do not use resinous woods such as pine or plywood. These usually produce unpleasant flavoring. Let your taste be your guide – experiment with different types and quantities of wood chunks, chips, or sticks. You can even mix woods.

To produce more smoke and to prevent fast burning, pre-soak the wood chips in a separate bowl of water for at least 20 minutes, or wrap the chips in perforated aluminum foil. Most smoke flavoring occurs within the first hour of cooking. Adding wood chips after the first hour is typically not necessary unless extra smoke flavoring is desired.

**NOTE:** To catch drippings that may come from the bottom of the Smoker, place a metal tray underneath.

# LIGHTING PROCEDURES

## IGNITOR LIGHTING SYSTEM

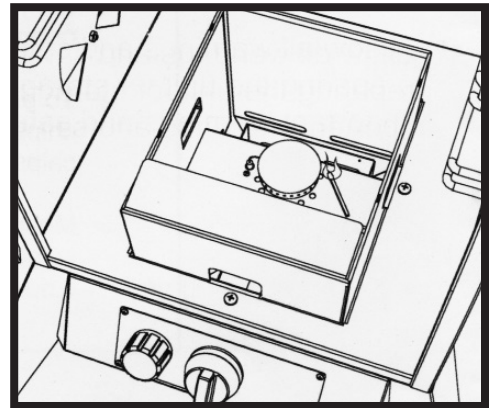
1. Check all connections for leaks using the "soapy water" test as explained in the "CHECK FOR GAS LEAKS!" section of this manual.
2. Open the Smoker Cabinet Door.
3. Check for any blockage to the Venturi Tube or Burner. Remove any foreign objects or matter.
4. Be sure the burner control knob is in the "OFF" position.
5. Open the LP cylinder valve 1-1/2 turns by turning counter-clockwise
6. To light unit with the Rotary Ignitor, push in and turn the Burner Control Knob counterclockwise to the high setting.
7. Immediately rotate the Ignitor Knob clockwise until you hear it click several times (you should see a small spark jumping from the end of the electrode rod to the side of the burner). If the Burner doesn't light within 3 to 5 seconds, turn the Burner Control Knob "OFF" and wait five minutes before repeating the steps again. If Burner still fails to light, try match lighting the Smoker using the instructions noted below.
8. Once the Burner is lit, close the Door to allow heat to accumulate. The Dampers can then be adjusted to the desired setting to allow proper air flow and combustion. Damper adjustment tips are listed below.

FIGURE 1

---

## MATCH LIGHTING

1. Follow steps 1 thru 5 of the "IGNITOR LIGHTING SYSTEM" instructions above.
2. Remove the Wood Chip Box and the Wood Chip Box Stand from inside the Smoker. Light a paper match and drop it into the Burner Chamber, making sure it falls next to the brass Burner. FIGURE 1. Quickly turn the Burner Control Knob to the light position. If the Burner does not light within 4 to 5 seconds, turn the Burner Control Knob off, wait 5 minutes and repeat the process.




---

## DAMPER ADJUSTMENTS

- For better performance, rotate the Smoker to where the front or back of the Cabinet is facing the wind. This allows the adjustment of the Dampers to be more effective and accurate.
- The Dampers should NEVER be fully closed.
- Opening a side Damper allows more oxygen to be consumed by the fire, fueling the flames and causing an increase in temperature.
- Opening the top Damper helps to exhaust both the heat and smoke.
- The key to effective smoking is to watch your Heat Indicator on the Door and adjust the Dampers accordingly.
- Temperature maintenance is best controlled by different Damper adjustment configurations.
- CAUTION: Keep the Dampers open a minimum of 10% at all times.

---

CAUTION: The Smoker can become very hot while in use. Do not touch any portion of the Smoker except for the Door Handle and Burner Control Knob. It may be necessary to use protective gloves.

- Turn the Burner Control Knob off by pushing in and rotating clockwise. The Burner flame should then go out.
- Turn off the LP cylinder valve by turning the knob clockwise until it stops.
- Follow all warnings and safety precautions before removing meat from smoker or preparing the unit for storage. Please see "AFTER USE SAFETY & MAINTENANCE" for proper storage procedures and the important warnings and safeguards.



# COOKING INSTRUCTIONS

**IMPORTANT:** Before each use, clean and inspect the hose and the connection to the LP cylinder. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced before the Smoker is used. Refer to the "CHECK FOR GAS LEAK" instructions in the LP tank connection portion of this manual.

1. Fill the Smoking Box / Wood Chip Box with flavored wood chips and place the Wood Chip Box inside the Smoker as instructed in the assembly section of this manual.
2. Place the Water Bowl inside the Smoker in the lowest rack position as explained in the "ASSEMBLY STEP 8" section of this manual. Carefully fill the Water Bowl with water or marinade up to 1 inch below the rim. A full bowl will last for approximately 2-3 hours. Do not overfill or allow water to overflow from the Water Bowl.
3. Insert or adjust the Cooking Racks into the desired rack positions. For better access to the food with tongs or spatulas, make sure the Racks run from front to back as explained in the "ASSEMBLY STEP 8" section of this manual.
4. You are now ready to light the Burner. Refer to "LIGHTING PROCEDURES" In this manual. The heat from the Burner will allow the wood chips to burn, causing the flavoring smoke to accumulate. Adjust the Dampers to control the heat.
5. Place the food on the Cooking Racks in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and hot moisture to circulate evenly around all the food pieces.
6. Smoking for 2 to 3 hours at the ideal constant cooking temperature of 225°F to 250°F will get the best results. This temperature is according to the Heat Indicator mounted on the front of the Smoker. For more tender and heavily smoked meat, a lower temperature may be preferred. If time is critical, a higher temperature range is recommended.
7. Check water level periodically and add water if low. Never allow the water to completely evaporate. Check the water level at least every 2 hours or as necessary. For best results and to retain heat, avoid opening the Door of the Smoker while in use. When the Door must be opened, only open it briefly. The Smoker will quickly resume cooking temperature after the Door is closed.
8. Always use a meat probe thermometer (not included) to ensure food is fully cooked before removing it from the Smoker.

## AFTER USE SAFETY & MAINTENANCE

! Use caution when lifting and moving the Smoker to avoid strains or back injury. Two people are recommended to lift or move the Smoker.

! Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy-duty aluminum foil and putting them in a noncombustible container. Be sure there are no other combustible materials in or near the container.

! If you must dispose of the ashes in less time than it takes for them to completely cool, remove the ashes from the Smoker, keeping them in heavy duty foil, and soak them completely with water before disposing of them in a noncombustible container.

- **CAUTION :** All care and maintenance procedures are to be performed only while the Smoker is turned off and cooled.
- Clean the Water Bowl and Cooking Racks with hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. You may prefer to coat the Water Bowl and Cooking Racks lightly with cooking oil or cooking spray.
- Frequently check and clean the Venturi and Burner for insects and insect nests. A clogged tube can lead to fire outside the smoker.
- To clean the inside and outside of the Smoker Cabinet, simply use a damp cloth. Spray-washing with a water hose is not recommended. All moisture should be wiped away and not allowed to 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 lightly coat the area with cooking oil or cooking spray to help minimize recurring rust.
- When an LP tank is not connected, and to help prevent dirt or other foreign particles from clogging the HVR, hang the end of the HVR hose from the side Handle using the supplied S-Hook, as reviewed in ASSEMBLY STEP 12.
- Inspect the flames at the Burner by looking through the front access hole. A good flame should be blue with a yellow tip up to 1" in length. If flames are excessively yellow and irregular, oil residue and food deposits may be collecting on the Burner. Try cleaning the Burner surface and the holes to improve the flames. Bad flames may also be caused by poor HVR-to-Venturi attachment. Always let the Smoker cool before cleaning or checking the assembly.
- To protect your Smoker from weather, always keep your Smoker covered while not in use.

# ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option.

To register your product: complete the online form at [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty).

This warranty does not cover unregistered products, unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferrable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim: go to [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.



# AHUMADOR DE PROPANO

**PARA EXTERIORES**

30" 41-0701-W / 36" 41-0301-W / 48" 41-0401-W

## ¡ATENCIÓN CONSUMIDORES!

¡Lea y entienda completamente estas instrucciones y consérvelas para referencia futura!



### ¡ADVERTENCIA!

#### SI SIENTE OLOR A GAS:

1. INMEDIATAMENTE cierre del suministro de gas del ahumador.
2. INMEDIATAMENTE apague cualquier llama abierta.
3. Abra la puerta del ahumador.
4. Si el olor continúa, ¡llame INMEDIATAMENTE a su proveedor de gas, o a su departamento de bomberos local para asistencia!

¡NO intente utilizar la unidad hasta que se haya arreglado cualquier fuga de gas y/o se haya descubierto la fuente del olor a gas!

#### PARA SU SEGURIDAD

1. No utilice ni almacene gasolina u otros vapores o líquidos inflamables a menos de 25 pies (7.62 m) de éste, o de cualquier otro electrodoméstico.
2. Un cilindro de gas LP que no está conectado, no debe almacenarse a menos de 10 pies (3.05 m) de éste, o de cualquier otro electrodoméstico.

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 010416

## REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

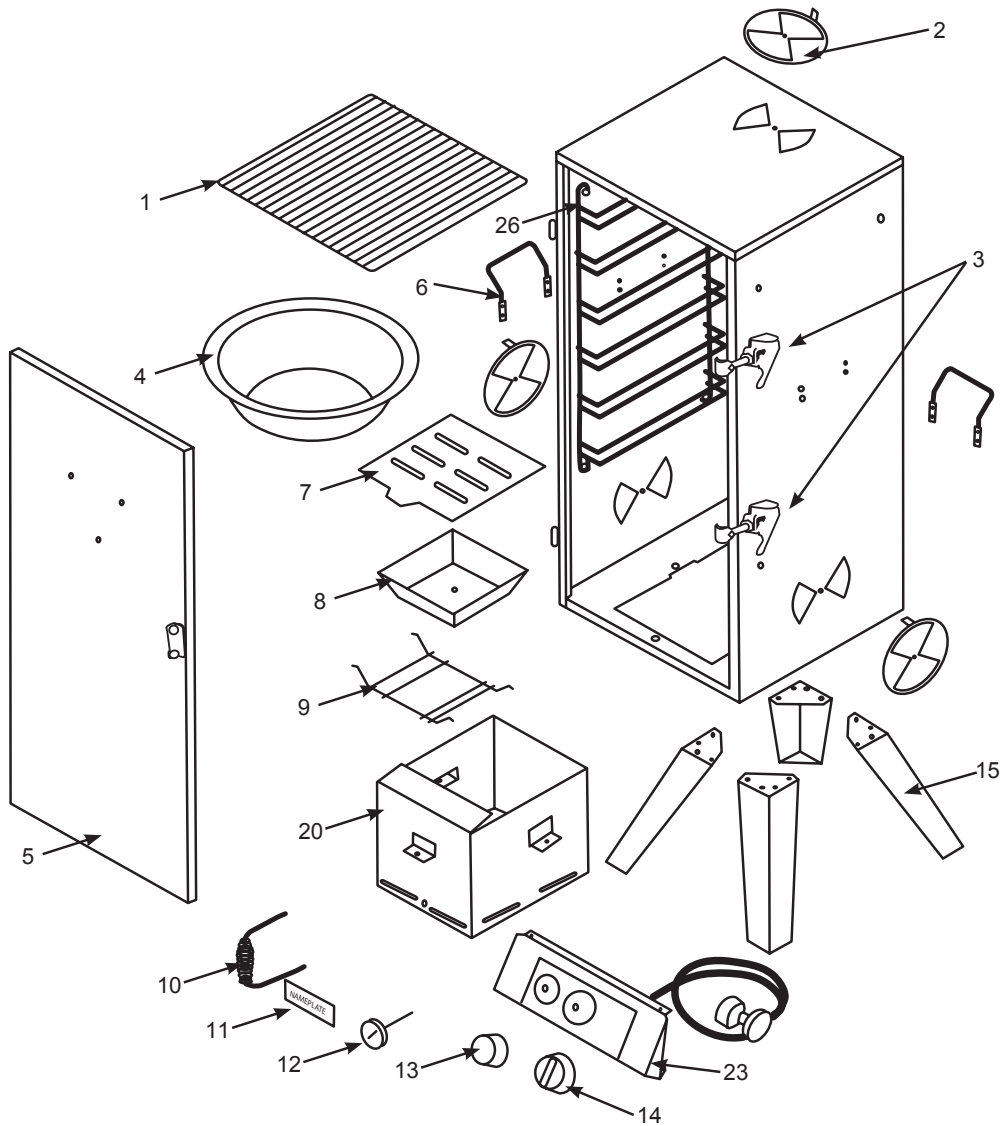
LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

1. NO utilice este ahumador de ninguna manera diferente de aquella para la que fue diseñado. Este producto NO está diseñado para uso comercial. Este producto NO está diseñado para utilizarse dentro o sobre un vehículo o bote recreativo.
  2. Para uso únicamente en exteriores, NO lo utilice en interiores, en un garaje, ni en ninguna otra área cerrada sin ventilación adecuada.
  3. Mantenga en todo momento un extinguidor cerca.
  4. NO use el ahumador bajo los efectos de drogas o alcohol. El uso de alcohol, medicamentos, de prescripción o de venta libre, puede afectar la capacidad del operador para ensamblar adecuadamente, u operar en forma segura el ahumador.
  5. Tenga precaución cuando ensamble y opere el ahumador para evitar cortes y rasguños causados por bordes rugosos o afilados.
  6. Tenga precaución cuando levante y traslade el ahumador para evitar lesiones en la espalda. Se recomienda mover el ahumador entre dos personas. NO mueva el ahumador mientras esté en funcionamiento.
  7. NO utilice el ahumador cerca de materiales inflamables o combustibles tales como plataformas, porches o alfombras. Se recomienda una distancia mínima de 36 pulgadas. NO opere el ahumador bajo construcciones elevadas. Opere el ahumador únicamente sobre una superficie estable, nivelada, no inflamable, como asfalto, concreto o tierra firme.
  8. NO utilice el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos combustibles, o donde pueda haber vapores combustibles.
  9. NO opere el ahumador en un área accesible para niños o mascotas. Almacene el ahumador en un área seca, bien protegida. NUNCA debe dejarse el ahumador sin atender mientras está en uso.
  10. ¡ESTE AHUMADOR SE CALIENTA EXTREMADAMENTE! NO permita que nadie lleve a cabo actividades alrededor del ahumador durante o después del uso, hasta que se haya enfriado. El ahumador se calienta durante su uso y permanece caliente por un periodo de tiempo después de éste. Permita que el ahumador se enfríe completamente antes de moverlo o almacenarlo. NO deje cenizas calientes sin atención hasta que el ahumador se enfríe completamente. Si debe mover el ahumador mientras está caliente, SIEMPRE utilice guantes protectores para horno, o guantes resistentes al calor cuando manipule el ahumador, o cualquiera de sus componentes.
  11. NUNCA utilice gasolina u otros líquidos volátiles para el encendido. Pueden explotar.
  12. No debe moverse el cuenco de agua ni la caja para la madera mientras el ahumador está funcionando, o hasta que el ahumador se haya enfriado lo suficiente. ¡Contienen cenizas y líquidos calientes que pueden causar lesiones graves! Si debe mover estos componentes, SIEMPRE utilice guantes protectores para horno, o guantes resistentes al calor.
  13. Elimine las cenizas frías envolviéndolas en papel de aluminio grueso y póngalas en un recipiente no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles dentro o cerca del recipiente. Si debe eliminar las cenizas antes de que se hayan enfriado completamente, saque las cenizas del ahumador y, mientras están en un papel de aluminio grueso, mójelas completamente con agua antes de eliminarlas en un recipiente no combustible.
  14. Tenga precaución al abrir la puerta del ahumador mientras está funcionando. Mantenga las manos, la cara y el cuerpo a salvo del vapor caliente o de llamaradas. Proteja su nariz y boca de la inhalación de humo.
  15. NO utilice ropa holgada mientras opera el ahumador. Mantenga el pelo largo atado mientras opera el ahumador.
- SIEMPRE utilice zapatos totalmente cerrados mientras opera el ahumador.
16. Permita que el ahumador y sus componentes se enfríen completamente antes de llevar a cabo la limpieza o el mantenimiento de rutina.
  17. NUNCA utilice elementos de cocina de vidrio, plástico o cerámica en su ahumador.
  18. NUNCA opere el ahumador sin agua en el cuenco para el agua. NUNCA permita que el agua se evapore completamente. Revise el nivel de agua al menos cada 2 horas. Un sonido chisporroteante puede indicar un bajo nivel de agua. Siga las instrucciones en este manual para añadir agua durante la operación.
  19. Cuando utilice maderas saborizantes, añada una cantidad suficiente antes de la operación, para evitar tener que añadir madera durante la misma. Añadir madera durante la operación puede salpicar agua caliente y causar lesiones graves.
  20. No se recomienda el uso de accesorios que no están diseñados para este ahumador y que pueden causar lesiones o daños a la propiedad.
  21. Un cilindro de gas LP que no está conectado, no debe almacenarse cerca de éste, ni de cualquier otro electrodoméstico. NO almacene cilindros de gas LP de repuesto a menos de 10 pies del ahumador. Los cilindros de gas LP deben almacenarse en exteriores, lejos del alcance de los niños. NO almacene cilindros de gas LP en edificaciones, garajes ni en ninguna otra área cerrada. NO almacene cilindros de gas dentro o encima del ahumador. Un almacenamiento inadecuado de los cilindros de gas LP puede ocasionar una explosión, un incendio y/o lesiones personales.
  22. Mientras el ahumador no está en uso, debe cerrarse la llave de gas en el suministro del cilindro.
  23. ¡Los gases LP son más pesados que el aire y tienden a concentrarse en áreas bajas, se encienden con facilidad y son altamente inflamables! Siempre debe ejercerse el cuidado y la precaución adecuados cuando se manipulen dichos combustibles. Deberá apagarse el ahumador y deben cerrarse todos las válvulas de suministro (en la tubería o en los cilindros de combustible) en caso de que se detecte olor a gas. ¡NO intente utilizar la unidad hasta que se haya arreglado cualquier fuga de gas y/o se haya descubierto la fuente del olor a gas!
  24. NO utilice el ahumador si el quemador no enciende, o si no se mantiene encendido. Bajo tales condiciones, debe cerrarse la llave del gas y deben desconectarse los cilindros de combustible.
  25. Debe evitarse el uso bajo condiciones de viento fuerte que den como resultado una operación deficiente del quemador, provocando que se apague el fuego o que haya llamaradas. Si al cambiar de posición la unidad, la operación no mejoró bajo condiciones de viento, deberá apagarse la unidad hasta que las condiciones sean más favorables para un uso adecuado.
  26. Todas las instalaciones deben ajustarse a los reglamentos locales. En ausencia de reglamentos locales, la instalación debe ajustarse al Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/ NFPA 54.
  27. Debe instalarse el ahumador con el conjunto del regulador de la manguera extendido totalmente, a 30" (76.2 cm) de distancia del quemador. Esto da como resultado la distancia máxima entre el tanque y el ahumador. Cuando se opera el ahumador, la manguera/regulador y el tanque de gas deben estar en una línea perpendicular a la dirección del viento. Colocar el tanque a menos de 30 pulgadas del ahumador puede recalentar el tanque y causar una liberación de propano a través de la abertura de alivio, lo que puede ocasionar un incendio en el tanque o una explosión.

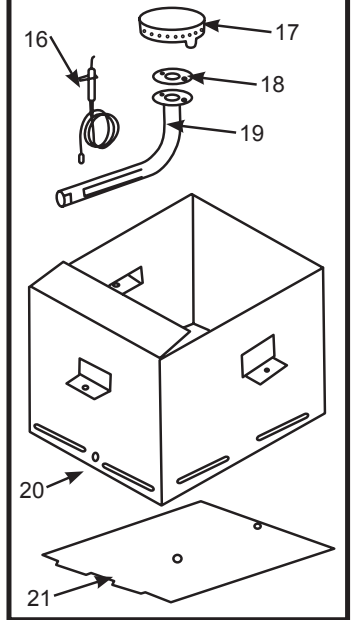
**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**



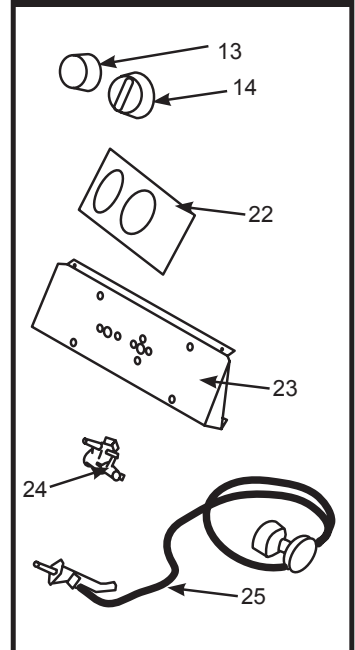
# ENSAMBLE DEL AHUMADOR



## ENSAMBLADO DE QUEMADOR



## ENSAMBLADO DEL PANEL DE CONTROL DE GAS



### ¡ADVERTENCIA!

No deje de seguir **TODAS LAS ADVERTENCIAS** y precauciones contenidas en este manual de instrucciones antes de usar el ahumador.

¡**NUNCA** deje sin supervisión este aparato!

¡Este ahumador se **CALIENTA EXTREMADAMENTE!**

Mientras el ahumador no está en uso, **DEBE CERRARSE LA LLAVE DE GAS** en el suministro del cilindro.

# LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	30" NÚMERO DE PIEZA	36" NÚMERO DE PIEZA	48" NÚMERO DE PIEZA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	41-0102 (4)	41-0102 (4)	41-0102 (6)	BANDEJA DE COCCIÓN
2	41-0104	41-0104	41-0104	PLACAS AISLANTES (3)
3	41-0138	41-0138	41-0138	ABRAZADERAS DE PUERTAS (4 TORNILLOS, 4 TUERCAS 2 ABRAZADERAS)
4	41-0206	41-0206	41-0206	CUENCO PARA EL AGUA
5	41-0707	41-0107	41-0207	PANEL DE LA PUERTA
6	41-0108	41-0108	41-0108	MANGO PARA TRANSPORTE (2)
7	41-0109	41-0109	41-0109	TAPA DE LA CAJA DE ASTILLAS DE MADERA
8	41-0110	41-0110	41-0110	CAJA DEL AHUMADOR / CAJA PARA LA MADERA
9	41-0111	41-0111	41-0111	SOPORTE DE LA CAJA PARA LA MADERA
10	41-0114	41-0114	41-0114 (2)	PERILLA DE LA PUERTA CON RESORTE Y ARANDELA
11	41-0113-W	41-0113-W	41-0113-W	PLACA DE IDENTIFICACIÓN, TUERCA DE PRESIÓN (2)
12	41-0133	41-0133	41-0133	MEDIDOR DE TEMPERATURA, ARANDELA DE 3/8-16, TUERCA DE 3/8-16
13	41-0115	41-0115	41-0115	PERILLA DEL ENCENDEDOR
14	41-0116	41-0116	41-0116	PERILLA DE CONTROL
15	41-0117	41-0117	41-0117	PATAS (4)
16	41-0118	41-0118	41-0118	CONJUNTO DEL ELECTRODO DEL ENCENDEDOR
17	41-0119	41-0119	41-0119	BRASS BURNER QUEMADOR DE BRONCE
18	41-0120	41-0120	41-0120	EMPAQUE
19	41-0121	41-0121	41-0121	VENTURI
20	41-0122	41-0122	41-0122	CÁMARA DEL QUEMADOR
21	41-0123	41-0123	41-0123	ACCESS PANEL
22	41-0124	41-0124	41-0124	PANEL DE ACCESO
23	41-0125	41-0125	41-0125	CONJUNTO DEL PANEL DE CONTROL
24	41-0126	41-0126	41-0126	PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL
25	41-0127	41-0127	41-0127	MANGUERA / VÁLVULA / CONJUNTO DEL REGULADOR (CONJUNTO HVR)
26	41-0736	41-0136	41-0236	RIEL LATERAL DEL GABINETE (2)
NO SE MUESTRA	41-0128	41-0128	41-0128	BOLSA DE ACCESORIOS A1: PERNOS DE 1/4-20 X 3/8" (3), TUERCAS DE 1/4-20 (3)
NO SE MUESTRA	41-0129	41-0129	41-0129	BOLSA DE ACCESORIOS A: PERNOS DE 1/4-20 X 5/8" (12)
NO SE MUESTRA	41-0130	41-0130	41-0130	BOLSA DE ACCESORIOS B: PERNOS DE 10-24 X 5/8" (3), TUERCAS DE 10-24 (3) ARANDELAS DE 10-24 (3)
NO SE MUESTRA	41-0131	41-0131	41-0131	BOLSA DE ACCESORIOS C: PERNOS DE 5/16-18 X 3/4" (8) TUERCAS DE 5/16-18 (8), ARANDELAS 5/16 (8)
NOT SHOWN	41-0132	41-0132	41-0132	BOLSA DE ACCESORIOS D*: PERNOS DE 1/4-20 X 3/8" (2) *EL MODELO DE 48" CONTIENE 2 BOLSAS DE ACCESORIOS D, PLACA DE MONTAJE DE LA PERILLA DE LA PUERTA, ARANDELAS DE 3/8 (2)
NOT SHOWN	41-0134	41-0134	41-0134	BOLSA DE ACCESORIOS F: GANCHO EN S DEL HVR, AMARRE RÁPIDO
NOT SHOWN	N/A*	41-0103	41-0103	COLGADORES DE SALCHICHAS (2)

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en [WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

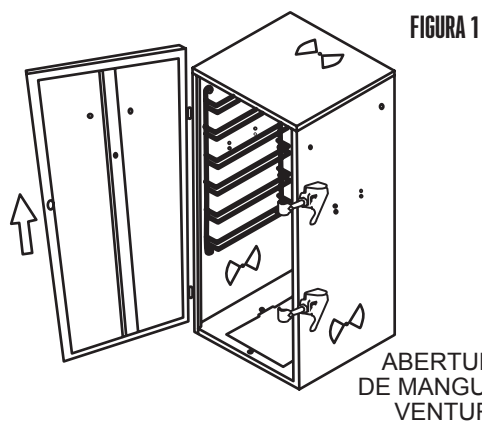
O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo 1-800-814-4895  
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-440-638-3131

# ENSAMBLE PASO 1: INSTALACIÓN DE LA CÁMARA DEL QUEMADOR

<p><b>LOCALICE ESTAS PIEZAS</b></p> <p>ENSAMBLADO DE CÁMARA DEL QUEMADOR      CONJUNTO DEL GABINETE</p>		<p><b>HERRAMIENTAS NECESARIAS</b></p> <p>DESTORNILLADOR DE CABEZA PHILLIPS</p>	
<p><b>ACCESORIOS</b></p> <p>3 PERNOS</p>		<p><b>BOLSA DE ACCESORIOS A1</b></p> <p>3 TUERCAS</p>	
		<p>LLAVE DE 7/16"</p>	

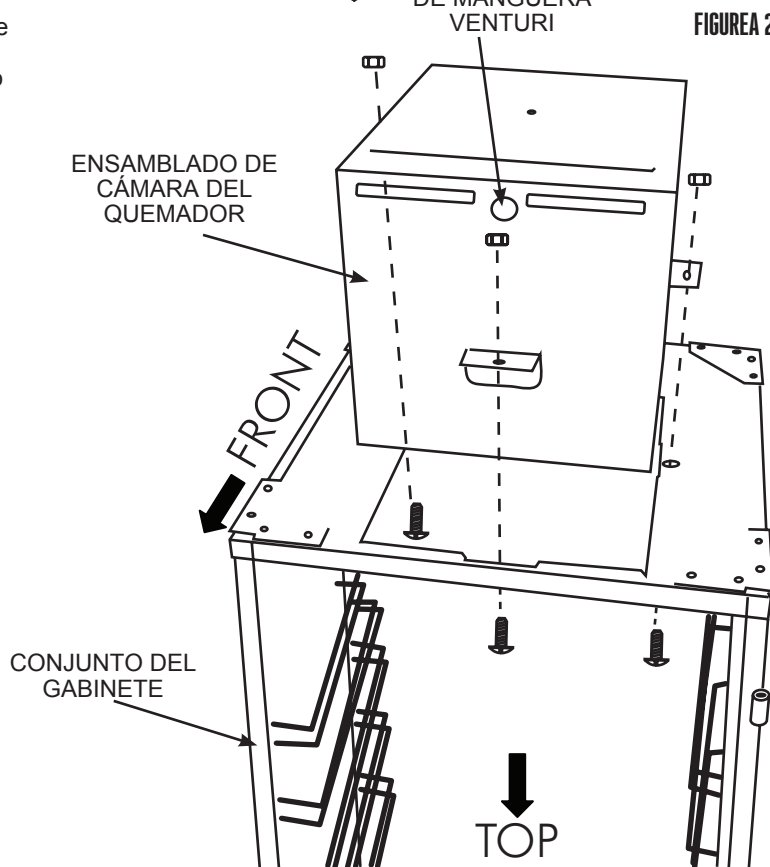
¡LEA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR!

1. Con el gabinete en posición vertical, comience por quitar el panel de la puerta del conjunto del gabinete levantándolo de las bisagras. Coloque el panel de la puerta a un lado. FIGURA 1



2. Ponga el conjunto del gabinete hacia abajo. Para evitar rayones o daños a su ahumador, coloque el gabinete sobre una superficie suave como un cartón o un tapete. La parte superior del gabinete tiene agujeros de ventilación; la parte inferior tiene agujeros de montaje para las patas.

3. Inserte el conjunto de la cámara del quemador boca abajo a través de la parte inferior del gabinete como se muestra. FIGURA 2 Asegúrese de que la pestaña frontal de montaje y la abertura del tubo del Venturi apuntan hacia el frente del gabinete.



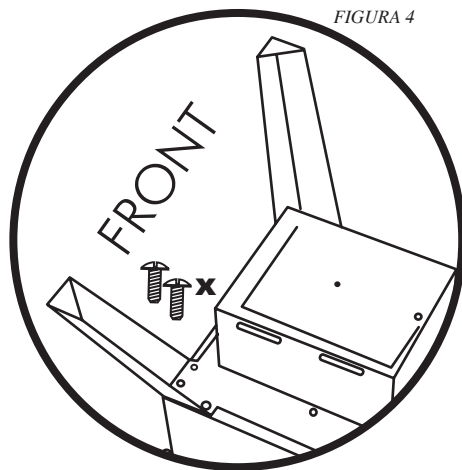
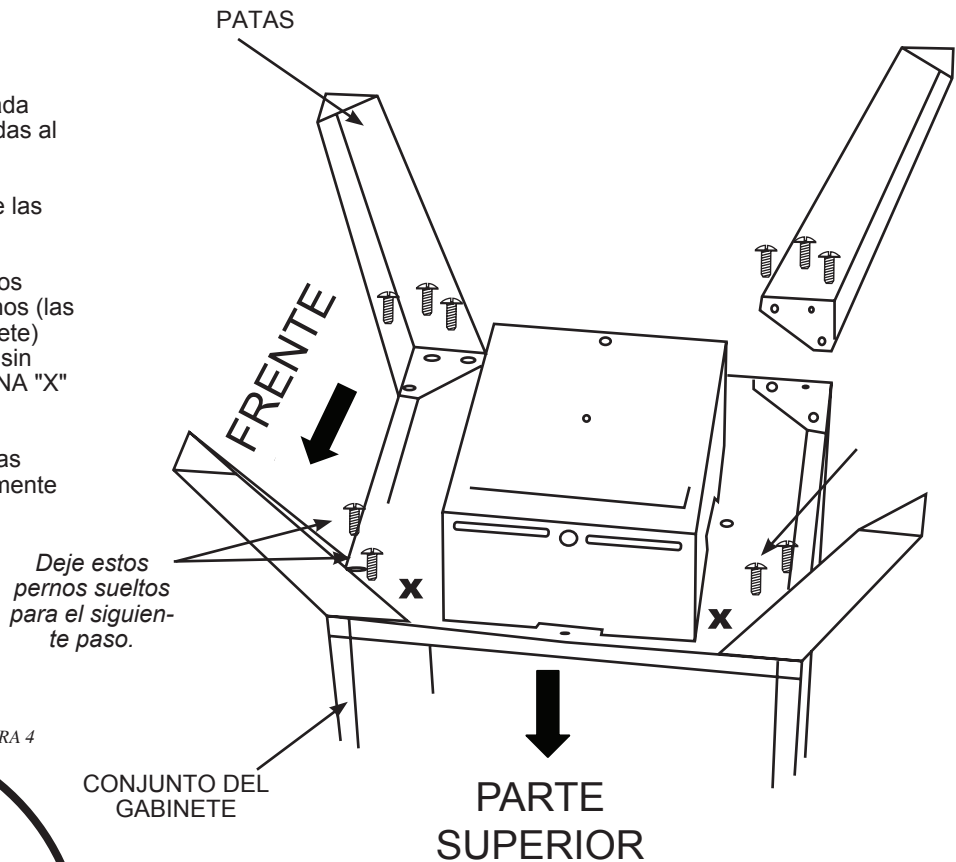
4. Alinee los agujeros de los pernos e inserte los pernos desde el interior del gabinete como se muestra. Apriete ligeramente las tuercas para mantener el conjunto en su lugar. En este momento, NO apriete los pernos completamente. FIGURA 2



# ENSAMBLE PASO 2: MONTAJE DE LAS PATAS

<p><b>LOCALICE ESTAS PIEZAS</b></p> 	<p><b>HERRAMIENTAS NECESARIAS</b></p>  <p>DESTORNILLADOR DE CABEZA PHILLIPS</p>
<p><b>BOLSA DE ACCESORIOS (A)</b></p>  <p><b>NOTA:</b> La bolsa de accesorios A incluye 12 pernos. Necesitará 10 pernos para este paso. Los 2 pernos restantes se utilizarán para el siguiente paso.</p>	

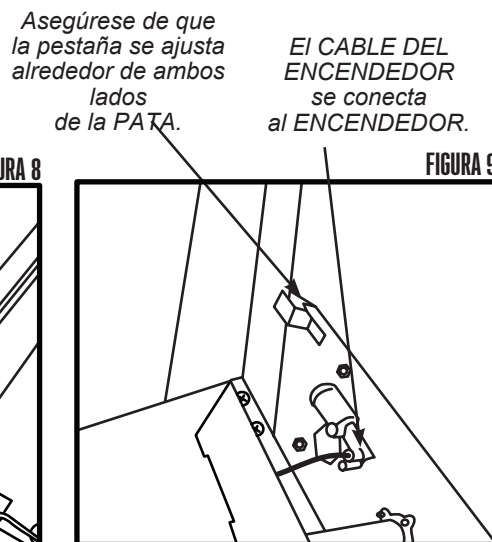
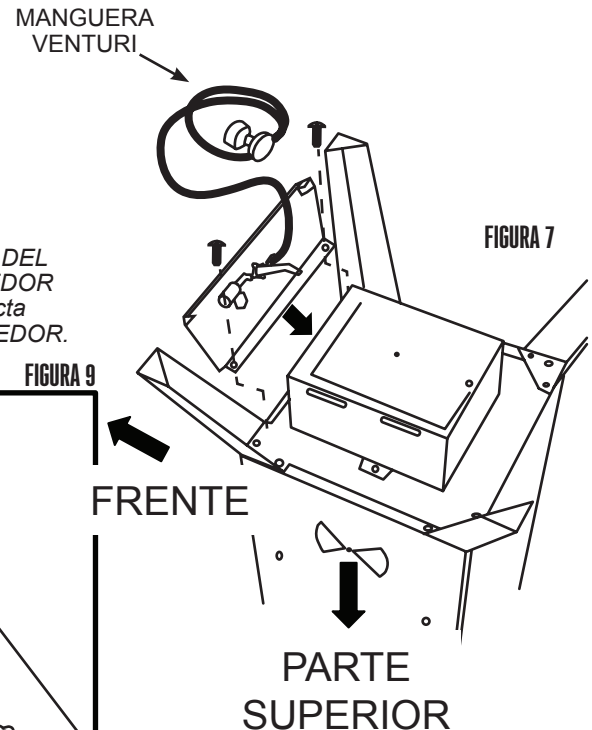
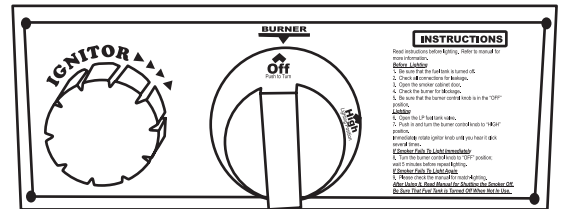
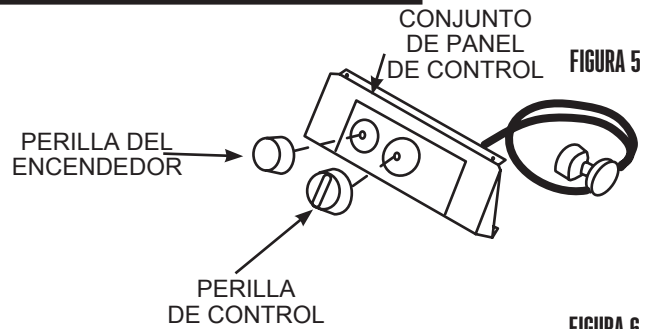
1. Deje el gabinete hacia abajo.
2. Alinee las patas traseras con los agujeros de montaje. **FIGURA 3** Inserte los 3 pernos dentro de cada pata (las tuercas están presoldadas al gabinete).
3. Apriete firmemente los pernos de las patas traseras.
2. Alinee las patas delanteras con los agujeros de montaje. Inserte 2 pernos (las tuercas están presoldadas al gabinete) y deje el tercer agujero de montaje sin perno. REPRESENTADO POR UNA "X" EN LA FIGURA 4
4. NO apriete los pernos en las patas delanteras. Déjelos lo suficientemente sueltos como para que las patas delanteras puedan moverse con facilidad.



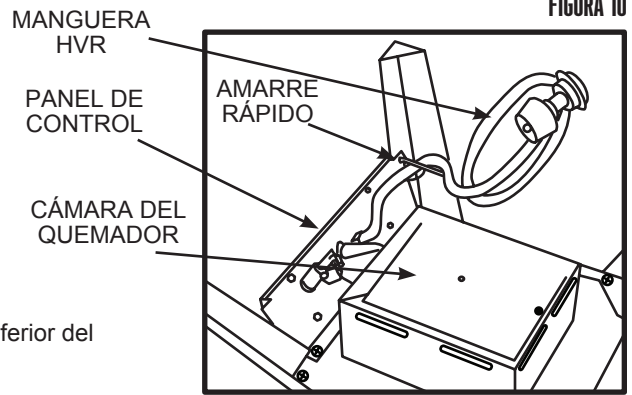
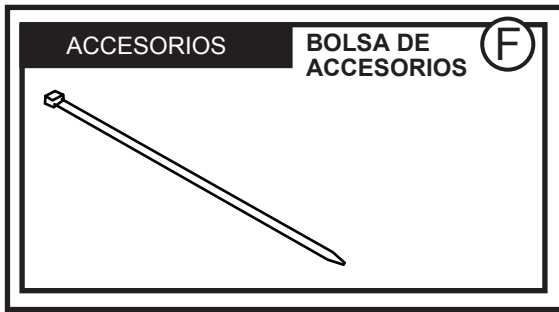
# ENSAMBLE PASO 3: INSTALACIÓN DEL PANEL DE CONTROL / SISTEMA HVR / ENCENDEDOR

<p><b>LOCALICE ESTAS PIEZAS</b></p>	<p><b>HERRAMIENTAS NECESARIAS</b></p> <p>DESTORNILLADOR DE CABEZA PHILIPS</p>
<p><b>ACCESORIOS</b></p> <p>2 PERNOS</p>	<p><b>BOLSA DE ACCESORIOS (A)</b></p> <p><b>NOTA:</b> La bolsa de accesorios A incluye 12 pernos. Necesitará 2 pernos para este paso. Los otros 10 pernos se utilizaron en el Paso 2.</p>

1. Deje el gabinete hacia abajo.
2. Fije la perilla del encendedor y la perilla de control al conjunto del panel de control. FIGURA 5 Asegúrese de que la perilla de control se asiente adecuadamente sobre el eje con chaveta. FIGURA 6
3. Alinee el panel de control. FIGURA 7
4. El vástago del (Manguera/Válvula/Regulador) HVR debe insertarse dentro del Venturi. FIGURA 8 ¡ADVERTENCIA! ¡Una instalación inapropiada puede causar un incendio fuera del ahumador!
5. Cuando deslice el panel de control en su lugar, asegúrese de que las lengüetas capturan las patas delanteras. FIGURA 9
6. Conecte el cable del encendedor a una de las patas del encendedor. FIGURA 9
7. Inserte los 2 pernos restantes de la bolsa de accesorios A a través de las pestañas en el panel de control e insértelas dentro de los agujeros de montaje. FIGURA 8
8. Apriete firmemente todos los pernos, incluidos los pernos sueltos en las patas delanteras.



## ENSAMBLE PASO 4: ASEGURADO DE LA CONEXIÓN DE GAS



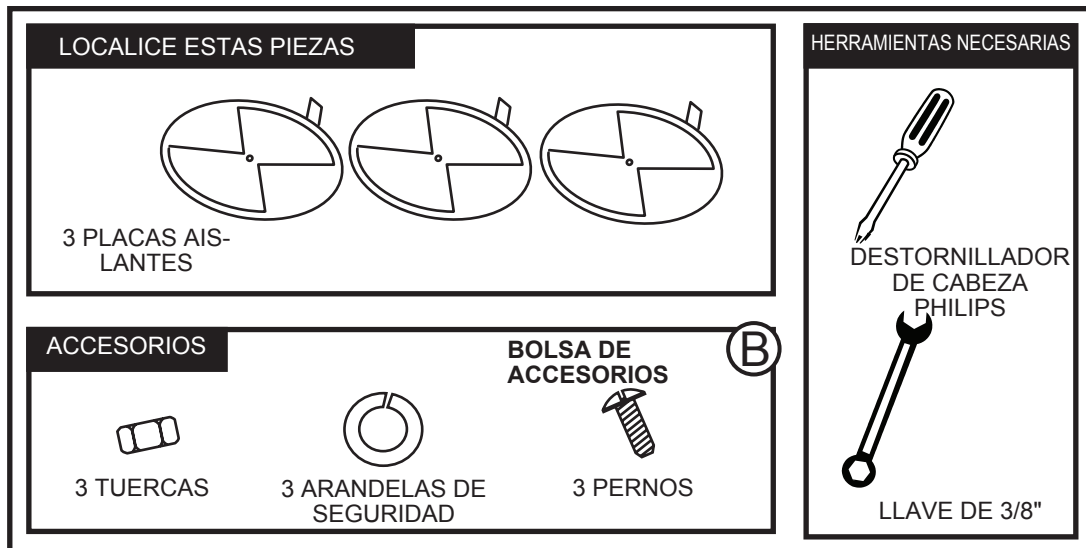
1. Utilice el amarre rápido para asegurar la manguera a la parte inferior del panel de control. **FIGURA 10**

2. Apriete el amarre rápido de manera que no quede manguera suelta. NO apriete demasiado el amarre rápido para ayudar a evitar que la manguera entre en contacto con la cámara del quemador caliente. APRETAR DEMASIADO puede restringir el flujo de gas y podría dañar la conexión de gas.

3. Inspeccione la instalación por debajo del ahumador para asegurarse de que la manguera no esté rozando ninguna parte de la cámara del quemador.

4. Cuidadosamente, voltee el ahumador a la posición vertical sobre sus patas.

## ENSAMBLE PASO 5: INSTALACIÓN DE PLACA AISLANTE



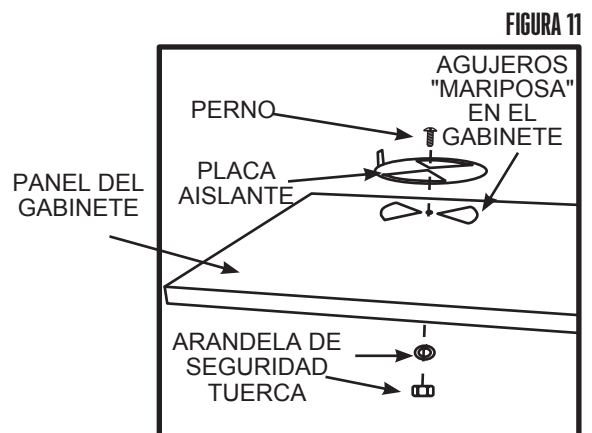
1. Coloque una placa aislante sobre el gabinete y alinéela con los correspondientes agujeros "mariposa". **FIGURA 11**

2. Inserte un perno desde la parte superior a través del agujero central.

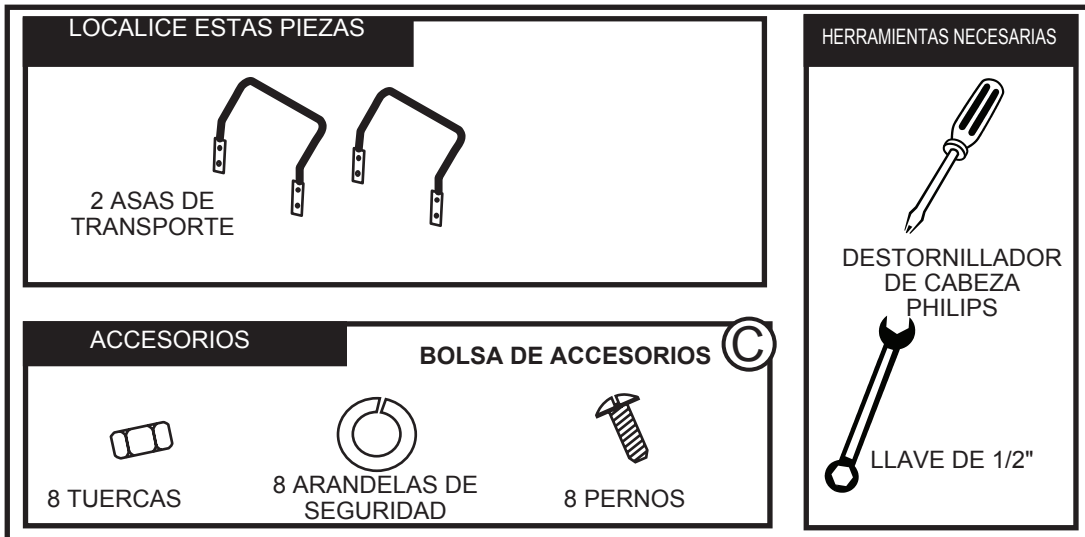
3. Desde la parte inferior, coloque una arandela de seguridad y una tuerca sobre el perno.

4. Enrosque la tuerca apenas lo suficiente como para mantener ajustada la placa aislante, ésta debe poder rotar con poca resistencia.

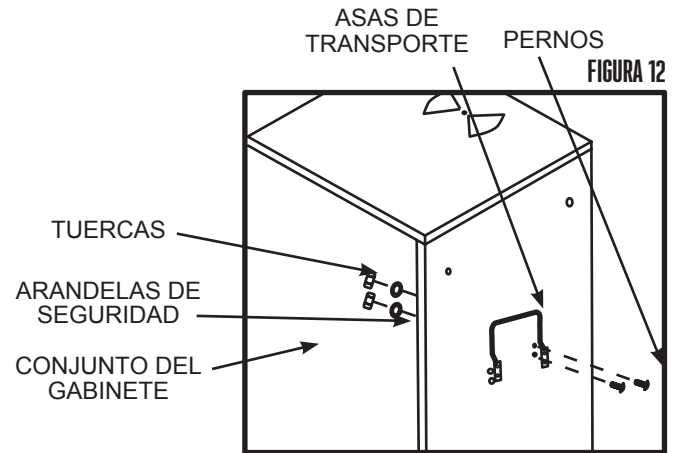
5. Repita los pasos 1-4 en los otros 2 lados con las placas aislantes.



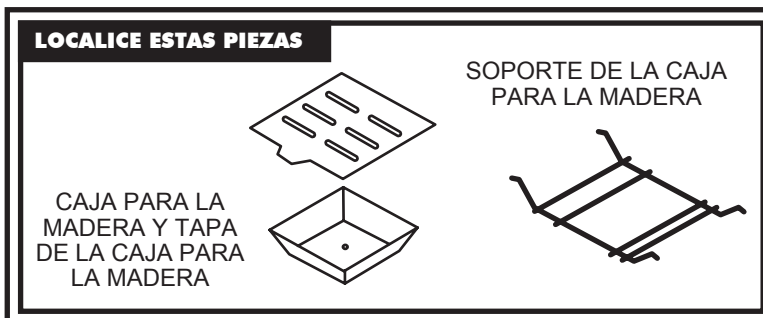
## ENSAMBLE PASO 6: ASEGURADO DE LAS ASAS



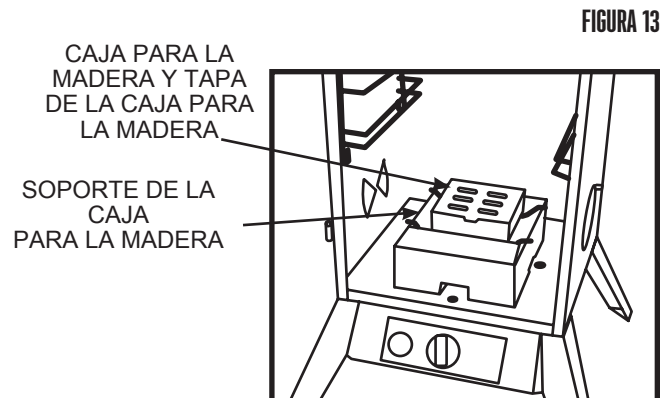
1. Alinee el asa de transporte con los correspondientes agujeros en el costado del gabinete. Las asas deben colocarse en posición vertical con los agujeros de los pernos en la parte inferior.
2. Inserte los pernos desde el exterior y coloque las arandelas de seguridad y las tuercas desde el interior del gabinete. Apriete firmemente las tuercas. **FIGURA 12**
3. Complete los pasos para ambos lados del conjunto del gabinete y las asas para el transporte.



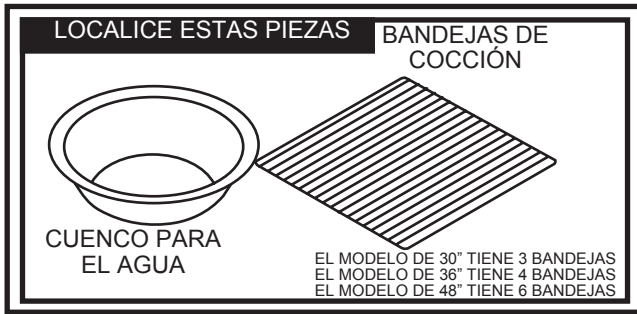
## ENSAMBLE PASO 7: INSTALACIÓN DE LA CAJA PARA LA MADERA



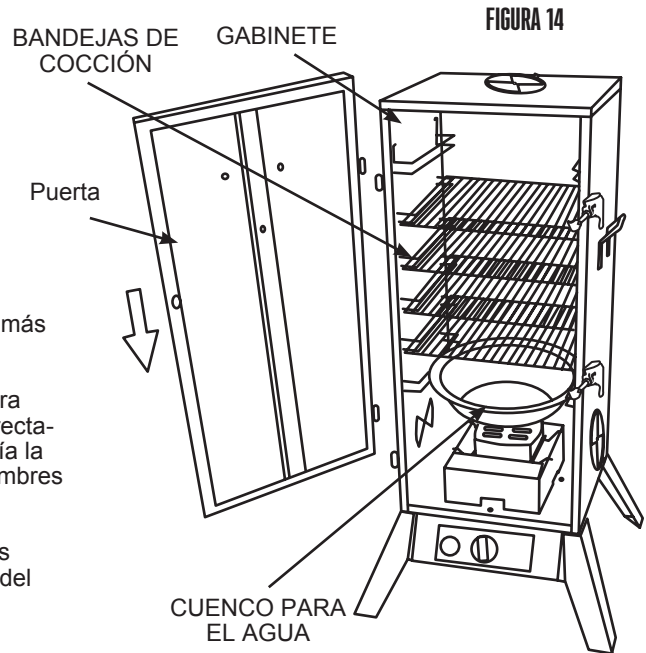
1. Ponga el soporte de la caja para la madera sobre la cámara del quemador, apoyada en las dos muescas del soporte.
2. Ponga la caja para la madera sobre el soporte de la caja para la madera.
3. Ponga la tapa de la caja para la madera sobre la caja para la madera. **FIGURA 13**



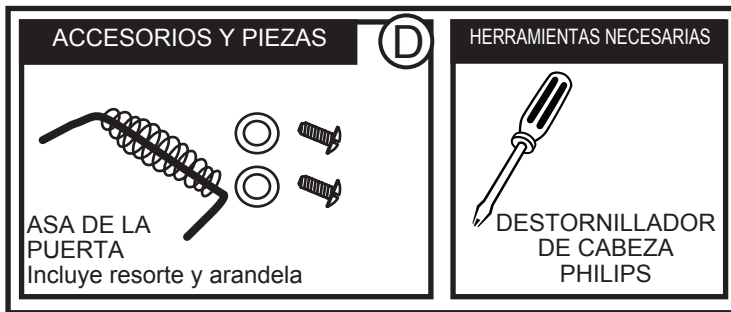
## ENSAMBLE PASO 8: INSTALACIÓN DEL CUENCO DE AGUA



1. Deslice el cuenco de agua dentro de la posición de la bandeja más baja. **FIGURA 14**
2. Inserte las bandejas de cocción en las restantes posiciones para bandejas como lo desee; sin embargo, no inserte una rejilla directamente sobre el cuenco del agua - el cuenco del agua restringiría la distribución del calor. Para obtener mejores resultados, los alambres de la bandeja deben correr de adelante hacia atrás.
3. Vuelva a montar el panel de la puerta deslizando los pasadores de la bisagra de la puerta dentro de los soportes de la bisagra del gabinete. **FIGURA 14**



## ENSAMBLE PASO 9: INSTALACIÓN DEL ASA



1. Deslice la arandela hacia el extremo del asa de la puerta, seguida del resorte. **FIGURA 15**
2. Pase el asa de la puerta por el agujero en el frente del panel de la puerta. **FIGURA 16**
3. Desde la parte posterior del panel de la puerta, inserte la placa de montaje, sobre el extremo del asa de la puerta. **FIGURA 16**
4. Con las arandelas de seguridad colocadas en los pernos, inserte los pernos a través de la placa de montaje, dentro de las monturas roscadas y apriete firmemente los pernos.

Repita los pasos 1-4 para el ahumador de 48", ya que éste tendrá 2 asas para instalar.

FIGURA 15

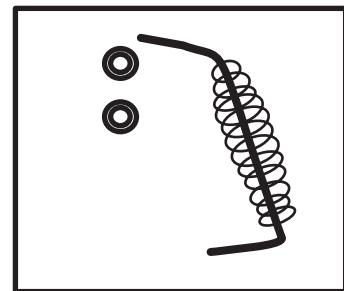
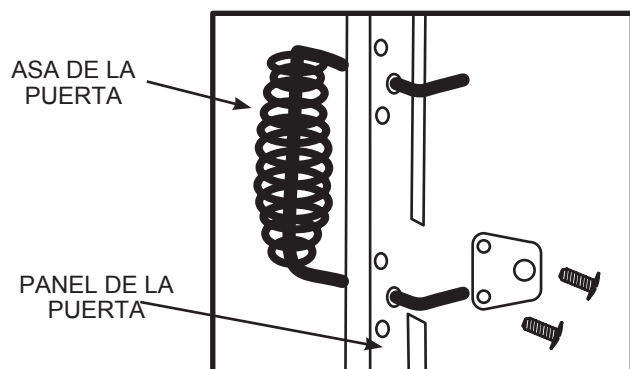






FIGURA 16



## ENSAMBLE PASO 10: INSTALACIÓN DEL INDICADOR DE CALOR

ACCESORIOS		BOLSA DE ACCESORIOS (E)	HERRAMIENTAS NECESARIAS
			
TUERCA	ARANDELA	MEDIDOR DE TEMPERATURA	LLAVE DE 1/2"

**NOTA:** Esta tuerca ya se apretó en el medidor de temperatura y debe removerse para el ensamble.

1. Remueva la tuerca de la parte posterior del medidor de temperatura e inserte el medidor de temperatura dentro del panel de la puerta. FIGURA 17 Asegúrese de que los números del medidor de temperatura estén al derecho. FIGURA 18
2. Desde la parte posterior del panel de la puerta, coloque la arandela, luego enrosque la tuerca sobre el medidor de temperatura.
3. Apriete firmemente la tuerca, pero no demasiado.

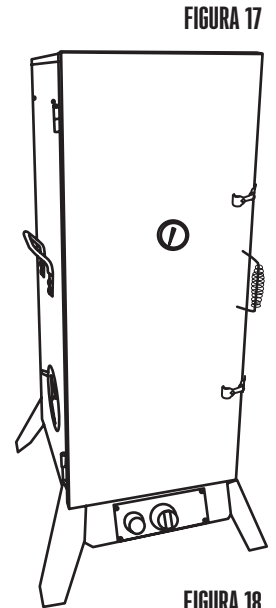
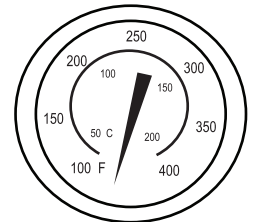


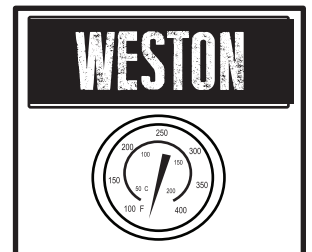
FIGURA 18



## ENSAMBLE PASO 11: INSTALACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN

LOCALICE ESTAS PIEZAS	
	
PLACA DE IDENTIFICACIÓN	2 TUERCAS DE PRESIÓN

1. Inserte las monturas de la placa de identificación a través de los agujeros de montaje en el frente del panel de la puerta. FIGURA 19
2. Desde el interior del panel de la puerta, coloque de forma segura las tuercas de seguridad a las monturas de la placa de identificación.

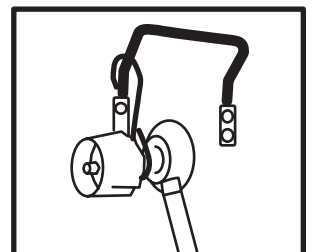


## ENSAMBLE PASO 12: ASEGURADO DEL HVR

LOCALICE ESTAS PIEZAS	BOLSA DE ACCESORIOS (F)
	
GANCHO EN S	

1. Coloque un extremo del gancho en S alrededor del cuello del HVR. FIGURA 20
2. Cuando un tanque LP no esté conectado al ahumador, utilice el gancho en S para colgar el HVR del asa de transporte en el costado del ahumador. Esto ayudará a evitar que suciedad y otras partículas tapen el extremo del HVR.

**¡HA TERMINADO EL ENSAMBLADO!**  
Por favor siga todas las instrucciones de salvaguardas en las siguientes páginas para conectar el tanque LP.



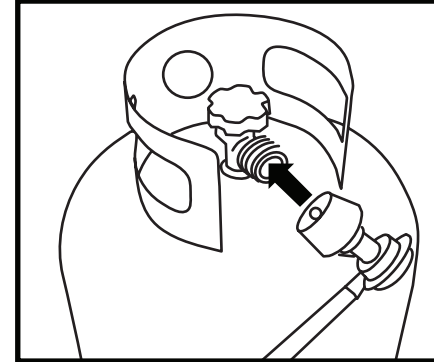
# CONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

  
**¡ADVERTENCIA!**

**¡ADVERTENCIA! ¡DEBEN SEGUIRSE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y SALVAGUARDAS EN ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES!**

1. La perilla en el tanque de gas LP estar cerrada. Vea que la perilla se haya girado en dirección de las manecillas del reloj hasta detenerse completamente.
2. Verifique que la **perilla de control** en el **ahumador** esté apagada.
3. Quite la tapa protectora de la válvula del tanque de gas LP y la tuerca de acople, si está presente.
4. Sostenga el regulador en una mano e inserte la boquilla dentro de la salida de la válvula. Asegúrese de que la boquilla esté centrada en la salida de la válvula. La tuerca de acople se conecta a la rosca exterior grande sobre la salida de la válvula. Tenga cuidado, no fuerce (trasroscar) la conexión.
5. Apriete a mano la tuerca del acople en el sentido de las manecillas del reloj hasta que se detenga completamente. Apriete firmemente a mano únicamente. **NO** use herramientas.

FIGURA 21



**ADVERTENCIA:** En el proceso de la conexión del gas, cuando enrosque la **manguera HVP** al tanque de gas LP se encontrará alguna resistencia de la válvula. Esto es normal cuando se asienta la válvula. Asentar la válvula requiere aproximadamente de media a tres cuartos de vuelta adicional para completar la conexión.

- *Cualquier cilindro de suministro que utilice debe estar construido y marcado según las especificaciones para cilindros de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) CFR 49, o CAN/CSA B339. El electrodoméstico debe utilizarse sólo con el tanque de 20 libras, de posición vertical de retiro de vapor.*

(A) No almacene tanques por debajo o cerca del **ahumador**.

(B) Nunca llene los tanques por encima del 80% de su capacidad.

Si no se siguen exactamente las instrucciones A y B anteriores, puede ocurrir un incendio que cause muertes o lesiones graves.

- Este **ahumador** se diseñó para operar sólo con gas LP (Propano Líquido).
- El cilindro de gas LP de 20 libras que se utiliza con este **ahumador** debe cumplir con los siguientes requerimientos: Diámetro - 12" (30.5cm), Altura - 18" (45.7cm), con una Capacidad Máxima de 20 libras.
- El cilindro de gas utilizado debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro. El sistema de suministro del cilindro debe estar ajustado para retiro de vapor.
- **Deben seguirse las instrucciones impresas sobre los cilindros de gas cuando se llenen o transporten los tanques. No hacerlo podría dar como resultado problemas relacionados con un llenado excesivo, una excesiva liberación de ventilación de gas y la congelación del regulador.**
- No permita que ingrese suciedad o materias extrañas dentro de la conexión del tanque cuando no está conectado al sistema de suministro de combustible. Utilice la tapa protectora que se suministra.

Deben llenarse los cilindros antes de su uso inicial. Toda manipulación, transporte, llenado y almacenamiento de cilindros de gas LP debe hacerse según el NFPA 58 Almacenamiento y Manipulación de Gases de Petróleo Líquido, o el CAN/CGA B149.2 Código de Instalación de Propano. Deben amarrarse los cilindros de forma adecuada durante el transporte. No coloque otros elementos sobre los cilindros en ningún momento. No debe exponerse los cilindros a temperaturas excesivas o al calor extremo.

Si hay alguna pregunta acerca de la identidad de su unidad y del tipo de combustible a utilizar, por favor mire la placa informativa. Las unidades se equipan de fábrica para uso sólo con un tipo de combustible. Estas unidades no pueden, y no deben utilizarse con otros tipos de combustible. Hacerlo puede causar daños severos a la unidad y al área de instalación, y presenta el riesgo añadido de lesiones graves. **Cualquier intento por operar estos ahumadores con combustibles para los cuales no se diseñaron anula la garantía del fabricante.**

Las salidas del tanque de gas deben tener una terminal de conexión de gas Tipo 1 para que coincida con la manguera de gas suministrada con el **ahumador**.

Debe utilizarse el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrado por el fabricante con el electrodoméstico. Los reemplazos para los reguladores de presión y los conjuntos de manguera deben ser los que especifica el fabricante del electrodoméstico.

Debe manipularse con cuidado el conjunto regulador/manguera para evitar la contaminación por objetos extraños y suciedad. Debe inspeccionarse el conjunto antes de su uso y debe limpiarse cualquier suciedad o contaminación. Para asegurar una operación adecuada, cualquier reemplazo del conjunto del regulador del tanque de combustible debe hacerse con piezas autorizadas por el fabricante del ahumador.

No debe utilizarse esta unidad con un sistema de suministro de gas LP que no sea autocontenido.

  
**¡ADVERTENCIA!**

**¡ADVERTENCIA! La válvula/los reguladores de presión se ajustan de fábrica a las presiones de operación correctas. ¡No se debe intentar hacer ajustes a dicha configuración!**

## ¡REVISE EN BUSCA DE FUGAS DE GAS!

Después de completar todas las conexiones, revíselas todas así como los conectores en busca de fugas con una solución jabonosa.

- Con todas las válvulas cerradas, aplique la solución para revisar las fugas (mezcla 50/50 de detergente para lavar platos y agua) a todas las conexiones y accesorios que transporten gas.
- Abra la válvula del tanque.
- La presencia de burbujas en las áreas de la solución húmeda indican una fuga de gas.
- Si se detectan fugas, o si huele o escucha gas, cierre **INMEDIATAMENTE** la válvula y repare la fuga, o reemplace la parte defectuosa. ¡No utilice el **ahumador** hasta haber corregido todas las fugas!



**¡ADVERTENCIA!**

## CONSEJOS PARA EL AJUSTE

- Cuando coloque en sus lugares el ahumador y el tanque, se recomienda que el tanque y el ahumador que dejen sobre una línea perpendicular a la dirección del viento.
- El conjunto de la manguera/regulador del gas deben extenderse totalmente hasta la distancia máxima, de manera que la manguera quede recta y el tanque se encuentre tan lejos del ahumador como sea posible.
- Los tanques de gas LP están diseñados para operar únicamente en posición vertical.
- Debe tenerse cuidado de proteger la manguera del suministro de combustible de daños causados por tráfico peatonal o vehicular.
- Si el electrodoméstico no se está utilizando, deberá apagarse el gas en el cilindro de suministro y el cilindro debe desconectarse del electrodoméstico.
- El almacenamiento del ahumador en interiores sólo se permite si se desconecta el cilindro y se retira del mismo.



**¡ADVERTENCIA!**

No deje de seguir **TODAS LAS ADVERTENCIAS** y precauciones contenidas en este manual de instrucciones antes de usar el ahumador.

**¡NUNCA** deje sin supervisión este aparato!

**¡Este ahumador se CALIENTA EXTREMADAMENTE!**

Mientras el ahumador no está en uso, **DEBE CERRARSE LA LLAVE DE GAS** en el suministro del cilindro.



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## CURADO DE SU AHUMADOR

Antes de cocinar alimentos en su **ahumador**, es importante “curar” su **ahumador**. El curado sella la pintura y el interior de su **ahumador** para mejorar el sabor, la durabilidad y el desempeño general. Esto también se denomina proceso de “amansado”.

- Para curar su **ahumador**, simplemente utilícelo como lo haría normalmente, sólo no cocine ningún alimento. Necesitará seguir todos los procedimientos de operación en las siguientes secciones de este manual.
- Utilizando sus maderas y adobos favoritos, opere su **ahumador** a temperatura baja (alrededor de 175°F) por 45-60 minutos. Deje enfriar el **ahumador**, y limpie el agua y la madera utilizada.
- Una vez el curado esté completo, el interior de su **ahumador** tendrá un revestimiento durable y curado.

---

## AÑADIR AGUA A SU AHUMADOR

- Para añadir agua ANTES de cocinar, simplemente remueva el **cuenco del agua** y llénelo con agua hasta 1” por debajo del borde. Luego vuelva a colocar el **cuenco del agua** en la parte baja del **soporte de bandejas**.
- Para añadir agua MIENTRAS el **ahumador** está caliente: ¡NO saque el **cuenco del agua** del **soporte**! ¡El agua y el cuenco del agua estarán extremadamente CALIENTES!
- Para hacer que la adición de agua sea más fácil y segura, utilice una jarra limpia con cuello largo.
- Recubra el **cuenco del agua** con papel de aluminio antes de cada uso. Esto hará más fácil limpiarlo y extenderá la vida del **cuenco del agua**.

---

## AÑADIR MADERA/CARBÓN A SU AHUMADOR

- Para añadir astillas ANTES de cocinar, simplemente llene la **caja para la madera** con sus astillas de madera saborizantes favoritas. La cantidad y tipo de madera que utilice queda enteramente a su criterio. Una caja llena es normalmente suficiente para varias horas de ahumado. Una vez llena la **caja para la madera**, coloque la **tapa de la caja para la madera** sobre la **caja para la madera** y ponga la **caja para la madera** dentro del **ahumador**.
- Para añadir astillas MIENTRAS cocina, recomendamos utilizar pinzas largas para retirar la **tapa de la caja para la madera** y colocar las piezas dentro de la **caja para la madera**, sin retirarla. NO SE RECOMIENDA retirar la **caja para la madera** mientras el **ahumador** se encuentra en operación.

**ADVERTENCIA:** ¡La **caja para la madera** y la **tapa de la caja para la madera** se CALIENTAN mucho! Evite manipularlas mientras están en uso. ¡Utilice SIEMPRE guantes protectores de horno cuando manipule componentes calientes!

---

## OPCIONES DE MADERA SABORIZANTE PARA SU AHUMADOR

Las astillas pequeñas de madera funcionan mejor dentro de una **caja para la madera**. Utilice maderas duras tales como nogal, pecana, manzano, cerezo o mezquite. La mayoría de las maderas de árboles frutales o nueces producen un excelente humo saborizante. No utilice maderas resinosas tales como pino o triply. Estas usualmente producen un sabor desagradable. Déjese guiar por su gusto, experimente con diferentes tipos y cantidades de astillas, trozos o palitos de madera. Incluso puede mezclar varias maderas.

Para producir más humo y evitar una combustión rápida, humedezca las astillas de madera por al menos 20 minutos en un cuenco de agua separado, o envuélvalas en papel de aluminio perforado. La mayor parte del saborizado por humo ocurre dentro de la primera hora de cocción. Usualmente no es necesario añadir astillas de madera después de la primera hora, a menos que se desee un sabor ahumado adicional.

**NOTA:** Para recoger el goteo que puede venir de la parte inferior del ahumador, coloque una bandeja metálica por debajo del mismo.

## PROCEDIMIENTOS DE ENCENDIDO

### SISTEMA DE ENCENDIDO

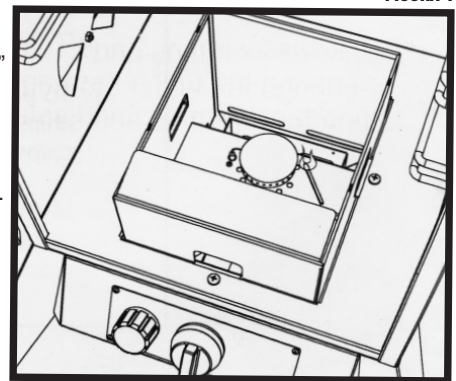
1. Revise todas las conexiones en busca de fugas, utilizando la prueba del “agua jabonosa” tal como se explicó en la sección “¡REVISE EN BUSCA DE FUGAS DE GAS!” de este manual.
2. Abra la puerta del gabinete del ahumador.
3. Busque cualquier bloqueo en el tubo del Venturi o en el quemador. Retire cualquier objeto o materia extraña.
4. Asegúrese de que la perilla de control del quemador está en la posición de apagado (“OFF”).
5. Abra la válvula del cilindro LP 1-1/2 vueltas girando en el sentido contrario de las manecillas del reloj.
6. Para encender la unidad con el encendedor rotatorio, presione y gire la perilla de control del quemador en el sentido contrario de las manecillas del reloj hasta la posición alta.
7. Inmediatamente, rote la perilla del encendedor en el sentido de las manecillas del reloj hasta que escuche un clic varias veces (debería ver una pequeña chispa que salta desde el extremo de la varilla del electrodo, al costado del quemador). Si el quemador no enciende en los siguientes 3 a 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición de apagado (“OFF”) y espere 5 minutos antes de repetir nuevamente los pasos. Si el quemador aún no enciende, trate de encender el ahumador con cerillos, utilizando las instrucciones a continuación.
8. Una vez que el quemador esté encendido, cierre la puerta para permitir que se acumule el calor. Pueden ajustarse entonces los aisladores al ajuste deseado para permitir un flujo de aire y una combustión adecuados. A continuación se presentan consejos para ajustar los aisladores.

### ENCENDIDO CON CERILLOS

1. Siga los pasos 1 hasta 5 de las instrucciones del “SISTEMA DE ENCENDIDO” que se presentaron anteriormente.

2. Retire la caja para la madera y el soporte de la caja para la madera del interior del ahumador. Encienda un cerillo de papel y déjelo caer dentro de la cámara del quemador, asegurándose de que caiga junto al quemador de bronce.

**FIGURA 1.** Rápidamente gire la perilla del control del quemador a la posición encendido. Si el quemador no enciende en los siguientes 4 a 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita el proceso.



### AJUSTES DE LOS AISLADORES

- Para un mejor desempeño, rote el ahumador de manera que el frente o la parte posterior del gabinete se enfrenten al viento. Esto permite que el ajuste de los aisladores sea más efectivo y exacto.
- Los aisladores NUNCA deben dejarse totalmente cerrados.
- Abrir un aislador lateral permite que el fuego consuma más oxígeno, avivando las llamas y causando un aumento en la temperatura.
- Abrir el aislador superior ayuda a expulsar tanto calor como humo.
- La clave para un ahumado efectivo es observar su indicador de temperatura sobre la puerta y ajustar los aisladores en consecuencia.
- El mantenimiento de la temperatura se controlará mejor mediante diferentes configuraciones de ajuste del aislador.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga los aisladores abiertos a un mínimo del 10% en todo momento.

**PRECAUCIÓN:** El ahumador puede calentarse mucho mientras se utiliza. No toque ninguna parte del ahumador, excepto el asa de la puerta y la perilla de control del quemador. Puede ser necesario utilizar guantes protectores.

- Gire la perilla de control del quemador a la posición de apagado, presionándola y rotándola en el sentido de las manecillas del reloj. La llama del quemador se apagará.
- Cierre la válvula del cilindro de gas LP girando la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta que se detenga.
- Siga todas las advertencias y precauciones de seguridad antes de retirar la carne del ahumador, o preparar la unidad para almacenamiento. Por favor vea “SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO” para los procedimientos de almacenamiento adecuados y las advertencias y salvaguardas importantes.

# INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

**IMPORTANTE:** Antes de cada uso, limpie e inspeccione la manguera y la conexión al cilindro de gas LP. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, debe reemplazarse la manguera antes de utilizar el ahumador. Remítase a las instrucciones de "REVISAR EN BUSCA DE FUGAS DE GAS" en la sección de la conexión del tanque de gas LP de este manual.

1. Llene la caja de ahumado / caja para la madera con pedacitos de madera saborizada y coloque la caja para la madera dentro del ahumador según las instrucciones en la sección de ensamble de este manual.
2. Coloque el cuenco del agua dentro del ahumador en la posición de la bandeja inferior, como se explicó en la sección "PASO DE ENSAMBLE 8" de este manual. Llene cuidadosamente el cuenco del agua con agua o adobo hasta 1 pulgada por debajo del borde. Un cuenco completo dura aproximadamente 2-3 horas. No llene demasiado, ni permita que el agua se rebosa del cuenco del agua.
3. Inserte o ajuste las bandejas de cocción en las posiciones de bandeja deseadas. Para un mejor acceso a los alimentos con pinzas o espátula, asegúrese de que las bandejas se deslizan del frente hacia atrás, como se explicó en la sección "PASO DE ENSAMBLE 8" de este manual.
4. Ahora, está listo para encender el quemador. Remítase a los "PROCEDIMIENTOS DE ENCENDIDO" en este manual. El calor del quemador permitirá que las astillas de madera se quemen, haciendo que se acumule el humo saborizante. Ajuste los aisladores para controlar la temperatura.
5. Disponga los alimentos sobre las bandejas de cocción en una sola capa, con espacio entre cada pieza. Esto permite que el humo y la humedad caliente circulen uniformemente alrededor de los trozos de comida.
6. Ahumar por 2 a 3 horas a la temperatura de cocción ideal constante de 225°F a 250°F (107° a 121° Celsius) produce los mejores resultados. La temperatura se verifica en el indicador de temperatura montado en el frente del ahumador. Para carne más tierna y más ahumada, puede preferirse una temperatura más baja. Si el tiempo es crítico, se recomienda un rango de temperatura más alto.
7. Revise periódicamente el nivel de agua y añada agua si éste es bajo. Nunca permita que el agua se evapore completamente. Revise el nivel de agua al menos cada 2 horas, o según sea necesario. Para mejores resultados y para mantener el calor, evite abrir la puerta del ahumador mientras esté en uso. Cuando deba abrir la puerta, hágalo brevemente. El ahumador regresará rápidamente a la temperatura de cocción después de cerrar la puerta.
8. Utilice siempre un termómetro de sonda (no incluido) para asegurarse de que los alimentos están completamente cocinados antes de retirarlos del ahumador.

## SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO

! Tenga precaución cuando levante y mueva el ahumador para evitar lesiones en la espalda. Se recomienda trasladar el ahumador entre dos personas.

! Elimine las cenizas frías envolviéndolas en papel de aluminio grueso y póngalas en un recipiente no combustible. Asegúrese de que no hay otros materiales combustibles dentro o cerca del recipiente.

! Si debe eliminar las cenizas en menos tiempo de lo que les toma enfriarse completamente, remueva las cenizas del ahumador, póngalas en papel de aluminio grueso y mójelas completamente con agua antes de eliminarlas en un recipiente no combustible.

. **PRECAUCIÓN:** Todos los procedimientos de cuidado y mantenimiento deben llevarse a cabo sólo mientras el ahumador está apagado y frío.

. Limpie el cuenco del agua y las bandejas de cocción con agua caliente, jabonosa. Enjuague y seque bien. Usted puede aplicar si desea una ligera capa de aceite de cocina o aerosol para cocinar al cuenco del agua y a las bandejas de cocción.

. Revise y limpie con frecuencia el Venturi y el quemador en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo tapado puede ocasionar un incendio por fuera del ahumador.

. Para limpiar el interior y el exterior del gabinete del ahumador, simplemente utilice un trapo húmedo. No se recomienda el lavado con manguera. Debe limpiarse toda la humedad y no permitir que permanezca en el interior, o sobre el ahumador. Una vez limpio, puede preferir darle una capa ligera de aceite de cocina, o de aerosol de cocina al interior del gabinete del ahumador.

. Si se presenta corrosión en la superficie externa del ahumador, limpie el área con esponjilla de acero, o con papel de lija, y aplique al área una capa ligera de aceite de cocina, o de aerosol de cocina, para ayudar a minimizar la corrosión recurrente.

. Cuando un tanque de gas LP no está conectado, y para ayudar a evitar que la suciedad y otras partículas extrañas tapen el HVR, cuelgue el extremo de la manguera del HVR del asa lateral, utilizando el gancho en S que se suministra, como se vio en el PASO DE ENSAMBLE 12.

. Inspeccione la llama en el quemador mirando a través del agujero de acceso frontal. Una buena llama debe ser azul, con una punta amarilla de hasta 1" de largo. Si las llamas son excesivamente amarillas e irregulares, se pueden estar acumulando depósitos de residuos de aceite y alimentos en el quemador. Trate de limpiar la superficie del quemador y los agujeros para mejorar la llama. Las llamas deficientes también pueden ser el resultado de una mala conexión entre el HVR y el Venturi. Siempre deje enfriar el ahumador antes de limpiar o verificar el ensamble.

. Para proteger a su ahumador de los elementos, siempre mantenga su ahumador cubierto mientras no está en uso.

# UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá, y que se registraron adecuadamente dentro de 30 días de la fecha de compra original. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección.

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty)

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía, visite [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact) o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago.

Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.



# FUMOIR PROPANE

## DE PLEIN AIR

30" 41-0701-W / 36" 41-0301-W / 48" 41-0401-W

## AVIS AU CONSOMMATEUR !

Lire et bien comprendre toutes ces instructions. Conserver cette notice pour référence future !

Négliger ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion causant des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.



**¡ADVERTENCIA!**

### EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

1. Couper IMMÉDIATEMENT l'arrivée du gaz au fumoir.
2. Éteindre IMMÉDIATEMENT les flammes nues.
3. Ouvrir la porte du fumoir
4. Si l'odeur persiste, s'éloigner IMMÉDIATEMENT du fumoir et appeler sur-le-champ le fournisseur de gaz ou le service d'incendie local pour obtenir de l'aide !

**NE PAS tenter d'allumer l'appareil tant que la fuite de gaz n'a pas été réparée ou que la source de l'odeur de gaz imbrûlé n'a pas été trouvée !**

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ne pas utiliser ni stocker de l'essence ou d'autres liquides/vapeurs inflammables à moins de 7,62 m (25 pi) de ce fumoir ou de tout autre appareil.
2. Les bouteilles de propane liquide non raccordées doivent être stockées à plus de 3,05 m (10 pi) de ce fumoir ou de tout autre appareil.

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 010416

# ⚠ IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

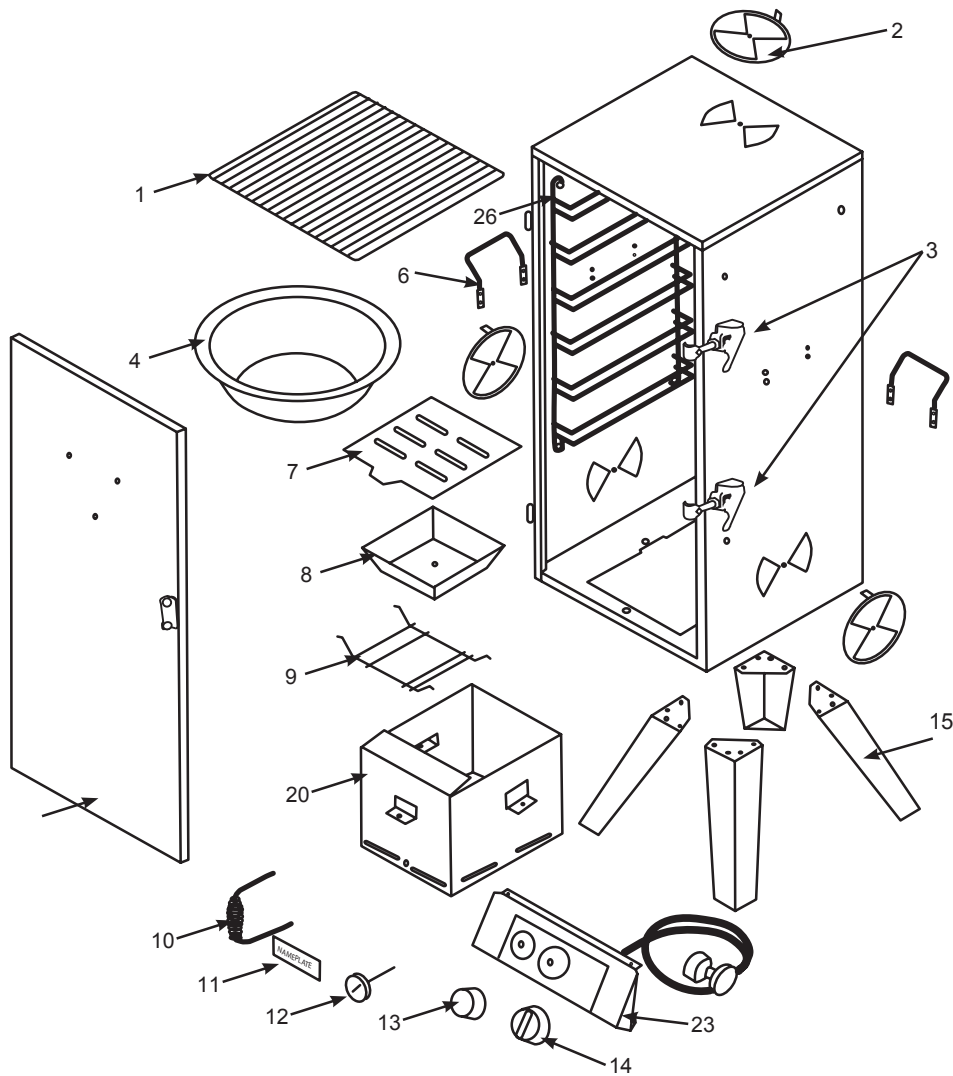
LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

1. NE PAS utiliser ce fumoir autrement que son usage prévu. Ce fumoir n'est PAS destiné à un usage commercial. Il n'est PAS destiné à être installé ou utilisé sur ou dans un véhicule ou bateau de plaisance.
2. Réservé à un usage extérieur. Ne PAS utiliser à l'intérieur, dans un garage ou dans un lieu encloué n'ayant pas de ventilation adéquate.
3. Prévoir à proximité du fumoir un extincteur facilement accessible.
4. NE PAS utiliser le fumoir après avoir pris des drogues ou de l'alcool. La consommation d'alcool, de médicaments sur ou sans ordonnance risque d'affaiblir les capacités de l'utilisateur à assembler ou à faire fonctionner proprement le fumoir.
5. Assembler et utiliser le fumoir avec prudence, afin d'éviter les coupures et les égratignures causées par les bords aigus et coupants.
6. Lever et déplacer le fumoir avec prudence pour éviter les affections douloureuses et les tords de rein. Deux personnes sont recommandées pour lever ou déplacer le fumoir. NE PAS déplacer le fumoir en cours d'utilisation.
7. NE PAS utiliser le fumoir à proximité ou en dessous de matières inflammables ou combustibles (terrasses, porches, tapis, etc.). Un espace libre de 90 cm (36 po) minimum est recommandé. NE PAS utiliser le fumoir sous des structures en surplomb. Utiliser le fumoir uniquement sur une surface ininflammable stable et de niveau, telle que le bitume, du béton ou un terrain solide.
8. NE PAS utiliser le fumoir à proximité de l'essence ou d'autres liquides inflammables, ou en présence de vapeurs combustibles.
9. NE PAS ranger, ni utiliser le fumoir dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux de compagnie. Remiser le fumoir dans un endroit sec et bien abrité. Ne JAMAIS laisser le fumoir sans surveillance lorsqu'on l'utilise.
10. CE FUMOIR DEVIENT BRÛLANT ! NE laisser PERSONNE se livrer à des activités autour du fumoir pendant ou après son utilisation. Attendre qu'il ait refroidi. Le fumoir est brûlant durant l'utilisation et le demeure un certain temps après. Laisser complètement refroidir le fumoir avant de le déplacer ou de le remiser. NE PAS laisser sans surveillance des cendres chaudes : attendre que le fumoir ait refroidi. Si le fumoir doit être déplacé tandis qu'il est chaud, TOUJOURS mettre des gants de cuisinier ou des gants isolants avant de toucher le fumoir ou ses composants.
11. NE JAMAIS allumer avec de l'essence ou des liquides très volatils, car ils risquent de causer une explosion.
12. Le bol à eau et la boîte à copeaux ne doivent pas être déplacés lors du fonctionnement du fumoir ou lorsqu'il est encore chaud. Il contiennent des cendres et liquides chauds pouvant causer de graves blessures ! S'il faut déplacer ces composants, TOUJOURS mettre des gants de cuisinier ou des gants isolants.
13. Jeter les cendres froides dans une poubelle ininflammable après les avoir enveloppées dans une feuille d'aluminium résistante. Regarder s'il n'y a pas d'autres matières combustibles dans la poubelle ou à proximité de celle-ci. S'il faut jeter des cendres encore chaudes, les sortir du fumoir enveloppées dans une feuille d'aluminium résistante, puis plonger l'enveloppe dans l'eau avant de la mettre dans une poubelle ininflammable.
14. Ouvrir la porte du fumoir en service avec prudence. Garder les mains, le visage et le corps à l'abri de la vapeur chaude et des poussées de flammes. Protéger la bouche et le nez des inhalations de fumée.
15. NE PAS porter de vêtements amples lorsqu'on utilise le fumoir. Nouer les cheveux longs lorsqu'on utilise le fumoir. TOUJOURS porter des chaussures enveloppantes lorsqu'on utilise le fumoir.
16. Laisser refroidir complètement le fumoir et ses composants avant un entretien courant ou une réparation.
17. NE JAMAIS utiliser des plats de cuisson en verre, en plastique ou en céramique sur ou dans le fumoir.
18. NE JAMAIS faire fonctionner le fumoir sans eau dans le bol. NE JAMAIS laisser toute l'eau s'évaporer. Vérifier le niveau d'eau toutes les 2 heures au minimum. Un grésillement peut indiquer un niveau d'eau bas. Suivre les instructions de ce guide pour ajouter de l'eau en cours de fonctionnement.
19. Si l'on utilise du bois aromatisant, en ajouter une quantité suffisante avant utilisation, afin d'éviter de le faire en cours de fonctionnement. L'ajout de bois pendant le fonctionnement risque de causer des éclaboussures d'eau chaude et de graves blessures.
20. L'utilisation d'accessoires non prévus pour ce fumoir est déconseillée et peut occasionner des dégâts matériels ou des blessures.
21. Les bouteilles de propane liquide non raccordées ne doivent pas être stockées près du fumoir ou de tout autre appareil. NE PAS stocker les bouteilles de gaz de rechange à moins de 3,05 m (10 pi) du fumoir. Les bouteilles de propane liquide doivent être stockées à l'extérieur, hors de portée des enfants. NE PAS stocker les bouteilles de propane liquide dans un immeuble, un garage ou autre endroit encloué. NE PAS stocker les bouteilles de propane liquide à l'intérieur ou au sommet du fumoir. Un mauvais rangement des bouteilles de gaz pourrait causer une explosion, un incendie ou des blessures corporelles.
22. Le robinet de gaz doit être fermé lorsque le fumoir est inutilisé.
23. Le propane liquide est plus lourd que l'air ; il se dépose et s'accumule en général dans les zones inférieures, il prend feu facilement et il est très inflammable ! La manipulation de ces combustibles exige de la prudence et des précautions appropriées. S'il y a une odeur de gaz, le fumoir doit être éteint et les robinets d'alimentation fermés (sur les conduites et sur les bouteilles). NE PAS tenter d'allumer l'appareil tant que la fuite de gaz n'a pas été réparée ou la source de l'odeur de gaz imbrûlé n'a pas été trouvée.
24. NE PAS utiliser le fumoir si le brûleur ne s'allume pas ou ne reste pas allumé. Dans ces cas-là, couper l'arrivée de gaz, puis débrancher les bouteilles.
25. L'utilisation par grand vent est déconseillée, car le vent nuit au fonctionnement du brûleur (extinction, poussée de flamme). Déplacer l'appareil ; s'il fonctionne toujours mal à cause du vent, éteindre le fumoir, couper l'arrivée de gaz et attendre que le vent tombe ou tourne.
26. L'installation doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1/ NFPA 54 du National Fuel Gas Code (É.-U.).
27. Le tuyau du régulateur/brûleur doit être déplié sur toute sa longueur (76 cm) lors de l'installation du fumoir. Ainsi, le fumoir sera le plus loin possible de la bouteille de gaz. Lors du fonctionnement du fumoir, le tuyau/régulateur et la bouteille de gaz doivent être en ligne perpendiculaire à la direction du vent. Rapprocher la bouteille à moins de 76 cm du fumoir pourrait la faire surchauffer ; le gaz sera alors évacué par les orifices de sûreté, au risque de causer un incendie ou une explosion de la bouteille.

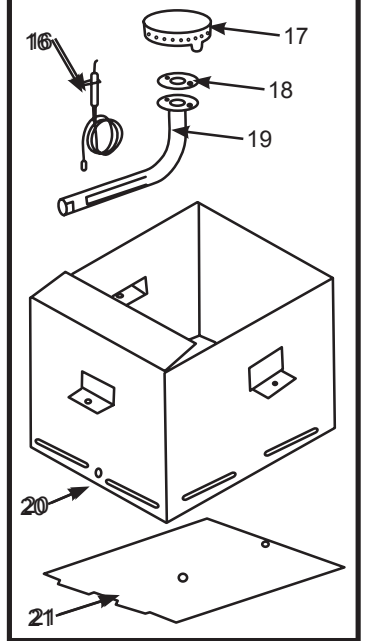
**CONSERVER CES DIRECTIVES!**



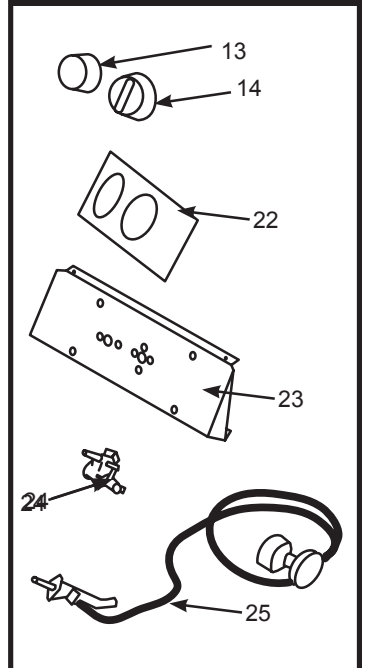
# ENSEMBLE FUMOIR



# ENSEMBLE BRÛLEUR



# ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE GAZ



**AVERTISSEMENT!**

Lire et bien comprendre toutes ces instructions. Conserver cette notice pour référence future !

**NE JAMAIS faire fonctionner cet appareil sans surveillance.**

**CE FUMOIR DEVIENT BRÛLANT !**

While the Smoker is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.

N'hésitez pas à visiter notre site Web [WestonProduct.com/support](http://WestonProduct.com/support) si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

[WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

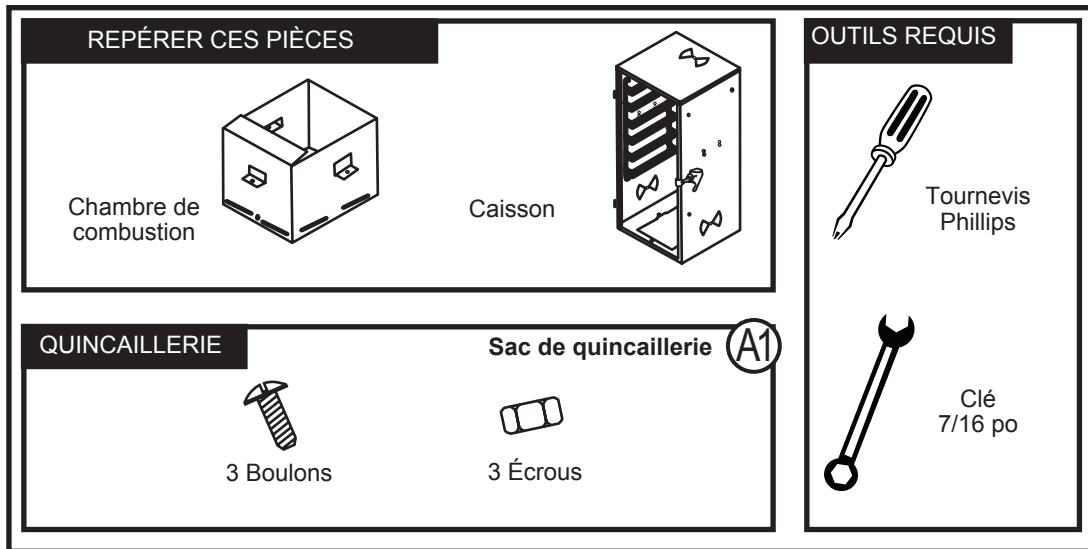
Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895  
 Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131



# DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	30" NUMÉRO DE LA PIÈCE	36" NUMÉRO DE LA PIÈCE	48" NUMÉRO DE LA PIÈCE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	41-0102 (4)	41-0102 (4)	41-0102 (6)	GRILLE DE CUISSON
2	41-0104	41-0104	41-0104	PLAQUES D'AMORTISSAGE (3)
3	41-0138	41-0138	41-0138	PINCES DE PORTE, 4 VIS, 4 ÉCROUS, 2 PINCES
4	41-0206	41-0206	41-0206	CUVETTE D'EAU
5	41-0707	41-0107	41-0207	PANNEAU DE PORTE
6	41-0108	41-0108	41-0108	POIGNÉE DE TRANSPORT (2)
7	41-0109	41-0109	41-0109	COUVERCLE DE LA BÔÎTE DE COPEAUX DE BOIS
8	41-0110	41-0110	41-0110	FUMOIR/BÔÎTE DE COPEAUX DE BOIS
9	41-0111	41-0111	41-0111	SUPPORT POUR LA BÔÎTE DE COPEAUX DE BOIS
10	41-0114	41-0114	41-0114 (2)	POIGNÉE DE PORTE AVEC RESSORT ET VIS
11	41-0113-W	41-0113-W	41-0113-W	ÉCROUS (2) POUR LA PLAQUE D'IDENTIFICATION
12	41-0133	41-0133	41-0133	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE, 3/8-16 RONDELLE, 3/8-16 ÉCROU
13	41-0115	41-0115	41-0115	BOUTON DE L'ALLUMEUR
14	41-0116	41-0116	41-0116	CONTROL KNOBBOUTON DE COMMANDE
15	41-0117	41-0117	41-0117	PIEDS (4)
16	41-0118	41-0118	41-0118	ÉLECTRODE DE L'ALLUMEUR
17	41-0119	41-0119	41-0119	BRÛLEUR EN LAITON
18	41-0120	41-0120	41-0120	JOINT
19	41-0121	41-0121	41-0121	VENTURI
20	41-0122	41-0122	41-0122	CHAMBRE À COMBUSTION
21	41-0123	41-0123	41-0123	PANNEAU D'ACCÈS
22	41-0124	41-0124	41-0124	PLAQUE D'IDENTIFICATION DU PANNEAU DE COMMANDE
23	41-0125	41-0125	41-0125	PANNEAU DE COMMANDE
24	41-0126	41-0126	41-0126	ALLUMEUR ROTATIF
25	41-0127	41-0127	41-0127	ENSEMBLE TUYAU/VALVE/RÉGULATEUR (MONTAGE HVR)
26	41-0736	41-0136	41-0236	RAIL LATÉRAL DE L'ARMOIRE (2)
PAS ILLUSTRÉ	41-0128	41-0128	41-0128	SAC DE QUINCAILLERIE A1 BOULONS 1/4-20 X 3/8 PO(3), ÉCROUS 1/4-20 (3)
PAS ILLUSTRÉ	41-0129	41-0129	41-0129	SAC DE QUINCAILLERIE A BOULONS 1/4-20 X 5/8 PO(12)
PAS ILLUSTRÉ	41-0130	41-0130	41-0130	SAC DE QUINCAILLERIE B BOULONS 10-24 X 5/8 PO (3), ÉCROUS 10-24 (3), RONDELLES DE BLOCAGE 10-24 (3)
PAS ILLUSTRÉ	41-0131	41-0131	41-0131	SAC DE QUINCAILLERIE C BOULONS 5/16-18 X 3/4 PO (8), ÉCROUS 5/16-18 (8), RONDELLES DE BLOCAGE 5/16 (8)
PAS ILLUSTRÉ	41-0132	41-0132	41-0132	SAC DE QUINCAILLERIE D* BOULONS 1/4-20 X 3/8 PO(2) *LE MODÈLE DE 122 CM CONTIENT 2 SACS DE QUINCAILLERIE D PLAQUE DE MONTAGE DE LA POIGNÉE DE LA PORTE RONDELLES DE BLOCAGE 3/8 (2)
	41-0134	41-0134	41-0134	SAC DE QUINCAILLERIE F: CROCHET HVR EN S ATTACHE AUTOBLOQUANTE
PAS ILLUSTRÉ	N/A*	41-0103	41-0103	PORTE-SAUCISSES (2)

## ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 1: ENSEMBLE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION



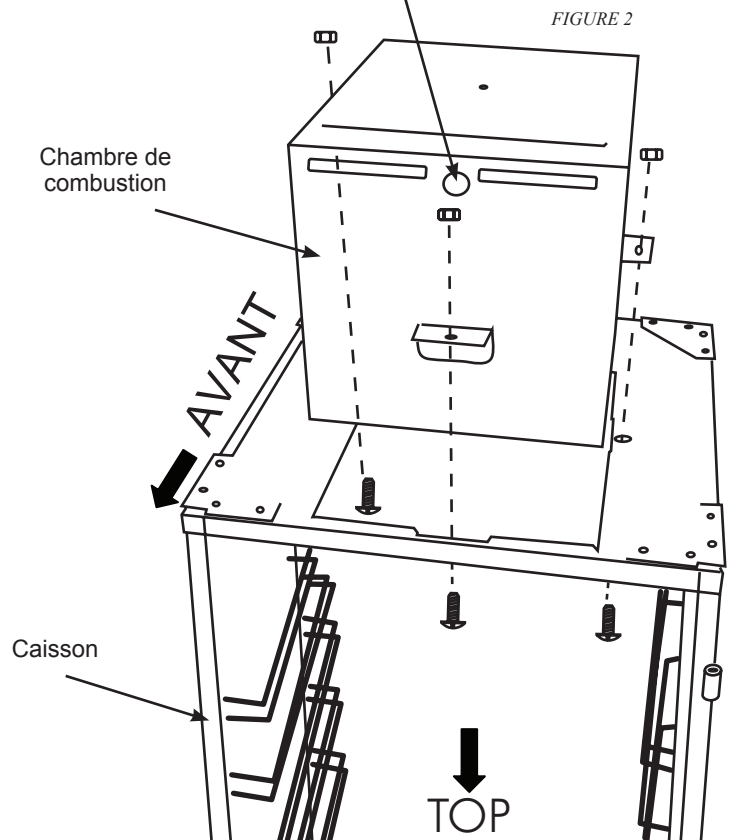
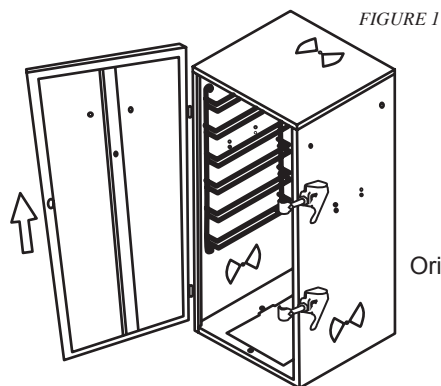
LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER L'ASSEMBLAGE !

1. Mettre le caisson à la verticale. Lever le panneau de porte pour le sortir des charnières. Mettre le panneau de porte de côté (**FIGURE 1**).

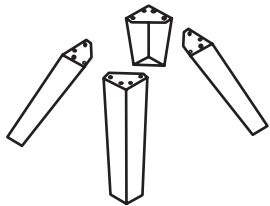


2. Mettre le caisson à l'envers. Pour ne pas érafler ou endommager le fumoir, le retourner sur une surface élastique ou molle, telle une feuille de carton ou une carpe. Le sommet du caisson est muni d'évents, tandis que sa partie inférieure a des trous pour fixer les pieds.

3. Insérer à l'envers l'ensemble de la chambre de combustion dans le fond du caisson, tel qu'illustré (**FIGURE 2**). La languette avant de fixation et l'orifice du tube Venturi doivent être tournés vers l'avant du caisson.

4. Aligner les trous de boulons, puis visser la chambre de l'intérieur, tel qu'illustré. Visser sans serrer les écrous pour maintenir l'ensemble en place. À ce stade, NE PAS serrer les boulons à bloc.



# ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 2: MISE EN PLACE DES PIEDS

<p><b>REPÉRER CES PIÈCES</b></p>  <p>4 Pieds</p>	<p><b>OUTILS REQUIS</b></p>  <p>Tournevis Phillips</p>
<p><b>QUINCAILLERIE</b></p> <p>Sac de quincaillerie <b>A</b></p>  <p><b>Remarque : Le sac de quincaillerie A contient 12 boulons. 10 boulons sont nécessaires pour les pieds ; les deux autres boulons serviront à l'étape suivante.</b></p>	

1. Laisser le caisson à l'envers.

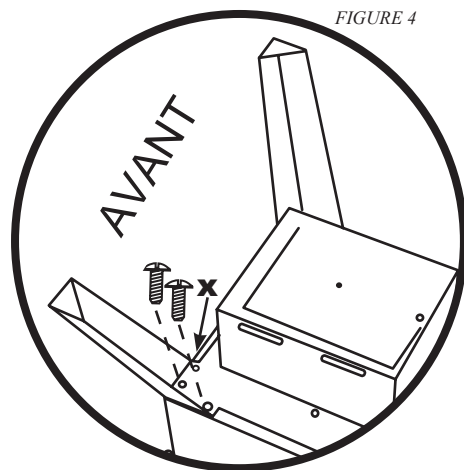
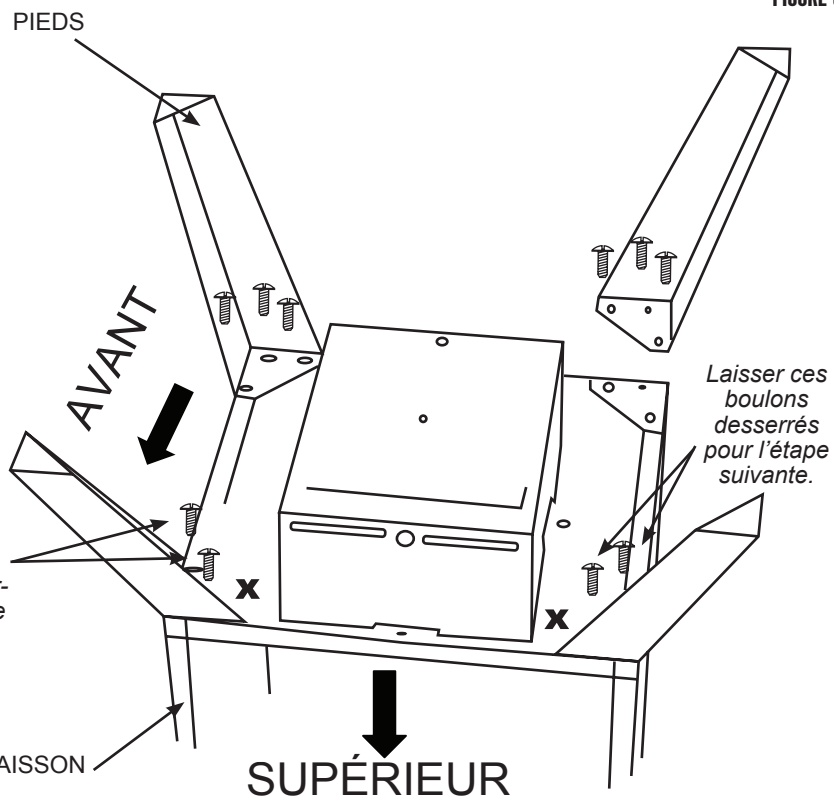
2. Aligner les pieds arrière avec les trous de fixation (**FIGURE 3**). Enfiler 3 boulons dans chaque pied arrière (les écrous sont pré-soudés dans le caisson).

3. Serrer à bloc les boulons.

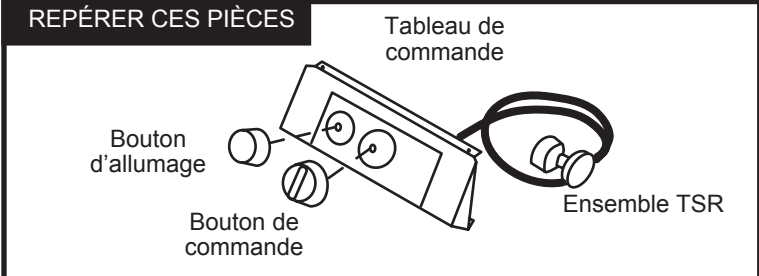


4. Aligner les pieds avant avec les trous de fixation. Enfiler 2 boulons (les écrous sont pré-soudés dans le caisson) et laisser le troisième trou vide. **DÉSIGNÉ PAR UN X DANS LA FIGURE 4.**

5. **NE PAS** serrer à bloc les boulons des pieds avant.

Les laisser suffisamment desserrés pour que les pieds avant bougent facilement.



# ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 3: MISE EN PLACE DE L'ALLUMEUR/ENSEMBLE TSR/TABLEAU DE COMMANDE

<p><b>REPÉRER CES PIÈCES</b></p> 	<p><b>OUTILS REQUIS</b></p> 
<p><b>QUINCAILLERIE</b></p> <p>Sac de quincaillerie <b>A</b></p> <p>2 Boulons</p> <p><b>Remarque : Le sac de quincaillerie A contient 12 boulons. 2 boulons sont ici nécessaires ; les autres 10 boulons ont été utilisés à l'étape 2.</b></p> 	

1. Laisser le caisson à l'envers.
2. Fixer le bouton d'allumage et le bouton de commande au tableau de commande (FIGURE 5). Le bouton de commande doit être parfaitement logé sur la tige clavetée (FIGURE 6).
3. Aligner le tableau de commande (FIGURE 7).
4. La tige TSR (tuyau/soupape/régulateur) doit être insérée dans le Venturi (FIGURE 8). **AVERTISSEMENT !** Une mauvaise mise en place risque de causer un incendie à l'extérieur du fumoir !
5. Lorsqu'on glisse en place le tableau de commande, veiller à ce que les pattes s'accrochent sur les pieds avant (FIGURE 9).
6. Brancher le fil de l'allumeur sur l'une des broches de l'allumeur (FIGURE 9).
7. Enfiler les 2 derniers boulons du sac de quincaillerie A dans les pattes du tableau de commande, puis dans les trous de fixation (FIGURE 8).
8. Serrer à bloc les boulons, y compris les boulons desserrés des pieds avant.

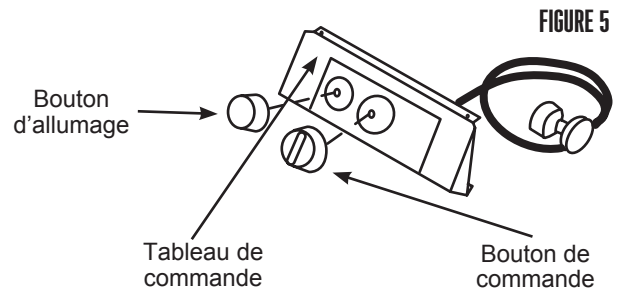


FIGURE 5

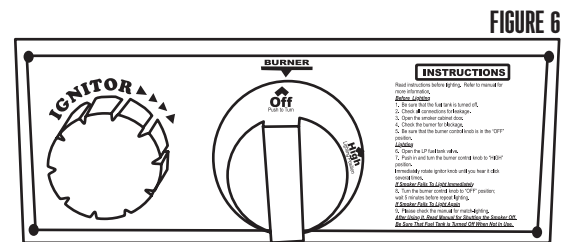
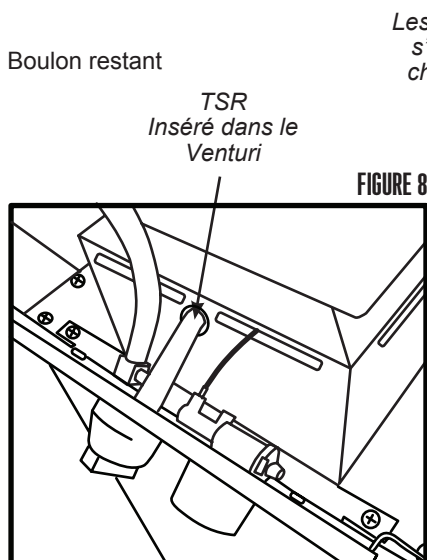
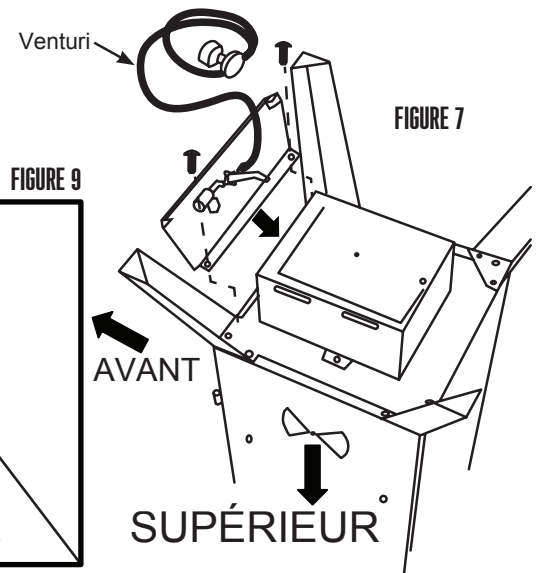
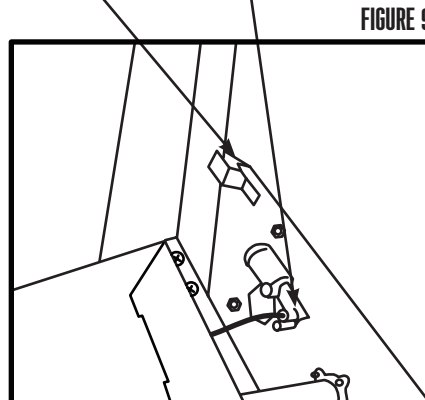


FIGURE 6

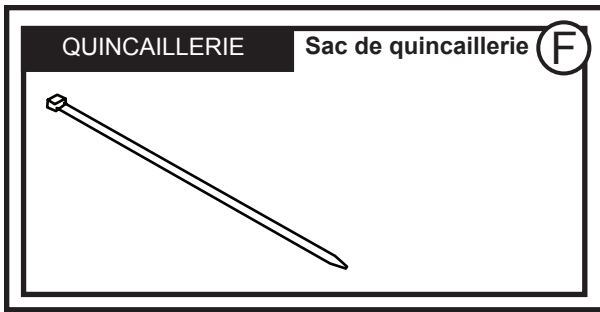


Les pattes doivent s'accrocher de chaque côté du pied

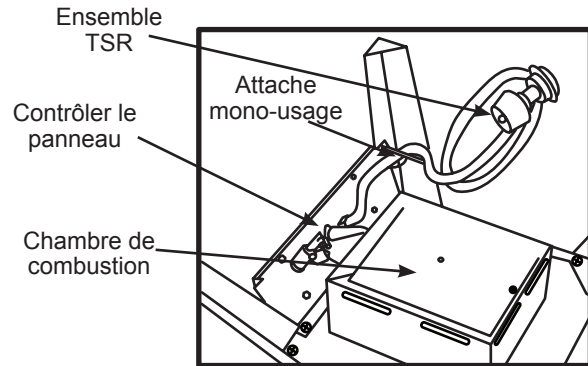
Le fil de l'allumeur se branche sur l'allumeur



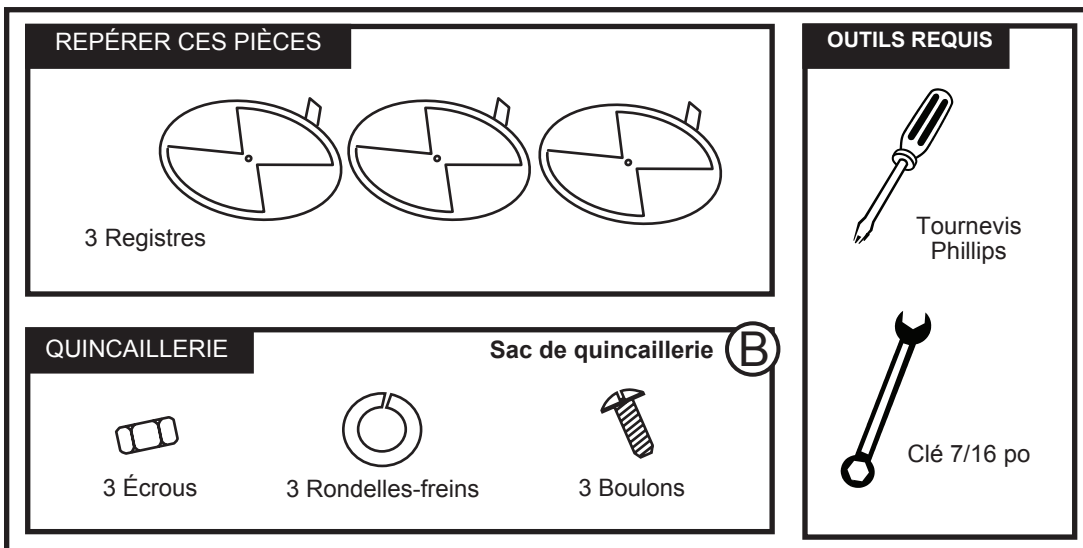
## ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 4: FIXATION DE LA CONDUITE DE GAZ



1. Fixer la conduite au dos du tableau de commande avec l'attache mono-usage (**FIGURE 10**).
2. Serrer l'attache de manière à éliminer le mou, mais NE PAS trop serrer pour empêcher le tuyau de toucher la chambre de combustion. En effet, un SERRAGE EXCESSIF risque de causer un étranglement et d'endommager le tuyau de gaz.
3. Examiner l'installation en dessous du fumoir ; regarder si le tuyau ne frotte pas contre la chambre de combustion.
4. Remettre délicatement le fumoir à l'endroit, sur ses pieds.

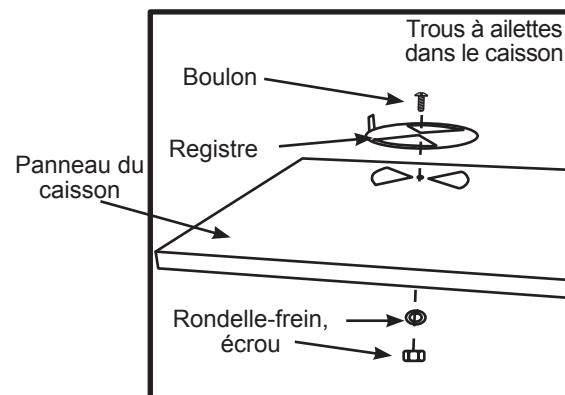


## ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 5: POSE DES REGISTRES

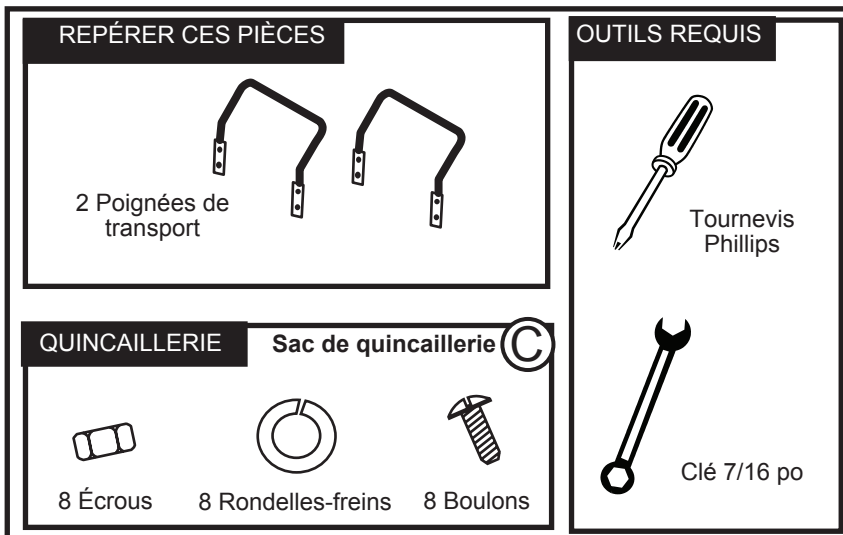


1. Placer l'un des registres au sommet du caisson, puis l'aligner avec les trous à ailettes correspondants (**FIGURE 11**).
2. Enfiler un boulon par le sommet dans le trou central.
3. Par le bas, enfiler une rondelle-frein et un écrou sur le boulon.
4. Serrer l'écrou juste assez pour asseoir le registre, tout en lui permettant de pivoter avec peu d'effort.
5. Répéter les étapes 1 à 4 sur les 2 autres côtés avec registres.

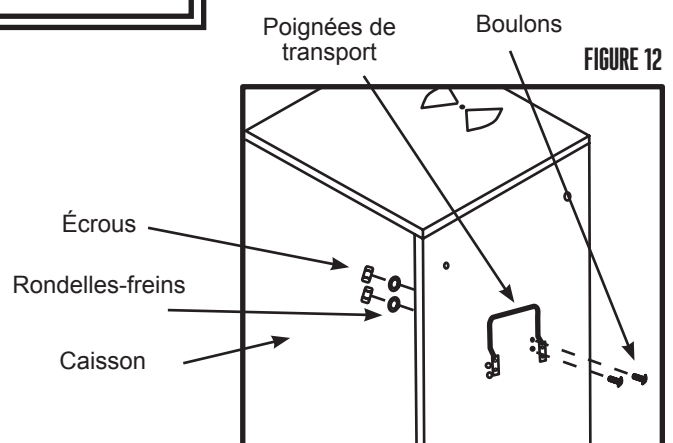
FIGURE 11



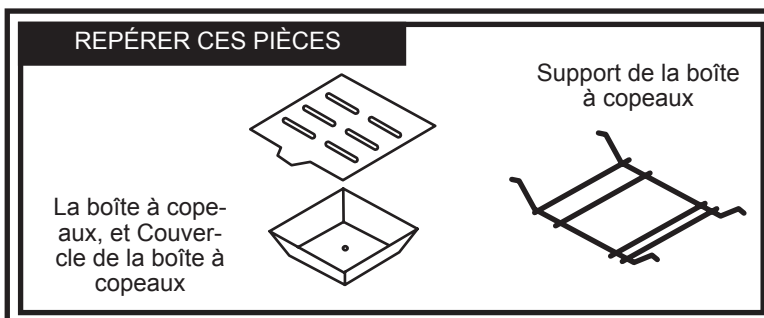
## ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 6: FIXATION DES POIGNÉES DE TRANSPORT



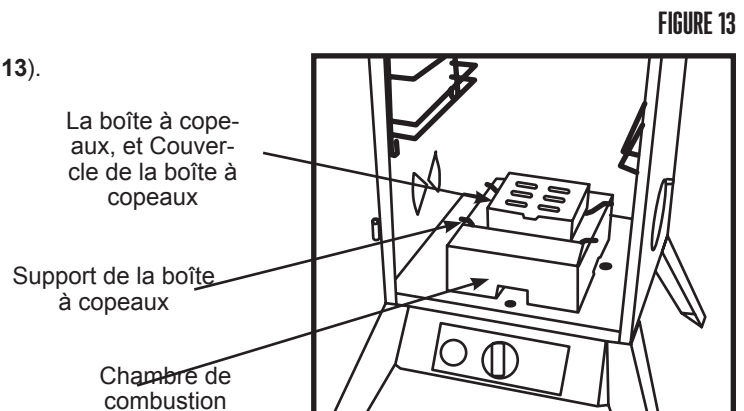
- Aligner la poignée de transport avec les trous correspondants sur le côté du caisson. Chaque poignée doit être placée « debout », les trous de boulons en bas.
- Enfiler les boulons de l'extérieur, les rondelles-freins et les écrous de l'intérieur du caisson. Serrer à bloc les écrous (Figure 12).
- Répéter cette étape pour l'autre poignée du caisson.



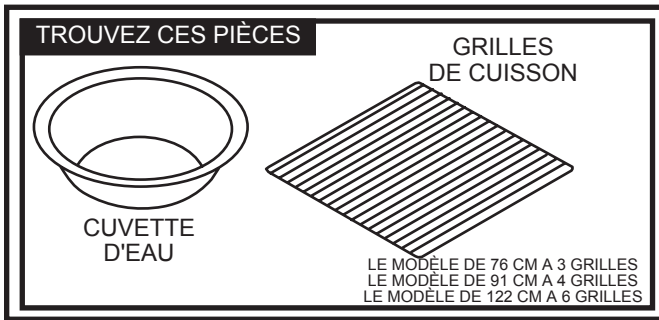
## ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 7 MISE EN PLACE DE LA BOÎTE À COPEAUX



- Accrocher le support de la boîte à copeaux au-dessus de la chambre de combustion, dans les fentes.
- Placer la boîte à copeaux sur le support.
- Poser le couvercle sur la boîte à copeaux (FIGURE 13).



## MONTAGE ÉTAPE 8 INSTALLATION DE LA CUVETTE D'EAU



1. Faites glisser la cuvette d'eau dans la position la plus inférieure de la grille. **FIGURE 14**

2. Insérez les grilles de cuisson dans les positions restantes de la grille restants comme vous le souhaitez, sans toutefois insérer une grille directement sur la cuvette d'eau - la cuvette d'eau limitera la répartition de la chaleur. Pour obtenir de meilleurs résultats, les fils de la grille doivent être acheminés de l'avant vers l'arrière.

3. Réinstallez le panneau de la porte en faisant glisser les axes des charnières de la porte dans les logements des charnières de l'armoire. **FIGURE 14**

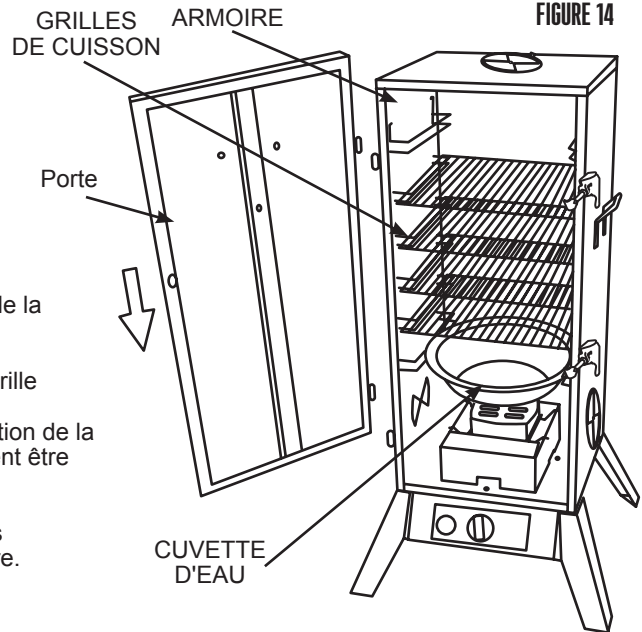
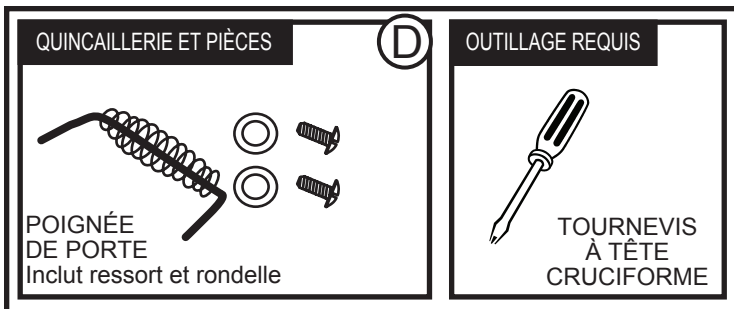


FIGURE 14

## MONTAGE ÉTAPE 9 INSTALLATION DE LA POIGNÉE



1. Faites glisser la rondelle sur l'extrémité de la poignée de la porte, suivi par le ressort. **FIGURE 15**

2. Passez la poignée de porte dans le trou de la partie frontale du panneau de porte. **FIGURE 16**

3. Depuis le côté arrière du panneau de porte, insérez la plaque de montage sur l'extrémité de la poignée de porte. **FIGURE 16**

4. Avec les rondelles de blocage placées sur les boulons, insérez les boulons par la plaque de montage dans les supports pré-filetés et serrez fermement les boulons.

FIGURE 15

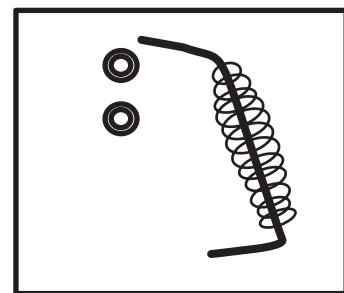
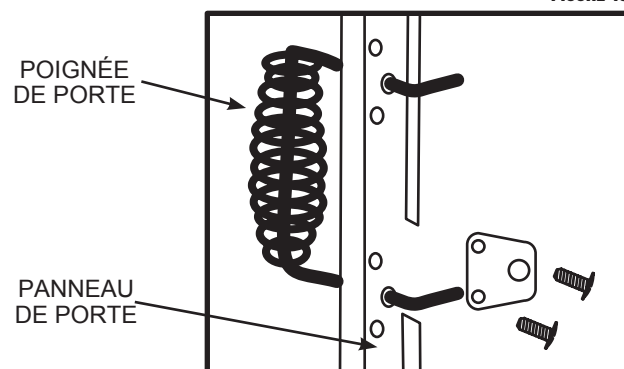
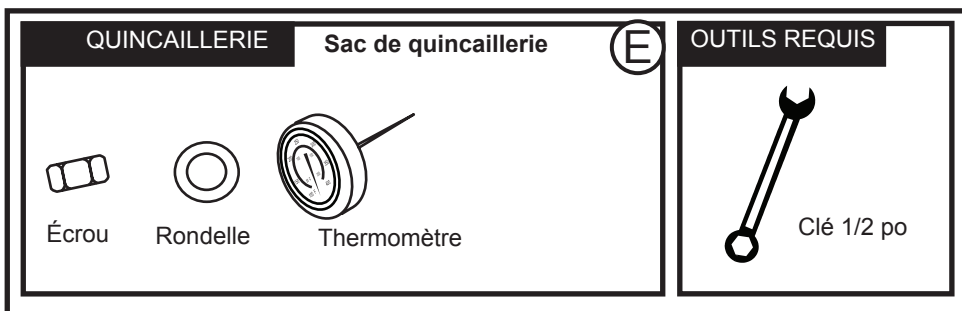


FIGURE 16

Répétez les étapes de 1 à 4 pour le **fumoir de 122 cm**, puisque vous devez installer 2 poignées.



## ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 10 MISE EN PLACE DU THERMOMÈTRE



1. Retirer l'écrou sur le thermomètre, puis insérer le thermomètre dans le panneau de porte (**FIGURE 17**). Bien placer le thermomètre sur la porte (les chiffres doivent être visibles) (**FIGURE 18**).

2. Enfiler une rondelle par l'arrière du panneau, puis remettre en place l'écrou sur le thermomètre.

3. Serrer à bloc l'écrou, sans forcer.

FIGURE 17

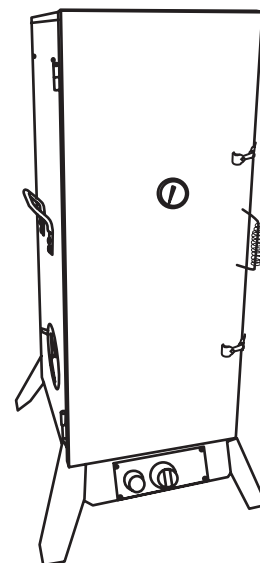


FIGURE 18

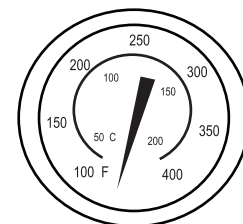
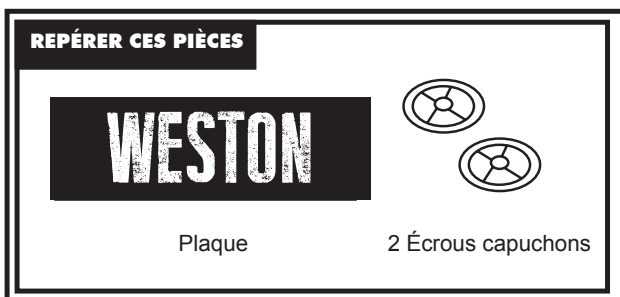


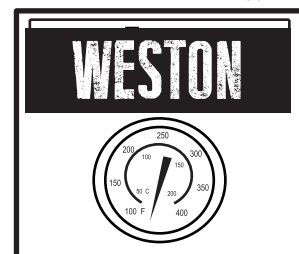
FIGURE 19

## ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 11 POSE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE



1. Enfiler les fixations de la plaque dans les trous à l'avant du panneau de porte (**FIGURE 19**).

2. De l'intérieur du panneau, pousser fermement les écrous capuchons sur les fixations de la plaque.



## ÉTAPE D'ASSEMBLAGE 12 ACCROCHAGE DU TSR

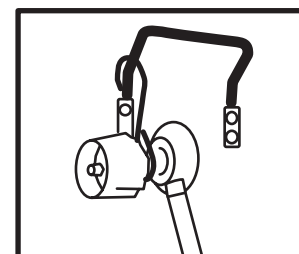


1. Accrocher une extrémité du crochet en S sur le col du TSR (**FIGURE 20**).

2. Lorsqu'une bouteille de gaz n'est pas raccordée au fumoir, accrocher le TSR à la poignée latérale avec le crochet en S. Cela empêchera la saleté et les débris de boucher l'extrémité du TSR.

L'ASSEMBLAGE EST TERMINÉ !  
Suivre toutes les instructions et consignes de sécurité des pages suivantes pour raccorder une bouteille de propane liquide.

FIGURE 20





# RACCORDEMENT D'UNE BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE (PL)



**AVERTISSEMENT!**

**AVERTISSEMENT ! SUIVRE À LA LETTRE LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE CETTE PAGE, AFIN D'ÉVITER UN INCENDIE, DES DÉGÂTS OU DES BLESSURES !**

1. Le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé. Tourner à bloc le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Regarder si le bouton de commande du fumoir est sur Off (Arrêt).

3. Retirer s'il y a lieu le capuchon de protection et l'écrou d'accouplement du robinet.

4. Tenir le régulateur d'une main et insérer le téton dans la sortie du robinet. Le téton doit être centré dans la sortie du robinet. L'écrou d'accouplement est vissé sur la grosse surface fileté externe de la sortie du robinet. Attention de ne pas déformer le filetage.

5. Serrer à la main et à bloc l'écrou d'accouplement dans le sens des aiguilles d'une montre. Serrer à bloc avec les doigts uniquement. NE PAS utiliser d'outils.

**MISE EN GARDE :** Pendant le processus, le serrage du tuyau TSR au robinet de la bouteille de gaz demandera un peu d'effort. Cela est normal pour asseoir la soupape du robinet. En effet, le siège de la soupape exige un serrage supplémentaire, soit environ un demi-tour à trois quarts de tour, pour achever le raccordement.

· La fabrication et les inscriptions de la bouteille de gaz utilisée doivent être conformes aux normes des bouteilles de gaz du ministère des Transports américain (DOT) CFR 49, ou CAN/CSA B339 (Canada). Le fumoir doit être uniquement utilisé avec une bouteille verticale standard de 20 lb (9 kg), avec soutirage de vapeur de propane.

- (A) Ne pas stocker les bouteilles de gaz en dessous ou à proximité du fumoir.
- (B) Ne jamais remplir une bouteille à plus de 80 %.

Si les consignes A et B ci-dessus ne sont pas observées à la lettre, il y aura un risque d'incendie, pouvant causer de graves blessures, voire la mort.

· Le fumoir est étudié pour fonctionner uniquement avec une bouteille PL (propane liquide).

· La bouteille PL de 9 kg (20 lb) utilisée avec le fumoir doit être conforme aux normes suivantes : Diamètre – 30,5 cm (12 po), Hauteur 45,7 cm (18 po), avec une capacité maximale de 9 kg (20 lb).

· La bouteille de gaz utilisée doit avoir un collier de protection du robinet. Le système d'alimentation de la bouteille doit permettre le soutirage de la vapeur de propane.

· Suivre les directives sur les bouteilles de gaz lors de leur remplissage ou transport. Négliger ces directives pourrait causer des anomalies (trop-plein, évacuation excessive des gaz, gel du régulateur).

· Ne pas laisser la saleté ni des corps étrangers pénétrer dans le raccord de la bouteille lorsqu'elle n'est pas raccordée. Utiliser le capuchon protecteur fourni.

Les bouteilles doivent être remplies avant leur utilisation initiale. La manipulation, le transport, le remplissage et le stockage des bouteilles PL doivent être conformes à la norme NFPA 58, Storage and Handling of Liquid Petroleum Gases (É.-U.) ou, au Canada, au Code sur le stockage et la manipulation du propane CAN/CGA B149.2. Les bouteilles doivent être adéquatement attachées pendant le transport. Ne jamais placer d'autres articles sur les bouteilles. Ne pas exposer les bouteilles à des températures extrêmes ou à une chaleur élevée.

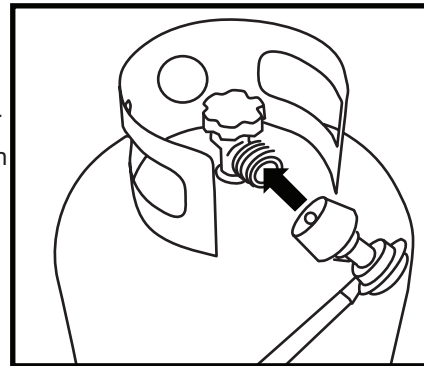
En cas de doute quant au numéro de modèle de l'appareil et le type de combustible à utiliser, regarder la plaque signalétique. Les appareils sont équipés en usine pour un seul type de combustible. Ces appareils ne peuvent, et ne doivent pas être utilisés avec d'autres types de combustible, au risque de causer des dégâts importants à l'appareil et à la zone d'installation, ainsi que de graves blessures. Toute tentative d'utilisation de ces fumoirs avec des combustibles autres que ceux pour lesquels ils sont homologués annulera la garantie du fabricant.

Le raccord à gaz de la bouteille doit être de Type 1 pour pouvoir être branché sur le tuyau fourni du fumoir.

L'ensemble régulateur de pression et le tuyau fournis par le fabricant avec l'appareil doivent être utilisés. Les ensembles de rechange régulateur/tuyau doivent être ceux indiqués par le fabricant de l'appareil.

Manipuler le régulateur/tuyau avec soin pour éviter de les salir. L'ensemble doit être examiné avant utilisation et, au besoin, nettoyé. Pour garantir un bon fonctionnement, un remplacement de l'ensemble régulateur doit être réalisé avec des pièces autorisées par le fabricant du fumoir. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un système d'alimentation PL non autonome.

FIGURE 21



*Réservoir de propane non inclus*



**AVERTISSEMENT!**

**AVERTISSEMENT:** Les régulateurs sont réglés en usine aux pressions de fonctionnement conformes. Aucune tentative ne doit être faite pour modifier ces réglages !

## VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ !



### AVERTISSEMENT!

Une fois tous les raccordements réalisés, vérifier l'étanchéité de tous les raccords avec une solution savonneuse.

- Les robinets de gaz étant fermés, appliquer cette solution (mélange moitié-moitié de liquide à vaisselle et d'eau) sur tous les raccords de passage du gaz.
- Ouvrir le robinet de la bouteille.
- La présence de bulles sur les zones mouillées indique une fuite de gaz.
- En cas de fuite visuelle/audible ou d'odeur de gaz, fermer IMMÉDIATEMENT le robinet et réparer la fuite, ou remplacer la pièce défectueuse. Ne pas utiliser le fumoir tant que les fuites n'ont pas été colmatées !

## CONSEILS D'INSTALLATION

- Il est conseillé de placer le fumoir et la bouteille perpendiculaires à la direction du vent.
- L'ensemble régulateur/tuyau doit être déplié sur toute sa longueur, afin que le tuyau soit bien tendu, et la bouteille aussi éloignée du fumoir que possible.
- Les bouteilles PL sont conçues pour rester debout exclusivement.
- Veiller à protéger le tuyau d'alimentation et le mettre à un endroit peu passant (gens, véhicules).
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le robinet de la bouteille doit être fermé et celle-ci débranchée de l'appareil.
- Remiser le fumoir à l'intérieur n'est autorisé que lorsque la bouteille a été débranchée et retirée du fumoir.



## MODE D'EMPLOI

### CONDITIONNEMENT DU FUMOIR

Il est important de conditionner le fumoir avant d'y cuire des aliments. Le conditionnement étanchéfie l'intérieur du fumoir et optimise son action aromatisante, sa durabilité et son rendement global. Le conditionnement est en quelque sorte le rodage du fumoir.

- Pour conditionner le fumoir, il suffit de l'utiliser comme à l'habitude, mais à vide. Suivre toutes les instructions d'utilisation de sections suivantes de ce guide.
- Avec les marinades et bois aromatisants, laisser chauffer le fumoir à faible température, soit environ 80 °C (175 °F), de 45 à 60 minutes. Laisser refroidir le fumoir, puis enlever l'eau et le bois utilisés.
- Au terme de ce conditionnement, l'intérieur du fumoir aura un revêtement durable et aromatique.

### AJOUT D'EAU AU FUMOIR

- Pour ajouter de l'eau AVANT la cuisson, sortir le bol et le remplir d'eau jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord. Glisser ensuite le bol d'eau en bas du fumoir.
- Pour ajouter de l'eau tandis que le fumoir est chaud, NE PAS sortir le bol ! Le bol et l'eau seront en effet BRÛLANTS !
- Pour rendre l'ajout d'eau plus facile et plus sûr, utiliser un arrosoir propre ou une carafe à long bec.

- Tapisser le bol à eau avec une feuille d'aluminium avant chaque utilisation. Cela facilitera son nettoyage et prolongera sa durée de vie utile.

### AJOUT DE BOIS/CHARBON DE BOIS AU FUMOIR

- Pour ajouter des copeaux AVANT la cuisson, il suffit de remplir la boîte avec les copeaux aromatisants de son choix. La quantité et le type de bois dépendent entièrement des goûts de l'utilisateur. Une boîte pleine suffit normalement pour plusieurs heures de fumage. Une fois la boîte à copeaux remplie, mettre le couvercle sur la boîte, puis la boîte dans le fumoir.
- Pour ajouter des copeaux PENDANT la cuisson, il est conseillé d'utiliser une longue pince pour enlever le couvercle et placer des copeaux dans la boîte sans la retirer. Enlever la boîte pendant que le fumoir fonctionne est DÉCONSEILLÉ.

**MISE EN GARDE :** La boîte à copeaux et son couvercle deviennent BRÛLANTS ! Éviter de les toucher en cours d'utilisation. TOUJOURS porter des gants isolants pour toucher les pièces chaudes !

### CHOIX D'AROMATISANTS POUR LE FUMOIR

Les petits copeaux dans la boîte sont les plus efficaces. Utiliser du bois sec, tel le noyer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le mesquite. La plupart des arbres fruitiers ou à noix donne un excellent assaisonnement à la fumée. Ne pas utiliser des bois résineux, comme le pin ou le contreplaqué. Ils donnent en général un mauvais goût. Laisser son propre goût décider – essayer plusieurs types et quantités de bois, morceaux, copeaux ou bâtons. On peut même mélanger les bois.

Pour produire plus de fumée et pour ralentir la combustion, faire tremper les copeaux au moins 20 minutes dans un autre bol d'eau, ou les envelopper dans une feuille perforée d'aluminium. La saveur de fumée se produit en général au cours de la première heure de cuisson. Ajouter des copeaux après la première heure est donc inutile, sauf si l'on souhaite une saveur de fumée plus prononcée.

**REMARQUE :** Placer un bac métallique sous le fumoir pour recueillir les gouttes.

# INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

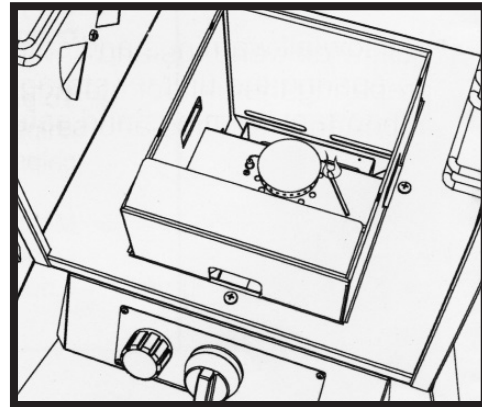
## ALLUMEUR

1. Vérifier les raccords avec de l'eau savonneuse, comme l'explique la section Vérifier l'étanchéité ! de ce guide.
2. Ouvrir la porte du fumoir.
3. Regarder si le tube Venturi et le brûleur ne sont pas obstrués. Nettoyer au besoin (saleté, corps étrangers).
4. Regarder si le bouton de commande du brûleur est sur Off (Arrêt).
5. Ouvrir de 1 tour et demi le robinet de la bouteille de gaz en sens antihoraire (contraire aux aiguilles d'une montre).
6. Pour allumer l'appareil avec l'allumeur rotatif, enfoncer et tourner le bouton de commande en sens antihoraire sur le réglage High.
7. Tourner immédiatement le bouton d'allumage en sens horaire jusqu'à ce qu'il cliquette plusieurs fois (l'électrode produira alors de petites étincelles sur le côté du brûleur). Si le brûleur ne s'allume pas dans les 3 à 5 secondes, tourner le bouton de commande sur Off (Arrêt), patienter cinq minutes et recommencer ces étapes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, essayer de l'allumer en suivant les instructions ci-dessous.
8. Une fois le brûleur allumé, fermer la porte pour faire monter la température. Régler au besoin les registres en vue d'une circulation d'air et d'une combustion adéquates. Les conseils de réglage des registres sont donnés ci-dessous.

## ALLUMAGE AVEC DES ALLUMETTES

FIGURE 22

1. Suivre les étapes 1 à 5 ci-dessus, ALLUMEUR.
2. Sortir la boîte à copeaux et le support du fumoir. Gratter une allumette et la laisser tomber dans la chambre de combustion, près du brûleur (**FIGURE 22**). Tourner rapidement le bouton de commande sur l'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 à 5 secondes, tourner le bouton de commande sur Off, patienter cinq minutes et répéter le processus.



## RÉGLAGES DES REGISTRES

- Pour un meilleur rendement, pivoter le fumoir dans le sens où l'avant ou l'arrière du fumoir fait face au vent. Le réglage des registres sera ainsi plus efficace et précis.
- Les registres ne doivent JAMAIS être complètement fermés.
- L'ouverture d'un registre latéral active le tirage, nourrit les flammes et cause une montée de température.
- L'ouverture du registre supérieur aide à évacuer la chaleur et la fumée.
- Le secret d'un fumage efficace est de regarder le thermomètre tout en réglant les registres en conséquence.
- La température est maintenue plus efficacement avec divers réglages des registres.
- **MISE EN GARDE :** Garder les registres toujours ouverts au minimum 10 %.

## ARRÊT DU FUMOIR

**MISE EN GARDE :** Le fumoir risque de devenir brûlant en cours d'utilisation. Ne toucher à aucune partie du fumoir, sauf la poignée de porte et le bouton de commande. Il faut parfois utiliser des gants isolants.

- Pour mettre le bouton de commande sur Off (Arrêt), l'enfoncer et le tourner en sens horaire. Le brûleur doit alors s'éteindre.
- Fermer le robinet de la bouteille de gaz en le tournant à bloc en sens horaire.
- Suivre toutes les précautions et consignes de sécurité avant de sortir la viande du fumoir ou de le préparer pour être remis. Consulter SÉCURITÉ ET ENTRETIEN APRÈS UTILISATION pour les instructions pertinentes d'entreposage et les consignes importantes de sécurité.

## GUIDE DE CUISSON

**IMPORTANT :** Avant chaque utilisation, nettoyer et examiner le tuyau et les raccords de la bouteille PL. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser le fumoir. Cf. Section Vérifier l'étanchéité !, dans la partie raccordement de la bouteille de ce guide.

1. Remplir la boîte avec des copeaux aromatisants, puis placer la boîte dans le fumoir, tel qu'expliqué dans la section d'assemblage de ce guide.
2. Mettre le bol à eau dans le fumoir, dans sa partie inférieure, huitième étape d'assemblage de ce guide. Remplir avec soin le bol avec de l'eau ou de la marinade jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord. Un bol plein dure environ 2 à 3 heures. Ne pas trop remplir le bol ni déverser son eau.
3. Insérer ou régler les grilles. Pour faciliter l'accès aux aliments avec une pince ou une spatule, le sens de la grille doit être de l'avant vers l'arrière (HUITIÈME ÉTAPE D'ASSEMBLAGE).
4. Le brûleur peut maintenant être allumé. Se référer aux INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE de ce guide. La chaleur du brûleur enflammera les copeaux, et la saveur de fumée s'accumulera. Régler les registres pour contrôler la chaleur.
5. Placer les aliments sur les grilles de cuisson, en une seule couche et avec un espace entre les morceaux. La fumée et l'humidité chaude pourront ainsi circuler uniformément autour des morceaux.
6. Un fumage de 2 à 3 heures à la température régulière de 107 à 120 °C (225 à 250 °F) donnera les meilleurs résultats. Cette température est celle indiquée par le thermomètre à l'avant du fumoir. Pour une viande plus tendre et plus fumée, une température plus basse est conseillée. Si le temps est important, une plage de températures supérieure est recommandée.
7. Vérifier fréquemment le niveau d'eau et en ajouter au besoin. NE JAMAIS laisser toute l'eau s'évaporer. Vérifier le niveau d'eau au moins toutes les 2 heures ou au besoin. Pour obtenir les meilleurs résultats et conserver la chaleur, ne pas ouvrir la porte du fumoir pendant son fonctionnement. S'il faut ouvrir la porte, le faire très brièvement. La température de cuisson sera rétablie rapidement une fois la porte refermée.
8. Toujours utiliser un thermomètre à viande (non fourni) pour vérifier sa température avant de la sortir du fumoir.

## SÉCURITÉ ET ENTRETIEN APRÈS UTILISATION

■ Lever et déplacer le fumoir avec prudence pour éviter les affections douloureuses et les tours de rein. Deux personnes sont recommandées pour lever ou déplacer le fumoir.

■ Jeter les cendres froides dans une poubelle ininflammable après les avoir enveloppées dans une feuille d'aluminium résistante. Regarder s'il n'y a pas d'autres matières combustibles dans la poubelle ou à proximité de celle-ci.

■ S'il faut jeter des cendres encore chaudes, les sortir du fumoir enveloppées dans une feuille d'aluminium résistante, puis plonger l'enveloppe dans l'eau avant de la mettre dans une poubelle ininflammable.

• **MISE EN GARDE :** Les instructions d'entretien et de réparation ne doivent être suivies que lorsque le fumoir est éteint et froid.

• Nettoyer le bol et les grilles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher à fond. Au choix, appliquer sur le bol et les grilles un peu d'huile à friture ou utiliser un vaporisateur pour cuisson.

• Examiner et nettoyer fréquemment le tube Venturi et le brûleur (insectes, toiles d'araignées). Un tube obstrué risque de causer un incendie à l'extérieur du fumoir.

• Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du fumoir, passer un chiffon propre humide. L'arrosage avec un tuyau est déconseillé. L'humidité doit être essuyée et ne pas demeurer à l'intérieur ou sur le fumoir. Après l'avoir nettoyé, vaporiser ou appliquer de l'huile de cuisson sur les parois du fumoir.

• S'il y a de la corrosion sur la surface externe du fumoir, gratter la zone avec de la laine d'acier ou du papier émeri, puis appliquer ou vaporiser un peu d'huile à cuisson pour minimiser la corrosion.

• Lorsqu'une bouteille de gaz n'est pas raccordée, et pour empêcher la saleté et les corps étrangers d'obstruer le TSR, accrocher l'extrémité du tuyau TSR à la poignée latérale avec le crochet en S fourni (cf. ASSEMBLAGE, ÉTAPE 12).

• Regarder les flammes du brûleur par la fenêtre avant de service. Une bonne flamme doit être bleutée, avec une pointe jaune jusqu'à 2,5 cm (1 po) de longueur. Si les flammes sont trop jaunes et irrégulières, le brûleur est affecté par des dépôts d'huile ou de graisse. Nettoyer la surface du brûleur et ses trous pour obtenir une flamme plus conforme. Une mauvaise flamme peut également être causée par un mauvais raccordement TSR-tube Venturi. Toujours laisser refroidir le fumoir avant de le nettoyer ou de vérifier l'assemblage.

• Pour protéger le fumoir contre les intempéries, toujours le garder couvert lorsqu'il n'est pas utilisé.

# UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada, qui ont été dûment enregistrés dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré.

Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty)

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. La présente garantie devient caduque si le produit est soumis à une tension ou forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par ex., 120 V ~ 60 Hz).

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte.

Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge.

Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

## **ATTENTION!**

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE. IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:  
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

**CustomerService@WestonProducts.com**

**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)**  
**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**  
**WestonProducts.com**

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting  
Weston Brands Customer Service.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

*Refer to them often and use them to instruct others.*

## **ATTENTION!**

*VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER  
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.  
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ  
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.*

*Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou  
l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:  
de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.*

**CustomerService@WestonProducts.com**

**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131**  
**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,**  
**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**  
**WestonProducts.com**

*Veillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.*

## **CONSERVER CES DIRECTIVES!**

*Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.*

## **¡ATENCIÓN!**

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado. si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands:  
desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

**CustomerService@WestonProducts.com**

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**  
**WestonProducts.com**

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de  
Weston Brands.

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

*Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.*