

Save these instructions for future reference.

▲ CAUTION: Your smoker box will get extremely hot during cooking. Always use a well-padded flame retardant BBQ mitt to handle hot smoker box. Failure to do so could cause serious injury.

For Best Results: Soak chips in water for at least 1 hour before filling the smoker box. Position smoker box on one side of the grill and place food on other side. Cook on low or medium heat and keep lid closed.

For Gas or Electric Grilling: Remove cooking grate. Place covered smoker box full of wood chips on fire grate or heat distribution plate. Replace cooking grate and ignite grill. Heat grill to desired temperature. Place food on cooking grate once chips start to smoke (5-15minutes).

For Charcoal Grilling: Remove cooking grate and start charcoal fire. Once coals are hot, carefully place covered smoker box full of wood chips directly in the coals. Replace cooking grate. Place food on cooking grate once chips start to smoke (5-15 minutes).

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

▲ PRECAUCIÓN: La caja para ahumar se calentará mucho durante la cocción. Utilice siempre un guante bien acolchado ignífugo para manejar la caja caliente para ahumado. El no hacerlo podría causar lesiones graves.

Para mejores resultados: Remojar los pedacitos en agua por lo menos 1 hora antes de llenar la caja para ahumado. Posición la caja para ahumar en un lado de la parrilla y el alimento en el otro lado. Cocine a fuego bajo o medio y mantener la tapa cerrada.

Asar a la parrilla de gas o eléctrica: Retire la rejilla para cocinar. Coloque la caja para ahumar cubierta lleno de astillas de madera en la rejilla de fuego o las placas de distribución de calor. Vuelva a colocar la rejilla para cocinar y encienda la parrilla. Caliente la parrilla a la temperatura deseada. Coloque los alimentos en la rejilla para cocinar una vez que los pedacitos empiezan a fumar (5-15 minutos).

Para la parrilla con carbón: Retire la rejilla para cocinar y empiece el fuego de carbón. Una vez que los carbones están calientes, coloque cuidadosamente la caja para ahumar cubierta llena de astillas de madera directamente en las brasas. Vuelva a colocar la rejilla para cocinar. Coloque los alimentos en la rejilla para cocinar una vez que los pedacitos empiezan a fumar (5-15 minutos).