

# Assembly And Operation Manual

**Français p. 24**  
**Español p. 47**

**FOR OUTDOOR USE ONLY**



**ASSEMBLER / INSTALLER:**

Leave these instructions with the consumer.

**CONSUMER / USER:**

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. Follow all warnings and instructions when using this appliance. Keep this manual for future reference.

**DANGER:**

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open door.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department. If a fire should occur, keep away from the appliance and call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

**DANGER:**

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 feet (3.0M) of any other gas cylinder.

3. Never operate this appliance within 25 feet (7.5m) of any flammable liquid.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Never allow oil or grease to get hotter than 400 °F or 200 °C . If the temperature exceeds 400 °F (200 °C ) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
6. Heat liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115 °F (45 °C ) or less.
7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

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

# STATEMENT OF COMMITMENT

Congratulations and thank you for your purchase of our LANDMANN Vinson Vertical Smoker. We are pleased that you have recognized the value of the design, function and quality of components used in the product.

We are committed to producing quality products that your family will enjoy for years to come. If for any reason we have failed to meet or exceed your expectations, please allow us the opportunity to make it right by calling us toll free at:

**1-800-321-3473**

between the hours 8:00am and 5:00pm, EST, Monday through Friday

We want you to be completely satisfied with your purchase.

**For your future records, please fill in:**

Model # \_\_\_\_\_

Serial # \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_

Place of Purchase: \_\_\_\_\_



Landmann USA, Inc.  
7405 Graham Rd  
Fairburn, Ga 30213

**Service Note:**

If you are experiencing difficulties or are dissatisfied with your purchase, please contact Landmann at the telephone number listed above prior to returning your product to the store.

For more information about our growing family of Smokers, Grills, Fire Pits, Firewood Storage and Fireplace Accessories, please visit our website:

**[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)**

# READ ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS!

**YOUR SAFETY IS VERY IMPORTANT - FAILURE TO FOLLOW PROPER PROCEDURES AND SAFEGUARDS MAY RESULT IN PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.**

## **WARNING**



**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 and/or boats. The smoker is not to be used as a heater.



Keep a fire extinguisher accessible at all times.



The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate the smoker.



This smoker is for outdoor use only, in a well-ventilated area. **DO NOT** operate the smoker indoors, in a garage, or in any other enclosed area or under overhead construction.



Use caution when assembling and operating the smoker to avoid cuts and scrapes from rough or sharp edges.



Use caution when lifting and moving the smoker to avoid strains or back injury. Two (2) people are recommended to lift or move the smoker. **DO NOT** move the smoker while it is in use.



**DO NOT** operate the smoker near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports. The minimum clearance shall be at least 24 inches (61cm) from any structure or combustible material. **DO NOT** operate the smoker under overhead construction.



Keep the fuel supply hose away from any heated surface.



Operate the smoker only on stable, level, non-flammable surfaces such as asphalt, concrete or solid ground. **DO NOT** operate the smoker on flammable material such as carpet or a wood deck.



**DO NOT** store the smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present.



**DO NOT** store or operate the smoker in an area accessible to children or pets. Store the smoker in a dry, protected location.



**DO NOT** leave the smoker unattended while it is use. Operate the smoker with close supervision.



**DO NOT** allow anyone to conduct activities around the smoker during or following its use until it has cooled. It is hot during operation and remains hot for a period of time following use.



**DO NOT** leave hot ashes unattended until the smoker cools completely.



**DO NOT** move the smoker while it is in use. Allow the smoker to cool completely before moving or storing.



## WARNING



This smoker becomes extremely hot - allow the smoker to cool completely before handling. If you must handle the smoker while it is hot, **ALWAYS** wear protective oven mitts or heat-resistant gloves when handling the smoker or its components.



Never use gasoline or other highly volatile fluids as a starter. They can **EXPLODE!**



The water pan and wood chip box should not be removed while the smoker is operating or until the smoker has cooled sufficiently. These contain hot liquid and hot ashes that may cause serious injury. If you must move these components, **ALWAYS** wear protective oven mitts or heat-resistant gloves.



Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy 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 in less time than it takes for them to completely cool, remove the ashes from the smoker, keeping them in heavy duty foil and soaking them completely with water before dispensing of them in an non-combustible container.



**DO NOT** obstruct the flow of combustion air and/or ventilation air for the smoker.

### **CA PROP 65 WARNING:**

*This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.*



*Fuels used in wood or charcoal burning appliances, and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including carbon black, which is known to the state of the california to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the state of california to cause brith defects or other reproductive harm.*

*For more information go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).*



Use caution when operating the door while in operation. Keep hands, face and body safe from hot steam or flare ups.



**DO NOT** wear loose clothing while operating the smoker. Tie back long hair while operating the smoker. **ALWAYS** wear fully-covered shoes while operating the smoker.



Allow the smoker and its components to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.



**NEVER** use glassware, plastic or ceramic cookware on or in your smoker.



**NEVER** operate the smoker without water in the water pan. **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 or bellowing smoke may indicate no water in the water pan. Follow instructions in this manual for adding water while operating. Adding while operating may splash hot water and cause serious injury.




When using flavoring wood, add a sufficient amount prior to operation to avoid having to add wood while operating. Adding while operating may splash hot water and cause serious injury.



Use of accessories not intended for this smsoker is not recommended and may lead to injury or property damage.





## **WARNING**

 An LP cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of the smoker or any other appliances. **DO NOT** store spare LP cylinders within 10 feet of the smoker. LP cylinders must be stored outdoors and out of reach of children. **DO NOT** store LP cylinders in a building, garage or any other enclosed area.


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

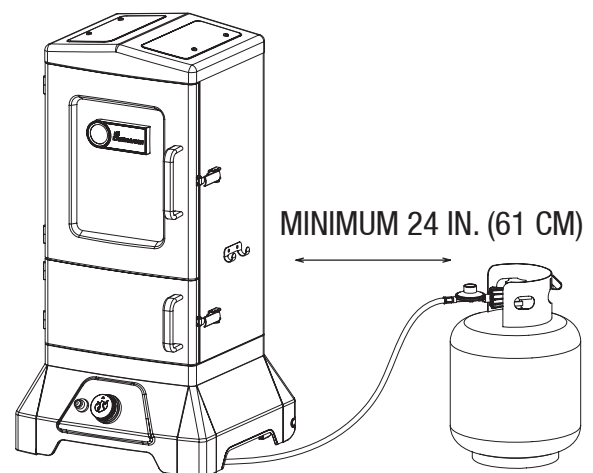
 LP gases are heavier than air, tend to pool and collect in low-lying areas, are easily ignited and are highly flammable. Proper care and caution should be employed when dealing with any such fuels.

 The smoker should be shut off and all supply valves (on piping or fuel cylinders) should be closed in the event that the odor of unburned gas is detected. **DO NOT** attempt to use the smoker until any gas leaks are fixed and/or the source of the unburned gas odor is accounted for.

 **DO NOT** use the smoker if the burner fails to light or fails to remain lit. Under such conditions, the gas should be cut off and the fuel cylinder should be disconnected.

 **DO NOT** operate the smoker under **HIGH WIND** conditions which result in poor burner operation such as flame blow out and flaring. If repositioning the smoker does not improve operation under such wind conditions, the smoker should be shut off and gas supply at the LP cylinder closed.

 All installations are to conform to local codes. In absence of local code, installation should conform to the National Fuel Gas code, ANSI Z223.1/NFPA 54. The smoker should be installed with the hose regulator assembly extended at full length of the hose directly 24 inches (61cm) away from the burner. When so configured, placement results in maximum LP cylinder-to-smoker distance. When the smoker is operated, the hose/valve/regulator (HVR) should be on a line perpendicular to wind direction. Placing the LP cylinder closer than 24 inches (61cm) to the smoker can overheat the LP cylinder and cause release of propane through relief openings and can result in cylinder fire or explosion.



**USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR SMOKER.  
READ ALL INSTRUCTIONS, WARNINGS AND SAFEGUARDS BEFORE ASSEMBLING  
AND OPERATION YOUR SMOKER.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## Package Contents - Identifying the parts

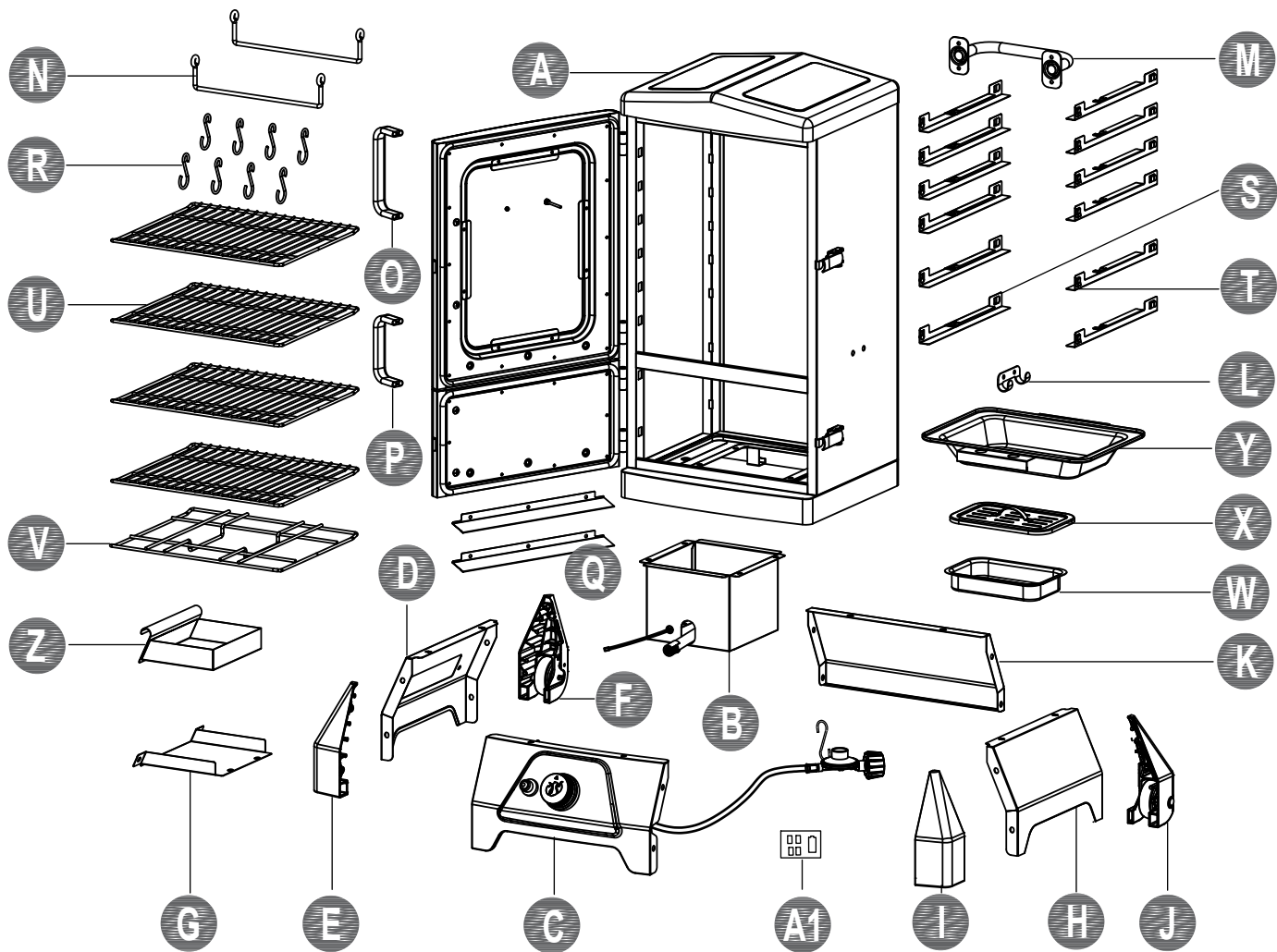
Check your contents for these parts. If you are missing any parts or if any parts are damaged, please call our toll-free customer service line to order parts:

**1-800-321-3473**







DO NOT RETURN YOUR SMOKER TO THE RETAILER. PLEASE CALL US FIRST.

### Model: 3215GS

## Package Contents



### Hardware List

AA	BB	CC	DD	EE	FF
					
42X M6X12	4X M6	4X M4X40	6X M5X10	4X Φ5	1X

## Package Contents - Continued

Check your contents for these parts. If you are missing any parts or if any parts are damaged, please call our toll-free customer service line to order parts:

**1-800-321-3473**

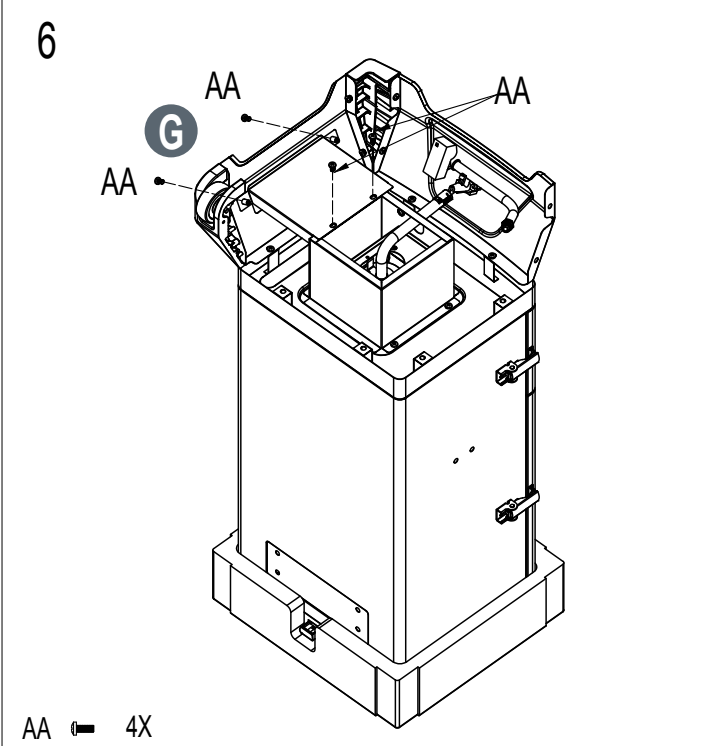
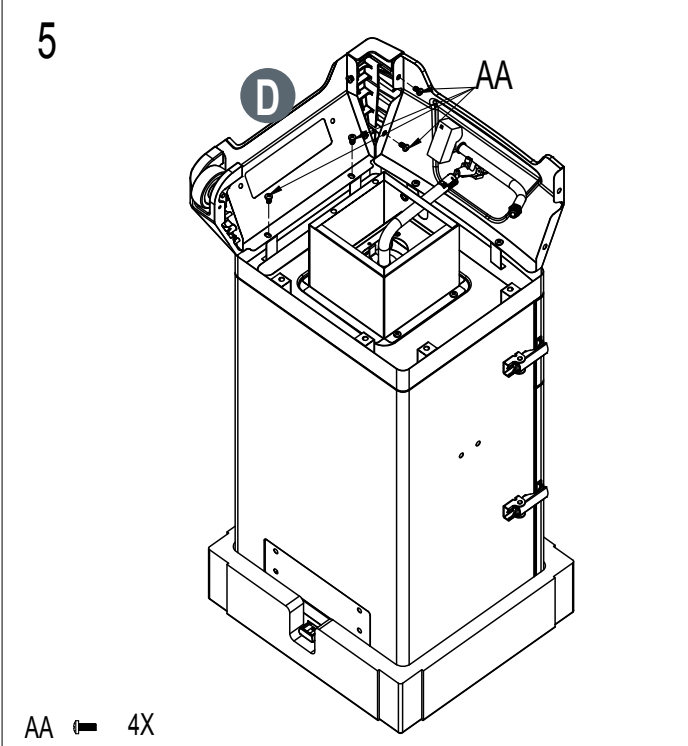
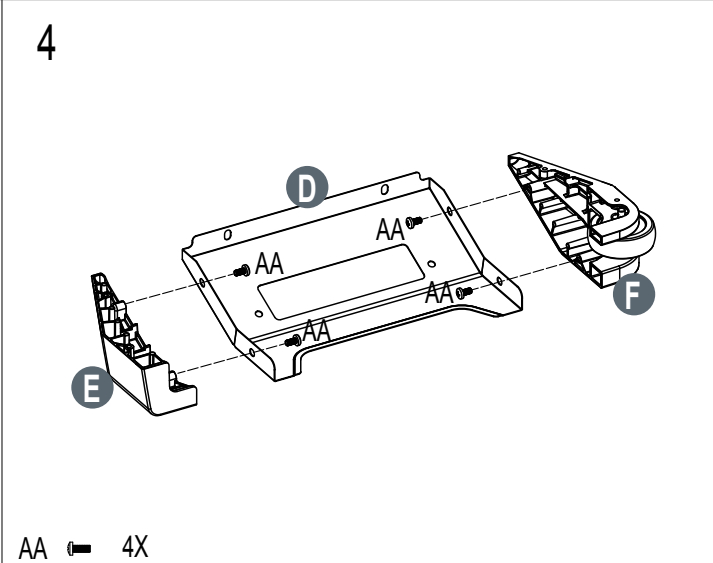
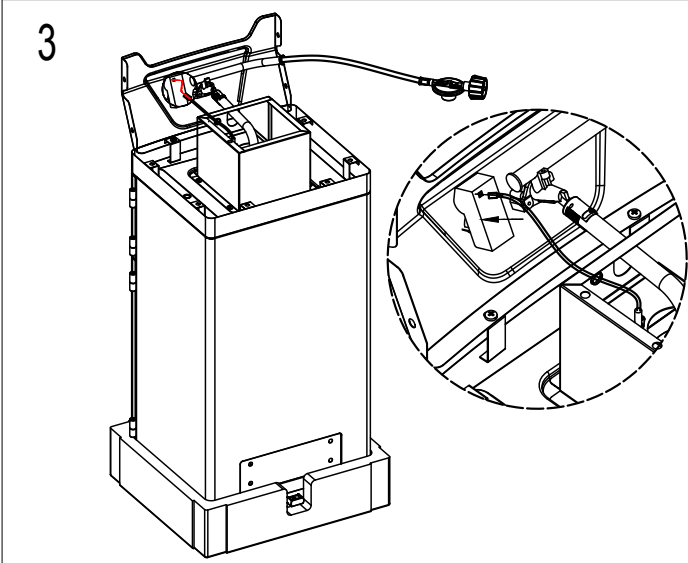
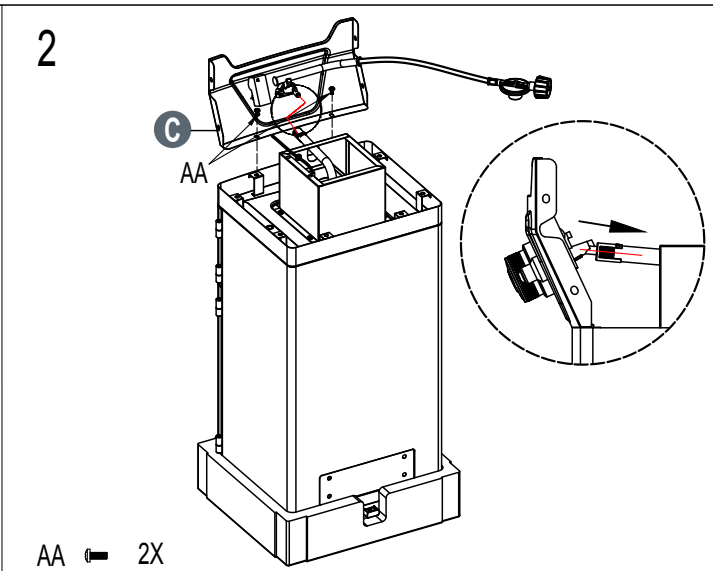
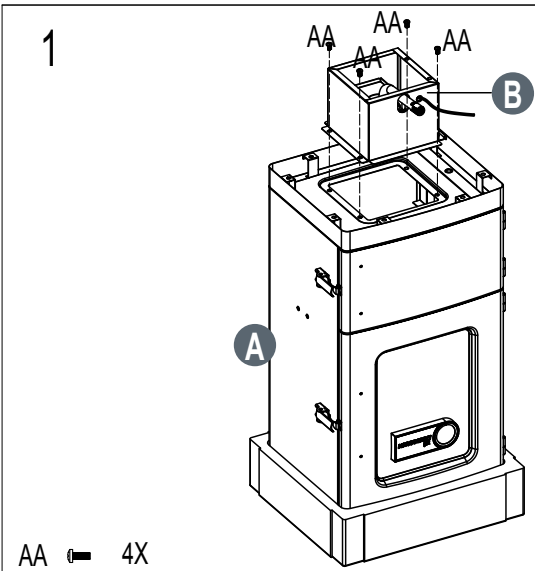
DO NOT RETURN YOUR SMOKER TO THE RETAILER. PLEASE CALL US FIRST.

### Model: 3215GS Vertical Gas Smoker Parts

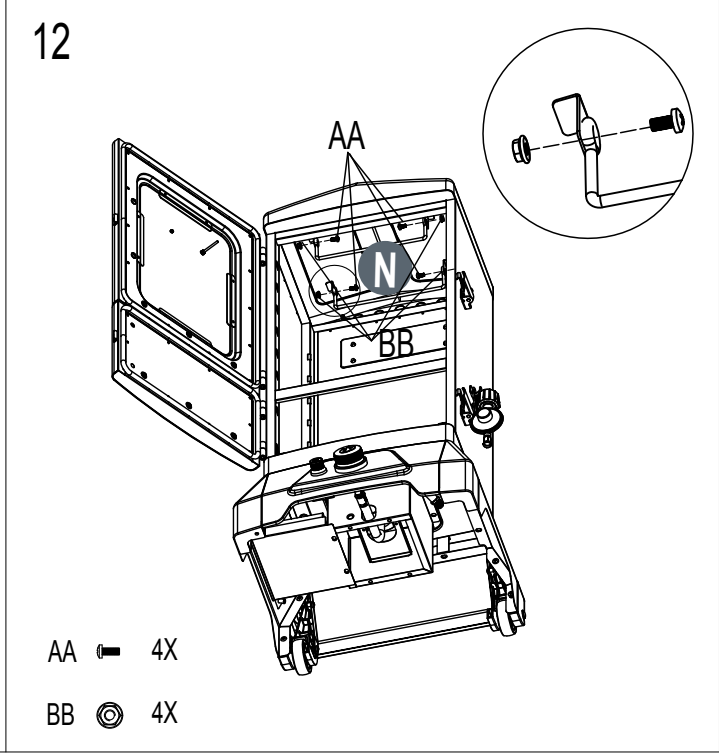
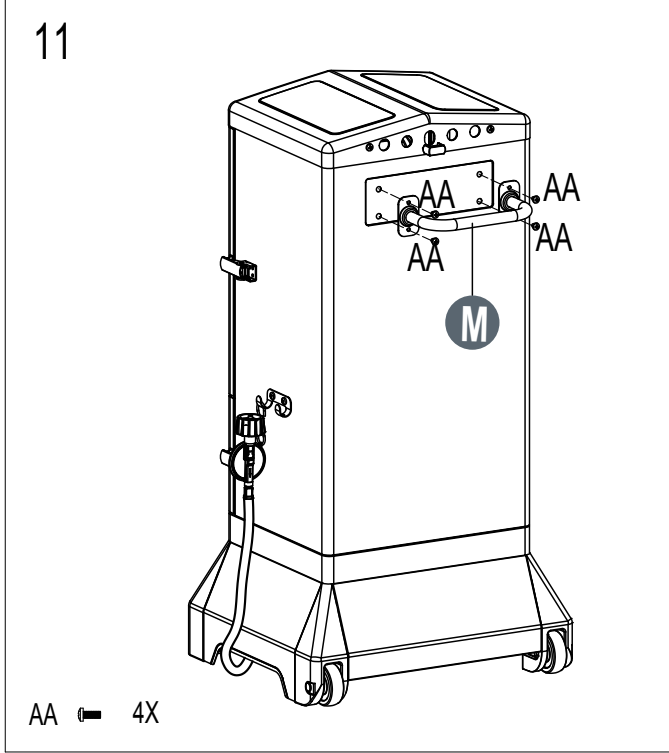
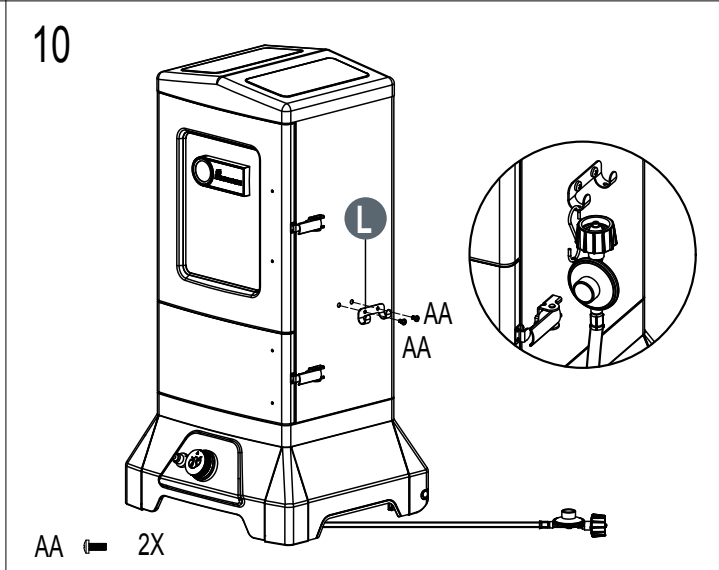
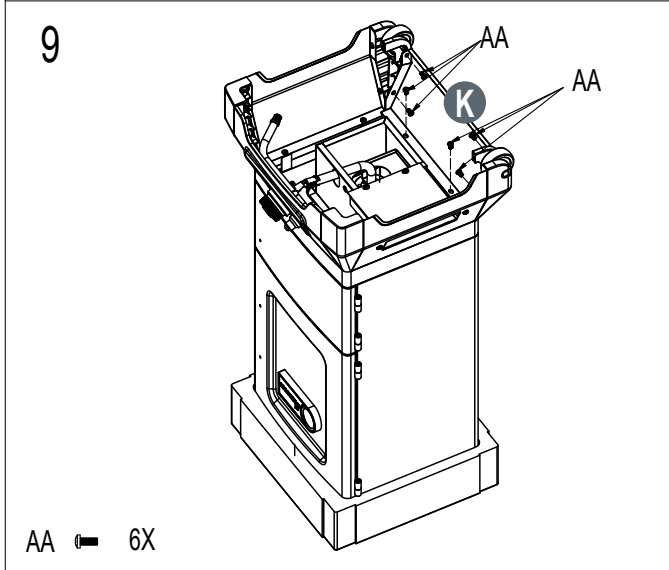
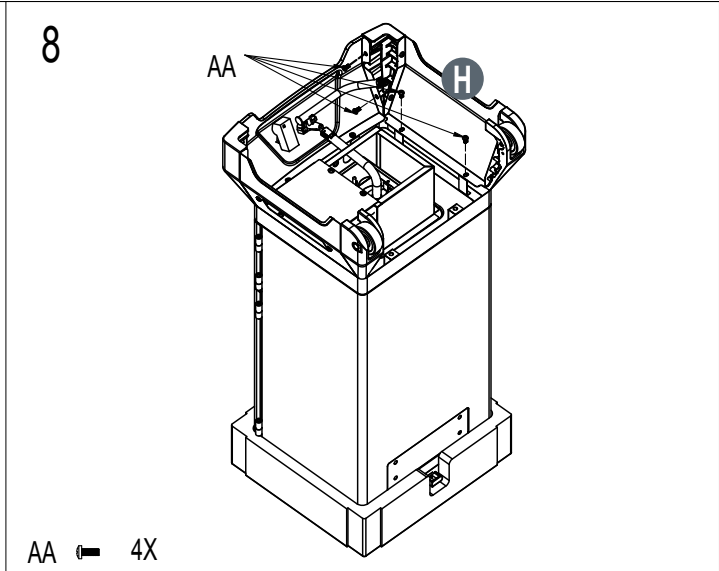
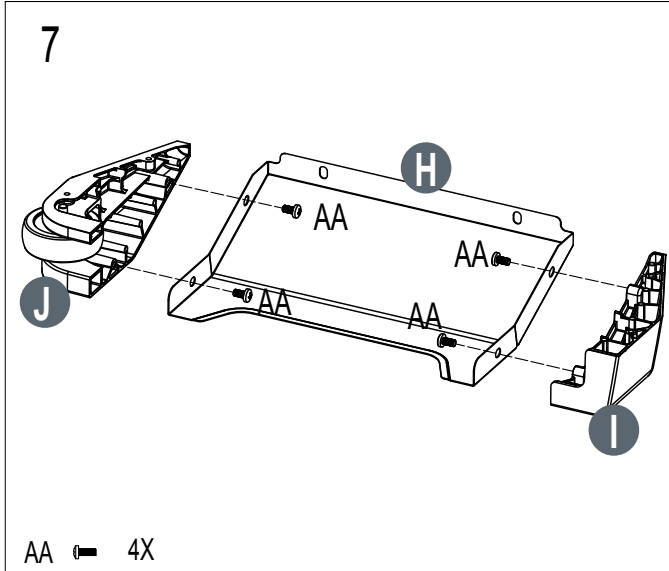
Part Number	Description	Qty
A	Smoker Body	1
B	Burner box ASSY	1
C	Control Panel ASSY	1
D	Left Base Panel	1
E	Front Leg - Left	1
F	Rear Leg - Left ASSY	1
G	Grease Tray Support	1
H	Right Base Panel	1
I	Front Leg - Right	1
J	Rear Leg - Right ASSY	1
K	Rear Base Panel	1
L	LP Hose Hanger	1
M	Rear Handle	1
N	Meat Hanger	2
O	Large Door Handle	1
P	Small Door Handle	1
Q	Deflector Shield	2
R	Meat Hook	8
S	Cooking Grate Support - Left	6
T	Cooking Grate Support - Right	6
U	Cooking Grate	4
V	Wood Chip Box Frame	1
W	Wood Chip Box	1
X	Wood Chip Box Lid	1
Y	Water Tray	1
Z	Grease Tray	1
A1	Hardware	1
	Instruction Manual	1

**LP Tank and flavoring wood not included**

# Assembly Steps

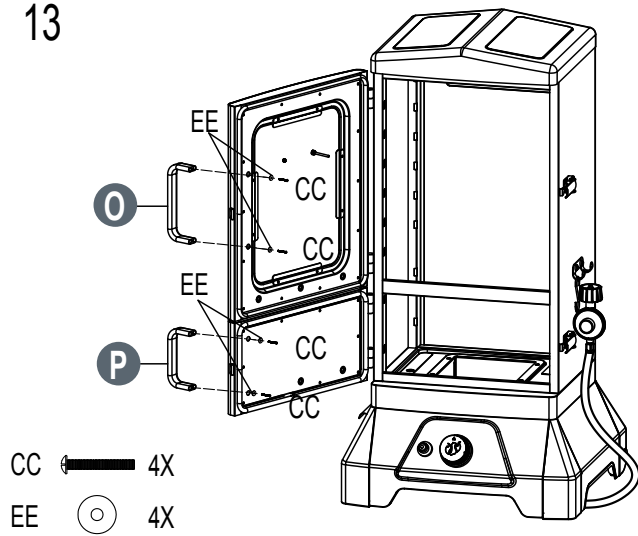


# Assembly Steps

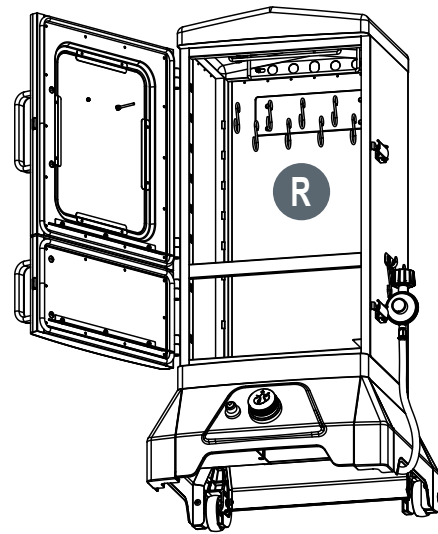


# Assembly Steps

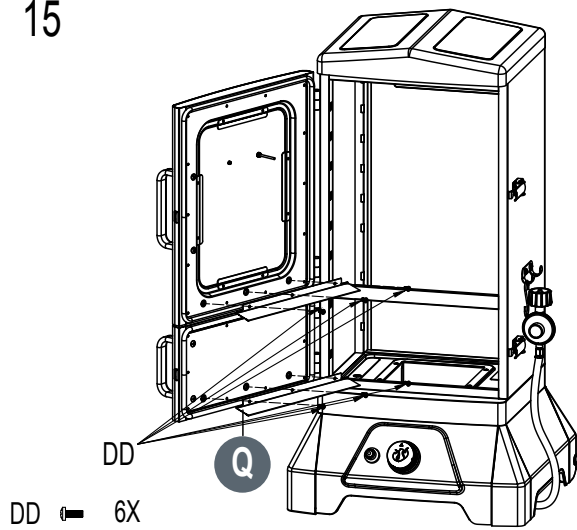
13



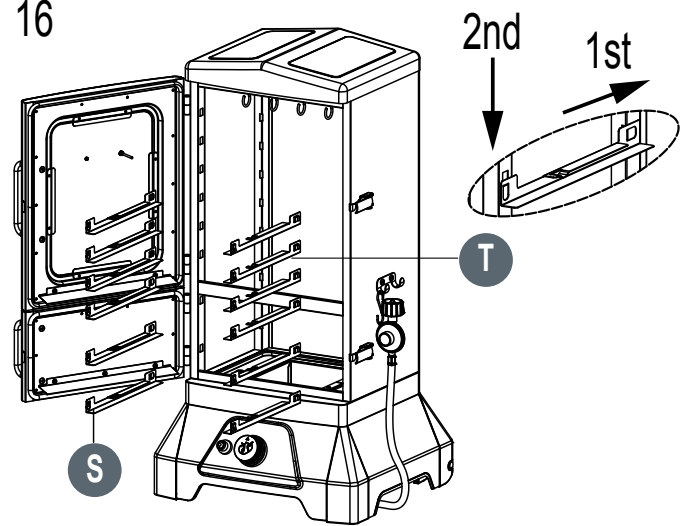
14



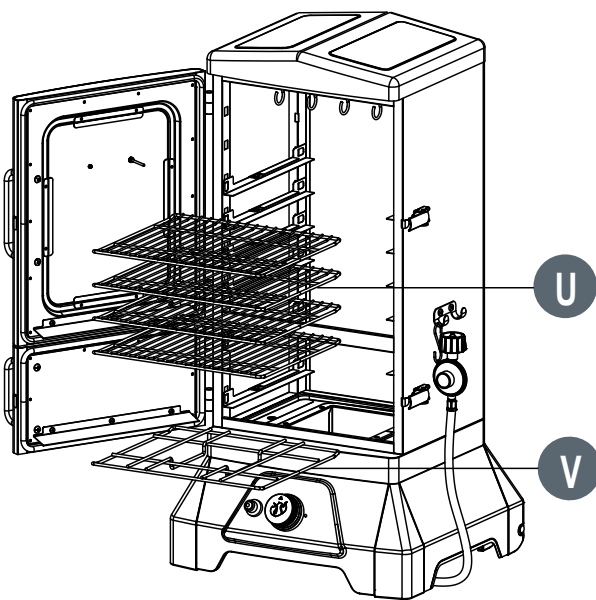
15



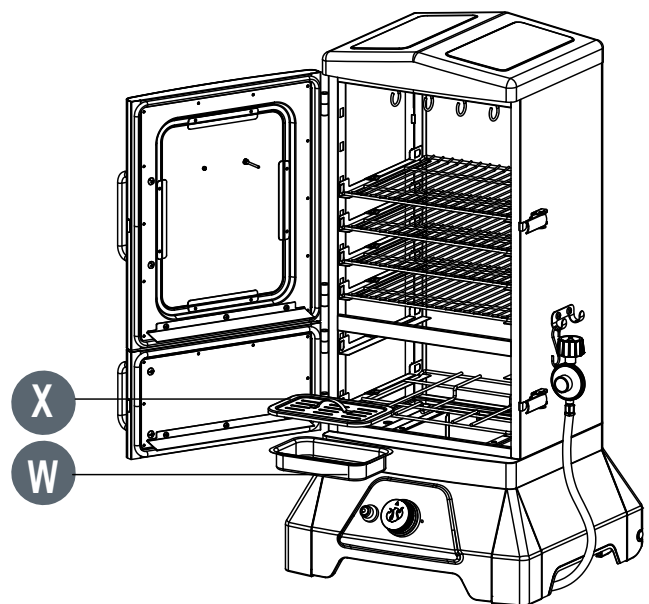
16



17



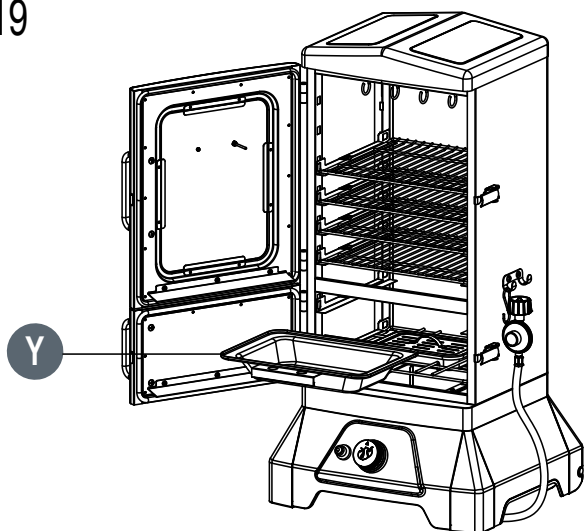
18



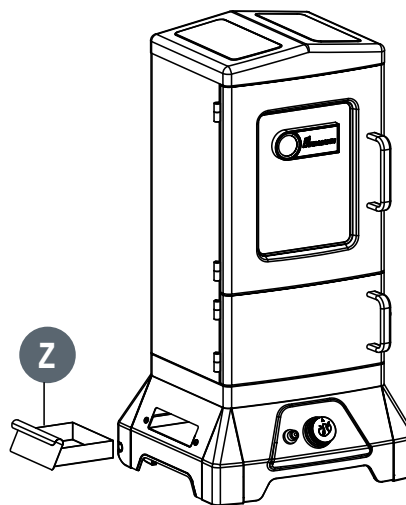


## Assembly Steps

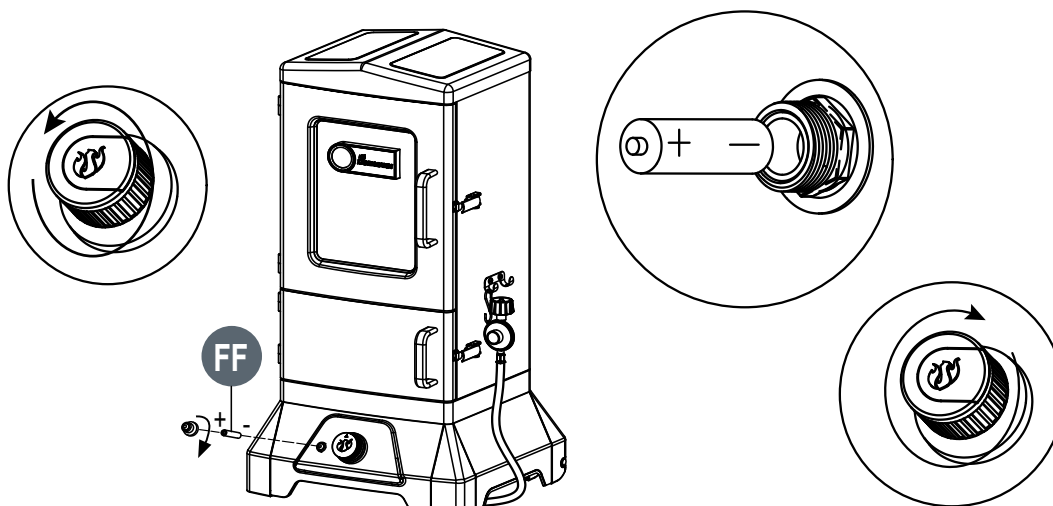
19



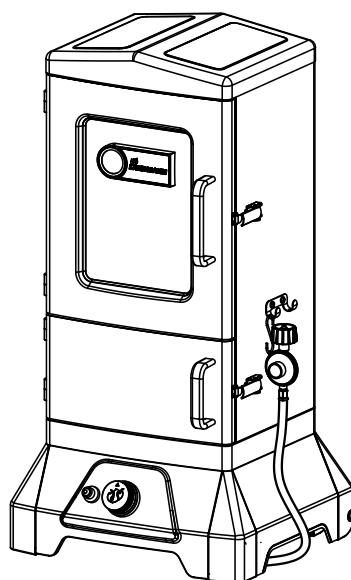
20



21



FF = 1X





# CONNECTING THE LP CYLINDER

## WARNING

**ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.**

**IMPORTANT:** 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 should only be used with a 20 pound, vertical standing vapor withdrawal type tank.

This smoker is designed to operate on LP (Liquified Propane) gas only. This smoker is not to be utilized with non-self-contained LP gas supply system.


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 LP cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder system must be arranged for vapor withdrawal.


 **The instructions stated on the LP cylinders have to be followed when filling and transporting cylinders. Failure to do so could result in problems relating to overfilling, excessive venting of gas and to regulator freezing.**

Do not allow dirt or foreign material to get into or onto the cylinder connection when it is not attached to the fuel supply system. Place the dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

## DANGER

 **(A) DO NOT store spare LP tanks under or near the smoker.**

 **(B) NEVER fill cylinders more than 80% full.**

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



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 CSAB 149.1 Natural Gas and Propane Installation code. Cylinders must be suitably tied down during transport. **DO NOT** place any other items on top of the 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 smoker and of the type of fuel to be used, please look on the data plate. Smokers are factory equipped for use on only one type of fuel. These smokers cannot be, and should not be used on other types of fuel. Doing so can cause severe damage to the smoker, 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 MANUFACTURERS WARRANTY.**

Gas Cylinder outlet must have Type 1 gas connection termination in order to mate with gas hose provided with smoker.

The pressure regulator and hose assembly supplied by the manufacturer with the smoker must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the smoker 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 installation, any replacement of the fuel cylinder regulator assembly has to be done with parts authorized by the smoker manufacturer.

# CONNECTING THE LP CYLINDER

## ⚠ WARNING

**ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.**

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

### Connecting the LP Gas Cylinder:

1. The valve on the LP cylinder 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 Cylinder 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.**

**CAUTION:** In the connection process, the regulator side of the connection will seal on the back check in the valve, resulting in a slight resistance. The connection requires about one-half (1/2) to three-quarters (3/4) additional turn to complete the connection.

When setting up the smoker and cylinder, it is recommended to have the cylinder and the 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 cylinder is as far from the smoker as it can be. LP cylinders are intended for operation in the upright position only.

Care should be taken to protect the fuel supply hose from damage by either foot or vehicle traffic.

If the smoker is not in use, the gas must be turned off at the LP cylinder and the cylinder should be disconnected from the smoker and stored away from the smoker.

Storage of the smoker indoors is only permissible if the LP cylinder is disconnected and removed from the smoker.

LP cylinder must be stored outdoors out of reach of children and pets, and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

### Leak Testing (Check for gas leaks)

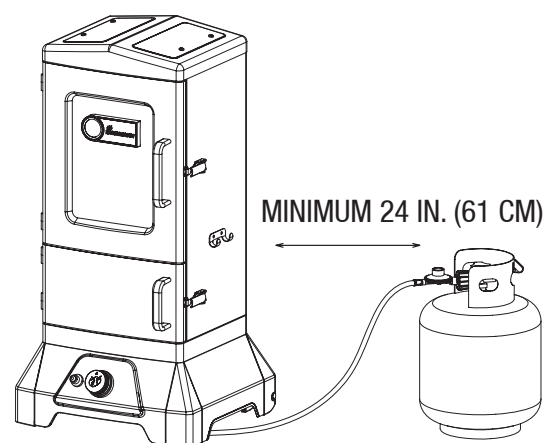
After all connections are completed, check all connections and fittings for leaks with a soap solution.

- \* Mix dish soap with water (about 3:1 mix ratio)
- \* With all valves closed, apply the soap solution to all gas flow connections and fittings.
- \* Open LP Cylinder valve about 1 -1/2 turn.

Presence of bubbles at areas of wet solution indicates a gas leak.

If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the valve and repair the leak or replace the defective part. **DO NOT USE THE SMOKER UNTIL ALL LEAKS ARE CORRECTED.**

## ⚠ DANGER



# OPERATING INSTRUCTIONS

---

## PRE-USE PROCEDURES:

Before you cook food in our 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.

If your smoker requires any touch-up paint on the inside of the cabinet, the only time you should apply paint to the inside is before the seasoning process. Paint should never be applied to the interior of your smoker after your smoker has been used. See the section in this instruction manual concerning **AFTER USE CARE AND MAINTENANCE**.

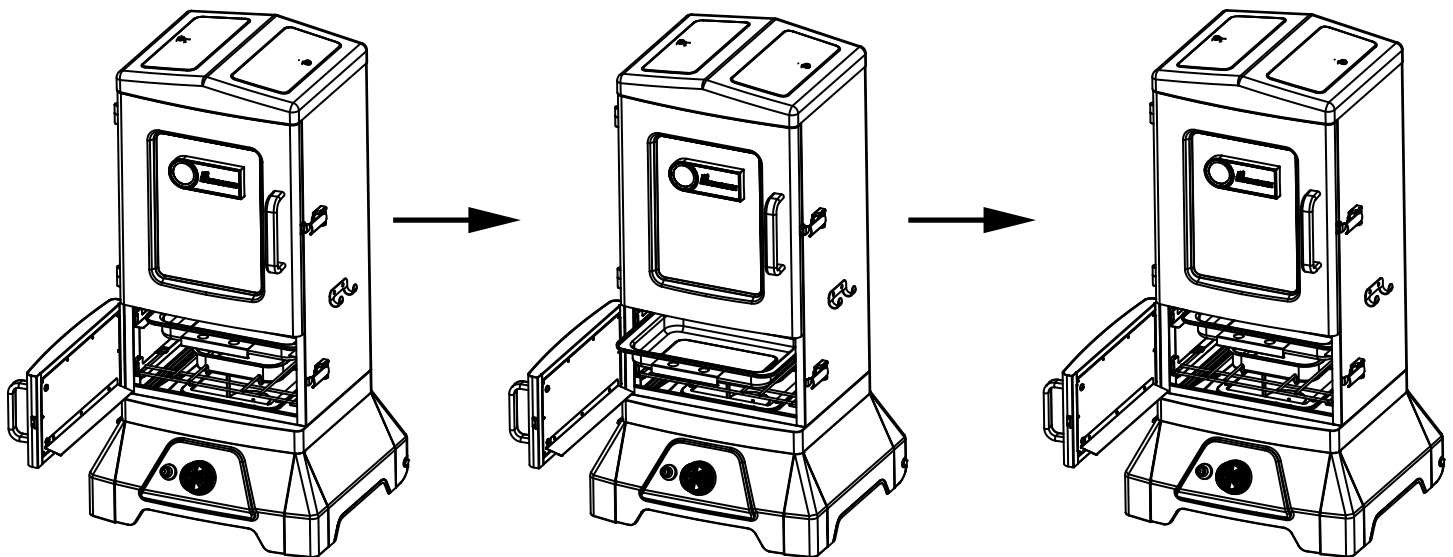
To season your smoker, simply use it as you normally would, only **DO NOT** cook any food. You will need to follow all of the operating procedures in the next few sections of this manual.

Using your desired flavoring woods and marinades, add water in the water pan, burn your smoker at the lowest temperature by setting your control knob to **LOW**, and allow 45-60 minutes for this burn. Turn the Smoker to the **OFF** position and disconnect the LP Cylinder. Allow the smoker to completely cool and then clean out the used water and wood.

Once the seasoning is complete, your smoker’s interior will have a durable, seasoned coating.

## ADDING WATER:

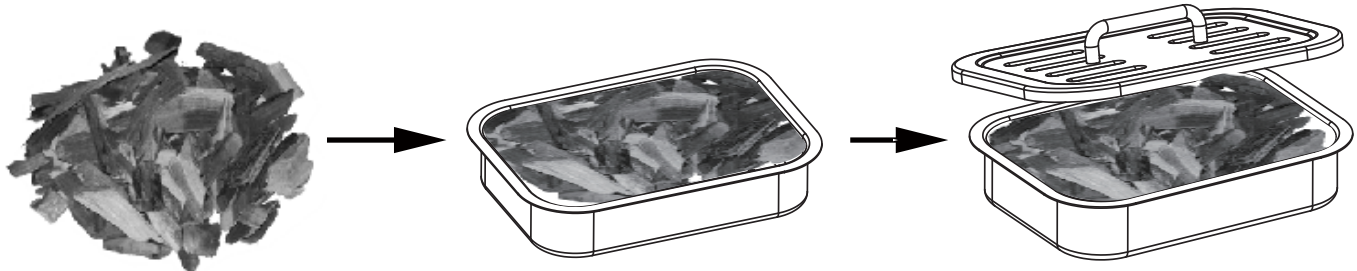
Open the second door and draw the water pan out and fill with water up to 0.5” (12.7mm) below the rim. Slowly and steadily, push water pan until it comes to a complete stop. Close and latch the door. To add water while the smoker is hot, open the second door and **SLOWLY** draw the water pan out to prevent any splashing of remaining water. Replenish the water as needed and then again **SLOWLY** and **CAREFULLY** push the water pan until it comes to a complete stop. Close and latch the door.



# ADDING WOOD CHIPS

---

To add wood chips before smoking, 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 filling of the wood chip box is typically enough for an hour of smoking. Once the wood chip box is filled, place the lid on top of the wood chip box and set the box into the correct location of the smoker.



## COOKING TIPS - Flavored woods:

- \* To produce more smoke and prevent fast burning, pre-soak the wood chips in a separate bowl of water for at least 30 minutes, or wrap the chips in perforated aluminum foil. [See wood chip manufacturer's instructions]
- \* Small wood chips work best inside the wood chip box.
- \* Use dry hardwoods such as hickory, pecan, apple, cherry or mesquite.
- \* Most fruit and nut tree woods produce an excellent smoke flavoring.
- \* Do not use resinous woods such as pine. 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 also mix woods.
- \* Most smoker 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.

 **DANGER**

**THE WOOD CHIP BOX AND LID WILL GET VERY HOT DURING SMOKING. AVOID HANDLING THEM WHILE IN USE. ALWAYS WEAR PROTECTIVE OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT COMPONENTS.**

---

## VENT ADJUSTMENTS

Minor temperature maintenance is best controlled by different adjustments. The key to effective smoking is to watch your heat indicator (temperature gauge) on the door and adjust the vent accordingly.

- \* For better performance, rotate the smoker to where the front or back of the smoker is facing the wind. This allows the adjustment of the vent to be more effective and accurate.
- \* Opening the chimney vents helps to exhaust heat and reduce smoker temperature.
- \* The vent **SHOULD NEVER BE FULLY CLOSED**.
- \* Closing the vent helps to hold in heat and increases smoker temperature.
- \* Minor temperature adjustments are best controlled by adjusting the vent.

## LIGHTING PROCEDURES:

### Igniter Lighting:

1. Check all connections for leaks using the "soapy water" test as explained on page 13.
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 turn by turning counter-clockwise.
6. To light unit with the igniter, turn the burner control knob to the Max (Lighting Position) and then immediately, press the igniter knob until it clicks (you should see a small spark jumping from the end of the electrode rod to the side of the burner). This spark should ignite the gas coming through to the burner. Adjust your flame down with the burner control knob to your desired setting.

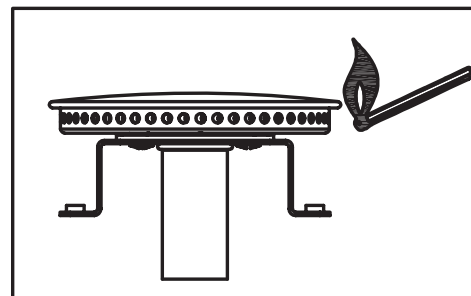
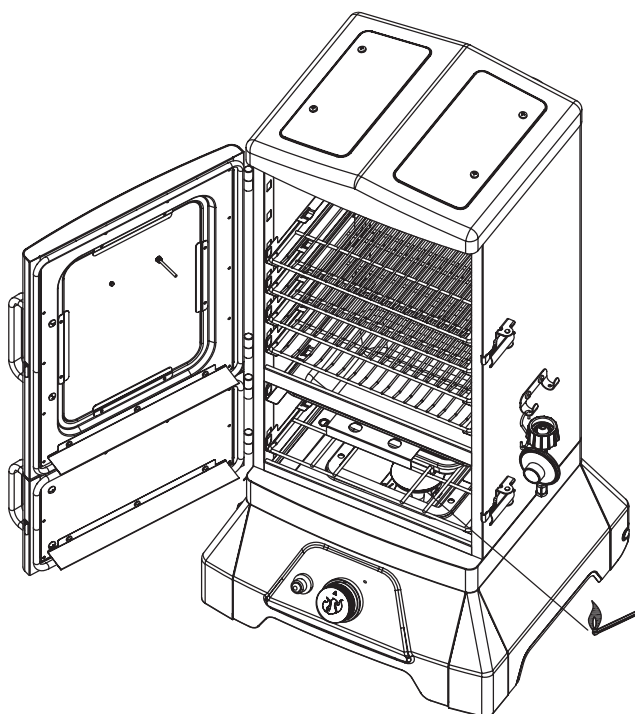
If the burner doesn't light within 3 to 5 seconds, turn the burner control knob to "OFF", and wait five (5) minutes.

**CAUTION:** Some LP gas, being heavier than air, may have settled near the burner during the initial lighting attempt. Prior to attempting to relight the burner, fan out the bottom of the cabinet of existing air. Then repeat the above lighting steps again. If burner still fails to light, try match lighting the smoker using the instructions noted below.

Once the burner is lit, then gently close the door to allow heat to accumulate. The vent can then be adjusted to the desired setting to allow proper air flow and combustion. Vent adjustment tips are listed on the previous page.

### Match Lighting:

1. Repeats steps 1 through 5 of the Igniter Lighting above.
2. Remove the water pan and wood chip box (including stand or frame) from the inside of the smoker. Light a match and drop it into the burner chamber, making sure it falls next to the burner. Quickly turn the control knob to the Max (Lighting Position). If the burner does not light within 4 or 5 seconds, turn the burner control knob to OFF, wait five (5) minutes, fan out the bottom of the cabinet of existing air, then repeat the process.





## 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 "Leak test instructions" in the LP Cylinder portion of this instruction manual.

- \* Fill the wood chip box with flavoring wood chips and place the box with lid on, inside the smoker as instructed in the assembly section of this instruction manual. Refer to the section that explains flavoring wood for recommended use of flavoring wood.
- \* Place the water pan inside the smoker as instructed in the assembly section of this instruction manual. Carefully fill the water pan with water (or marinade) up to 0.5" (12.7mm) below the water pan rim. **DO NOT** over fill or allow water to overflow from the water pan. A full water pan should last for approximately 2-3 hours. Checking and adding water to the water pan is covered on page 14.
- \* Insert or adjust the cooking grates and cooking grate supports to the desired positions. For better access to the food with tongs or spatulas, use only the cooking grates needed for your smoking and be sure the grids of the cooking grates run front-to-back as shown in the assembly section.
- \* You are now ready to light the burner! Refer to the Lighting procedure on the previous pages of this manual and carefully follow the directions. The heat from the burner will allow the wood chips to burn, causing the flavoring smoke to accumulate. Use the control valve along with adjusting the vent to control the heat.
- \* Place the food on the cooking grates in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and hot moisture to circulate evenly around the food pieces.
- \* Depending on meat and size, smoking for 2 to 3 hours at the ideal constant cooking temperature of 225°F to 250°F will get the best results. The temperature is according to the heat indication (temperature gauge) mounted on the front of the door. For more tender and heavily smoked meat, a lower temperature of 220-225°F and smoking for 4 to 6 hours, may be preferred. If time is critical, a higher temperature range is recommended.
- \* Always use a meat probe thermometer to ensure the food is fully cooked before removing it from the smoker.
- \* Check the water periodically and add water if low. 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 doors are closed.
- \* After each use, and after the smoker has cooled, carefully remove the water pan from the smoker, empty the water and clean the water pan. Follow the same procedure for the wood chip box.

## SHUTTING OFF SMOKER:

**CAUTION:** The smoker can be very hot while in use. **DO NOT** touch any portion of the smoker except for the door handles, and burner control knob. It may be necessary to use protective gloves.

- \* Turn the burner control knob to **OFF** by pushing in and rotating clockwise. The burner flame should 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 smoker for storage. See instructions on proper storage procedures. See all warnings and safeguards on Pages 3 through 5.

# TEMPERATURE CHART

---

**Here is a chart for measuring properly cooked meat temperature:**  
(USDA Standard)

The below temperatures are measured with a meat probe thermometer. The heat indicator on the door of the smoker **SHOULD NOT** be used as an accurate meat temperature reading.

**Ground Meats & Meat Mixtures:**

Turkey .....	165°F (74°C)
Veal, Lamb.....	160°F (71°C)
Beef, Pork .....	160°F (71°C)

**Fresh Beef:**

Medium Rare.....	145°F (63°C)
Medium .....	160°F (71°C)
Well Done.....	170°F (77°C)

**Fresh Lamb:**

Medium Rare.....	145°F (63°C)
Medium .....	160°F (71°C)
Well Done.....	170°F (77°C)

**Fresh Pork:**

Medium .....	160°F (71°C)
Well Done.....	170°F (77°C)

**Ham:**

Fresh (raw).....	160°F (71°C)
Pre-cooked .....	140°F (60°C)

**Poultry:**

Chicken (whole) .....	180°F (82°C)
Turkey (whole) .....	180°F (82°C)
Breasts, roast .....	170°F (77°C)
Thighs, wings .....	180°F (82°C)
Duck and Goose .....	180°F (82°C)

**Fish:**

Cook until opaque and flakes easily



# AFTER USE SAFETY

## **WARNING**



Use caution when lifting or moving the smoker to avoid strains or back injury. Two (2) people are recommended to lift or move the smoker.



**DO NOT** place cover on smoker if the smoker is still hot.



**DO NOT** store the smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present. Keep the area around the smoker clear of combustible material or vapors.



**DO NOT** store this smoker in an area accessible to children or pets. Store the smoker in a dry, protected location.



**DO NOT** allow anyone to conduct activities around the smoker during use until it has completely cooled. It is hot during operation and remains hot for a period of time following use.



**DO NOT** leave hot ashes unattended until the smoker cools completely.



This smoker becomes extremely hot - allow the smoker to cool completely before handling. If you must handle the smoker while it is hot, **ALWAYS** wear protective oven mitts or heat resistant gloves when handling the smoker or its components. Allow the smoker to cool completely before removing the water pan, wood chip box, cooking grates and/or grease tray for cleaning.



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 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 non-combustible container.

**USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR SMOKER. READ ALL INSTRUCTIONS, WARNINGS AND SAFEGUARDS BEFORE ASSEMBLING AND OPERATION YOUR SMOKER.**

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# AFTER USE CARE AND MAINTENANCE

---

**CAUTION:** All care and maintenance procedures are to be performed only while the smoker is turned off and completely cooled.

To clean, remove the water pan, wood chip box and cooking grates from the smoker. Clean with hot, soapy water and rinse and dry thoroughly. You may prefer to coat the water pan and cooking racks lightly with cooking oil or cooking spray.

Frequently check and clean the venturi tube and burner for insects and insect nests. A clogged tube can lead to fire outside the smoker. Also make sure the smoker does not have any foreign objects obstructing the flow of combustion and ventilation air.

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. Carefully remove the grease tray, dispose of the grease and wash thoroughly. 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 of the smoker, clean it thoroughly with steel wool or emery cloth and use heavy duty, heat resistant paint to cover affected area.

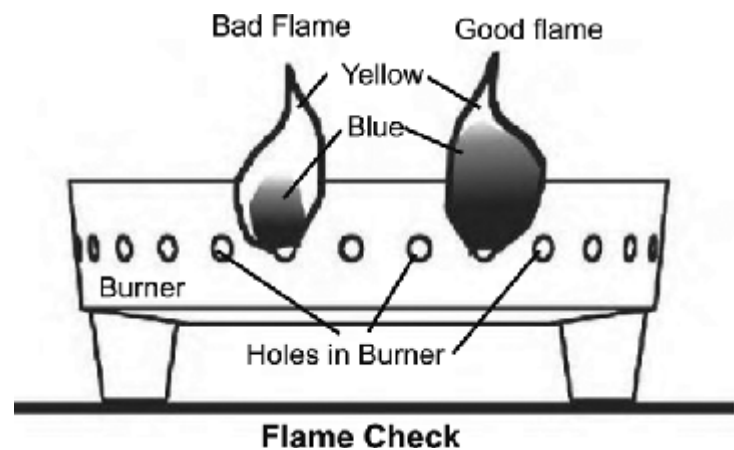
**NEVER APPLY** additional paint to the interior of the smoker. If rust is present on the interior of the smoker, clean thoroughly with steel wool or emery cloth, and lightly coat the area with cooking oil or cooking spray to minimize recurring rust.

When an LP tank is not connected, and to prevent dirt or other foreign particles from clogging the LP regulator, hang the end of the LP regulator hose from the side hooks using the supplied S hook.

Visually inspect the flames at the burner. A good flame should be blue with a yellow tip and be 1"-2" in length. If flames are excessively yellow and irregular, oil residue and/or food deposits may be collecting on the burner. Try cleaning the burner surfaces and the burner holes to improve the flames. Bad flames may be also caused by poor valve-to-venturi attachment.

**ALWAYS** allow the smoker to cool completely before cleaning or checking the assembly.

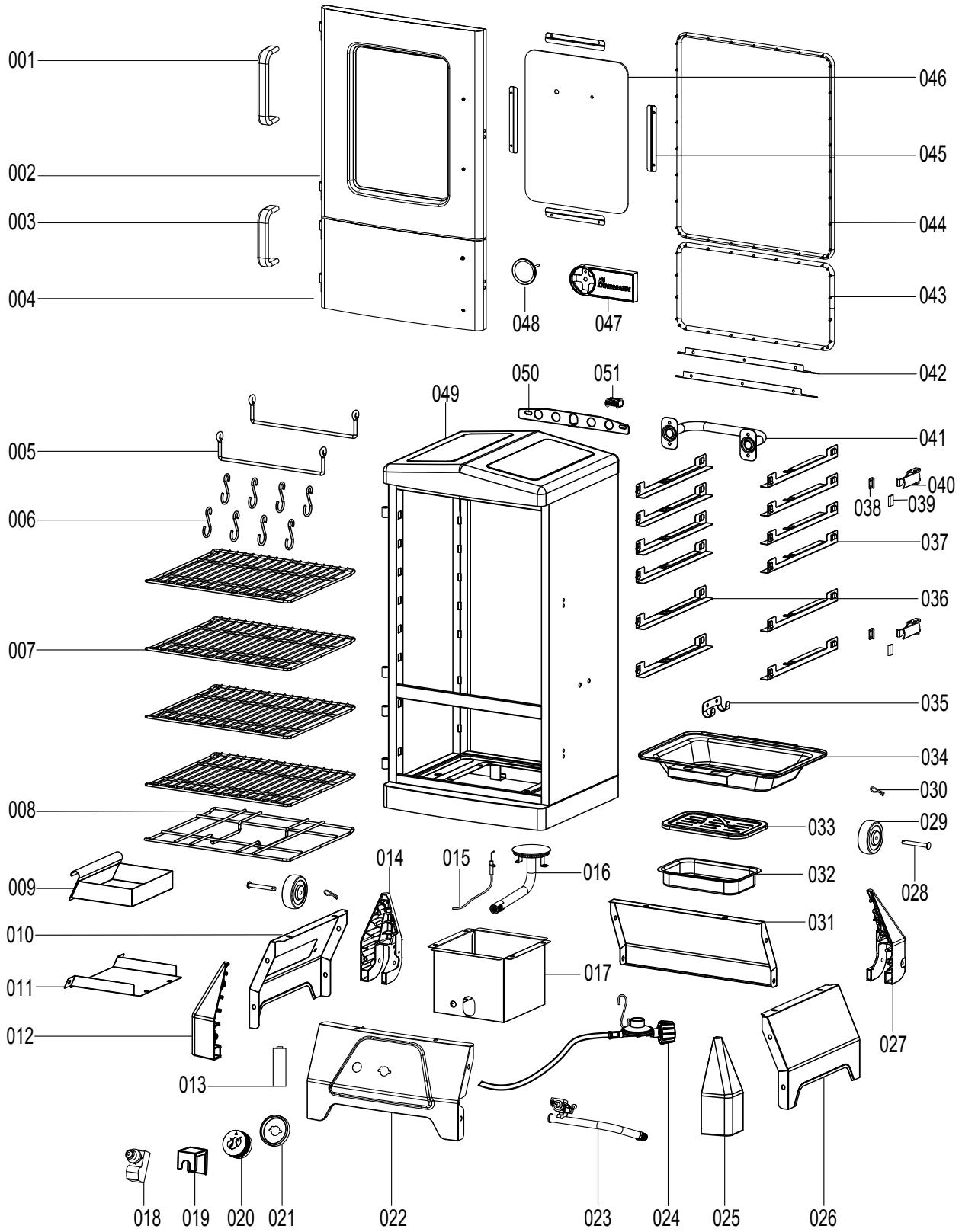
To protect your smoker from weather, **ALWAYS** keep your smoker covered when not in use. Covers for your smoker are available for purchase by calling our Customer Service department or visiting our website at [www.landman-usa.com](http://www.landman-usa.com)



To obtain replacement parts or accessories, call our toll free Customer Service line at 1-800-321-3473.

# Replacement Parts

## Model: 3215GS



## Replacement Part List

### Model: 3215GS

Part	Description	QTY	Part #
1	Large Door Handle	1	VS0001
2	Large Door	1	VS0002
3	Small Door Handle	1	VS0003
4	Small Door	1	VS0004
5	Meat Hanger	2	VS0005
6	Meat Hook	8	VS0006
7	Cooking Grate	4	VS0007
8	Wood Chip Box Frame	1	VS0008
9	Grease Tray	1	VS0009
10	Left Base Panel	1	VS0010
11	Grease Tray Support	1	VS0011
12	Front Leg - Left	1	VS0012
13	AA Battery	1	VS0013
14	Rear Leg - Left	1	VS0014
15	Electrode & Wire	1	VS0015
16	Burner	1	VS0016
17	Burner box	1	VS0017
18	Electronic Igniter	1	VS0046
19	Igniter Heat Shield	1	VS0048
20	Control Knob	1	PC0145
21	Control Knob Bezel	1	VS0047
22	Control Panel	1	VS0018
23	Gas Valve & Manifold	1	VS0019
24	LP Hose and Regulator	1	VS0020
25	Front Leg - Right	1	VS0021
26	Right Base Panel	1	VS0022
27	Rear Leg - Right	1	VS0023
28	Axle	2	VS0024
29	Wheel	2	VS0025
30	"R" pin	2	VS0026
31	Rear Base Panel	1	VS0027
32	Wood Chip Box	1	VS0028
33	Wood Chip Box Lid	1	VS0029
34	Water Tray	1	VS0030
35	LP Hose Hanger	1	VS0031
36	Cooking Grate Support - Left	6	VS0032
37	Cooking Grate Support - Right	6	VS0033
38	Door Latch Hook	2	VS0034
39	Door Latch Cover	2	VS0049
40	Door Latch	2	VS0035

Part	Description	QTY	Part #
41	Rear Handle	1	VS0036
42	Deflector Shield	2	VS0037
43	Small Door Gasket	1	VS0038
44	Large Door Gasket	1	VS0039
45	Window Bracket	4	VS0040
46	Glass Window	1	VS0041
47	Thermometer base	1	PC0102
48	Thermometer	1	VS0042
49	Smoker Body	1	VS0043
50	Vent Slide	1	VS0050
51	Vent Slide Handle	1	VS0051
Parts not shown			
	Instruction Manual	1	VS0044
	Hardware Pack	1	VS0045

# Manufacturer's Limited Warranty

The LANDMANN Vinson Vertical Smoker is guaranteed against defects in materials and workmanship. All parts carry a 2-year limited warranty against defects in materials and workmanship. Paint and finishes are guaranteed to be free of defects for 90 days.

This warranty does not cover rust, fading, peeling, damage or any issues related to neglect, abuse or any modifications to the product.

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

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts to our address without first obtaining a return authorization number from our customer service. This service is available by calling toll free

1-800-321-3473- Monday to Friday 9:00am to 5:00pm Eastern Standard Time.

This warranty may give you specific legal rights that vary by state.



**Landmann USA, Inc.**

**7405 Graham Rd**

**Fairburn, Ga 302130**

**[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)**

## Instructions de montage et de service

**POUR UTILISATION EN  
EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**



**MONTEUR / INSTALLATEUR :**  
Laisser ces instructions au client.

**CLIENT / UTILISATEUR :**

Ces instructions de service contiennent des informations importantes nécessaires pour le montage correct et l'utilisation sûre de cet appareil. Lire et respecter tous les avertissements et instructions avant de monter et d'utiliser cet appareil. Respecter tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de cet appareil. Conserver ces instructions pour s'y référer ultérieurement.

### **DANGER :**

Si une odeur de gaz est perçue :

1. Couper le gaz qui alimente l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir la porte.
4. Si l'odeur persiste, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers. Si un incendie devait se déclarer, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler les pompiers. Ne pas tenter d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.

### **DANGER :**

1. Ne jamais exploiter cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais exploiter cet appareil dans un rayon de 10 pieds (3,0 mètres) autour d'une autre bouteille de gaz.

3. Ne jamais exploiter cet appareil dans un rayon de 25 pieds (7,5 mètres) autour d'un liquide inflammable.
4. Ne pas remplir le récipient de cuisson au-dessus de la ligne de remplissage maximum.
5. Ne jamais laisser de l'huile ou de la graisse chauffer à plus de 400 °F ou 200 °C. Si la température dépasse 400 °F (200 °C) ou si l'huile commence à fumer, interrompre immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz (OFF).
6. Les liquides chauds restent à des températures brûlantes longtemps après le processus de cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que les liquides aient refroidis à 115 °F (45 °C) ou moins.
7. Si un incendie devait se déclarer, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers. Ne pas tenter d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.

**Tout manquement au respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlures, qui pourraient causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**

# DÉCLARATION D'ENGAGEMENT

Nous vous félicitons et vous remercions d'avoir acheté votre fumoir vertical Vinson LANDMANN. Nous sommes heureux de constater que vous avez reconnu la valeur de la conception, la fonction et la qualité des composants utilisés dans ce produit.

Nous nous engageons à produire des produits de qualité, qui raviront votre famille pour les années à venir. Si pour quelque raison que ce soit, nous n'avons pas réussi à satisfaire ou dépasser vos attentes, nous vous prions de nous donner la possibilité de corriger la situation en nous appelant au numéro vert suivant :

**1-800-321-3473**

pendant les horaires d'ouverture entre 8h00 et 17h00 (EST) du lundi au vendredi  
Nous souhaitons que vous soyez pleinement satisfait de votre achat.

**Pour vos futurs documents, remplissez les champs suivants :**

Modèle # \_\_\_\_\_

Série # \_\_\_\_\_

Date de l'achat : \_\_\_\_\_

Lieu de l'achat : \_\_\_\_\_



Landmann USA, Inc.  
7405 Graham Rd  
Fairburn, Ga 30213

Note de service :

Si vous rencontrez des difficultés ou si vous êtes mécontent de votre achat,  
veuillez

contacter Landmann au numéro de téléphone indiqué ci-dessus  
avant de ramener votre produit au magasin.

Pour plus d'informations concernant notre famille grandissante de fumoirs,  
grils, foyers, accessoires d'entreposage des foyers, et accessoires pour foyers,  
faites un tour sur notre site Web :

**[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)**



# LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUS LES AVERTISSEMENTS !

LA SÉCURITÉ EST TRÈS IMPORTANTE - TOUT MANQUEMENT À SUIVRE LES PROCÉDURES ET MESURES DE PROTECTION CORRECTES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

## AVERTISSEMENT



**NE PAS** utiliser ce fumoir d'une façon autre que ses fins prévues. Il n'est pas destiné à un usage commercial. Il n'est **PAS** destiné à être installé ou utilisé dans ou sur des véhicules de loisir et/ou des bateaux. Le fumoir ne doit pas être utilisé comme chauffage.



Garder un extincteur accessible à tout moment.



La consommation d'alcool, la prescription ou la non-prescription de drogues peuvent affecter la capacité de l'utilisateur à monter correctement ou exploiter en toute sécurité le fumoir.



Ce fumoir doit être utilisé en extérieur uniquement, dans une zone bien ventilée. **NE PAS** exploiter le fumoir en intérieur, dans un garage ou dans toute autre zone fermée ou sous une construction suspendue.



Rester prudent lors du montage et de l'exploitation du fumoir pour éviter toute coupure ou éraflure sur des bords rugueux ou acérés.



Rester prudent lors du levage et du déplacement du fumoir pour éviter toute foulure ou blessure au dos. Nous recommandons deux (2) personnes pour lever ou déplacer le fumoir. **NE PAS** déplacer le fumoir lorsqu'il est utilisé.



**NE PAS** exploiter le fumoir à proximité ou sous des matériaux combustibles ou inflammables tels que les terrasses en bois, les portails ou les abris pour véhicules. Le dégagement minimal par rapport à une structure ou un matériau combustible doit être au minimum de 24 pouces (61 cm). **NE PAS** exploiter le fumoir sous une construction suspendue.



Tenir le tuyau d'alimentation en combustible à distance de toute surface chauffée.



Exploiter le fumoir uniquement sur des surfaces stables, planes, non-inflammables telles que l'asphalte, le béton ou un sol solide. **NE PAS** exploiter le fumoir sur un matériau inflammable tel qu'un tapis ou une terrasse en bois.



**NE PAS** entreposer le fumoir à proximité d'essence ou de liquides combustibles ou dans un endroit où des vapeurs de combustible peuvent être présentes.



**NE PAS** entreposer ou exploiter le fumoir dans une zone accessible aux enfants ou aux animaux. Entreposer le fumoir dans un endroit sec et protégé.



**NE PAS** laisser le fumoir sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Exploiter le fumoir en le surveillant attentivement.



**NE PAS** laisser une personne effectuer des activités autour du fumoir pendant ou à la suite de son utilisation jusqu'à ce qu'il ait refroidi. Pendant l'exploitation, il est brûlant et le reste pendant une période de temps suivant l'utilisation.



**NE PAS** laisser de cendres sans surveillance jusqu'à ce que le fumoir ait complètement refroidi.



## AVERTISSEMENT



**NE PAS** déplacer le fumoir lorsqu'il est utilisé. Laisser le fumoir refroidir complètement avant de le déplacer ou de l'entreposer.



Ce fumoir peut devenir extrêmement brûlant - laisser le fumoir refroidir complètement avant de le manipuler. S'il est nécessaire de manipuler le fumoir lorsqu'il est chaud, **TOUJOURS** porter des gants de cuisson de protection ou des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation du fumoir ou de ses composants.



Ne jamais utiliser d'essence ou d'autres fluides hautement volatils pour allumer le fumoir. Ils peuvent **EXPLOSER** !



Le réservoir d'eau et le bac à copeaux de bois ne doivent pas être retirés lorsque le fumoir est en service ou avant que le fumoir ait suffisamment refroidi. Ils contiennent du liquide brûlant et des cendres brûlantes qui peuvent engendrer de graves blessures. S'il est nécessaire de déplacer ces composants, **TOUJOURS** porter des gants de cuisson de protection ou des gants résistants à la chaleur.



Éliminer les cendres froides en les enveloppant dans du papier aluminium résistant et en les déposant dans un conteneur non-combustible. S'assurer qu'aucun autre matériau combustible ne se trouve dans ou à proximité du conteneur.



S'il est nécessaire d'éliminer les cendres dans un délai qui ne permet pas leur refroidissement complet, retirer les cendres du fumoir, les garder dans du papier aluminium résistant et les immerger complètement dans de l'eau avant de les déposer dans un conteneur non-combustible.



**NE PAS** obstruer le flux d'air de combustion et/ou d'air de ventilation pour le fumoir.



### **AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65 CA :**

***Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme causes de cancers, de malformations congénitales ou autres troubles de l'appareil reproducteur.***



***Les combustibles utilisés dans les appareils de combustion de bois ou de charbon et les produits de combustion de tels combustibles peuvent vous exposer à des substances chimiques, y compris le noir de carbone, qui est reconnu en Californie comme cause de cancer, et le monoxyde de carbone, qui est reconnu en Californie comme cause de malformations congénitales et d'autres anomalies de l'appareil reproducteur.***



***Pour plus d'informations, consulter : [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).***



Faire attention lors de l'utilisation de la porte lorsque le barbecue est en service. Garder les mains, le visage et le corps à l'écart de la vapeur chaude ou des flambées.



**NE PAS** porter de vêtements amples lors de l'exploitation du fumoir. Attacher les cheveux longs en arrière lors de l'exploitation du fumoir. **TOUJOURS** porter des chaussures intégralement couvertes lors de l'exploitation du fumoir.



Laisser le fumoir et ses composants refroidir complètement avant d'effectuer tout nettoyage ou toute maintenance de routine.




**NE JAMAIS** utiliser d'ustensiles de cuisine en verre, en plastique ou en céramique sur ou dans le fumoir.




**NE JAMAIS** exploiter le fumoir lorsque le réservoir d'eau est vide. **NE JAMAIS** laisser l'eau s'évaporer complètement. Contrôler le niveau d'eau au moins toutes les 2 heures. Un crépitement peut indiquer un niveau d'eau faible ou une fumée stridente peut indiquer qu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir d'eau. Respecter les consignes présentes dans ces


## AVERTISSEMENT

instructions pour ajouter de l'eau pendant l'exploitation. L'ajout pendant l'exploitation peut projeter de l'eau brûlante et causer de graves blessures.


 Lors de l'utilisation de bois parfumé, ajouter une quantité suffisante avant l'exploitation pour éviter de devoir ajouter du bois pendant le service. L'ajout pendant l'exploitation peut projeter de l'eau brûlante et causer de graves blessures.


 L'utilisation d'accessoires non prévus pour ce fumoir est déconseillée et peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

 Il est interdit d'entreposer une bouteille de PL non raccordée pour l'utilisation à proximité de ce fumoir ou de tout autre appareil. **NE PAS** entreposer des bouteilles de PL de rechange dans un rayon de 10 m autour du fumoir. Les bouteilles de PL doivent être entreposées à l'extérieur et hors de portée des enfants. **NE PAS** entreposer des bouteilles de PL dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée.

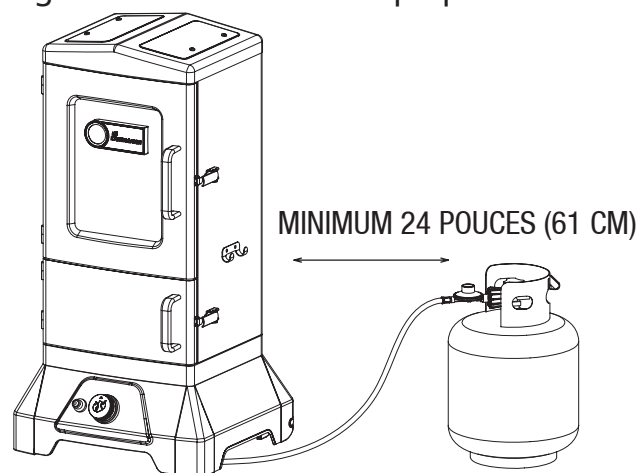
 Lorsque le fumoir n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé sur la bouteille d'alimentation.


 Les gaz PL sont plus lourds que l'air, ont tendance à se rassembler et s'accumuler dans les zones basses, s'allument facilement et sont hautement inflammables. Rester prudent et soigneux lors de la manipulation de tels combustibles.

 Le fumoir doit être arrêté et toutes les valves d'alimentation (sur la tuyauterie ou les bouteilles de combustible) doivent être fermées dans le cas où une odeur de gaz non brûlé est détectée. **NE PAS** tenter d'utiliser le fumoir avant que les fuites de gaz ne soient corrigées et/ou que la source de l'odeur de gaz non brûlé ne soit expliquée.

 **NE PAS** utiliser le fumoir si le brûleur ne parvient pas à s'allumer ou ne parvient pas à rester allumé. Dans de telles conditions, le gaz doit être coupé et la bouteille de combustible doit être débranchée.

 **NE PAS** exploiter le fumoir dans des conditions de **VENT FORT** qui entraîne une exploitation médiocre des brûleurs tels que l'extinction de la flamme et le flambage. Si le repositionnement du fumoir n'améliore pas l'exploitation dans des conditions de vent, le fumoir doit être arrêté et l'alimentation en gaz fermée sur la bouteille de PL.



 Toutes les installations doivent être conformes aux règlements locaux. En l'absence de règlements locaux, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas code, ANSI Z223.1/NFPA 54. Le fumoir doit être installé avec l'assemblage régulateur-tuyau étendu à longueur maximale du tuyau directement à 24 pouces (61 cm) du brûleur. Lorsqu'il est configuré ainsi, le placement résulte en une distance maximale entre la bouteille de PL et le fumoir. Lorsque le fumoir est exploité, les éléments tuyau/valve/régulateur (TVR) doivent être alignés perpendiculairement au sens du vent. Placer la bouteille de PL à moins de 24 pouces (61 cm) du fumoir peut surchauffer la bouteille de PL et entraîner un dégagement de propane par les orifices de décharge, causant un incendie ou une explosion de la bouteille.

**FAIRE PREUVE DE PRÉCAUTION ET DE BON SENS LORS DE L'EXPLOITATION DU FUMOIR.  
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, AVERTISSEMENTS ET MESURES DE PROTECTION AVANT DE  
MONTER ET D'EXPLOITER LE FUMOIR.**

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS !**

## Étendue des fournitures - Identification des pièces

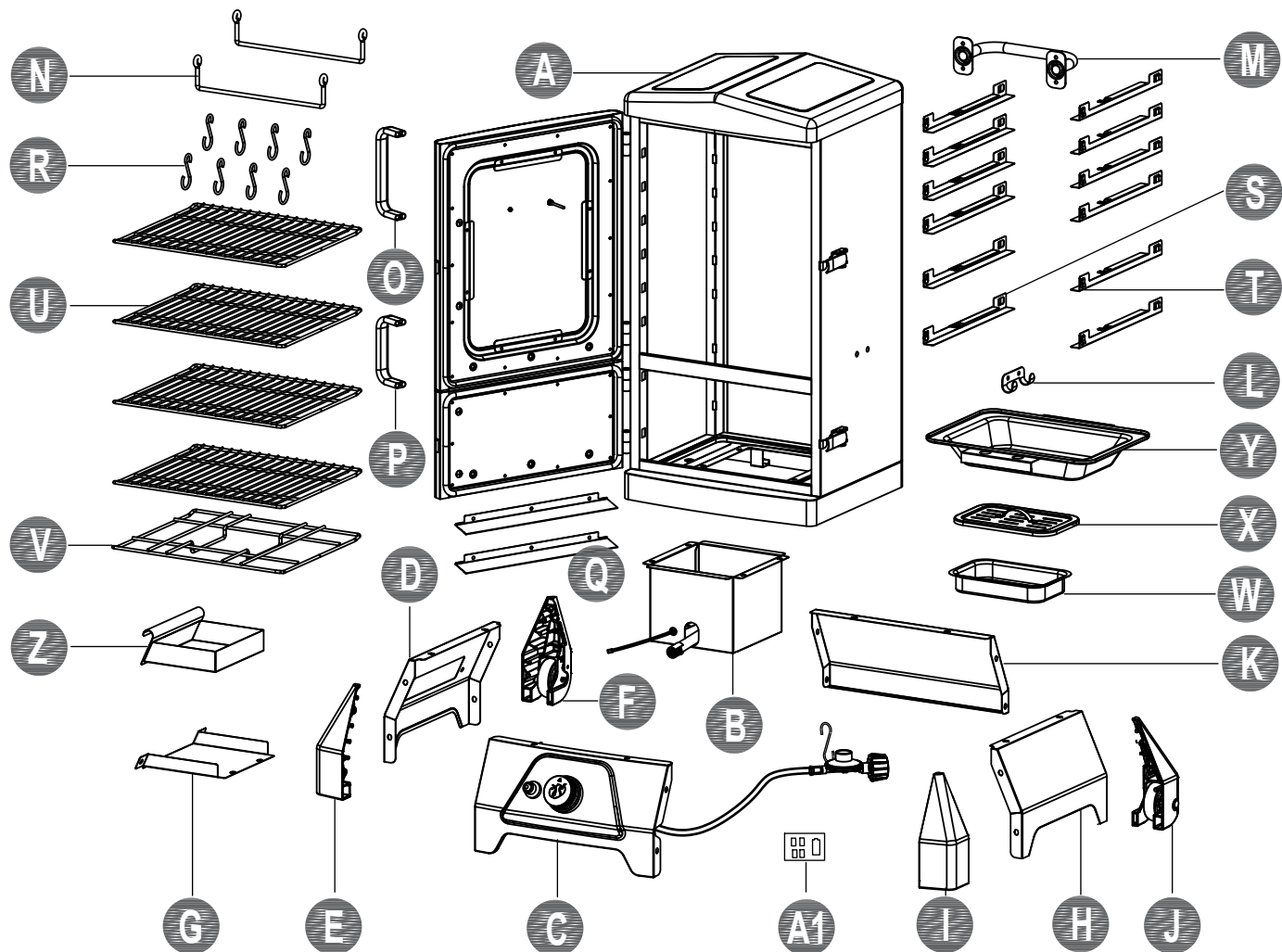
Contrôler les contenus pour ces pièces. S'il manque des pièces ou si certaines sont endommagées, contacter notre ligne SAV gratuite pour commander des pièces :

**1-800-321-3473**







NE PAS RAMENER LE FUMOIR CHEZ LE REVENDEUR. NOUS APPELER AU PRÉALABLE.

**Modèle : 3215GS**

### Étendue des fournitures



#### Liste du matériel

AA	BB	CC	DD	EE	FF
					
42X M6X12	4X M6	4X M4X40	6X M5X10	4X Φ5	1X

## Étendue des fournitures - Continu

Contrôler les contenus pour ces pièces. S'il manque des pièces ou si certaines sont endommagées, contacter notre ligne SAV gratuite pour commander des pièces :

**1-800-321-3473**

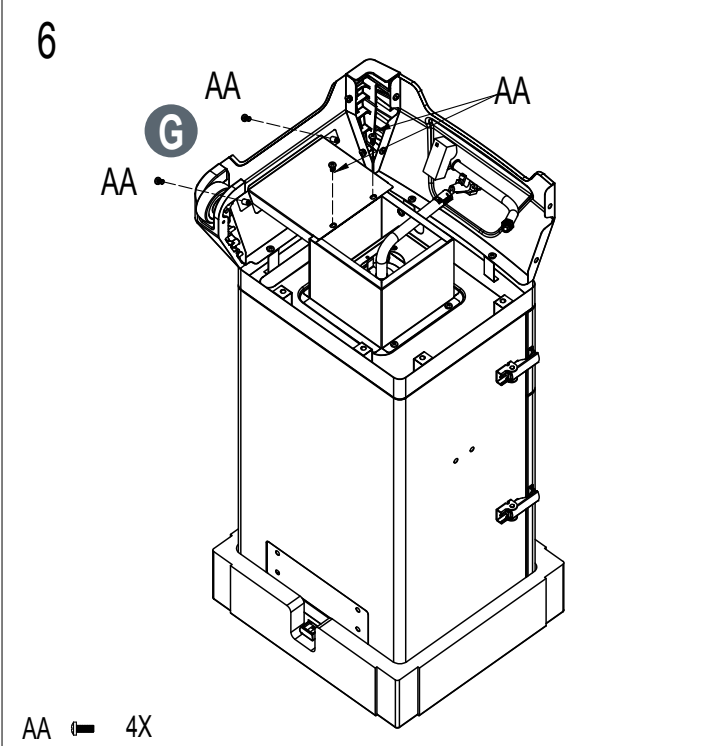
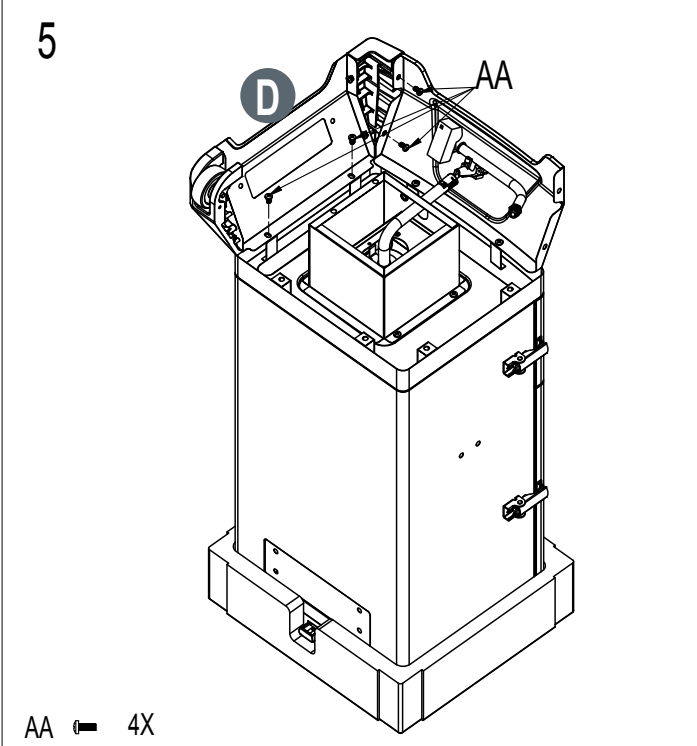
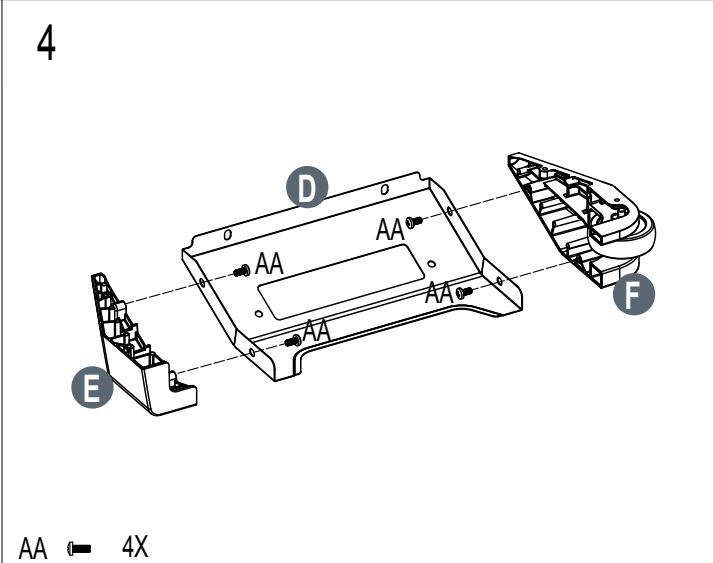
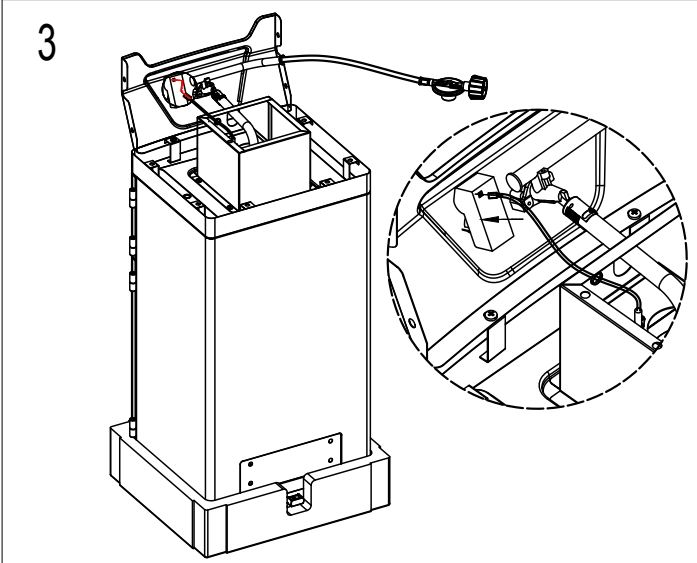
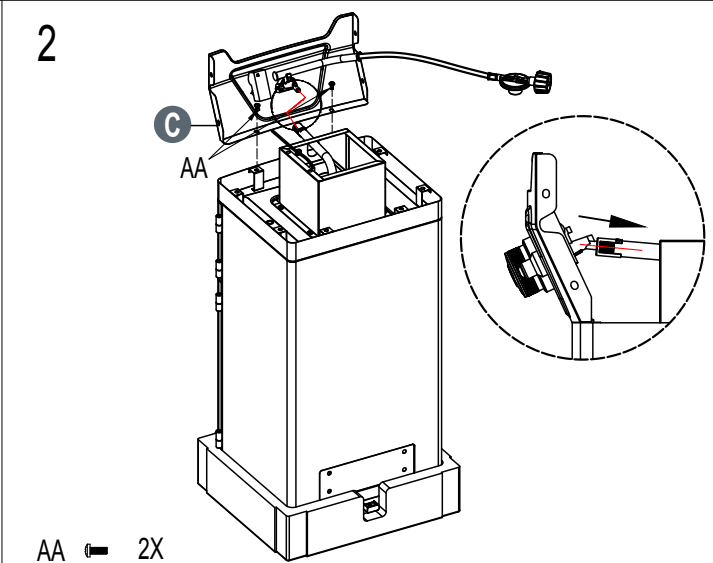
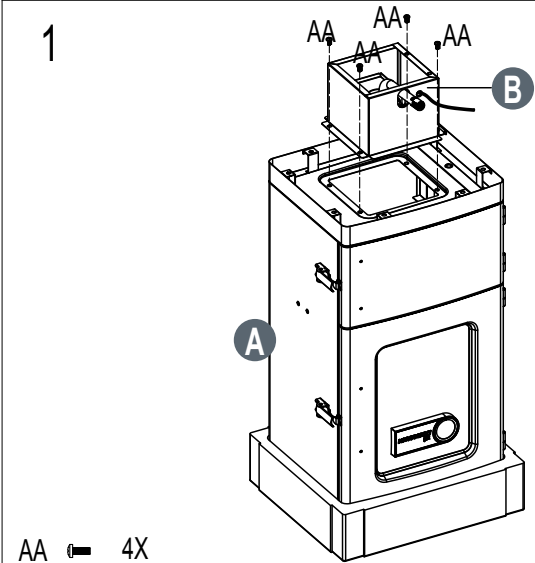
NE PAS RAMENER LE FUMOIR CHEZ LE REVENDEUR. NOUS APPELER AU PRÉALABLE.

### Modèle : 3215GS Pièces pour fumoir au gaz vertical

Numéro de pièce	Description	Qté.
A	Corps du fumoir	1
B	ASSEMBLAGE du boîtier de brûleur	1
C	ASSEMBLAGE du panneau de commande	1
D	Panneau de base gauche	1
E	Pied avant gauche	1
F	ASSEMBLAGE de pied arrière gauche	1
G	Support de bac récupérateur de graisse	1
H	Panneau de base droit	1
I	Pied avant droit	1
J	ASSEMBLAGE de pied arrière droit	1
K	Panneau de base arrière	1
L	Support pour tuyau PL	1
M	Poignée arrière	1
N	Crochet pour viande	2
O	Poignée pour grande porte	1
P	Poignée pour petite porte	1
Q	Déфлекteur	2
R	Crochet pour viande	8
S	Support de grille de cuisson - gauche	6
T	Support de grille de cuisson - droit	6
U	Grille de cuisson	4
V	Cadre de bac à copeaux de bois	1
W	Bac à copeaux de bois	1
X	Couvercle du bac à copeaux de bois	1
Y	Bac à eau	1
Z	Bac récupérateur de graisse	1
A1	Matériel	1
	Instructions de service	1

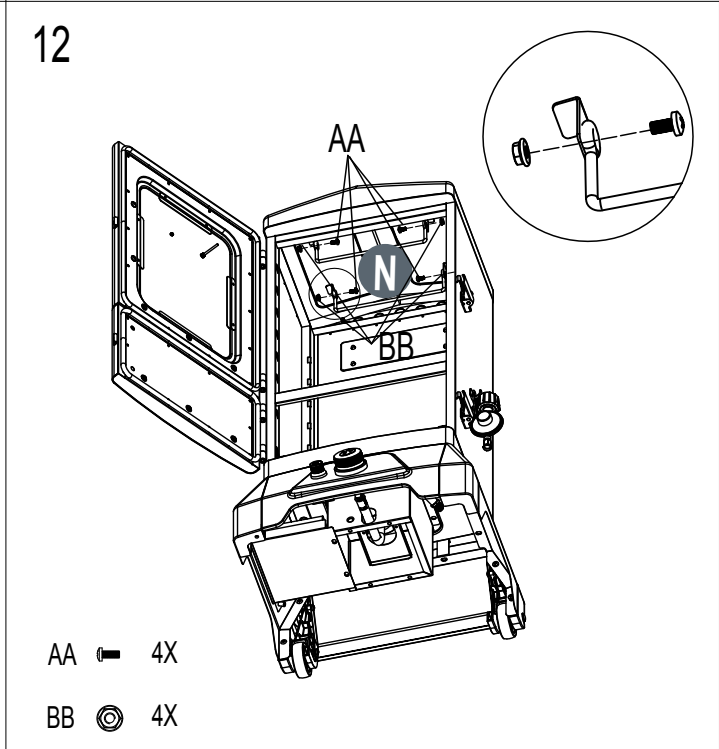
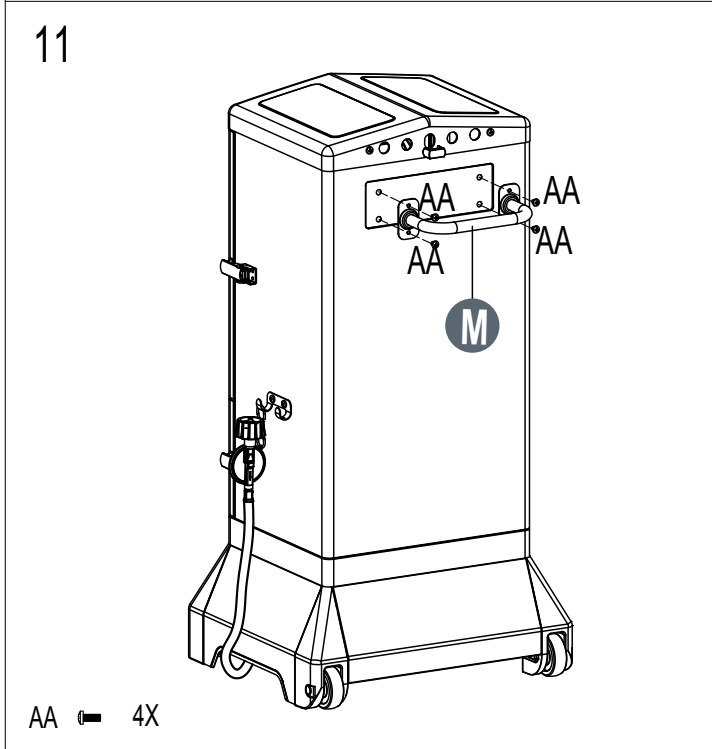
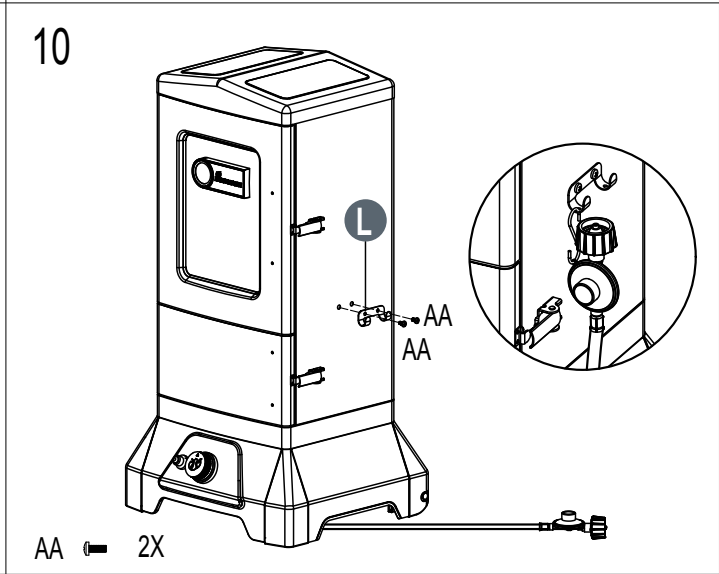
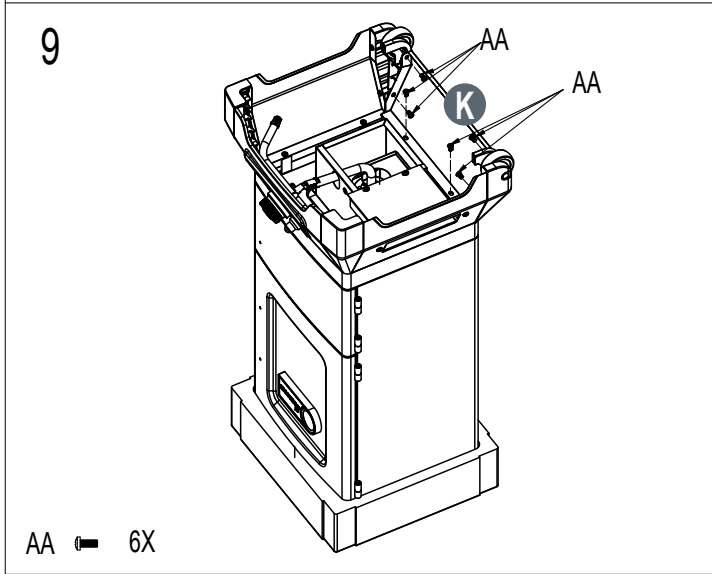
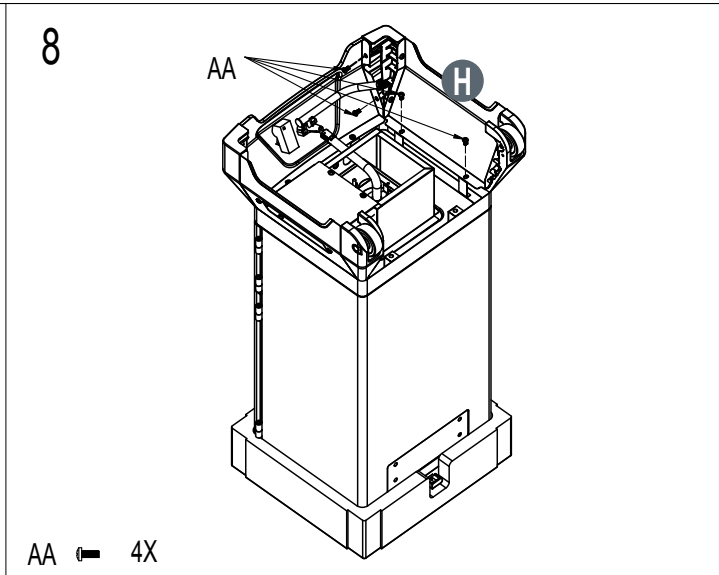
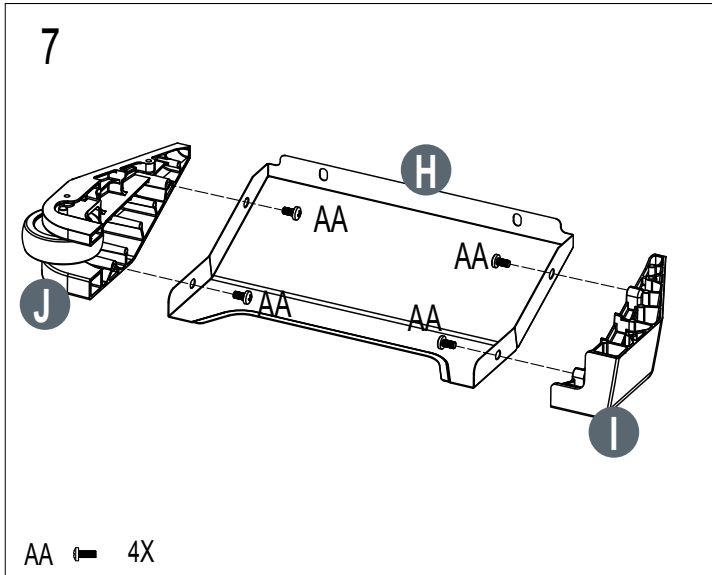
**Réservoir de PL et bois parfumé non fournis**

# Étapes de montage





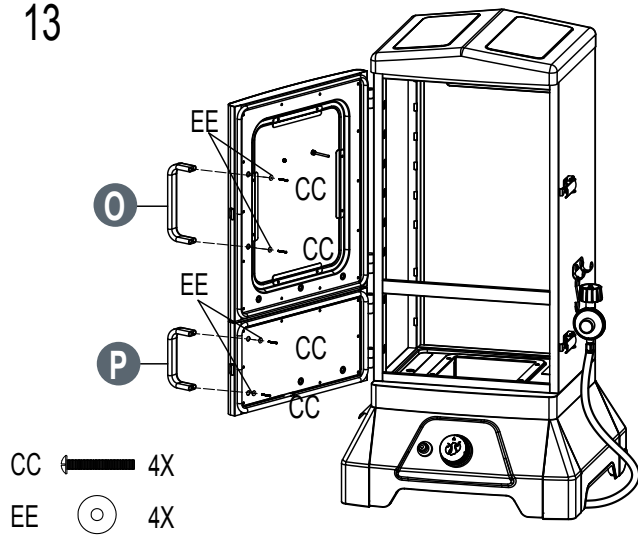
# Étapes de montage



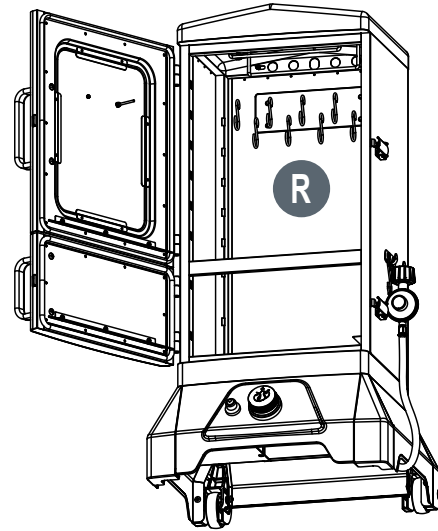


# Étapes de montage

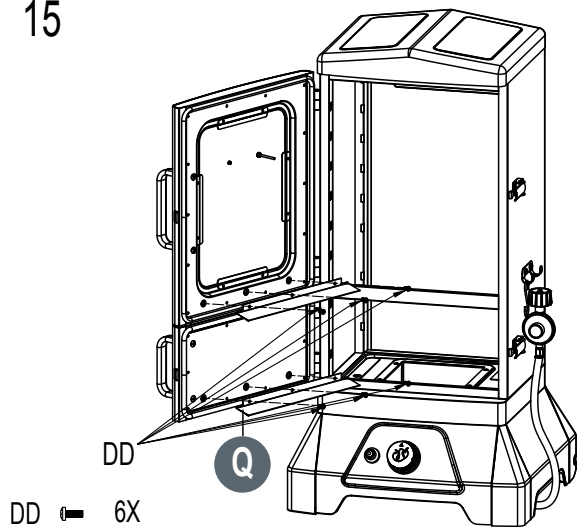
13



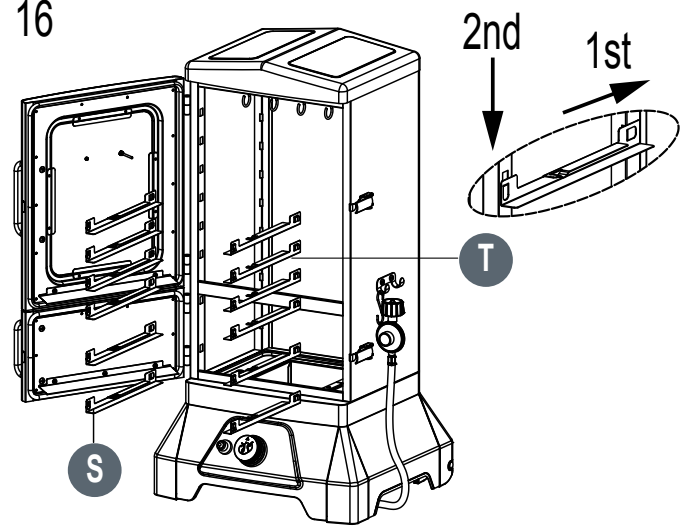
14



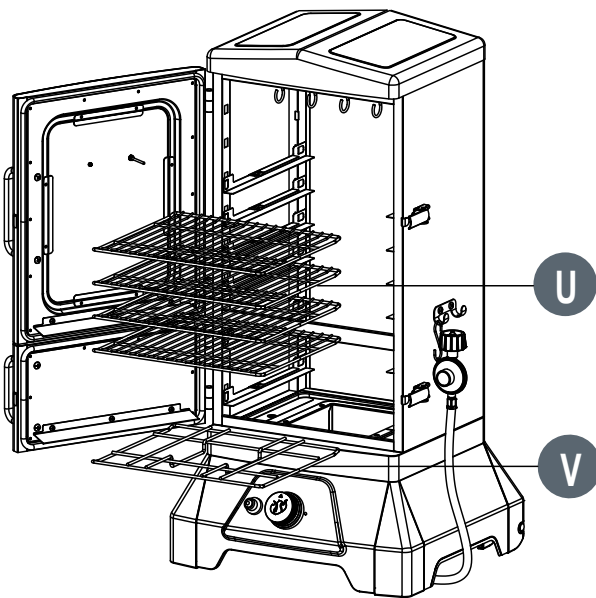
15



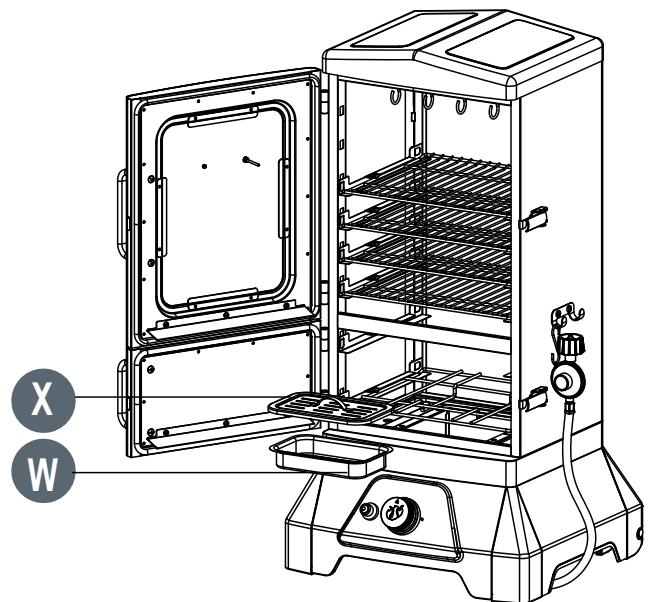
16



17

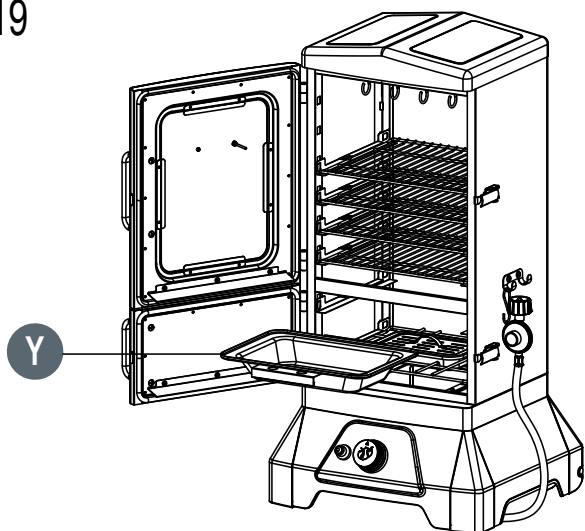


18

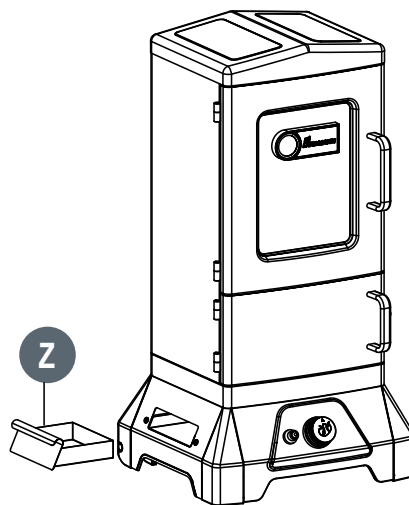


## Étapes de montage

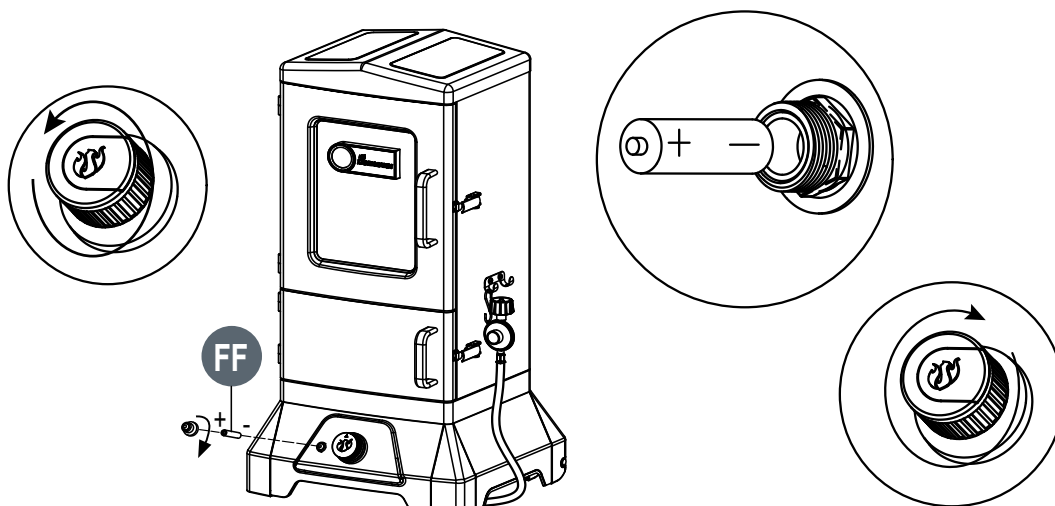
19



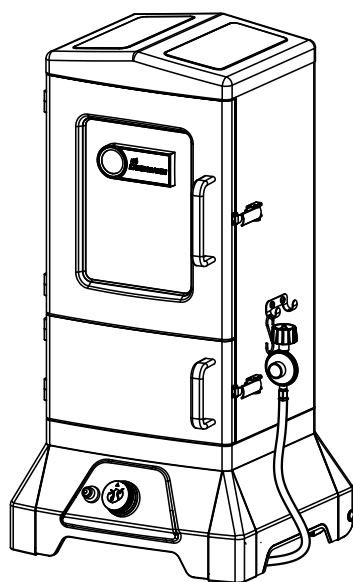
20



21



FF = 1X



# RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PL

## AVERTISSEMENT


**TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE PROTECTION SUR CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES POUR ÉVITER TOUT INCENDIE, DOMMAGE ET/OU BLESSURE.**

**IMPORTANT :** toute bouteille d'alimentation en combustible utilisé doit être construite et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de propane du Ministère américain des transports (DOT) CFR 49, ou CAN/CSA B339. L'appareil doit être utilisé uniquement avec un réservoir vertical de 20 livres à soutirage de vapeur.

Ce fumoir est conçu pour être exploité exclusivement avec du gaz PL (propane liquéfié). Ce fumoir ne doit pas être utilisé avec un système d'alimentation en gaz PL non autonome.

La bouteille de PL de 20 livres utilisée avec ce fumoir doit être conforme aux exigences suivantes :  
Diamètre - 12" (30,5 cm)  
Hauteur - 18" (45,7 cm)  
Avec une capacité maximale de 20 livres.

La bouteille de PL utilisée doit inclure un collier pour protéger la valve de la bouteille. Le système de la bouteille doit être agencé pour le soutirage de la vapeur.


 **Les instructions formulées sur les bouteilles de PL doivent être respectées lors du remplissage et du transport des bouteilles. Tout manquement à ce point peut entraîner des problèmes liés au sur-remplissage, à l'évacuation excessive du gaz et au gel du régulateur.**

Ne pas laisser de la saleté ou des corps étrangers pénétrer dans ou se déposer sur le raccord de la bouteille lorsqu'elle n'est pas fixée au système d'alimentation en combustible. Placer le capuchon anti-poussière sur la valve de la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée. Installer uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec la valve de la bouteille sur la sortie de la valve de la bouteille. Les autres types de capuchons ou bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

## DANGER

 **(A) NE PAS entreposer des réservoirs de PL de recharge sous ou à proximité du fumoir.**

 **(B) NE JAMAIS remplir les bouteilles à plus de 80 %.**

 **Si les consignes A et B susmentionnées ne sont pas respectées à la lettre, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves peut se déclarer.**



Les bouteilles doivent être remplies avant la première utilisation. Toutes les opérations de manipulation, transport, remplissage et entreposage des bouteilles de gaz PL doivent être effectuées conformément au NFPA 58 Storage and Handling of Liquid Petroleum Gases Code ou CSAB 149.1 Natural Gas and Propane Installation code. Les bouteilles doivent être convenablement attachées pendant le transport. NE PAS placer d'autres objets sur les bouteilles à tout moment. Les bouteilles ne doivent pas être exposées à des températures excessives ou une forte chaleur.

**Pour toute question concernant l'identité du fumoir ou le type de combustible à utiliser, se référer à la plaque signalétique. Les fumoirs sont équipés en usine pour une utilisation avec un seul type de combustible. Ces fumoirs ne peuvent pas et ne doivent pas être utilisés avec d'autres types de combustible. Une telle action peut engendrer de graves dommages sur le fumoir, la zone d'installation et un risque supplémentaire de blessures graves.**

**Tout tentative d'exploiter ces fumoirs avec des combustibles pour lesquels ils ne sont pas certifiés ANNULE LA GARANTIE fabricant.**

La sortie de la bouteille de gaz doit disposer d'un embout de raccordement au gaz de type 1 afin de s'accoupler avec le tuyau de gaz fourni avec le fumoir.

L'assemblage de régulateur de pression et de tuyau fourni par le fabricant avec le fumoir doit être utilisé. Les assemblages de recharge de régulateur de pression et de tuyau doivent être ceux spécifiés par le fabricant du fumoir.

# RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PL



## AVERTISSEMENT

**TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE PROTECTION SUR CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES POUR ÉVITER TOUT INCENDIE, DOMMAGE ET/OU BLESSURE.**

L'assemblage de régulateur/tuyau doit être manipulé avec précaution pour prévenir toute contamination par des corps étrangers ou de la saleté. L'assemblage doit être inspecté avant l'utilisation et toute saleté ou contamination doit être éliminée. Afin d'assurer une installation correcte, tout remplacement de l'assemblage de régulateur de bouteille de gaz doit être effectué avec des pièces autorisées par le fabricant du fumoir.

**! La valve/les régulateurs de pression sont réglés en usine aux pressions de service correctes. Il est INTERDIT de tenter d'ajuster ces réglages.**

### Raccordement de la bouteille de gaz PL :

1. La valve sur la bouteille PL doit être fermée. Veiller que le bouton soit tourné dans le sens horaire jusqu'à la butée finale.
2. Vérifier que le bouton de commande du fumoir est tourné sur OFF (arrêt).
3. Retirer le capuchon de protection de la valve de la bouteille de PL et l'écrou de couplage si existant.
4. Tenir le régulateur d'une main et insérer le raccord fileté dans la sortie de la valve. S'assurer que le raccord fileté soit centré dans la sortie de la valve. L'écrou de couplage larges établit la connexion avec les larges filetages extérieurs sur la sortie de la valve, rester précautionneux - NE PAS croiser le filetage du raccord.
5. Serrer à la main l'écrou de couplage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il atteigne la butée finale. Serrer fermement à la main uniquement. **NE PAS UTILISER D'OUTILS.**

**ATTENTION :** lors du processus de raccordement, le côté du régulateur du raccordement va se sceller sur la valve, ce qui entraîne une légère résistance. Le raccordement requiert environ un demi (1/2) tour à trois quart (3/4) de tour supplémentaire pour effectuer le raccordement

Lors de l'installation du fumoir et de la bouteille, il est recommandé de mettre la bouteille et le fumoir sur une ligne perpendiculaire au sens du vent.

L'assemblage de tuyau de gaz/régulateur doit être complètement étendu à la distance maximale de sorte que le tuyau soit tendu et que la bouteille soit aussi loin que possible du fumoir. Les bouteilles de PL sont destinées à une exploitation en position

verticale uniquement.

Il convient de prendre soin de protéger le tuyau d'alimentation en combustible des dommages dû à un pied, ou à la circulation des véhicules.

Si le fumoir n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé sur la bouteille de PL et la bouteille doit être débranchée du fumoir et entreposée à distance du fumoir.

L'entreposage du fumoir en intérieur est permis uniquement si la bouteille de PL est débranchée et retirée du fumoir.

La bouteille de LP doit être entreposée à l'extérieur hors de portée des enfants et des animaux, et ne doit pas être entreposée dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée.

### Test de fuites (contrôle des fuites de gaz)

Une fois tous les raccordements effectués, contrôler l'absence de fuites sur toutes les connexions et raccords avec une solution savonneuse.

\* Mélanger du liquide vaisselle avec de l'eau (rapport de mélange environ 3:1)

\* Avec toutes les valves fermées, appliquer la solution savonneuse sur toutes les connexions et raccords de flux de gaz.

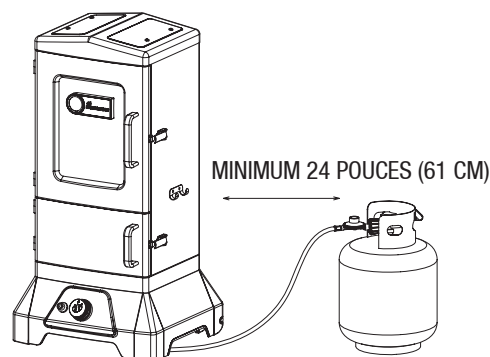
\* Ouvrir la valve de la bouteille de PL d'environ 1 à 1/2 tour.

La présence de bulles sur les zones enduites de solution humide indique une fuite de gaz.

Si des fuites sont détectées ou si une odeur ou un bruit de gaz est perçu(e), fermer la valve et réparer la fuite ou remplacer la pièce défectueuse. **NE PAS UTILISER LE FUMOIR AVANT QUE TOUTES LES FUITES AIENT ÉTÉ ÉLIMINÉES.**



## DANGER



# INSTRUCTIONS DE SERVICE

## PROCÉDURES PRÉALABLES À L'UTILISATION :

Avant de cuisiner de la nourriture dans le fumoir, il est important de « faire chauffer » le fumoir. Faire chauffer scelle la peinture et l'intérieur du fumoir pour améliorer les arômes, la durabilité et la performance générale. Cela est également appelé le processus de « rodage ».

Si le fumoir requiert une retouche de peinture à l'intérieur du meuble, le seul moment où il est possible d'appliquer de la peinture est avant le processus de chauffe. La peinture ne doit jamais être appliquée sur l'intérieur du fumoir après avoir utilisé celui-ci. Voir dans ces instructions de service la section **ENTRETIEN ET MAINTENANCE APRÈS UTILISATION**.

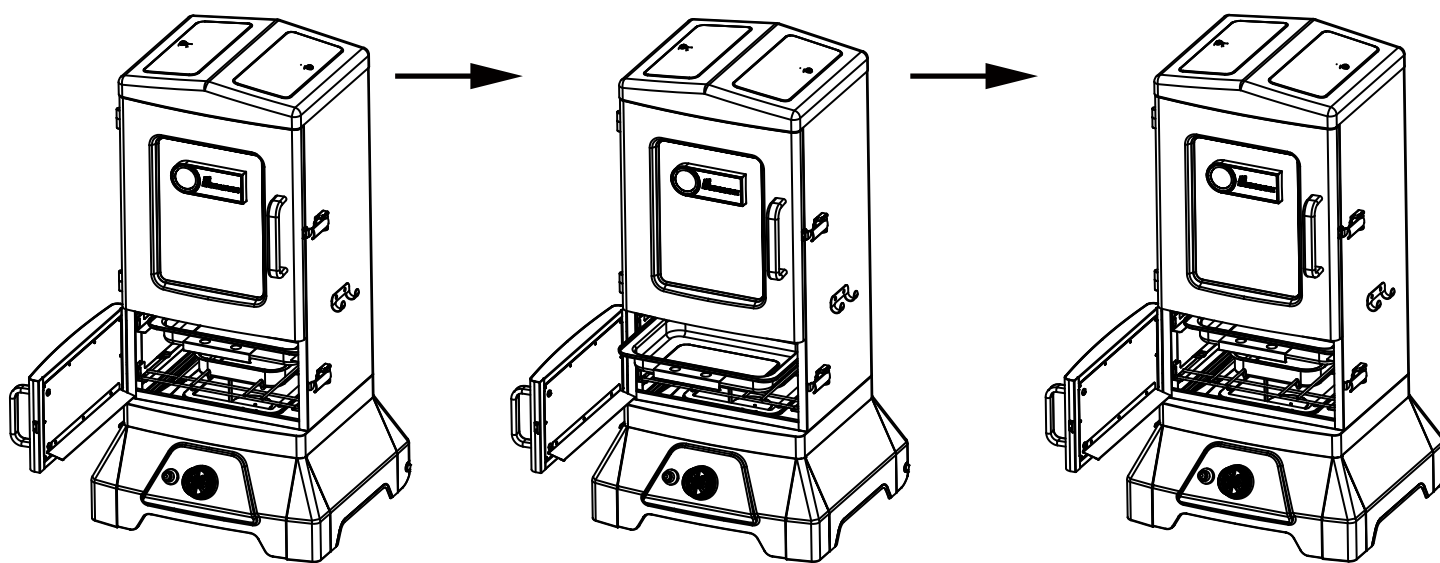
Pour faire chauffer le fumoir, l'utiliser simplement comme d'habitude, mais **NE PAS** faire cuire d'aliments. Il est nécessaire de suivre toutes les procédures d'exploitation dans les sections suivantes de ces instructions.

En utilisant les bois parfumés et marinades souhaités, ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau, allumer le fumoir à la température la plus basse en réglant le bouton de commande sur **LOW** (bas) et laisser chauffer entre 45 et 60 minutes. Tourner le fumoir en position **OFF** (arrêt) et débrancher la bouteille de PL. Laisser le fumoir refroidir complètement puis vider l'eau et le bois usagés.

Une fois la chauffe effectuée, l'intérieur du fumoir aura un revêtement durable et chauffé.

## AJOUT D'EAU :

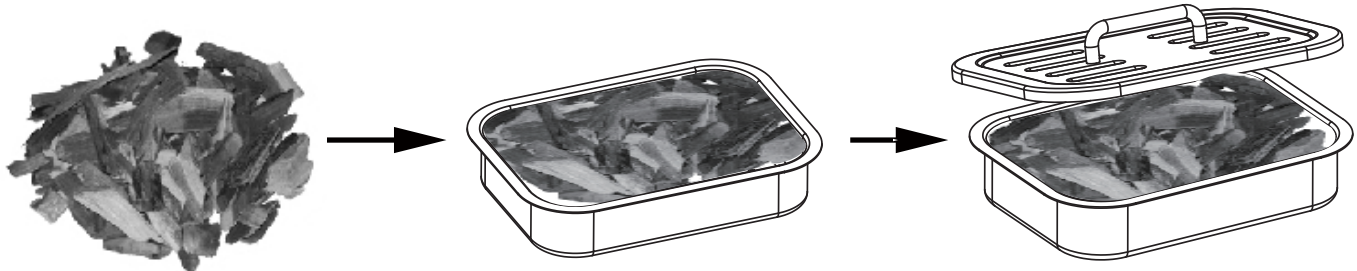
Ouvrir la deuxième porte, extraire le réservoir d'eau et le remplir d'eau jusqu'à 0,5" (12,7 mm) sous le bord. Pousser lentement et régulièrement le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il atteigne la butée finale. Fermer et verrouiller la porte. Pour ajouter de l'eau lorsque le fumoir est chaud, ouvrir la deuxième porte et extraire **LENTEMENT** le réservoir d'eau pour éviter toute éclaboussure de l'eau restante. Faire l'appoint nécessaire d'eau puis pousser de nouveau **DOUCEMENT** et **AVEC PRÉCAUTION** le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il atteigne la butée finale. Fermer et verrouiller la porte.





# AJOUTER DES COPEAUX DE BOIS

Pour ajouter des copeaux de bois avant le fumage, remplir le bac à copeaux de bois avec les copeaux de bois dur parfumé choisis. Libre à chacun de choisir la quantité et le type de bois utilisés. Un remplissage complet du bac à copeaux de bois est généralement suffisant pour une heure de fumage. Une fois le bac à copeaux de bois rempli, placer le couvercle sur le bac à copeaux de bois et fixer le bac dans le bon emplacement du fumoir.



## CONSEILS DE CUISSON - Bois parfumés :

- \* Pour produire davantage de fumée et empêcher une combustion rapide, prétrempier les copeaux de bois dans un récipient d'eau séparé pendant au moins 30 minutes, ou envelopper les copeaux dans du papier aluminium perforé. [Voir les instructions du fabricant des copeaux de bois]
- \* De petits copeaux de bois sont les plus adaptés à l'intérieur du bac à copeaux de bois.
- \* Utiliser des bois durs secs tels que le caryer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le mesquite.
- \* La plupart des bois d'arbres fruitiers et d'arbres de fruits à coque produisent un excellent arôme de fumage.
- \* Ne pas utiliser de bois résineux tel que le pin. Ceux-ci produisent généralement un arôme désagréable.
- \* Laissez vos goûts vous guider - tester avec différents types et qualités d'éclats, de copeaux ou de bâtonnets de bois. Il est également possible de mélanger les bois.
- \* La plus grande partie de l'arôme du fumoir a lieu pendant la première heure de cuisson. Ajouter des copeaux de bois après la première heure est en général inutile, sauf si davantage d'arôme de fumage est souhaité.

 **DANGER**

**LE BAC À COPEAUX DE BOIS ET LE COUVERCLE DEVIENNENT BRÛLANTS PENDANT LE FUMAGE. ÉVITER DE LES MANIPULER PENDANT L'UTILISATION. TOUJOURS PORTER DES GANTS DE CUISINE DE PROTECTION LORS DE LA MANIPULATION DE COMPOSANTS CHAUDS.**

## RÉGLAGES D'AÉRATION

Un maintien de température moindre est mieux contrôlé par différents réglages. La clé pour un fumage efficace est de surveiller l'indicateur de chaleur (jauge de température) sur la porte et d'ajuster l'aération en conséquence.

- \* Pour une meilleure performance, tourner le fumoir pour que l'avant ou l'arrière de celui-ci soit face au vent. Cela permet un réglage de l'aération plus efficace et plus précis.
- \* L'ouverture des aérations de la cheminée aide à évacuer la chaleur et réduire la température du fumoir.
- \* L'aération **NE DOIT JAMAIS ÊTRE COMPLÈTEMENT FERMÉE.**
- \* La fermeture des aérations de la cheminée aide à maintenir la chaleur et augmenter la température du fumoir.
- \* Des réglages de température moindre sont mieux contrôlés en ajustant l'aération.

## PROCÉDURES D'ALLUMAGE :

### Allumage par allumeur :

1. Contrôler l'absence de fuites sur tous les raccords à l'aide du test d'« eau savonneuse », comme expliqué en page 13.
2. Ouvrir la porte du meuble du fumoir.
3. Vérifier l'absence d'obturation du tube de venturi ou du brûleur. Retirer les corps étrangers ou les substances étrangères.
4. S'assurer que le bouton de commande du brûleur est en position « OFF » (arrêt).
5. Ouvrir la valve de la bouteille de PL d'un à un demi tour en la tournant dans le sens anti-horaire.
6. Pour allumer l'unité avec l'allumeur, tourner le bouton de commande du brûleur sur Max (position d'allumage) puis appuyer immédiatement sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce qu'il émette un clic (une petite étincelle doit sauter de l'extrémité de la tige de l'électrode vers le côté du brûleur). Cette étincelle doit allumer le gaz qui passe par le brûleur. Réduire la flamme avec le bouton de commande du brûleur au réglage désiré.

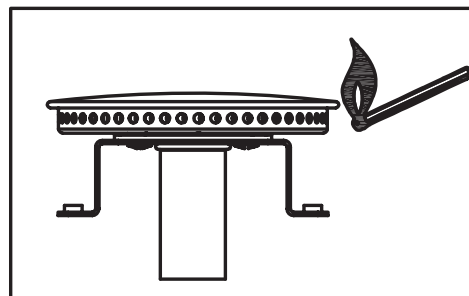
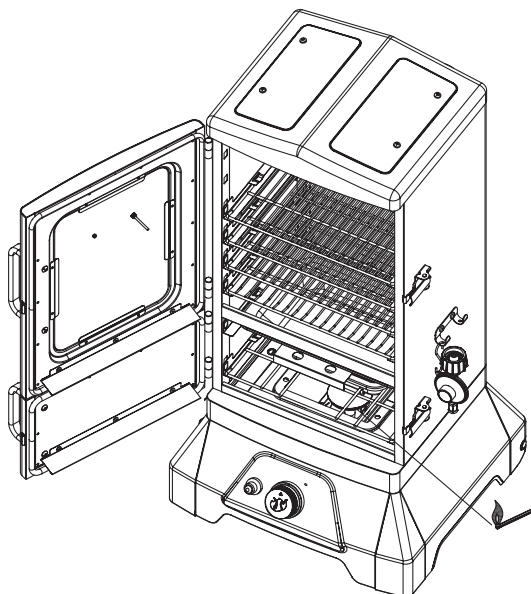
Si le brûleur ne s'allume pas dans les 3 à 5 secondes, tourner le bouton de commande du brûleur sur « OFF » (arrêt) et attendre cinq (5) minutes.

**ATTENTION :** certains gaz PL, plus lourds que l'air, peuvent s'être installés près du brûleur au cours de la première tentative d'allumage. Avant de tenter de rallumer le brûleur, évacuer l'air existant du bas du meuble. Répéter ensuite les étapes d'allumage susmentionnées. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, essayer d'allumer le fumoir avec une allumette en utilisant les instructions mentionnées ci-dessous.

Une fois le brûleur allumé, fermer doucement la porte pour laisser la chaleur s'accumuler. L'aération peut être réglée au réglage souhaité pour permettre un flux d'air et une combustion corrects. Des conseils de réglage de l'aération sont mentionnés sur la page précédente.

### Allumage avec une allumette :

1. Répéter les étapes 1 à 5 de l'allumage par allumeur susmentionnées.
2. Retirer le réservoir d'eau et le bac à copeaux de bois (y compris le socle ou le cadre) de l'intérieur du fumoir. Craquer une allumette et la jeter dans la chambre du brûleur, en s'assurant qu'elle tombe à proximité du brûleur. Tourner rapidement le bouton de commande sur Max (position d'allumage). Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 à 5 secondes, tourner le bouton de commande du brûleur sur OFF (arrêt), attendre cinq (5) minutes, évacuer l'air existant du bas du meuble et répéter le processus.





## INSTRUCTIONS DE CUISSON :

**IMPORTANT** : avant chaque utilisation, nettoyer et inspecter le tuyau et le raccordement à la bouteille de PL. S'il y a des traces d'abrasion, d'usure, de coupe ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser le fumoir. Se référer aux « consignes du test de fuites » dans la section Bouteille PL de ces instructions de service.

- \* Remplir le bac à copeaux de bois de copeaux de bois parfumé et placer le bac avec le couvercle dans le fumoir comme indiqué dans la section Montage des présentes instructions de service. Se référer à la section indiquant quel bois parfumé convient pour quelle utilisation recommandée de bois parfumé.
- \* Placer le réservoir d'eau dans le fumoir comme indiqué dans la section Montage des présentes instructions de service. Avec précaution, remplir d'eau (ou de marinade) le réservoir d'eau jusqu'à 0,5" (12,7 mm) sous le bord du réservoir d'eau. **NE PAS** sur-remplir ou laisser de l'eau déborder du réservoir d'eau. Un réservoir d'eau plein doit durer approximativement 2 à 3 heures. Le contrôle et l'ajout d'eau dans le réservoir d'eau sont expliqués en page 14.
- \* Insérer ou régler les grilles de cuisson et supports de grilles de cuisson aux positions souhaitées. Pour un meilleur accès à la nourriture avec des pinces ou des spatules, utiliser uniquement les grilles de cuisson requises pour le fumage et s'assurer que les treillages des grilles de cuissons sont orientés d'avant en arrière comme illustré dans la section Montage.
- \* Le brûleur peut maintenant être allumé ! Se référer à la procédure d'allumage sur les pages précédentes de ces instructions et suivre scrupuleusement les consignes. La chaleur du brûleur permet la combustion des copeaux de bois, ce qui entraîne l'accumulation de fumée parfumée. Utiliser la soupape de régulation avec le réglage de l'aération pour commander la chaleur.
- \* Placer les aliments sur les grilles de cuisson en une seule couche avec un espace entre chaque morceau. Cela permet à la fumée et à la chaleur humide de circuler uniformément autour des aliments individuels.
- \* Selon la viande et la taille, un fumage pendant 2 à 3 heures à la température de cuisson constante idéale entre 225 °F et 250 °F permet d'obtenir les meilleurs résultats. La température est celle de l'indication de la chaleur (jauge de température) montée sur le devant de la porte. Pour une viande plus tendre ou plus intensément fumée, une température réduite de 220 à 225 °F et un fumage pendant 4 à 6 heures est préférable. Si le délai est critique, une plage de température plus élevée est recommandée.
- \* Toujours utiliser un thermomètre à sonde pour viande pour s'assurer que la viande est complètement cuite avant de la retirer du fumoir.
- \* Contrôler l'eau régulièrement et ajouter de l'eau si le niveau est bas. Pour des résultats parfaits et pour retenir la chaleur, éviter d'ouvrir la porte du fumoir lorsqu'il est utilisé. Si la porte doit être ouverte, l'ouvrir seulement brièvement. Le fumoir va rapidement relancer la température de cuisson après la fermeture des portes.
- \* Après chaque utilisation et une fois que le fumoir a refroidi, retirer avec précaution le réservoir d'eau du fumoir, vider l'eau et nettoyer le réservoir. Suivre la même procédure pour le bac à copeaux de bois.

## ARRÊT DU FUMOIR :

**ATTENTION** : le fumoir peut être brûlant lorsqu'il est utilisé. **NE PAS** toucher de parties du fumoir excepté les poignées de portes et le bouton de commande du brûleur. Il peut être nécessaire d'utiliser des gants de protection.

- \* Tourner le bouton de commande du brûleur sur **OFF** (arrêt) en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire. La flamme du brûleur doit s'éteindre. Arrêter la valve de la bouteille de PL en tournant le bouton dans le sens horaire jusqu'à la butée.
- \* Respecter tous les avertissements et précautions de sécurité avant de retirer la viande du fumoir ou de préparer le fumoir pour l'entreposage. Voir les consignes relatives aux procédures correctes d'entreposage. Voir tous les avertissements et mesures de protection en pages 3 à 5.

# TABLEAU DES TEMPÉRATURES

---

## Voici un tableau pour mesurer correctement la température de la viande cuite :

(Norme USDA)

Les températures ci-dessous sont mesurées avec un thermomètre à sonde pour viande. L'indicateur de chaleur de la porte du four **NE DOIT PAS** être utilisé comme une interprétation précise de la température de la viande.

### **Viandes hachées et mélanges de viandes :**

Dinde .....	165 °F (74 °C)
Veau, agneau .....	160 °F (71 °C)
Bœuf, porc.....	160 °F (71 °C)

### **Bœuf frais :**

Saignant .....	145 °F (63 °C)
À point .....	160 °F (71 °C)
Bien cuit.....	170 °F (77 °C)

### **Agneau frais :**

Saignant .....	145 °F (63 °C)
À point .....	160 °F (71 °C)
Bien cuit.....	170 °F (77 °C)

### **Porc frais :**

À point .....	160 °F (71 °C)
Bien cuit.....	170 °F (77 °C)

### **Jambon :**

Frais (cru) .....	160 °F (71 °C)
Précuit.....	140 °F (60 °C)

### **Volaille :**

Poulet (entier) .....	180 °F (82 °C)
Dinde (entière) .....	180 °F (82 °C)
Blancs, rôti .....	170 °F (77 °C)
Cuisses, ailes .....	180 °F (82 °C)
Canard et oie.....	180 °F (82 °C)

### **Poisson :**

Cuire jusqu'à ce qu'il soit opaque et qu'il se détache facilement

# SÉCURITÉ APRÈS UTILISATION



## AVERTISSEMENT



Rester prudent lors du levage ou du déplacement du fumoir pour éviter toute foulure ou blessure au dos. Nous recommandons deux (2) personnes pour lever ou déplacer le fumoir.



**NE PAS** placer de housse de protection sur le fumoir s'il est encore chaud.



**NE PAS** entreposer le fumoir à proximité d'essence ou de liquides combustibles ou dans un endroit où des vapeurs de combustible peuvent être présentes. Garder la zone autour du fumoir exempte de matériaux ou vapeurs combustibles.



**NE PAS** entreposer ce fumoir dans une zone accessible aux enfants ou aux animaux. Entreposer le fumoir dans un endroit sec et protégé.



**NE PAS** laisser une personne effectuer des activités autour du fumoir pendant l'utilisation jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi. Pendant l'exploitation, il est brûlant et le reste pendant une période de temps suivant l'utilisation.



**NE PAS** laisser de cendres sans surveillance jusqu'à ce que le fumoir ait complètement refroidi.



Ce fumoir peut devenir extrêmement brûlant - laisser le fumoir refroidir complètement avant de le manipuler. S'il est nécessaire de manipuler le fumoir lorsqu'il est chaud, **TOUJOURS** porter des gants de cuisson de protection ou des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation du fumoir ou de ses composants. Laisser le fumoir refroidir complètement avant de retirer le réservoir d'eau, le bac à copeaux de bois, les grilles de cuisson et/ou le bac récupérateur de graisse pour le nettoyage.



Éliminer les cendres froides en les enveloppant dans du papier aluminium très résistant et en les déposant dans un conteneur non-combustible. S'assurer qu'aucun autre matériau combustible ne se trouve dans ou à proximité du conteneur.



S'il est nécessaire d'éliminer les cendres dans un délai qui ne permet pas leur refroidissement complet, retirer les cendres du fumoir, les garder dans du papier aluminium résistant et les immerger complètement dans de l'eau avant de les éliminer dans un conteneur non-combustible.

**FAIRE PREUVE DE PRÉCAUTION ET DE BON SENS LORS DE L'EXPLOITATION  
DU FUMOIR.**

**LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, AVERTISSEMENTS ET MESURES DE  
PROTECTION AVANT DE MONTER ET D'EXPLOITER LE FUMOIR.**

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE APRÈS UTILISATION

**ATTENTION** : toutes les procédures d'entretien et de maintenance doivent être exécutées uniquement lorsque le fumoir est éteint et complètement refroidi.

Pour nettoyer, retirer le réservoir d'eau, le bac à copeaux de bois et les grilles de cuisson du fumoir. Nettoyer à l'eau savonneuse chaude, rincer abondamment et sécher soigneusement. Il est possible d'enduire légèrement le réservoir d'eau et les grilles de cuisson d'huile de cuisson ou de spray de cuisson.

Contrôler et nettoyer régulièrement les éventuels insectes et nids d'insectes sur le tube de venturi et le brûleur. Un tube obstrué peut entraîner un incendie hors du fumoir. S'assurer également qu'aucun corps étranger n'obstrue le flux d'air de combustion et de ventilation du fumoir.

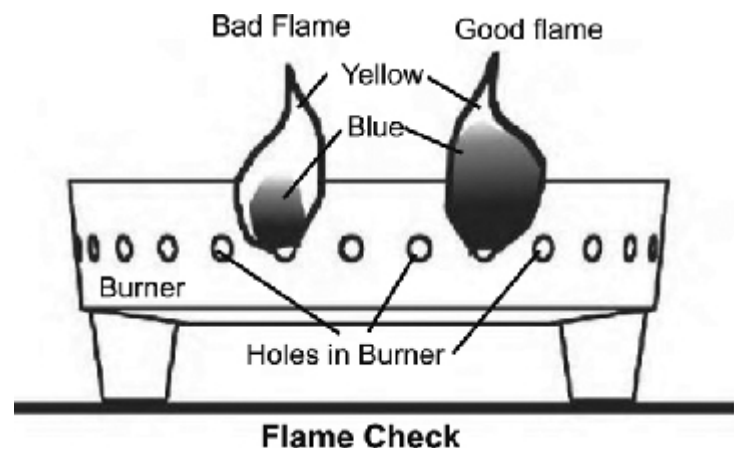
Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du meuble du fumoir, utiliser simplement un chiffon humide. Le nettoyage par pulvérisation avec un tuyau d'eau est déconseillé. Toute l'humidité doit être essuyée et ne doit pas avoir la possibilité de rester dans ou sur le fumoir. Retirer le bac récupérateur de graisse avec précaution, éliminer la graisse et nettoyer scrupuleusement. Une fois nettoyé, il est possible d'enduire légèrement l'intérieur du meuble du fumoir d'huile de cuisson ou de spray de cuisson.

Si de la rouille est présente sur l'extérieur du fumoir, la nettoyer scrupuleusement avec de la paille de fer ou de la toile émeri et utiliser une peinture ultra-résistante et thermorésistante pour couvrir la zone touchée.

NE JAMAIS APPLIQUER de peinture supplémentaire à l'intérieur du fumoir. Si de la rouille est présente à l'intérieur du fumoir, la nettoyer scrupuleusement avec de la paille de fer ou de la toile émeri et enduire légèrement la zone d'huile de cuisson ou de spray de cuisson pour minimiser la réapparition de la rouille.

Si aucun réservoir de PL n'est branché et pour prévenir l'obturation du régulateur de PL de saleté ou de particules étrangères, suspendre l'extrémité du tuyau du régulateur de PL aux crochets latéraux à l'aide du crochet en S fourni.

Inspecter visuellement les flammes sur le brûleur. Une bonne flamme doit être bleue avec une pointe jaune et mesurer entre 1" et 2". Si les flammes sont excessivement jaunes et irrégulières, des résidus d'huile et/ou des dépôts de nourriture peuvent s'être accumulés sur le brûleur. Essayer de nettoyer les surfaces de brûleur et les orifices de brûleur pour améliorer les flammes. De mauvaises flammes peuvent également être causées par un mauvais raccordement valve/venturi.



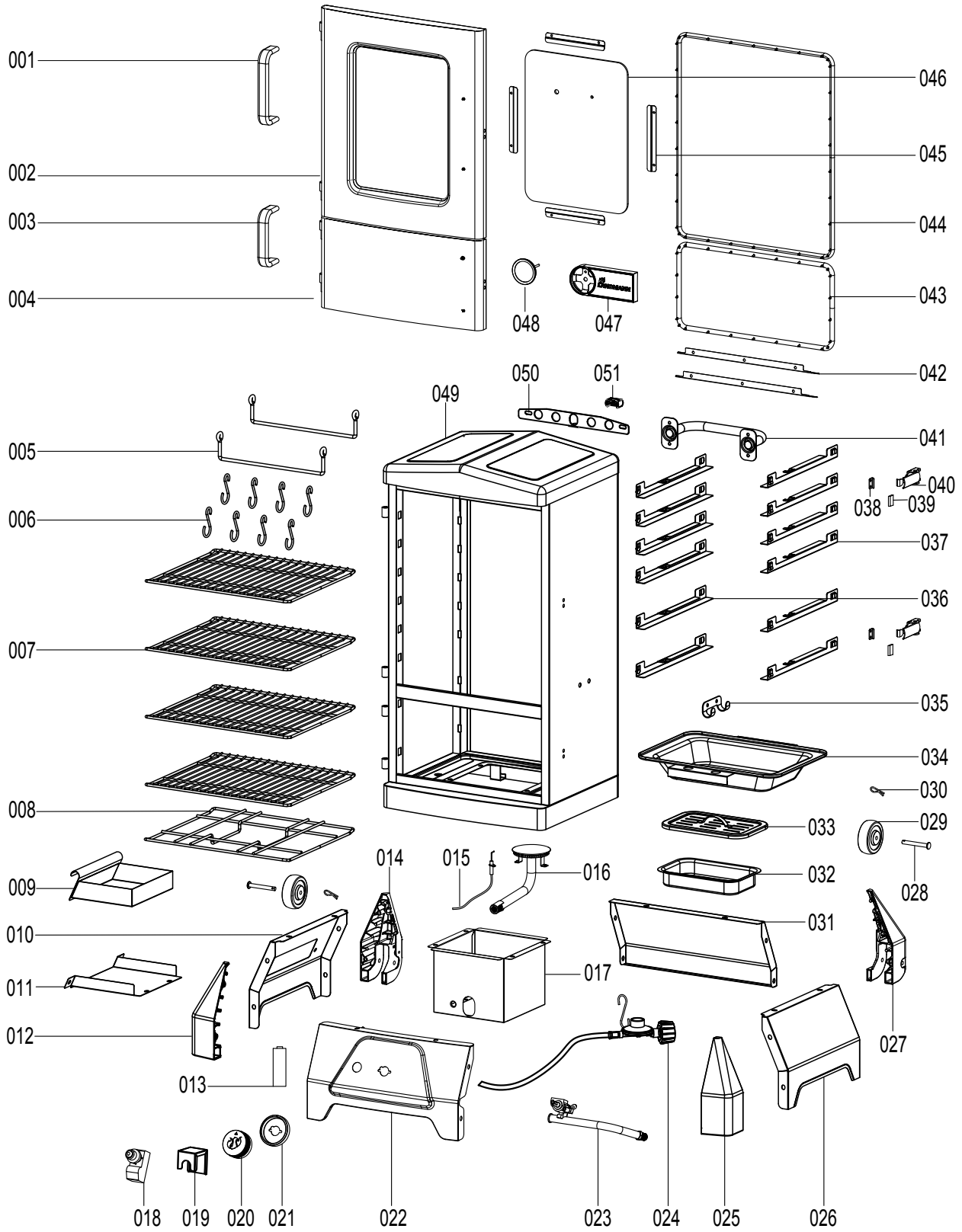
**TOUJOURS** laisser le fumoir refroidir complètement avant de le nettoyer ou de contrôler le montage.

Pour protéger le fumoir contre les intempéries, **TOUJOURS** laisser le fumoir couvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Des housses de protection pour fumoir peuvent être commandées en appelant notre SAV ou en visitant notre site Web sur [www.landman-usa.com](http://www.landman-usa.com)

Pour obtenir des pièces de rechange ou des accessoires, appeler notre ligne SAV gratuite au 1-800-321-3473.

# Pièces de rechange

## Modèle : 3215GS



## Liste des pièces de rechange

### Modèle : 3215GS

Pièce	Description	Qté	Pièce #
1	Poignée pour grande porte	1	VS0001
2	Grande porte	1	VS0002
3	Poignée pour petite porte	1	VS0003
4	Petite porte	1	VS0004
5	Crochet pour viande	2	VS0005
6	Crochet pour viande	8	VS0006
7	Grille de cuisson	4	VS0007
8	Cadre de bac à copeaux de bois	1	VS0008
9	Bac récupérateur de graisse	1	VS0009
10	Panneau de base gauche	1	VS0010
11	Support de bac récupérateur de graisse	1	VS0011
12	Pied avant gauche	1	VS0012
13	Pile AA	1	VS0013
14	Pied arrière gauche	1	VS0014
15	Électrode et fil	1	VS0015
16	Brûleur	1	VS0016
17	Boîtier de brûleur	1	VS0017
18	Allumeur électronique	1	VS0046
19	Écran thermique d'allumeur	1	VS0048
20	Bouton de commande	1	PC0145
21	Collerette de bouton de commande	1	VS0047
22	Panneau de commande	1	VS0018
23	Valve de gaz & collecteur	1	VS0019
24	Tuyau et régulateur de PL	1	VS0020
25	Pied avant droit	1	VS0021
26	Panneau de base droit	1	VS0022
27	Pied arrière droit	1	VS0023
28	Essieu	2	VS0024
29	Roue	2	VS0025
30	Goupille « R »	2	VS0026
31	Panneau de base arrière	1	VS0027
32	Bac à copeaux de bois	1	VS0028
33	Couvercle du bac à copeaux de bois	1	VS0029
34	Bac à eau	1	VS0030

Pièce	Description	Qté	Pièce #
35	Support pour tuyau PL	1	VS0031
36	Support de grille de cuisson - gauche	6	VS0032
37	Support de grille de cuisson - droit	6	VS0033
38	Crochet de loquet de porte	2	VS0034
39	Recouvrement de loquet de porte	2	VS0049
40	Loquet de porte	2	VS0035
41	Poignée arrière	1	VS0036
42	Déфлекteur	2	VS0037
43	Joint pour petite porte	1	VS0038
44	Joint pour grande porte	1	VS0039
45	Support de fenêtre	4	VS0040
46	Fenêtre en verre	1	VS0041
47	Base de thermomètre	1	PC0102
48	Thermomètre	1	VS0042
49	Corps du fumoir	1	VS0043
50	Glissière d'aération	1	VS0050
51	Poignée pour glissière d'aération	1	VS0051
Pièces non illustrées			
	Instructions de service	1	VS0044
	Pack matériel	1	VS0045



## Garantie fabricant limitée

Le fumoir vertical Vinson LANDMANN est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication. Toutes les pièces bénéficient d'une garantie limitée de 2 ans contre les défauts de matériaux et de fabrication. La peinture et les finitions sont garanties exemptes de défauts pendant 90 jours.

Cette garantie ne couvre pas la corrosion, la décoloration, l'écaillage, l'endommagement ou les problèmes liés à la négligence, une utilisation abusive ou toute modification apportée à ce produit.

Toutes les pièces qui satisfont les exigences de garantie seront expédiées sans frais à la discrétion du SAV (expéditions par voie terrestre, US Mail, ou colis postal UNIQUEMENT). Les frais de traitement spéciaux (par ex. le lendemain ou surlendemain) seront à la charge du client.

Toutes les réclamations en garantie s'appliquent uniquement à l'acheteur original et requièrent une preuve de l'achat certifiant la date d'achat. Ne pas nous renvoyer de pièces sans avoir au préalable obtenu un numéro d'autorisation de retour de notre service après-vente. Ce service est disponible en contactant le numéro gratuit 1-800-321-3473 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 EST.

Cette garantie peut octroyer des droits légaux spécifiques qui peuvent varier d'un état à l'autre.



Landmann USA, Inc.  
7405 Graham Rd  
Fairburn, Ga 302130

[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)

## Manual de montaje y uso

**SOLO PARA USO  
EN EXTERIORES**



### **MONTADOR / INSTALADOR:**

Entregue estas instrucciones al consumidor.

### **CONSUMIDOR / USUARIO:**

El manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje correcto y el uso seguro del aparato. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato. Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar el aparato. Guarde este manual para consultas futuras.

### **PELIGRO:**

Si huele a gas:

1. Corte el gas del aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la puerta.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. Si se produce un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.

### **PELIGRO:**

1. Nunca opere este aparato sin supervisión.
2. Nunca opere este aparato a una distancia inferior a 10 pies (3.0 m) de otra bombona de gas.
3. Nunca opere este aparato a una distancia inferior a 25 pies (7,5 m) de cualquier

líquido inflamable.

4. No llene el recipiente de cocción por encima de la línea máxima de llenado.
5. No permita que el aceite o la grasa alcance una temperatura superior a 400 °F o 200 °C. Si la temperatura sobrepasa los 400 °F (200 °C) o si el aceite empieza a humear, desconecte de inmediato el quemador o el suministro de gas.
6. Los líquidos calientes permanecen a temperaturas elevadas mucho tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocción hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115 °F (45 °C) o menos.
7. Si se produce un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.

**El incumplimiento de esta advertencia de peligro podría provocar incendios, explosiones o quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o incluso la muerte.**

# DECLARACIÓN DE COMPROMISO

Le felicitamos por haber adquirido nuestro ahumador vertical Vinson de LANDMANN. Nos complace que haya reconocido el valor del diseño, la funcionalidad y la calidad de los componentes utilizados en el producto.

Nuestro compromiso es producir productos de calidad que su familia disfrutará por muchos años. Si por cualquier razón no hemos logrado cumplir o superar sus expectativas, denos la oportunidad de corregirlo llamándonos al número gratuito:

**1-800-321-3473**

de lunes a viernes entre las 8:00 y las 17:00 h EST.  
Queremos que esté completamente satisfecho con su compra.

**Rellene la siguiente información para referencia futura:**

Núm. de modelo: \_\_\_\_\_

Núm. de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Lugar de compra: \_\_\_\_\_



Landmann USA, Inc.  
7405 Graham Rd  
Fairburn, Ga 30213

Nota de servicio:

Si tiene alguna dificultad o no está satisfecho con su compra, póngase en contacto con Landmann en el número de teléfono indicado arriba antes de devolver el producto al establecimiento.

Para más información sobre nuestra creciente familia de ahumadores, barbacoas, cestas de fuego, almacenamiento de leña y accesorios de chimenea visite nuestra página web:

**[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)**

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS

**SU SEGURIDAD ES MUY IMPORTANTE - SI NO SE SIGUEN LOS PROCEDIMIENTOS Y LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD ADECUADAS, SE PUEDEN PRODUCIR LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.**



### ¡AVISO!



**NO** use este ahumador de forma distinta a la de su uso previsto. No está diseñado para uso comercial. El ahumador **NO** está diseñado para usarse o instalarse en vehículos recreativos o embarcaciones. El ahumador no debe usarse como estufa.



Mantenga un extintor cerca en todo momento.



El uso de alcohol o de medicamentos con o sin receta médica puede afectar la capacidad del usuario para ensamblar o manejar el ahumador de manera apropiada y segura.



El ahumador debe utilizarse solo en exteriores en una zona bien ventilada. **NO** opere el ahumador en interiores, en un garaje o en cualquier zona cerrada o bajo una construcción con tejado.



Tenga cuidado al montar y utilizar el ahumador para evitar cortes y arañazos de bordes ásperos o afilados.



Tenga cuidado al levantar y mover el ahumador para evitar esfuerzos o lesiones en la espalda. Se recomiendan dos (2) personas para levantar o mover el ahumador. **NO** mueva el ahumador mientras esté encendido.



**NO** opere el ahumador cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles como cubiertas, porches o cocheras. El espacio libre mínimo deberá ser de al menos 24 pulgadas (61 cm) respecto a cualquier estructura o material combustible. **NO** opere el ahumador bajo una construcción aérea.



Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.



Opere el ahumador solo en superficies estables, planas y no inflamables como asfalto, cemento o tierra firme. **NO** opere el ahumador sobre materiales inflamables como moqueta o cubiertas de madera.



**NO** almacene el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o donde pueda haber vapores combustibles.



**NO** guarde ni opere el ahumador en un área accesible a los niños o mascotas. Guarde el ahumador en un lugar seco y protegido.



**NO** deje el ahumador desatendido mientras esté encendido. Opere el ahumador bajo una estrecha supervisión.



**NO** permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador durante o después de su uso hasta que se haya enfriado. Se calienta durante el funcionamiento y permanece caliente durante un período de tiempo después de su uso.



**NO** deje las cenizas calientes desatendidas hasta que el ahumador se enfríe completamente.



## ¡AVISO!



**NO** mueva el ahumador mientras esté encendido. Deje que el ahumador se enfríe por completo antes de moverlo o almacenarlo.



El ahumador se calienta mucho, deje que se enfríe por completo antes de manipularlo. Si debe manipular el ahumador mientras está caliente, **SIEMPRE** use manoplas protectoras o guantes resistentes al calor cuando manipule el ahumador o sus componentes.



Nunca use gasolina u otros líquidos altamente volátiles como encendedor. Pueden **EXPLOTAR**.



La bandeja de agua y la bandeja de virutas de madera no se deben retirar mientras el ahumador esté funcionando o hasta que el ahumador se haya enfriado lo suficiente. Contienen líquido caliente o cenizas calientes que pueden provocar lesiones graves. Si debe mover estos componentes, **SIEMPRE** use manoplas protectoras o guantes resistentes al calor.



Deseche las cenizas frías envolviéndolas en papel de aluminio resistente y poniéndolas en un recipiente no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles dentro o cerca del recipiente.



Si tiene que desechar las cenizas en menos tiempo del necesario para que se enfríen completamente, retire las cenizas del ahumador, manteniéndolas en papel de aluminio resistente y remojándolas completamente con agua antes de ponerlas en un recipiente incombustible.



**NO** obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación al ahumador.



### **ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSITION 65 DE CALIFORNIA:**

*Este producto contiene sustancias químicas conocidas en el Estado de California por ser cancerígenas y causar defectos congénitos u otros daños reproductivos.*



*Los combustibles usados en aparatos que queman madera o carbón vegetal, y los productos de la combustión de tales combustibles, pueden exponerle a sustancias químicas incluyendo el negro de carbón que, según el Estado de California, son cancerígenas o como el monóxido de carbono que, según el Estado de California, puedan causar malformaciones congénitas u otros problemas reproductivos.*



*Para más información visite: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).*



Tenga precaución al operar la puerta durante el funcionamiento. Mantenga las manos, la cara y el cuerpo a salvo del vapor caliente o las llamaradas.



**NO** use ropa suelta mientras esté operando el ahumador. Recoja el cabello largo mientras opera el ahumador. **SIEMPRE** use zapatos completamente cubiertos mientras esté operando el ahumador.



Deje que el ahumador y sus componentes se enfríen por completo antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento rutinarios.



**NUNCA** use utensilios de vidrio, plástico o cerámica en o sobre el ahumador.



**NUNCA** opere el ahumador sin agua en la bandeja de agua. **NUNCA** deje que se evapore todo el agua. Compruebe el nivel de agua como mínimo cada 2 horas. Un sonido chisporroteante puede indicar un nivel bajo de agua o el rugido del humo puede indicar que no hay agua en la bandeja de agua. Siga las instrucciones de este manual para añadir agua durante el funcionamiento. Añadir más durante el funcionamiento puede provocar salpicaduras de agua caliente y causar graves lesiones.



## ¡AVISO!



Cuando use madera aromatizante, añada una cantidad suficiente antes de la operación para evitar tener que agregar madera mientras esté en funcionamiento. Añadir más durante el funcionamiento puede provocar salpicaduras de agua caliente y causar graves lesiones.



No se recomienda el uso de accesorios no destinados a este ahumador y puede ocasionar lesiones o daños materiales.



Una bombona de gas LP que no esté conectada para ser usada no debe guardarse cerca del ahumador o cualquier otro aparato. **NO** guarde las bombonas de gas LP a menos de 10 pies del ahumador. Las bombonas de gas LP deben guardarse en el exterior y fuera del alcance de los niños. **NO** guarde bombonas de gas LP desconectadas en un edificio, garaje u otras áreas cerradas.



Cuando el ahumador no esté en uso, asegúrese de que el gas esté apagado en la bombona de suministro.



Los gases LP son más pesados que el aire, tienden a acumularse en zonas bajas, se encienden fácilmente y son altamente inflamables. Se debe tener el cuidado y la precaución adecuados cuando se trate de dichos combustibles.



El ahumador debe estar apagado y todas las válvulas de suministro (en tuberías o bombonas) deben estar cerradas en caso de que se detecte olor a gas no quemado. **NO** intente usar el ahumador hasta que se hayan reparado las fugas de gas o hasta que se haya localizado el origen del olor a gas no quemado.



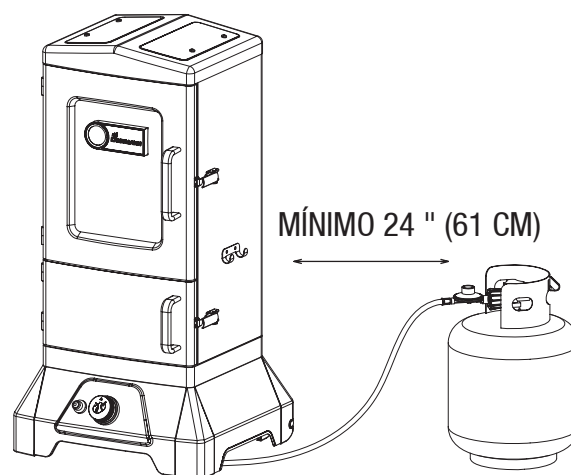
**NO** use el ahumador si el quemador no se enciende o no permanece encendido. En tales condiciones, se debe cortar el gas y desconectar la bombona de combustible.



**NO** opere el ahumador con **MUCHO VIENTO** que resulten en un funcionamiento deficiente del quemador, como el apagado de la llama o llamaradas. Si disponer el ahumador en otro lugar no mejora la operación bajo tales condiciones de viento, el ahumador debe apagarse y el suministro de gas en la bombona de gas LP debe cerrarse.



Todas las instalaciones deben ajustarse a la normativa local. En ausencia de normativa local, deberá cumplirse lo establecido en el National Fuel Gas code, ANSI Z223.1/NFPA 54. El ahumador debe instalarse con el conjunto del regulador de manguera extendido a toda la longitud de la manguera directamente a 24 pulgadas (61 cm) del quemador. Cuando se dispone de esta manera se obtiene una distancia máxima entre la bombona de LP y el ahumador. Cuando se opere el ahumador, la manguera/válvula/regulador (HVR) debe estar en una línea perpendicular a la dirección del viento. Colocar la bombona de LP a menos de 24 pulgadas (61 cm) del ahumador puede sobrecalentar la bombona de LP y provocar la liberación de propano a través de las aberturas de alivio y puede provocar que la bombona prenda fuego o explote.



**TENGA PRECAUCIÓN Y SENTIDO COMÚN AL OPERAR EL AHUMADOR.  
LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS, INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE  
SEGURIDAD ANTES DE MONTAR Y UTILIZAR EL AHUMADOR.  
GUARDE LAS PRESENTES INSTRUCCIONES.**



## Contenido del embalaje - Identificación de las piezas

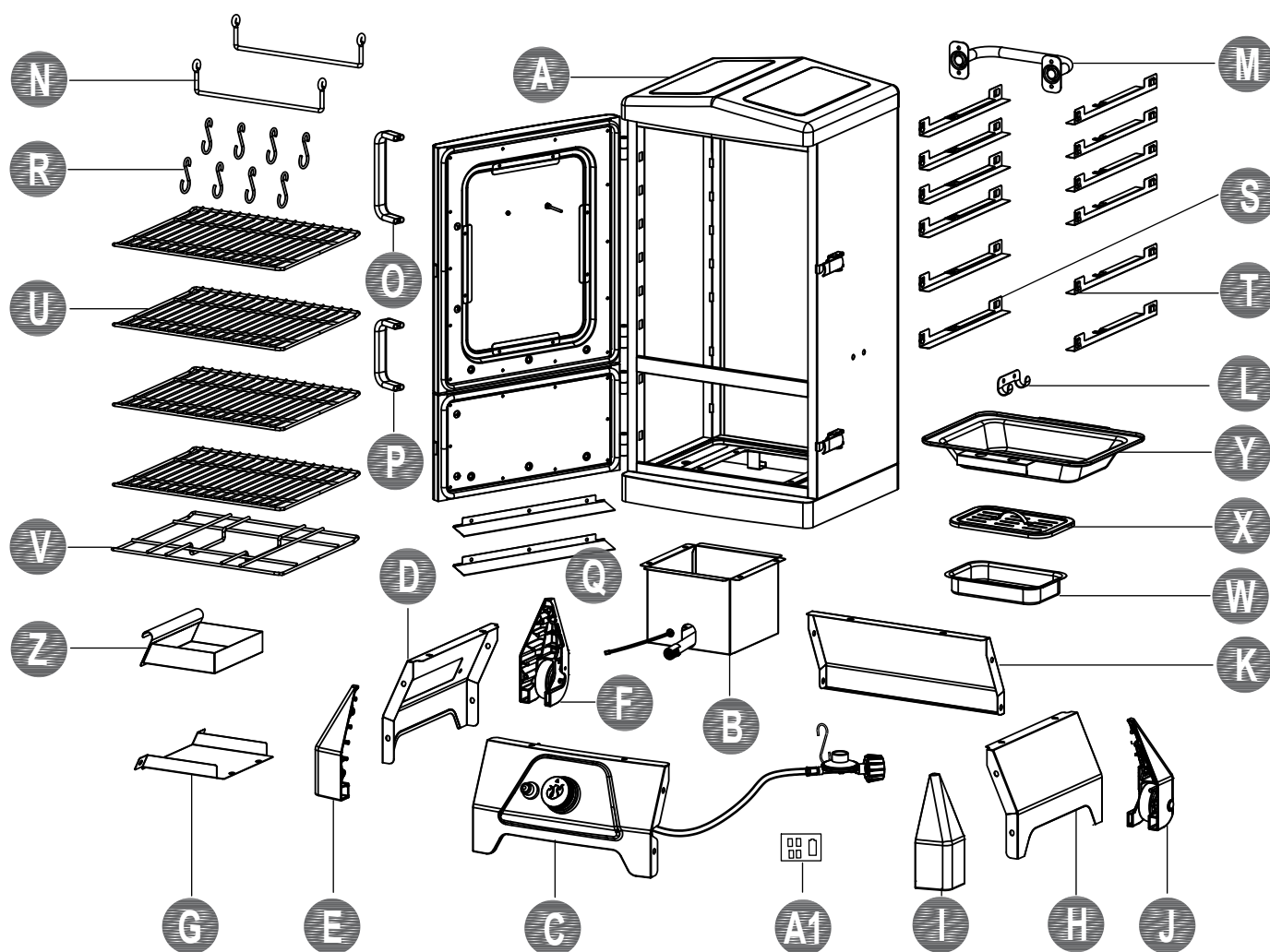
Compruebe el contenido de las siguientes piezas. Si le falta alguna pieza o si hay piezas dañadas, llame a nuestra línea gratuita de servicio de atención al cliente para pedir piezas:

**1-800-321-3473**

NO DEVUELVA EL AHUMADOR AL ESTABLECIMIENTO. LLÁMENOS PRIMERO.

### Modelo: 3215GS

## Contenido del embalaje



### Lista de herrajes

AA	BB	CC	DD	EE	FF
42X M6X12	4X M6	4X M4X40	6X M5X10	4X Φ5	1X

## Contenido del embalaje - Continuación

Compruebe el contenido de las siguientes piezas. Si le falta alguna pieza o si hay piezas dañadas, llame a nuestra línea gratuita de servicio de atención al cliente para pedir piezas:

**1-800-321-3473**

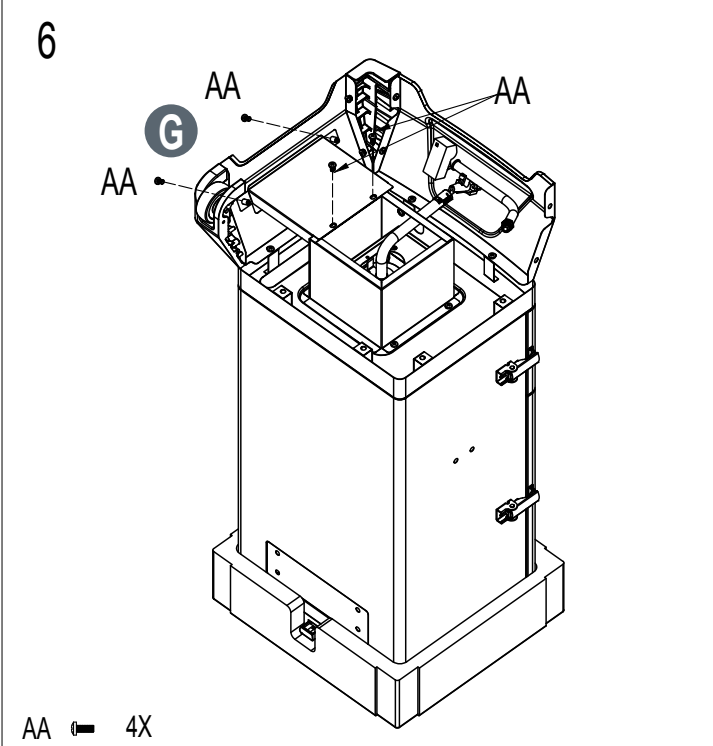
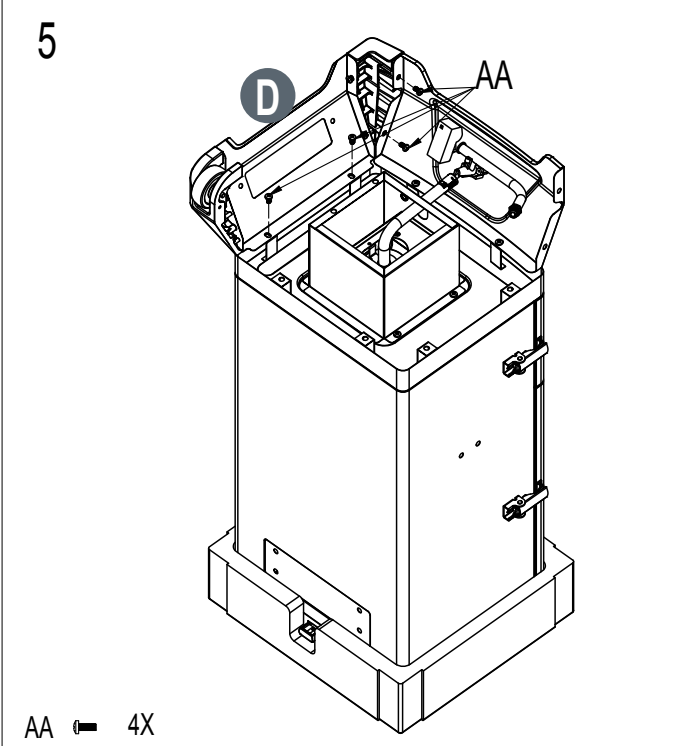
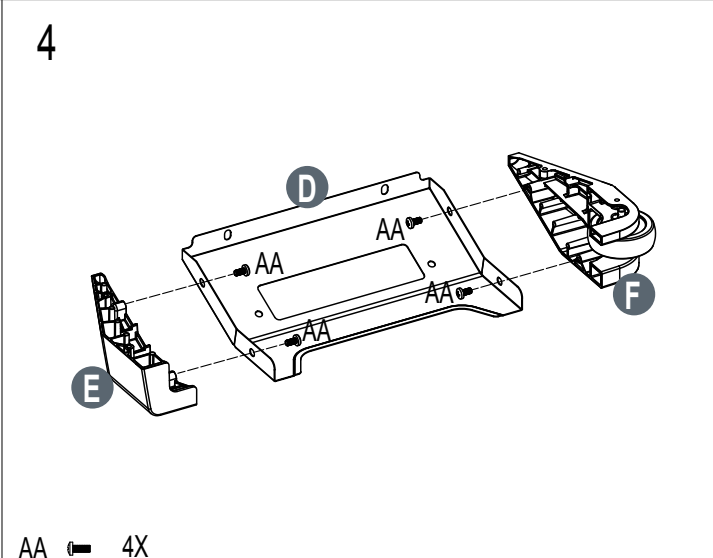
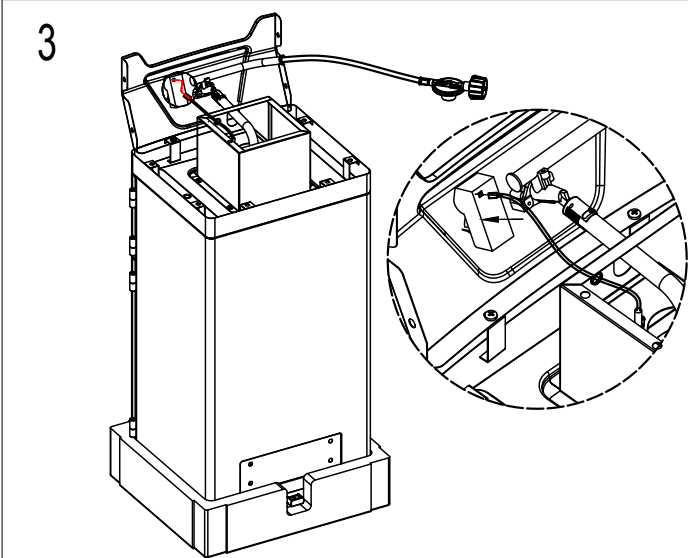
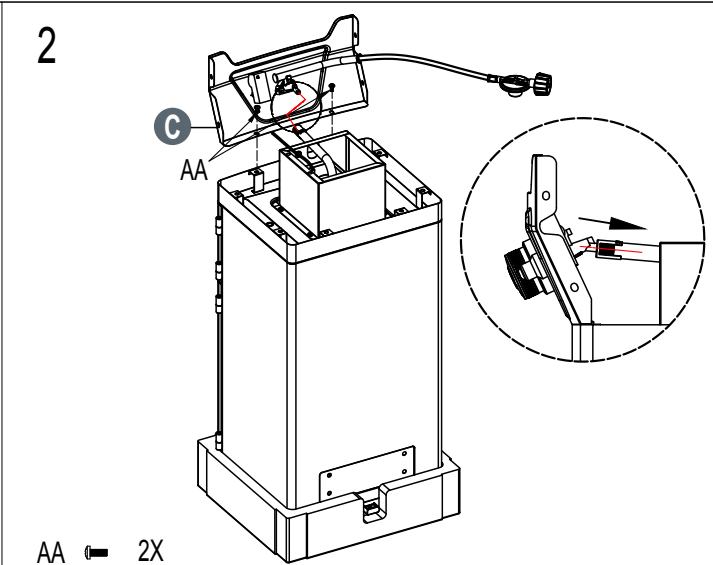
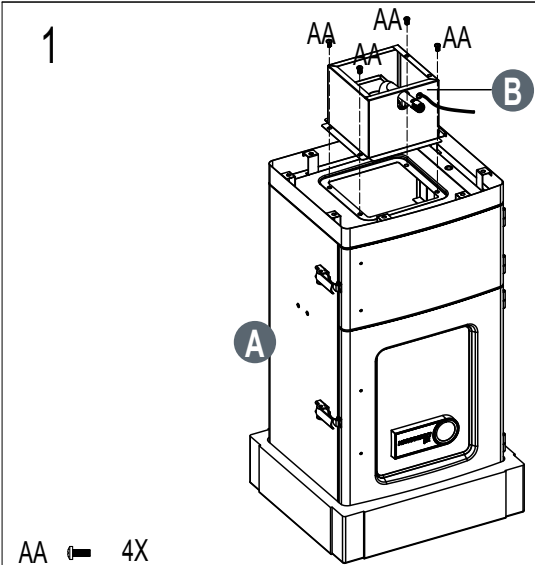
NO DEVUELVA EL AHUMADOR AL ESTABLECIMIENTO. LLÁMENOS PRIMERO.

### Modelo: 3215GS Piezas del ahumador vertical de gas

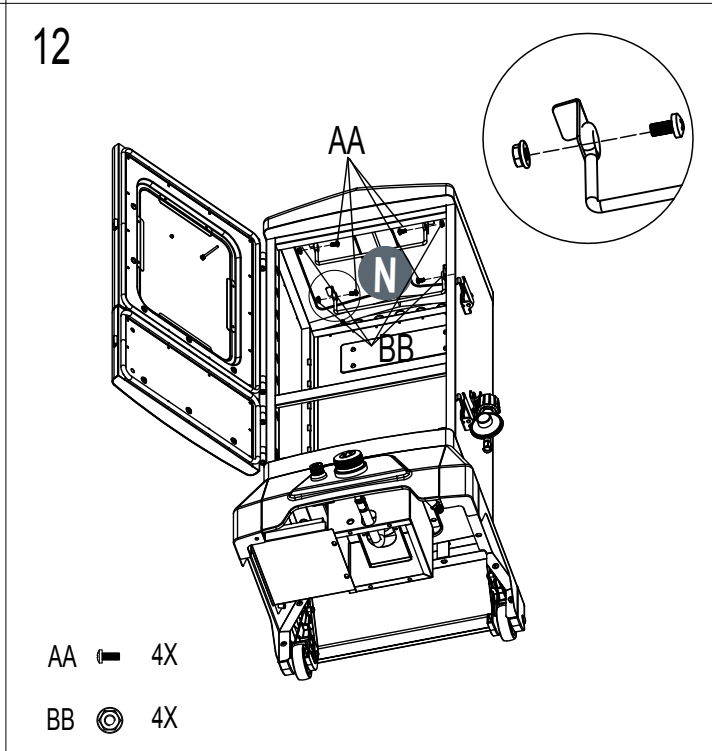
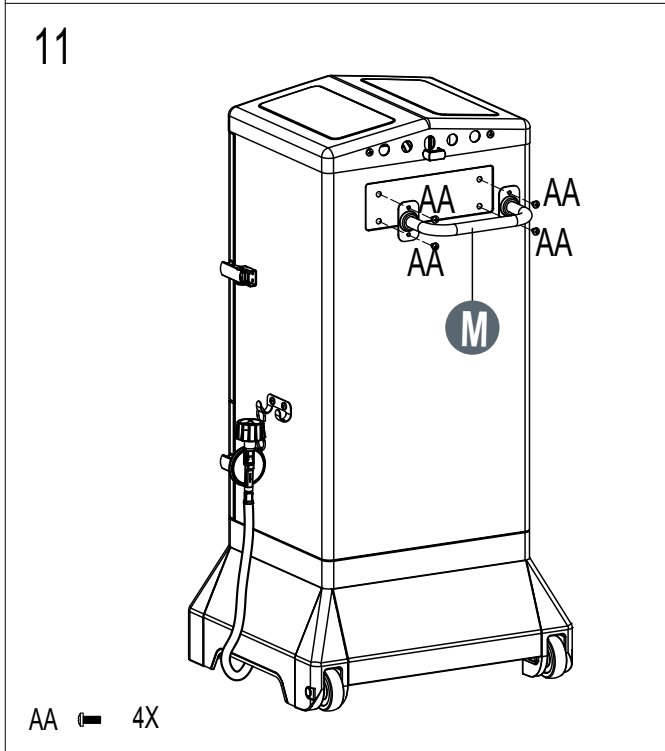
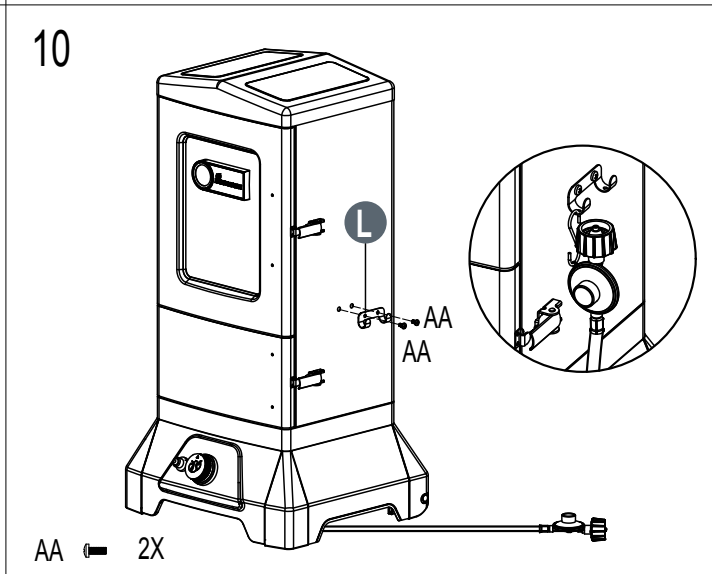
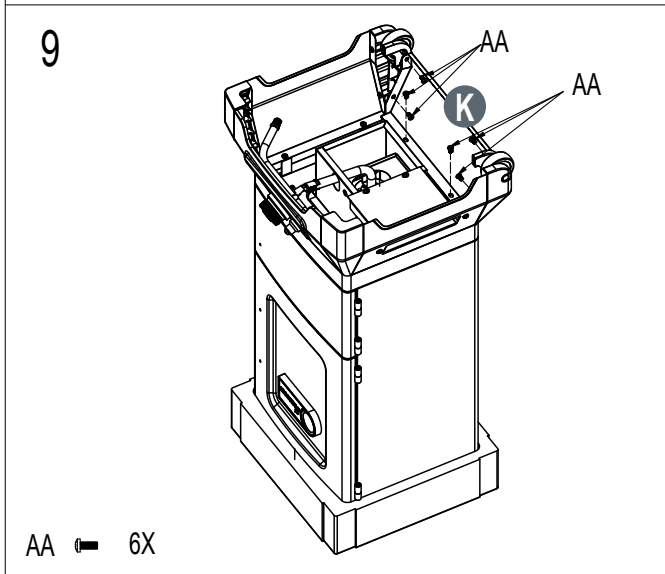
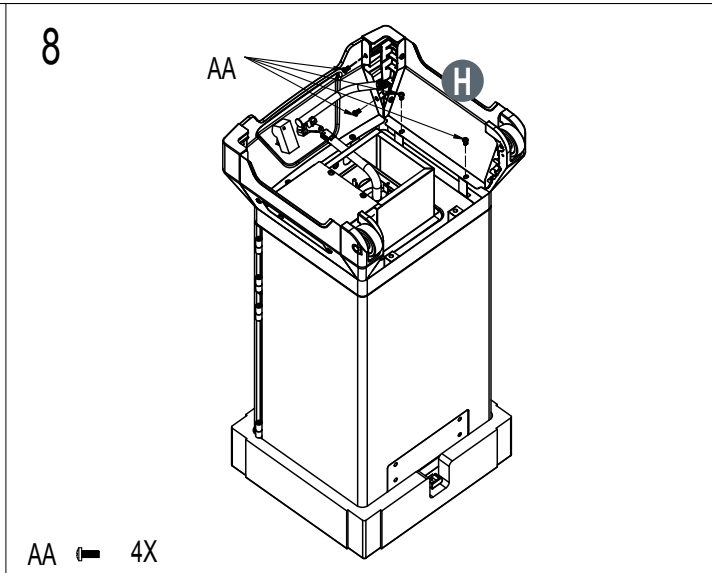
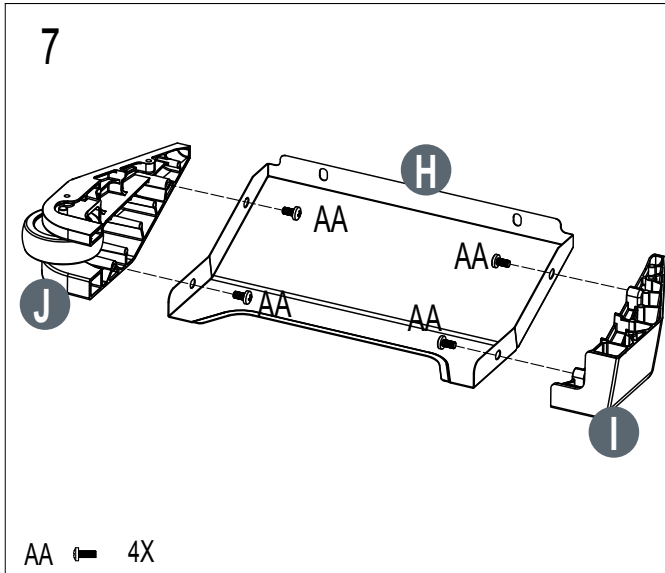
Núm. de pieza	Descripción	Cantidad
A	Cuerpo del ahumador	1
B	Conjunto de quemadores	1
C	Conjunto del panel de control	1
D	Panel base izquierdo	1
E	Pata delantera - izquierda	1
F	Conjunto de pata trasera - izquierda	1
G	Soporte de la bandeja recoge grasas	1
H	Panel base derecho	1
I	Pata delantera - derecha	1
J	Conjunto de pata trasera - derecha	1
K	Panel base trasero	1
L	Gancho para la manguera de LP	1
M	Mango trasero	1
N	Gancho para carne	2
O	Mango de puerta grande	1
P	Mango de puerta pequeña	1
Q	Pantalla deflectora	2
R	Gancho para carne	8
S	Soporte de rejilla para asar - izquierda	6
T	Soporte de rejilla para asar - derecha	6
U	Rejilla para asar	4
V	Marco de bandeja de virutas	1
W	Bandeja de virutas	1
X	Tapa de bandeja de virutas	1
Y	Bandeja de agua	1
Z	Bandeja recoge grasas	1
A1	Herrajes	1
	Manual de instrucciones	1

**Bombona de LP y madera aromatizante no incluidas**

## Pasos de montaje

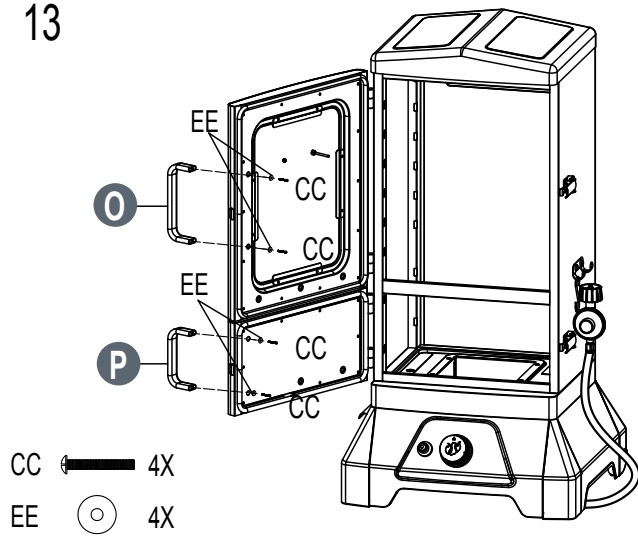


## Pasos de montaje

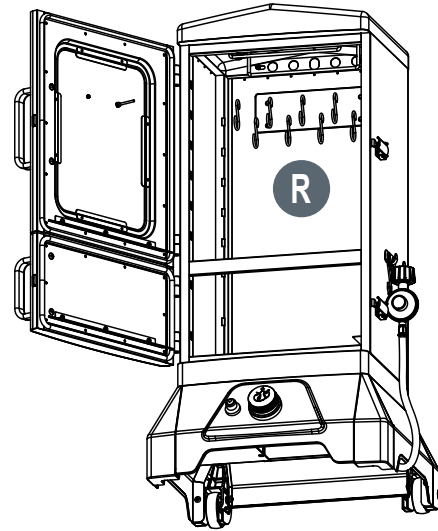


## Pasos de montaje

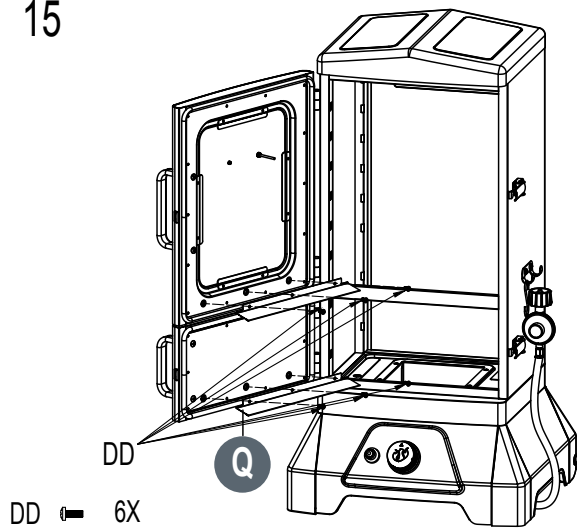
13



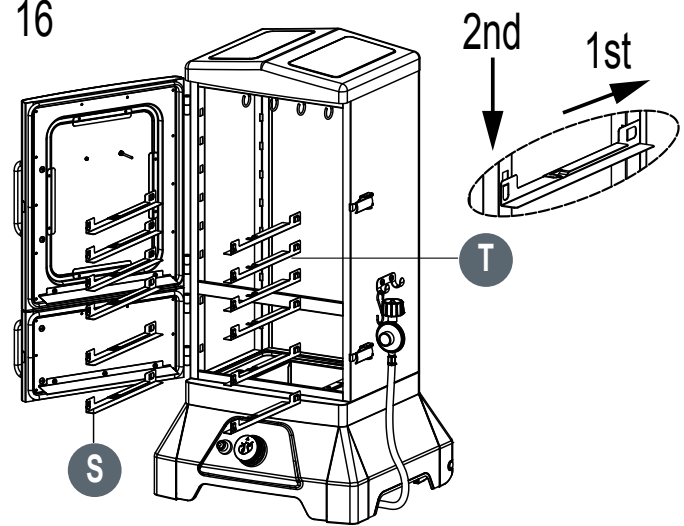
14



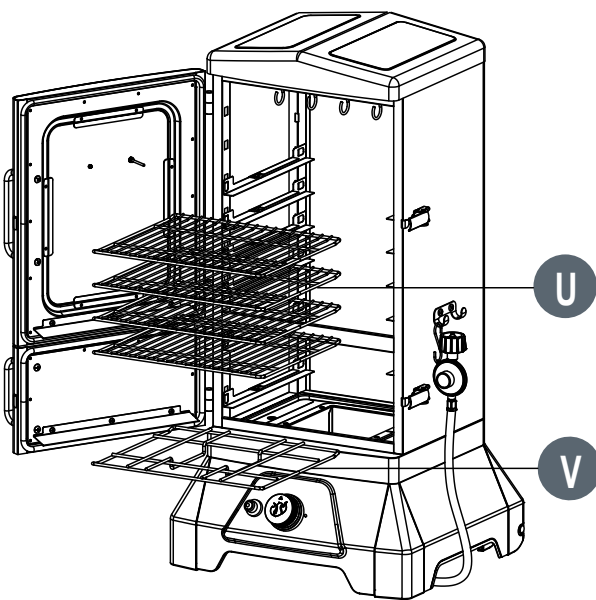
15



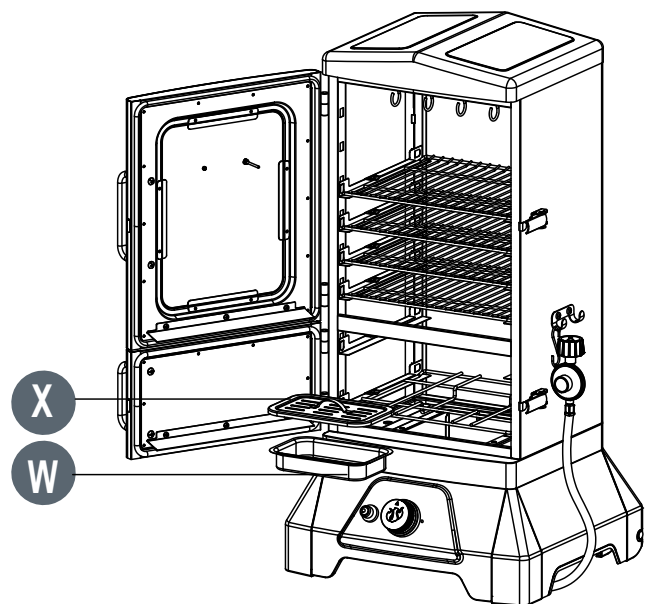
16



17

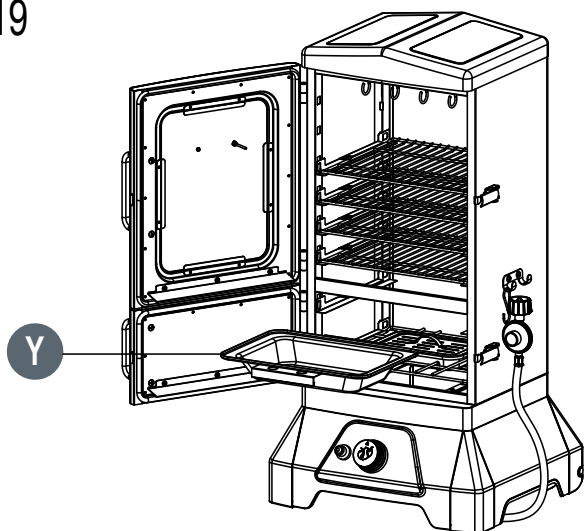


18

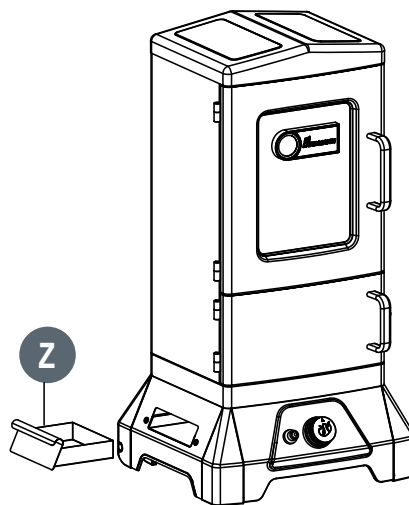


## Pasos de montaje

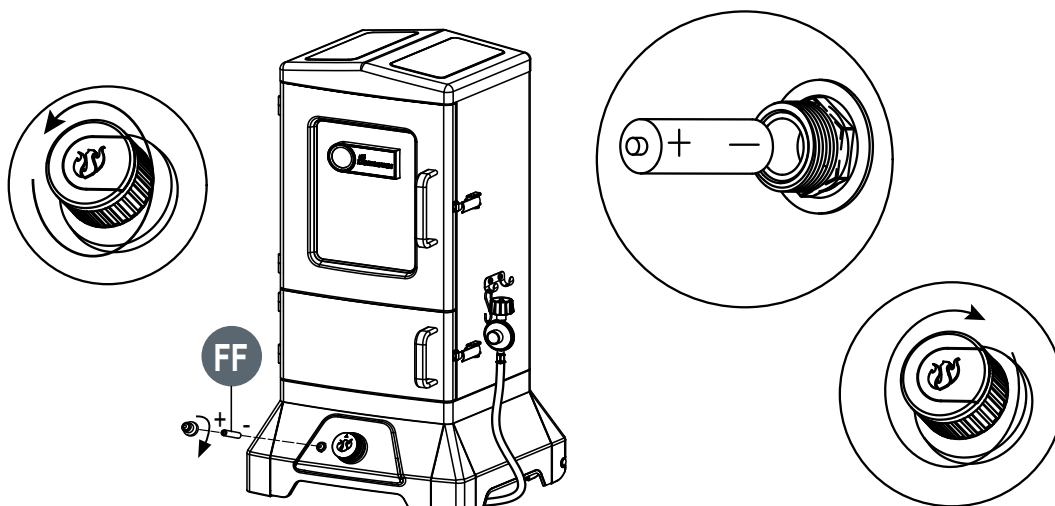
19



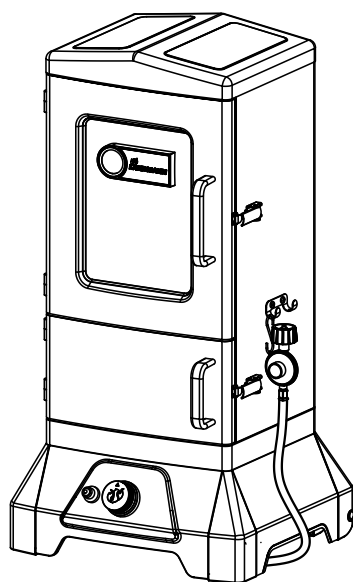
20



21



FF = 1X





# CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE LP



## ¡AVISO!

**SE DEBEN CUMPLIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR UN INCENDIO, DAÑOS Y/O LESIONES.**

**IMPORTANTE:** La bombona de suministro de gas LP que se vaya a utilizar debe estar construida y marcada de acuerdo con la normativa para bombonas de gas propano de EE. UU. Department of Transportation (DOT) CFR 49, o CAN/CSA B339. El aparato solo se debe usar con una bombona vertical de 20 libras con salida de vapor.

Este ahumador está diseñado para su uso solo con gas LP (propano licuado). Este ahumador no debe utilizarse con un sistema de suministro de gas LP no autónomo.

La bombona de LP de 20 libras usada con este ahumador debe cumplir los siguientes requisitos:  
Diámetro - 12" (30.5 cm)  
Altura - 18" (45.7 cm)  
Capacidad máxima de 20 libras.

La bombona de LP utilizada debe disponer de un collar para proteger la válvula de la bombona. El sistema de la bombona debe estar preparado para la extracción de vapor.

**!** **Al llenar y transportar las bombonas, se deben seguir las instrucciones indicadas en las bombonas de LP. De lo contrario, podrían surgir problemas relacionados con el sobrellenado, la evacuación excesiva de gas y la congelación de los reguladores.**

No permita que la suciedad o material extraño entre en la conexión de la bombona cuando no esté conectada al sistema de suministro de combustible. Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula de la bombona siempre que la bombona no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula de la bombona que se suministra con dicha válvula. El uso de otro tipo de tapas o tapones puede ocasionar fugas de propano.



## PELIGRO



**(A) NO guarde bombonas de gas LP de recambio debajo o cerca del ahumador.**



**(B) NUNCA llene las bombonas a más del 80%.**



**Si las instrucciones A y B no se siguen exactamente, puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.**



Las bombonas se deben llenar antes del primer uso. Toda manipulación, transporte, llenado y almacenamiento de bombonas de gas LP cumplir la normativa NFPA 58 sobre almacenamiento y manejo de gases licuados de petróleo, o CSAB 149.1 sobre la instalación de gas natural y propano. Las bombonas estar debidamente atadas durante el transporte. **NO** coloque ningún otro artículo encima de las bombonas en ningún momento, ya que no deben exponerse a temperaturas excesivas o calor excesivo.

**Si tiene alguna pregunta sobre su modelo de ahumador y el tipo de combustible que a utilizar, consulte la placa de características. Los ahumadores vienen equipados de fábrica para el uso con un solo tipo de combustible. Estos ahumadores no se pueden ni deben usar con otros tipos de combustible. Esto puede causar daños graves al ahumador, al área de instalación y el riesgo añadido de lesiones graves.**

**Cualquier intento de operar estos ahumadores con combustibles para los cuales no están certificados ANULA LA GARANTÍA del FABRICANTE.**

La salida de la bombona de gas debe tener una terminación de conexión de gas tipo 1 para acoplarse con la manguera de gas provista con el ahumador.

Se debe utilizar el regulador de presión y la manguera suministrada por el fabricante con el ahumador. Los reguladores de presión de repuesto y los conjuntos de manguera deben ser los especificados por el fabricante del ahumador.

El conjunto regulador/manguera debe manipularse con cuidado para evitar la contaminación por cuerpos extraños y suciedad. Se debe inspeccionar

# CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE LP



**¡AVISO!**

**SE DEBEN CUMPLIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR UN INCENDIO, DAÑOS Y/O LESIONES.**

el conjunto antes de su uso y limpiar cualquier suciedad o contaminación. Para asegurar una instalación apropiada, cualquier reemplazo del conjunto regulador de la bombona de combustible debe hacerse con piezas autorizadas por el fabricante del ahumador.

**Las válvulas/los reguladores de presión están ajustados de fábrica con las presiones de trabajo correctas. NO intente modificar estos ajustes.**

## Conexión de la bombona de gas LP:

1. La válvula en la bombona de LP debe estar cerrada. Compruebe que el botón esté girado en sentido horario hasta la completa parada.
2. Compruebe que el botón regulador del ahumador esté en la posición de apagado.
3. Extraiga la tapa protectora de la válvula de la bombona de LP y la tuerca de acoplamiento, si está montada.
4. Sujete el regulador con una mano e inserte la boquilla en la salida de la válvula. Asegúrese de que la boquilla esté centrada en la salida de la válvula. La tuerca de acoplamiento se conecta a las roscas exteriores grandes en la salida de la válvula; tenga cuidado, NO cruce las roscas de la conexión.
5. Apriete a mano la tuerca de acoplamiento en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. Apriétela firmemente solo a mano. **NO UTILICE HERRAMIENTAS.**

**PRECAUCIÓN:** En el proceso de conexión, el lado del regulador de la conexión sellará en el sistema antirretorno de la válvula provocando una ligera resistencia. Para completar la conexión, se requiere entre media (1/2) y tres cuartos (3/4) de vuelta adicional.

Cuando instale el ahumador y la bombona, se recomienda colocar la bombona y el ahumador en perpendicular a la dirección del viento.

El conjunto de manguera de gas/regulador debe extenderse totalmente hasta la distancia máxima para que la manguera esté recta y la bombona esté lo más lejos posible del ahumador. Las bombonas de LP están diseñadas únicamente para su uso en posición vertical.

Tenga cuidado de proteger la manguera de

suministro de combustible frente a daños causados por el tráfico de vehículos o a pie.

Si el ahumador no está en uso, el gas debe estar apagado en la bombona LP y la bombona debe estar desconectada del ahumador y almacenada lejos del mismo.

Un ahumador solo puede guardarse en interiores si se desconecta la bombona y se retira del ahumador.

La bombona de LP debe almacenarse en el exterior, fuera del alcance de niños y mascotas, y no debe guardarse en un edificio, garaje o áreas cerradas.

## Prueba de fugas (comprobación de fuga de gas)

Después de terminar todas las conexiones, compruebe que no haya fugas en todas las conexiones y accesorios con una solución jabonosa.

\* Mezcle jabón lavavajillas con agua (relación 3:1)

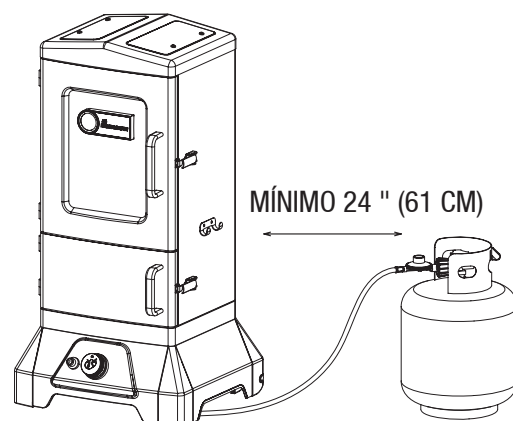
\* Con todas las válvulas cerradas, aplique la solución jabonosa a todas las conexiones de flujo de gas y racores.

\* Abra la válvula de la bombona de LP aprox. 1-1/2 vueltas.

La presencia de burbujas en las zonas de la solución indican una fuga de gas.

Si se detecta cualquier fuga o si huele u oye gas, cierre la válvula y repare la fuga o cambie la pieza defectuosa. **NO UTILICE EL AHUMADOR HASTA QUE NO SE HAYAN CORREGIDO TODAS LAS FUGAS.**

**¡PELIGRO**



# INSTRUCCIONES DE USO

## PROCEDIMIENTOS ANTES DEL USO:

Antes de cocinar alimentos en el ahumador, es necesario "curar" el ahumador. El curado sella la pintura del interior del ahumador para mejorar el sabor, la durabilidad y el rendimiento general. A este proceso también se le conoce como "rodaje".

Si su ahumador necesita algún retoque de pintura en el interior, solo se deberá aplicar la pintura al interior antes del proceso de curado. Nunca se deberá aplicar pintura al interior del ahumador una vez que haya sido usado. Consulte el apartado del presente manual de instrucciones relativo a **LA CONSERVACIÓN Y EL MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO**.

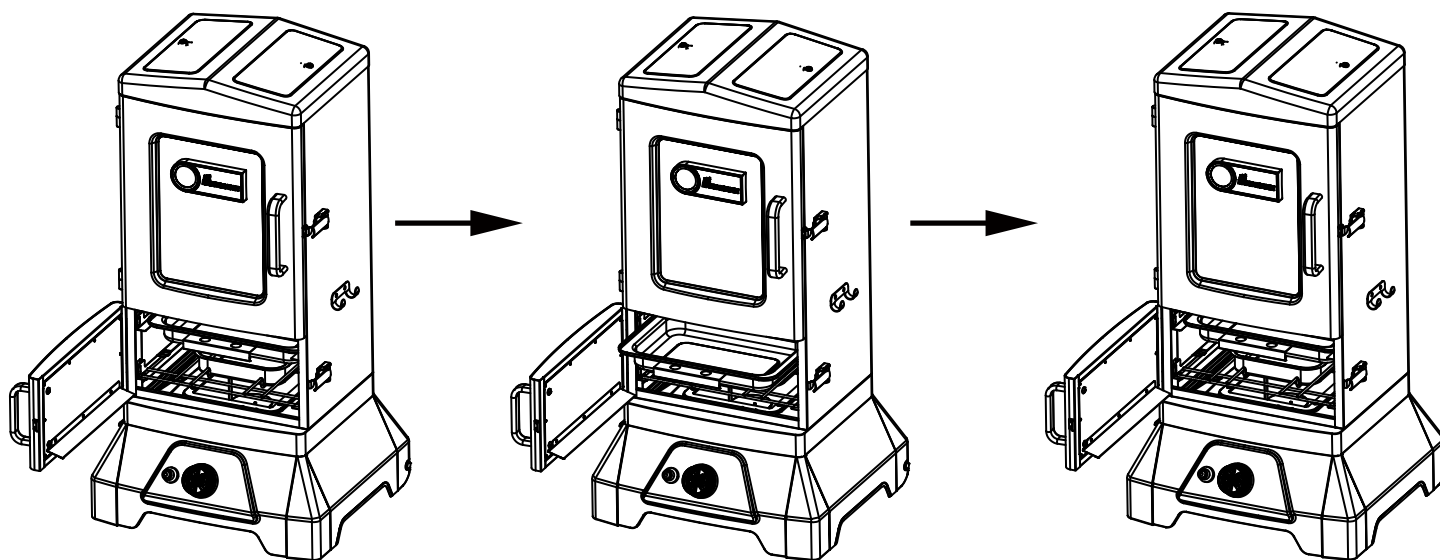
Para curar el ahumador, utilícelo de la forma habitual, pero **SIN** cocinar ningún alimento. Deberá seguir todos los procedimientos descritos en los siguientes apartados del manual.

Usando las maderas y adobos para aromatizar que desee, añada agua en la bandeja, encienda el ahumador a la temperatura más baja ajustando el botón regulador a **LOW**, y espere de 45 a 60 minutos. Ponga el ahumador en posición **OFF** y desconecte la bombona de LP. Deje que el ahumador se enfríe por completo y limpie el agua y la madera usadas.

Una vez curado, el interior del ahumador tendrá un revestimiento duradero.

## ADICIÓN DE AGUA:

Abra la segunda puerta y extraiga la bandeja de agua para llenarla hasta 0.5" (12.7 mm) por debajo del borde. Empuje con cuidado la bandeja de agua hasta el tope. Cierre y bloquee la puerta. Para añadir agua mientras el ahumador está caliente, abra la segunda puerta y **LENTAMENTE** saque la bandeja de agua para prevenir cualquier salpicadura del agua restante. Rellene el agua necesaria y **LENTA Y CUIDADOSAMENTE** empuje la bandeja de agua hasta el tope. Cierre y bloquee la puerta.



# ADICIÓN DE VIRUTAS

---

Para agregar virutas de madera antes del ahumado, rellene la bandeja de virutas con su elección de virutas de madera aromatizantes. La cantidad y el tipo de madera a utilizar es completamente a su elección. Un llenado completo de la bandeja de virutas es típicamente suficiente para una hora de ahumado. Una vez que la bandeja de virutas esté llena, coloque la tapa sobre la bandeja de virutas y coloque la bandeja en el lugar correcto del ahumador.



CONSEJOS DE COCCIÓN .- Maderas aromatizadas:

- \* Para producir más humo y evitar que se queme rápidamente, humedezca las virutas en un recipiente aparte con agua durante al menos 30 minutos, o envuélvalas en papel de aluminio perforado. [Vea las instrucciones del fabricante de las virutas]
- \* Las virutas pequeñas funcionan mejor dentro de la bandeja de virutas.
- \* Use maderas duras secas como roble americano, nogal, manzano, cerezo o mezquite.
- \* La mayoría de las maderas de árboles frutales y de frutos secos producen un excelente aroma.
- \* No utilice maderas resinosas como el pino. Por lo general no producen un aroma agradable.
- \* Guíese por su propio sentido del gusto, experimente con distintos tipos cantidades de bloques de madera, virutas o ramas. También puede mezclar maderas.
- \* La mayor parte del sabor ahumado se obtiene durante la primera hora de cocción. Añadir virutas de madera después de la primera hora no suele ser necesario a menos que se desee un aroma adicional de humo.

 **PELIGRO**

**DURANTE EL AHUMADO, LA BANDEJA DE VIRUTAS Y LA TAPA SE CALIENTAN MUCHO. EVITE MANEJARLAS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO. USE SIEMPRE MANOPLAS PROTECTORAS AL MANIPULAR COMPONENTES CALIENTES.**

---

## AJUSTES DE VENTILACIÓN

La mejor forma de mantener la temperatura es mediante distintos ajustes. La clave para ahumar de manera efectiva es vigilar el indicador de calor (medidor de temperatura) en la puerta y ajustar la ventilación en consecuencia.

- \* Para un mejor rendimiento, gire el ahumador hacia de forma que la parte delantera o trasera del ahumador esté de cara al viento. Esto permite ajustar la ventilación de forma más efectiva y precisa.
- \* Abrir las aberturas de ventilación de la chimenea ayuda a evacuar el calor y reducir la temperatura del ahumador.
- \* El orificio de ventilación **NUNCA DEBE CERRARSE POR COMPLETO**.
- \* Cerrar las aberturas ventilación ayuda a retener el calor y aumenta la temperatura del ahumador.
- \* La mejor forma de ajustar la temperatura es ajustando la ventilación.

## PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO:

### Encendido con encendedor:

1. Compruebe todas las conexiones en busca de fugas usando la prueba de "agua jabonosa" como se explica en la página 13.
2. Abra la puerta del ahumador.
3. Compruebe si hay algún bloqueo en tubos de Venturi o quemador. Retire cualquier objeto o materia extraña.
4. Asegúrese de que el botón regulador del quemador esté en la posición "OFF".
5. Abra la válvula de la bombona de LP 1-1/2 vueltas en sentido contrario a las agujas del reloj.
6. Para encender la unidad con el encendedor, gire el botón regulador del quemador al máximo (posición de encendido) e inmediatamente presione el botón del encendedor hasta que haga clic (debe ver una pequeña chispa saltando desde el extremo de la varilla del electrodo al lado del quemador). La chispa deberá prender el gas que sale por el quemador. Ajuste la llama con el botón regulador del quemador hasta el nivel que desee.

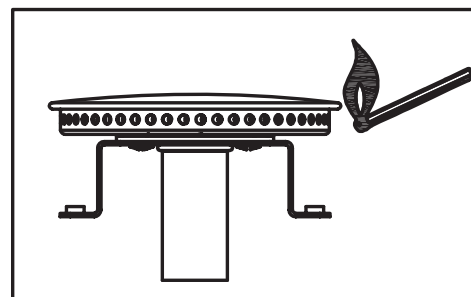
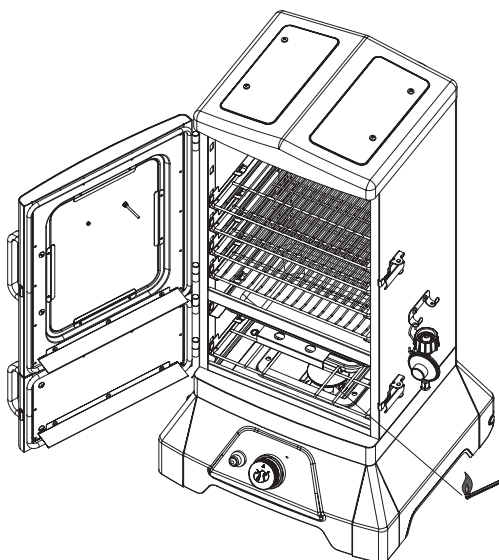
Si el quemador no se enciende en 3 a 5 segundos, gire el botón regulador del quemador a "OFF" y espere cinco (5) minutos.

**PRECAUCIÓN:** Puede que se haya acumulado gas LP, al ser más pesado que el aire, cerca del quemador durante el intento inicial de encendido. Antes de intentar volver a encender el quemador, ventile la parte inferior del armario. A continuación, repita los pasos de encendido anteriores. Si el quemador aún no se enciende, intente encender el ahumador usando las instrucciones que se indican a continuación.

Una vez encendido el quemador, cierre suavemente la puerta para permitir que el calor se acumule. La abertura de ventilación puede entonces ajustarse al ajuste deseado para permitir el flujo de aire y la combustión adecuados. En la página anterior se proporcionan consejos sobre el ajuste de la ventilación.

### Encendido con cerillas:

1. Repita los pasos 1 a 5 descritos arriba en encendido con encendedor.
2. Retire la bandeja de agua y la bandeja de virutas (incluido el soporte o el marco) del interior del ahumador. Encienda una cerilla y colóquela en la cámara del quemador, asegurándose de que caiga junto al quemador. Gire rápidamente el botón regulador a la posición máxima (posición de encendido). Si el quemador no se enciende en 4 o 5 segundos, gire el botón regulador del quemador a "OFF", espere cinco (5) minutos, ventile la parte inferior del armario y repita el proceso.





## INSTRUCCIONES DE COCCIÓN:

**IMPORTANTE:** Antes de cada uso, limpie e inspeccione la manguera y la conexión a la bombona de LP. Si hay marcas de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe ser reemplazada antes de usar el ahumador. Consulte las "Instrucciones de prueba de fugas" en el apartado dedicado a la bombona de LP de este manual de instrucciones.

- \* Llene la bandeja de virutas con virutas aromatizantes y coloque la bandeja con tapa dentro del ahumador como se indica en el apartado de montaje de este manual de instrucciones. Consulte el apartado que explica la madera aromatizante recomendada.
- \* Coloque la bandeja de agua dentro del ahumador como se indica en el apartado de montaje de este manual de instrucciones. Llene cuidadosamente la bandeja de agua con agua (o adobo) hasta 0.5" (12.7 mm) por debajo del borde. **NO** llene en acceso ni permita que el agua se desborde de la bandeja de agua. Una bandeja de agua llena debería durar aproximadamente 2-3 horas. Cómo comprobar el nivel de agua y añadir agua en la bandeja se explica en la página 14.
- \* Introduzca o ajuste las rejillas para asar y el soporte de las rejillas en las posiciones deseadas. Para un mejor acceso a los alimentos con pinzas o espátulas, use solo las rejillas para asar necesarias para su ahumado y asegúrese de que las rejillas para asar se mueva de delante hacia atrás, como se muestra en el apartado de montaje.
- \* Ya está listo para encender el quemador. Consulte el procedimiento de encendido descrito en las páginas anteriores de este manual y siga las instrucciones. El calor del quemador permitirá que las virutas de leña se quemen, haciendo que el humo aromatizante se acumule. Use la válvula de control junto con el ajuste de la ventilación para controlar el calor.
- \* Coloque el alimento en las rejillas para asar en una sola capa con espacio entre cada pieza. Esto permitirá que el humo y el vapor circulen de forma homogénea alrededor de las piezas.
- \* Dependiendo de la carne y el tamaño, obtendrá los mejores resultados con un ahumado durante 2 a 3 horas a la temperatura ideal de cocción constante de 225°F a 250°F. La temperatura se corresponde a la indicación (medidor de temperatura) montada en la parte delantera de la puerta. Para la carne más tierna y muy ahumada, se puede elegir una temperatura más baja de 220-225°F y un tiempo de ahumado de 4 a 6 horas. Si no se dispone de mucho tiempo, se recomienda un rango de temperatura más alto.
- \* Utilice siempre un termómetro con sonda para carne para asegurarse de que los alimentos estén bien cocidos antes de sacarlos del ahumador.
- \* Compruebe el agua periódicamente y añada agua si el nivel es bajo. Para obtener mejores resultados y conservar el calor, evite abrir la puerta del ahumador mientras esté en uso. Si tiene que abrir la puerta, hágalo solo de forma breve. El ahumador recuperará rápidamente la temperatura de cocción después de cerrar las puertas.
- \* Después de cada uso, y una vez que el ahumador se haya enfriado, retire cuidadosamente la bandeja de agua del ahumador, vacíe el agua y limpie la bandeja. Siga el mismo procedimiento para la bandeja de virutas.

## DESCONEXIÓN DEL AHUMADOR:

**PRECAUCIÓN:** El ahumador puede estar muy caliente durante el uso. **NO** toque ninguna parte del ahumador excepto los mangos de las puertas y el botón regulador del quemador. Puede ser necesario usar guantes protectores.

- \* Gire el botón regulador a la posición **OFF** presionando y girando el regulador en el sentido de las agujas del reloj. La llama del quemador debería apagarse. Cierre la válvula de la bombona de LP en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
- \* Siga todas las advertencias y medidas de seguridad antes de retirar la carne del ahumador o de preparar el ahumador para su almacenamiento. Consulte las instrucciones sobre los procedimientos de almacenamiento adecuados. Consulte todas las advertencias y medidas de seguridad en las páginas 3 a 5.



# TABLA DE TEMPERATURAS

---

## Aquí se recoge una tabla para medir correctamente la temperatura de la carne cocida:

(Estándar USDA)

Las temperaturas siguientes se miden con un termómetro de sonda para carne. El indicador de calor en la puerta del ahumador **NO DEBE** usarse para determinar la temperatura precisa de la carne.

### **Carnes picadas y mezclas de carne:**

Pavo .....	165°F (74°C)
Ternera, cordero.....	160°F (71°C)
Vacuno, cerdo .....	160°F (71°C)

### **Vacuno fresco:**

Poco hecho .....	145°F (63°C)
Al punto .....	160°F (71°C)
Muy hecho.....	170°F (77°C)

### **Cordero fresco:**

Poco hecho .....	145°F (63°C)
Al punto .....	160°F (71°C)
Muy hecho.....	170°F (77°C)

### **Cerdo fresco:**

Al punto .....	160°F (71°C)
Muy hecho.....	170°F (77°C)

### **Jamón:**

Fresco (crudo) .....	160°F (71°C)
Pre-cocido .....	140°F (60°C)

### **Aves:**

Pollo (entero) .....	180°F (82°C)
Pavo (entero).....	180°F (82°C)
Pechugas, asado.....	170°F (77°C)
Muslos, alas .....	180°F (82°C)
Pato y oca .....	180°F (82°C)

### **Pescado:**

Cocínelo hasta que esté opaco y se escame fácilmente.

# SEGURIDAD DESPUÉS DEL USO



## ¡AVISO!



Tenga cuidado al levantar y mover el ahumador para evitar esfuerzos o lesiones en la espalda. Se recomiendan dos (2) personas para levantar o mover el ahumador.



**NO** coloque la cubierta sobre el ahumador si todavía está caliente.



**NO** almacene el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o donde pueda haber vapores combustibles. Mantenga la zona alrededor del ahumador libre de material o vapores combustibles.



**NO** guarde el ahumador en un área accesible a los niños o mascotas. Guarde el ahumador en un lugar seco y protegido.



**NO** permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador durante su uso hasta que se haya enfriado. Se calienta durante el funcionamiento y permanece caliente durante un período de tiempo después de su uso.



**NO** deje las cenizas calientes desatendidas hasta que el ahumador se enfríe completamente.



El ahumador se calienta mucho, deje que se enfríe por completo antes de manipularlo. Si debe manipular el ahumador mientras está caliente, SIEMPRE use manoplas protectoras o guantes resistentes al calor cuando manipule el ahumador o sus componentes. Deje que el ahumador se enfríe completamente antes de retirar la bandeja de agua, la bandeja de virutas, las rejillas para asar y/o la bandeja recoge grasa para limpiarlas.



Deseche las cenizas frías envolviéndolas en papel de aluminio resistente y poniéndolas en un recipiente no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles dentro o cerca del recipiente.



Si tiene que desechar las cenizas en menos tiempo del necesario para que se enfríen completamente, retire las cenizas del ahumador, manteniéndolas en papel de aluminio resistente y remojándolas completamente con agua antes de ponerlas en un recipiente incombustible.

**TENGA PRECAUCIÓN Y SENTIDO COMÚN AL OPERAR EL AHUMADOR.  
LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS, INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE  
SEGURIDAD ANTES DE MONTAR Y UTILIZAR EL AHUMADOR.**

**GUARDE LAS PRESENTES INSTRUCCIONES.**

# CUIDADOS Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO

**PRECAUCIÓN:** Todas las operaciones de conservación y mantenimiento deben realizarse con el ahumador apagado y completamente enfriado.

Para la limpieza, retire la bandeja de agua, la bandeja de virutas y las parillas para asar del interior del ahumador. Limpie con una solución de agua caliente y detergente y enjuáguelo y séquelo a fondo. Es posible que prefiera cubrir ligeramente bandeja de agua y las parrillas para asar con aceite o spray de cocina.

Revise con frecuencia los quemadores y tubos de Venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio fuera del ahumador. Asegúrese también de que el ahumador no tenga ningún objeto extraño que obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

Para limpiar el interior y exterior de la cámara de ahumado, simplemente utilice un paño húmedo. No se recomienda lavar con una manguera de agua. Elimine toda la humedad y no debe que se acumule en el interior o encima del ahumador. Retire cuidadosamente la bandeja recoge-grasa, deseche la grasa y lávela a fondo. Una vez limpiado, es posible que prefiera cubrir ligeramente el interior de la cámara de ahumado con aceite de cocina o spray de cocina.

Si hay óxido en el exterior del ahumador, límpielo completamente con lana de acero o tela esmerilada y use pintura resistente al calor para cubrir el área afectada.

**NUNCA APLIQUE** pintura adicional al interior del ahumador. Si hay óxido en el interior del ahumador, limpie completamente con lana de acero o tela esmerilada y cubra ligeramente el área con aceite de cocina o spray de cocina para minimizar la reaparición de óxido.

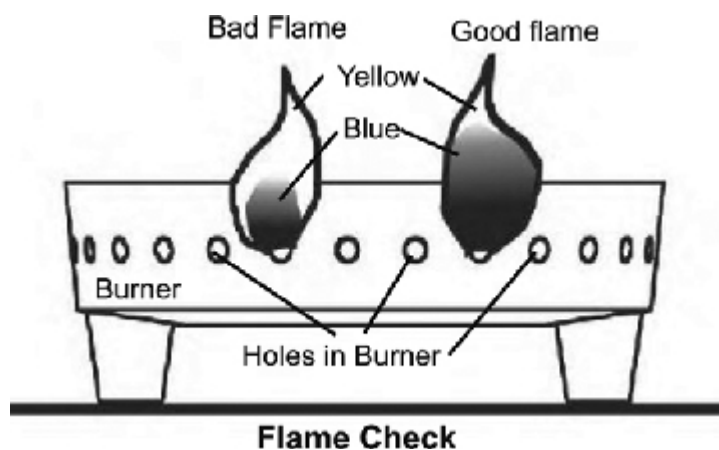
Cuando la bombona de LP no está conectada, y para evitar que la suciedad u otras partículas extrañas obstruyan el regulador de LP, cuelgue el extremo de la manguera del regulador LP de los ganchos laterales usando el gancho en S suministrado.

Compruebe visualmente las llamas del quemador. Una buena llama debe ser azul con la punta amarilla y de 1 "-2" de largo. Si las llamas son excesivamente amarillas e irregulares, se pueden acumular residuos de aceite y/o de alimentos en el quemador. Intente limpiar las superficies del quemador y los orificios del quemador para mejorar las llamas. Una llama deficiente también puede estar causada por una mala conexión entre válvulas y tubo de Venturi.

**SIEMPRE** deje que el ahumador se enfríe completamente antes de limpiar o revisar el conjunto.

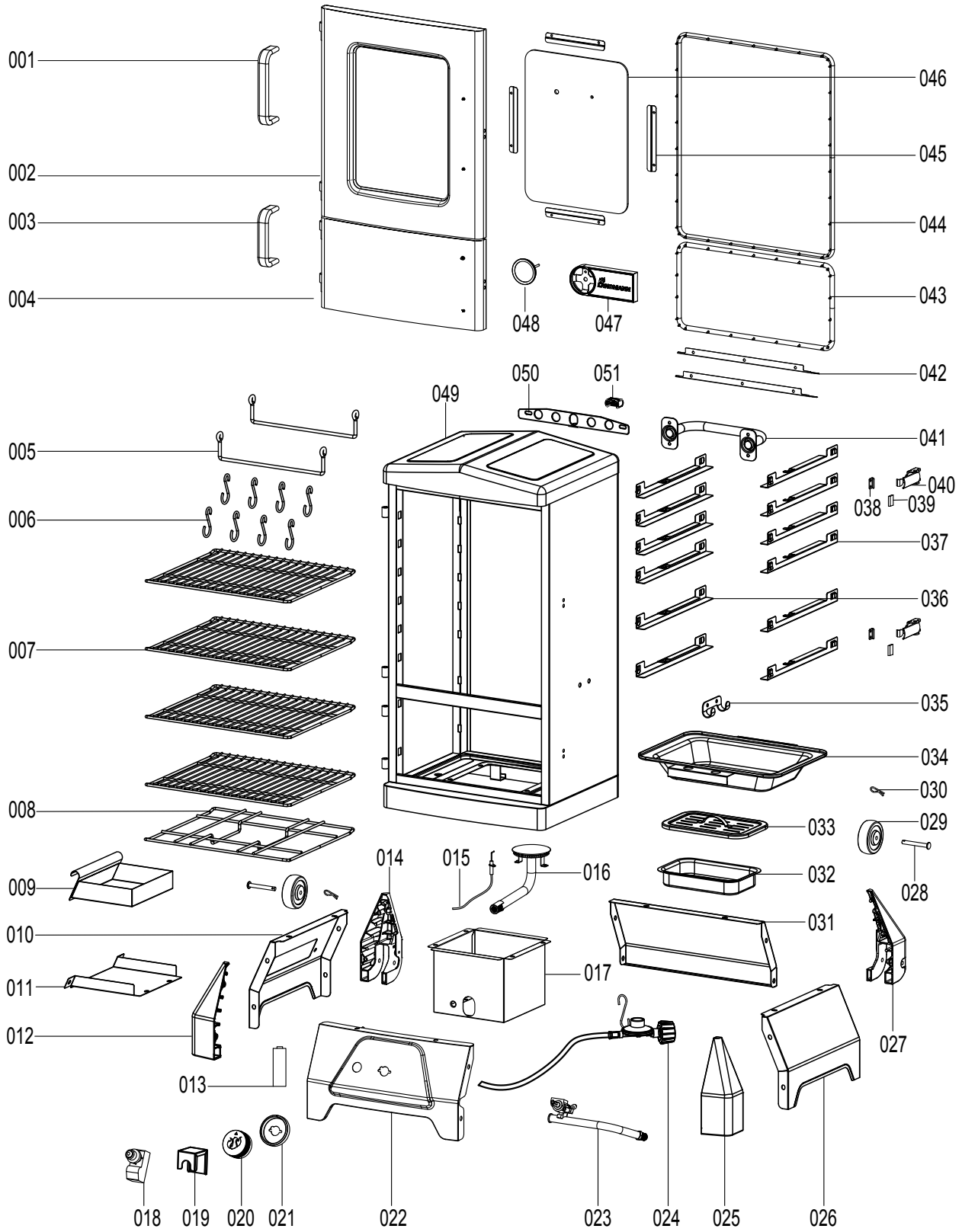
Para proteger el ahumador de las inclemencias del tiempo, mantenga **SIEMPRE** el ahumador cubierto cuando no lo use. Podrá adquirir cubiertas para su ahumador llamando a nuestro departamento de servicio de atención al cliente o visitando nuestro sitio web en [www.landman-usa.com](http://www.landman-usa.com)

Para obtener piezas de repuesto o accesorios, llame a nuestra línea gratuita del servicio de atención al cliente al 1-800-321-3473.



# Piezas de repuesto

## Modelo: 3215GS



## Lista piezas de repuesto

### Modelo: 3215GS

Pieza	Descripción	Cantidad	Núm. de pieza	Pieza	Descripción	Cantidad	Núm. de pieza
1	Mango de puerta grande	1	VS0001	34	Bandeja de agua	1	VS0030
2	Puerta grande	1	VS0002	35	Gancho para la manguera de LP	1	VS0031
3	Mango de puerta pequeña	1	VS0003	36	Soporte de rejilla para asar - izquierda	6	VS0032
4	Puerta pequeña	1	VS0004	37	Soporte de rejilla para asar - derecha	6	VS0033
5	Gancho de carne	2	VS0005	38	Gancho de bloqueo de la puerta	2	VS0034
6	Gancho para carne	8	VS0006	39	Cubierta de bloqueo de la puerta	2	VS0049
7	Rejilla para asar	4	VS0007	40	Bloqueo de la puerta	2	VS0035
8	Marco de bandeja de virutas	1	VS0008	41	Mango trasero	1	VS0036
9	Bandeja recoge grasas	1	VS0009	42	Pantalla deflectora	2	VS0037
10	Panel base izquierdo	1	VS0010	43	Junta de puerta pequeña	1	VS0038
11	Soporte de la bandeja recoge grasas	1	VS0011	44	Junta de puerta grande	1	VS0039
12	Pata delantera - izquierda	1	VS0012	45	Soporte de la ventana	4	VS0040
13	Pila AA	1	VS0013	46	Ventana de cristal	1	VS0041
14	Pata trasera - izquierda	1	VS0014	47	Base de termómetro	1	PC0102
15	Electrodo y cable	1	VS0015	48	Termómetro	1	VS0042
16	Quemador	1	VS0016	49	Cuerpo del ahumador	1	VS0043
17	Quemadores	1	VS0017	50	Corredera de la ventilación	1	VS0050
18	Encendedor electrónico	1	VS0046	51	Mango de la corredera de la ventilación	1	VS0051
19	Escudo térmico del encendedor	1	VS0048				
20	Botón regulador	1	PC0145	<b>Piezas no mostradas</b>			
21	Montura del botón regulador	1	VS0047		Manual de instrucciones	1	VS0044
22	Panel de control	1	VS0018		Paquete de herrajes	1	VS0045
23	Distribuidor y válvula de gas	1	VS0019				
24	Manguera de HP y regulador	1	VS0020				
25	Pata delantera - derecha	1	VS0021				
26	Panel base derecho	1	VS0022				
27	Pata trasera - derecha	1	VS0023				
28	Eje	2	VS0024				
29	Rueda	2	VS0025				
30	Perno "R"	2	VS0026				
31	Panel base trasero	1	VS0027				
32	Bandeja de virutas	1	VS0028				
33	Tapa de bandeja de virutas	1	VS0029				

## Garantía limitada del fabricante

El ahumador vertical Vinson de LANDMANN está garantizado contra defectos en materiales y de fabricación. Todas las piezas tienen una garantía limitada de 2 años contra defectos en materiales y de fabricación. Se garantiza que la pintura y los acabados estarán libres de defectos durante 90 días.

Esta garantía no cubre oxidación, decoloración, daños por desconchado o problemas relacionados con negligencia, abuso o cualquier modificación hecha a este producto.

Todas las piezas que cumplan con los requisitos de garantía se enviarán sin cargo a discreción del departamento de servicio de atención al cliente (solo envíos por tierra, US Mail o Parcel Post). Cualquier cargo por trato especial (es decir, envío al día siguiente, transporte nocturno, etc.) correrá a cargo del consumidor.

Todos los derechos de garantía se aplican solo al comprador original y requieren un comprobante de compra que verifique la fecha de compra. No devuelva las piezas a nuestra dirección sin obtener primero un número de autorización de devolución de nuestro servicio de atención al cliente. El servicio está disponible llamando al número gratuito

1-800-321-3473 de lunes a viernes de 9:00 a 17:00 h EST.

Esta garantía puede otorgarle derechos legales específicos que varían según el estado.



Landmann USA, Inc.  
7405 Graham Rd  
Fairburn, Ga 302130

[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)