

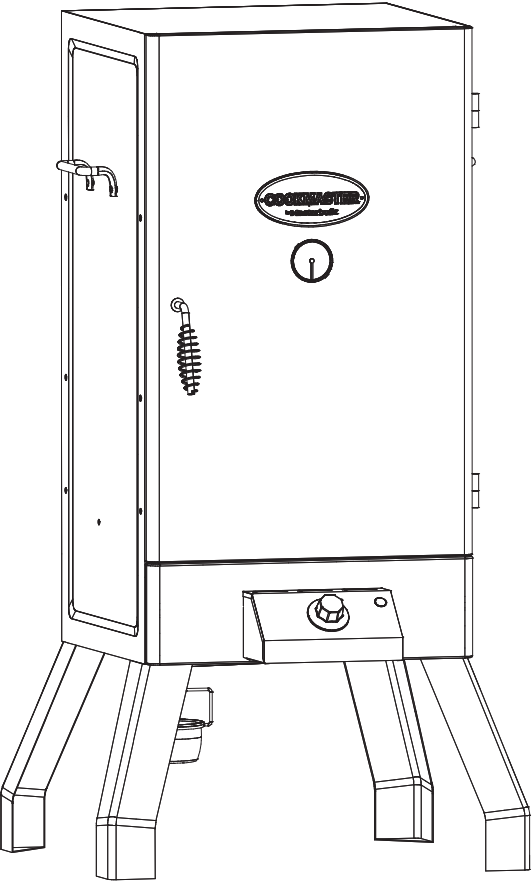


ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL
WARNING & SAFETY INFORMATION
ELECTRIC SMOKER MODELS 20070111, 20071712
THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY ~ HOUSEHOLD TYPE



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581

Manual Code: 9807130088 120413-04GH



Tools required for assembly: Adjustable Wrench, Phillips Head Screwdriver.

 CARBON MONOXIDE HAZARD 	 WARNING 
Burning wood gives off carbon monoxide which can cause death. DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas. Use only outdoors where it is well ventilated.	This manual contains important information necessary for the proper and safe use of this unit. Read and follow all warnings and instructions before using smoker and during use. Keep this manual for future reference. Some parts may have sharp edges. Handle with care.
Failure to follow these warnings and instructions properly could result in personal injury or death.	

!

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS

!

READ ALL INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- For outdoor use only. Do not operate in an enclosed area.
- Unit MUST be on the ground. Do not place unit on tables or counters.
- Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
- Use only on properly grounded outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, controls, portable appliances (or other specified part or parts) in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating electric smoker.
- Do not let cord touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Store products indoors when not in use - out of reach of children.
- Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do not allow children to use electric smoker. Close supervision is necessary should children or pets be in area where electric smoker is being used.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric smoker.
- Never use electric smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Use electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
- Electric smoker is HOT while in use and after.
- Electric smoker is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards. Use caution.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs. Be sure handles are assembled and fastened properly.
- Do not allow anyone to conduct activities around electric smoker during or following its use until the unit has cooled. Electric smoker is HOT during operation and remains HOT for a period of time following use.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate electric smoker.
- Avoid bumping or impacting electric smoker.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 2

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se armen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica.

La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución de los componentes en cuestión para inspeccionarlos, Masterbuilt pagará los gastos de envío por la devolución de los artículos solicitados.

Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el maltrato y los accidentes, los daños sufridos durante el transporte, o los daños causados por el uso con fines comerciales de este producto.

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía. Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Visite www.masterbuilt.com

o llénela y devuélvala a

la atención de: Warranty Registration

Masterbuilt Mfg. Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA31907

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad, Estado/Provincia, Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Dirección de correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____

*El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

14

RECETAS PARA AHUMAR EN EL MASTERBUILT

SALMÓN RELLENO AHUMADO

Rinde 4 porciones



INGREDIENTES:

Salmón (eviscerado)	4 - 5 lb. (1.8 - 2.2 kg)
Aceite	3 cdas
Cebollín (picado)	1/4 de taza
Tomate (pelado y picado)	1 taza
Eneldo (fresco y picado)	1/4 de taza
Cubitos de pan (secos)	1/2 taza
Apio (picado)	1/4 de taza
Sal	1/4 de cdta.
Pimienta con limón	1/2 cdta.
Ajo (picado)	1 diente

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trocitos de madera

INSTRUCCIONES:

Prepare el salmón y úntelo con el aceite. En un tazón pequeño, mezcle los demás ingredientes. Rellene el salmón con la mezcla. Coloque el salmón en una lámina gruesa de papel aluminio, previamente doblada y engrasada. Colóquelo en el ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C) y déjelo cocer durante 3 o 4 horas. Verifique que quede espacio en ambos lados del papel, para que circule el aire dentro del ahumador.

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde de 6 a 8 porciones

INGREDIENTES:

Pata o paleta de jamón (totalmente cocida, con el hueso)	5 -7 lb. (2.2 - 3.1 kg)
Jarabe de arce	1 1/2 taza
Jengibre	1 cdta.
Nuez moscada	1/4 de cdta.
Pimienta de Jamaica	1/2 cdta.
Clavos de olor	16 enteros
Rodajas de piña (en conserva)	1 lata
Cerezas al marraquino	1 frasco

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trocitos de madera de nogal americano o de mesquite



INSTRUCCIONES:

Quite el pellejo grueso y la grasa, dejando una capa alrededor del jamón, de 1/2" (13 mm) de grosor, como máximo. Haga hendiduras en el jamón. En un tazón pequeño, mezcle el jarabe de arce, el jengibre, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica (Allspice). Coloque el jamón en un plato grande y úntele la mezcla del jarabe. Deje reposar la carne en la mezcla del jarabe durante 1 a 2 horas; úntele la mezcla a menudo, hasta que alcance la temperatura ambiente. Cuando el jamón esté listo para el ahumado, sáquelo del plato y húndale los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador a 225° F (107° C) Ahúmelo durante 2 o 3 horas. Untelo con la mezcla del jarabe dos veces, al menos, durante dicho tiempo. Cuando falte una hora para terminar el ahumado, adorne el jamón con la conserva de piña y las cerezas, y vuélvalo a untar. La temperatura interna del jamón debe ser de 130° F a 140° F (54 ° a 60° C) cuando esté cocido.

TRUCHA AHUMADA

Rinde 6 porciones



INGREDIENTES:

Filetes de trucha	4 - 6
Agua	2 tazas
Salsa de soya	1/4 de taza
Salsa Teriyaki	1/4 de taza
Sal	1/2 taza
Pimienta con limón	1 cdta.
Sal de ajo	
Semillas de eneldo	

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trocitos de madera de nogal americano, aliso o manzano

INSTRUCCIONES:

En un recipiente pequeño, mezcle las cantidades sugeridas de agua, salsa de soya, salsa Teriyaki y sal, con otros ingredientes de su gusto. Coloque los filetes en el adobo, cúbralos y déjelos en remojo en el refrigerador, de un día para otro. Ahúmelos durante 3 o 4 horas, o hasta que la masa esté suave y seca, a una temperatura de 225° F (107° C).

PALETA DE CERDO AHUMADA

Rinde 6 porciones



INGREDIENTES:

Paleta de cerdo fresca	7 lb. (3.1 kg)
Sal	1/2 cdta.
Azúcar morena	1/4 de taza
Chile en polvo	2 cdas

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trocitos de madera de manzano

INSTRUCCIONES:

Mezcle los ingredientes y unte la mezcla a la paleta de cerdo. Cuézala en el ahumador durante 5 horas, a una temperatura de 225° F (107° C), usando los trocitos de madera de manzano durante las primeras 3 horas. Luego de transcurridas 5 horas, saque la paleta y envuélvala en papel aluminio grueso. Cocine durante 1 a 1 1/2 hora más. La temperatura interna debe ser de 160° F (71° C). Sirvala.

PAVO AHUMADO

Rinde de 6 a 8 porciones

INGREDIENTES:

Pavo	10 -14 lb. (4.5 - 6.3 kg)
Sal	1 cda.
Azúcar	2 cdas.
Canela	1-2 cdtas.
Manzana (deshuesada, pelada y cortada en cuartos)	1 mediana
Cebolla (cortada en cuartos)	2 medianas
Tallos de apio con hojas	4 tallos

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trocitos de madera de nogal americano o de manzano



INSTRUCCIONES:

Si es necesario, descongele el pavo siguiendo las instrucciones señaladas en la envoltura. Retire los menudos y el pescuezo. Enjuáguelo, escúrralo y séquelo con una toallita. Espolvoree sal en la cavidad del pavo. Mezcle el azúcar y la canela en un tazón pequeño. Empape los trozos de manzana en la mezcla. Rellene la cavidad del pavo con la manzana, las cebollas y el apio. Ciérrela con pinchos de brocheta. Ate los extremos de las patas a la cola, con cordel de cocina. Levante las puntas de las alas, páselas hacia atrás y métalas bajo el espinazo del ave. Caliente el ahumador a 225° F (107° C). Coloque el pavo sobre la rejilla de cocción y cocínelo durante 8 a 12 horas o hasta que la temperatura interna de los muslos llegue a 180° F (82° C). Cubra el pavo y deje que se enfríe o repose 20 minutos antes de cortarlo. Sirvalo.



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS continued



- Never move electric smoker when in use. Allow electric smoker to cool completely before moving or storing.
- Be careful when removing food from electric smoker. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
- Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking racks this may damage electric smoker.
- Use Extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Wood chip bowl is HOT when electric smoker is in use. Use caution when adding wood.
- To disconnect, turn controller "OFF" then remove plug from outlet.
- Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are not recommended and may cause injury.
- Never use electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
- Always use electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over intentionally.
- The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.



WARNING



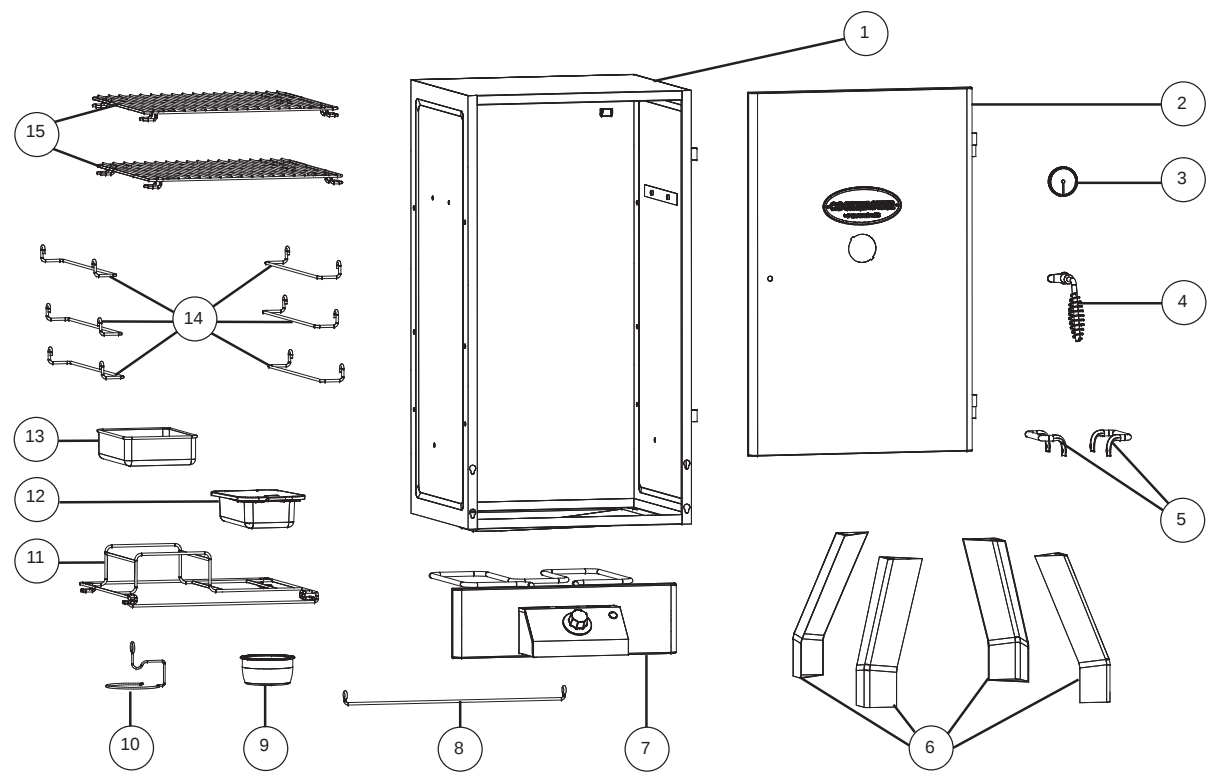
CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
 2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.
- Wash your hands after handling this product.



DO NOT RETURN TO RETAILER
For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581 or
EMAIL us at: customerservice@masterbuilt.com.

PARTS LIST



PART NO.	QUANTITY	DESCRIPTION	PART NO.	QUANTITY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	9	1	Drip Cup
2	1	Door	10	1	Grease Clip
3	1	Temperature Gauge	11	1	Wood Chip Grate
4	1	Door Handle	12	1	Wood Chip Bowl w/ Lid
5	2	Side Handle	13	1	Water Bowl
6	4	Leg	14	6	Grate Support (Pre-Assembled)
7	1	Control Panel/w Element	15	2	Cooking Grate
8	1	Element Support			

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa	Posible solución
La luz de encendido no se activa	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El fusible de la casa está abierto	Asegúrese de que no haya otros aparatos operando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa.
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Toma demasiado tiempo el calentar la unidad	La unidad está conectada a un cordón de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cordón de prolongación
	La puerta no está correctamente cerrada	Cierre la puerta y coloque bien el seguro
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Gotea grasa del ahumador	El recipiente para la grasa no está en su lugar	Cambie la ubicación de modo que el recipiente para la grasa esté alineado con el orificio de drenaje en el fondo de la unidad.
	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
No humea	Agréguete trocitos de madera. Lea la página 8	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

GUÍA PARA AHUMAR CARNES CON LEÑA

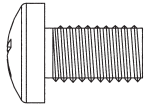
SABOR A LEÑA	AVES DE CORRAL	PESCADO	JAMÓN	CARNE DE RES	CARNE DE CERDO	CORDERO
Nogal americano Sabor acre, ahumado y parecido al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor delicado y ahumado	✓	✓			✓	
Pacana Sabor fuerte y succulento	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	

PARA ASEGURARSE DE QUE LOS ALIMENTOS SE PUEDAN COMER SIN RIESGO ALGUNO, LA TEMPERATURA INTERNA DEBE ALCANZAR, COMO MÍNIMO, LAS SEÑALADAS EN LA SIGUIENTE TABLA.

Temperaturas internas mínimas de cocción según USDA*	
Pescado	145° F (63° C)
Carne de cerdo	160° F (71° C)
Platos a base de huevos	160° F (71° C)
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	145° F (63° C)
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	160° F (71° C)
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	165° F (74° C)
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	165° F (74° C)

* Ministerio de Agricultura de Estados Unidos

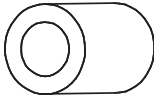
HARDWARE LIST



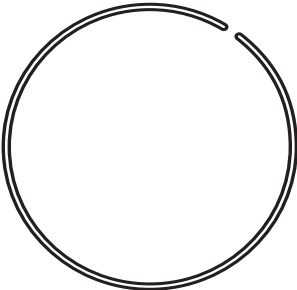
(A)
M6x12
Phillips Head Screw
Qty: 18



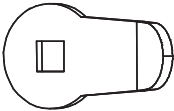
(B)
#8-32 Lock Nut
Qty: 1



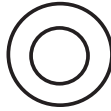
(C)
Handle Bushing
Qty: 1



(G)
Retainer Ring
(Included with temperature
gauge assembly)
Qty: 1



(D)
Door Latch
Qty: 1



(E)
M8 Flat Washer
Qty: 1



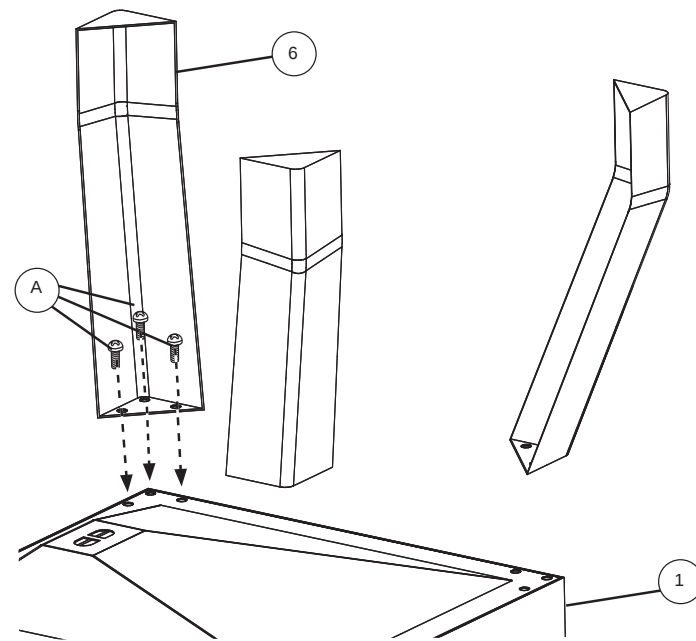
(F)
M6 Hex Flange Nut
Qty: 2

REPLACEMENT PARTS LIST

DESCRIPTION	ITEM NO.	DESCRIPTION	ITEM NO.
Body Kit	9907100016	Wood Chip Bowl w/ Lid	9007090065
Door Handle Kit	9905100015	Wood Chip Grate	9007100030
Leg Kit	9905100014	Water Bowl	9007090067
Body Handle Kit	9907100017	Drip Cup	9005100039
Control Panel Kit	9907100018	Grease Clip	9005100025
Element Support Kit	9907100019	Control Knob	9007100031
Grate Support Kit	9907100022	Hardware Kit	9907100020
Door with Logo Plate	9007100029	Instruction Manual	9807130088
Cooking Grate	9005100034	Temperature Gauge	9904100056

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

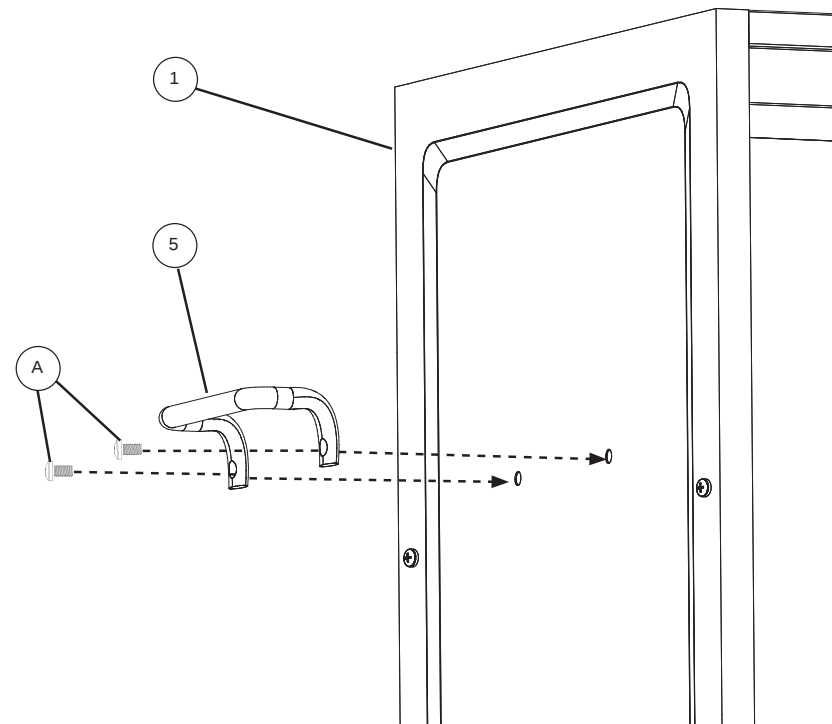
Tools required for assembly: Adjustable Wrench, Phillips Head Screwdriver.



Step 1 Carefully position smoker as shown.

Attach leg (6) to bottom of smoker body (1) using phillips head screws (A).

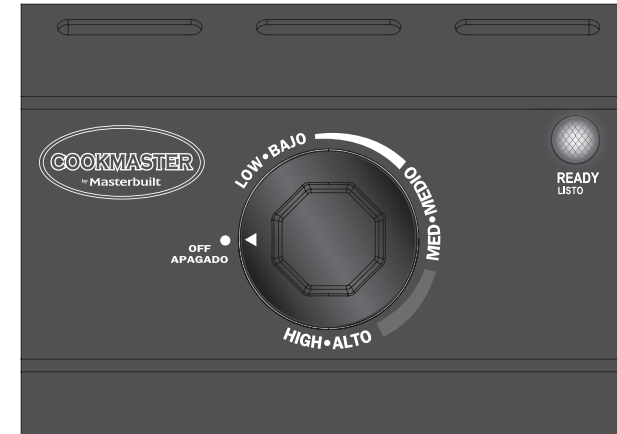
Repeat step for remaining legs.



Step 2 Mount side handle (5) to smoker body (1) using phillips screws (A).

Repeat step for opposite side.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



Paso 1: Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente (consulte la sección "Advertencias y medidas de precaución importantes" del manual).

Paso 2: Gire el dial para fijar la temperatura. La luz indicadora se apagará cuando la unidad haya alcanzado la temperatura fijada y esté lista para usarla.

Paso 3: Cuando haya pasado el tiempo de cocción y la comida esté lista, gire el dial a MÍN. y desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente.

* *Deje que el exceso de grasa drene hacia el interior de la presilla del recipiente para la grasa como se ilustra en la página 8.*

DATOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- La temperatura máxima oscilará entre 266° F y 284° F (130° C - 140° C) cuando el control se haya fijado en la graduación de llama alta (HI).
- El recipiente para los trocitos de madera DEBE estar colocado en su lugar cuando use el ahumador. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.
- Para producir humo y dar el sabor ahumado a los alimentos, es necesario usar trocitos de madera. Lea en este manual la sección "Guía para ahumar carnes con madera".
- Durante la cocción, revise a menudo el recipiente para la grasa. Vacíe el recipiente para la grasa antes de que se llene. Es posible que deba vaciar varias veces el recipiente para la grasa durante el período de cocción.
- No abra la puerta del ahumador si no es necesario. Abrir la puerta del ahumador deja salir el calor y puede provocar llamaradas en la madera. Al cerrar la puerta, se volverá a estabilizar la temperatura y se apagarán las llamaradas.
- No deje cenizas en el recipiente para la madera. Una vez que se enfríen las cenizas, vacíe la bandeja. Para evitar la acumulación de cenizas, limpie siempre la bandeja, antes y después de usar el ahumador.
- Este equipo es un ahumador. Cuando se usan trocitos de madera, se desprende una gran cantidad de humo. El humo se escapa por las uniones y mancha de negro el interior del ahumador. **Esto es normal.**

CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Use un detergente suave para lavar las rejillas de cocción, los recipientes para el agua y para la grasa. Enjuáguelos y séquelos bien.

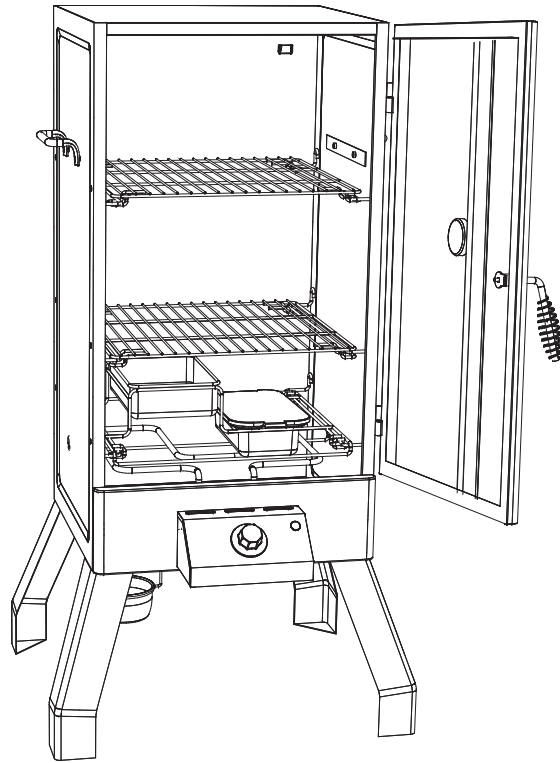
Limpie con frecuencia el recipiente para los trocitos de madera, para que no se acumulen cenizas, residuos de alimento ni polvo.

Para limpiar el interior y el exterior del ahumador, simplemente use un paño húmedo. No use productos de limpieza. Recuerde secarlo bien.

No lo limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse pedacitos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de descarga eléctrica.

VERIFIQUE SIEMPRE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESCONECTADA Y QUE ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y GUARDARLA.

EL AHUMADOR AHORA ESTÁ LISTO PARA SU USO



INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO

Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez. Asegúrese de que el recipiente para el agua esté instalado SIN AGUA. Fije el control en la graduación de llama mediana (MED) y deje que la unidad funcione durante 3 horas. Apáguela y deje que se enfríe. Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.

Durante los últimos 45 minutos, vierta 1 taza de trocitos de madera en el recipiente, para completar el proceso de curado.

CONSEJOS PARA EL EMPLEO DE LOS TROCITOS DE MADERA

- Nunca use más de 1 taza de trocitos de madera a la vez. No use nunca trozos grandes de madera.
- Los trocitos de madera deben quedar al nivel del borde superior del recipiente.
- Mire periódicamente el recipiente para ver si la madera se ha quemado. Si es necesario, agregue más trocitos de madera.

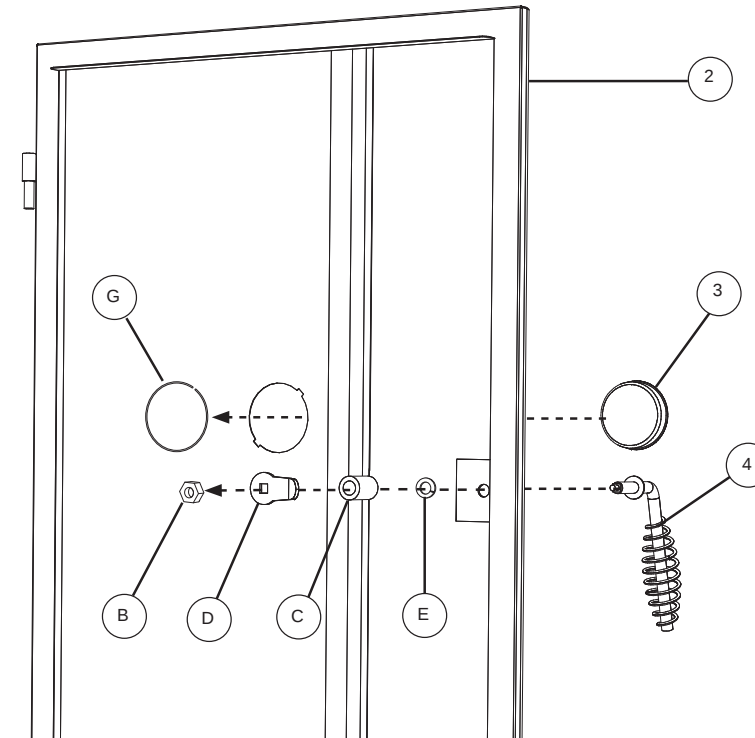


ADVERTENCIA



Pueden producirse llamaradas cuando la puerta está abierta. En ese caso, cierre la puerta de inmediato, espere a que la madera se queme hasta las cenizas y vuelva a abrir la puerta. No la apague con agua.

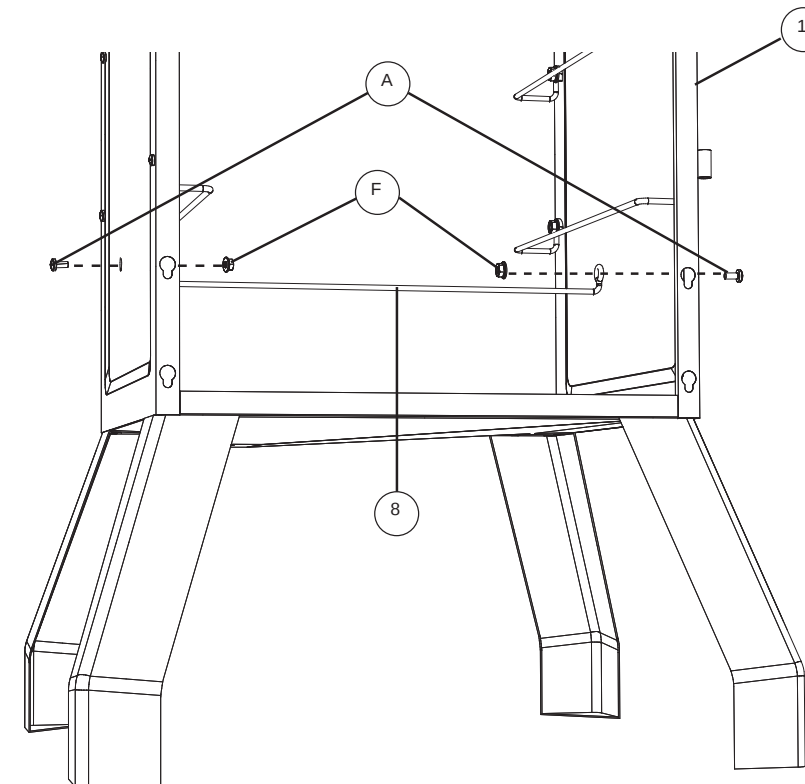
ASSEMBLY INSTRUCTIONS



Step 3

Insert temperature gauge (3) through slotted hole in smoker door (2) and secure into place with retainer ring (G).

Insert door handle (4) through smoker door (2). Place washer (E), handle bushing (C) and door latch (D) onto handle. Secure with lock nut (B) as illustrated.

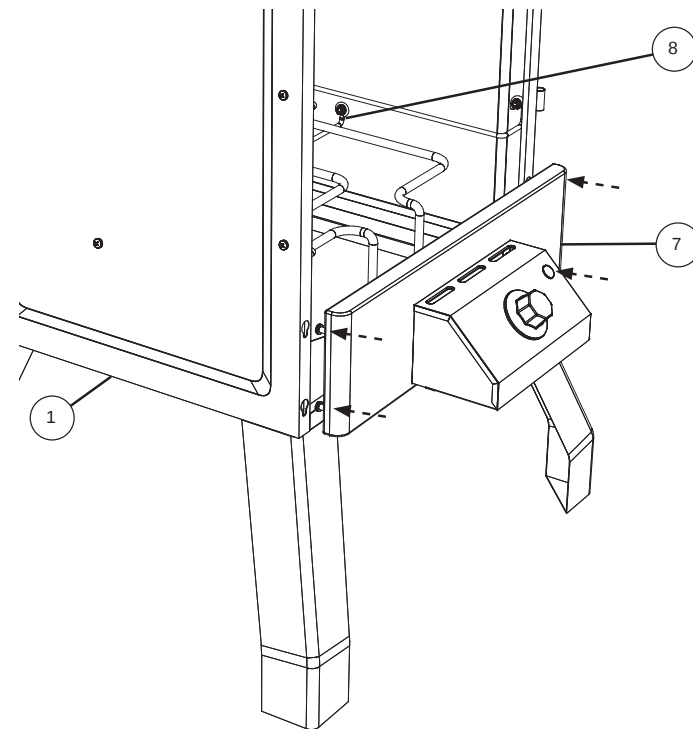


Step 4

Place Element Support (8) into smoker body (1).

Secure with phillips head screw (A) and hex flange nut (F) as shown.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



(*Some parts not shown for clarity.)

Step 5

Align control panel (7) with smoker body (1), rest element of control panel (7) onto element support (8).

Insert phillips head screws located on rear side of control panel (7) into hole slots of smoker body (1) as shown.

Tighten screws once nested securely into place.

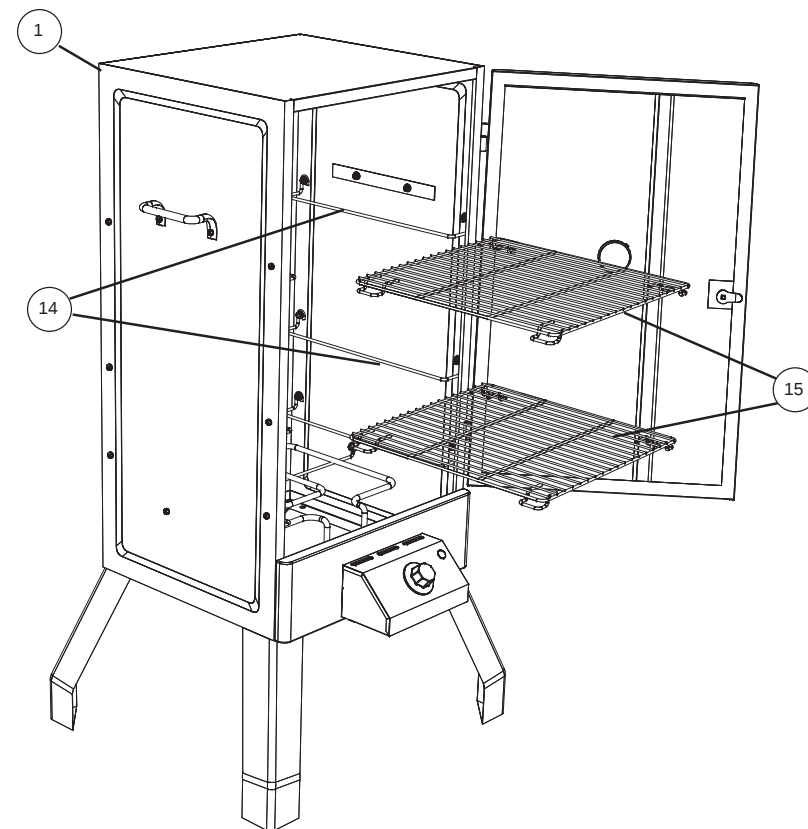
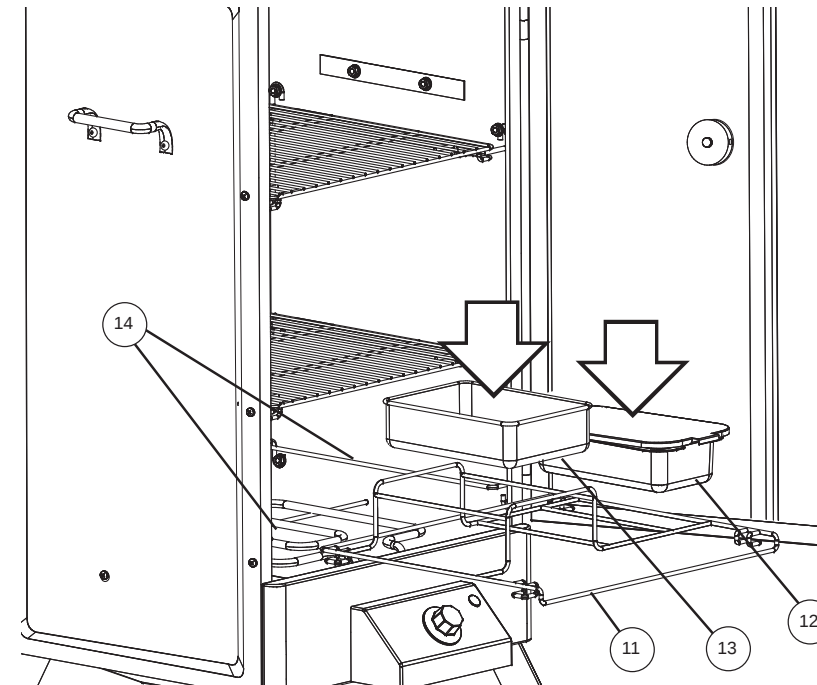
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

ALGUNAS PARTES NO SE ILUSTRAN PARA MAYOR CLARIDAD.

Paso 7

Coloque la cuenco para trocitos de madera (12) y el recipiente para el agua (13) en la rejilla para trocitos de madera (11) y deslícelos sobre el soporte de la rejilla (14) como se ilustra.

Nota: La cuenco para trocitos de madera y el recipiente para el agua DEBEN estar colocados en su hogar cuando use el ahumador. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.



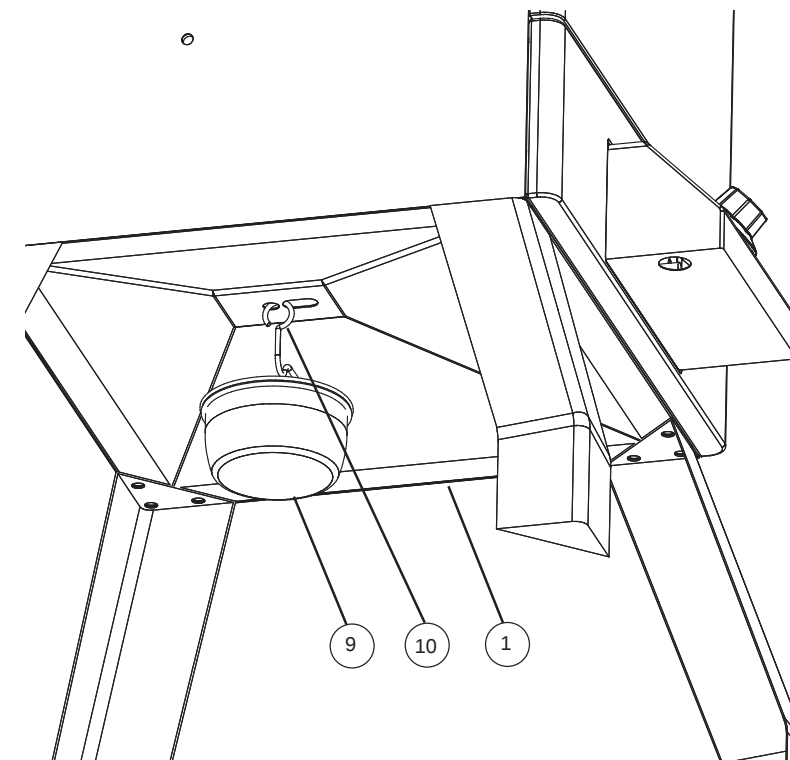
(*Some parts not shown for clarity.)

Step 6

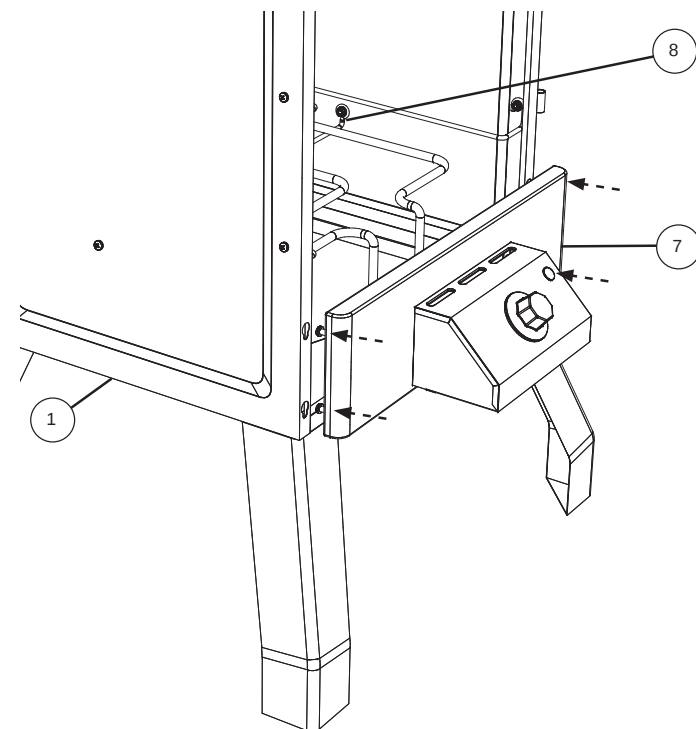
Slide cooking grates (15) onto cooking grate supports (14) inside smoker body (1).

Paso 8

Introduzca la presilla del recipiente para la grasa (10) con el recipiente para la grasa (9) en las ranuras debajo del cuerpo del ahumador (1).



INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



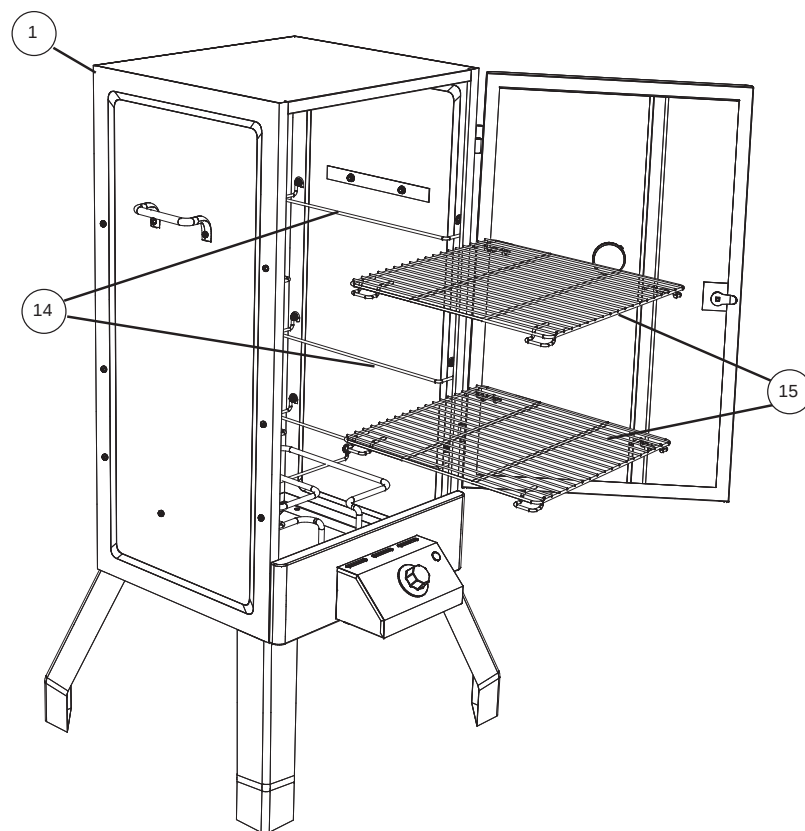
(*Algunas partes no se ilustran para mayor claridad.)

Paso 5

Alinee el tablero de control (7) con el cuerpo del ahumador, apoye el elemento del tablero de control (7) sobre el soporte del elemento (8).

Introduzca los tornillos Phillips ubicados en la parte trasera del tablero de control (7) por las ranuras del cuerpo del ahumador (1) como se ilustra.

Apriete los tornillos una vez que estén firmes en su lugar.

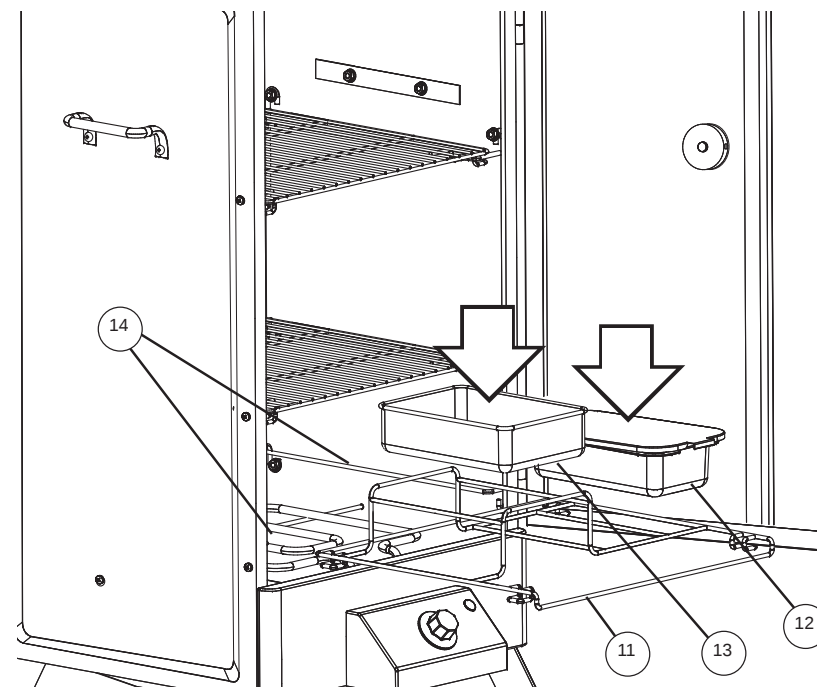


(*Algunas partes no se ilustran para mayor claridad.)

Paso 6

Deslice las rejillas de cocción (15) sobre los soportes de las rejillas de cocción (14) dentro del cuerpo del ahumador (1).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

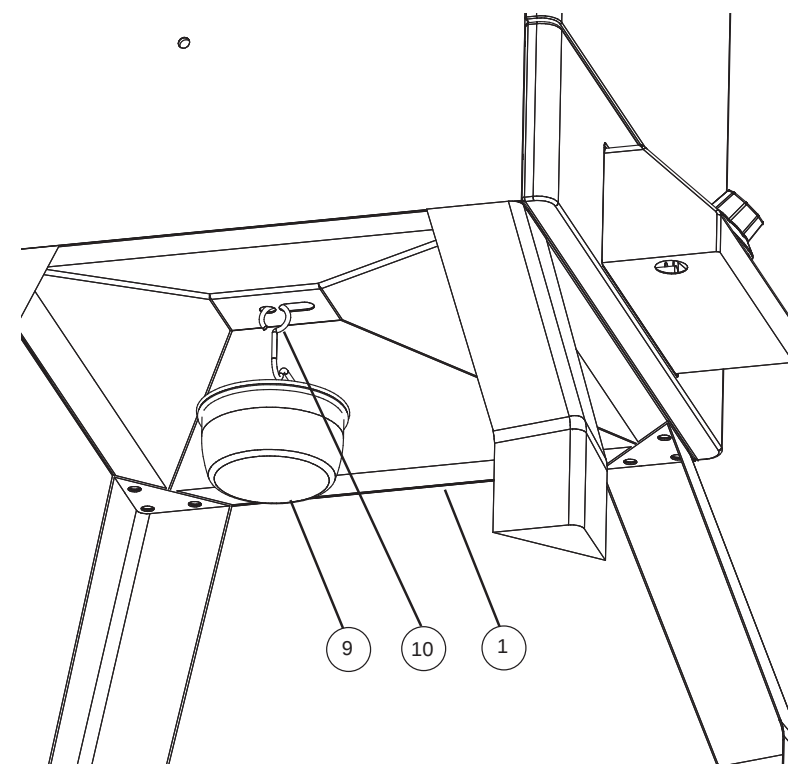


SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Step 7

Set wood chip bowl (12) and water bowl (13) into wood chip grate (11) and slide onto grate support (14) as shown.

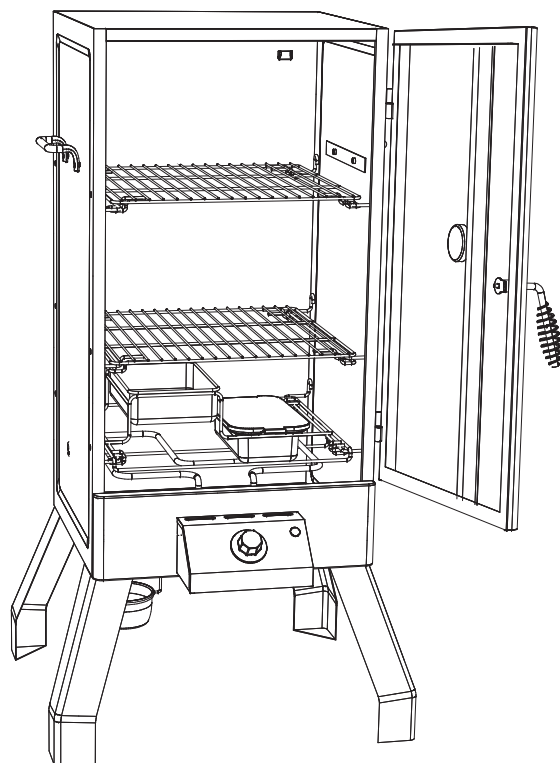
Note: Wood chip bowl and water bowl **MUST** be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.



Step 8

Insert grease clip (10) with drip cup (9) into grooves under smoker body (1).

SMOKER IS NOW READY FOR USE



PRESEASON INSTRUCTIONS

Preseason smoker prior to first use. Make sure water bowl is in place with NO WATER. Set control panel to MED and run unit for 3 hours. Shut down and allow to cool. Some smoke may appear during this time, this is normal.
During last 45 minutes, add 1 cup of wood chips in wood chip bowl to complete preseasoning.

TIPS FOR USING WOOD CHIPS

- Never use more than 1 cup of wood chips at a time. Never use wood chunks.
- Wood chips should be level with top rim of wood chip bowl.
- Check wood chip bowl periodically to see if wood has burned down. Add more chips as needed.

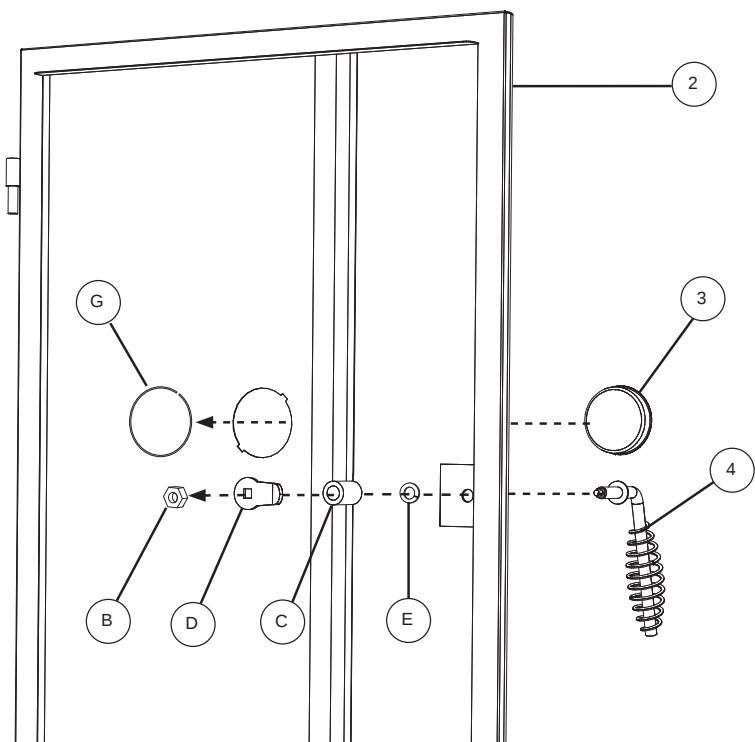


CAUTION



When door is opened a flare up may occur. Should wood chips flare up, immediately close door, wait for wood chips to burn down then open door again. Do not spray with water.

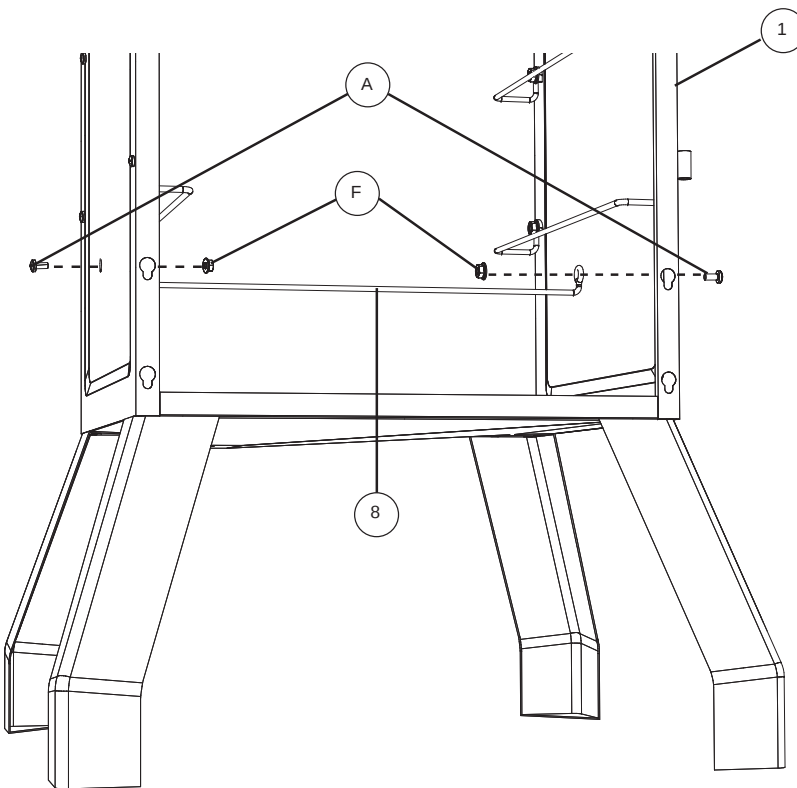
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



Paso 3

Introduzca el termómetro (3) por el orificio ranurado de la puerta del ahumador (2) y fíjelo en su lugar con el anillo de retención (G).

Introduzca la manilla de la puerta (4) por la puerta del ahumador (2). Coloque la arandela (E), el manguito de la manilla (C) y el cerrojo de la puerta (D) en la manilla. Fíjelos con la contratuerca (B) como se ilustra.



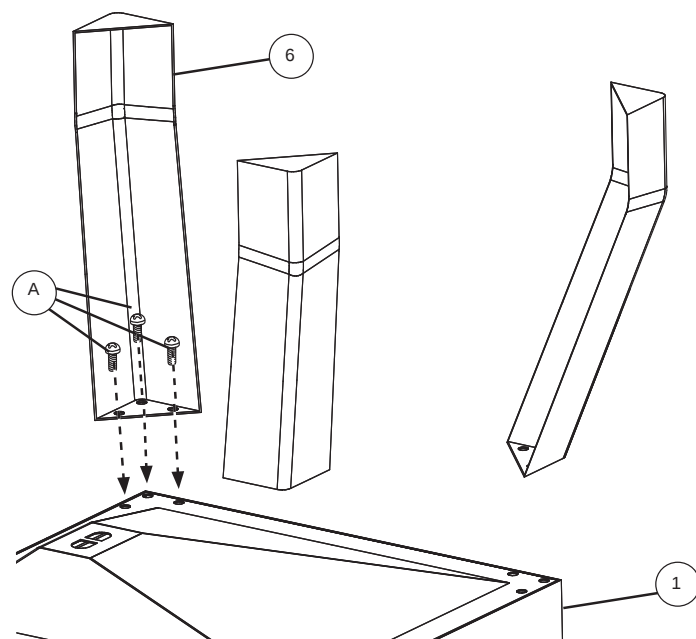
Paso 4

Coloque el soporte del elemento (8) en el cuerpo del ahumador (1).

Fíjelo con un tornillo Phillips (A) y una tuerca hexagonal con brida (F) como se ilustra.

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

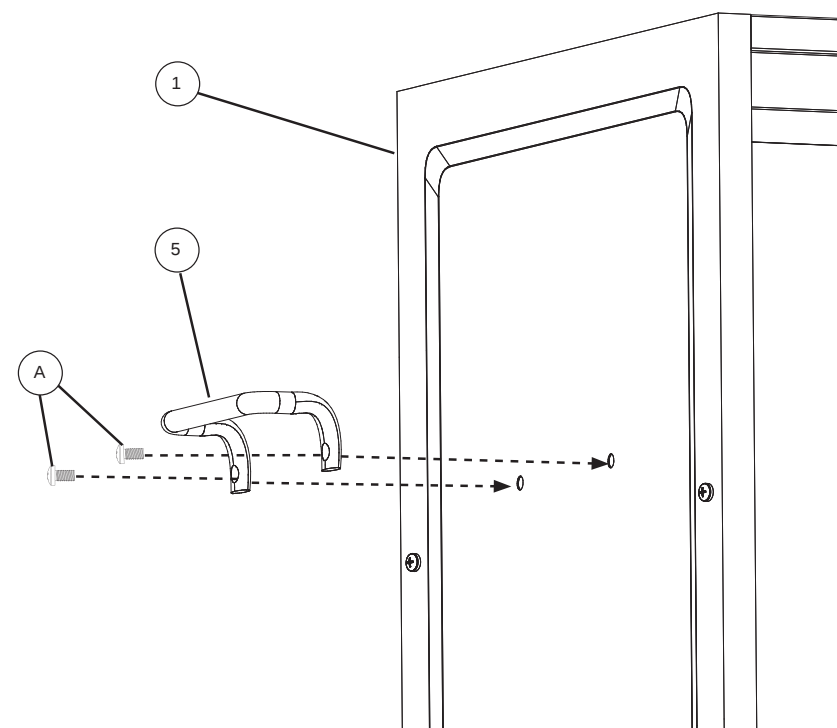
Herramientas necesarias para el armado: llave inglesa, destornillador Phillips.



Paso 1
Coloque el ahumador en su lugar con cuidado, como se ilustra.

Con los tornillos Phillips (A), fije la pata (6) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (1).

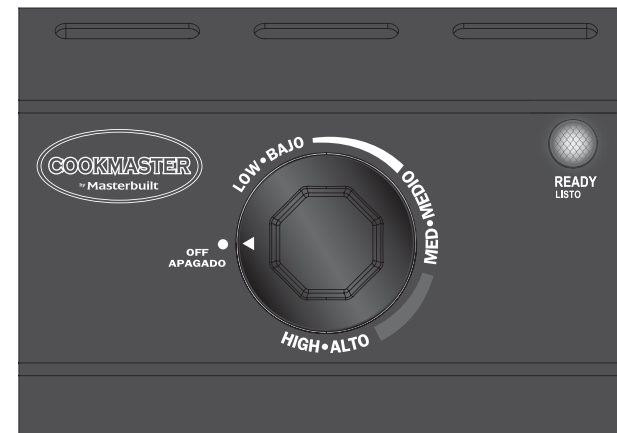
Repita el paso con las demás patas.



Paso 2
Monte el asa lateral (5) al cuerpo del ahumador con los tornillos Phillips (A).

Repita el mismo paso en el lado opuesto.

OPERATION INSTRUCTIONS



Step 1: Plug power cord into an outlet (refer to “Warnings & Important Safeguards” section of manual).

Step 2: Turn dial to set temperature. Ready light will turn off when unit has reached set temperature and is ready for use.

Step 3: When cooking time has elapsed and food is done, turn dial to MIN and unplug power cord from outlet.

* Allow excess grease to drain into grease clip shown on page 8.

IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature will range between 266°F - 284°F (130°C - 140°C) when control panel is set on HI.
- Wood chip bowl **MUST** be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor. See “Wood Smoking Guide for Meats” section in this manual.
- Check drip can often during cooking. Empty drip can before it gets full. Drip cup may need to be emptied periodically during cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Do not leave old wood ashes in the wood tray. Once ashes are cold empty tray. Tray should be cleaned out prior to and after each use to prevent ash buildup.
- This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. **This is normal.**

HOW TO CLEAN SMOKER

For cooking grates, water bowl and drip cup use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.

For wood chip bowl, clean frequently to remove ash build up, residue and dust.

For the interior and exterior of smoker simply wipe down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.

Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.

ALWAYS MAKE SURE UNIT IS UNPLUGGED AND COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.

WOOD SMOKING GUIDE FOR MEATS

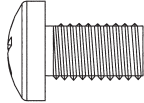
WOOD FLAVOR	POULTRY	FISH	HAM	BEEF	PORK	LAMB
Hickory Pungent, smoky, bacon-like flavor	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Sweet and delicate flavor	✓			✓		✓
Alder Delicate, wood smoke flavor	✓	✓			✓	
Pecan Bold and hearty flavor	✓	✓			✓	
Maple Sweet, subtle flavor	✓				✓	
Apple Sweet, delicate flavor	✓	✓			✓	
Cherry Sweet, delicate flavor	✓				✓	

TO ENSURE THAT IT IS SAFE TO EAT, FOOD MUST BE COOKED TO THE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES LISTED IN THE TABLE BELOW.

USDA* Safe Minimum Internal Temperatures	
Fish	145°F (63°C)
Pork	160°F (71°C)
Egg Dishes	160°F (71°C)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145°F (63°C)
Ground Beef, Veal or Lamb	160°F (71°C)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165°F (74°C)
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.)	165°F (74°C)

* United States Department of Agriculture

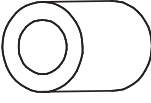
LISTA DE HERRAJES



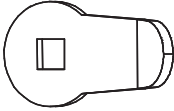
(A)
Tornillo Phillips
M6 x 12
Cant.: 18



(B)
Contratuerca nº 8-32
Cant.: 1



(C)
Manguito de la manilla
Cant.: 1



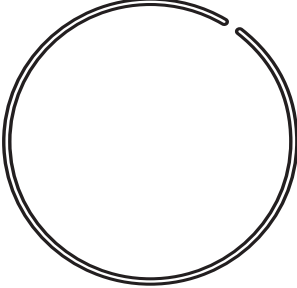
(D)
Cerrojo de la puerta
Cant.: 1



(E)
Arandela plana M8
Cant.: 1



(F)
Tuerca hexagonal con
brida M6
Cant.: 2



(G)
Anillo de retención
(incluido con la unidad del
termómetro)
Cant.: 1

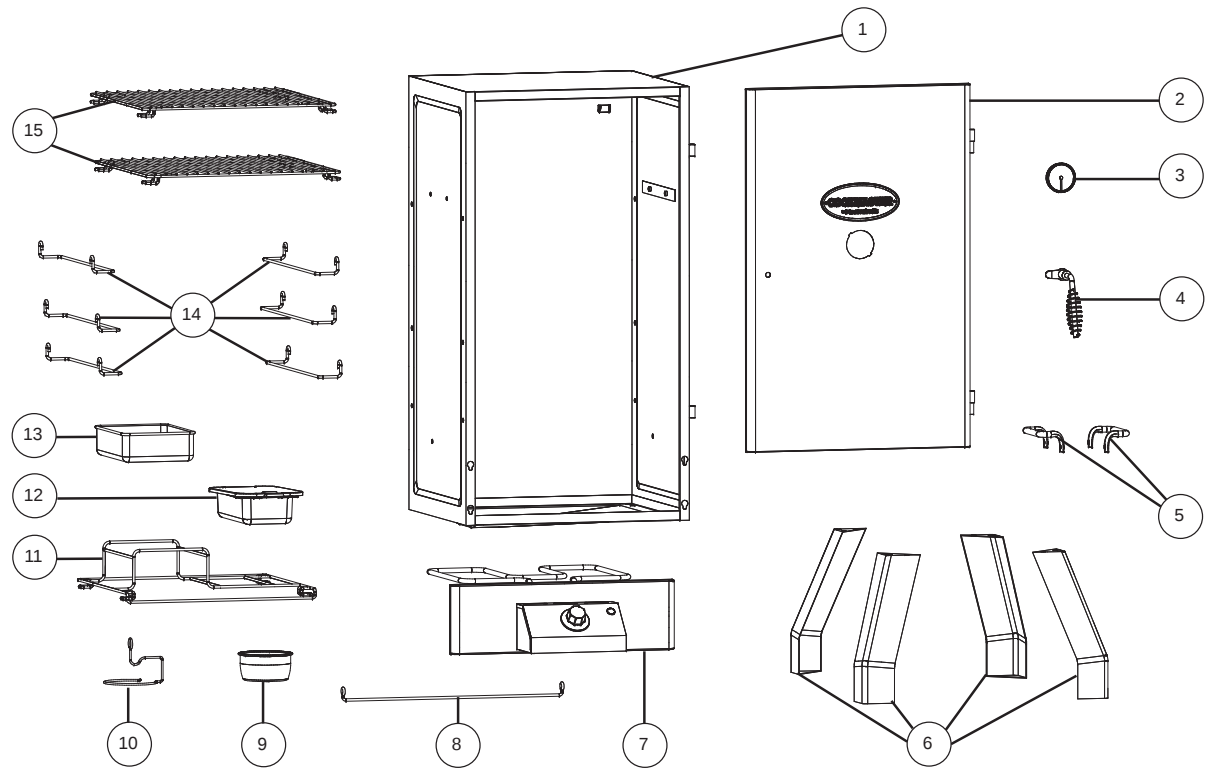
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

DESCRIPCIÓN	ART. No.	DESCRIPCIÓN	ART. No.
Juego de piezas del cuerpo	9907100016	Cuenco para trocitos de madera con tapa	9007090065
Juego de piezas de la manilla de la puerta	9905100015	Rejilla para trocitos de madera	9007100030
Juego de patas	9905100014	Recipiente para el agua	9007090067
Juego de asas del cuerpo	9907100017	Recipiente para la grasa	9005100039
Juego de piezas del tablero de control	9907100018	Presilla del recipiente para la grasa	9005100025
Juego de piezas del soporte del elemento	9907100019	Perilla de control	9007100031
Juego del soporte de la rejilla	9907100022	Juego de herrajes	9907100020
Puerta con la placa del logotipo	9007100029	Manual de instruccionesl	9807130088
Rejilla de cocción	9005100034	Termómetro	9904100056



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO
MINORISTA
Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas,
Llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT,
al 1-800-489-1581 o escribanos por CORREO ELECTRÓNICO a
customerservice@masterbuilt.com.

LISTA DE PIEZAS



PIEZA N°	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PIEZA No..	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	9	1	Recipiente para la grasa
2	1	Puerta	10	1	Presilla del recipiente para la grasa
3	1	Termómetro	11	1	Rejilla para trocitos de madera
4	1	Manilla de la puerta	12	1	Cuenco para trocitos de madera con tapa
5	2	Asa lateral	13	1	Recipiente para el agua
6	4	Pata	14	6	Soporte de la rejilla (prearmado)
7	1	Tablero de control con elemento	15	2	Rejilla de cocción
8	1	Soporte del elemento			

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom	Cause	Possible Solution
Power light won't come on	Not plugged into wall	Check wall connection
	House fuse tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Unit takes excessive amount of time to heat up	Unit plugged into an extension cord	Set unit so an extension cord does not have to be used
	Door not closed properly	Close door and fasten latch securely
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Grease is leaking out of smoker	Drip cup not in place	Reposition so drip cup aligns to drain hole in bottom of unit
	Excess grease or oil build-up in unit	Clean unit
No smoke	Add wood chips See Page 8	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Temperature rapidly decreased, or shut down after few hours of use	Faulty control unit	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Power light is on, unit isn't heating	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller does not adjust heat	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

SMOKED STUFFED SALMON

Servings for 4



INGREDIENTS:	
Salmon (drawn)	4 - 5 lbs (1.8-2.2 kgs)
Oil	3 tbs
Green Onion (chopped)	¼ cup
Tomato (peeled and chopped)	1 cup
Dill (fresh and chopped)	¼ cup
Bread Cubes (dry)	½ cup
Celery (chopped)	¼ cup
Salt	¼ tsp
Lemon Pepper	½ tsp
Garlic (minced)	1 clove

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory Chips

INSTRUCTIONS:
Prepare salmon and brush with oil. Combine remaining ingredients in a small bowl. Stuff salmon with mixture. Place salmon on a sheet of heavy aluminum foil that has been doubled and greased. Place in smoker at 225°F (107°C) and cook for 3 to 4 hours. Make sure there is room on either side of foil to allow airflow inside smoker.

MAPLE GLAZED HAM

Servings for 6-8

INGREDIENTS:	
Ham Shank or Butt (fully cooked, bone-in)	5 - 7 lbs (2.2-3.1 kgs)
Maple Syrup	1 ½ cup
Ginger	1 tsp
Nutmeg	¼ tsp
Allspice	½ tsp
Cloves	16 whole
Pineapple Slices (canned)	1 can
Maraschino Cherries	1 jar

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or Mesquite Chips



INSTRUCTIONS:
Remove thick skin and trim fat leaving no more than 1/2" (13mm) thick covering on ham. Score ham. Combine syrup, ginger, nutmeg, and allspice in a small bowl. Place ham in a large dish and baste with syrup mixture. Let ham stand in syrup mixture for 1 to 2 hours basting frequently until ham at room temperature. When ready to smoke remove ham from dish and stud with cloves. Place ham in 225°F (107°C) smoker. Cook for 2 to 3 hours. Baste with syrup mixture at least two times during cooking time. Before last hour of smoking, decorate ham with canned pineapple and cherries and baste. Internal temperature of ham should be at 130°F to 140°F (54-60°C) when heated thru.

SMOKED TROUT

Servings for 6



INGREDIENTS:	
Trout Fillets	4 - 6
Water	2 cups
Soy Sauce	¼ cup
Teriyaki Sauce	¼ cup
Salt	½ cup
Lemon Pepper	1 tsp
Garlic Salt	
Dill Seed	

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory, Alder or Apple Chips

INSTRUCTIONS:
Mix recommended amounts of water, soy sauce, teriyaki sauce and salt with other ingredients to your liking in a small container. Place fillets into marinade, cover and let soak in refrigerator overnight. Smoke for 3 to 4 hours or until meat is flaky and dry in smoker at 225°F (107°C).

SMOKED PORK BUTT

Servings for 6



INGREDIENTS:	
Fresh Pork Butt	7 lbs (3.1kgs)
Salt	½ tsp
Brown Sugar	¼ cup
Chili Powder	2 tbs

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Apple Chips

INSTRUCTIONS:
Mix ingredients and rub onto pork butt. Cook pork butt for 5 hours in 225°F (107°C) smoker using apple wood chips during first 3 hours. After 5 hours remove butt and wrap in heavy foil. Cook for an additional 1 to 1 ½ hours. Internal temperature should be 160°F (71°C). Serve.

SMOKED TURKEY

Servings for 6-8

INGREDIENTS:	
Turkey	10 - 14 lbs (4.5-6.3 kgs)
Salt	1 tbs
Sugar	2 tb
Cinnamon	1-2 tsps
Apple (cored, peeled, and quartered)	1 average
Onion (quartered)	2 medium
Celery stalks with leaves	4 stalks

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or Apple Chips



INSTRUCTIONS:
Thaw turkey according to package directions if necessary. Remove giblets and neck. Rinse and pat dry. Sprinkle turkey cavity with salt. Combine sugar and cinnamon in small bowl. Dredge apple in mixture. Stuff apple, onion and celery into cavity. Close with skewers. Tie ends of legs to tail with kitchen string. Lift wing tips up and over the back to tuck under. Set smoker to 225°F (107°C). Place turkey on cooking rack and cook for 8 to 12 hours or until inner thigh temperature reaches 180°F (82°C). Cover turkey and chill or let stand 20 minutes before carving. Serve.



ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

(continuación)



- Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Deje que se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
- Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador. Todas sus superficies estarán CALIENTES y puede quemarse. Use guantes protectores o utensilios de cocina resistentes y de mango largo.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto retendrá el calor y puede dañar gravemente el ahumador.
- El recipiente para la grasa sólo se debe usar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No ponga el colector sobre las rejillas de cocción, pues esto puede dañar el ahumador.
- Tenga mucho cuidado al quitar la bandeja o eliminar la grasa caliente.
- El recipiente para los trocitos de madera está CALIENTE cuando el ahumador está en uso. Tenga cuidado al colocar los trocitos de madera.
- Para desconectar la unidad, mueva la perilla de control a la posición de apagado ("OFF"), luego desconéctela del tomacorriente.
- Retire el enchufe del tomacorriente cuando no se esté usando el aparato, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de manipularlo.
- Para botar las cenizas frías, colóquelas en papel aluminio, remójelas con agua y deséchelas dentro de un recipiente de material no combustible.
- No guarde el ahumador con las cenizas CALIENTES dentro. Guárdelo cuando todas las superficies se hayan enfriado.
- Se recomienda no usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., pues estos pueden producir lesiones.
- Nunca use el ahumador eléctrico para un fin para el que no ha sido diseñado. Esta unidad no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.
- Cables de fuente de corriente desmontable o de extensión son disponibles y pueden ser utilizados si toman precaución en su uso.
- Si utiliza cables de fuente de corriente desmontable o de extensión: 1. La potencia eléctrica marcada del cable desmontable o cable de extensión debe ser por lo menos del mismo grado de potencia eléctrica marcada del aparato; y 2. El cable debe ser colocado de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa donde pueda ser jalado por los niños o se tropiecen intencionalmente.
- El cordón de prolongación debe tener un cable de puesta a tierra tipo 3.
- Con los productos de uso al aire libre debe utilizar cordones de prolongación para uso al aire libre, que lleven marcado el sufijo "W" y la indicación de que son adecuados para emplearlos con aparatos para uso al aire libre.
- PRECAUCIÓN: Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cordón de prolongación seca y alejada del suelo.
- Es necesario tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
- No limpie este aparato con un pulverizador rociador de agua o similar.
- No lo limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse pedacitos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de descarga eléctrica.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



ADVERTENCIA



PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

- Los productos que se generan por combustión al usar este aparato, contienen sustancias químicas que en el estado de California se consideran causantes de defectos congénitos, daños al aparato reproductor o cáncer.
- Este producto puede contener plomo, una sustancia química que, en el estado de California, se considera causante de defectos congénitos y de otros trastornos al sistema reproductor.

Lávese las manos después de manejar este producto.

ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use aparatos eléctricos, debe cumplir siempre ciertas medidas de seguridad esenciales, incluyendo las siguientes:

Sólo para usar al aire libre. No los haga funcionar nunca en ambientes cerrados.

La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. No la coloque sobre mesas ni mostradores.

No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté totalmente ensamblado y listo para usar.

Úselo sólo con un tomacorriente debidamente puesto a tierra.

No use el ahumador durante tormentas eléctricas.

Nunca exponga el ahumador eléctrico a la lluvia ni al agua.

Como protección contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, los enchufes, los controles, los aparatos portátiles (u otra(s) pieza(s) especificada(s)) en agua ni otros líquidos.

No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cordón eléctrico o el enchufe, ni después que haya presentado fallas, se haya caído o se haya dañado de modo alguno. Si necesita ayuda, llame al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt, al 1-800-489-1581.

Tenga a mano en todo momento un extintor de incendios cuando esté usando el ahumador eléctrico.

No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes.

No coloque la parrilla sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.

Cuando no lo use, guarde el producto bajo techo, lejos del alcance de los niños.

Mantenga a los niños y las mascotas alejados en todo momento del ahumador eléctrico. No permita que los niños lo usen. • Cuando haya niños o mascotas presentes en el área donde se está usando el ahumador eléctrico, debe mantenerse una supervisión rigurosa de los mismos.

No debe usar materiales combustibles en el ahumador, como las briquetas de carbón o las pastillas para encender chimeneas.

Nunca lo use como calentador (LEA LA SECCIÓN SOBRE PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO).

Use el ahumador eléctrico únicamente sobre superficies estables y niveladas, para evitar que se vuelque.

El ahumador eléctrico se CALIENTA al usarlo, y permanece caliente por un buen rato después de usarlo.

El ahumador estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. Tenga cuidado.

No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas. Compruebe que las asas estén correctamente armadas y fijadas.

No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor del ahumador mientras esté en uso, o luego de usarlo, hasta que se haya enfriado. Este ahumador eléctrico se mantiene CALIENTE cuando se usa y sigue estando CALIENTE durante cierto tiempo después que se usa.

El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del usuario para armar correctamente y manipular de forma segura el ahumador eléctrico.

Evite tropezarse con o golpear el ahumador eléctrico.

LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PÁGINA 2.

LIMITED WARRANTY INFORMATION

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase.

Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use.

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item.

This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose.

Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above.

Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: Not withstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Masterbuilt will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty.

This expressed warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Go Online www.masterbuilt.com

or complete and return to

Attn: Warranty Registration

Masterbuilt Mfg. Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Name: _____

Address: _____

City, State/Province, Postal Code: _____

Phone Number: _____ E-Mail Address: _____

Model Number: _____ Serial Number: _____

Purchase Date: _____ Place of Purchase: _____

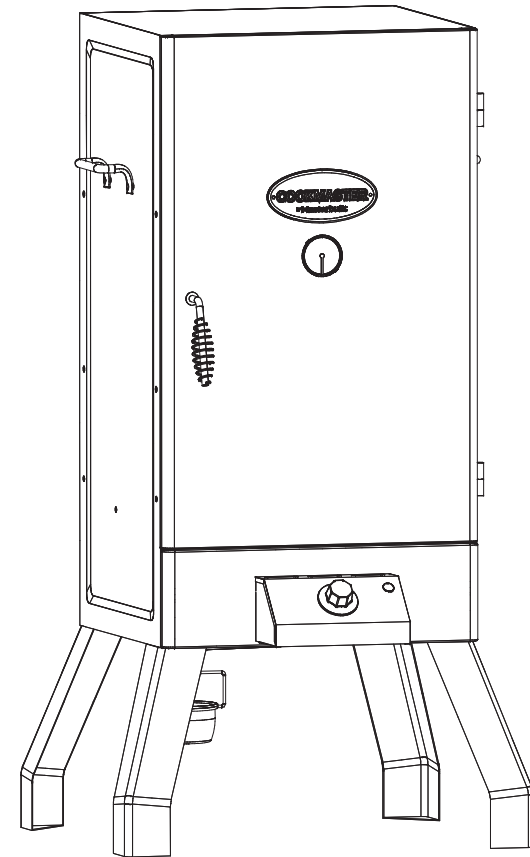
*Model Number and Serial Number are located on silver label on back of unit.

1

14



MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
AHUMADOR ELÉCTRICO MODELOS 20070111, 20071712
ESTE PRODUCTO SE DEBE USAR SÓLO AL AIRE LIBRE ~ TIPO DOMÉSTICO



Herramientas necesarias para el armado: llave inglesa, destornillador Phillips.

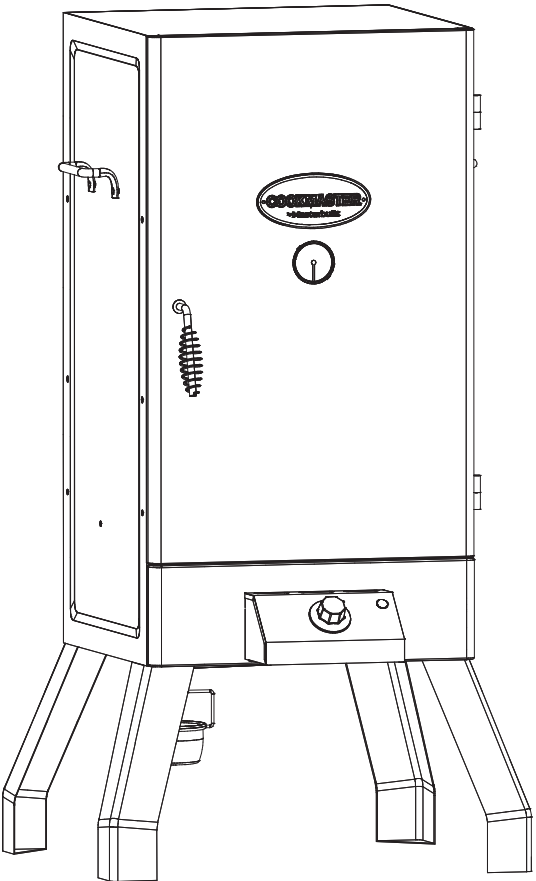
 PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
La combustión de la madera emite monóxido de carbono, que puede provocar la muerte. NO haga arder trocitos de madera dentro de casas, vehículos, carpas, cocheras o áreas cerradas. Use este aparato únicamente al aire libre, en lugares bien ventilados.	Este manual contiene información importante necesaria para usar adecuadamente y sin riesgos esta unidad. Lea y observe todas las advertencias y las instrucciones antes y durante el uso del ahumador. Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro. Algunas piezas pueden tener bordes afilados. Manipúlelas con cuidado.
El no observar estas advertencias y no seguir correctamente estas instrucciones puede ocasionar lesiones o la muerte.	



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
Service à la clientèle 1-800-489-1581



MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ
FUMOIRS ÉLECTRIQUES MODÈLES 20070111, 20071712
CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR
TYPE DOMESTIQUE



Outils requis pour l'assemblage: clé ajustable, tournevis cruciforme

 DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE 	 AVERTISSEMENT 
La combustion de copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort. NE brûlez PAS de copeaux de bois à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés. Utilisez uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.	Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil. Lisez tous les avertissements et instructions fournis avant et pendant l'utilisation du fumoir. Conservez ce manuel pour référence ultérieure. Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants. Manipuler avec soin.
Le non-respect de ces avertissements et instructions peut entraîner des blessures ou la mort.	



- Pour une utilisation en extérieur uniquement. Ne pas faire fonctionner dans un espace fermé.
- L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas placer l'appareil sur une table ou un comptoir.
- Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
- Utilisez uniquement une prise électrique mise à la terre et approuvée.
- Ne pas l'utiliser pendant un orage électrique.
- N'exposez à aucun moment le fumoir électrique à la pluie ou à l'eau.

- Ne pas faire fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il ait présenté un dysfonctionnement ou s'il est échappé ou endommagé d'une quelconque manière. Contactez le service à la clientèle de Masterbuilt pour obtenir de l'aide en composant le 1-800-489-1581.

- Ne pas laisser le cordon en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique allumée, ou bien dans un four chaud.

- Rangez les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés, hors de la portée des enfants.

- **Gardez les enfants et les animaux à l'écart du fumoir électrique en tout temps. Ne laissez pas des enfants utiliser le fumoir électrique. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du fumoir électrique en cours d'utilisation.**

- **Un combustible, comme des briquettes de charbon ou des granulés de chauffage, ne doit pas être utilisé dans le four électrique.**

- N'utilisez jamais le fumoir électrique comme système de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).

- Utilisez le fumoir électrique uniquement sur une surface plane et stable pour empêcher le basculement.

- Le fumoir électrique est **CHAUD** pendant et après l'utilisation.

- Le fumeur électrique est **CHAUD** en cours d'utilisation et restera **CHAUD** pendant un certain délai ensuite. Faites attention.

- **Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.** Utilisez les poignées ou les boutons. Assurez-vous que les poignées sont assemblées et fixées correctement.

- **Ne permettez à quiconque de mener des activités autour du fumoir électrique durant son utilisation ou après, jusqu'à ce qu'il refroidisse. Le fumoir électrique est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain délai ensuite.**

- La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser en toute sécurité le fumoir électrique.

- Évitez de heurter ou de percuter le fumoir électrique.

**SUITE DES AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À
LA SÉCURITÉ EN PAGE 2**

Masterbuilt garantit ses produits contre tout vice de fabrication et de matériaux si leurs pièces sont assemblées comme il se doit et si l'appareil est utilisé dans des conditions normales, si son entretien est effectué selon les recommandations du fabricant, pour une période de 90 jours à partir de la date d'achat initiale.

Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle risque de brûler lors de toute utilisation normale de l'appareil.

Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille pouvant apparaître sur l'appareil.

Masterbuilt requiert une preuve d'achat raisonnable afin de bénéficier de la garantie et vous recommande de conserver votre reçu. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

Lors de la période de garantie indiquée ci-dessus, Masterbuilt s'engage, à sa seule discrétion, à réparer ou à remplacer gratuitement les pièces défectueuses de l'appareil ou à fournir les pièces port payé par le propriétaire. Si Masterbuilt souhaite que des pièces lui soient renvoyées afin de les examiner, Masterbuilt s'engage à payer les frais d'expédition pour l'article en question.

Cette garantie ne couvre pas les dommages matériels survenant suite à une défaillance du produit ou à toute utilisation incorrecte ou négligence ainsi que tout mauvais traitement ou dommage découlant du transport ou entraîné par une utilisation commerciale de l'appareil.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier.

Ni Masterbuilt ni le magasin vendant ce produit n'ont le droit de stipuler d'autres garanties ou de promettre des recours supplémentaires ou incompatibles avec ce qui est susmentionné.

La responsabilité de Masterbuilt se limitera au prix d'achat de l'appareil payé par le consommateur/l'acheteur initial, sans que ce montant puisse être dépassé. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Résidents de la Californie uniquement : nonobstant les limitations de cette garantie, les restrictions suivantes vous sont applicables; si réparer ou remplacer le produit en question ne s'avère pas rentable pour le revendeur, ce dernier ou Masterbuilt remboursera le prix payé d'achat du produit après dépréciation et après déduction d'une somme équivalente à la durée d'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte du vice ou de la non-conformité. Le propriétaire peut possible de retourner le produit au magasin revendeur afin de bénéficier des services offerts par la garantie.

Cette garantie vous procure des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également bénéficier d'autres droits en fonction de votre lieu de résidence

Visitez en ligne www.masterbuilt.com

ou remplissez et renvoyez à

Attention : Warranty Registration

Masterbuilt Mfg. Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom: _____

• Ville: _____

État/Province: _____ Code postal: _____

Numéro de téléphone: _____ Adresse de courriel: _____

*Numéro de modèle: _____ *Numéro de série: _____

Date d'achat: _____ Lieu de l'achat: _____

*Les numéros de série et de modèle se trouvent sur l'étiquette argentée derrière l'appareil.

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

SAUMON FUMÉ FARCI

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS:

4 à 5 livres (1,8 à 2,2 kg) de saumon (vidé)
3 cuillères à soupe d'huile
¼ tasse d'oignons verts (hachés)
1 tasse de tomates (pelées et hachées)
¼ tasse d'aneth (frais et haché)
½ tasse de petits morceaux de pain (sec)
¼ tasse de céleri (haché)
¼ cuillère à thé de sel
½ cuillère à thé de poivre au citron
1 gousse d'ail (haché fin)

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE :
Copeaux de caryer

INSTRUCTIONS:
Préparez le saumon et utilisez un pinceau afin de le recouvrir avec l'huile. Mélangez les autres ingrédients dans un petit bol. Farcissez le saumon avec le mélange. Placez le saumon sur une feuille épaisse de papier d'aluminium (repliez-la afin d'obtenir deux épaisseurs) ayant été graissée auparavant. Placez le saumon dans le fumoir à 225 °F (107 °C) et laissez cuire pendant 3 à 4 heures. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour des deux côtés du papier d'aluminium afin que l'air puisse circuler à l'intérieur du fumoir.

SMOKED TROUT

Servings for 6



INGRÉDIENTS:

4 à 6 filets de truite
2 tasses d'eau
¼ tasse de sauce de soja
¼ tasse de sauce teriyaki
½ cuillère à soupe de sel
1 cuillère à thé de poivre au citron
Sel à l'ail
Graines d'aneth

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE :
Copeaux de caryer, d'aulne ou de pommier

INSTRUCTIONS:
Mélangez dans un petit récipient la quantité recommandée d'eau, de sauce de soja, de sauce teriyaki et de sel avec d'autres ingrédients, à votre goût. Placez les filets dans la marinade, couvrez et laissez macérer au réfrigérateur toute une nuit. Fumez pendant 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la chair s'écaille, puis séchez les filets en les plaçant dans le fumoir à 225 °F (107 °C).

DINDE FUMÉE

Pour 6 à 8 personnes



INGRÉDIENTS:

Dinde de 10 à 14 livres (4,5 à 6,3 kg)
1 cuillère à soupe de sel
2 cuillères à soupe de sucre
1 à 2 cuillères à thé de cannelle
1 pomme moyenne (équeutée, pelé et coupée en quartiers)
2 oignons moyens (tranchés)
4 tiges de céleri avec leurs feuilles

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE :
Copeaux de caryer ou de pommier

INSTRUCTIONS:
Décongelez la dinde selon les indications fournies sur l'emballage si nécessaire. Retirez les abats et le cou. Rincez et séchez. Saupoudrer l'intérieur de la dinde avec le sel. Mélangez le sucre et la cannelle dans un petit bol. Enrobez les morceaux de pomme avec le mélange. Insérez les morceaux de pomme, les oignons et le céleri dans la dinde. Fermez au moyen de bouts de bois (type brochette). Liez les extrémités des pattes au croupion avec du fil de cuisine. Soulevez l'extrémité des ailes pour les faire passer par-dessus et les placer en dessous. Réglez le fumoir sur 225 °F (107 °C). Placez la dinde sur la grille de cuisson et laissez cuire pendant 8 à 12 heures ou jusqu'à ce que la température intérieure de la cuisse atteigne 180 °F (82 °C). Couvrez la dinde et laissez-la refroidir, ou bien laissez-la reposer 20 minutes avant de la trancher. Servir.

JAMBON GLACÉ AU SIROP D'ÉRABLE

Pour 6 à 8 personnes



INGRÉDIENTS:

Un jarret ou soc de porc de 5 à 7 livres (2,2 à 3,1 kg) (complètement cuit, non désossé)
1½ tasse de sirop d'érable
1 cuillère à thé de gingembre
¼ cuillère à thé de noix de muscade
½ cuillère à thé de piment de la Jamaïque
16 clous de girofle entiers
1 boîte d'ananas en tranches
1 pot de cerises marasquin

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE :
Copeaux de caryer ou de prosopis

INSTRUCTIONS:
Retirez la peau épaisse et coupez le gras afin qu'il ne reste qu'une couche de gras ne dépassant pas ½ po (13 mm) d'épaisseur sur le jambon. Effectuez des incisions dans le jambon. Mélangez le sirop, le gingembre, la noix de muscade et le piment de la Jamaïque dans un petit bol. Placez le jambon dans un grand plat et badigeonnez le jambon avec le mélange de sirop à l'aide d'un pinceau. Laissez le jambon macérer dans le mélange de sirop pendant 1 à 2 heures, en appliquant fréquemment le mélange de sirop sur le jambon avec le pinceau jusqu'à ce que le jambon soit à la température ambiante. Lorsque vous êtes prêt à fumer le jambon, retirez-le du récipient et placez les clous de girofle dans les incisions qui ont été effectuées dans le jambon. Placez le jambon dans le fumoir à 225 °F (107 °C). Laissez cuire pendant 2 à 3 heures. Appliquez le mélange de sirop au moins deux fois sur le jambon pendant la cuisson. Avant la dernière heure de fumage, décorez le jambon avec les tranches d'ananas en boîte et les cerises et recouvrez à nouveau le jambon avec le mélange de sirop en utilisant le pinceau. La température interne du jambon devrait se trouver entre 130 °F à 140 °F (54 et 60 °C) lorsqu'il est chauffé.

SOC DE PORC FUMÉ

Pour 6 personnes



INGRÉDIENTS:

7 livres (3,1 kg) de soc de porc frais
½ cuillère à thé de sel
¼ tasse de cassonade
2 cuillères à thé de poudre de chili

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE :
Copeaux de pommier

INSTRUCTIONS:
Mélangez les ingrédients et enduisez-en le soc de porc. Faites cuire le soc de porc pendant 5 heures dans le fumoir à 225 °F (107 °C) en utilisant des copeaux de pommier pendant les 3 premières heures. Au bout de 5 heures, retirez le soc et enveloppez-le dans du papier d'aluminium épais. Faites cuire pendant 1 à 1½ heures supplémentaires. La température interne doit atteindre 160 °F (71 °C). Servez.

⚠

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES
À LA SÉCURITÉ suite

⚠

• Ne jamais déplacer le fumoir électrique lors de son utilisation. Attendez que le fumoir électrique soit complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.

• Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumoir électrique. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.

• Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et endommagerait gravement le fumoir électrique.

• Le plateau ramasse-gouttes n'est destiné qu'au fond du fumoir électrique. Ne placez pas le plateau ramasse-gouttes sur les grilles de cuisson, car cela pourrait endommager le fumoir électrique.

• Faites preuve d'une extrême prudence en sortant le plateau ou en jetant la graisse chaude.

• Le bac à bois est CHAUD quand le fumoir électrique est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.

• Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur « OFF/ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise.

• Débranchez la fiche lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.

• Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.

• Ne pas ranger le fumoir électrique avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.

• L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. n'est pas recommandée et peut provoquer des blessures.

• N'utilisez jamais le fumoir électrique pour une utilisation autre que celle prévue. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.

• Utilisez toujours le fumoir électrique conformément à toutes les réglementations locales, fédérales et étatiques en matière de protection contre les incendies.

• Des rallonges ou des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.

• Si une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long est utilisé : 1. La capacité nominale du cordon ou de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil, et 2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pendra pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil intentionnellement.

• La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

• Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à une utilisation en extérieur et doivent être marquées d'un « W » accompagné de la mention « Approuvée pour usage extérieur ».

• ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et hors du sol.

• Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'un appareil contenant des liquides chauds est déplacé.

• Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.

• Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques. Des morceaux du tampon pourraient casser et entrer en contact avec les pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.

⚠

AVERTISSEMENT

⚠

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion émis lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques considérés par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.

2. Ce produit contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés de plomb, considérés par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

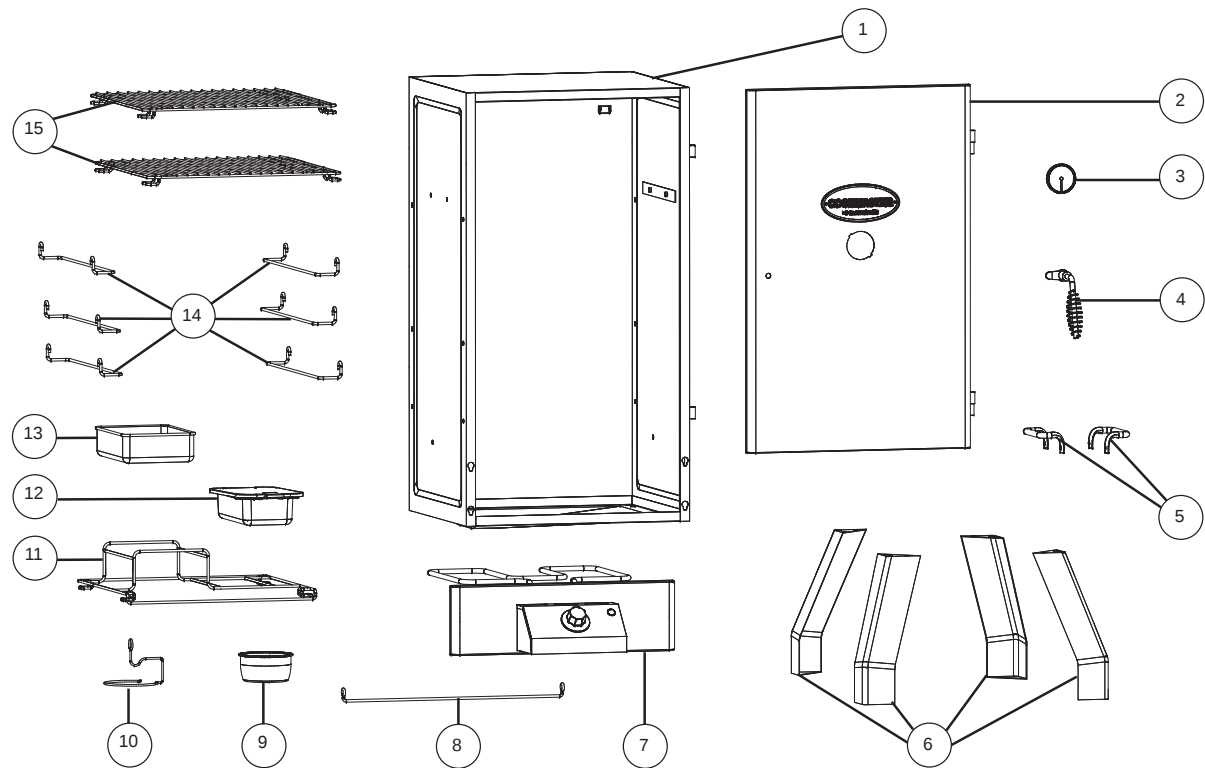
13

2



NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT
pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées
Appelez le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581.
Envoyez-nous un COURRIEL à : customerservice@masterbuilt.com.

LISTE DES PIÈCES



N° de PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION	N° de PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Bâti du fumoir	9	1	Bac à graisse
2	1	Porte	10	1	Pince pour récipient à graisse
3	1	Indicateur de température	11	1	Grille pour copeaux de bois
4	1	Poignée de porte	12	1	Bac à copeaux de bois avec couvercle
5	2	Poignée latérale	13	1	Cuvette d'eau
6	4	Pied	14	6	Support de grille (pré-assemblé)
7	1	Panneau de commande avec élément	15	2	Grille de cuisson
8	1	Support de l'élément			

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause	Solution possible
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas	Pas branché dans la prise murale	Vérifiez le branchement mural
	Le fusible a sauté	Assurez-vous que les autres appareils ne fonctionnent pas sur le même circuit électrique. Vérifiez les fusibles.
	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
L'appareil prend trop de temps pour chauffer	Appareil branché au moyen d'une rallonge	Placez l'appareil de telle façon qu'une rallonge n'est pas nécessaire
	La porte ne ferme pas correctement	Fermez la porte et fixez solidement le loquet
	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
Fuite de graisse en dehors du fumoir	Le bac à graisse n'est pas en place	Repositionnez de sorte que le bac à graisse s'aligne avec l'orifice de vidange dans le bas de l'appareil
	Excédent de graisse ou accumulation d'huile dans l'appareil	Nettoyez l'appareil
Aucune fumée	Ajoutez des copeaux de bois. Voir page 8	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
La température baisse rapidement, ou l'appareil s'éteint après quelques heures d'utilisation	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le voyant d'alimentation est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas	Contrôleur/appareil défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le contrôleur ne permet pas de régler la chaleur	Contrôleur/appareil défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581

GUIDE DE FUMAGE AU BOIS POUR LES VIANDES

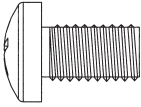
ARÔME DE BOIS	VOLAILLE	POISSON	JAMBON	BŒUF	PORC	AGNEAU
Caryer Goût de bacon, piquant et fumé	✓	✓	✓	✓	✓	
Prosopis Goût délicat et sucré	✓			✓		✓
Aulne Goût délicat de fumée de bois	✓	✓			✓	
Pacanier Goût hardi et consistant	✓	✓			✓	
Érable Goût subtil, sucré	✓				✓	
Pommier Goût sucré, délicat	✓	✓			✓	
Cerisier Goût sucré, délicat	✓				✓	

AFIN D’AVOIR LA GARANTIE QUE LES ALIMENTS SONT PROPRES À LA CONSOMMATION, ILS DOIVENT ÊTRE CUITS AUX TEMPÉRATURES MINIMALES REQUISES

Températures minimales internes recommandées par l'USDA*	
Poisson	145°F (63°C)
Porc	160°F (71°C)
Plats à base d'œufs	160°F (71°C)
Biftecks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	145°F (63°C)
Bœuf, veau ou agneau haché	160°F (71°C)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	165°F (74°C)
Volaille en morceaux ou hachée (escalope de poulet, etc.)	165°F (74°C)

* Ministère de l'Agriculture des États-Unis

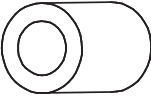
LISTE DE QUINCAILLERIE



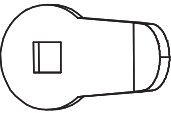
(A)
M6x12
Vis cruciforme M6x12
Qté : 18



(B)
Écrou autobloquant n° 8-32
Qté : 1



(C)
Bague de la poignée
Qté : 1



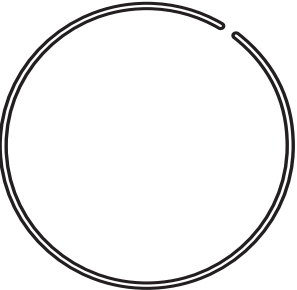
(D)
Loquet de porte
Qté : 1



(E)
Rondelle plate M8
Qté : 1



(F)
Écrou d'accouplement hexagonal M6
Qté : 2



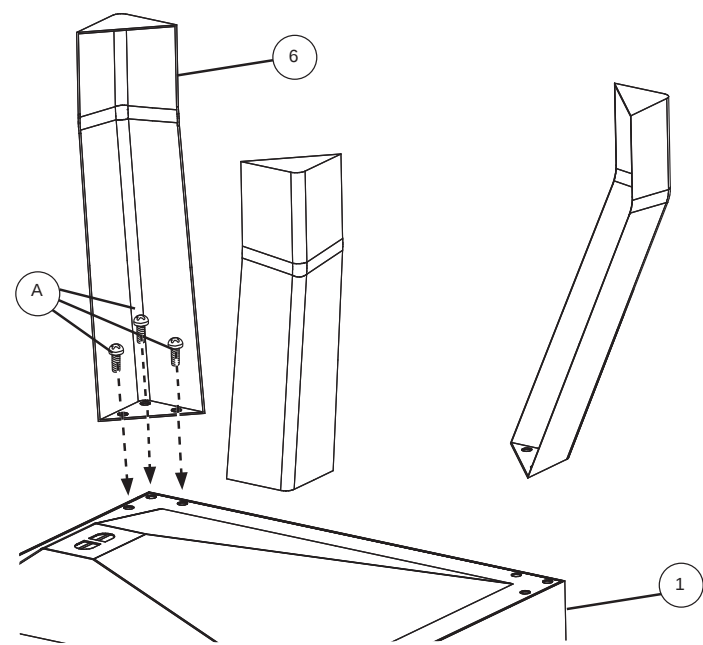
(G)
Bague de retenue (incluse avec l'assemblage de l'indicateur de température)
Qté : 1

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	DESCRIPTION	N° D'ARTICLE
Trousse du bâti	9907100016	Bac à copeaux de bois avec couvercle	9007090065
Trousse de poignée de porte	9905100015	Grille pour copeaux de bois	9007100030
Trousse de pied	9905100014	Cuvette d'eau	9007090067
Trousse de poignée du bâti	9907100017	Bac à graisse	9005100039
Trousse de panneau de commande	9907100018	Pince pour récipient à graisse	9005100025
Trousse de support de l'élément	9907100019	Bouton de réglage	9007100031
Trousse de support des grilles de cuisson	9907100022	Trousse de quincaillerie	9907100020
Porte avec plaque du logo	9007100029	Manuel d'instructions	9807130088
Grille de cuisson	9005100034	Indicateur de température	9904100056

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

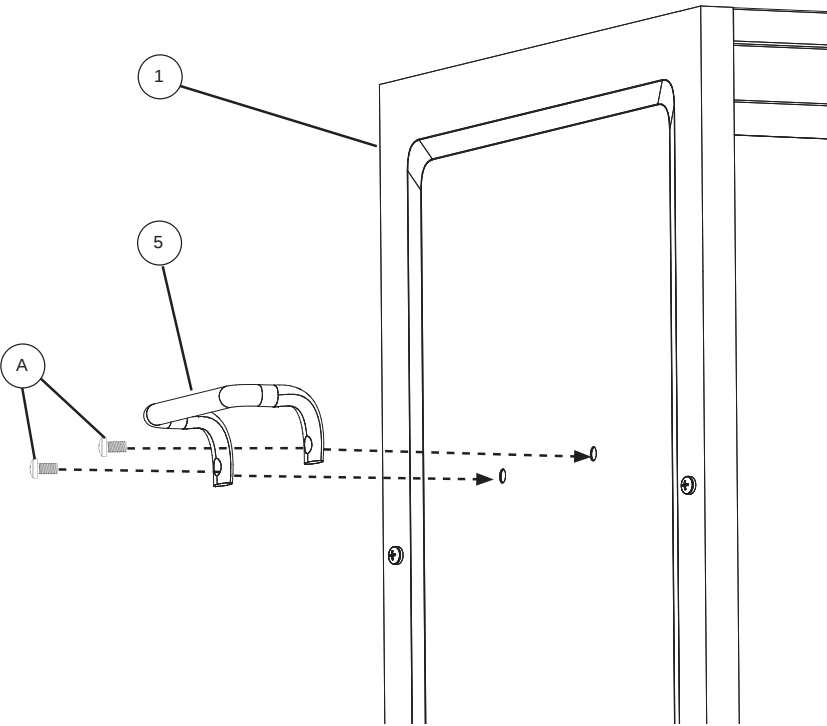
Outils requis pour l'assemblage : clé ajustable, tournevis cruciforme.



Étape 1
*Positionnez soigneusement le
fumoir de la façon illustrée.*

Fixez le pied (6) au fond du bâti du
fumoir (1) en utilisant les vis cruci-
formes (A).

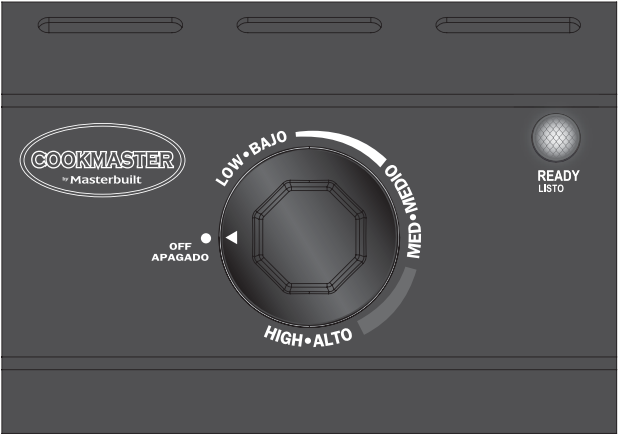
Recommencez pour les autres pieds.



Étape 2
Fixez la poignée latérale (5) au bâti
du fumoir (1) au moyen de vis cruci-
formes (A).

Recommencez pour l'autre côté.

MODE D'EMPLOI



Étape 1: Branchez le cordon d'alimentation sur
une prise (consultez la section « Avertissements et
informations relatives à la sécurité » du manuel).

Étape 2: Tournez le bouton pour régler la
température. Le voyant s'éteindra lorsque l'appar-
eil a atteint la température sélectionnée et est prêt
à être utilisé.

Étape 3: Lorsque la durée de cuisson est écoulée
et que les aliments sont prêts, tournez le bouton
sur MIN et débranchez le cordon d'alimentation de
la prise.

* Laissez l'excédent de graisse s'égoutter dans le
récipient à graisse, tel qu'illustré à la page 8.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT L'UTILISATION DU FUMOIR

- La température maximale se situera entre 266 °F - 284 °F (130 °C - 140 °C) lorsque le panneau de commande est réglé sur la position HI.
- Le bac à copeaux de bois DOIT être en place lorsque vous utilisez le fumoir. Ceci minimise le risque d'une poussée de flamme.
- Il est impératif de placer des copeaux de bois dans le fumoir afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé. Voir la section « Guide de fumage au bois pour les viandes » de ce manuel.
- Vérifiez souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Videz le bac à graisse avant qu'il ne soit plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du fumoir, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte du fumoir permet à la chaleur de s'échapper et peut causer une poussée de flamme. Fermez la porte pour restabiliser la température et arrêter la poussée de flamme.
- Ne laissez pas de cendres dans le bac à bois. Une fois que les cendres sont froides, videz le bac. Le bac doit être nettoyé avant et après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de cendres.
- Cet appareil est un fumoir. Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation des copeaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. **C'est normal.**

COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Utilisez un liquide à vaisselle doux pour nettoyer les grilles de cuisson, la cuvette d'eau et le plateau ramasse-gouttes. Rincez-les et séchez-les complètement.

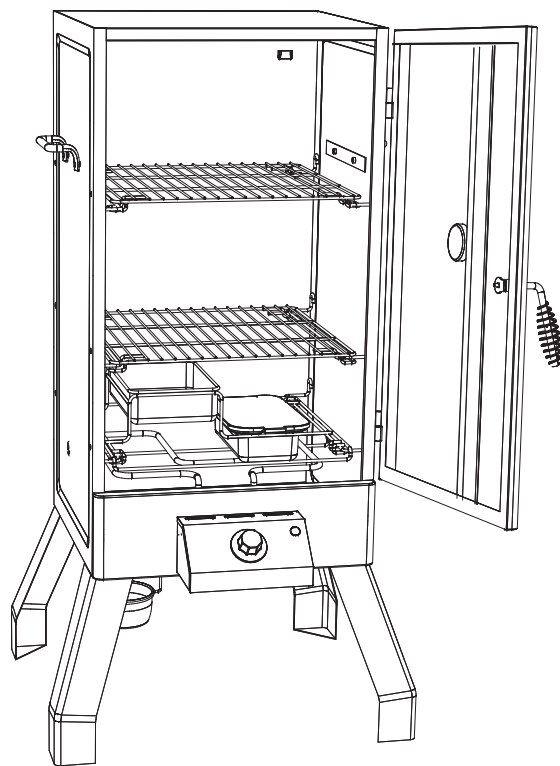
Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois afin de retirer toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.

Nettoyez l'intérieur, le verre de la porte et l'extérieur du fumoir en essuyant simplement les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher ces surfaces.

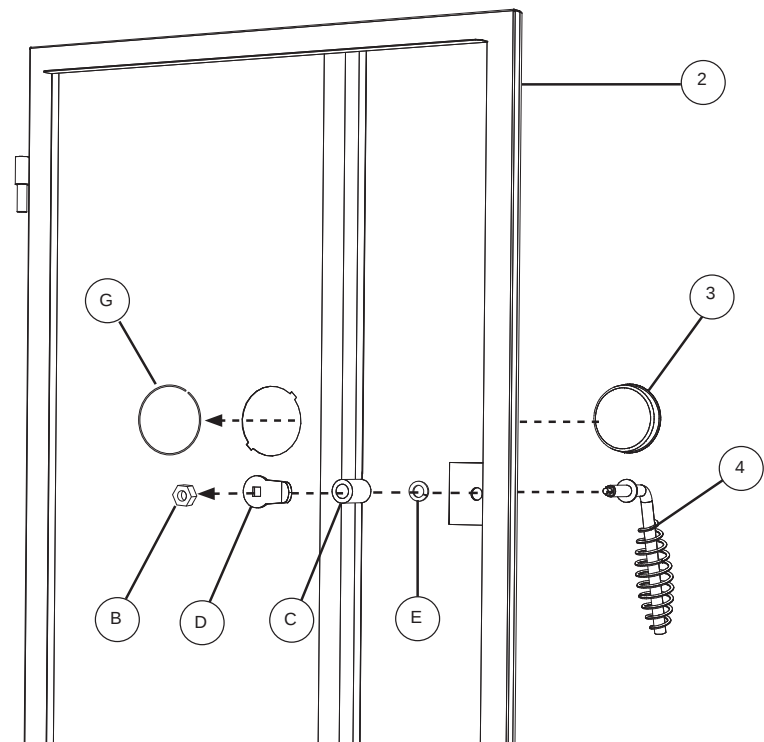
Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques. Des morceaux du tampon pourraient casser et entrer en contact avec les pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.

VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ ET FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.

LE FUMOIR EST PRÊT À ÊTRE UTILISÉ



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



Étape 3
Insérez l'indicateur de température (3) dans la fente présente dans la porte du fumoir (2) et fixez-le en place au moyen de la bague de retenue (G).

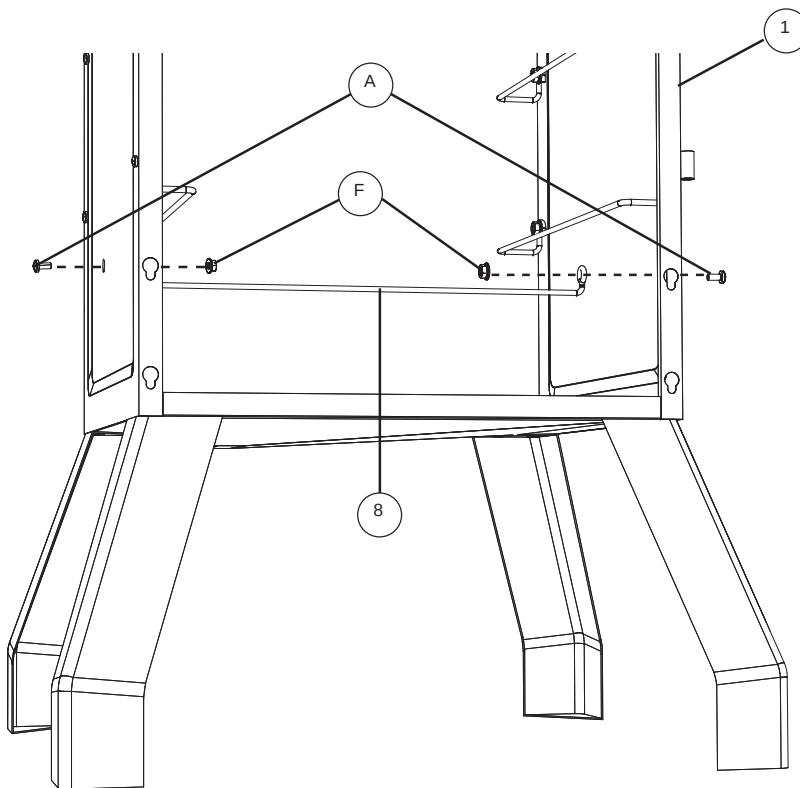
Insérez la poignée de porte (4) dans la porte du fumoir (2). Placez la rondelle (E), la bague de la poignée (C) et le loquet de porte (D) sur la poignée. Fixez avec l'écrou autobloquant (B), tel qu'illustré.

INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE

Apprêtez le fumoir avant la première utilisation. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place ET SANS EAU. Réglez le panneau de commande à MED et faites fonctionner l'appareil pendant 3 heures. Éteignez-le et laissez-le refroidir. De la fumée peut apparaître pendant cette période, c'est normal.
Lors des 45 dernières minutes, ajoutez 1 tasse de copeaux de bois dans le bac à copeaux de bois pour finaliser l'apprêtage.

CONSEILS D'UTILISATION DES COPEAUX DE BOIS

- N'utilisez jamais plus de 1 tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois.
- Les copeaux de bois doivent être à niveau avec le bord supérieur du bac à copeaux de bois.
- Vérifiez périodiquement le bac à copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé. Ajoutez davantage de copeaux si nécessaire.



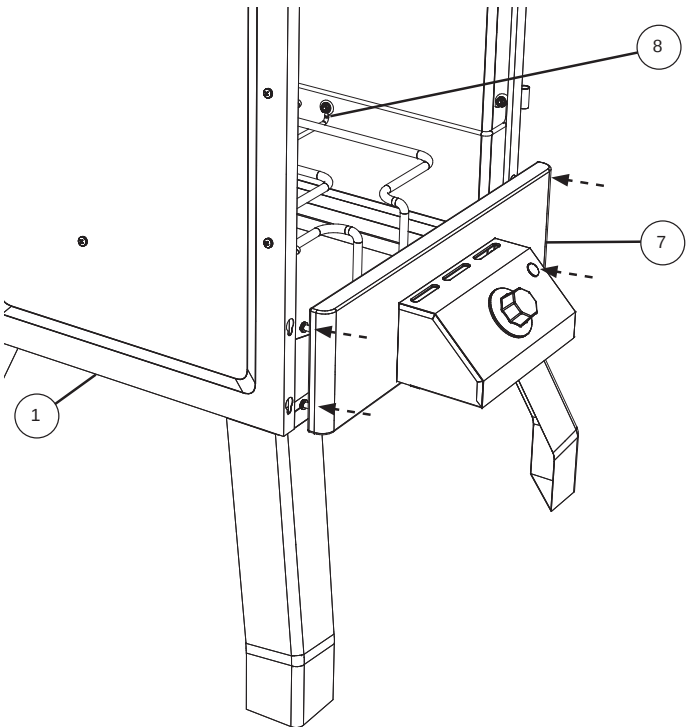
Étape 4
Placez le support de l'élément (8) dans le bâti du fumoir (1).

Fixez avec une vis cruciforme (A) et l'écrou d'accouplement hexagonal (F), tel qu'illustré.

ATTENTION

Une poussée de flamme brusque risque de se produire en ouvrant la porte. Si les copeaux s'enflamment brusquement et provoquent une poussée de flamme, fermez immédiatement la porte, attendez que les copeaux de bois se consomment puis ouvrez à nouveau la porte. Ne pulvérisez pas d'eau. Une poussée de flamme brusque risque de se produire en ouvrant la porte. Si les copeaux s'enflamment brusquement et provoquent une poussée de flamme, fermez immédiatement la porte, attendez que les copeaux de bois se consomment puis ouvrez à nouveau la porte. Ne pulvérisez pas d'eau.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



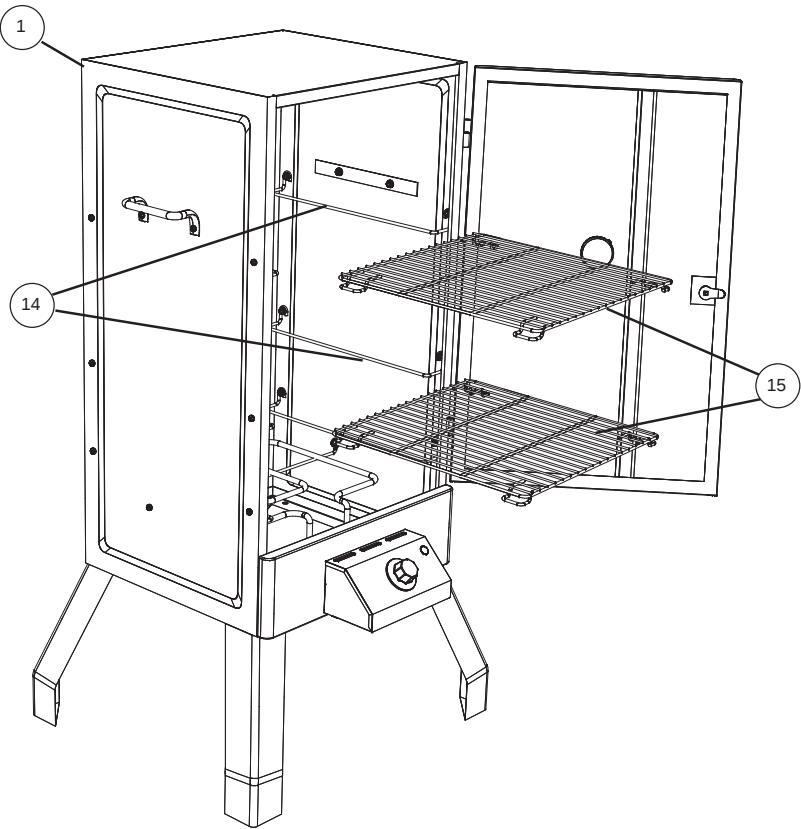
(*Certaines pièces ne sont pas montrées par souci de clarté.)

Étape 5

Alignez le panneau de commande (7) avec le bâti du fumoir (1), posez l'élément du panneau de commande (7) sur le support de l'élément (8).

Insérez les vis cruciformes situées à l'arrière du panneau de commande (7) dans les trous à fentes du bâti du fumoir (1), tel qu'illustré.

Serrez les vis une fois qu'elles sont bien en place.

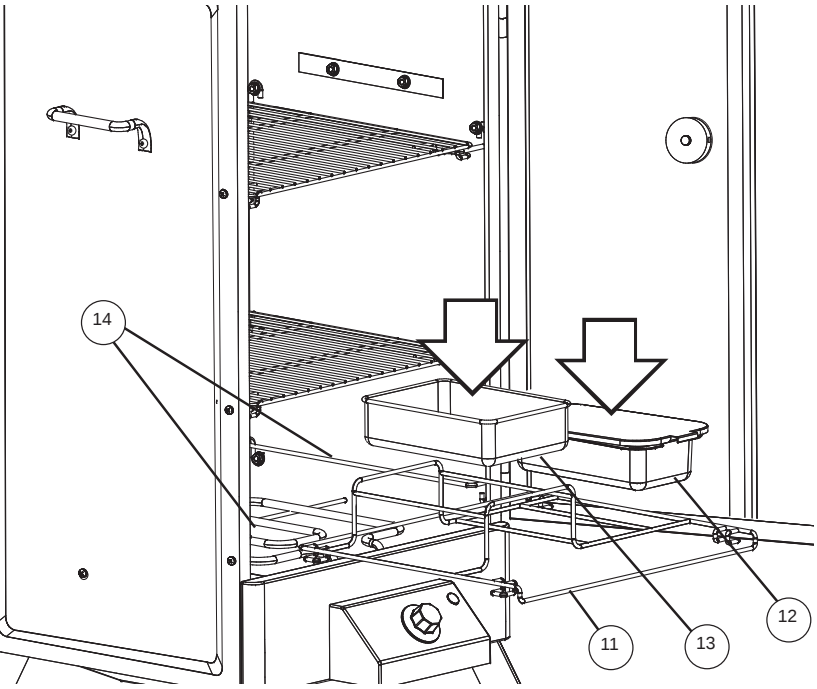


(*Certaines pièces ne sont pas montrées par souci de clarté.)

Étape 6

Glissez les grilles de cuisson (15) sur les supports pour grille de cuisson (14) dans le bâti du fumoir (1).

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

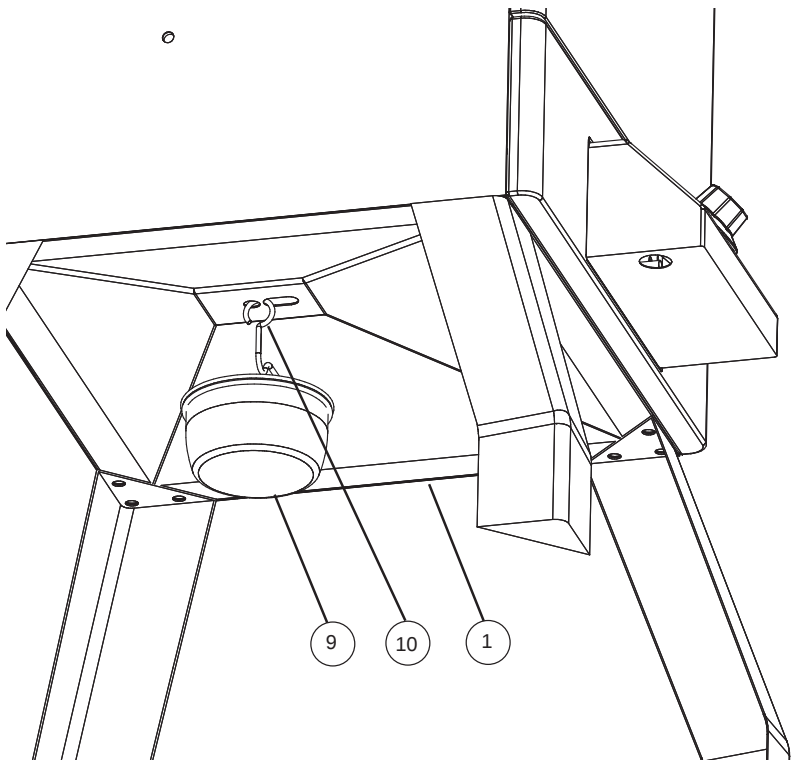


CERTAINES PIÈCES NE SONT PAS MONTRÉES PAR SOUCI DE CLARTÉ.

Étape 7

Posez le bac à copeaux de bois (12) et la cuvette d'eau (13) sur la grille pour copeaux de bois (11) et glissez-la sur le support des grilles (14), tel qu'illustré.

Remarque : le bac à copeaux de bois et la cuvette d'eau DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. Cela minimise les risques d'une poussée de flamme.



Étape 8

Insérez la pince pour récipient à graisse (10) avec le bac à graisse (9) dans les rainures situées sous le bâti du fumoir (1).