

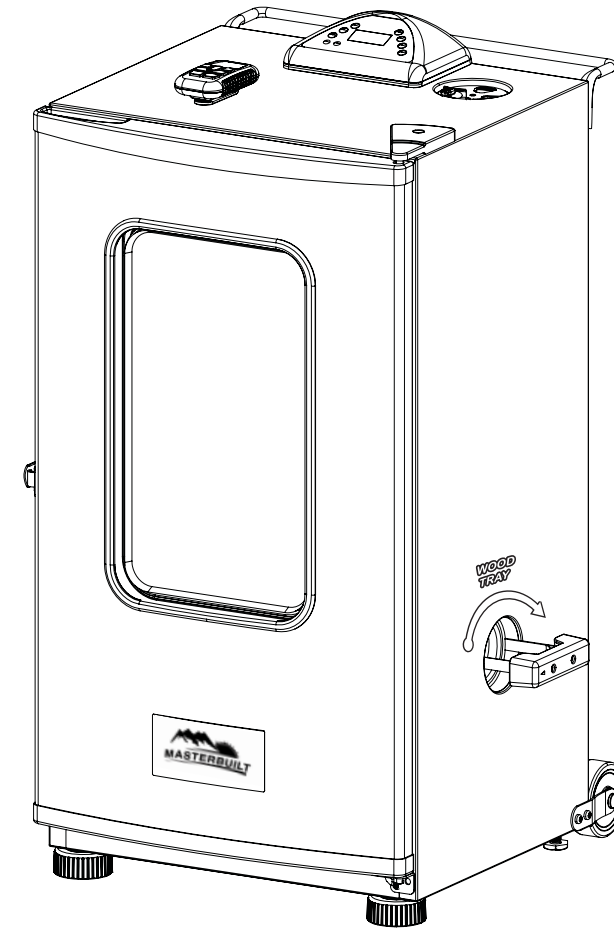


Masterbuilt Manufacturing, Inc.
 1 Masterbuilt Ct.
 Columbus, GA 31907
 Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581
 www.masterbuilt.com







ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL
WARNING & SAFETY INFORMATION
 ELECTRIC SMOKER MODELS 20070311
 THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY

Manual Code: 9807100002 110413-18GH



Approximate assembly time : 15 minutes

Tool needed for assembly: Phillips Head Screwdriver (*not included*)

 CARBON MONOXIDE HAZARD 	 WARNING 
<p>Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.</p> <p>DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.</p> <p>Use only outdoors where it is well ventilated.</p>	<p>This manual contains important information necessary for the proper and safe use of this unit.</p> <p>Read and follow all warnings and instructions before using smoker and during use.</p> <p>Keep this manual for future reference.</p> <p>Some parts may have sharp edges handle with care.</p>
<p>Failure to follow these warnings and instructions properly could result in personal injury or death.</p>	



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



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** move unit across uneven surfaces.
- Do not lift unit by rear handle.
- Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
- Use only approved grounded electrical 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, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been 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 hang or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 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 ON FRONT COVER).
- Use electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
- Electric smoker is **HOT** while in use and will remain **HOT** for a period of time afterwards. Use caution.
- Do not touch **HOT** surfaces.
- 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.
- 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.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 2

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 además 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.*

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las Normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC, por sus siglas en inglés). Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

- (1) No debe provocar interferencia nociva; y
- (2) debe aceptar interferencia en la recepción, incluso la que pueda ocasionar problemas de funcionamiento.

Advertencia de la FCC:

Advertencia: Los cambios o modificaciones a esta unidad, no autorizados expresamente por la parte responsable del cumplimiento de las normas, podrían invalidar el permiso al usuario para hacerla funcionar.

Declaración acerca de las normas de la FCC

NOTA: Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha verificado que cumple con los límites señalados para dispositivos digitales de la Clase B, de acuerdo con la parte 15 del reglamento de la FCC. Estos límites han sido establecidos para proteger de manera razonable las instalaciones residenciales contra la interferencia nociva. Este equipo genera, emplea y es capaz de irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala de conformidad con las instrucciones, puede producir interferencia nociva en las comunicaciones por radio.

No obstante, no hay garantía de que no se generará interferencia en instalaciones de características particulares. Se recomienda al usuario que, en caso de que este equipo genere interferencia nociva a la recepción de ondas de radio o de televisión, lo que se puede determinar apagando el equipo y volviéndolo a encender, intente corregir la situación haciendo lo siguiente:

1. Cambiar la orientación o la ubicación de la antena de recepción.
2. Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor.
3. Conectar el equipo a un tomacorriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor.
4. Consultar con el distribuidor o un técnico especializado en radio y TV.



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



- **Do not cover smoking 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 smoking racks, this may damage electric smoker.**
- **Wood chip tray is HOT when electric smoker is in use. Use caution when adding wood.**
- **To disconnect, turn control panel “OFF” then remove plug from outlet.**
- **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, tray or water bowl.**
- **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.**
- **The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.**
- **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.**

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.

LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker...allow sufficient time for cooking. Smoker is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- “Pre-season” smoker prior to first use. See page 11.
- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
- **DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.**
- **Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking. Please see manual for more detail.**
- Close air damper on top of unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
- Temperature reading on control panel will fluctuate + or - 10 to 15 degrees as smoker cycles on and off.
- Store smoker in a dry area after use.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- **CLEAN AFTER EVERY USE.** This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

ENJOY!

RECETAS PARA AHUMAR EN EL MASTERBUILT

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. Sírvalo.

GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

SABOR DE MADERA	POLLO	PESCADO	JAMÓN	RES	PUERCO	CORDERO
Nogal americano Sabor picante, ahumado, parecido al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mezquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor ahumado delicado	✓	✓			✓	
Pacanero Sabor fuerte y abundante	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	

SEA PARTE DE NUESTRO “DADGUM BUENO” COMUNIDAD EN LÍNEA:

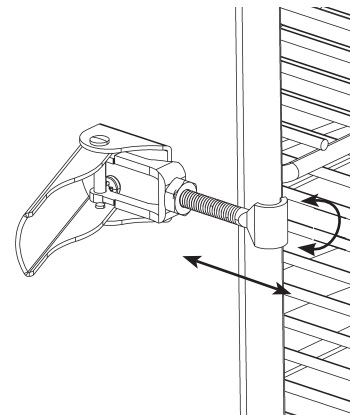
www.masterbuilt.com | www.dadgumthatsgood.com | www.facebook.com/masterbuilt

Twitter @Masterbuilt @JohnMcLemore @DadgumThatsGood

DATOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- El límite máximo de temperatura es 275° F (135° C).
- No mueva unidad a través de superficies desiguales.
- La manija posterior no es para levantar.
- Al utilizar el ahumador el cargador y el recipiente de trocitos de madera TIENEN que estar en su sitio. 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, verifique frecuentemente la bandeja para la grasa ubicada en la parte posterior de la unidad. Vacíe la bandeja para la grasa antes de que se llene. Es posible que deba vaciar varias veces la bandeja 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 la bandeja 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.
- El cristal de la ventanilla es templado y en condiciones normales de uso, no se romperá.
- Este equipo es un ahumador. Cuando se usa 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. Para minimizar la fuga de humo alrededor de la puerta, se puede ajustar el cerrojo para que la puerta quede aun más apretada contra el cuerpo del ahumador.

- Para ajustar el cerrojo de la puerta, afloje la tuerca hexagonal. Para apretarla, gire el gancho hacia la derecha, como se ilustra. Apriete bien la tuerca hexagonal contra el cerrojo.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede prolongar el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura exterior sea menor que 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepase los 3,500 pies (1067 m), es posible que se requiera un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté completamente cocida.



CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para lavar las rejillas de cocción, el tazón para el agua y el colector, use un detergente suave. Enjuáguelos y séquelos bien.

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

Limpie el interior, el cristal de la ventanilla, la tapa de la lámpara, el termómetro para la carne y el exterior del ahumador sólo con un paño húmedo. No use productos de limpieza. Recuerde secarlo bien.

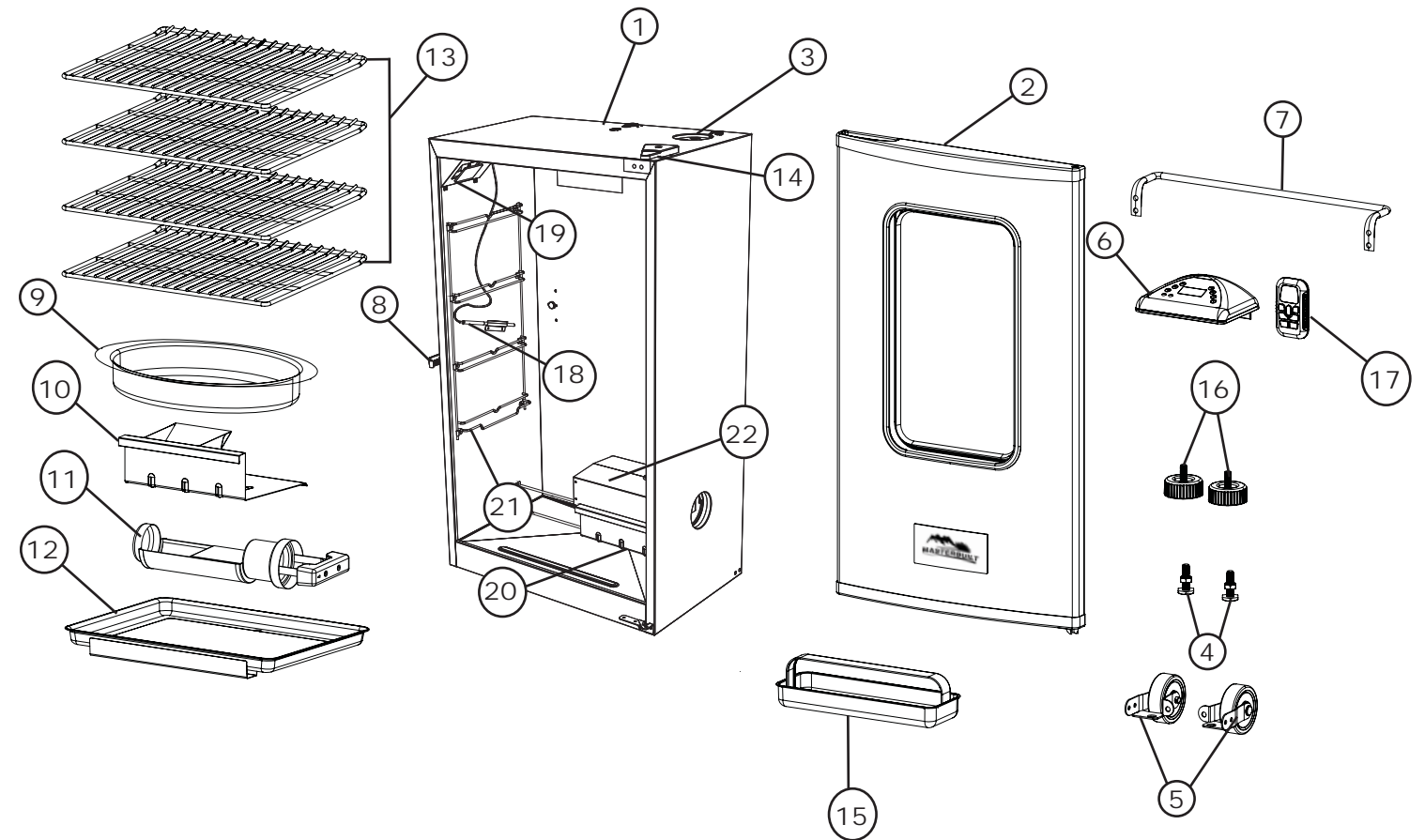
El sello de la puerta y el borde interno al que se fija el sello se DEBEN limpiar cada vez que se use el ahumador, para mantenerlo en buen estado de funcionamiento.

ASEGÚRESE SIEMPRE DE DESCONECTAR LA UNIDAD Y DEJAR QUE SE ENFRÍE ANTES DE LIMPIARLA Y GUARDARLA.



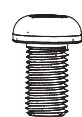
DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.
Please have Model Number and Serial Number available when calling.
These numbers are located on silver label on back of unit.

PARTS LIST



PART NO	QTY	DESCRIPTION	PART NO	QTY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	12	1	Drip Pan
2	1	Smoker Door	13	4	Smoking Rack
3	1	Air Damper	14	1	Door Hinge
4	2	Adjustable Screw Leg	15	1	Grease Tray
5	2	Wheels	16	2	Leg Boot
6	1	Digital Control	17	1	Wireless Remote Control
7	1	Rear Handle	18	1	Meat Probe
8	1	Door Latch	19	1	Light Bulb Cover
9	1	Water Bowl	20	1	Element
10	1	Wood Chip Tray	21	2	Smoking Rack Support
11	1	Wood Chip Loader	22	1	Wood Chip Lid

HARDWARE LIST



(A)
M5x14
Phillips Screw
Qty: 12

PARTS LIST

Model 20070311		
PART NO	REPLACEMENT PART	ITEM NO
1	Body Kit	9907100005
2	Door with Window	9907090036
3	Air Damper Kit	990060221
4	Adjustable Screw Leg	910050006
5	Wheel Kit	9907100004
6	Digital Control Kit	9907100001
7	Rear Handle Kit	9907100003
8	Door Latch Kit	990070018
9	Water Bowl	910060064
10	Wood Chip Tray	9007060092
11	Wood Chip Loader	9007090093
12	Drip Pan	910060065
13	Smoking Rack	910060062
14	Door Hinge Kit	9907090041
15	Grease Tray	910060047
16	Leg Boot	910050009
17	Wireless Remote Control	9007100008
18	Meat Probe	9007080006
19	Light Bulb Cover Kit	9907090035
20	Element Kit	9907090039
21	Cooking Grate Support Rack Kit	9907090037
22	Wood Chip Lid Kit	9907100013
	Grease Tray Bracket Kit	9900500024
	Element Support Rack Kit	990060267
	Hardware Kit	9907100006
	Hardware Kit-Control Panel	998050010
	Instruction Manual	9807100002

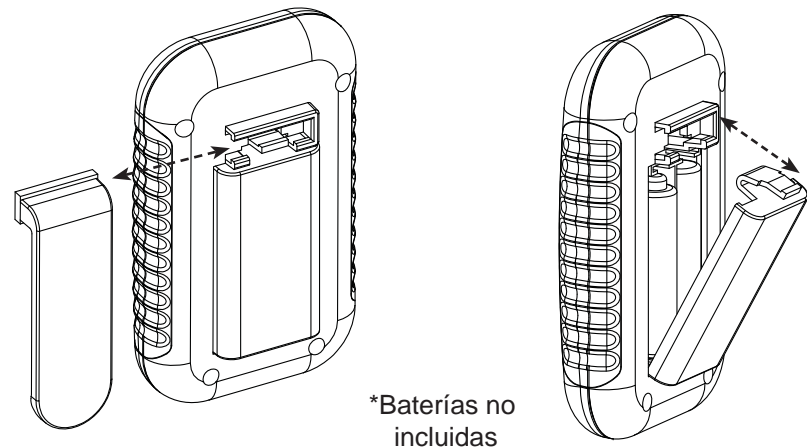
DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.
Please have Model Number and Serial Number available when calling.
These numbers are located on silver label on back of unit.



GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
No se activa la luz de encendido	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	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa.
	El cable de conexión del controlador no está correctamente conectado al ahumador	Lea en la página 6 el paso 2
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La unidad demora demasiado en calentarse (más de 60 o 70 minutos)	La unidad está conectada a un cordón eléctrico 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 llamando al 1.800.489.1581
Durante el funcionamiento, hay un espacio abierto entre la puerta y el ahumador y no es posible ajustar más el cerrojo de la puerta.	Alineación de la puerta	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	La junta de la puerta está dañada	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
Gotea grasa del ahumador por la puerta y por las patas	El colector de grasa no está en su lugar	Cambie la posición de manera que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje ubicado en el fondo de la unidad
	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
	El tubo de drenaje de la parte posterior de la unidad no está drenando	Revise la posición del tubo de drenaje en la parte posterior de la unidad
No humea	No hay trocitos de madera	Agregue trocitos de madera. (Lea la página 11)
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
El controlador muestra un mensaje de error	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando 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 llamando al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	Bombilla quemada	Cambie la bombilla por una bombilla para hornos, de 15 W a 25 W
La lámpara interior no se enciende	El interruptor está en posición de apagado	Ponga el interruptor en la posición de encendido
	Funcionamiento incorrecto del termómetro	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La temperatura de la carne no aparece en la pantalla del termómetro	Funcionamiento incorrecto del termómetro	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581

CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL Y EL CONTROL REMOTO



Para cambiar las pilas:

- Para retirar las pilas, deslice la presilla hacia la derecha.
- Presione hacia abajo la pestaña de la tapa y extráigala.
- Instale 2 pilas alcalinas "AAA". En la parte inferior de la pila, fíjese en los símbolos positivo (+) y negativo (-) para garantizar su instalación correcta.
- Vuelva a colocar la tapa de las pilas.
- Quite las pilas antes de guardar el control remoto.

Para comprobar el alcance de frecuencia:

- Encienda la unidad.
- Con el control remoto encienda y apague la luz a medida que se aleja de la unidad.
- Cuando la luz ya no se encienda o apague, el control remoto estará fuera del alcance de frecuencia.

IMPORTANTE

- No deje el control remoto expuesto a la luz solar durante largos períodos de tiempo.
- El control remoto tienen un alcance de hasta 100 ft (30 m).
- Compruebe el alcance de frecuencia antes y durante el uso de la unidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el control remoto no funciona correctamente o no correctamente la interfaz con el controlador, puede ser la batería esté baja, las baterías están correctamente instalados o el control remoto no está correctamente vinculado al controlador.

SOLUCIÓN POSIBLE

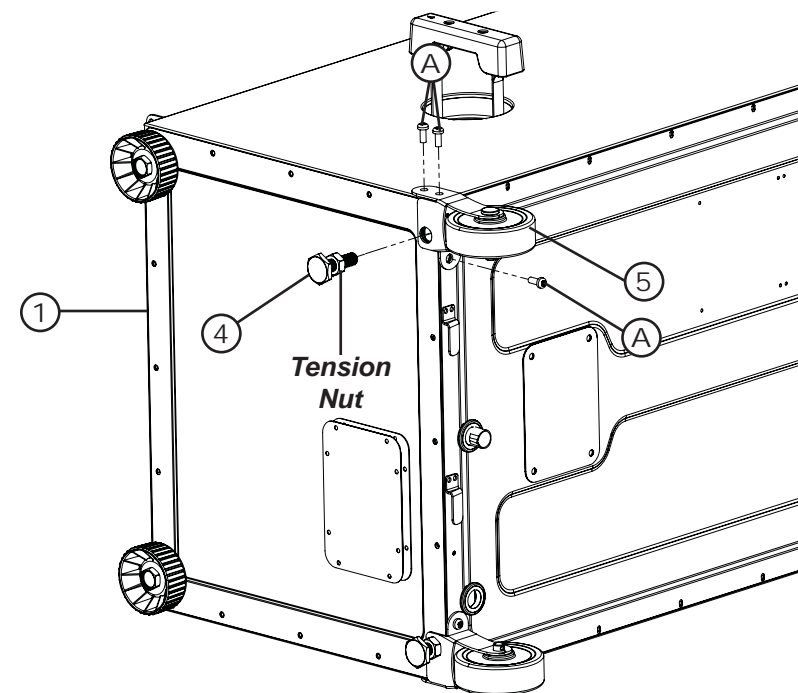
- Cambie las pilas e instale de acuerdo a la imagen en la batería de la vivienda
- Vincular a distancia y el controlador por:
 - a. Gire controlador remoto y "ON",
 - b. Presione "SET TEMP" de la controladora durante 3 segundos.
 - c. En la prensa remoto "CARNE DE SONDA", "light", "MEATPROBE", "LIGHT" (todos los botones se debe pulsar en 5 segundos el uno del otro) un pitido corto se producirá después de cada pulsación de botón.

! ADVERTENCIA !

- Guarde las pilas lejos del alcance de los niños pequeños. Si alguien se traga una pila, consulte de inmediato con un médico.
- Verifique que haya colocado correctamente las pilas. Las pilas mal instaladas pueden provocar fugas y/o riesgo de explosión.
- No tire las pilas al fuego.
- No mezcle pilas nuevas y viejas..
- No mezclar pilas alcalinas, pilas estándar (carbón-zinc) o recargables (ni-cad, ni-mh, etc.).

ASSEMBLY

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOL NEEDED: PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER



STEP 1

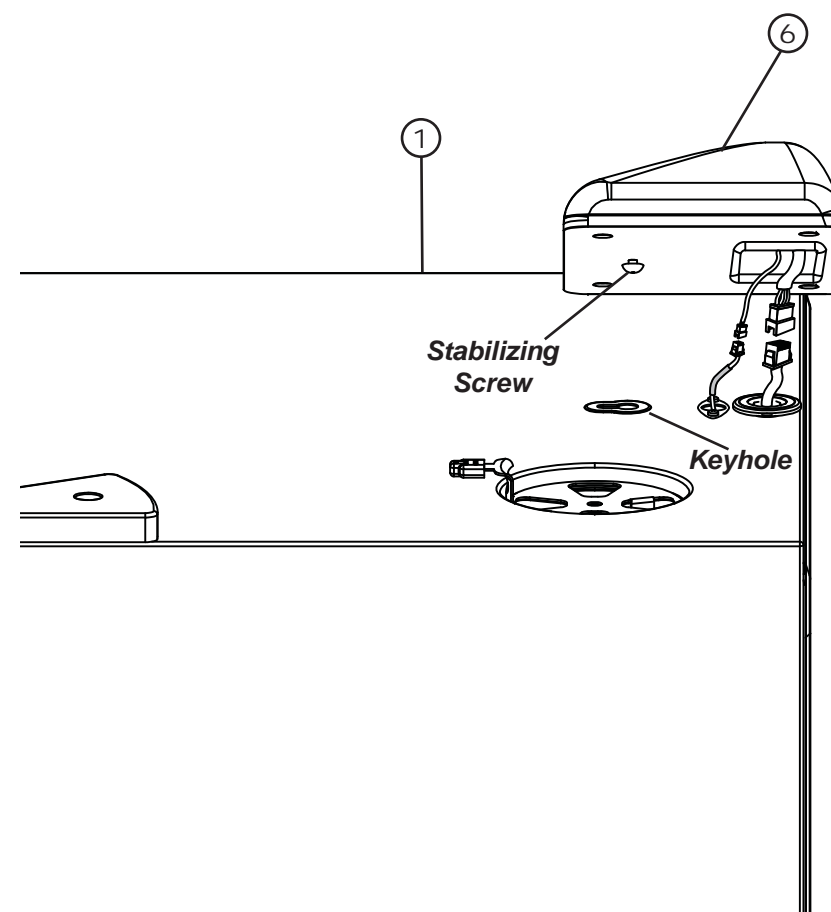
Position wheel (5) on bottom of smoker body (1) as shown.

Insert adjustable screw leg (4) into bottom of wheel (5).

Secure wheel (5) to bottom of smoker body (1) using phillips screws (A).

Repeat step for opposite side.

Note: Set adjustable screw leg height by turning clockwise/counterclockwise so that smoker is level when unit is upright. Once level, secure back leg positions with attached tension nuts.



STEP 2a

Position control panel (6) on top of smoker body (1) as shown.

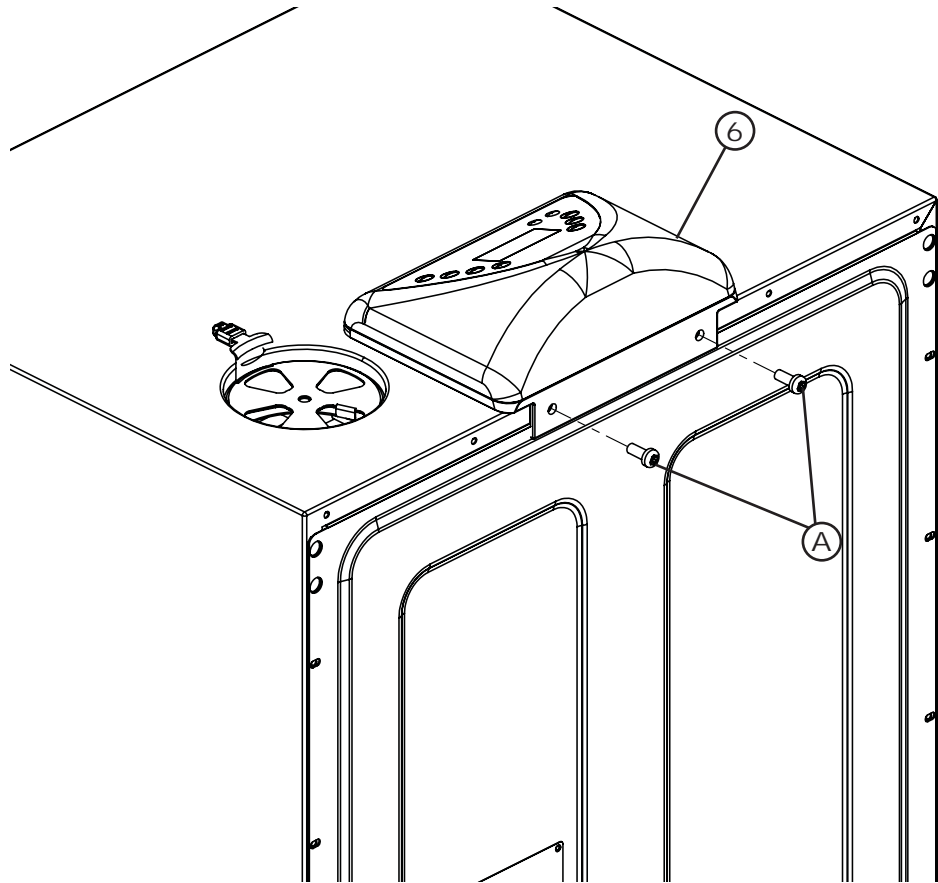
Align slots on wire connector from control panel with tabs on wire connector on smoker as shown and connect together.

STEP 2b

Mount control panel by inserting stabilizing screw head into keyhole.

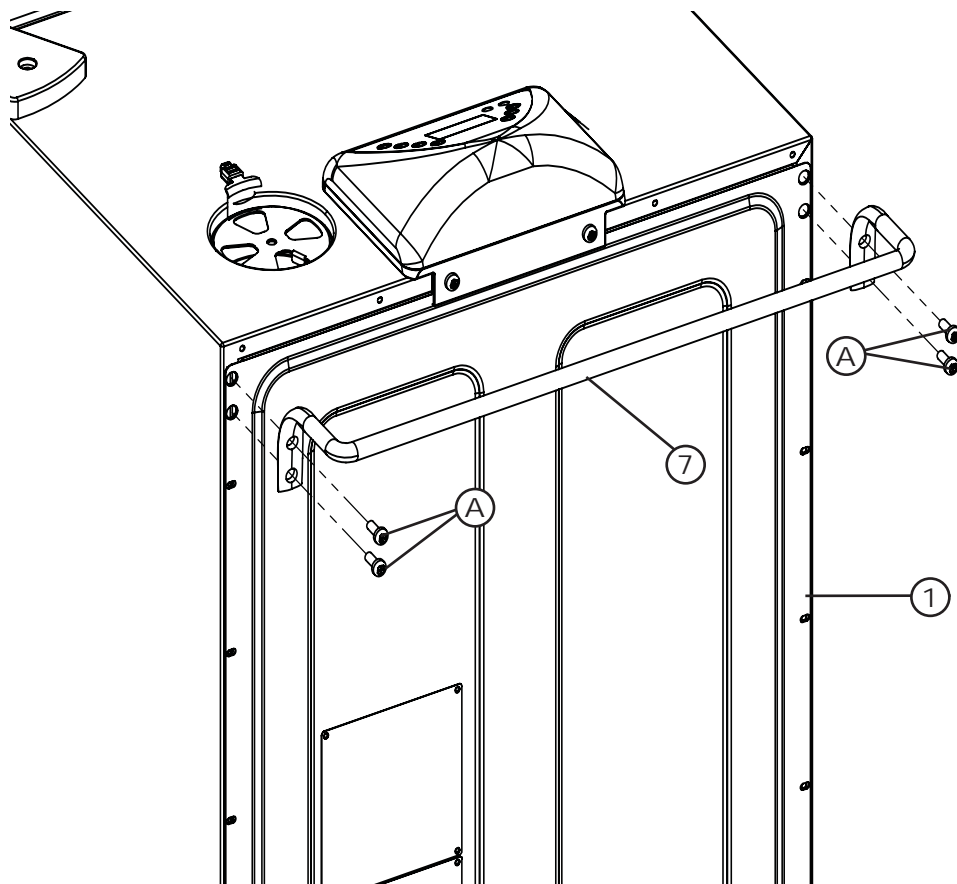
Note: Stabilizing screw may need slight adjustment for snug fit.

ASSEMBLY



STEP 3
Secure control panel (6) to smoker body (1) with phillips screws (A).

Note: Do not over tighten.



STEP 4
Attach rear handle (7) to back of smoker body (1) using phillips screws (A) as shown.

NOTE: Do not lift unit by rear handle.

CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL Y EL CONTROL REMOTO



Note: La luz solar directa interfiere en la capacidad de leer la pantalla de diodos LED; si es necesario, bloquee la luz del sol.

Para programar la temperatura:

- Oprima el botón de encendido (ON).
- Oprima una vez el botón SET TEMP; la pantalla LED parpadeará.
- Use +/- para elegir la temperatura.
- Vuelva a presionar el botón SET TEMP para fijar la temperatura seleccionada.

Nota: El ahumador no se calentará hasta que no se programe el temporizador.

Para programar el temporizador:

- Oprima una vez el botón SET TIME; la pantalla lumínica parpadeará.
- Use +/- para elegir la cantidad de horas.
- Vuelva a presionar el botón SET TIME para fijar la cantidad de horas seleccionada. El indicador lumínico de los minutos comenzará a parpadear.
- Use +/- para elegir la cantidad de minutos.
- Oprima SET TIME para fijar la cantidad de minutos y comenzar el ciclo de cocción.

El ahumador dejará de calentarse cuando transcurra el tiempo fijado.

Cómo usar el termómetro para la carne:

- Introduzca el termómetro en el centro de la pieza de carne, para obtener una lectura más precisa.
- Presione y mantenga presionado el botón MEAT PROBE, la pantalla de diodos mostrará la temperatura interna de la carne.
- Al liberar el botón MEAT PROBE, la pantalla de diodos volverá a la opción de configuración de temperatura o tiempo.

Cómo usar la lámpara:

- Oprima el botón LIGHT para encender la lámpara.
- Oprima el botón LIGHT para apagar la lámpara.

Para INICIALIZAR el panel de control:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador, desconéctelo del tomacorriente y espere diez segundos, vuelva a conectarlo al tomacorriente y enciéndalo. Esto inicializará el panel de control.

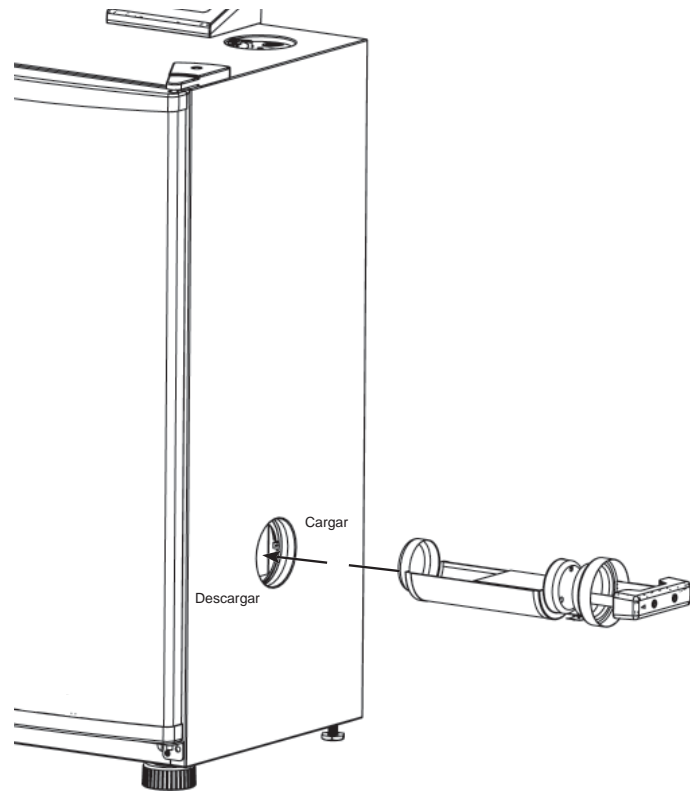
INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO

PRETEMPORADA DE FUMAR ANTES DEL PRIMER USO.

Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.

1. Asegúrese de que la bandeja para el agua esté instalada SIN AGUA.
2. Gradúe la temperatura a 275° F (135° C) y haga funcionar la unidad durante 3 horas. Durante los últimos 45 minutos, vierta 1 taza de trocitos de madera en el cargador, para completar el proceso de curado.
3. Apáguela y deje que se enfríe.

CÓMO USAR EL CARGADOR DE TROCITOS DE MADERA



Antes de encender la unidad, coloque 1 taza de trozos de leña en el cargador de trozos.

Nunca use más de 1 taza de trozos de leña a la vez.

Coloque el cargador de trozos de leña en el ahumador. Los trozos de leña deben estar nivelados con el borde superior del cargador de trozos de leña.

Gire el mango hasta la marca "Unload" para descargar en el ahumador. La leña caerá sobre la bandeja de trozos de leña. Gire el mango para "cargar" y dejar el cargador de trozos de leña en su lugar dentro del ahumador.

Verifique la bandeja de trozos de leña periódicamente para ver si la madera se ha quemado, quitando el cargador de trozos de leña y mirando dentro del ahumador por el orificio. Agregue trozos de leña si es necesario.

Se debe quitar por completo el cargador de trozos de leña del ahumador cuando verifique el nivel de los trozos de leña.

Para agregar más leña durante el proceso de ahumado:

Precaución: Mantenga la puerta del ahumador cerrada cuando agregue trozos de leña.

Nota: El cargador de trozos de leña estará CALIENTE, aunque el mango no lo esté.

Para agregar leña, gire el mango hasta la marca "LOAD" para cargar en el ahumador.

Retire el cargador de trozos de leña del ahumador.

Coloque los trozos de leña en el cargador de trozos de leña y vuélvalo a colocar en el ahumador.

Gire el mango hasta la marca "Unload" para descargar en el ahumador. La leña caerá sobre la bandeja de trozos de leña.

La temperatura puede aumentar luego de agregar madera. Se estabilizará en poco tiempo. No la ajuste.

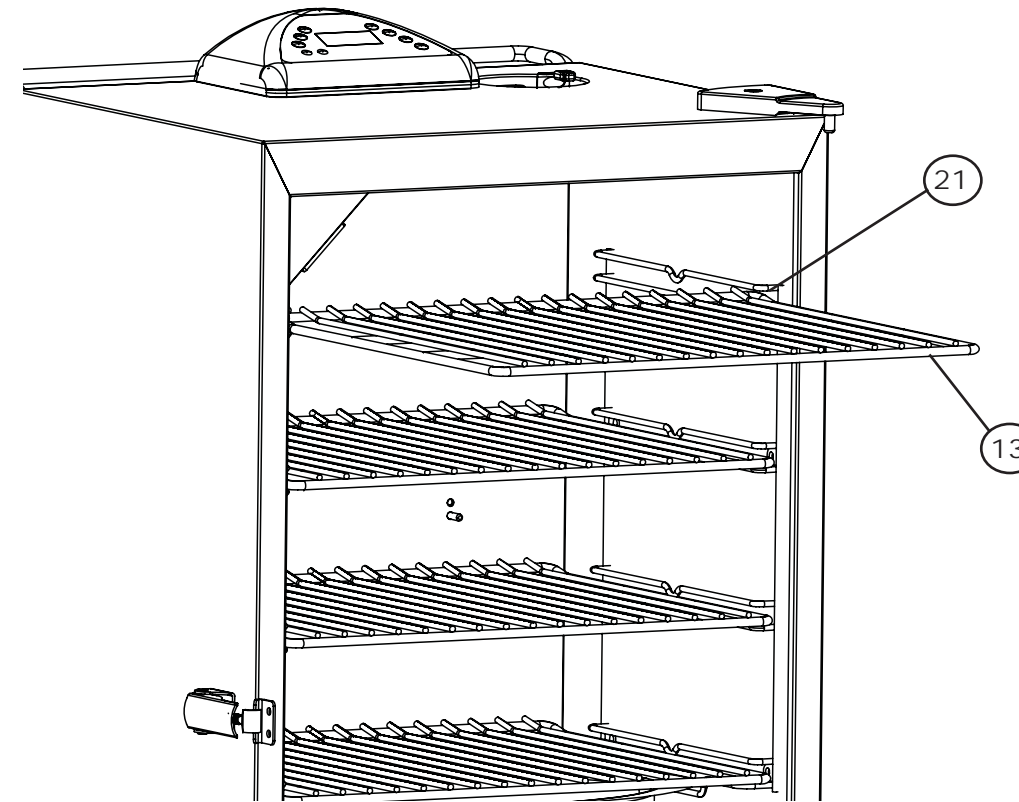
⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Cuando se abra la puerta, pueden salir llamas. En el caso de que los trozos de leña se enciendan en llamas, cierre la puerta inmediatamente, espere hasta que se consuman los trozos de leña y luego abra la puerta nuevamente. No rocíe con agua.

ASSEMBLY

STEP 5

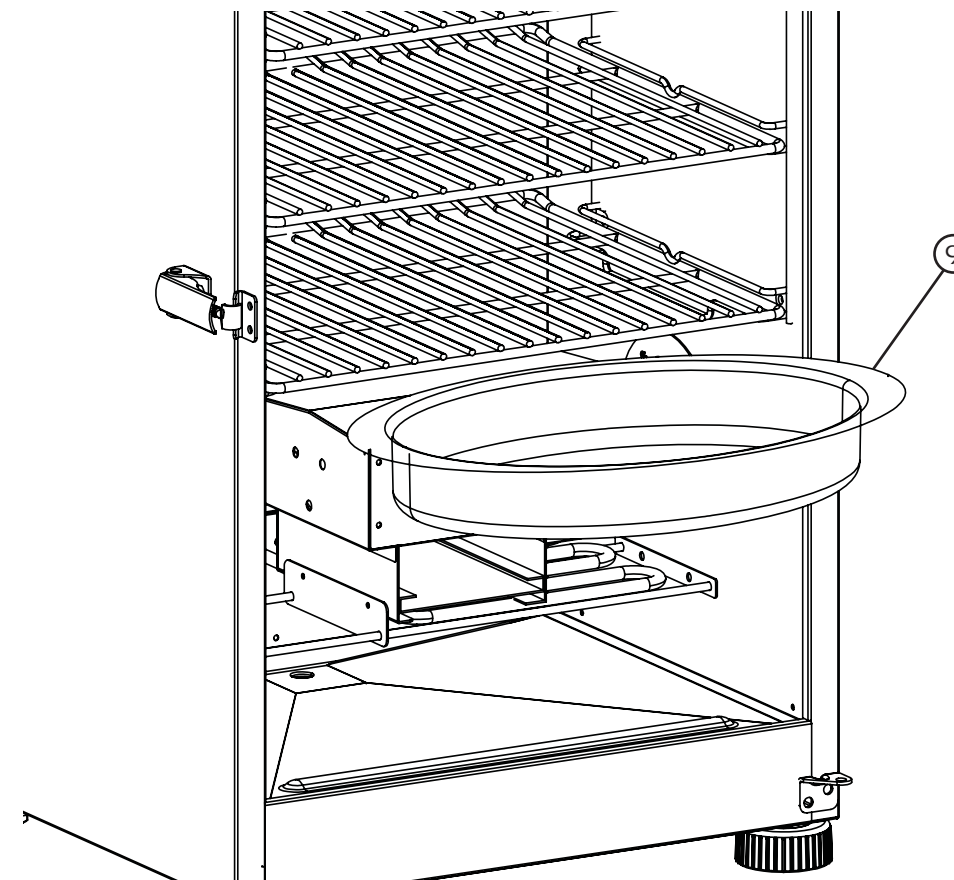
Slide smoking racks (13) into guides of smoking rack support (21).



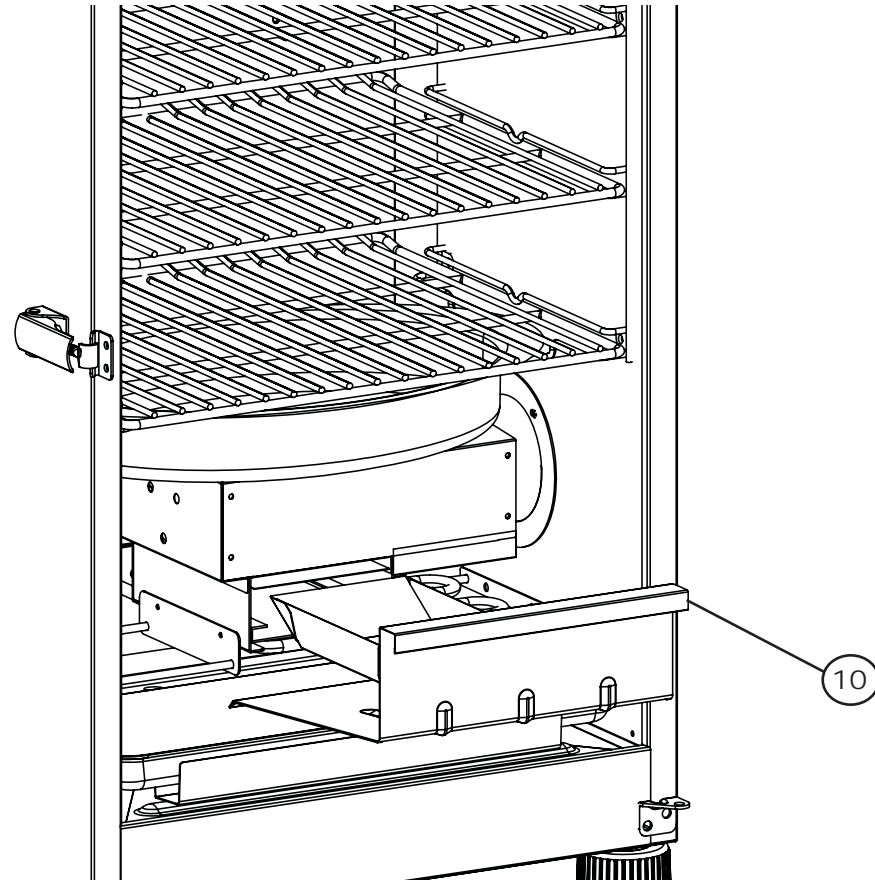
STEP 6

Place water bowl (9) onto lower bracket inside smoker.

Note: Water bowl must always be in place during smoking process, even if there is no water or other liquid in bowl. Bowl will prevent food from dripping onto wood chip lid.



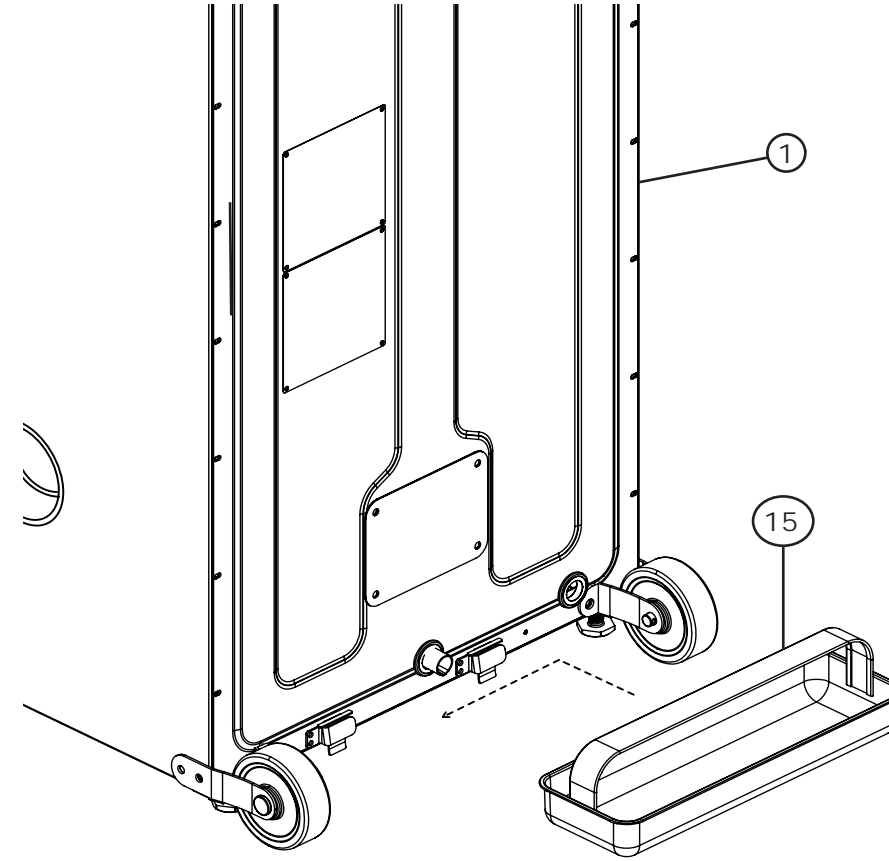
ASSEMBLY



STEP 7
Place wood chip tray (10) in smoker as shown.

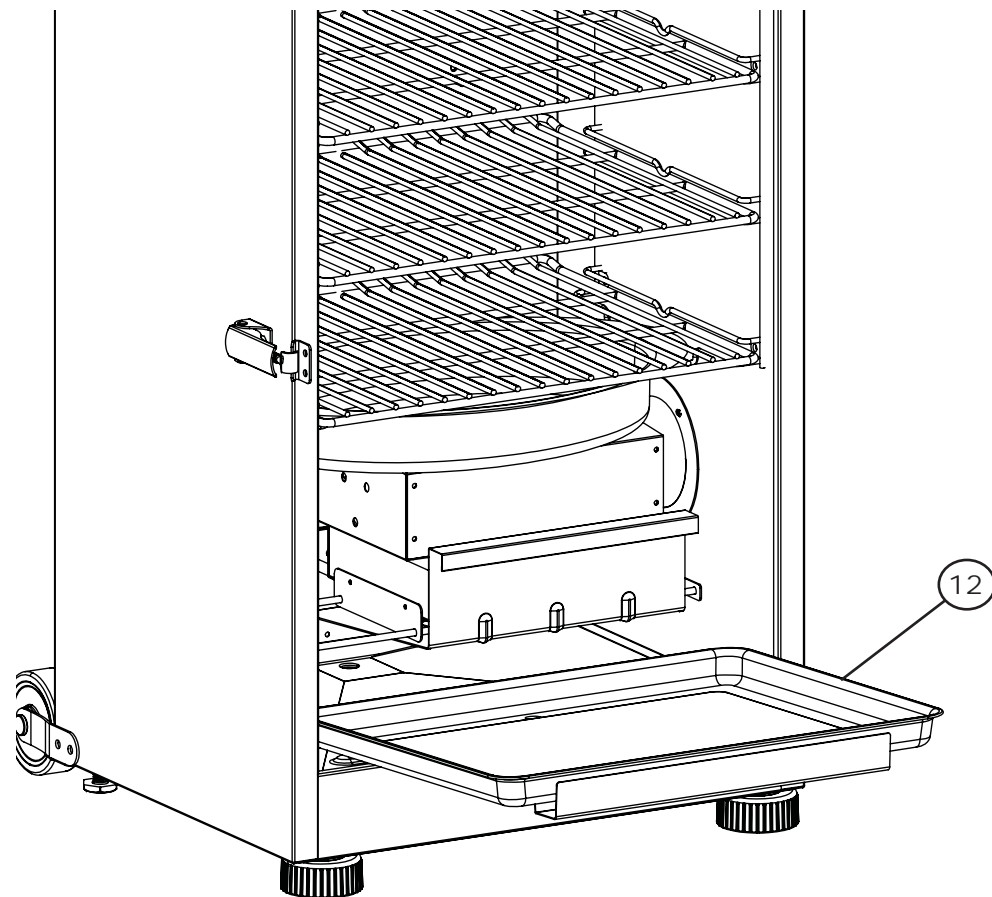
Note: Wood chip tray and wood chip loader **MUST** be in place when using smoker. This minimizes the chance of flare ups.

ARMADO

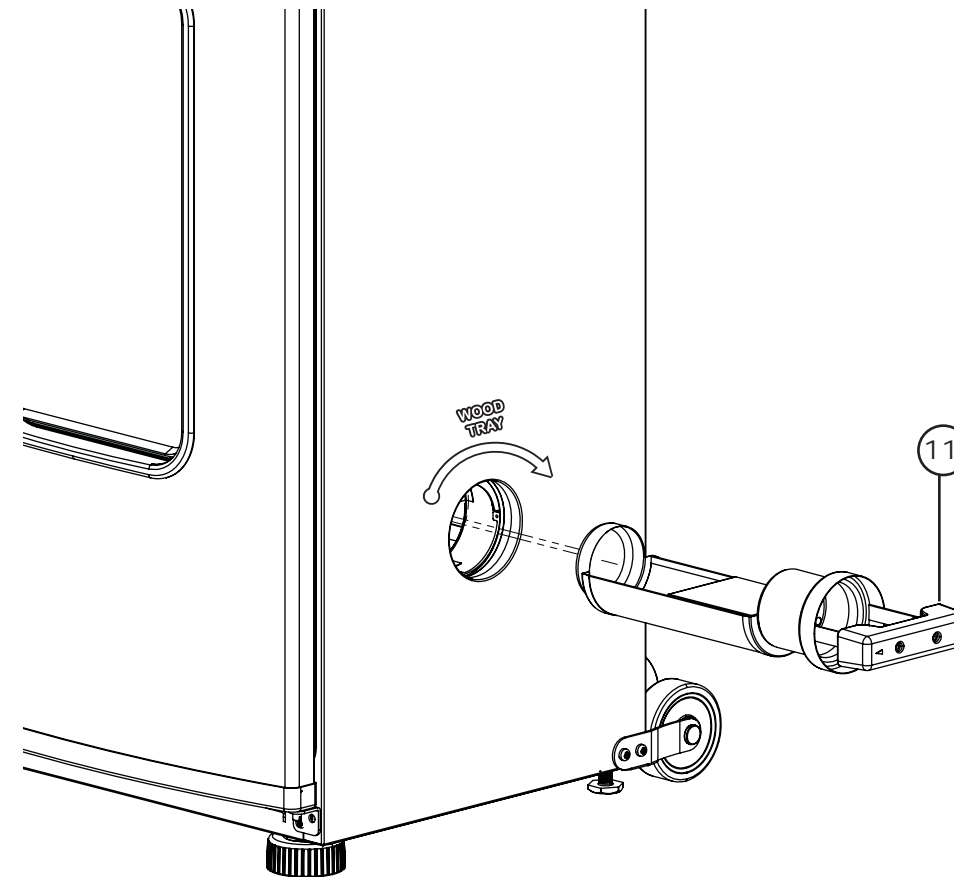


PASO 9
Deslice los soportes de la parte trasera de la bandeja para grasa (15) sobre las lengüetas ubicadas en la parte posterior del ahumador, (1) hasta que no se deslicen más.

Nota: Las ruedas no funcionará mientras la bandeja de grasa está en su lugar. Elimine la grasa bandeja de empujar fumador.

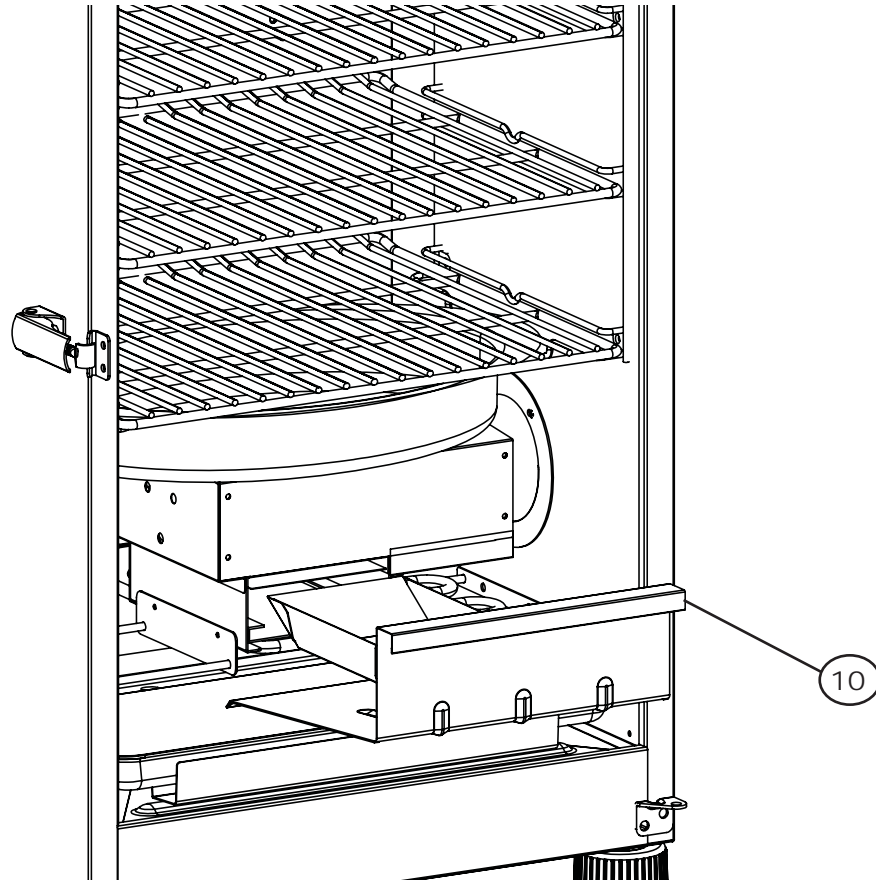


STEP 8
Place drip pan (12) inside smoker below heating element as shown. Make sure drip pan hole aligns with hole in bottom of smoker.



PASO 10
Introduzca el cargador de trocitos de madera (11) en el costado del ahumador, como se muestra en la ilustración.

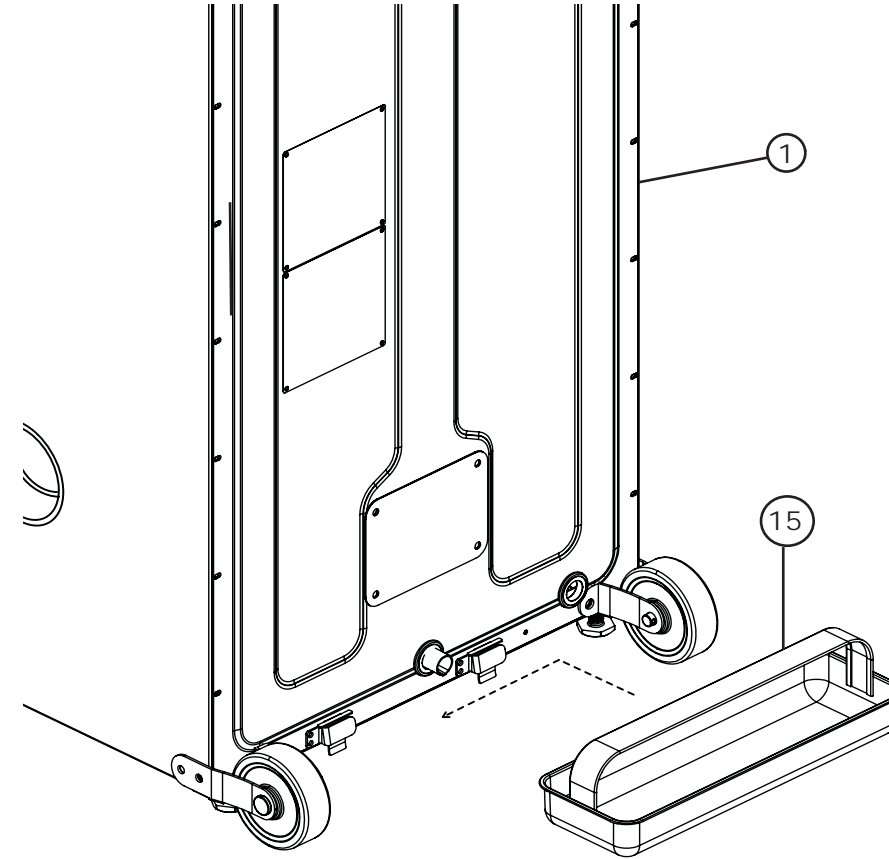
ARMADO



PASO 7
Coloque el recipiente para trocitos de madera (10) en el ahumador, como se ilustra.

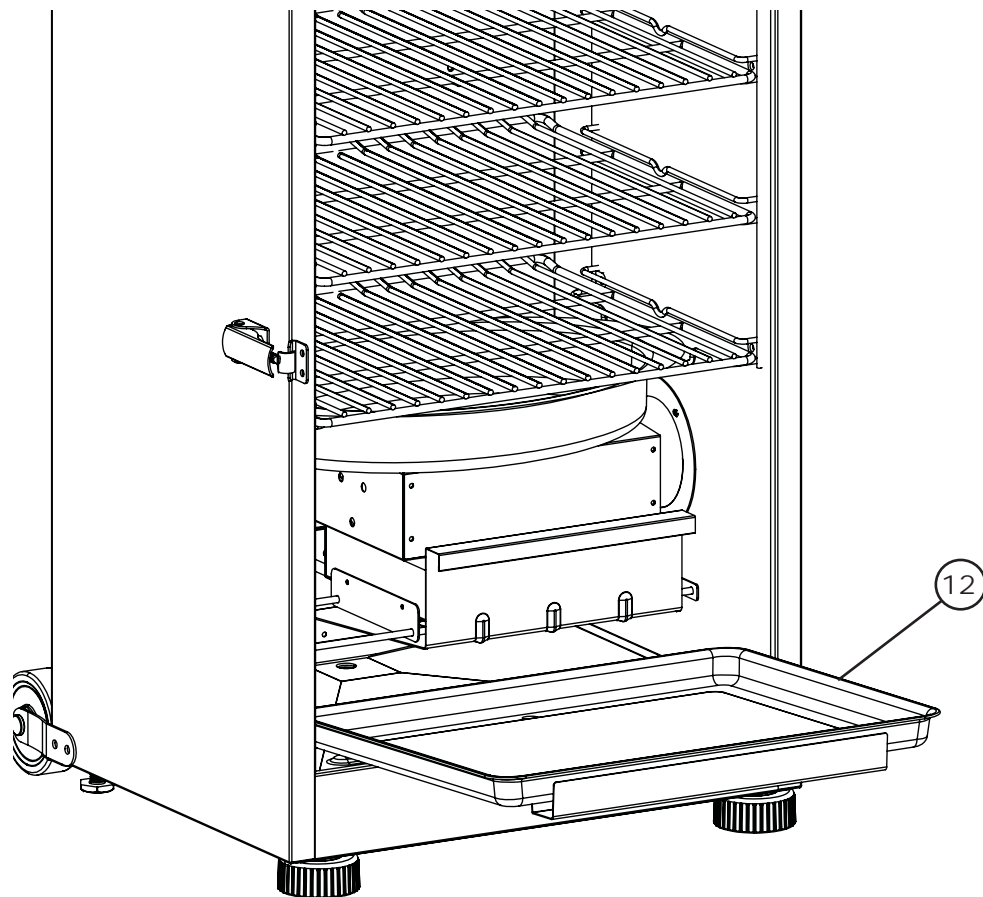
Nota: Al utilizar el ahumador, el cargador y el recipiente de trocitos de madera TIENEN que estar en su sitio. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.

ASSEMBLY

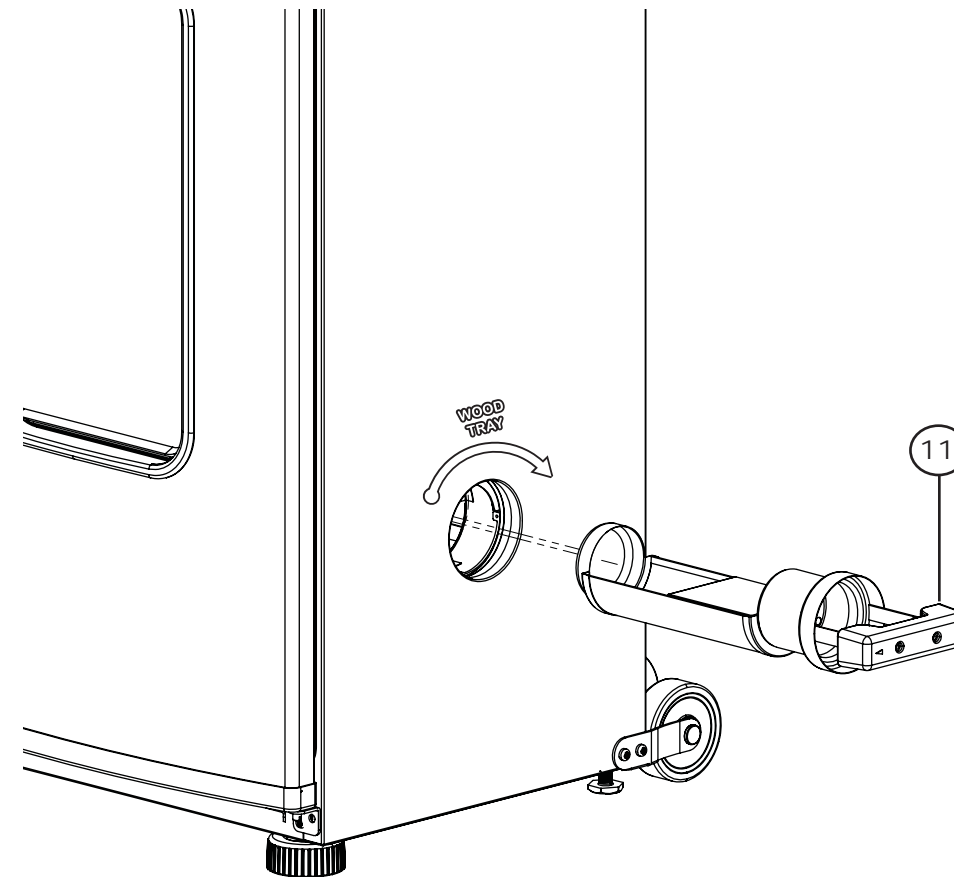


STEP 9
Slide brackets on back of grease tray (15) onto tabs on back of smoker body (1) until grease tray stops.

Note: Wheels will not operate while grease tray is in place. Remove grease tray to push/pull smoker.



PASO 8
Coloque el colector (12) dentro del ahumador, debajo del elemento calefactor, como se ilustra. Asegúrese de que el orificio del colector quede alineado con el orificio ubicado en el fondo del ahumador.



STEP 10
Insert wood chip loader (11) into side of smoker as shown.

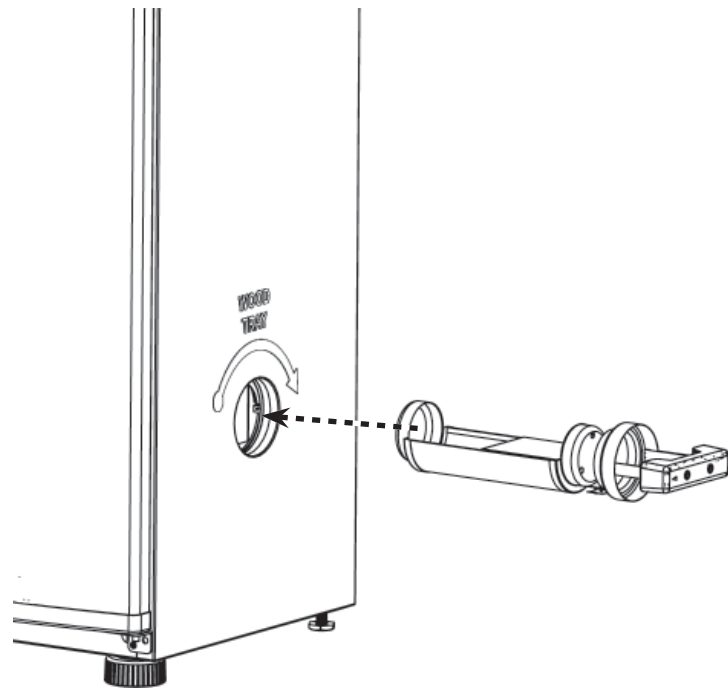
PRE-SEASON INSTRUCTIONS

PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

Some smoke may appear during this time, this is normal.

1. Make sure water pan is in place with NO WATER.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run unit for 3 hours. During last 45 minutes, add 1 cup of wood chips in chip loader to complete pre-seasoning.
3. Shut down and allow to cool.

HOW TO USE WOOD CHIP LOADER



How to use wood chip loader:

- Before starting unit, place ½ cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than ½ cup of wood chips at a time. Never use wood chunks.
- Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray. Turn handle counterclockwise, to the upright position, and leave wood chip loader in place.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down by removing wood chip loader and looking into smoker through hole. Add more chips as needed.
- Wood chip loader must be pulled out completely from smoker when checking wood chip level.

Adding more wood during smoking process:

- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader and insert into smoker.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after wood is added. It will stabilize after a short time. Do not adjust temperature setting.

Caution:

- Keep smoker door closed when adding wood chips.
- Wood chip loader will be HOT even if handle is not.



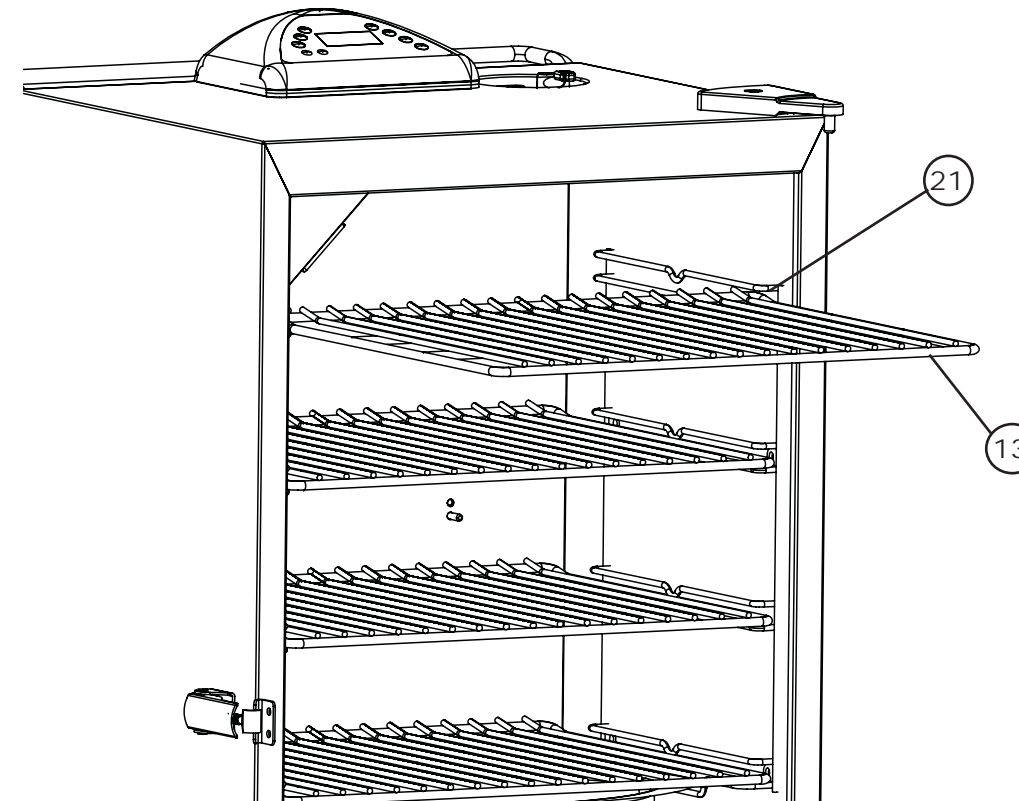
CAUTION

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.

ARMADO

PASO 5

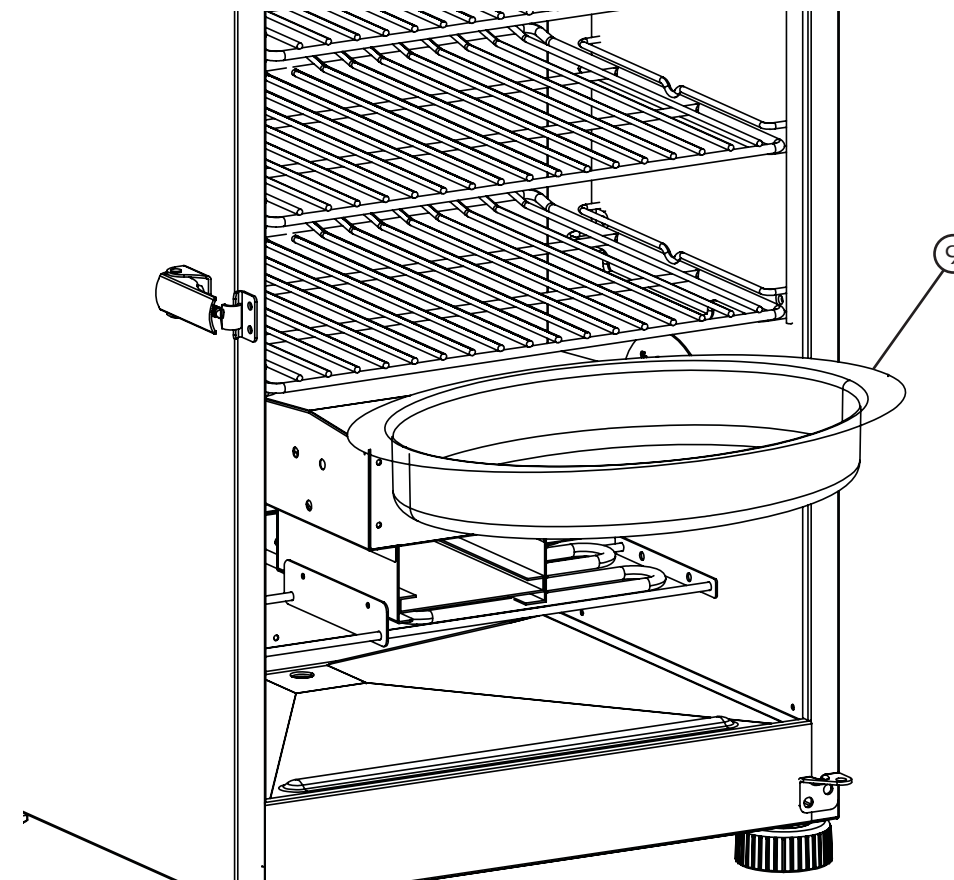
Deslice bastidores fumadores (13) en las guías de ayuda que fuma bastidor (21).



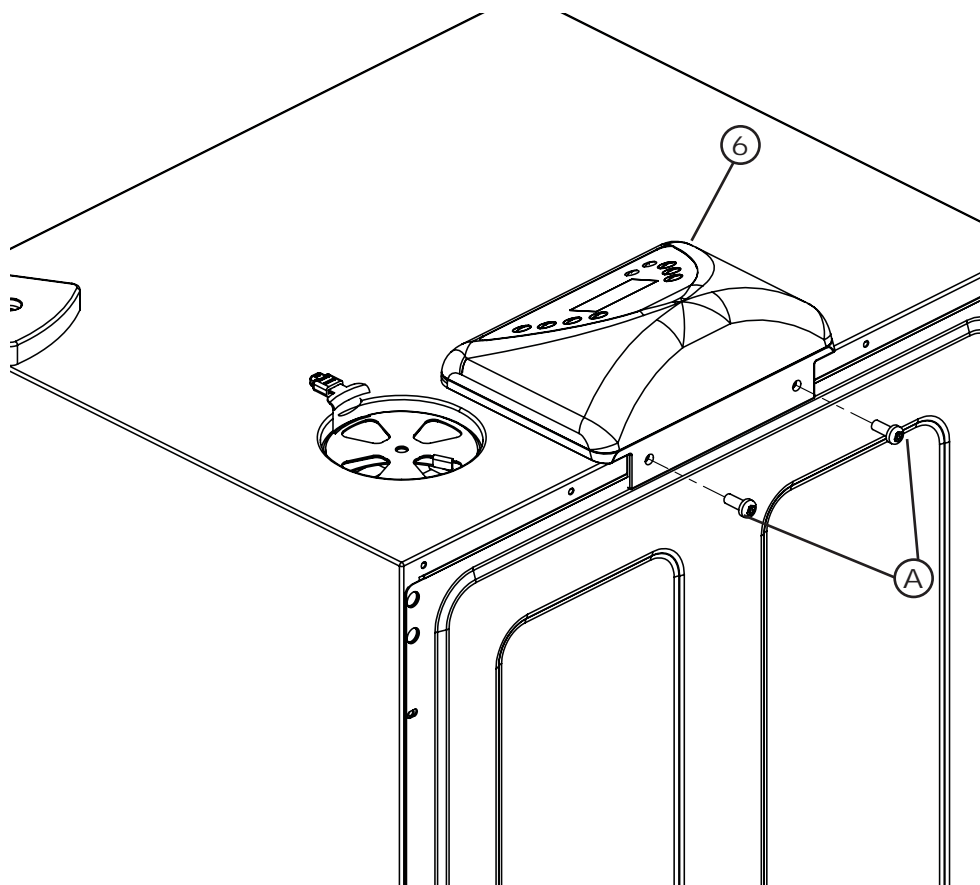
PASO 6

Coloque el tazón para (9) el agua en el soporte inferior, dentro del ahumador.

Nota: El tazón para el agua debe estar colocado siempre en su lugar durante el proceso de ahumado, incluso si está vacío. El tazón impedirá que restos de alimento caigan sobre la tapa de los trocitos de madera.



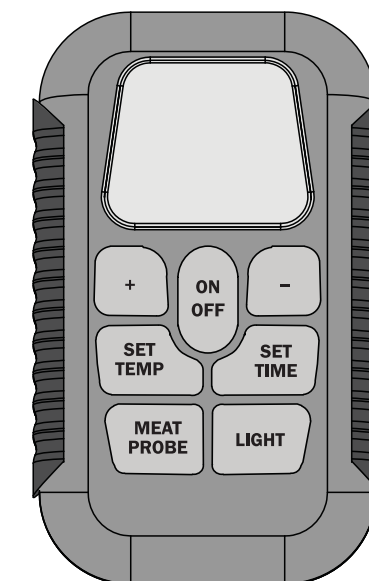
ARMADO



PASO 3
Con tornillos Phillips (A), fije el panel de control (6) al cuerpo del ahumador (1).

Nota: No los apriete demasiado.

HOW TO USE CONTROL PANEL & REMOTE CONTROL



Note: Direct sunlight may interfere with ability to read LED display, block light if needed.

To set temperature:

- Press **ON** button.
- Press **SET TEMP** button once-LED display will blink.
- Use +/- to set temperature.
- Press **SET TEMP** button again to lock in temperature.

Note: Heating will not begin until timer is set.

To set timer:

- Press **SET TIME** button once-LED display for hours will blink.
- Use +/- to set hours.
- Press **SET TIME** button again to lock in hours. The minutes LED will start blinking.
- Use +/- to set minutes.
- Press **SET TIME** to lock in minutes and start cook cycle.

Heat will turn off when time has expired.

To use meat probe:

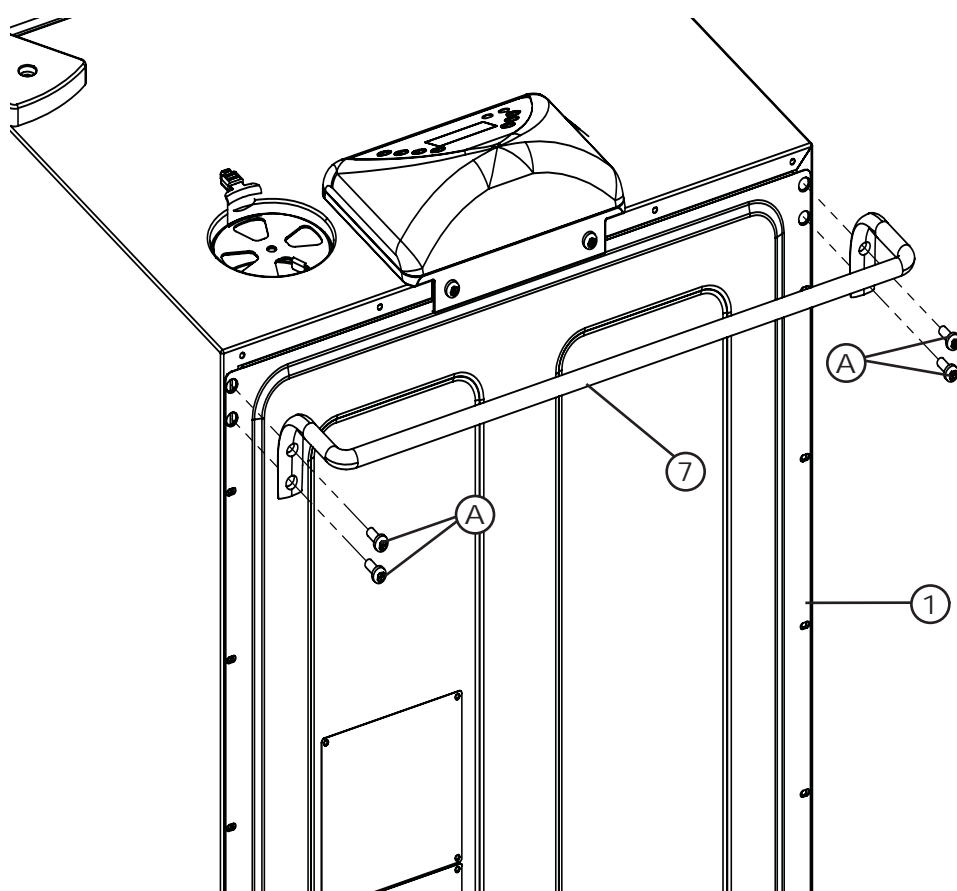
- Insert meat probe into center of meat to get most accurate reading.
- Press and hold **MEAT PROBE** button-LED display will show internal temperature of meat.
- Once **MEAT PROBE** button is released-LED display will return to set temperature or set time.

To use light:

- Press **LIGHT** button to turn light on.
- Press **LIGHT** button to turn light off.

To RESET control panel:

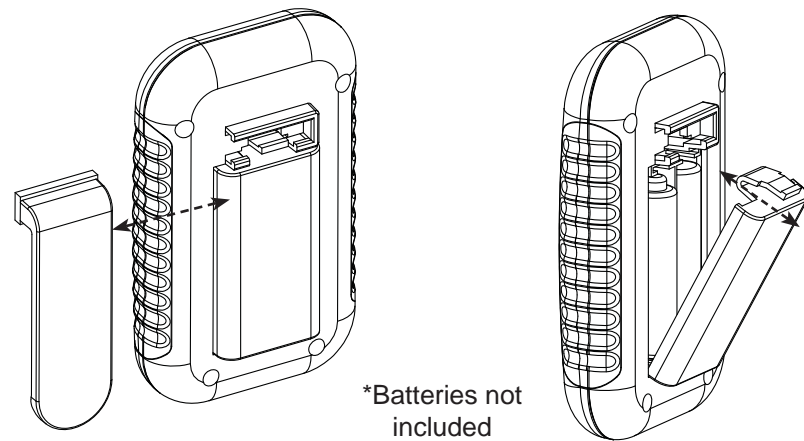
If control panel shows an error message, turn electric smoker off, unplug unit from outlet, wait ten seconds, plug unit back into outlet, then turn electric smoker on. This will reset control panel.



PASO 4
Con un tornillo Phillips (A), fije la manilla trasera (7) a la parte posterior del cuerpo del ahumador (1), como se muestra en la ilustración.

NOTA: No levante la unidad por la manija posterior

HOW TO USE CONTROL PANEL & REMOTE CONTROL



*Batteries not included

To replace batteries:

- Slide belt clip to the left to remove.
- Press tab down on battery cover and pull out.
- Install 2 “AAA” Alkaline batteries. Check positive (+) and negative (-) symbols, on the case and battery, to insure proper installation.
- Replace the battery cover.
- Remove batteries before storing remote control.

To test frequency range:

- Turn unit on.
- Use remote to turn light on and off as you move away from unit.
- Remote control is out of frequency range when light will no longer turn on and off.

IMPORTANT

- Do not leave remote control exposed to sunlight for prolonged periods of time.
- Remote control has frequency range of up to 100ft (30m).
- Test frequency range before and during use.

TROUBLESHOOTING

If the remote is not working properly or not interfacing correctly with the controller, it may be due to weak batteries, batteries being incorrectly installed or the remote is not correctly linked to controller.

Possible solutions

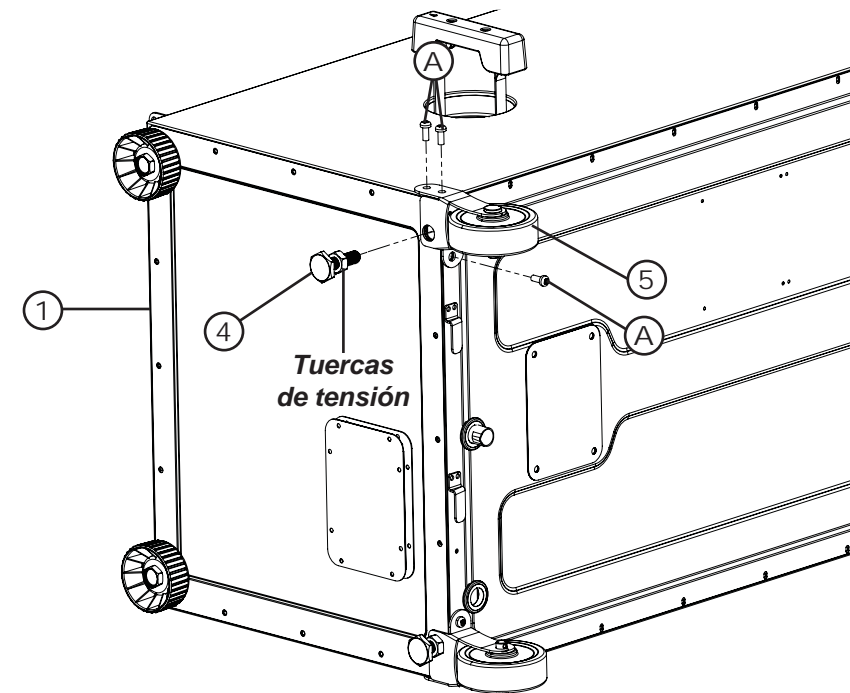
- Replace batteries and install according to image in battery housing
- Link remote and controller by:
 - a. Turn Controller & Remote “ON”,
 - b. Press and HOLD “SET TEMP” on controller for 3 seconds.
 - c. On the Remote press “MEAT PROBE”, “LIGHT”, “MEATPROBE”, “LIGHT” (all buttons must be pressed within 5 seconds of each other) A short beep will occur after each button press.

! CAUTION !

- Keep batteries away from small children. If battery is swallowed consult a physician immediately.
- Be sure to insert batteries correctly. Improper installation may result in leaks and/or possible explosion.
- Do not dispose of batteries in fire.
- Do not mix old and new batteries.
- Do not mix alkaline, standard (carbon-zinc), or rechargeable (ni-cad, ni-mh, etc) batteries.

ARMADO

- ANTES DE ARMARLA, LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- ARME LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.
- HERRAMIENTAS NECESARIAS: DESTORNILLADOR PHILLIPS



PASO 1

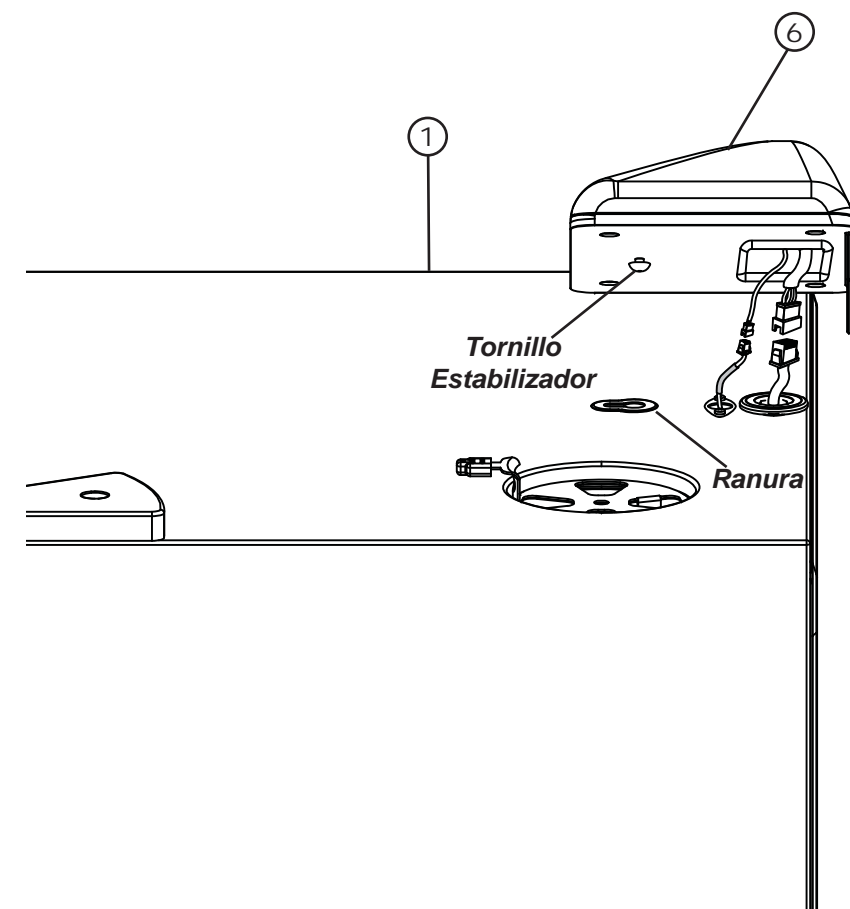
Ubique la rueda (5) en la parte inferior del ahumador (1), como muestra la ilustración.

Inserte el pata roscada ajustable (4) en la parte inferior de la rueda (5)

Fije la rueda (5) a la parte inferior del ahumador (1), utilizando tornillos Phillips (A).

Repita el mismo paso en el lado opuesto.

Nota: Ajuste la altura del pata roscada ajustable, girándolo hacia la derecha o izquierda, de modo que el ahumador quede nivelado. Una vez que esté nivelado, fije la posición de las patas traseras con las tuercas de tensión.



PASO 2a

Coloque el panel de control (6) encima del cuerpo del ahumador (1), como se ilustra.

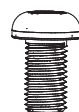
Alinee las ranuras del conector del panel de control con las pestañas del conector del ahumador, y realice la conexión entre ellos, como se ilustra.

PASO 2b

Monte el panel de control al insertar la cabeza del tornillo estabilizador en la ranura.

Nota: Es probable que el tornillo estabilizador necesite ajustarse ligeramente para que quede a la perfección.

LISTA DE HERRAJES



(A)
M5x14
Tornillo Phillips
Cant.: 12

LISTA DE PIEZAS

Modelo 20070311		
PIEZA No	PIEZA DE REPUESTO	ART. No
1	Juego de la parte principal	9907100005
2	Puerta con ventana	9907090036
3	Juego de regulador de ventilación	990060221
4	Pata roscada ajustable	910050006
5	Juego de ruedas	9907100004
6	Juego de tablero de control digital	9907100001
7	Juego de la manilla trasera	9907100003
8	Juego del cerrojo de la puerta	990070018
9	Tazón para el agua	910060064
10	Recipiente para los trocitos de madera	9007060092
11	Cargador de trocitos de madera	9007090093
12	Colector de residuos	910060065
13	Rejilla de ahumado	910060062
14	Juego de la bisagra de la puerta	9907090041
15	Bandeja para la grasa	910060047
16	Remate de la pata	910050009
17	Control remoto inalámbrico	9007100008
18	Termómetro para la carne	9007080006
19	Juego de la cubierta de bombilla	9907090035
20	Juego de piezas del elemento	9907090039
21	Soporte de la rejilla para cocinar Kit para montaje en Rack	9907090037
22	Juego de la tapa para los trocitos de madera	9907100013
	Juego de soportes de la bandeja para la grasa	9900500024
	Soporte de kit de montaje en bastidor	990060267
	Juego de herrajes	9907100006
	Juego de herrajes de control digital	998050010
	Manual de instrucciones	9807100002

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL MINORISTA: Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581.

Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

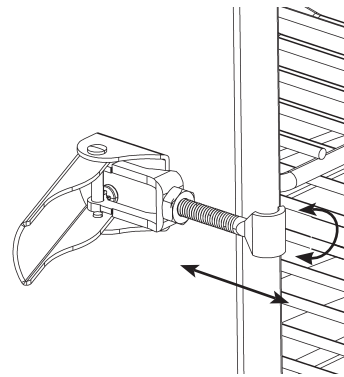
¡ALTO!

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.
	Wire connector on controller not properly connected to smoker	See Step 2 on Page 6
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Unit takes excessive amount of time to heat up (longer than 60-70 min)	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
There is a gap between the door and the smoker when in use and door latch has no more adjustment	Door alignment	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	Damaged door seal	
Grease is leaking out of smoker through door and legs	Drip pan not in place	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of unit
	Excess grease or oil build-up in unit	Clean unit
	Drain tube in back of unit is not draining	Check drain tube positioning at back of unit
No smoke	No wood chips	Add wood chips (See Page 11)
Temperature rapidly decreased, or shut down after few hours of use	Internal wiring issue	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller displaying error message	Temperature sensor malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Power light is on, unit isn't heating	Element failure	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller does not adjust heat	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Interior light does not come on	Bulb burned out	Replace bulb with 15W-25W bulb made for ovens
	Switch is in off position	Turn switch on
Meat probe temperature does not show on display	Probe malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Remote will not control smoker	Batteries are weak or installed wrong	Refer to page 13 instructions
	Remote is not linked properly to controller	
	Remote malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

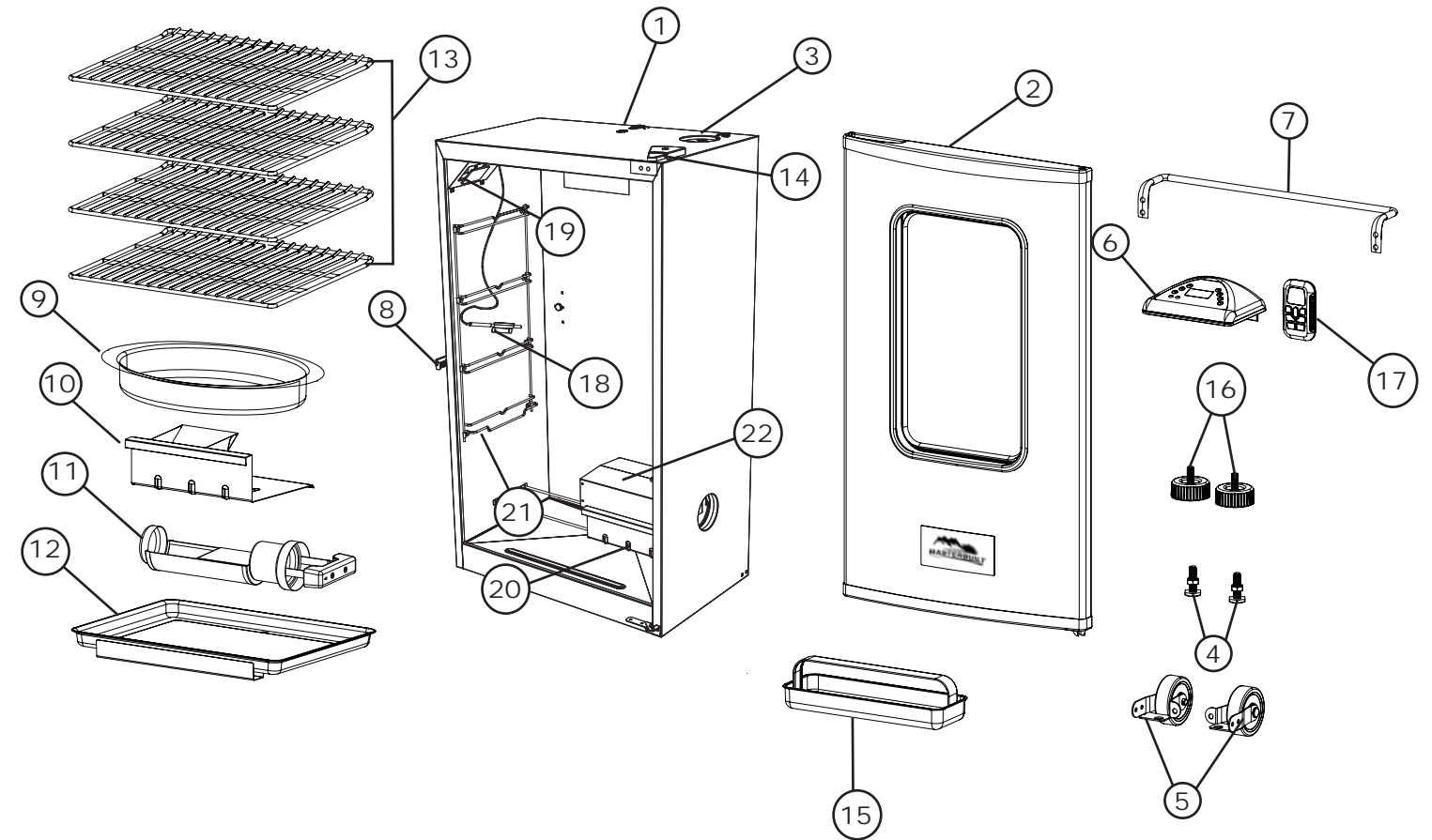
IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Rear handle is NOT for lifting.
- Wood chip loader and wood chip tray 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 grease tray on back of unit often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray 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.
- Glass in door is tempered and will not break under normal operation.
- 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. To minimize smoke loss around door, door latch can be adjusted to further tighten door seal against body.
- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch.
- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.
- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required. To insure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL MINORISTA: Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581. Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

LISTA DE PIEZAS



PIEZA No.	CANT.	DESCRIPCIÓN	PIEZA No.	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Parte principal del ahumador	12	1	Colector de residuos
2	1	Puerta del ahumador	13	4	Rejilla de ahumado
3	1	Regulador de ventilación	14	1	Bisagra de la puerta
4	2	Pata roscada ajustable	15	1	Bandeja para la grasa
5	2	Ruedas	16	2	Remate de la pata
6	1	Control digital	17	1	Control remoto inalámbrico
7	1	Manilla trasera	18	1	Termómetro para la carne
8	1	Cerrojo de la puerta	19	1	Juego de la cubierta de bombilla
9	1	Tazón para el agua	20	1	Elemento
10	1	Recipiente para los trocitos de madera	21	2	Soporte de la rejilla de cocción
11	1	Cargador de trocitos de madera	22	1	Tapa para los trocitos de madera

HOW TO CLEAN SMOKER

For smoking racks, water bowl and drip tray use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.

For wood chip tray and wood chip loader, clean frequently to remove ash build-up, residue and dust.

For the interior, glass in door, light cover, meat probe, and exterior of smoker simply wipe down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.

Door seal and inside seam that seal attaches to MUST be cleaned after each use to keep seal in proper working condition.

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

¡COMENCEMOS!

- Este ahumador funciona a fuego lento... Calcule su tiempo de modo que disponga del tiempo suficiente para cocinar. El ahumador SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE.
- “Cure” el ahumador antes de usarlo por primera vez. Vea la página 11.
- Antes de colocar los alimentos, caliente el ahumador a temperatura máxima, por 30 a 45 minutos.
- NO cubra las rejillas con papel de aluminio, pues esto impedirá que el calor circule correctamente.
- No sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades muy grandes de alimentos pueden absorber el calor, prolongar el tiempo de cocción y causar una cocción dispareja. Deje espacio entre los alimentos colocados en las rejillas y los lados del ahumador para asegurar que el calor circule adecuadamente. Si utiliza ollas, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción pareja. Para obtener más detalles, consulte el manual.
- Cierre el regulador ubicado al superior de la unidad para retener la humedad y el calor. Si está cocinando alimentos como pescado o cecinas, abra el regulador para liberar la humedad.
- La lectura de temperatura en el tablero de control fluctuará entre más o menos 10 y 15 grados a medida que el ahumador se conecte y desconecte.
- Guarde el ahumador en un área seca después de usarlo.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden aumentar los tiempos de cocción.
- LÍMPIELO DESPUÉS DE CADA USO. De esta forma, prolongará la vida útil de su ahumador y evitará la aparición de moho y hongos.

¡DISFRÚTELO !

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

SMOKED TURKEY Servings for 6-8



INGREDIENTS:

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

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.

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:

Hickory or Apple Chips

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	✓				✓	

BE A PART OF OUR “DADGUM GOOD” COMMUNITY ONLINE:

www.masterbuilt.com | www.dadgumthatsgood.com | www.facebook.com/masterbuilt

Twitter @Masterbuilt @JohnMcLemore @DadgumThatsGood

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions :

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

FCC Warning

Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC Statement

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

1. Reorient or relocate the receiving antenna.
2. Increase the separation between the equipment and receiver.
3. Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
4. Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.



ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD



- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto retendrá el calor y puede dañar gravemente el ahumador.
- El colector de residuos 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.
- La bandeja para la 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.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar las rejillas o los recipientes.
- 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.
- El empleo de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar 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.
- Se dispone de cables de prolongación más largos o extensiones removibles, que pueden usarse si se lo hace con precaución.
- Si usa un cable de prolongación más largo o una extensión: 1. La clasificación eléctrica marcada del cable o la extensión debe ser por lo menos igual de grande que la clasificación eléctrica de la unidad y 2. El cable debe acomodarse de manera que no quede en la cubierta o en la mesa, donde lo puedan jalar los niños o donde alguien se pueda tropezar 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 usarlos con aparatos 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA



PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. 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.
2. 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.

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 mueva la unidad por superficies irregulares.
- No levante la unidad por la manija posterior.
- No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté totalmente ensamblado y listo para usar.
- Use únicamente tomacorrientes autorizados con conexión a tierra.
- No use el ahumador durante tormentas eléctricas.
- Nunca exponga el ahumador eléctrico a la lluvia ni al agua.
- Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cordón, los enchufes ni el panel de control en agua ni en ningún otro líquido.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cable eléctrico o el enchufe, ni después que haya presentado fallas 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 cable eléctrico entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el ahumador sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- 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 use el ahumador eléctrico como calentador (LEA EL RIESGO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO EN LA PORTADA).
- Use el ahumador eléctrico únicamente sobre superficies estables y niveladas, para evitar que se vuelque.
- 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.
- 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.
- 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.

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

LIMITED WARRANTY

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: Notwithstanding 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.*

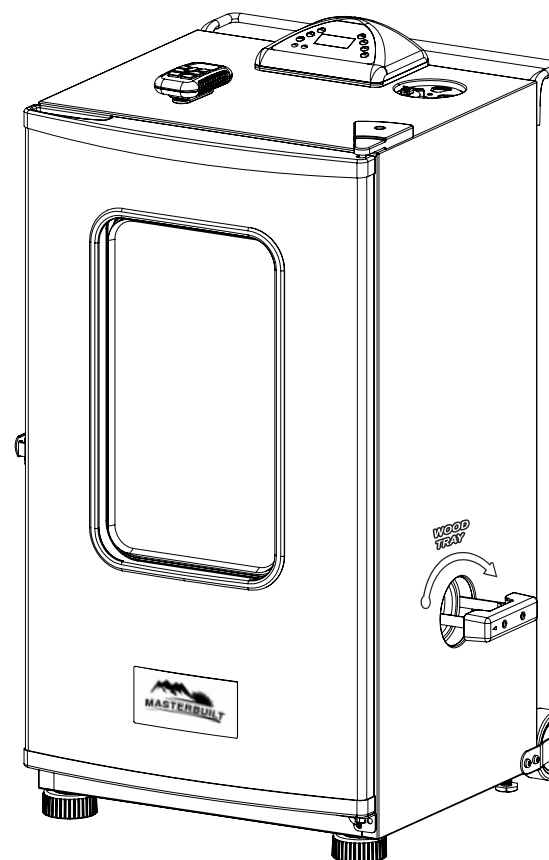


MASTERBUILT

**MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD**

AHUMADOR ELÉCTRICO MODELOS 20070311





ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE ÚNICAMENTE AL AIRE LIBRE



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Customer Service 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

Tiempo aproximado de armado: 15 minutos

Herramientas necesarias para el armado: Destornillador Philips *(no incluye)*

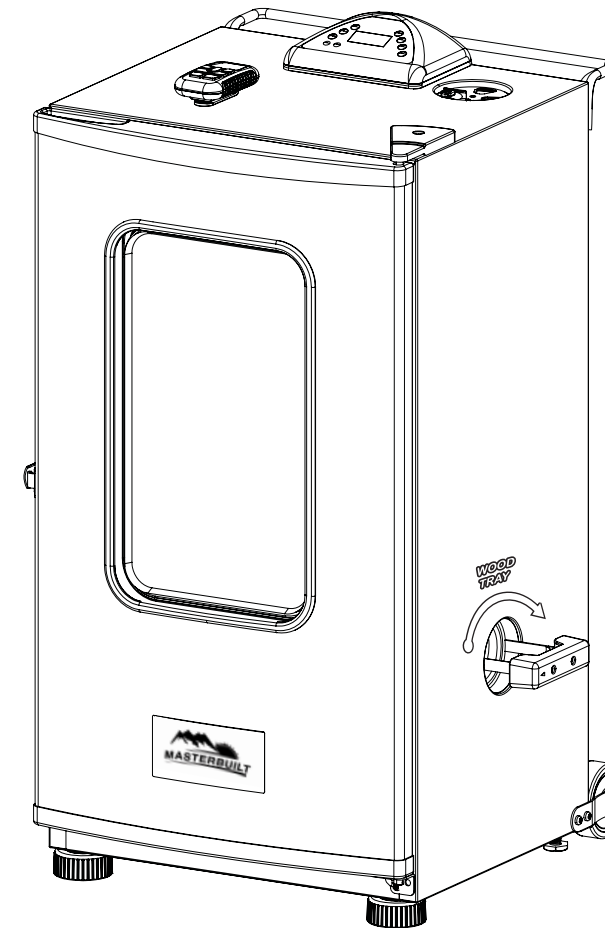
 PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
<p>La combustión del carbón produce monóxido de carbono, que es inodoro y que puede causar la muerte.</p> <p>NO haga arder trocitos de madera dentro de casas, vehículos, carpas, cocheras o áreas cerradas.</p> <p>Use este aparato únicamente al aire libre, en lugares bien ventilados.</p>	<p>Este manual contiene información importante necesaria para usar adecuadamente y sin riesgos esta unidad.</p> <p>Lea y observe todas las advertencias y las instrucciones antes y durante el uso del ahumador.</p> <p>Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro.</p> <p>Es posible que algunas partes tengan bordes afilados; tenga cuidado.</p>
<p>El no observar estas advertencias y no seguir correctamente estas instrucciones puede ocasionar lesiones o la muerte.</p>	



**MANUEL DE L'UTILISATEUR, D'ASSEMBLAGE ET D'ENTRETIEN
AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

FUMOIR ÉLECTRIQUE MODÈLE 20070311





CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Service à la clientèle 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

Durée d'assemblage approximatif : 15 minutes

Outil requis pour l'assemblage : Tournevis à pointe cruciforme (*non fourni*)

 RISQUE D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE 	 AVERTISSEMENT 
<p>Le monoxyde de carbone qui se dégage de la combustion du bois peut entraîner la mort.</p> <p>NE PAS faire brûler des copeaux de bois dans une maison, un véhicule, une tente, un garage ou dans tout autre endroit clos.</p> <p>Utiliser l'appareil uniquement à l'extérieur dans un endroit bien aéré.</p>	<p>Ce manuel contient des renseignements importants qu'il importe de connaître pour assurer une utilisation adéquate et sans danger de l'appareil.</p> <p>Lire attentivement et respecter tous les avertissements et toutes les consignes du présent manuel avant et pendant l'utilisation du fumoir. Veuillez conserver ce manuel pour consultation ultérieure.</p> <p>Certaines pièces peuvent avoir des bords coupants. Manipuler le fumoir avec soin.</p>
<p align="center">Le non-respect de ces avertissements et de ces consignes peut causer des blessures ou entraîner la mort.</p>	

LIRE TOUTES LES CONSIGNES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours à respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

- Cet appareil est conçu pour un usage à l'extérieur seulement. Ne jamais l'utiliser dans un endroit clos.
- L'appareil DOIT reposer sur le sol. Ne jamais le poser sur une table ou sur un comptoir. Ne pas déplacer l'appareil sur un terrain accidenté.
- Ne pas soulever l'appareil par la poignée arrière
- Ne pas brancher le fumeur électrique avant de l'avoir complètement assemblé et avant qu'il soit prêt à être utilisé.
- Brancher l'appareil comme il faut dans une prise de courant mise à la terre uniquement.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.
- Ne jamais exposer le fumeur électrique à la pluie ou à l'eau.
- Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ni le panneau de commande dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter de recevoir un choc électrique.
- Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la fiche a été endommagée, ou bien si l'appareil est tombé, s'il fonctionne mal ou s'il est défectueux d'une quelconque manière. Communiquer avec le service après-vente Masterbuilt au 1-800-489-1581.
- Toujours s'assurer d'avoir accès à un extincteur lorsque vous utilisez le fumeur électrique.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec des surfaces TRÈS CHAUDES.
- Ne jamais poser cet appareil sur un brûleur à gaz ou électrique TRÈS CHAUD, ou à proximité de ceux-ci, ni dans un four allumé.
- Toujours tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du fumeur électrique. Ne jamais laisser les enfants utiliser le fumeur électrique. Il est primordial d'assurer une surveillance étroite lorsque des enfants et des animaux domestiques se trouvent à proximité du fumeur électrique.
- Il est interdit d'utiliser des combustibles comme les briquettes de charbon ou les granulés dans un fumeur électrique.
- Ne jamais utiliser ce fumeur électrique comme appareil de chauffage (LIRE EN PAGE COUVERTURE L'AVERTISSEMENT SUR LE RISQUE D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser le fumeur électrique uniquement sur une surface plane et stable pour éviter que l'appareil ne bascule.
- Le fumeur électrique est TRÈS CHAUD lorsqu'il fonctionne et qu'il le demeure encore pendant un certain temps après son utilisation. Faire preuve de prudence.
- Ne pas toucher les surfaces TRÈS CHAUDES.
- Aucune activité ne doit se dérouler à proximité du fumeur électrique pendant ou après son utilisation, et ce, jusqu'au refroidissement complet de l'appareil. Le fumeur électrique est TRÈS CHAUD lorsqu'il fonctionne et qu'il le demeure encore pendant un certain temps après son utilisation.
- La consommation d'alcool ou de médicaments d'ordonnance ou en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur d'assembler adéquatement ou de faire fonctionner en toute sécurité le fumeur électrique.
- Éviter de cogner le fumeur électrique ou de le percuter.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche. Toujours laisser refroidir complètement le fumeur électrique avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Sortir les aliments du fumeur électrique avec prudence. Toutes les surfaces de l'appareil sont TRÈS CHAUDES et pourraient causer des brûlures.
- Toujours utiliser des gants de protection ainsi que des ustensiles de cuisine longs et robustes.

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUITE PAGE 2

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défaut de matériel et de main-d'œuvre dans des conditions d'assemblage approprié, d'utilisation normale et d'entretien recommandé pendant 90 jours à compter de la date d'achat initiale du produit.

La garantie Masterbuilt ne couvre pas le revêtement de peinture puisqu'il peut brûler lors de conditions normales d'utilisation.

La garantie Masterbuilt ne couvre pas la présence de rouille sur l'appareil.

Masterbuilt demandera une preuve d'achat raisonnable en cas de réclamation en vertu de la garantie et recommande de conserver la facture. À l'expiration d'une telle garantie, cette responsabilité prend fin.

Durant la période couverte par la garantie, Masterbuilt, à son entière discrétion, réparera ou remplacera à titre gratuit les pièces défectueuses et c'est le propriétaire qui assumera les frais de livraison des pièces. Dans le cas où Masterbuilt demande de renvoyer la pièce en question à des fins d'inspection, Masterbuilt assume les frais d'expédition pour renvoyer l'article demandé.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts causés au matériel en raison d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un accident, de dommages survenant lors du transport ou de dommages encourus par l'utilisation commerciale de ce produit.

Cette garantie énoncée est l'unique garantie donnée par Masterbuilt et remplace toute garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties tacites de commercialisation et d'adéquation du produit particulier.

Ni Masterbuilt ni le magasin de détail qui vend ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus.

La responsabilité maximale de Masterbuilt, en tout état de cause, ne doit pas dépasser le prix d'achat du produit payé par le consommateur/l'acheteur initial. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ni la restriction des dommages indirects ou accessoires. Dans ce cas, les restrictions ou exclusions précédentes peuvent ne pas s'appliquer.

Pour les résidents de l'État de la Californie exclusivement : Malgré cette limitation de garantie, les restrictions spécifiques suivantes s'appliquent, si le service, la réparation ou le remplacement du produit s'avère commercialement impraticable, le revendeur du produit ou Masterbuilt remboursera le montant payé par l'acheteur et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. Le propriétaire peut amener le produit au point de vente tenant ce produit pour obtenir une validité couverte par une garantie. Cette garantie énoncée vous accorde des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient selon les États.



Aller sur le site www.masterbuilt.com
ou remplir et renvoyer l'enregistrement de la garantie
A l'attention de : Enregistrement de la garantie
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse : _____ Ville : _____

État/Province : _____ Code postal : _____ Numéro de téléphone : (____) - _____

Adresse électronique : _____

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

Date de l'achat : ____ - ____ - ____ Point de vente : _____

** Le numéro de modèle et le numéro de série sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil*

Cet équipement est conforme à la section 15 du règlement de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) cet équipement ne doit pas provoquer de brouillage préjudiciable;
- (2) Il doit accepter tout brouillage reçu, y compris le brouillage pouvant entraîner un mauvais fonctionnement.

Avertissement de la FCC

Attention ! Toutes modifications ou tous changements effectués sans l'accord exprès de la partie responsable de la compatibilité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser son équipement.

Déclaration de la FCC

NOTE : Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limitations prévues dans le cadre de la catégorie B des appareils numériques selon la définition de la section 15 du règlement de la FCC. Ces limitations ont été conçues pour offrir une protection raisonnable contre tout brouillage nuisible au sein d'une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et diffuse des ondes radio et, s'il n'est pas installé ni utilisé en conformité avec les instructions dont il fait l'objet, peut causer des interférences gênantes avec les communications radio.

Nous ne saurions toutefois garantir l'absence d'interférences dans une installation particulière. Si cet équipement produit des interférences graves lors de réceptions radio ou télévisées qui peuvent être détectées en allumant et en éteignant le dispositif, vous êtes invité à les supprimer de plusieurs manières :

1. Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
2. Augmenter la distance séparant l'équipement et le récepteur.
3. Connecter l'équipement à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
4. Contacter votre revendeur ou un technicien radio/TV qualifié pour obtenir de l'aide.

! AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES !

- **Ne jamais recouvrir les grilles de cuisson de papier aluminium. Cela aurait pour conséquence d'emprisonner la chaleur et de causer des dommages importants au four électrique.**
- **La lèchefrite ne doit être installée qu'au bas du four électrique. Ne jamais la placer sur les grilles de cuisson, car cela risque d'endommager le four électrique.**
- **Le bac à copeaux de bois devient TRÈS CHAUD lorsque le four électrique est en marche. Faire attention au moment d'ajouter le bois.**
- **Pour débrancher le four électrique, l'éteindre à partir du panneau de commande et retirer la fiche de la prise de courant.**
- **Débrancher l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laisser refroidir complètement l'appareil avant d'y ajouter ou d'en retirer les grilles, la lèchefrite ou le réservoir d'eau.**
- **Mettre les cendres froides dans du papier d'aluminium, les imbiber d'eau et les jeter dans un récipient pour déchets non combustibles.**
- **Ne pas entreposer le four électrique s'il contient des cendres TRÈS CHAUDES. Attendre que toutes les surfaces aient refroidi avant de le faire.**
- **Les accessoires qui ne sont pas fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. sont déconseillés et peuvent causer des blessures.**
- **L'utilisation d'accessoires non conseillée par le fabricant d'appareils électroménagers peut causer des blessures.**
- **Ne jamais utiliser le four électrique à des fins autres que celles auxquelles il a été conçu. Cet appareil ne peut être utilisé à des fins commerciales.**
- **Toujours utiliser le four électrique conformément aux codes municipaux, provinciaux et fédéraux de prévention des incendies.**
- **Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisés mais avec précaution.**
- **Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge électrique est utilisée, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil et le cordon doit être fixé de façon à ce qu'il ne pende pas d'une table ou d'un comptoir car un enfant pourrait tirer dessus ou l'on pourrait trébucher dessus.**
- **La rallonge électrique doit être munie d'une prise de mise à la terre à trois broches.**
- **La rallonge électrique conçue pour l'extérieur doit être utilisée avec des produits conçus aussi pour l'extérieur. De plus, elle doit porter le suffixe «W» ainsi que la mention « Convient aux appareils utilisés à l'extérieur ».**
- **ATTENTION ! Garder le cordon d'alimentation au sec et à une certaine hauteur du sol pour réduire les risques de choc électrique.**
- **Faire preuve d'une extrême prudence lorsque l'on déplace un appareil contenant un liquide très chaud.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil en le vaporisant d'eau ou d'autres produits similaires.**

CONSERVER CES CONSIGNES

! AVERTISSEMENT !

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les sous-produits de la combustion provenant de l'emploi de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'état de la Californie comme pouvant causer des anomalies congénitales, présenter d'autres dangers pour la reproduction ou le cancer.
2. Les matériaux utilisés dans ce produit peuvent contenir du plomb et des composés du plomb, une substance reconnue par l'État de la Californie comme une cause d'anomalies congénitales et d'autres dangers liés à la reproduction.

Se laver les mains après avoir manipulé ce produit

ET C'EST PARTI!

- Vous venez de faire l'acquisition d'un fumoir à combustion lente ... accorder tout le temps qu'il faut à la cuisson. Cet appareil est conçu pour UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Procéder à l'assaisonnement préalable du fumoir avant la première utilisation. Voir page 11.
- Préchauffer l'appareil entre 30 et 45 minutes à la température maximale avant de mettre les aliments.
- **NE PAS recouvrir les grilles de papier aluminium, car cela empêcherait la chaleur de circuler correctement.**
- **NE PAS surcharger le fumoir d'aliments. La trop grande quantité d'aliments pourrait emprisonner la chaleur, allonger le temps de cuisson et donner une cuisson inégale. Laisser de l'espace entre les aliments sur les grilles et les parois latérales du fumoir afin de permettre à la chaleur de circuler librement. Pour les plats de cuisson, les mettre au milieu de la grille afin de garantir une cuisson uniforme. Veuillez consulter le manuel pour obtenir plus de précisions.**
- Fermer le clapet d'air situé sur le dessus de l'appareil afin de retenir l'humidité et la chaleur. Pour la cuisson du poisson ou de la viande séchée, ouvrir le clapet d'air afin d'évacuer l'humidité.
- La température indiquée sur le panneau de commande fluctuera \pm entre 10 et 15 degrés en raison du cycle de fumage intermittent.
- Entreposer l'appareil dans un endroit sec après son utilisation.
- Les températures extrêmes peuvent allonger le temps de cuisson.
- **NETTOYER L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION.** Cela prolongera la vie de votre fumoir et évitera l'apparition de moisissures.

SAVOUREZ!

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

DINDE FUMÉE

6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

4,5-6,3 kg (10 - 14 lb)	de dinde
1 c. à s.	de sel
2 c. à s.	de sucre
1 à 2 c. à t.	de cannelle
1	pomme moyenne évidée, épluchée et coupée en quartiers
2	oignons moyens coupés en quatre
4	branches de céleri avec ses feuilles

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeau à l'hickory ou à la pomme

PRÉPARATION :



Décongeler la dinde en suivant s'il y a lieu les conseils indiqués sur l'emballage. Retirer les abats et le cou. Rincer et essuyer délicatement. Saler l'intérieur de la volaille. Combiner le sucre et la cannelle dans un petit saladier. Enrober la pomme du mélange. Farcir la volaille avec la pomme, l'oignon, et le céleri. Fermer à l'aide de piques en bois. Attacher l'extrémité des pattes au croupion avec de la ficelle de boucher. Soulever le bout des ailes et venir les coincer dans le dos de la volaille. Régler à 107°C (225°F). Mettre la dinde sur la grille de cuisson et cuire entre 8 et 12 heures ou jusqu'à ce que la partie interne de la cuisse ait atteint 82°C (180°F). Couvrir la dinde et réfrigérer ou laisser reposer 20 minutes avant de découper. Servir.

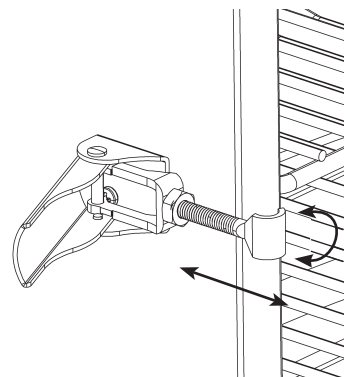
GUIDE DE FUMAGE DES VIANDES

ARÔME BOISÉ	VOLAILLE	POISSON	JAMBON	BŒUF	PORC	AGNEAU
Hickory Arôme âpre et fumé proche du bacon	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Arôme sucré et délicat	✓			✓		✓
Aulne Arôme délicat de fumée de bois	✓	✓			✓	
Pacanes Arôme prononcé et délicieux	✓	✓			✓	
Érable Arôme subtile et délicat	✓				✓	
Pomme Arôme sucré et délicat	✓	✓			✓	
Cerise Arôme sucré et délicat	✓				✓	

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ EN LIGNE « SACREBLEU, C'EST BON ! » :
www.masterbuilt.com | www.dadgumthatsgood.com | www.facebook.com/masterbuilt
 Twitter @Masterbuilt @JohnMcLemore @DadgumThatsGood

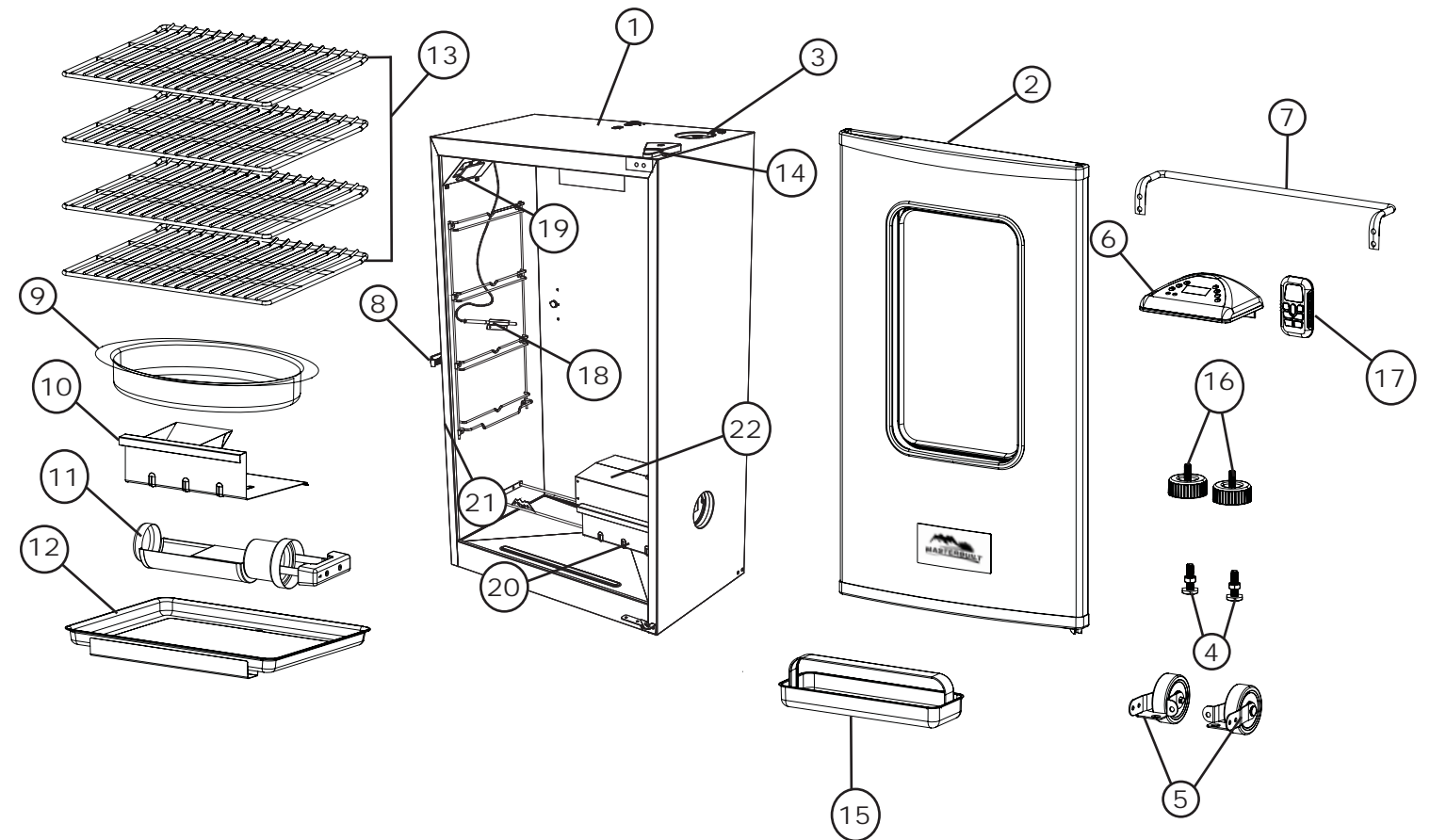
FAITS IMPORTANTS À PROPOS DE L'UTILISATION DU FUMOIR

- La température maximale se situe à 275°F (135°C).
- NE PAS déplacer l'appareil sur un terrain accidenté.
- La poignée arrière NE sert PAS à soulever l'appareil.
- Le chargeur de copeaux et le bac à copeaux de bois DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. De cette façon, le risque d'embrasement du bois est réduit.
- Des copeaux de bois doivent être utilisés pour produire de la fumée et obtenir son arôme. Voir la section « Guide de fumage des viandes » dans ce manuel.
- Vérifier souvent le collecteur de graisse situé à l'arrière de l'appareil lors de la cuisson. Le vider avant qu'il soit trop rempli. Le collecteur de graisse peut avoir besoin d'être vidé à intervalles réguliers pendant la cuisson.
- Ouvrir la porte du fumoir qu'en cas de nécessité. Le fait de l'ouvrir occasionne une perte de la chaleur et cela risque aussi de produire un embrasement du bois. Tenir la porte fermée permettra de restabiliser la température et d'arrêter l'embrasement.
- Ne pas laisser les cendres de bois des utilisations précédentes dans le bac à copeaux. Aussitôt que les cendres ont refroidies, vider le bac. Ce dernier doit être nettoyé avant et après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation de cendres.
- La vitre de la porte est en verre trempé et ne se cassera pas dans des conditions normales de fonctionnement.
- Le fumoir est un appareil qui produit beaucoup de fumée avec l'utilisation des copeaux de bois. La fumée s'échappera par les lignes de soudure et noircira tout l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour éviter la déperdition de fumée autour de la porte, le verrou de la porte peut être ajusté afin de réduire davantage le jeu entre la porte et l'appareil.
- Pour ajuster le verrou, desserrer la vis cruciforme du verrou. Tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre pour resserrer comme indiqué sur le schéma. Fixer solidement la vis papillon contre le verrou de la porte.
- Ouvrir la porte du fumoir pendant le fumage peut allonger le temps de cuisson en raison de la déperdition de chaleur.
- Lorsque la température extérieure est plus basse que 18°C (65°F) et que l'altitude est supérieure à 1067 m (3 500 pieds), un temps de cuisson supplémentaire pourrait s'avérer nécessaire. Pour s'assurer d'une cuisson parfaite de la viande, utiliser une sonde thermique afin de vérifier la température interne.



NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage de l'appareil ou pour signaler des pièces manquantes ou défectueuses, veuillez appeler le service après-vente MASTERBUILT au 1-800-489-1581 ou envoyer un courriel à Customerservice@masterbuilt.com. Veuillez avoir à disposition le numéro de modèle et le numéro de série lors de l'appel. Ces numéros sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.

LISTE DES PIÈCES



N° DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION
1	1	Fumoir	12	1	Lèchefrite
2	1	Porte du fumoir	13	4	Grille de fumage
3	1	Clapet à air	14	1	Charnière de porte
4	2	Pieds réglables	15	1	Collecteur de graisse
5	2	Roues	16	2	Capuchon de pied
6	1	Commande numérique	17	1	Télécommande sans fil
7	1	Poignée arrière	18	1	Sonde thermique
8	1	Verrou de porte	19	1	Protège-ampoule
9	1	Réservoir d'eau	20	1	Élément chauffant
10	1	Bac à copeaux de bois	21	2	Fixation de grille de fumage
11	1	Chargeur de copeaux de bois	22	1	Couvercle de bac à copeaux

COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Pour les grilles de cuisson, le réservoir d'eau et la lèchefrite, utiliser un détergent à vaisselle doux. Rincer et bien sécher.

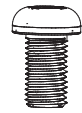
Pour le bac à copeaux de bois et le chargeur de copeaux, nettoyer fréquemment pour enlever l'accumulation de cendres, les résidus et la poussière.

Pour l'intérieur, la vitre de porte, le protège-ampoule, la sonde thermique, ainsi que l'extérieur du fumoir, passer simplement un chiffon humide. Ne pas utiliser de décapant. S'assurer de bien sécher.

Le joint d'étanchéité et le raccord intérieur, qui s'imbriquent l'un dans l'autre, DOIVENT être nettoyés après chaque utilisation afin de conserver le système de fermeture en bon de fonctionnement.

TOUJOURS S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ ET SUFFISAMMENT REFROIDI AVANT DE LE NETTOYER ET DE L'ENTREPROSER.

LISTE DES PIÈCES DE QUINCAILLERIE



(A)
Vis cruciformes
M5x14
Qté : 12

LISTE DES PIÈCES

MODÈLE 20070311		
N° DE PIÈCE	PIÈCE DE RECHANGE	N° D'ARTICLE
1	Ensemble fumoir	9907100005
2	Porte vitrée	9907090036
3	Ensemble clapet à air	990060221
4	Pied réglable	910050006
5	Ensemble roues	9907100004
6	Ensemble commande numérique	9907100001
7	Ensemble poignée arrière	9907100003
8	Ensemble verrou de porte	990070018
9	Réservoir d'eau	910060064
10	Bac à copeaux de bois	9007060092
11	Chargeur de copeaux de bois	9007090093
12	Lèche-frite	910060065
13	Grille de fumage	910060062
14	Ensemble charnières de porte	9907090041
15	Collecteur de graisse	910060047
16	Capuchon de pied	910050009
17	Télécommande sans fil	9007100008
18	Sonde thermique	9007080006
19	Ensemble protège-ampoule	9907090035
20	Ensemble élément chauffant	9907090039
21	Grille de cuisson Support Kit de rack	9907090037
22	Ensemble couvercle de bac à copeaux	9907100013
	Ensemble support collecteur de graisse	9900500024
	Support de l'élément Kit de montage en rack	990060267
	Pièces de quincaillerie	9907100006
	Quincaillerie – Panneau de commande	998050010
	Manuel de l'utilisateur	9807100002

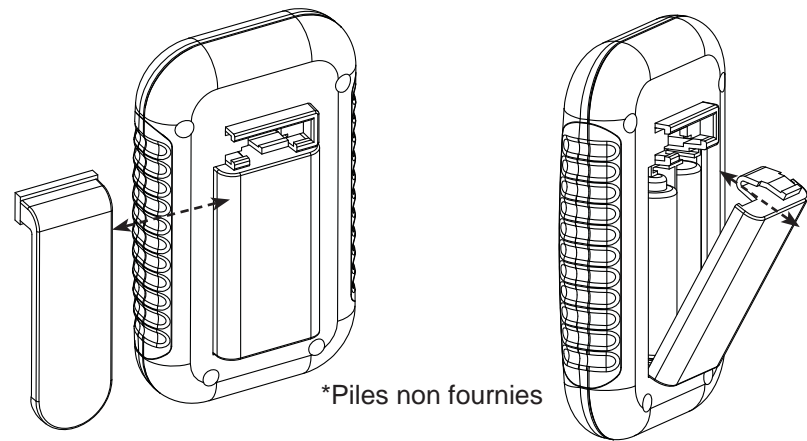
NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage de l'appareil ou pour signaler des pièces manquantes ou défectueuses, veuillez appeler le service après-vente MASTERBUILT au 1-800-489-1581 ou envoyer un courriel à Customerservice@masterbuilt.com. Veuillez avoir à disposition le numéro de modèle et le numéro de série lors de l'appel. Ces numéros sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.

GUIDE DE DIAGNOSTIC DES PANNES

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le voyant d'alimentation ne fonctionne pas	Appareil non branché	Vérifier le branchement de la prise murale
	Déclenchement du disjoncteur de la maison	S'assurer que d'autres appareils électriques ne sont pas branchés sur le même circuit électrique. Vérifier les fusibles de la maison.
	Le connecteur électrique du panneau de commande n'est pas relié correctement au fumoir	Voir Étape 2 à la page 6
L'appareil prend beaucoup trop de temps à chauffer (plus de 60/70 minutes)	Dérèglement du panneau de commande	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
	Appareil branché à une rallonge	Préparer l'appareil de manière à ne pas avoir à utiliser une rallonge électrique
Il y a un jeu entre la porte et le fumoir quand l'appareil est en marche et il n'est plus possible d'ajuster le verrou	Porte mal fermée	Fermer la porte et attacher solidement le verrou
	Dérèglement du panneau de commande	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le gras s'échappe du fumoir par la porte et les pieds	Alignement de la porte	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
	Joint d'étanchéité abîmé	
Pas de fumée	Lèche-frite non installée	Replacer de manière à ce que le trou s'aligne dans l'axe de l'orifice de drainage situé dans le bas de l'appareil
	Excédent de graisse ou accumulation d'huile dans l'appareil	Nettoyer l'appareil
	Le tuyau d'évacuation situé à l'arrière du fumoir ne fonctionne pas	Vérifier le tuyau d'évacuation à l'arrière du fumoir
La température diminue brusquement ou s'éteint après quelques heures de fonctionnement	Pas de copeaux de bois dans le bac	Ajouter les copeaux de bois (voir page 11)
Le panneau de commande affiche un message d'erreur	Problème avec les fils électriques internes	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le voyant d'alimentation est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas	Dérèglement du capteur de température	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
Régulateur n'ajuste pas la chaleur	Panne de l'élément chauffant	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
La lumière à l'intérieur ne s'allume pas	Dérèglement du panneau de commande/appareil	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
	Ampoule brûlée	Remplacer par une ampoule de 15W-25W pour le four
La température de la sonde thermique ne s'affiche pas à l'écran	Interrupteur fermé	Allumer l'interrupteur
	Dérèglement de la sonde	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
La télécommande ne contrôle pas le fumoir	Piles faibles ou mal installées	Se reporter aux consignes de la page 13
	Télécommande n'est pas correctement liée au panneau de commande	
	Dérèglement de la télécommande	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581



COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE COMMANDE ET LA TÉLÉCOMMANDE



Remplacer les piles :

- Glisser le clip de ceinture vers la gauche pour l'enlever.
- Appuyer sur la languette du couvercle des piles et le retirer.
- Insérer 2 piles alcalines « AAA ». Vérifier la bonne adéquation des symboles du côté positif (+) et du côté négatif (-) entre le compartiment et les piles pour assurer une installation adéquate.
- Remettre en place le couvercle de la pile.
- Enlever les piles avant de ranger la télécommande.

Test de la gamme de fréquences :

- Allumer l'appareil.
- Utiliser la télécommande pour activer et désactiver le rétro-éclairage tout en vous éloignant de l'appareil.
- La télécommande est à l'extérieur de la gamme de fréquences lorsque l'activation et la désactivation du rétro-éclairage ne se fait plus.

IMPORTANT

- Ne pas exposer la télécommande au soleil pendant de longues périodes de temps.
- La télécommande a une gamme de fréquences allant jusqu'à 30 m (100 pi).
- Effectuer un test de la gamme de fréquences avant et pendant son utilisation.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Si la télécommande ne fonctionne pas correctement ou si la liaison se fait mal avec le panneau de commande, il se peut que les piles soient faibles, qu'elles soient mal installées ou que la télécommande ne soit pas liée au panneau de commande.

Solutions possibles

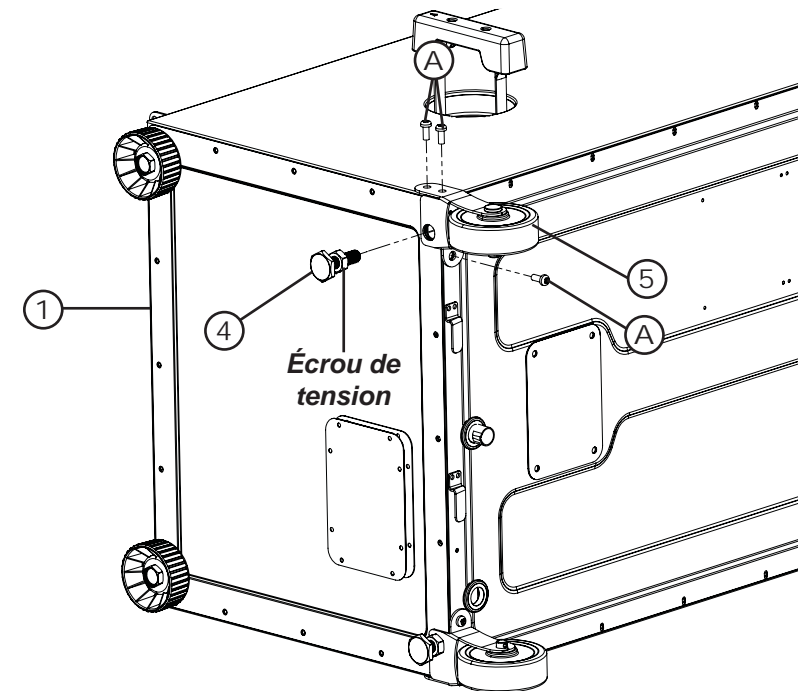
- Remplacer les piles et les installer en respectant le schéma du compartiment
- Lier la télécommande et le panneau de commande en :
 - a. Mettant sur « ON » le panneau de commande et la télécommande,
 - b. Appuyant et en MAINTENANT le bouton « SET TEMP » (RÉGLAGE TEMPÉRATURE) du panneau de commande pendant 3 secondes.
 - c. Sur la télécommande, appuyer sur « MEAT PROBE », « LIGHT », « MEATPROBE », « LIGHT » (l'utilisateur doit appuyer sur tous les boutons à 5 minutes d'intervalle) Un court signal sonore retentira chaque fois que l'utilisateur appuie sur un bouton.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

- Conserver les piles hors de la portée des jeunes enfants. En cas d'ingestion d'une pile, consulter immédiatement un médecin.
- S'assurer de la bonne installation des piles. Une installation inadéquate peut causer des fuites et éventuellement une explosion.
- Ne pas jeter les piles au feu.
- Ne pas mélanger les piles usagées avec les piles neuves.
- Ne pas utiliser différents types de piles en même temps : alcalines, ordinaires (carbone-zinc) ou rechargeables (Ni-cd, Ni-MH, etc.).

ASSEMBLAGE

- AVANT DE PROCÉDER À L'ASSEMBLAGE, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES.
- ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PROPRE ET PLANE.
- OUTIL REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE : TOURNEVIS À POINTE CRUCIFORME



ÉTAPE 1

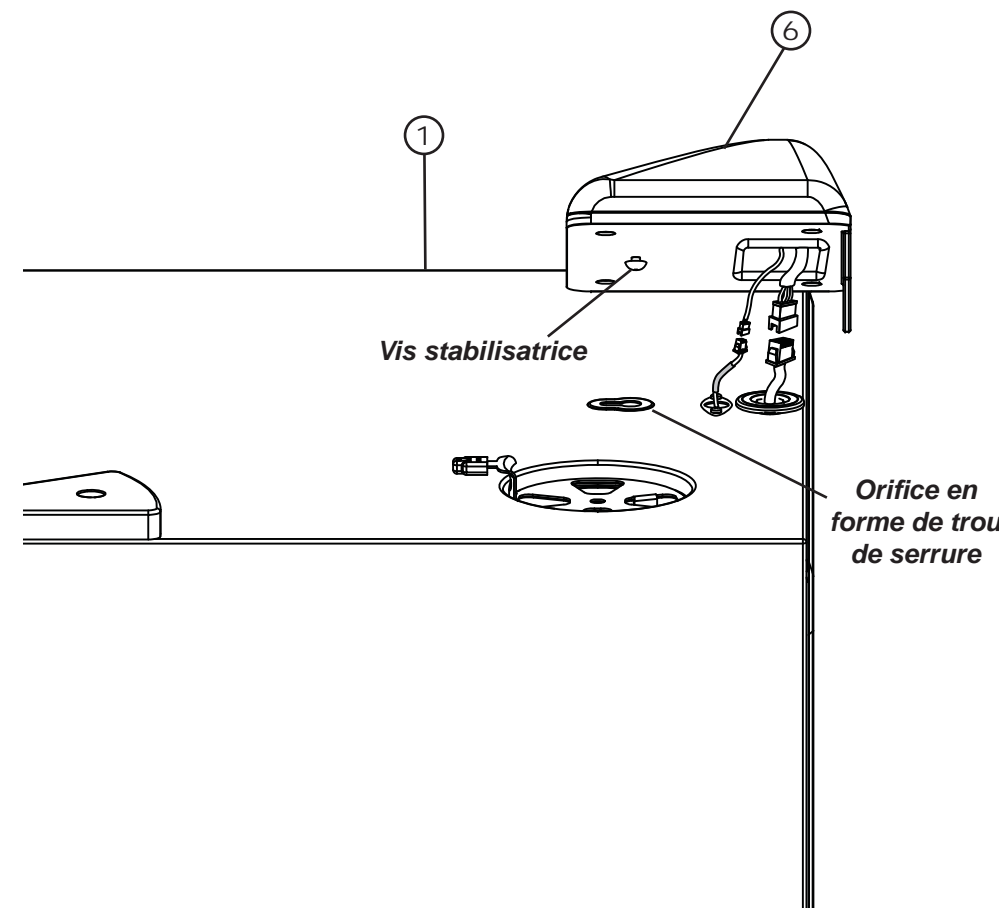
Poser la roue (5) dans la partie inférieure du fumoir (1) comme indiqué sur le schéma.

Insérer le pied réglable (4) au fond de la roue (5).

Fixer solidement la roue (5) au fumoir (1) à l'aide des vis cruciformes (A).

Répéter la même opération du côté opposé.

Note : Régler la hauteur du pied en le tournant vers la droite puis vers la gauche de manière à ce que le fumoir soit à niveau quand il sera en position verticale. Une fois l'appareil bien équilibré, fixer solidement la position des pieds arrière à l'aide des écrous de tension fournis.



ÉTAPE 2a

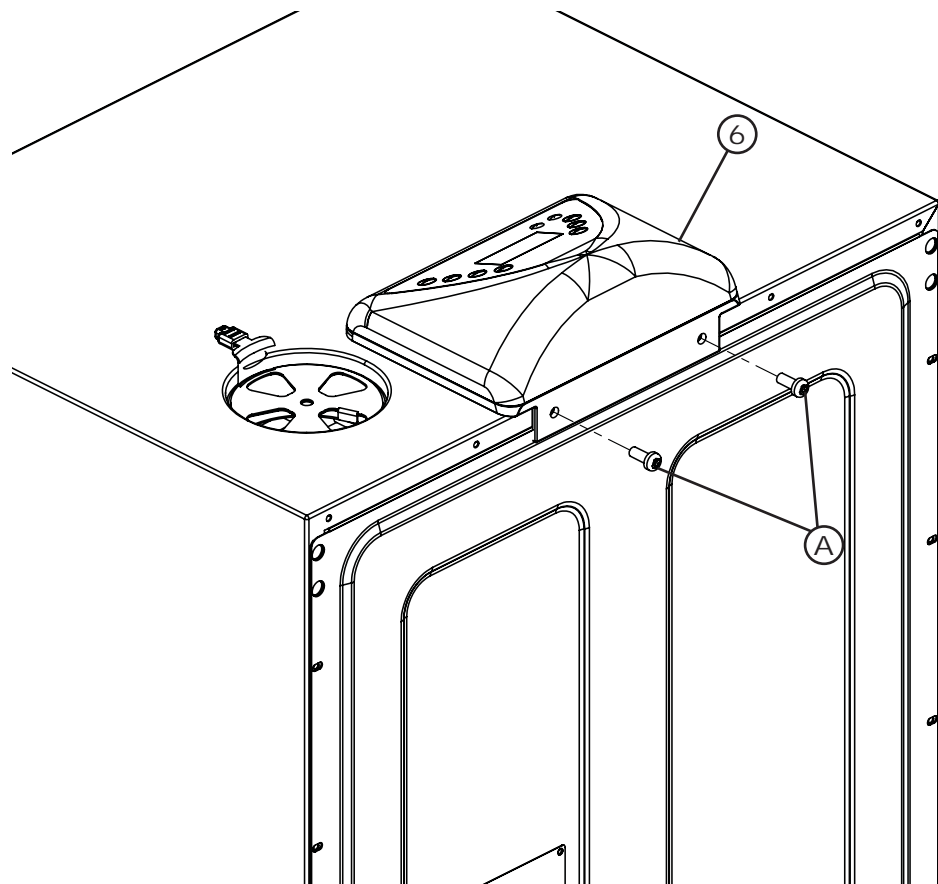
Installer le panneau de commande (6) sur le dessus du fumoir (1) comme indiqué sur le schéma.

Mettre dans un même alignement les fentes du connecteur électrique du panneau de commande et les languettes du connecteur électrique du fumoir comme indiqué sur le schéma et les relier ensemble.

ÉTAPE 2b

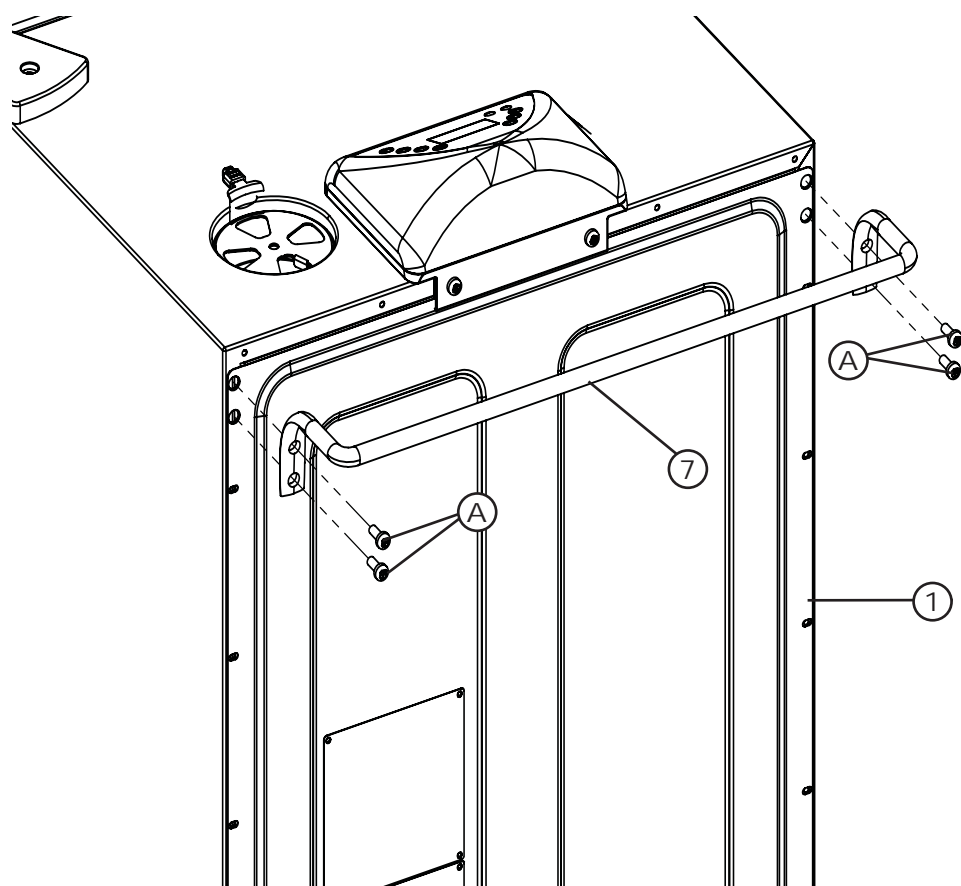
Monter le panneau de commande en insérant la tête de vis stabilisatrice dans l'orifice en forme de trou de serrure.

Note : Il se peut que la vis stabilisatrice ait besoin d'un léger réglage pour obtenir un ajustement serré.



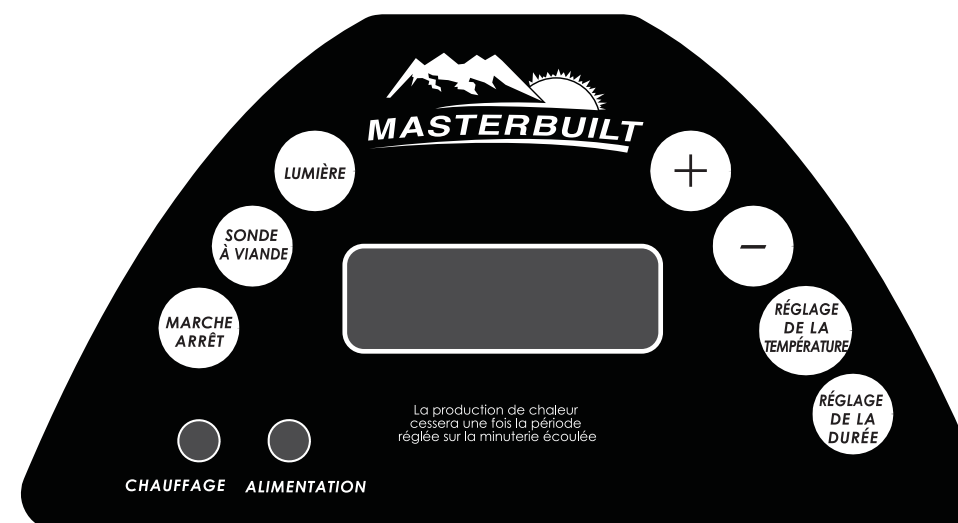
ÉTAPE 3
Fixer solidement le panneau de commande (6) au fumoir (1) à l'aide des vis cruciformes (A).

Note : Veillez à ne pas trop serrer.



ÉTAPE 4
Fixer la poignée arrière (7) à l'arrière du fumoir (1) avec les vis cruciformes (A) comme indiqué sur le schéma.

NOTE : Ne pas soulever l'appareil par la poignée arrière.



Note : Les rayons directs du soleil peuvent gêner la lecture de l'affichage DEL, le protéger de la lumière le cas échéant.

Régler la température :

- Appuyer sur le bouton « ON » (MISE EN MARCHÉ).
- Appuyer une fois sur le bouton « SET TEMP » (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE), l'affichage se mettra à clignoter.
- Utiliser +/- pour régler la température.
- Appuyer de nouveau sur le bouton « SET TEMP » pour programmer la température.

Note : Le fumoir ne commence pas à chauffer tant que la minuterie n'a pas été programmée.

Régler la minuterie :

- Appuyer une fois sur le « SET TIME », l'affichage des heures se mettra à clignoter.
- Utiliser +/- pour régler les heures.
- Appuyer de nouveau sur le bouton « SET TIME » pour programmer les heures. L'affichage des minutes se mettra à clignoter.
- Utiliser +/- pour régler les minutes.
- Appuyer sur « SET TIME » pour programmer les minutes et démarrer un cycle de cuisson.

Le fumoir s'arrête de chauffer dès que le temps est écoulé.

Utiliser la sonde thermique :

- Insérer la sonde thermique au plus près du centre de la pièce de viande pour obtenir la température la plus juste.
- Appuyer et maintenir le bouton « MEAT PROBE » (SONDE THERMIQUE), l'affichage DEL indiquera la température interne de la viande.
- Dès que le bouton MEAT PROBE est relâché, l'affichage revient à la fonction de réglage de la température ou de la minuterie.

Utiliser le rétro-éclairage :

- Appuyer sur le bouton « LIGHT » (RÉTRO-ÉCLAIRAGE) pour activer le rétro-éclairage.
- Appuyer sur le bouton LIGHT pour désactiver le rétro-éclairage.

Réinitialiser le panneau de commande :

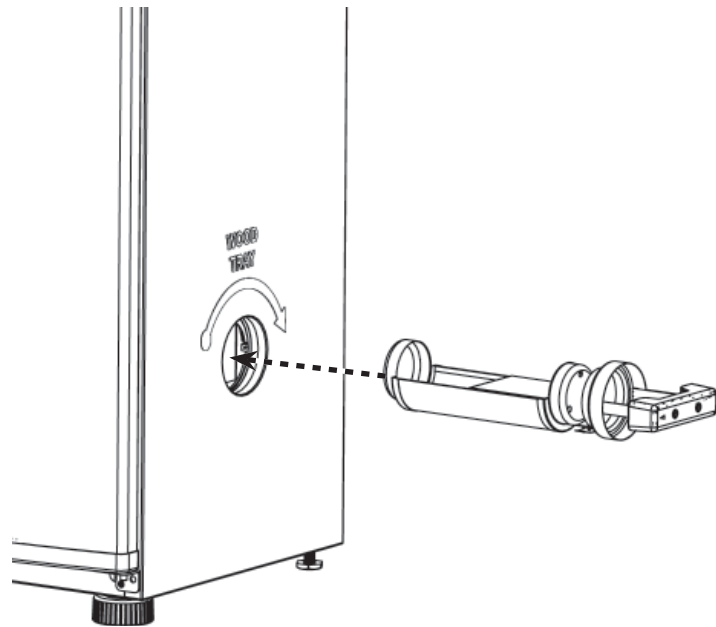
Si le panneau de commande affiche un message d'erreur, éteindre le fumoir électrique, le débrancher de la prise de courant, attendre dix secondes avant de le rebrancher, puis le remettre en marche. Le panneau de commande sera ainsi réinitialisé.

CONSIGNES RELATIVEMENT À L'ASSAISONNEMENT PRÉALABLE

ASSAISONNER LE FUMOIR AU PRÉALABLE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.
Un peu de fumée peut se dégager à ce moment-là, mais ceci est normal.

1. S'assurer que le réservoir d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU.
2. Régler la température à 135°C (275°F) et faire fonctionner l'appareil pendant 3 heures. À 45 minutes de la fin de la cuisson, ajouter 1 tasse de copeaux de bois dans le bac à copeaux pour terminer l'assaisonnement préalable.
3. Arrêter l'appareil et le laisser refroidir.

COMMENT UTILISER LE CHARGEUR DE COPEAUX DE BOIS



Pour utiliser le chargeur de copeaux de bois

- Avant d'allumer l'appareil, placez 1/2 tasse de copeaux de bois dans le chargeur.
- N'utilisez jamais plus de 1/2 tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois.
- Insérez le chargeur de copeaux de bois dans le fumoir. Les copeaux de bois doivent être de niveau avec le bord supérieur du chargeur de copeaux de bois.
- Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans le sens indiqué par la flèche, pour vider les copeaux. Les copeaux tomberont dans le contenant à copeaux de bois. Tournez la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position verticale et laissez le chargeur de copeaux de bois à l'intérieur du fumoir.
- Vérifiez régulièrement le contenant à copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé en retirant le chargeur de copeaux de bois et en regardant à l'intérieur du fumoir par le trou. Ajoutez des copeaux de bois au besoin.
- Le chargeur de copeaux de bois doit être retiré complètement du fumoir lorsque vous vérifiez le niveau de copeaux de bois.

Pour ajouter du bois pendant la fumaison

- Retirez le chargeur de copeaux de bois du fumoir.
- Remplissez le chargeur de copeaux de bois et replacez-le dans le fumoir.
- Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans le sens indiqué par la flèche, pour vider les copeaux. Les copeaux tomberont dans le contenant à copeaux de bois.
- La température peut augmenter momentanément après l'ajout de copeaux. Elle se stabilisera en peu de temps. Ne réglez PAS la température.

MISE EN GARDE

- Le chargeur sera CHAUD même si la poignée ne l'est pas.
- Gardez la porte du fumoir fermée lorsque vous ajoutez des copeaux de bois.

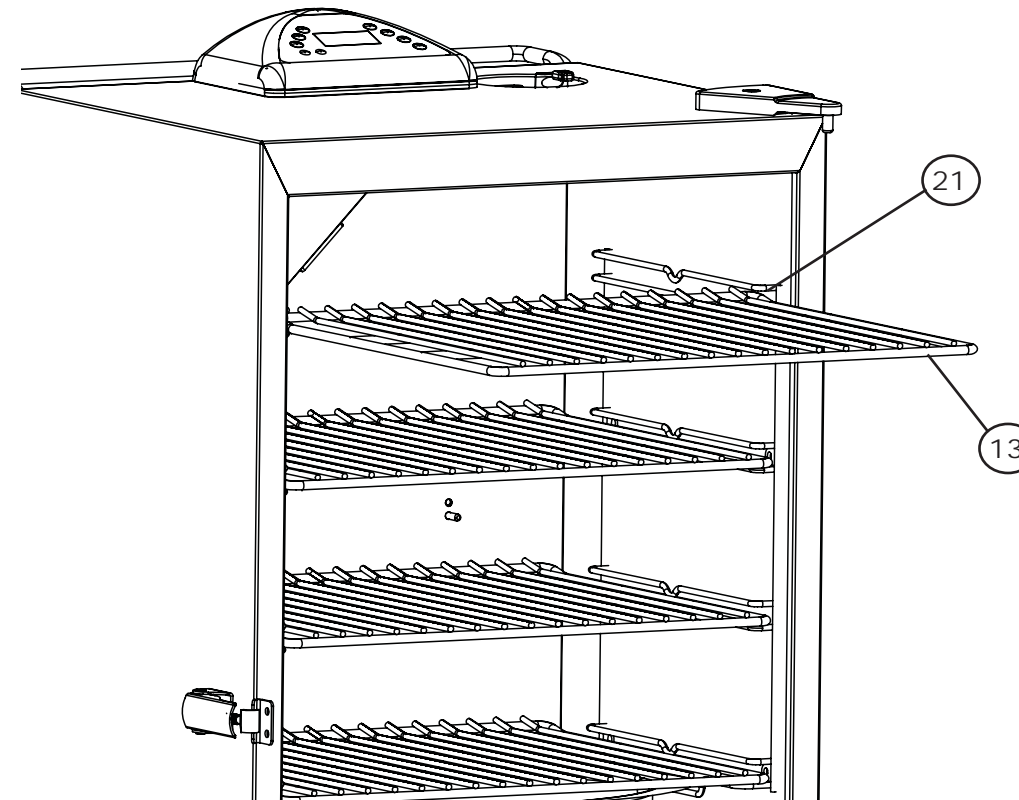
⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Un embrasement peut se produire quand la porte reste ouverte. Si les copeaux de bois s'enflamment, fermer aussitôt la porte, attendre que les copeaux soient consumés, puis rouvrir la porte. Ne pas vaporiser d'eau.

ASSEMBLAGE

ÉTAPE 5

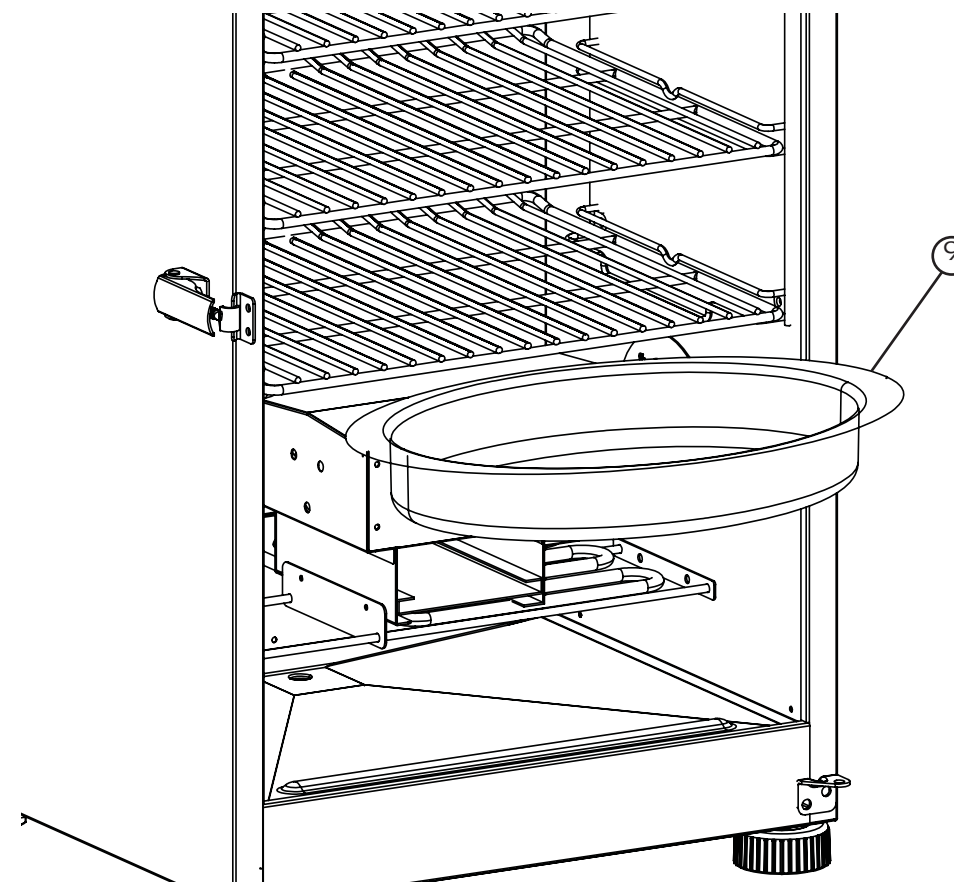
Glisser les grilles de fumage (13) dans les guides de la fixation de la grille de fumage (21).



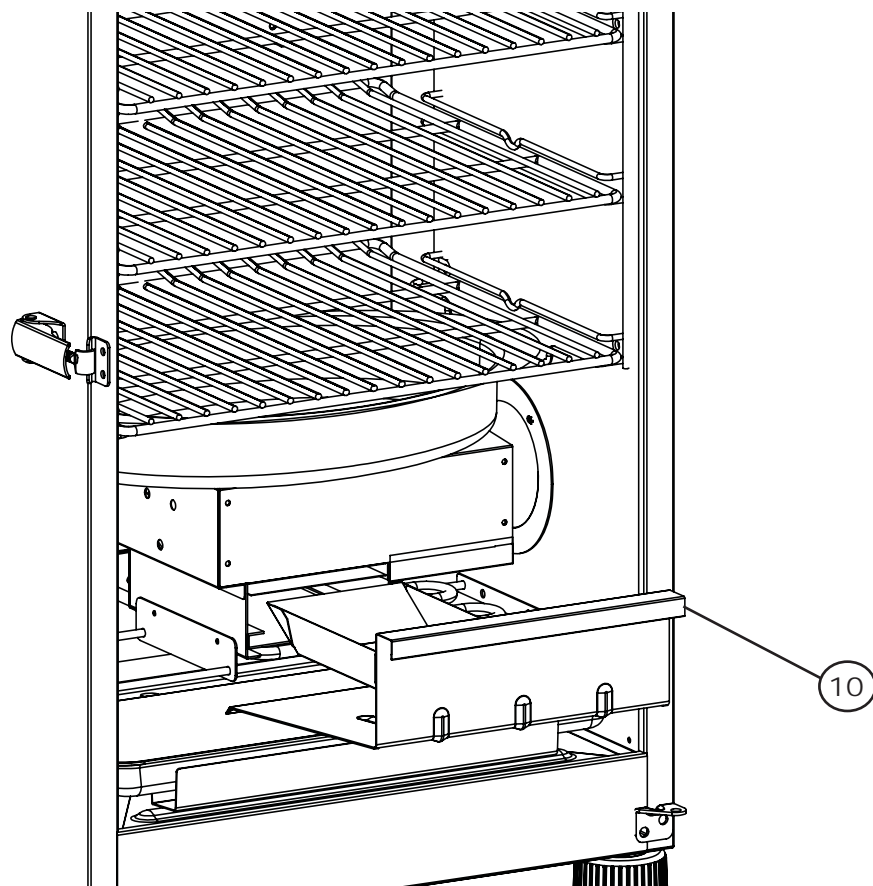
ÉTAPE 6

Installer le réservoir d'eau (9) sur le support du bas situé à l'intérieur du fumoir.

Note : Le réservoir d'eau doit toujours être en place pendant le déroulement de l'opération de fumage, même si le réservoir ne contient ni eau ni autre liquide. La présence du réservoir permet d'empêcher les aliments de s'égoutter sur le couvercle du bac à copeaux.



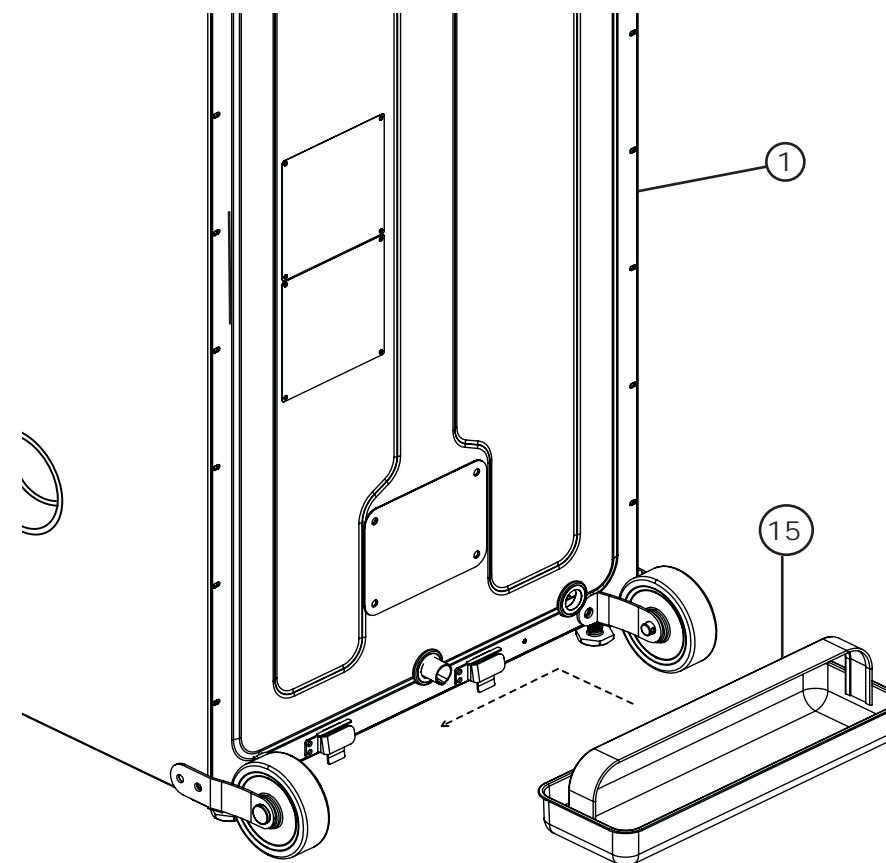
ASSEMBLAGE



ÉTAPE 7
Placer le bac à copeaux de bois (10) dans le fumoir comme indiqué sur le schéma.

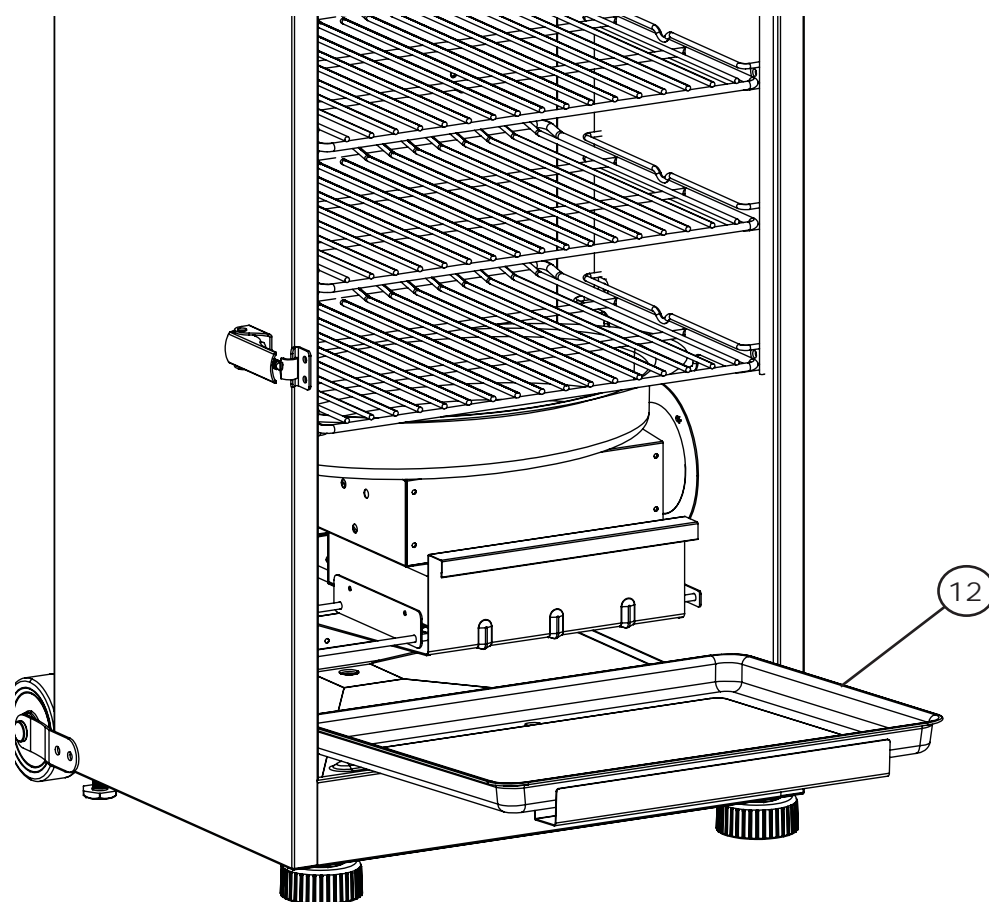
Note : Le bac à copeaux et le chargeur de copeaux **DOIVENT** être en place lors de l'utilisation du fumoir. De cette façon, le risque d'embrassement du bois est réduit.

ASSEMBLAGE

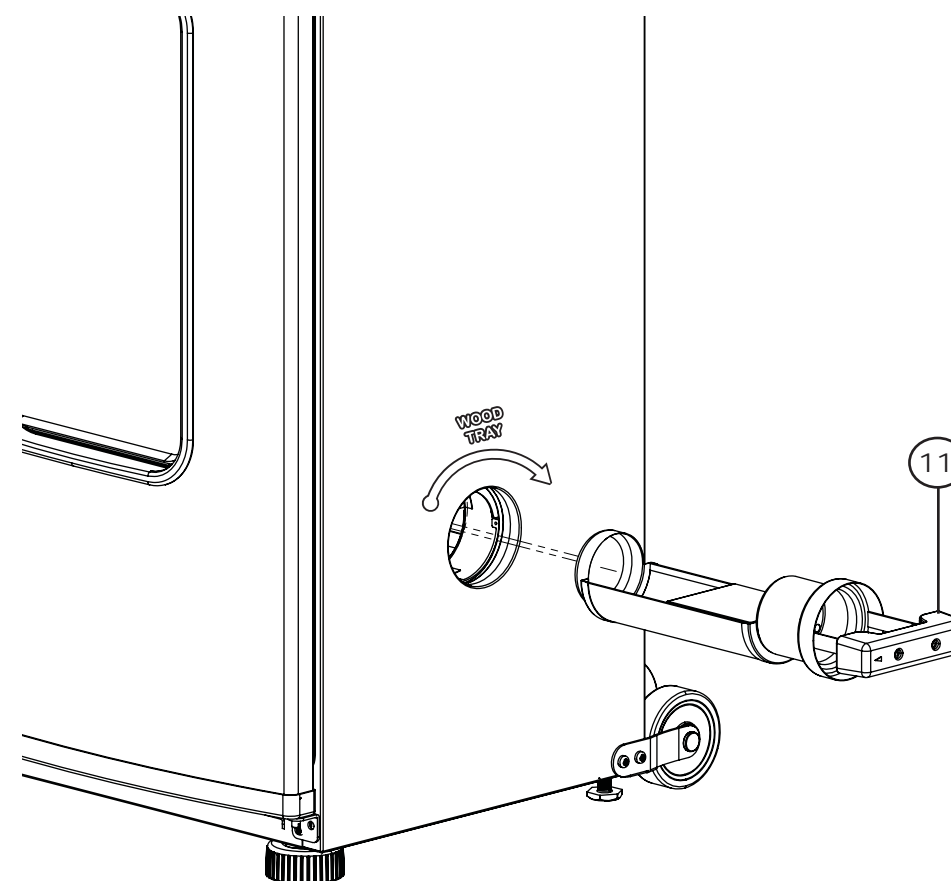


ÉTAPE 9
Glisser les supports se trouvant au dos du collecteur de graisse (15) sur les languettes situées à l'arrière du fumoir (1) jusqu'à ce que le collecteur butte.

Note : Les roues ne peuvent fonctionner lorsque le collecteur de graisse est en place. Retirer le collecteur pour pousser ou tirer le fumoir.



ÉTAPE 8
Placer la lèche-frite (12) à l'intérieur du fumoir sous l'élément chauffant comme indiqué sur le schéma. S'assurer que les trous de la lèche-frite et de la base du fumoir sont en vis-à-vis.



ÉTAPE 10
Rentrer le chargeur de copeaux (11) sur le côté du fumoir comme indiqué sur le schéma.