

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



MASTERBUILT 20071910 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
20071910](#)



[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 590 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

Available Replacement Parts for MASTERBUILT 20071910

990050048	Digital Control Panel Kit
990050222	Door Latch Kit Black
910050029	Smoking Rack
910050030	Water Bowl for Masterbuilt.
910060047	Grease Tray
910050006	Adjustable Screw Leg
910050009	Leg Boot w/Foot Screw
990060221	Air Damper Kit
990050049	Smoking Rack Support
998050010	Hardware Kit for Control Panel
9907090033	Element Kit
9907090041	Door Hinge Kit
9007090093	Wood Chip Loader
910070028	Drip Pan
9900500024	Grease Tray Bracket Kit
9007100018	Wood Chip Tray *READ ADD, INFO

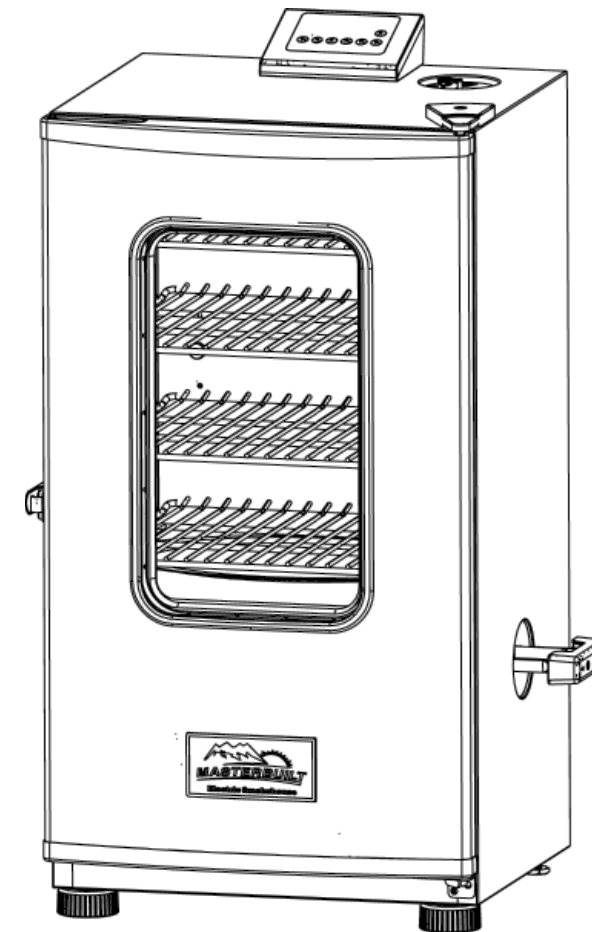


Masterbuilt Manufacturing, Inc.
 1 Masterbuilt Ct.
 Columbus, GA 31907
 Service clientèle 1-800-489-1581
 www.masterbuilt.com







ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL
WARNING & SAFETY INFORMATION
 ELECTRIC SMOKER MODEL 20071910
 THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY

Manual Code: 9807120036 102513-18GH



Approximate assembly time : 10 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 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

GARANTIE LIMITÉE

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

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

Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille ni la corrosion pouvant apparaître sur l'appareil. Masterbuilt requiert une preuve d'achat raisonnable afin de bénéficier de la garantie et vous recommande de conserver votre reçu. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

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

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

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

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

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

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

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



Visitez en ligne www.masterbuilt.com
ou remplissez et renvoyez à
Attention : Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse : _____ Ville : _____

Département/province : _____ Code postal : _____ Numéro de tél. : (____) - _____

Adresse e-mail : _____

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

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

**Les numéros de série et de modèle se trouvent sur l'étiquette argentée en bas de l'unité.*

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

DINDE FUMÉE Pour 6 à 8 personnes



INGRÉDIENTS :

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

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

INSTRUCTIONS :

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

GUIDE DE FUMAGE AU BOIS POUR LES VIANDES

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

FORMEZ PARTIE DE NOTRE COMMUNAUTÉ EN LIGNE 'DADGUM GOOD' :
www.masterbuilt.com | www.dadgumthatsgood.com | www.facebook.com/masterbuilt
 Twitter @Masterbuilt @JohnMcLemore @DadgumThatsGood

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
- Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking racks, this may damage electric smoker.
- Wood 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 10.
- 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!

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

SAUMON FUMÉ FARCI Portions pour 4



INGRÉDIENTS :

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

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE :
Copeaux de caryer

INSTRUCTIONS :

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

SAUCISSE FUMÉE

INGRÉDIENTS :

Saucisses fraîches de porc ou de bœuf
Assaisonnements pour donner du goût.

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

INSTRUCTIONS :

Placez les saucisses dans le fumoir à 65,5°C (150°F). Laissez fumer pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que les boyaux à saucisses commencent à sécher et deviennent rouges.

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

JAMBON GLACÉ AU SIROP D'ÉRABLE Pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- Un jarret ou soc de porc de 2,2 à 3,1 kg (5 à 7 livres)
(complètement cuit, non désossé)
- 1 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1 cuillère à café de poudre de gingembre
- 1/4 cuillère à café de poudre de noix de muscade
- 1/2 cuillère à café de mélange d'épices « Allspice »
- 16 clous de girofle entiers
- 1 boîte d'ananas en tranches (en boîte)
- 1 pot de cerises marasquin

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



INSTRUCTIONS :

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

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

INDIQUÉES DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS.

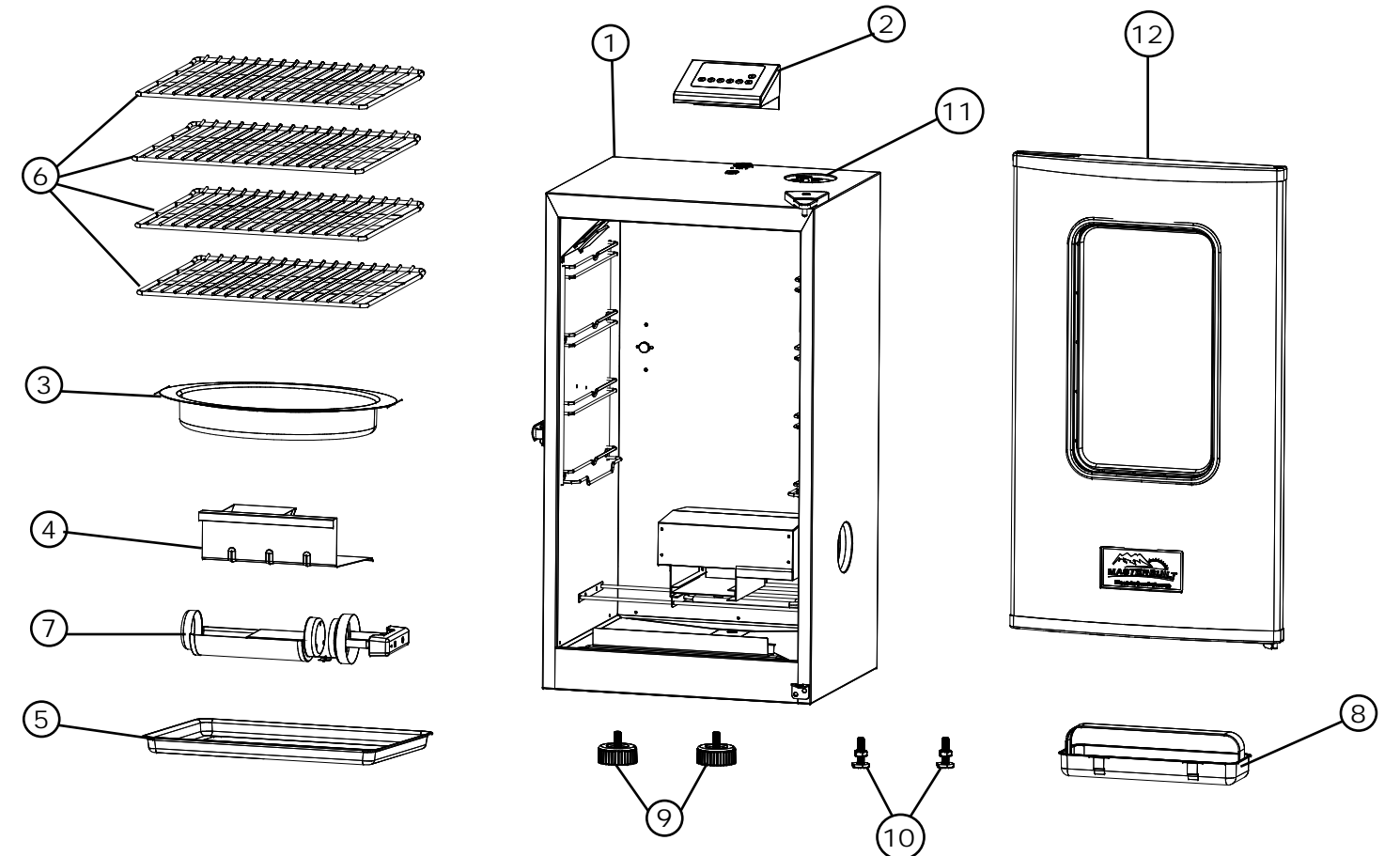
Températures minimales internes recommandées par l'USDA*	
Poisson	63°C (145°F).
Porc	71°C (160°F).
Plats à base d'œufs	71°C (160°F).
Biftecks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	63°C (145°F).
Bœuf, veau ou agneau haché	71°C (160°F).
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	74°C (165°F).
Volaille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

* Ministère de l'Agriculture des États-Unis



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	7	1	Wood Chip Loader
2	1	Digital Control Panel	8	1	Grease Tray
3	1	Water Bowl	9	2	Leg Boot (pre-assembled)
4	1	Wood Chip Tray	10	2	Adjustable Screw Leg (pre-assembled)
5	1	Drip Pan	11	1	Air Damper (pre-assembled)
6	4	Cooking Rack	12	1	Door w/Window (pre-assembled)

REPLACEMENT PART	ITEM NO
Body Kit, Black	9907090047
Digital Control Panel Kit	990050048
Water Bowl	910050030
Wood Chip Tray	9007100018
Drip Pan	910070028
Cooking Rack	990050049
Wood Chip Loader	9007090093
Grease Tray	910060047
Adjustable Screw Leg	910050006
Leg Boot	910050009
Air Damper Kit	990060221
Door w/Window	9907120036
Cooking Rack Support Kit	990050049
Wood Chip Lid Kit	9907100013
Element Kit	9907090033
Door Latch Kit	990050222
Door Hinge Kit	9907090041
Grease Tray Bracket Kit	9900500024
Hardware Kit	998050010
Instruction Manual	9807120036

TRUITE FUMÉE
Portions pour 6



INGRÉDIENTS :

4 à 6 filets de truite
2 tasses d'eau
1/4 tasse de sauce de soja
1/4 tasse de sauce teriyaki
1/2 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à café de poivre au citron
Sel à l'ail
Des graines d'aneth

INSTRUCTIONS :

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

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

LÉGUMES D'ÉTÉ FUMÉS
Pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS :

Courges d'été
Zucchini
Oignon
Champignons
Haricots verts fraîchement coupés

INSTRUCTIONS :

Rincez les courges d'été, le zucchini et les oignons et coupez-les en tranches fines. Mélangez tous les morceaux de légumes ensemble. Créez des récipients en forme de tasse avec du papier d'aluminium robuste. Placez environ 1 tasse de légumes dans chaque tasse en aluminium. Assaisonnez à votre goût avec vos herbes et épices préférées. Joignez les bords supérieurs des tasses en les pinçant Afin que la fumée puisse pénétrer dans les tasses en aluminium, faites quelques petites perforations autour du dessus de chaque tasse. Placez les tasses en aluminium à 104°C (220°F) pendant une heure. Servir.

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



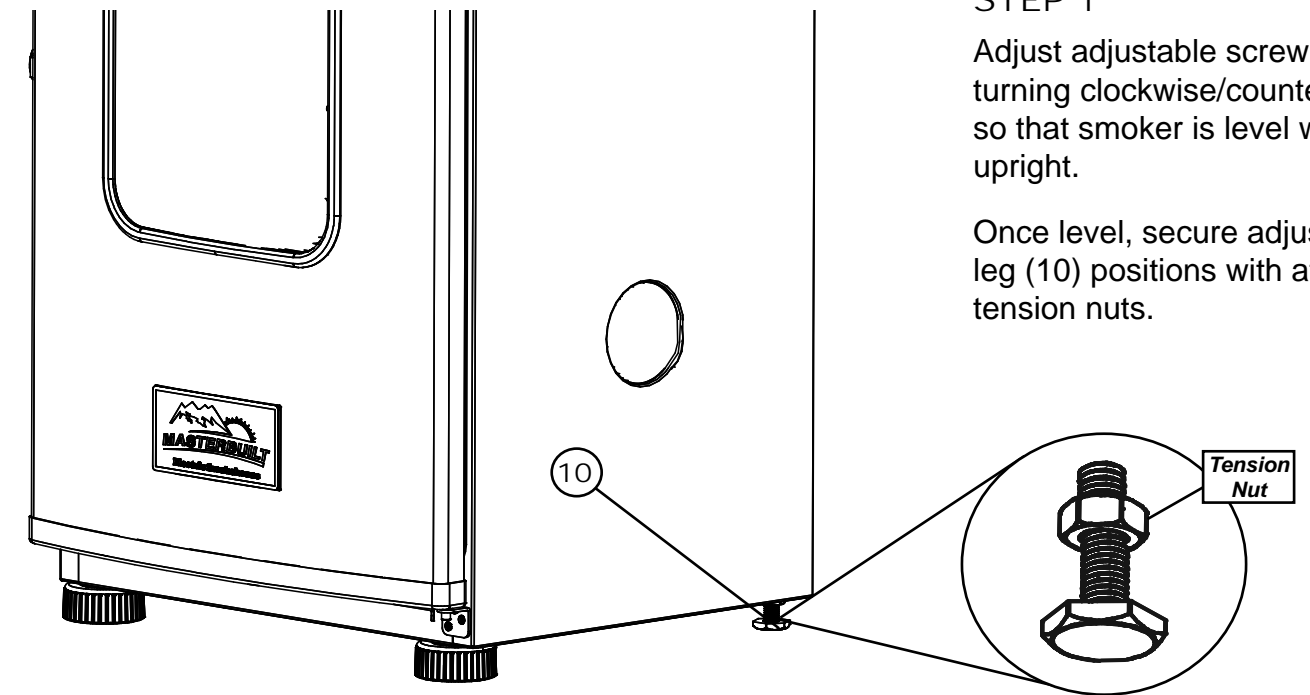
DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.
Please have Model Number and Serial Number available when calling.
These numbers are located on silver label on back of unit.

GUIDE DE DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas	Pas branché dans la prise murale	Vérifiez le branchement mural
	Le fusible a sauté	Assurez-vous que les autres appareils ne fonctionnent pas sur le même circuit électrique. Vérifiez les fusibles.
	Contrôleur défectueux	Contactez Masterbuilt au 1.800.489.1581
L'appareil prend trop de temps pour chauffer (plus de 60 à 70 min)	Appareil branché au moyen d'une rallonge	Placez l'appareil de telle façon qu'une rallonge n'est pas nécessaire
	La porte ne ferme pas correctement	Fermez la porte et fixez solidement le verrou
	Contrôleur défectueux	Contactez Masterbuilt au 1.800.489.1581
Il y a un écart entre la porte et le fumoir lors de l'utilisation et il n'est pas possible d'ajuster davantage le verrou	Alignement de la porte	Contactez Masterbuilt au 1.800.489.1581
	Le joint de la porte est détérioré	
Fuite de graisse en dehors du fumoir, entre la porte et les pieds	Le bac de récupération n'est pas en place	Repositionnez de sorte que le trou s'aligne à l'orifice de vidange dans le bas de l'appareil
	Excès de graisse ou accumulation d'huile dans l'appareil	Nettoyez l'appareil
	Le tube de drainage ne permet pas de drainer	Vérifiez le tube de drainage
Aucune fumée	Aucuns copeaux de bois	Ajoutez des copeaux de bois, voir en page 10
La température baisse rapidement, ou l'appareil s'éteint après quelques heures d'utilisation	Contrôleur défectueux	Contactez Masterbuilt au 1.800.489.1581
Contrôleur affichant un message d'erreur	Contrôleur défectueux	Contactez Masterbuilt au 1.800.489.1581
Le voyant d'alimentation est allumé mais l'appareil ne chauffe pas	Contrôleur/appareil défectueux	Contactez Masterbuilt au 1.800.489.1581
Le contrôleur ne permet pas de régler la chaleur	Contrôleur/appareil défectueux	Contactez Masterbuilt au 1.800.489.1581

ASSEMBLY

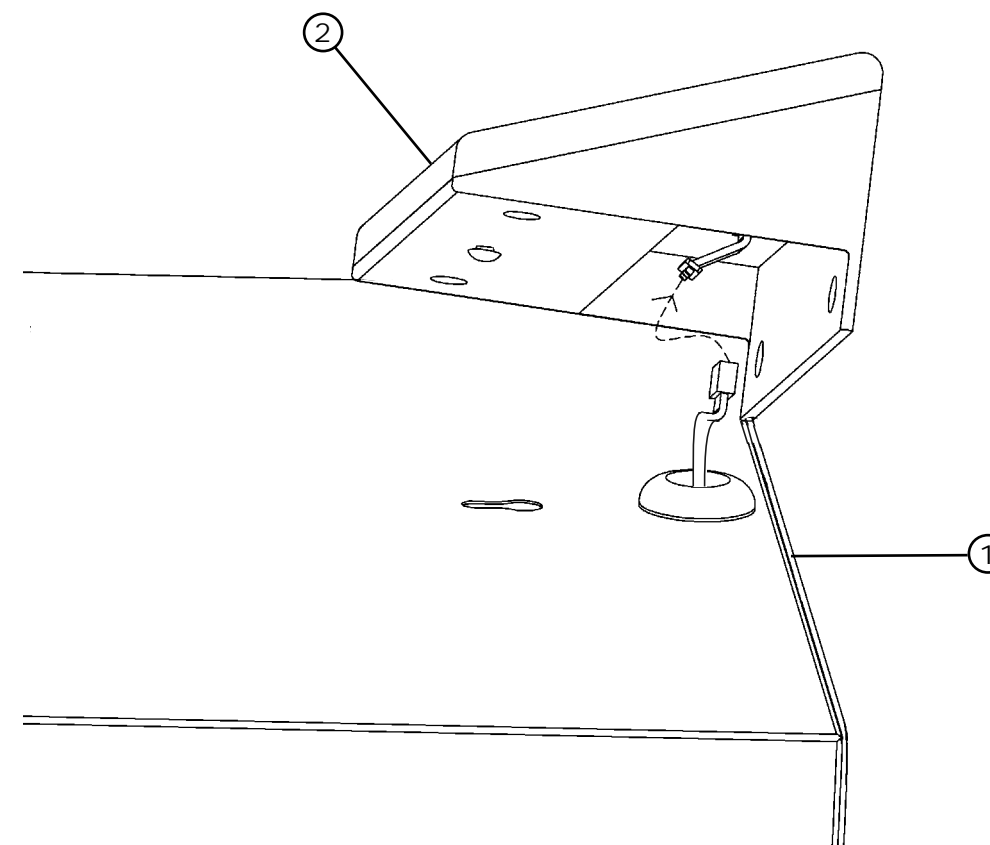
- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOL NEEDED: PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER



STEP 1

Adjust adjustable screw leg (10) by turning clockwise/counter-clockwise so that smoker is level when unit is upright.

Once level, secure adjustable screw leg (10) positions with attached tension nuts.

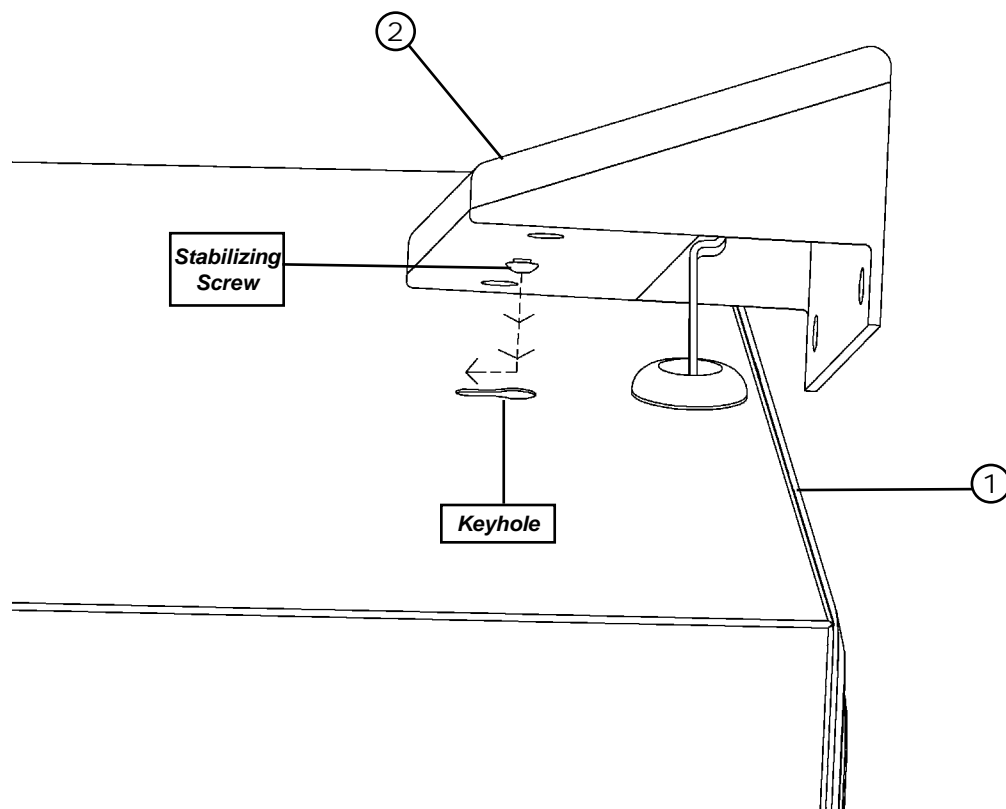


STEP 2

Position digital control panel (2) to top of smoker body (1).

Align slot on wire connector from digital control panel (2) with tab on wire connector on smoker body (1) as shown and connect together.

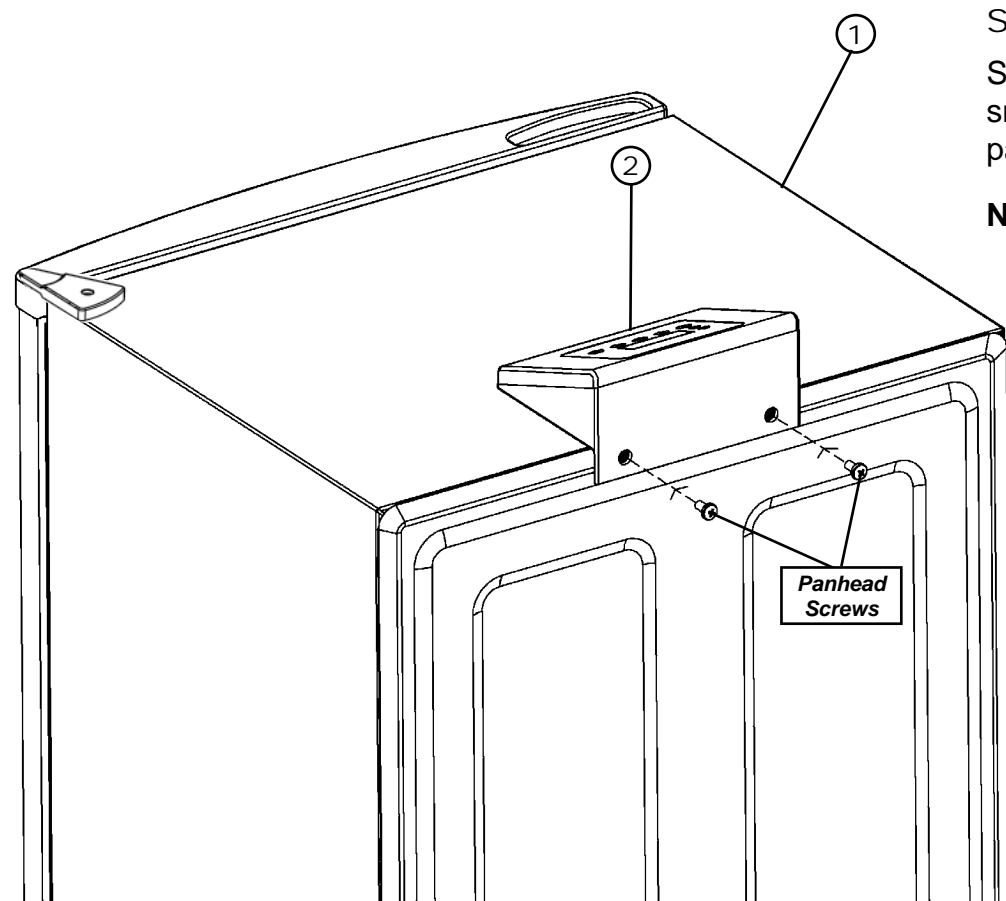
ASSEMBLY



STEP 3

Mount digital control panel (2) to smoker body (1) by inserting stabilizing screw head into keyhole as shown.

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



STEP 4

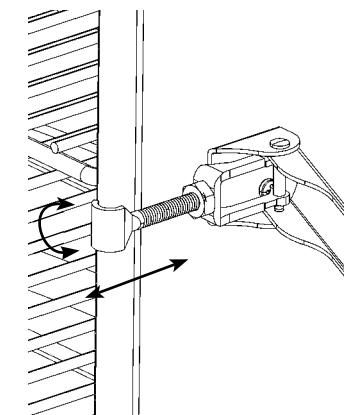
Secure digital control panel (2) to smoker body (1) with (2) m5X.08x10 panhead screws provided.

Note: Do not over tighten.

DÉTAILS IMPORTANTS À PROPOS DE L'UTILISATION DU FUMOIR

- Le réglage maximum de la température est de 135°C (275°F).
- Le bac à copeaux de bois et le chargeur à copeaux de bois DOIVENT être en place lorsque vous utilisez le fumoir. Ceci minimise le risque d'une poussée de flamme.
- Des copeaux de bois doivent être utilisés afin de produire de la fumée et de créer l'arôme de fumage.
- Vérifiez souvent le bac à graisse à l'arrière de l'unité pendant la cuisson. Videz le bac à graisse avant qu'il ne soit plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.
- Ouvrez la porte du fumoir uniquement en cas de nécessité. Ouvrir la porte du fumoir entraîne une déperdition de chaleur et peut entraîner une poussée de flamme. Le fait de fermer la porte permettra de restabiliser la température et d'arrêter les poussées de flamme.
- Ne laissez pas de cendres dans le bac à bois. Une fois que les cendres sont froides, videz le bac. Le bac doit être nettoyé avant et après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de cendres.
- Le verre trempé de la porte ne se rompra pas dans des conditions normales de fonctionnement.
- Cet appareil est un fumoir. Il y aura un important dégagement de fumée lors de l'utilisation de copeaux de bois. De la fumée s'échappera par les jointures et noircira l'intérieur du fumoir. Ceci est normal. Afin de minimiser les pertes de fumée autour de la porte, son verrou peut être réglé afin qu'elle épouse plus fermement le bâti.
- Ouvrir la porte du fumoir durant la cuisson peut prolonger la cuisson en raison de la déperdition de chaleur.
- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18° C (65°F) et/ou que l'altitude est supérieure à 1 000 mètres, un temps de cuisson supplémentaire peut être requis. Afin de s'assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.

- Pour régler le verrou de la porte, desserrez l'écrou hexagonal qui figure dessus. Tournez le crochet dans le sens horaire pour procéder au serrage comme illustré. Serrez l'écrou hexagonal fermement contre le verrou de porte.



COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

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

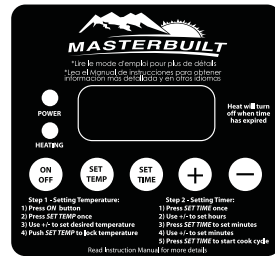
Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois et le chargeur de copeaux de bois afin de retirer toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.

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

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

Nettoyez OBLIGATOIREMENT avec un chiffon humide le joint de porte et le raccord intérieur dans lequel le joint vient se loger après chaque utilisation afin de maintenir le joint en bon état.

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



Remarque : La lumière directe du soleil peut interférer avec l'affichage de l'écran à DEL. Trouvez une manière de faire de l'ombre si nécessaire.

Pour régler la température :

- Appuyez sur le bouton ON (Allumage).
- Appuyez une fois sur le bouton SET TEMP (Réglage de la temp.) - L'écran à DEL clignotera.
- Utilisez +/- pour régler la température.
- Appuyez de nouveau sur le bouton SET TEMP pour garder la température.

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

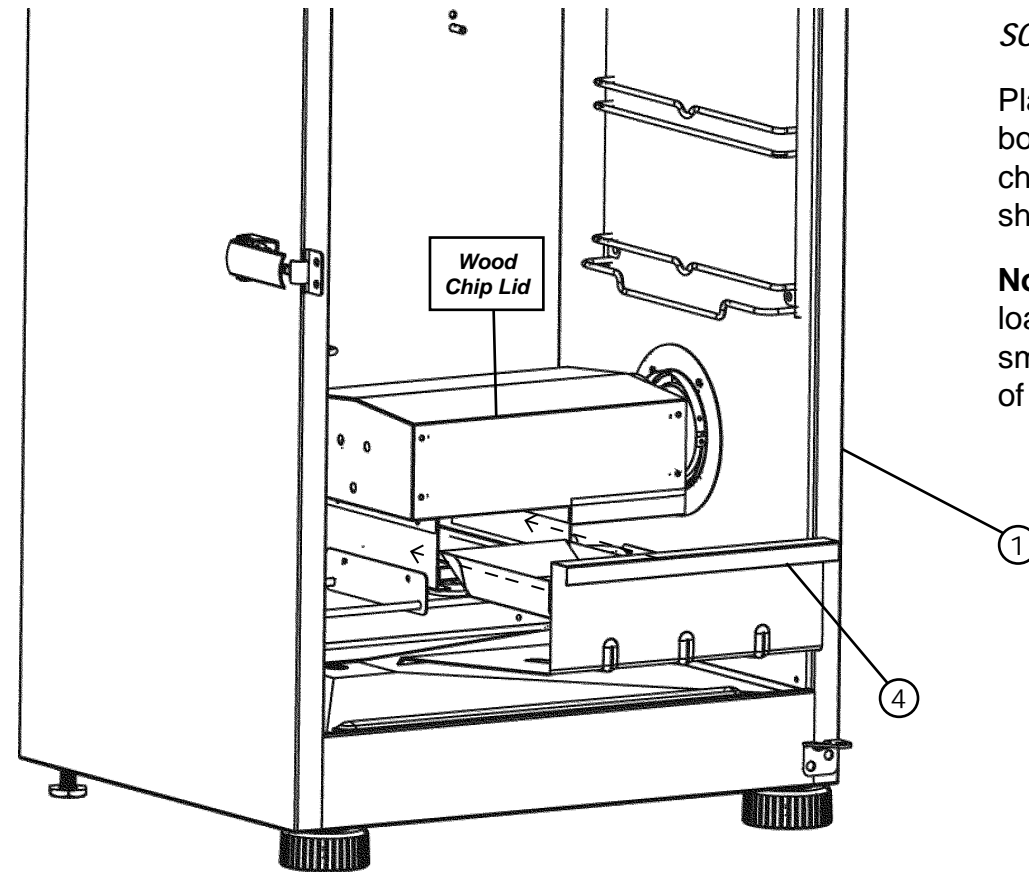
Pour régler la minuterie :

- Appuyez une fois sur le bouton SET TIME (Réglage de l'heure) - L'écran à DEL clignotera au niveau des heures.
- Utilisez +/- pour régler les heures.
- Appuyez de nouveau sur le bouton SET TIME pour enregistrer votre choix. L'écran à DEL clignotera au niveau des minutes.
- Utilisez +/- pour régler les minutes.
- Appuyez sur le bouton SET TIME pour enregistrer votre choix et lancer la cuisson.

Le fumoir cessera de chauffer une fois le délai écoulé.

Pour RÉINITIALISER le panneau de commande :

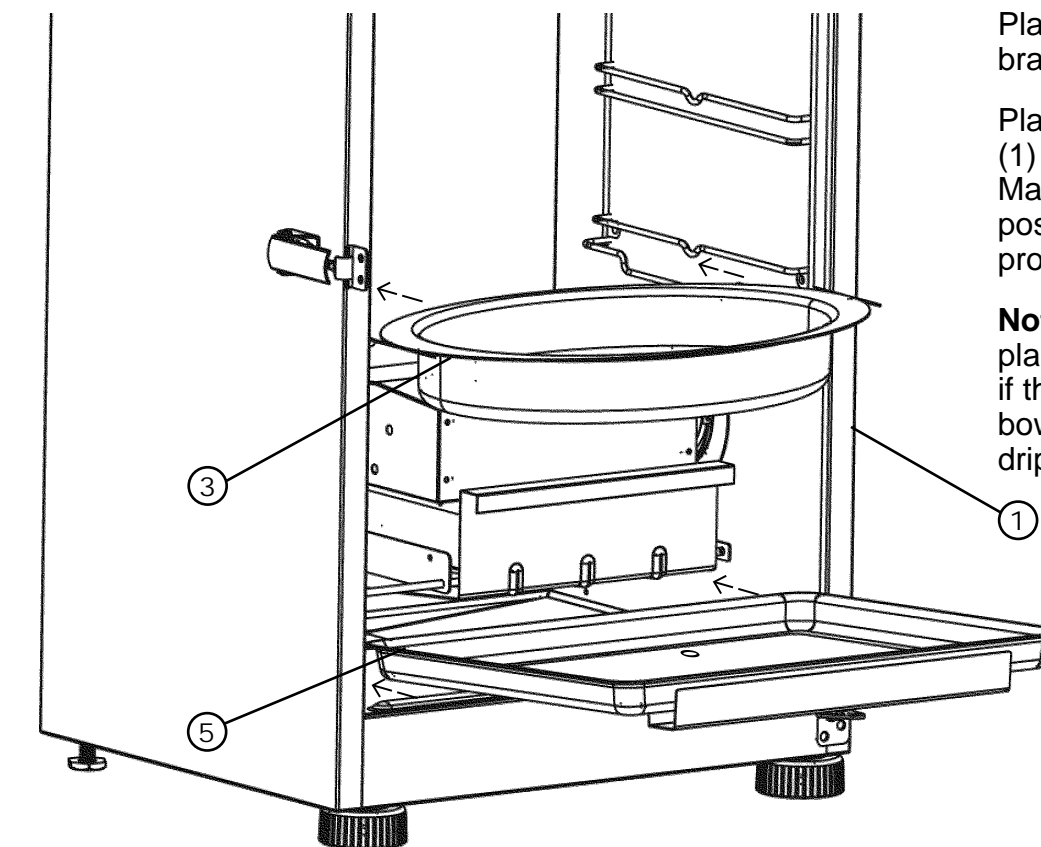
Si le panneau de commande affiche un message d'erreur, éteignez le fumoir électrique, débranchez l'appareil de la prise et patientez dix secondes, rebranchez l'appareil à la prise, puis allumez de nouveau le fumoir électrique. Cela permettra de réinitialiser le panneau de commande.



STEP 5
SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Place wood chip tray (4) in smoker body (1). Be sure to position wood chip tray under wood chip lid as shown.

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



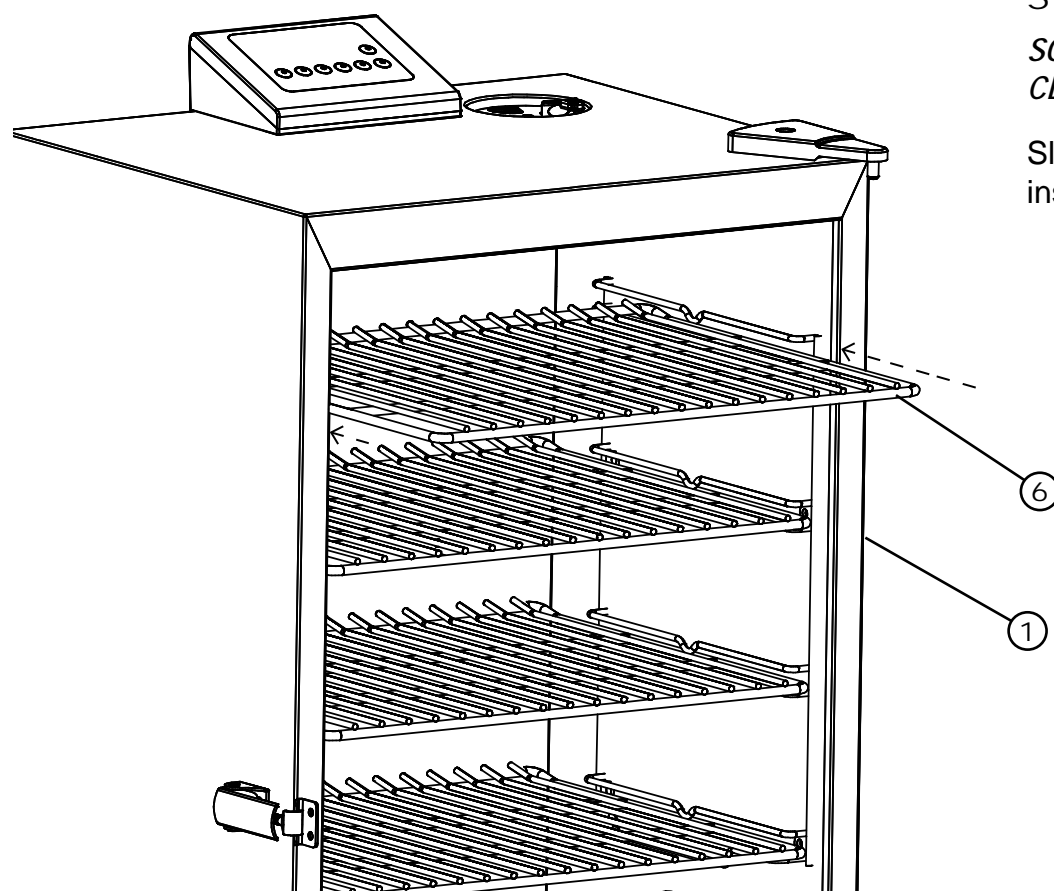
STEP 6
SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Place water bowl (3) onto lower bracket inside smoker body (1).

Place drip pan (5) inside smoker body (1) below heating element as shown. Make sure hole in drip pan (5) is positioned in rear of smoker to allow proper drainage.

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 chips.

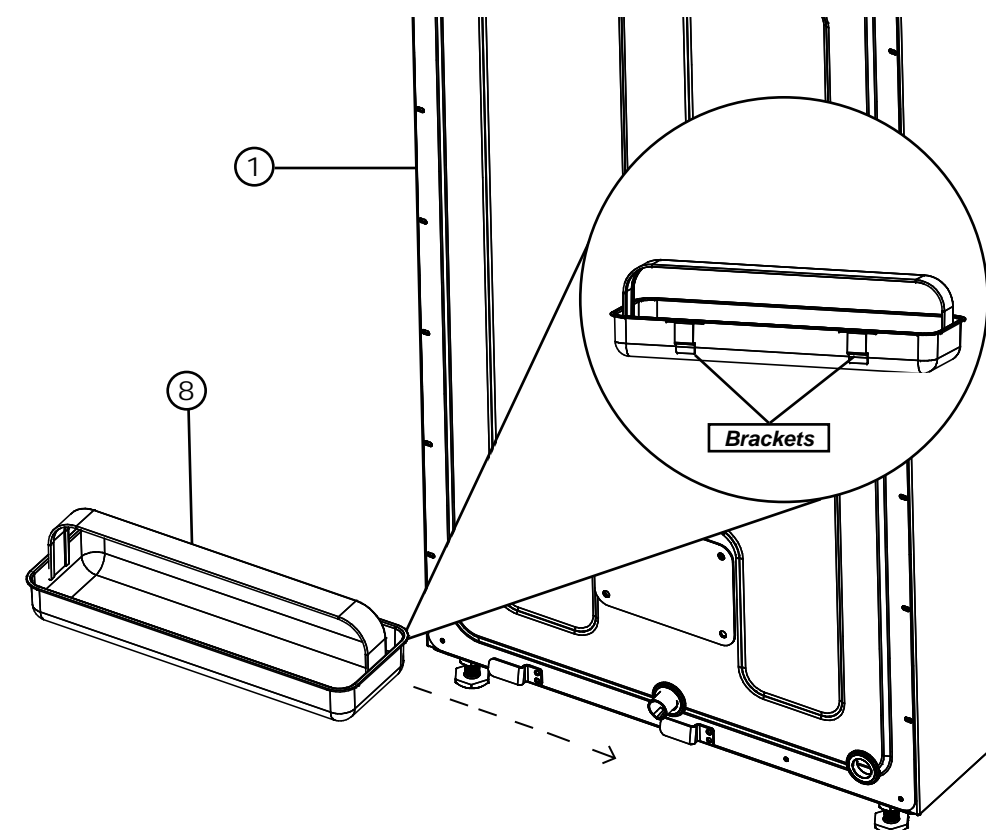
ASSEMBLY



STEP 7

SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Slide cooking racks (6) onto guides inside smoker body (1).



STEP 8

Slide brackets on back of grease tray (8) onto tabs on back of smoker body (1) until grease tray (8) stops.

Assembly is complete.

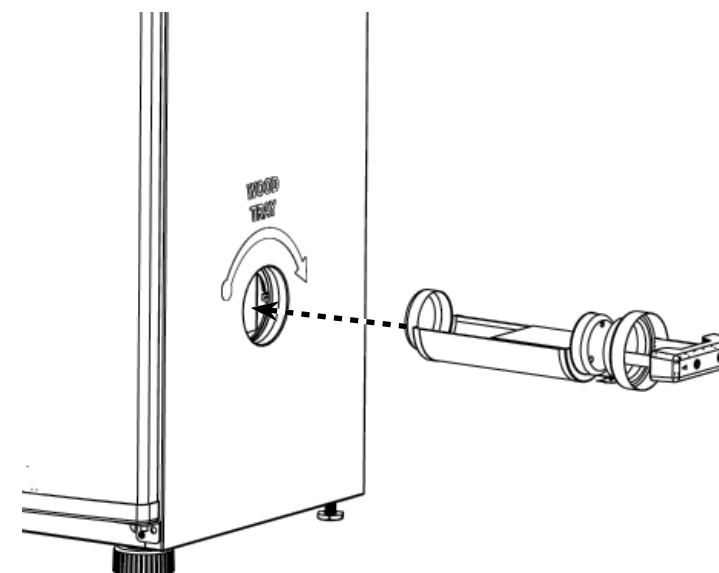
INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE

APPRÊTEZ LE FUMOIR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

Il est possible que de la fumée apparaisse à ce moment, ce qui est normal.

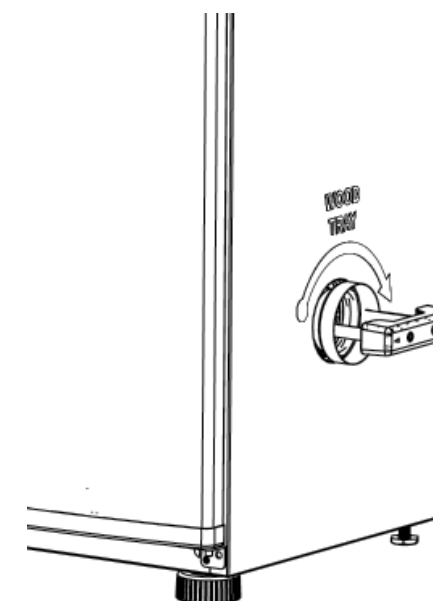
1. Assurez-vous que le récipient d'eau est en place ET SANS EAU.
2. Réglez la température sur 135°C (275°F) et faites fonctionner l'appareil pendant 3 heures. Lors des 45 dernières minutes, ajoutez 1 tasse de copeaux de bois dans le chargeur de copeaux de bois pour finaliser l'apprêtage.
3. Éteignez-le et laissez-le refroidir.

COMMENT UTILISER LE CHARGEUR DE COPEAUX DE BOIS



Comment utiliser le chargeur de copeaux de bois :

- Avant d'allumer l'appareil, placez ½ tasse de copeaux de bois dans le chargeur prévu pour les contenir.
- Ne jamais utiliser plus d'½ tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois.
- Insérez le chargeur à copeaux de bois dans le fumoir. Les copeaux de bois doivent être à niveau avec le bord supérieur du chargeur prévu pour les contenir.
- Tournez la poignée vers la droite dans le sens de la flèche figurant sur le fumoir pour décharger le bois. Le bois tombera dans le bac à copeaux de bois. Tournez la poignée vers la gauche, en position verticale, et laissez le chargeur à copeaux de bois en place.
- Vérifiez périodiquement le bac à copeaux pour voir si du bois a brûlé en retirant le chargeur et en regardant dans le fumoir par l'orifice. Ajoutez davantage de copeaux si nécessaire.



Ajouter plus de bois pendant le fumage :

- Extrayez le chargeur à copeaux de bois du fumoir.
- Placez les copeaux de bois dans le chargeur et réinsérez ce dernier dans le fumoir.
- Tournez la poignée vers la droite dans le sens de la flèche figurant sur le fumoir pour décharger le bois. Le bois tombera dans le bac à copeaux de bois.
- La température peut brièvement augmenter après l'ajout de bois. Elle se stabilisera rapidement. Ne pas effectuer de réglage de la température.

Attention :

- Maintenez la porte du fumoir fermée lors de l'ajout de copeaux de bois.
- Le chargeur à copeaux de bois sera CHAUD même si la poignée ne l'est pas.

! ATTENTION !

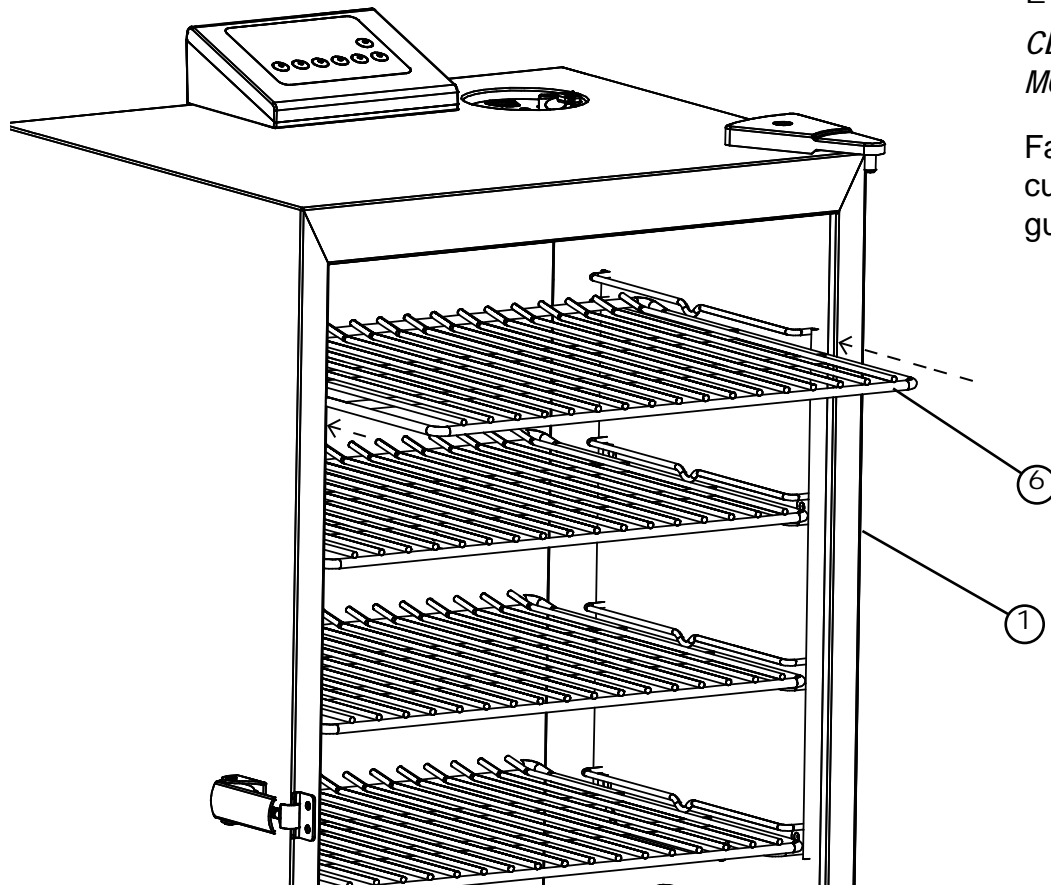
Une poussée de flamme brusque risque de se produire en ouvrant la porte. Si les copeaux s'enflamment brusquement et provoquent une poussée de flamme, fermez immédiatement la porte, attendez que les copeaux de bois se consomment puis ouvrez à nouveau la porte. Ne pulvérisez pas d'eau.

ASSEMBLAGE

ÉTAPE 7

CERTAINES PARTIES NE SONT PAS MONTRÉES PAR SOUCI DE CLARTÉ.

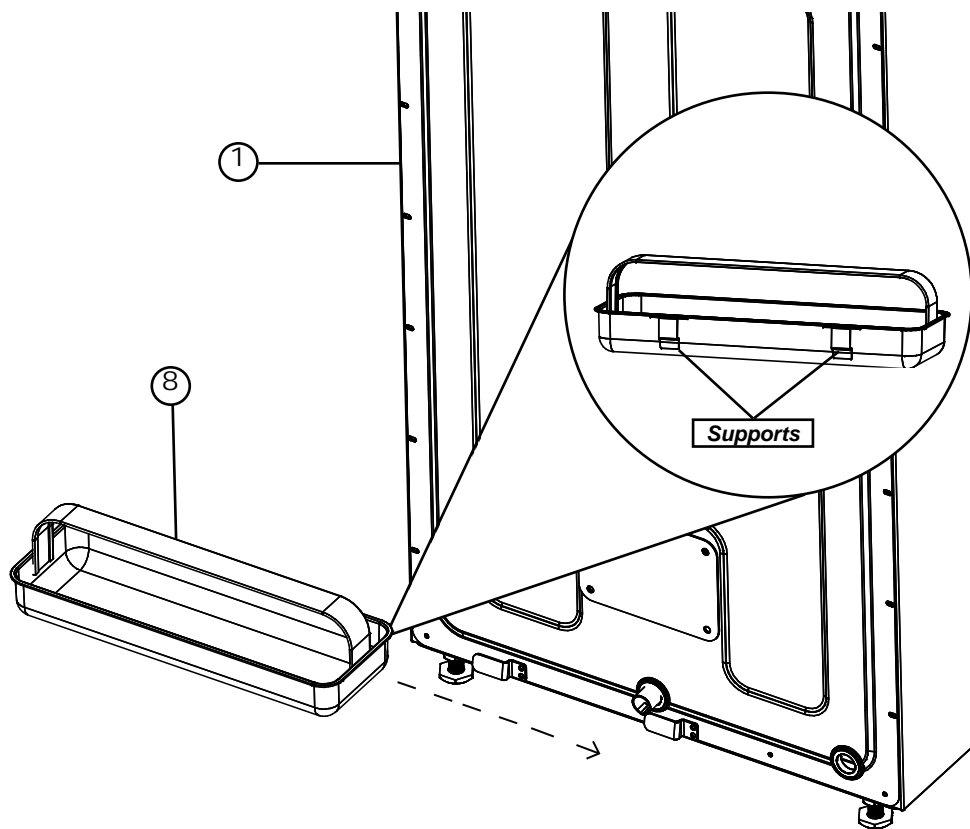
Faites glisser les grilles de cuisson (6) sur les pièces de guidage à l'intérieur du fumoir (1).



ÉTAPE 8

Faites glisser les attaches au dos du bac à graisse (8) sur les pattes à l'arrière du bâti du fumoir (1) jusqu'à ce que le bac (8) se bloque en position.

L'assemblage est terminé



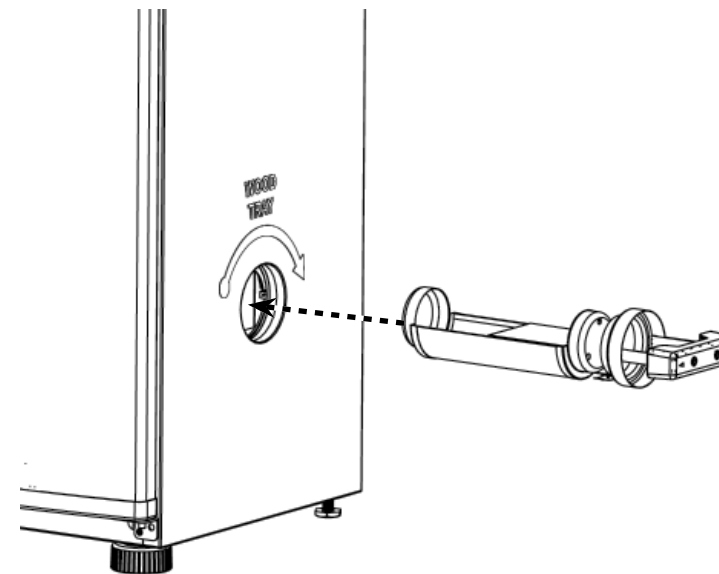
PRE-SEASON INSTRUCTIONS

PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

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

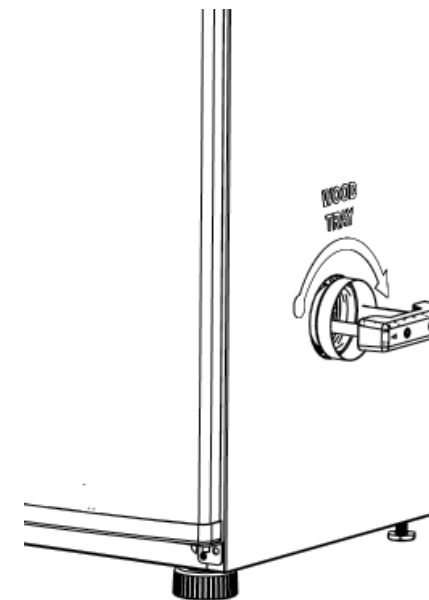
1. Make sure water pan is in place with NO WATER.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run unit for 3 hours. During last 45 minutes, add 1 cup of wood chips in chip loader to complete pre-seasoning.
3. Shut down and allow to cool.

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:

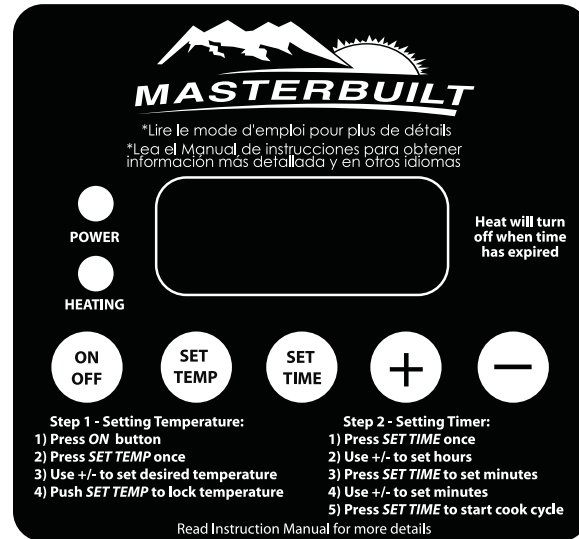
- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader and insert into smoker.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after wood is added. It will stabilize after a short time. 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.



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.

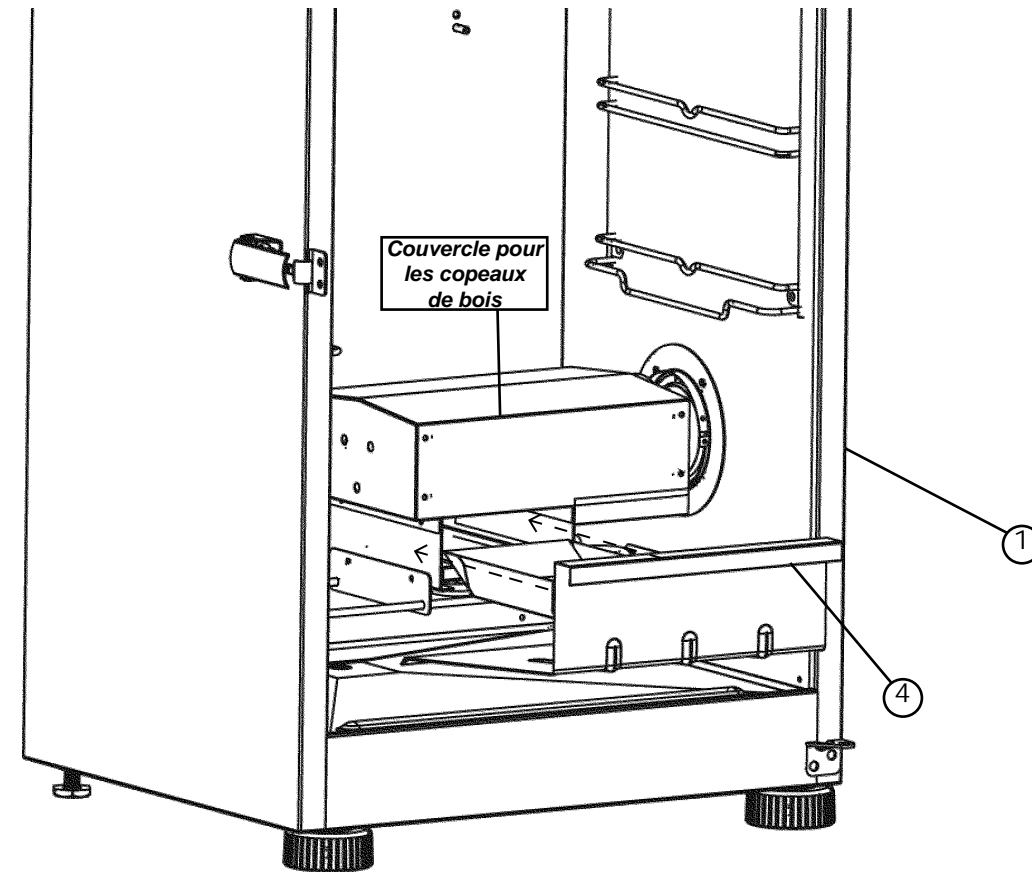
To set timer:

- 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 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.



ÉTAPE 5

CERTAINES PARTIES NE SONT PAS MONTRÉES PAR SOUCI DE CLARTÉ.

Placez le bac à copeaux de bois (4) dans le bâti du fumoir (1). Assurez-vous de positionner le bac à copeaux de bois sous le couvercle prévu comme illustré.

Remarque : Le bac à copeaux de bois et le chargeur à copeaux de bois DOIVENT être en place lorsque vous utilisez le fumoir. Cela permet de réduire les risques d'inflammation soudaine.

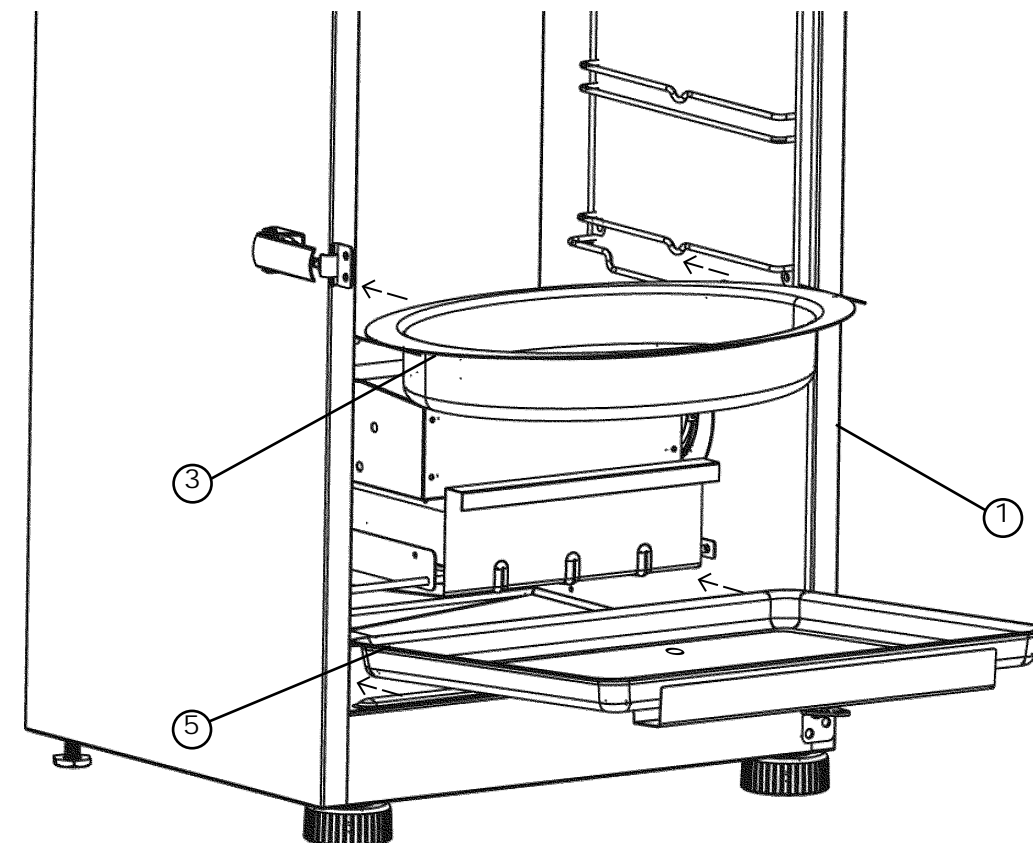
ÉTAPE 6

CERTAINES PARTIES NE SONT PAS MONTRÉES PAR SOUCI DE CLARTÉ.

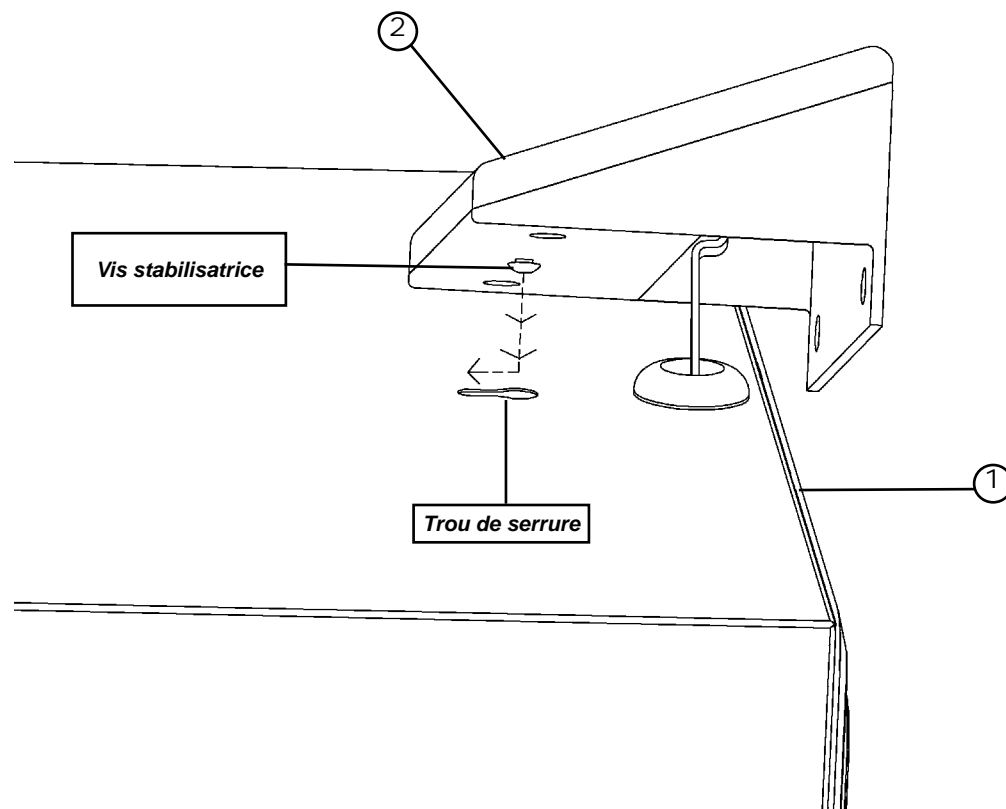
Placez la cuvette d'eau (3) sur le support intérieur dans le bâti du fumoir (1).

Placez le plateau ramasse-gouttes (5) dans le bâti du fumoir (1), en dessous de l'élément chauffant, comme illustré. Assurez-vous que l'orifice du plateau ramasse-gouttes (5) est positionné à l'arrière du fumoir pour permettre un drainage adéquat.

Remarque : La cuvette d'eau DOIT toujours être en place pendant le fonctionnement du fumoir, même s'il n'y a pas d'eau ou d'autre liquide dedans. La cuvette évitera que la nourriture provoque un égouttement sur les copeaux de bois.



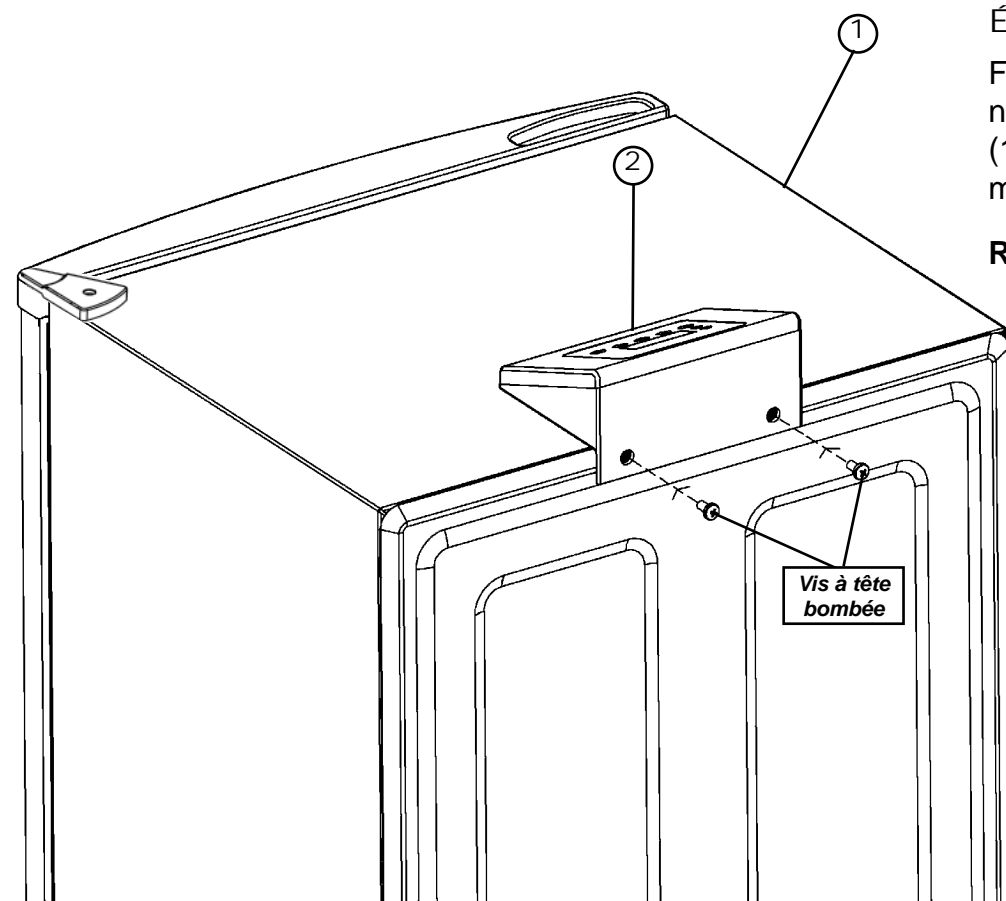
ASSEMBLAGE



ÉTAPE 3

Attachez le panneau de commande numérique (2) au bâti du fumoir (1) en insérant la tête de la vis stabilisatrice dans le trou de serrure comme illustré.

Remarque : La vis stabilisatrice risque de devoir être légèrement réglée pour que le panneau soit solidement installé.



ÉTAPE 4

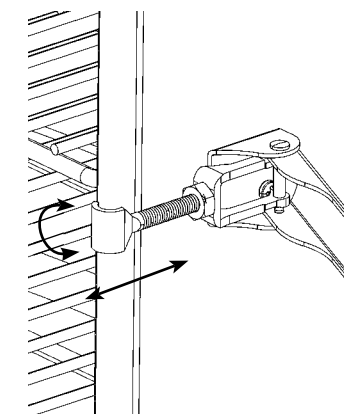
Fixez le panneau de commande numérique (2) au bâti du fumoir (1) avec les (2) vis à tête bombée m5X.08x10 fournies.

Remarque : Ne pas trop serrer.

IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- 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.
- 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 chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash build-up.
- 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.
- 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 ensure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.

- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch.



HOW TO CLEAN SMOKER

For cooking 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.

Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.

For the interior, glass in door, 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 with a damp cloth after each use to keep seal in proper working condition.

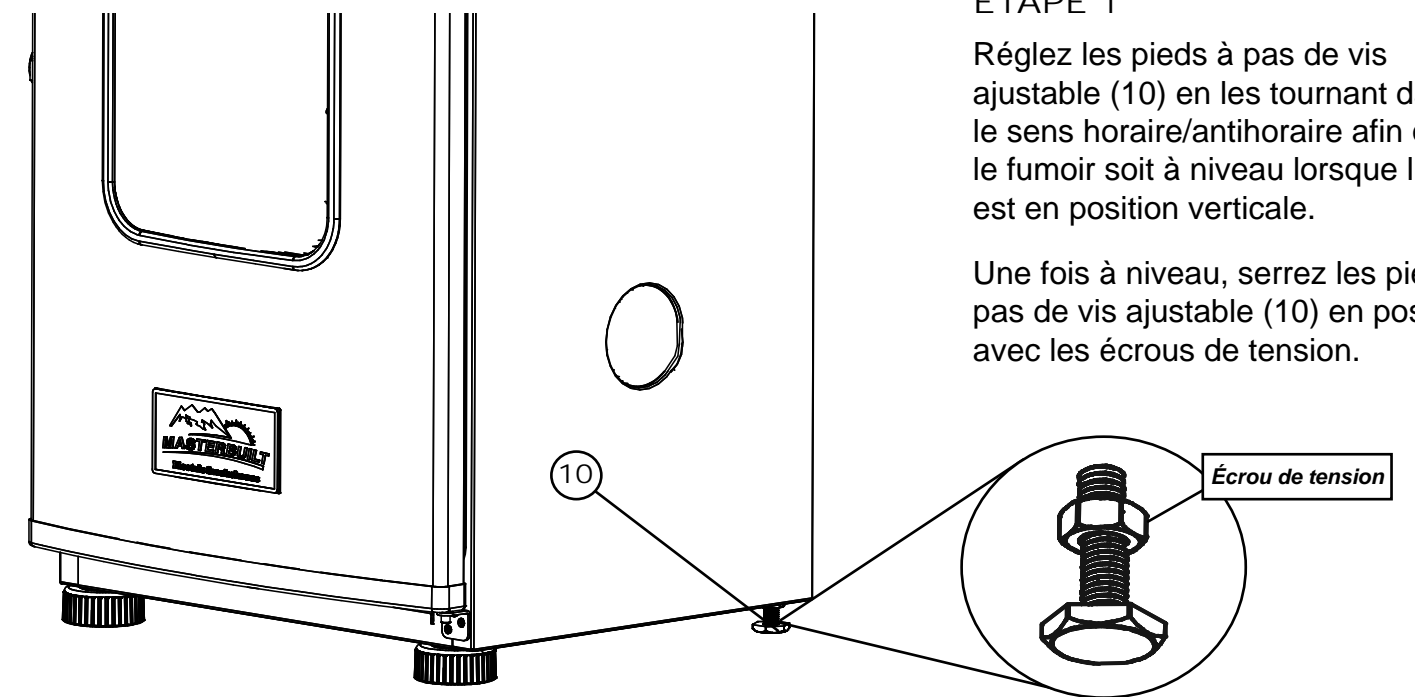
ALWAYS MAKE SURE UNIT IS UNPLUGGED AND COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.

TROUBLESHOOTING GUIDE

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on	Not plugged into wall	Check wall connection
	House fuse tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Unit takes excessive amount of time to heat up (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 is not draining	Check drain tube
No smoke	No wood chips	Add wood chips (See Page 10)
Temperature rapidly decreased or shut down after few hours of use	Faulty control unit	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller displaying error message	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Power light is on, unit isn't heating	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller does not adjust heat	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

ASSEMBLAGE

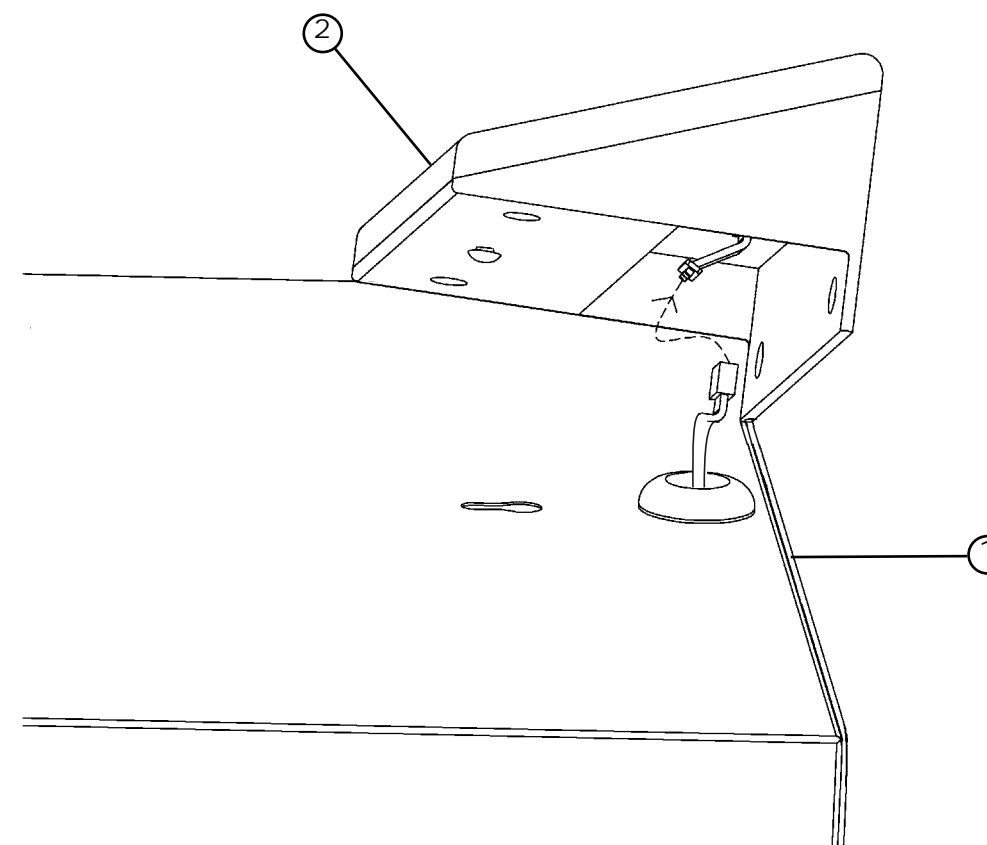
- AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET PROPRE.
- OUTIL NÉCESSAIRE : TOURNEVIS CRUCIFORME



ÉTAPE 1

Réglez les pieds à pas de vis ajustable (10) en les tournant dans le sens horaire/antihoraire afin que le fumoir soit à niveau lorsque l'unité est en position verticale.

Une fois à niveau, serrez les pieds à pas de vis ajustable (10) en position avec les écrous de tension.



ÉTAPE 2

Placez le panneau de commande numérique (2) sur la partie supérieure du bâti du fumoir (1).

Aligner la fente du connecteur du cordon du panneau de commande numérique (2) avec l'onglet du connecteur du cordon sur le bâti du fumoir (1) comme illustré et branchez-les ensemble.

PIÈCE DE RECHANGE	ARTICLE N°
Kit du bâti (noir)	9907090047
Kit de panneau de commande numérique	990050048
Cuvette d'eau	910050030
Bac à copeaux de bois	9007100018
Bac de récupération	910070028
Grille de cuisson	990050049
Chargeur de copeaux de bois	9007090093
Bac à graisse	910060047
Pied réglable à visser	910050006
Patin de pied	910050009
Kit du volet d'admission d'air	990060221
Porte avec fenêtre	9907120036
Kit de support des grilles de cuisson	990050049
Kit de couvercle pour les copeaux de bois	9907100013
Kit de l'élément	9907090033
Kit du verrou de porte	990050222
Kit de charnières de porte	9907090041
Kit de support du bac à graisse	9900500024
Kit de quincaillerie	998050010
Manuel d'instructions	9807120036

SMOKED TROUT
Servings for 6



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

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
 Hickory, Alder, or Apple Chips

SMOKED SUMMER VEGETABLES
Servings for 4-6

INGREDIENTS:
 Summer Squash
 Zucchini
 Onion
 Mushrooms
 French Cut Green Beans

INSTRUCTIONS:
 Rinse and thinly slice summer squash, zucchini and onion. Mix all vegetables together. Form cup shaped containers using heavy duty aluminum foil. Place about 1 cup of vegetable mix in each foil cup. Season to taste with your favorite herbs and spices. Pinch top of foil cups together. To allow smoke penetration put a couple of small holes around top of each vegetable cup. Place foil cups in smoker at 220°F (104°C) for 1 hour. Serve.

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
 Hickory or Apple Chips



NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées
 Appelez : le service clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581.
 Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de l'appel.
 Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil.

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

MAPLE GLAZED HAM Servings for 6-8



INGREDIENTS:

Ham Shank or Butt (fully cooked, bone-in) 5 - 7 lbs (2.2-3.1 kgs)
 Maple Syrup 1 1/2 cup
 Ginger 1 tsp
 Nutmeg 1/4 tsp
 Allspice 1/2 tsp
 Cloves 16 whole
 Pineapple Slices (canned) 1 can
 Maraschino Cherries 1 jar

INSTRUCTIONS:

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
 Hickory or Mesquite Chips

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

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

* United States Department of Agriculture



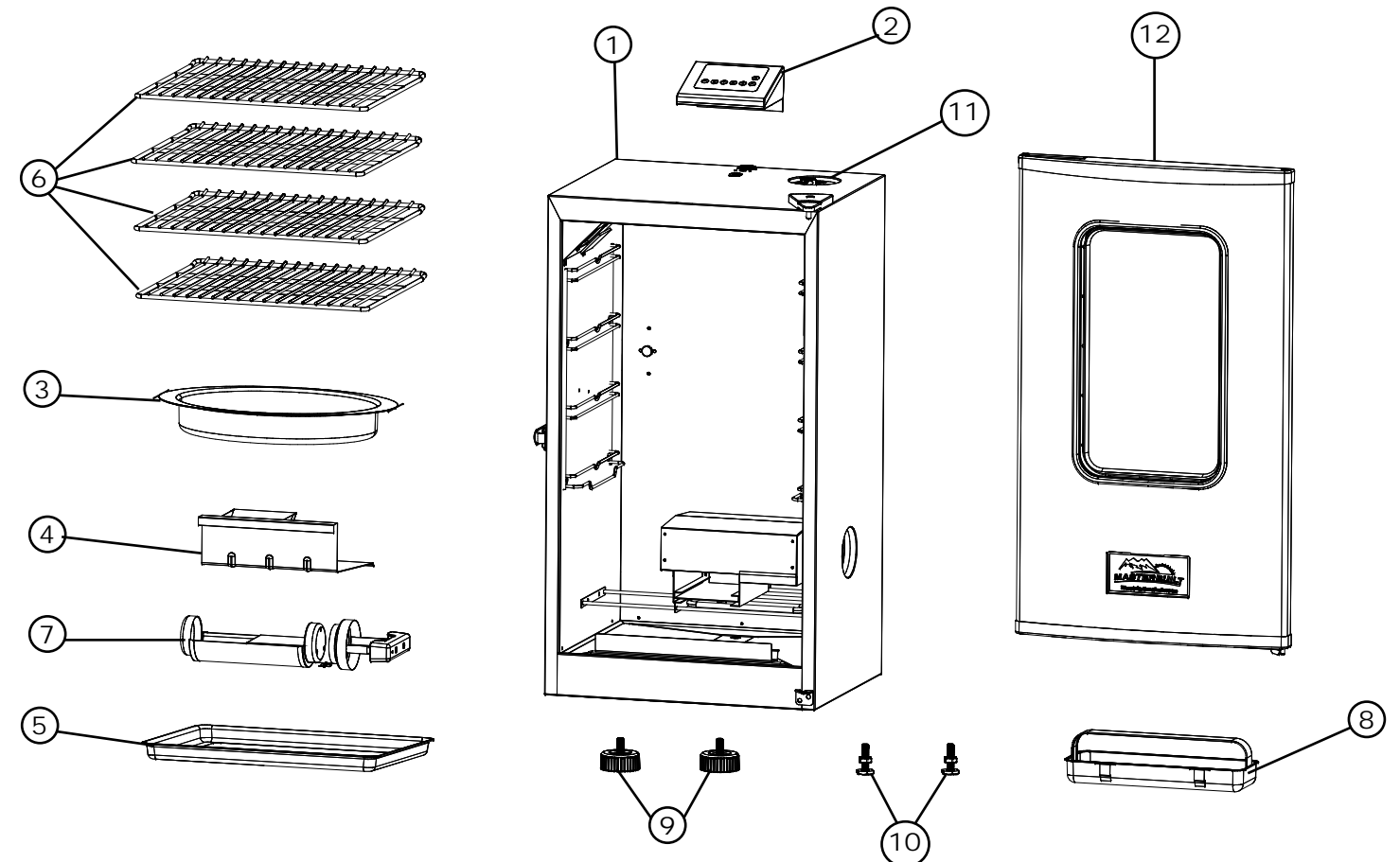
NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées

Appelez : le service clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581.

Veillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de l'appel.

Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil.

LISTE DES PIÈCES



N° DE PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Bâti du fumoir	7	1	Chargeur de copeaux de bois
2	1	Panneau de commande numérique	8	1	Bac à graisse
3	1	Cuvette d'eau	9	2	Patin de pied (prémonté)
4	1	Bac à copeaux de bois	10	2	Pied réglable à visser (préassemblé)
5	1	Bac de récupération	11	1	Volet d'admission d'air (prémonté)
6	4	Grille de cuisson	12	1	Porte avec fenêtre (préassemblée)

COMMENÇONS !

- Il s'agit d'un fumoir électrique fonctionnant lentement... Laissez suffisamment de temps pour que la cuisson s'effectue. Le fumoir est pour une UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- Apprêtez le fumoir avant la première utilisation. Reportez-vous à la page 10.
- Préchauffez le fumoir pendant 30 à 45 minutes à la température maximale avant d'y placer de la nourriture.
- **NE COUVREZ PAS** les grilles avec de la feuille d'aluminium car cela empêcherait la chaleur de circuler correctement.
- Ne surchargez pas le fumoir en nourriture. De grandes quantités de nourriture peuvent prendre la chaleur au piège, en prolongeant la durée de cuisson, voire en provoquant une cuisson inégale. Laissez de l'espace entre la nourriture sur les grilles et les parois du fumoir pour garantir une circulation appropriée de la chaleur. Si vous utilisez des récipients de cuisson, placez-les au centre de la grille pour garantir une cuisson uniforme. Veuillez consulter le manuel pour obtenir plus de détails.
- Fermez le volet d'admission d'air sur le dessus de l'appareil pour retenir l'humidité et la chaleur. Si vous cuisez des aliments comme du poisson ou du charqui, ouvrez le volet d'admission d'air pour libérer l'humidité.
- La température affichée par le panneau de contrôle fluctuera de 10 à 15 degrés environ lorsque le fumoir s'active et se désactive.
- Conservez le fumoir dans une zone sèche après utilisation.
- Des températures extrêmement froides peuvent prolonger la durée de cuisson.
- **NETTOYEZ APRÈS CHAQUE UTILISATION.** Cela permet de prolonger la durée de vie de votre fumoir et d'empêcher l'apparition de moisissures.

PROFITEZ-EN !

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

SMOKED STUFFED SALMON Servings for 4



INGREDIENTS:

Salmon (drawn)	4 - 5 lbs (1.8-2.2 kgs)
Oil	3 tbsp
Green Onion (chopped)	1/4 cup
Tomato (peeled and chopped)	1 cup
Dill (fresh and chopped)	1/4 cup
Bread Cubes (dry)	1/2 cup
Celery (chopped)	1/4 cup
Salt	1/4 tsp
Lemon Pepper	1/2 tsp
Garlic (minced)	1 clove

INSTRUCTIONS:

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:

Hickory Chips

SMOKED SAUSAGE

INGREDIENTS:

Fresh Pork or Beef sausage
Seasonings to taste

INSTRUCTIONS:

Place sausage in smoker at 150°F (65.5°C). Smoke for 5 to 6 hours or until outside casings begin to dry and change to a red color.

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:

Hickory or Mesquite Chips

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:

Hickory or Apple Chips



INSTRUCTIONS:

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

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

! AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ !

- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et endommagerait gravement le fumoir électrique.
- Le plateau ramasse-gouttes doit uniquement être placé en bas du fumoir électrique. Ne placez pas le plateau ramasse-gouttes sur les grilles de cuisson, car cela pourrait endommager le fumoir électrique.
- Le bac à bois est CHAUD quand le fumoir électrique est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.
- Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur "OFF/ARRÊT" puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer les grilles, le bac ou le bol d'eau.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Ne pas ranger le fumoir électrique avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. n'est pas recommandée et peut provoquer des blessures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- N'utilisez jamais le fumoir électrique pour une utilisation autre que celle prévue. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- Utilisez toujours le fumoir électrique conformément à toutes les réglementations locales, fédérales et étatiques en matière de protection contre les incendies.
- Des rallonges ou des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.
- Si une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long est utilisé : 1. • La capacité nominale du cordon ou de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil, et 2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pendra pas du bar ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil intentionnellement.
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à une utilisation en extérieur et doivent être marquées d'un "W" accompagné de la mention "Approuvée pour usage extérieur".
- ATTENTION - Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et hors du sol.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'un appareil contenant des liquides chauds est déplacé.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

! AVERTISSEMENT !

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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

Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes :

- Pour une utilisation en extérieur uniquement. Ne pas faire fonctionner dans un espace fermé.
 - L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas placer l'appareil sur une table ou un bar. NE PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
 - Branchez le fumeur électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
 - Utilisez uniquement une prise électrique mise à la terre et approuvée.
 - Ne pas l'utiliser pendant un orage électrique.
 - N'exposez à aucun moment le fumeur électrique à la pluie ou à l'eau.
 - Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne placez pas le cordon, la fiche ou le panneau de commande dans de l'eau ou tout autre liquide.
 - Ne pas faire fonctionner d'appareil avec une prise ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il ait présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Contactez le service clientèle de Masterbuilt pour obtenir de l'aide en composant le 1-800-489-1581.
 - Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du fumeur électrique.
 - Ne pas laisser le cordon en contact avec des surfaces chaudes ou pendre.
 - Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique allumée, ou bien dans un four chaud.
 - Maintenez à tout moment les enfants et les animaux éloignés du fumeur électrique. Ne laissez pas des enfants utiliser le fumeur électrique. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du fumeur électrique en cours d'utilisation.
 - Un combustible, comme des briquettes de charbon ou des granulés de chauffage, ne doit pas être utilisé dans le fumeur électrique.
 - N'utilisez jamais le fumeur électrique comme système de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE SI LA PARTIE AVANT).
 - Utilisez le fumeur électrique uniquement sur une surface plane et stable pour empêcher le basculement.
 - Le fumeur électrique est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain délai ensuite. Faites attention.
 - Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.
 - Ne permettez à quiconque de mener des activités autour du fumeur électrique durant son utilisation ou après, jusqu'à ce qu'il refroidisse.
 - Le fumeur électrique est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain délai ensuite.
 - La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser en toute sécurité le fumeur électrique.
 - Évitez de heurter ou de percuter le fumeur électrique.
 - Ne jamais déplacer le fumeur électrique lors de son utilisation. Attendez que le fumeur électrique soit complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.
 - Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumeur électrique. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures.
- Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.

SUITE DES AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ EN PAGE 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: _____

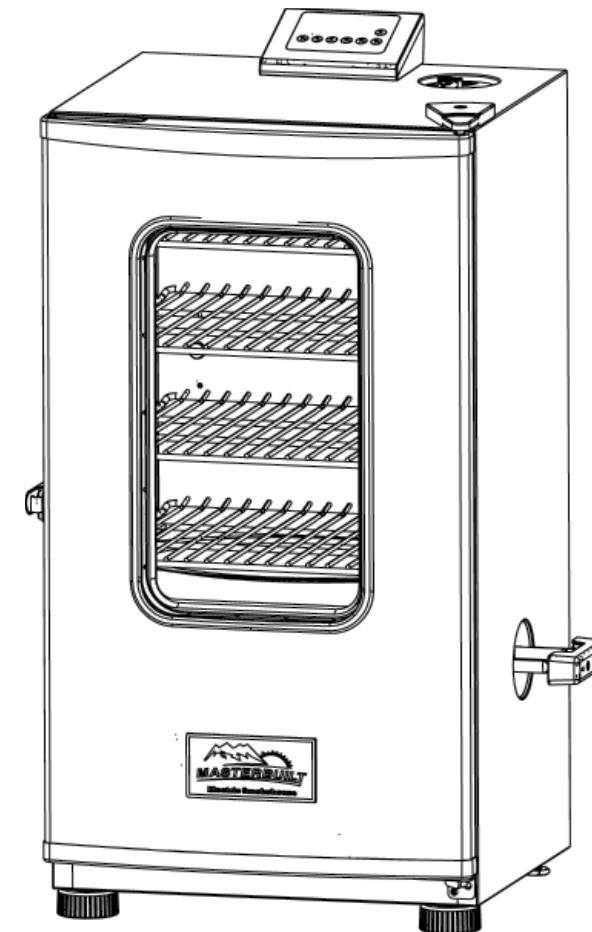
**Model Number and Serial Number are located on silver label on back of unit.*



MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
AVERTISSEMENT ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ
FUMOIR ÉLECTRIQUE MODÈLE 20071910
CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR







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



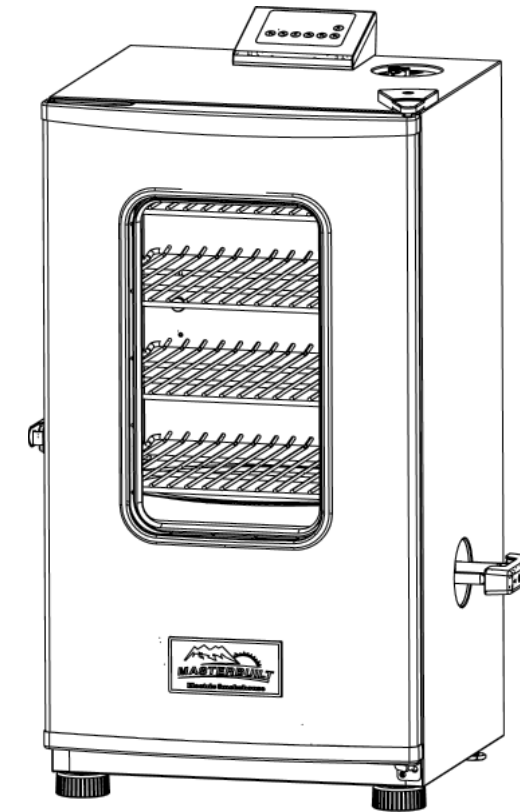
Durée approximative de l'assemblage : 10 minutes

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

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



**MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
AHUMADOR ELÉCTRICO MODELO 20071910
ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE ÚNICAMENTE AL AIRE LIBRE**



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

Tiempo aproximado de armado: 10 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>	

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 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 CONTINUAN EN LA PAGINA 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.*

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



INSTRUCCIONES:

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

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o de manzano

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

! 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.

¡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 10.
- 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 !

RECETAS PARA AHUMAR EN EL MASTERBUILT

SALMÓN RELLENO AHUMADO Rinde 4 porciones



INGREDIENTES:

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

INSTRUCCIONES:

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

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera

CHORIZO AHUMADO

INGREDIENTES:

Chorizo fresco de puerco o res
Condimentos al gusto

INSTRUCCIONES:

Colocar el chorizo en el ahumador a 150° F (65.5° C). Ahumar por 5 a 6 horas o hasta que la cubierta exterior del chorizo se empiece a secar y cambie a color rojo.

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano o mezquite

RECETAS PARA AHUMAR EN EL MASTERBUILT

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde de 6 a 8 porciones



INGREDIENTES:

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

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o de mesquite

INSTRUCCIONES:

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

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

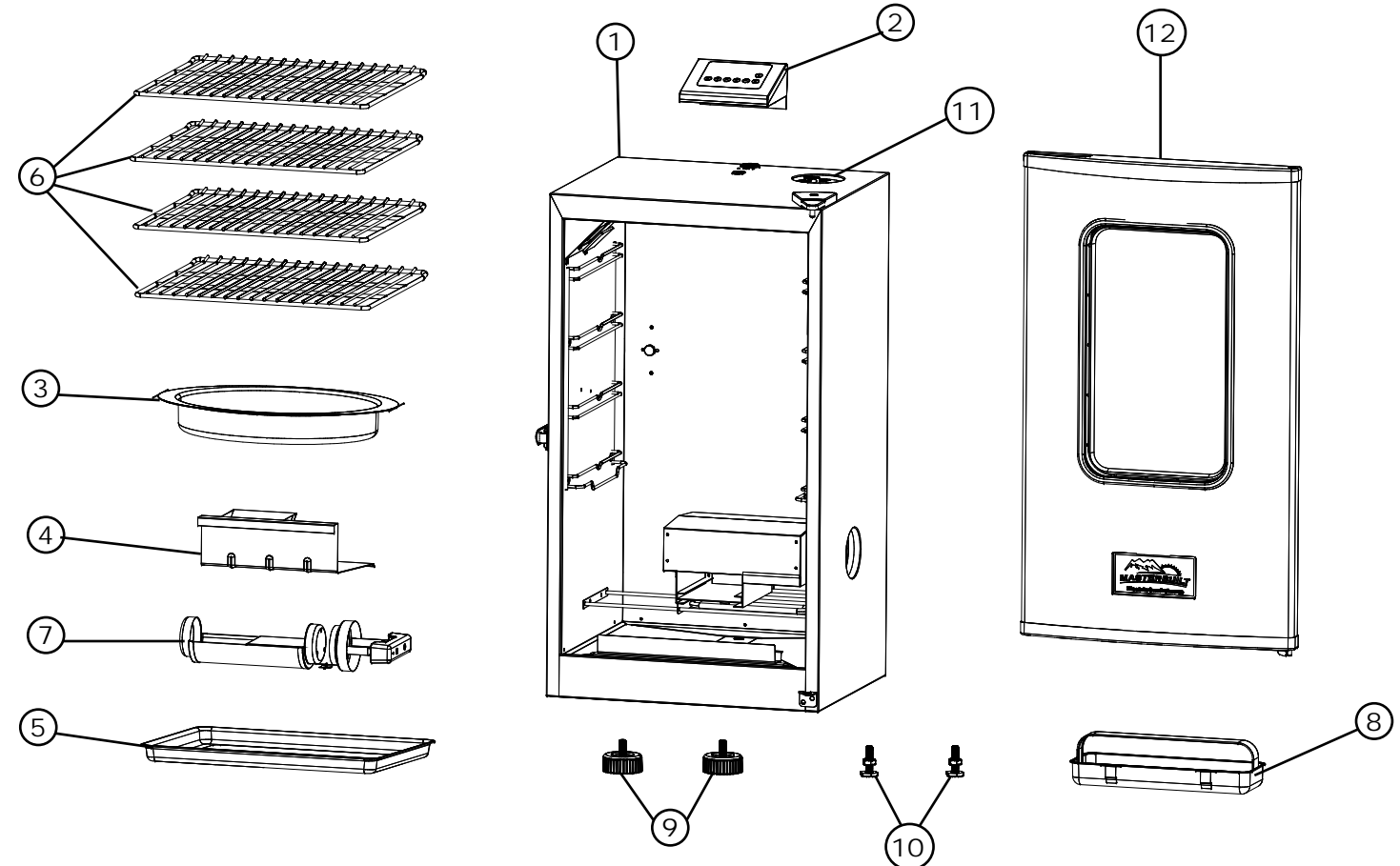
Temperaturas internas mínimas de cocción según USDA*	
Pescado	145° F (63° C)
Carne de cerdo	160° F (71° C)
Platos a base de huevos	160° F (71° C)
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	145° F (63° C)
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	160° F (71° C)
Ave entera (pavo, pollo,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

* Ministerio de Agricultura de Estados Unidos



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	Cuerpo del ahumador	7	1	Tolva de astillas de madera
2	1	Panel de control digital	8	1	Bandeja para grasa
3	1	Bandeja para agua	9	2	Zapata de pata (previamente montada)
4	1	Recipiente para astillas de madera	10	2	Pata ajustable con tornillo (previamente montada)
5	1	Bandeja de goteo	11	1	Regulador de aire (previamente montado)
6	1	Rejillas	12	1	Puerta (previamente montado)

REPLACEMENT PART	ITEM NO
Juego para la puerta /con ventana (negro)	9907090047
Juego para el panel de control digital	990050048
Bandeja para agua	910050030
Juego para el recipiente tapa para astillas de madera	9007100018
Bandeja de goteo	910070028
Rejillas	990050049
Tolva de astillas de madera	9007090093
Bandeja para grasa	910060047
Pata ajustable con tomillo	910050006
Zapata de pata	910050009
Regulador de aire	990060221
Juego para la puerta /con ventana (negro)	9907120036
Juego para la rejilla de soporte de la parrilla de cocinado	990050049
Juego para el recipiente para astillas de madera	9907100013
Elemento	9907090033
Juego de cerradura de puerta (negro)	990050222
Juego de puerta de bisagra (negro)	9907090041
Juego soporte de la bandeja de grasa	9900500024
Juego de herrajes	998050010
Manual de instrucciones	9807120036

TRUCHA AHUMADA
Rinde 6 porciones



INGREDIENTES:

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

INSTRUCCIONES:

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

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano, aliso o manzano

VEGETALES DE VERANO AHUMADOS
Rinde 4-6 porciones

INGREDIENTES:

**Calabaza de verano Calabacitas Cebolla
 Champiñones Ejotes cortados a la francesa**

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano o manzano

INSTRUCCIONES:

Enjuagar y rebanar finamente la calabaza de verano, las calabacitas y la cebolla. Mezclar todos los vegetales. Formar recipientes en forma de taza con papel aluminio. Colocar 1 taza aprox. de la mezcla de vegetales en cada recipiente de papel aluminio. Sazonar al gusto con sus hierbas y especias favoritas. Comprimir la parte superior de los recipientes de aluminio. Para permitir la penetración del ahumado, hacer un par de agujeros alrededor de la parte superior de cada recipiente de papel aluminio. Colocar recipientes en ahumador a 220° F (104° C) por una hora. Servir.



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.

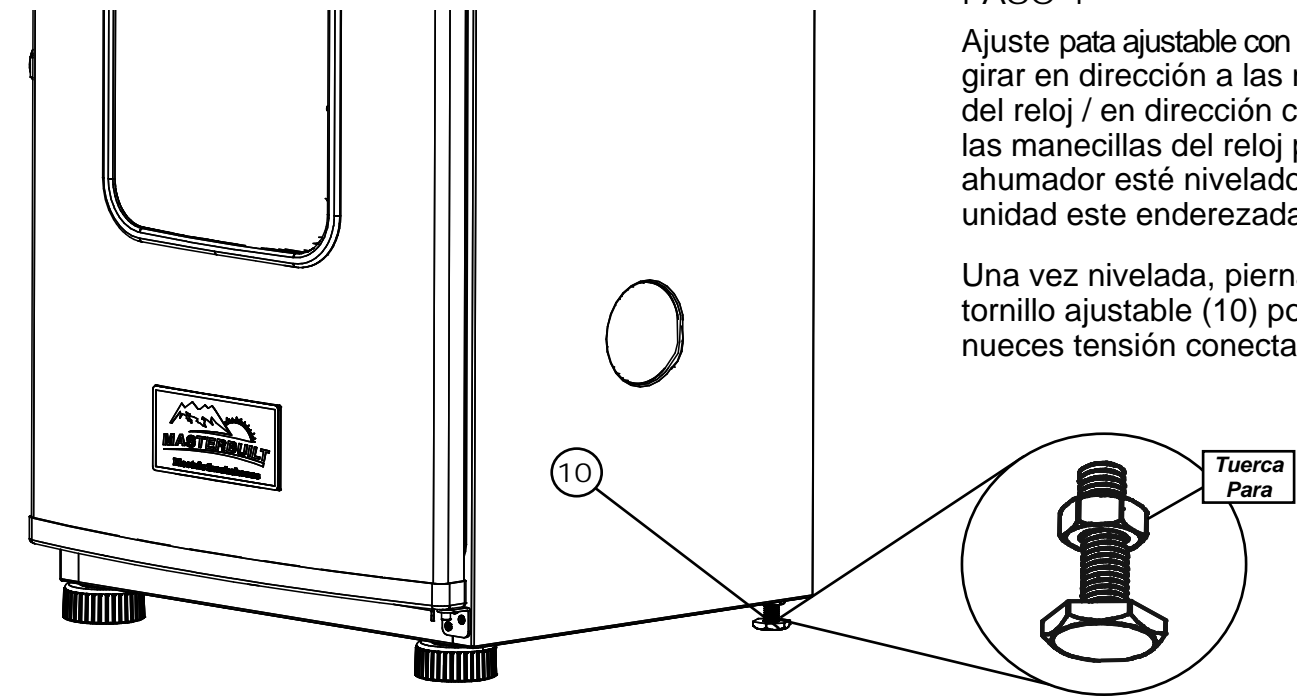
Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La luz de encendido no se activa	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El fusible de la casa está abierto	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa.
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
Toma demasiado tiempo el calentar la unidad (más de 60-70 min)	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	
Gotea grasa del ahumador por la puerta y por las patas	El colector de residuos 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 no drena	Controle el tubo de drenaje
No humea	No hay trocitos de madera	Agregue trocitos de madera. (Lea la página 10)
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

ARMADO

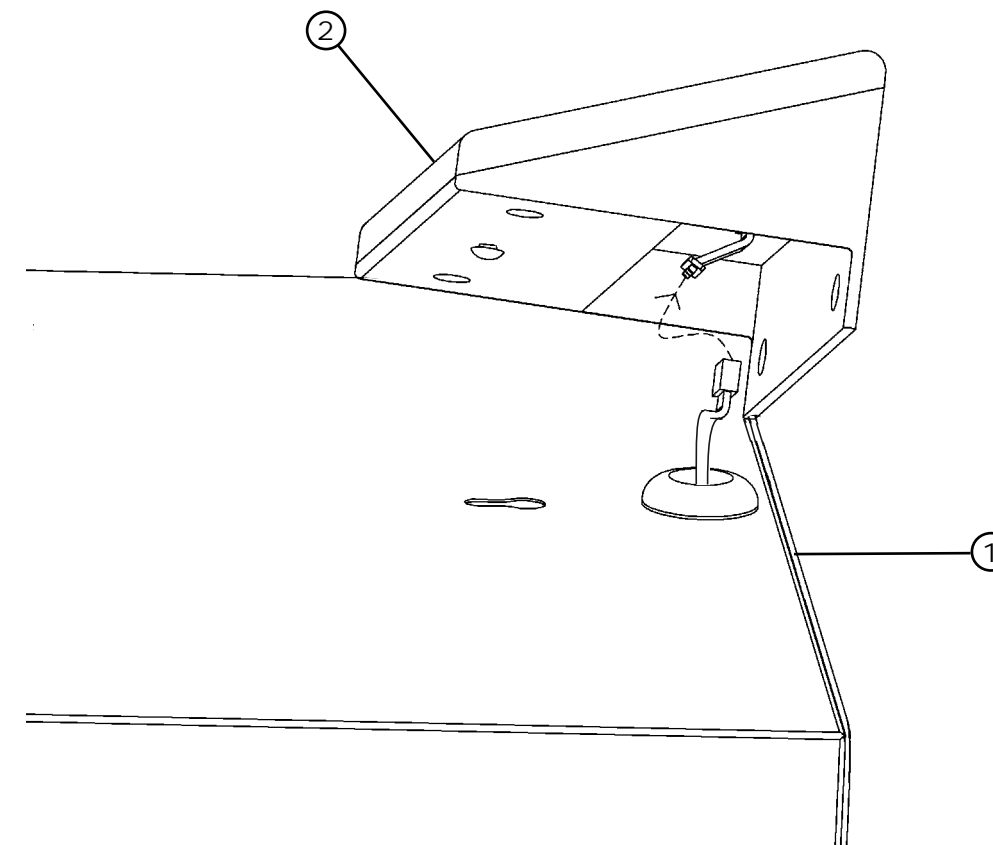
- ANTES DE ARMARLA, LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- ARME LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.
- HERRAMIENTAS NECESARIAS: DESTORNILLADOR PHILLIPS



PASO 1

Ajuste pata ajustable con tornillo (10) al girar en dirección a las manecillas del reloj / en dirección contraria a las manecillas del reloj para que el ahumador esté nivelado cuando la unidad este enderezada.

Una vez nivelada, pierna seguro tornillo ajustable (10) posiciones con nueces tensión conectados.

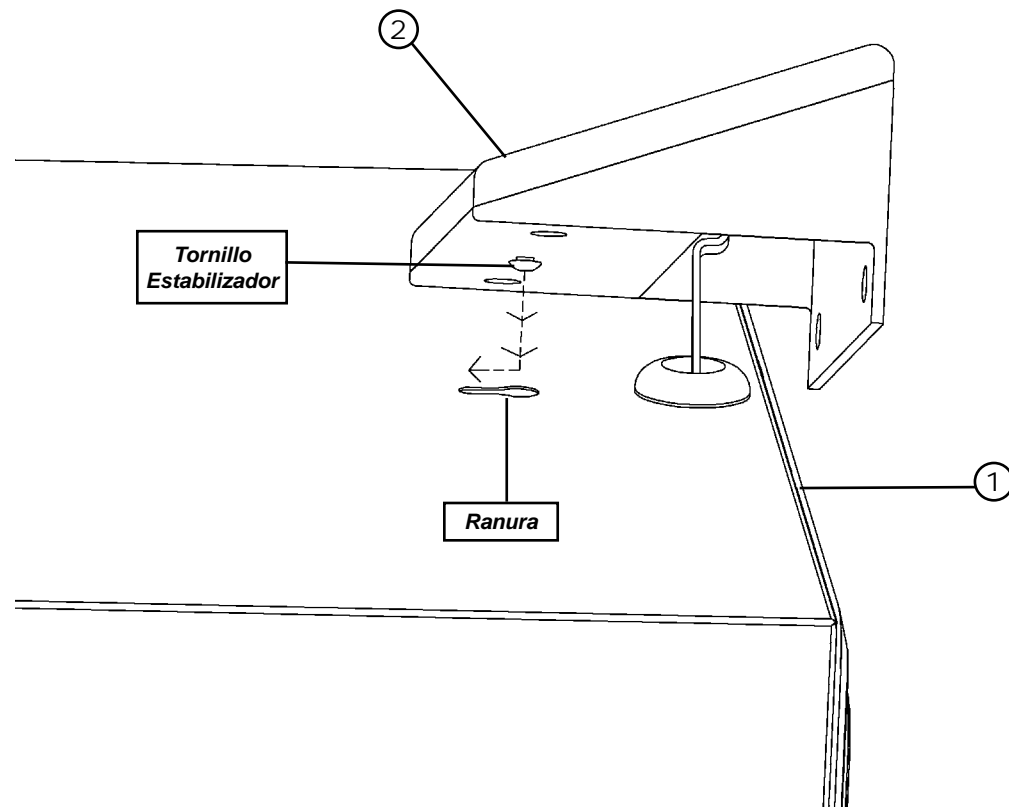


PASO 2

Coloque el panel de control (2) en la parte superior del ahumador (1).

Alinee la ranura en el conector de cables, desde el panel de control (2), con la lengüeta del conector de cables en el ahumador (1), como se muestra, y conecte.

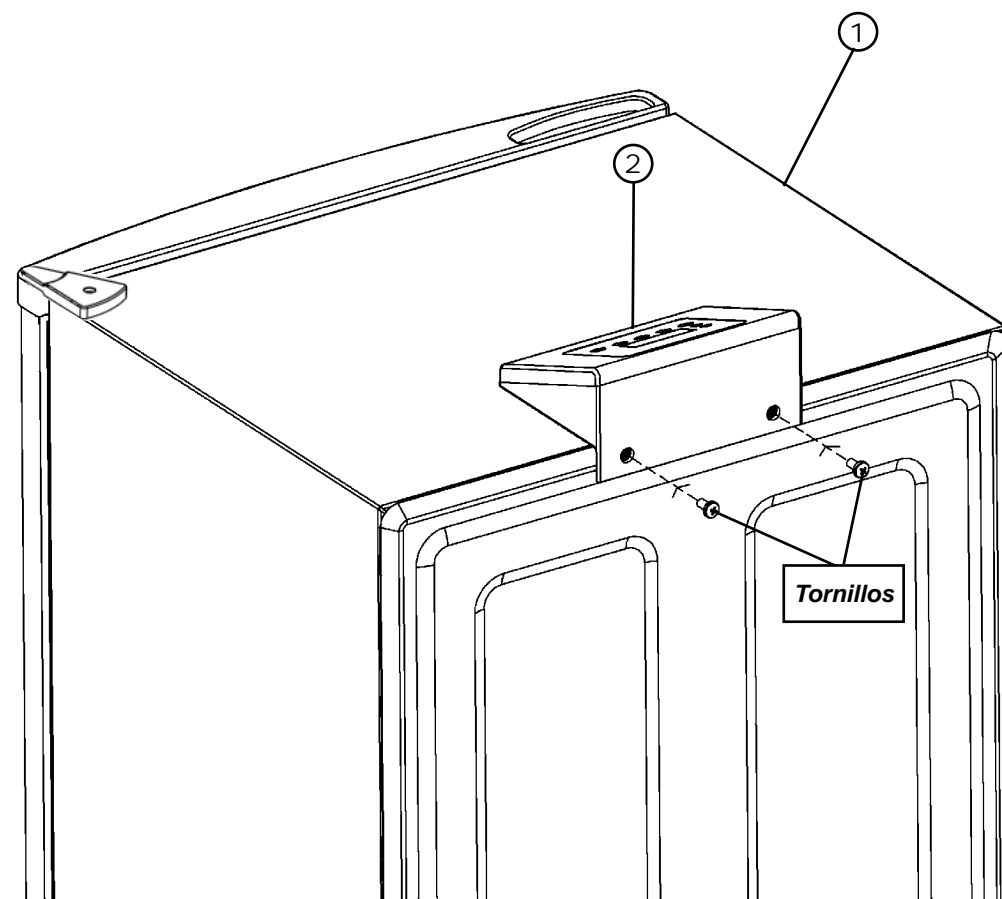
ARMADO



PASO 3

Monte el panel de control (2) al insertar la cabeza del tornillo estabilizador en la ranura en el ahumador (1), como se muestra.

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



PASO 4

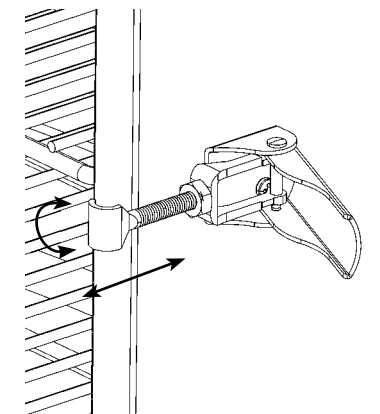
Asegure el panel del control (2) en el ahumador (1) con los dos (2) tornillos de cabeza plana m5X.08x10 incluidos.

Nota: No apriete en exceso.

DATOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- El límite máximo de temperatura es 275° F (135° C).
- Al utilizar el ahumador, el cargador y la bandeja para 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.
- Durante la cocción, revise a menudo la bandeja para la grasa. 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 trocitos de madera. Una vez que se enfríen las cenizas, vacíe la bandeja. Para evitar la acumulación de cenizas, limpie siempre la bandeja, antes y después de usar el ahumador.
- Este equipo es un ahumador. Cuando se usan trocitos de madera, se desprende una gran cantidad de humo. El humo se escapa por las uniones y mancha de negro el interior del ahumador. Esto es normal. 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.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede prolongar el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.
- El vidrio de la puerta es templado y no se rompe durante el funcionamiento normal.
- 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.

- 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.



CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Limpie las piezas de apoyo de las rejillas, las rejillas de ahumado, el recipiente para el agua y el colector de residuos con un detergente lavavajillas suave. Enjuáguelos y séquelos bien.

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

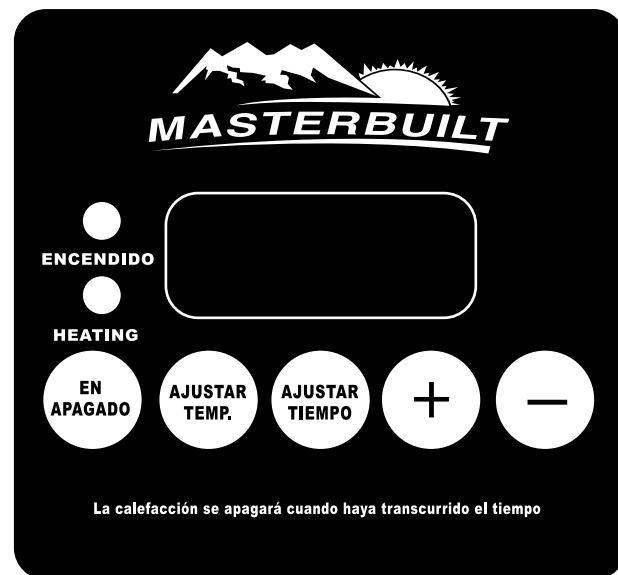
Para botar las cenizas frías, colóquelas en papel aluminio, remójelas con agua y deséchelas dentro de un recipiente de material no combustible.

Limpie el interior, vidrio en la puerta, 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 con un paño húmedo después de cada uso, para mantener el sello en buen estado de funcionamiento.

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

CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL



Nota: 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:

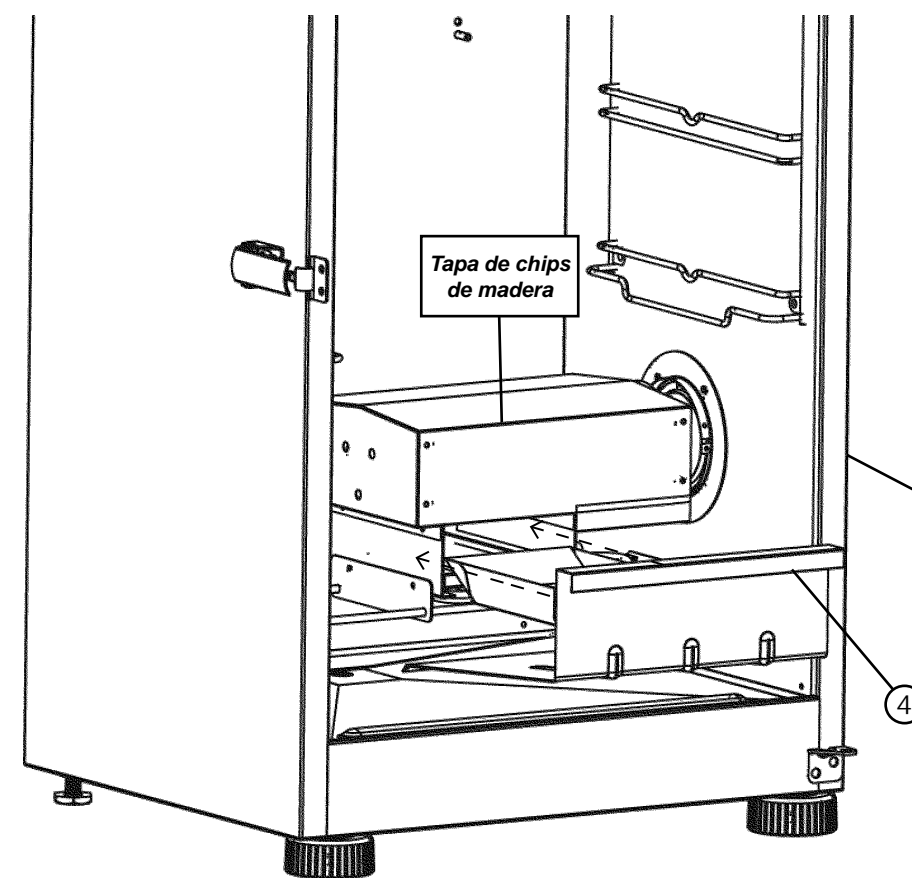
- Oprima una vez el botón SET TIME; la pantalla lumínica parpadeará.
- Use +/- para elegir la cantidad de horas.
- Vuelva a presionar el botón SET TIME para fijar la cantidad de horas seleccionada. El indicador lumínico de los minutos comenzará a parpadear.
- Use +/- para elegir la cantidad de minutos.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

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.

ARMADO



PASO 5

Algunas piezas no se muestran para mayor claridad.

Coloque el recipiente para astillas de madera en el ahumador, como se muestra. Asegúrese de colocar la bandeja de astillas de madera debajo de la tapa de astillas de madera como se muestra.

Nota: El recipiente para astillas de madera y el cargador de astillas de madera DEBEN estar en su lugar cuando use el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de una llamarada.

1

4

PASO 6

Coloque la bandeja para agua (3) en el puntal inferior, dentro del ahumador (1).

Coloque la bandeja de goteo (5) dentro del ahumador (1), debajo del elemento térmico, como se muestra. Hacer agujero segura en la bandeja de goteo (5) está colocado en la parte trasera del ahumador para permitir un drenaje adecuado.

Nota: La bandeja para agua siempre debe estar en su lugar durante el proceso de ahumado, aún cuando no haya agua u otro líquido en la bandeja. La bandeja evitará que los alimentos goteen en las astillas de madera.

3

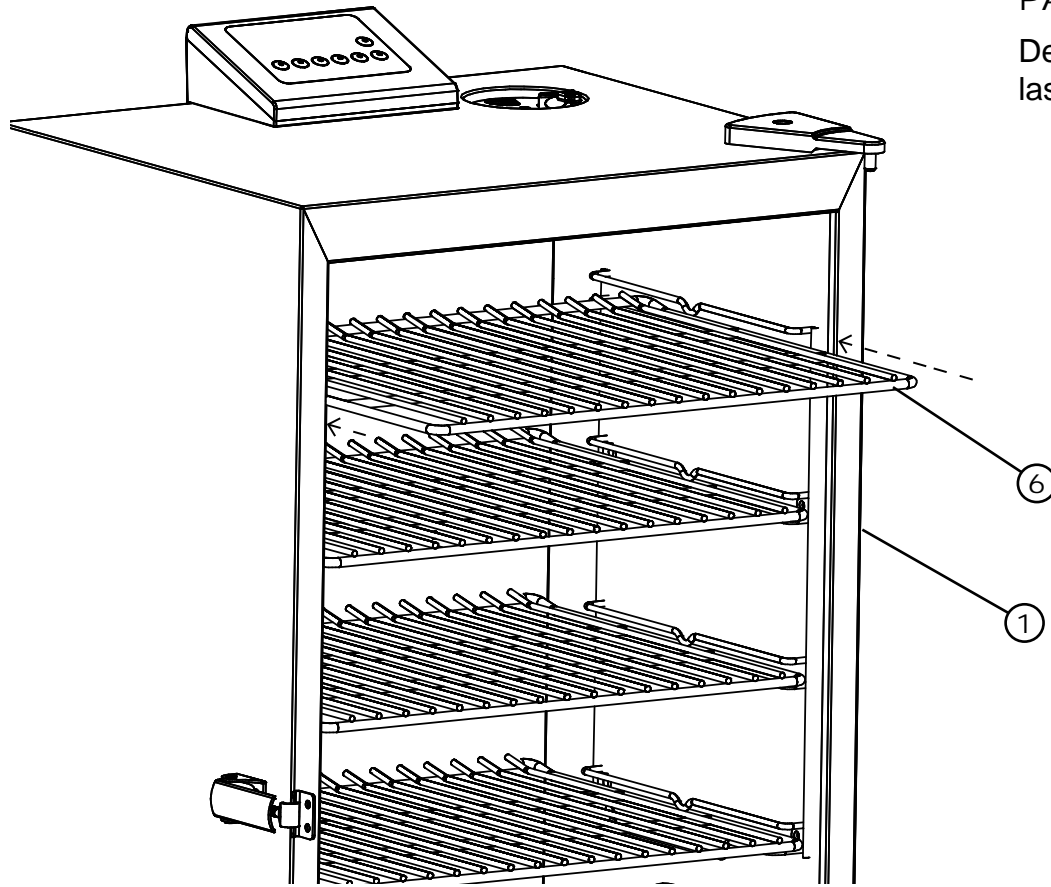
1

5

ARMADO

PASO 7

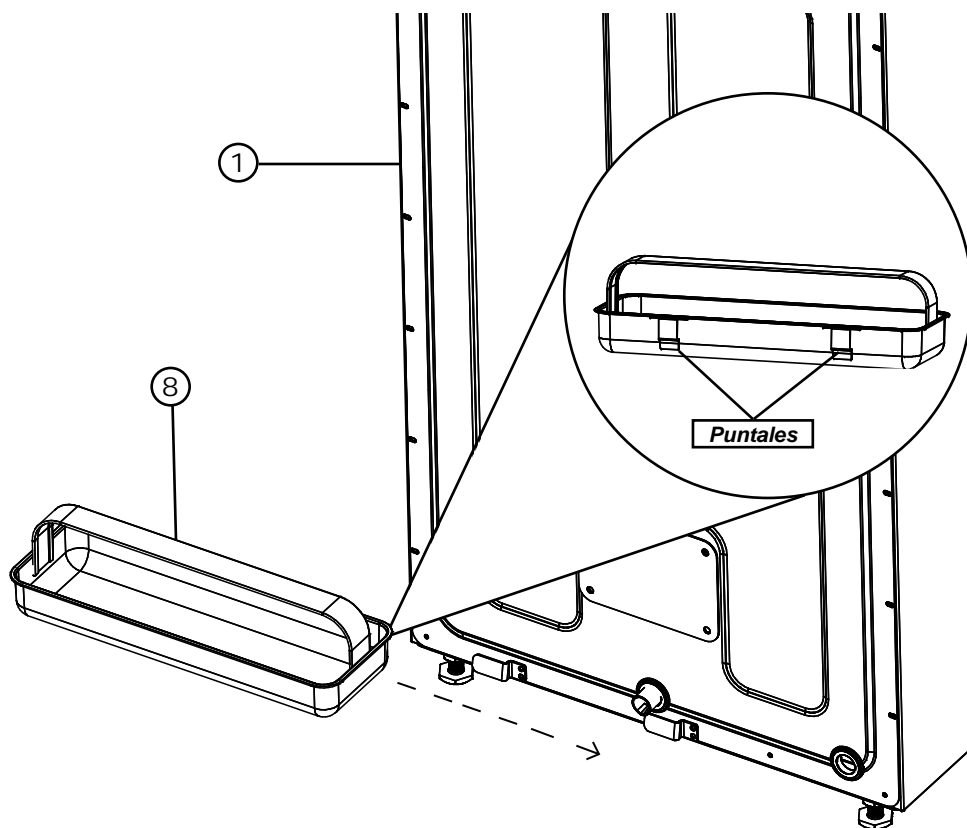
Deslice las rejillas de cocinado (6) en las guías dentro del ahumador (1).



PASO 8

Deslice los puntales, en la parte trasera de la bandeja para grasa, en las lengüetas que se encuentran en la parte posterior del cuerpo del ahumador hasta que la charola para grasa se detenga.

El ahumador está listo para usarse.



INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO

PRETEMPORADA DE FUMAR ANTES DEL PRIMER USO.

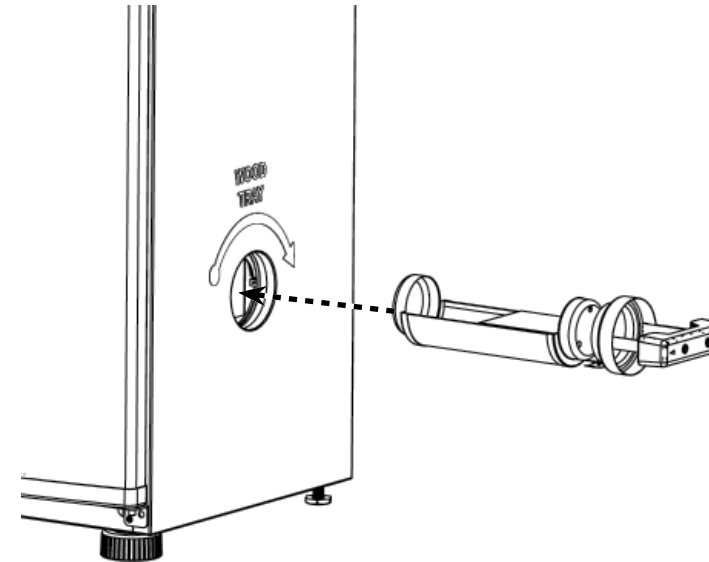
Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.

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.

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.

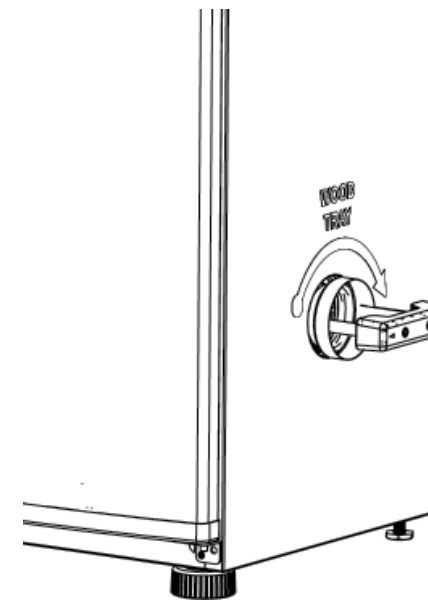


Pour ajouter du bois pendant la fumaison

- 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.