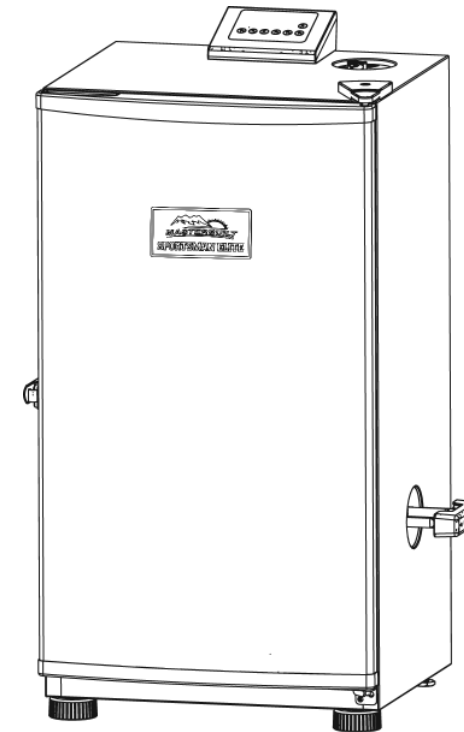




**ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL
WARNING & SAFETY INFORMATION
MODEL 20071014 DIGITAL SMOKEHOUSE
THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY ~ HOUSEHOLD TYPE**







Manual Code: 9807130010 090513-18SS

Approximate assembly time : 10 minutes.

Tools required for assembly: Phillips Head Screwdriver.



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

 CARBON MONOXIDE HAZARD 	 WARNING 
<p>Burning wood gives off carbon monoxide which 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. 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>	



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

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

- For outdoor use only. Do not operate in an enclosed area.
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters.
- Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
- Use only on properly grounded outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or controller in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating electric smoker.
- Do not let cord touch HOT surfaces.
- Do not place on or near a HOT gas or electric burner, or in a heated oven.
- Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do not allow children to use electric smoker. Close supervision is necessary should children or pets be in area where electric smoker is being used.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric smoker.
- Never use electric smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Use electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
- Electric smoker is HOT while in use and after.
- Electric smoker is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards. Use caution.
- Do not touch HOT surfaces.
- 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.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 2

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA LIMITADA

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

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

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

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

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución del o de los componente(s) en cuestión para inspeccionarlo(s), Masterbuilt pagará por el envío de vuelta del artículo solicitado.

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

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

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

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

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.



Visite el portal en www.masterbuilt.com
o llénela y devuélvala a
la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

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: _____

* Número de modelo y número de serie se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

RECETAS DE AHUMADO DE MASTERBUILT continuación

TASAJO AHUMADO DE HAMBURGUESA

INGREDIENTES:	
Carne molida de res	0,91kg
Jengibre (rallado)	2 cucharadas
Pimienta de Jamaica	1 cucharada
Azúcar	4 cucharadas
Ajo (finamente picado)	1 diente
Salsa de soya	½ taza

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o mezquite

INSTRUCCIONES:
Presionar la carne para hamburguesa en tiras planas de 13cm de largo por 4cm de ancho y 6mm de grosor. Colocar una capa de tiras de hamburguesa en un platón para marinarlas. Combinar todos los ingredientes de marinado en un tazón chico hasta mezclar bien. Verter el marinado sobre la carne, remojándola bien. Voltear la carne y vierta con el marinado otra vez. Agregar capas de tiras de hamburguesa en el plato del marinado y repita el proceso. Cubrir muy bien y dejar el marinado en el refrigerador por 6 a 10 horas. Girar las capas de carne de manera ocasional durante este tiempo. Colocar en el ahumador a 180°F (82.2°C). Cocinar por 4 horas.

VEGETALES DE VERANO AHUMADOS

4-6 porciones

INGREDIENTES:
Calabaza de verano, Calabacitas, Cebolla, Champiñones, Ejotes cortados a la francesa

SUGERENCIA DE MADERA 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.

TASAJO DE CARNE DE VENADO

INGREDIENTES:	
Carne de venado	0,91kg
Azúcar moreno	½ taza
Salsa Inglesa	1/8 taza
Sal con ajo	½ cucharada
Mostaza seca	½ taza
Sal	¼ taza
Pimienta	Pizca
Agua	3 tazas

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o mezquite

INSTRUCCIONES:
Cortar la carne en tiras de 6-13cm de grosor, 13cm de largo y 4cm de ancho. Combinar todos los ingredientes del marinado en un tazón chico hasta mezclar bien. Marinar la carne por 6 a 8 horas. Secar y colocar en el ahumador a 180°F (82.2°C). Ahumar por 12 a 16 horas.

CHORIZO AHUMADO

INGREDIENTES:
Chorizo fresco de puerco o res
Condimentos al gusto

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o mezquite

INSTRUCCIONES:
Colocar el chorizo en el ahumador a 180°F (82.2°C). Ahumar por 5 a 6 horas o hasta que la cubierta exterior del chorizo se empiece a secar y cambie a color rojo.

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	✓				✓	



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS continued



- 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.
- 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 as this may damage electric smoker.
- Wood chip bowl is HOT when electric smoker is in use. Use caution when adding wood.
- To disconnect, turn controller "OFF" then remove plug from outlet.
- Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are not recommended and may cause injury.
- Never use electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
- Always use electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer extension cord is used the marked rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- 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 spray 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.
- "Preseason" smoker prior to first use. See page 8.
- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
- DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking. Please see manual for more detail.
- Close air damper on top of unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
- Temperature reading on control panel will fluctuate + or - 10 to 15 degrees as smoker cycles on and off.
- Store smoker in a dry area after use.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- **CLEAN AFTER EVERY USE.** This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

ENJOY!

RECETAS DE AHUMADO DE MASTERBUILT

SALMÓN RELLENO AHUMADO

4 porciones

- INGREDIENTES:**
- Salmón (desstripado) 1,8-2,2kg
 - Aceite 3 cucharadas
 - Cebolla verde (picada) ¼ taza
 - Tomate (pelado y picado) 1 taza
 - Eneldo (fresco y picado) 1 ¼ taza
 - Cubos de pan (secos) ½ taza
 - Apio (picado) ¼ taza
 - Sal ¼ cucharada
 - Pimienta de limón ½ cucharada
 - Ajo (finamente picado) 1 diente

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano

INSTRUCCIONES:
Preparar el salmón y cepillarlo con aceite. Combinar los ingredientes restantes en un tazón chico. Rellenar el salmón con la mezcla. Colocar el salmón sobre una hoja de papel aluminio engrasado. Colocar en el ahumador a 225° F (107° C) y cocinar por 3 a 4 horas. Asegurarse de que haya espacio en cualquiera de los dos lados del papel aluminio para permitir que fluya el aire dentro del ahumador.

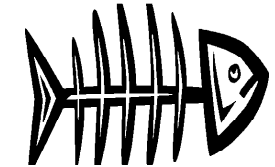
PESCADO AHUMADO

4 porciones

- INGREDIENTES:**
- Filetes de pescado o pescado entero 4
 - Vino blanco (seco) 1 taza
 - Perejil (deshidratado) 1 cucharada
 - Limón (cortado) 1 chico
 - Pimienta de Cayena

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o pacanero

INSTRUCCIONES:
Sazonar el pescado con sal y pimienta al gusto. Mezclar los ingredientes anteriores con agua para usarse en el tazón para agua. Colocar el pescado en capas en la rejilla para cocinado engrasada y colocar en el ahumador a 180°F (82.2°C). Cocinar por 2 horas aprox.



ATÚN AHUMADO

4 porciones

- INGREDIENTES:**
- Filetes de atún (con un grosor de 2,5cm) 4
 - Azúcar 1 1/8 tazas
 - Sal 3/8 taza
 - Pimienta 1 cucharada
 - Ajo (granulado) ¼ cucharada
 - Polvo de Praga #1 ¼ cucharada
 - Miel 1 taza
 - Agua 3,8L

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o manzano

INSTRUCCIONES:
Mezclar los ingredientes anteriores hasta que se disuelvan en agua. Colocar en ahumador a 180°F (82.2°C) y cocinar por 7 horas aprox. usando la mezcla de agua en el tazón para agua.

TRUCHA AHUMADA

6 porciones

- INGREDIENTES:**
- Filetes de trucha 4-6 Agua
 - 2 tazas Salsa de soya ¼ taza
 - Salsa Teriyaki ¼ taza
 - Sal ½ taza
 - Pimienta de limón 1 cucharada
 - Sal con ajo
 - Semillas de eneldo

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano, aliso o manzano

INSTRUCCIONES:
Mezclar las cantidades recomendadas de agua, salsa de soya, salsa Teriyaki y sal con los otros ingredientes a su gusto en un recipiente chico. Colocar los filetes en el marinado, cubrir y dejar remojar en el refrigerador toda la noche. Ahumar por 3 a 4 horas o hasta que la carne esté hojaldrada y seca en el ahumador a 225° F (107° C).

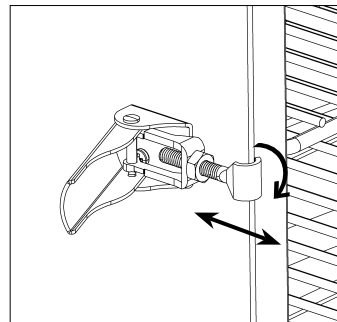
PARA ASEGURARSE DE QUE LOS ALIMENTOS SE PUEDAN COMER SIN RIESGO ALGUNO, LA TEMPERATURA INTERNA DEBE ALCANZAR, COMO MÍNIMO, LAS SEÑALADAS EN LA SIGUIENTE TABLA.

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)

* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

HECHOS IMPORTANTES ACERCA DEL USO DEL AHUMADOR

- La configuración máxima de la temperatura es de 275° F (135° C).
- El cargador de astillas de madera y el recipiente para astillas de madera DEBEN estar en su lugar cuando se utilice el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de llamaradas en la madera.
- Las astillas de madera deben usarse con el fin de producir humo y crear el sabor ahumado. Véase la sección de "Guía de ahumado con madera para carnes" en este manual.
- Revise la charola para grasa con frecuencia durante el proceso de cocinado. Vacía la charola para grasa cuando esté llena. Es posible que necesite vaciar la charola para grasa de manera periódica durante el proceso de cocinado.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador provoca que el calor salga y que la madera cause llamaradas. Cerrar la puerta reestabilizará la temperatura y detendrá las llamaradas.
- No deje cenizas de madera vieja en la charola para madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la charola. Se debe limpiar la charola antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- Este es un ahumador. Habrá mucho humo cuando use las astillas de madera. El humo saldrá por las uniones y convertirá el interior del ahumador negro. Esto es normal. Para reducir al mínimo la pérdida de humo a través de la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para que haga un mejor sello contra el cuerpo.



Afloje la tuerca hexagonal del seguro de la puerta. Gire el gancho en el sentido de las agujas del reloj, como se ilustra. Apriete bien la tuerca hexagonal contra el seguro de la puerta.

CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para las rejillas de cocinado, tazón para agua y charola de goteo, use un detergente suave para trastes. Enjuague y seque perfectamente.

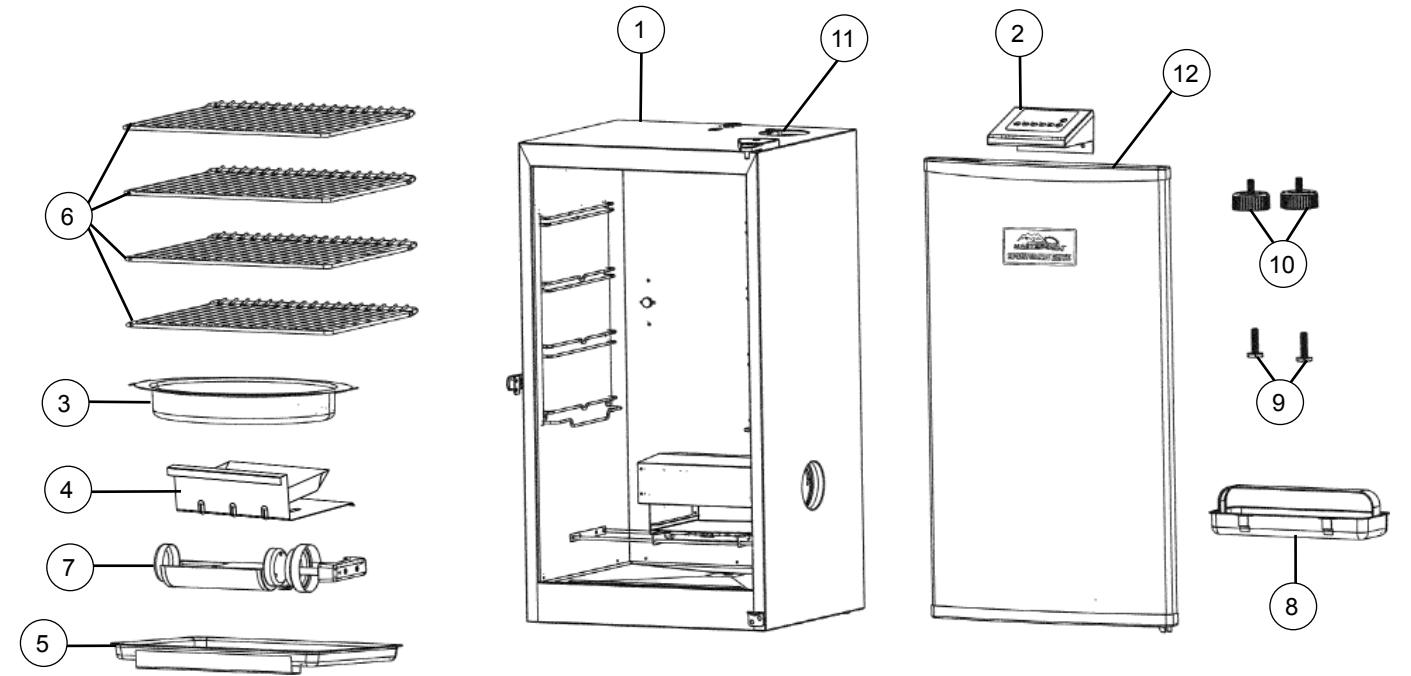
Para el recipiente de astillas de madera y el cargador de astillas de madera, límpielos con frecuencia para quitar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.

Para el interior y el exterior del ahumador, simplemente limpie con un trapo húmedo. No use un agente limpiador. Asegúrese de secar perfectamente.

La moldura de la puerta y la unión interior que la sellan DEBEN limpiarse después de cada uso para conservar la moldura en buenas condiciones operativas.

ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESENCHUFADA Y FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y ALMACENARLA.

PARTS LIST



ITEM NO.	QUANTITY	DESCRIPTION	ITEM NO.	QUANTITY	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	Adjustable Screw Leg (pre-assembled)
4	1	Wood Chip Tray	10	2	Leg Boot (pre-assembled)
5	1	Drip Pan	11	1	Air Damper (pre-assembled)
6	4	Cooking Rack	12	1	Door (pre-assembled)

PARTS LIST

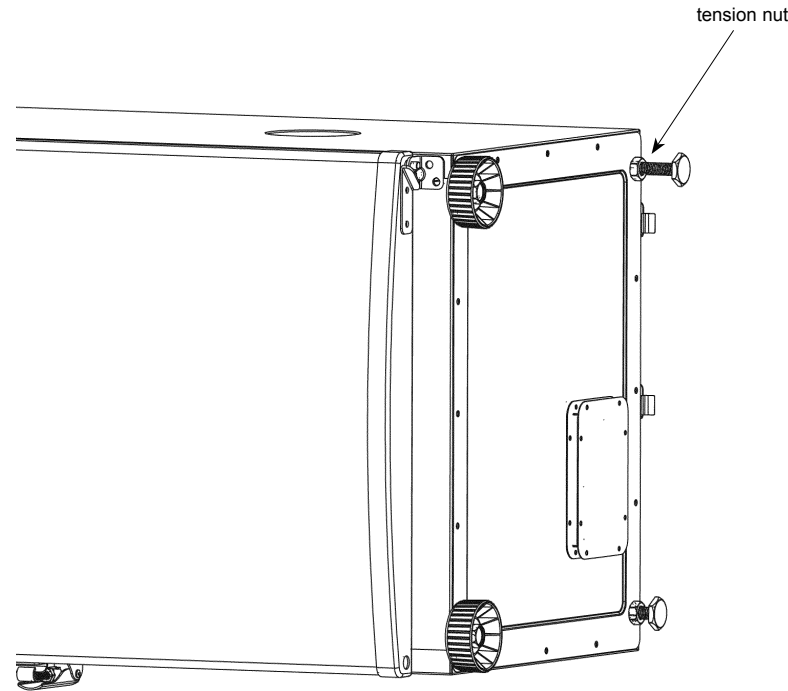
ITEM NO.	DESCRIPTION	ITEM NO.	DESCRIPTION
9907090049	Door Kit	910050029	Cooking Rack
990050048	Digital Control Panel Kit	910050030	Water Bowl
9907130005	Cooking Rack Support Rack Kit	9007090093	Wood Chip Loader
9907100013	Wood Chip Lid Kit	910070028	Drip Pan
9007100018	Wood Chip Tray	910060047	Grease Tray
9907090033	Element Kit	9900500024	Grease Tray Bracket Kit
9907090047	Body Kit (Black)	910050006	Adjustable Screw Leg
990060221	Air Damper Kit	910050009	Leg Boot
990050222	Door Latch Kit (Black)	9807130010	Instruction Manual
9907090041	Door Hinge Kit (Black)	998050010	Hardware Kit



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

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Tools required for assembly: Phillips Head Screwdriver.



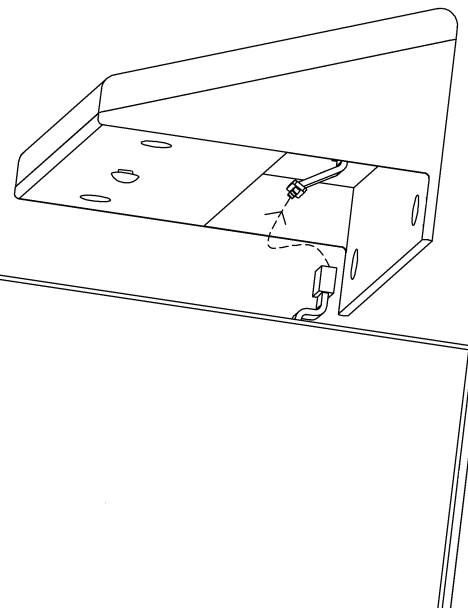
Step 1

Adjust feet by turning clockwise/counter-clockwise so that smoker is level when unit is upright. Once level, secure back leg positions with attached tension nuts.

Step 2

Position control panel to top of smoker.

Align slot on wire connecter from control panel with tab on wire connecter on smoker as shown and connect together.



INSTRUCCIONES OPERATIVAS DEL PANEL DE CONTROL

Nota: La luz directa del sol puede interferir con la lectura de la pantalla LED; bloquee la luz si es necesario.

Para configurar la temperatura:

- Presione el botón de ENCENDIDO (ON).
- Presione el botón de CONFIGURAR TEMPERATURA (SET TEMP) una vez - la pantalla LED parpadeará.
- Use los botones de +/- para configurar la temperatura.
- Presione el botón de CONFIGURAR TEMPERATURA otra vez para guardar la temperatura.

Nota: La unidad no empezará a calentar hasta que el cronómetro esté configurado.

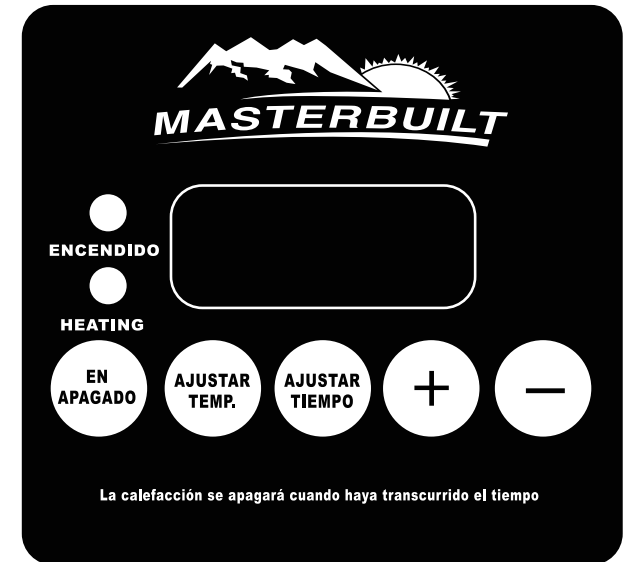
Para configurar el cronómetro:

- Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO (SET TIME) una vez - las horas en la pantalla LED empezarán a parpadear.
- Use los botones de +/- para configurar las horas.
- Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO otra vez para guardar las horas. Los minutos en la pantalla LED empezarán a parpadear.
- Use los botones de +/- para configurar los minutos.
- Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO para guardar los minutos e iniciar el ciclo de cocinado.

La unidad se apagará cuando haya transcurrido el tiempo.

Para RESETEAR el panel de control:

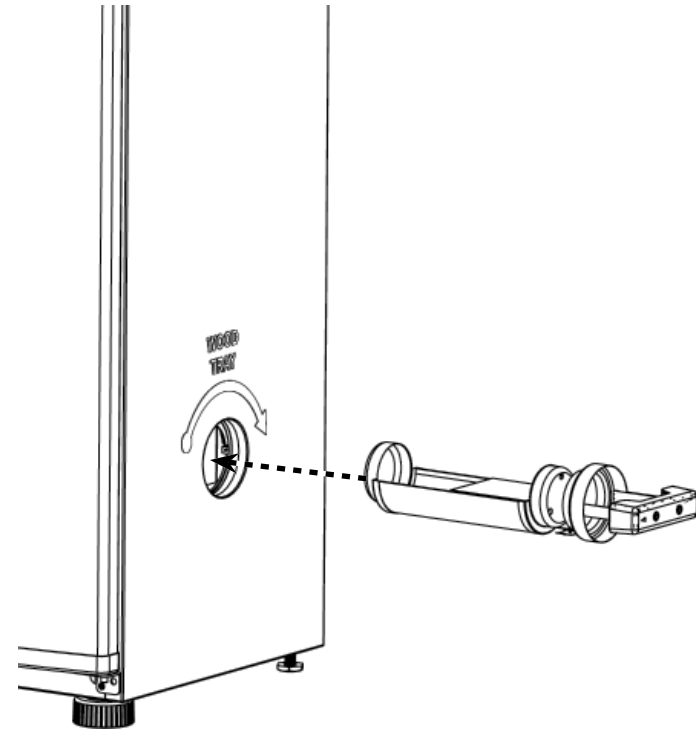
Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desconecte la unidad del enchufe, espere 10 segundos, vuelva a conectar la unidad en el enchufe y vuelva a encender el ahumador eléctrico. Esto reseteará el panel de control.



GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa	Posible solución
La luz de encendido no se activa	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El fusible de la casa está abierto	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa
	El cable de conexión del controlador no está correctamente conectado al ahumador	Lea en la página 5 el paso 2
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
La unidad demora demasiado en calentarse (más de 60 o 70 minutos)	Funcionamiento incorrecto del controlador	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cable de prolongación
	La unidad está conectada a un cable eléctrico de prolongación	Cierre la puerta y coloque bien el seguro
	La puerta no está correctamente cerrada	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Hay un espacio vacío entre la puerta y el ahumador cuando está en uso	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	El seguro no mantiene cerrada la puerta	Ajuste el seguro para mantener la puerta más estrechamente pegada contra el cuerpo
	Alineación de la puerta	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Gotea grasa del ahumador por la puerta y por las patas	La empaquetadura de la puerta está dañada	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	La bandeja para la grasa no está en su lugar	Cambie la posición de manera que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje del fondo de la unidad
	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
No humea	No hay trocitos de madera	Agréguete trocitos de madera. Lea la página 9
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador muestra un mensaje de error	Localizando fallas aún más necesario	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Localizando fallas aún más necesario	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Localizando fallas aún más necesario	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

CÓMO USAR EL CARGADOR DE ASTILLAS DE MADERA



Cómo usar el cargador de trocitos de madera:

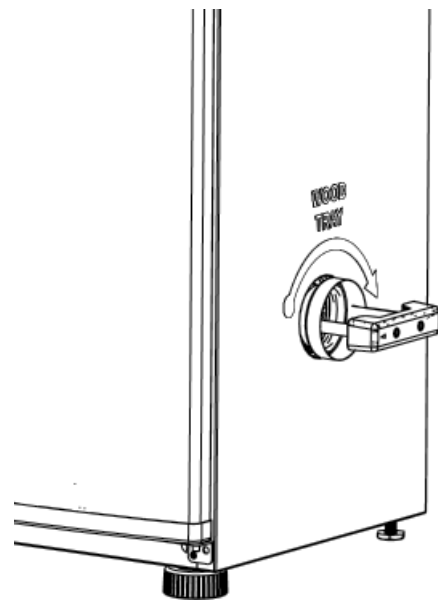
- Antes de poner a funcionar la unidad, vierta ½ taza de trocitos de madera en el cargador.
- Nunca use más de ½ taza de trocitos de madera a la vez. No use nunca trozos grandes de madera.
- Meta el cargador de madera dentro del ahumador. Los trocitos de madera deben quedar al nivel del borde superior del cargador.
- Gire el mango hacia la derecha en dirección de flecha de fumador para descargar madera. Wood se situará en la bandeja de madera chip. Gire la manija hacia la izquierda, a la posición vertical, y dejar cargador de astillas de madera en lugar.
- Controle cada tanto la bandeja para trocitos de madera, para ver si la madera se ha quemado, retirando el cargador de trocitos de madera y mirando dentro del ahumador, a través del agujero. Si es necesario, agregue más trocitos de madera.
- Para revisar el nivel de trocitos de madera, el cargador debe estar completamente desmontado.

Cómo añadir más madera durante el proceso de ahumado:

- Saque el cargador de madera del ahumador.
- Coloque los trocitos de madera en el cargador y vuelva a introducirlo en el ahumador.
- Gire el mango hacia la derecha en dirección de flecha de fumador para descargar madera. Wood se situará en la bandeja de astillas de madera.
- La temperatura puede aumentar momentáneamente después de añadir la madera. Se estabilizará después de un corto tiempo. No ajuste la graduación de temperatura.

Cuidado:

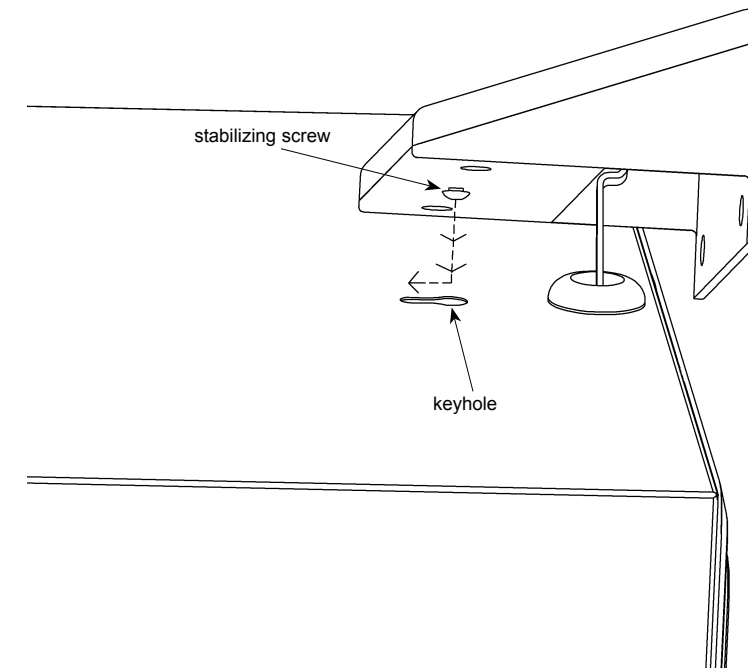
- Mantenga la puerta del ahumador cerrada al añadir madera.
- El cargador se mantendrá CALIENTE incluso si la manilla no lo está.



PRECAUCIÓN

! Cuando se abre la puerta puede ocurrir una llamarada. En caso de que las astillas de madera flameen, cierre la puerta de inmediato, espere a que las astillas de madera se quemen y abra la puerta otra vez. No rocíe con agua. !

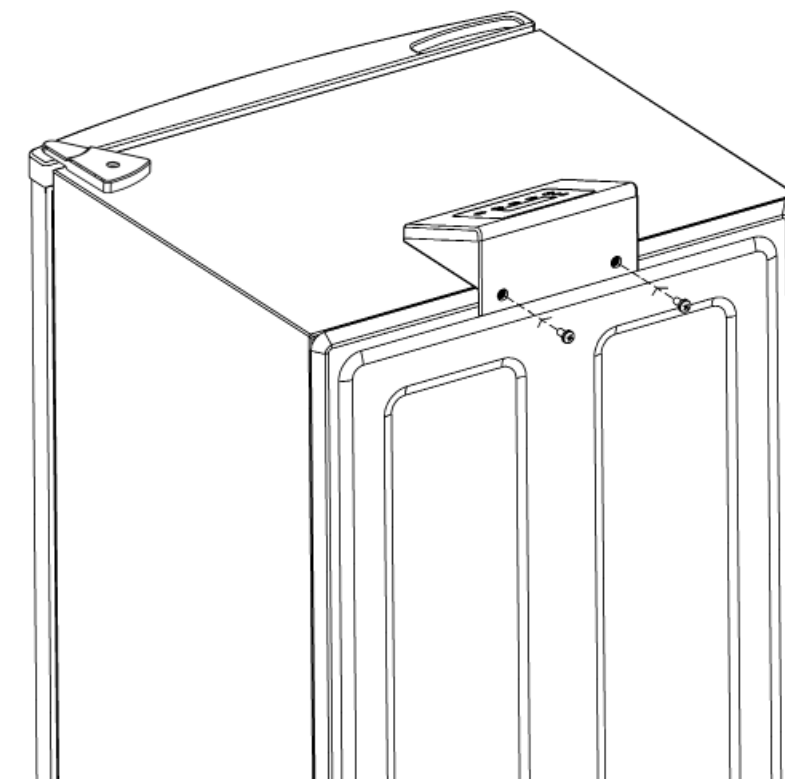
ASSEMBLY INSTRUCTIONS Continued



Step 3

Mount control panel by inserting stabilizing screw head into keyhole as shown.

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

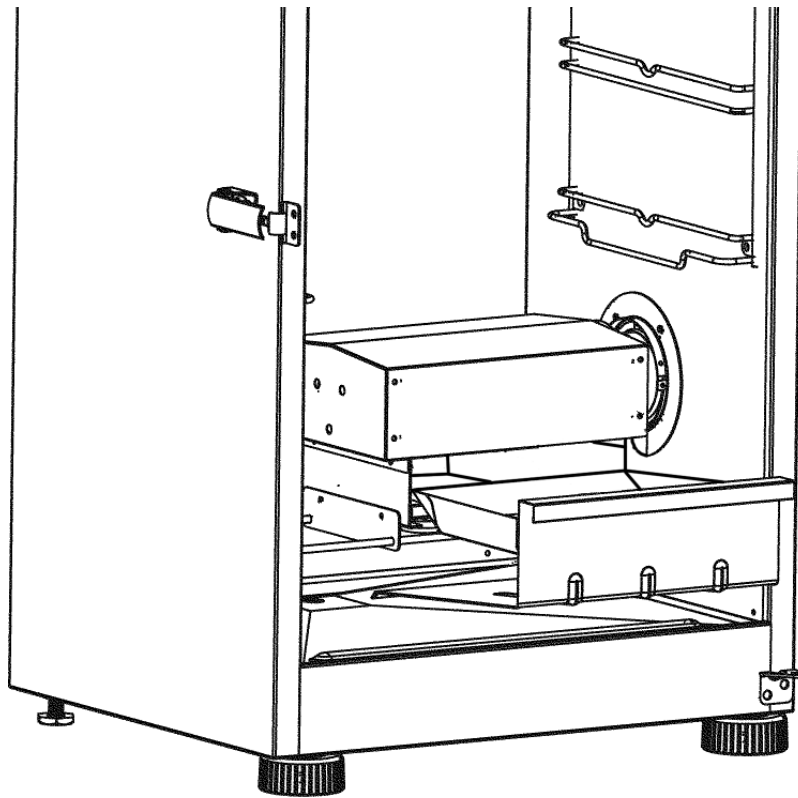


Step 4

Secure control panel to smoker with (2) M5X14 panhead screws provided.

Note: Do not over tighten.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS Continued



SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Step 5

Place wood chip tray in smoker 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.

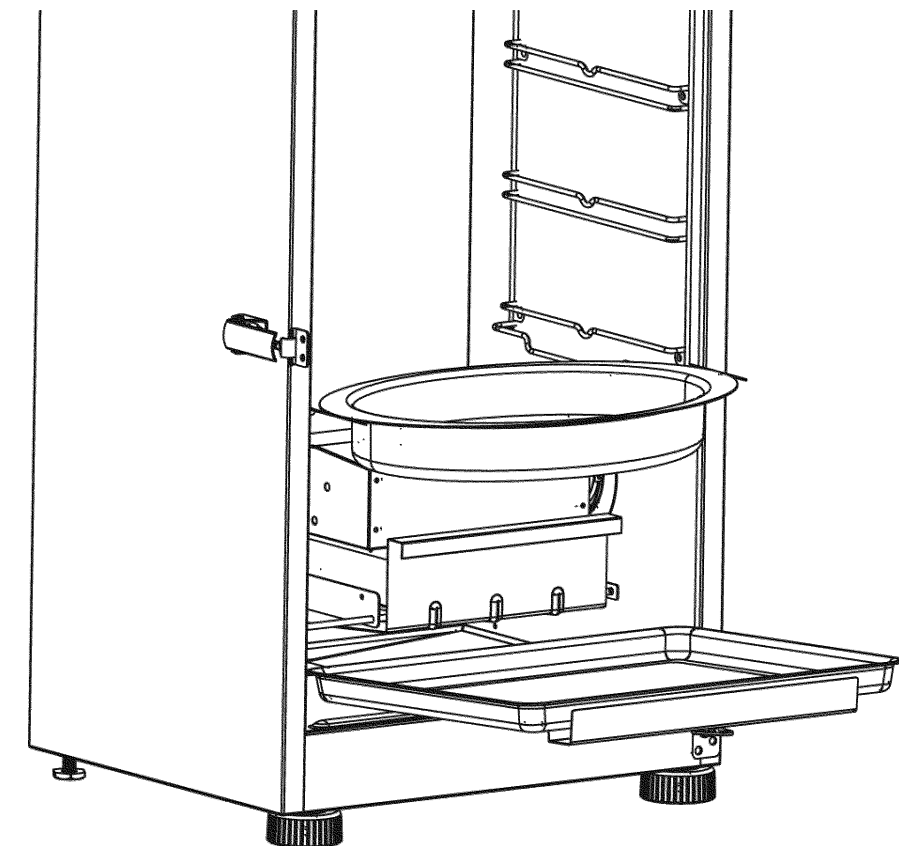
SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Step 6

Place water bowl onto lower bracket inside smoker.

Place drip tray inside smoker below heating element as shown.

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.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE continuación

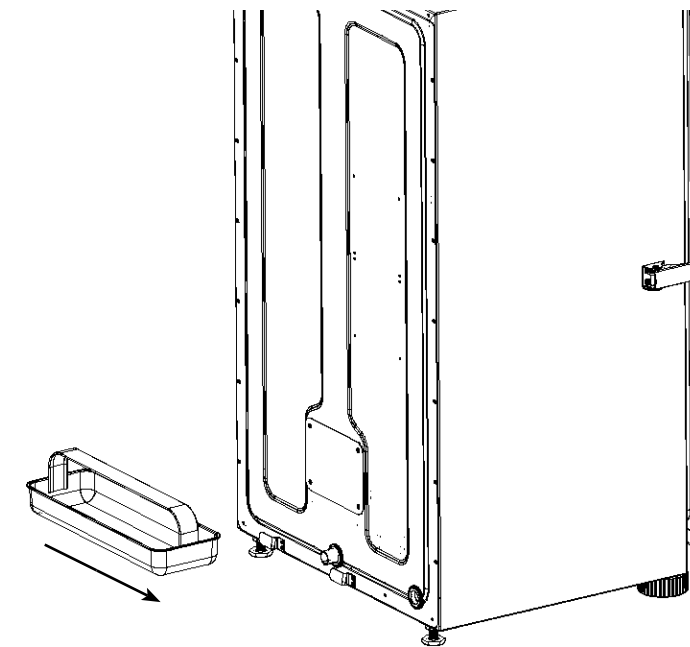


Paso 7

Deslice las rejillas de cocinado en las guías dentro del ahumador

Paso 8

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



INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO

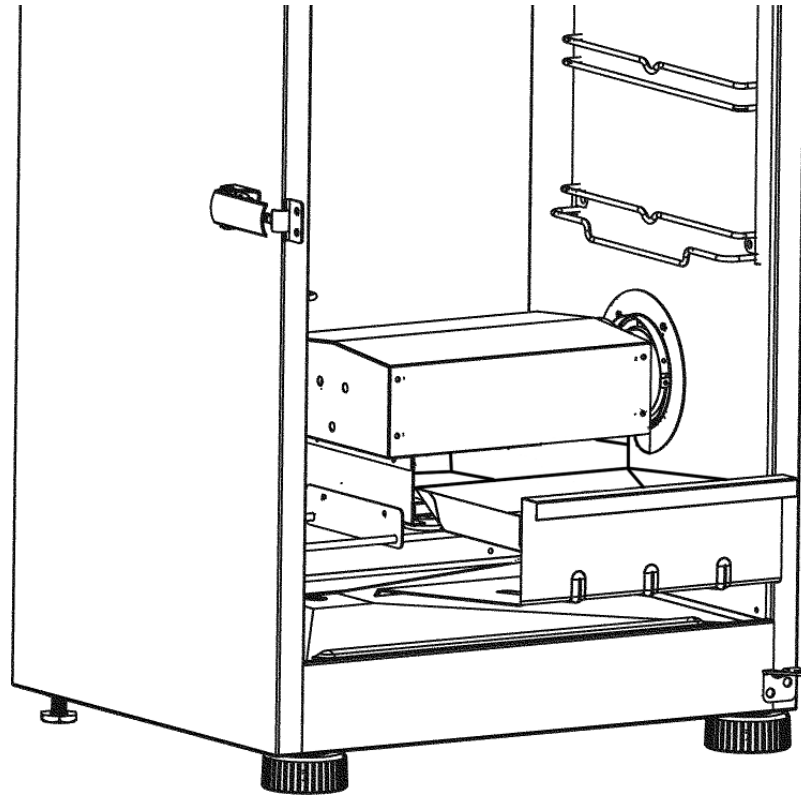
Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez. Asegúrese de que la bandeja para el agua esté instalada **SIN AGUA**. Gradúe la temperatura en 275° F (135° C) y deje que la unidad funcione por 3 horas.

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

Apáguelo y deje que se enfríe. Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.

EL AHUMADOR ESTÁ LISTO PARA USARSE.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE continuación



Paso 5

Coloque el recipiente para astillas de madera en el ahumador, 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.



Paso 6

Coloque el tazón para agua en el puntal inferior, dentro del ahumador.

Coloque la charola de goteo dentro del ahumador, debajo del elemento térmico, como se muestra.

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

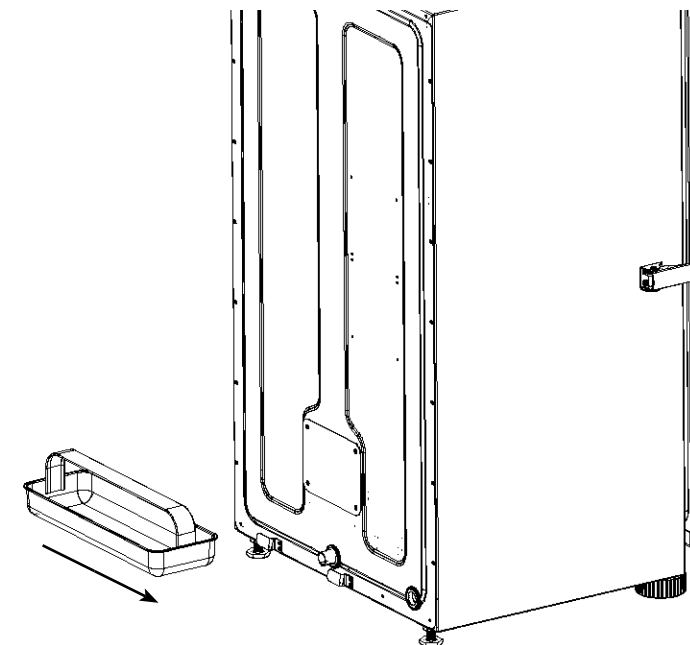
ASSEMBLY INSTRUCTIONS Continued



SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Step 7

Slide cooking racks onto guides inside smoker.



Step 8

Slide brackets on back of grease tray onto tabs on back of smoker body until grease tray stops.

PRESEASON INSTRUCTIONS

Preseason smoker prior to first use. Make sure water pan is in place with NO WATER. 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 preseasoning.

Shut down and allow to cool. Some smoke may appear during this time, this is normal.

SMOKER IS READY TO USE

HOW TO USE WOOD CHIP LOADER

How to use wood chip loader:

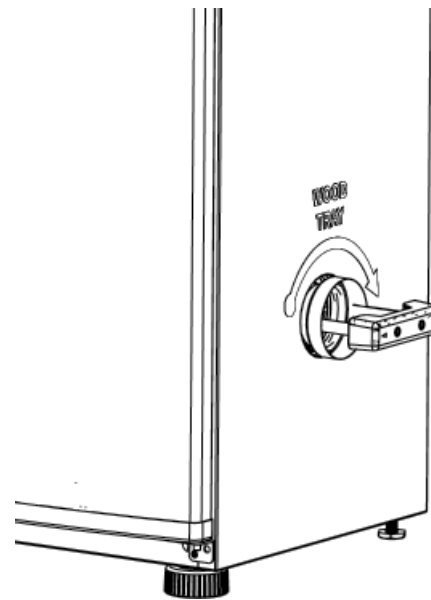
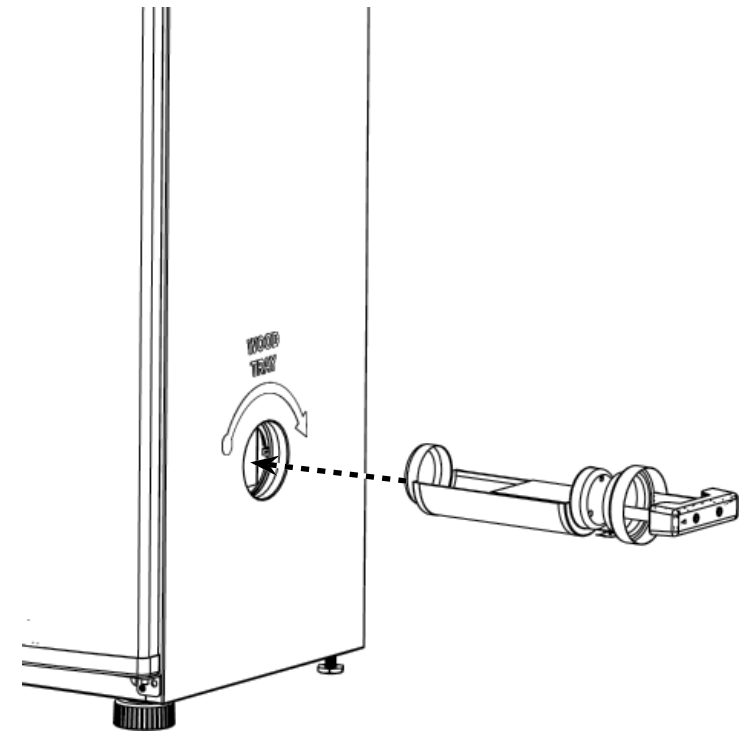
- Before starting unit, place ½ cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than ½ cup of wood chips at a time. Never use wood chunks.
- Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray. Turn handle counter-clockwise, 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.

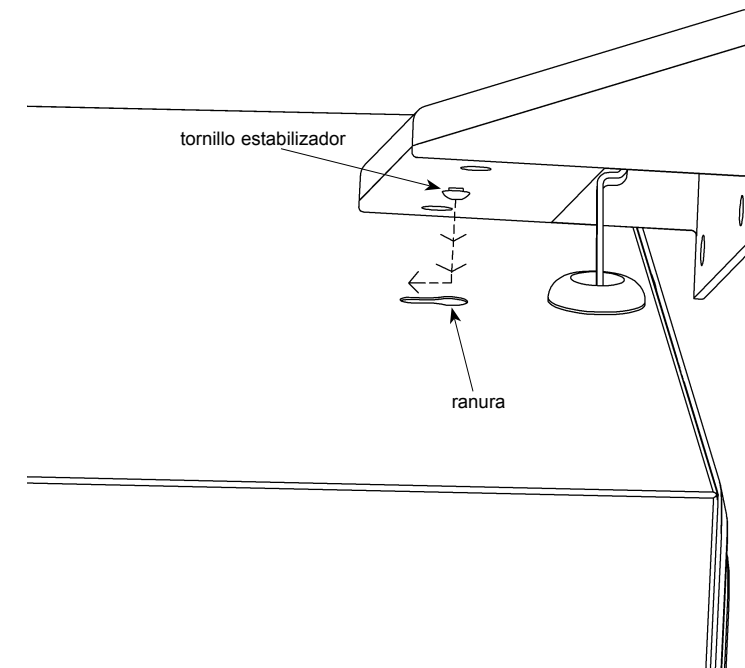


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE continuación

Paso 3

Monte el panel de control al insertar la cabeza del tornillo estabilizador en la ranura, como se muestra.

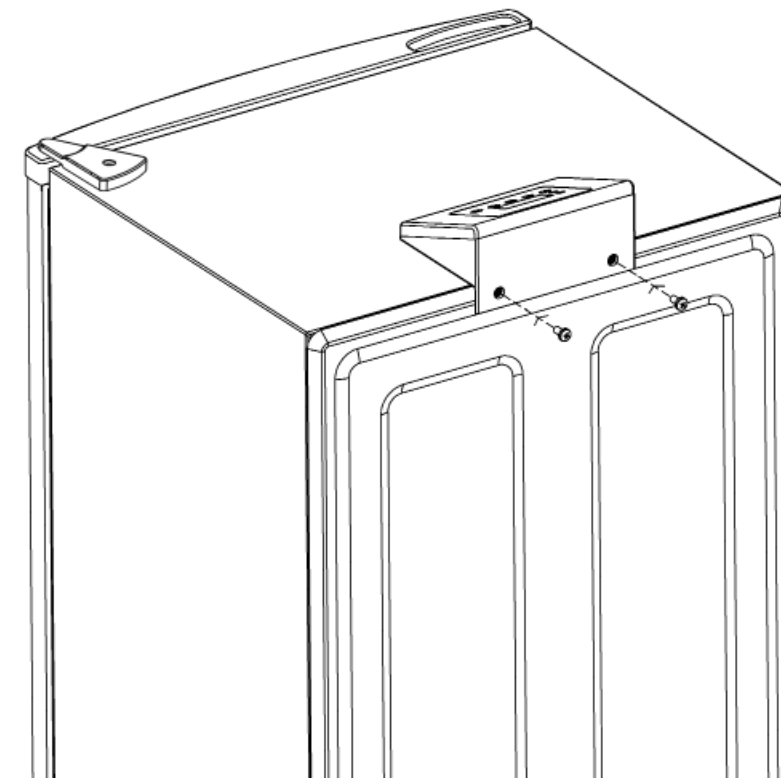
Nota: Es probable que el tornillo estabilizador necesite ajustarse ligeramente para que quede a la perfección.



Paso 4

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

Nota: No apriete en exceso.



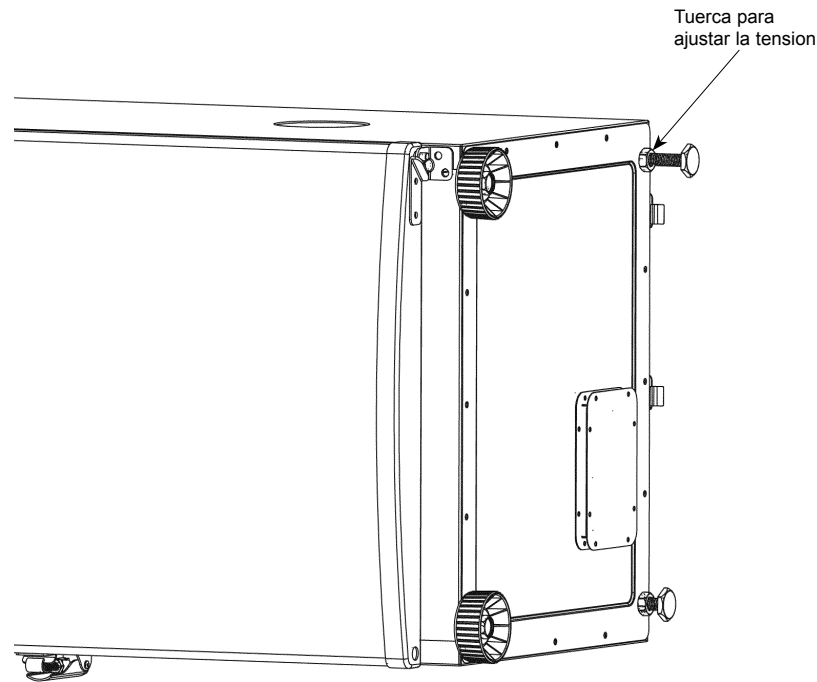
CAUTION



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

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Desarmador Phillips.



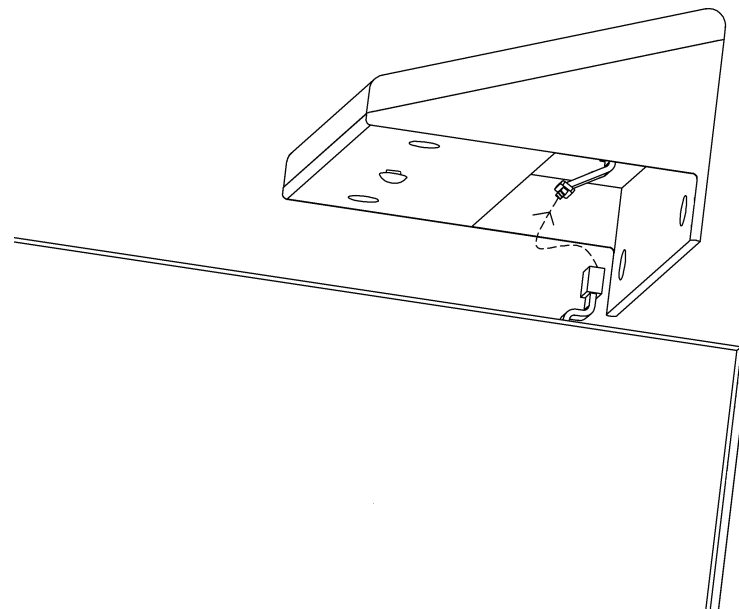
Paso 1

Ajuste las patas 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 nivelado, asegure las posiciones de la pata trasera con las tuercas para ajustar la tensión que se incluyen.

Paso 2

Coloque el panel de control en la parte superior del ahumador.

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



CONTROL PANEL OPERATING INSTRUCTIONS

Note: Direct sunlight may interfere with reading 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.

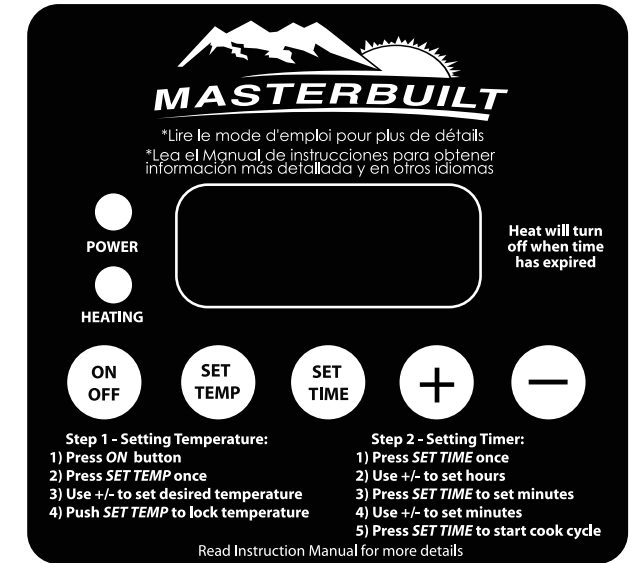
To set timer:

- 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.



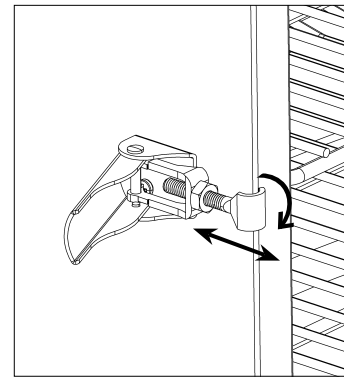
TROUBLESHOOTING GUIDE



Symptom	Cause	Possible Solution
Power light won't come on	Not plugged into wall	Check wall connection
	House fuse tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
	Wire connector on controller not properly connected to smoker	See Step 2 on Page 5
	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	Latch not holding door closed	Adjust latch to hold door tighter against body
	Door alignment	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	Damaged door seal	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Grease is leaking out of smoker through door and legs	Drip pan not in place	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of unit
	Excess grease or oil build-up in unit	Clean unit
	Drain tube in back of unit is not draining	Check drain tube positioning at back of unit
No smoke	No wood chips	Add wood chips See Page 9
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	Further troubleshooting required	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Power light is on, unit isn't heating	Further troubleshooting required	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller does not adjust heat	Further troubleshooting required	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

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. See “Wood Smoking Guide for Meats” section in this manual.
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray when full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Do not leave old wood ashes in the wood tray. Once ashes are cold empty tray. Tray should be cleaned out prior to and after each use to prevent ash buildup.
- 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.



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.

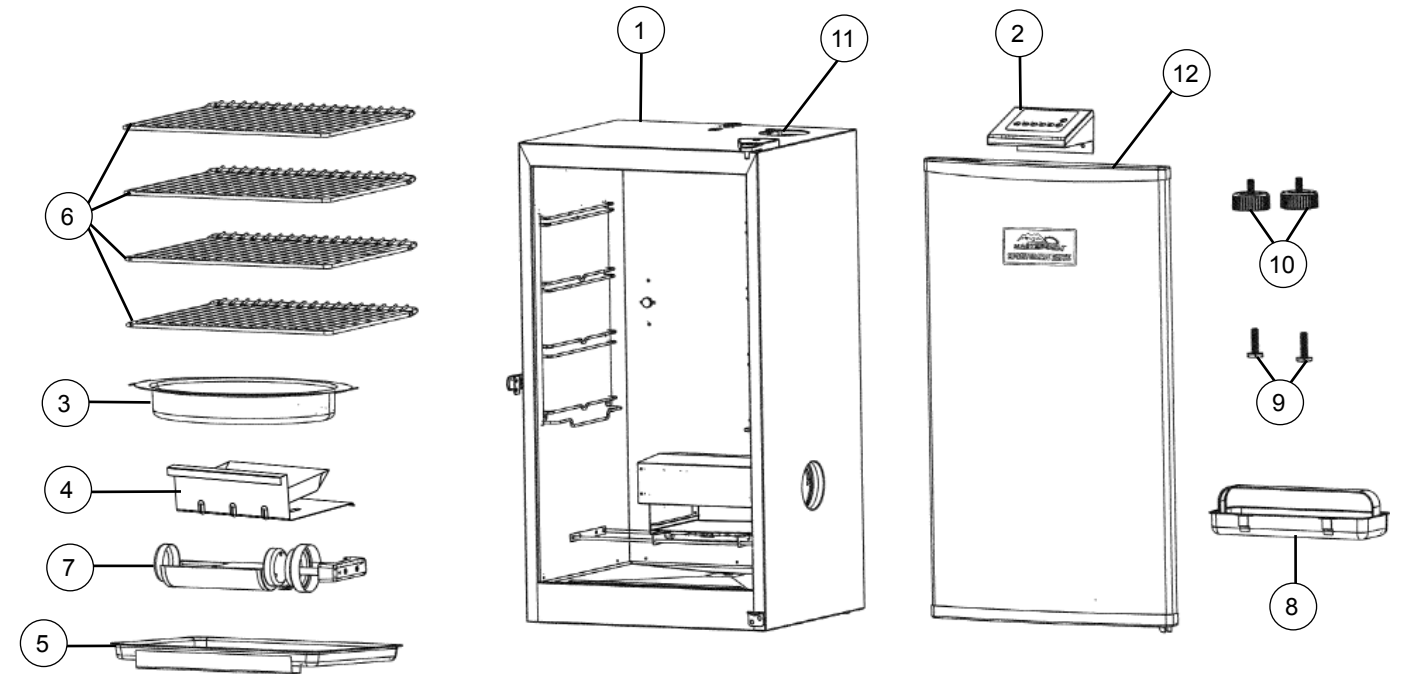
For wood chip tray and wood chip loader, clean frequently to remove ash build up, residue and dust.

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

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

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

LISTA DE PARTES



NO. DE ART.	CANT	DESCRIPCIÓN	NO. DE ART.	CANT	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	7	1	Cargador de astillas de madera
2	1	Panel de control digital	8	1	Charola para grasa
3	1	Tazón para agua	9	2	Pata ajustable con tornillo (previamente montada)
4	1	Recipiente para astillas de madera	10	2	Zapata de pata (previamente montada)
5	1	Charola de goteo	11	1	Regulador de aire (previamente montado)
6	4	Rejilla Para Cecina	12	1	Puerta (previamente montado)

LISTA DE PARTES

NO. DE ART.	DESCRIPCIÓN	NO. DE ART.	DESCRIPCIÓN
9907090049	Estuche para la puerta (negro)	910050029	Rejilla Para Cecina
990050048	Estuche para el panel de control digital	910050030	Tazón para agua
9907130005	Estuche para la rejilla de soporte de la parrilla de cocinado	9007090093	Cargador de astillas de madera
9907100013	Estuche para el recipiente para astillas de madera	910070028	Charola de goteo
9007100018	Estuche para el recipiente tapa para astillas de madera	910060047	Charola para grasa
9907090033	Kit elemento	9900500024	Kit de soporte de la bandeja de grasa
9907090047	Estuche para el cuerpo (negro)	910050006	Pata ajustable con tornillo
990060221	Estuche para el regulador de aire	910050009	Zapata de pata
990050222	Kit de cerradura de puerta (negro)	9807130010	Manual de instrucciones
9907090041	Kit de puerta de bisagra (negro)	998050010	Estuche de herramientas



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA

Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, Llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581 o escríbanos por CORREO ELECTRÓNICO a customerservice@masterbuilt.com.

¡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. Para obtener más detalles, consulte el manual.
- Antes de colocar los alimentos, caliente previamente 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 sobre la unidad, para retener la humedad y el calor. Si está cocinando alimentos como pescado o cecinas, abra el regulador para liberar la humedad.
- La lectura de temperatura en el tablero de control fluctuará entre más o menos 10 y 15 grados a medida que el ahumador se conecte y desconecte.
- Guarde el ahumador en un área seca después de usarlo.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden aumentar los tiempos de cocción.
- LÍMPIELO DESPUÉS DE CADA USO. De esta forma, prolongará la vida útil de su ahumador y evitará la aparición de moho y hongos.

¡DISFRÚTELO!

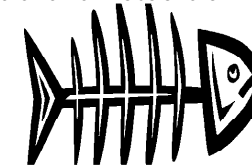
MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES continued

SMOKED STUFFED SALMON
Servings for 4

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory chips

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



SMOKED SUMMER VEGETABLES

Servings for 4-6

INGREDIENTS:
 Summer Squash
 Zucchini
 Onion
 Mushrooms
 French Cut Green Beans

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or apple wood chips

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.

SMOKED TROUT
Servings for 6

INGREDIENTS:
 Trout fillets 4 - 6
 Water 2 cups
 Soy sauce ¼ cup
 Teriyaki sauce ¼ cup
 Salt ½ cup
 Lemon pepper 1 tsp
 Garlic salt
 Dill seed

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory, alder or apple chips

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

MAPLE GLAZED HAM
Servings for 6-8

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or Mesquite chips

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

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

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

* United States Department of Agriculture

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES continued

SMOKED HAMBURGER JERKY

INGREDIENTS:
 Ground beef (lean) 2 lbs (0.91 kg)
 Ginger (grated) 2 tsp
 Allspice 1 tbs
 Sugar 4 tbs
 Garlic (minced) 1 clove
 Soy sauce ½ cup

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
 Hickory or Mesquite chips

INSTRUCTIONS:
 Press hamburger meat into flat strips 5" (13cm) long by 1 ½" (4cm) wide and ¼" (6mm) thick. Place one layer of hamburger strips in dish for marinating. Combine all marinade ingredients in a small bowl until blended well. Sprinkle marinade over meat, soaking well. Turn meat over and again sprinkle with marinade. Add layers of hamburger strips to marinating dish and repeat sprinkling process until both are used. Cover tightly and let marinate in refrigerator for 6 to 10 hours. Rotate meat layers occasionally during this time. Place in smoker at 140°F (60°C). Cook for 4 hours.

SMOKED PORK BUTT

Servings for 6

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
 Apple chips

INSTRUCTIONS:
 Mix ingredients and rub onto pork butt. Cook pork butt for 5 hours in 225°F (107°C) smoker using apple wood chips during first 3 hours. After 5 hours remove butt and wrap in heavy foil. Cook for an additional 1 to 1 ½ hours. Internal temperature should be 180°F (82.2°C). Serve.

VENISON JERKY

INGREDIENTS:
 Venison 2 lbs (0.91kg)
 Brown sugar ½ cup
 Worcestershire ½ cup
 Garlic salt ½ tsp
 Soy sauce ½ cup
 Dry mustard ½ tsp
 Salt ¼ cup
 Pepper dash
 Water 3 cups

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
 Hickory or Mesquite chips

INSTRUCTIONS:
 Cut meat into ¼" to ½" (6-13mm) thick strips about 5" (13cm) long and 1 ½" wide (4cm). Combine all marinade ingredients in a small bowl until blended well. Marinate meat for 6 to 8 hours. Dry and place in smoker at 180°F (82.2°C). Smoke for 12 to 16 hours.

SMOKED SAUSAGE

INGREDIENTS:
 Fresh Pork or Beef sausage
 Seasonings to taste

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
 Hickory or Mesquite chips

INSTRUCTIONS:
 Place sausage in smoker at 180°F (82.2°C). Smoke for 5 to 6 hours or until outside casings begin to dry and change to a red color.

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	✓				✓	



ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES (continuación)



- Evite tropezarse con o golpear el ahumador eléctrico.
- Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Antes de moverlo o guardarlo, deje que se enfríe totalmente.
- Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador. Todas las superficies están CALIENTES y pueden producir quemaduras. Use guantes protectores o utensilios de cocina resistentes y de mango largo.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto retendrá el calor y puede dañar gravemente el ahumador.
- El recipiente para la grasa sólo se debe usar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No ponga el recipiente para la grasa sobre las rejillas de cocción, pues esto puede dañar el ahumador.
- El recipiente para los trocitos de madera está CALIENTE cuando el ahumador está en uso. Tenga cuidado al colocar los trocitos de madera.
- Para desconectar la unidad, mueva la perilla de control a la posición de apagado ("OFF"), luego desconéctela del tomacorriente.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de colocar, retirar las rejillas o los recipientes.
- Para desechar las cenizas frías, colóquelas sobre papel aluminio, empápelas en agua y tírelas en un recipiente no combustible.
- No guarde el ahumador con las cenizas CALIENTES dentro. Guárdelo cuando todas las superficies se hayan enfriado.
- No se recomienda usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., pues estos pueden producir lesiones.
- Nunca use el ahumador eléctrico para un fin para el que no ha sido diseñado. Esta unidad no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.
- Se dispone de cordones de prolongación más largos, que pueden usarse si se lo hace con precaución.
- Si usa un cordón de prolongación más largo, el régimen nominal indicado en el rótulo debe ser, cuando menos, igual al del aparato.
- 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 limpiar el producto con una aspersión 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.



ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use aparatos eléctricos, debe cumplir siempre ciertas medidas de seguridad esenciales, entre ellas:

- Sólo para usar al aire libre. No los haga funcionar nunca en ambientes cerrados.
- La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. No la coloque sobre mesas ni mostradores.
- No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté totalmente armado y listo para usar.
- Utilice sólo sobre toma de tierra adecuada.
- No use el ahumador durante tormentas eléctricas.
- Nunca esponga el ahumador eléctrico a la lluvia ni al agua.
- Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el controlador en agua ni en ningún otro líquido.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cable eléctrico o el enchufe, ni después que falle o se dañe en 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 hayan niños o mascotas presentes en el área donde se está usando el ahumador eléctrico, debe mantenerse una supervisión rigurosa de los mismos.
- No debe usar materiales combustibles en el ahumador, como las briquetas de carbón o las pastillas para encender chimeneas.
- Nunca lo use como calentador (LEA LA SECCIÓN SOBRE PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Use el ahumador eléctrico únicamente sobre superficies estables y niveladas, para evitar que se vuelque.
- El ahumador 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.

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

LIMITED WARRANTY INFORMATION

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

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

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

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

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

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

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

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

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

California residents only: 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: _____

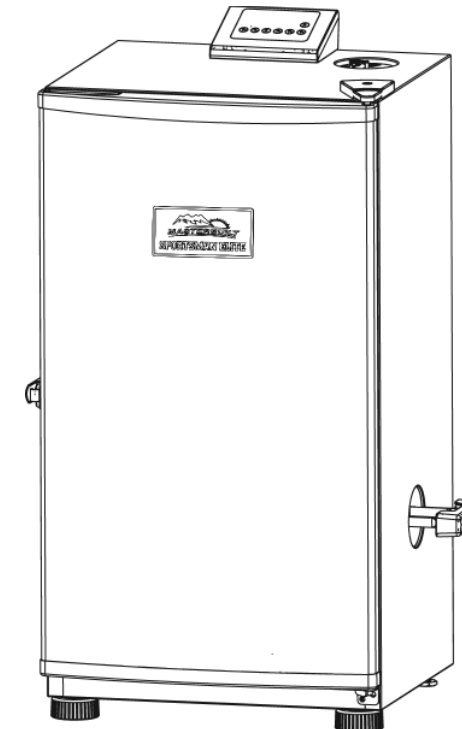
**Model Number and Serial Number are located on silver label on back of unit.*



**MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO
INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA Y SEGURIDAD**

MODELO 20071014





**ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN EXTERIORES ÚNICAMENTE - TIPO DOMÉSTICO
LEASE EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR**



Masterbuilt Manufacturing, Inc
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
Customer Service 1-800-489-1581

Tiempo de asamblea: 10 minutos

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Desarmador Phillips.

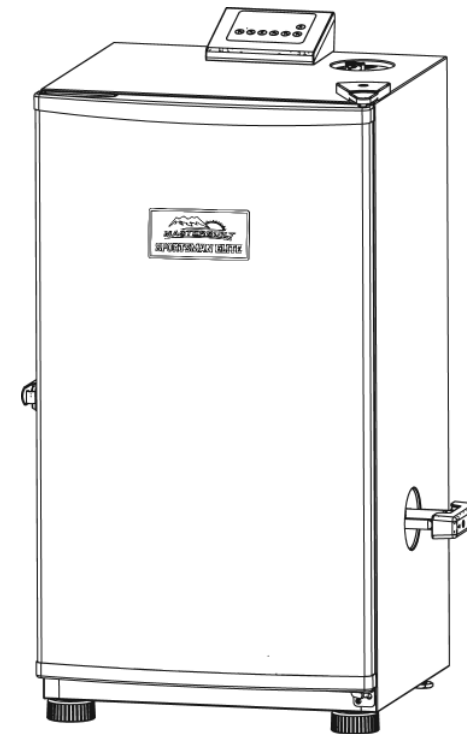
 PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
<p>La madera quemada emite monóxido de carbono que puede causar la muerte.</p> <p>NO queme astillas de madera dentro de casas, vehículos, tiendas, cocheras o cualquier área encerrada.</p> <p>Use en exteriores únicamente donde esté bien ventilado.</p>	<p>Este manual contiene información importante que es necesaria para el uso adecuado y seguro de esta unidad.</p> <p>Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de usar el ahumador y durante su uso.</p> <p>Conserve este manual para referencias en el futuro.</p> <p>Es posible que algunas partes tengan bordes afilados; tenga cuidado.</p>
<p>No seguir estas advertencias e instrucciones de manera adecuada puede resultar en lesiones personales o la muerte.</p>	



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







**MANUEL DE L'UTILISATEUR, D'ASSEMBLAGE ET D'ENTRETIEN
 AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 FUMOIR ÉLECTRIQUE MODÈLE 20071014
 CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT ~ FUMOIR
 À USAGE DOMESTIQUE**



Durée d'assemblage approximatif : 10 minutes

Outil requis pour l'assemblage : Tournevis à pointe cruciforme

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



AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LIRE TOUTES LES CONSIGNES

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

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

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUITE PAGE 2

INFORMATION SUR LA GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cette garantie énoncée vous accorde des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient selon les États.



Rendez-vous sur le site Web www.masterbuilt.com
ou complétez et retournez le formulaire à
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse : _____ Ville : _____

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

Courriel : _____

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

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

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

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT (suite)

VIANDE SÉCHÉE FUMÉE DE BOEUF

INGRÉDIENTS :

900 g (2 lb)
2 c. à c. de boeuf haché maigre
de gingembre râpé

1 c à s. de piment de Jamaïque
4 c. à s. de sucre
1 gousse d'ail hachée fin
1/2 tasse de sauce de soja

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux de caryer ou de prosopis

PRÉPARATION :

Aplatir la viande afin de former des lamelles de 13 cm de long, de 4 cm de large et de 6 mm d'épaisseur. Placer une couche de lamelles de viande dans un plat pour les faire mariner. Ajouter tous les ingrédients de la marinade dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés. Verser très lentement la marinade sur la viande, en veillant à bien imbiber la viande. Retourner la viande et verser de nouveau très lentement la marinade sur la viande. Ajouter les couches de lamelles de viande dans le bol de marinade et recommencer à verser lentement la marinade sur la viande jusqu'à ce qu'il ne reste plus de marinade ni de viande. Recouvrir le bol en veillant à ce que le couvercle du bol soit bien fermé. Mettre le bol au réfrigérateur et le laisser mariner entre 6 et 10 heures. Retourner les couches de viande de temps en temps. Mettre la viande dans le fumoir à 60°C (140°F). Laisser cuire pendant 4 heures.

ÉPAULE DE PORC PALETTE FUMÉE

6 personnes

INGRÉDIENTS :

3,1kg (7 lb) d'épaule de porc palette frais
1/2 c. à t. de sel
1/4 tasse de sucre brun
2 c. à s. d'assaisonnement au chili

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux à la pomme

PRÉPARATION :

Mélanger les ingrédients et enrober l'épaule de porc du mélange. Cuire l'épaule pendant 5 heures dans le fumoir à 107°C (225°F) en utilisant des copeaux à la pomme pendant les 3 premières heures de la cuisson. Sortir l'épaule après 5 heures de cuisson et l'envelopper dans du papier d'aluminium résistant. Cuire entre 1 heure et 1 heure et demie de plus. La température interne doit être à 71°C (160°F). Servir.

VIANDE SÉCHÉE DE GIBIER

INGRÉDIENTS :

Gibier 910 g (2lb)
1/2 tasse de sucre brun
1/8 de tasse de sauce Worcestershire

1/2 tasse de sel à l'ail
1/2 tasse de sauce de soja
1/2 cuillère à café de moutarde sèche
1/4 de tasse de sel
1 pincée de poivre
3 tasses d'eau

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux de caryer ou de prosopis

PRÉPARATION :

Couper la viande en lamelles de 6 à 13 mm d'épaisseur, de 13 cm de long et de 4 cm de large. Ajouter tous les ingrédients de la marinade dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés. Laisser la viande mariner entre 6 et 8 heures. Sécher la viande et la mettre dans le fumoir à 60°C (140°F). Laisser fumer entre 12 et 16 heures.

SAUCISSE FUMÉE

INGRÉDIENTS :

Saucisses fraîches de porc ou de boeuf
Assaisonnements selon votre goût

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux de caryer ou de prosopis

PRÉPARATION :

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

GUIDE DE FUMAGE DES VIANDES

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

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

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

CONSERVER CES CONSIGNES

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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

Se laver les mains après avoir manipulé ce produit.

ET C'EST PARTI!

- Vous venez de faire l'acquisition d'un fumoir à combustion lente ... accorder tout le temps qu'il faut à la cuisson. Cet appareil est conçu pour UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Procéder à l'assaisonnement préalable du fumoir avant la première utilisation. Voir page 8.
- Préchauffer l'appareil entre 30 et 45 minutes à la température maximale avant de mettre les aliments.
- NE PAS recouvrir les grilles de papier aluminium, car cela empêcherait la chaleur de circuler correctement.
- NE PAS surcharger le fumoir d'aliments. La trop grande quantité d'aliments pourrait emprisonner la chaleur, allonger le temps de cuisson et donner une cuisson inégale. Laisser de l'espace entre les aliments sur les grilles et les parois latérales du fumoir afin de permettre à la chaleur de circuler librement. Pour les plats de cuisson, les mettre au milieu de la grille afin de garantir une cuisson uniforme. Veuillez consulter le manuel pour obtenir plus de précisions.
- Fermer le clapet d'air situé sur le dessus de l'appareil afin de retenir l'humidité et la chaleur. Pour la cuisson du poisson ou de la viande séchée, ouvrir le clapet d'air afin d'évacuer l'humidité.
- La température indiquée sur le panneau de commande fluctuera ± entre 10 et 15 degrés en raison du cycle de fumage intermittent.
- Entreposer l'appareil dans un endroit sec après son utilisation.
- Les températures extrêmes peuvent allonger le temps de cuisson.
- **NETTOYER L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION.** Cela prolongera la vie de votre fumoir et évitera l'apparition de moisissures.

SAVOUREZ!

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

SAUMON FUMÉ FARCI

4 personnes

INGRÉDIENTS :

1,8 à 2,2 kg (4 à 5 lb)
3 c. à s.
1/4 tasse
1 tasse
1/4 tasse
1/2 tasse
1/4 tasse
1/4 c. à t.
1/2 c. à t.
1 gousse

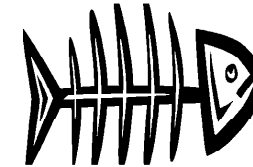
de saumon (vidé)
d'huile
d'oignon vert haché
de tomate pelée et coupée finement
d'aneth frais et finement haché
de pain sec coupé en cubes
de céleri coupé finement
de sel
de poivre au citron
d'ail émincé

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux de bois à l'hickory

PRÉPARATION :

Préparer le saumon et le badigeonner d'huile. Combiner le reste des ingrédients dans un petit saladier. Farcir le saumon avec le mélange. Déposer le saumon sur une feuille de papier d'aluminium résistant que vous aurez auparavant repliée en deux et huilée. Mettre dans le fumoir à 107°C (225°F) et cuire pendant 3 à 4 heures. S'assurer que l'espace est suffisant de chaque côté du papier d'aluminium afin de permettre à l'air de circuler dans le fumoir.



LÉGUMES D'ÉTÉ FUMÉS

4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS :

Courge d'été
Courgette
Oignon
Champignons
Haricots verts

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux de bois à l'hickory ou à la pomme

PRÉPARATION :

Rincer et trancher finement la courge d'été, la courgette et l'oignon. Mélanger tous les légumes. Confectionner des coupes à l'aide de papier d'aluminium très résistant. Mettre environ l'équivalent d'1 tasse du mélange de légumes dans chaque coupe. Assaisonner au goût le mélange en l'agrémentant de vos fines herbes et de vos épices préférées. Saupoudrer le dessus des coupes. Percer de quelques trous le dessus des coupes de légumes pour laisser la fumée pénétrer à l'intérieur. Mettre les coupes dans le fumoir à 104°C (220°F) pendant 1 heure. Servir.

TRUITE FUMÉE

6 personnes

INGRÉDIENTS :

4 à 6
2 tasses
1/4 tasse
1/4 tasse
1/2 tasse
1 c. à t.
Sel à l'ail
Graines d'aneth

filets de truite
d'eau
de sauce soja
de sauce Teriyaki
de sel
de poivre au citron

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux à l'hickory, à l'aulne ou à la pomme

PRÉPARATION :

Mélanger à votre convenance les quantités indiquées d'eau, de sauce soja, de sauce teriyaki et de sel avec les autres ingrédients dans un petit récipient. Mettre les filets dans la marinade, couvrir et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur. Fumer pendant 3 à 4 heures ou jusqu'à obtenir une chair floconneuse et sèche dans le fumoir à 107°C (225°F).

JAMBON GLACÉ À L'ÉRABLE

6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

2,2 à 3,1 kg (5 à 7 lb)
1 tasse
1 c. à t.

de jarret arrière ou d'épaule de porc non désossée et entièrement cuite
et demie de sirop d'érable
de gingembre

1/4 c. à t.
1/2 c. à t.
16 clous
1 boîte
1 pot

de muscade
de piment de la Jamaïque
de girofle entier
d'ananas en tranches
de cerises au marasquin

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeau à l'hickory ou au mesquite

PRÉPARATION :

Retirer la peau épaisse et couper le gras en veillant à ne laisser qu'une épaisseur de 1,3 cm (1/2 po). Piquer le jambon. Combiner le sirop, le gingembre, la muscade et le piment de Jamaïque dans un petit saladier. Mettre le jambon dans un grand plat et arroser avec le mélange sirupeux. Laisser le jambon reposer ainsi pendant 1 heure ou 2 heures en l'arrosant fréquemment jusqu'à ce qu'il soit à la température ambiante. Lorsque le jambon est prêt pour le fumage, le retirer du grand plat et le piquer de clous de girofle. Mettre le jambon dans le fumoir à 107°C (225°F). Cuire entre 2 et 3 heures. Arroser avec le mélange sirupeux au moins deux fois lors de la cuisson. Avant la dernière heure de fumage, garnir le jambon avec les tranches d'ananas et les cerises, et arroser. La température interne du jambon doit se situer entre 54 et 60°C (130°F et 140°F) pour un fumage complet.

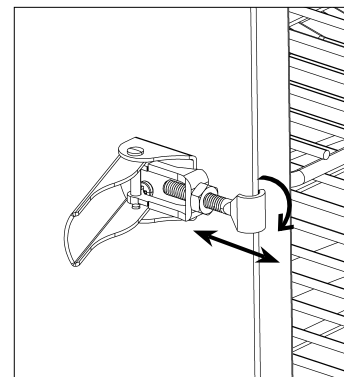
AFIN DE S'ASSURER QUE LES ALIMENTS SONT PROPRES À LA CONSOMMATION, ILS DOIVENT ÊTRE CUITS EN RESPECTANT LA TEMPÉRATURE MINIMALE INTERNE INDIQUÉE CI-DESSOUS.

Températures minimales internes sécuritaires de l'USDA*	
Poisson	63°C (145°F)
Porc	71°C (160°F)
Œufs	71°C (160°F)
Steaks et rôti de bœuf, de veau ou d'agneau	63°C (145°F)
Viande hachée de bœuf, de veau ou d'agneau	71°C (160°F)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	74°C (165°F)
Viande hachée de volaille ou en morceaux (poitrine de poulet, etc.)	74°C (165°F)

* Département de l'agriculture des États-Unis

FAITS IMPORTANTS À PROPOS DE L'UTILISATION DU FUMOIR

- La température maximale se situe à 135°C (275°F).
- Le chargeur du bac à copeau et le support du bac à copeau DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. De cette façon, le risque d'embrasement du bois est réduit.
- Des copeaux de bois doivent être utilisés pour produire de la fumée et obtenir son arôme. Voir la section « Guide de fumage des viandes » dans ce manuel.
- Vérifier souvent le collecteur de graisse lors de la cuisson. Le vider avant qu'il soit trop rempli. Le collecteur de graisse peut être vidé à intervalles réguliers pendant la cuisson.
- Ouvrir la porte du fumoir qu'en cas de nécessité. Le fait de l'ouvrir occasionne une perte de la chaleur et cela risque aussi de produire un embrasement du bois. Tenir la porte fermée permettra de restabiliser la température et d'arrêter l'embrasement.
- Ne pas laisser les cendres de bois des utilisations précédentes dans le bac à copeaux. Aussitôt que les cendres ont refroidies, vider le bac. Ce dernier doit être nettoyé avant et après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation de cendres.
- Le fumoir est un appareil qui produit beaucoup de fumée avec l'utilisation des copeaux de bois. La fumée s'échappera par les lignes de soudure et noircira tout l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour éviter la déperdition de fumée autour de la porte, le verrou de la porte peut être ajusté afin de réduire davantage le jeu entre la porte et l'appareil.



Desserrer la vis cruciforme du verrou de la porte. Tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre pour resserrer comme indiqué sur le schéma. Fixer solidement la vis papillon contre le verrou de la porte.

COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

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

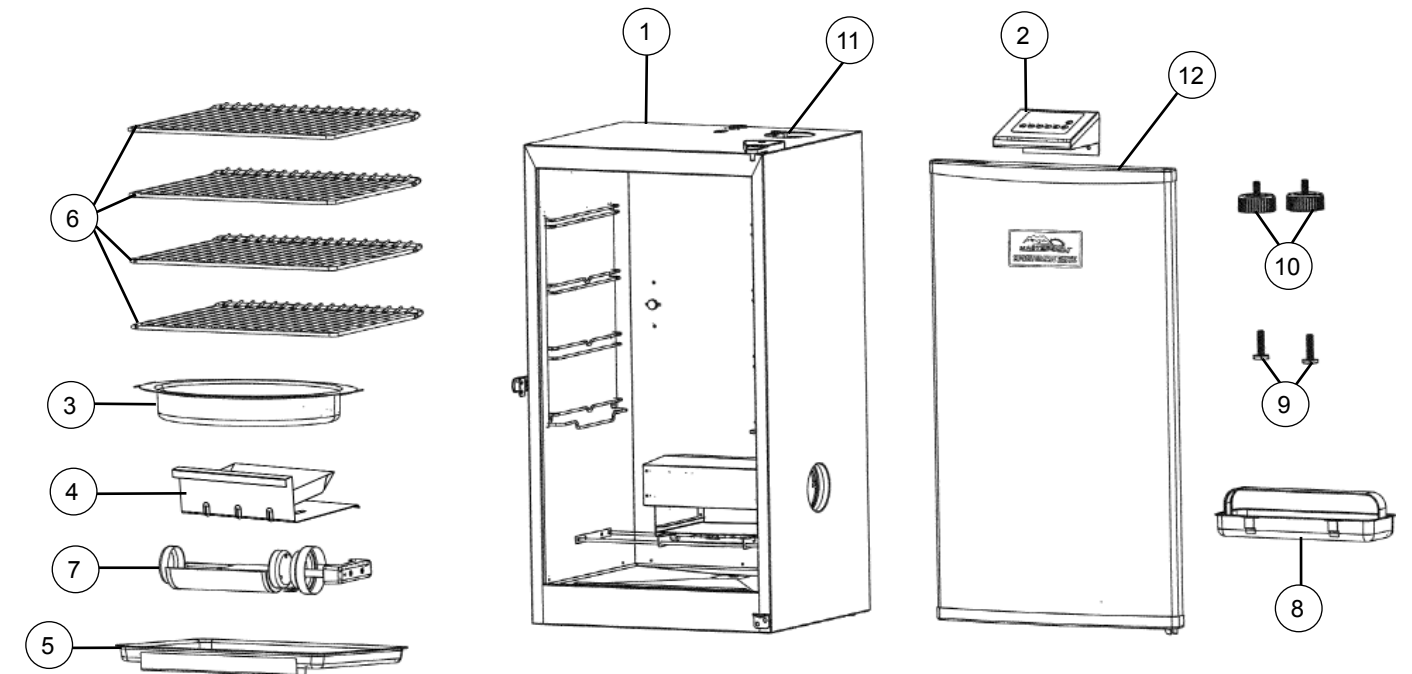
Pour le support du bac à copeaux de bois et le chargeur de copeaux, nettoyer fréquemment pour enlever l'accumulation de cendres, les résidus et la poussière.

Pour l'intérieur et l'extérieur du fumoir, passer simplement un chiffon humide. Ne pas utiliser de décapant. S'assurer de bien sécher.

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

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

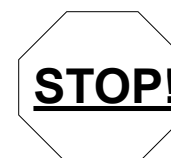
LISTE DES PIÈCES



N° DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION
1	1	Fumoir	7	1	Chargeur de copeaux de bois
2	1	Panneau de commande numérique	8	1	Collecteur de graisse
3	1	Réservoir d'eau	9	2	Pieds réglables (préassemblés)
4	1	Support de bac à copeaux de bois	10	2	Capuchons de pied (préassemblés)
5	1	Lèchefrite	11	1	Clapet à air (préassemblé)
6	4	Grille de cuisson	12	1	Porte (préassemblée)

LISTE DES PIÈCES

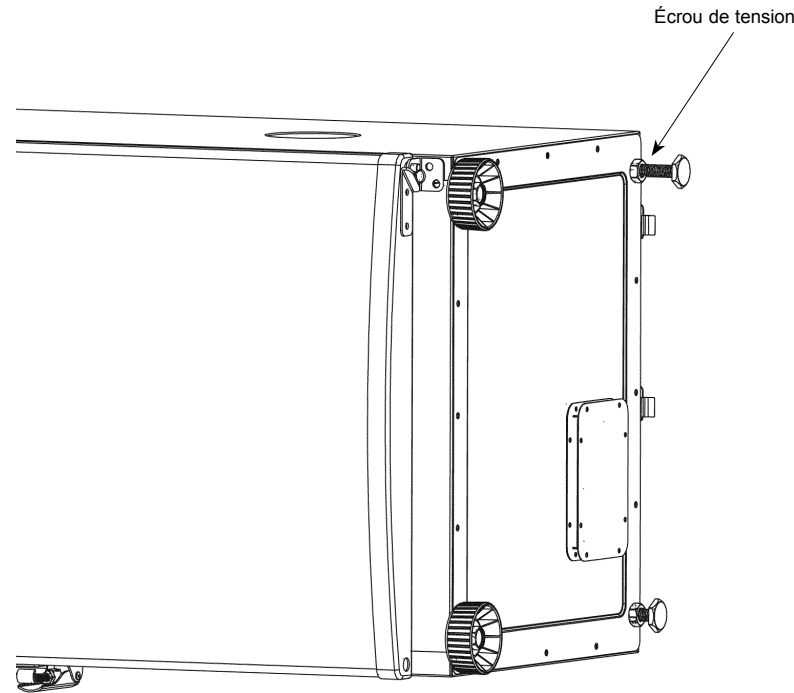
N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	DESCRIPTION
9907090049	Porte (noir)	910050029	Grille de cuisson
990050048	Ensemble panneau de commande	910050030	Réservoir d'eau
9907130005	Support grille de cuisson	9007090093	Chargeur de copeaux de bois
9907100013	Ensemble support bac à copeaux	910070028	Lèchefrite
9007100018	Support bac à copeau	910060047	Collecteur de graisse
9907090033	Ensemble élément chauffant	9900500024	Ensemble support collecteur de graisse
9907090047	Fumoir (noir)	910050006	Pied réglable
990060221	Ensemble clapet à air	910050009	Capuchon de pied
990050222	Ensemble verrou porte (noir)	9807130010	Manuel de l'utilisateur
9907090041	Ensemble charnières porte (noir)	998050010	Pièces de quincaillerie



NE PAS RENVoyer AU DÉTAILLANT
Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage de l'appareil ou pour signaler des pièces manquantes ou défectueuses, veuillez appeler le service après-vente MASTERBUILT au 1-800-489-1581 ou envoyer un courriel à Customerservice@masterbuilt.com.

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE

Outil requis pour l'assemblage : Tournevis à pointe cruciforme.

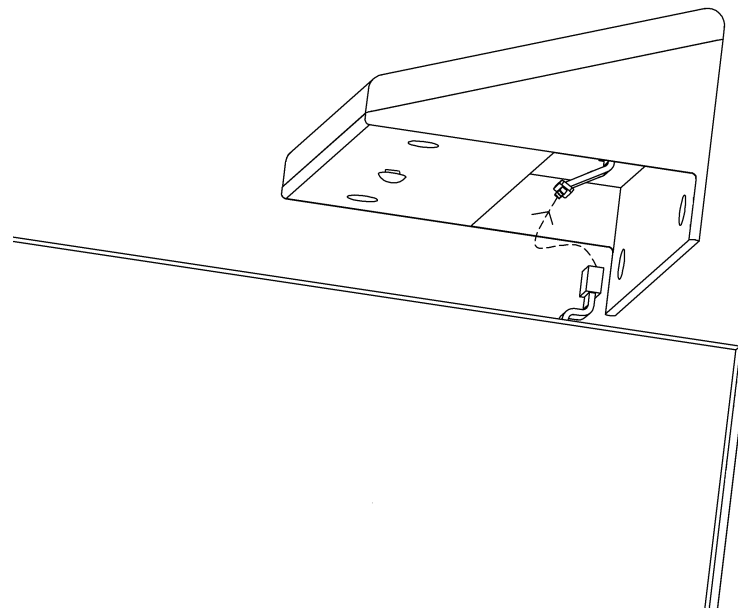


Étape 1

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

Étape 2

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



FUNCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

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

Régler la température :

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

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

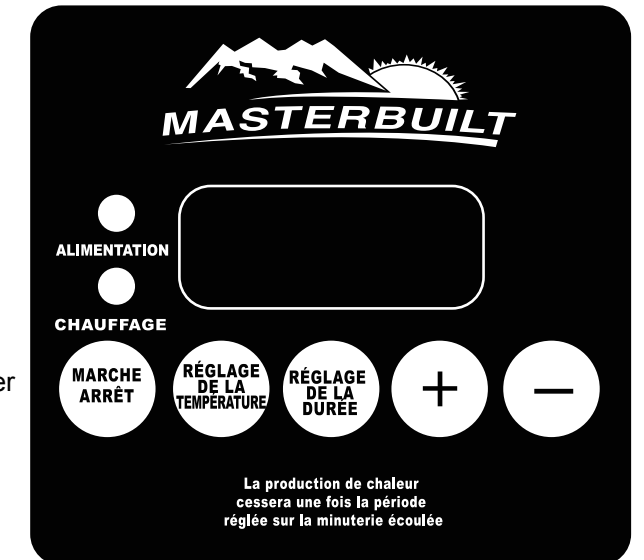
Régler la minuterie :

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

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

RÉINITIALISER le panneau de commande :

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

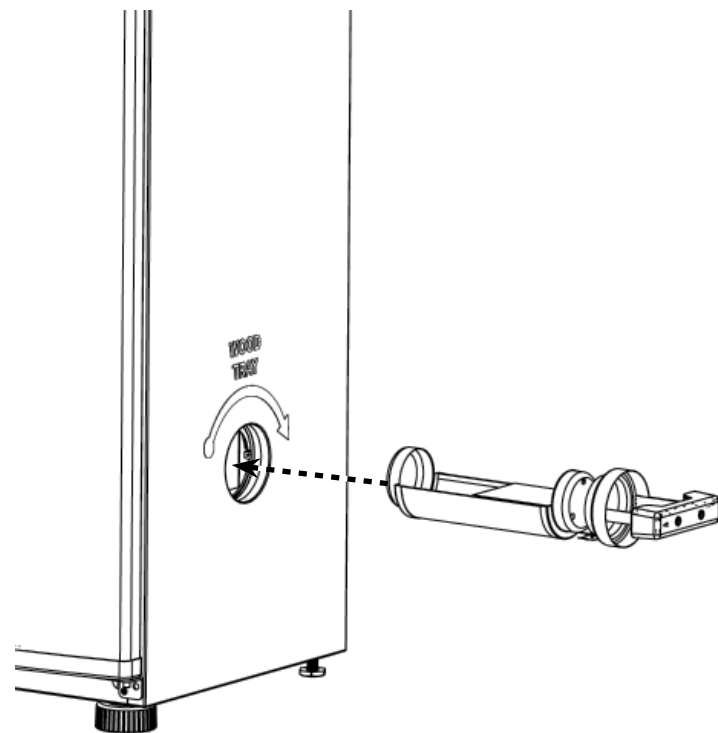


GUIDE DE DIAGNOSTIC DES PANNES



Symptôme	Cause	Solution possible
Le voyant d'alimentation ne fonctionne pas	Appareil non branché	Vérifier le branchement de la prise murale
	Déclenchement du disjoncteur de la maison	S'assurer que d'autres appareils électriques ne sont pas branchés sur le même circuit électrique. Vérifier les fusibles de la maison.
	Le connecteur électrique du panneau de commande n'est pas relié correctement au fumoir	Voir Étape 2 à la page 6
	Dérèglement du panneau de commande	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
L'appareil prend beaucoup trop de temps à chauffer (plus de 60/70 minutes)	Appareil branché à une rallonge	Préparer l'appareil de manière à ne pas avoir à utiliser une rallonge électrique
	Porte mal fermée	Fermer la porte et attacher solidement le verrou
	Dérèglement du panneau de commande	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
Il y a un jeu entre la porte et le fumoir quand l'appareil est en marche et il n'est plus possible d'ajuster le verrou	Le verrou ne ferme plus la porte	Ajuster le verrou afin de réduire davantage le jeu entre la porte et l'appareil
	Alignement de la porte	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
	Joint d'étanchéité abîmé	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le gras s'échappe du fumoir par la porte et les pieds	Lèche-frite non installée	Replacer de manière à ce que le trou s'aligne dans l'axe de l'orifice de drainage situé dans le bas de l'appareil
	Excédent de graisse ou accumulation d'huile dans l'appareil	Nettoyer l'appareil
	Le tuyau d'évacuation situé à l'arrière du fumoir ne fonctionne pas	Vérifier le tuyau d'évacuation à l'arrière du fumoir
Pas de fumée	Pas de copeaux de bois dans le bac	Ajouter les copeaux de bois. Voir page 9
La température diminue brusquement ou s'éteint après quelques heures de fonctionnement	Problème avec les fils électriques internes	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le panneau de commande affiche un message d'erreur	D'autres types de panne à trouver	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le voyant d'alimentation est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas	D'autres types de panne à trouver	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le panneau de commande n'ajuste pas la chaleur	D'autres types de panne à trouver	Contactez Masterbuilt au 1-800-489-1581

COMMENT UTILISER LE CHARGEUR DE COPEAUX DE BOIS



Pour utiliser le chargeur de copeaux de bois de bois

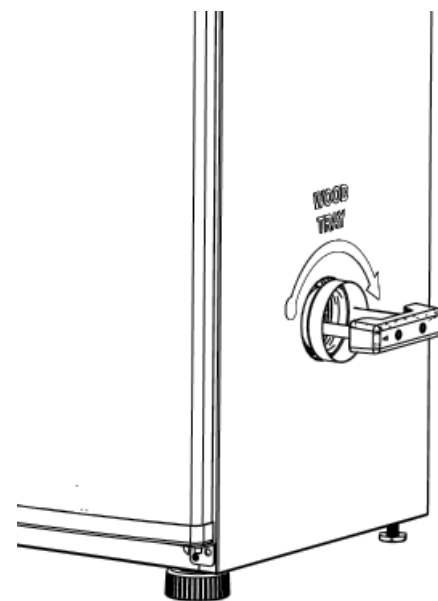
- Avant d'allumer l'appareil, placez 1/2 tasse de copeaux de bois dans le chargeur.
- N'utilisez jamais plus de 1/2 tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois.
- Insérez le chargeur de copeaux de bois dans le fumoir. Les copeaux de bois doivent être de niveau avec le bord 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

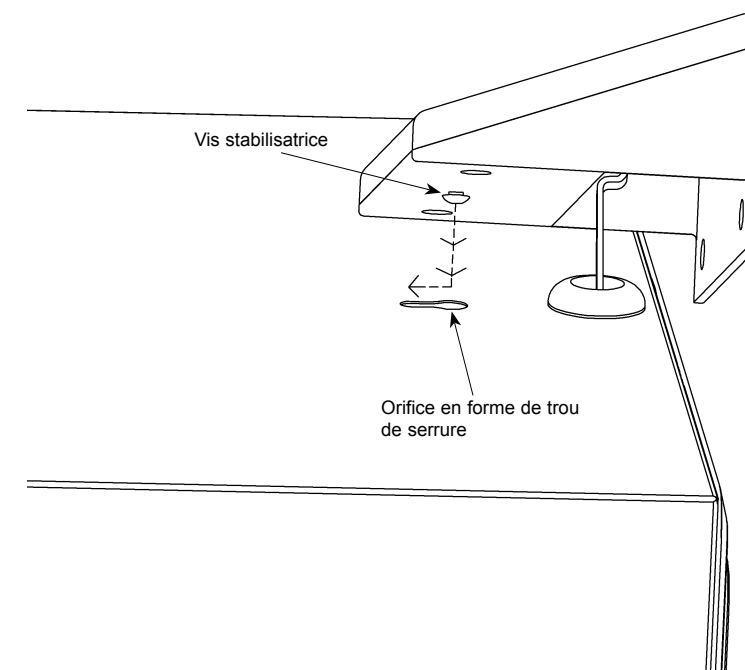
- Retirez le chargeur de copeaux de bois du fumoir.
- Remplissez le chargeur de copeaux de bois et replacez-le dans le fumoir.
- Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans le sens indiqué par la flèche, pour vider les copeaux. Les copeaux tomberont dans le contenant à copeaux de 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.



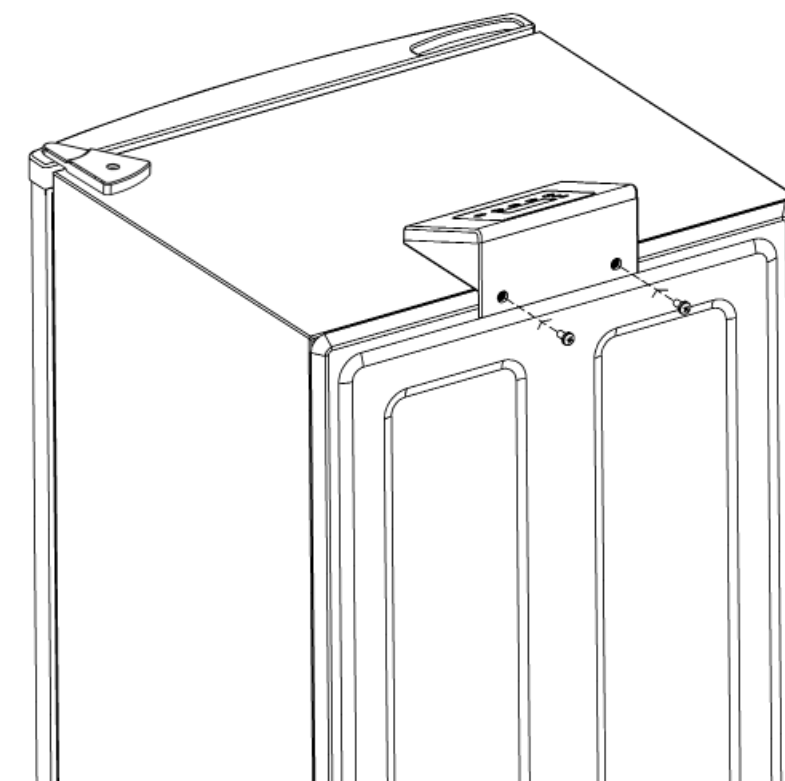
CONSIGNES D'ASSEMBLAGE (suite)



Étape 3

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

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



Étape 4

Fixer solidement le panneau de commande au fumoir à l'aide de (2) vis à tête cylindrique m5 X 0,08 x 10 fournies.

Note : Ne pas trop serrer

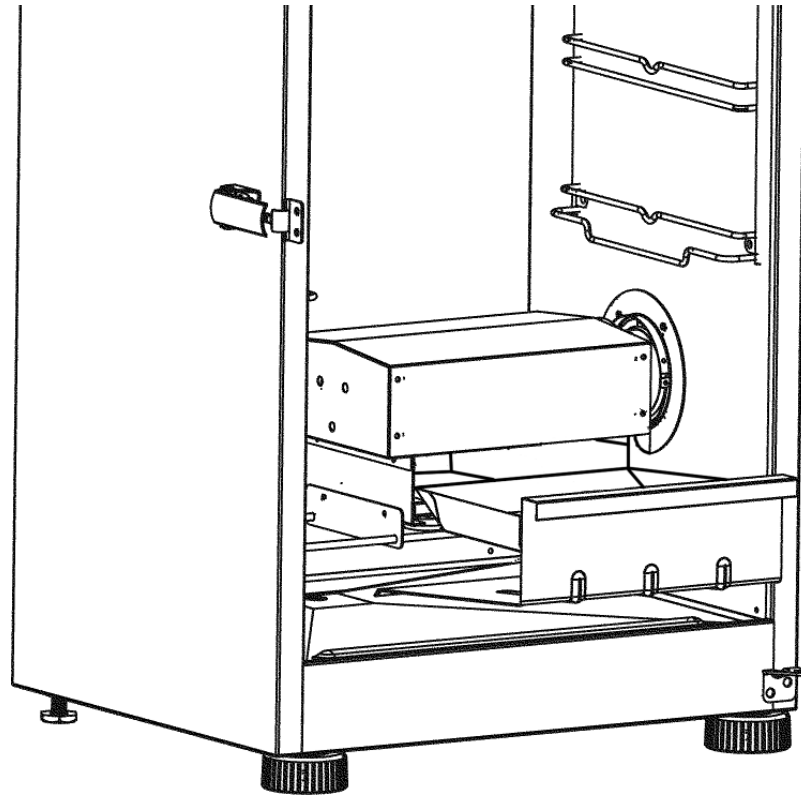


AVERTISSEMENT



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.

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE (suite)



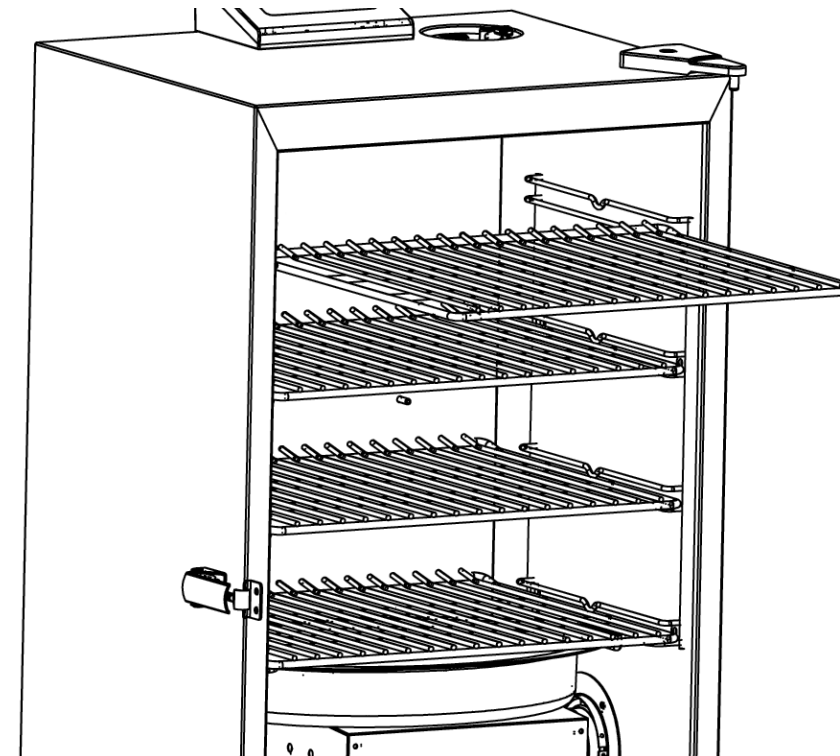
CERTAINES PIÈCES NE SONT PAS REPRÉSENTÉES PAR SOUCI DE CLARTÉ.

Étape 5

Installer le support de bac à copeaux comme indiqué sur le schéma.

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

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE (suite)



CERTAINES PIÈCES NE SONT PAS REPRÉSENTÉES PAR SOUCI DE CLARTÉ.

Étape 7

Glisser les grilles de cuisson sur les guides situés à l'intérieur du fumoir.



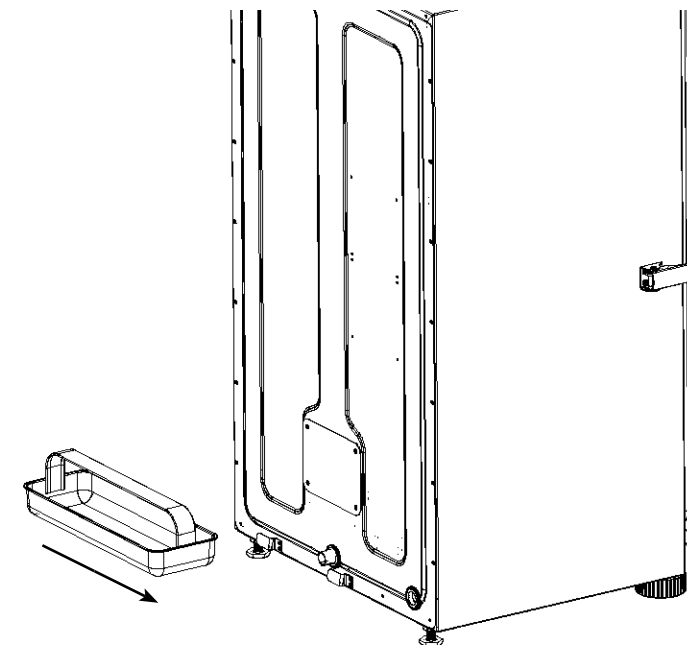
CERTAINES PIÈCES NE SONT PAS REPRÉSENTÉES PAR SOUCI DE CLARTÉ.

Étape 6

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

Placer la lèchefrite à l'intérieur du fumoir sous l'élément chauffant comme indiqué sur le schéma

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



Étape 8

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

CONSIGNES RELATIVEMENT À L'ASSAISONNEMENT PRÉALABLE

Assaisonner le fumoir au préalable avant la première utilisation. S'assurer que le réservoir d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU. Régler la température à 135°C (275°F) et faire fonctionner l'appareil pendant 3 heures.

À 45 minutes de la fin de la cuisson, ajouter 1 tasse de copeaux de bois dans le bac à copeaux pour terminer l'assaisonnement préalable.

Arrêter l'appareil et le laisser refroidir. Un peu de fumée peut se dégager à ce moment-là, mais ceci est normal.

À PRÉSENT, LE FUMOIR EST PRÊT À FONCTIONNER