



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.

Columbus, GA 31907

Customer Service 1-800-489-1581

Service à la clientèle 1-800-489-1581

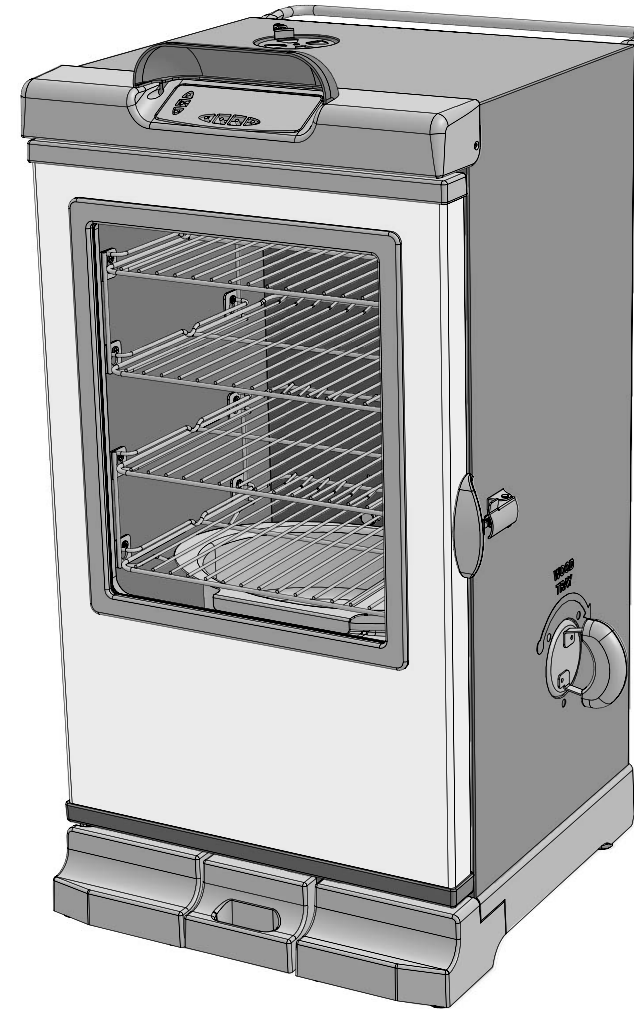
Servicio de atención al cliente 1-800-489-1581

www.masterbuilt.com



YouTube

Manual Code: 9807140036 020215-09GH



**30" DIGITAL ELECTRIC SMOKER MODEL 20072115
THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY.**

ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL WARNING & SAFETY INFORMATION

**FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE DE 30 PO MODÈLE 20072115
CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE
UTILISATION EN EXTÉRIEUR**

**MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ**

**AHUMADOR ELÉCTRICO DE 30" MODELO 20072115
ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE DE USO EN EXTERIORES.
MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO INFORMACIÓN DE
ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD**

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver
Approximate assembly time: 25 minutes *Actual product may differ from picture shown

Outils nécessaires pour l'assemblage : Clé ajustable et tournevis cruciforme
Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 25 minutes * Le produit réel peut différer de l'illustration

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Llave ajustable, destornillador Phillips o en cruz
Tiempo aproximado de ensamblaje: 25 minutos *El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada



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.

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS

- Unit is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Never use unit as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD ON PG.3).
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Keep appliance clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do **NOT** move unit across uneven surfaces.
- Avoid using unit on wooden or flammable surfaces.
- Do not leave unit unattended.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is **NOT** for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do **NOT** allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.
- Do **NOT** allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting unit.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The unit is **HOT** while in use and will remain **HOT** for a period of time afterwards and during cooling process. Use **CAUTION**. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch **HOT** surfaces.
- Do not use wood pellets.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are **NOT** recommended and may cause injury.
- Wood tray is **HOT** when unit is in use. Use caution when adding wood.
- Be careful when removing food from unit. All surfaces are **HOT** and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Do not lift unit by rear handle.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store unit with **HOT** ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 2

RECETAS DE CARNE AHUMADA DE MASTERBUILT

PAVO AHUMADO

Rinde de 6 a 8 porciones

INGREDIENTES:

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

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

INSTRUCCIONES:

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

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde de 6 a 8 porciones

INGREDIENTES:

| | |
|--|------------------------|
| Pierna o paleta de jamón (bien cocida y con hueso) | 5 - 7 lb. (2.2-3.1 kg) |
| Jarabe de arce | 1 ½ taza |
| Jengibre | 1 cda. |
| Nuez moscada | ¼ cda. |
| Pimienta de Jamaica (Allspice) | ½ cda. |
| Clavos de olor | 16 enteros |
| Tajadas de piña (en lata) | 1 lata |
| Cerezas en marrasquino | |

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

INSTRUCCIONES:

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

COSTILLAS DE CERDO O DE LECHÓN

Rinde de 4 a 6 porciones

INGREDIENTES:

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Costillas | 2-4 lb. (0.91 - 1.8 kg) |
| Azúcar | 1/2 taza |
| Sal | 1/2 taza |
| Azúcar morena | 1/4 de taza |
| Pimentón | 2 1/2 cdas |
| Comino molido | 1 1/2 cdas |
| Pimiento de Cayena | 2 cdts. |
| Pimienta negra (recién molida) | 2 cdts. |
| Ajo en polvo | 2 cdts. |
| Cebolla en polvo | 2 cdts. |

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

INSTRUCCIONES:

Mezcle los ingredientes y unte la carne con la mezcla, 2 horas antes de cocinarla. Deje que la carne alcance la temperatura ambiente. Cocine las costillas en el ahumador durante 3 horas, a 225° F (107° C). Use los trocitos de madera de nogal americano durante las primeras 2 horas. Luego de transcurridas 3 horas, saque las costillas y envuélvalas en papel aluminio grueso. Cocínelas por 1 hora o 1 ½ hora más. Sirvala.

SALMÓN RELLENO AHUMADO

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Salmón (entero) | 4 - 5 lb. (1.8 - 2.2 kg) |
| Aceite | 3 cdas. |
| Cebollino (picado) | 1/4 de taza |
| Tomate (pelado y picado) | 1 taza |
| Eneldo (fresco y picado) | 1/4 de taza |
| Cubos de pan (tostado) | 1/2 taza |
| Apio (picado) | 1/4 de taza |
| Sal | 1/4 cda. |
| Condimento de limón y pimienta | 1/2 cda. |
| Ajo (molido) | 1 diente |

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

INSTRUCCIONES:

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

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

DINDE FUMÉE

6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

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

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeau à l'hickory ou à la pomme

PRÉPARATION :

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

JAMBON GLACÉ À L'ÉRABLE

6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

| | |
|-------------------------|---|
| 2,2 à 3,1 kg (5 à 7 lb) | de jarret arrière ou d'épaule de porc non désossée et entièrement cuite |
| 1 tasse | et demie de sirop d'érable |
| 1 c. à t. | de gingembre |
| 1/4 c. à t. | de muscade |
| 1/2 c. à t. | de piment de la Jamaïque |
| 16 clous | de girofle entier |
| 1 boîte | d'ananas en tranches |
| 1 pot | de cerises au marasquin |

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux 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.

POULETS DE CORNOUILLES FUMÉS AVEC RIZ SAUVAGE

2 personnes

INGRÉDIENTS :

| | |
|-----------|---|
| 2 poulets | de Cornouailles |
| 1/4 tasse | d'oignon vert haché |
| 3 c. à s. | de beurre |
| 1 tasse | de riz sauvage cuit |
| 1/4 tasse | de pacanes ou de noix de Grenoble hachées |
| 1/2 tasse | de marmelade à la lime |
| 1/4 tasse | de jus d'orange |

Sel

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :Copeaux à l'hickory

PRÉPARATION :

Rincer et essuyer délicatement chaque poulet. Saler l'intérieur des volailles. Faire revenir les oignons dans 1 c. à s. de beurre. Incorporer le riz et les noix hachées. Farcir les poulets avec le mélange de riz. Fermer avec des piques en bois ou de la ficelle de boucher. Faire fondre le reste des 2 c. à s. de beurre dans une petite casserole. Ajouter la marmelade et le jus d'orange et mélanger jusqu'à homogénéité. Badigeonner les poulets avec la marmelade. Mettre les poulets sur la grille de cuisson du fumoir à 225°F (107°C) et cuire entre 2 heures et 2 heures et demie. Badigeonner avec le reste de glaçage avant de servir.

SAUMON FUMÉ FARCÉ

4 personnes

INGRÉDIENTS :

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1,8 à 2,2 kg (4 à 5 lb) | de saumon (vidé) |
| 3 c. à s. | d'huile |
| 1/4 tasse | d'oignon vert haché |
| 1 tasse | de tomate pelée et coupée finement |
| 1/4 tasse | d'aneth frais et finement haché |
| 1/2 tasse | de pain sec coupé en cubes |
| 1/4 tasse | de céleri coupé finement |
| 1/4 c. à t. | de sel |
| 1/2 c. à t. | de poivre au citron |
| 1 gousse d'ail | émincée |

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.

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
- Use only approved grounded electrical outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- 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.
- Do not let cord hang touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric smoker.
- To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing racks, wood chip tray or water bowl.
- Drip pan is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip pan on rack this may damage electric smoker.
- Do not cover racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

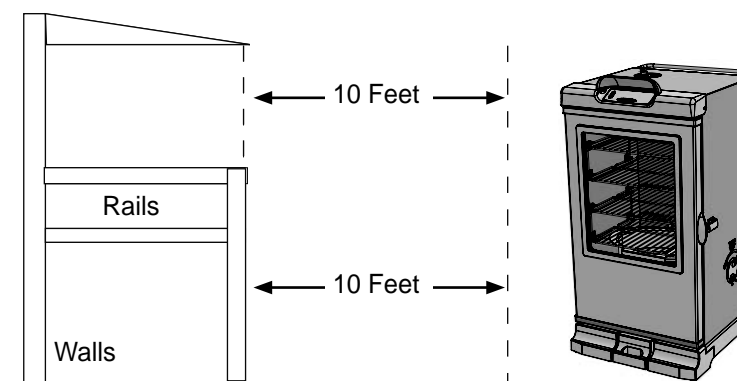
STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

REMINDER:

NEVER OPERATE THIS SMOKER UNDER ANY OVERHEAD CONSTRUCTION. MAINTAIN A MINIMUM DISTANCE OF 10 FEET FROM OVERHEAD CONSTRUCTION, WALLS OR RAILS.

! WARNING: ELECTRIC POWER CORD IS A TRIP HAZARD !

Overhead Construction



| | |
|--|--|
| CARBON MONOXIDE HAZARD | WARNING |
| <p style="text-align: center;">Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.</p> <p style="text-align: center;">DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.</p> <p style="text-align: center;">Use only outdoors where it is well ventilated.</p> | <p style="text-align: center;">This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.</p> <p style="text-align: center;">Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.</p> <p style="text-align: center;">Follow all warnings and instructions when using the appliance.</p> <p style="text-align: center;">Keep this manual for future reference.</p> |
| Failure to follow these warnings and instructions properly could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death. | |

LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker... allow sufficient time for cooking. Smoker is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- "Pre-season" smoker prior to first use. See page 19.
- 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. Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. 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.
- 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!

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

SMOKED TURKEY

Servings for 6-8

INGREDIENTS:

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING: Hickory or Apple chips

INSTRUCTIONS:

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

MAPLE GLAZED HAM

Servings for 6-8

INGREDIENTS:

| | |
|---|-------------------------|
| Ham shank or butt (fully cooked, bone-in) | 5 - 7 lbs (2.2-3.1 kgs) |
| Maple syrup | 1 1/2 cup |
| Ginger | 1 tsp |
| Nutmeg | 1/4 tsp |
| Allspice | 1/2 tsp |
| Cloves | 16 whole |
| Pineapple slices (canned) | 1 can |
| Maraschino Cherries | 1 jar |

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING: Hickory or Mesquite chips

INSTRUCTIONS:

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

SMOKED CORNISH HENS w/ Wild Rice

Servings for 2

INGREDIENTS:

| | |
|-----------------------------|---------|
| Cornish Game Hens | 2 hens |
| Green onion (chopped) | 1/4 cup |
| Butter | 3 tbs |
| Wild rice (cooked) | 1 cup |
| Pecans or Walnuts (chopped) | 1/4 cup |
| Lime Marmalade | 1/2 cup |
| Orange juice | 1/4 cup |
| Salt | |

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING: Hickory chips

INSTRUCTIONS:

Rinse and pat dry each hen. Season cavities with salt. Sauté onions in 1 tbs butter. Stir in rice and chopped nuts. Stuff hens with rice mixture. Close with skewers or kitchen string. Melt remaining 2 tbs of butter in small saucepan. Add marmalade and orange juice blending until smooth. Brush hens with marmalade mixture. Place hens on cooking rack in 225°F (107°C) smoker and cook for 2 to 2 1/2 hours. Brush with remaining glaze before serving.

SMOKED STUFFED SALMON

Servings for 4

INGREDIENTS:

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Salmon (drawn) | 4 - 5 lbs (1.8-2.2 kgs) |
| Oil | 3 tbs |
| Green onion (chopped) | 1/4 cup |
| Tomato (peeled and chopped) | 1 cup |
| Dill (fresh and chopped) | 1/4 cup |
| Bread cubes (dry) | 1/2 cup |
| Celery (chopped) | 1/4 cup |
| Salt | 1/4 tsp |
| Lemon pepper | 1/2 tsp |
| Garlic (minced) | 1 clove |

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.

GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 90 días a partir de la fecha de compra original.

La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad.

Masterbuilt exige el comprobante razonable de la compra para realizar reclamos de la garantía y sugiere que conserve su recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reemplazará o reparará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución del o los componentes en cuestión para su inspección, Masterbuilt será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado.

Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, el uso excesivo, los accidentes, el transporte o el uso comercial de este producto.

Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Masterbuilt y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular.

Ni Masterbuilt ni el establecimiento minorista que ofrece este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o prometer otros recursos que sean inconsistentes con los establecidos previamente. La responsabilidad máxima de Masterbuilt, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

Sólo para residentes de California: A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas; si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o Masterbuilt devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían según el estado.



Visítenos en línea en: www.masterbuilt.com
o complete este formulario y envíelo a:
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: (____) - _____

Correo electrónico: _____

*Número de modelo: _____ *Número de serie: _____

Fecha de compra: ____ - ____ - ____ Lugar de compra: _____

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



AVERTISSEMENT



PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES A LA SECURITE GENERAUX



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Pour une UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sous une structure surélevée telle qu'une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme système de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE SUR LA PAGE 6).
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible tel que le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible telle que la terre battue, le béton, la brique ou la pierre.
- L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas placer l'appareil sur une table ou un comptoir. Ne PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser cet appareil à des fins commerciales.
- Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
- NE permettre à PERSONNE de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Evitez de cogner ou de frapper l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- L'appareil est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain délai ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.
- Ne pas utiliser de granules de bois.
- Ne jamais placer de verre, de plastique ni de céramique dans l'appareil. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans l'appareil pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Le bac à bois est CHAUD quand l'appareil est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Utilisez toujours l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, fédéraux et provinciaux applicables.
- Ne pas soulever l'appareil par sa poignée arrière.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Ne pas ranger l'appareil avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES A LA SECURITE SUITE A LA PAGE 5



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE DE LA PAGE 4

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

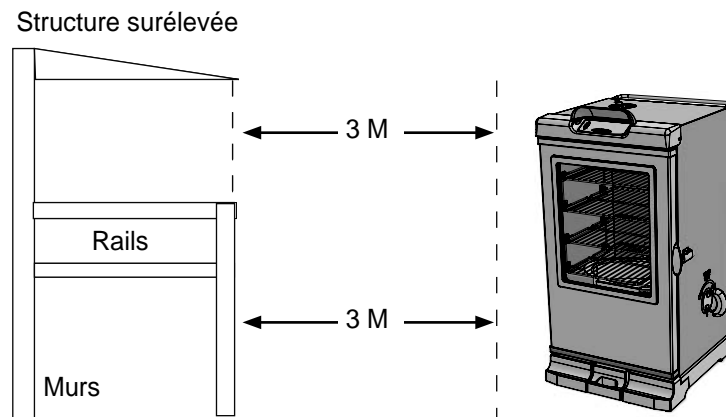
- Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
- N'utilisez qu'une prise électrique mise à la terre approuvée.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.
- Ne jamais exposer le fumoir électrique à la pluie ou à l'eau.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas faire fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il ait présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Contactez le service à la clientèle de Masterbuilt pour obtenir de l'aide en composant le 1-800-489-1581.
- Des rallonges ou des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.
- Si une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long est utilisé : 1. La capacité nominale du cordon ou de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil, et
- 2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pendra pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil intentionnellement.
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à une utilisation en extérieur et doivent être marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et au-dessus du sol.
- Ne pas laisser le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique allumée, ou bien dans un four chaud.
- Un combustible, comme des briquettes de charbon ou des granulés de chauffage, ne doit pas être utilisé dans le fumoir électrique.
- Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur « OFF/ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des racks, bois plateau de jeu ou un bol d'eau.
- Le plateau ramasse-gouttes n'est destiné qu'au fond du fumoir électrique. Ne placez pas le plateau ramasse-gouttes sur les grilles de cuisson, car cela pourrait endommager le fumoir électrique.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et endommagerait gravement le fumoir électrique.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.

CONSERVER CES CONSIGNES

PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES ET RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

RAPPEL :

NE JAMAIS UTILISER CE FUMOIR SOUS DES STRUCTURES SURÉLEVÉES. MAINTENEZ UNE DISTANCE MINIMALE DE 3 M (10 PI) ENTRE LE GRIL ET LES STRUCTURES SURÉLEVÉES, LES MURS ET LES RAMPES.



AVERTISSEMENT :
LE CORDON ÉLECTRIQUE
PRÉSENTE
UN RISQUE DE CHUTE



GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt garantit ses produits contre tout vice de fabrication et de matériaux si leurs pièces sont assemblées comme il se doit et si l'appareil est utilisé dans des conditions normales, si son entretien est effectué selon les recommandations du fabricant, pour une période de 90 jours à partir de la date d'achat initiale. Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle risque de brûler lors de toute utilisation normale de l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Nom : _____ Adresse : _____ Ville : _____

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

Adresse de courriel : _____

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

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

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

LIMITED WARRANTY

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase. Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate. Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: Notwithstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Masterbuilt will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty. This expressed warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



Go Online www.masterbuilt.com
or complete and return to
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg., Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Name: _____ Address: _____ City: _____





State/Province: _____ Postal Code: _____ Phone Number: (____) - _____

E-mail Address: _____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

Purchase Date: ____ - ____ - ____ Place of Purchase: _____

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

| | |
|---|---|
|  <u>DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE</u>  |  <u>AVERTISSEMENT</u>  |
| <p>La combustion de copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.</p> <p>NE brûlez PAS de copeaux de bois à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.</p> <p>Utilisez uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.</p> | <p>Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.</p> <p>Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.</p> <p>Suivez la totalité et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.</p> <p>Conservez ce manuel pour référence ultérieure.</p> |
| <p>Le non-respect de ces avertissements et de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.</p> | |

COMMENÇONS!

- Ce fumoir est lent... prévoyez suffisamment de temps pour la cuisson. Ce fumoir est conçu pour une UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- Apprêtez le fumoir avant la première utilisation. Voir page 19.
- Faites préchauffer le fumoir pendant 30 à 45 minutes à température maximale avant d'ajouter les aliments.
- NE PAS couvrir les grilles de papier d'aluminium, car cela empêchera la bonne circulation de la chaleur.
- Ne pas mettre trop de nourriture dans le fumoir. De grandes quantités de nourriture peuvent emprisonner la chaleur, prolonger la durée de cuisson et causer une cuisson inégale. Laissez de l'espace entre les aliments disposés sur les grilles et les côtés du fumoir afin de permettre à la chaleur de bien circuler. Si vous utilisez des plats de cuisson, mettez-les au centre de la grille pour assurer une cuisson uniforme. Pour en savoir plus, consultez le manuel.
- Fermez le clapet à air sur le haut de l'appareil pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments tels que du poisson ou du charqui, ouvrez le clapet à air pour libérer l'humidité.
- La température indiquée sur le panneau de commande variera de + ou - 15 degrés lorsque le fumoir s'allume et s'éteint.
- Rangez le fumoir dans un endroit sec après l'utilisation.
- Les températures extrêmement froides peuvent prolonger les durées de cuisson.
- NETTOYEZ LE FUMOIR APRÈS CHAQUE UTILISATION. Cela en prolongera la durée de vie et évitera la formation de moisissures et de champignons.

AMUSEZ-VOUS!

ADVERTENCIA

Propuesta 65 de California

1. Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.
2. Este producto contiene químicos, entre los cuales se incluye plomo y compuestos de plomo, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manipular este producto.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- La unidad es SOLAMENTE DE USO EN EXTERIORES.
- Nunca la use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas de camping.
- Nunca la use dentro de vehículos recreacionales o en botes.
- Nunca opere la unidad bajo construcciones aéreas como por ejemplo, cubiertas de techos, estacionamientos cerrados, toldos o colgantes.
- Nunca use la unidad como estufa. (LEA EL PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO EN LA PÁGINA 9).
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) desde construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un espacio mínimo de 10 pies (3m) de todo material combustible como por ejemplo, madera, plantas secas, césped, cepillos, papel o lienzos.
- Mantenga la unidad libre de materiales combustibles como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la unidad en una superficie nivelada, estable y no combustible, como por ejemplo, tierra, concreto, ladrillo o roca.
- La unidad DEBE estar sobre el suelo. No coloque la unidad sobre mesas o mostradores. NO mueva la unidad a lo largo de superficies desniveladas.
- Evite usar la unidad en superficies de madera o inflamables.
- No deje la unidad desatendida.
- Nunca use la unidad para otra cosa que no sea su uso intencionado. Esta unidad NO es para uso comercial.
- Mantenga un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.
- Antes de cada uso verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén ajustados y seguros.
- El uso de alcohol, fármacos recetados o sin receta pueden restringir la capacidad del usuario de ensamblar correctamente la unidad u operarla con seguridad.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados de la unidad en todo momento. NO permita que los niños usen la unidad. Se requiere una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área cuando se está usando la unidad.
- NO permita que nadie lleve a cabo actividades cerca a la unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite chocar o golpear la unidad.
- Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de 115°F (45°C)) antes de moverla o almacenarla.
- La unidad está CALIENTE cuando está en uso y seguirá CALIENTE por un período de tiempo después y durante el proceso de enfriamiento. Tenga CUIDADO. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES.
- No use perlas de madera.
- Nunca use utensilios de vidrio, plástico o cerámica. Nunca coloque utensilios vacíos en la unidad mientras está en uso.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., los cuales podrían causar lesiones.
- La bandeja para la madera está CALIENTE cuando la unidad está en uso. Tenga cuidado cuando agregue madera.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes de protección o herramientas de cocina largas y resistentes.
- Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- No levante la unidad por el asa posterior.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.
- No guarde la unidad con cenizas CALIENTES dentro de la misma. Guárdela solamente cuando todas las superficies estén frías.

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES SIGUEN EN LA PÁGINA 8

HOW TO CLEAN SMOKER

For rack supports, racks, water bowl and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.

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

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

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

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

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

COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Utilisez un liquide à vaisselle doux pour nettoyer les supports des étagère, les étagère de fumage, la cuvette d'eau et le plateau ramasse-gouttes. Rincez et séchez complètement. Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois et le chargeur à copeaux de bois afin de retirer toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.

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

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

Le joint d'étanchéité de la porte et la jonction intérieure à laquelle le joint se fixe DOIT être nettoyé avec un chiffon mouillé après chaque utilisation pour que le joint reste en bon état.

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

COMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para los soportes de la estante, las estante para ahumar, el tazón de agua y la bandeja de goteo use un detergente para platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.

Para la bandeja de trozos de madera y el cargador de trozos de madera, limpie con frecuencia para retirar la acumulación de cenizas, los residuos y el polvo.

Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.

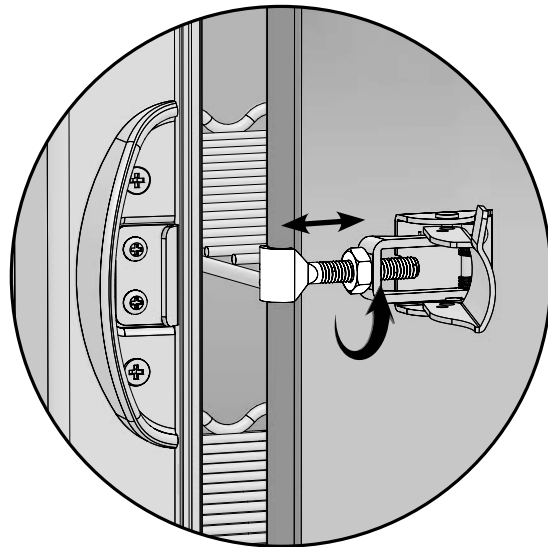
Para el interior, el vidrio de la puerta, la sonda de la carne y el exterior del ahumador, simplemente limpie con un trapo húmedo. No use un agente limpiador. Asegúrese de secar todo exhaustivamente.

El sello de la puerta y la ranura interna a la que se fija el sello DEBE limpiarse con un trapo húmedo después de cada uso para mantener el sello en condiciones de trabajo apropiadas.

**SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÁ DESENCHUFADA Y FRÍA
AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y GUARDAR.**

HECHOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- La configuración máxima de temperatura es 275°F (135°C).
- NO mueva la unidad a lo largo de superficies desiguales.
- El asa posterior NO es para levantar.
- El cargador de trozos de madera y la bandeja de trozos de madera DEBEN estar en su lugar cuando se usa el ahumador. Esto minimiza la probabilidad de tener estallidos de la madera.
- Los trozos de madera deben usarse para producir humo y crear un sabor ahumado.
- Verifique la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes que se llene. Puede que se necesite vaciar la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador hace que se escape el calor y podría hacer que la madera estalle. Cerrar la puerta reestabilizará la temperatura y detendrá los estallidos.
- No deje cenizas de madera antiguas en la bandeja de trozos de madera. Una vez que las cenizas están frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- El vidrio de la puerta está templado y no se quebrará durante la operación normal.
- Este es un ahumador. Se producirá bastante humo cuando use los trozos de madera. El humo escapará a través de uniones y el interior del ahumador se pondrá negro. Esto es normal. Para reducir la pérdida de humo cerca a la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para ajustar más el sello de la puerta contra el cuerpo.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede extender el tiempo de cocción debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura externa es menor de 65°F (18°C) y/o la altitud es mayor de 3,500 pies (1067m), se puede requerir un tiempo adicional de cocción. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida, use un termómetro para carne para probar la temperatura interna.
- Para ajustar el seguro de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el seguro de la puerta. Gire el gancho en sentido horario como se muestra. Asegure la tuerca hexagonal contra el seguro de la puerta.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES QUE VIENEN DE LA PÁGINA 7

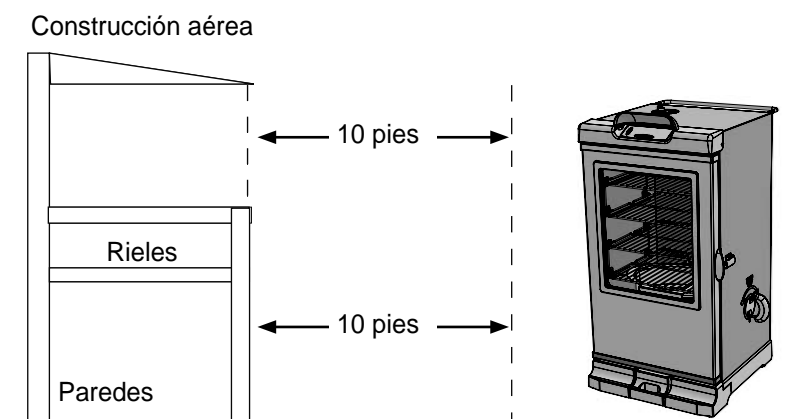
- Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:
- No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
 - Use solamente un tomacorriente eléctrico aprobado y puesto a tierra.
 - No lo use durante una tormenta eléctrica.
 - No exponga el ahumador eléctrico a la lluvia o agua en cualquier momento.
 - Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
 - No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o luego que el artefacto se haya malogrado o dañado de cualquier manera. Contacte al Servicio al cliente de Masterbuilt si desea asistencia al 1-800-489-1581.
 - Existen cables de extensión o cables de suministro de alimentación desmontables más largos disponibles y pueden usarse, si se ejerce cuidado en su uso.
 - Si se usa un cable de extensión o cable de suministro de alimentación desmontable más largo: 1. La calificación eléctrica marcada del set de cables o del cable de extensión debe ser por lo menos tanto como la calificación eléctrica del aparato; y 2. El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue sobre el mostrador donde los niños podrían tirar de él o tropezarse con él accidentalmente.
 - El cable de extensión debe ser un cable puesto a tierra de 3 alambres.
 - Los cables de extensión externos deben usarse con productos de uso externo y deben ir marcados con una "W" y con la frase "Adecuado para uso con aparatos exteriores"
 - PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.
 - No deje que el cable cuelgue y toque las superficies calientes.
 - No lo coloque en o cerca a un quemador eléctrico/de gas caliente o en un horno caliente.
 - El combustible, como las briquetas de carbón o perlas de calor, no deben usarse en el ahumador eléctrico.
 - Para desconectar, apague el panel de control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
 - Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de agregar/sacar bastidores, bandeja o cuenco de agua.
 - La bandeja de goteo es solamente para la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de goteo sobre la rejilla de cocción; esto podría dañar el ahumador eléctrico.
 - No cubra las rejillas de cocción con papel de aluminio. Esto atraparé el calor y causará un daño severo al ahumador eléctrico.
 - No limpie este producto con un rociador de agua o similar.





CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

RECOMENDACIONES SOBRE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

RECORDATORIO:
NUNCA OPERE ESTE AHUMADOR BAJO NINGUNA CONSTRUCCIÓN AÉREA.
MANTENGA UNA DISTANCIA DE 10 PIES COMO MÍNIMO DE CONSTRUCCIONES AÉREAS, PAREDES O RIELES.

ADVERTENCIA:
HAY PELIGRO DE TROPIEZO CON EL CABLE ELÉCTRICO



| | |
|--|--|
|  PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO  |  ADVERTENCIA  |
| <p>Quemar trozos de madera produce monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.</p> <p>NO quemar trozos de madera dentro de hogares, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.</p> <p>USE SOLAMENTE LAS ÁREAS EXTERIORES donde está bien ventilado.</p> | <p>Este manual contiene información importante que es necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro de la unidad.</p> <p>Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar la unidad.</p> <p>Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.</p> <p>Conserve este manual para referencia en el futuro.</p> |
| <p>Si no sigue estas advertencias e instrucciones adecuadamente podría producirse un incendio o explosión, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.</p> | |

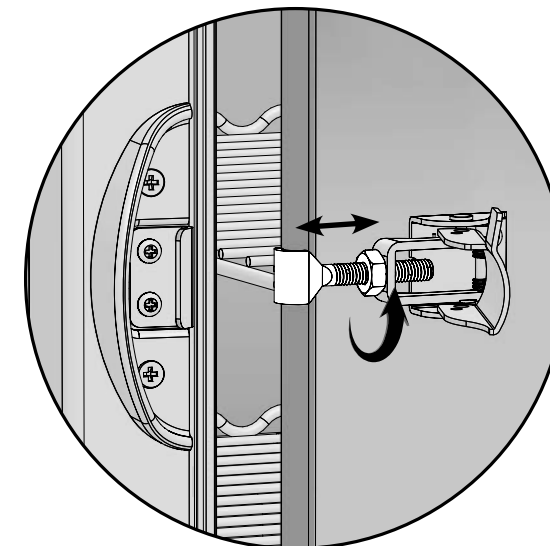
¡EMPECEMOS!

- Este es un ahumador lento... permita que haya suficiente tiempo para la cocción. El ahumador **SOLO DEBE USARSE EN EXTERIORES.**
- “Sazone previamente” el ahumador antes de su primer uso. Consulte la página 19.
- Precaliente el ahumador por 30 a 45 minutos en la máxima temperatura antes de cargar los alimentos.
- **NO cubra las rejillas con papel de aluminio, ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.**
- No sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de alimento pueden capturar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos en la rejilla y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación del calor. Si utiliza bandejas de cocción, coloque las bandejas en la parte central de la rejilla para asegurar una cocción uniforme. Consulte el manual para mayores detalles.
- Cierre el regulador de aire de la unidad para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para liberar la humedad.
- Almacene el ahumador en un área seca después de su uso.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
- **LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO.** Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará la formación de moho y hongos.

¡DISFRUTE!

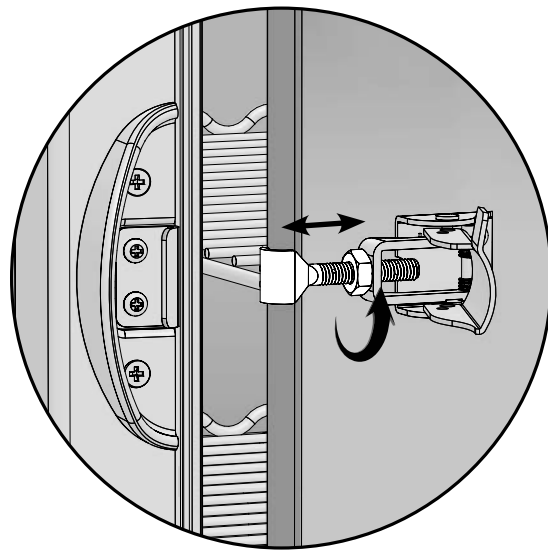
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT L'UTILISATION DU FUMOIR

- Le réglage de température maximal est de 135 °C (275 °F).
- Ne PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- La poignée arrière ne doit PAS être utilisée pour soulever l'appareil.
- Le chargeur à copeaux de bois et le bac à copeaux de bois DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. Cela minimise les risques d'une poussée de flamme.
- Il est impératif de placer des copeaux de bois dans le fumoir afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé.
- Vérifiez souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Videz-le avant qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du fumoir, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte du fumoir permet à la chaleur de s'échapper et peut causer une poussée de flamme. Fermez la porte pour restabiliser la température et arrêter la poussée de flamme.
- Ne laissez pas de cendres dans le bac à copeaux de bois. Une fois que les cendres sont froides, videz le bac. Le bac doit être nettoyé avant et après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de cendres.
- Le verre de la porte est trempé et ne cassera pas lors d'une utilisation normale.
- Cet appareil est un fumoir. Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation des copeaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour minimiser la perte de fumée autour de la porte, le loquet de porte peut être ajusté afin de serrer davantage la porte contre le bâti du fumoir.
- L'ouverture de la porte du fumoir pendant la cuisson pourrait prolonger la cuisson en raison de la perte de chaleur.
- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou que l'altitude est supérieure à 1 000 mètres (3 500 pi), un temps de cuisson supplémentaire peut être requis. Afin de s'assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.
- Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Pour serrer, tournez le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre, de la façon illustrée. Fixez l'écrou hexagonal solidement contre le loquet de porte. (Voir le diagramme)



IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Rear handle is NOT for lifting.
- Wood chip loader and wood chip tray MUST be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Do not leave old wood ashes in the wood chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash buildup.
- Glass in door is tempered and will not break under normal operation.
- This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door, door latch can be adjusted to further tighten door seal against body.
- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.
- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required. To insure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.
- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch. (see diagram)



STOP!

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

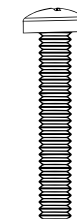
ARRÊTEZ!

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

¡ALTO!

NO REGRESE AL MINORISTA Para obtener asistencia con el ensamble, piezas dañadas o faltantes
Llame a: Servicio al cliente MASTERBUILT al 1-800-489-1581.
Antes de llamar tenga a la mano los números de modelo y serie.
Estos números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

HARDWARE LIST, LISTE DE MATÉRIEL, LISTA DE HARDWARE



(A)
M6x25
Screw
Qty - 14
Qté.- 14
Cant.- 14



(B)
ST4x10
Screw
Qty- 12
Qté.- 12
Cant.- 12

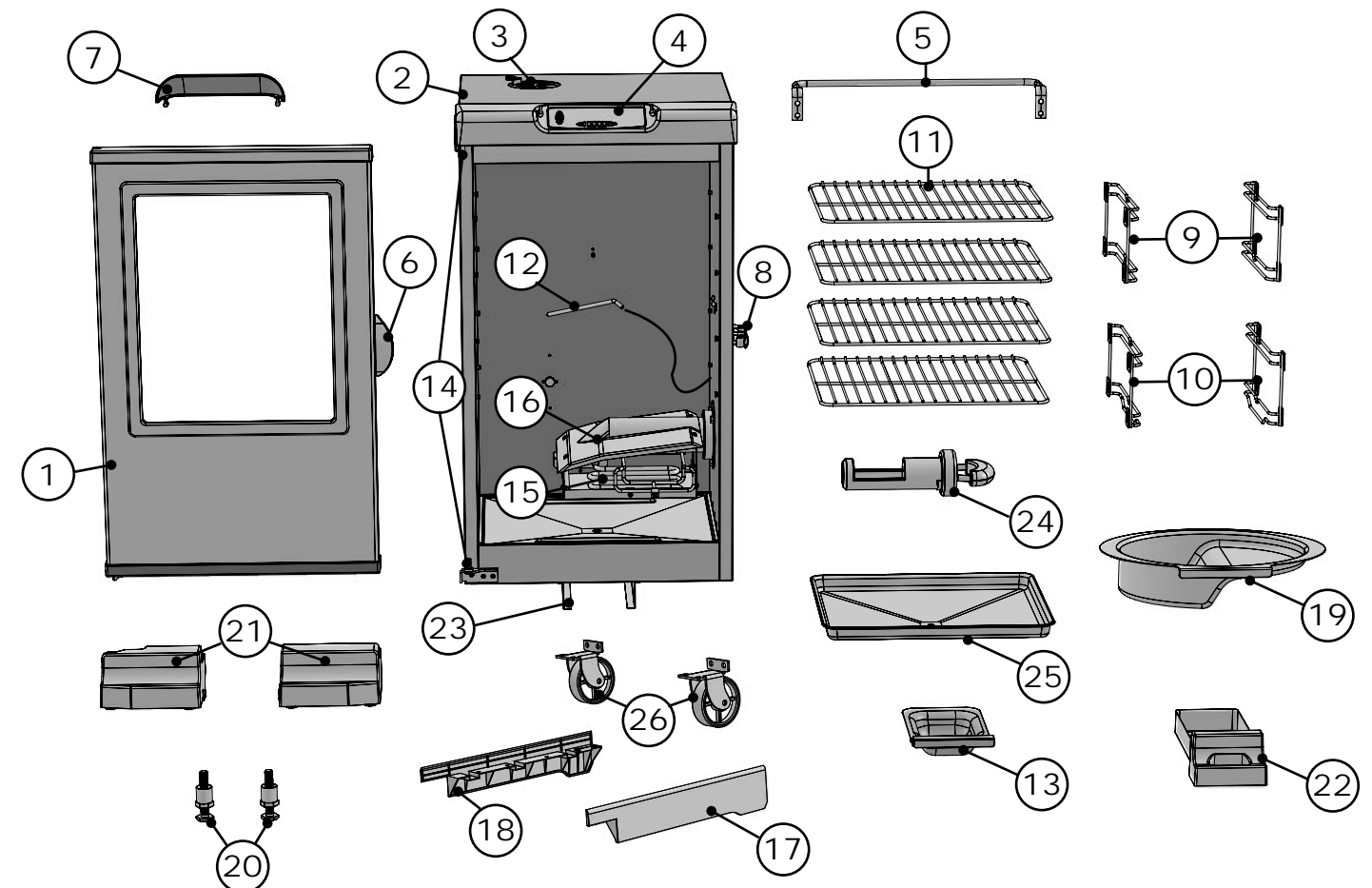


(C)
M6x9
Screw
Qty - 8
Qté.- 8
Cant.- 8



(D)
ST4x12
Screw
Qty - 2
Qté.- 2
Cant.- 2

PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PIEZAS



PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES

| NO/Nº/NO | QTY/QTÉ/CANT. | DESCRIPTION | DESCRIPCIÓN | DESCRIPCIÓN |
|----------|---------------|-------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 | Smoker Door | Porte du fumoir | Puerta del ahumador |
| 2 | 1 | Smoker Body | Bâti du fumoir | Cuerpo del ahumador |
| 3 | 1 | Air Damper | Clapet à air | Regulador de aire |
| 4 | 1 | Control Panel | Panneau de commande | Panel de control |
| 5 | 1 | Rear Handle | Poignée arrière | Asa posterior |
| 6 | 1 | Door Handle | Poignée de porte | Asa de la puerta |
| 7 | 1 | Sun Shield | Pare-soleil | Protector solar |
| 8 | 1 | Door Latch | Loquet de porte | Seguro de la puerta |
| 9 | 2 | Rack Supports | Supports des grilles | Soportes de estante |
| 10 | 2 | Water Bowl Support Rack | Supports pour grille/cuvette d'eau | Soportes de la rejilla/tazón de agua |
| 11 | 4 | Rack | Étagère | Estante |
| 12 | 1 | Meat Probe | Thermomètre à viande | Sonda de carne |
| 13 | 1 | Wood Chip Tray | Bac à copeaux de bois | Bandeja de trozos de madera |
| 14 | 2 | Door Hinge | Charnière de porte | Bisagra de la puerta |
| 15 | 1 | Element | Élément | Elemento |
| 16 | 1 | Wood Chip Housing | Boîtier pour copeaux de bois | Carcasa de trozos de madera |
| 17 | 1 | Right Side Panel | Panneau de droite | Panel lateral derecho |
| 18 | 1 | Left Side Panel | Panneau de gauche | Panel lateral izquierda |
| 19 | 1 | Water Bowl | Cuvette d'eau | Tazón de agua |
| 20 | 2 | Adjustable Screw Leg | Pied réglable avec vis | Pata ajustable con tornillos |
| 21 | 2 | Front Feet | Pieds avant | Patas frontales |
| 22 | 1 | Grease Tray | Bac à graisse | Bandeja de grasa |
| 23 | 2 | Grease Tray Bracket | Support du bac à graisse | Abrazadera de la bandeja de grasa |
| 24 | 1 | Wood Chip Loader | Chargeur à copeaux de bois | Cargador de trozos de madera |
| 25 | 1 | Drip Pan | Plateau ramasse-gouttes | Bandeja de goteo |
| 26 | 2 | Wheel | Roulette | Ruedas |

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
 - ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
 - TOOLS NEEDED: Adjustable Wrench, Phillips Head Screwdriver
- ** It is possible that some assembly steps have been completed in the factory. **

- AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.
 - ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET PROPRE.
 - OUTILS NÉCESSAIRES : TOURNEVIS CRUCIFORME.
- **Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.**

- ANTES DEL ENSAMBLAJE LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.
 - ENSAMBLE LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.
 - HERRAMIENTA NECESARIA: DESTORNILLADOR EN CRUZ.
- **Algunos pasos del ensamblaje pueden ya estar completados debido a un preensamblaje en fábrica.**

ADVERTENCIA DE LA FCC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:
 (1) este dispositivo no puede causar interferencias dañinas y
 (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda causar una operación no deseada.

Advertencia de la FCC

Advertencia: Los cambios o modificaciones a esta unidad que no estén explícitamente aprobados por la parte responsable para el cumplimiento, podrían invalidar la autoridad del usuario de operar el equipo.

Declaración de la FCC

NOTA: Este equipo ha sido probado y se ha demostrado que cumple con los límites para un dispositivo digital Clase B, conforme a la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar una energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa en conformidad con las instrucciones, podría ocurrir una interferencia dañina a las radiocomunicaciones.

Sin embargo, no hay garantía de que las interferencias no vayan a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias dañinas a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

1. Reoriente o reubique la antena de recepción.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo en un tomacorriente en un circuito distinto de donde está conectado el receptor.
4. Consulte con el representante o un técnico experimentado en radio/TV si necesita ayuda.

AVERTISSEMENT DE LA FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et
- (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

Avertissement de la FCC

Avertissement : Tout changement ou modification, non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité, peut annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser cet appareil.

Déclaration de la FCC

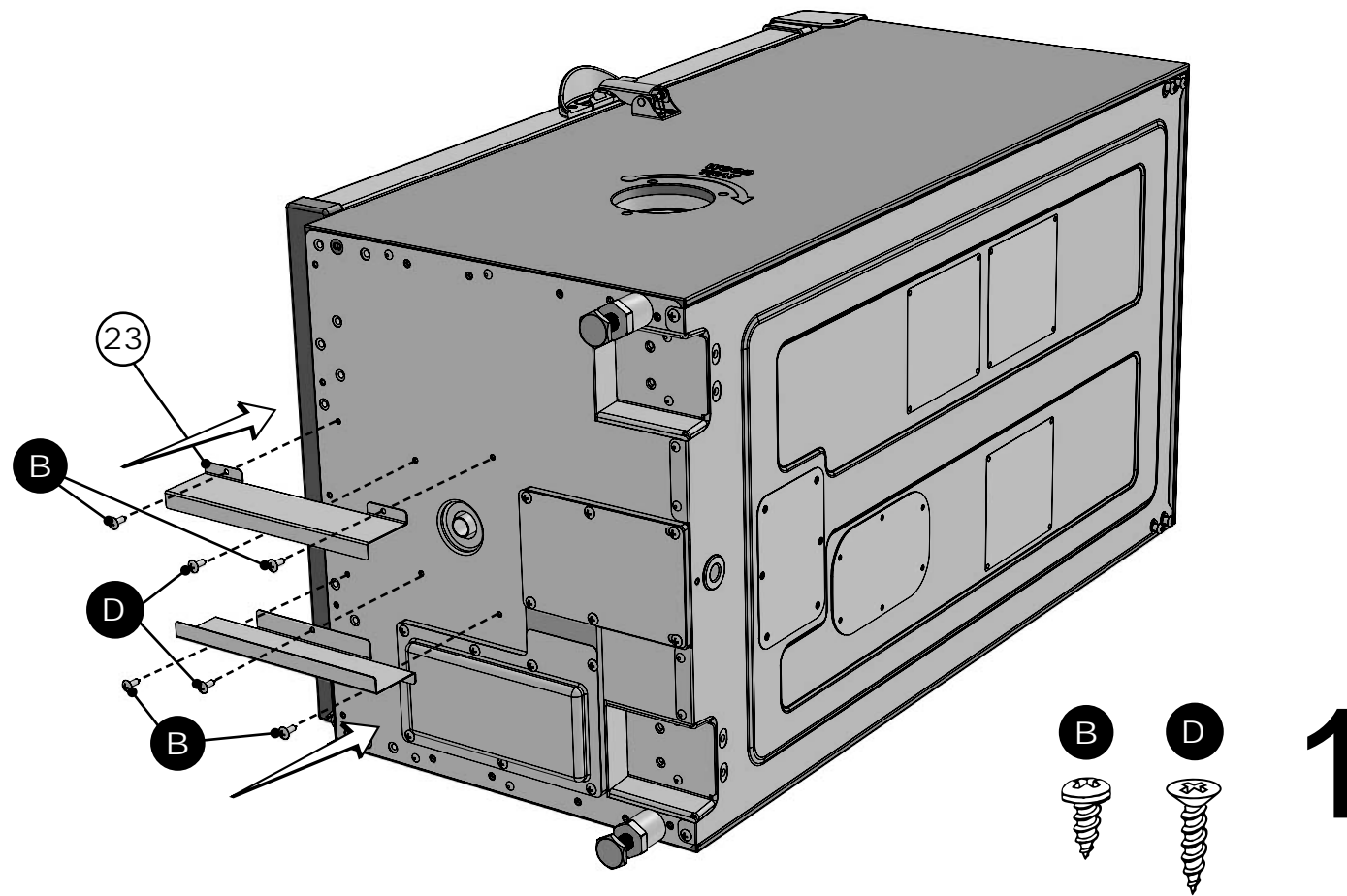
REMARQUE : Cet appareil a été testé et est conforme aux limites imposées aux dispositifs numériques de classe B, conformément à la section 15 des règlements du FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie radiofréquence et peut, s'il n'est pas installé et utilisé selon les consignes, causer des interférences nuisibles aux communications radios.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

1. Réorienter l'antenne réceptrice ou la placer à un autre endroit.
2. Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant se trouvant sur un circuit électrique autre que celui auquel il est branché actuellement.
4. Communiquer avec un technicien radio/télévision pour obtenir de l'aide.

PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES

| REPLACEMENT PART | PIÈCE DE RECHANGE | REPUESTO | NO/Nº/NO |
|------------------------------|---|---|------------|
| Body Kit, Black | Trousse de bâti, noire | Kit del cuerpo, negro | 9907140022 |
| Digital Smoker Control | Commande numérique du fumoir | Control digital del ahumador | 9007140002 |
| Rear Handle Kit | Trousse de poignée arrière | Kit del asa posterior | 9907120015 |
| Smoking Rack | Grille de fumage | Rejilla para ahumar | 9007120002 |
| Sun Shield | Para-soleil | Parasol | 9007140033 |
| Cooking Grate Support | Support des grilles de cuisson | Soporte de la rejilla de cocción | 9007120001 |
| Door Latch Kit, Black | Trousse de loquet de porte, noir | Kit de seguro de la puerta, negro | 9907120004 |
| Water Bowl | Cuvette d'eau | Tazón de agua | 9007140037 |
| Wood Chip Tray | Bac à copeaux de bois | Bandeja de trozos de madera | 9007140023 |
| Drip Pan | Plateau ramasse-gouttes | Bandeja de goteo | 9007120009 |
| Adjustable Screw Leg | Pied réglable avec vis | Pata ajustable con tornillos | 9007140039 |
| Wood Chip Loader | Chargeur à copeaux de bois | Cargador de trozos de madera | 9007140024 |
| Grease Tray | Bac à graisse | Bandeja de grasa | 9007140036 |
| Wheel Kit | Trousse de roulettes | Kit de las ruedas | 9907120017 |
| Element Kit, 800 Watt | Trousse d'élément, 800 watts | Kit del elemento, 800 watts | 9907120011 |
| Wood Chip Housing Kit | Trousse de couvercle du bac à copeaux de bois | Kit de tapa de los trozos de madera | 9907140008 |
| Meat Probe Kit | Trousse de thermomètre à viande | Kit del sonda de la carne | 9907140024 |
| Air Damper Kit | Trousse de clapet à air | Kit del regulador de aire | 990060221 |
| 30" Door Kit, SS | Trousse de porte de 30 po, acier inoxydable | Kit de la puerta de 30", SS | 9907120001 |
| Door Handle Kit | Trousse de poignée de porte | Kit del asa de la puerta | 9907120012 |
| Right Front Foot Kit | Trousse de pied avant droit | Kit de la pata frontal derecha | 9907140009 |
| Left Front Foot Kit | Trousse de pied avant gauche | Kit de la pata frontal izquierda | 9907140010 |
| Grease Tray Bracket Kit | Trousse de support du bac à graisse | Kit de la abrazadera de la bandeja de grasa | 9907140013 |
| Right Trim Panel Kit | Trousse de garniture du panneau de droite | Kit del panel de ribete derecho | 9907140011 |
| Left Trim Panel Kit | Trousse de garniture du panneau de gauche | Kit del panel de ribete izquierdo | 9907140012 |
| Door Hinge Kit | Trousse de charnière de porte | Kit de la bisagra de la puerta | 9907120013 |
| Hinge Cover Kit | Trousse de couvre-charnière | Kit de la cubierta de la bisagra | 9907120008 |
| Control Panel Housing Kit | Trousse de boîtier du panneau de commande | Kit de la carcasa del panel de control | 9907140003 |
| LED Light Kit | Trousse de voyants à DEL | Kit de las luces LED | 9907140016 |
| Water Bowl Support Rack | Grille-support du réservoir d'eau | Bandeja de soporte del tazón de agua | 9007140038 |
| Power Circuit Board Kit | Trousse de contrôle de puissance (CCP) | Kit de caja de mando eléctrica (CME) | 9907140014 |
| High Temperature Limiter Kit | High Temperature Limiter Kit | Kit del Apagadp de seguridad del límite de alta temperatura (LAT) | 9907140015 |
| Troubleshooting Guide | Guide de dépannage | Guía de detección y solución de problemas | 9807140122 |
| Bluetooth Pairing Guide | Guide d'appairage Bluetooth | Guía Bluetooth Pairing | 9807140088 |
| Hardware Kit | Trousse de quincaillerie | Kit de accesorios | 9907140017 |
| Instruction Manual | Mode d'emploi | Manual de instrucciones | 9807140036 |



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

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

FCC Warning

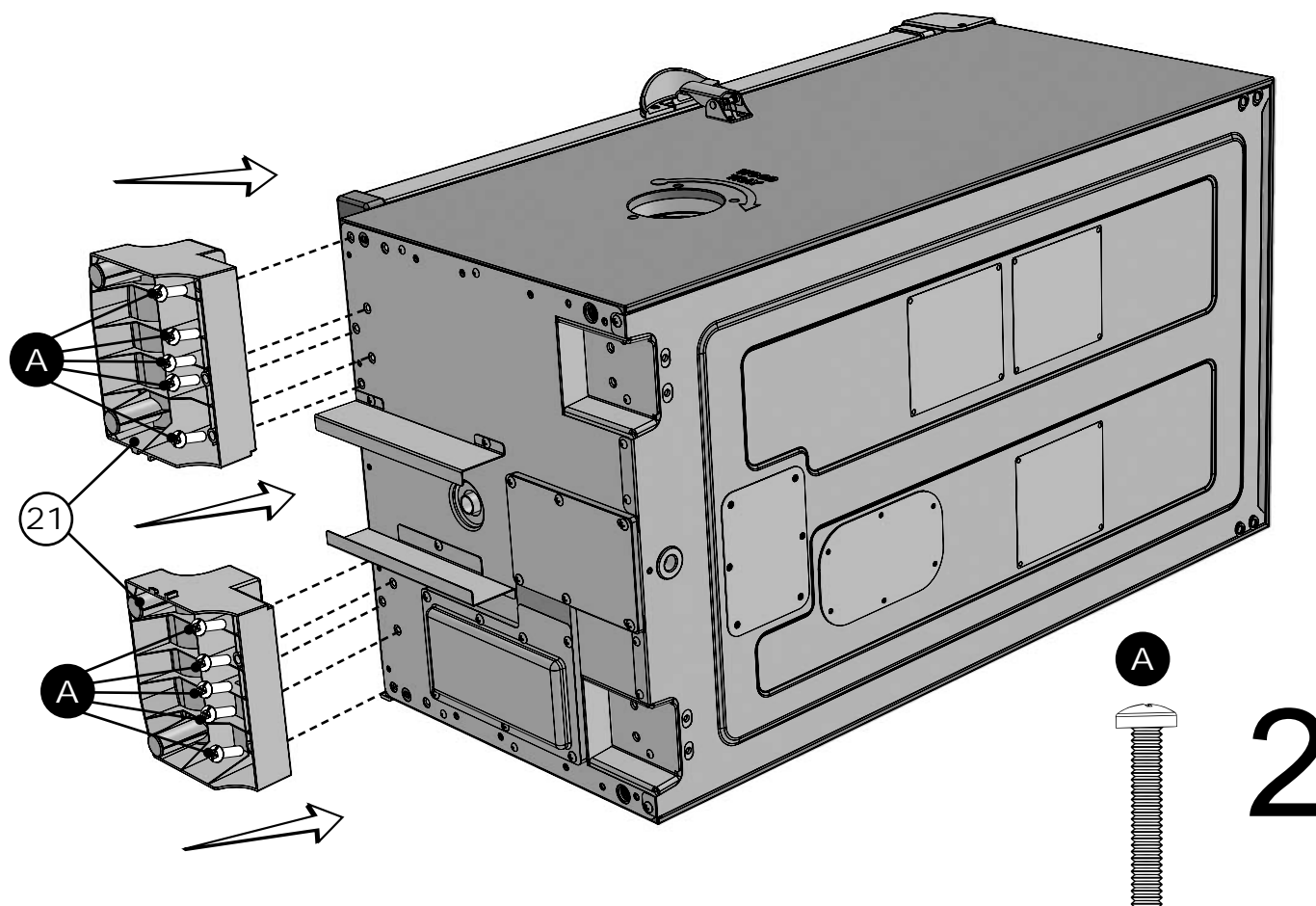
Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC Statement

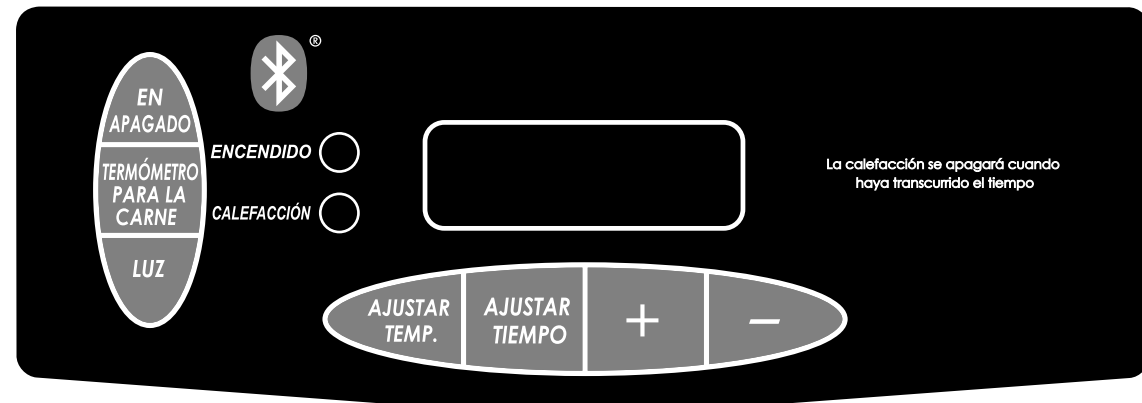
NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate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

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

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



CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



Nota: La luz solar directa puede interferir con la habilidad de leer la pantalla LED, bloquee la luz de ser necesario.

Para configurar la temperatura:

- Presione el botón ON.
- Presione el botón SET TEMP una vez, la luz LED empezará a titilar.
- Use +/- para configurar la temperatura.
- Presione el botón SET TEMP otra vez para fijar la temperatura.

Nota: No empezará a calentarse hasta que se configura el cronómetro.

Para configurar el cronómetro:

- Presione el botón SET TIME una vez, la pantalla LED para horas empezará a titilar.
- Use +/- para configurar las horas.
- Presione el botón SET TIME otra vez para fijar las horas. Los minutos LED empezarán a titilar.
- Use +/- para configurar los minutos.
- Presione el botón SET TIME para fijar los minutos y empezar el ciclo de cocción.

El calor se apagará cuando el tiempo haya expirado.

Para usar la sonda de carne:

- Inserte la sonda de carne para obtener la lectura más precisa.
- Presione y mantenga presionado el botón MEAT PROBE, la pantalla LED mostrará la temperatura interna de la carne.
- Una vez que suelte el botón MEAT PROBE, la pantalla LED retornará a configuración de temperatura o configuración de tiempo.

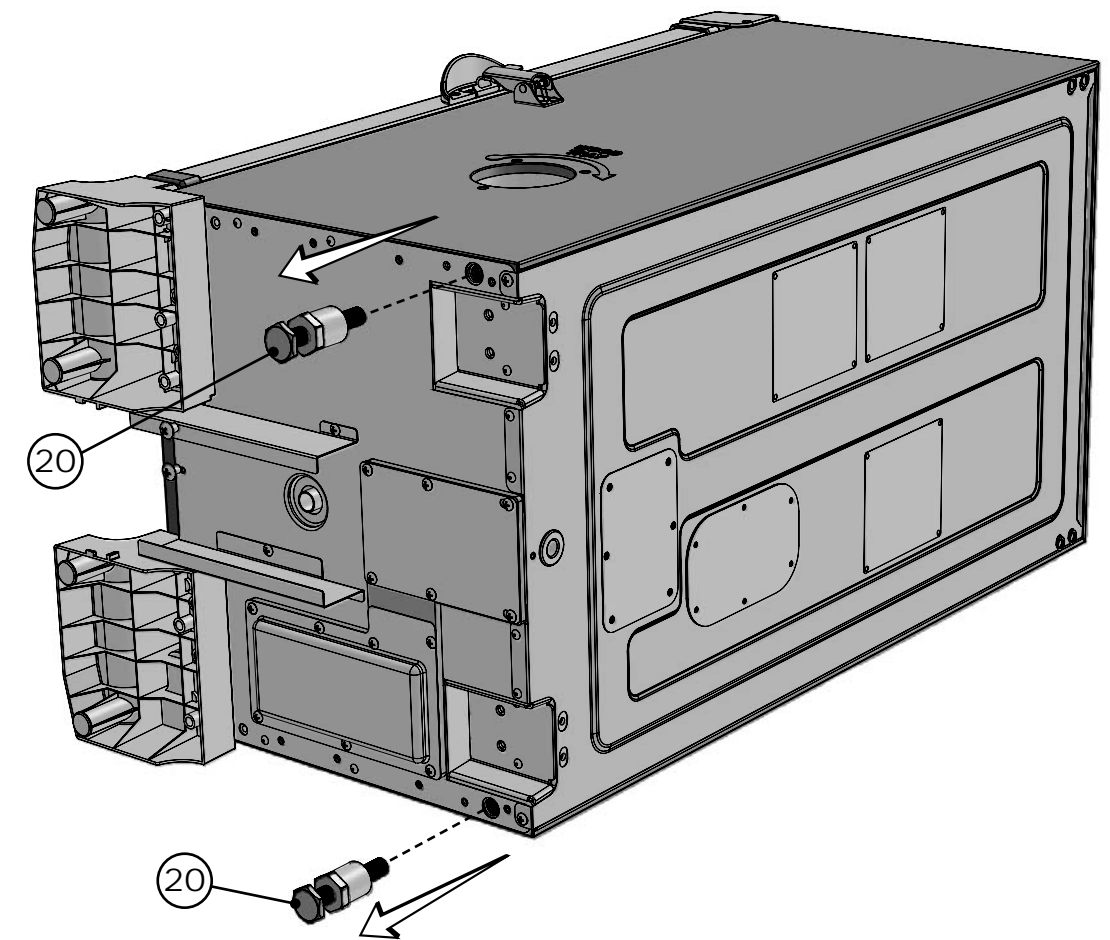
Para usar la luz:

- Presione el botón LIGHT para encender la luz.
- Presione el botón LIGHT para apagar la luz.

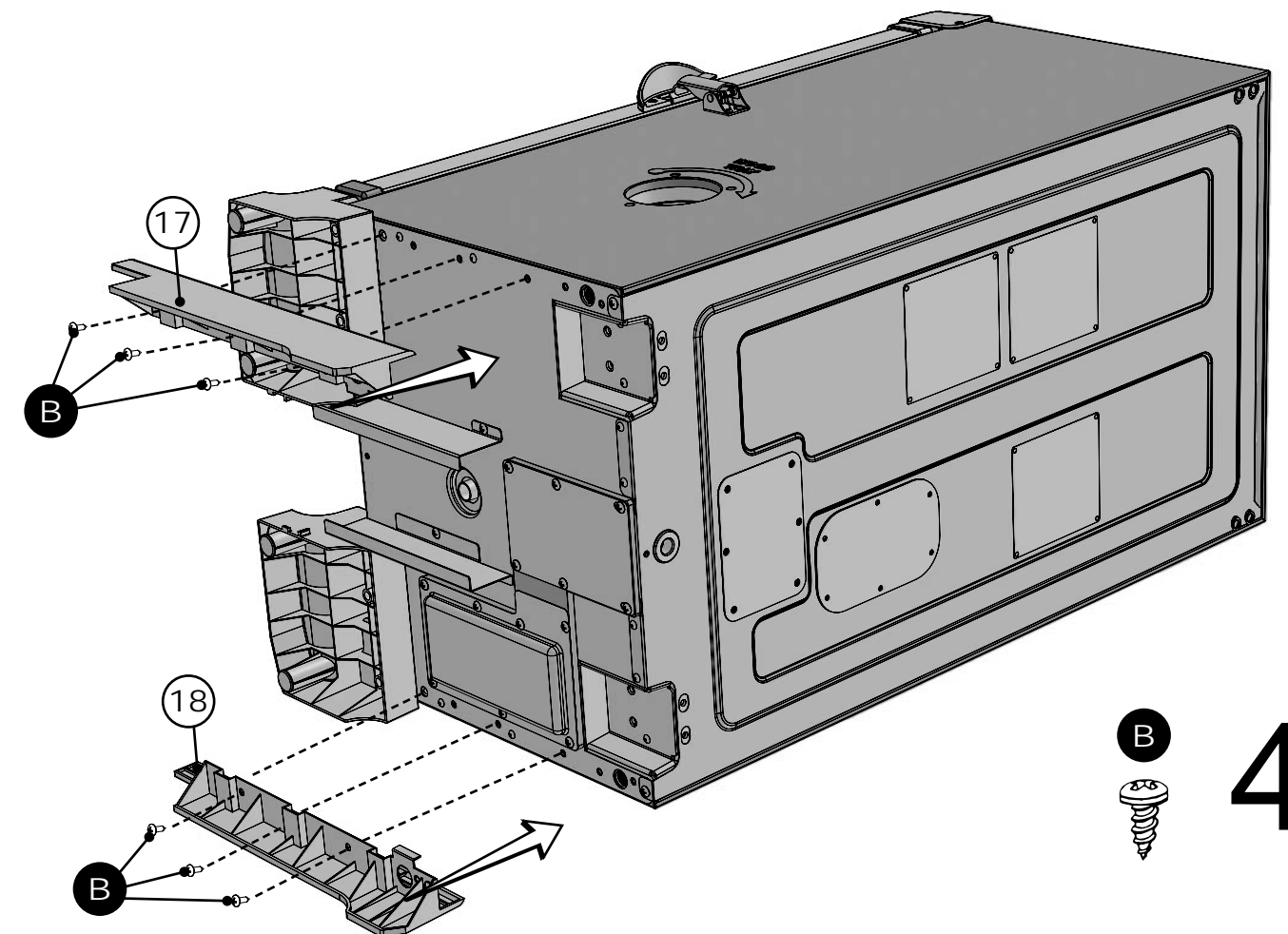
Para REANUDAR el panel de control:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desenchufe la unidad del tomacorriente, espere diez segundos, vuelva a enchufar la unidad al tomacorriente y luego encienda el ahumador eléctrico. Esto reanudará el panel de control.

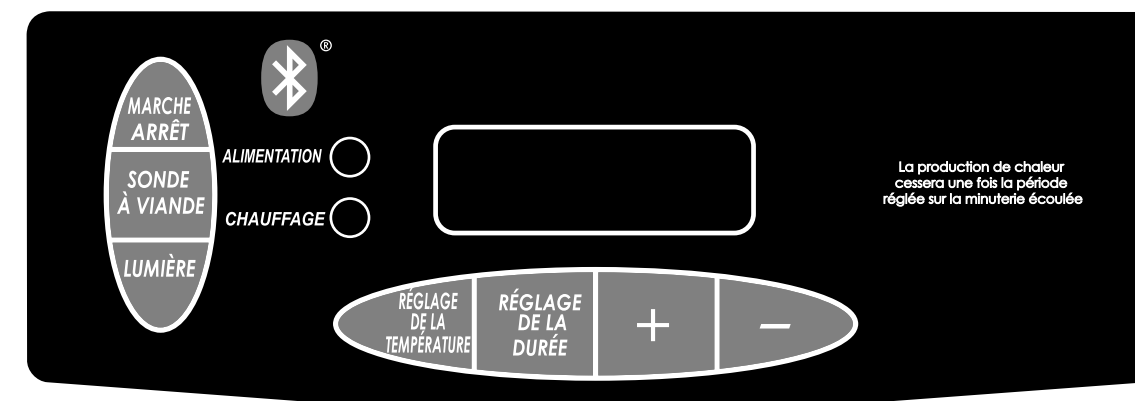
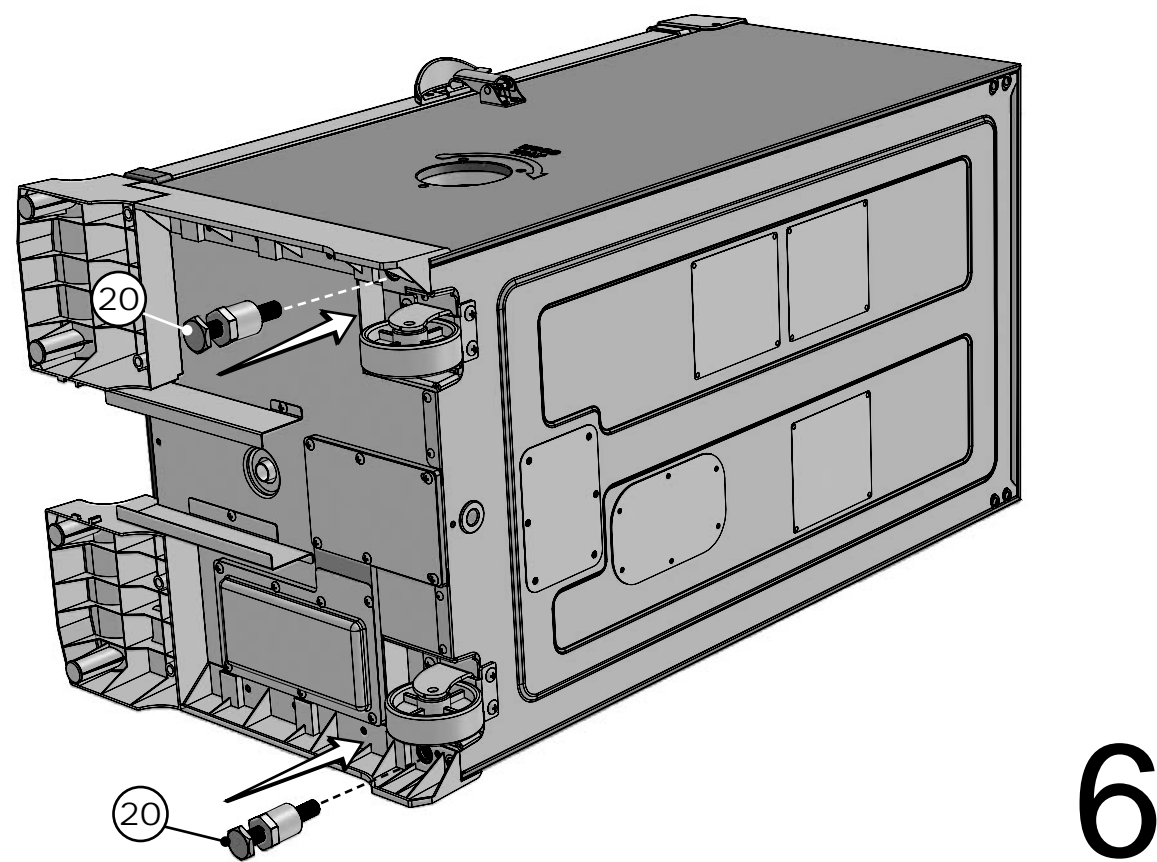
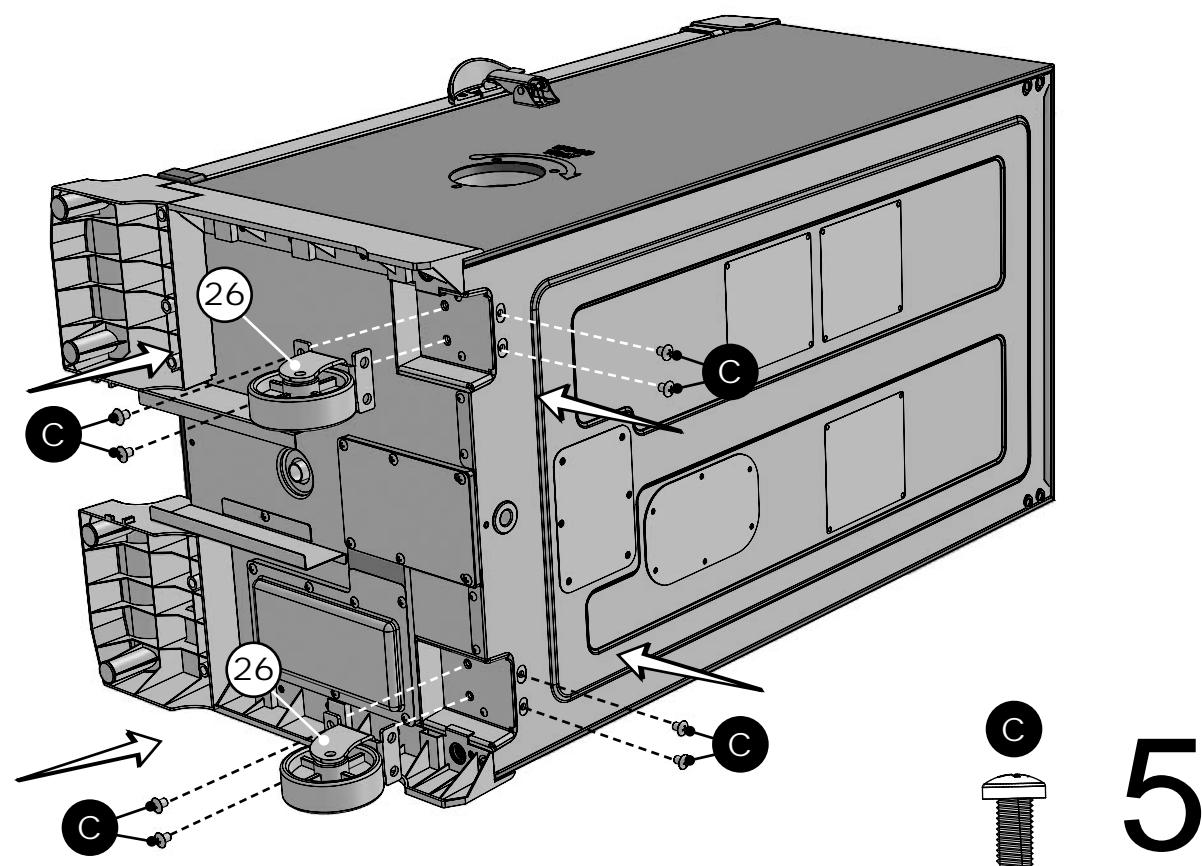
ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE



3



4



Remarque : La lumière directe du soleil peut empêcher de lire correctement l'afficheur à DEL; au besoin, bloquez la lumière.

Pour régler la température :

- Appuyez sur le bouton ON.
- Appuyez une fois sur le bouton SET TEMP; l'afficheur à DEL se mettra à clignoter.
- Utilisez les boutons +/- pour régler la température.
- Appuyez de nouveau sur le bouton SET TEMP pour fixer la température.

Remarque : L'appareil ne commence pas à chauffer tant que la minuterie n'est pas réglée.

Pour régler la minuterie :

- Appuyez une fois sur le bouton SET TIME; l'afficheur à DEL des heures se mettra à clignoter.
- Utilisez les boutons +/- pour régler les heures.
- Appuyez de nouveau sur le bouton SET TIME pour fixer les heures. La DEL des minutes commencera à clignoter.
- Utilisez les boutons +/- pour régler les minutes.
- Appuyez sur SET TIME pour fixer les minutes et lancer le cycle de cuisson.

La chaleur s'éteindra lorsque la durée est écoulee.

Pour utiliser le thermomètre à viande :

- Insérez le thermomètre à viande au centre de la viande pour obtenir la lecture la plus précise.
- Appuyez sur le bouton MEAT PROBE et tenez-le enfoncé – l'afficheur à DEL indiquera la température interne de la viande.
- Une fois que vous aurez relâché le bouton MEAT PROBE, l'afficheur à DEL affiche de nouveau la température ou la durée fixée.

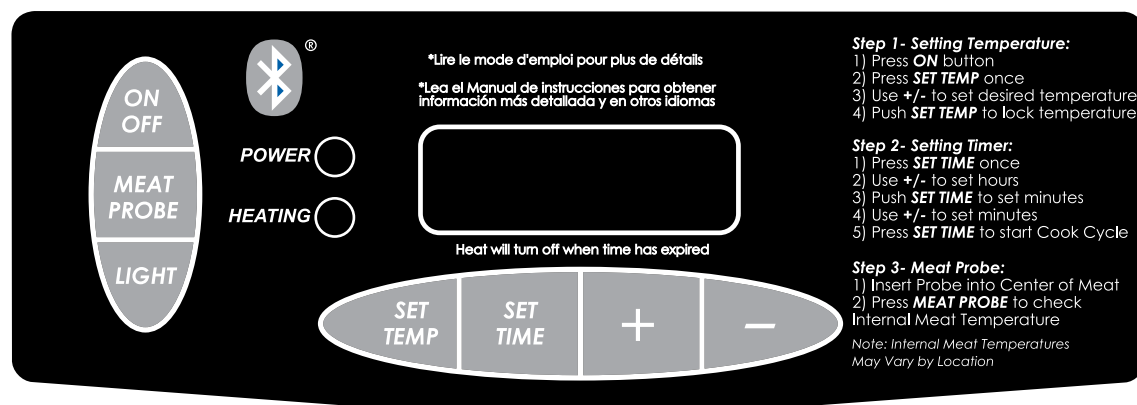
Pour utiliser la lampe :

- Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer la lampe.
- Appuyez sur le bouton LIGHT pour éteindre la lampe.

Pour RÉINITIALISER le panneau de commande :

Si le panneau de commande affiche un message d'erreur, éteignez le four, débranchez l'appareil de la prise murale, attendez dix secondes, rebranchez l'appareil sur la prise murale, puis rallumez le four. Cela réinitialisera le panneau de commande.

HOW TO USE THE CONTROL PANEL



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

To set temperature:

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

Note: Heating will not begin until timer is set.

To set timer:

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

Heat will turn off when time has expired.

To use meat probe:

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

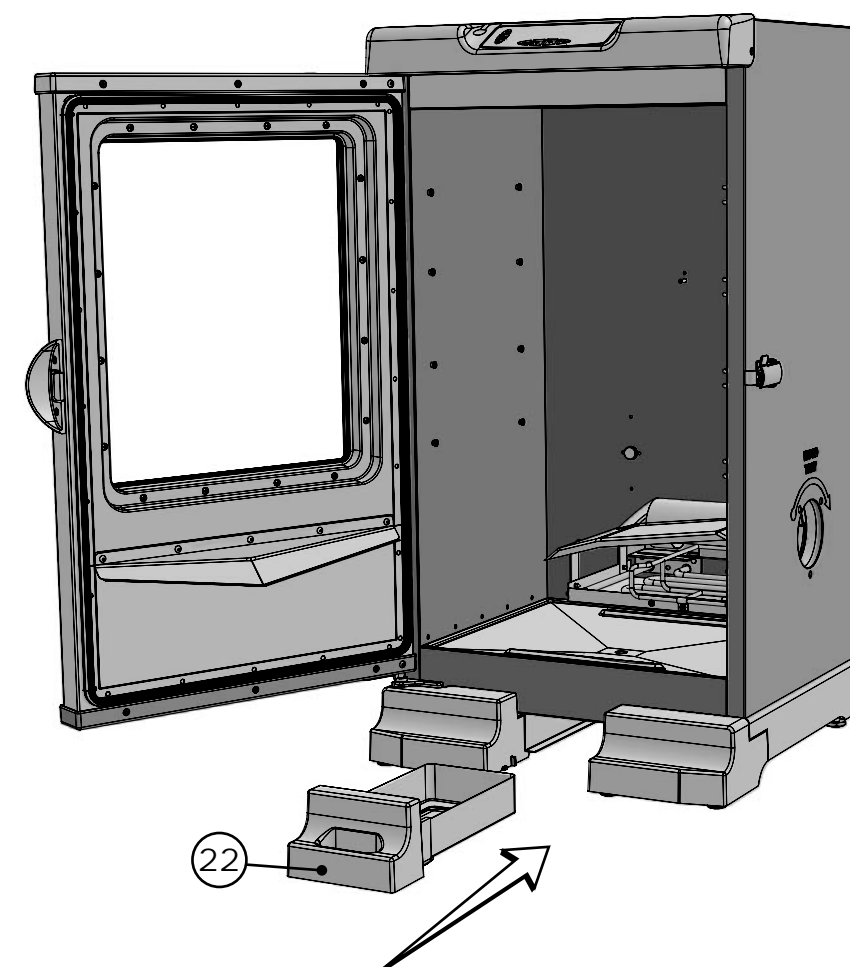
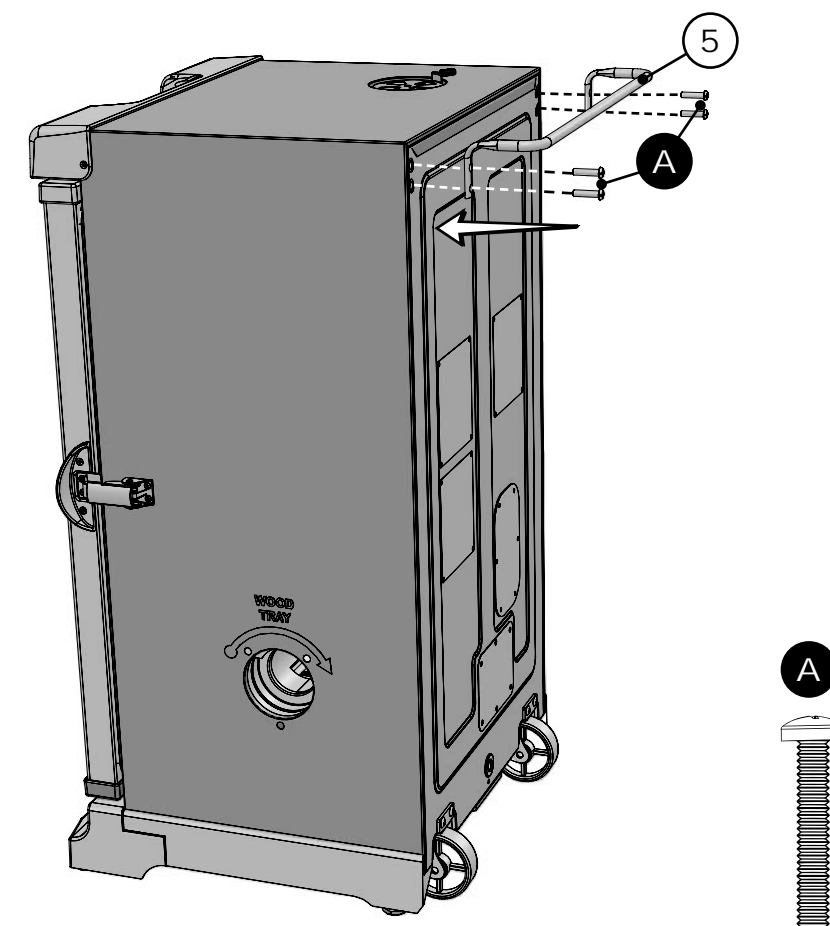
To use light:

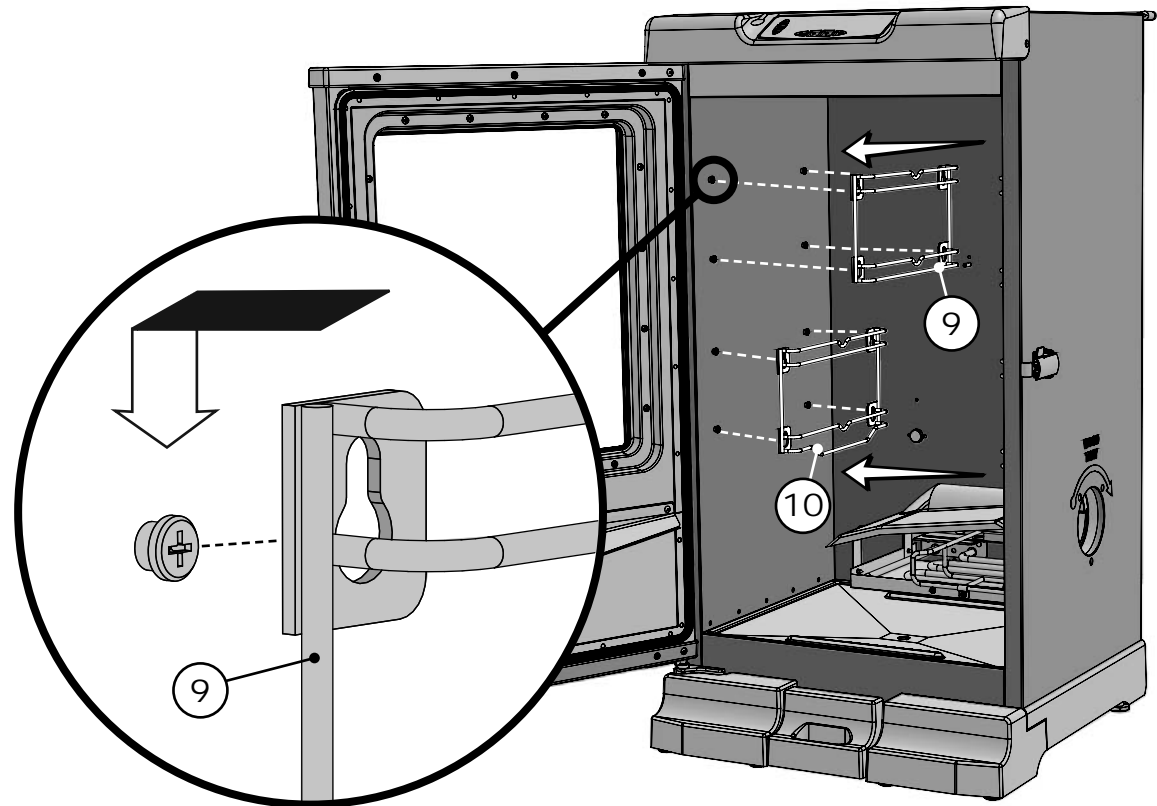
- Press LIGHT button to turn light on.
- Press LIGHT button to turn light off.

To RESET control panel:

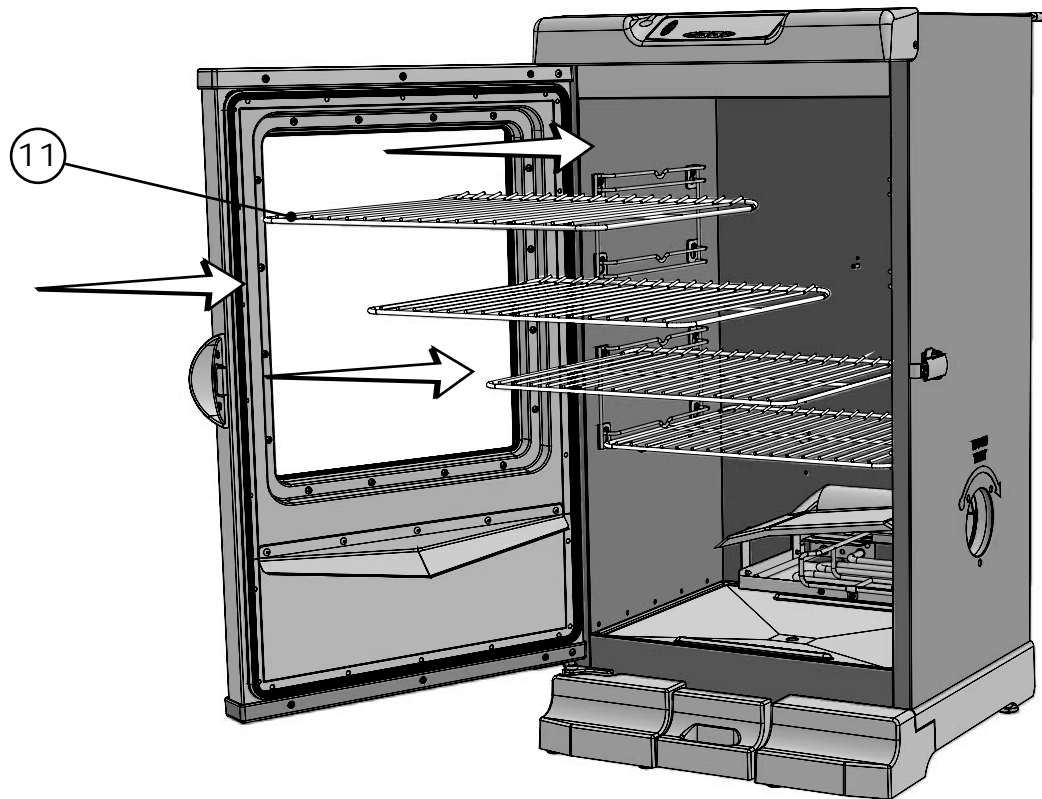
If control panel shows an error message, turn electric smoker off. Unplug unit from outlet. Wait ten seconds. Plug unit back into outlet then turn electric smoker on. This will reset control panel.

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

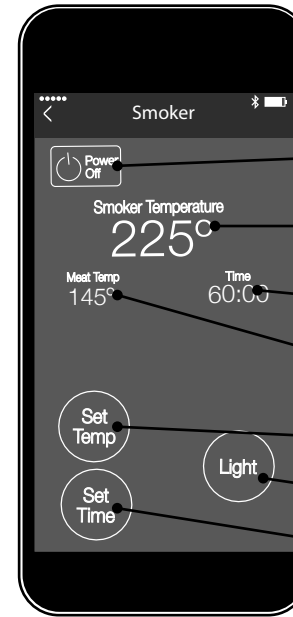




9



10



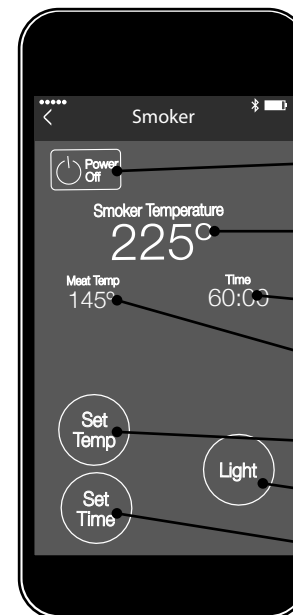
POWER ON/OFF
COOK TEMP DISPLAY
COOK TIME DISPLAY
MEAT PROBE
SET TEMP
LIGHT
SET TIME

1. Go to the Apple App Store or Google Play Store on your device(s) and search Masterbuilt or go to www.masterbuilt.com/apps.
2. Watch the download status bar that appears under the new icon on your phone.
3. Open the Masterbuilt app and follow the instructions for pairing your Bluetooth smoker and mobile device. For troubleshooting advice please visit www.masterbuilt.com/apps.
4. Power on/off, cook time, cook temp, temp setting, timer, light and meat probe can all be monitored and changed via your new smoker app.



ALLUMER ÉTEINDRE
AFFICHEUR TEMPÉRATURE DE CUISSON
AFFICHEUR DURÉE DE CUISSON
SONDE THERMIQUE
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
LUMIÈRE
HEURE

1. Rendez-vous sur le App Store de Apple ou le Google Play Store sur votre ou vos appareils et recherchez Masterbuilt, ou rendez-vous à www.masterbuilt.com/apps.
2. Surveiller la barre d'état de téléchargement qui s'affiche sous la nouvelle icône sur votre téléphone.
3. Ouvrez l'appli Masterbuilt et suivez les instructions pour appairer votre fumoir Bluetooth et votre appareil mobile. Pour obtenir des conseils en matière de dépannage, rendez-vous à www.masterbuilt.com/apps.
4. Allumer/éteindre, durée de cuisson, température de cuisson, réglage de la température, minuterie, lumière et sonde thermique sont des paramètres pouvant tous être contrôlés et modifiés à partir de votre nouvelle application du fumoir.



ENCENDER APAGAR
LECTURA DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN
LECTURA DEL TIEMPO DE COCCIÓN
SONDA DE CARNE
ESTABLECER TEMPERATURA
LUZ
TIEMPO

1. Ingrese a la Apple App Store o a Google Play Store en su(s) dispositivo(s) y busque Masterbuilt o visite www.masterbuilt.com/apps.
2. Observe la barra de estado de descarga que aparece bajo el icono nuevo en su teléfono.
3. Abra la aplicación de Masterbuilt y siga las instrucciones para sincronizar su ahumador con Bluetooth y su dispositivo móvil. Si desea consejos para solucionar problemas, visite www.masterbuilt.com/apps.
4. A través de la app de su nuevo ahumador, puede monitorear y cambiar a en el apagado, la temperatura de cocción, el tiempo de cocción, la configuración de temperatura, el temporizador, la luz y la sonda de carne.

INSTRUCCIONES DE PRE-SAZONADO

SAZONE PREVIAMENTE EL AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.

Algo de humo puede aparecer en este momento, esto es normal.

1. Asegúrese que la bandeja de agua esté en su lugar y SIN AGUA.
2. Configure la temperatura a 275°F (135°C) y encienda la unidad por 3 horas.
3. Durante los últimos 45 minutos, agregue 1/2 taza de trozos de madera en el cargador de trozos para completar el pre-sazonado. Esta cantidad equivale a los contenidos de un cargador de trozos lleno.
4. Apague la unidad y permita que se enfríe.

NOTA: Nunca agregue más de 1/2 taza (1 cargador de trozos llenado) por vez. No se debe agregar trozos adicionales hasta que los trozos agregados previamente hayan dejado de generar humo.

CÓMO USAR EL CARGADOR DE TROZOS DE MADERA

Cómo usar el cargador de trozos de madera:

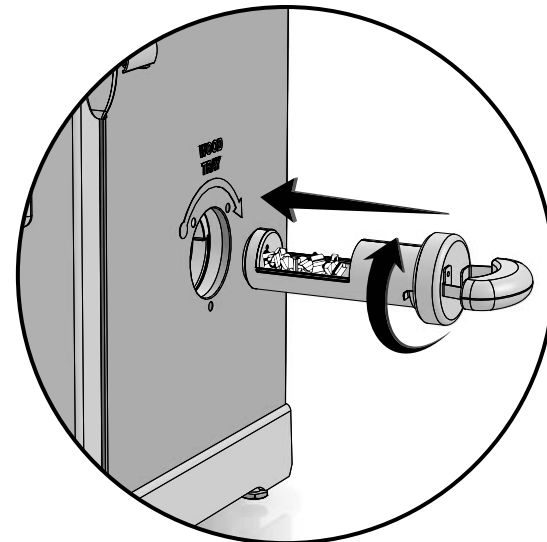
- Antes de iniciar la unidad, coloque 1/2 taza de trozos de madera en el cargador de trozos.
- Nunca use más de 1/2 taza de trozos de madera a la vez. Nunca use leños grandes.
- Inserte el cargador de trozos de madera en el ahumador. Los trozos de madera deben nivelarse con el borde superior del cargador de trozos de madera.
- Gire el asa en sentido horario en dirección de la marca de la flecha en el ahumador para descargar la madera. La madera caerá a la bandeja de trozos de madera. Gire el asa en sentido anti-horario, en posición recta y deje el cargador de trozos de madera en su lugar.
- Verifique la bandeja de trozos de madera periódicamente para ver si la madera se está quemando, retirando el cargador de trozos de madera y mirando el ahumador a través del orificio. Agregue más trozos de madera si es necesario.
- El cargador de trozos de madera debe jalarse fuera completamente del ahumador cuando verifique el nivel de los trozos de madera.

Agregando más madera durante el proceso de ahumado:

- Tire del cargador de trozos de madera del ahumador.
- Coloque los trozos de madera en el cargador de trozos de madera y inserte en el ahumador.
- Gire el asa en sentido horario en dirección de la marca de la flecha en el ahumador para descargar la madera. La madera caerá en la bandeja de trozos de madera.
- La temperatura puede subir en exceso luego de añadir madera. Se estabilizará luego de un corto tiempo. No ajuste la configuración de temperatura.

Precaución:

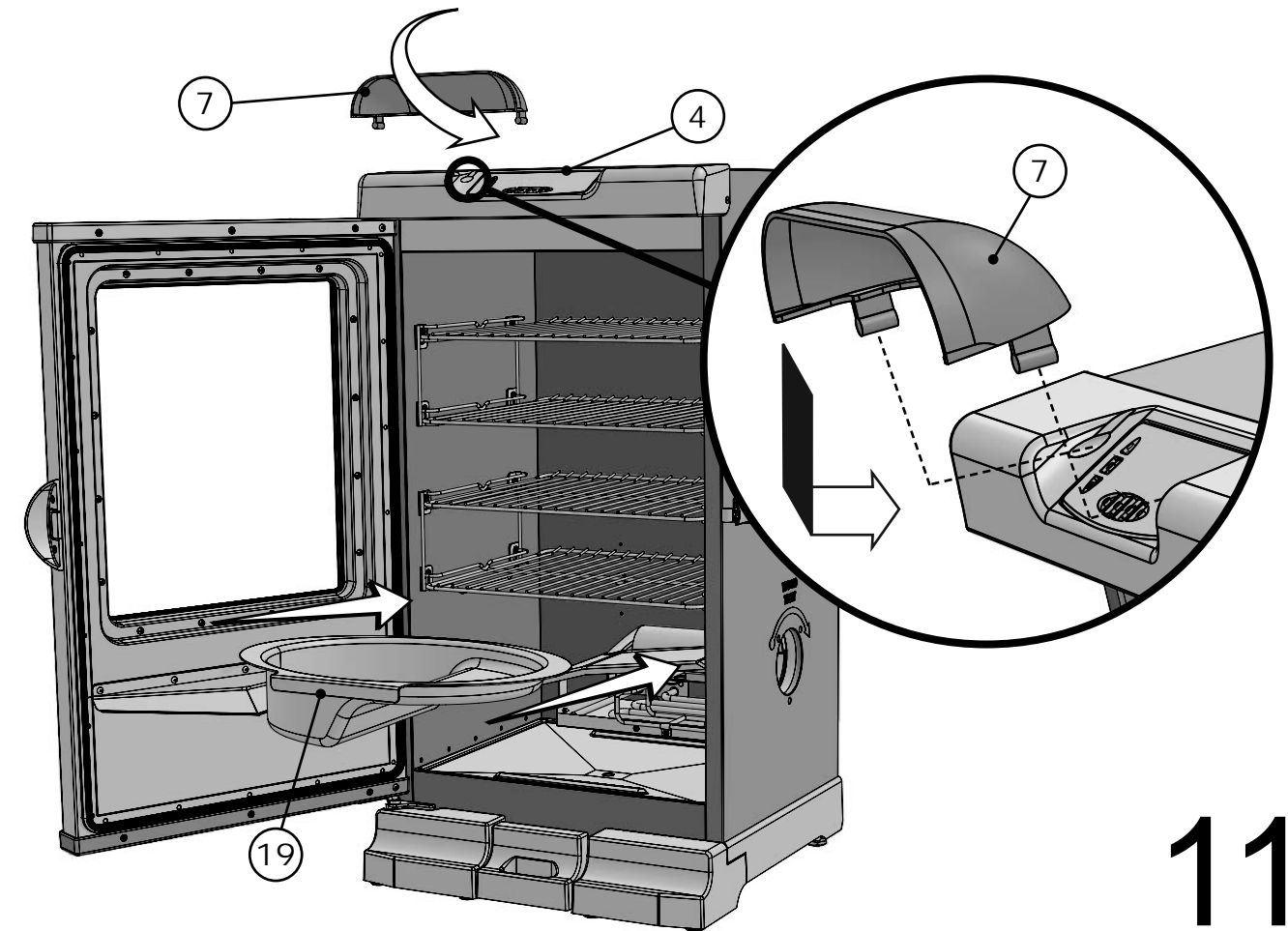
- Mantenga la puerta del ahumador cerrada cuando agregue los trozos de madera.
- El cargador de trozos de madera estará CALIENTE incluso si el asa no lo está.
- Nunca use pellets de madera o leños grandes.



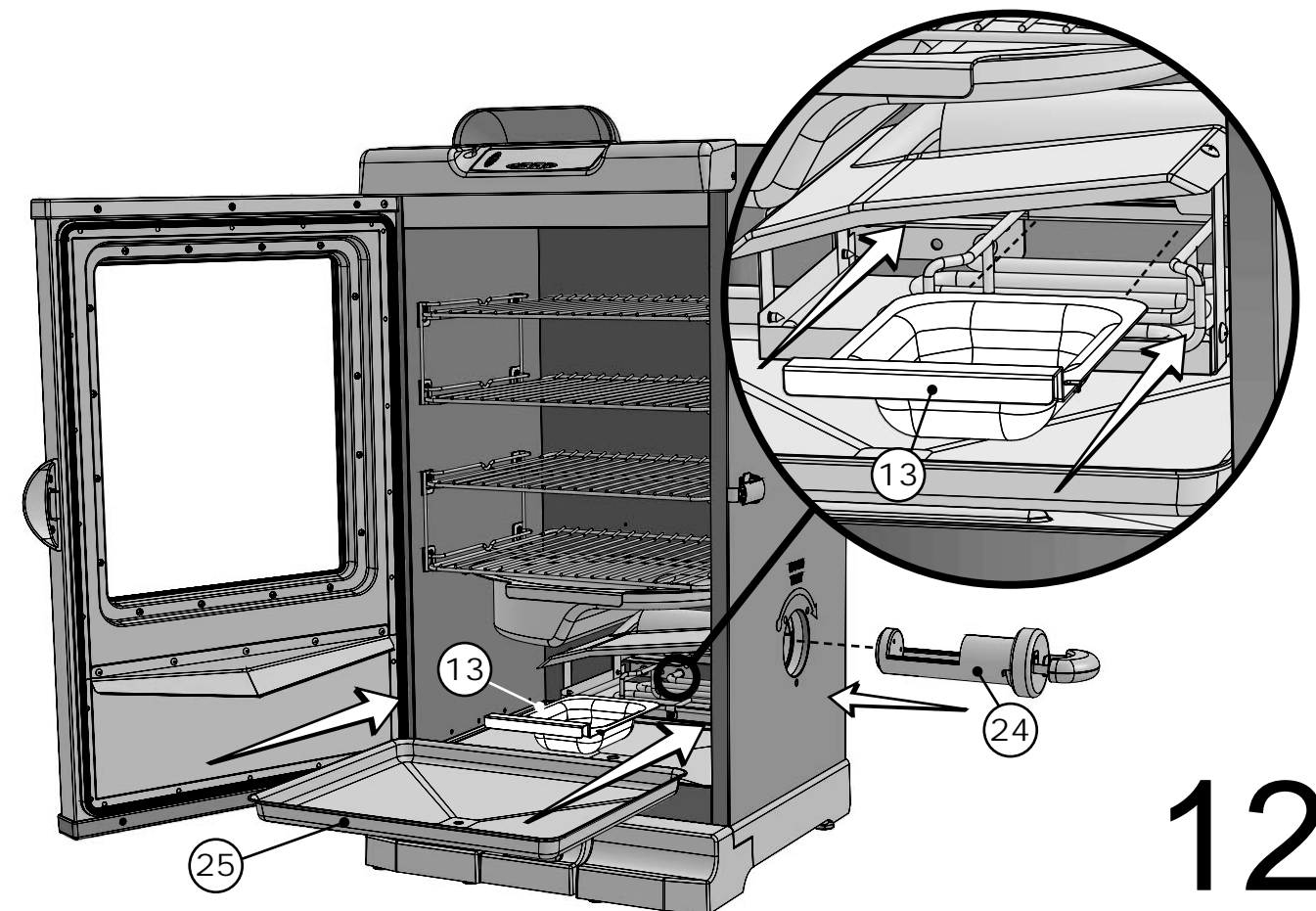
PRECAUCIÓN

Cuando la puerta se abre, se puede producir un estallido. Si los trozos de madera explotan, cierre inmediatamente la puerta y el ducto de ventilación, espere que los trozos de madera se quemen por completo antes de volver a abrir la puerta. No rocíe agua.

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE



11



12

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

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

1. Make sure water pan is in place with NO WATER.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run unit for 3 hours.
3. To complete pre-seasoning, during last 45 minutes, add ½ cup of wood chips in wood chip loader and unload wood chips into the wood chip tray. This amount is equal to the contents of a filled wood chip loader.
4. Shut down and allow to cool.

NOTE: Never add more than ½ cup (1 filled chip loader) at a time. Additional chips should not be added until any previously added chips have ceased generating smoke.

HOW TO USE WOOD CHIP LOADER

How to use wood chip loader:

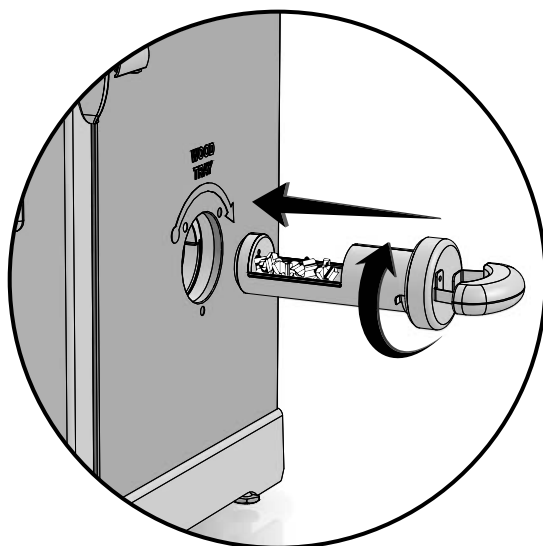
- Before starting unit, place ½ cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than ½ cup of wood chips at a time. Never use wood chunks or wood pellets.
- Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow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



INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE

APPRÊTEZ LE FUMOIR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

De la fumée peut apparaître pendant cette période, c'est normal.

1. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place ET SANS EAU.
2. Réglez la température à 275 °F (135 °C) et faites fonctionner le fumoir pendant 3 heures.
3. Pour finaliser l'apprêtage, lors des 45 dernières minutes, ajoutez une demi-tasse de copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois et videz le contenu de ce dernier dans le bac à copeaux de bois. Cela correspond au contenu d'un chargeur à copeaux de bois plein.
4. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

REMARQUE : N'ajoutez jamais plus d'une demi-tasse (chargeur à copeaux de bois plein) à la fois. N'ajoutez pas de copeaux supplémentaires tant que les copeaux déjà ajoutés génèrent encore de la fumée.

COMMENT UTILISER LE CHARGEUR À COPEAUX DE BOIS

Comment utiliser le chargeur à copeaux de bois :

- Avant d'allumer l'appareil, mettez une demi-tasse de copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois.
- N'utilisez jamais plus d'une demi-tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.
- Insérez le chargeur à copeaux de bois dans le fumoir. Les copeaux de bois doivent être à niveau avec le bord supérieur du chargeur à copeaux de bois.
- Pour vider le bois, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans la direction de la flèche qui se trouve sur le fumoir. Le bois tombera dans le bac à copeaux de bois. Tournez la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit en position verticale, et laissez le chargeur en place.
- Vérifiez le bac à copeaux de bois de temps en temps pour vérifier si le bois a brûlé en enlevant le chargeur à copeaux de bois et en regardant dans le fumoir par le trou. Ajoutez davantage de copeaux si nécessaire.
- Lorsque vous vérifiez le niveau des copeaux de bois, vous devez sortir complètement le chargeur à copeaux de bois du fumoir.

Processus d'ajout de bois pendant le fumage :

- Sortez le chargeur à copeaux de bois du fumoir.
- Mettez les copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois et insérez celui-ci dans le fumoir.
- Pour vider le bois, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans la direction de la flèche qui se trouve sur le fumoir. Le bois tombera dans le bac à copeaux de bois.
- Il est possible que la température augmente brièvement après l'ajout de bois. Elle se stabilisera en peu de temps. N'ajustez pas le réglage de la température.

Attention :

- Gardez fermée la porte du fumoir pendant que vous ajoutez des copeaux de bois.
- Le chargeur à copeaux de bois sera CHAUD, même si la poignée ne l'est pas.
- N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.

