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

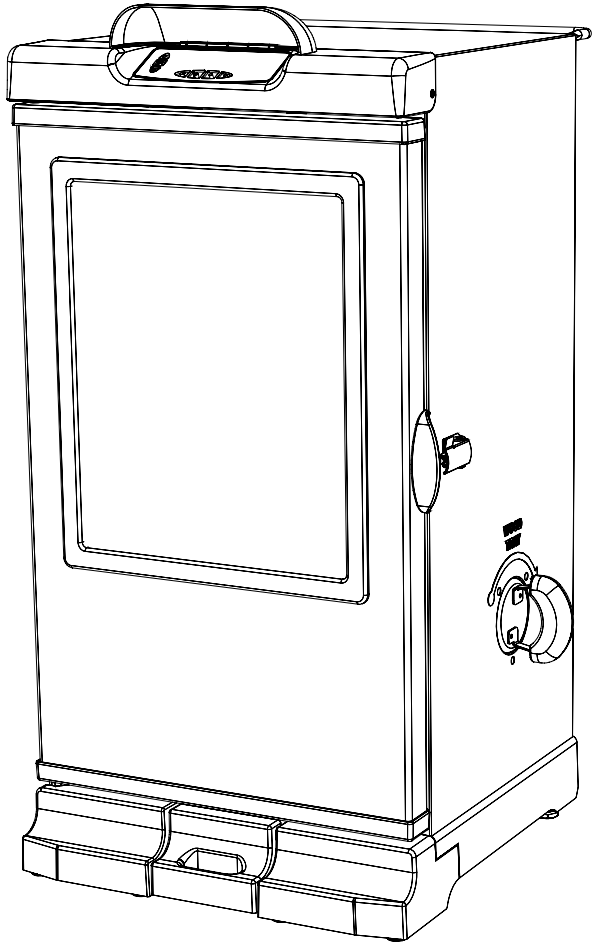
www.masterbuilt.com
SEA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD EN LÍNEA “DADGUM GOOD”

Manual Code: 9807140037 150824-GH

Bluetooth®

40” DIGITAL ELECTRIC SMOKER

MODEL 20070115



Approximate assembly time: 25 minutes

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver

ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL
WARNING & SAFETY INFORMATION

THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY

WARNING

This manual contains important information necessary for the proper and safe use of this unit. Read and follow all warnings and instructions before using smoker and during use.

Keep this manual for future reference. Some parts may have sharp edges handle with care.

CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.

DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.

Use only outdoors where it is well ventilated.

Failure to follow these warnings and instructions properly could result in personal injury or death.

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

- **Do not leave smoker unattended.**
- **Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.**
- **Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking rack as this may damage electric smoker.**
- **Wood tray is HOT when electric smoker is in use. Use caution when adding wood.**
- **To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.**
- **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, tray or water bowl.**
- **Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.**
- **Do not store electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.**
- **Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are not recommended and may cause injury.**
- **Never use electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.**
- **Always use electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.**
- **Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.**
- **If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.**
- **The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.**
- **Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."**
- **CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.**
- **Do not clean this product with a water sprayer or the like.**
- **Do not use wood pellets.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza sus productos por defectos en materiales y mano de obra si se ensamblan correctamente, usan normalmente y se tienen los cuidados recomendados, por 90 días después de la compra original al minorista.

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

Masterbuilt requiere una prueba de compra razonable para las reclamaciones de garantía, y le sugiere que conserve su factura. Una vez que expire la garantía, todas las responsabilidades cesan.

Dentro del periodo de garantía, Masterbuilt, a su discreción, reparará o reemplazará los componentes defectuosos sin costo, y los costos de transporte estarán a cargo del comprador. Si Masterbuilt solicita que le regresen los componentes en cuestión para inspección, Masterbuilt será responsable de los cargos por transporte de los elementos solicitados.

La garantía excluye los daños a la propiedad consecuencia del uso indebido, abuso, accidentes, daños durante el transporte, o daños como consecuencia del uso comercial de este producto.

Esta garantía limitada es la única garantía que proporciona Masterbuilt, y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluyendo la garantía implícita, de comerciabilidad o idoneidad para un propósito en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos minoristas que venden este producto tienen autorización para ofrecer garantías o prometer remedios o adiciones a esta, o inconsistencias con las enunciadas anteriormente.

La máxima responsabilidad de Masterbuilt, en cualquier caso, no podrá exceder el precio de compra pagado por el producto por el comprador o consumidor original. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuenciales. En tales casos, las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicar.

Para residentes de California únicamente: Si importar la limitaciones de la garantía, las siguientes restricciones específicas aplican: si el servicio, reparación o reemplazo del producto no es práctico comercialmente, el minorista que vende el producto o Masterbuilt deberán reembolsar el precio de compra pagado por el producto, restando el monto atribuible al uso que haya dado el comprador original con anterioridad a descubrir la inconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que le vendió el producto para hacer efectiva la garantía.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado en estado.

Llene el registro en línea en www.masterbuilt.com o llene y envíe a:
Warranty Registration Masterbuilt Mfg., Inc.
http://www.masterbuilt.com/
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección: _____ Ciudad: _____

Estado / provincia: _____ Código postal: _____ Número de teléfono: ( ) - _____

Dirección de correo electrónico: _____

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

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

**Los números de serie y modelo se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.*

CONFORMIDAD FCC Y PRECAUCIONES

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

(1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y

(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA DE LA FCC

ADVERTENCIA: Los cambios y modificaciones a esta unidad que no estén expresamente aprobados por la parte responsable de la conformidad, anulan la autorización del usuario para operar este equipo.

DECLARACIÓN DE LA FCC

NOTA: Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, según la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites se diseñaron para proporcionar protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede emitir energía de radio frecuencia y, si no se instala y utiliza conforme a las instrucciones, podría provocar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio.

Sin embargo, no hay garantía de que no se vaya a producir interferencia en una instalación en específico. Si este equipo causa interferencias perjudiciales a la radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando una o más de las siguientes medidas:

1. Cambie la orientación o ubicación de la antena receptora.
2. Aumente la distancia entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente de aquel al que está conectado el receptor.
4. Consulte al distribuidor o a un técnico de radio y TV con experiencia.

⚠ GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION ⚠

READ ALL INSTRUCTIONS

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

- **For outdoor use only. Do not operate in an enclosed areas (example, porch or garage).**
- **Unit MUST be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do NOT move unit across uneven surfaces.**
- **Do not lift unit by rear handle.**
- **Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.**
- **Use only approved grounded electrical outlet.**
- **Do not use during an electrical storm.**
- **Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.**
- **To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.**
- **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.**
- **Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating electric smoker.**
- **Do not let cord touch hot surfaces.**
- **Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.**
- **Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do not allow children to use electric smoker. Close supervision is necessary should children or pets be in area where electric smoker is being used.**
- **Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric smoker.**
- **Never use electric smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD ON PAGE 1).**
- **Use electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.**
- **Electric smoker is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards. Use caution.**
- **Do not touch HOT surfaces.**
- **Do not allow anyone to conduct activities around electric smoker during or following its use until the unit has cooled.**
- **The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate electric smoker.**
- **Avoid bumping or impacting electric smoker.**
- **Never move electric smoker when in use. Allow electric smoker to cool completely before moving or storing.**
- **Be careful when removing food from electric smoker. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.**
- **Avoid using smoker on wooden or flammable surfaces.**

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS
CONTINUED ON PAGE 3

⚠ WARNING ⚠

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

Wash your hands after handling this product.

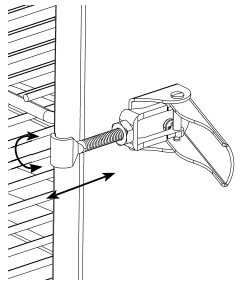
LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker…allow sufficient time for cooking. Smoker is for OUTDOOR USE ONLY.
- "Preseason" smoker prior to first use. See page 12.
- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
- DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking. Please see manual for more detail.
- Close air damper on top of unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
- Temperature reading on control panel will fluctuate + or - 15 degrees as smoker cycles on and off.
- Store smoker in a dry area after use.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- CLEAN AFTER EVERY USE. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

ENJOY!

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.



CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para los soportes de la rejilla, las rejillas 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 ahuador, 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.

RECETAS PARA EL AHUMADOR MASTERBUILT

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

5 - 7 libras de pernil o paletilla de cerdo (completamente cocido, con hueso)
1 1/2 tazas de jarabe de arce
1 cucharadita de jengibre
1/4 cucharadita de nuez moscada
1/2 cucharadita de Allspice
16 clavos enteros
1 lata de tajadas de piña (en conserva)
1 frasco de cerezas Maraschino
Chips de nogal o mesquita

Retire la piel gruesa y reduzca la grasa para que quede una capa de máximo 1/2" (13 mm) cubriendo el jamón. Haga cortes en el jamón. Mezcle el jarabe, jengibre, nuez moscada y el Allspice en un tazón pequeño. Ponga el jamón en un plato grande y báñelo con la mezcla de jarabe. Deje el jamón en la mezcla de jarabe durante una o dos horas, bañándolo frecuentemente hasta que esté a temperatura ambiente.

Cuando esté listo para ahumar, retire el jamón del plato e inserte los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador a 225° F (107° C). Cocine de 2 a 3 horas. Bañe con la mezcla de jarabe por lo menos dos veces durante el tiempo de cocción. Durante la última hora de ahumado, decore el jamón con las piñas en conserva, las cerezas y bañe de nuevo. La temperatura interna de jamón debe estar entre 130° F y 140° F (54° C - 60° C) cuando está bien caliente.

Costillas o costillitas de cerdo

2 - 4 libras de costillas o costillitas de cerdo
1/2 cucharada de sal
1/4 taza de azúcar morena
2 1/2 cucharadas de polvo de ají
1 1/2 cucharadas de comino molido
2 cucharaditas de pimienta de cayena
2 cucharaditas de pimienta negra (recién molida)
2 cucharaditas de ajo en polvo
2 cucharaditas de cebolla en polvo
Chips de nogal

Mezcle los ingredientes y frote la mezcla en la carne dos horas antes de la cocción. Permita que la carne tome temperatura ambiente.

Cocine las costillas durante 3 horas a 225° F (107° C) en el ahumador precalentado, usando chips de nogal durante las 2 primeras horas.

Después de 3 horas, retire las costillas y envuelva en papel aluminio grueso.

Cocine 1 a 1 1/2 horas más.

PARGO ROJO AHUMADO

Ingredientes
1 1/2 libras de pargo rojo Filete (con piel)
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de azúcar morena
1 cucharada de ajo, picado
1 cucharadita de pimienta negra recién molida
1 cucharada de jarabe de arce
6 onzas chips de madera para ahumar húmedos
1 plato para torta de papel aluminio

Salmuera
2 cuartos de agua
12 onzas de sal Kosher
2 cucharadas de azúcar morena
1 cucharada de ajo, granulado

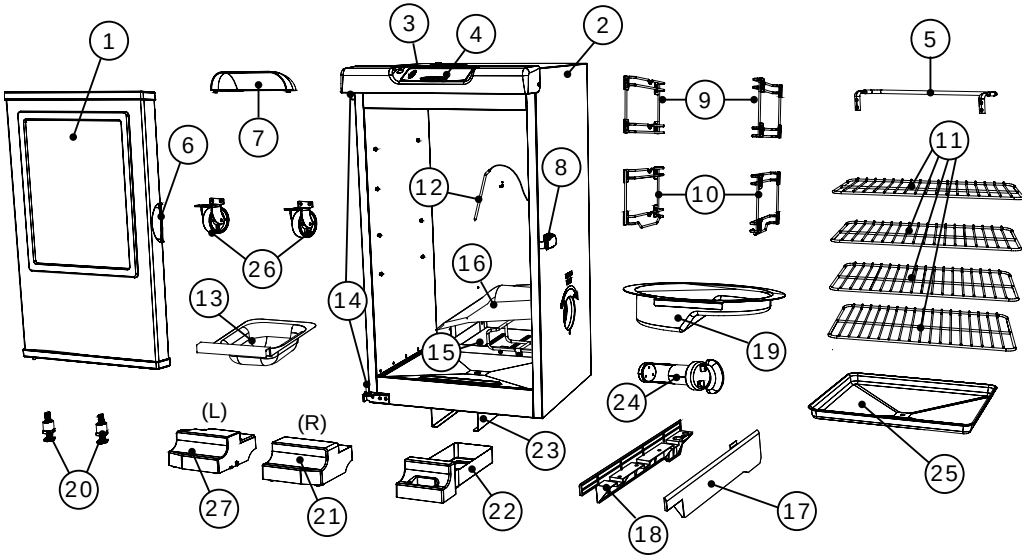
Prepare una salmuera disolviendo suficiente sal en agua fría, hasta que flote un huevo en ella. (La cantidad indicada es aproximada) Agregue el azúcar y el ajo granulado.

Deje el pescado en la salmuera durante una hora. (Puede usar pargo rojo congelado, dejándolo en la salmuera de 2 a 2 1/2 horas.) Mezcle el aceite de oliva, el azúcar morena, el ajo y pimienta para frotar. Frote el pescado con los ingredientes secos. Aplique un poco de aceite al pescado del lado de la piel, de tal manera que no se pegue a las parrillas de ahumado. Ahúme el pescado de 60 a 75 minutos, dependiendo del grosor, a 225° F (107°). Opcional: Pinte el pescado con el glaseado de jarabe de arce antes de servir.

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 silver label on back of unit.

PARTS LIST



PART NO	QTY	DESCRIPTION	PART NO	QTY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Door	15	1	Element
2	1	Smoker Body	16	1	Wood Chip Housing
3	1	Air Damper	17	1	Right Side Panel
4	1	Control Panel	18	1	Left Side Panel
5	1	Rear Handle	19	1	Water Bowl
6	1	Door Handle	20	2	Adjustable Screw Leg
7	1	Sun Shield	21	2	Front Foot (R)
8	1	Door Latch	22	1	Grease Tray
9	2	Grate Supports	23	2	Grease Tray Bracket
10	2	Grate/Water Bowl Supports	24	1	Wood Chip Loader
11	4	Smoking Racks	25	1	Drip Pan
12	1	Meat Probe	26	2	Wheel
13	1	Wood Chip Tray	27	1	Front Foot (L)
14	2	Door Hinge			

HARDWARE LIST

(A)
M6x25
Screw
Qty: 14

(B)
ST4x10
Screw
Qty: 12

(C)
M6x9
Screw
Qty: 8

(D)
ST4x12
Screw
Qty: 2

PARTS LIST

REPLACEMENT PART	ITEM NO
Body Kit, Black	9907140032
Digital Smoker Control	9007140003
Rear Handle Kit	9907120028
Smoking Rack	9007120012
Sun Shield	9007140033
Cooking Grate Support	9007120011
Door Latch Kit, Black	9907120004
Water Bowl	9007140061
Wood Chip Tray	9007140024
Drip Pan	9007120016
Adjustable Screw Leg	9007140039
Wood Chip Loader	9007140023
Grease Tray	9007140063
Wheel Kit	9907120017
Element Kit, 1200 Watt	9907120027
Wood Chip Housing Kit	9907140008
Meat Probe Kit	9907140024
Air Damper Kit	990060221
40” Door Kit, SS	9907120020
Door Handle Kit	9907120012
Right Front Foot Kit	9907140027
Left Front Foot Kit	9907140028
Grease Tray Bracket Kit	9907140013
Right Trim Panel Kit	9907140029
Left Trim Panel Kit	9907140030
Door Hinge Kit	9907120013
Hinge Cover Kit	9907120008
Control Panel Housing Kit	9907140025
LED Light Kit	9907140016
Water Bowl Support Rack	9007140062
Power Circuit Board Kit	9907140048
High Temperature Limiter Kit	9907140015
Troubleshooting Guide	9807140122
Bluetooth Pairing Guide	9807140088
Hardware Kit	9907140017
Instruction Manual	9807140037

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 silver label on back of unit.

CÓMO USAR BLUETOOTH

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.

RECETAS AHUMADAS DE MASTERBUILT

JAMÓN GLASEADO CON MIEL DE ARCE
Para 6-8 porciones

INGREDIENTES:

Pernil o paleta de jamón (totalmente cocida, con hueso)	5 - 7 lbs (2.2-3.1 kg)
Miel de arce	1 1/2 tazas
Jengibre	1 cucharadita
Nuez moscada	1/4 cucharadita
Mezcla de especias	1/2 cucharadita
Clavos	16 enteros
Rodajas de piña (enlatadas)	1 lata
Cerezas marasquino	1 frasco

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trozos de nogal o mezquite

INSTRUCCIONES:
Retire la piel gruesa y recorte la grasa dejando no más de 1/2" (13mm) de grosor cubriendo el jamón. Haga marcas en el jamón. Combine la miel, el jengibre, la nuez moscada y las especias en un tazón pequeño. Coloque el jamón en un plato grande y remójelo con la mezcla de miel. Deje reposar el jamón en la mezcla de miel de 1 a 2 horas, remojando con frecuencia hasta que el jamón esté a temperatura ambiente. Cuando esté listo para ser ahumado, retire el jamón del plato y pínchelo con los clavos. Coloque el jamón en el ahumador a 225°F (107°C). Cocine de 2 a 3 horas. Remójelo con la mezcla de miel al menos dos veces durante el tiempo de cocción. Antes de la última hora del ahumado, decore el jamón con la piña enlatada y las cerezas, y remójelo. La temperatura interna del jamón debe estar de 130°F a 140°F (54-60°C) cuando se haya calentado.

PAVO AHUMADO
Para 6-8 porciones

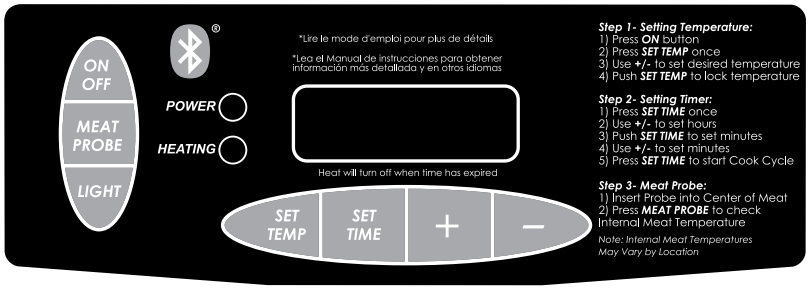
INGREDIENTES:

Pavo	10 - 14 lbs (4.5-6.3 kgs)
Sal	1 cucharada
Azúcar	2 cucharadas
Canela	1-2 cucharadas
Manzana (descorazada, pelada y en cuatro)	1 tamaño promedio
Cebolla (en cuatro)	2 medianas
Tallos de apio con hojas	4 tallos

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trozos de nogal o manzano

INSTRUCCIONES:
Descongele el pavo de acuerdo a las instrucciones del empaque de ser necesario. Retire la menudencia y el pescuezo. Enjuague y seque dando palmadas. Rocíe sal en la cavidad del pavo. Combine azúcar y canela en un tazón pequeño. Moje la manzana en la mezcla. Rellene la manzana, cebolla y apio en la cavidad. Cierre con pinchos. Amarre los extremos de las patas a la cola con cuerda de cocina. Levante las puntas de las alas y por encima de la espalda para esconder por debajo. Configure el ahumador a 225°F (107°C). Coloque el pavo en la rejilla de cocción de 8 a 12 horas o hasta que la temperatura interna del muslo alcance 180°F (82°C). Cubra el pavo y congele o déjelo reposar 20 minutos antes de cortarlo. Servir.

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 sona 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.

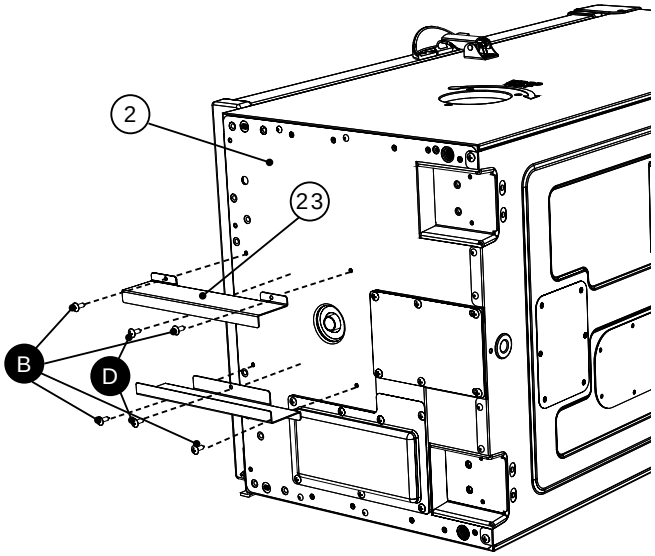
Para usar la luz:
• Presione el botón LIGHT para encender la luz.
• Presione el botón LIGHT para apagar la luz.

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

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

Some assembly steps may already be completed due to pre-assembly at the factory.

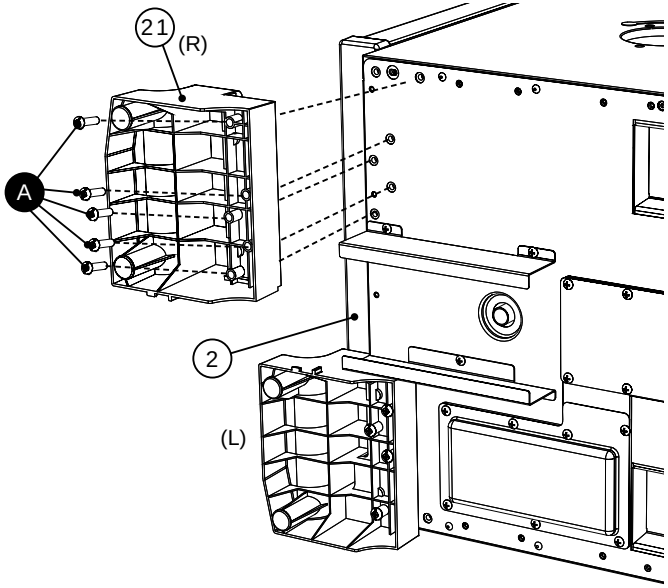


STEP 1
Remove all components on inside of smoker before beginning assembly.

Carefully position smoker on side as shown. Alternatively, the smoker can be positioned upside down for assembly. However, make sure styrofoam packaging remains on top to prevent damage to control panel.

Attach grease tray bracket (23) to bottom of smoker body (2) using screws (B), (D).

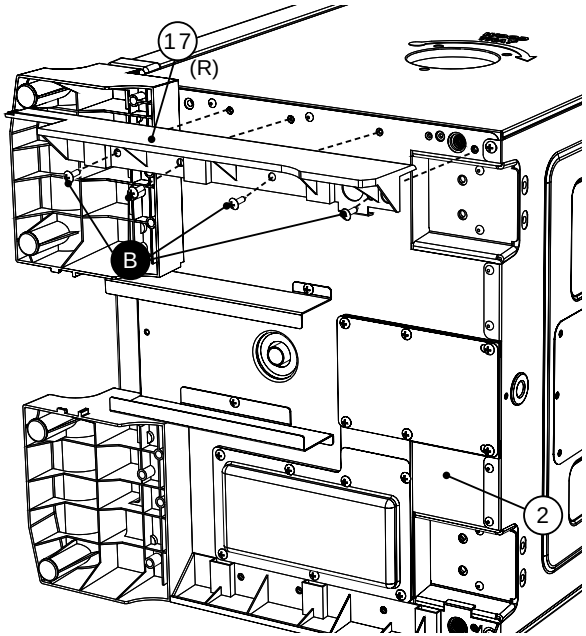
Repeat step for remaining grease tray bracket.



STEP 2
Secure front foot (21) to bottom of smoker body (2) using screws (A).

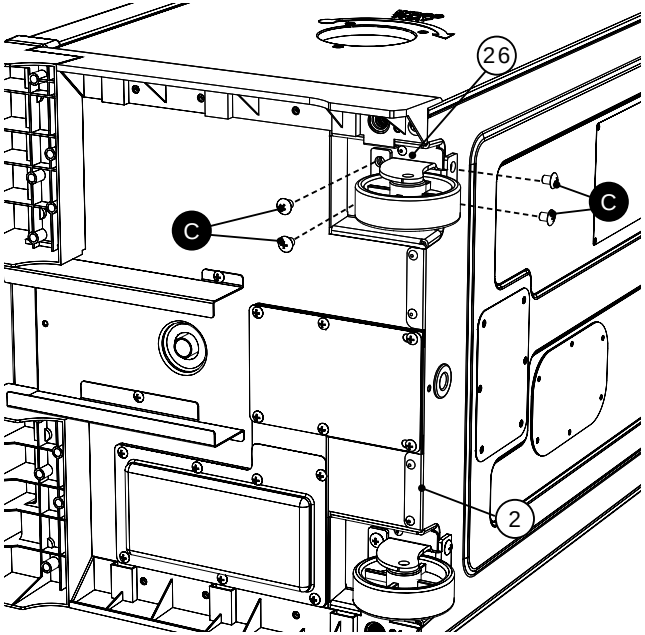
Repeat step on opposite side for remaining front foot.

ASSEMBLY



STEP 3
Attach side panel (17) to smoker body (2) using screws (B) as shown.

Repeat step on opposite side for remaining side panel.



STEP 4
Position wheel (26) on bottom of smoker body (2) as shown. Secure using screws (C).

Repeat step on opposite side for remaining wheel.

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 ligar 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 cargados de trozos llenado.
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 felcha 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.

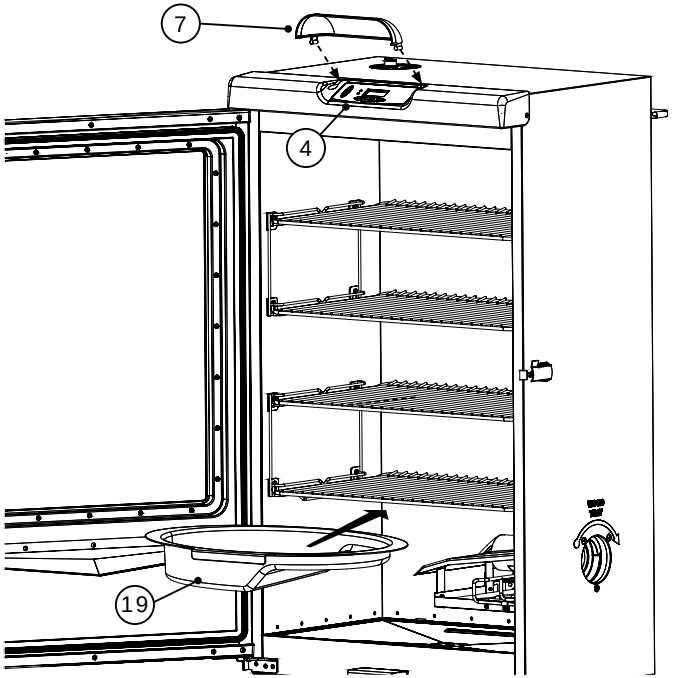
Precaución:

• 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.

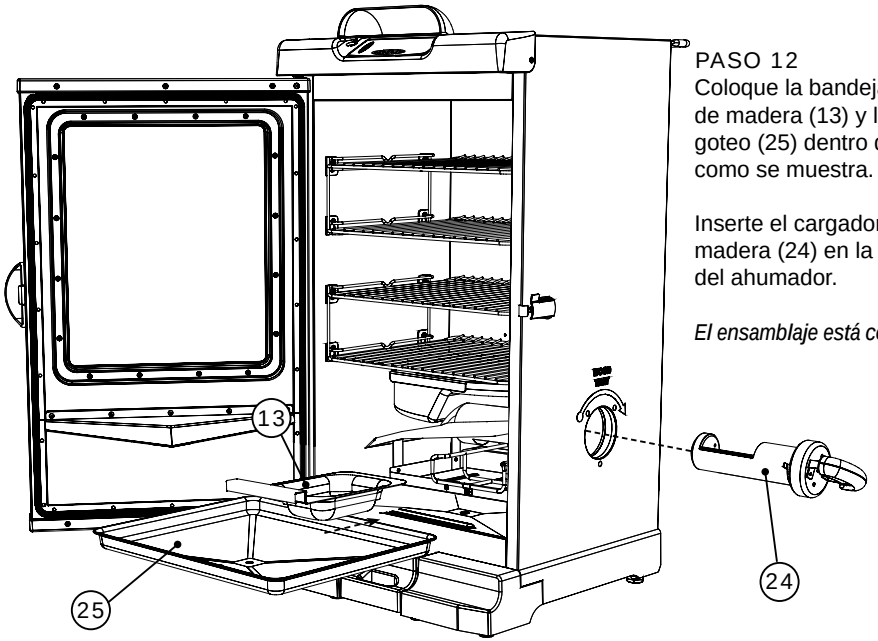
⚠ PRECAUCIÓN ⚠

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.

ENSAMBLAJE



PASO 11
Coloque el tazón de agua (19) bajo la última rejilla del ahumador. Fije el protector solar (7) sobre el panel de control (4).

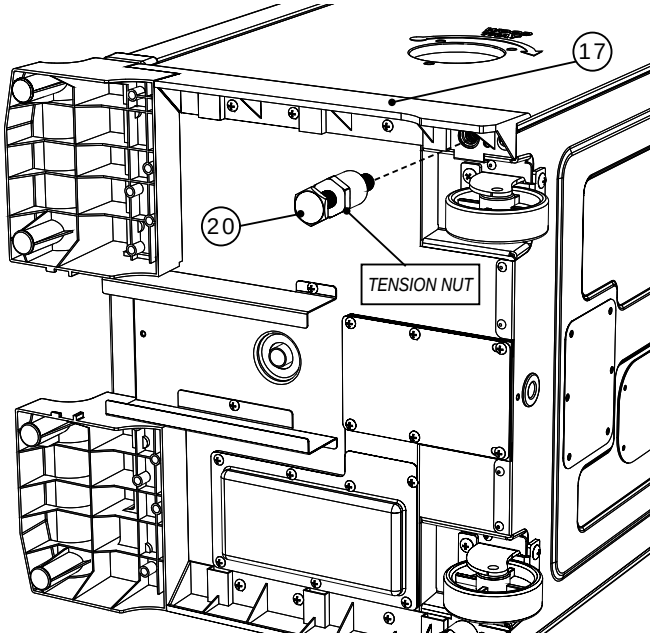


PASO 12
Coloque la bandeja de trozos de madera (13) y la bandeja de goteo (25) dentro del ahumador como se muestra.

Inserte el cargador de trozos de madera (24) en la parte lateral del ahumador.

El ensamblaje está completo.

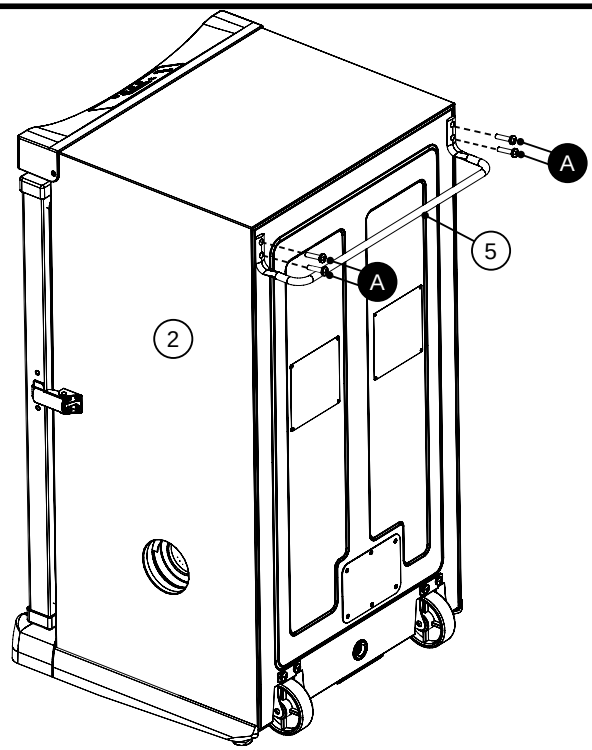
ASSEMBLY



STEP 5
Insert adjustable screw leg (20) through bottom of side panel (17) as shown, and into smoker body.

Repeat step on opposite side for remaining adjustable screw leg.

Note: When unit is upright, set adjustable screw leg height by turning clockwise/counterclockwise, so that smoker is level. Once level, secure leg positions by tightening tension nuts.

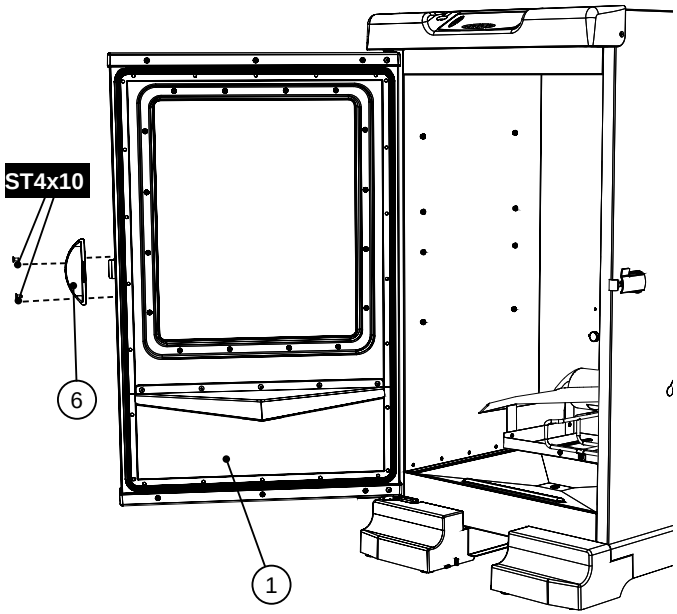


STEP 6
Carefully position smoker as shown.

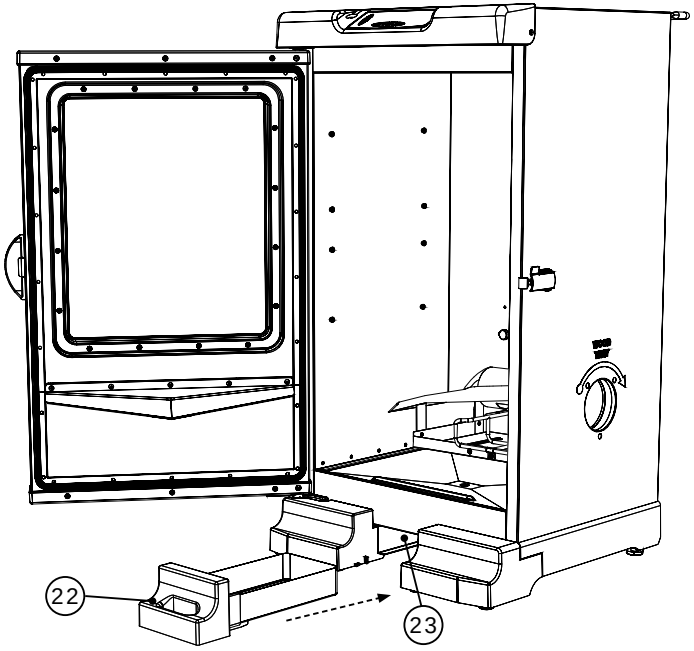
Attach rear handle (5) to back of smoker body (2) using phillips screws (A) as shown.

Note: Do not lift unit by rear handle.

ASSEMBLY

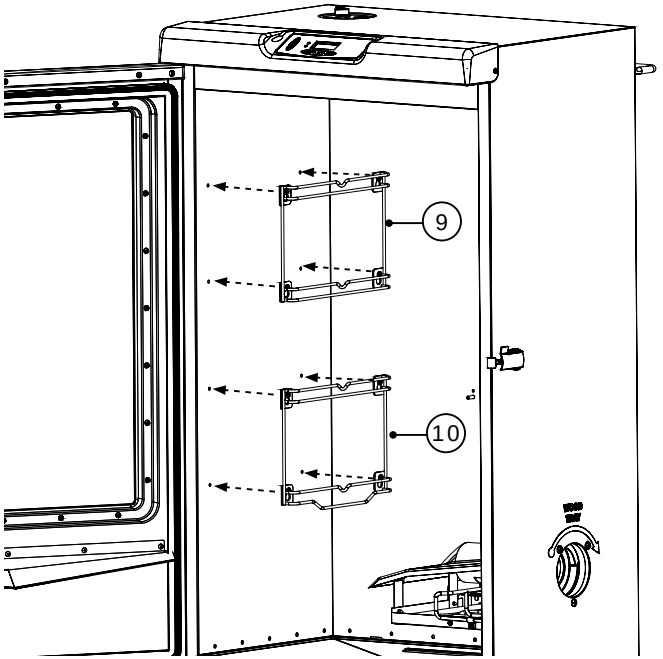


STEP 7
Position door handle (6) on door w/window (1) as shown. Secure using (ST4x10) flat head screws.
Door handle may come pre-assembled.



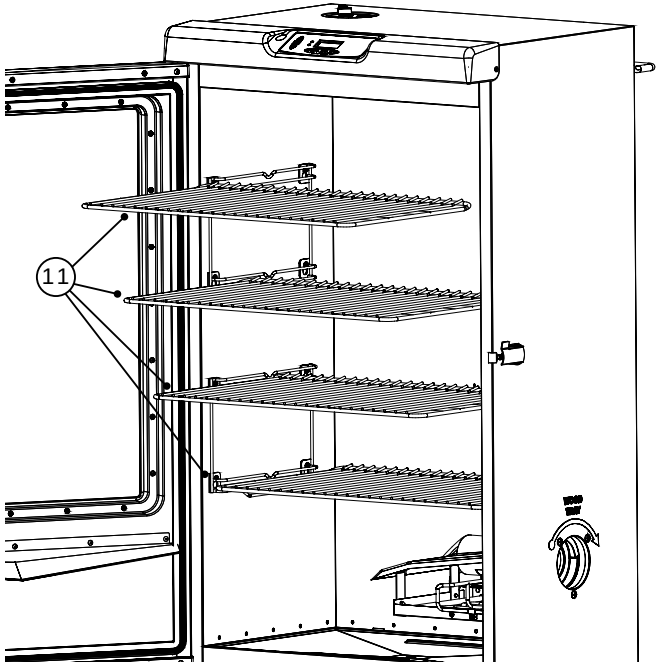
STEP 8
Slide grease tray (22) onto grease tray brackets (23).

ENSAMBLAJE



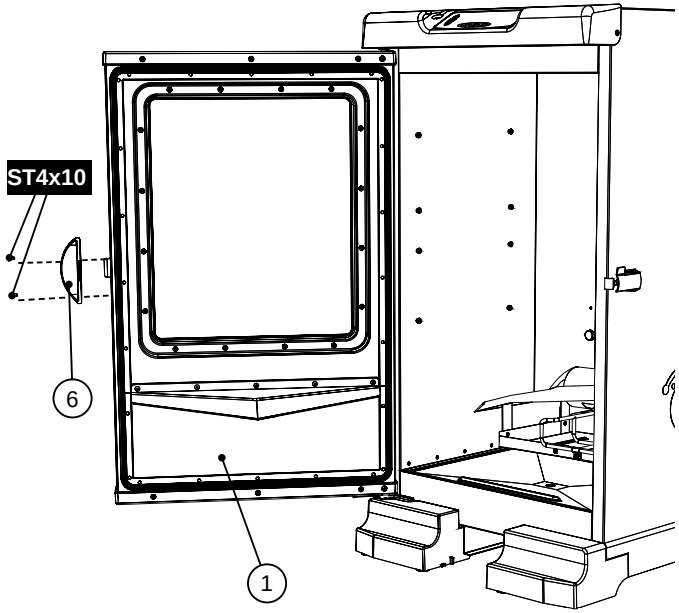
PASO 9
Alinee los orificios guía en los soportes de la rejilla (9) Y (10) con tarugos en la parte interior del cuerpo del ahumador como se muestra. Presione el soporte de la rejilla hacia abajo para asegurarlo en su lugar.

Repita para los soportes de la rejilla restantes a ambos lados.

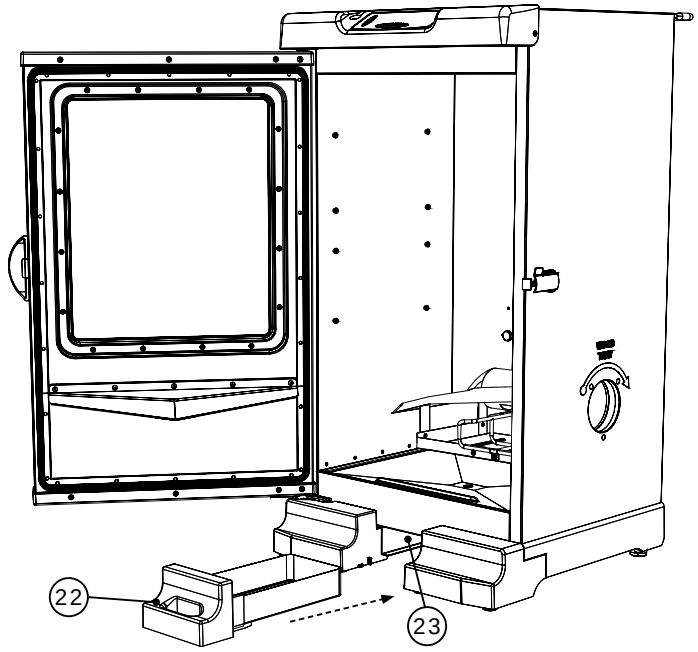


PASO 10
Coloque las rejillas para ahumar (11) dentro del ahumador como se muestra.

ENSAMBLAJE

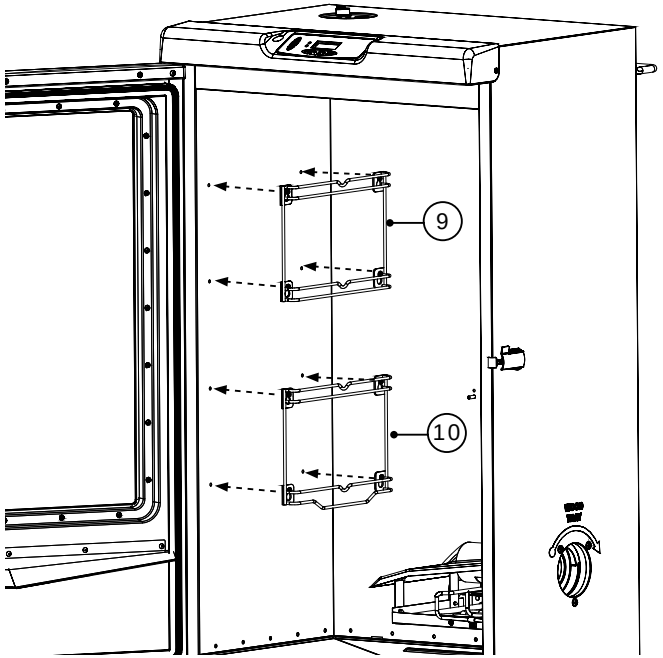


PASO 7
Coloque el asa de la puerta (6) en la puerta con ventana (1) como se muestra. Asegure usando los tornillos de cabeza plana (ST4x10). ***Tirador de la puerta puede venir pre-ensamblados.***



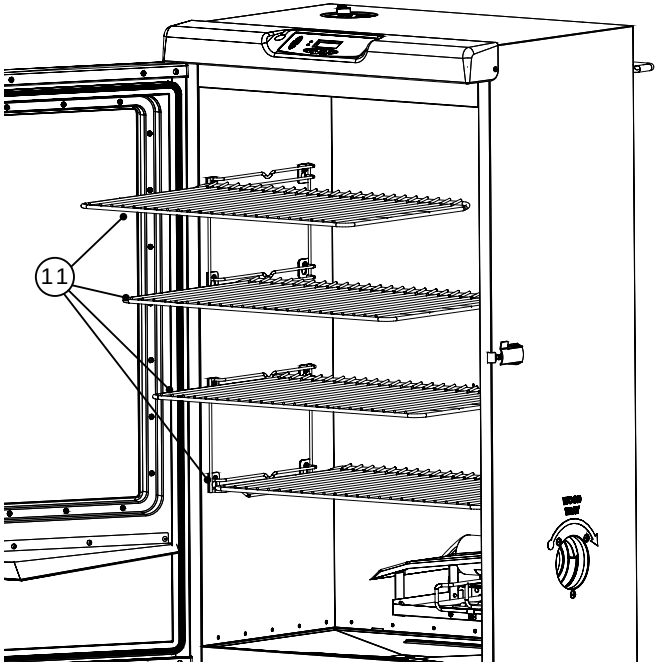
PASO 8
Deslice la bandeja de grasa (22) en las abrazaderas de la bandeja de grasa (23).

ASSEMBLY



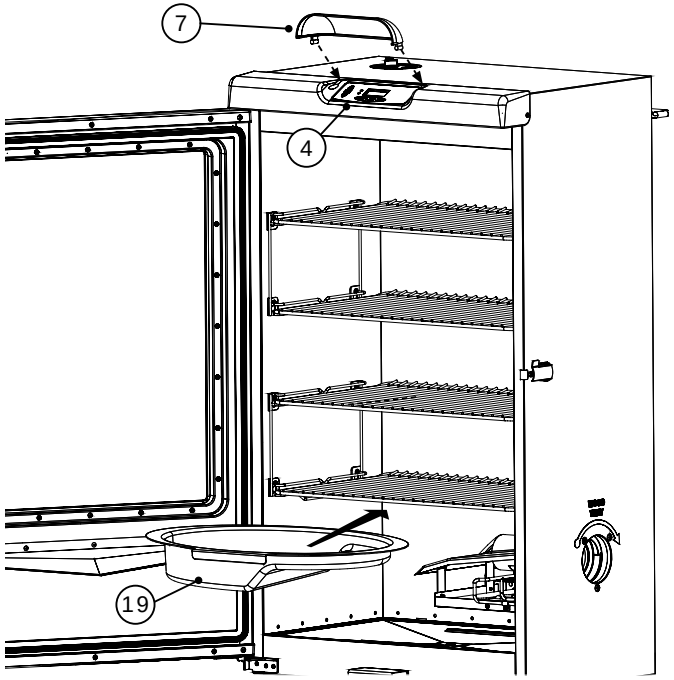
STEP 9
Align keyholes on grate supports (9) and (10) with studs on the inside of smoker body as shown. Press grate support down to secure in place.

Repeat step for remaining grate supports on both sides.

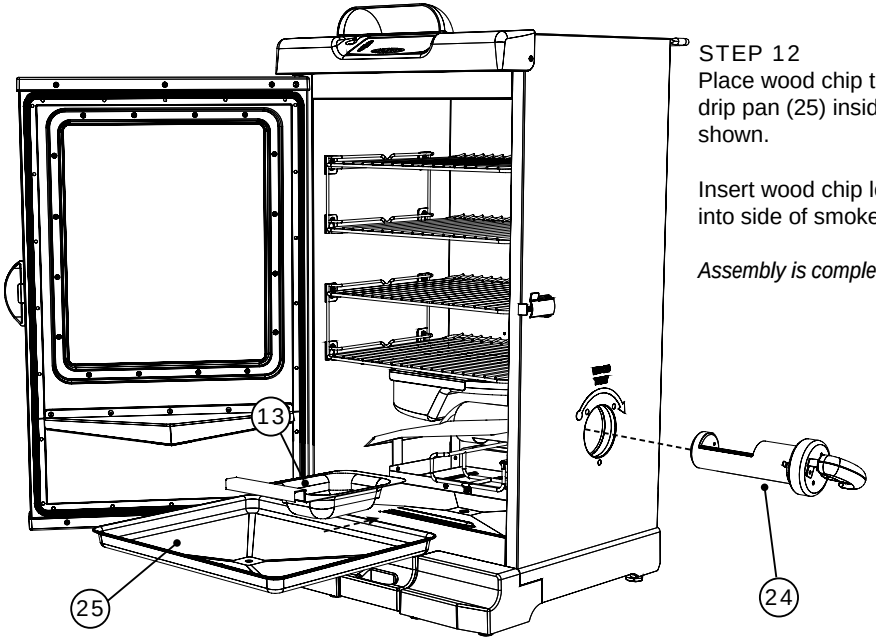


STEP 10
Place smoking racks (11) inside smoker as shown.

ASSEMBLY



STEP 11
Slide water bowl (19) under last smoker grate. Attach sun shield (7) over the control panel (4).

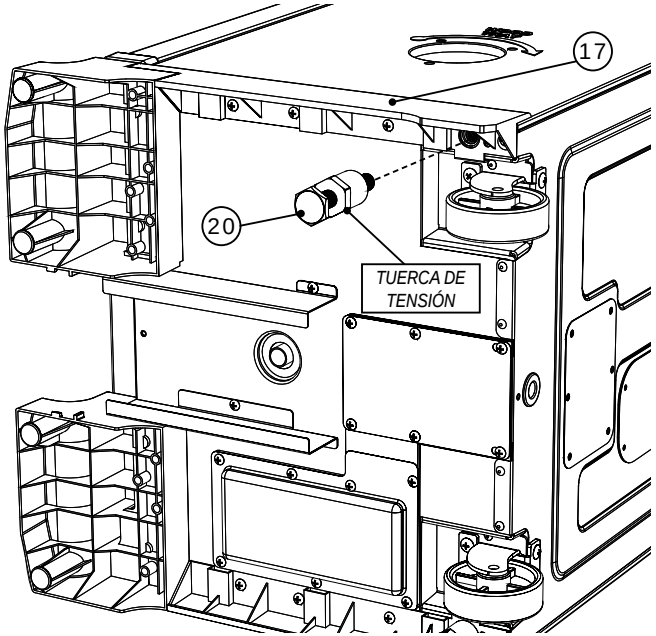


STEP 12
Place wood chip tray (13), and drip pan (25) inside smoker as shown.

Insert wood chip loader (24) into side of smoker.

Assembly is complete.

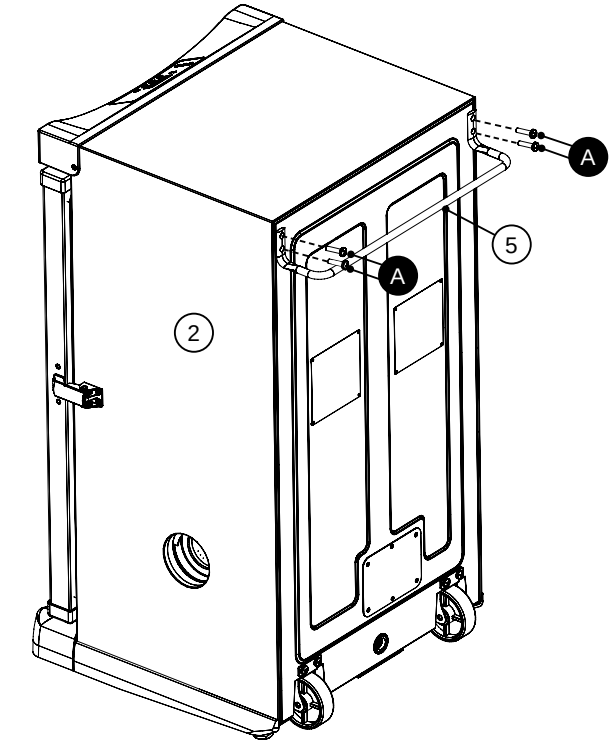
ENSAMBLAJE



PASO 5
Inserte la pata ajustable con tornillos (20) a través de la parte inferior del panel lateral (17) como se muestra y dentro del cuerpo del ahumador.

Repita el paso del lado opuesto para la pata ajustable con tornillos restante.

Nota: Cuando la unidad esté de pie, configure la altura de la pata ajustable con tornillos girándola en sentido horario/antihorario, para que el ahumador esté nivelado. Una vez nivelado, asegure las posiciones de las patas fijando las tuercas de tensión de ajuste.

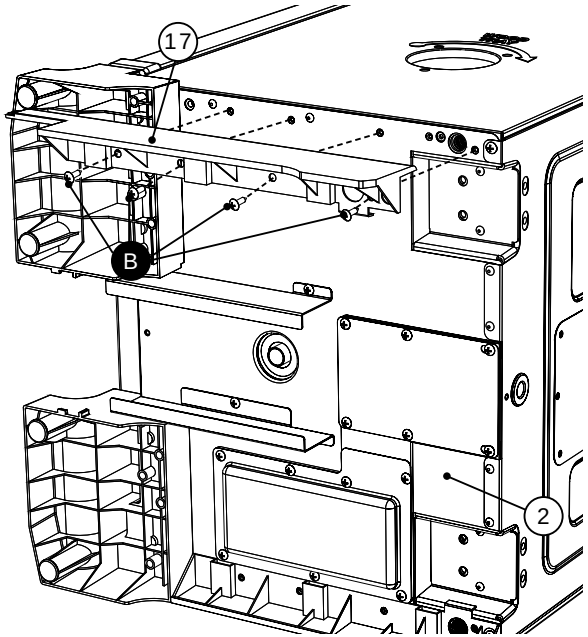


PASO 6
Coloque cuidadosamente el ahumador como se muestra.

Fije el asa posterior (5) a la parte posterior del cuerpo del ahumador (2) usando los tornillos en cruz (A) como se muestra.

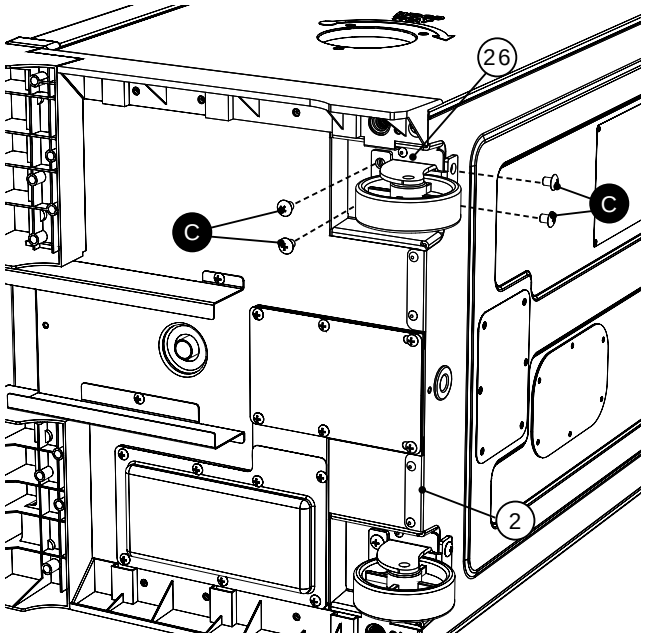
Nota: No levante la unidad por el asa posterior.

ENSAMBLAJE



PASO 3
Fije el panel lateral (17) al cuerpo del ahumador (2) usando los tornillos (B) como se muestra.

Repita el paso del lado opuesto para el panel lateral restante.



PASO 4
Coloque la rueda (26) en la parte inferior del cuerpo del ahumador (2) como se muestra.
Fije usando los tornillos (C).

Repita el paso del lado opuesto para la rueda restante.

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 chip loader and unload wood chips into the wood chip tray. This amount is equal to the contents of a filled chip loader.
4. Shut down and allow to cool.

NOTE: Never add more than 1/2 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 1/2 cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than 1/2 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 the upright position, and leave wood chip loader in place.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down by removing wood chip loader and looking into smoker through hole. Add more chips as needed.
- Wood chip loader must be pulled out completely from smoker when checking wood chip level.

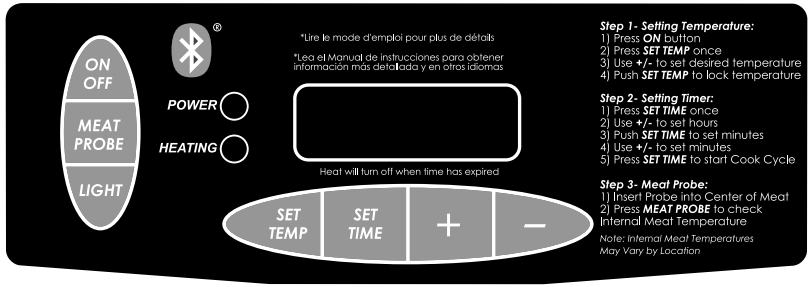
Adding more wood during smoking process:
- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader and insert into smoker.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after wood is added.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

Caution:
- Keep smoker door closed when adding wood chips.
- Wood chip loader will be HOT even if handle is not.
- Never use wood pellets or wood chunks.

⚠ CAUTION ⚠

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

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.

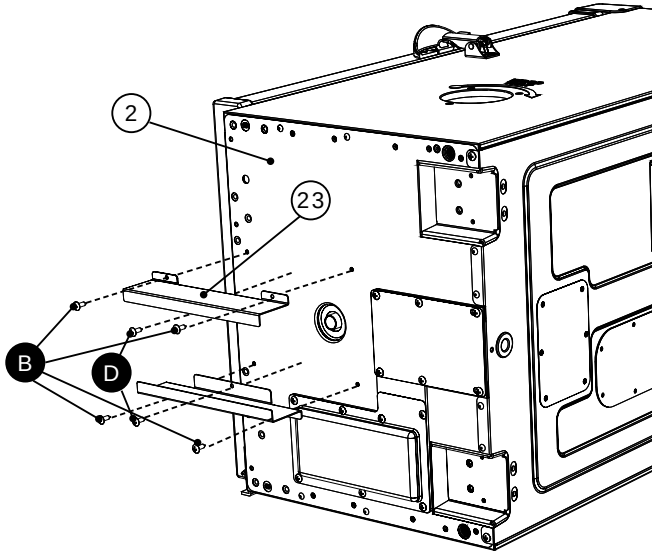
To use meat probe:
• Insert meat probe into center of meat to get most accurate reading.
• Press and hold MEAT PROBE button-LED display will show internal temperature of meat.
• Once MEAT PROBE button is released-LED display will return to set temperature or set time.

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.

ENSAMBLAJE

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

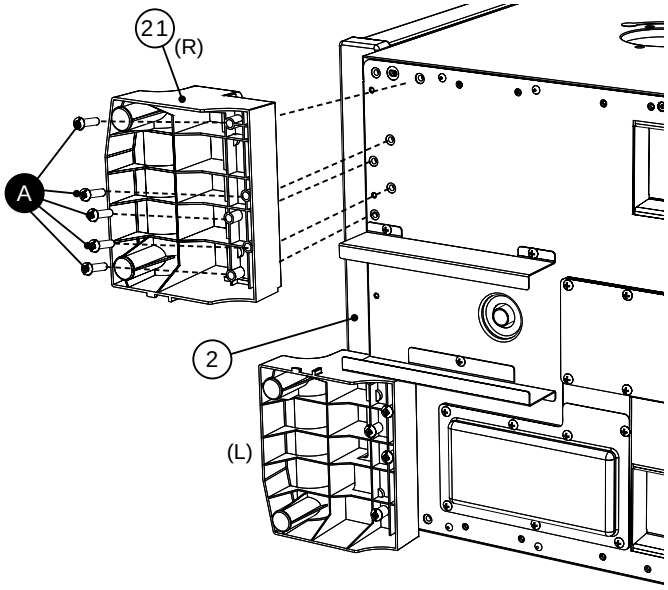


PASO 1
Retire todos los componentes de la parte interior del ahumador antes de empezar el ensamblaje.

Coloque cuidadosamente el ahumador de lado como se muestra. Alternativamente, el ahumador puede colocarse de cabeza para el ensamblaje. Sin embargo, asegúrese que el empaque de poliestireno permanezca en la parte superior para evitar daños al panel de control.

Fije la abrazadera de la bandeja de grasa (23) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (2) usando los tornillos (B),(D).

Repita el paso para el resto de la abrazadera de la bandeja de grasa



PASO 2
Asegure la pata frontal (21) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (2) usando los tornillos (A).

Repita el paso en el lado opuesto para la pata frontal restante.

LISTA DE ACCESORIOS

(A)
Tornillo
M6x25
Cant.: 14

(B)
Tornillo
ST4x10
Cant.: 12

(C)
Tornillo
M6x9
Cant.: 8

(D)
Tornillo
ST4x12
Cant.: 2

LISTA DE PARTES

REPUESTO	NO DE ÍTEM
Kit del cuerpo, negro	9907140032
Control digital del ahumador	9007140003
Kit del asa posterior	9907120028
Rejilla para ahumar	9007120012
Parasol	9007140033
Soporte de la rejilla de cocción	9007120011
Kit de seguro de la puerta, negro	9907120004
Tazón de agua	9007140061
Bandeja de trozos de madera	9007140024
Bandeja de goteo	9007120016
Pata ajustable con tornillos	9007140039
Cargador de trozos de madera	9007140023
Bandeja de grasa	9007140063
Kit de las ruedas	9907120017
Kit del elemento, 1200 watts	9907120027
Kit de tapa de los trozos de madera	9907140008
Kit del sonda de la carne	9907140024
Kit del regulador de aire	990060221
Kit de la puerta de 40", SS	9907120020
Kit del asa de la puerta	9907120012
Kit de la pata frontal derecha	9907140027
Kit de la pata frontal izquierda	9907140028
Kit de la abrazadera de la bandeja de grasa	9907140013
Kit del panel de ribete derecho	9907140029
Kit del panel de ribete izquierdo	9907140030
Kit de la bisagra de la puerta	9907120013
Kit de la cubierta de la bisagra	9907120008
Kit de la carcasa del panel de control	9907140025
Kit de las luces LED	9907140016
Bandeja de soporte del tazón de agua	9007140062
Kit de caja de mando eléctrica (CME)	9907140048
Kit del Apagadp de segurida del límite de alta temperatura (LAT)	9907140015
Guia de detección y solución de problemas	9807140122
Guía Bluetooth Pairing	9807140088
Kit de accesorios	9907140017
Manual de instrucciones	9807140037

NO DEVUELVA AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA para solicitar asistencia en el montaje de la unidad, o para reclamar partes faltantes o dañadas.
Llame al: Departamento de Servicio al Cliente de MASTERBUILT al: 1-800-489-1581
Tenga a la mano los números de modelo y serie cuando llame.
Estos números se ubican en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

HOW TO USE BLUETOOTH

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.

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

MAPLE GLAZED HAM
Servings for 6-8

INGREDIENTS:

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

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 TURKEY
Servings for 6-8

INGREDIENTS:

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or Apple Chips

INSTRUCTIONS:
Thaw turkey according to package directions. 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.

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

MAPLE GLAZED HAM

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

Remove thick skin and trim fat leaving no more than 1/2" thick covering on ham. Score ham. Combine syrup, ginger, nutmeg, and allspice in a small bowl. Place ham in large dish and baste with syrup mixture. Let ham stand in syrup mixture for 1 or 2 hours basting frequently until at room temperature.

When ready to smoke remove ham from dish and stud with cloves. Place ham in preheated 225°F (107°C) smoker. Cook for about 2-3 hours. Baste with syrup mixture at least 2 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-140°F (54°C-60°C) when heated thru.

Pork or Baby Back Ribs

2-4 lbs Pork or Baby Back Ribs
1/2 tbsp Salt
1/4 cup Brown Sugar
2 1/2 tbsp Chili Powder
1 1/2 tbsp Ground Cumin
2 tsp Cayenne Pepper
2 tsp Black Pepper (freshly ground)
2 tsp Garlic Powder
2 tsp Onion Powder
Hickory Chips

Mix ingredients and rub mixture on meat for 2 hours before cooking. Allow meat to reach room temperature.

Cook ribs for 3 hours at 225°F (107°C) in preheated smoker using hickory chips during the first 2 hours.

After 3 hours remove the ribs and wrap in heavy foil.

Cook for an additional 1- 1 1/2 hours.

SMOKED RED SNAPPER

Ingredients
1 1/2 lb Red Snapper Filet (skin on)
2 tbs Olive Oil
1 tbs Brown Sugar
1 tbs Garlic, Chopped
1 tsp Pepper Black-freshly ground
1 tbs Maple Syrup
6 oz Moistened Wood Chips for smoking
1 foil Pie Plate

Brine
2 qts Water
12 oz Kosher Salt-approx
2 tbs. Brown Sugar
1 tbs Garlic, granulated

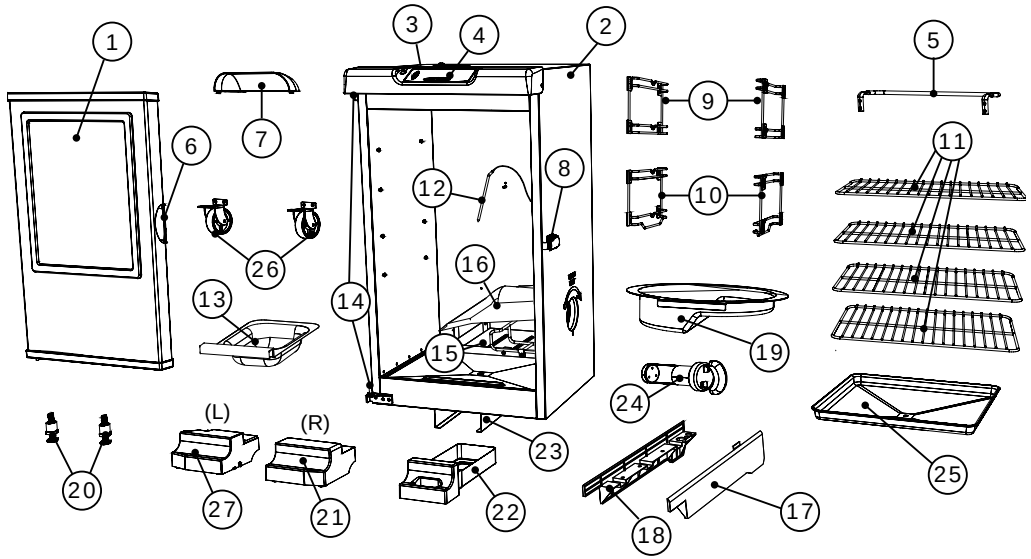
Prepare the brine by dissolving enough salt in cold water to float an egg. (The amount given is approx.) Add the sugar and the granulated garlic.

Brine the fish for one hour. (You can use frozen red snapper and put in the brine for about 2-2 1/2 hours.) Combine the olive oil, brown sugar, garlic and pepper to make a rub. Rub the mixed dry ingredients into the fish. Oil the skin side of the fish lightly, so it won't stick to the smoking racks. Smoke the fish for 60-75 minutes, depending on thickness at 225°F (107°C). Optional: Paint the fish with maple syrup for glaze before serving.

NO DEVUELVA AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA para solicitar asistencia en el montaje de la unidad, o para reclamar partes faltantes o dañadas.

¡PARE! Llame al: Departamento de Servicio al Cliente de MASTERBUILT al: 1-800-489-1581
Tenga a la mano los números de modelo y serie cuando llame.
Estos números se ubican en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

LISTA DE PARTES



NO DE PARTE	CANT	DESCRIPCIÓN	NO DE PARTE	CANT	DESCRIPCIÓN
1	1	Puerta del ahumador	15	1	Elemento
2	1	Cuerpo del ahumador	16	1	Carcasa de trozos de madera
3	1	Regulador de aire	17	1	Panel lateral derecho
4	1	Panel de control	18	1	Panel lateral izquierda
5	1	Asa posterior	19	1	Tazón de agua
6	1	Asa de la puerta	20	2	Pata ajustable con tornillos
7	1	Protector solar	21	1	Patas delanteras (R)
8	1	Seguro de la puerta	22	1	Bandeja de grasa
9	2	Soportes de la rejilla	23	2	Abrazadera de la bandeja de grasa
10	2	Soportes de la rejilla/tazón de agua	24	1	Cargador de trozos de madera
11	4	Rejilla para ahumar	25	1	Bandeja de goteo
12	1	Sonda de carne	26	2	Ruedas
13	1	Bandeja de trozos de madera	27	1	Patas delanteras (L)
14	2	Bisagra de la puerta			

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.

¡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 12.

• 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.

• La lectura de temperatura en el panel de control va a fluctuar + o - 15 grados a medida que se encienden y apagan los ciclos del ahumador.

• Almacene el ahumador en un área seca después de su uso.

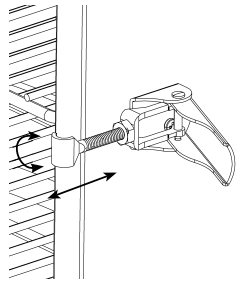
• Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.

• LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará la formación de moho y hongos.

¡DISFRUTE!

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 ensure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.
- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch. (see diagram)



HOW TO CLEAN SMOKER

For grate supports, smoking 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.

FCC COMPLIANCE & WARNINGS

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.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

- **Solo para uso en exteriores. No opere en áreas cerradas (por ejemplo, en un porche o garaje).**
- **La unidad DEBE estar puesta a tierra. No coloque la unidad sobre mesas o mostradores. NO mueva la unidad a lo largo de superficies desiguales.**
- **No levante la unidad por el asa posterior.**
- **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.**
- **Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el ahumador eléctrico.**
- **No permita que el cable toque las superficies calientes.**
- **No lo coloque encima o cerca de una hornilla caliente a gas o eléctrica, o dentro de un horno calentado.**
- **Mantenga a los niños y las mascotas alejados del ahumador eléctrico en todo momento. No permita que los niños usen el ahumador eléctrico. En el área donde se usará el ahumador eléctrico es necesaria una supervisión cercana de niños y mascotas.**
- **El combustible, como ladrillos de carbón o perlas de calor, no se usan en el ahumador eléctrico.**
- **Nunca use el ahumador eléctrico como calentador. (LEA EL PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBO EN LA PÁGINA 1).**
- **Use el ahumador eléctrico solamente en una superficie nivelada y estable para evitar vuelcos.**
- **El ahumador eléctrico está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo posterior. Tenga cuidado.**
- **No toque las superficies CALIENTES.**
- **No permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador eléctrico durante o después de su uso hasta que la unidad se haya enfriado.**
- **El uso de alcohol, medicinas con receta o medicinas sin receta pueden dificultar la habilidad del usuario de ensamblar correctamente u operar con seguridad el ahumador eléctrico.**
- **Evite golpear o impactar el ahumador.**
- **Nunca mueva el ahumador eléctrico cuando esté en uso. Permita que el ahumador eléctrico se enfríe completamente antes de moverlo o guardarlo.**
- **Tenga cuidado cuando retire los alimentos del ahumador eléctrico. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras.**
- **Use guantes protectores o herramientas de cocción sólidas y largas.**
- **Evite usar el ahumador en superficies de madera o inflamables.**

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES SIGUEN EN LA PÁGINA 3

ADVERTENCIA

Este manual contiene información importante que es necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro de la unidad.
Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el ahumador.
Conserve este manual para referencia en el futuro. Algunas partes pueden tener bordes puntiaguados así que manipule con cuidado.

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Quemar trozos de madera produce monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
NO queme trozos de madera dentro de hogares,
vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.

No seguir estas advertencias e instrucciones de manera adecuada puede resultar en incendio o explosión, causando daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

- **No deje el ahumador desatendido.**
- **No cubra las rejillas de cocción con papel de aluminio. Esto atrapará el calor y causará daños serios al ahumador eléctrico.**
- **La bandeja de goteo es solamente para la parte inferior del ahumador eléctrico. No colocar la bandeja de goteo en la rejilla de cocción podría dañar el ahumador eléctrico.**
- **La bandeja de madera está CALIENTE cuando el ahumador eléctrico está en uso. Tenga cuidado cuando agregue madera.**
- **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 la limpieza. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, bandeja o tazón de agua.**
- **Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.**
- **No almacene el ahumador eléctrico con cenizas CALIENTES dentro de la unidad. Almacene solo cuando todas las superficies estén frías.**
- **No se recomienda usar aditamentos adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., ya que pueden causar lesiones.**
- **Nunca use el ahumador eléctrico para cualquier otra cosa que para su propósito intencionado. Esta unidad no es para uso comercial.**
- **Siempre use el ahumador eléctrico en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.**
- **Hay cables de suministro de alimentación desmontables más largos o cables de extensión disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.**
- **Si se usa un cable de suministro de alimentación desmontable más largos o un cable de extensión: 1. La calificación eléctrica marcada del set de cables o del cable de extensión debe ser por lo menos de la misma calificación eléctrica que el artefacto; y**
  2. El cable debe acomodarse de tal manera que no cuelgue sobre el mostrador o parte superior de la mesa donde pueda ser jalado por niños o donde uno se pueda tropezar accidentalmente.
- **El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos y estar conectado a tierra.**
- **Los cables de extensión externos deben usarse con productos de uso en exteriores y marcarse con un sufijo "W" y con la frase: "Adecuado para artefactos de uso en exteriores".**
- **PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y alejada del suelo.**
- **No limpie este producto con un rociador de agua o similar.**
- **No use perlas de madera.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

LIMITED WARRANTY INFORMATION

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

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

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Name: _____ Address :_____ City:_____

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

E-mail Address:_____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

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

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

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

www.masterbuilt.com

BE A PART OF OUR "DADGUM GOOD" COMMUNITY ONLINE

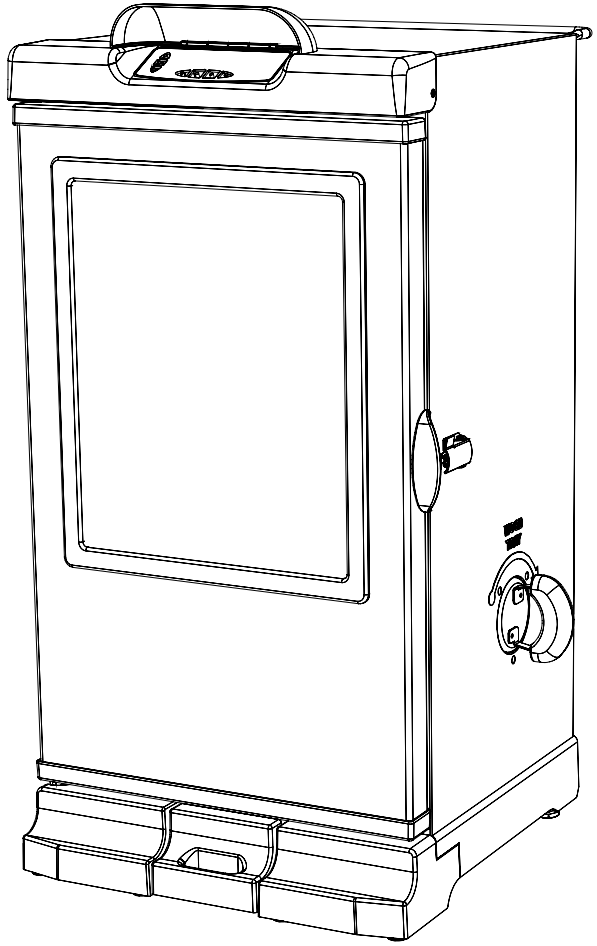
Bluetooth®

AHUMADOR ELÉCTRICO DIGITAL DE 40"

MODELO 20070115

Code du manuel : 9807140037

C US



Tiempo aproximado de ensamblaje: 25 minutos

Herramienta necesaria para el ensamblaje: Llave ajustable y destornillador en cruz

MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO
INFORMACIÓN DE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD
ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO EN EXTERIORES

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

www.masterbuilt.com

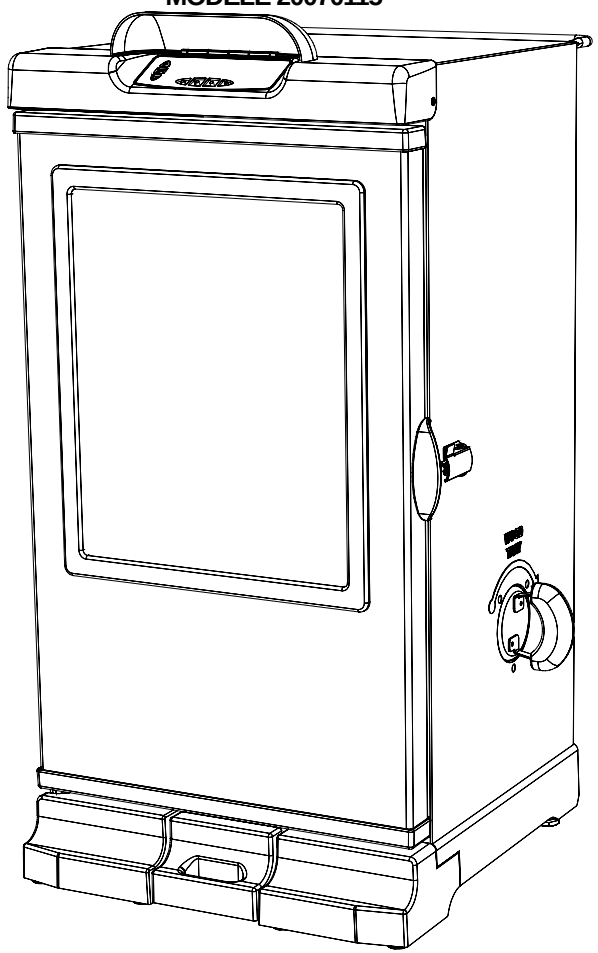
FAITES PARTIE DE NOTRE COMMUNAUTÉ EN LIGNE « DADGUM GOOD » :

Bluetooth®

FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE DE 40 PO

MODÈLE 20070115

Code du manuel : 9807140037



Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 25 minutes

Outils nécessaires pour l'assemblage : Clé ajustable et tournevis cruciforme

MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR

AVERTISSEMENT

Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
Lisez tous les avertissements et instructions fournis avant et pendant l'utilisation du fumoir. Conservez ce manuel pour référence ultérieure. Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants – les manipuler avec soin.

DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort. NE brûlez PAS de copeaux de bois à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés. Utilisez uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.

Le non-respect de ces avertissements et instructions peut entraîner des blessures ou la mort.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- **Ne pas laisser le fumoir sans surveillance.**
- **Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et endommagerait gravement le fumoir électrique.**
- **Le plateau ramasse-gouttes n'est destiné qu'au fond du fumoir électrique. Ne placez pas le plateau ramasse-gouttes sur les grilles de cuisson, car cela pourrait endommager le fumoir électrique.**
- **Le bac à bois est CHAUD quand le fumoir électrique est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.**
- **Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur « OFF/ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise.**
- **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des grilles, le bac ou la cuvette d'eau.**
- **Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans unrécipient non combustible.**
- **Ne pas ranger le fumoir électrique avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.**
- **L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. n'est pas recommandée et peut causer des blessures.**
- **N'utilisez jamais le fumoir électrique pour une utilisation autre que celle prévue. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.**
- **Utilisez toujours le fumoir électrique conformément à toutes les réglementations locales, fédérales et étatiques en matière de protection contre les incendies.**
- **Des rallonges ou des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.**
- **Si une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long est utilisé :**
  1. **La capacité nominale du cordon ou de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil, et**
  2. **Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pendra pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil accidentellement.**
- **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 nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.**
- **Ne pas utiliser de granules de bois.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION SUR LA GARANTIE LIMITÉE

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

La garantie Masterbuilt ne couvre pas la couche de peinture de finition, car elle peut brûler dans des conditions normales d'utilisation. La garantie Masterbuilt ne couvre pas la présence de rouille sur l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nom : _____ Adresse : _____ Ville: _____

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

Adresse électronique : _____

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

Date d'achat : _____- _____-_____ Point de vente : _____

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

CONFORMITÉ FCC ET AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

- **Pour une utilisation en extérieur uniquement. Ne pas faire fonctionner dans un espace fermé (par exemple, un porche ou un garage).**
- **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 soulever l'appareil pas sa poignée arrière.**
- **Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.**
- **N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée.**
- **Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.**
- **N'exposez à aucun moment 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.**
- **Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du fumoir électrique.**
- **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.**
- **Gardez les enfants et les animaux à l'écart du fumoir électrique en tout temps. Ne laissez pas des enfants utiliser le fumoir électrique. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du fumoir électrique en cours d'utilisation.**
- **Un combustible, comme des briquettes de charbon ou des granulés de chauffage, ne doit pas être utilisé dans le fumoir électrique.**
- **N'utilisez jamais le fumoir électrique comme système de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE SUR LA PAGE 1).**
- **Utilisez le fumoir électrique uniquement sur une surface plane et stable pour empêcher le basculement.**
- **Le fumoir électrique est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain délai ensuite. Faites attention.**
- **Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.**
- **Ne permettez à quiconque de mener des activités autour du fumoir électrique durant son utilisation ou après, jusqu'à ce qu'il refroidisse.**
- **La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser en toute sécurité le fumoir électrique.**
- **Évitez de heurter ou de percuter le fumoir électrique.**
- **Ne jamais déplacer le fumoir électrique lors de son utilisation. Attendez que le fumoir électrique soit complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.**
- **Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumoir électrique. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.**
- **Ne pas utiliser le fumoir sur des surfaces en bois ou inflammables.**

SUITE DES AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ EN PAGE 3

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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

Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit

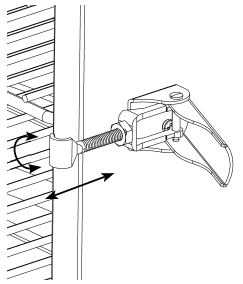
COMMENÇONS!

- 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 12.
- 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!

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 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 com plètement 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, tourner 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)



COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Utilisez un liquide à vaisselle doux pour nettoyer les supports des grilles, les grilles 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.

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

JAMBON GLACÉ À L'ÉRABLE

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

Copeaux à l'hickory ou au mesquite

Retirer la peau épaisse et couper le gras en veillant à ne laisser qu'une épaisseur de 1,3 cm (½ 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 jambondans 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.

Porc ou petites côtes levées de dos

2 à 4 lb de porc ou de petites côtes levées de dos

½ c. à t. de sel

¼ tasse de sucre brun

2 ½ c. s. d'assaisonnement au chili

1 ½ c. à s. de cumin moulu

2 c. à t. de poivre de Cayenne

2 c. à t. de poivre noir (fraîchement moulu)

2 c. à t. d'ail en poudre

2 c. à t. d'oignon en poudre

Copeaux à l'hickory

Mélanger les ingrédients et frotter le mélange sur la viande pendant 2 heures avant la cuisson. Laisser la viande atteindre la température ambiante.

Cuire les côtes pendant 3 heures à 107°C (225°F) dans le fumoir préchauffé avec des copeaux de bois à l'hickory pendant les deux premières heures.

Après 3 heures de cuisson, sortir les côtes et les envelopper dans du papier d'aluminium épais.

Poursuivre la cuisson pendant encore 1 h 00 à 1 h 30.

VIVANEAU ROUGE FUMÉ

Ingrédients

1 1/2 lb de vivaneau rouge

Filet (avec la peau)

2 c. à s. d'huile d'olive

1 c. à s. de sucre brun

1 c. à s. d'ail émincé

1 c. à s. de poivre noir fraîchement moulu

1 c. à s. de sirop d'érable

6 onces de copeaux de bois humidifiés

1 moule à tarte garni d'une feuille d'aluminium

Saumure

2 quarts d'eau

12 oncesde sel kosher

2 c. à s. de sucre brun

1 c. à s. d'ail coupé en petits morceaux

Préparer la saumure en dissolvant une quantité suffisante de sel dans l'eau pour faire flotter un œuf. (la quantité indiquée reste approximative). Ajouter le sucre et les petits morceaux d'ail.

Faire mariner le poisson dans la saumure pendant 1 heure. (Vous pouvez prendre du vivaneau rouge congelé et le laisser dans la saumure pendant 2 h à 2 h 1/2.) Mélanger l'huile d'olive, le sucre brun, l'ail et le poivre pour obtenir une marinade sèche. Frotter le poisson avec cette marinade sèche. Huiler légèrement la peau du poisson afin qu'il ne colle pas sur la grille de fumage. Fumer le poisson pendant 60 à 75 minutes selon l'épaisseur à 107°C (225° F)

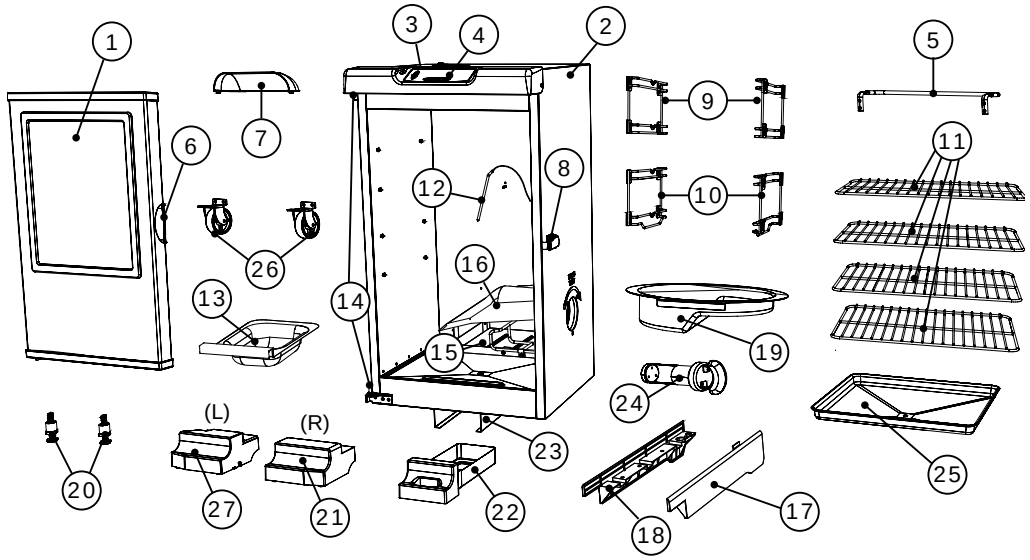
Facultatif : Avant de servir, badigeonner au pinceau le poisson de sirop d'érable pour obtenir un glaçage.

ARRÊTEZ!

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

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

LISTE DES PIÈCES



Nº de PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION	Nº de PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Porte du fumoir	15	1	Élément
2	1	Bâti du fumoir	16	1	Boîtier pour copeaux de bois
3	1	Clapet à air	17	1	Panneau de droite
4	1	Panneau de commande	18	1	Panneau de gauche
5	1	Poignée arrière	19	1	Cuvette d'eau
6	1	Poignée de porte	20	2	Pied réglable avec vis
7	1	Pare-soleil	21	1	Pieds avant (R)
8	1	Loquet de porte	22	1	Bac à graisse
9	2	Supports des grilles	23	2	Support du bac à graisse
10	2	Supports pour grille/cuvette d'eau	24	1	Chargeur à copeaux de bois
11	4	Grille de fumage	25	1	Plateau ramasse-gouttes
12	1	Thermomètre à viande	26	2	Roulette
13	1	Bac à copeaux de bois	27	1	Pieds avant (L)
14	2	Charnière de porte			

LISTE DE QUINCAILLERIE

(A)
Vis
M6 × 25
Qté : 14

(B)
Vis
ST4 × 10
Qté : 12

(C)
Vis
M6 × 9
Qté : 8

(D)
Vis
ST4x12
Qté : 2

LISTE DES PIÈCES

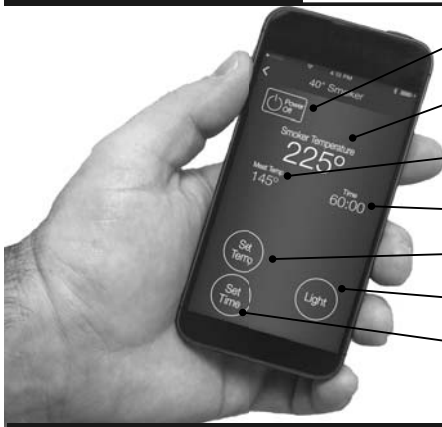
PIÈCE DE RECHANGE	Nº D'ARTICLE
Trousse de bâti, noire	9907140032
Commande numérique du fumoir	9007140003
Trousse de poignée arrière	9907120028
Grille de fumage	9007120012
Para-soleil	9007140033
Support des grilles de cuisson	9007120011
Trousse de loquet de porte, noir	9907120004
Cuvette d'eau	9007140061
Bac à copeaux de bois	9007140024
Plateau ramasse-gouttes	9007120016
Pied réglable avec vis	9007140039
Chargeur à copeaux de bois	9007140023
Bac à graisse	9007140063
Trousse de roulettes	9907120017
Trousse d'élément, 1200 watts	9907120027
Trousse de couvercle du bac à copeaux de bois	9907140008
Trousse de thermomètre à viande	9907140024
Trousse de clapet à air	990060221
Trousse de porte de 40 po, acier inoxydable	9907120020
Trousse de poignée de porte	9907120012
Trousse de pied avant droit	9907140027
Trousse de pied avant gauche	9907140028
Trousse de support du bac à graisse	9907140013
Trousse de garniture du panneau de droite	9907140029
Trousse de garniture du panneau de gauche	9907140030
Trousse de charnière de porte	9907120013
Trousse de couvre-charnière	9907120008
Trousse de boîtier du panneau de commande	9907140025
Trousse de voyants à DEL	9907140016
Grille-support du réservoir d'eau	9007140062
Trousse de controle de puissance (CCP)	9907140048
High Temperature Limiter Kit	9907140015
Guide de dépannage	9807140122
Guide d'appairage Bluetooth	9807140088
Trousse de quincaillerie	9907140017
Mode d'emploi	9807140037

ARRÊTEZ!

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

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

COMMENT UTILISER BLUETOOTH



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.

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

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

INGRÉDIENTS :

Un jarret ou soc de porc (complètement cuit, non désossé)	5 - 7 lb (2,2-3,1 kg)
Sirop d'érable	1 ½ tasse
Gingembre	1 c. à thé
Muscade	¼ c. à thé
Piment de la Jamaïque	½ c. à thé
Clou de girofle	16 entiers
Tranches d'ananas (en boîte)	1 boîte
Cerises marasquin	1 pot

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

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

DINDE FUMÉE
Pour 6 à 8 personnes

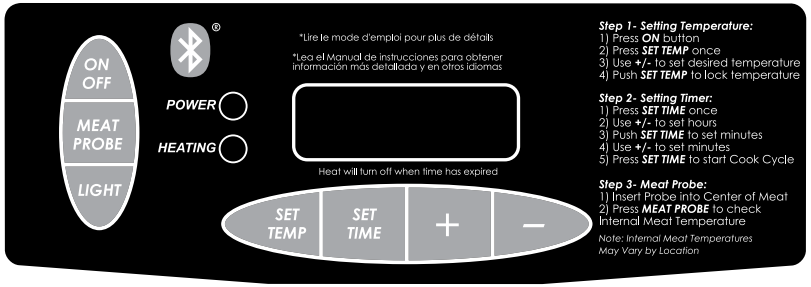
INGRÉDIENTS :

Dinde	10 à 14 lb (4,5-6,3 kg)
Sel	1 c. à soupe
Sucre	2 c. à soupe
Cannelle	1 à 2 c. à thé
Pomme (évidée, pelée et coupée en quartiers)	1
Oignon moyen (coupé en quartiers)	2
Céleri avec feuilles	

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

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

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



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 écoulée.

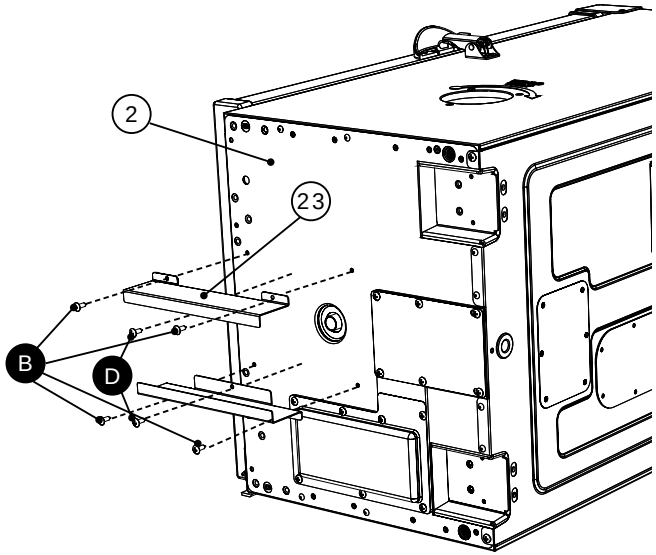
Pour utiliser le thermomètre à viande :
• Insérez le thermomètre à viande au centre de la viande pour obtenir la lecture la plus précise.
• Appuyez sur le bouton MEAT PROBE et tenez-le enfoncé – l'afficheur à DEL indiquera la température interne de la viande.
• Une fois que vous aurez relâché le bouton 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 fumoir, débranchez l'appareil de la prise murale, attendez dix secondes, rebranchez l'appareil sur la prise murale, puis rallumez le fumoir. Cela réinitialisera le panneau de commande.

ASSEMBLAGE

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

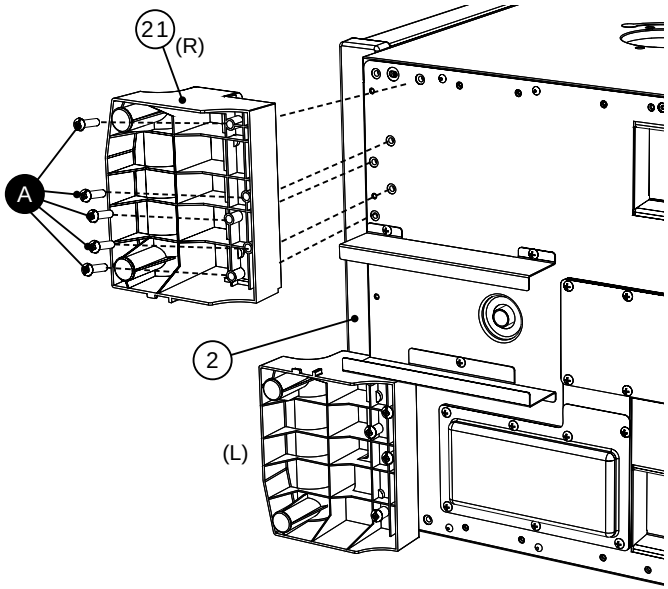


ÉTAPE 1
Enlevez tous les composants de l'intérieur du fumoir avant de commencer l'assemblage.

Positionnez soigneusement le fumoir sur le côté, de la façon illustrée. Vous pouvez également mettre le fumoir à l'envers pour l'assemblage. Assurez-vous toutefois que l'emballage en mousse reste sur le dessus pour éviter de causer des dommages au panneau de commande.

Fixez le support du bac à graisse (23) au fond du bâti du fumoir (2) au moyen des vis (B), (D).

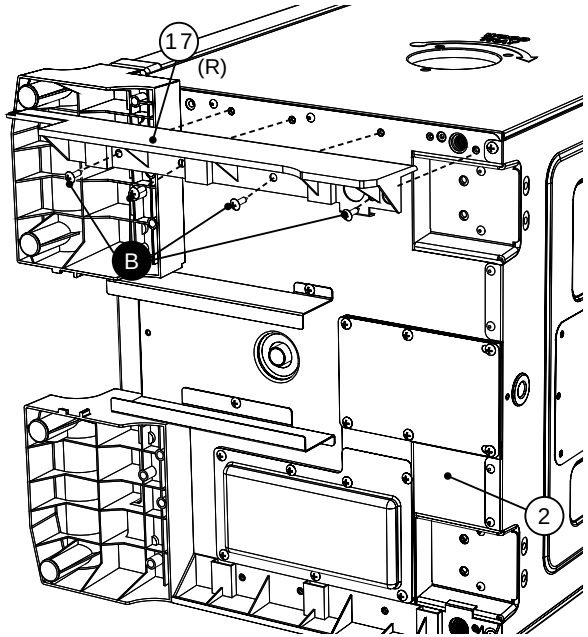
Recommencez l'étape pour l'autre support du bac à graisse.



ÉTAPE 2
Fixez le pied avant (21) au fond du bâti du fumoir(2) au moyen des vis (A).

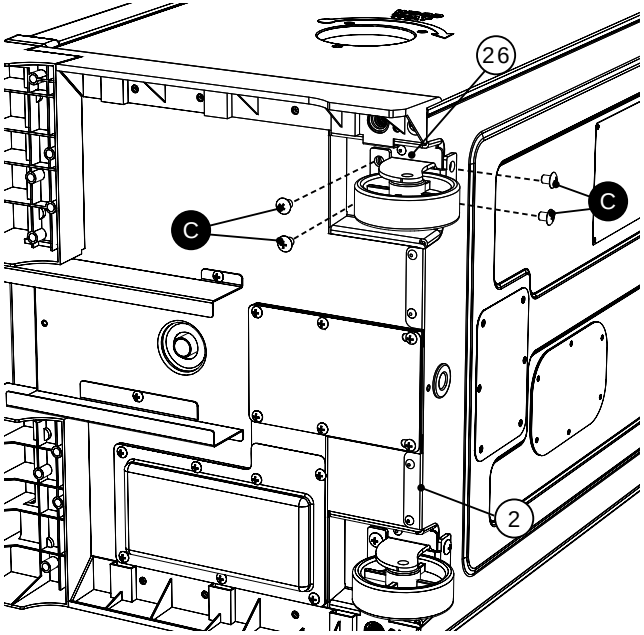
Recommencez ces étapes sur le côté opposé, pour l'autre pied avant.

ASSEMBLAGE



ÉTAPE 3
Fixez le panneau latéral (17) au bâti du fumoir (2) au moyen des vis (B) de la façon illustrée.

Recommencez ces étapes sur le côté opposé, pour l'autre panneau latéral.



ÉTAPE 4
Positionnez la roulette (26) au fond du bâti du fumoir (2) de la façon illustrée. Fixez à l'aide des vis (C).

Recommencez ces étapes sur le côté opposé, pour l'autre roulette.

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.

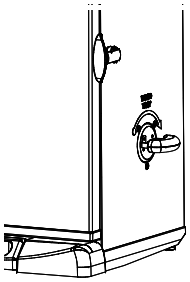
REMARQUE : N'ajoutez jamais plus d'une demi-tasse (chargeur à copeaux de bois plein) à la fois. N'ajoutez pas de copeaux supplémentaires tant que les copeaux déjà ajoutés génèrent encore de la fumée.

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 autre 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.

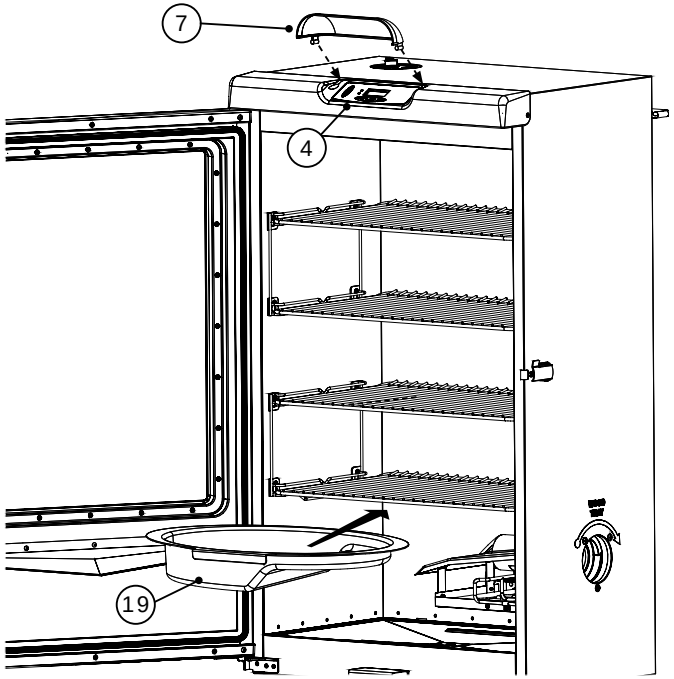
Processus d'ajout de bois pendant le fumage :
- Sortez le chargeur à copeaux de bois du fumoir.
- Mettez les copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois et insérez celui-ci dans le fumoir.
- Pour vider le bois, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans la direction de la 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.

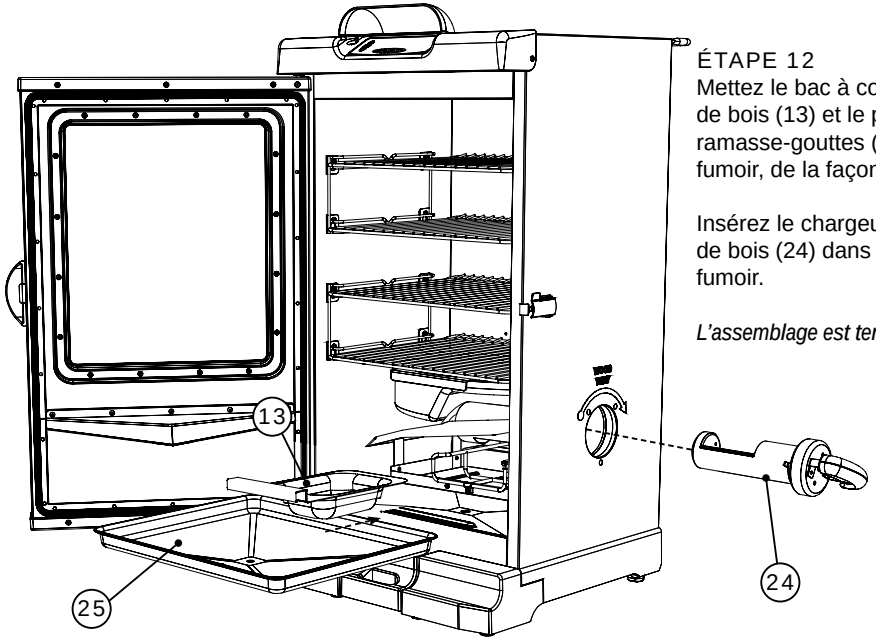


⚠ ATTENTION ⚠

Une poussée de flamme brusque risque de se produire en ouvrant la porte. En cas de flambée des copeaux de bois, fermez la porte immédiatement, attendez que les copeaux de bois aient brûlé, puis rouvrez la porte. Ne pulvérisez pas d'eau.



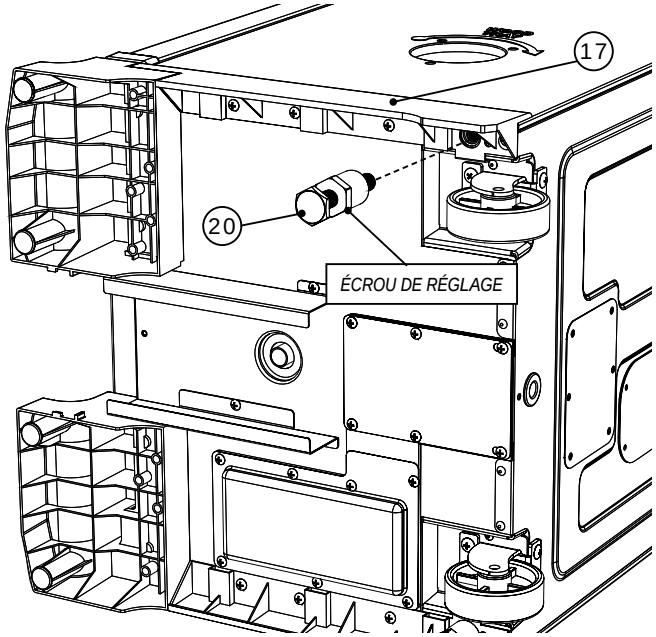
ÉTAPE 11
Glissez la cuvette d'eau (19) sous la dernière grille du fumoir. Fixez le pare-soleil (7) au-dessus du panneau de commande (4).



ÉTAPE 12
Mettez le bac à copeaux de bois (13) et le plateau ramasse-gouttes (25) dans le fumoir, de la façon illustrée.

Insérez le chargeur à copeaux de bois (24) dans le côté du fumoir.

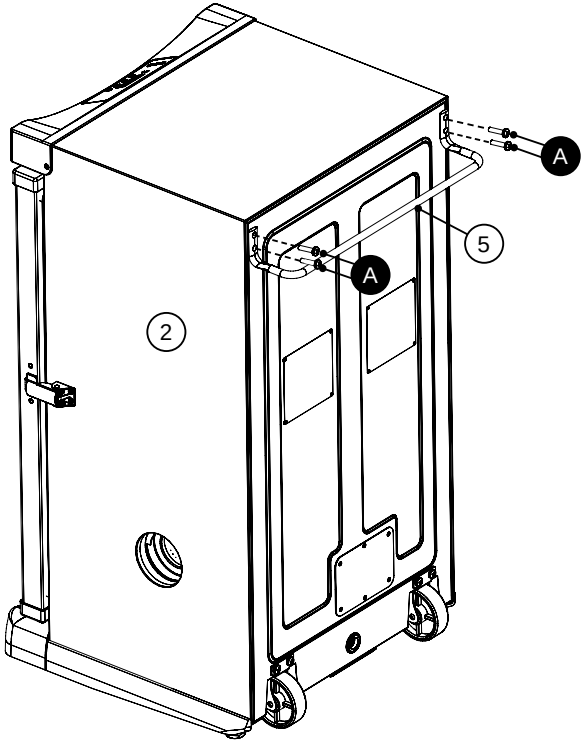
L'assemblage est terminé.



ÉTAPE 5
Insérez le pied à vis réglable (20) au travers du bas du panneau latéral (17) de la façon illustrée, et dans le bâti du fumoir.

Recommencez ces étapes sur le côté opposé, pour l'autre pied à vis réglable.

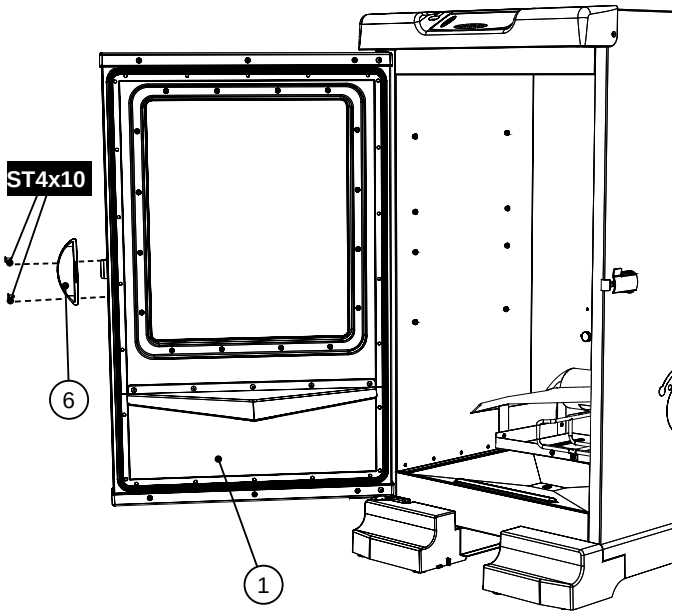
Remarque : Lorsque l'appareil est en position verticale, réglez le pied à vis réglable en tournant la vis dans le sens horaire ou antihoraire, afin que le fumoir soit de niveau. Une fois que le fumoir est de niveau, fixez la position des pieds en serrant les écrous de réglage.



ÉTAPE 6
Positionnez soigneusement le fumoir de la façon illustrée.

Fixez la poignée arrière (5) à l'arrière du bâti du fumoir (2) à l'aide des vis cruciformes (A) de la façon illustrée.

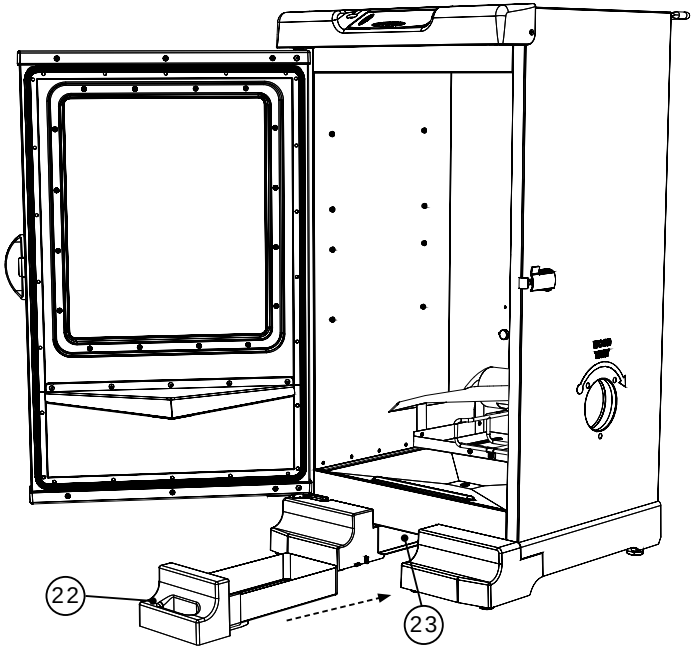
Remarque : Ne pas soulever l'appareil par sa poignée arrière.



ÉTAPE 7

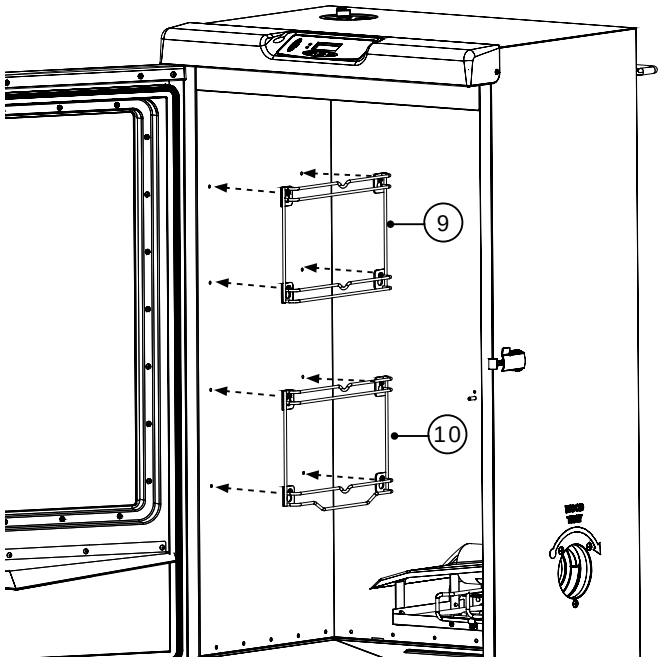
Positionnez la poignée de porte (6) sur la porte avec hublot (1) de la façon illustrée. Fixez-la au moyen de vis à tête plate (ST4x10).

Poignée de porte peut venir pré-assemblé.



ÉTAPE 8

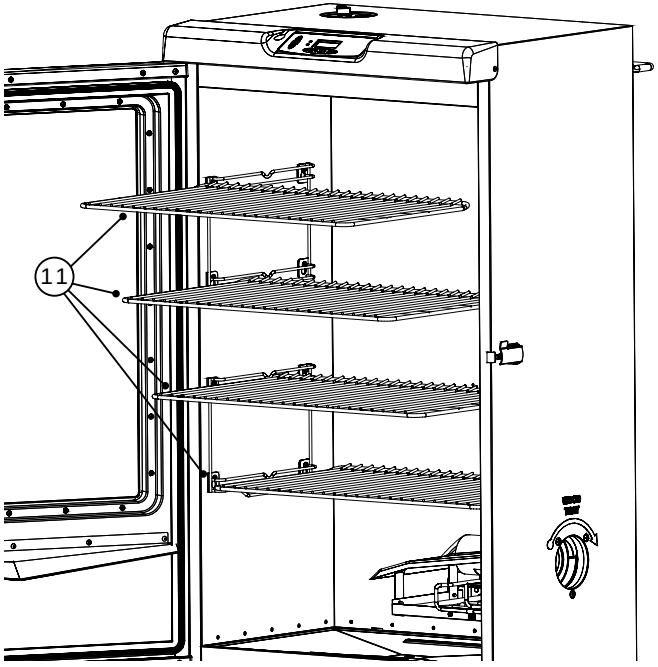
Faites glisser le bac à graisse (22) sur les supports du bac à graisse (23).



ÉTAPE 9

Alignez les trous de serrure sur les supports à grille (9) et (10) avec les goujons qui se trouvent à l'intérieur du bâti du fumoir, de la façon illustrée. Enfoncez le support à grille pour le fixer en place.

Recommencez l'étape pour les autres supports à grille sur les deux côtés.



ÉTAPE 10

Mettez les grilles de fumage (11) dans le fumoir, de la façon illustrée.