



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

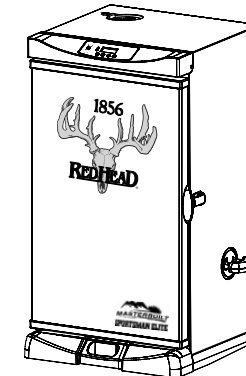
www.masterbuilt.com
 SEA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD EN LÍNEA “DADGUM GOOD”







THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY

**ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL
 WARNING & SAFETY INFORMATION
 30” DIGITAL ELECTRIC SMOKER MODEL G2ESU30B**

Manual Code: 9807140087 151222.GH



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

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

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

Wash your hands after handling this product.

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS

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

**WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS
CONTINUED ON PAGE 2**

INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Visítenos en línea en: www.masterbuilt.com
o complete este formulario y envíelo a:
A la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg., Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección: _____ Ciudad: _____

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

Correo electrónico: _____

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

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

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

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.

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 1

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

- Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
- Use only approved grounded electrical outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not let cord hang touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric smoker.
- To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, tray or water bowl.
- Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on rack this may damage electric smoker.
- Do not cover racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.

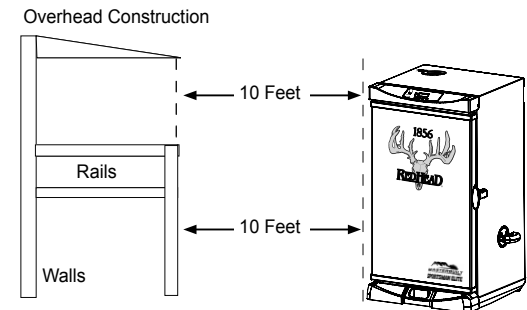
SAVE THESE INSTRUCTIONS

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

REMINDER:

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

! WARNING: ELECTRIC POWER CORD IS A TRIP HAZARD !



LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker... allow sufficient time for cooking. Smoker is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- "Pre-season" smoker prior to first use. See page 11.
- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
- DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking. Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Please see manual for more detail.
- Close air damper on top of unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
- Store smoker in a dry area after use.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- CLEAN AFTER EVERY USE. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

ENJOY!

HOW TO CLEAN SMOKER

For racks, rack supports, 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.

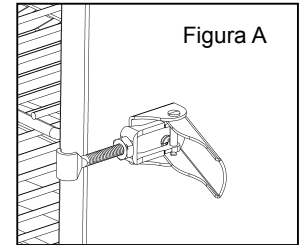
Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.

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

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

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 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.
- 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 (Figura A).



GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

SABOR DE LA MADERA	AVES	PESCA-DO	JAMÓN	RES	CERDO	CORDE-RO
Nogal Sabor picante, ahumado, similar al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mezquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor delicado, de madera ahumada	✓	✓			✓	
Pecana Sabor intenso y robusto	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓	✓			✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓				✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	

INSTRUCCIONES DE PRE-SAZONADO

SAZONE PREVIAMENTE EL AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.

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

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

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

CÓMO USAR EL CARGADOR DE TROZOS DE MADERA

Cómo usar el cargador de trozos de madera:

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

Agregando más madera durante el proceso de ahumado:

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

Precaución:

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



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.



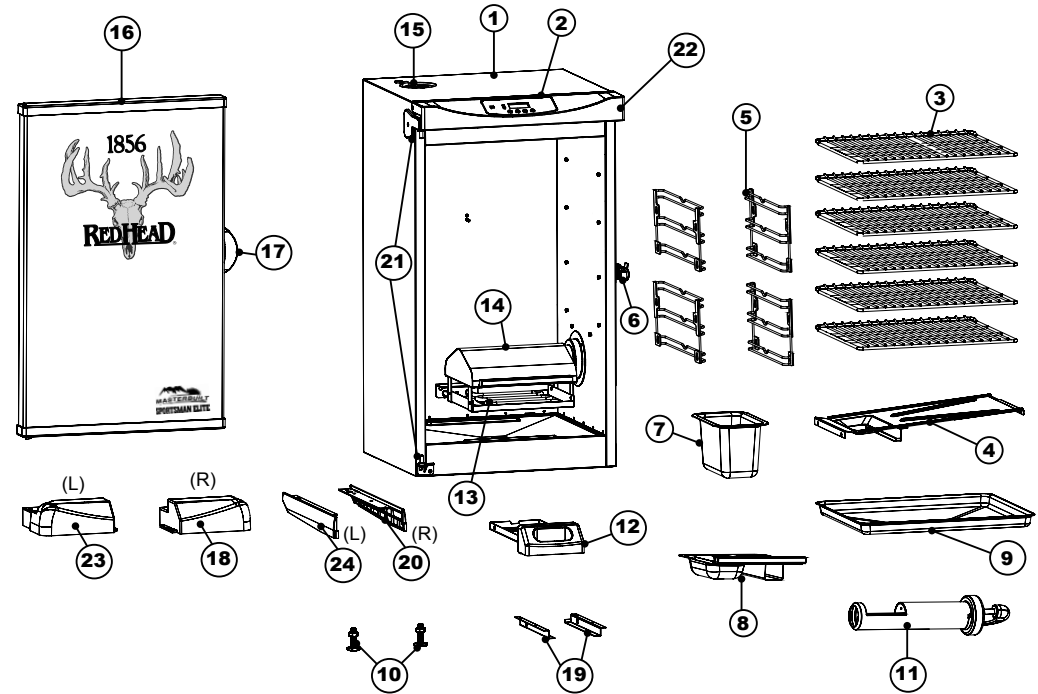
DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts

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

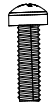


PART NO	QUANTITY	DESCRIPTION	PART NO	QUANTITY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	13	1	Element
2	1	Control Panel	14	1	Wood Chip Housing
3	6	Rack	15	1	Air Damper
4	1	Drip Deflector	16	1	Smoker Door
5	4	Rack Supports	17	1	Door Handle
6	1	Door Latch	18	1	Front Foot (R)
7	1	Water Bowl	19	2	Grease Tray Bracket
8	1	Wood Chip Tray	20	2	Side Panel (R)
9	1	Drip Pan	21	2	Door Hinge
10	2	Adjustable Screw Leg	22	1	Control Panel Housing
11	1	Wood Chip Loader	23	1	Front Foot (L)
12	1	Grease Tray	24	1	Side Panel (L)



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.

HARDWARE LIST



(A)
M6x25
Screw
Qty: 12



(B)
ST4x10
Screw
Qty: 12

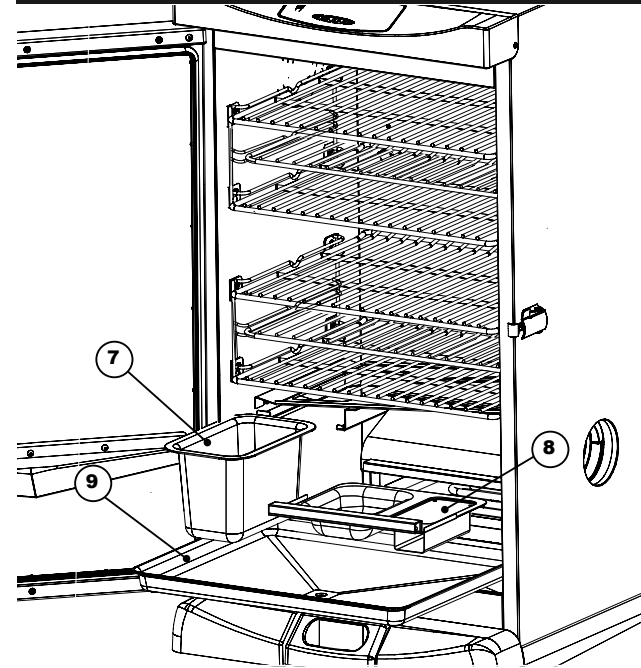
REPLACEMENT PARTS LIST

REPLACEMENT PART	ITEM NO
Body Kit, Black	9907140022
Digital Smoker Control	9007140017
Rack	9007120002
Rack Support	9007140074
Door Latch Kit, Black	9907120004
Wood Chip Tray	9007130026
Drip Pan	9007120009
Drip Deflector	9007120003
Drip Deflector Support Kit	9907120040
Adjustable Screw Leg	910050006
Wood Chip Loader	9007130028
Grease Tray	9007140011
Water Bowl	9007120004
Element Kit, 800 Watt	9907120011
Wood Chip Housing Kit	9907130009
Air Damper Kit	990060221
30" Door Kit	9907140052
Door Handle Kit	9907120012
Right Front Foot Kit	9907120006
Left Front Foot Kit	9907120007
Grease Tray Bracket Kit	9907140019
Right Trim Panel Kit	9907120009
Left Trim Panel Kit	9907120010
Door Hinge Kit	9907120013
Hinge Cover Kit	9907120008
Control Panel Housing Kit	9907120002
Power Circuit Board Kit	9907140014
High Temperature Limiter Kit	9907140015
Troubleshooting Guide	9807140122
Hardware Kit	9907140021
Instruction Manual	9807140087
Wheel Kit	9907120017
Rear Handle Kit	9907120015

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

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

ENSAMBLAJE

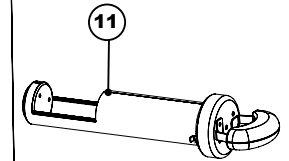


PASO 9

Coloque el tazón de agua (7), la bandeja de trozos de madera (8) y la bandeja de goteo (9) dentro del ahumador como se muestra.

Inserte el cargador de trozos de madera (11) en la parte lateral del ahumador.

El ensamblaje está completo.



CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL Y EL CONTROL REMOTO

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.

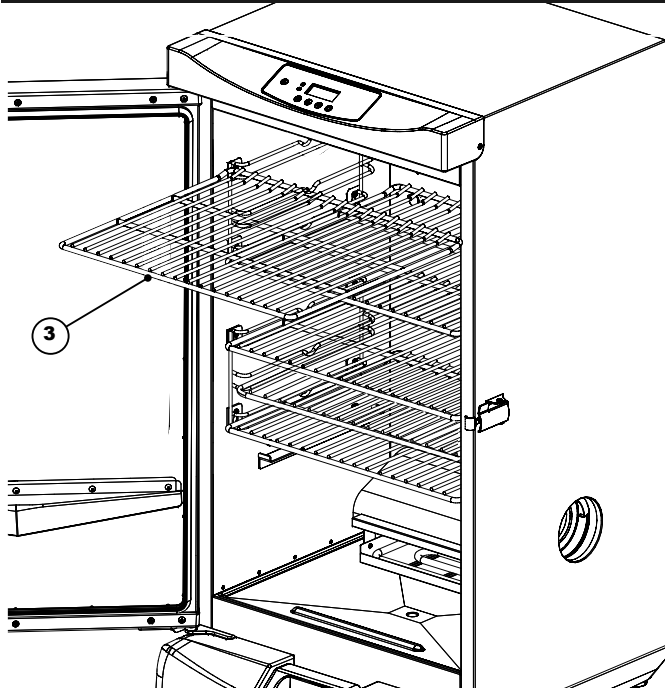
El calor se apagará cuando el tiempo haya expirado.

Para REANUDAR el panel de control:

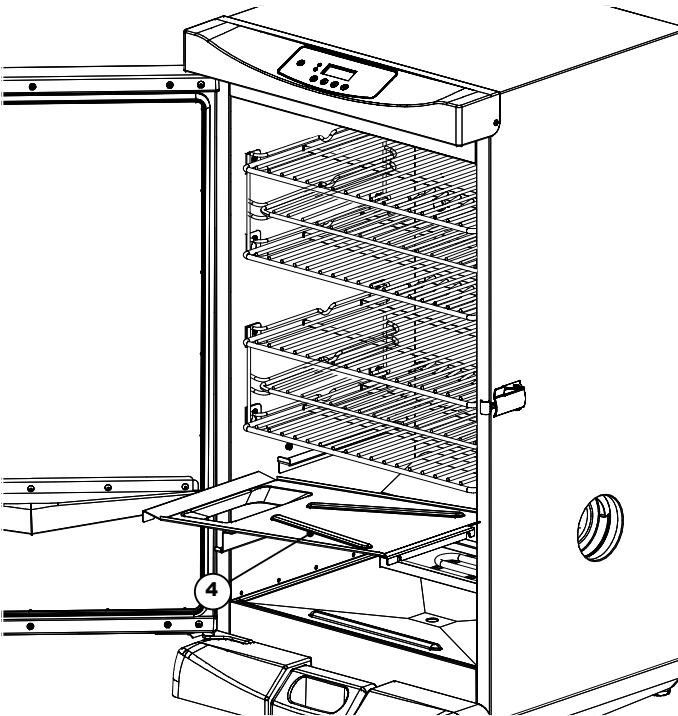
Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desenchufe la unidad del tomacorriente, espere diez segundos, vuelva a enchufar la unidad al tomacorriente y luego encienda el ahumador eléctrico. Esto reanudará el panel de control.



ENSAMBLAJE

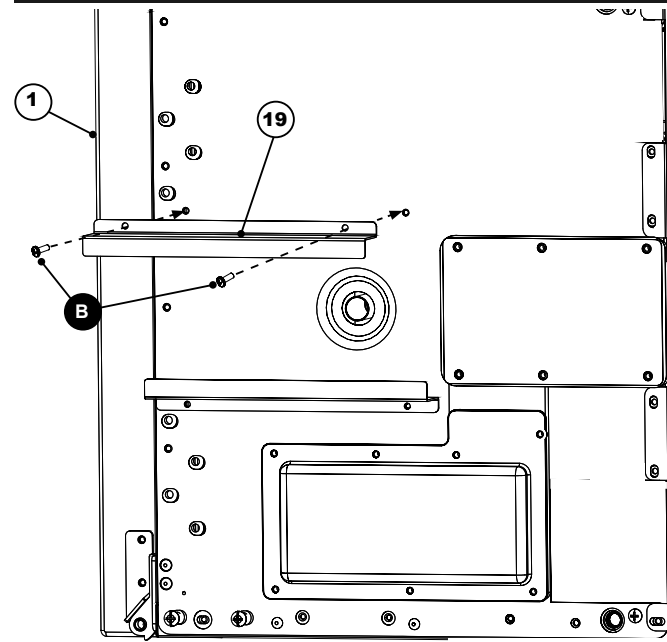


PASO 7
Coloque los bastidores (3)
dentro del ahumador como se
muestra.



PASO 8
Alinee los orificios guía en
el deflector de goteo (4) con
tarugos en la parte interior del
cuerpo del ahumador. Pre-
sione el deflector de goteo
hacia abajo para asegurarlo
en su lugar.

ASSEMBLY

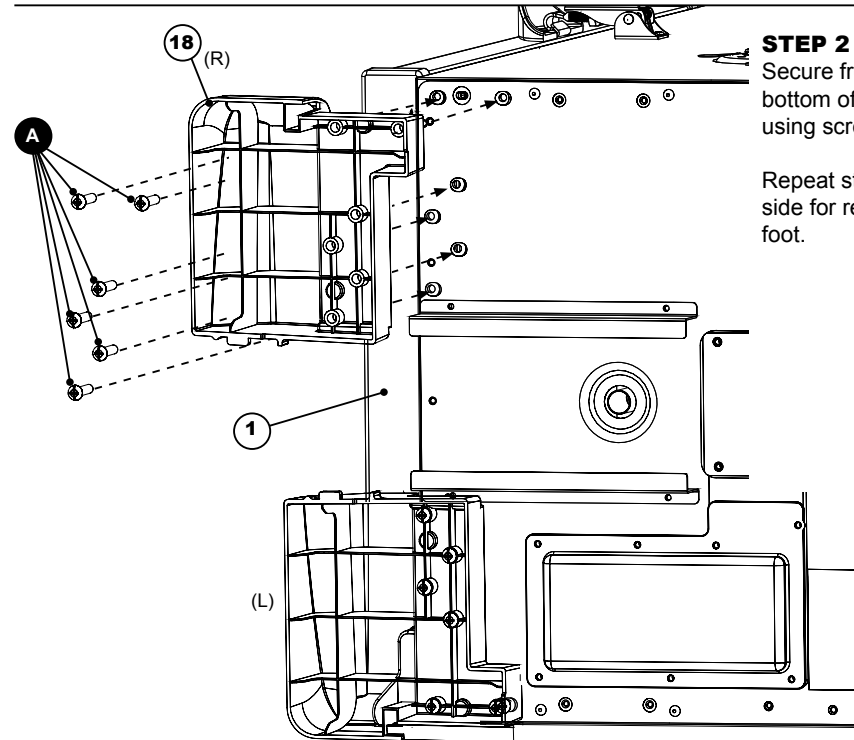


STEP 1
*Remove all components
on inside of smoker before
beginning assembly.*

*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
(19) to bottom of smoker
body (1) using screws (B).

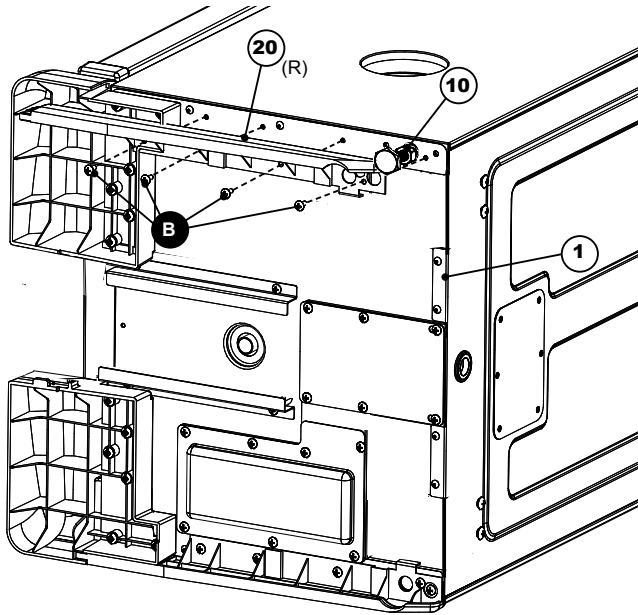
Repeat step for remaining
grease tray bracket.



STEP 2
Secure front foot (18) to
bottom of smoker body (1)
using screws (A).

Repeat step on opposite
side for remaining front
foot.

ASSEMBLY

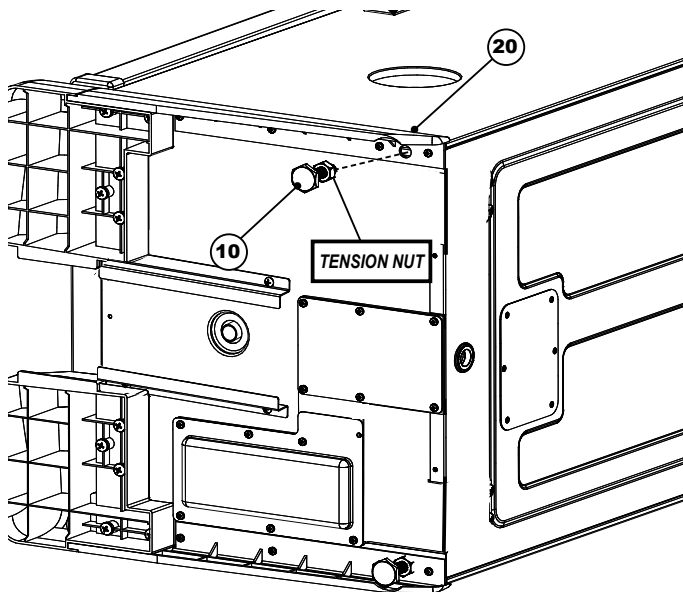


STEP 3

Remove adjustable screw leg (10). Set aside to be used in Step 4.

Attach side panel (20) to smoker body (1) using screws (B) as shown.

Repeat step on opposite side for remaining side panel.



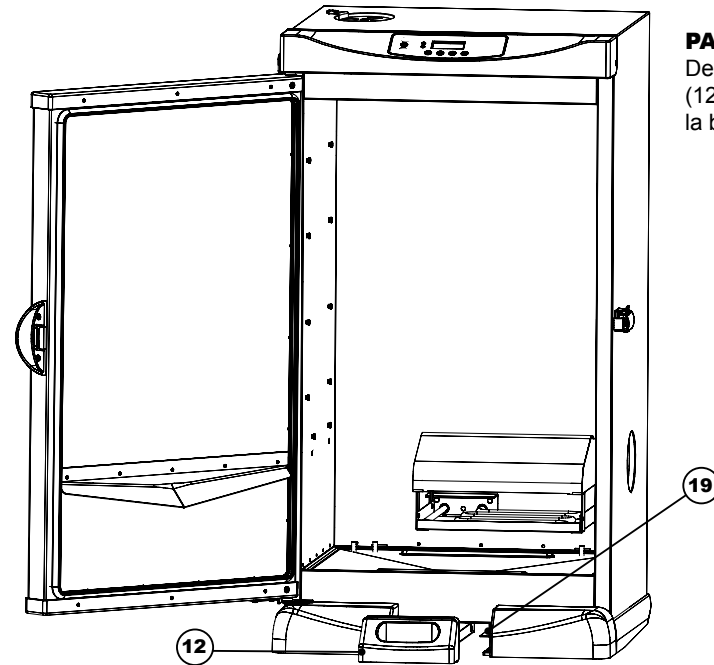
STEP 4

Insert adjustable screw leg (10) through bottom of side panel (20) as shown, and into smoker body.

Repeat step on opposite side for remaining adjustable screw leg.

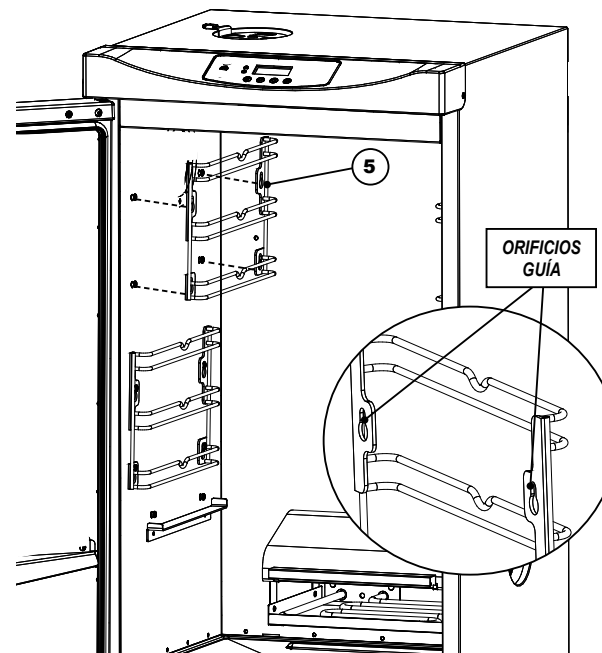
Note: When unit is upright, set adjustable screw leg height by turning clockwise/ counterclockwise, so that smoker is level. Once level, secure leg positions by tightening tension nuts.

ENSAMBLAJE



PASO 5

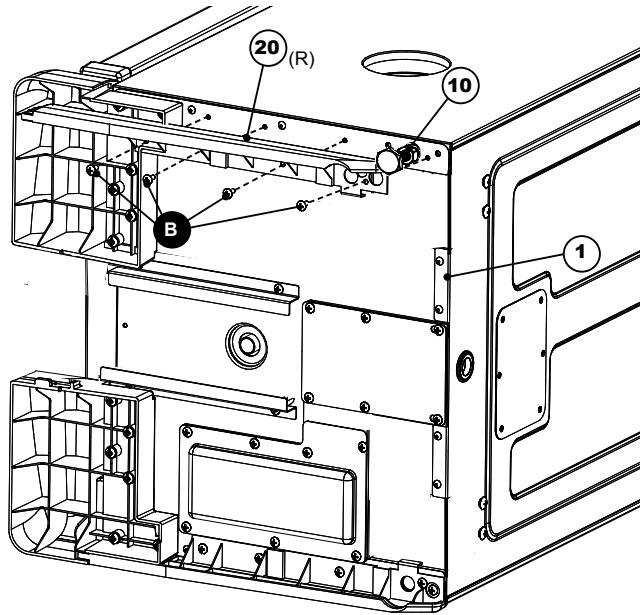
Deslice la bandeja de grasa (12) en las abrazaderas de la bandeja de grasa (19).



PASO 6

Alinear orificios de los soportes de rack (5) con tachuelas en el interior del cuerpo del ahumador como se muestra . Presione soporte de la parrilla hacia abajo para fijar en su lugar.

Repita el paso para estante restante apoya en ambos lados.

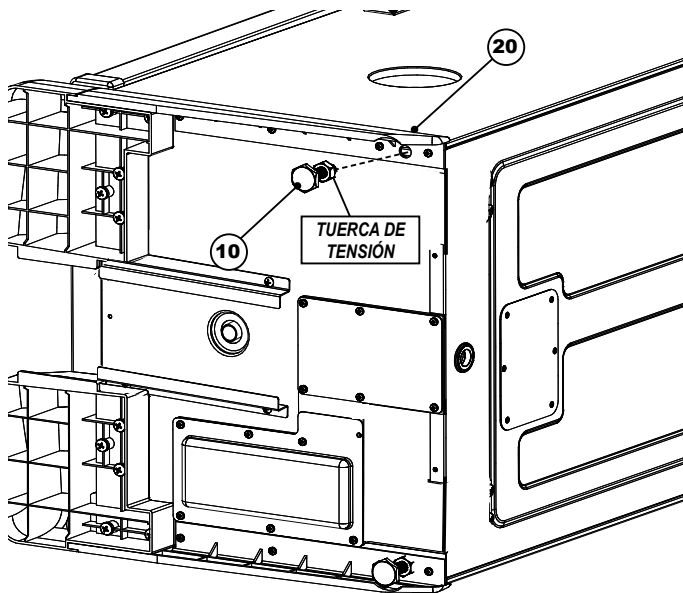


PASO 3

Retire la pata ajustable con tornillos (10). Coloque a un lado para usarse en el Paso 4.

Fije el panel lateral (20) al cuerpo del ahumador (1) usando los tornillos (B) como se muestra.

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

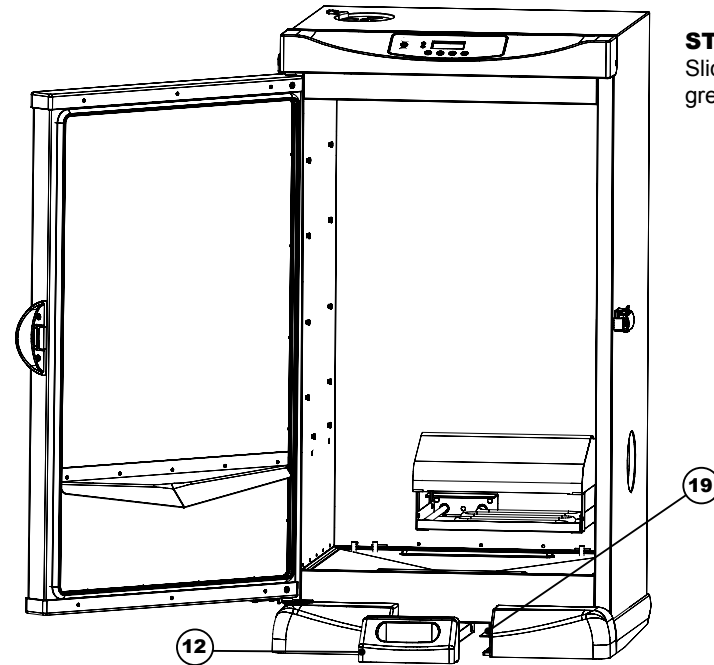


PASO 4

Inserte la pata ajustable con tornillos (10) a través de la parte inferior del panel lateral (20) como se muestra y dentro del cuerpo del ahumador.

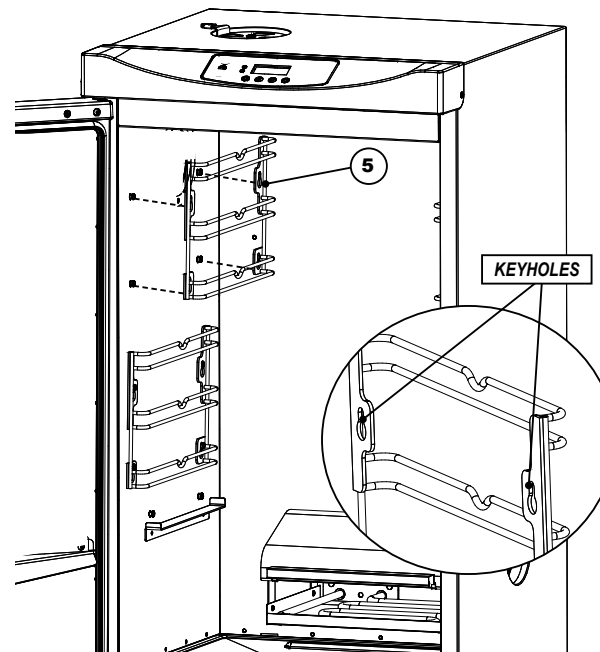
Repita el paso del lado opuesto para la pata ajustable con tornillos restante.

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.



STEP 5

Slide grease tray (12) onto grease tray brackets (19).

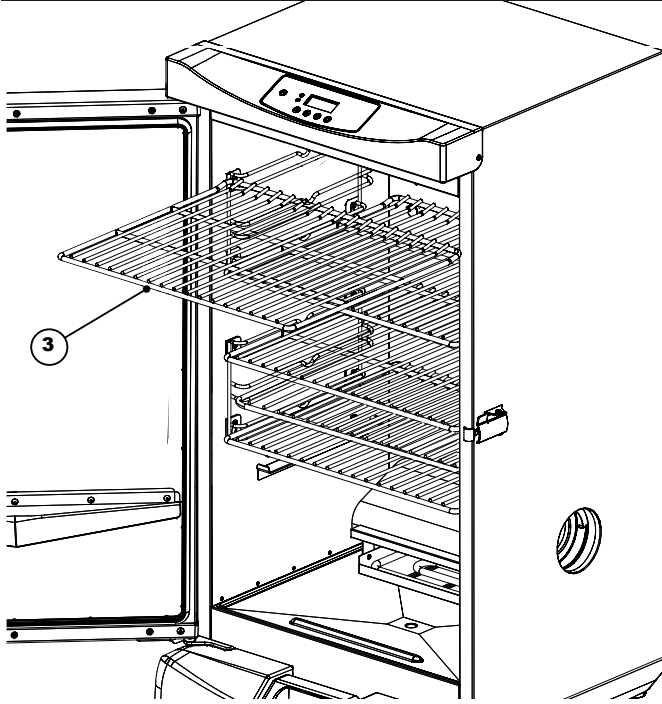


STEP 6

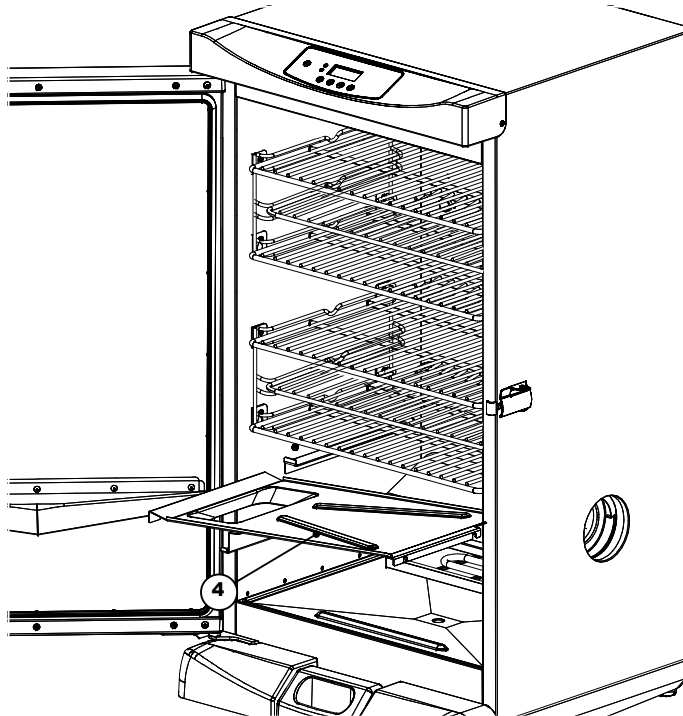
Align keyholes on rack supports (5) with studs on the inside of smoker body as shown. Press rack support down to secure in place.

Repeat step for remaining rack supports on both sides.

ASSEMBLY

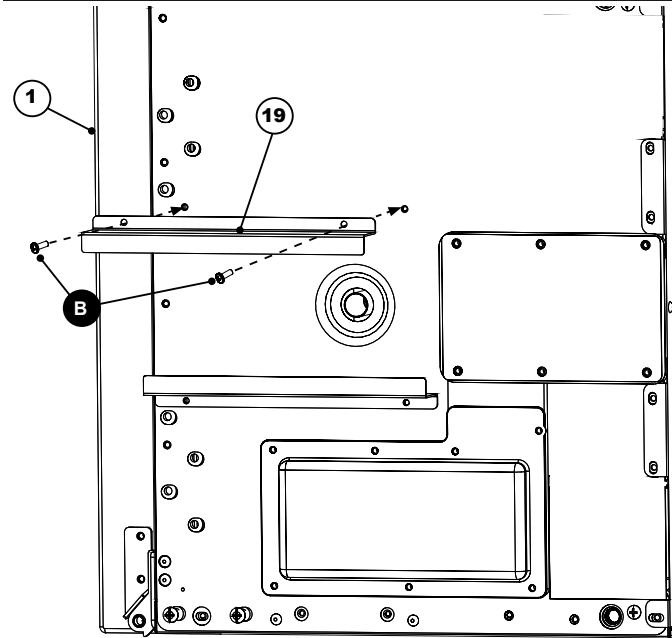


STEP 7
Place racks (3) inside smoker
as shown.



STEP 8
Align keyholes on drip
deflector (4) with studs on the
inside of smoker body. Press
drip deflector down to secure
in place.

ENSAMBLAJE

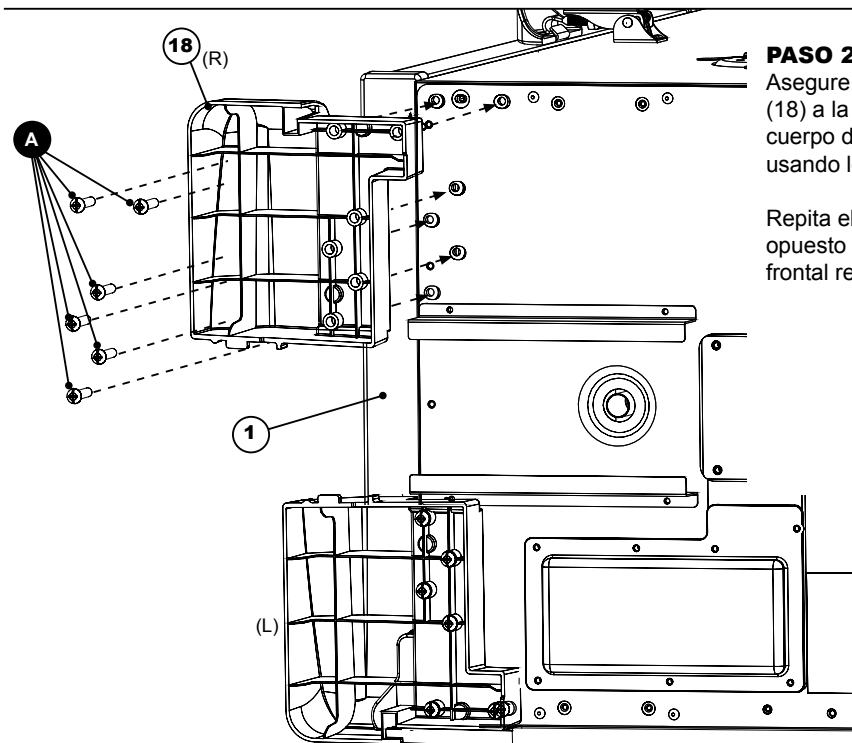


PASO 1
Retire todos los
componentes de la parte
interior del ahumador
antes de empezar el
ensamblaje.

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 (19) a la
parte inferior del cuerpo del
ahumador (1) usando los
tornillos (B).

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



PASO 2
Asegure la pata frontal
(18) a la parte inferior del
cuerpo del ahumador (1)
usando los tornillos (A).

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



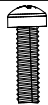
NO DEVUELVA AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA para solicitar asistencia en el montaje de la unidad, o para reclamar partes faltantes o dañadas.

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.

LISTA DE ACCESORIOS



(A)
Tornillo
M6x25
Cant: 12



(B)
Tornillo
ST4x10
Cant: 12

LISTA DE REPUESTOS

REPUESTO	NO DE ÍTEM
Kit del cuerpo, negro	9907140022
Control digital del ahumador	9007140017
estante	9007120002
Soporte de estante	9007140074
Kit de seguro de la puerta, negro	9907120004
Bandeja de trozos de madera	9007130026
Bandeja de goteo	9007120009
Bandeja deflectora de goteo	9007120003
Kit del soporte del deflector de goteo	9907120040
Pata ajustable con tornillos	910050006
Cargador de trozos de madera	9007130028
Bandeja de grasa	9007140011
Tazón de agua	9007120004
Kit del elemento, 800 watts	9907120011
Kit de tapa de los trozos de madera	9907130009
Kit del regulador de aire	990060221
Kit de la puerta de 30"	9907140052
Kit del asa de la puerta	9907120012
Kit de la pata frontal derecha	9907120006
Kit de la pata frontal izquierda	9907120007
Kit de la abrazadera de la bandeja de grasa	9907140019
Kit del panel de ribete derecho	9907120009
Kit del panel de ribete izquierdo	9907120010
Kit de la bisagra de la puerta	9907120013
Kit de la cubierta de la bisagra	9907120008
Kit de la carcasa del panel de control	9907120002
Kit de caja de mando eléctrica (CME)	9907140014
Kit del Apagadp de seguridad del límite de alta temperatura (LAT)	9907140015
Guía de detección y solución de problemas	9807140122
Kit de accesorios	9907140021
Manual de instrucciones	9807140087
Juego de Ruedas	9907120017
Kit de mango trasero	9907120015

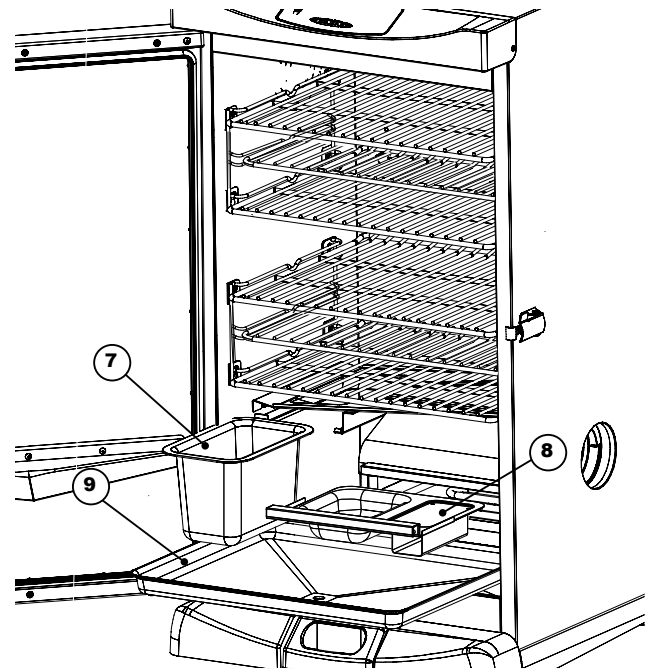
• ANTES DE ENSAMBLAR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.

• ENSAMBLE LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.

• HERRAMIENTAS NECESARIAS: DESTORNILLADOR EN CRUZ

****Algunos pasos de ensamblaje pueden ya estar completados debido al preensamblaje en fábrica.****

ASSEMBLY

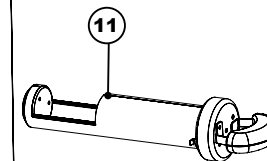


STEP 9

Place water bowl (7), wood chip tray (8), and drip pan (9) inside smoker as shown.

Insert wood chip loader (11) into side of smoker.

Assembly is complete.



HOW TO USE 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.

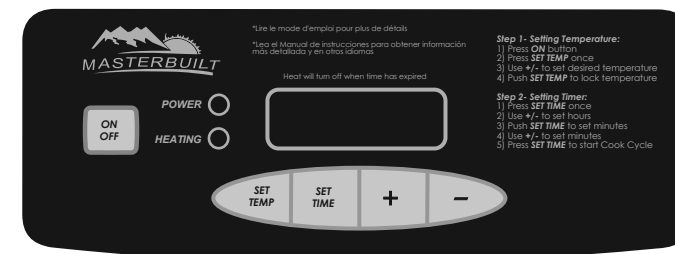
To set timer:

- 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 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.



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 1/2 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.



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.



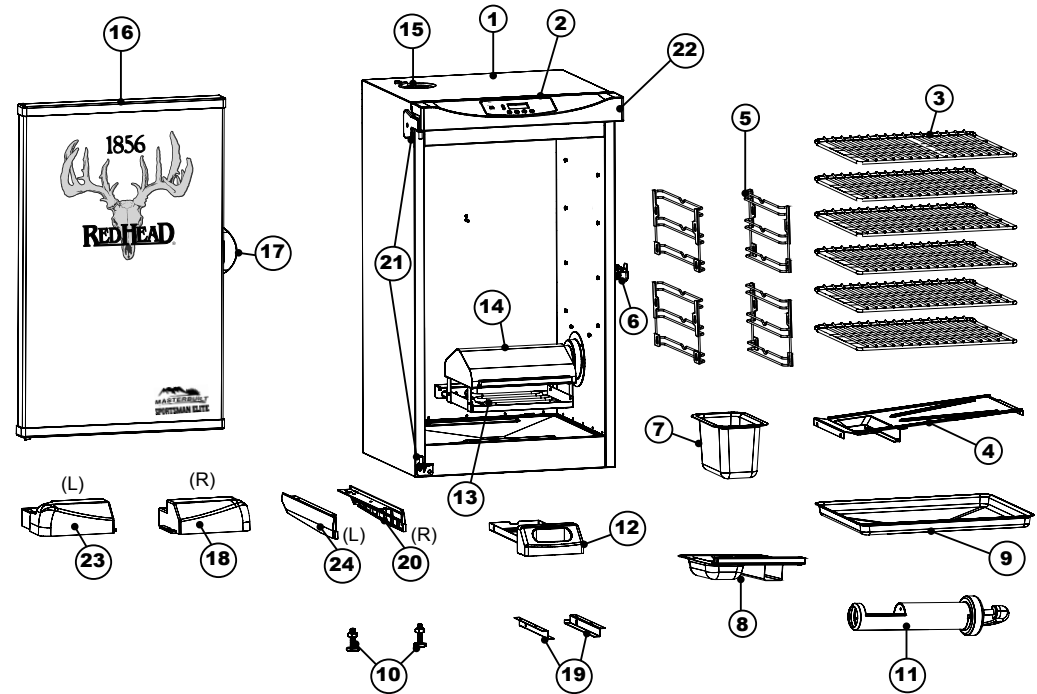
NO DEVUELVA AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA para solicitar asistencia en el montaje de la unidad, o para reclamar partes faltantes o dañadas.

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.

LISTA DE PARTES



NO. DE PARTE	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	NO. DE PARTE	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	13	1	Resistencia
2	1	Panel de control	14	1	Carcasa para trozos de madera
3	6	Estante	15	1	Regulador de aire
4	1	Deflector de goteo	16	1	Puerta del ahumador
5	4	Soporte de estante	17	1	Asa de la puerta
6	1	Seguro de la puerta	18	1	Patas delanteras (R)
7	1	Tazón de agua	19	2	Abrazadera de la bandeja de grasa
8	1	Bandeja de trozos de madera	20	1	Panel lateral (R)
9	1	Bandeja de goteo	21	2	Bisagra de la puerta
10	2	Pata ajustable con tornillos	22	1	Carcasa del panel de control
11	1	Cargador de trozos de madera	23	1	Patas delanteras (L)
12	1	Bandeja de grasa	24	1	Panel lateral (L)

¡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 11.
- Precaliente el ahumador por 30 a 45 minutos en la máxima temperatura antes de cargar los alimentos.
- NO cubra las rejillas con papel de aluminio, ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
- No sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de alimento pueden capturar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos en la rejilla y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación del calor. Si utiliza bandejas de cocción, coloque las bandejas en la parte central de la rejilla para asegurar una cocción uniforme. Consulte el manual para mayores detalles.
- Cierre el regulador de aire de la unidad para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para liberar la humedad.
- Almacene el ahumador en un área seca después de su uso.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
- LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará la formación de moho y hongos.

¡DISFRUTE!

CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para soportes de la parrilla, bastidores, un tazón de agua y bandeja de goteo utilizar un detergente suave. Enjuague y seque a fondo.

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

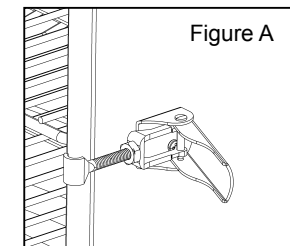
Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.

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

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

IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- Do NOT move unit across uneven surfaces.
- 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.
- This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door, door latch can be adjusted to further tighten door seal against body.
- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch. (see Figure A)
- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.
- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required. To insure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.



WOOD SMOKING GUIDE FOR MEATS

WOOD FLAVOR	POULTRY	FISH	HAM	BEEF	PORK	LAMB
Hickory Pungent, smoky, bacon-like flavor	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Sweet and delicate flavor	✓			✓		✓
Alder Delicate, wood smoke flavor	✓	✓			✓	
Pecan Bold and hearty flavor	✓	✓			✓	
Maple Sweet, subtle flavor	✓				✓	
Apple Sweet, delicate flavor	✓	✓			✓	
Cherry Sweet, delicate flavor	✓				✓	

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.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES QUE VIENEN DE LA PAGINA 1

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

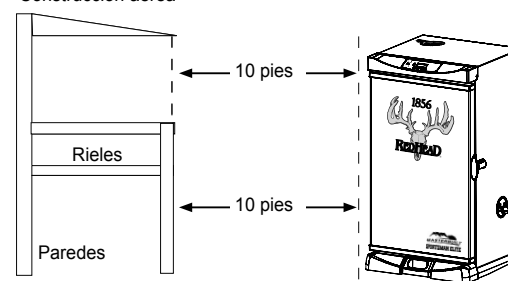
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

RECOMENDACIONES SOBRE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

RECORDATORIO:

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

Construcción aérea



ADVERTENCIA: HAY PELIGRO DE TROPIEZO CON EL CABLE ELÉCTRICO

ADVERTENCIA

Propuesta 65 de California
 1. Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.
 2. Este producto contiene químicos, entre los cuales se incluye plomo y compuestos de plomo, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
Lávese las manos después de manipular este producto.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- La unidad es **SOLAMENTE DE USO EN EXTERIORES**.
- **Nunca** la use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas de camping.
- **Nunca** la use dentro de vehículos recreacionales o en botes.
- **Nunca** opere la unidad bajo construcciones aéreas como por ejemplo, cubiertas de techos, estacionamientos cerrados, toldos o colgantes.
- **Nunca** use la unidad como estufa. (LEA EL PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO EN LA PAGINA 1).
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) desde construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un espacio mínimo de 10 pies (3m) de todo material combustible como por ejemplo, madera, plantas secas, césped, cepillos, papel o lienzos.
- Mantenga la unidad libre de materiales combustibles como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la unidad en una superficie nivelada, estable y no combustible, como por ejemplo, tierra, concreto, ladrillo o roca.
- La unidad **DEBE** estar sobre el suelo. No coloque la unidad sobre mesas o mostradores. **NO** mueva la unidad a lo largo de superficies desniveladas.
- Evite usar la unidad en superficies de madera o inflamables.
- No deje la unidad desatendida.
- **Nunca** use la unidad para otra cosa que no sea su uso intencionado. Esta unidad **NO** es para uso comercial.
- Mantenga un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.
- Antes de cada uso verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén ajustados y seguros.
- El uso de alcohol, fármacos recetados o sin receta pueden restringir la capacidad del usuario de ensamblar correctamente la unidad u operarla con seguridad.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados de la unidad en todo momento. **NO** permita que los niños usen la unidad. Se requiere una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área cuando se está usando la unidad.
- **NO** permita que nadie lleve a cabo actividades cerca a la unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite chocar o golpear la unidad.
- **Nunca** mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de 115°F (45°C)) antes de moverla o almacenarla.
- La unidad está **CALIENTE** cuando está en uso y seguirá **CALIENTE** por un periodo de tiempo después y durante el proceso de enfriamiento. Tenga **CUIDADO**. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies **CALIENTES**.
- No use perlas de madera.
- **Nunca** use utensilios de vidrio, plástico o cerámica. **Nunca** coloque utensilios vacíos en la unidad mientras está en uso.
- **NO** se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., los cuales podrían causar lesiones.
- La bandeja para la madera está **CALIENTE** cuando la unidad está en uso. Tenga cuidado cuando agregue madera.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras. Use guantes de protección o herramientas de cocina largas y resistentes.
- Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- No levante la unidad por el asa posterior.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.
- No guarde la unidad con cenizas **CALIENTES** dentro de la misma. Guárdela solamente cuando todas las superficies estén frías.

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES SIGUEN EN LA PAGINA 2

LIMITED WARRANTY INFORMATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

Name: _____ Address: _____ City: _____

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

E-mail Address: _____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

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

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

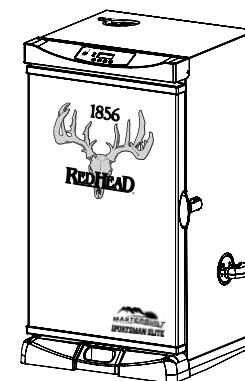


Masterbuilt Manufacturing, Inc.
 1 Masterbuilt Ct.
 Columbus, GA 31907
 Customer Service 1-800-489-1581
 www.masterbuilt.com







**ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE
 DE USO EN EXTERIORES**
**MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO
 INFORMACIÓN DE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD
 AHUMADOR ELÉCTRICO DE 30" MODELO G2ESU30B**

Código de manual: 9807140087



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

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

www.masterbuilt.com

BE A PART OF OUR "DADGUM GOOD" COMMUNITY ONLINE





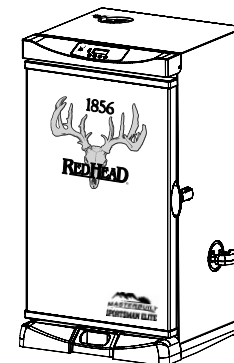
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
 1 Masterbuilt Ct.
 Columbus, GA 31907
 Service à la clientèle 1-800-489-1581
 www.masterbuilt.com







CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR

MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
 AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ
 FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE DE 30 PO MODÈLE G2ESU30B

Code de manuel : 9907140087



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

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

www.masterbuilt.com

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ EN LIGNE « DADGUM GOOD! »



AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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

Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE À LA PAGE 2

GARANTIE LIMITÉE

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

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

Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille pouvant apparaître sur l'appareil.

Masterbuilt requiert une preuve d'achat raisonnable afin de bénéficier de la garantie et vous recommande de conserver votre reçu. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

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

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

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

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

La responsabilité de Masterbuilt se limitera au prix d'achat de l'appareil payé par le consommateur/l'acheteur initial, sans que ce montant puisse être dépassé. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects.

Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

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

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

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

Nom : _____ Adresse : _____ Ville : _____

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

Adresse de courriel : _____

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

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

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

**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 (1/2 po). Piquer le jambon. Combiner le sirop, le gingembre, la muscade et le piment de Jamaïque dans un petit saladier. Mettre le jambon dans un grand plat et arroser avec le mélange sirupeux. Laisser le jambon reposer ainsi pendant 1 heure ou 2 heures en l'arrosant fréquemment jusqu'à ce qu'il soit à la température ambiante.

Lorsque le jambon est prêt pour le fumage, le retirer du grand plat et le piquer de clous de girofle. Mettre le jambon dans le fumoir à 107°C (225°F). Cuire entre 2 et 3 heures. Arroser avec le mélange sirupeux au moins deux fois lors de la cuisson. Avant la dernière heure de fumage, garnir le jambon avec les tranches d'ananas et les cerises, et arroser. La température interne du jambon doit se situer entre 54 et 60°C (130°F et 140°F) pour un fumage complet.



**Porc ou petites côtes
levées de dos**

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

1/2 c. à t. de sel

1/4 tasse de sucre brun

2 1/2 c. s. d'assaisonnement au chili

1 1/2 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 onces de 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.

**AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS
RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX**

**AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS
RELATIVES À LA SÉCURITÉ
SUITE DE LA PAGE 1**

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

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

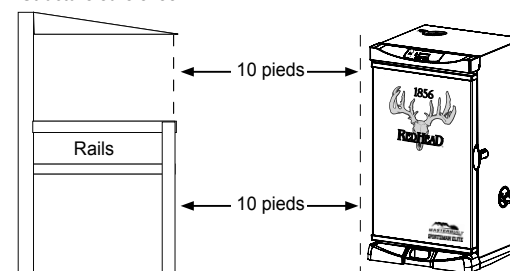
CONSERVER CES CONSIGNES

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

RAPPEL :

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

Structure surélevée



AVERTISSEMENT :
LE CORDON ÉLECTRIQUE PRÉSENTE UN RISQUE DE CHUTE

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 11.
- 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. Ne jamais placer de verre, de plastique ni de céramique dans l'appareil. 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.
- 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!

COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Pour les supports de grilles, porte, bol d'eau et lèchefrite utiliser un détergent à vaisselle doux. Rincez et séchez soigneusement.

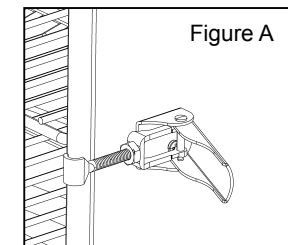
Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois et le chargeur à copeaux de bois afin de retirer toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière. Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.

Nettoyez l'intérieur, le verre de la porte 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.

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

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.
- 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.
- 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.
- 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 (Figure A).



GUIDE DE FUMAGE DES VIANDES

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

INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE

A PRÊTEZ LE FUMOIR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.
De la fumée peut apparaître pendant cette période, c'est normal.

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

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

COMMENT UTILISER LE CHARGEUR À COPEAUX DE BOIS

Comment utiliser le chargeur à copeaux de bois :

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

Processus d'ajout de bois pendant le fumage :

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

Attention :

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



ATTENTION



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



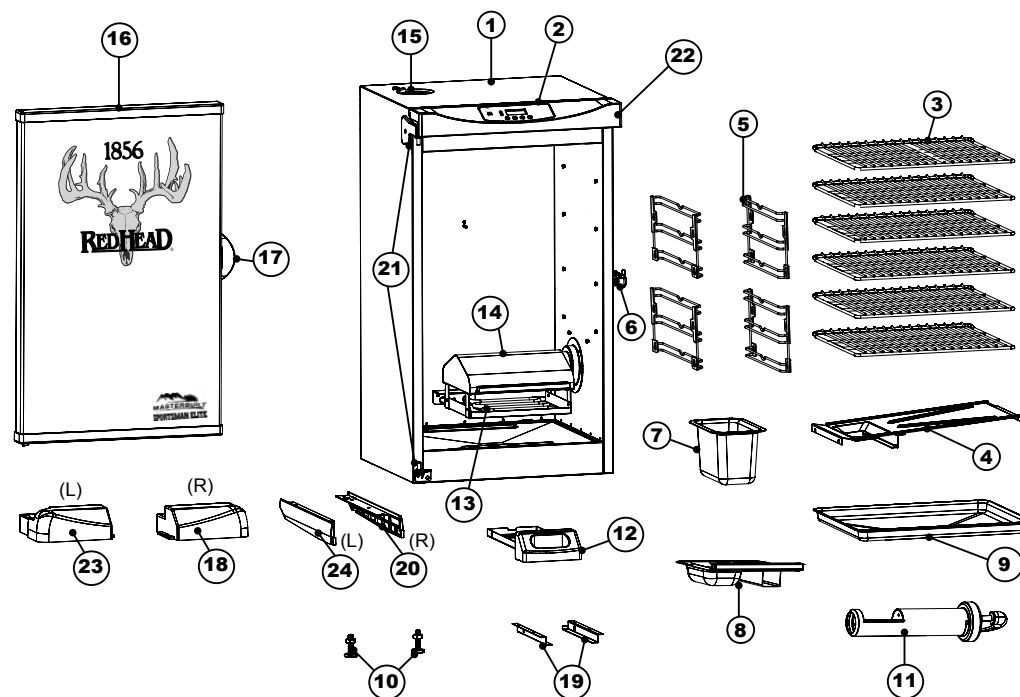
NE PAS RENVoyer AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées

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



N° de PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION	N° de PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Bâti du fumoir	13	1	Élément
2	1	Panneau de commande	14	1	Boîtier pour copeaux de bois
3	6	Étagère	15	1	Clapet à air
4	1	Défecteur de gouttes	16	1	Porte du fumoir
5	4	Support des grilles	17	1	Poignée de porte
6	1	Loquet de porte	18	1	Pieds avant (R)
7	1	Cuvette d'eau	19	2	Support du bac à graisse
8	1	Bac à copeaux de bois	20	2	Panneau latéral (R)
9	1	Plateau ramasse-gouttes	21	2	Charnière de porte
10	2	Pied réglable avec vis	22	1	Boîtier du panneau de commande
11	1	Chargeur à copeaux de bois	23	1	Pieds avant (L)
12	1	Bac à graisse	24	1	Panneau latéral (L)



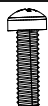
NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées

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 DE QUINCAILLERIE



(A)

Vis

M6 x 25

Qté : 12



(B)

Vis

ST4 x 10

Qté : 12

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

PIÈCE DE RECHANGE	N° D'ARTICLE
Trousse de bâti, noire	9907140022
Commande numérique du fumoir	9007140017
Étagère	9007120002
Support des grilles	9007140074
Trousse de loquet de porte, noir	9907120004
Bac à copeaux de bois	9007130026
Plateau ramasse-gouttes	9007120009
Défecteur de gouttes	9007120003
Trousse de support du déflecteur de gouttes	9907120040
Pied réglable avec vis	910050006
Chargeur à copeaux de bois	9007130028
Bac à graisse	9007140011
Cuvette d'eau	9007120004
Trousse d'élément, 800 watts	9907120011
Trousse de couvercle du bac à copeaux de bois	9907130009
Trousse de clapet à air	990060221
Trousse de porte de 30 po	9907140052
Trousse de poignée de porte	9907120012
Trousse de pied avant droit	9907120006
Trousse de pied avant gauche	9907120007
Trousse de support du bac à graisse	9907140019
Trousse de garniture du panneau de droite	9907120009
Trousse de garniture du panneau de gauche	9907120010
Trousse de charnière de porte	9907120013
Trousse de couvre-charnière	9907120008
Trousse de boîtier du panneau de commande	9907120002
Trousse de contrôle de puissance (CCP)	9907140014
High Temperature Limiter Kit	9907140015
Guide de dépannage	9807140122
Trousse de quincaillerie	9907140021
Mode d'emploi	9807140087
Ensemble de roues	9907120017
Kit de poignée arrière	9907120015

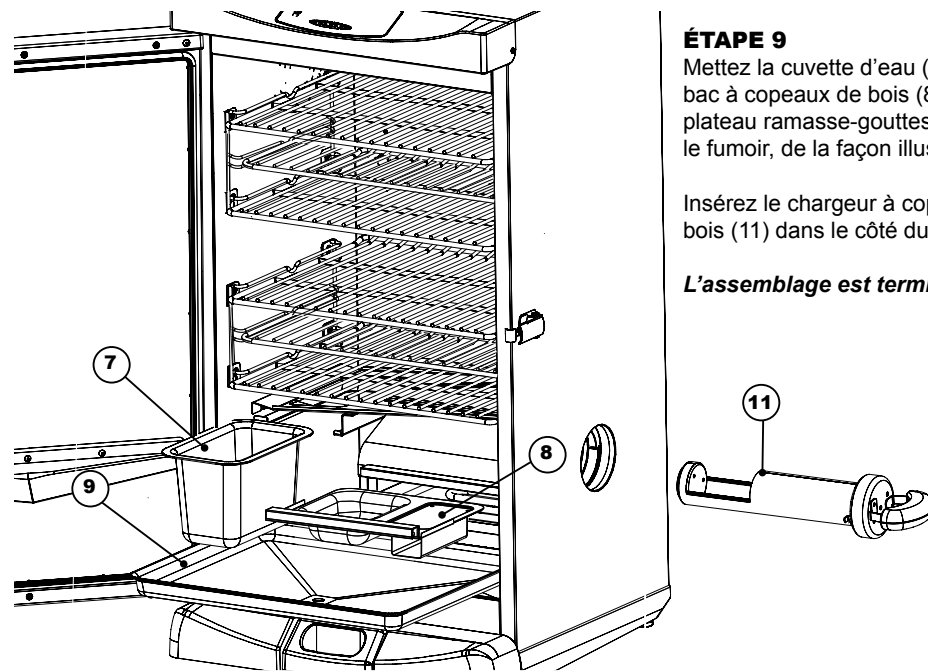
• AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.

• ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET PROPRE.

• OUTIL NÉCESSAIRE : TOURNEVIS CRUCIFORME

****Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.****

ASSEMBLAGE



ÉTAPE 9

Mettez la cuvette d'eau (7), le bac à copeaux de bois (8) et le plateau ramasse-gouttes (9) dans le fumoir, de la façon illustrée.

Insérez le chargeur à copeaux de bois (11) dans le côté du fumoir

L'assemblage est terminé.

COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE COMMANDE ET LA TÉLÉCOMMANDE

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.

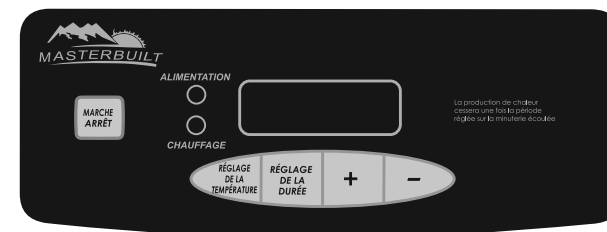
Pour régler la minuterie :

- 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.

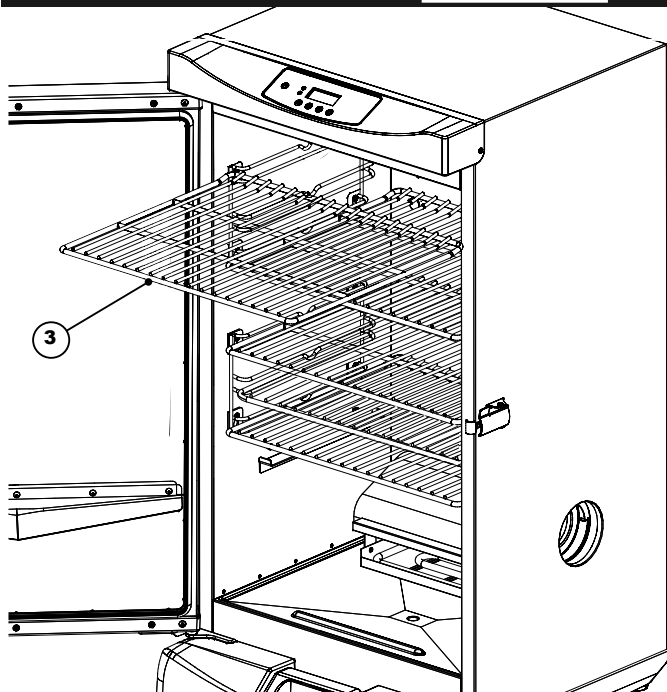
La chaleur s'éteindra lorsque la durée est écoulée.

Pour 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.

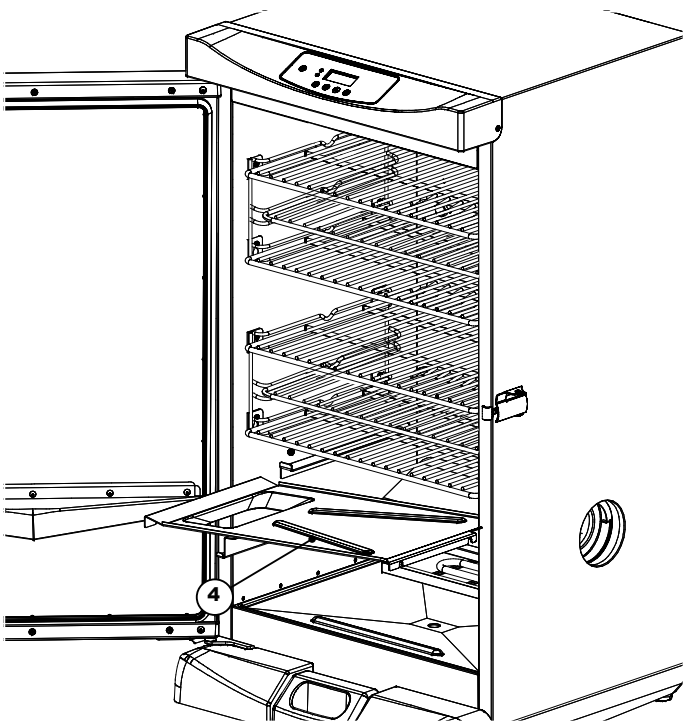


ASSEMBLAGE



ÉTAPE 7

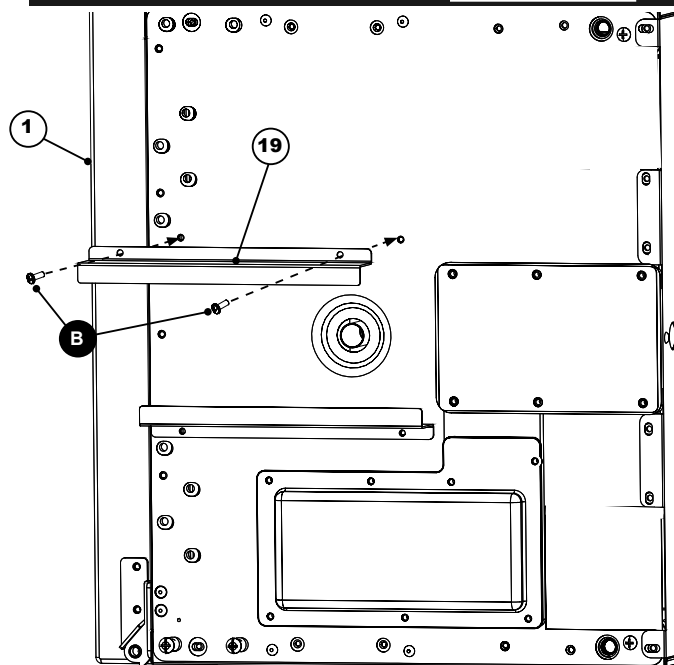
Placez les grilles (3) fumeur intérieur comme indiqué.



ÉTAPE 8

Alignez les ouvertures en forme de trous de serrure sur le déflecteur à gouttes (4) avec les goujons qui se trouvent à l'intérieur du bâti du fumoir, de la façon illustrée. Enfoncez le déflecteur à gouttes pour le fixer en place.

ASSEMBLAGE



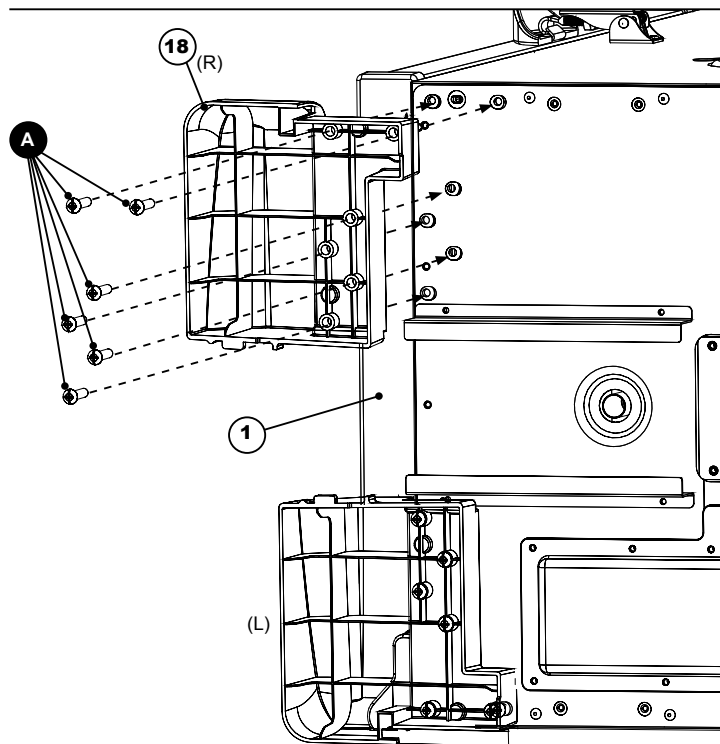
ÉTAPE 1

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 (19) au fond du bâti du fumoir (1) au moyen des vis (B).

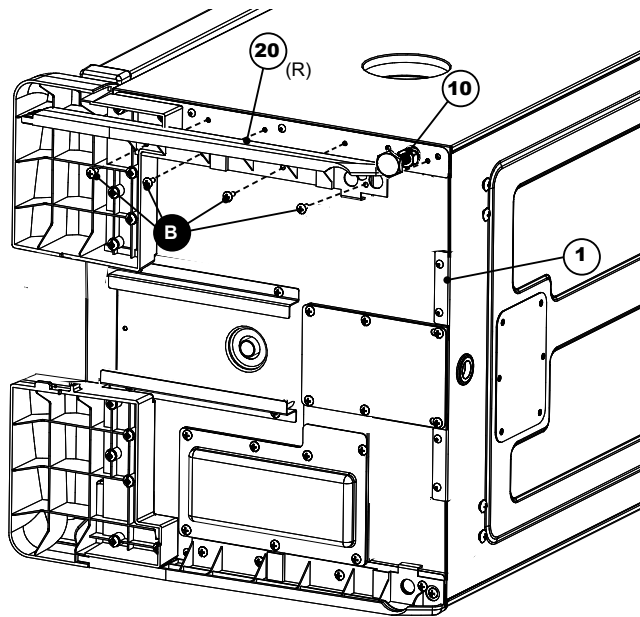
Recommencez l'étape pour l'autre support du bac à graisse.



ÉTAPE 2

Fixez le pied avant (18) au fond du bâti du fumoir (1) au moyen des vis (A).

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

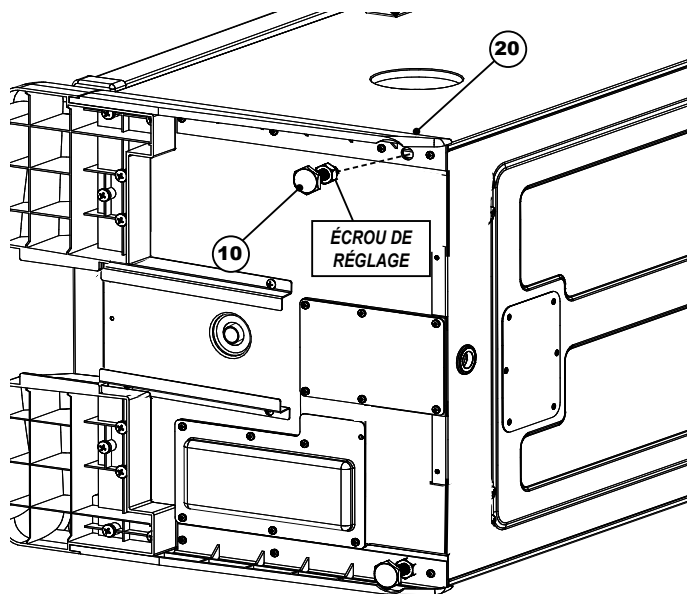


ÉTAPE 3

Enlevez le pied à vis réglable (10). Mettez-le de côté en attendant l'étape 4.

Fixez le panneau latéral (20) au bâti du fumoir (1) au moyen des vis (B) de la façon illustrée.

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

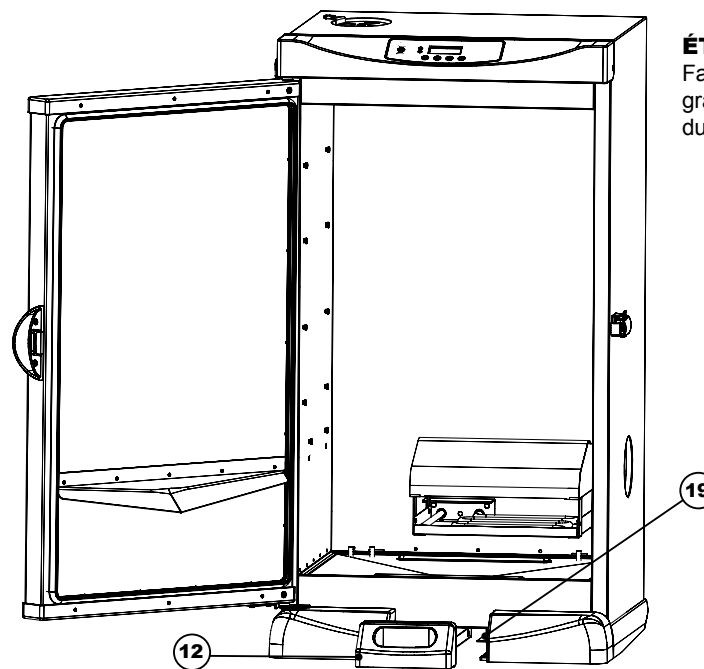


ÉTAPE 4

Insérez le pied à vis réglable (10) au travers du bas du panneau latéral (20) de la façon illustrée, puis dans le bâti du fumoir.

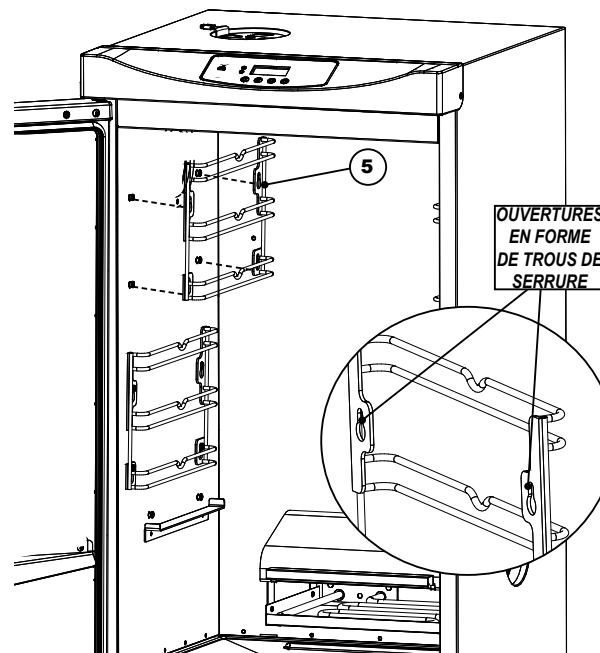
Recommencez ces étapes sur le côté opposé, pour l'autre pied à vis réglable.

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 5

Faites glisser le bac à graisse (12) sur les supports (19).



ÉTAPE 6

Alignez les trous de serrure sur des supports de crémaillère (5) avec des clous à l'intérieur du corps de fumoir comme indiqué. Appuyez sur support de grille pour la fixer en place.

Répétez l'étape pour crémaillère reste appuyé sur les deux côtés.