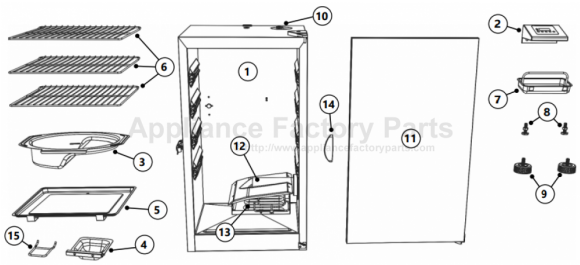
This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

Smoke Hollow SH19079518 Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for Smoke Hollow SH19079518



Find Your Smoke Hollow Grill Parts - Select From 115 Models

-------- Manual continues below --------

KE
OW®

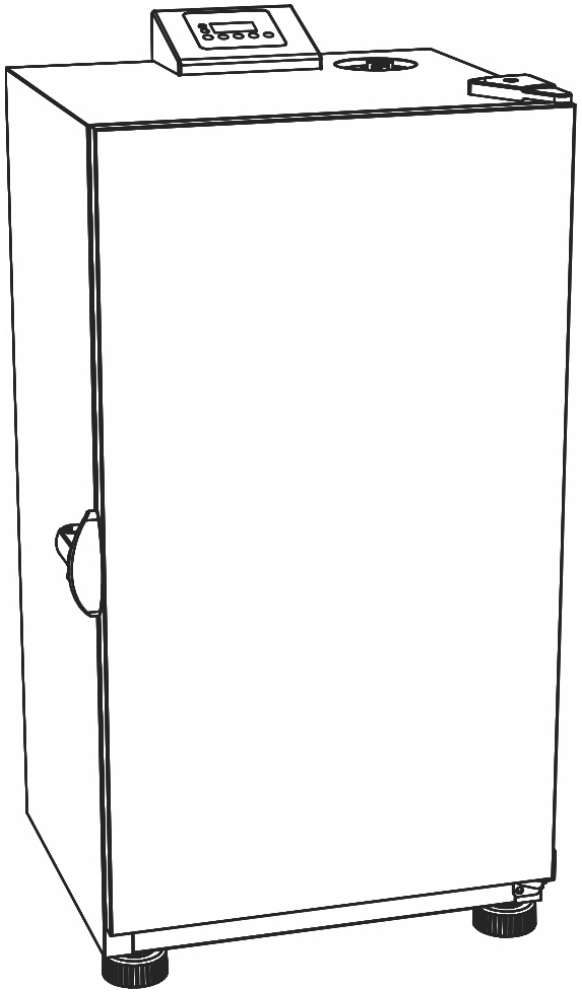
rvicio de atención al cliente

ACT-SUPPORT

5-5180
n-4:30pm CT
bus, GA 31907

AUTHENTIC

SMOKE HOLLOW®



ES 230B

DIGITAL ELECTRIC SMOKER
FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE
AHUMADOR ELÉCTRICO DIGITAL

Manual applies to the following model number(s)
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

SH19079518

Your model number | Votre numéro de modèle | Su número de modelo

Mfg. Date - Serial Number | Date de fabrication - Numéro de série | Fecha Fabricado - Número de serie

These numbers are located on the rating label of the unit.
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'unité .
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.

IMPORTANT | IMPORTANTE

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.

Veuillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.

Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.

Manual Code: 9807180092 180425-GSB

oper assembly and safe use of the

and using the appliance.

fire, explosion or burn hazard
onal injury, or death.

HAZARD

lor and can cause death.
or any enclosed areas.

tain chemicals known to the State of
harm.
to cause cancer, birth defects or other

NT SAFEGUARDS

CTIONS

gs or tents.

f coverings, carports, awnings, or overhangs.
ARD).
uction, walls, rails or other structures.
s such as wood, dry plants, grass, brush,

s gasoline and other flammable vapors and

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Keep children and pets away from smoker at all times. Do NOT allow children to use smoker. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where smoker is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around smoker during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting smoker.
- Never move smoker when in use. Allow smoker to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The smoker 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. Use handles or knobs.
- Do not use wood pellets.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in smoker. Never place empty cookware in smoker while in use.
- Accessory attachments not supplied by Smoke Hollow® are NOT recommended and may cause injury.
- Wood chip tray is HOT when smoker is in use. Use caution when adding wood chips.
- Be careful when removing food from smoker. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store smoker with HOT ashes inside smoker. Store only when all surfaces are cold.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) 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 Smoke Hollow® Customer Service for assistance at 1-866-475-5180.
- 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 on or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

NT

utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
is avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

rrait entraîner un incendie, une
auser des dommages matériels,
rt.

E DE CARBONE

e, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
cules, de tentes, de garages ou d'espaces

lation.

NT

appareil contiennent des produits
des cancers, des anomalies congénitales et

le Californie comme provoquant des
production.

ARDE IMPORTANTES

TRUCTIONS

E À L'EXTÉRIEUR.
rage, un édifice ou une tente.
bateaux.
omme une couverture, un abri d'auto, une

RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU

structure surélevée, un mur, une rampe ou

matériau combustible comme le bois, les

omme l'essence ou tout autre liquide ou gaz

Garantía limitada por 1 año de Smoke Hollow®

Smoke Hollow® 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 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Smoke Hollow® no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Smoke Hollow® no cubre la oxidación. Smoke Hollow® requiere el comprobante de compra para hacer un reclamo de la garantía, como por ejemplo, un recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Smoke Hollow®, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Smoke Hollow® requiere la devolución del o los componentes en cuestión para su inspección, Smoke Hollow® 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, abuso, los accidentes, o los daños causados por el transporte.

Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Smoke Hollow® y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni Smoke Hollow® ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente. La responsabilidad máxima de Smoke Hollow®, 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.

Solo 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 Smoke Hollow® devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía. Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro.

Visite smoke-hollow.com o complete el formulario a continuación y regrese a:
Attn: Warranty Registration
Smoke Hollow®
5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección: _____

Ciudad:

ollow®

de matériel et de fabrication pendant un
nière appropriée, utilisés normalement et
® ne couvre pas la finition de peinture, car
Hollow® ne couvre pas la rouille. Smoke
a garantie, par exemple un reçu. Cette

tion, remplacera gratuitement tout
e transport. Advenant que Smoke Hollow®
tion, Smoke Hollow® assumera les frais de
lut les dommages matériels dus au mauvais
coulant du transport.

oke Hollow® et remplace toute autre garantie
la commercialisation ou d'adaptation à un
duit ne sont autorisés à fournir des garanties
est énoncé ci-dessus. La responsabilité
e prix d'achat de l'article payé par le
ovinces ne permettent pas l'exclusion ni la
les exclusions ou limitations indiquées ci-

e cette garantie, les restrictions suivantes
ne s'avère pas rentable pour le revendeur,
produit après dépréciation et après déduction
l avant la découverte du vice ou de la non-
ui le lui a vendu pour bénéficier des privilèges
rocure des droits juridiques spécifiques et
re lieu de résidence.

re ci-dessous et retournez à :
n

A 31907

_____

_____

o de téléphone : _____

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Gardez les enfants et les animaux à distance du fumoir en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le fumoir. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du fumoir en cours d'utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du fumoir pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi.
- Évitez de heurter ou de percuter le fumoir.
- Ne jamais déplacer le fumoir pendant l'utilisation. Attendez que le fumoir ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le fumoir est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne pas utiliser de granules de bois.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique, ni de céramique dans le fumoir. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le fumoir pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Smoke Hollow® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Le bac à copeaux de bois est CHAUD quand le fumoir est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de copeaux de bois.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumoir. 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 le fumoir conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Jetez les cendres froides en les mettant dans une feuille d'aluminium, les mouillant complètement avec de l'eau et les jetant dans un contenant non combustible.
- Ne pas ranger le fumoir avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes : 1) Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi. 2) N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée. 3) Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage. 4) N'exposez jamais 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 Smoke Hollow® pour obtenir de l'aide en composant le 1-866-475-5180.
- 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 pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique allumée, ou bien dans un four chaud

A

montaje correcto y el uso seguro del

blar y usar el aparato.

se un peligro de incendio,
r daños a la propiedad,
uerte.

DE CARBONO

o tiene olor y puede causar la muerte.
iendas, garajes u otras áreas cerradas.

A

roducto contienen sustancias químicas que
nacimiento y otros daños reproductivos.
lifornia reconoce como causantes de

URIDAD Y
ERALES

RUCCIONES

s o tiendas de campaña.

iertas de techo, marquesinas, toldos o

D DE MONÓXIDO DE CARBONO).
nes techadas, paredes, rieles u otras

les combustibles, como madera, plantas secas,

como gasolina, y otros vapores y líquidos

Smoke Hollow® 1-Year Limited Warranty

Smoke Hollow® warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 1 year from the date of original retail purchase. The Smoke Hollow® warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. The Smoke Hollow® warranty does not cover rust. Smoke Hollow® requires proof of purchase for warranty claim, such as a receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Smoke Hollow®, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Should Smoke Hollow® require return of component(s) in question for inspection, Smoke Hollow® will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, or damage arising out of transportation.

This express warranty is the sole warranty given by Smoke Hollow® and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Smoke Hollow® nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise any remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Smoke Hollow®'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 Smoke Hollow® 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 express warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Visit smoke-hollow.com or complete form below and return to:
Attn: Warranty Registration
Smoke Hollow®
5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Name: _____ Address: _____

City: _____

State/Province: _____ Postal Code: _____ Phone Number: _____

E-mail Address: _____

*Model Number: *Serial Number:

Tiempo	Temperatura interna
4-5 horas	79 °C
hora por cada 0,5 kg	82-88 °C
3-4 horas	52 °C poco cocido 63 °C término medio 74 °C bien cocido

Tiempo	Temperatura interna
4 horas	74 °C
2-3 horas	82-85 °C bien cocido
2½-4 horas	74 °C

Tiempo	Temperatura interna
4 horas	74 °C
5-6 horas	74 °C
4½-7 horas	77 °C bien cocido (La carne debe esprenders del hueso)
2 horas	74 °C bien cocido (La carne debe esprenders del hueso)
- 1¼ hours por 0,5 kg	74 °C
½ horas (sin envolver) - 2½ horas (envueltas)	91 °C
2½-3½ horas	74 °C

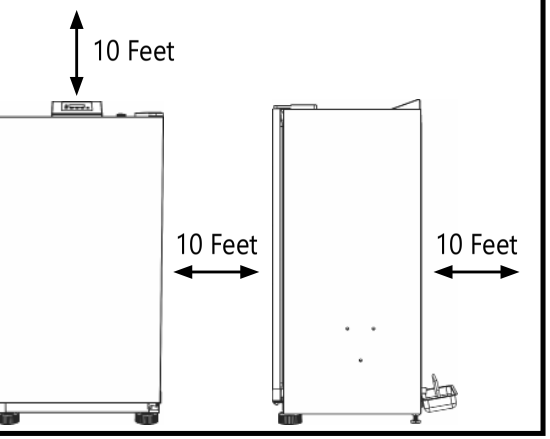
Tiempo	Temperatura interna
-1½horas por 0,5 kg	74 °C
45 minutos por 0,5 kg	74 °C
3-3½ horas	74 °C
2 horas	74 °C
45 minutos-1 horas por 0,5 kg	74 °C
-35 minutos por 0,5 kg	74°C

Tiempo	Temperatura interna
35-45 minutos	63 °C Hasta que se desprenda con un tenedor
2½-3½ horas	63 °C Hasta que se desprenda con un tenedor
1-2 horas Con base en el tamaño de los camarone	63 °C Deben estar rosados, abiertos

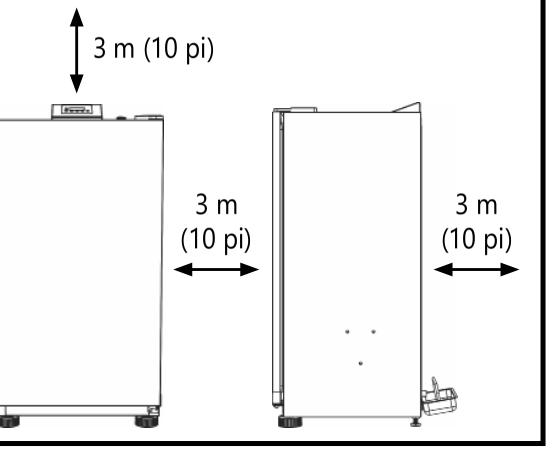
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

- Mantenga a los niños y las mascotas alejados del ahumador en todo momento. No PERMITA que los niños usen el ahumador. Se necesita supervisión estricta cuando los niños o las mascotas están en el área donde se usa el ahumador.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite golpear o impactar al ahumador.
- Nunca mueva el ahumador cuando esté en uso. Permita que el ahumador se enfríe por completo (por debajo de 115°F (45°C)) antes de moverlo o guardarlo.
- El ahumador está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE durante un período posterior y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las manijas o perillas.
- No use pellets de madera.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el ahumador. Nunca coloque utensilios de cocina vacíos en el ahumador mientras está en uso.
- Los accesorios de accesorios no suministrados por Smoke Hollow® no SE recomiendan y pueden causar lesiones.
- La bandeja de trozos de madera está CALIENTE cuando el ahumador está en uso. Tenga cuidado al agregar trozos de madera.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del ahumador. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y resistentes.
- Siempre use el ahumador de acuerdo con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas con agua y desechándolas en un recipiente no combustible.
- No guarde el ahumador con cenizas calientes dentro del ahumador. Almacene solo cuando todas las superficies estén frías.
- Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: 1) No conecte el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para usar. 2) Utilice solo un tomacorriente con toma de tierra aprobado. 3) No usar durante una tormenta eléctrica. 4) No exponga el ahumador eléctrico a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento del artefacto o si se ha dañado de alguna manera. Comuníquese con el Servicio al cliente de Smoke Hollow® para obtener asistencia al 1-866-475-5180.
- Se encuentran disponibles cordones de extensión o cables de alimentación desmontables más largos que pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión o un cable de extensión desmontable más largo: 1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan buena como la clasificación eléctrica del artefacto; y 2) El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o sobre la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse involuntariamente.
- El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- Los cables de extensión para exteriores se deben usar con productos para uso en exteriores y se marcan con el sufijo "W" y con la frase "adecuado para su uso con dispositivos para exteriores".
- PRECAUCIÓN: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y

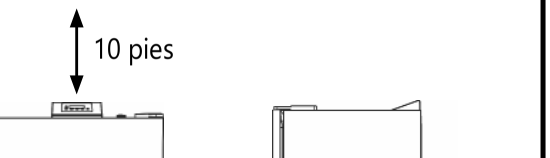
commendations



andations de sécurité lors



ctural y de uso seguro



Durées et températures de fumage

Bœuf

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Côtes levées de bœuf	Carré complet	107 °C	4 - 5 heures	79 °C
Pointe de poitrine	2,7- 5,4 kg	121 °C	1 heure par 0,5 kg	82 °C-88 °C
Rôti (bloc d'épaule, croupe, pointe de surlonge)	1,8-2,3 kg	107 °C	3-4 heures	52 °C Saignant 63 °C À point 74 °C Bien cuit

Gibier

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Poulets de Cornouailles (2 entiers)	0,7 kg chacun	107 °C	4 heures	74 °C
Colombe, faisan, caille	12-16 oiseaux	93 °C	2-3 heures	82 °C-85 °C Bien cuit
Canard	1,8-2,7 kg	121 °C	2½-4 heures	74 °C

Porc

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Petites côtes levées de dos (non enveloppées)	2 carrés	107 °C	4 heures	74 °C
Petites côtes levées de dos (enveloppées pendant les dernières 1½-2 heures)	2 carrés	107 °C	5-6 heures	74 °C
Rôti de partie des côtes	1,8-2,7 kg	93 °C	4½-7 heures	77 °C Bien cuit (La viande doit se décoller de l'os)
Rôti de longe (désossé)	1,4-1,8 kg	121 °C	2 heures	74 °C Bien cuit (La viande doit se décoller de l'os)
Soc de porc (tranché)	1,8-2,3 kg	107 °C	1 - 1¼ heures par 0 5 kg	74 °C
Soc de porc (effi loché)	1,8-2,3 kg	121 °C	2½ heures (non enveloppées) + 2½ heures (enveloppées)	91 °C
Bout de côtes	1,8-2,3 kg	93 °C	2½-3½ heures	74 °C

Volaille

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Poitrines de poulet (avec os)	3	107 °C	1-1½ heures par 0 5 kg	74 °C
Poitrines de poulet (désossées)	3	107 °C	45 min. par 0 5 kg	74 °C
Quarts de poulet	4	107 °C	3-3½ heures	74 °C
Cuisses de poulet	12	107 °C	2 heures	74 °C
Poulet entier	1,4-2,3 kg	107 °C-121 °C	45 min. à 1 heure par 0 5 kg	74 °C
Dinde entière	3,6-5,4 kg	107 °C	30-35 min. par 0 5 kg	74 °C

Fruits de mer

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Poisson	0,9 kg de fi lets	107 °C	35-45 minutes	63 °C Se défait à la fourchette
Saumon	0,9-1,4 kg	93 °C	2½-3½ heures	63 °C Se défait à la fourchette
Crevettes	Grille complète	107 °C	1-2 heures Selon la taille des crevettes	63 °C Seront roses/coquilles

Time	Internal Temp
4-5 hours 1 hour per pound 3-4 hours	175°F 180-190°F 125°F Rare 145°F Medium 165°F Well done

Time	Internal Temp
4 hours	165°F
2-3 hours	180°F-185°F Well done
2½-4 hours	165°F

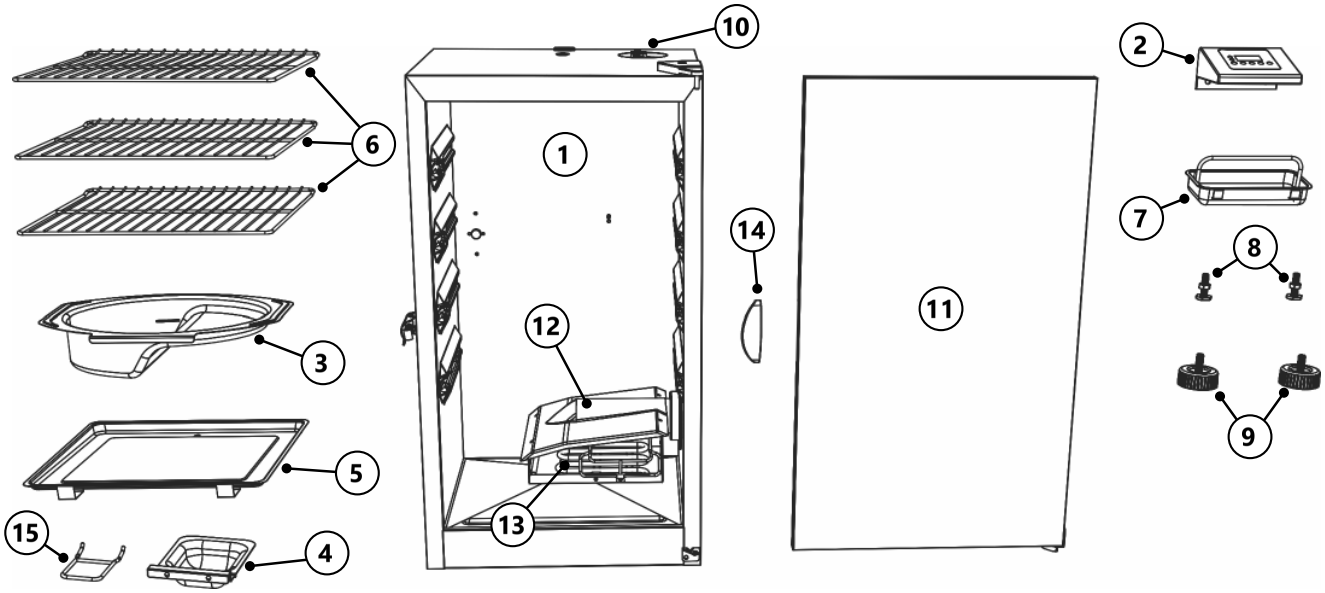
Time	Internal Temp
4 hours	165°F
5-6 hours	165°F
4½-7 hours	170°F Well done (Meat should pull away from bone)
2 hours	165°F Well done (Meat should pull away from bone)
1 - 1¼ hours per pound	165°F
2½ hours (unwrapped) + 2½ hours (wrapped)	195°F
2½-3½ hours	165°F

Time	Internal Temp
1-1½ hours per pound	165°F
45 min. per pound	165°F
3-3½ hours	165°F
2 hours	165°F
45 min. to 1 hour per pound	165°F
30-35 min. per pound	165°F

Time	Internal Temp
35-45 minutes	145°F Flakes with a fork
2½-3½ hours	145°F Flakes with a fork
1-2 hours Based on size of shrimp	145°F Will be pink/shells open

Parts List | Liste des pieces | Lista de partes

Actual product may differ from picture shown • Le produit réel peut différer de l'illustration • El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada



NO/Nº/ NO	QTY/QTÉ./ CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Smoker Body	Bâti du fumoir	Cuerpo del ahumador
2	1	Digital Control Panel	Panneau de commande numérique	Panel de control digital
3	1	Water Bowl	Cuvette d'eau	Tazón de agua
4	1	Wood Chip Tray	Bac à copeaux de bois	Bandeja de trozos de madera
5	1	Drip Pan	Plateau ramasse-gouttes	Bandeja de goteo
6	3	Rack	Grille	Rejilla
7	1	Grease Tray	Bac à graisse	Bandeja de grasa
8	2	Adjustable Screw Leg	Pied réglable avec vis	Pata roscada ajustable
9	2	Leg Boot	Patte du pied	Bota de la pata
10	1	Air Damper (pre-assembled)	Clapet à air (préassemblé)	Amortiguador de aire (premontado)
11	1	Door (pre-assembled)	Porte (préassemblée)	Puerta (premontada)
12	1	Wood Chip Housing (pre-assembled)	Boîtier pour copeaux de bois (préassemblé)	Receptáculo para trozos de madera (premontado)
13	1	Element (pre-assembled)	Élément (préassemblé)	Elemento (premontado)
14	1	Door Handle	Poignée de porte	Manija de la puerta
15	1	Wood Chip Tray Handle	Poignée du bac à copeaux de bois	Manija de la bandeja de trozos de madera

- Parts that are preassembled at time of purchase should be ordered separately if replacement is needed.

Lista de Accesorios

B

4 Screw
Qty: 2
antité : 2
Cant.: 2

ce, missing or damaged parts. Please contact
or smoke-hollow.com/contact-support.
lable. These numbers are located on the silver

l'aide pour l'assemblage, des pièces
ct avec le service à la clientèle de Smoke
contact-support. Veuillez avoir le numéro de
uméros se trouvent sur l'étiquette argentée

tener asistencia para el armado, partes
ente de Smoke Hollow® al 1-866-475-5180
ga a mano el número de modelo y de serie.
ación de color plateado del ahumador.

FULLY.

the factory.

TES LES INSTRUCTIONS.

cuées en usine.

Wood Chips Smoking Guide

POULTRY
Hickory, Mesquite, Alder, Pecan, Maple, Apple, Cherry

HAM
Hickory

PORK
Hickory, Alder, Pecan, Maple, Apple, Cherry

FISH
Hickory, Alder, Pecan, Apple

BEEF
Hickory, Mesquite

LAMB
Mesquite

Guide de fumage avec des copeaux de bois

VOLAILLE
Caryer, prosopis, aulne, pacanier, érable, pommier, cerisier

JAMBON
Caryer

PORC
Caryer, aulne, pacanier, érable, pommier, cerisier

POISSON
Caryer, aulne, pacanier, pommier

BŒUF
Caryer, prosopis

AGNEAU
Prosopis

Guía de trozos de madera para ahumar

POLLO
Nogal, mezquite, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo

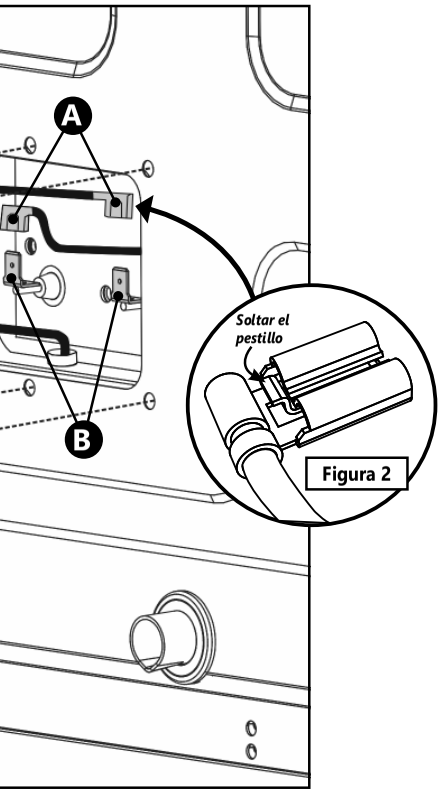
JAMÓN
Nogal

CERDO
Nogal, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo

PESCADO
Nogal, aliso, pacana, manzano

RES
Nogal, mezquite

CORDERO
Mezquite

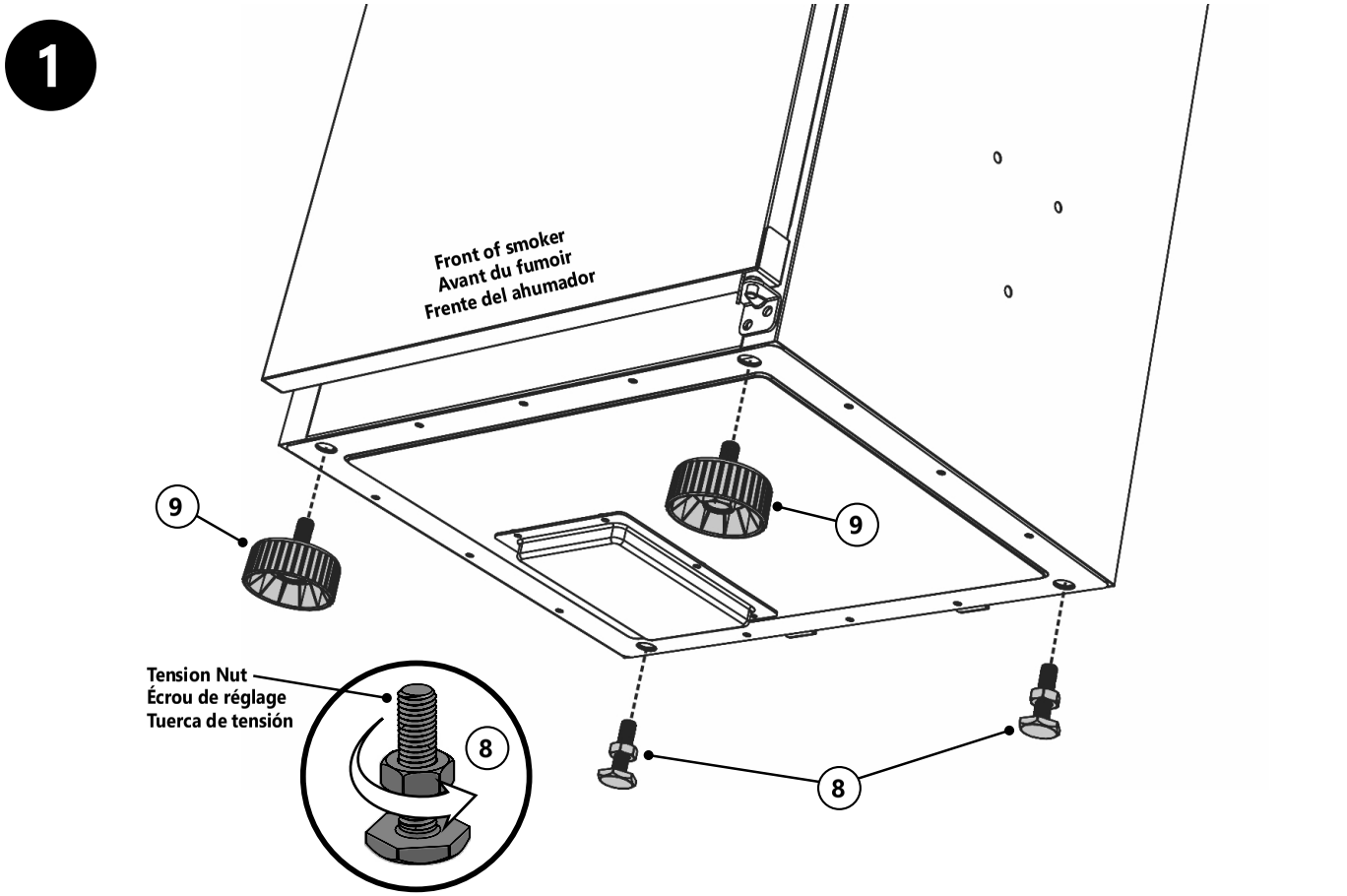


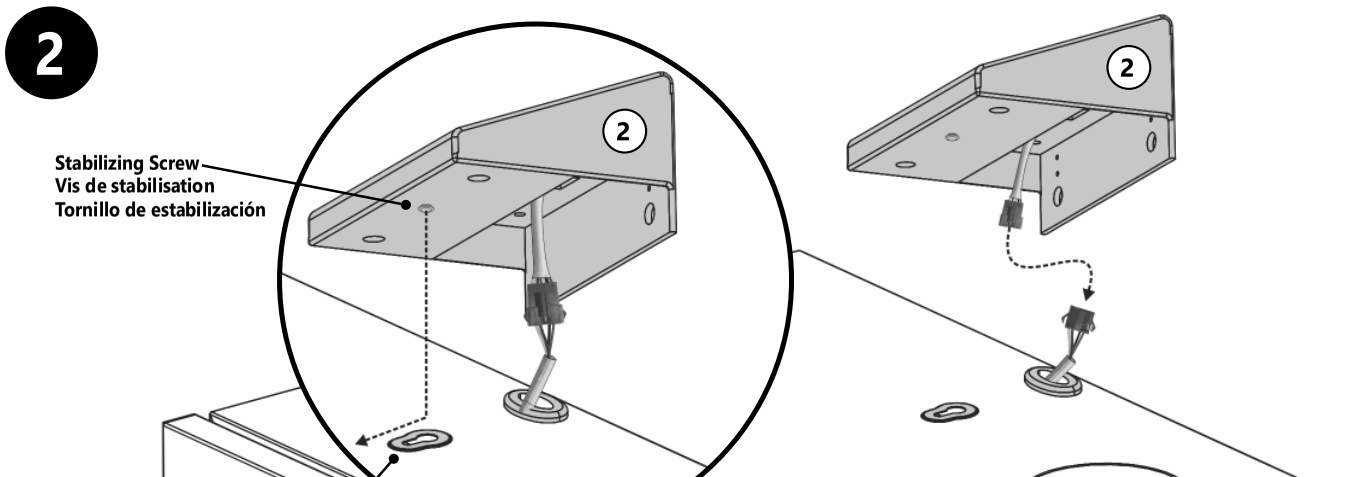
e enfríe por completo.
el ahumador. Consulte la Figura 1.
aución: bordes afilados) Consulte la Figura 1.
a (A), desconéctelos de las palas macho (B) y

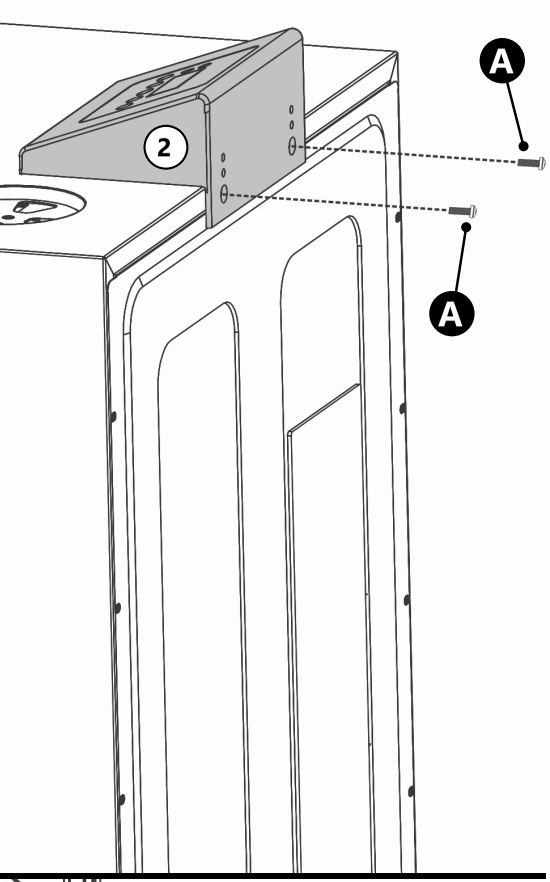
un pequeño pestillo de liberación para

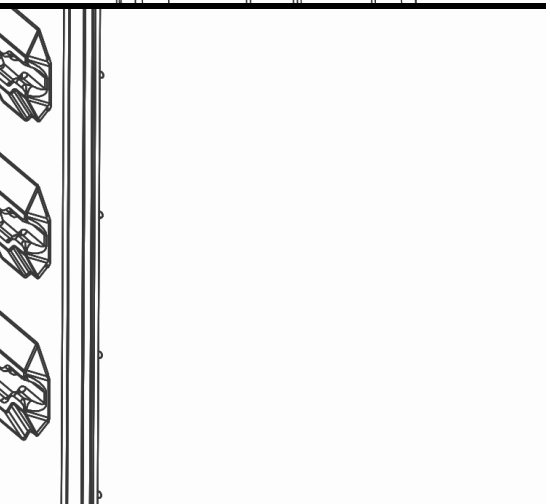
lor.

Assembly | Assemblage | Ensamblaje

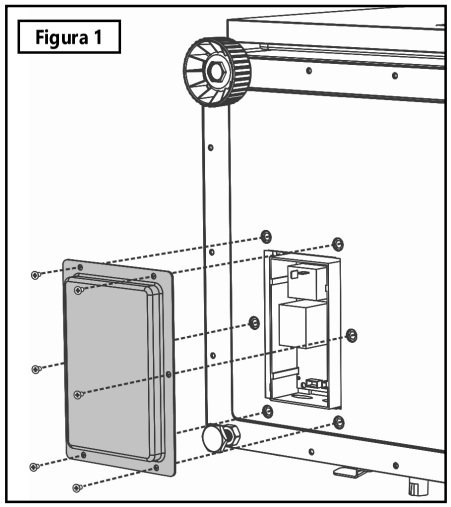


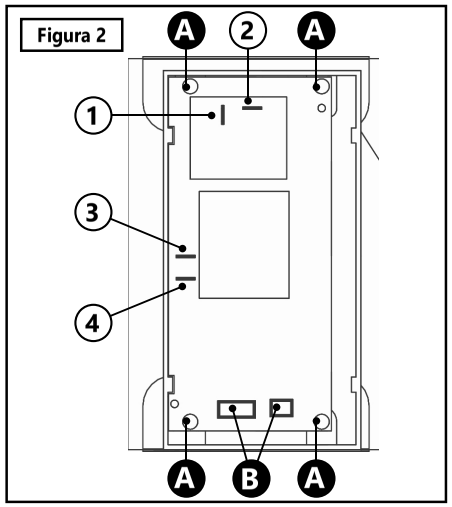


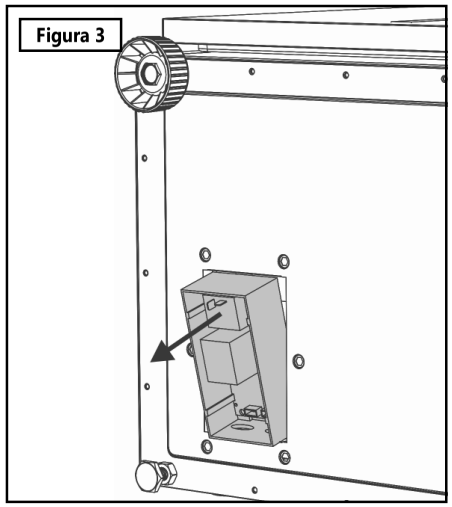




Acceso / Reemplazo: PCB (tarjeta de circuito impreso)



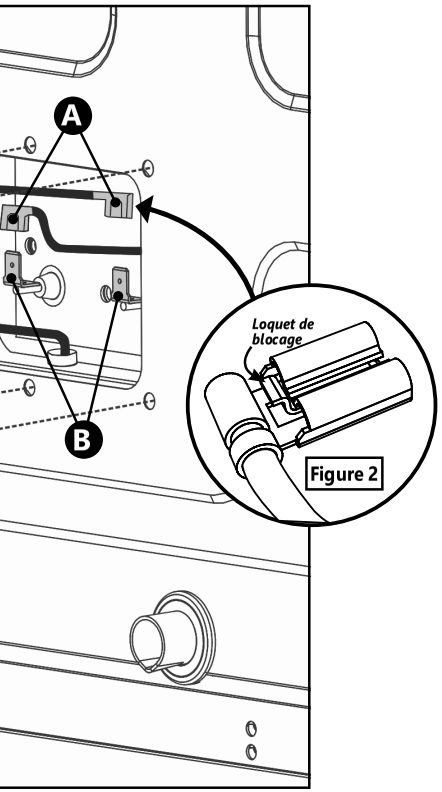




Herramienta necesaria para acceso y reemplazo: Destornillador en cruz.

INSTRUCCIONES:

- Apague el ahumador.
- Desconecte el ahumador de la fuente de alimentación.
- Ubique el panel de acceso para la tarjeta de circuito impreso en la parte inferior del ahumador. Consulte la Figura 1.
- Retire los seis tornillos y quite la tapa del panel de acceso. Consulte la Figura 1.
- Retire con cuidado los cables de sus terminales. Consulte los puntos 1, 2, 3 y 4 en la Figura 2 para conocer las ubicaciones. Esto puede ser más fácil con el uso de alicates.
- Desconecte los dos cables de la tarjeta de circuito impreso. Consulte el punto B en la Figura 2 para conocer las ubicaciones. Agarre el enchufe y tire hacia arriba para desconectarlo.
- Retire los cuatro tornillos de las esquinas más externas de la tarjeta de circuito impreso. Consulte el punto A en la Figura 2 para conocer las ubicaciones.
- Retire la tarjeta de circuito impreso y la carcasa del bolsillo, y deslice los cables uno por uno fuera de la carcasa de plástico. Inclinar un extremo de la tarjeta de circuito impreso ayudará a quitarlo del bolsillo **(Precaución: bordes afilados)**. Consulte la Figura 3.
- El reemplazo de la nueva tarjeta de circuito impreso será en el orden inverso al de retirar la tarjeta de circuito impreso anterior. Tenga cuidado de reemplazar los cables en sus ubicaciones originales de acuerdo con la Figura 2.
- Vuelva a conectar los dos cables de la tarjeta de circuito impreso. Consulte el punto B en la Figura 2.
- Vuelva a colocar la tarjeta de circuito impreso y la carcasa en el bolsillo. Consulte la Figura 3.
- Vuelva a colocar los cuatro tornillos de la tarjeta de circuito impreso. Consulte el punto A en la Figura 2.
- Vuelva a colocar la cubierta del panel de acceso y asegúrela con los seis tornillos. Consulte la Figura 1.



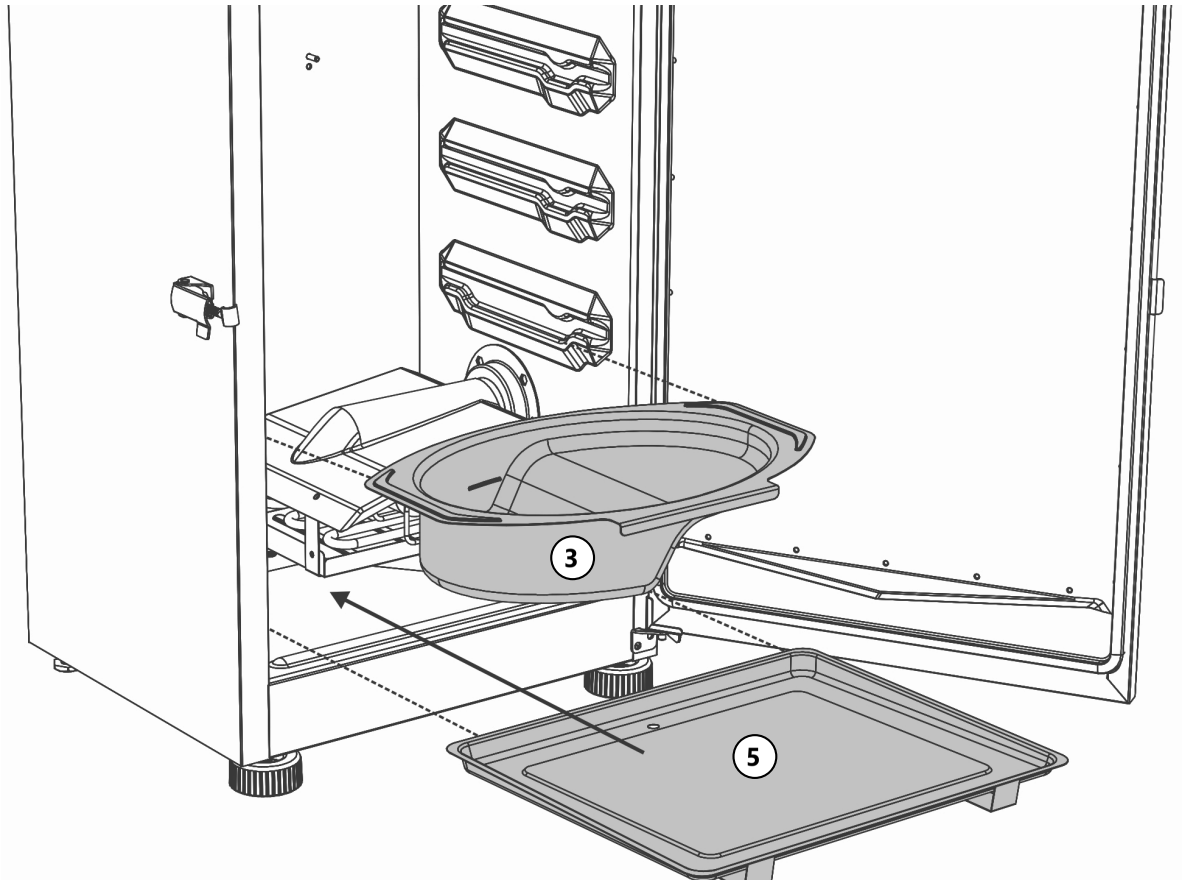
oidir complètement.
u fumoir. Voir la figure 1.
attention : bords tranchants). Voir la

elles (A), débranchez les cosses mâles (B),

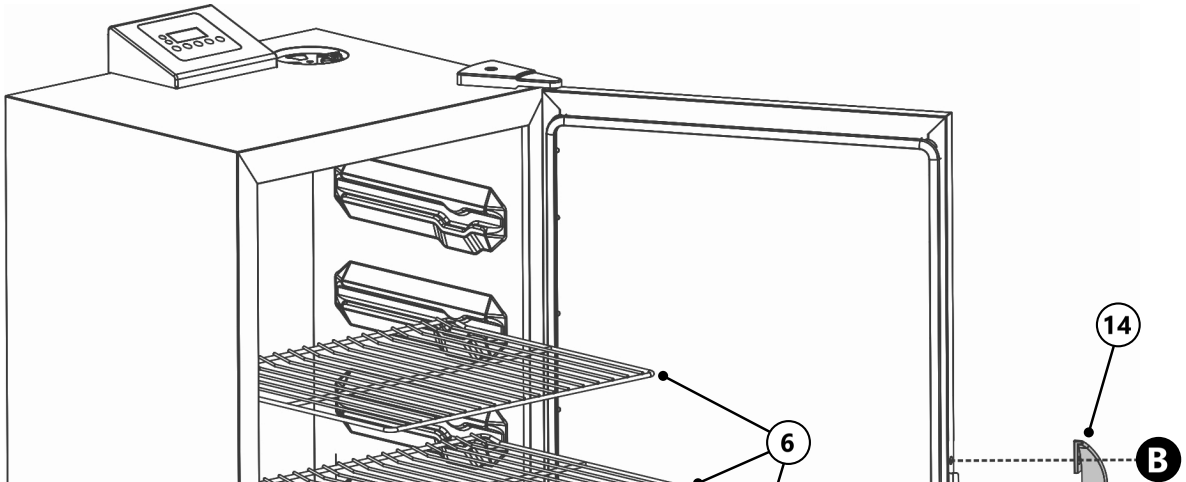
appuyer sur un petit loquet de blocage pour

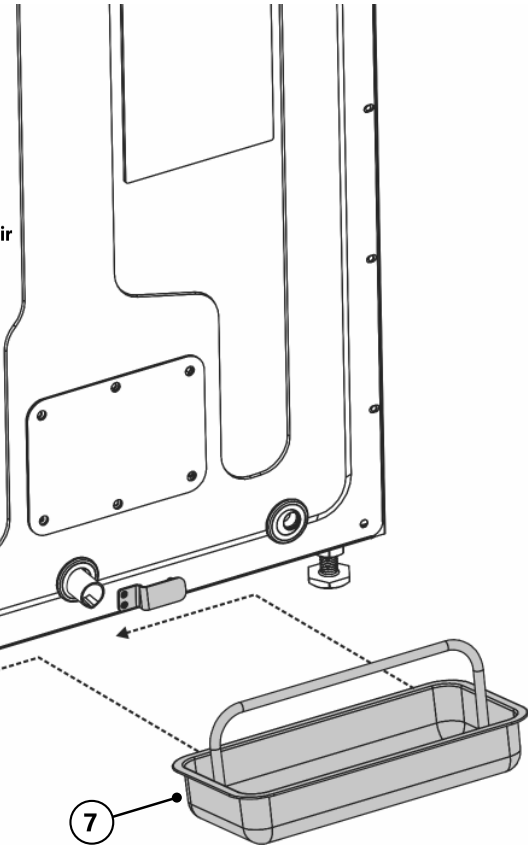
Assembly | Assemblage | Ensamblaje

5

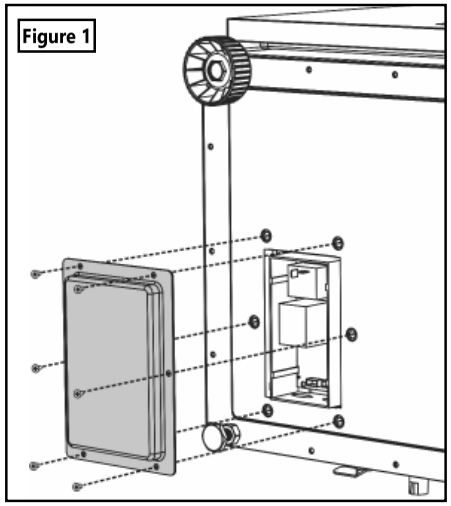


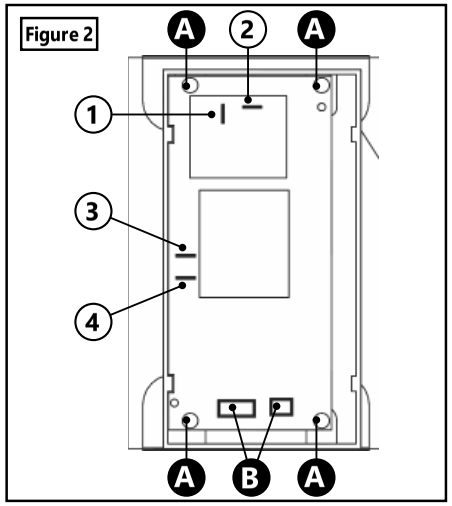
6

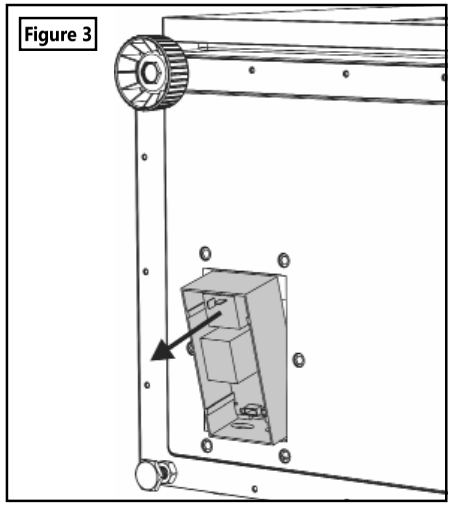




Accès/remplacement : carte de contrôle de puissance (PCB)



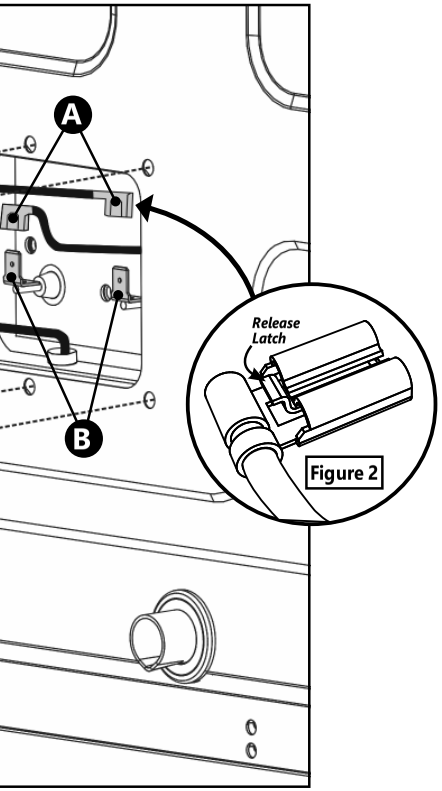




Outils requis pour l'accès et le remplacement : tournevis cruciforme.

INSTRUCTIONS :

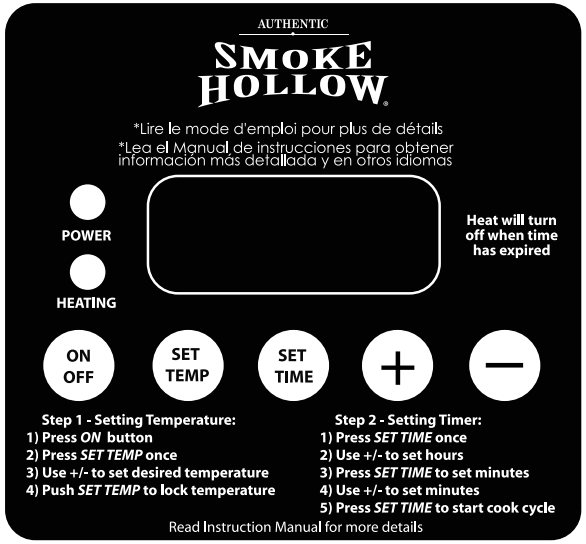
- Éteignez le fumoir.
- Débranchez le fumoir de la source d'alimentation.
- Trouvez le panneau d'accès de la carte de contrôle de puissance qui se trouve sur le fond du fumoir. Voir la figure 1.
- Enlevez les six vis et enlevez le couvercle du panneau d'accès. Voir la figure 1.
- Retirez prudemment les fils de leurs bornes. Voir les emplacements 1, 2, 3 et 4 sur la figure 2. Cela peut être facilité par l'utilisation de pinces.
- Débranchez les deux prises des fils de la carte de contrôle de puissance. Voir l'emplacement B sur la figure 2. Prenez la prise et tirez droit vers le haut pour la débrancher.
- Retirez les quatre vis des coins extérieurs de la carte de contrôle de puissance. Voir l'emplacement A sur la figure 2.
- Enlevez la carte de contrôle de puissance et le boîtier de la pochette et glissez les fils un à la fois hors du boîtier en plastique. Inclinez une extrémité de la carte de contrôle de puissance pour aider à la sortir de la pochette **(attention : bords tranchants)**. Voir la figure 3.
- Pour installer la nouvelle carte de contrôle de puissance, répétez en ordre inverse les étapes suivies pour enlever l'ancienne carte. Faites preuve de prudence pour remettre les fils à leurs emplacements d'origine, conformément à la figure 2.
- Rebranchez les deux prises des fils sur la carte de contrôle de puissance. Voir B sur la figure 2.
- Remettez la carte de contrôle de puissance et le boîtier dans la pochette. Voir la figure 3.
- Réinstallez les quatre vis de la carte de contrôle de puissance. Voir A sur la figure 2.
- Remettez le couvercle du panneau d'accès et fixez-le au moyen des six vis. Voir la figure 1.



ccès: tournevis cruciforme. • Herramienta nece-

ely.
r. See Figure 1.
ution: sharp edges). See Figure 1.
t from male spades (B) and then reconnect.
ll release latch to disconnect from male

Operating Instructions



CONTROL PANEL

To set temperature:

- Press ON/OFF button.
- Press SET TEMP button once-LED display will blink.
- Use +/- buttons to set temperature. Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- 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 +/- buttons to set hours.
- Press SET TIME button again to lock in hours. The minutes LED will start blinking.
- Use +/- buttonss to set minutes.
- Press SET TIME to lock in minutes and start cook cycle. Heat will turn off when time has expired.
  NOTE: 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 RESET control panel:

If control panel shows an error message, turn electric smoker off, unplug smoker from outlet, wait ten seconds, plug smoker back into outlet, then turn electric smoker on. This will reset control panel.

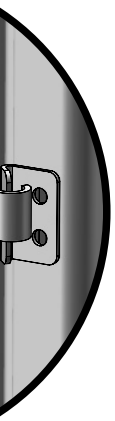
appear during this time, this is normal.

e-seasoning.

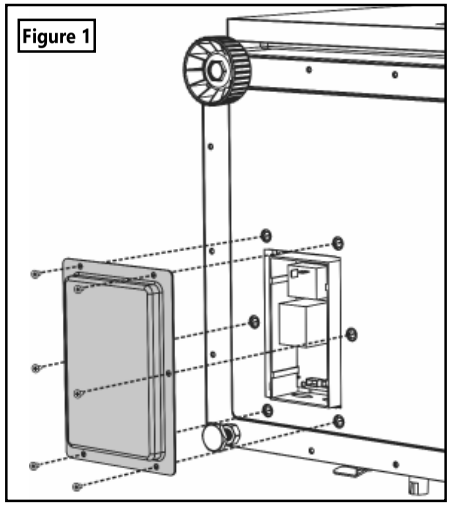
ure before loading food.
to circulate properly.
ay trap heat, extend cooking time and cause
sides to ensure proper heat circulation. If
cooking.
r causes heat to escape, may extend cooking
re-stabilize the temperature and stop flare up.
oke will escape through seams and turn the
und door, the door latch can be adjusted to

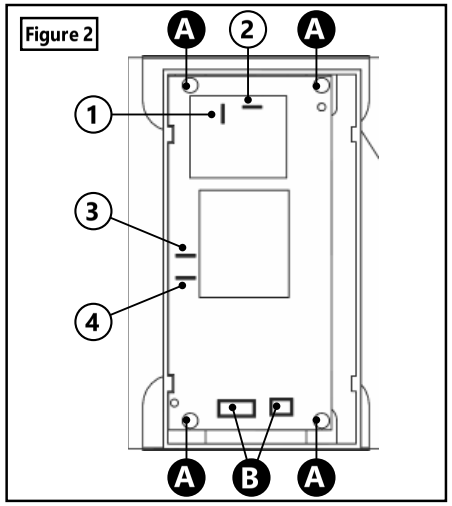
kwise to tighten as shown. Secure

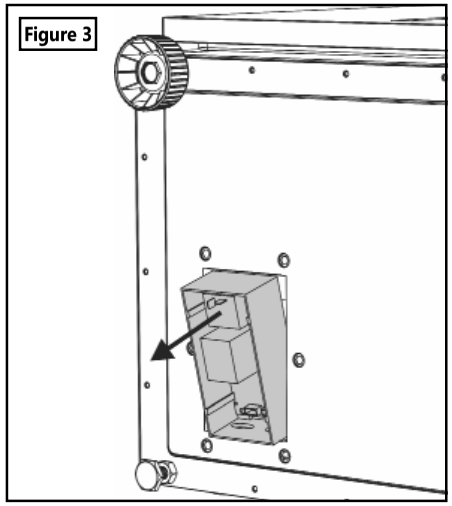
it gets full. Grease tray may need to be



Access/Replacement: Power Control Board (PCB)







Tool needed for access and replacement: Phillips Head Screwdriver.

DIRECTIONS:

- Turn the smoker off.
- Unplug the smoker from power source.
- Locate the access panel for the power circuit board on the bottom of the smoker. See Figure 1.
- Remove the six screws and remove the access panel cover. See Figure 1.
- Carefully remove the wires from their terminals. See 1, 2, 3 and 4 on Figure 2 for locations. This may be easier with the use of pliers.
- Disconnect the two wire plugs from the power circuit board. See B on Figure 2 for locations. Grip the plug and pull straight up to disconnect.
- Remove the four screws from the outermost corners of the power circuit board. See A on Figure 2 for locations.
- Remove power circuit board and housing from the pocket and slip the wires one at a time out of the plastic housing. Tilting one end of the power circuit board will help remove it from the pocket **(Caution: sharp edges)**. See Figure 3.
- Replacing the new power circuit board will be in the reverse order of removing the previous power circuit board. Use caution to replace wires in their original locations according to Figure 2.
- Reconnect the two wire plugs to the power circuit board. See B on Figure 2.
- Replace the power circuit board and housing into the pocket. See Figure 3.
- Replace the four screws of the power circuit board. See A on Figure 2.
- Replace the access panel cover and secure with the six screws. See Figure 1.

POSIBLE
erta y ajuste el pestillo para que esta se selle ente alrededor del ahumador.
umador a una superficie nivelada.
ndeja de goteo de modo que el orificio de a bandeja y el fondo del ahumador estén
deja de grasa y vuelva a instalarla detrás del
bo de drenaje.
zos de madera. Consulte la sección s de operación/Agregar trozos de madera.
oke Hollow® para su reemplazo al 1-866-
oke Hollow® para su reemplazo al 1-866-
oke Hollow® al 1-866-475-5180 para ódigo de error.

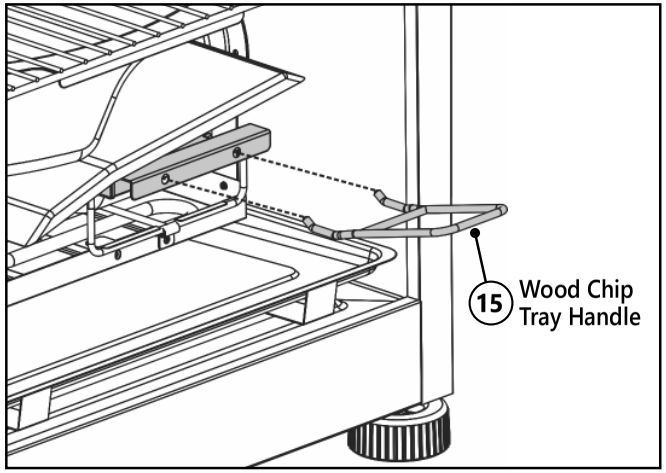
Operating Instructions

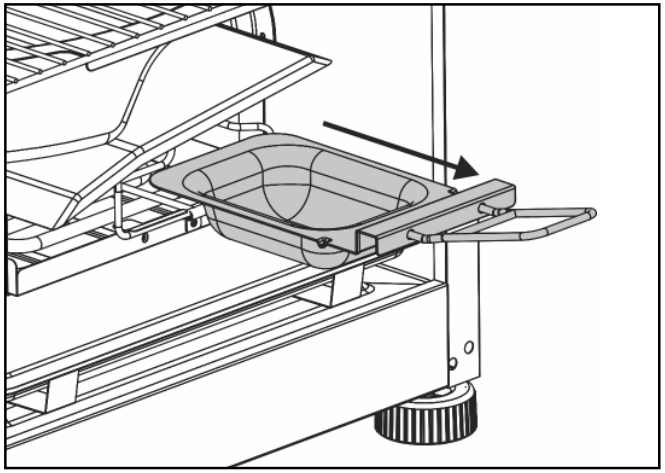
ADDING WOOD CHIPS

- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- Before starting smoker, place ½ cup of wood chips in wood chip tray. Never use more than ½ cup of wood chips at a time. Never use wood chunks or wood pellets.
- If wood chips do not smoke on low setting, increase temperature to 275°. After 8 to 10 minutes, or when wood chips begin to smolder, reduce temperature to desired low setting.
- You may use dry or pre-soaked wood chips in your smoker. Dry chips will burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) will burn slower and produce a less intense smoke.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down. Add more chips as needed.

To add wood chips:

1. Open smoker door and insert wood chip tray handle into holes in wood chip tray. See illustrations below.
2. Slide wood chip tray out of smoker and add wood chips.
3. Slide wood chip tray into smoker and remove handle from tray.
4. Close smoker door. ***Do not close smoker door with handle attached to tray.***





- Additional chips should not be added until any previously added chips have ceased generating smoke.
- Temperature may spike briefly after wood chips are added. It will stabilize after a short time. Do not adjust temperature setting.
- Do not leave old 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.

CAUTION

ble juice.
e water to blend different subtle flavors into

is needed.

CLEANING AND STORING.
your smoker and prevent mold and mildew.
sh detergent. Rinse and dry thoroughly.
nd dust.
with water and discarding in a non-

with a damp cloth. Do not use a cleaning

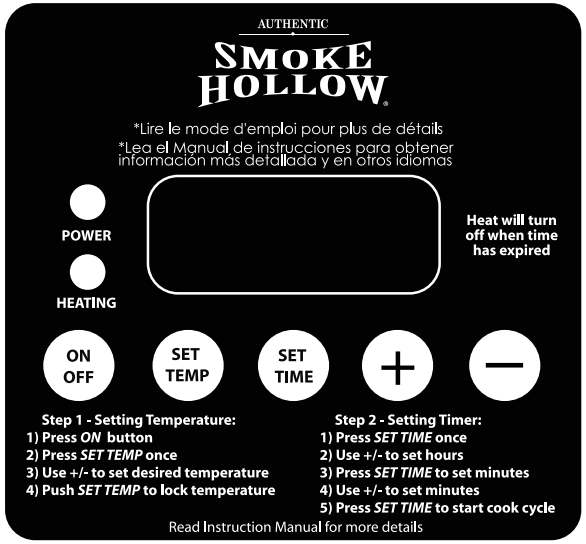
your smoker periodically to avoid possible

Solución de problemas

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
No hay alimentación para el controlador (no emite un pitido cuando se conecta a la toma de corriente).	No está enchufado a la toma de corriente.	Enchufe en la fuente de alimentación.
	La llave general del hogar se disparó.	Restablezca la llave general.
	Mala conexión en el controlador.	Desenchufe la conexión y reconéctela. Consulte los pasos de montaje del controlador en este manual.
	Mala conexión en la PCB (tarjeta de circuito impreso).	Desenchufe la conexión y reconéctela. Consulte las instrucciones de acceso y reemplazo de la PCB.
	PCB (tarjeta de circuito impreso) defectuosa.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
	Controlador defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
	Cableado del cuerpo defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
La luz de encendido no se prende (el controlador emite un pitido cuando está enchufado).	El ahumador no está encendido.	Presione el botón on/off.
	Controlador defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
No aparece la visualización en el controlador (la luz de encendido está encendida).	La temperatura del controlador es inferior a -10 °F (-23 °C).	Retire el controlador del ahumador y lleve la temperatura a más de 0 °F (-18 °C). Consulte los pasos de montaje del controlador en este manual.
	Controlador defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
La luz de calentamiento no está encendida.	La temperatura y el tiempo no están configurados.	Configure la temperatura y el tiempo, y espere 60 segundos para que se encienda la luz de calentamiento.
	Controlador defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
	Cableado del cuerpo defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
El elemento no está encendido.	Mala conexión en el elemento.	Desenchufe la conexión y reconéctela. Consulte las instrucciones de acceso y reemplazo del elemento.
	HTL (apagado de seguridad por límite de temperatura alta) defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
	Elemento defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180. Consulte las instrucciones de acceso del elemento.
La temperatura del gabinete no es precisa.	Controlador defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
El ahumador toma una cantidad excesiva de tiempo para calentarse.	Clima.	Las temperaturas inferiores a 65 °F (18 °C) pueden prolongar el tiempo de calentamiento.
	El ahumador está conectado a	Enchufe el ahumador directamente a la fuente de alimentación.

POSSIBLE
orte et ajustez le loquet afin tout le pourtour soit scellé.
umoir sur une surface horizontale.
le plateau ramasse-gouttes afin que le trou du plateau et celui du fond du fumoir soient
à graisse et réinstallez-le derrière le fumoir.
tube de vidange.
copeaux de bois. Voir le mode d'emploi – peaux de bois.
à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour emplacement.
à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour emplacement.
à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour ode d'erreur.

Instructions d'utilisation



PANNEAU DE COMMANDE

Pour régler la température :

- Appuyez sur le bouton ON/OFF.
- Appuyez une fois sur le bouton SET TEMP; l'afficheur à DEL se mettra à clignoter.
- Utilisez les boutons +/- pour régler la température. Le réglage de température maximal est de 275 °F (135 °C).
- 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.
  REMARQUE : Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou que l'altitude est supérieure à 1 000 mètres (3 500 pi), un temps de cuisson supplémentaire peut être requis. Afin de s'assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.

Pour RÉINITIALISER le panneau de commande :

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

e la fumée peut apparaître pendant cette

PAS D'EAU.
moir pendant 3 heures.
is dans le chargeur à copeaux de bois pour

ture de cuisson souhaitée avant d'ajouter les

ra la bonne circulation de la chaleur.
quantités de nourriture pourraient
une cuisson inégale. Laissez de l'espace
n de permettre à la chaleur de bien circuler. Si
pour assurer une cuisson uniforme.
rture de la porte du fumoir permet à la
peut faire en sorte que les copeaux de bois
rêter la poussée de flamme.
es copeaux de bois. De la fumée s'échappera
inimiser la perte de fumée autour de la porte,
e contre le bâti du fumoir.
loquet. Pour serrer, tourner le crochet dans le

na).
qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Aucune alimentation dans le contrôleur (aucun bip lorsqu'il est branché sur la prise)	Pas branché sur la prise.	Branchez-le sur une source d'alimentation.
	Le fusible de la maison a sauté.	Réinitialisez le fusible.
	Mauvaise connexion au niveau du contrôleur.	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Consultez les étapes d'assemblage du contrôleur figurant dans ce manuel.
	Mauvaise connexion au niveau de la carte de contrôle de la puissance (CCP).	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Consultez les « Instructions d'accès ou de remplacement de la carte de contrôle ».
	Carte de contrôle de puissance défectueuse.	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Contrôleur défectueux.	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Câblage du bâti défectueux.	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas (le contrôleur émet un bip lorsqu'il est branché)	Le fumeur n'est pas allumé.	Appuyez sur le bouton ON/OFF.
	Contrôleur défectueux.	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
Rien ne s'affiche sur le contrôleur (le voyant d'alimentation est allumé).	La température du contrôleur est inférieure à -23 °C (-10 °F).	Retirez le contrôleur de l'appareil et attendez que sa température dépasse -18 °C (0 °F). Consultez les étapes d'assemblage du contrôleur figurant dans ce manuel.
	Contrôleur défectueux.	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
Le voyant de chauffage ne s'allume pas.	La température et l'heure ne sont pas réglées.	Réglez la température et l'heure et attendez 60 secondes que le voyant de chauffage s'allume.
	Contrôleur défectueux.	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Câblage du bâti défectueux.	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
L'élément ne s'allume pas.	Mauvaise connexion de l'élément.	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Consultez les « Instructions d'accès ou de remplacement de l'élément ».
	DPS défectueux (dispositif de protection contre la surchauffe).	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Élément défectueux.	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement. Consultez les « Instructions d'accès de l'élément ».
La température du boîtier n'est pas exacte.	Contrôleur défectueux.	Téléphonez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
Le fumoir prend trop de temps à chauffer.	Température extérieure.	Des températures inférieures à 18 °C (65 °F) peuvent prolonger le temps de chauffage.
	Fumoir branché au moyen	Branchez-le directement sur une source d'alimentation.

SOLUTION
and adjust latch so door seals completely ker.
er to a level surface.
an so that drain hole in pan and smoker n.
se tray and reinstall behind smoker.
tube.
hips. See Operating Instructions/Adding .
Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
Hollow® at 1-866-475-5180 to report error

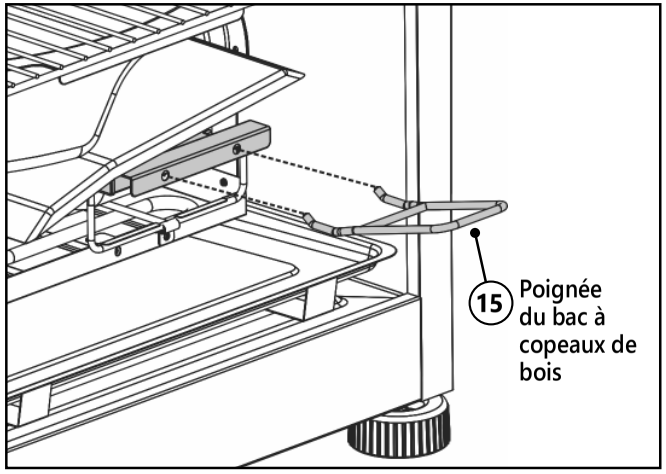
Instructions d'utilisation

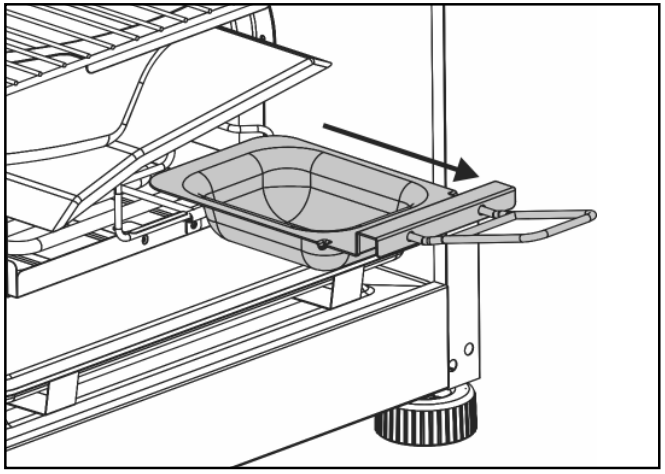
AJOUT DE COPEAUX DE BOIS

- Des copeaux de bois doivent être utilisés afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé.
  Avant d'allumer le fumoir, mettez ½ tasse de copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois. N'utilisez jamais plus de ½ tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.
- Si les copeaux de bois n'émettent pas de fumée au réglage bas, augmentez la température à 275 °F. Au bout de 8 à 10 minutes, ou lorsque les copeaux de bois commencent à fumer, réduisez la température au réglage bas voulu.
- Vous pouvez utiliser des copeaux de bois secs ou prétrempés dans votre fumoir. Les copeaux secs brûlent plus rapidement et produisent une fumée plus intense. Les copeaux trempés dans de l'eau (pendant approximativement 30 minutes) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins intense.
- Vérifiez périodiquement le bac à copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé. Ajoutez davantage de copeaux si nécessaire.

Pour ajouter des copeaux de bois :

1. Ouvrez la porte du fumoir et insérez la poignée du bac à copeaux de bois dans les trous situés dans le bac à copeaux de bois. Voir les illustrations ci-dessous.
2. Glissez le bac à copeaux de bois hors du fumoir et ajoutez des copeaux de bois..
3. Glissez le bac à copeaux de bois dans le fumoir et retirez la poignée du bac.
4. Fermez la porte du fumoir. ***Ne fermez pas la porte du fumoir lorsque la poignée est fixée au bac.***





- N'ajoutez pas de copeaux supplémentaires tant que les copeaux déjà ajoutés génèrent encore de la fumée. Il est possible que la température augmente brièvement après l'ajout de copeaux de bois. Elle se stabilisera en peu de temps. N'ajustez pas le réglage de la température.
- 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.

e l'eau ou des liquides comme du jus de

ou des fines herbes séchées dans l'eau pour

midité, utilisez peu de liquide, voire pas du

S AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET

en prolongera la durée de vie et évitera la

es grilles, les grilles, la cuvette d'eau et le

ute accumulation de cendres, de résidus et de

minium, puis en trempant le tout dans de

nt les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas
surfaces.
uvert.
z-vous de vérifier votre fumoir
mulation d'humidité.

Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
No power to controller (Does not beep when plugged into outlet).	Not plugged into outlet.	Plug into power source.
	House breaker tripped.	Reset breaker.
	Bad connection at controller.	Unplug connection and reconnect. Reference controller assembly steps in this manual.
	Bad connection at PCB (Power Control Board).	Unplug connection and reconnect. Reference PCB access and replacement instructions.
	Faulty PCB (Power Control Board).	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
	Faulty controller.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
	Faulty body wiring.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
Power light not on (controller beeps when plugged in).	Smoker is not powered on.	Press on/off button.
	Faulty Controller.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
No display on controller (power light is on).	Controller temperature is below -10°F (-23°C).	Remove controller from smoker and bring to temperature above 0°F (-18°C). Reference controller assembly steps in this manual.
	Faulty Controller.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
Heating light is not on.	Temperature and time are not set.	Set temperature and time and wait 60 seconds for heating light to turn on.
	Faulty controller.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
	Faulty body wiring.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
Element is not on.	Bad connection at element.	Unplug connection and reconnect. Reference element access and replacement instructions.
	Faulty HTL (High Temp Limit Safety Shut-Off).	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
	Faulty element.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180. Reference element access instructions.
Cabinet temperature is not accurate.	Faulty controller.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
Smoker takes excessive amount of time to heat.	Climate.	Temperatures below 65°F (18°C) may extend heating time.
	Smoker plugged into an extension cord.	Plug smoker directly into power source. Maximum length of extension cord is 25ft (8m). Minimum gauge is 12/3.
	Door not closed properly.	Close door and adjust latch so that door seals completely around smoker.

os como jugo de manzana o de piña.
frescas en el agua para mezclar diferentes

edad, se necesita poco o nada de líquido.

TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
nderá la vida de su ahumador, y evitará el

ndeja de goteo con un detergente suave para

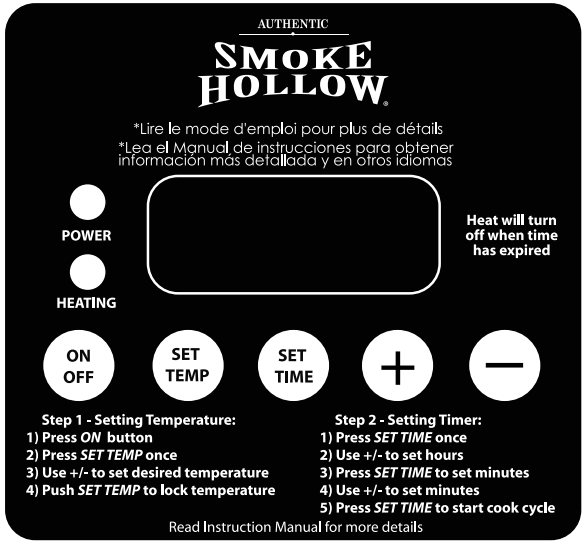
ar la acumulación de cenizas, residuos y

ándolas con agua y desechándolas en un

olo con un paño húmedo. No use agentes de

seca.
su ahumador periódicamente para evitar la
d.

Instrucciones de operación



PANEL DE CONTROL

Para configurar la temperatura:
- Presione el botón ON/OFF.
- Presione el botón SET TEMP una vez, la pantalla LED parpadeará.
- Use los botones +/- para establecer la temperatura. La configuración de temperatura máxima es de 275 °F (135 °C).
- Presione el botón SET TEMP nuevamente para fijar la temperatura.
  Nota: El calentamiento no comenzará hasta que se ajuste el temporizador.

Para configurar el temporizador:
- Presione el botón SET TIME una vez, la pantalla LED parpadeará durante horas.
- Use los botones +/- para establecer las horas.
- Presione el botón SET TIME nuevamente para fijar las horas. El LED de minutos comenzará a parpadear.
- Use el botón +/- para establecer los minutos.
- Presione SET TIME para bloquear los minutos y comenzar el ciclo de cocción. El calor se apagará cuando haya expirado el tiempo.
  NOTA: Cuando la temperatura exterior es inferior a 65 °F (18 °C) y/o la altitud es superior a los 3.500 pies (1067 m), es posible que se requiera un tiempo de cocción adicional. Para asegurarse de que la carne esté completamente cocida, use un termómetro para carne para medir la temperatura interna.

Para RESTABLECER el panel de control:
Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desenchufe el ahumador del tomacorriente, espere

e humo podría aparecer durante este tiempo,

ador durante 3 horas.
dera para completar el presazonado.

de cocción deseada antes de colocar los

rá que el calor circule correctamente.
comida podrían atrapar el calor, extender el
tre los alimentos en los bastidores y los lados
Si utiliza sartenes, colóquelas en el centro de

ertura de la puerta del ahumador hace que
acer que los trozos de madera se inflamen.
llamarada.
scapa por las aberturas y oscurecerá el interior
alrededor de la puerta, el pestillo de la
a contra el cuerpo.
pestillo de la puerta. Gire el gancho en el
gure
diagrama).
e la bandeja de grasa antes de que se llene. La
te la cocción.

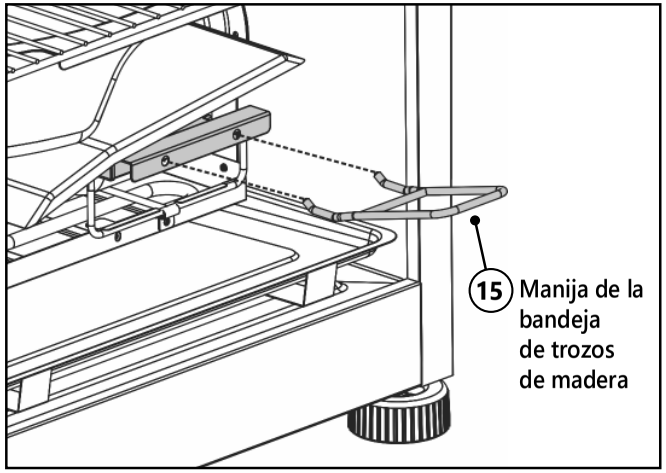
Instrucciones de operación

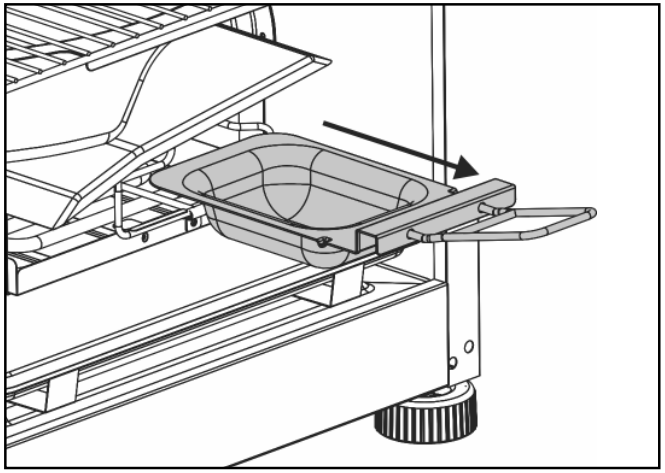
AGREGAR TROZOS DE MADERA

- Los trozos de madera deben usarse para producir humo y crear el sabor ahumado.
- Antes de iniciar el ahumador, coloque ½ taza de trozos de madera en la bandeja para trozos de madera. Nunca use más de ½ taza de trozos de madera a la vez. Nunca use trozos grandes de madera o pellets de madera.
- Si los trozos de madera no ahuman con un ajuste bajo, aumente la temperatura a 275°. Después de 8 a 10 minutos, o cuando los trozos de madera comiencen a arder, reduzca la temperatura a la configuración baja deseada.
- Puede usar trozos de madera secos o previamente empapados en su ahumador. Los trozos secos se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Los trozos empapados previamente en agua (durante aproximadamente 30 minutos) arderán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
- Revise la bandeja de trozos de madera periódicamente para ver si la madera se ha quemado. Agregue más trozos según sea necesario.

Para agregar trozos de madera:

1. Abra la puerta del ahumador e inserte la manija de la bandeja para trozos de madera en los orificios de la bandeja para trozos de madera. Ver ilustraciones a continuación.
2. Deslice la bandeja de trozos de madera fuera del ahumador y agregue trozos de madera.
3. Deslice la bandeja de trozos de madera adentro del ahumador y retire la manija de la bandeja.
4. Cierre la puerta del ahumador. ***No cierre la puerta del ahumador con la manija conectada a la bandeja.***





- No se deben agregar trozos adicionales hasta que los trozos agregados previamente hayan dejado de generar humo.
- La temperatura puede aumentar brevemente después de agregar los trozos de madera. Se estabilizará después de un breve tiempo. No ajuste la configuración de temperatura.
- No deje cenizas viejas en la bandeja de trozos de madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.

PRECAUCIÓN