



**Customer Service | Service à la clientèle | Servicio de atención al cliente**

**SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT**

**Toll Free: 1-866-475-5180**

Monday – Friday | 8:30am-4:30pm CT

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907



## ES 230B

DIGITAL ELECTRIC SMOKER  
FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE  
AHUMADOR ELÉCTRICO DIGITAL

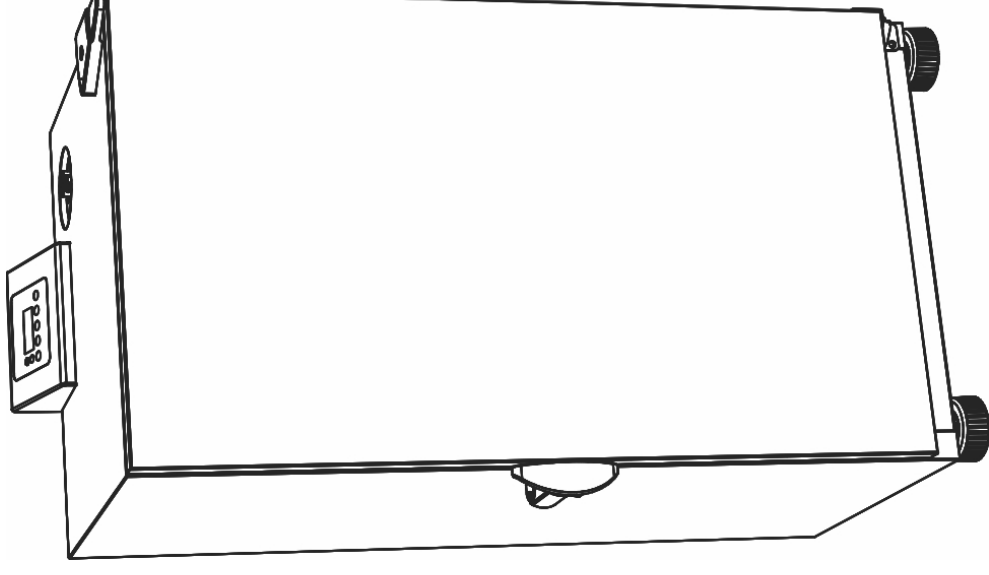
Manual applies to the following model number(s)  
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants  
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

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-G5B



**! WARNING !**

- This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

**! Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. !****! CARBON MONOXIDE HAZARD !**

- Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Use only outdoors where it is well ventilated.

**! WARNING !**

## CALIFORNIA PROPOSITION 65

- 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.
- This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

**! WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS !****READ ALL INSTRUCTIONS**

- Smoker is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate smoker under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Never use smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- 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 smoker on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Smoker MUST be on the ground. Do not place smoker on tables or counters. Do NOT move smoker across uneven surfaces.
- Do not use smoker on wooden or flammable surfaces.
- Do not leave smoker unattended.
- Never use smoker for anything other than its intended use. This smoker is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating smoker.
- 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 smoker.



## 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.
- 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 smoker to cool completely before adding/removing racks, drip pan or water bowl.
- Drip pan is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip pan on rack. This may damage electric smoker.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Store smoker indoors when not in use, out of reach of children.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## AVERTISSEMENT

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

## L'omission de vous conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

## RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

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

## AVERTISSEMENT

### PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

- Les sous-produits de combustion émis lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des anomalies congénitales et d'autres troubles de la reproduction.
- Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des anomalies congénitales et d'autres troubles de la reproduction.

## AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Le fumoir est destiné exclusivement à une utilisation RÉSIDENIELLE À L'EXTÉRIEUR.
- 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 le fumoir sous une structure surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ne jamais utiliser le fumoir comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- 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 comme 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 comme l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Placez le fumoir sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre.
- Le fumoir DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le fumoir sur une table ou un comptoir. Ne PAS déplacer le fumoir sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser le fumoir sur une surface en bois ou inflammable.
- Ne pas laisser le fumoir sans surveillance.
- Utilisez le fumoir uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser ce fumoir à des fins commerciales.
- Gardez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du fumoir.
- 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 le fumoir ou à le faire fonctionner de manière sûre.

## Garantie limitée 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 periodo 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](http://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: \_\_\_\_\_

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 del ahumador.**

## Garantie limitée de 1 an de Smoke Hollow®

Smoke Hollow® garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Smoke Hollow® ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Smoke Hollow® ne couvre pas la rouille. Smoke Hollow® exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie, par exemple un reçu. Cette responsabilité prend fin dès la date d'expiration de la garantie.

Durant la période de garantie déclarée, Smoke Hollow®, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Advenant que Smoke Hollow® demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Smoke Hollow® assumera les frais de transport pour le retour du composant demandé. Cette garantie exclut les dommages matériels dus au mauvais usage, à l'usage abusif ou à un accident, ainsi que les dommages découlant du transport.

Cette garantie exprime tout lieu de garantie unique offerte par Smoke Hollow® et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Smoke Hollow® ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de Smoke Hollow®, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages accessoires ou consécutifs. 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 Smoke Hollow® 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 rapporter le produit au détaillant qui le lui a vendu pour bénéficier des privilèges que lui accorde la présente garantie. Cette garantie exprime votre procure des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également bénéficier d'autres droits en fonction de votre lieu de résidence.

Visitez [smoke-hollow.com](http://smoke-hollow.com) ou remplissez le formulaire ci-dessous et retournez à :

Attn: Warranty Registration  
Smoke Hollow®

5032 Milgen 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.**




## 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 granulés 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'utilisez 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.
- Il ne faut pas utiliser de combustible, comme des briquettes de charbon ou des granulés de chauffage, dans un 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 le fumoir refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des grilles, le plateau ramasse-gouttes ou la cuvette d'eau.
- Le plateau ramasse-gouttes n'est destiné qu'au fond du fumoir électrique. Ne pas mettre le plateau ramasse-gouttes sur une grille. Cela pourrait causer des dommages au fumoir électrique.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- Rangez le fumoir à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé, hors de la portée des enfants.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

## ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el montaje correcto y el uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Guarde este manual para referencia futura.

 **Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**

## PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

- Quemar trozos de madera despiden monóxido de carbono, que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO quemar los trozos de madera dentro de hogares, vehículos, tiendas, garajes u otras áreas cerradas.
- Use solo al aire libre donde esté bien ventilado.

## ADVERTENCIA

### PROPUESTA DE CALIFORNIA 65

- Los subproductos de la combustión producidos al utilizar este producto contienen sustancias químicas que el Estado de California considera que causan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.
- Este producto contiene productos químicos que el estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

### LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES

- El ahumador es solo para uso en el HOGAR EN EXTERIORES.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas de campaña.
- Nunca lo use dentro de vehículos recreativos o en barcos.
- Nunca opere el ahumador debajo de construcciones tales como cubiertas de techo, marquesinas, toldos o voladizos.
- Nunca use el ahumador como calentador (LEA LA SECCIÓN PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) desde construcciones techadas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un espacio mínimo de 10 pies (3 m) de todos los materiales combustibles, como madera, plantas secas, césped, matorrales, papel o lienzo.
- Mantenga el aparato limpio y libre de materiales combustibles tales como gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use el ahumador en una superficie nivelada, no combustible y estable, como tierra, concreto, ladrillo o roca.
- El ahumador DEBE estar en el suelo. No coloque el ahumador sobre mesas o mostradores. NO mueva el ahumador sobre superficies irregulares.
- No use el ahumador en superficies de madera o inflamables.
- No deje al ahumador desatendido.
- Nunca use el ahumador para otra cosa que no sea su uso previsto. Este ahumador NO es para uso comercial.
- Mantenga un extintor de incendios accesible en todo momento mientras maneja el ahumador.
- Antes de cada uso, revise todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse de que estén apretados y seguros.
- El uso de alcohol, los medicamentos recetados o no recetados pueden afectar la capacidad del usuario de armar correctamente o de operar de manera segura el ahumador.

## 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: 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 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](http://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: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Place of Purchase: \_\_\_\_\_

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

## Tiempos y temperaturas de ahumado

Artículo	Tamaño	Temperatura	Tiempo	Temperatura interna
Costillas de res	Costillar completo	107 °C	4-5 horas	79 °C
Pecho de res	2,7-5,4 kg	121 °C	1 hora por cada 0,5 kg	82-88 °C
Bife anch (agüja, bife angosto, lomo)	1,8-2,3 kg	107 °C	3-4 horas	52 °C poco cocido 63 °C término medio 74 °C bien cocido

### Res

Artículo	Tamaño	Temperatura	Tiempo	Temperatura interna
Codornices (2 enteras)	0,7 kg cada una	107 °C	4 horas	74 °C
Paloma, faisán, codorniz	12-16 aves	93 °C	2-3 horas	82-85 °C bien cocido
Pato	1,8-2,7 kg	121 °C	2½-4 horas	74 °C

### Caza

Artículo	Tamaño	Temperatura	Tiempo	Temperatura interna
Costillitas (sin envolver)	2 bloques	107 °C	4 horas	74 °C
Costillitas (envueltas durante al menos 1½-2 horas)	2 bloques	107 °C	5-6 horas	74 °C
Lomo de cerdo con costillitas	1,8-2,7 kg	93 °C	4½-7 horas	77 °C bien cocido (la carne debe escurrirse del hueso)
Lomo (sin hueso)	1,4-1,8 kg	121 °C	2 horas	74 °C bien cocido (la carne debe escurrirse del hueso)
Paletilla de cerdo (en tajadas)	1,8-2,3 kg	107 °C	1 - 1¼ hours por 0,5 kg	74 °C
Paletilla de cerdo (desmenuzado)	1,8-2,3 kg	121 °C	2½ horas (sin envolver) + 2½ horas (envueltas)	91 °C
Costillitas cortas	1,8-2,3 kg	93 °C	2½-3½ horas	74 °C

### Cerdo

Artículo	Tamaño	Temperatura	Tiempo	Temperatura interna
Pechugas de pollo (con hueso)	3 piezas	107 °C	1-1½ horas por 0,5 kg	74 °C
Pechugas de pollo (desmenuzadas)	3 piezas	107 °C	45 minutos por 0,5 kg	74 °C
Cuartos de pollo	4 piezas	107 °C	3-3½ horas	74 °C
Muslos de pollo	12 piezas	107 °C	2 horas	74 °C
Pollo entero	1,4-2,3 kg	107-121 °C	45 minutos-1 hora por 0,5 kg	74 °C
Pavo entero	3,6-5,4 kg	107 °C	30-35 minutos por 0,5 kg	74 °C

### Pollo

Artículo	Tamaño	Temperatura	Tiempo	Temperatura interna
Pescado	0,9 kg de filetes	107 °C	35-45 minutos	63 °C Hasta que se desprenda con un tenedor
Salmón	0,9-1,4 kg	93 °C	2½-3½ horas	63 °C Hasta que se desprenda con un tenedor
Camarones	una caja entera	107 °C	1-2 horas Con base en el tamaño de los camarones	63 °C Deben estar rosados, abiertos

### Mariscos

Artículo	Tamaño	Temperatura	Tiempo	Temperatura interna
Espárragos	0,7 kg	121 °C	1½ horas	Hasta que estén tiernos
Repollo	Entero	121 °C	3-4 horas	Hasta que estén tiernos
Frijoles verdes	2-0,5 kg de paquete	121 °C	2 horas	Hasta que estén tiernos
Habas	1-0,9 kg de paquete	107 °C	8 horas	Hasta que estén tiernos
Camotes	8 grandes	135 °C	1 hora (envolver) + 1 hora (envueltas)	Hasta que estén tiernos

### Vegetales

## 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 fuera del suelo.
- No permita que el cable cuelgue o toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- En el ahumador eléctrico no se debe usar combustible, como briquetas de carbón o pellets de calor.
- Para desconectar, apague el panel de control y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el ahumador se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, la bandeja de goteo o el tazón de agua.
- La bandeja de goteo es solo para la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de goteo en la rejilla. Esto podría dañar el ahumador eléctrico.
- No limpie este producto con un rociador de agua o similar.
- Guarde el ahumador en interiores cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

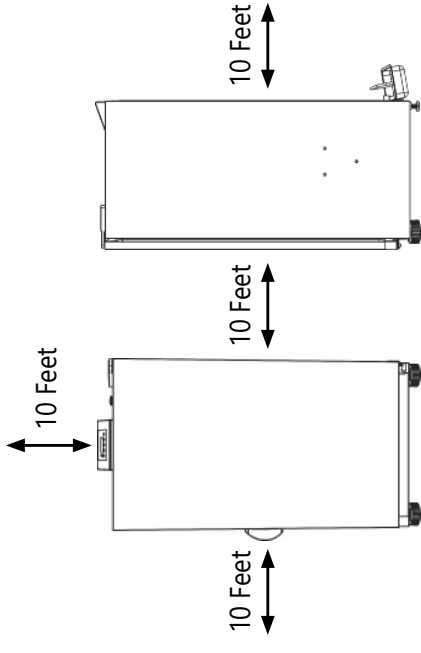
## Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

**REMEMBER:** Maintain a minimum distance of 10 feet from rear, sides and top of smoker to overhead construction, walls, rails or other combustible construction. This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting.



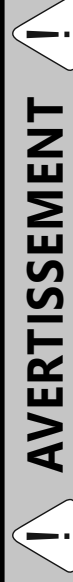
**WARNING**

Electric power cord is a trip hazard.



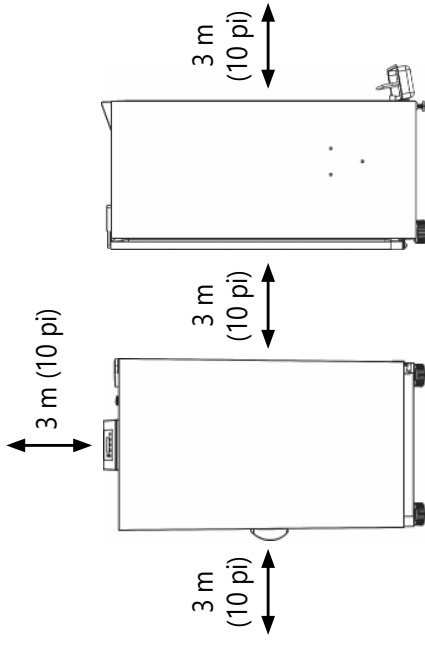
## Proximité avec les structures et recommandations de sécurité lors de l'utilisation

**RAPPEL :** Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du fumoir et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque. Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées.



**AVERTISSEMENT**

Le cordon électrique présente un risque de chute.



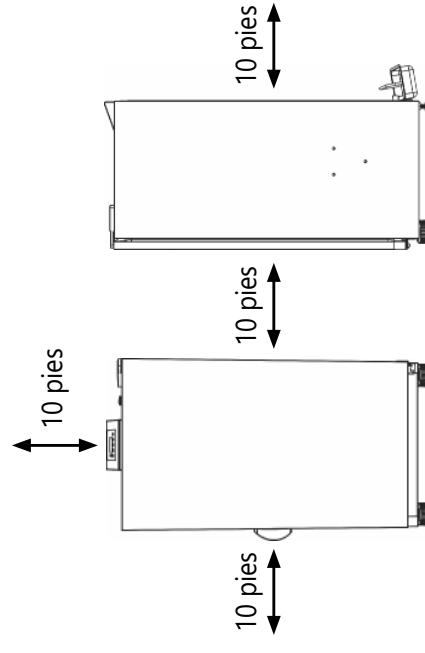
## Recomendaciones de proximidad estructural y de uso seguro

**RECORDATORIO:** Mantenga una distancia mínima de 10 pies desde la parte posterior, los lados y la parte superior del ahumador hasta la construcción superior, las paredes, los rieles u otras construcciones combustibles. Esta separación proporciona el espacio adecuado para una combustión, circulación de aire y venteo adecuados.



**ADVERTENCIA**

El cable de alimentación eléctrica presenta un peligro de tropiezo.



## Durées et températures de fumage

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
<b>Bœuf</b>	Côtes levées de bœuf	107 °C	4 - 5 heures	79 °C
	Pointe de poitrine	121 °C	1 heure par 0,5 kg	82 °C-88 °C
	Rôti (bloc d'épaule, croupe, pointe de surlonge)	107 °C	3-4 heures	52 °C Saignant 63 °C À point 74 °C Bien cuit
<b>Gibier</b>	Poulets de Cornouailles (2 entiers)	107 °C	4 heures	74 °C
	Colombe, faisan, caille	93 °C	2-3 heures	82 °C-85 °C Bien cuit
	Canard	121 °C	2½-4 heures	74 °C
<b>Porc</b>	Petites côtes levées de dos (non enveloppées)	107 °C	4 heures	74 °C
	Petites côtes levées de dos (enveloppées pendant les dernières 1½-2 heures)	107 °C	5-6 heures	74 °C
	Rôti de partie des côtes	93 °C	4½-7 heures	77 °C Bien cuit (La viande doit se décoller de l'os)
	Rôti de longe (désossé)	121 °C	2 heures	74 °C Bien cuit (La viande doit se décoller de l'os)
	Soc de porc (tranchié)	107 °C	1 - 1¼ heures par 0,5 kg	91 °C
	Soc de porc (effilé loché)	121 °C	2½ heures (non enveloppées) + 2½ heures (enveloppées)	74 °C
	Bout de côtes	93 °C	2½-3½ heures	74 °C
<b>Volaille</b>	Poitrines de poulet (avec os)	107 °C	1-1½ heures par 0,5 kg	74 °C
	Poitrines de poulet (désossées)	107 °C	45 min. par 0,5 kg	74 °C
	Quarts de poulet	107 °C	3-3½ heures	74 °C
	Cuisses de poulet	107 °C	2 heures	74 °C
	Poulet entier	107 °C-121 °C	45 min. à 1 heure par 0,5 kg	74 °C
	Dinde entière	107 °C	30-35 min. par 0,5 kg	74 °C
<b>Fruits de mer</b>	Poisson	107 °C	35-45 minutes	63 °C Se défait à la fourchette
	Saumon	93 °C	2½-3½ heures	63 °C Se défait à la fourchette
	Crevettes	107 °C	1-2 heures Selon la taille des crevettes	63 °C Seront roses/coquilles
<b>Légumes</b>	Asperges	121 °C	1½ heures	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres
	Chou	121 °C	3-4 heures	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres
	Haricots verts	121 °C	2 heures	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres
	Haricots de Lima	107 °C	8 heures	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres
	Pâtates douces	135 °C	1 heure (non enveloppées) + 1 heure (enveloppées)	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres

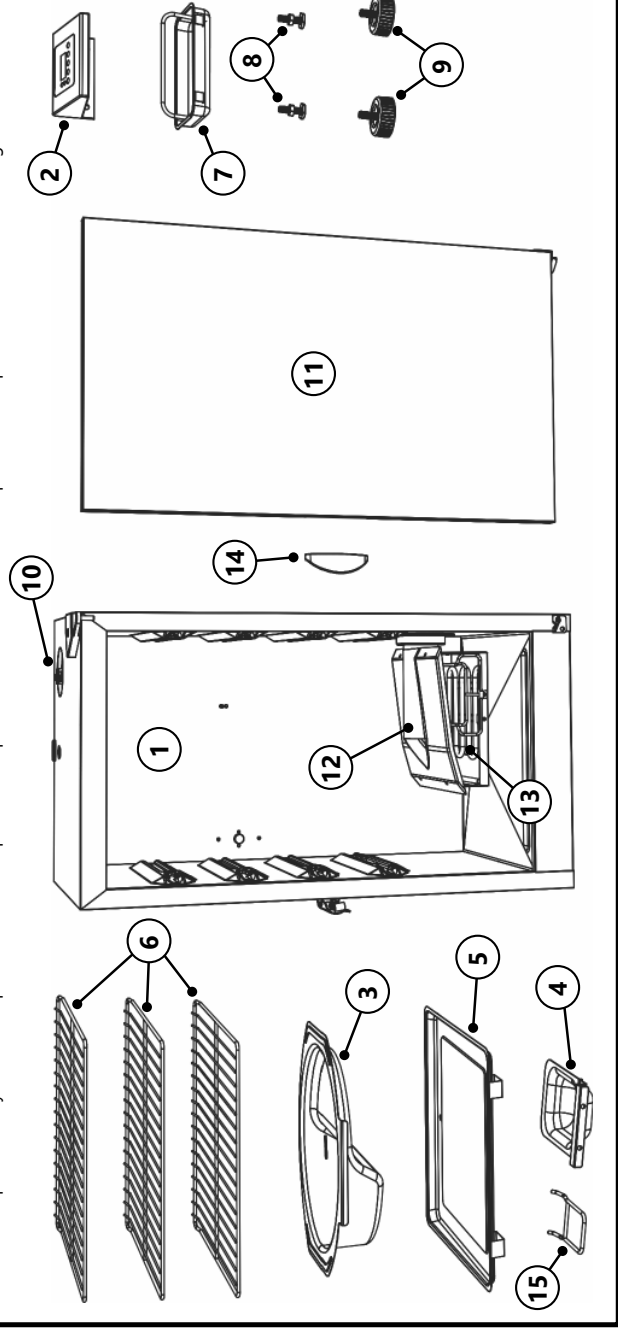


# Smoking Times and Temperatures

Item	Size	Temp	Time	Internal Temp
<b>Beef</b>	Beef Ribs	225°F	4-5 hours	175°F
	Brisket	250°F	1 hour per pound	180-190°F
	Roast (Chuck, rump, sirloin tip)	225°F	3-4 hours	125°F Rare 145°F Medium 165°F Well done
<b>Game</b>	Cornish Game Hens (2 whole)	225°F	4 hours	165°F
	Dove, Pheasant, Quail	200°F	2-3 hours	180°F-185°F Well done
	Duck	250°F	2½-4 hours	165°F
<b>Pork</b>	Baby Back Ribs (unwrapped)	225°F	4 hours	165°F
	Baby Back Ribs (wrapped during last 1.5 to 2 hours)	225°F	5-6 hours	165°F
	Loin Rib End Roast	200°F	4½-7 hours	170°F Well done (Meat should pull away from bone)
	Loin Roast (boneless)	250°F	2 hours	165°F Well done (Meat should pull away from bone)
	Pork Butt (sliced)	225°F	1 - 1¼ hours per pound	165°F
	Pork Butt (pulled)	250°F	2½ hours (unwrapped) + 2½ hours (wrapped)	195°F
	Short Ribs	200°F	2½-3½ hours	165°F
<b>Poultry</b>	Chicken Breasts (bone in)	225°F	1-1½ hours per pound	165°F
	Chicken Breasts (boneless)	225°F	45 min. per pound	165°F
	Chicken Quarters	225°F	3-3½ hours	165°F
	Chicken Thighs	225°F	2 hours	165°F
	Whole Chicken	225°F-250°F	45 min. to 1 hour per pound	165°F
Whole Turkey	225°F	30-35 min. per pound	165°F	
<b>Seafood</b>	Fish	225°F	35-45 minutes	145°F Flakes with a fork
	Salmon	200°F	2½-3½ hours	145°F Flakes with a fork
	Shrimp	225°F	1-2 hours Based on size of shrimp	145°F Will be pink/shells open
<b>Vegetable</b>	Asparagus	250°F	1½ hours	Until tender
	Cabbage	250°F	3-4 hours	Until tender
	Green Beans	250°F	2 hours	Until tender
	Lima Beans	225°F	8 hours	Until tender
	Sweet Potatoes	275°F	1 hour (unwrapped) + 1 hour (wrapped)	Until tender

# 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.
- Les pièces préassemblées au moment de l'achat devraient être commandées séparément si elles doivent être remplacées.
- Las partes premontadas al momento de la compra se deben pedir por separado si es necesario reemplazarlas.

## Hardware List | Liste de quincaillerie | Lista de Accesorios



**STOP**

**DO NOT RETURN TO RETAILER** for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact Smoke Hollow® Customer Service at 1-866-475-5180 or [smoke-hollow.com/contact-support](http://smoke-hollow.com/contact-support). Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the smoker.

**ARRÊTEZ**

**NE PAS RENVoyer AU DÉTAILLANT** pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées. Veuillez prendre contact avec le service à la clientèle de Smoke Hollow® au 1 800 489-5180 ou à [smoke-hollow.com/contact-support](http://smoke-hollow.com/contact-support). Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée située sur le fumoir.

**PARE**

**NO REGRESE EL PRODUCTO AL VENDEDOR** para obtener asistencia para el armado, partes faltantes o dañadas. Comuníquese con el Servicio al cliente de Smoke Hollow® al 1-866-475-5180 o a través de [smoke-hollow.com/contact-support](http://smoke-hollow.com/contact-support). Tenga a mano el número de modelo y de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta de clasificación de color plateado del ahumador.

### • BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Assemble on a clean flat surface.
- Tools needed: Adjustable wrench, Phillips head screwdriver
- Approximate assembly time: 25 minutes
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.

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

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Outils nécessaires : clé ajustable, tournevis cruciforme
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 25 minutes
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.

### • ANTES DEL MONTAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.

- Armar sobre una superficie limpia y plana.
- Herramientas necesarias: Llave ajustable, destornillador en cruz
- Tiempo de montaje aproximado: 25 minutos
- El producto real puede diferir de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje se hayan completado en la fábrica.

## Wood Chips Smoking Guide

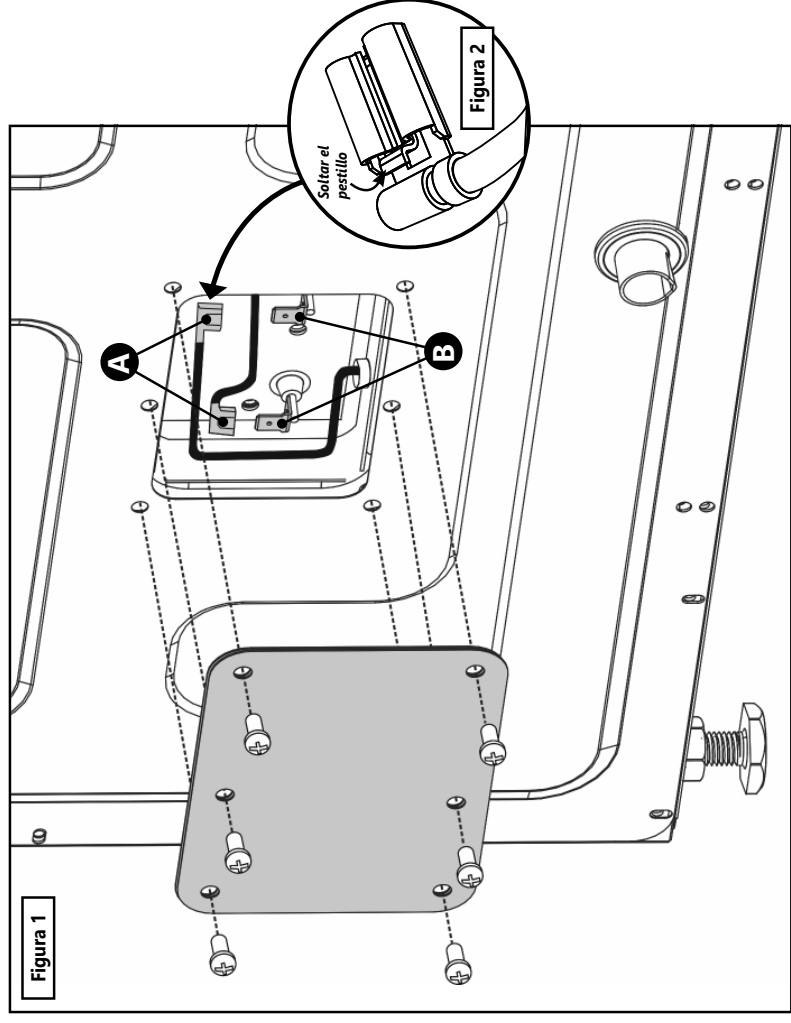
<b>POULTRY</b> Hickory, Mesquite, Alder, Pecan, Maple, Apple, Cherry	<b>HAM</b> Hickory	<b>PORK</b> Hickory, Alder, Pecan, Maple, Apple, Cherry
<b>FISH</b> Hickory, Alder, Pecan, Apple	<b>BEEF</b> Hickory, Mesquite	<b>LAMB</b> Mesquite

## Guide de fumage avec des copeaux de bois

<b>VOLAILLE</b> Caryer, prosopis, aulne, pacanier, érable, pommier, cerisier	<b>JAMBON</b> Caryer	<b>PORC</b> Caryer, aulne, pacanier, érable, pommier, cerisier
<b>POISSON</b> Caryer, aulne, pacanier, pommier	<b>BŒUF</b> Caryer, prosopis	<b>AGNEAU</b> Prosopis

## Guía de trozos de madera para ahumar

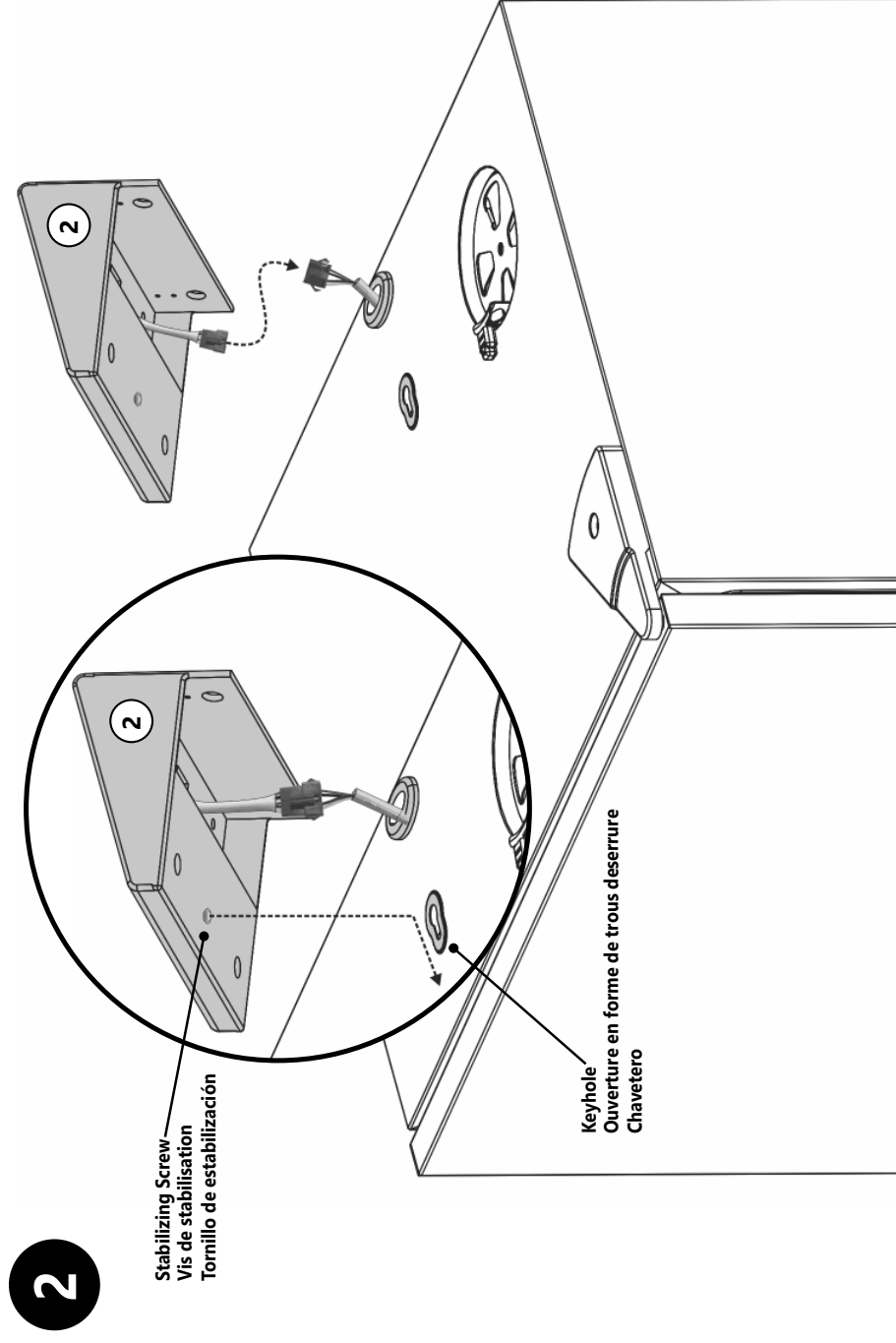
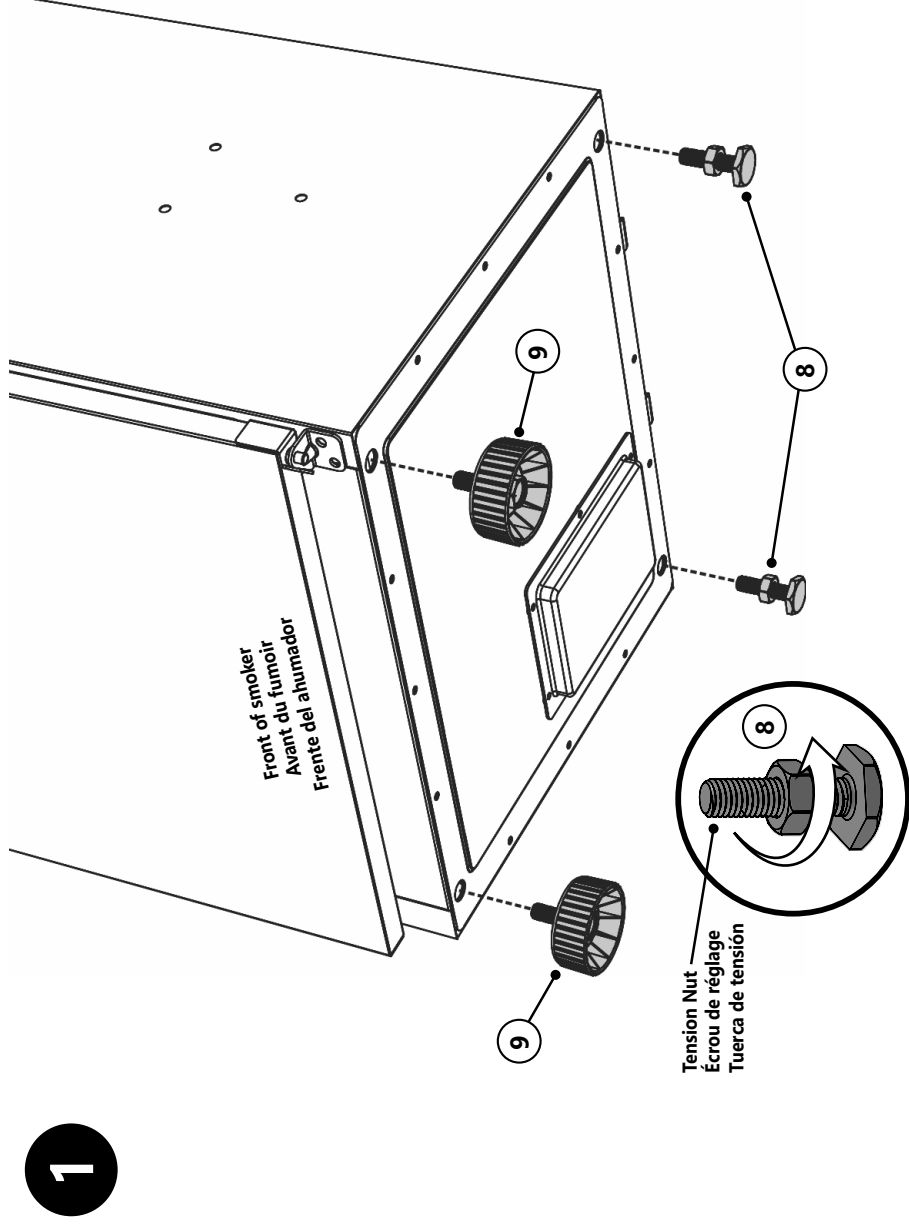
<b>POLLO</b> Nogal, mezquite, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo	<b>JAMÓN</b> Nogal	<b>CERDO</b> Nogal, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo
<b>PESCADO</b> Nogal, aliso, pacana, manzano	<b>RES</b> Nogal, mezquite	<b>CORDERO</b> Mezquite

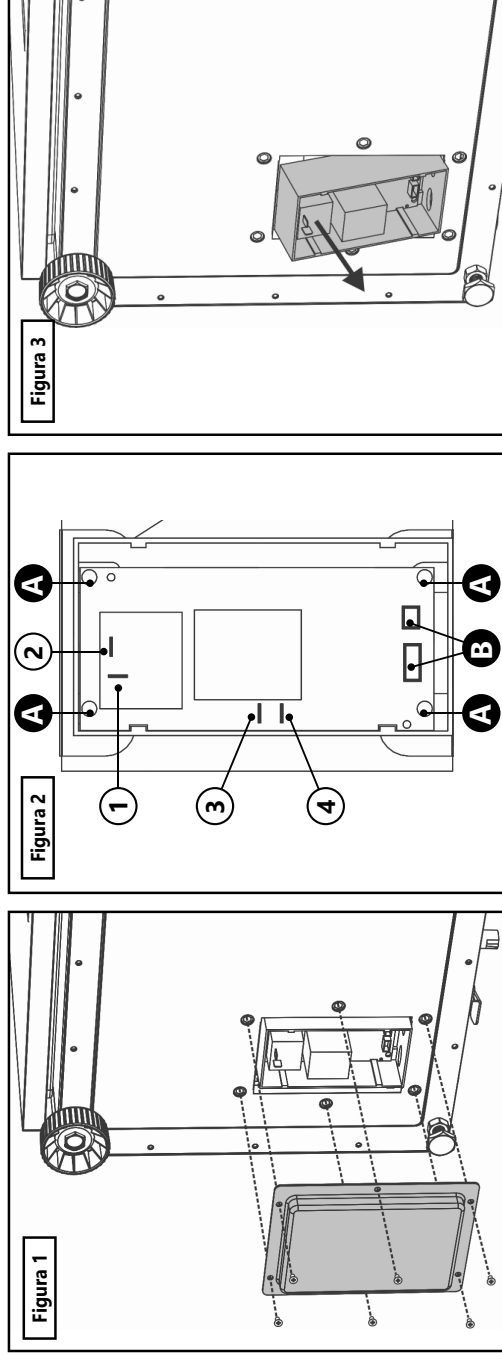
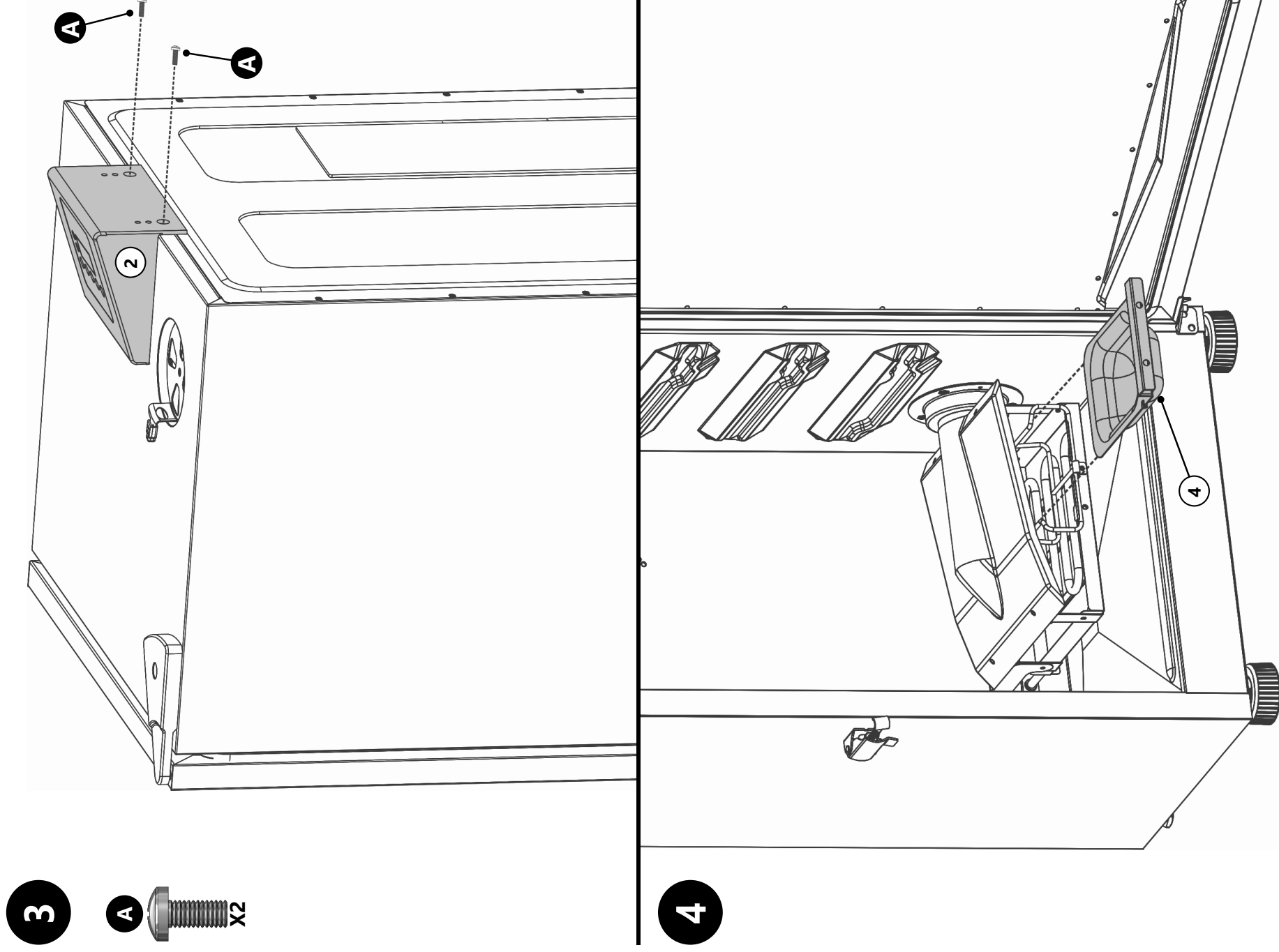


Herramienta necesaria para acceso: Destornillador en cruz.

**INSTRUCCIONES:**

- Apague el ahumador.
- Desconecte el ahumador de la fuente de alimentación y deje que se enfríe por completo.
- Ubique el panel de acceso para el elemento en la parte posterior del ahumador. Consulte la Figura 1.
- Retire los seis (6) tornillos y quite la tapa del panel de acceso (**precaución: bordes afilados**). Consulte la Figura 1.
- Retire con cuidado la envoltura termo-retráctil de los cables hembra (A), desconéctelos de las palas macho (B) y luego vuelva a conectarlos.
- **NOTA:** Algunos terminales hembra del cable requerirán presionar un pequeño pestillo de liberación para desconectarse de las palas macho. Consulte la Figura 2.
- Vuelva a instalar el panel de acceso a la parte posterior del ahumador.

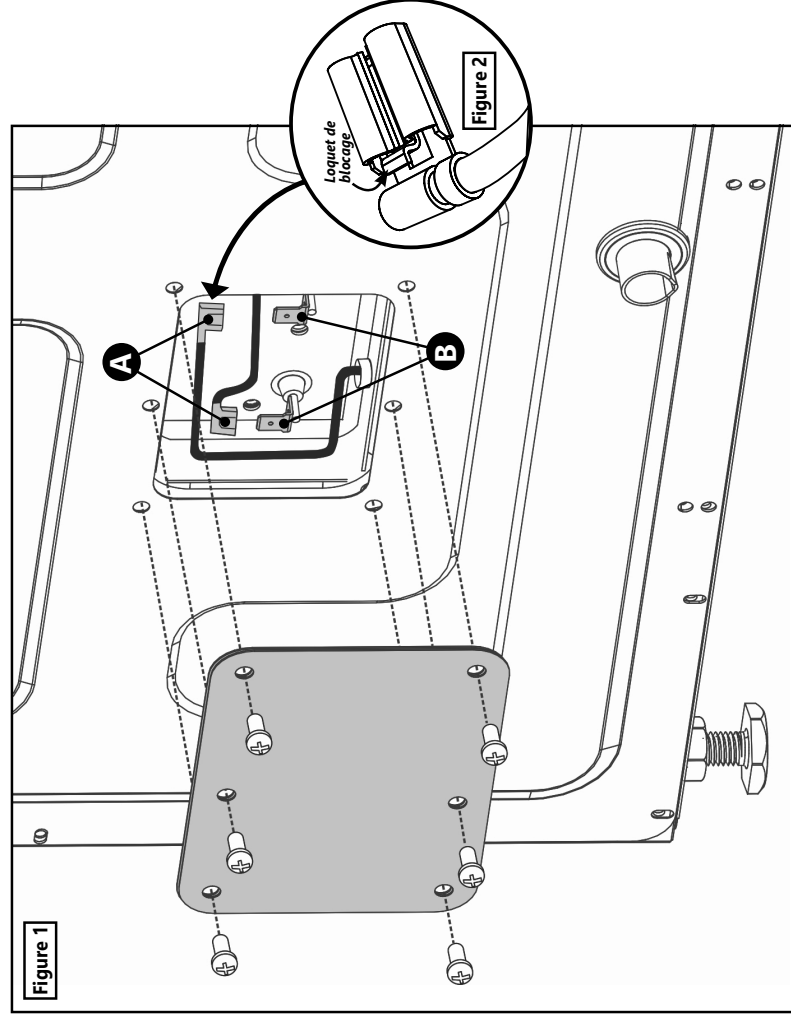




Herramienta necesaria para acceso y reemplazo: Destornillador en cruz.

**INSTRUCCIONES:**

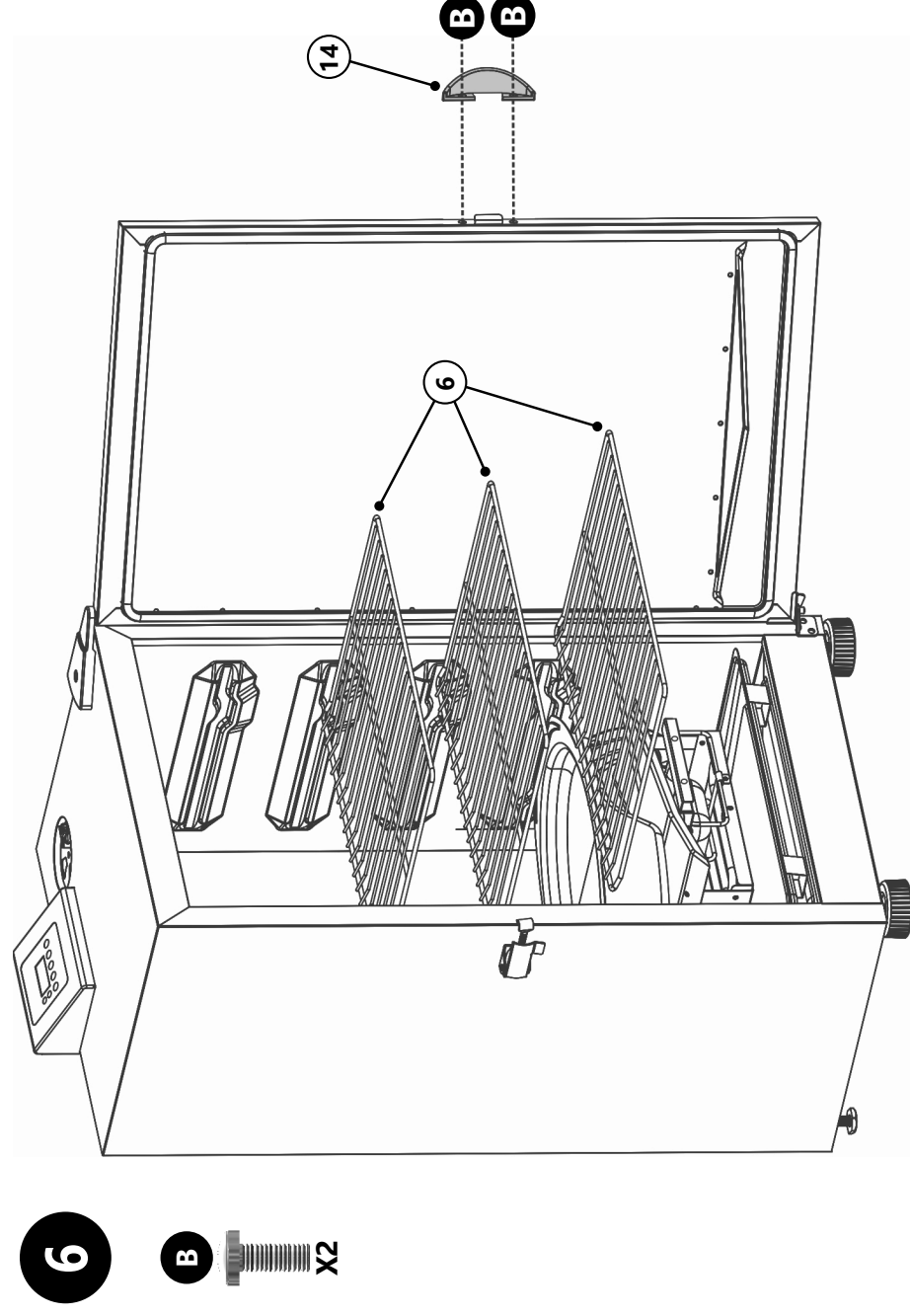
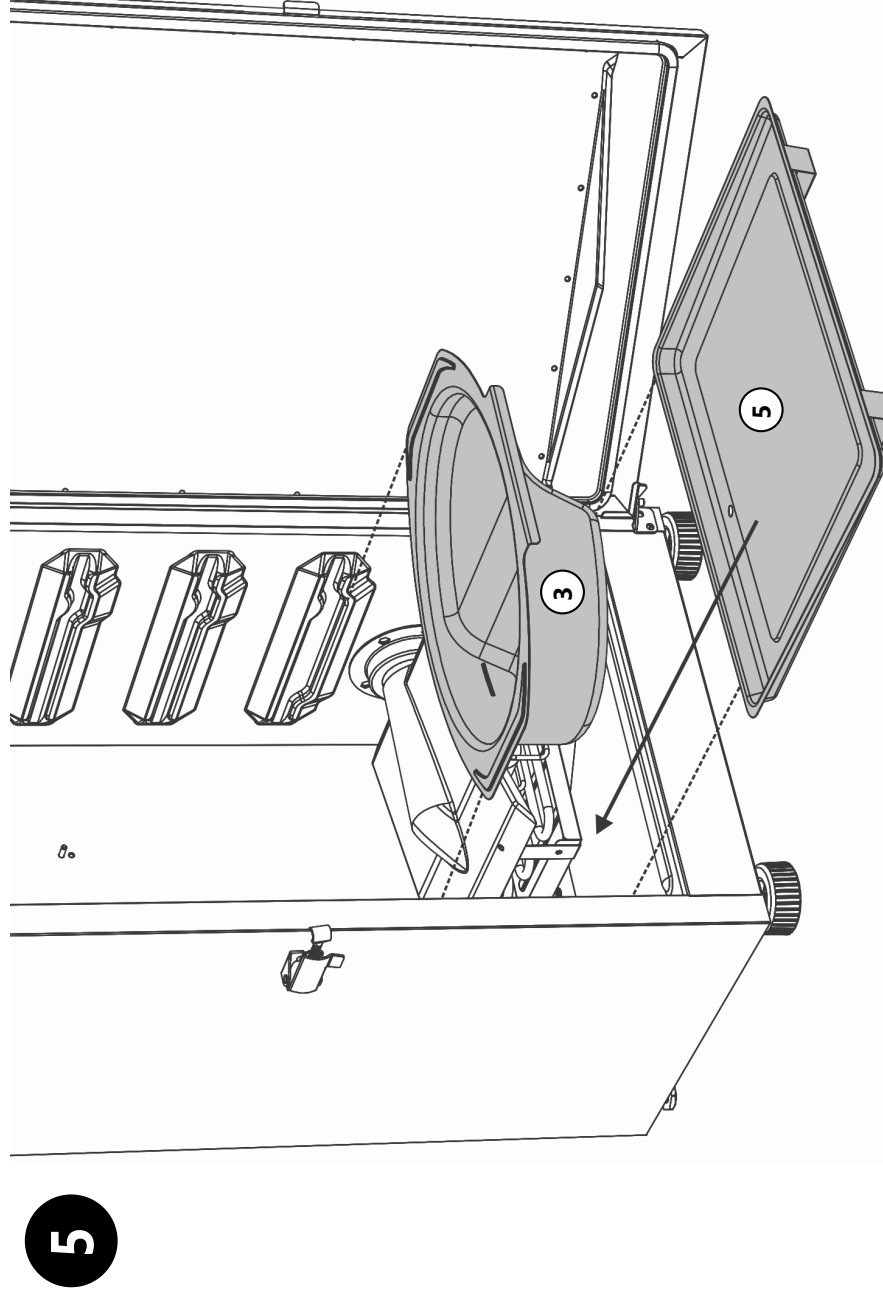
- Apague el ahumador.
- Desconecte el ahumador de la fuente de alimentación.
- Ubique el panel de acceso para la tarjeta de circuito impreso en la parte inferior del ahumador. Consulte la Figura 1.
- Retire los seis tornillos y quite la tapa del panel de acceso. Consulte la Figura 1.
- Retire con cuidado 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.



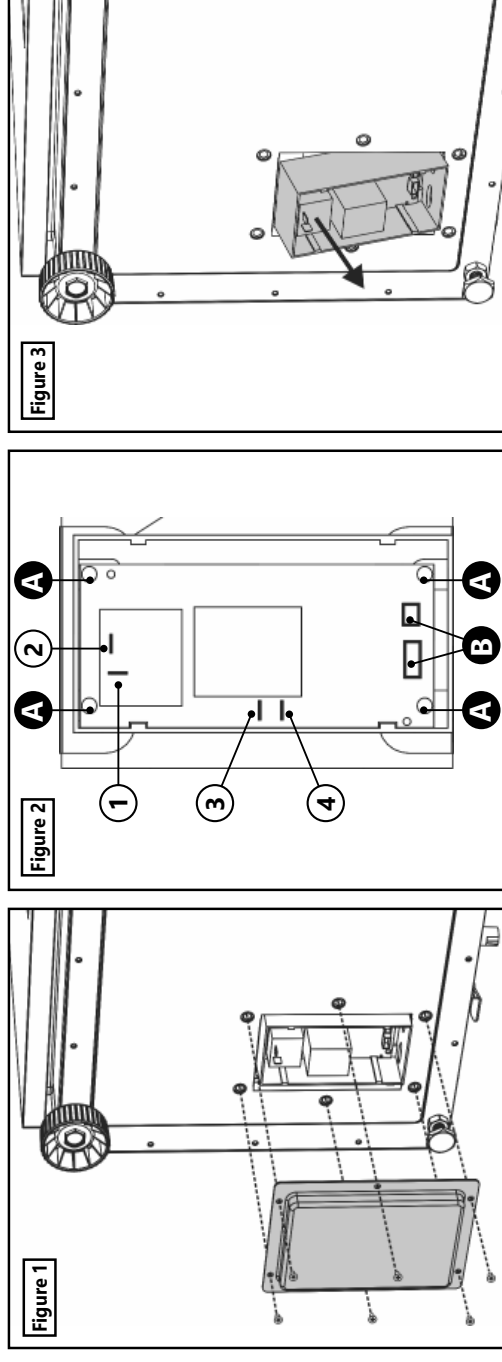
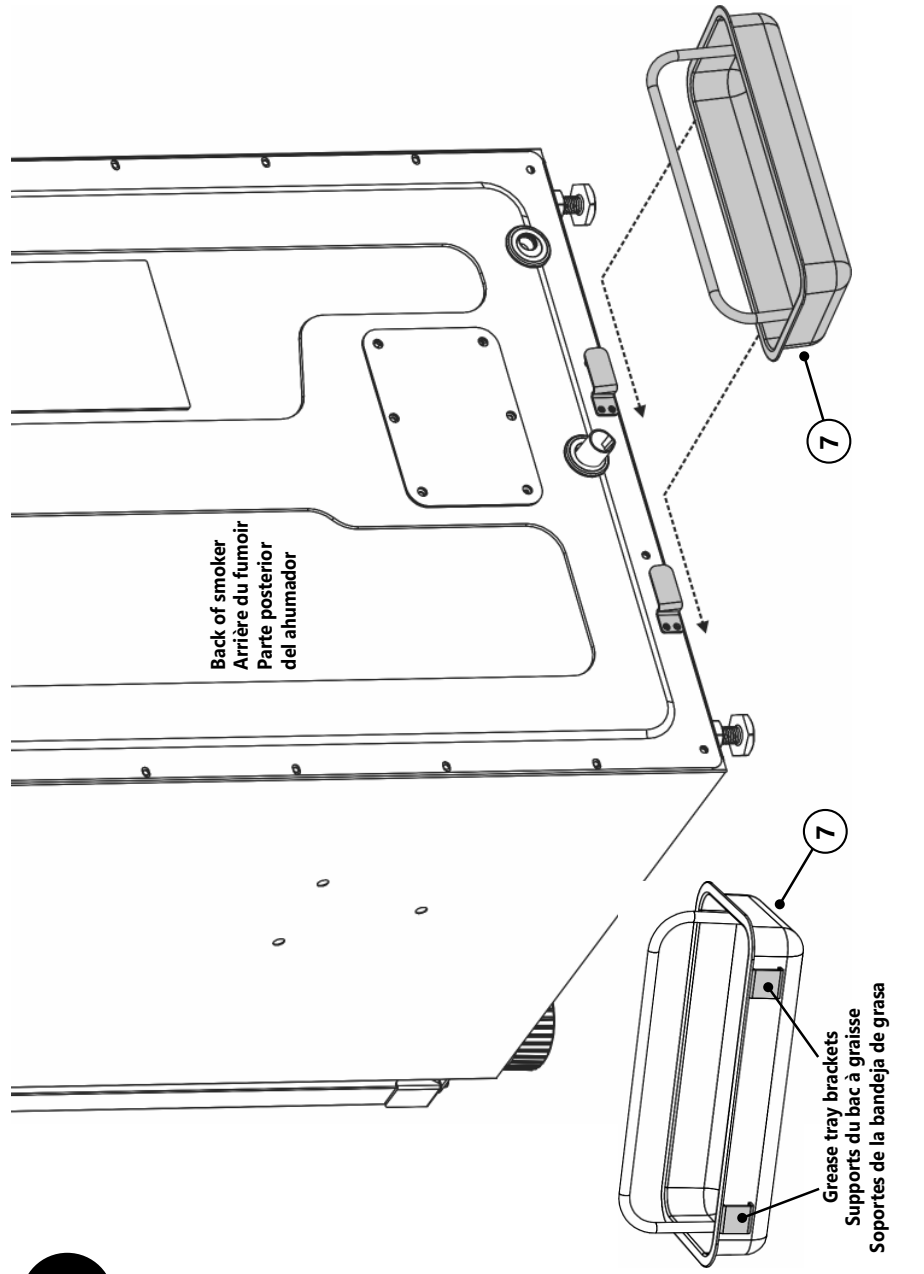
Outils requis pour l'accès : tournevis cruciforme.

#### INSTRUCTIONS :

- Éteignez le fumoir.
- Débranchez le fumoir de la source d'alimentation et laissez-le refroidir complètement.
- Trouvez le panneau d'accès de l'élément qui se trouve à l'arrière du fumoir. Voir la figure 1.
- Enlevez les six (6) vis et enlevez le couvercle du panneau d'accès (**attention : bords tranchants**). Voir la figure 1.
- Enlevez prudemment l'emballage thermorétractible des fils femelles (A), débranchez les cosses mâles (B), puis reconnectez-les.
- **REMARQUE** : Pour certaines bornes des fils femelles, vous devrez appuyer sur un petit loquet de blocage pour les débrancher des cosses mâles. Voir la figure 2.
- Remettez le panneau d'accès à l'arrière du fumoir.



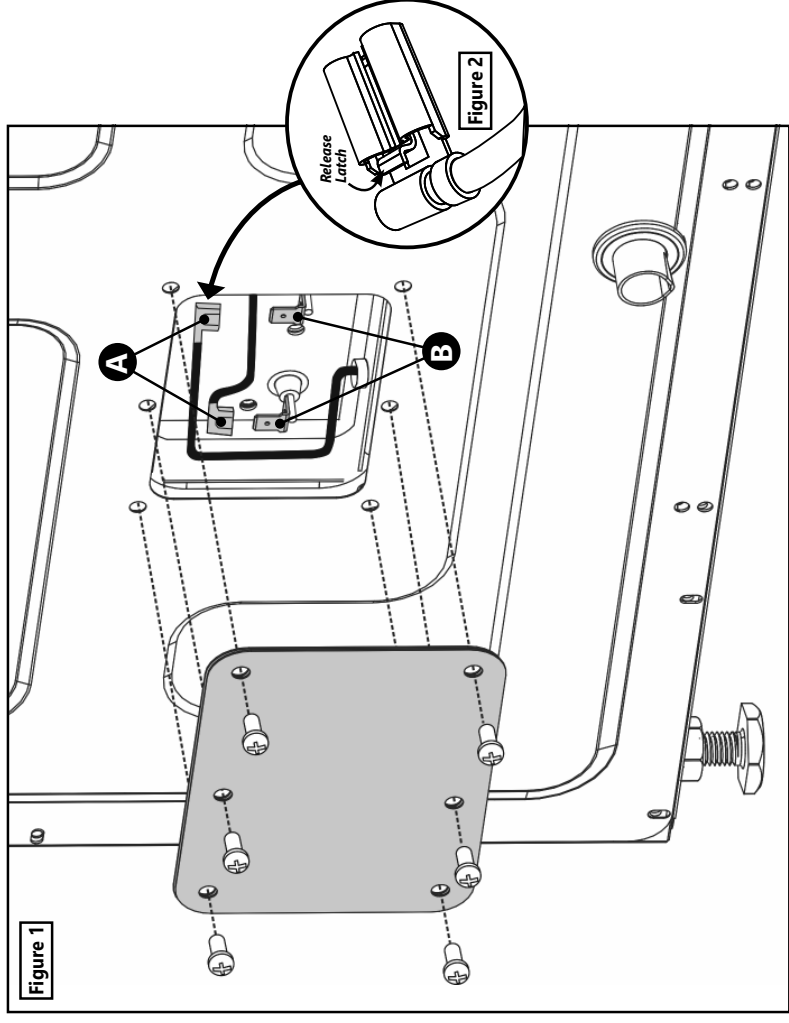
7



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

**INSTRUCTIONS :**

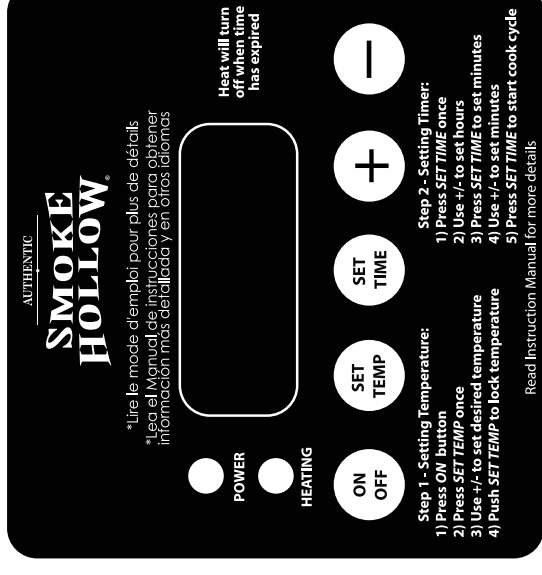
- Éteignez le fumoir.
- Débranchez le fumoir de la source d'alimentation.
- Trouvez le panneau d'accès de la carte de contrôle de puissance qui se trouve sur le fond du fumoir. Voir la figure 1.
- Enlevez les six vis et enlevez le couvercle du panneau d'accès. Voir la figure 1.
- Retirez prudemment les 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 sortie 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.



Tool needed for access: Phillips head screwdriver. • Outils requis pour l'accès: tournevis cruciforme. • Herramienta necesaria para acceso: Destornillador en cruz.

**DIRECTIONS:**

- Turn the smoker off.
- Unplug the smoker from power source and allow to cool completely.
- Locate the access panel for the element on the back of the smoker. See Figure 1.
- Remove the six (6) screws and remove the access panel cover (**Caution: sharp edges**). See Figure 1.
- Carefully remove heat shrink from the female leads (A), disconnect from male spades (B) and then reconnect.
- **NOTE:** Some female lead terminals will require you to press a small release latch to disconnect from male spades. See Figure 2.
- Re-install access panel to back of smoker.



## 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 +/- buttons 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.

## Operating Instructions

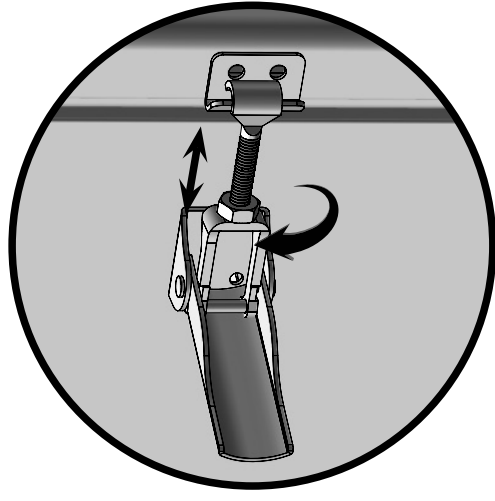
### PRE-SEASONING

**PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.** Some smoke may appear during this time, this is normal.

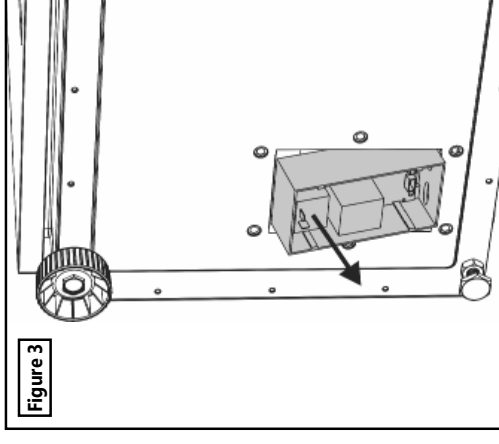
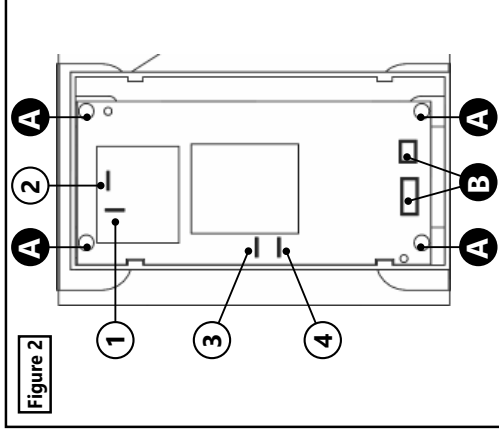
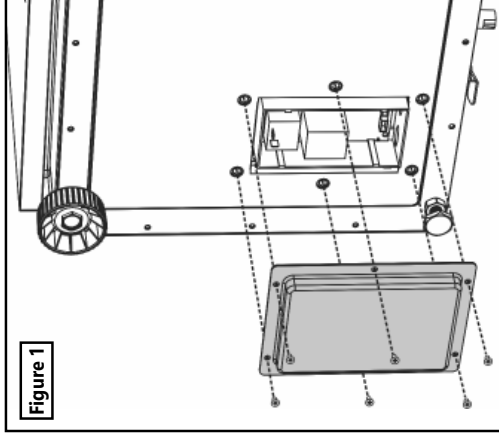
1. Make sure water bowl is in place **WITHOUT WATER**.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run smoker for 3 hours.
3. During last 45 minutes, add ½ cup of wood chips to complete pre-seasoning.
4. Shut down and allow to cool.

### LOADING FOOD INTO SMOKER

- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at desired cooking 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.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape, may extend cooking time, and may cause wood chips to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- 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, the door latch can be adjusted to further tighten the door seal against the 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 diagram).
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.



## 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.



## Solución de problemas

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La grasa se escapa del ahumador.	La puerta no está cerrada correctamente.	Cierre la puerta y ajuste el pestillo para que esta se selle completamente alrededor del ahumador.
	El ahumador no está nivelado.	Mueva el ahumador a una superficie nivelada.
	La bandeja de goteo no está en la ubicación correcta.	Alinee la bandeja de goteo de modo que el orificio de drenaje en la bandeja y el fondo del ahumador estén alineados.
No hay ahumado.	La bandeja de grasa está llena.	Vacíe la bandeja de grasa y vuelva a instalarla detrás del ahumador.
	El tubo de drenaje está obstruido.	Limpie el tubo de drenaje.
El controlador no ajusta la temperatura.	No hay trozos de madera.	Agregue trozos de madera. Consulte la sección Instrucciones de operación/Agregar trozos de madera.
El controlador no ajusta el tiempo.	Controlador defectuoso.	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.
El controlador muestra un código de error.		Llame a Smoke Hollow® al 1-866-475-5180 para reportar el código de error.

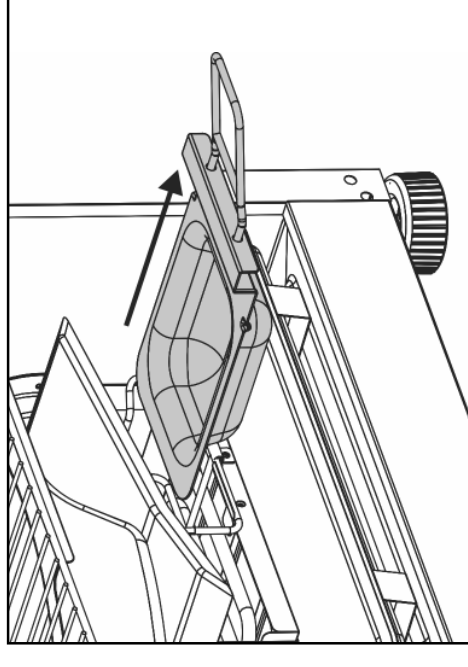
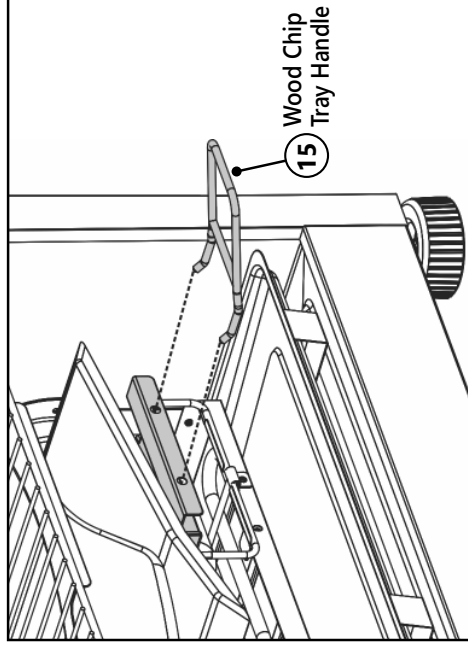
## Operating Instructions

### 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** !

A flare up may occur when door is opened. If wood chips flare up, immediately close door and vent, wait for wood chips to burn down, then open door again. Do not spray with water.



**WARNING** !

Wood chip tray is HOT when smoker is in use and may cause burns. Use gloves when adding wood chips or emptying ashes.

# Operating Instructions

## WATER BOWL

- Wait until smoker reaches desired temperature.
  - Fill water bowl to fill line with water or liquids like apple or pineapple juice.
  - You may also add slices of fruit, onions or fresh dried herbs into the water to blend different subtle flavors into your smoked food.
- Tip:** For chicken or other foods high in moisture, little or no liquid is needed.

## CLEANING AND STORAGE

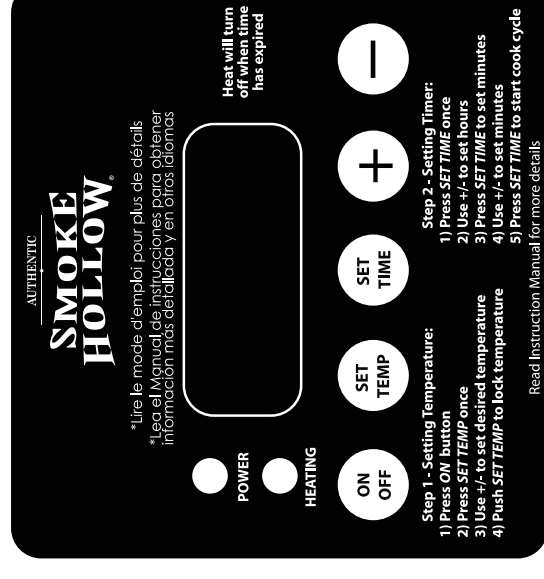
### ALWAYS MAKE SURE SMOKER IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.

- Be sure to clean smoker after each use. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.
- Clean rack supports, racks, water bowl and drip pan with a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Clean wood chip tray 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.
- Clean the interior and exterior of smoker by simply wiping down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- After cleaning, store smoker in a covered and dry area.
- When not in frequent use and using a cover, remember to check your smoker periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

# 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.	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.
Controlador defectuoso.	PCB (tarjeta de circuito impreso) defectuosa.	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. 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.	Cableado del cuerpo defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
	Mala conexión en el elemento.	Desenchufe la conexión y reconéctela. Consulte las instrucciones de acceso y reemplazo del elemento.
El elemento no está encendido.	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.
	Clima.	Las temperaturas inferiores a 65 °F (18 °C) pueden prolongar el tiempo de calentamiento.
El ahumador toma una cantidad excesiva de tiempo para calentarse.	El ahumador está conectado a un cable de extensión.	Enchufe el ahumador directamente a la fuente de alimentación. La longitud máxima del cable de extensión es de 25 pies (8 m). El calibre mínimo es de 12/3.
	La puerta no está cerrada correctamente.	Cierre la puerta y ajuste el pestillo para que la puerta se cierre completamente alrededor del ahumador.
Espacio entre la puerta y el ahumador.	El tazón de agua no está ubicado correctamente.	Ubique el tazón de agua correctamente en los soportes. Consulte los pasos de ensamblaje para conocer la instalación adecuada.
	Controlador defectuoso.	Llame a Smoke Hollow® para su reemplazo al 1-866-475-5180.
Espacio entre la puerta y el ahumador.	Alineación incorrecta de la puerta.	Ajuste las bisagras de la puerta.
	Sello de la puerta dañado.	Llame a Smoke Hollow® al 1-866-475-5180 para obtener un kit de puerta de repuesto.

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Fuite de graisse à partir du fumoir.	La porte ne ferme pas correctement.	Fermez la porte et ajustez le loquet afin tout le pourtour de la porte soit scellé.
	Le fumoir n'est pas de niveau.	Installez le fumoir sur une surface horizontale.
Aucune fumée.	Le plateau ramasse-gouttes n'est pas positionné correctement.	Positionnez le plateau ramasse-gouttes afin que le trou de drainage du plateau et celui du fond du fumoir soient alignés.
	Le bac à graisse est plein. Le tube de vidange est obstrué.	Videz le bac à graisse et réinstallez-le derrière le fumoir. Nettoyez le tube de vidange.
Aucune fumée.	Pas de copeaux de bois.	Ajoutez des copeaux de bois. Voir le mode d'emploi – Ajout de copeaux de bois.
Le contrôleur ne permet pas de régler la température.	Contrôleur défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
Le contrôleur ne permet pas de régler l'heure.	Contrôleur défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
Le contrôleur affiche un code d'erreur.		Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour signaler le code d'erreur.



## 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.

# Instructions d'utilisation

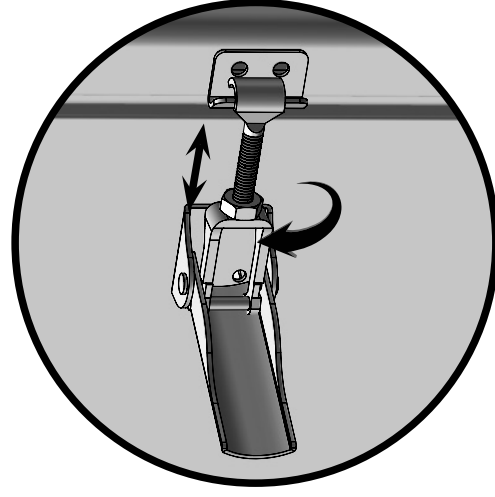
## APPRÊTAGE

**APPRÊTEZ LE FUMOIR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.** De la fumée peut apparaître pendant cette

1. période, c'est normal.
2. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU.
3. Réglez la température à 275 °F (135 °C) et faites fonctionner le fumoir pendant 3 heures.
4. Lors des 45 dernières minutes, ajoutez ½ tasse de copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois pour terminer l'apprêtage.
5. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

## POUR METTRE LES ALIMENTS DANS LE FUMOIR

- Faites préchauffer le fumoir pendant 30 à 45 minutes à la température de cuisson souhaitée 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 trop grandes quantités de nourriture pourraient emprisonner la chaleur, prolonger le temps de cuisson et produire 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.
- 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, pourrait prolonger le temps de cuisson, et peut faire en sorte que les copeaux de bois s'embrasent. Fermez la porte pour restaurer la température et arrêter la poussée de flamme.
- 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.
- Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Pour serrer, tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre, de la façon illustrée. Fixez solidement l'écrou hexagonal sur le loquet de la porte (voir schéma).
- 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.



# 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.	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.	Contrôleur défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Câblage du bâti défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Le fumeur n'est pas allumé.	Appuyez sur le bouton ON/OFF.
Rien ne s'affiche sur le contrôleur (le voyant d'alimentation est allumé).	Contrôleur défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	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.
Le voyant de chauffage ne s'allume pas.	Contrôleur défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Câblage du bâti défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	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.
L'élément ne s'allume pas.	Contrôleur défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Câblage du bâti défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
La température du boîtier n'est pas exacte.	Mauvaise connexion de l'élément.	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Consultez les « Instructions d'accès ou de remplacement de l'élément ».
	Contrôleur défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
Le fumoir prend trop de temps à chauffer.	DPS défectueux (dispositif de protection contre la surchauffe).	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Élément défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
Température extérieure.	Contrôleur défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Fumoir branché au moyen d'une rallonge.	Des températures inférieures à 18 °C (65 °F) peuvent prolonger le temps de chauffage. Branchez-le directement sur une source d'alimentation. Longueur maximale de la rallonge : 8 m (25 pi), calibre minimal : 12/3.
Espace entre la porte et le fumoir.	La porte ne ferme pas correctement.	Fermez la porte et ajustez le loquet afin que tout le pourtour de la porte soit scellé.
	Contrôleur défectueux.	Positionnez correctement la cuvette d'eau sur ses supports. Voir les étapes d'assemblage pour une installation correcte.
Mauvais alignement de la porte.	Contrôleur défectueux.	Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir un remplacement.
	Joint de porte endommagé.	Ajustez les charnières. Téléphonnez à Smoke Hollow® au 1-866-475-5180 pour obtenir une trousse de porte de rechange.

## Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Grease leaking from smoker.	Door not closed properly.	Close door and adjust latch so door seals completely around smoker.
	Smoker is not level.	Move smoker to a level surface.
	Drip pan is not in proper location.	Align drip pan so that drain hole in pan and smoker bottom align.
	Grease tray is full.	Empty grease tray and reinstall behind smoker.
	Drain tube is clogged.	Clean drain tube.
No smoke.	No wood chips.	Add wood chips. See Operating Instructions/Adding Wood Chips.
Controller will not adjust temperature.	Faulty controller.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
Controller will not adjust time.	Faulty controller.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
Controller displays error code.		Call Smoke Hollow® at 1-866-475-5180 to report error code.

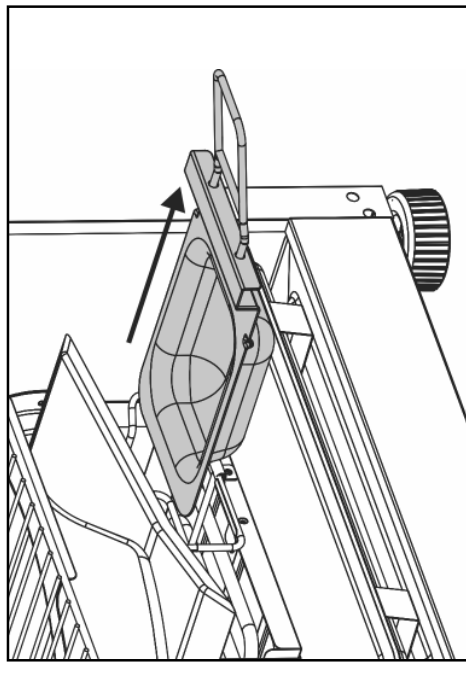
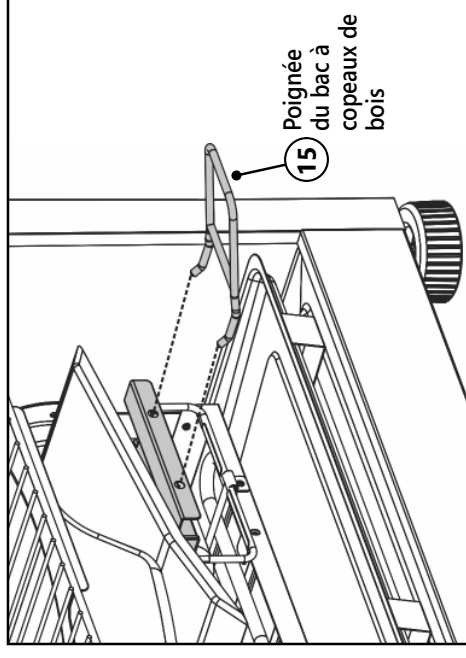
## Instructions d'utilisation

### 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 :

- 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.
- Glissez le bac à copeaux de bois hors du fumoir et ajoutez des copeaux de bois..
- Glissez le bac à copeaux de bois dans le fumoir et retirez la poignée du bac.
- 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.



**ATTENTION**

Une poussée de flamme peut se produire lorsque la porte est ouverte. En cas de flambée des copeaux de bois, fermez immédiatement la porte et l'événement, attendez que les copeaux de bois aient brûlé, puis rouvrez la porte. Ne pulvérisez pas d'eau.



**AVERTISSEMENT**

Le bac à copeaux de bois est CHAUD quand le fumoir est en cours d'utilisation et peut causer des brûlures. Portez des gants lorsque vous ajoutez des copeaux de bois ou vous videz les cendres.

## Instructions d'utilisation

### CUVETTE D'EAU

- Attendez que le fumoir atteigne la température souhaitée.
  - Remplissez la cuvette d'eau jusqu'à la ligne de remplissage avec de l'eau ou des liquides comme du jus de pomme ou d'ananas.
  - Vous pouvez également mettre des tranches d'oignon ou de fruit ou des fines herbes séchées dans l'eau pour ajouter différentes saveurs subtiles à vos aliments fumés.
- Conseil :** Pour le poulet et les autres aliments à forte teneur en humidité, utilisez peu de liquide, voire pas du tout.

### NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

#### VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE LE FUMOIR EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.

- Assurez-vous de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Cela en prolongera la durée de vie et évitera la formation de moisissures et de champignons.
- Utilisez un détergent à vaisselle doux pour nettoyer les supports des grilles, les grilles, la cuvette d'eau et le plateau ramasse-gouttes. Rincez et séchez avec soin.
- Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois afin d'enlever toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.
- Jetez 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 et l'extérieur du fumoir en essayant simplement les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher ces surfaces.
- Après l'avoir nettoyé, rangez le fumoir dans un endroit sec et recouvert.
- Lorsque vous ne vous en servez pas souvent et le couvrez, rappelez-vous de vérifier votre fumoir périodiquement afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation 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.	Bad connection at PCB (Power Control Board).	Unplug connection and reconnect. Reference controller assembly steps in this manual.
	Faulty PCB (Power Control Board).	Unplug connection and reconnect. Reference PCB access and replacement instructions.
Power light not on (controller beeps when plugged in).	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.
No display on controller (power light is on).	Smoker is not powered on.	Press on/off button.
	Faulty Controller.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
Heating light is not 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.
Element 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.
Cabinet temperature is not accurate.	Faulty body wiring.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
	Bad connection at element.	Unplug connection and reconnect. Reference element access and replacement instructions.
Smoker takes excessive amount of time to heat.	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.
Door not closed properly.	Faulty controller.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180.
	Climate.	Temperatures below 65°F (18°C) may extend heating time.
Gap between the door and the smoker.	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.
	Faulty controller.	Close door and adjust latch so that door seals completely around smoker.
Improper door alignment.	Water bowl not properly located.	Locate water bowl properly on supports. See assembly steps for proper installation.
	Damaged door seal.	Call Smoke Hollow® for replacement at 1-866-475-5180. Adjust door hinges.

## Instrucciones de operación

### TAZÓN DE AGUA

- Espere hasta que el ahumador alcance la temperatura deseada.
- Llene el tazón de agua hasta la línea de llenado con agua o líquidos como jugo de manzana o de piña.
- También puede agregar rodajas de frutas, cebollas o hierbas secas frescas en el agua para mezclar diferentes sabores sutiles en los alimentos ahumados.

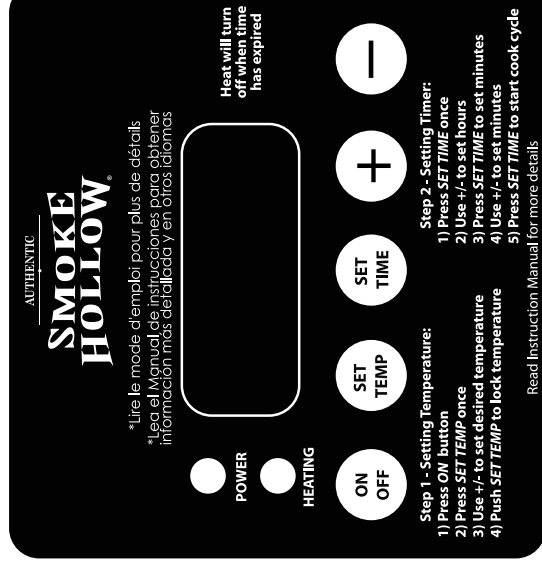
**Consejo:** Para pollo u otros alimentos con alto contenido de humedad, se necesita poco o nada de líquido.

### LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

#### SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE EL AHUMADOR ESTÁ FRESCO AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.

- Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Esto extenderá la vida de su ahumador, y evitará el moho y los hongos.
- Limpie los soportes de la rejilla, las rejillas, el tazón de agua y la bandeja de goteo con un detergente suave para platos. Enjuague y seque completamente.
- Limpie la bandeja de trozos de madera con frecuencia para eliminar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas con agua y desechándolas en un recipiente no combustible.
- Limpie el interior y el exterior del ahumador simplemente limpiándolo con un paño húmedo. No use agentes de limpieza. Asegúrese de secarlo bien.
- Después de la limpieza, guarde el ahumador en un área cubierta y seca.
- Cuando no use con frecuencia y use una cubierta, recuerde revisar su ahumador periódicamente para evitar la posible oxidación y corrosión debido a la acumulación de humedad.

## 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 diez segundos, vuelva a conectar el ahumador al tomacorriente y luego encienda el ahumador eléctrico. Esto restablecerá el panel de control.

## Instrucciones de operación

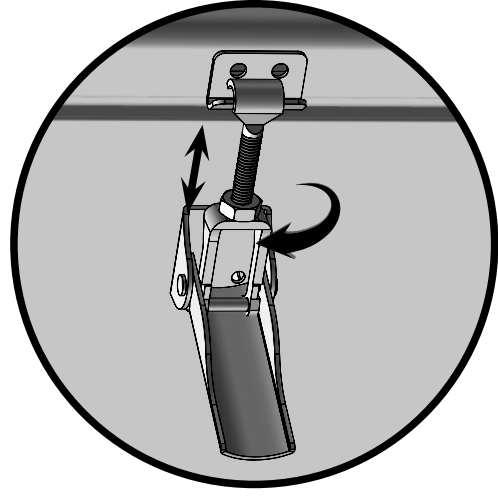
### PRE-SAZONADO

**PRESAZONE EL AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.** Algo de humo podría aparecer durante este tiempo, esto es normal.

1. Asegúrese de que el tazón de agua esté en su lugar SIN AGUA.
2. Ajuste la temperatura a 275 °F (135 °C) y haga funcionar el ahumador durante 3 horas.
3. Durante los últimos 45 minutos, agregue ½ taza de trozos de madera para completar el presazonado.
4. Apague y permita que se enfríe.

### COLOCACIÓN DE ALIMENTOS EN EL AHUMADOR

- Precaliente el ahumador durante 30 a 45 minutos a la temperatura de cocción deseada antes de colocar 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 comida. Grandes cantidades de comida podrían atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos en los bastidores y los lados del ahumador para garantizar una circulación de calor adecuada. Si utiliza sartenes, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción pareja.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. La apertura de la puerta del ahumador hace que se escape el calor, puede extender el tiempo de cocción y puede hacer que los trozos de madera se inflamen. Cerrar la puerta reestabilizará la temperatura y detendrá cualquier llamarada.
- Se producirá mucho humo al usar trozos de madera. El humo se escapa por las aberturas y oscurecerá el interior del ahumador. Esto es normal. Para minimizar la pérdida de humo alrededor de la puerta, el pestillo de la puerta se puede ajustar para ajustar aún más el sellado de la puerta contra el cuerpo.
- Para ajustar el pestillo de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el pestillo de la puerta. Gire el gancho en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo como se muestra. Asegure la tuerca hexagonal firmemente contra el pestillo de la puerta (ver diagrama).
- Revise la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes de que se llene. La bandeja de grasa podría tener que vaciarse periódicamente durante la cocción.



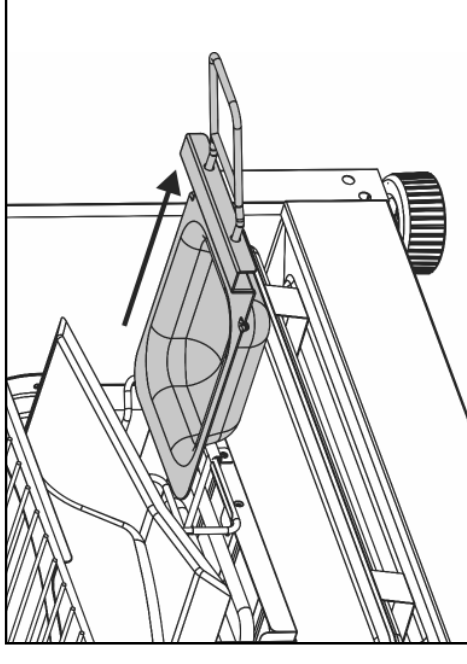
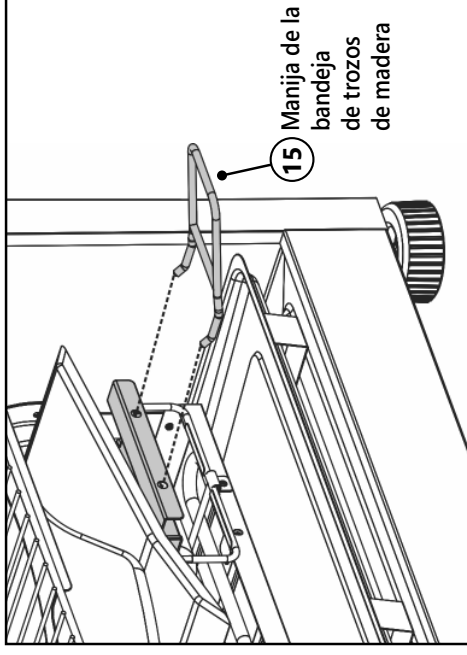
## Instrucciones de operación

### 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**



Se puede producir una llamarada cuando se abre la puerta. Si los trozos de madera despiden una llamarada, cierre inmediatamente la puerta y ventile, espere a que se quemen los trozos de madera, luego abra la puerta nuevamente. No rocíe con agua.



**ADVERTENCIA**



La bandeja de trozos de madera está CALIENTE cuando el ahumador está en uso y puede causar quemaduras. Use guantes cuando agregue trozos de madera o vacíe las cenizas.