

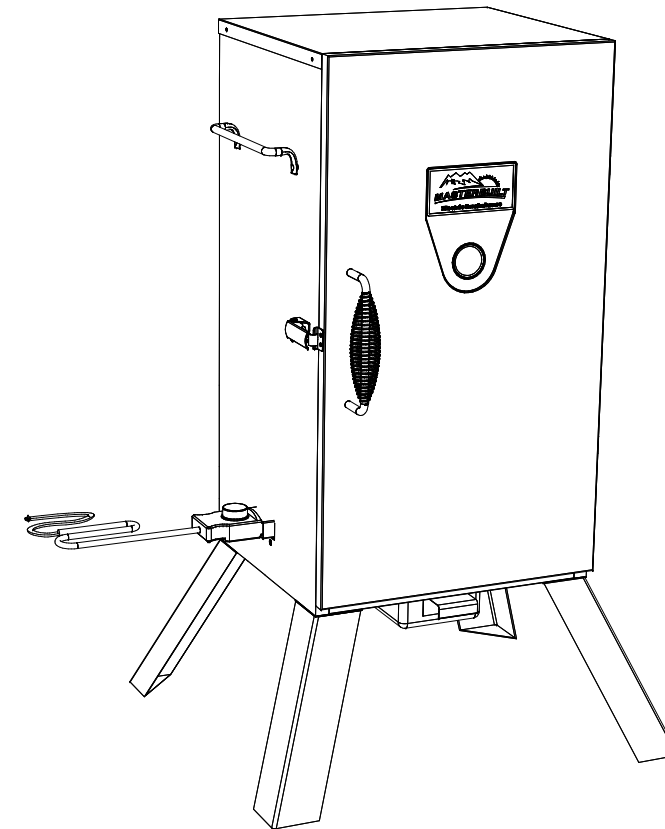


Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Servicio de atención al cliente 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com



ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL
WARNING & SAFETY INFORMATION
MODELS 20070210, 20070410 SMOKEHOUSE
THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY ~ HOUSEHOLD TYPE

Manual Code: 9007090069 031015-18GH



Tools required for assembly: Phillips Head Screwdriver.

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



 CARBON MONOXIDE  HAZARD	 <u>WARNING</u> 
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.	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. Follow all warnings and instructions when using the appliance. Keep this manual for future reference.
Failure to follow these warnings and instructions properly could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.	

!

WARNING

!

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

!

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

!

READ ALL INSTRUCTIONS

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

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS

CONTINUED ON PAGE 2

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se armen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica.

La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución del o de los componente(s) en cuestión para inspeccionarlo(s), Masterbuilt pagará por el envío de vuelta del artículo solicitado.

Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el abuso, los accidentes, los daños sufridos durante el transporte o los daños causados por el uso de este producto con fines comerciales.

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Visite el portal en www.masterbuilt.com

o llénela y devuélvala a

la atención de: Warranty Registration

Masterbuilt Mfg. Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad, Estado/Provincia, Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Dirección de correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____

GUÍA PARA AHUMAR CARNES CON LEÑA						
SABOR A LEÑA	AVES DE CORRAL	PESCADO	JAMÓN	CARNE DE RES	CARNE DE CERDO	CORDERO
Nogal americano Sabor acre, ahumado y parecido al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor delicado y ahumado	✓	✓			✓	
Pacana Sabor pronunciado y vigoroso	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL DISTRIBUIDOR
Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, llame al servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

LISTA DE PIEZAS

PIEZA*	ART. No.	DESCRIPCIÓN	PIEZA*	ART. No.	DESCRIPCIÓN
9	9907090019	Juego de piezas de la puerta	6	9007090066	Rejilla de cocción
1	9907090022	Juego de piezas del cuerpo	12	9007090078	Rejilla para trocitos de madera
13	9907090024	Juego de piezas de apoyo para el tablero de control	3	9007090067	Recipiente para el agua
14	9907090023	Juego de soporte de la rejilla de cocción	5	9007090068	Recipiente para la grasa
7	9907090027	Juego de patas	10	9907090021	Juego de piezas del mango de la puerta
15	990050222	Juego de piezas de la cerradura para la puerta	11	9907090031	Juego de piezas del asa lateral
2	9007090063	Controlador analógico	16	9907090034	Juego de calibrador de temperatura
8	9007140093	Elemento		9907090026	Bolsa con herrajes
4	9007140108	Caja para trocitos de madera		9007090069	Manual de instrucciones

* LEA LA LISTA DE PIEZAS EN LA PÁGINA 3

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS
CONTINUED FROM PAGE 1

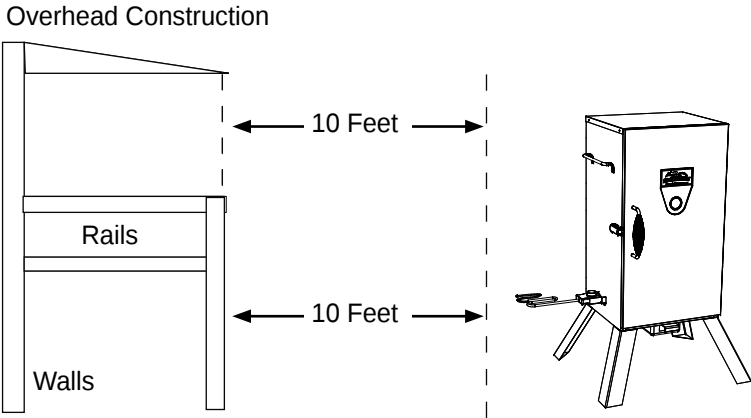
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
- Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
 - Use only approved grounded electrical outlet.
 - Do not use during an electrical storm.
 - Do not expose electric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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

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

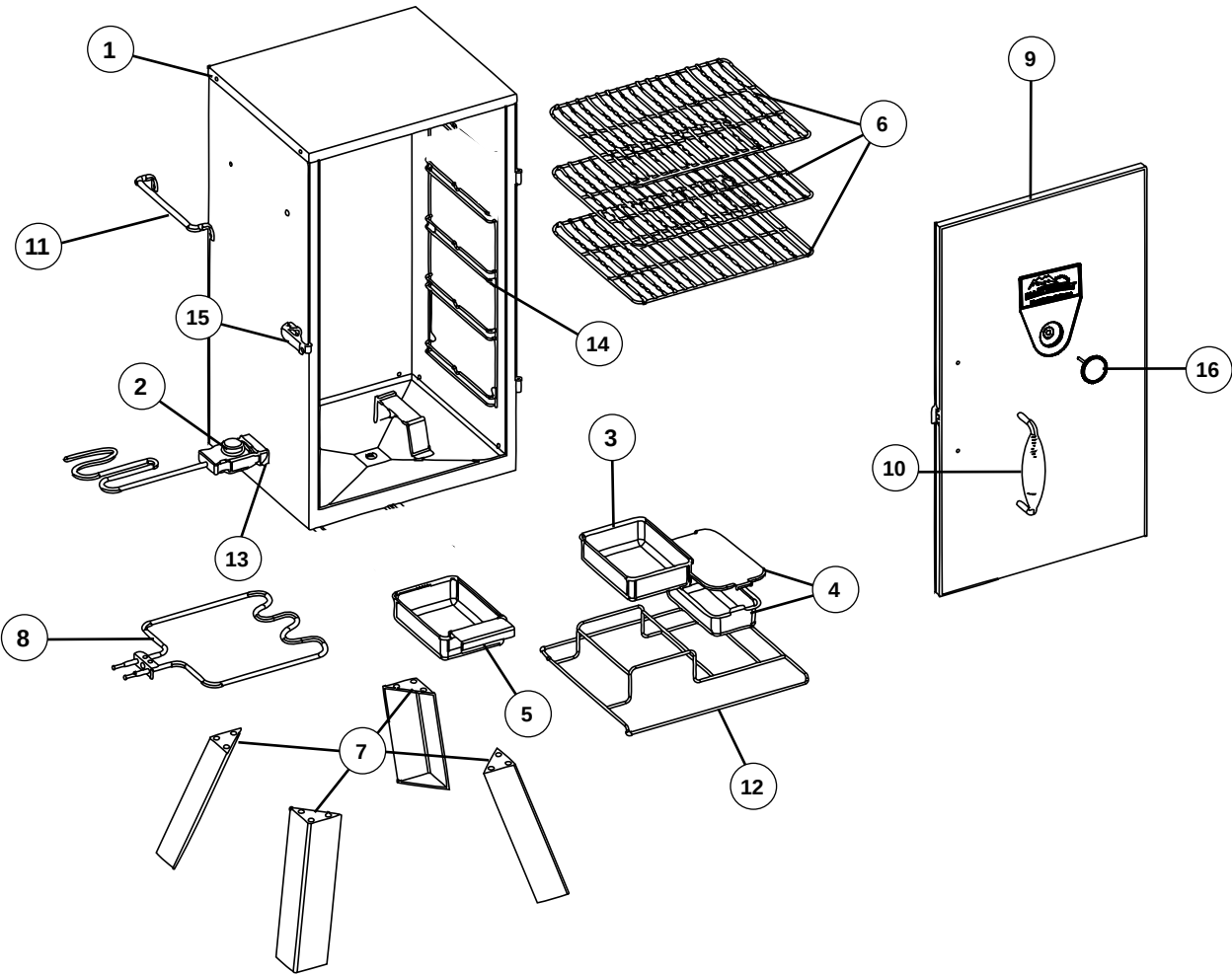
! **WARNING:** **ELECTRIC POWER CORD IS A TRIP HAZARD** !



STOP!

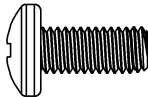
DO NOT RETURN TO RETAILER
For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581 or
EMAIL us at Customerservice@masterbuilt.com.

PARTS LIST

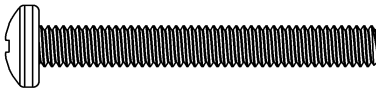


PART NO.	QUANTITY	DESCRIPTION	PART NO.	QUANTITY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	9	1	Door
2	1	Analog Controller	10	1	Door Handle
3	1	Water Bowl	11	2	Side Handle
4	1	Wood Chip Bowl w/ Lid	12	1	Wood Chip Grate
5	1	Drip Tray	13	1	Control Panel Support
6	3	Cooking Grate	14	2	Cooking Grate Support
7	4	Leg	15	1	Door Latch
8	1	Element	16	1	Temperature Gauge

HARDWARE LIST



(A)
1/4-20x1/2
Phillips Hex Screw
Qty: 16



(B)
M6x38
Phillips Hex Screw
Qty: 2



(C)
Wing Nut
(packed with temperature gauge)
Qty: 1

RECETAS DE CARNE AHUMADA DE MASTERBUILT

SALMÓN RELLENO AHUMADO

Rinde 4 porciones

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

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

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



ATÚN AHUMADO

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:
Filetes de atún de 1" de grosor (2.5 cm) 4
Azúcar 1 1/8 tazas
Sa 3/8 de taza
Pimienta 1 cdta.
Ajo (en polvo) 1/4 cdta.
Aliño de Praga No.1 1/4 cdta.
Miel 1 taza
Agua 1 gal. (3.8 L)

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

INSTRUCCIONES:
Mezcle los ingredientes hasta que se disuelvan completamente en el agua. Coloque el atún en el ahumador, a 140° F (60° C), y cocínelo durante unas 7 horas con la mezcla de ingredientes en el recipiente para el agua.

PESCADO AHUMADO

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:
Filetes de pescado o un pescado entero 4
Vino blanco (seco) 1 taza
Perejil (en polvo) 1 cda.
Limón (en rodajas) 1 pequeño
Pimiento de Cayena

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

INSTRUCCIONES:
Sazone el pescado con sal y pimienta, al gusto. Mezcle los ingredientes con el agua y colóquelos en el recipiente para el agua. Coloque el pescado en capas en la rejilla de cocción, previamente engrasada, y colóquelo en el ahumador, a una temperatura de 140° F (60° C). Ahúmelo aproximadamente durante 2 horas.

TRUCHA AHUMADA

Rinde 6 porciones

INGREDIENTES:
Filetes de trucha 4 - 6
Agua 2 tazas
Salsa de soya 1/4 de taza
Salsa Teriyaki 1/4 de taza
Sal 1/2 taza
Condimento de limón y pimienta 1 cdta.
Sal de ajo
Semillas de eneldo

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

INSTRUCCIONES:
En un recipiente pequeño, mezcle las cantidades sugeridas de agua, salsa de soya, salsa Teriyaki y sal, con otros ingredientes de su gusto. Coloque los filetes en el adobo, cúbralos y déjelos en remojo en el refrigerador, de un día para otro. Ahúmelos durante 3 o 4 horas, o hasta que la masa esté suave y seca, a una temperatura de 225° F (107° C).

VERDURAS AHUMADAS

Rinde de 4 a 6 porciones

INGREDIENTES:
Calabacín de verano
Zapallito
Cebolla
Champiñones
Habichuelas verdes cortadas al estilo francés

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

INSTRUCCIONES:
Enjuague el calabacín de verano, el zapallito y la cebolla, y córtelos en tajadas delgadas. Mézclelos todos. Con papel aluminio grueso, forme contenedores en forma de tazones. Coloque aproximadamente una taza de la mezcla de vegetales en cada tazón de papel aluminio. Sazónelos al gusto con sus especias y hierbas preferidas. Una todos los tazones apretando su borde superior. Para permitir que el humo penetre, abra dos agujeros pequeños en el borde superior de cada tazón de verduras. Coloque los tazones en el ahumador, a 220° F (104° C) de temperatura, durante 1 hora. Sirvalos.



RECETAS DE CARNE AHUMADA DE MASTERBUILT

PALETA DE CERDO AHUMADA

Rinde 6 porciones

INGREDIENTES:	
Paleta de cerdo recién cortada	7 lb. (3.1 kg)
Sal	½ cdtá.
Azúcar morena	¼ de taza
Pimentón	2 cdas.

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trocitos de madera de manzano

INSTRUCCIONES:
Mezcle los ingredientes y unte la paleta de cerdo con la mezcla. Cuézala en el ahumador durante 5 horas, a una temperatura de 225° F (107° C), usando los trocitos de madera de manzano durante las primeras 3 horas. Luego de transcurridas 5 horas, saque la paleta y envuélvala en papel aluminio grueso. Cocínela por 1 hora o 1 ½ hora más. La temperatura interna debe ser de 160° F (71° C). Sírvala.

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde de 6 a 8 porciones

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

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

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



PAVO AHUMADO

Rinde de 6 a 8 porciones

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

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

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

COSTILLAS DE CERDO O DE LECHÓN

Rinde de 4 a 6 porciones

INGREDIENTES:	
Costillas	2-4 lb. (0.91 - 1.8 kg)
Azúcar	½ taza
Sal	½ taza
Azúcar morena	¼ de taza
Pimentón	2 ½ cdas
Comino molido	1 ½ cdas
Pimiento de Cayena	2 cdtas.
Pimienta negra (recién molida)	2 cdtas.
Ajo en polvo	2 cdtas.
Cebolla en polvo	2 cdtas.

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

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

GALLINAS DE CORNUALLLES AHUMADAS

con arroz salvaje

Rinde 2 porciones

INGREDIENTES:	
Gallinas de Cornualles	2 gallinas
Cebollino (picado)	¼ de taza
Mantequilla	3 cdas
Arroz salvaje (cocido)	1 taza
Pacanas o nueces (picadas)	¼ de taza
Mermelada de lima	½ taza
Jugo de naranja	¼ de taza
Sal	

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

INSTRUCCIONES:
Enjuague, escurra y seque bien las gallinas con una toallita. Espolvoree sus cavidades con sal. Saltee las cebollas en 1 cucharada de mantequilla. Añada el arroz y las nueces picadas, y revuélvalo. Rellene las gallinas con la mezcla. Ciérrelas con pinchos de brocheta o con cordel de cocina. En una sartén pequeña, derrita las 2 cucharadas de mantequilla restantes. Vierta la mermelada y el jugo de naranja, revolviendo hasta que quede una mezcla homogénea. Unte las gallinas con la mezcla de la mermelada. Coloque las gallinas en la rejilla de cocción del ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C), y ahúmelas de 2 a 2 ½ horas. Antes de servir las, úntelas con el resto del glaseado.

FILETE MIGNON AHUMADO

Rinde 20 porciones

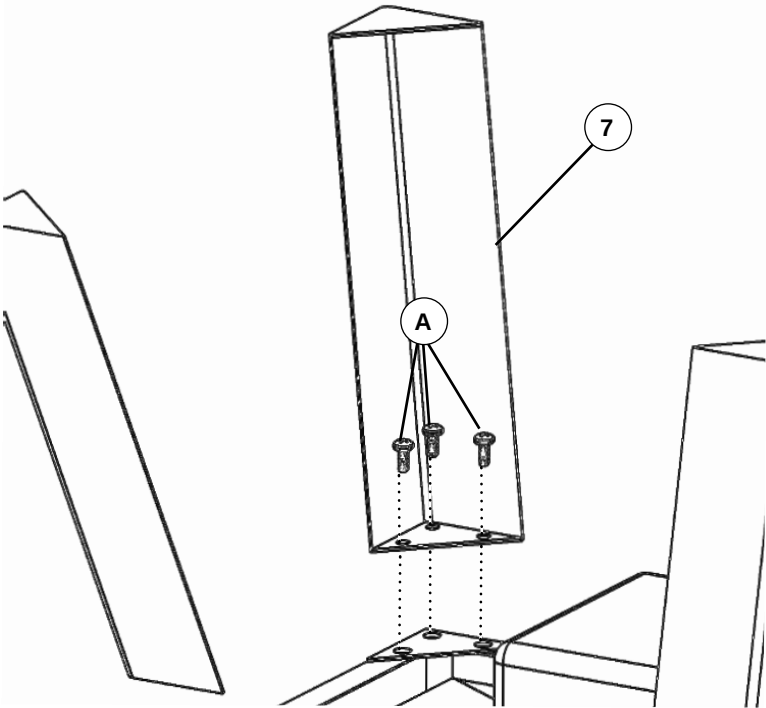
INGREDIENTES:	
Filetes de carne de res	4 lb. (1.8 kg)
Aceite de oliva	2 cdas
Dientes de ajo (machacados)	4 dientes
Sal	
Pimienta molida	

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trocitos de madera de mesquite o cerezo

INSTRUCCIONES:
Sazone la carne con los dientes de ajo, la sal y la pimienta. Caliente el aceite de oliva en una sartén grande. Dore la carne rápidamente a fuego vivo, por ambos lados. Esto permitirá concentrar el jugo antes de ahumarla. Envuelva cada filete en papel aluminio grueso, dejando el lado de arriba al descubierto. Rocíe un poquito de aceite de oliva sobre cada uno de los filetes. Coloque los filetes envueltos en papel aluminio en el ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C) y cuézalo de 20 a 30 minutos. Cuando el termómetro para carnes alcance una temperatura de 140° F (60° C) el filete está medio cocido. Deje que la carne se enfríe ligeramente, luego córtela en tajadas de ½" de grosor. Sirva los filetes a temperatura ambiente.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

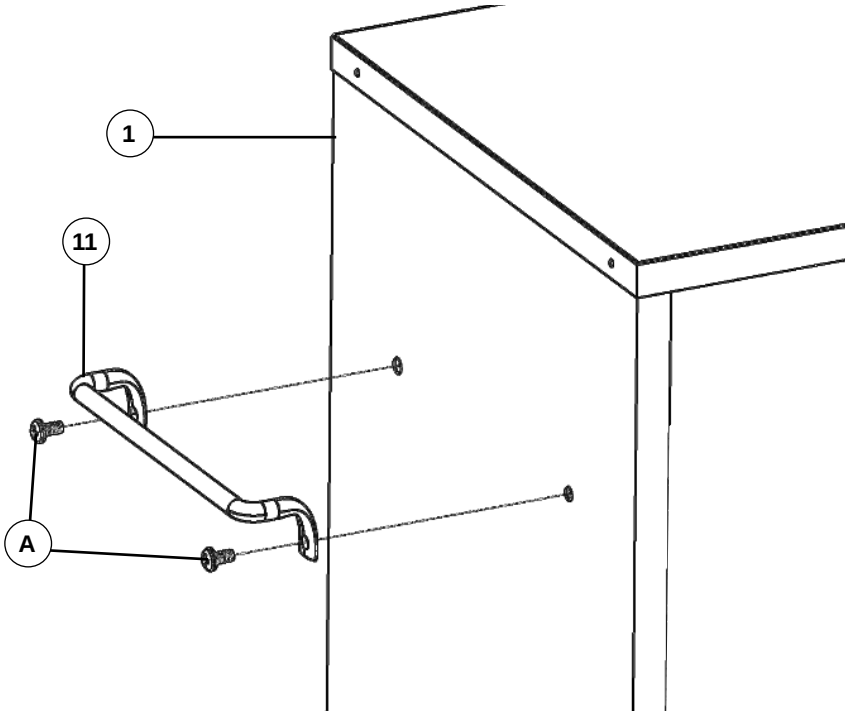
Tools required for assembly: Phillips Head Screwdriver.



Step 1
Carefully position grill as shown.

Attach leg (7) to bottom of smoker body (1) using screws (A).

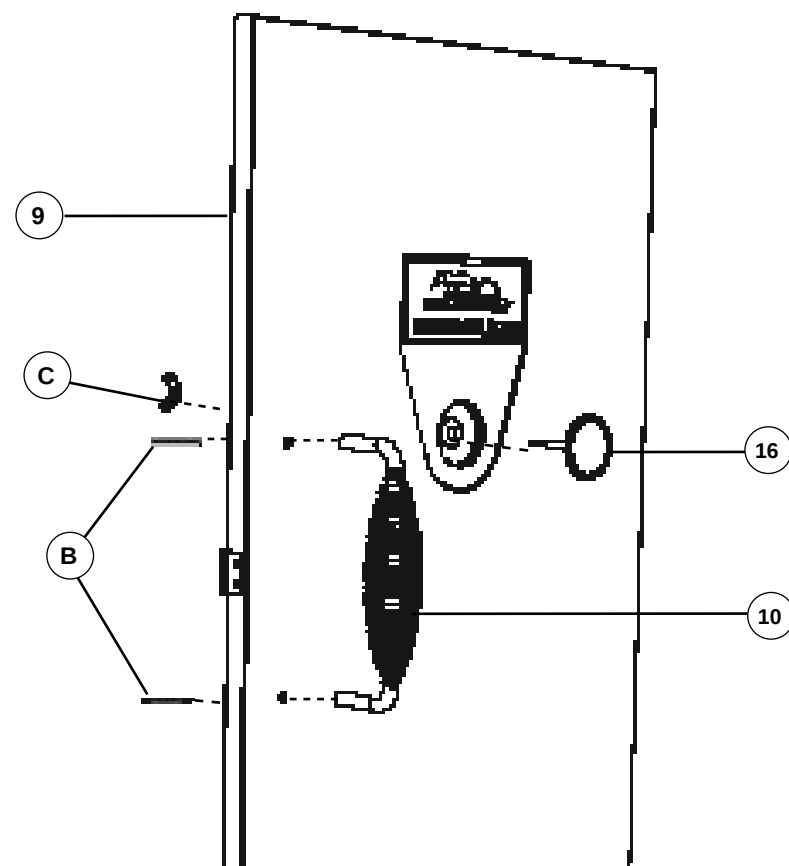
Repeat step for remaining legs.



Step 2
Mount side handle (11) to smoker body (1) using screws (A).

Repeat step for opposite side.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS Continued



Step 3

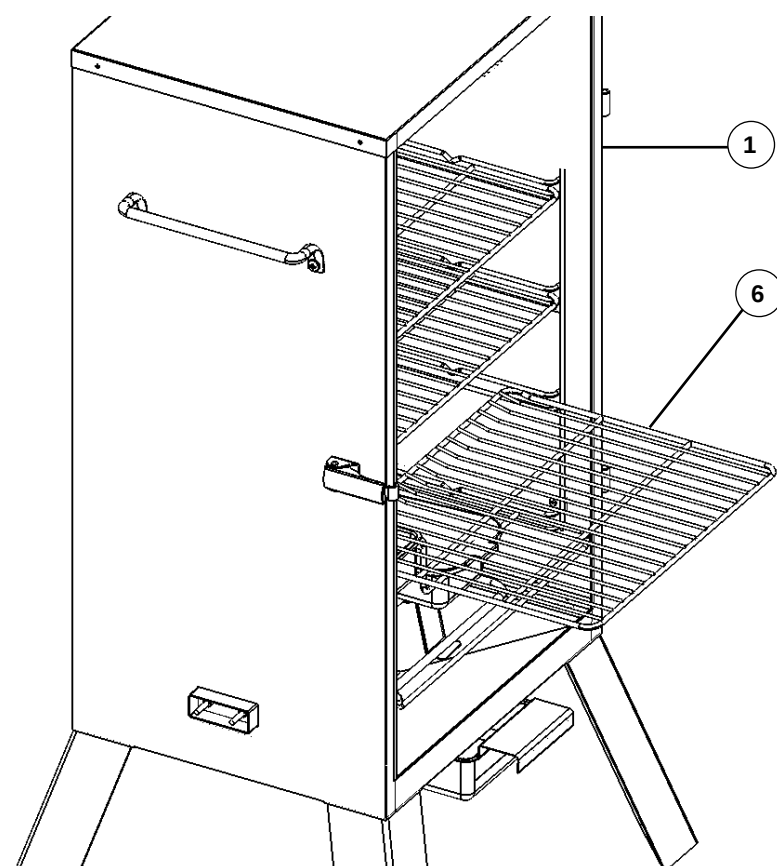
Insert temperature gauge (16) stem through hole in smoker door (9) as shown. Secure with wing nut (C).

Mount door handle (10) to smoker door (9) using screws (B).

SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

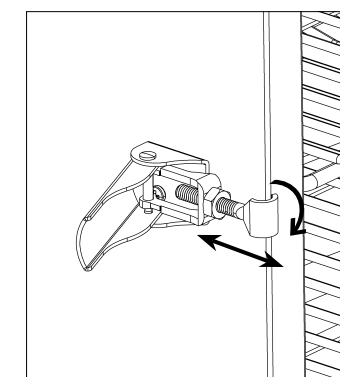
Step 4

Slide cooking grates (6) onto guides inside smoker body (1).



DATOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- Temperatura máxima oscilará entre los 350°F- 400°F (177°C-204°C) cuando panel de control se encuentra en HI.
- El recipiente para los trocitos de madera DEBE estar colocado en su lugar cuando use el ahumador. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.
- Para producir humo y dar el sabor ahumado a los alimentos, es necesario usar trocitos de madera. Lea en este manual la sección "Guía para ahumar las carnes con madera".
- Durante la cocción, revise a menudo el recipiente para la grasa. Vacíe el recipiente para la grasa antes de que se llene. Es posible que deba vaciar varias veces el recipiente para la grasa durante el período de cocción.
- No abra la puerta del ahumador si no es necesario. El hacerlo permite que se disipe el calor y puede hacer que la madera al arder produzca llamaradas. Al cerrar la puerta, se reestabilizará la temperatura y se apagarán las llamaradas.
- No deje cenizas en el recipiente para la madera. Una vez que se enfríen, vacíe el recipiente. Para evitar la acumulación de cenizas, limpie siempre el recipiente, antes y después de usar el ahumador.
- Este equipo es un ahumador. Cuando se usa trocitos de madera, se desprende una gran cantidad de humo. El humo se escapa por las uniones y mancha de negro el interior del ahumador. Esto es normal. Para minimizar la fuga de humo alrededor de la puerta, se puede ajustar la cerradura para que la puerta quede aun más apretada contra el cuerpo del ahumador.



Afloje la tuerca hexagonal de la cerradura de la puerta. Para apretarla, gire el gancho hacia la derecha, como se ilustra. Apriete bien la tuerca hexagonal contra la cerradura.

CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Use un detergente suave para lavar las rejillas de cocción, los recipientes para el agua y para la grasa. Enjuáguelas y séquelas bien.

Limpie con frecuencia el recipiente para los trocitos de madera, para que no se acumulen cenizas, residuos de alimento ni polvo.

Para limpiar el interior y el exterior del ahumador, simplemente use un paño húmedo. No use productos de limpieza. Recuerde secarlo bien.

SIEMPRE, ANTES DE LIMPIAR Y GUARDAR LA UNIDAD, RECUERDE DESCONECTARLA Y DEJARLA ENFRIAR.



GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



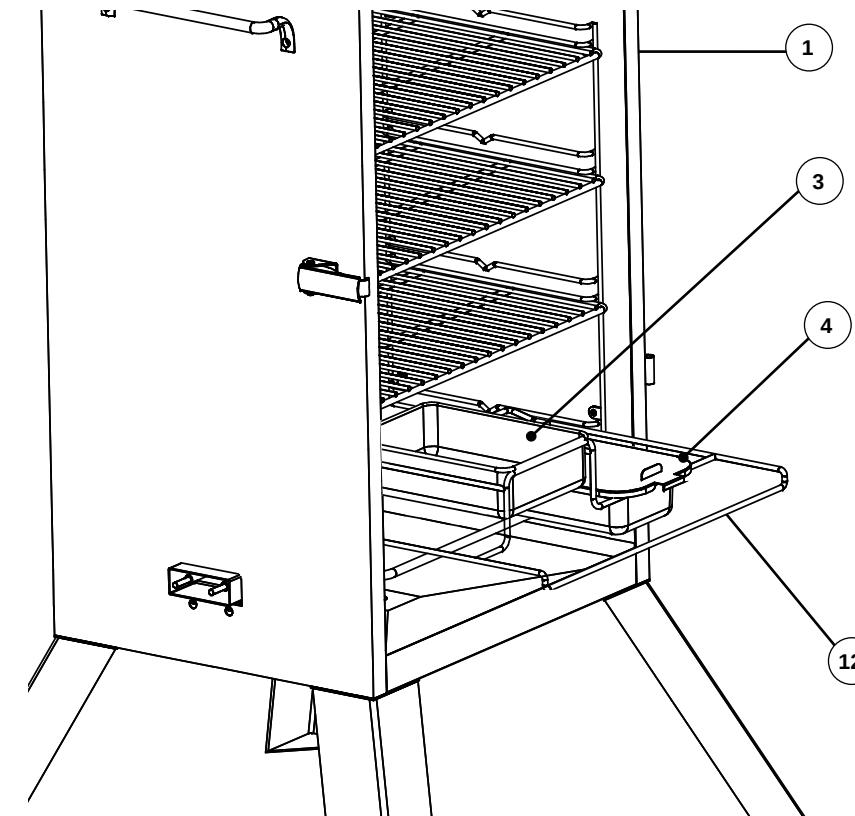
Síntoma	Causa	Posible solución
La luz de encendido no se activa	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El fusible de la casa está abierto	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa.
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Toma demasiado tiempo el calentar la unidad	La unidad está conectada a un cordón eléctrico de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cable de prolongación
	La puerta no está correctamente cerrada	Cierre la puerta y ajuste bien la cerradura
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Gotea grasa del ahumador	El recipiente para la grasa no está en su lugar	Cambie la posición para que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje ubicado en la parte inferior de la unidad
	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
No humea	No hay trocitos de madera	Agréguete trocitos de madera. Lea la página 8
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

PARA ASEGURARSE DE QUE LOS ALIMENTOS SE PUEDAN COMER SIN RIESGO ALGUNO, LA TEMPERATURA INTERNA DEBE ALCANZAR, COMO MÍNIMO, LAS SEÑALADAS EN LA SIGUIENTE TABLA.

Temperaturas internas mínimas de cocción según USDA*	
Pescado	145° F (63° C)
Carne de cerdo	160° F (71° C)
Platos a base de huevos	160° F (71° C)
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	145° F (63° C)
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	160° F (71° C)
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	165° F (74° C)
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	165° F (74° C)

* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

ASSEMBLY INSTRUCTIONS Continued

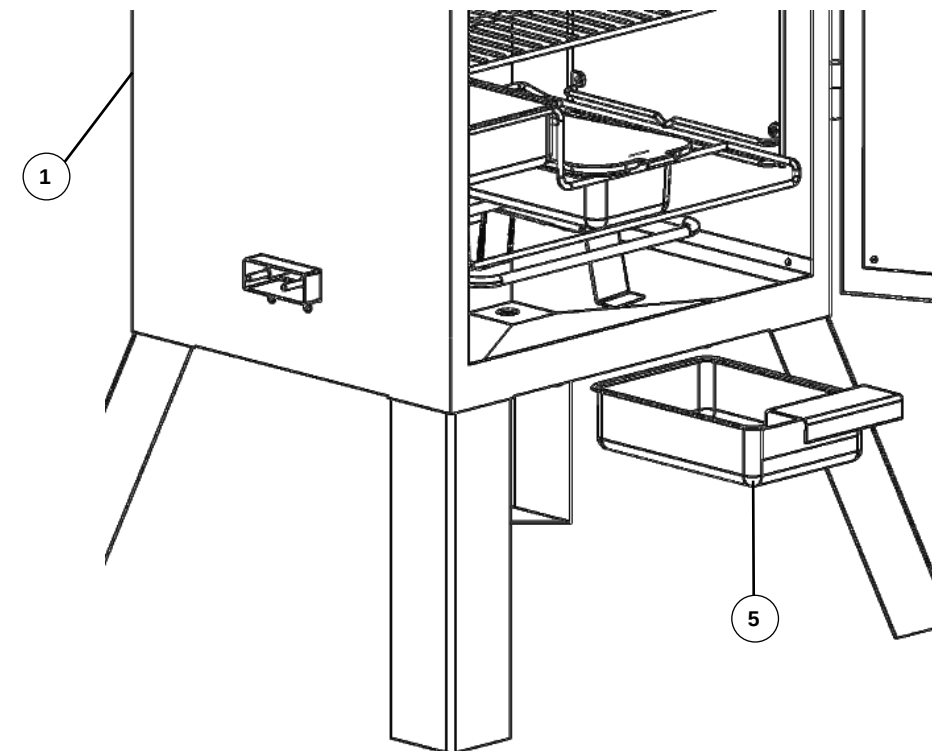


SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Step 5

Place wood chip bowl (4) and water bowl (3) into wood chip grate (12) as shown.

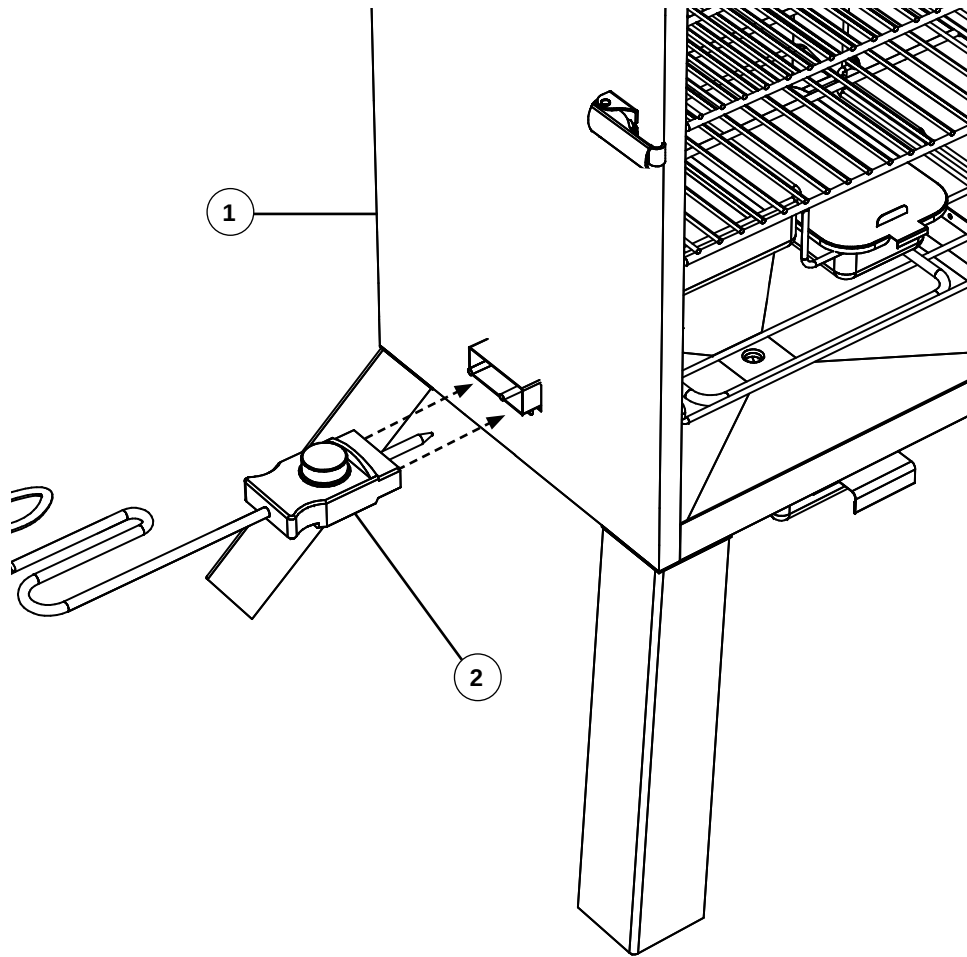
Note: Wood chip bowl and water bowl MUST be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.



Step 6

Slide drip tray (5) onto grooves under smoker body (1).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS Continued



Step 7

Insert analog controller (2) into side of smoker body (1) as shown.

PRESEASON INSTRUCTIONS

Preseason smoker prior to first use. Make sure water bowl is in place with NO WATER. Set control panel to MED and run unit for 3 hours. Shut down and allow to cool. Some smoke may appear during this time, this is normal.

During last 45 minutes, add 1 cup of wood chips in wood chip bowl to complete preseasoning.

SMOKER IS NOW READY FOR USE

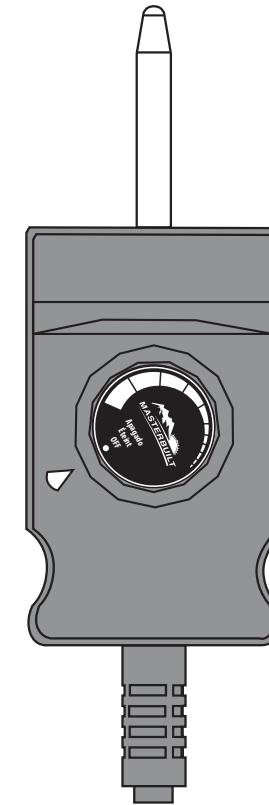


CAUTION



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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



Paso 1

Conecte el controlador al cuerpo del ahumador.

Paso 2

Enchufe el cordón a un tomacorriente (consulte en el manual, la sección "Advertencias y medidas de protección importantes").

Paso 3

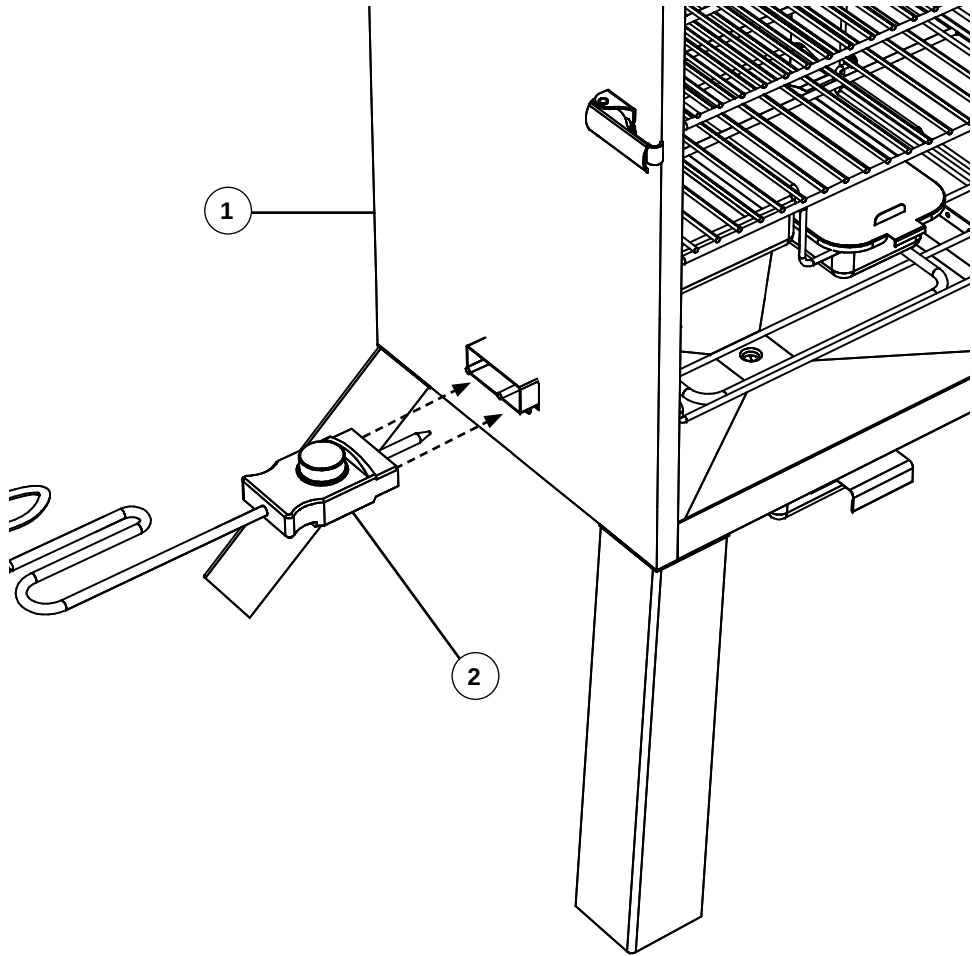
Gire la perilla de control a la graduación que desee. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: El termómetro de la puerta del ahumador indica la temperatura fijada en el controlador y muestra la temperatura que hay dentro de la unidad.

CONSEJOS PARA EL EMPLEO DE LOS TROCITOS DE MADERA

- Remoje los trocitos de madera en agua, durante al menos unos 30 minutos.
- Antes de hacer funcionar la unidad, vierta 1 taza de trocitos de madera en la tolva.
- Nunca use más de 1 taza de trocitos de madera a la vez. No use nunca trozos grandes de madera.
- Los trocitos de madera deben quedar al nivel del borde superior del recipiente.
- Chequee periódicamente el recipiente para ver si la madera se ha quemado. Si es necesario, agregue más trocitos de madera.

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO (continuación)



Paso 7
Introduzca el controlador analógico (2) en el lado del cuerpo del ahumador (1), como se ilustra.

INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO

Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez. Asegúrese de que el recipiente para el agua esté instalado SIN AGUA. Establecer panel de control para MED de 3 horas. Apáguela y deje que se enfríe. Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.
Durante los últimos 45 minutos, vierta 1 taza de trocitos de madera en el recipiente, para completar el proceso de curado.

EL AHUMADOR AHORA ESTÁ LISTO PARA SU USO

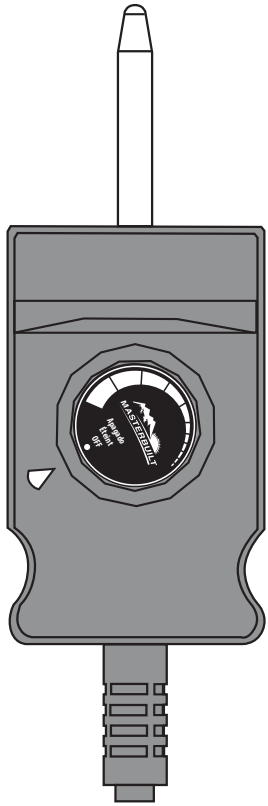


ADVERTENCIA

Pueden ocurrir llamaradas cuando la puerta está abierta. En ese caso, cierre la puerta de inmediato, espere a que la madera se queme hasta las cenizas y vuelva a abrir la puerta.
No la apague con agua.



OPERATION INSTRUCTIONS



- Step 1**
Connect controller to smoker body.
- Step 2**
Plug power cord into an outlet (refer to “Warnings & Important Safeguards” section of manual).
- Step 3**
Turn control knob to desired setting. Indicator light will turn off when set temperature is reached.
- Note:** Temperature gauge on smoker door reflects setting on controller and displays temperature inside unit.

TIPS FOR USING WOOD CHIPS

- Pre-soak wood chips in water for at least 30 minutes.
- Before starting unit, place 1 cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than 1 cup of wood chips at a time. Never use wood chunks.
- Wood chips should be level with top rim of wood chip bowl.
- Check wood chip bowl periodically to see if wood has burned down. Add more chips as needed.



TROUBLESHOOTING GUIDE



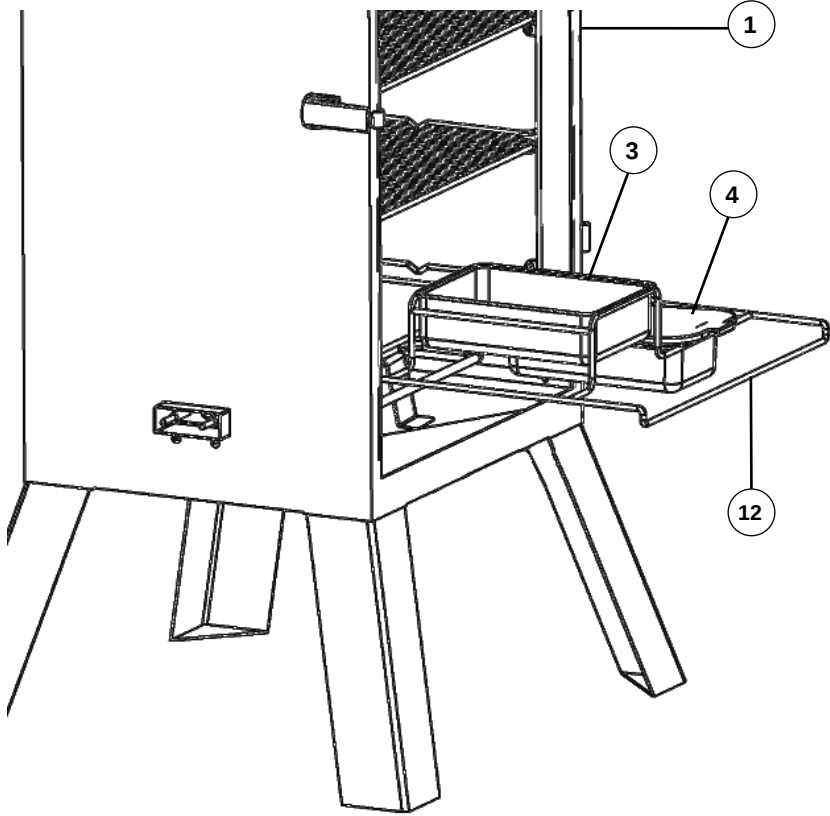
Symptom	Cause	Possible Solution
Power light won't come on	Not plugged into wall	Check wall connection
	House fuse tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Unit takes excessive amount of time to heat up	Unit plugged into an extension cord	Set unit so an extension cord does not have to be used
	Door not closed properly	Close door and fasten latch securely
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Grease is leaking out of smoker	Drip tray not in place	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of unit
	Excess grease or oil build-up in unit	Clean unit
No smoke	No wood chips	Add wood chips See Page 8
Temperature rapidly decreased, or shut down after few hours of use	Faulty control unit	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Power light is on, unit isn't heating	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller does not adjust heat	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

TO ENSURE THAT IT IS SAFE TO EAT, FOOD MUST BE COOKED TO THE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES LISTED IN THE TABLE BELOW.

USDA* Safe Minimum Internal Temperature _s	
Fish	145°F (63°C)
Pork	160°F (71°C)
Egg Dishes	160°F (71°C)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145°F (63°C)
Ground Beef, Veal or Lamb	160°F (71°C)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165°F (74°C)
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.)	165°F (74°C)

* United States Department of Agriculture

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO (continuación)

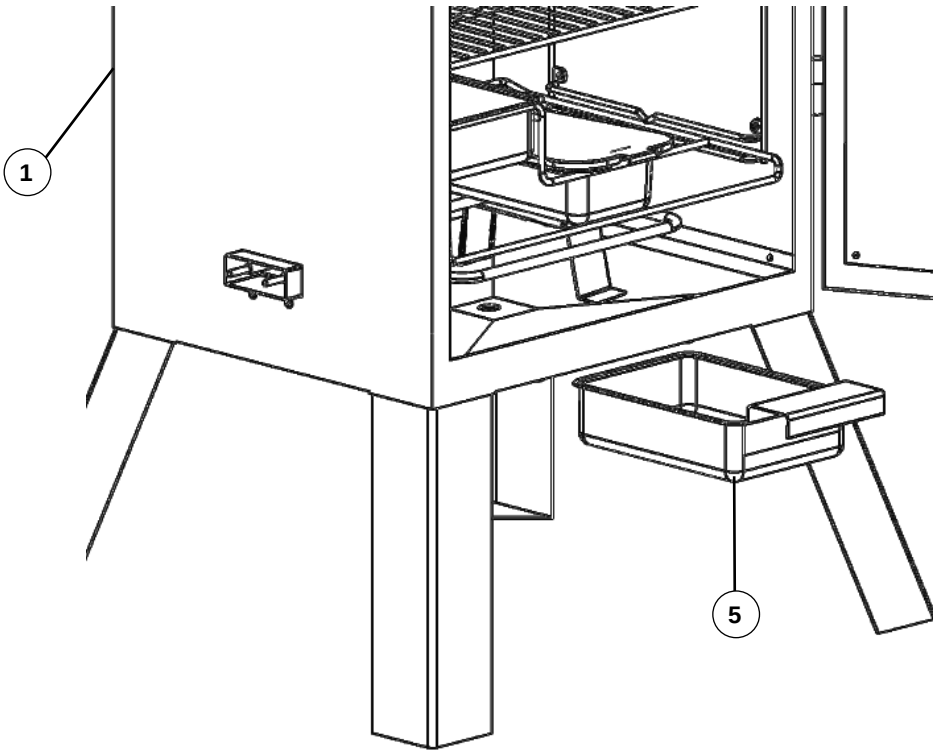


ALGUNAS PARTES NO SE MUESTRAN PARA MAYOR CLARIDAD.

Paso 5

Coloque los recipientes (4) y (3) en la rejilla para los trocitos de madera (12) como se ilustra.

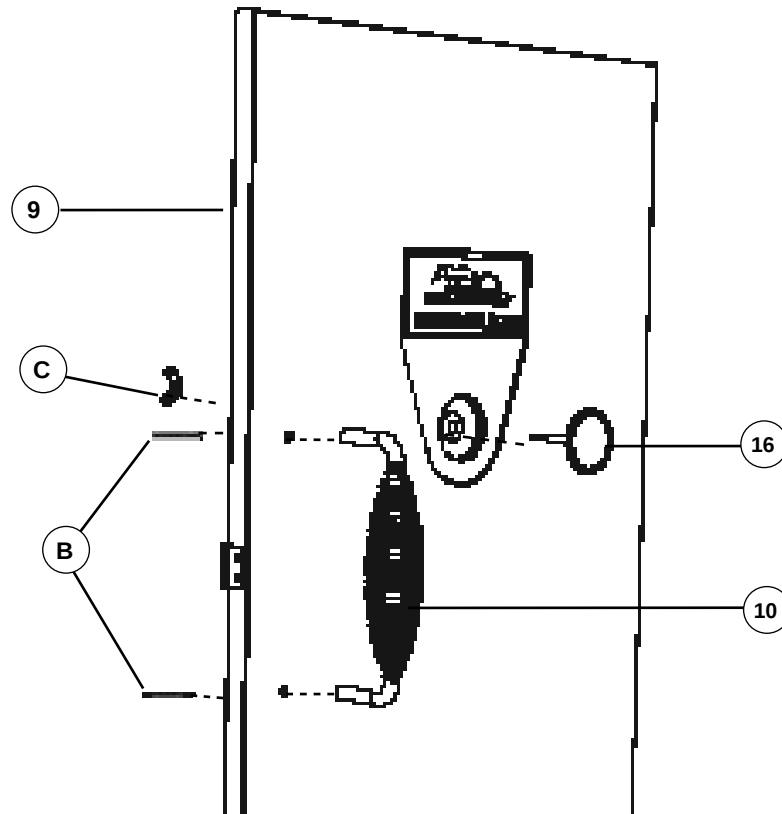
Nota: Para usar el ahumador, los recipientes para los trocitos de madera y para el agua DEBEN estar colocados en su lugar. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.



Paso 6

Meta el recipiente para la grasa (5) en las ranuras ubicadas debajo del cuerpo del ahumador (1).

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO (continuación)



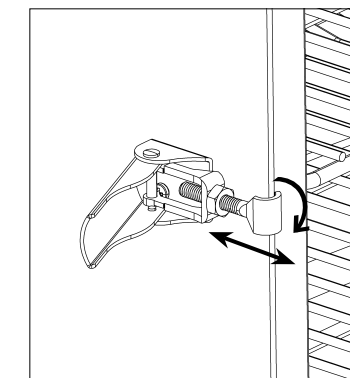
Paso 3

Inserta calibrador de temperatura (16) tallo por hoyo en la puerta de fumador (9) como mostrado. Asegure con palomilla (C).

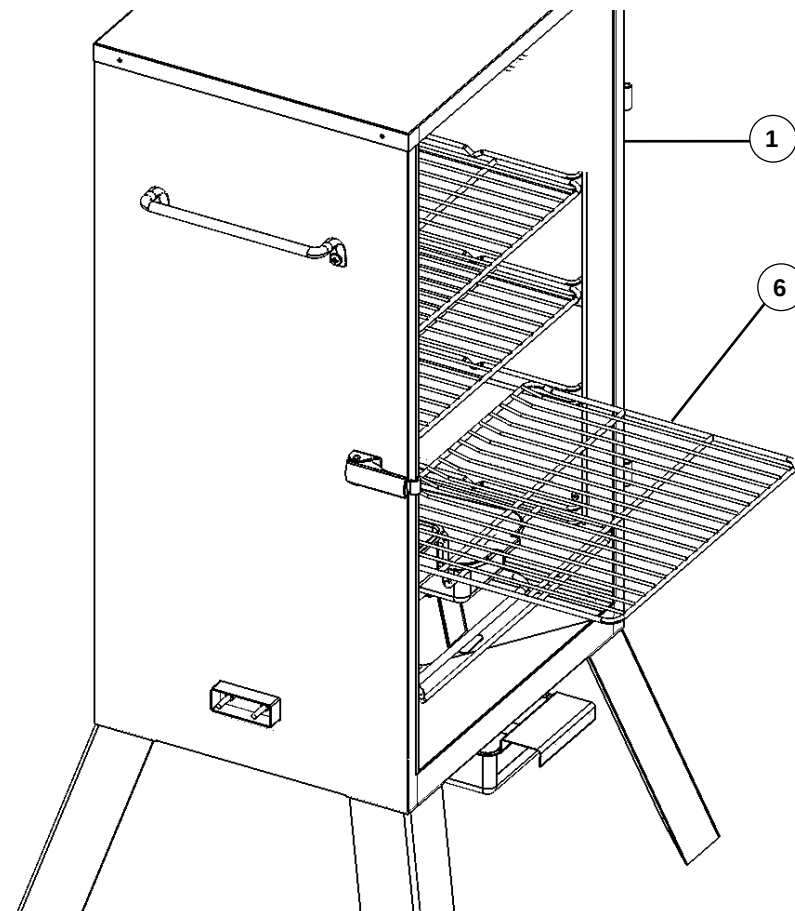
Fije el asa (10) en la puerta del ahumador (9) con los tornillos (B).

IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature will range between 350°F- 400°F (177°C- 204°C) when control panel is set on HI.
- Wood chip bowl **MUST** be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor. See "Wood Smoking Guide for Meats" section in this manual.
- Check drip tray often during cooking. Empty drip tray before it gets full. Drip tray may need to be emptied periodically during cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Do not leave old wood ashes in the wood tray. Once ashes are cold empty tray. Tray should be cleaned out prior to and after each use to prevent ash buildup.
- This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door, door latch can be adjusted to further tighten door against body.



Loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch.



ALGUNAS PARTES NO SE MUESTRAN PARA MAYOR CLARIDAD.

Paso 4

Coloque las rejillas de cocción (6) sobre las guías y córralas para meterlas en el cuerpo de ahumador (1).

HOW TO CLEAN SMOKER

For cooking grates, water bowl and drip tray use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.

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

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

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

MASTERBUILT SMOKIN’ RECIPES

SMOKED PORK BUTT

Servings for 6

INGREDIENTS:
Fresh Pork Butt 7 lbs (3.1kgs)
Salt ½ tsp
Brown sugar ¼ cup
Chili Powder 2 tbs

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Apple chips

INSTRUCTIONS:
Mix ingredients and rub onto pork butt. Cook pork butt for 5 hours in 225°F (107°C) smoker using apple wood chips during first 3 hours. After 5 hours remove butt and wrap in heavy foil. Cook for an additional 1 to 1 ½ hours. Internal temperature should be 160°F (71°C). Serve.

MAPLE GLAZED HAM

Servings for 6-8

INGREDIENTS:
Ham shank or butt (fully cooked, bone-in) 5 - 7 lbs (2.2-3.1 kgs)
Maple syrup 1 ½ cup
Ginger 1 tsp

Nutmeg ¼ tsp
Allspice ½ tsp
Cloves 16 whole
Pineapple slices (canned) 1 can
Maraschino Cherries 1 jar

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or Mesquite chips

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



SMOKED TURKEY

Servings for 6-8

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or Apple chips

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

SMOKED CORNISH HENS
w/ Wild Rice

Servings for 2

INGREDIENTS:
Cornish Game Hens 2 hens
Green onion (chopped) ¼ cup
Butter 3 tbs
Wild rice (cooked) 1 cup
Pecans or Walnuts (chopped) ¼ cup
Lime Marmalade ½ cup
Orange juice ¼ cup
Salt

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory chips

INSTRUCTIONS:
Rinse and pat dry each hen. Season cavities with salt. Sauté onions in 1 tbs butter. Stir in rice and chopped nuts. Stuff hens with rice mixture. Close with skewers or kitchen string. Melt remaining 2 tbs of butter in small saucepan. Add marmalade and orange juice blending until smooth. Brush hens with marmalade mixture. Place hens on cooking rack in 225°F (107°C) smoker and cook for 2 to 2 ½ hours. Brush with remaining glaze before serving,

SMOKED FILET MIGNON

Servings for 20

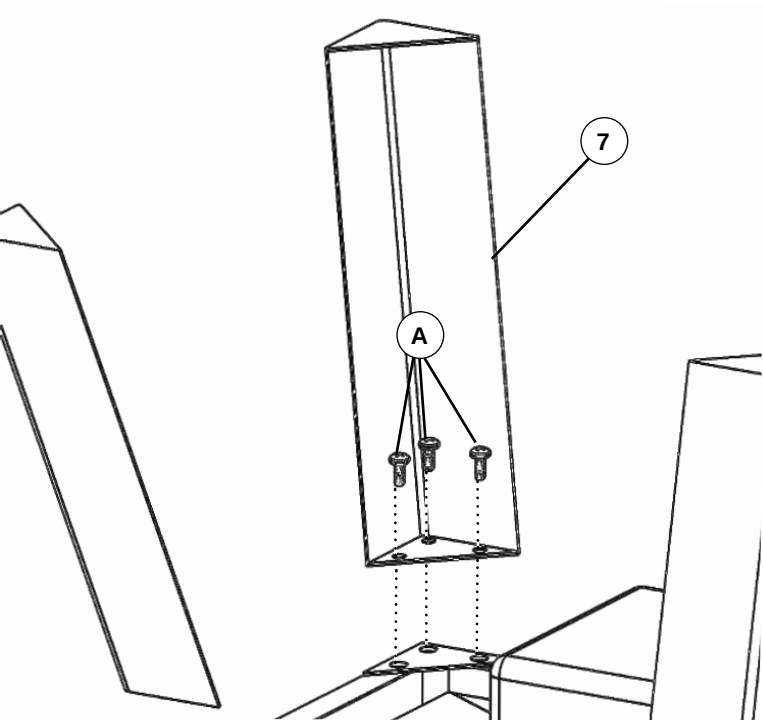
INGREDIENTS:
Beef Filets 4 lbs (1.8 kgs)
Olive oil 2 tbs
Garlic cloves (crushed) 4 cloves
Salt
Ground Pepper

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Mesquite or cherry wood chips

INSTRUCTIONS:
Season meat with garlic cloves, salt and pepper. Heat olive oil in large frying pan. Sear/brown meat on all sides. This will seal in juices before smoking. Wrap each filet in heavy aluminum foil leaving the tops of each uncovered. Sprinkle a little olive oil on top of each filet. Place foil wrapped filets in 225°F (107°C) smoker and cook 20 to 30 minutes. Medium rare filet will have an internal temperature of 140°F (60°C) when checked with thermometer. Allow meat to cool slightly then carve into ½" slices. Serve at room temperature.

INSTRUCCIONES DE ARMADO

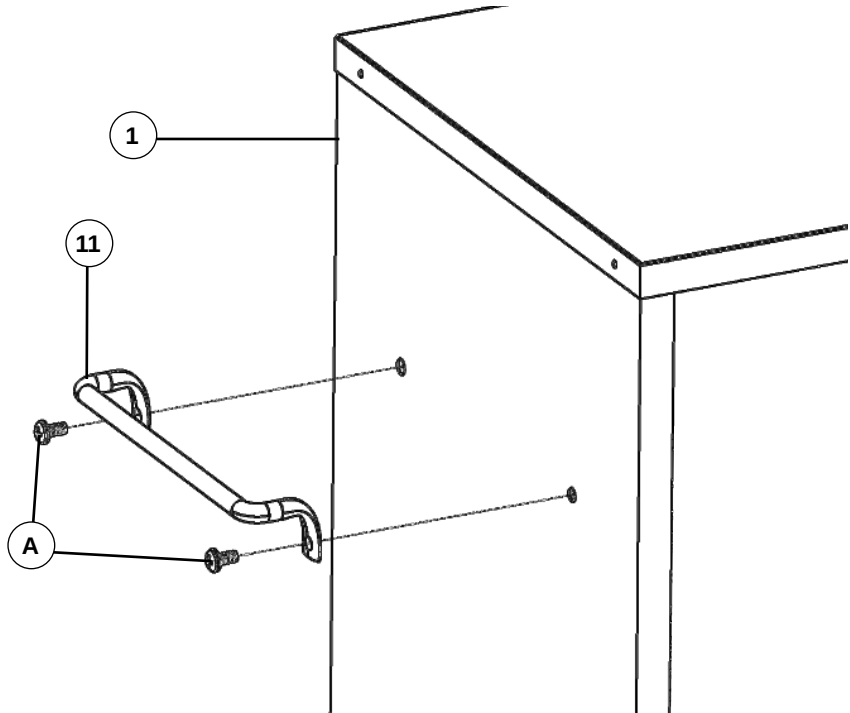
Herramientas necesarias para el armado: un destornillador Phillips.



Paso 1
Coloque la parrilla con cuidado, como se ilustra.

Con los tornillos (A), fije las patas (7) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (1).

Repita el paso con las demás patas.



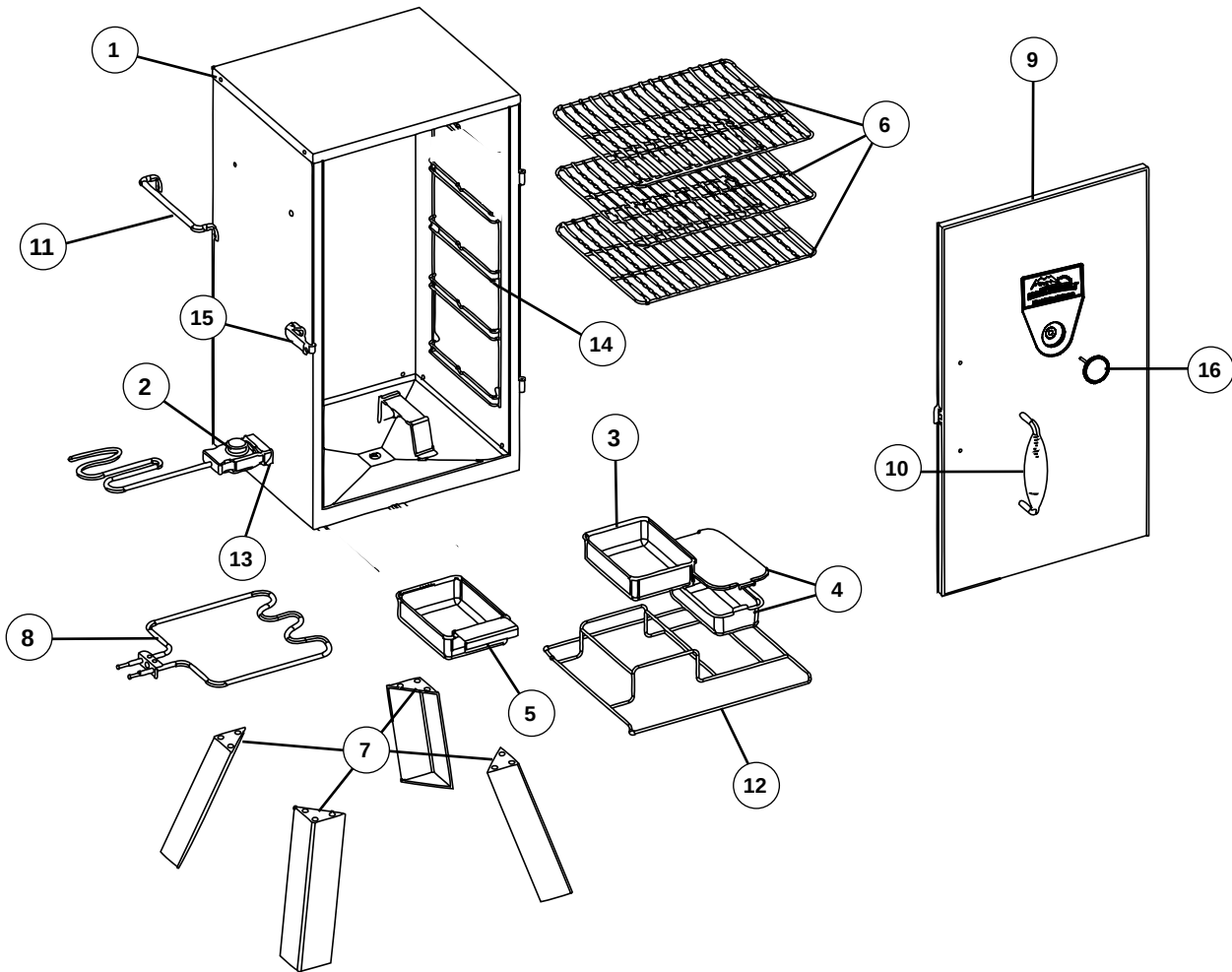
Paso 2
Fije las asas laterales (11) al cuerpo del ahumador (1) con los tornillos (A).

Repita el mismo paso en el lado opuesto.



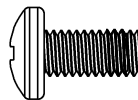
NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL DISTRIBUIDOR
Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas,
llame al servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581
o envíenos un mensaje electrónico a Customerservice@masterbuilt.com.

LISTA DE PIEZAS

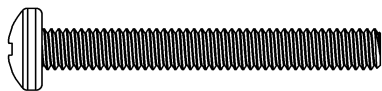


PIEZA No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PIEZA No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	9	1	Puerta con termómetro
2	1	Controlador analógico	10	1	Mango de la puerta
3	1	Recipiente para el agua	11	2	Asa lateral
4	1	Recipiente c. tapa, para los trocitos de madera	12	1	Rejilla para trocitos de madera
5	1	Recipiente para la grasa	13	1	Piezas de apoyo para el tablero de control
6	3	Rejilla de cocción	14	2	Piezas de apoyo para rejillas de cocción
7	4	Pata	15	1	Cerradura para la puerta
8	1	Elemento	16	1	Medidor de temperatura w / Belleza y Wing Anillo Tuerca

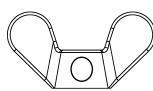
LISTA DE HERRAJES



(A)
Tornillo hexagonal Phillips
1/4-20x1 1/2 Cant.: 16



(B)
Tornillo hexagonal Phillips
M6x38 Cant.: 2



(C)
Tuerca Mariposa
(Empacada con el indicador de Temperatura)
Cant.: 1

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

SMOKED STUFFED SALMON
Servings for 4

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory chips

INSTRUCTIONS:
Prepare salmon and brush with oil. Combine remaining ingredients in a small bowl. Stuff salmon with mixture. Place salmon on a sheet of heavy aluminum foil that has been doubled and greased. Place in smoker at 225°F (107°C) and cook for 3 to 4 hours. Make sure there is room on either side of foil to allow airflow inside smoker.



SMOKED FISH
Servings for 4

INGREDIENTS:
Fish fillets or whole fish 4
White wine (dry) 1 cup
Parsley (dried) 1 tbs
Lemon (cut up) 1 small
Cayenne pepper

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or pecan chips

INSTRUCTIONS:
Salt and pepper fish to taste. Mix above ingredients with water for use in water bowl. Layer fish on greased cooking rack and place in smoker at 140°F (60°C). Cook for about 2 hours.

SMOKED TROUT
Servings for 6

INGREDIENTS:
Trout fillets 4 - 6
Water 2 cups
Soy sauce 1/4 cup
Teriyaki sauce 1/4 cup
Salt 1/2 cup
Lemon pepper 1 tsp
Garlic salt
Dill seed

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory, alder or apple chips

INSTRUCTIONS:
Mix recommended amounts of water, soy sauce, teriyaki sauce and salt with other ingredients to your liking in a small container. Place fillets into marinade, cover and let soak in refrigerator overnight. Smoke for 3 to 4 hours or until meat is flaky and dry in smoker at 225°F (107°C).

SMOKED SUMMER VEGETABLES
Servings for 4-6

INGREDIENTS:
Summer Squash
Zucchini
Onion
Mushrooms
French Cut Green Beans

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or apple wood chips

INSTRUCTIONS:
Rinse and thinly slice summer squash, zucchini and onion. Mix all vegetables together. Form cup shaped containers using heavy duty aluminum foil. Place about 1 cup of vegetable mix in each foil cup. Season to taste with your favorite herbs and spices. Pinch top of foil cups together. To allow smoke penetration put a couple of small holes around top of each vegetable cup. Place foil cups in smoker at 220°F (104°C) for 1 hour. Serve.



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



DO NOT RETURN TO RETAILER
For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581

PARTS LIST

PART*	ITEM NO.	DESCRIPTION	PART*	ITEM NO.	DESCRIPTION
9	9907090019	Door Kit	6	9007090066	Cooking Grate
1	9907090022	Body Kit	12	9007090078	Wood Chip Grate
13	9907090024	Control Panel Support Kit	3	9007090067	Water Bowl
14	9907090023	Cooking Grate Support Rack Kit	5	9007090068	Drip Tray
7	9907090027	Leg Kit	10	9907090021	Door Handle Kit
15	990050222	Door Latch Kit	11	9907090031	Side Handle Kit
2	9007090063	Analog Controller	16	9907090034	Temperature Gauge Kit
8	9007140093	Element		9907090026	Hardware Pack
4	9007140108	Wood Chip Bowl Kit		9007090069	Instruction Manual

* SEE PAGE 3 FOR PARTS LIST

!

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Y ADVERTENCIAS GENERALES

!

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS

IMPORTANTES QUE VIENEN DE LA PAGINA 1

Quando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

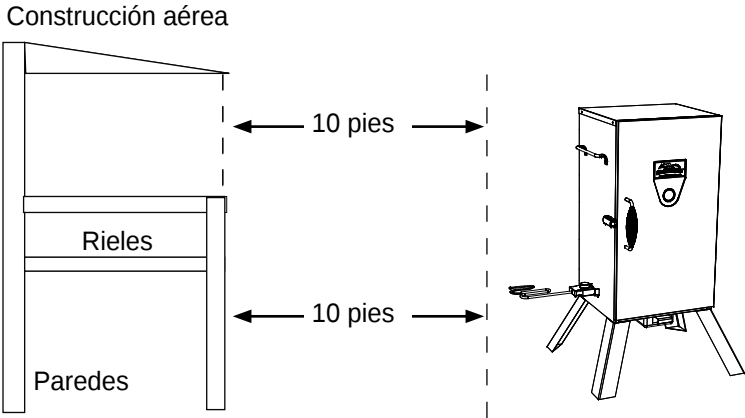
RECOMENDACIONES SOBRE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

RECORDATORIO:

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



ADVERTENCIA:
HAY PELIGRO DE
TROPIEZO CON EL CABLE
ELÉCTRICO



ADVERTENCIA

Propuesta 65 de California

1. Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

2. Este producto contiene químicos, entre los cuales se incluye plomo y compuestos de plomo, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manipular este producto.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
Y ADVERTENCIAS GENERALES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES SIGUEN EN LA PÁGINA 2

LIMITED WARRANTY INFORMATION

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

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

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

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

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

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

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

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

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

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

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

Go Online www.masterbuilt.com

or complete and return to

Attn: Warranty Registration

Masterbuilt Mfg. Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Name: _____

Address: _____

City, State/Province, Postal Code: _____

Phone Number: _____ E-Mail Address: _____

Model Number: _____ Serial Number: _____

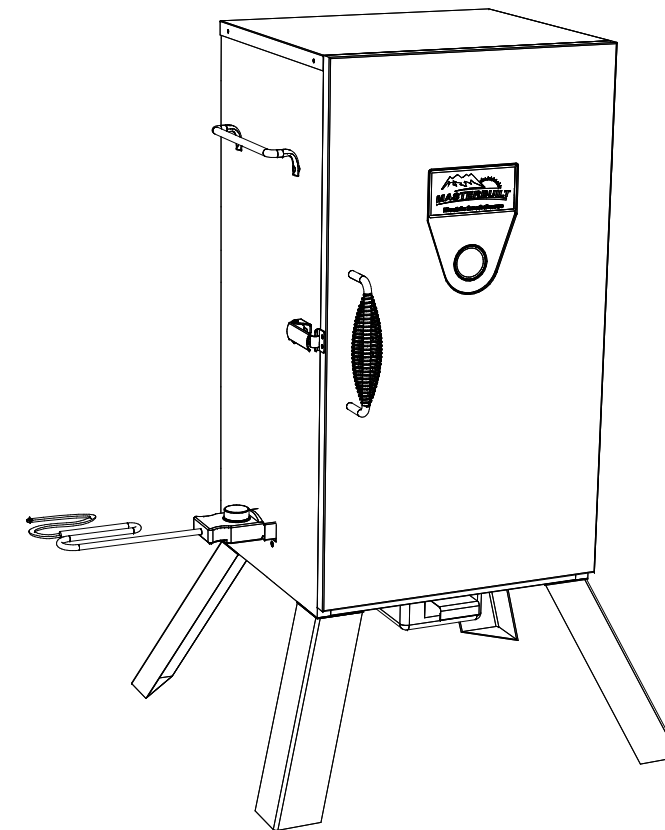
Purchase Date: _____ Place of Purchase: _____



MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
MODELOS 20070210, 20070410 SMOKEHOUSE
ESTE PRODUCTO SE DEBE USAR SÓLO AL AIRE LIBRE ~ TIPO DOMÉSTICO



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



Herramientas necesarias para el armado: un destornillador Phillips.

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

www.masterbuilt.com

BE A PART OF OUR “DADGUM GOOD” COMMUNITY ONLINE

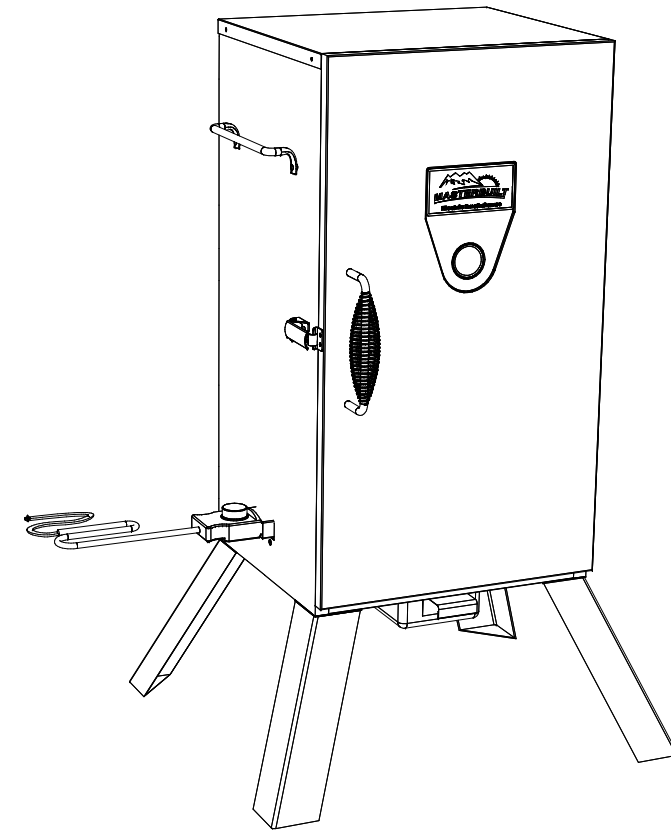




MANUEL DE L'UTILISATEUR ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ
MODÈLES FUMOIRS 20070210, 20070410
CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT ~ FUMOIR À
USAGE DOMESTIQUE



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



Outil requis pour l'assemblage : Tournevis à pointe cruciforme.

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

www.masterbuilt.com

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ EN LIGNE « DADGUM GOOD! »



YouTube

!

AVERTISSEMENT

!

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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

2. Ce produit contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés de plomb, considérés par l'Etat de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

!

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS
RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

!

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

• Pour une UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

• Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.

• Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.

• Ne jamais faire fonctionner l'appareil sous une structure surélevée telle qu'une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.

• Ne jamais utiliser l'appareil comme système de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE SUR LA PAGE COUVERTURE AVANT).

• Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.

• Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible tel que le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.

• Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.

• Placez l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible telle que la terre battue, le béton, la brique ou la pierre.

• L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas placer l'appareil sur une table ou un comptoir. Ne PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.

• Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces en bois ou inflammables.

• Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

• Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser cet appareil à des fins commerciales.

• Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.

• Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.

• La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.

• Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.

• NE permettre à PERSONNE de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.

• Evitez de cogner ou de frapper l'appareil.

• Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.

• L'appareil est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain délai ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection.

• Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.

• Ne pas utiliser de granules de bois.

• Ne jamais placer de verre, de plastique ni de céramique dans l'appareil. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans l'appareil pendant son utilisation.

• L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.

• Le bac à bois est CHAUD quand l'appareil est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.

• Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.

• Utilisez toujours l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, fédéraux et provinciaux applicables.

• Ne pas soulever l'appareil par sa poignée arrière.

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

• Ne pas ranger l'appareil avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS
RELATIVES À LA SECURITE

SUITE À LA PAGE 2

INFORMATION SUR LA GARANTIE LIMITÉE

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

La garantie Masterbuilt ne couvre pas le revêtement de peinture puisqu'il peut brûler lors de conditions normales d'utilisation.

La garantie Masterbuilt ne couvre pas la présence de rouille sur l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

Aller sur le site www.masterbuilt.com
ou remplir et renvoyer l'enregistrement de la garantie

A l'attention de : Enregistrement de la garantie

Masterbuilt Mfg. Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom : _____

Adresse : _____

Ville, état/province, code postal : _____

Numéro de téléphone : _____ Adresse électronique : _____

Numéro de modèle : _____ Numéro de série : _____

Date de l'achat : _____ Point de vente : _____

GUIDE DE FUMAGE DES VIANDES						
ARÔME BOISÉ	VOLAILLE	POISSON	JAMBON	BOEUF	PORC	AGNEAU
Hickory Arôme âpre et fumé proche du bacon	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Arôme sucré et délicat	✓			✓		✓
Aulne Arôme délicat de fumée de bois	✓	✓			✓	
Pacanes Arôme prononcé et délicieux	✓	✓			✓	
Érable Arôme sucré et subtile	✓				✓	
Pomme Arôme sucré et délicat	✓	✓			✓	
Cerise Arôme sucré et délicat	✓				✓	



NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT
Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage de l'appareil ou pour signaler des pièces manquantes ou défectueuses, veuillez appeler le service après-vente MASTERBUILT au 1-800-489-1581.

LISTE DES PIÈCES

PIÈCE*	N° ARTICLE	DESCRIPTION	PIÈCE*	N° ARTICLE	DESCRIPTION
9	9907090019	Ensemble porte	6	9007090066	Grille de cuisson
1	9907090022	Ensemble fumoir	12	9007090078	Grille de copeaux de bois
13	9907090024	Ensemble fixations panneau de commande	3	9007090067	Réservoir d'eau
14	9907090023	Ensemble fixations grilles de cuisson	5	9007090068	Lèchefrite
7	9907090027	Ensemble pieds	10	9907090021	Ensemble poignée de porte
15	990050222	Ensemble verrou de porte	11	9907090031	Ensemble poignée latérale
2	9007090063	Régulateur numérique	16	9907090034	Ensemble thermomètre
8	9007140093	Élément		9907090026	Sachet pièces de quincaillerie
4	9007140108	Ensemble bac à copeaux de bois		9007090069	Manuel de l'utilisateur

* VOIR PAGE 3 POUR LA LISTE DES PIÈCES

!

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS

RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

!

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS

RELATIVES À LA SÉCURITÉ

SUITE DE LA PAGE 1

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

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

CONSERVER CES CONSIGNES

PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES ET RECOMMANDATIONS

DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

RAPPEL :

NE JAMAIS UTILISER CE FUMOIR SOUS DES STRUCTURES SURÉLEVÉES

MAINTENEZ UNE DISTANCE MINIMALE DE 3 M (10 PI) ENTRE LE GRIL ET LES STRUCTURES SURÉLEVÉES, LES MURS ET LES RAMPES.

AVERTISSEMENT :

LE CORDON ÉLECTRIQUE PRÉSENTE UN RISQUE DE CHUTE

Structure surélevée

10 pieds

10 pieds

Rails

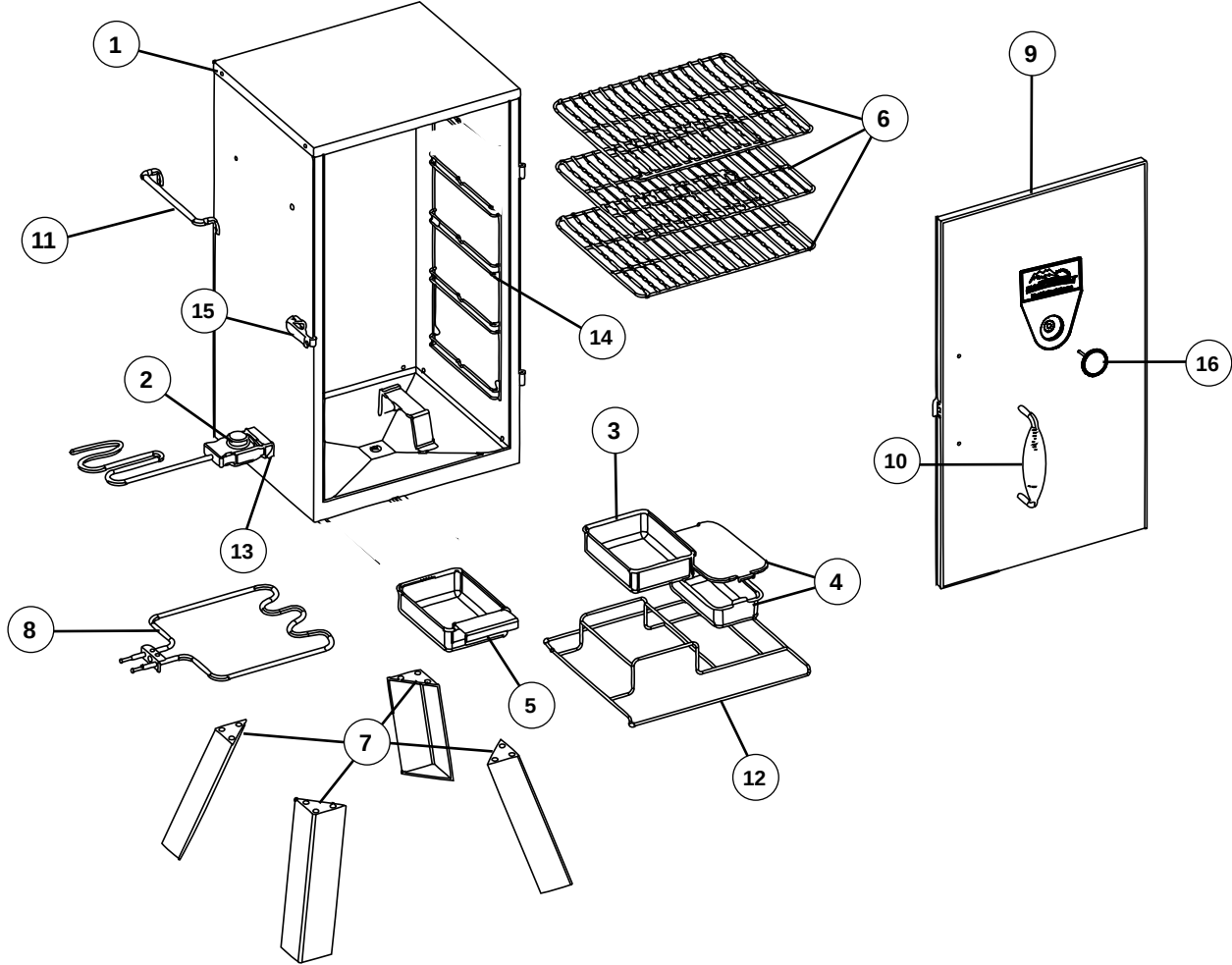
Murs

2



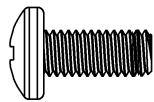
NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT
Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage de l'appareil ou pour signaler des pièces manquantes ou défectueuses, veuillez appeler le service après-vente MASTERBUILT au 1-800-489-1581.

LISTE DES PIÈCES

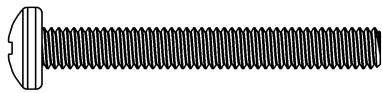


NUMÉRO DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION	NUMÉRO DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION
1	1	Fumoir	9	1	Porte
2	1	Régulateur numérique	10	1	Poignée de porte
3	1	Réservoir d'eau	11	2	Poignée latérale
4	1	Bac à copeaux de bois avec couvercle	12	1	Grille de copeaux de bois
5	1	Lèche-frite	13	1	Fixation du panneau de commande
6	3	Grille de cuisson	14	2	Fixation de grille de cuisson
7	4	Pied	15	1	Verrou de porte
8	1	Élément	16	1	Thermomètre

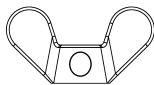
LISTE DES PIÈCES DE QUINCAILLERIE



(A)
Vis cruciforme à tête hexagonale 1/4-20x1/2
Qté : 16



(B)
Vis cruciforme à tête hexagonale M6x38 Qté : 2



(C)
Vis papillon
(emballé avec le thermomètre)
Quantité : 1

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

SAUMON FUMÉ FARCİ
4 personnes

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

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

PRÉPARATION :
Préparer le saumon et le badigeonner d'huile. Combiner le reste des ingrédients dans un petit saladier. Farcir le saumon avec le mélange. Déposer le saumon sur une feuille de papier d'aluminium résistant que vous aurez auparavant repliée en deux et huilée. Mettre dans le fumoir à 107°C (225°F) et cuire pendant 3 à 4 heures. S'assurer que l'espace est suffisant de chaque côté du papier d'aluminium afin de permettre à l'air de circuler dans le fumoir.



POISSON FUMÉ
4 personnes

- INGRÉDIENTS :**
4 filets
1 tasse
1 c. à s.
1 petit citron
- de poisson ou poisson entier
de vin blanc sec
de persil séché
coupé en deux
Poivre de Cayenne

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

PRÉPARATION :
Saler et poivrer le poisson pour lui donner du goût. Mélanger les ingrédients avec l'eau du réservoir d'eau du fumoir. Déposer les filets de poisson sur la grille de cuisson préalablement huilée et mettre dans le fumoir à 60°C (140°F). Cuire pendant environ 2 heures.

TRUITE FUMÉE
6 personnes

- INGRÉDIENTS :**
4 à 6 filets
2 tasses
1/4 tasse
1/4 tasse
1/2 tasse
1 c. à t.
- de truite
d'eau
de sauce soja
de sauce Teriyaki
de sel
de poivre au citron
Sel à l'ail
Graines d'aneth

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :
Copeaux à l'hickory, à l'aulne ou à la pomme

PRÉPARATION :
Mélanger à votre convenance les quantités indiquées d'eau, de sauce soja, de sauce teriyaki et de sel avec les autres ingrédients dans un petit récipient. Mettre les filets dans la marinade, couvrir et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur. Fumer pendant 3 à 4 heures ou jusqu'à obtenir une chair floconneuse et sèche dans le fumoir à 107°C (225°F).

LÉGUMES D'ÉTÉ FUMÉS
4 à 6 personnes

- INGRÉDIENTS :**
Courge d'été
Courgette
Oignon
Champignons
Haricots verts

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :
Copeaux de bois à l'hickory ou à la pomme

PRÉPARATION :
Rincer et trancher finement la courge d'été, la courgette et l'oignon. Mélanger tous les légumes. Confectionner des coupes à l'aide de papier d'aluminium très résistant. Mettre environ l'équivalent d' 1 tasse du mélange de légumes dans chaque coupe. Assaisonner au goût le mélange en l'agré-mentant de vos fines herbes et de vos épices préférées. Saupoudrer le dessus des coupes. Percer de quelques trous le dessus des coupes de légumes pour laisser la fumée pénétrer à l'intérieur. Mettre les coupes dans le fumoir à 104°C (220°F) pendant 1 heure. Servir.



RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

ÉPAULE DE PORC PALETTE FUMÉE

6 personnes

INGRÉDIENTS :

3,1kg (7 lb)

d'épaule de porc palette frais

1/2 c. à t.

de sel

1/4 tasse

de sucre brun

2 c. à s.

d'assaisonnement au chili

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux à la pomme

PRÉPARATION :

Mélanger les ingrédients et enrober l'épaule de porc du mélange. Cuire l'épaule pendant 5 heures dans le fumoir à 107°C (225°F) en utilisant des copeaux à la pomme pendant les 3 premières heures de la cuisson. Sortir l'épaule après 5 heures de cuisson et l'envelopper dans du papier d'aluminium résistant. Cuire entre 1 heure et 1 heure et demie de plus. La température interne doit être à 71°C (160°F). Servir.

JAMBON GLACÉ À L'ÉRABLE

6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

2,2 à 3,1 kg (5 à 7 lb)

de jarret arrière ou d'épaule de porc non désossée et entièrement cuite

1 tasse

et demie de sirop d'érable

1 c. à t.

de gingembre

1/4 c. à t.

de muscade

1/2 c. à t.

de piment de la Jamaïque

16 clous

de girofle entier

1 boîte

d'ananas en tranches

1 pot

de cerises au marasquin

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux à l'hickory ou au mesquite

PRÉPARATION :

Retirer la peau épaisse et couper le gras en veillant à ne laisser qu'une épaisseur de 1,3 cm (½ po). Piquer le jambon. Combiner le sirop, le gingembre, la muscade et le piment de Jamaïque dans un petit saladier. Mettre le jambon dans un grand plat et arroser avec le mélange sirupeux. Laisser le jambon reposer ainsi pendant 1 heure ou 2 heures en l'arrosant fréquemment jusqu'à ce qu'il soit à la température ambiante. Lorsque le jambon est prêt pour le fumage, le retirer du grand plat et le piquer de clous de girofle. Mettre le jambon dans le fumoir à 107°C (225°F). Cuire entre 2 et 3 heures. Arroser avec le mélange sirupeux au moins deux fois lors de la cuisson. Avant la dernière heure de fumage, garnir le jambon avec les tranches d'ananas et les cerises, et arroser. La température interne du jambon doit se situer entre 54 et 60°C (130°F et 140°F) pour un fumage complet.



DINDE FUMÉE

6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

4,5-6,3 kg (10 - 14 lb)

de dinde

1 c. à s.

de sel

2 c. à s.

de sucre

1 à 2 c. à t.

de cannelle

1 pomme moyenne évidée,

épluchée et coupée en quartiers

2 oignons moyens

coupés en quatre

4 branches de céleri

avec ses feuilles

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeau à l'hickory ou à la pomme

PRÉPARATION :

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

POULETS DE CORNOUAILLES FUMÉS AVEC RIZ SAUVAGE

2 personnes

INGRÉDIENTS :

2 poulets

de Cornouailles

1/4 tasse

d'oignon vert haché

3 c. à s.

de beurre

1 tasse

de riz sauvage cuit

1/4 tasse

de pacanes ou de noix de Grenoble hachées

1/2 tasse

de marmelade à la lime

1/4 tasse

de jus d'orange

Sel

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

Copeaux à l'hickory

PRÉPARATION :

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

FILET MIGNON FUMÉ

20 personnes

INGRÉDIENTS :

1,8 kg (4 lb)

de filets de bœuf

2 c. à s.

d'huile d'olive

4 gousses

d'ail écrasées

Sel

Poivre moulu

SUGGESTION DE L'ARÔME POUR LE FUMAGE :

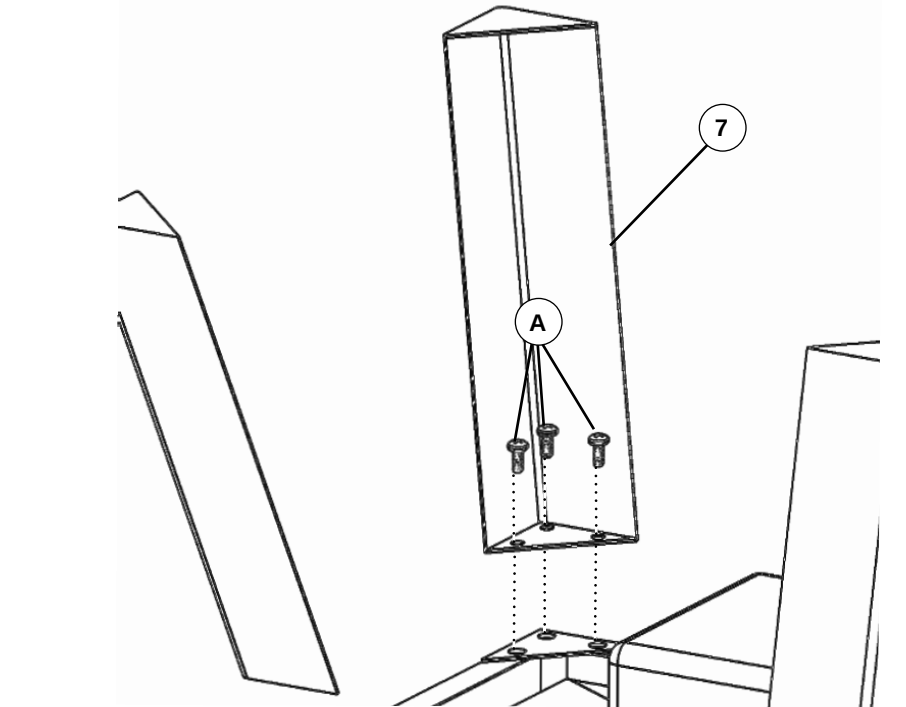
Copeaux de bois au mesquite ou au cerisier

PRÉPARATION :

Assaisonner la viande avec des gousses d'ail, du sel et du poivre. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Faire saisir/revenir la viande de tous les côtés. Cette opération permettra à la viande de garder tout son jus avant le fumage. Envelopper chaque filet dans du papier d'aluminium résistant en laissant chaque extrémité ouverte. Verser quelques gouttes d'huile d'olive sur les filets. Mettre les filets enveloppés dans l'aluminium dans le fumoir à 107°C (225°F) et cuire entre 20 et 30 minutes. Pour obtenir une cuisson à point, la température interne du filet devra être de 60°C (140°F) au thermomètre. Laisser la viande légèrement refroidir puis la découper en tranches de ½ po. Servir à température ambiante.

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE

Outil requis pour l'assemblage : Tournevis à pointe cruciforme.

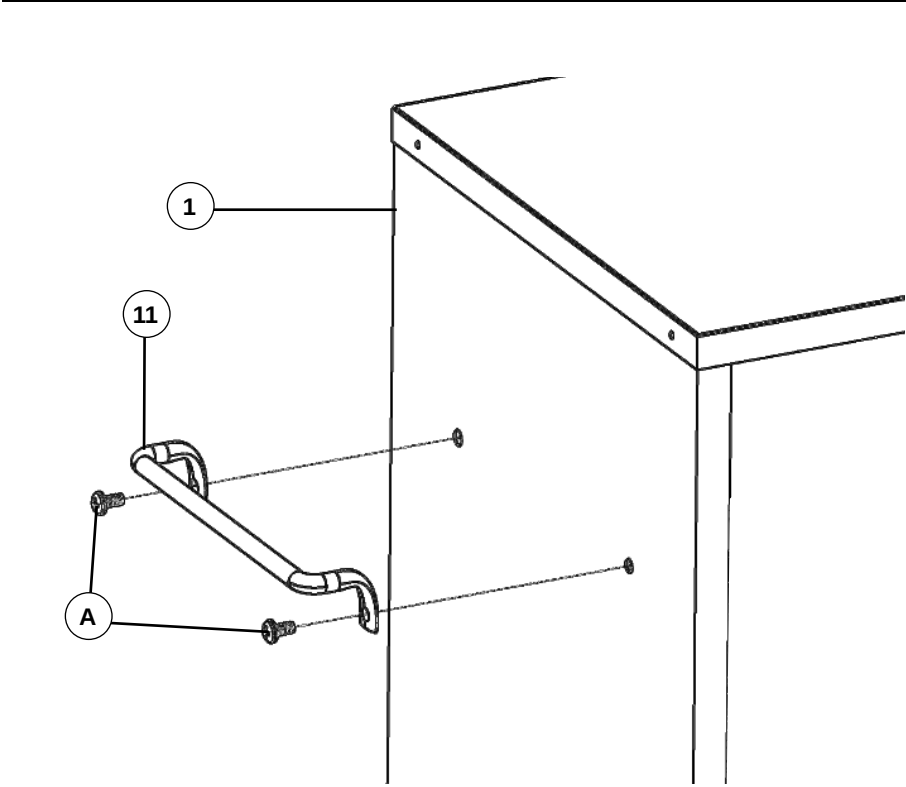


Étape 1

Installer avec précaution le **gril** comme indiqué sur le schéma.

Fixer le pied (7) à la base du fumoir (1) à l'aide des vis (A).

Répéter l'opération pour les autres pieds.

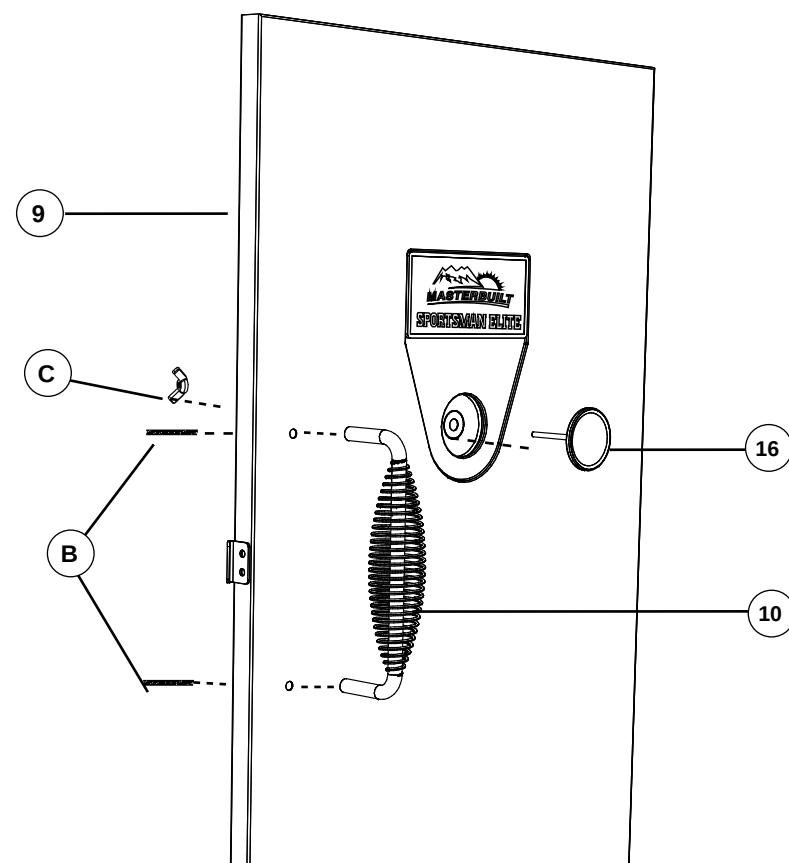


Étape 2

Installer la poignée latérale (11) sur le fumoir (1) à l'aide des vis (A).

Répéter l'opération pour le côté opposé.

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE (suite)



Étape 3

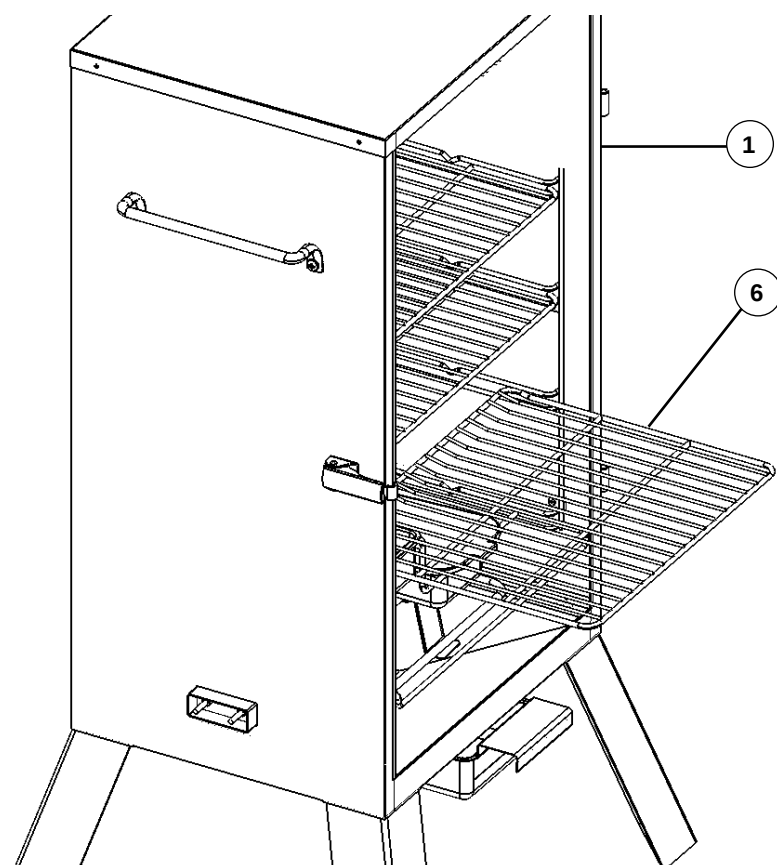
Passer la tige du thermomètre (16) dans l'orifice de la porte du fumoir (9) comme indiqué sur le schéma. Fixer solidement à l'aide de la vis papillon (C)

Monter la poignée de la porte (10) sur la porte du fumoir (9) à l'aide des vis (B).

CERTAINES PIÈCES NE SONT PAS REPRÉSENTÉES PAR SOUCI DE CLARTÉ.

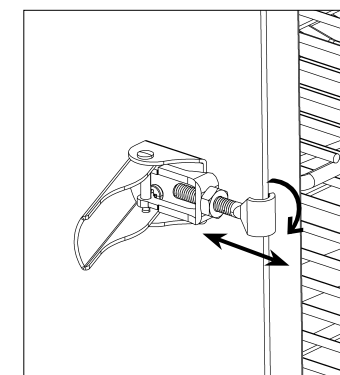
Étape 4

Glisser les grilles de cuisson (6) sur les guides situés dans le fumoir (1).



FAITS IMPORTANTS À PROPOS DE L'UTILISATION DU FUMOIR

- La température maximale se situe entre 177°C et 204°C (350°F et 400°F) quand le panneau de contrôle est réglé sur « HI ».
- Le bac à copeau DOIT être en place lors de l'utilisation du fumoir. De cette façon, le risque d'embrasement du bois est réduit.
- Des copeaux de bois doivent être utilisés pour produire de la fumée et obtenir son arôme. Voir la section « Guide de fumage des viandes » dans ce manuel.
- Vérifier souvent la lèchefrite au cours de la cuisson. La vider avant qu'elle déborde. La lèchefrite peut avoir besoin d'être vidée à intervalles réguliers pendant la cuisson.
- N'ouvrir la porte du fumoir qu'en cas de nécessité. Le fait de l'ouvrir occasionne une perte de la chaleur et cela risque aussi de produire un embrasement du bois. Tenir la porte fermée permettra de restabiliser la température et d'arrêter l'embrasement.
- Ne pas laisser les cendres de bois des utilisations précédentes dans le bac à copeaux. Aussitôt que les cendres ont refroidies, vider le bac. Ce dernier doit être nettoyé avant et après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation de cendres.
- Le fumoir est un appareil qui produit beaucoup de fumée avec l'utilisation des copeaux de bois. La fumée s'échappera par les lignes de soudure et noircira tout l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour éviter la déperdition de fumée autour de la porte, le verrou de la porte peut être ajusté afin de réduire davantage le jeu entre la porte et l'appareil.



Pour ajuster le verrou, desserrer la vis cruciforme du verrou. Tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre pour resserrer comme indiqué sur le schéma. Fixer solidement la vis papillon contre le verrou de la porte.

COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Pour les grilles de cuisson, le réservoir d'eau et la lèchefrite, utiliser un détergent à vaisselle doux. Rincer et bien sécher.

Pour le bac à copeaux, nettoyer fréquemment pour enlever l'accumulation de cendres, les résidus et la poussière.

Pour l'intérieur et l'extérieur du fumoir, passer simplement un chiffon humide. Ne pas utiliser de décapant. S'assurer de bien sécher.

TOUJOURS S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ ET SUFFISAMMENT REFROIDI AVANT DE LE NETTOYER ET DE L'ENTREPOSER.



GUIDE DE DIAGNOSTIC DES PANNES



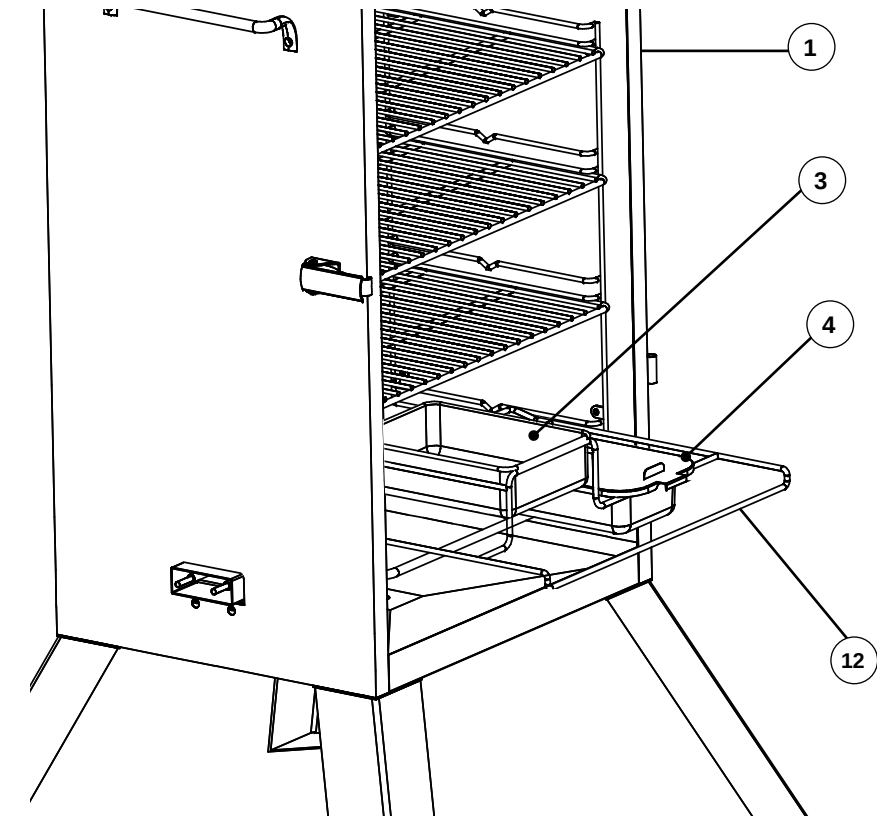
Symptôme	Cause	Solution possible
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas	Appareil non branché	Appareil non branché
	Déclenchement du disjoncteur	Vérifier le branchement de la prise murale. S'assurer que d'autres appareils électriques ne sont pas branchés sur le même circuit électrique. Vérifier les fusibles.
	Dérèglement du régulateur	Contacteur Masterbuilt au 1-800-489-1581
L'appareil prend beaucoup trop de temps à chauffer	Appareil branché à une rallonge	Préparer l'appareil de manière à ne pas avoir à utiliser une rallonge électrique.
	Porte mal fermée	Fermer la porte et fermer bien le verrou.
	Dérèglement du panneau de commande	Contacteur Masterbuilt au 1-800-489-1581
Du gras s'échappe du fumoir	Lèchefrite non installée	Remplacer la lèchefrite de manière à ce que le trou s'aligne dans l'axe de l'orifice de drainage situé dans le bas de l'appareil
	Excédent de graisse ou accumulation d'huile dans l'appareil	Nettoyer l'appareil
Pas de fumée	Pas de copeaux de bois dans le bac	Ajouter les copeaux de bois (voir page 8)
La température diminue brusquement ou s'éteint après quelques heures de fonctionnement	Unité de commande défectueuse	Contacteur Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le voyant d'alimentation est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas	Dérèglement du régulateur /appareil	Contacteur Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le panneau de commande n'ajuste pas la chaleur	Dérèglement du régulateur/appareil	Contacteur Masterbuilt au 1-800-489-1581

POUR MANGER SANS COURIR DE RISQUE, LES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE CUITS AUX TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES INDICUÉES DANS LE TABLEAU CI-APRÈS.

Températures internes minimales sécuritaires selon l'USDA*	
Poisson	63°C (145°F)
Porc	71°C (160°F)
Plats à base d'œufs	71°C (160°F)
Steaks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	63°C (145°F)
Bœuf, veau ou agneau haché	71°C (160°F)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	74°C (165°F)
Volaille hachée ou en morceaux (poitrine de poulet, etc.)	74°C (165°F)

* Département de l'Agriculture des États-Unis

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE (suite)

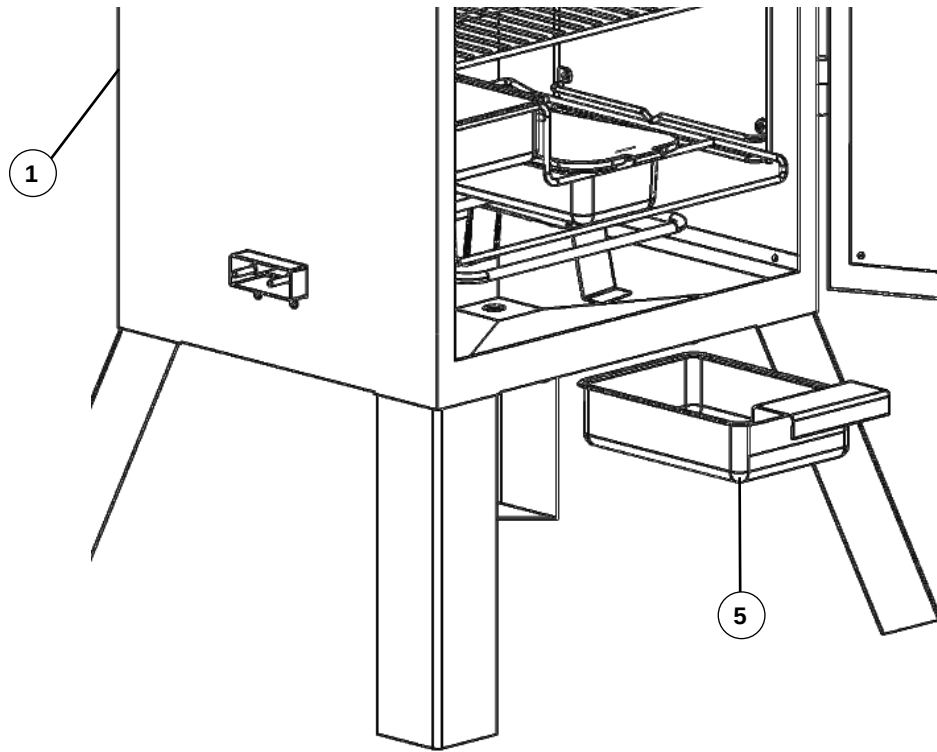


CERTAINES PIÈCES NE SONT PAS REPRÉSENTÉES PAR SOUCI DE CLARTÉ.

Étape 5

Placer le bac à copeaux (4) et le réservoir d'eau (3) sur la grille à copeaux (12) comme indiqué sur le schéma.

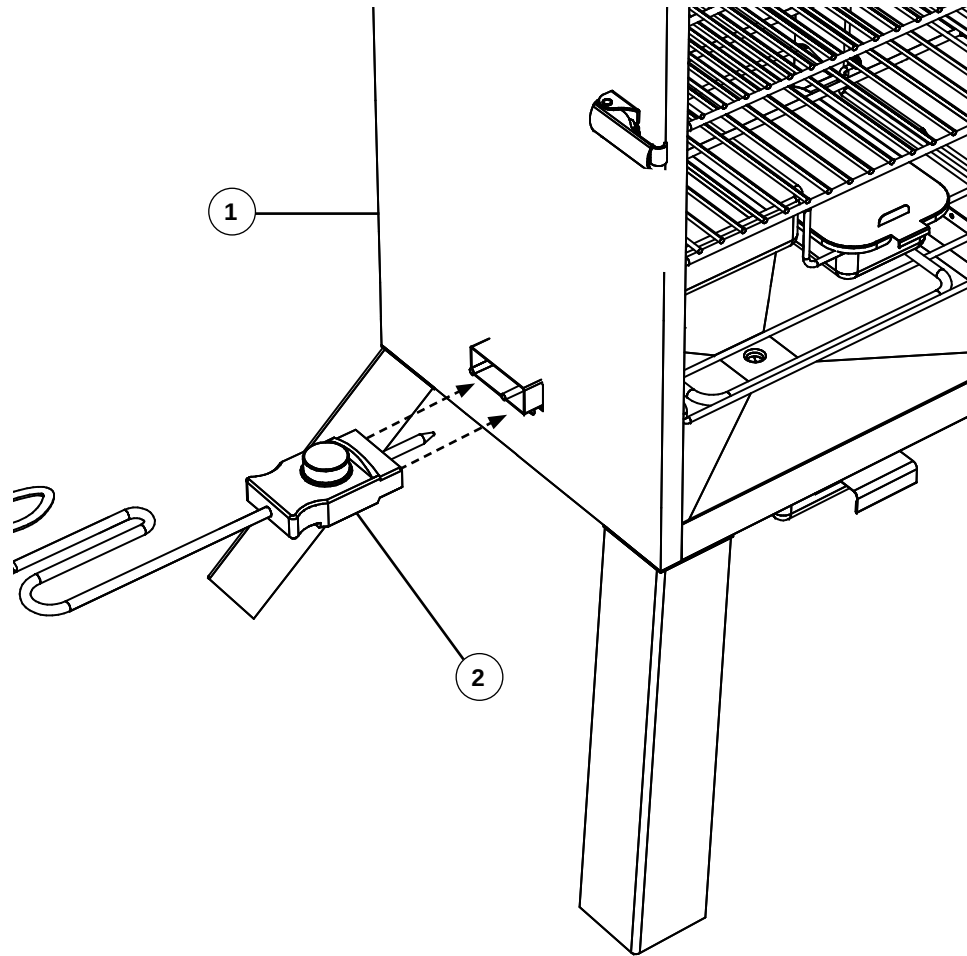
À noter : Le bac à copeau de bois et le réservoir d'eau DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. De cette façon, le risque d'embrassement du bois est réduit.



Étape 6

Glisser la lèchefrite (5) dans les rainures situées sous le fumoir (1).

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE (suite)



Étape 7

Insérer le régulateur numérique (2) sur la paroi latérale du fumoir (1) comme indiqué sur le schéma.

CONSIGNES RELATIVEMENT AU CULOTTAGE PRÉALABLE

Culotter le fumoir au préalable avant la première utilisation. S'assurer que le réservoir d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU. Régler le panneau de commande à MED et faire fonctionner l'appareil pendant 3 heures. Arrêter l'appareil et le laisser refroidir. Un peu de fumée peut se dégager à ce moment-là, mais ceci est normal.

À 45 minutes de la fin de la cuisson, ajouter 1 tasse de copeaux de bois dans le bac à copeaux pour terminer le culottage préalable.

À PRÉSENT, LE FUMOIR EST PRÊT À FONCTIONNER

!	AVERTISSEMENT	!
Un embrasement peut se produire quand la porte reste ouverte. Si les copeaux de bois s'enflamment, fermer aussitôt la porte, attendre que les copeaux soient consumés, puis rouvrir la porte. Ne pas vaporiser d'eau.		

CONSIGNES DE MISE EN ROUTE

Étape 1

Brancher le régulateur au fumoir.

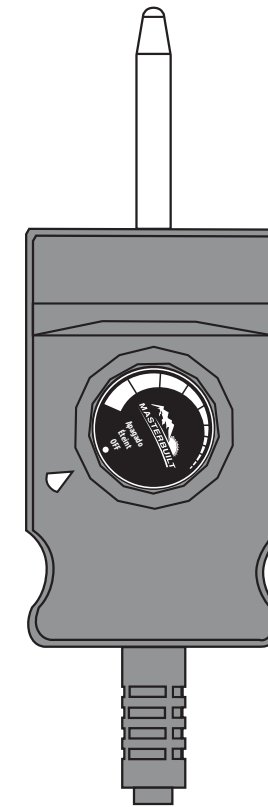
Étape 2

Brancher le cordon d'alimentation à une prise (se référer à la section du manuel « Avertissements et consignes de sécurité importantes »).

Étape 3

Positionner le bouton de réglage au degré désiré. Le voyant lumineux s'éteindra aussitôt que la température sera atteinte.

À noter : Le thermomètre de la porte du fumoir indique le réglage du régulateur et affiche la température à l'intérieur de l'appareil.



CONSEILS D'UTILISATION DES COPEAUX DE BOIS

- Tremper au préalable les copeaux de bois dans l'eau pendant au moins 30 minutes.
- Avant de démarrer l'appareil, mettre 1 tasse de copeaux de bois dans le chargeur de copeaux.
- Ne jamais utiliser plus d'une 1 tasse de copeaux de bois à la fois. Ne jamais utiliser des morceaux de bois.
- Les copeaux de bois doivent se trouver au même niveau que le bord supérieur du bac à copeaux de bois.
- Vérifier à intervalles réguliers le bac à copeaux de bois pour voir si le bois s'est transformé en braise. Ajouter des copeaux au besoin.