



MASTER FORGE and logo design are trademarks or registered trademarks of LF, LLC. All rights reserved.

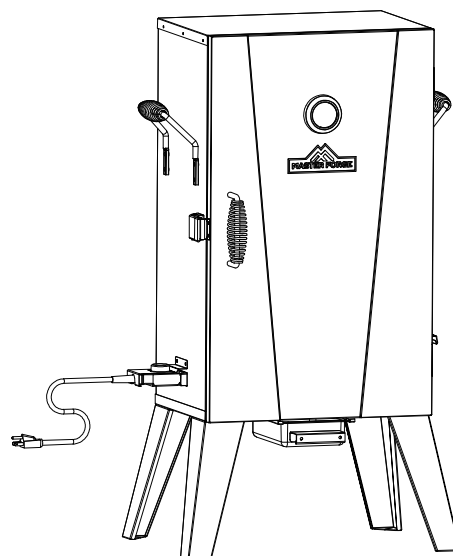
ITEM #5506290

MODEL #EBS24031L

ELECTRIC VERTICAL SMOKER

Español p.23

ATTACH YOUR RECEIPT HERE



DANGER

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



WARNING

- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
- Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
- Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.
- This instruction 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.



WARNING

This product can expose you to chemicals including carbon monoxide and soot, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.



WARNING

OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.



DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

Serial Number _____

Purchase Date _____

Thank you for purchasing this MASTER FORGE product.

Questions, problems or missing parts?

Before returning, contact us on:

800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday or ascs@lowes.com.



TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Package Contents	6
Hardware Contents.....	7
Preparation.....	7
Assembly Instructions.....	8
Operating Instructions	15
Care and Maintenance.....	21
Limited Warranty	21
Troubleshooting	22
Replacement Parts List	22

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

⚠ WARNINGS:

- ⚠ Read and save all instructions.
- ⚠ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ⚠ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or heating element in water or other liquids.
- ⚠ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ⚠ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ⚠ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- ⚠ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ⚠ Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- ⚠ Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- ⚠ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ⚠ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- ⚠ Do not use appliance for anything other than intended use.
- ⚠ Use only on properly grounded outlet.
- ⚠ Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- ⚠ Longer detachable power-supply cords or a grounding type 3-wire extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ⚠ If a longer detachable power-supply cord or a grounding type 3-wire extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The cord should be arranged so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - c. The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- ⚠ This smoker is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- ⚠ For residential use only. This smoker is NOT for commercial use.
- ⚠ This smoker is not intended for and should never be used as a heater. Toxic fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ⚠ Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.
- ⚠ This smoker is safety certified for use in the United States only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.
- ⚠ Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an electric smoker in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten (10) foot (3.05 m) clearance from any structure. Do not use on or under balconies.
- ⚠ This smoker is for use with electricity.
- ⚠ This is not a tabletop smoker. Therefore, do not place this smoker on any type of tabletop. Never surface.
- ⚠ Do not use 16 gauge extension cords. Damage

IMPORTANT SAFEGUARDS

to household wiring and/or fire could result. The extension cord must be a grounding type 3-wire cord.

⚠ ELECTRIC SHOCK CAN KILL OR RESULT IN SERIOUS INJURY. TO PREVENT ELECTRICAL SHOCK:

- a. Connect only to a circuit that is protected by a listed Class A ground-fault circuit-interrupter (GFCI). Press the TEST button (then RESET button) every month to assure proper operation.
 - b. Do not use smoker when raining.
 - c. To prevent smoker from being splashed or falling into water, do not use smoker within ten (10) feet (3.05 m) of pool, pond or other body of water.
 - d. Keep smoker and electric controller dry and out of rain when not in use.
 - e. Do not operate smoker with an electric controller that has a damaged cord, plug, or metal probe. Use only the controller provided. The replacement controller shall be that specified by the manufacturer.
 - f. Never remove grounding plug, or use with an adapter to two prongs.
 - g. Keep electric plugs off ground, and dry.
 - h. In case of fire, turn controller OFF, unplug smoker from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or any other electrical appliance.
 - i. Do not use water or other liquid spray to clean smoker without first unplugging electric controller and removing heating element.
- ⚠ Never use charcoal, lighter fluid, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
- ⚠ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ⚠ Do not use in an explosive atmosphere. Keep smoker area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ⚠ If using flavored wood follow instructions on flavored wood packaging.
- ⚠ **NOTE:** Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring, such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite.
- ⚠ **NOTE:** Unless the wood is still "green," soak the wood in water for 20 minutes prior to use, or wrap each piece in foil and tear several small holes in the top of the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly.
- ⚠ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do not use this appliance under any type of overhang or roof.
- ⚠ Do not alter smoker in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ⚠ Do not use the smoker unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ⚠ Do not build this model of smoker in any built-in or slide in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ This smoker should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis. Clean and inspect the temperature control assembly/ electric cord before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear or cuts, the temperature control assembly/electric cord must be replaced prior to the appliance being put into operation.
- ⚠ Use only the manufacturer's factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous and will void your warranty.
- ⚠ Use only the controller provided. The replacement controller shall be that specified by the manufacturer.
- ⚠ Do not operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ⚠ Do not touch metal parts of smoker until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ⚠ Never touch grates to see if they are hot.
- ⚠ Do not install or use in or on boats or recreational vehicles. When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ⚠ Do not use smoker in high winds.
- ⚠ Never lean over the smoker when lighting.
- ⚠ Do not leave a lit smoker unattended, especially keep children and pets away from smoker at all times.
- ⚠ Do not leave smoker unattended while preheating or burning off food residue on high. If smoker has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ⚠ Do not place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ⚠ Use caution when placing anything on the smoker while the appliance is in operation.
- ⚠ Do not attempt to move smoker when in use. Allow the smoker to cool (about 45 min.) before moving or storing.
- ⚠ Always open smoker lid carefully and slowly as heat and steam trapped within smoker can severely burn you.
- ⚠ Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- ⚠ Always place your smoker on a hard, non-

IMPORTANT SAFEGUARDS

combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.

- ▲ Keep all electrical cords away from a hot smoker.
- ▲ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▲ After a period of storage and/or nonuse, inspect the controller and electrical cord for any abrasion, wear or cuts.
- ▲ Make sure electric pan is securely and completely in place before using the smoker.
- ▲ Do not move smoker while water pan contains liquid.
- ▲ Always use the water pan designed for this smoker.
- ▲ Do not allow water in water pan to completely evaporate while smoker is in use. Check water pan at least every 2 hours and add water if level is low. Add water per "Adding Additional Water" section in this manual.
- ▲ Do not remove water from water pan once food is removed. Allow smoker to cool and water to evaporate.
- ▲ Before smoker can be left unattended: a. Smoker must be cool. b. Temperature control assembly/ electric cord must be OFF and unplugged from outlet.
- ▲ Use caution when lifting or moving cooled smoker to prevent strains and back injuries.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product. Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with suffix letters "W" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- ▲ Connections from your smoker to an extension cord should be kept dry and off the ground. Store products indoors when not in use - out of the reach of children.
- ▲ Do not clean this product with a spray water or the like.
- ▲ Never add water or other liquids into electric pan.
- ▲ Never use or connect smoker to electrical outlet when water or other liquids are in the electric pan.
- ▲ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▲ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning

the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- ▲ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▲ Outdoor electric smokers:
 - a. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
 - b. Use only on properly grounded outlets.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
- ▲ Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- ▲ DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- ▲ Use only outdoors where it is well ventilated.
- ▲ Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.
- ▲ Unit is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- ▲ Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- ▲ Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- ▲ Never use unit as a heater.
- ▲ Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from overhead construction, walls, rails, or other structures.
- ▲ Keep a minimum 10 ft (3 m) 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.
- ▲ Do not use unit on wooden or flammable surfaces.
- ▲ Do not leave unit unattended.
- ▲ Never use unit for anything other than its intended use.
- ▲ Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- ▲ 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 the 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

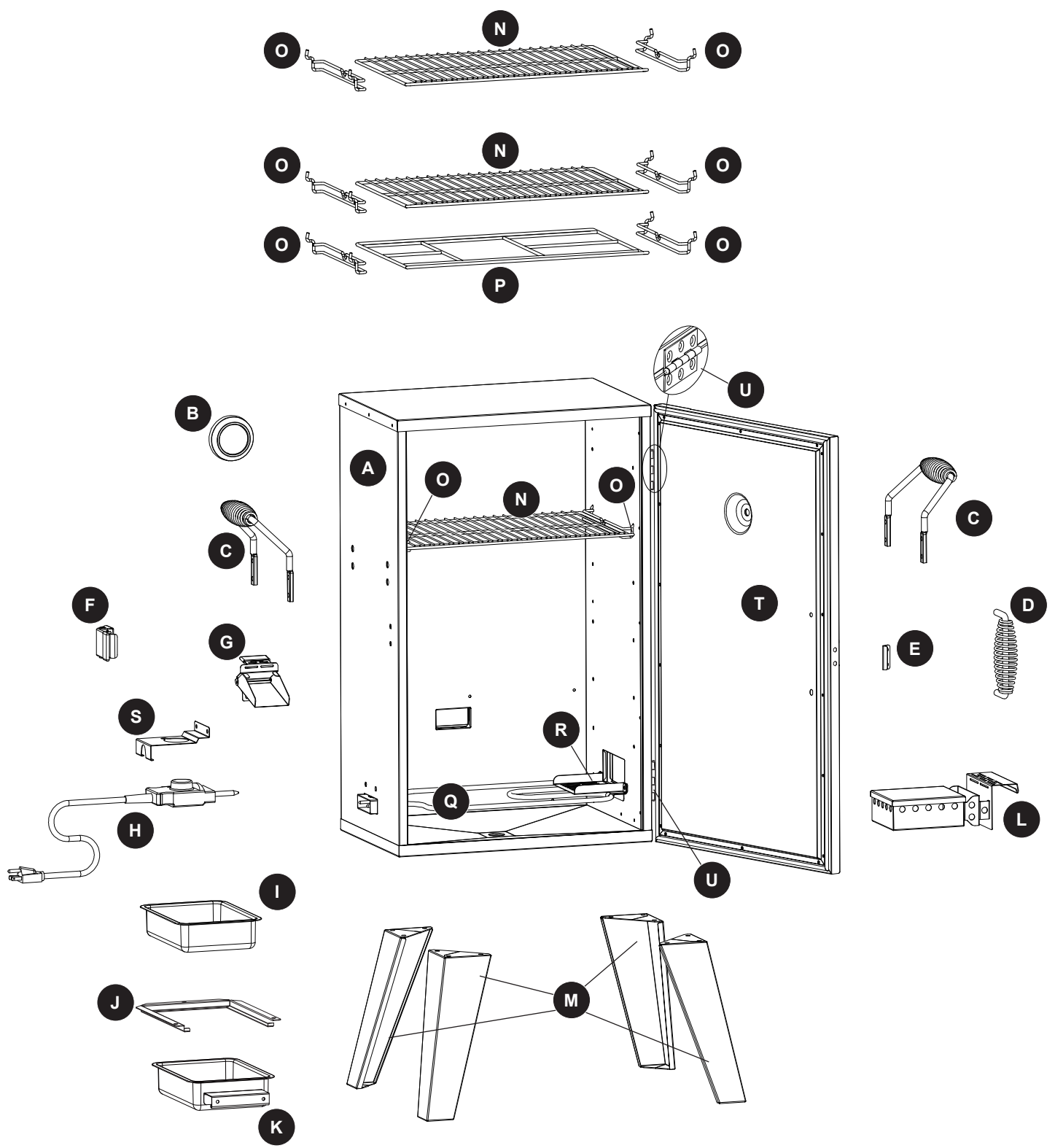
- ⚠ The unit is HOT while in use, and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- ⚠ Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- ⚠ Do not use wood pellets.
- ⚠ Never use glass, plastic, or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- ⚠ Wood chip bowl 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.
- ⚠ 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.
- ⚠ Store product indoors when not in use, out of reach of children.
- ⚠ 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 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.
 - ⚠ Always turn control knob to "OFF" before connecting to power outlet.
 - ⚠ To disconnect, turn control knob to "OFF", then remove plug from power outlet.
 - ⚠ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing racks, grease tray or water bowl.
 - ⚠ Grease tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put grease tray on rack. This may damage electric smoker.
 - ⚠ Do not cover racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
 - ⚠ Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- ⚠ Use only outdoors, do not expose to rain.
- ⚠ Use approved grounded electrical outlet only.
- ⚠ Caution: risk of electric shock. keep extension cord connection dry and off the ground.
- ⚠ Protect against electric shock, do not immerse plug-in cord or control panel in water or any other liquid.
- ⚠ Do not expose to rain or water.
- ⚠ Caution-to ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly earthed outlets only.
- ⚠ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this appliance.
- ⚠ IPX4.
- ⚠ Keep dry unit must be on a level, stable surface on the ground.
- ⚠ Do not place on tables or counters.
- ⚠ Do not move unit while hot unplug from outlet before cleaning.
- ⚠ Do not clean unit with a water spray or the like.
- ⚠ Store unit indoors when not in use-out of reach of children.
- ⚠ Do not immerse in water.
- ⚠ The electric controller with this unit must be used for electric controller replacement use part number: JTP-LC.
- ⚠ The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.



The symbol means "Caution: Hot surface". The external surface of the smoker (including the door, the walls and the covers) are hot during use. Risk of burns, don't touch hot surfaces, use handles or knobs.

PACKAGE CONTENTS



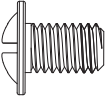
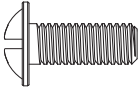
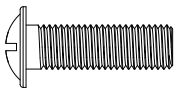
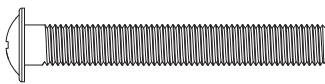
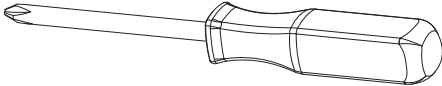
PACKAGE CONTENTS

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Smoker Body*	1
B	Temperature Gauge	1
C	Side Handle	2
D	Door Handle	1
E	Lock A	1
F	Lock B	1
G	Water Deflector	1
H	Temperature Control Assembly / Electric Cord	1
I	Water Bowl	1
J	Grease Tray Support	1
K	Grease Tray	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
L	Wood Chip Bowl	1
M	Leg	4
N	Cooking Grid	3
O	Cooking Grid Support	8
P	Water Bowl Support	1
Q	Heat Pipe Assembly*	1
R	Wood Chip Bowl Support*	1
S	Temperature Control Cover	1
T	Door*	1
U	Door Hinge*	2

* Pre-assembled

HARDWARE CONTENTS

AA	BB	CC	DD	EE
				
M5 x 10 Screw Qty. 8	M6 x 16 Screw Qty. 15	M6 x 20 Screw Qty. 8	M6 x 40 Screw Qty. 2	#2 Philips Head Screwdriver Qty. 1

Preparation

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

Estimated assembly time: 25 minutes by one people.

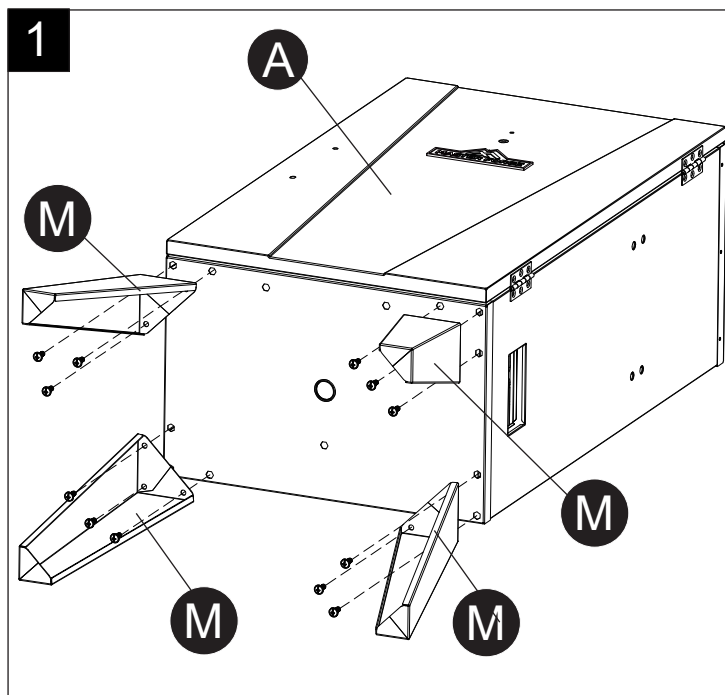
Tools required for assembly: Philips screwdriver (included).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 1: Attach Legs

Attach the legs (M) onto the smoker body (A) with twelve M6 x 16 screws (BB).

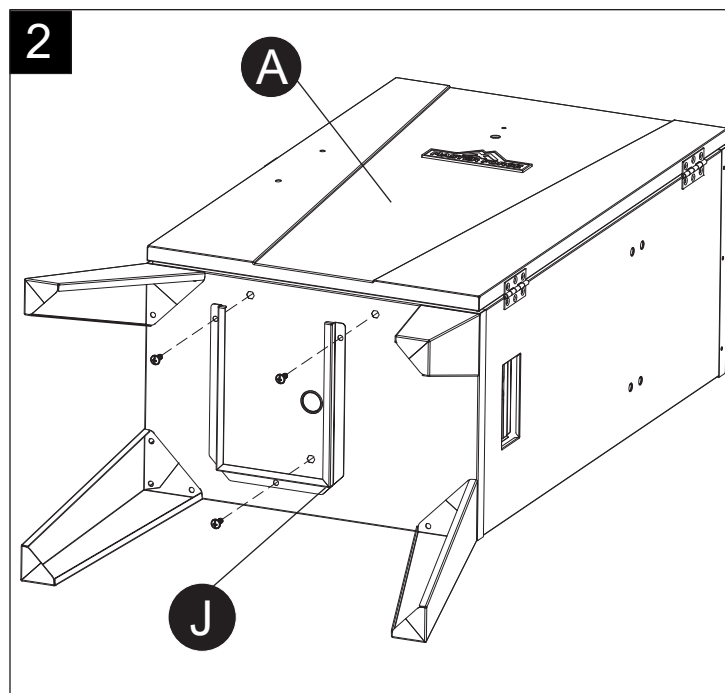
Hardware Used



Step 2: Attach Grease Tray Support

Attach grease tray support (J) onto the smoker body (A) with three M6 x 16 screws (BB).

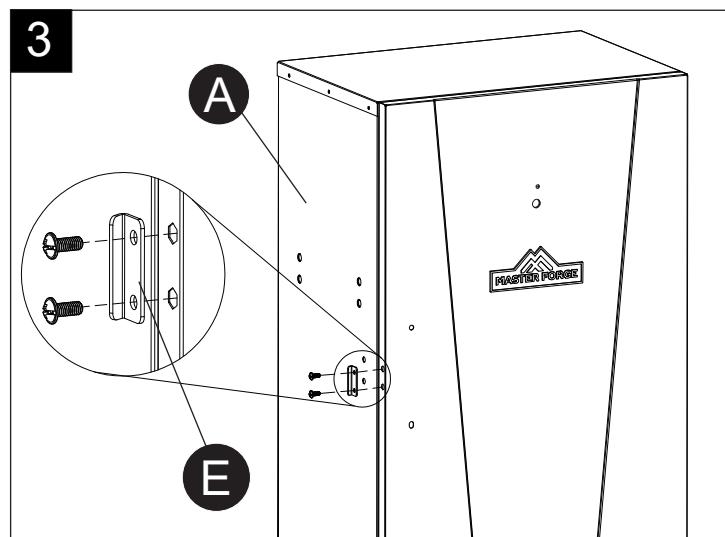
Hardware Used



Step 3: Attach Lock A

Attach lock A (E) onto the smoker body (A) with two M5 x 10 screws (AA).

Hardware Used



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

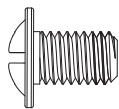
Step 4: Attach Lock B

Attach lock B (F) onto the smoker body (A) with two M5 x 10 screws (AA).

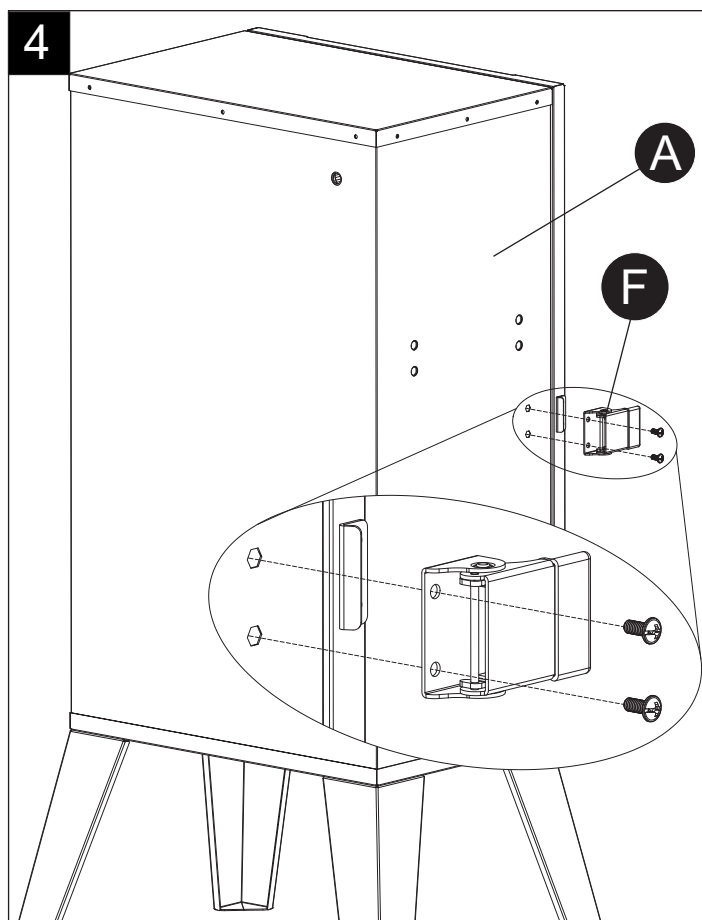
Hardware Used

AA

M5 x 10
Screw



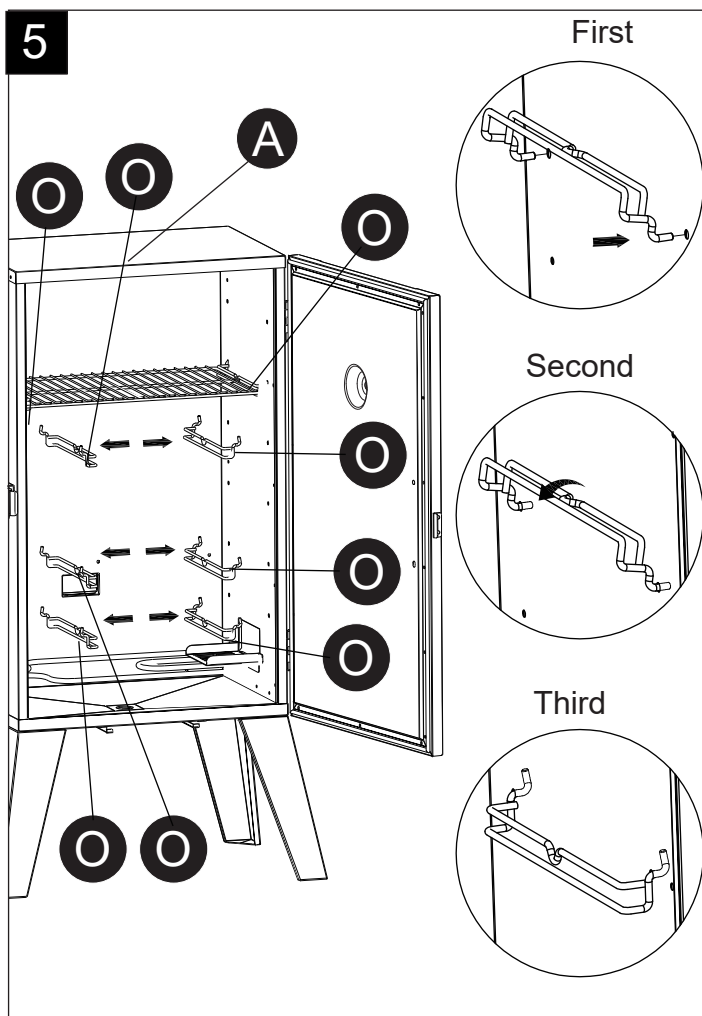
x 2



Step 5: Attach Cooking Grid Supports

Attach cooking grid supports (O) onto the smoker body (A).

NOTE: Optimize your grilling results with the height-adjustable cooking grid rack supports on the smoker body. You can use the five positioning holes to adjust the cooking grid height according to different food sizes and types.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

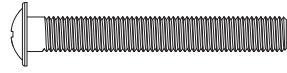
Step 6: Attach Door Handle

Attach door handle (D) onto the smoker body (A) with two M6 x 40 screws (DD).

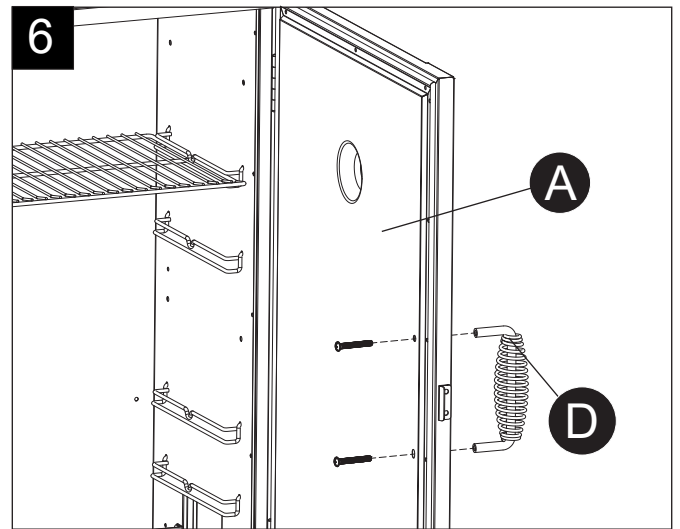
Hardware Used



M6 x 40
Screw

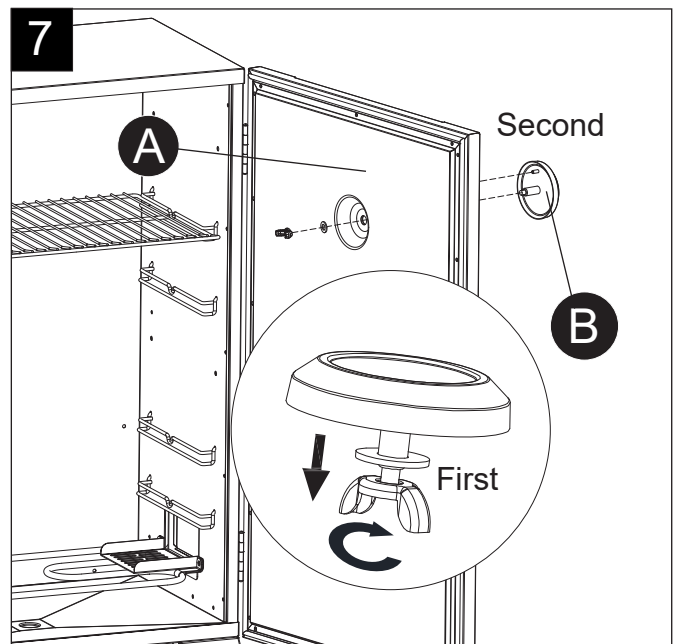


x 2



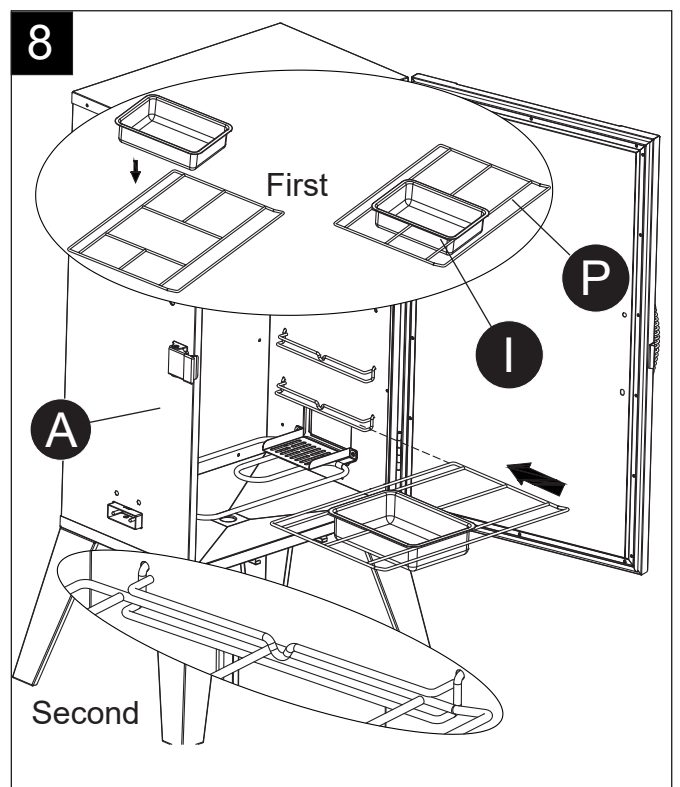
Step 7: Attach Temperature Gauge

Attach temperature gauge (B) onto smoker body (A).



Step 8: Attach Water Bowl and Water Bowl Support

Attach water bowl (I) and water bowl support (P) onto the smoker body (A).

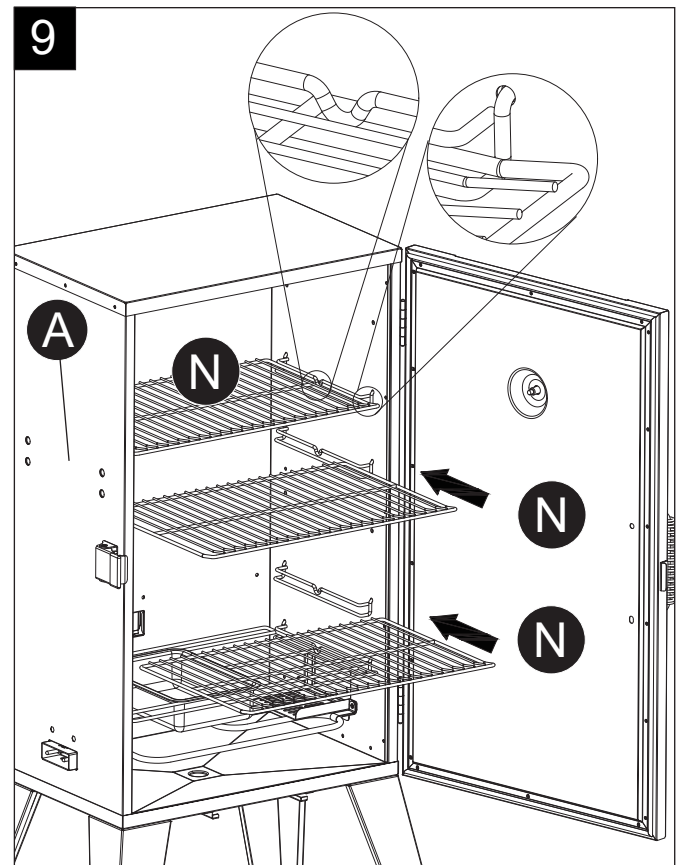


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 9: Attach Cooking Grids

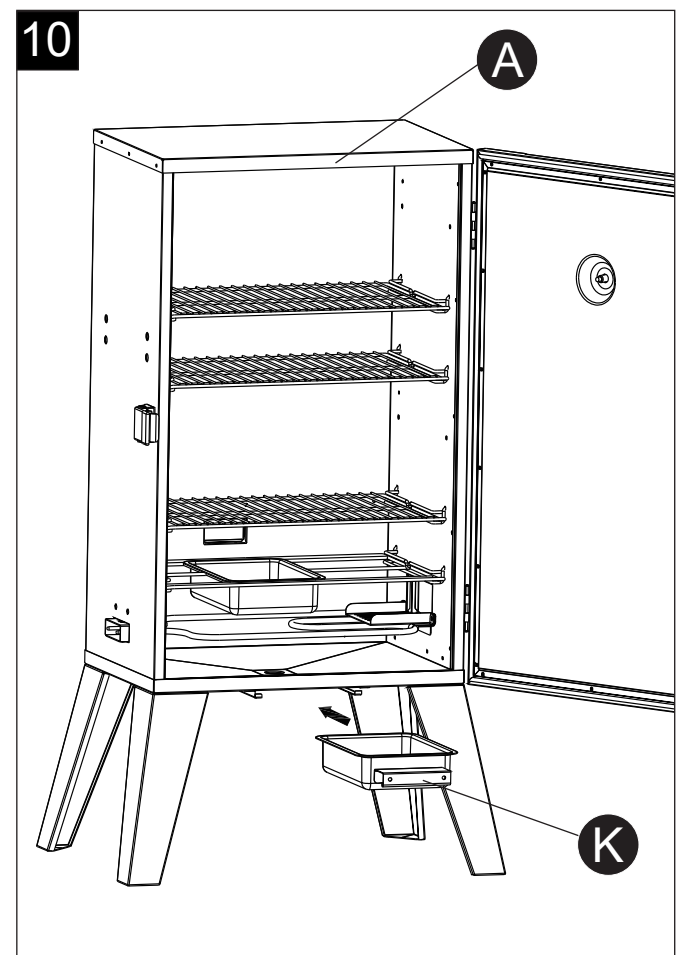
Attach cooking grids (N) onto the smoker body (A).

NOTE: To prevent the cooking grids from falling off, it is securely nestled on the cooking grid supports. When removing or installing the cooking grid from inside the smoker body, it may require a firm pull and push to operate.



Step 10: Insert Grease Tray

Attach the grease tray (K) to the the smoker body (A).



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

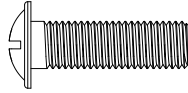
Step 11: Attach Side Handles

Attach side handles (C) onto the smoker body (A) with eight M6 x 20 screws (CC).

Hardware Used

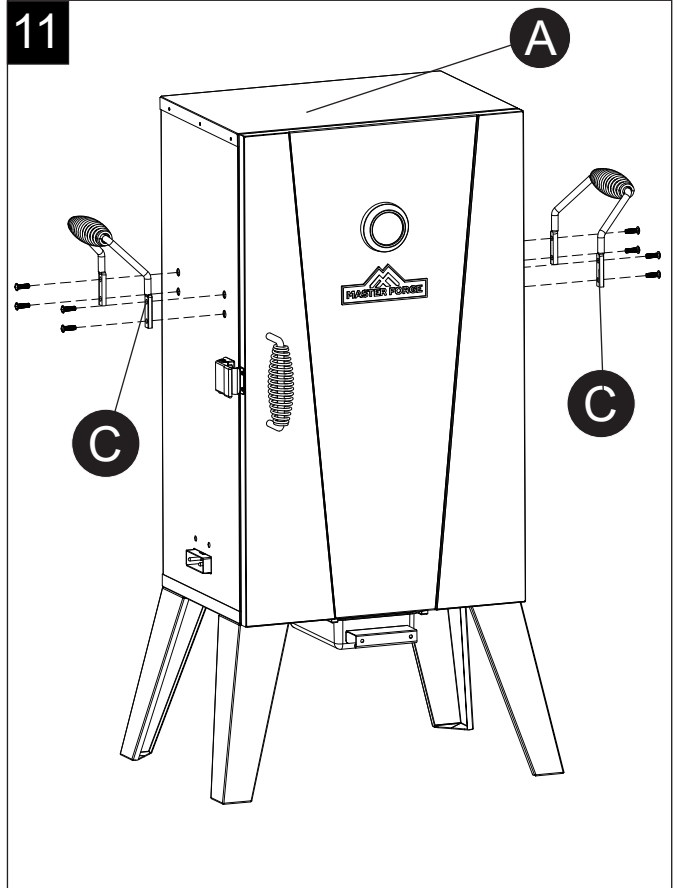
CC

M6 x 20
Screw



x 8

11



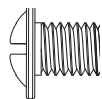
Step 12: Attach Water Deflector

Attach water deflector (G) onto the smoker body (A) with two M5 x 10 screws (AA).

Hardware Used

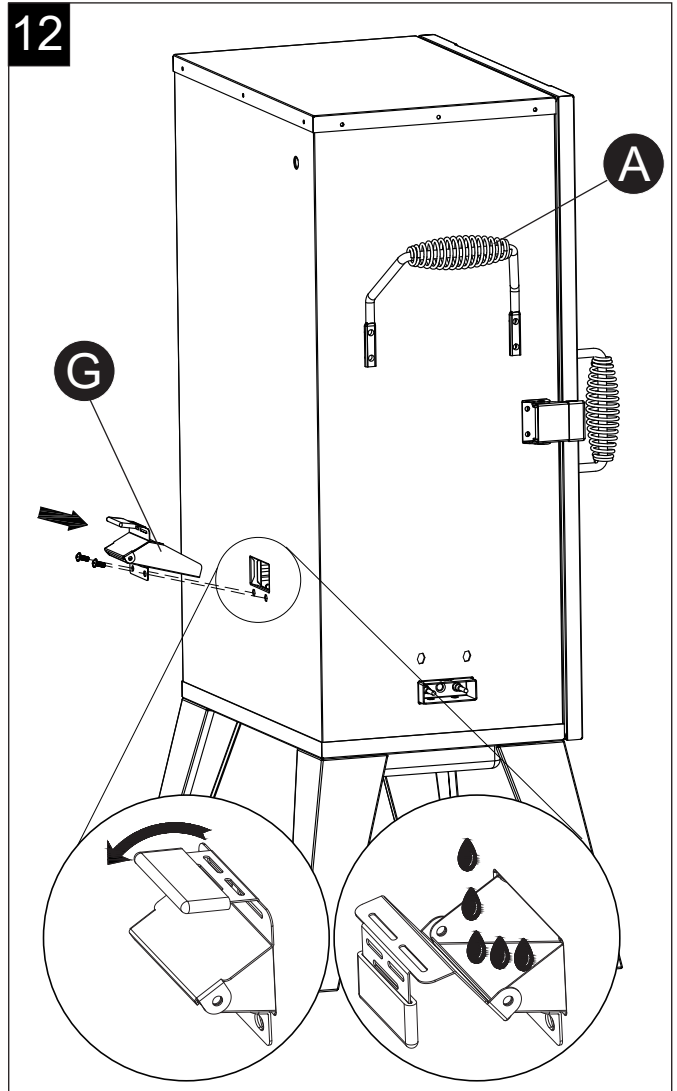
AA

M5 x 10
Screw



x 2

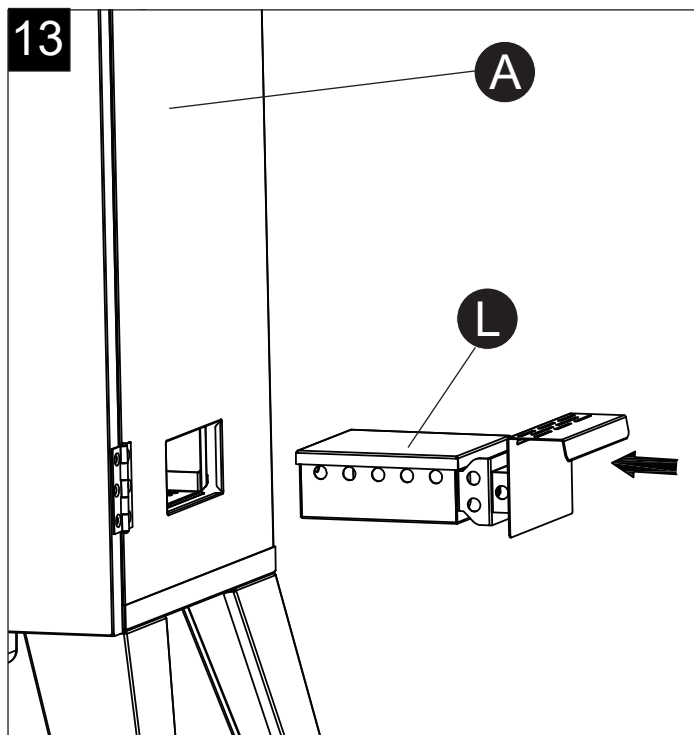
12



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

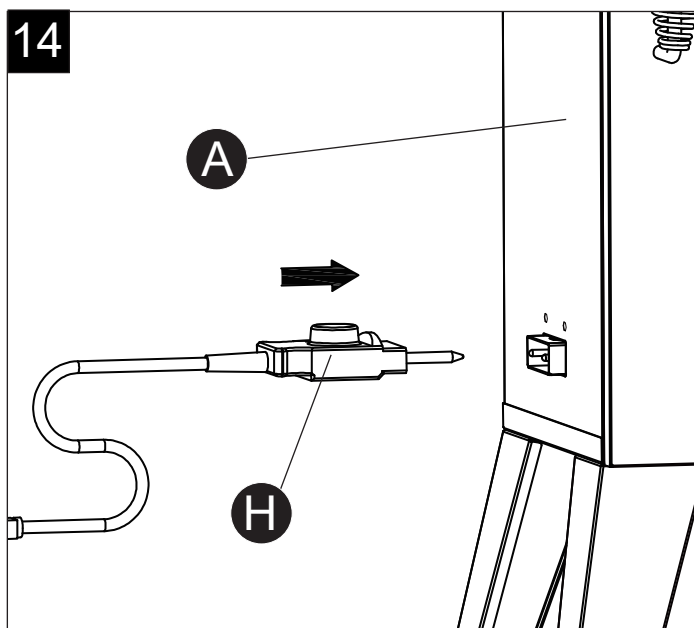
Step 13: Attach Wood Chip Bowl

Attach the wood chip bowl (L) onto the the smoker body (A).



Step 14: Insert Temperature Control

Attach the temperature control (H) into the smoker body (A).



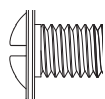
Step 15: Temperature Control Cover

Attach temperature control cover (S) onto the smoker body (A) with two M5 x 10 screws (AA).

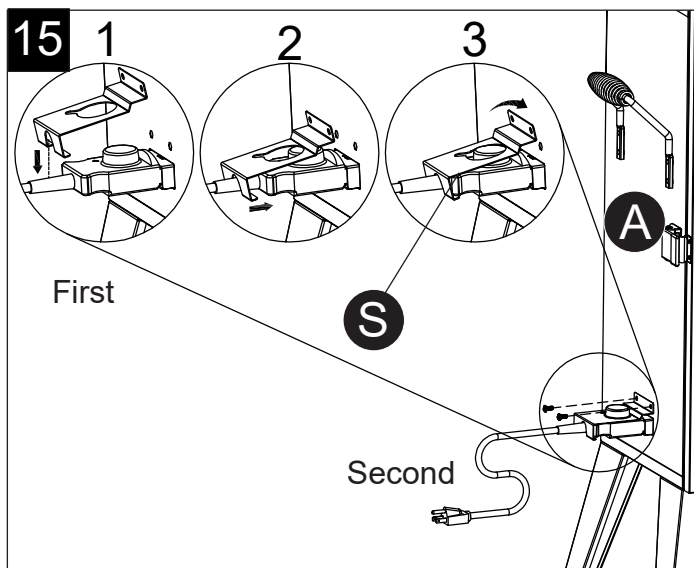
Hardware Used



M5 x 10
Screw

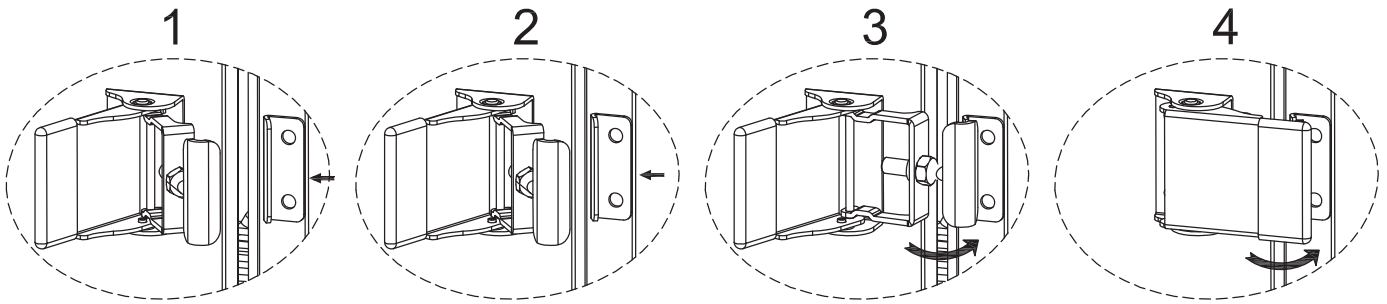


x 2



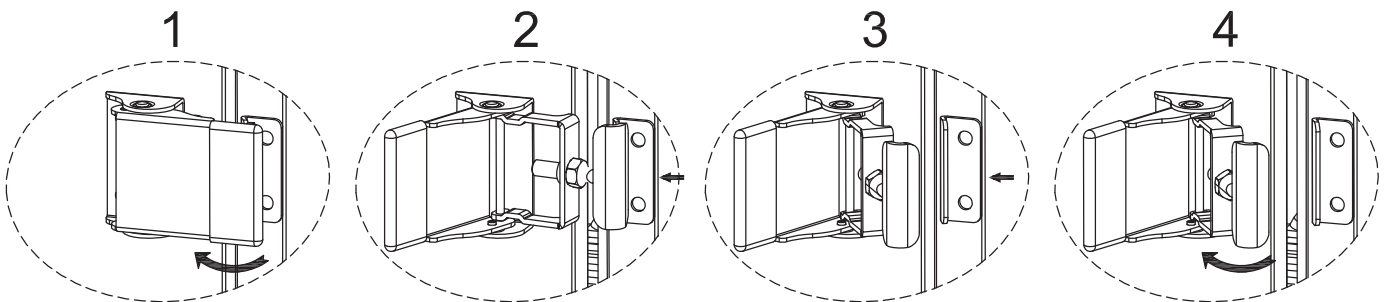
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Lock Door

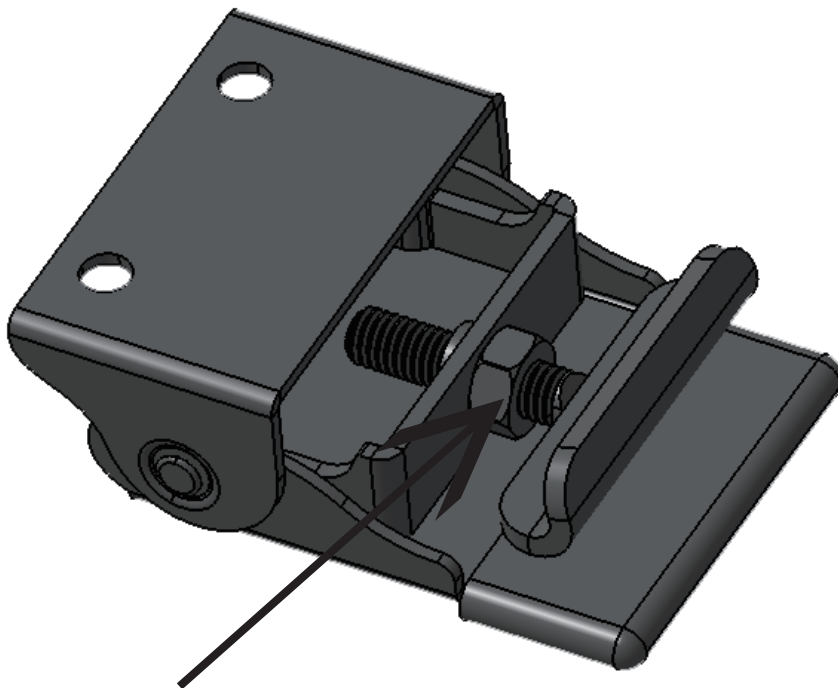


NOTE: To make it easier to lock the door, it is necessary to manually press the door against the door frame to ensure there are no gaps.

Open Door



NOTE: To easily unlock the latch and open the door, press the door against the door frame to ensure there are no gaps.



NOTE: If you notice any gaps when locking the door, you can adjust the nut inside the lock to ensure a snug fit against the door frame.

OPERATING INSTRUCTIONS

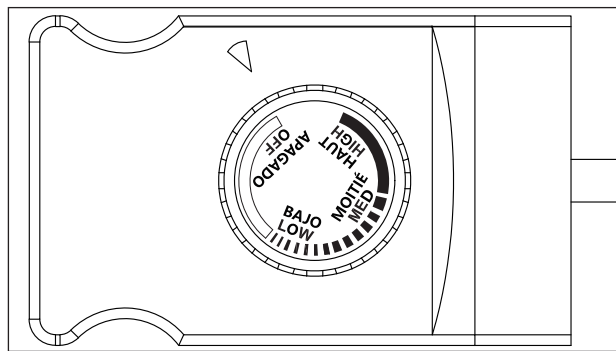
Tips For Using Temperature Controller:

Step 1: Plug power cord into an outlet. Refer to "IMPORTANT SAFEGUARDS" section of manual.

Step 2: Turn dial to set temperature. Ready light will turn off when unit has reached set temperature and is ready for use.

Step 3: When cooking time has elapsed, and food is done, turn dial to OFF and unplug power cord from outlet.

*Allow excess grease to drain into grease tray.



Tips For Successful Smoking:

1. This is a slow smoker... allow sufficient time for cooking.
2. Pre-season smoker prior to first use. **See PRE-SEASON INSTRUCTIONS.**
3. Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
4. DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
5. Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking. Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit.
6. Extreme cold temperatures may extend cooking times.
7. Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
8. Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood chip to flare up. Closing the door will stabilize the temperature and stop flare up.
9. When outside temperature is cooler than 65°F (18° C), and/or altitude is above 3,500 feet (1067 m). additional cooking time may be required. To insure that meat is completely cooked, use a meat thermometer to test internal temperature.
10. **CLEAN AFTER EVERY USE.** This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

See HOW TO CLEAN AND STORE SMOKER instructions.

CAUTION:

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

Tips For Using Wood Chips:

1. There can 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.
2. Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor. Never use more than 1 cup of wood chips at a time. Never use wood chunks.
3. Wood chips should be level with top rim of wood chip bowl.
4. You may use dry or pre-soaked wood chips in your smoker. Dry chips will burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) will burn slower and produce a less intense smoke.
5. If wood chips do not smoke on low setting, increase temperature. After 8 to 10 minutes or when wood chips begin to smolder, reduce temperature to desired low setting.
6. Check wood chip bowl periodically to see if wood has burned down. Add more chips as needed.
7. Do not leave old wood ashes in the wood chip bowl. Once ashes are cold, empty bowl. Bowl should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash buildup.

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

How To Use Water Bowl

1. Wait until smoker reaches desired temperature.
2. Fill water bowl with water, or liquids like apple or pineapple juice.
3. You can also add slices of fruit, onions, or fresh dried herbs into the water to blend subtle flavors into your smoked food.

Tip: For chicken, or other foods high in moisture, little or no liquid is needed.

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

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

1. Make sure water pan is in place WITHOUT WATER.
2. Set temperature to MED, and run unit for 3 hours.
3. To complete pre-seasoning, during last 45 minutes, add 1 cup of wood chips in wood chip bowl.
4. Shut down and allow to cool. Some smoke may appear during this time. This is normal.

▲ CAUTION:

1. **Do not use water on an oil/grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.**
2. **Do not leave smoker unattended while preheating, cooking or burning off food residue. If smoker has not been cleaned, an oil/grease fire can occur that may damage the product.**
3. **When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.**

Smoking Recipes

- Cooking with a MEAT THERMOMETER ensures food is fully cooked. Insert thermometer into the thickest part of the meat, not touching bone, and allow 1 to 1 1/2 minutes to register temperature.
- USDA Safe Minimal Temperature is 165°F for chicken / poultry.
- USDA Safe Minimal Temperature is 145°F for Beef, Pork, Veal & Lamb (Steaks, chops, roasts).

SMOKED MAC AND CHEESE

An all-time family favorite, this Smoked Mac & Cheese recipe elevates stovetop or oven baked mac & cheese with flavors sure to keep your smoker fired up.

Ingredients:	Instructions:
1 Package of Elbow Macaroni ½ Stick of Butter ¼ Cup of All Purpose Flour 1 Cup of Heavy Cream 1 Cup of Milk 2 Cups of Cheddar Cheese (Shredded) 1 Cup of Gouda Cheese (Shredded) 1 Cup of Colby Jack Cheese (Shredded) ½ Cup of Cream Cheese 2 Tbsp of Black Pepper 1 Tsp of Cayenne Pepper 1 Large Cast Iron Skillet	1. Boil elbow macaroni according to package instructions for al dente. 2. Preheat the smoker to 225°F using a fruity hardwood like apple or cherry in the Side Fire Box. Tip: If your grill does not have the Side Fire Box attachment, easily turn it into a smoker by arranging coals / wood opposite of where you place the mac and cheese pan. If you place the pan on the right side of the grates, simply place wood on the right side for an indirect cooking experience. 3. Heat the cast iron skillet over medium heat, then melt butter and whisk in flour. 4. While continuing to whisk, add milk and heavy cream bringing to a boil. 5. Reduce to low-medium heat and whisk in cream cheese until smooth. 6. Whisk in the rest of the cheeses continuing to stir until melted and smooth 7. Turn off the heat then stir in macaroni noodles until thoroughly mixed with cheese sauce 8. Place the entire skillet in the smoker and cook for 1-2 hours until desired doneness. Keep in longer for more smoky flavor. 9. Serve hot.

SMOKED CHICKEN PARTS AND HALVES

Instructions:
1. Rinse pieces in cold water and pat dry with paper towels. 2. Brush each piece with Olive Oil and season to taste with salt and pepper. 3. Brown pieces directly above coals with lid open and grill on high or medium heat for several minutes. 4. Then place pieces on cooking grate in indirect cooking area. 5. With the grill on low heat, cook with lid down for 55 to 60 minutes or until done. Do not use Olive Oil or salt and pepper if using marinade.

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

“CERTIFIED” PORK BUTT

A great pork butt recipe perfect for beginners and pitmasters alike. This slow smoked pork butt recipe is great shredded and piled high with coleslaw for a sandwich or eaten on it's own straight out of the pan!

Ingredients:	Preparing the Meat:	Cooking Directions:
2 Pork Butts (6-10 lbs. each) Apple juice Your favorite rub/seasoning Mustard	- Remove the pork butt from the plastic wrap & pat dry using a paper towel. Tip: Choose a pork butt with a full fat cap. This helps the meat while it's smoking for a long period of time. - Trim the excess fat that is loose and pulls up easily. Score the fat cap 1/8 to 1/4-inch-deep diagonally, spaced out 1/2 to 1 inch apart. Tip: Scoring the meat allows the seasoning and smoke to penetrate into the pork butt. - Fill the marinade injector with apple juice and inject into the top and sides of the meat. - Spread a coating of mustard using a basting brush all over the pork butt. Tip: This allows the rub to stick to the pork butt. - Generously season the pork butt on all sides with your favorite rub. Tip: After seasoning, wrap in Saran Wrap and store in the refrigerator overnight or 8-10 hours. This allows the rubs to penetrate and apple juice to tenderize the pork butt.	- Ignite charcoal and preheat the smoker to 225°F. - Add boiling water to the drip pan and place under the grill grate. Tip: This will add moisture for the cook and collect the drippings . - Smoke the pork butts for 2 hours per pound at 225°F, until the meat reaches an internal temperature of 160°F. Tip: Maintain a 225°F temperature, check fire hourly or when needed. Also spritz with apple juice every time you add fuel to your fire. Spritzing adds moisture and flavor. It prevents the pork butt from drying out and helps to create the bark. Monitor the temperature using a folding probe thermometer and/ or remote thermometer. - Remove the pork butts from the smoker and double wrap in foil. Before closing the wrap, add 1 Cup of apple juice and 1 stick of butter for each pork butt, more seasoning and BBQ sauce, to taste. - Place back in the smoker and cook until the pork butt reaches an internal temperature of 199°F, then remove from the smoker. Tip: Wrap pork butt in a large towel and place in a cooler or just set to the side for a minimum of 1-2 hours for resting. This allows the meat to cook down and stop cooking and is a major key in the process. - After resting, remove the towel and foil. Pull apart the pork using two forks or meat claws. - Make pulled pork sandwiches and endless pulled pork dishes. Enjoy!

BRISKET

The brisket recipe is a traditional take on the smoked classic, promising tender, smoky results.

Ingredients:	Instructions:
10 ½ lbs . beef brisket ½ Cup paprika ¼ Cup packed light brown sugar 3 Tbsp. salt 3 Tbsp. coarse black pepper 3 Tbsp. Chili powder Apple juice Water	- Using a sharp knife, trim the fat from the brisket leaving an even, thin layer on the top.. - In a medium bowl, combine paprika, light brown sugar, Chili powder, salt and pepper and mix well to make rub seasoning. Using your hands, or a shaker, generously apply rub all over. - Wrap the brisket in plastic wrap and refrigerate for at least 12 hours. - When setting up the grill, add wood chips/chunks to charcoal and add Smokin' Stone with an aluminum pan on top. Pour apple juice and water into the pan, about halfway full. Place a temperature probe at grate level and heat grill to 220°F. - Place brisket on grates, fat side up, and allow to smoke for 5 hours. After 5 hours, wrap the brisket in butcher paper and return to grill at 220°F. Brisket is done when the internal temperature reaches 195°F. Allow the brisket to rest for 1 hour. - Slice, serve and enjoy!

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

3-2-1 RIBS

The 3-2-1 rib method might be something you have seen thrown around on social media. It's a popular technique for smoking ribs that are tender, juicy, and come clean off the bone. Simple and easy to follow, this is a surefire way to guarantee your ribs are finger lickin' good. The 3-2-1 Method is a process that involves smoking the ribs for three hours, wrapping them in foil and braising for two hours, and the smoking unwrapped for one hour. This not only helps the ribs cook faster, it ensures an even smoke ring, and more tender meat.

Ingredients:	Instructions:
4 Racks of Ribs 2 Cups of Apple Cider, 2 Additional Cups in Spray Bottle 8 Tbsp of Salted Butter 1 Cup of Favorite BBQ Sauce 1 Cup Dark Brown Sugar Char-Griller Rib Rub 4 Tbsp Honey	1. Prepare your Offset Smoker for smoking by starting half a chimney starter of charcoal and adding it to the Side Fire Box. Alternatively, prepare your grill for the indirect method with coals arranged opposite where you plan to place the ribs. Tip: Add about half a chimney of unlit charcoal to the Side Fire Box close to the barrel before adding the lit charcoal next to it. The lit charcoal will gradually light the unlit charcoal to help maintain temperature for longer. 2. Add three to four chunks of Apple Wood and close the lid. 3. Allow the grill to heat up to about 200°F. 4. Remove the membrane from the ribs. Tip: Start at the narrower end of the rack, carefully work a paring knife under the membrane to get it started, and remove the membrane using a paper towel. 5. Liberally season both sides of the ribs with Rib Rub. 6. Open the grill and raise the adjustable fire grate to the top level. This ensures even smoke distribution. 7. Place a drip pan(s) full of water under the grates and on top of the fire grate in the main barrel. 8. Place ribs bone side down on the grates, close the lid and allow to smoke for three hours. Tip: Place the exposed bone side of the rib rack towards the Side Fire Box to get the meat to pull away from the bone better. If using the indirect method, place ribs opposite the coals. 9. Periodically check the temperature to ensure it is holding steady at 200°F. If you have to add charcoal, only add lit charcoal. 10. Every 30 minutes, spray the ribs with Apple Cider and move the rib rack that is closest to the Side Fire Box to the side of the grill that is furthest from the Side Fire Box and move the other rib racks closer to the Side Fire Box to accommodate. Repeat the spray and rotate method every 30 minutes. 11. Remove ribs from the grill after three hours. 12. Tear off a large sheet of heavy-duty aluminum foil. (One for each rack of ribs.) 13. Place one rack of ribs bone side up on each piece of aluminum foil. 14. Coat the bone side of ribs with brown sugar, honey, and four pats of butter. 15. Pour over ½ cup of apple cider. 16. Fully crimp the edges of the foil together to cover the ribs. 17. Repeat with the other three racks of ribs. 18. Transfer ribs back to the smoker and increase the temperature to 225°F. 19. Do this by opening the dampers a little more and adding another half a chimney of lit charcoal if needed. 20. Allow ribs to braise for two hours. 21. Continue to rotate the ribs as outlined in step 8b to ensure that all of the racks get time close and far away from the fire. 22. Remove the ribs from the grill and foil. Place back on the grill bone side down. 23. Brush ribs with your favorite BBQ sauce and cook for one hour at 225°F. 24. Remove and enjoy!

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

SMOKED TURKEY

Instructions:
1. Empty cavity rinse and pat dry with paper towel. 2. Tuck wing tips under the back and tie legs together. 3. Place in center of cooking grate directly above foil drip pan of water. 4. Smoke for 12 minutes per pound. Allow several extra minutes per pound if stuffed to allow for expansion. 5. Use a meat thermometer for best results (190°F internal).

SMOKED BAKED HAM

You can smoke fully cooked canned ham or smoked and cured whole ham or shank or butt portion.

Ingredients:	Instructions:
1 cup of Light Brown Sugar, firmly packed 1/2 cup Orange Juice 1/2 cup Honey	1. Combine sugar, juice and honey. Let glaze sit for at least 4 hours. 2. Remove rind and score fat diagonally to give a diamond effect. 3. Insert a whole clove into the center of every diamond. 4. Place ham with fat side up in center of cooking grate. Close lid. 5. About 9 minutes per pound is suggested for fully cooked hams. Smoked or cured ham, which is not fully cooked, should be cooked to an internal temperature of 160°F. 6. Baste with ham glaze 3 or 4 times during last 30 minutes of cooking time. 7. Garnish with pineapple rings about 15 minutes before end of cooking time.

SMOKED VENISON WITH BACON

You can smoke fully cooked canned ham or smoked and cured whole ham or shank or butt portion.

Ingredients:	Instructions:
Venison Marinade 1 cup Balsamic or Red Wine Vinegar 1 cup Olive Oil 2 oz. Worcestershire ½ oz. Tabasco 2 Tbsp. Seasoning Salt 1-2 Chopped Jalapeños 3 oz. Soy Sauce Bacon Marinade 2 oz. Red Wine Vinegar 2 oz. Worcestershire 4 dashes Tabasco	1. Place leg of venison in a container and marinate for 2-4 days, turning daily. 2. Leave bacon to marinate overnight. 3. Remove leg from refrigerator at least an hour before cooking. 4. Season generously with seasoned salt and coarse ground black pepper. 5. Wrap 1 lbs. bacon over the top of the leg, and smoke 20-25 minutes per pound, or until tender. 6. Do not overcook.

Marinades

CHICKEN MARINADE

Ingredients:	Instructions:
½ Cup Soy Sauce ¼ Cup Olive Oil ¼ Cup Red Wine Vinegar 1 Tsp Oregano ½ Tsp Sweet Basil ½ Tsp Garlic Powder with Parsley ¼ Tsp Pepper	1. Pour over chicken pieces in non-metal dish. 2. Cover and refrigerate overnight, turning occasionally. Use marinade to baste chicken while cooking.

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

MEAT MARINADE:(FOR STEAKS, CHOPS, AND BURGERS)

Ingredients:	Instructions:
¼ Cup Soy Sauce 2 Large Onions 2 Garlic Cloves, crushed 2 Tsp Salt 2 Tsp Paprika 1 Tsp Fresh Ground Pepper	1. Combine ingredients in an electric blender, cover, and process at high speed 1 minute or until mixture is very smooth. 2. Allow meat to stand in marinade at room temperature for 2 hours or refrigerate up to 24 hours in a covered dish. 3. Bring meat to room temperature before cooking.

SHISH KABOB MARINADE

Ingredients:	Instructions:
1 Cup Soy Sauce ½ Cup Brown Sugar ½ Cup White Vinegar ½ Cup Pineapple Juice 2 Tsp Salt ½ Tsp Garlic Powder	Mix all ingredients together. Marinate beef in mixture a minimum of 4 hours.

Enhance Flavor

WOOD PAIRING GUIDE

NOTE: Different wood varieties possess different flavors and we recommend pairing your woods with the meats you intend to cook.

WOOD	FLAVOR	BEEF	PORK	POULTRY	SEAFOOD	VEGGIES
ALDER	MILD			●	●	
MAPLE	MILD			●		●
CHERRY	MILD		●	●	●	
APPLE	MEDIUM	●	●	●	●	
PECAN	MEDIUM	●	●	●	●	●
OAK	MEDIUM	●	●	●	●	●
HICKORY	STRONG	●	●			
MESQUITE	STRONG	●	●			

USDA SAFE MINIMAL INTERNAL TEMPS

FISH & SHELLFISH:
145°F

BEEF OR PORK STEAKS
OR CHOPS: 145°F

GROUND BEEF OR PORK:
160°F

CHICKEN:
165°F

CARE AND MAINTENANCE

How To Clean And Store Smoker

1. Be sure to clean smoker after each use. Make sure your smoker is unplugged and completely cool.
2. For rack supports, racks, water bowl, and grease tray, use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
3. For wood chip bowl, clean frequently to remove ash build up, residue, and dust.
4. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a noncombustible container.
5. 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.
6. After cleaning, store smoker in a covered, dry area.
7. When not in frequent use, and when using a cover, remember to check your smoker periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

LIMITED WARRANTY

Proof of purchase is required to access this warranty program, which is in effect from the date of purchase. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

If you have any questions or problems, you can call our customer service department at **800-963-0211**, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at **ascs@lowes.com**.

Limited Warranty

1-Year Warranty on all parts affecting the operation of the smoker due to damage.

Warranty Provisions:

This warranty is non-transferable and does not cover failures due to misuse or improper installation or maintenance.

This Warranty is for replacement of defective parts only. We are not responsible for incidental or consequential damages or labor costs.

This warranty does not cover corrosion or discoloration after the smoker used, or due to lack of maintenance, hostile environment, accidents, alterations, abuse or neglect.

This warranty does not cover damage caused by heat, abrasive and chemical cleaners, or any damage to other components used in the installation or operation of the smoker.

Some states do not allow the limitation or exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible Cause	Prevention/Cure
Ready light won't come on.	Not plugged into wall.	Check wall connection.
	Circuit breaker tripped.	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check circuit breakers.
	Controller malfunctioning.	Contact at 800-963-0211
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.	Open, then shut door firmly.
	Controller malfunctioning.	Contact at 800-963-0211
Grease is leaking out of smoker.	Grease tray not in place.	Reposition so grease tray aligns to drain hole in bottom of unit.
	Excess grease or oil build-up in unit.	Clean unit.
No smoke.	No wood chips.	Add wood chips.
Temperature rapidly decreased, or shut down, after few hours of use.	Faulty control unit.	Contact at 800-963-0211 .
Ready light is on, unit isn't heating.	Controller/unit malfunctioning.	Contact at 800-963-0211 .
Controller does not adjust heat.	Controller/unit malfunctioning.	Contact at 800-963-0211 .
For more assistance, please call 800-963-0211 .		

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call the customer service department at **800-963-0211**, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at ascs@lowes.com.

PART	DESCRIPTION	PART#	COVERED UNDER WARRANTY
1	Smoker Body*	E24031-010	YES
2	Temperature Gauge	B0104-C03	YES
3	Side Handle	E24031-020	YES
4	Door handle	E24031-030	YES
5	Lock A	B0107-P16	YES
6	Lock B	B0107-P17	YES
7	Water Deflector	E24031-100	YES
8	Temperature Control Assembly / Electric Cord	B02-32-1500	YES
9	Water Bowl	E24031-110	YES
10	Grease Tray Support	E24031-120	YES
11	Grease Tray	E24031-130	YES

PART	DESCRIPTION	PART#	COVERED UNDER WARRANTY
12	Wood Chip Bowl	E24031-090	YES
13	Leg	E24031-140	YES
14	Cooking Grid	E24031-040	YES
15	Cooking Grid Support	E24031-050	YES
16	Water Bowl Support	E24031-060	YES
17	Heat Pipe Assembly *	E24031-070	YES
18	Wood Chip Bowl Support*	E24031-080	YES
19	Temperature Control Cover	E24031-150	YES
20	Door*	E24031-160	YES
21	Door Hinge*	E24031-170	YES

* Pre-assembled



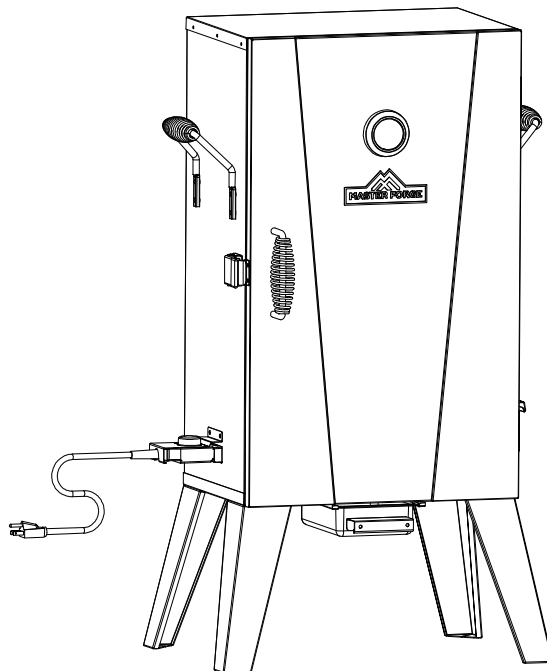
MASTER FORGE y el diseño del logotipo son marcas comerciales o marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

ARTÍCULO #5506290

MODELO #EBS24031L

AHUMADOR VERTICAL ELÉCTRICO

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ



PELIGRO

- La quema de astillas de madera produce monóxido de carbono, que es inodoro y puede causar la muerte.
- NO queme astillas de madera en el interior de casas, vehículos, carpas, garajes u otras áreas cerradas. Úselo solo en exteriores, en espacios bien ventilados.



ADVERTENCIA

- La instalación, el ajuste, la modificación, la reparación o el mantenimiento inadecuados pueden producir lesiones o daños materiales.
- Lea con detenimiento las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.
- Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio, una explosión o peligro de quemaduras que ocasione daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del artefacto.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el electrodoméstico.
- Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar el electrodoméstico.
- Guarde este manual para referencia futura.



ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a productos químicos, incluidos el monóxido de carbono y el hollín, reconocidos por el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.



ADVERTENCIA

SOLO PARA USO DOMÉSTICO Y EN EXTERIORES.



PELIGRO

- Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al Departamento de Bomberos. No utilice agua para intentar extinguir un fuego provocado por aceite o grasa.

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Gracias por comprar este producto Master Forge.
¿Preguntas, problemas o piezas faltantes?
Antes de devolver, contáctenos al:

800-963-0211, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este, o en ascs@lowes.com.



ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	24
Contenido del paquete	28
Aditamentos	29
Preparación	29
Instrucciones de ensamblaje	30
Instrucciones de funcionamiento	37
Cuidado y mantenimiento	43
Garantía limitada	43
Solución de problemas	44
Lista de piezas de repuesto	44

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

▲ Cuando utilice electrodomésticos, siempre tome medidas de precaución básicas, incluidas las siguientes:

▲ ADVERTENCIAS:

- ▲ Lea y guarde todas las instrucciones.
- ▲ No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- ▲ Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o los elementos de calefacción en agua ni en otro líquido.
- ▲ Es necesaria una estricta supervisión cuando los niños utilizan el electrodoméstico o están cerca de él.
- ▲ Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar piezas.
- ▲ No utilice ningún electrodoméstico si tiene algún cable o enchufe dañado, si ha presentado fallas o si se ha dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al local de servicio autorizado más cercano para una revisión, una reparación o un ajuste.
- ▲ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico podría provocar lesiones.
- ▲ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesón ni que toque superficies calientes.
- ▲ No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico caliente ni cerca de él, ni dentro de un horno con calor.
- ▲ Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- ▲ Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a "OFF" (APAGADO), luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- ▲ No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.
- ▲ Úselo únicamente en un tomacorriente con la debida puesta a tierra.
- ▲ En este electrodoméstico no se debe usar combustible, como briquetas de carbón.
- ▲ Cables de suministro de electricidad desmontables más largos o extensiones eléctricas con puesta a tierra de 3 conductores están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado al utilizarlos.
- ▲ Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o una extensión eléctrica con puesta a tierra de 3 conductores:
 - a. La clasificación eléctrica marcada en el juego de cables o en la extensión eléctrica debe ser al menos equivalente a la del electrodoméstico.
 - b. El cable se debe ubicar de modo que no quede sobre cubiertas prefabricadas o mesas donde un niño pueda jalarlo o donde represente un riesgo de tropiezo.
 - c. El juego de cables o la extensión eléctrica debe ser del tipo con puesta a tierra de 3 conductores.
- ▲ Este ahumador es solo para uso en exteriores y no se debe usar en un edificio, garaje u otra área cerrada.
- ▲ Solo para uso residencial. Este ahumador NO es para el uso comercial.
- ▲ Este ahumador no está diseñado para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Los gases tóxicos pueden acumularse y causar asfixia.
- ▲ No modifique para usarlo en otro lugar. Una modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad.
- ▲ Este lo ahumador está certificado para utilizarse con seguridad en EE.UU. solamente. No lo modifique para usarlo en otro lugar. Una modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad.
- ▲ Para quienes viven en departamentos: consulte con el administrador los requisitos y códigos de incendio para usar un ahumador eléctrico en su complejo de departamentos. Utilícelo en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3.04 metros (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. No lo utilice sobre o bajo balcones.
- ▲ Este ahumador se debe usar con electricidad.
- ▲ Este no es un ahumador de mesa. Por lo tanto, no coloque este ahumador sobre ningún tipo de superficie de cubierta de mesa.
- ▲ No utilice extensiones eléctricas calibre 16. Se puede producir un daño en el cableado de la propiedad o un incendio. La extensión eléctrica debe ser un cable con puesta a tierra de 3 conductores.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ UNA DESCARGA ELÉCTRICA PUEDE CAUSAR LA MUERTE O UNA LESIÓN GRAVE. PARA EVITAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA:

- Conéctese únicamente a un circuito que esté protegido por un interruptor de circuito de falla de puesta a tierra (GFCI) Clase A homologado. Presione el botón TEST (luego el botón RESET) cada mes para asegurarse de que esté funcionando de manera correcta.
 - No utilice el ahumador cuando llueve.
 - Para evitar que se salpique o caiga al agua, no utilice el ahumador a menos de 3.04 metros (10 pies) de distancia de una piscina, un estanque u otra masa de agua.
 - Mantenga el ahumador y el controlador eléctrico secos y protegidos de la lluvia cuando no se utilizan.
 - No use el ahumador con un controlador eléctrico que tenga un cable, un enchufe o una sonda de metal dañados. Use solo el controlador proporcionado. El controlador de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
 - Nunca retire el enchufe de puesta a tierra ni utilice un adaptador de dos clavijas.
 - Mantenga los enchufes eléctricos alejados del suelo y secos.
 - En caso de incendio, apague el controlador, desenchufe el ahumador del tomacorriente y deje que el fuego se consuma. No utilice agua para apagar el fuego de este ni de ningún otro electrodoméstico.
 - No utilice agua ni otro líquido en aerosol para limpiar el ahumador sin antes haber desenchufado el controlador eléctrico y retirado el elemento de calefacción.
- ⚠ Nunca utilice carbón, líquido para encendedores, gasolina, queroseno o alcohol en este producto.
- ⚠ No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7.62 m (25 pies) de distancia de este electrodoméstico.
- ⚠ No utilice la unidad en un entorno explosivo. No debe haber materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca del área del ahumador.
- ⚠ Si usa madera aromatizada siga las instrucciones sobre el empaque de madera aromatizada.
- ⚠ **NOTA:** para obtener un sabor ahumado se puede utilizar la mayoría de las maderas de árboles frutales o de frutos secos, como nogal, pacana, manzano, cerezo o mezquite.
- ⚠ **NOTA:** a menos que la madera aún esté "verde", sumérjala en agua por 20 minutos antes de usarla o envuelva cada pedazo en papel de aluminio y perfora varios orificios pequeños en la parte superior del papel para producir más humo y evitar que la madera se queme demasiado rápido.
- ⚠ Debe haber un espacio de separación mínimo de 91.44 cm (36 pulg.) entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad. No utilice este artefacto debajo de ningún tipo de alero o techo.

- ⚠ No modifique el ahumador de ninguna manera. Cualquier alteración anulará la garantía.
- ⚠ No use el ahumador a menos que esté **COMPLETAMENTE** ensamblado y todas las piezas estén ajustadas y apretadas con firmeza.
- ⚠ No arme este modelo de ahumador sobre una construcción empotrada o deslizante. Si no sigue esta advertencia, podría provocar un incendio o una explosión que ocasione lesiones personales graves, la muerte o daños materiales.
- ⚠ Este ahumador se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica. Limpie e inspeccione el ensamble del control de temperatura/cable eléctrico antes de cada uso del electrodoméstico. Si hay evidencia de abrasión, desgaste o cortes, el ensamble del control de temperatura/cable eléctrico se debe reemplazar antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento.
- ⚠ Use solo piezas autorizadas por la fábrica. El uso de piezas que no estén autorizadas por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ Use solo el controlador proporcionado. El controlador de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
- ⚠ No use este artefacto sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.
- ⚠ Para evitar quemaduras, no toque las piezas metálicas del ahumador hasta que se hayan enfriado completamente (espere unos 45 minutos), a menos que utilice elementos de protección (almohadillas, guantes, manoplas para horno, etc.).
- ⚠ Nunca toque las rejillas para comprobar si están calientes.
- ⚠ No la instale ni utilice en botes ni en vehículos recreativos. Cuando cocine, tenga a la mano materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por el aceite o la grasa, no intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato.
- ⚠ No use el ahumador si hay viento fuerte.
- ⚠ Nunca se incline sobre el ahumador al encenderlo.
- ⚠ No deje el ahumador encendido sin supervisión; en especial, mantenga a los niños y las mascotas alejados del ahumador en todo momento.
- ⚠ No deje el ahumador sin supervisión mientras lo precalienta o quema residuos de alimentos a fuego alto. Si el ahumador no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- ⚠ No coloque recipientes de cocción vacíos sobre el artefacto mientras está en funcionamiento.
- ⚠ Tenga cuidado al colocar objetos sobre el ahumador mientras está en funcionamiento.
- ⚠ No intente mover el ahumador mientras lo está usando. Deje que el ahumador se enfríe (espere unos 45 minutos) antes de moverlo o almacenarlo.
- ⚠ Siempre abra la tapa del ahumador lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de él pueden causarle quemaduras graves.
- ⚠ No use la parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- ▲ Siempre coloque el ahumador sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto podría no ser apta para este objetivo.
- ▲ Mantenga todos los cables eléctricos lejos de un ahumador caliente.
- ▲ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico podría provocar lesiones.
- ▲ Después de un período de almacenamiento o desuso, inspeccione el controlador y el cable eléctrico para comprobar si hay alguna abrasión, desgaste o corte.
- ▲ Asegúrese de que la bandeja eléctrica esté segura y completamente en su lugar antes de usar el ahumador.
- ▲ No mueva el ahumador mientras la bandeja para agua contenga líquidos.
- ▲ Al utilizar este ahumador, siempre use la bandeja para agua diseñada para él.
- ▲ No permita que el agua de la bandeja para agua se evapore por completo mientras usa el ahumador. Revise la bandeja para agua cada 2 horas, como mínimo, y agréguele agua si el nivel está bajo. Agregue agua según las instrucciones de la sección "Agregar más agua" de este manual.
- ▲ No elimine el agua de la bandeja para agua una vez que haya retirado la comida. Deje que el ahumador se enfríe y que el agua se evapore.
- ▲ Antes de dejar al ahumador desatendido: a. El ahumador debe estar frío. b. El ensamble del control de temperatura/cable eléctrico debe estar apagado y desenchufado del tomacorriente.
- ▲ Tenga cuidado al levantar o mover el ahumador frío para evitar torceduras y lesiones de la espalda.
- ▲ Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- ▲ Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- ▲ No fuerce las piezas para juntarlas, ya que esto puede provocar lesiones personales o daños al producto. Nunca cubra toda el área de cocción con papel de aluminio.
- ▲ Las extensiones eléctricas para exteriores deben utilizarse con productos para uso en exteriores. Estas extensiones tienen la superficie marcada con el sufijo "W" y una etiqueta que dice "Apto para uso con electrodomésticos para exteriores".
- ▲ Las conexiones entre el ahumador y una extensión eléctrica se deben mantener secas y alejadas del suelo. Almacene los productos en interiores cuando no estén en uso, fuera del alcance de los niños.
- ▲ No limpie este producto con un rociador de agua o un elemento similar.
- ▲ Nunca agregue agua u otros líquidos a la bandeja eléctrica.
- ▲ Nunca use ni conecte el ahumador a un tomacorriente cuando haya agua u otros líquidos en la bandeja eléctrica.
- ▲ Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su empresa de servicio o alguna persona con calificación similar para evitar peligros.
- ▲ Este electrodoméstico no lo deben usar personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les brinde supervisión o capacitación respecto al uso del electrodoméstico.
- ▲ Se debe supervisar a los niños pequeños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- ▲ Ahumadores eléctricos para exteriores:
 - a. Con este electrodoméstico no debe utilizarse combustible, tal como briquetas de carbón.
 - b. Utilícelo solo en tomacorrientes con la debida puesta a tierra.
- ▲ Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.
- ▲ La quema de astillas de madera produce monóxido de carbono, que es inodoro y puede causar la muerte.
- ▲ NO queme astillas de madera en el interior de casas, vehículos, carpas, garajes u otras áreas cerradas.
- ▲ Úselo solo en exteriores, en espacios bien ventilados.
- ▲ Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio, una explosión o peligro de quemaduras que ocasione daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- ▲ Esta unidad es SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
- ▲ Nunca la use en áreas cerradas, como patios, garajes, edificios o tiendas de campaña.
- ▲ Nunca opere la unidad en lugares bajo techo, como bajo cubiertas para techos, entradas para automóviles, toldos, cobertizos o salientes.
- ▲ Nunca use la unidad como un calentador.
- ▲ Mantenga una distancia mínima de 3.04 m (10 pies) de todos los techos, paredes, rieles u otras estructuras.
- ▲ Mantenga una distancia de 3.04 m (10 pies) como mínimo de todo material combustible como madera, plantas secas, césped, brochas, papel o lonas.
- ▲ Mantenga el área del electrodoméstico limpia y sin materiales combustibles como gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- ▲ Use la unidad sobre superficies estables, niveladas y no combustibles, como el suelo, concreto, ladrillo o roca.
- ▲ La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. No coloque la unidad sobre una mesa o un mostrador. NO mueva la unidad sobre superficies desniveladas.
- ▲ No utilice la unidad sobre superficies de madera o inflamables.
- ▲ No deje la unidad sin supervisión.
- ▲ Nunca use la unidad para otro propósito que no sea el especificado.
- ▲ Siempre tenga a mano un extintor de incendios durante el uso de la unidad.
- ▲ El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del usuario para ensamblar o usar esta unidad de manera segura y correcta.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

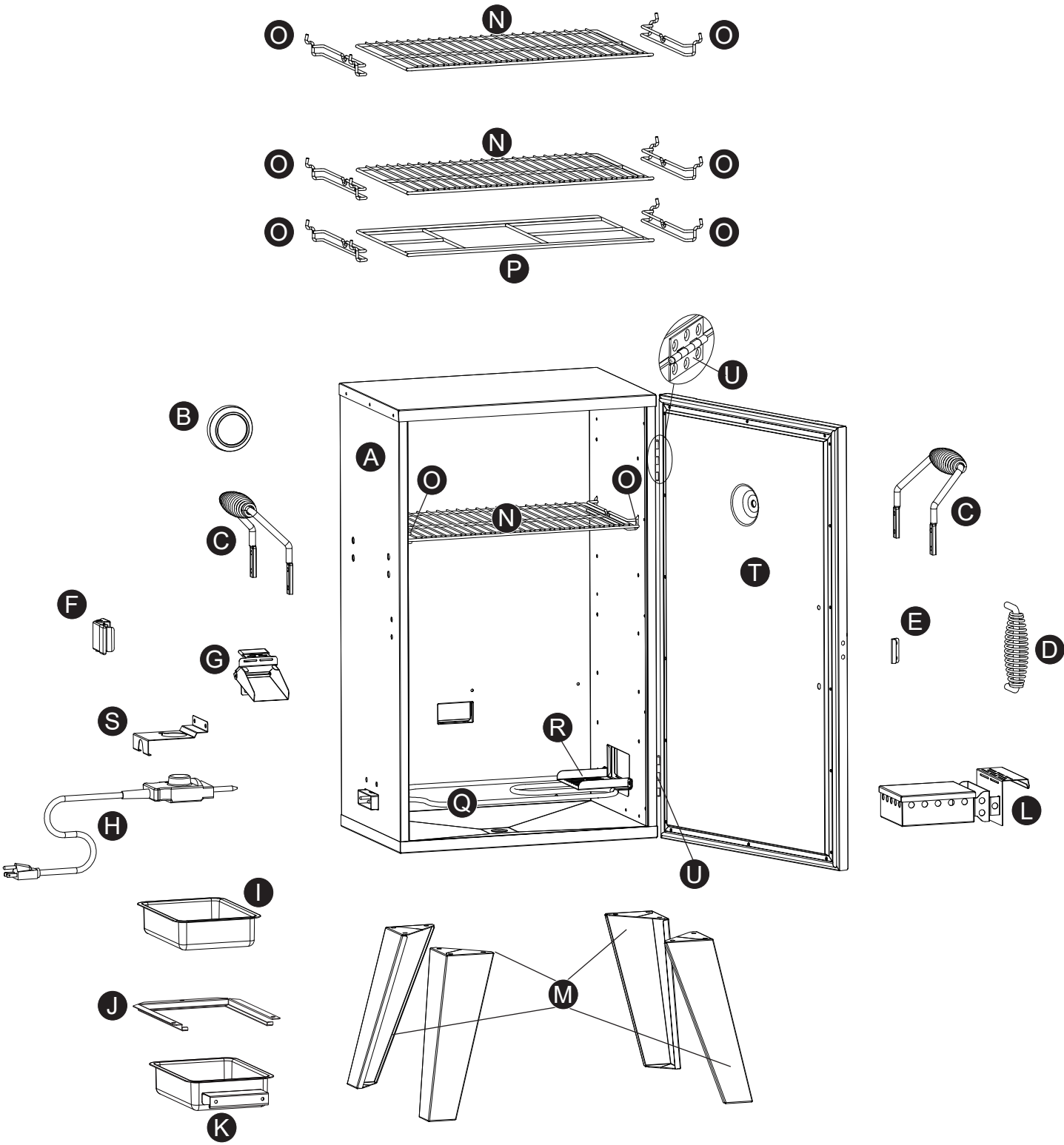
- ⚠ Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la unidad en todo momento. NO permita que los niños usen la unidad. Es necesario supervisar de cerca cuando niños o mascotas se encuentren en el área donde se está utilizando la unidad.
- ⚠ NO permita que nadie realice actividades alrededor de la unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado. Evite golpear la unidad.
- ⚠ La unidad está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE durante un período después y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes protectores.
- ⚠ No toque las superficies CALIENTES. Use las manijas o perillas.
- ⚠ No utilice gránulos de madera.
- ⚠ Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica en la unidad. Nunca coloque utensilios de cocina vacíos en la unidad mientras esté en uso.
- ⚠ El recipiente para astillas de madera está CALIENTE cuando la unidad está en uso. Tenga cuidado cuando agregue madera.
- ⚠ Tenga cuidado al retirar los alimentos de la unidad. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes de protección y utensilios de cocina largos y resistentes.
- ⚠ Siempre use la unidad de acuerdo con todos los códigos locales, estatales y federales respectivos.
- ⚠ Para desechar las cenizas frías, colóquelas en papel de aluminio, mójelas con agua y tírelas en un contenedor no inflamable.
- ⚠ No guarde la unidad con cenizas CALIENTES en su interior. Guárdelo una vez que todas las superficies estén frías.
- ⚠ Almacene el producto en interiores cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños.
- ⚠ Cuando utilice electrodomésticos, siempre tome medidas de precaución básicas, incluidas las siguientes:
- ⚠ No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para utilizar.
- ⚠ Use solamente un tomacorriente con puesta a tierra aprobado.
- ⚠ No use durante tormentas eléctricas.
- ⚠ El ahumador eléctrico no debe estar expuesto a la lluvia o al agua en ningún momento.
- ⚠ Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el panel de control en agua u otro líquido.
- ⚠ No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico caliente ni cerca de él, ni dentro de un horno con calor.
- ⚠ No se debe usar combustible, como briquetas de carbón ni pellas en el ahumador eléctrico.
- ⚠ Siempre gire la perilla de control a "OFF" antes de conectarlo al tomacorriente.
- ⚠ Para desconectarla, gire la perilla de control a la posición "OFF" y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- ⚠ Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que la unidad se enfríe por completo antes de agregar o quitar las rejillas, la bandeja o el recipiente para agua.
- ⚠ La bandeja de recolección de grasa solo se debe utilizar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de recolección de grasa sobre la rejilla. Esto podría dañar el ahumador eléctrico.
- ⚠ No cubra las rejillas con papel de aluminio. El calor quedará atrapado y dañará al ahumador eléctrico.
- ⚠ No limpie este producto con un rociador de agua o un elemento similar.
- ⚠ Úselo únicamente al aire libre, no lo exponga a la lluvia.
- ⚠ Use solamente un tomacorriente con puesta a tierra aprobado.
- ⚠ Precaución: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión de la extensión eléctrica seca y por encima del suelo.
- ⚠ Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable con enchufe ni el panel de control en agua u otro líquido.
- ⚠ No lo exponga la lluvia ni el agua.
- ⚠ Precaución: para asegurar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo solo a tomacorrientes con la debida puesta a tierra.
- ⚠ No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este electrodoméstico.
- ⚠ IPX4.
- ⚠ Para mantener seca la unidad, debe estar sobre una superficie nivelada y estable en el suelo.
- ⚠ No lo coloque sobre una mesa o un mostrador.
- ⚠ No mueva la unidad mientras esté caliente, desenchúfela del tomacorriente antes de limpiarla.
- ⚠ No limpie la unidad con un rociador de agua o similar.
- ⚠ Almacene la unidad en interiores cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños.
- ⚠ No lo sumerja en agua.
- ⚠ Se debe utilizar el controlador eléctrico con esta unidad. Para el reemplazo del controlador eléctrico, utilice el número de pieza: JTP-LC.
- ⚠ El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar signos de daños y no se debe utilizar el electrodoméstico si el cable está dañado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



El símbolo significa "Precaución: superficie caliente". La superficie externa del ahumador (incluidas la puerta, las paredes y las cubiertas) se calientan durante su uso. Riesgo de quemaduras, no toque las superficies calientes ni utilice los mangos o las perillas.

CONTENIDO DEL PAQUETE



CONTENIDO DEL PAQUETE

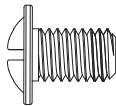
Pieza	Descripción	Cantidad
A	Cuerpo del ahumador*	1
B	Medidor de temperatura	1
C	Manija lateral	2
D	Manija de la puerta	1
E	Bloqueo A	1
F	Bloqueo B	1
G	Deflector de agua	1
H	Ensamble de control de temperatura/cable eléctrico	1
I	Recipiente para agua	1
J	Soporte de la bandeja de recolección de grasa	1
K	Bandeja de recolección de grasa	1

Pieza	Descripción	Cantidad
L	Recipiente para astillas de madera	1
M	Pata	4
N	Rejilla de cocción	3
O	Soporte de la rejilla de cocción	8
P	Soporte para el recipiente de agua	1
Q	Ensamble del tubo calentador*	1
R	Soporte del recipiente para astillas de madera*	1
S	Cubierta del control de temperatura	1
T	Puerta*	1
U	Bisagra para puerta*	2

* Preensamblado

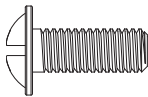
ADITAMENTOS

AA



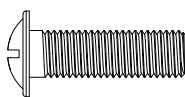
Tornillo
M5 x 10
Cant. 8

BB



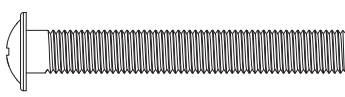
Tornillo
M6 x 16
Cant. 15

CC



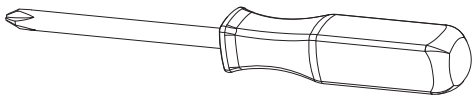
Tornillo
M6 x 20
Cant. 8

DD



Tornillo
M6 x 40
Cant. 2

EE



Destornillador
Phillips #2
Cant. 1

Preparación

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y la lista de aditamentos. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si estas están dañadas.

Tiempo estimado de ensamblaje: 25 minutos por una persona.

Herramientas necesarias para el ensamblaje: destornillador Phillips (se incluye).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

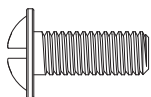
Paso 1: fije las patas

Coloque las patas (M) en el cuerpo del ahumador (A) con doce tornillos M6 x 16 (BB).

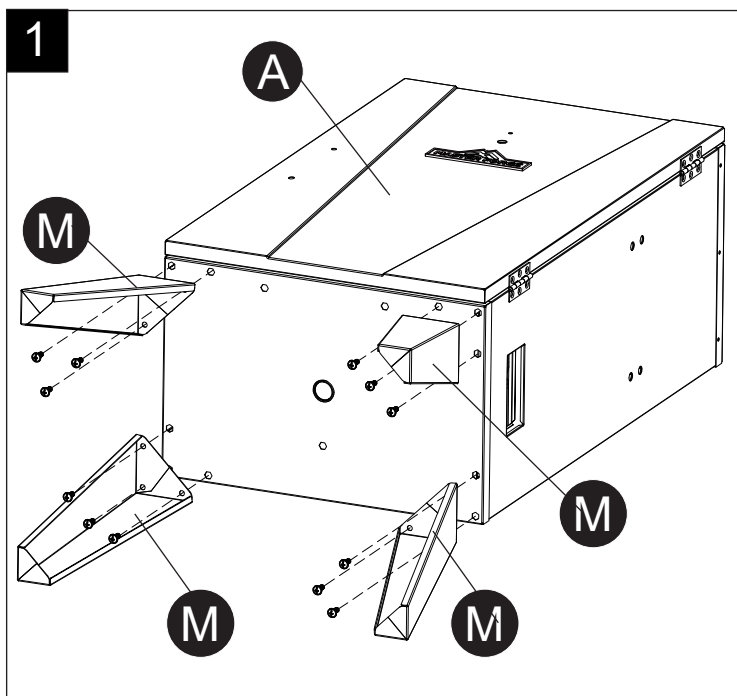
Aditamentos utilizados

BB

Tornillo
M6 x 16



x 12



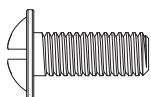
Paso 2: instale el soporte de la bandeja de recolección de grasa

Fije el soporte de la bandeja de recolección de grasa (J) en el cuerpo del ahumador (A) con tres tornillos M6 x 16 (BB).

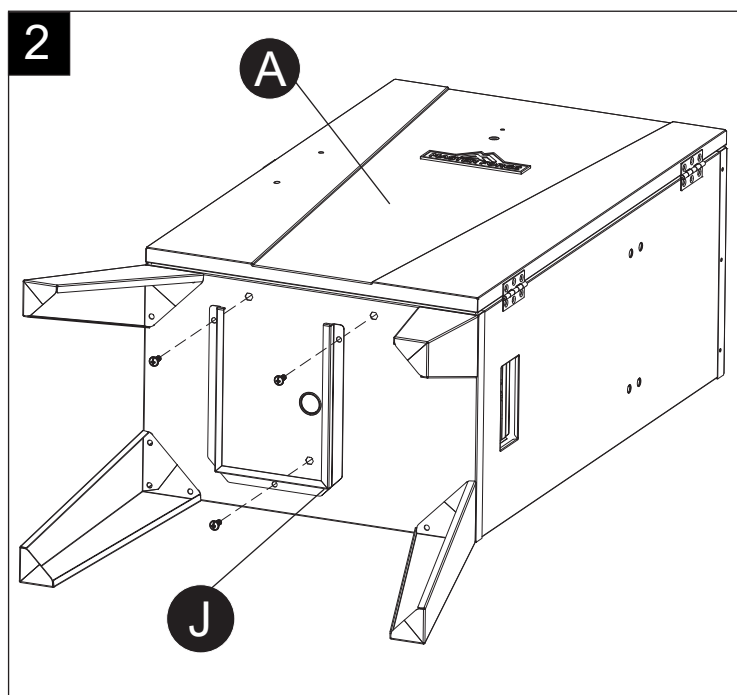
Aditamentos utilizados

BB

Tornillo
M6 x 16



x 3



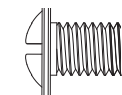
Paso 3: fije el bloqueo A

Fije el bloqueo A (E) en el cuerpo del ahumador (A) con dos tornillos M5 x 10 (AA).

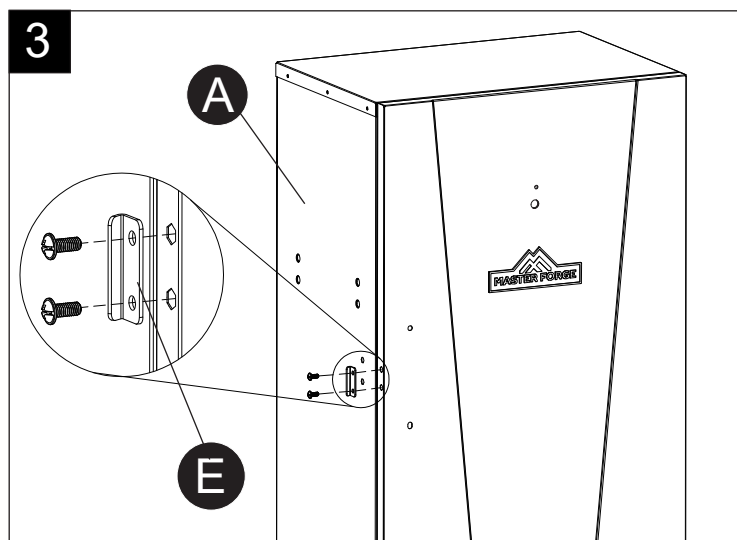
Aditamentos utilizados

AA

Tornillo
M5 x 10



x 2



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

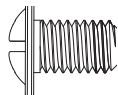
Paso 4: fije el bloqueo B

Fije el bloqueo B (F) en el cuerpo del ahumador (A) con dos tornillos M5 x 10 (AA).

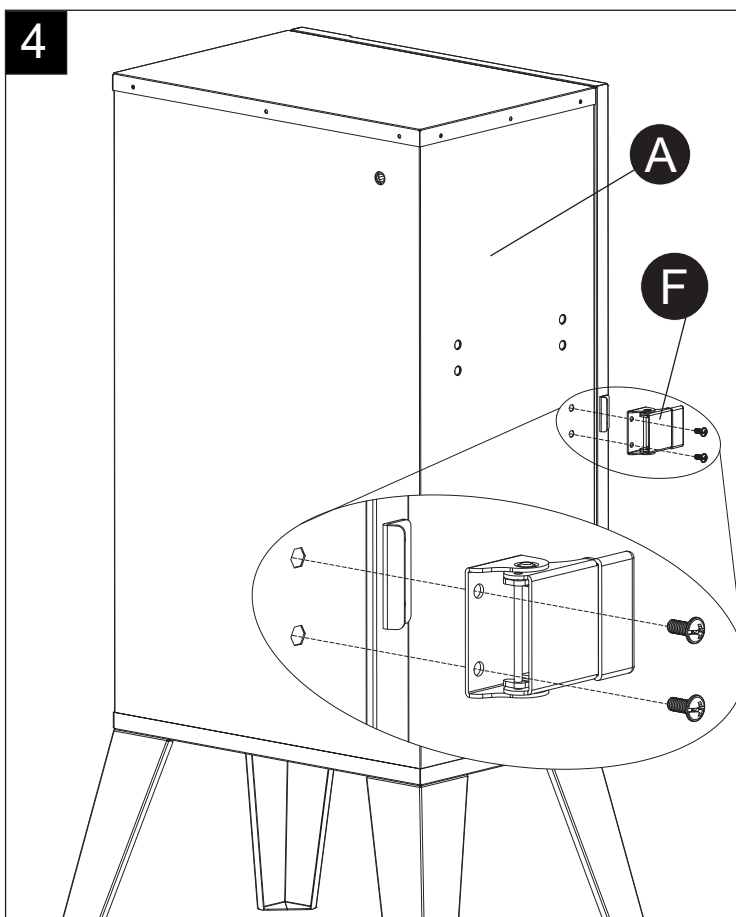
Aditamentos utilizados

AA

Tornillo



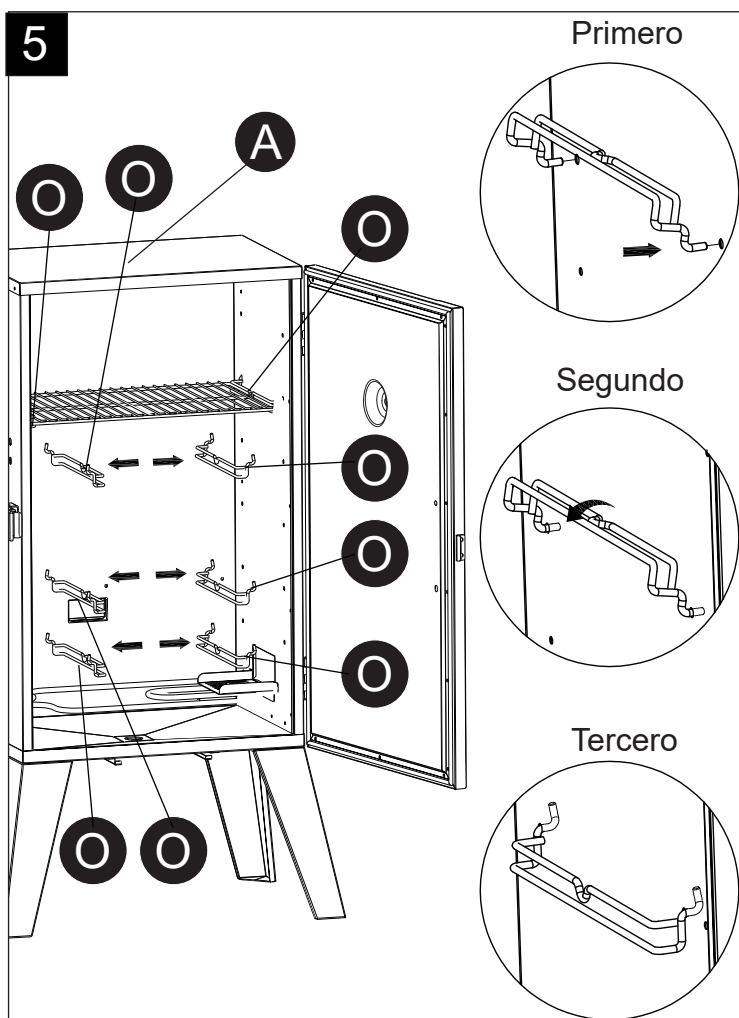
x 2



Paso 5: fije los soportes de la rejilla de cocción

Fije los soportes de la rejilla del cocción (O) en el cuerpo del ahumador (A).

NOTA: optimice los resultados de su asado con los soportes de la rejilla de cocción de altura ajustable en el cuerpo del ahumador. Puede utilizar los cinco orificios de posicionamiento para ajustar la altura de la rejilla de cocción según los diferentes tamaños y tipos de alimentos.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

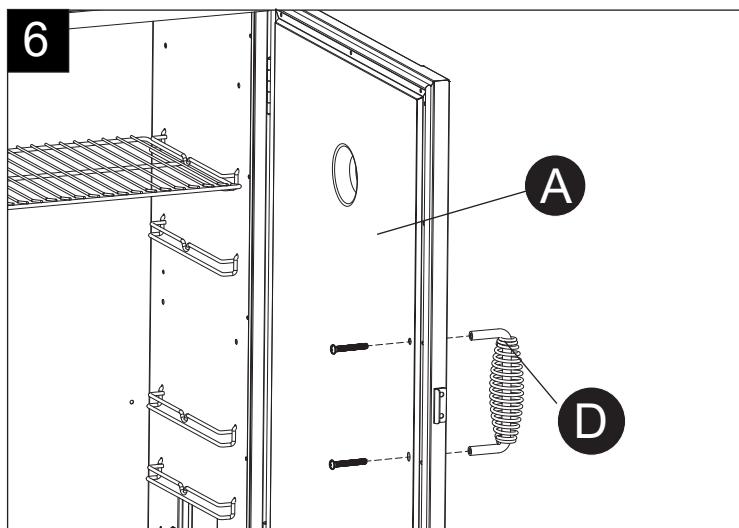
Paso 6: fije la manija de la puerta

Fije la manija de la puerta (D) en el cuerpo de ahumador (A) con dos tornillos M6 x 40 (DD).

Aditamentos utilizados

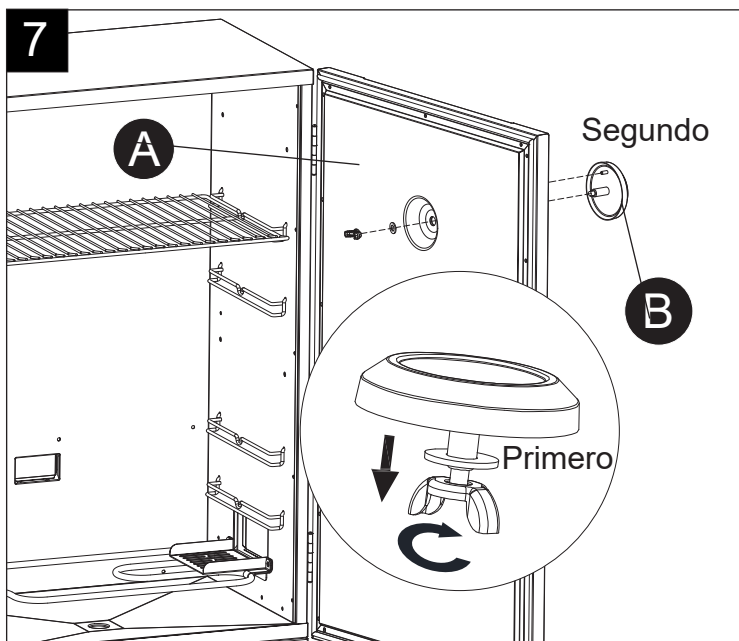
DD

Tornillo
M6 x 40



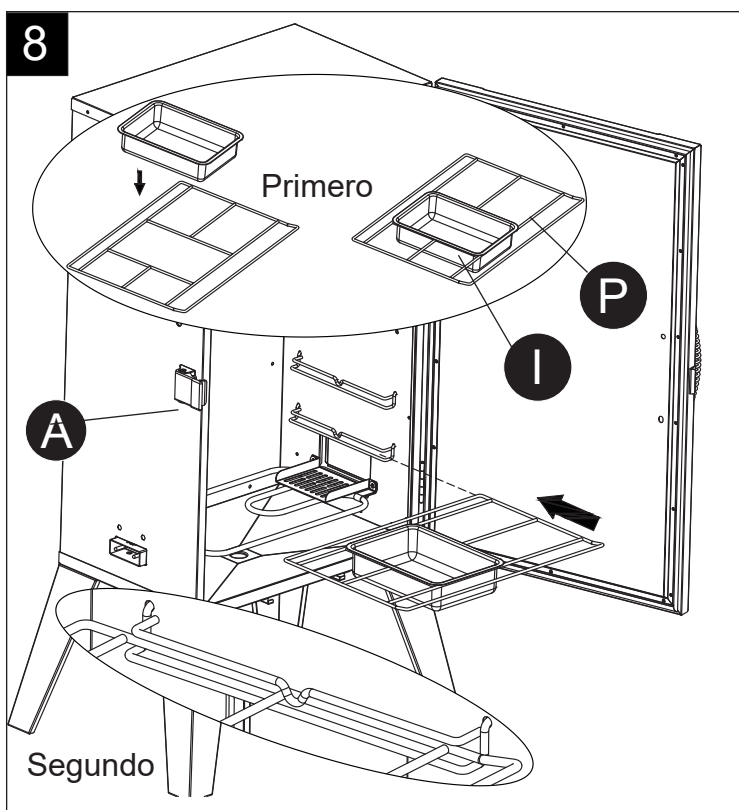
Paso 7: fije el medidor de temperatura

Fije el medidor de temperatura (B) en el cuerpo de ahumador (A).



Paso 8: fije el recipiente para agua y su soporte correspondiente

Fije el recipiente para agua (I) y el soporte del recipiente para agua (P) en el cuerpo del ahumador (A).

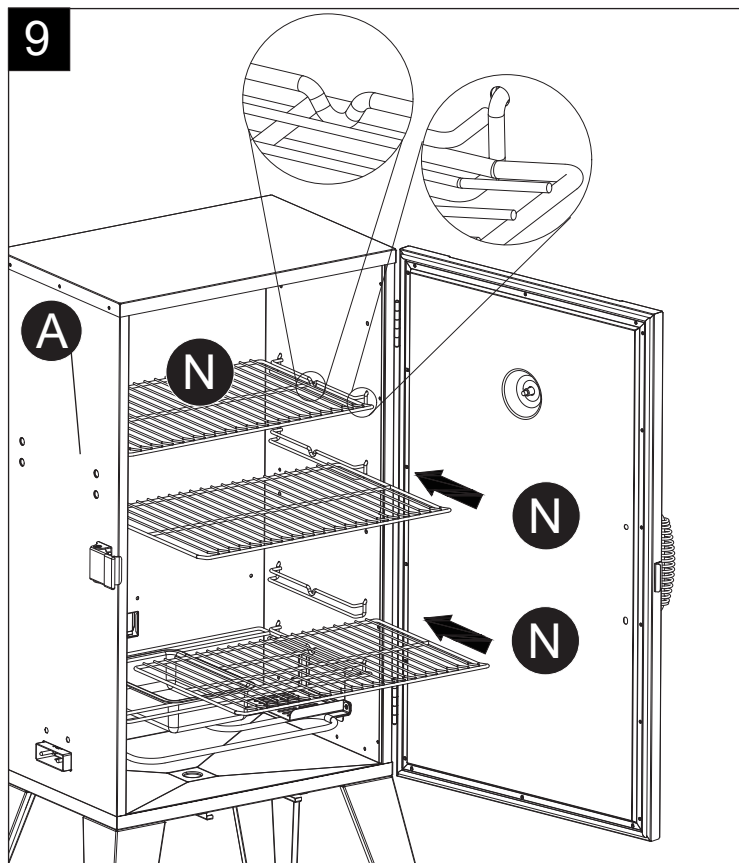


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 9: fije las rejillas de cocción

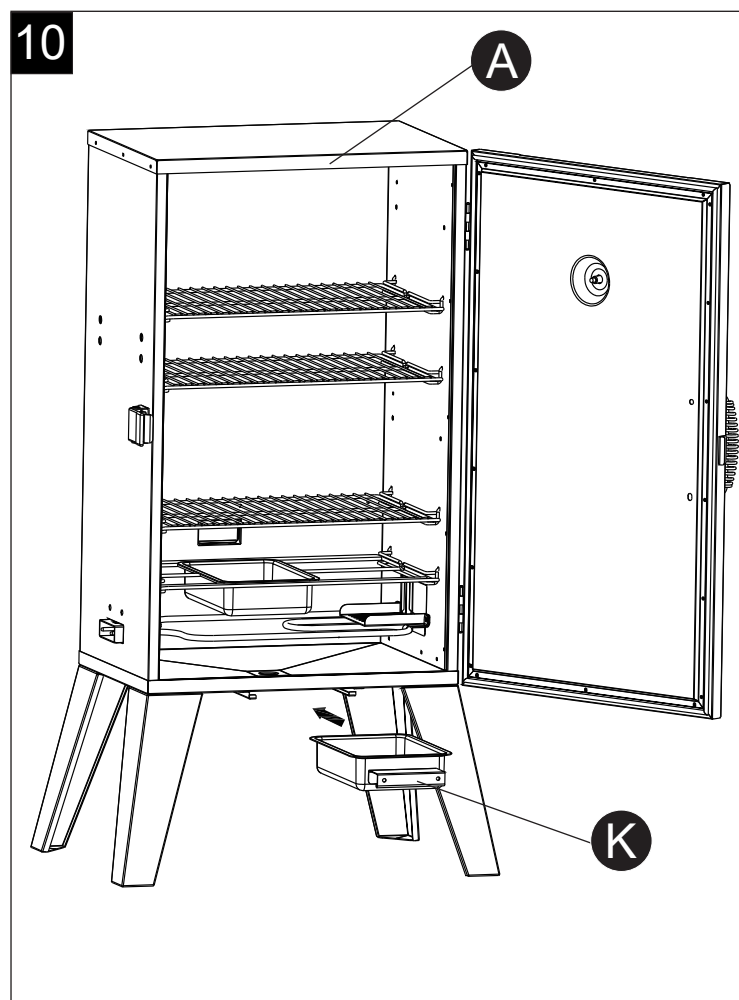
Fije las rejillas de cocción (N) en el cuerpo del ahumador (A).

NOTA: para evitar que las rejillas de cocción se caigan, asegúrese de que estén firmemente colocadas en los soportes correspondientes. Al retirar o instalar la rejilla de cocción desde el interior del cuerpo del ahumador, es posible que sea necesario tirar y empujar con firmeza para que funcione.



Paso 10: inserte la bandeja de recolección de grasa

Fije la bandeja de recolección de grasa (K) al cuerpo del ahumador (A).



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

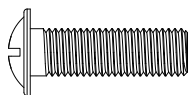
Paso 11: instale las manijas laterales

Fije las manijas laterales (C) en el cuerpo del ahumador (A) con ocho tornillos M6 x 20 (CC).

Aditamentos utilizados

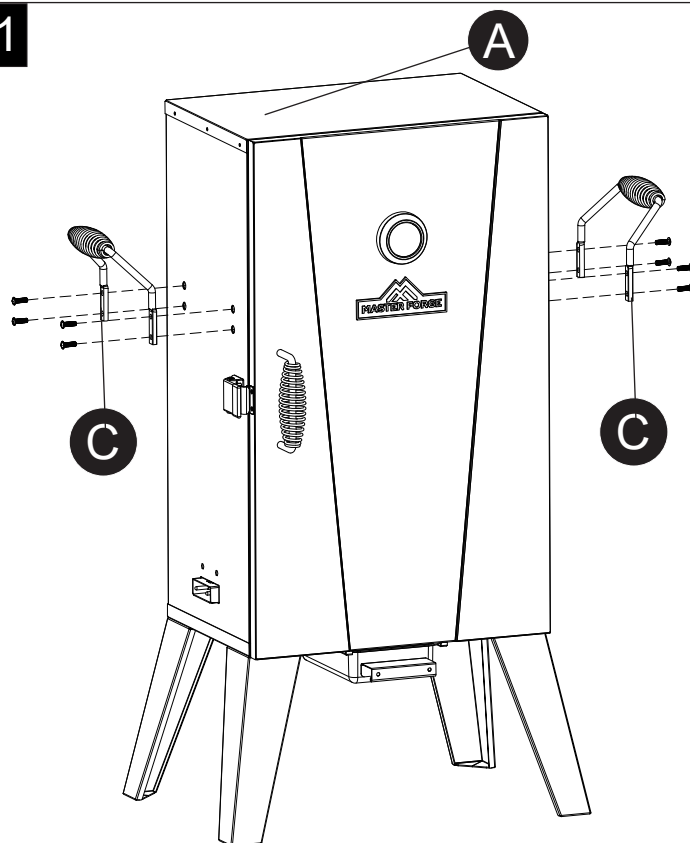
CC

Tornillo
M6 x 20



x 8

11



Paso 12: fije el deflector de agua

Fije el deflector de agua (G) en el cuerpo del ahumador (A) con dos tornillos M5 x 10 (AA).

Aditamentos utilizados

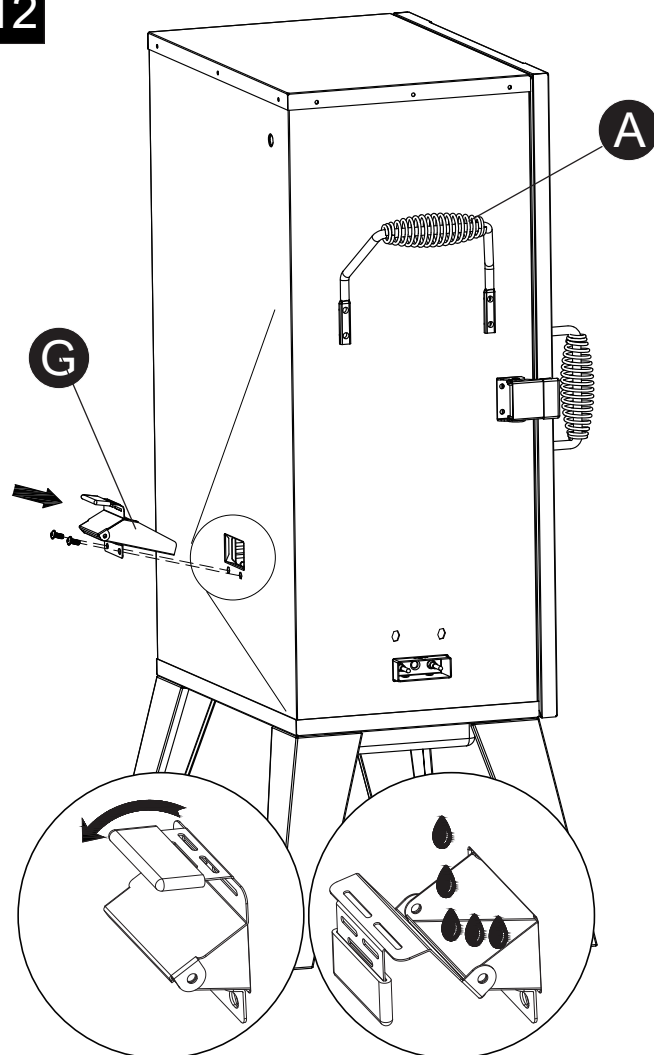
AA

Tornillo
M5 x 10



x 2

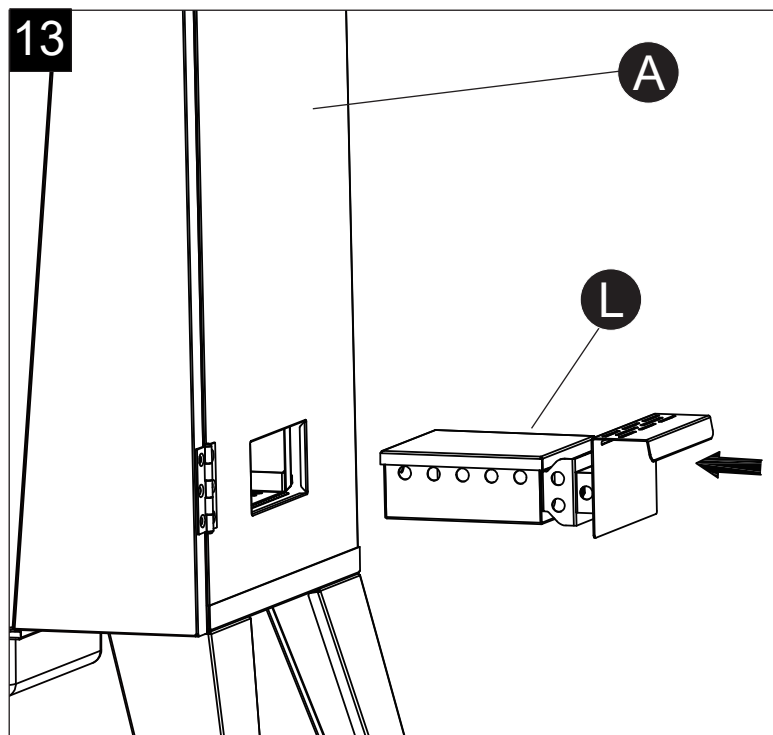
12



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

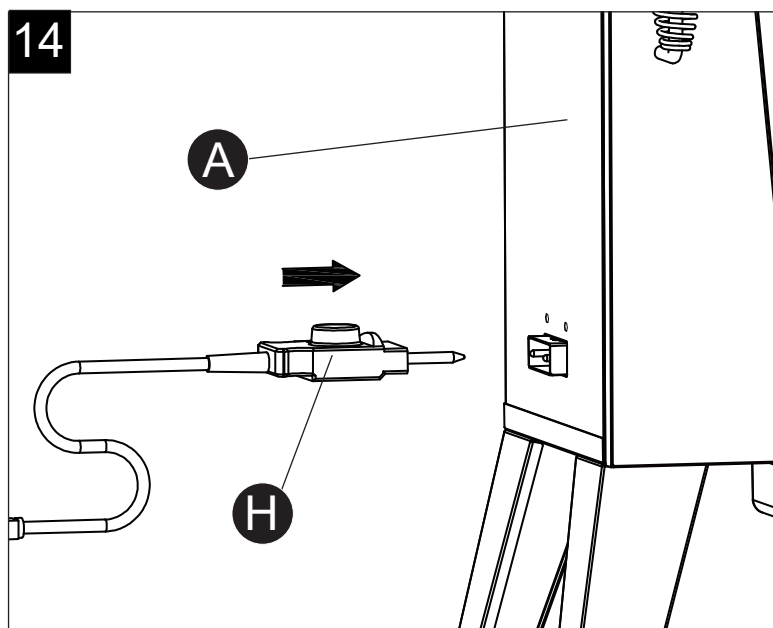
Paso 13: fije el recipiente para astillas de madera

Fije el recipiente para astillas de madera (L) en el cuerpo del ahumador (A).



Paso 14: inserte el control de temperatura

Fije el control de temperatura (H) en el cuerpo del ahumador (A).



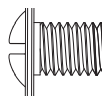
Paso 15: cubierta del control de temperatura

Fije la cubierta del control de temperatura (S) en el cuerpo del ahumador (A) con dos tornillos M5 x 10 (AA).

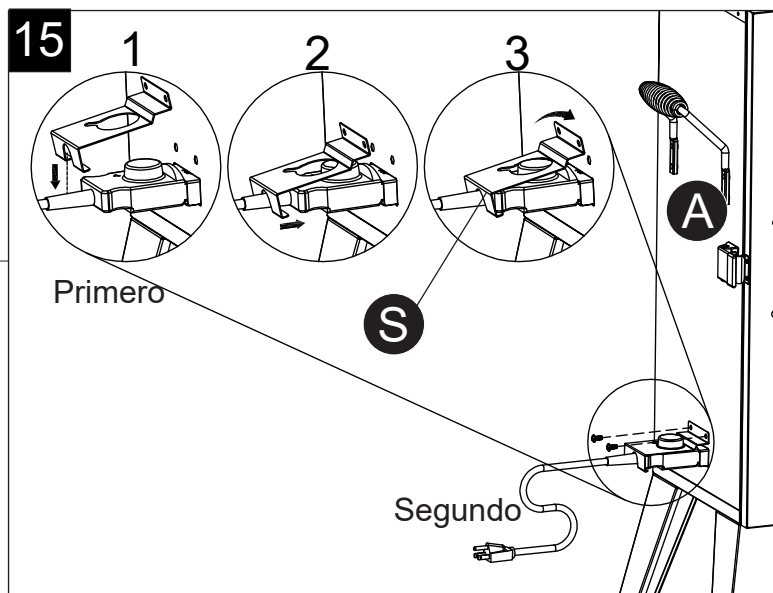
Aditamentos utilizados



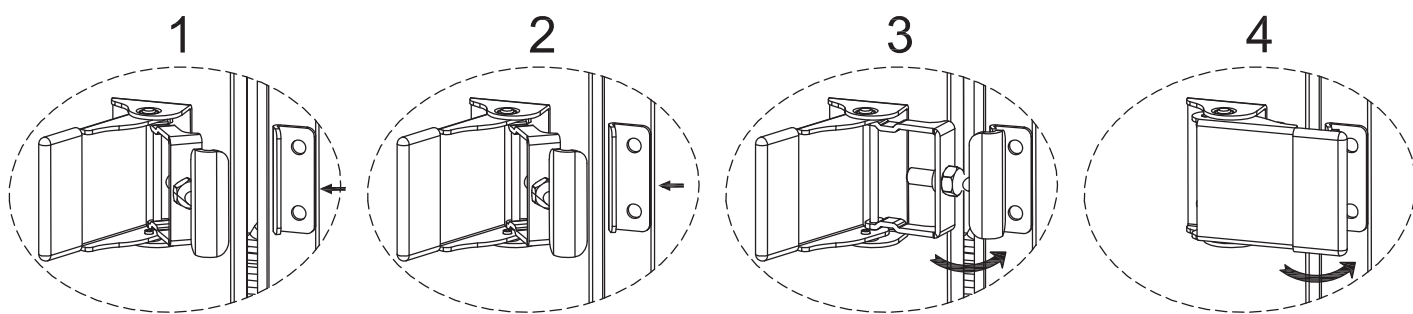
Tornillo
M5 x 10



x 2

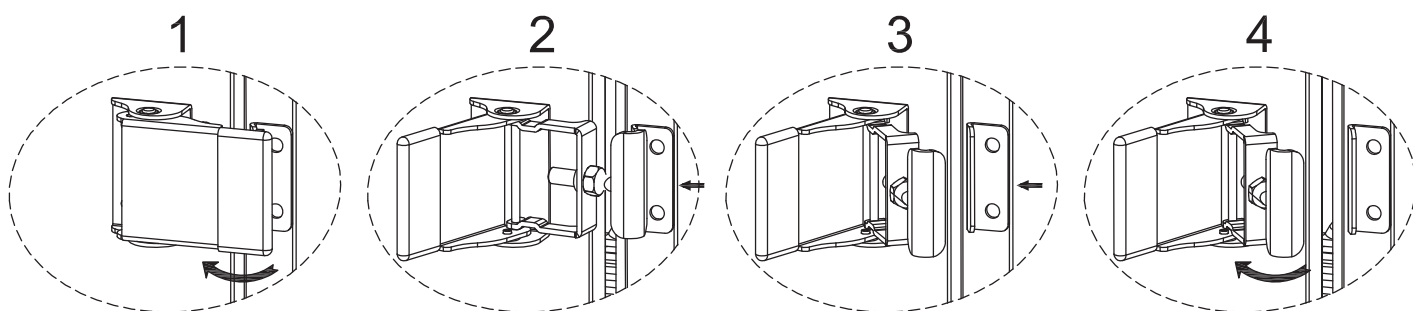


Cerrar la puerta

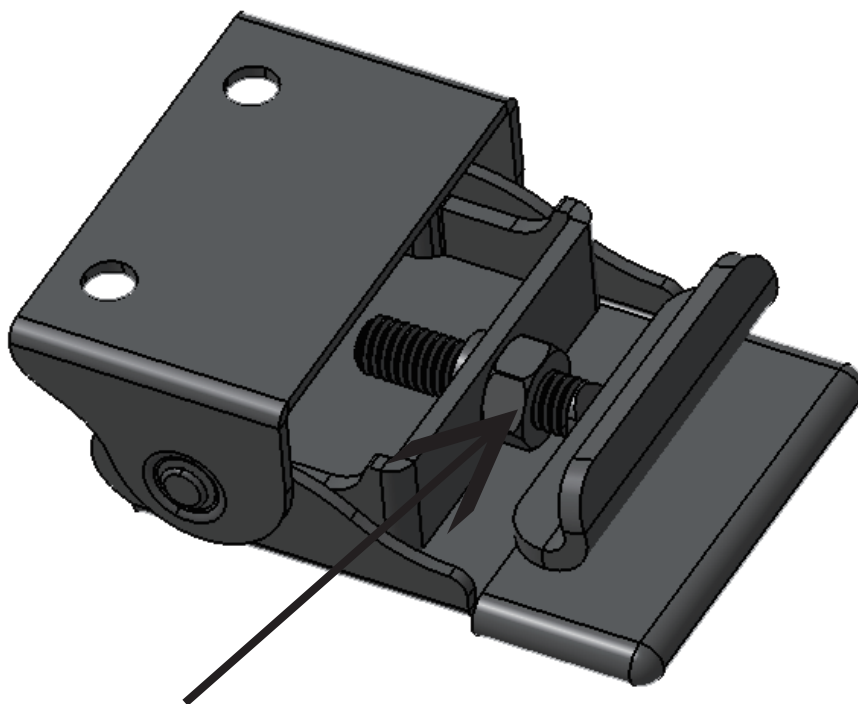


NOTA: para facilitar el cierre de la puerta es necesario mover la puerta contra el marco para asegurarse de que no haya espacio.

Abrir la puerta



NOTA: para abrir el pestillo de forma fácil y abrir la puerta, mueva la puerta contra el marco para asegurarse de que no haya espacios.



NOTA: si nota que al cerrar la puerta quedan espacios, puede ajustar la tuerca de la cerradura para asegurarse de que encaje de forma ceñida contra el marco de la puerta.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

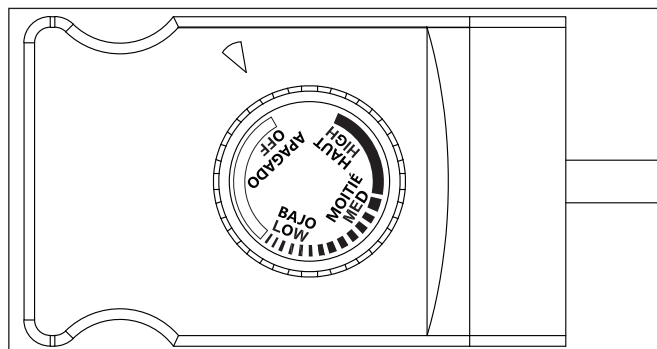
Consejos para usar el controlador de temperatura:

Paso 1: conecte el cable de alimentación a un tomacorriente. Consulte la sección "MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES" del manual.

Paso 2: gire la perilla para ajustar la temperatura. La luz indicadora se apagará cuando la unidad haya alcanzado la temperatura deseada y le indicará que ya está lista para usar.

Paso 3: una vez que el tiempo de cocción haya finalizado y la comida esté lista, gire la perilla a la posición OFF y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.

*Deje que el exceso de grasa se escurra en la bandeja de recolección de grasa.



Consejos para ahumar con éxito:

1. Este ahumador es lento... se debe esperar el tiempo suficiente para que cocine.
2. Precure el ahumador antes del primer uso. **Consulte INSTRUCCIONES DE PRECURADO.**
3. Precaliente el ahumador durante 30 a 45 minutos a temperatura máxima antes de colocar el alimento.
4. NO cubra las rejillas con papel de aluminio, ya que de esa manera el calor no podrá circular correctamente.
5. No sobrecargue el ahumador con alimentos. Si coloca grandes cantidades de alimentos es posible que el calor quede atrapado, se extienda el tiempo de cocción y la cocción sea despareja. Deje espacio entre los alimentos en la rejilla y a los laterales del ahumador para asegurar una circulación del calor adecuada. Si utiliza bandejas para la cocción, colóquelas en el centro de la rejilla para garantizar una cocción pareja. Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica en la unidad.
6. Bajo temperaturas extremadamente bajas, los tiempos de cocción pueden extenderse.
7. Revise la bandeja de recolección de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de recolección de grasa antes de que se llene. Es probable que sea necesario vaciar la bandeja de recolección de grasa periódicamente mientras cocina.
8. No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Al abrir la puerta del ahumador, el calor se escapa y se pueden producir llamaradas en las astillas de madera. Cuando se cierra la puerta, la temperatura estabiliza y las llamaradas se apagan.
9. Cuando la temperatura exterior es inferior a 18 °C (65 °F) o la altura es superior a 1066.8 metros (3500 pies), puede ser necesario un tiempo de cocción adicional. Compruebe la temperatura interna de la carne con un termómetro para verificar si está completamente cocinada.
10. **SIEMPRE LIMPIE LUEGO DE SU USO.** Esto aumentará la vida útil del ahumador y evitará la aparición de moho.

Consulte las instrucciones de CÓMO LIMPIAR Y ALMACENAR EL AHUMADOR .

PRECAUCIÓN:

Es posible que se produzcan llamaradas cuando se abra la puerta. Si las astillas de madera se encienden, cierre la puerta y la ventilación de inmediato, y espere que las astillas se apaguen para volver a abrir la puerta. No rocíe con agua.

Consejos para utilizar astillas de madera:

1. Puede que haya mucho humo cuando se utilizan astillas de madera. El humo se escapará a través de las uniones y hará que el interior del ahumador quede negro. Esto es normal.
2. Se deben usar astillas de madera para producir humo y crear el sabor ahumado. Nunca use más de 1 taza de astillas de madera a la vez. Nunca utilice trozos de madera.
3. Las astillas de madera deben estar niveladas con el borde superior del recipiente para astillas de madera.
4. Puede utilizar astillas de madera secas o previamente remojadas en su ahumador. Las astillas secas se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Las astillas previamente remojadas en agua (durante aproximadamente 30 minutos) arderán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
5. Si las astillas de madera no humean en la posición baja, aumente la temperatura. Luego de 8 a 10 minutos o cuando las astillas de madera comiencen a arder, reduzca la temperatura al nivel bajo deseado.
6. Revise periódicamente el recipiente para astillas de madera para ver si la madera se ha quemado. Agregue más astillas si es necesario.
7. No deje ceniza viejas en el recipiente para astillas de madera. Una vez que las cenizas se enfríen, vacíe el recipiente. El recipiente se debe limpiar antes y después de utilizarse para evitar la acumulación de ceniza.

Cómo usar el recipiente para agua

1. Espere hasta que el ahumador alcance la temperatura deseada.
2. Llene el recipiente con agua o líquidos, como jugo de manzana o piña.
3. También puede agregar rodajas de fruta, cebollas o hierbas frescas secas al agua para mezclar sabores sutiles con su comida ahumada.

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

INSTRUCCIONES DE PRECURADO

PRECURE EL AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO. Es normal que aparezca un poco de humo durante este tiempo.

1. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté en su lugar y SIN AGUA.
2. Ajuste la temperatura a MED y haga funcionar la unidad durante 3 horas.
3. Para completar el precurado, durante los últimos 45 minutos, agregue una taza de astillas de madera en el recipiente.
4. Apague y deje enfriar. Es posible que aparezca algo de humo durante este momento. Esto es normal.

⚠ PRECAUCIÓN:

1. **No use agua en caso de incendio provocado por aceite/grasa. Esto puede hacer que la grasa salpique pudiendo ocasionar quemaduras, lesiones corporales u otros daños graves.**
2. **No deje el ahumador sin supervisión mientras lo precalienta, cocina o quema residuos de alimentos. Si el ahumador no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por el aceite/grasa que puede dañar el producto.**
3. **Cuando cocine, tenga a la mano materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por el aceite o la grasa, no intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato.**

Recetas de ahumado

- Cocinar con un TERMÓMETRO PARA CARNES garantiza que los alimentos estén completamente cocinados. Inserte el termómetro en la parte más gruesa de la carne, sin tocar el hueso, y deje que registre la temperatura durante 1 a 1 1/2 minutos.
- La temperatura mínima segura aprobada por el USDA es 74 °C para pollo/aves.
- La temperatura mínima segura aprobada por el USDA es 63 °C para carne de res, cerdo, ternera y cordero (filetes, chuletas, asados).

MACARRONES CON QUESO AHUMADOS

Un favorito familiar de todos los tiempos, esta receta de macarrones con queso ahumados eleva los macarrones con queso horneados en la estufa o en el horno con sabores que seguramente mantendrán su ahumador funcionando.

Ingredientes:	Instrucciones:
1 paquete de macarrones de codo ½ barra de mantequilla ¼ taza de harina común 1 taza de crema espesa 1 taza de leche 2 tazas de queso cheddar (rallado) 1 taza de queso gouda (rallado) 1 taza de queso Colby Jack (rallado) ½ taza de queso crema 2 cucharadas de pimienta negra 1 cucharadita de pimienta cayena 1 sartén grande de hierro fundido	1. Hierva los macarrones con codo según las instrucciones del paquete para que queden al dente. 2. Precaliente el ahumador a 107 °C con una madera dura frutal como manzano o cerezo en la cámara de combustión lateral. Consejo: si su parrilla no tiene el accesorio de la cámara de combustión lateral, conviértala fácilmente en un ahumador al colocar las brasas o la leña frente a donde coloca la bandeja para macarrones con queso. Si coloca la bandeja en el lado derecho de las rejillas, simplemente coloque la leña en el lado derecho para una experiencia de cocción indirecta. 3. Caliente la sartén de hierro fundido a fuego medio; luego, derrita la mantequilla y agregue la harina. 4. Mientras continúa batiendo, agregue la leche y la crema espesa hasta que hierva. 5. Reduzca a fuego medio-bajo y agregue el queso crema hasta que quede suave. 6. Agregue el resto de los quesos y continúe revolviendo hasta que se derrita y quede suave. 7. Apague el fuego y luego agregue los macarrones hasta que estén bien mezclados con la salsa de queso 8. Coloque toda la sartén en el ahumador y cocine durante 1 a 2 horas hasta el punto deseado. Manténgalo por más tiempo para obtener un sabor más ahumado. 9. Sirva caliente.

TROZOS Y MITADES DE POLLO AHUMADO

Instrucciones:
1. Enjuague los trozos en agua fría y séquelos con toallas de papel. 2. Unte cada trozo con aceite de oliva y sazone al gusto con sal y pimienta. 3. Dore los trozos directamente sobre las brasas con la tapa abierta y cocine a la parrilla a fuego alto o medio durante varios minutos. 4. Luego, coloque los trozos sobre la rejilla de cocción en el área de cocción indirecta. 5. Con la parrilla a fuego lento, cocina con la tapa cerrada durante 55 a 60 minutos o hasta que esté cocido. No use aceite de oliva ni sal y pimienta si usa marinado.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

ESPALDA DE CERDO "CERTIFICADA"

Una excelente receta de espalda de cerdo perfecta tanto para principiantes como para expertos. ¡Esta receta de espalda de cerdo ahumado a fuego lento es deliciosa desmenuzada y apilada con ensalada de col para un sándwich, ¡o se puede comer sola directamente de la bandeja!

Ingredientes:	Preparación de la carne:	Instrucciones de cocción:
2 espaldas de cerdo (de 2.72 kg a 4.53 kg cada una) Jugo de manzana Su aliño o condimento favorito Mostaza	1. Retire la espalda de cerdo del envoltorio plástico y séquela con una toalla de papel. Consejo: elija una espalda de cerdo con toda la grasa. Esto ayuda a la carne mientras se ahuma durante un largo período. 2. Elimine el exceso de grasa que esté suelto y se levante con facilidad. Marque la capa de grasa de 3.17 mm a 6.35 mm de profundidad en diagonal, con una separación de 1.27 cm a 2.54 cm. Consejo: marcar la carne permite que el condimento y el humo penetren en la espalda de cerdo. 3. Llene el inyector de marinado con jugo de manzana e inyecte en la parte superior y los lados de la carne. 4. Extienda una capa de mostaza con una brocha para adobar por toda la espalda de cerdo. Consejo: esto permite que el aderezo se adhiera a la espalda de cerdo. 5. Sazone generosamente la espalda de cerdo por todos lados con su aderezo favorito. Consejo: después de sazonar, envuélvalo en Saran Wrap y guárdelo en el refrigerador durante la noche o de 8 a 10 horas. Esto permite que los aliños penetren y que el jugo de manzana ablande la espalda de cerdo.	1. Encienda el carbón y precaliente el ahumador a 107 °C. 2. Agregue agua hirviendo a la bandeja de goteo y colóquela debajo de la parrilla. Consejo: esto agregará humedad para la cocción y recogerá los jugos que gotean. 3. Ahúme las espaldas de cerdo durante 2 horas por cada 0.45 kg a 107 °C, hasta que la carne alcance una temperatura interna de 71 °C. Consejo: mantenga una temperatura de 107 °C, verifique el fuego cada hora o cuando sea necesario. También rocíe con jugo de manzana cada vez que agregue leña al fuego. Rociar agrega humedad y sabor. Evita que la espalda de cerdo se seque y ayuda a crear la corteza. Controle la temperatura con un termómetro de sonda plegable o un termómetro remoto. 4. Retire la espalda de cerdo del ahumador y envuélvala dos veces en papel de aluminio. Antes de cerrar la envoltura, agregue 1 taza de jugo de manzana y 1 barra de mantequilla por cada espalda, más condimento y salsa BBQ al gusto. 5. Vuelva a colocarla en el ahumador y cocine hasta que la espalda de cerdo alcance una temperatura interna de 93 °C, luego retírela del ahumador. Consejo: envuelva la espalda de cerdo en una toalla grande y colóquela en una hielera o simplemente déjela a un lado durante un mínimo de 1 a 2 horas para que repose. Esto permite que la carne se cocine y deje de cocinarse, y es una clave importante en el proceso. 6. Después de reposar, retire la toalla y el papel de aluminio. Separe la carne de cerdo con dos tenedores o pinzas para carne. 7. Prepare sándwiches de cerdo desmenuzado y un sinfín de platos de cerdo desmenuzado. ¡Disfrute!

PECHO

La receta de pecho es una versión tradicional del clásico ahumado y promete resultados tiernos y ahumados.

Ingredientes:	Instrucciones:
4.76 kg de pecho de res ½ taza de paprika ¼ de taza de azúcar morena clara envasada 3 cucharadas de sal 3 cucharadas de pimienta negra gruesa 3 cucharadas de chile en polvo Jugo de manzana Agua	1. Con un cuchillo afilado, retire la grasa del pecho dejando una capa fina y uniforme en la parte superior. 2. En un tazón mediano, combine la paprika, la azúcar morena clara, el chile en polvo, la sal y la pimienta, y mezcle bien para condimentar. Con las manos o con un agitador, aplique generosamente el producto por todas partes. 3. Envuelva el pecho en una película de plástico transparente y refrigere durante al menos 12 horas. 4. Al preparar la parrilla, agregue astillas de madera o trozos de carbón y agregue Smokin' Stone con una bandeja de aluminio encima. Vierta el jugo de manzana y el agua en la cacerola, hasta la mitad de su capacidad. Coloque una sonda de temperatura al nivel de la parrilla y caliente la parrilla a 104 °C. 5. Coloque el pecho sobre las rejillas, con la grasa hacia arriba y déjela ahumar durante 5 horas. Después de 5 horas, envuelva el pecho en papel de estraza y vuelva a asar a 104 °C. El pecho estará listo cuando la temperatura interna alcance los 91 °C. Deje reposar el pecho durante 1 hora. 6. ¡Corte, sirva y disfrute!

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

3-2-1 COSTILLAS

El método de costillas 3-2-1 podría ser algo que haya visto en las redes sociales. Es una técnica popular para ahumar costillas tiernas, jugosas y que se despegan del hueso. Sencilla y fácil de seguir, esta es una manera segura de garantizar que sus costillas estén para chuparse los dedos. El método 3-2-1 es un proceso que consiste en ahumar las costillas durante tres horas, envolverlas en papel de aluminio y cocerlas durante dos horas, y ahumarlas sin envolver durante una hora. Esto no solo ayuda a que las costillas se cocinen más rápido, sino que también garantiza un anillo de humo uniforme y una carne más tierna.

Ingredientes:	Instrucciones:
4 costillas 2 tazas de sidra de manzana, 2 tazas adicionales en botella de rociado 8 cucharadas de mantequilla salada 1 taza de su salsa BBQ favorita 1 taza de azúcar morena oscura Adobo para costillas a la parrilla 4 cucharadas de miel	1. Prepare su ahumador de compensación para ahumar al encender medio encendedor para chimeneas a carbón y agregarlo a la cámara de combustión lateral. Alternativamente, prepare su parrilla para el método indirecto con brasas dispuestas frente a donde planea colocar las costillas. Consejo: agregue aproximadamente media chimenea de carbón apagado a la cámara de combustión lateral cerca del barril antes de agregar el carbón encendido al lado. El carbón encendido encenderá gradualmente el carbón apagado para ayudar a mantener la temperatura por más tiempo. 2. Agregue de tres a cuatro trozos de madera de manzano y cierre la tapa. 3. Deje que la parrilla se caliente hasta aproximadamente 93 °C. 4. Retire la membrana de las costillas. Consejo: comience en el extremo más estrecho de la rejilla, pase con cuidado un cuchillo de pelar debajo de la membrana para comenzar y retire la membrana con una toalla de papel. 5. Sazone abundantemente ambos lados de las costillas con Rib Rub. 6. Abra la parrilla y levante la rejilla ajustable hasta el nivel superior. Esto asegura una distribución uniforme del humo. 7. Coloque bandejas de goteo llenas de agua debajo de las rejillas y encima de la rejilla en el barril principal. 8. Coloque las costillas con el hueso hacia abajo sobre las rejillas, cierre la tapa y déjelas ahumar durante tres horas. Consejo: coloque el lado expuesto del hueso del costillar hacia la cámara de combustión lateral para que la carne se separe mejor del hueso. Si utiliza el método indirecto, coloque las costillas en el lado opuesto al de las brasas. 9. Verifique periódicamente la temperatura para asegurarse de que se mantenga estable a 93 °C. Si tiene que agregar carbón, agregue solo carbón encendido. 10. Cada 30 minutos, rocíe las costillas con sidra de manzana y mueva el costillar más cercano a la cámara de combustión lateral hacia el lado de la parrilla más alejado de la cámara de combustión lateral y acerque los otros costillares a la cámara de combustión lateral para acomodarlos. Repita el método de rociado y rotación cada 30 minutos. 11. Retire las costillas de la parrilla después de tres horas. 12. Prepare una hoja grande de papel de aluminio para trabajo pesado (una para cada costillar). 13. Coloque un costillar con el hueso hacia arriba sobre cada trozo de papel de aluminio. 14. Cubra el lado del hueso de las costillas con azúcar morena, miel y cuatro porciones de mantequilla. 15. Vierta ½ taza de sidra de manzana. 16. Engarce completamente los bordes del papel de aluminio para cubrir las costillas. 17. Repita con los otros tres costillares. 18. Transfiera las costillas nuevamente al ahumador y aumente la temperatura a 107 °C. 19. Haga esto al abrir un poco más las compuertas y agregar otra media chimenea de carbón encendido si es necesario. 20. Deje que las costillas se cocinen durante dos horas. 21. Continúe girando las costillas como se describe en el paso 8b para asegurarse de que todos los costillares se acerquen y se alejen del fuego. 22. Retire las costillas de la parrilla y del papel de aluminio. Vuelva a colocarlas en la parrilla con el hueso hacia abajo. 23. Unte las costillas con su salsa BBQ favorita y cocínelas durante una hora a 107 °C. 24. ¡Retire y disfrute!

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

PAVO AHUMADO

Instrucciones:
1. Enjuague la cavidad vacía y seque con una toalla de papel. 2. Meta las puntas de las alas debajo de la espalda y ate las patas. 3. Colóquelo en el centro de la rejilla de cocción directamente encima de la bandeja de goteo de aluminio con agua. 4. Ahúme durante 12 minutos por cada 0.45 kg. Espere varios minutos adicionales por cada 0.45 kg si está relleno para permitir la expansión. 5. Utilice un termómetro para carne para obtener los mejores resultados (86 °C internos).

JAMÓN AL HORNO AHUMADO

Puede ahumar jamón enlatado completamente cocido o jamón entero ahumado y curado, pierna o parte de la espalda.

Ingredientes:	Instrucciones:
1 taza de azúcar morena clara, bien compactada 1/2 taza de jugo de naranja 1/2 taza de miel	1. Combine el azúcar, el jugo y la miel. Deje reposar el glaseado durante al menos 4 horas. 2. Retire la corteza y corte la grasa en diagonal para darle un efecto de diamante. 3. Inserte un diente entero en el centro de cada diamante. 4. Coloque el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la rejilla de cocción. Cierre la tapa. 5. Se sugieren aproximadamente 9 minutos por cada 0.45 kg para jamones completamente cocidos. El jamón ahumado o curado, que no esté completamente cocido, debe cocinarse a una temperatura interna de 71 °C. 6. Rocíe con glaseado para jamón 3 o 4 veces durante los últimos 30 minutos de cocción. 7. Adorne con aros de piña unos 15 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.

VENADO AHUMADO CON TOCINO

Puede ahumar jamón enlatado completamente cocido o jamón entero ahumado y curado, pierna o parte de la espalda.

Ingredientes:	Instrucciones:
Marinado para venado 1 taza de vinagre balsámico o vinagre de vino tinto 1 taza de aceite de oliva 59.14 ml de salsa worcestershire 14.78 ml de salsa tabasco 2 cucharadas de sal para condimentar 1 a 2 jalapeños picados 88.72 ml de salsa de soja Marinado de tocino 59.14 ml de vinagre de vino tinto 59.14 ml de salsa worcestershire, 4 chorritos de salsa tabasco	1. Coloque la pierna de venado en un recipiente y déjela marinar durante 2 a 4 días, volteándola diariamente. 2. Deje marinar el tocino durante la noche. 3. Retire la pierna del refrigerador al menos una hora antes de cocinarla. 4. Sazone generosamente con sal sazónada y pimienta negra molida gruesa. 5. Envuelva 0.45 kg de tocino sobre la parte superior de la pierna y ahúme de 20 a 25 minutos por cada 0.45 kg o hasta que esté tierna. 6. No cocine demasiado.

Marinados

MARINADO DE POLLO

Ingredientes:	Instrucciones:
½ taza de salsa de soja ¼ taza de aceite de oliva ¼ de taza de vinagre de vino tinto 1 cucharadita de orégano ½ de albahaca dulce ½ cucharadita de ajo en polvo con perejil ¼ cucharadita de pimienta	1. Vierta sobre los trozos de pollo en un plato que no sea de metal. 2. Cubra y refrigere durante la noche, volteando ocasionalmente. Utilice el marinado para rociar el pollo mientras lo cocina.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

MARINADO DE CARNE: (PARA FILETES, CHULETAS Y HAMBURGUESAS)

Ingredientes:	Instrucciones:
¼ taza de salsa de soja 2 cebollas grandes 2 dientes de ajo, machacados 2 cucharaditas de sal 2 cucharaditas de paprika 1 cucharadita de pimienta molida	1. Combine los ingredientes en una licuadora eléctrica, cubra y procese a alta velocidad durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté muy suave. 2. Deje reposar la carne en el marinado a temperatura ambiente durante 2 horas o refrigere hasta 24 horas en un plato tapado. 3. Deje que la carne alcance la temperatura ambiente antes de cocinarla.

MARINADO DE SHISH KABOB

Ingredientes:	Instrucciones:
1 taza de salsa de soja ½ de taza de azúcar morena ½ taza de vinagre blanco ½ taza de jugo de piña 2 cucharaditas de sal ½ cucharadita de ajo en polvo	Mezcle todos los ingredientes. Marine la carne en la mezcla durante un mínimo de 4 horas.

Mejore el sabor

GUÍA DE COMBINACIÓN DE MADERA

NOTA: las diferentes variedades de madera poseen diferentes sabores y recomendamos combinar las maderas con las carnes que desea cocinar.

MADERA	SABOR	RES	CERDO	AVE	MARISCOS	VEGETALES
ALISO	SUAVE			●	●	
ARCE	SUAVE			●		●
CEREZO	SUAVE		●	●	●	
MANZANO	MEDIO	●	●	●	●	
PECANA	MEDIO	●	●	●	●	●
ROBLE	MEDIO	●	●	●	●	●
NOGAL AMERICANO	FUERTE	●	●			
MEZQUITE	RELACIONES	●	●			

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS SEGURAS DEL USDA

PESCADOS Y MARISCOS:
63 °C

FILETES DE CARNE DE RES
O CERDO O CHULETAS:
63 °C

CARNE MOLIDA DE RES
O CERDO:
71 °C

POLLO:
74 °C

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Cómo limpiar y almacenar el ahumador

1. Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Asegúrese de que su ahumador esté desenchufado y completamente frío.
2. Para lavar los soportes de las rejillas, las rejillas, el recipiente para agua y la bandeja de recolección de grasa, use detergente suave para platos. Enjuague y seque bien.
3. Para el recipiente para astillas de madera, límpielo con frecuencia para eliminar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
4. Para desechar las cenizas frías, colóquelas en papel de aluminio, empápelas con agua y tírelas en un contenedor no inflamable.
5. Para el interior y el exterior del ahumador, simplemente limpie con un paño húmedo. No utilice agentes limpiadores. Asegúrese de secar completamente.
6. Después de la limpieza, almacene el ahumador en un área cubierta y seca.
7. Cuando no lo use con frecuencia y cuando use una cubierta, recuerde revisar su ahumador periódicamente para evitar posible oxidación y corrosión debido a la acumulación de humedad.

GARANTÍA LIMITADA

Se requiere un comprobante de compra para acceder a este programa de garantía, que entra en vigencia a partir de la fecha de compra. Los clientes deberán abonar costos de piezas, envío y manipulación si no pueden proporcionar el comprobante de compra o una vez vencida la garantía.

Si tiene preguntas o problemas, puede llamar al Departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de **ascs@lowes.com**.

Garantía limitada

1 año de garantía para todas las piezas que afectan el funcionamiento del ahumador debido a daños.

Provisiones de la garantía:

Esta garantía no es transferible y no cubre fallas causadas por mal uso, o instalación y mantenimiento inadecuados.

Esta garantía se limita al reemplazo de piezas defectuosas. No nos hacemos responsables de daños accidentales o resultantes ni de costos de mano de obra.

Esta garantía no cubre la corrosión ni la decoloración una vez utilizado el ahumador, o debido a la falta de mantenimiento, los entornos adversos, los accidentes, las alteraciones, el abuso ni la negligencia.

Esta garantía no cubre ningún daño causado por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos ni ningún daño en otros componentes utilizados en la instalación u operación del ahumador.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños accidentales o resultantes, de modo que las exclusiones o limitaciones de estos daños pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero podría tener también otros derechos que varían según el estado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Prevención/solución
La luz indicadora no se enciende.	No está enchufado en el tomacorriente de pared.	Compruebe la conexión de la pared.
	El interruptor de circuito se desconectó.	Asegúrese de no tener otros electrodomésticos en funcionamiento en el mismo circuito eléctrico. Revise los interruptores de circuito.
	El controlador está defectuoso.	Póngase en contacto al 800-963-0211
La unidad tarda demasiado en calentarse.	La unidad está enchufada en una extensión eléctrica.	Coloque la unidad cerca de un tomacorriente, de manera que no necesite una extensión eléctrica.
	La puerta no está cerrada correctamente.	Abra y luego cierre la puerta firmemente.
	El controlador está defectuoso.	Póngase en contacto al 800-963-0211
Sale grasa del ahumador.	La bandeja de recolección de grasa no está en su lugar.	Vuelva a colocarla de modo que la bandeja de recolección de grasa quede alineada con el orificio de drenaje en la parte inferior de la unidad.
	Se acumuló excesiva grasa o aceite en la unidad.	Limpie la unidad.
No hay humo.	No hay astillas de madera.	Agregue astillas de madera.
La temperatura desciende rápidamente, o se apaga luego de algunas horas de uso.	La unidad de control está defectuosa.	Póngase en contacto al 800-963-0211.
La luz indicadora está encendida, pero la unidad no calienta.	El controlador o la unidad están defectuosos.	Póngase en contacto al 800-963-0211.
El controlador no permite ajustar el calor.	El controlador o la unidad están defectuosos.	Póngase en contacto al 800-963-0211.
Para recibir ayuda adicional, llame al 800-963-0211.		

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de ascs@lowes.com.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #	CUBIERTA POR LA GARANTÍA	PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #	CUBIERTA POR LA GARANTÍA
1	Cuerpo del ahumador*	E24031-010	Sí	12	Recipiente para astillas de madera	E24031-090	Sí
2	Medidor de temperatura	B0104-C03	Sí	13	Pata	E24031-140	Sí
3	Manija lateral	E24031-020	Sí	14	Rejilla de cocción	E24031-040	Sí
4	Manija de la puerta	E24031-030	Sí	15	Soporte de la rejilla de cocción	E24031-050	Sí
5	Bloqueo A	B0107-P16	Sí	16	Soporte para el recipiente de agua	E24031-060	Sí
6	Bloqueo B	B0107-P17	Sí	17	Ensamble del tubo calentador *	E24031-070	Sí
7	Deflector de agua	E24031-100	Sí	18	Soporte del recipiente para astillas de madera*	E24031-080	Sí
8	Ensamble de control de temperatura/cable eléctrico	B02-32-1500	Sí	19	Cubierta del control de temperatura	E24031-150	Sí
9	Recipiente para agua	E24031-110	Sí	20	Puerta*	E24031-160	Sí
10	Soporte de la bandeja de recolección de grasa	E24031-120	Sí	21	Bisagra para puerta*	E24031-170	Sí
11	Bandeja de recolección de grasa	E24031-130	Sí	* Preensamblado			