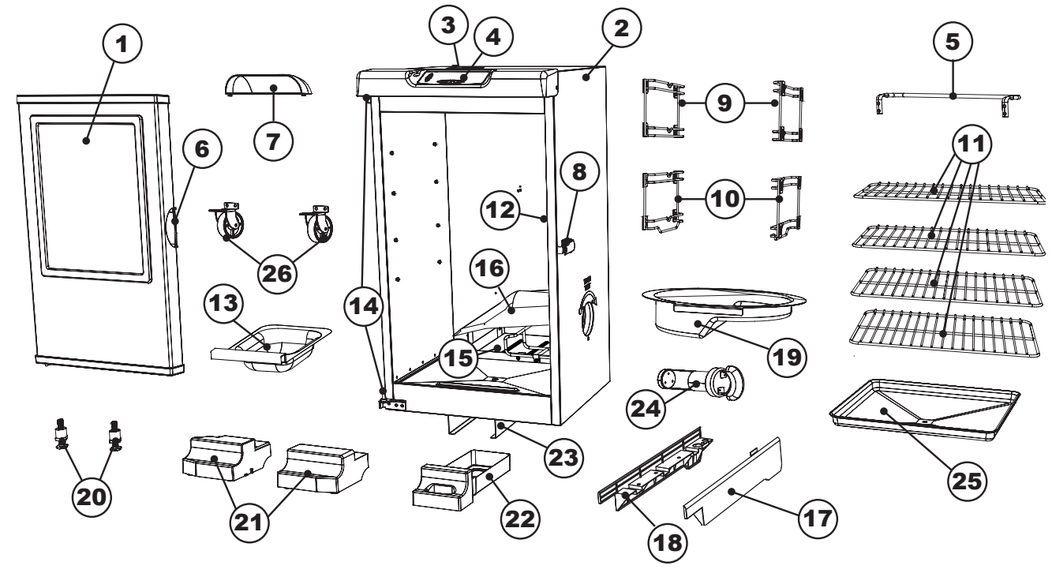
TROUBLESHOOTING GUIDE

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on	Not plugged into wall	Check wall connection
	House fuse tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Unit takes excessive amount of time to heat up (longer than 60-70 min)	Unit plugged into an extension cord	Set unit so an extension cord does not have to be used
	Door not closed properly	Close door and fasten latch securely
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
There is a gap between the door and the smoker when in use and door latch has no more adjustment	Door alignment	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	Damaged door seal	
Grease is leaking out of smoker through door and legs	Drip pan not in place	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of unit
	Excess grease or oil build-up in unit	Clean unit
	Drain tube is not draining	Check drain tube
No smoke	No wood chips	Add wood chips (See Page 12)
Temperature rapidly decreased or shut down after few hours of use	Faulty control unit	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller displaying error message	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Power light is on, unit isn't heating	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller does not adjust heat	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Meat probe temperature does not show on display	Probe malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

¡PARE!

NO DEVUELVA AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA para solicitar asistencia en el montaje de la unidad, o para reclamar partes faltantes o dañadas.
Llame al: Departamento de Servicio al Cliente de MASTERBUILT al: 1-800-489-1581
Tenga a la mano los números de modelo y serie cuando llame.
Estos números se ubican en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

LISTA DE PARTES



NO DE PARTE	CANT	DESCRIPCIÓN	NO DE PARTE	CANT	DESCRIPCIÓN
1	1	Puerta del ahumador	14	2	Bisagra de la puerta
2	1	Cuerpo del ahumador	15	1	Elemento
3	1	Regulador de aire	16	1	Carcasa de trozos de madera
4	1	Panel de control	17	1	Panel lateral derecho
5	1	Asa posterior	18	1	Panel lateral izquierda
6	1	Asa de la puerta	19	1	Tazón de agua
7	1	Protector solar	20	2	Pata ajustable con tornillos
8	1	Seguro de la puerta	21	2	Patas frontales
9	2	Soportes de la rejilla	22	1	Bandeja de grasa
10	2	Soportes de la rejilla/tazón de agua	23	2	Abrazadera de la bandeja de grasa
11	4	Rejilla para ahumar	24	1	Cargador de trozos de madera
12	1	Sonda de carne	25	1	Bandeja de goteo
13	1	Bandeja de trozos de madera	26	2	Ruedas

ADVERTENCIA

Propuesta 65 de California

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

Lávese las manos después de manipular este producto.

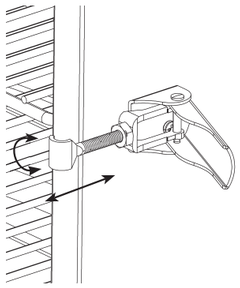
¡EMPECEMOS!

- Este es un ahumador lento... permita que haya suficiente tiempo para la cocción. El ahumador SOLO DEBE USARSE EN EXTERIORES.
- "Sazone previamente" el ahumador antes de su primer uso. Consulte la página 12.
- Precaliente el ahumador por 30 a 45 minutos en la máxima temperatura antes de cargar los alimentos.
- NO cubra las rejillas con papel de aluminio, ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
- No sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de alimento pueden capturar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos en la rejilla y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación del calor.Si utiliza bandejas de cocción, coloque las bandejas en la parte central de la rejilla para asegurar una cocción uniforme. Consulte el manual para mayores detalles.
- Cierre el regulador de aire de la unidad para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para liberar la humedad.
- La lectura de temperatura en el panel de control va a fluctuar + o - 15 grados a medida que se encienden y apagan los ciclos del ahumador.
- Almacene el ahumador en un área seca después de su uso.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
- LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará la formación de moho y hongos.

¡DISFRUTE!

IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Rear handle is NOT for lifting.
- Wood chip loader and wood chip tray MUST be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Do not leave old wood ashes in the wood chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash buildup.
- Glass in door is tempered and will not break under normal operation.
- This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door, door latch can be adjusted to further tighten door seal against body.
- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.
- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required. To ensure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.
- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch. (see diagram)



HOW TO CLEAN SMOKER

For grate supports, smoking racks, water bowl and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.

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

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

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

Door seal and inside seam that seal attaches to MUST be cleaned with a damp cloth after each use to keep seal in proper working condition.

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

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions :
(1) this device may not cause harmful interference, and
(2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

FCC Warning
Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC Statement
NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

1. Reorient or relocate the receiving antenna.
2. Increase the separation between the equipment and receiver.
3. Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
4. Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:
- **Solo para uso en exteriores. No opere en áreas cerradas (por ejemplo, en un porche o garaje).**
- **La unidad DEBE estar puesta a tierra. No coloque la unidad sobre mesas o mostradores. NO mueva la unidad a lo largo de superficies desiguales.**
- **No levante la unidad por el asa posterior.**
- **No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.**
- **Use solamente un tomacorriente eléctrico aprobado y puesto a tierra.**
- **No lo use durante una tormenta eléctrica.**
- **No exponga el ahumador eléctrico a la lluvia o agua en cualquier momento.**
- **Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.**
- **No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o luego que el artefacto se haya malogrado o dañado de cualquier manera. Contacte al Servicio al cliente de Masterbuilt si desea asistencia al 1-800-489-1581.**
- **Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el ahumador eléctrico.**
- **No permita que el cable toque las superficies calientes.**
- **No lo coloque encima o cerca de una hornilla caliente a gas o eléctrica, o dentro de un horno calentado.**
- **Mantenga a los niños y las mascotas alejados del ahumador eléctrico en todo momento. No permita que los niños usen el ahumador eléctrico. En el área donde se usará el ahumador eléctrico es necesaria una supervisión cercana de niños y mascotas.**
- **El combustible, como ladrillos de carbón o perlas de calor, no se usan en el ahumador eléctrico.**
- **Nunca use el ahumador eléctrico como calentador. (LEA EL PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO EN LA CUBIERTA FRONTAL).**
- **Use el ahumador eléctrico solamente en una superficie nivelada y estable para evitar vuelcos.**
- **El ahumador eléctrico está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo posterior. Tenga cuidado.**
- **No toque las superficies CALIENTES.**
- **No permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador eléctrico durante o después de su uso hasta que la unidad se haya enfriado.**
- **El uso de alcohol, medicinas con receta o medicinas sin receta pueden dificultar la habilidad del usuario de ensamblar correctamente u operar con seguridad el ahumador eléctrico.**
- **Evite golpear o impactar el ahumador.**
- **Nunca mueva el ahumador eléctrico cuando esté en uso. Permita que el ahumador eléctrico se enfríe completamente antes de moverlo o guardarlo.**
- **Tenga cuidado cuando retire los alimentos del ahumador eléctrico. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras.**
- **Use guantes protectores o herramientas de cocción sólidas y largas.**
- **Evite usar el ahumador en superficies de madera o inflamables.**

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES SIGUEN EN LA PÁGINA 3

ADVERTENCIA

Este manual contiene información importante que es necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro de la unidad.
Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el ahumador.
Conserve este manual para referencia en el futuro. Algunas partes pueden tener bordes puntiaguados así que manipule con cuidado.

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Quemar trozos de madera produce monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
NO queme trozos de madera dentro de hogares,
vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.

No seguir estas advertencias e instrucciones de manera adecuada puede resultar en incendio o explosión, causando daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

- **No deje el ahumador desatendido.**
- **No cubra las rejillas de cocción con papel de aluminio. Esto atrapará el calor y causará daños serios al ahumador eléctrico.**
- **La bandeja de goteo es solamente para la parte inferior del ahumador eléctrico. No colocar la bandeja de goteo en la rejilla de cocción podría dañar el ahumador eléctrico.**
- **La bandeja de madera está CALIENTE cuando el ahumador eléctrico está en uso. Tenga cuidado cuando agregue madera.**
- **Para desconectar, apague el panel de control y luego retire el enchufe del tomacorriente.**
- **Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, bandeja o tazón de agua.**
- **Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.**
- **No almacene el ahumador eléctrico con cenizas CALIENTES dentro de la unidad. Almacene solo cuando todas las superficies estén frías.**
- **No se recomienda usar aditamentos adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., ya que pueden causar lesiones.**
- **Nunca use el ahumador eléctrico para cualquier otra cosa que para su propósito intencionado. Esta unidad no es para uso comercial.**
- **Siempre use el ahumador eléctrico en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.**
- **Hay cables de suministro de alimentación desmontables más largos o cables de extensión disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.**
- **Si se usa un cable de suministro de alimentación desmontable más largos o un cable de extensión: 1. La calificación eléctrica marcada del set de cables o del cable de extensión debe ser por lo menos de la misma calificación eléctrica que el artefacto; y**
  2. El cable debe acomodarse de tal manera que no cuelgue sobre el mostrador o parte superior de la mesa donde pueda ser jalado por niños o donde uno se pueda tropezar accidentalmente.
- **El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos y estar conectado a tierra.**
- **Los cables de extensión externos deben usarse con productos de uso en exteriores y marcarse con un sufijo "W" y con la frase: "Adecuado para artefactos de uso en exteriores".**
- **PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y alejada del suelo.**
- **No limpie este producto con un rociador de agua o similar.**
- **No use perlas de madera.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

LIMITED WARRANTY

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase.
Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use.
Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.
Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.
Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item.
This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose.
Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above.
Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

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

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

Name: _____ Address :_____ City:_____

State/Province: _____ Postal Code: _____Phone Number: (_____) - _____

E-mail Address:_____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

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

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

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

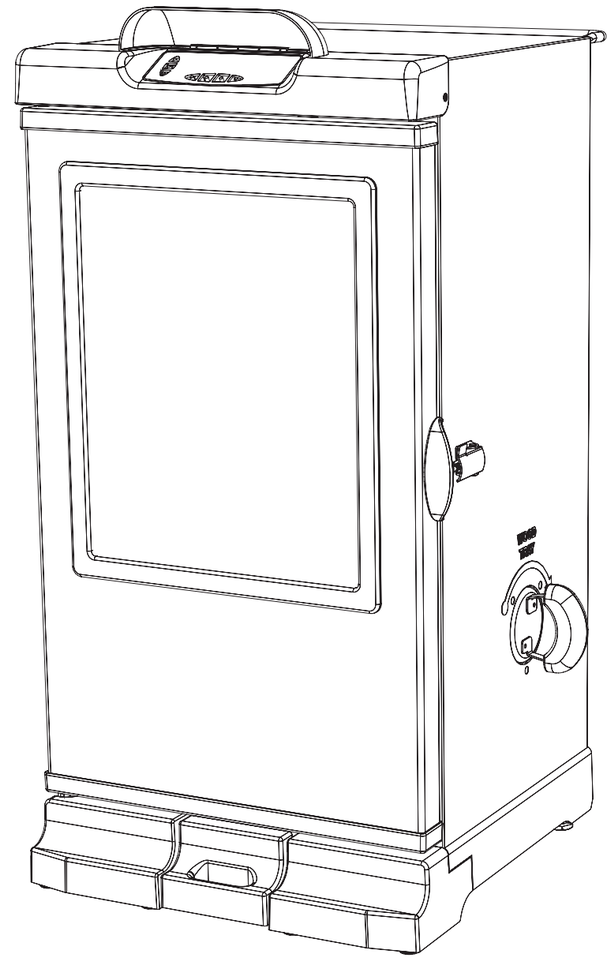
www.masterbuilt.com

BE A PART OF OUR "DADGUM GOOD" COMMUNITY ONLINE

Bluetooth®

AHUMADOR ELÉCTRICO DIGITAL DE 30"

MODELO 20072115



C US

Tiempo aproximado de ensamblaje: 25 minutos

Herramienta necesaria para el ensamblaje: Llave ajustable y destornillador en cruz

MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO
INFORMACIÓN DE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD
ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO EN EXTERIORES

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

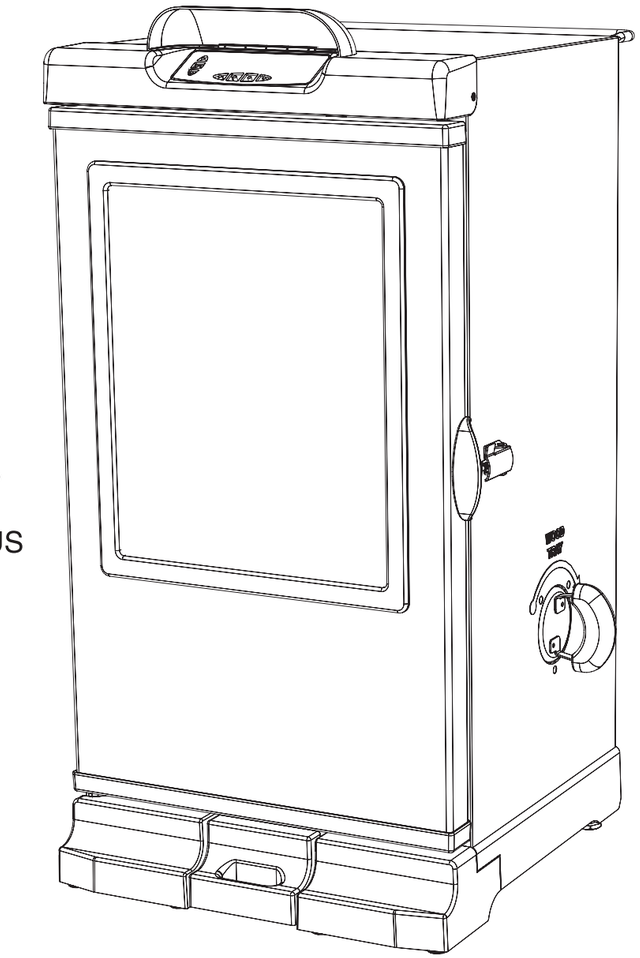
www.masterbuilt.com

FAITES PARTIE DE NOTRE COMMUNAUTÉ EN LIGNE « DADGUM GOOD » :

Bluetooth®

FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE DE 30 PO

MODÈLE 20072115



C US

Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 25 minutes

Outils nécessaires pour l'assemblage : Clé ajustable et tournevis cruciforme

MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR

AVERTISSEMENT

Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
Lisez tous les avertissements et instructions fournis avant et pendant l'utilisation du fumoir. Conservez ce manuel pour référence ultérieure. Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants – les manipuler avec soin.

DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

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

Le non-respect de ces avertissements et instructions peut entraîner des blessures ou la mort.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- **Ne pas laisser le fumoir sans surveillance.**
- **Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et endommagerait gravement le fumoir électrique.**
- **Le plateau ramasse-gouttes n'est destiné qu'au fond du fumoir électrique. Ne placez pas le plateau ramasse-gouttes sur les grilles de cuisson, car cela pourrait endommager le fumoir électrique.**
- **Le bac à bois est CHAUD quand le fumoir électrique est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.**
- **Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur « OFF/ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise.**
- **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des grilles, le bac ou la cuvette d'eau.**
- **Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans unrécipient non combustible.**
- **Ne pas ranger le fumoir électrique avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.**
- **L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. n'est pas recommandée et peut causer des blessures.**
- **N'utilisez jamais le fumoir électrique pour une utilisation autre que celle prévue. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.**
- **Utilisez toujours le fumoir électrique conformément à toutes les réglementations locales, fédérales et étatiques en matière de protection contre les incendies.**
- **Des rallonges ou des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.**
- **Si une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long est utilisé :**
  1. **La capacité nominale du cordon ou de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil, et**
  2. **Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pendra pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil accidentellement.**
- **La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.**
- **Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à une utilisation en extérieur et doivent être marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).**
- **ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et au-dessus du sol.**
- **Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.**
- **Ne pas utiliser de granules de bois.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt garantit ses produits contre tout vice de fabrication et de matériaux si leurs pièces sont assemblées comme il se doit et si l'appareil est utilisé dans des conditions normales, si son entretien est effectué selon les recommandations du fabricant, pour une période de 90 jours à partir de la date d'achat initiale.
Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle risque de brûler lors de toute utilisation normale de l'appareil.
Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille pouvant apparaître sur l'appareil.
Masterbuilt requiert une preuve d'achat raisonnable afin de bénéficier de la garantie et vous recommande de conserver votre reçu. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.
Lors de la période de garantie indiquée ci-dessus, Masterbuilt s'engage, à sa seule discrétion, à réparer ou à remplacer gratuitement les pièces défectueuses de l'appareil ou à fournir les pièces port payé par le propriétaire. Si Masterbuilt souhaite que des pièces lui soient renvoyées afin de les examiner, Masterbuilt s'engage à payer les frais d'expédition pour l'article en question.
Cette garantie ne couvre pas les dommages matériels survenant suite à une défaillance du produit ou à toute utilisation incorrecte ou négligence ainsi que tout mauvais traitement ou dommage découlant du transport ou entraîné par une utilisation commerciale de l'appareil.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier.
Ni Masterbuilt ni le magasin vendant ce produit n'ont le droit de stipuler d'autres garanties ou de promettre des recours supplémentaires ou incompatibles avec ce qui est susmentionné.
La responsabilité de Masterbuilt se limitera au prix d'achat de l'appareil payé par le consommateur/l'acheteur initial, sans que ce montant puisse être dépassé. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

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

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

Nom : _____ Adresse :_____ Ville :_____

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

Adresse de courriel :_____

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

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

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

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :
(1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et
(2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

Avertissement de la FCC
Avertissement : Tout changement ou modification, non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité, peut annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser cet appareil.

Déclaration de la FCC
REMARQUE : Cet appareil a été testé et est conforme aux limites imposées aux dispositifs numériques de classe B, conformément à la section 15 des règlements du FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie radiofréquence et peut, s'il n'est pas installé et utilisé selon les consignes, causer des interférences nuisibles aux communications radios.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

1. Réorienter l'antenne réceptrice ou la placer à un autre endroit.
2. Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant se trouvant sur un circuit électrique autre que celui auquel il est branché actuellement.
4. Communiquer avec un technicien radio/télévision pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

- **Pour une utilisation en extérieur uniquement. Ne pas faire fonctionner dans un espace fermé (par exemple, un porche ou un garage).**
- **L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas placer l'appareil sur une table ou un comptoir. Ne PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.**
- **Ne pas soulever l'appareil pas sa poignée arrière.**
- **Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.**
- **N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée.**
- **Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.**
- **N'exposez à aucun moment le fumoir électrique à la pluie ou à l'eau.**
- **Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.**
- **Ne pas faire fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il ait présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Contactez le service à la clientèle de Masterbuilt pour obtenir de l'aide en composant le 1-800-489-1581.**
- **Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du fumoir électrique.**
- **Ne pas laisser le cordon en contact avec des surfaces chaudes.**
- **Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique allumée, ou bien dans un four chaud.**
- **Gardez les enfants et les animaux à l'écart du fumoir électrique en tout temps. Ne laissez pas des enfants utiliser le fumoir électrique. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du fumoir électrique en cours d'utilisation.**
- **Un combustible, comme des briquettes de charbon ou des granulés de chauffage, ne doit pas être utilisé dans le fumoir électrique.**
- **N'utilisez jamais le fumoir électrique comme système de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE SUR LA PAGE COUVERTURE AVANT).**
- **Utilisez le fumoir électrique uniquement sur une surface plane et stable pour empêcher le basculement.**
- **Le fumoir électrique est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain délai ensuite. Faites attention.**
- **Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.**
- **Ne permettez à quiconque de mener des activités autour du fumoir électrique durant son utilisation ou après, jusqu'à ce qu'il refroidisse.**
- **La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser en toute sécurité le fumoir électrique.**
- **Évitez de heurter ou de percuter le fumoir électrique.**
- **Ne jamais déplacer le fumoir électrique lors de son utilisation. Attendez que le fumoir électrique soit complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.**
- **Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumoir électrique. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.**
- **Ne pas utiliser le fumoir sur des surfaces en bois ou inflammables.**

SUITE DES AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ EN PAGE 3

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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

Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit

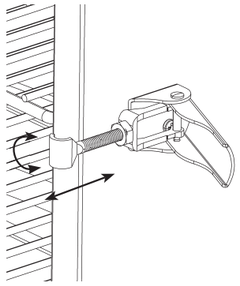
COMMENÇONS!

- Ce fumoir est lent... prévoyez suffisamment de temps pour la cuisson. Ce fumoir est conçu pour une UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- Apprêtez le fumoir avant la première utilisation. Voir page 12.
- Faites préchauffer le fumoir pendant 30 à 45 minutes à température maximale avant d'ajouter les aliments.
- NE PAS couvrir les grilles de papier d'aluminium, car cela empêchera la bonne circulation de la chaleur.
- Ne pas mettre trop de nourriture dans le fumoir. De grandes quantités de nourriture peuvent emprisonner la chaleur, prolonger la durée de cuisson et causer une cuisson inégale. Laissez de l'espace entre les aliments disposés sur les grilles et les côtés du fumoir afin de permettre à la chaleur de bien circuler. Si vous utilisez des plats de cuisson, mettez-les au centre de la grille pour assurer une cuisson uniforme. Pour en savoir plus, consultez le manuel.
- Fermez le clapet à air sur le côté de l'appareil pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments tels que du poisson ou du charqui, ouvrez le clapet à air pour libérer l'humidité.
- La température indiquée sur le panneau de commande variera de + ou - 15 degrés lorsque le fumoir s'allume et s'éteint.
- Rangez le fumoir dans un endroit sec après l'utilisation.
- Les températures extrêmement froides peuvent prolonger les durées de cuisson.
- NETTOYEZ LE FUMOIR APRÈS CHAQUE UTILISATION. Cela en prolongera la durée de vie et évitera la formation de moisissures et de champignons.

AMUSEZ-VOUS!

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT L'UTILISATION DU FUMOIR

- Le réglage de température maximal est de 135 °C (275 °F).
- Ne PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- La poignée arrière ne doit PAS utilisée pour soulever l'appareil.
- Le chargeur à copeaux de bois et le bac à copeaux de bois DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. Cela minimise les risques d'une poussée de flamme.
- Il est impératif de placer des copeaux de bois dans le fumoir afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé.
- Vérifiez souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Videz-le avant qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du fumoir, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte du fumoir permet à la chaleur de s'échapper et peut causer une poussée de flamme. Fermez la porte pour restabiliser la température et arrêter la poussée de flamme.
- Ne laissez pas de cendres dans le bac à copeaux de bois. Une fois que les cendres sont froides, videz le bac. Le bac doit être nettoyé avant et après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de cendres.
- Le verre de la porte est trempé et ne cassera pas lors d'une utilisation normale.
- Cet appareil est un fumoir. Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation des copeaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour minimiser la perte de fumée autour de la porte, le loquet de porte peut être ajusté afin de serrer davantage la porte contre le bâti du fumoir.
- L'ouverture de la porte du fumoir pendant la cuisson pourrait prolonger la cuisson en raison de la perte de chaleur.
- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou que l'altitude est supérieure à 1 000 mètres (3 500 pi), un temps de cuisson supplémentaire peut être requis. Afin de s'assurer que la viande est com plètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.
- Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Pour serrer, tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre, de la façon illustrée. Fixez l'écrou hexagonal solidement contre le loquet de porte. (Voir le diagramme)



COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Utilisez un liquide à vaisselle doux pour nettoyer les supports des grilles, les grilles de fumage, la cuvette d'eau et le plateau ramasse-gouttes. Rincez et séchez complètement.
Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois et le chargeur à copeaux de bois afin de retirer toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.

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

Nettoyez l'intérieur, le verre de la porte, le thermomètre à viande et l'extérieur du fumoir en essuyant simplement les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher ces surfaces.

Le joint d'étanchéité de la porte et la jonction intérieure à laquelle le joint se fixe DOIT être nettoyé avec un chiffon mouillé après chaque utilisation pour que le joint reste en bon état.

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

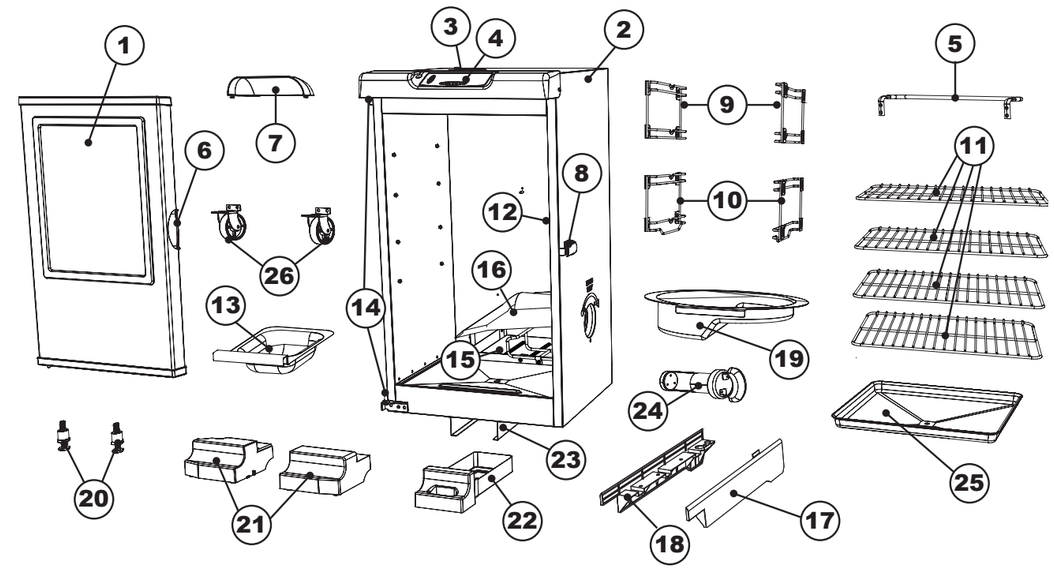
SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas	Pas branché dans la prise murale	Vérifiez le branchement mural
	Le fusible a sauté	Assurez-vous que les autres appareils ne fonctionnent pas sur le même circuit électrique. Vérifiez les fusibles.
	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
L'appareil prend trop de temps pour chauffer (plus de 60 à 70 minutes)	Appareil branché au moyen d'une rallonge	Placez l'appareil de telle façon qu'une rallonge n'est pas nécessaire
	La porte ne ferme pas correctement	Fermez la porte et fixez solidement le loquet
	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
Il y a un espace entre la porte et le fumoir pendant l'utilisation et il n'est plus possible d'ajuster le loquet de porte	Alignement de la porte	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
	Joint de porte endommagé	
La graisse fuit par la porte et les pieds du fumoir	Le bac à graisse n'est pas en place	Repositionnez de sorte que le trou s'aligne avec l'orifice de vidange dans le bas de l'appareil
	Excédent de graisse ou accumulation d'huile dans l'appareil	Nettoyez l'appareil
	Le tube de vidange ne draine pas	Vérifiez le tube de vidange
Aucune fumée	Pas de copeaux de bois	Ajoutez des copeaux de bois (voir page 12)
La température baisse rapidement, ou l'appareil s'éteint après quelques heures d'utilisation	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le contrôleur affiche un message d'erreur	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le voyant d'alimentation est allumé mais l'appareil ne chauffe pas	Contrôleur/appareil défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le contrôleur ne permet pas de régler la chaleur	Contrôleur/appareil défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
La température du thermomètre à viande n'apparaît pas sur l'afficheur	Défaillance du thermomètre	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581

ARRÊTEZ!

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

Appelez le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581. Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de l'appel. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil.

LISTE DES PIÈCES



Nº de PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION	Nº de PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Porte du fumoir	14	2	Charnière de porte
2	1	Bâti du fumoir	15	1	Élément
3	1	Clapet à air	16	1	Boîtier pour copeaux de bois
4	1	Panneau de commande	17	1	Panneau de droite
5	1	Poignée arrière	18	1	Panneau de gauche
6	1	Poignée de porte	19	1	Cuvette d'eau
7	1	Pare-soleil	20	2	Pied réglable avec vis
8	1	Loquet de porte	21	2	Pieds avant
9	2	Supports des grilles	22	1	Bac à graisse
10	2	Supports pour grille/cuvette d'eau	23	2	Support du bac à graisse
11	4	Grille de fumage	24	1	Chargeur à copeaux de bois
12	1	Thermomètre à viande	25	1	Plateau ramasse-gouttes
13	1	Bac à copeaux de bois	26	2	Roulette

LISTE DE QUINCAILLERIE

(A)
Vis
M6 × 25
Qté : 14

(B)
Vis
ST4 × 10
Qté : 14

(C)
Vis
M6 × 9
Qté : 8

LISTE DES PIÈCES

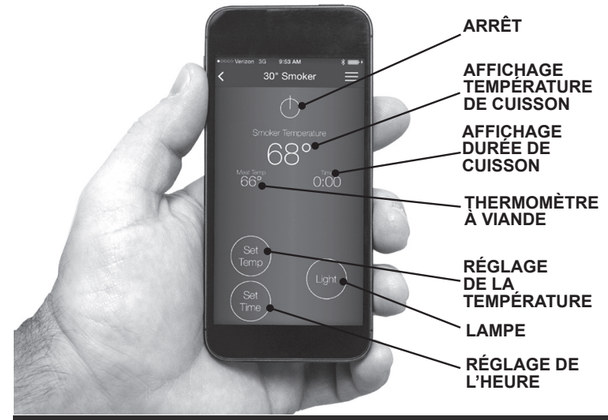
MODÈLE 20072115		
Nº de PIÈCE	PIÈCE DE RECHANGE	Nº D'ARTICLE
1	Porte avec hublot	9007120032
2	Bâti du fumoir	9007140019
3	Clapet à air	910060060
4	Panneau de commande	9007140018
5	Poignée arrière	9007120055
6	Poignée de porte	9007120039
7	Pare-soleil	9007140033
8	Loquet de porte	9007120034
9	Supports des grilles	9007120098
10	Supports pour grille/cuvette d'eau	9007140038
11	Grille de fumage	9007120002
12	Thermomètre à viande	9007140029
13	Bac à copeaux de bois	9907140023
14	Trousse de charnière de porte	9907120013

MODÈLE 20072115		
Nº de PIÈCE	PIÈCE DE RECHANGE	Nº D'ARTICLE
15	Trousse d'élément, 800 watts	9907120011
16	Trousse de boîtier à copeaux de bois	9907140008
17	Trousse de garniture du panneau de droite	9007140011
18	Trousse de garniture du panneau de gauche	9907140012
19	Cuvette d'eau	9007140037
20	Pied réglable avec vis	910050006
21	Trousse de pied avant	9907140009
22	Bac à graisse	9007140036
23	Support du bac à graisse	9007140035
24	Chargeur à copeaux de bois	9007140023
25	Plateau ramasse-gouttes	9007140042
26	Trousse de roulettes	9907120017
27	Trousse de quincaillerie	9907140017
28	Mode d'emploi	9807140036

ARRÊTEZ!

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées
Appelez le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581. Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de l'appel. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil

COMMENT UTILISER BLUETOOTH



1. Téléchargez l'appli Masterbuilt Bluetooth Digital Electric Smoker à partir de votre magasin d'applis. Vous pouvez également vous rendre à www.masterbuilt.com/apps
2. Regardez la barre de statut du téléchargement qui apparaît sous la nouvelle icône sur votre téléphone.
3. LE FUMOIR DOIT ÊTRE ALLUMÉ MANUELLEMENT.
4. Suivez les instructions fournies par l'appli pour appairer votre fumoir Bluetooth et votre appareil mobile. L'appareil doit se trouver à moins de 100 pieds du fumoir et il est possible que vous deviez le redémarrer.
5. L'arrêt, la durée de cuisson, la température de cuisson, le réglage de la température, la lampe et le thermomètre à viande peuvent tous être surveillés et changés par l'entremise de votre nouvelle appli

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

JAMBON GLACÉ AU SIROP D'ÉRABLE

Pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

Un jarret ou soc de porc (complètement cuit, non désossé)	5 - 7 lb (2,2-3,1 kg)
Sirop d'érable	1 ½ tasse
Gingembre	1 c. à thé
Muscade	¼ c. à thé
Piment de la Jamaïque	½ c. à thé
Clou de girofle	16 entiers
Tranches d'ananas (en boîte)	1 boîte
Cerises marasquin	1 pot

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE :
Copeaux de caryer ou de prosopis

INSTRUCTIONS :
Retirez la peau épaisse et coupez le gras afin qu'il ne reste qu'une couche de gras ne dépassant pas ½ po (13 mm) d'épaisseur sur le jambon. Effectuez des incisions dans le jambon. Mélangez le sirop, le gingembre, la noix de muscade et le piment de la Jamaïque dans un petit bol. Placez le jambon dans un grand plat et badigeonnez le jambon avec le mélange de sirop à l'aide d'un pinceau. Laissez le jambon macérer dans le mélange de sirop pendant 1 à 2 heures, en appliquant fréquemment le mélange de sirop sur le jambon avec le pinceau jusqu'à ce que le jambon soit à la température ambiante. Lorsque vous êtes prêt à fumer le jambon, retirez-le du récipient et placez les clous de girofle dans les incisions qui ont été effectuées dans le jambon. Placez le jambon dans le fumoir à 225 °F (107 °C). Laissez cuire pendant 2 à 3 heures. Appliquez le mélange de sirop au moins deux fois sur le jambon pendant la cuisson. Avant la dernière heure de fumage, décorez le jambon avec les tranches d'ananas en boîte et les cerises et recouvrez à nouveau le jambon avec le mélange de sirop en utilisant le pinceau. La température interne du jambon devrait se trouver entre 130 °F à 140 °F (54 et 60 °C) lorsqu'il est chauffé.

DINDE FUMÉE

Pour 6 à 8 personnes

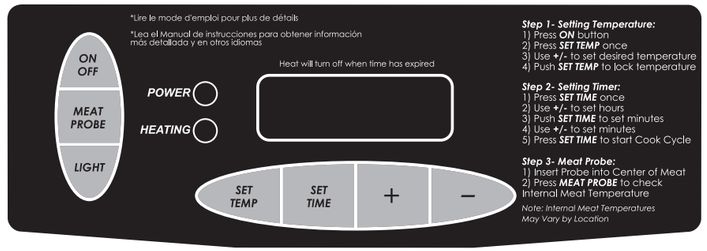
INGRÉDIENTS :

Dinde	10 à 14 lb (4,5-6,3 kg)
Sel	1 c. à soupe
Sucre	2 c. à soupe
Cannelle	1 à 2 c. à thé
Pomme (évidée, pelée et coupée en quartiers)	1
Oignon moyen (coupé en quartiers)	2
Céleri avec feuilles	

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE :
Copeaux de caryer ou de pommier

INSTRUCTIONS :
Décongelez la dinde selon les indications fournies sur l'emballage si nécessaire. Retirez les abats et le cou. Rincez et séchez. Saupoudrer l'intérieur de la dinde avec le sel. Mélangez le sucre et la cannelle dans un petit bol. Enrobez les morceaux de pomme avec le mélange. Insérez les morceaux de pomme, les oignons et le céleri dans la dinde. Fermez au moyen de bouts de bois (type brochette). Liez les extrémités des pattes au croupion avec du fil de cuisine. Soulevez l'extrémité des ailes pour les faire passer par-dessus et les placer en dessous. Réglez le fumoir sur 225 °F (107 °C). Placez la dinde sur la grille de cuisson et laissez cuire pendant 8 à 12 heures ou jusqu'à ce que la température intérieure de la cuisse atteigne 180 °F (82 °C). Couvrez la dinde et laissez-la refroidir, ou bien laissez-la reposer 20 minutes avant de la trancher. Servez.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



Remarque : La lumière directe du soleil peut empêcher de lire correctement l'afficheur à DEL; au besoin, bloquez la lumière.

Pour régler la température :
• Appuyez sur le bouton ON.
• Appuyez une fois sur le bouton SET TEMP; l'afficheur à DEL se mettra à clignoter.
• Utilisez les boutons +/- pour régler la température.
• Appuyez de nouveau sur le bouton SET TEMP pour fixer la température.
Remarque : L'appareil ne commence pas à chauffer tant que la minuterie n'est pas réglée.

Pour régler la minuterie :
•Appuyez une fois sur le bouton SET TIME; l'afficheur à DEL des heures se mettra à clignoter.
• Utilisez les boutons +/- pour régler les heures.
• Appuyez de nouveau sur le bouton SET TIME pour fixer les heures. La DEL des minutes commencera à clignoter.
• Utilisez les boutons +/- pour régler les minutes.
• Appuyez sur SET TIME pour fixer les minutes et lancer le cycle de cuisson.

La chaleur s'éteindra lorsque la durée est écoulée.

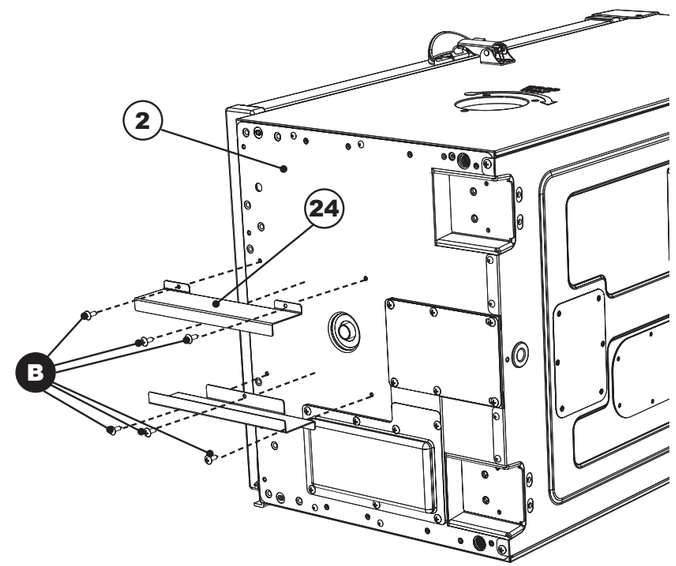
Pour utiliser le thermomètre à viande :
• Insérez le thermomètre à viande au centre de la viande pour obtenir la lecture la plus précise.
• Appuyez sur le bouton MEAT PROBE et tenez-le enfoncé – l'afficheur à DEL indiquera la température interne de la viande.
• Une fois que vous aurez relâché le bouton MEAT PROBE, l'afficheur à DEL affiche de nouveau la température ou la durée fixée.

Pour utiliser la lampe :
• Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer la lampe.
• Appuyez sur le bouton LIGHT pour éteindre la lampe.

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

ASSEMBLAGE

• AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.
• ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET PROPRE.
• OUTILS NÉCESSAIRES : TOURNEVIS CRUCIFORME.
****Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.****

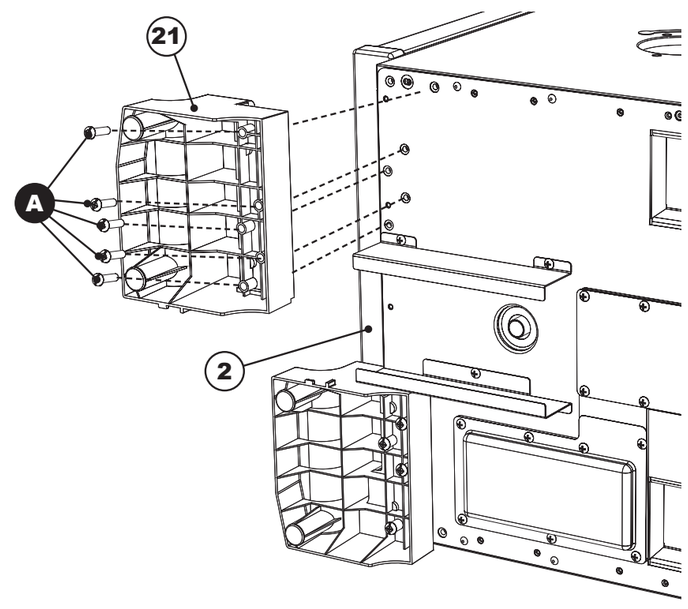


ÉTAPE 1
Enlevez tous les composants de l'intérieur du fumoir avant de commencer l'assemblage.

Positionnez soigneusement le fumoir sur le côté, de la façon illustrée. Vous pouvez également mettre le fumoir à l'envers pour l'assemblage. Assurez-vous toutefois que l'emballage en mousse reste sur le dessus pour éviter de causer des dommages au panneau de commande.

Fixez le support du bac à graisse (23) au fond du bâti du fumoir (2) au moyen des vis (B),

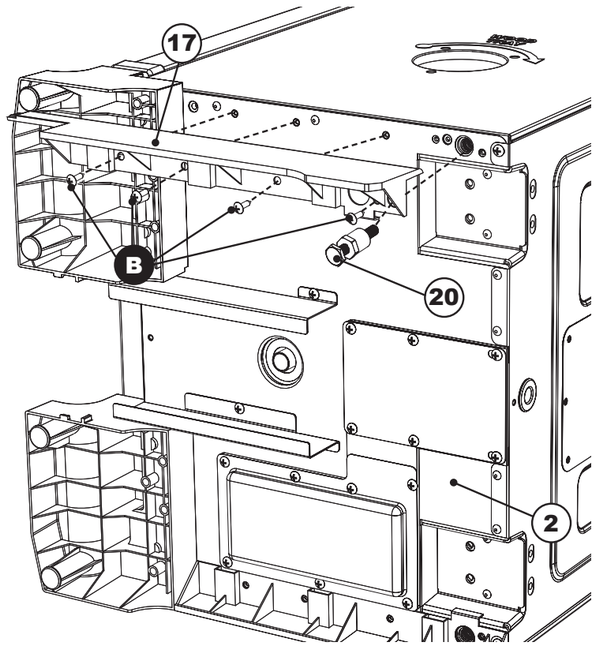
Recommencez l'étape pour l'autre support du bac à graisse.



ÉTAPE 2
Fixez le pied avant (21) au fond du bâti du fumoir(2) au moyen des vis (A).

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

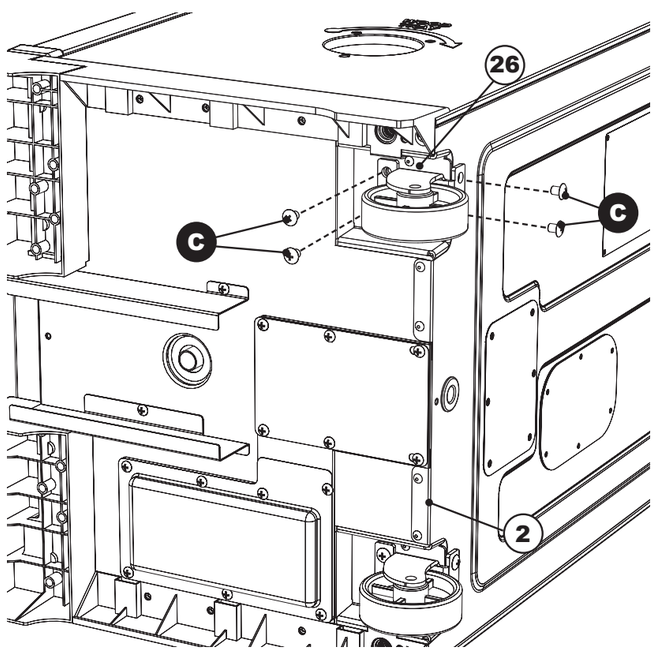
ASSEMBLAGE



ÉTAPE 3
Enlevez le pied à vis réglable (20). Mettez-le de côté en attendant l'étape 5.

Fixez le panneau latéral (17) au bâti du fumoir (2) au moyen des vis (A) de la façon illustrée.

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



ÉTAPE 4
Positionnez la roulette (26) au fond du bâti du fumoir (2) de la façon illustrée. Fixez à l'aide des vis (C).

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

INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE

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

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

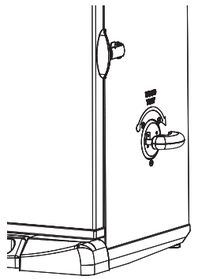
REMARQUE : N'ajoutez jamais plus d'une demi-tasse (chargeur à copeaux de bois plein) à la fois. N'ajoutez pas de copeaux supplémentaires tant que les copeaux déjà ajoutés génèrent encore de la fumée.

COMMENT UTILISER LE CHARGEUR À COPEAUX DE BOIS

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

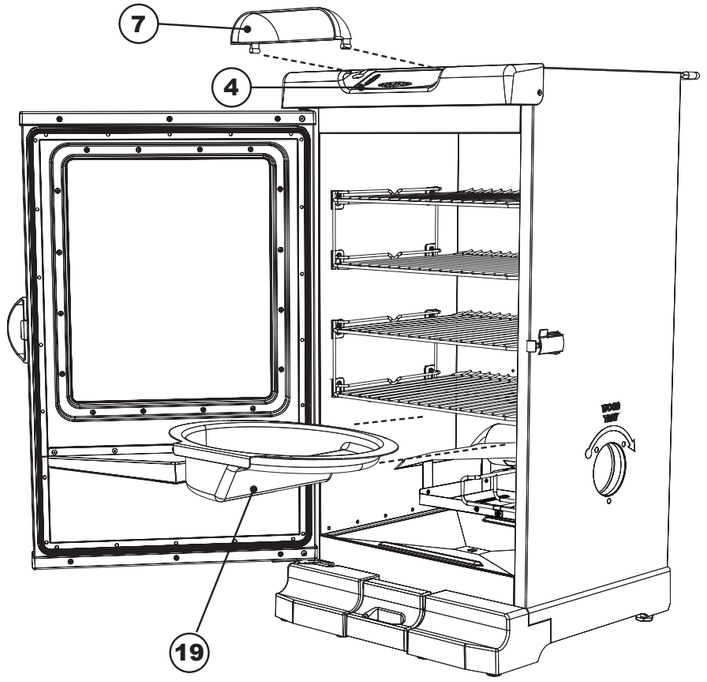
Processus d'ajout de bois pendant le fumage :
- Sortez le chargeur à copeaux de bois du fumoir.
- Mettez les copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois et insérez celui-ci dans le fumoir.
- Pour vider le bois, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans la direction de la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

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

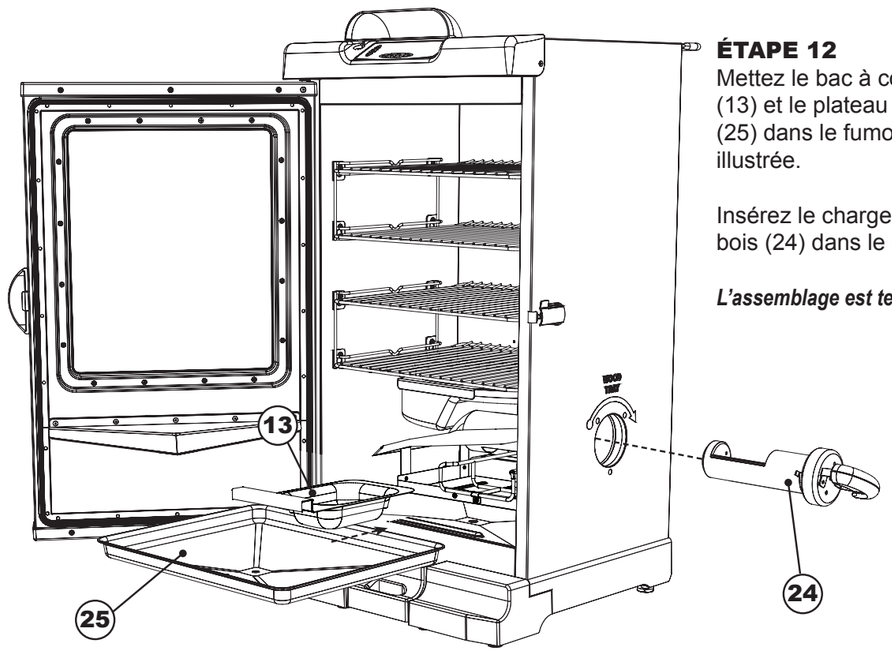


⚠ ATTENTION ⚠

Une poussée de flamme brusque risque de se produire en ouvrant la porte. En cas de flambée des copeaux de bois, fermez la porte immédiatement, attendez que les copeaux de bois aient brûlé, puis rouvrez la porte. Ne pulvérisez pas d'eau.



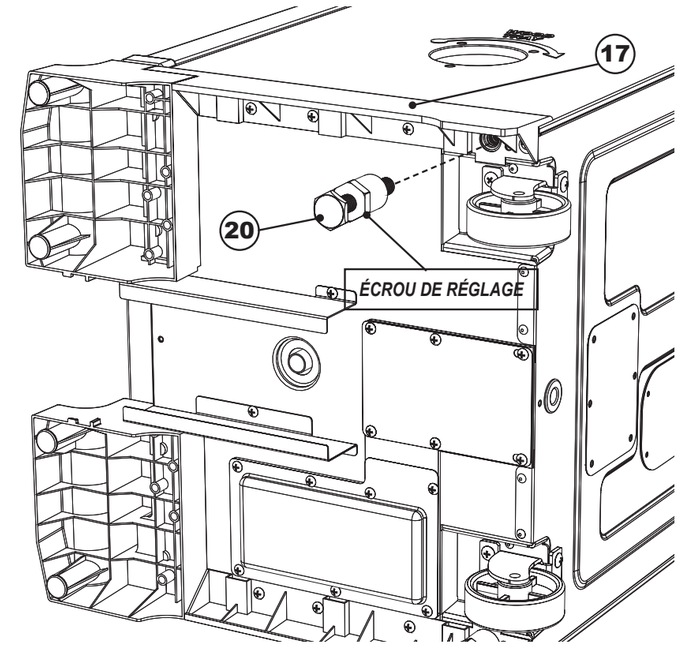
ÉTAPE 11
Glissez la cuvette d'eau (19) sous la dernière grille du fumoir. Fixez le pare-soleil (7) au-dessus du panneau de commande (4).



ÉTAPE 12
Mettez le bac à copeaux de bois (13) et le plateau ramasse-gouttes (25) dans le fumoir, de la façon illustrée.

Insérez le chargeur à copeaux de bois (24) dans le côté du fumoir.

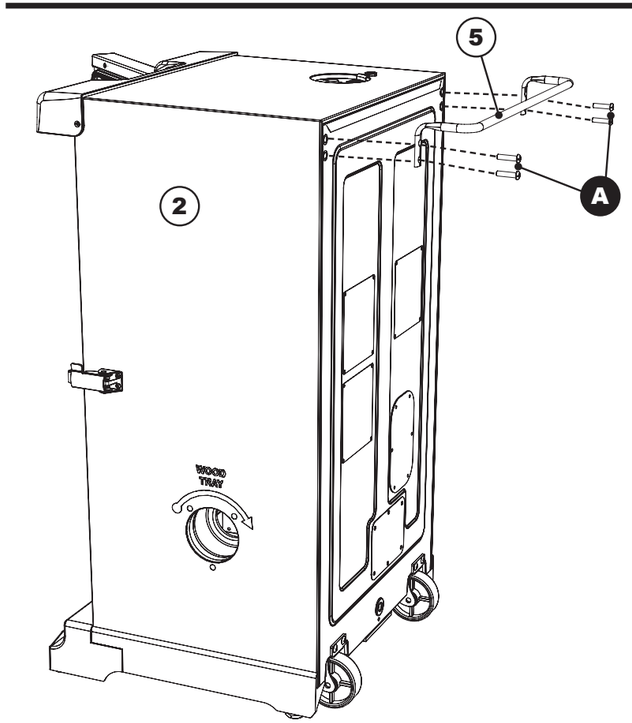
L'assemblage est terminé.



ÉTAPE 5
Insérez le pied à vis réglable (20) au travers du bas du panneau latéral (17) de la façon illustrée, et dans le bâti du fumoir.

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

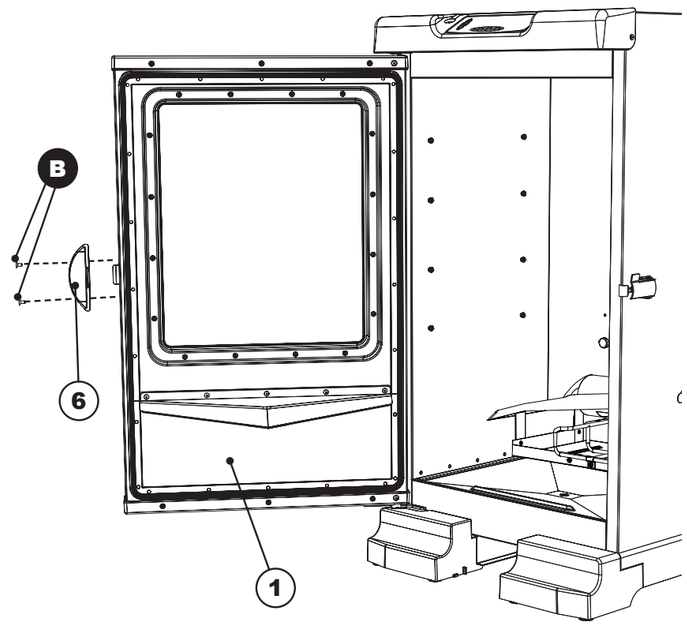
Remarque : Lorsque l'appareil est en position verticale, réglez le pied à vis réglable en tournant la vis dans le sens horaire ou antihoraire, afin que le fumoir soit de niveau. Une fois que le fumoir est de niveau, fixez la position des pieds en serrant les écrous de réglage.



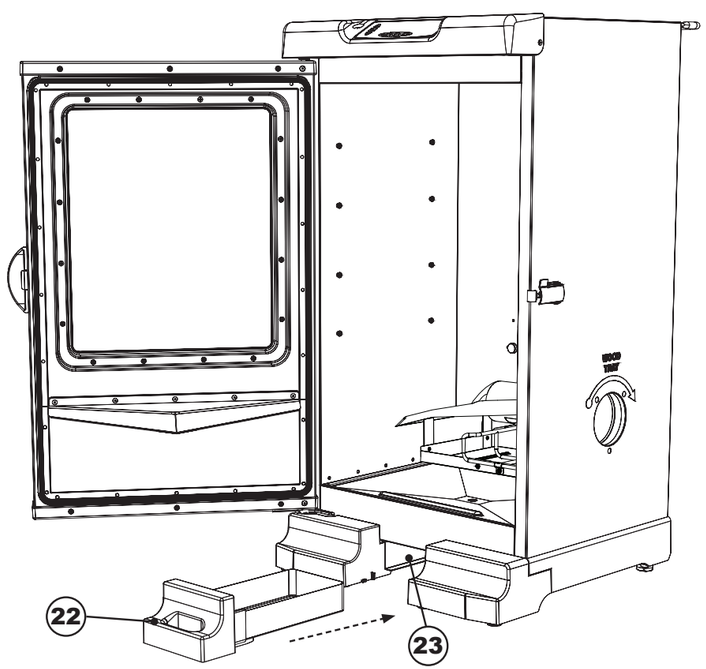
ÉTAPE 6
Positionnez soigneusement le fumoir de la façon illustrée.

Fixez la poignée arrière (5) à l'arrière du bâti du fumoir (2) à l'aide des vis cruciformes (A) de la façon illustrée.

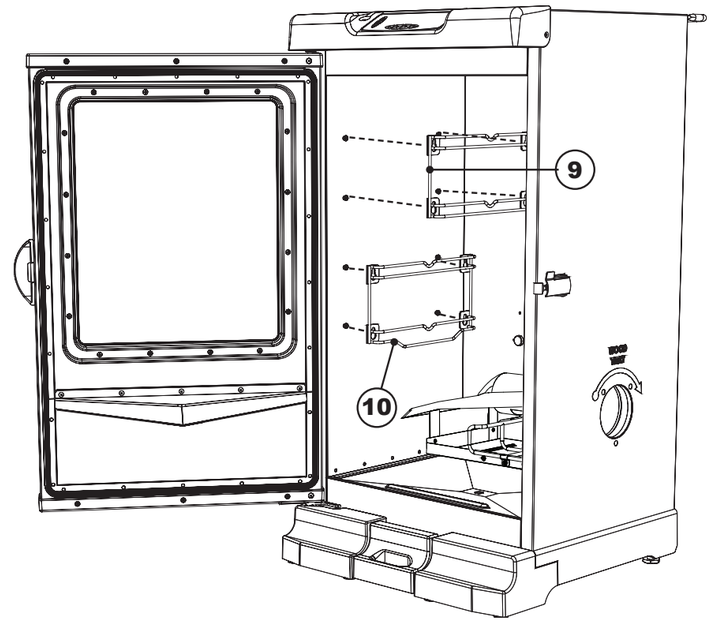
Remarque : Ne pas soulever l'appareil par sa poignée arrière.



ÉTAPE 7
Positionnez la poignée de porte (6) sur la porte avec hublot (14) de la façon illustrée. Fixez-la au moyen de vis à tête plate (B).

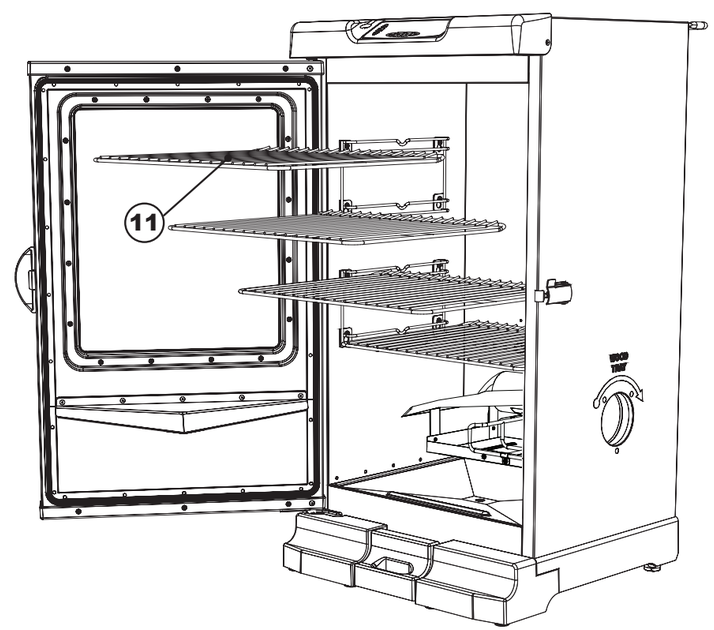


ÉTAPE 8
Faites glisser le bac à graisse (22) sur les supports du bac à graisse (23).



ÉTAPE 9
Alignez les trous de serrure sur les supports à grille (9) et (10) avec les goujons qui se trouvent à l'intérieur du bâti du fumoir, de la façon illustrée. Enfoncez le support à grille pour le fixer en place.

Recommencez l'étape pour les autres supports à grille sur les deux côtés.



ÉTAPE 10
Mettez les grilles de fumage (11) dans le fumoir, de la façon illustrée.