

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# MASTERBUILT 20076414 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT  
20076414](#)



[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 590 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

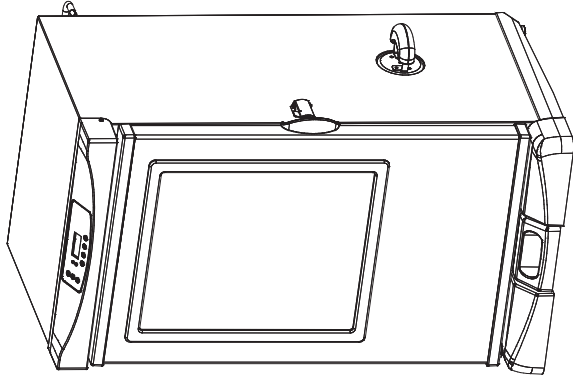
## Available Replacement Parts for MASTERBUILT 20076414

<a href="#">910050006</a>	Adjustable Screw Leg
<a href="#">9907120017</a>	CASTER AND SCREWS
<a href="#">9907120005</a>	AIR DAMPER KIT
<a href="#">9907120013</a>	Door Hinge Kit
<a href="#">9907120008</a>	Hinge Cover Kit
<a href="#">9907120018</a>	LED Light Kit
<a href="#">9007120002</a>	Smoking Rack
<a href="#">9907120011</a>	Element Kit, 800 Watt
<a href="#">9907120002</a>	Control Panel Housing Kit
<a href="#">9907140024</a>	Meat Probe Kit
<a href="#">9007120003</a>	Drip Deflector
<a href="#">9007120009</a>	Drip Pan
<a href="#">9007120004</a>	Water Bowl
<a href="#">9907120007</a>	Left Front Foot Kit
<a href="#">9007120001</a>	Cooking Grate Support
<a href="#">9907120006</a>	Right Front Foot Kit
<a href="#">9907120010</a>	Left Trim Panel Kit
<a href="#">9907120015</a>	Rear Handle Kit
<a href="#">9907120040</a>	Drip Deflector Support Kit
<a href="#">9907190003</a>	REMOTE CONTROL



ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL WARNING & SAFETY INFORMATION  
ELECTRIC SMOKER MODEL: 20076414

**THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY**



Manual Code: 9807130092 010715-23GB



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

[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)

SEA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD EN LÍNEA "DADGUM GOOD"



Approximate assembly time : 25 minutes

Tool needed for assembly: Phillips Head Screwdriver

<p><b>! CARBON MONOXIDE HAZARD !</b></p> <p>Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.</p> <p><b>DO NOT</b> burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.</p> <p>Use only outdoors where it is well ventilated.</p>	<p><b>! WARNING !</b></p> <p>This manual contains important information necessary for the proper and safe use of this unit.</p> <p>Read and follow all warnings and instructions before using smoker and during use.</p> <p>Keep this manual for future reference.</p> <p>Some parts may have sharp edges handle with care.</p>
<p>Failure to follow these warnings and instructions properly could result in personal injury or death.</p>	

## GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

### READ ALL INSTRUCTIONS

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

- For outdoor use only. Do not operate in an enclosed area.
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do **NOT** move unit across uneven surfaces.
- Do not lift unit by rear handle.
- Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
- Use only approved grounded electrical outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating electric smoker.
- Do not let cord hang touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do not allow children to use electric smoker. Close supervision is necessary should children or pets be in area where electric smoker is being used.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric smoker.
- Never use electric smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD ON FRONT COVER).
- Use electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
- Electric smoker is **HOT** while in use and will remain **HOT** for a period of time afterwards. Use caution.
- Do not touch **HOT** surfaces.
- Do not allow anyone to conduct activities around electric smoker during or following its use until the unit has cooled. Electric smoker is **HOT** during operation and remains **HOT** for a period of time following use.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate electric smoker.
- Avoid bumping or impacting electric smoker.
- Never move electric smoker when in use. Allow electric smoker to cool completely before moving or storing.
- Be careful when removing food from electric smoker. All surfaces are **HOT** and may cause burns.
- Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.

## WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 2

## INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 90 días a partir de la fecha de compra original.

La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de la pintura, ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad.

Masterbuilt exige el comprobante razonable de la compra para realizar reclamos de la garantía y sugiere que conserve su recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reemplazará o reparará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución del o los componentes en cuestión para su inspección, Masterbuilt será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado.

Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, el uso excesivo, los accidentes, el transporte o el uso comercial de este producto.

*Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Masterbuilt y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular.*

Ni Masterbuilt ni el establecimiento minorista que ofrece este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o prometer otros recursos que sean inconsistentes con los establecidos previamente. La responsabilidad máxima de Masterbuilt, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

**Sólo para residentes de California:** A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas: si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o Masterbuilt devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían según el estado.



Visítenos en línea en: [www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)  
o complete este formulario y envíelo a:  
A la atención de: Warranty Registration  
Masterbuilt Mfg. Inc.  
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: \_\_\_\_\_ Dirección: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_  
Estado/Provincia: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_ Número de teléfono: (\_\_\_\_) - \_\_\_\_\_  
Correo electrónico: \_\_\_\_\_  
\*Número de modelo: \_\_\_\_\_ \*Número de serie: \_\_\_\_\_  
Fecha de compra: \_\_\_\_\_ Lugar de compra: \_\_\_\_\_

\*El número de modelo y el número de serie se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

## CONFORMIDAD FCC Y PRECAUCIONES

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y
- (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

### ADVERTENCIA DE LA FCC

**ADVERTENCIA:** Los cambios y modificaciones a esta unidad que no estén expresamente aprobados por la parte responsable de la conformidad, anulan la autorización del usuario para operar este equipo.

### DECLARACIÓN DE LA FCC

**NOTA:** Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, según la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites se diseñaron para proporcionar protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede emitir energía de radio frecuencia y, si no se instala y utiliza conforme a las instrucciones, podría provocar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio.

Sin embargo, no hay garantía de que no se vaya a producir interferencia en una instalación en específico. Si este equipo causa interferencias perjudiciales a la radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando una o más de las siguientes medidas:

1. Cambie la orientación o ubicación de la antena receptora.
2. Aumente la distancia entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente de aquel al que está conectado el receptor.
4. Consulte al distribuidor o a un técnico de radio y TV con experiencia.

## GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
- Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking racks this may damage electric smoker.
- Wood tray is HOT when electric smoker is in use. Use caution when adding wood.
- To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet. • Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, tray or water bowl.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are not recommended and may cause injury.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Never use electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
- Always use electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over intentionally.
- The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances.
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



**WARNING**

### CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.  
*Wash your hands after handling this product.*

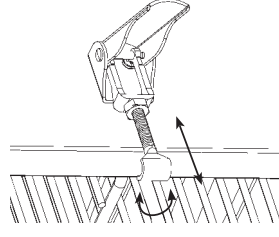
## LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker...allow sufficient time for cooking. Smoker is for OUTDOOR USE ONLY.
- "Preseason" smoker prior to first use. See page 12.
- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
- DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking. Please see manual for more detail.
- Close air damper on side of unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
- Temperature reading on control panel will fluctuate + or - 10 to 15 degrees as smoker cycles on and off.
- Store smoker in a dry area after use.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- CLEAN AFTER EVERY USE. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

## ENJOY!

## DATOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- El límite máximo de temperatura es 275° F (135° C).
- NO mueva la unidad por superficies irregulares.
- La manilla trasera NO debe usarse para levantar la unidad.
- Al utilizar el ahumador, el cargador y la bandeja para trocitos de madera TIENEN que estar en su sitio. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.
- Para producir humo y dar el sabor ahumado a los alimentos, es necesario usar trocitos de madera.
- Durante la cocción, revise a menudo la bandeja para la grasa. Vacíe la bandeja para la grasa antes de que se llene. Es posible que deba vaciar varias veces la bandeja para la grasa durante el período de cocción.
- No abra la puerta del ahumador si no es necesario. Abrir la puerta del ahumador deja salir el calor y puede provocar llamaradas en la madera. Al cerrar la puerta, se volverá a estabilizar la temperatura y se apagarán las llamaradas.
- No deje cenizas en la bandeja para trocitos de madera. Una vez que se enfríen las cenizas, vacíe la bandeja. Para evitar la acumulación de cenizas, limpie siempre la bandeja, antes y después de usar el ahumador.
- El cristal de la ventanilla es templado y en condiciones de uso normales, no se romperá.
- Este equipo es un ahumador. Cuando se usan trocitos de madera, se desprende una gran cantidad de humo. El humo se escapa por las uniones y mancha de negro el interior del ahumador. Esto es normal. Para minimizar la fuga de humo alrededor de la puerta, se puede ajustar el cerrojo para que la puerta quede aun más apretada contra el cuerpo del ahumador.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede prolongar el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura exterior sea menor que 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepase los 3,500 pies (1067 m), es posible que se requiera un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté completamente cocida.
- Para ajustar el cerrojo de la puerta, afloje la tuerca hexagonal. Para apretarla, gire el gancho hacia la derecha, como se ilustra. Apriete bien la tuerca hexagonal contra el cerrojo.



## CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

- Limpie las piezas de apoyo de las rejillas, las rejillas de ahumado, el recipiente para el agua y el colector de residuos con un detergente lavavajillas suave. Enjuáguelos y séquelos bien.
- Limpie con frecuencia la bandeja para trocitos de madera y el cargador de trocitos de madera, para que no se acumulen cenizas, residuos de alimento y polvo.
- Para botar las cenizas frías, colóquelas en papel aluminio, remójelas con agua y deséchelas dentro de un recipiente de material no combustible.
- Limpie el interior, el cristal de la ventanilla, el termómetro para la carne y el exterior del ahumador sólo con un paño húmedo. No use productos de limpieza. Recuerde secarlo bien.
- El sello de la puerta y el borde interno al que se fija el sello se DEBEN limpiar con un paño húmedo después de cada uso, para mantener el sello en buen estado de funcionamiento.

**VERIFIQUE SIEMPRE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESCONECTADA Y QUE ESTÉ FRÍA  
AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y GUARDARLA.**

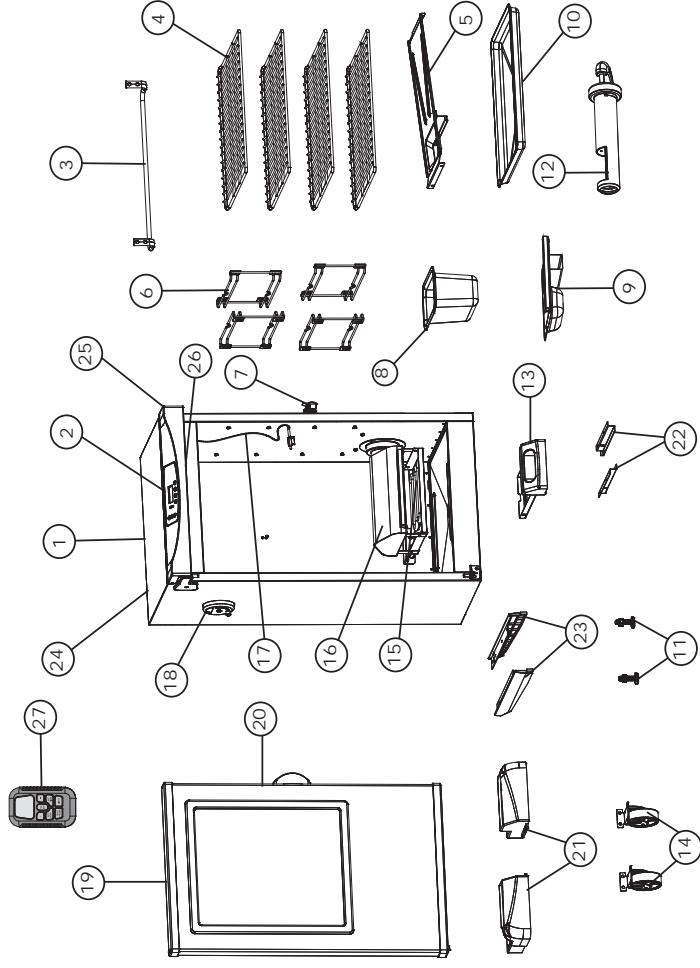
## GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SINTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La luz de encendido no se activa	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El fusible de la casa está abierto	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa.
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	La unidad está conectada a un cordón eléctrico de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cordón de prolongación
	La puerta no está correctamente cerrada	Cierre la puerta y coloque bien el seguro
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	Alineación de la puerta	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	La junta de la puerta está dañada	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
Durante el funcionamiento, hay un espacio abierto entre la puerta y el ahumador y no es posible ajustar más el cerrojo de la puerta.	El colector de residuos no está en su lugar	Cambie la posición de manera que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje ubicado en el fondo de la unidad
Gotea grasa del ahumador por la puerta y por las patas	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
	El tubo de drenaje no drena	Controle el tubo de drenaje
No humea	No hay trocitos de madera	Agregue trocitos de madera. (Lea la página 12)
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
El controlador muestra un mensaje de error	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La temperatura de la carne no aparece en la pantalla del termómetro	Funcionamiento incorrecto del termómetro	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	Las pilas tienen poca carga o están mal instaladas	Consulte las instrucciones de la página 13
	El control remoto no está bien enlazado con el controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
El control remoto no controla el ahumador	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581



**DO NOT RETURN TO RETAILER** For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts  
 Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.  
 Please have Model Number and Serial Number available when calling.  
 These numbers are located on silver label on back of unit.

### PARTS LIST



PART NO	QTY	DESCRIPTION	PART NO	QTY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	14	2	Wheel
2	1	Control Panel	15	1	Element
3	1	Rear Handle	16	1	Wood Chip Lid
4	4	Smoking Rack	17	1	Meat Probe
5	1	Drip Deflector	18	1	Air Damper
6	4	Grate Supports	19	1	Door w/ Window
7	1	Door Latch	20	1	Door Handle
8	1	Water Bowl	21	2	Front Foot
9	1	Wood Chip Tray	22	2	Grease Tray Bracket
10	1	Drip Pan	23	2	Side Panel
11	2	Adjustable Screw Leg	24	1	Door Hinge
12	1	Wood Chip Loader	25	1	Control Panel Housing
13	1	Grease Tray	26	1	LED Light
			27	1	Remote Control

## HARDWARE LIST



(A)  
M6x25  
Screw  
Qty: 16



(B)  
ST4x10  
Screw  
Qty: 12



(C)  
M6x9  
Screw  
Qty: 8

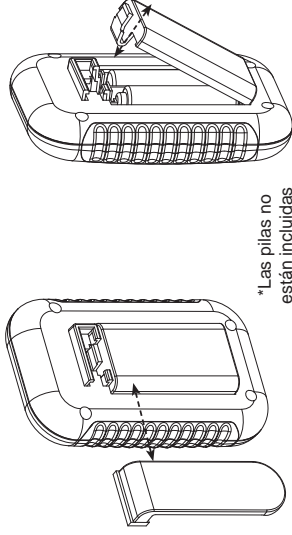
## REPLACEMENT PARTS

REPLACEMENT PART	ITEM NO	REPLACEMENT PART	ITEM NO
Body Kit, Black	9907120003	Door Handle Kit	9907120012
Digital Smoker Control	9907120007	Right Front Foot Kit	9907120006
Rear Handle Kit	9907120015	Left Front Foot Kit	9907120007
Smoking Rack	9907120002	Grease Tray Bracket Kit	9907120016
Drip Deflector Pan	9907120003	Right Trim Panel Kit	9907120009
Cooking Grate Support	9907120001	Left Trim Panel Kit	9907120010
Door Latch Kit, Black	9907120004	Door Hinge Kit	9907120013
Water Bowl	9907120004	Hinge Cover Kit	9907120008
Wood Chip Tray	9907130026	Control Panel Housing Kit	9907120002
Drip Pan	9907120009	LED Light Kit	9907120018
Adjustable Screw Leg	910050006	Digital Remote	9907120008
Wood Chip Loader	9907130028	Drip Deflector Support Kit	9907120040
Grease Tray	9907120019	Hardware Kit	9907120019
Wheel Kit	9907120017	Instruction Manual	9907130092
Element Kit, 800 Watt	9907120011	Rib Rack	20100211
Meat Probe Kit	9907140024	Smoker Cover	20080110
Air Damper Kit	9907120005	Blue Carving Gloves	9901120009
30" Door Kit, Red SS	9907130013		



**DO NOT RETURN TO RETAILER** For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts  
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.  
Please have Model Number and Serial Number available when calling.  
These numbers are located on silver label on back of unit.

## CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL Y EL CONTROL REMOTO



\*Las pilas no están incluidas

### Para cambiar las pilas:

- Para retirar las pilas, deslice la presilla hacia la derecha.
- Presione hacia abajo la pestaña de la tapa y extraícala.
- Instale 2 pilas alcalinas "AAA". Verifique los símbolos positivo (+) y negativo (-), en el compartimento y las pilas, para garantizar que estén instaladas correctamente.
- Vuelva a colocar la tapa de las pilas.
- Quite las pilas antes de guardar el control remoto.

### Para comprobar el alcance de frecuencia:

- Encienda la unidad.
- Con el control remoto encienda y apague la luz a medida que se aleja de la unidad.
- Cuando la luz ya no se enciende o apague, el control remoto estará fuera del alcance de frecuencia.

### IMPORTANTE

- No deje el control remoto expuesto a la luz solar durante largos períodos de tiempo.
- El control remoto tienen un alcance de hasta 100 pies (30 m).
- Compruebe el alcance de frecuencia antes y durante el uso de la unidad.

### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el control remoto no está funcionando bien o no se comunica correctamente con el controlador, puede deberse a que las pilas tienen poca carga, están instaladas de manera incorrecta o el control remoto no está enlazado correctamente con el controlador.

### Posibles soluciones

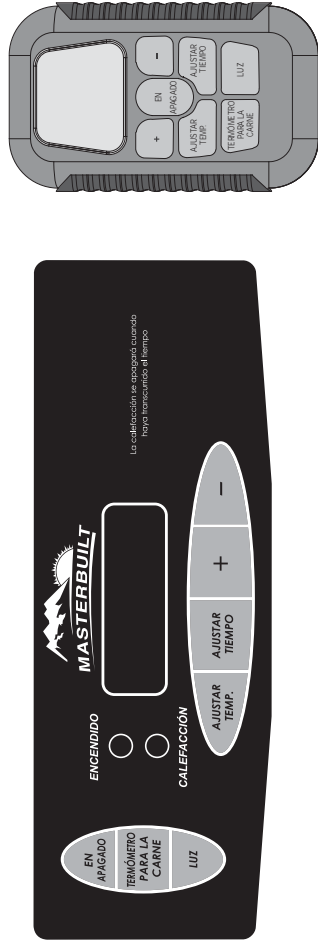
- Cambie las pilas e instálas de acuerdo con la imagen del compartimento para pilas
- Enlace el control remoto y el controlador haciendo lo siguiente:
  - a. Encienda el controlador y apagar control remoto.
  - b. Presione y mantenga presionado el botón "SET TEMP" (fijar temperatura) del controlador durante 3 segundos.
  - c. En el control remoto, presione "MEAT PROBE" (termómetro para carne), "LIGHT" (luz), "MEAT PROBE", "LIGHT" (todos los botones deben presionarse con una diferencia de 5 segundos uno de otro) Se emitirá un pitido corto después de presionar cada botón.



### ADVERTENCIA

- Guarde las pilas lejos del alcance de los niños pequeños. Si alguien se traga una pila, consulte de inmediato con un médico.
- Verifique que haya colocado correctamente las pilas. Las pilas mal instaladas pueden provocar fugas y/o riesgo de explosión.
- No tire las pilas al fuego.
- No mezcle pilas viejas y nuevas.
- No mezcle pilas alcalinas, estándar (de carbón-cinc) o recargables (ni-cad, ni-mh, etc.).

## CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL Y EL CONTROL REMOTO



**Nota:** La luz solar directa interfiere en la capacidad de leer la pantalla de diodos LED; si es necesario, bloquee la luz del sol.

### Para programar la temperatura:

- Oprima el botón de encendido (ON).
  - Oprima una vez el botón SET TEMP; la pantalla LED parpadeará.
  - Use +/- para elegir la temperatura.
  - Vuelva a presionar el botón SET TEMP para fijar la temperatura seleccionada.
- Nota: El ahumador no se calentará hasta que no se programe el temporizador.

### Para programar el temporizador:

- Oprima una vez el botón SET TIME; la pantalla luminica parpadeará.
- Use +/- para elegir la cantidad de horas.
- Vuelva a presionar el botón SET TIME para fijar la cantidad de horas seleccionada. El indicador luminoso de los minutos comenzará a parpadear.
- Use +/- para elegir la cantidad de minutos.
- Oprima SET TIME para fijar la cantidad de minutos y comenzar el ciclo de cocción.

### El ahumador dejará de calentar cuando transcurra el tiempo fijado.

### Cómo usar el termómetro para la carne:

- Introduzca el termómetro en el centro de la pieza de carne, para obtener una lectura más precisa.
- Presione y mantenga presionado el botón MEAT PROBE, la pantalla de diodos mostrará la temperatura interna de la carne.
- Al liberar el botón MEAT PROBE, la pantalla de diodos volverá a la opción de configuración de temperatura o tiempo.

### Cómo usar la lámpara:

- Oprima el botón LIGHT para encender la lámpara.
- Oprima el botón LIGHT para apagar la lámpara.

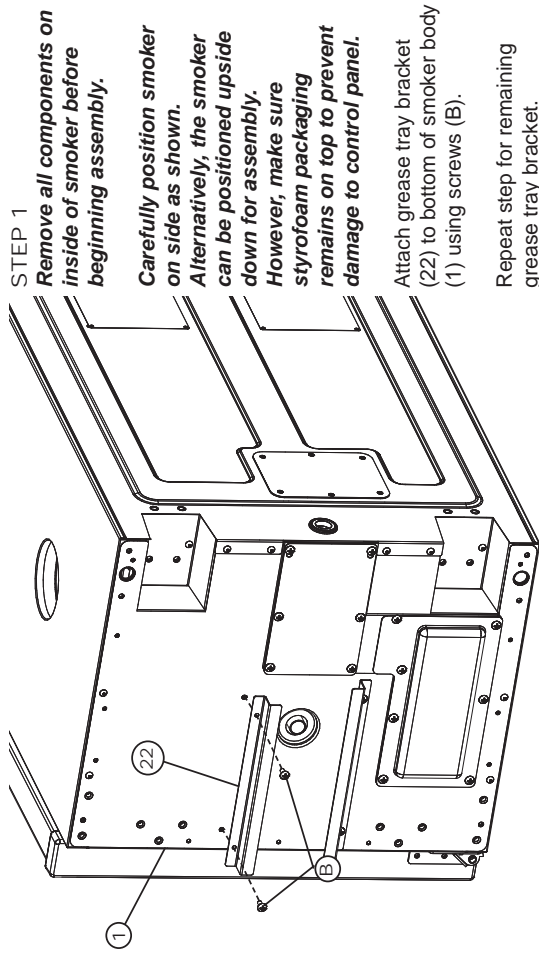
### Para INICIALIZAR el panel de control:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador, desconéctelo del tomacorriente y espere diez segundos, vuelva a conectarlo al tomacorriente y enciéndalo. Esto inicializará el panel de control.

## ASSEMBLY

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOL NEEDED: PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER

\*\*Some assembly steps may already be completed due to pre-assembly at the factory.\*\*



### STEP 1

Remove all components on inside of smoker before beginning assembly.

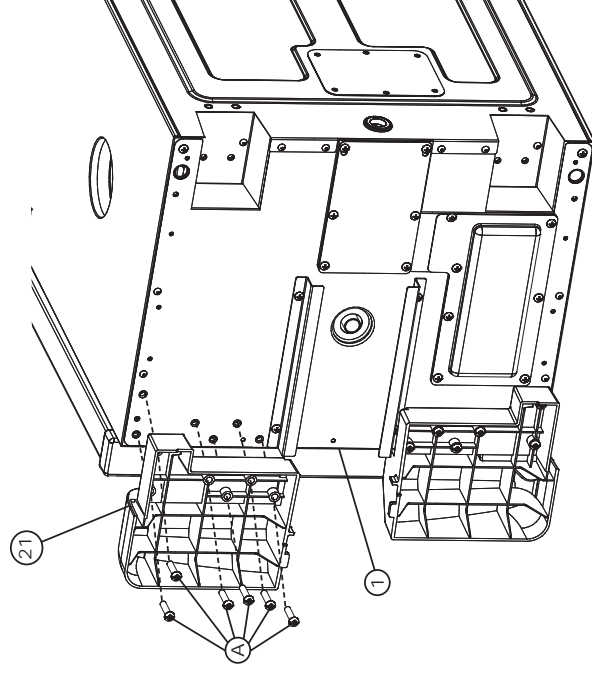
Carefully position smoker on side as shown.

Alternatively, the smoker can be positioned upside down for assembly.

However, make sure styrofoam packaging remains on top to prevent damage to control panel.

Attach grease tray bracket (22) to bottom of smoker body (1) using screws (B).

Repeat step for remaining grease tray bracket.



### STEP 2

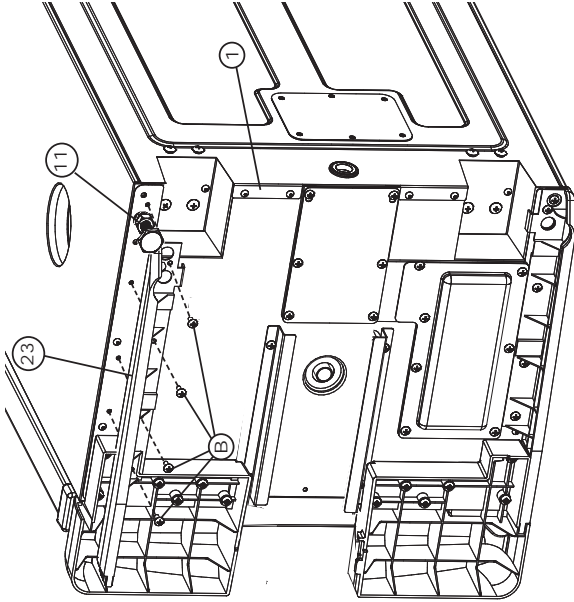
Secure front foot (21) to bottom of smoker body (1) using screws (A).

Repeat step on opposite side for remaining front foot.

## ASSEMBLY

### STEP 3

Remove adjustable screw leg (11). Set aside to be used in Step 5.

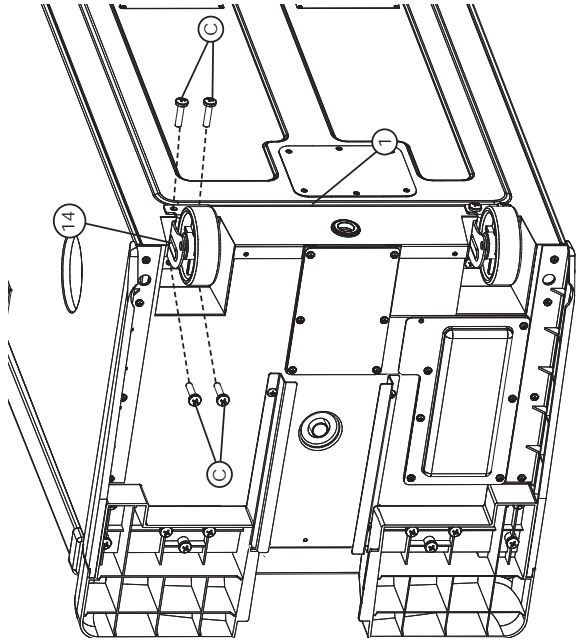


Attach side panel (23) to smoker body (1) using screws (B) as shown.

Repeat step on opposite side for remaining side panel.

### STEP 4

Position wheel (14) on bottom of smoker body (1) as shown. Secure using screws (C).



Repeat step on opposite side for remaining wheel.

## INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO PRETEMPORADA DE FUMAR ANTES DEL PRIMER USO.

*Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.*

1. Asegúrese de que la bandeja para el agua esté instalada SIN AGUA.
2. Gradúe la temperatura a 275° F (135° C) y haga funcionar la unidad durante 3 horas.
3. Durante los últimos 45 minutos, vierta ½ taza de trocitos de madera en el cargador, para completar el proceso de curado. Esta cantidad es igual al contenido de un cargador lleno de chip.
4. Apáguela y deje que se enfríe.

**NOTA: No añada nunca más de ½ taza (1 cargador lleno de chips) a la vez. Fichas adicionales no se deben añadir hasta cualquier viruta añadidos previamente han cesado la generación de humo.**

## CÓMO USAR EL CARGADOR DE TROCITOS DE MADERA

**Cómo usar el cargador de trocitos de madera:**

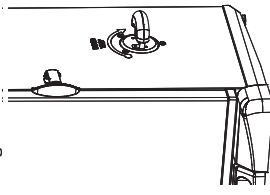
- Antes de poner a funcionar la unidad, vierta ½ taza de trocitos de madera en el cargador.
- Nunca use más de ½ taza de trocitos de madera a la vez. No use nunca trozos grandes de madera.
- Meta el cargador de madera dentro del ahumador. Los trocitos de madera deben quedar al nivel del borde superior del cargador.
- Gire el mango hacia la derecha en dirección de flecha de fumador para descargar madera. Wood se situará en la bandeja de madera chip. Gire la manija hacia la izquierda, a la posición vertical, y dejar cargador de astillas de madera en lugar.
- Controle cada tanto la bandeja para trocitos de madera, para ver si la madera se ha quemado, retirando el cargador de trocitos de madera y mirando dentro del ahumador, a través del agujero. Si es necesario, agregue más trocitos de madera.
- Para revisar el nivel de trocitos de madera, el cargador debe estar completamente desmontado.

**Cómo añadir más madera durante el proceso de ahumado:**

- Saque el cargador de madera del ahumador.
- Coloque los trocitos de madera en el cargador y vuelva a introducirlo en el ahumador.
- Gire el mango hacia la derecha en dirección de flecha de fumador para descargar madera. Wood se situará en la bandeja de astillas de madera.
- La temperatura puede aumentar momentáneamente después de añadir la madera. Se estabilizará después de un corto tiempo. No ajuste la graduación de temperatura.

**Cuidado:**

- Mantenga la puerta del ahumador cerrada al añadir madera.
- El cargador se mantendrá CALIENTE incluso si la manilla no lo está.



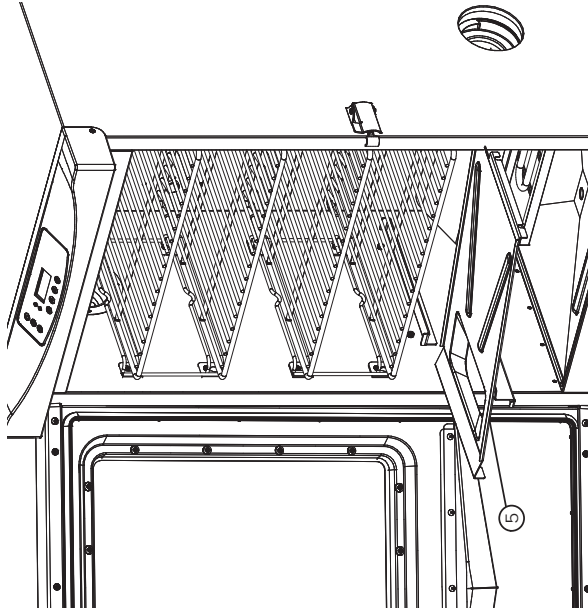
**ADVERTENCIA**

Pueden producirse llamaradas cuando la puerta está abierta. Si los trocitos de madera producen llamaradas, cierre la puerta de inmediato, espere a que los trocitos de madera se quemen por completo y vuelva a abrir la puerta. No les rocíe agua.

## ARMADO

### PASO 11

Alinee los orificios guía del deflector de residuos (5) con los pasadores del interior del cuerpo del ahumador. Presione el deflector de residuos hacia abajo para fijarlo en su lugar.

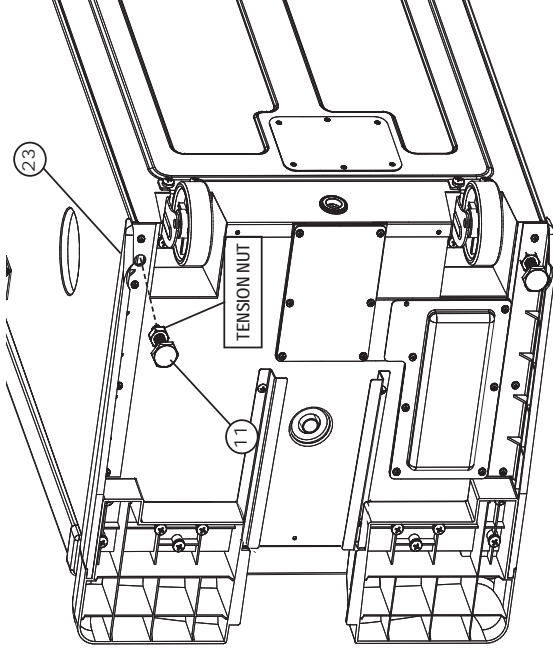


### STEP 5

Insert adjustable screw leg (11) through bottom of side panel (23) as shown, and into smoker body.

Repeat step on opposite side for remaining adjustable screw leg.

**Note:** When unit is upright, set adjustable screw leg height by turning clockwise/counterclockwise, so that smoker is level. Once level, secure leg positions by tightening tension nuts.

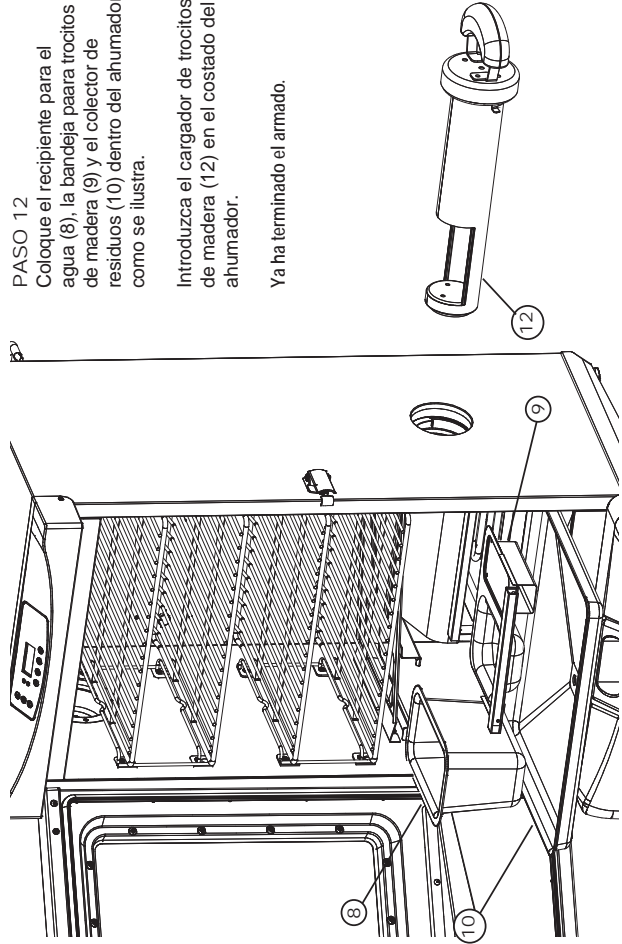


### PASO 12

Coloque el recipiente para el agua (8), la bandeja para trocitos de madera (9) y el colector de residuos (10) dentro del ahumador, como se ilustra.

Introduzca el cargador de trocitos de madera (12) en el costado del ahumador.

Ya ha terminado el armado.

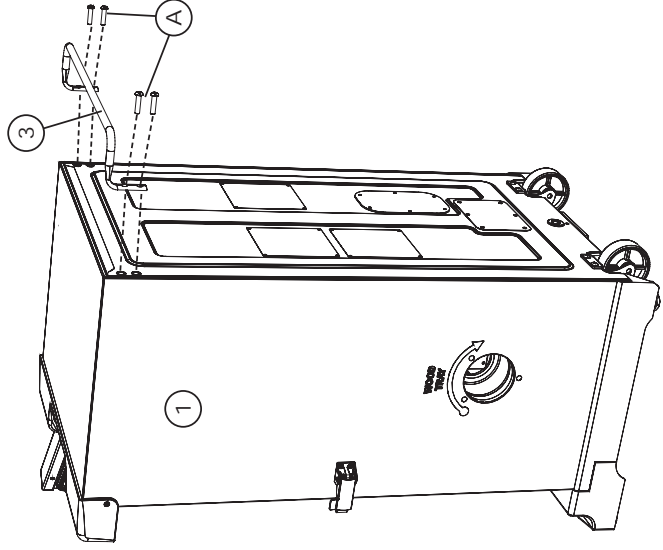


### STEP 6

**Carefully position smoker as shown.**

Attach rear handle (3) to back of smoker body (1) using phillips screws (A) as shown.

**Note:** Do not lift unit by rear handle.

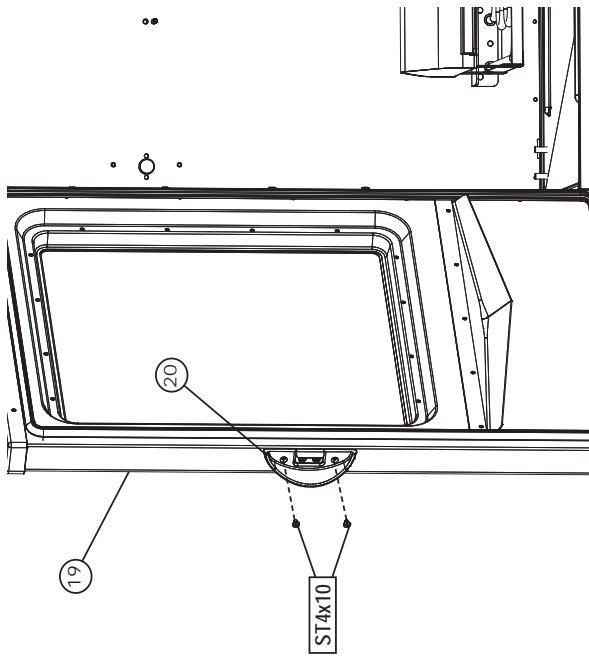


## ASSEMBLY

**ASSEMBLY**

**STEP 7**

Position door handle (20) on door w/window (19) as shown. Secure using ST4x10 flat head screws.

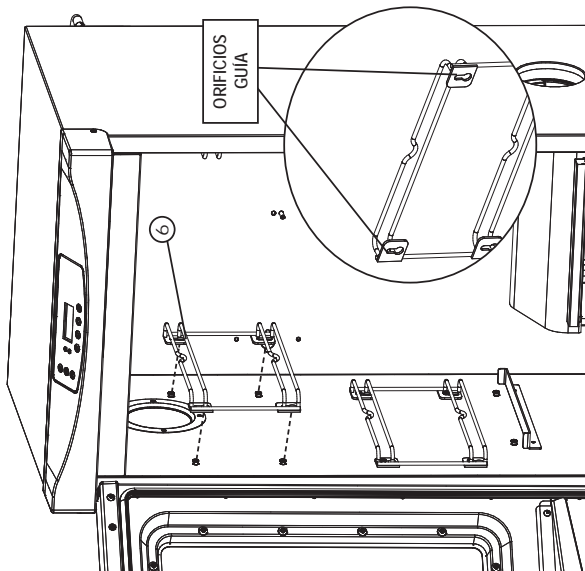


**ARMADO**

**PASO 9**

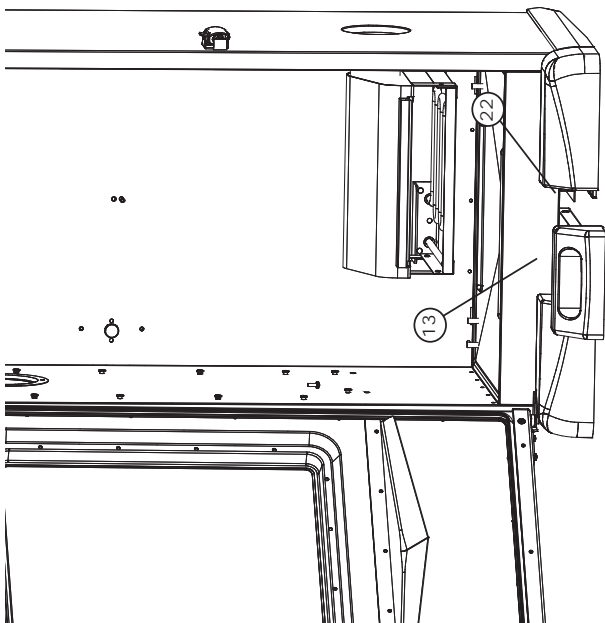
Alinee los orificios guía de las piezas de apoyo de las rejillas (6) con los pasadores del interior del cuerpo del ahumador, como se ilustra. Presione la pieza de apoyo de la rejilla hacia abajo para fijarla en su lugar.

Repita el paso para las otras piezas de apoyo de las rejillas a ambos lados.



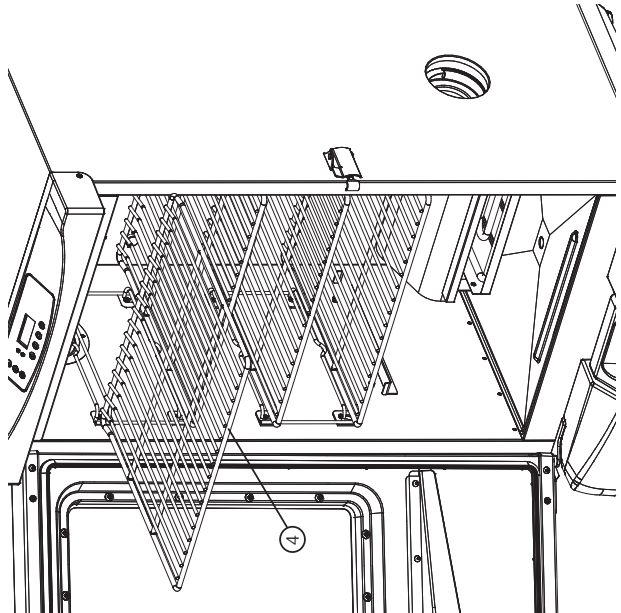
**STEP 8**

Slide grease tray (13) onto grease tray brackets (22).



**PASO 10**

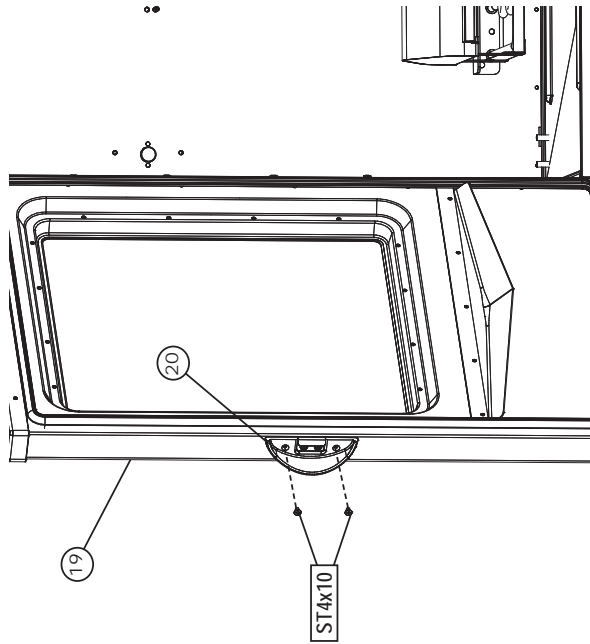
Coloque las rejillas de ahumado (4) dentro del ahumador, como se ilustra.



## ARMADO

### PASO 7

Coloque la manilla de la puerta (20) sobre la puerta con ventanilla (19) como se ilustra. Fijela con ST4x10 tornillo de cabeza plana.

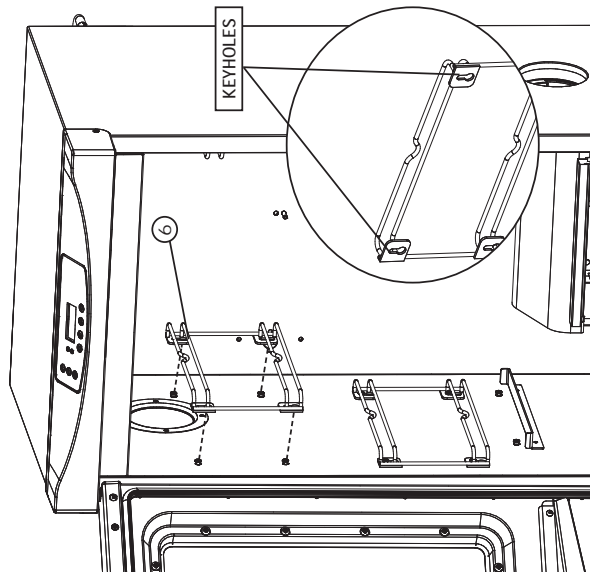


## ASSEMBLY

### STEP 9

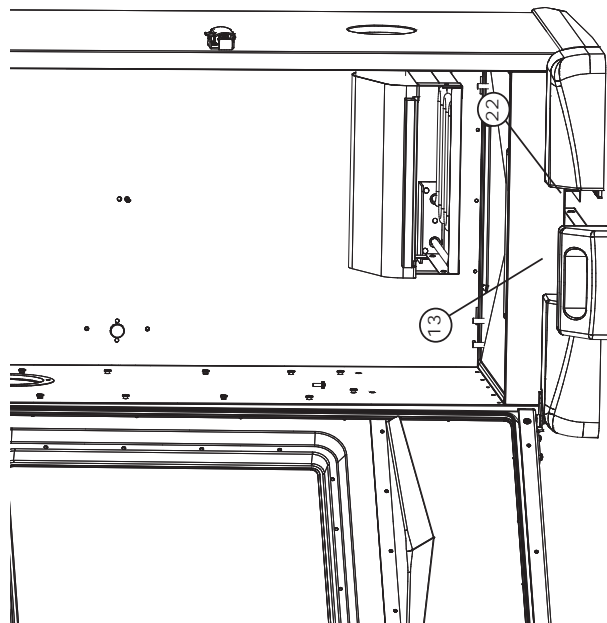
Align keyholes on grate supports (6) with studs on the inside of smoker body as shown. Press grate support down to secure in place.

Repeat step for remaining grate supports on both sides.



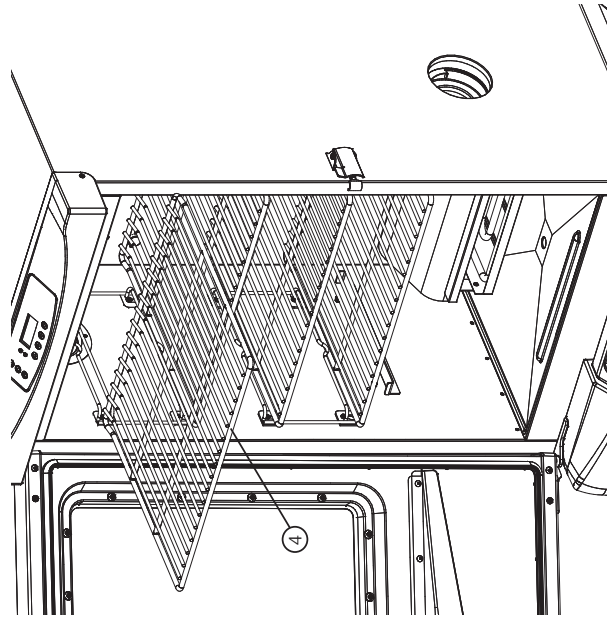
### PASO 8

Deslice la bandeja para la grasa (13) sobre las piezas de apoyo de la bandeja para la grasa (22).



### STEP 10

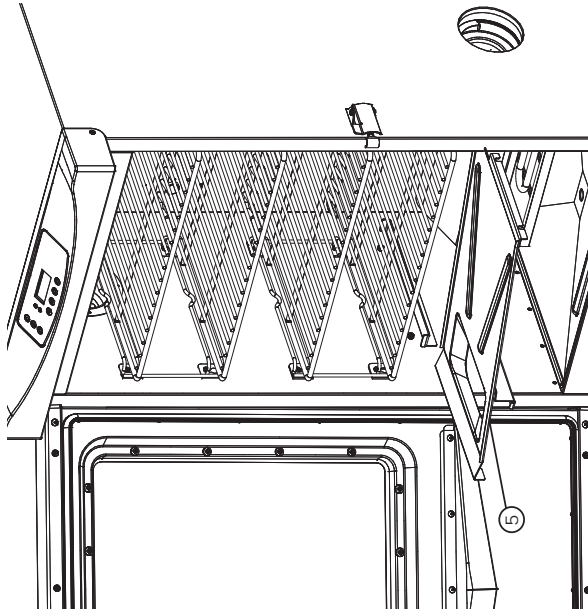
Place smoking racks (4) inside smoker as shown.



## ASSEMBLY

### STEP 11

Align keyholes on drip deflector (5) with studs on the inside of smoker body. Press drip deflector down to secure in place.

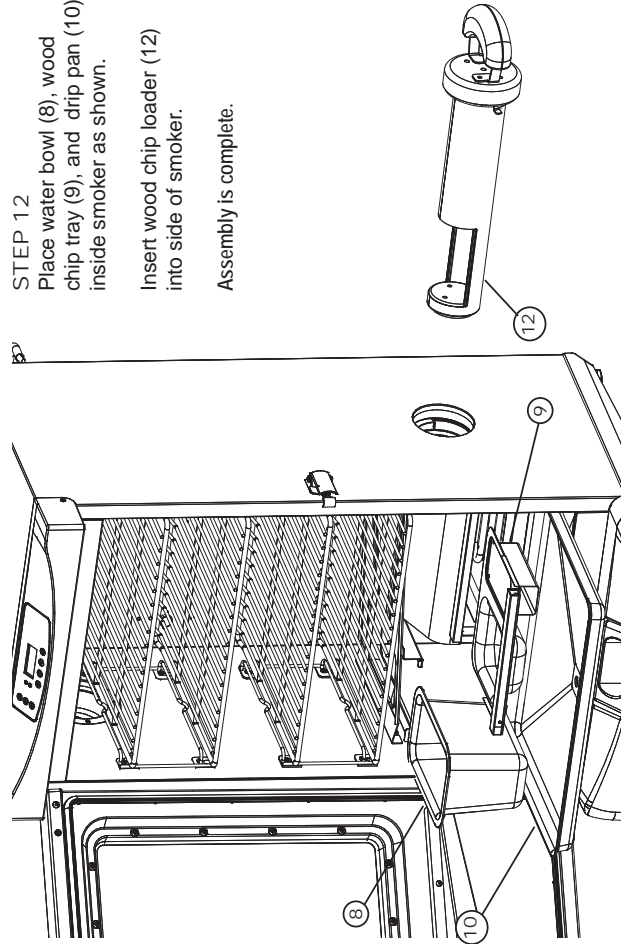


### STEP 12

Place water bowl (8), wood chip tray (9), and drip pan (10) inside smoker as shown.

Insert wood chip loader (12) into side of smoker.

Assembly is complete.



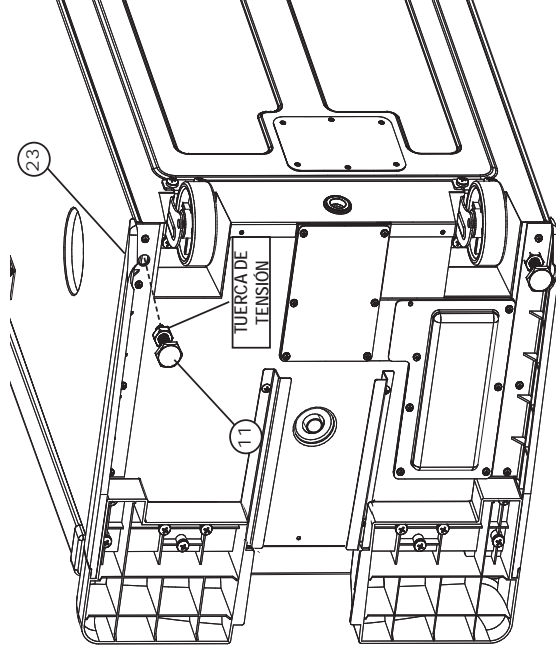
## ARMADO

### PASO 5

Introduzca la pata roscada ajustable (11) en la parte inferior del panel lateral (23) como se ilustra, y dentro del cuerpo del ahumador.

Repita el paso del lado opuesto para la otra pata roscada ajustable.

**Nota:** Con la unidad en posición vertical, fije la altura de la pata roscada ajustable girando en sentido horario/antihorario, de modo que el ahumador quede nivelado. Una vez nivelado, asegure la posición de las patas apretando las tuercas de tensión.

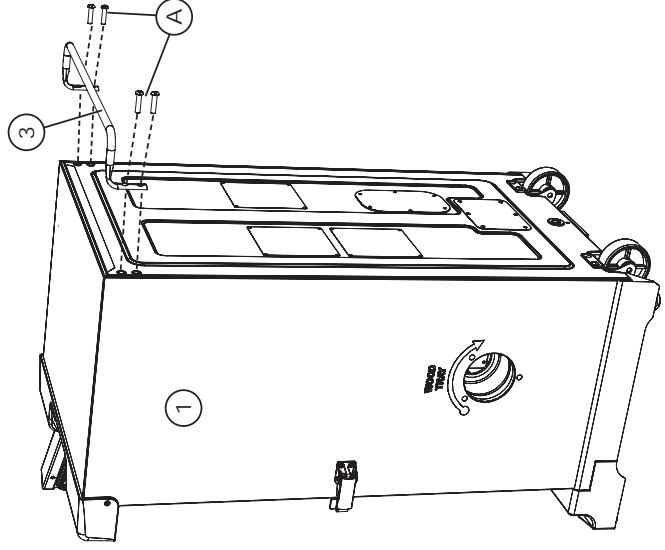


### PASO 6

**Coloque el ahumador en su lugar con cuidado, como se ilustra.**

Con un tornillo Phillips (A), fije la manilla trasera (3) a la parte posterior del cuerpo del ahumador (1), como se muestra en la ilustración.

**Nota:** No levante la unidad por la manilla trasera.



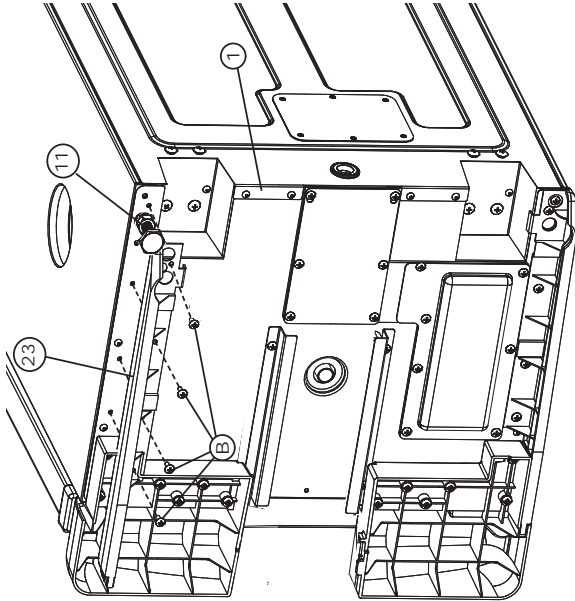
## ARMADO

### PASO 3

Retire la pata roscada ajustable (11). Déjela a un lado para usarla en el paso 5.

Fije el panel lateral (23) al cuerpo del ahumador (1) usando los tornillos (B), como se ilustra.

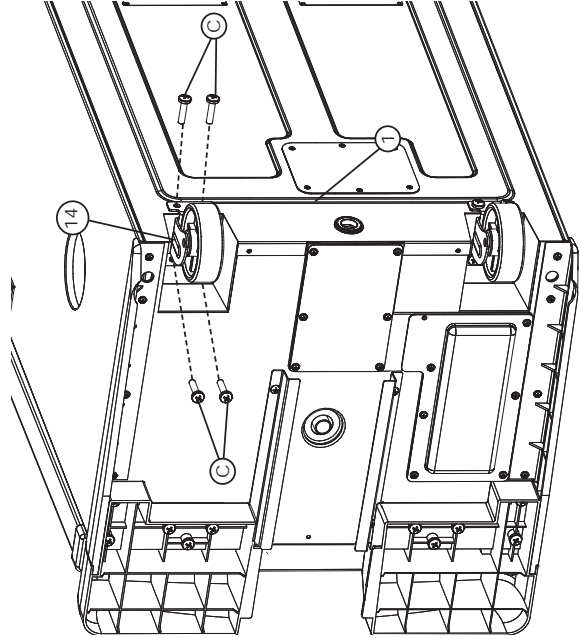
Repita este paso en el lado opuesto para el otro panel lateral.



### PASO 4

Ubique la rueda (14) en la parte inferior del ahumador (1), como muestra la ilustración. Fijela con tornillos (C).

Repita este paso en el lado opuesto para la otra rueda



## 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 with NO WATER.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run unit for 3 hours.
3. During last 45 minutes, add ½ cup of wood chips in chip loader to complete pre-seasoning. This amount is equal to the contents of a filled chip loader.
4. Shut down and allow to cool.

**NOTE: Never add more than ½ cup (1 filled chip loader) at a time. Additional chips should not be added until any previously added chips have ceased generating smoke.**

## HOW TO USE WOOD CHIP LOADER

### How to use wood chip loader:

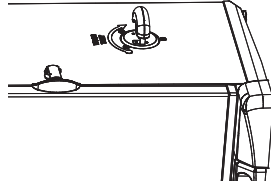
- Before starting unit, place ½ cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than ½ cup of wood chips at a time. Never use wood chunks.
- Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray. Turn handle counterclockwise, to the upright position, and leave wood chip loader in place.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down by removing wood chip loader and looking into smoker through hole. Add more chips as needed.
- Wood chip loader must be pulled out completely from smoker when checking wood chip level.

### Adding more wood during smoking process:

- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader and insert into smoker.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after wood is added. It will stabilize after a short time. Do not adjust temperature setting.

### Caution:

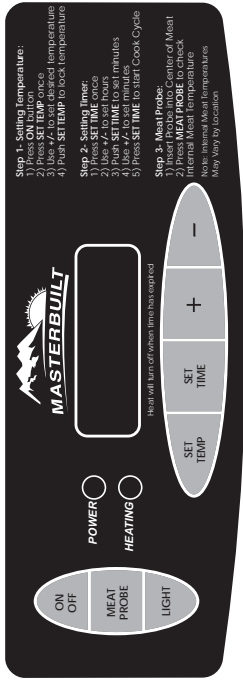
- Keep smoker door closed when adding wood chips.
- Wood chip loader will be HOT even if handle is not.



**CAUTION**

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

## HOW TO USE CONTROL PANEL & REMOTE CONTROL



- Step 1 - Setting Temperature:**
- Use +/- to set desired temperature
  - Press SET TEMP once
  - Push SET TEMP to lock temperature
- Step 2 - Setting timer:**
- Use +/- to set hours
  - Use +/- to set minutes
  - Push SET TIME to set minutes
  - Use +/- to set minutes
  - Press SET TIME to start Cook Cycle
- Step 3 - Meat Probe:**
- Press MEAT PROBE to check internal Meat Temperature
  - Press MEAT PROBE to check internal Meat Temperature
- Note: May vary by location.*



**Note:** Direct sunlight may interfere with ability to read LED display, block light if needed.

### To set temperature:

- Press ON button.
  - Press SET TEMP button once-LED display will blink.
  - Use +/- to set temperature.
  - Press SET TEMP button again to lock in temperature.
- Note:** Heating will not begin until timer is set.

### To set timer:

- Press SET TIME button once-LED display for hours will blink.
- Use +/- to set hours.
- Press SET TIME button again to lock in hours. The minutes LED will start blinking.
- Use +/- to set minutes.
- Press SET TIME to lock in minutes and start cook cycle.

### Heat will turn off when time has expired.

- To use meat probe:**
- Insert meat probe into center of meat to get most accurate reading.
  - Press and hold MEAT PROBE button-LED display will show internal temperature of meat.
  - Once MEAT PROBE button is released-LED display will return to set temperature or set time.

### To use light:

- Press LIGHT button to turn light on.
- Press LIGHT button to turn light off.

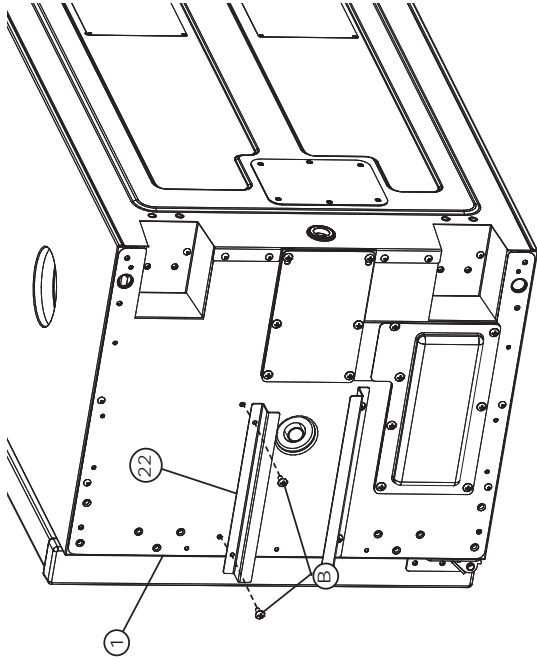
### To RESET control panel:

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

## ASSEMBLY

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOL NEEDED: PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER

\*\*Some assembly steps may already be completed due to pre-assembly at the factory.\*\*



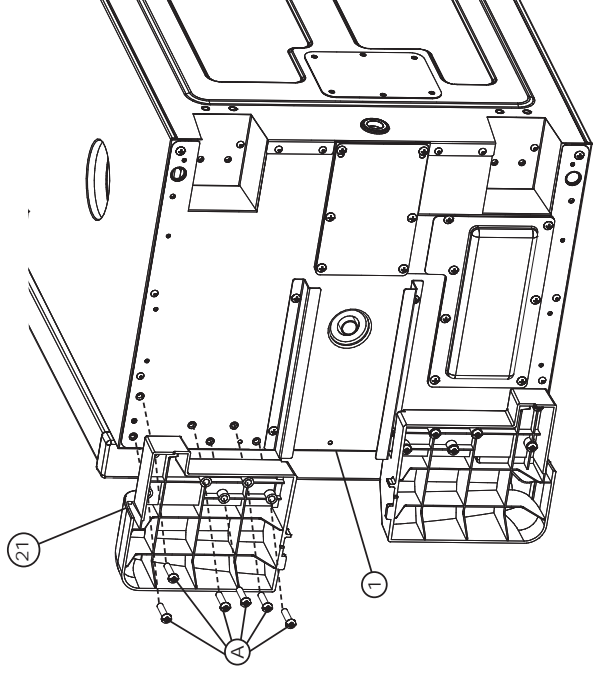
### PASO 1

**Saque todos los componentes del interior del ahumador antes de comenzar el armado.**

**Con cuidado, coloque el ahumador de costado como se ilustra. Como alternativa, puede voltear el ahumador para armarlo. Sin embargo, debe asegurarse de que el embalaje de espuma de poliestireno se mantenga en la parte superior para evitar daños al tablero de control.**

Fije la pieza de apoyo de la bandeja para la grasa (22) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (1) usando tornillos (B), como se ilustra.

Repita el paso para la otra pieza de apoyo de la bandeja para la grasa.



### PASO 2

Fije la pata delantera (21) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (1), con los tornillos (A).

Repita este paso en el lado opuesto para la otra pata delantera.

## LISTA DE HERRAJES



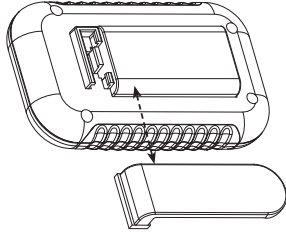
## LISTA DE REPUESTOS

PIEZA DE REPUESTO	NO DE ÍTEM	PIEZA DE REPUESTO	NO DE ÍTEM
Kit de piezas del cuerpo, negro	9907120003	Kit de piezas de la manilla de la puerta	9907120012
Control digital del ahumador	9907120007	Kit de piezas de la pata delantera derecha	9907120006
Kit de la manilla trasera	9907120015	Kit de piezas de la pata delantera izquierda	9907120007
Rejilla de ahumado	9907120002	Pieza de apoyo de la bandeja para la grasa	9907120016
Bandeja deflectora de residuos	9907120003	Kit de piezas del listón lateral derecho	9907120009
Piezas de apoyo para rejillas de cocción	9907120001	Kit de piezas del listón lateral izquierdo	9907120010
Kit del cerrajo de la puerta, negro	9907120004	Kit de la bisagra de la puerta	9907120013
Recipiente para el agua	9907120004	Kit de piezas de la cubierta de la bisagra	9907120008
Bandeja para trocitos de madera	9907130026	Kit de piezas de la cubierta del tablero de control	9907120002
Colector de residuos	9907120009	Kit de piezas de la luz de LED	9907120018
Pata roscaada ajustable	910050006	Control remoto digital	9907120008
Cargador de trocitos de madera	9907130028	GoLeo Kit Def sector Support	9907120040
Kit de la bandeja para la grasa	9907120019	Kit de herrajes	9907120019
Kit de piezas de ruedas	9907120017	Manual de instrucciones	9907130092
Kit de piezas del elemento, 800 W	9907120011	Rijilla para costillas	20100211
Kit de sonda para carne	9907140024	Cubierta para ahumador	20080110
Kit de piezas de regulador de ventilación	9907120005	Guantes talla azul	9901120009
Kit de piezas de la puerta de 30", acero inoxidable	9907130013		

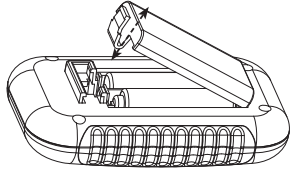


**NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL MINORISTA:** Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581. Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

## HOW TO USE CONTROL PANEL & REMOTE CONTROL



\*Batteries not included



### To replace batteries:

- Slide belt clip to the left to remove.
- Press tab down on battery cover and pull out.
- Install 2 "AAA" Alkaline batteries. Check positive (+) and negative (-) symbols, on the case and battery, to insure proper installation.
- Replace the battery cover.
- Remove batteries before storing remote control.

### To test frequency range:

- Turn unit on.
- Use remote to turn light on and off as you move away from unit.
- Remote control is out of frequency range when light will no longer turn on and off.

### IMPORTANT

- Do not leave remote control exposed to sunlight for prolonged periods of time.
- Remote control has frequency range of up to 100ft (30m).
- Test frequency range before and during use.

### TROUBLESHOOTING

If the remote is not working properly or not interfacing correctly with the controller, it may be due to weak batteries, batteries being incorrectly installed or the remote is not correctly linked to controller.

### Possible solutions

- Replace batteries and install according to image in battery housing
- Link remote and controller by:
  - a. Turn Controller & Remote "OFF",
  - b. Press and HOLD "SET TEMP" on controller for 3 seconds.
  - c. On the Remote press "MEAT PROBE", "LIGHT", "MEAT PROBE", "LIGHT" (all buttons must be pressed within 5 seconds of each other) A short beep will occur after each button press.



**CAUTION**

- Keep batteries away from small children. If battery is swallowed consult a physician immediately.
- Be sure to insert batteries correctly. Improper installation may result in leaks and/or possible explosion.
- Do not dispose of batteries in fire.
- QDo not mix old and new batteries.
- Do not mix alkaline, standard (carbon-zinc), or rechargeable (ni-cad, ni-mh, etc) batteries.

## 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.
Unit takes excessive amount of time to heat up (longer than 60-70 min)	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	Unit plugged into an extension cord	Set unit so an extension cord does not have to be used
There is a gap between the door and the smoker when in use and door latch has no more adjustment	Door not closed properly	Close door and fasten latch securely
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Grease is leaking out of smoker through door and legs	Door alignment	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	Damaged door seal	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
No smoke	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
Temperature rapidly decreased or shut down after few hours of use	Drain tube is not draining	Check drain tube
	No wood chips	Add wood chips (See Page 12)
Controller displaying error message	Faulty control unit	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	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/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Meat probe temperature does not show on display	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	Probe malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Remote will not control smoker	Batteries are weak or installed wrong	Refer to page 13 instructions
	Remote is not linked properly to controller	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Remote malfunctioning	Remote malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

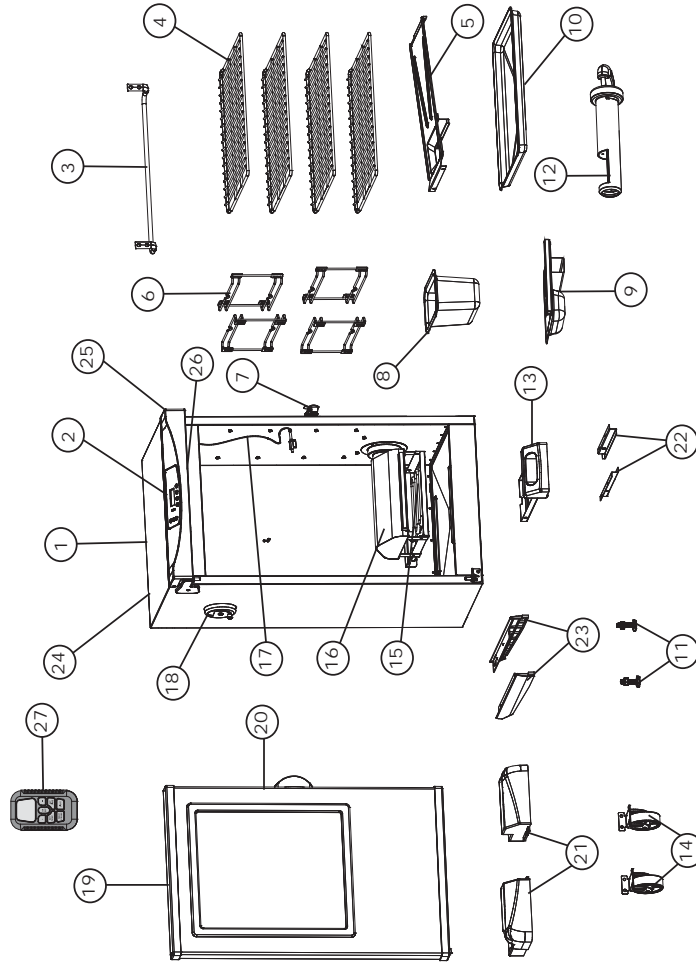


**NO DEVUELVIA EL PRODUCTO AL MINORISTA:** Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581.

Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie.

Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

### LISTA DE PIEZAS



PIEZA No.	CANT.	DESCRIPCIÓN	PIEZA No.	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	15	1	Elemento
2	1	Tablero de control	16	1	Tapa para los trocitos de madera
3	1	Manilla trasera	17	1	Termómetro para la carne
4	4	Rejilla de ahumado	18	1	Regulador de ventilación
5	1	Deflector de residuos	19	1	Puerta con ventanilla
6	4	Piezas de apoyo de las rejillas	20	1	Manilla de la puerta
7	1	Cerrojo de la puerta	21	2	Pata delantera
8	1	Recipiente para el agua	22	2	Pieza de apoyo de la bandeja para la grasa
9	1	Bandeja para trocitos de madera	23	2	Panel lateral
10	1	Colector de residuos	24	1	Bisagra de la puerta
11	2	Pata roscada ajustable	25	1	Cubierta del tablero de control
12	1	Cargador de trocitos de madera	26	1	Luz de LED
13	1	Bandeja para la grasa	27	1	Control Remoto
14	2	Rueda			

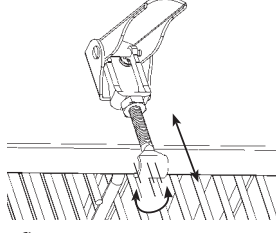
## ¡COMENCEMOS!

- Este ahumador funciona a fuego lento... Calcule su tiempo de modo que disponga del tiempo suficiente para cocinar. El ahumador SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE.
- "Cure" el ahumador antes de usarlo por primera vez. Vea la página 12.
- Antes de colocar los alimentos, caliente el ahumador a temperatura máxima, por 30 a 45 minutos.
- NO cubra las rejillas con papel de aluminio, pues esto impedirá que el calor circule correctamente.
- No sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades muy grandes de alimentos pueden absorber el calor, prolongar el tiempo de cocción y causar una cocción dispareja. Deje espacio entre los alimentos colocados en las rejillas y los lados del ahumador para asegurar que el calor circule adecuadamente. Si utiliza ollas, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción pareja. Para obtener más detalles, consulte el manual.
- Cierre el regulador ubicado al costado de la unidad para retener la humedad y el calor. Si está cocinando alimentos como pescado o cecinas, abra el regulador para liberar la humedad.
- La lectura de temperatura en el tablero de control fluctuará entre más o menos 10 y 15 grados a medida que el ahumador se conecte y desconecte.
- Guarde el ahumador en un área seca después de usarlo.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden aumentar los tiempos de cocción.
- LÍMPIELO DESPUÉS DE CADA USO. De esta forma, prolongará la vida útil de su ahumador y evitará la aparición de moho y hongos.

¡DISFRÚTELO !

## 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 insure 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.



## 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.**

## FCC COMPLIANCE & WARNINGS

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.

## ! ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD !

- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto retendrá el calor y puede dañar gravemente el ahumador.
- El colector de residuos sólo se debe usar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No ponga el colector sobre las rejillas de cocción, pues esto puede dañar el ahumador.
- La bandeja para la madera está CALIENTE cuando el ahumador está en uso. Tenga cuidado al colocar los trocitos de madera.
- Para desconectar la unidad, mueva la perilla de control a la posición de apagado ("OFF"), luego desconecte la toma corriente.
- Desconecte la toma corriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar las rejillas o los recipientes.
- Para botar las cenizas frías, colóquelas en papel aluminio, remojelas con agua y deséchelas dentro de un recipiente de material no combustible.
- No guarde el ahumador con las cenizas CALIENTES dentro. Guárdelo cuando todas las superficies se hayan enfriado.
- Se recomienda no usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., pues estos pueden producir lesiones.
- El empleo de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- Nunca use el ahumador eléctrico para un fin para el que no ha sido diseñado. Esta unidad no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.
- Se dispone de cables de prolongación más largos o extensiones removibles, que pueden usarse si se lo hace con precaución.
- Si usa un cable de prolongación más largo o una extensión: 1. La clasificación eléctrica marcada del cable o la extensión debe ser por lo menos igual de grande que la clasificación eléctrica de la unidad y 2. El cable debe acomodarse de manera que no quede en la cubierta o en la mesa, donde lo puedan jalar los niños o donde alguien se pueda tropezar intencionalmente.
- El cordón de prolongación debe tener un cable de puesta a tierra tipo 3.
- Con los productos de uso al aire libre debe utilizar cordones de prolongación para uso al aire libre, que lleven marcado el sufijo "W" y la indicación de que son adecuados para usarlos con aparatos al aire libre.
- **PRECAUCIÓN:** Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cordón de prolongación seca y alejada del suelo.
- Es necesario tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
- No limpie este aparato con un pulverizador rociador de agua o similar.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### ! ADVERTENCIA !

#### PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los productos que se generan por combustión al usar este aparato, contienen sustancias químicas que en el estado de California se consideran causantes de defectos congénitos, daños al aparato reproductor o cáncer.
2. Este producto puede contener plomo, una sustancia química que, en el estado de California, se considera causante de defectos congénitos y de otros trastornos al sistema reproductor.  
Lávese las manos después de manejar este producto.

## ! ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD !

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use aparatos eléctricos, debe cumplir siempre ciertas medidas de seguridad esenciales, incluyendo las siguientes:

- **Sólo para usar al aire libre.** No los haga funcionar nunca en ambientes cerrados.
- La unidad **DEBE** colocarse sobre el suelo. No la coloque sobre mesas ni mostradores.
- **NO** mueva la unidad por superficies irregulares.
- **NO** levante la unidad por la manilla trasera.
- **No** enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté totalmente ensamblado y listo para usar.
- Use únicamente tomacorrientes autorizados con conexión a tierra.
- **No** use el ahumador durante tormentas eléctricas.
- **Nunca** exponga el ahumador eléctrico a la lluvia ni al agua.
- **Para** protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cordón, los enchufes ni el panel de control en agua ni en ningún otro líquido.
- **No** haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cable eléctrico o el enchufe, ni después que haya presentado fallas o se haya dañado de modo alguno. Si necesita ayuda, llame al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt, al 1-800-489-1581.
- Tenga a mano en todo momento un extintor de incendios cuando esté usando el ahumador eléctrico.
- **No** deje que el cable eléctrico entre en contacto con superficies calientes.
- **No** coloque el ahumador sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados en todo momento del ahumador eléctrico. No permita que los niños lo usen. Cuando haya niños o mascotas presentes en el área donde se está usando el ahumador eléctrico, debe mantenerse una supervisión rigurosa de los mismos.
- **No** debe usar materiales combustibles en el ahumador, como las briquetas de carbón o las pastillas para encender chimeneas.
- **Nunca** use el ahumador eléctrico como calentador (LEA EL RIESGO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO EN LA PORTADA).
- Use el ahumador eléctrico únicamente sobre superficies estables y niveladas, para evitar que se vuelque.
- El ahumador estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. Tenga cuidado.
- **No** toque las superficies CALIENTES.
- **No** permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor del ahumador mientras esté en uso, o luego de usarlo, hasta que se haya enfriado. Este ahumador eléctrico se mantiene CALIENTE cuando se usa y sigue estando CALIENTE durante cierto tiempo después que se usa.
- **El** consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del usuario para armar correctamente y manipular de forma segura el ahumador eléctrico.
- **Evite** tropezarse con o golpear el ahumador eléctrico.
- **Nunca** lo mueva cuando lo esté usando. Deje que se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
- Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador. Todas sus superficies estarán CALIENTES y puede quemarse. Use guantes protectores o utensilios de cocina resistentes y de mango largo.

### LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PAGINA 2.

## LIMITED WARRANTY INFORMATION

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

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

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

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

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

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

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

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

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

**California residents only:** Notwithstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or 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](http://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: \_\_\_\_\_ \*Serial Number: \_\_\_\_\_

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

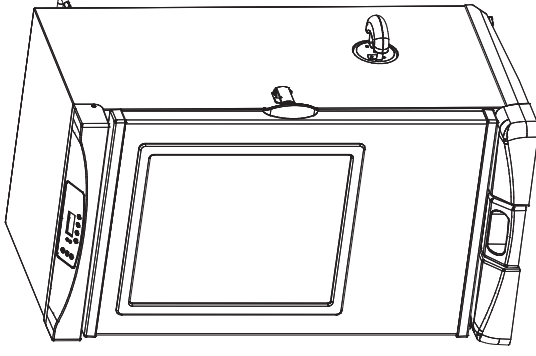
\*Model Number and Serial Number are located on silver label on back of unit.



MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO ADVERTENCIAS  
E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

AHUMADOR ELÉCTRICO MODELO: 20076414

**ESTE PRODUCTO ESTA DISEÑADO PARA  
USARSE ÚNICAMENTE AL AIRE LIBRE**



Código del manual: 9807130092



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

Tiempo aproximado de armado: 25 minutos  
Herramientas necesarias para el armado: Destornillador Phillips

<p><b>! PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO !</b></p>	<p><b>! ADVERTENCIA !</b></p>
<p>La combustión del carbón produce monóxido de carbono, que es inodoro y que puede causar la muerte.</p> <p><b>NO</b> haga arder trocitos de madera dentro de casas, vehículos, carpas, cocheras o áreas cerradas.</p> <p>Use este aparato únicamente al aire libre, en lugares bien ventilados.</p>	<p>Este manual contiene información importante necesaria para usar adecuadamente y sin riesgos esta unidad. Lea y observe todas las advertencias y las instrucciones antes y durante el uso del ahumador.</p> <p>Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro.</p> <p>Es posible que algunas partes tengan bordes afilados; tenga cuidado.</p>
<p>El no observar estas advertencias y no seguir correctamente estas instrucciones puede ocasionar lesiones o la muerte.</p>	

www.masterbuilt.com  
BE A PART OF OUR "DADGUM GOOD" COMMUNITY ONLINE

