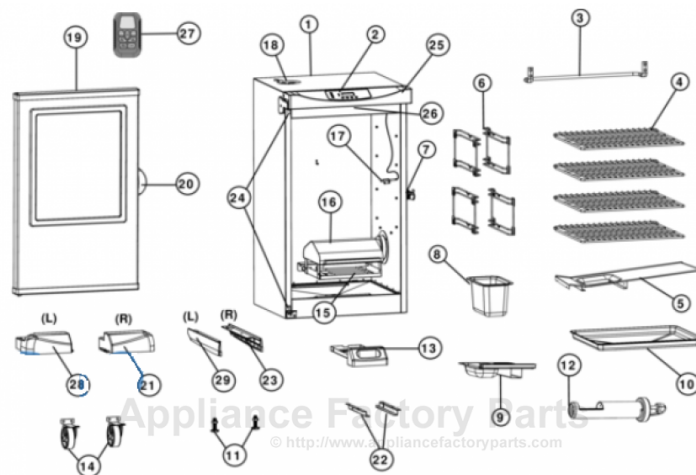


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# MASTERBUILT 20070315 Owner's Manual

**Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT  
20070315**



PART NO	QTY	DESCRIPTION	PART NO	QTY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	16	1	Wood Chip Housing
2	1	Control Panel	17	1	Meat Probe
3	1	Rear Handle	18	1	Air Damper
4	4	Smoking Rack	19	1	Door w/ Window
5	1	Drip Deflector	20	1	Door Handle
6	4	Grate Supports	21	2	Front Foot (R)
7	1	Door Latch	22	2	Grease Tray Bracket
8	1	Water Bowl	23	2	Side Panel (R)
9	1	Wood Chip Tray	24	2	Door Hinge
10	1	Drip Pan	25	1	Control Panel Housing
11	2	Adjustable Screw Leg	26	1	LED Light
12	1	Wood Chip Loader	27	1	Remote Control
13	1	Grease Tray	28	1	Front Foot (L)
14	2	Wheel	29	1	Side Panel (L)
15	1	Element			

**Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 589 Models**

----- Manual continues below -----



Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
1 Masterbuilt Ct.  
Columbus, GA 31907  
Servicio de atención al cliente 1-800-489-1581  
[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)

Mans.io

Manual Code: 9807140052 150915-GH



ASSEMBLY, CARE & U  
ELECT

THIS PRO

Tool ne

[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)  
SEA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD EN LÍNEA "DADGUM GOOD"





## WARNING



This manual contains important information necessary for the proper and safe use of this unit. Read and follow all warnings and instructions before using smoker and during use.

Keep this manual for future reference. Some parts may have sharp edges handle with care.



## CARBON MONOXIDE HAZARD



Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.

DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.

Use only outdoors where it is well ventilated.

Failure to follow these warnings and instructions properly could result in personal injury or death.



## GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



- Do not leave smoker unattended.
- 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 rack 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.
- 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 unintentionally.
- The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Do not use wood pellets.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

Masterbuilt garantiza que sus productos son de mano de obra, si se los ensambla con las recomendaciones, durante un período de garantía de Masterbuilt no cubre. La garantía de Masterbuilt no cubre. Masterbuilt exige el comprobante que sugiere que conserve su recibo. De todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia esta garantía cubre los componentes defectuosos sin costo de envío. Si Masterbuilt requiere la reparación, Masterbuilt será responsable de todos los costos de envío. Esta garantía excluye los daños ocasionados por accidentes, el transporte o el uso incorrecto.

Esta garantía expresa es la única garantía que se otorga. No se otorgan garantías, expresas o implícitas, incluidas o excluidas, para cualquier fin en particular.

Ni Masterbuilt ni el establecimiento de venta al por menor garantiza o promete otras garantías adicionales o prometer otras. La responsabilidad máxima de Masterbuilt es el producto que el cliente o comprador original recibe. Los daños accidentales o resultantes. En dicho caso, Masterbuilt no es responsable.

**Sólo para residentes de California:** Esta garantía expresa es la única garantía que se otorga. No se otorgan restricciones específicas; si el mantenedor comercialmente, el establecimiento de venta al por menor original de la compra del producto, no garantiza o promete otras garantías. La responsabilidad máxima de Masterbuilt es el producto que el cliente o comprador original recibe. Los daños accidentales o resultantes. En dicho caso, Masterbuilt no es responsable.



Nombre: \_\_\_\_\_

Estado/Provincia: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

\*Número de modelo: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_ - \_\_\_\_ - \_\_\_\_

\*El número de modelo y el número de serie se encuentran en la parte posterior del producto.

## 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.

## CONFORMIDAD IC Y PRECAUCIONES

Este dispositivo cumple con las normas RSS de la industria canadiense, exentas de autorizaciones. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede causar interferencia dañina y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo una que pudiera causar una operación no deseada.



## GENERAL WA

## READ

When using electrical appliances, read the following:

- For outdoor use only. Do not use on uneven surfaces.
- Unit **MUST** be on the ground.
- Do not lift unit by rear handle.
- Do not plug in electric smoker on uneven surfaces.
- Use only approved grounded electrical outlets.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose electric smoker to rain or other liquid.
- To protect against electrical shock, do not touch electrical parts.
- Do not operate any appliance if it has been damaged in any manner. Call 1-800-489-1581.
- Keep a fire extinguisher accessible.
- Do not let cord hang touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot surface.
- Keep children and pets away from electric smoker. Close supervision is required when electric smoker is being used.
- Fuel, such as charcoal briquets, is not to be used.
- Never use electric smoker as a heater.
- Use electric smoker only on a non-flammable surface.
- Electric smoker is HOT while in use. Use caution.
- Do not touch HOT surfaces.
- Do not allow anyone to conduct maintenance until the unit has cooled.
- The use of alcohol, prescription drugs, or other substances may affect your ability to properly assemble or safely operate the unit.
- Avoid bumping or impacting electric smoker.
- Never move electric smoker while it is hot or storing.
- Be careful when removing food from electric smoker. Use protective gloves or long-handled tongs.
- Avoid using smoker on wooden surfaces.

## WARNINGS & CON

**! WARNING !**

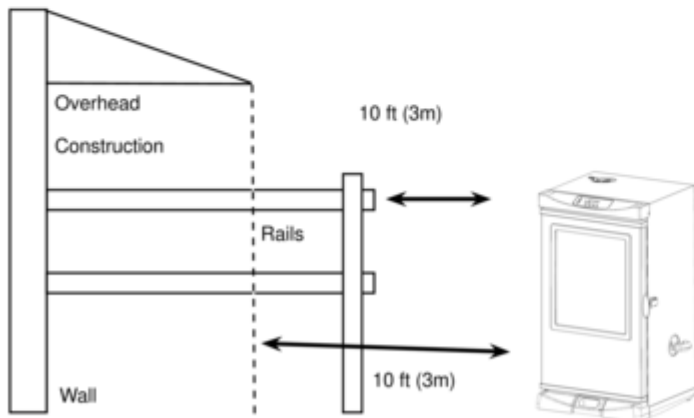
**CALIFORNIA PROPOSITION 65**

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 top 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 - 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!**



**RECETA**

**JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE**

- 5 - 7 libras de perrill o paletilla de cerdo
- (completamente cocido, con hueso)
- 1 1/2 tazas de jarabe de arce
- 1 cucharadita de jengibre
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de Allspice
- 16 clavos enteros
- 1 lata de tajadas de piña (en conserva)
- 1 frasco de cerezas Maraschino
- Chips de nogal o mesquita

Retire la piel gruesa y reduzca la grasa que quede a una capa de máximo 1/2 pulgada cubriendo el jamón. Haga cortes en la piel. Mezcle el jarabe, jengibre, nuez moscada y Allspice en un tazón pequeño. Ponlo en un plato grande y báñelo con la mezcla. Deje el jamón en la mezcla de jarabe por dos horas, bañándolo frecuentemente a temperatura ambiente.

Quando esté listo para ahumar, retire el jamón del plato e inserte los clavos de olor en la piel. Cocine en el ahumador a 225° F por 2 a 3 horas. Bañe con el jarabe por lo menos dos veces durante la cocción. Durante la última hora, decore el jamón con las piñas en conserva y las cerezas y bañe de nuevo. La temperatura interna de jamón debe estar entre 145° F (63° C - 60° C) cuando está bien cocido.

Mans...

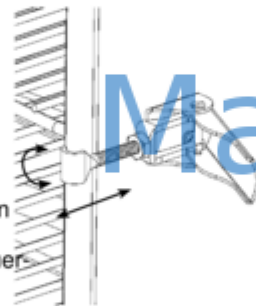
**PARGO ROJO AHUMADO**

**Ingredientes**

- 1 1/2 libras de pargo rojo
- Filete (con piel)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 cucharada de ajo, picado
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de jarabe de arce
- 6 onzas chips de madera para ahumar húmedos
- 1 plato para torta de papel aluminio

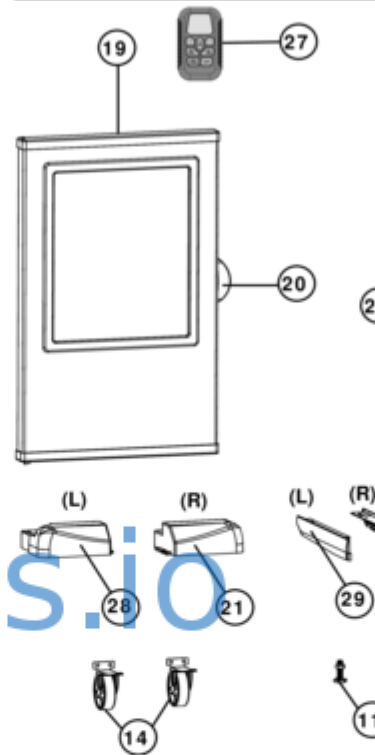
## HECHOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- La configuración máxima de temperatura es 275°F (135°C).
- NO mueva la unidad a lo largo de superficies desiguales.
- El asa posterior NO es para levantar.
- El cargador de trozos de madera y la bandeja de trozos de madera DEBEN estar en su lugar cuando se usa el ahumador. Esto minimiza la probabilidad de tener estallidos de la madera.
- Los trozos de madera deben usarse para producir humo y crear un sabor ahumado.
- Verifique la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes que se llene. Puede que se necesite vaciar la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador hace que se escape el calor y podría hacer que la madera estalle. Cerrar la puerta reestabilizará la temperatura y detendrá los estallidos.
- No deje cenizas de madera antiguas en la bandeja de trozos de madera. Una vez que las cenizas están frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- El vidrio de la puerta está templado y no se quebrará durante la operación normal.
- Este es un ahumador. Se producirá bastante humo cuando use los trozos de madera. El humo escapará a través de uniones y el interior del ahumador se pondrá negro. Esto es normal. Para reducir la pérdida de humo cerca a la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para ajustar más el sello de la puerta contra el cuerpo.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede extender el tiempo de cocción debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura externa es menor de 65°F (18°C) y/o la altitud es mayor de 3,500 pies (1067m), se puede requerir un tiempo adicional de cocción. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida, use un termómetro para carne para probar la temperatura interna.
- Para ajustar el seguro de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el seguro de la puerta. Gire el gancho en sentido horario como se muestra. Asegure la tuerca hexagonal contra el seguro de la puerta.



DO NOT R

P



## CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para los soportes de la rejilla, las rejillas para ahumar, el tazón de agua y la bandeja de goteo use un detergente para platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.

Para la bandeja de trozos de madera y el cargador de trozos de madera, limpie con frecuencia para retirar la acumulación de cenizas, los residuos y el polvo.

Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.

Para el interior, el vidrio de la puerta, la sonda de la carne y el exterior del ahumador, simplemente limpie con un trapo húmedo. No use un agente limpiador. Asegúrese de secar todo exhaustivamente.

El sello de la puerta y la ranura interna a la que se fija el sello DEBE limpiarse con un trapo húmedo después de cada uso para mantener el sello en condiciones de trabajo apropiadas.

**SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÁ DESENFUCHADA Y FRÍA  
AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y GUARDAR.**

PART NO	QTY	DESC
1	1	Smoke
2	1	Contro
3	1	Rear H
4	4	Smokin
5	1	Drip D
6	4	Grate
7	1	Door L
8	1	Water
9	1	Wood
10	1	Drip P
11	2	Adjust
12	1	Wood
13	1	Grease
14	2	Wheel
15	1	Elemen

## HARDWARE LIST



(A)  
M6x25  
Screw  
Qty: 16



(B)  
ST4x10  
Screw  
Qty: 12

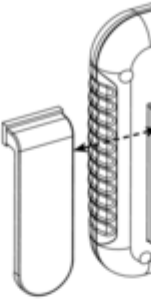


(C)  
M6x9  
Screw  
Qty: 8

## PARTS LIST

REPLACEMENT PART	ITEM NO
Body Kit, Black	9907140032
Digital Smoker Control	9907140014
Rear Handle Kit	9907120028
Smoking Rack	9907120012
Drip Deflector Pan	9907120013
Cooking Grate Support	9907120011
Door Latch Kit, Black	9907120004
Water Bowl	9907120014
Wood Chip Tray	9907130026
Drip Pan	9907120016
Adjustable Screw Leg	910050006
Wood Chip Loader	9907130028
Grease Tray	9907140015
Wheel Kit	9907120017
Element Kit, 1200 Watt	9907120027
Wood Chip Kit	9907130009
Meat Probe Kit	9907140024
Air Damper Kit	990060221
40" Door Kit, SS	9907120020
Door Handle Kit	9907120012
Right Front Foot Kit	9907120023
Left Front Foot Kit	9907120024
Grease Tray Bracket Kit	9907140019
Right Trim Panel Kit	9907120025
Left Trim Panel Kit	9907120026
Door Hinge Kit	9907120013
Hinge Cover Kit	9907120008
Control Panel Housing Kit	9907120021
LED Light Kit	9907140016
Digital Remote	9907120008
Power Circuit Board Kit	9907140048
High Temperature Limiter Kit	9907140015
Hardware Kit	9907140020
Instruction Manual	9807140052
Troubleshooting Guide	9807140122

## CÓMO USAR EL



### Para reemplazar las baterías:

- Deslice el clip a la izquierda para abrir la tapa de la batería.
- Presione la lengüeta hacia abajo para liberar las baterías.
- Instale 2 baterías alcalinas "AA" en la batería, para asegurar un buen contacto.
- Reemplace la cubierta de la batería.
- Retire las baterías antes de guardar el control remoto.

### Para probar el rango de frecuencia:

- Encienda la unidad.
- Use el control remoto para encender la unidad.
- El control remoto está fuera de rango si la unidad no se enciende.

# Mansión

### IMPORTANTE

- No deje el control remoto expuesto a la intemperie.
- El control remoto tiene un rango de frecuencia de 433 MHz.
- Pruebe el rango de frecuencia de su control remoto.

### RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el control remoto no está funcionando correctamente, puede deberse a que la pila de la batería no está correctamente insertada o que el control remoto no está correctamente programado.

### Soluciones posibles

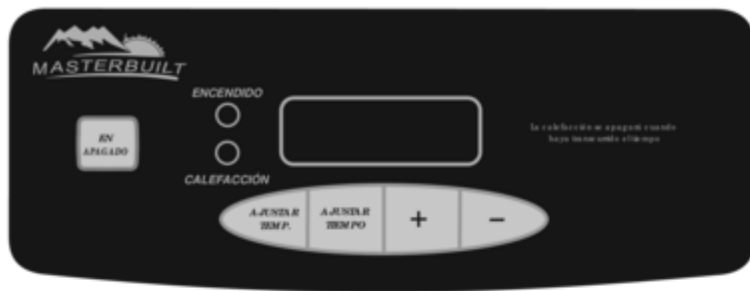
- Reemplace las baterías e insértelas correctamente.
- Conecte el control remoto y prográmelo correctamente.
  - a. Apague el controlador y espere 10 segundos.
  - b. Presione mantenga presionado el botón de encendido durante 5 segundos.
  - c. En el control remoto presione los botones de encendido y apagado. Los botones deben presionarse uno a la vez y con un tiempo de espera corto luego de cada presionado.

- Mantenga las baterías lejos de los niños y de los animales de compañía.
- Mantenga las baterías lejos de los niños y de los animales de compañía.
- Asegúrese de insertar correctamente las baterías para evitar fugas y/o una posible explosión.
- No deseche las baterías al fuego.
- No mezcle baterías antiguas con nuevas.
- No mezcle baterías alcalinas, es decir, con baterías de níquel-cadmio.



**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 USAR EL PANEL DE CONTROL Y EL CONTROL REMOTO



**Nota:** La luz solar directa puede interferir con la habilidad de leer la pantalla LED, bloquee la luz de ser necesario.

### Para configurar la temperatura:

- Presione el botón ON.
  - Presione el botón SET TEMP una vez, la luz LED empezará a titilar.
  - Use +/- para configurar la temperatura.
  - Presione el botón SET TEMP otra vez para fijar la temperatura.
- Nota: No empezará a calentarse hasta que se configura el cronómetro.

### Para configurar el cronómetro:

- Presione el botón SET TIME una vez, la pantalla LED para horas empezará a titilar.
- Use +/- para configurar las horas.
- Presione el botón SET TIME otra vez para fijar las horas. Los minutos LED empezarán a titilar.
- Use +/- para configurar los minutos.
- Presione el botón SET TIME para fijar los minutos y empezar el ciclo de cocción.

**El calor se apagará cuando el tiempo haya expirado.**

### Para usar la sonda de carne:

- Inserte la sonda de carne para obtener la lectura más precisa.
- Presione y mantenga presionado el botón MEAT PROBE, la pantalla LED mostrará la temperatura interna de la carne.
- Una vez que suelte el botón MEAT PROBE, la pantalla LED retornará a configuración de temperatura o configuración de tiempo.

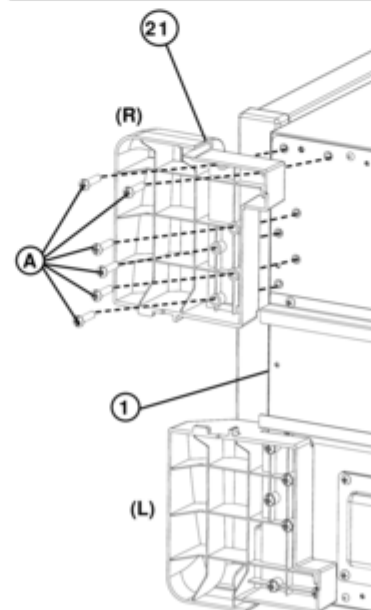
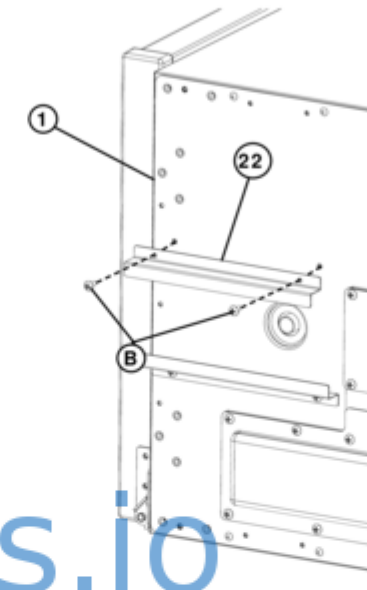
### Para usar la luz:

- Presione el botón LIGHT para encender la luz.
- Presione el botón LIGHT para apagar la luz.

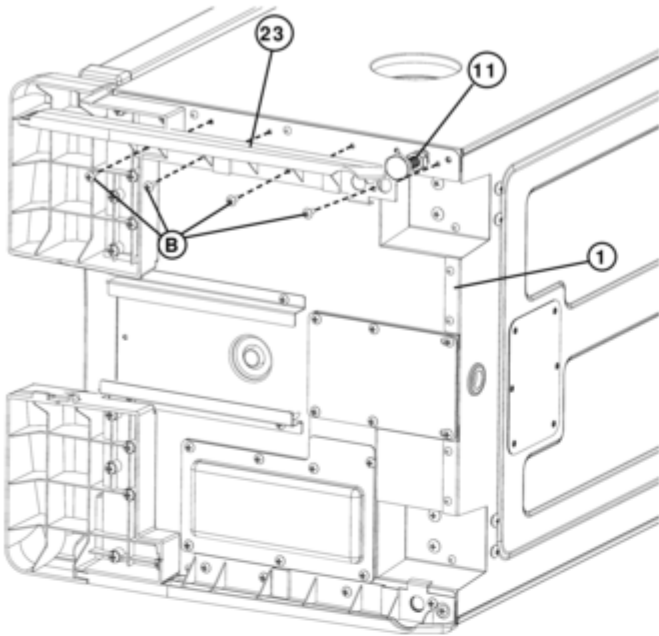
### Para REANUDAR el panel de control:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desenchufe la unidad del tomacorriente, espere diez segundos, vuelva a enchufar la unidad al tomacorriente y luego encienda el ahumador eléctrico. Esto reanudará el panel de control.

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL
  - ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN
  - TOOL NEEDED: PHILLIPS HEA
- \*\*Some a  
due



## ASSEMBLY

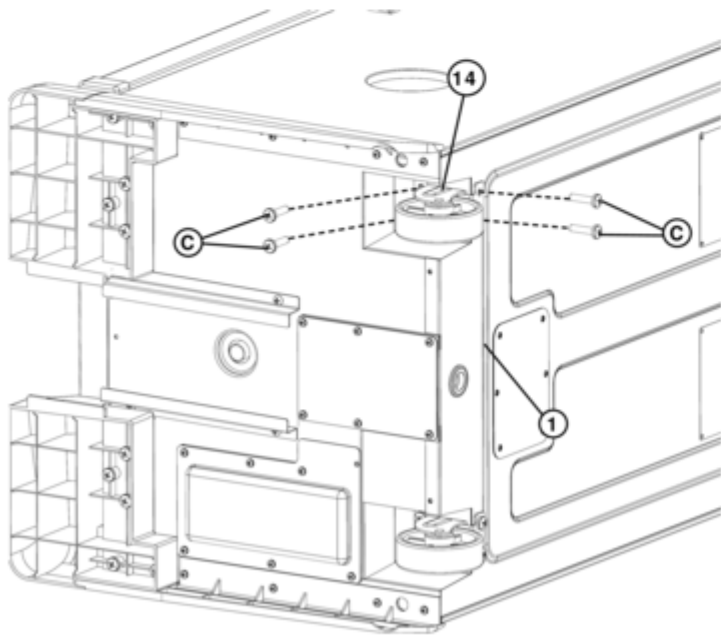


### STEP 3

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.

## INS

### SAZONE PREVI

#### Algo de humo

1. Asegúrese que la bandeja de a
2. Configure la temperatura a 275
3. Durante los últimos 45 minutos
4. Apague la unidad y permita que

**NOTA: Nunca agregue más de  
agregar trozos adicionales has  
humo.**

### CÓMO USAR

#### Cómo usar el cargador de trozos

- Antes de iniciar la unidad, cologu
- Nunca use más de 1/2 taza de tr
- Inserte el cargador de trozos de
- Gire el asa en sentido horario en
- Verifique la bandeja de trozos de
- El cargador de trozos de madera

#### Agregando más madera durante

- Tire del cargador de trozos de m
- Coloque los trozos de madera en
- Gire el asa en sentido horario en
- La temperatura puede subir en e
- Se estabilizará luego de un corto t

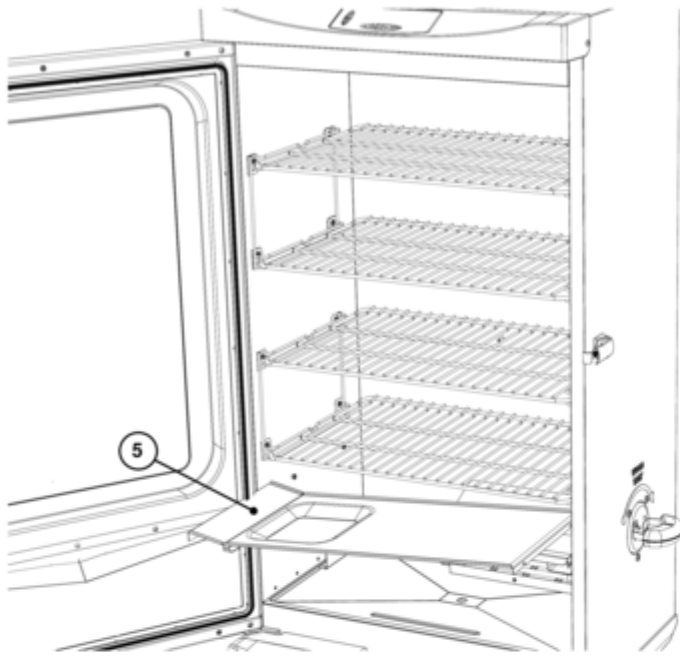
#### Precaución:

- Mantenga la puerta del ahumado
- El cargador de trozos de madera



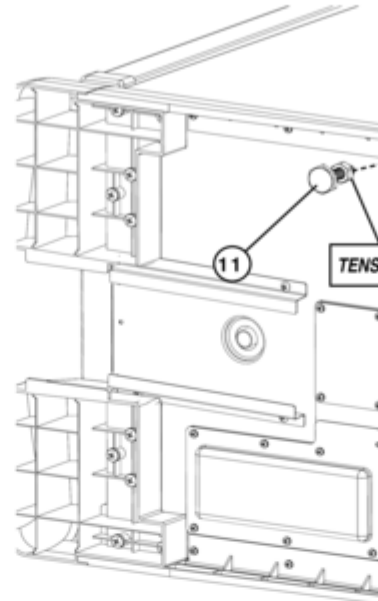
Cuando la puerta  
de madera explota  
lación, espere que  
de

## ENSAMBLAJE

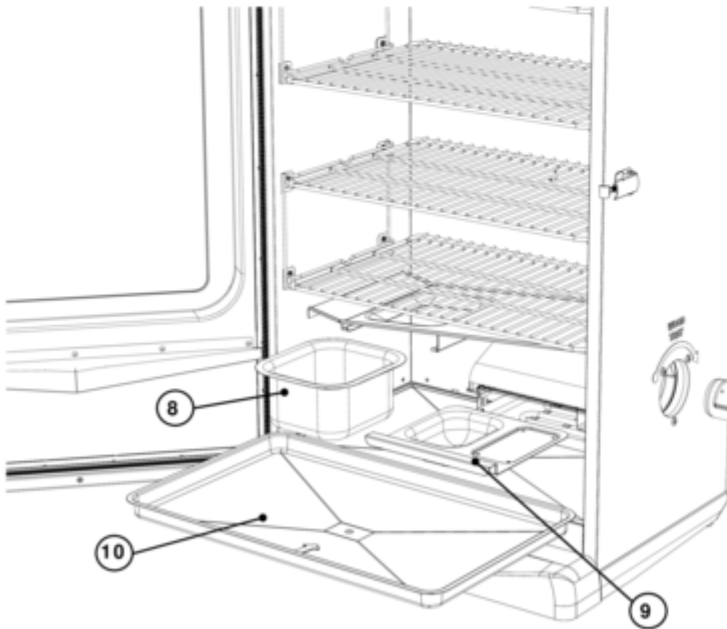


### PASO 11

Alinee los orificios guía en el deflector de goteo (5) con tarugos en la parte interior del cuerpo del ahumador. Presione el deflector de goteo hacia abajo para asegurarlo en su lugar.



# Mans.io

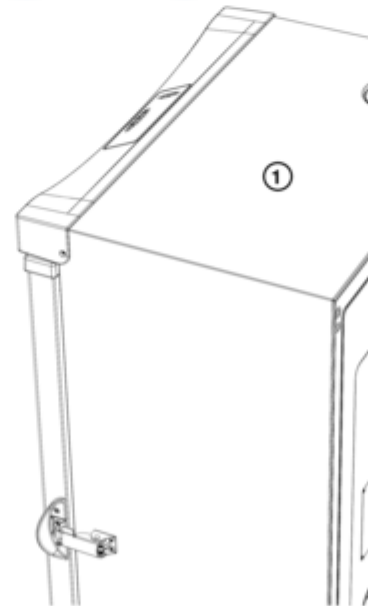
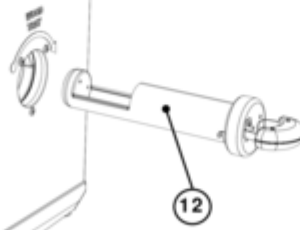


### PASO 12

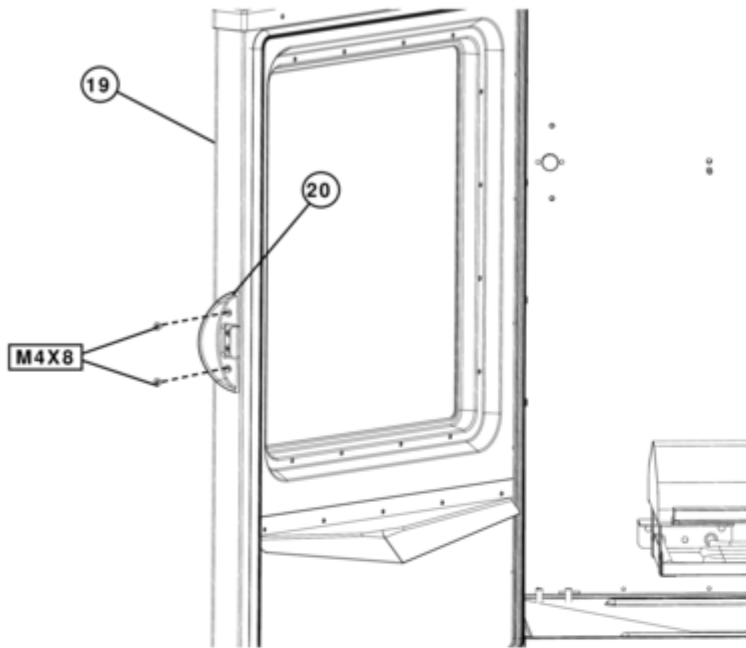
Coloque el tazón de agua (8), la bandeja de trozos de madera (9) y la bandeja de goteo (10) dentro del ahumador como se muestra.

Inserte el cargador de trozos de madera (12) en la parte lateral del ahumador.

*El ensamblaje está completo.*

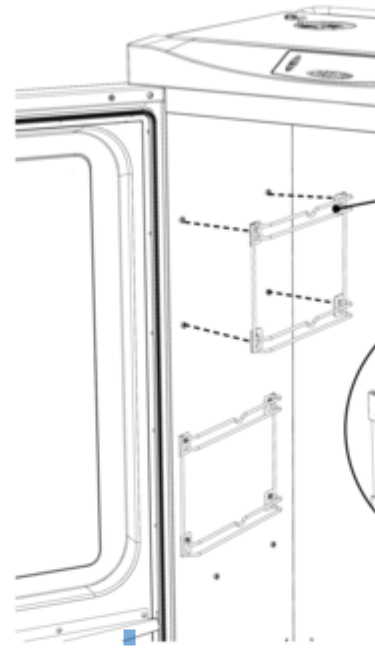


## ASSEMBLY

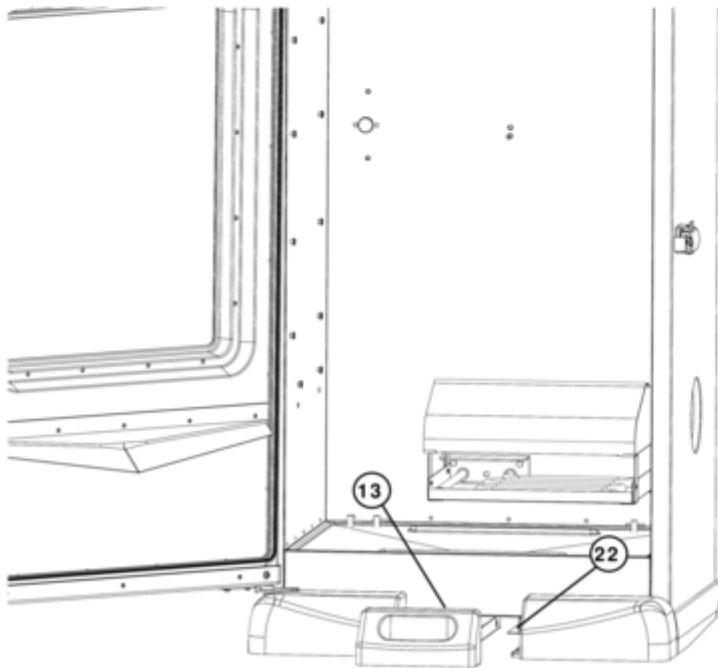


### STEP 7

Position door handle (20) on door w/window (19) as shown. Secure using (M4X8) screws.  
**Door handle may come pre-assembled.**

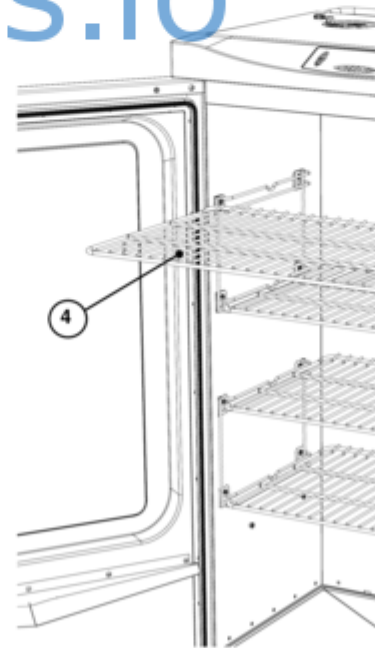


# Mans.io

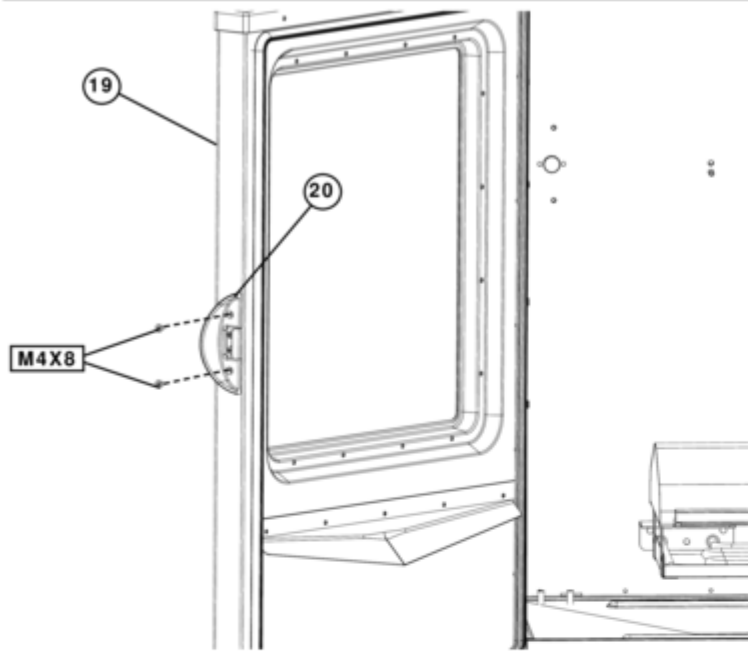


### STEP 8

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



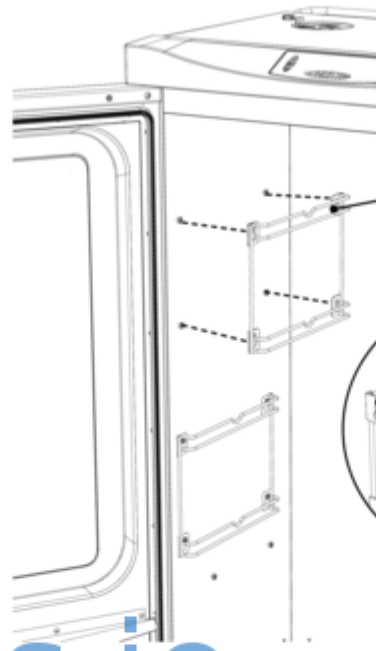
## ENSAMBLAJE



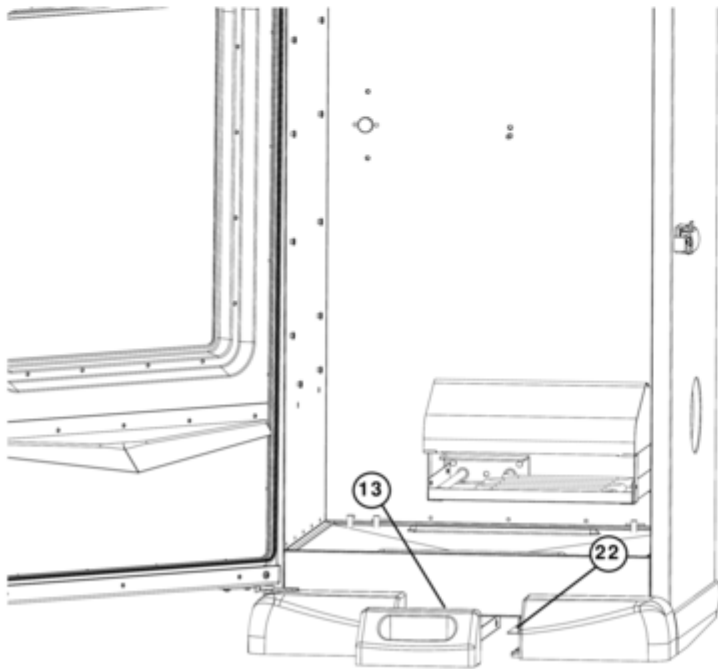
### PASO 7

Coloque el asa de la puerta (20) en la puerta con ventana (19) como se muestra. Asegure usando los tornillos de cabeza plana (M4X8).

**Tirador de la puerta puede venir pre-ensamblados.**

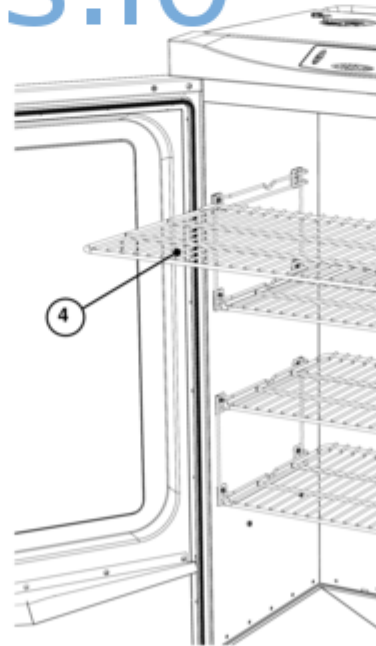


# Mans.io

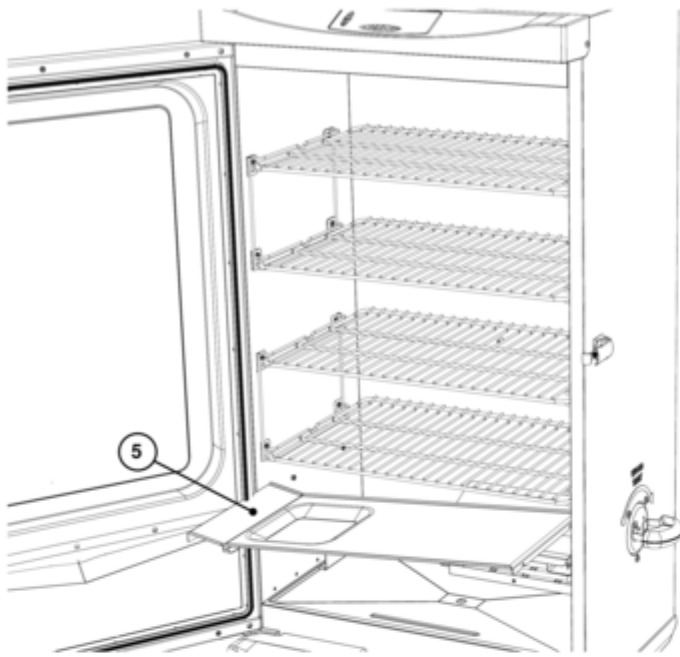


### PASO 8

Deslice la bandeja de grasa (13) en las abrazaderas de la bandeja de grasa (22).

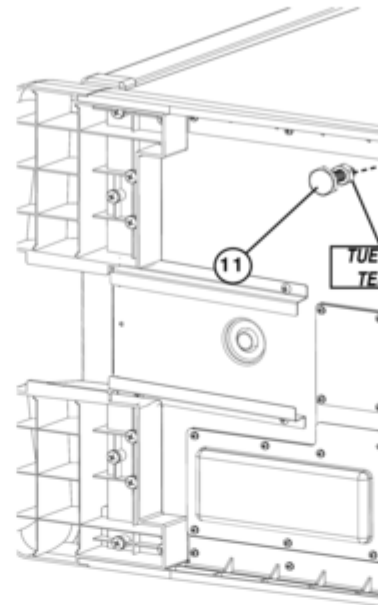


## ASSEMBLY

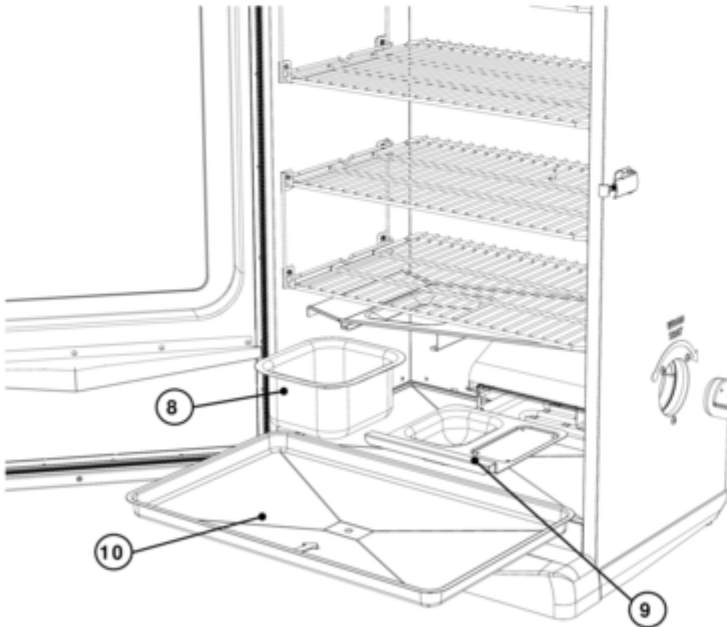


### STEP 11

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



# Mans.io

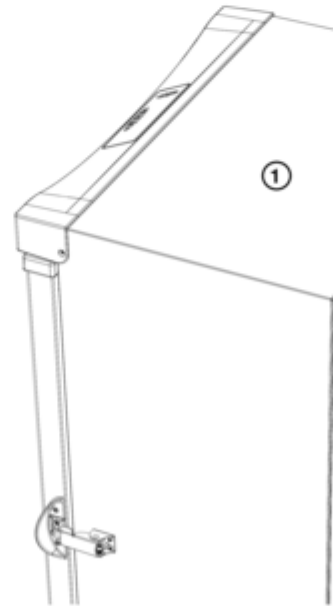


### STEP 12

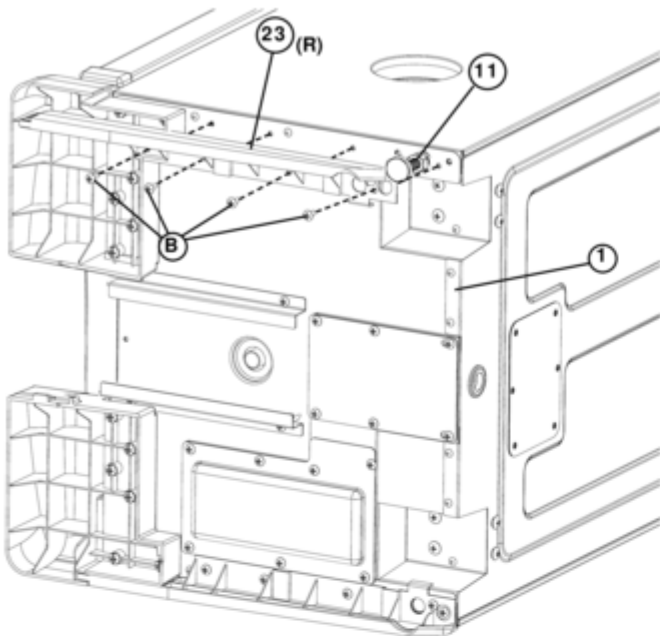
Place water bowl (8), wood chip tray (9), and drip pan (10) inside smoker as shown.

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

**Assembly is complete.**



## ENSAMBLAJE

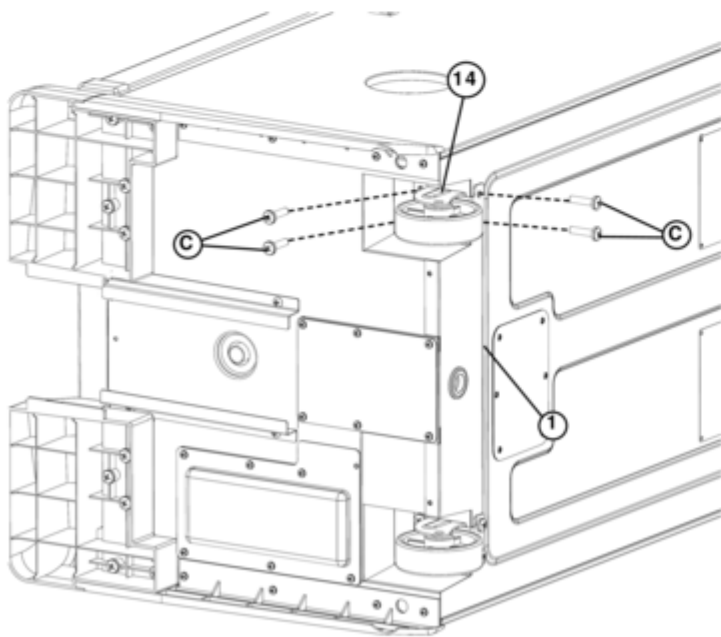


### PASO 3

Retire la pata ajustable con tornillos (11). Coloque a un lado para usarse en el Paso 5.

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

Repita el paso del lado opuesto para el panel lateral restante.



### PASO 4

Coloque la rueda (14) en la parte inferior del cuerpo del ahumador (1) como se muestra. Fije usando los tornillos (C).

Repita el paso del lado opuesto para la rueda restante.

PRE-  
Some smo

1. Make sure water pan is in place.
2. Set temperature to 275°F (135°C).
3. During last 45 minutes, add 1/2 cup of wood chips. Amount added is equal to the contents of the wood chip tray.
4. Shut down and allow to cool.

**NOTE:** Never add more than 1/2 cup of wood chips added until any previously added wood chips are used.

HO

### How to use wood chip loader:

- Before starting unit, place 1/2 cup of wood chips in wood chip loader.
- Never use more than 1/2 cup of wood chips in wood chip loader.
- Insert wood chip loader into smoker. Turn handle clockwise in direction of arrow to load wood chip tray. Turn handle counterclockwise to return to place.
- Check wood chip tray periodically during smoking. Look into smoker through hole.
- Wood chip loader must be pulled out after smoking.

### Adding more wood during smoking:

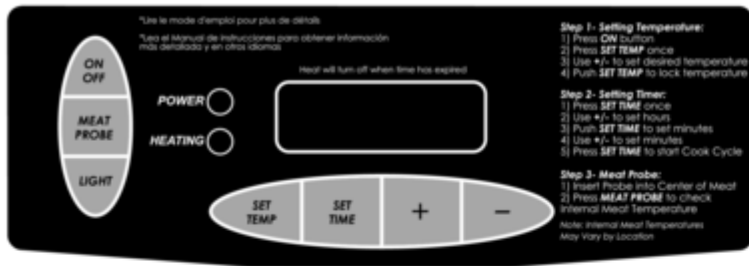
- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow to load wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after adding wood chips. Adjust temperature setting.

### Caution:

- Keep smoker door closed when adding wood chips.
- Wood chip loader will be HOT even when not in use.

When door is closed, wood chips flare up.

## HOW TO USE CONTROL PANEL & REMOTE CONTROL



- ANTES DEL ENSAMBLAJE LEA
  - ENSAMBLE LA UNIDAD EN UN
  - HERRAMIENTA NECESARIA: D
- \*\* Algunos pasos deberán ser**

**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:

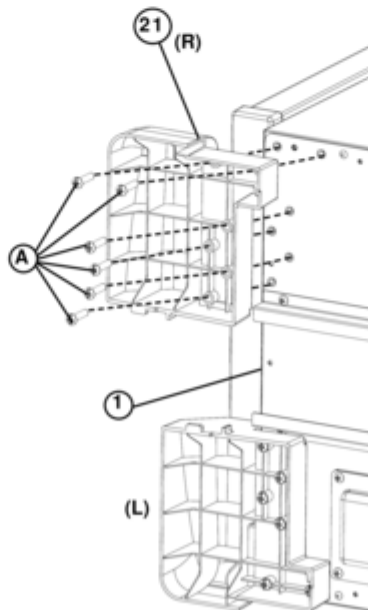
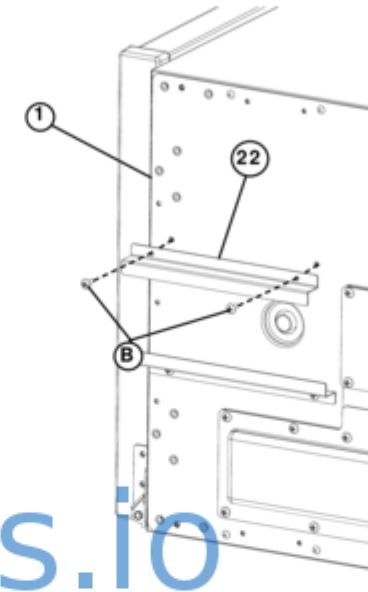
- Insert meat probe into center of meat to get most accurate reading.
- Press and hold MEAT PROBE button-LED display will show internal temperature of meat.
- Once MEAT PROBE button is released-LED display will return to set temperature or set time.

### 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.



Mans.io

## LISTA DE ACCESORIOS



(A)  
Tornillo  
M6x25  
Cant.: 16



(B)  
Tornillo  
ST4x10  
Cant.: 12



(C)  
Tornillo  
M6x9  
Cant.: 8

## LISTA DE PARTES

REPUESTO	NO DE ÍTEM
Kit del cuerpo, negro	9907140032
Control digital del ahumador	9007140014
Kit del asa posterior	9907120028
Rejilla para ahumar	9007120012
Bandeja deflector de goteo	9007120013
Soporte de la rejilla de cocción	9007120011
Kit de seguro de la puerta, negro	9907120004
Tazón de agua	9007120014
Bandeja de trozos de madera	9007130026
Bandeja de goteo	9007120016
Pata ajustable con tornillos	910050006
Cargador de trozos de madera	9007130028
Bandeja de grasa	9007140015
Kit de las ruedas	9907120017
Kit del elemento, 800 watts	9907120027
Tapa de los trozos de madera	9907130009
Kit del Sonda de la carne	9907140024
Kit del regulador de aire	990060221
Kit de la puerta de 30", SS	9907120020
Kit del asa de la puerta	9907120012
Kit de la pata frontal derecha	9907120023
Kit de la pata frontal izquierda	9907120024
Kit de la abrazadera de la bandeja de grasa	9907140019
Kit del panel de ribete derecho	9907120025
Kit del panel de ribete izquierdo	9907120026
Kit de la bisagra de la puerta	9907120013
Kit de la cubierta de la bisagra	9907120008
Kit de la carcasa del panel de control	9907120021
Kit de las luces LED	9907140016
Control remoto digital	9007120008
Kit de caja de mando eléctrica (CME)	9907140048
Kit del Apagado de seguridad del límite de alta temperatura (LAT)	9907140015
Kit de accesorios	9907140020
Manual de instrucciones	9807140052
Guía de detección y solución de problemas	9807140122

# Mansio

### To replace batteries:

- Slide belt clip to the left to remove battery cover.
- Press tab down on battery cover to remove battery, to ensure proper installation.
- Replace the battery cover.
- Remove batteries before storing unit.

### To test frequency range:

- Turn unit on.
- Use remote to turn light on and off.
- Remote control is out of frequency range.

### IMPORTANT

- Do not leave remote control exposed to moisture.
- Remote control has frequency range.
- Test frequency range before use.

### TROUBLESHOOTING

If the remote is not working properly, check the batteries. If the batteries are weak, batteries being replaced.

### Possible solutions

- Replace batteries and install correctly.
- Link remote and controller by:
  - a. Turn Controller & Remote on.
  - b. Press and HOLD "SET T" button.
  - c. On the Remote press "M" button within 5 seconds.

**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.

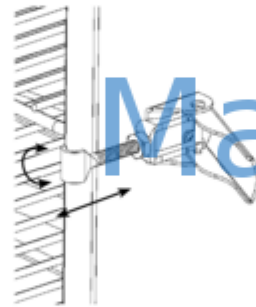
**¡PARE!**

- Keep batteries away from small children.
- Be sure to insert batteries correctly.
- Do not dispose of batteries in fire.
- Do not mix old and new batteries.
- Do not mix alkaline, standard (carbon zinc) and lithium batteries.

## 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.



## 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.

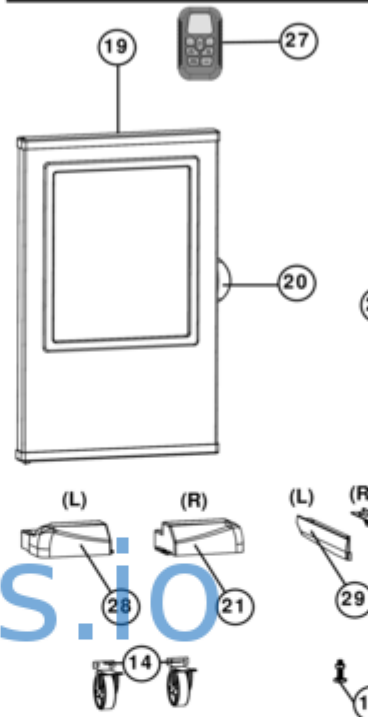
**ALWAYS MAKE SURE UNIT IS UNPLUGGED AND COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.**



NO DEVUELVA

Llame al:

Estos n



NO DE PARTE	CANT	DESCRIPCION
1	1	Cuerpo del ah
2	1	Panel de contr
3	1	Asa posterior
4	4	Rejilla para ah
5	1	Deflector de g
6	4	Soportes de la
7	1	Seguro de la p
8	1	Tazón de agua
9	1	Bandeja de tro
10	1	Bandeja de go
11	2	Pata ajustable
12	1	Cargador de tr
13	1	Bandeja de gra
14	2	Ruedas
15	1	Elemente



## ADVERTENCIA



### Propuesta 65 de California

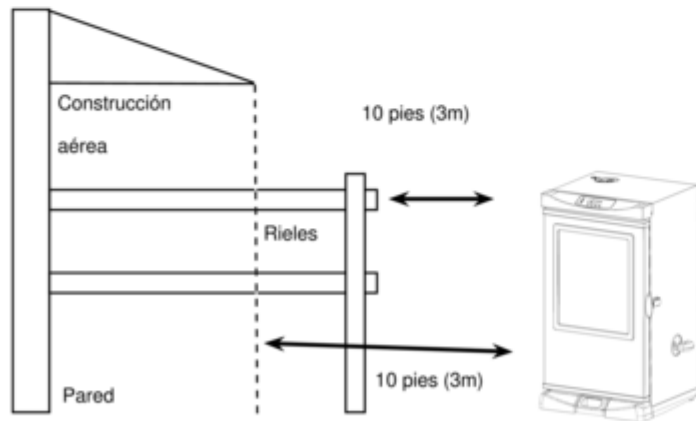
1. Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.
2. Este producto contiene químicos, entre los cuales se incluye plomo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



### MAPLE GLAZED HAM

- 5-7 lbs Ham Shank or Butt (fully cooked)
- 1 1/2 cup Maple Syrup
- 1 tsp Ginger
- 1/4 tsp Nutmeg
- 1/2 tsp Allspice
- 16 whole Cloves
- 1 can Pineapple Slices (canned)
- 1 jar Maraschino Cherries
- Hickory or Mesquite Chips

Remove thick skin and trim fat leaving a layer of fat less than 1/2" thick covering on ham. Slice pineapple and cherries in a small bowl. Place ham in large roasting pan and baste with syrup mixture. Let ham rest at room temperature for 1 or 2 hours basting frequently.

When ready to smoke remove ham from roasting pan and stud with cloves. Place ham in preheated (107°C) smoker. Cook for about 2 hours basting with syrup mixture at least 2 times during cooking. Before last hour of smoking coat ham with canned pineapple and cherries. Let ham rest at room temperature. Internal temperature of ham should reach 130°F-140°F (54°C-60°C) when heated.

### SMOKED RED SNAPPER

#### Ingredients

- 1 1/2 lb Red Snapper Filet (skin on)
- 2 tbs Olive Oil
- 1 tbs Brown Sugar
- 1 tbs Garlic, Chopped
- 1 tsp Pepper Black-freshly ground
- 1 tbs Maple Syrup
- 6 oz Moistened Wood Chips for smoking
- 1 foil Pie Plate

## 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.

## IC COMPLIANCE & WARNINGS

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s). 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 of the device.



INFC  
Y AD

## LEA TODA

Quando use artefactos eléctricos incluyendo lo siguiente:

- Solo para uso en exteriores. N
- La unidad DEBE estar puesta a nueva la unidad a lo largo de s
- No levante la unidad por el asa
- No enchufe el ahumador eléct
- Use solamente un tomacorrient
- No lo use durante una torment
- No exponga el ahumador eléct
- Para protegerse contra descar
- agua u otro líquido.
- No opere ningún artefacto con
- malogrado o dañado de cualqu
- asistencia al 1-800-489-1581.
- Conserve un extintor de incend
- No permita que el cable toque la
- No lo coloque encima o cerca de
- calentado.
- Mantenga a los niños y las mas
- permita que los niños usen el
- eléctrico es necesaria una sup
- El combustible, como ladrillos
- Nunca use el ahumador eléctric
- EN LA CUBIERTA FRONTAL).
- Use el ahumador eléctrico sola
- El ahumador eléctrico está CALI
- periodo de tiempo posterior. Ten
- No toque las superficies CALI
- No permita que nadie realice a
- su uso hasta que la unidad se
- El uso de alcohol, medicinas c
- usuario de ensamblar correct
- Evite golpear o impactar el ah
- Nunca mueva el ahumador eléc
- enfrie completamente antes d
- Tenga cuidado cuando retire l
- CALIENTES y pueden causar c
- Use guantes protectores o her
- Evite usar el ahumador en sup

LAS ADVERT  
IMPORTANT



## 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 atraparará 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

Masterbuilt warrants its products to assembly, normal use and recommend. Masterbuilt warranty does not cover Masterbuilt warranty does not cover Masterbuilt requires reasonable proof receipt. Upon the expiration of such. Within the stated warranty period, Masterbuilt will repair or replace the unit free of charge with owner being responsible for transportation. This warranty excludes property damage, transportation, or damage incurred.

This expressed warranty is the sole warranty expressed or implied including implied. Neither Masterbuilt nor the retail establishment promise remedies in addition to those provided by Masterbuilt's maximum liability, in any event, to the original consumer/ purchaser. Such consequential damages. In such a case.

**California residents only:** Notwithstanding to whom this warranty applies; if service, repair, or replacement of the product or Masterbuilt will refund the purchase price of the product to the retail establishment from which purchased. This expressed warranty gives your specific legal rights which vary from state to state.



Name: \_\_\_\_\_

State/Province: \_\_\_\_\_ Postal Code: \_\_\_\_\_

E-mail Address: \_\_\_\_\_

\*Model Number: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_ - \_\_\_\_ - \_\_\_\_

\*Model Number and Serial Number are located on the inside of the lid.



Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
1 Masterbuilt Ct.  
Columbus, GA 31907  
Customer Service 1-800-489-1581  
[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)

Mans.io

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

BE A PART OF OUR "DADGUM GOOD" COMMUNITY ONLINE



M  
MANUAL  
INFORMACI  
AHUMADO



ESTE PRODUCTO

T  
Herramienta n



Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
1 Masterbuilt Ct.  
Columbus, GA 31907  
Service à la clientèle 1-800-489-1581  
[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)

Mans.io

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

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



YouTube

M  
MANUEL D'ASSE  
AVERTISSEMENTS E  
FUMOIRS



CE PRO  
UNI

Temp  
Outils néce



## 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, un plateau 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 un récipient 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 non fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. n'est pas recommandée et peut provoquer 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.

Masterbuilt garantit ses produits conformes aux normes de sécurité établies comme il se doit et si l'appareil est utilisé selon les recommandations du fabricant. Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas l'utilisation normale de l'appareil.

Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas les dommages causés par l'usage abusif. Masterbuilt requiert une preuve d'achat valide de conserver votre reçu. À l'expiration de la garantie, la garantie sera.

Lors de la période de garantie indiquée, Masterbuilt s'engage à remplacer gratuitement les pièces défectueuses ou à remplacer gratuitement les pièces défectueuses. Si Masterbuilt souhaite effectuer une réparation, s'engage à payer les frais d'expédition et de livraison des pièces de rechange matérielles survenant suite à un défaut de fabrication, ainsi que tout mauvais traitement commercial de l'appareil.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie expresse ou implicite, y compris l'usage particulier. Ni Masterbuilt ni ses représentants ne peuvent garantir ou promettre des recours supplémentaires. La responsabilité de Masterbuilt s'arrête à l'acheteur initial, sans que ce montant ne mette pas l'exclusion ni la limitation de responsabilité indiquées ci-dessus.

**Résidents de la Californie uniquement :** Les lois de la Californie relatives aux garanties de vente vous sont applicables; si révisé par le revendeur, ce dernier ou Masterbuilt, après déduction d'une somme équivalente au vice ou de la non-conformité. Le revendeur afin de bénéficier des services spécifiques et vous pouvez également.



Nom : \_\_\_\_\_

État/Province : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

Adresse de courriel : \_\_\_\_\_

\*Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Date de l'achat : \_\_\_\_ - \_\_\_\_ - \_\_\_\_

\*Les numéros de série et de modèle se trouvent sur le côté de l'appareil.

## CONFORMITÉ FCC ET AVERTISSEMENT

Cet appareil est conforme à la section 15 du règlement de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet équipement ne doit pas provoquer de brouillage préjudiciable;
- (2) Il doit accepter tout brouillage reçu, y compris le brouillage pouvant entraîner un mauvais fonctionnement

Cet appareil est conforme à la section 15 du règlement de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

### AVERTISSEMENT DE LA FCC

Attention ! Toutes modifications ou tous changements effectués sans l'accord exprès de la partie responsable de la compatibilité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser son appareil.

### DÉCLARATION DE LA FCC

NOTE: Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limitations prévues dans le cadre de la catégorie B des appareils numériques selon la définition de la section 15 du règlement de la FCC. Ces limitations ont été conçues pour offrir une protection raisonnable contre tout brouillage nuisible au sein d'une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et diffuse des ondes radio et, s'il n'est pas installé ni utilisé en conformité avec les instructions dont il fait l'objet, peut causer des interférences gênantes avec les communications radio.

Nous ne saurions toutefois garantir l'absence d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil produit des interférences graves lors de réceptions radio ou télévisées qui peuvent être détectées en allumant et en éteignant le dispositif, vous êtes invité à les supprimer de plusieurs manières :

1. Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
2. Augmenter la distance séparant l'équipement et le récepteur.
3. Connecter l'équipement à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
4. Contacter votre revendeur ou un technicien radio/TV qualifié pour obtenir de l'aide.

## CONFORMITÉ IC ET AVERTISSEMENT

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.



## AVERTISSEMENT

### LISEZ TOUJOURS

Lorsque vous utilisez des appareils, vous devez être suivies, dont les suivantes :

- Pour une utilisation en extérieur, par exemple, un porche ou un garage.
- L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas déplacer l'appareil sur des surfaces.
- Ne pas soulever l'appareil pas sans précaution.
- Branchez le fumeur électrique uniquement sur une prise électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant que vous êtes en contact avec la partie du panneau de commande.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil après qu'il ait présenté un dysfonctionnement. Contactez le service à la clientèle au 1-800-489-1581.
- Conservez un extincteur accessible à tout moment.
- Ne pas laisser le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un four chaud.
- Gardez les enfants et les animaux à distance. Les enfants et les animaux ne doivent pas utiliser le fumeur électrique.
- Si des animaux sont présents à proximité, assurez-vous qu'ils ne touchent pas le combustible, comme des bricard, utilisé dans le fumeur électrique.
- N'utilisez jamais le fumeur électrique pour brûler du MONOXYDE DE CARBONE SUR un fumeur électrique unique.
- Utilisez le fumeur électrique uniquement sur une surface stable.
- Le fumeur électrique est CHAUD. Faites attention.
- Ne touchez pas de surfaces chaudes.
- Ne permettez à quiconque de manipuler l'appareil pendant son utilisation ou après, jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
- La consommation d'alcool, de médicaments ou d'autres substances peut affecter l'utilisateur d'assembler correctement l'appareil.
- Évitez de heurter ou de percuter l'appareil.
- Ne jamais déplacer le fumeur électrique sans l'avoir complètement refroidi avant.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le fumeur électrique. Les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures.
- Utilisez des gants de protection ou des gants résistants à la chaleur.
- Ne pas utiliser le fumeur sur des surfaces inflammables.

## SUITE DE

## RELATIVES

**AVERTISSEMENT**

**PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE**

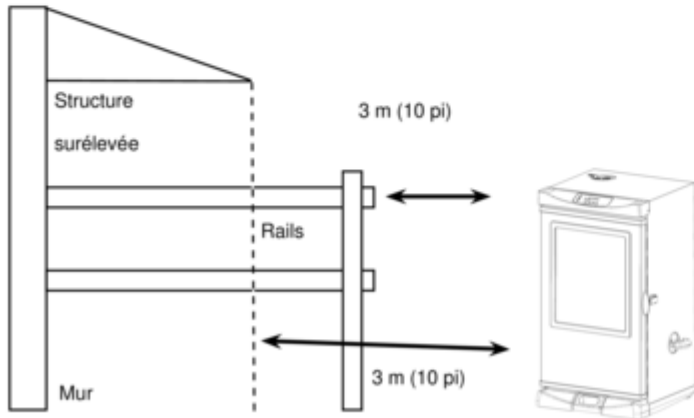
1. Les sous-produits de combustion émis lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques considérés par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.  
State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
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.

**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 haut 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!**



**JAMBON GLACÉ À L'ÉRABLE**

2,2 à 3,1 kg (5 à 7 lb) de jarret arrière de porc non désossée et entièrement dégraissée

1 tasse et demie de sirop d'érable

1 c. à t. de gingembre

1/4 c. à t. de muscade

1/2 c. à t. de piment de la Jamaïque

16 clous de girofle entier

1 boîte d'ananas en tranches

1 pot de cerises au marasquin

Copeaux à l'hickory ou au mesquite

Retirer la peau épaisse et couper le jambon en deux. Veillant à ne laisser qu'une épaisseur de 1/2 po. Piquer le jambon. Combiner le gingembre, la muscade et le piment de la Jamaïque dans un petit saladier. Mettre le jambon dans le grand plat et arroser avec le mélange. Laisser le jambon reposer ainsi pendant 2 heures en l'arrosant fréquemment jusqu'il soit à la température ambiante.

Lorsque le jambon est prêt pour le service, retirez-le du grand plat et le piquer de nouveau. Mettre le jambon dans le fumoir à 100°C. Cuire entre 2 et 3 heures. Arroser avec le sirop au moins deux fois lors de la cuisson. Avant la dernière heure de fumage, ajouter le jambon avec les tranches d'ananas et arroser. La température interne du jambon doit se situer entre 54 et 60°C (130°F) à la fin du fumage complet.

**VIVANEAU ROUGE FUMÉ**

**Ingédients**

1 1/2 lb de vivaneau rouge

Filet (avec la peau)

2 c. à s. d'huile d'olive

1 c. à s. de sucre brun

1 c. à s. d'ail émincé

1 c. à s. de poivre noir fraîchement moulu

1 c. à s. de sirop d'érable

6 onces de copeaux de bois humidifiés

1 moule à tarte garni d'une feuille d'aluminium

Sau

2 qu

12 o

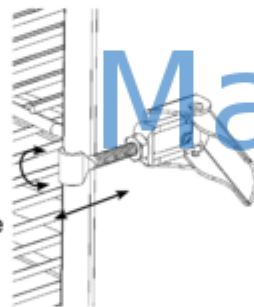
2 c.

1 c.

petit

## 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 être 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.
- 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.



## COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Pour serrer, tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre, de la façon illustrée. Fixez l'écrou hexagonal solidement contre le loquet de porte.

L'ouverture de la porte du fumoir pendant la cuisson pourrait prolonger la cuisson en raison de la perte de chaleur.

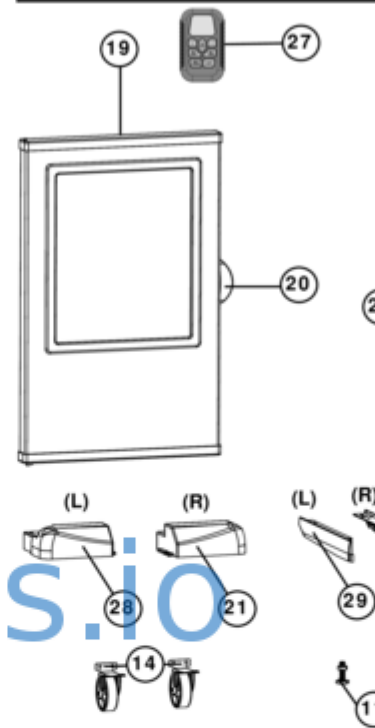
Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou que l'altitude est supérieure à 1 000 mètres (3 500 pi), un temps de cuisson supplémentaire peut être requis. Afin de s'assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.

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



NE PAS RENDRE

Après l'utilisation, veuillez av...



N° de PIÈCE	QTE	DESCRIPTI
1	1	Bâti du fumoir
2	1	Panneau de c
3	1	Poignée arriè
4	4	Grille de fuma
5	1	Défecteur de
6	4	Supports des
7	1	Loquet de po
8	1	Cuvette d'eau
9	1	Bac à copeau
10	1	Plateau rama
11	2	Pied réglable
12	1	Chargeur à c
13	1	Bac à graisse
14	2	Roulette
15	1	Élément

## LISTE DE QUINCAILLERIE



(A)  
Vis  
M6 x 25  
Qté : 16



(B)  
Vis  
ST4 x 10  
Qté : 12



(C)  
Vis  
M6 x 9  
Qté : 8

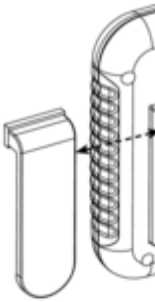
## LISTE DES PIÈCES

PIÈCE DE RECHANGE	N° D'ARTICLE
Trousse de bâti, noire	9907140032
Commande numérique du fumoir	9007140014
Trousse de poignée arrière	9907120028
Grille de fumage	9007120012
Défecteur de gouttes	9007120013
Support des grilles de cuisson	9007120011
Trousse de loquet de porte, noir	9907120004
Cuvette d'eau	9007120014
Bac à copeaux de bois	9007130026
Plateau ramasse-gouttes	9007120016
Pied réglable avec vis	910050006
Chargeur à copeaux de bois	9007130028
Bac à graisse	9007140015
Trousse de roulettes	9907120017
Trousse d'élément, 800 watts	9907120027
Couvercle du bac à copeaux de bois	9907130009
Trousse de Thermomètre à viande	9907140024
Trousse de clapet à air	990060221
Trousse de porte de 30 po, acier inoxydable	9907120020
Trousse de poignée de porte	9907120012
Trousse de pied avant droit	9907120023
Trousse de pied avant gauche	9907120024
Trousse de support du bac à graisse	9907140019
Trousse de garniture du panneau de droite	9907120025
Trousse de garniture du panneau de gauche	9907120026
Trousse de charnière de porte	9907120013
Trousse de couvre-charnière	9907120008
Trousse de boîtier du panneau de commande	9907120021
Trousse de voyants à DEL	9907140016
Télécommande numérique	9007120008
Trousse de contrôle de puissance (CCP)	9907140048
High Temperature Limiter Kit	9907140015
Trousse de quincaillerie	9907140020
Mode d'emploi	9807140052
Guide de dépannage	9807140122

**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.

**ARRÊTEZ!**

## COMMENT UTILISER L



### Pour remplacer les piles :

- Faites glisser l'agrafe de ceinture.
- Enfoncez la languette du couvercle.
- Insérez 2 piles alcalines AAA, qu'elles sont installées correctement.
- Remettez en place le couvercle.
- Retirez les piles de la télécommande.

### Pour vérifier la portée de la télécommande :

- Allumez l'appareil.
- Utilisez la télécommande pour allumer l'appareil.
- La télécommande est hors de portée.

### IMPORTANT

- Ne laissez pas la télécommande à portée de main.
- La télécommande a une portée limitée.
- Vérifiez la portée avant et pendant l'utilisation.

### DÉPANNAGE

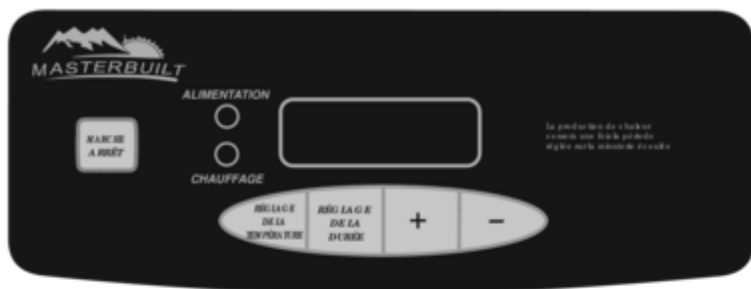
Si la télécommande ne fonctionne pas, il est possible que les piles soient faibles. Vérifiez les piles et contactez votre contrôleur.

### Solutions possibles

- Remplacez les piles et réinstallez la télécommande.
- Associez la télécommande et le contrôleur.
  - a. Éteignez le contrôleur et appuyez sur « SET TEM » pendant 3 secondes.
  - b. Appuyez sur « SET TEM » pendant 3 secondes.
  - c. Sur la télécommande, appuyez sur « LIGHT » (ne laissez pas la télécommande à portée de main). Vous entendrez un bip.

- Tenez les piles à l'écart des jeunes enfants.
- Assurez-vous d'installer les piles correctement. Une installation incorrecte peut provoquer une explosion possible.
- Ne pas jeter les piles usées dans les déchets.
- Ne pas mélanger des piles neuves et des piles usées.
- Ne pas mélanger les piles alcalines et les piles NiMH, etc..)

## COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE COMMANDE ET LA TÉLÉCOMMANDE



**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.

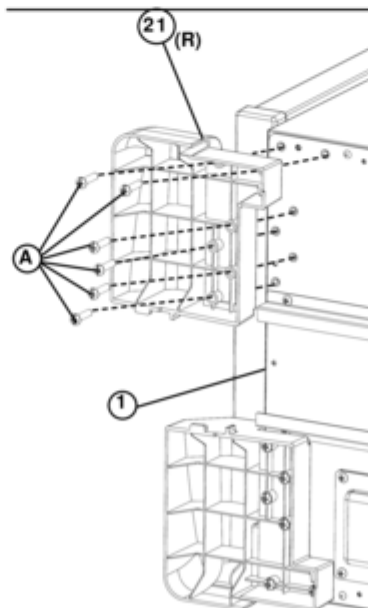
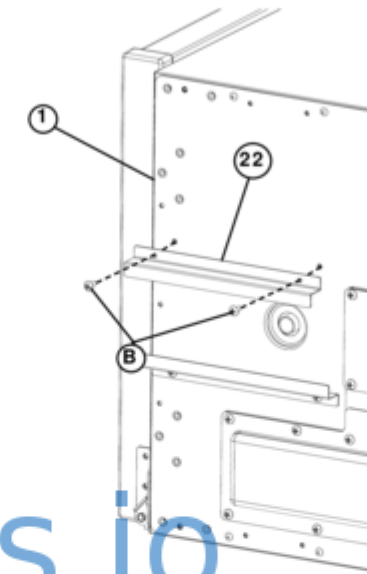
### Pour utiliser la lampe :

- Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer la lampe.
- Appuyez sur le bouton LIGHT pour éteindre la lampe.

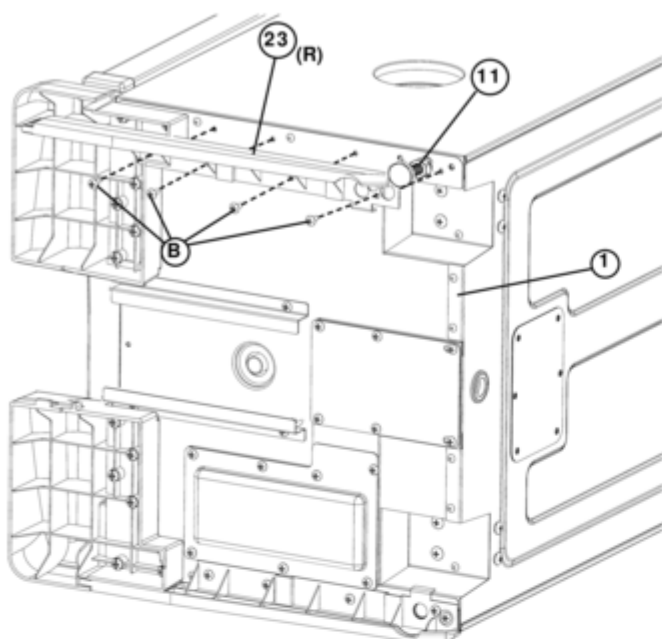
### Pour RÉINITIALISER le panneau de commande :

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.

- AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE A
- ASSEMBLER L'APPAREIL SUR
- OUTIL NÉCESSAIRE : TOURNE
- 
- d'assem



## ASSEMBLAGE

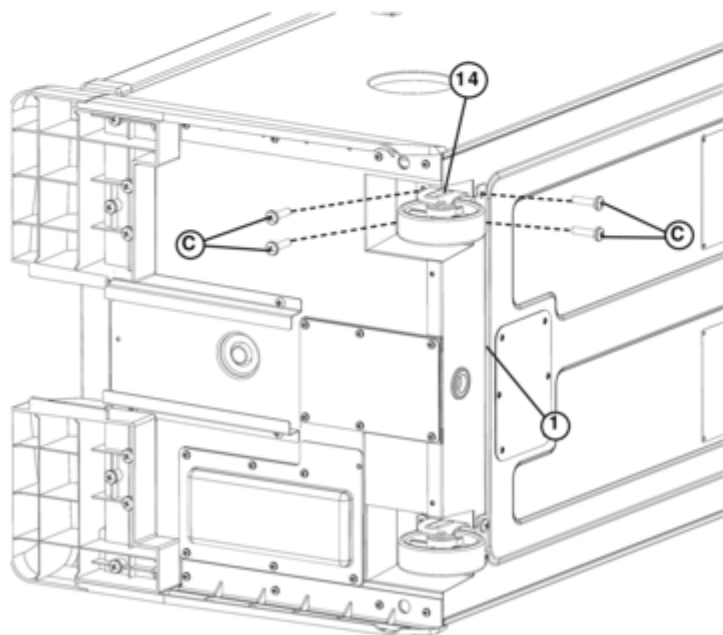


### ÉTAPE 3

Enlevez le pied à vis réglable (11). Mettez-le de côté en attendant l'étape 5.

Fixez le panneau latéral (23) au bâti du fumoir (1) au moyen des vis (B) de la façon illustrée.

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



### ÉTAPE 4

Positionnez la roulette (14) sur le fond du bâti du fumoir (1), de la façon illustrée. Fixez à l'aide des vis (C).

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

## APPRÊTEZ

### De la fumée p

1. Assurez-vous que la cuvette d'
2. Réglez la température à 275 °F
3. Lors des 45 dernières minutes, copeaux de bois pour finaliser le bois plein.
4. Éteignez le fumoir et laissez-le

**REMARQUE : N'ajoutez jamais N'ajoutez pas de copeaux supplémentaires à la fumée.**

## COMMENT UT

### Comment utiliser le chargeur à c

- Avant d'allumer l'appareil, mettez le bois.
- N'utilisez jamais plus d'une demi charge de bois.
- Insérez le chargeur à copeaux de bois dans le bord supérieur du chargeur à copeaux de bois.
- Pour vider le bois, tournez la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La flèche qui se trouve sur le fumoir indique la direction à suivre.
- Vérifiez le bac à copeaux de bois et le niveau des copeaux de bois en regardant à l'intérieur du chargeur en place.
- Lorsque vous vérifiez le niveau des copeaux de bois du fumoir.

### Processus d'ajout de bois pend

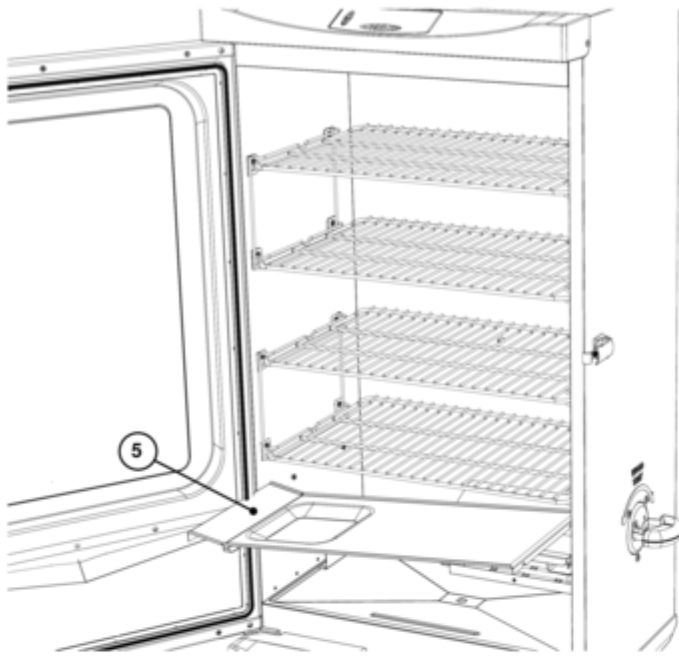
- Sortez le chargeur à copeaux de bois du fumoir.
- Mettez les copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois.
- Pour vider le bois, tournez la poignée dans la direction de la flèche qui se trouve sur le bac à copeaux de bois.
- Il est possible que la température du fumoir ne se stabilisera en peu de temps.

### Attention :

- Gardez fermée la porte du fumoir.
- Le chargeur à copeaux de bois s

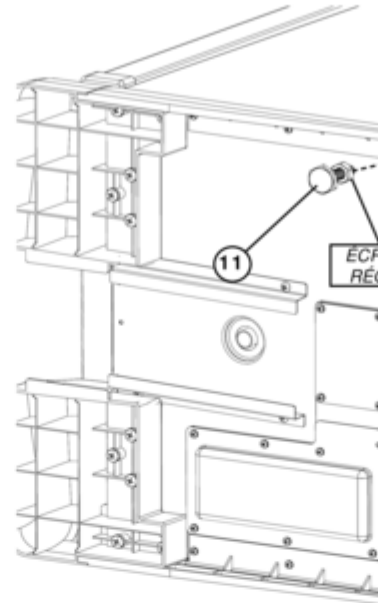
Une poussée de la porte. Si les copeaux de bois sont poussés de flamme, les copeaux de bois

## ASSEMBLAGE

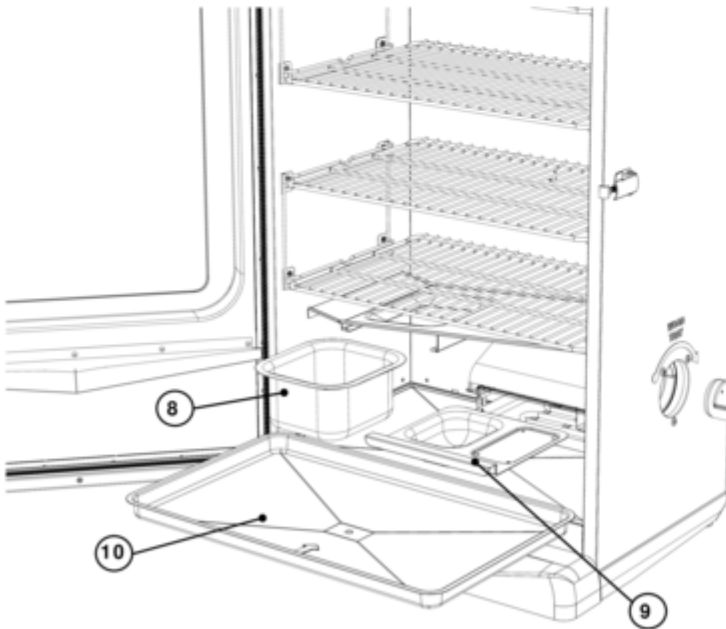


### ÉTAPE 11

Alignez les trous de serrure sur le déflecteur à gouttes (5) avec les goujons qui se trouvent à l'intérieur du bâti du fumoir, de la façon illustrée. Enfoncez le déflecteur à gouttes pour le fixer en place.



# Mans.io

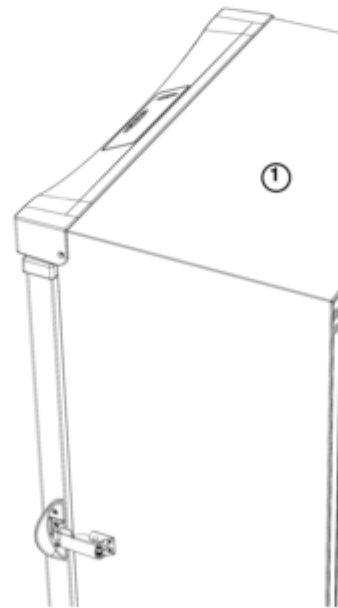
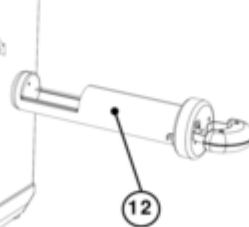


### ÉTAPE 12

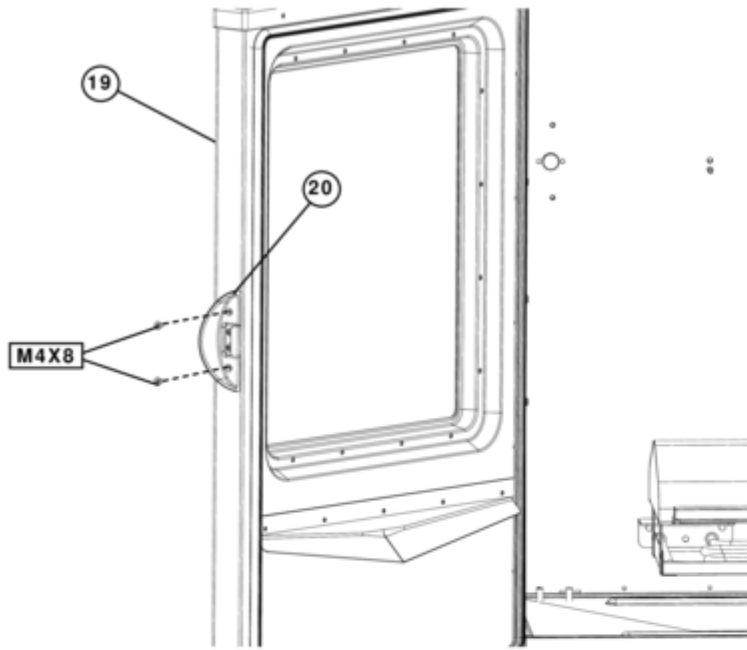
Mettez la cuvette d'eau (8), le bac à copeaux de bois (9) et le plateau ramasse-gouttes (10) dans le fumoir, de la façon illustrée.

Insérez le chargeur à copeaux de bois (12) dans le côté du fumoir.

*L'assemblage est terminé.*



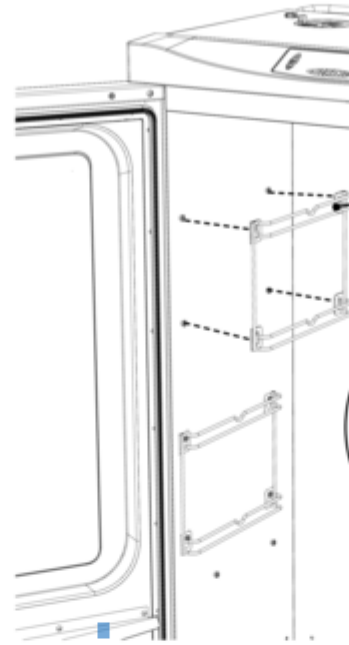
## ASSEMBLAGE



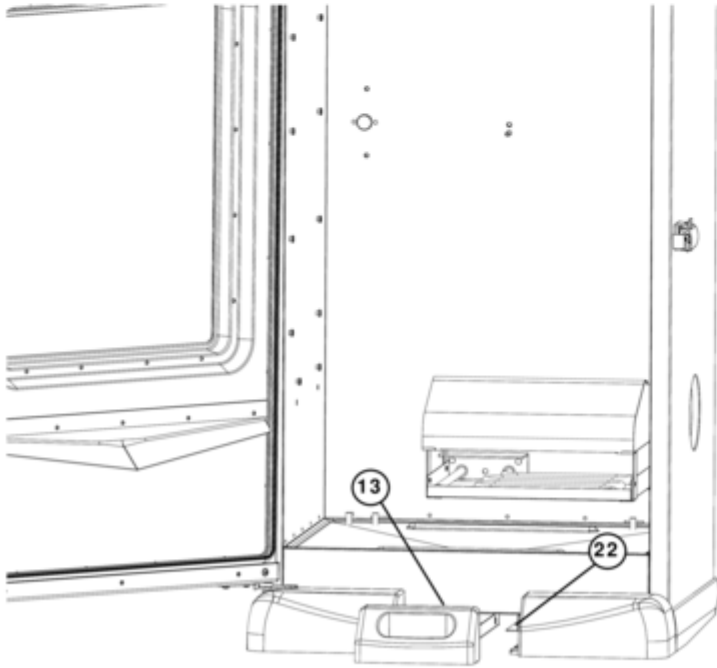
### ÉTAPE 7

Positionnez la poignée de porte (20) sur la porte avec hublot, de la façon illustrée. Fixez-la au moyen de vis à tête plate (M4X8).

**Poignée de porte peut venir pré-assemblée.**



# Mans.io



### ÉTAPE 8

Faites glisser le bac à graisse (13) sur les supports du bac à graisse (22).

