

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



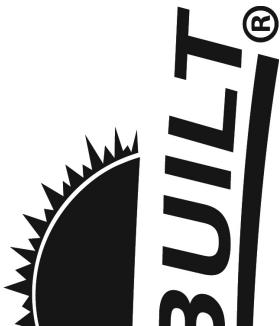
MASTERBUILT 20078516 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
20078516](#)



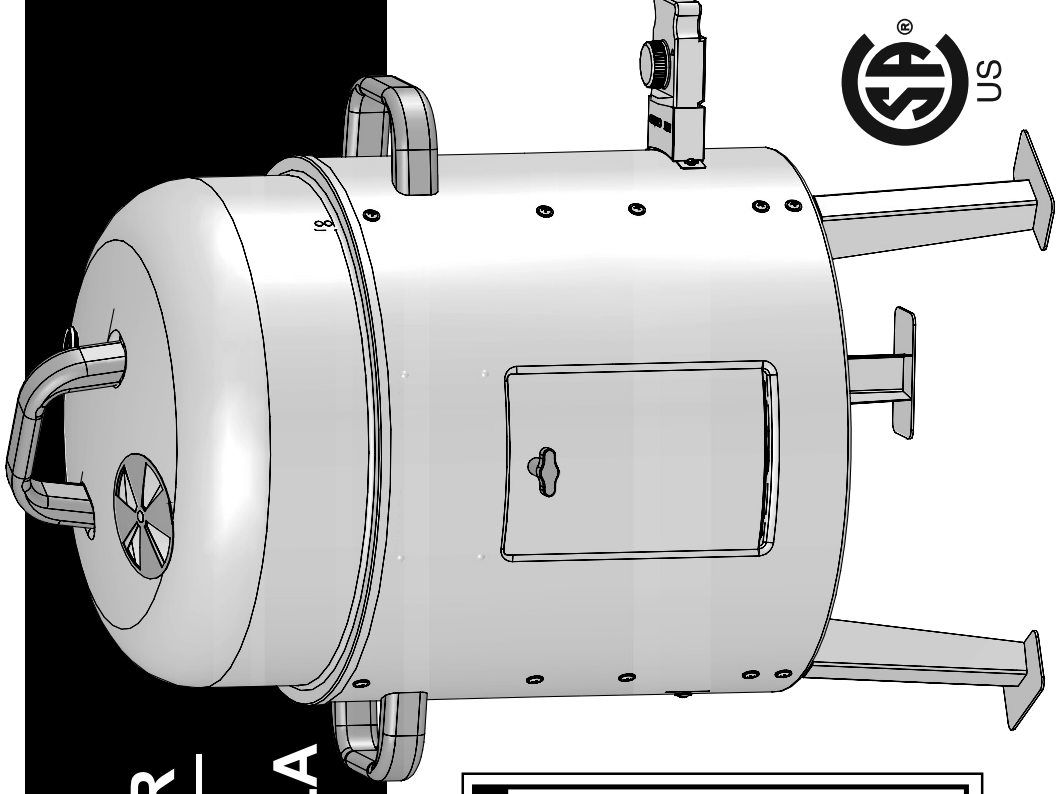
[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 589 Models](#)

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



**ELECTRIC
BULLET SMOKER**

**FUMADOR
ELECTRICAS BALA**



ing, Inc.

907

-489-1581

0-489-1581

1-800-489-1581

IMPORTANT! / IMPORTANTE!

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.

Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.

Model number / Número de modelo

Mfg. Date - Serial Number / Fecha Fabricado - Número de serie

These numbers are located on the rating label of the unit.
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.

Manual Code: 9807150076 180810-GSB

**THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL WARNING & SAFETY INFORMATION**

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMESTICO EN EXTERIORES



necessary for the proper assembly and

assembling and using the appliance.

When using the appliance.

reference.



It has no odor and can cause death.

Do not use in garages or any enclosed areas.

Use in well ventilated.



**Avoid use in fire, explosion or burn
areas, personal injury or death.**

IMPORTANT INFORMATION!

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Do not use in buildings or tents.

Do not use on coverings, carports, awnings,

or other structures.

Do not use on materials such as wood, dry plants, grass,

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
o complete este formulario y envíelo a:

A la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg., Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907



ial and workmanship under proper he date of original retail purchase. f during normal use.

aims and suggests that you keep your all terminate.

all repair or replace defective components Masterbuilt require return of component(s) iving charges to return requested item.

e, abuse, accident, damage arising out of duct.

it and is in lieu of all other warranties, or fitness for a particular purpose. ct, has authority to make any warranties or ed above.

e purchase price of the product paid by xclusion or limitation of incidental or exclusions may not be applicable.

ranty, the following specific restrictions mercially practical, the retailer selling the product, less the amount directly obtain performance. Owner may take the may also have other rights which vary from

com
on
GA 31907
City: _____
ber: (____) - _____

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 1

- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do NOT allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting unit.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The unit is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces.
- Do not use wood pellets.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are NOT recommended and may cause injury.
- Wood bowl is HOT when unit is in use. Use caution when adding wood.
- Be careful when removing food from unit. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store unit with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
 - Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
 - Use only approved grounded electrical outlet.
 - Do not use during an electrical storm.
 - Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or controller in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has

SAFETY INFORMATION!

IMPORTANT SAFEGUARDS PAGE 2

Always use: 1. The marked electrical rating of the electrical rating of the appliance; and the counter top or tabletop where it can

ducts and are marked with suffix appliances.”
 tion cord connection dry and off the

heated oven.
 be used in electric smoker.
 et.
 outlet.

low unit to cool completely before

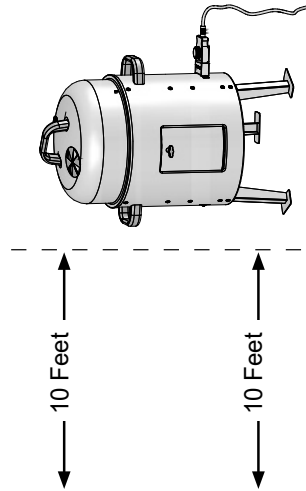
ut drip tray on rack. This may

use severe damage to

CAUTIONS

SAFETY RECOMMENDATIONS

tion



CUADRO DE AHUMADO

ELEMENTO	TAMAÑO	TEMPERATURA	AGUA	CHIPS DE MADERA	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA
RES						
Asado (brazo, aguja, paleta, lomo)	4 - 5 lb (1,8 - 2,3 kg)	200°F (93°C)	3 - 4 qt (2,8 - 3,8 L)	2 - 3 tazas (0,56 - 0,83 L)	3 - 4 h	140 °F (60 °C) Medio 160 °F (71 °C) Tres cuartos 170 °F (77 °C) Bien cocido
	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	200°F (93°C)	4 qt (3,8 L)	3 tazas (0,83 L)	3 - 4,5 h	170 °F (77 °C) Bien cocido
CERDO						
Asado (con hueso)	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	200°F (93°C)	4 qt (3,8 L)	2 tazas (0,56 L)	3,5 - 4,5 h	170 °F (77 °C) Bien cocido
	5 - 7 lb (2,3 - 3,2 kg)	200°F (93°C)	6 qt (5,7 L)	3 tazas (0,83 L)	5 - 7 h	
Asado (sin hueso)	3 - 5 lb (1,4 - 2,3 kg)	200°F (93°C)	4 - 5 qt (3,8 - 4,7 L)	3 tazas (0,83 L)	3,5 - 5,5 h	170 °F (77 °C) Bien cocido
	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	200°F (93°C)	4 qt (3,8 L)	3 tazas (0,83 L)	2,5 - 3,5 h	
Costillas de cerdo	7 - 10 lb (3,2 - 4,6 kg)	200°F (93°C)	5 - 6 qt (4,7 - 5,7 L)	3 tazas (0,83 L)	3,5 - 5 h	Cuando está listo, la carne se separa del hueso
POLLO						
Pollo (2 enteros)	2 - 3 libras cada uno (0,9 - 1,4 kg)	200°F (93°C)	3 - 4 qt (2,8 - 3,8 L)	2 tazas (0,56 L)	2,5 - 3,5 h	180 °F (82 °C) (Las patas se mueven fácilmente en la articulación)
	8 - 10 lb (3,6 - 4,6 kg)	200°F (93°C)	5 qt (4,7 L)	3 tazas (0,83 L)	4 - 6 h	
Pavo	11 - 13 lb (5,0 - 5,9 kg)	200°F (93°C)	6 qt (5,7 L)	3 tazas (0,83 L)	6 - 7,5 h	185 °F (85 °C) (Las patas se mueven fácilmente en la articulación)
COMIDA DE MAR						
Salmón	6 - 7 lb (2,7 - 3,2 kg)	200°F (93°C)	5 - 6 qt (4,7 - 5,7 L)	3 tazas (0,83 L)	4 - 6,5 h	Carne blanca, se deshace con el tenedor
Filetes de pescado	Parrilla completa	200°F (93°C)	3 qt (2,8 L)	1 - 2 tazas (0,28 - 0,56 L)	1,5 - 2,5 h	Carne blanca, se deshace con el tenedor
Camarones, almejas, patas de cangrejo	Parrilla completa	200°F (93°C)	3 qt (2,8 L)	1 - 2 tazas (0,28 - 0,56 L)	1 - 2 h	Camarones rosados Las conchas se abren
CARNE DE CAZA						
Codorniz, paloma, etc.	12 - 16 aves	200°F (93°C)	4 qt (3,8 L)	2 - 3 tazas (0,56 - 0,83 L)	2 - 4 h	Las patas se mueven fácilmente en la articulación 180 - 185 °F

	COOK TIME	INTERNAL TEMP
S (3l)	3 - 4 hrs	140°F (60°C) Rare 160°F (71°C) Med 170°F (77°C) Well
	3 - 4.5 hrs	170°F (77°C) Well Done
	3.5 - 4.5 hrs	170°F (77°C) Well Done
	5 - 7 hrs	170°F (77°C) Well Done
	3.5 - 5.5 hrs	170°F (77°C) Well Done
	2.5 - 3.5 hrs	Well done when meat pulls away from bone
	3.5 - 5 hrs	
	2.5 - 3.5 hrs	180°F (82°C) (Leg moves easily in joint)
	4 - 6 hrs	185°F (85°C) (Leg moves easily in joint)
	6 - 7.5 hrs	
	4 - 6.5 hrs	Flesh white, flakes when forked
S (3l)	1.5 - 2.5 hrs	Flesh white, flakes when forked
S (3l)	1 - 2 hrs	Shrimp pink Shells open
	2 - 4 hrs	Leg moves easily in joint
S (3l)	4 - 5 hrs	180-185°F (82-85°C) Well Done

MASTERBUILT TIPS FOR SUCCESSFUL SMOKING

- This is a slow smoker... allow sufficient time for cooking. Smoker is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- Pre-season smoker prior to first use. See **PRE-SEASON INSTRUCTIONS**.
- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
- If wood chips do not smoke on low setting, increase temperature to high. After 8 to 10 minutes or when wood chips begin to smolder, reduce temperature to desired low setting.
- You may use dry or pre-soaked wood chips in your smoker. Dry chips will burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) will burn slower and produce a less intense smoke.
- **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. Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- **CLEAN AFTER EVERY USE.** This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew. See **HOW TO CLEAN AND STORE SMOKER** instructions.

ENJOY!

HOW TO CLEAN AND STORE SMOKER

- Be sure to clean smoker after each use. Make sure your smoker is unplugged and completely cool.
- For rack supports, racks, water bowl and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For wood chip bowl, 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 exterior of smoker, simply wipe down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- After cleaning, store smoker in a covered and dry area.

When not in frequent use and using a cover, remember to check your smoker periodically to avoid possible

INSTRUCTIONS

FOR FIRST USE.

At first use, the temperature should be normal.

Fill the bowl with wood chips in wood chip bowl.

Do not use the smoker if the temperature is not normal. The temperature should be normal.

SMOKING SMOKER

Preheat the smoker to the temperature of the flare ups. The temperature should be normal.

When the smoker access door causes heat to escape, stop the smoker and re-stabilize the temperature.

When the temperature is normal, the smoker should be used.

When using wood chips, the smoke will escape through the access door.

When the cooking time due to heat loss.

When the altitude is above 3,500 feet (1067m), the cooking time should be completely cooked use a meat thermometer.

FOR MEATS

	BEEF	PORK	LAMB
✓	✓	✓	✓
✓	✓		✓

SALMÓN RELLENO AHUMADO

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:

salmón (eviscerado) 4 - 5 lb. (1.8 - 2.2 kg)
 aceite 3 cdas
 cebollín (picado) 1/4 de taza
 tomate (pelado y picado) 1 taza
 eneldo (fresco y picado) 1/4 de taza
 cubitos de pan (secos) 1/2 taza
 apio (picado) 1/4 de taza
 sal 1/4 de cdta.
 pimienta con limón 1/2 cdta.
 ajo (picado) 1 diente

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO: Trocitos de madera

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

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde de 6 a 8 porciones

INGREDIENTES:

pata o paleta de jamón (totalmente cocida, con el hueso) 5 - 7 lb. (2.2 - 3.1 kg)
 jarabe de arce 1 1/2 taza
 jengibre 1 cdta.
 nuez moscada 1/4 de cdta.
 pimienta de Jamaica 1/2 cdta.
 clavos de olor 16 enteros
 rodajas de piña (en conserva) 1 lata
 cerezas al marrasquino 1 frasco

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

INSTRUCCIONES: Quite el pellejo grueso y la grasa, dejando una capa alrededor del jamón, de 1/2" (13 mm) de grosor, como máximo. Haga rendiduras en el jamón. En un tazón pequeño, mezcle el jarabe de arce, el jengibre, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica (Alspice). Cocine el jamón en un plato grande y úntelo la mezcla de jarabe. Deje reposar la carne en la mezcla de jarabe durante 1 a 2 horas, úntelo en mezcla a menudo, usando el plato y humedezca los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador a 225° F (107° C) Ahúmelo durante 2 o 3 horas. Úntelo con la mezcla del jarabe dos veces, al menos, durante dicho tiempo. Cuando falte una hora para terminar el ahumado, adorne el jamón con la conserva de piña y las cerezas, y vuélvalo a untar. La temperatura interna del jamón debe ser de 130° F (54° C) a 140° F (54° C) cuando esté cocido.

TRUCHA AHUMADA

Rinde 6 porciones

INGREDIENTES:

filetes de trucha 4 - 6
 agua 2 tazas
 salsa de soya 1/4 de taza
 salsa Teriyaki 1/4 de taza
 sal 1/2 taza
 pimienta con limón 1 cdta.
 sal de ajo
 semillas de eneldo

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

INSTRUCCIONES:

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

PALETA DE CERDO AHUMADA

Rinde 6 porciones

INGREDIENTES:

paleta de cerdo fresca 7 lb. (3.1 kg)
 sal 1/2 cdta.
 azúcar morena 1/4 de taza
 chile en polvo 2 cdas

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO: Trocitos de madera de manzano

INSTRUCCIONES:

Mezcle los ingredientes y unte la mezcla a la paleta de cerdo. Cuézala en el ahumador durante 5 horas, a una temperatura de 225° F (107° C), usando los trocitos de madera de manzano durante las primeras 3 horas. Luego de transcurridas 5 horas, saque la paleta y envuélvala en papel aluminio grueso. Cocine durante 1 a 1 1/2 hora más. La temperatura interna debe ser de 160° F (71° C). Sirvala.

PAVO AHUMADO

MAPLE GLAZED HAM

Servings for 6-8

INGREDIENTS:

- 1 ham or butt (fully cooked, bone-in)
- 1 cup maple syrup
- 5 - 7 lbs (2.2-3.1 kgs)
- 1 1/2 cup
- 1 tsp
- 1/4 tsp
- 1/2 tsp
- 16 whole
- 1 can
- 1 jar

Apple slices (canned)

Rhin cherries

SMOKED WOOD FOR SMOKING:

Apple

or Mesquite Chips

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

SMOKED PORK BUTT

Servings for 6

INGREDIENTS:

- 1 pork butt
- 7 lbs (3.1kgs)
- 1/2 tsp
- 1/4 cup
- 2 lbs

SMOKED WOOD FOR SMOKING:

Apple

or Mesquite Chips

INSTRUCTIONS: Mix ingredients and rub onto pork butt. Cook pork butt in smoker in 225°F (107°C) smoker using apple wood chips during first 5 hours. After 5 hours remove butt and wrap in heavy foil. Cook for an additional 1 to 1 1/2 hours. Internal temperature should be 160°F (71°C).

SMOKED WOOD FOR SMOKING:

Apple

or Mesquite Chips



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 la unidad.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Conserve este manual para referencia en el futuro.

! PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO !

Quemar trozos de madera produce monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.

NO quemar trozos de madera dentro de hogares, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.

USE SOLAMENTE LAS ÁREAS EXTERIORES donde está bien ventilado.



Si no sigue estas advertencias e instrucciones adecuadamente podría producirse un incendio o explosión, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- La unidad es SOLAMENTE DE USO EN EXTERIORES.
- Nunca la use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas de camping.
- Nunca la use dentro de vehículos recreacionales o en botes.
- Nunca opere la unidad bajo construcciones aéreas como por ejemplo, cubiertas de techos, estacionamientos cerrados, toldos o coligantes.

PRECAUCIONES GENERALES



PRECAUCIONES DE LA PÁGINA 6

La unidad NO es para uso

comercial. Operar la unidad puede resultar peligroso para el usuario que esté operando la unidad.

Respetar la capacidad del usuario de la unidad.

NO permita que los niños jueguen con las unidades en el área cuando se están usando.

Después de su uso hasta que se enfríe completamente (por debajo de 100°F), no toque la unidad.

Después de un período de tiempo después de su uso, asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente (por debajo de 100°F) antes de tocarla.

La unidad debe estar apagada y vacía cuando se está usando. No use la unidad si la unidad mientras está en uso.

La unidad debe estar apagada y vacía cuando se está usando. No use la unidad si la unidad mientras está en uso. No use la unidad si la unidad mientras está en uso.

La unidad debe estar apagada y vacía cuando se está usando. No use la unidad si la unidad mientras está en uso.

La unidad debe estar apagada y vacía cuando se está usando. No use la unidad si la unidad mientras está en uso.

La unidad debe estar apagada y vacía cuando se está usando. No use la unidad si la unidad mientras está en uso.

La unidad debe estar apagada y vacía cuando se está usando. No use la unidad si la unidad mientras está en uso.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Paso 1

Conecte el controlador al cuerpo fumador.

Paso 2

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

Paso 3

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



GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La luz de encendido no se prende	No está enchufada en el tomacorriente	Verifique la conexión de salida
	El cable de la unidad de control no está enchufado a la base	Verifique la conexión de la unidad
	El fusible de casa se ha quemado	Asegúrese que otros artefactos no estén operando en el mismo circuito eléctrico. Verifique los fusibles de la casa
	El controlador no está funcionando bien	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
La unidad toma demasiado tiempo en calentarse, (más de 15-20 min) o no calienta lo suficiente	La unidad ha sido enchufada a un cable de extensión	Configure la unidad de tal manera que no se tenga que usar un cable de extensión
	La tapa no está en su lugar	Cierre la tapa para retener el calor en la unidad
	El controlador no está funcionando bien	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
El controlador no ajusta el calor	No está enchufada a la pared	Verifique la conexión de la pared
	El cable de la unidad de control no está enchufado a la base	Verifique la conexión de la unidad
	El controlador no está funcionando bien	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
La perilla alcanza temperatura	La configuración de temperatura	Ajuste el controlador a una

CONDITIONS

smoker body.

in outlet (refer to "Warnings & Important
f manual).

esired setting.

off when set temperature is reached.

GUIDE

POSSIBLE SOLUTION

Check outlet connection
Check unit connection
Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses
Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Set unit so an extension cord does not have to be used
Close lid to retain heat in unit
Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Check wall connection
Check unit connection
Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Adjust controller to lower setting

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES QUE VIENEN DE LA PAGINA 7

- Existen cables de extensión o cables de suministro de alimentación desmontables más largos disponibles y pueden usarse, si se ejerce cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión o cable de suministro de alimentación desmontable más largo: 1. La calificación eléctrica marcada del set de cables o del cable de extensión debe ser por lo menos tanto como la calificación eléctrica del aparato; y 2. El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue sobre el mostrador donde los niños podrían tirar de él o tropezarse con él accidentalmente.
- El cable de extensión debe ser un cable puesto a tierra de 3 alambres.
- Los cables de extensión externos deben usarse con productos de uso externo y deben ir marcados con una "W" y con la frase "Adecuado para uso con aparatos exteriores"
- **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.
- No deje que el cable cuelgue o que toque superficies calientes.
- No lo coloque en o cerca a un quemador eléctrico/de gas caliente o en un horno caliente.
- El combustible, como las briquetas de carbón o perlas de calor, no deben usarse en el ahumador eléctrico.
- Siempre conecte el cable a la unidad antes de enchufar el cable a un tomacorriente de pared.
- 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 limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de agregar/sacar bastidores, bandeja o cuenco de agua.
- Bandeja de goteo es sólo para la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de goteo en el estante esto puede dañar el ahumador.
- No cubra bastidores con papel de aluminio. Esta trampa de calor y causará graves daños a ahumador eléctrico.
- No limpie este producto con un rociador de agua o similar.

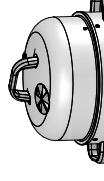
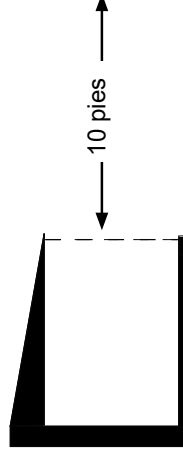
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

RECOMENDACIONES SOBRE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

RECORDATORIO:

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

Construcción aérea



COMENZAR CON ÉXITO!

para la cocción. El ahumador

debe estar a temperatura ambiente antes de cargar los alimentos.

Preajuste la temperatura a alto. Después de 8 a 10 minutos, baje la temperatura

para que el calor circule correctamente.

Los grandes trozos de alimento pueden cocinarse de manera desigual. Deje espacio entre los alimentos para una correcta circulación del calor. Evite el uso de la rejilla para asegurar

una cocción uniforme y evitar la formación de coque.

Después de los usos de cocción.

Limpiere el ahumador y evite la formación

PREVENCIÓN DE LA RENTENDA

Evite la formación de coque en el interior del ahumador cuando el fumador está desconectado y

después de la cocción. Evite el goteo utilizando un detergente suave.

Evite utilizar la ceniza construida, residuos y polvo.

Evite el uso de agua para limpiar el ahumador. Limpie el ahumador con agua y deseche en un recipiente

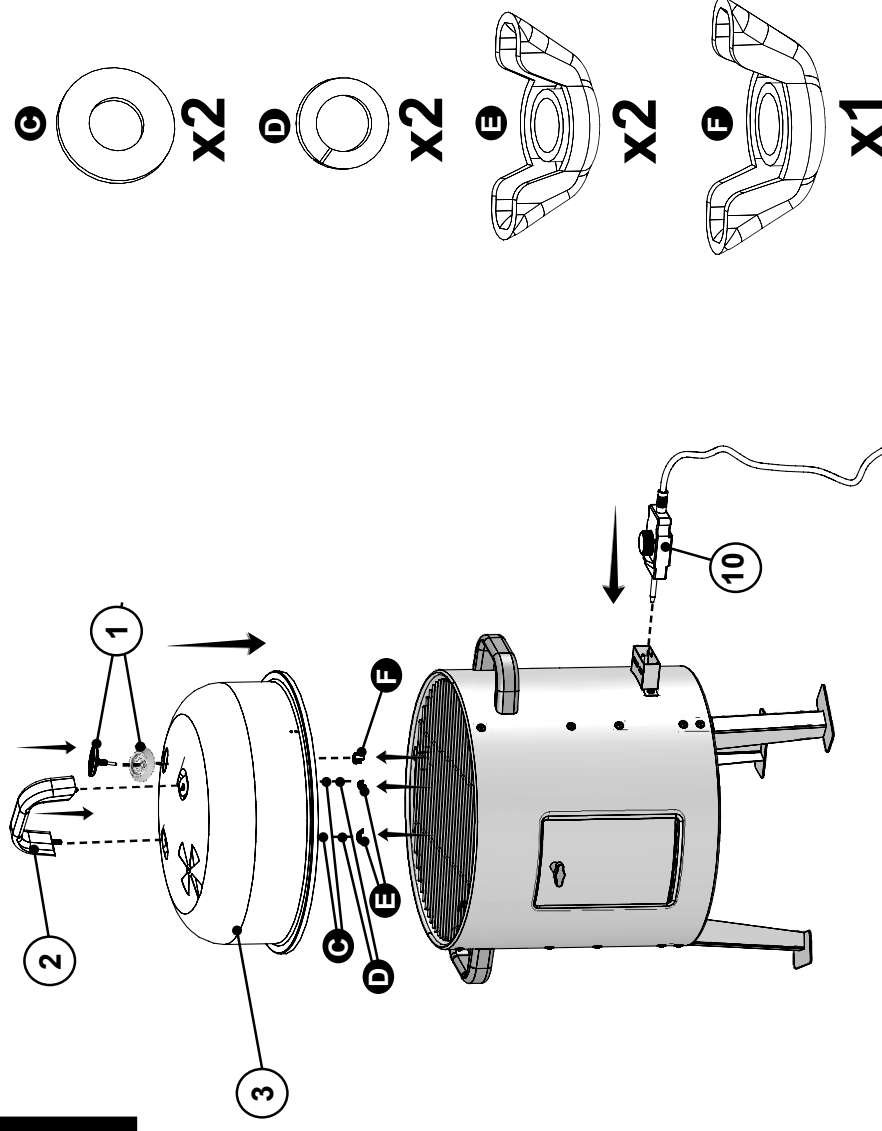
apropiado. No utilice un agente de limpieza.

seco.

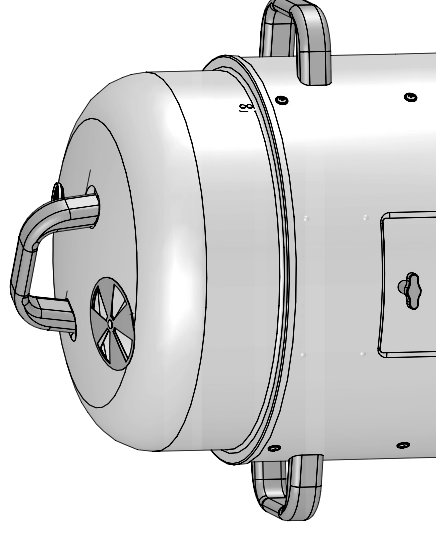
Revise el ahumador periódicamente para asegurarse de que no haya exceso de humedad.

ENSAMBLAJE

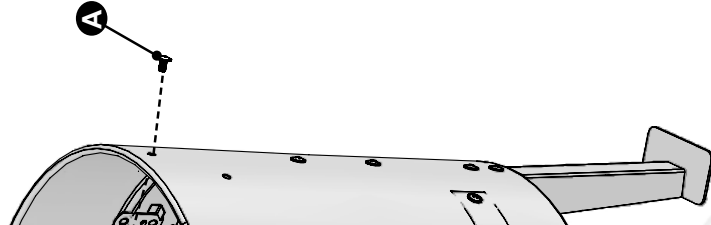
9



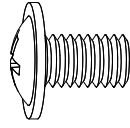
10



COMPLETO COMPLETO



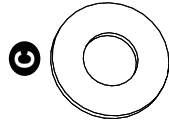
A



X3

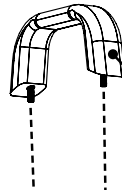
4

C



X4

D



INSTRUCCIONES DE PRE-SAZONADO

SAZONE PREVIAMENTE EL AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.

Algo de humo puede aparecer en este momento, esto es normal.

1. Asegúrese que la bandeja de agua esté en su lugar y SIN AGUA.
2. Ajuste la temperatura a la alta y encienda la unidad durante 3 horas.
3. Durante los últimos 45 minutos , agregue 1/2 taza de chips de madera en el cuenco
4. Apague la unidad y permita que se enfríe.

NOTA: Nunca agregue más de 1/2 taza (1 cargador de trozos llenado) por vez. No se debe agregar trozos adicionales hasta que los trozos agregados previamente hayan dejado de generar humo.

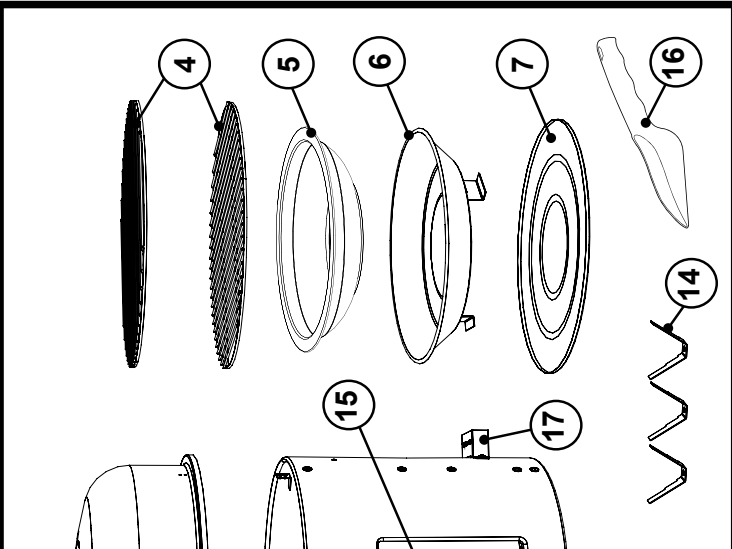
HECHOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- La configuración máxima de temperatura es 275°F (135°C).
- NO mueva la unidad a lo largo de superficies desiguales.
- Tazón de fuente de llama 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.
- 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.
- 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.
- 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.

GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

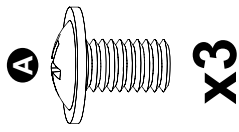
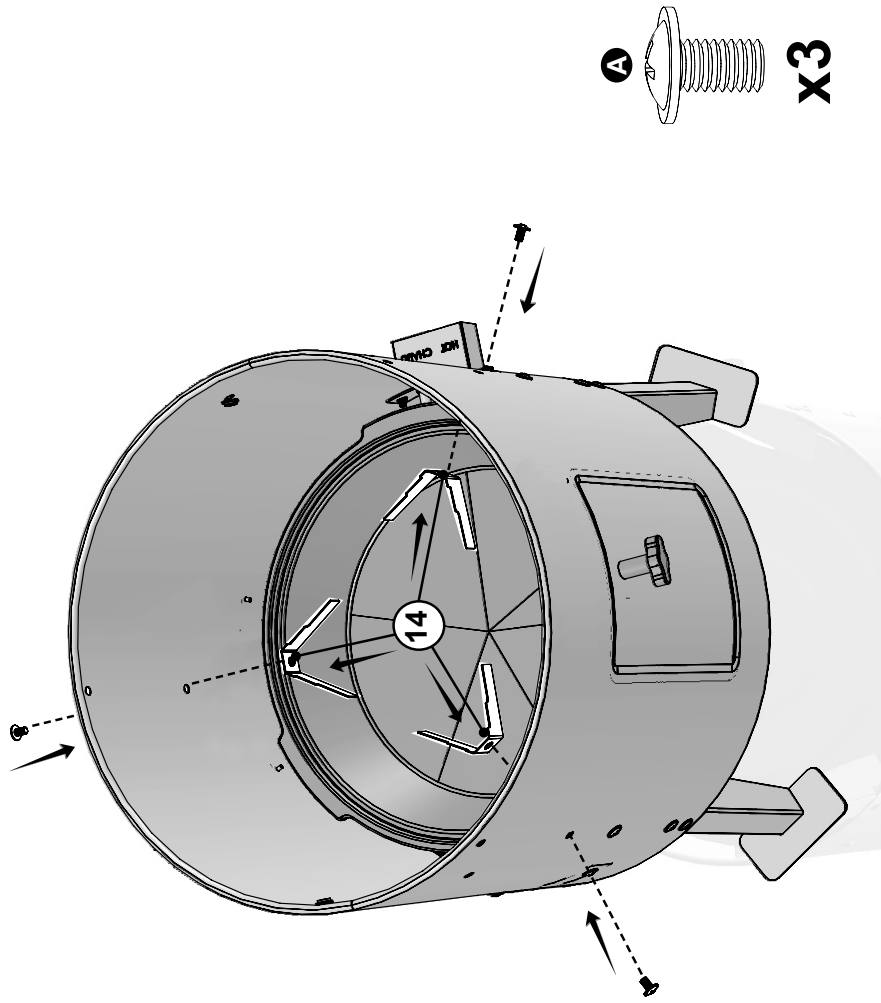
SABOR DE LA MADERA	AVES	PESCA-DO	JAMÓN	RES	CERDO	CORDE-RO
Nogal Sabor picante, ahumado, similar al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mezquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso						

PARTES

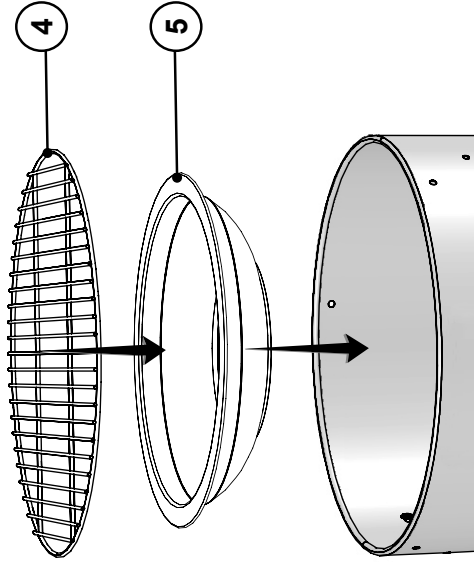


ASSEMBLY, ENSAMBLAJE

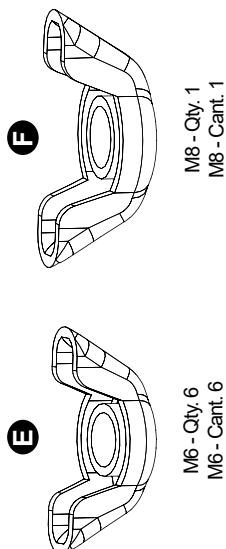
5



6



HARDWARE



LLY.

eted in the factory. **

NO/NO	QTY/CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Temperature Gauge w/Bezel	Medidor de Temperatura w / Bisel
2	3	Handles	Manijas
3	1	Lid	Tapa
4	2	Smoking Racks	Fumadores Estantes
5	1	Water Bowl	Agua Tazón
6	1	Wood Bowl	Tazón Para la Madera
7	1	Heat Shield	Escudo Térmico
8	1	Smoker Body	Cuerpo Fumador
9	3	Legs	Piernas
10	1	Analog Controller	Mando Analógico
11	1	Element	Elemento
12	1	Element Support	Soporte de Elemento
13	3	Short Brackets	Ménsulas Cortas
14	3	Long Brackets	Ménsulas Largo
15	1	Smoker Door	Fumador Puerta
16	1	Plastic Scoop	Plástico Scoop
17	1	Analog Controller Bracket	Ménsula Mando Analógico

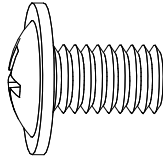
A

7

Lip on heat shield should be facing down.

Labio en el escudo térmico debe estar boca abajo.

A



x6

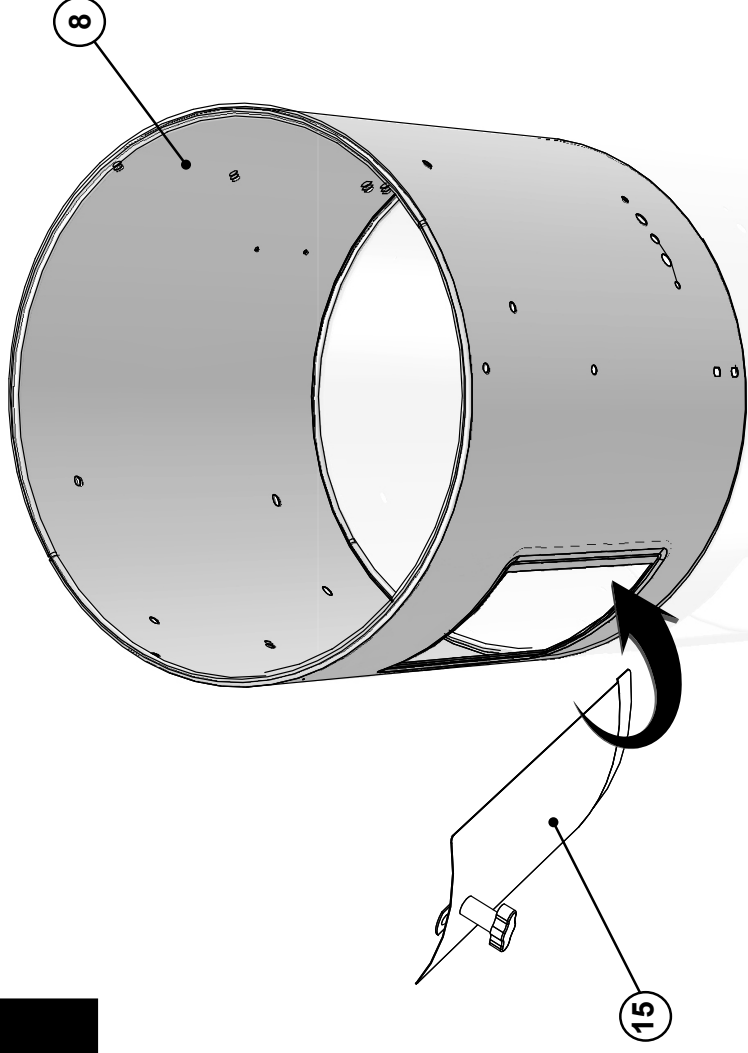
PARTES DE REPUESTO

NOI/Nº/NO	APPLIES TO ITEM/ SE APLICA AL ARTÍCULO
990060064	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
990060063	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
990060060	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
990060061	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
990060194	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
990060066	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
990060073	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9907150015	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9907150016	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9007090063	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9007080036	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9007080035	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9007080034	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
911060031	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
909050003	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
998050008	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9907150017	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9807150076	All models, Tous les modèles, Todos los modelos

Según el número de artículo del modelo.

ASSEMBLY, ENSAMBLAJE

1



2

