

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



# MASTERBUILT 20250918 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT  
20250918](#)



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

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



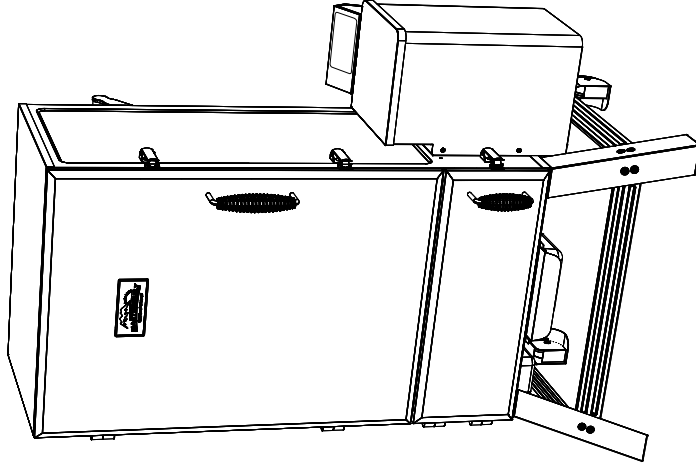
**MASTERBUILT®**

**XL PELLET SMOKER  
FUMOIR À GRANULES XL  
AHUMADOR GRANULADO XL**

Actual product may differ from picture shown - Le produit réel peut différer de l'illustration - El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

Manual applies to the following model number(s)  
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants  
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

**20250918**



Manual Code: 9807160054 170706-GSB

**IMPORTANT! / IMPORTANT!**

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

S'il vous plaît noter cette information immédiatement et conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.

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

**Model number / Numéro de modèle / Número de modelo**

**Mfg. Date - Serial Number / Date de fabrication - Numéro de série / Fecha Fabricado - Número de serie**

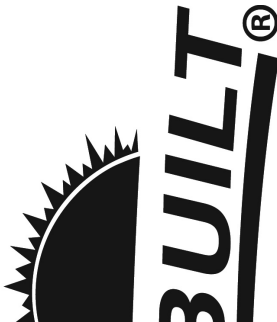
These numbers are located on the rating label of the appliance.  
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil.  
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.

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

**CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE UTILISATION À  
L'EXTÉRIEUR DOMESTIQUE.**

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

**ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE DE USO DOMÉSTICO EN EXTERIORES.  
INFORMACIÓN DE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD DEL MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO**



ing, LLC

907

-489-1581

0-489-1581

1-800-489-1581

t.com

.com

**⚠** **Death in fire, explosion or burn**  
**→, personal injury or death.**

**REMBLY, INSTALLATION AND USE OF**  
**TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS**  
**RY OR EVEN DEATH. CONTACT**  
**RESTRICTIONS AND INSTALLATION**

**⚠**

nary for the proper assembly and  
nce.

sssembling and using the appliance.

n using the appliance.

reference.

**HAZARD** **⚠**

n cause death. Use only outdoors where it is  
less gas from poisoning you, your family or

ziness, weakness, nausea, vomiting,  
ility to carry oxygen. Low blood oxygen levels

e cooking or in the vicinity of this appliance.  
d or flu, is often detected too late.

onoxide poisoning.

gnancy, infants, the elderly, smokers and  
or heart disease.

**⚠**

duct contain chemicals known to the  
ther reproductive harm.

California to cause cancer, birth

**SAGE RECOMMENDATIONS**

icación, ni de material ni de la mano de obra, os cuida según las recomendaciones, durante

ede salirse durante el uso normal.

reclamos de la garantía y sugiere que a, finalizarán todas las responsabilidades.

a su criterio, reemplazará o reparará los sable el propietario de los gastos de envío. n para su inspección, Masterbuilt será citado.

uso, el uso excesivo, los accidentes,

*reemplaza a todas las demás garantías, ción o idoneidad para cualquier fin en*

tienen autoridad alguna para otorgar garantías establecidos previamente.

erará el precio de compra del producto que el clusión o limitación de daños accidentales o nes anteriores.

antía, se aplican las siguientes restricciones uto no se puede realizar comercialmente, el rá el monto original de la compra del producto, original antes de informar su disconformidad. lo ofrece a fin de obtener la ejecución de

ible que también tenga otros derechos que



## GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

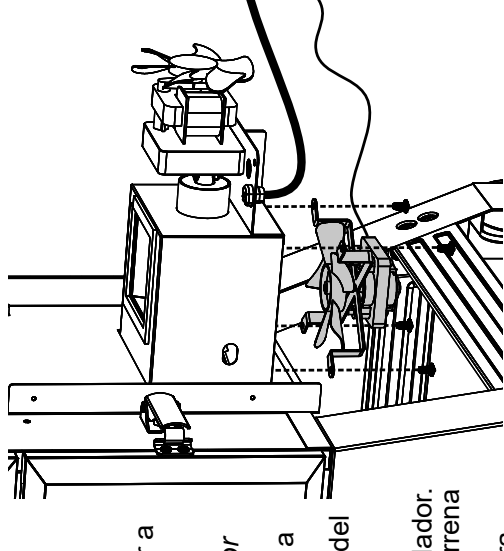
- Unit is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- CAUTION - Always store wood pellets in a dry location away from heat producing appliances and fuel containers.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never use appliance as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper or canvas.
- Use appliance on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Unit MUST be on the ground. Do not place appliance on tables or counters. Do NOT move appliance across uneven surfaces.
- Do not use appliance on wooden or flammable surfaces.
- Do not leave appliance unattended.
- Never operate appliance under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings or overhangs.
- Never use gasoline, lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid or similar liquids to start or maintain a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.
- Use only food grade wood pellets. Do not use heating fuel pellets labeled as having additives.
- Never use appliance for anything other than its intended use. This appliance is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating appliance.
- 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 appliance.
- Keep children and pets away from appliance at all times. Do NOT allow children to use appliance. Close supervision is necessary should children or pets be in area where appliance is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around appliance during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting appliance.
- Never move appliance when in use. Allow appliance to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The appliance 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.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in appliance. Never place empty cookware in appliance while in use.
- Accessories and accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Be careful when removing food from appliance. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use appliance in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Disposal of Aches. Aches should be placed in a metal container with a tight fitting lid. The closed container







## ADOR DE ADMISION



## DR DE ADMISION

ará con el ventilador de admisión durante  
tolva de pellets, verifique la conexión al  
ruciones.  
l ventilador todavía no funciona, póngase en

## DE LA SONDE DE CARNE

gua helada = 32 ° F / 0 ° C).  
utos.

temperatura de la sonda de carne.  
° F, ± 5 ° F. (Alcance aceptable dentro de

agua hirviendo = 212 ° F / 100 ° C).  
inutos.

temperatura de la sonda de carne.  
° F, ± 5 ° F. (Rango aceptable dentro de



## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

### (SUITE DE LA PAGE 6)

- Pour prévenir les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le panneau de contrôle dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, après avoir constaté une détérioration ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon. Pour obtenir de l'aide, communiquez avec le service à la clientèle de Masterbuilt au 1-800-489-1581.
- Des cordons de rallonge peuvent être utilisés avec les précautions nécessaires.
- Si vous utilisez un cordon de rallonge : 1. La puissance électrique indiquée sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil et 2. Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne repose pas sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire malencontreusement trébucher quelqu'un.
- La rallonge doit être de type 3 (3 fils) avec mise à la terre.
- Les rallonges extérieures doivent toujours être utilisées avec les produits d'usage extérieur; elles portent le suffixe « W » l'indication « Approuvée pour usage extérieur ».
- ATTENTION - pour réduire le risque de décharge électrique, assurez-vous que la fiche du cordon de rallonge soit sèche et hors sol.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne le mettez pas le cordon sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Il ne faut pas utiliser un combustible comme des briquettes de charbon de bois ou des granulés de bois pour le chauffage dans cet appareil.
- Pour débrancher, tournez le bouton de contrôle à « OFF » puis débranchez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer ou d'en faire l'entretien. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter/d'enlever des étagères, le déflecteur de graisse ou le plateau d'arômes.
- Le déflecteur de graisse doit être placé au fond de l'appareil. Ne le posez pas sur une étagère. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne recouvrez pas les tablettes avec une feuille métallique. Cela emprisonnerait la chaleur et causerait des dommages importants à l'appareil.
- Ne nettoyez pas ce produit avec un jet d'eau ou quelque chose de semblable.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### CRÉOSOTE - FORMATION ET ENLÈVEMENT.

Lorsque des granulés de bois brûlent lentement, elles produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité évacuée pour former du créosote. Ces vapeurs de créosote se condensent dans l'air relativement frais qui s'échappe d'une combustion lente. En conséquence, le créosote s'accumule dans l'entrée d'air et sur les parois du fumoir. Lorsqu'il prend feu, ce créosote produit une chaleur extrêmement chaude. Le tuyau du plateau à graisse devrait être inspecté au moins deux fois par an à la recherche d'une accumulation de graisse.

Si le créosote ou la graisse s'accumulent, ils devraient être enlevés afin de réduire le risque d'incendie.

**AVERTISSEMENT!** Si, à n'importe quel moment, le fumoir ne s'allume pas ou si le feu s'éteint dans le creuset pendant la cuisson ou le fumage alors qu'il y a suffisamment de granulés dans la trémie, il est important de suivre les étapes suivantes. Omettre de le faire pourrait entraîner une surchauffe dangereuse du fumoir due à l'accumulation de granulés non brûlés dans le creuset.

1) **DANGER!** Appuyez sur le bouton d'allumage (ON/OFF) pour éteindre le fumoir. Lorsque le ventilateur s'est arrêté, débranchez

**¡** Puede ocurrirse un peligro de incendio, causar daños a la propiedad, muerte.

**ADVERTENCIA**  
ALIMENTACIÓN Y USO DE ESTE ARTEFACTO  
SIN SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PODRÍAN  
CAUSAR DAÑOS O INCLUSO LA MUERTE.  
¡MANTÉNGASE A DISTANCIA Y NO TOQUE  
NADA LOCAL CON RESPECTO A LAS  
INSTALACIONES EN SU ÁREA.

**ADVERTENCIA**

Se requiere una herramienta adecuada para el correcto ensamblaje y uso.

Se requiere leer y comprender las instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.

Se requiere usar el equipo de protección personal cuando se use la unidad.

Se requiere mantener la unidad limpia y libre de polvo para el futuro.

**DE CARBONO**

El uso de carbón puede causar la muerte. Utilícelo con precaución para evitar que este gas incoloro e inodoro lo

afecte. Los síntomas pueden incluir dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, pérdida de conciencia y muerte.

Evite el uso de carbón si usted o alguien en su hogar tiene asma o si padece de enfermedad cardíaca o pulmonar.

Evite el uso de carbón si usted o alguien en su hogar tiene problemas con el sistema circulatorio, como el asma o las enfermedades cardíacas.

**ADVERTENCIA**

La utilización de este producto contienen componentes que pueden causar cáncer, según la ley del Estado de California.

Este producto está reconocido por el Estado de California como un producto que puede causar cáncer y problemas reproductivos.

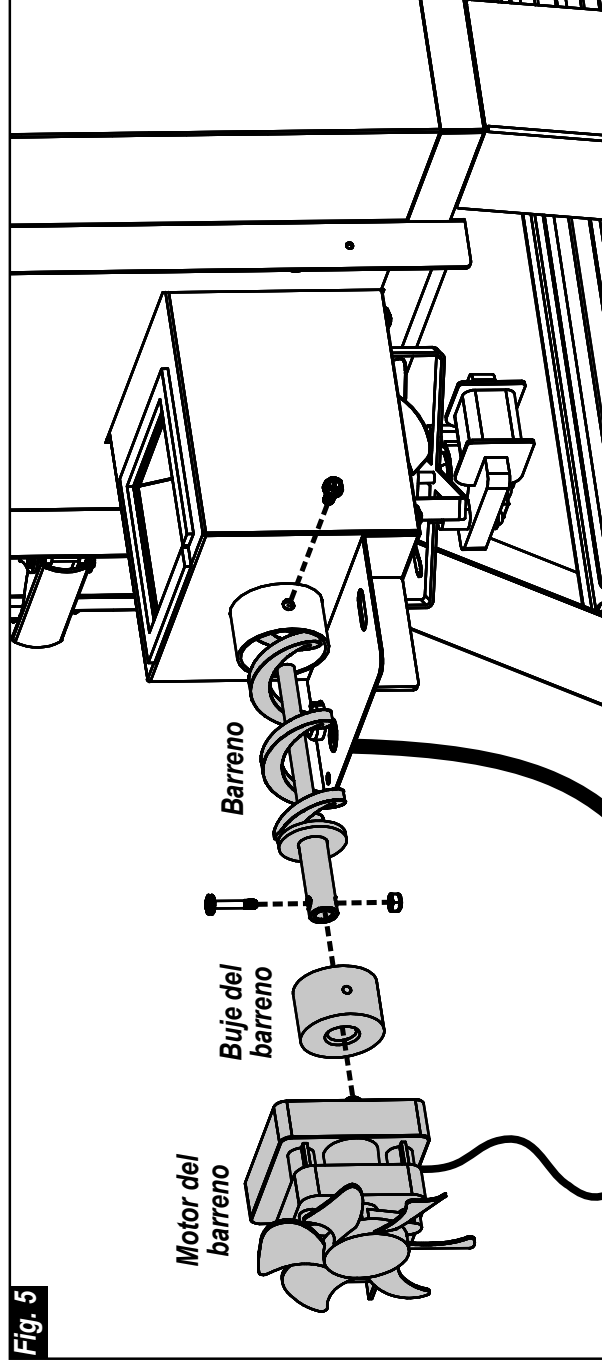
**SEGURIDAD Y USO SEGURO**

## ACCESO AL BARRENO / LIMPIEZA DEL TUBO DEL BARRENO

1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
  2. Desenchufe de la pared.
  3. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
  4. Limpie cualquier ceniza, perla o residuo que se encuentre en el crisol.
  5. Retire las perlas de la tolva.
  6. Retire los cuatro tornillos que sujetan la tolva de perlas al armazón del barreno y retire el barreno. Referencia **Fig. 1** en la página 44.
  7. **Consejos:** Si las conexiones con el controlador están limitando el espacio, retire la carcasa del controlador y desconecte las conexiones para obtener más acceso. Referencia **Fig. 2** en la página 44. Retire las correas del cable según sea necesario.
  8. Retire el tornillo y la tuerca del motor del barreno (**Fig. 5**).
  9. Jale el motor del barreno del barreno.
  10. Retire el tornillo del buje del barreno y retire el buje del barreno.
  11. Retire el barreno del tubo del barreno.
  12. Usando papel de lija de grano medio, lije la parte externa del barreno y la parte interna del tubo del barreno.
  13. Usando una aspiradora limpie el tubo del barreno.
  14. Inserte el barreno en el tubo del barreno.
  15. Inserte el buje del tubo del barreno y el tornillo de ensamblaje.
  16. Empuje el motor del barreno en el eje del barreno y la tuerca y tornillo de ensamblaje.
- Consejos:** Si se retiró la carcasa del controlador, asegure todo el cableado con las nuevas correas de cables, según sea necesario, para evitar interferencias con el ventilador y vuelva a montarlas.
16. Ensamble la tolva de perlas al armazón del barreno usando cuatro tornillos.

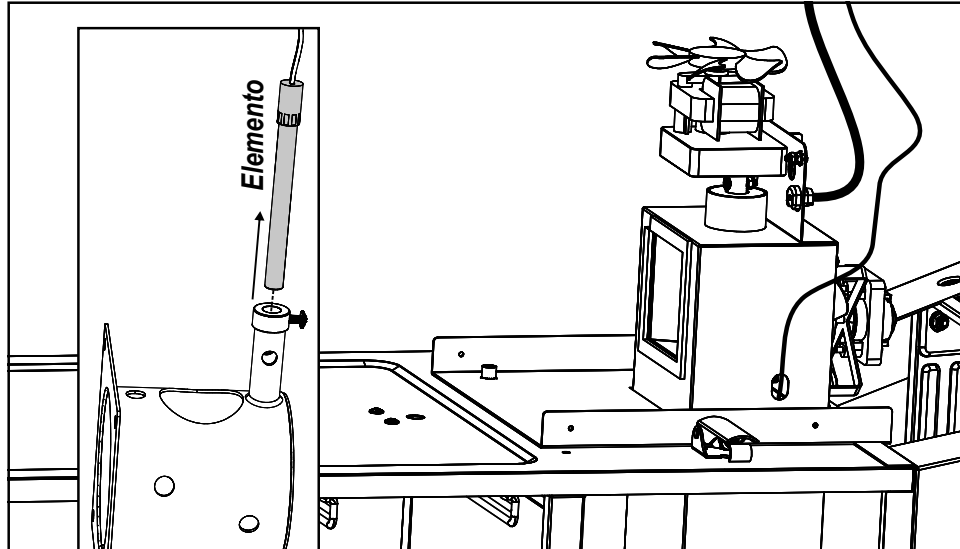
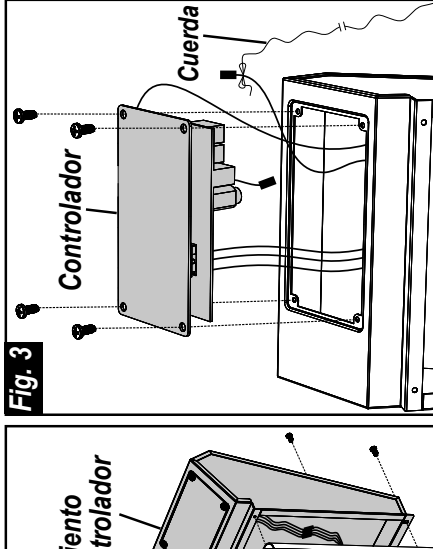
**La limpieza esta completa.**

**Fig. 5**



**VERIFICACIÓN DEL BARRENO**

Fig. 3



# ! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES !

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR. Y USAR EL ARTEFACTO

- La unidad es **SOLO** para uso **CASERO EN EXTERIORES**.
- **PRECAUCIÓN** - Siempre almacene las perlas de madera en un lugar seco, lejos de artefactos que producen calor y contenedores de combustible.
- Nunca la use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca utilice esta unidad como un calentador (**LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO**).
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Use el artefacto sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra.
- La unidad **DEBE** estar sobre el suelo. No coloque el artefacto en mesas o mostradores. **NO** mueva el artefacto por superficies desniveladas.
- No use el artefacto en superficies de madera o inflamables.
- No deje el artefacto desatendido.
- Nunca opere el artefacto bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- Nunca utilice gasolina, combustible de linterna, queroseno, líquido de encendedor de carbón o líquidos similares para iniciar o mantener un fuego en este aparato. Mantenga todos estos líquidos bien lejos del aparato cuando esté en uso.
- Use solo perlas de madera de grado alimenticio. No use perlas combustibles de calentamiento que indican que contienen aditivos.
- Nunca use el artefacto para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este artefacto **NO** es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el artefacto.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensambalar u operar correctamente el artefacto.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del artefacto en todo momento. **NO** permita que los niños usen el artefacto. Es necesaria una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde su usa el artefacto.
- **NO** permita que nadie realice actividades alrededor del artefacto durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite golpear o chocar el artefacto.
- Nunca mueva el artefacto cuando esté en uso. Deje que el artefacto se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverlo o guardarlo.
- El artefacto está **CALIENTE** mientras está en uso y permanecerá **CALIENTE** por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga **PRECAUCION**. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies **CALIENTES**.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el artefacto. Nunca coloque utensilios vacíos en el artefacto mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales **NO** suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos del artefacto. Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.
- Siempre use el artefacto en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y

## Y ADVERTENCIAS



## ¡MUY IMPORTANTES A PÁGINA 9

le, enchufe o panel de control en agua u otro

El artefacto se malogra o se ha  
dañado. Llame al servicio al cliente de  
Masterbuilt al: 1-800-489-1581.  
No se si se tiene cuidado en su uso.

La longitud del cable de extensión debe tener por  
lo menos 6 pies (1.8 m) y el cable debe estar  
bien aislado. El cable de extensión debe tener por  
lo menos 14 AWG y debe estar etiquetado como  
apropiado para el tipo de carga que se le  
va a conectar. No use cables de extensión  
para otros tipos de artefactos.

Este artefacto es para uso interior y debe usarse  
solo para uso con artefactos de uso en  
interiores.

Este artefacto debe usarse solo en interiores y  
debe estar bien ventilado. No use este  
artefacto en exteriores o en un espacio  
pequeño o cerrado. No use este artefacto  
en un espacio que no sea adecuado para  
su uso. No use este artefacto en un  
espacio que no sea adecuado para su uso.

Este artefacto debe usarse solo en interiores y  
debe estar bien ventilado. No use este  
artefacto en exteriores o en un espacio  
pequeño o cerrado. No use este artefacto  
en un espacio que no sea adecuado para  
su uso. No use este artefacto en un  
espacio que no sea adecuado para su uso.

Este artefacto debe usarse solo en interiores y  
debe estar bien ventilado. No use este  
artefacto en exteriores o en un espacio  
pequeño o cerrado. No use este artefacto  
en un espacio que no sea adecuado para  
su uso. No use este artefacto en un  
espacio que no sea adecuado para su uso.

Este artefacto debe usarse solo en interiores y  
debe estar bien ventilado. No use este  
artefacto en exteriores o en un espacio  
pequeño o cerrado. No use este artefacto  
en un espacio que no sea adecuado para  
su uso. No use este artefacto en un  
espacio que no sea adecuado para su uso.

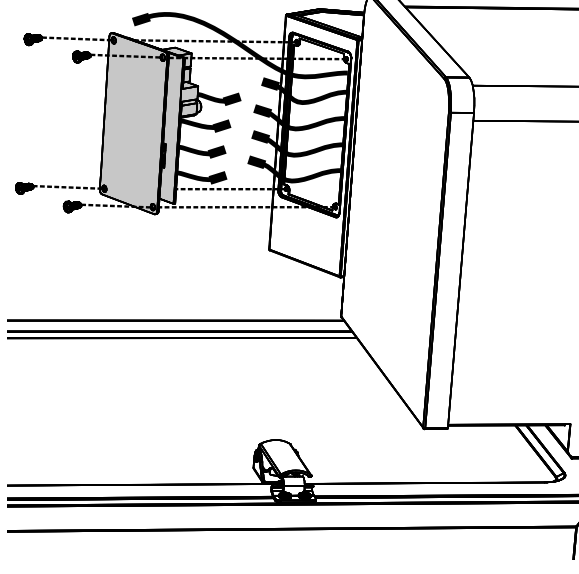
## PRECAUCIONES

Este artefacto debe usarse solo en interiores y  
debe estar bien ventilado. No use este  
artefacto en exteriores o en un espacio  
pequeño o cerrado. No use este artefacto  
en un espacio que no sea adecuado para  
su uso. No use este artefacto en un  
espacio que no sea adecuado para su uso.

Este artefacto debe usarse solo en interiores y  
debe estar bien ventilado. No use este  
artefacto en exteriores o en un espacio  
pequeño o cerrado. No use este artefacto  
en un espacio que no sea adecuado para  
su uso. No use este artefacto en un  
espacio que no sea adecuado para su uso.

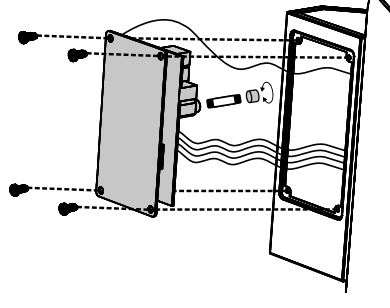
Este artefacto debe usarse solo en interiores y  
debe estar bien ventilado. No use este  
artefacto en exteriores o en un espacio  
pequeño o cerrado. No use este artefacto  
en un espacio que no sea adecuado para  
su uso. No use este artefacto en un  
espacio que no sea adecuado para su uso.

## ACCESO / REEMPLAZO DEL CONTROLADOR



1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire cuatro tornillos de la placa frontal del controlador.
4. Retire el controlador de la carcasa.
5. Desconecte todas las conexiones.
  - Conexión de la alimentación principal - Conector blanco
  - Conexión del motor del barreno - Conector naranja
  - Conexión del ventilador de admisión - Conector púrpura
  - Conexión del elemento - Conector rojo
  - Conexión de la sonda de temp - Pequeño conector negro
6. Conecte todas las conexiones al nuevo controlador.
  - Conexión de la alimentación principal
  - Conexión del motor del barreno
  - Conexión del ventilador de admisión
  - Conexión del elemento
  - Conexión de la sonda de temp
7. Coloque el controlador en el armazón.
8. Instale cuatro tornillos en la placa frontal del controlador.  
**La instalación está completa.**

## REEMPLACE EL FUSIBLE DEL CONTROLADOR

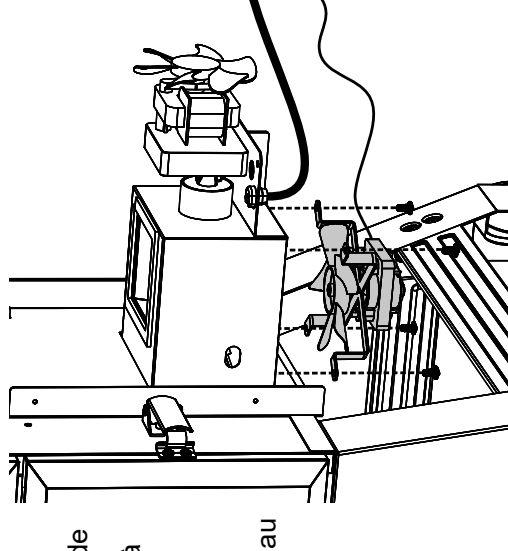


1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire cuatro tornillos de la placa frontal del controlador.
4. Retire el controlador de la carcasa.
5. Ubique el armazón del fusible y retire el fusible.
  - Abra el armazón del fusible presionándolo hacia abajo y girándolo en sentido horario.
  - Jale y retire el fusible fuera del armazón.
6. Instale un nuevo fusible en el armazón de fusibles.
7. Coloque el controlador en el armazón del controlador.
8. Instale cuatro tornillos en la placa frontal del controlador.  
**El reemplazo del fusible está completo.**

## ACCESO / REEMPLAZO DEL ELEMENTO

1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire las perlas de la tolva.
4. Retire los cuatro tornillos que sujetan la tolva de perlas al armazón del barreno (Fig. 1).
5. Quite los cuatro tornillos que sujetan la carcasa del controlador a la tolva de pellets (Fig. 2).
6. Retire las correas del cable según sea necesario.
7. Desconecte el elemento del controlador (Fig. 3).  
**Consejos:** Amarre un pedazo de cuerda a un antiguo tapón en este paso. Esto hará que la alimentación del nuevo tapón del elemento a través del armazón del barreno sea más fácil en los pasos futuros. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
8. Limpie cualquier ceniza, perla o residuo que se encuentre en el crisol.
9. Retire los cuatro tornillos que ensamblan el crisol al armazón del barreno (Fig. 4).

## ATEUR D'ADMISSION



## JUR D'ADMISSION

s l'appareil.  
sion fonctionnera pendant environ 5 minutes.  
ner sous la trémie à granules, vérifiez la  
d'« Accès et remplacement de l'écran de

l'ateur ne fonctionne toujours pas,  
placement.

## THERMOMÈTRE À VIANDE

érature de l'eau glacée est de 32 °F/0 °C ).  
minutes.

foncé pour lire la température.  
±5 °F. (variation acceptable de 27 °F à

mpérature de l'eau bouillante est de  
5 minutes.

foncé pour lire la température

## PELLET SMOKER OPERATION - READ & FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

### GETTING STARTED

- Before starting the appliance, see **ADDING PELLETS**.
- Prime auger system prior to first use. See **AUGER PRIMING INSTRUCTIONS**.
- Pre-season appliance prior to first use. See **PRE-SEASON INSTRUCTIONS**.
- This smoker is equipped with door stops that will hold the door open during loading and unloading of food.
- Food amount or volume and ambient temperature may affect smoker temperature. Make adjustments as necessary to achieve desired cooking temperature.

**CAUTION** - All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools when loading/unloading food or racks, and when adding pellets or water.

### ADDING PELLETS

1. Use food grade pellets only in your smoker.
2. Before starting smoker, place up to 17 lbs. (7.71 kg) of food grade pellets in pellet hopper.
3. Place additional pellets in pellet hopper as needed.

### AUGER PRIMING INSTRUCTIONS

1. Ensure the smoker and all components are cool to the touch.
2. Remove the grease deflector and the heat diffuser from the unit to allow visibility of the crucible.
3. Press **“Power”** button.
4. Press and hold the **“Smoke (Prime)”** button until the letter **“P”** appears on the screen and then release the button.
5. After approximately 4.5 minutes pellets will begin falling into the crucible.
6. Once pellets are seen falling into the crucible, press the **“Smoke (Prime)”** button and this will stop the auger from feeding pellets into the crucible.

### PRE-SEASON INSTRUCTIONS

Curing will rid the appliance of chemicals and oils left over by the manufacturing process allowing them to burn off.  
**PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.**

1. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on smoking racks and inside smoker door. Make sure water bowl is in place with **NO WATER**.
2. Set temperature to 350°F (176°C) and run appliance for 3 hours. See **START UP/SHUT DOWN INSTRUCTIONS** on page 26.
3. Shut down and allow appliance to cool **COMPLETELY**.
  - **Cure your smoker periodically to prevent excessive rust.**

### OPERATING INSTRUCTIONS

1. To start smoker see **START UP/SHUT DOWN INSTRUCTIONS** on page 26.
2. With protective gloves on, place water bowl in position and fill with water, juice or vinegar. This will add flavor and moisture to food and prevent it from drying out.
3. **DO NOT** cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
4. Pre-heat smoker to desired temperature for approximately 20 minutes.
5. Place food in the smoker, position on the center of the smoking rack.
6. **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, be sure pans do not cover more than 75% of the rack space and place pans on center of rack to ensure even cooking.
7. For best results, rotate racks between the top and bottom positions during cooking.
8. Adjust smoker settings, controller and air damper, to desired cooking temperature.
  - Close air damper on appliance to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
9. Extreme cold temperatures may extend cooking times.
10. Once cooking is complete turn appliance OFF, see **START UP/SHUT DOWN INSTRUCTIONS** on page 26 for turning off appliance, and then follow **CLEANING and STORING INSTRUCTIONS**. **CLEAN AFTER EVERY USE.** This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

### CLEANING and STORING INSTRUCTIONS

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

## – VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE INSTRUCTIONS

### INSTRUCTIONS D'AMORÇAGE DE LA TARIÈRE.

Avant l'utilisation, assurez-vous que les instructions de préparation, pendant que vous disposez ou enlevez les granulés, peuvent affecter la température du fournil. Faites attention à la température du fournil.

Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures. Utilisez les grilles ou la nourriture et lorsque vous

insèrent les granulés dans la trémie à granulés.

Nettoyez le creuset.

Assurez-vous que la lettre « P » apparaisse à l'écran,

puis appuyez sur le bouton « Smoke (Prime) » pour arrêter la tarière

et huiles laissées au cours du procédé de

nettoyage des portes avec de l'huile à cuisson. Assurez-vous de nettoyer pendant 3 heures. Voir **INSTRUCTIONS DE**

### Nettoyage

Nettoyez la tarière à la page 27.

Nettoyez la tarière avec de l'eau, de jus ou de vinaigre. Cela ajoutera de l'humidité et empêchera la chaleur de circuler correctement.

Nettoyez les parties de nourriture pour éviter d'empêcher la circulation de l'air entre les aliments sur les grilles. Si vous utilisez des plats à cuisson, assurez-vous de les placer au centre de l'étagère pour

éviter les brûlures pendant la cuisson. Pour obtenir la température de cuisson désirée, assurez-vous de cuire les aliments comme d'habitude. Si vous faites cuire des aliments comme du poisson, assurez-vous de les cuire à la température désirée.

**MARCHE/ARRÊT** à la page 27 pour arrêter la cuisson. **NETTOYAGE** à la page 27 pour nettoyer la tarière. **NETTOYAGE APRES CHAQUE** utilisation pour éviter les moisissures de se former.

Assurez-vous de TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET

de vérifier que votre fournil est débranché et complètement

## ACCÈS À LA TARIÈRE ET NETTOYAGE DU TUYAU

1. Éteignez le fournil et laissez-le refroidir.
2. Débranchez-le de la prise murale.
3. Enlevez les étagères de cuisson, le bol d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
4. Nettoyez les cendres, granulés ou débris du creuset.
5. Enlevez les granulés de la trémie.
6. Enlevez les quatre vis retenant la trémie à granulés au boîtier de la tarière et enlevez la trémie. Reportez-vous à la **Fig. 1** à la page 40.

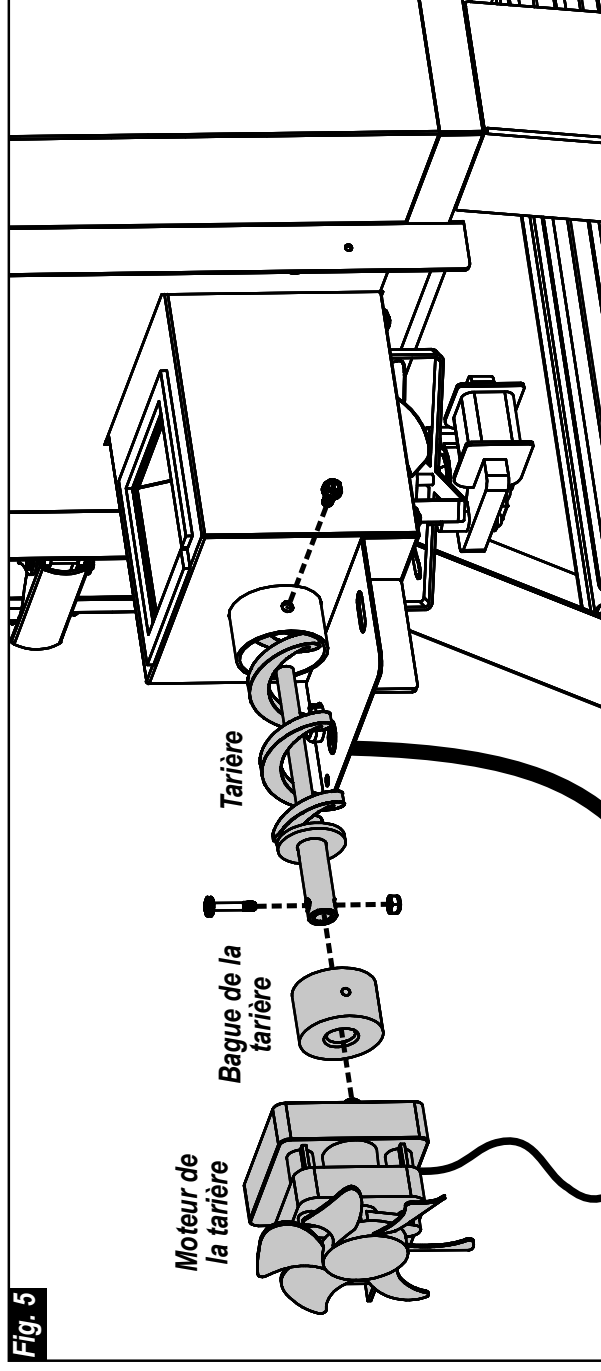
**Conseil :** Si les connexions au contrôleur limitent l'espace, retirez le boîtier du contrôleur et déconnectez les connexions pour obtenir plus d'accès. Référence Fig. 2 à la page 40. Retirez les attaches de câble si nécessaire.

7. Enlevez la vis et l'écrou du moteur de la tarière (**Fig. 5**).
  8. Retirez le moteur de la tarière.
  9. Enlevez la vis à bague de la tarière et retirez la douille de la tarière.
  10. Détachez la tarière de son tuyau.
  11. À l'aide d'un papier de verre à grain moyen, poncez l'intérieur et l'extérieur de la tarière et de son tuyau.
  12. Nettoyez le tuyau de la tarière avec un aspirateur.
  13. Insérez la tarière dans le tuyau de la tarière.
  14. Insérez la bague du tube de la tarière et assemblez avec la vis.
  15. Poussez le moteur de la tarière dans l'arbre et assemblez à l'aide de la vis et de l'écrou.
- Conseil :** Si le boîtier du contrôleur a été retiré, fixez tout le câblage avec de nouveaux attaches de câble si nécessaire pour éviter les interférences avec le ventilateur, puis remontez.

16. Assemblez la trémie à granulés au boîtier de la tarière à l'aide des quatre vis.

**Le nettoyage est terminé.**

**Fig. 5**



## VÉRIFICATION DE LA TARIÈRE

# OPERACIÓN DEL AHUMADOR DE PERLAS - LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

## INICIO

- Antes de atrancar el artefacto, consulte **AÑADIENDO LAS PERLAS**.
- Cebé el sistema del barreno antes del primer uso. Consulte las **INSTRUCCIONES DE CEBADO DEL BARRENO**.
- Cure previamente el artefacto antes del primer uso. Ver **INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO**.
- Este ahumador viene equipado con topes para la puerta que sostendrán la puerta abierta durante la carga y descarga de alimentos.
- La cantidad de alimentos o el volumen o la temperatura ambiente pueden afectar la temperatura del ahumador. Haga los ajustes necesarios para alcanzar la temperatura de cocción deseada.

**PRECAUCIÓN** - Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y resistentes cuando cargue/descargue alimentos o rejillas, y cuando agregue las perlas o el agua.

## AÑADIENDO LAS PERLAS

1. Use perlas de grado alimenticio solo en su ahumador.
2. Antes de atrancar el ahumador, coloque hasta 17 lbs. (7.71kg) de perlas de grado alimenticio en la tolva de perlas.
3. Coloque perlas adicionales en la tolva de perlas, según sea necesario.

## INSTRUCCIONES DE CEBADO DEL BARRENO

1. Asegúrese que el ahumador y todos los componentes estén fríos al tacto.
2. Retire el deflector de grasa y el difusor de calor de la unidad para permitir la visibilidad del crisol.
3. Presione el botón de **encendido/apagado**.
4. Presione y mantenga presionado el botón **“Ahumar (Cebear)”** hasta que aparezca la letra **“P”** en pantalla y luego suelte el botón.
5. Después de aproximadamente 4,5 minutos, los gránulos comienzan a caer en el crisol.
6. Una vez que observa las perlas caer en el crisol, presione el botón **“Ahumar (Cebear)”** y esto parará el barreno para que no siga alimentando perlas al crisol.

## INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO

El curado hará que el artefacto se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan.

### CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.

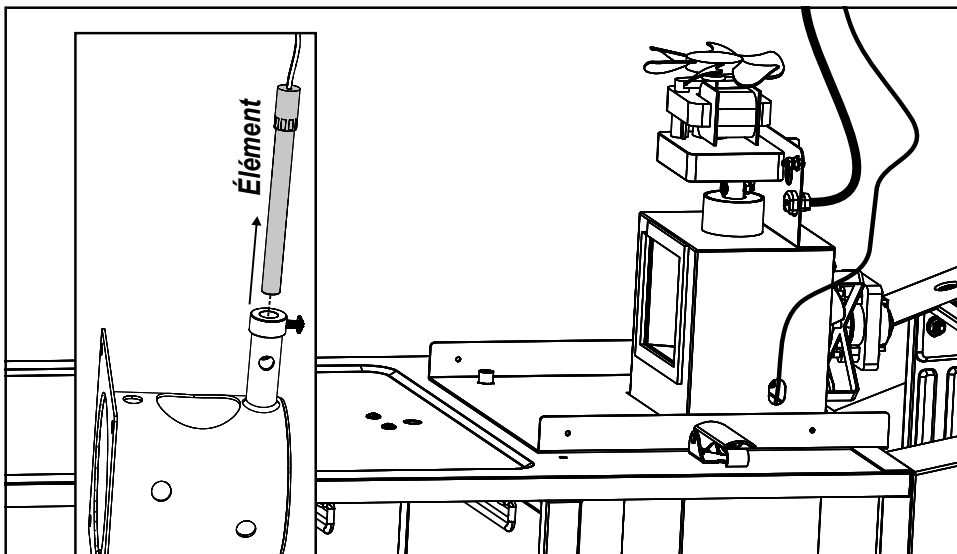
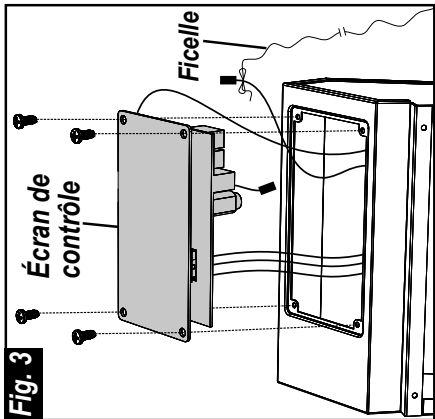
1. Con una servilleta o paño, frote una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado y dentro de la puerta del ahumador. Asegúrese que el tazón de agua esté en su lugar **SIN AGUA**.
2. Configure la temperatura a 350°F (176°C) y encienda el artefacto por 3 horas. Consulte **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO/APAGADO** en la página 28.
3. Apague y deje enfriar el artefacto **COMPLETAMENTE**.
  - **Cure su ahumador periódicamente para evitar el óxido excesivo.**

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Para iniciar el ahumador, consulte **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO/APAGADO** en la página 28.
2. Con guantes de protección, coloque el recipiente de agua en su posición y llénelo con agua, jugo o vinagre. Esto va a añadir sabor y humedad a los alimentos, y evitará que se sequen.
3. **NO** cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
4. Precaliente el ahumador a la temperatura deseada por aproximadamente 20 minutos.
5. Coloque los alimentos en el ahumador, en el centro de la rejilla de ahumado.
6. **NO** sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de comida pueden atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación. Si está utilizando bandejas de cocción, asegúrese de no cubrir más del 75% del espacio de la rejilla y coloque las bandejas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme.
7. Para mejores resultados, rote las rejillas entre las posiciones superior e inferior durante la cocción.
8. Ajuste las configuraciones del ahumador, el controlador y el regulador de aire a la temperatura de cocción deseada.
  - Cierre el regulador de aire en el artefacto para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para dejar escapar la humedad.
9. Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
10. Una vez que se termine la cocción, apague el artefacto y consulte **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO** en la página 28 para apagarlo; y luego siga las **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO**. **LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO**. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos.

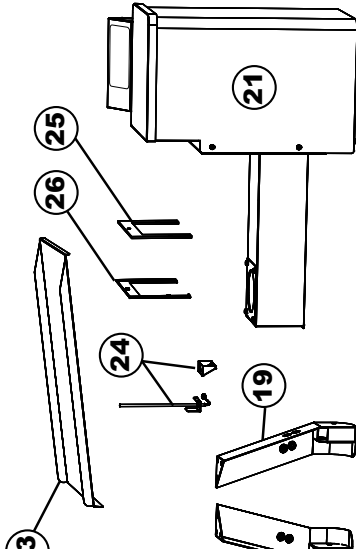
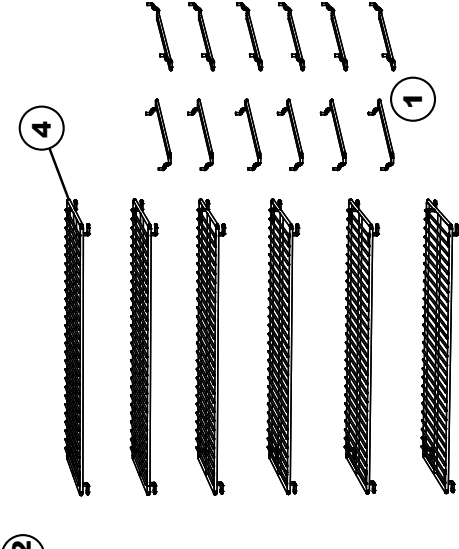
## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- **SIEMPRE ASEGURESE QUE LA UNIDAD ESTE FRIA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.**
- Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Asegúrese que su ahumador esté desenchufado y





## LISTA DE PARTES

1 - El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

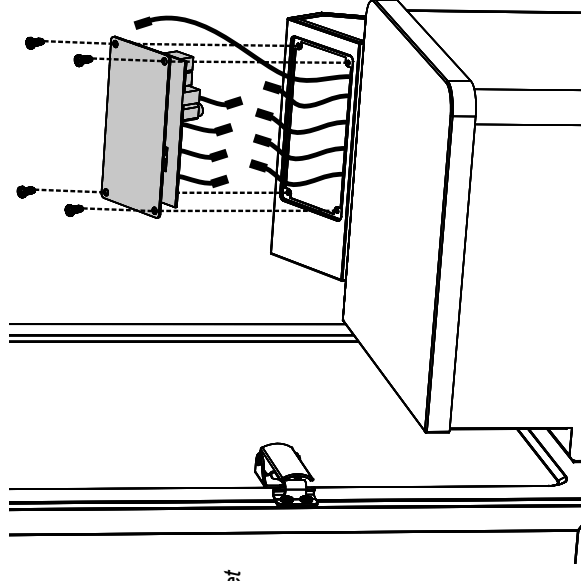


según el número de artículo del modelo.  
artículo del modelo.

## LISTA DE HARDWARE

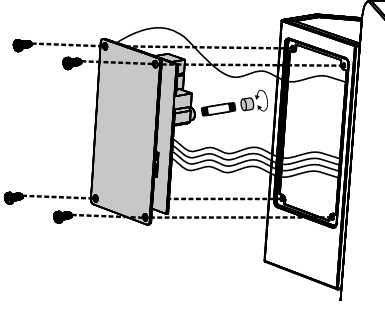
<b>D</b>		<b>M6</b>	Qty-16	Quantité-16	Cant.-16
<b>E</b>		<b>M4x12</b>	Qty-6	Quantité-6	Cant.-6

## ACCÈS ET REMPLACEMENT DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE



1. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
2. Débranchez-le de la prise murale.
3. Enlevez les quatre vis de la plaque de l'écran de contrôle.
4. Enlevez l'écran de contrôle de son boîtier.
5. Débranchez toutes les connexions.
  - Alimentation principale - *Connecteur blanc*
  - Moteur de la tarière - *Connecteur orange*
  - Connexion du ventilateur d'admission - *Connecteur violet*
  - Connexion de l'élément - *Connecteur rouge*
  - Connexion de la sonde thermique - *Petit connecteur noir*
6. Branchez toutes les connexions au nouvel écran de contrôle.
  - Alimentation principale
  - Moteur de la tarière
  - Connexion du ventilateur d'admission
  - Connexion d'élément
  - Connexion de la sonde thermique
7. Mettez l'écran de contrôle sans son boîtier.
8. Posez les quatre vis de la plaque de l'écran de contrôle.  
**L'installation est terminée.**

## REEMPLACEMENT DU FUSIBLE DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE

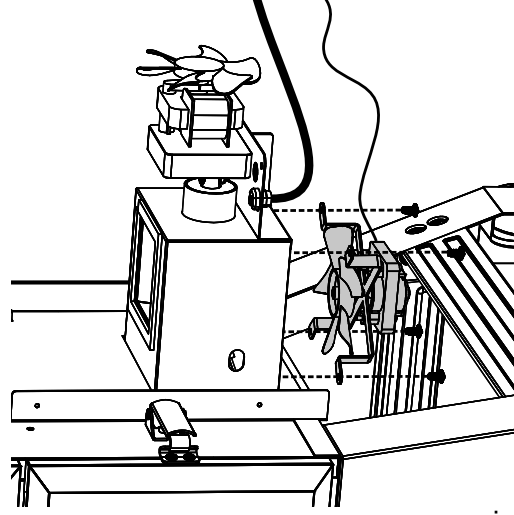


1. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
2. Débranchez-le de la prise murale.
3. Enlevez les quatre vis de la plaque de l'écran de contrôle.
4. Enlevez l'écran de contrôle de son boîtier.
5. Localisez le boîtier du fusible et enlevez le fusible.
  - Ouvrez le boîtier en pressant vers le bas et en le faisant tourner dans le sens horaire.
  - Sortez le fusible du boîtier.
6. Installez un nouveau fusible dans le boîtier.
7. Mettez l'écran de contrôle dans son boîtier.
8. Posez les quatre vis de la plaque de l'écran de contrôle.  
**Le remplacement du fusible est terminé.**

## ACCÈS/REEMPLACEMENT DE L'ÉLÉMENT

1. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
2. Débranchez-le de la prise murale.
3. Enlevez les granules de la trémie.
4. Enlevez les quatre vis retenant la trémie à granules au boîtier de la tarière (Fig. 1).
5. Retirez les quatre vis qui maintiennent le boîtier de l'écran de contrôle à la trémie de granules (Fig. 2).
6. Retirez les attaches de câble si nécessaire.
7. Débranchez l'élément de l'écran de contrôle - *connecteur rouge* (Fig. 3).  
**Conseil :** attachez une ficelle à l'ancienne prise à cette étape. Cela facilitera l'installation de la prise du nouvel élément dans le boîtier de la tarière aux prochaines étapes.
8. Enlevez les étagères de cuisson, le bol d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
9. Nettoyez les cendres, granules ou débris du creuset.
10. Enlevez les quatre vis qui rattachent le creuset au boîtier de la tarière. (Fig. 4).

## PLACEMENT



fan.

## CK

fan for approx. 5 minutes.

, check connection to controller.

rk, contact Masterbuilt for

## VERIFICATION

( = / 0°C ).

ture.

able range within 27°F to 37°F).

r = 212°F / 100°C ).

ture.

stable range within 207°F to 217°F).

## PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES

NOI/Nº/ NO	QTY/QTÉ./ CANT.	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN
1	12	Smoking Rack Support	Supports de rack fumeurs	Soporte para la rejilla de ahumado
2	1	Large Smoker Door	Porte principale du fumoir avec fenêtre	Puerta grande del ahumador con ventana
3	1	Body Handle (Rear)	Poignée du fumoir (en arrière)	Asa del cuerpo (traseira)
4	6	Smoking Rack	Étagère du fumoir	Rejilla de ahumado
5	1	Large Door Handle	Poignée de porte principale	Asa de la puerta grande
6	1	Small Door Handle	Poignée de porte secondaire	Asa de la puerta pequeña
7	1	Small Smoker Door	Porte secondaire du fumoir	Puerta pequeña del ahumador
8	1	Smoker Body	Fumoir	Cuerpo del ahumador
9	1	Water Bowl Bracket	Support de la cuvette d'eau	Abrazadera del tazón de agua
10	1	Water Bowl	Cuvette d'eau	Tazón de agua
11	1	Air Damper	Clapet d'aération	Regulador de aire
12	1	Grease Tray	Collecteur de graisse	Bandeja de grasa
13	1	Grease Tray Bracket	Support du collecteur de graisse	Abrazadera de la bandeja de grasa
14	1	Heat Diffuser	Diffuseur	Difusor de calor
15	2	Front Legs	Pied avant	Pata frontal
16	2	Cross Leg Brace	Support arrière du pied	Abrazadera de la pata cruzada
17	2	Side Leg Brace	Support latéral du pied	Abrazadera de la pata lateral
18	1	Left Rear Leg	Pied gauche arrière	Pata trasera izquierda
19	1	Right Rear Leg	Pied droit arrière	Pata trasera derecha
20	1	Ash Tray	Cendrier	Bandeja de cenizas
21	1	Pellet Hopper Assembly	Ensemble de trémie à granulés	Ensamblaje de la tolva de perlas
22	3	Door Latch	Loquet de porte	Seguro de la puerta
23	1	Grease Deflector	Déflecteur de graisse	Deflector de grasa
24	1	Temperature Sensor	Sonde de température	Sensor de temperatura
25	1	Pellet Hopper Insulator	Écran thermique	Aislador de la tolva de perlas
26	1	Pellet Hopper Plate	Plaque de la trémie	Plato de la tolva de perlas
27	2	Meat Probe	Thermomètre à viande	Sensor de carne

Parts may vary by item number of model. Les pièces peuvent varier selon le numéro de l'article du modèle. Las piezas pueden variar según el número de artículo del modelo.

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver  
Approximate assembly time: 45 minutes \*Actual product may differ from picture shown.

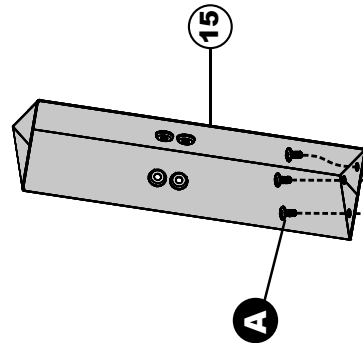
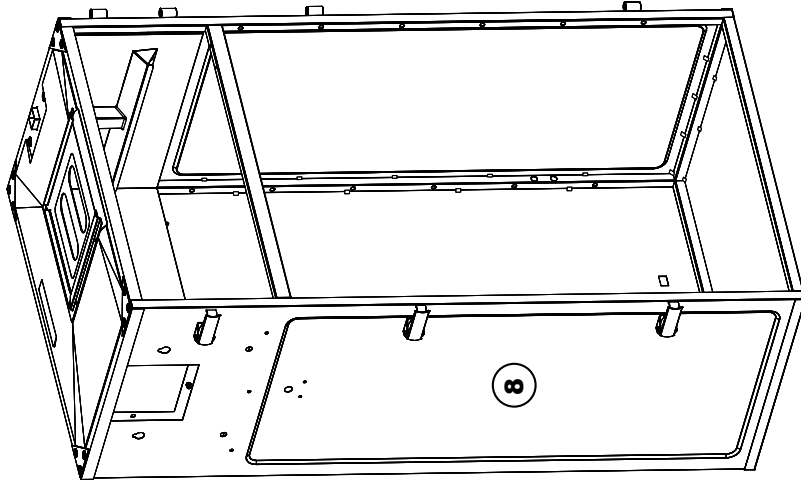
Outils nécessaires à l'assemblage. Clé ajustable et tournevis Phillips. Temps approximatif d'assemblage : 45 minutes \*Le produit réel peut être différent de l'image.

Herramientas necesarias para el montaje: Llave ajustable y destornillador de cabeza Phillips  
Tiempo aproximado de la asamblea: 45 minutos \* El producto real puede diferenciar de la imagen demostrada.

## VERIFICATION

## ENSAMBLAJE

el puede diferir de la ilustración  
gen mostrada

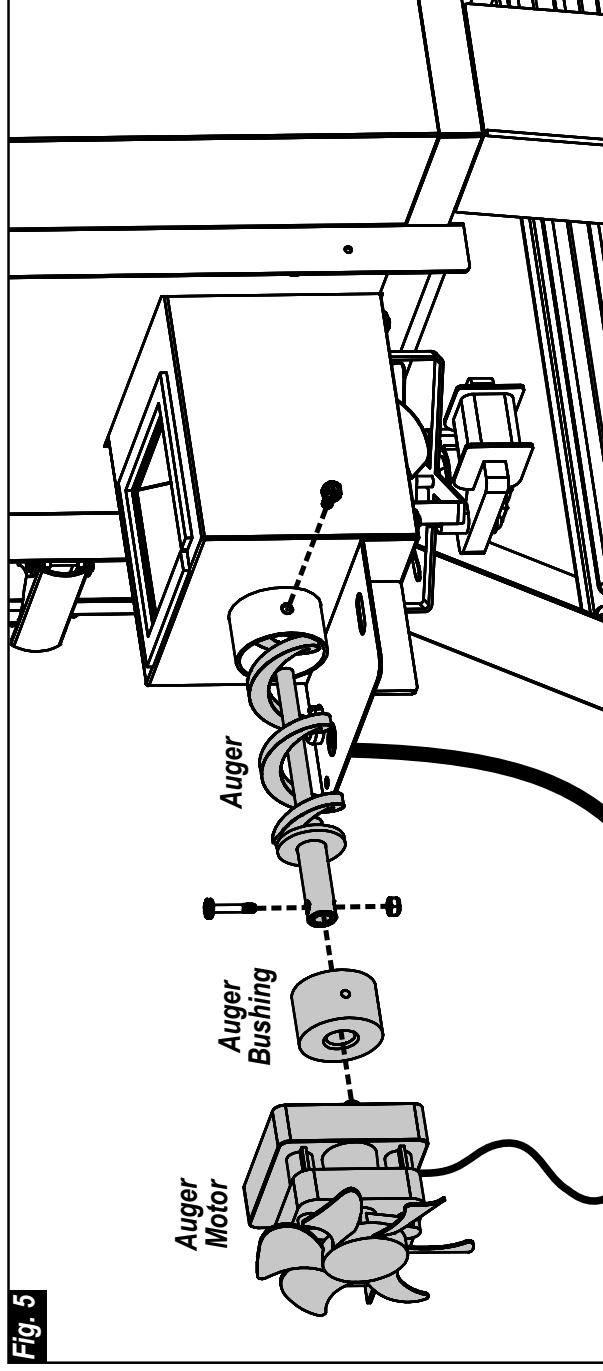


## AUGER ACCESS / AUGER TUBE CLEANING

1. Turn off smoker and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.
4. Cleanout any ash, pellets or debris in crucible.
5. Remove pellets from hopper.
6. Remove four screws holding pellet hopper to auger housing and remove hopper. Reference **Fig. 1** on page 36.
- Tip:** If connections to controller are limiting space, remove controller housing and disconnect connections to gain more access. Reference **Fig. 2** on page 36. Remove cable ties as necessary.
7. Remove auger motor screw and nut (**Fig. 5**).
8. Pull auger motor from auger.
9. Remove auger bushing screw and remove auger bushing.
10. Remove auger from auger tube.
11. Using medium grit sand paper, sand outside of auger and inside of auger tube.
12. Using a vacuum clean out auger tube.
13. Insert auger into auger tube.
14. Insert auger tube bushing and assemble screw.
15. Push auger motor onto auger shaft and assemble screw and nut.
- Tip:** If controller housing was removed, secure all wiring with new cable ties as necessary to avoid interference with fan, then reassemble.
16. Assemble pellet hopper to auger housing using four screws.

**Cleaning is complete.**

**Fig. 5**



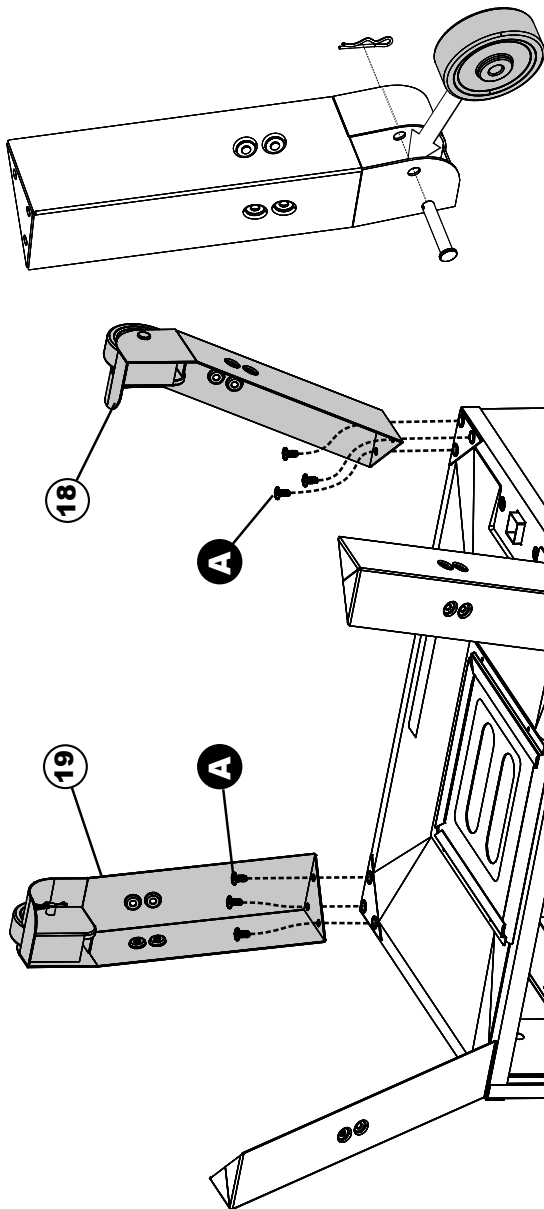
## AUGER CHECK

1. Turn off smoker and allow to cool to touch.

**ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE**

**3**

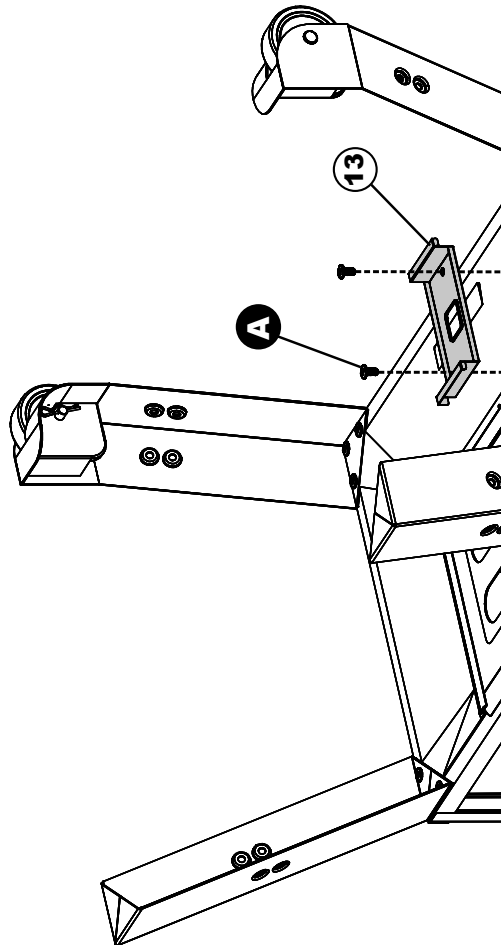
**A**  X6



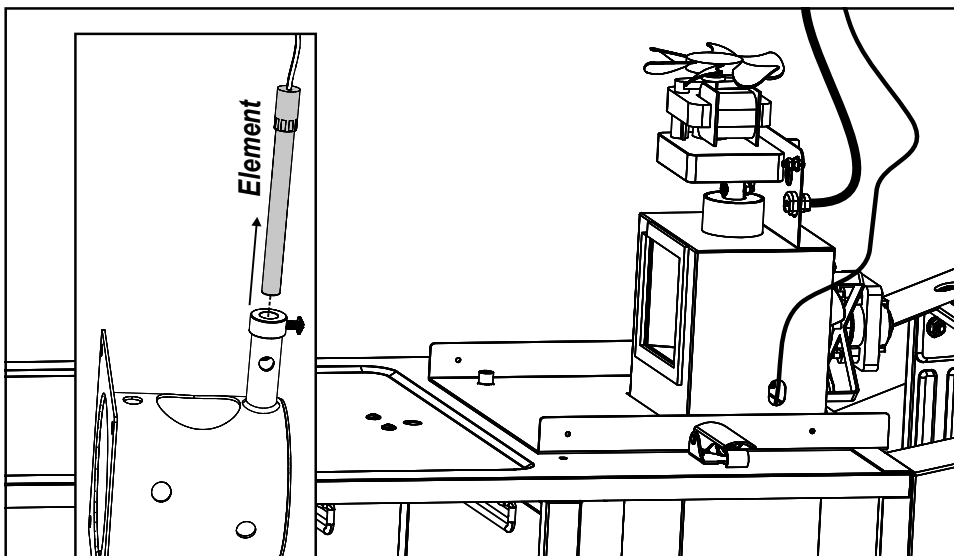
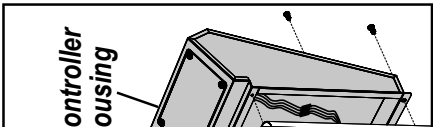
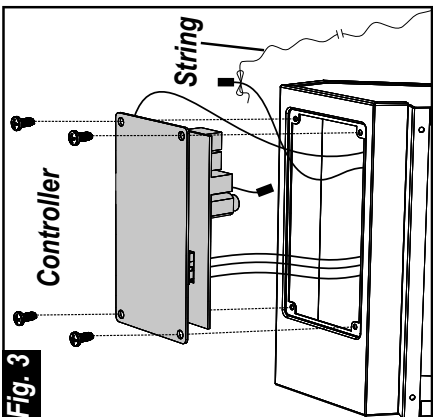
May come pre-assembled.  
Peut venir pré-assemblé.  
Puede venir preensamblado.

**4**

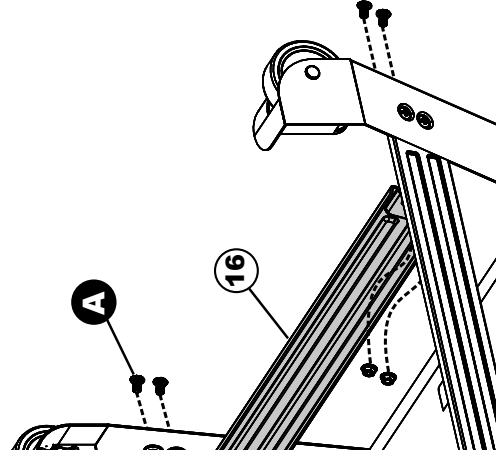
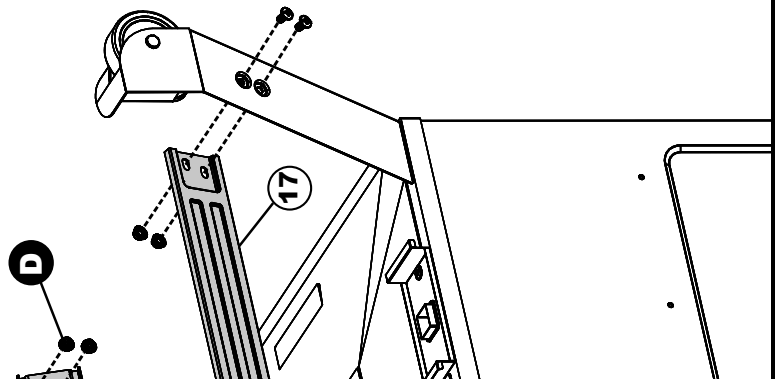
**A**  X2



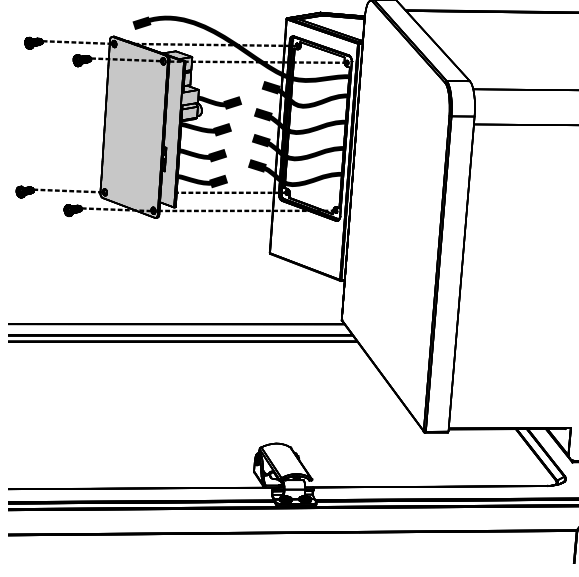
**Fig. 3**



## ENSAMBLAJE

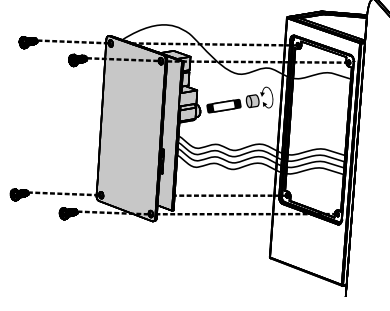


## CONTROLLER ACCESS / REPLACEMENT



1. Turn off the smoker and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove four screws from controller faceplate.
4. Remove controller from housing.
5. Disconnect all connections.
  - Main power connection - *White connector*
  - Auger motor connection - *Orange connector*
  - Intake fan connection - *Purple connector*
  - Element connection - *Red connector*
  - Temp probe connection - *Small black connector*
6. Connect all connections to new controller.
  - Main power connection
  - Auger motor connection
  - Intake fan connection
  - Element connection
  - Temp probe connection
7. Place controller in housing.
8. Install four screws in controller faceplate.  
**Installation is complete.**

## CONTROLLER FUSE REPLACEMENT



1. Turn off smoker and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove four screws from controller faceplate.
4. Remove controller from housing.
5. Locate fuse housing and remove fuse.
  - Open fuse housing by pressing down and rotating counter-clockwise.
  - Pull fuse out of housing.
6. Install new fuse in fuse housing.
7. Place controller in controller housing.
8. Install four screws in controller faceplate.  
**Fuse replacement is complete.**

## ELEMENT ACCESS / REPLACEMENT

1. Turn off smoker and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove pellets from hopper.
4. Remove four screws holding pellet hopper to auger housing (**Fig. 1**).
5. Remove four screws holding controller housing to pellet hopper (**Fig. 2**).
6. Remove cable ties as necessary.
7. Disconnect element from controller - *red connector (Fig. 3)*.  
**Tip:** Tie a piece of string to old plug at this step. This will make feeding new element plug thru auger housing easier in future steps.
8. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.
9. Cleanout any ash, pellets or debris in crucible.
10. Remove four screws that mount crucible to auger housing (**Fig. 4**).

## DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

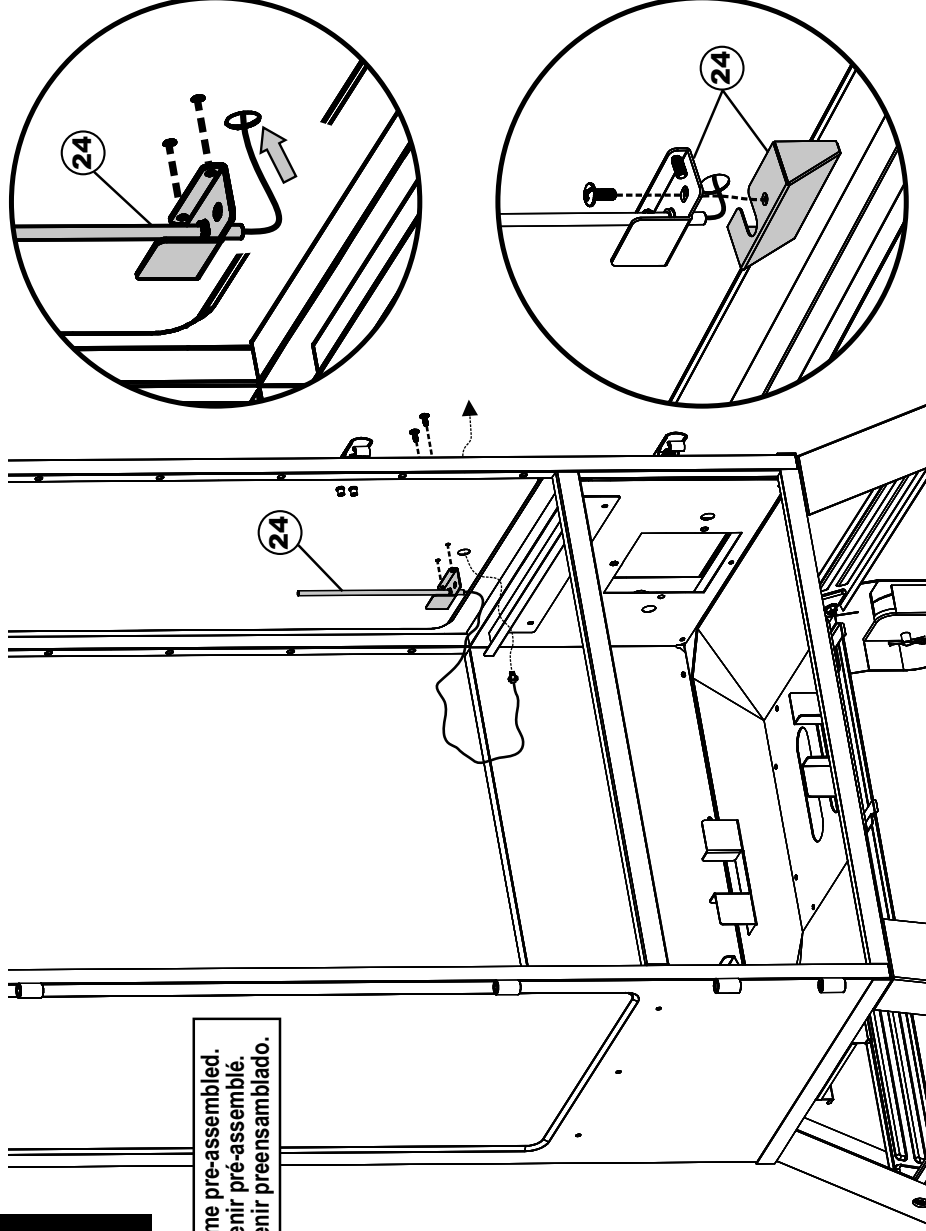
### Solución

del compartimiento.
instrucciones de la "Verificación de la temperatura de la sonda de carne" tiene una tolerancia de $\pm 5^{\circ}\text{F}$ ( $2.78^{\circ}\text{C}$ ). Asegúrese de que la carne se realiza la verificación.
instrucciones de la "Verificación de la temperatura del compartimiento". El compartimiento tiene $\pm 15^{\circ}\text{F}$ ( $8.33^{\circ}\text{C}$ ) de tolerancia de la temp. del promedio.
consulte para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo".
y ajuste el seguro para que la puerta se sella completamente y correctamente.
o a una superficie nivelada.
ante la bandeja de grasa en el sostenedor.
a de grasa y vuelva a instalarla bajo el ahumador.
e drenaje.
evidente en ningún momento durante el ciclo de ahumado, ver las instrucciones.
según las instrucciones de operación.
de "Verificación del elemento".
de "Verificación del barrero".
de "Verificación del ventilador de admisión".
consulte para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo".
la sonda de temperatura del compartimiento y asegúrese que la sonda está completamente fijada. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo".
consulte para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del compartimiento".
de "Verificación del barrero".
conexión y vuelva a conectar. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del compartimiento".
de "Limpieza del tubo del barrero".
de "Limpieza del crisol".
no se está alimentando" en la guía de resolución de problemas que aparecen.
no está encendido" en la guía de resolución de problemas y

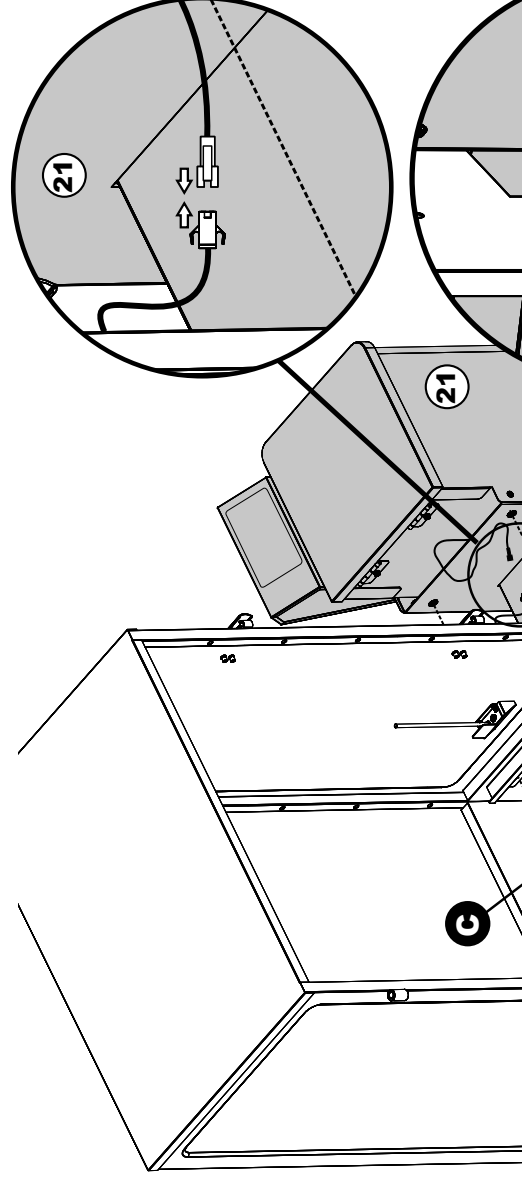
## ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSEMBLAGE

# 7

May come pre-assembled.  
Peut venir pré-assemblé.  
Puede venir preensamblado.



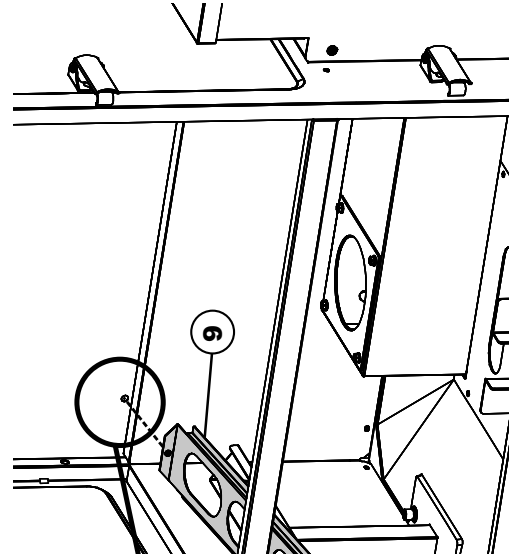
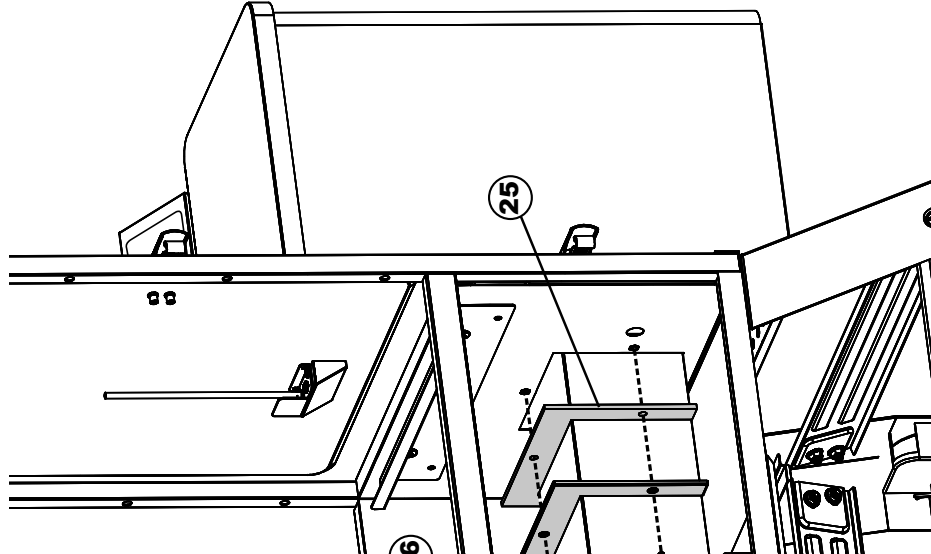
# 8



**A**  X2

**C** 

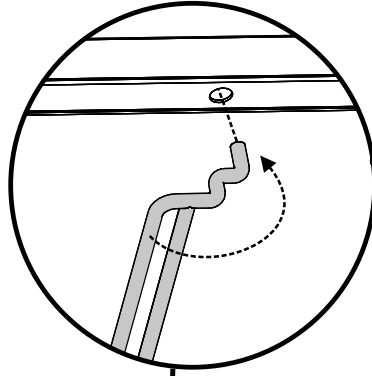
# ENSAMBLAJE



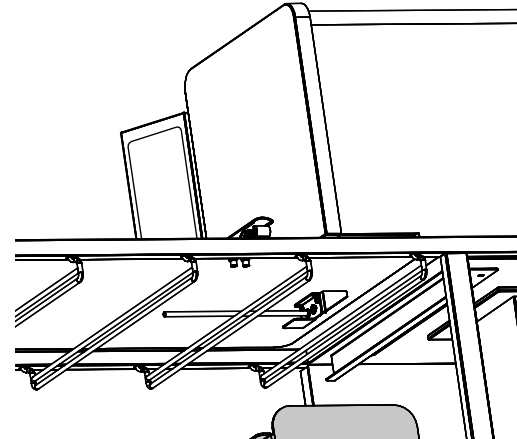
# GUÍA PARA LA DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
No hay energía hacia el controlador (No se oye un bip cuando se enchufa al tomacorriente)	No está enchufado en el tomacorrientes	Enchufe en la fuente de alimentación.
	El interruptor de la casa se ha fundido	Reinicie el interruptor.
	Mala conexión en el controlador	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar. Consulte las instrucciones de acceso/reemplazo del controlador.
	Se ha quemado el fusible del controlador	Consulte las instrucciones de reemplazo del fusible del controlador.
La luz de encendido no se prende (El controlador suena bip cuando se enchufa)	Controlador defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
	El artefacto no recibe alimentación	Presione el botón on/off.
	Se ha quemado el fusible del controlador	Consulte las instrucciones de reemplazo del fusible del controlador.
No se ve la pantalla en el controlador (La luz de encendido está prendida)	Controlador defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
	El artefacto no recibe alimentación	Presione el botón on/off.
La luz de calentamiento no está encendida	Controlador defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
	Ahumador en ciclo de ahumado	La luz de ahumado estará encendida. Una vez que el ahumador ha completado el ciclo de ahumado configurado, el ahumador cambiará al ciclo de cocción y la luz de calentamiento se encenderá mientras dure el ciclo de cocción.
	Ciclo de cocción no está configurado.	Configure la temperatura y el tiempo según las instrucciones de operación.
	Controlador defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
La luz de ahumado no está encendida	Ahumador en ciclo de cocción	El ahumador ha completado el ciclo configurado ahumado y ha pasado al ciclo de cocción y la luz de calentamiento está encendida. La luz de ahumado solo está encendida durante el ciclo de ahumado.
	No se ha configurado el ciclo de ahumado	Configure el tiempo según las instrucciones de operación.
	Controlador defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
El elemento no está encendido	El elemento solo está encendido durante la ignición inicial o la reignición de las perlas.	Consulte las instrucciones de "Verificación del elemento".
	Mala conexión hacia el controlador	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
	Elemento defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "Acceso al elemento / Reemplazo del elemento".
La sonda de carne no lee el controlador / código de error: "ERR1"	Mala conexión en "sonda 1".	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar el controlador en la "sonda 1". Presione el botón "SONDA" para desplazarse de regreso a la "sonda 1"; si todavía se muestra ERR1, proceda a la siguiente solución.
	Sonda de carne defectuosa	Enchufe la sonda de carne en la "sonda 2" y desplácese de regreso a la "sonda 2". Si se muestra ERR2, la sonda de carne está defectuosa, llame a Masterbuilt para el reemplazo.
	Controlador defectuoso	Si la sonda de carne parece estar bien luego de haber efectuado los 2 pasos de solución anteriores, llame a Masterbuilt para el reemplazo.
Mala conexión en "sonda 2".	Mala conexión en "sonda 2".	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar el controlador en la "sonda 2". Presione el botón "SONDA" para desplazarse de regreso a la "sonda 2"; si todavía se muestra ERR2, proceda a la siguiente solución.





1



Symptôme	Cause	Solution
Pas de courant à l'écran de contrôle (aucun bip sonore au moment du branchement)	Pas branché dans la prise	Branchez à la source d'alimentation électrique.
	Disjoncteur déclenché	Réarmez le disjoncteur.
Le voyant « en marche » ne s'allume pas (l'écran de contrôle émet un bip sonore lorsque l'appareil est branché)	Mauvaises connexion à l'écran de contrôle	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Référez-vous aux instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle.
	Le fusible de l'écran de contrôle est grillé	Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
L'appareil n'est pas en marche	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
	L'appareil n'est pas en marche	Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
L'écran de contrôle n'affiche rien (le voyant « en marche » est allumé)	Le fusible de l'écran de contrôle est grillé	Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
Le voyant de chauffage ne s'allume pas	L'appareil n'est pas en marche	Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
Le voyant de fumage ne s'allume pas	Le fumoir fonctionne au cycle de fumage	Le voyant de fumage sera allumé. Après que le fumoir a complété le cycle de fumage, le fumoir passera au cycle de cuisson et le voyant de cuisson s'allumera pour la durée du cycle de cuisson.
	Cycle de cuisson non réglé	Réglez la température et la durée selon les instructions.
Le voyant de fumage ne s'allume pas	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
	Le fumoir fonctionne au cycle de cuisson	Le fumoir a complété le cycle de fumage; est passé au cycle de cuisson et le voyant de cuisson est allumé. Le voyant de fumage ne s'allume que pendant le cycle de fumage.
L'élément ne s'allume pas	Cycle de fumage n'a pas été réglé.	Réglez la durée selon les instructions.
	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
L'élément ne s'allume pas	L'élément ne s'allume que pendant l'allumage ou le rallumage des granules.	Référez-vous aux instructions de « Vérification de l'élément ».
	Mauvaises connexion de l'écran de contrôle	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
Le thermomètre à viande n'affiche pas la température sur l'écran de contrôle ou indique le code d'erreur : « ERR1 »	Élément défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'élément ».
	Mauvaise connexion à "sonde 1."	Débranchez la connexion et rebranchez-la à l'écran de contrôle à « probe 1 » (sonde 1). Appuyez sur le bouton « PROBE » (SONDE) et faites défiler jusqu'à « probe 1 »; si l'écran affiche toujours ERR1, passez à la solution suivante.
Écran de contrôle défectueux	Thermomètre à viande défectueux	Branchez le thermomètre à viande dans « probe 2 » (sonde 2) et faites défiler jusqu'à « probe 2 ». Si ERR2 s'affiche, le thermomètre à viande est défectueux; appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange.
	Écran de contrôle défectueux	Si le thermomètre à viande s'avère bon à la suite de ces deux étapes, appelez Masterbuilt pour obtenir un écran de contrôle de rechange.
Mauvaise connexion à « probe 2 » (sonde 2).	Mauvaise connexion à « probe 2 » (sonde 2).	Débranchez la connexion et rebranchez-la à l'écran de contrôle à « probe 2 » (sonde 2). Appuyez sur le bouton « PROBE » (SONDE) et faites défiler jusqu'à « probe 2 »; si l'écran affiche toujours ERR2, passez à la solution suivante.
	Écran de contrôle défectueux	Branchez le thermomètre à viande dans « probe 1 » (sonde 1) et faites défiler jusqu'à « probe 1 ».

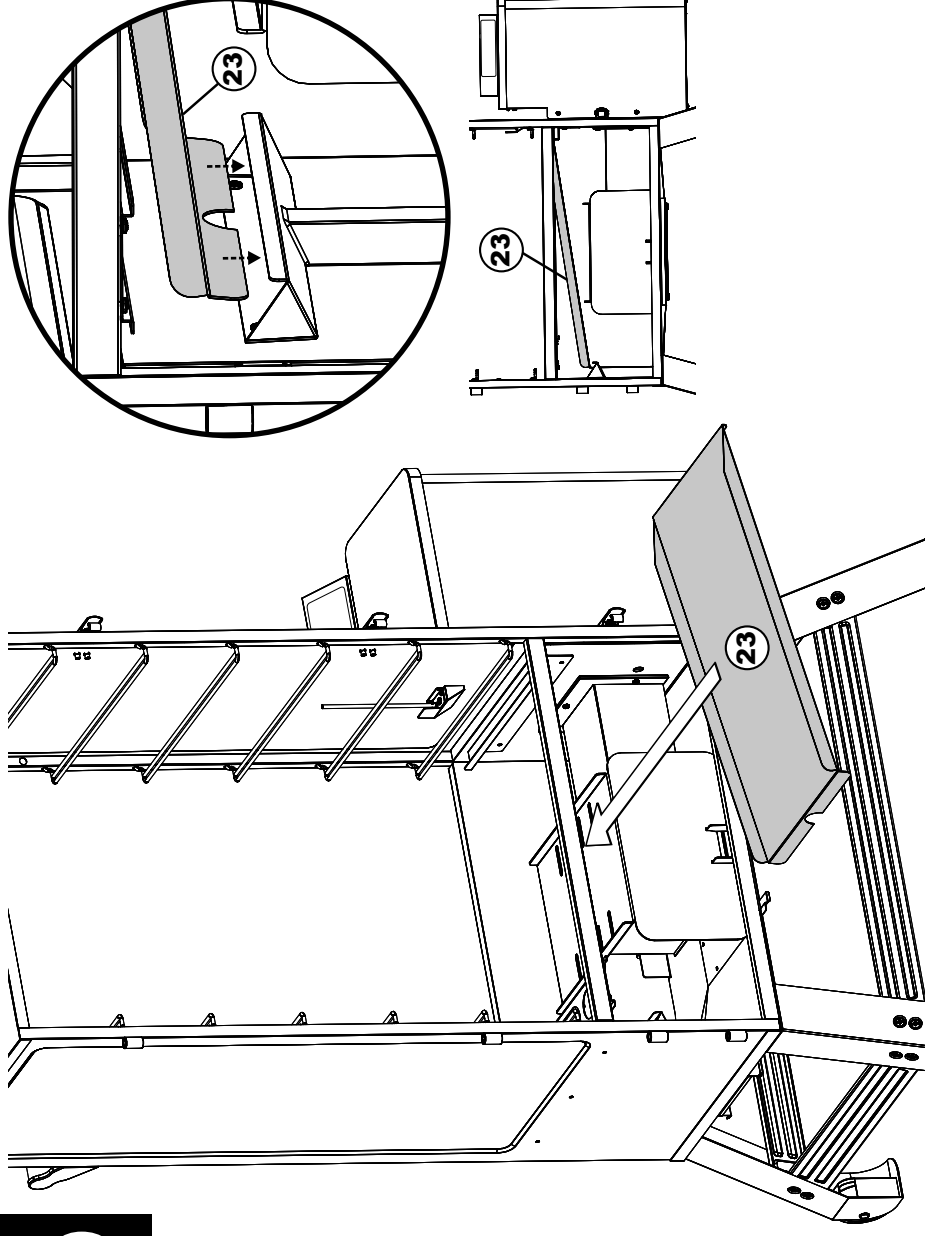
## GUIDE

### Solution

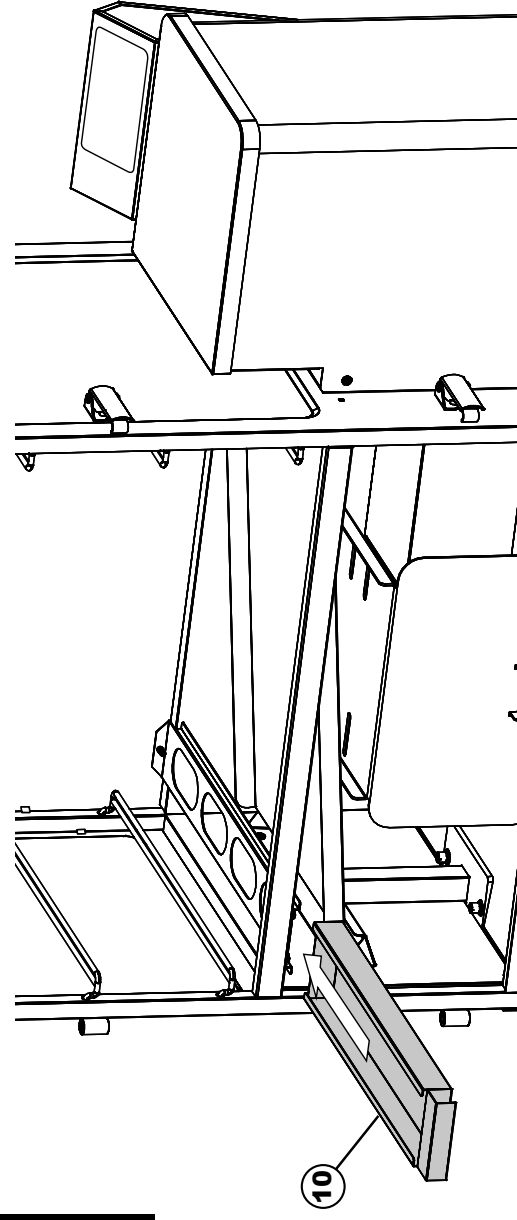
- binet probe.
- e "Meat Probe Temperature Verification" instructions. Meat sa +/- 5°F (2.78°C) tolerance. Clean meat probe before ig verification.
- e "Cabinet Temperature Verification" instructions. Cabinet a +/- 15°F (8.33°C) tolerance of average cabinet temp.
- terbuilt for replacement. Reference "Controller Access / ment" instructions.
- or and adjust latch so door seals completely around
- oliance to level surface.
- t grease tray in holder.
- ease tray and reinstall under smoker.
- ain tube.
- oke is evident at anytime during the smoke cycle see below
- re setting per the operation instructions.
- e "Element Check" instructions.
- e "Auger Check" instructions.
- e "Intake Fan Check" instructions.
- terbuilt for replacement. Reference "Controller Access / ment" instructions.
- ct cabinet temperature probe and ensure connection is fully Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
- terbuilt for replacement. Reference "Cabinet Probe Access / ment" instructions.
- e "Auger Check" instructions.
- onnection and reconnect. Reference "Cabinet Probe Replacement" instructions.
- e "Cleaning Auger Tube" instructions
- e "Crucible Cleanout" instructions.
- e "Auger not feeding" in the trouble shooting guide and ible shooting solutions.
- e "Element not on" in the trouble shooting guide and follow ooting solutions.

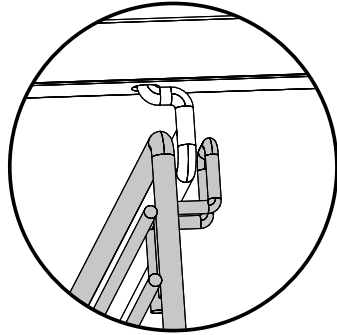
# 15

## ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

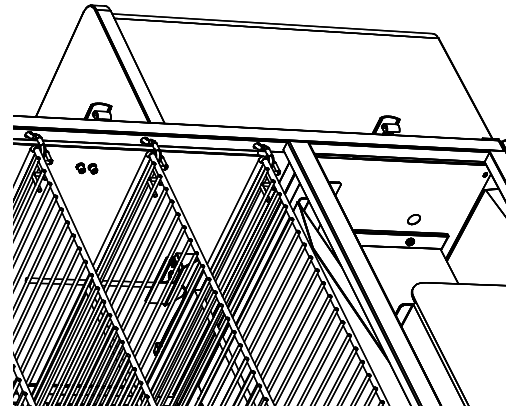


# 16

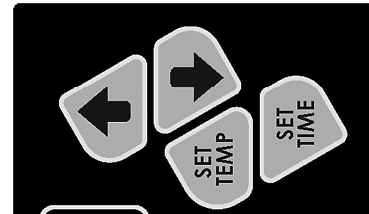




4



Symptom	Cause	Solution
No power to controller (No beep when plugged into outlet)	Not plugged into outlet	Plug into power source.
	House breaker tripped	Reset breaker.
	Bad connection at controller	Unplug connection and reconnect. Reference Controller access / replacement instructions.
	Controller fuse blown	Reference "Controller Fuse Replacement" instructions.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Power light not on (Controller beeps when plugged in)	Appliance not powered on	Press on/off button.
	Controller fuse blown	Reference "Controller Fuse Replacement" instructions.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
No display on controller (Power light is on)	Appliance not powered on	Press on/off button.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Heating light not on	Smoker in smoke cycle	Smoke light will be on. Once smoker has completed the set smoke cycle the smoker will change to the cook cycle and the heating light will turn on for the duration of the cook cycle.
	Cook cycle not set.	Set Temp and Time per operation instructions.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Smoking light not on	Smoker in cook cycle	Smoker has completed the set smoke cycle and has changed to the cook cycle and the Heating light is on. Smoke light is only on during the smoke cycle.
	Smoke cycle not set	Set Time per operation instructions.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
	The element is only on during the initial ignition or reignition of the pellets	Reference "Element Check" instructions.
Element not on	Bad connection to controller	Unplug connection and reconnect. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
	Faulty element	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Element Access / Replace element" instructions.
Meat probe does not read on controller / Error code: "ERR1"	Bad connection at "probe 1"	Unplug connection and reconnect to controller at "probe 1." Press "PROBE" button to scroll back to "probe 1", if ERR1 is still displayed proceed to next solution.
	Faulty meat probe	Plug meat probe into "probe 2" and scroll back to "probe 2." If ERR2 is displayed meat probe is faulty, call Masterbuilt for replacement.
	Faulty controller	If meat probe is found to be good from the above 2 solution steps, call Masterbuilt for replacement.
Bad connection at "probe 2"	Bad connection at "probe 2"	Unplug connection and reconnect to controller at "probe 2." Press "PROBE" button to scroll back to "probe 2", if ERR2 is still displayed proceed to next solution.



...rreno en la página 13.

...ratura de cocción deseada. (180°F – 350°F)

...OS

... en cualquier momento durante el ciclo de

...OS.  
...do.

...emperatura del gabinete varíe durante este ciclo.  
...le humo esté completo.

...e cambiar si el humo deseado no se alcanza en  
...o el vástago se alimentará y dejará de alimentar  
... puede utilizar en climas más calientes mientras  
...cos. Masterbuilt recomienda el ajuste "SP04" para

"S"

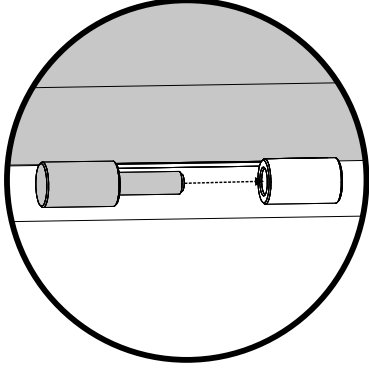
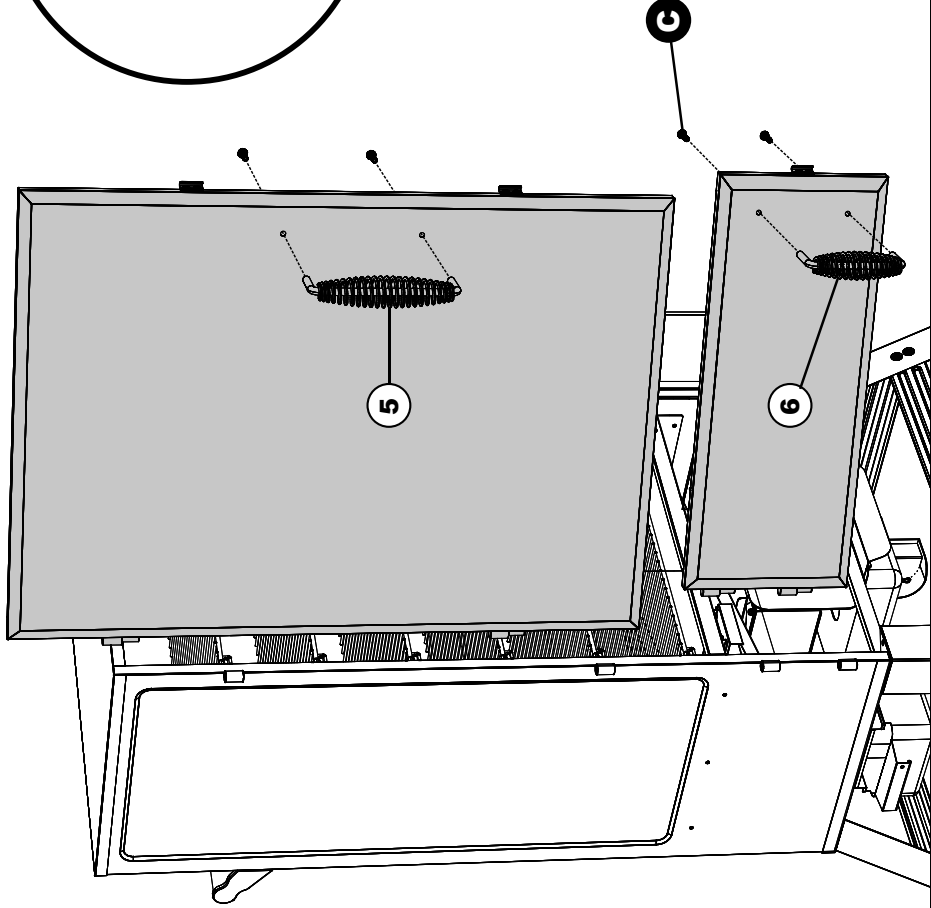
Si no se ha configurado el ciclo de ahumado,  
...npo de ahumado no agrega tiempo al ciclo de

**19**

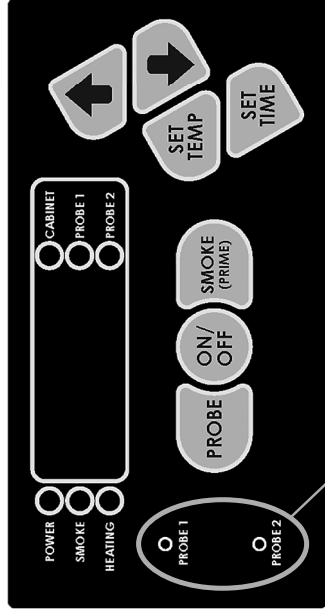
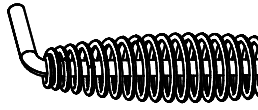
**C**



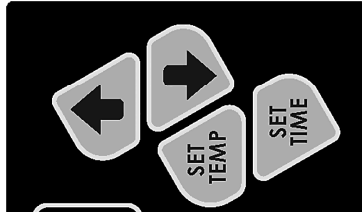
X4



**20**



**27**



11.

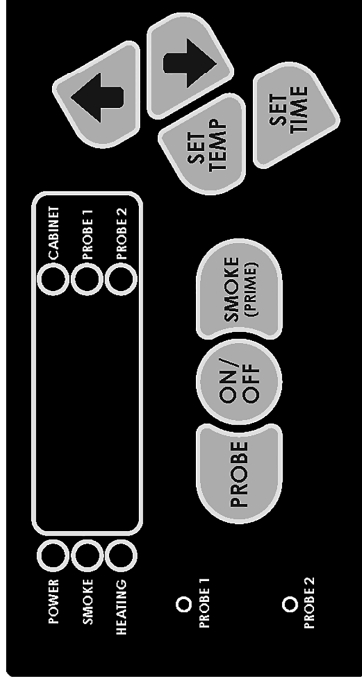
... - 350°F)

he "cook cycle.")

net temperature to vary during this cycle. The  
lete.

anged if the desired smoke is not achieved in the  
feed and stop feeding pellets during the smoke  
er "SP" setting will be more desirable in cooler  
S.

no "smoke cycle" is set, then the smoker will only



1. Appuyez sur la touche ON/OFF.
2. Si la tარიère n'a pas été amorcée, suivez les instructions d'amorçage de la tარიère à la page 12.
3. Réglez le cycle de cuisson :
  - Pressez sur set temp.
  - Pressez sur les flèches haut ou bas pour régler la température de cuisson. (180oF à 350oF)
  - Pressez sur set temp pour régler la température de cuisson.
  - Pressez sur set time.
  - Pressez sur les flèches haut ou bas afin de régler les heures.
  - Pressez sur set time.
  - Pressez sur les flèches haut ou bas pour régler les minutes.
  - Pressez sur set time pour régler la durée du cycle de cuisson.
4. Réglez le cycle de fumage : (Le «cycle de fumage» peut être ajouté à tout moment pendant le «cycle de cuisson»).
  - Pressez sur le bouton smoke afin qu'un « S » s'affiche à l'écran.
  - Pressez sur set time.
  - Pressez sur les flèches haut ou bas afin de régler les heures.
  - Pressez sur set time.
  - Pressez sur les flèches haut ou bas pour régler les minutes.
  - Pressez sur set time pour régler la durée du cycle de fumage.

Le cycle de fumée est conçu pour générer de la fumée et permettra à la température de l'armoire de varier pendant ce cycle. Le fumeur revient à la température réglée une fois le cycle de fumée terminé.

Le fumeur est équipé d'un paramètre "SP" par défaut et ce paramètre peut être modifié si la fumée souhaitée n'est pas atteinte dans le paramètre de fumée par défaut. Le réglage "SP" contrôle la durée pendant laquelle la tარიère s'alimente et arrête d'alimenter les pastilles pendant le réglage de la fumée. Un réglage "SP" plus élevé peut être utilisé dans des climats plus chauds, tandis qu'un réglage "SP" plus bas sera plus souhaitable dans les climats plus frais. Masterbuilt recommande le réglage "SP04" pour la plupart des situations.

Modification du paramètre "SP":

- Appuyez sur le bouton de fumée pour faire afficher l'écran "S"
- Pressez sur set temp
- Appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier le paramètre "SP"
- Pressez sur set temp.

• Le fumoir exécutera le «cycle de fumage» et ensuite le «cycle de cuisson». Si aucun «cycle de fumage» n'est réglé, le fumoir n'exécutera que le «cycle de cuisson».

• Pendant le «cycle de fumage», le temps de cuisson fonctionne. Le temps de fumage n'ajoute pas de temps au cycle de cuisson.