

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



# MASTERBUILT MB20076718 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT  
MB20076718](#)



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

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



# MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started.

...re to help.

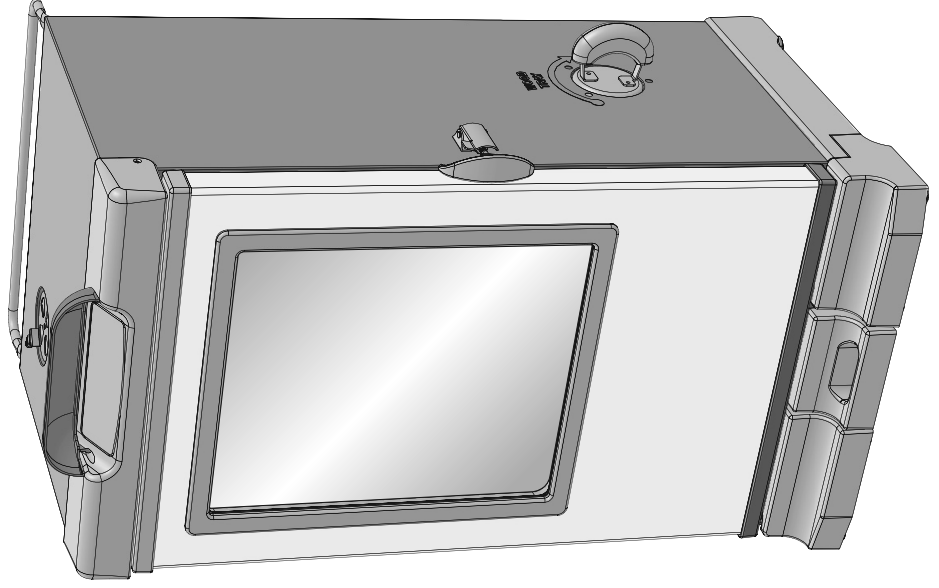
...uilt.com/contact

...ring, LLC  
...ous, GA | 31907

1.800.489.1581

t.com

 Bluetooth®



## MES 230G, 235G, 240G, 245G

BLUETOOTH DIGITAL ELECTRIC SMOKER  
BLUETOOTH FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE  
BLUETOOTH AHUMADOR ELÉCTRICO DIGITAL

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

MB20070115, MB20072115, MB20075618, MB20075718,  
MB20075818, MB20076118, MB20076218, MB20076318,  
MB20076418, MB20076518, MB20076618, MB20076718,  
MB20076818, MB20076918, MB21070315, MB21072315,  
MB21073115, MB21075918, MB21076018, MB21076118,  
MB21076218, MB21076418, MB21076518, MB21076618,  
MB21076718, MB21076818, MB25070115, MB25072215,  
MB26072415, MB26076718, MB71071115, MB71073315,  
MB71076118, MB71076718

Your model number | Votre numéro de modèle | Su 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 unit.  
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'unité.  
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.

Actual product may differ from picture shown.  
Le produit réel peut différer de l'illustration.

### IMPORTANT | IMPORTANTE

Please record this information immediately and keep in a safe.





necessary for the proper assembly and use.  
Read the instructions carefully before assembling and using the appliance.  
Do not use the appliance unless you have read the reference.  
See the reference for more information.

## **HAZARD**

The appliance has no odor and can cause death.  
Do not use the appliance in tents, garages or any enclosed areas.  
Use the appliance in well ventilated areas.



Do not use the appliance near fire, explosion or burn hazard.  
Do not use the appliance in areas of personal injury, or death.



## **SAFETY INFORMATION**

### **PRECAUTIONS**

Do not use the appliance in buildings or tents.  
Do not use the appliance in areas of coverings, carports, awnings, or other structures.  
Do not use the appliance in areas of construction, walls, rails or other structures.  
Do not use the appliance in areas of materials such as wood, dry plants, grass, or other flammable materials (FOD).

de fabricación, ni de material ni de la forma normal y se los cuida según las a de compra original. La garantía de e durante el uso normal. La garantía de bante de compra para hacer un reclamo de encimiento de la garantía, finalizarán todas

uilt, a su criterio, reemplazará los sponsable el propietario de los gastos ntes en cuestión para su inspección, evolver el artículo solicitado. Esta garantía so, los accidentes, o los daños causados por

uilt y reemplaza a todas las demás garantías, icalización o idoneidad para cualquier fin en e este producto, tienen autoridad alguna ales o inconsistentes con los establecidos los casos, no superará el precio de compra ados no permiten la exclusión o limitación án las exclusiones o limitaciones anteriores.

arantía, se aplican las siguientes eemplazo del producto no se puede realizar cto o Masterbuilt devolverá el monto atributable al uso por parte del comprador e llevar el producto al establecimiento obligacion en virtud de esta garantía. Esta ble que también tenga otros derechos que

continución y regrese a:

on  
LLC  
GA 31907

## **! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !**

### **WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 2**

- 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, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Wood tray 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 control panel in water or other

## SAFETY INFORMATION



### SAFEGUARDS PAGE 3

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

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

eated oven.  
be used in electric smoker.  
rom outlet.

ow unit to cool completely before  
it drip tray on rack. This may

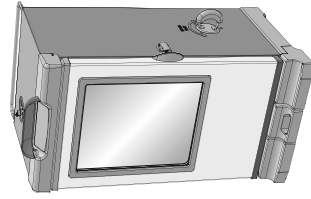
use severe damage to electric smoker.

## RUCTIONS

### SAGE RECOMMENDATIONS

tion

10 Feet



10 Feet

## Garantie limitée de 1 an de Masterbuilt

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille. Masterbuilt exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie, par exemple un reçu. Cette responsabilité prend fin dès la date d'expiration de la garantie.

Durant la période de garantie déclarée, Masterbuilt, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Advenant que Masterbuilt demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Masterbuilt assumera les frais de transport pour le retour du composant demandé. Cette garantie exclut les dommages matériels dus au mauvais usage, à l'usage abusif ou à un accident, ainsi que les dommages découlant du transport.

Cette garantie exprime tient lieu de garantie unique offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Masterbuilt ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de Masterbuilt, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages accessoires ou consécutifs. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

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

Visitez [masterbuilt.com](http://masterbuilt.com) ou remplissez le formulaire ci-dessous et retournez à:

Attn: Warranty Registration  
Masterbuilt Manufacturing, LLC  
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA 31907

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

Ville : \_\_\_\_\_

## 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 275°. 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 tray and wood chip loader, clean frequently to remove ash build up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- For the interior, glass in door, and 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

...ial and workmanship under proper assembly,  
...inal retail purchase. The Masterbuilt  
...al use. The Masterbuilt warranty does not  
...aim, such as a receipt. Upon the expiration

...all replace defective components free of  
...sterbuilt require return of component(s)  
...ping charges to return requested item.  
... , abuse, accident, or damage arising out of

...d is in lieu of all other warranties, expressed  
...or a particular purpose. Neither Masterbuilt  
...ake any warranties or to promise any  
...asterbuilt's maximum liability, in any event,  
...ginal consumer/ purchaser. Some states  
...tial damages. In such a case, the above

...nty, the following specific restrictions apply;  
...y practical, the retailer selling the product  
...less the amount directly attributable to use  
...owner may take the product to the retail  
...nder warranty. This express warranty gives  
... vary from state to state.

...elow and return to:

...on

...LLC

...GA 31907

...ne Number: \_\_\_\_\_



MASTERBUILT®



— Flecha hacia abajo

— Flecha hacia arriba

D, bloquee la luz de ser necesario.

á.

seleccionada.

Dr.

ionada. El indicador lumínico de los minutos

cción.

lectura más precisa.

illa de diodos mostrará la temperatura interna de la

a temperatura interna del ahumador o al tiempo

onéctelo del tomacorriente y espere diez segundos,  
control.



## RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX D'AVERTISSEMENT ET DE SÉCURITÉ



### SUITE DES AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ DE LA PAGE 6

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser cet appareil à des fins commerciales.
- Conserver un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifier la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de s'assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Éloigner les enfants et les animaux de l'appareil en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
- NE permettre à PERSONNE de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Éviter de cogner ou de frapper l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- L'appareil est CHAUD en cours d'utilisation et reste CHAUD un certain temps et pendant le refroidissement. Faire ATTENTION. Porter des gants de protection.
- Ne pas toucher les surfaces CHAUDES.
- Ne pas utiliser de granules de bois.
- Ne jamais placer de verre, de plastique ni de céramique dans l'appareil. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans l'appareil pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, LLC N'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Le bac à bois est CHAUD quand l'appareil est en cours d'utilisation. Faire preuve de prudence en ajoutant du bois.
- Retirer les aliments de l'appareil avec prudence. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent infliger des brûlures. Utiliser des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Toujours utiliser l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, fédéraux et provinciaux en vigueur.
- Jeter les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Ne pas entreposer l'appareil avec des cendres encore CHAUDES à l'intérieur. Ne l'entreposer que lorsque toutes les surfaces sont froides.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes :
  - Ne brancher le fumoir que lorsqu'il est entièrement assemblé et prêt à l'emploi.
  - Utiliser une prise électrique mise à la terre homologuée.
  - Ne pas utiliser durant un orage électrique.

## GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ



### TS ET CONSEILS RITÉ DE LA PAGE 7

sé : 1. La capacité nominale du cordon ou reil, et : 2. Le cordon doit être disposé de ui permettrait à des enfants de tirer dessus on par accident.

reils destinés à une utilisation en extérieur on « Suitable for Use with Outdoor leur).

nnir la rallonge sèche et au-dessus du sol. es ni les toucher.

umée, ni à proximité, ni dans un four chaud. nulés de chauffage, ne doit pas être utilisé

mande sur « OFF/ARRÊT » puis retirer la

ver. Laisser l'appareil refroidir

e ou le bac à eau.

fumoir électrique. Ne pas placer la ctrique.

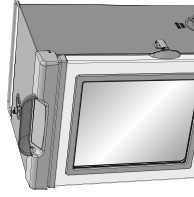
oulant la chaleur, cela pourrait gravement l'eau ou similaire.

## STRUCTIONS

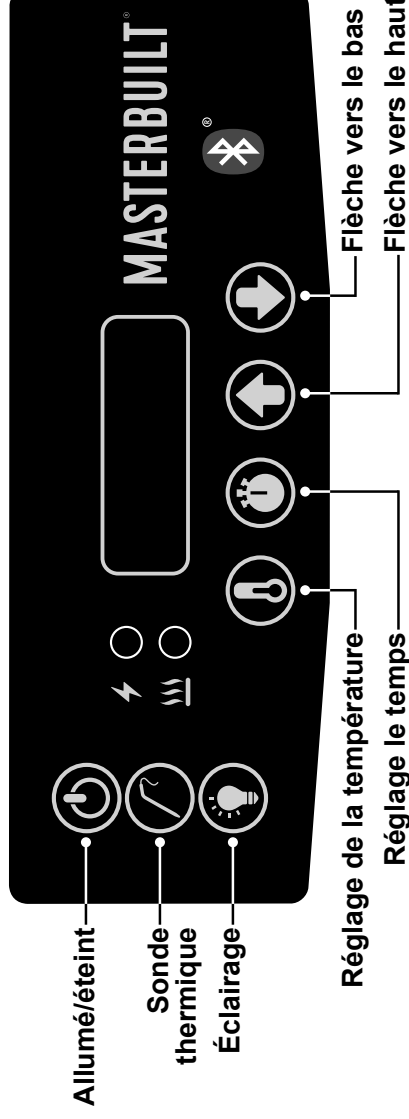
## ANDATIONS DE SÉCURITÉ

vée

← 3 m (10 pi) →



## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



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

### Régler la température :

- Appuyer sur le bouton « Allumé/éteint ».
- Appuyer une fois sur le bouton « Réglage de la température », l'affichage se mettra à clignoter.
- Utiliser flèches haut ou bas pour régler la température.
- Appuyer de nouveau sur le bouton « Réglage de la température » pour programmer la température.  
Note : Le fumoir ne commence pas à chauffer tant que la minuterie n'a pas été programmée.

### Régler la minuterie :

- Appuyer une fois sur le « Réglage le temps », l'affichage des heures se mettra à clignoter.
- Utiliser flèches haut ou bas pour régler les heures.
- Appuyer de nouveau sur le bouton « Réglage le temps » pour programmer les heures. L'affichage des minutes se mettra à clignoter.
- Utiliser flèches haut ou bas pour régler les minutes.
- Appuyer sur « Réglage le temps » pour programmer les minutes et démarrer un cycle de cuisson.

### La chaleur s'éteindra lorsque la durée est écoulée.

### Utiliser la sonde thermique :

- Insérer la sonde thermique au plus près du centre de la pièce de viande pour obtenir la température la plus juste.
- Appuyer et maintenir le bouton « Sonde thermique », l'affichage DEL indiquera la température interne de la viande.
- Dès que le bouton sonde thermique est relâché, l'affichage revient à la température interne du fumoir ou au temps restant.

### Utiliser le éclairage :

- Appuyer sur le bouton « Éclairage » pour activer le éclairage.
- Appuyer sur le bouton « Éclairage » pour désactiver le éclairage.

### Pour RÉINITIALISER le panneau de commande :

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

MASTERBUILT®



Down Arrow

Up Arrow

if needed.

start blinking.

ature of meat.  
smoker temperature or remaining time.

om outlet. Wait ten seconds. Plug unit back into

## LES ASTUCES DE MASTERBUILT POUR UN FUMAGE RÉUSSI

- Ce fumoir est lent... prévoir suffisamment de temps pour la cuisson. Ce fumoir est conçu pour une **UTILISATION EN EXTÉRIEUR EXCLUSIVEMENT**.
- Culoetter le fumoir avant la première utilisation. Voir les **INSTRUCTIONS DE CULOTTAGE**.
- Préchauffer le fumoir pendant 30 à 45 minutes à température maximale avant d'y placer les aliments.
- Avec des copeaux de bois, ne pas fumer à basse température mais l'augmenter à 275°. Après 8 à 10 minutes ou lorsque les copeaux sont en braise, réduire la température au réglage souhaité.
- Le fumoir peut être utilisé avec des copeaux de bois secs ou prétrempés. Les copeaux secs brûlent plus vite et produisent une fumée plus intense. Les copeaux prétrempés dans l'eau (30 minutes environ) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins intense.
- **NE PAS** couvrir les grilles de papier d'aluminium au risque de gêner la circulation adéquate de la chaleur.
- Ne pas surcharger d'aliments le fumoir. De trop grandes quantités d'aliments risquent de piéger la chaleur, d'allonger la durée de cuisson et de rendre la cuisson inégale. Laisser de l'espace entre les aliments sur les grilles et entre les aliments et les côtés du fumoir afin d'assurer la libre circulation de la chaleur. En utilisant des plats de cuisson, les placer au centre de la grille pour une cuisson égale. Ne jamais utiliser de plats en verre, plastique ou céramique dans l'appareil.
- Des températures extrêmement froides peuvent prolonger les durées de cuisson.
- **NETTOYER LE FUMOIR APRÈS CHAQUE UTILISATION** pour prolonger sa durée de vie et éviter les moisissures. Voir les instructions : **COMMENT NETTOYER ET ENTREPOSER LE FUMOIR**.

**PROFITEZ-EN!**

## COMMENT NETTOYER ET ENTREPOSER LE FUMOIR

Veiller à nettoyer le fumoir après chaque utilisation. S'assurer que le fumoir est débranché et complètement refroidi.

Pour les supports de grilles, grilles, bac à eau et lèche-frite, utiliser un détergent à vaisselle doux. Rincer et sécher soigneusement.

Nettoyer fréquemment le bac à copeaux de bois et le chargeur de copeaux afin d'éviter l'accumulation de cendres, résidus et poussières.

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

Nettoyer l'intérieur, le verre de la porte et l'extérieur du fumoir en essayant simplement les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit de nettoyage. Veiller à bien sécher ces surfaces.

Après l'avoir nettoyé, entreposer le fumoir dans un lieu couvert et sec.

Quand le fumoir n'est pas utilisé fréquemment et qu'il est couvert, penser à le vérifier périodiquement afin d'éviter la rouille et toute corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

# ¡ADVERTENCIA!

Para el correcto ensamblaje y uso de la unidad, asegúrese de ensamblar y usar el aparato correctamente cuando use la unidad. Consulte el manual de instrucciones para más información en el futuro.

## PRECAUCIÓN DE CARBONO

El uso de carbón vegetal no tiene olor y puede causar la muerte. Evite el uso de carbón vegetal en cabañas, carpas, tiendas de acampar, garajes o áreas que no estén bien ventiladas.

Existe un peligro de incendio, lesiones o daños a la propiedad, lesiones o daños a la propiedad, lesiones o daños a la propiedad, etc.

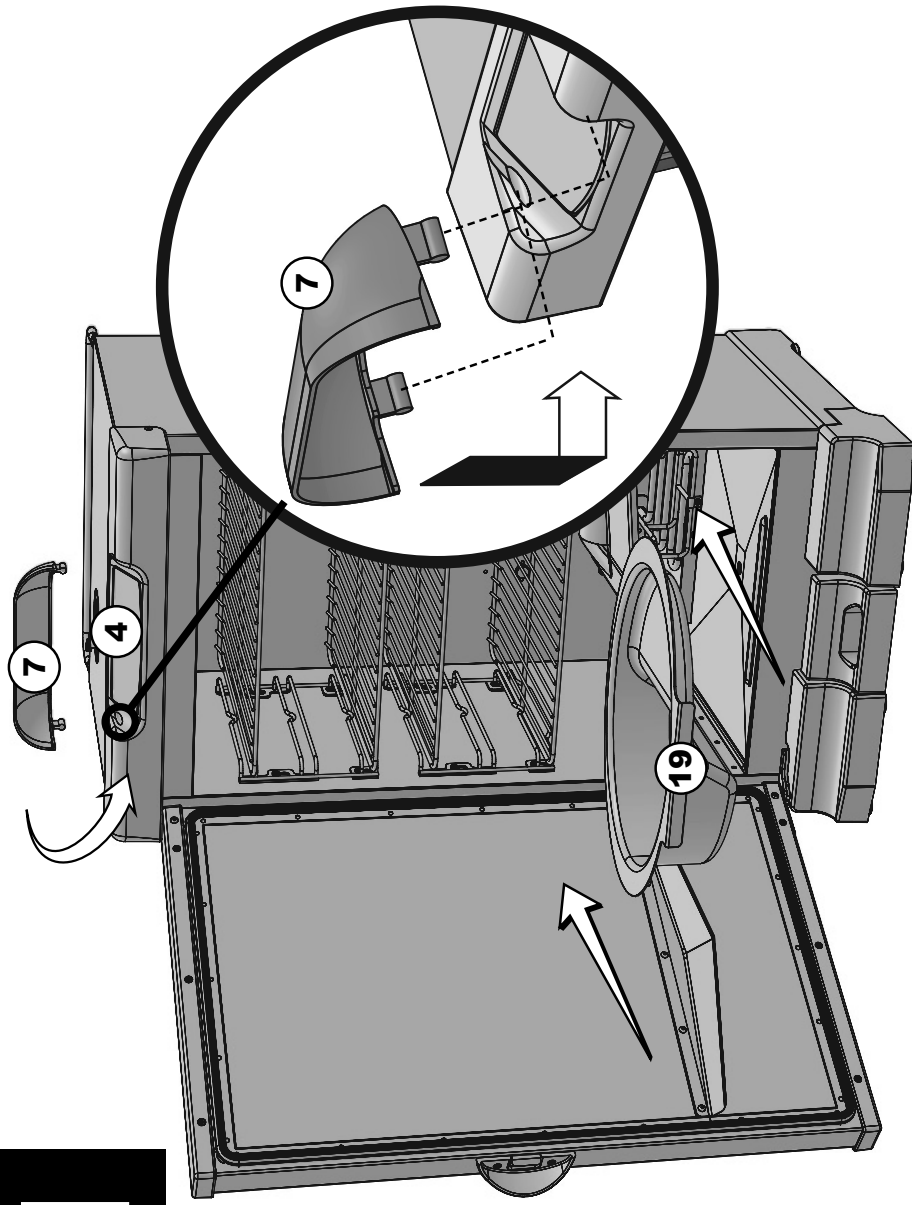
## PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES GENERALES

### PRECAUCIONES

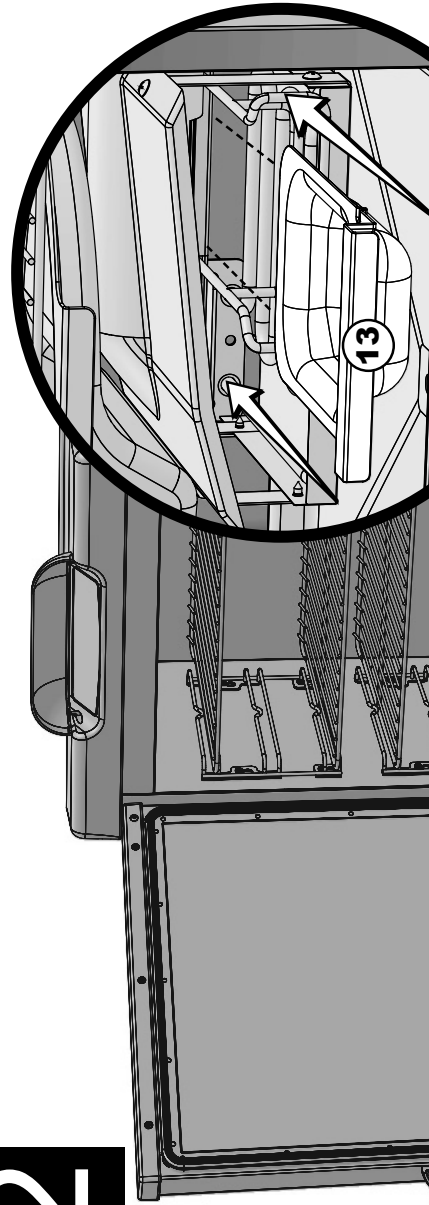
Evite el uso de carbón vegetal en interiores, como edificios o tiendas. Evite el uso de carbón vegetal en áreas, como cubiertas de techos, porches o áreas que no estén bien ventiladas. Evite el uso de carbón vegetal en áreas con presencia de monóxido de carbono (CO).

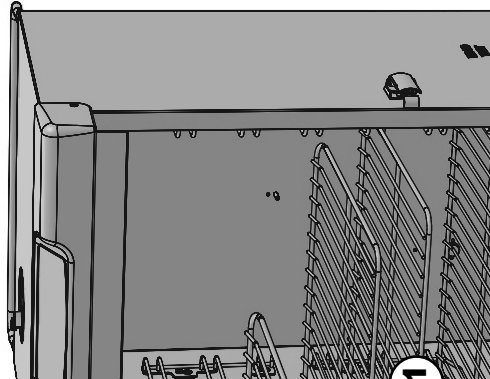
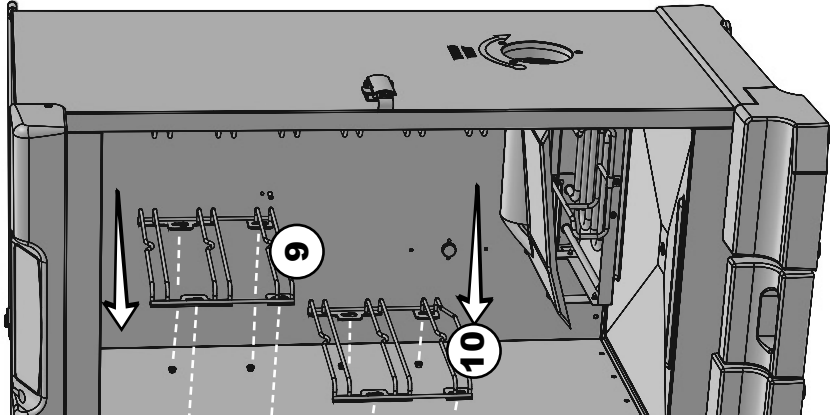
# ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

# 11



# 12





**INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y  
ADVERTENCIAS GENERALES**



**ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES  
CONTINUACION DESDE LA PAGINA 10**

- No deje la unidad desatendida.
- Nunca use esta unidad para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado.
- Esta unidad **NO** es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.
- 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 ensamblar u operar correctamente la unidad.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la unidad en todo momento. **NO** permita que los niños usen la unidad. Es necesaria una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde se usa la unidad.
- **NO** permita que nadie realice actividades alrededor a esta unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite golpear o chocar la unidad.
- Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- La unidad está **CALIENTE** mientras está en uso y permanecerá **CALIENTE** por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga **PRECAUCIÓN**. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies **CALIENTES**.
- No use perlas de madera.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la unidad. Nunca coloque utensilios vacíos en la unidad mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC puesto que podrían causar lesiones.
- La bandeja de madera está **CALIENTE** cuando la unidad está en uso. Use precaución cuando agregue madera.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras.
- Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.
- Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- No almacene la unidad con cenizas **CALIENTES** dentro de la unidad. Almacene únicamente cuando todas las superficies estén frías.
- Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
- No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
- Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado.
- No use el artefacto durante una tormenta eléctrica.

## SEGURIDAD Y PRECAUCIONES



### PRECAUCIONES IMPORTANTES VER LA PAGINA 11

El cable de extensión más largo: 1. La extensión debe tener por lo menos 10 pies de longitud y debe acomodarse de tal forma que no sea tirado por los niños o donde sea accesible a los niños.

Se debe usar cables de extensión que lleven la marca del sufijo "W", además de los sufijos "A" y "B".

El cable de extensión debe estar seco y no debe usarse en ambientes calientes.

El cable de extensión no debe usarse en un horno

o en un área con altas temperaturas.

El cable de extensión no debe usarse en el

interior de un horno o en un área con altas temperaturas.

Deje el horno frío antes de la limpieza. Deje

enfriar el horno antes de retirar las rejillas, bandeja de goteo o

bandeja de hornos.

No coloque el horno en un área con altas temperaturas.

No coloque el horno en un área con altas temperaturas.

No coloque el horno en un área con altas temperaturas.

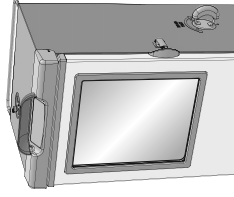
No coloque el horno en un área con altas temperaturas.

No coloque el horno en un área con altas temperaturas.

No coloque el horno en un área con altas temperaturas.

## REQUISITOS DE INSTALACIÓN

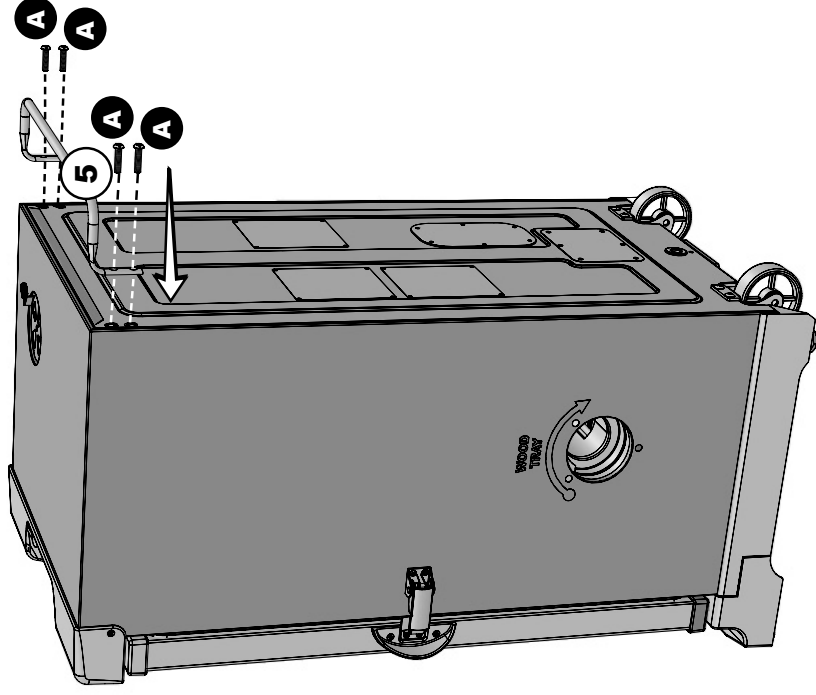
10 pies



10 pies

## ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

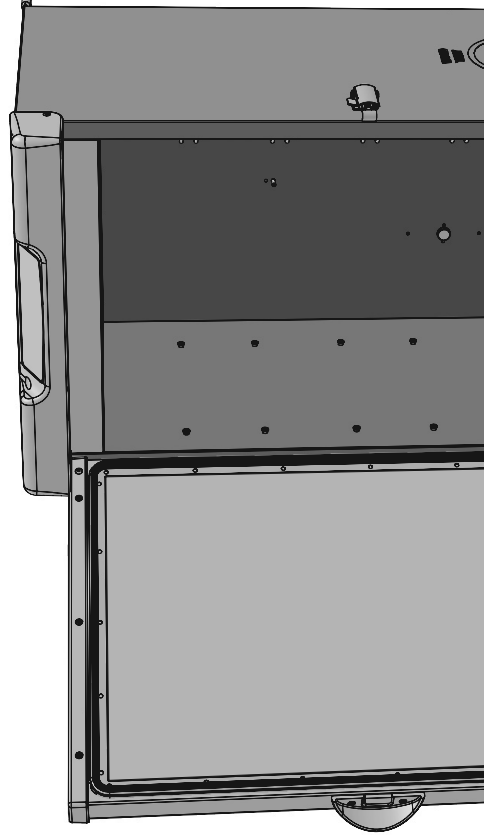
# 7



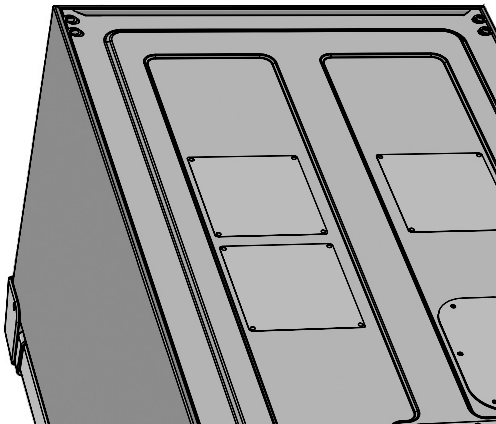
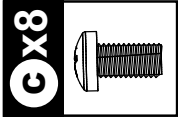
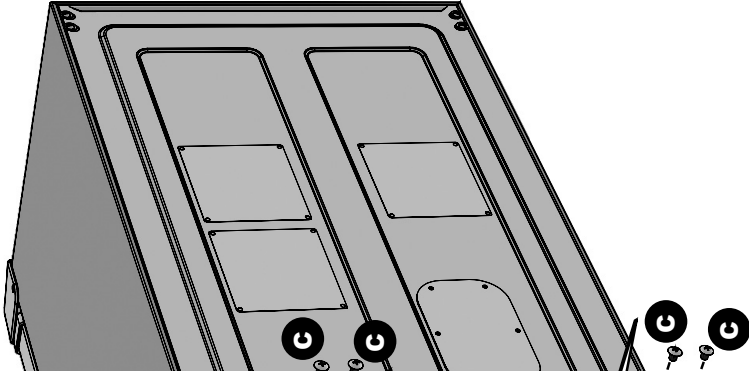
Ax4



# 8



## ENSAMBLAJE



## CONSEJOS DE MASTERBUILT PARA EL AHUMADO

- Este es un ahumador lento... tenga tiempo suficiente para cocinar. El ahumador es **SOLO PARA USO EN EXTERIORES**.
- Cure previamente su ahumador antes del primer uso. Ver **INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO**.
- Caliente previamente el ahumador por 30 a 45 minutos a temperatura máxima antes de colocar los alimentos.
- Si los trozos de madera no ahúman en la configuración baja, aumente la temperatura a 275°. Luego de 8 a 10 minutos o cuando los trozos de madera comiencen a consumirse, reduzca la temperatura a la configuración baja deseada.
- Puede usar trozos de madera secos o previamente remojados en su ahumador. Los trozos secos se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Los trozos previamente remojados en agua (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
- **NO** cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
- **NO** sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de 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 utiliza bandejas de cocción, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme. Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la unidad.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
- **LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO**. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos. Ver las instrucciones sobre **CÓMO LIMPIAR Y GUARDAR EL AHUMADOR**.

**¡DISFRUTE!**

## CÓMO LIMPIAR Y GUARDAR EL AHUMADOR

- Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Asegúrese que su ahumador esté desenchufado y completamente enfriado.
- Para los soportes de la rejilla, tazón de agua y bandeja de goteo, use un detergente para platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.
- Para la bandeja de trozos de madera y el cargador de trozos de madera, limpie frecuentemente para eliminar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Para el interior, el vidrio de la puerta y el exterior del ahumador, simplemente limpie de arriba a abajo con un paño húmedo. No use agentes de limpieza caseros. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego de la limpieza, almacene el ahumador en un área cubierta y seca.

## ACTIONS

### TO FIRST USE.

*time, this is normal.*

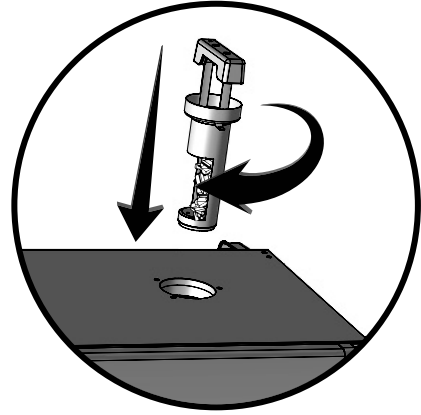
up of wood chips in wood chip loader is equal to the contents of a filled

*a time. Additional chips should not be rating smoke.*

## P LOADER

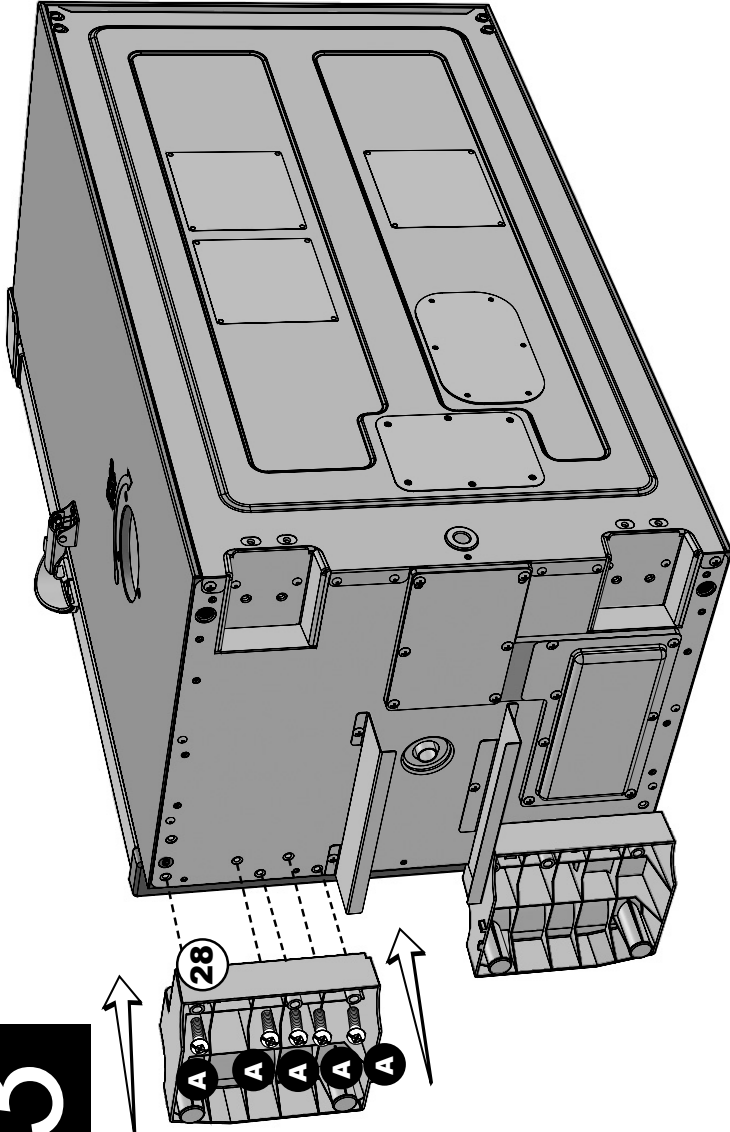
Use wood chunks or wood pellets. Level with top rim of wood chip loader. To unload wood. Wood will drop into bin, and leave wood chip loader in down. Add more chips as needed.

To unload wood. Wood will drop into wood bin. Utilize after a short time. Do not adjust



## ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

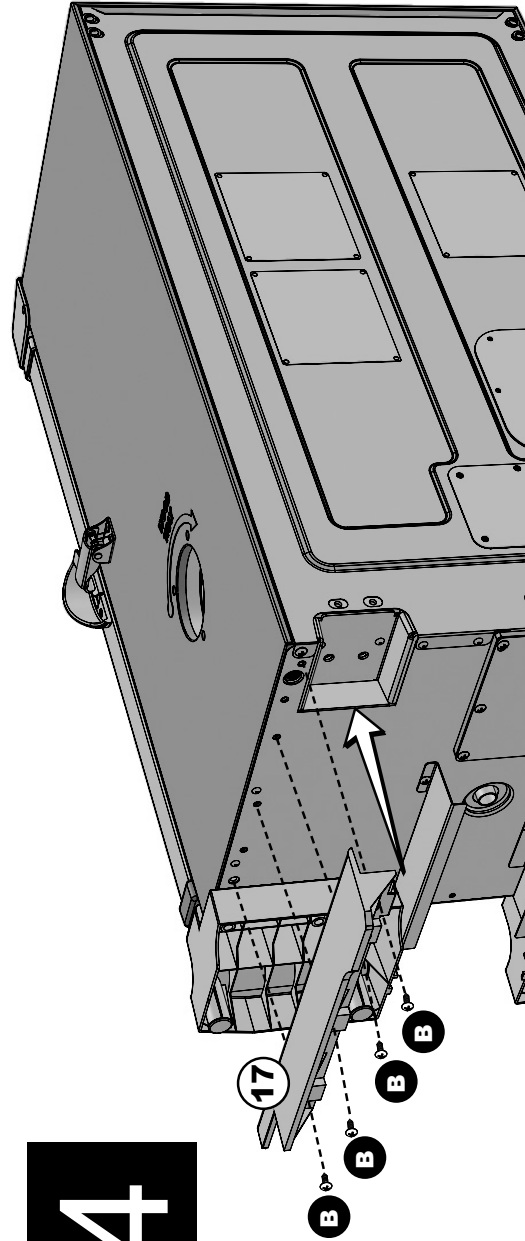
# 3



Ax5

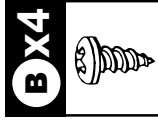
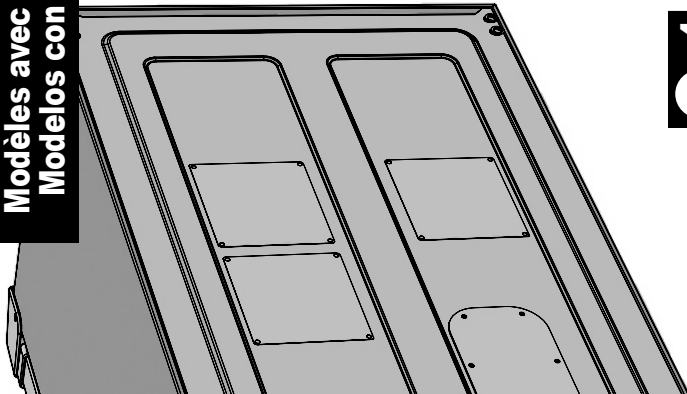


# 4



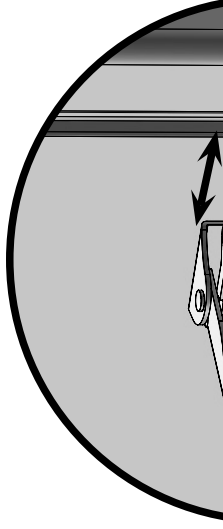
## ENSAMBLAJE

Models with feet  
Modèles avec pieds  
Modelos con pies



## IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

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



## LOTAGE

### MIÈRE UTILISATION.

*période, c'est normal.*

noir pendant trois heures.

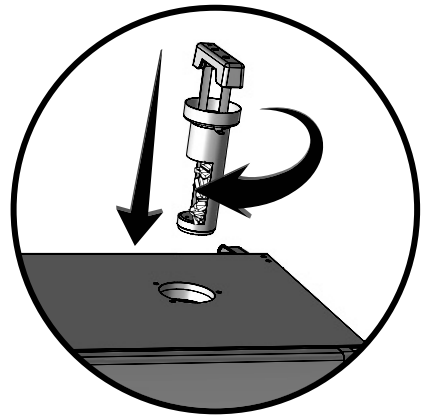
le bois dans le chargeur de copeaux pour  
le bac à copeaux. Cette quantité équivaut au

**ne pas ajouter de**  
**produire de la fumée.**

## À COPEAUX DE BOIS

x de bois dans le chargeur à copeaux de  
is. Ne jamais utiliser des morceaux de  
peaux de bois doivent être à niveau avec  
aiguille marquée sur le fumoir. Les  
poignée dans le sens inverse des aiguilles  
à copeaux de bois en place.  
si le bois a brûlé. Ajouter davantage de

bois et le replacer dans le fumoir.  
des aiguilles d'une montre dans la  
charger les copeaux de bois. Les copeaux  
t des copeaux

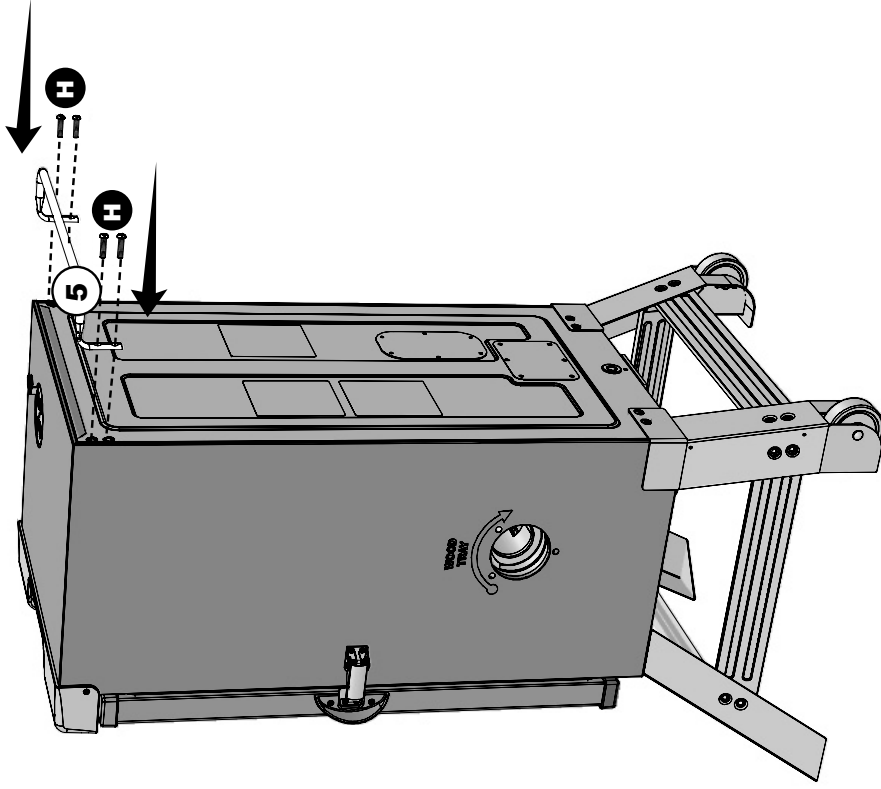


gnée

## ASSEMBLY, ASSEMBLAJE

# 7

**H**x4

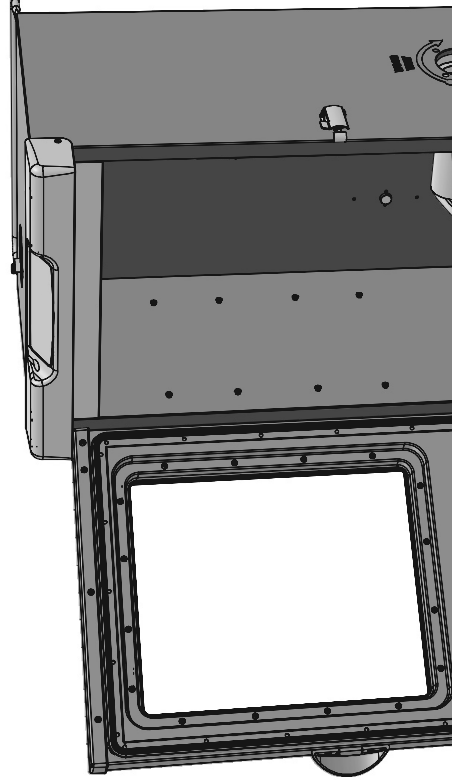


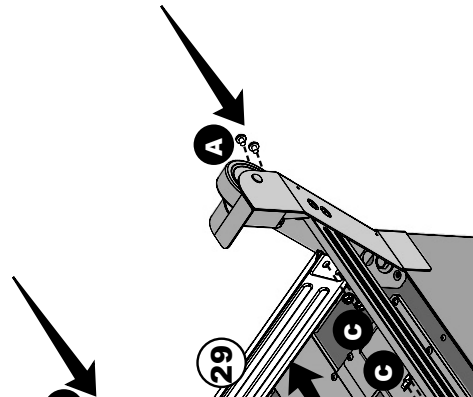
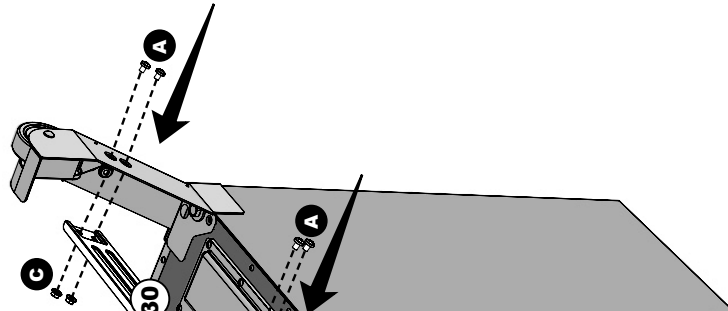
# 8

Continue with steps 9  
through 12 as shown  
on pages 30 and 31.

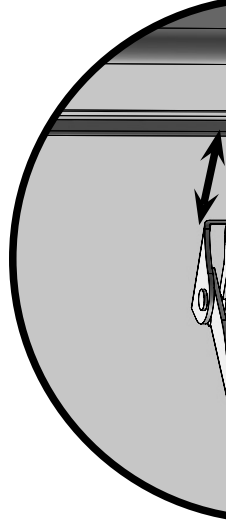
Continuez avec les  
étapes 9 à 12, comme  
indiqué aux pages 30  
et 31.

Continúe con los  
pasos 9 aunque 12  
como se muestra en  
las páginas 30 y 31.





- Le réglage maximal de la température est 275 °F (135 °C).
- NE PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Le chargeur de copeaux de bois et le bac à copeaux DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir afin de réduire les risques de retour de flamme.
- Afin de produire de la fumée et de créer l'arôme fumé, il est nécessaire d'utiliser des copeaux de bois.
- Il est possible d'utiliser des copeaux de bois secs ou prétrempés dans le fumoir. Les copeaux secs brûlent plus vite et produisent une fumée plus intense. Les copeaux prétrempés dans l'eau (30 minutes environ) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins intense.
- Vérifier souvent la lèche-frite en cours de cuisson. La vider avant qu'elle soit pleine. Il peut être nécessaire de vider la lèche-frite périodiquement durant la cuisson.
- Ne pas ouvrir la porte du fumoir sauf en cas de nécessité. Ouvrir la porte du fumoir entraîne une perte de chaleur et risque d'enflammer les copeaux de bois. Refermer la porte stabilise la température et éteint le retour de flamme.
- Ne pas laisser de vieilles cendres dans le bac à copeaux de bois. Une fois les cendres refroidies, vider le bac. Le bac doit être nettoyé avant et après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de cendres.
- Cet appareil est un fumoir. L'utilisation de copeaux de bois produit beaucoup de fumée. La fumée s'échappe par les interstices et noircit l'intérieur du fumoir. C'est normal. Afin de minimiser la quantité de fumée qui s'échappe autour de la porte, son étanchéité peut être améliorée en ajustant le loquet de la porte.
- Ouvrir la porte du fumoir en cours de cuisson risque d'allonger le temps de cuisson à cause de la perte de chaleur.
- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) et/ou si l'altitude est supérieure à 1067 m (3500 pi), le temps de cuisson peut être plus long. Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la température interne de la viande afin de s'assurer de sa cuisson complète.
- Pour ajuster le verrouillage de la porte, desserrer l'écrou hexagonal du loquet. Faire tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le serrer ainsi qu'illustré. Serrer fermement l'écrou hexagonal contre le loquet. (Voir illustration).



## ADVERTENCIA PREVIAMENTE

### ANTES DEL PRIMER USO.

Antes de usar el ahumador, asegúrese de que el momento, esto es normal.

Es necesario esperar por 3 horas.

Se debe añadir 1/2 taza de trozos de madera para cada sesión de ahumado. Esta cantidad es equitativa para tal fin. Esta cantidad es equitativa para tal fin.

**No agregue trozos de madera a la vez. No se debe agregar trozos de madera al ahumador hasta que el ahumado haya terminado de generar humo.**

## PREPARACIÓN DE LA MADERA

La madera debe estar seca en el cargador.

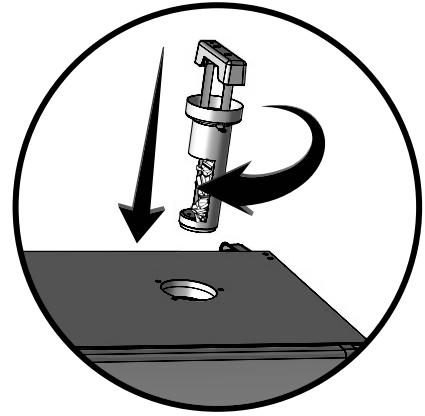
Nunca use leños grandes o perlas de carbón.

Los trozos de madera deben nivelarse con una sierra de mano. Marque la flecha en el ahumador para descargar la madera. Gire el asa hacia la izquierda, hasta que la flecha quede en su lugar. Verifique si la madera se ha consumido.

### PREPARACIÓN DE LA MADERA:

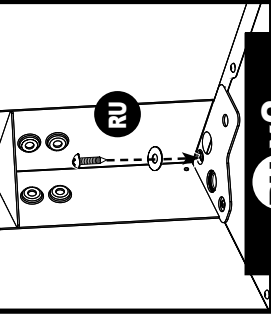
La madera debe estar seca en el ahumador. Marque la flecha en el ahumador para descargar la madera.

Después de un tiempo luego de ahumar, gire el asa hacia la izquierda.



Después de un tiempo luego de ahumar, gire el asa hacia la izquierda.

## ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

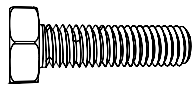


**RU X2**

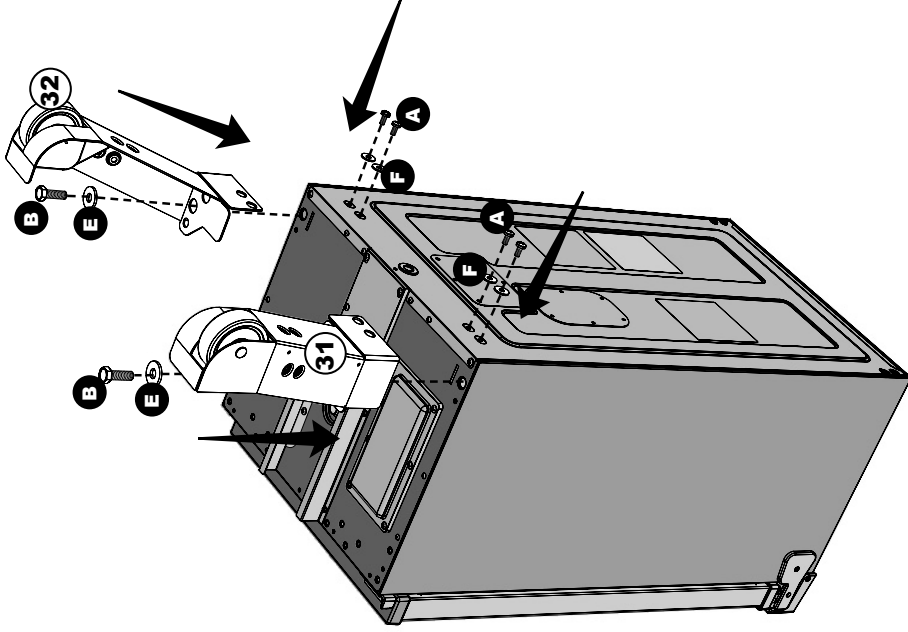
RE-USE  
REUTILISATION  
REUTILIZAR

**3**

**B X2 E X2**



**A X4 F X4**

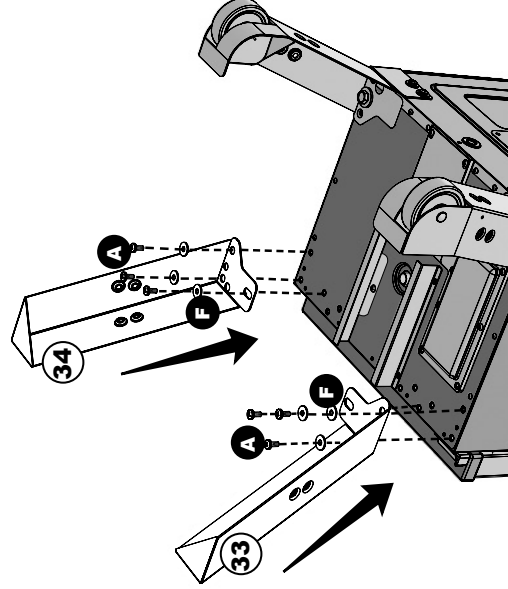


**4**

**A X6**



**F X6**

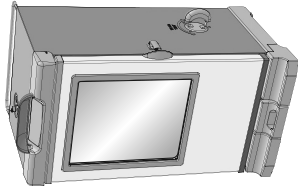


### Models with legs Modèles avec jambe Modelos con pierna

If your model features feet instead of legs, as shown below, begin assembly on page 26.

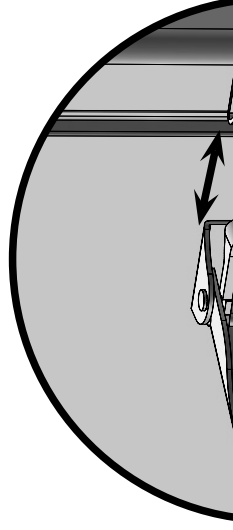
Si votre modèle comporte des pieds au lieu des jambes, comme indiqué ci-dessous, commencez l'assemblage à la page 26.

Si su modelo presenta pies en lugar de patas, como se muestra a continuación, comience el montaje en la página 26.



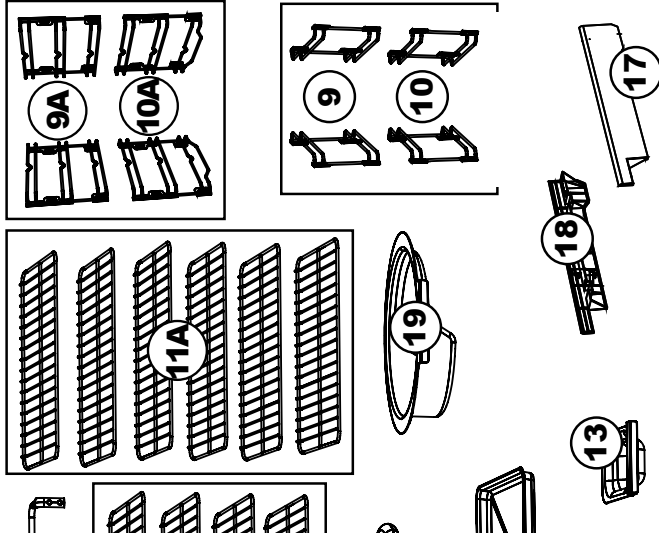
### HECHOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- La configuración de temperatura máxima es de 275°F (135°C).
- NO mueva la unidad por superficies desniveladas.
- El cargador de trozos de madera DEBE estar en su lugar cuando se use el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de estallidos de la madera.
- Se debe usar trozos de madera para producir humo y crear el sabor de ahumado.
- Puede usar trozos de madera secos o previamente remojados en su ahumador. Los trozos secos se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Los trozos previamente remojados en agua (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
- Revise la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes que se llene. La bandeja de grasa puede necesitar un vaciado frecuente durante la cocción.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador hace que el calor se escape y puede hacer que la madera estalle. Cerrar la puerta volverá a estabilizar la temperatura y detendrá cualquier estallido.
- NO deje cenizas de madera antiguas en la bandeja de trozos de madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes de y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- Este es un ahumador. Se producirá una gran cantidad de humo cuando se usen los trozos de madera. El humo se escapará a través de las ranuras y hará que el interior del ahumador se ponga negro. Esto es normal. Para minimizar la pérdida de humo alrededor de la puerta, se puede ajustar el seguro para ajustar más el sello de la puerta contra el cuerpo.
- Abrir la puerta del ahumador durante el proceso de cocción puede extender la cocción debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura externa sea menor de 65°F (18°C) y/o la altitud mayor de 3,500 pies (1067m), puede ser necesario un tiempo de cocción adicional. Para asegurarse de que la carne esté completamente cocida, use un termómetro de carne para probar la temperatura interna.
- Para ajustar el seguro de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el seguro de la puerta. Gire el gancho hacia la derecha para ajustar como se muestra. Asegure la tuerca hexagonal firmemente contra el seguro de la puerta. (ver diagrama)

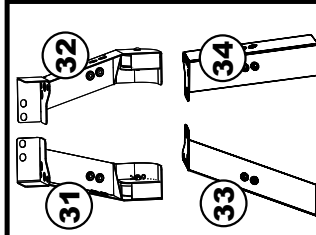
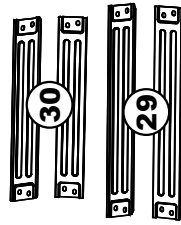


## LISTA DE PIEZAS

- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada



## Legs with legs Piernas avec jambe Piernas con pierna



## LISTA DE HARDWARE

Modelos con pies

(C)  
M6x9  
Screw  
Qty - 8  
Qté.- 8  
Cant.- 8

(D)  
ST4x12  
Screw  
Qty - 2  
Qté.- 2  
Cant.- 2

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

NO/Nº/ NO	QTY/QTÉ./ CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN
1	1	Smoker Door	Porte du fumoir	Puerta del ahumador
2	1	Smoker Body	Bâti du fumoir	Cuerpo del ahumador
3	1	Air Damper	Clapet à air	Regulador de aire
4	1	Control Panel	Panneau de commande	Panel de control
5	1	Rear Handle	Poignée arrière	Asa posterior
6	1	Door Handle	Poignée de porte	Asa de la puerta
7	1	Sun Shield	Pare-soleil	Protector solar
8	1	Door Latch	Loquet de porte	Seguro de la puerta
9	2	Rack Supports	Supports des grilles	Soportes de estante
9A	2	Rack Supports	Supports des grilles	Soportes de estante
10	2	Water Bowl Support Rack	Supports pour grille/cuvette d'eau	Soportes de la rejilla/tazón de agua
10A	2	Water Bowl Support Rack	Supports pour grille/cuvette d'eau	Soportes de la rejilla/tazón de agua
11	4	Rack	Étagère	Estante
11A	6	Rack	Étagère	Estante
12	1	Meat Probe	Thermomètre à viande	Sonda de carne
13	1	Wood Chip Tray	Bac à copeaux de bois	Bandeja de trozos de madera
14	2	Door Hinge	Charnière de porte	Bisagra de la puerta
15	1	Element	Élément	Elemento
16	1	Wood Chip Housing	Boîtier pour copeaux de bois	Carcasa de trozos de madera
17	1	Right Side Panel	Panneau de droite	Panel lateral derecho
18	1	Left Side Panel	Panneau de gauche	Panel lateral izquierda
19	1	Water Bowl	Cuvette d'eau	Tazón de agua
20	2	Adjustable Screw Leg	Pied réglable avec vis	Pata ajustable con tornillos
21/22	1	Grease Tray	Bac à graisse	Bandeja de grasa
23	2	Grease Tray Bracket	Support du bac à graisse	Abrazadera de la bandeja de grasa
24	1	Wood Chip Loader	Chargeur à copeaux de bois	Cargador de trozos de madera
25	1	Drip Pan	Plateau ramasse-gouttes	Bandeja de goteo
26	2	Wheel	Roulette	Ruedas
27	1	Left Front Foot	Pied Front de gauche	Delantero izquierdo Pie
28	1	Right Front Foot	Pied avant droit	Pie Derecho delantero
29	2	Front & Rear Leg Brace	Avant /Arrière Leg Brace	Fronte/Posterior de la pierna Brace
30	2	Right & Left Side Leg Brace	Côté droit/gauche Leg Brace	Lado derecho/Izquierdo Pierna Brace
31	1	Left Rear Leg	Jambe Arrière Gauche	Trasero izquierdo de la pierna
32	1	Right Rear Leg	Jambe Arrière Droit	Pierna derecha trasera
33	1	Left Front Leg	Front de gauche Leg	Delantero izquierdo Pierna
34	1	Right Front Leg	Droite Jambe Avant	Derecha delantera de la pierna

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOLS NEEDED: Adjustable Wrench, Phillips Head Screwdriver
- Approximate assembly time: 25 minutes
- \* Actual product may differ from picture shown