

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



# MASTERBUILT MB20077018 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT  
MB20077018](#)



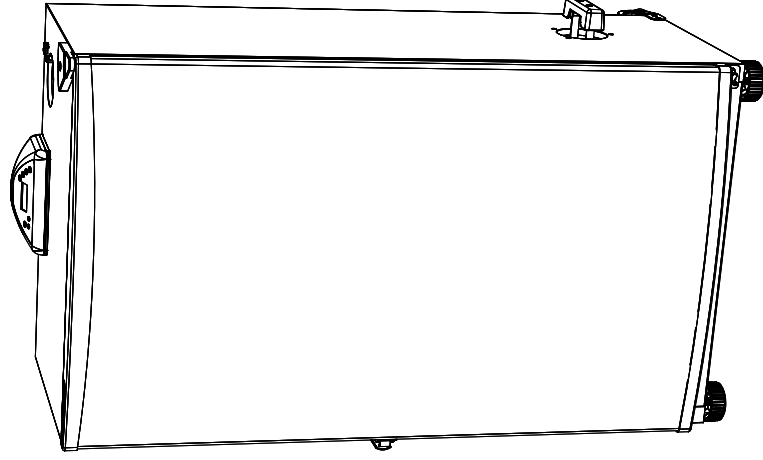
[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 589 Models](#)

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



# MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started.



## MES 130B, 130C, 130S, 135B, 135S, 140B, 140G, 140S

DIGITAL ELECTRIC SMOKER  
FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE  
AHUMADOR ELÉCTRICO

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

MB20070219, MB20070619, MB20070719, MB20071117, MB20071418,  
MB20071619, MB20072218, MB20072318, MB20072418, MB20072518,  
MB20072618, MB20072718, MB20072818, MB20072918, MB20073018,  
MB20073118, MB20077818, MB21071218, MB21071318, MB21072119,  
MB21072218, MB21072319, MB21072618, MB21072719, MB21072918,  
MB21073918, MB21074018, MB21074118, MB25070619, MB25071217,  
MB25073918, MB25074018, MB25074118, MB26070119, MB26071317,  
MB26073918, MB26074018, MB26074118, MB28071517, MB28073918,  
MB28074018, MB28074118

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 smoker.  
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'smokeré.  
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.

### IMPORTANT | IMPORTANTE

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.  
Veuillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr  
pour une utilisation future.

# ULT®

re to help.

uilt.com/contact

uring, LLC  
ous, GA | 31907

1.800.489.1581

om





proper assembly and safe use of the  
ing and using the appliance.

**fire, explosion or burn hazard**   
**Personal injury, or death.**

**HAZARD** 

odor and can cause death.  
es or any enclosed areas.

**DO NOT SAFEGUARDS** 

**ACTIONS**

dings or tents.  
roof coverings, carports, awnings, or  
ARD).  
struction, walls, rails or other structures.  
als such as wood, dry plants, grass,

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

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

uilt y reemplaza a todas las demás de comercialización o idoneidad para orista que ofrece este producto, tienen s que sean adicionales o inconsistentes con terbuilt, en todos los casos, no superará inal pagó. Algunos estados no permiten la cho caso, no se aplicarán las exclusiones o

garantía, se aplican las siguientes reemplazo del producto no se puede el producto o Masterbuilt devolverá ctamente atribuible al uso por parte opietario puede llevar el producto al ción de cualquier obligación en virtud de específicos, y es posible que también tenga

continúa

on  
LLC  
GA 31907



## WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Keep children and pets away from smoker at all times. Do NOT allow children to use smoker. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where smoker is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around smoker during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting smoker.
- Never move smoker when in use. Allow smoker to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The smoker 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. Use handles or knobs.
- Do not use wood pellets.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in smoker. Never place empty cookware in smoker while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Wood chip tray is HOT when smoker is in use. Use caution when adding wood chips.
- Be careful when removing food from smoker. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use smoker 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 smoker with HOT ashes inside smoker. Store only when all surfaces are cold.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it does not drape over a counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.

## ATTENTION !

Assurez-vous une utilisation sûre et appropriée de  
nos produits avant d'assembler et d'utiliser  
ce produit.

**Peut entraîner un incendie,  
causer des dommages matériels,  
et.**

## CONTIENDE DU CARBONE

Le produit contient du carbone, qui n'a pas d'odeur et peut  
être présent dans les véhicules, de tentes, de garages ou  
dans les systèmes de ventilation.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS

UTILISER À L'EXTÉRIEUR.  
Ne pas utiliser dans un garage, un édifice ou une tente.  
Ne pas utiliser sur des bateaux.  
Ne pas utiliser comme une couverture, un abri

## 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 : \_\_\_\_\_

ial and workmanship under proper date of original retail purchase. The during normal use. The Masterbuilt ase for warranty claim, such as a receipt. ate.

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

nd is in lieu of all other warranties, or fitness for a particular purpose. Neither uthority to make any warranties or to ated above. Masterbuilt's maximum liability, aid by the original consumer/ purchaser. or consequential damages. In such a case,

nty, the following specific restrictions mercially practical, the retailer selling the product, less the amount directly he nonconformity. Owner may take the obtain performance under warranty. This have other rights which vary from state to

elow and return to:

on  
LLC  
GA 31907

one Number: -----



## AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Ne pas utiliser le fumoir sur une surface en bois ou inflammable.
- Ne pas laisser le fumoir sans surveillance.
- Utilisez le fumoir uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser ce fumoir à des fins commerciales.
- Gardez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du fumoir.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous 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 le fumoir ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du fumoir en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le fumoir. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du fumoir en cours d'utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du fumoir pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi.
- Évitez de heurter ou de percuter le fumoir.
- Ne jamais déplacer le fumoir pendant l'utilisation. Attendez que le fumoir ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le fumoir est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne pas utiliser de granules de bois.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique ni de céramique dans le fumoir. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le fumoir 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 copeaux de bois est CHAUD quand le fumoir est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de copeaux de bois.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumoir. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Utilisez toujours le fumoir conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Disposez des cendres froides en les mettant dans une feuille d'aluminium, les mouillant complètement avec de l'eau et les jetant dans un contenant non combustible.
- Ne pas ranger le fumoir avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes : 1) Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi. 2) N'utilisez qu'une prise électrique mise à la terre approuvée. 3) Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique. 4) N'exposez jamais le fumoir



-d'œuvre.

le, le jus de citron, l'ail en poudre, l'oignon en poudre et le  
10 à 15 minutes.  
entre le porc dans un sac en plastique refermable.  
viter les dégâts. Sceller le sac et laisser au réfrigérateur

heures ou jusqu'à ce que la température interne atteigne  
noir.  
plémentaires, ou jusqu'à ce que la température intérieure  
te effiloche le porc, le mettre sur les pains à slider, garnir

: faire préchauffer le fumoir à 225 °F.  
poêle moyenne, faire fondre le beurre et ajouter la farine  
lutes, jusqu'à ce que la sauce bouillonne et épaississe.  
usqu'à ce que la sauce ait épaissi. Ajouter le fromage à la

les pâtes et la sauce crémeuse. Avec une louche, verser la  
cuisson antiadhésif. Parsemer le reste du cheeddar et du  
out soit doré, que des bulles se forment et que le plat soit



## ADVERTENCIA

- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.



**Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**



## PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



- Quemar trozos de madera genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO quemar los trozos de madera dentro de los hogares, vehículos, tiendas de acampar, garajes o cualquier área cerrada.
- Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.



## ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- Nunca use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca opere este ahumador bajo cualquier construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- Nunca utilice este ahumador 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.

## ¡AS IMPORTANTES



o mientras opere el ahumador.  
os para asegurarse que estén firmes y  
obstaculizar la habilidad del usuario de  
momento. No PERMITA que los niños  
do haya niños o mascotas en el área  
ador durante o después de su uso hasta  
umador se enfríe completamente (por  
erá CALIENTE por un cierto período de  
IÓN. Use guantes/mitones de protección.  
s.  
umador. Nunca coloque utensilios vacíos  
los por Masterbuilt Manufacturing, LLC;  
rá en uso. Use precaución cuando  
as las superficies están CALIENTES y  
mientas de cocina largas y robustas.  
os contra incendios locales, estatales y  
nojiéndolas en agua y desechándolas en  
ahumador. Almacene únicamente cuando  
s precauciones básicas de seguridad,  
o hasta que esté completamente  
rrientes eléctrico puesto a tierra  
ica. 4) No exponga el ahumador eléctrico  
cable, enchufe o panel de control en agua  
si el ahumador se malogra o se ha

Ready. Set. Craft your Masterpiece.

## Pulled Pork Sliders

- 1 pork butt (8 lb)
- 4 tbsp of your favorite dry rub
- 6 to 7 heaping tablespoons yellow mustard
- 16 slider rolls, split and toasted
- 2 cups ketchup
- ¼ cup apple cider vinegar
- 2 tbsp fresh lemon juice
- 1 tsp garlic powder
- 1 tsp onion powder
- 1 tsp garlic pepper

1. In a heavy sauce pan over low heat, combine ketchup, cider vinegar, lemon juice, garlic powder, onion powder and garlic pepper and stir well. Simmer, stirring occasionally for 10 to 15 minutes.
2. Season pork butt generously with dry rub seasoning. Place pork in a resealable plastic bag.
3. Spread mustard evenly over butt while inside the bag to avoid mess. Seal bag and refrigerate overnight.
4. Preheat smoker to 225°F.
5. Place butt on middle rack of smoker and smoke for 7 to 8 hours or until internal temperature reaches 185°F.
6. Remove from smoker. Cover with heavy-duty aluminum foil and return to smoker.
7. Increase smoker temperature to 275°F. Smoke for an additional 2 hours or until internal temperature reaches 200°F.
8. Let meat rest inside foil for 30 minutes. Then pull pork, add to slider buns, top with BEG sauce, serve and enjoy!

## Smoked Mac 'N' Cheese

- 1 (16 oz) package elbow macaroni
- ¼ cup butter
- ¼ cup all-purpose flour
- 3 cups milk
- 1 (8 oz) package cream cheese, cut into large chunks
- 1 tsp salt
- ½ tsp black pepper
- 2 cups (8 oz) extra sharp Cheddar cheese, shredded
- 2 cups (8 oz) Gouda cheese, shredded
- 1 cup (4 oz) Parmesan cheese, shredded

1. Load the wood tray with one small handful of wood chips and preheat the smoker to 225°F.
2. Cook pasta according to package directions. In a medium saucepan, melt butter, and whisk flour into the butter. Cook over medium heat for 2 minutes until sauce is bubbly and thick. Whisk in milk and bring to a boil. Cook 5 minutes until thickened. Stir in cream cheese until mixture is smooth. Add salt and pepper.
3. In a large bowl combine 1 cup Cheddar, 1 cup Gouda cheese, Parmesan cheese, pasta, and cream sauce. Spoon mixture into a 9.5" x 11" aluminum roasting pan coated with non-stick cooking spray. Sprinkle top with remaining Cheddar cheese and Gouda cheese.
4. Place in smoker and cook for 1 hour at 225°F or until brown, bubbly and delicious.

See more recipes at [masterbuilt.com/recipes](https://masterbuilt.com/recipes)



## ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- **PRECAUCIÓN** - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- No permita que el cable está colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- El combustible, como briquetas de carbón vegetal o perlas de calor, no deben usarse en el ahumador eléctrico.
- Para desconectar, apague el panel de control, luego retire el enchufe del tomacorrientes.
- Desenchufe el enchufe del suministro cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el ahumador se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, bandeja de goteo o tazón de agua.
- La bandeja de goteo es solamente para la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de goteo en la rejilla. Esto puede dañar el ahumador eléctrico.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- Guarde el ahumador en interiores cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Tiempo	Temperatura interna
4-5 horas hora por cada 0,5 kg 3-4 horas	79 °C 82-88 °C 52 °C poco cocido 63 °C término medio 74 °C bien cocido

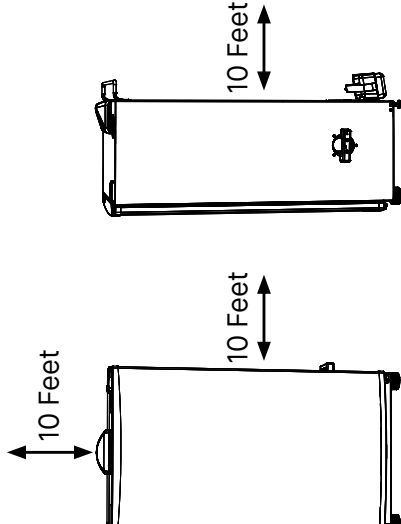
Tiempo	Temperatura interna
4 horas	74 °C
2-3 horas	82-85 °C bien cocido
2½-4 horas	74 °C

Tiempo	Temperatura interna
4 horas	74 °C
5-6 horas	74 °C
4½-7 horas	77 °C bien cocido (La carne debe esprenderse del hueso)
2 horas	74 °C bien cocido (La carne debe esprenderse del hueso)
- 1¼ hours por 0,5 kg	74 °C
½ horas (sin envolver)	91 °C
2½ horas (envueltas)	74 °C
2½-3½ horas	74 °C

Tiempo	Temperatura interna
-1½ horas por 0,5 kg	74 °C
5 minutos por 0,5 kg	74 °C
3-3½ horas	74 °C
2 horas	74 °C
45 minutos-1 hora por 0,5 kg	74 °C
-35 minutos por 0,5 kg	74 °C

Tiempo	Temperatura interna
35-45 minutos	63 °C. Hasta que se desprenda con un tenedor
2½-3½ horas	63 °C. Hasta que se desprenda con un tenedor
1-2 horas Con base en el tamaño de los camarones	63 °C. Deben estar rosados, abiertos

## Recommendations



ould never be rolled up or down stairs or  
may result from failure to follow warnings.



## Durées et températures de fumage

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Côtes levées de bœuf Pointe de poitrine Rôti (bloc d'épaule, croupe, pointe de surlonge)	Carré complet 2,7- 5,4 kg 1,8-2,3 kg	107 °C	4 - 5 heures	79 °C
		121 °C	1 heure par 0,5 kg	82 °C-88 °C
		107 °C	3-4 heures	52 °C Saignant 63 °C À point 74 °C Bien cuit

### Bœuf

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Poulets de Cornouailles (2 entiers)	0,7 kg chacun	107 °C	4 heures	74 °C
		93 °C	2-3 heures	82 °C-85 °C Bien cuit
Canard	1,8-2,7 kg	121 °C	2½-4 heures	74 °C

### Gibier

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Petites côtes levées de dos (non enveloppées)	2 carrés	107 °C	4 heures	74 °C
		107 °C	5-6 heures	74 °C
Petites côtes levées de dos (enveloppées pendant les dernières 1½-2 heures)	2 carrés	93 °C	4½-7 heures	77 °C Bien cuit (La viande doit se décoller de l'os)
		121 °C	2 heures	74 °C Bien cuit (La viande doit se décoller de l'os)
Rôti de longe (désossé)	1,4-1,8 kg	121 °C	2 heures	74 °C
Soc de porc (tranché)	1,8-2,3 kg	107 °C	1 - 1¼ heures par 0,5 kg	91 °C
Soc de porc (effiloché)	1,8-2,3 kg	121 °C	2½ heures (non enveloppées) + 2½ heures (enveloppées)	74 °C
Bout de côtes	1,8-2,3 kg	93 °C	2½-3½ heures	74 °C

### Porc

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Poitrines de poulet (avec os)	3	107 °C	1-1½ heures par 0,5 kg	74 °C
Poitrines de poulet (désossées)	3	107 °C	45 min. par 0,5 kg	74 °C
Quarts de poulet	4	107 °C	3-3½ heures	74 °C
Cuisses de poulet	12	107 °C	2 heures	74 °C
Poulet entier	1,4-2,3 kg	107 °C-121 °C	45 min. à 1 heure par 0,5 kg	74 °C
Dinde entière	3,6-5,4 kg	107 °C	30-35 min. par 0,5 kg	74 °C

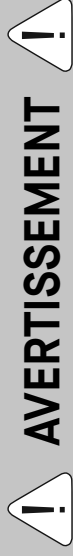
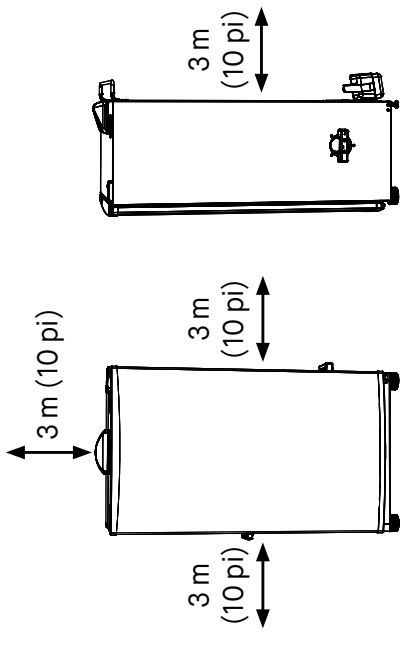
### Volaille

Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Poisson	0,9 kg de filets	107 °C	35-45 minutes	63 °C Se défait à la fourchette
Saumon	0,9-1,4 kg	93 °C	2½-3½ heures	63 °C Se défait à la fourchette
Crevettes	Grille complète	107 °C	1-2 heures Selon la taille des crevettes	63 °C Seront roses/coquilles

### Fruits de mer

# Proximité avec les structures et recommandations de sécurité lors de l'utilisation

**RAPPEL :** Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du fumoir et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque. Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées.



**AVERTISSEMENT**

Le cordon électrique présente un risque de chute.



**AVERTISSEMENT**



- Il ne faut faire rouler le fumoir que sur une surface plate. Il ne faut jamais faire rouler le fumoir dans des escaliers ou sur des surfaces inégales. Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au fumoir ou des blessures à l'utilisateur.



Time	Internal Temp
4-5 hours	175°F
1 hour per pound	180-190°F
3-4 hours	125°F Rare 145°F Medium 165°F Well done

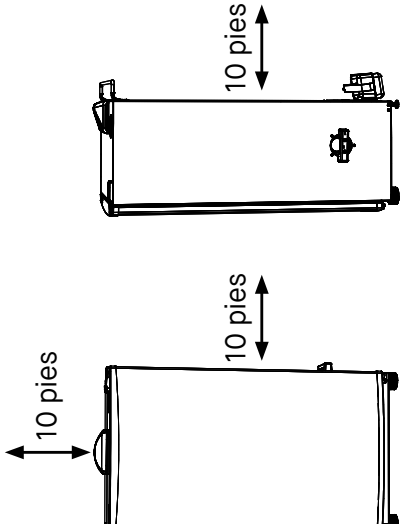
Time	Internal Temp
4 hours	165°F
2-3 hours	180°F-185°F Well done
2½-4 hours	165°F

Time	Internal Temp
4 hours	165°F
5-6 hours	165°F
4½-7 hours	170°F Well done (Meat should pull away from bone)
2 hours	165°F Well done (Meat should pull away from bone)
- 1¼ hours per pound	165°F
2½ hours (unwrapped) + 2½ hours (wrapped)	195°F
2½-3½ hours	165°F

Time	Internal Temp
-1½ hours per pound	165°F
45 min. per pound	165°F
3-3½ hours	165°F
2 hours	165°F
45 min. to 1 hour per pound	165°F
30-35 min. per pound	165°F

Time	Internal Temp
35-45 minutes	145°F Flakes with a fork
2½-3½ hours	145°F Flakes with a fork
1-2 hours based on size of shrimp	145°F Will be pink/shells open

## Seguro y uso seguro



El ahumador nunca debe deslizarse  
 o resquebrajarse, lo que puede resultar en un daño potencial al ahumador si



## Wood Chips Smoking Guide



### POULTRY

Hickory, Mesquite, Alder, Pecan, Maple, Apple, Cherry



### HAM

Hickory



### PORK

Hickory, Alder, Pecan, Maple, Apple, Cherry



### FISH

Hickory, Alder, Pecan, Apple



### BEEF

Hickory, Mesquite



### LAMB

Mesquite

## Guide de fumage avec des copeaux de bois



### VOLAILLE

Caryer, prosopis, aulne, pacanier, érable, pommier, cerisier



### JAMBON

Caryer



### PORC

Caryer, auline, pacanier, érable, pommier, cerisier



### POISSON

Caryer, auline, pacanier, pommier



### BŒUF

Caryer, prosopis



### AGNEAU

Caryer

## Guía de trozos de madera para ahumar



### POLLO

Nogal, mezquite, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo



### JAMON

Nogal



### CERDO

Nogal, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo



### PESCADO

Nogal, aliso, pacana, manzano



### RES

Nogal, mezquite

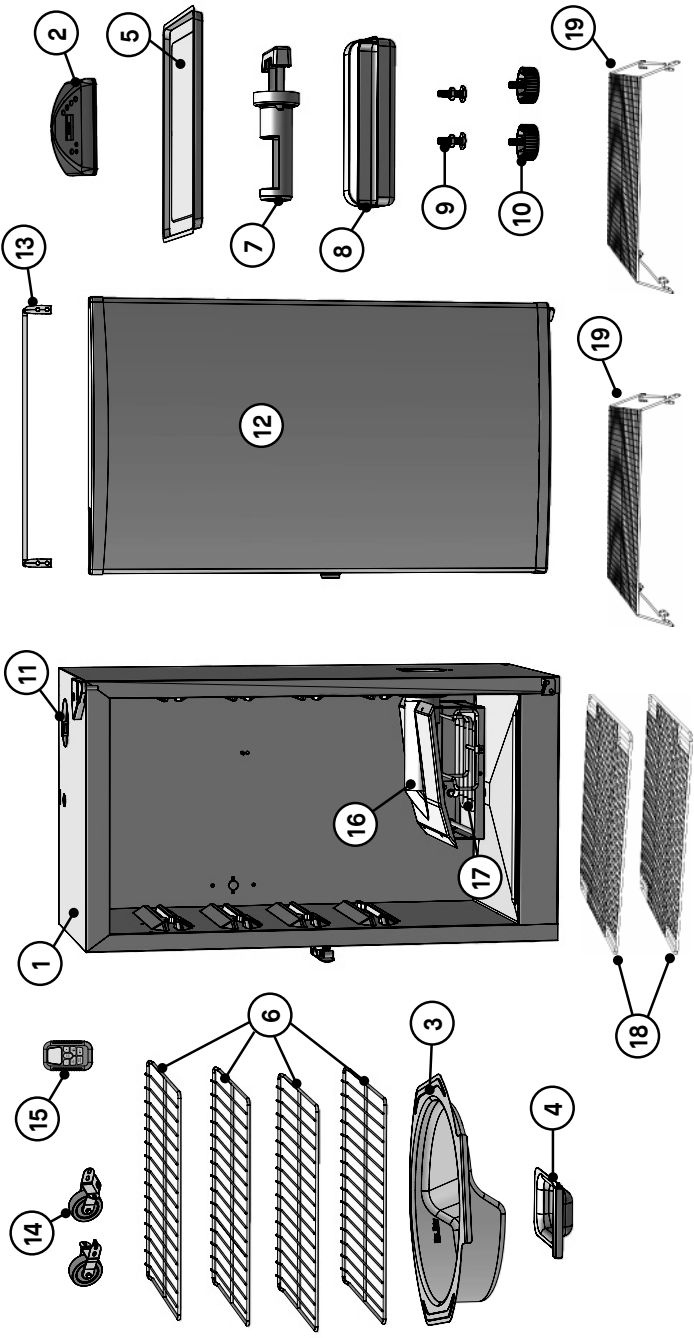


### CORDERO

Mezquite

# Parts List | Liste des pieces | Lista de partes

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



NO/N°/NO	QTY/QTÉ./CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Smoker Body	Bâti du fumeur	Cuerpo del ahumador
2	1	Digital Control Panel	Panneau de commande numérique	Panel de control digital
3	1	Water Bowl	Cuvette d'eau	Tazón de agua
4	1	Wood Chip Tray	Bac à copeaux de bois	Bandeja de trozos de madera
5	1	Drip Pan	Plateau ramasse-gouttes	Bandeja de goteo
6	2/3/4	Rack	Grille	Rejilla
7	1	Wood Chip Loader	Chargeur à copeaux de bois	Cargador de trozos de madera
8	1	Grease Tray	Bac à graisse	Bandeja para grasa
9	2	Adjustable Screw Leg	Pied réglable à visser	Pata ajustable con tornillo
10	2	Leg Boot	Patin de pied	Zapata de pata
11	1	Air Damper (pre-assembled)	Volet d'admission d'air (préassemblé)	Regulador de aire (previamente ensamblado)
12	1	Door (pre-assembled)	Porte (préassemblée)	Puerta (previamente ensamblada)
13	1	Rear Handle (if featured)	Poignée arrière (si fournie)	Mango trasero (Si se proporciona)
14	2	Wheels (if featured)	Roue (si fournie)	Rueda (Si se proporciona)

SOLUCIÓN POSIBLE	
fundido	Verifique la conexión a la pared Asegúrese que no haya otros aparatos operando en el mismo circuito eléctrico. Verifique los interruptores del hogar.
ontrolador ahumador	Ver Paso 2 en la página 16
olador	Contacte a Masterbuilt en 1-800-489-1581
con un	Configure el ahumador para que no se tenga que usar un cable de extensión
amente	Cierre la puerta y ajuste el pestillo con seguridad
olador	Contacte a Masterbuilt en 1-800-489-1581
	Contacte a Masterbuilt en 1-800-489-1581
en su	Cámbiela de lugar para que los orificios se alineen con los orificios de drenaje del ahumador
ón de	Limpie el ahumador
posterior	Verifique el posicionamiento del tubo de drenaje en la parte posterior del ahumador
do	Añada trozos de madera (Ver página 36)
no	Contacte a Masterbuilt en 1-800-489-1581
pr de	Contacte a Masterbuilt en 1-800-489-1581
	Contacte a Masterbuilt en 1-800-489-1581
ador/del	Contacte a Masterbuilt en 1-800-489-1581

## Lista de Accesorios

model  
modèle  
el modelo

ce, missing or damaged parts. Please  
89-1581 or support.masterbuilt.com. Please  
These numbers are located on the silver

aide pour l'assemblage ou si des pièces  
ter le service à la clientèle au 1-800-489-  
uillez avoir le numéro de modèle et le  
plaque signalétique argentée du fumoir.

ntaje, partes faltantes o dañadas. Por favor,  
00-489-1581 o MASTERBUILT support.  
odelo y número de serie. Estos números se

Y.

in the factory.

## LES INSTRUCTIONS.

effectuées en usine.

## ONES CUIDADOSAMENTE.

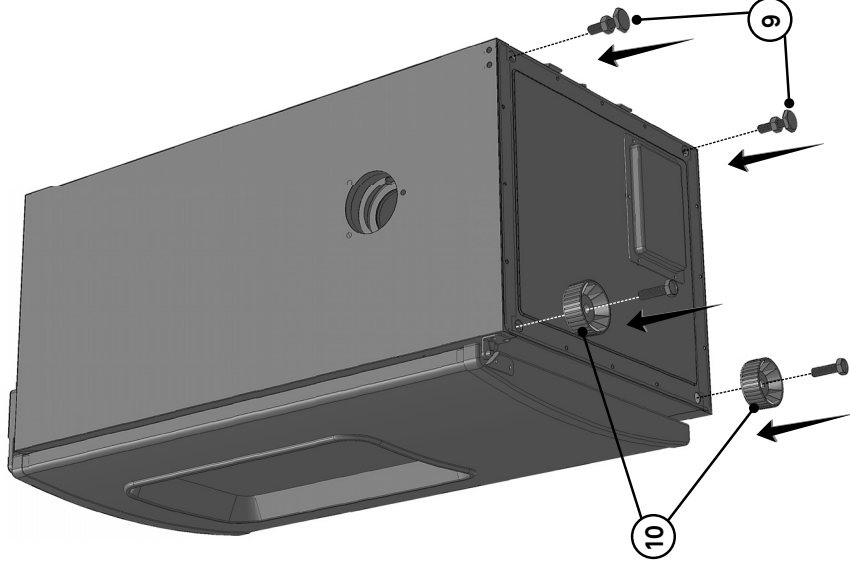
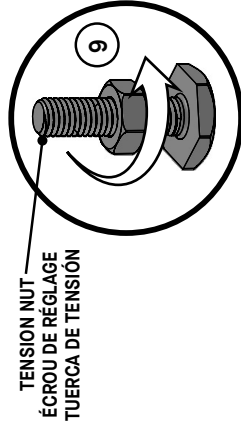
## Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas	Pas branché sur la prise murale	Vérifiez le branchement mural
	Le fusible de la maison a sauté	Assurez-vous qu'aucun autre appareil n'est branché sur le même circuit électrique. Vérifiez les fusibles.
	Le connecteur de câble sur le contrôleur n'est pas bien connecté au fumoir	Voir l'étape 2 à la page 16
Le fumoir prend énormément de temps à chauffer (plus de 60 à 70 minutes)	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
	Fumoir branché au moyen d'une rallonge	Positionnez le fumoir de telle façon qu'une rallonge n'est pas nécessaire
Il y a un espace entre la porte et le fumoir pendant l'utilisation et il n'est plus possible d'ajuster le loquet de porte	La porte ne ferme pas correctement	Fermez la porte et fixez solidement le loquet
	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
La graisse fuit par la porte et les pieds du fumoir	Alignement de la porte	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
	Joint de porte endommagé	Repositionnez de sorte que le trou s'aligne avec l'orifice de vidange dans le bas du fumoir
Aucune fumée	Excédent de graisse ou accumulation d'huile dans le fumoir	Nettoyez le fumoir
	Le tube de vidange à l'arrière du fumoir ne draine pas	Vérifiez le positionnement du tube de vidange à l'arrière du fumoir
La température baisse rapidement, ou le fumoir s'éteint après quelques heures d'utilisation	Pas de copeaux de bois	Ajoutez des copeaux de bois (voir page 30)
Le contrôleur affiche un message d'erreur	Problème de câblage interne	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le voyant d'alimentation est allumé, mais le fumoir ne chauffe pas	Le capteur de température ne fonctionne pas correctement	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le contrôleur ne permet pas de régler la chaleur	Défaillance de l'élément	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581
	Contrôleur/fumoir défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581

# Assembly | Assemblage | Ensablaje

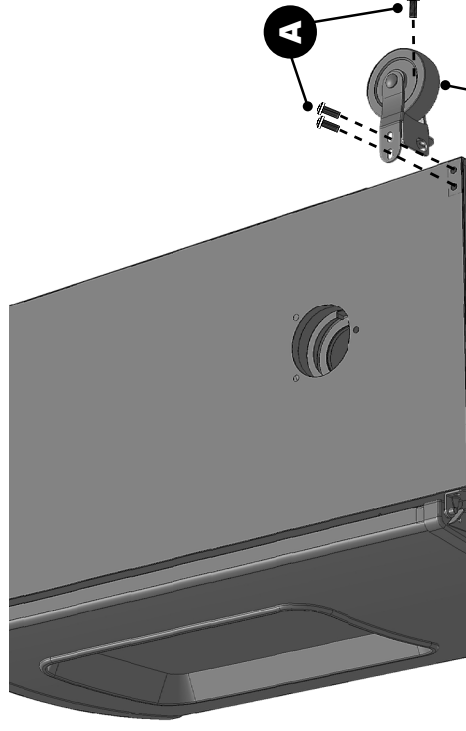
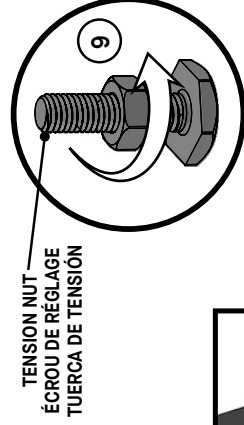
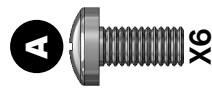
**1**

**MODELS WITHOUT WHEELS  
MODÈLES SANS ROUES  
MODELOS SIN RUEDAS**



**1**

**MODELS WITH WHEELS  
MODÈLES AVEC ROUES  
MODELOS CON RUEDAS**



	POSSIBLE SOLUTION
	Check wall connection
	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household breakers.
not	See step 2 on page 16
r	
	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
ision	Set smoker so extension cord does not have to be used
	Close door and fasten latch securely
	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of smoker
in	Clean smoker
is not	Check drain tube positioning at back of smoker
	Add wood chips (See page 24)
	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
ioning	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
ning	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
	Replace bulb with 15W-25W bulb made for ovens
	Turn switch on
	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581

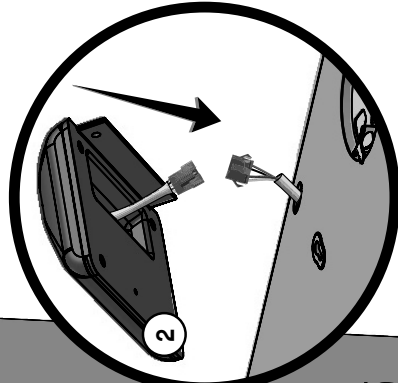
# Instrucciones de operación

## TAZÓN DE AGUA

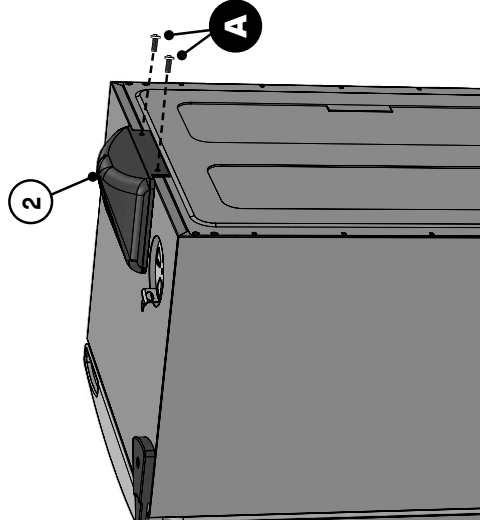
- Espere hasta que el ahumador alcance la temperatura deseada.
  - Llene el tazón de agua hasta la línea de llenado con agua o líquidos como jugo de manzana o de piña.
  - También puede agregar tajadas de fruta, cebollas o hierbas secas frescas en el agua para combinar distintos sabores en sus alimentos ahumados.
- Consejos:** Para pollo u otros alimentos altamente húmedos, no se requiere líquido o sino muy poco.

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- **SIEMPRE ASEGÚRESE QUE EL AHUMADOR ESTÉ FRÍO AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.**
- Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos.
- 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.
- Revise a su ahumador periódicamente para evitar la oxidación y la corrosión debido a la acumulación de humedad.
- Mire un video con instrucciones paso a paso sobre cómo limpiar su ahumador en [www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse](http://www.youtube.com/MasterbuiltElectricSmokehouse): Limpieza y almacenamiento.



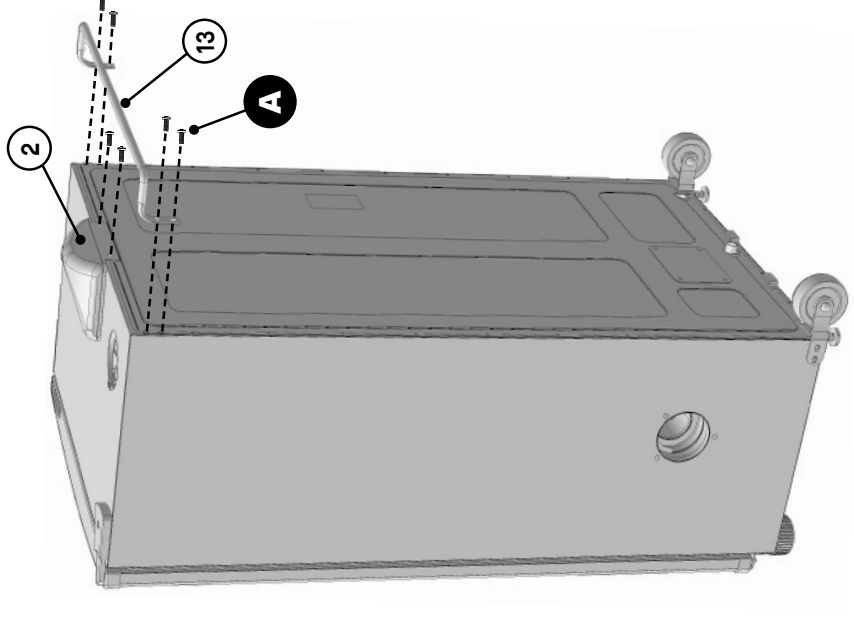
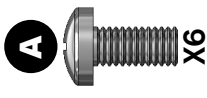
If your smoker and controller feature 2 wires, connect both wires.  
Si votre fumeur et votre contrôleur comportent 2 fils, connectez les deux fils.  
Si su ahumador y su controlador tienen 2 hilos, conecte ambos hilos.



## Assembly | Assemblage | Ensamblaje

**3**  
MODELS WITH REAR HANDLE  
MODÈLES AVEC POIGNÉE ARRIÈRE  
MODELOS CON MANGO TRASERO

**3**



se use el ahumador. This minimizes the

labor de ahumado.

para en el cargador.

Use leños grandes o perlas de madera.

Trozos de madera deben nivelarse con el

para en el ahumador para descargar la

madera. Gire el asa hacia la izquierda,

para en su lugar.

Reduce la temperatura a 275°. Luego de

sumirse, reduzca la temperatura a la

temperatura en su ahumador.

Reduce la temperatura a más intenso.

Reduce la temperatura antes de 30

minutos.

Verifique si la

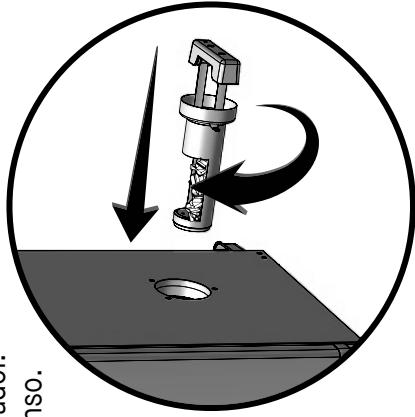
temperatura

ha bajado una vez

más para

comprobarse

las temperaturas.



**4** **PREPARACIÓN DE AHUMADO:**

Prepárese para la vez.

Los trozos anteriores hayan dejado de

quemar e insértelo en el ahumador.

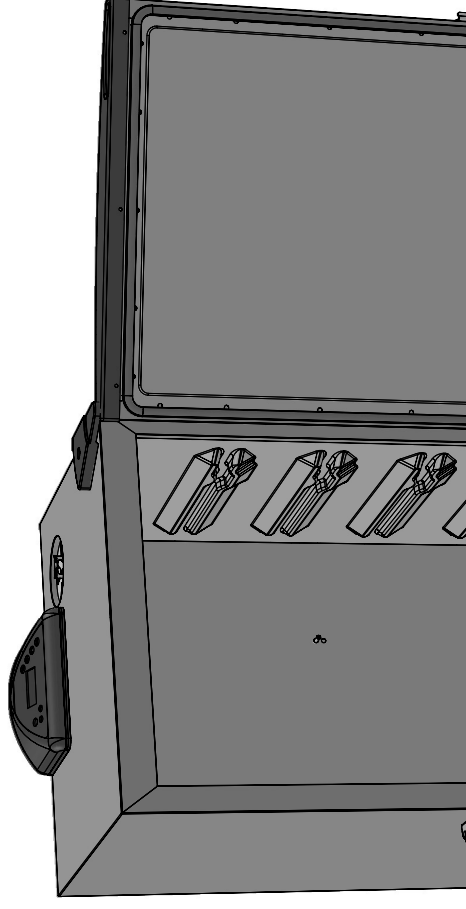
Para preparar el ahumador para descargar los

trozos de madera.

Después de agregar los trozos de madera.

Reduzca la configuración de temperatura.

**4**



# Instrucciones de operación

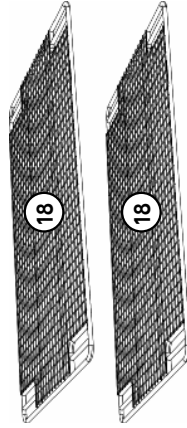
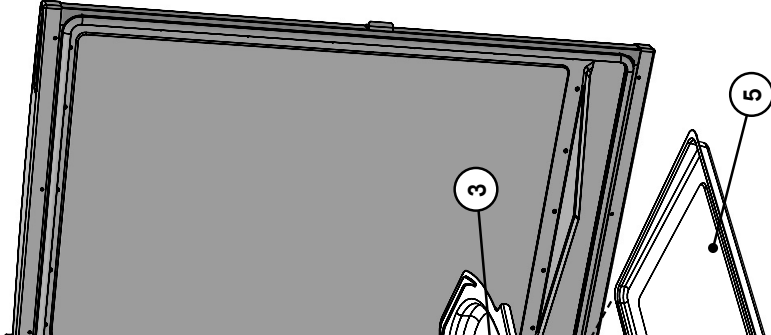
## CURADO PREVIO

**CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.** Algo de humo puede aparecer durante este momento, esto es normal.

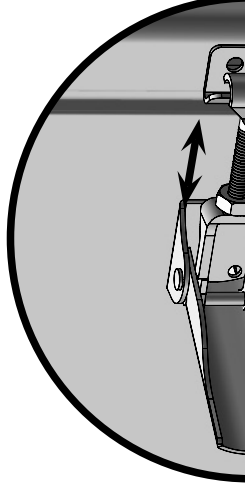
1. Asegúrese de que el tazón de agua esté en su lugar SIN AGUA.
2. Configure la temperatura a 275°F (135°C) y encienda el ahumador por 3 horas.
3. Agregue 1/2 taza de astillas de madera al cargador de trozos de madera durante los últimos 45 minutos para completar curado previo.
4. Apague y deje enfriar.

## CARGA DE LOS ALIMENTOS EN EL AHUMADOR

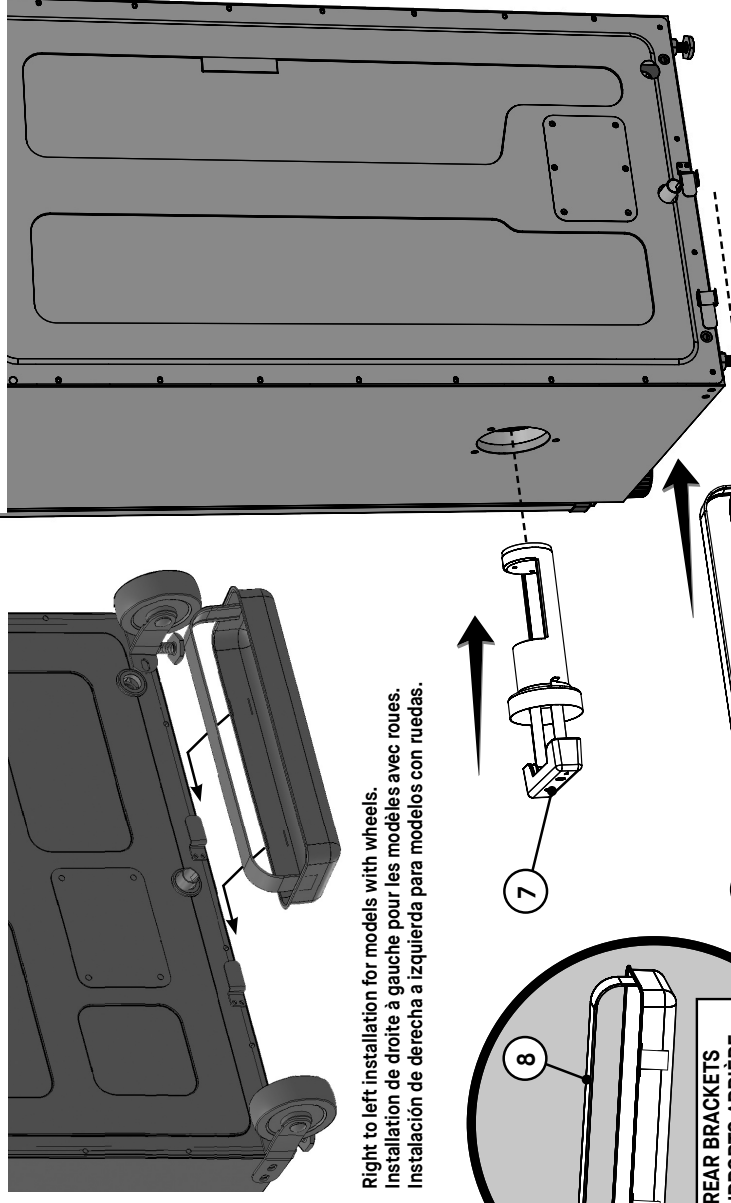
- Caliente previamente el ahumador por 30 a 45 minutos a la temperatura de cocción deseada antes de cargar los alimentos.
- NO cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
- NO sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de 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.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la(s) puerta(s) del ahumador hace que el calor se escape, puede prolongar el tiempo de cocción y puede causar estallidos de los trozos de madera. Cerrar la puerta volverá a estabilizar la temperatura y detendrá cualquier estallido.
- Se producirá una gran cantidad de humo cuando se usan los trozos de madera. El humo 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.
- 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).
- 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.



(If featured / Si fournie / Si se proporciona)



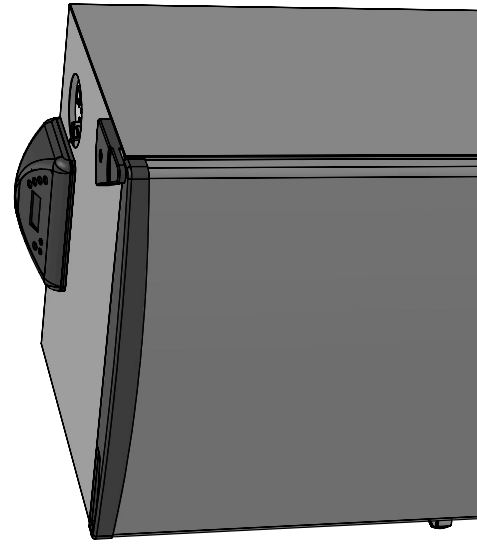
## 7



Right to left installation for models with wheels.  
Installation de droite à gauche pour les modèles avec roues.  
Instalación de derecha a izquierda para modelos con ruedas.

Left to right installation for models without wheels.  
Installation de gauche à droite pour les modèles sans roues.  
Instalación de izquierda a derecha para modelos sin ruedas.

## 8



La operación está sujeta a las siguientes dos

incluyendo interferencias que puedan

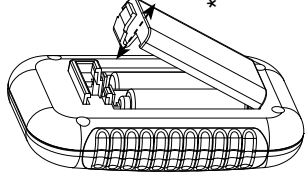
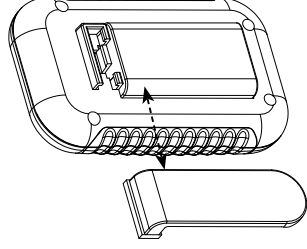
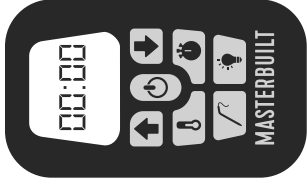
explícitamente aprobados por la parte  
usuario de operar el equipo.

los límites de un dispositivo digital Clase B,  
sido diseñados para ofrecer una protección  
esencial. Este equipo genera, usa y puede  
interferir con las instrucciones, puede

en una instalación en particular. Si  
televisión, lo que se puede determinar  
interferir la interferencia por medio de una de

de donde está conectado el receptor.  
o con radio o TV si necesita ayuda.

# Instrucciones de operación



## CONTROL REMOTO (si viene incluido)

### Para reemplazar las baterías:

- Deslice la correa hacia la izquierda para retirar. Presione la pestaña hacia abajo en la cubierta de la batería y tire hacia afuera.
- Instale 2 baterías alcalinas AAA. Revise los símbolos de positivo (+) y negativo (-) en el estuche y la batería para asegurar una correcta instalación. Reemplace la cubierta de la batería.
- Retire las baterías antes de almacenar el control remoto.

### Para probar el rango de frecuencia:

- Encienda el ahumador. Use el control remoto para encender y apagar la luz mientras se aleja del ahumador.
- El control remoto está fuera de frecuencia cuando la luz ya no se enciende o apaga. El control remoto tiene un rango de frecuencia de hasta 100 pies (30m). Pruebe el rango de frecuencia antes y durante el uso.

### IMPORTANTE:

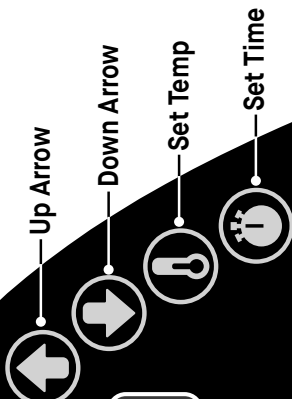
- No deje el control remoto expuesto a la luz solar por largos períodos de tiempo.

### Detección y solución de problemas:

- Si el control remoto no está funcionando correctamente o no interactúa correctamente con el controlador, puede deberse a baterías bajas, instalación incorrecta de las baterías o si el control remoto no está correctamente conectado al controlador.

### Soluciones posibles:

- Reemplace las baterías e instálelas conforme a la imagen en la carcasa de las baterías.
- Conecte el controlador y el control remoto:
  1. Encienda el controlador y el control remoto.
  2. Presione y sostenga CONFIGURAR TEMP en el controlador por 3 segundos.
  3. En el control remoto, presione SONDA DE CARNE, LUZ, SONDA DE CARNE, LUZ (todos los botones deben presionarse dentro de 5 segundos entre sí). Un corto sonido se oirá luego de presionar cada botón.



to read LED display.

ire setting is 275°F (135°C).

will start blinking.

l turn off when time has expired.

d/or altitude is above 3,500 feet

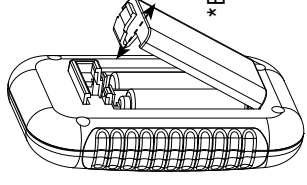
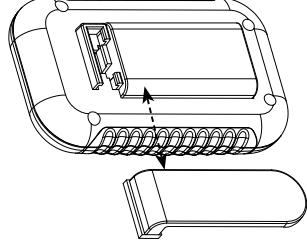
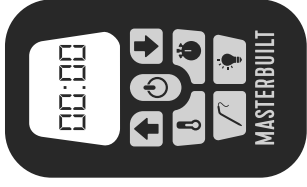
at meat is completely cooked use a meat  
eatured.

ling.

nal temperature of meat.

set temperature or set time.

# Operating Instructions



\*Batteries not included

## REMOTE CONTROL (If featured)

### To replace batteries:

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

### To test frequency range:

- Turn smoker on. Use remote to turn light on and off as you move away from smoker.
- Remote control is out of frequency range when light will no longer turn on and off. Remote control has frequency range of up to 100ft (30m). Test frequency range before and during use.

### IMPORTANT:

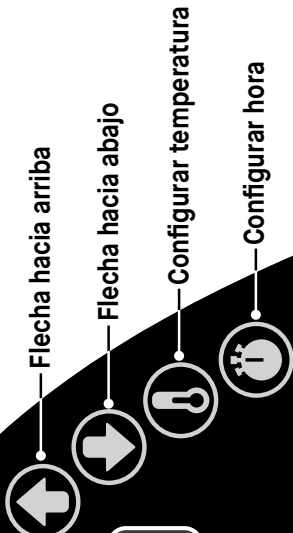
- Do not leave remote control exposed to sunlight for prolonged periods of time.

### Troubleshooting:

- If the remote is not working properly or not interfacing correctly with the controller, it may be due to weak batteries, incorrect battery installation or the remote is not correctly linked to controller.

### Possible solutions:

- Replace batteries and install according to image in battery housing.
- Link controller and remote:
  1. Turn controller and remote ON.
  2. Press and hold SET TEMP on controller for 3 seconds.
  3. On the remote, press MEAT PROBE, LIGHT, MEAT PROBE, LIGHT (*all buttons must be pressed within 5 seconds of each other*). A short beep will occur after each button is pressed.



dad para leer la pantalla LED.

o.

a a parpadear.

ura. La configuración de temperatura

temperatura.  
izador.

a a parpadear.

hora. Los minutos LED empezarán a

zar el ciclo de cocción. El calor se apagará

y/o la altitud mayor de 3,500 pies (1067m),  
urarse que la carne esté completamente  
nperatura interna o use una sonda de

la lectura más precisa.



# Instructions d'utilisation

## CUVETTE D'EAU

- Attendez que le fumoir atteigne la température souhaitée.
- Remplissez la cuvette d'eau jusqu'à la ligne de remplissage avec de l'eau ou des liquides comme du jus de pomme ou d'ananas.
- Vous pouvez également mettre des tranches d'oignon ou de fruit ou des fines herbes séchées dans l'eau pour ajouter différentes saveurs subtiles à vos aliments fumés.

**Conseil :** Pour le poulet et les autres aliments à forte teneur en humidité, utilisez peu de liquide, voire pas du tout.

## NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

### VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE LE FUMOIR EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.

- Assurez-vous de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Cela en prolongera la durée de vie et évitera la formation de moisissures et de champignons.
- Utilisez un détergent à vaisselle doux pour les supports des grilles, les grilles, la cuvette d'eau et le plateau ramasse-gouttes. Rincez et séchez avec soin.
- Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois et le chargeur à copeaux de bois afin d'enlever toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Nettoyez l'intérieur, le verre de la porte (si fourni) et l'extérieur du fumoir en essuyant simplement les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher ces surfaces.
- Après l'avoir nettoyé, rangez le fumoir dans un endroit sec et recouvert.
- Vérifiez votre fumeur périodiquement pour éviter la rouille et la corrosion en raison de l'accumulation d'humidité.
- Vous pouvez visionner une vidéo expliquant le nettoyage de votre fumoir étape par étape à [www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse](http://www.youtube.com/MasterbuiltElectricSmokehouse) : Cleaning and Storage.

subject to the following two conditions:

interference that may cause undesired

approved by the party responsible for  
ent.

imits for a Class B digital device, pursuant  
easonable protection against harmful  
uses and can radiate radio frequency  
actions, may cause harmful interference to

a particular installation. If this equipment  
which can be determined by turning  
t the interference by one or more of the

m that to which the receiver is connected.  
elp.

# Operating Instructions

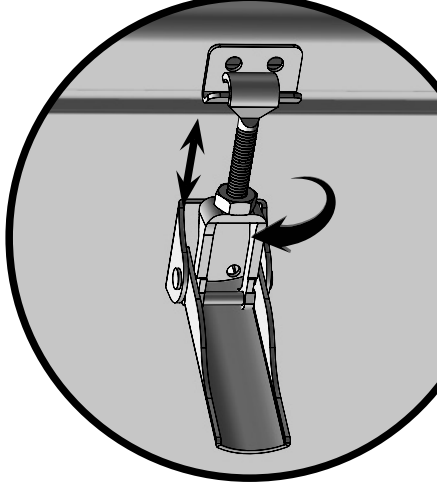
## PRE-SEASONING

**PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.** Some smoke may appear during this time, this is normal.

1. Make sure water bowl is in place **WITHOUT WATER**.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run smoker for 3 hours.
3. Add 1/2 cup of wood chips to the wood chip loader during the last 45 minutes to complete pre-seasoning.
4. Shut down and allow to cool.

## LOADING FOOD INTO SMOKER

- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at desired cooking temperature before loading food.
- **DO NOT** cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape, may extend cooking time, and may cause wood chips to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- 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, the door latch can be adjusted to further tighten the door seal against the body.
- 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).
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.



NEUTRENT être en place lors de l'utilisation du

fumée et d'imprégner les aliments d'un

ans le chargeur à copeaux de bois.

'utilisez jamais de morceaux de bois ou de

aux de bois doivent être à niveau avec le

des aiguilles d'une montre, dans la

e bois tomberont dans le bac à copeaux

d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit en

ge bas, augmentez la température à

ois commencent à

dans

uisent

endant

uisent

bois a

ois que les

accumulation

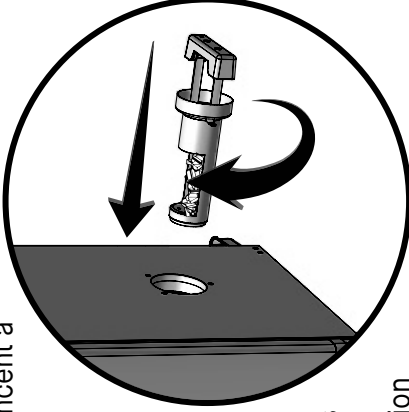
copeaux de bois plein) à la fois. N'ajoutez  
és génèrent encore de la fumée.

et insérez celui-ci dans le fumoir.

d'une montre, dans la direction de la flèche

s le bac à copeaux de bois. Il est possible

aux de bois. Elle se stabilisera en peu de



# Instructions d'utilisation

## APPRÊTAGE

**APPRÊTEZ LE FUMOIR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.** De la fumée peut apparaître pendant cette période, c'est normal.

1. Assurez-vous que le bol d'eau est en place **SANS EAU**.
2. Réglez la température à 275 °F (135 °C) et faites fonctionner le fumoir pendant 3 heures.
3. Ajouter 1/2 tasse de copeaux de bois à la chargeuse de copeaux de bois au cours des 45 dernières minutes pour terminer le pré-assaisonnement.
4. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

## POUR METTRE LES ALIMENTS DANS LE FUMOIR

- Faites préchauffer le fumoir pendant 30 à 45 minutes à la température de cuisson souhaitée avant d'ajouter les aliments.
- **NE PAS** couvrir les grilles de papier d'aluminium, car cela empêchera la bonne circulation de la chaleur.
- **Ne pas** mettre trop de nourriture dans le fumoir. De trop grandes quantités de nourriture pourraient emprisonner la chaleur, prolonger le temps de cuisson et produire une cuisson inégale. Laissez de l'espace entre les aliments disposés sur les grilles et les côtés du fumoir afin de permettre à la chaleur de bien circuler. Si vous utilisez des plats de cuisson, mettez-les au centre de la grille pour assurer une cuisson uniforme.
- **N'ouvrez pas** la porte du fumoir, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte du fumoir permet à la chaleur de s'échapper, pourrait prolonger le temps de cuisson, et peut faire en sorte que les copeaux de bois s'embrasent. Fermez la porte pour restabiliser la température et arrêter la poussée de flamme.
- Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation des copeaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour minimiser la perte de fumée autour de la porte, le loquet de porte peut être ajusté afin de serrer davantage la porte contre le bâti du fumoir.
- Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Pour serrer, tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre, de la façon illustrée. Fixez solidement l'écrou hexagonal sur le loquet de la porte (voir schéma).
- Vérifiez souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Videz-le avant qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.

using smoker. This minimizes the chance of the smoke flavor.

Never use more than 1/2 cup of wood

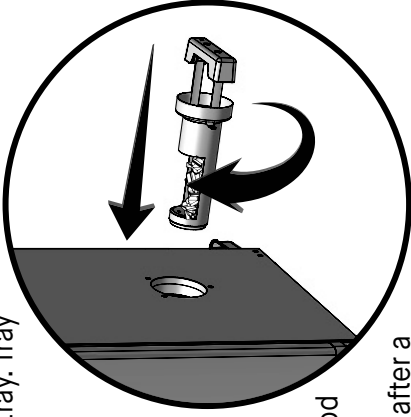
l with top rim of wood chip loader.

inload wood chips. Wood chips will drop sition and leave wood chip loader in place. e to 275°. After 8 to 10 minutes, or when w setting.

chips will burn faster and produce more (minutes) will burn slower and produce a

wn. Add more chips as needed.

ld, empty tray. Tray h buildup.



Additional ceased

inload wood

ll stabilize after a



may occur when door is opened. If wood chips to burn down, then open door

# Operating Instructions

## WATER BOWL

- Wait until smoker reaches desired temperature.
  - Fill water bowl to fill line with water or liquids like apple or pineapple juice.
  - You may also add slices of fruit, onions or fresh dried herbs into the water to blend different subtle flavors into your smoked food.
- Tip:** For chicken or other foods high in moisture, little or no liquid is needed.

## CLEANING AND STORAGE

### **ALWAYS MAKE SURE SMOKER IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.**

- Be sure to clean smoker after each use. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.
- 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 (if featured), 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.
- Check your smoker periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.
- Watch a video with step by step instructions on how to clean your smoker at [www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse: Cleaning and Storage](http://www.youtube.com/MasterbuiltElectricSmokehouse).

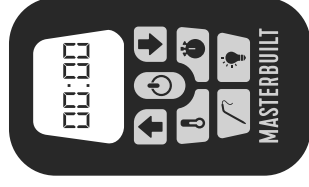
Le fonctionnement est soumis aux deux des interférences qui peuvent provoquer un essément approuvés par la partie sateur à utiliser cet appareil.

Ces dispositifs numériques de classe B, sont conçues pour offrir une protection on résidentielle. Cet appareil génère, utilise installé et utilisé selon les consignes,

produiront pas dans une installation donnée. es signaux de radio ou de télévision, ce qui courage l'utilisateur d'essayer de corriger

un circuit électrique autre que celui auquel r de l'aide.

# Instructions d'utilisation



Flèche vers le haut

Flèche vers le bas

Réglage de la température

Réglage de la durée

...ire correctement l'afficheur à DEL.

...nettra à clignoter.

...pérature. Le réglage de température

...érature.

...minuterie n'est pas réglée.

...neures se mettra à clignoter.

...urés.

...es. La DEL des minutes commencera à

...nutes.

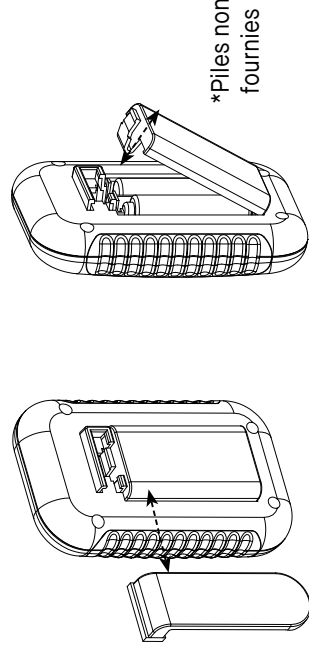
...e cuisson. La chaleur s'éteindra lorsque la

18 °C (65 °F) ou que l'altitude est

élémentaire peut être requis. Afin de

moment à viande pour mesurer la

...a lecture la plus précise.



\*Piles non fournies

## TÉLÉCOMMANDE (si fournie)

### Pour remplacer les piles :

- Faites glisser l'agrafe de ceinture vers la gauche pour l'enlever. Enfoncez la languette du couvercle du compartiment à piles, puis tirez pour enlever le couvercle.
- Insérez 2 piles alcalines AAA. Vérifiez les symboles (+) et (-) sur le boîtier et les piles pour vous assurer qu'elles sont installées correctement. Remettez en place le couvercle du compartiment à piles.
- Retirez les piles de la télécommande avant de l'entreposer.

### Pour vérifier la portée de la télécommande :

- Allumez le fumoir. Utilisez la télécommande pour allumer et éteindre la lampe tout en vous éloignant du fumoir.
- La télécommande est hors de portée lorsque vous ne pouvez plus allumer et éteindre la lampe. La télécommande a une portée allant jusqu'à 30 m (100 pi). Vérifiez la portée avant et pendant l'utilisation.

### IMPORTANT :

- Ne laissez pas la télécommande exposée à la lumière du soleil pendant de longues périodes.

### Dépannage :

- Si la télécommande ne fonctionne pas correctement ou communique mal avec le contrôleur, il est possible que les piles soient faibles ou mal installées ou que la télécommande soit mal associée au contrôleur.

### Solutions possibles :

- Remplacez les piles et réinstallez-les en suivant l'image qui se trouve dans le compartiment à piles.
- Associez le contrôleur et la télécommande :
  1. Allumez le contrôleur et la télécommande.
  2. Appuyez sur SET TEMP sur le contrôleur et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
  3. Sur la télécommande, appuyez sur MEAT PROBE, LIGHT, MEAT PROBE, LIGHT (ne laissez pas s'écouler plus de 5 secondes avant d'appuyer sur le bouton suivant). Vous entendrez un court bip après chaque pression sur un bouton.