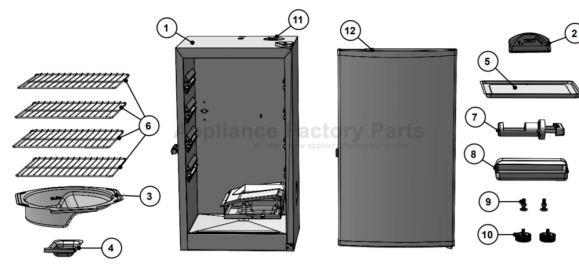


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



MASTERBUILT 20071417 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
20071417](#)



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

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



30" DIGITAL ELECTRIC SMOKER

FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE DE 30 PO

AHUMADOR ELECTRICO DE 30"

ring, Inc.

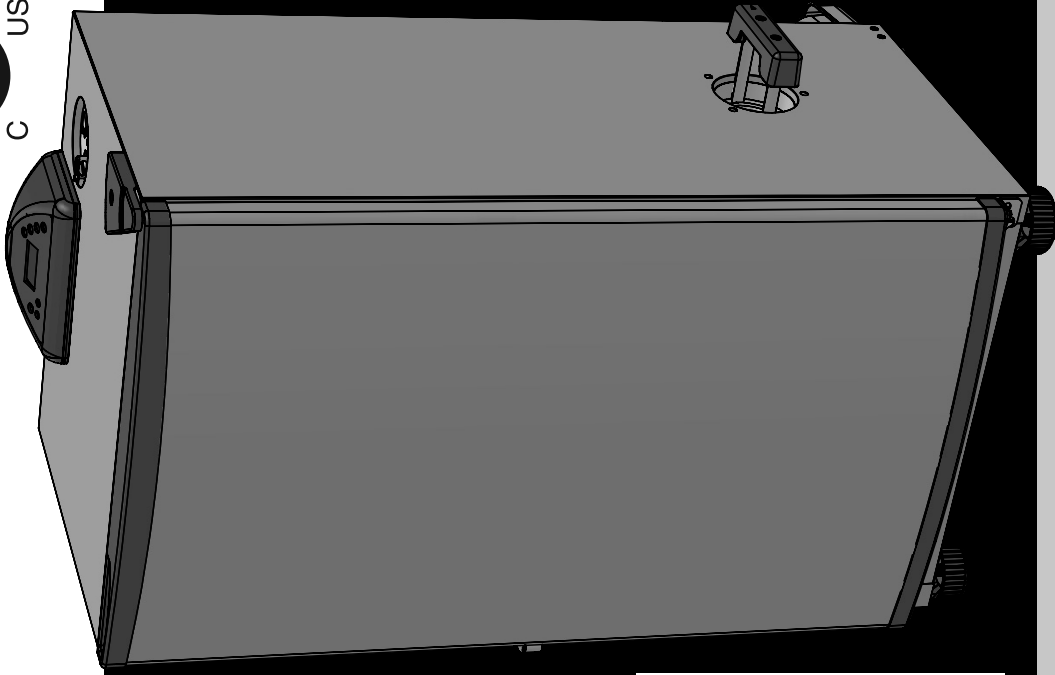
t.

907

0-489-1581

00-489-1581

1-800-489-1581



IMPORTANT! / IMPORTANTE!

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.
S'il vous plaît noter cette information immédiatement et conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.
Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.

Model number / Numéro de modèle / Número de modelo

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

These numbers are located on the rating label of the 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.

Manual Code: 9807160008 160708-GB

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

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

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

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMESTICO EN EXTERIORES



Read the instructions carefully for the proper assembly and use.

Always read the instructions before assembling and using the appliance. Do not use the appliance without reading the reference.



HAZARD

The appliance should not be used in areas with no odor and can cause death. Do not use in garages or any enclosed areas. Always use in well ventilated.



Do not use in areas where there is a risk of fire, explosion or burn, personal injury or death.



The product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or reproductive harm.

Do not use in California to cause cancer, birth defects or reproductive harm.



SAFETY INFORMATION

PRECAUTIONS

- Do not use in buildings or tents.
- Do not use in areas of coverings, carports, awnings, porches, decks, patios, etc. (FR, RD).
- Do not use in construction, walls, rails or other structures.
- Do not use in materials such as wood, dry plants, grass, etc.

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza sus productos por defectos en materiales y mano de obra si se ensamblan correctamente, usan normalmente y se tienen los cuidados recomendados, por 90 días después de la compra original al minorista.

La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de pintura, ya que se puede quemar durante el uso normal. La garantía Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad.

Masterbuilt requiere una prueba de compra razonable para las reclamaciones de garantía, y le sugiere que conserve su factura. Una vez que expire la garantía, todas las responsabilidades cesan.

Dentro del periodo de garantía, Masterbuilt, a su discreción, reparará o reemplazará los componentes defectuosos sin costo, y los costos de transporte estarán a cargo del comprador. Si Masterbuilt solicita que le regresen los componentes en cuestión para inspección, Masterbuilt será responsable de los cargos por transporte de los elementos solicitados.

La garantía excluye los daños a la propiedad consecuencia del uso indebido, abuso, accidentes, daños durante el transporte, o daños como consecuencia del uso comercial de este producto.

Esta garantía limitada es la única garantía que proporciona Masterbuilt, y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluyendo la garantía implícita, de comerciabilidad o idoneidad para un propósito en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos minoristas que venden este producto tienen autorización para ofrecer garantías o prometer remedios o adiciones a esta, o inconsistencias con las enunciadas anteriormente.

La máxima responsabilidad de Masterbuilt, en cualquier caso, no podrá exceder el precio de compra pagado por el producto por el comprador o consumidor original. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes. En tales casos, las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicar.

Para residentes de California únicamente: Si importar la limitaciones de la garantía, las siguientes restricciones específicas aplican: si el servicio, reparación o reemplazo del producto no es práctico comercialmente, el minorista que vende el producto o Masterbuilt deberán reembolsar el precio de compra pagado por el producto, restando el monto atribuible al uso que haya dado el comprador original con anterioridad a descubrir la inconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que le vendió el producto para hacer efectiva la garantía.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado en estado.



Llene el registro en línea en www.masterbuilt.com o llene y envíe a:

Warranty Registration Masterbuilt Mfg., Inc.
<http://www.masterbuilt.com/>

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección: _____ Ciudad: _____

Estado / provincia: _____ Código postal: _____ Número de teléfono: () - _____

GA 31907

rielle et de main-d'œuvre dans des conditions
né pendant 90 jours à compter de la date
n, car elle peut brûler dans des conditions
ce de rouille sur l'appareil.
lamation en vertu de la garantie et recommande
nsabilité prend fin.

discretion, réparera ou remplacera à titre
s frais de livraison des pièces. Dans le cas
'inspection, Masterbuilt assume les frais

*d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif,
ages encourus par l'utilisation commerciale de*

at remplace toute garantie, expresse ou
équation du produit particulier.

risés à offrir des garanties supplémentaires ou
re ci-dessus.

doit pas dépasser le prix d'achat du produit payé
pas l'exclusion ni la restriction des dommages
récédentes peuvent ne pas s'appliquer.

ré cette limitation de garantie, les
ion ou le remplacement du produit s'avère
t remboursera le montant payé par l'acheteur
l'acheteur initial avant la découverte de la
nte tenant ce produit pour obtenir une validité

s et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui

Masterbuilt.com
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
GA 31907

Ville: _____
no de téléphone : (____) - _____

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 1

- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do NOT allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting unit.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The unit is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces.
- Do not use wood pellets.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are NOT recommended and may cause injury.
- Wood 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



T SAFEGUARDS PAGE 2

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

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

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

low unit to cool completely before ut drip tray on rack. This may

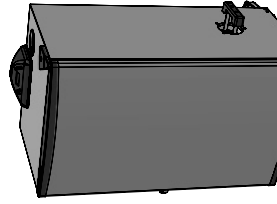
ause severe damage to

RUCTIONS

SAGE RECOMMENDATIONS

tion

10 Feet



10 Feet

LIMITED WARRANTY INFORMATION

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase.

Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection, Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item.

This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose.

Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above.

Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: Notwithstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Masterbuilt will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty.

This expressed warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



Go Online www.masterbuilt.com
or complete and return to
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg., Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Name: _____ Address: _____ City: _____

State/Province: _____

Postal Code: _____

Phone Number: (_____) _____

PROBLEMAS

	SOLUCIÓN POSIBLE
a	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa.
	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cordón de prolongación
	Cierre la puerta y coloque bien el seguro
	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	Cambie la posición de manera que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje ubicado en el fondo de la unidad
	Limpie la unidad
	Controle el tubo de drenaje
	Agregue trocitos de madera
	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581

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 possible

SOLUTION POSSIBLE

Check wall connection
Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Set unit so an extension cord does not have to be used
Close 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 unit
Clean unit
Check drain tube
Add wood chips
Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

D'AVERTISSEMENT ET DE SÉCURITÉ



SUITE DES AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR LA SÉCURITÉ DE LA PAGE 5

- 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.
- Eloigner 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 granulés 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, Inc. 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 fumeur 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.
- Ne jamais exposer le fumeur électrique à la pluie ou à l'eau.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



CONSEILS D'UTILISATION DE LA PAGE 6

à utiliser : 1. La capacité nominale du bac à celle de l'appareil, et : 2. Le cordon d'alimentation doit être placé à l'extérieur de l'appareil en accrochant le cordon

à la terre.

Les appareils destinés à une utilisation en intérieur sont mentionnés dans le manuel « Suitable for Use Only for Indoor Use ».

maintenir la rallonge sèche et au-dessus

chaudes ni les toucher.

Une fois allumée, ni à proximité, ni dans un

rayon de sécurité de chauffage, ne doit pas

être utilisée sur « OFF/ARRÊT » puis

être utilisée.

Nettoyer l'appareil refroidi.

Ne pas verser d'eau sur le bac à eau.

Ne pas placer l'appareil sur une surface non isolée.

Accumuler la chaleur, cela pourrait

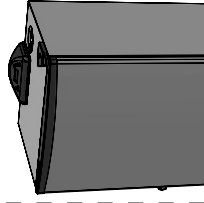
entraîner une brûlure ou un incendie.

INSTRUCTIONS

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

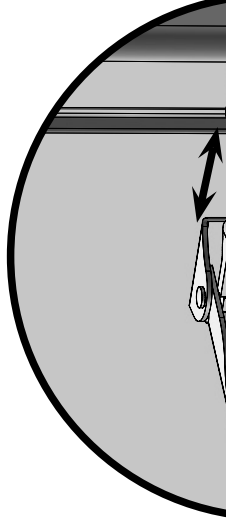
Véri-

3 m (10 pi)



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)



ADVERTENCIA PREVIAMENTE

ANTES DEL PRIMER USO.

En el momento, esto es normal.

Por 3 horas.

Añada 1/2 taza de trozos de madera para tal fin. Esta cantidad es equitativa.

No agregue trozos de madera a la vez. No se debe agregar trozos de madera si el humo no ha disminuido.

PREPARACIÓN DE LA MADERA

La madera debe estar seca.

Nunca use leños grandes o perlas de

carbón. Los trozos de madera deben nivelarse con

una espátula. Coloque la flecha en el ahumador para descargar la

resaca. Gire el asa hacia la izquierda, hasta que se encuentre en su lugar.

Después de que se ha consumido el ahumador a través del orificio. Agregue

leña cuando se verifique el nivel de trozos de

leña ahumado:

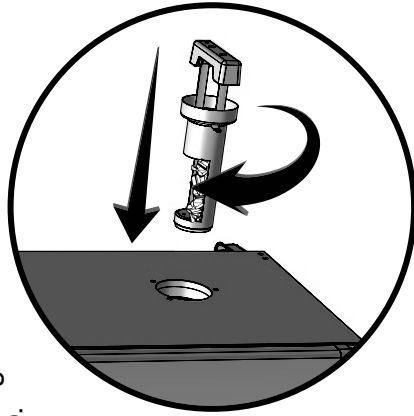
La madera se inserta en el ahumador.

La flecha en el ahumador para descargar la

resaca.

Después de un tiempo luego de ahumar.

Después de



Después de

si el

CONSEJOS PARA LOGRAR UN BUEN RESULTADO

• El tiempo de cocción debe ser suficiente para la cocción. El tiempo de cocción está diseñado para una cocción adecuada.

UTILIZACIÓN EN EXTERIOR EXCLUSIVAMENTE.

- Limpie el ahumador antes de su primer uso. Ver las INSTRUCCIONES DE CULOTTAGE.
- Precaliente el ahumador durante 30 a 45 minutos a temperatura máxima antes de colocar los alimentos.
- Con los 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 poussière.

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 essuyant 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.



...ria para el correcto ensamblaje y
to.

...es de ensamblar y usar el aparato.

...s cuando use la unidad.

...cia en el futuro.

DE CARBONO



...al no tiene olor y puede causar la muerte
hículos, tiendas de acampar, garajes o
.

...e está bien ventilado.



...peligro de incendio, explosión o
... lesiones personales o la muerte.



...utilización de este producto contienen
de California por causar cáncer,

...conocidos por el Estado de California
s reproductivos.

URIDAD Y ERALES



RUCCIONES

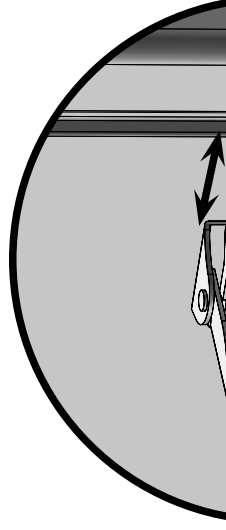
...s, edificios o tiendas.

...ea, como cubiertas de techos, porches

...LIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
...rucciones aéreas, paredes, rieles u

REMARKES IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DU FUMOIR

- 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).



NOTAGE

MIÈRE UTILISATION.

La période, c'est normal.

...moir pendant trois heures.
...e bois dans le chargeur de copeaux pour
...le bac à copeaux. Cette quantité équivaut au

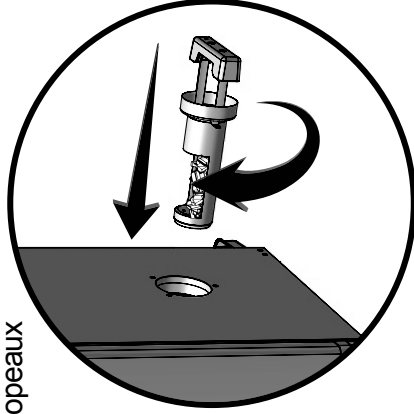
...s = *un chargeur plein*). **Ne pas ajouter de
...roducteur de la fumée.**

À COPEAUX DE BOIS

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

...r pour vérifier le niveau des copeaux.

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



...gnée

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y

ADVERTENCIAS GENERALES



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINUACION DESDE LA PAGINA 9

- 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, Inc. 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 RECOMENDACIONES GENERALES



RECOMENDACIONES IMPORTANTES VER LA PAGINA 10

de extensión más largo: 1. La de extensión debe tener por lo menos cable debe acomodarse de tal forma que no se tire por los niños o donde sea

de la barra. Se debe usar cables de extensión que lleven la marca del sufijo "W", además de los exteriores".

de la barra, conserve seco el cable de

de superficies calientes.

de gas caliente, o en un horno

de altas de calor, no deben usarse en el

de la barra de enchufe del tomacorrientes.

de la barra de uso y antes de la limpieza. Deje

de la barra /retirar las rejillas, bandeja de goteo o

de la barra del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de goteo del ahumador eléctrico.

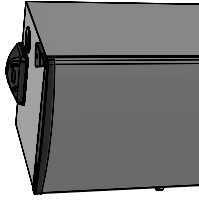
de la barra el calor y podría causar daños al

de la barra producto similar.

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES ESTRUCTURALES Y USO SEGURO

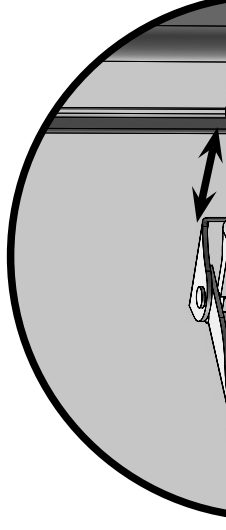
de la barra 10 pies



de la barra 10 pies

FACTOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- 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)



ACTIONS

TO FIRST USE.

time, this is normal.

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

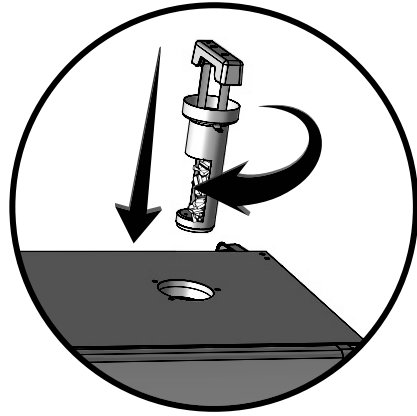
*a time. Additional chips should not be
erating smoke.*

CHIP LOADER

se wood chunks or wood pellets.
level with top rim of wood chip loader.
o unload wood. Wood will drop into
ion, and leave wood chip loader in

down by removing wood chip loader and
when checking wood chip level.

o unload wood. Wood will drop into wood
binlize after a short time. Do not adjust



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 máx 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.

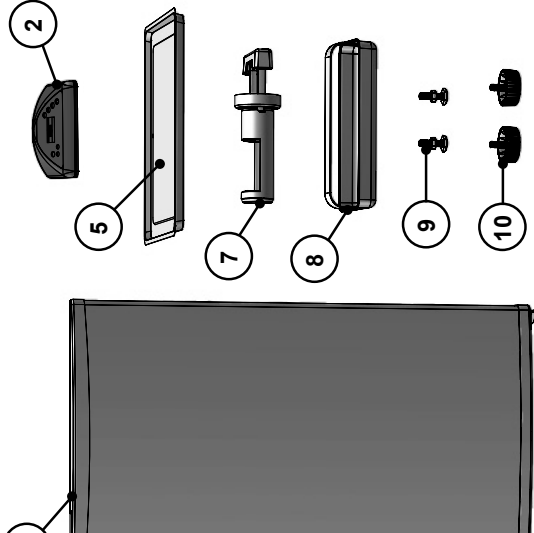
Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.

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 caseeros. Asegúrese de secar exhaustivamente.

Luego de la limpieza, almacene el ahumador en un área cubierta y seca.

LISTA DE HARDWARE

LISTA DE PARTES



DESCRIPCIÓN

	Cuerpo del ahumador
Panel de control digital	
Tazón de agua	
Bandeja de trozos de madera	
Bandeja de goteo	
Estante	
Cargador de trozos de madera	
Bandeja para grasa	
Pata ajustable con tornillo	
Zapata de pata	
Regulador de aire (previamente montado)	
Puerta (previamente montado)	

WOOD SMOKING GUIDE FOR MEATS

WOOD FLAVOR	POULTRY	FISH	HAM	BEEF	PORK	LAMB
Hickory Pungent, smoky, bacon-like flavor	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Sweet and delicate flavor	✓			✓		✓
Alder Delicate, wood smoke flavor	✓	✓			✓	
Pecan Bold and hearty flavor	✓	✓			✓	
Maple Sweet, subtle flavor	✓				✓	
Apple Sweet, delicate flavor	✓	✓			✓	
Cherry Sweet, delicate flavor	✓				✓	

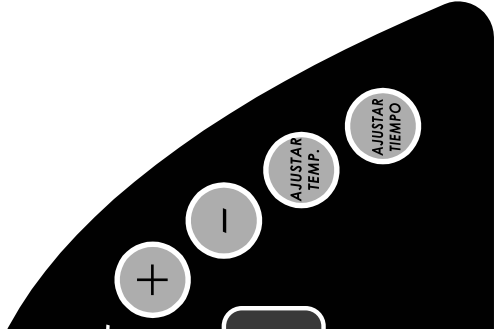
GUIDE DE FUMAGE DES VIANDES

ARÔME DE BOIS	VOLAILLE	POISSON	JAMBON	BŒUF	PORC	AGNEAU
Caryer Goût de bacon, piquant et fumé	✓	✓	✓	✓	✓	
Prosopis Goût délicat et sucré	✓			✓		✓
Aulne Goût délicat de fumée de bois	✓	✓			✓	
Pacancier Goût hardi et consistant	✓	✓			✓	
Érable Goût subtil, sucré	✓				✓	
Pommier Goût sucré, délicat	✓	✓			✓	
Cerisier Goût sucré, délicat	✓				✓	

GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

SABOR DE LA MADERA	AVES	PESCADO	JAMÓN	RES	CERDO	CORDERO
Nogal Sabor picante, ahumado, similar al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mezquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓

DE CONTROL



de leer la pantalla de diodos LED;
Z del sol.

ará.

a seleccionada.
temporizador.

deará.

horas seleccionada. El indicador lumínico

r el ciclo de cocción.

fijado.

umador, desconéctelo del tomacorriente y
iéndalo. Esto inicializará el panel de control.

REPLACEMENT PARTS, PIÈCES DE RECHANGE, DE PIEZAS DE REPUESTO

REPLACEMENT PART	PIÈCE DE RECHANGE	REPUESTO	NOI/Nº	APPLIES TO ITEM/POUR ARTICLE/SE APLICA AL ARTICULO
Body Kit, Black	Trousse de bâti, noire	Kit del cuerpo, negro	9907160009	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Digital Control Panel Kit	Númérique Kit panneau de contrôle	Kit Panel de control digital	9907160014	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Rack	Étagère	Estante	910050029	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Door Latch Kit, Black	Trousse de loquet de porte, noir	Kit de seguro de la puerta, negro	990050222	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Water Bowl	Cuvette d'eau	Tazón de agua	9007140037	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Wood Chip Housing Kit	Kit de copeaux de bois de logement	Kit del peñazo de madera de vivienda	9907140008	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Drip Pan	Plateau ramasse-gouttes	Bandeja de goteo	910070028	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Adjustable Screw Leg	Pied réglable avec vis	Pata ajustable con tornillos	910050006	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Wood Chip Loader	Chargeur à copeaux de bois	Cargador de trozos de madera	9007160005	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Grease Tray	Bac à graisse	Bandeja de grasa	910060047	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Element Kit, 800 Watt	Trousse d'élément, 800 watts	Kit del elemento, 800 watts	9907090033	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Air Damper Kit	Trousse de clapet à air	Kit del regulador de aire	990060221	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
30" Door Kit	Trousse de porte de 30 po	Kit de la puerta de 30"	9907090049	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
30" Door Kit	Trousse de porte de 30 po	Kit de la puerta de 30"	9907160007	20071217
30" Door Kit	Trousse de porte de 30 po	Kit de la puerta de 30"	9907160010	20071317
30" Door Kit	Trousse de porte de 30 po	Kit de la puerta de 30"	9907160011	20071417
Leg Boot w/foot screw	Patin de pied avec vis de pied	Zapata de pata con tornillo del pie	910050009	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Grease Tray Bracket Kit	Trousse de support du bac à graisse	Kit de la abrazadera de la bandeja de grasa	990050024	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Door Hinge Kit	Trousse de charnière de porte	Kit de la bisagra de la puerta	9907090041	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Power Circuit Board Kit	Trousse de contrôle de puissance (CCP)	Kit de caja de mando eléctrica (CME)	9907160013	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Hardware Kit	Trousse de quincaillerie	Kit de accesorios	998050010	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Quick Start Guide	Guide de démarrage rapide	Guía de inicio rápido	9807160046	20071217
Recipe Booklet	Livret de recettes	Libro de recetas	9807130053	20071217
Instruction Manual	Mode d'emploi	Manual de instrucciones	9807160008	All models, Tous les modèles, Todos los modelos



DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts

Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.

Please have Model Number and Serial Number available when calling.

These numbers are located on the silver label on the back of unit.



NE PAS RENVoyer AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées

Appelez le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581.

Veillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de l'appel.

Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil.



NO REGRESE AL MINORISTA Para obtener asistencia con el ensamble, piezas dañadas o faltantes

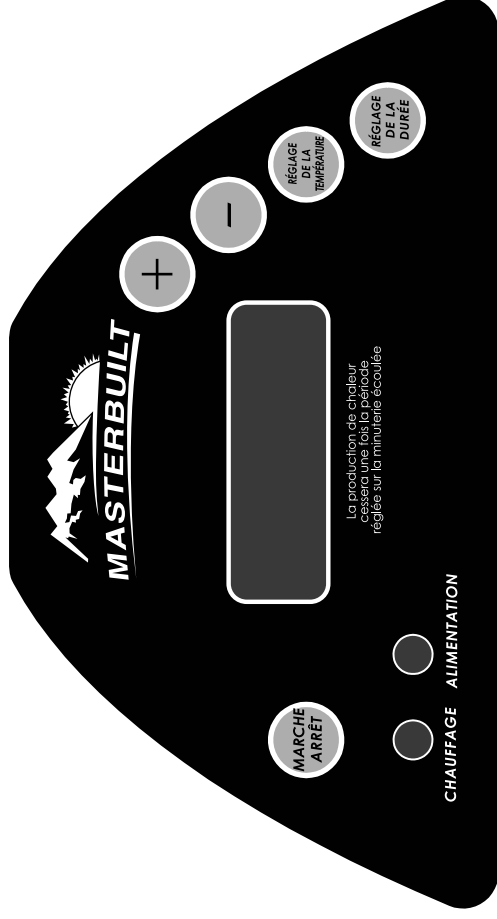
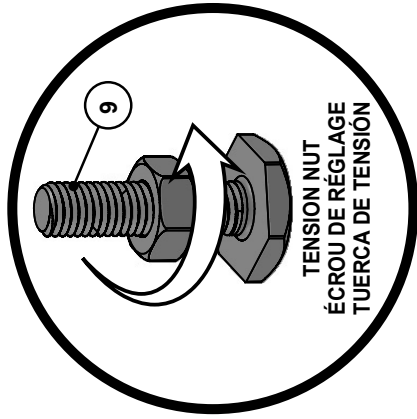
Llame a: Servicio al cliente MASTERBUILT al 1-800-489-1581.

Antes de llamar tenga a la mano los números de modelo y serie.

Estos números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

• BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.

• ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.



Remarque : La lumière directe du soleil peut interférer avec l'affichage de l'écran à DEL. Trouvez une manière de faire de l'ombre si nécessaire.

Pour régler la température :

- Appuyez sur le bouton ON (Allumage).
- Appuyez une fois sur le bouton SET TEMP (Réglage de la temp.) - L'écran à DEL clignotera.
- Utilisez +/- pour régler la température.
- Appuyez de nouveau sur le bouton SET TEMP pour garder la température.

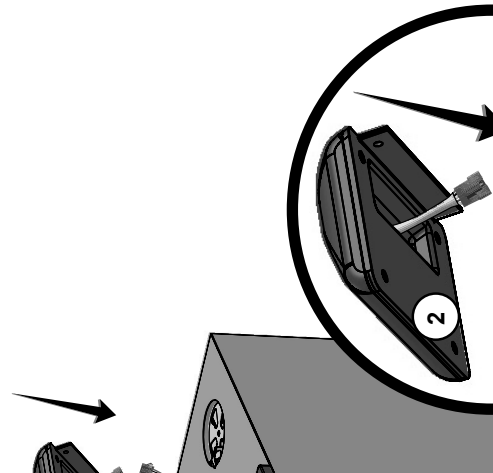
Remarque : Le fumoir ne commencera pas à chauffer tant que la minuterie n'a pas été programmée.

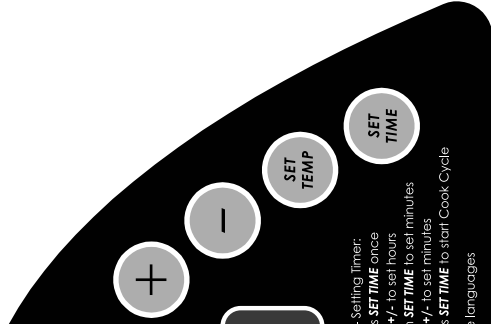
Pour régler la minuterie :

- Appuyez une fois sur le bouton SET TIME (Réglage de l'heure) - L'écran à DEL clignotera au niveau des heures.
- Utilisez +/- pour régler les heures.
- Appuyez de nouveau sur le bouton SET TIME pour enregistrer votre choix. L'écran à DEL clignotera au niveau des minutes.
- Utilisez +/- pour régler les minutes.
- Appuyez sur le bouton SET TIME pour enregistrer votre choix et lancer la cuisson.

Le fumoir cessera de chauffer une fois le délai écoulé.

Pour RÉINITIALISER le panneau de commande :





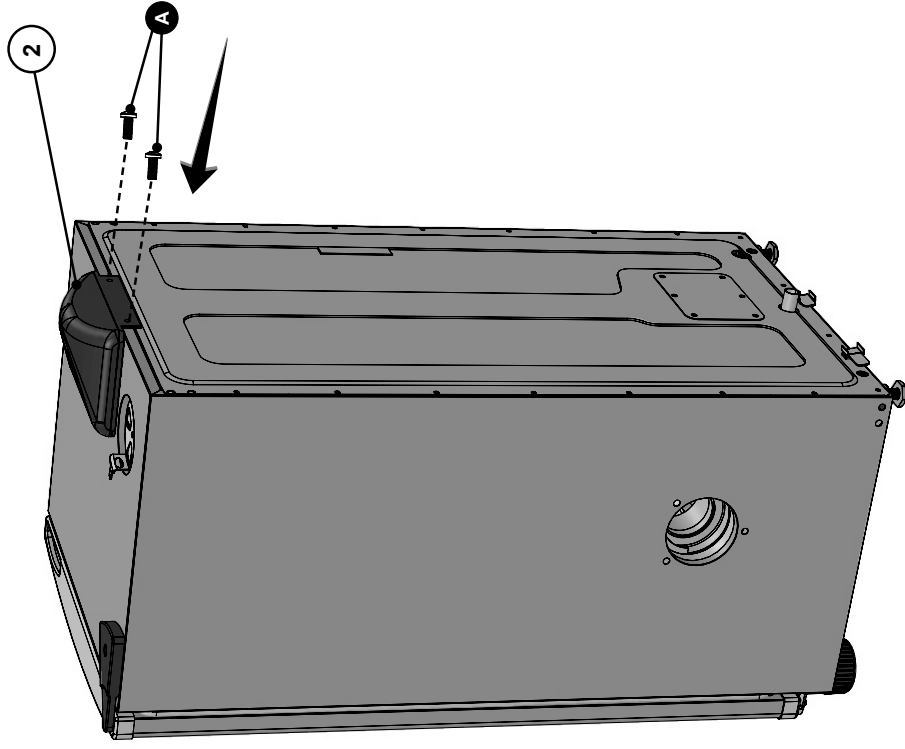
LED display, block light if needed.

ink.

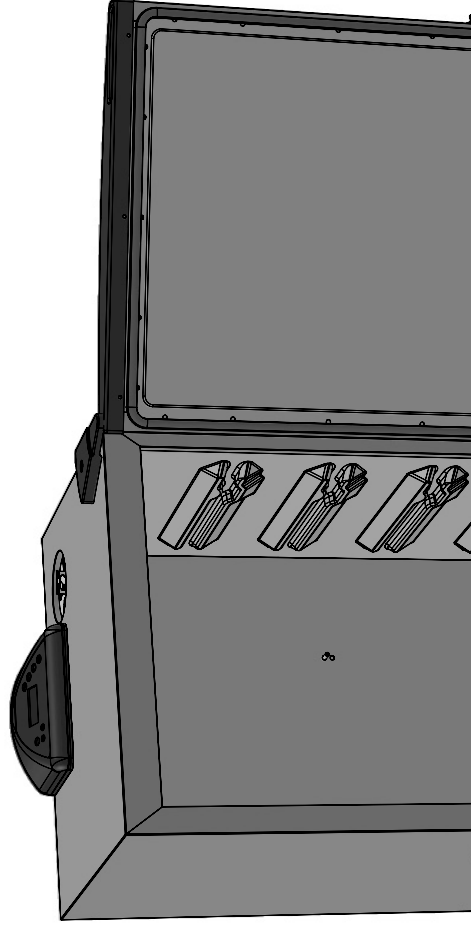
es LED will start blinking.

ker off, unplug unit from outlet, wait
smoker on. This will reset control panel.

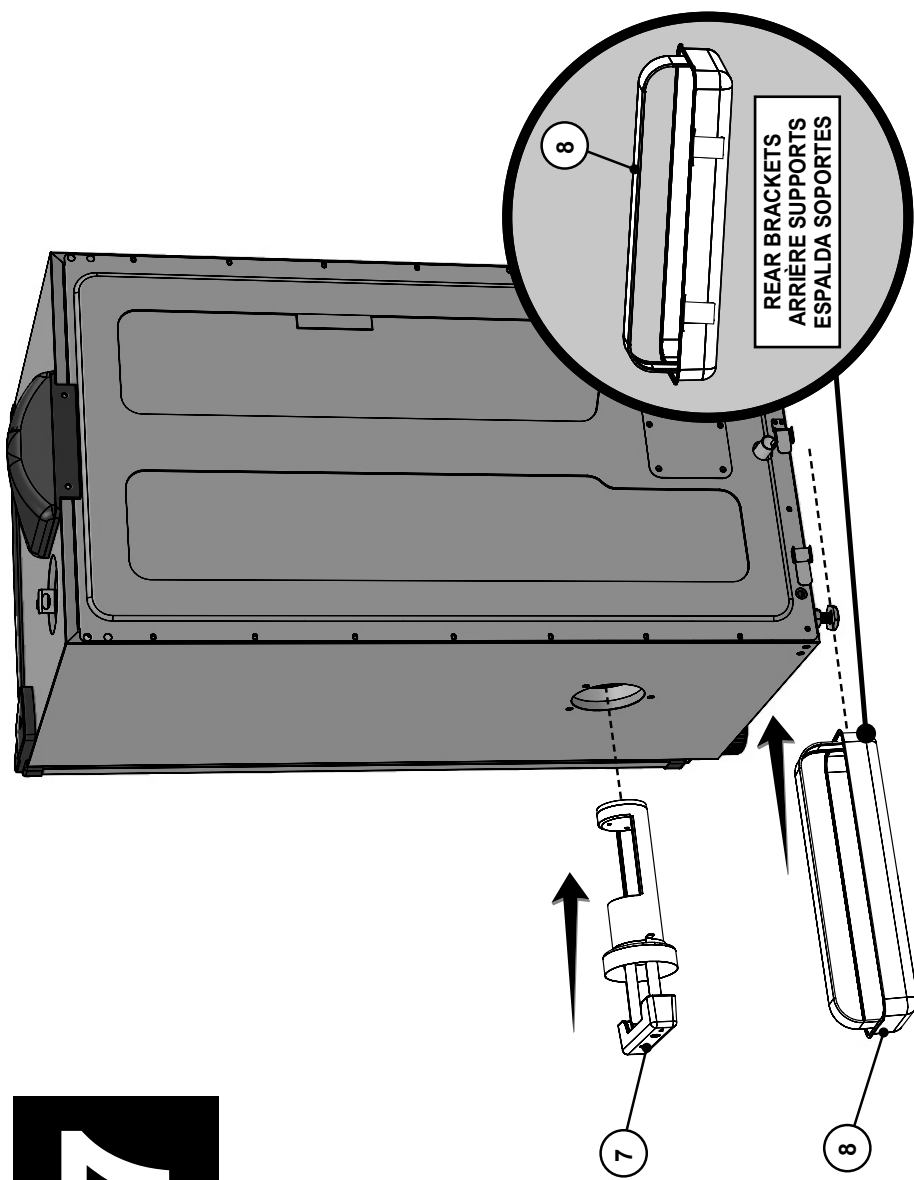
3



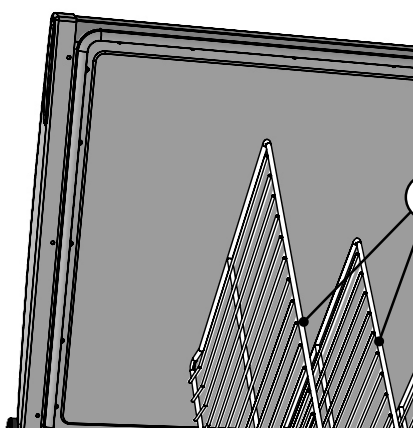
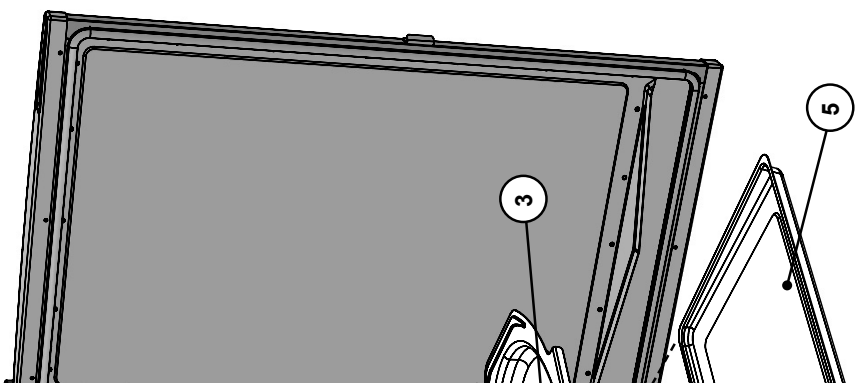
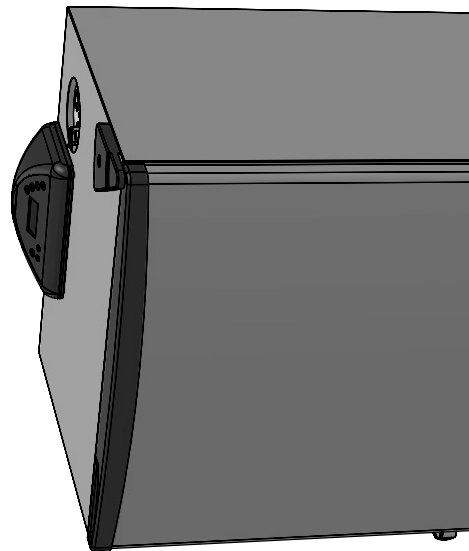
4



7



8



This file was downloaded from the site
mans.io

Instruction manuals and user guides

[Samsung](#)

[Pioneer](#)

[Alpine](#)

[LG](#)

[Dell](#)

[Sharp](#)

[Sony](#)

[Philips](#)

[Epson](#)

[Netgear](#)