

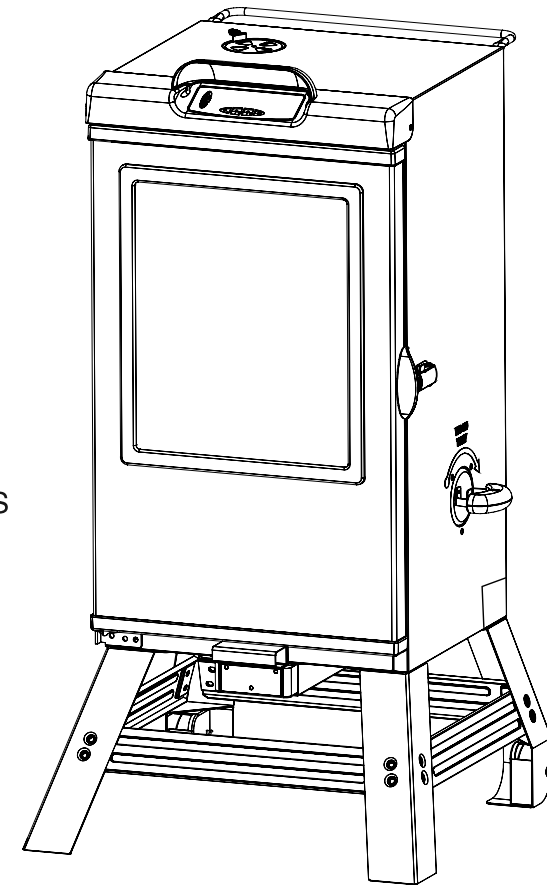


Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
1 Masterbuilt Ct.  
Columbus, GA 31907  
Servicio al cliente 1-800-489-1581  
www.masterbuilt.com



## 30" DIGITAL ELECTRIC SMOKER WITH LEGS MODEL 20072415

Manual Code: 9807140097 150826-GH



Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver  
Approximate assembly time: 25 minutes \*Actual product may differ from picture shown

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

www.masterbuilt.com

SEA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD EN LÍNEA "DADGUM GOOD"





## WARNING



This manual contains important information necessary for the proper and safe use of this unit. Read and follow all warnings and instructions before using smoker and during use.

Keep this manual for future reference. Some parts may have sharp edges handle with care.



## CARBON MONOXIDE HAZARD



Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.

DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.

Use only outdoors where it is well ventilated.

Failure to follow these warnings and instructions properly could result in personal injury or death.



## GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



### READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave smoker unattended.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
- Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking rack this may damage electric smoker.
- Wood tray is HOT when electric smoker is in use. Use caution when adding wood.
- To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, tray or water bowl.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are not recommended and may cause injury.
- Never use electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
- Always use electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- 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 will not drape over the 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 clean this product with a water sprayer or the like.
- Do not use wood pellets.

## WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 2

## 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 consecuenciales. 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](http://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: ( ) - \_\_\_\_\_

Dirección de correo electrónico: \_\_\_\_\_

\*Número de modelo : \_\_\_\_\_ \* Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_ - \_\_\_\_ - \_\_\_\_ Lugar de compra: \_\_\_\_\_

*\*Los números de serie y modelo se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.*

## CONFORMIDAD FCC Y PRECAUCIONES

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y
- (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

### ADVERTENCIA DE LA FCC

ADVERTENCIA: Los cambios y modificaciones a esta unidad que no estén expresamente aprobados por la parte responsable de la conformidad, anulan la autorización del usuario para operar este equipo.

### DECLARACIÓN DE LA FCC

NOTA: Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, según la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites se diseñaron para proporcionar protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede emitir energía de radio frecuencia y, si no se instala y utiliza conforme a las instrucciones, podría provocar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio.

Sin embargo, no hay garantía de que no se vaya a producir interferencia en una instalación en específico. Si este equipo causa interferencias perjudiciales a la radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando una o más de las siguientes medidas:

1. Cambie la orientación o ubicación de la antena receptora.
2. Aumente la distancia entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente de aquel al que está conectado el receptor.
4. Consulte al distribuidor o a un técnico de radio y TV con experiencia.

## CONFORMIDAD IC Y PRECAUCIONES

Este dispositivo cumple con las normas RSS de la industria canadiense, exentas de autorizaciones. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede causar interferencia dañina y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo una que pudiera causar una operación no deseada.



## GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



### WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 1

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- For outdoor use only. Do not operate in an enclosed areas (example, porch or garage).
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do **NOT** move unit across uneven surfaces.
- Do not lift unit by rear handle.
- 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 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.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating electric smoker.
- Do not let cord hang touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do not allow children to use electric smoker. Close supervision is necessary should children or pets be in area where electric smoker is being used.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric smoker.
- Never use electric smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD ON FRONT COVER).
- Use electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
- Electric smoker is **HOT** while in use and will remain **HOT** for a period of time afterwards. Use caution.
- Do not touch **HOT** surfaces.
- Do not allow anyone to conduct activities around electric smoker during or following its use until the unit has cooled.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate electric smoker.
- Avoid bumping or impacting electric smoker.
- Never move electric smoker when in use. Allow electric smoker to cool completely before moving or storing.
- Be careful when removing food from electric smoker. All surfaces are **HOT** and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Avoid using smoker on wooden or flammable surfaces.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS



#### **WARNING**



#### CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

## LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker... allow sufficient time for cooking. Smoker is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- “Pre-season” smoker prior to first use. See page 11.
- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max 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. Please see manual for more detail.
- Close air damper on top of unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
- Store smoker in a dry area after use.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- CLEAN AFTER EVERY USE. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

## ENJOY!

**WARNING**

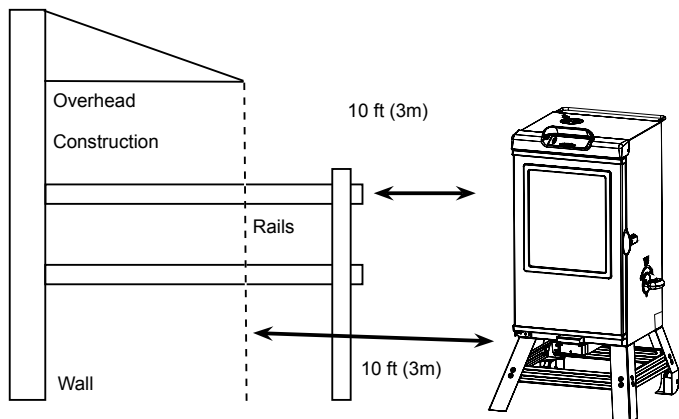
Smoker should only be rolled on smooth surface.



Smoker should never be rolled up/down stairs or uneven surface.

• Potential damage to smoker or harm to user may result from failure to follow warnings.

REMINDER:  
NEVER OPERATE THIS SMOKER UNDER ANY OVERHEAD CONSTRUCTION. MAINTAIN A MINIMUM DISTANCE OF 10 FEET FROM OVERHEAD CONSTRUCTION, WALLS OR RAILS. SEE DIAGRAM BELOW.

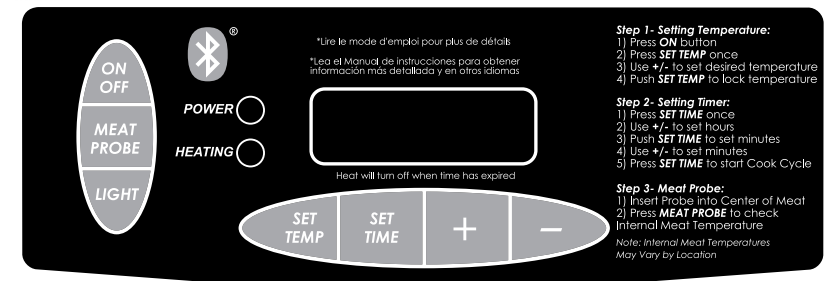


## CÓMO USAR BLUETOOTH



1. Ingrese a la Apple App Store o a Google Play Store en su(s) dispositivo(s) y busque Masterbuilt o visite [www.masterbuilt.com/apps](http://www.masterbuilt.com/apps).
2. Observe la barra de estado de descarga que aparece bajo el icono nuevo en su teléfono.
3. Abra la aplicación de Masterbuilt y siga las instrucciones para sincronizar su ahumador con Bluetooth y su dispositivo móvil. Si desea consejos para solucionar problemas, visite [www.masterbuilt.com/apps](http://www.masterbuilt.com/apps).
4. A través de la app de su nuevo ahumador, puede monitorear y cambiar a en el apagado, la temperatura de cocción, el tiempo de cocción, la configuración de temperatura, el temporizador, la luz y la sonda de carne.

## CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



**Nota:** La luz solar directa puede interferir con la lectura de la pantalla LED, bloquee la luz si es necesario.

### Para establecer la temperatura:

- Presione el botón ON (encendido).
  - Presione el botón SET TEMP (fijar temperatura) una vez, la pantalla LED parpadeará.
  - Use +/- para cambiar la temperatura.
  - Presione el botón SET TEMP (fijar temperatura) de nuevo para fijar la temperatura.
- Nota:** La unidad no comenzará a calentar hasta que se fije el temporizador.

### Para ajustar el temporizador:

- Presione el botón SET TIME (fijar tiempo) una vez, la lectura del LED de horas parpadeará.
- Use +/- para cambiar las horas.
- Presione el botón SET TIME (fijar tiempo) de nuevo para fijar las horas. La lectura del LED de minutos comenzará a parpadear.
- Use +/- para cambiar los minutos.
- Presione SET TIME (fijar tiempo) para fijar los minutos y comenzar el ciclo de cocción.

### Se apagará el calor cuando haya terminado el tiempo.

### Para usar la sonda de carne:

- Inserte la sonda de carne en el centro de la carne para lograr una medición más precisa.
- Mantenga presionado el botón MEAT PROBE (sonda de carne), la pantalla LED mostrará la temperatura interna de la carne.
- Una vez que suelte el botón MEAT PROBE (sonda de carne), la pantalla LED volverá a mostrar la temperatura o el tiempo fijado.

### Para usar la luz:

- Presione el botón LIGHT (luz) para encender la luz.
- Presione el botón LIGHT (luz) para apagar la luz.

### Para RESTABLECER el panel de control:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desconéctelo del tomacorriente, espere diez segundos, conéctelo de nuevo al tomacorriente y enciéndalo. Esto restablecerá el panel de control.

## INSTRUCCIONES PARA SAZONADO PREVIO

### SAZONE PREVIAMENTE EL AHUMADOR ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ. Durante estos momentos, puede salir humo, es normal.

1. Asegúrese que la bandeja para agua esté en su lugar y NO contenga AGUA.
2. Ponga la temperatura en 275° F (135° C) y prenda la unidad durante 3 horas.
3. Para completar el sazonado previo, durante los últimos 45 minutos, añada ½ taza de chips de madera en el cargador de chips y descargue los chips de madera en la bandeja de chips de madera. Esta cantidad es equivalente al contenido lleno del cargador de chips.
4. Cierre y permita que se enfríe.

**NOTA: Nunca agregue mas de ½ taza (1 carga de chips completa) a la vez. No se deben agregar más chips hasta que los que se agregaron hayan dejado de generar humo.**

## COMO USAR EL CARGADOR DE CHIPS DE MADERA

### Cómo usar el cargador de chips de madera:

- Antes de prender la unidad, ponga ½ taza de chips de madera en el cargador de chips.
- Nunca agregue mas de ½ taza (1 carga de chips completa) a la vez. Nunca use trozos de madera o gránulos de madera.
- Inserte el cargador de chips de madera en el ahumador. Los chips de madera deben quedar a ras con el borde superior del cargador de chips.
- Para descargar la madera gire la manija en el sentido del reloj, en dirección a la marca de la flecha que tiene el ahumador. La madera se descargará en la bandeja para chips de madera. Gire la manija en el sentido contrario al reloj, hacia arriba, y deje el cargador de chips adentro.
- Compruebe la bandeja de chips de madera periódicamente para ver si la madera ya ha sido quemada, retirando el cargador de chips de madera y mirando a través del agujero del ahumador. Agregue más chips si es necesario.
- El cargador de chips de madera debe ser retirado completamente del ahumador para comprobar el nivel de chips de madera.

### Agregar más madera durante el proceso de ahumado:

- Hale el cargador de chips de madera del ahumador.
- Ponga los chips de madera en el cargador de chips e insértelo en el ahumador.
- Para descargar la madera gire la manija en el sentido del reloj, en dirección a la marca de la flecha que tiene el ahumador. La madera se descargará en la bandeja para chips de madera.
- La temperatura puede subir brevemente después que se agrega la madera. Se estabilizará después de un corto tiempo. No ajuste el control de temperatura.

### Precaución:

- Conserve la puerta del ahumador cerrada cuando agregue chips de madera.
- El cargador de chips de madera estará CALIENTE aunque la manija no lo esté.
- Nunca use gránulos de madera.



## PRECAUCIÓN



Cuando la puerta se abre, puede ocurrir una llamarada. Si los chips de madera se incendian, cierre la puerta inmediatamente, y espere a que los chips de madera se apaguen antes de volver a abrirla. No rocíe agua.

## CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Use un detergente suave para limpiar los soportes de las parrillas, las parrillas, el tazón de agua y la bandeja de goteo. Enjuague y seque completamente.

Para la bandeja de chips de madera y el cargador de chips, limpie frecuentemente para retirar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.

Elimine las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, mojándolas con agua y desechándolas en un contenedor no combustible.

Para el interior, el vidrio de la puerta, la sonda de carne y el exterior del ahumador, simplemente limpie con un trapo húmedo. No use agentes limpiadores. Asegúrese de secar completamente.

El sello de la puerta y el empaque interior al que se adhiere el sello, DEBEN ser limpiados con un trapo húmedo después de cada uso, para mantener el sello en condiciones correctas de funcionamiento.

**ASEGÚRESE SIEMPRE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESCONECTADA Y FRÍA AL TACTO ANTES DE GUARDAR Y ALMACENAR .**



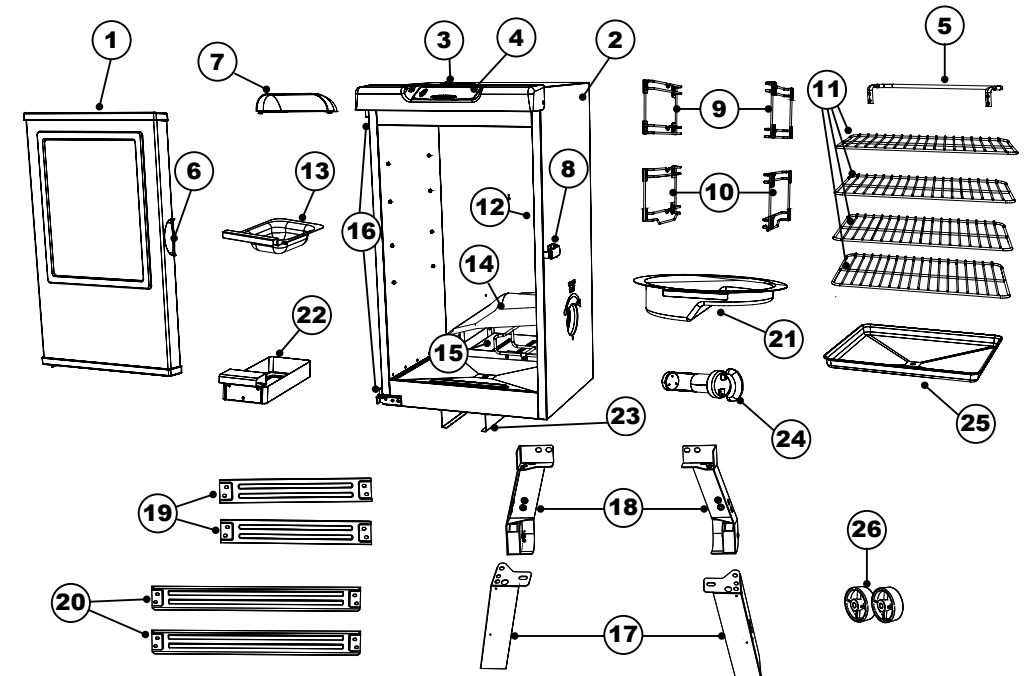
**DO NOT RETURN TO RETAILER** For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts

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

Please have Model Number and Serial Number available when calling.

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

## PARTS LIST

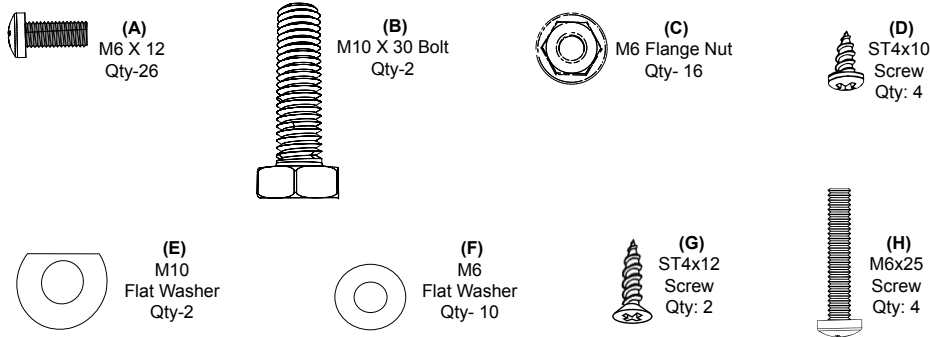


PART NO	QUANTITY	DESCRIPTION	PART NO	QUANTITY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Door	14	1	Wood Chip Housing
2	1	Smoker Body	15	1	Element
3	1	Air Damper	16	2	Door Hinge
4	1	Control Panel	17	2	Front legs
5	1	Rear Handle	18	2	Rear legs
6	1	Door Handle	19	2	Side Braces
7	1	Sun Shield	20	2	Cross Braces
8	1	Door Latch	21	1	Water Bowl
9	2	Grate Supports	22	1	Grease Tray
10	2	Grate/Water Bowl Supports	23	2	Grease Tray Bracket
11	4	Smoking Rack	24	1	Wood Chip Loader
12	1	Meat Probe	25	1	Drip Pan
13	1	Wood Chip Tray	26	2	Wheels



**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 silver label on back of unit.

### HARDWARE LIST



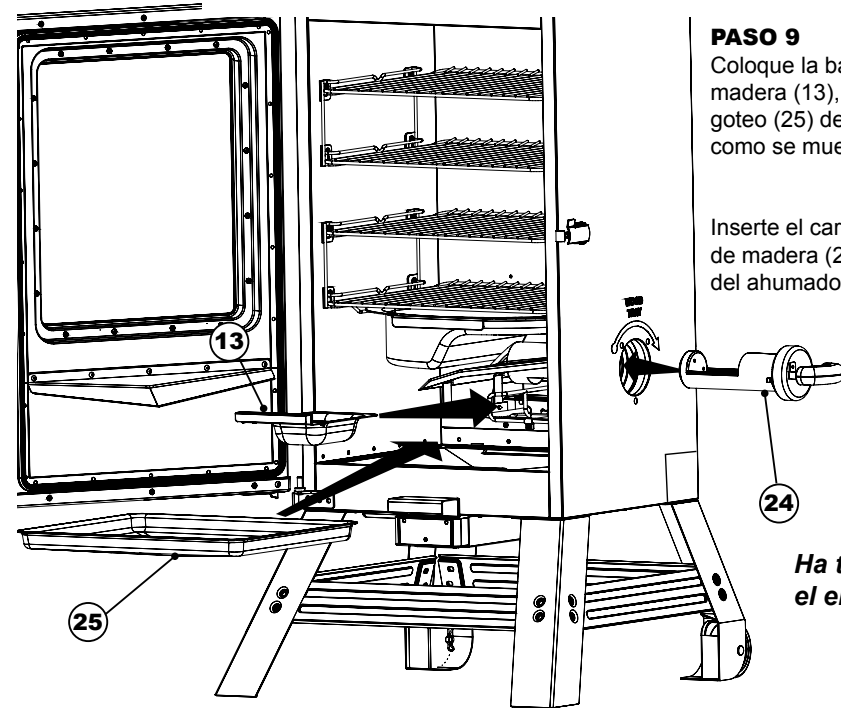
### MODEL# 20072415 REPLACEMENT PARTS LIST

REPLACEMENT PART	ITEM NO	REPLACEMENT PART	ITEM NO
Door w/ Window	9907140050	Grease Tray	9007140036
Smoker Body	9907140022	Grease Tray Bracket Kit	9907140013
Air Damper Kit	990060221	Wood Chip Loader	9007140024
Control Panel Housing	9907140003	Drip Pan	9007120009
Rear Handle Kit	9907120015	Power Circuit Board	9907140014
Door Handle Kit	9907120012	HighTemp Limiter Kit	9907140015
Sun Shield	9007140033	LED Light Kit	9907140016
Door Latch Kit	9907120004	Digital Smoker Control	9007140002
Grate Supports	9007120001	Right Front Leg Kit	9910140010
Water Bowl Support Rack	9007140038	Left Front Leg Kit	9910140003
Smoking Rack	9007120002	Right Rear Leg Kit	9907140054
Meat Probe Kit	9907140024	Left Rear Leg Kit	9907140053
Wood Chip Tray	9007140023	Side Leg Brace Kit	9910140006
Door Hinge Kit	9907120013	Cross Leg Brace Kit	9910140007
Element Kit, 800 Watt	9907120011	Leg Kit Instruction Sheet	9810140003
Wood Chip Housing Kit	9907140008	Troubleshooting Guide	9807140122
Water Bowl	9007140037	Bluetooth Pairing Guide	9807140088
Hinge Cover Kit	9907120008	Smoker Hardware Kit	9907140047
Wheel Kit	9910140005	Instruction Manual	9807140097

- **BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
- **ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.**
- **TOOL NEEDED: PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER**

**\*\*Some assembly steps may already be completed due to pre-assembly at the factory.\*\***

### ENSAMBLE



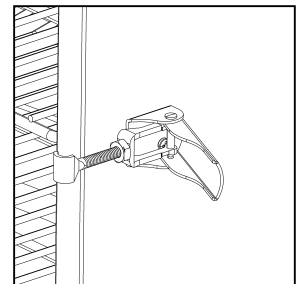
**PASO 9**  
Coloque la bandeja de chips de madera (13), y la bandeja de goteo (25) dentro del ahumador como se muestra.

Inserte el cargador de chips de madera (24) en un lado del ahumador.

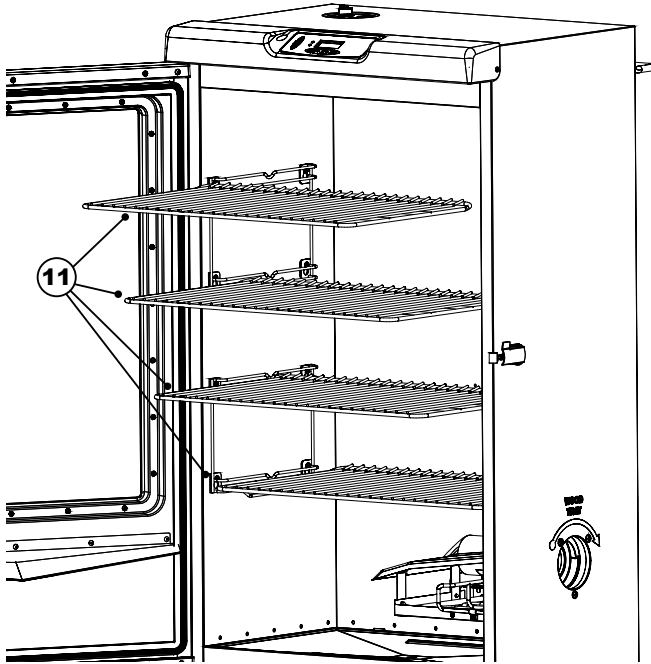
**Ha terminado el ensamble.**

### DATOS IMPORTANTES ACERCA DEL USO DEL AHUMADOR

- La máxima temperatura debe ser 275° F (135° C).
- No MUEVA la unidad sobre superficies irregulares.
- La manija trasera no es para levantar la unidad.
- El cargador de chips de madera y la bandeja de chips DEBEN permanecer en su lugar cuando se usa el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de incendio de los chips.
- Los chips de madera deben usarse para poder producir humo y dar un sabor ahumado.
- Revise la bandeja de grasas durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasas si se llena. Puede ser necesario vaciar periódicamente la bandeja de grasas durante la cocción.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador causa que se escape el calor y puede ocasionar que la madera se incendie. Cerrar la puerta estabilizará de nuevo la temperatura y detendrá el incendio.
- No deje cenizas antiguas en la bandeja de chips de madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes y después de cada uso para prevenir la acumulación de cenizas.
- El vidrio de la puerta es templado, y no se romperá durante la operación normal.
- Este aparato es un ahumador. Producirá mucho humo cuando se usan chips de madera. El humo puede escapar a través de los sellos y ennegrecer el interior del ahumador. Esto es normal. Para minimizar la pérdida de humo alrededor de la puerta, el seguro de la puerta se puede ajustar para que selle más fuertemente contra el cuerpo del ahumador.
- Abrir la puerta del ahumador durante el proceso de cocción, puede extender el tiempo necesario para la cocción, debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura exterior es menor a 65° F (18° C) o la altura está por encima de los 3,500 pies (1067 m), puede ser necesario mayor tiempo de cocción. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida use un termómetro para carnes, para comprobar la temperatura interna.
- Para ajustar el seguro de la puerta, suelte la tuerca hexagonal del seguro. Como se muestra, gire el gancho en el sentido contrario al reloj para apretar. Asegure firmemente la tuerca hexagonal contra el seguro de la puerta. (Vea el diagrama)

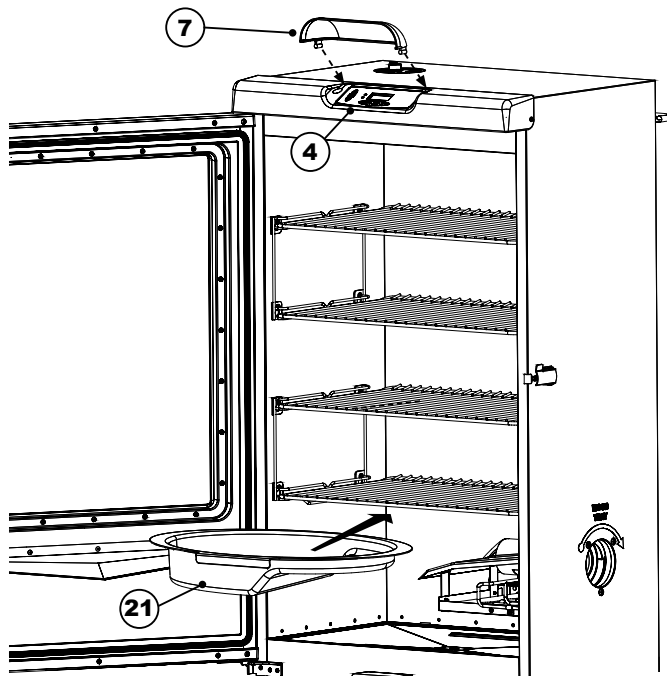


## ENSAMBLE



### PASO 7

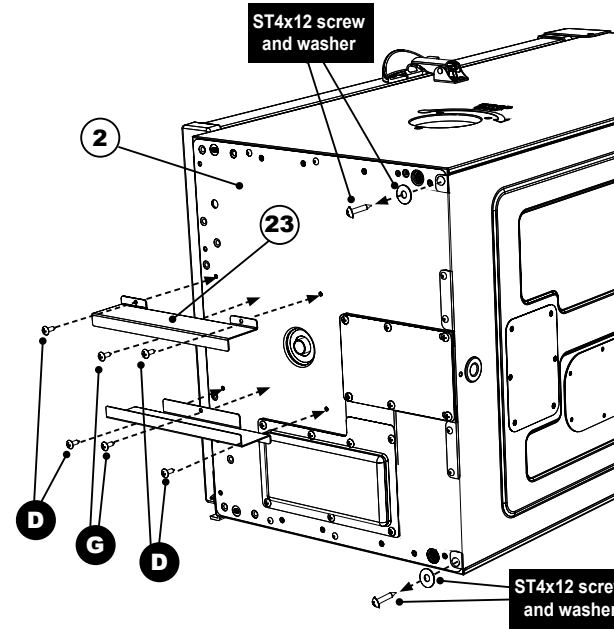
Coloque las parillas de ahumado (11) en el interior del ahumador como se indica.



### PASO 8

Inserte el tazón de agua (21) bajo la última rejilla del ahumador. Fije el parasol (7) encima del panel de control (4).

## ASSEMBLY



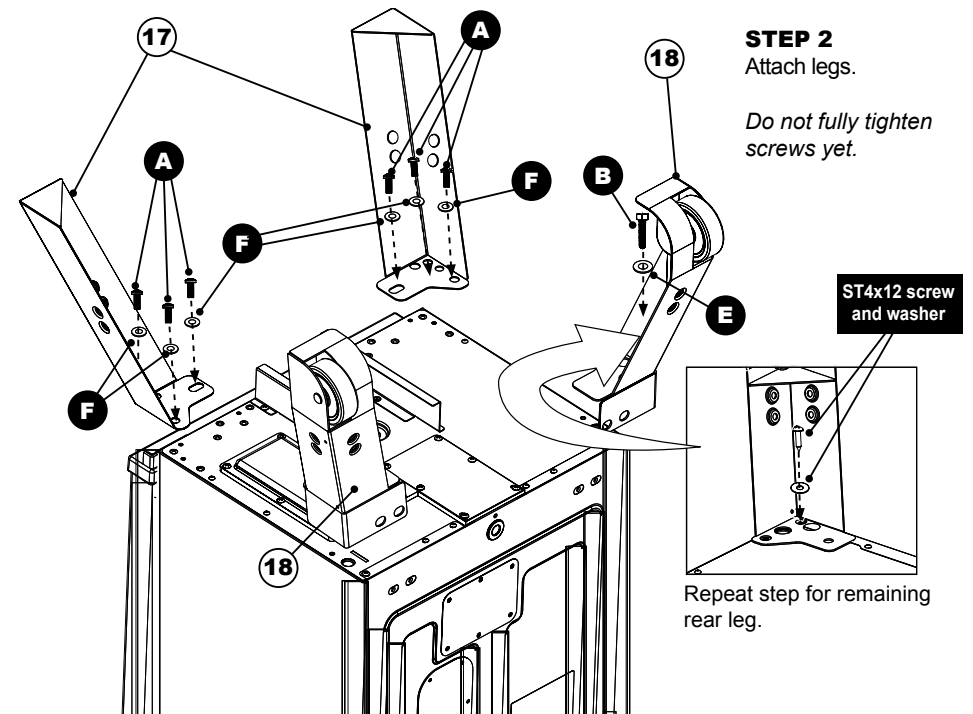
### STEP 1

Remove all components on inside of smoker before beginning assembly.

Carefully position smoker on side as shown. Alternatively, the smoker can be positioned upside down for assembly. However, make sure styrofoam packaging remains on top to prevent damage to control panel.

Attach grease tray bracket (23) to bottom of smoker body (2) using screws (D), (G).

Repeat step for remaining grease tray bracket.



### STEP 2

Attach legs.

Do not fully tighten screws yet.

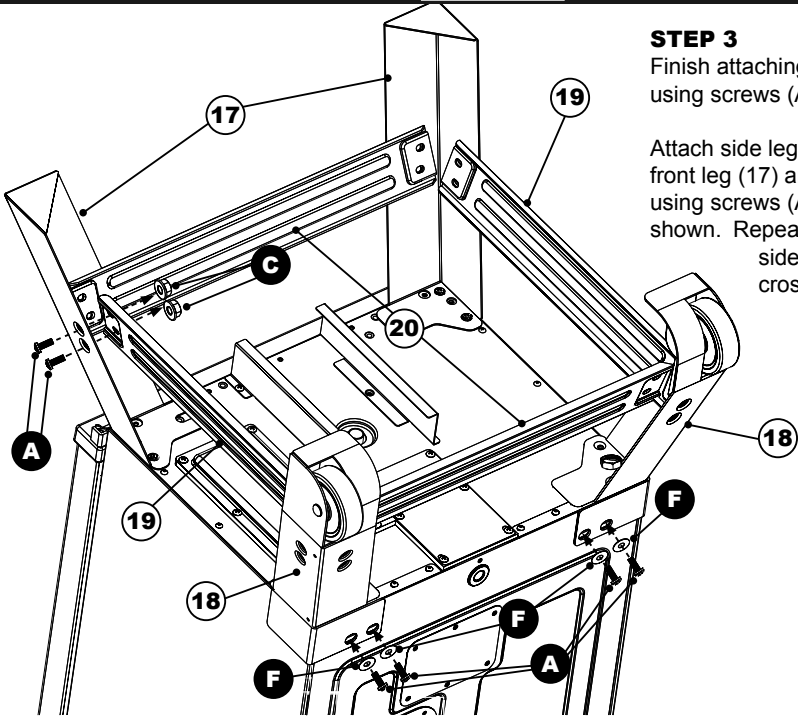
Repeat step for remaining rear leg.

## ASSEMBLY

### STEP 3

Finish attaching rear legs (18) using screws (A) and washer (F).

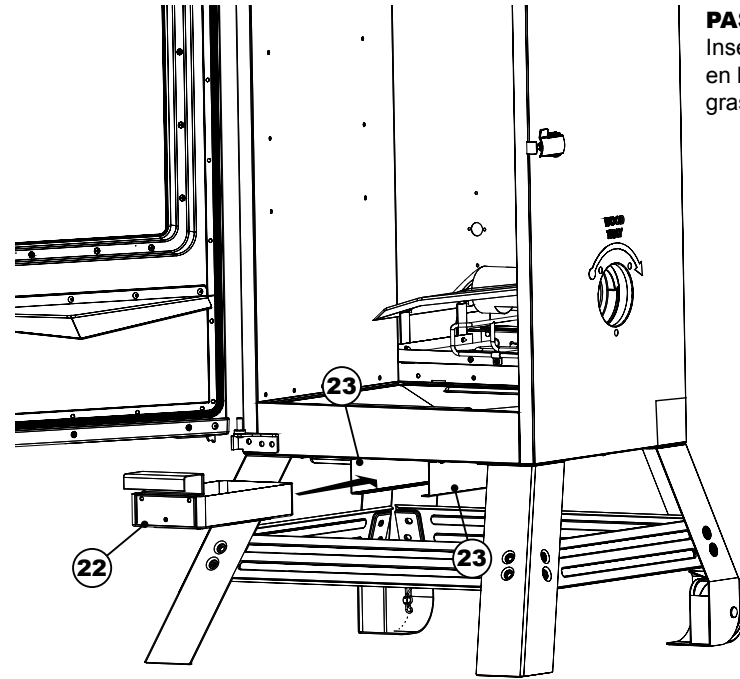
Attach side leg brace (19) to left front leg (17) and left rear leg (18) using screws (A) and nuts (C) as shown. Repeat step for remaining side leg brace (19) and cross braces (20).



## ENSAMBLE

### PASO 5

Inserte la bandeja de grasas (22) en los soportes de la bandeja de grasas (23).

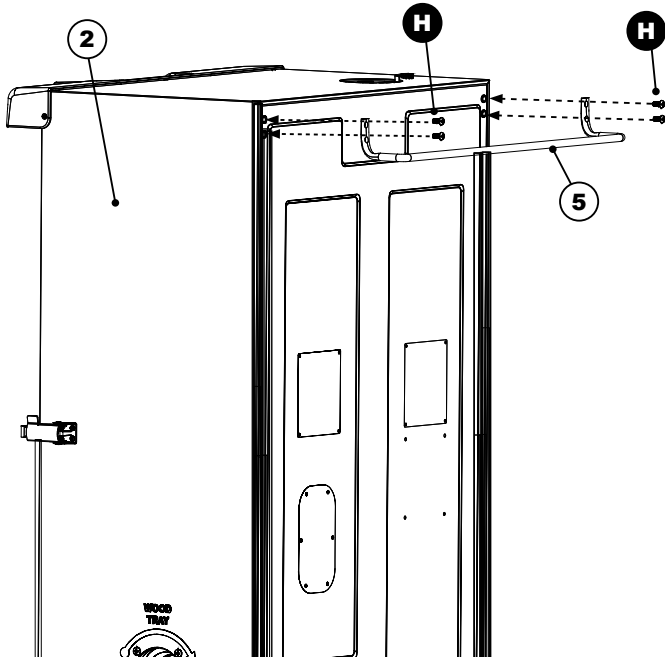


### STEP 4

Carefully position smoker as shown.

Attach rear handle (5) to back of smoker body (2) using phillips screws (H) as shown.

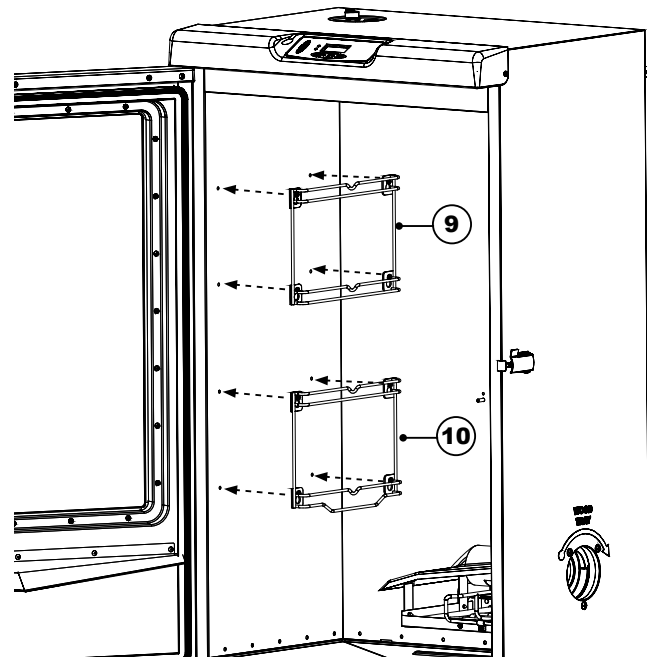
**Note:** Do not lift unit by rear handle.



### PASO 6

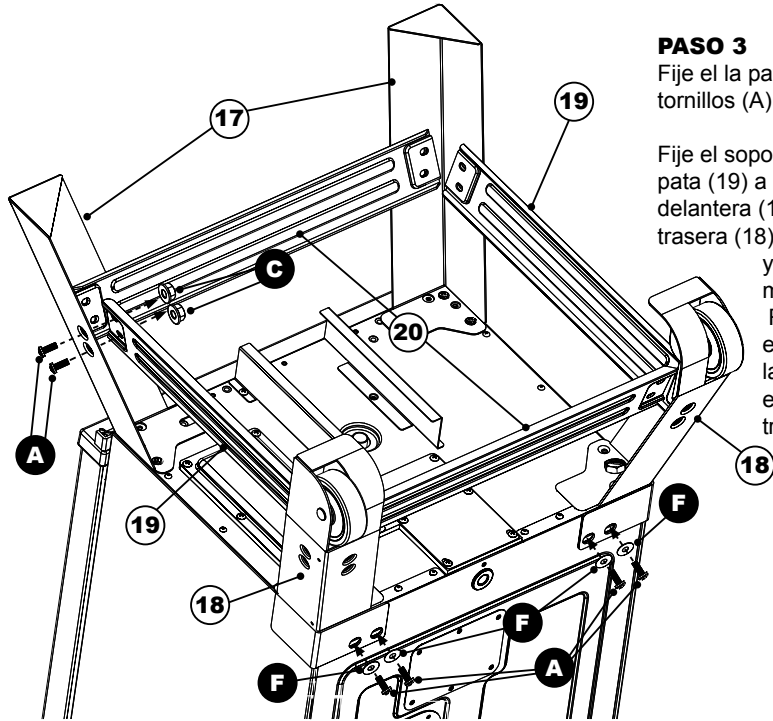
Alinee los agujeros de los soportes de las rejillas (9 y 10) con los pernos del interior del cuerpo del ahumador, como se muestra. Presione el soporte de la rejilla hacia abajo para asegurarlo.

Repita el paso para los demás soportes en los dos lados.





## ENSAMBLE



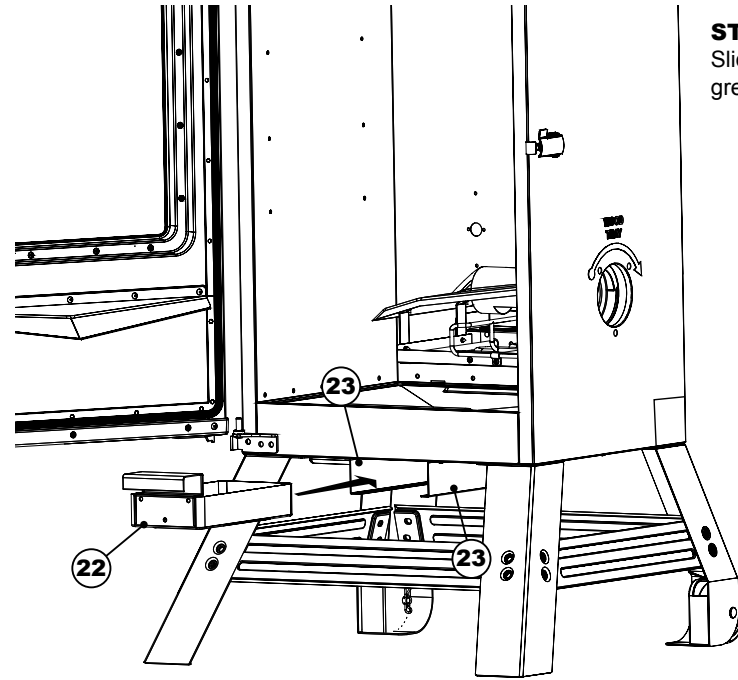
### PASO 3

Fije el la pata trasera (18) usando tornillos (A) y la arandela (F).

Fije el soporte lateral de la pata (19) a la pata izquierda delantera (17) y a la pata izquierda trasera (18) usando tornillos (A) y tuercas (C) como se muestra.

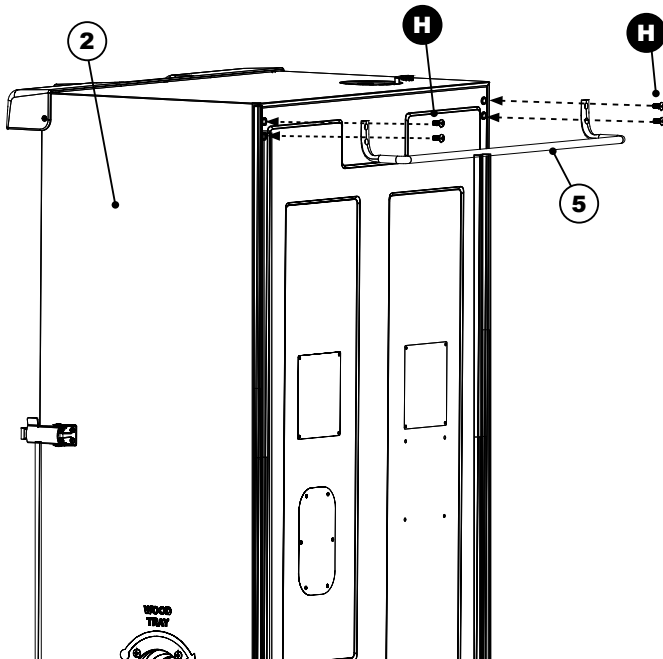
Repita el paso para el soporte lateral de la pata restante (19) y el soporte de la pata trasera (20).

## ASSEMBLY



### STEP 5

Slide grease tray (22) onto grease tray brackets (23).

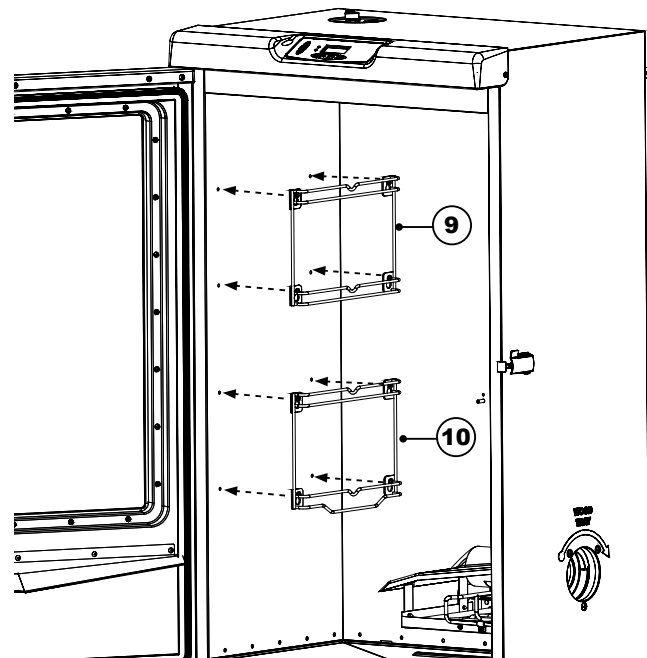


### PASO 4

Con cuidado, posicione el ahumador como se muestra.

Fije la manija posterior (5) a la parte posterior del cuerpo del ahumador (2) usando los tornillos de cruz (H) tal como se muestra.

**Nota:** No levante la unidad de la manija trasera.

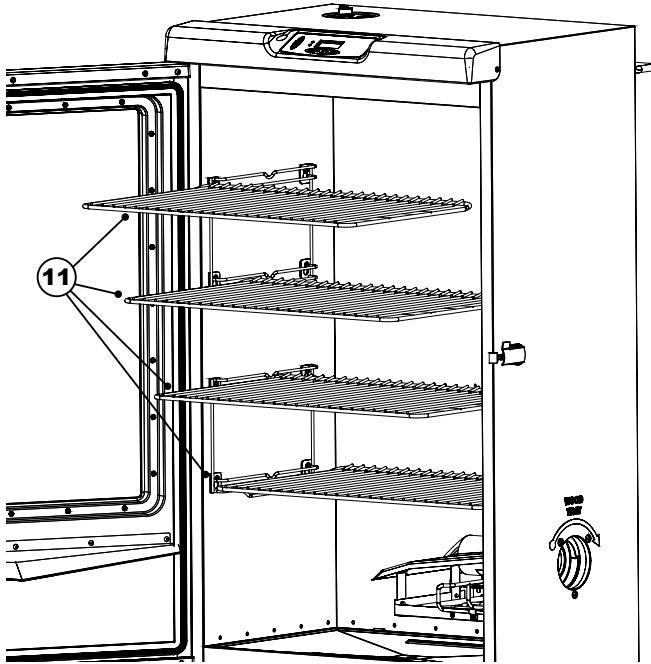


### STEP 6

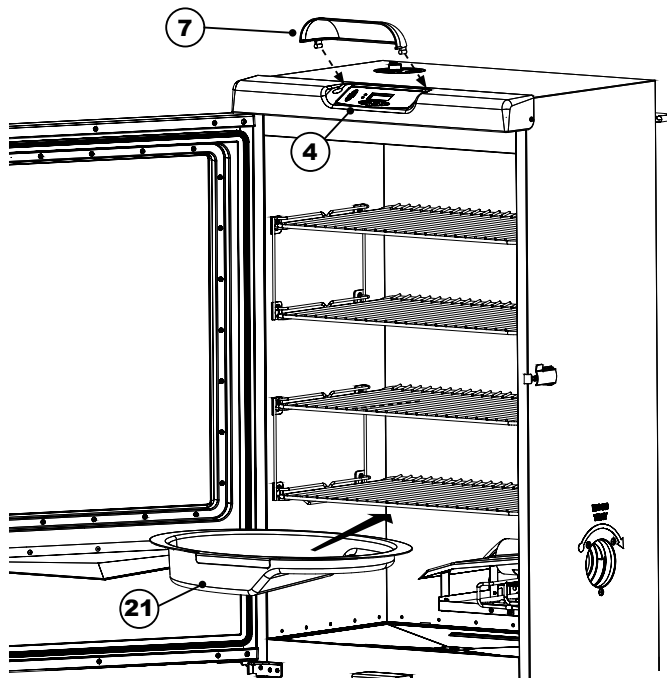
Align keyholes on grate supports (9 and 10) with studs on the inside of smoker body as shown. Press grate support down to secure in place.

Repeat step for remaining grate supports on both sides.

## ASSEMBLY

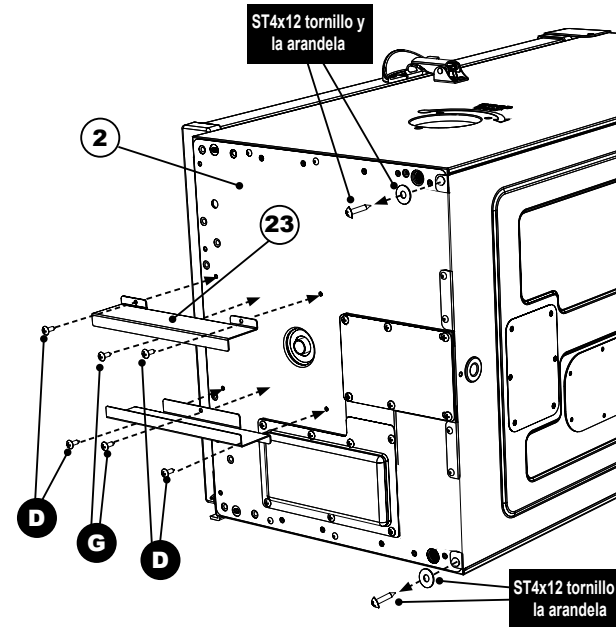


**STEP 7**  
Place smoking racks (11) inside smoker as shown.



**STEP 8**  
Slide water bowl (21) under last smoker grate. Attach sun shield (7) over the control panel (4).

## ENSAMBLADO

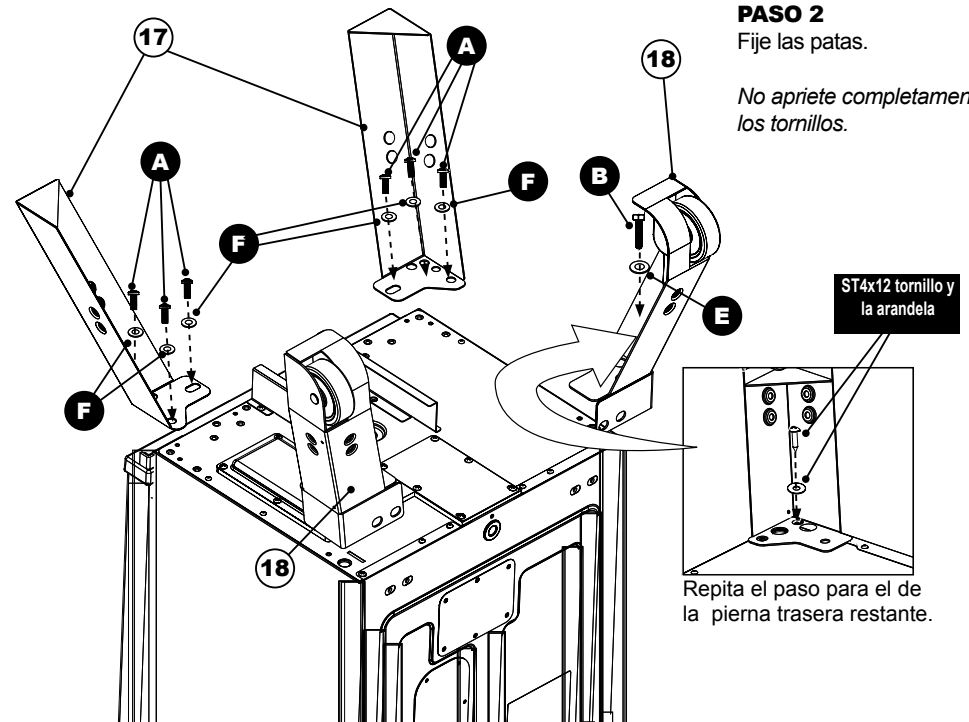


**PASO 1**  
*Retire todos los componentes que hay en el interior del ahumador antes de comenzar a ensamblarlo.*

*Posicione con cuidado el ahumador sobre uno de sus lados como se indica. Alternativamente, para ensamblarlo, el ahumador se puede posicionar boca abajo. Sin embargo, asegúrese de dejar el material de empaque de poliestireno en la parte superior para evitar daños al panel de control.*

Fije el soporte de la bandeja de grasas (23) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (2) usando tornillos (D), (G).

Repita el paso para el soporte de la bandeja de grasas restante.



**PASO 2**  
Fije las patas.

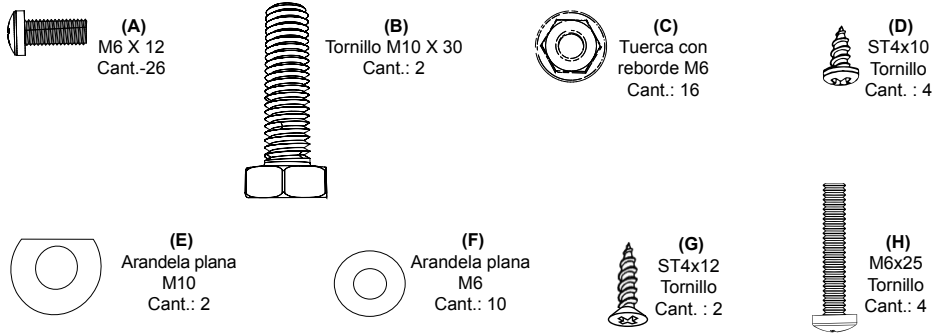
*No apriete completamente los tornillos.*

Repita el paso para el de la pierna trasera restante.



**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.

### LISTA DE HARDWARE

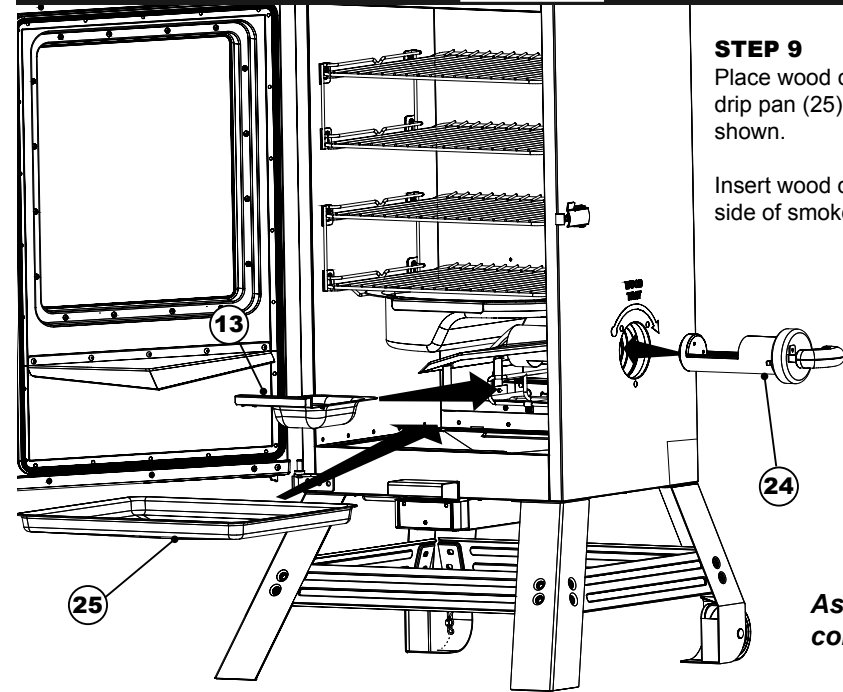


### LISTA DE PARTES DE REPUESTO DEL MODELO # 20072415

PORTE DE REPUESTO	ARTÍCULO NO.	PORTE DE REPUESTO	ARTÍCULO NO.
Puerta sin ventana	9907140050	Bandeja para grasas	9007140036
Cuerpo del ahumador	9907140022	Soporte de la bandeja de grasas	9907140013
Kit del regulador de aire	990060221	Cargador de chips de madera	9007140024
Carcasa del panel de control	9907140003	Bandeja de goteo	9007120009
Kit de manija trasera	9907120015	Tablero del circuito de alimentación	9907140014
Kit de manija de la puerta	9907120012	Kit de limitador de temperatura alta	9907140015
Parasol	9907140033	Kit de luz LED	9907140016
Kit de seguro de la puerta	9907120004	Control digital del ahumador	9007140002
Soportes de rejillas	9907120001	Kit de la pata frontal derecha	9910140010
Bandeja de soporte del tazón de agua	9907140038	Kit de la pata frontal izquierda	9910140003
Parrilla de ahumado	9907120002	Kit de la pata posterior derecha	9907140054
Sonda de carne	9907140024	Kit de la pata posterior izquierda	9907140053
Bandeja para chips de madera	9907140023	Kit de la abrazadera de la pata lateral	9910140006
Kit de bisagra de la puerta	9907120013	Kit de la abrazadera de la pata cruzar	9910140007
Kit del elemento, 800 vatios	9907120011	Pata kit de la instrucciones	9810140003
Kit de carcasa de chips de madera	9907140008	Guía de detección y solución de problemas	9807140122
Tazón de agua	9907140037	Guía Bluetooth Pairing	9807140088
Kit de cubierta de bisagra	9907120008	Del ahumador kit de accesorios	9907140047
Kit de las ruedas	9910140005	Manual de instrucciones	9807140097

**• ANTES DE ENSAMBLAR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**  
**• ENSAMBLE LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.**  
**• HERRAMIENTAS NECESARIAS: DESTORNILLADOR CON CABEZA PHILLIPS**  
**\*\*Algunos pasos del ensamble pueden estar ya realizados debido a ensamble previo en la fábrica. \*\***

### ASSEMBLY



**STEP 9**  
 Place wood chip tray (13), and drip pan (25) inside smoker as shown.

Insert wood chip loader (24) into side of smoker.

**Assembly is complete.**

### IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Wood chip loader and wood chip tray MUST be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- 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.
- 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 Figure A)
- 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.

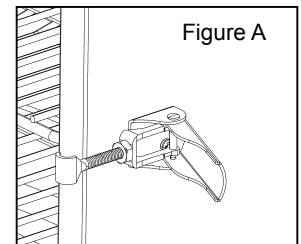


Figure A

## PRE-SEASON INSTRUCTIONS

### PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

*Some smoke may appear during this time, this is normal.*

1. Make sure water pan is in place with NO WATER.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run unit for 3 hours.
3. To complete pre-seasoning, during last 45 minutes, add 1/2 cup of wood chips in chip loader and unload wood chips into the wood chip tray. This amount is equal to the contents of a filled chip loader.
4. Shut down and allow to cool.

**NOTE: Never add more than 1/2 cup (1 filled chip loader) at a time. Additional chips should not be added until any previously added chips have ceased generating smoke.**

## HOW TO USE WOOD CHIP LOADER

### How to use wood chip loader:

- Before starting unit, place 1/2 cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than 1/2 cup of wood chips at a time. Never use wood chunks or wood pellets.
- Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray. Turn handle counterclockwise, to the upright position, and leave wood chip loader in place.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down by removing wood chip loader and looking into smoker through hole. Add more chips as needed.
- Wood chip loader must be pulled out completely from smoker when checking wood chip level.

### Adding more wood during smoking process:

- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader and insert into smoker.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after wood is added. It will stabilize after a short time. Do not adjust temperature setting.

### Caution:

- Keep smoker door closed when adding wood chips.
- Wood chip loader will be HOT even if handle is not.
- Never use wood pellets.



## CAUTION



**When door is opened a flare up may occur. Should wood chips flare up, immediately close door, wait for wood chips to burn down then open door again. Do not spray with water.**

## HOW TO CLEAN SMOKER

For grate supports, smoking 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, meat probe, and exterior of smoker simply wipe down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.

Door seal and inside seam that seal attaches to MUST be cleaned with a damp cloth after each use to keep seal in proper working condition.

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



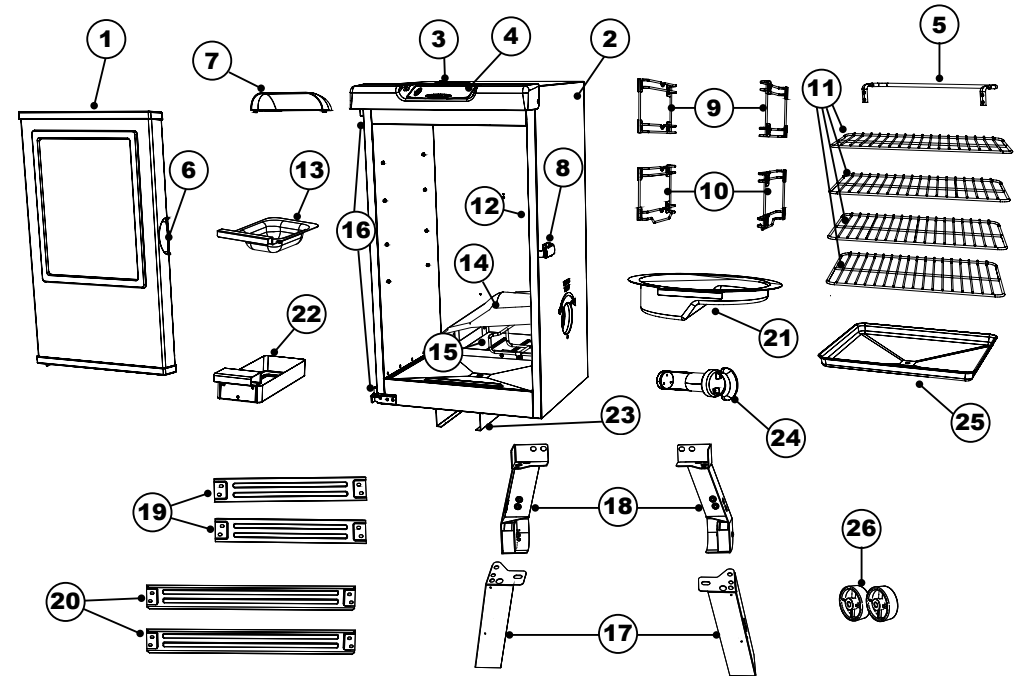
**NO REGRESE AL MINORISTA** Para obtener asistencia con el ensamble, piezas dañadas o faltantes

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.

## LISTA DE PARTES



NÚMERO DE PARTE	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	NO. DE PARTE	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Puerta del ahumador	14	1	Carcasa de chips de madera
2	1	Cuerpo del ahumador	15	1	Elemento
3	1	Regulador de aire	16	2	Bisagra de la puerta
4	1	Panel de control	17	2	Patas delanteras
5	1	Manija posterior	18	2	Patas traseras
6	1	Manija de la puerta	19	2	Soportes laterales
7	1	Parasol	20	2	Soportes cruzar
8	1	Seguro de la puerta	21	1	Tazón de agua
9	2	Soportes de rejillas	22	1	Bandeja para grasas
10	2	Soportes de rejillas / bandeja de agua	23	2	Soporte de la bandeja de grasas
11	4	Parrilla de ahumado	24	1	Cargador de chips de madera
12	1	Sonda de carne	25	1	Bandeja de goteo
13	1	Bandeja para chips de madera	26	2	Ruedas

## ¡COMENCEMOS!

- Este es un ahumador lento... permita que haya suficiente tiempo para la cocción. Este ahumador es **SOLO PARA USO EN EXTERIORES**.
- "Sazone previamente" antes del primer uso. Consulte la página 11.
- Precaliente el ahumador de 30 a 45 minutos a la temperatura máxima antes de cargar los alimentos.
- No cubra las parrillas con papel aluminio, ya que esto impedirá que el calor circule correctamente.
- No sobrecargue con alimentos el ahumador. Grandes cantidades de alimentos pueden capturar el calor, extender el tiempo de cocción y causar cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos que están en las parrillas y los lados del ahumador para asegurar la buena circulación del calor. Si utiliza sartenes, colóquelas en el centro de la parrilla para asegurar la cocción pareja. Consulte el manual para más detalles.
- Cierre el regulador de aire, al lado de la unidad, para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos tales como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para liberar la humedad.
- Almacene el ahumador en un lugar seco después de su uso.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden extender el tiempo de cocción.
- **LÍMPIELO DESPUÉS DE CADA USO.** Esto extenderá la vida útil de su ahumador y previene la formación de hongos y moho.

## ¡DISFRUTE!

### ¡ADVERTENCIA!

El ahumador solo debe empujarse sobre una superficie lisa.

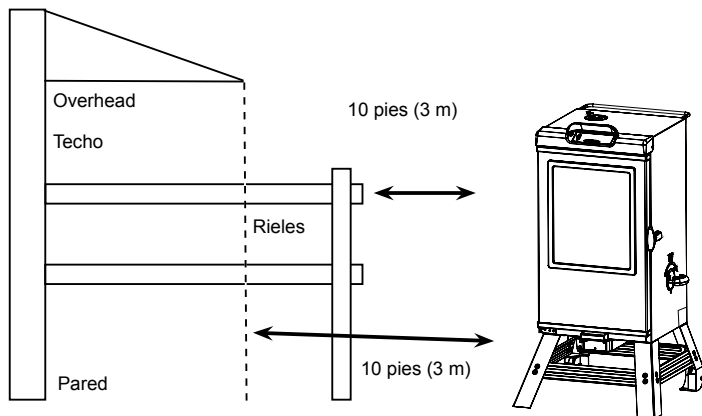


El ahumador nunca debe empujarse escaleras arriba/abajo o sobre superficies desiguales.

- El daño potencial al ahumador o daño a algún usuario pueden ser el resultado de no seguir las advertencias.

### RECUERDE:

NUNCA OPERE SIN VIGILAR ESTE AHUMADOR BAJO TECHO. MANTENGA UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 30 PIES (9 METROS) DE LA CONSTRUCCIÓN, PAREDES O LAS BARANDILLAS. VEA EL DIAGRAMA A CONTINUACIÓN.

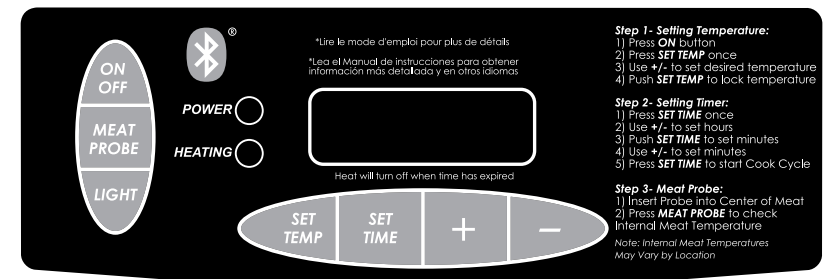


## HOW TO USE BLUETOOTH



1. Go to the Apple App Store or Google Play Store on your device(s) and search Masterbuilt or go to [www.masterbuilt.com/apps](http://www.masterbuilt.com/apps).
2. Watch the download status bar that appears under the new icon on your phone.
3. Open the Masterbuilt app and follow the instructions for pairing your Bluetooth smoker and mobile device. For troubleshooting advice please visit [www.masterbuilt.com/apps](http://www.masterbuilt.com/apps).
4. Power on/off, cook time, cook temp, temp setting, timer, light and meat probe can all be monitored and changed via your new smoker app.

## HOW TO USE THE CONTROL PANEL



**Note:** Direct sunlight may interfere with ability to read LED display, block light if needed.

### To set temperature:

- Press ON button.
  - Press SET TEMP button once-LED display will blink.
  - Use +/- to set temperature.
  - Press SET TEMP button again to lock in temperature.
- Note:** Heating will not begin until timer is set.

### To set timer:

- Press SET TIME button once-LED display for hours will blink.
- Use +/- to set hours.
- Press SET TIME button again to lock in hours. The minutes LED will start blinking.
- Use +/- to set minutes.
- Press SET TIME to lock in minutes and start cook cycle.

### Heat will turn off when time has expired.

### To use meat probe:

- Insert meat probe into center of meat to get most accurate reading.
- Press and hold MEAT PROBE button-LED display will show internal temperature of meat.
- Once MEAT PROBE button is released-LED display will return to set temperature or set time.

### To use light:

- Press LIGHT button to turn light on.
- Press LIGHT button to turn light off.

### To RESET control panel:

If control panel shows an error message, turn electric smoker off, unplug unit from outlet, wait ten seconds, plug unit back into outlet, then turn electric smoker on. This will reset control panel.

## FCC COMPLIANCE & WARNINGS

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

### FCC WARNING

WARNING: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

### FCC STATEMENT

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

1. Reorient or relocate the receiving antenna.
2. Increase the separation between the equipment and receiver.
3. Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
4. Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

## IC COMPLIANCE & WARNINGS

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.



## PRECAUCIONES GENERALES E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



### CONTINUACIÓN DE LAS PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE LA PÁGINA 1

- Quando use electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:
- Sólo para uso en exteriores. No lo opere en áreas cubiertas (por ejemplo, terrazas o garajes).
  - La unidad DEBE estar sobre el piso. No ubique la unidad en mesas o mostradores. No MUEVA la unidad sobre superficies irregulares.
  - No levante la unidad de la manija trasera.
  - No conecte el ahumador eléctrico hasta que haya sido completamente ensamblado y esté listo para usar.
  - Utilice únicamente un tomacorriente eléctrico con conexión a tierra aprobado.
  - No lo use durante una tormenta eléctrica.
  - Nunca esponga el ahumador eléctrico a lluvia o agua.
  - Para protegerse contra descargas eléctricas, NO sumerja el cable, enchufe ni las partes del panel de control en agua u otro líquido.
  - NO opere el electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, después de que funcione incorrectamente o cuando haya sufrido algún daño. Contacte a Servicio al Cliente de Masterbuilt para obtener asistencia al teléfono 1-800-489-1581.
  - Conserve un extinguidor de incendios a la mano siempre que esté operando el ahumador eléctrico.
  - No permita que el cable que cuelga toque las superficies calientes.
  - NO lo ubique cerca a un quemador eléctrico o de gas CALIENTE, o dentro de un horno caliente.
  - Mantenga los niños y mascotas siempre alejados del ahumador eléctrico. No permita que los niños usen el ahumador eléctrico. Es necesario supervisar de cerca si hay niños o mascotas en el área donde se está usando el ahumador eléctrico.
  - Combustibles, tales como las briquetas de carbón o gránulos de calor no deben usarse en el ahumador eléctrico.
  - Nunca use el ahumador eléctrico como calentador (CONSULTE PELIGRO POR MONÓXIDO DE CARBONO EN LA CUBIERTA FRONTAL).
  - Use el ahumador eléctrico únicamente sobre superficies niveladas y estables para evitar que se voltee.
  - El ahumador eléctrico se CALIENTA cuando se usa, y permanecerá CALIENTE durante cierto periodo de tiempo después de su uso. Tenga cuidado.
  - No toque las superficies CALIENTES.
  - No permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador eléctrico durante o después de su uso, hasta que la unidad se haya enfriado.
  - El uso de alcohol, medicamentos prescritos o sin prescripción puede limitar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente el ahumador eléctrico y para operarlo con seguridad.
  - Evite golpear o impactar el ahumador eléctrico.
  - Nunca mueva el ahumador eléctrico cuando está en uso. Permita que el ahumador eléctrico se enfríe completamente antes de moverlo o almacenarlo.
  - Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador eléctrico. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores, o utensilios de cocina largos y fuertes.
  - Evite usar el ahumador en superficies inflamables o de madera.

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



#### PRECAUCIÓN



#### PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los subproductos de la combustión que se producen al usar este producto contienen químicos, que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños al sistema reproductivo.
2. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y compuestos de plomo que el Estado de California ha determinado que causan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños al sistema reproductivo.

Lave sus manos después de manipular este producto.



## PRECAUCIÓN



Este manual contiene información importante, necesaria para el ensamble correcto y uso seguro de esta unidad.

Lea y siga las instrucciones y advertencias antes y durante el uso del ahumador.

Conserve este manual para futura referencia. Algunas partes pueden tener bordes filosos, manéjelo con cuidado.



## PELIGRO POR MONÓXIDO DE CARBONO



Los chips de madera liberan monóxido de carbono al quemarse, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.

**NO** quemar chips de madera al interior de residencias, vehículos, carpas, garajes o lugares cerrados.

Use solo en exteriores en áreas bien ventiladas.

La omisión de seguir adecuadamente estas precauciones e instrucciones puede resultar en lesiones personales o muerte.



## PRECAUCIONES GENERALES E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No opere el ahumador desatendido.
- No cubra las parillas de cocción con papel aluminio. Esto acumulará el calor y causará daños graves al ahumador eléctrico.
- La bandeja de goteo es solo para la parte inferior del ahumador eléctrico. No ponga la bandeja de goteo en la parrilla de cocción, esto puede causar daños al ahumador eléctrico.
- La bandeja de madera se CALIENTA cuando se usa el ahumador eléctrico. Agregue la madera con cuidado.
- Para desconectar el ahumador, apáguelo en el panel de control ("OFF") y desenchufe del tomacorriente.
- Desconecte del tomacorriente cuando no se use y antes de limpiarlo. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de añadir o retirar bandejas, rejillas o el tazón de agua.
- Elimine las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, mojándolas con agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- No almacene el ahumador eléctrico con cenizas CALIENTES dentro de la unidad. • Almacénelo solo cuando todas las superficies estén frías.
- No se recomienda usar accesorios no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., estos pueden causar lesiones.
- Use el ahumador eléctrico solo para el uso previsto. Esta unidad no es para uso comercial.
- Siempre use el ahumador eléctrico siguiendo todos los códigos de incendio locales, estatales y federales que apliquen.
- Hay disponibles cables de alimentación o de extensión más largos, que pueden ser utilizados si se usan con cuidado.
- Si se usa un cable de alimentación removible más largo o una extensión: 1. La capacidad de corriente del cable o la extensión, deben ser por lo menos igual al valor de la capacidad de corriente del aparato; y 2. El cable debe ordenarse de tal forma que no cuelgue de la mesa o del mostrador y pueda ser halado por los niños u ocasionar que alguien se tropiece.
- El cable de extensión debe ser del tipo con conexión a tierra de tres hilos.
- Las extensiones para exteriores deben ser usadas con productos para exteriores y deben tener el sufijo "W" y estar marcadas como "Adecuadas para uso con aparatos para exteriores"
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, mantenga la conexión del cable de extensión seca y levantada del piso.
- No limpie este producto con un atomizador de agua o algo parecido.
- No use gránulos de madera.

**LAS PRECAUCIONES, Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PAGINA 2**

## 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](http://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: (\_\_\_\_) - \_\_\_\_\_

E-mail Address: \_\_\_\_\_

\*Model Number: \_\_\_\_\_ \*Serial Number: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_ - \_\_\_\_ - \_\_\_\_ Place of Purchase: \_\_\_\_\_

*\*Model Number and Serial Number are located on silver label on back of unit.*



Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
1 Masterbuilt Ct.  
Columbus, GA 31907  
Customer Service 1-800-489-1581  
www.masterbuilt.com

www.masterbuilt.com

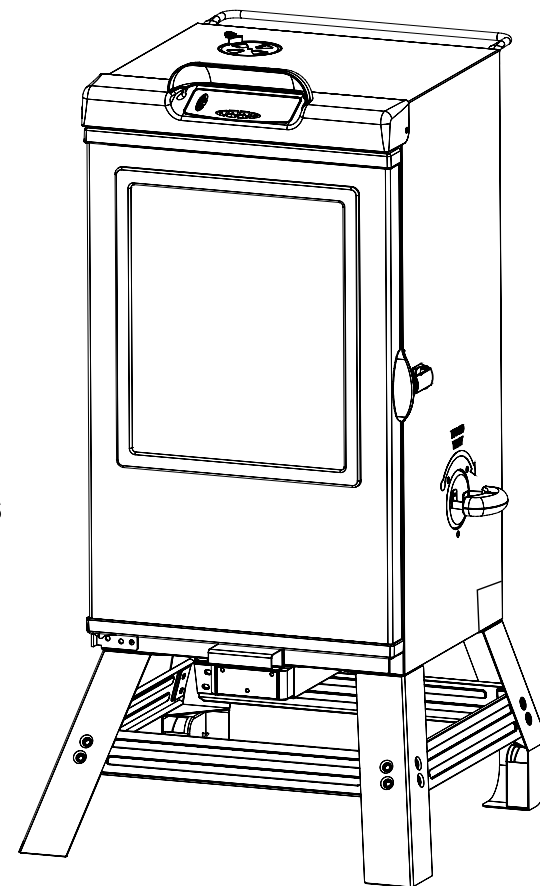
BE A PART OF OUR "DADGUM GOOD" COMMUNITY ONLINE



# AHUMADOR DIGITAL ELÉCTRICO DE 30" CON PATAS

MODELO 20072415

Código del manual: 9807140097



Herramientas requeridas para el ensamblaje: Llave ajustable, destornillador Phillips o en cruz  
Tiempo aproximado de ensamblaje: 25 minutos \*El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

**MANUAL DE ENSAMBLE, USO Y CUIDADO  
E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD  
ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO EN EXTERIORES**







Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
1 Masterbuilt Ct.  
Columbus, GA 31907  
Service après-vente 1-800-489-1581  
www.masterbuilt.com

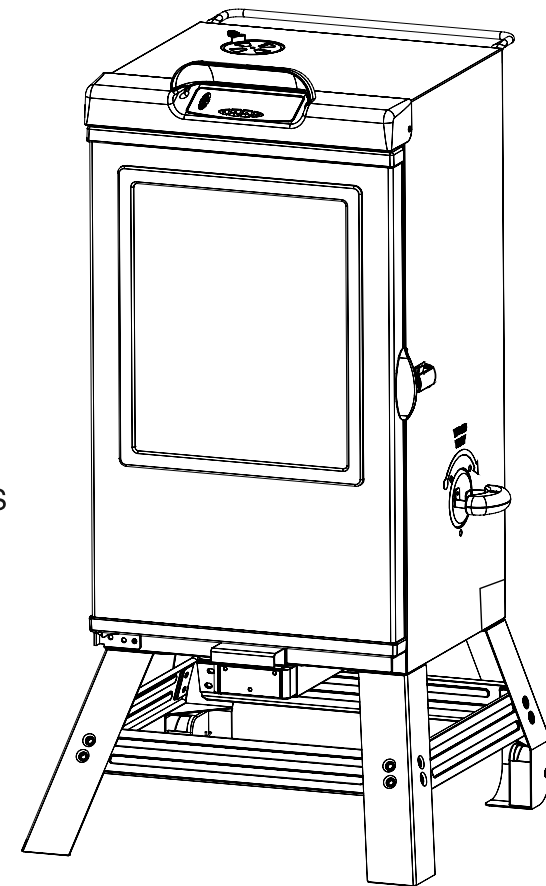
www.masterbuilt.com

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ EN LIGNE « SACREBLEU, C'EST BON ! »



## FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE SUR PIEDS DE 30 PO MODÈLE 20072415

Code du manuel : 9807140097



Outils nécessaires pour l'assemblage : Clé ajustable et tournevis cruciforme  
Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 25 minutes \* Le produit réel peut différer de l'illustration

**MANUEL DE L'UTILISATEUR ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ  
CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE  
À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT**





## AVERTISSEMENT



**Ce manuel contient des renseignements importants qu'il importe de connaître pour assurer une utilisation adéquate et sans danger de l'appareil.**  
**Lire attentivement et respecter tous les avertissements et toutes les consignes du présent manuel avant et pendant l'utilisation du fumoir.**  
**Veillez conserver ce manuel pour consultation ultérieure. Certaines pièces peuvent avoir des bords coupants, manipuler le fumoir avec soin.**



## RISQUE D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE



**Le monoxyde de carbone qui se dégage de la combustion du bois peut entraîner la mort.**  
**NE PAS faire brûler des copeaux de bois dans une maison, un véhicule, une tente, un garage ou dans tout autre endroit clos.**  
**Utiliser l'appareil uniquement à l'extérieur dans un endroit bien aéré.**

**Le non-respect de ces avertissements et de ces consignes peut provoquer causer des blessures ou entraîner la mort.**



## AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



### LIRE TOUTES LES CONSIGNES

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas recouvrir les grilles de cuisson de papier d'aluminium. Cela aurait pour effet d'accumuler la chaleur et de causer des dommages importants au fumoir électrique.
- La lèche-frite doit aller uniquement dans le bas du fumoir électrique. Ne pas placer la lèche-frite sur les grilles de cuisson, car cela pourrait endommager le fumoir électrique.
- Le bac à copeaux de bois est TRÈS CHAUD lorsque le fumoir électrique est en marche. Faire attention au moment d'ajouter le bois.
- Pour débrancher le fumoir électrique, l'éteindre à partir du panneau de commande et retirer la fiche de la prise de courant.
- Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laisser refroidir complètement l'appareil avant d'y ajouter ou d'en retirer les grilles, les bacs ou le réservoir d'eau.
- Mettre les cendres froides dans du papier d'aluminium, les imbiber d'eau et les jeter dans un récipient pour déchets non combustibles.
- Ne pas entreposer le fumoir électrique s'il contient des cendres TRÈS CHAUDES. Attendre que toutes les parois aient refroidi auparavant.
- Les accessoires qui ne sont pas fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. sont déconseillés et peuvent causer des blessures.
- Ne jamais utiliser le fumoir électrique à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil ne peut être utilisé à des fins commerciales.
- Toujours utiliser le fumoir électrique conformément aux codes municipaux, provinciaux et fédéraux de prévention des incendies.
- Des rallonges électriques ou des cordons d'alimentation sont disponibles et peuvent être utilisés, mais avec précaution.
- Si une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long est utilisé : 1. La capacité nominale du cordon ou de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil;  
2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil accidentellement.
- La rallonge électrique doit être munie d'une prise de mise à la terre à trois broches.
- La rallonge électrique conçue pour l'extérieur doit être utilisée avec des produits conçus aussi pour l'extérieur. De plus, elle doit porter un « W » accompagné de la mention « Convient aux appareils utilisés à l'extérieur ».
- ATTENTION! Garder le cordon d'alimentation au sec et à une certaine hauteur du sol pour réduire les risques de choc électrique.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le vaporisant d'eau ou avec d'autres produits similaires.
- Ne pas utiliser les granulés de bois.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

## AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUITE DE LA PAGE 2

## INFORMATION SUR LA GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défaut de matériel et de main-d'œuvre dans des conditions d'assemblage approprié, d'utilisation normale et d'entretien recommandé pendant 90 jours à compter de la date d'achat initiale du produit.

La garantie Masterbuilt ne couvre pas la couche de peinture de finition, car elle peut brûler dans des conditions normales d'utilisation. La garantie Masterbuilt ne couvre pas la présence de rouille sur l'appareil.

Masterbuilt demandera une preuve d'achat raisonnable en cas de réclamation en vertu de la garantie et recommande de conserver la facture. À l'expiration d'une telle garantie, cette responsabilité prend fin.

Durant la période couverte par la garantie, Masterbuilt, à son entière discrétion, réparera ou remplacera à titre gratuit les pièces défectueuses et c'est le propriétaire qui assumera les frais de livraison des pièces. Dans le cas où Masterbuilt demande de renvoyer la pièce en question à des fins d'inspection, Masterbuilt assume les frais d'expédition pour renvoyer l'article demandé.

*Cette garantie ne couvre pas les dégâts causés au matériel en raison d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un accident, de dommages survenant lors du transport ou de dommages encourus par l'utilisation commerciale de ce produit.*

Cette garantie énoncée est l'unique garantie donnée par Masterbuilt et remplace toute garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties tacites de commercialisation et d'adéquation du produit particulier.

Ni Masterbuilt ni le magasin de détail qui vend ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus.

La responsabilité maximale de Masterbuilt, en tout état de cause, ne doit pas dépasser le prix d'achat du produit payé par le consommateur ou l'acheteur initial. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ni la restriction des dommages indirects ou accessoires. Dans ce cas, les restrictions ou exclusions précédentes peuvent ne pas s'appliquer.

**Pour les résidents de l'État de la Californie exclusivement:** Malgré cette limitation de garantie, les restrictions spécifiques suivantes s'appliquent, si le service, la réparation ou le remplacement du produit s'avère commercialement impraticable, le revendeur du produit ou Masterbuilt remboursera le montant payé par l'acheteur et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. Le propriétaire peut amener le produit au point de vente tenant ce produit pour obtenir une validité couverte par une garantie.

Cette garantie énoncée vous accorde des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient selon les États.



**Aller sur le site [www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)  
ou remplir et renvoyer l'enregistrement de la garantie  
à l'attention de : Enregistrement de la garantie  
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907**

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

État / province : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_ Numéro de téléphone : (\_\_\_\_) - \_\_\_\_\_

Adresse électronique : \_\_\_\_\_

\*Numéro de modèle : \_\_\_\_\_ \* Numéro de série: \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_ Point de vente : \_\_\_\_\_

*\* Le numéro de modèle et le numéro de série sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.*

## CONFORMITÉ FCC ET AVERTISSEMENT

Cet appareil est conforme à la section 15 du règlement de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet équipement ne doit pas provoquer de brouillage préjudiciable;
- (2) Il doit accepter tout brouillage reçu, y compris le brouillage pouvant entraîner un mauvais fonctionnement

Cet appareil est conforme à la section 15 du règlement de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

### AVERTISSEMENT DE LA FCC

Attention ! Toutes modifications ou tous changements effectués sans l'accord exprès de la partie responsable de la compatibilité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser son appareil.

### DÉCLARATION DE LA FCC

NOTE: Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limitations prévues dans le cadre de la catégorie B des appareils numériques selon la définition de la section 15 du règlement de la FCC. Ces limitations ont été conçues pour offrir une protection raisonnable contre tout brouillage nuisible au sein d'une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et diffuse des ondes radio et, s'il n'est pas installé ni utilisé en conformité avec les instructions dont il fait l'objet, peut causer des interférences gênantes avec les communications radio.

Nous ne saurions toutefois garantir l'absence d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil produit des interférences graves lors de réceptions radio ou télévisées qui peuvent être détectées en allumant et en éteignant le dispositif, vous êtes invité à les supprimer de plusieurs manières :

1. Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
2. Augmenter la distance séparant l'équipement et le récepteur.
3. Connecter l'équipement à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
4. Contacter votre revendeur ou un technicien radio/TV qualifié pour obtenir de l'aide.

## CONFORMITÉ IC ET AVERTISSEMENT

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.



## AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUITE DE LA PAGE 1

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours à respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

- Cet appareil est conçu pour un usage à l'extérieur seulement. Ne jamais l'utiliser dans un endroit clos (par exemple, sous un porche ou dans un garage).
- L'appareil DOIT reposer sur le sol. Ne jamais le poser sur une table ou sur un comptoir. Ne PAS déplacer l'appareil sur un terrain accidenté.
- Ne pas soulever l'appareil par la poignée arrière.
- Ne pas brancher le fumeur électrique avant de l'avoir complètement assemblé et avant qu'il soit prêt à être utilisé.
- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant mise à la terre approuvée.
- Ne pas utiliser pendant un orage électrique.
- Ne jamais exposer le fumeur électrique à la pluie ou à l'eau.
- Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ni le régulateur dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter de recevoir un choc électrique.
- Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la fiche a été endommagée, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il est défectueux d'une quelconque manière. Communiquer avec le service après-vente Masterbuilt au 1-800-489-1581.
- Toujours s'assurer d'avoir accès à un extincteur lorsque vous utilisez le fumeur électrique.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation être en contact avec des surfaces très chaudes.
- Ne jamais poser cet appareil sur un brûleur au gaz ou électrique TRÈS CHAUD, ou à proximité de ceux-ci, ni dans un four préchauffé.
- Toujours tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du fumeur électrique. Ne jamais laisser les enfants utiliser le fumeur électrique. Il est primordial d'assurer une surveillance étroite lorsque des enfants et des animaux domestiques se trouvent à proximité du fumeur électrique.
- Il est interdit d'utiliser des combustibles comme les briquettes de charbon ou les granulés dans un fumeur électrique.
- Ne jamais utiliser ce fumeur électrique comme appareil de chauffage (LIRE L'AVERTISSEMENT SUR LE RISQUE D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser le fumeur électrique uniquement sur une surface plane et stable pour éviter que l'appareil ne bascule.
- Le fumeur électrique est TRÈS CHAUD lorsqu'il fonctionne et il le demeure encore pendant un certain temps après son utilisation. Faire preuve de prudence.
- Ne pas toucher les parois TRÈS CHAUDES.
- Aucune activité ne doit se dérouler à proximité du fumeur électrique pendant ou après son utilisation, et ce, jusqu'au refroidissement complet de l'appareil. Le fumeur électrique est TRÈS CHAUD lorsqu'il fonctionne et il le demeure encore pendant un certain temps après son utilisation.
- La consommation d'alcool ou de médicaments d'ordonnance ou en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur d'assembler adéquatement ou de faire fonctionner en toute sécurité le fumeur électrique.
- Éviter de heurter ou de percuter le fumeur électrique.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche. Toujours laisser refroidir complètement le fumeur électrique avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Redoubler de prudence en sortant les aliments du fumeur électrique. Toutes les parois sont TRÈS chaudes et peuvent et pourraient causer des brûlures.
- Toujours utiliser des gants de protection ainsi que des ustensiles de cuisine longs et robustes.
- Éviter d'utiliser le fumeur sur des surfaces en bois ou inflammables

### CONSERVER CES CONSIGNES



#### AVERTISSEMENT



#### PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les sous-produits de la combustion provenant de l'emploi de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales et présenter d'autres dangers pour la reproduction.
2. Les matériaux utilisés dans ce produit peuvent contenir du plomb et des composés du plomb, une substance reconnue par l'État de la Californie comme une cause d'anomalies congénitales et d'autres dangers liés à la reproduction.

**Se laver les mains après avoir manipulé ce produit.**

## ET C'EST PARTI!

- Vous venez de faire l'acquisition d'un fumoir à combustion lente... accorder tout le temps qu'il faut à la cuisson. Cet appareil est conçu pour UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Procéder au « culottage » préalable du fumoir avant la première utilisation. Voir page 11.
- Préchauffer l'appareil entre 30 et 45 minutes à la température maximale avant de mettre les aliments.
- NE PAS recouvrir les grilles de papier aluminium, car cela empêcherait la chaleur de circuler correctement.
- NE PAS surcharger le fumoir d'aliments. La trop grande quantité d'aliments pourrait emprisonner la chaleur, allonger le temps de cuisson et donner une cuisson inégale. Laisser de l'espace entre les aliments sur les grilles et les parois latérales du fumoir afin de permettre à la chaleur de circuler librement. Pour les plats de cuisson, les mettre au milieu de la grille afin de garantir une cuisson uniforme. Veuillez consulter le manuel pour obtenir plus de précisions.
- Fermez le clapet à air sur le haut de l'appareil pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments tels que du poisson ou du charqui, ouvrez le clapet à air pour libérer l'humidité.
- Entreposer l'appareil dans un endroit sec après son utilisation.
- Les températures extrêmes peuvent allonger le temps de cuisson.
- NETTOYER L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION. Cela prolongera la vie de votre fumoir et évitera l'apparition de moisissures

## SAVOUREZ!

### ! AVERTISSEMENT! !

Ne faire rouler le fumoir que sur une surface lisse.

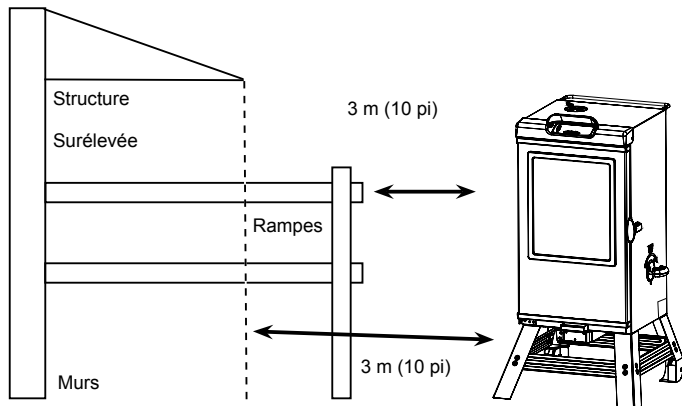


Ne jamais faire rouler le fumoir dans des escaliers ou sur une surface inégale.

• Si les avertissements ne sont pas respectés, des dommages au fumoir ou des blessures à l'utilisateur pourraient s'ensuivre.

### RAPPEL :

NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER CE FUMOIR EN DESSOUS DE TOUTE STRUCTURE SURÉLEVÉE. MAINTENIR UNE DISTANCE MINIMALE DE 3 M (10 PI) DE TOUTE STRUCTURE AVEC PLAFOND, DES MURS OU DES RAMPES.

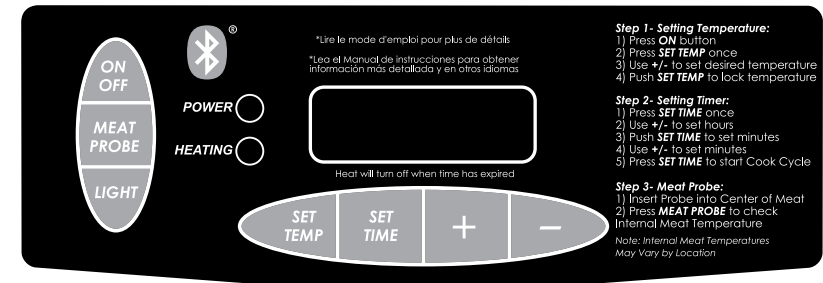


## COMMENT UTILISER BLUETOOTH



1. Rendez-vous sur le App Store de Apple ou le Google Play Store sur votre ou vos appareils et recherchez Masterbuilt, ou rendez-vous à [www.masterbuilt.com/apps](http://www.masterbuilt.com/apps).
2. Surveiller la barre d'état de téléchargement qui s'affiche sous la nouvelle icône sur votre téléphone.
3. Ouvrez l'appli Masterbuilt et suivez les instructions pour appairer votre fumoir Bluetooth et votre appareil mobile. Pour obtenir des conseils en matière de dépannage, rendez-vous à [www.masterbuilt.com/apps](http://www.masterbuilt.com/apps).
4. Allumer/éteindre, durée de cuisson, température de cuisson, réglage de la température, minuterie, lumière et sonde thermique sont des paramètres pouvant tous être contrôlés et modifiés à partir de votre nouvelle application du fumoir.

## COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE COMMANDE



**Note :** Les rayons directs du soleil peuvent gêner la lecture de l'afficheur à DEL, le protéger de la lumière le cas échéant.

### Pour régler la température:

- Appuyer sur le bouton « ON » (MISE EN MARCHÉ).
  - Appuyer une fois sur le bouton « SET TEMP » (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE), l'afficheur à DEL se mettra à clignoter.
  - Utiliser +/- pour régler la température.
  - Appuyer sur le bouton SET TEMP de nouveau pour verrouiller la température.
- Note :** L'appareil ne chauffera pas tant que la minuterie ne sera pas réglée.

### Pour régler la minuterie:

- Appuyer une fois sur le bouton SET TIME, l'afficheur à DEL pour les heures se mettra à clignoter.
- Utiliser +/- pour régler les heures.
- Appuyer sur le bouton SET TIME de nouveau pour verrouiller les heures. Les minutes à DEL se mettront à clignoter.
- Utiliser +/- pour régler les minutes.
- Appuyer sur SET TIME pour verrouiller les minutes et démarrer un cycle de cuisson.

**L'appareil cessera de chauffer dès que le temps sera écoulé.**

### Pour utiliser la sonde thermique:

- Insérer la sonde thermique au plus près du centre de la pièce de viande pour obtenir la lecture la plus précise.
- Appuyer sur le bouton MEAT PROBE et le maintenir, l'afficheur à DEL indiquera la température interne de la viande.
- Dès que le bouton MEAT PROBE est relâché, l'afficheur à DEL revient à la fonction de réglage de la température ou de la minuterie.

### Pour allumer ou éteindre la lumière:

- Appuyer sur le bouton LIGHT pour allumer.
- Appuyer sur le bouton LIGHT pour éteindre.

### Pour RÉINITIALISER le panneau de contrôle:

Si le panneau de commande affiche un message d'erreur, éteindre le fumoir électrique, le débrancher, attendre dix secondes, puis rebrancher et rallumer l'appareil. Cela permettra de réinitialiser le panneau de commande.

## CONSIGNES RELATIVES AU CULOTTAGE

### CULOTTER LE FUMOIR AU PRÉALABLE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. Un peu de fumée peut se dégager à ce moment-là, mais ceci est normal.

1. S'assurer que le réservoir d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU.
2. Régler la température à 135°C (275°F) et faire fonctionner l'appareil pendant 3 heures.
3. Pour terminer le culottage préalable, ajouter ½ tasse de copeaux de bois dans le chargeur de copeaux 45 minutes avant la fin et vider les copeaux de bois dans le bac à copeaux de bois. Cette quantité équivaut à celle d'un chargeur rempli de copeaux.
4. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.

**NOTE : Ne jamais ajouter plus qu'une demi-tasse (un chargeur rempli de copeaux) à la fois. D'autres copeaux ne pourront être ajoutés tant que les copeaux ajoutés précédemment n'auront pas cessé de produire de la fumée.**

## COMMENT UTILISER LE CHARGEUR DE COPEAUX DE BOIS

### Comment utiliser le chargeur de copeaux de bois :

- Avant de démarrer l'appareil, mettre 1/2 tasse de copeaux de bois dans le chargeur de copeaux.
- Ne jamais utiliser plus d'une 1/2 tasse de copeaux de bois à la fois. Ne jamais utiliser des morceaux de bois ou des granulés de bois.
- Insérer le chargeur dans le fumoir. Les copeaux de bois doivent se trouver au même niveau que le bord supérieur du chargeur de copeaux de bois.
- Tourner la poignée du fumoir en position « Décharger ». Les copeaux de bois tomberont dans le bac à copeaux. Tourner la poignée en position « Charger » et laisser le chargeur en place dans le fumoir.
- Vérifier à intervalles réguliers le bac à copeaux pour voir si le bois s'est transformé en braise, et ce, en enlevant le chargeur et en regardant dans le fumoir par le trou. Ajouter des copeaux au besoin.
- Il faut retirer complètement le chargeur du fumoir pour vérifier le niveau de copeaux de bois.

### Ajouter d'autres copeaux pendant le fumage :

- Retirer le chargeur de copeaux du fumoir.
- Mettre des copeaux dans le chargeur et replacer celui-ci dans le fumoir.
- Tourner la poignée en position « Décharger ». Les copeaux tomberont dans le bac à copeaux.
- La température peut grimper rapidement après l'ajout des copeaux. Elle se stabilisera peu de temps après. Ne pas modifier le réglage de la température.

### Avertissement :

- Garder la porte fermée au moment d'ajouter des copeaux de bois.
- Le chargeur de copeaux sera TRÈS CHAUD même si la poignée ne l'est pas.
- Ne jamais utiliser de granulés de bois



## AVERTISSEMENT



Un embrasement peut se produire quand la porte reste ouverte. Si les copeaux de bois s'enflamment, fermer aussitôt la porte, attendre que les copeaux soient consumés, puis rouvrir la porte. Ne pas vaporiser d'eau.

## COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Pour les grilles de cuisson, le réservoir d'eau et la lèche-frite, utiliser un détergent à vaisselle doux. Rincer et bien sécher.

Pour le bac à copeaux de bois et le chargeur de copeaux, nettoyer fréquemment pour enlever l'accumulation de cendres, les résidus et la poussière.

Mettre les cendres froides dans du papier d'aluminium, les imbiber d'eau et les jeter dans un récipient pour déchets non combustibles.

Pour l'intérieur, la vitre de porte, le protège-ampoule, la sonde thermique, ainsi que l'extérieur du fumoir, passer simplement un chiffon humide. Ne pas utiliser de décapant. S'assurer de bien sécher.

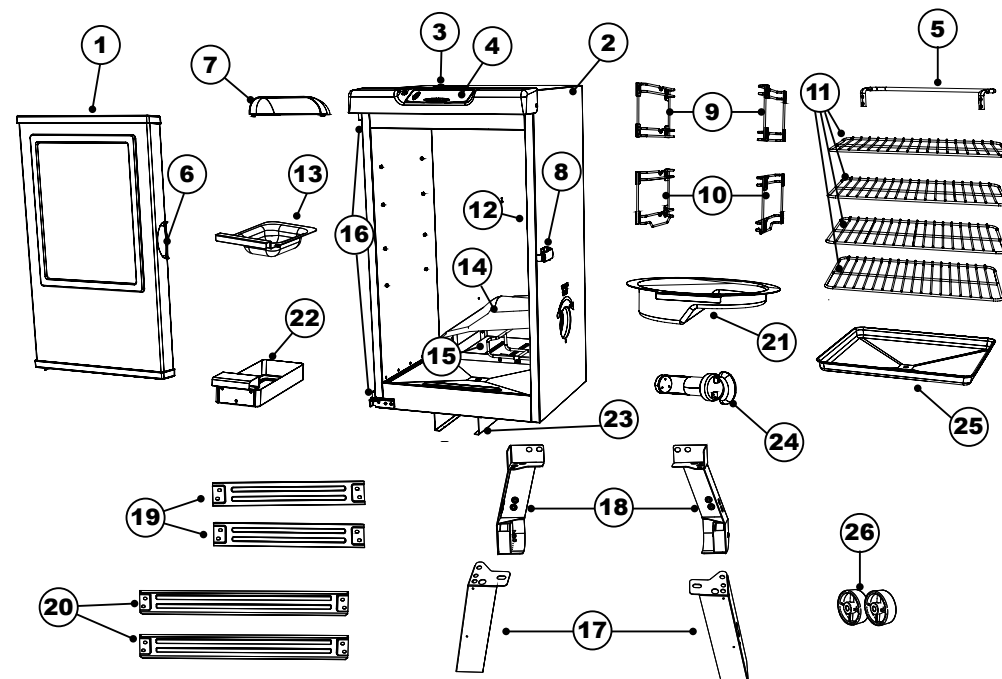
Le joint d'étanchéité et le raccord intérieur qui s'imbriquent l'un dans l'autre DOIVENT être nettoyés après chaque utilisation afin de conserver le système de fermeture en bon de fonctionnement.

**TOUJOURS S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ ET SUFFISAMMENT REFROIDI AVANT DE LE NETTOYER ET DE L'ENTREPOSER**



**NE PAS RENVoyer AU DÉTAILLANT** Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage de l'appareil ou pour signaler des pièces manquantes ou défectueuses, veuillez appeler le service après-vente MASTERBUILT au 1-800-489-1581 ou envoyer un courriel à customerservice@masterbuilt.com. Veuillez avoir à disposition le numéro de modèle et le numéro de série lors de l'appel. Ces numéros sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.

## LISTE DES PIÈCES

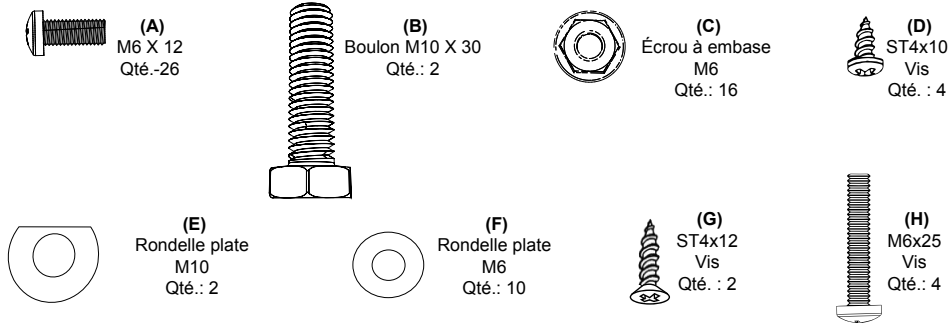


NUMÉRO DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION	NUMÉRO DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION
1	1	Porte du fumoir	14	1	Logement des copeaux de bois
2	1	Fumoir	15	1	Élément
3	1	Clapet d'aération	16	2	Charnière de porte
4	1	Panneau de contrôle	17	2	Pied avant
5	1	Poignée arrière	18	2	Pied arrière
6	1	Poignée de porte	19	2	Supports latéraux
7	1	Para-soleil	20	1	Supports traverser
8	1	Verrou de porte	21	1	Réservoir d'eau
9	2	Supports de grille	22	1	Collecteur de graisse
10	2	Supports de réservoir d'eau / grille	23	2	Support du collecteur de graisse
11	4	Grille de fumage	24	1	Chargeur de copeaux de bois
12	1	Sonda thermique	25	1	Lèche-frite
13	1	Bac à copeaux de bois	26	2	Roues



**NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT** Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage de l'appareil ou pour signaler des pièces manquantes ou défectueuses, veuillez appeler le service après-vente MASTERBUILT au 1-800-489-1581 ou envoyer un courriel à customerservice@masterbuilt.com. Veuillez avoir à disposition le numéro de modèle et le numéro de série lors de l'appel. Ces numéros sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.

### LISTE DES PIÈCES DE QUINCAILLERIE

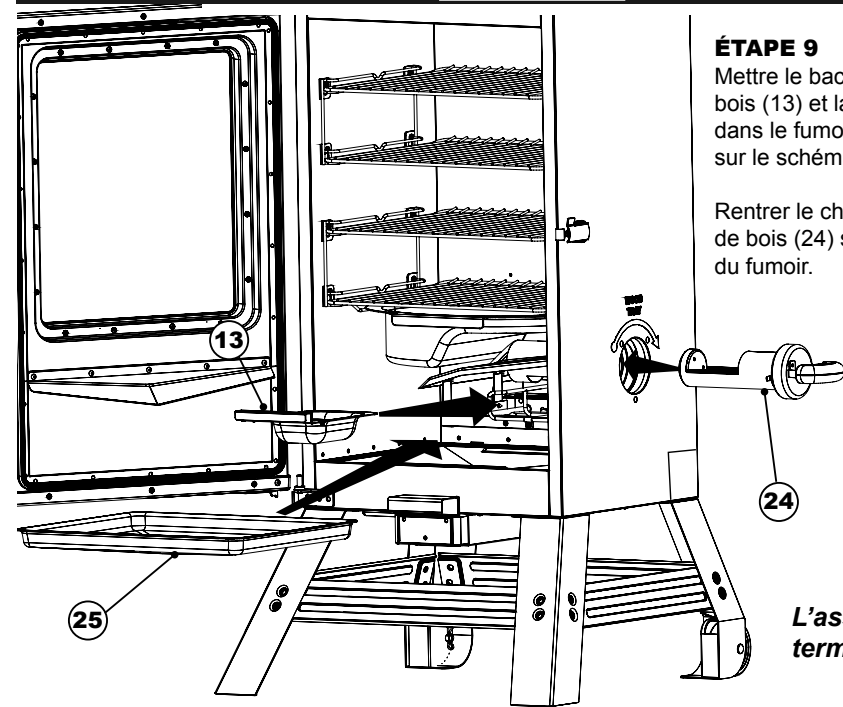


### LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE DU MODÈLE N° 20072415

PIÈCE DE RECHANGE	NUMÉRO D'ARTICLE	PIÈCE DE RECHANGE	NUMÉRO D'ARTICLE
Porte avec fenêtre	9907140050	Collecteur de graisse	9007140036
Fumoir	9907140022	Support de collecteur de graisse	9907140013
Ensemble clapet d'aération	990060221	Chargeur de copeaux de bois	9007140024
Logement panneau de commande	9907140003	Lèche-frite	9007120009
Ensemble poignée arrière	9907120015	Circuit d'alimentation	9907140014
Ensemble poignée de porte	9907120012	Ensemble limiteur haute température	9907140015
Para-soleil	9007140033	Ensemble éclairage à DEL	9907140016
Ensemble verrou de porte	9907120004	Commande numérique à fumoir	9007140002
Support de grille	9007120001	Ensemble pied droit avant	9910140010
Grille-support du réservoir d'eau	9007140038	Ensemble pied gauche avant	9910140003
Grille de fumage	9007120002	Ensemble pied droit arrière	9907140054
Sonde thermique	9907140024	Ensemble pied gauche arrière	9907140053
Bac à copeaux de bois	9007140023	Ensemble support latéral de pied	9910140006
Ensemble de charnière de porte	9907120013	Ensemble support croix de pied	9910140007
Ensemble élément, 800 watt	9907120011	Ensemble pied l'utilisateur	9810140003
Ensemble logement des copeaux de bois	9907140008	Guide de dépannage	9807140122
Réservoir d'eau	9007140037	Guide d'appairage Bluetooth	9807140088
Ensemble couvre-charnière	9907120008	Du fumoir trousse de quincaillerie	9907140047
Trousse de roulettes	9910140005	Manuel de l'utilisateur	9807140097

**• AVANT DE PROCÉDER À L'ASSEMBLAGE, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES.**  
**• ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PROPRE ET PLANE.**  
**• OUTIL REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE : TOURNEVIS À POINTE CRUCIFORME**  
**\*\*Certaines étapes d'assemblage peuvent avoir déjà été effectuées du fait de l'étape de pré-assemblage à l'usine\*\***

### ASSEMBLAGE



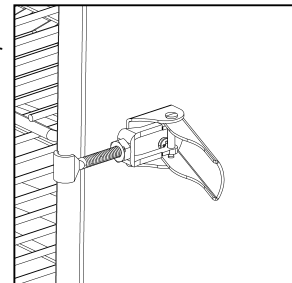
**ÉTAPE 9**  
 Mettre le bac à copeaux de bois (13) et la lèche-frite (25) dans le fumoir comme indiqué sur le schéma.

Rentrer le chargeur à copeaux de bois (24) sur le côté du fumoir.

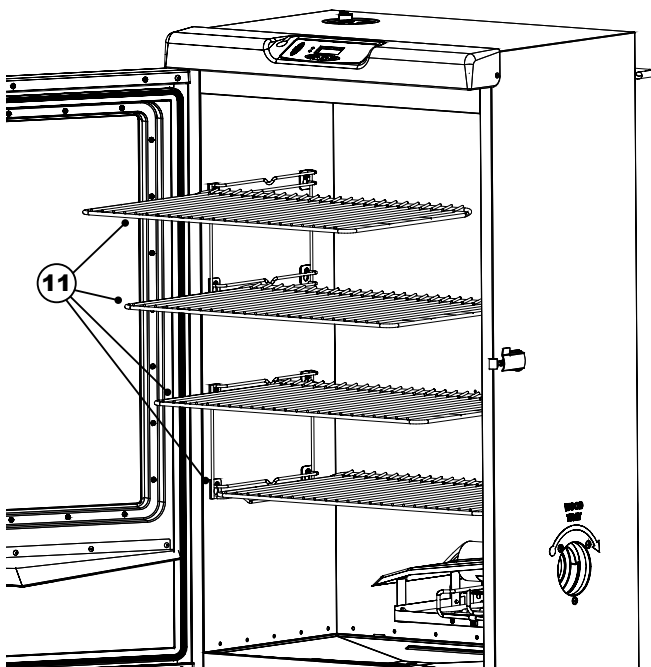
**L'assemblage est terminé.**

### FAITS IMPORTANTS À PROPOS DE L'UTILISATION DU FUMOIR

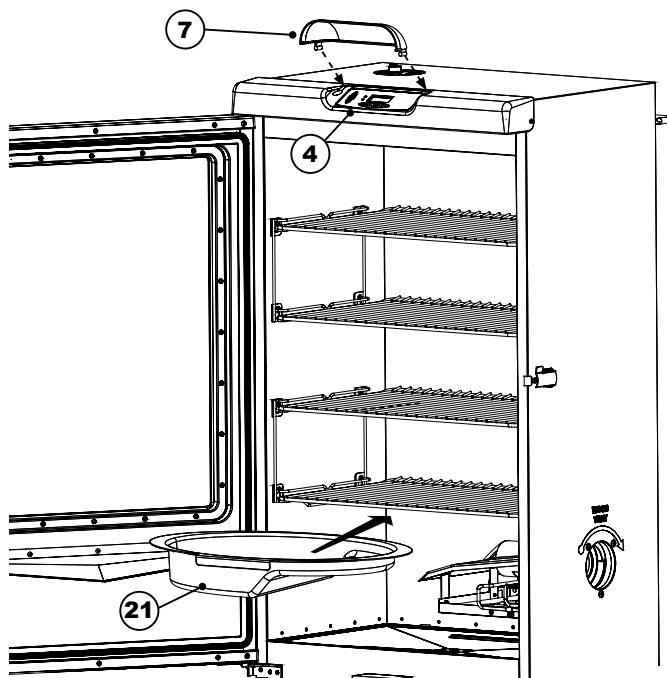
- La température maximale se situe entre 275°F (135°C).
- NE PAS déplacer l'appareil sur un terrain accidenté.
- La poignée arrière NE sert PAS à soulever l'appareil.
- Le chargeur de copeaux et le bac à copeaux de bois DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. De cette façon, le risque d'embrasement du bois est réduit.
- Des copeaux de bois doivent être utilisés pour produire de la fumée et obtenir son arôme.
- Vérifier souvent le collecteur de graisse situé à l'arrière de l'appareil lors de la cuisson. Le vider avant qu'il soit trop rempli. Le collecteur de graisse peut avoir besoin d'être vidé à intervalles réguliers pendant la cuisson.
- N'ouvrir la porte du fumoir qu'en cas de nécessité. Le fait de l'ouvrir occasionne une perte de la chaleur et cela risque aussi de produire un embrasement du bois. Tenir la porte fermée permettra de restabiliser la température et d'arrêter l'embrasement.
- Ne pas laisser les cendres de bois des utilisations précédentes dans le bac à copeaux. Aussitôt que les cendres ont refroidies, vider le bac. Ce dernier doit être nettoyé avant et après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation de cendres.
- La vitre de la porte est en verre trempé et ne se cassera pas dans des conditions normales de fonctionnement.
- Le fumoir est un appareil qui produit beaucoup de fumée avec l'utilisation des copeaux de bois. La fumée s'échappera par les lignes de soudure et noircira tout l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour éviter la déperdition de fumée autour de la porte, le verrou de la porte peut être ajusté afin de réduire davantage le jeu entre la porte et l'appareil.
- Ouvrir la porte du fumoir pendant le fumage peut allonger le temps de cuisson en raison de la déperdition de chaleur.
- Lorsque la température extérieure est plus basse que 18°C (65°F) et que l'altitude est supérieure à 1067 m (3 500 pieds), un temps de cuisson supplémentaire pourrait s'avérer nécessaire. Pour s'assurer d'une cuisson parfaite de la viande, utiliser une sonde thermique afin de vérifier la température interne.
- Pour ajuster le verrou, desserrer la vis cruciforme du verrou. Tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre pour resserrer comme indiqué sur le schéma. Fixer solidement la vis papillon contre le verrou de la porte (voir le schéma).



## ASSEMBLAGE

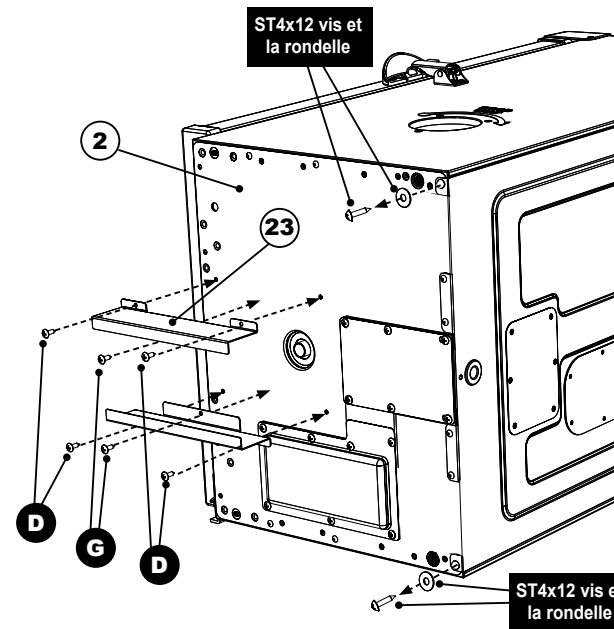


**ÉTAPE 7**  
Mettre les grilles de fumage (11) dans le fumoir comme indiqué sur le schéma.



**ÉTAPE 8**  
Glisser le réservoir d'eau (21) sous la dernière grille du fumoir. Fixer le pare-soleil (7) au-dessus du panneau de contrôle (4).

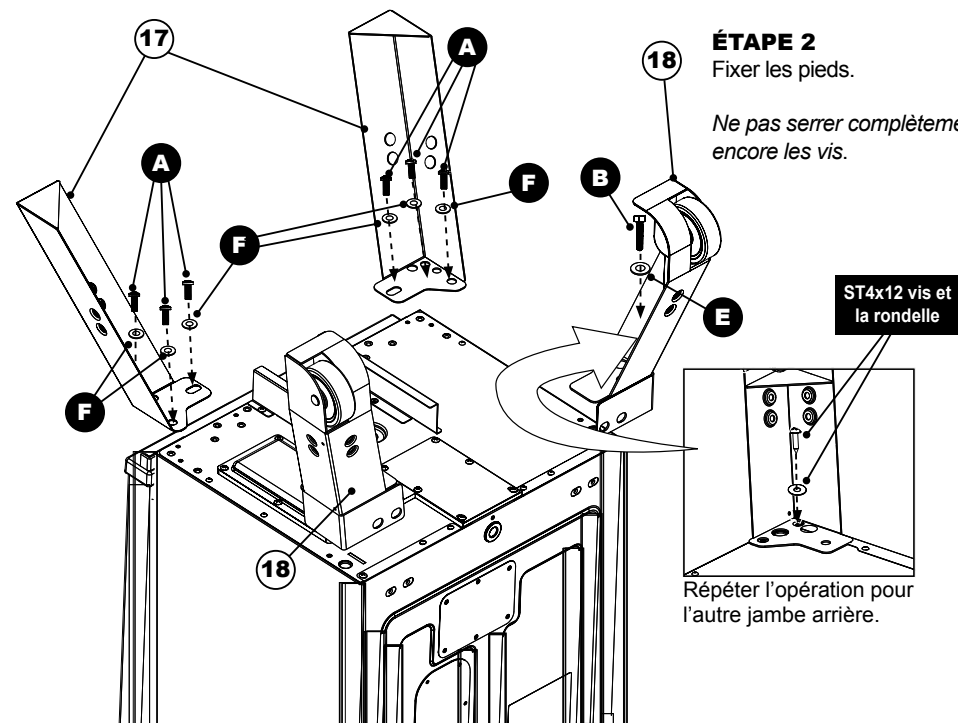
## ASSEMBLAGE



**ÉTAPE 1**  
*Enlevez tous les composants de l'intérieur du fumoir avant de commencer l'assemblage.*  
*Positionner avec soin le fumoir sur le côté, comme indiqué sur le schéma. Vous pouvez également mettre le fumoir à l'envers pour l'assemblage. S'assurer toutefois que l'emballage en mousse reste sur le dessus pour éviter d'abîmer le panneau de commande.*

Fixer le support du collecteur de graisse (23) au fond du fumoir (2) à l'aide des vis (D), (G).

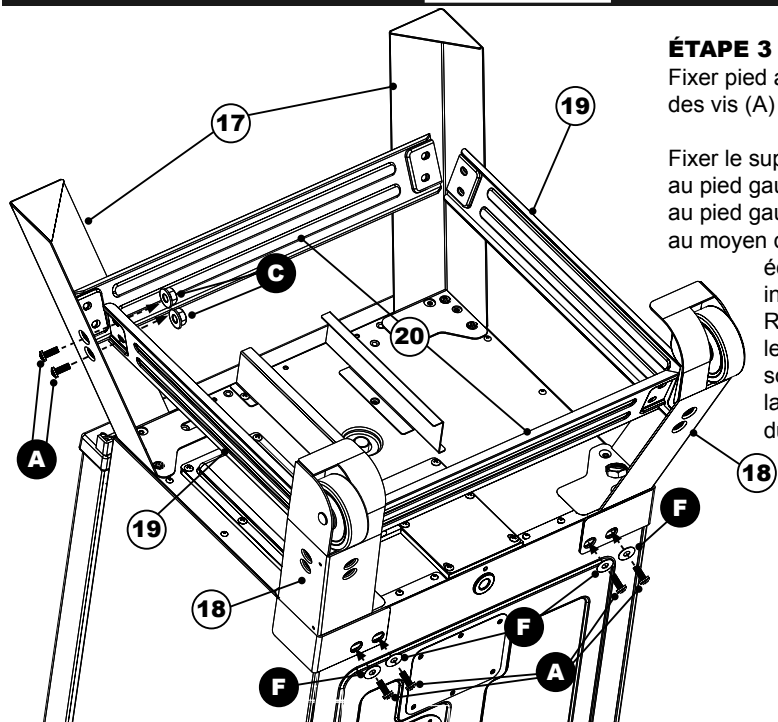
Répéter l'opération pour l'autre support du collecteur à graisse.



**ÉTAPE 2**  
Fixer les pieds.  
*Ne pas serrer complètement encore les vis.*

Répéter l'opération pour l'autre jambe arrière.

## ASSEMBLAGE

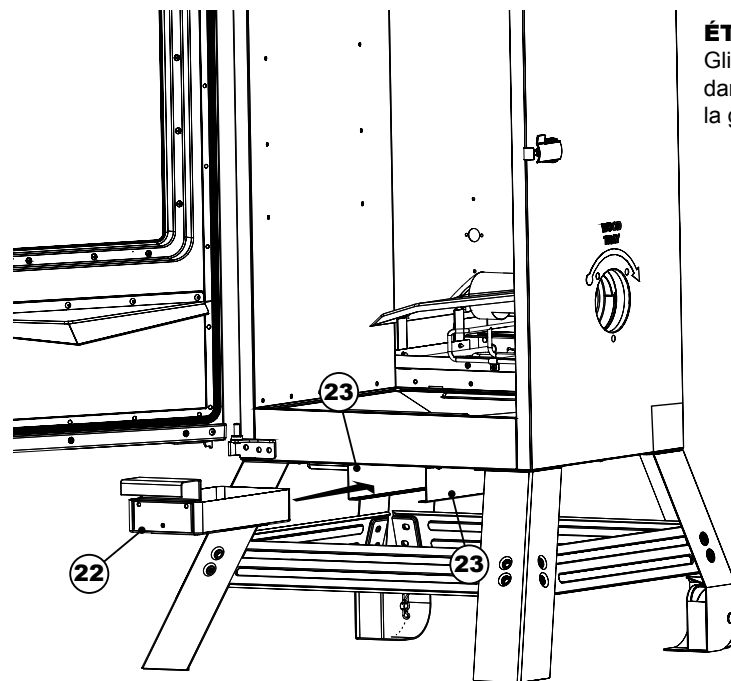


### ÉTAPE 3

Fixer pied arrière (18) le à l'aide des vis (A) et la rondelle (F).

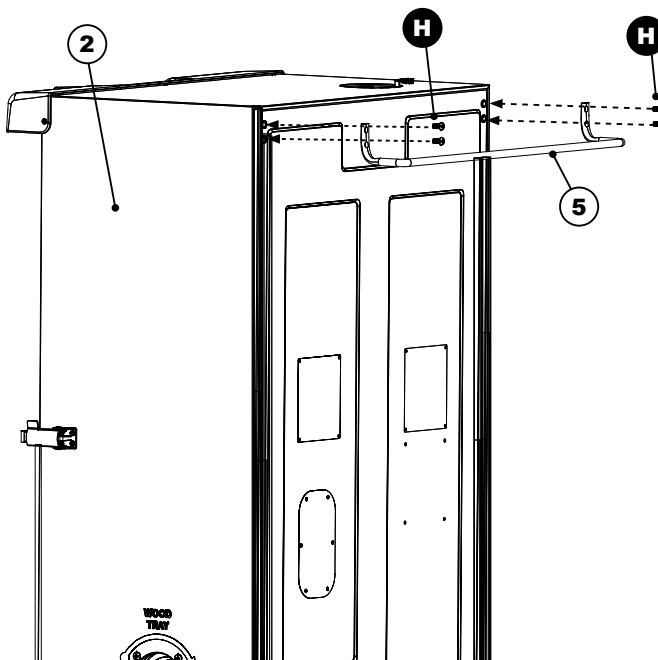
Fixer le support du pied latéral (19) au pied gauche avant (17) et au pied gauche arrière (18) au moyen des vis (A) et des écrous (C) comme indiqué sur le schéma. Répéter l'opération pour les supports restants, soit le support du pied latéral (19) et le support du pied arrière (20).

## ASSEMBLAGE



### ÉTAPE 5

Glisser la grille de fumage (22) dans les guides de la fixation de la grille de fumage (23).

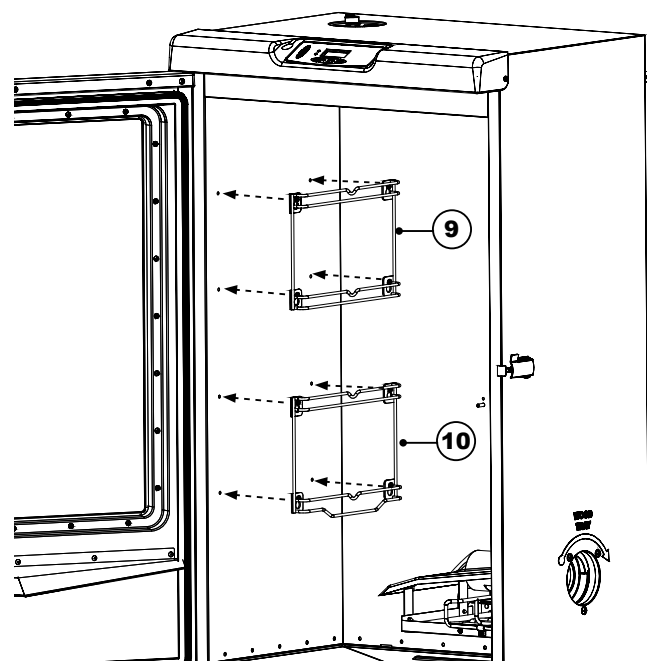


### ÉTAPE 4

*Positionner avec soin le fumoir comme indiqué sur le schéma.*

Fixer la poignée arrière (5) à l'arrière du fumoir (2) avec les vis cruciformes (H) comme indiqué sur le schéma.

**Note :** Ne pas soulever l'appareil par la poignée arrière.



### ÉTAPE 6

Alignez les trous de serrure sur les supports à grille (9 et 10) les goujons se trouvant à l'intérieur du fumoir comme indiqué sur le schéma. Enfoncer le support à grille pour bien le fixer en place.

Répéter l'opération pour les autres supports à grille de chaque côté.