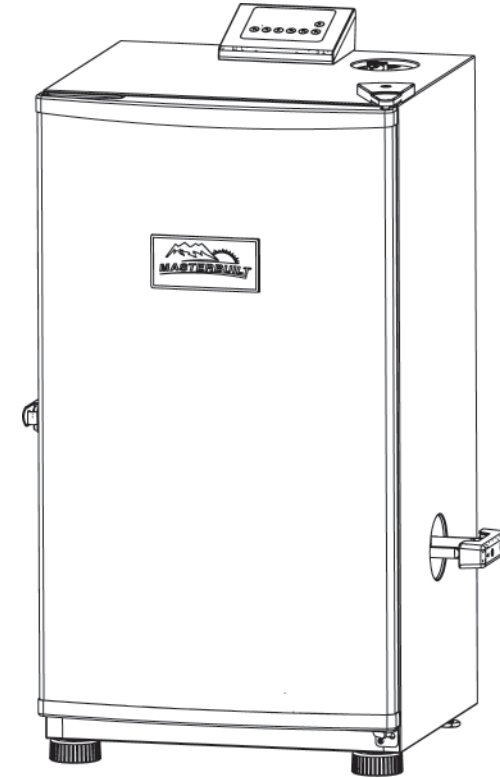


Masterbuilt Manufacturing, Inc  
 1 Masterbuilt Court  
 Columbus, Georgia 31907  
 Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581



**ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL  
 WARNING & SAFETY INFORMATION  
 MODEL 20071013 DIGITAL SMOKEHOUSE  
 THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY ~ HOUSEHOLD TYPE**



Manual Code: 9807120061 081412-04JH

Approximate assembly time : 10 minutes

Tool required for assembly: Phillips Head Screwdriver

⚠ CARBON MONOXIDE HAZARD ⚠	⚠ WARNING ⚠
<p>Burning wood gives off carbon monoxide which can cause death.</p> <p><b>DO NOT</b> burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.</p> <p>Use only outdoors where it is well ventilated.</p>	<p>This manual contains important information necessary for the proper and safe use of this unit.</p> <p>Read and follow all warnings and instructions before using smoker and during use.</p> <p>Keep this manual for future reference. Some parts may have sharp edges handle with care.</p>
<p>Failure to follow these warnings and instructions properly could result in personal injury or death.</p>	



## GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



### READ ALL INSTRUCTIONS

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

- For outdoor use only. Do not operate in an enclosed area.
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters.
- Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
- Use only on properly grounded 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 controller in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or is dropped or 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 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).
- Use electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
- Electric smoker is hot while in use and after.
- 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. Electric smoker is HOT during operation and remains HOT for a period of time following use.
- 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.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 2

## INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se armen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica.

La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución del o de los componente(s) en cuestión para inspeccionarlo(s), Masterbuilt pagará por el envío de vuelta del artículo solicitado.

Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el abuso, los accidentes, los daños sufridos durante el transporte o los daños causados por el uso de este producto con fines comerciales.

*Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.*

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.



Visite [www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)  
o llénela y devuélvala a  
la atención de: Warranty Registration  
Masterbuilt Mfg. Inc.  
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA31907

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: \_\_\_\_\_

*\*El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.*


# RECETAS PARA AHUMAR EN EL MASTERBUILT

**PAVO AHUMADO**  
Rinde de 6 a 8 porciones

**INGREDIENTES:**

Pavo	10 -14 lb. (4.5 - 6.3 kg)
Sal	1 cda.
Azúcar	2 cdas.
Canela	1-2 cdtas.
Manzana (deshuesada, pelada y cortada en cuartos)	1 mediana
Cebolla (cortada en cuartos)	2 medianas
Tallos de apio con hojas	4 tallos

**MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:**  
Trocitos de madera de nogal americano o de manzano



**INSTRUCCIONES:**  
Si es necesario, descongele el pavo siguiendo las instrucciones señaladas en la envoltura. Retire los menudos y el pescuezo. Enjuáguelo, escúrralo y séquelo con una toallita. Espolvoree sal en la cavidad del pavo. Mezcle el azúcar y la canela en un tazón pequeño. Empape los trozos de manzana en la mezcla. Rellene la cavidad del pavo con la manzana, las cebollas y el apio. Cíerrela con pinchos de brocheta. Ate los extremos de las patas a la cola, con cordel de cocina. Levante las puntas de las alas, páselas hacia atrás y métalas bajo el espinazo del ave. Caliente el ahumador a 225° F (107° C). Coloque el pavo sobre la rejilla de cocción y cocínelo durante 8 a 12 horas o hasta que la temperatura interna de los muslos llegue a 180° F (82° C). Cubra el pavo y deje que se enfríe o repose 20 minutos antes de cortarlo. Sirvalo.

## GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

SABOR DE MADERA	POLLO	PESCADO	JAMÓN	RES	PUERCO	CORDERO
<b>Nogal americano</b> Sabor picante, ahumado, parecido al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
<b>Mezquite</b> Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
<b>Aliso</b> Sabor ahumado delicado	✓	✓			✓	
<b>Pacanero</b> Sabor fuerte y abundante	✓	✓			✓	
<b>Arce</b> Sabor dulce y sutil	✓				✓	
<b>Manzano</b> Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
<b>Cerezo</b> Sabor dulce y delicado	✓				✓	

## ! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

- Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking racks, this may damage electric smoker.
- Wood chip bowl is HOT when electric smoker is in use. Use caution when adding wood.
- To disconnect, turn controller "OFF" then remove plug from outlet.
- Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
- 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 extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer extension cord is used the marked rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not clean this product with a water spray or the like.

**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 8.
- 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.
- Temperature reading on control panel will fluctuate + or - 10 to 15 degrees as smoker cycles on and off.
- 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!

## RECETAS PARA AHUMAR EN EL MASTERBUILT

### SALMÓN RELLENO AHUMADO

Rinde 4 porciones



#### INGREDIENTES:

Salmón (eviscerado)	4 - 5 lb. (1.8 - 2.2 kg)
Aceite	3 cdas
Cebollín (picado)	1/4 de taza
Tomate (pelado y picado)	1 taza
Eneldo (fresco y picado)	1/4 de taza
Cubitos de pan (secos)	1/2 taza
Apio (picado)	1/4 de taza
Sal	1/4 de cdta.
Pimienta con limón	1/2 cdta.
Ajo (picado)	1 diente

#### MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera

#### INSTRUCCIONES:

Prepare el salmón y úntelo con el aceite. En un tazón pequeño, mezcle los demás ingredientes. Rellene el salmón con la mezcla. Coloque el salmón en una lámina gruesa de papel aluminio, previamente doblada y engrasada. Colóquelo en el ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C) y déjelo cocer durante 3 o 4 horas. Verifique que quede espacio en ambos lados del papel, para que circule el aire dentro del ahumador.

### TRUCHA AHUMADA

Rinde 6 porciones

#### INGREDIENTES:

Filetes de trucha	4 - 6
Agua	2 tazas
Salsa de soya	1/4 de taza
Salsa Teriyaki	1/4 de taza
Sal	1/2 taza
Pimienta con limón	1 cdta.
Sal de ajo	
Semillas de eneldo	

#### MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano, aliso o manzano

#### INSTRUCCIONES:

En un recipiente pequeño, mezcle las cantidades sugeridas de agua, salsa de soya, salsa Teriyaki y sal, con otros ingredientes de su gusto. Coloque los filetes en el adobo, cúbralos y déjelos en remojo en el refrigerador, de un día para otro. Ahúmelos durante 3 o 4 horas, o hasta que la masa esté suave y seca, a una temperatura de 225° F (107° C).

### VEGETALES DE VERANO AHUMADOS

Rinde 4-6 porciones

#### INGREDIENTES:

Calabaza de verano Calabacitas Cebolla Champiñones Ejotes cortados a la francesa

#### MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano o manzano

#### INSTRUCCIONES:

Enjuagar y rebanar finamente la calabaza de verano, las calabacitas y la cebolla. Mezclar todos los vegetales. Formar recipientes en forma de taza con papel aluminio. Colocar 1 taza aprox. de la mezcla de vegetales en cada recipiente de papel aluminio. Sazonar al gusto con sus hierbas y especias favoritas. Comprimir la parte superior de los recipientes de aluminio. Para permitir la penetración del ahumado, hacer un par de agujeros alrededor de la parte superior de cada recipiente de papel aluminio. Colocar recipientes en ahumador a 220° F (104° C) por una hora. Servir.

### JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde de 6 a 8 porciones

#### INGREDIENTES:

Pata o paleta de jamón (totalmente cocida, con el hueso)	5 -7 lb. (2.2 - 3.1 kg)
Jarabe de arce	1 1/2 taza
Jengibre	1 cdta.
Nuez moscada	1/4 de cdta.
Pimienta de Jamaica	1/2 cdta.
Clavos de olor	16 enteros
Rodajas de piña (en conserva)	1 lata
Cerezas al marraquino	1 frasco

#### MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o de mesquite



#### INSTRUCCIONES:

Quite el pellejo grueso y la grasa, dejando una capa alrededor del jamón, de 1/2" (13 mm) de grosor, como máximo. Haga hendiduras en el jamón. En un tazón pequeño, mezcle el jarabe de arce, el jengibre, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica (Allspice). Coloque el jamón en un plato grande y úntele la mezcla del jarabe. Deje reposar la carne en la mezcla del jarabe durante 1 a 2 horas; úntele la mezcla a menudo, hasta que alcance la temperatura ambiente. Cuando el jamón esté listo para el ahumado, sáquelo del plato y húndale los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador a 225° F (107° C) Ahúmelo durante 2 o 3 horas. Untelo con la mezcla del jarabe dos veces, al menos, durante dicho tiempo. Cuando falte una hora para terminar el ahumado, adorne el jamón con la conserva de piña y las cerezas, y vuélvalo a untar. La temperatura interna del jamón debe ser de 130° F a 140° F (54° a 60° C) cuando esté cocido.

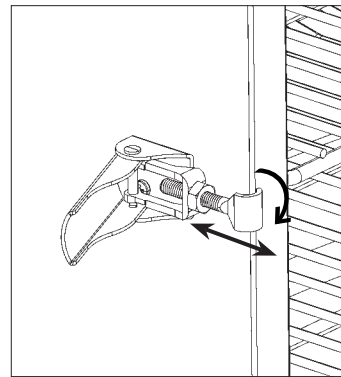
PARA ASEGURARSE DE QUE LOS ALIMENTOS SE PUEDAN COMER SIN RIESGO ALGUNO, LA TEMPERATURA INTERNA DEBE ALCANZAR, COMO MÍNIMO, LAS SEÑALADAS EN LA SIGUIENTE TABLA.

Temperaturas internas mínimas de cocción según USDA*	
Pescado	145° F (63° C)
Carne de cerdo	160° F (71° C)
Platos a base de huevos	160° F (71° C)
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	145° F (63° C)
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	160° F (71° C)
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	165° F (74° C)
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	165° F (74° C)

\* Ministerio de Agricultura de Estados Unidos

## HECHOS IMPORTANTES ACERCA DEL USO DEL AHUMADOR

- La configuración máxima de la temperatura es de 275° F (135° C).
- El cargador de astillas de madera y el recipiente para astillas de madera DEBEN estar en su lugar cuando se utilice el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de llamaradas en la madera.
- Las astillas de madera deben usarse con el fin de producir humo y crear el sabor ahumado. Véase la sección de "Guía de ahumado con madera para carnes" en este manual.
- Revise la charola para grasa con frecuencia durante el proceso de cocinado. Vacía la charola para grasa cuando esté llena. Es posible que necesite vaciar la charola para grasa de manera periódica durante el proceso de cocinado.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador provoca que el calor salga y que la madera cause llamaradas. Cerrar la puerta reestabilizará la temperatura y detendrá las llamaradas.
- No deje cenizas de madera vieja en la charola para madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la charola. Se debe limpiar la charola antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- Este es un ahumador. Habrá mucho humo cuando use las astillas de madera. El humo saldrá por las uniones y convertirá el interior del ahumador negro. Esto es normal. Para reducir al mínimo la pérdida de humo a través de la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para que haga un mejor sello contra el cuerpo.



Afloje la tuerca hexagonal del seguro de la puerta. Gire el gancho en el sentido de las agujas del reloj, como se ilustra. Apriete bien la tuerca hexagonal contra el seguro de la puerta.

## CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para las rejillas de cocinado, tazón para agua y charola de goteo, use un detergente suave para trastes. Enjuague y seque perfectamente.

Para el recipiente de astillas de madera y el cargador de astillas de madera, límpielos con frecuencia para quitar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.

Para el interior y el exterior del ahumador, simplemente limpie con un trapo húmedo. No use un agente limpiador. Asegúrese de secar perfectamente.

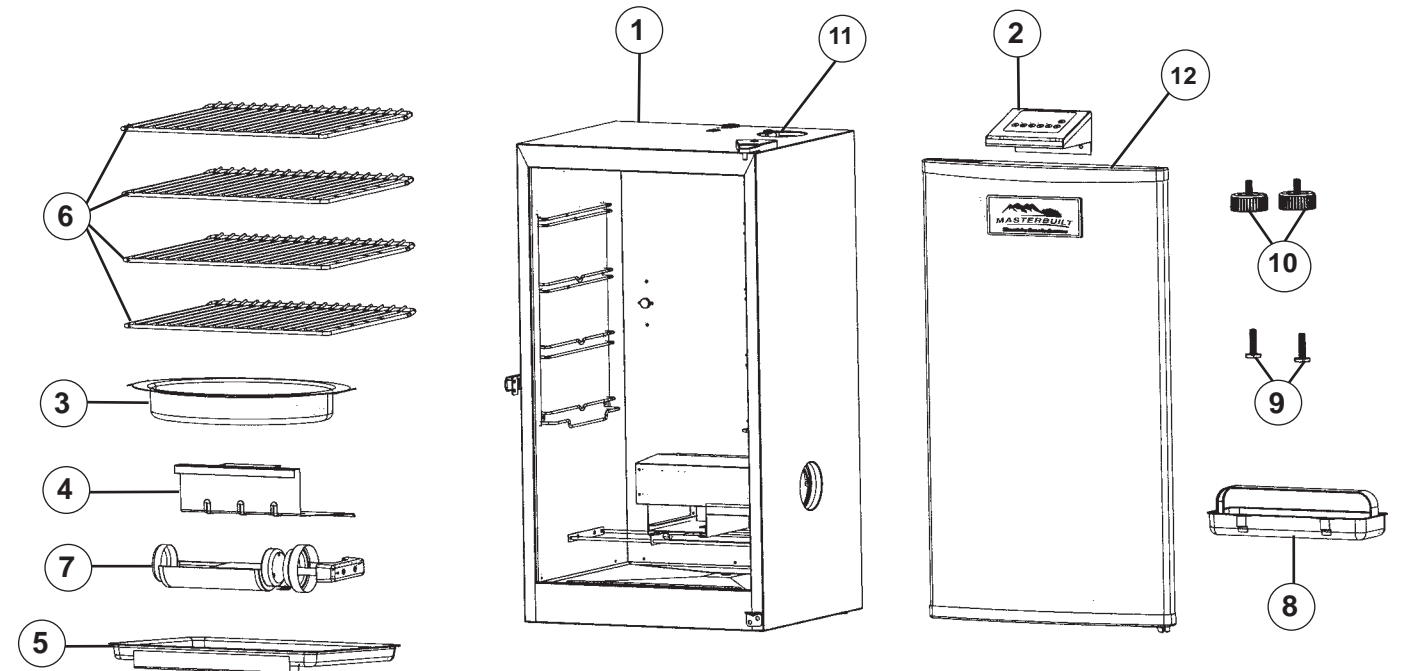
La moldura de la puerta y la unión interior que la sellan DEBEN limpiarse después de cada uso para conservar la moldura en buenas condiciones operativas. .

**ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESENCHUFADA Y FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y ALMACENARLA.**



**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



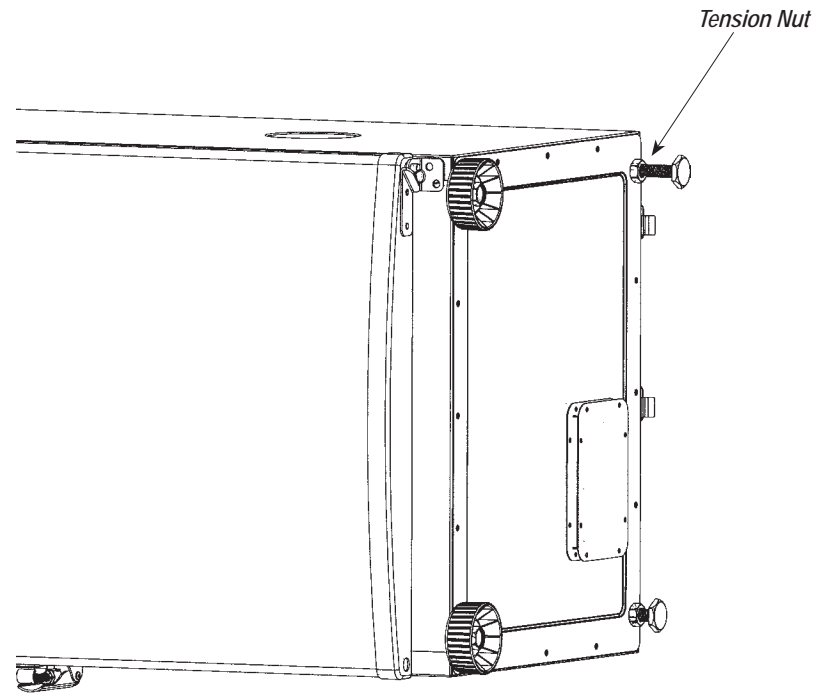
PART NO	QTY	DESCRIPTION	PART NO	QTY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	7	1	Wood Chip Loader
2	1	Digital Control Panel	8	1	Grease Tray
3	1	Water Bowl	9	2	Adjustable Screw Leg
4	1	Wood Chip Tray	10	2	Leg Boot
5	1	Drip Pan	11	1	Air Damper
6	4	Cooking Rack	12	1	Door

## PARTS LIST

ITEM NO	DESCRIPTION	ITEM NO	DESCRIPTION
9907090049	Door (Black)	910050029	Cooking Rack
990050048	Digital Control Panel Kit	910050030	Water Bowl
990050049	Cooking Rack Support Rack Kit	9007090093	Wood Chip Loader
9907100013	Wood Chip Lid Kit	910070028	Drip Pan
9007100018	Wood Chip Tray	910060047	Grease Tray
9907090033	Element Kit	9900500024	Grease Tray Bracket Kit
9907090047	Body Kit (Black)	910050006	Adjustable Screw Leg
990060221	Air Damper Kit	910050009	Leg Boot
990050222	Door Latch Kit (Black)	990070020	Element Support Rack
9907090041	Door Hinge Kit (Black)	9807120061	Instruction Manual
		998050010	Hardware Kit

## ASSEMBLY

Tool required for assembly: Phillips Head Screwdriver



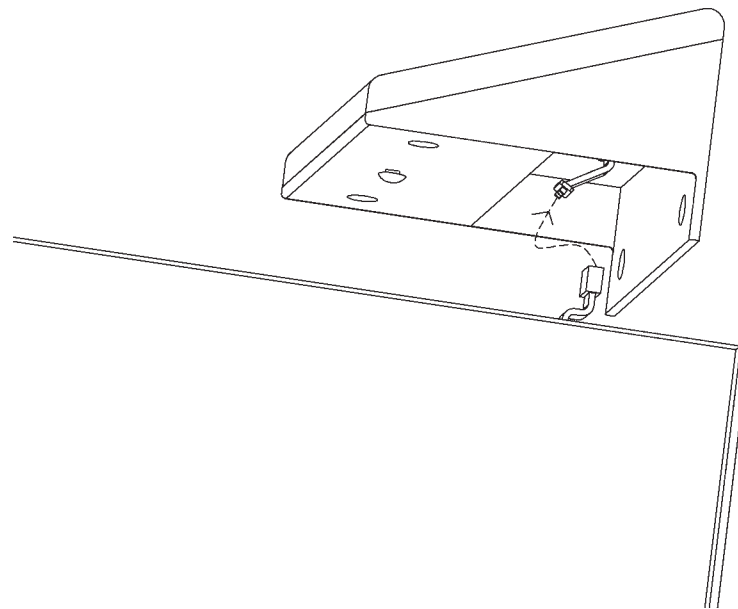
### Step 1

Adjust feet by turning clockwise/counter-clockwise so that smoker is level when unit is upright. Once level, secure back leg positions with attached tension nuts.

### Step 2

Position control panel on top of smoker.

Align slot on wire connector from control panel with tab on wire connector on smoker as shown and connect together.



## INSTRUCCIONES OPERATIVAS DEL PANEL DE CONTROL

**Nota:** La luz directa del sol puede interferir con la lectura de la pantalla LED; bloquee la luz si es necesario.

### Para configurar la temperatura:

- Presione el botón de ENCENDIDO (ON).
- Presione el botón de CONFIGURAR TEMPERATURA (SET TEMP) una vez - la pantalla LED parpadeará.
- Use los botones de +/- para configurar la temperatura.
- Presione el botón de CONFIGURAR TEMPERATURA otra vez para guardar la temperatura.

**Nota:** La unidad no empezará a calentar hasta que el cronómetro esté configurado.

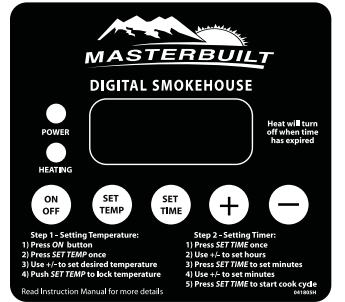
### Para configurar el cronómetro:

- Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO (SET TIME) una vez - las horas en la pantalla LED empezarán a parpadear.
- Use los botones de +/- para configurar las horas.
- Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO otra vez para guardar las horas. Los minutos en la pantalla LED empezarán a parpadear.
- Use los botones de +/- para configurar los minutos.
- Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO para guardar los minutos e iniciar el ciclo de cocinado.

La unidad se apagará cuando haya transcurrido el tiempo.

### Para RESETEAR el panel de control:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desconecte la unidad del enchufe, espere 10 segundos, vuelva a conectar la unidad en el enchufe y vuelva a encender el ahumador eléctrico. Esto reseteará el panel de control.



## GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa	Posible solución
La luz de encendido no se activa	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El fusible de la casa está abierto	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa
	El cable de conexión del controlador no está correctamente conectado al ahumador	Lea en la página 5 el paso 2
La unidad demora demasiado en calentarse (más de 60 o 70 minutos)	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	La unidad está conectada a un cable eléctrico de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cable de prolongación
	La puerta no está correctamente cerrada	Cierre la puerta y coloque bien el seguro
Hay un espacio vacío entre la puerta y el ahumador cuando está en uso	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	El seguro no mantiene cerrada la puerta	Ajuste el seguro para mantener la puerta más estrechamente pegada contra el cuerpo
	Alineación de la puerta	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Gotea grasa del ahumador por la puerta y por las patas	La empaquetadura de la puerta está dañada	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	La bandeja para la grasa no está en su lugar	Cambie la posición de manera que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje del fondo de la unidad
	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
No humea	No hay trocitos de madera	Agréguelos trocitos de madera. Lea la página 9
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador muestra un mensaje de error	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

## CÓMO USAR EL CARGADOR DE ASTILLAS DE MADERA

Antes de hacer funcionar la unidad, vierta 1 taza de trocitos de madera en la tolva.

**Nunca use más de 1 taza de astillas de madera a la vez.**

Inserte el cargador de astillas de madera en el ahumador. Las astillas de madera deben estar niveladas con el borde superior del cargador de astillas de madera.

Gire la manija a la marca de "Descargar" en el ahumador. La madera caerá en el recipiente para astillas de madera. Gire la manija a la marca de "Cargar" y deje el cargador de astillas de madera en su lugar dentro del ahumador.

Revise el recipiente para astillas de madera de manera periódica para ver si la madera se ha quemado al quitar el cargador de astillas de madera y ver hacia el interior del ahumado a través del agujero. Agregue más astillas como sea necesario.

El cargador de astillas de madera debe ser jalado hacia fuera por completo del ahumador cuando revise el nivel de las astillas de madera.

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

**Precaución:** Conserve la puerta del ahumador cerrada cuando agregue astillas de madera.

**Nota:** El cargador de astillas de madera estará CALIENTE aún cuando la manija no lo esté.

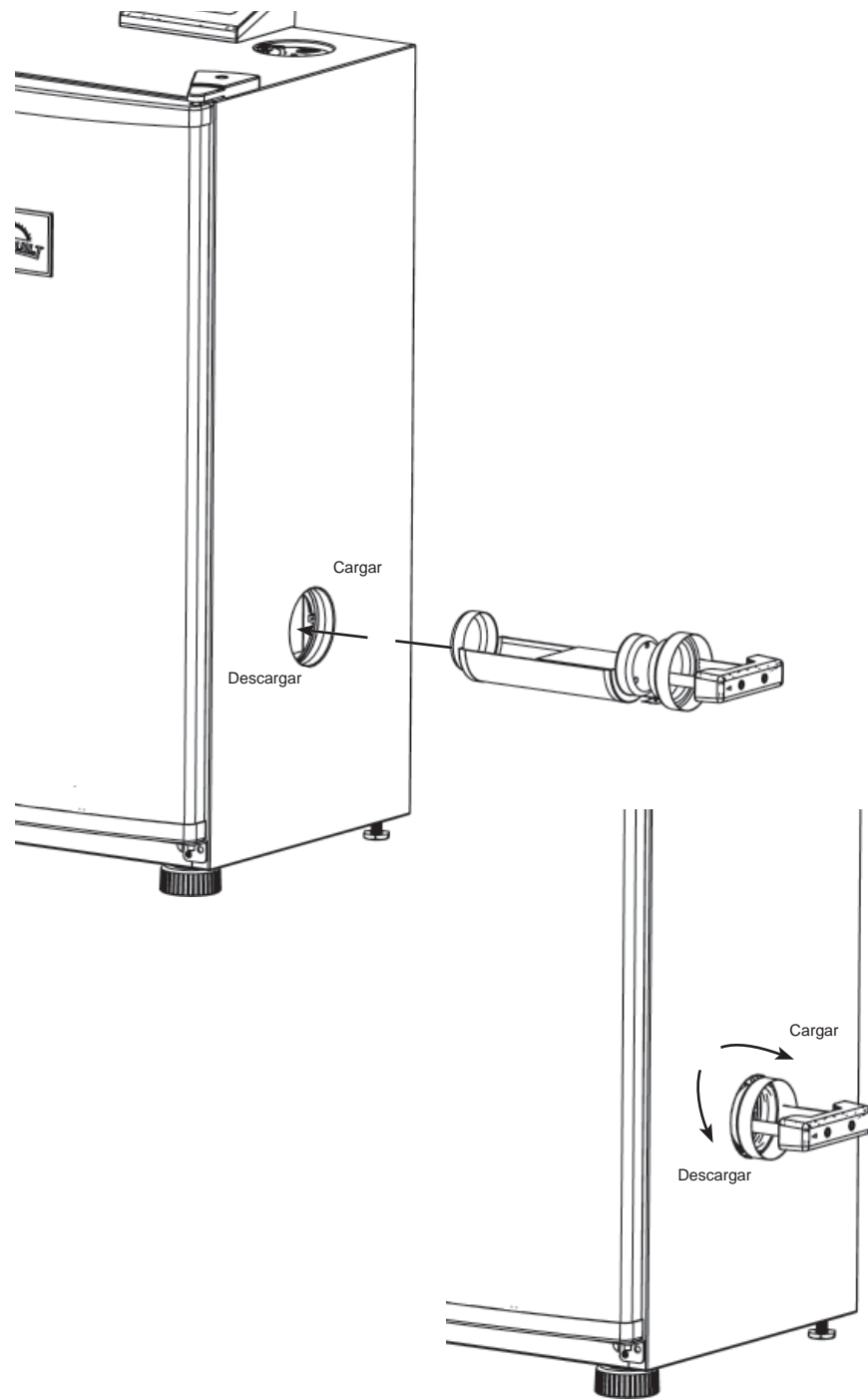
Para agregar madera, gire la manija a la marca de "Cargar" en el ahumador.

Jale el cargador de astillas de madera hacia fuera del ahumador.

Coloque astillas de madera en el cargador y reinsértelo.

Gire la manija a la marca de "Descargar" en el ahumador. La madera caerá en el recipiente para astillas de madera.

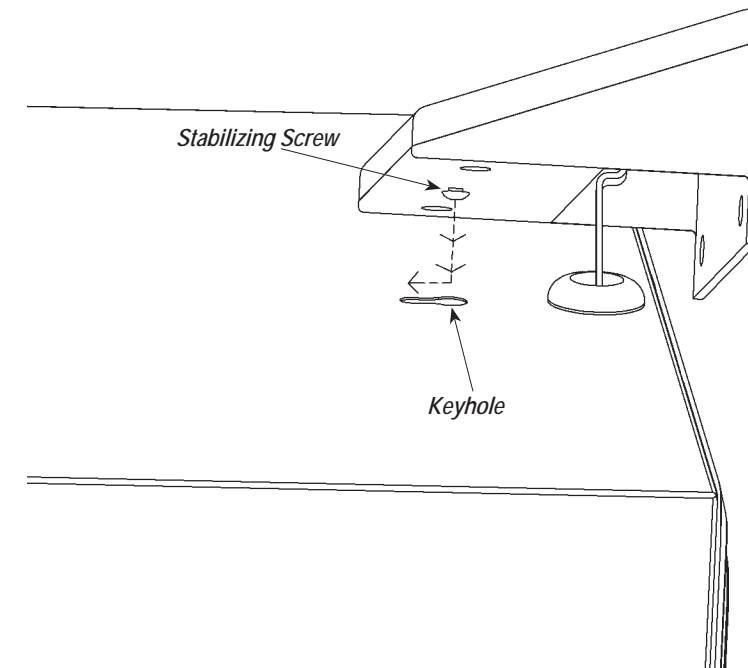
La temperatura puede bajar un poco después de que se agregue más madera. Se estabilizará después de un corto periodo de tiempo. No ajuste.



### PRECAUCIÓN

Cuando se abre la puerta puede ocurrir una llamarada. En caso de que las astillas de madera flameen, cierre la puerta de inmediato, espere a que las astillas de madera se quemen y abra la puerta otra vez. No rocíe con agua.

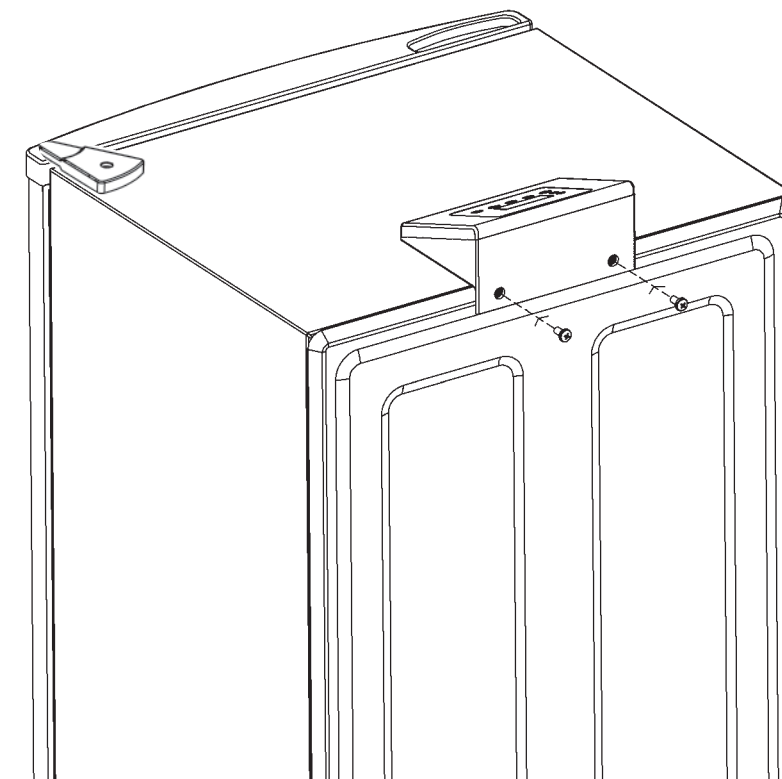
## ASSEMBLY



### Step 3

Mount control panel by inserting stabilizing screw head into keyhole as shown.

**Note:** Stabilizing screw may need slight adjustment for snug fit.

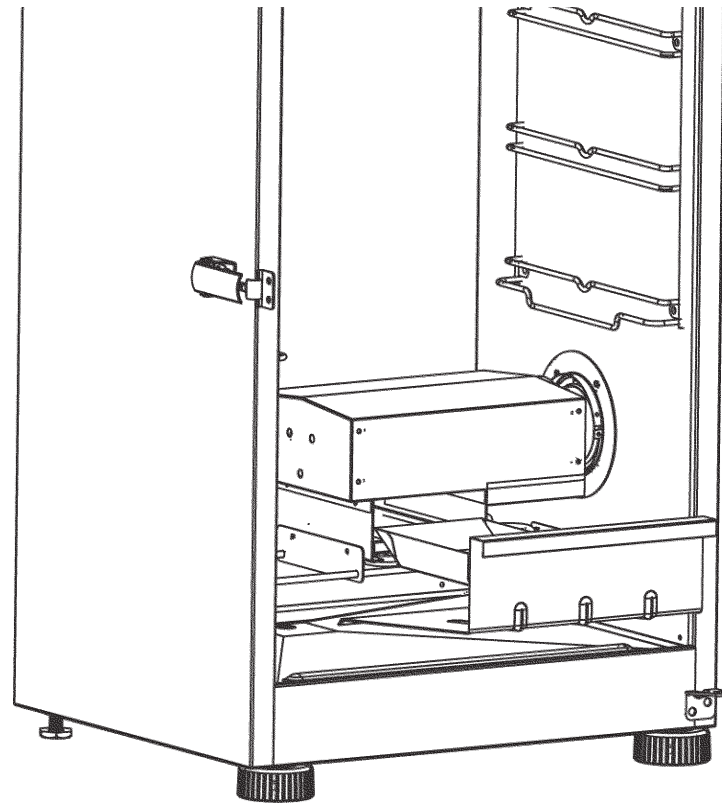


### Step 4

Secure control panel to smoker with (2) m5X.08x10 panhead screws provided.

**Note:** Do not over tighten.

## ASSEMBLY

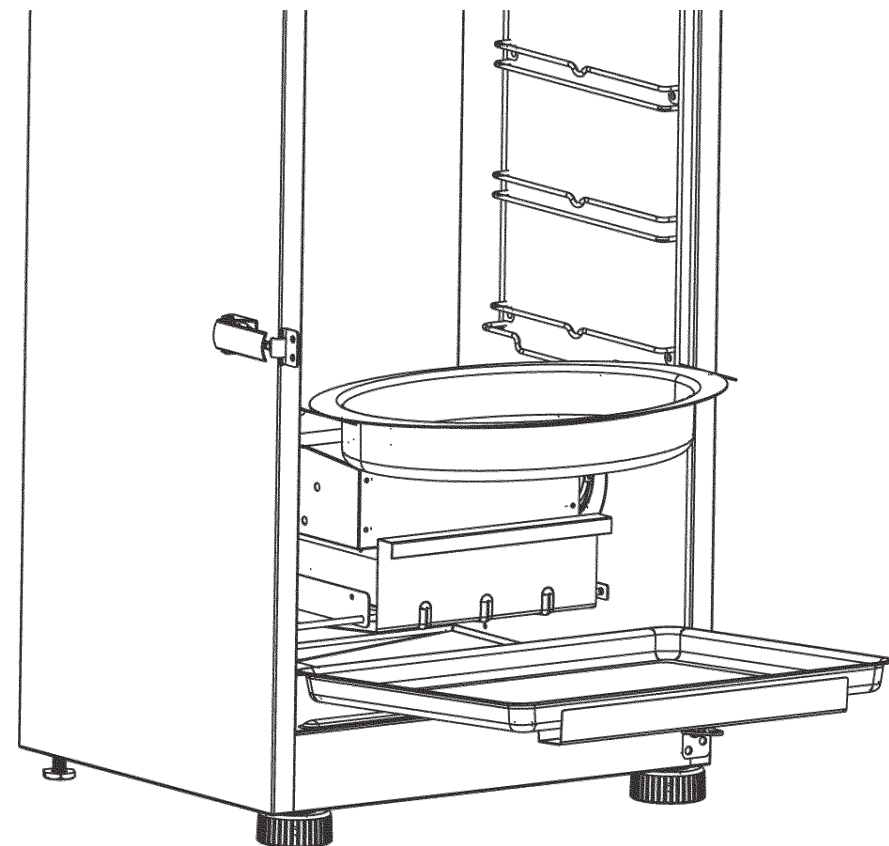


**SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.**

### Step 5

Place wood chip tray in smoker as shown.

**Note:** Wood chip tray and wood chip loader **MUST** be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.



**SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.**

### Step 6

Place water bowl onto lower bracket inside smoker.

Place drip tray inside smoker below heating element as shown.

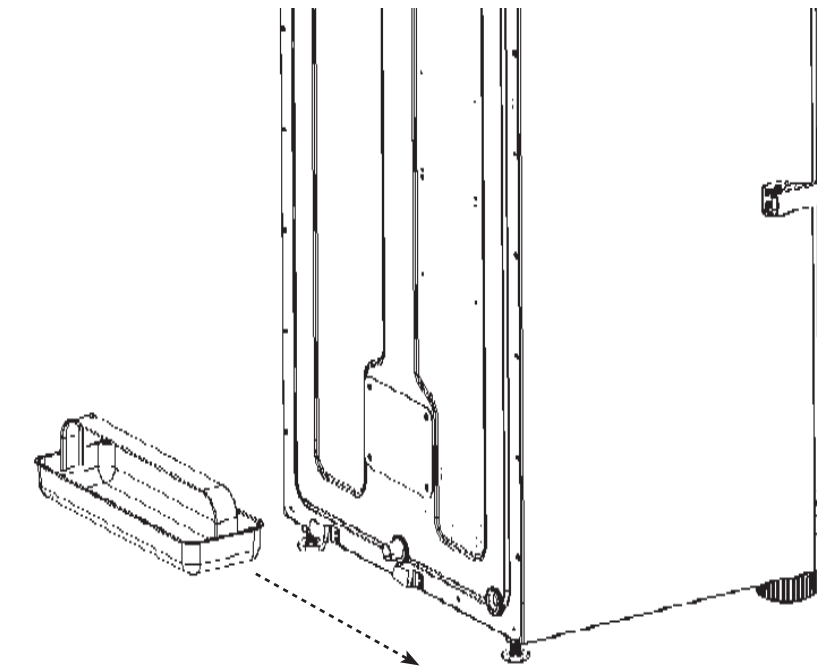
**Note:** Water bowl must always be in place during smoking process, even if there is no water or other liquid in bowl. Bowl will prevent food from dripping onto wood chips.

## ARMADO



### Paso 7

Deslice las rejillas de cocinado en las guías dentro del ahumador



### Paso 8

Deslice los puntales, en la parte trasera de la charola para grasa, en las lengüetas que se encuentran en la parte posterior del cuerpo del ahumador hasta que la charola para grasa se detenga.

## INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO

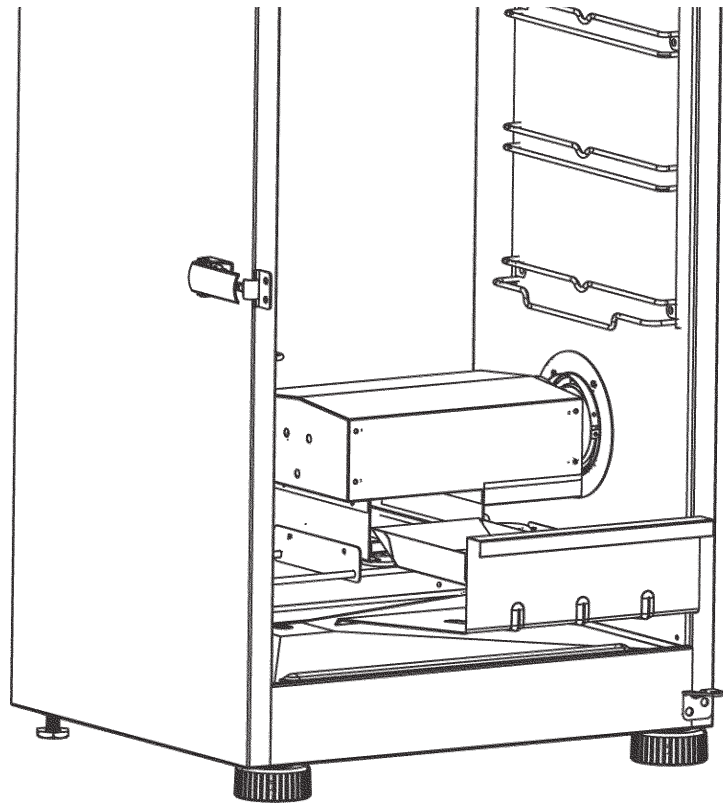
*Pretemporada de fumar antes del primer uso.*

*Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.*

1. Asegúrese de que la bandeja para el agua esté instalada SIN AGUA.
2. Gradúe la temperatura a 275° F (135° C) y haga funcionar la unidad durante 3 horas. Durante los últimos 45 minutos, vierta 1 taza de trocitos de madera en el cargador, para completar el proceso de curado.
3. Apáguela y deje que se enfríe.



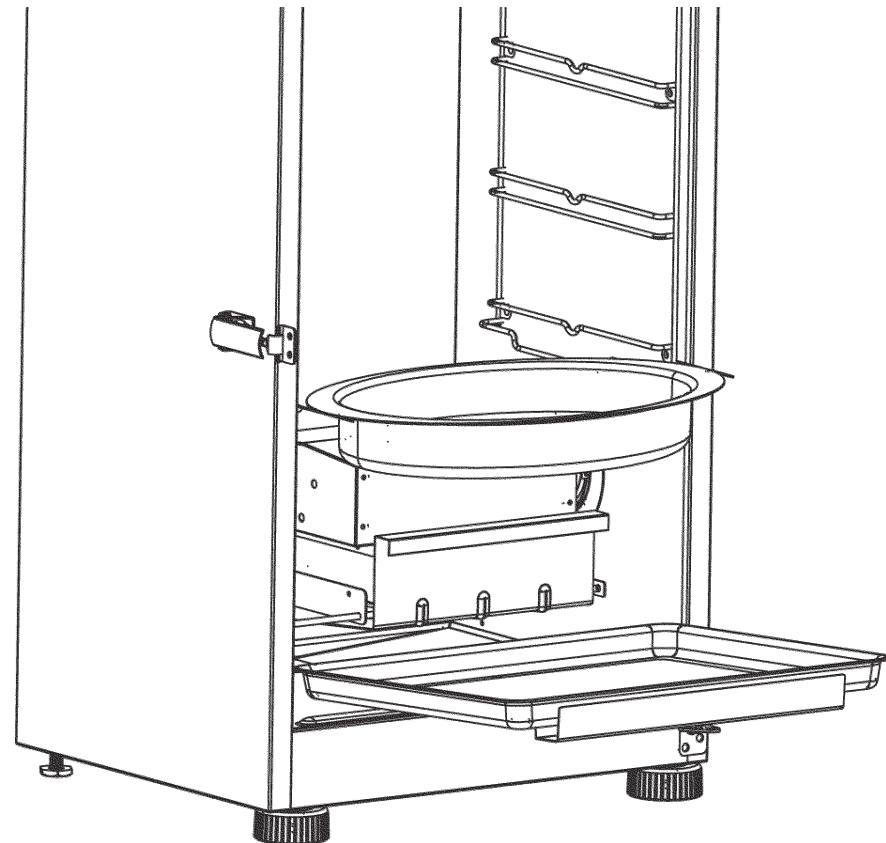
## ARMADO



### Paso 5

Coloque el recipiente para astillas de madera en el ahumador, como se muestra.

**Nota:** El recipiente para astillas de madera y el cargador de astillas de madera DEBEN estar en su lugar cuando use el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de una llamarada.



### Paso 6

Coloque el tazón para agua en el puntal inferior, dentro del ahumador.

Coloque la charola de goteo dentro del ahumador, debajo del elemento térmico, como se muestra.

**Nota:** El tazón para agua siempre debe estar en su lugar durante el proceso de ahumado, aún cuando no haya agua u otro líquido en el tazón. El tazón evitará que los alimentos goteen en las astillas de madera.

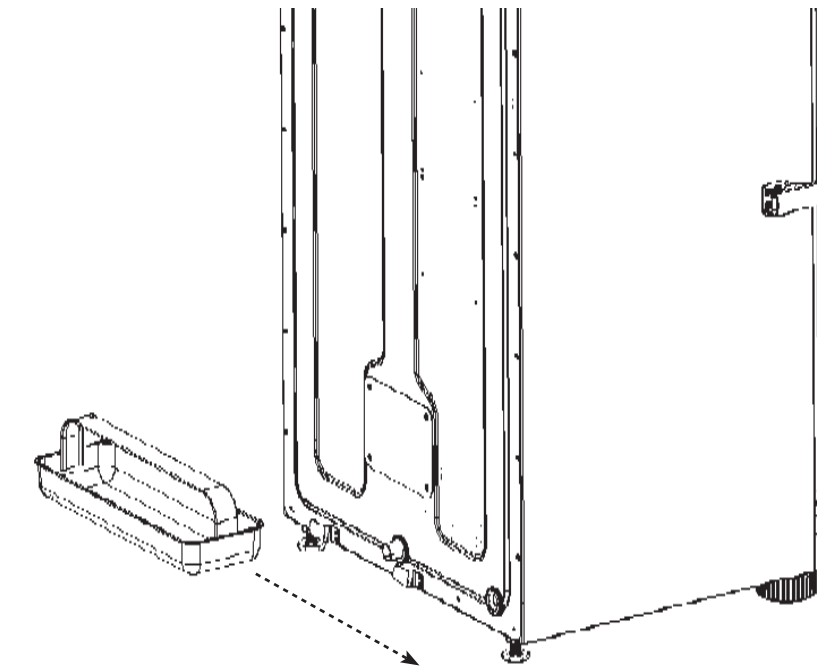
## ASSEMBLY



**SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.**

### Step 7

Slide cooking racks onto guides inside smoker.



### Step 8

Slide brackets on back of grease tray onto tabs on back of smoker body until grease tray stops.

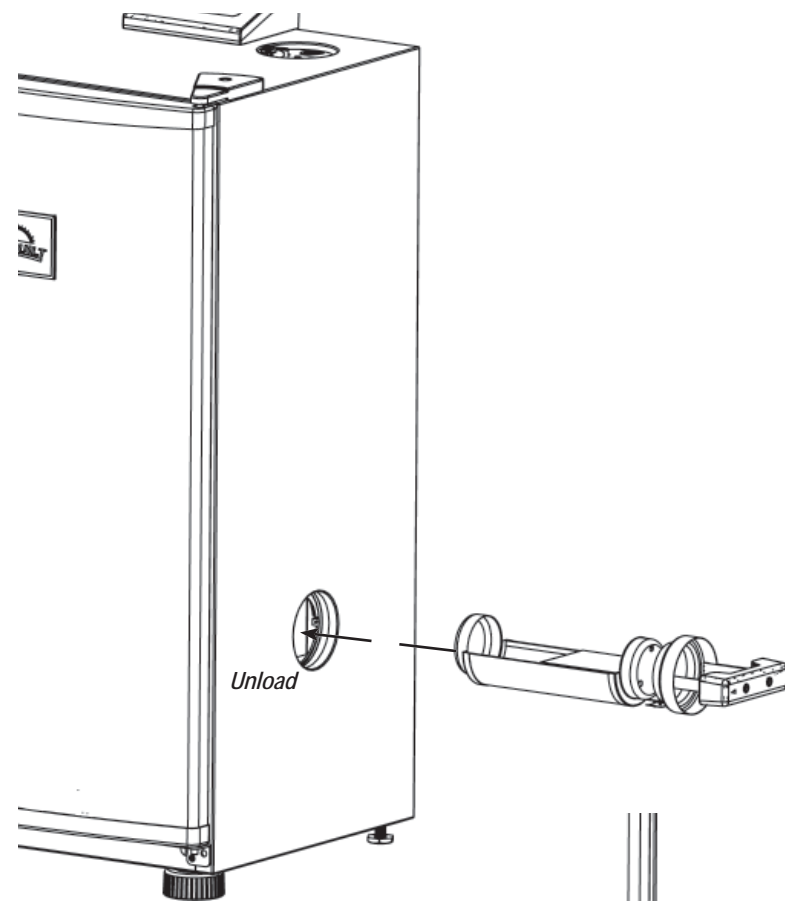
## PRE-SEASON INSTRUCTIONS

*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. During last 45 minutes, add 1 cup of wood chips in chip loader to complete pre-seasoning.
3. Shut down and allow to cool.

## HOW TO USE WOOD CHIP LOADER



Before starting unit, place 1 cup of wood chips in chip loader.

**Never use more than 1 cup of wood chips at a time.**

Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.

Turn handle to "Unload" mark on smoker. Wood will drop onto wood chip tray. Turn handle to "Load" and leave wood chip loader in place inside smoker.

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:**

**Caution:** Keep smoker door closed when adding wood chips.

**Note:** Wood chip loader will be HOT even if handle is not.

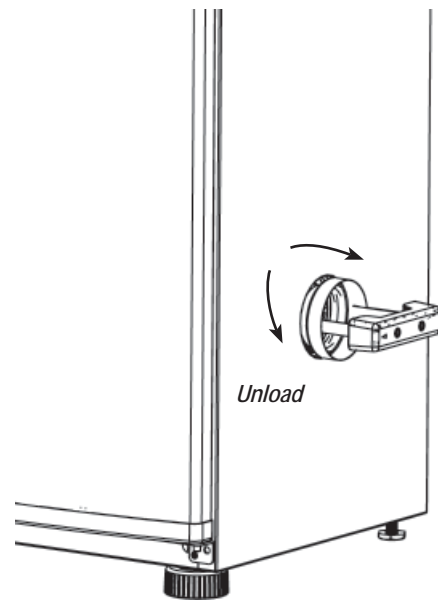
To add wood, turn handle to "Load" mark on smoker.

Pull wood chip loader from smoker.

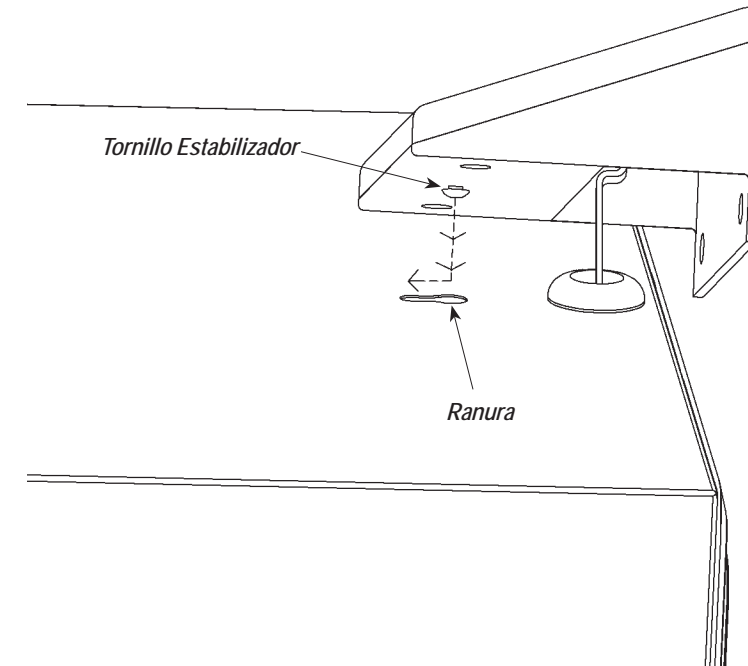
Place wood chips in wood chip loader and re-insert into smoker.

Turn handle to "Unload" mark on smoker. Wood will drop onto wood chip tray.

Temperature may spike briefly after wood is added. It will stabilize after a short time. Do not adjust.



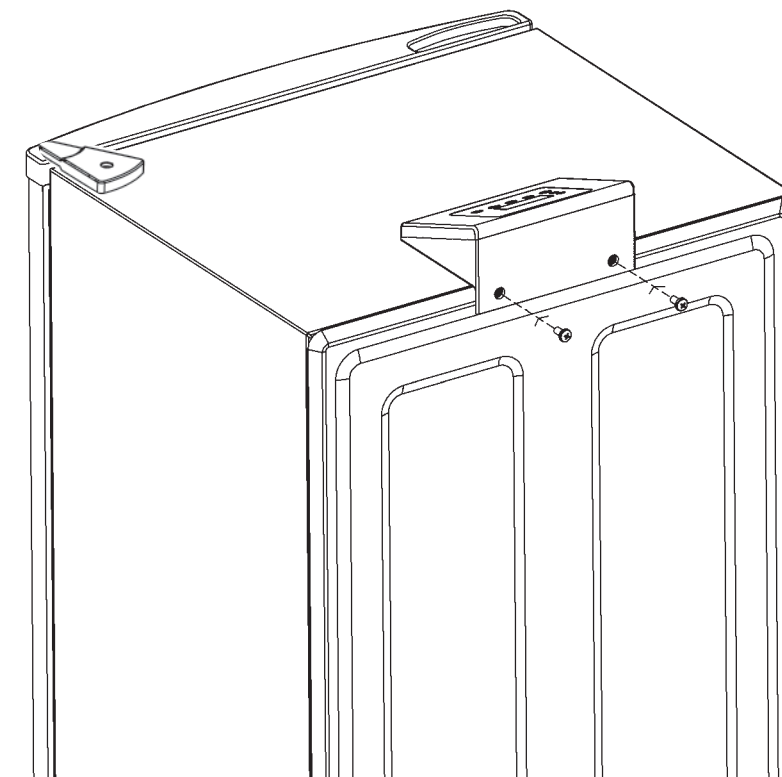
## ARMADO



### Paso 3

Monte el panel de control al insertar la cabeza del tornillo estabilizador en la ranura, como se muestra.

**Nota:** Es probable que el tornillo estabilizador necesite ajustarse ligeramente para que quede a la perfección.



### Paso 4

Asegure el panel del control en el ahumador con los dos (2) tornillos de cabeza plana m5X.08x10 incluidos.

**Nota:** No apriete en exceso.



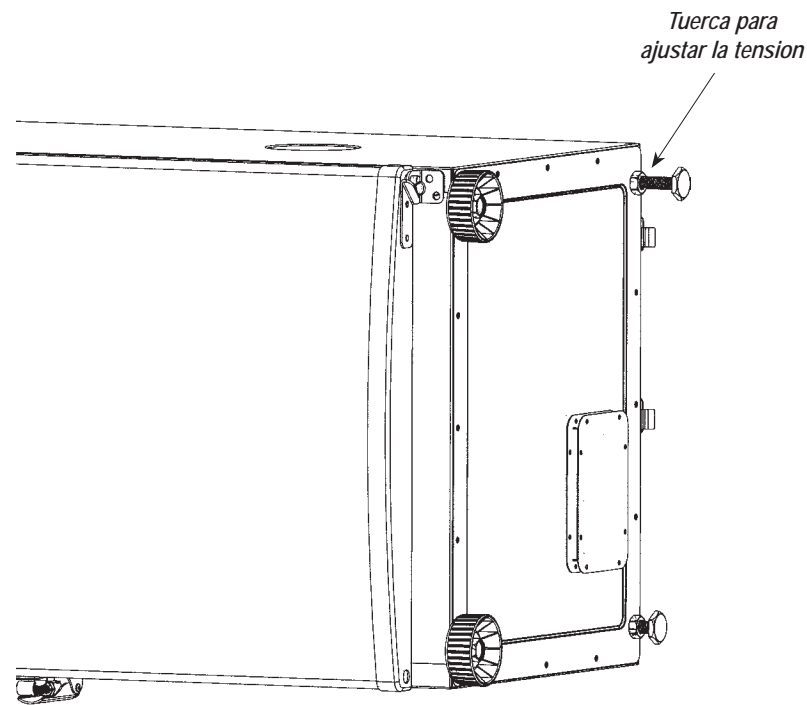
### CAUTION



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.

## ARMADO

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Desarmador Phillips.



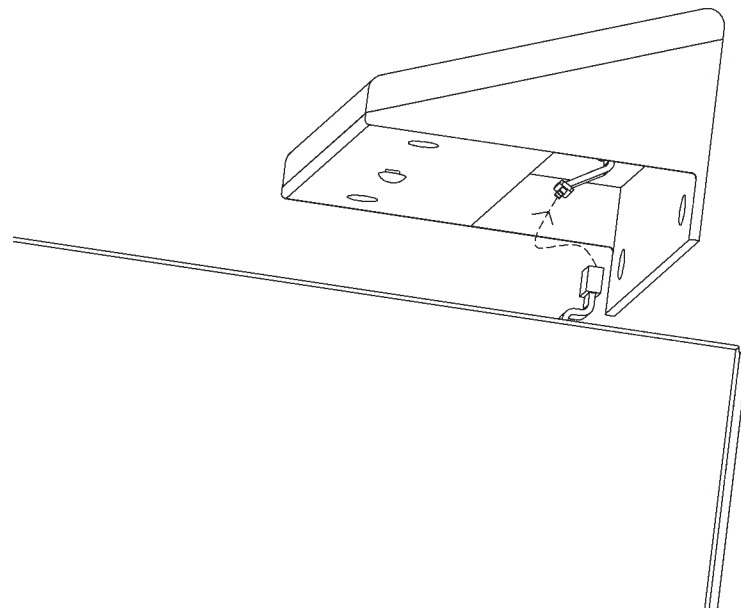
### Paso 1

Ajuste las patas al girar en dirección a las manecillas del reloj / en dirección contraria a las manecillas del reloj para que el ahumador esté nivelado cuando la unidad este enderezada. Una vez nivelado, asegure las posiciones de la pata trasera con las tuercas para ajustar la tensión que se incluyen.

### Paso 2

Coloque el panel de control en la parte superior del ahumador.

Alinee la ranura en el conector de cables, desde el panel de control, con la lengüeta del conector de cables en el ahumador, como se muestra, y conecte.



## CONTROL PANEL OPERATING INSTRUCTIONS

**Note:** Direct sunlight may interfere with reading 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 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.

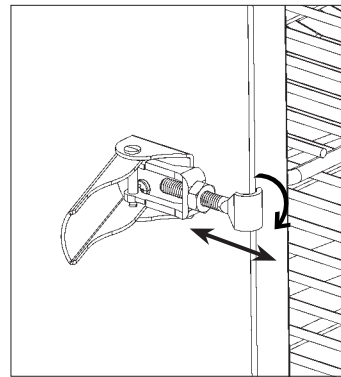


## TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom	Cause	Possible Solution
Power light won't come on	Not plugged into wall	Check wall connection
	House fuse tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
	Wire connector on controller not properly connected to smoker	See Step 2 on Page 5
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Unit takes excessive amount of time to heat up (longer than 60-70 min)	Unit plugged into an extension cord	Set unit so an extension cord does not have to be used
	Door not closed properly	Close door and fasten latch securely
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
There is a gap between the door and the smoker when in use	Latch not holding door closed	Adjust latch to hold door tighter against body
	Door alignment	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	Damaged door seal	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Grease is leaking out of smoker through door and legs	Drip pan not in place	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of unit
	Excess grease or oil build-up in unit	Clean unit
	Drain tube in back of unit is not draining	Check drain tube positioning at back of unit
No smoke	No wood chips	Add wood chips See Page 9
Temperature rapidly decreased, or shut down after few hours of use	Faulty control unit	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller displaying error message	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Power light is on, unit isn't heating	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Controller does not adjust heat	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

## IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- 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. See "Wood Smoking Guide for Meats" section in this manual.
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray when 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 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.



Loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch.

## HOW TO CLEAN SMOKER

For cooking racks, water bowl and drip tray 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.

For the interior and exterior of smoker simply wipe down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.

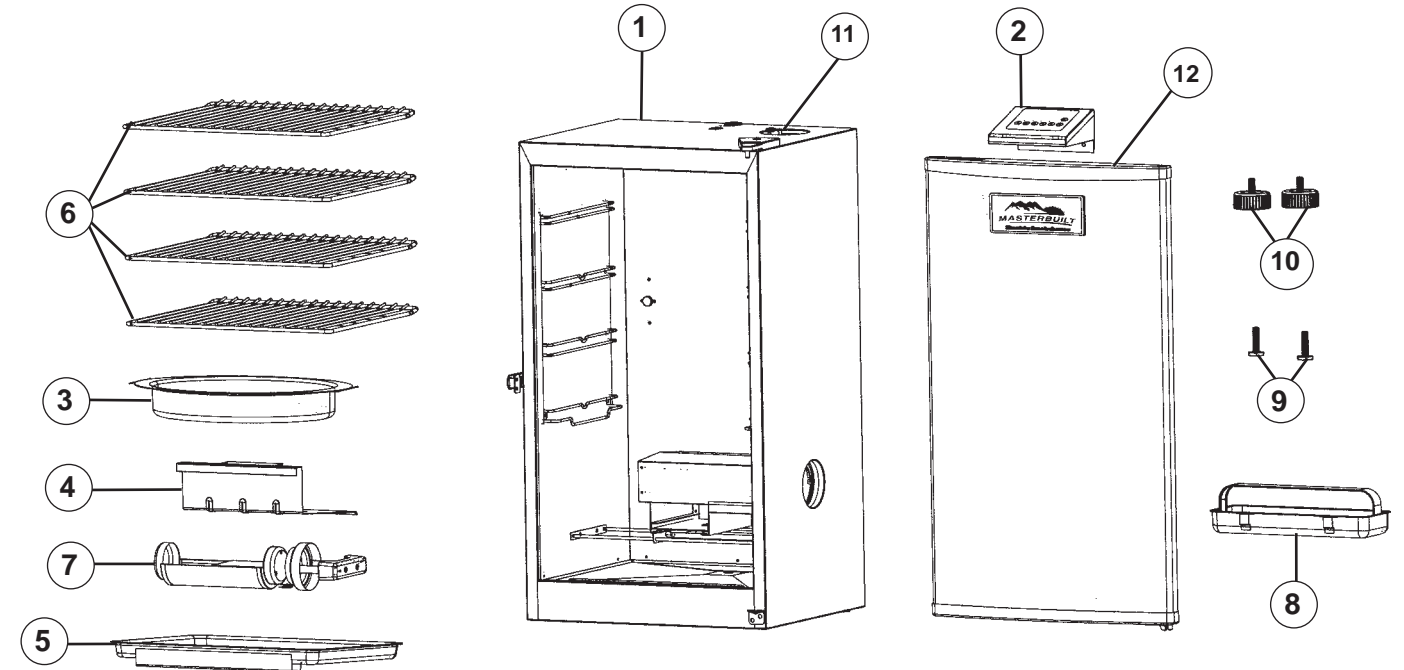
Door seal and inside seam that seal attaches to **MUST** be cleaned after each use to keep seal in proper working condition.

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



**NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL MINORISTA:** Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581. Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

## LISTA DE PARTES



NO. DE ART.	CANT	DESCRIPCIÓN	NO. DE ART.	CANT	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	7	1	Cargador de astillas de madera
2	1	Panel de control digital	8	1	Charola para grasa
3	1	Tazón para agua	9	2	Pata ajustable con tornillo
4	1	Recipiente para astillas de madera	10	2	Zapata de pata
5	1	Charola de goteo	11	1	Regulador de aire
6	4	Rejilla Para Cecina	12	1	Puerta

## LISTA DE PARTES

NO. DE ART.	DESCRIPCIÓN	NO. DE ART.	DESCRIPCIÓN
9907090049	Estuche para la puerta (negro)	910050029	Rejilla Para Cecina
990050048	Estuche para el panel de control digital	910050030	Tazón para agua
990050049	Estuche para la rejilla de soporte de la parrilla de cocinado	9007090093	Cargador de astillas de madera
9907100013	Estuche para el recipiente para astillas de madera	910070028	Charola de goteo
9007100018	Estuche para el recipiente tapa para astillas de madera	910060047	Charola para grasa
9907090033	Kit elemento	9900500024	Kit de soporte de la bandeja de grasa
9907090047	Estuche para el cuerpo (negro)	910050006	Pata ajustable con tornillo
990060221	Estuche para el regulador de aire	910050009	Zapata de pata
990050222	Kit de cerradura de puerta (negro)	990070020	Elemento de bastidor de apoyo
9907090041	Kit de puerta de bisagra (negro)	9807120061	Manual de instrucciones
		998050010	Estuche de herramientas

## ¡COMENCEMOS!

- Este ahumador funciona a fuego lento... Calcule su tiempo de modo que disponga del tiempo suficiente para cocinar. El ahumador **SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE**.
- "Cure" el ahumador antes de usarlo por primera vez. Para obtener más detalles, consulte el manual.
- Antes de colocar los alimentos, caliente previamente el ahumador a temperatura máxima, por 30 a 45 minutos.
- **NO** cubra las rejillas con papel de aluminio, pues esto impedirá que el calor circule correctamente.
- No sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades muy grandes de alimentos pueden absorber el calor, prolongar el tiempo de cocción y causar una cocción dispareja. Deje espacio entre los alimentos colocados en las rejillas y los lados del ahumador para asegurar que el calor circule adecuadamente. Si utiliza ollas, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción pareja. Para obtener más detalles, consulte el manual.
- Cierre el regulador ubicado sobre la unidad, para retener la humedad y el calor. Si está cocinando alimentos como pescado o cecinas, abra el regulador para liberar la humedad.
- La lectura de temperatura en el tablero de control fluctuará entre más o menos 10 y 15 grados a medida que el ahumador se conecte y desconecte.
- Guarde el ahumador en un área seca después de usarlo.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden aumentar los tiempos de cocción.
- **LÍMPIELO DESPUÉS DE CADA USO.** De esta forma, prolongará la vida útil de su ahumador y evitará la aparición de moho y hongos.

## ¡DISFRÚTELO!

# MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

### SMOKED STUFFED SALMON

Servings for 4



#### INGREDIENTS:

Salmon (drawn)	4 - 5 lbs (1.8-2.2 kgs)
Oil	3 tbsp
Green Onion (chopped)	1/4 cup
Tomato (peeled and chopped)	1 cup
Dill (fresh and chopped)	1/4 cup
Bread Cubes (dry)	1/2 cup
Celery (chopped)	1/4 cup
Salt	1/4 tsp
Lemon Pepper	1/2 tsp
Garlic (minced)	1 clove

**SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:**  
Hickory Chips

#### INSTRUCTIONS:

Prepare salmon and brush with oil. Combine remaining ingredients in a small bowl. Stuff salmon with mixture. Place salmon on a sheet of heavy aluminum foil that has been doubled and greased. Place in smoker at 225°F (107°C) and cook for 3 to 4 hours. Make sure there is room on either side of foil to allow airflow inside smoker.

### SMOKED TROUT

Servings for 6

#### INGREDIENTS:

Trout Fillets	4 - 6
Water	2 cups
Soy Sauce	1/4 cup
Teriyaki Sauce	1/4 cup
Salt	1/2 tsp
Lemon Pepper	1 tsp
Garlic Salt	
Dill Seed	

**SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:**  
Hickory, Alder or Apple Chips

#### INSTRUCTIONS:

Mix recommended amounts of water, soy sauce, teriyaki sauce and salt with other ingredients to your liking in a small container. Place fillets into marinade, cover and let soak in refrigerator overnight. Smoke for 3 to 4 hours or until meat is flaky and dry in smoker at 225°F (107°C).

### SMOKED SUMMER VEGETABLES

Servings for 4-6

#### INGREDIENTS:

Summer Squash	
Zucchini	
Onion	
Mushrooms	
French Cut Green Beans	

**SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:**  
Hickory or Apple Chips

#### INSTRUCTIONS:

Rinse and thinly slice summer squash, zucchini and onion. Mix all vegetables together. Form cup shaped containers using heavy duty aluminum foil. Place about 1 cup of vegetable mix in each foil cup. Season to taste with your favorite herbs and spices. Pinch top of foil cups together. To allow smoke penetration put a couple of small holes around top of each vegetable cup. Place foil cups in smoker at 220°F (104°C) for 1 hour. Serve.

### MAPLE GLAZED HAM

Servings for 6-8

#### INGREDIENTS:

Ham Shank or Butt (fully cooked, bone-in)	5 - 7 lbs (2.2-3.1 kgs)
Maple Syrup	1 1/2 cup
Ginger	1 tsp
Nutmeg	1/4 tsp
Allspice	1/2 tsp
Cloves	16 whole
Pineapple Slices (canned)	1 can
Maraschino Cherries	1 jar

**SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:**  
Hickory or Mesquite Chips



#### INSTRUCTIONS:

Remove thick skin and trim fat leaving no more than 1/2" (13mm) thick covering on ham. Score ham. Combine syrup, ginger, nutmeg, and allspice in a small bowl. Place ham in a large dish and baste with syrup mixture. Let ham stand in syrup mixture for 1 to 2 hours basting frequently until ham at room temperature. When ready to smoke remove ham from dish and stud with cloves. Place ham in 225°F (107°C) smoker. Cook for 2 to 3 hours. Baste with syrup mixture at least two times during cooking time. Before last hour of smoking, decorate ham with canned pineapple and cherries and baste. Internal temperature of ham should be at 130°F to 140°F (54-60°C) when heated thru.

**TO ENSURE THAT IT IS SAFE TO EAT, FOOD MUST BE COOKED TO THE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES LISTED IN THE TABLE BELOW.**

USDA* Safe Minimum Internal Temperatures	
Fish	145°F (63°C)
Pork	160°F (71°C)
Egg Dishes	160°F (71°C)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145°F (63°C)
Ground Beef, Veal or Lamb	160°F (71°C)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165°F (74°C)
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.)	165°F (74°C)

\* United States Department of Agriculture

# MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

## SMOKED TURKEY

Servings for 6-8

### INGREDIENTS:

Turkey	10 - 14 lbs (4.5-6.3 kgs)
Salt	1 tbsp
Sugar	2 tbsp
Cinnamon	1-2 tsps
Apple (cored, peeled, and quartered)	1 average
Onion (quartered)	2 medium
Celery stalks with leaves	4 stalks

### SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:

Hickory or Apple Chips



### INSTRUCTIONS:

Thaw turkey according to package directions if necessary. Remove giblets and neck. Rinse and pat dry. Sprinkle turkey cavity with salt. Combine sugar and cinnamon in small bowl. Dredge apple in mixture. Stuff apple, onion and celery into cavity. Close with skewers. Tie ends of legs to tail with kitchen string. Lift wing tips up and over the back to tuck under. Set smoker to 225°F (107°C). Place turkey on cooking rack and cook for 8 to 12 hours or until inner thigh temperature reaches 180°F (82°C). Cover turkey and chill or let stand 20 minutes before carving. Serve.

## WOOD SMOKING GUIDE FOR MEATS

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

## ! ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD !

- Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador. Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden producir quemaduras. Use guantes protectores o utensilios de cocina resistentes y de mango largo.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto retendrá el calor y puede dañar gravemente el ahumador.
- El recipiente para la grasa sólo se debe usar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No ponga el recipiente para la grasa sobre las rejillas de cocción, pues esto puede dañar el ahumador.
- El recipiente para los trocitos de madera está **CALIENTE** cuando el ahumador está en uso. Tenga cuidado al colocar los trocitos de madera.
- Para desconectar la unidad, mueva la perilla de control a la posición de apagado ("OFF"), luego desconéctela del tomacorriente.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de colocar, retirar las rejillas o los recipientes.
- Para desechar las cenizas frías, colóquelas sobre papel aluminio, empápelas en agua y tírelas en un recipiente no combustible.
- No guarde el ahumador con las cenizas **CALIENTES** dentro. Guárdelo cuando todas las superficies se hayan enfriado.
- No se recomienda usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., pues estos pueden producir lesiones.
- Nunca use el ahumador eléctrico para un fin para el que no ha sido diseñado. Esta unidad no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.
- Se dispone de cordones de prolongación más largos, que pueden usarse si se lo hace con precaución.
- Si usa un cordón de prolongación más largo, el régimen nominal indicado en el rótulo debe ser, cuando menos, igual al del aparato.
- El cordón de prolongación debe tener un cable de puesta a tierra tipo 3.
- Con los productos de uso al aire libre debe utilizar cordones de prolongación para uso al aire libre, que lleven marcado el sufijo "W" y la indicación de que son adecuados para usarlos con aparatos al aire libre.
- **PRECAUCIÓN:** Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cordón de prolongación seca y alejada del suelo.
- Es necesario tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
- No limpiar el producto con una aspersión de agua o similar.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



## ADVERTENCIA



### PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los productos que se generan por combustión al usar este aparato, contienen sustancias químicas que en el estado de California se consideran causantes de defectos congénitos, daños al aparato reproductor o cáncer.
2. Este producto puede contener plomo, una sustancia química que, en el estado de California, se considera causante de defectos congénitos y de otros trastornos al sistema reproductor.

Lávese las manos después de manejar este producto

**! ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD !**

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

Cuando use aparatos eléctricos, debe cumplir siempre ciertas medidas de seguridad esenciales, entre ellas:

- **Sólo para usar al aire libre. No los haga funcionar nunca en ambientes cerrados.**
- **La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. No la coloque sobre mesas ni mostradores.**
- **No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté totalmente armado y listo para usar.**
- **Utilice sólo sobre toma de tierra adecuada.**
- **No use el ahumador durante tormentas eléctricas.**
- **Nunca exponga el ahumador eléctrico a la lluvia ni al agua.**
- **Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el controlador en agua ni en ningún otro líquido.**
- **No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cable eléctrico o el enchufe, ni después que falle o se dañe en modo alguno. Si necesita ayuda, llame al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt, al 1-800-489-1581.**
- **Tenga a mano en todo momento un extintor de incendios cuando esté usando el ahumador eléctrico.**
- **No deje que el cable eléctrico entre en contacto con superficies calientes.**
- **No coloque el ahumador sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.**
- **Mantenga a los niños y las mascotas alejados en todo momento del ahumador eléctrico. No permita que los niños lo usen.**
- **Cuando hayan niños o mascotas presentes en el área donde se está usando el ahumador eléctrico, debe mantenerse una supervisión rigurosa de los mismos.**
- **No debe usar materiales combustibles en el ahumador, como las briquetas de carbón o las pastillas para encender chimeneas.**
- **Nunca lo use como calentador (LEA LA SECCIÓN SOBRE PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO).**
- **Use el ahumador eléctrico únicamente sobre superficies estables y niveladas, para evitar que se vuelque.**
- **El ahumador estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. Tenga cuidado.**
- **No toque las superficies CALIENTES.**
- **No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor del ahumador mientras esté en uso, o luego de usarlo, hasta que se haya enfriado. Este ahumador eléctrico se mantiene CALIENTE cuando se usa y sigue estando CALIENTE durante cierto tiempo después que se usa.**
- **El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del usuario para armar correctamente y manipular de forma segura el ahumador.**
- **Evite tropezarse con o golpear el ahumador eléctrico.**
- **Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Antes de moverlo o guardarlo, deje que se enfríe totalmente.**

**LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES CONTINUAN 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.*

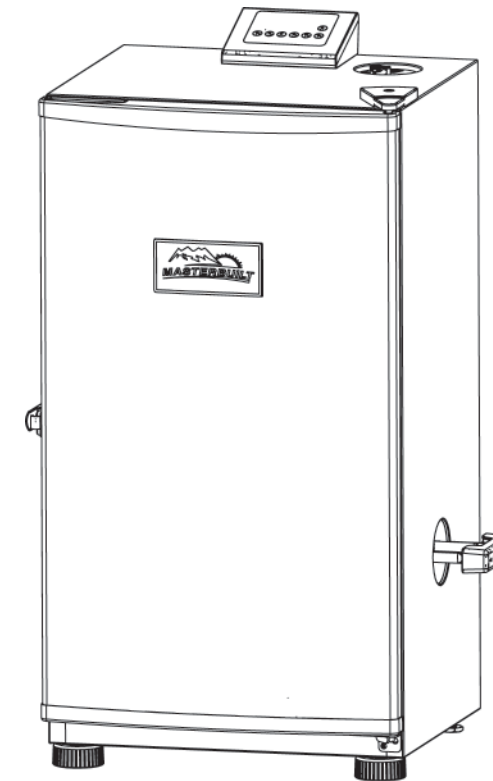
Masterbuilt Manufacturing, Inc  
 1 Masterbuilt Court  
 Columbus, Georgia 31907  
 Customer Service 1-800-489-1581



**MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO  
 INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA Y SEGURIDAD**





MODELO 20071013

**ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN EXTERIORES ÚNICAMENTE - TIPO DOMÉSTICO  
 LEASE EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR**



Tiempo de asamblea: 10 minutos

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Desarmador Phillips.

 PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
<p>La madera quemada emite monóxido de carbono que puede causar la muerte.</p> <p><b>NO</b> queme astillas de madera dentro de casas, vehículos, tiendas, cocheras o cualquier área encerrada.</p> <p>Use en exteriores únicamente donde esté bien ventilado.</p>	<p>Este manual contiene información importante que es necesaria para el uso adecuado y seguro de esta unidad.</p> <p>Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de usar el ahumador y durante su uso.</p> <p>Conserve este manual para referencias en el futuro. Es posible que algunas partes tengan bordes afilados; tenga cuidado.</p>
<p>No seguir estas advertencias e instrucciones de manera adecuada puede resultar en lesiones personales o la muerte.</p>	