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

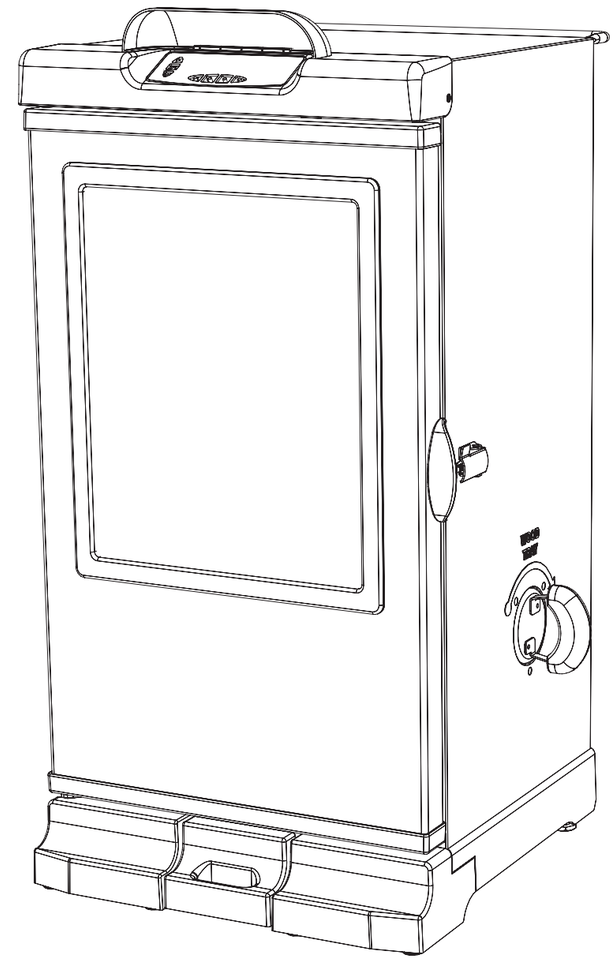
www.masterbuilt.com
SEA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD EN LÍNEA "DADGUM GOOD"

Manual Code:9807140036 020414-23GH

Bluetooth®

30" DIGITAL ELECTRIC SMOKER

MODEL 20072115



C US

Approximate assembly time : 25 minutes

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver

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

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

- **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.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 90 días a partir de la fecha de compra original.
La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal.
La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad.
Masterbuilt exige el comprobante razonable de la compra para realizar reclamos de la garantía y sugiere que conserve su recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.
Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reemplazará o reparará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución del o los componentes en cuestión para su inspección, Masterbuilt será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado.
Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, el uso excesivo, los accidentes, el transporte o el uso comercial de este producto.

Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Masterbuilt y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular.
Ni Masterbuilt ni el establecimiento minorista que ofrece este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o prometer otros recursos que sean inconsistentes con los establecidos previamente.
La responsabilidad máxima de Masterbuilt, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

Sólo para residentes de California: A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas; si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o Masterbuilt devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía.
Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían según el estado.

Visítenos en línea en: www.masterbuilt.com
o complete este formulario y envíelo a:
A la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección :_____ Ciudad:_____

Estado/Provincia: _____ Código postal: _____Número de teléfono: (_____) - _____

Correo electrónico:_____

***Número de modelo: _____ *Número de serie: _____**

Fecha de compra: _____- _____-_____ Lugar de compra: _____

El número de modelo y el número de serie se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:
(1) este dispositivo no puede causar interferencias dañinas y
(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda causar una operación no deseada.

Advertencia de la FCC
Advertencia: Los cambios o modificaciones a esta unidad que no estén explícitamente aprobados por la parte responsable para el cumplimiento, podrían invalidar la autoridad del usuario de operar el equipo.

Declaración de la FCC
NOTA: Este equipo ha sido probado y se ha demostrado que cumple con los límites para un dispositivo digital Clase B, conforme a la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar una energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa en conformidad con las instrucciones, podría ocurrir una interferencia dañina a las radiocomunicaciones.

Sin embargo, no hay garantía de que las interferencias no vayan a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias dañinas a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

1. Reoriente o reubique la antena de recepción.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo en un tomacorriente en un circuito distinto de donde está conectado el receptor.
4. Consulte con el representante o un técnico experimentado en radio/TV si necesita ayuda.

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 (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.**

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 3

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.

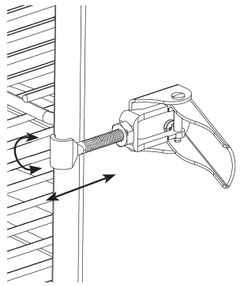
LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker…allow sufficient time for cooking. Smoker is for OUTDOOR USE ONLY.
- "Preseason" smoker prior to first use. See page 12.
- 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 side 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 - 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!

HECHOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- La configuración máxima de temperatura es 275°F (135°C).
- NO mueva la unidad a lo largo de superficies desiguales.
- El asa posterior NO es para levantar.
- El cargador de trozos de madera y la bandeja de trozos de madera DEBEN estar en su lugar cuando se usa el ahumador. Esto minimiza la probabilidad de tener estallidos de la madera.
- Los trozos de madera deben usarse para producir humo y crear un sabor ahumado.
- Verifique la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes que se llene. Puede que se necesite vaciar la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador hace que se escape el calor y podría hacer que la madera estalle. Cerrar la puerta reestabilizará la temperatura y detendrá los estallidos.
- No deje cenizas de madera antiguas en la bandeja de trozos de madera. Una vez que las cenizas están frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- El vidrio de la puerta está templado y no se quebrará durante la operación normal.
- Este es un ahumador. Se producirá bastante humo cuando use los trozos de madera. El humo escapará a través de uniones y el interior del ahumador se pondrá negro. Esto es normal. Para reducir la pérdida de humo cerca a la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para ajustar más el sello de la puerta contra el cuerpo.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede extender el tiempo de cocción debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura externa es menor de 65°F (18°C) y/o la altitud es mayor de 3,500 pies (1067m), se puede requerir un tiempo adicional de cocción. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida, use un termómetro para carne para probar la temperatura interna.
- Para ajustar el seguro de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el seguro de la puerta. Gire el gancho en sentido horario como se muestra. Asegure la tuerca hexagonal contra el seguro de la puerta.



CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para los soportes de la rejilla, las rejillas para ahumar, el tazón de agua y la bandeja de goteo use un detergente para platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.

Para la bandeja de trozos de madera y el cargador de trozos de madera, limpie con frecuencia para retirar la acumulación de cenizas, los residuos y el polvo.

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

Para el interior, el vidrio de la puerta, la sonda de la carne y el exterior del ahuador, simplemente limpie con un trapo húmedo. No use un agente limpiador. Asegúrese de secar todo exhaustivamente.

El sello de la puerta y la ranura interna a la que se fija el sello DEBE limpiarse con un trapo húmedo después de cada uso para mantener el sello en condiciones de trabajo apropiadas.

SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÁ DESENCHUFADA Y FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y GUARDAR.

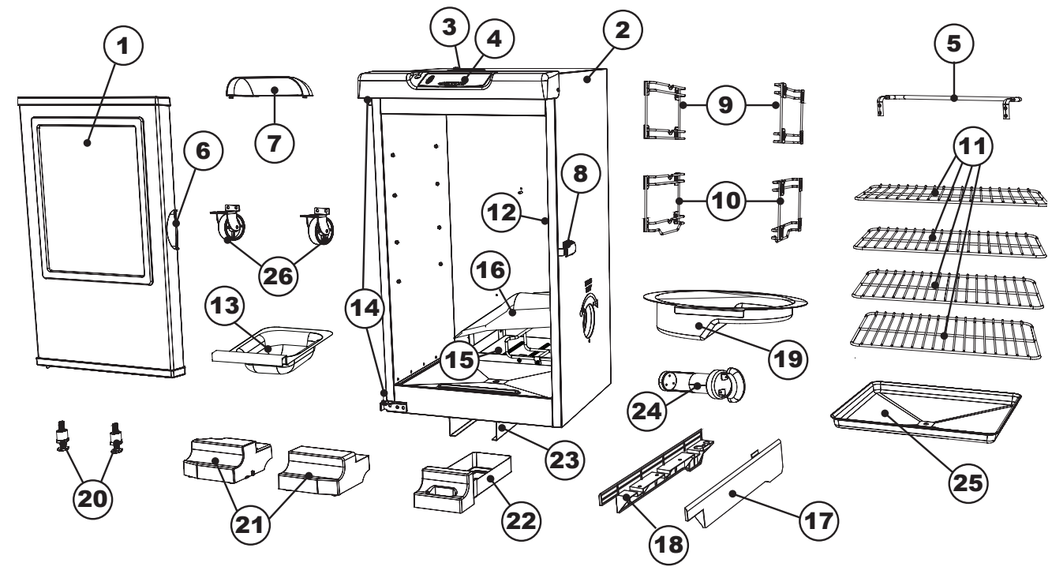
GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La luz de encendido no se prende	No está enchufada en el tomacorriente	Verifique la conexión a la pared
	El fusible de casa se ha quemado	Asegúrese que otros artefactos no estén operando en el mismo circuito eléctrico. Verifique los fusibles de la casa
	El controlador no está funcionando bien	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
La unidad toma demasiado tiempo en calentarse, (más de 60-70 min)	Unidad enchufada a un cable de extensión	Configure la unidad de tal manera que no se tenga que usar un cable de extensión
	La puerta no está cerrada correctamente	Cierre la puerta y fije el seguro correctamente
	Mal funcionamiento del controlador	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
Hay un espacio entre la puerta y el ahumador cuando está en uso y el seguro de la puerta no tiene más ajustes	Alinamiento de la puerta	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
	Sello de la puerta dañado	
Está derramándose grasa del ahumador a través de las puertas y las patas	Bandeja de goteo fuera de lugar	Cambie de lugar para que los orificios se alineen con el orificio de drenaje en la parte inferior de la unidad
	Exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	
	El tubo de drenaje no está drenando	Limpie la unidad
		Verifique el tubo de drenaje
No ahúma	No hay trozos de madera	Agregue trozos de madera (ver página 12)
La temperatura disminuye rápidamente o se apaga luego de unas pocas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
El controlador muestra un mensaje de error	El controlador no está funcionando bien	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
La luz está encendida, pero la unidad no está calentando.	El controlador/la unidad no está funcionando bien	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
El controlador no ajusta el calor	El controlador/la unidad no está funcionando bien	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581
No se observa la sonda de la carne en pantalla	La sonda no está funcionando bien	Contacte a Masterbuilt al: 1.800.489.1581

STOP!

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 Door	14	2	Door Hinge
2	1	Smoker Body	15	1	Element
3	1	Air Damper	16	1	Wood Chip Housing
4	1	Control Panel	17	1	Right Side Panel
5	1	Rear Handle	18	1	Left Side Panel
6	1	Door Handle	19	1	Water Bowl
7	1	Sun Shield	20	2	Adjustable Screw Leg
8	1	Door Latch	21	2	Front Feet
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	Wheel

HARDWARE LIST

(A)
M6x25
Screw
Qty: 14

(B)
ST4x10
Screw
Qty: 14

(C)
M6x9
Screw
Qty: 8

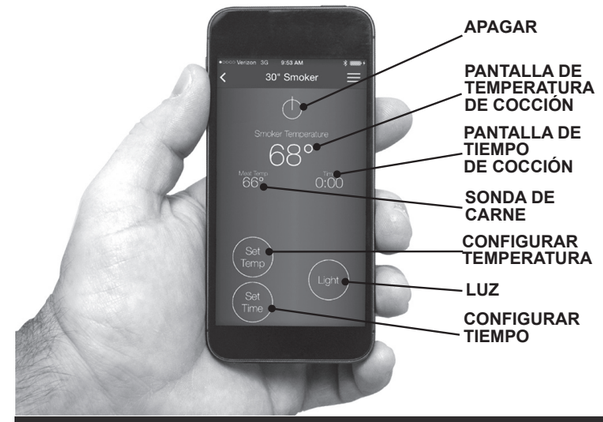
PARTS LIST

MODEL 20072115		
PART NO	REPLACEMENT PART	ITEM NO
1	Door w/ Window	9007120032
2	Smoker Body	9007140019
3	Air Damper	910060060
4	Control Panel	9007140018
5	Rear Handle	9007120055
6	Door Handle	9007120039
7	Sun Shield	9007140033
8	Door Latch	9007120034
9	Grate Supports	9007120098
10	Grate/Water Bowl Supports	9007140038
11	Smoking Rack	9007120002
12	Meat Probe	9007140029
13	Wood Chip Tray	9907140023
14	Door Hinge Kit	9907120013

MODEL 20072115		
PART NO	REPLACEMENT PART	ITEM NO
15	Element Kit, 800 Watt	9907120011
16	Wood Chip Housing Kit	9907140008
17	Right Trim Panel Kit	9007140011
18	Left Trim Panel Kit	9907140012
19	Water Bowl	9007140037
20	Adjustable Screw Leg	910050006
21	Front Foot Kit	9907140009
22	Grease Tray	9007140036
23	Grease Tray Bracket	9007140035
24	Wood Chip Loader	9007140023
25	Drip Pan	9007140042
26	Wheel Kit	9907120017
27	Hardware Kit	9907140017
28	Instruction Manual	9807140036

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.

CÓMO USAR EL BLUETOOTH



1. Descargue la aplicación del ahumador eléctrico digital de Masterbuilt Bluetooth Digital desde su tienda de aplicaciones.
O consulte en www.masterbuilt.com/apps

2. Observe la barra de estado de descarga que aparece bajo el nuevo ícono en su teléfono.

3. EL AHUMADOR DEBE ENCENDERSE MANUALMENTE.

4. Siga las instrucciones de la aplicación para conectar su ahumador de blue tooth smoker con su dispositivo móvil. El dispositivo debe estar dentro de 100 pies del ahumador y podría tener que reiniciarse.

5. El apagado, tiempo de cocción, temperatura de cocción, configuración de temperatura, cronómetro, luz y sonda de carne pueden monitorearse y cambiarse a través de la nueva aplicación de su ahumador.

RECETAS AHUMADAS DE MASTERBUILT

JAMÓN GLASEADO CON MIEL DE ARCE

Para 6-8 porciones

INGREDIENTES:

Pernil o paleta de jamón (totalmente cocida, con hueso)	5 - 7 lbs (2.2-3.1 kg)
Miel de arce	1 1/2 tazas
Jengibre	1 cucharadita
Nuez moscada	1/4 cucharadita
Mezcla de especias	1/2 cucharadita
Clavos	16 enteros
Rodajas de piña (enlatadas)	1 lata
Cerezas marasquino	1 frasco

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trozos de nogal o mezquite

INSTRUCCIONES:
Retire la piel gruesa y recorte la grasa dejando no más de 1/2" (13mm) de grosor cubriendo el jamón. Haga marcas en el jamón. Combine la miel, el jengibre, la nuez moscada y las especias en un tazón pequeño. Coloque el jamón en un plato grande y remójelo con la mezcla de miel. Deje reposar el jamón en la mezcla de miel de 1 a 2 horas, remojando con frecuencia hasta que el jamón esté a temperatura ambiente. Cuando esté listo para ser ahumado, retire el jamón del plato y pínchelo con los clavos. Coloque el jamón en el ahumador a 225°F (107°C). Cocine de 2 a 3 horas. Remójelo con la mezcla de miel al menos dos veces durante el tiempo de cocción. Antes de la última hora del ahumado, decore el jamón con la piña enlatada y las cerezas, y remójelo. La temperatura interna del jamón debe estar de 130°F a 140°F (54-60°C) cuando se haya calentado.

PAVO AHUMADO

Para 6-8 porciones

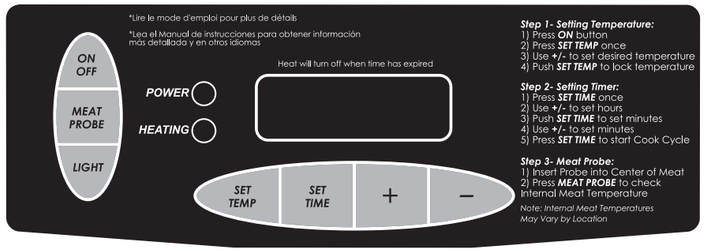
INGREDIENTES:

Pavo	10 - 14 lbs (4.5-6.3 kgs)
Sal	1 cucharada
Azúcar	2 cucharadas
Canela	1-2 cucharadas
Manzana (descorazada, pelada y en cuatro)	1 tamaño promedio
Cebolla (en cuatro)	2 medianas
Tallos de apio con hojas	4 tallos

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trozos de nogal o manzano

INSTRUCCIONES:
Descongele el pavo de acuerdo a las instrucciones del empaque de ser necesario. Retire la menudencia y el pescuezo. Enjuague y seque dando palmadas. Rocíe sal en la cavidad del pavo. Combine azúcar y canela en un tazón pequeño. Moje la manzana en la mezcla. Rellene la manzana, cebolla y apio en la cavidad. Cierre con pinchos. Amarre los extremos de las patas a la cola con cuerda de cocina. Levante las puntas de las alas y por encima de la espalda para esconder por debajo. Configure el ahumador a 225°F (107°C). Coloque el pavo en la rejilla de cocción de 8 a 12 horas o hasta que la temperatura interna del muslo alcance 180°F (82°C). Cubra el pavo y congele o déjelo reposar 20 minutos antes de cortarlo. Servir.

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



Nota: La luz solar directa puede interferir con la habilidad de leer la pantalla LED, bloquee la luz de ser necesario.

Para configurar la temperatura:
•Presione el botón ON.
•Presione el botón SET TEMP una vez, la luz LED empezará a titilar.
•Use +/- para configurar la temperatura.
•Presione el botón SET TEMP otra vez para fijar la temperatura.
Nota: No empezará a calentarse hasta que se configura el cronómetro.

Para configurar el cronómetro:
•Presione el botón SET TIME una vez, la pantalla LED para horas empezará a titilar.
•Use +/- para configurar las horas.
•Presione el botón SET TIME otra vez para fijar las horas. Los minutos LED empezarán a titilar.
•Use +/- para configurar los minutos.
•Presione el botón SET TIME para fijar los minutos y empezar el ciclo de cocción.

El calor se apagará cuando el tiempo haya expirado.

Para usar la sonda de carne:
• Inserte la sona de carne para obtener la lectura más precisa.
• Presione y mantenga presionado el botón MEAT PROBE, la pantalla LED mostrará la temperatura interna de la carne.
• Una vez que suelte el botón MEAT PROBE, la pantalla LED retornará a configuración de temperatura o configuración de tiempo.

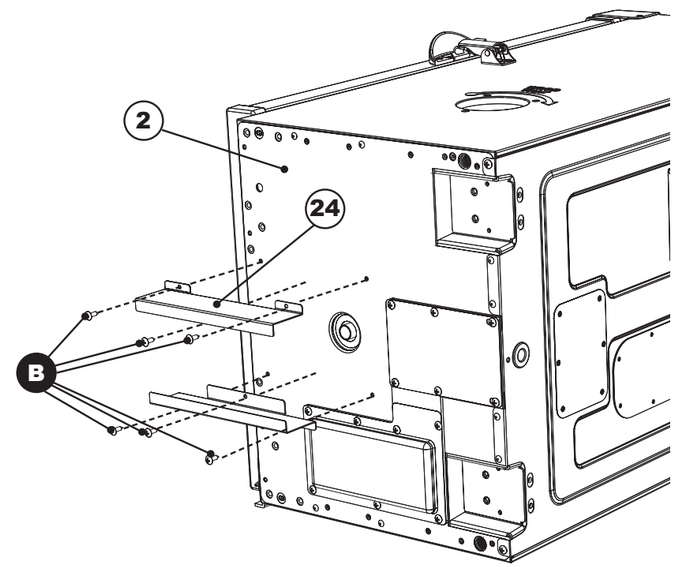
Para usar la luz:
• Presione el botón LIGHT para encender la luz.
• Presione el botón LIGHT para apagar la luz.

Para REANUDAR el panel de control:
Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desenchufe la unidad del tomacorriente, espere diez segundos, vuelva a enchufar la unidad al tomacorriente y luego encienda el ahumador eléctrico. Esto reanudará el panel de control.

ASSEMBLY

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

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

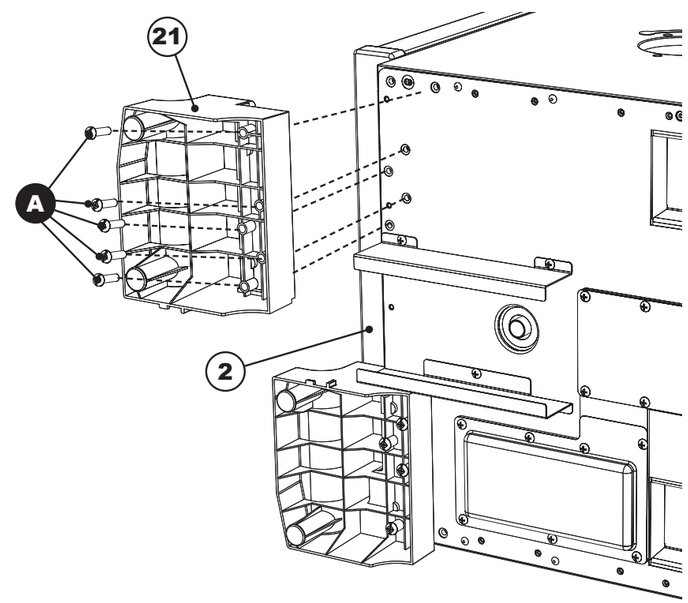


STEP 1
Remove all components on inside of smoker before beginning assembly.

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 (B).

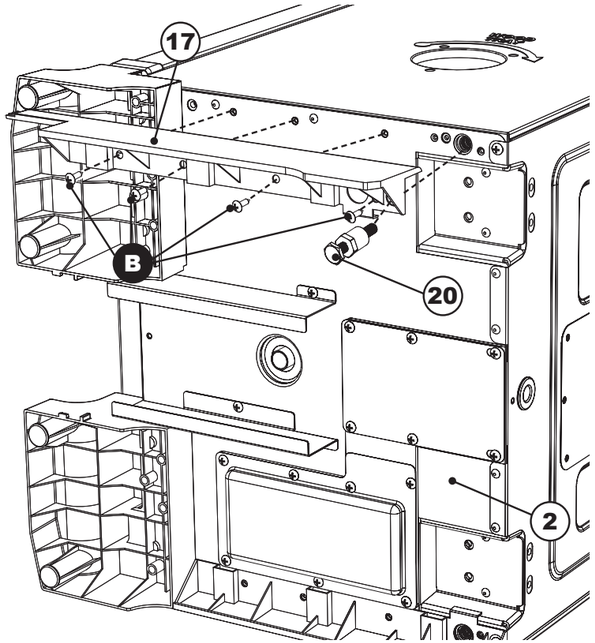
Repeat step for remaining grease tray bracket.



STEP 2
Secure front foot (21) to bottom of smoker body (2) using screws (A).

Repeat step on opposite side for remaining front foot.

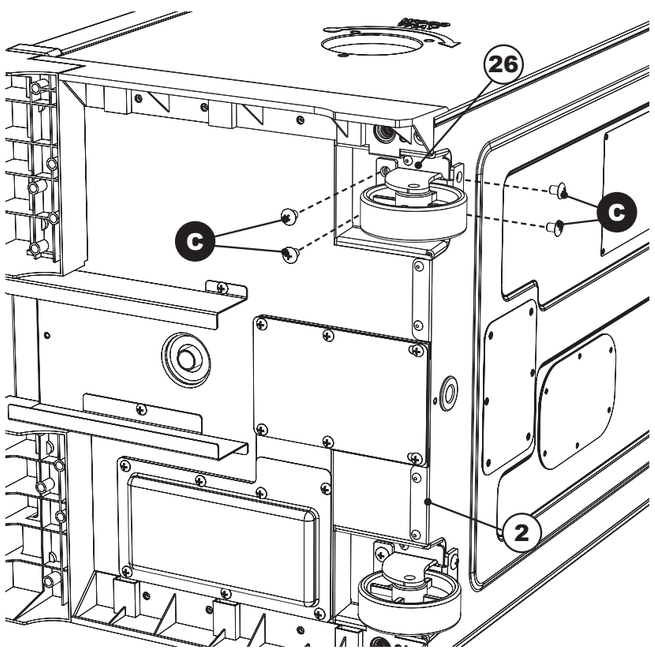
ASSEMBLY



STEP 3
Remove adjustable screw leg (20). Set aside to be used in Step 5.

Attach side panel (17) to smoker body (2) using screws (B) as shown.

Repeat step on opposite side for remaining side panel.



STEP 4
Position wheel (26) on bottom of smoker body (2) as shown. Secure using screws (C).

Repeat step on opposite side for remaining wheel.

INSTRUCCIONES DE PRE-SAZONADO

SAZONE PREVIAMENTE EL AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.
Algo de humo puede aparecer en este momento, esto es normal.

1. Asegúrese que la bandeja de agua esté en su ligar y SIN AGUA.
2. Configure la temperatura a 275°F (135°C) y encienda la unidad por 3 horas.
3. Durante los últimos 45 minutos, agregue 1/2 taza de trozos de madera en el cargador de trozos para completar el pre-sazonado. Esta cantidad equivale a los contenidos de un cargados de trozos llenado.
4. Apague la unidad y permita que se enfríe.

NOTA: Nunca agregue más de 1/2 taza (1 cargador de trozos llenado) por vez. No se debe agregar trozos adicionales hasta que los trozos agregados previamente hayan dejado de generar humo.

CÓMO USAR EL CARGADOR DE TROZOS DE MADERA

Cómo usar el cargador de trozos de madera:
• Antes de iniciar la unidad, coloque 1/2 taza de trozos de madera en el cargador de trozos.
• Nunca use más de 1/2 taza de trozos de madera a la vez. Nunca use leños grandes.
• Inserte el cargador de trozos de madera en el ahumador. Los trozos de madera deben nivelarse con el borde superior del cargador de trozos de madera.
• Gire el asa en sentido horario en dirección de la marca de la flecha en el ahumador para descargar la madera. La madera caerá a la bandeja de trozos de madera. Gire el asa en sentido anti-horario, en posición recta y deje el cargador de trozos de madera en su lugar.
• Verifique la bandeja de trozos de madera periódicamente para ver si la madera se está quemando, retirando el cargador de trozos de madera y mirando el ahumador a través del orificio. Agregue más trozos de madera si es necesario.
• El cargador de trozos de madera debe jalarse fuera completamente del ahumador cuando verifique el nivel de los trozos de madera.

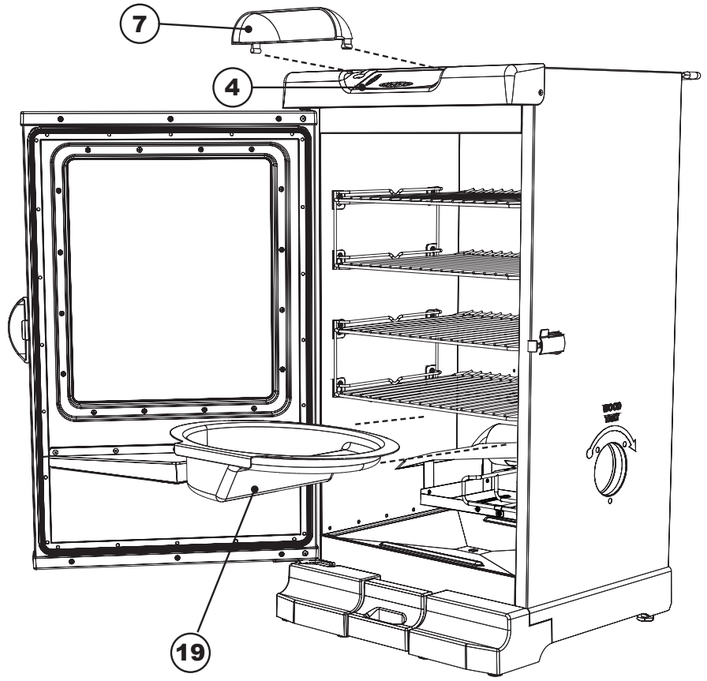
Agregando más madera durante el proceso de ahumado:
• Tire del cargador de trozos de madera del ahumador.
• Coloque los trozos de madera en el cargador de trozos de madera y inserte en el ahumador.
• Gire el asa en sentido horario en dirección de la marca de la felcha en el ahumador para descargar la madera. La madera caerá en la bandeja de trozos de madera.
• La temperatura puede subir en exceso luego de añadir madera. Se estabilizará luego de un corto tiempo. No ajuste la configuración de temperatura.

Precaución:
• Mantenga la puerta del ahumador cerrada cuando agregue los trozos de madera.
• El cargador de trozos de madera estará CALIENTE incluso si el asa no lo está.
• Nunca use pellets de madera o leños grandes.

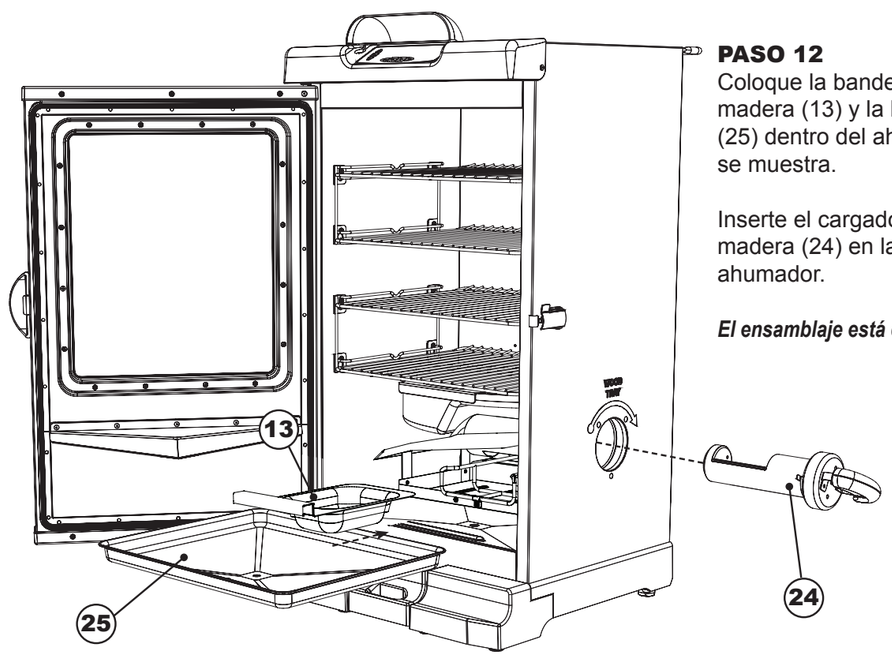
⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Cuando la puerta se abre, se puede producir un estallido. Si los trozos de madera explotan, cierre inmediatamente la puerta y el ducto de ventilación, espere que los trozos de madera se quemen por completo antes de volver a abrir la puerta. No rocíe agua.

ENSAMBLAJE



PASO 11
Coloque el tazón de agua (19) bajo la última rejilla del ahumador. Fije el protector solar (7) sobre el panel de control (4).

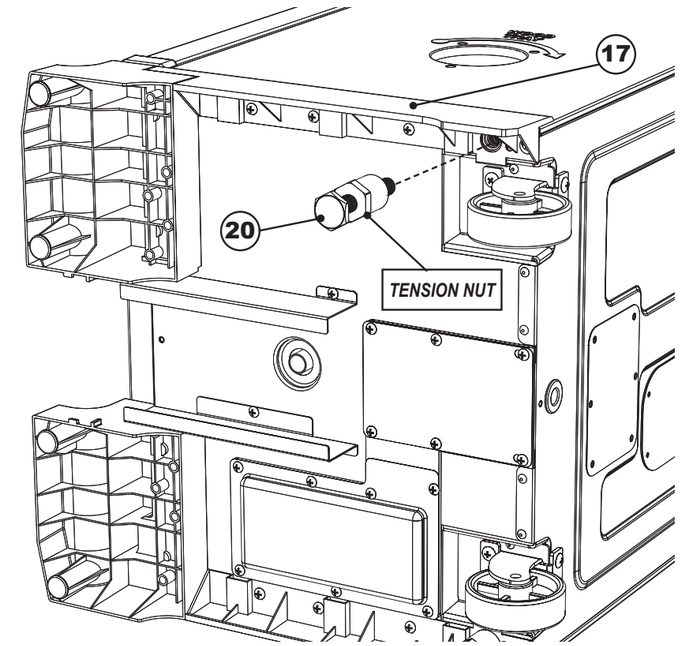


PASO 12
Coloque la bandeja de trozos de madera (13) y la bandeja de goteo (25) dentro del ahumador como se muestra.

Inserte el cargador de trozos de madera (24) en la parte lateral del ahumador.

El ensamblaje está completo.

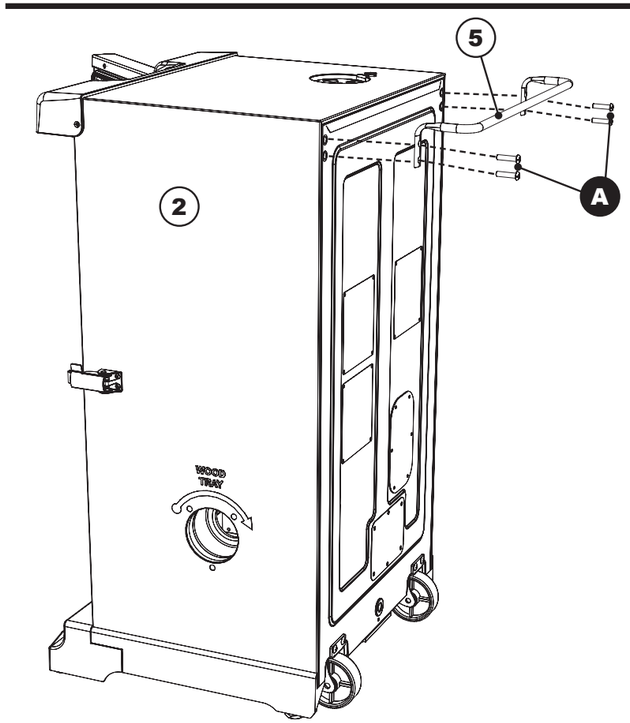
ASSEMBLY



STEP 5
Insert adjustable screw leg (20) through bottom of side panel (17) as shown, and into smoker body.

Repeat step on opposite side for remaining adjustable screw leg.

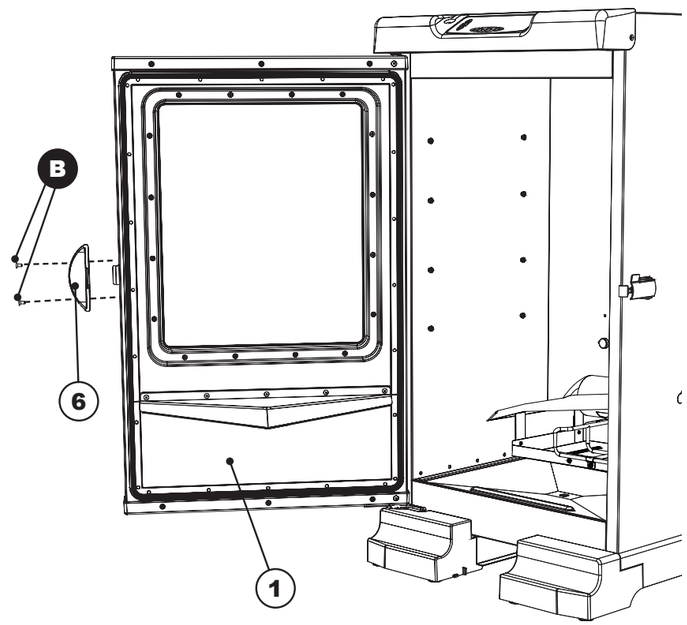
Note: When unit is upright, set adjustable screw leg height by turning clockwise/counterclockwise, so that smoker is level. Once level, secure leg positions by tightening tension nuts.



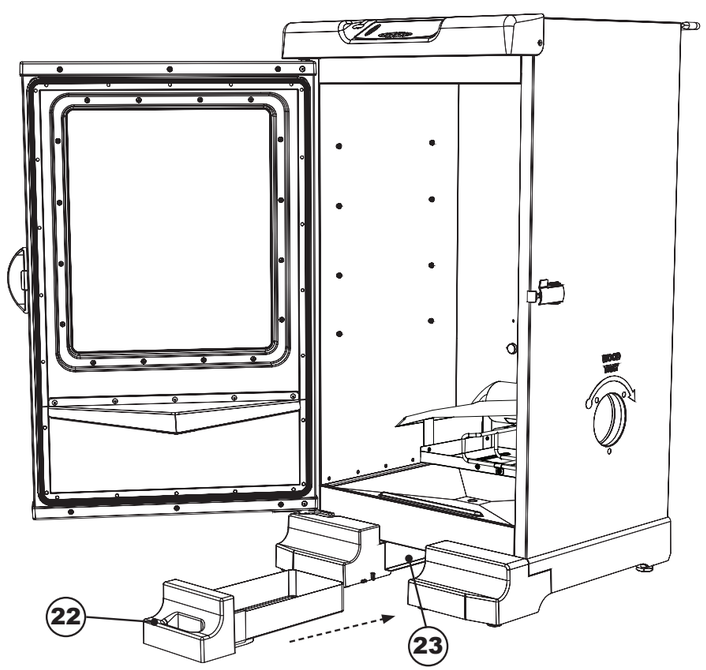
STEP 6
Carefully position smoker as shown.

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

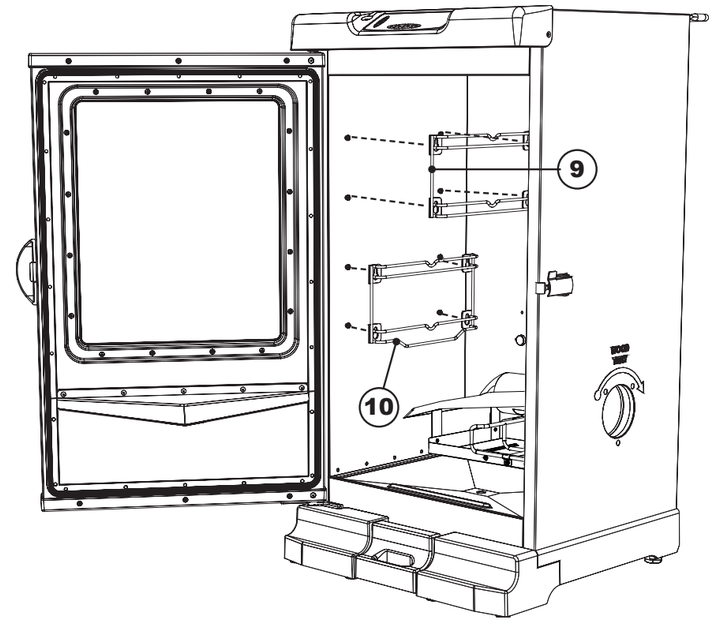
Note: Do not lift unit by rear handle.



STEP 7
Position door handle (6) on door w/window (1) as shown. Secure using (B) flat head screws.

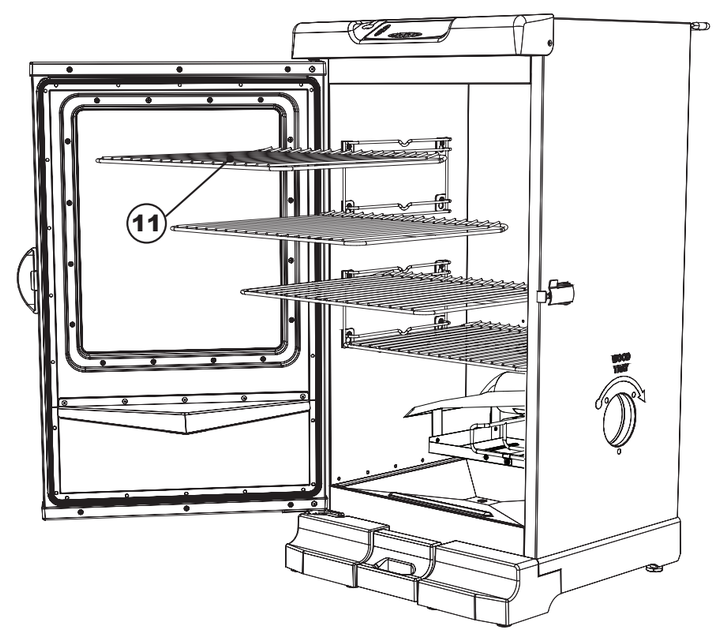


STEP 8
Slide grease tray (22) onto grease tray brackets (23).

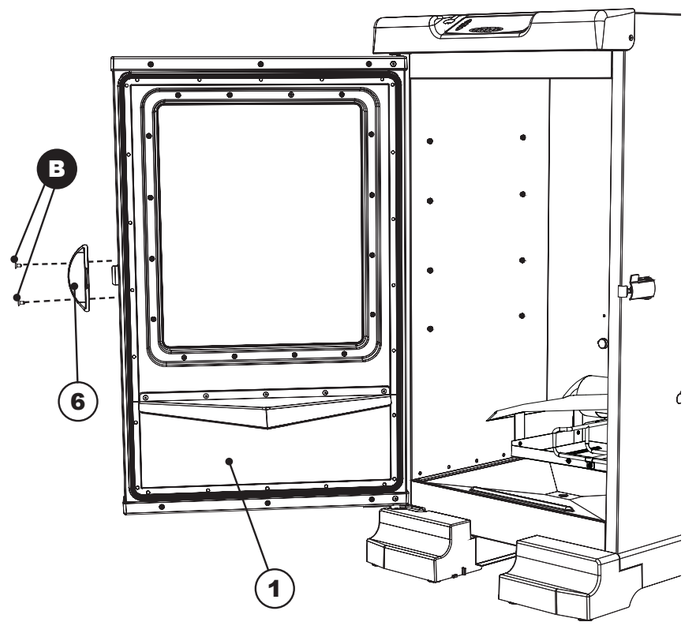


PASO 9
Alinee los orificios guía en los soportes de la rejilla (9) Y (10) con tarugos en la parte interior del cuerpo del ahumador como se muestra. Presione el soporte de la rejilla hacia abajo para asegurarlo en su lugar.

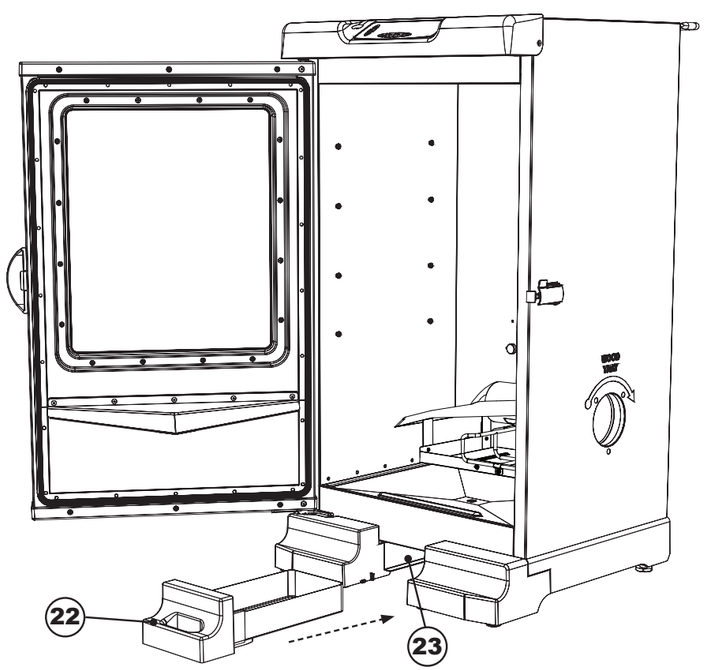
Repita para los soportes de la rejilla restantes a ambos lados.



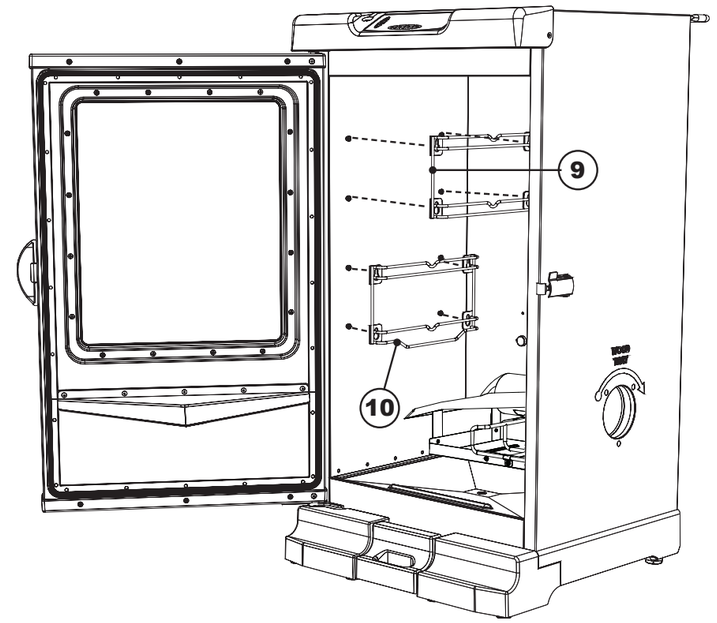
PASO 10
Coloque las rejillas para ahumar (11) dentro del ahumador como se muestra.



PASO 7
Coloque el asa de la puerta (20) en la puerta con ventana (19) como se muestra. Asegure usando los tornillos de cabeza plana (B).

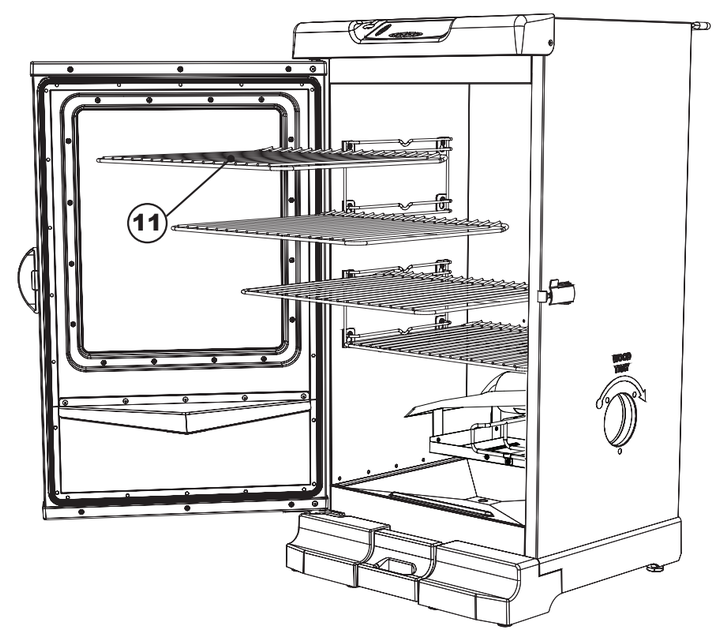


PASO 8
Deslice la bandeja de grasa (22) en las abrazaderas de la bandeja de grasa (23).



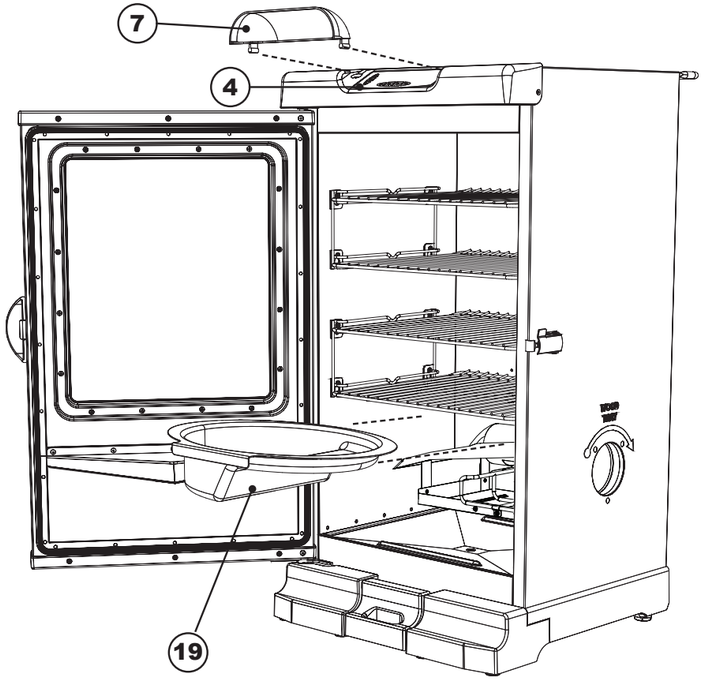
STEP 9
Align keyholes on grate supports (9) and (10) with studs on the inside of smoker body as shown. Press grate support down to secure in place.

Repeat step for remaining grate supports on both sides.

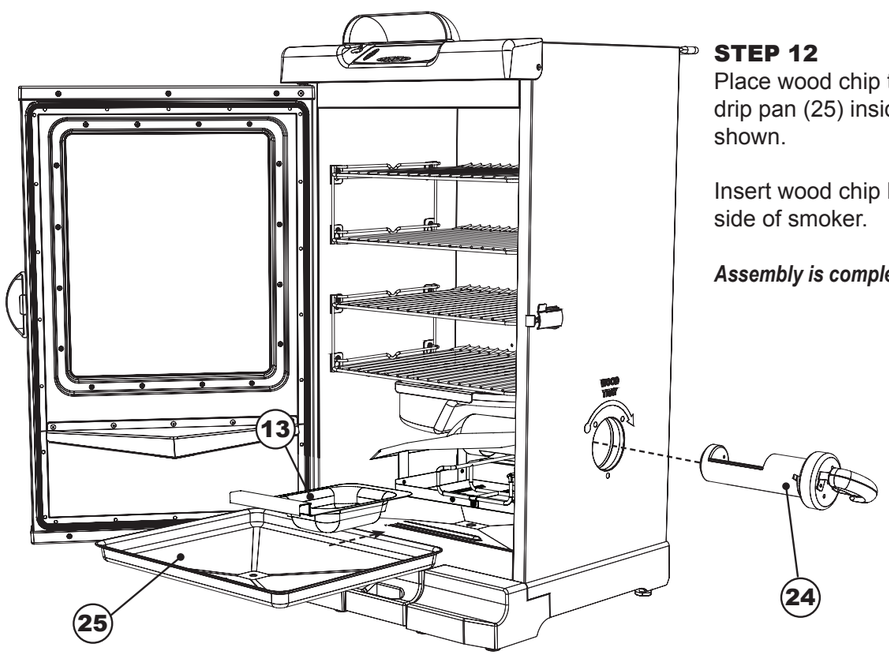


STEP 10
Place smoking racks (11) inside smoker as shown.

ASSEMBLY



STEP 11
Slide water bowl (19) under last smoker grate. Attach sun shield (7) over the control panel (4).

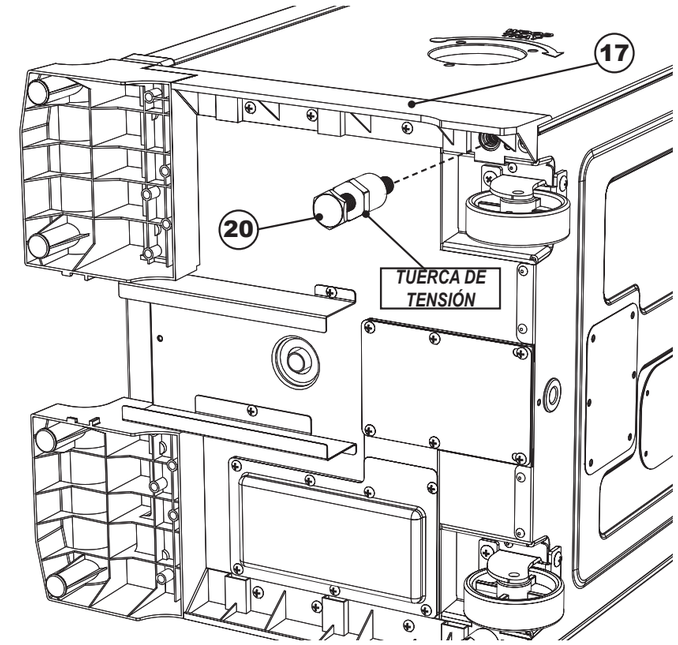


STEP 12
Place wood chip tray (13), and drip pan (25) inside smoker as shown.

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

Assembly is complete.

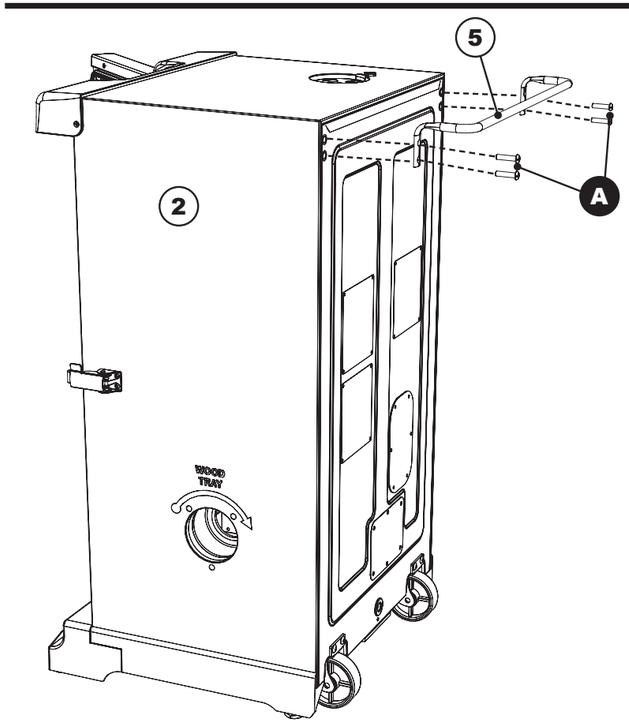
ENSAMBLAJE



PASO 5
Inserte la pata ajustable con tornillos (20) a través de la parte inferior del panel lateral (17) como se muestra y dentro del cuerpo del ahumador.

Repita el paso del lado opuesto para la pata ajustable con tornillos restante.

Nota: Cuando la unidad esté de pie, configure la altura de la pata ajustable con tornillos girándola en sentido horario/antihorario, para que el ahumador esté nivelado. Una vez nivelado, asegure las posiciones de las patas fijando las tuercas de tensión de ajuste.

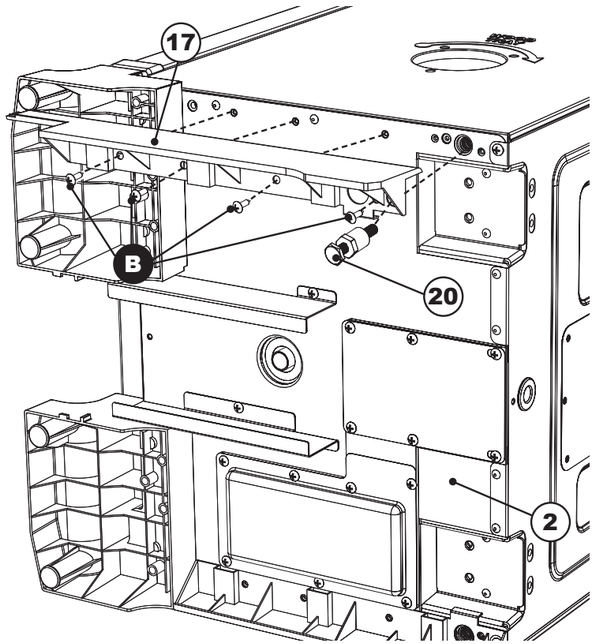


PASO 6
Coloque cuidadosamente el ahumador como se muestra.

Fije el asa posterior (5) a la parte posterior del cuerpo del ahumador (2) usando los tornillos en cruz (A) como se muestra.

Nota: No levante la unidad por el asa posterior.

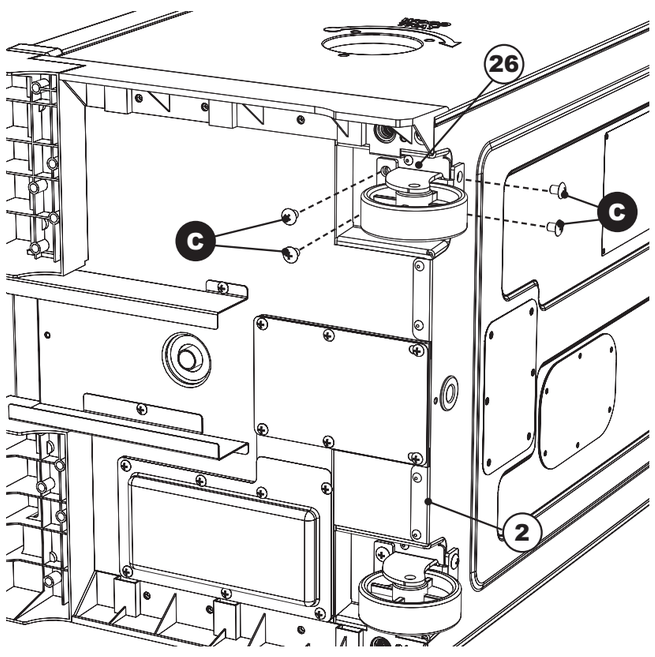
ENSAMBLAJE



PASO 3
Retire la pata ajustable con tornillos (20). Coloque a un lado para usarse en el Paso 5.

Fije el panel lateral (17) al cuerpo del ahumador (2) usando los tornillos (B) como se muestra.

Repita el paso del lado opuesto para el panel lateral restante.



PASO 4
Coloque la rueda (26) en la parte inferior del cuerpo del ahumador (2) como se muestra.
Fije usando los tornillos (C).

Repita el paso del lado opuesto para la rueda restante.

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 ½ 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.

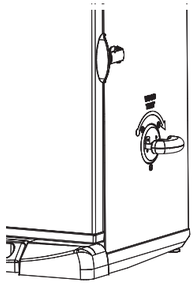
NOTE: Never add more than ½ cup (1 filled chip loader) at a time. Additional chips should not be added until any previously added chips have ceased generating smoke.

HOW TO USE WOOD CHIP LOADER

How to use wood chip loader:
- Before starting unit, place ½ cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than ½ 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.

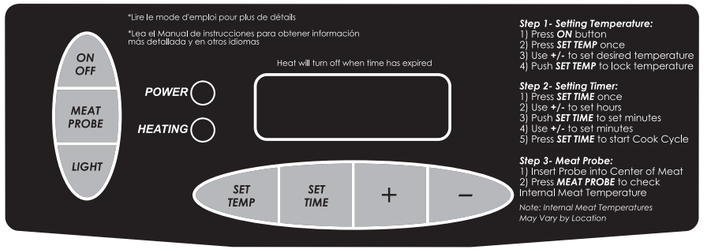
Caution:
- Keep smoker door closed when adding wood chips.
- Wood chip loader will be HOT even if handle is not.
- Never use wood pellets or wood chunks.



⚠ CAUTION ⚠

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

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.

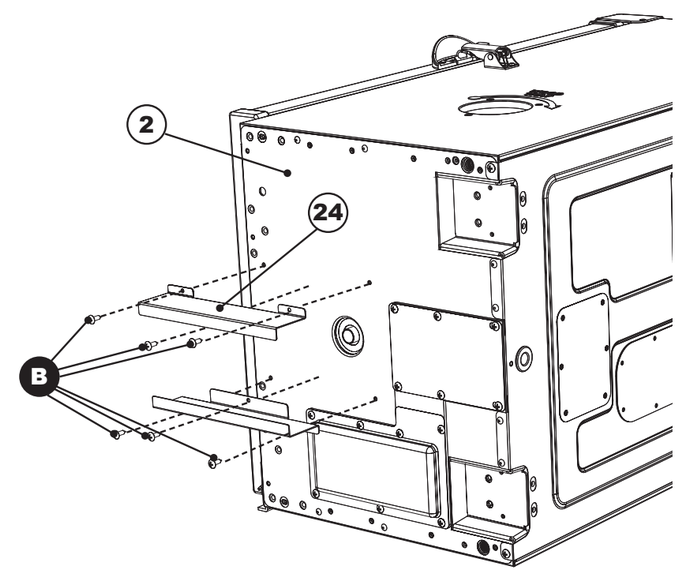
To use light:
• Press LIGHT button to turn light on.
• Press LIGHT button to turn light off.

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.

ENSAMBLAJE

• **ANTES DEL ENSAMBLAJE LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**
• **ENSAMBLE LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.**
• **HERRAMIENTA NECESARIA: DESTORNILLADOR EN CRUZ.**

****Algunos pasos del ensamblaje pueden ya estar completados debido a un preensamblaje en fábrica.****



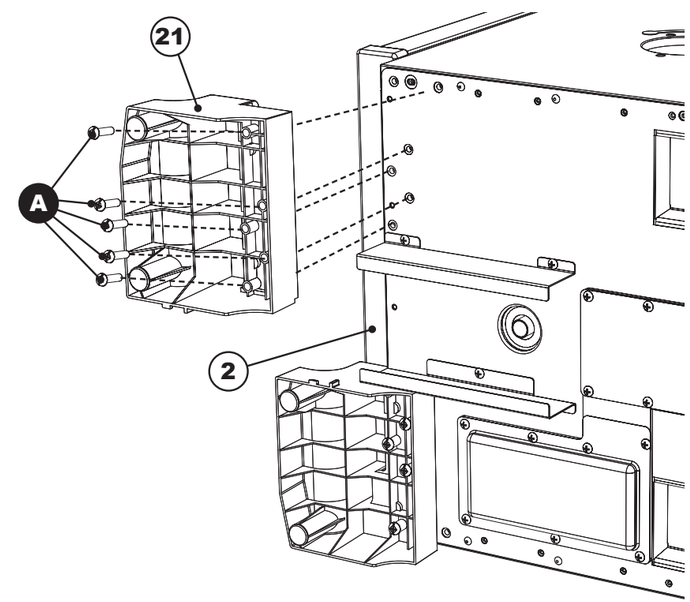
PASO 1

Retire todos los componentes de la parte interior del ahumador antes de empezar el ensamblaje.

Coloque cuidadosamente el ahumador de lado como se muestra. Alternativamente, el ahumador puede colocarse de cabeza para el ensamblaje. Sin embargo, asegúrese que el empaque de poliestireno permanezca en la parte superior para evitar daños al panel de control.

Fije la abrazadera de la bandeja de grasa (22) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (2) usando los tornillos (B).

Repita el paso para el resto de la abrazadera de la bandeja de grasa



PASO 2

Asegure la pata frontal (21) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (2) usando los tornillos (A).

Repita el paso en el lado opuesto para la pata frontal restante.

LISTA DE ACCESORIOS

(A)
Tornillo
M6x25
Cant.: 14

(B)
Tornillo
ST4x10
Cant.: 14

(C)
Tornillo
M6x9
Cant.: 8

LISTA DE PARTES

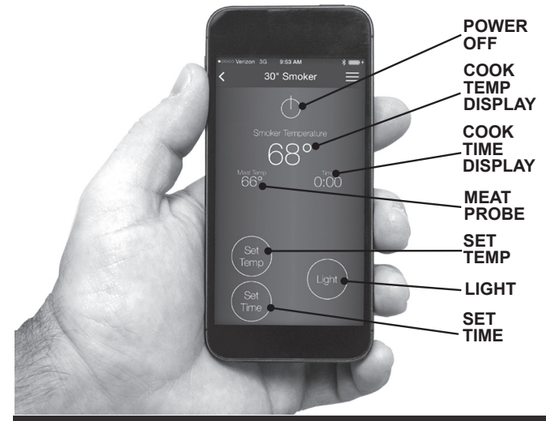
MODELO 20072115		
NO DE PARTE	REPUESTO	NO DE ÍTEM
1	Puerta con ventana	9007120032
2	Cuerpo del ahumador	9007140019
3	Regulador de aire	910060060
4	Panel de control	9007140018
5	Asa posterior	9007120055
6	Asa de la puerta	9007120039
7	Protector solar	9007140033
8	Seguro de la puerta	9007120034
9	Soportes de la rejilla	9007120098
10	Soportes de la rejilla/tazón de agua	9007140038
11	Rejilla para ahumar	9007120002
12	Sonda de carne	9007140029
13	Bandeja de trozos de madera	9907140023
14	Kit de la bisagra de la puerta	9907120013

MODELO 20072115		
NO DE PARTE	REPUESTO	NO DE ÍTEM
15	Kit del elemento, 800 watts	9907120011
16	Wood Chip Housing Kit	9907140008
17	Kit del panel de ribete derecho	9007140011
18	Kit del panel de ribete izqui-erdo	9907140012
19	Tazón de agua	9007140037
20	Pata ajustable con tornillos	910050006
21	Kit de la pata frontal	9907140009
22	Bandeja de grasa	9007140036
23	Abrazadera de la bandeja de grasa	9007140035
24	Cargador de trozos de madera	9007140023
25	Bandeja de goteo	9007140042
26	Kit de las ruedas	9907120017
27	Kit de accesorios	9907140017
28	Manual de instrucciones	9807140036

¡PARE!

NO DEVUELVA AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA para solicitar asistencia en el monta-
je de la unidad, o para reclamar partes faltantes o dañadas.
Llame al: Departamento de Servicio al Cliente de MASTERBUILT al: 1-800-489-1581
Tenga a la mano los números de modelo y serie cuando llame.
Estos números se ubican en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

HOW TO USE BLUETOOTH



1. Download the Masterbuilt Bluetooth Digital Electric Smoker app from your app store. Or go to www.masterbuilt.com/apps

2. Watch the download status bar that appears under the new icon on your phone.

3. SMOKER MUST BE MAUALLY TURNED ON.

4. Follow the app instructions for pairing your blue tooth smoker and mobile device. Device must be within 100 feet of smoker and may need to be restarted.

5. Power off, cook time, cook temp, temp setting, timer, light and meat probe can all be monitored and changed via your new smoker app.

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

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.

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.