



Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907

Customer Service 1-800-489-1581
Service à la clientèle 1-800-489-1581
Servicio de atención al cliente 1-800-489-1581
support. masterbuilt.com

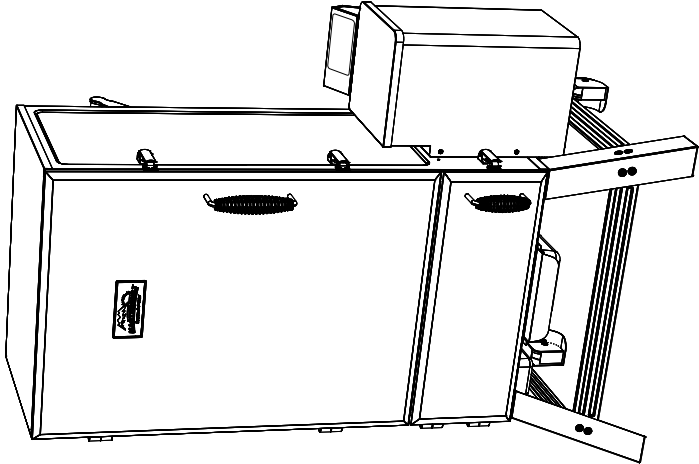
www.masterbuilt.com



XL PELLET SMOKER
FUMOIR À GRANULES XL
AHUMADOR GRANULADO XL

Actual product may differ from picture shown - Le produit réel peut différer de l'illustration - El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada
Manual applies to the following model number(s)
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

20250918



Manual Code: 9807160054 170706-GSB

IMPORTANT! / ¡IMPORTANTE!

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.

S'il vous plaît noter cette information immédiatement et conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future .

Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.

Model number / Numéro de modèle / Número de modelo

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

These numbers are located on the rating label of the appliance.

Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil.

El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.

THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.

ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL WARNING & SAFETY INFORMATION

CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR DOMESTIQUE.

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

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE DE USO DOMÉSTICO EN EXTERIORES.

INFORMACIÓN DE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD DEL MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO

A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

L'OMISSION DE MAINTENIR LES DISTANCES REQUISES (ESPACES AÉRIENS) DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES EST UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST ESSENTIEL QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

UNA CAUSA PRINCIPAL DE INCENDIOS ES EL NO MANTENER UN ESPACIO DESPEJADO (ESPACIOS AÉREOS) FRENTE A LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES MUY IMPORTANTE QUE ESTE PRODUCTO SEA INSTALADO SOLAMENTE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

 **Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.** 

PLEASE READ THIS ENTIRE MANUAL BEFORE ASSEMBLY, INSTALLATION AND USE OF THIS PELLET FUEL-BURNING APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE; BODILY INJURY OR EVEN DEATH. CONTACT YOUR LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIAL ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

 WARNING

This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

 CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning pellets gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death. Use only outdoors where it is well ventilated. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others.

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness and confusion. Carbon monoxide reduces the blood’s ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers and people with blood or circulatory system problems, such as asthma or heart disease.

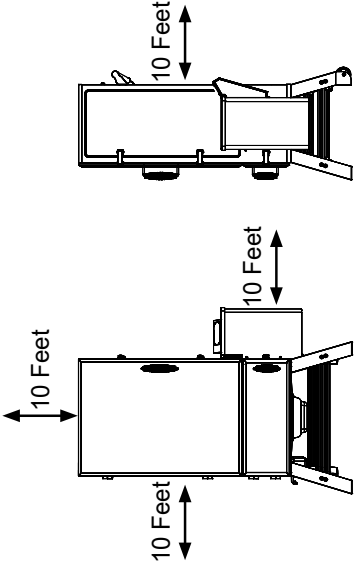
 WARNING

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 known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

REMINDER: MAINTAIN A MINIMUM DISTANCE OF 10 FEET FROM REAR, SIDES AND TOP OF UNIT TO OVERHEAD CONSTRUCTION, WALLS, RAILS OR OTHER COMBUSTIBLE CONSTRUCTION. THIS CLEARANCE PROVIDES ADEQUATE SPACE FOR PROPER COMBUSTION, AIR CIRCULATION AND VENTING OF SMOKE FROM THE UNIT. DO NOT BLOCK AIR INTAKE OPENING.



 **WARNING:** **ELECTRIC POWER CORD**  **IS A TRIP HAZARD**

INFORMACIÓN SOBRE 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.

Solo 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 de un estado a otro.



Visítenos en línea, en www.masterbuilt.com o llene y retorne

A la atención de: Registro de garantía
Masterbuilt Mfg.,LLC

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección : _____ Ciudad: _____

Estado/Provincia: _____ Código postal: _____ Teléfono: (_____) - _____

Dirección de e-mail: _____

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

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

Número de modelo y número de serie se encuentran en una etiqueta plateada en la parte trasera de la unidad

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

- Unit is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- CAUTION - Always store wood pellets in a dry location away from heat producing appliances and fuel containers.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never use appliance as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper or canvas.
- Use appliance on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Unit MUST be on the ground. Do not place appliance on tables or counters. Do NOT move appliance across uneven surfaces.
- Do not use appliance on wooden or flammable surfaces.
- Do not leave appliance unattended.
- Never operate appliance under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings or overhangs.
- Never use gasoline, lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid or similar liquids to start or maintain a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.
- Use only food grade wood pellets. Do not use heating fuel pellets labeled as having additives.
- Never use appliance for anything other than its intended use. This appliance is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating appliance.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user’s ability to properly assemble or safely operate appliance.
- Keep children and pets away from appliance at all times. Do NOT allow children to use appliance. Close supervision is necessary should children or pets be in area where appliance is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around appliance during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting appliance.
- Never move appliance when in use. Allow appliance to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The appliance is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in appliance. Never place empty cookware in appliance while in use.
- Accesories and accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Be careful when removing food from appliance. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use appliance in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Disposal of Ashes - Ashes should be placed in a metal container with a tight fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a noncombustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. If the ashes are dispersed of by burtal in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container untill all cinders have thoroughly cooled.
- Do not store appliance with HOT ashes inside appliance. Store only when all surfaces are cold.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) Do not expose appliance to rain or water at anytime.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS
CONTINUED ON PAGE 4

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS

CONTINUED FROM PAGE 3

- 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.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the 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 let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place cord on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heating fuel pellets, are not to be used in the appliance.
- To disconnect, turn controller “OFF” then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before adding/removing racks, grease deflector or flavor tray.
- Grease deflector is only for the bottom of the appliance. Do not put grease deflector on rack. This may damage the appliance.
- Do not cover racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to the appliance.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CREOSOTE - FORMATION AND NEED FOR REMOVAL.

When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in the relatively cool air damper exhaust of a slow burning fire. As a result, creosote accumulates on the air damper and smoker lining. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.

The grease tray tube should be inspected at least twice a year for signs of grease buildup.

When creosote or grease has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

WARNING! If at any time, the smoker fails to light or the fire in the crucible goes out while cooking or smoking, when sufficient pellets are still in the pellet hopper, it is important to follow these steps. Failure to do so may cause a hazardous “over-firing” of your smoker due to an excess of unburned pellets in the crucible.

- 1) **DANGER!** Press the power button to turn OFF the smoker. Once the fan has stopped, unplug the power cord. If the smoker is still hot, allow it to thoroughly cool. Open the door and remove all food, all racks, grease deflector and the heat diffuser.
- 2) **WARNING!** Remove all unburned pellets and ash from inside and around the crucible (see instructions for proper handling and disposal of ash in **CLEANING and STORING INSTRUCTIONS**).
- 3) Before replacing the heat diffuser, grease deflector and all racks, plug the power cord into an appropriate, grounded electrical outlet and restart the smoker. Pellets should fall into the crucible and the element should begin to heat (it will start to turn red). **CAUTION!** Do not touch it.
- 4) If this procedure is successful, you will soon see flames come out of the crucible. Then press the power button to turn OFF the smoker and let the smoker cool down. Position the heat diffuser, the grease deflector and racks in their proper locations. With the door open, press the power button to turn ON the smoker and set the temperature/timer. In approximately 2 minutes you will notice whitish-gray smoke coming out of the smoker as the pellets ignite. After assuring the pellets have ignited, close the door and set the temperature/timer to the cooking setting desired.

INFORMATION SUR LA GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt garantit ses produits contre toute défectuosité due aux pièces ou à la main-d'œuvre s'ils sont assemblés correctement,utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée pour une durée de 90 jours après la date d'achat d'origine.

La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la corrosion de l'appareil.

Masterbuilt exige une preuve d'achat raisonnable lors de réclamations au titre de la garantie et vous suggère de conserver votre reçu.

Cette garantie prend fin dès la date d'expiration de la garantie.

Durant la période de garantie déclarée, Masterbuilt, à sa discrétion, assurera gratuitement la réparation ou le remplacement de tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport.

Advenant que Masterbuilt demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Masterbuilt assumera les frais de transport pour le retour du composant demandé.

Cette garantie exclut dommages matériels dus au mauvais usage, à l'usage abusif, à un accident, à des dommages découlant du transport ou dus à l'usage de ce produit à des fins commerciales.

Cette garantie exprime est la seule garantie donnée par Masterbuilt et remplace toute garantie, expresse ou implicite, y compris une garantie implicite, une garantie de valeur marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Masterbuilt ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredise ce qui est énoncé ci-dessus.

La responsabilité maximale de Masterbuilt, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur/l'acheteur d'origine.

Certains états/certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou les restrictions des dommages fortuits ou indirects.

Dans de tels cas, les restrictions ou exclusions qui précèdent peuvent ne pas être applicables.

Résidents de la Californie seulement : Nonobstant cette limite de la garantie, des restrictions particulières s'appliquent : si la révision, la réparation ou le remplacement de l'article n'est pas commercialement faisable, le détaillant qui a vendu l'article ou Masterbuilt remboursera le prix d'achat payé pour cet article, moins le montant directement imputable à l'usage qu'en aura fait l'acheteur d'origine avant la découverte de la non-conformité.

Le propriétaire peut rapporter le produit au magasin qui lui a vendu ce produit afin de bénéficier des privilèges de la présente garantie.

Cette garantie exprime vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un territoire/d'une province à un(e) autre.



Allez en ligne à www.masterbuilt.com
ou remplissez et retournez
À l'attention de : Emregistrement de la garantie
Masterbuilt Mfg.,LLC
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse : _____ Ville: _____
État/Province : _____ Code postal : _____ Numéro de téléphone : (_____) - _____
Adresse de courriel : _____
*Numéro de modèle : _____ *Numéro de série : _____
Date d'achat : _____ - _____ - _____ Endroit de l'achat : _____

Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil

LIMITED WARRANTY INFORMATION

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

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

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

L'omission de vous conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, qui pourrait causer des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou la mort.

VEUILLEZ LIRE CE MANUEL EN ENTIER AVANT L'ASSEMBLAGE, L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL CONSOMMANT DU CARBURANT À GRANULES. L'OMISSION DE VOUS CONFORMER À CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU MÊME LA MORT. COMMUNIQUEZ AVEC LE GÉRANT DE VOTRE IMMEUBLE OU LES POMPIERS POUR OBTENIR DE L'INFORMATION SUR LES RESTRICTIONS ET EXIGENCES EN MATIÈRE D'INSPECTION DES INSTALLATIONS DANS VOTRE RÉGION.

AVERTISSEMENT

Ce manuel contient de l'information importante nécessaire pour un assemblage approprié et l'utilisation sûre de l'appareil.

Veuillez lire et vous conformer à tous les avertissements et suivre toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Conformez-vous à tous les avertissements et suivez toutes les instructions lorsque vous servez de l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence.

RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

Les pellets brûlants émettent du monoxyde de carbone, qui n'a aucune odeur et peut causer la mort. Utilisez uniquement l'extérieur où il est bien ventilé. Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, votre famille ou d'autres personnes.

- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone: mal de tête, vertiges, faiblesses, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter de l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes éprouvent des symptômes froids ou grippaux pendant la cuisson ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et l'usage de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes de sang ou de système circulatoire, comme l'asthme ou les maladies cardiaques.

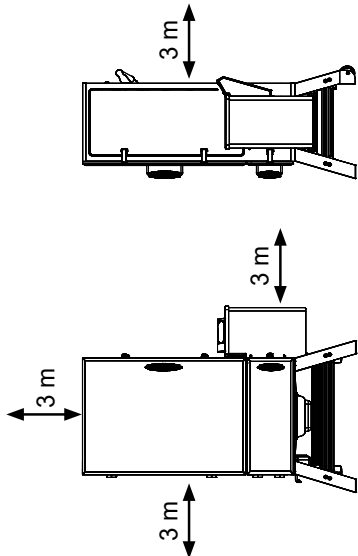
AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion produits lors de l'utilisation de ce produit contiennent des substances chimiques reconnues par l'état de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales et d'autres anomalies de la reproduction.
2. Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'état de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales et d'autres anomalies de la reproduction.

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LA PROXIMITÉ STRUCTURELLE ET L'UTILISATION SÉCURITAIRE

RAPPEL : MAINTENIR UNE DISTANCE MINIMALE DE 3 MÈTRES DE L'ARRIÈRE, DES CÔTÉS ET DU HAUT DE L'UNITÉ À LA CONSTRUCTION AÉRIENNE, AUX MURS, AUX RAILS OU À D'AUTRES CONSTRUCTIONS COMBUSTIBLES. CETTE DISTANCE FOURNIT UN ESPACE SUFFISANT POUR UNE COMBUSTION CORRECTE, UNE CIRCULATION AÉRIENNE ET UNE VENTILATION DE FUMÉ DE L'UNITÉ. NE BLOCEZ PAS L'OUVERTURE DE L'ENTRÉE D'AIR.



AVERTISSEMENT :
LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PEUT VOUS FAIRE TRÉBUCHER

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

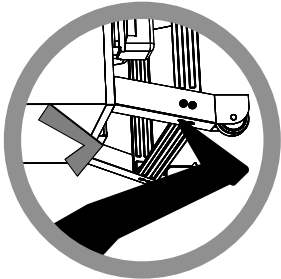
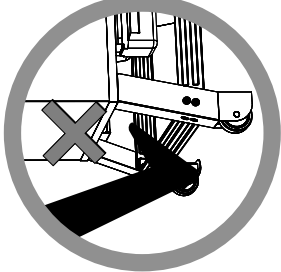
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D’INSTALLER ET D’UTILISER L’APPAREIL

- Appareil pour usage DOMESTIQUE extérieur seulement.
- ATTENTION - Veuillez toujours entreposer les granules de bois dans un endroit sec à l'écart des appareils produisant de la chaleur et des contenants de carburant.
- Ne l'utilisez jamais à l'intérieur, dans des endroits clos comme les patios, garages, bâtiments ou tentes.
- N'utilisez jamais à l'intérieur des véhicules récréatifs ou sur un bateau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Maintenez une distance minimale de 3 m (10 pi) à partir de tout élément de construction aérien, des murs ou des mains courantes.
- Maintenez un dégagement minimal de 3 m (10 pi) de tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, l'herbe, les broussailles, le papier ou les toiles.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, non combustible et stable comme le sol, le béton, la brique ou la pierre.
- L'appareil DOIT être au sol. Ne placez pas l'appareil sur une table ou sur un comptoir. Ne déplacez PAS l'appareil sur des surfaces accidentées.
- N'utilisez pas cet appareil sur une surface en bois ou inflammable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil sous une construction aérienne comme une toiture, un abri d'auto, un auvent ou un avant-toit.
- N'utilisez jamais d'essence, de carburant pour lanterne, de kérosène, de briquet de charbon ou de liquides similaires pour démarrer ou maintenir un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides bien éloignés de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- N'utilisez que des granules de bois de qualité alimentaire. N'utilisez pas de granules de bois destinés au chauffage car ils contiennent des additifs.
- N'utilisez jamais l'appareil pour autre chose que son utilisation prévue.Cet appareil N'EST PAS destiné à un usage commercial.
- Gardez un extincteur à portée de main en tout temps pendant que l'appareil chauffe.
- Vérifiez tous les écrous, vis et boulons avant chaque utilisation afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- L'usage d'alcool ou de médicaments vendus avec ou sans ordonnance pourrait compromettre la capacité de l'utilisateur à correctement assembler ou à faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.
- Gardez les enfants et animaux de compagnie à distance de l'appareil en tout temps. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux de compagnie sont présents dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Ne laissez personne faire des activités à proximité de l'appareil pendant qu'il chauffe ou avant qu'il n'ait refroidi.
- Évitez de frapper ou de heurter l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il chauffe. Laissez l'appareil refroidir complètement (en dessous de 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de le ranger.
- L'appareil est CHAUD pendant son utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps au cours de la période de refroidissement. Faites attention. Portez des gants ou mitaines de protection.
- Ne touchez pas les surfaces CHAUDES.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisson en verre, en plastique ou en céramique dans l'appareil. Ne mettez jamais un ustensile de cuisson vide dans l'appareil pendant qu'il chauffe.
- Les accessoires qui ne sont pas fournis par Masterbuilt Manufacturing, LLC ne sont PAS recommandés et pourraient causer des blessures.
- Procédez avec prudence quand vous enlevez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont CHAUDES et pourraient causer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des outils de cuisson longs et robustes.
- Veuillez toujours utiliser cet appareil conformément aux lois sur la prévention des incendies locales, provinciales et fédérales en vigueur.
- Elimination des cendres - Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle serré. Le récipient fermé de cendres doit être placé sur un sol non combustible ou sur le sol, loin de tous les matériaux combustibles, en attendant l'élimination finale. Si les cendres sont dispersées par entassement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient été complètement refroidies.
- Ne rangez pas l'appareil tant qu'il contient encore des cendres CHAUDES. Ne le rangez qu'une fois que toutes les surfaces sont refroidies.
- Il convient de prendre les mesures de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivantes : 1) Ne branchez pas l'appareil électrique avant qu'il soit complètement assemblé et prêt à l'emploi. 2) N'utilisez qu'une prise de courant électrique approuvée avec mise à la terre. 3) N'utilisez pas l'appareil pendant un orage électrique. 4) N'exposez jamais l'appareil à la pluie ou à l'eau.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE À LA PAGE 7)

WARNING, AVERTISSEMENT!, ¡ADVERTENCIA!

- When moving smoker, place foot over wheel to tilt smoker back. Do not place foot over rear brace as this may cause deformation.
- Lorsque vous déplacez un fumeur, placez le pied sur la roue pour incliner le fumeur. Ne placez pas le pied sur l'accolade arrière car cela peut provoquer une déformation.
- Al mover al fumador, ponga el pie sobre la rueda para inclinar al fumador hacia atrás. No ponga el pie sobre la abrazadera trasera ya que esto puede causar deformación.



- Smoker should only be rolled on smooth surface.
- Ne faire rouler le fumoir que sur une surface lisse.
- El ahumador solo debe empujarse sobre una superficie lisa.



- Smoker should never be rolled up/down stairs or on an uneven surface.
- Ne jamais faire rouler le fumoir dans des escaliers ou sur une surface inégale.
- El ahumador nunca debe empujarse escaleras arriba/abajo o sobre superficies desiguales.
- Potential damage to smoker or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Si les avertissements ne sont pas respectés, des dommages au fumoir ou des blessures à l'utilisateur pourraient s'ensuivre.
- El daño potencial al ahumador o daño a algún usuario pueden ser el resultado de no seguir las advertencias.

ACCESO / REEMPLAZO DEL VENTILADOR DE ADMISION

1. Apague el fumador y deje que se enfríe para tocarlo.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire los gránulos de la tolva.
4. Quite los cuatro tornillos que sujetan la tolva de pellets en la carcasa de la barrena. Referencia **Fig. 1** en la página 44.
5. Quite los cuatro tornillos que sujetan la carcasa del controlador a la tolva de pellets. Referencia **Fig. 2** en la página 44.
6. Retire las correas del cable según sea necesario.
7. Desconecte el ventilador de admisión del controlador - *conector purpura*. Referencia **Fig. 3** en la página 44.
8. Quite los cuatro tornillos que montan el ventilador de admisión a la carcasa del sinfín.
9. Ate el cable al nuevo enchufe del ventilador de admisión y tire del enchufe a través de la carcasa.
10. Desate la cadena y deséchela.
11. Conecte el nuevo enchufe del ventilador de admisión al controlador.
12. Instale un nuevo ventilador de admisión en la carcasa de la barrena y apriete los tornillos de montaje.
13. Asegure todo el cableado con las nuevas correas del cable para evitar la interferencia con el ventilador.
14. Instale la carcasa del controlador en la tolva de pellets.
15. Instale la tolva de pellets en la carcasa de la barrena.
La instalación ha finalizado.

VERIFICACIÓN DEL VENTILADOR DE ADMISION

1. Apague el fumador y deje que se enfríe para tocarlo.
2. Encienda y encienda la unidad. No desenchufe la unidad.
 - Esto pondrá al fumador en el modo de apagado que funcionará con el ventilador de admisión durante aprox. 5 minutos.
3. Si no puede oír o ver el ventilador que se ejecuta debajo de la tolva de pellets, verifique la conexión al controlador. Referencia “Controlador Acceso / Reemplazo” instrucciones.
4. Repita la comprobación después de asegurar la conexión. Si el ventilador todavía no funciona, póngase en contacto con Masterbuilt para reemplazo.

VERIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA SONDE DE CARNE

Prueba de baja temperatura:

1. Coloque la sonda de carne en agua helada (temperatura del agua helada = 32 ° F / 0 ° C).
2. Dejar reposar la sonda de carne en agua helada durante 5 minutos.
3. Encienda el aparato.
4. Presione y sostenga el botón de la sonda de carne para leer la temperatura de la sonda de carne.
5. La lectura de la temperatura de la sonda de carne debe ser 32 ° F, ± 5 ° F. (Alcance aceptable dentro de 27 ° F a 37 ° F).

Prueba de alta temperatura:

1. Coloque la sonda de carne en agua hirviendo (Temperatura de agua hirviendo = 212 ° F / 100 ° C).
2. Dejar reposar la sonda de carne en agua hirviendo durante 5 minutos.
3. Encienda el aparato.
4. Presione y sostenga el botón de la sonda de carne para leer la temperatura de la sonda de carne.
5. La lectura de la temperatura de la sonda de carne debe ser 212 ° F, ± 5 ° F. (Rango aceptable dentro de 207 ° F a 217 ° F).

VERIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL GABINETE

1. Coloque la sonda de carne en el centro de la rejilla central.
2. Encienda el aparato.
3. Ajuste el controlador a 275 ° F.
4. Permita que el aparato alcance y estabilice a 275 ° F.
5. Lea la temperatura real del gabinete que se muestra.
6. Presione y sostenga el botón de la sonda de carne para leer la temperatura de la sonda de carne.
7. La lectura de la temperatura de la sonda de carne debe ser ± 15 ° F de la temperatura real del gabinete.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

(SUITE DE LA PAGE 6)

- Pour prévenir les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le panneau de contrôle dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, après avoir constaté une défectuosité ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon. Pour obtenir de l'aide, communiquez avec le service à la clientèle de Masterbuilt au 1-800-489-1581.
- Des cordons de rallonge peuvent être utilisés avec les précautions nécessaires.
- Si vous utilisez un cordon de rallonge : 1. La puissance électrique indiquée sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil et 2. Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne repose pas sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire malencontreusement trébucher quelqu'un.
- La rallonge doit être de type 3 (3 fils) avec mise à la terre.
- Les rallonges extérieures doivent toujours être utilisées avec les produits d'usage extérieur; elles portent le suffixe« W » l'indication « Approuvée pour usage extérieur ».
- ATTENTION - pour réduire le risque de décharge électrique, assurez-vous que la fiche du cordon de rallonge soit sèche et hors sol.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne le mettez pas le cordon sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Il ne faut pas utiliser un combustible comme des briquettes de charbon de bois ou des granules de bois pour le chauffage dans cet appareil.
- Pour débrancher, tournez le bouton de contrôle à « OFF » puis débranchez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer ou d'en faire l'entretien. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter/d'enlever des étagères, le déflecteur de graisse ou le plateau d'aromates.
- Le déflecteur de graisse doit être placé au fond de l'appareil. Ne le posez pas sur une étagère. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne recouvrez pas les tablettes avec une feuille métallique. Cela emprisonnerait la chaleur et causerait des dommages importants à l'appareil.
- Ne nettoyez pas ce produit avec un jet d'eau ou quelque chose de semblable.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CRÉOSOTE - FORMATION ET ENLÈVEMENT.

Lorsque des granules de bois brûlent lentement, elles produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité évacuée pour former du créosote.

Ces vapeurs de créosote se condensent dans l'air relativement frais qui s'échappe d'une combustion lente.

En conséquence, le créosote s'accumule dans l'entrée d'air et sur les parois du fumoir.

Lorsqu'il prend feu, ce créosote produit une chaleur extrêmement chaude.

Le tuyau du plateau à graisse devrait être inspecté au moins deux fois par an à la recherche d'une accumulation de graisse.

Si le créosote ou la graisse s'accumulent, ils devraient être enlevés afin de réduire le risque d'incendie.

AVERTISSEMENT! Si, à n'importe quel moment, le fumoir ne s'allume pas ou si le feu s'éteint dans le creuset pendant la cuisson ou le fumage alors qu'il y a suffisamment de granules dans la trémie, il est important de suivre les étapes suivantes. Omettre de le faire pourrait entraîner une surchauffe dangereuse du fumoir due à l'accumulation de granules non brûlés dans le creuset.

1) **DANGER!** Appuyez sur le bouton d'allumage (ON/OFF) pour éteindre le fumoir. Lorsque le ventilateur s'est arrêté, débranchez le cordon d'alimentation. Si le fumoir est encore chaud, laissez-le refroidir complètement. Ouvrez la porte et retirez toute la nourriture, toutes les étagères, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.

2) **AVERTISSEMENT!** Retirez tous les granules non brûlés et les cendres à l'intérieur et autour du creuset (voir les instructions pour la manipulation et l'élimination des cendres dans les Instructions **DE NETTOYAGE et D'ENTREPOSAGE**).

3) Avant de remettre le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et toutes les étagères en place, branchez le cordon

d'alimentation dans une prise de courant électrique appropriée avec mise à la terre et remettez le fumoir en marche.

Les granules devraient tomber dans le creuset et l'élément devrait commencer à chauffer (il vira au rouge). **ATTENTION!** N'y touchez pas.

4) Si cette procédure réussit, vous verrez bientôt des flammes sortir du creuset. Appuyez ensuite sur le bouton d'allumage pour éteindre le fumoir et laissez-le refroidir. Remettez le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et les étagères en place.

En gardant la porte ouverte, appuyez sur le bouton d'allumage pour allumer le fumoir et réglez la température/minuterie. Après environ 2 minutes, vous verrez une fumée blancheâtre ou grisâtre sortir du fumoir alors que les granules s'enflamment.

Après vous être assuré que les granules ont bien pris feu, fermez la porte et réglez la température/minuterie.

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

LEA TODO ESTE MANUAL ANTES DEL ENSAMBLAJE, INSTALACIÓN Y USO DE ESTE ARTEFACTO DE QUEMA DE COMBUSTIBLES DE PERLAS. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍAN PRODUCIRSE DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. CONTACTE AL ENCARGADO DE INCENDIOS O DE SU EDIFICIO LOCAL CON RESPECTO A LAS RESTRICCIONES Y REQUERIMIENTOS DE INSPECCIÓN DE LA INSTALACIÓN EN SU ÁREA.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del artefacto.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Conserve este manual para referencia en el futuro.

⚠ PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO ⚠

Los gránulos ardientes desprenden monóxido de carbono, que no tiene olor y puede causar la muerte. Utilícelo sólo en el exterior, donde esté bien ventilado. Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene, a su familia oa otras personas.

- Conozca los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los bajos niveles de oxígeno en la sangre pueden resultar en pérdida de conciencia y muerte.
- Consulte a un médico si usted u otros desarrollan síntomas de resfriado o de gripe al cocinar o cerca de este aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede ser fácilmente confundida con un resfriado o gripe, se detecta a menudo demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los lactantes, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de sangre o del sistema circulatorio, como el asma o las enfermedades del corazón.

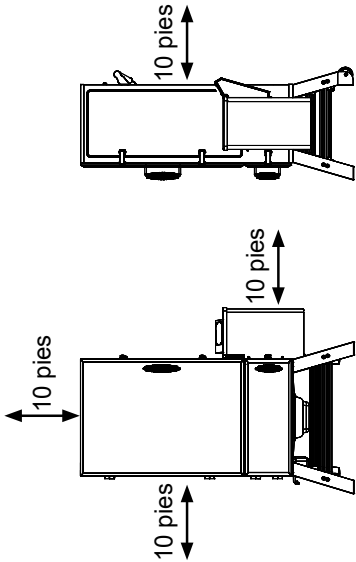
⚠ ADVERTENCIA ⚠

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.
2. Este producto contiene químicos, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

RECOMENDACIONES DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

RECORDATORIO: MANTENGA UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 10 PIES (3 M) DESDE LA PARTE POSTERIOR, LOS LADOS Y LA PARTE SUPERIOR DE LA UNIDAD A LA CONSTRUCCIÓN AÉREA, PAREDES, RIELES U OTRAS CONSTRUCCIONES COMBUSTIBLES. ESTA DISTANCIA PROPORCIONA UN ESPACIO SUFICIENTE PARA LA COMBUSTIÓN ADECUADA, LA CIRCULACIÓN DE AIRE Y LA SALIDA DE HUMO DE LA UNIDAD. NO BLOQUEAR LA APERTURA PARA AIRE EN LA UNIDAD.

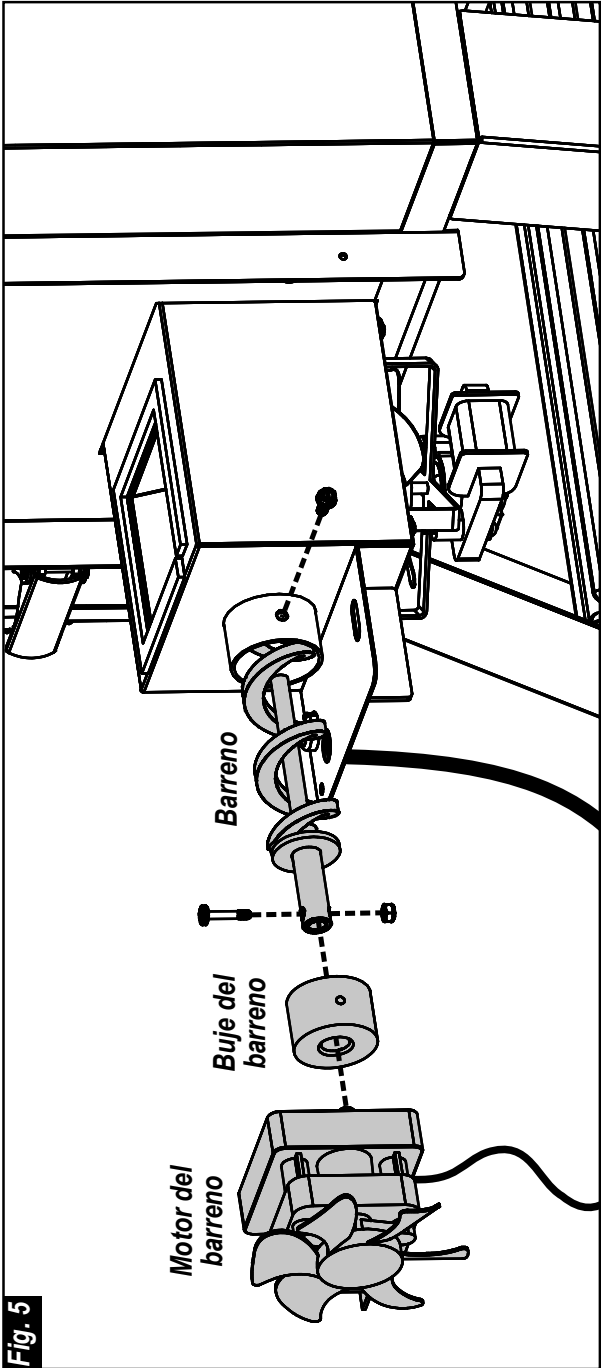


⚠ ADVERTENCIA: EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICO ES UN PELIGRO DE TROPIEZO ⚠

ACCESO AL BARRENO / LIMPIEZA DEL TUBO DEL BARRENO

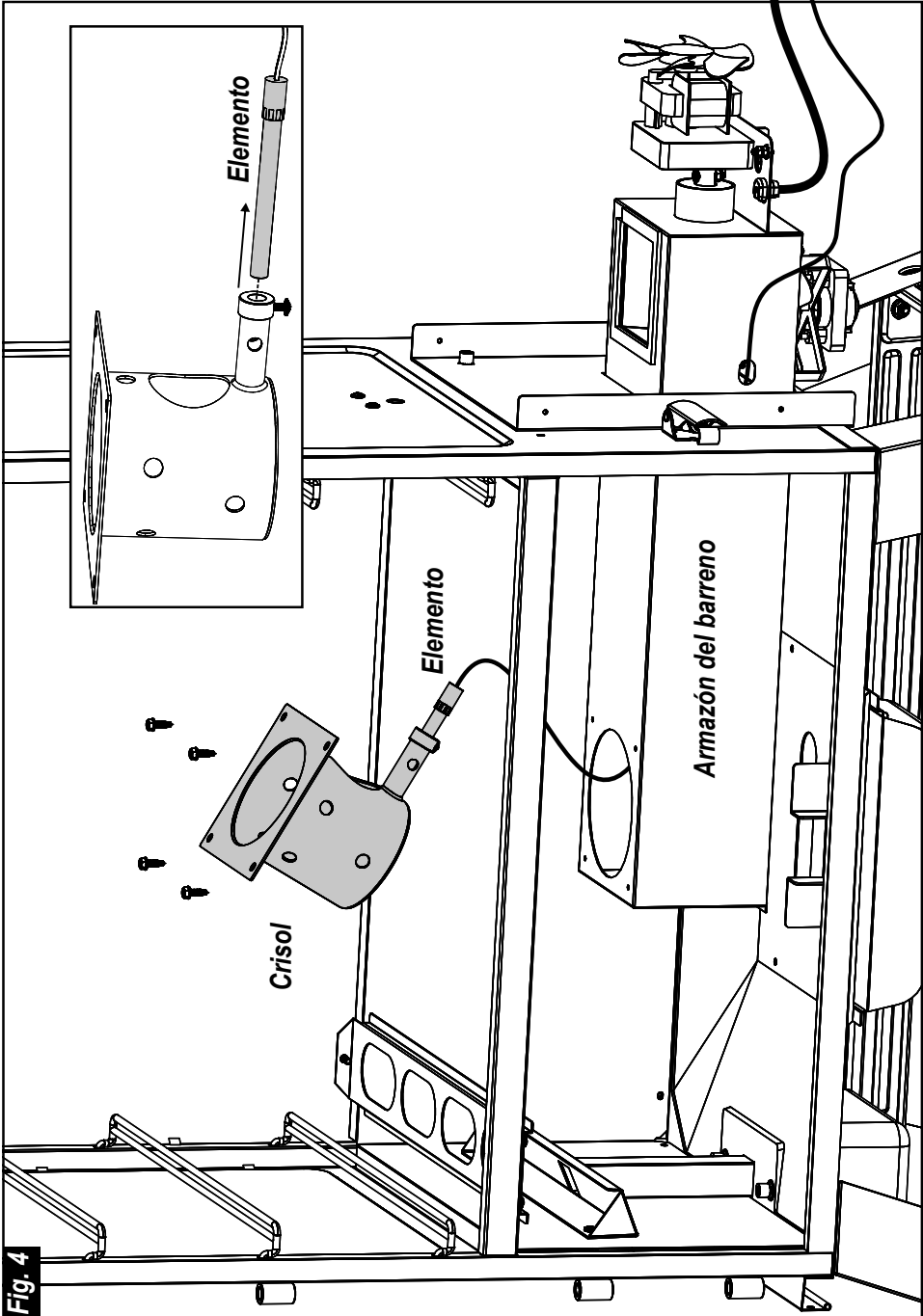
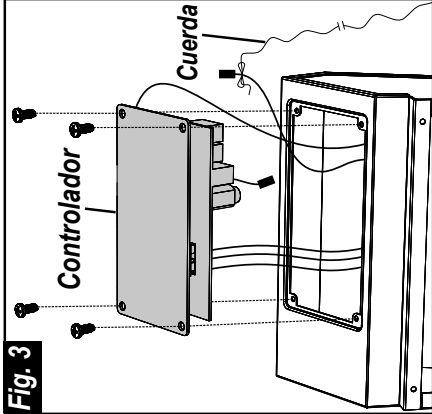
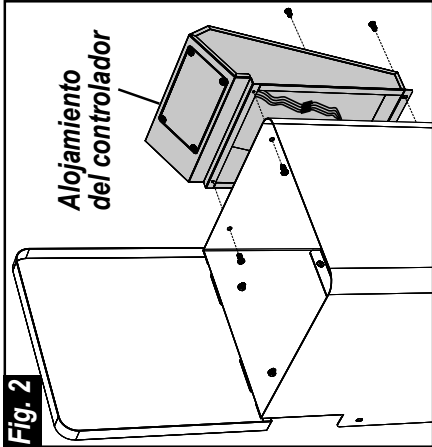
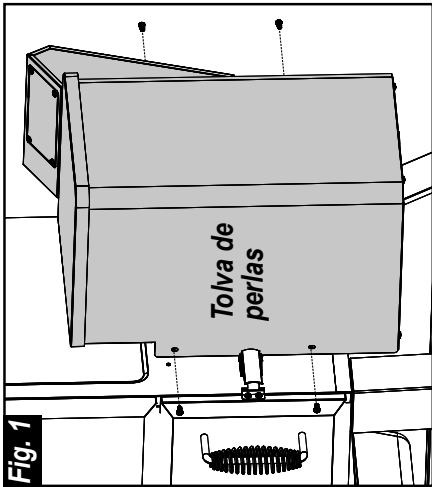
1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
 2. Desenchufe de la pared.
 3. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
 4. Limpie cualquier ceniza, perla o residuo que se encuentre en el crisol.
 5. Retire las perlas de la tolva.
 6. Retire los cuatro tornillos que sujetan la tolva de perlas al armazón del barreno y retire el barreno. Referencia **Fig. 1** en la página 44.
 - Consejos:** Si las conexiones con el controlador están limitando el espacio, retire la carcasa del controlador y desconecte las conexiones para obtener más acceso. Referencia **Fig. 2** en la página 44.
 - Retire las correas del cable según sea necesario.
 7. Retire el tornillo y la tuerca del motor del barreno (**Fig. 5**).
 8. Jale el motor del barreno del barreno.
 9. Retire el tornillo del buje del barreno y retire el buje del barreno.
 10. Retire el barreno del tubo del barreno.
 11. Usando papel de lija de grano medio, lije la parte externa del barreno y la parte interna del tubo del barreno.
 12. Usando una aspiradora limpie el tubo del barreno.
 13. Inserte el barreno en el tubo del barreno.
 14. Inserte el buje del tubo del barreno y el tornillo de ensamblaje.
 15. Empuje el motor del barreno en el eje del barreno y la tuerca y tornillo de ensamblaje.
 - Consejos:** Si se retiró la carcasa del controlador, asegure todo el cableado con las nuevas correas de cables, según sea necesario, para evitar interferencias con el ventilador y vuelva a montarlas.
 16. Ensamble la tolva de perlas al armazón del barreno usando cuatro tornillos.
- La limpieza esta completa.**

Fig. 5



VERIFICACIÓN DEL BARRENO

1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
2. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
3. Limpie cualquier ceniza, perla o residuo que se encuentre en el crisol.
4. Encienda la unidad y presione y sostenga el botón Ahumar (Cebiar) hasta que se muestre “P” en pantalla.
 - Esto pondrá al ahumador en “modo cebiar”, el cual hará rotar el barreno continuamente hasta que se vuelva a presionar el botón Ahumar (Cebiar).
5. Si el barreno no rota, verifique la conexión al controlador. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
6. Repita la verificación luego de asegurar la conexión. Si el sinfín todavía no funciona, consulte “Acceso al barreno / Limpieza del tubo del barreno” para asegurarse de que el sinfín no está bloqueado.
7. Repita el cheque después de la limpieza. Si el sinfín todavía no funciona, póngase en contacto con Masterbuilt.



VERIFICACIÓN DEL ELEMENTO

1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
2. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
3. Limpie cualquier ceniza, perla o residuo que se encuentre en el crisol.
4. Encienda la unidad y configure el ciclo de cocción. Verifique que la luz de calentamiento esté encendida.
 - Si la luz de calentamiento no se enciende, contacte a Masterbuilt para solicitar asistencia.
5. El elemento debería empezar a tornarse rojo. Si el elemento no lo hace, verifique la conexión al controlador. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
6. Repita la verificación luego de asegurar la conexión. Si el elemento todavía no funciona, contacte a Masterbuilt para el reemplazo.

!

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

!

GENERALES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR. Y USAR EL ARTEFACTO

- La unidad es SOLO para uso CASERO EN EXTERIORES.
- PRECAUCIÓN - Siempre almacene las perlas de madera en un lugar seco, lejos de artefactos que producen calor y contenedores de combustible.
- Nunca la use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca utilice esta unidad como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Use el artefacto sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra.
- La unidad DEBE estar sobre el suelo. No coloque el artefacto en mesas o mostradores. NO mueva el artefacto por superficies desniveladas.
- No use el artefacto en superficies de madera o inflamables.
- No deje el artefacto desatendido.
- Nunca opere el artefacto bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- Nunca utilice gasolina, combustible de linterna, queroseno, líquido de encendedor de carbón o líquidos similares para iniciar o mantener un fuego en este aparato. Mantenga todos estos líquidos bien lejos del aparato cuando esté en uso.
- Use solo perlas de madera de grado alimenticio. No use perlas combustibles de calentamiento que indican que contienen aditivos.
- Nunca use el artefacto para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este artefacto NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el artefacto.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente el artefacto.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del artefacto en todo momento. NO permita que los niños usen el artefacto. Es necesaria una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde su usa el artefacto.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del artefacto durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite golpear o chocar el artefacto.
- Nunca mueva el artefacto cuando esté en uso. Deje que el artefacto se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverlo o guardarlo.
- El artefacto está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el artefacto. Nunca coloque utensilios vacíos en el artefacto mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales NO suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos del artefacto. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.
- Siempre use el artefacto en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Eliminación de cenizas - Las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con una tapa apretada. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse en un piso incombustible o en el suelo, alejado de todos los materiales combustibles, en espera de su disposición final. Si las cenizas se dispersan por entierro en el suelo o dispersadas localmente de otro modo, deben ser retenidas en el recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado completamente.
- No guarde el artefacto con cenizas CALIENTES dentro. Almacene únicamente cuando todas las superficies estén frías.
- Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: 1) No enchufe el artefacto hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse. 2) Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado. 3) No use el artefacto durante una tormenta eléctrica. 4) No exponga el artefacto a la lluvia o al agua en ningún momento.

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

CONTINUÁN EN LA PÁGINA 10

!

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

GENERALES

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

CONTINUACIÓN DESDE LA PÁGINA 9

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera. Contacte al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt al: 1-800-489-1581.
- Existen cables de extensión disponibles, los cuales pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión: 1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el artefacto; y 2. El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo intencional.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores con productos de uso para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo “W”, además de la leyenda “Apropiado para uso con artefactos de uso en exteriores”.
- PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- No permita que el cable está colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque el cable encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- El combustible, como briquetas de carbón vegetal o perlas combustibles de calentamiento, no deben usarse en el artefacto.
- Para desconectar, apague el controlador, luego retire el enchufe del tomacorrientes.
- Desenchufe el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, el deflector de grasa o la bandeja de sabores.
- El deflector de grasa solo debe usarse en la parte inferior del artefacto. No coloque el deflector de grasa en la rejilla. Esto puede dañar el artefacto.
- No cubra las rejillas con papel aluminio. Esto atrapará el calor y podría causar daños al artefacto.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CREOSOTA - FORMACIÓN Y NECESIDAD DE REMOVERLA.

Cuando las perlas de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad despedida para formar creosota. Los vapores de la creosota se condensan en el escape del regulador de aire relativamente frío de un fuego de quema lenta. Como resultado, la creosota se acumula en el regulador de calor y el revestimiento del ahumador. Cuando se enciende, esta creosota produce un fuego extremadamente caliente.

El tubo de la bandeja de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año en busca de señales de acumulación de grasa.

Cuando se ha acumulado la grasa o creosota, ésta debe eliminarse para reducir el riesgo de incendio.

¡ADVERTENCIA! Si, en cualquier momento, el ahumador no se enciende o si el fuego del crisol se sale durante la cocción o al ahumado cuando todavía hay suficientes perlas en la tolva, es importante seguir estos pasos. Si no lo hace, se podría producir un peligroso “sobre incendio” de su ahumador debido a un exceso de perlas sin quemar en el crisol.

- 1) **¡PELIGRO!** Presione el botón de encendido/apagado para apagar el ahumador. Una vez que se ha detenido el ventilador, desenchufe el cable de alimentación. Si el ahumador sigue caliente, deje que se enfríe bien. Abra la puerta y retire todos los alimentos, todas las rejillas, el deflector de grasa y el difusor de calor.
- 2) **¡ADVERTENCIA!** Retire todas las perlas sin quemar y las cenizas de la parte interna y circundante del crisol (ver instrucciones para un correcto manejo y eliminación de las cenizas en **INSTRUCCIONES de LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO**).
- 3) Antes de reemplazar el difusor de calor, el deflector de grasa y todas las rejillas, enchufe el cable de alimentación en un tomaconiente eléctrico adecuado puesto a tierra y reinicie el ahumador. Las perlas deben caer en el crisol y el elemento debe empezar a calentar (empezará a ponerse rojo). **¡PRECAUCIÓN!** No lo toque.
- 4) Si este procedimiento es exitoso, pronto verá las llamar salir del crisol. Luego presione el botón de encendido/apagado para apagar el ahumador y deje que se enfríe. Coloque el difusor de calor, el deflector de grasa y las rejillas en sus lugares correctos. Con la puerta abierta, presione el botón de encendido/apagado para encender el ahumador y configurar la temperatura/el cronómetro. En aproximadamente 2 minutos notará un humo gris blanuzco que sale del ahumador a medida que las perlas se encienden. Luego de asegurarse que las perlas se hayan encendido, cierre la puerta y configure la temperatura/el cronómetro a la configuración de cocción deseada.

ACCESO / REEMPLAZO DEL CONTROLADOR

Este diagrama ilustra el primer paso para acceder al controlador: se muestra la tolva de perlas con los cuatro tornillos de la placa frontal del controlador retirados. Las flechas indican la dirección en la que se deben mover los tornillos para quitarlos.

1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire cuatro tornillos de la placa frontal del controlador.
4. Retire el controlador de la carcasa.
5. Desconecte todas las conexiones.
 - Conexión de la alimentación principal - *Conector blanco*
 - Conexión del motor del barreno - *Conector naranja*
 - Conexión del ventilador de admisión - *Conector púrpura*
 - Conexión del elemento - *Conector rojo*
 - Conexión de la sonda de temp - *Pequeño conector negro*
6. Conecte todas las conexiones al nuevo controlador.
 - Conexión de la alimentación principal
 - Conexión del motor del barreno
 - Conexión del ventilador de admisión
 - Conexión del elemento
 - Conexión de la sonda de temp
7. Coloque el controlador en el armazón.
8. Instale cuatro tornillos en la placa frontal del controlador.

La instalación está completa.

REEMPLACE EL FUSIBLE DEL CONTROLADOR

Este diagrama muestra el segundo paso: se abre el armazón del fusible presionándolo hacia abajo y girándolo en sentido horario. Se indica la ubicación del fusible dentro del armazón.

1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire cuatro tornillos de la placa frontal del controlador.
4. Retire el controlador de la carcasa.
5. Ubique el armazón del fusible y retire el fusible.
 - Abra el armazón del fusible presionándolo hacia abajo y girándolo en sentido horario.
 - Jale y retire el fusible fuera del armazón.
6. Instale un nuevo fusible en el armazón de fusibles.
7. Coloque el controlador en el armazón del controlador.
8. Instale cuatro tornillos en la placa frontal del controlador.

El reemplazo del fusible está completo.

ACCESO / REEMPLAZO DEL ELEMENTO

1. Apague el ahumador y deje que esté frío al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire las perlas de la tolva.
4. Retire los cuatro tornillos que sujetan la tolva de perlas al armazón del barreno (**Fig. 1**).
5. Quite los cuatro tornillos que sujetan la carcasa del controlador a la tolva de pellets (**Fig. 2**).
6. Retire las correas del cable según sea necesario.
7. Desconecte el elemento del controlador (**Fig. 3**).

Consejos: Amarre un pedazo de cuerda a un antiguo tapón en este paso. Esto hará que la alimentación del nuevo tapón del elemento a través del armazón del barreno sea más fácil en los pasos futuros.

8. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
9. Limpie cualquier ceniza, perla o residuo que se encuentre en el crisol.
10. Retire los cuatro tornillos que ensambлан el crisol al armazón del barreno (**Fig. 4**).
11. Retire el crisol del armazón del barreno.
 - Deslice el crisol a la izquierda para despejar el tubo del barreno.
 - Rote el crisol ligeramente en sentido antihorario para limpiar el elemento.
 - Levante el crisol fuera del armazón del barreno.
12. Afloje el tornillo de ensamblaje del elemento.
13. Retire el elemento del crisol y jale el tapón y la cuerda a través del armazón del barreno.
14. Amarre la cuerda al nuevo tapón del elemento y jale el tapón a través del armazón del barreno.
15. Desate la cuerda y descártela.
16. Conecte el nuevo tapón del elemento al controlador.
17. Asegure todo el cableado con abrazaderas nuevas para evitar interferencias con el ventilador.
18. Instale la carcasa del controlador en la tolva de pellets.
19. Instale la tolva de perlas en el armazón del barreno.
20. Instale el nuevo elemento en el crisol y luego ajuste el tornillo de ensamblaje.
21. Instale el crisol en el armazón del barreno e instale cuatro tornillos.
22. Instale las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.

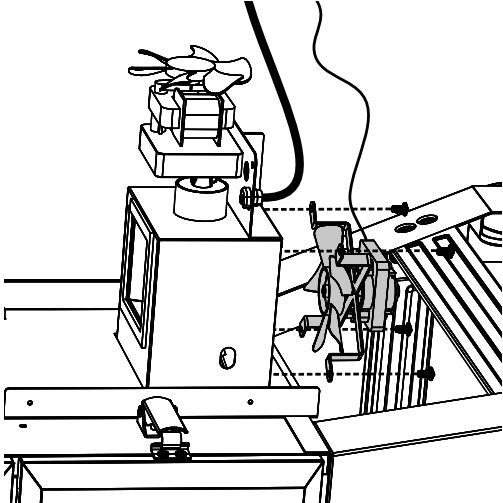
La instalación está completa.

10

43

ACCÈS/REMPACEMENT DU VENTILATEUR D'ADMISSION

- Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
 - Débranchez-le de la prise murale.
 - Enlevez les granules de la trémie.
 - Enlevez les quatre vis retenant la trémie à granules au boîtier de la tარიère. Reportez-vous à la **Fig. 1** à la page 40.
 - Retirez les quatre vis qui maintiennent le boîtier du contrôleur à la trémie de granules. Référence **Fig. 2** à la page 40.
 - Retirez les attaches de câble si nécessaire.
 - Débranchez le ventilateur d'admission de l'écran de contrôle - *connecteur violet*. Reportez-vous à la **Fig. 3** à la page 40.
 - Enlevez les quatre vis qui rattachent le ventilateur d'admission au boîtier de la tარიère.
 - Attachez la ficelle au nouveau ventilateur d'admission et faites passer la prise au travers du boîtier.
 - Détachez la ficelle et enlevez-la.
 - Branchez la prise du nouveau ventilateur d'admission à l'écran de contrôle.
 - Installez le nouveau ventilateur d'admission sur le boîtier de la tარიère et serrez les vis de montage.
 - Fixez tout le câblage avec de nouveaux attaches pour éviter toute interférence avec le ventilateur.
 - Installer le boîtier du contrôleur sur la trémie de granules.
 - Installez la trémie à granules sur le boîtier de la tარიère.
- L'installation est terminée.**



VÉRIFICATION DU VENTILATEUR D'ADMISSION

- Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
- Mettez l'appareil en marche, puis arrêtez-le. Ne débranchez pas l'appareil.
 - Cela mettra l'appareil en mode arrêt et le ventilateur d'admission fonctionnera pendant environ 5 minutes.
- Si vous n'entendez pas ou ne voyez pas le ventilateur fonctionner sous la trémie à granules, vérifiez la connexion à l'écran de contrôle. Référez-vous aux instructions d'« Accès et remplacement de l'écran de contrôle ».
- Répétez la vérification après avoir fixé la connexion. Si le ventilateur ne fonctionne toujours pas, communiquez avec Masterbuilt pour obtenir une pièce de remplacement.

VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DU THERMOMÈTRE À VIANDE

Test à basse température :

- Mettez le thermomètre à viande dans de l'eau glacée (la température de l'eau glacée est de 32 °F/0 °C).
- Laissez le thermomètre à viande dans l'eau glacée pendant 5 minutes.
- Mettez l'appareil en marche.
- Appuyez sur le bouton du thermomètre à viande et gardez-le enfoncé pour lire la température.
- La température du thermomètre à viande devrait être de 32 °F, ±5 °F. (variation acceptable de 27 °F à 37 °F).

Test à température élevée

- Mettez le thermomètre à viande dans de l'eau bouillante (la température de l'eau bouillante est de 212 °F/100 °C).
- Laissez le thermomètre à viande dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.
- Mettez l'appareil en marche.
- Appuyez sur le bouton du thermomètre à viande et gardez-le enfoncé pour lire la température.
- La température du thermomètre à viande devrait être de 212 °F, ±5 °F. (variation acceptable de 207 °F à 217 °F).

VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DE LA SONDE THERMIQUE DE L'APPAREIL

- Mettez le thermomètre à viande au centre de l'étagère du centre.
- Mettez l'appareil en marche.
- Réglez l'écran de contrôle à 275 °F.
- Laissez l'appareil atteindre une température de 275 °F et la garder stable.
- Lisez la température réelle affichée.
- Appuyez sur le bouton du thermomètre à viande pour lire la température du thermomètre à viande.
- La température affichée par le thermomètre à viande ne devrait pas varier de plus de 15 °F par rapport à celle de l'appareil.

PELLET SMOKER OPERATION - READ & FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

GETTING STARTED

- Before starting the appliance, see **ADDING PELLETS**.
- Prime auger system prior to first use. See **AUGER PRIMING INSTRUCTIONS**.
- Pre-season appliance prior to first use. See **PRE-SEASON INSTRUCTIONS**.
- This smoker is equipped with door stops that will hold the door open during loading and unloading of food.
- Food amount or volume and ambient temperature may affect smoker temperature. Make adjustments as necessary to achieve desired cooking temperature.

CAUTION - All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools when loading/unloading food or racks, and when adding pellets or water.

ADDING PELLETS

- Use food grade pellets only in your smoker.
- Before starting smoker, place up to 17 lbs. (7.71kg) of food grade pellets in pellet hopper.
- Place additional pellets in pellet hopper as needed.

AUGER PRIMING INSTRUCTIONS

- Ensure the smoker and all components are cool to the touch.
- Remove the grease deflector and the heat diffuser from the unit to allow visibility of the crucible.
- Press “**Power**” button.
- Press and hold the “**Smoke (Prime)**” button until the letter “**P**” appears on the screen and then release the button.
- After approximately 4.5 minutes pellets will begin falling into the crucible.
- Once pellets are seen falling into the crucible, press the “**Smoke (Prime)**” button and this will stop the auger from feeding pellets into the crucible.

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

Curing will rid the appliance of chemicals and oils left over by the manufacturing process allowing them to burn off.

PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

- Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on smoking racks and inside smoker door. Make sure water bowl is in place with NO WATER.
- Set temperature to 350°F (176°C) and run appliance for 3 hours. See **START UP/SHUT DOWN INSTRUCTIONS** on page 26.
- Shut down and allow appliance to cool COMPLETELY.
 - Cure your smoker periodically to prevent excessive rust.**

OPERATING INSTRUCTIONS

- To start smoker see **START UP/SHUT DOWN INSTRUCTIONS** on page 26.
- With protective gloves on, place water bowl in position and fill with water, juice or vinegar. This will add flavor and moisture to food and prevent it from drying out.
- DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Pre-heat smoker to desired temperature for approximately 20 minutes.
- Place food in the smoker, position on the center of the smoking rack.
- 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, be sure pans do not cover more than 75% of the rack space and place pans on center of rack to ensure even cooking.
- For best results, rotate racks between the top and bottom positions during cooking.
- Adjust smoker settings, controller and air damper, to desired cooking temperature.
 - Close air damper on appliance to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- Once cooking is complete turn appliance OFF- see **START UP/SHUT DOWN INSTRUCTIONS** on page 26 for turning off appliance, and then follow **CLEANING and STORING INSTRUCTIONS**. CLEAN AFTER EVERY USE. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

CLEANING and STORING INSTRUCTIONS

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.**
- Be sure to clean smoker after each use. Make sure your smoker is unplugged and completely cool.
- For rack supports, racks, water bowl, grease tray and grease deflector use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For ash tray clean frequently to remove ash build up, residue and dust.
- Disposal of Ashes - Ashes should be placed in a metal container with a tight fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a noncombustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. If the ashes are dispersed of by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.
- To clean the crucible, wait for smoker to cool completely and no embers are evident. Then vacuum or scrape out the ash from the crucible. This should be done after each use to keep the smoker working properly.
- For the interior, exterior and door seal of the appliance simply wipe down with a damp cloth after each use to keep appliance in proper working condition. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- After cleaning, store smoker in a covered and DRY AREA.
- Store only when smoker is unplugged and all surfaces are cold.
- When not in frequent use and using a cover, remember to check your smoker periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

CHECK OUT THE MASTERBUILT WEBSITE FOR MORE TIPS AND RECIPE VIDEOS.

FONCTIONNEMENT DU FUMOIR À GRANULES – VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS

POUR COMMENCER

- Avant de mettre l'appareil en marche, voir Ajout de granules.
- Amorcez le mécanisme de la tarière avant la première utilisation. Voir INSTRUCTIONS D'AMORÇAGE DE LA TARIÈRE.
- Préparez votre fumoir avant sa première utilisation. Consultez les instructions de préparation.
- Ce fumoir est muni de butées de porte qui maintiendront la porte ouverte pendant que vous disposez ou enlevez les aliments.
- La quantité ou le volume de nourriture ainsi que la température ambiante peuvent affecter la température du fumoir. Faites les ajustements nécessaires pour obtenir la température de cuisson désirée.

ATTENTION : toutes les surfaces sont CHAUDES et pourraient causer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des outils de cuisson longs et solides lorsque vous chargez/déchargez les grilles ou la nourriture et lorsque vous ajoutez des granules ou de l'eau.

AJOUT DE GRANULES

1. N'utilisez que des granules de qualité alimentaire dans votre fumoir.
2. Avant d'allumer le fumoir, mettez jusqu'à 17 lb (7.71 kg) de granules de qualité alimentaire dans la trémie à granules.
3. Ajoutez des granules dans la trémie selon les besoins.

INSTRUCTION D'AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

1. Assurez-vous que le fumoir et tous ses composants sont frais au toucher.
2. Enlevez le déflecteur de graisse et le diffuseur de l'appareil afin de voir le creuset.
3. Pressez sur le bouton **faire fonctionner « Power »**.
4. Pressez sur le bouton « **Smoke (Prime)** » et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la lettre « **P** » apparaisse à l'écran, puis relâchez le bouton.
5. Après environ 4.5 minutes, les pastilles commencent à tomber dans le creuset.
6. Une fois que des granules sont tombés dans le creuset, appuyez sur le bouton « **Smoke (Prime)** » pour arrêter la tarière et ne plus envoyer de granules dans le creuset.

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

La préparation de votre appareil le débarrassera des produits chimiques et huiles laissées au cours du procédé de fabrication en leur permettant de brûler.
PRÉPAREZ VOTRE FUMOIR AVANT SA PREMIÈRE UTILISATION..

1. A l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon, frottez les grilles et l'intérieur des portes avec de l'huile à cuisson. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place et **NE CONTIENT PAS D'EAU**.
2. Réglez la température à 350°F (176°C) et laissez l'appareil fonctionner pendant 3 heures. Voir **INSTRUCTIONS DE MARCHÉ/ARRÊT** à la page 27.
3. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir **COMPLÈTEMENT**.
 - *Traitez ainsi périodiquement votre fumoir pour prévenir une corrosion excessive.*

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

1. Pour mettre le fumoir en marche, voir **INSTRUCTIONS DE MARCHÉ/ARRÊT** à la page 27.
2. Avec des gants de protection, placez le récipient d'eau en place et remplissez d'eau, de jus ou de vinaigre. Cela ajoutera de la saveur et de l'humidité aux aliments et empêchera qu'ils se dessèchent.
3. Ne couvrez PAS les étagères avec une feuille d'aluminium, car cela empêchera la chaleur de circuler correctement.
4. Préchauffez le fumoir à la température désirée pendant environ 20 minutes.
5. Placez les aliments dans le fumoir, au centre des étagères.
6. NE surchargez PAS le fumoir avec de la nourriture. De trop grandes quantités de nourriture pourraient emprisonner la chaleur, prolonger le temps de cuisson et produire une cuisson inégale. Laissez de l'espace entre les aliments sur les étagères et les côtés du pour assurer une bonne circulation de la chaleur. Si vous utilisez des plats à cuisson, assurez-vous que ces plats ne couvrent pas plus que 75 % de la surface de l'étagère et mettez les plats au centre de l'étagère pour garantir une cuisson uniforme.
7. Pour de meilleurs résultats, faites alterner les étagères entre le haut et le bas pendant la cuisson.
8. Ajustez les réglages du fumoir, le bouton de contrôle et les entrées d'air pour obtenir la température de cuisson désirée.
 - Fermez l'entrée d'air de l'appareil pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments comme du poisson ou de la viande séchée, ouvrez l'entrée d'air pour laisser évacuer l'humidité.
9. Des températures extrêmement froides peuvent prolonger le temps de cuisson.
10. Une fois la cuisson terminée, arrêtez l'appareil, voir **INSTRUCTIONS DE MARCHÉ/ARRÊT à la page 27 pour arrêter l'appareil**, puis suivez les instructions pour le nettoyage et **L'ENTREPOSAGE NETTOYÉ APRES CHAQUE UTILISATION**. Cela prolongera la durée de vie de votre fumoir et empêchera les moisissures de se former.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTREPOSAGE

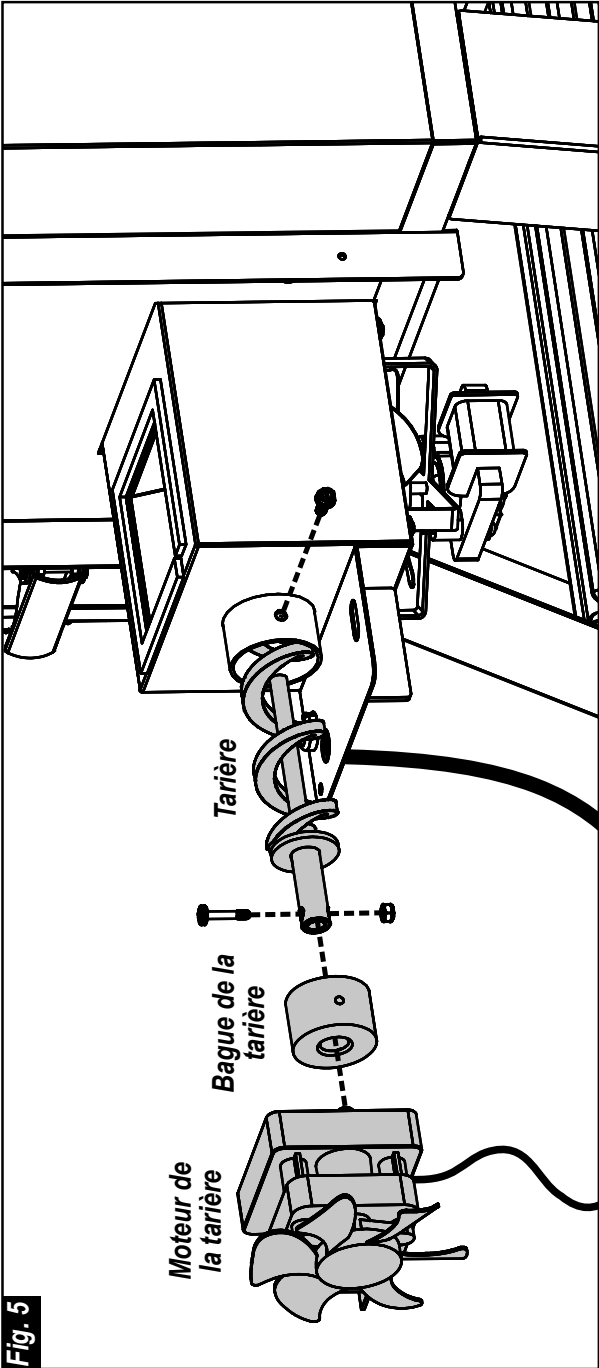
- **VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.**
- Assurez-vous de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Assurez-vous que votre fumoir est débranché et complètement refroidi.
- Utilisez un détergent à vaisselle doux pour les supports, les étagères, le bac à graisse et le déflecteur à graisse. Rincez et séchez avec soin.
- Nettoyez fréquemment le cendrier pour enlever les cendres, les résidus et la poussière.
- Élimination des cendres - Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle serré. Le récipient fermé de cendres doit être placé sur un sol non combustible ou sur le sol, loin de tous les matériaux combustibles, en attendant l'élimination finale. Si les cendres sont dispersées par entassement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient été complètement refroidies.
- Pour nettoyer le creuset, attendez que le fumoir soit complètement refroidi et qu'il n'y ait plus aucune trace de braises. Aspirez ou raclez les cendres du creuset. Cette procédure doit être suivie après chaque utilisation pour que le fumoir continue de fonctionner correctement.
- Pour garder l'appareil en bon état de fonctionnement, essuyez simplement l'intérieur, l'extérieur et les joints de porte après chaque utilisation avec un linge humide. N'utilisez pas un agent de nettoyage. Assurez-vous de bien assécher l'appareil.
- Après l'avoir nettoyé, rangez l'appareil dans un endroit sec.
- Rangez-le seulement lorsqu'il a complètement refroidi et que toutes les surfaces sont froides.
- Lorsque vous ne vous en servez pas souvent et le couvrez, souvenez-vous de vérifier votre fumoir périodiquement afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

VISITEZ LE SITE WEB DE MASTERBUILT POUR D'AUTRES CONSEILS ET DES VIDÉOS DE RECETTES.

ACCÈS À LA TARIÈRE ET NETTOYAGE DU TUYAU

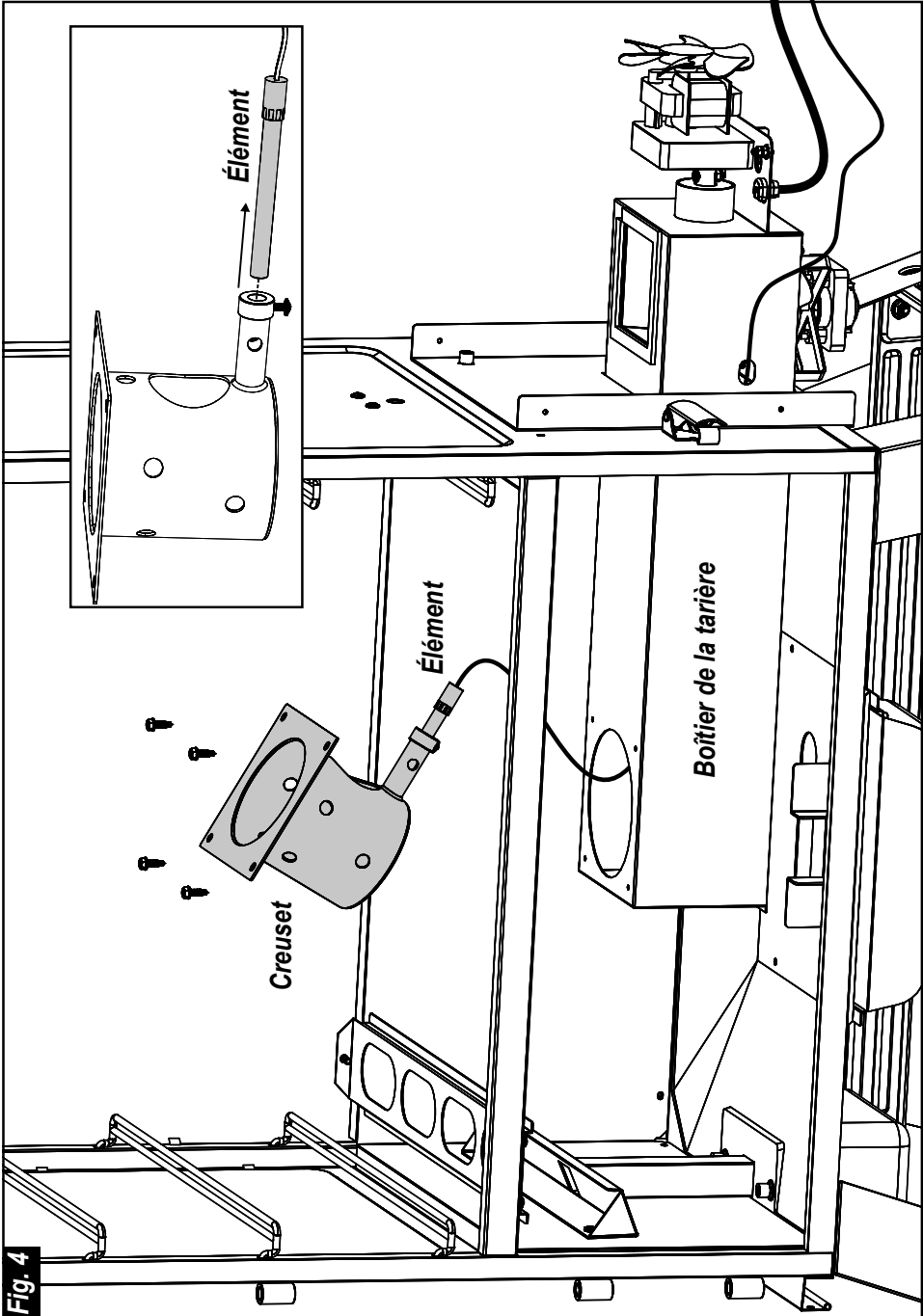
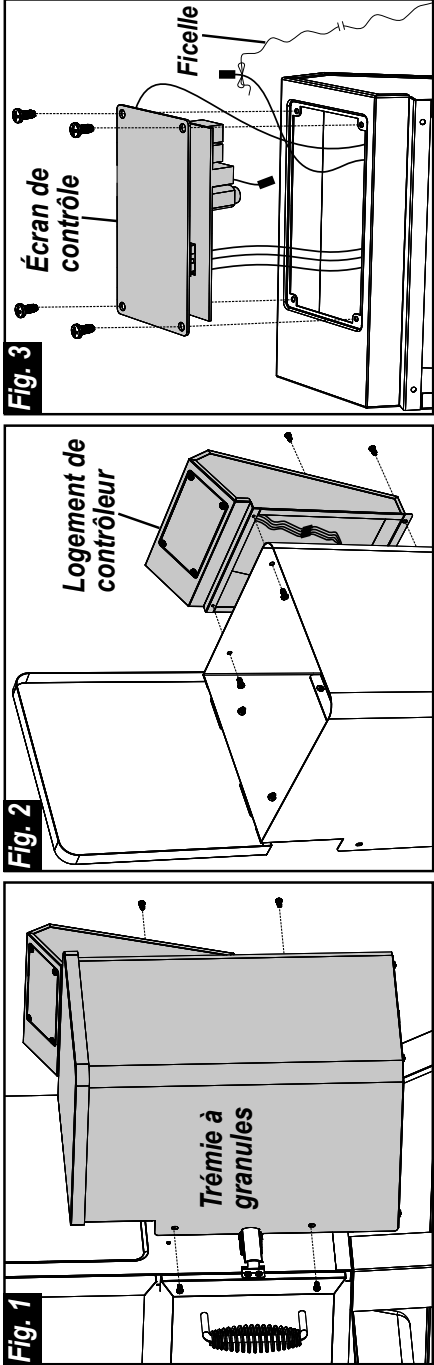
1. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
2. Débranchez-le de la prise murale.
3. Enlevez les étagères de cuisson, le bol d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
4. Nettoyez les cendres, granules ou débris du creuset.
5. Enlevez les granules de la trémie.
6. Enlevez les quatre vis retenant la trémie à granules au boîtier de la tarière et enlevez la trémie. Reportez-vous à la **Fig. 1** à la page 40.
- Conseil** : Si les connexions au contrôleur limitent l'espace, retirez le boîtier du contrôleur et déconnectez les connexions pour obtenir plus d'accès. Référence Fig. 2 à la page 40. Retirez les attaches de câble si nécessaire.
7. Enlevez la vis et l'écrou du moteur de la tarière (**Fig. 5**).
8. Retirez le moteur de la tarière.
9. Enlevez la vis à bague de la tarière et retirez la douille de la tarière.
10. Détachez la tarière de son tuyau.
11. À l'aide d'un papier de verre à grain moyen, poncez l'intérieur et l'extérieur de la tarière et de son tuyau.
12. Nettoyez le tuyau de la tarière avec un aspirateur.
13. Insérez la tarière dans le tuyau de la tarière.
14. Insérez la bague du tube de la tarière et assemblez avec la vis.
15. Poussez le moteur de la tarière dans l'arbre et assemblez à l'aide de la vis et de l'écrou.
Conseil : Si le boîtier du contrôleur a été retiré, fixez tout le câblage avec de nouveaux attaches de câble si nécessaire pour éviter les interférences avec le ventilateur, puis remontez.
16. Assemblez la trémie à granules au boîtier de la tarière à l'aide des quatre vis.
Le nettoyage est terminé.

Fig. 5



VÉRIFICATION DE LA TARIÈRE

1. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
2. Enlevez les étagères de cuisson, le bol d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
3. Nettoyez les cendres, granules ou débris dans le creuset.
4. Allumez l'appareil, appuyez et maintenez enfoncé le bouton Smoke (Prime) jusqu'à ce que l'écran affiche la lettre « P ».
 - Cela mettra l'appareil en mode « amorçage », et la tarière tournera continuellement jusqu'à ce que le bouton soit enfoncé de nouveau.
5. Si la tarière ne tourne pas, vérifiez la connexion à l'écran de contrôle. Référez-vous aux instructions d'« Accès et remplacement de l'écran de contrôle ».
6. Répétez la vérification après avoir fixé la connexion. Si la tarière ne fonctionne toujours pas, référence « Accès à la tarière et nettoyage du tuyau » pour s'assurer que la tarière n'est pas bloquée.
7. Trépétez le contrôle après le nettoyage. Si la tarière ne fonctionne toujours pas, contactez Masterbuilt.



VÉRIFICATION DE L'ÉLÉMENT

1. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
2. Enlevez les étagères de cuisson, le bol d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
3. Nettoyez les cendres, granules ou débris du creuset.
4. Allumez l'appareil et réglez-le au cycle de cuisson.
 - Si le voyant de chauffage ne s'allume pas, communiquez avec Masterbuilt pour obtenir de l'aide.
5. L'élément devrait commencer à rougir. Si l'élément ne commence pas à rougir, vérifiez la connexion à l'écran de contrôle. Référez-vous aux instructions d'« Accès et remplacement de l'écran de contrôle ».
6. Répétez la vérification après avoir fixé la connexion. Si l'élément ne fonctionne toujours pas, communiquez avec Masterbuilt pour obtenir une pièce de remplacement.

OPERACIÓN DEL AHUMADOR DE PERLAS - LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

INICIO

- Antes de arrancar el artefacto, consulte **AÑADIENDO LAS PERLAS**.
- Cebe el sistema del barreno antes del primer uso. Consulte las **INSTRUCCIONES DE CEBADO DEL BARRENO**.
- Cure previamente el artefacto antes del primer uso. Ver **INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO**.
- Este ahumador viene equipado con topes para la puerta que sostendrán la puerta abierta durante la carga y descarga de alimentos.
- La cantidad de alimentos o el volumen y la temperatura ambiente pueden afectar la temperatura del ahumador. Haga los ajustes necesarios para alcanzar la temperatura de cocción deseada.

PRECAUCIÓN - Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y resistentes cuando cargue/descargue alimentos o rejillas, y cuando agregue las perlas o el agua.

AÑADIENDO LAS PERLAS

1. Use perlas de grado alimenticio solo en su ahumador.
2. Antes de arrancar el ahumador, coloque hasta 17 lbs. (7.71kg) de perlas de grado alimenticio en la tolva de perlas.
3. Coloque perlas adicionales en la tolva de perlas, según sea necesario.

INSTRUCCIONES DE CEBADO DEL BARRENO

1. Asegúrese que el ahumador y todos los componentes estén fríos al tacto.
2. Retire el deflector de grasa y el difusor de calor de la unidad para permitir la visibilidad del crisol.
3. Presione el botón de **encendido/apagado**.
4. Presione y mantenga presionado el botón **“Ahumar (Cebat)”** hasta que aparezca la letra **“P”** en pantalla y luego suelte el botón.
5. Después de aproximadamente 4,5 minutos, los gránulos comienzan a caer en el crisol.
6. Una vez que observa las perlas caer en el crisol, presione el botón **“Ahumar (Cebat)”** y esto parará el barreno para que no siga alimentando perlas al crisol.

INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO

El curado hará que el artefacto se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan.

CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.

1. Con una servilleta o paño, frote una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado y dentro de la puerta del ahumador. Asegúrese que el tazón de agua este en su lugar **SIN AGUA**.
2. Configure la temperatura a 350°F (176°C) y encienda el artefacto por 3 horas. Consulte **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO/APAGADO** en la página 28.
3. Apague y deje enfriar el artefacto **COMPLETAMENTE**.
 - **Cure su ahumador periódicamente para evitar el óxido excesivo.**

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Para iniciar el ahumador, consulte **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO/APAGADO** en la página 28.
2. Con quantes de protección, coloque el recipiente de agua en su posición y llénelo con agua, jugo o vinagre. Esto va a añadir sabor y humedad a los alimentos, y evitará que se sequen.
3. NO cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
4. Precaliente el ahumador a la temperatura deseada por aproximadamente 20 minutos.
5. Coloque los alimentos en el ahumador, en el centro de la rejilla de ahumado.
6. NO sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de comida pueden atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación. Si está utilizando bandejas de cocción, asegúrese de no cubrir más del 75% del espacio de la rejilla y coloque las bandejas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme.
7. Para mejores resultados, rote las rejillas entre las posiciones superior e inferior durante la cocción.
8. Ajuste las configuraciones del ahumador, el controlador y el regulador de aire a la temperatura de cocción deseada.
 - Cierre el regulador de aire en el artefacto para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para dejar escapar la humedad.
 - Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
9. Una vez que se termine la cocción, apague el artefacto y consulte **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO/APAGADO** en la página 28 para apagarlo; y luego siga las **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO**.
10. **DE CADA USO**. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos.

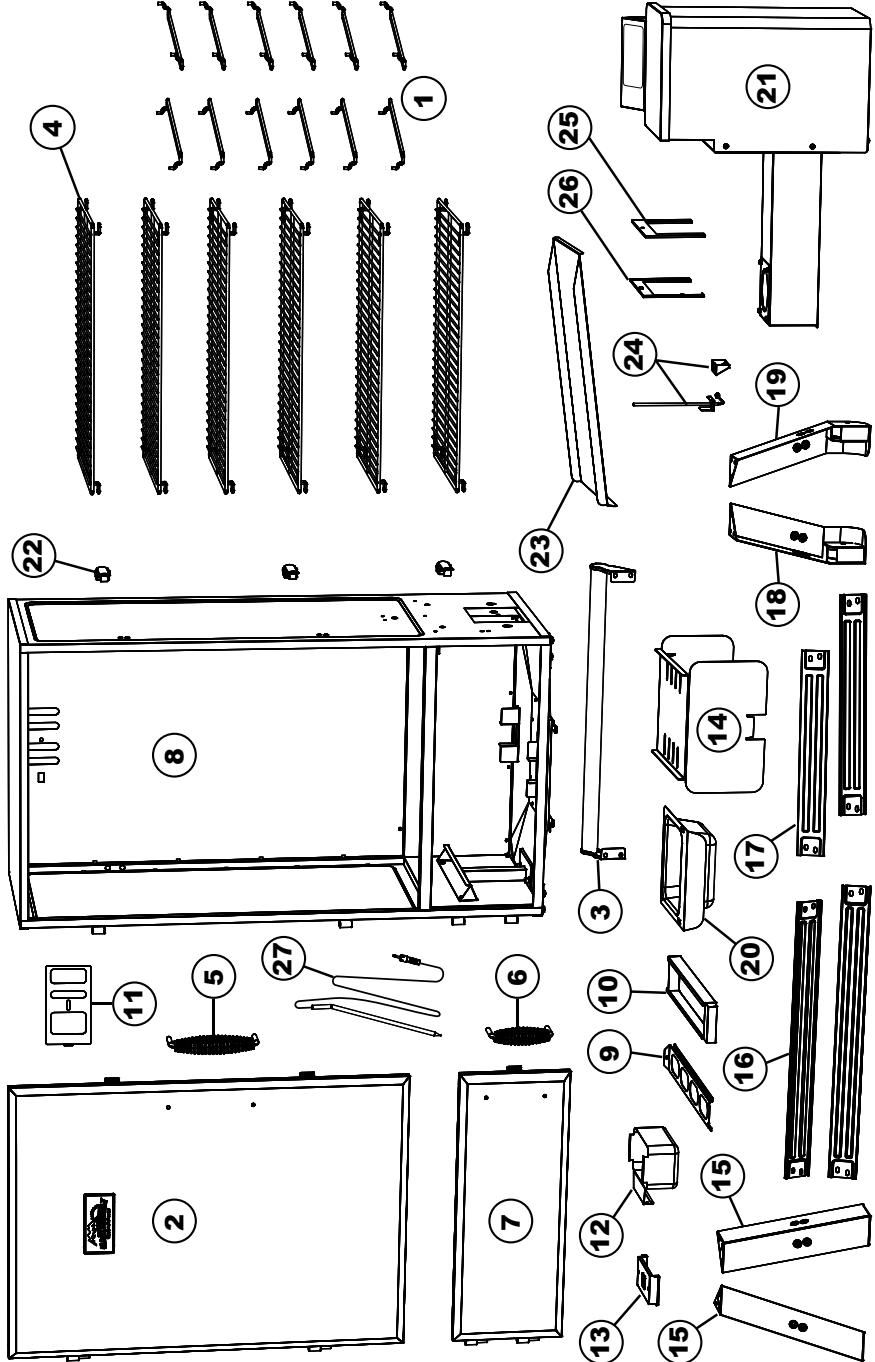
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- **SIEMPRE ASEGURESE QUE LA UNIDAD ESTE FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.**
- Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Asegúrese que su ahumador esté desenchufado y completamente enfriado.
- Para los soportes de la rejilla, rejillas, tazón de agua y deflector de grasa, use un detergente para platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.
- Para la bandeja de cenizas, limpie frecuentemente para retirar la acumulación, los residuos y el polvo.
- Eliminación de cenizas - Las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con una tapa apretada. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse en un piso incombustible o en el suelo, alejado de todos los materiales combustibles, en espera de su disposición final. Si las cenizas se dispersan por entierro en el suelo o dispersadas localmente de otro modo, deben ser retenidas en el recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado completamente.
- Para limpiar el crisol, espere que el ahumador se enfríe completamente y que no haya presencia de brasas. Luego aspire o raspe las cenizas fuera del crisol. Esto debe hacerse después de cada uso para que el ahumador funcione correctamente.
- Para el interior, exterior y sello de la puerta del artefacto, simplemente limpie con un paño luego de cada uso para mantener el artefacto en óptimas condiciones de funcionamiento. No use agentes de limpieza caseros. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego de la limpieza, almacene el ahumador en un área cubierta y SECA.
- Almacene únicamente cuando el ahumador esté desenchufado y todas las superficies estén frías.
- Cuando no lo use con frecuencia y tenga una cubierta, recuerde revisar su ahumador periódicamente para evitar posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

VERIFIQUE EL SITIO WEB DE MASTERBUILT PARA MÁS CONSEJOS Y VIDEOS DE RECETAS.

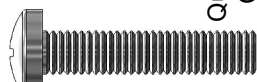
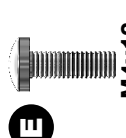
PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES

Actual product may differ from picture shown - Le produit réel peut différer de l'illustration - El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada



Parts may vary by item number of model. Les pièces peuvent varier selon le numéro de l'article du modèle.
Las piezas pueden variar según el número de artículo del modelo.

HARDWARE LIST, LISTE DE MATÉRIEL, LISTA DE HARDWARE

A	B	C	D	E
				
M6x12	M6	M6x30	M6	M4x12
Qty-37	Qty-1	Qty-6	Qty-16	Qty-6
Quantité-37	Quantité-1	Quantité-6	Quantité-16	Quantité-6
Cant.-37	Cant.-1	Cant.-6	Cant.-16	Cant.-6

STOP!

DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts.
Please contact MASTERBUILT customer service at 1-800-489-1581 or support.masterbuilt.com. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the unit.

ARRÊTEZ!

NNE PAS RETOURNER AU DÉTAILLANT pour l'assistance d'assemblage, pièces manquantes ou endommagées. S'il vous plaît contacter le service à la clientèle au 1-800-489-1581 ou MASTERBUILT support.masterbuilt.com. S'il vous plaît avoir le numéro de modèle et le numéro de série. Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique de l'argent sur l'unité.

¡ALTO!

NO REGRESE A DISTRIBUIDOR para ayuda con el montaje, partes faltantes o dañados. Por favor, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-489-1581 o MASTERBUILT support.masterbuilt.com. Tenga a mano los números de modelo y número de serie. Estos números se encuentran en la placa de plata en la unidad.

ACCÈS ET REMPLACEMENT DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE

1.

Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

2.

Débranchez-le de la prise murale.

3.

Enlevez les quatre vis de la plaque de l'écran de contrôle.

4.

Enlevez l'écran de contrôle de son boîtier.

5.

Débranchez toutes les connexions.

6.

Alimentation principale - Connecteur blanc

7.

Moteur de la tarière - Connecteur orange

8.

Connexion du ventilateur d'admission - Connecteur violet

9.

Connexion d'élément - Connecteur rouge

10.

Connexion de la sonde thermique - Petit connecteur noir

11.

Branchez toutes les connexions au nouvel écran de contrôle.

12.

Alimentation principale

13.

Moteur de la tarière

14.

Connexion du ventilateur d'admission

15.

Connexion d'élément

16.

Connexion de la sonde thermique

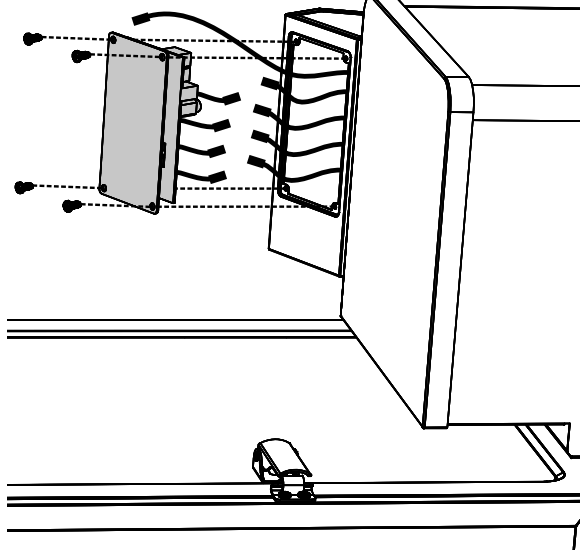
17.

Mettez l'écran de contrôle sans son boîtier.

18.

Posez les quatre vis de la plaque de l'écran de contrôle.

L'installation est terminée.



REMPLACEMENT DU FUSIBLE DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE

1.

Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

2.

Débranchez-le de la prise murale.

3.

Enlevez les quatre vis de la plaque de l'écran de contrôle.

4.

Enlevez l'écran de contrôle de son boîtier.

5.

Localisez le boîtier du fusible et enlevez le fusible.

6.

Ouvrez le boîtier en pressant vers le bas et en le faisant tourner dans le sens horaire.

7.

Sortez le fusible du boîtier.

8.

Installez un nouveau fusible dans le boîtier.

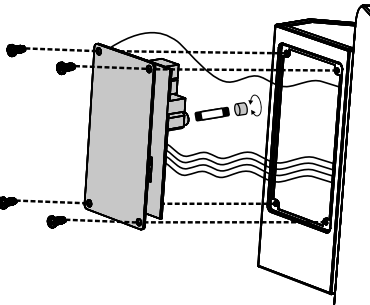
9.

Mettez l'écran de contrôle dans son boîtier.

10.

Posez les quatre vis de la plaque de l'écran de contrôle.

Le remplacement du fusible est terminé.



ACCÈS/REEMPLACEMENT DE L'ÉLÉMENT

1.

Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

2.

Débranchez-le de la prise murale.

3.

Enlevez les granulés de la trémie.

4.

Enlevez les quatre vis retenant la trémie à granulés au boîtier de la tarière (Fig. 1).

5.

Retirez les quatre vis qui maintiennent le boîtier du l'écran de contrôle à la trémie de granulés (Fig. 2).

6.

Retirez les attaches de câble si nécessaire.

7.

Débranchez l'élément de l'écran de contrôle - connecteur rouge (Fig. 3).

Conseil : attachez une ficelle à l'ancienne prise à cette étape. Cela facilitera l'installation de la prise du nouvel élément dans le boîtier de la tarière aux prochaines étapes.

8.

Enlevez les étagères de cuisson, le bol d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.

9.

Nettoyez les cendres, granulés ou débris du creuset.

10.

Enlevez les quatre vis qui rattachent le creuset au boîtier de la tarière. (Fig. 4).

11.

Enlevez le creuset du boîtier de la tarière.

12.

Faites glisser le creuset vers la gauche pour libérer le tuyau de la tarière.

13.

Faites pivoter le creuset dans le sens horaire afin de libérer l'élément.

14.

Soulevez le creuset du boîtier de la tarière.

15.

Desserrez la vis de montage de l'élément.

16.

Enlevez l'élément du creuset et faites passer la prise et la ficelle au travers du boîtier de la tarière.

17.

Attachez la ficelle au nouvel élément et faites passer la prise au travers du boîtier de la tarière.

18.

Détachez la ficelle et enlevez-la.

19.

Branchez la prise du nouvel élément à l'écran de contrôle.

20.

Fixez tout le câblage avec de nouveaux attaches pour éviter toute interférence avec le ventilateur.

21.

Installez la trémie à granulés sur le boîtier de la tarière.

22.

Installez le nouvel élément dans le creuset et serrez la vis de montage.

23.

Installez le creuset dans le boîtier de la tarière et remettez les quatre vis.

24.

Remettez les étagères de cuisson, le bol d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur en place.

L'installation est terminée.

14

39

INTAKE FAN ACCESS / REPLACEMENT

1. Turn off smoker and allow to cool to touch.

2. Unplug from wall.

3. Remove pellets from hopper.

4. Remove four screws holding pellet hopper to auger housing. Reference **Fig. 1** on page 36.

5. Remove four screws holding controller housing to pellet hopper. Reference **Fig. 2** on page 36.

6. Remove cable ties as necessary.

7. Disconnect intake fan from controller - **purple connector**. Reference **Fig. 3** on page 36.

8. Remove four screws that mount intake fan to auger housing.

9. Tie string to new intake fan plug and pull plug thru housing.

10. Untie string and discard.

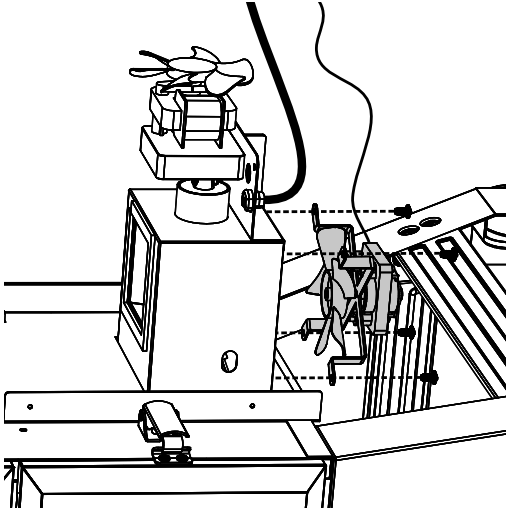
11. Connect new intake fan plug to controller.

12. Install new intake fan on auger housing and tighten mounting screws.

13. Secure all wiring with new cable ties to avoid interference with fan.

14. Install controller housing on pellet hopper.

15. Install pellet hopper on auger housing.
- Installation is complete.



INTAKE FAN CHECK

1. Turn off smoker and allow to cool to touch.

2. Turn unit on and then off. Do not unplug unit.

3. This will put smoker in shutdown mode which will run intake fan for approx. 5 minutes.

4. If you cannot hear or see fan running underneath pellet hopper, check connection to controller. Reference “Controller Access / Replacement” instructions.

5. Repeat check after securing connection. If fan still does not work, contact Masterbuilt for replacement.

MEAT PROBE TEMPERATURE VERIFICATION

Low Temperature Test:

1. Place meat probe in ice water (Temperature of ice water = 32°F / 0°C).

2. Let meat probe rest in ice water for 5 minutes.

3. Turn on appliance.

4. Press and hold meat probe button to read meat probe temperature.

5. Meat probe temperature reading should be 32°F, ±5°F. (Acceptable range within 27°F to 37°F).

High Temperature Test:

1. Place meat probe in boiling water (Temperature of boiling water = 212°F / 100°C).

2. Let meat probe rest in boiling water for 5 minutes.

3. Turn on appliance.

4. Press and hold meat probe button to read meat probe temperature.

5. Meat probe temperature reading should be 212°F, ±5°F. (Acceptable range within 207°F to 217°F).

CABINET TEMPERATURE VERIFICATION

1. Place meat probe in center of center rack.

2. Turn on appliance.

3. Set controller to 275°F.

4. Allow appliance to reach and stabilize at 275°F.

5. Read actual cabinet temperature displayed.

6. Press and hold meat probe button to read meat probe temperature reading.

7. Meat probe temperature reading should be ±15°F of the actual cabinet temperature.

PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES

NO/Nº/ NO	QTY/QTÉ./ CANT.	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN
1	12	Smoking Rack Support	Supports de rack fumeurs	Soporte para la rejilla de ahumado
2	1	Large Smoker Door	Porte principale du fumeur avec fenêtre	Puerta grande del ahumador con ventana
3	1	Body Handle (Rear)	Poignée du fumeur (en arrière)	Asa del cuerpo (trasera)
4	6	Smoking Rack	Étagère du fumeur	Rejilla de ahumado
5	1	Large Door Handle	Poignée de porte principale	Asa de la puerta grande
6	1	Small Door Handle	Poignée de porte secondaire	Asa de la puerta pequeña
7	1	Small Smoker Door	Porte secondaire du fumeur	Puerta pequeña del ahumador
8	1	Smoker Body	Fumeur	Cuerpo del ahumador
9	1	Water Bowl Bracket	Support de la cuvette d'eau	Abrazadera del tazón de agua
10	1	Water Bowl	Cuvette d'eau	Tazón de agua
11	1	Air Damper	Clapet d'aération	Regulador de aire
12	1	Grease Tray	Collecteur de graisse	Bandeja de grasa
13	1	Grease Tray Bracket	Support du collecteur de graisse	Abrazadera de la bandeja de grasa
14	1	Heat Diffuser	Diffuseur	Diffusor de calor
15	2	Front Legs	Pied avant	Pata frontal
16	2	Cross Leg Brace	Support arrière du pied	Abrazadera de la pata cruzada
17	2	Side Leg Brace	Support latéral du pied	Abrazadera de la pata lateral
18	1	Left Rear Leg	Pied gauche arrière	Pata trasera izquierda
19	1	Right Rear Leg	Pied droit arrière	Pata trasera derecha
20	1	Ash Tray	Cendrier	Bandeja de cenizas
21	1	Pellet Hopper Assembly	Ensemble de trémie à granules	Ensamblaje de la tolva de perlas
22	3	Door Latch	Loquet de porte	Seguro de la puerta
23	1	Grease Deflector	Défecteur de graisse	Deflector de grasa
24	1	Temperature Sensor	Sonde de température	Sensor de temperatura
25	1	Pellet Hopper Insulator	Écran thermique	Aislador de la tolva de perlas
26	1	Pellet Hopper Plate	Plaque de la trémie	Plato de la tolva de perlas
27	2		Thermomètre à viande	Sensor de carne

Parts may vary by item number of model. Les pièces peuvent varier selon le numéro de l'article du modèle. Las piezas pueden variar según el número de artículo del modelo.

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver
Approximate assembly time: 45 minutes *Actual product may differ from picture shown.

Outils nécessaires à l'assemblage. Clé ajustable et tournevis Phillips. Temps approximatif d'assemblage : 45 minutes *Le produit réel peut être différent de l'image.

Herramientas necesarias para el montaje: Llave ajustable y destornillador de cabeza Phillips
Tiempo aproximado de la asamblea: 45 minutos * El producto real puede diferenciar de la imagen demostrada.

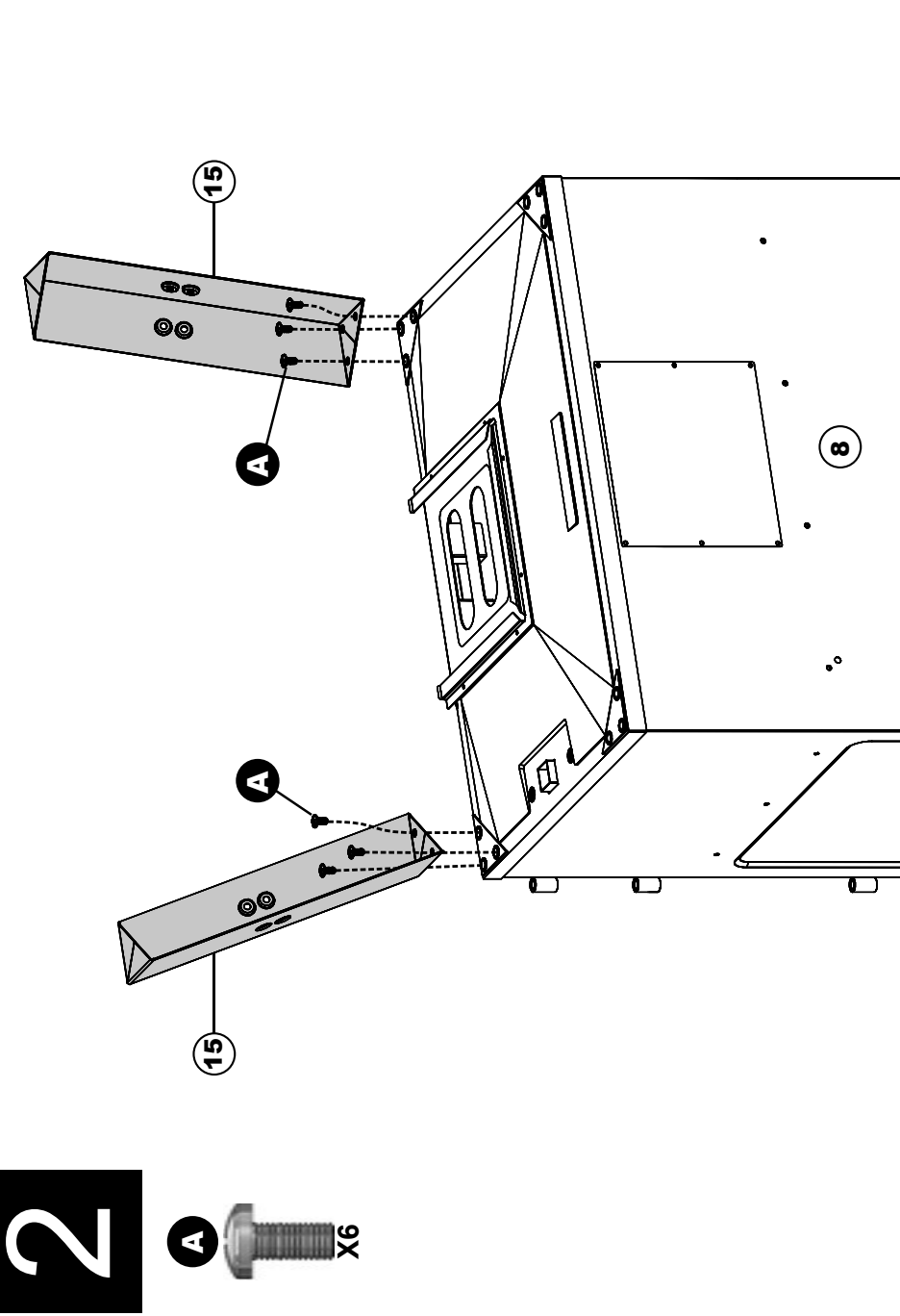
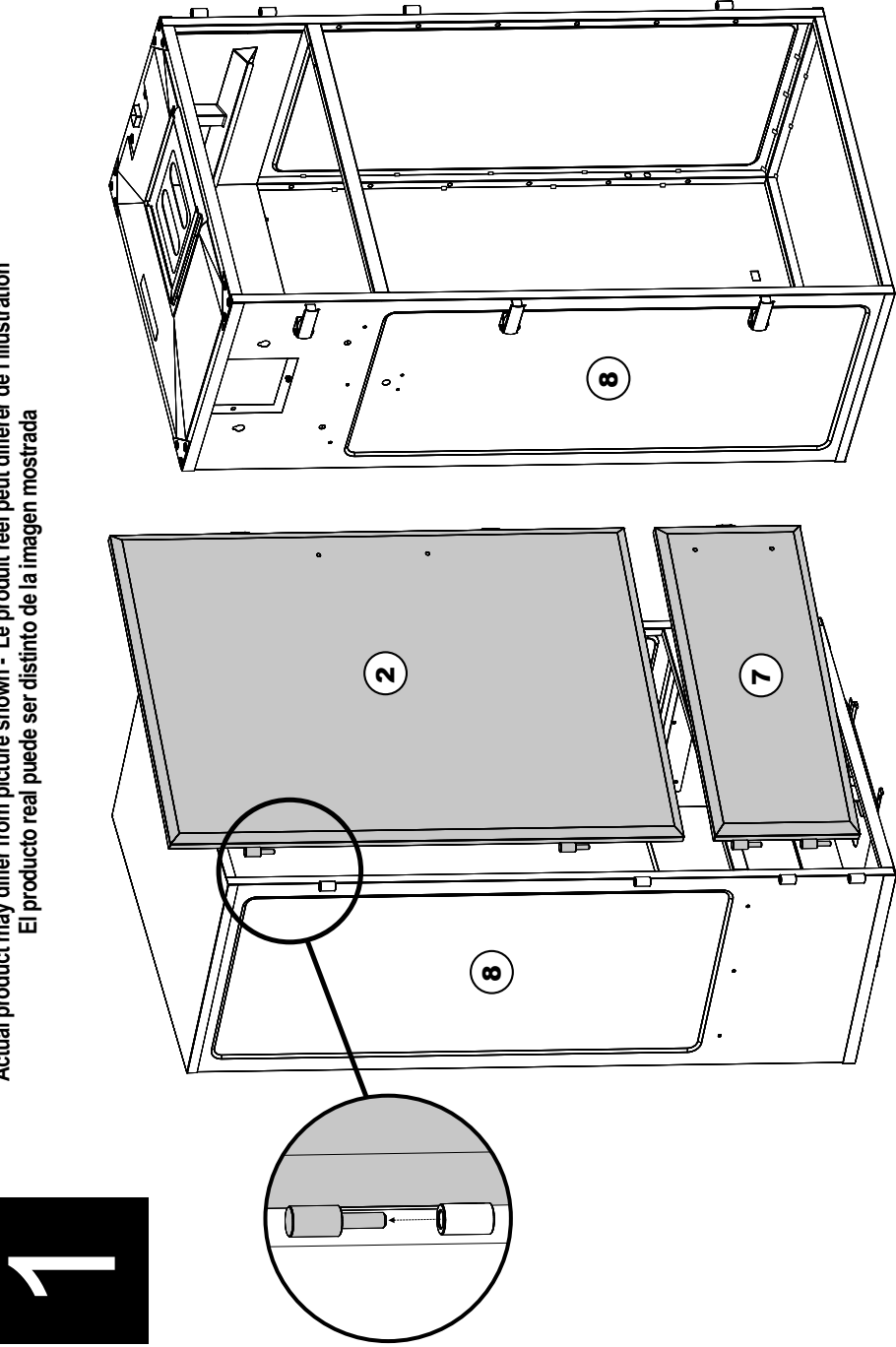
• BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
• ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
• TOOLS NEEDED: Adjustable Wrench, Phillips Head Screwdriver
** It is possible that some assembly steps have been completed in the factory. **

• AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.
• ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET PROPRE.
• OUTILS NECESSAIRES : TOURNEVIS CRUCIFORME.
**Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine. **

• 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 preens amblaje en fábrica. **

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

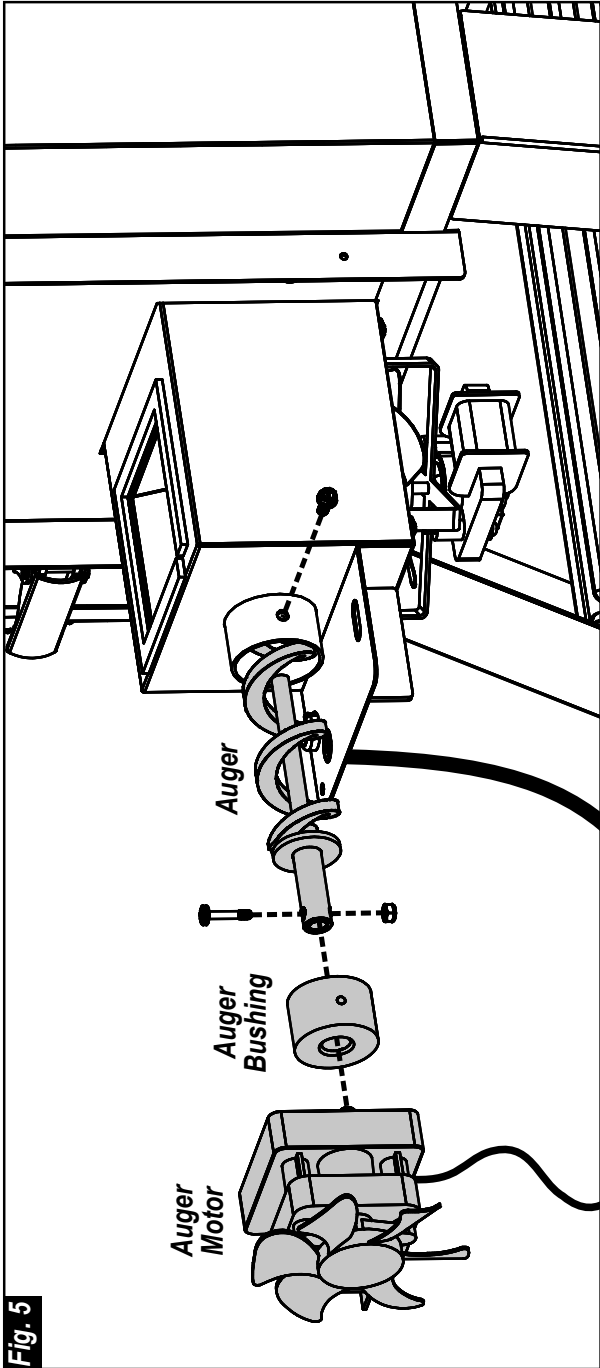
Actual product may differ from picture shown - Le produit réel peut différer de l'illustration
El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada



AUGER ACCESS / AUGER TUBE CLEANING

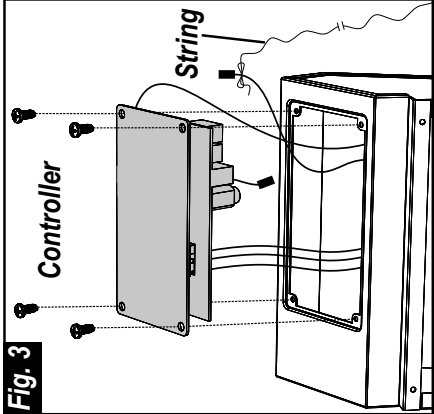
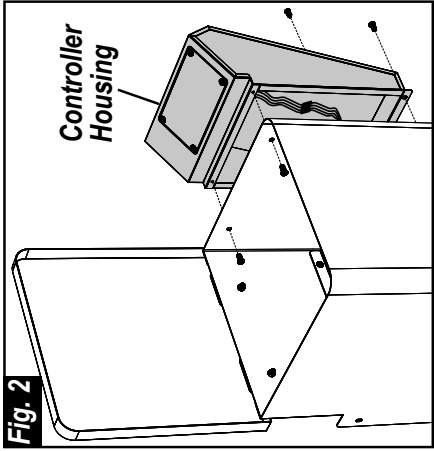
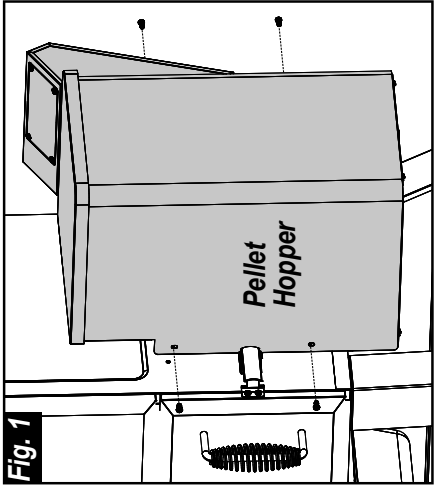
1. Turn off smoker and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.
4. Cleanout any ash, pellets or debris in crucible.
5. Remove pellets from hopper.
6. Remove four screws holding pellet hopper to auger housing and remove hopper. Reference **Fig. 1** on page 36.
7. **Tip:** If connections to controller are limiting space, remove controller housing and disconnect connections to gain more access. Reference **Fig. 2** on page 36. Remove cable ties as necessary.
8. Remove auger motor screw and nut (**Fig. 5**).
9. Pull auger motor from auger.
10. Remove auger bushing screw and remove auger bushing.
11. Remove auger from auger tube.
12. Using medium grit sand paper, sand outside of auger and inside of auger tube.
13. Using a vacuum clean out auger tube.
14. Insert auger into auger tube.
15. Insert auger tube bushing and assemble screw.
16. Push auger motor onto auger shaft and assemble screw and nut. **Tip:** If controller housing was removed, secure all wiring with new cable ties as necessary to avoid interference with fan, then reassemble.
16. Assemble pellet hopper to auger housing using four screws. **Cleaning is complete.**

Fig. 5



AUGER CHECK

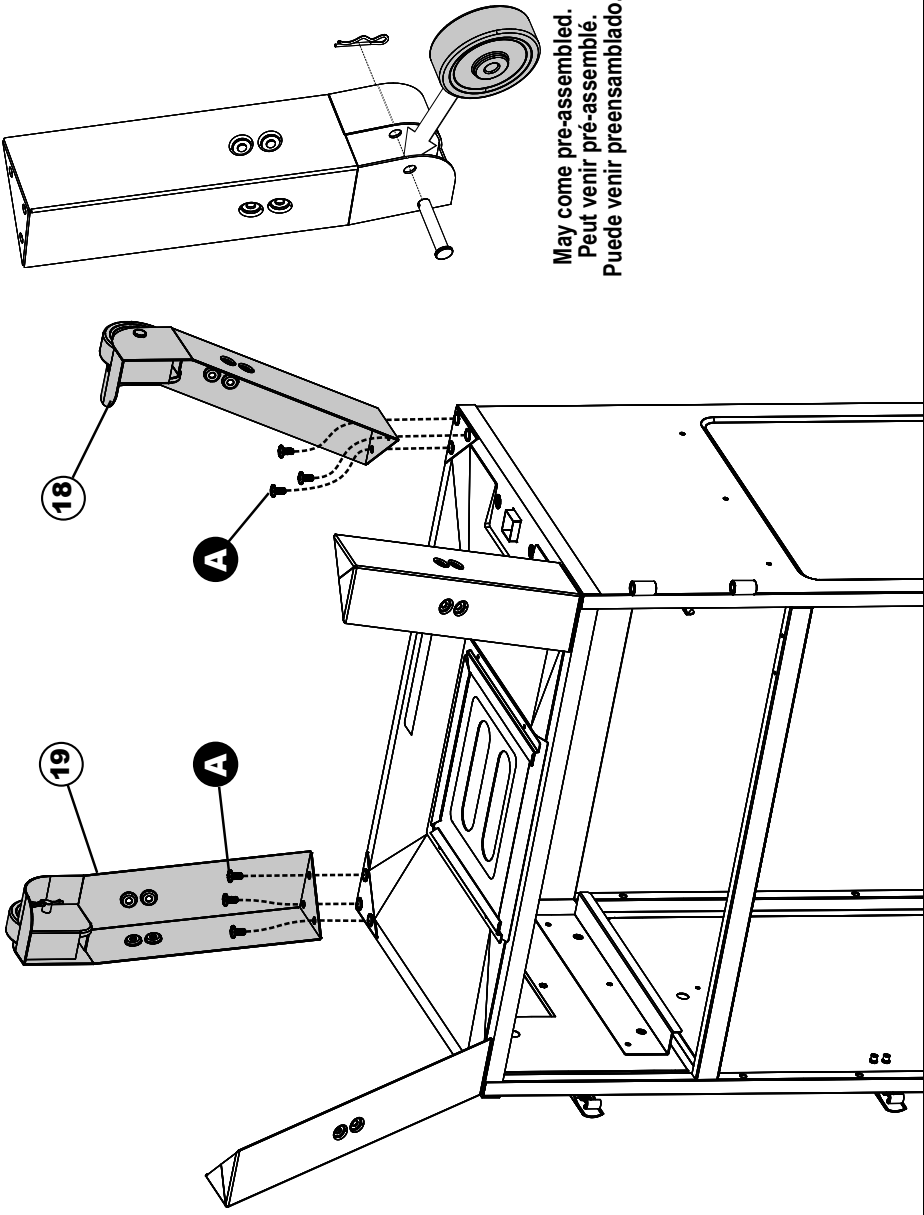
1. Turn off smoker and allow to cool to touch.
2. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.
3. Clean out any ash, pellets or debris in the crucible.
4. Turn unit on and press and hold the Smoke (Prime) button until "P" is displayed on screen.
 - This will put smoker in "prime mode," which will rotate auger continuously until the Smoke (Prime) button is pressed again.
5. If auger does not rotate, check connection to controller. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
6. Repeat check after securing connection. If auger still does not work, reference "Auger Access/Auger Tube Cleaning" instructions to ensure the auger is not jammed.
7. Repeat check after cleaning. If auger still does not work, contact Masterbuilt.



ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

3

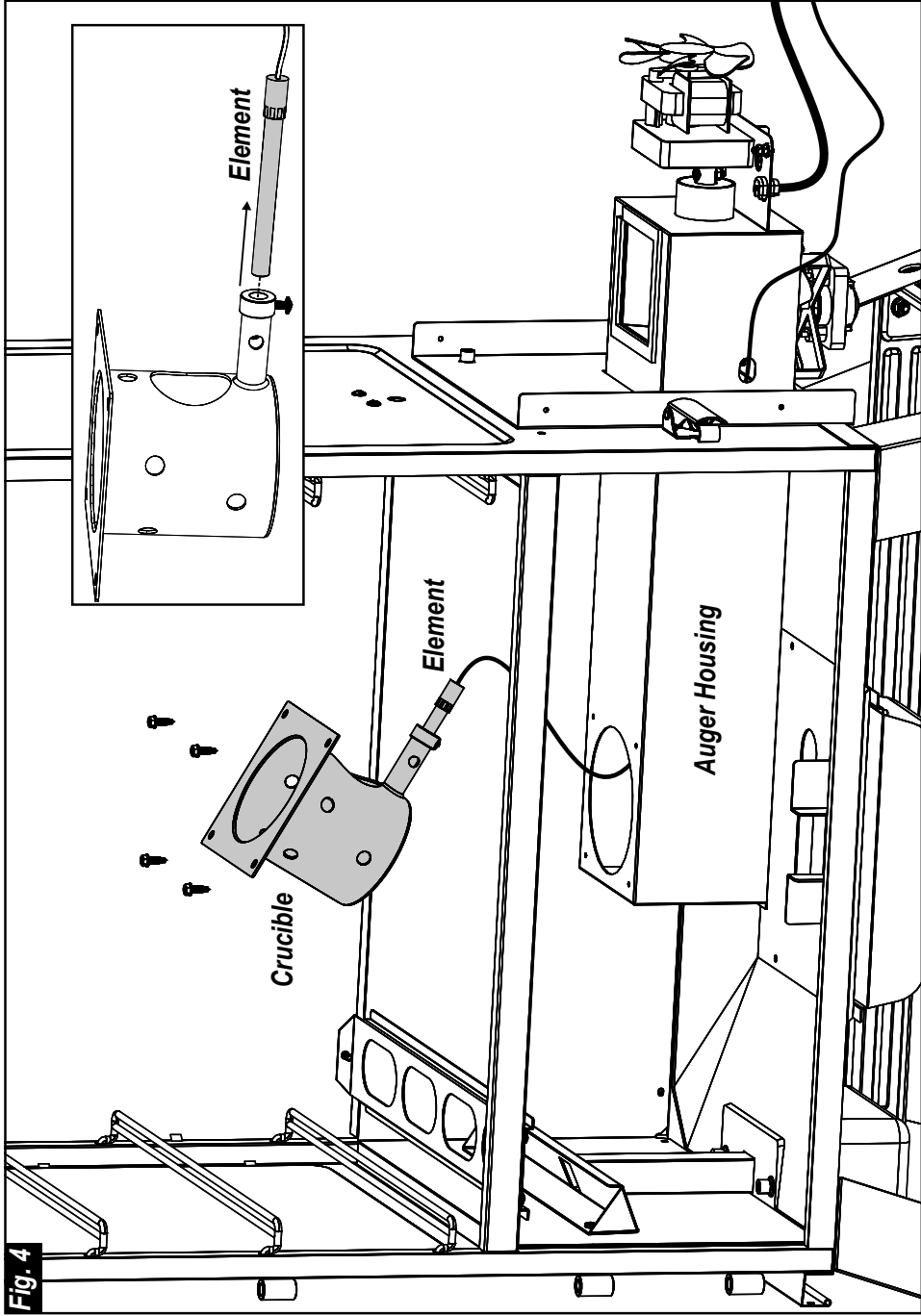
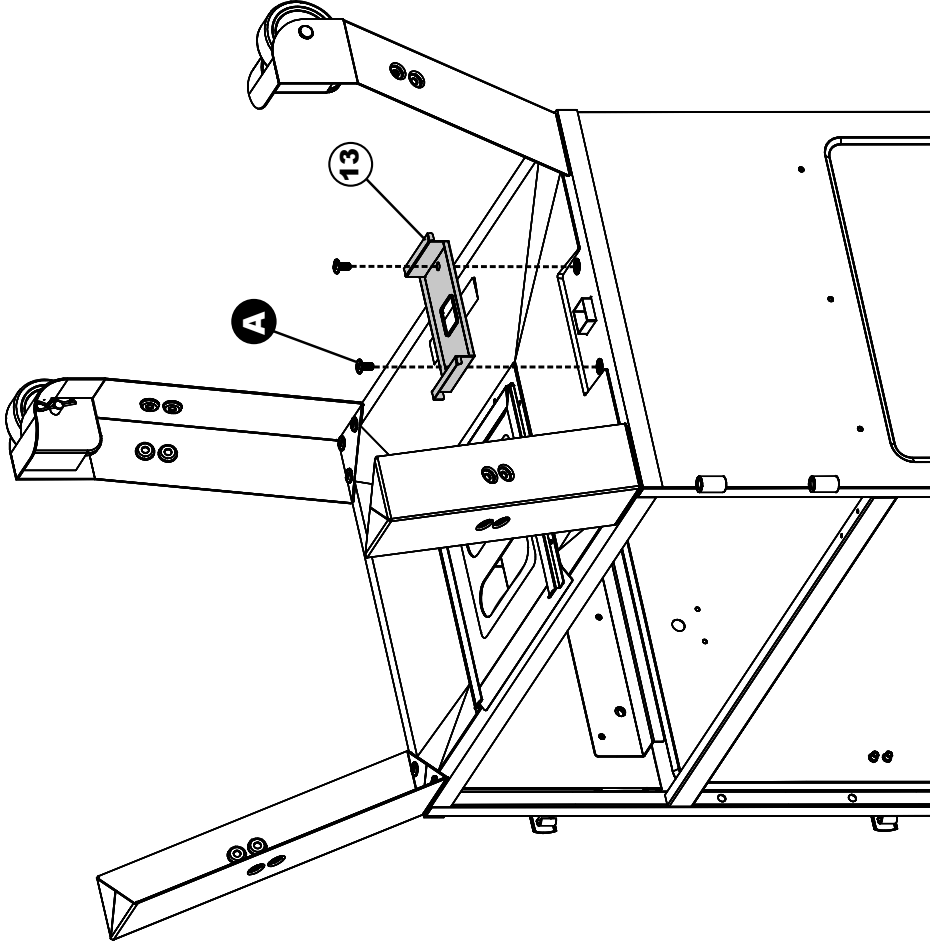
A X6



May come pre-assembled.
Peut venir pré-assemblé.
Puede venir preensamblado.

4

A X2



ELEMENT CHECK

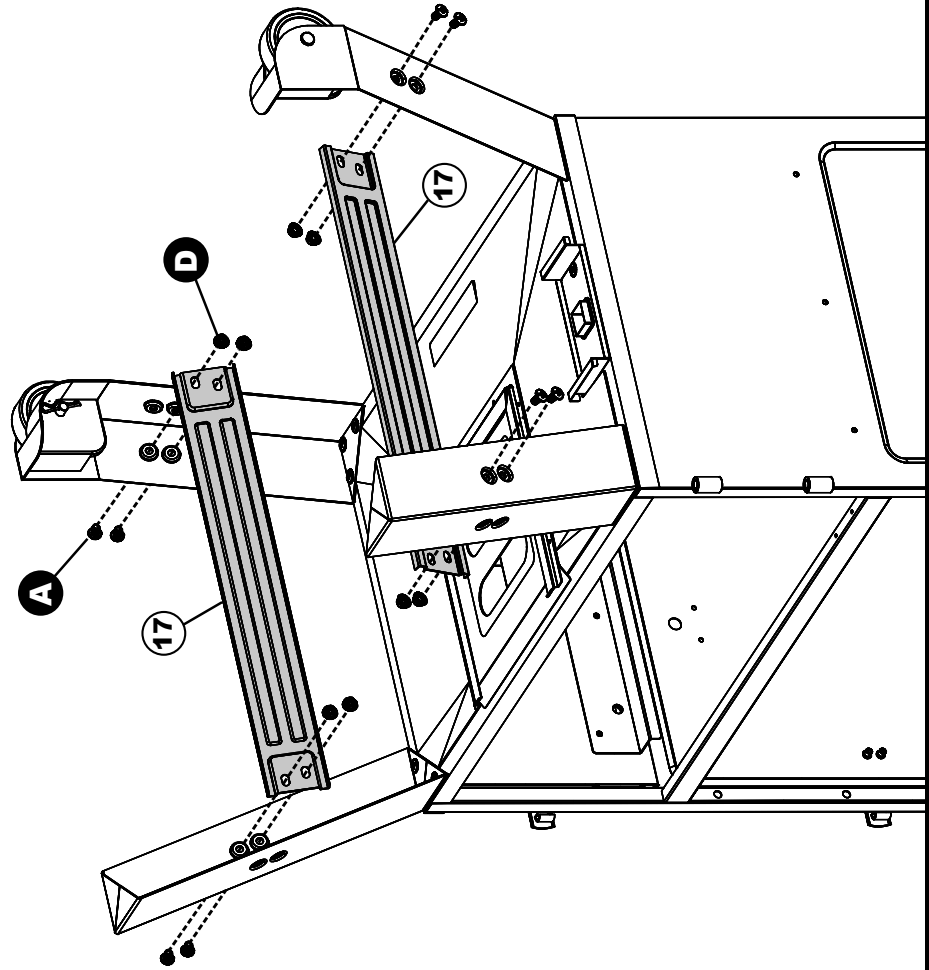
1. Turn off smoker and allow to cool to touch.
2. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector and heat diffuser.
3. Clean out any ash, pellets or debris in crucible.
4. Turn unit on and set the cook cycle. Check that heating light is on.
 - If heating light does not come on, contact Masterbuilt for support.
5. Element should begin to turn red. If element does not begin to turn red, check the connection to controller. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
6. Repeat check after securing connection. If element still does not work, contact Masterbuilt for replacement.

5

A



D

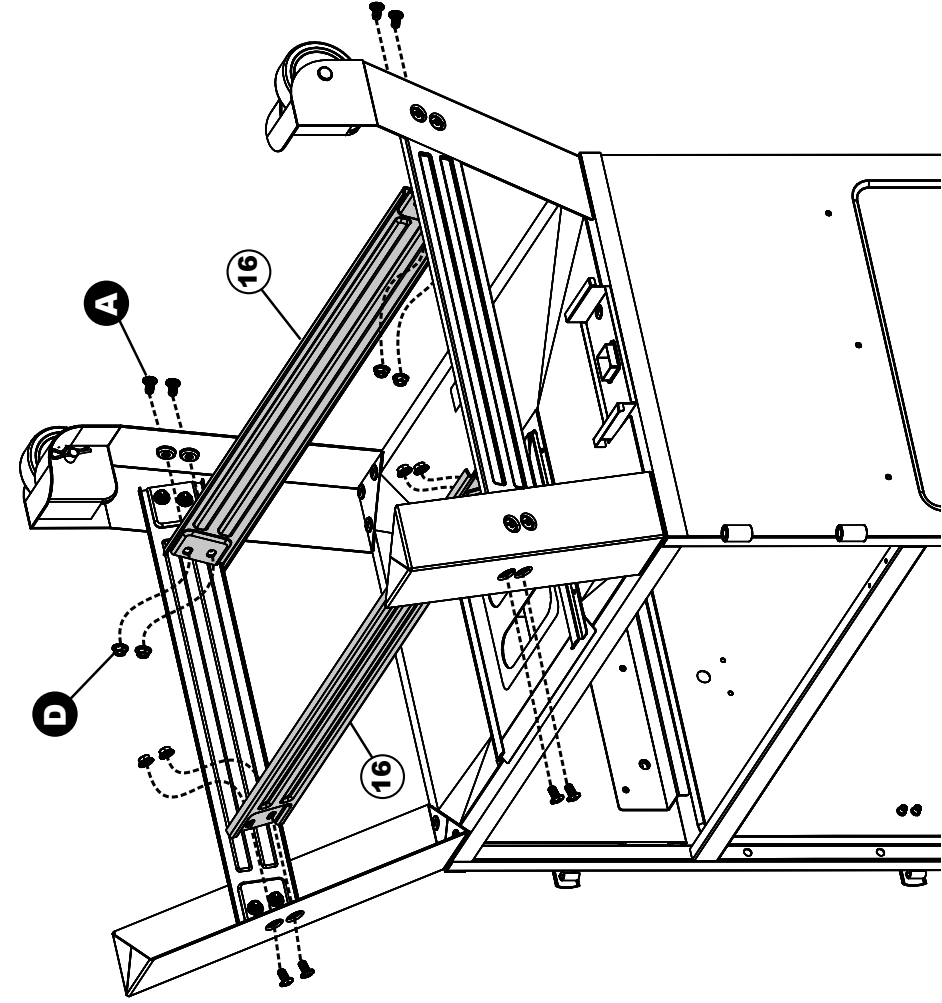


6

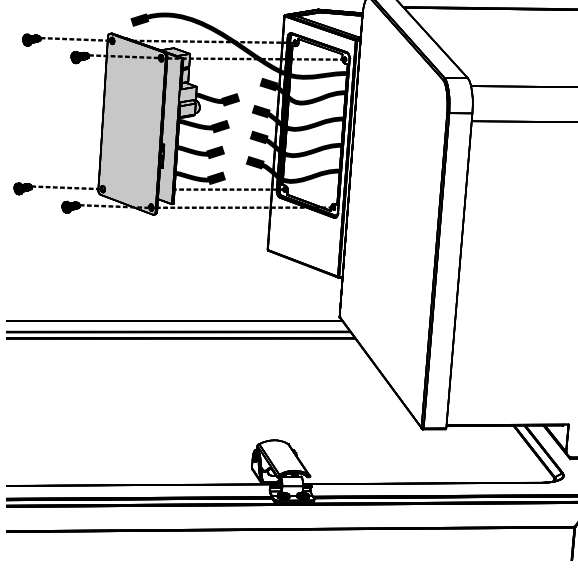
A



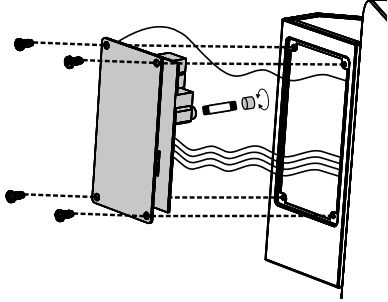
D



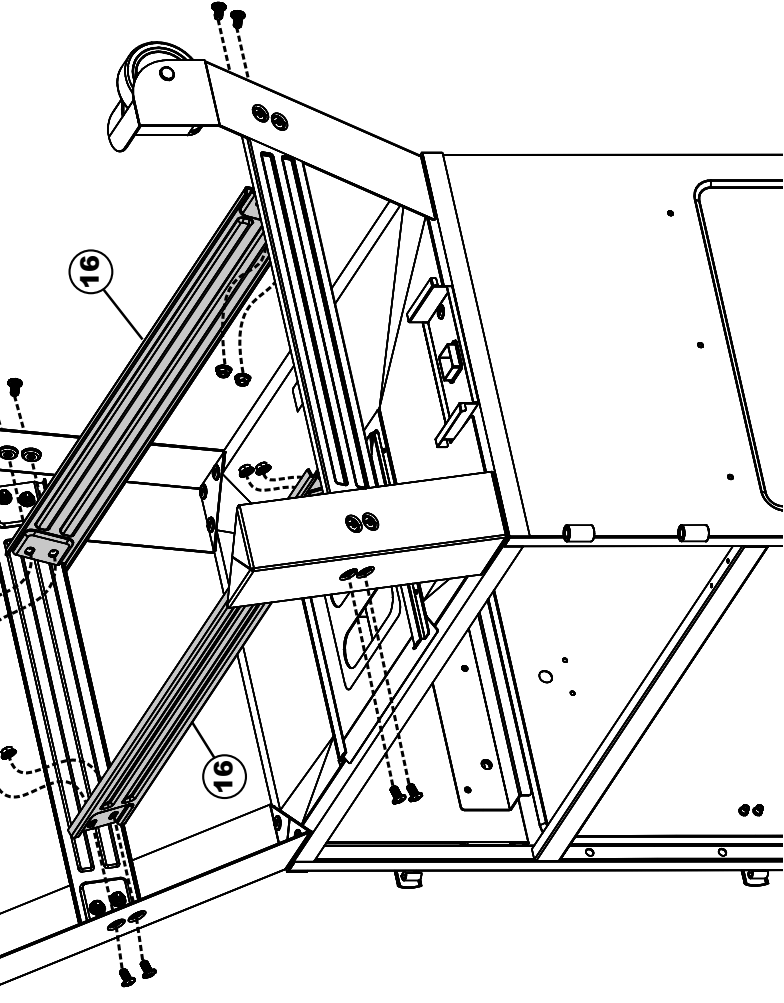
1. Turn off the smoker and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove four screws from controller faceplate.
4. Remove controller from housing.
5. Disconnect all connections.
 - Main power connection - *White connector*
 - Auger motor connection - *Orange connector*
 - Intake fan connection - *Purple connector*
 - Element connection - *Red connector*
 - Temp probe connection - *Small black connector*
6. Connect all connections to new controller.
 - Main power connection
 - Auger motor connection
 - Intake fan connection
 - Element connection
 - Temp probe connection
7. Place controller in housing.
8. Install four screws in controller faceplate.
Installation is complete.



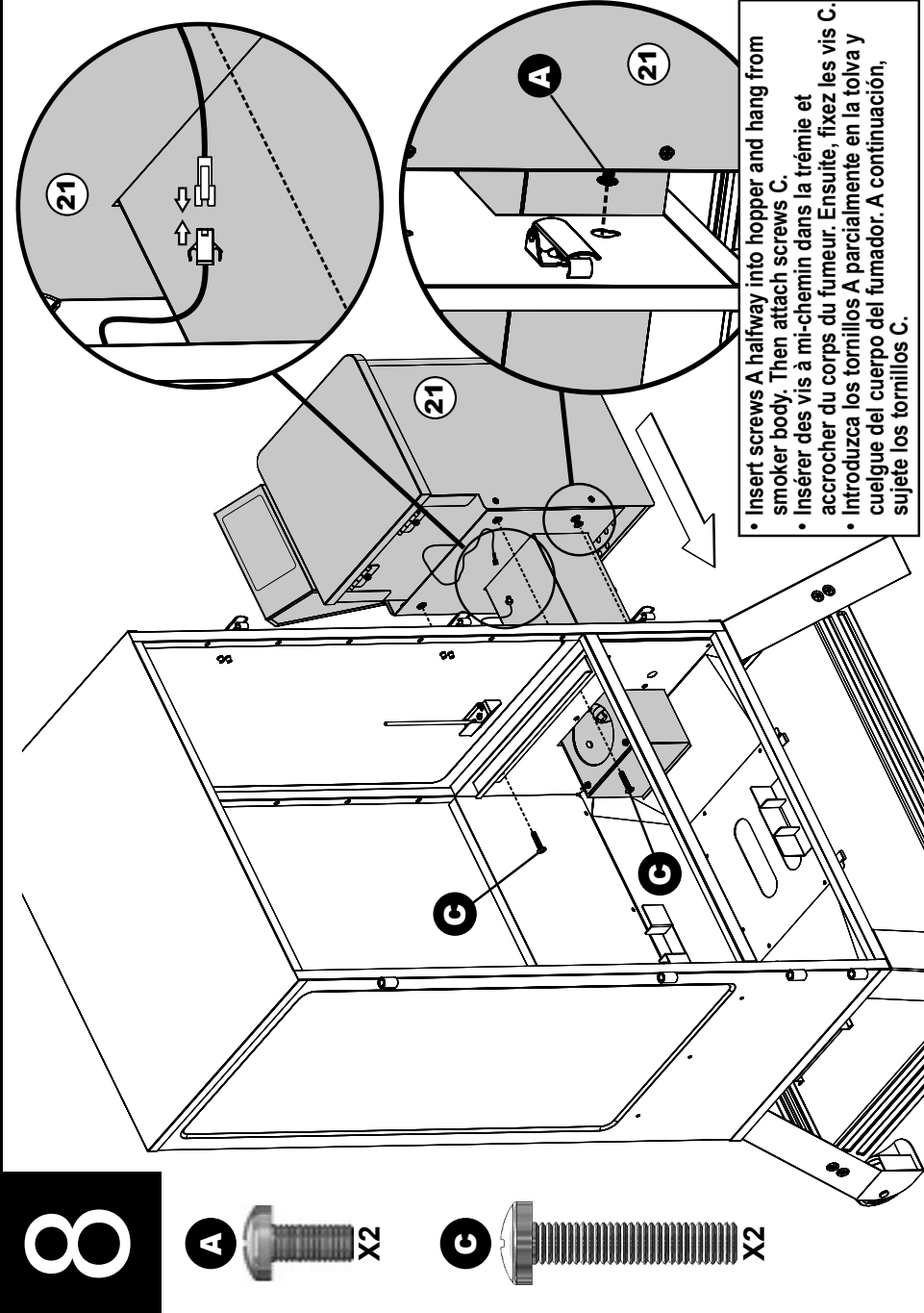
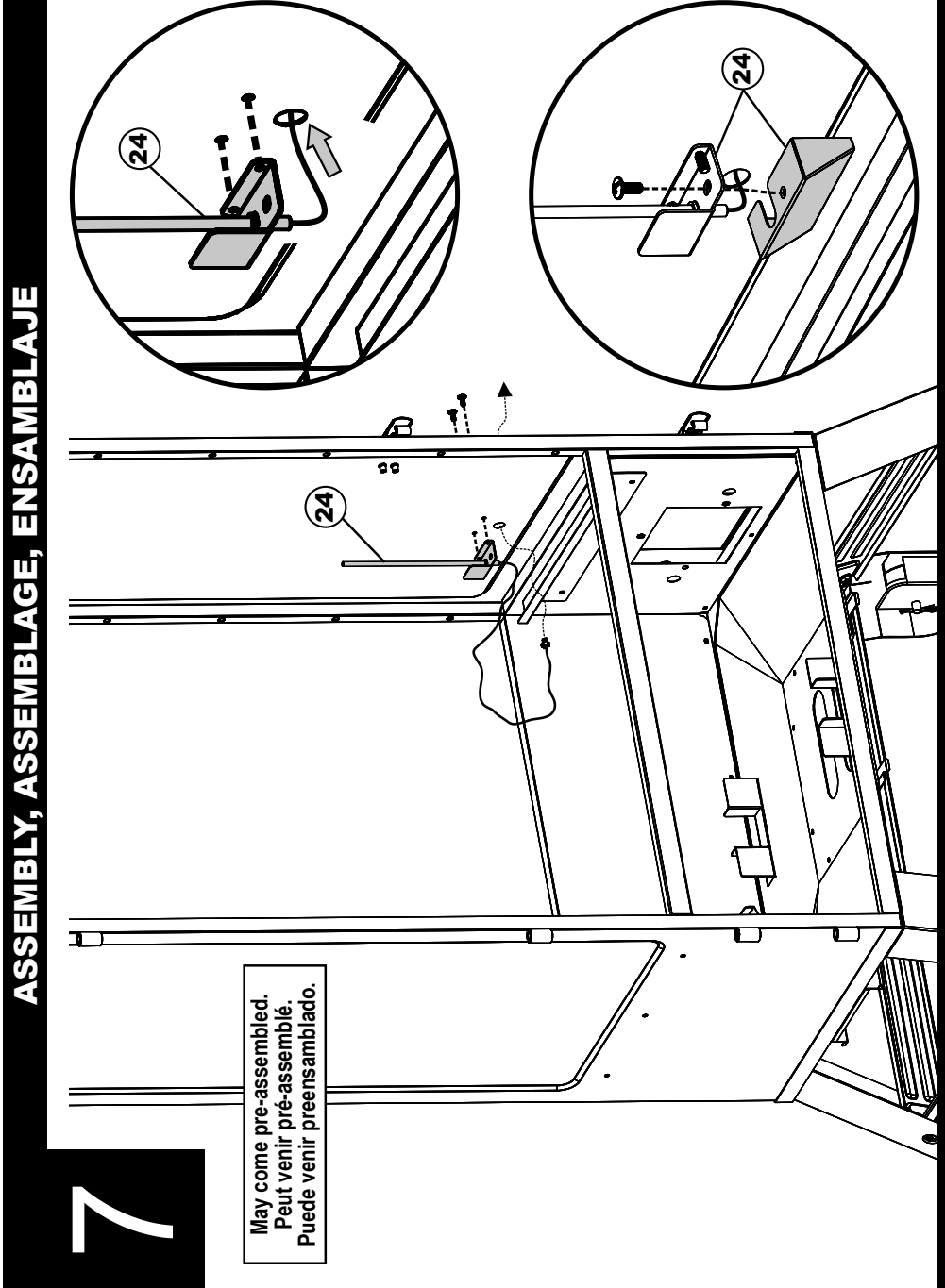
1. Turn off smoker and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove four screws from controller faceplate.
4. Remove controller from housing.
5. Locate fuse housing and remove fuse.
 - Open fuse housing by pressing down and rotating counter-clockwise.
 - Pull fuse out of housing.
6. Install new fuse in fuse housing.
7. Place controller in controller housing.
8. Install four screws in controller faceplate.
Fuse replacement is complete.



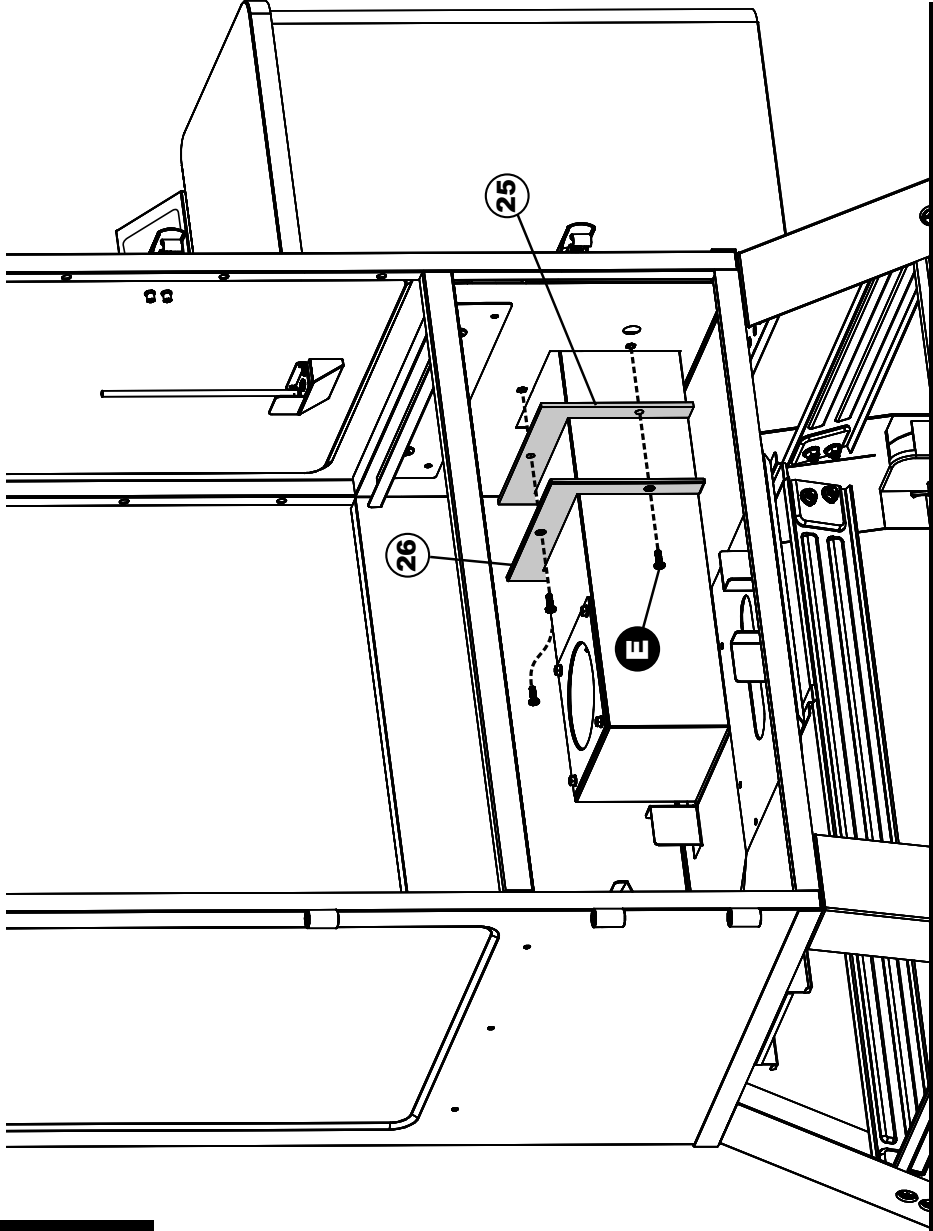
1. Turn off smoker and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove pellets from hopper.
4. Remove four screws holding pellet hopper to auger housing (*Fig. 1*).
5. Remove four screws holding controller housing to pellet hopper (*Fig. 2*).
6. Remove cable ties as necessary.
7. Disconnect element from controller - *red connector (Fig. 3)*.
Tip: Tie a piece of string to old plug at this step. This will make feeding new element plug thru auger housing easier in future steps.
8. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.
9. Cleanout any ash, pellets or debris in crucible.
10. Remove four screws that mount crucible to auger housing (*Fig. 4*).
11. Remove crucible from auger housing.
 - Slide crucible to left to clear auger tube.
 - Rotate crucible counter-clockwise slightly to clear element.
 - Lift crucible out of auger housing.
12. Loosen element mounting screw.
13. Remove element from crucible and pull plug and string thru auger housing.
14. Tie string to new element plug and pull plug thru auger housing.
15. Untie string and discard.
16. Connect new element plug to controller.
17. Secure all wiring with new cable ties to avoid interference with fan.
18. Install controller housing on pellet hopper.
19. Install pellet hopper on auger housing.
20. Install new element in crucible and tighten mounting screw.
21. Install crucible into auger housing and install four screws.
22. Install the cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.
Installation is complete.



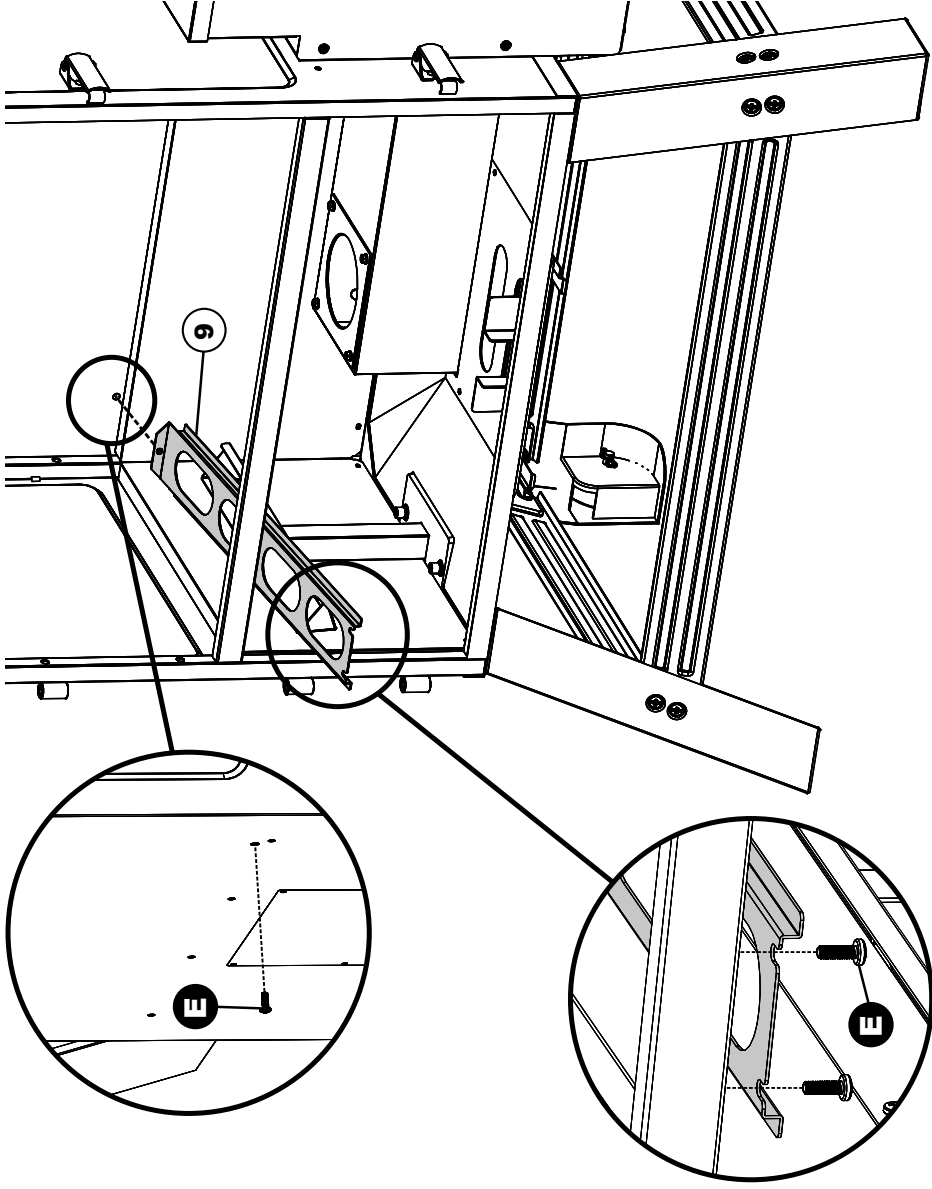
GUÍA PARA LA DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
Problema	Causa	Solución
La temp del compartimiento no es precisa	La sonda del compartimiento tiene acumulación de residuos en ella	Limpie la sonda del compartimiento.
	Controlador defectuoso	Consulte las instrucciones de la "Verificación de la temperatura de la sonda de carne". La sonda de carne tiene una tolerancia de +/- 5°F (2.78°C). Asegúrese de limpiar la sonda de carne antes de realiza la verificación.
		Consulte las instrucciones de la "Verificación de la temperatura del compartimiento". La temp del compartimiento tiene +/- 15°F (8.33°C) de tolerancia de la temp. del compartimiento promedio.
Hay grasa derramándose del ahumador	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".	
	La puerta no se cierra correctamente	Cierre la puerta y ajuste el seguro para que la puerta se sella completamente alrededor del artefacto.
	El artefacto no está nivelado	Mueva el artefacto a una superficie nivelada.
	La bandeja de grasa no está en una ubicación correcta	Fije completamente la bandeja de grasa en el sostenedor.
	La bandeja de grasa está llena	Vacíe la bandeja de grasa y vuelva a instalarla bajo el ahumador.
No hay humo (La luz de ahumado está encendida)	El tubo de drenaje está obstruido	Limpie el tubo de drenaje.
	Durante el ciclo de ahumado, el ahumador funciona en ciclos de encendido/apagado, a medida que las perlas arden y se queman. Esta es la operación normal de un ahumador de perlas.	Si no hay humo evidente en ningún momento durante el ciclo de ahumado, ver las soluciones a continuación.
	La configuración ahumado no ha quedado configurada en el controlador	Configure en ahumado según las instrucciones de operación.
	Elemento esté no funcionando correctamente	Consulte las instrucciones de "Verificación del elemento".
	Barreno esté no funcionando correctamente	Consulte las instrucciones de "Verificación del barreno".
	Ventilador de admisión esté no funcionando correctamente	Consulte las instrucciones de "Verificación del ventilador de admisión".
	Controlador defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
Código de error: ERR0	La sonda de temperatura del compartimiento está desconectada o no completamente conectada	Vuelva a conectar la sonda de temperatura del compartimiento y asegúrese que la conexión esté completamente fijada. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
	Sonda de temperatura del compartimiento defectuosa	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo de la sonda del compartimiento".
El barreno no se está alimentando	Barreno esté no funcionando correctamente	Consulte las instrucciones de "Verificación del barreno".
	Mala conexión entre el controlador y el motor del barreno	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo de la sonda del compartimiento".
	Barreno atascado	Consulte las instrucciones de "Limpieza del tubo del barreno"
Llama que sale y que no vuelve a encenderse para mantener la temperatura de configuración del compartimiento	Acumulación de cenizas en el crisol	Consulte las instrucciones de "Limpieza del crisol".
	El barreno no se está alimentando	Consulte el "Barreno no se está alimentando" en la guía de resolución de problemas y siga las soluciones que allí aparecen.
	El elemento está reiniciando las perlas	Consulte el "Elemento no está encendido" en la guía de resolución de problemas y siga las soluciones que allí aparecen.



ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE



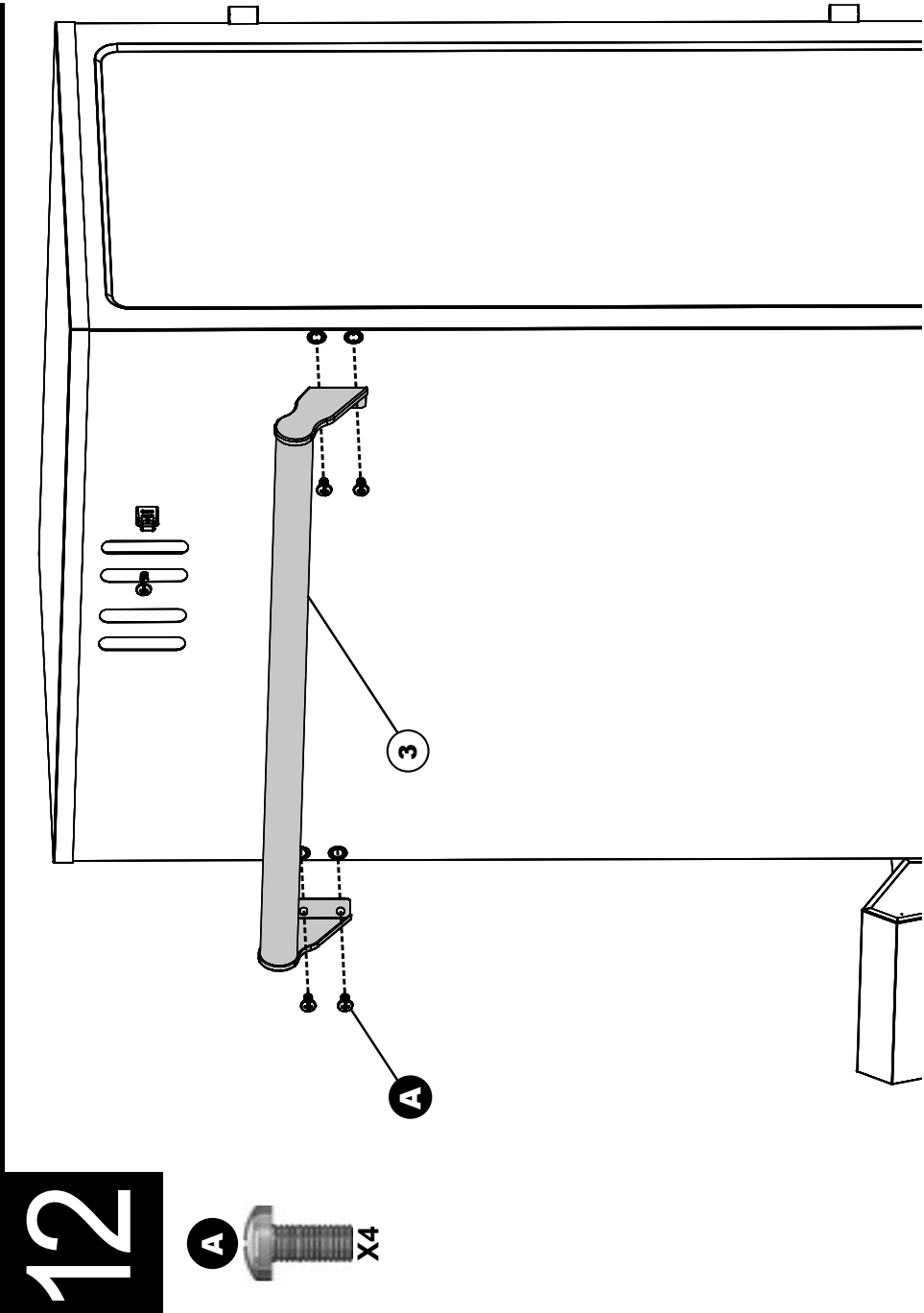
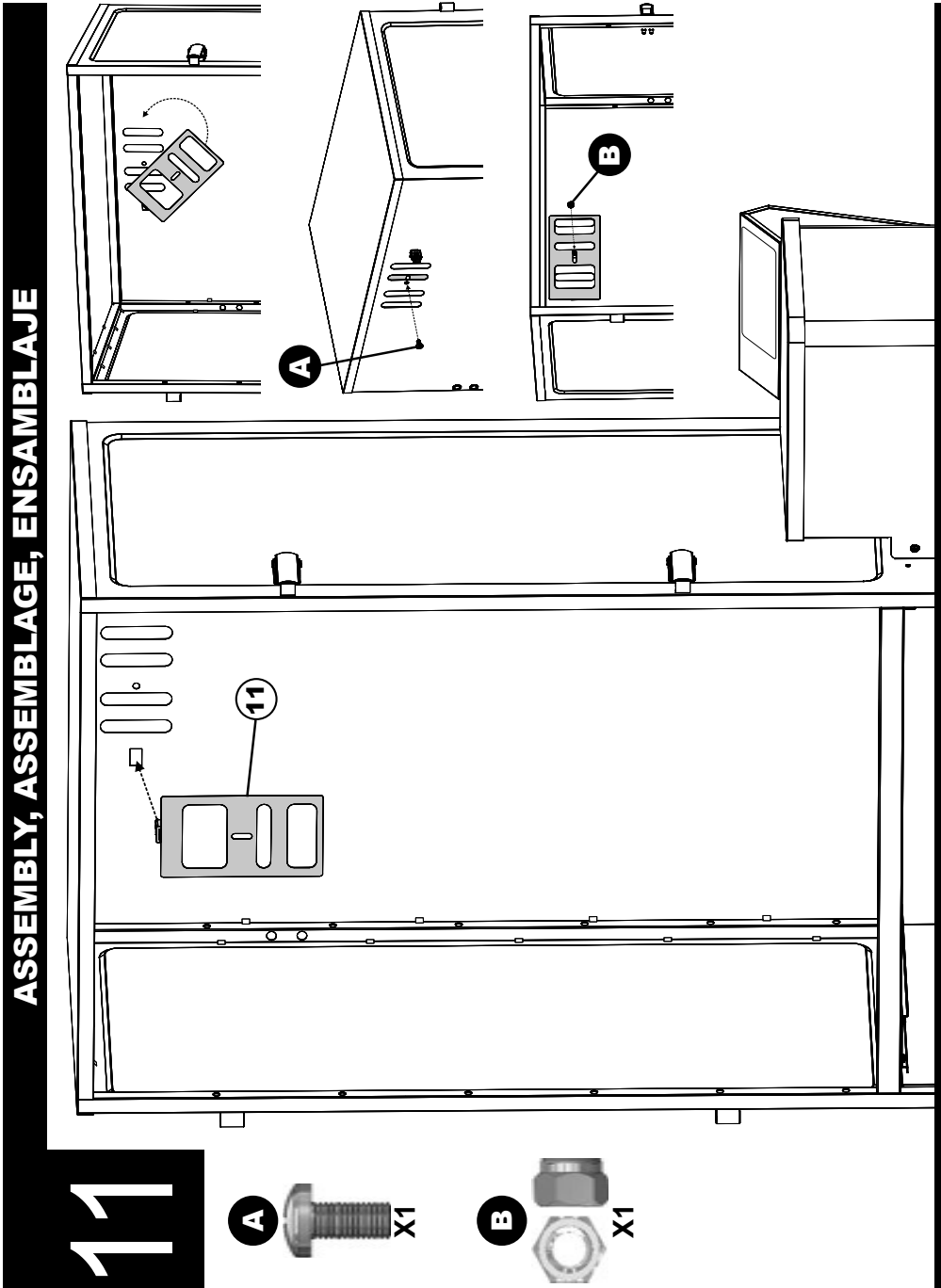
1

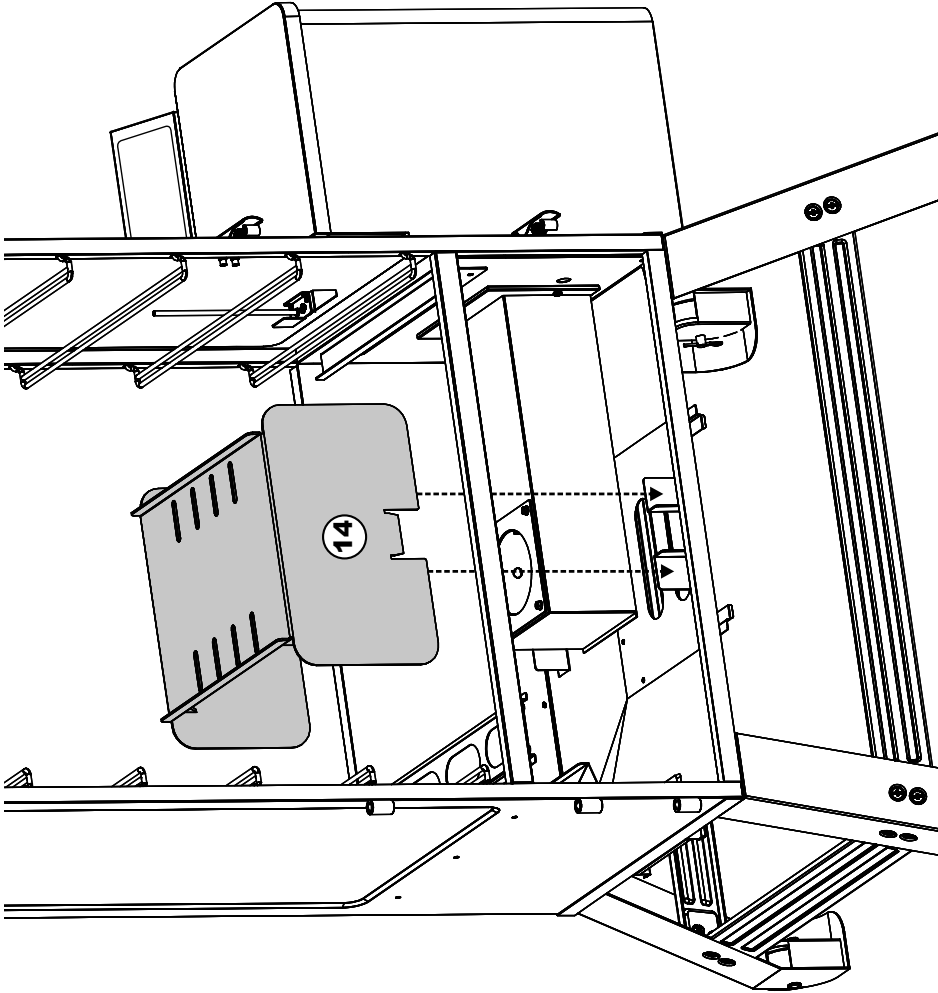
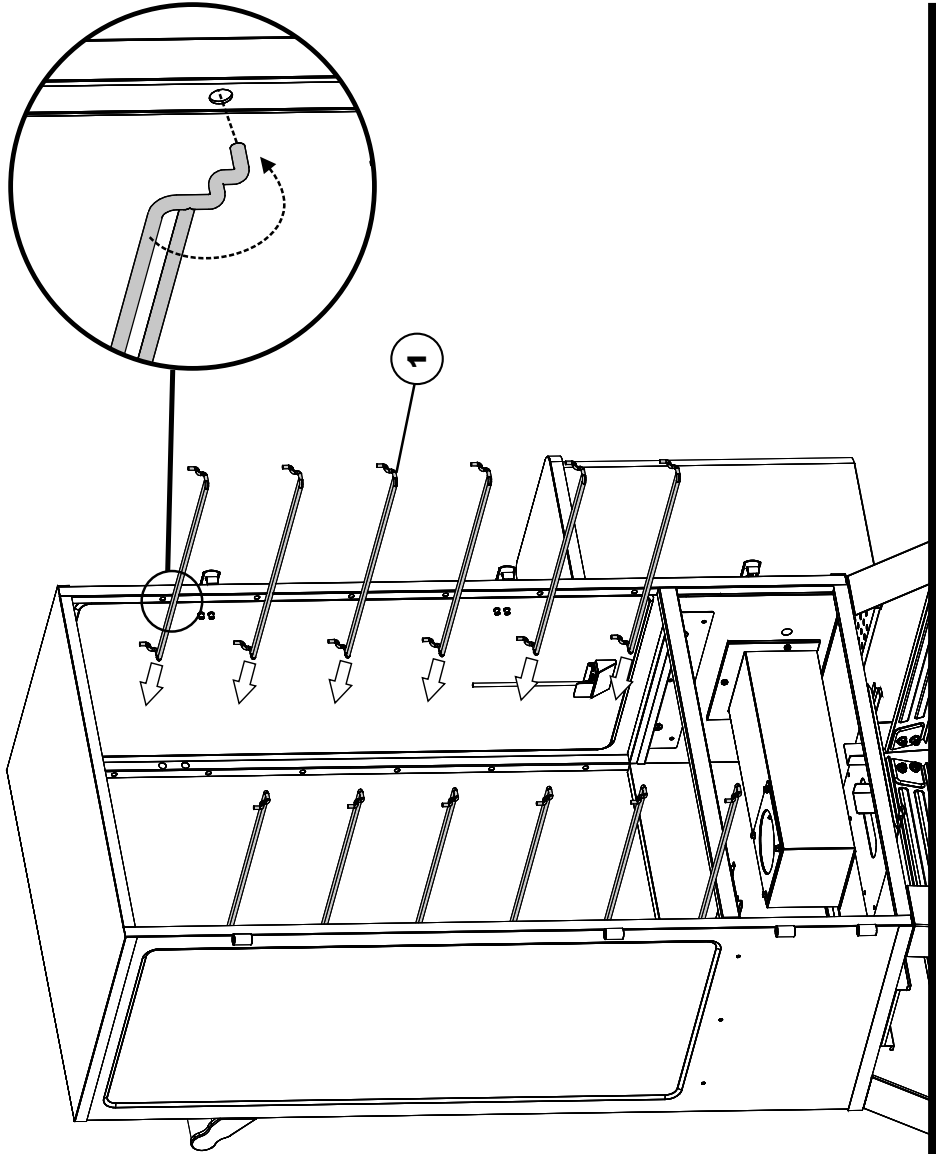


GUÍA PARA LA DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
No hay energía hacia el controlador (No se oye un bip cuando se enchufa al tomacorriente)	No está enchufado en el tomacorrientes	Enchufe en la fuente de alimentación.
	El interruptor de la casa se ha fundido	Reinicie el interruptor.
	Mala conexión en el controlador	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar. Consulte las instrucciones de acceso/reemplazo del controlador.
	Se ha quemado el fusible del controlador	Consulte las instrucciones de reemplazo del fusible del controlador.
	Controlador defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
		Presione el botón on/off.
La luz de encendido no se prende (El controlador suena bip cuando se enchufa)	El artefacto no recibe alimentación	Consulte las instrucciones de reemplazo del fusible del controlador.
	Se ha quemado el fusible del controlador	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
	Controlador defectuoso	Presione el botón on/off.
No se ve la pantalla en el controlador (La luz de encendido está prendida)	El artefacto no recibe alimentación	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
	Controlador defectuoso	
La luz de calentamiento no está encendida	Ahumador en ciclo de ahumado	La luz de ahumado estará encendida. Una vez que el ahumador ha completado el ciclo de ahumado configurado, el ahumador cambiará al ciclo de cocción y la luz de calentamiento se encenderá mientras dure el ciclo de cocción.
	Ciclo de cocción no está configurado.	Configure la temperatura y el tiempo según las instrucciones de operación.
	Controlador defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
La luz de ahumado no está encendida	Ahumador en ciclo de cocción	El ahumador ha completado el ciclo configurado ahumado y ha pasado al ciclo de cocción y la luz de calentamiento está encendida. La luz de ahumado solo está encendida durante el ciclo de ahumado.
	No se ha configurado el ciclo de ahumado	Configure el tiempo según las instrucciones de operación.
	Controlador defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
El elemento no está encendido	El elemento solo está encendido durante la ignición inicial o la reignición de las pellas.	Consulte las instrucciones de "Verificación del elemento".
	Mala conexión hacia el controlador	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
	Elemento defectuoso	Llame a Masterbuilt para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "Acceso al elemento / Reemplazo del elemento".
La sonda de carne no lee el controlador / código de error: "ERR1"	Mala conexión en "sonda 1".	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar el controlador en la "sonda 1". Presione el botón "SONDA" para desplazarse de regreso a la "sonda 1"; si todavía se muestra ERR1, proceda a la siguiente solución.
	Sonda de carne defectuosa	Enchufe la sonda de carne en la "sonda 2" y desplácese de regreso a la "sonda 2". Si se muestra ERR2, la sonda de carne está defectuosa, llame a Masterbuilt para el reemplazo.
	Controlador defectuoso	Si la sonda de carne parece estar bien luego de haber efectuado los 2 pasos de solución anteriores, llame a Masterbuilt para el reemplazo.
La sonda de carne no se lee en el controlador / Código de error: "ERR2"	Mala conexión en "sonda 2".	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar el controlador en la "sonda 2". Presione el botón "SONDA" para desplazarse de regreso a la "sonda 2"; si todavía se muestra ERR2, proceda a la siguiente solución.
	Sonda de carne defectuosa	Enchufe la sonda de carne en la "sonda 1" y desplácese de regreso a la "sonda 1". Si se muestra ERR1, la sonda de carne está defectuosa, llame a Masterbuilt para el reemplazo.
	Controlador defectuoso	Si la sonda de carne parece estar bien luego de haber efectuado los 2 pasos de solución anteriores, llame a Masterbuilt para el reemplazo.
La temp de la sonda de carne no es precisa	La sonda de carne tiene acumulación de residuos en ella.	Limpie la sonda de carne.
	Realice la prueba de calibración de la sonda de carne	Consulte las instrucciones de la "Verificación de la temperatura de la sonda de carne". La sonda de carne tiene una tolerancia de +/- 5°F (2.78°C). Asegúrese de limpiar la sonda de carne antes de realizar la verificación.
	Sonda de carne defectuosa	Llame a Masterbuilt para el reemplazo.

GUIDE DE DÉPANNAGE		
Symptôme	Cause	Solution
La température du fumoir n'est pas exacte	Le thermomètre du fumoir est couvert de résidus	Nettoyez la sonde thermique.
	Écran de contrôle défectueux	Référez-vous aux instructions de « Vérification de la température du thermomètre à viande ». Le thermomètre à viande a une tolérance de +/- 5°F (2,78°C). Assurez-vous de bien nettoyer le thermomètre à viande avant de faire la vérification. Référez-vous aux instructions de « Vérification de la température de la sonde thermique de l'appareil ». La sonde thermique de l'appareil a une tolérance de +/- 15°F (8,33°C). Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
De la graisse s'écoule du fumoir	La porte n'est pas fermée correctement	Fermez la porte et ajustez le loquet de sorte que la porte soit bien fermée.
	L'appareil n'est pas à niveau	Déplacez l'appareil vers une surface plane.
	Le plateau à graisse n'est pas au bon endroit	Placez le plateau à graisse bien d'aplomb dans son support.
	Le plateau à graisse est plein	Videz le plateau à graisse et remettez-le sous le fumoir.
Aucune fumée (le voyant de fumage est allumé)	Le tuyau de drainage est bouché	Nettoyez le tuyau de drainage
	Pendant le cycle de fumage, le fumoir activera et désactivera le fumage au fur et à mesure que les granules s'enflamment et brûlent. Ce mode de fonctionnement est normal pour un fumoir à granules.	Si vous n'observez de fumée à aucun moment pendant le cycle de fumage, voir les solutions ci-dessous.
	Le réglage fumage n'a pas été entré sur l'écran de contrôle	Réglez le mode fumage selon le mode d'emploi.
	L'élément ne fonctionne pas correctement	Référez-vous aux instructions de « Vérification de l'élément ».
	Tarière ne fonctionne pas correctement	Référez-vous aux instructions de « Vérification de la tarière ».
	Ventilateur d'admission ne fonctionne pas correctement	Référez-vous aux instructions de « Vérification du ventilateur d'admission ».
Code d'erreur : ERRO	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
	La sonde thermique de l'appareil est débranchée ou mal branchée	Rebranchez la sonde thermique et assurez-vous que la connexion est bien faite. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
La tarière ne fournit pas de granules	La sonde thermique de l'appareil est défectueuse	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de la sonde thermique ».
	Tarière ne fonctionne pas correctement	Référez-vous aux instructions de « Vérification de la tarière ».
	Mauvaise connexion entre l'écran de contrôle et le moteur de la tarière.	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de la sonde thermique ».
Les flammes s'éteignent et ne se rallument pas; la température de l'appareil n'est pas maintenue	La tarière est bloquée	Référez-vous aux instructions de « Nettoyage du tuyau de la tarière »
	Accumulation de cendres dans le creuset	Référez-vous aux instructions de « Nettoyage du creuset ».
	La tarière ne fournit pas de granules	Référez-vous à la rubrique « La tarière ne fournit pas de granules » dans le guide de dépannage et suivez les instructions.
	L'élément ne rallume pas les granules	Référez-vous à la rubrique « L'élément n'est pas allumé » dans le guide de dépannage et suivez les instructions.

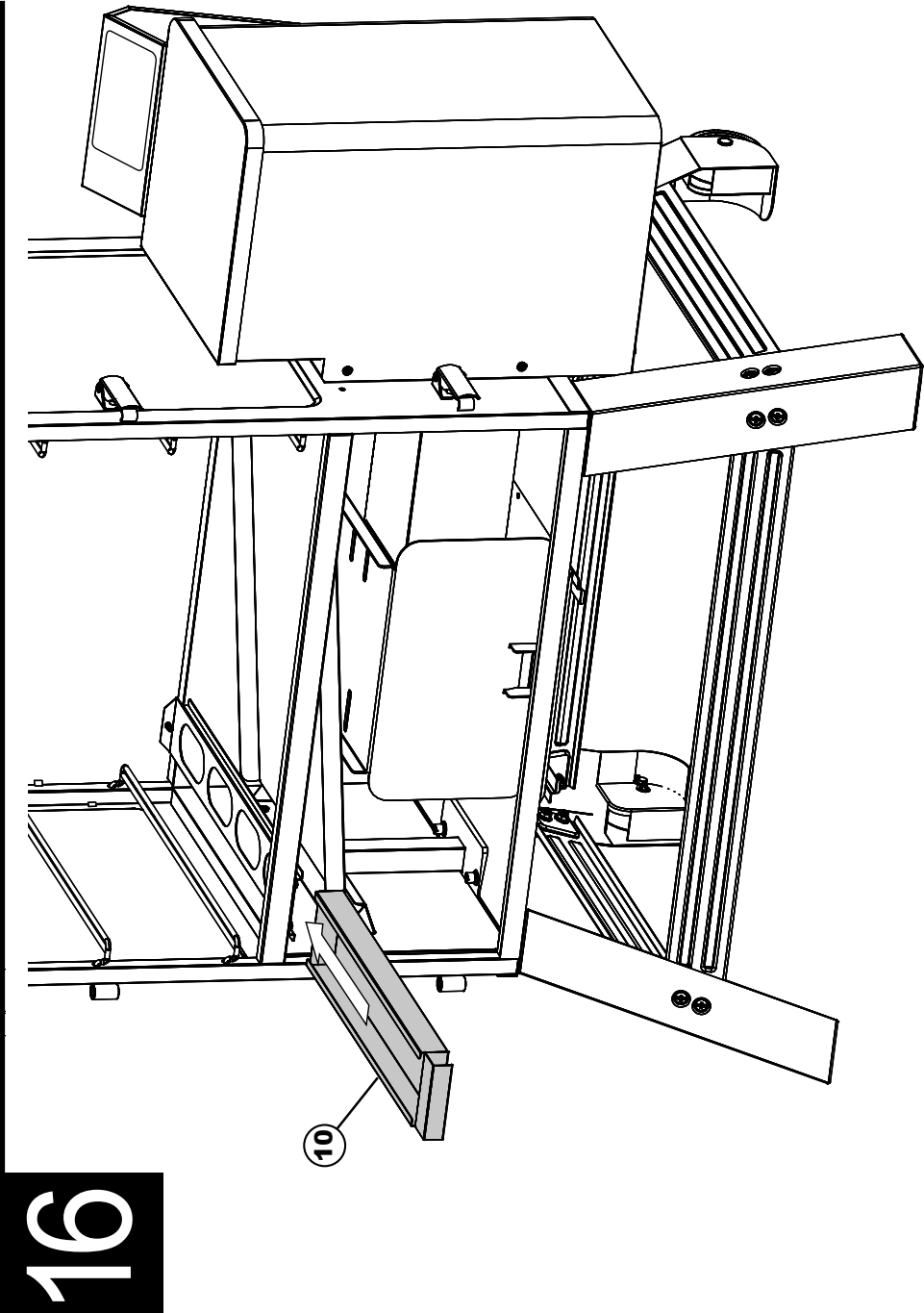
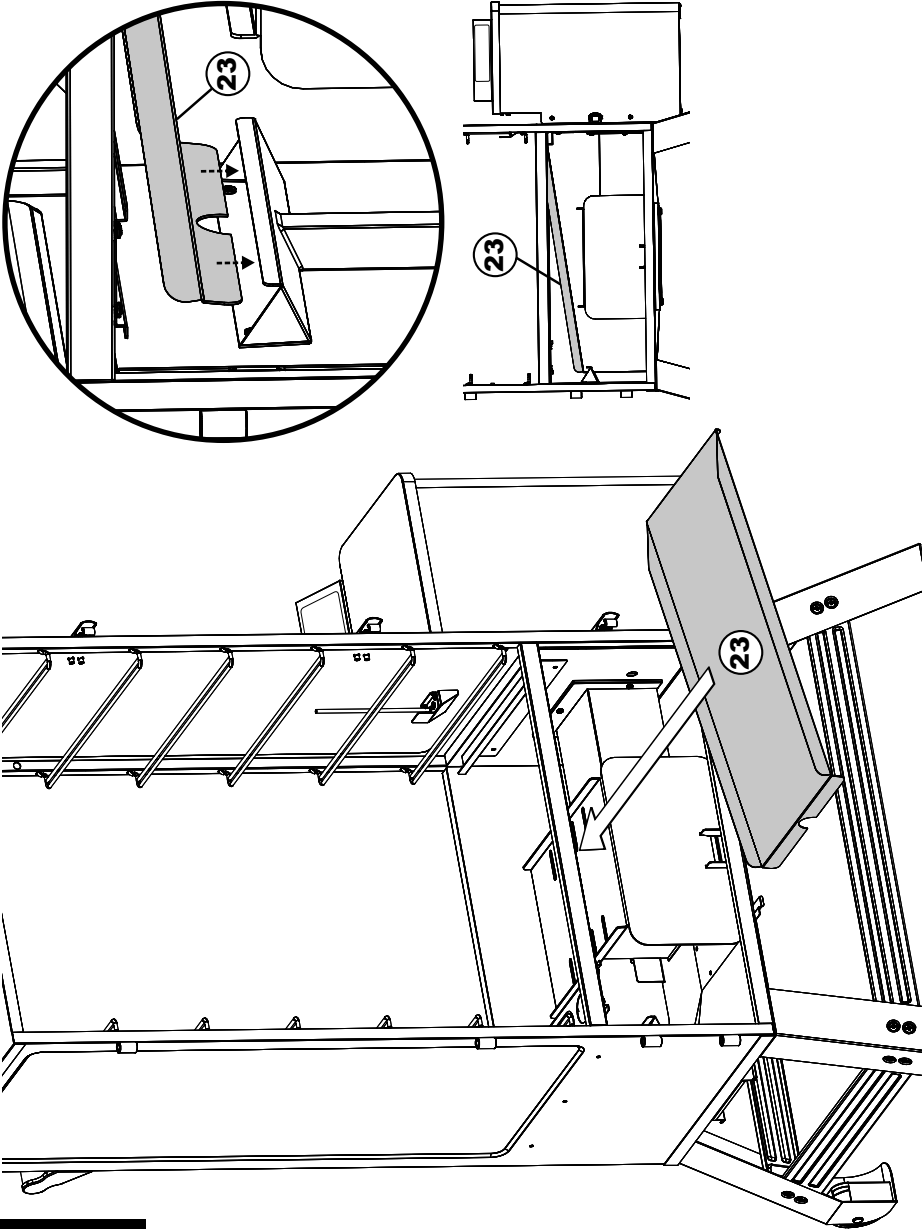


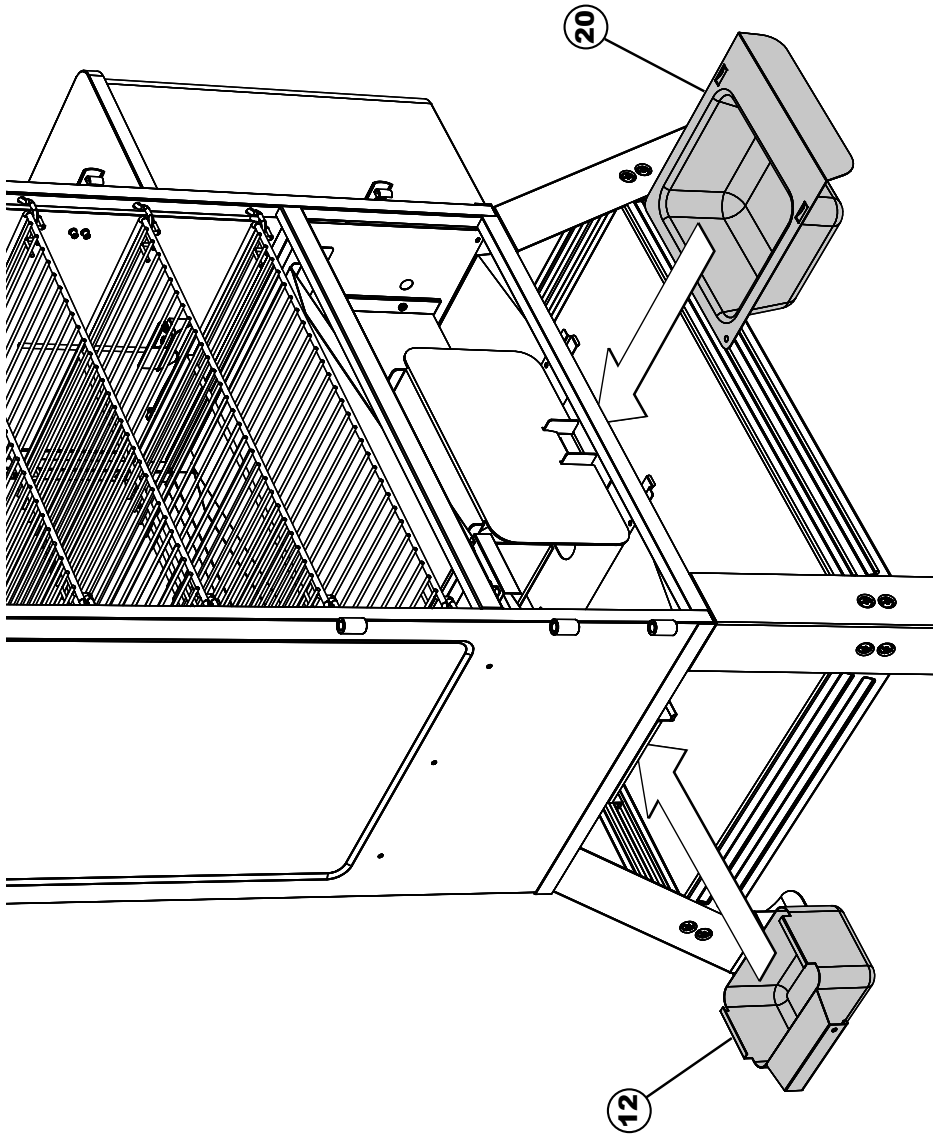
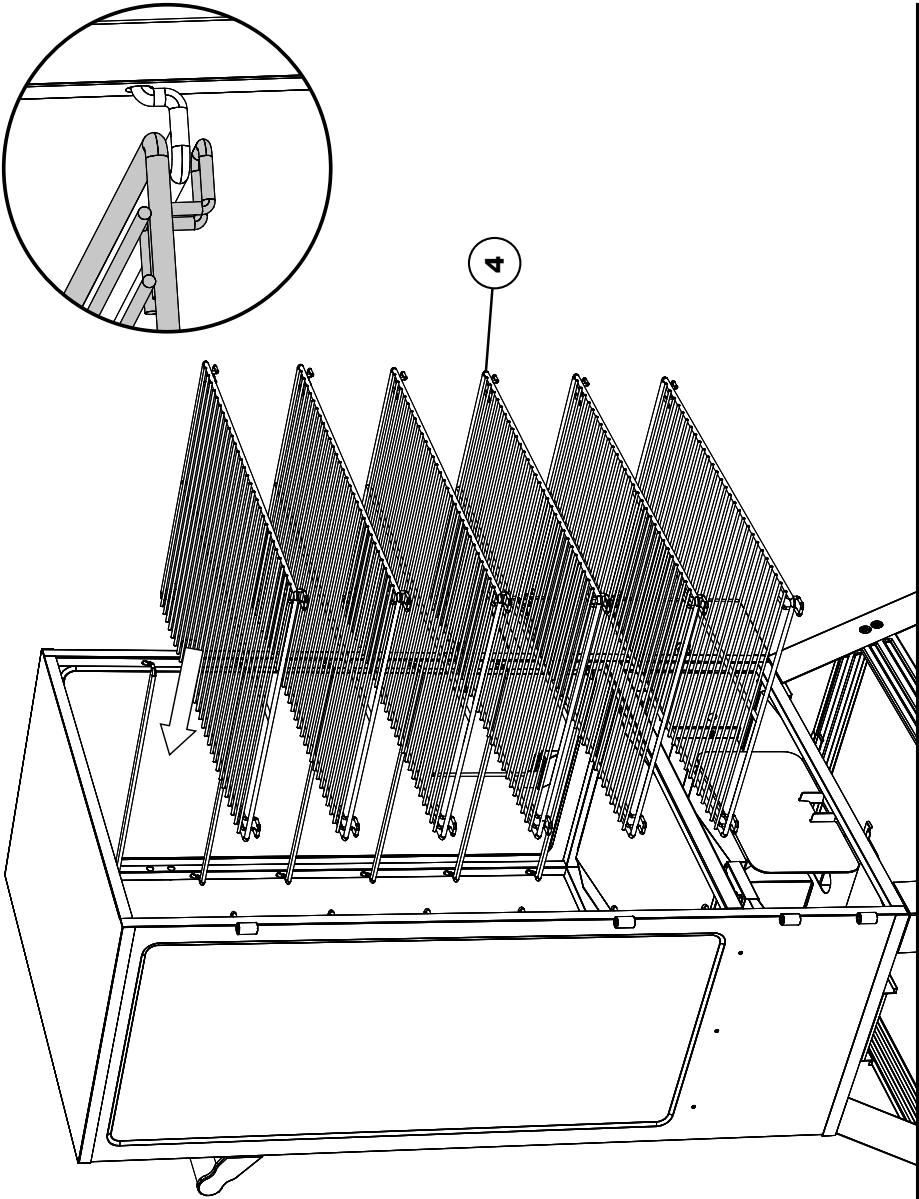


GUIDE DE DÉPANNAGE		
Symptôme	Cause	Solution
Pas de courant à l'écran de contrôle (aucun bip sonore au moment du branchement)	Pas branché dans la prise	Branchez à la source d'alimentation électrique.
	Disjoncteur déclenché	Réarmez le disjoncteur.
	Mauvaises connexion à l'écran de contrôle	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Référez-vous aux instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle.
	Le fusible de l'écran de contrôle est grillé	Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
Le voyant « en marche » ne s'allume pas (l'écran de contrôle émet un bip sonore lorsque l'appareil est branché)	L'appareil n'est pas en marche	Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
	Le fusible de l'écran de contrôle est grillé	Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
L'écran de contrôle n'affiche rien (le voyant « en marche » est allumé)	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
	L'appareil n'est pas en marche	Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
Le voyant de chauffage ne s'allume pas	Le fournoir fonctionne au cycle de fumage	Le voyant de fumage sera allumé. Après que le fournoir a complété le cycle de fumage, le fournoir passera au cycle de cuisson et le voyant de cuisson s'allumera pour la durée du cycle de cuisson.
	Cycle de cuisson non réglé	Réglez la température et la durée selon les instructions.
	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
Le voyant de fumage ne s'allume pas	Le fournoir fonctionne au cycle de cuisson	Le fournoir a complété le cycle de fumage, est passé au cycle de cuisson et le voyant de cuisson est allumé. Le voyant de fumage ne s'allume que pendant le cycle de fumage.
	Cycle de fumage n'a pas été réglé.	Réglez la durée selon les instructions.
L'élément ne s'allume pas	Écran de contrôle défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
	L'élément ne s'allume que pendant l'allumage ou le rallumage des granulés.	Référez-vous aux instructions de « Vérification de l'élément ».
L'élément ne s'allume pas	Mauvaises connexion de l'écran de contrôle	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
	Élément défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'élément ».
	Mauvaise connexion à "sonde 1."	Débranchez la connexion et rebranchez-la à l'écran de contrôle à « probe 1 » (sonde 1). Appuyez sur le bouton « PROBE » (SONDE) et faites défiler jusqu'à « probe 1 » ; si l'écran affiche toujours ERR1, passez à la solution suivante.
	Thermomètre à viande défectueux	Branchez le thermomètre à viande dans « probe 2 » (sonde 2) et faites défiler jusqu'à « probe 2 » . Si l'ERR2 s'affiche, le thermomètre à viande est défectueux; appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange.
	Écran de contrôle défectueux	Si le thermomètre à viande s'avère bon à la suite de ces deux étapes, appelez Masterbuilt pour obtenir un écran de contrôle de rechange.
Meat Probe does not read on controller / Error code: "ERR2"	Mauvaise connexion à « probe 2 » (sonde 2).	Débranchez la connexion et rebranchez-la à l'écran de contrôle à « probe 2 » (sonde 2). Appuyez sur le bouton « PROBE » (SONDE) et faites défiler jusqu'à « probe 2 » ; si l'écran affiche toujours ERR2, passez à la solution suivante.
	Thermomètre à viande défectueux	Branchez le thermomètre à viande dans « probe 1 » (sonde 1) et faites défiler jusqu'à « probe 1 » . Si l'ERR1 s'affiche, le thermomètre à viande est défectueux; appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange.
	Écran de contrôle défectueux	Si le thermomètre à viande s'avère bon à la suite de ces deux étapes, appelez Masterbuilt pour obtenir un écran de contrôle de rechange. Référez-vous aux « Instructions d'accès ou de remplacement de l'écran de contrôle ».
Le thermomètre à viande n'indique pas la température exacte	Le thermomètre à viande est couvert de résidus.	Nettoyez le thermomètre à viande.
	Faites le test de calibrage du thermomètre à viande.	Référez-vous aux instructions de « Vérification de la température du thermomètre à viande ». Le thermomètre à viande a une tolérance de +/- 5°F (2,78°C). Assurez-vous de bien nettoyer le thermomètre à viande avant de faire la vérification.
	Thermomètre à viande défectueux	Appelez Masterbuilt pour obtenir une pièce de rechange.

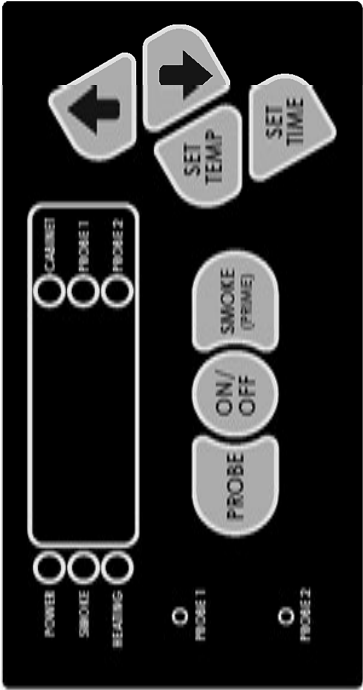
TROUBLESHOOTING GUIDE		
Symptom	Cause	Solution
Cabinet temp is inaccurate	Cabinet probe has residue build up on it	Clean cabinet probe.
	Faulty controller	Reference "Meat Probe Temperature Verification" instructions. Meat probe has a +/- 5°F (2.78°C) tolerance. Clean meat probe before performing verification.
		Reference "Cabinet Temperature Verification" instructions. Cabinet temp has a +/- 15°F (8.33°C) tolerance of average cabinet temp.
		Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
		Close door and adjust latch so door seals completely around appliance.
Grease leaking from smoker	Door not closed properly	
	Appliance not level	Move appliance to level surface.
	Grease tray not in proper location	Fully seat grease tray in holder.
	Grease tray is full	Empty grease tray and reinstall under smoker.
No smoke (Smoke light is on)	Drain tube is clogged	Clean drain tube.
	During the smoke cycle, the smoker will cycle smoke on and off as the pellets ignite and then burn out. This is normal operation for a pellet smoker.	If no smoke is evident at anytime during the smoke cycle see below solutions.
	Smoke setting has not been set on controller	Set smoke setting per the operation instructions.
	Element is not working properly	Reference "Element Check" instructions.
	Auger is not working properly	Reference "Auger Check" instructions.
	Intake fan is not working properly	Reference "Intake Fan Check" instructions.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Error code: ERR0	Cabinet temperature probe disconnected or not fully connected	Reconnect cabinet temperature probe and ensure connection is fully seated. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
	Faulty cabinet temperature probe	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Cabinet Probe Access / Replacement" instructions.
	Auger is not working properly	Reference "Auger Check" instructions.
Auger not feeding	Bad connection between controller and Auger motor	Unplug connection and reconnect. Reference "Cabinet Probe Access / Replacement" instructions.
	Auger jammed	Reference "Cleaning Auger Tube" instructions
	Ash build up in the crucible	Reference "Crucible Cleanout" instructions.
Flame going out and not reigniting to maintain the cabinet set temperature	Auger not feeding	Reference "Auger not feeding" in the trouble shooting guide and follow trouble shooting solutions.
	Element not reigniting pellets	Reference "Element not on" in the trouble shooting guide and follow trouble shooting solutions.

15ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE





TROUBLESHOOTING GUIDE		
Symptom	Cause	Solution
No power to controller (No beep when plugged into outlet)	Not plugged into outlet	Plug into power source.
	House breaker tripped	Reset breaker.
	Bad connection at controller	Unplug connection and reconnect. Reference Controller access/ replacement instructions.
	Controller fuse blown	Reference "Controller Fuse Replacement" instructions.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Power light not on (Controller beeps when plugged in)	Appliance not powered on	Press on/off button.
	Controller fuse blown	Reference "Controller Fuse Replacement" instructions.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
No display on controller (Power light is on)	Appliance not powered on	Press on/off button.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Heating light not on	Smoker in smoke cycle	Smoke light will be on. Once smoker has completed the set smoke cycle the smoker will change to the cook cycle and the heating light will turn on for the duration of the cook cycle.
	Cook cycle not set.	Set Temp and Time per operation instructions.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Smoking light not on	Smoker in cook cycle	Smoker has completed the set smoke cycle and has changed to the cook cycle and the Heating light is on. Smoke light is only on during the smoke cycle.
	Smoke cycle not set	Set Time per operation instructions.
	Faulty controller	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Element not on	The element is only on during the initial ignition or reignition of the pellets	Reference "Element Check" instructions.
	Bad connection to controller	Unplug connection and reconnect. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
	Faulty element	Call Masterbuilt for replacement. Reference "Element Access / Replace element instructions.
Meat probe does not read on controller / Error code: "ERR1"	Bad connection at "probe 1"	Unplug connection and reconnect to controller at "probe 1." Press "PROBE" button to scroll back to "probe 1", if ERR1 is still displayed proceed to next solution.
	Faulty meat probe	Plug meat probe into "probe 2" and scroll back to "probe 2." If ERR2 is displayed meat probe is faulty, call Masterbuilt for replacement.
	Faulty controller	If meat probe is found to be good from the above 2 solution steps, call Masterbuilt for replacement.
Meat probe does not read on controller / Error code: "ERR2"	Bad connection at "probe 2"	Unplug connection and reconnect to controller at "probe 2." Press "PROBE" button to scroll back to "probe 2", if ERR2 is still displayed proceed to next solution.
	Faulty meat probe	Plug meat probe into "probe 1" and scroll back to "probe 1." If ERR1 is displayed the meat probe is faulty, call Masterbuilt for replacement.
	Faulty controller	If meat probe is found to be good from the above 2 solution steps, call Masterbuilt for replacement controller. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Meat probe temp is not accurate	Meat probe has residue build up on it	Clean meat probe.
	Perform meat probe calibration test	Reference "Meat Probe Temperature Verification" instructions. Meat probe has a +/- 5°F (2.78°C) tolerance. Clean meat probe before performing verification.
	Faulty meat probe	Call Masterbuilt for replacement.



1. Presione el botón ON/OFF.
2. Si el barreno no se ha cebado, siga las instrucciones de cebado del barreno en la página 13.
3. Configure el ciclo de cocción:
 - Presione set temp
 - Presione flechas hacia arriba o hacia abajo para configurar la temperatura de cocción deseada. (180°F – 350°F)
 - Presione set temp para ingresar el temperatura de cocción deseada.
 - Presione set time
 - Presione flechas hacia arriba o hacia abajo para configurar las horas
 - Presione set time
 - Presione flechas hacia arriba o hacia abajo para configurar los minutos
 - Presione set time para ingresar el tiempo del ciclo de cocción.
4. Configure el ciclo de ahumado: (El ciclo de ahumado se puede agregar en cualquier momento durante el ciclo de cocción.)
 - Presione el botón Ahumar para que la pantalla muestre “S”
 - Presione set time
 - Presione flechas hacia arriba o hacia abajo para configurar las horas
 - Presione set time
 - Presione flechas hacia arriba o hacia abajo para configurar los minutos
 - Presione configurar hora para ingresar el tiempo del ciclo de ahumado.

El ciclo del humo está diseñado para generar humo y permitirá que la temperatura del gabinete varíe durante este ciclo. El fumador volverá a la temperatura ajustada después de que el ciclo de humo esté completo.

El fumador viene con un ajuste “SP” por defecto y este ajuste se puede cambiar si el humo deseado no se alcanza en el ajuste de humo predeterminado. El ajuste “SP” controla cuánto tiempo el vástago se alimentará y dejará de alimentar los gránulos durante el ajuste del humo. Un ajuste más alto de “SP” se puede utilizar en climas más calientes mientras que un ajuste más bajo de “SP” será más deseable en climas más frescos. Masterbuilt recomienda el ajuste “SP04” para la mayoría de las situaciones.

Cambio de la configuración “SP”:

- Presione el botón de humo para hacer que la pantalla muestre “S”
- Presione set temp
- Presione las flechas arriba o abajo para cambiar el ajuste “SP”
- Presione set temp

- El ahumador ejecutará el ciclo de ahumado y luego el ciclo de cocción. Si no se ha configurado el ciclo de ahumado, entonces el ahumador solo ejecutará el ciclo de cocción.
- Durante el ciclo de ahumado, el tiempo de cocción se ejecutará. El tiempo de ahumado no agrega tiempo al ciclo de cocción.

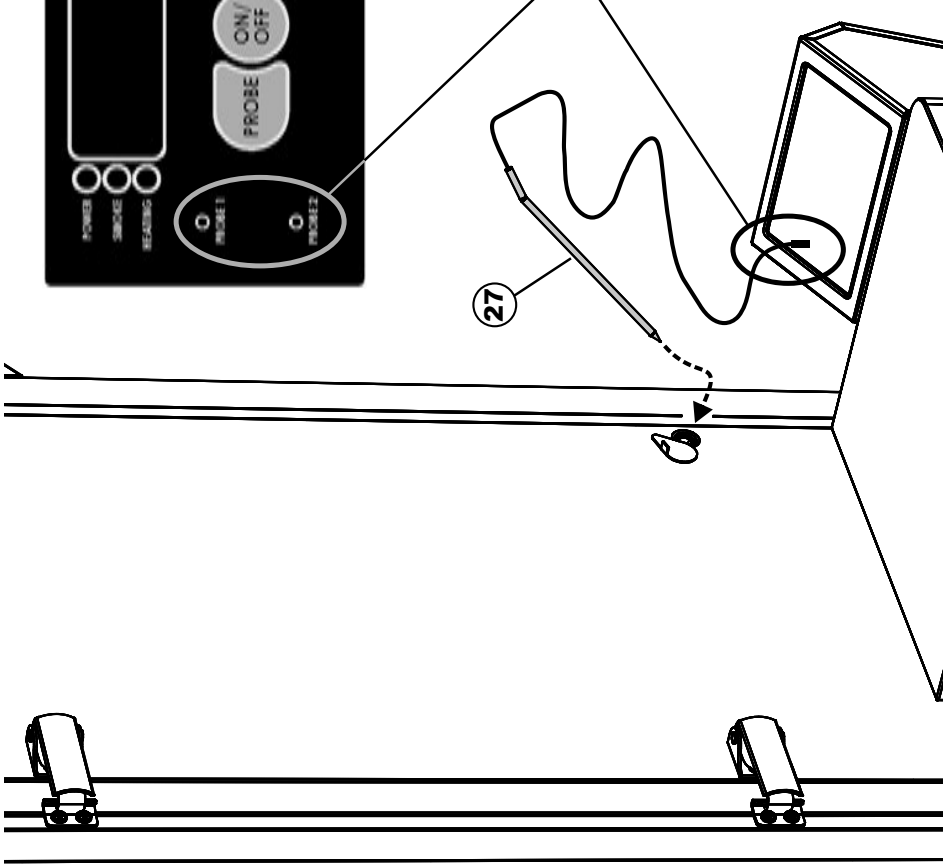
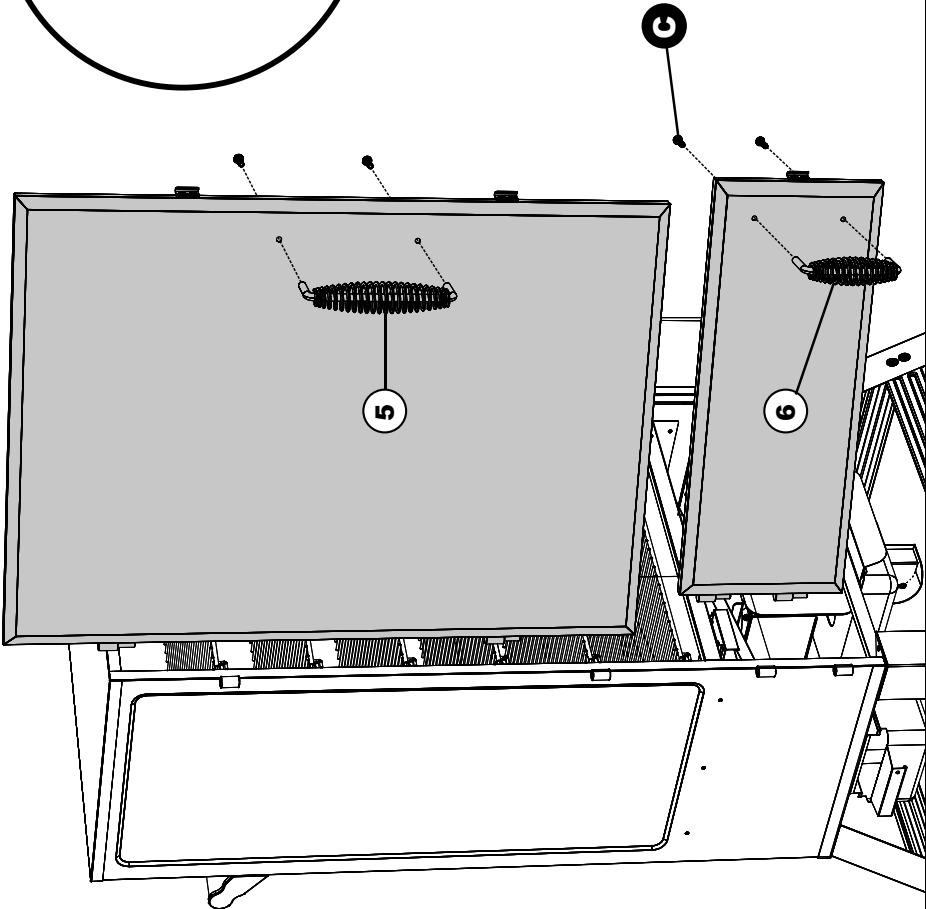
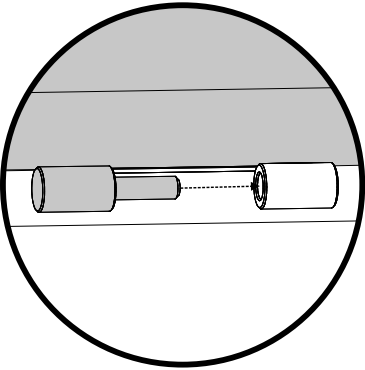
Enjemplo: Ajuste el tiempo de cocción = 4 horas
Fije el tiempo de humo = 30 minutos

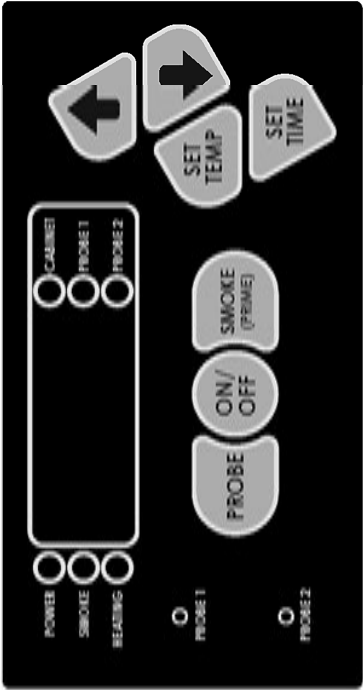
Tiempo de funcionamiento total = 4 horas = 3,5 horas ciclo de cocción + 0,5 horas ciclo de ahumado

Si no se establece ciclo de cocción y se establece un ciclo de ahumado, el controlador ejecutará el ciclo de ahumado solamente.

Si se ajusta un ciclo de cocción durante el ciclo de ahumado, el mismo proceso que el ejemplo anterior.

5. Una vez que la cocción está completa, apague el ahumador presionando el botón de ON/OFF.
 - No desenchufe el ahumador en este paso.
 - El controlador se apagará, pero el ventilador continúa ejecutándose por 5 minutos para evitar cualquier quema de regreso en el barreno.
6. Una vez que se ha apagado el ventilador, desenchufe el ahumador.
7. Pulse el botón de la sonda para comprobar la temperatura del armario, la sonda 1 o la sonda 2. La luz indicadora en la pantalla cambiará cada vez que se presione el botón.





1. Press ON/OFF button.
2. If the auger has not been primed, follow the auger prime steps on page 11.
3. Set cook cycle:
 - Press set temp
 - Press up or down arrows to set the desired cook temperature. (180°F – 350°F)
 - Press set temp to enter the cook temperature.
 - Press set time
 - Press up or down arrows to set the hours
 - Press set time
 - Press up or down arrows to set the minutes
 - Press set time to enter the cook cycle time.
4. Set smoke cycle: (The “smoke cycle” can be added at any time during the “cook cycle.”)
 - Press smoke button to make the screen display “S”
 - Press set time
 - Press up or down arrows to set the hours
 - Press set time
 - Press up or down arrows to set the minutes
 - Press set time to enter the smoke cycle time

The smoke cycle is designed to generate smoke and will allow the cabinet temperature to vary during this cycle. The smoker will return to the set temperature after the smoke cycle is complete.

The smoker comes with a default “SP” setting and this setting can be changed if the desired smoke is not achieved in the default smoke setting. The “SP” setting controls how long the auger will feed and stop feeding pellets during the smoke setting. A higher “SP” setting can be used in hotter climates while a lower “SP” setting will be more desirable in cooler climates. Masterbuilt recommends the “SP04” setting for most situations.

Changing the “SP” Setting:

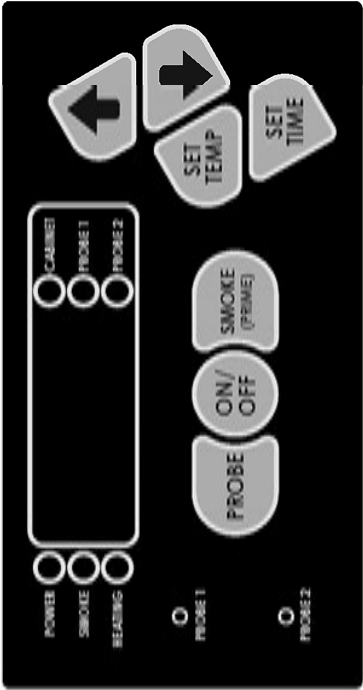
- Press smoke button to make the screen display “S”
- Press set temp
- Press up or down arrows to change the “SP” setting
- Press set temp

- The smoker will run the “smoke cycle” and then run the “cook cycle.” If no “smoke cycle” is set, then the smoker will only run the “cook cycle.”
- During the “smoke cycle,” the cook time will run. Smoke time does not add time to the cooking cycle.

Example: Set cook time = 4 hours
Set smoke time = 30 minutes
Total run time = 4 hours = 3.5 hours “cook cycle” + 0.5 hours “smoke cycle”

If no “cook cycle” is set, and a “smoke cycle” is set, then controller will run the “smoke cycle” only.
If a “cook cycle” is set during “smoke cycle”, then same process as above example.

5. Once cooking is complete, turn off the smoker by pressing the ON/OFF button.
 - Do not unplug the smoker at this step.
 - The controller will turn off but the fan will continue to run for 5 minutes to prevent any burn back in the auger.
6. Once the fan has turned off, unplug the smoker.
7. Press probe button to check temperature of cabinet, probe 1 or probe 2. Indicator light on display will change each time button is pressed.



1. Appuyez sur la touche ON/OFF.
2. Si la tatière n'a pas été amorcée, suivez les instructions d'amorçage de la tatière à la page 12.
3. Réglez le cycle de cuisson :
 - Pressez sur set temp.
 - Pressez sur les flèches haut ou bas pour régler la température de cuisson. (180oF à 350oF)
 - Pressez sur set temp pour régler la température de cuisson.
 - Pressez sur set time.
 - Pressez sur les flèches haut ou bas afin de régler les heures.
 - Pressez sur set time.
 - Pressez sur les flèches haut ou bas pour régler les minutes.
 - Pressez sur set time pour régler la durée du cycle de cuisson.
4. Réglez le cycle de fumage : (Le «cycle de fumage» peut être ajoité à tout moment pendant le «cycle de cuisson»).
 - Pressez sur le bouton smoke afin qu'un « S » s'affiche à l'écran.
 - Pressez sur set time.
 - Pressez sur les flèches haut ou bas afin de régler les heures.
 - Pressez sur set time.
 - Pressez sur les flèches haut ou bas pour régler les minutes.
 - Pressez sur set time pour régler la durée du cycle de fumage.

Le cycle de fumée est conçu pour générer de la fumée et permettra à la température de l'armoire de varier pendant ce cycle. Le fumeur revient à la température réglée une fois le cycle de fumée terminé.

Le fumeur est équipé d'un paramètre “SP” par défaut et ce paramètre peut être modifié si la fumée souhaitée n'est pas atteinte dans le paramètre de fumée par défaut. Le réglage “SP” contrôle la durée pendant laquelle la tatière s'alimente et arrête d'alimenter les pastilles pendant le réglage de la fumée. Un réglage “SP” plus élevé peut être utilisé dans des climats plus chauds, tandis qu'un réglage “SP” plus bas sera plus souhaitable dans les climats plus frais. Masterbuilt recommande le réglage “SP04” pour la plupart des situations.

Modification du paramètre “SP”:

- Appuyez sur le bouton de fumée pour faire afficher l'écran “S”
- Pressez sur set temp
- Appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier le paramètre “SP”
- Pressez sur set temp.

- Le fumoir exécutera le «cycle de fumage» et ensuite le «cycle de cuisson». Si aucun «cycle de fumage» n'est réglé, le fumoir n'exécutera que le «cycle de cuisson».
- Pendant le «cycle de fumage», le temps de cuisson fonctionne. Le temps de fumage n'ajoute pas de temps au cycle de cuisson.

Exemple: Régler le temps de cuisson = 4 heures
Régler le temps de fumage = 30 minutes
Temps d'exécution total = 4 heures = 3,5 heures «cycle de cuisson» + 0,5 heure «cycle de fumage».

Si aucun «cycle de cuisson» n'est réglé et qu'un «cycle de fumage» est réglé, le contrôleur exécutera uniquement le «cycle de fumage».

Si un «cycle de cuisson» est réglé pendant «cycle de fumage», le même processus que l'exemple ci-dessus.

5. Une fois la cuisson terminée, éteignez le fumoir en pressant le bouton ON/OFF.
 - Ne débranchez pas le fumoir à cette étape.
 - L'écran de contrôle s'éteindra, mais le ventilateur continuera de fonctionner pendant 5 minutes pour éviter tout retour e flamme dans la tatière.
6. Une fois le ventilateur éteint, débranchez le fumoir.
7. Appuyez sur le bouton de la sonde pour vérifier la température de l'armoire, la sonde 1 ou la sonde 2. La lampe témoin allumée change chaque fois que vous appuyez sur la touche.