

# MASTERBUILT®



## MB20070924

Digital Electric WiFi Smoker 710

Fumoir électrique Wi-Fi numérique 710

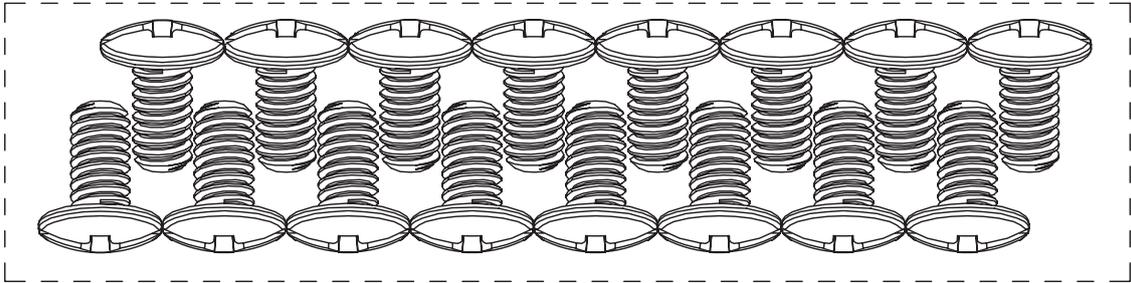
Ahumador digital eléctrico con WiFi 710

# **Welcome | Bienvenue | Bienvenido**

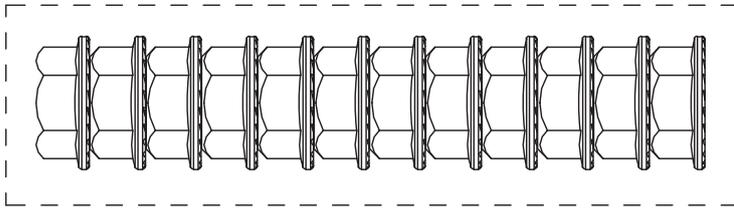
**Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**

**Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.**

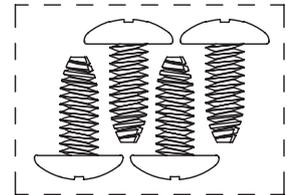
**Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.**



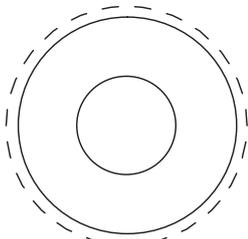
**A / 16**



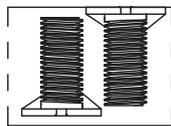
**B / 12**



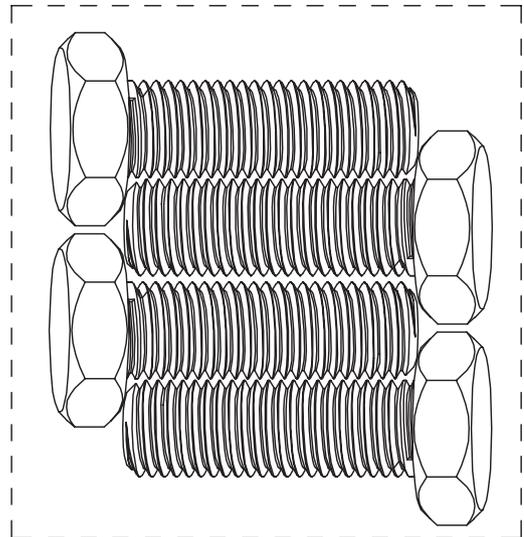
**E / 4**



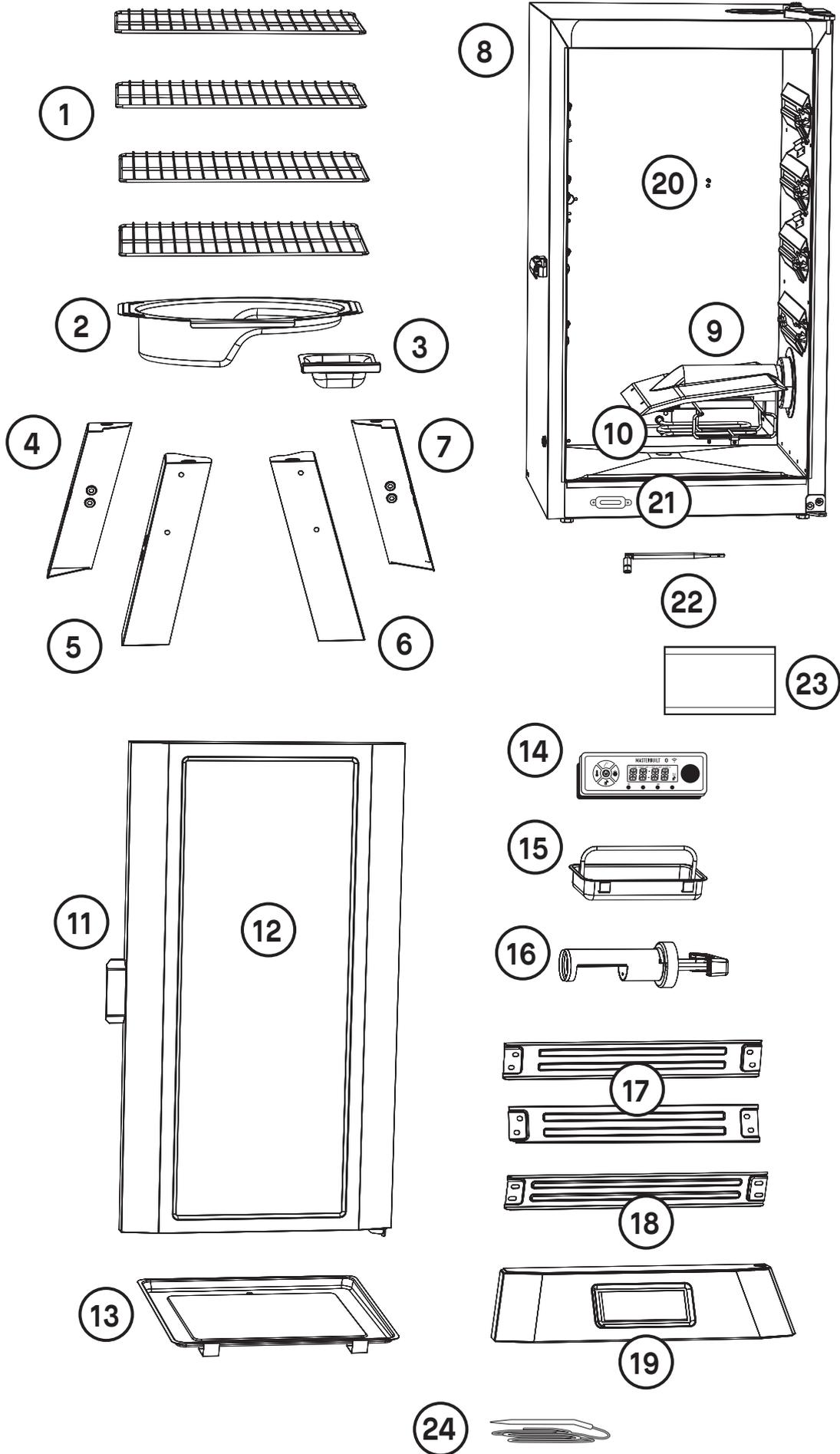
**C / 4**



**F / 2**



**D / 4**



# Parts List | Liste des pièces | Lista de partes

NO	QTY	DESCRIPTION	NO	QTY	DESCRIPTION
1	4	Rack	13	1	Drip Pan
2	1	Water Bowl	14	1	Digital Control Panel
3	1	Wood Chip Tray	15	1	Grease Tray
4	1	Left Rear Leg	16	1	Wood Chip Loader
5	1	Left Front Leg	17	2	Side Brace
6	1	Right Front Leg	18	1	Rear Cross Brace
7	1	Right Rear Leg	19	1	Front Panel
8	1	Smoker Body	20	1	Temperature Probe
9	1	Wood Chip Housing	21	1	Door Switch
10	1	Element	22	1	Antenna
11	1	Door Handle	23	1	Cable Cover
12	1	Door (pre-assembled)	24	1	Meat Probe

N°	QTÉ	DESCRIPTION	N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	4	Grille	13	1	Plateau ramasse-gouttes
2	1	Cuvette d'eau	14	1	Panneau de commande numérique
3	1	Bac à copeaux de bois	15	1	Bac à graisse
4	1	Pied arrière gauche	16	1	Chargeur à copeaux de bois
5	1	Pied avant gauche	17	2	Support latéral
6	1	Pied avant droit	18	1	Renfort transversal arrière
7	1	Pied arrière droit	19	1	Panneau avant
8	1	Bâti du fumoir	20	1	Sonde de température
9	1	Boîtier pour copeaux de bois	21	1	Interrupteur de porte
10	1	Élément	22	1	Antenne
11	1	Poignée de porte	23	1	Cache-câbles
12	1	Porte (préassemblée)	24	1	Thermomètre à viande

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	4	Rejilla	13	1	Bandeja de goteo
2	1	Tazón de agua	14	1	Panel de control digital
3	1	Bandeja de trozos de madera	15	1	Bandeja de grasa
4	1	Pata izquierda trasera	16	1	Cargador de trozos de madera
5	1	Pata izquierda delantera	17	2	Abrazadera lateral
6	1	Pata derecha delantera	18	1	Abrazadera cruzada trasera
7	1	Pata derecha trasera	19	1	Panel frontal
8	1	Cuerpo del ahumador	20	1	Sonda de temperatura
9	1	Carcasa de trozos de madera	21	1	Interruptor de la puerta
10	1	Elemento	22	1	Antena
11	1	Asa de la puerta	23	1	Cubierta de cable
12	1	Puerta (preensamblada)	24	1	Sonda de carne

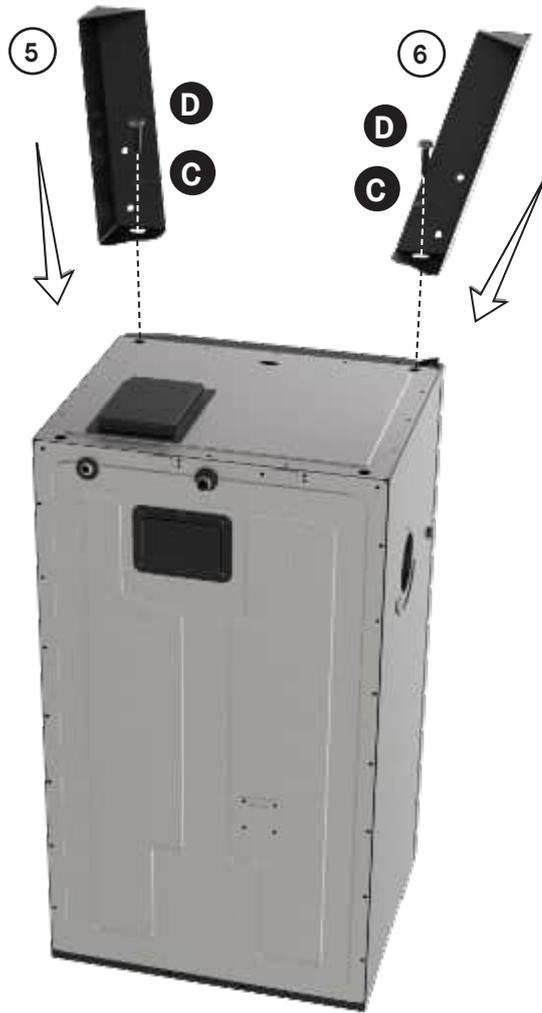
1



D  
X2



C  
X2



2



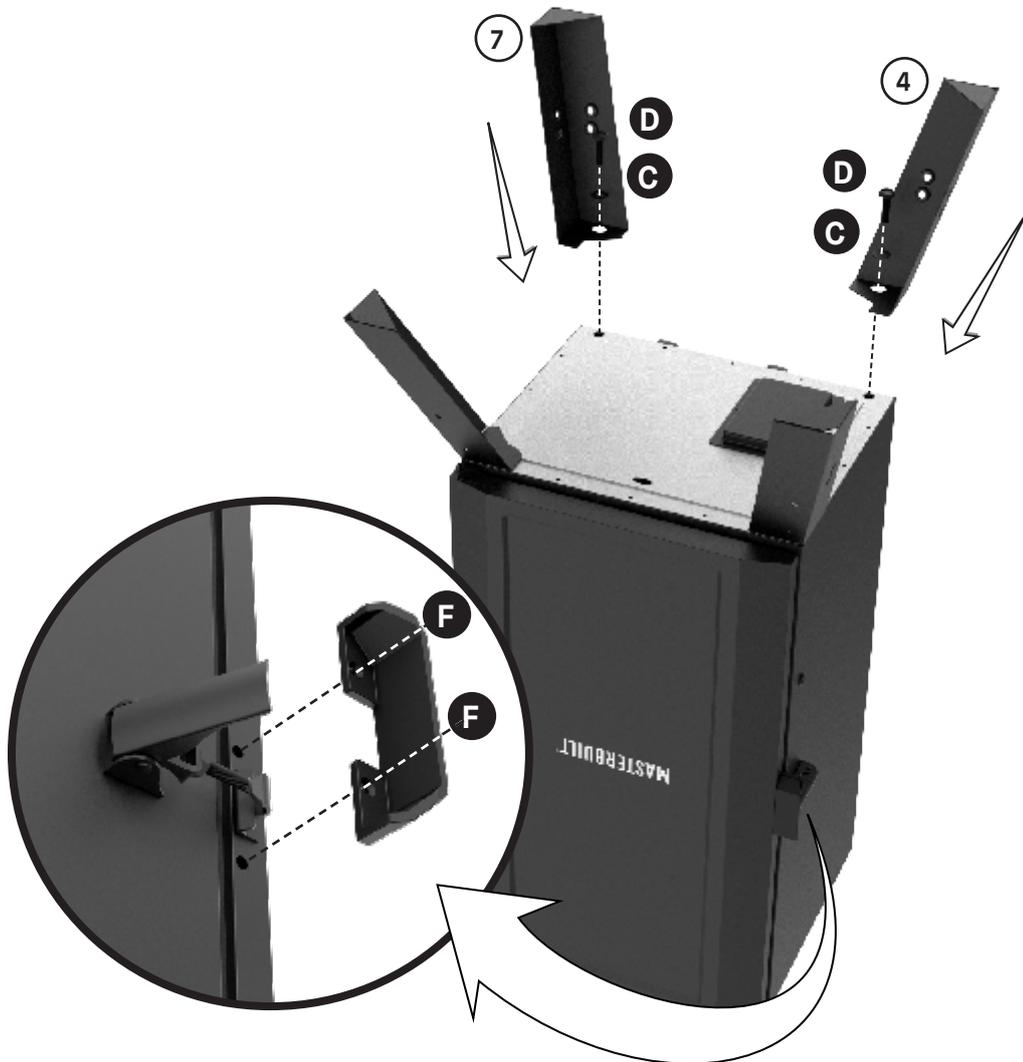
D  
X2



C  
X2



F  
X2



3



A  
X8



B  
X8



4



A  
X8

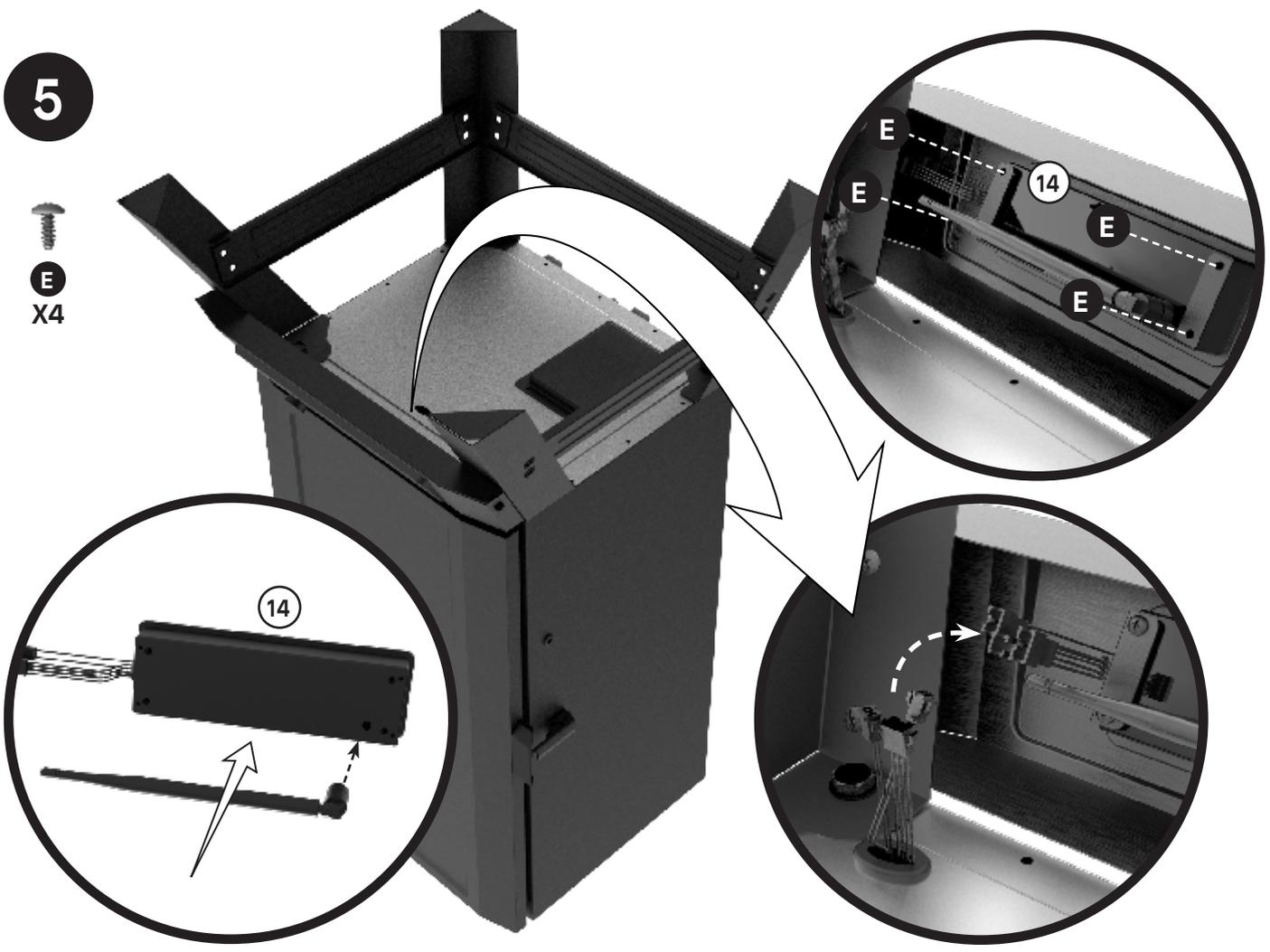


B  
X4



5

  
E  
X4



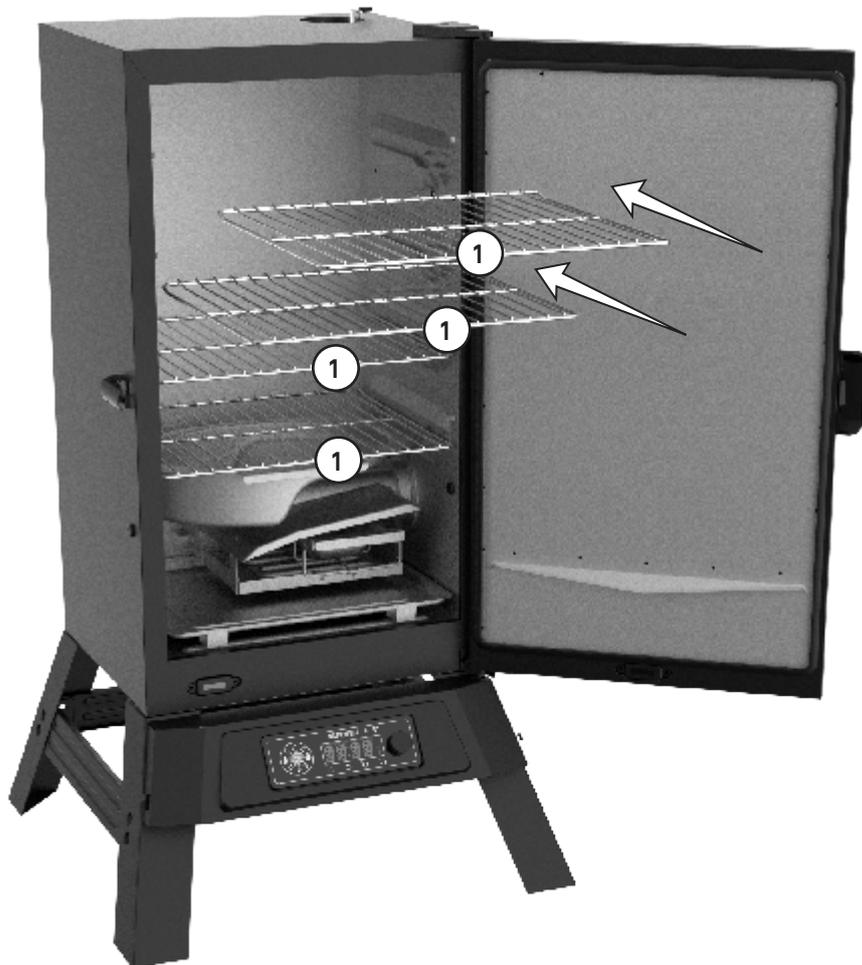
6



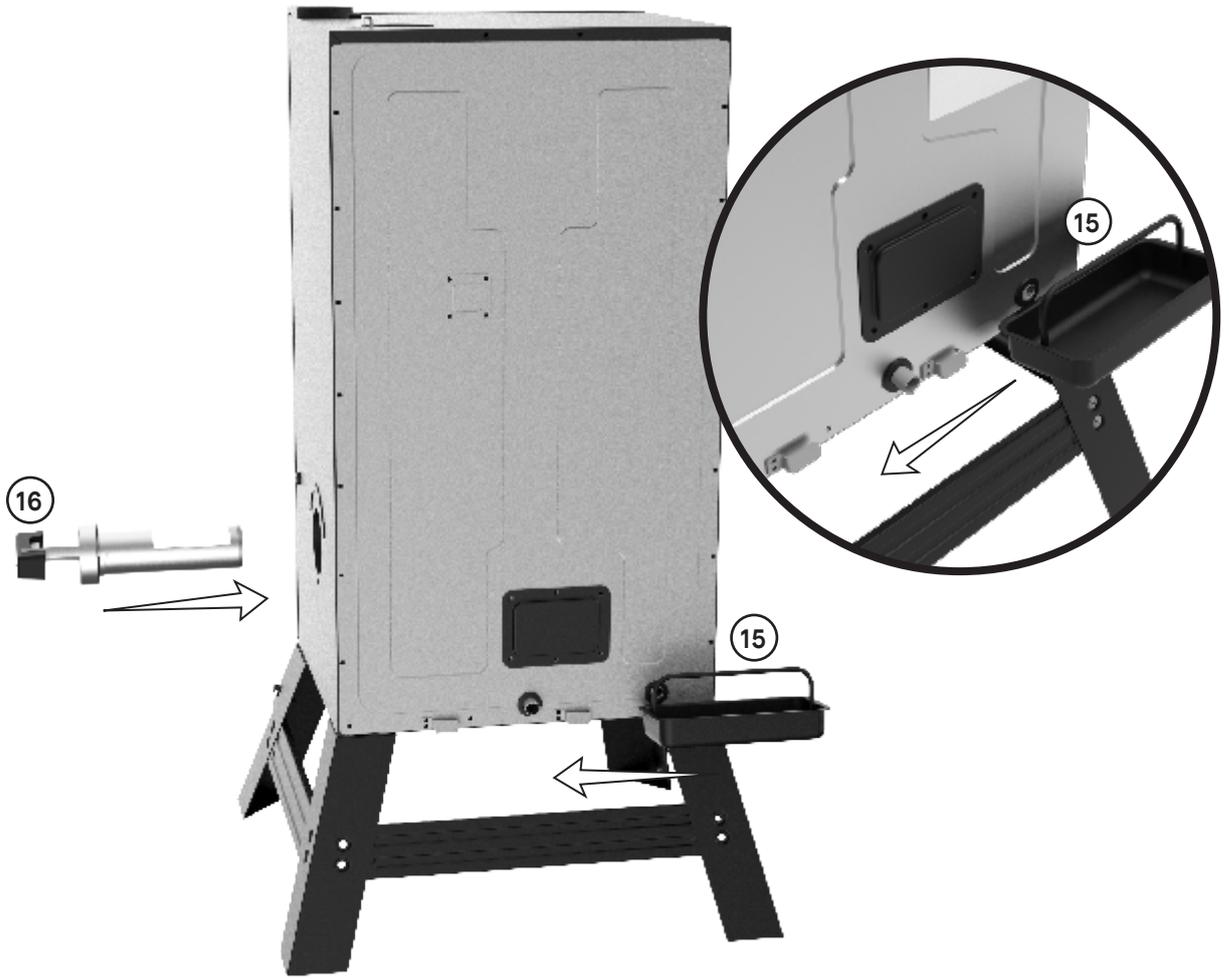
7



8



9



10



**SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.****ADVERTENCIA**

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

**PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO**

**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.**

- Quemar trozos de madera genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme los trozos de madera dentro de los hogares, vehículos, tiendas de acampar, garajes o cualquier área cerrada.
- Use solamente en exteriores donde está bien ventilado.

**ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES****LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

- No deje el ahumador desatendido.
- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- Siempre use el ahumador en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial al ahumador o daños al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca lo use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca opere este ahumador bajo cualquier construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL)
- Mantenga el área alrededor del aparato despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use el ahumador sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra.
- No use el ahumador en superficies de madera o inflamables.
- El ahumador DEBE estar sobre el suelo. No coloque el ahumador en mesas o mostradores. NO mueva el ahumador por superficies desniveladas.
- Nunca utilice este ahumador como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use el aparato para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este ahumador NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el ahumador.
- 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 ahumador.
- ADVERTENCIA: No se debe usar combustibles como carbón vegetal o perlas, con el aparato.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del ahumador en todo momento. No permita que los niños usen el ahumador. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa el ahumador.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite golpear o chocar el ahumador.
- Nunca mueva el ahumador cuando esté en uso. Deje que el ahumador se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverlo o guardarlo.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- El ahumador 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. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el ahumador. Nunca coloque utensilios vacíos en el ahumador mientras esté en uso.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt®; estos podrían causar lesiones.
- La bandeja de trozos de madera está CALIENTE cuando el ahumador está en uso. Use precaución cuando agregue trozos de madera.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos del ahumador. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.



## ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



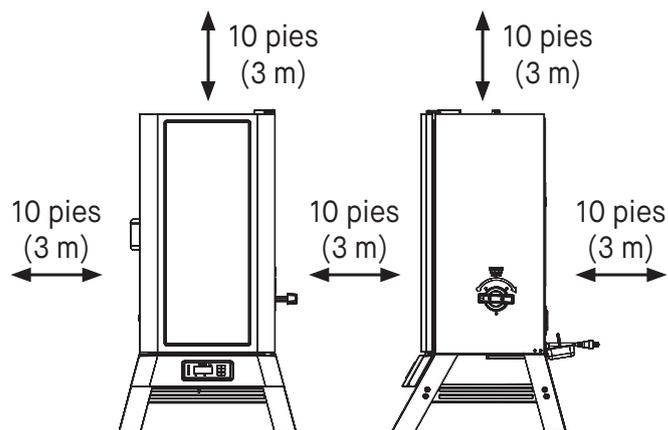
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- No almacene el ahumador con cenizas CALIENTES dentro del ahumador. Almacene únicamente cuando todas las superficies estén frías.
- La bandeja de goteo es solamente para la parte inferior del ahumador. No coloque la bandeja de goteo en la rejilla. Esto puede causar daños.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- Guarde el ahumador en interiores cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños. Para desconectar, apague el panel de control en OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el ahumador se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, bandeja de goteo o tazón de agua.
- Use sólo con un enchufe puesto a tierra adecuadamente.
- El aparato ha de conectarse a una clavija-tomacorriente con un contacto de puesta a tierra (para los aparatos Clase I).
- El aparato debe suministrarse a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) que tenga una corriente de operación residual nominal que no exceda los 30 mA.
- El cable de suministro debe examinarse con regularidad para ver si hay signos de daños, y el aparato no deberá usarse si el cable está dañado.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si el aparato se malogra o se ha dañado de alguna manera.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- Cuando use aparatos eléctricos, siempre se debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
  - No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
  - Use únicamente un tomacorriente eléctrico puesto a tierra aprobado.
  - No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
  - No esponga el ahumador eléctrico a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Pueden usarse cables de alimentación desmontables o cables de extensión más largos si se tiene cuidado en su uso.
- Se debe usar un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezarse por encima de un cable más largo.
- Si se usa un cable de alimentación desmontable o cable de extensión más largo, asegúrese que:
  - La calificación eléctrica marcada del cable principal o cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
  - 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 inintencional.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo "W", además de la leyenda "Apropiado para uso con aparatos de exteriores".
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque por encima o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- Este dispositivo cumple con la(s) norma(s) RSS exenta de licencia de Industry Canada: La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:
  - Este dispositivo no puede causar interferencias, y
  - Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada del dispositivo.
- Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y utilizarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo.

## ! REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL !

Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con las construcciones aéreas, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de todos los materiales combustibles e inflamables tales como, madera, plantas, hierba, maleza, papel, gasolina o lona.

Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación. La parrilla no debe utilizarse sobre materiales combustibles como cubiertas de madera u otros materiales combustibles.



### ADVERTENCIA



El cable de alimentación eléctrica es un peligro de tropiezo.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**  
**ESTE PRODUCTO NO VIENE CON TROZOS DE MADERA NI LEÑOS DE MADERA.**

# Instrucciones de operación

## PANEL DE CONTROL



### Controlador de encendido/apagado:

1. Presione el botón para encender el controlador.
2. Presione y mantenga presionado el botón para apagar el controlador.



### Configurar temperatura:

1. Presione el botón.
2. Gire la perilla a la temperatura deseada.
3. Presione de nuevo el botón para configurar la temperatura (la temperatura se ajustará automáticamente transcurridos 3 segundos).



### Configurar tiempo:

- **Temporizador de cuenta regresiva**
  1. Presione el botón.
  2. Gire la perilla a las horas deseadas.
  3. Presione el botón para configurar las horas.
  4. Gire la perilla a los minutos deseados.
  5. Presione el botón para configurar los minutos. El temporizador se pondrá en marcha.
  6. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
  7. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.



### Configurar temperaturas de sonda para carne:

1. Presione el botón y gire la perilla para seleccionar la sonda de carne (MP1, MP2, MP3, MP4). Vuelva a presionar el botón.
2. Presione el botón de temperatura.
3. Gire la perilla a la temperatura deseada.
4. Presione de nuevo el botón de temperatura para ajustarla.
5. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, sonará la alarma. Presione cualquier botón para borrar.



### Visualización de información en pantalla:

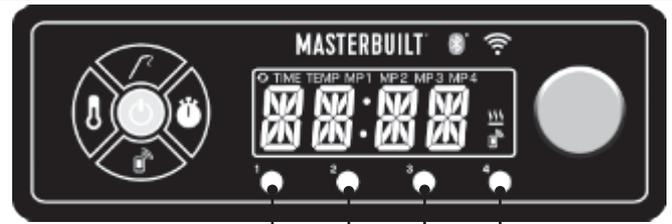
- Al girar la perilla, la pantalla avanzará por la temperatura de la parrilla, el temporizador y las sondas de carne; MP1, MP2, MP3 y MP4.



### Puerta abierta:

#### Para reactivar, cierre la puerta y presione el botón de emparejamiento.

- Cuando se abra la puerta, el producto emitirá un pitido. Esto indica que el “estado de espera” está activo.
- En el estado de espera, puede usar el panel de control; sin embargo, no puede interactuar con la App hasta que se elimine el “estado de espera”.
- Debe CERRAR la puerta y PRESIONAR el botón EMPAREJAMIENTO en el panel de control para reestablecer la conexión entre la App y el panel de control.



Clavijas de la sonda para carne

### Configuración de la temperatura de grados F° a C°:

1. Con la alimentación apagada, mantenga presionado el botón de configuración de la temperatura
2. Presione el botón de encendido/apagado
3. La unidad se enciende con "F" o "C" parpadeando en la pantalla
4. Utilice la perilla para seleccionar la unidad de temperatura
5. Presione configurar temperatura para confirmar

### • Temporizador de cuenta ascendente

1. Presione y sostenga el botón.
2. El temporizador comenzará a contar desde las 00:00.  
El temporizador contará por Minutos:Segundos y luego por Horas:Minutos.
3. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
4. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

# Instrucciones de operación

## BLUETOOTH + WiFi



### Emparejamiento del ahumador con dispositivos inteligentes:

1. Descargue la aplicación de Masterbuilt desde la Apple App Store o Google Play Store a su(s) dispositivo(s) inteligente(s). Para mayor información, visite: [masterbuilt.com/pages/app-device-requirements](http://masterbuilt.com/pages/app-device-requirements).
2. Una vez completada la descarga, abra la aplicación de Masterbuilt y siga las instrucciones para emparejar su ahumador Bluetooth + WiFi y su(s) dispositivo(s) inteligente(s).

## BLUETOOTH



### Emparejamiento del ahumador con dispositivos inteligentes:

1. Descargue la aplicación de Masterbuilt desde la Apple App Store o Google Play Store a su(s) dispositivo(s) inteligente(s). Para mayor información, visite: [masterbuilt.com/pages/app-device-requirements](http://masterbuilt.com/pages/app-device-requirements).
2. Una vez completada la descarga, abra la aplicación de Masterbuilt y siga las instrucciones para emparejar su ahumador Bluetooth y su(s) dispositivo(s) inteligente(s).

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

1. Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada.

### Advertencia de la FCC:

ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este ahumador no explícitamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento, podría invalidar la autoridad del usuario de operar el equipo.

### Declaración de la FCC:

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

Sin embargo, no hay garantía que la interferencia no vaya a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia por medio de una de las siguientes medidas:

1. Reoriente o reubique la antena receptora.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorrientes en un circuito diferente del de donde está conectado el receptor.
4. Consulte con el representante o con un técnico experimentado con radio o TV si necesita ayuda.

Nota: Si se pierde la conexión, el ahumador continuará según lo programado. El ahumador puede ser operado desde el panel de control si el emparejamiento o la conexión fallan.

### Transmisor inalámbrico:

Características del transmisor y del WiFi = RF 0dBm / 2402-2480MHz

# Instrucciones de operación

## CARGADOR DE TROZOS DE MADERA

- El cargador de trozos de madera DEBE estar en su lugar cuando se use el ahumador. Esto minimiza la probabilidad de estallidos de la madera.
- Se debe usar trozos de madera para producir humo y crear el sabor de ahumado.
- Antes de iniciar el ahumador, coloque ½ taza de trozos de madera en el cargador.
- Nunca use más que ½ taza de trozos de madera a la vez. Nunca use leños grandes o perlas de madera.
- Inserte el cargador de trozos de madera en el ahumador. Los trozos de madera deben nivelarse con el borde superior del cargador de trozos de madera.
- Gire el asa hacia la derecha, en dirección de la marca de la flecha en el ahumador para descargar la madera. Los trozos de madera caerán a la bandeja de trozos de madera. Gire el asa hacia la izquierda, hasta una posición recta y deje el cargador de trozos de madera en su lugar. Si los trozos de madera no ahúman en la configuración baja, aumente la temperatura a 275°. Luego de 8 a 10 minutos o cuando los trozos de madera comiencen a consumirse, reduzca la temperatura a la configuración baja deseada.
- Puede usar trozos de madera secos o previamente remojados en su ahumador. Los trozos secos se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Los trozos previamente remojados en agua (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
- Verifique la bandeja de trozos de madera periódicamente para ver si la madera se ha consumido. Agregue más trozos de madera según sea necesario.
- No deje cenizas antiguas en la bandeja de trozos de madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes de y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.



### CÓMO AGREGAR MÁS TROZOS DE MADERA DURANTE EL PROCESO DE AHUMADO:

**NOTA:** Nunca agregue más de ½ taza (1 cargador de trozos lleno) a la vez. Los trozos de madera adicionales no deben agregarse hasta que los trozos anteriores hayan dejado de generar humo.

- Retire el cargador de trozos de madera del ahumador.
- Coloque los trozos de madera en el cargador de trozos de madera e insértelo en el ahumador.
- Gire el asa hacia la derecha, en dirección de la marca de la flecha en el ahumador para descargar los trozos de madera. Los trozos de madera caerán a la bandeja de trozos de madera.
- La temperatura podría aumentar rápidamente por un corto tiempo luego de agregar los trozos de madera. Se estabilizará luego de un corto período de tiempo. No ajuste la configuración de temperatura.



## PRECAUCIÓN



- Mantenga la puerta del ahumador cerrada cuando agregue los trozos de madera. Se puede producir un estallido cuando se abre la puerta. Si los trozos de madera estallaran, cierre la puerta inmediatamente y ventile, espere que los trozos de madera se consuman, luego vuelva a abrir la puerta. No rocíe agua.
- El cargador de trozos de madera estará CALIENTE incluso si el asa no lo está.
- Nunca use leños grandes o perlas de madera.

# Instrucciones de operación

## CURADO PREVIO

**CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.** Algo de humo puede aparecer durante este momento, esto es normal.

1. Asegúrese que el tazón de agua esté en su lugar SIN AGUA.
2. Configure la temperatura a 275°F (135°C) y encienda el ahumador por 3 horas.
3. Añada 1/2 taza de trozos de madera al cargador durante los últimos 45 minutos para completar el curado previo.
4. Apague y deje enfriar.

## CARGA DE LOS ALIMENTOS EN EL AHUMADOR

- Caliente previamente el ahumador por 30 a 45 minutos a la temperatura de cocción deseada antes de cargar los alimentos.
- NO cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
- NO sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de comida pueden atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación. Si utiliza bandejas de cocción, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la(s) puerta(s) del ahumador hace que el calor se escape, puede prolongar el tiempo de cocción y puede causar estallidos de los trozos de madera. Cerrar la puerta volverá a estabilizar la temperatura y detendrá cualquier estallido.
- Se producirá una gran cantidad de humo cuando se usan los trozos de madera. El humo escapará a través de las ranuras y hará que el interior del ahumador se ponga negro. Esto es normal. Para minimizar la pérdida de humo alrededor de la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para cerrar más el sello de la puerta contra el cuerpo.
- Para ajustar el seguro de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el seguro de la puerta. Gire el gancho en el sentido de las agujas del reloj para apretar como se muestra. Asegure la tuerca hexagonal firmemente contra el seguro de la puerta (ver diagrama).
- Revise la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes de que se llene. La bandeja de grasa puede necesitar un vaciado frecuente durante la cocción.



## TAZÓN DE AGUA

- Espere hasta que el ahumador alcance la temperatura deseada.
- Llene el tazón de agua hasta la línea de llenado con agua o líquidos como jugo de manzana o de piña.
- También puede agregar tajadas de fruta, cebollas o hierbas secas frescas en el agua para combinar distintos sabores en sus alimentos ahumados.

**Consejo:** Para pollo u otros alimentos altamente húmedos, no se requiere líquido o sino muy poco.

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- **SIEMPRE ASEGÚRESE QUE EL AHUMADOR ESTÉ FRÍO AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.**
- Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos.
- Para los soportes de la rejilla, tazón de agua y bandeja de goteo, use un detergente para platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.
- Para la bandeja de trozos de madera y el cargador de trozos de madera, limpie frecuentemente para eliminar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Para el interior, el vidrio de la puerta y el exterior del ahumador, simplemente limpie de arriba a abajo con un paño húmedo. No use agentes de limpieza caseros. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego de la limpieza, almacene el ahumador en un área cubierta y seca.
- Revise su ahumador periódicamente para evitar posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

# DetECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
El ahumador toma una excesiva cantidad de tiempo para calentarse (más que 60-70 minutos)	El ahumador se ha enchufado con un cable de extensión	Configure el ahumador para que no se tenga que usar un cable de extensión
	La puerta no se cierra correctamente	Cierre la puerta y ajuste el pestillo con seguridad
	Mal funcionamiento del controlador	Contacte a Masterbuilt en <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
Hay un espacio libre entre la puerta y el ahumador cuando está en uso y el seguro de la puerta no puede ajustarse más	Alineamiento de la puerta	Contacte a Masterbuilt en <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
	Sello de la puerta dañado	
Hay grasa derramándose del ahumador por la puerta y las patas	La bandeja de goteo no está en su lugar	Cámbiela de lugar para que los orificios se alineen con los orificios de drenaje del ahumador
	Exceso de grasa o acumulación de aceite en el ahumador	Limpie el ahumador
	El tubo de drenaje en la parte posterior del ahumador no está drenando	Verifique el posicionamiento del tubo de drenaje en la parte posterior del ahumador
No ahúma	No hay trozos de madera	Añada trozos de madera (Ver página 15)
Sin humo en una configuración baja	No hay suficiente calor para inducir el ahumado	Aumente la temperatura a 275 °F (135 °C) de 8 a 10 minutos, o cuando los trozos de madera empiecen a arder, luego reduzca a la configuración baja deseada
La temperatura ha disminuido rápidamente o ha desaparecido, luego de unas pocas horas de uso	Problema con cableado interno	Contacte a Masterbuilt en <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
La temperatura de la sonda de carne no se muestra en pantalla	Mal funcionamiento de la conexión del puerto de la sonda	Contacte a Masterbuilt en <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
La pantalla muestra la palabra puerta cuando la puerta del ahumador está cerrada	Mal funcionamiento del interruptor de la puerta.	1. Vuelva a posicionar el interruptor de la puerta. 2. Compruebe que la conexión esté bien asentada.
Err 1	Error de conexión de la sonda de temp	1. Compruebe que la conexión esté bien asentada. 2. Desconecte el controlador de la fuente de alimentación, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo.
Err 2	Mal funcionamiento de la sonda de carne.	Servicio al Cliente de Masterbuilt <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
Err 3	Sobrecalentamiento del ahumador.	1. Apague el ahumador. 2. Compruebe la causa del sobrecalentamiento. • Incendio de grasa. 3. Reinicie el ahumador.
Err 4	El ahumador no puede alcanzar la temperatura.	Servicio al Cliente de Masterbuilt <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
Err 5	Temperatura de la sonda de carne por encima de 225 °F (107 °C).	1. Usando guantes de protección, retire la sonda de carne del ahumador. 2. Desenchufe del controlador. 3. Deje que la sonda de carne se enfríe.

## **GARANTÍA LIMITADA**

Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta 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 1 año 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. Masterbuilt® requiere el comprobante de compra para hacer un reclamo de la garantía, como por ejemplo, un recibo.

**SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS:** Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta 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 2 años a partir de la fecha de compra original.

## **¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?**

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que pueda aplicarse la garantía, debe registrar su parrilla. Si se descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo uso y mantenimiento normal, Masterbuilt®, a su discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por otro componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Masterbuilt® pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.

**SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA:** Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

## **¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?**

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento. No se recomienda el uso comercial con el uso de los productos Masterbuilt, y esta garantía no se aplica al uso comercial de ningún tipo. Este uso, por ejemplo, es para dueños de restaurantes, empresas de buffets, carnicerías, empresas de alquiler, camiones de comida y otras entidades comerciales de este tipo.

La presente garantía limitada es exclusiva y reemplaza a cualquier otra garantía, escrita u oral, implícita o explícita, incluyendo sin limitaciones la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular. La duración de cualquier garantía implícita, incluyendo cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular se limita explícitamente a la duración del período de garantía para el componente correspondiente.

El único derecho exclusivo del comprador para el incumplimiento de la presente garantía limitada o cualquier garantía implícita debe estar limitado como se especifica en la presente al reemplazo. Masterbuilt, en ningún caso, será responsable por daños especiales, accidentales o derivados.

Esta garantía se le proporciona junto con todos los derechos y recursos que le confieren las leyes y regulaciones de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno sus derechos legales bajo las regulaciones de garantía estatutaria de su estado o país de residencia, incluyendo la UE. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones en la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

## **¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?**

Adquirir cualquier producto Masterbuilt® a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Masterbuilt® no le haya concedido expresamente el permiso para vender productos Masterbuilt®.

## **¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS**

Nuestras condiciones de garantía pueden cambiar de vez en cuando. Para obtener una versión actualizada de nuestra garantía, visite [www.masterbuilt.com/pages/warranty](http://www.masterbuilt.com/pages/warranty). Para obtener asistencia o solicitar una copia actualizada de nuestra garantía, contáctenos en las direcciones que se indican a continuación.

### **Masterbuilt®**

#### **Premier Specialty Brands, LLC**

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

<https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support>

### **Australia y Nueva Zelanda**

Contacte a su distribuidor.

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe Europe**

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag

Países Bajos

<https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support>

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe UK Limited**

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ

<https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support>

**MASTERBUILT®**