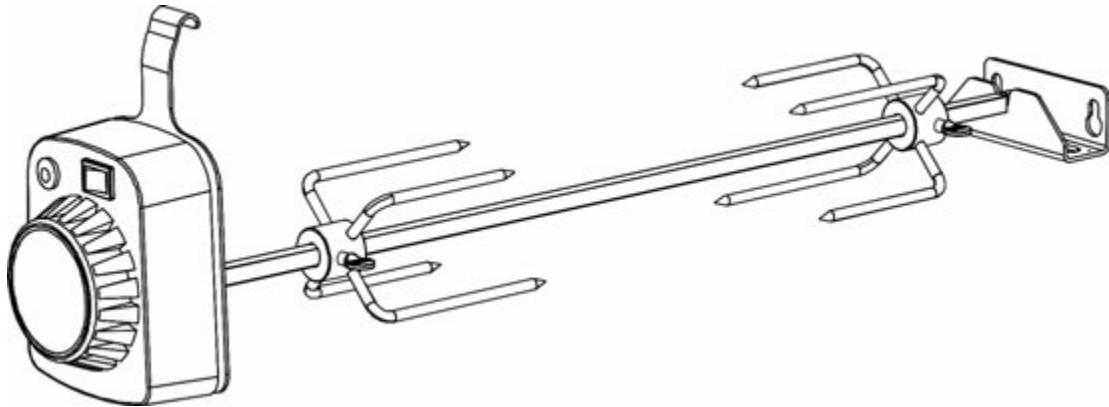




MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started.

ROTISSERIE



Manual applies to the following model number(s)

MB20090719

Manual Code: 9809180040 190523-GSB



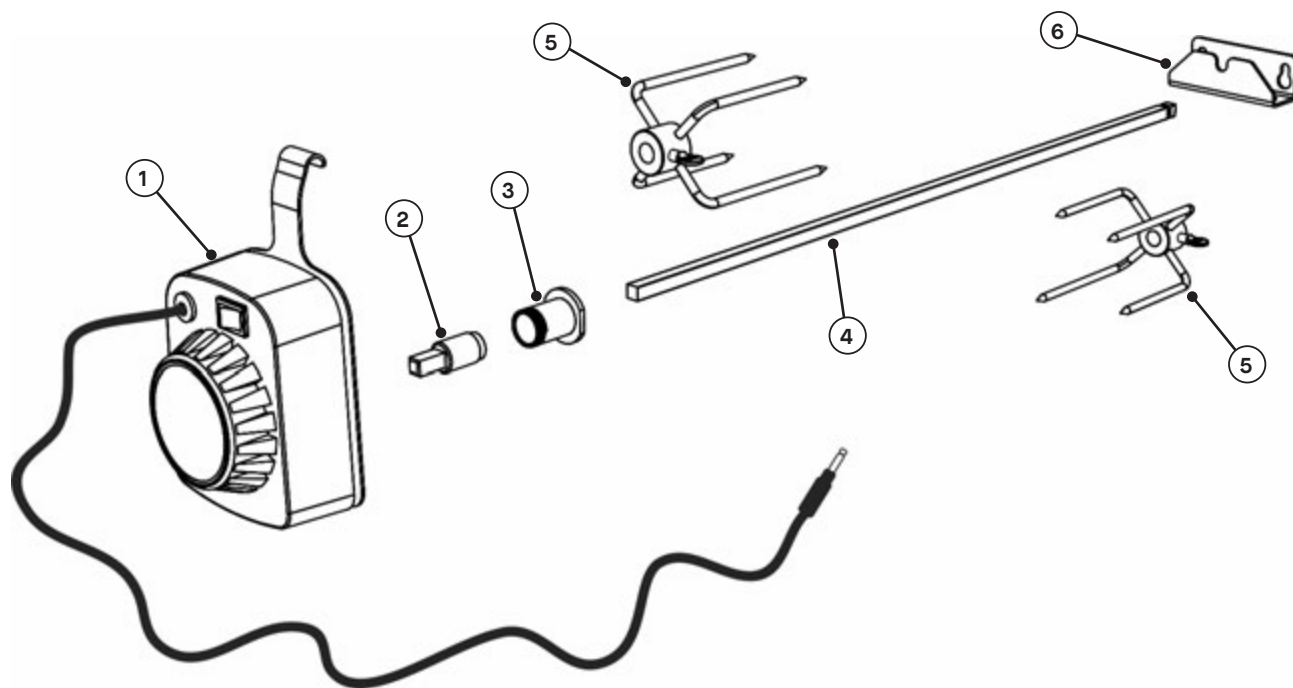
WARNING



- To avoid personal injury and/or property damage, please read and follow all of these instructions before assembly and operation.
- Keep this manual for future reference.

Master it. Masterbuilt.

Parts List



NO	QTY	DESCRIPTION	NO	QTY	DESCRIPTION
1	1	Rotisserie Motor	4	2	Spit Rod*
2	1	Spit Rod Bushing	5	2	Meat Claw with Thumbscrew
3	1	Mount Bushing	6	1	Rod Support Bracket

***Spit rods provided for 30" and 40" smoker models.**

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.

Tools needed: Flat-head screwdriver, adjustable wrench • Approximate assembly time: 10 minutes
Actual product may differ from picture shown.

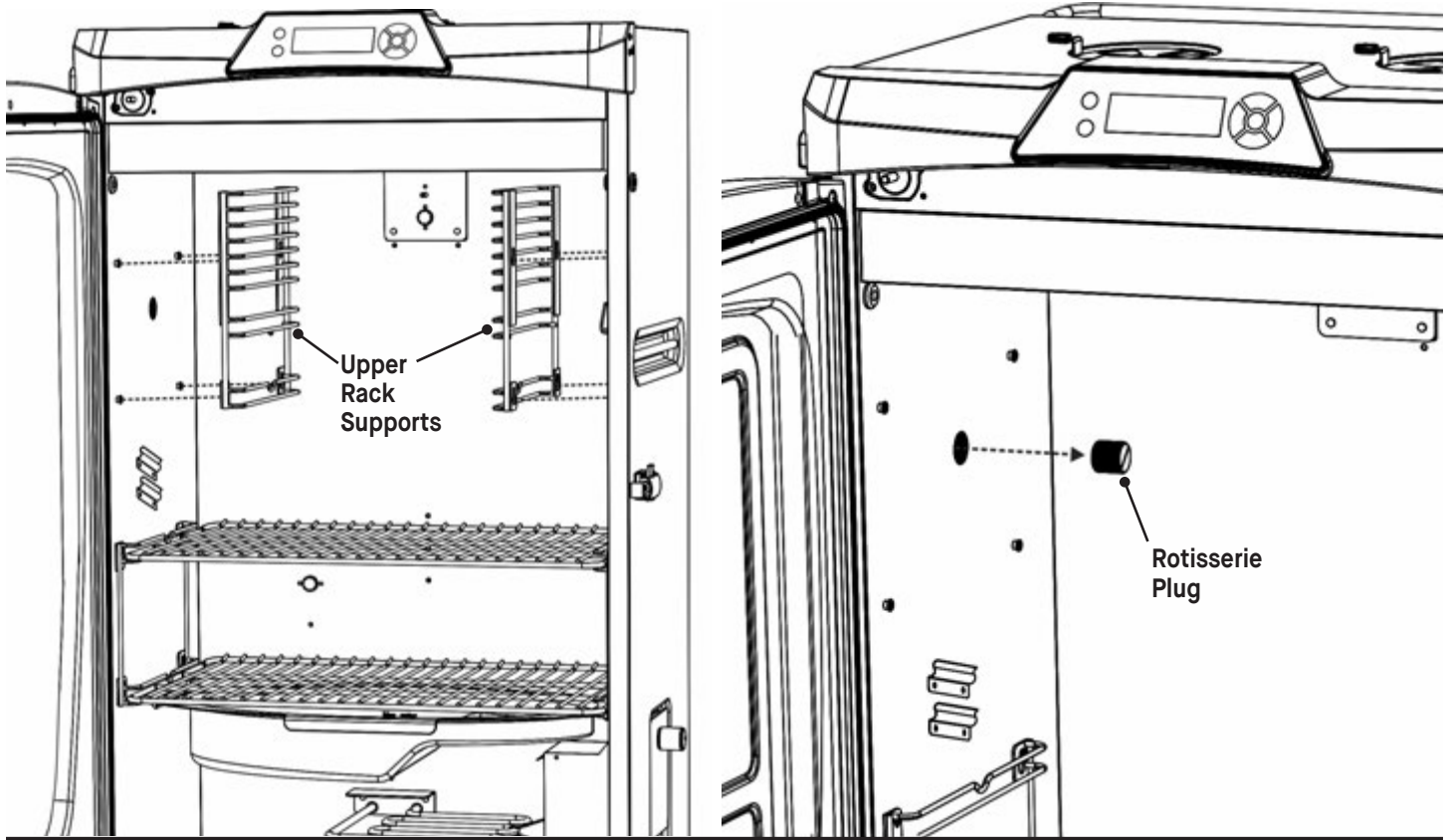
STOP

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.

Assembly

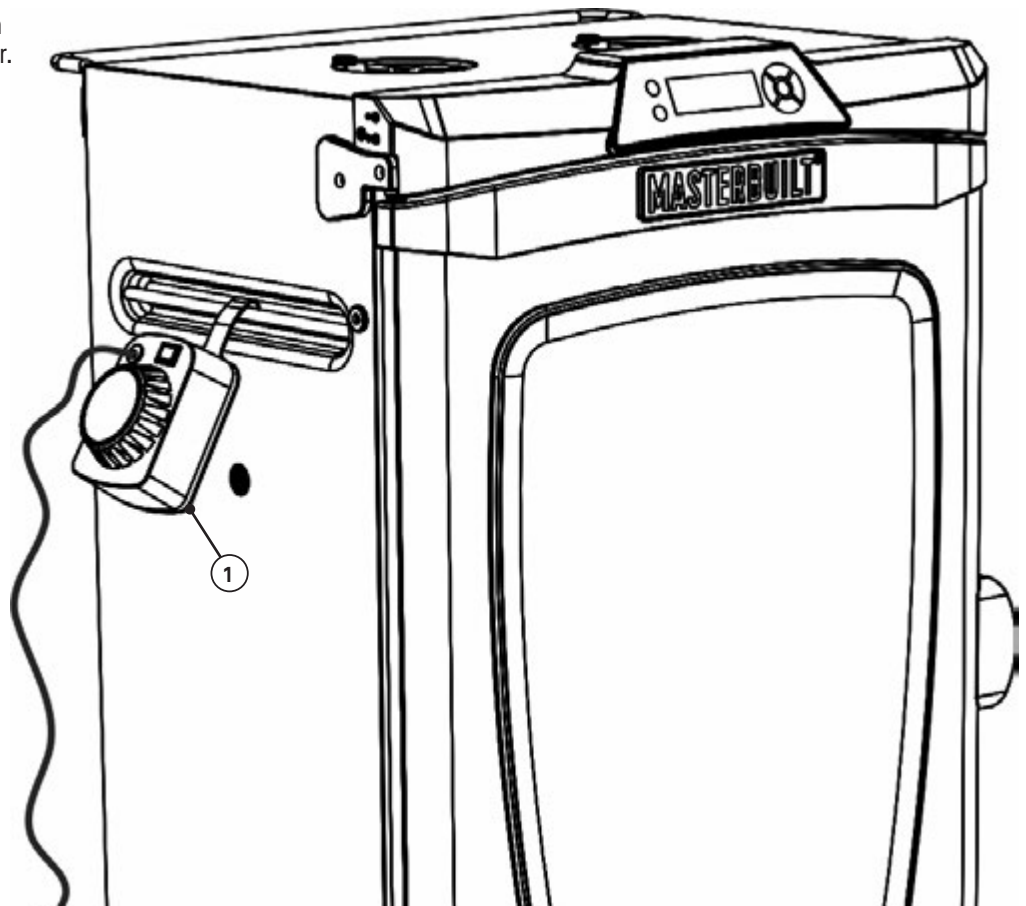
1

Remove upper smoking racks, then lift and remove upper rack supports. Unscrew the rotisserie plug from the left side of the smoker using a flat-head screwdriver. Keep the plug to re-install when rotisserie is removed.



2

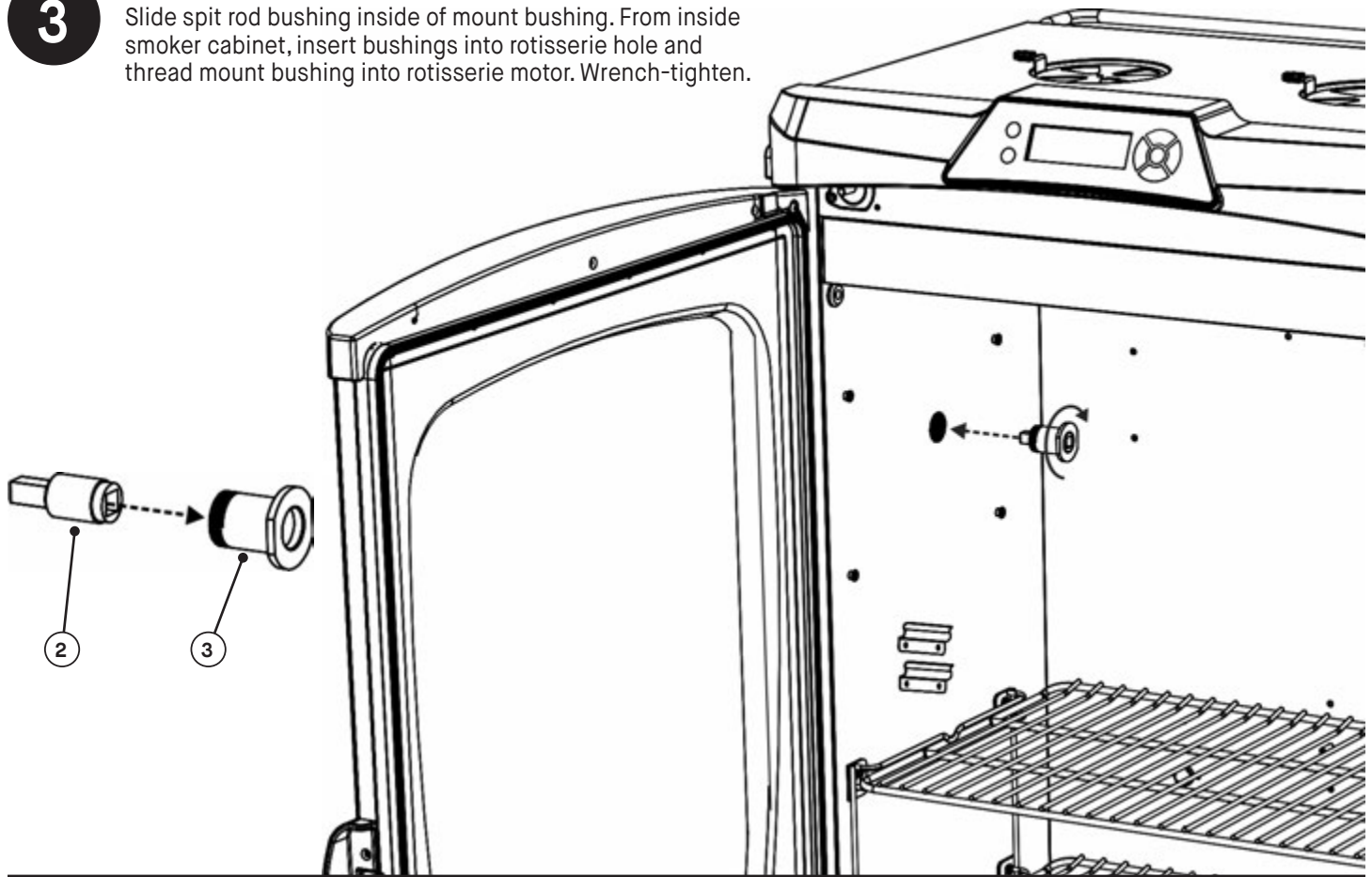
Hang the rotisserie motor from the accessory rail on the left side of the smoker.



Assembly

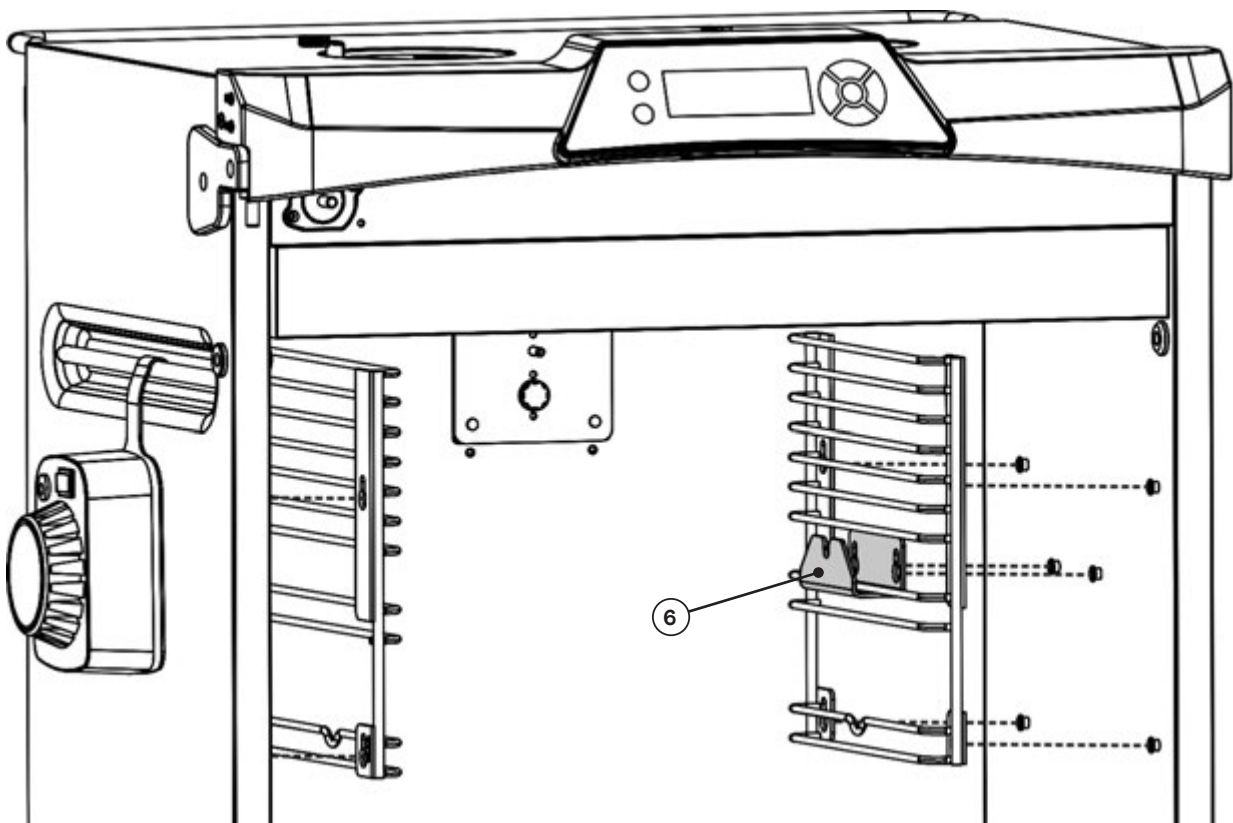
3

Slide spit rod bushing inside of mount bushing. From inside smoker cabinet, insert bushings into rotisserie hole and thread mount bushing into rotisserie motor. Wrench-tighten.



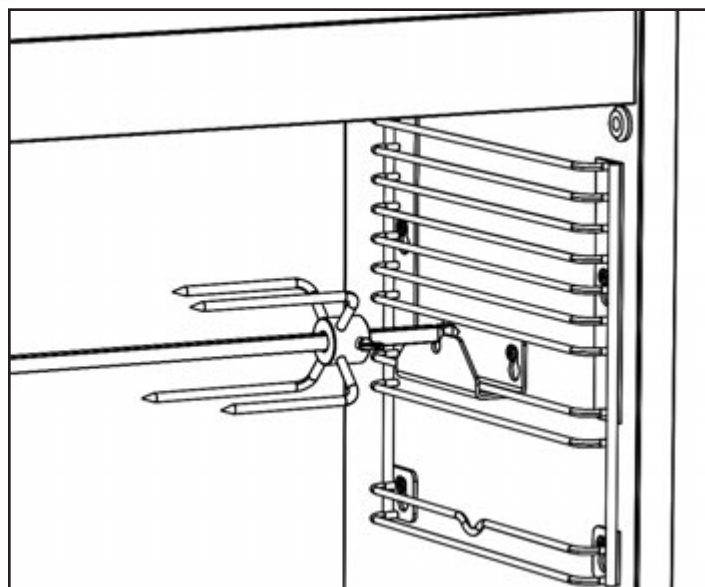
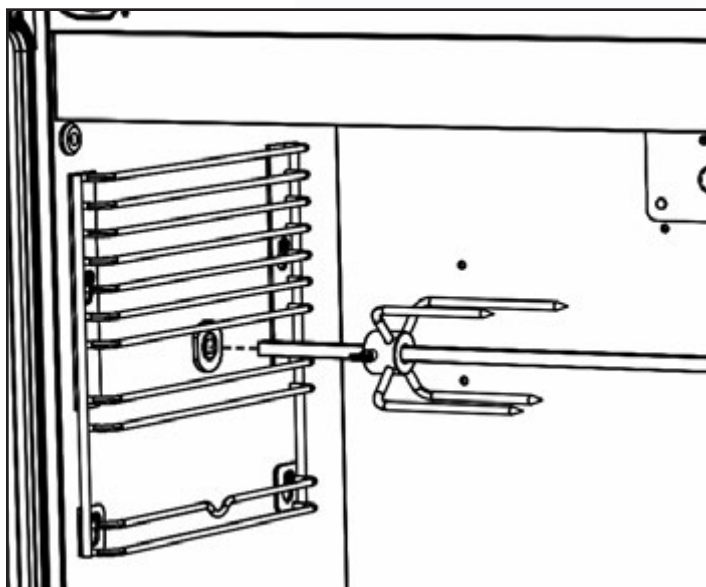
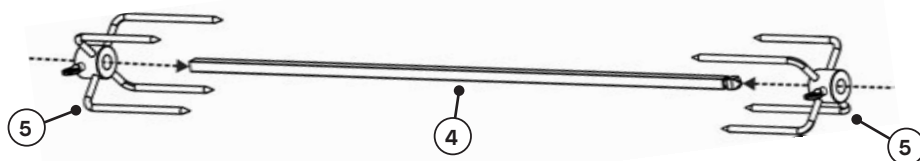
4

Place rod support bracket through upper rack support as show below. Attach rod support and upper rack support brackets to studs on right side of smoker cabinet. Reinstall upper rack support to left side of smoker cabinet.



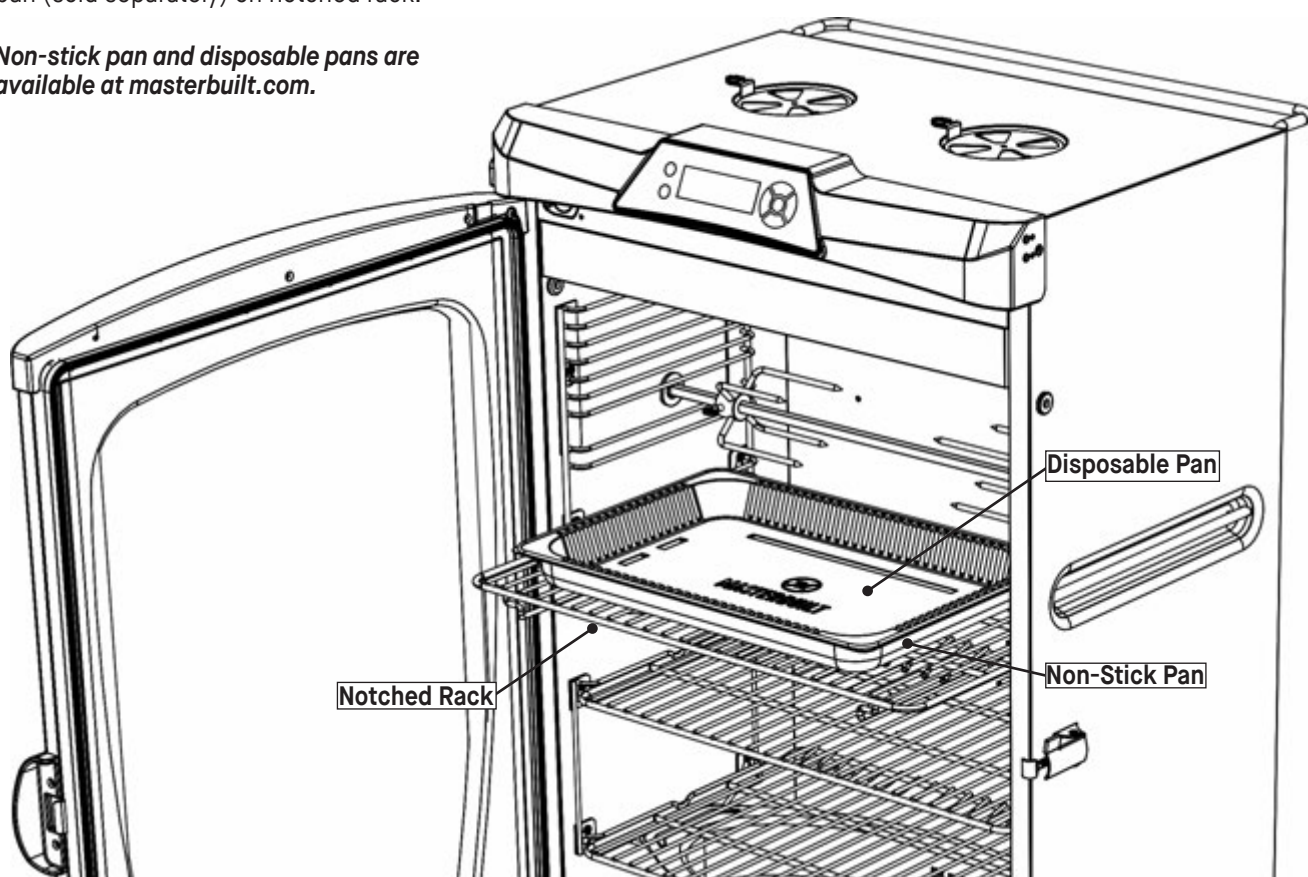
Assembly

- 5** Slide meat claws onto spit rod and tighten thumbscrews. Insert flat end of rod into bushing on left side of smoker and rest the pointed end of rod in bracket slot on right side of smoker.



- 6** Slide notched rack into lower section of rack support, then place non-stick pan and/or disposable pan (sold separately) on notched rack.

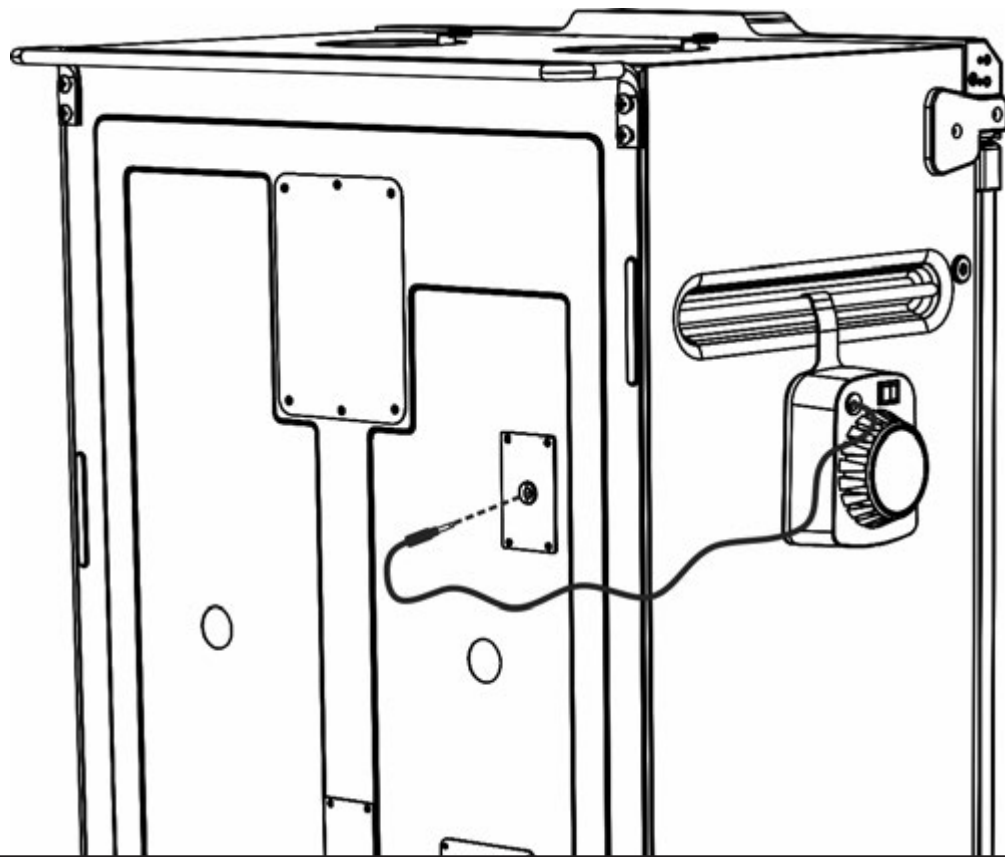
Non-stick pan and disposable pans are available at masterbuilt.com.



Assembly

7

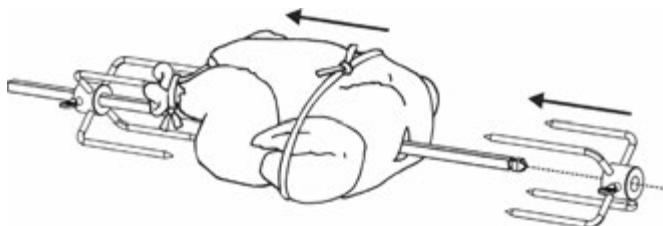
Plug the rotisserie motor into the DC jack on the back of the smoker cabinet.



Operating Instructions

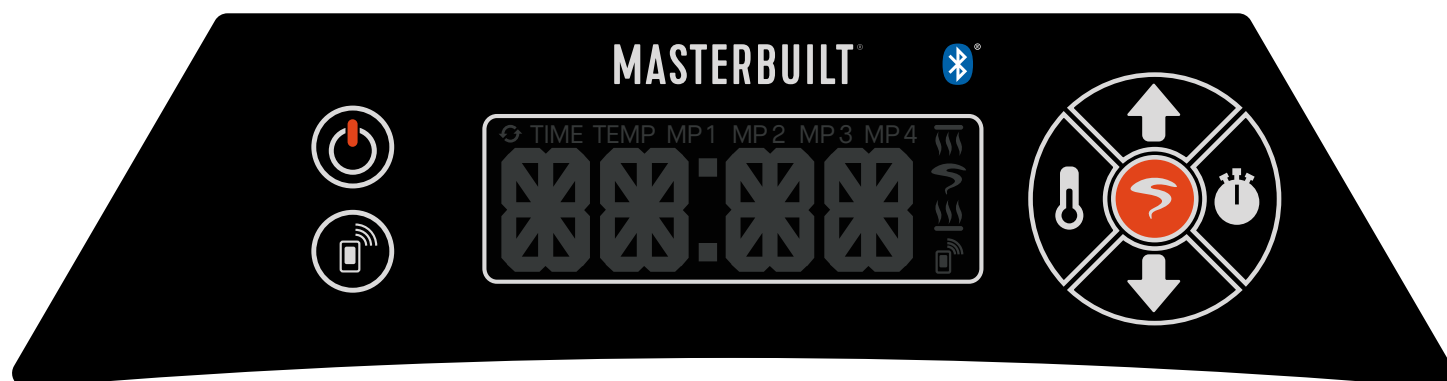
PREPARING THE ROTISSERIE

1. Place the notched rack in the lowest level of the upper rack supports.
2. Place either the non-stick or disposable pan on top of the notched rack. (Pans are sold separately and are available at masterbuilt.com.)
3. Remove spit rod from smoker and remove meat claws from spit rod.
4. Load food onto spit rod. **Maximum weight for food on spit rod is 15 pounds.**
5. Install meat claws onto spit rod and tighten thumbscrews so that food is secure and will be centered in the smoker cabinet. Secure the legs and wings of whole poultry with cooking/butchers twine.















6. Install the spit rod with food into smoker and close the door.

SETTING THE GRILL AND FINISH ELEMENT



Top grill and finish element (sold separately depending on model):









- Press the SET TEMP button  once. LCD will display boTM (bottom heating element).
- Press the UP or DOWN arrows   to select ToP (grill and finish element) and press SET TEMP  again.
- Press the UP or DOWN arrows   to select High/Medium/Low.
- Press the SET TEMP button  again to lock in the setting.
- The grill and finish element icon  will illuminate to indicate temperature has been set.
- To turn all elements off, press the SET TEMP button , then press the UP or DOWN arrows   to select OFF. Press the SET TEMP button  again.

ROTISSERIE OPERATION

- Plug the rotisserie motor into the DC jack on the back of the smoker cabinet.
- Press the power switch on the rotisserie motor.

Operating Instructions

SETTING THE TIMER

1. Countdown Timer Option:
 - Press the SET TIME button  once-LCD display for hours will blink.
 - Use the UP or DOWN arrows   to set hours.
 - Press the SET TIME button  again to lock in hours. The minutes LCD will start blinking.
 - Use the UP or DOWN arrows   to set minutes.
 - Press the SET TIME button  to lock in minutes and start the timer.
2. Duration (Count-up) Timer Option:
 - This timer will start counting from 00:00.
 - Press and hold the SET TIME button  once for LCD display to start counting from 00:00. Press again to pause the timer and again to continue. Press and hold to cancel.





NOTE: When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required. To ensure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature or use meat probe, if included.

NOTE: You do not have to set the timer when cooking. The element will begin heating once the temperature has been set.

CUSTOM SMOKE

- The custom smoke feature provides two unique benefits.
 1. Smoke can be turned on or off at any time.
 2. The custom smoke feature has five smoke settings so you can choose the smoke intensity.
- Masterbuilt recommends the use of wood chunks for the best smoke control. However, wood chips may be used. If using wood chips, use only the **S1** setting and note that you will not have the ability to control the smoke. If the smoke is turned off the wood chips will continue to smoke.

Setting Custom Smoke:

- Press the custom smoke button  to select the smoke setting.
- Press the UP or DOWN arrows   to cycle through each of the smoke settings (S1/S2/S3/S4/S5/OFF). S1 for light smoke or S5 for a rich, heavy smoke.
- Press the custom smoke  button to lock in smoke setting.

Masterbuilt 1-Year Limited Warranty

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 1 year from the date of original retail purchase. The Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. The Masterbuilt warranty does not cover rust. Masterbuilt requires proof of purchase for warranty claim, such as a receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the 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, or damage arising out of transportation.

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

Visit masterbuilt.com or complete form below and return to:

Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Manufacturing, 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 smoker.**



MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.

Customer Service

masterbuilt.com/contact

Masterbuilt Manufacturing, LLC

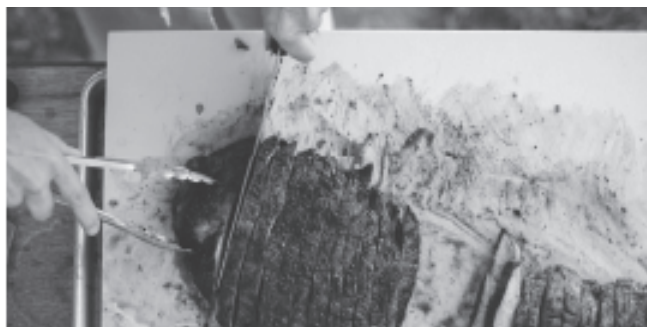
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA | 31907

@masterbuilt



1.800.489.1581

masterbuilt.com

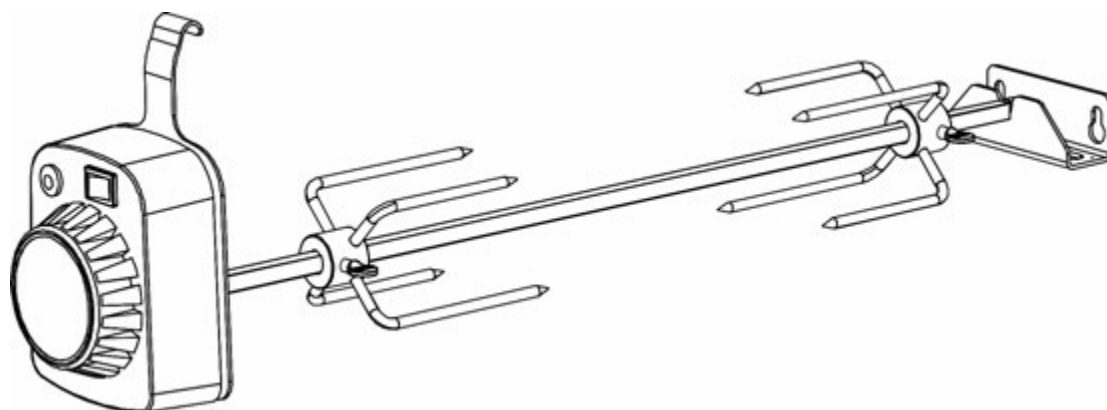




MASTERBUILT®

Bienvenue à la famille. Commençons!

RÔTISSOIRE



Le manuel s'applique au(x) numéro(s) de modèle(s) suivant(s)

MB20090719



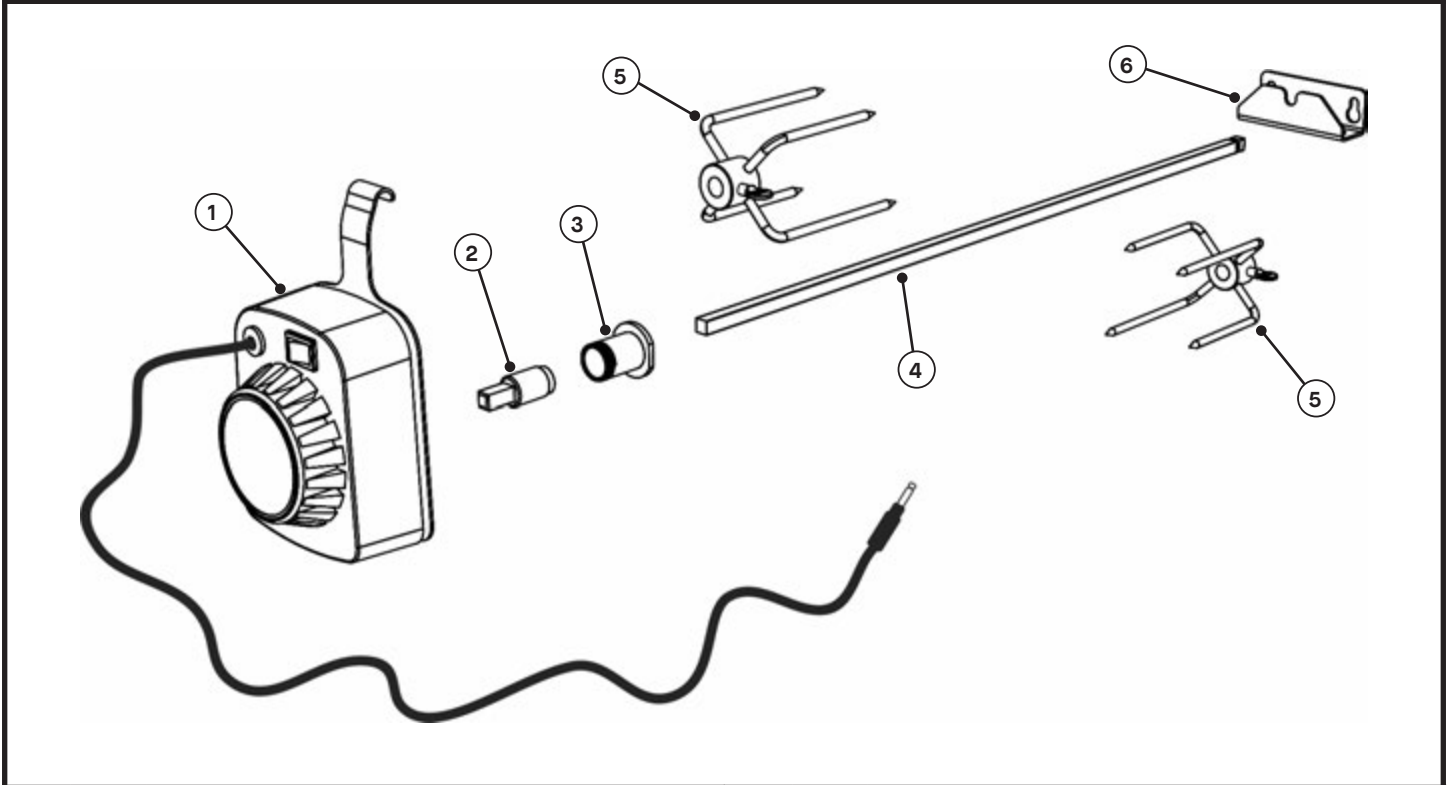
AVERTISSEMENT



- Pour éviter les blessures et les dommages matériels, assurez-vous de lire et de suivre toutes ces consignes avant l'assemblage et l'utilisation.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Maîtrisez-le. Masterbuilt.

Liste des pièces



N°	QTÉ	DESCRIPTION	N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Moteur de rôtissoire	4	2	Broche*
2	1	Bague de la broche	5	2	Fourchette à viande avec vis de serrage
3	1	Bague du support	6	1	Support de la broche

***Broches fournies pour les modèles de fumoirs de 30 po et 40 po.**

AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Outils nécessaires : tournevis à tête plate, clé ajustable
 Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 10 minutes
 Le produit réel peut différer de l'illustration.

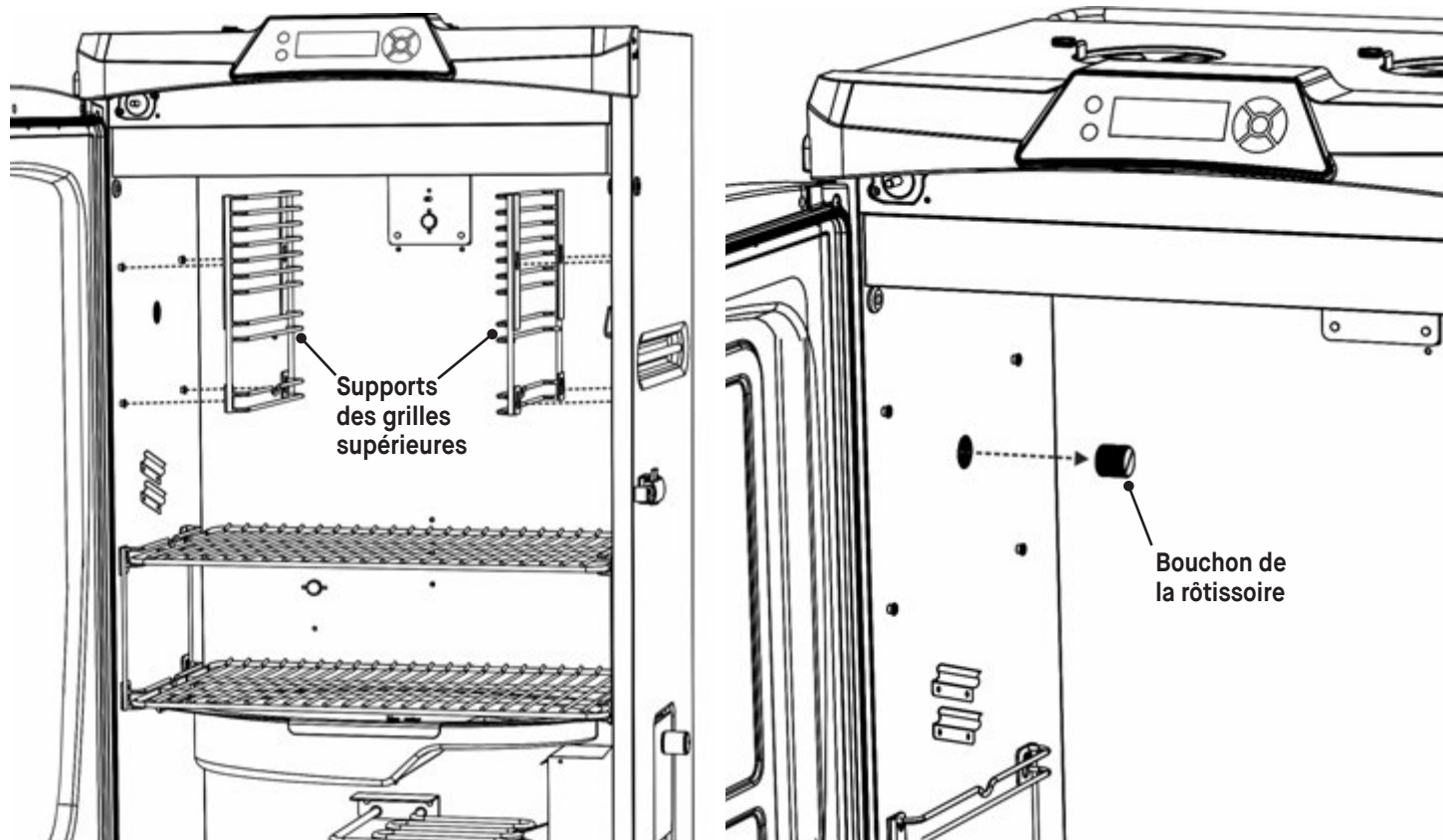


NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées. Veuillez prendre contact avec le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581 ou à support.masterbuilt.com.

Assemblage

1

Enlevez les grilles de fumage supérieures, puis soulevez et retirez les supports des grilles supérieures. Dévissez le bouchon de rôtissoire du côté gauche du fumoir à l'aide d'un tournevis à tête plate. Gardez le bouchon pour le réinstaller lorsque la rôtissoire est enlevée.



2

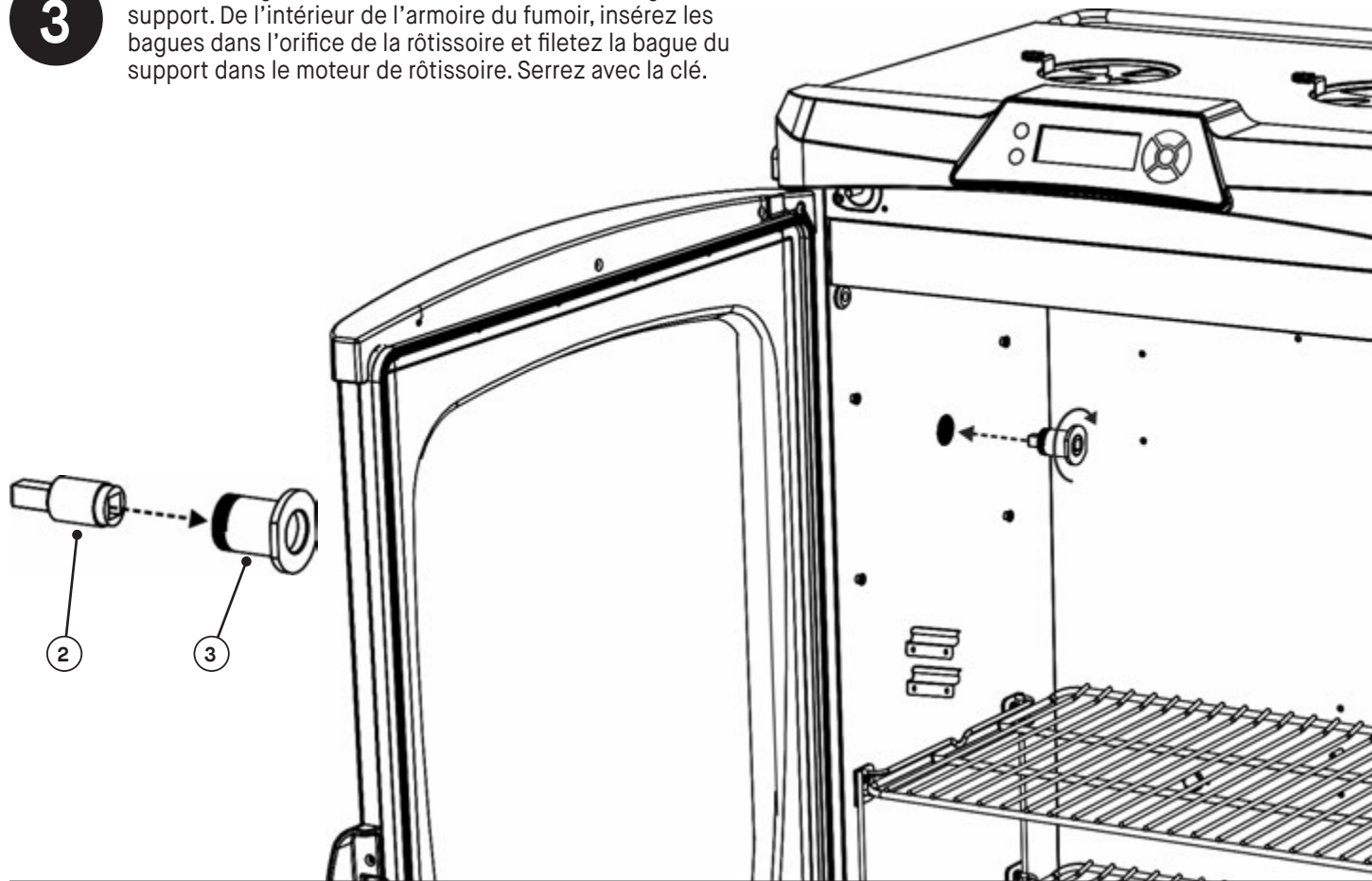
Suspendez le moteur de rôtissoire sur le rail d'accessoires situé sur le côté gauche du fumoir.



Assemblage

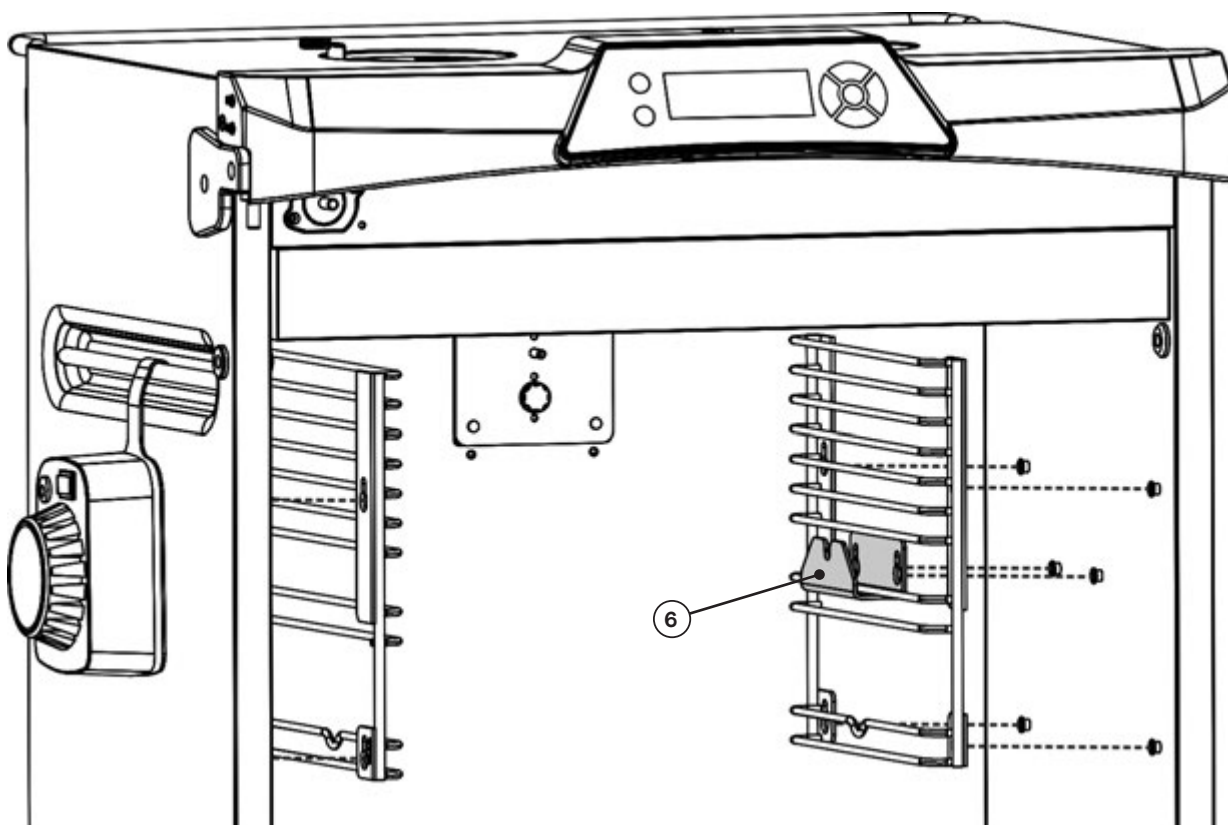
3

Glissez la bague de la broche à l'intérieur de la bague du support. De l'intérieur de l'armoire du fumoir, insérez les bagues dans l'orifice de la rôtissoire et filetez la bague du support dans le moteur de rôtissoire. Serrez avec la clé.



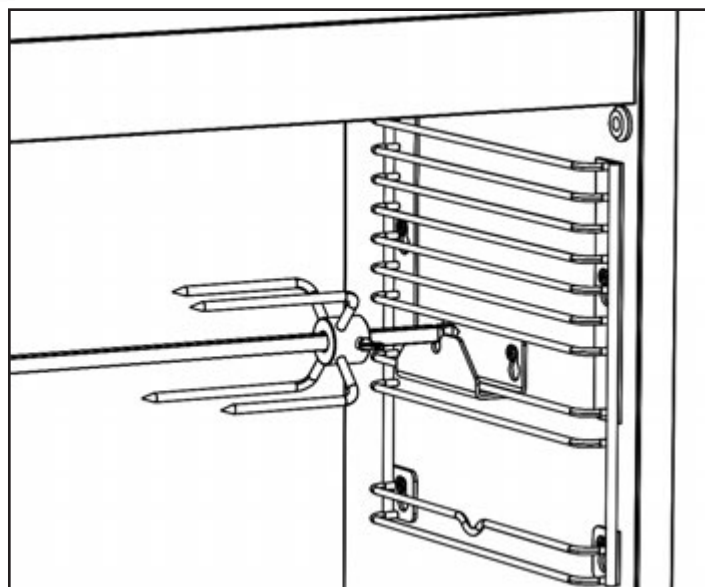
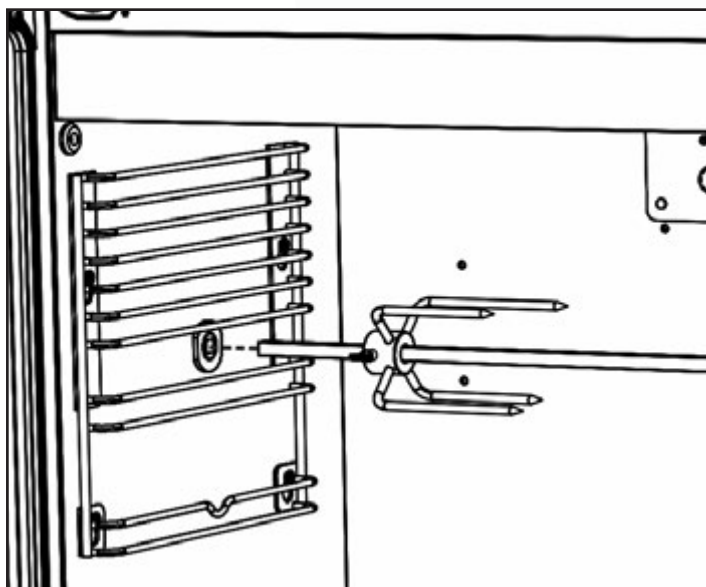
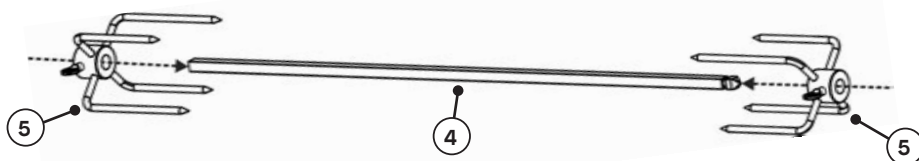
4

Glissez le support de la broche dans le support des grilles supérieures, comme illustré ci-dessous. Fixez le support de la broche et les supports des grilles supérieures aux goujons qui se trouvent sur le côté droit de l'armoire du fumoir. Réinstallez le support des grilles supérieures sur le côté gauche de l'armoire du fumoir.



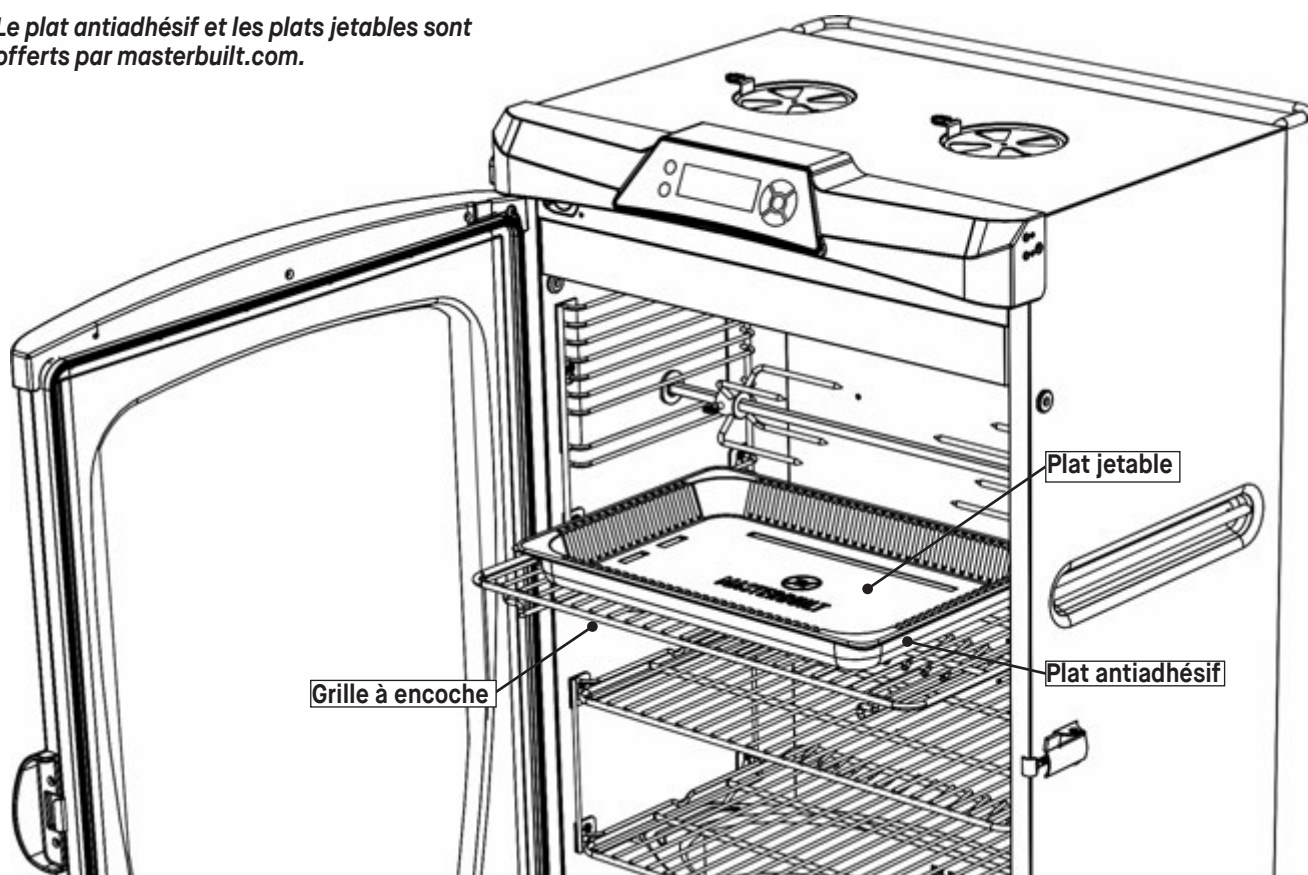
Assemblage

- 5** Glissez les fourchettes à viande sur la broche et serrez les vis de serrage. Insérez l'extrémité plate de la broche dans la bague qui se trouve sur le côté gauche du fumoir, et posez l'extrémité pointue de la broche dans la fente du support sur le côté droit du fumoir.



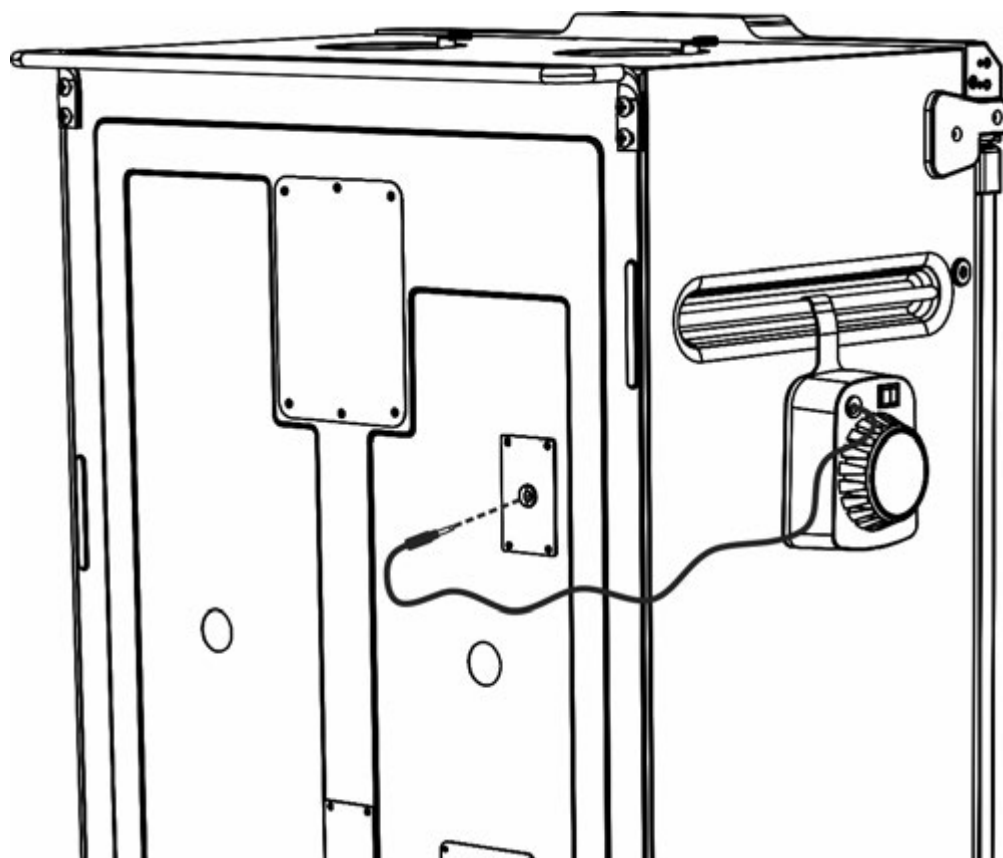
- 6** Glissez la grille dans la section inférieure du support des grilles, puis mettez le plat antiadhésif ou le plat jetable (vendus séparément) sur la grille à encoche.

Le plat antiadhésif et les plats jetables sont offerts par masterbuilt.com.



7

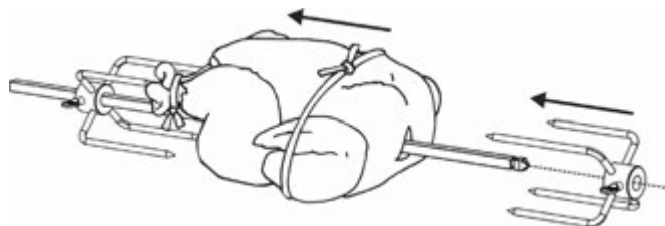
Branchez le moteur de rôtissoire dans la prise c. c. qui se trouve à l'arrière de l'armoire du fumoir.



Instructions d'utilisation

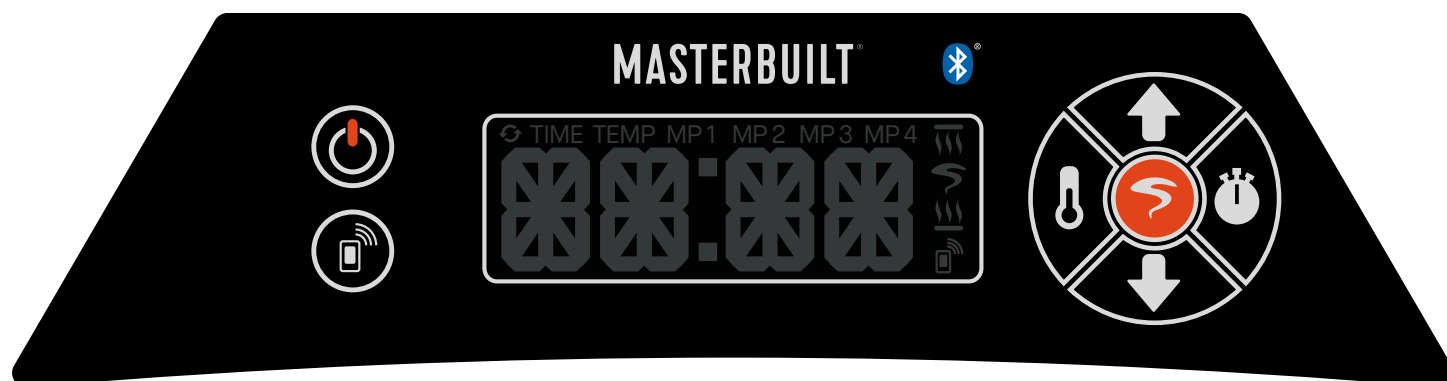
PRÉPARATION DE LA RÔTISSOIRE

1. Mettez la grille supérieure sur le niveau inférieur des supports des grilles supérieures.
2. Mettez soit le plat antiadhésif, soit le plat jetable sur la grille à encoche. (Les plats sont vendus séparément et sont offerts par masterbuilt.com.)
3. Retirez la broche du fumoir et retirez les fourchettes à viande de la broche.
4. Mettez les aliments sur la broche. **Le poids maximal des aliments sur la broche est 15 lb.**
5. Installez les fourchettes à viande sur la broche et serrez les vis de serrage afin que les aliments soient tenus solidement et soient centrés dans l'armoire du fumoir. Attachez les ailes et les pattes des volailles entières avec une ficelle de cuisine.



6. Mettez la broche avec les aliments dans le fumoir et fermez la porte.

RÉGLAGE DE L'ÉLÉMENT DE GRIL ET DE FINITION



Élément supérieur de gril et de finition (vendu séparément, selon le modèle) :









- Appuyez une fois sur le bouton SET TEMP . L'afficheur à ACL indiquera boTM (élément chauffant inférieur).
 - Appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas pour sélectionner ToP (élément de gril et de finition), puis appuyez de nouveau sur SET TEMP .
 - Appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas pour sélectionner High/Medium/Low (Élevé/Moyen/Bas).
 - Appuyez de nouveau sur le bouton SET TEMP pour fixer le réglage.
 - L'icône de l'élément de gril et de finition s'allumera pour indiquer que la température a été fixée.
 - Pour éteindre tous les éléments, appuyez sur le bouton SET TEMP , puis appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas pour sélectionner OFF (ARRÊT).
- Appuyez de nouveau sur le bouton SET TEMP .

UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE

- Branchez le moteur de rôtissoire dans la prise c. c. qui se trouve à l'arrière de l'armoire du fumoir.
- Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation sur le moteur de rôtissoire.

Instructions d'utilisation

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Option de minuterie de compte à rebours :
 - Appuyez une fois sur le bouton SET TIME ; l'afficheur ACL des heures commencera à clignoter.
 - Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas   pour régler les heures.
 - Appuyez de nouveau sur le bouton SET TIME  pour fixer les heures. L'afficheur ACL des minutes commencera à clignoter.
 - Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas   pour régler les minutes.
 - Appuyez sur SET TIME  pour fixer les minutes et démarrer la minuterie.
2. Option de minuterie de durée :
 - Cette minuterie commence le décompte à 00:00.
 - Appuyez une fois sur le bouton SET TIME ; l'afficheur ACL commencera le décompte à partir de 00:00. Appuyez de nouveau pour interrompre la minuterie, puis une autre fois pour continuer. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour annuler.

REMARQUE : Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou que l'altitude est supérieure à 1 000 mètres (3 500 pi), un temps de cuisson supplémentaire peut être requis. Afin de s'assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne ou la sonde thermique, si elle est fournie.

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de régler la minuterie pendant la cuisson. L'élément commence à chauffer dès que la température est réglée.





FUMÉE SUR MESURE

- La fonction de fumée sur mesure procure deux avantages uniques :
 1. La fumée peut être activée ou désactivée à n'importe quel moment.
 2. La fonction de fumée sur mesure offre cinq réglages de fumée, ce qui vous permet de choisir l'intensité de la fumée.

Pour le meilleur contrôle de la fumée, Masterbuilt recommande l'utilisation de morceaux de bois.

Toutefois, des copeaux de bois peuvent être utilisés. Si vous utilisez des copeaux de bois, n'utilisez que le réglage **S1** et notez que vous ne pourrez pas contrôler la fumée. Si le fumoir est éteint, les copeaux de bois continueront à générer de la fumée.

Réglage de la fumée sur mesure :

- Appuyez sur le bouton Fumée sur mesure  pour sélectionner le réglage de la fumée.
- Appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas   pour passer à travers chacun des réglages de fumée (S1/S2/S3/S4/S5/OFF). Sélectionnez S1 pour une fumée légère ou S5 pour une fumée riche et épaisse.
- Appuyez sur le bouton Fumée sur mesure  pour fixer le réglage de la fumée.

Garantie limitée de 1 an de Masterbuilt.

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. 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 rouille. Masterbuilt exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie, par exemple un reçu. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

Durant la période de garantie déclarée, Masterbuilt, à sa discrétion, remplacera gratuitement 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 les dommages matériels dus au mauvais usage, à l'usage abusif ou à un accident, ainsi que les dommages découlant du transport.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation 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 dépasse ou qui contredit 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 ou l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Résidents de la Californie seulement : Nonobstant les limitations de cette garantie, les restrictions suivantes vous sont applicables; si réparer ou remplacer le produit en question ne s'avère pas rentable pour le revendeur, ce dernier ou Masterbuilt remboursera le prix payé d'achat du produit après dépréciation et après déduction d'une somme équivalente à la durée d'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte du vice ou de la non-conformité. Le propriétaire peut rapporter le produit au détaillant qui le lui a vendu pour bénéficier des services offerts par la garantie. Cette garantie expresse vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Rendez-vous à masterbuilt.com ou remplissez le formulaire ci-dessous et renvoyez-le à

**Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Manufacturing, 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 de l'achat : ____ - ____ - ____ Lieu de l'achat : _____

***Les numéros de série et de modèle se trouvent sur l'étiquette argentée à l'arrière du fumoir.**



MASTERBUILT®

Soyez assurés que nous sommes ici pour aider.

Service à la clientèle

masterbuilt.com/contact

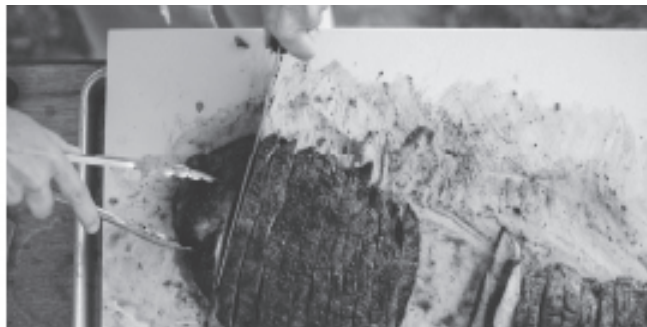
Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA | 31907

@masterbuilt



1.800.489.1581

masterbuilt.com

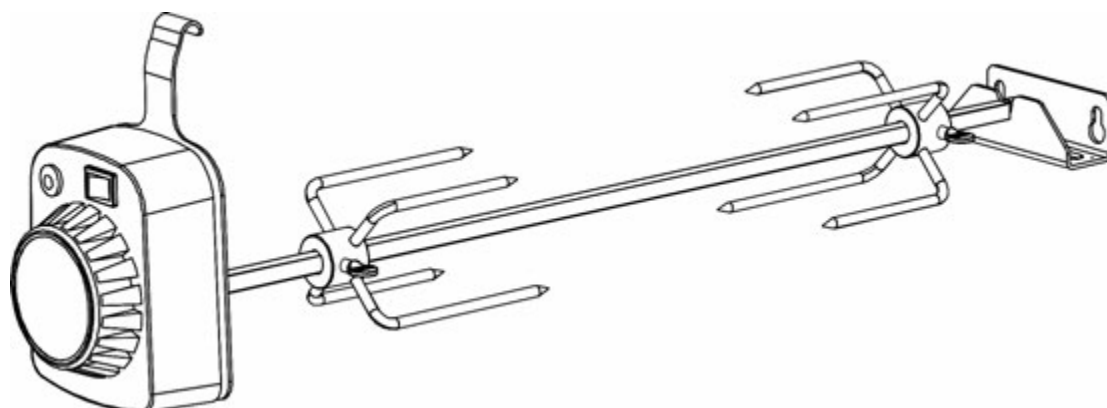




MASTERBUILT®

Bienvenido a la familia. ¡Comencemos!

ROSTIZADO



El manual se aplica a los siguientes números de modelos

MB20090719



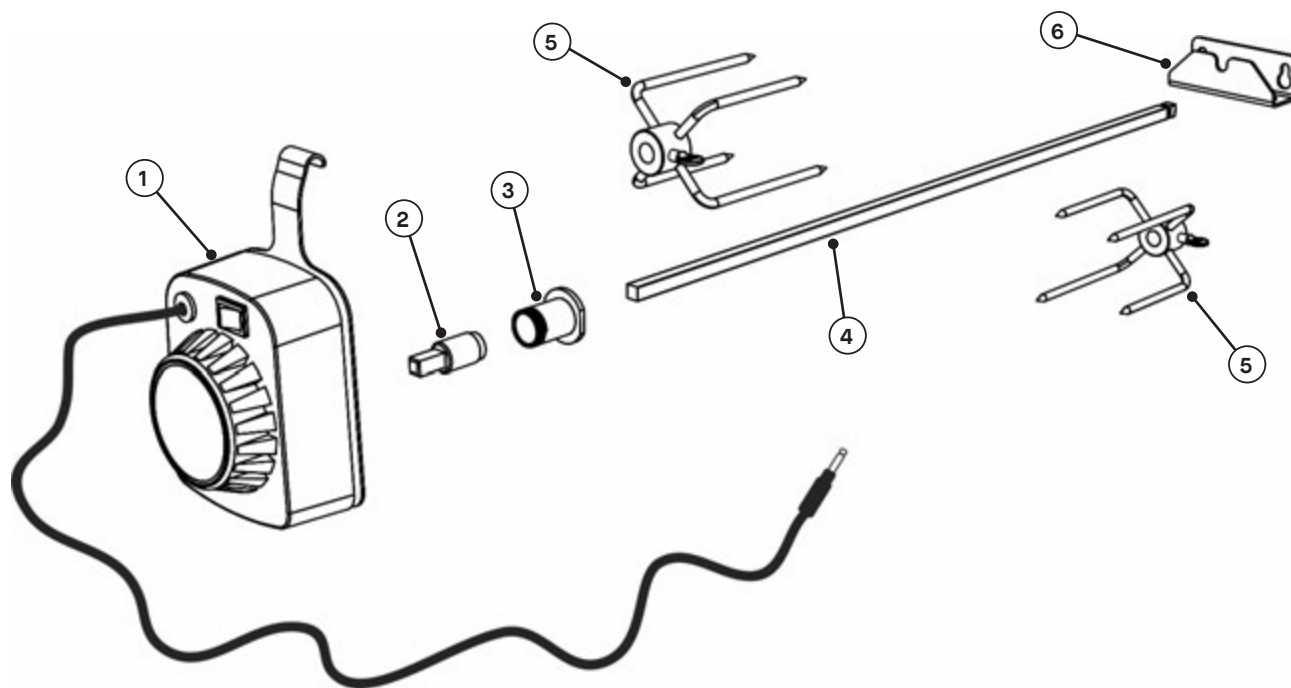
ADVERTENCIA



- Para evitar lesiones personales serias y/o daños a la propiedad, lea y siga todas estas instrucciones antes de ensamblar y operar.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

Domínelo. Masterbuilt.

Lista de partes



NO	CANT.	DESCRIPCIÓN	NO	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Motor del asador	4	2	Varilla en cruz*
2	1	Buje de la varilla en cruz	5	2	Garra para carne con tornillo de apriete manual
3	1	Buje de montaje	6	1	Abrazadera de soporte de la varilla

***Varillas en cruz suministradas para los modelos de ahumadores de 76.2 cm y 101.60 cm.**

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Herramientas necesarias: Destornillador de cabeza plana, llave ajustable

Tiempo de ensamblaje aproximado: 10 minutos

El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.

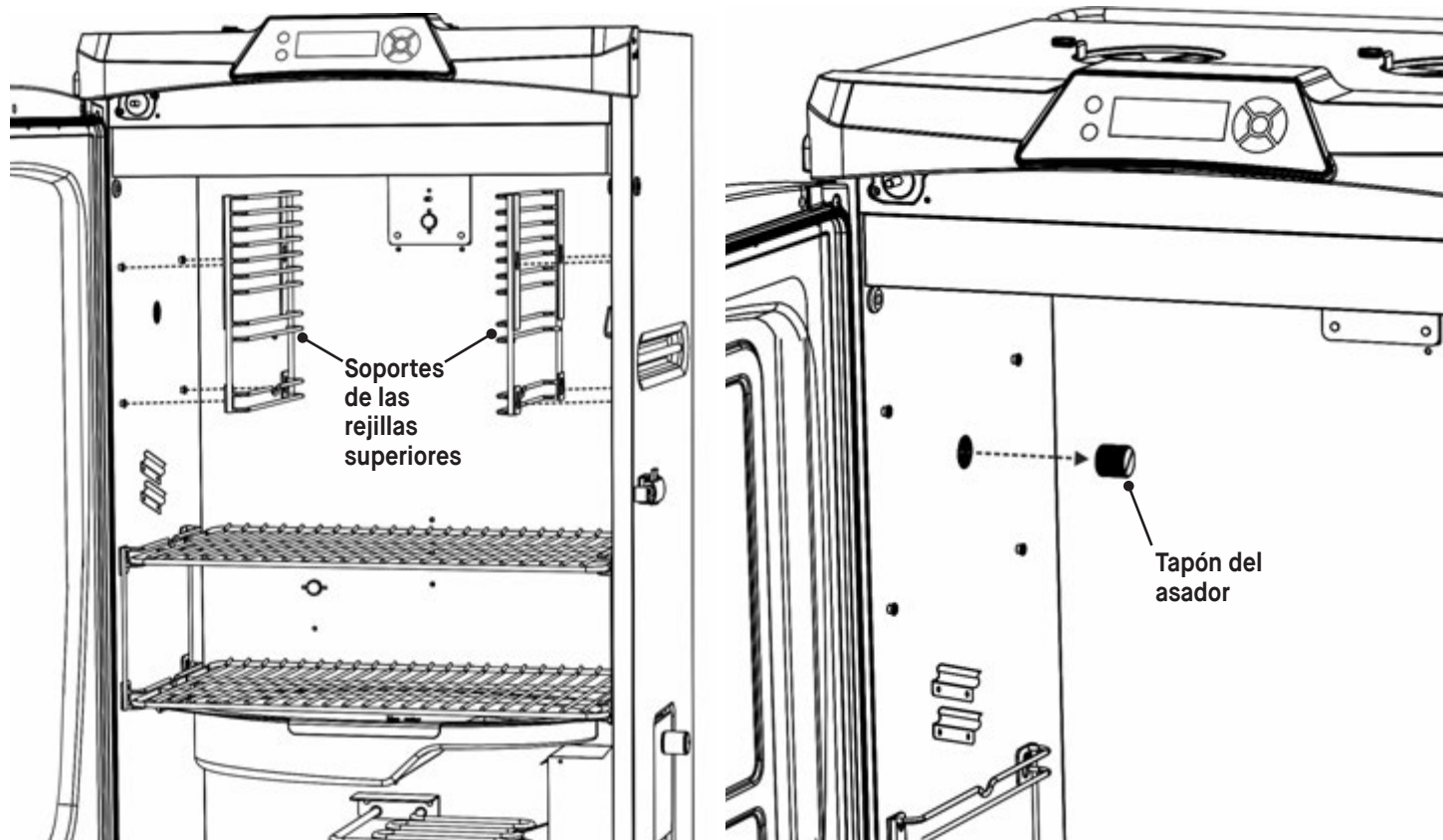
PARE

NO REGRESE AL MINORISTA para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas. Contacte al Servicio al cliente de MASTERBUILT al 1-800-489-1581 o en support.masterbuilt.com.

Ensamblaje

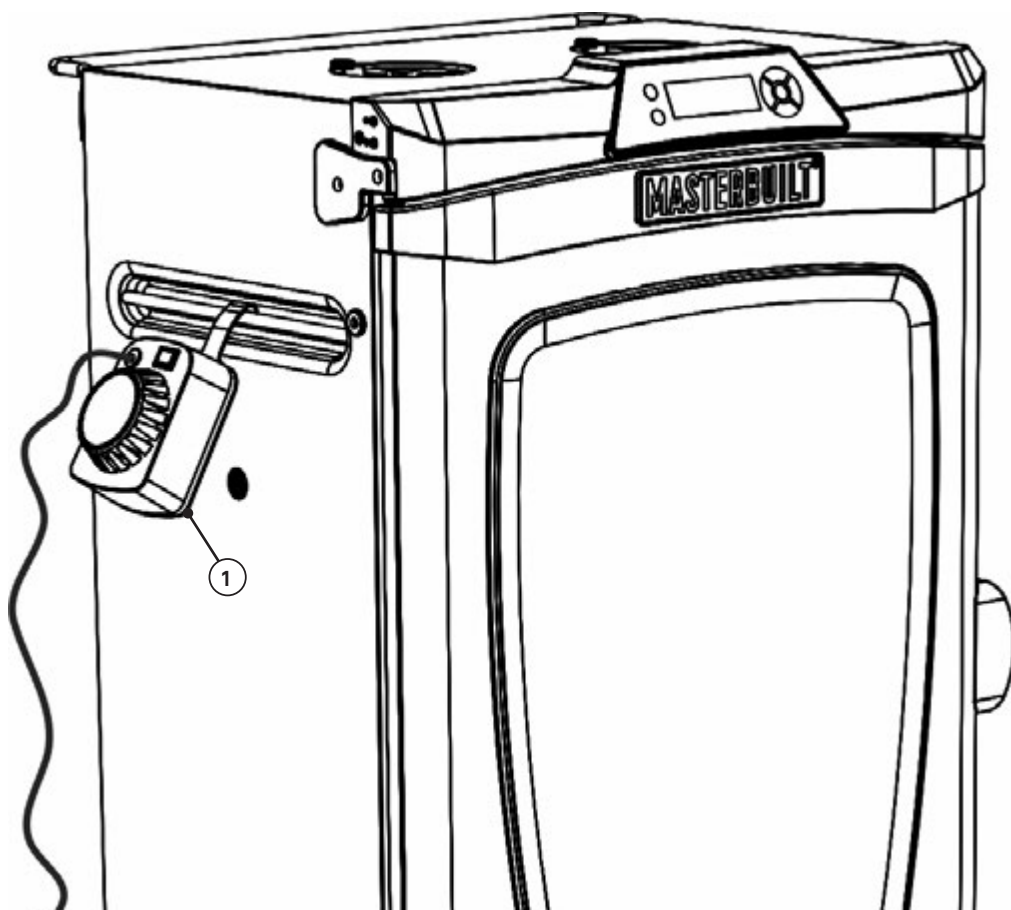
1

Retire las rejillas de ahumado superiores y luego levante y retire los soportes de las rejillas superiores. Destornille el tapón del asador del lado izquierdo del ahumador usando un destornillador de cabeza plana. Conserve el tapón para reinstalarlo cuando se retire el asador.



2

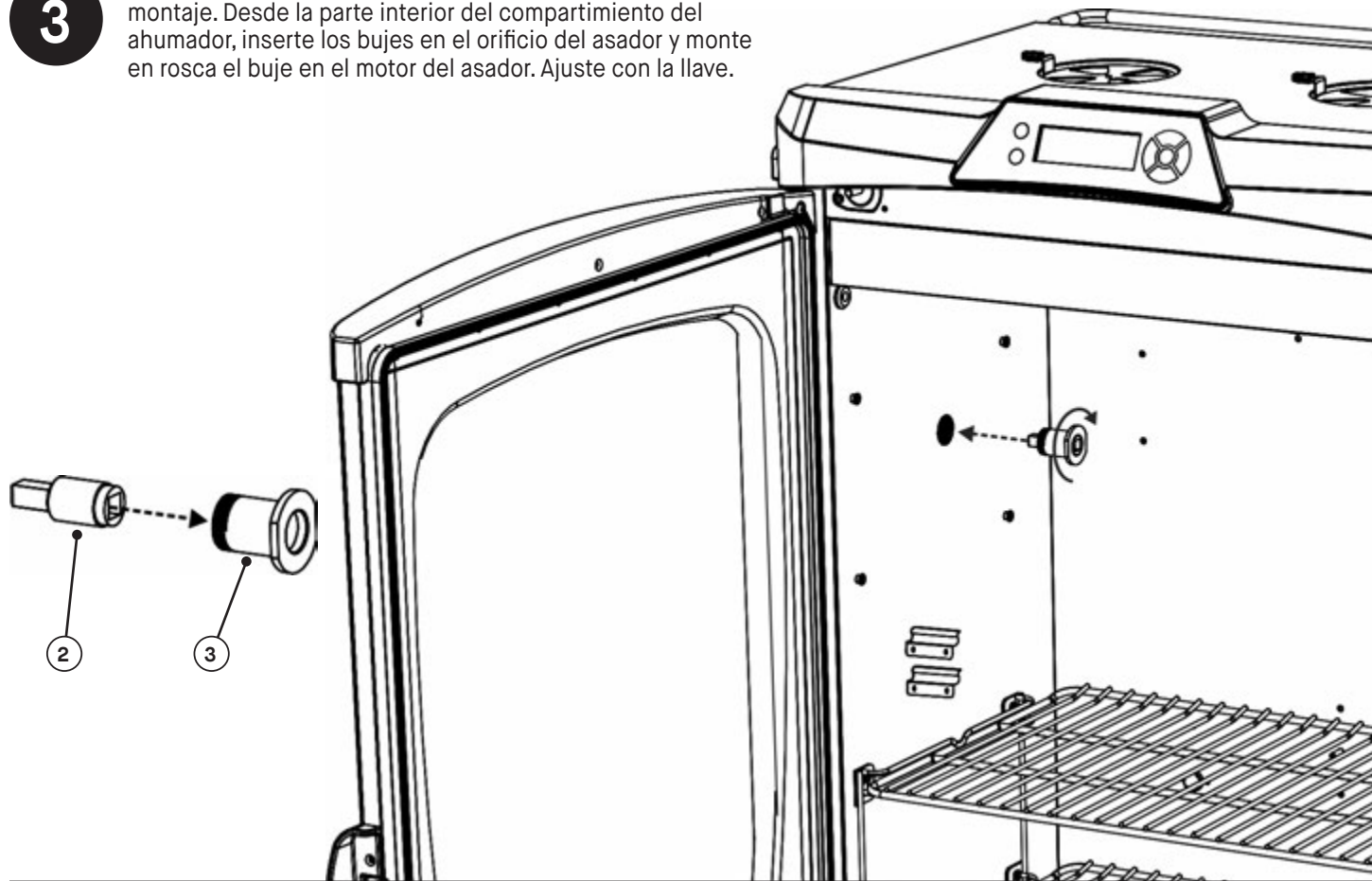
Cuelgue el motor del asador desde el riel del accesorio en el lado izquierdo del ahumador.



Ensamblaje

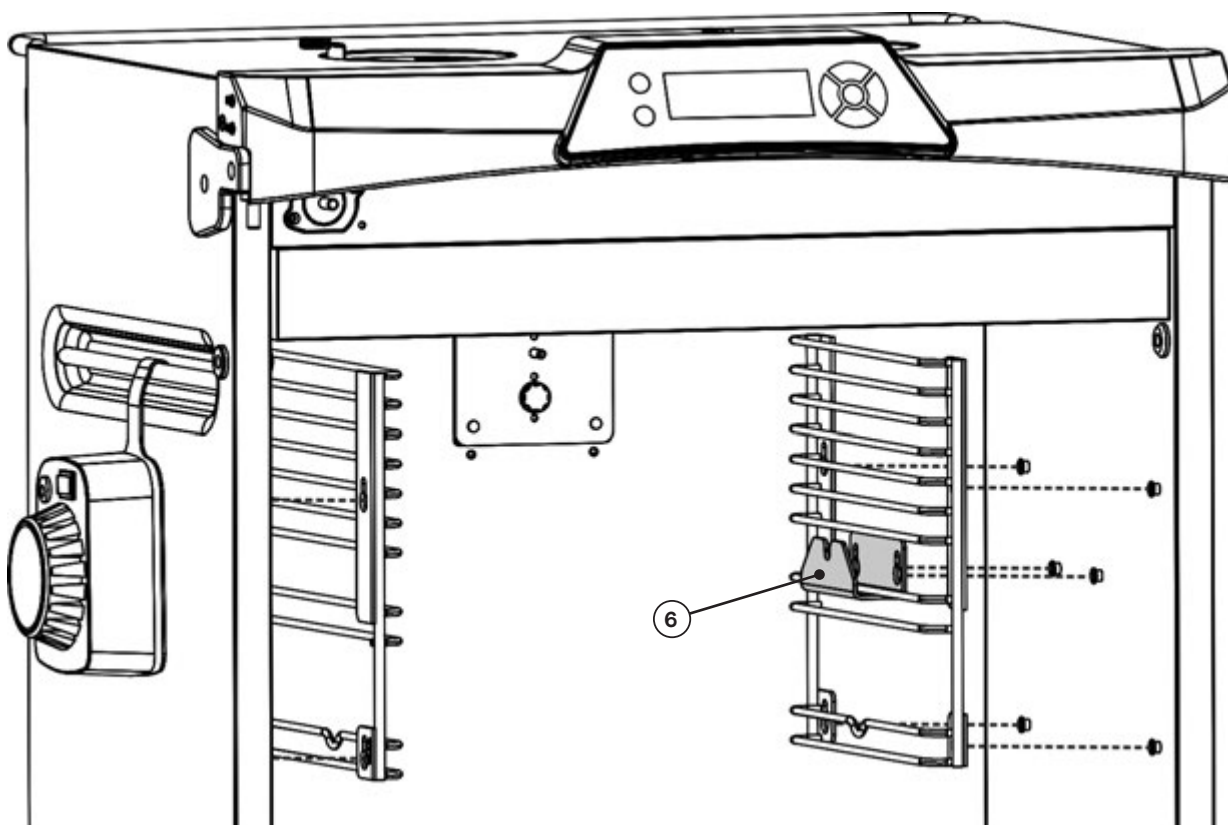
3

Deslice el buje de la varilla en cruz dentro del buje de montaje. Desde la parte interior del compartimiento del ahumador, inserte los bujes en el orificio del asador y monte en rosca el buje en el motor del asador. Ajuste con la llave.



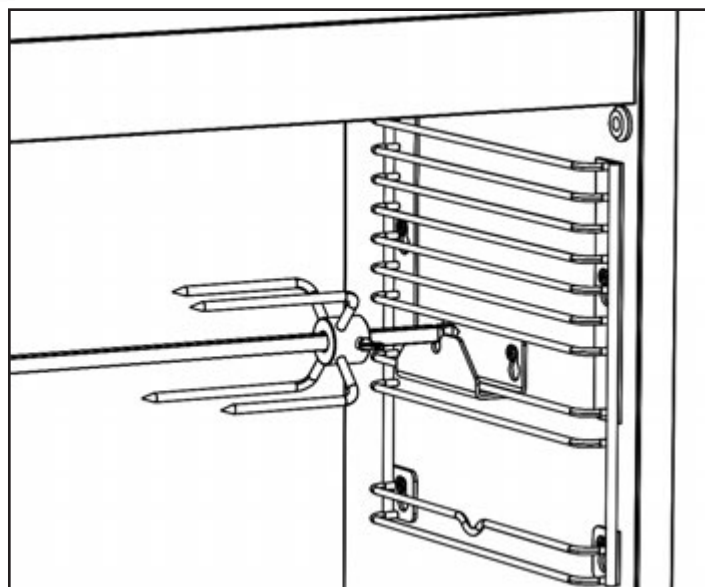
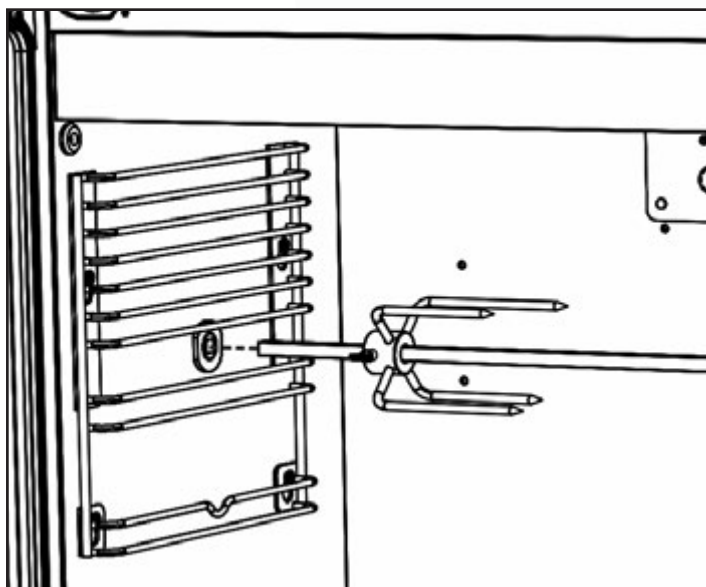
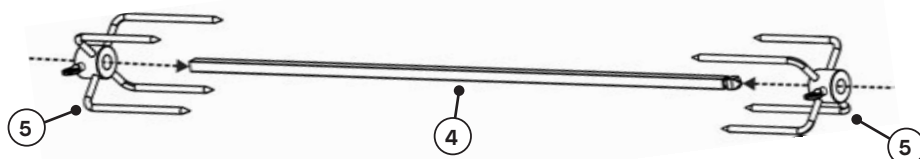
4

Coloque la abrazadera de soporte de la varilla a través del soporte de las rejilla superiores como se muestra a continuación. Fije el soporte de la varilla y las abrazaderas de soporte de las rejillas superiores a tarugos en el lado derecho del compartimiento del ahumador. Reinstale el soporte de las rejillas superiores en la lado izquierdo del compartimiento del ahumador.



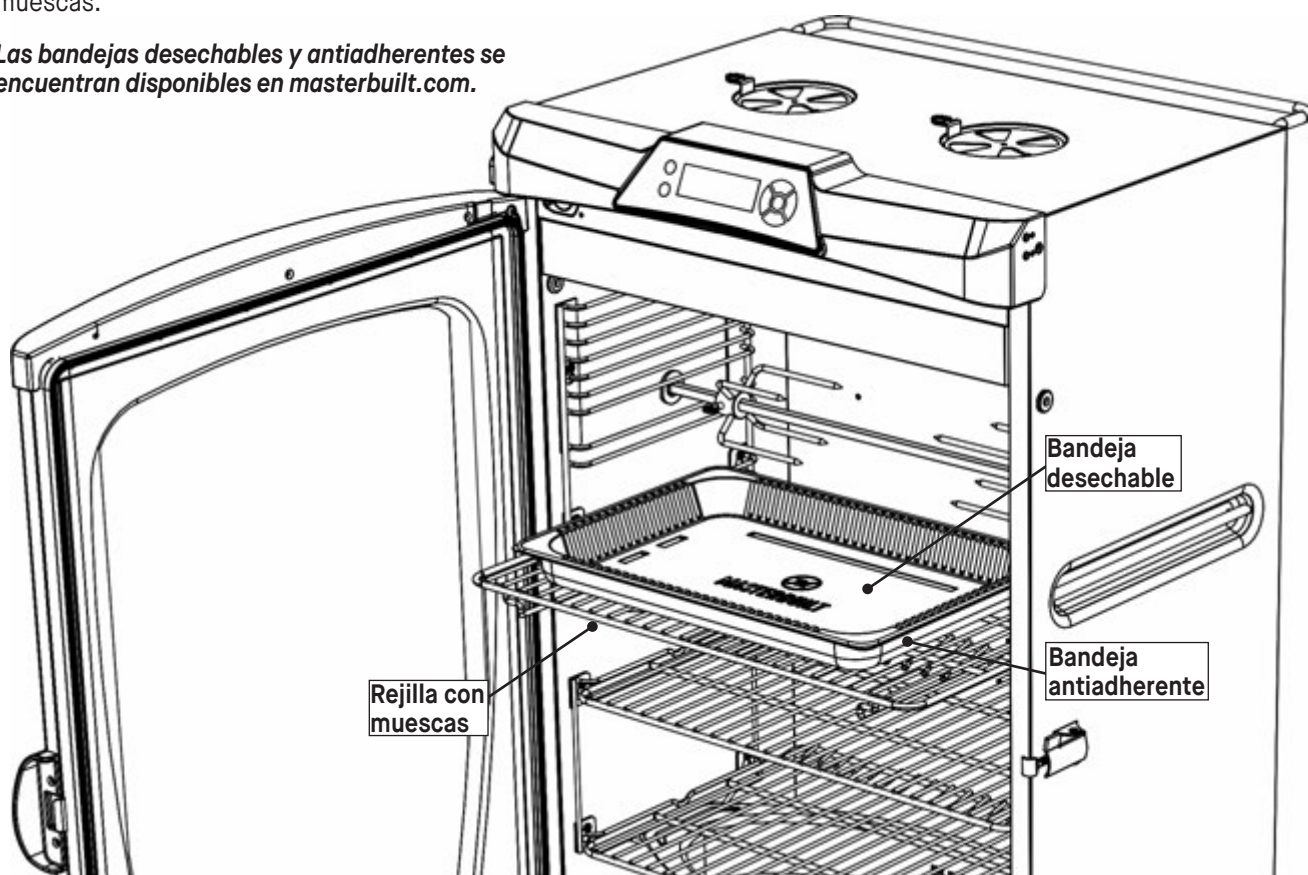
Ensamblaje

- 5** Deslice las garras para carne en la varilla en cruz y ajuste los tornillos de apriete manual. Inserte el extremo plano de la varilla en el buje del lado izquierdo del ahumador y descanse el extremo puntiaguado de la varilla en la ranura de la abrazadera en el lado derecho del ahumador.

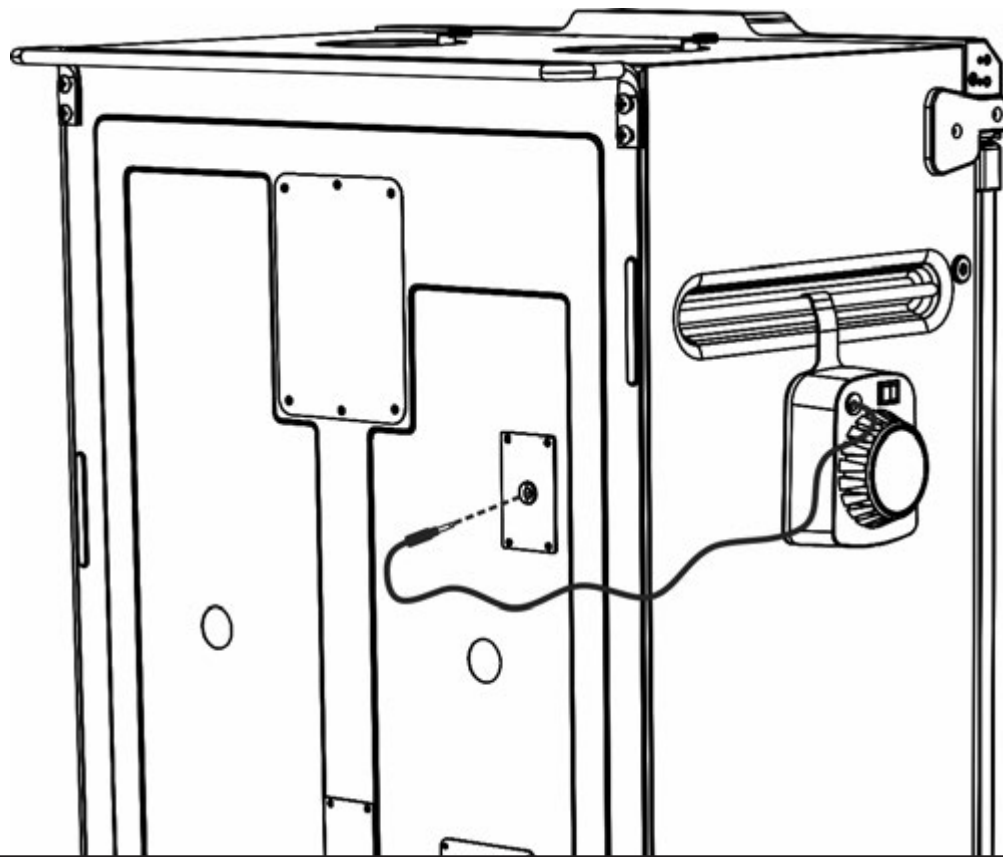


- 6** Deslice la rejilla con muescas en la sección más baja del soporte de la rejilla, luego coloque una bandeja antiadherente y/o una bandeja desechable (se vende por separado) en la rejilla con muescas.

Las bandejas desechables y antiadherentes se encuentran disponibles en masterbuilt.com.



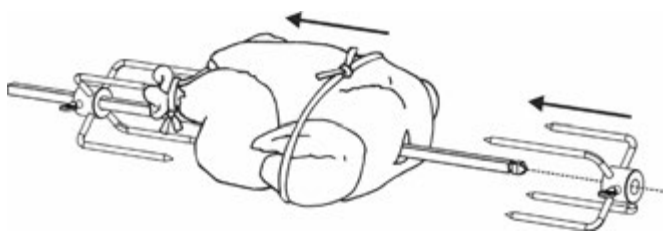
- 7** Enchufe el motor del asador en una clavija de CC en la parte posterior del compartimiento del ahumador.



Instrucciones de operación

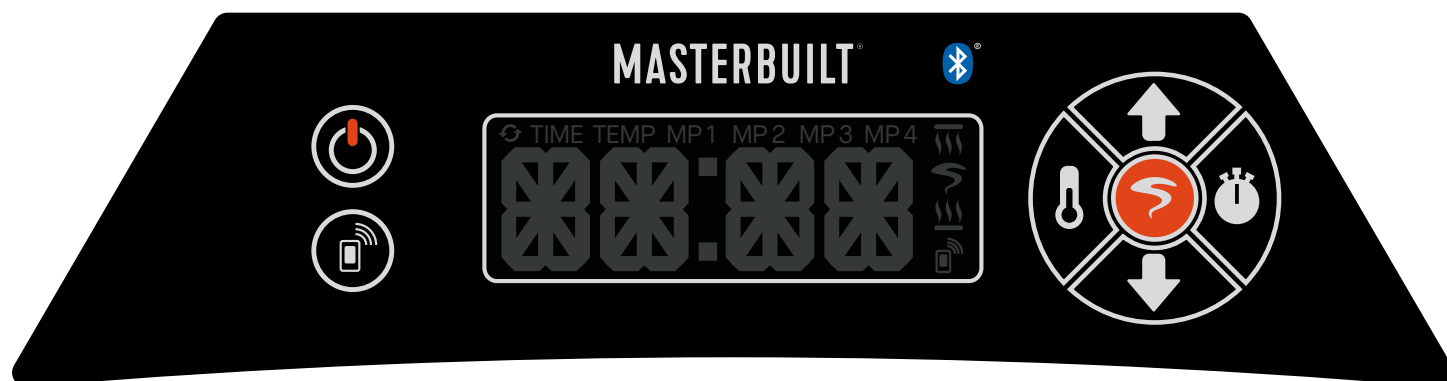
Preparación del asador

1. Coloque la rejilla con muescas en el nivel más bajo de los soportes de las rejillas superiores.
2. Coloque ya sea la bandeja antiadherente o la desechable sobre la rejilla con muescas. (Las bandejas se venden por separado y se encuentran disponibles en masterbuilt.com.)
3. Retire la varilla en cruz del ahumador y retire las garras para carne de la varilla en cruz.
4. Cargue los alimentos en la varilla en cruz. **El peso máximo para los alimentos en la varilla en cruz es de 15 libras (6.80 kg).**
5. Instale las garras para carne en la varilla en cruz y ajuste los tornillos de apriete manual para que los alimentos estén asegurados y centrados en el compartimiento del ahumador. Asegure las patas y alas de un pollo entero con cordel de cocina/de carnicero.



6. Instale la varilla en cruz con los alimentos en el ahumador y cierre la puerta.

CONFIGURACIÓN DE LA PARRILLA Y EL ELEMENTO DE ACABADO



Parrilla superior y elemento de acabado (se venden por separado, dependiendo del modelo):









- Presione el botón SET TEMP una vez. La pantalla LED mostrará boTM (elemento de calentamiento inferior).
 - Presione las flechas ARRIBA o ABAJO para seleccionar ToP (parrilla y elemento de acabado) y presione SET TEMP nuevamente.
 - Presione las flechas ARRIBA o ABAJO para seleccionar High/Medium/Low (Alto/Medio/Bajo).
 - Presione el botón SET TEMP otra vez para bloquear la configuración.
 - La parrilla y elemento de acabado se iluminará para indicar que la temperatura se ha configurado.
 - Para apagar todos los elementos, presione el botón SET TEMP , luego presione las flechas ARRIBA o ABAJO para seleccionar OFF (apagado).
- Presione el botón SET TEMP otra vez.

OPERACIÓN DEL ASADOR

- Enchufe el motor del asador en una clavija de CC en la parte posterior del compartimiento del ahumador.
- Presione el interruptor de corriente en el motor del asador.

Instrucciones de operación

CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

1. Opción de cuenta regresiva:
 - Presione el botón SET TIME  una vez, la pantalla LCD de tiempo va a parpadear.
 - Use las flechas ARRIBA o ABAJO   para configurar la hora.
 - Presione el botón SET TIME  otra vez para bloquear la hora. Los minutos LCD empezarán a parpadear.
 - Use las flechas ARRIBA o ABAJO   para configurar los minutos.
 - Presione el botón SET TIME  para bloquear los minutos e iniciar el temporizador.
2. Opción del temporizador de duración (conteo ascendente):
 - Este temporizador comenzará el conteo desde 00:00.
 - Presione y mantenga presionado el botón SET TIME  una vez; la pantalla LCD comenzará el conteo desde 00:00. Presione nuevamente para pausar el temporizador y otra vez para continuar. Presione y mantenga presionado para cancelar.





NOTA: Cuando la temperatura externa sea menor de 65°F (18°C) y/o la altitud mayor de 3,500 pies (1067m), puede ser necesario un tiempo de cocción adicional. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida utilice un termómetro para carnes para comprobar la temperatura interna o use una sonda de carnes, si viene incluida.

NOTA: No tiene que configurar la hora cuando cocine. El elemento comenzará a calentar una vez configurada la temperatura.

AHUMADO TRADICIONAL

- El ahumado tradicional ofrece dos beneficios únicos:
 1. El humo puede encenderse o apagarse en cualquier momento.
 2. La función de ahumado tradicional tiene cinco configuraciones de ahumado para que pueda elegir la intensidad del humo.
- Masterbuilt recomienda el uso de leños de madera para un mejor control del humo. Sin embargo, se pueden usar trozos de madera más pequeños. Si usa trozos de madera, use solamente la configuración **S1** y tenga en cuenta que no podrá controlar el humo. Si el ahumado se apaga, los trozos de madera continuarán ahumando.

Configuración de ahumado tradicional:

- Presione el botón de ahumado tradicional  para seleccionar la configuración de ahumado.
- Presione las flechas ARRIBA o ABAJO   para pasar por cada una de las configuraciones de ahumado (S1/S2/S3/S4/S5/OFF). S1 para un ahumado ligero o S5 para un ahumado lleno y espeso.
- Presione el botón de ahumado tradicional  para bloquear la configuración de ahumado.

Garantía limitada por 1 año de Masterbuilt

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 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. 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 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, abuso, los accidentes, o los daños causados por el transporte.

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 o prometer otros recursos que sean adicionales o 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.

Visite masterbuilt.com o llene el formulario a continuación y devuélvalo a:

Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Manufacturing, 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: _____

**El número de modelo y número de serie se encuentran en una etiqueta plateada en la parte posterior del ahumador.*



MASTERBUILT®

Tenga por seguro, que estamos aquí para ayudarle.

Servicio de atención al cliente

masterbuilt.com/contact

Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA | 31907

@masterbuilt



1.800.489.1581

masterbuilt.com

