

User Manual

Manual del usuario



ELECTRIC SMOKER

AHUMADOR ELÉCTRICO



English 2
Español 19



Manual Code: 9807160058 161209-GB

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510
WWW.ALDI.US

AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA

47125

USA 1-800-489-1581

PLS@masterbuilt.com

MODEL/ MODELO: ESQ30B2

5/2017

90

DAY WARRANTY,
DÍAS DE GARANTÍA

Contents

Parts list	3
Safety Instructions.....	4-9
Assembly	10-13
Controller Instructions	14
Troubleshooting Guide.....	15
Replacement Parts	16
Warranty Information	17-18



TARJETA DE GARANTÍA

USA

AHUMADOR ELÉCTRICO

Sus detalles:

Nombre: _____

Dirección: _____



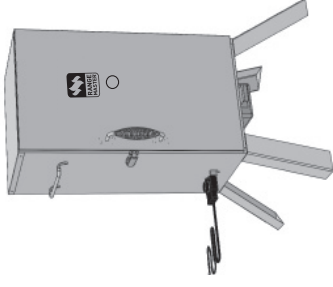
_____ Correo electrónico: _____

Fecha de compra* _____

*Recomendamos guardar el recibo junto con esta tarjeta de garantía

Lugar de compra: _____

Descripción de la avería:



Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court
Columbus, GA 31907
EE. UU.
PLS@masterbuilt.com

SERVICIO POSVENTA



1-800-489-1581



PLS@masterbuilt.com

47125

MODELO: ESQ30B2

5/2017

Línea directa del servicio de atención al cliente:
1-800-489-1581

Horario de atención:
de lunes a viernes:
8:00 am - 5:00 pm ET

90

DÍAS DE GARANTÍA
A PARTIR DE LA COMPRA ORIGINAL

GARANTÍA DE ALDI INC.

Estimado cliente:

ALDI garantiza que sus productos están libres de defectos de material y mano de obra bajo un montaje adecuado, uso normal y cuidado recomendado durante 90 días a partir de la fecha de compra original.

La **garantía ALDI** es una garantía de 90 días que le ofrece los siguientes beneficios:

Período de garantía: 90 días a partir de la fecha de compra.

CONSEJO:

Póngase en contacto con nuestra línea directa de servicio telefónico, correo electrónico o fax antes de enviar el dispositivo. Esto nos permite brindar soporte en caso de posible error del operador.

Para hacer un reclamo bajo la garantía , por favor envíenos:

El recibo original y la tarjeta de garantía debidamente completada.

ALDI requiere un recibo de compra para reclamos de garantía y sugiere que guarde su recibo. Al vencimiento de dicha garantía, dicha responsabilidad vencerá.

Dentro del período de garantía establecido, ALDI, a su discreción, reparará o reemplazará los componentes defectuosos de forma gratuita, siendo el propietario responsable del envío. Si ALDI requiere la devolución de los componentes en cuestión para inspección ALDI será responsable de los gastos de envío para devolver el artículo solicitado.

La garantía no cubre:

- El **acabado de la pintura** ya que puede quemarse durante el uso normal
- **Óxido** de la unidad
- Daños materiales causados por mal **uso, abuso, accidente**
- **Daños derivados del transporte**
- **Daños ocasionados por el uso comercial de este producto**

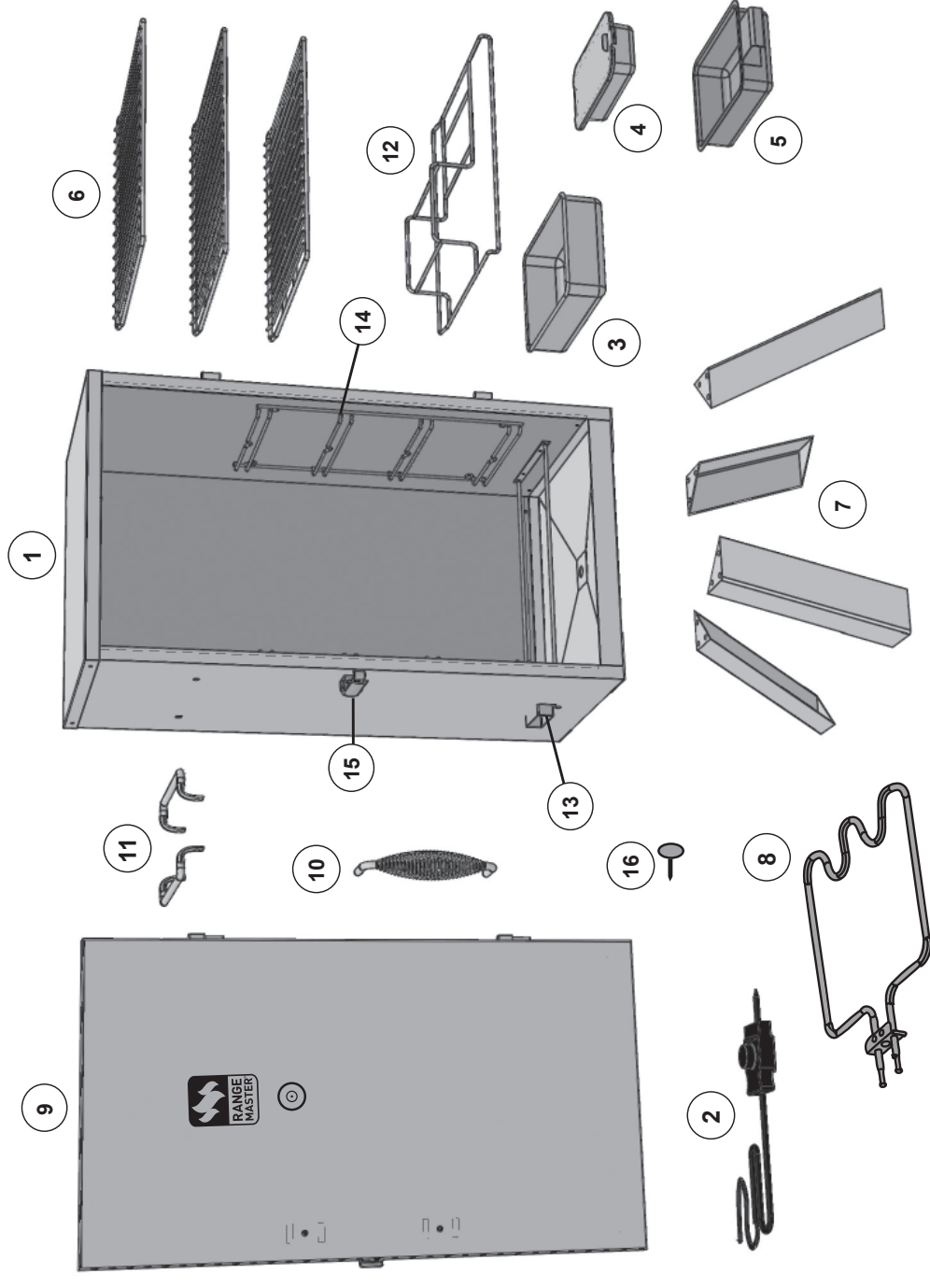
Esta garantía expresa le da derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

Esta garantía expresa es la única garantía otorgada por ALDI y reemplaza todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluyendo garantía implícita, comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular.

La responsabilidad máxima de ALDI, en cualquier caso, no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor / comprador original. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. En tal caso, las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no ser aplicables.

Ni ALDI ni el establecimiento minorista que vende este producto, tiene autoridad para hacer garantías o para prometer remedios adicionales o incompatibles con los mencionados anteriormente.

Sólo para residentes de California: A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas; si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o ALDI 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.



NO	QTY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body
2	1	Analog Controller
3	1	Water Bowl
4	1	Wood Chip Bowl w/ Lid
5	1	Drip Tray
6	3	Rack
7	4	Leg
8	1	Element
9	1	Door
10	1	Door Handle
11	2	Side Handle
12	1	Water Bowl and Wood Chip Grate
13	1	Control Panel Support
14	2	Rack Support
15	1	Door Latch
16	1	Temperature Gauge

Actual product may differ from picture shown

! 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 wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.

DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.

Use only outdoors where it is well ventilated.



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

**! 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.

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !**READ ALL INSTRUCTIONS**

- Unit is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Never use unit 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.
- Keep appliance clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do **NOT** move unit across uneven surfaces.
- Do not use unit on wooden or flammable surfaces.
- Do not leave unit unattended.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is **NOT** for commercial use.

**WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS
CONTINUED ON PAGE 3****LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO**

REPUESTO	ITEM N°
Conjunto de la estructura, negro	9907090022
Conjunto de la puerta, negro	9907160041
Conjunto del soporte del panel de control	9907090024
Soporte de estantes	9907090023
Conjunto de la pata	9907090027
Conjunto del pestillo de la puerta, negro	990050222
Conjunto de la manija lateral	9907090031
Conjunto del medidor de temperatura	9907090034
Conjunto de la manija de la puerta	9907090021
Conjunto de soporte de la bandeja de goteo	9907090025
Control analógico con cable de alimentación	9007160016
Elemento con tornillos	9907150018
Recipiente de astillas con tapa	9007140108
Estante	910050029
Rejilla de astillas	9007090078
Recipiente de agua	9007090067
Bandeja de goteo	9007090068
Conjunto de accesorios	9907090026
Manual de instrucciones	9807160058



NO DEVOLVER AL DISTRIBUIDOR para obtener ayuda con el montaje, piezas faltantes o dañadas. Por favor, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-489-1581 o **MASTERBUILT** www.masterbuilt.com/support. Tenga a mano los números de modelo y número de serie. Estos números se encuentran en la placa de plata en la unidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La luz de encendido no se activa	No está conectado al tomacorriente	Revise la conexión al tomacorriente de pared
	El fusible de la casa se fundió	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa.
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	La unidad está conectada a un cable eléctrico de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cable de prolongación
	La puerta no está bien cerrada	Cierre la puerta y ajuste bien el pestillo
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	La bandeja de goteo no está en su lugar	Cambie la posición de manera que el orificio quede alineado con la salida de drenaje ubicada en el fondo de la unidad
Gotea grasa del ahumador por la puerta y por las patas	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
	El tubo de drenaje no drena	Controle el tubo de drenaje
No humea	No hay astillas	Agregue astillas
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !**WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 2**

- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- 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 unit.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do NOT allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting unit.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The unit 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.
- Do not use wood pellets.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Wood tray is HOT when unit is in use. Use caution when adding wood.
- Be careful when removing food from unit. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store unit with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
 - Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
 - Use only approved grounded electrical outlet.
 - Do not use during an electrical storm.
 - Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.
 - To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 4

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

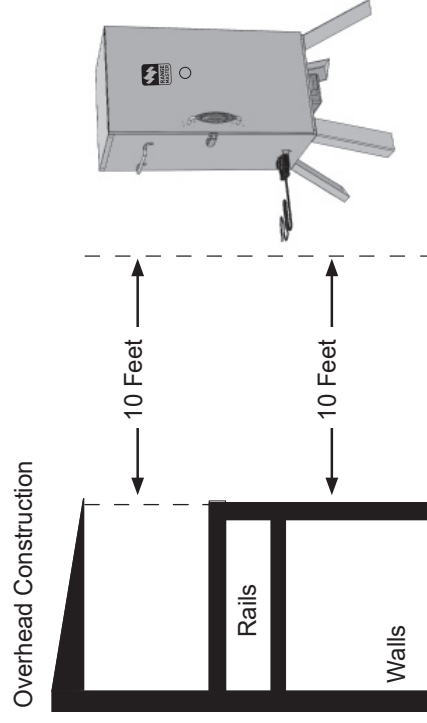
WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 3

- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix “W” and with the statement “Suitable for Use with Outdoor Appliances.”
- **CAUTION** - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric smoker.
- To disconnect, turn control panel “OFF” then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing racks, drip tray or water bowl.
- Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on rack. This may damage electric smoker.
- Do not cover racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

REMINER:
NEVER OPERATE THIS SMOKER UNDER ANY OVERHEAD CONSTRUCTION. MAINTAIN A MINIMUM DISTANCE OF 10 FEET FROM OVERHEAD CONSTRUCTION, WALLS OR RAILS.



! WARNING:
ELECTRIC POWER CORD
IS A TRIP HAZARD !

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



Paso 1

Conecte el controlador a la estructura del ahumador.

Paso 2

Enchufe el cordón a un tomacorriente (consulte en el manual, la sección “Advertencias y medidas de protección importantes”).

Paso 3

Gire la perilla de control a la graduación que desee. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: El termómetro de la puerta del ahumador indica la temperatura fijada en el controlador y muestra la temperatura que hay dentro de la unidad.

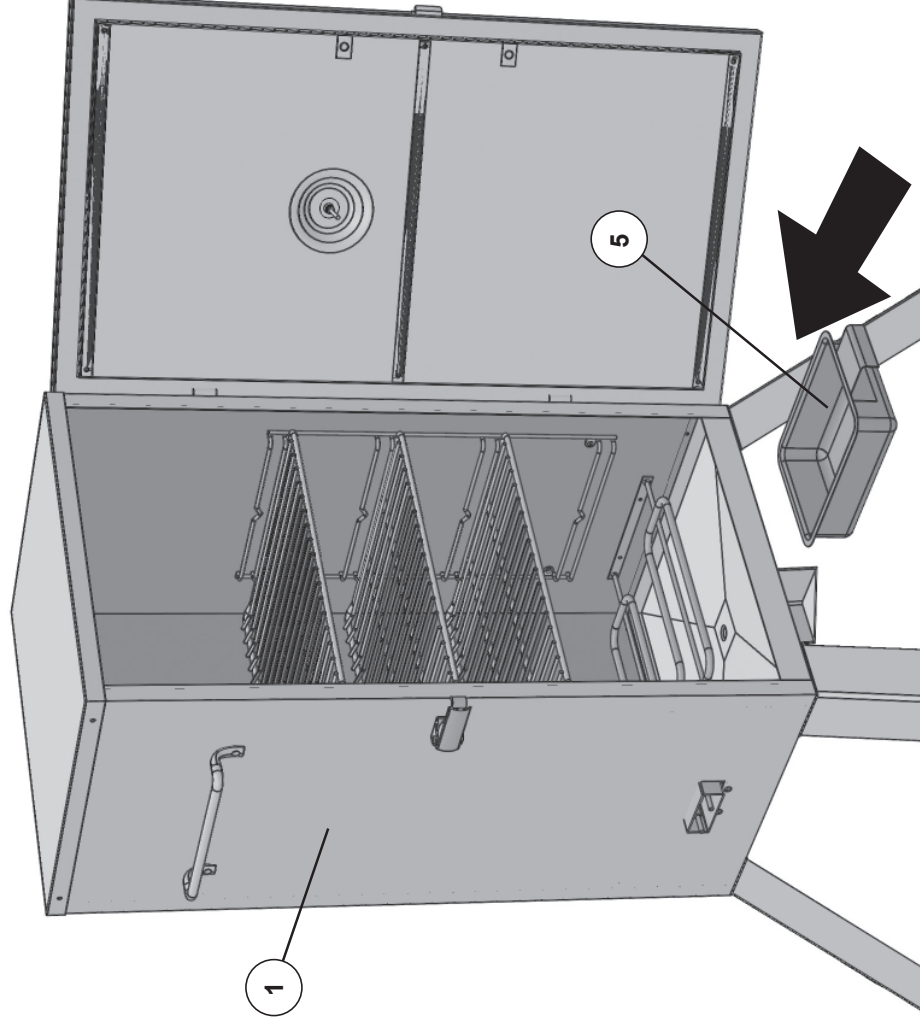
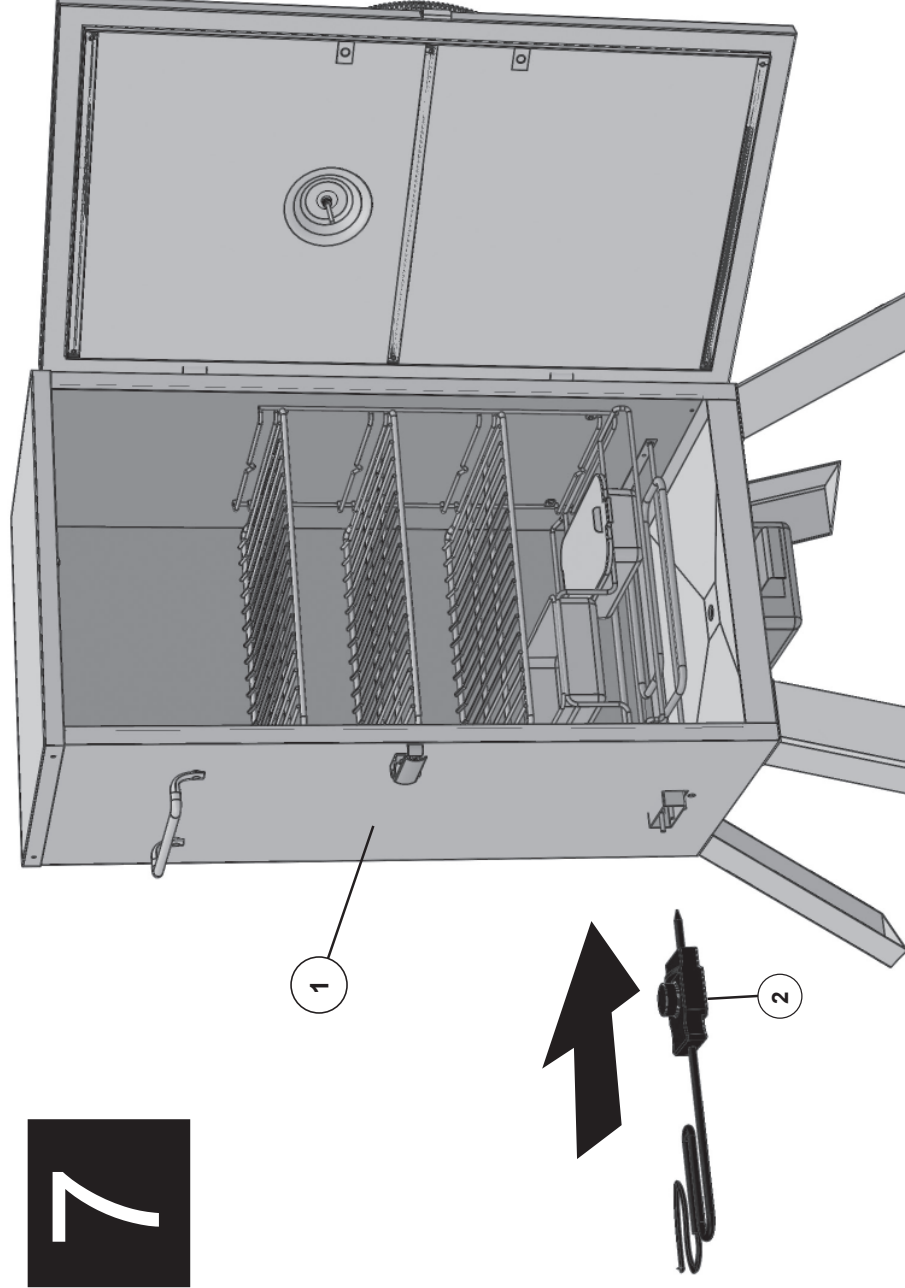
ENSAMBLAJE**MASTERBUILT TIPS FOR SUCCESSFUL SMOKING**

- This is a slow smoker... allow sufficient time for cooking. Smoker is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- Pre-season smoker prior to first use. See PRE-SEASON INSTRUCTIONS.
- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
- If wood chips do not smoke on low setting, increase temperature to 275°. After 8 to 10 minutes or when wood chips begin to smolder, reduce temperature to desired low setting.
- You may use dry or pre-soaked wood chips in your smoker. Dry chips will burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) will burn slower and produce a less intense smoke.
- **DO NOT** cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking. Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- **CLEAN AFTER EVERY USE.** This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew. See **HOW TO CLEAN AND STORE SMOKER** instructions.

ENJOY!**HOW TO CLEAN AND STORE SMOKER**

- Be sure to clean smoker after each use. Make sure your smoker is unplugged and completely cool.
- For rack supports, racks, water bowl and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For wood chip tray and wood chip loader, clean frequently to remove ash build up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- For the interior and exterior of smoker, simply wipe down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- After cleaning, store smoker in a covered and dry area.
- 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.
- Watch a video with step by step instructions on how to clean your smoker at www.youtube.com/MasterbuiltElectricSmokehouse:CleaningandStorage.

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

6**7**

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

Some smoke may appear during this time, this is normal.

1. Make sure water pan is in place with NO WATER.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run unit for 3 hours.
3. To complete pre-seasoning, during last 45 minutes, add ½ cup of wood chips in wood chip loader and unload wood chips into the wood chip tray. This amount is equal to the contents of a filled wood chip loader.
4. Shut down and allow to cool.

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

HOW TO USE WATER BOWL

How to use water bowl:

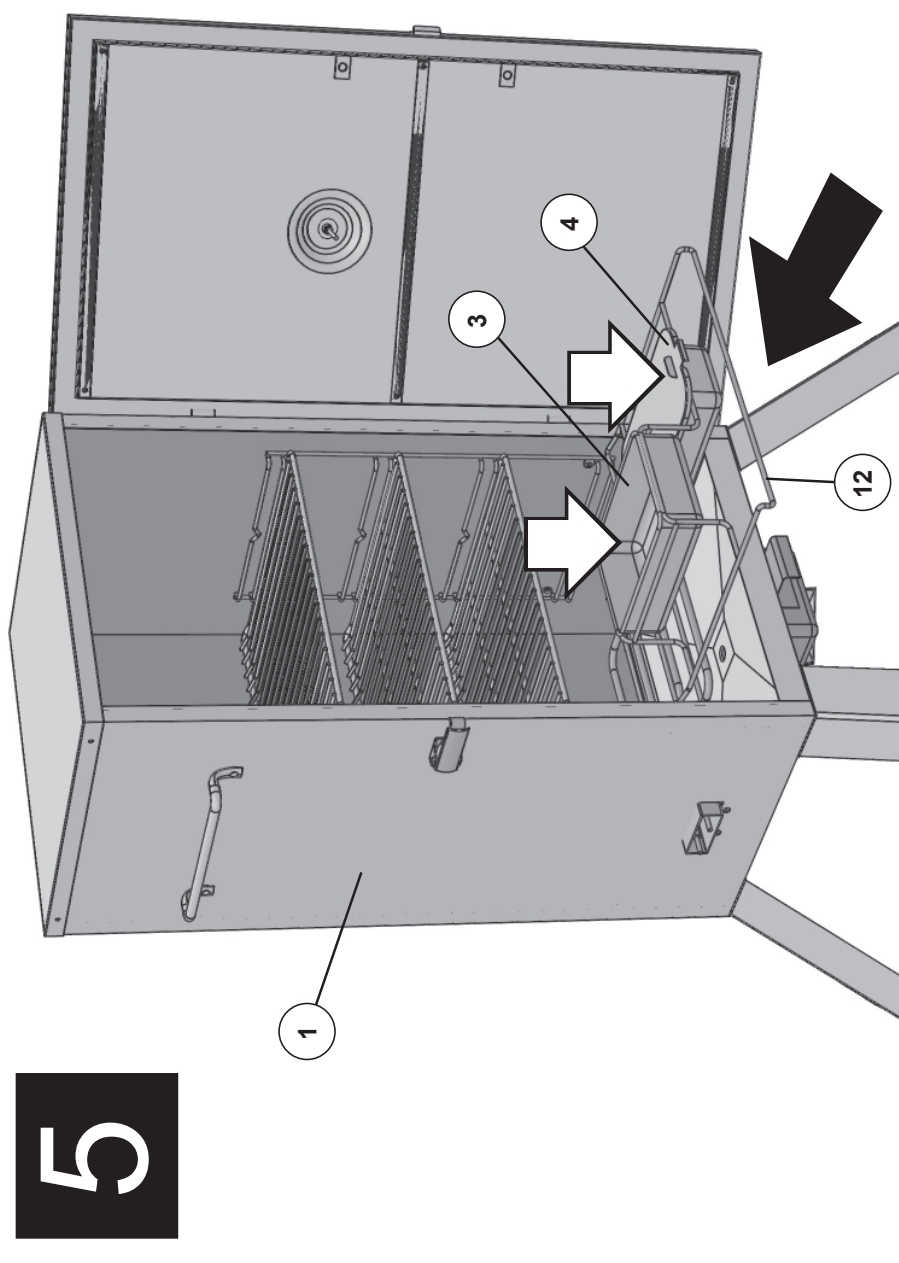
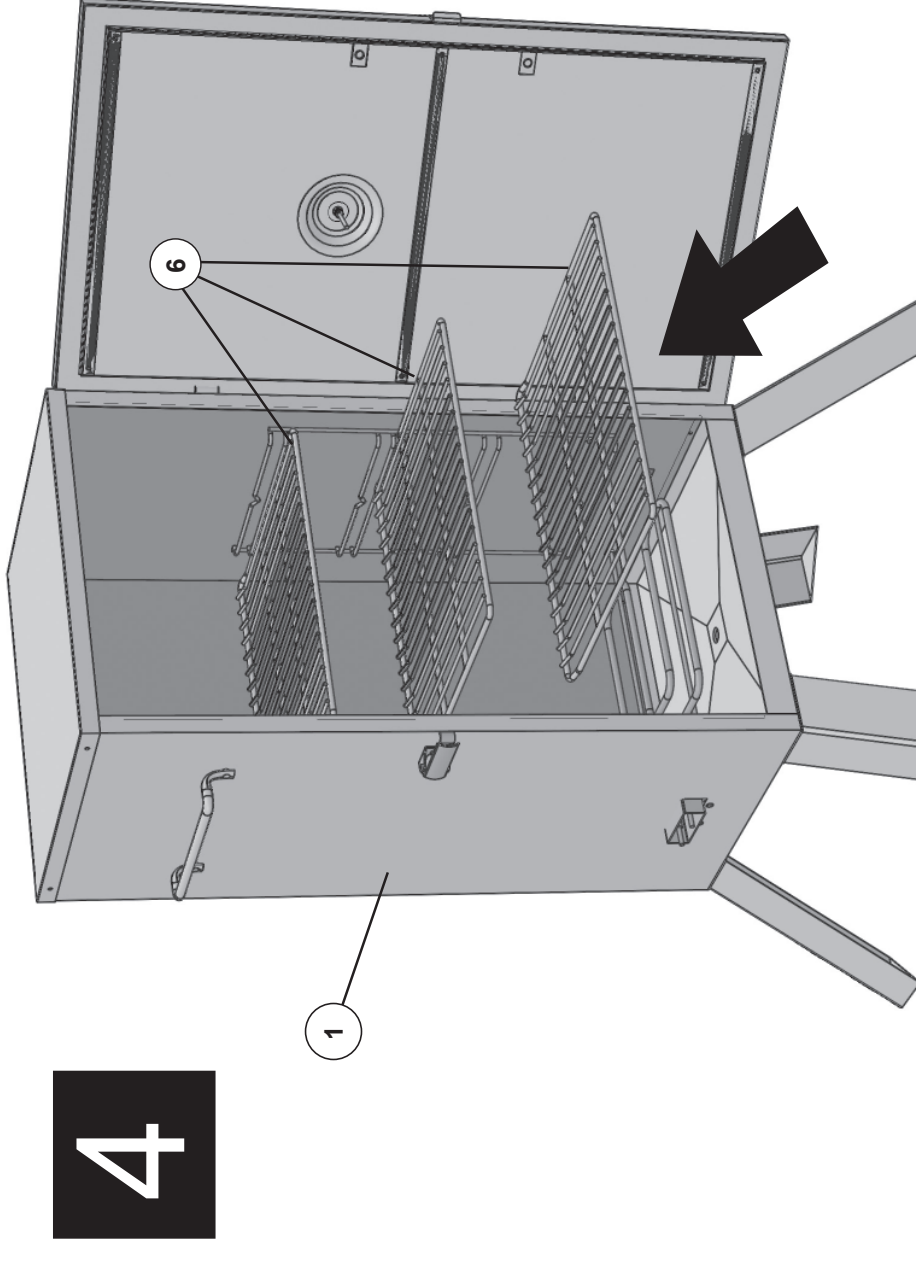
- Wait until smoker comes up to desired temperature.
- Fill water bowl to fill line with water or liquids like apple or pineapple juice instead of water.
- You can also add slices of fruit, onions or fresh dried herbs into the water to blend different subtle flavors into your smoked food.

Tip: For chicken or other foods high in moisture, little or no liquid is needed.

WOOD SMOKING GUIDE FOR MEATS

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

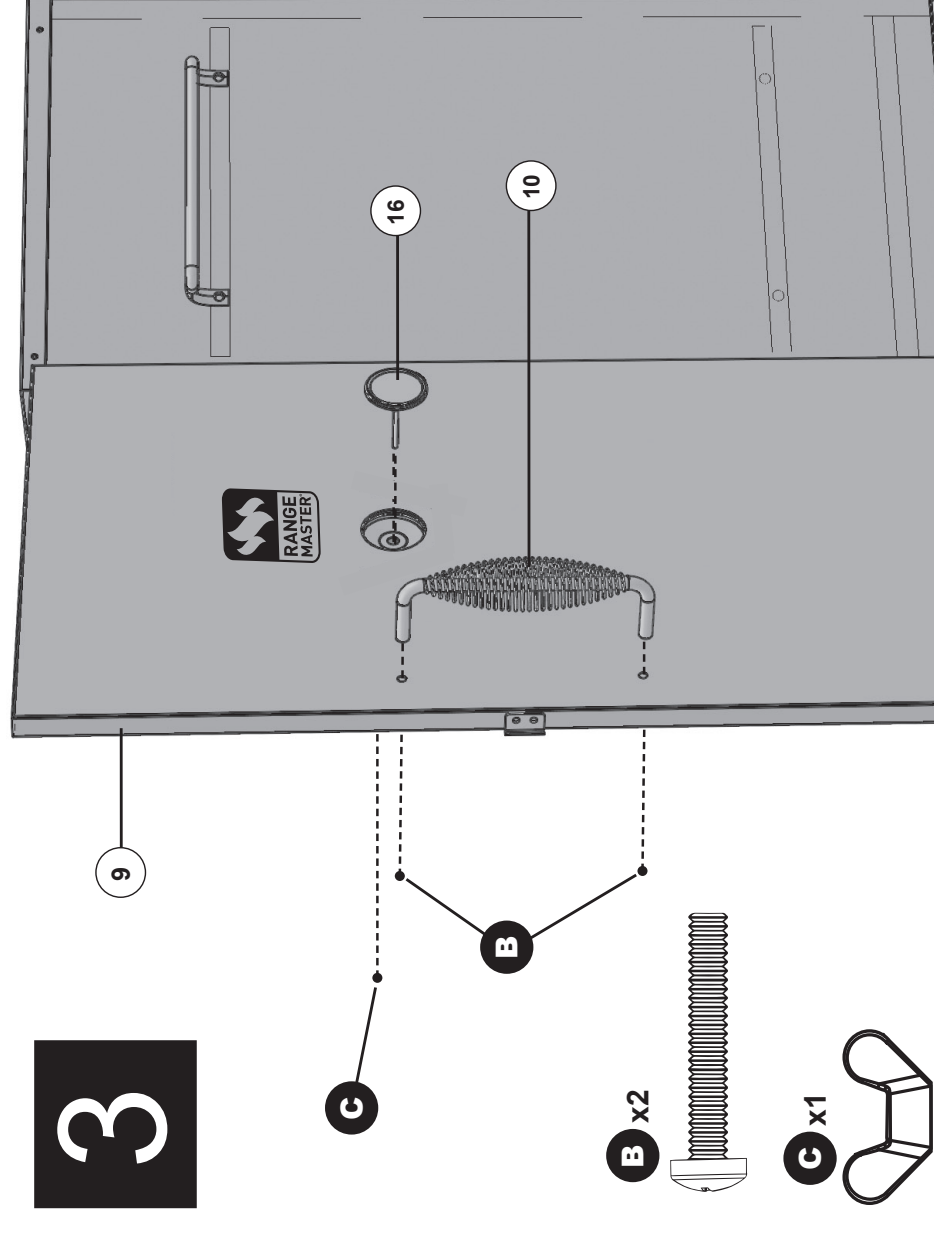
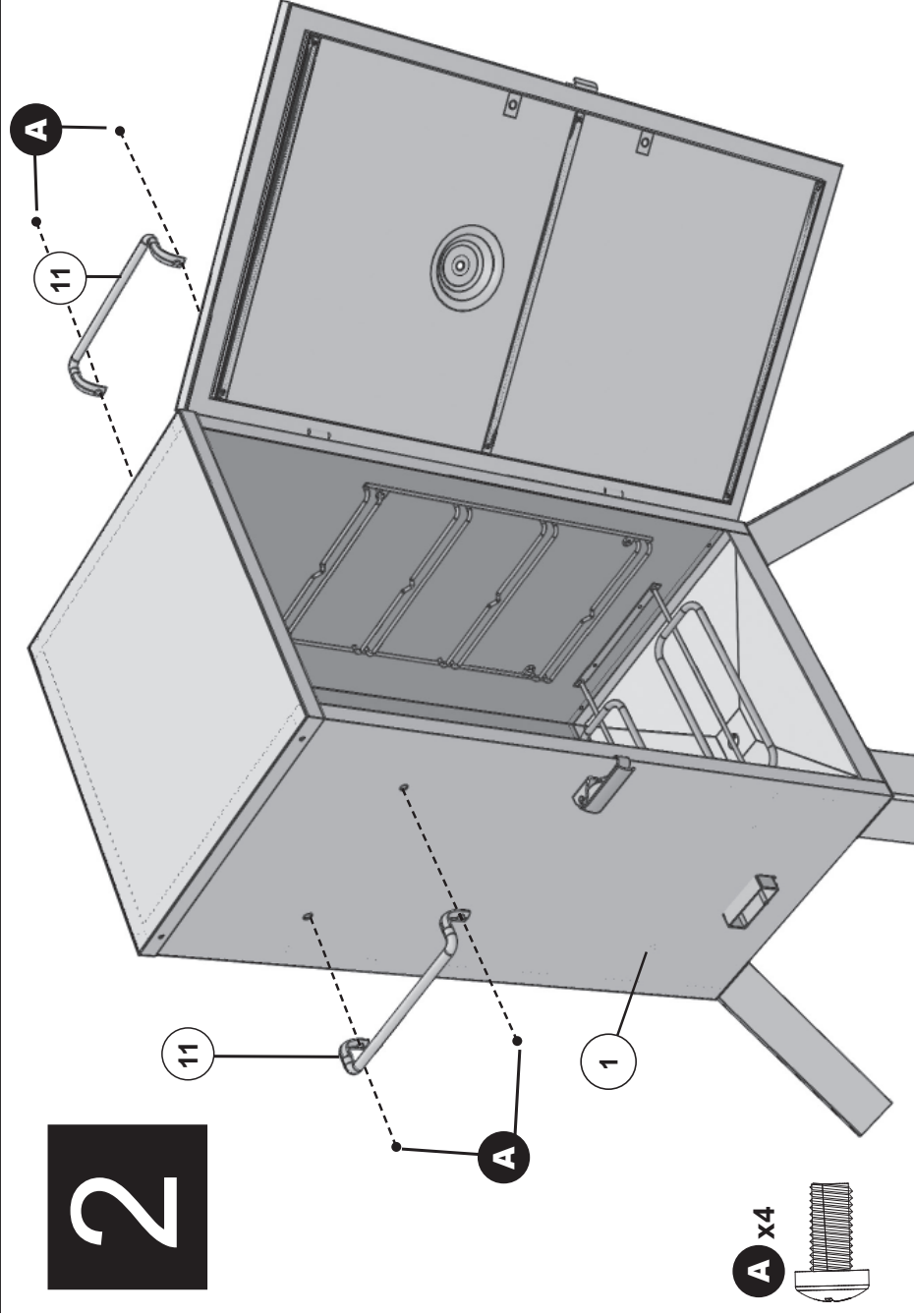
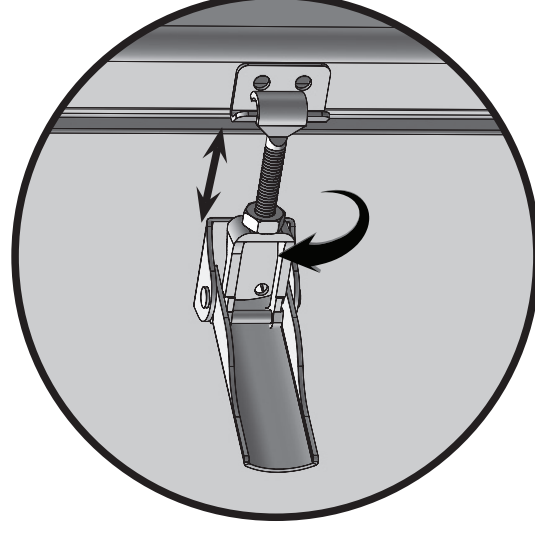
ENSAMBLAJE



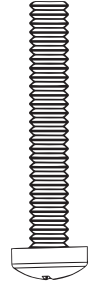
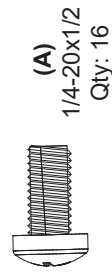
ENSAMBLAJE

IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Wood chip loader and wood chip tray **MUST** be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- You may use dry or pre-soaked wood chips in your smoker. Dry chips will burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) will burn slower and produce a less intense smoke.
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Do not leave old wood ashes in the wood chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash buildup.
- This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door, door latch can be adjusted to further tighten door seal against body.
- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.
- 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 insure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.
- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch. (see diagram)



HARDWARE LIST

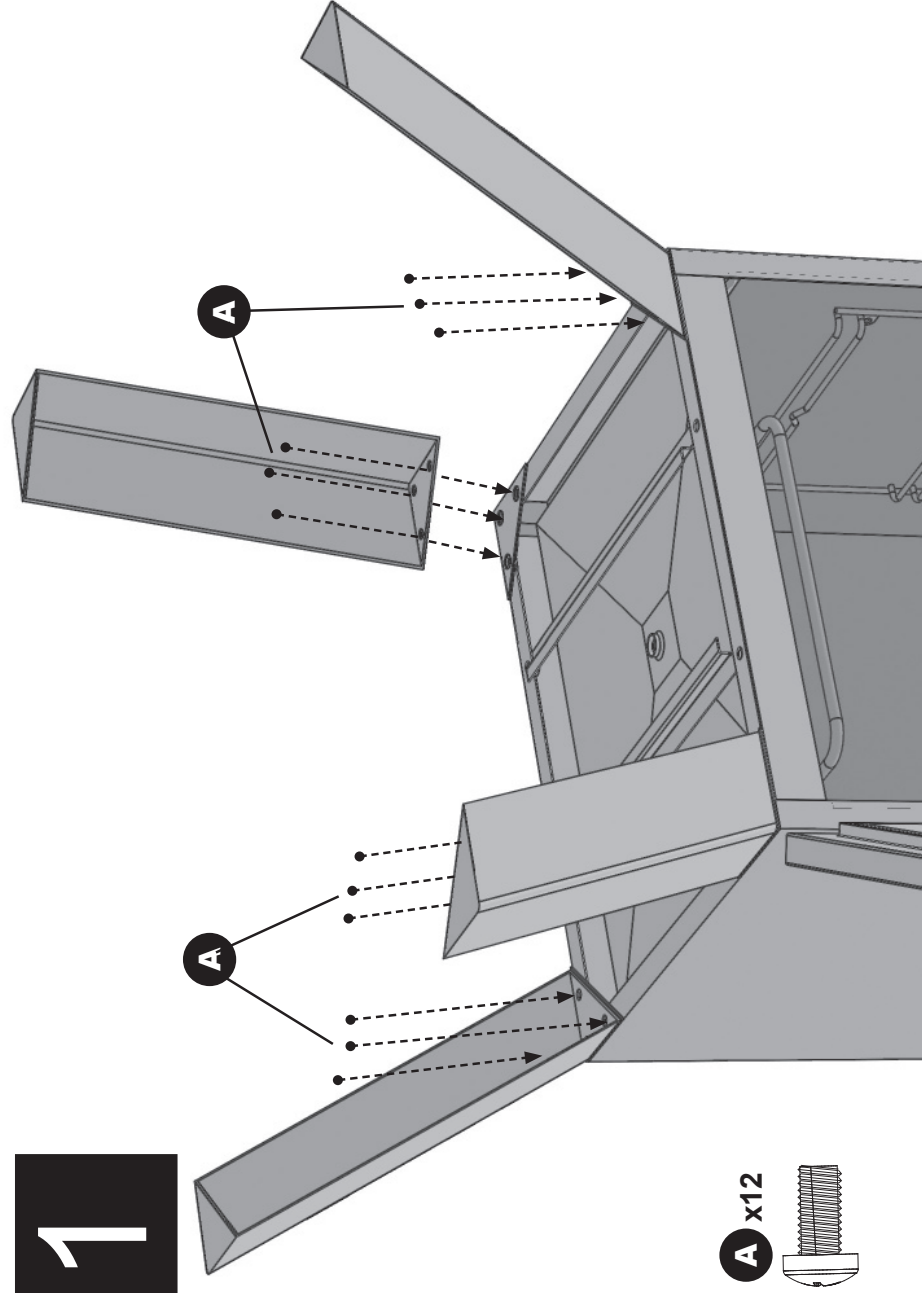


* Hardware not included in blister pack. This hardware comes pre-packaged with the product.

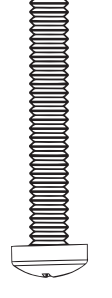
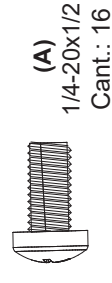
- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
 - ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
 - TOOLS NEEDED: Phillips Head Screwdriver
- ** It is possible that some assembly steps have been completed in the factory. **

Approximate assembly time: 25 minutes *Actual product may differ from picture shown

ASSEMBLY



LISTA DE HERRAMIENTAS

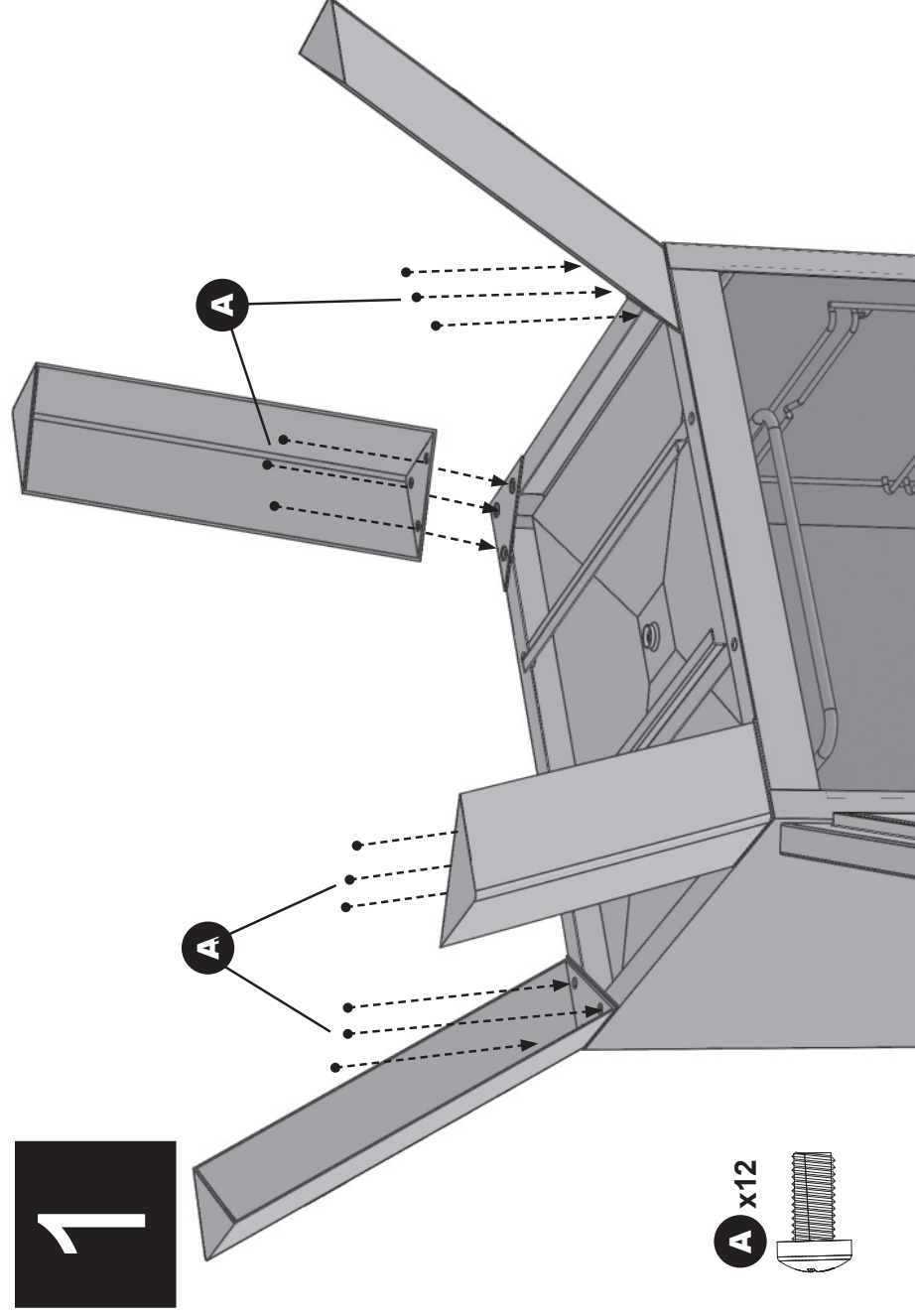


* Herramientas no incluido en blister . Estas herramientas vienen preempaquetadas con el producto.

- 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 ensamble pueden ya estar completados debido a un preensamble en fábrica.**

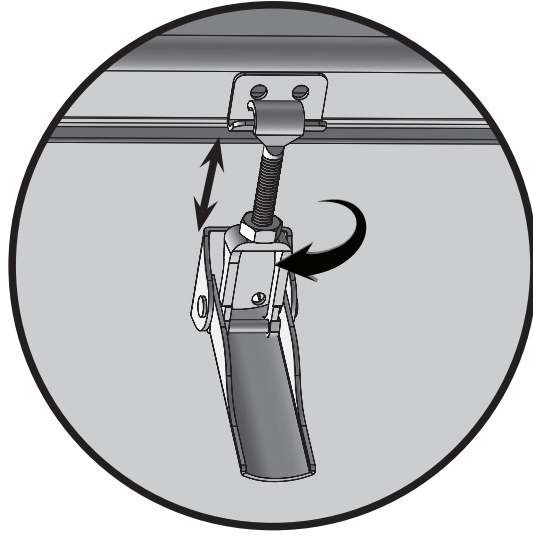
Tiempo aproximado de ensamble: 25 minutos *El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

ENSAMBLAJE

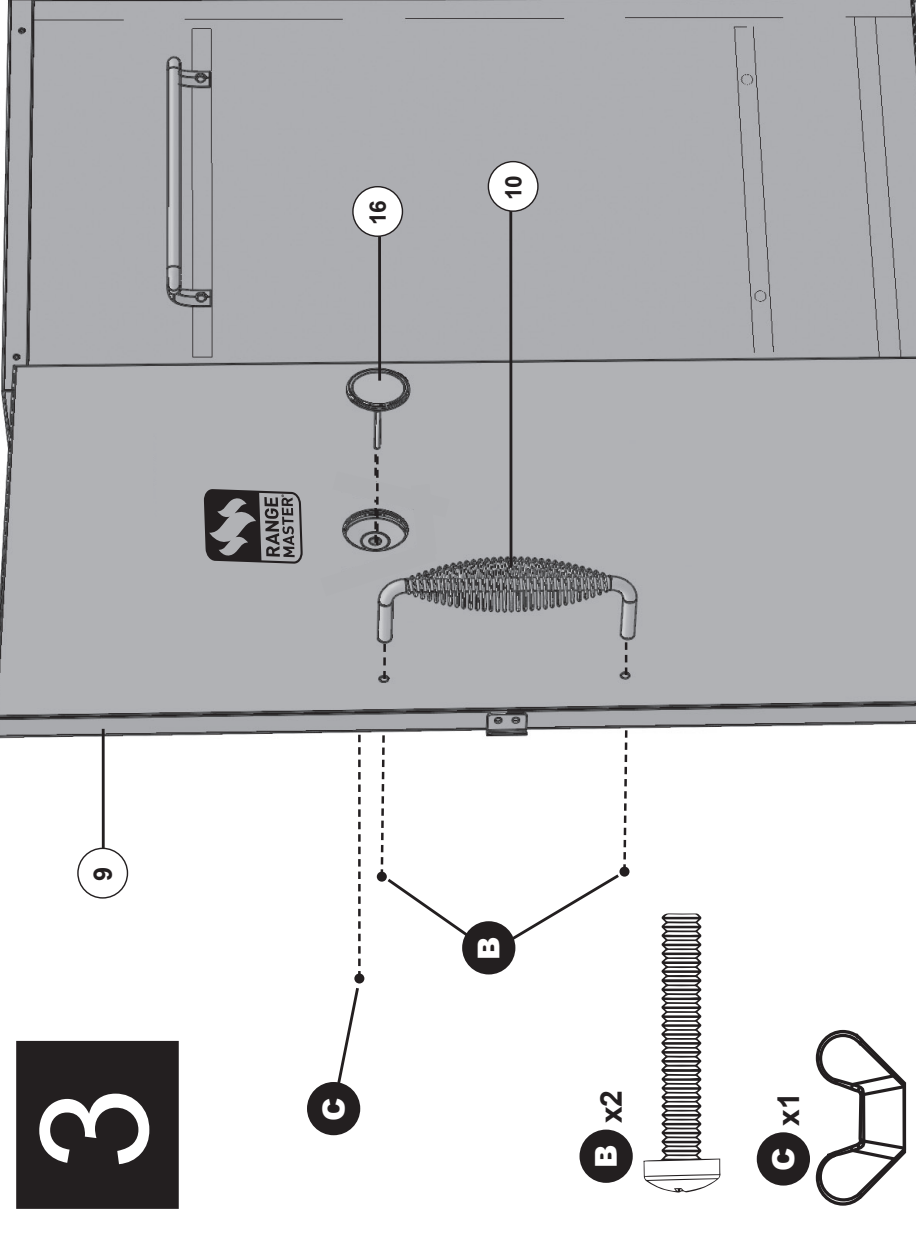
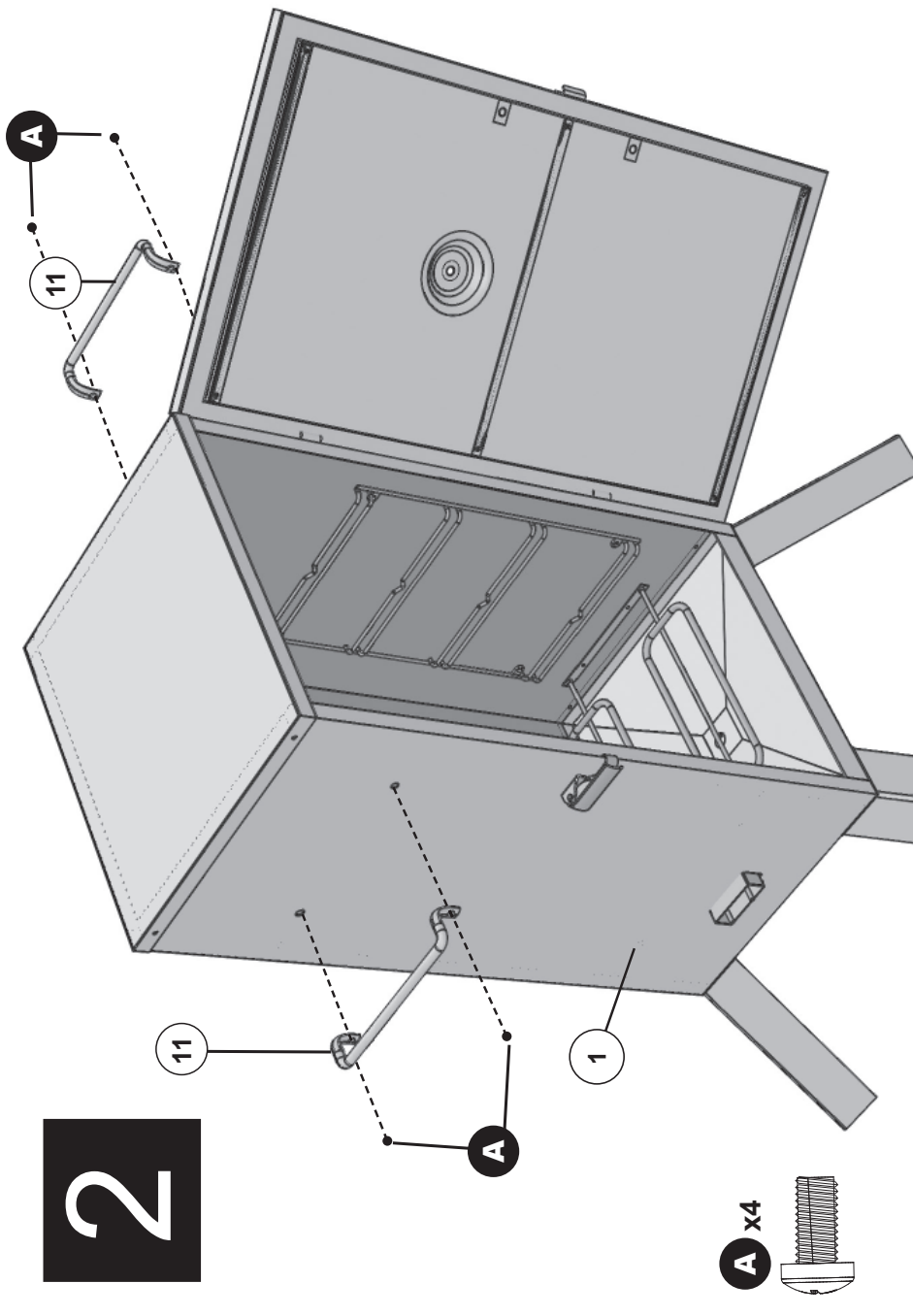


HECHOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

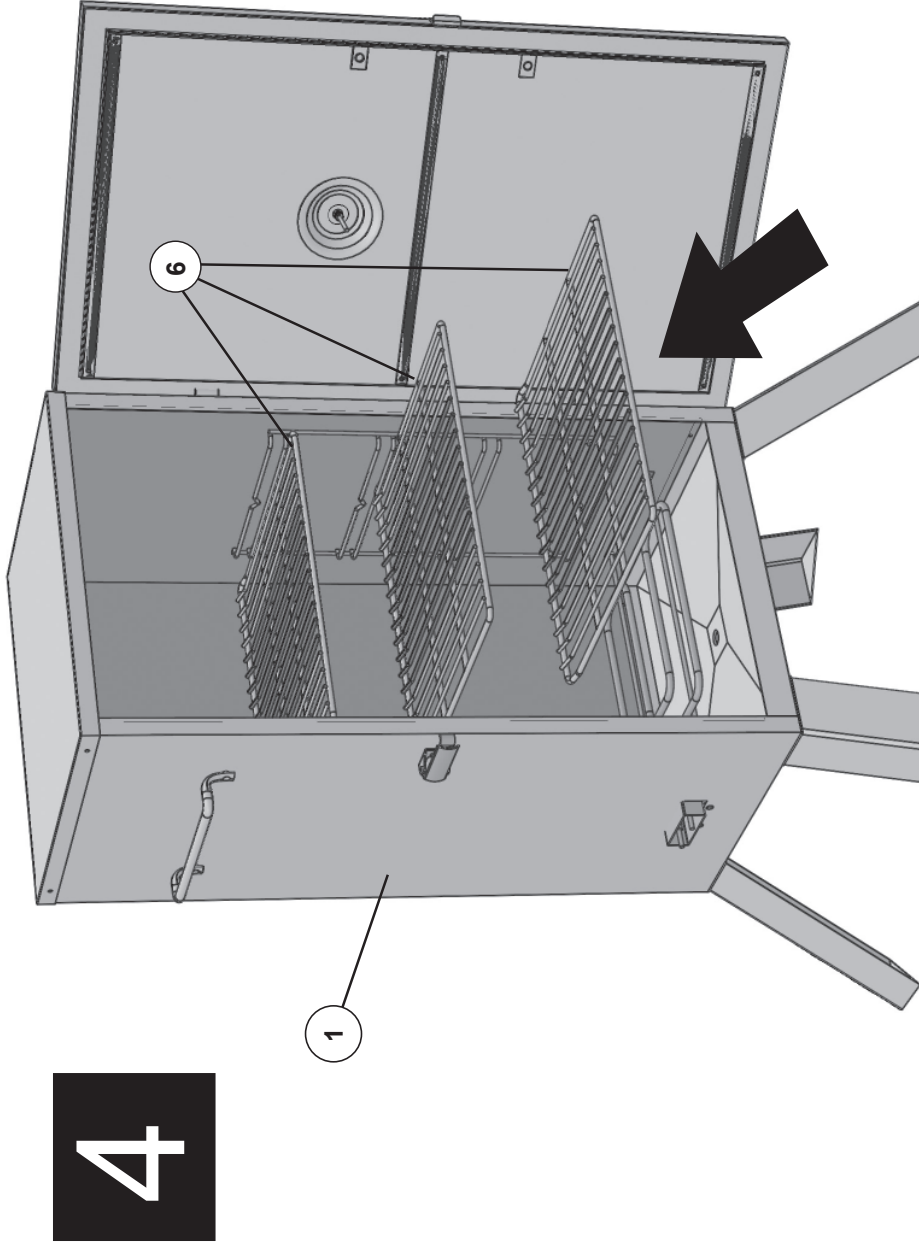
- La configuración de temperatura máxima es de 275 °F (135 °C).
- NO mueva la unidad por superficies desniveladas.
- El cargador de astillas DEBE estar en su lugar cuando se use el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de estallidos de la madera.
- Se deben usar astillas para producir humo y crear el sabor de ahumado.
- Puede usar astillas secas o previamente humedecidas en su ahumador. Las astillas se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Las astillas previamente humedecidas (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
- Revise la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes que se llene. La bandeja de grasa puede necesitar un vaciado frecuente durante la cocción.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador hace que el calor se escape y puede hacer que la madera estalle. Cerrar la puerta volverá a estabilizar la temperatura y detendrá cualquier estallido.
- NO deje cenizas en la bandeja de astillas. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- Este es un ahumador. Se producirá una gran cantidad de humo cuando se usen las astillas. El humo se 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 pestillo para apretar más el sello de la puerta contra la estructura.
- Abrir la puerta del ahumador durante el proceso de cocción puede extender la cocción debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura externa sea menor de 65 °F (18 °C) y/o la altitud mayor de 3,500 pies (1067 m), puede ser necesario un tiempo de cocción adicional. Para asegurarse de que la carne esté completamente cocida, use un termómetro de carne para probar la temperatura interna.
- Para ajustar el pestillo de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el pestillo. Gire el gancho hacia la derecha para ajustar como se muestra. Apriete la tuerca hexagonal firmemente contra el pestillo de la puerta. (ver diagrama)



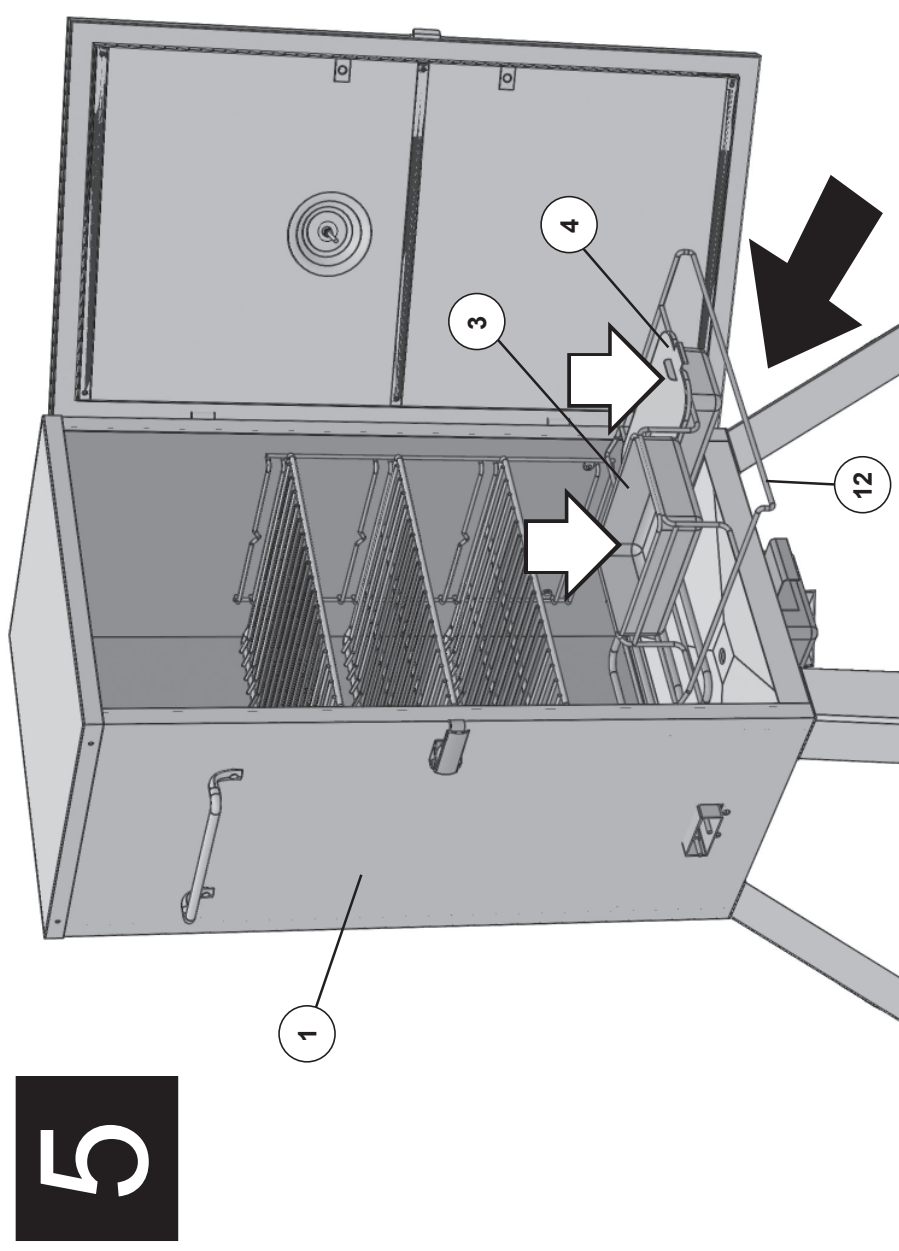
ASSEMBLY



ASSEMBLY



4



5

INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO

CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.

Algo de humo puede aparecer durante este momento, esto es normal.

1. Asegúrese que la bandeja de agua esté en su lugar SIN AGUA.
2. Configure la temperatura a 275 °F (135 °C) y encienda la unidad por 3 horas.
3. Para completar el curado previo, durante los últimos 45 minutos, añada ½ taza de astillas en el cargador de astillas y descárguelas en la bandeja para tal fin. Esta cantidad es equivalente a los contenidos de un cargador de astillas lleno.
4. Apague y deje enfriar.

NOTA: Nunca agregue más de ½ taza (1 cargador de trozos lleno) a la vez. No se debe agregar trozos de madera adicionales hasta que cualquier trozo previamente añadido haya terminado de generar humo.

CÓMO USAR EL RECIPIENTE DE AGUA

Cómo usar el recipiente de agua:

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

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

GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

SABOR DE LA MADERA	AVES	PESCADO	JAMÓN	RES	CERDO	CORDERO
Nogal Sabor picante, ahumado, similar al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mezquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor delicado, de madera ahumada	✓	✓			✓	
Pecana Sabor intenso y robusto	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	

CONSEJOS DE MASTERBUILT PARA EL AHUMADO

- Este es un ahumador lento... disponga de tiempo suficiente para cocinar. El ahumador es **APTO SOLO PARA USAR EN EXTERIORES**.
- Cure previamente su ahumador antes del primer uso. Ver **INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO**.
- Caliente previamente el ahumador por 30 a 45 minutos a temperatura máx. antes de colocar los alimentos.
- Si las astillas no ahúman en la configuración baja, aumente la temperatura a 275°. Luego de 8 a 10 minutos o cuando las astillas comiencen a consumirse, reduzca la temperatura a la configuración baja deseada.
- Puede usar astillas secas o previamente humedecidas en su ahumador. Las astillas secas se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Las astillas previamente humedecidas (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
- **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. Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la unidad.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
- **LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO**. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos. Ver las instrucciones sobre **CÓMO LIMPIAR Y GUARDAR EL AHUMADOR**.

¡DISFRUTE!

CÓMO LIMPIAR Y GUARDAR EL AHUMADOR

Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Asegúrese que su ahumador esté desenchufado y completamente enfriado.

Para los soportes de la rejilla, recipiente de agua y bandeja de goteo, use un detergente suave para platos. Enjuague y seque exhaustivamente.

Para la bandeja de astillas y el cargador de astillas, 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 abajo con un paño húmedo. No use agentes de limpieza caseros. Asegúrese de secar exhaustivamente.

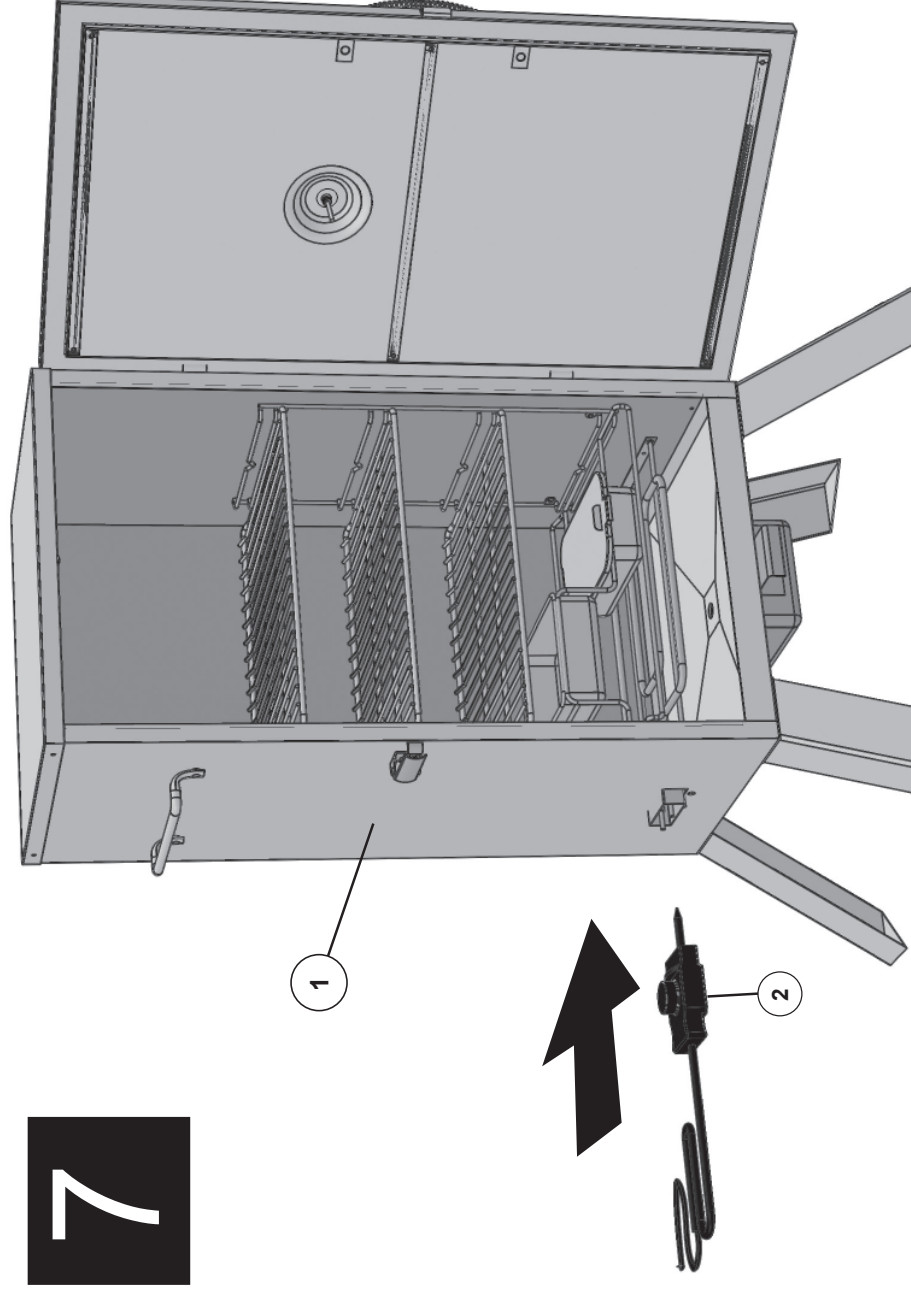
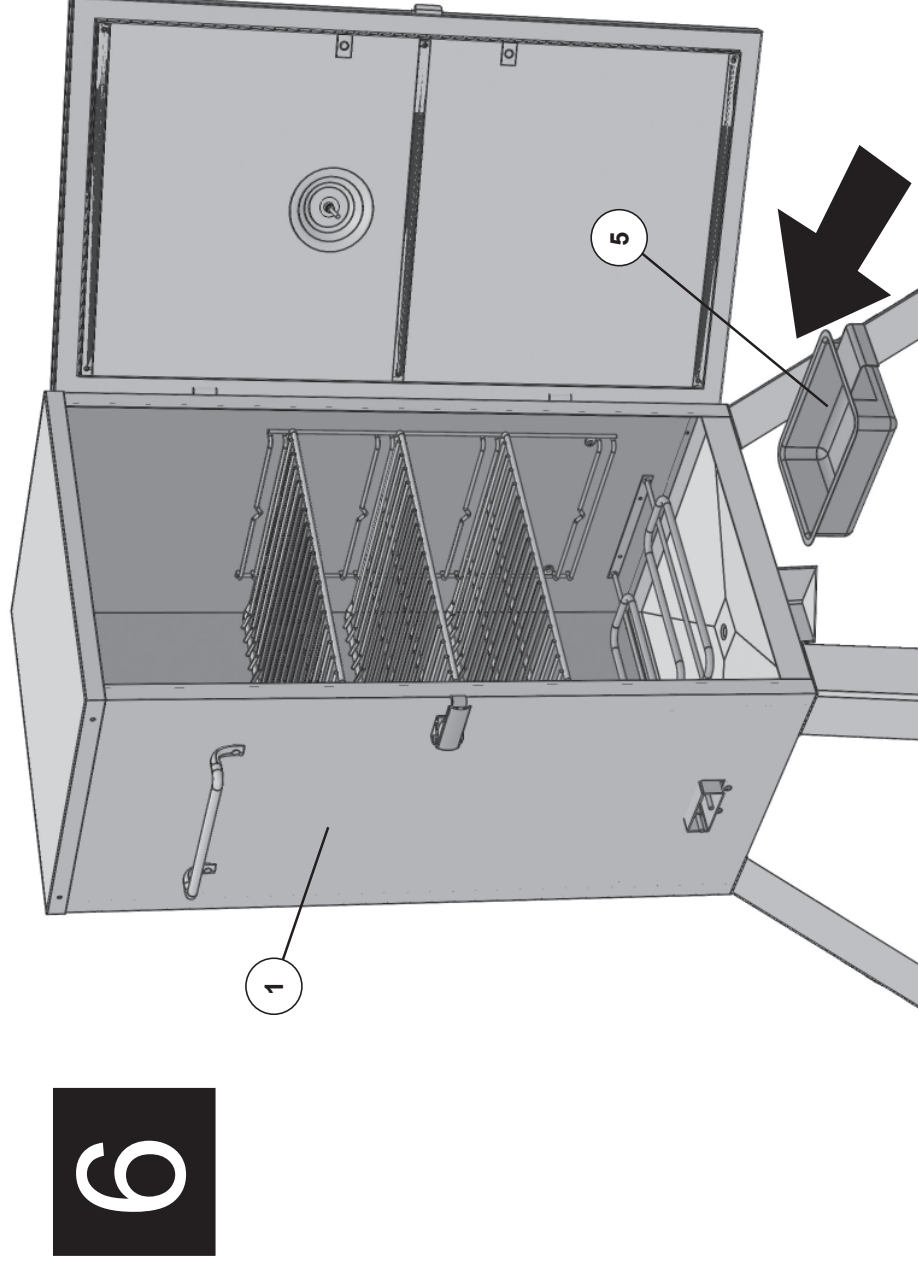
Luego de la limpieza, almacene el ahumador en un área cubierta y seca.

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.

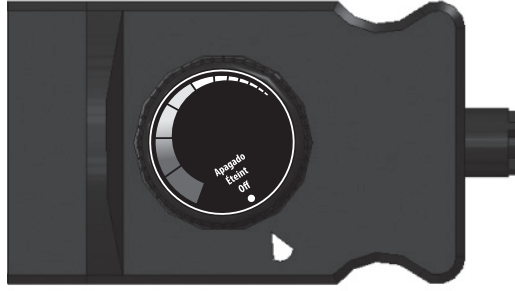
Mire un video con instrucciones paso a paso sobre cómo limpiar su ahumador en [www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse](http://www.youtube.com/MasterbuiltElectricSmokehouse): Limpieza y almacenamiento.

SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.

ASSEMBLY



OPERATING INSTRUCTIONS



Step 1

Connect controller to smoker body.

Step 2

Plug power cord into an outlet (refer to "Warnings & Important Safeguards" section of manual).

Step 3

Turn control knob to desired setting.

Indicator light will turn off when set temperature is reached.

Note: Temperature gauge on smoker door reflects setting on controller and displays temperature inside unit.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES CONTINUACION DESDE LA PAGINA 11

- Si se usa un cable de alimentación desmontable o cable de extensión más largo: 1. La calificación eléctrica marcada del cable principal o 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 inintencional.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 con conexión a tierra. Se deben usar cables de extensión para exteriores con productos de uso para exteriores, y llevar la marca del sufijo "W", además de la leyenda "Apropiado para uso con artefactos aptos para exteriores".
- **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera del suelo.
- No permita que el cable cuelgue y toque superficies calientes.
- No lo colocar encima o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno caliente.
- El combustible, como briquetas de carbón vegetal o pellas de calor, no deben usarse en el ahumador eléctrico.
- Para desconectar, apague el panel de control, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desconecte el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, bandeja de goteo o recipiente de agua.
- La bandeja de goteo es solamente para la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de goteo en la rejilla. Esto podría dañar el ahumador eléctrico.
- No cubra las rejillas con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños al ahumador eléctrico.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.

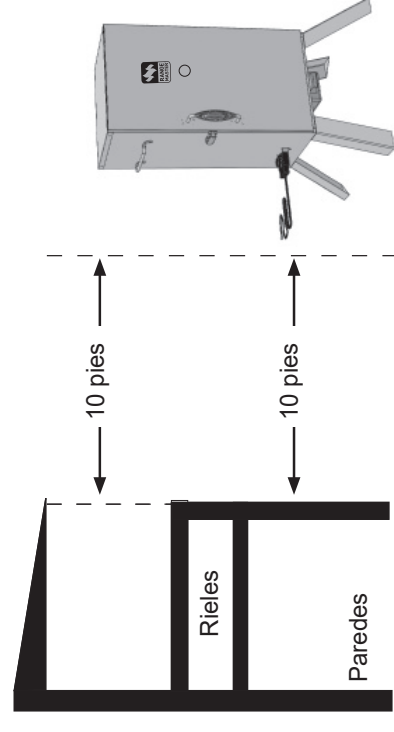
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

RECOMENDACIONES DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

RECORDATORIO:

NUNCA OPERE ESTE AHUMADOR BAJO NINGUNA CONSTRUCCIÓN AÉREA. MANTENGA UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 10 PIES (3 M) DESDE UNA CONSTRUCCIÓN AÉREA, PAREDES O RIELES.

Construcción aérea



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

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE DE USO DOMÉSTICO EN EXTERIORES.
INFORMACIÓN DE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD DEL MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO

! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES CONTINUACION DESDE LA PAGINA 10

- No deje la unidad sin supervisión.
- Nunca use esta unidad para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado.
- Esta unidad **NO** es apta para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.
- 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 ensambiar u operar correctamente la unidad.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la unidad en todo momento. **NO** permita que los niños usen la unidad. Es necesaria una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde se usa la unidad.
- **NO** permita que nadie realice actividades alrededor a esta unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite golpear o chocar la unidad.
- Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de los 115 °F (45 °C) antes de moverla o guardarla.
- La unidad 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**.
- No use pellas de madera.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la unidad. Nunca coloque utensilios vacíos en la unidad mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC puesto que podrían causar lesiones.
- La bandeja de madera está **CALIENTE** cuando la unidad está en uso. Tenga cuidado cuando agregue madera.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras.
- Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.
- Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- No almacene la unidad con cenizas **CALIENTES** dentro. Almacenar únicamente cuando todas las superficies estén frías.
- Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben 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 con conexión a tierra aprobado.
 - No use el artefacto durante una tormenta eléctrica.
 - No exponga el ahumador eléctrico a la lluvia o al agua en ningún momento.
 - 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 si desea asistencia al 1-800-489-1581.
- Los cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES CONTINUAN EN LA PÁGINA 12

TROUBLESHOOTING GUIDE

SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Power light won't come on	Not plugged into wall	Check wall connection
	House fuse tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Unit takes excessive amount of time to heat up (longer than 60-70 min)	Unit plugged into an extension cord	Set unit so an extension cord does not have to be used
	Door not closed properly	Close door and fasten latch securely
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Grease is leaking out of smoker through door and legs	Drip pan not in place	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of unit
	Excess grease or oil build-up in unit	Clean unit
	Drain tube is not draining	Check drain tube
No smoke	No wood chips	Add wood chips
	Faulty control unit	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Temperature rapidly decreased or shut down after few hours of use	Controller/unit malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	Controller does not adjust heat	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

REPLACEMENT PARTS LIST

REPLACEMENT PART	ITEM NO
Body Kit, Black	9907090022
Door Kit, Black	9907160041
Control Panel Support Kit	9907090024
Rack Support	9907090023
Leg Kit	9907090027
Door Latch Kit, Black	990050222
Side Handle Kit	9907090031
Temperature Gauge Kit	9907090034
Door Handle Kit	9907090021
Drip Tray Support Kit	9907090025
Analog Control with power cord	9007160016
Element w/screws	9907150018
Wood Chip Bowl w/ Lid	9007140108
Rack	910050029
Wood Chip Grate	9007090078
Water Bowl	9007090067
Drip Tray	9007090068
Hardware Kit	9907090026
Instruction Manual	9807160058

**DO NOT RETURN TO RETAILER** for assembly assistance, missing or damaged parts.

Please contact MASTERBUILT customer service at 1-800-489-1581
or www.masterbuilt.com/support. Please have the model number

and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the unit.

ADVERTENCIA

Este manual contiene información importante y 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

Quemar astillas genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.

NO quemaste astillas dentro de los hogares, vehículos, vehículos, tiendas de acampar, garajes o cualquier área cerrada.

Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.

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.

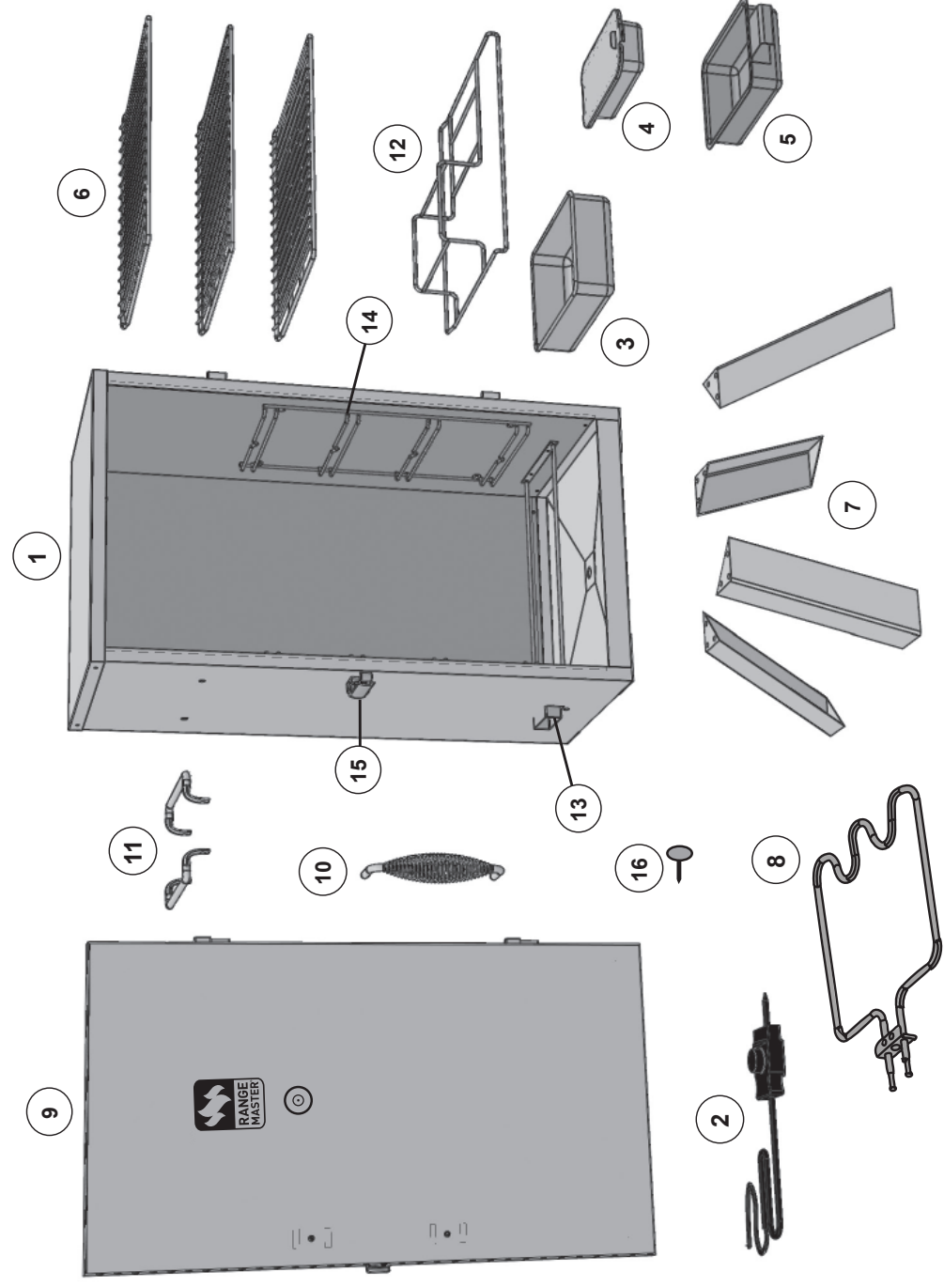
ADVERTENCIA **PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA**

- 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.
- Este producto contiene químicos, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

- La unidad es solo apta PARA SU USO EN EXTERIORES.
- Nunca usar dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca usar en vehículos recreativos o botes.
- Nunca operar esta unidad bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- Nunca utilizar esta unidad como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3 m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Mantenga el área alrededor del artefacto despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la unidad sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra.
- La unidad DEBE estar sobre el suelo. No coloque la unidad en mesas o mostradores. NO mueva la unidad por superficies desiguales.
- No use la unidad en superficies de madera o inflamables.

**LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES
CONTINUAN EN LA PÁGINA 11**



N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Estructura del ahumador
2	1	Controlador analógico
3	1	Recipiente de agua
4	1	Recipiente de astillas con tapa
5	1	Recipiente de goteo
6	3	Estante
7	4	Pata
8	1	Elemento
9	1	Puerta
10	1	Manija de la puerta
11	2	Manija lateral
12	1	Recipiente de agua y parrilla de astillas
13	1	SopORTE del panel de control
14	2	SopORTE de estantes
15	1	Pestillo de la puerta
16	1	Medidor de temperatura

El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

ALDI INC. WARRANTY CONDITIONS

Dear Customer,

ALDI 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.

The **ALDI warranty** is a 90 day warranty offering you the following benefits:

Warranty period: 90 days from date of purchase.

ADVICE: Please contact our service hotline by phone, email or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator error.

In order to make a claim under the warranty please send us:

The original receipt and the warranty card properly completed.

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

The warranty does not cover:

- **Paint finish** as it may burn off during normal use
- **Rust** of the unit
- Property damage sustained due to **misuse, abuse, accident**
- **Damage arising out of transportation**
- **Damage incurred by commercial use of this product**

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

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

ALDI'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.

Neither ALDI 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.

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 ALDI 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.



WARRANTY CARD ELECTRIC SMOKER



Your details:

Name: _____

Address: _____

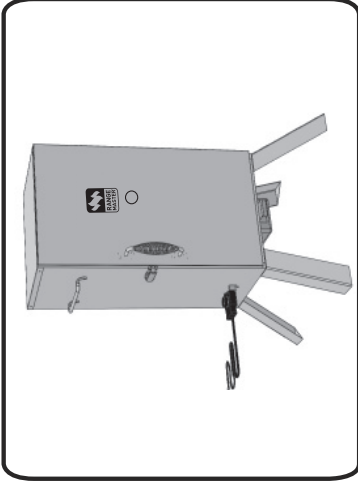
 _____ E-Mail: _____

Date of purchase* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase: _____

Description of malfunction:



Return your completed warranty card to:

Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court
Columbus, GA 31907
U.S.A.
PLS@masterbuilt.com

AFTER SALES SUPPORT **47125**



1-800-489-1581



PLS@masterbuilt.com

MODEL: ESQ30B2

5/2017

Customer Service Hotline:
1-800-489-1581

Operating Hours:
Monday -Friday:
8:00 am – 5:00 pm ET

90

DAY WARRANTY
FROM ORIGINAL RETAIL PURCHASE

Contenido

Lista de piezas..... 20

Instrucciones de seguridad 21-26

Ensamblaje 27-30

Instrucciones del controlador..... 31

Solución de problemas..... 32

Piezas de repuesto 33

Información sobre la garantía 34-35