



MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.
Rassurez-vous, nous sommes là pour vous aider.
Tenga la seguridad de que estamos aquí para ayudarle.

Customer Service
Service à la clientèle
Servicio de atención al cliente

[masterbuilt.com/contact](https://www.masterbuilt.com/contact)

Masterbuilt Manufacturing, LLC

Laan van Ambacht 2E, 2631RJ Nootdorp, Netherlands
3 Maritime House, The Hart, Farnham, Surrey, GU9 7HW United Kingdom

@masterbuilt



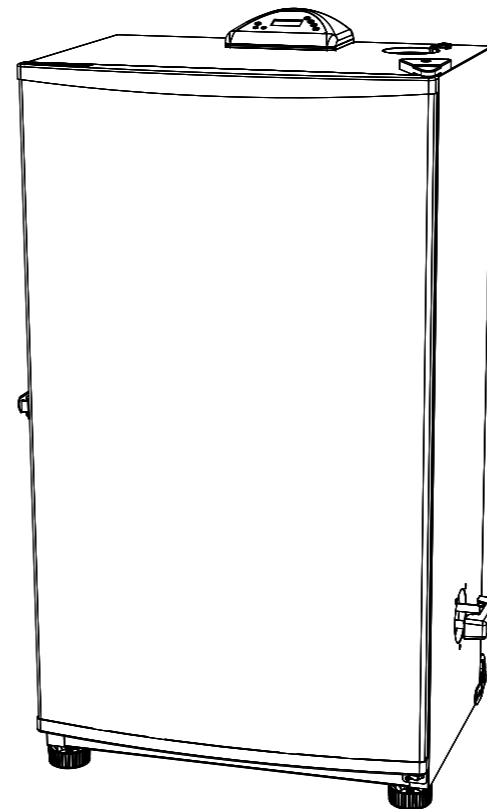
EU 0031 4 7799920
UK 44 20 8036 3201

[masterbuilt.com](https://www.masterbuilt.com)



MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started.
Bienvenue à la famille. Commençons.
Bienvenido a la familia. Empecemos.



MES 130B, 140B

DIGITAL ELECTRIC SMOKER
FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE
AHUMADOR ELÉCTRICO

Manual applies to the following model number(s)
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

MB20075617, MB20075917, MB20077018, MB20077118

Your model number | Votre numéro de modèle | Su número de modelo

Empty dashed box for model number entry.

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

Empty dashed box for manufacturing date and serial number entry.

*These numbers are located on the rating label of the smoker.
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'smokeré.
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.*

IMPORTANT | IMPORTANTE

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

Veillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.



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

Manual Code: 9807190021 190416-NC

Master it. Masterbuilt.

 **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.
- Keep this manual for future reference.

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

 **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.

 **WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS** 

READ ALL INSTRUCTIONS

- Smoker is for OUTDOOR USE ONLY.
- These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate smoker under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Never use smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Maintain a minimum distance of 3 m from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3 m 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 smoker on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Smoker MUST be on the ground. Do not place smoker on tables or counters. Do NOT move smoker across uneven surfaces.
- Do not use smoker on wooden or flammable surfaces.
- Do not leave smoker unattended.
- Never use smoker for anything other than its intended use. This smoker is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating smoker.
- 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 smoker.
- This smoker can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the smoker in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the smoker. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

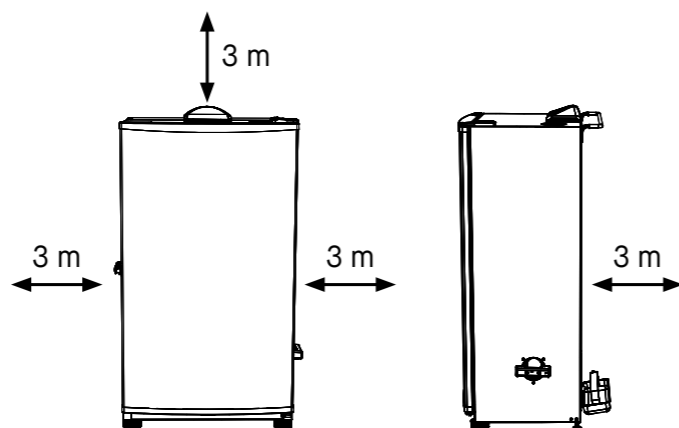


- Do NOT allow anyone to conduct activities around smoker during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting smoker.
- Never move smoker when in use. Allow smoker to cool completely (below 45°C) before moving or storing.
- The smoker is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Do not use wood pellets.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in smoker. Never place empty cookware in smoker while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Wood chip tray is HOT when smoker is in use. Use caution when adding wood chips.
- Be careful when removing food from smoker. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use smoker 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 smoker with HOT ashes inside smoker. Store only when all surfaces are cold.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) Do not expose 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 44 20 8036 3201 (UK) or 0031 4 7799920 (EU).
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it does not drape over a 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 smoker to cool completely before adding/removing racks, drip tray or water bowl.
- Drip pan is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip pan on rack. This may damage electric smoker.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Appliance shall not be cleaned with a water jet.
- Store smoker indoors when not in use, out of reach of children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

REMINDER: Maintain a minimum distance of 3 m from rear, sides and top of smoker to overhead construction, walls, rails or other combustible construction. This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting.



WARNING

- Smoker should only be rolled on a smooth surface. Smoker should never be rolled up or down stairs or uneven surfaces. Potential damage to smoker or harm to user may result from failure to follow warnings.



How to purchase smoking wood chip

We advise to purchase wood chips from below websites and brands: open the following URL search: smoking wood chip select the brand recommended below

Germany:

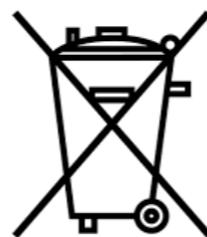
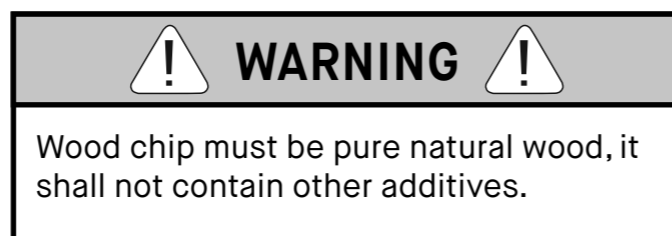
<https://www.amazon.de/>
brand: Axtschlag/Jack Daniels /Grill Republic/Feuer & Flamme/Grillart

UK:

<https://www.amazon.co.uk/>
brand: Weber/Chipsi Extra/SWB/Pro Smoke/Charcoal Companion

France:

<https://www.amazon.fr/>
brand: Hickory/Grillgold/Muurikka /RAUCH ZEICHEN/Sixt



Garantía limitada por 2 años de Masterbuilt

QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS: Las presentes garantías se basan en el uso doméstico normal y razonable, y buen mantenimiento del producto. La garantía no se aplica a daños o roturas adicionales o imprevistos o daños causados por: transporte; caídas; ensamblaje incorrecto; soporte inadecuado; intentos de soportar el producto por medios distintos a los accesorios aprobados por Masterbuilt o por usar una superficie sólida no inflamable bajo la base; uso comercial; enmiendas; cambios; negligencia; abuso; cuidado/mantenimiento inadecuado; peligros en el camino; uso y desgaste razonable; o desastres naturales.

La garantía no se aplica a rayones, muescas, fragmentación, fisuras delgadas, la apariencia de pequeñas fisuras cosméticas en la capa externa del esmaltado que no afecten la operación del producto.

Adquirir un producto Masterbuilt o artículos relacionados a través de distribuidores no autorizados, canales minoristas no autorizados y terceros no autorizados invalida la garantía.

Nota: Cuando los consumidores compran algo de una fuente no autorizada, incluso si se trata de una compañía legítima y ofrecen los productos en cajas sin abrir con tarjetas de garantía en blanco (pero es un revendedor no autorizado), de acuerdo a la definición legal, estarían vendiendo productos de segunda mano. Si alguien compra algo de un revendedor o comercializador no autorizado o de un revendedor en línea no autorizado, casi siempre se trata de productos que no tienen una garantía del fabricante, independientemente de cualquier declaración o reclamo que realice el revendedor. Esta es la política estándar de muchas marcas y compañías, no sólo de Masterbuilt.

FECHA DE LA COBERTURA: La cobertura de la garantía se inicia cuando el comprador original adquiere un producto en un distribuidor autorizado y cuando el dueño se registra en masterbuilt.com, según lo estipulado en estas condiciones de la garantía. Para hacer un reclamo de la garantía, se requiere un comprobante de compra de un distribuidor autorizado.

COBERTURA DE ACUERDO A LA GARANTÍA: Las piezas originales de Masterbuilt que contengan fallas de material o de construcción y que estén cubiertas bajo una garantía válida y registrada, serán reemplazadas o reparadas sin cobro alguno a discreción de Masterbuilt, sujeto a los términos y condiciones de la presente garantía.

PROCEDIMIENTO PARA EL RECLAMO DE LA GARANTÍA: Si desea asistencia con la garantía, contacte al distribuidor autorizado a quien le haya comprado el artículo.

Para productos comprados en países fuera de Europa, los reclamos de la garantía los maneja un distribuidor autorizado en el país donde se compra el artículo. Consulte la sección INTERNACIONAL del sitio web de masterbuilt.com para encontrar a un distribuidor internacional reconocido por Masterbuilt en su región específica. Los reclamos de la garantía deben enviarse a través de un distribuidor autorizado en el país donde se haya comprado originalmente el artículo. No envíe piezas para un reclamo de garantía antes de contactar a un distribuidor autorizado, ya que en ciertos casos no hay necesidad de retornar la pieza bajo garantía.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La luz de encendido no se enciende	No está enchufado a la pared	Verifique la conexión a la pared
	El interruptor de la casa se ha fundido	Asegúrese que no haya otros aparatos operando en el mismo circuito eléctrico. Verifique los interruptores del hogar.
	El conector de cables en el controlador no está bien conectado al ahumador	Ver Paso 2 en la página 16
	Mal funcionamiento del controlador	Contacte a Masterbuilt
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
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
	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
La temperatura ha disminuido rápidamente o ha desaparecido, luego de unas pocas horas de uso	Problema con cableado interno	Contacte a Masterbuilt
El controlador está mostrando un mensaje de error	Mal funcionamiento del sensor de temperatura	Contacte a Masterbuilt
La luz de encendido está prendida pero el ahumador no está calentando	Falla del elemento	Contacte a Masterbuilt
El controlador no ajusta el calor	Mal funcionamiento del ahumador/del controlador	Contacte a Masterbuilt
La luz interna no se prende	Foco quemador	Reemplace el foco con otro foco de 15W-25W hecho para hornos
	El interruptor está apagado	Encienda el interruptor
La temperatura de la sonda de carne no se muestra en pantalla	Mal funcionamiento de la sonda de carne	Contacte a Masterbuilt
El control remoto no controla al ahumador	Las baterías están débiles o han sido instaladas incorrectamente	Ver Instrucciones
	El control remoto no está bien conectado al controlador	
	Mal funcionamiento del control remoto	Contacte a Masterbuilt



AVERTISSEMENT



- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.



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



RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE



- La combustion de copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- Utilisez uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Le fumoir est destiné exclusivement à une utilisation RÉSIDENIELLE À L'EXTÉRIEUR.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- Ne jamais faire fonctionner le fumoir sous une structure surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ne jamais utiliser le fumoir comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible comme l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Placez le fumoir sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre.
- Le fumoir DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le fumoir sur une table ou un comptoir. Ne PAS déplacer le fumoir sur des surfaces inégales.

⚠ AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES ⚠

- Ne pas utiliser le fumoir sur une surface en bois ou inflammable.
- Ne pas laisser le fumoir sans surveillance.
- Utilisez le fumoir uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser ce fumoir à des fins commerciales.
- Gardez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du fumoir.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le fumoir ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du fumoir en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le fumoir. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du fumoir en cours d'utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du fumoir pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi.
- Évitez de heurter ou de percuter le fumoir.
- Ne jamais déplacer le fumoir pendant l'utilisation. Attendez que le fumoir ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le fumoir est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne pas utiliser de granules de bois.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique ni de céramique dans le fumoir. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le fumoir pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing LLC n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Le bac à copeaux de bois est CHAUD quand le fumoir est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de copeaux de bois.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumoir. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Utilisez toujours le fumoir conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Disposez des cendres froides en les mettant dans une feuille d'aluminium, les mouillant complètement avec de l'eau et les jetant dans un contenant non combustible.
- Ne pas ranger le fumoir avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes : 1) Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi. 2) N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée. 3) Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique. 4) N'exposez jamais le fumoir électrique à la pluie ou à l'eau.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas faire fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il ait présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Contactez le service à la clientèle de Masterbuilt pour obtenir de l'aide en composant le 1-800-489-1581.
- Des rallonges ou des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.
- Si une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long est utilisé : 1) La capacité nominale du cordon ou de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil, et 2) Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pendra pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil intentionnellement.

Tiempos y temperaturas de ahumado

	Artículo	Tamaño	Temperatura	Tiempo	Temperatura interna
Res	Costillas de res	Costillar completo	107 °C	4-5 horas	79 °C
	Pecho de res Bife anch (aguja, Bife angosto, lomo)	2,7-5,4 kg 1,8-2,3 kg	121 °C 107 °C	1 hora por cada 0,5 kg 3-4 horas	82-88 °C 52 °C poco cocido 63 °C término medio 74 °C bien cocido
Caza	Codornices Cornish (2 enteras)	0,7 kg ada una	107 °C	4 horas	74 °C
	Paloma, faisán, codorniz	12-16 aves	93 °C	2-3 horas	82-85 °C bien cocido
	Pato	1,8-2,7 kg	121 °C	2½-4 horas	74 °C
Cerdo	Costillitas (sin envolver)	2 bloques	107 °C	4 horas	74 °C
	Costillitas (envueltas durante al menos 1½-2 horas)	2 bloques	107 °C	5-6 horas	74 °C
	Lomo de cerdo con costillas	1,8-2,7 kg	93 °C	4½-7 horas	77 °C bien cocido (La carne debe esprenderse del hueso)
	Lomo (sin hueso)	1,4-1,8 kg	121 °C	2 horas	74 °C bien cocido (La carne debe esprenderse del hueso)
	Paletilla de cerdo (en tajadas)	1,8-2,3 kg	107 °C	1 - 1¼ hours por 0,5 kg	74 °C
	Paletilla de cerdo (desmenuzado)	1,8-2,3 kg	121 °C	2½ horas (sin envolver) + 2½ horas (envueltas)	91 °C
	Costillitas cortas	1,8-2,3 kg	93 °C	2½-3½ horas	74 °C
Pollo	Pechugas de pollo (con hueso)	3 piezas	107 °C	1-1½ horas por 0,5 kg	74 °C
	Pechugas de pollo (deshuesadas)	3 piezas	107 °C	45 minutos por 0,5 kg	74 °C
	Cuartos de pollo	4 piezas	107 °C	3-3½ horas	74 °C
	Muslos de pollo	12 piezas	107 °C	2 horas	74 °C
	Pollo entero	1,4-2,3 kg	107-121 °C	45 minutos-1 hora por 0,5 kg	74 °C
	Pavo entero	3,6-5,4 kg	107 °C	30-35 minutos por 0,5 kg	74 °C
Mariscos	Pescado	0,9 kg de filetes	107 °C	35-45 minutos	63 °C Hasta que se desprenda con un tenedor
	Salmon	0,9-1,4 kg	93 °C	2½-3½ horas	63 °C Hasta que se desprenda con un tenedor
	Camarones	una caja entera	107 °C	1-2 horas Con base en el tamaño de los camarone	63 °C Deben estar rosados, abiertos
Vegetales	Espárragos	0,7 kg	121 °C	1½ horas	Hasta que estén tiernas
	Repollo	Entero	121 °C	3-4 horas	Hasta que estén tiernas
	Frijoles verdes	2-0,5 kg de paquete	121 °C	2 horas	Hasta que estén tiernas
	Habas	1-0,9 kg de paquete	107 °C	8 horas	Hasta que estén tiernas
	Camotes	8 grandes	135 °C	1 hora (envolver) + 1 hora (envueltas)	Hasta que estén tiernas

Instrucciones de operación

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.

Consejos: 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 a su ahumador periódicamente para evitar la oxidación y la 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.

Guía de trozos de madera para ahumar



POLLO

Nogal, mezquite, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo



JAMÓN

Nogal



CERDO

Nogal, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo



PESCADO

Nogal, aliso, pacana, manzano



RES

Nogal, mezquite



CORDERO

Mezquite



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

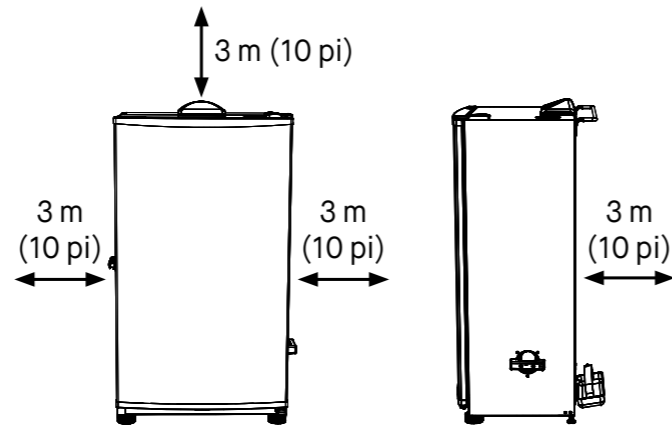


- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à une utilisation en extérieur et doivent être marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et au-dessus du sol.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique allumée, ou bien dans un four chaud.
- Il ne faut pas utiliser de combustible, comme des briquettes de charbon ou des granulés de chauffage, dans un fumoir électrique.
- Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur « OFF/ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez le fumoir refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des grilles, le plateau ramasse-gouttes ou la cuvette d'eau.
- Le plateau ramasse-gouttes n'est destiné qu'au fond du fumoir électrique. Ne pas mettre le plateau ramasse-gouttes sur une grille. Cela pourrait causer des dommages au fumoir électrique.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- Rangez le fumoir à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé, hors de la portée des enfants.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Proximité avec les structures et recommandations de sécurité lors de l'utilisation

RAPPEL : Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du fumoir et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque. Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées.



AVERTISSEMENT

Le cordon électrique présente un risque de chute.



AVERTISSEMENT

- Il ne faut faire rouler le fumoir que sur une surface plate. Il ne faut jamais faire rouler le fumoir dans des escaliers ou sur des surfaces inégales. Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au fumoir ou des blessures à l'utilisateur.



Comment acheter des copeaux de bois

Nous vous conseillons d'acheter des copeaux de bois provenant des sites Web et des marques ci-dessous: ouvrez l'URL suivante de recherche: copeaux de bois fumant, sélectionnez la marque recommandée ci-dessous

Allemagne:
<https://www.amazon.de/>
 marque: Axtschlag / Jack Daniels / Grill Republic / Feuer & Flamme / Grillart
 ROYAUME-UNI:
<https://www.amazon.co.uk/>
 marque: Weber / Chipsi Extra / SWB / Compagnon Pro Fumée / Charbon
 France:
<https://www.amazon.fr/>
 marque: Hickory / Grillgold / Muurikka / RAUCH ZEICHEN / Sixt



AVERTISSEMENT

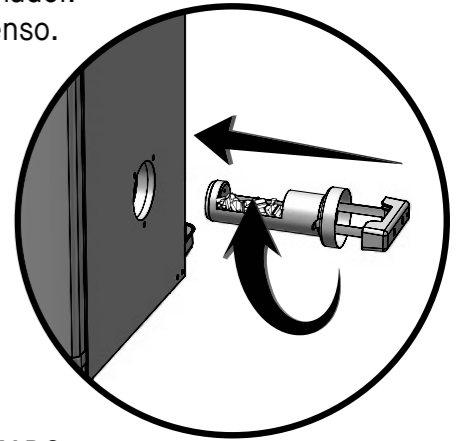
Les copeaux de bois doivent être du bois naturel pur, ils ne doivent contenir aucun autre additif.



Instrucciones de operación

CARGADOR DE TROZOS DE MADERA

- El cargador de trozos de madera DEBE estar en su lugar cuando se use el ahumador. This minimizes the chance of wood flare ups.
- 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 135°C. 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

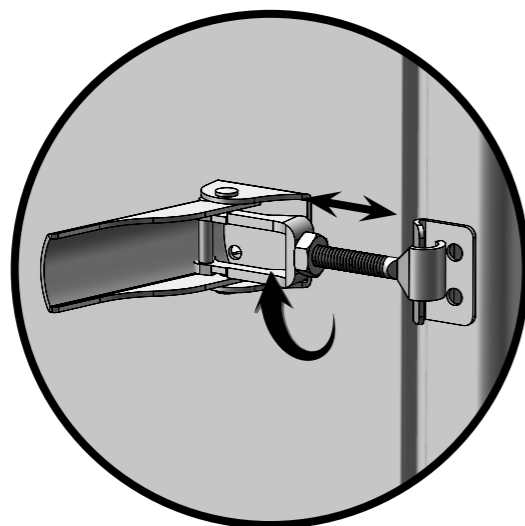
CURADO PREVIO

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

1. Asegúrese de que el tazón de agua esté en su lugar SIN AGUA.
2. Configure la temperatura a 135°C y encienda el ahumador por 3 horas.
3. Agregue 1/2 taza de astillas de madera al cargador de trozos de madera durante los últimos 45 minutos para completar 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 para ajustar 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 hacia la derecha para ajustar 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 que se llene. La bandeja de grasa puede necesitar un vaciado frecuente durante la cocción.



ADVERTENCIA



- Este manual de instrucciones 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.



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.



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



- 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 las áreas exteriores donde está bien ventilado.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- Nunca use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca opere este ahumador bajo cualquier construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- Nunca utilice este ahumador como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Mantenga el área alrededor del artefacto 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.
- El ahumador DEBE estar sobre el suelo. No coloque el ahumador en mesas o mostradores. NO mueva el ahumador por superficies desniveladas.
- No use el ahumador en superficies de madera o inflamables.
- NO deje el ahumador desatendido.
- Nunca use el ahumador para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este ahumador NO es para uso comercial.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- 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.
- 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.
- 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.
- No use perlas de madera.
- 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 Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- La bandeja 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.
- Siempre use el ahumador 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 el ahumador con cenizas CALIENTES dentro del ahumador. Almacene únicamente cuando todas las superficies estén frías.
- Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: 1) No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse. 2) Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado. 3) No use el ahumador durante una tormenta eléctrica. 4) 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 ahumador con un cable o enchufe dañado, o si el ahumador se malogra o se ha dañado de alguna manera. Contacte al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt al: 1-800-489-1581.
- Los cables de alimentación desmontables más largos pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de alimentación desmontable o cable de extensión más largo: 1) La calificación eléctrica marcada del set de cables o el cable de extensión debe ser al menos igual que la calificación eléctrica del 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 puesto a tierra.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores con productos de uso para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo "W", además de la leyenda "Apropiado para uso con ahumadores de uso en exteriores".

Instrucciones de operación

CONTROL REMOTO (si viene incluido)

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 del 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.

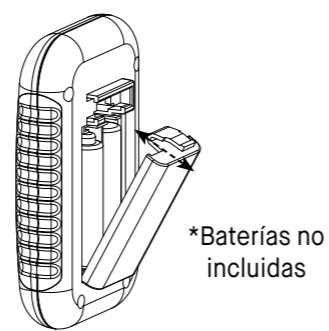
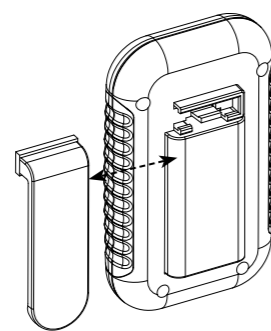
Declaración de la FCC

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.

Instrucciones de operación



CONTROL REMOTO (si viene incluido)

Para reemplazar las baterías:

- Deslice la correa hacia la izquierda para retirar. Presione la pestaña hacia abajo en la cubierta de la batería y tire hacia afuera.
- Instale 2 baterías alcalinas AAA. Revise los símbolos de positivo (+) y negativo (-) en el estuche y la batería para asegurar una correcta instalación. Reemplace la cubierta de la batería.
- Retire las baterías antes de almacenar el control remoto.

Para probar el rango de frecuencia:

- Encienda el ahumador. Use el control remoto para encender y apagar la luz mientras se aleja del ahumador.
- El control remoto está fuera de frecuencia cuando la luz ya no se enciende o apaga. El control remoto tiene un rango de frecuencia de hasta 100 pies (30m). Pruebe el rango de frecuencia antes y durante el uso.

IMPORTANTE:

- No deje el control remoto expuesto a la luz solar por largos períodos de tiempo.

Detección y solución de problemas:

- Si el control remoto no está funcionando correctamente o no interactúa correctamente con el controlador, puede deberse a baterías bajas, instalación incorrecta de las baterías o si el control remoto no está correctamente conectado al controlador.

Soluciones posibles:

- Reemplace las baterías e instélaslas conforme a la imagen en la carcasa de las baterías.
- Conecte el controlador y el control remoto:
 1. Encienda el controlador y el control remoto.
 2. Presione y sostenga CONFIGURAR TEMP en el controlador por 3 segundos.
 3. En el control remoto, presione SONDA DE CARNE, LUZ, SONDA DE CARNE, LUZ (todas los botones deben presionarse dentro de 5 segundos entre sí). Un corto sonido se oír luego de presionar cada botón.

! PRECAUCIÓN !

- Mantenga las baterías lejos de niños pequeños. Si se traga una batería, consulte inmediatamente con un médico.
- Asegúrese de insertar las baterías correctamente. Una instalación incorrecta puede dar como resultado fugas y/o una posible explosión.
- No mezcle baterías alcalinas, estándar (carbono-zinc) o recargables (níquel-cadmio, níquel-hidruro metálico, etc).
- No mezcle pilas antiguas con nuevas.
- No deseche las baterías en el fuego.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



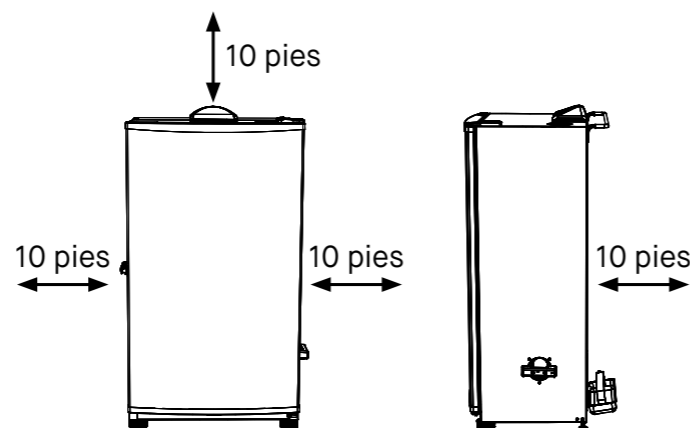
- PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- No permita que el cable está colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- El combustible, como briquetas de carbón vegetal o perlas de calor, no deben usarse en el ahumador eléctrico.
- Para desconectar, apague el panel de control, luego retire el enchufe del tomacorrientes.
- Desenchufe el enchufe del suministro 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.
- La bandeja de goteo es solamente para la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de goteo en la rejilla. Esto puede dañar el ahumador eléctrico.
- 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

RECORDATORIO: Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior del ahumador con construcciones aéreas, paredes, rieles u otras construcciones combustibles. Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación.

ADVERTENCIA
El cable de alimentación eléctrico es un peligro de tropiezo.



ADVERTENCIA

• El ahumador solo debe deslizarse sobre una superficie lisa. • El ahumador nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales. • Puede resultar un daño potencial al ahumador si no se siguen las advertencias.



Cómo comprar astillas de madera para fumar

Aconsejamos comprar astillas de madera de los siguientes sitios web y marcas: abra la siguiente búsqueda de URL: astillas de madera para fumar seleccione la marca recomendada a continuación

Alemania:

<https://www.amazon.de/>
marca: Axtschlag / Jack Daniels / Grill Republic / Feuer & Flamme / Grillart

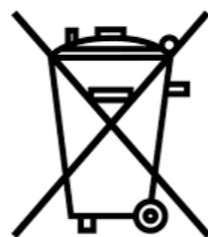
REINO UNIDO:

<https://www.amazon.co.uk/>
marca de fábrica: Weber / Chipsi Extra / SWB / Pro Smoke / Charcoal Companion

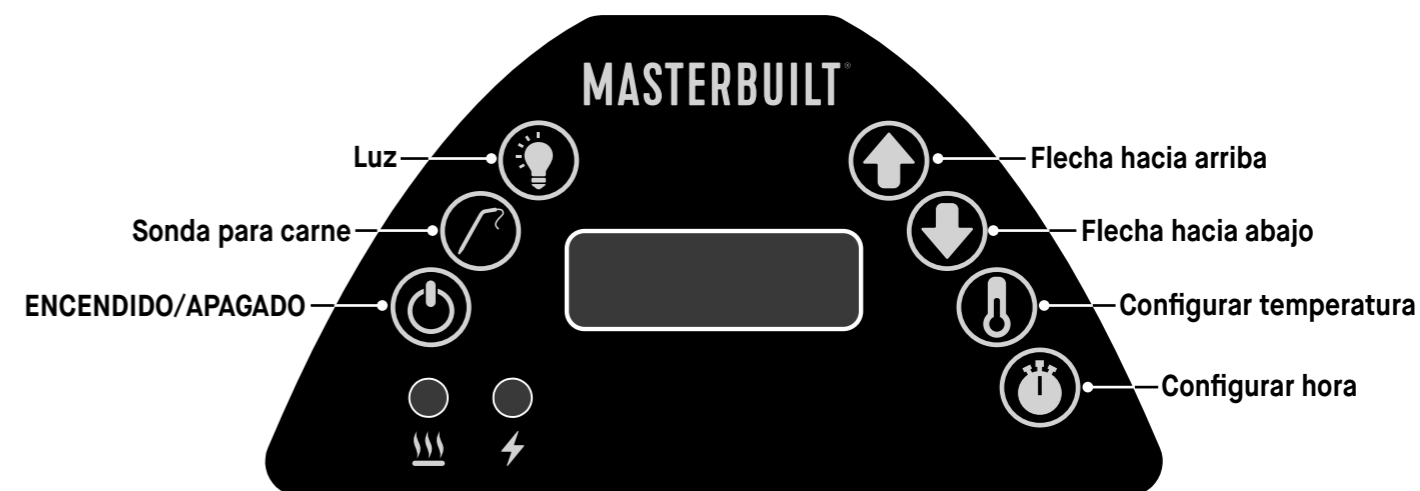
Francia:

<https://www.amazon.fr/>
marca: Hickory / Grillgold / Muurikka / RAUCH ZEICHEN / Sixt

ADVERTENCIA
La astilla de madera debe ser madera natural pura, no debe contener otros aditivos.



Instrucciones de operación - Suplemento



Nota: La luz solar directa puede interferir con la capacidad para leer la pantalla LED. Bloquee la luz si es necesario.

PANEL DE CONTROL

Para configurar la temperatura:

- Presione el botón ON/OFF.
 - Presione y sostenga los botones SET TIME (CONFIGURAR TIEMPO) y SET TEMP (CONFIGURAR TEMPERATURA) juntos por 3 segundos. Una F o C van a parpadear en la pantalla LED.
 - Presione la flecha hacia arriba o abajo para seleccionar °F o °C.
 - Appuyez sur le bouton SET TEMP pour fixer la sélection. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, la sélection sera fixée au bout de 3 secondes.
 - Presione el botón CONFIGURAR TEMP una vez, la pantalla LED va a parpadear.
 - Use las flechas hacia arriba o abajo para configurar la temperatura. La configuración de temperatura máxima es de 135°C.
 - Presione el botón CONFIGURAR TEMP otra vez para bloquear la temperatura.
- Nota:** No empezará a calentar hasta que se configure el temporizador.

Para configurar el temporizador:

- Presione el botón CONFIGURAR HORA una vez, la pantalla LED va a parpadear.
 - Use las flechas hacia arriba o abajo para configurar la hora.
 - Presione el botón CONFIGURAR HORA otra vez para bloquear la hora. Los minutos LED empezarán a parpadear.
 - Use las flechas hacia arriba o abajo para configurar los minutos.
 - Presione CONFIGURAR HORA para bloquear los minutos y empezar el ciclo de cocción. El calor se apagará cuando la hora haya expirado.
- NOTA:** Cuando la temperatura externa sea menor de 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.

Para usar la sonda de carne (si viene incluida):

- Inserte la sonda de carne en el centro de la misma para obtener la lectura más precisa.
- Presione y mantenga presionado el botón de la SONDA DE CARNE, la pantalla LED mostrará la temperatura interna de la carne.
- Una vez que se suelta el botón de la SONDA DE CARNE, la pantalla LED regresará a la temperatura u hora configuradas.

Para usar la luz (si viene incluida):

- Presione el botón de LUZ para encender la luz.
- Presione el botón de LUZ para apagar la luz.

Para REINICIAR el panel de control:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador y desenchufe el ahumador del tomacorriente. Espere diez segundos, vuelva a conectar el ahumador en el tomacorriente y luego encienda el ahumador.

Garantie limitée de 2 ans de Masterbuilt

CE QUI N'EST PAS COUVERT : Ces garanties sont fondées sur une utilisation domestique normale et raisonnable et sur un bon entretien du produit. La garantie ne s'applique pas aux dommages ou aux défaillances supplémentaires ou imprévus, ni aux dommages causés par : le transport; une chute; un assemblage incorrect; un soutien incorrect; des tentatives faites pour soutenir le produit par des moyens autres que des accessoires approuvés par Masterbuilt ou une surface solide et ininflammable sous la base; une utilisation commerciale; des modifications; des changements; la négligence; les mauvais traitements; des soins ou un entretien inappropriés; des dangers sur la route; l'usure normale et raisonnable; ou des catastrophes naturelles.

La garantie ne s'applique pas aux éraflures, aux bosses, aux éclats, aux fissures capillaires, à l'apparence de petites fissures cosmétiques dans la couche extérieure de glacis qui n'affecte pas le fonctionnement du produit.

L'achat d'un produit Masterbuilt ou d'articles connexes par l'entremise de marchands non autorisés, de circuits de distribution au détail non autorisés ou de tiers non autorisés annule la garantie.

Remarque : Lorsqu'un consommateur achète quelque chose auprès d'une source non autorisée, même si celle-ci œuvre en tant que société licite et offre les produits dans des boîtes intactes et des cartes de garantie vierges (mais elle est un revendeur non autorisé), elle vend des produits usagés, selon la définition légale. Si quelqu'un achète quelque chose auprès d'un revendeur ou négociant non autorisé, ou auprès d'un revendeur en ligne non autorisé, cela concerne presque toujours des produits sans garantie du fabricant, quelles que soient les déclarations ou les revendications faites par le vendeur. Il s'agit de la politique standard d'un grand nombre de marques et de sociétés, pas seulement de Masterbuilt.

DATE DE LA COUVERTURE : La couverture de la garantie commence lorsqu'un produit acheté auprès d'un marchand autorisé par le premier acheteur et propriétaire est enregistré auprès de masterbuilt.com, comme l'exigent les conditions de la présente garantie. Une preuve d'achat valide de la part d'un marchand autorisé est requise pour déposer une réclamation au titre de la garantie.

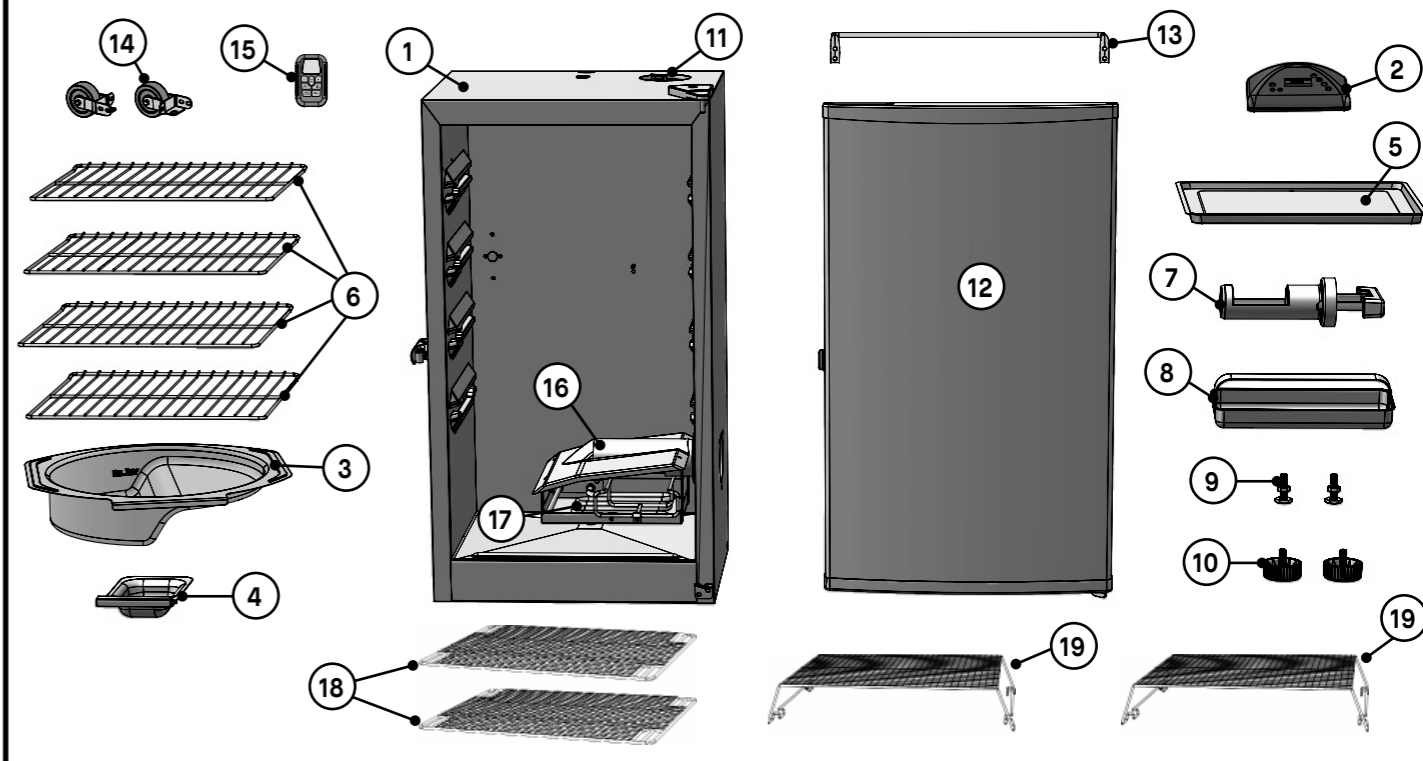
COUVERTURE CONFORMÉMENT À LA GARANTIE : Les pièces originales de Masterbuilt qui contiennent des défauts de matériel ou de fabrication et qui sont couvertes par une garantie valide et enregistrée seront remplacées ou réparées gratuitement à la discrétion de Masterbuilt, sous réserve des modalités de la présente garantie.

PROCÉDURE DE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE : Pour obtenir un soutien en vertu de la garantie, veuillez prendre contact avec le marchand autorisé auprès de qui vous avez acheté l'article.

Dans le cas des produits achetés dans des pays à l'extérieur de l'Europe, les réclamations au titre de la garantie sont traitées par un marchand ou distributeur autorisé dans le pays dans lequel ils ont été achetés. Consultez la section INTERNATIONAL du site Web masterbuilt.com pour trouver le distributeur international reconnu de Masterbuilt dans votre région. Les réclamations au titre de la garantie doivent être soumises par l'entremise d'un marchand ou distributeur autorisé dans le pays dans lequel le produit a initialement été acheté. N'envoyez pas les pièces pour une réclamation au titre de la garantie avant d'avoir pris contact avec un marchand ou distributeur autorisé, car il n'est pas toujours nécessaire de retourner la pièce garantie.

Parts List | Liste des pièces | Lista de partes

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



NO/N°/NO	QTY/QTÉ./CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Smoker Body	Bâti du fumoir	Cuerpo del ahumador
2	1	Digital Control Panel	Panneau de commande numérique	Panel de control digital
3	1	Water Bowl	Cuvette d'eau	Tazón de agua
4	1	Wood Chip Tray	Bac à copeaux de bois	Bandeja de trozos de madera
5	1	Drip Pan	Plateau ramasse-gouttes	Bandeja de goteo
6	2/3/4	Rack	Grille	Rejilla
7	1	Wood Chip Loader	Chargeur à copeaux de bois	Cargador de trozos de madera
8	1	Grease Tray	Bac à graisse	Bandeja para grasa
9	2	Adjustable Screw Leg	Pied réglable à visser	Pata ajustable con tornillo
10	2	Leg Boot	Patin de pied	Zapata de pata
11	1	Air Damper (pre-assembled)	Volet d'admission d'air (préassemblé)	Regulador de aire (previamente ensamblado)
12	1	Door (pre-assembled)	Porte (préassemblée)	Puerta (previamente ensamblada)
13	1	Rear Handle (If featured)	Poignée arrière (si fournie)	Mango trasero (Si se proporciona)
14	2	Wheels (If featured)	Roue (si fournie)	Rueda (Si se proporciona)
15	1	Remote Control (If featured)	Télécommande (si fournie)	Control remoto (Si se proporciona)
16	1	Wood Chip Housing	Boîtier pour copeaux de bois	Carcasa de trozos de madera
17	1	Element	Élément	Elemento
18	2	Chrome Coated Mesh Rack (If featured)	Grille à mailles chromées (si fournie)	Rejilla de malla recubierta de cromo (Si se proporciona)
19	2	Chrome Coated Mesh Accessory Rack (If featured)	Grille d'accessoires en maille chrom (si fournie)	Rejilla de accesorios de malla recubierta de cromo (Si se proporciona)

- Parts that are preassembled at time of purchase should be ordered separately if replacement is needed.
- Les pièces préassemblées au moment de l'achat doivent être commandées séparément si le remplacement est nécessaire.
- Las piezas preensambladas en el momento de la compra deben pedirse por separado si se requiere reemplazo.



A

M5 Screw

Qty: 2 or 12 depending on model
Quantité : 2 ou 12 selon le modèle
Cant.: 2 o 12 dependiendo del modelo



STOP

DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact MASTERBUILT Customer Service at 44 20 8036 3201 (UK)/0031 4 7799920 (EU) or service.uk@masterbuilt.com/service.eu@masterbuilt.com. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the smoker.



ARRÊTEZ

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour assistance au montage, pièces manquantes ou endommagées. Veuillez contacter le service clientèle de MASTERBUILT au 44 20 8036 3201 (Royaume-Uni) / 0031 4 7799920 (UE) ou à service.uk @ masterbuilt.com / service.eu @ masterbuilt.com. Veuillez vous munir du numéro de modèle et du numéro de série. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée du fumeur.



¡ALTO!

No regrese al distribuidor Para asistencia de montaje, piezas faltantes o dañadas. Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT al 44 20 8036 3201 (UK) / 0031 4 7799920 (EU) o service.uk @ masterbuilt.com / service.eu @ masterbuilt.com. Tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta de plata del fumador.

• BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Assemble on a clean flat surface.
- Tools needed: Adjustable wrench, Phillips head screwdriver
- Approximate assembly time: 25 minutes
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.

• AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Outils nécessaires : clé ajustable, tournevis cruciforme
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 25 minutes
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.

• ANTES DEL ENSAMBLAJE LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.

- Ensamble la unidad en una superficie limpia y plana.
- Herramienta necesaria: Llave ajustable, Destornillador en cruz
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 25 minutos
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Algunos pasos del ensamblaje pueden ya estar completados debido a un preensamblaje en fábrica.

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas	Pas branché sur la prise murale	Vérifiez le branchement mural
	Le fusible de la maison a sauté	Assurez-vous qu'aucun autre appareil n'est branché sur le même circuit électrique. Vérifiez les fusibles.
	Le connecteur de câble sur le contrôleur n'est pas bien connecté au fumoir	Voir l'étape 2 à la page 16
Le fumoir prend énormément de temps à chauffer (plus de 60 à 70 minutes)	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt
	Fumoir branché au moyen d'une rallonge	Positionnez le fumoir de telle façon qu'une rallonge n'est pas nécessaire
	La porte ne ferme pas correctement	Fermez la porte et fixez solidement le loquet
Il y a un espace entre la porte et le fumoir pendant l'utilisation et il n'est plus possible d'ajuster le loquet de porte	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt
	Alignement de la porte	Prenez contact avec Masterbuilt
La graisse fuit par la porte et les pieds du fumoir	Joint de porte endommagé	Prenez contact avec Masterbuilt
	Le bac à graisse n'est pas en place	Repositionnez de sorte que le trou s'aligne avec l'orifice de vidange dans le bas du fumoir
	Excédent de graisse ou accumulation d'huile dans le fumoir	Nettoyez le fumoir
Aucune fumée	Le tube de vidange à l'arrière du fumoir ne draine pas	Vérifiez le positionnement du tube de vidange à l'arrière du fumoir
	Pas de copeaux de bois	Ajoutez des copeaux de bois
La température baisse rapidement, ou le fumoir s'éteint après quelques heures d'utilisation	Problème de câblage interne	Prenez contact avec Masterbuilt
Le contrôleur affiche un message d'erreur	Le capteur de température ne fonctionne pas correctement	Prenez contact avec Masterbuilt
Le voyant d'alimentation est allumé, mais le fumoir ne chauffe pas	Défaillance de l'élément	Prenez contact avec Masterbuilt
Le contrôleur ne permet pas de régler la chaleur	Contrôleur/fumoir défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt
La lampe intérieure ne s'allume pas	Ampoule grillée	Remplacez l'ampoule par une ampoule de 15 W ou 25 W faite pour les fours
	L'interrupteur est sur la position d'arrêt	Mettez l'interrupteur sur la position de marche
La température du thermomètre à viande n'apparaît pas sur l'afficheur	Thermomètre à viande défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt
La télécommande ne contrôle pas le fumoir	Les piles sont faibles ou mal installées	Voir les instructions
	La télécommande n'est pas bien associée au contrôleur	
	Défaillance de la télécommande	Prenez contact avec Masterbuilt

Durées et températures de fumage

	Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Bœuf	Côtes levées de bœuf	Carré complet	107 °C	4 - 5 heures	79 °C
	Pointe de poitrine	2,7- 5,4 kg	121 °C	1 heure par 0,5 kg	82 °C-88 °C
	Rôti (bloc d'épaule, croupe, pointe de surlonge)	1,8-2,3 kg	107 °C	3-4 heures	52 °C Saignant 63 °C À point 74 °C Bien cuit

	Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Gibier	Poulets de Cornouailles (2 entiers)	0,7 kg chacun	107 °C	4 heures	74 °C
	Colombe, faisane, caille	12-16 oiseaux	93 °C	2-3 heures	82 °C-85 °C Bien cuit
	Canard	1,8-2,7 kg	121 °C	2½-4 heures	74 °C

	Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Porc	Petites côtes levées de dos (non enveloppées)	2 carrés	107 °C	4 heures	74 °C
	Petites côtes levées de dos (enveloppées pendant les dernières 1½-2 heures)	2 carrés	107 °C	5-6 heures	74 °C
	Rôti de partie des côtes	1,8-2,7 kg	93 °C	4½-7 heures	77 °C Bien cuit (La viande doit se décoller de l'os)
	Rôti de longe (désossé)	1,4-1,8 kg	121 °C	2 heures	74 °C Bien cuit (La viande doit se décoller de l'os)
	Soc de porc (tranché)	1,8-2,3 kg	107 °C	1 - 1¼ heures par 0 5 kg	74 °C
	Soc de porc (effiloché)	1,8-2,3 kg	121 °C	2½ heures (non enveloppées) + 2½ heures (enveloppées)	91 °C
	Bout de côtes	1,8-2,3 kg	93 °C	2½-3½ heures	74 °C

	Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Volaille	Poitrines de poulet (avec os)	3	107 °C	1-1½ heures par 0 5 kg	74 °C
	Poitrines de poulet (désossées)	3	107 °C	45 min. par 0 5 kg	74 °C
	Quarts de poulet	4	107 °C	3-3½ heures	74 °C
	Cuisses de poulet	12	107 °C	2 heures	74 °C
	Poulet entier	1,4-2,3 kg	107 °C-121 °C	45 min. à 1 heure par 0 5 kg	74 °C
	Dinde entière	3,6-5,4 kg	107 °C	30-35 min. par 0 5 kg	74 °C

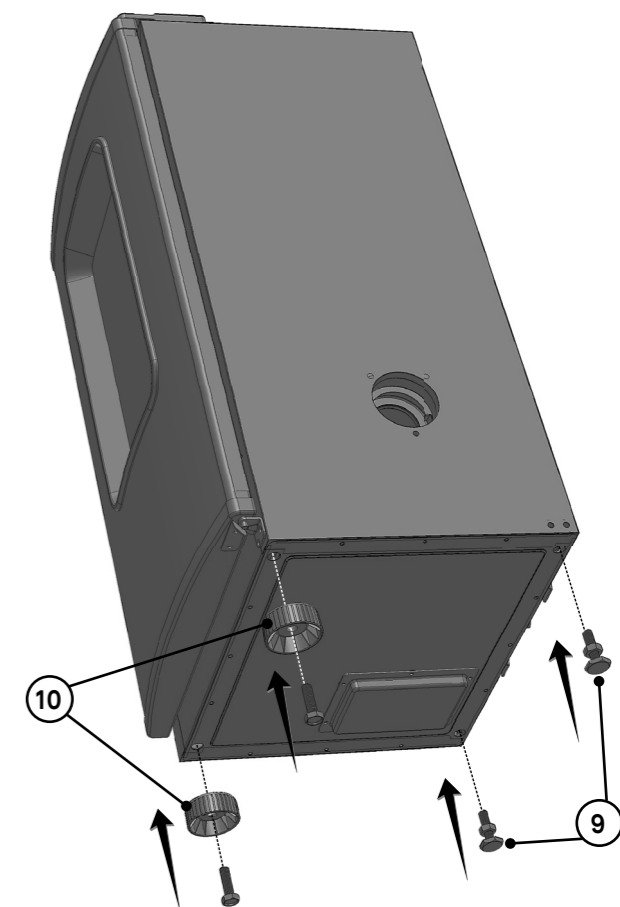
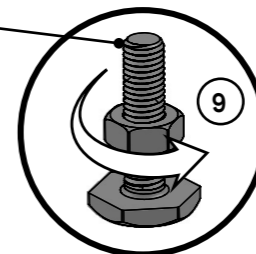
	Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Fruits de mer	Poisson	0,9 kg de filets	107 °C	35-45 minutes	63 °C Se défait à la fourchette
	Saumon	0,9-1,4 kg	93 °C	2½-3½ heures	63 °C Se défait à la fourchette
	Crevettes	Grille complète	107 °C	1-2 heures Selon la taille des crevettes	63 °C Seront roses/coquilles

	Coupe	Taille	Température	Durée	Temp. interne
Légumes	Asperges	0,7 kg	121 °C	1½ heures	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres
	Chou	Entier	121 °C	3-4 heures	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres
	Haricots verts	2 boîtes de 0,4 kg	121 °C	2 heures	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres
	Haricots de Lima	1 paquet de 0,9 kg	107 °C	8 heures	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres
	Patates douces	8 grosses	135 °C	1 heure (non enveloppées) + 1 heure (enveloppées)	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres

Assembly | Assemblage | Ensamblaje

1 MODELS WITHOUT WHEELS MODÈLES SANS ROUES MODELOS SIN RUEDAS

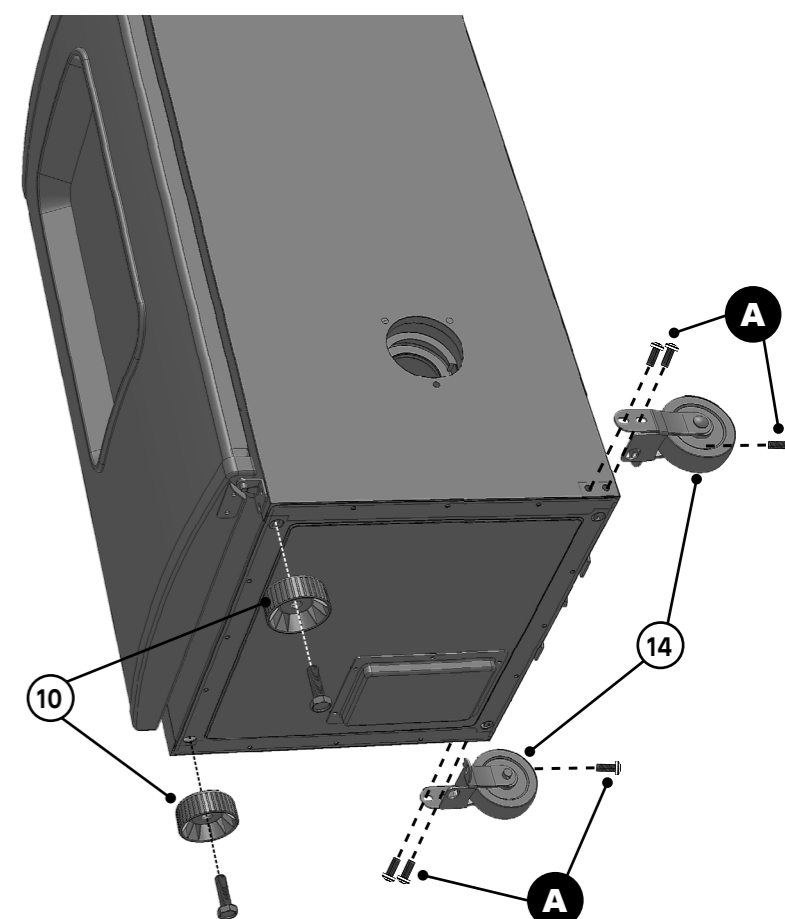
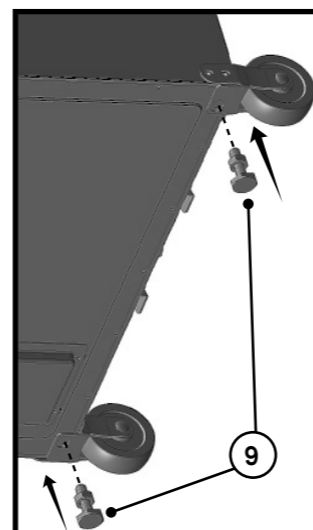
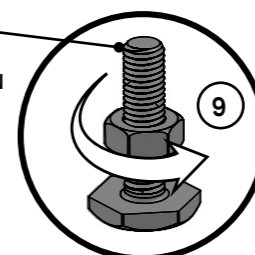
TENSION NUT
ÉCROU DE RÉGLAGE
TUERCA DE TENSION



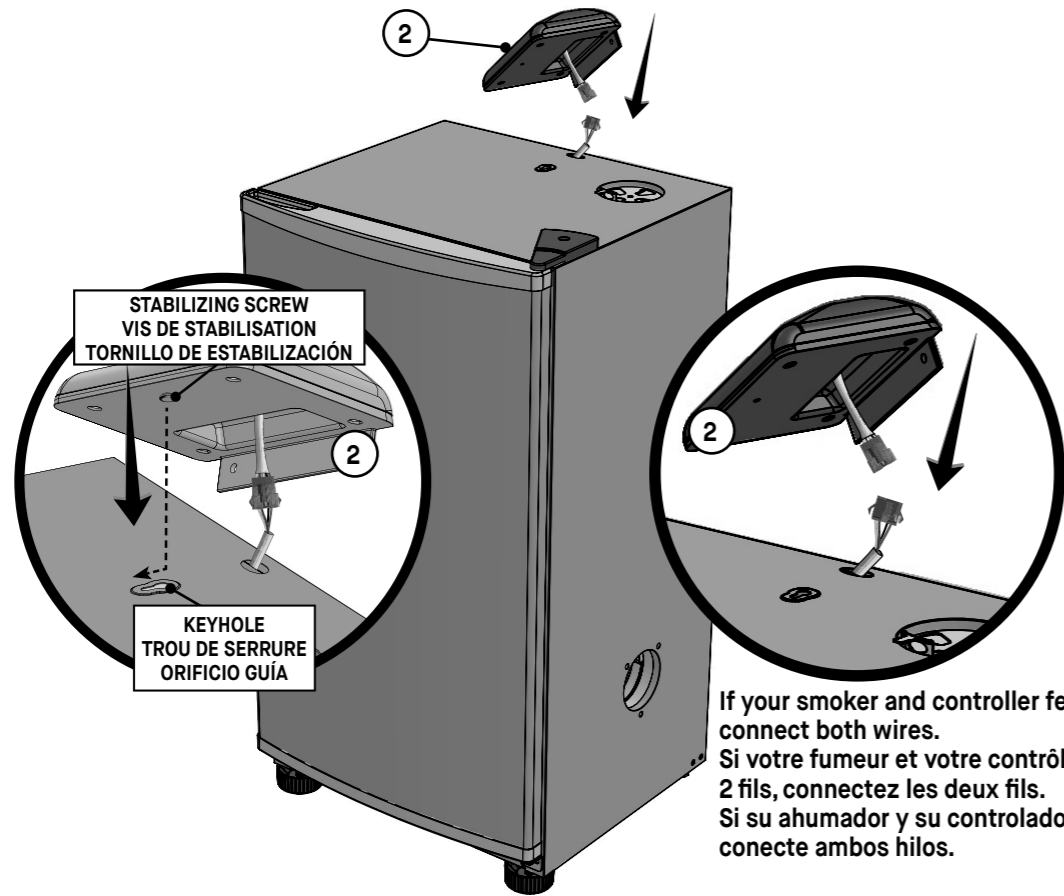
1 MODELS WITH WHEELS MODÈLES AVEC ROUES MODELOS CON RUEDAS



TENSION NUT
ÉCROU DE RÉGLAGE
TUERCA DE TENSION



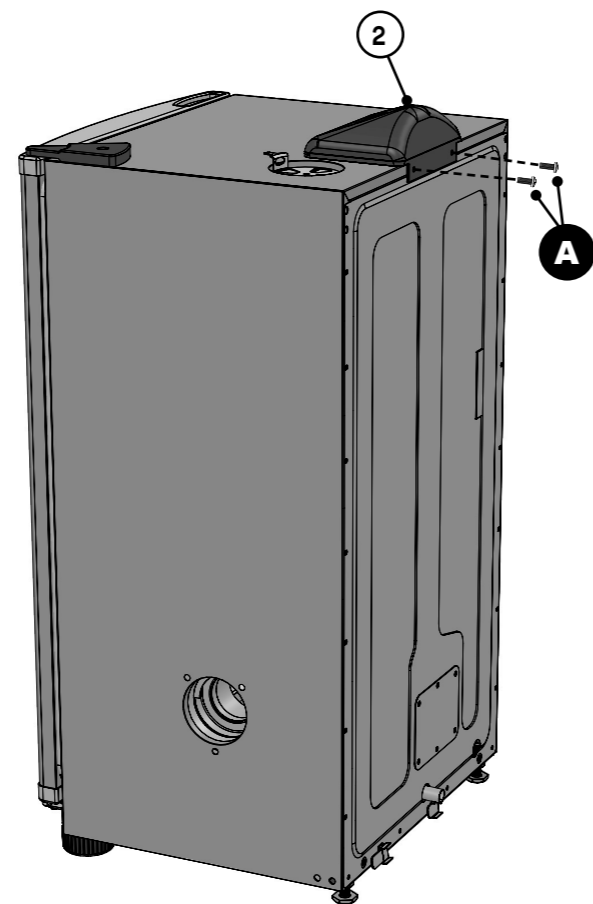
2



If your smoker and controller feature 2 wires, connect both wires.
Si votre fumeur et votre contrôleur comportent 2 fils, connectez les deux fils.
Si su ahumador y su controlador tienen 2 hilos, conecte ambos hilos.

3

MODELS WITHOUT REAR HANDLE
MODÈLES SANS POIGNÉE ARRIÈRE
MODELOS SIN MANGO TRASERO



CUVETTE D'EAU







- Attendez que le fumoir atteigne la température souhaitée.
- Remplissez la cuvette d'eau jusqu'à la ligne de remplissage avec de l'eau ou des liquides comme du jus de pomme ou d'ananas.
- Vous pouvez également mettre des tranches d'oignon ou de fruit ou des fines herbes séchées dans l'eau pour ajouter différentes saveurs subtiles à vos aliments fumés.
Conseil : Pour le poulet et les autres aliments à forte teneur en humidité, utilisez peu de liquide, voire pas du tout.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE LE FUMOIR EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.

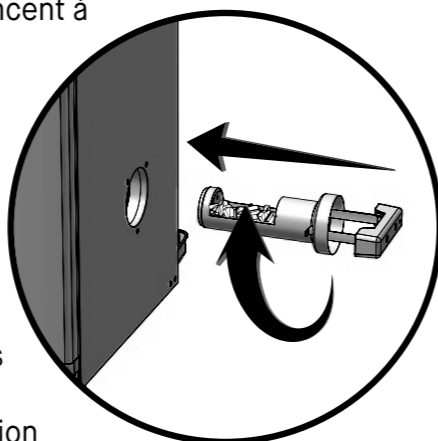
- Assurez-vous de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Cela en prolongera la durée de vie et évitera la formation de moisissures et de champignons.
- Utilisez un détergent à vaisselle doux pour les supports des grilles, les grilles, la cuvette d'eau et le plateau ramasse-gouttes. Rincez et séchez avec soin.
- Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois et le chargeur à copeaux de bois afin d'enlever toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Nettoyez l'intérieur, le verre de la porte (si fourni) et l'extérieur du fumoir en essuyant simplement les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher ces surfaces.
- Après l'avoir nettoyé, rangez le fumoir dans un endroit sec et recouvert.
- Vérifiez votre fumeur périodiquement pour éviter la rouille et la corrosion en raison de l'accumulation d'humidité.
- Vous pouvez visionner une vidéo expliquant le nettoyage de votre fumoir étape par étape à www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse : Cleaning and Storage.

Guide de fumage avec des copeaux de bois

 VOLAILLE Caryer, prosopis, aulne, pacanier, érable, pommier, cerisier	 JAMBON Caryer	 PORC Caryer, aulne, pacanier, érable, pommier, cerisier
 POISSON Caryer, aulne, pacanier, pommier	 BŒUF Caryer, prosopis	 AGNEAU Caryer

CHARGEUR À COPEAUX DE BOIS

- Le chargeur à copeaux de bois et le bac à copeaux de bois DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. Cela minimise les risques d'une poussée de flamme.
- Des copeaux de bois doivent être utilisés afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé.
- Avant d'allumer le fumoir, mettez ½ tasse de copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois. N'utilisez jamais plus de ½ tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.
- Insérez le chargeur à copeaux de bois dans le fumoir. Les copeaux de bois doivent être à niveau avec le bord supérieur du chargeur à copeaux de bois.
- Pour vider les copeaux de bois, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans la direction de la flèche qui se trouve sur le fumoir. Les copeaux de bois tomberont dans le bac à copeaux de bois. Tournez la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit en position verticale, et laissez le chargeur en place.
- Si les copeaux de bois n'émettent pas de fumée au réglage bas, augmentez la température à 135°C. Au bout de 8 à 10 minutes, ou lorsque les copeaux de bois commencent à fumer, réduisez la température au réglage bas voulu.
- Vous pouvez utiliser des copeaux de bois secs ou prétrempés dans votre fumoir. Les copeaux secs brûlent plus rapidement et produisent une fumée plus intense. Les copeaux trempés dans de l'eau (pendant approximativement 30 minutes) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins intense.
- Vérifiez périodiquement le bac à copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé. Ajoutez davantage de copeaux si nécessaire.
- Ne laissez pas de cendres dans le bac à copeaux de bois. Une fois que les cendres sont froides, videz le bac. Le bac doit être nettoyé avant et après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de cendres.



PROCESSUS D'AJOUT DE BOIS PENDANT LE FUMAGE :

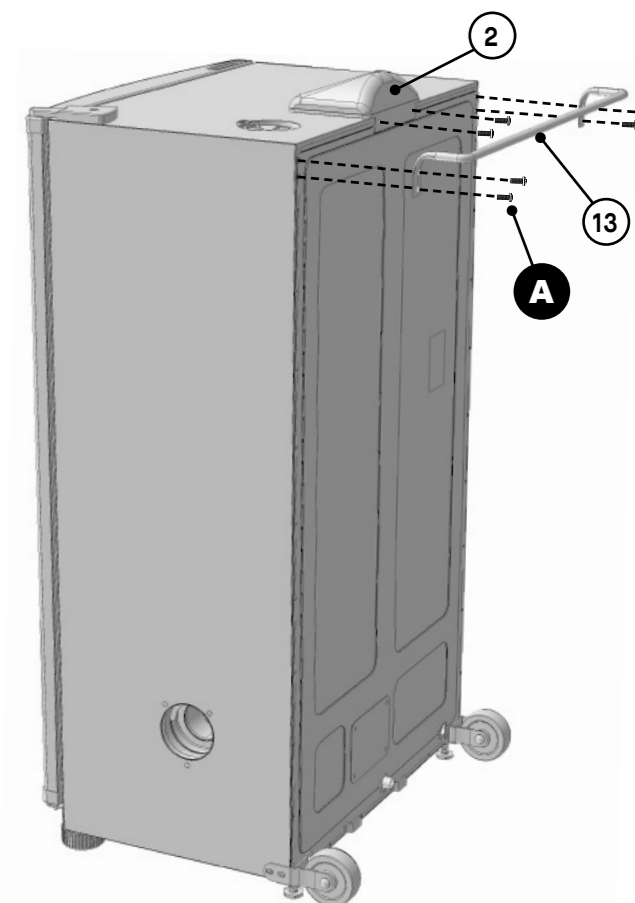
REMARQUE : N'ajoutez jamais plus d'une demi-tasse (chargeur à copeaux de bois plein) à la fois. N'ajoutez pas de copeaux supplémentaires tant que les copeaux déjà ajoutés génèrent encore de la fumée.

- Sortez le chargeur à copeaux de bois du fumoir.
- Mettez les copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois et insérez celui-ci dans le fumoir.
- Pour vider le bois, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans la direction de la flèche qui se trouve sur le fumoir. Les copeaux de bois tomberont dans le bac à copeaux de bois. Il est possible que la température augmente brièvement après l'ajout de copeaux de bois. Elle se stabilisera en peu de temps. N'ajustez pas le réglage de la température.

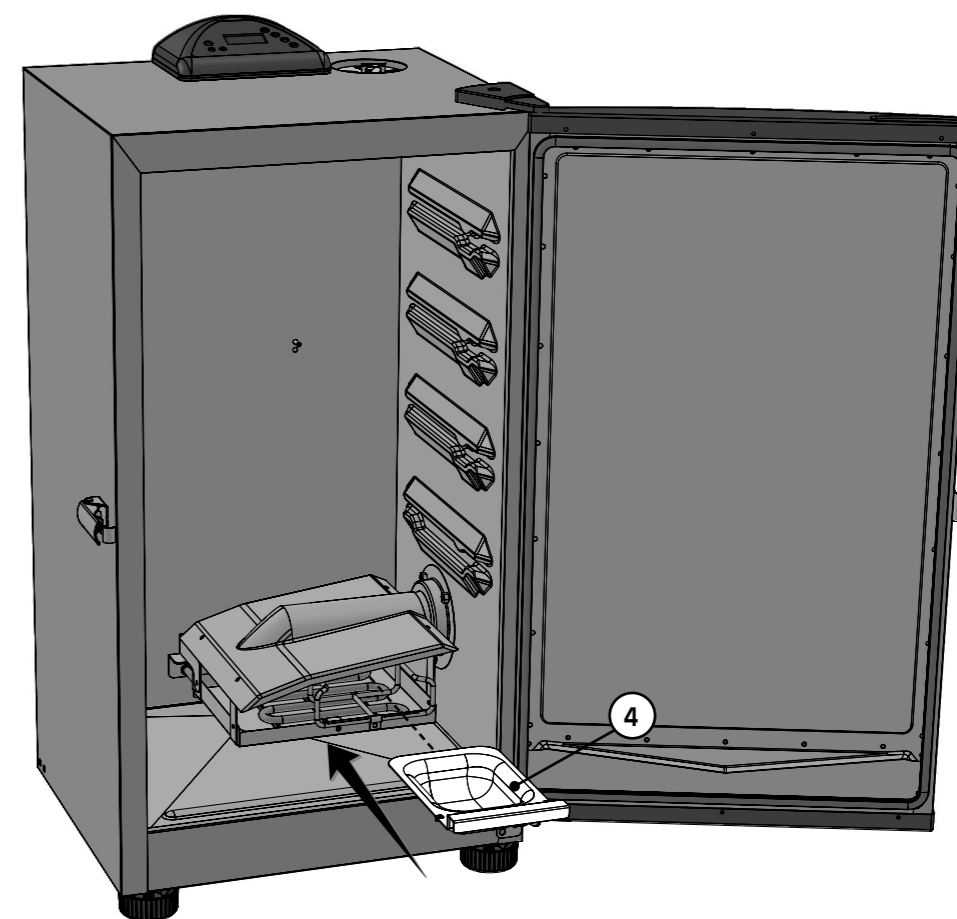
! ATTENTION !

- Gardez fermée la porte du fumoir pendant que vous ajoutez des copeaux de bois. Une poussée de flamme peut se produire lorsque la porte est ouverte. Si les copeaux de bois provoquent une poussée de flamme, fermez immédiatement la porte et l'évent, attendez que les copeaux de bois se consomment, puis ouvrez à nouveau la porte. Ne pulvérisez pas d'eau.
- Le chargeur à copeaux de bois sera CHAUD, même si la poignée ne l'est pas.
- N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.

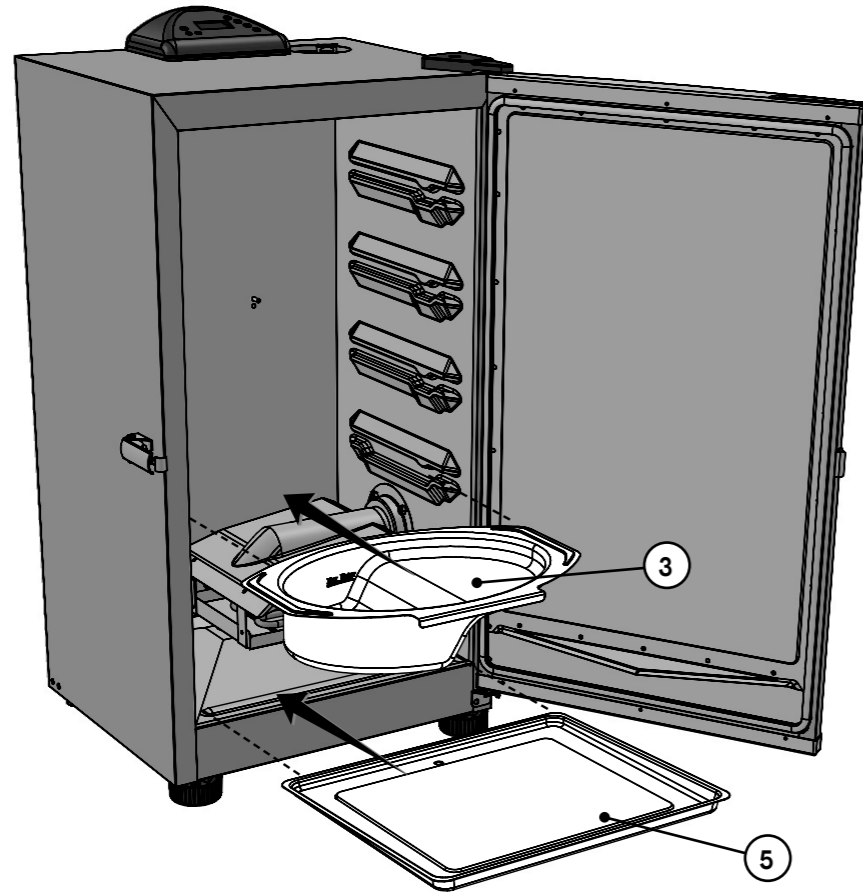
3 MODELS WITH REAR HANDLE MODÈLES AVEC POIGNÉE ARRIÈRE MODELOS CON MANGO TRASERO



4

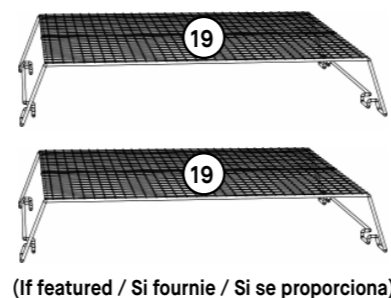
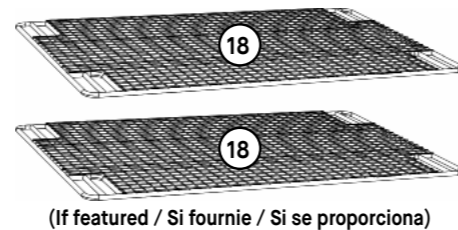
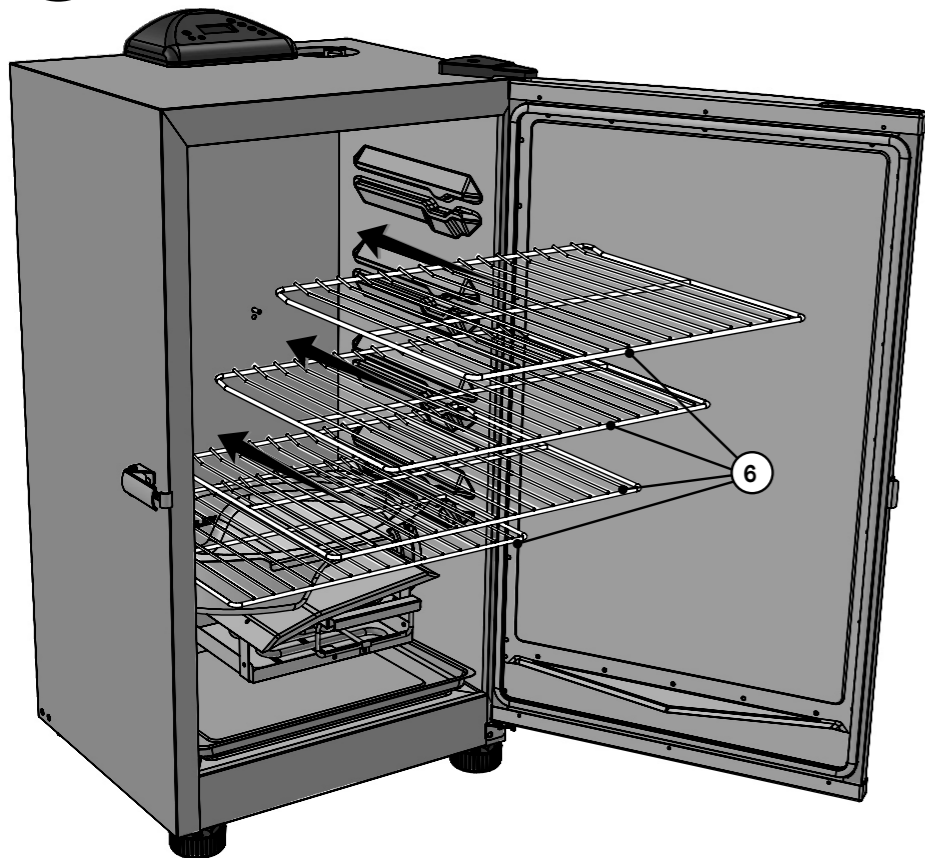


5



6

Number of racks may vary depending on model.
Le nombre de grilles peut varier en fonction du modèle.
El número de rejillas puede variar según el modelo.



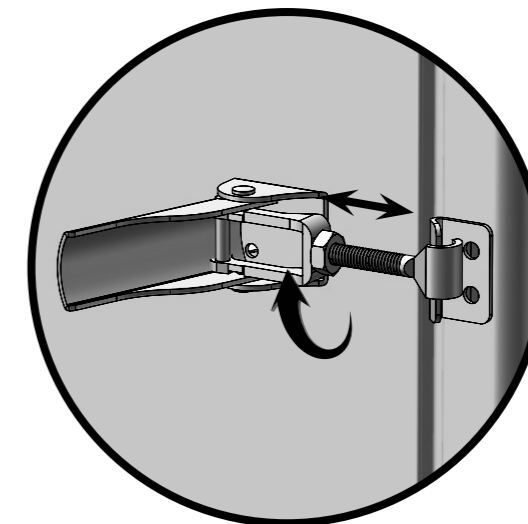
APPRÊTAGE

APPRÊTEZ LE FUMOIR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. De la fumée peut apparaître pendant cette période, c'est normal.

1. Assurez-vous que le bol d'eau est en place SANS EAU.
2. Réglez la température à 135 °C et faites fonctionner le fumoir pendant 3 heures.
3. Ajouter 1/2 tasse de copeaux de bois à la chargeuse de copeaux de bois au cours des 45 dernières minutes pour terminer le pré-assaisonnement.
4. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

POUR METTRE LES ALIMENTS DANS LE FUMOIR

- Faites préchauffer le fumoir pendant 30 à 45 minutes à la température de cuisson souhaitée avant d'ajouter les aliments.
- NE PAS couvrir les grilles de papier d'aluminium, car cela empêchera la bonne circulation de la chaleur.
- Ne pas mettre trop de nourriture dans le fumoir. De trop grandes quantités de nourriture pourraient emprisonner la chaleur, prolonger le temps de cuisson et produire une cuisson inégale. Laissez de l'espace entre les aliments disposés sur les grilles et les côtés du fumoir afin de permettre à la chaleur de bien circuler. Si vous utilisez des plats de cuisson, mettez-les au centre de la grille pour assurer une cuisson uniforme.
- N'ouvrez pas la porte du fumoir, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte du fumoir permet à la chaleur de s'échapper, pourrait prolonger le temps de cuisson, et peut faire en sorte que les copeaux de bois s'embrasent. Fermez la porte pour restabiliser la température et arrêter la poussée de flamme.
- Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation des copeaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour minimiser la perte de fumée autour de la porte, le loquet de porte peut être ajusté afin de serrer davantage la porte contre le bâti du fumoir.
- Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Pour serrer, tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre, de la façon illustrée. Fixez solidement l'écrou hexagonal sur le loquet de la porte (voir schéma).
- Vérifiez souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Videz-le avant qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.



Instructions d'utilisation

TÉLÉCOMMANDE (si fournie)

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et
2. cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

Avertissement de la FCC

Avertissement : Tout changement ou toute modification non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser cet appareil.

Déclaration de la FCC

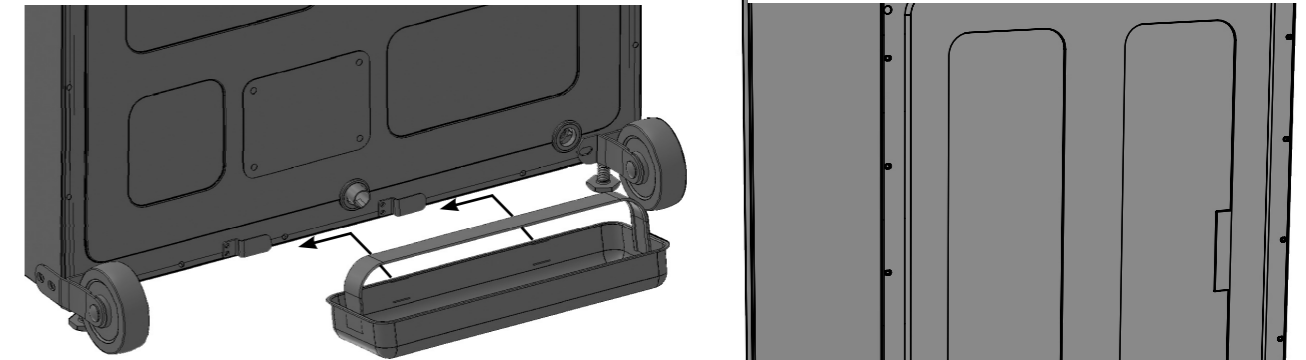
Cet appareil a été testé et est conforme aux limites imposées aux dispositifs numériques de classe B, conformément à la section 15 des règlements du FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie radiofréquence et peut, s'il n'est pas installé et utilisé selon les consignes, causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

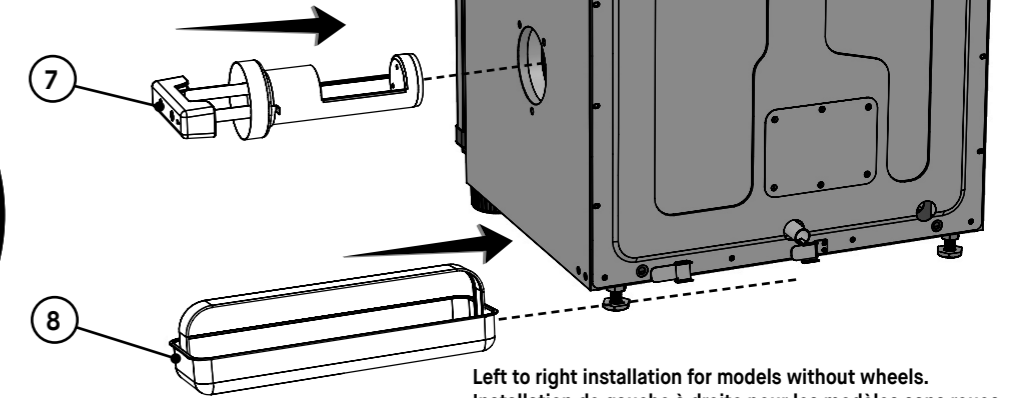
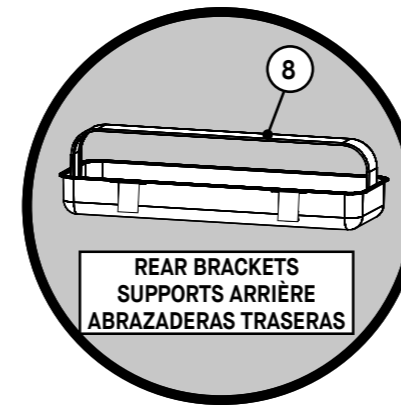
1. Réorienter l'antenne réceptrice ou la placer à un autre endroit.
2. Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant se trouvant sur un circuit électrique autre que celui auquel il est branché actuellement.
4. Communiquer avec un technicien radio/télévision pour obtenir de l'aide.

Assembly | Assemblage | Ensamblaje

7

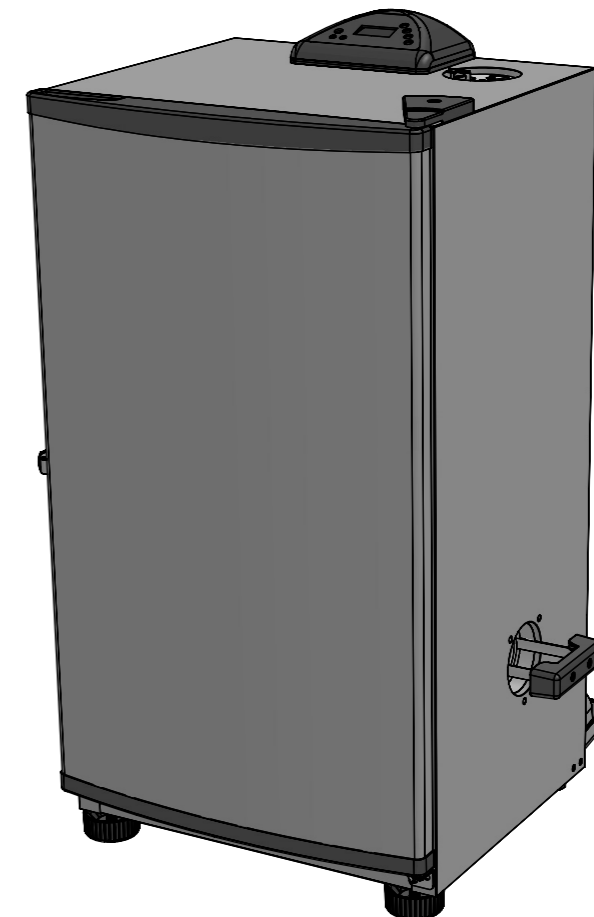


Right to left installation for models with wheels.
Installation de droite à gauche pour les modèles avec roues.
Instalación de derecha a izquierda para modelos con ruedas.

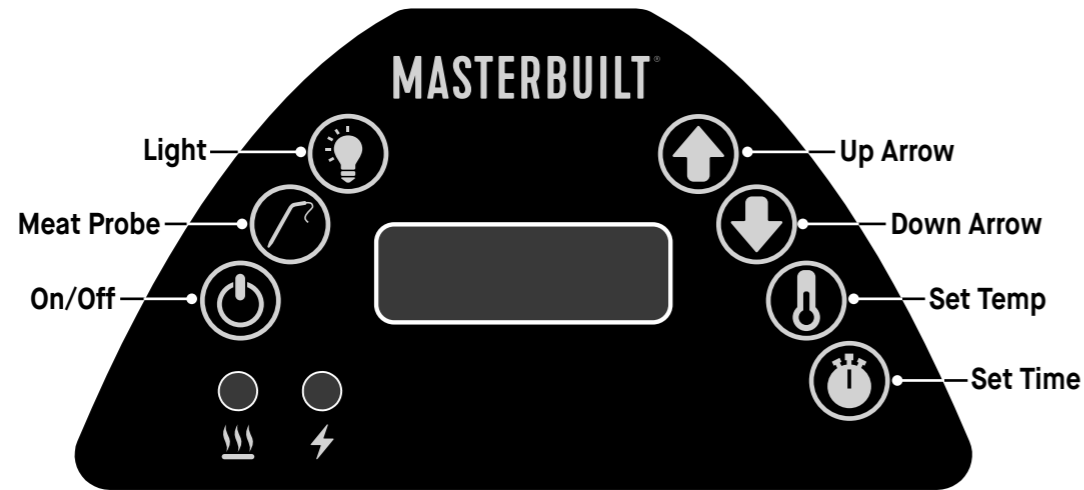


Left to right installation for models without wheels.
Installation de gauche à droite pour les modèles sans roues.
Instalación de izquierda a derecha para modelos sin ruedas.

8



Operating Instructions



Note: Direct sunlight may interfere with ability to read LED display. Block light if necessary.

CONTROL PANEL

To set temperature:

- Press ON/OFF button.
- Press and hold the SET TIME and SET TEMP buttons together for 3 seconds. F or C will flash on the LED display.
- Press the up or down arrow to select °F or °C.
- Press the SET TEMP button to lock the selection. If no button is pressed the selection will be locked after 3 seconds.
- Press SET TEMP button once-LED display will blink.
- Use up or down arrows to set temperature. Maximum temperature setting is 135°C.
- Press SET TEMP button again to lock in temperature.

Note: Heating will not begin until timer is set.

To set timer:

- Press SET TIME button once-LED display for hours will blink.
- Use up or down arrows to set hours.
- Press SET TIME button again to lock in hours. The minutes LED will start blinking.
- Use up or down arrows to set minutes.
- Press SET TIME to lock in minutes and start cook cycle. Heat will turn off when time has expired.

NOTE: When outside temperature is cooler than 18°C and/or altitude is above 1067 m, 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 featured.

To use meat probe (If featured):

- Insert meat probe into center of meat to get most accurate reading.
- Press and hold MEAT PROBE button-LED display will show internal temperature of meat.
- Once MEAT PROBE button is released-LED display will return to set temperature or set time.

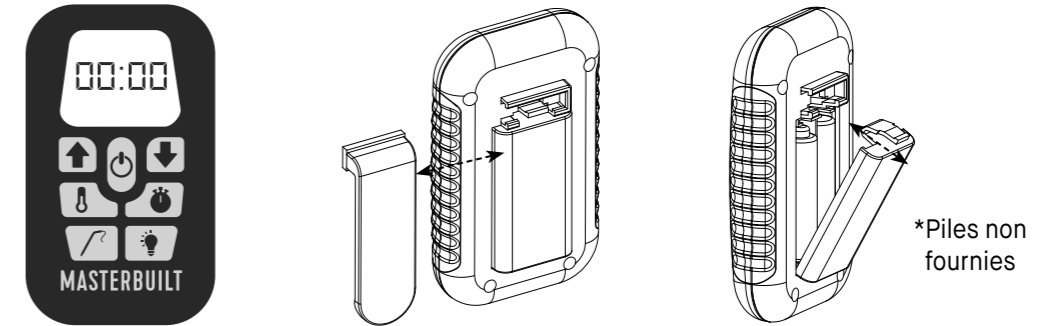
To use light (If featured):

- Press LIGHT button to turn light on.
- Press LIGHT button to turn light off.

To RESET control panel:

If control panel displays an error message, turn smoker off and unplug smoker from outlet. Wait ten seconds, plug smoker back into outlet then turn smoker on.

Instructions d'utilisation



TÉLÉCOMMANDE (si fournie)

Pour remplacer les piles :

- Faites glisser l'agrafe de ceinture vers la gauche pour l'enlever. Enfoncez la languette du couvercle du compartiment à piles, puis tirez pour enlever le couvercle.
- Insérez 2 piles alcalines AAA. Vérifiez les symboles (+) et (-) sur le boîtier et les piles pour vous assurer qu'elles sont installées correctement. Remettez en place le couvercle du compartiment à piles.
- Retirez les piles de la télécommande avant de l'entreposer.

Pour vérifier la portée de la télécommande :

- Allumez le fumoir. Utilisez la télécommande pour allumer et éteindre la lampe tout en vous éloignant du fumoir.
- La télécommande est hors de portée lorsque vous ne pouvez plus allumer et éteindre la lampe. La télécommande a une portée allant jusqu'à 30 m (100 pi). Vérifiez la portée avant et pendant l'utilisation.

IMPORTANT :

- Ne laissez pas la télécommande exposée à la lumière du soleil pendant de longues périodes.

Dépannage :

- Si la télécommande ne fonctionne pas correctement ou communique mal avec le contrôleur, il est possible que les piles soient faibles ou mal installées ou que la télécommande soit mal associée au contrôleur.

Solutions possibles :

- Remplacez les piles et réinstallez-les en suivant l'image qui se trouve dans le compartiment à piles.
- Associez le contrôleur et la télécommande :
 1. Allumez le contrôleur et la télécommande.
 2. Appuyez sur SET TEMP sur le contrôleur et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
 3. Sur la télécommande, appuyez sur MEAT PROBE, LIGHT, MEAT PROBE, LIGHT (*ne laissez pas s'écouler plus de 5 secondes avant d'appuyer sur le bouton suivant*). Vous entendrez un court bip après chaque pression sur un bouton.

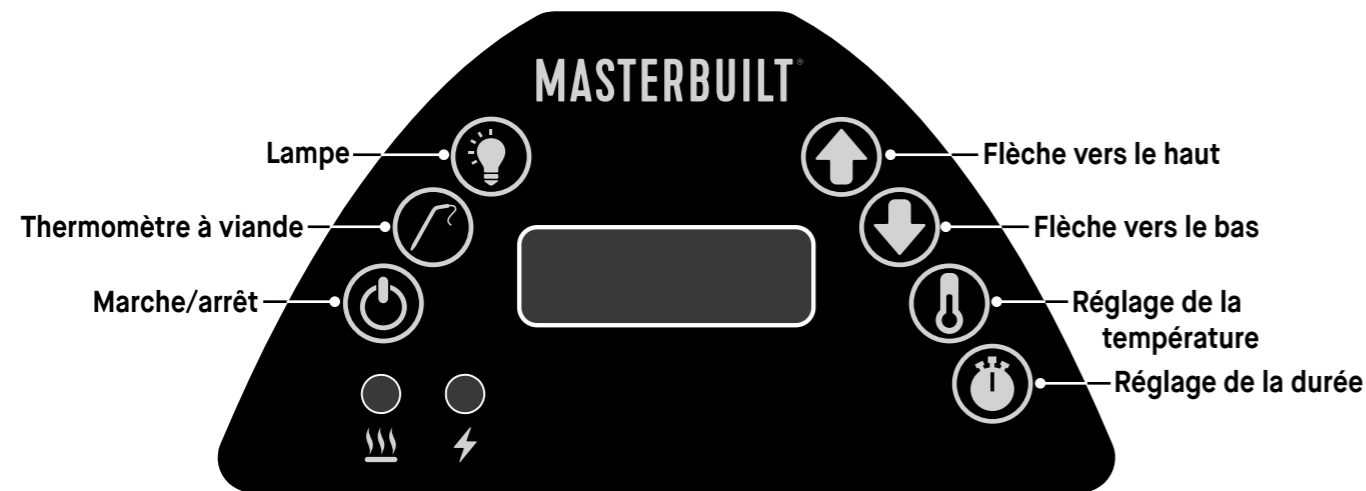


ATTENTION



- Tenez les piles à l'écart des jeunes enfants. Si une pile est avalée, consultez immédiatement un médecin.
- Assurez-vous d'installer les piles correctement. Une installation incorrecte pourrait entraîner des fuites ou une explosion possible.
- Ne pas mélanger les piles alcalines avec des piles standard (carbone-zinc) ou rechargeables (NiCad, NiMh, etc..)
- Ne pas mélanger des piles neuves et des piles usées,
- Ne pas jeter les piles usées dans le feu.

Instructions d'utilisation



Remarque : La lumière directe du soleil peut empêcher de lire correctement l'afficheur à DEL. Au besoin, bloquez la lumière.

PANNEAU DE COMMANDE

Pour régler la température :

- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
- Appuyez sur les boutons SET TIME et SET TEMP en même temps et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. F ou C clignotera sur l'afficheur à DEL.
- Appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas pour sélectionner °F ou °C.
- Appuyez sur le bouton SET TEMP pour fixer la sélection. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, la sélection sera fixée au bout de 3 secondes.
- Appuyez une fois sur le bouton SET TEMP; l'afficheur à DEL se mettra à clignoter.
- Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas pour régler la température. Le réglage de température maximal est de 135 °C.
- Appuyez de nouveau sur le bouton SET TEMP pour fixer la température.

Remarque : L'appareil ne commence pas à chauffer tant que la minuterie n'est pas réglée.

Pour régler la minuterie :

- Appuyez une fois sur le bouton SET TIME; l'afficheur à DEL des heures se mettra 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. La DEL 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 lancer le cycle de cuisson. La chaleur s'éteindra lorsque la durée est écoulée.

REMARQUE : Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C ou que l'altitude est supérieure à 1 067 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.

Pour utiliser la sonde thermique (si elle est fournie) :

- Insérez la sonde thermique au centre de la viande pour obtenir la lecture la plus précise.
- Appuyez sur le bouton MEAT PROBE et tenez-le enfoncé – l'afficheur à DEL indiquera la température interne de la viande.
- Une fois que vous aurez relâché le bouton MEAT PROBE, l'afficheur à DEL affiche de nouveau la température ou la durée fixée.

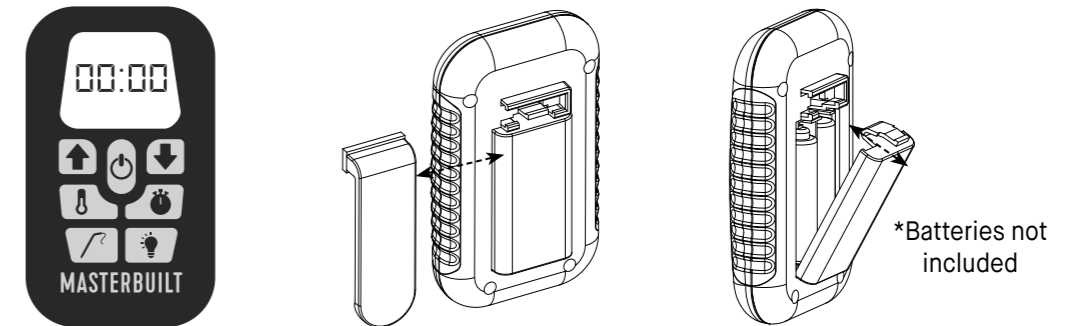
Pour utiliser la lampe (si elle est fournie) :

- Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer la lampe.
- Appuyez sur le bouton LIGHT pour éteindre la lampe.

Pour RÉINITIALISER le panneau de commande :

Si le panneau de commande affiche un message d'erreur, éteignez le fumeur et débranchez le fumeur de la prise. Attendez dix secondes, rebranchez le fumeur et rallumez le fumeur.

Operating Instructions



REMOTE CONTROL (If featured)

To replace batteries:

- Slide belt clip to the left to remove. Press tab down on battery cover and pull out.
- Install 2 AAA alkaline batteries. Check positive (+) and negative (-) symbols on the case and battery to ensure proper installation. Replace the battery cover.
- Remove batteries before storing remote control.

To test frequency range:

- Turn smoker on. Use remote to turn light on and off as you move away from smoker.
- Remote control is out of frequency range when light will no longer turn on and off. Remote control has frequency range of up to 30 m. Test frequency range before and during use.

IMPORTANT:

- Do not leave remote control exposed to sunlight for prolonged periods of time.

Troubleshooting:

- If the remote is not working properly or not interfacing correctly with the controller, it may be due to weak batteries, incorrect battery installation or the remote is not correctly linked to controller.

Possible solutions:

- Replace batteries and install according to image in battery housing.
- Link controller and remote:
 1. Turn controller and remote ON.
 2. Press and hold SET TEMP on controller for 3 seconds.
 3. On the remote, press MEAT PROBE, LIGHT, MEAT PROBE, LIGHT (*all buttons must be pressed within 5 seconds of each other*). A short beep will occur after each button is pressed.



- Keep batteries away from small children. If battery is swallowed consult a physician immediately.
- Be sure to insert batteries correctly. Improper installation may result in leaks and/or possible explosion.
- Do not mix alkaline, standard (carbon-zinc), or rechargeable (ni-cad, ni-mh, etc) batteries.
- Do not mix old and new batteries.
- Do not dispose of batteries in fire.

Operating Instructions

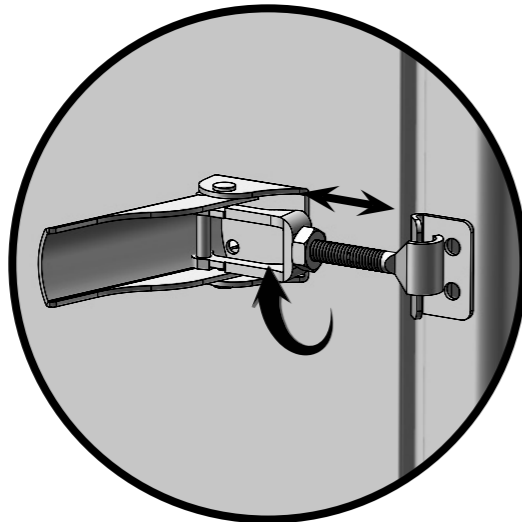
PRE-SEASONING

PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE. Some smoke may appear during this time, this is normal.

1. Make sure water bowl is in place **WITHOUT WATER**.
2. Set temperature to 135°C and run smoker for 3 hours.
3. Add 1/2 cup of wood chips to the wood chip loader during the last 45 minutes to complete pre-seasoning.
4. Shut down and allow to cool.

LOADING FOOD INTO SMOKER

- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at desired cooking temperature before loading food.
- **DO NOT** cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape, may extend cooking time, and may cause wood chips to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- 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, the door latch can be adjusted to further tighten the door seal against the body.
- 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).
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.



Masterbuilt 2-Year Limited Guarantee/Warranty

WHAT IS NOT COVERED: These guarantees are based on normal and reasonable domestic use and good maintenance of the product. The warranty does not apply to additional or unforeseen damage or breakage, or for damage caused by: transport; drop; wrong assembly; incorrect support; attempts to support the product by means other than an approved Masterbuilt accessories or solid, non-flammable surface under the base; commercial use; amendments; changes; negligence; abuse; improper care / maintenance; hazards on the road; normal and reasonable wear; or natural disasters.

The warranty does not apply to scratches, dents, shards, hairline cracks, the appearance of small cosmetic cracks in the outer layer of glaze that do not affect the operation of the product.

Buying a Masterbuilt product or related items through unauthorized dealers, unauthorized retail channels and unauthorized third parties voids the warranty.

Note: When consumers buy something from an unauthorized source, even if it works as a lawful company and offers products in unopened boxes with blank warranty cards (but is an unauthorized reseller), they sell second-hand products according to the legal definition. If someone buys something from an unauthorized reseller or trader, or from an unauthorized online reseller, it almost always concerns products without a manufacturer's warranty, regardless of any statements or claims made by the seller. This is the standard policy of many brands and companies, not just Masterbuilt.

COVERAGE DATE: Warranty coverage commences when a product purchased from an authorized dealer by the original purchaser and owner is registered with masterbuilt.com as required by these warranty conditions. A valid proof of purchase from an authorized dealer is required to file a warranty claim.

COVERAGE ACCORDING TO THE GUARANTEE: Original parts of Masterbuilt which are found to contain material and construction faults and which are covered by a valid and registered warranty will be replaced or repaired free of charge at Masterbuilt's discretion, subject to the terms and conditions of this warranty.

WARRANTY CLAIM PROCEDURE: For warranty support, please contact the authorized dealer from whom you purchased the item.

For products purchased in countries outside Europe, warranty claims are handled by an authorized dealer or distributor in the country where they were purchased. Consult the INTERNATIONAL section of the masterbuilt.com website to find the recognized international Masterbuilt distributor in your specific region. Warranty claims must be submitted through an authorized dealer or distributor in the country where the item was originally purchased. Do not submit parts for a warranty claim before contacting an authorized dealer or distributor, as in some cases there is no need to return the guaranteed part.

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on	Not plugged into wall	Check wall connection
	House breaker tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household breakers.
	Wire connector on controller not properly connected to smoker	See step 2 on page 16
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt.
Smoker takes excessive amount of time to heat up (longer than 60-70 min)	Smoker plugged into an extension cord	Set smoker so extension cord does not have to be used
	Door not closed properly	Close door and fasten latch securely
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt
There is a gap between the door and the smoker when in use and door latch has no more adjustment	Door alignment	Contact Masterbuilt
	Damaged door seal	Contact Masterbuilt
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 smoker
	Excess grease or oil build-up in smoker	Clean smoker
	Drain tube in back of smoker is not draining	Check drain tube positioning at back of smoker
No smoke	No wood chips	Add wood chips
Temperature rapidly decreased, or shut down after a few hours of use	Internal wiring issue	Contact Masterbuilt
Controller displaying error message	Temperature sensor malfunctioning	Contact Masterbuilt
Power light is on but smoker isn't heating	Element failure	Contact Masterbuilt
Controller does not adjust heat	Controller/smoker malfunctioning	Contact Masterbuilt
Interior light does not come on	Bulb burned out	Replace bulb with 15W-25W bulb made for ovens
	Switch is in off position	Turn switch on
Meat probe temperature does not show on display	Meat probe malfunctioning	Contact Masterbuilt
Remote will not control smoker	Batteries are weak or installed incorrectly	See instruction
	Remote is not linked properly to controller	See instruction
	Remote malfunctioning	Contact Masterbuilt

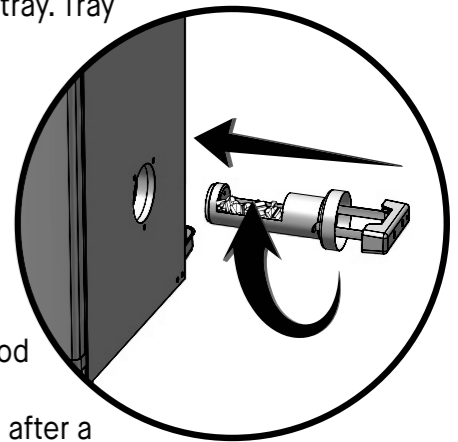
WOOD CHIP LOADER

- 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.
- Before starting smoker, place ½ cup of wood chips in chip loader. Never use more than ½ cup of wood chips at a time. Never use wood chunks or wood pellets.
- Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood chips. Wood chips will drop into wood chip tray. Turn handle counterclockwise to upright position and leave wood chip loader in place.
- If wood chips do not smoke on low setting, increase temperature to 135°C. 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.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down. Add more chips as needed.
- Do not leave old 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.

ADDING MORE WOOD DURING SMOKING PROCESS:

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.

- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader and insert into smoker.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood chips. Wood chips will drop into wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after wood chips are added. It will stabilize after a short time. Do not adjust temperature setting.



CAUTION

- Keep smoker door closed when adding wood chips. A flare up may occur when door is opened. If wood chips flare up, immediately close door and vent, wait for wood chips to burn down, then open door again. Do not spray with water.
- Wood chip loader will be HOT even if handle is not.
- Never use wood chunks or wood pellets

Operating Instructions

WATER BOWL

- Wait until smoker reaches desired temperature.
- Fill water bowl to fill line with water or liquids like apple or pineapple juice.
- You may 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.

CLEANING AND STORAGE

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

- Be sure to clean smoker after each use. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.
- 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, glass in door (if featured), 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.
- Check your smoker periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

Wood Chips Smoking Guide



POULTRY

Hickory, Mesquite, Alder, Pecan, Maple, Apple, Cherry



HAM

Hickory



PORK

Hickory, Alder, Pecan, Maple, Apple, Cherry



FISH

Hickory, Alder, Pecan, Apple



BEEF

Hickory, Mesquite



LAMB

Mesquite

Smoking Times and Temperatures

	Item	Size	Temp	Time	Internal Temp
Beef	Beef Ribs	Full Rack	107°C	4-5 hours	79°C
	Brisket Roast (Chuck, rump, sirloin tip)	2,7- 5,4 kg 1,8-2,3 kg	121°C 107°C	1 hour per pound 3-4 hours	82°C-88°C 52°C Rare 63°C Medium 74°C Well done
Game	Cornish Game Hens (2 whole)	0,7 kg each	107°C	4 hours	74°C
	Dove, Pheasant, Quail	12-16 birds	93°C	2-3 hours	82°C-85°C Well done
	Duck	4-6 pounds	121°C	2½-4 hours	74°C
Pork	Baby Back Ribs (unwrapped)	2 slabs	107°C	4 hours	74°C
	Baby Back Ribs (wrapped during last 1.5 to 2 hours)	2 slabs	107°C	5-6 hours	74°C
	Loin Rib End Roast	1,8-2,7 kg	93°C	4½-7 hours	77°C Well done (Meat should pull away from bone)
	Loin Roast (boneless)	1,4-1,8 kg	121°C	2 hours	74°C Well done (Meat should pull away from bone)
	Pork Butt (sliced)	1,8-2,3 kg	107°C	1 - 1¼ hours per pound	74°C
	Pork Butt (pulled)	1,8-2,3 kg	121°C	2½ hours (unwrapped) + 2½ hours (wrapped)	91°C
	Short Ribs	1,8-2,3 kg	93°C	2½-3½ hours	74°C
Poultry	Chicken Breasts (bone in)	3 count	107°C	1-1½ hours per pound	74°C
	Chicken Breasts (boneless)	3 count	107°C	45 min. per pound	74°C
	Chicken Quarters	4 count	107°C	3-3½ hours	74°C
	Chicken Thighs	12 count	107°C	2 hours	74°C
	Whole Chicken	1,4-2,3 kg	107°C-121°C	45 min. to 1 hour per pound	74°C
	Whole Turkey	3,6-5,4 kg	107°C	30-35 min. per pound	74°C
Seafood	Fish	0,9 kg of fillets	107°C	35-45 minutes	63°C Flakes with a fork
	Salmon	0,9-1,4 kg	93°C	2½-3½ hours	63°C Flakes with a fork
	Shrimp	Full Grate	107°C	1-2 hours Based on size of shrimp	63°C Will be pink/shells open
Vegetable	Asparagus	0,7 kg	121°C	1½ hours	Until tender
	Cabbage	Whole	121°C	3-4 hours	Until tender
	Green Beans	0,4 kg cans	121°C	2 hours	Until tender
	Lima Beans	0,9 kg package	107°C	8 hours	Until tender
	Sweet Potatoes	8 large	135°C	1 hour (unwrapped) + 1 hour (wrapped)	Until tender