

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



MASTERBUILT MB20073716 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
MB20073716](#)



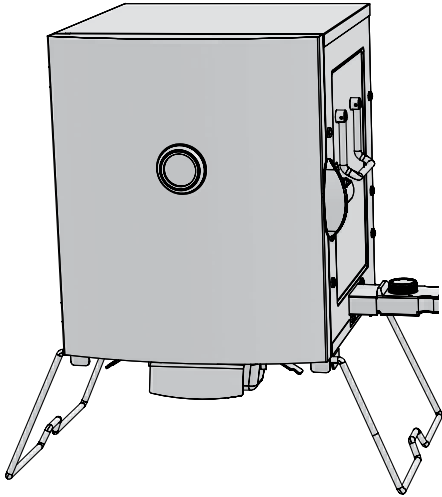
[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 589 Models](#)

----- Manual continues below -----

MASTERBUILT®

EST. 1973

Welcome to the family. Let's get started.



MES 20B, MES 25B

PATIO-2-PORTABLE ELECTRIC SMOKER
FUMOIR ÉLECTRIQUE POUR TERRASSE OU PORTATIF
AHUMADOR ELÉCTRICO PORTÁTIL PARA PATIO

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

MB20073716, MB20073816

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

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

*These numbers are located on the rating label of the unit.
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'unité.
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.

Veuillez 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: 9807170071 171006-GSB

Master it. Masterbuilt.



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.

WARNING

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

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

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

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



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



READ ALL INSTRUCTIONS

- Unit is for **OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY**.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Never use unit as a heater (**READ CARBON MONOXIDE HAZARD**).
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Keep appliance clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do **NOT** move unit across uneven surfaces.
- Avoid using unit on wooden or flammable surfaces.
- Do **NOT** use smoker with legs in folded up position.
- Do not leave unit unattended.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is **NOT** for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do **NOT** allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.

**WARNINGS & IMPORTANT
SAFEGUARDS
CONTINUED ON PAGE 4**



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 3

- Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting unit.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The unit is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Do not use wood pellets.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Wood tray is HOT when unit is in use. Use caution when adding wood chips.
- Be careful when removing food from unit. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store unit with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Do not plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 5



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 4

- Use only approved grounded electrical outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose electric smoker to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - and 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix “W” and with the statement “Suitable for Use with Outdoor Appliances”.
- **CAUTION** - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not let cord hang 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.
- Always turn control knob to “OFF” before connecting to power outlet. To disconnect, turn controller “OFF” then remove plug from outlet.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 6



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 5

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing racks, grease tray or water bowl.
- Grease tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put grease tray on cooking rack this may damage electric smoker.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

REMINDER:

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

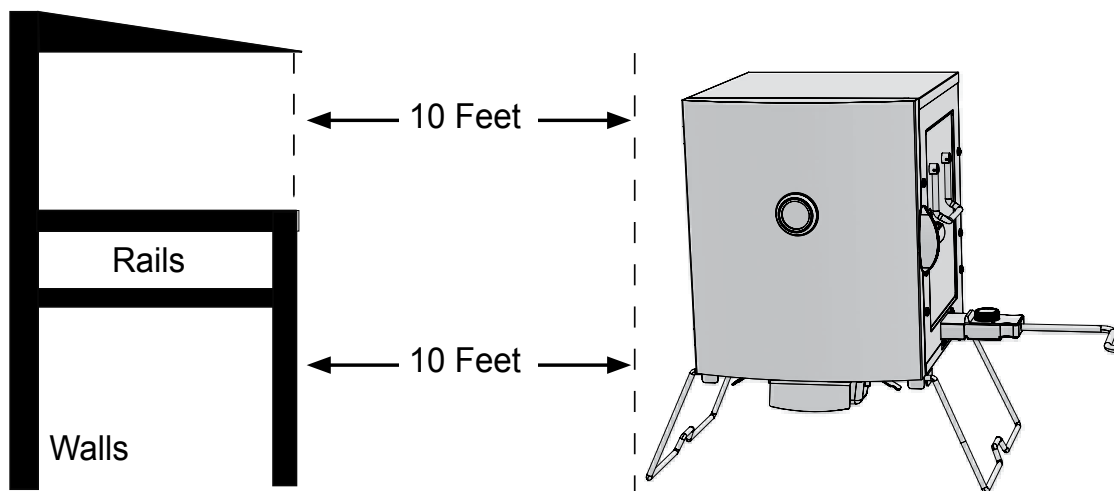


WARNING:



ELECTRIC POWER CORD IS A TRIP HAZARD

Overhead Construction



LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker... allow sufficient time for cooking. Smoker is for **OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY**.
- “Pre-season” smoker prior to first use. See PRE-SEASON INSTRUCTIONS.
- Pre-heat smoker for 15 to 30 minutes at max 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. Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit.
- Close air damper on back of unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
- Store smoker in a dry area after use.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- **CLEAN AFTER EVERY USE.** This will extend the life of your smoker and prevent rust, mold and mildew.

Note: If wood chips do not smoke on low setting, increase temperature to 275°. After 8 to 10 minutes or when wood chips begin to smolder, reduce temperature to desired low setting.

ENJOY!

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

Preseason smoker prior to first use. Make sure water bowl is in place **WITHOUT WATER**.

Set controller to mid range and run unit for 3 hours. Shut down and allow to cool. Some smoke may appear during this time, this is normal.

During last 45 minutes, add 1/2 cup of wood chips in wood chip tray to complete preseasoning.

SMOKER IS NOW READY FOR USE



When door is opened a flare up may occur. Should wood chips flare up, immediately close door, wait for wood chips to burn down then open door again. Do not spray with water.

TIPS FOR USING WOOD CHIPS

- 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.
- Before starting unit, place 1/2 cup of wood chips in wood chip tray.
- Never use more than 1/2 cup of wood chips at a time. Never use wood chunks.
- Wood chips should be level with top rim of wood chip tray.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down. Add more chips as needed.

HOW TO CLEAN SMOKER

Be sure to clean smoker after each use. Make sure your smoker is unplugged and completely cool.

For rack supports, racks, water bowl and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.

Clean wood chip tray frequently to remove ash build up, residue and dust.

Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.

For the interior and exterior of smoker, simply wipe down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.

After cleaning, store smoker in a covered and dry area.

When not in frequent use and using a cover, remember to check your smoker periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

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



DANGER 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 brûlez PAS 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.



AVERTISSEMENT



Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Suivez la totalité et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Le non-respect de ces avertissements et de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Pour une UTILISATION EXTERIEURE DES MÉNAGES SEULEMENT.
- 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 l'appareil sous une structure surélevée telle qu'une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme système de chauffage (LIRE LE DANGER 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 tel que 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 tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible telle que la terre battue, le béton, la brique ou la pierre.
- Ne pas utiliser de fumer avec les jambes en position repliée.
- L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas placer l'appareil sur une table ou un comptoir. Ne PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser cet appareil à des fins commerciales.
- Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE À LA PAGE 12



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE DE LA PAGE 11

- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. **NE PAS** laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
- **NE** permettre à **PERSONNE** de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Évitez de cogner ou de frapper l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- L'appareil est **CHAUD** en cours d'utilisation et restera **CHAUD** pendant un certain délai ensuite et pendant le refroidissement. Faites **ATTENTION**. Portez des gants de protection.
- Ne touchez pas de surfaces **CHAUDES**. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Ne pas utiliser de granules de bois.
- Ne jamais placer de verre, de plastique ni de céramique dans l'appareil. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans l'appareil 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 bois est **CHAUD** quand l'appareil est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont **CHAUDES** et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE À LA PAGE 13



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE DE LA PAGE 12

- Utilisez toujours l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, fédéraux et provinciaux applicables.
- 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.
- Ne pas ranger l'appareil 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:

- Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
- N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.
- Ne jamais exposer 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.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE À LA PAGE 14



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE DE LA PAGE 13

- 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 « 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 en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique allumée, ou bien dans un four chaud.
- Un combustible, comme des briquettes de charbon ou des granulés de chauffage, ne doit pas être utilisé dans le fumeur électrique.
- Tournez toujours le bouton de commande sur «OFF» avant de brancher sur une prise électrique. Pour déconnecter, mettez le contrôleur hors tension puis retirez la fiche de sortie.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des grilles, un plateau ou la cuvette d'eau.
- Bac à graisse est seulement pour le fond du fumeur électrique. Ne placez pas de bac à graisse sur le panier de cuisson car cela pourrait endommager le fumeur électrique.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et endommagerait gravement le fumeur électrique.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.

CONSERVER CES CONSIGNES

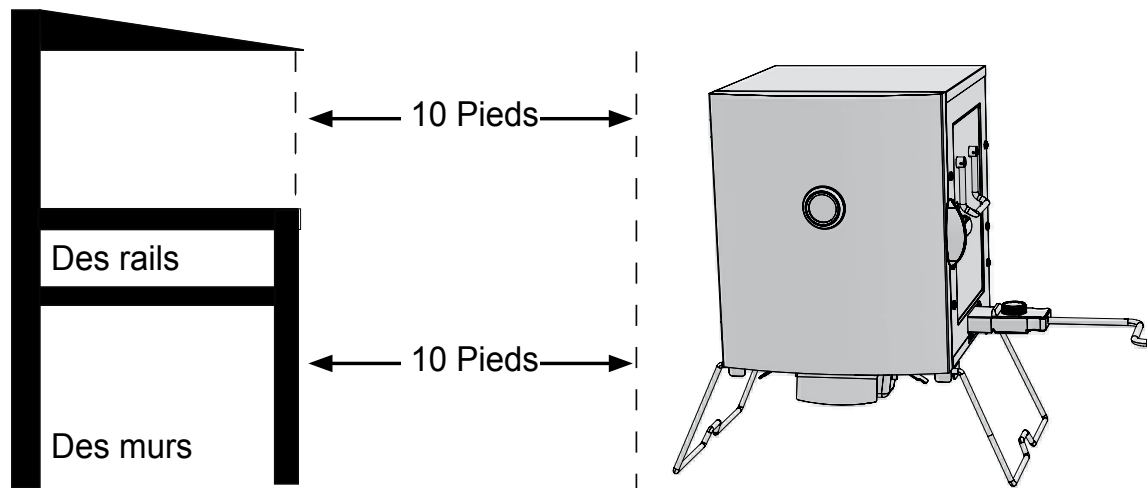
PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES ET RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

RAPPEL :

NE JAMAIS UTILISER CE FUMOIR SOUS DES STRUCTURES SURÉLEVÉES MAINTENEZ UNE DISTANCE MINIMALE DE 3 M (10 PI) ENTRE LE GRIL ET LES STRUCTURES SURÉLEVÉES, LES MURS ET LES RAMPES.

! AVERTISSEMENT : !
LE CORDON ÉLECTRIQUE PRÉSENTE UN RISQUE DE CHUTE

Construction aérienne



COMMENÇONS!

- Ce fumoir est lent... prévoyez suffisamment de temps pour la cuisson. Ce fumoir est conçu pour une UTILISATION EXTERIEURE DES MÉNAGES SEULEMENT.
- Apprêtez le fumoir avant la première utilisation. Voir INSTRUCTIONS PRE-SAISON .
- Faites préchauffer le fumoir pendant 15 à 30 minutes à température maximale 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 grandes quantités de nourriture peuvent emprisonner la chaleur, prolonger la durée de cuisson et causer 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.
- Fermez le clapet à air sur le haut de l'appareil pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments tels que du poisson ou du charqui, ouvrez le clapet à air pour libérer l'humidité.
- La température indiquée sur le panneau de commande variera de + ou - 15 degrés lorsque le fumoir s'allume et s'éteint.
- Rangez le fumoir dans un endroit sec après l'utilisation.
- Les températures extrêmement froides peuvent prolonger les durées de cuisson.
- **NETTOYEZ LE FUMOIR APRÈS CHAQUE UTILISATION.** Cela prolongera la durée de vie et prévenir la formation de rouille, les moisissures et les champignons .

Remarque: Si les copeaux de bois ne fument pas à basse température , augmenter la température à 275 ° . Après 8 à 10,minutes ou lorsque les copeaux de bois commencent à couvrir, réduire la température à réglage bas souhaité.

AMUSEZ-VOUS!

INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE

Culotter le fumoir au préalable avant la première utilisation. S'assurer que le réservoir d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU.

Régler le panneau de commande à milieu de gamme et faire fonctionner l'appareil pendant 3 heures. Arrêter l'appareil et le laisser refroidir. Un peu de fumée peut se dégager à ce moment-là, mais ceci est normal.

Au cours des 45 dernières minutes, ajouter 1/2 tasse de copeaux de bois dans le bac à copeaux de bois pour compléter la pré-saison.

À PRÉSENT, LE FUMOIR EST PRÊT À FONCTIONNER



AVERTISSEMENT!



Un embrasement peut se produire quand la porte reste ouverte. Si les copeaux de bois s'enflamment, fermer aussitôt la porte, attendre que les copeaux soient consumés, puis rouvrir la porte. Ne pas vaporiser d'eau.

SEILS D'UTILISATION DES COPEAUX DE BOIS

- Vous pouvez utiliser des copeaux secs ou pré-trempés dans votre fumoir. Les copeaux secs brûlent plus vite et produisent une fumée plus dense. Les copeaux pré-trempés dans l'eau (pendant 30 minutes environ) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins dense.
- Avant de démarrer l'appareil, placer 1/2 tasse de copeaux de bois dans le bac à copeaux de bois.
- Ne jamais utiliser plus d'une 1/2 tasse de copeaux de bois à la fois. Ne jamais utiliser des morceaux de bois.
- Les copeaux de bois doivent être au même niveau que le bord supérieur du plateau à copeaux de bois.
- Vérifiez périodiquement le plateau de copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé. Ajouter des copeaux au besoin.

COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

Assurez-vous de nettoyer le fumeur après chaque utilisation. Assurez-vous que votre fumeur est débranché et complètement refroidi.

Pour les supports de grilles, porte, bol d'eau et lèche-frite utiliser un détergent à vaisselle doux. Rincez et séchez soigneusement.

Nettoyer fréquemment le plateau à copeaux de bois pour enlever les cendres, les résidus et la 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.

Pour l'intérieur et l'extérieur du fumeur, essuyez simplement avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'agent de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher.

Après le nettoyage, le stockage fumeur dans un espace couvert et sec.

Lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation, pensez à vérifier votre fumeur périodiquement pour éviter une éventuelle rouille et la corrosion due à l'accumulation d'humidité.

**VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID
AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.**



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



Quemar trozos de madera produce monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.

NO queme trozos de madera dentro de hogares, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.

USE SOLAMENTE LAS ÁREAS EXTERIORES donde está bien ventilado.



ADVERTENCIA



Este manual contiene información importante que es necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro de la unidad.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar la unidad.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Conserve este manual para referencia en el futuro.

Si no sigue estas advertencias e instrucciones adecuadamente podría producirse un incendio o explosión, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- La unidad es para el USO AL AIRE LIBRE DEL HOGAR SOLAMENTE.
- Nunca utilice en áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas de campaña.
- Nunca utilice dentro de vehículos recreativos o en barcos.
- Nunca opere la unidad bajo la construcción de techo, como cubiertas, cocheras, toldos o salientes.
- Nunca use la unidad como un calentador (LEA EL PELIGRO DE MONOXIDO DE CARBONO).
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de la construcción aérea, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de todos los materiales combustibles tales como madera, plantas secas, hierba, cepillo, papel o lienzo.
- Mantenga el aparato limpio y libre de materiales combustibles tales como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Utilice la unidad en una superficie nivelada, no combustible, estable como suciedad, hormigón, ladrillo o roca.
- La unidad DEBE estar en el suelo. No coloque la unidad sobre mesas o mostradores. NO mueva la unidad sobre superficies irregulares.
- Evite usar la unidad en superficies de madera o inflamables.
- NO use fumador con las piernas en posición plegada.
- No deje la unidad desatendida.
- Nunca utilice la unidad para otra cosa que no sea su uso previsto. Esta unidad NO es para uso comercial.
- Mantenga un extintor de fuego accesible en todo momento mientras opera la unidad.
- Antes de cada uso, revise todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse de que estén apretados y seguros.
- El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede perjudicar la capacidad del usuario para montar adecuadamente o operar con seguridad la unidad.
- Mantenga a los niños y las mascotas lejos de la unidad en todo momento. No permita que los niños utilicen la unidad. Una supervisión cercana es necesaria si los niños o las mascotas están en el área donde se usa la unidad.

**LAS ADVERTENCIAS Y
SALVAGUARDAS IMPORTANTES
SIGUEN EN LA PÁGINA 21**



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES QUE VIENEN DE LA PÁGINA 20

- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
 - Evite golpear o impactar la unidad.
 - Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de 115 ° F (45 ° C)) antes de mover o almacenar.
 - La unidad está **CALIENTE** mientras está en uso y permanecerá caliente durante un período de tiempo después y durante el proceso de enfriamiento. Con precaución. Use guantes protectores.
 - No toque superficies **CALIENTES**. Utilice asas o perillas.
 - No utilice pellets de madera.
 - Nunca utilice utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica en la unidad. Nunca coloque recipientes vacíos en la unidad mientras esté en uso.
 - Los accesorios no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC no son recomendados y pueden causar lesiones.
 - La bandeja de madera está **CALIENTE** cuando la unidad está en uso. Tenga cuidado al agregar virutas de madera.
 - Tenga cuidado al retirar los alimentos de la unidad. Todas las superficies están calientes y pueden causar quemaduras. Utilice guantes protectores o herramientas de cocción largas y resistentes.
 - Utilice siempre la unidad de acuerdo con todos los códigos de incendio locales, estatales y federales aplicables.
 - Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas con agua y desechando en un recipiente incombustible.
 - No guarde la unidad con cenizas **CALIENTES** dentro de la unidad. Almacene sólo cuando todas las superficies estén frías.
- Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
- No enchufe a un fumador eléctrico hasta que esté totalmente montado y listo para su uso.

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES SIGUEN EN LA PÁGINA 22



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES QUE VIENEN DE LA PÁGINA 21

- Utilice únicamente tomacorrientes aprobados con toma de tierra.
- No lo use durante una tormenta eléctrica.
- No exponga el fumador eléctrico a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Comuníquese con el Servicio al Cliente de Masterbuilt para obtener asistencia al 1-800-489-1581.
- Se dispone de cables de alimentación o alargadores más largos y se pueden utilizar si se ejerce cuidado en su uso.
- Si se utiliza un cordón de alimentación o alargador más largo: 1. La clasificación eléctrica marcada del cable o extensión debe ser al menos tan grande como la capacidad eléctrica del aparato; y 2. El cordón debe estar dispuesto de manera que no quede cubierto por encima de la encimera o la mesa donde pueda ser tirado por los niños o tropezado involuntariamente.
- El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- Los cables de extensión exteriores se deben utilizar con productos de uso en exteriores y están marcados con el sufijo “W” y con la declaración “Adecuado para uso con aparatos al aire libre”.
- **PRECAUCIÓN** - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y fuera del suelo.
- No deje que el cable cuelgue o toque superficies calientes.
- No coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, ni en un horno caliente.
- El combustible, como las briquetas de carbón o los gránulos de calor, no se deben utilizar en el fumador eléctrico.
- Siempre gire la perilla de control a “OFF” antes de conectarla a la toma de corriente. Para desconectar, apague el controlador y retire el enchufe del tomacorriente.

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES SIGUEN EN LA PÁGINA 23



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES QUE VIENEN DE LA PÁGINA 22

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de agregar o quitar bastidores, bandeja de grasa o recipiente de agua.
- La bandeja de grasa es sólo para la parte inferior del fumador eléctrico. No ponga la bandeja de grasa en el estante de cocinar esto puede dañar al fumador eléctrico.
- No cubra los estantes de cocinar con papel metálico. Esto atraparé el calor y causará daño severo al fumador eléctrico.
- No limpie este producto con un pulverizador de agua o similar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

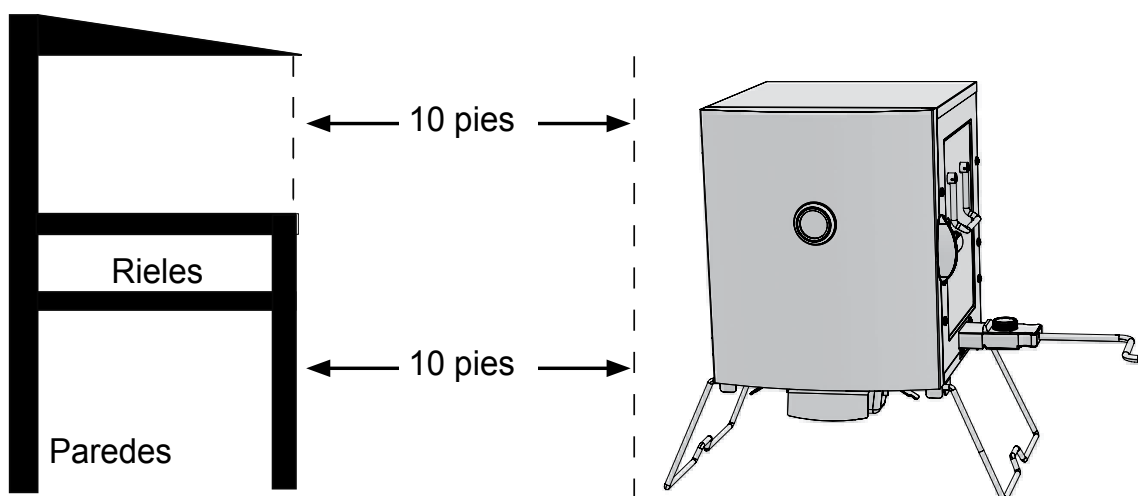
RECOMENDACIONES SOBRE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

RECORDATORIO:

NUNCA OPERE ESTE AHUMADOR BAJO NINGUNA CONSTRUCCIÓN AÉREA. MANTENGA UNA DISTANCIA DE 10 PIES COMO MÍNIMO DE CONSTRUCCIONES AÉREAS, PAREDES O RIELES.

 **ADVERTENCIA:** 
**HAY PELIGRO DE TROPIEZO CON EL
CABLE ELÉCTRICO**

Construcción aérea



COMMENÇONS!

- Este es un ahumador lento... permita que haya suficiente tiempo para la cocción. El ahumador USO EXTERIOR DEL HOGAR SÓLO.
- “Sazone previamente” el ahumador antes de su primer uso. Vea las instrucciones de pretemporada .
- Precaliente el ahumador por 15 a 30 minutos en la máxima temperatura 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 alimento pueden capturar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos en la rejilla y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación del calor. Si utiliza bandejas de cocción, coloque las bandejas en la parte central de la rejilla para asegurar una cocción uniforme.
- Cierre el regulador de aire de la unidad para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para liberar la humedad.
- Almacene el ahumador en un área seca después de su uso.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
- **LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO.** Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará la formación de oxidación, moho, molde y hongos.

Nota : Si las astillas de madera no fuman a baja temperatura, aumentan la temperatura a 275 °. Después de 8 a 10 minutos o cuando astillas de madera empiezan a arder, reducir la temperatura en la posición deseada baja .

DISFRUTE!

INSTRUCCIONES DE PRE-SAZONADO

Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez. Asegúrese de que el recipiente para el agua esté instalado SIN AGUA.

Establecer panel de control para gama media de 3 horas. Apáguela y deje que se enfríe. Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.

Durante los últimos 45 minutos, agregue 1/2 taza de astillas de madera en la bandeja de viruta de madera para completar el pre-estiramiento.

EL AHUMADOR AHORA ESTÁ LISTO PARA SU USO



Pueden ocurrir llamaradas cuando la puerta está abierta. En ese caso, cierre la puerta de inmediato, espere a que la madera se quemé hasta las cenizas y vuelva a abrir la puerta. No la apague con agua.

CONSEJOS PARA EL EMPLEO DE LOS TROCITOS DE MADERA

- Puede usar trozos de madera secos o previamente remojados en su ahumador. Las astillas secas se quemarán más rápidamente y producirán un humo más intenso. Las astillas previamente remojadas en agua (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
- Antes de iniciar la unidad, coloque 1/2 taza de astillas de madera en la bandeja de virutas de madera.
- Nunca use más de 1/2 taza de trocitos de madera a la vez. No use nunca trozos grandes de madera.
- Las astillas de madera deben estar niveladas con el borde superior de la bandeja de virutas de madera.
- Revise la bandeja de viruta de madera periódicamente para ver si la madera se ha quemado. Si es necesario, agregue más trocitos de madera.

COMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Asegúrese de limpiar el fumador después de cada uso. Asegúrese de que su fumador esté desenchufado y completamente frío.

Para soportes de cremallera, bastidores, tazón de agua y cacerola de goteo utilice un detergente suave para platos. Enjuague y seque completamente.

Limpie la bandeja de viruta de madera con frecuencia para quitar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.

Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas con agua y desechando en un recipiente incombustible.

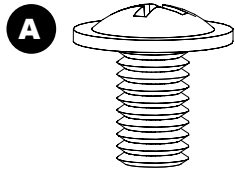
Para el interior y el exterior del fumador, simplemente limpie con un paño húmedo. No utilice un agente de limpieza. Asegúrese de secar bien.

Después de limpiar, almacene al fumador en un área cubierta y seca.

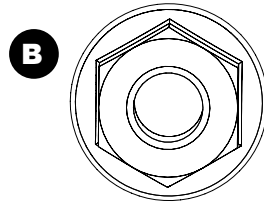
Cuando no esté en uso frecuente y usando una cubierta, recuerde revisar a su fumador periódicamente para evitar posibles herrumbre y corrosión debido a la acumulación de humedad.

SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE LA UNIDAD SEA FRESCA AL TOQUE ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.

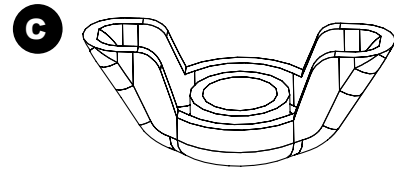
HARDWARE LIST, LISTE DE MATÉRIEL, LISTA DE HARDWARE



Qty. - 1, Qte. - 1, Cant. - 1

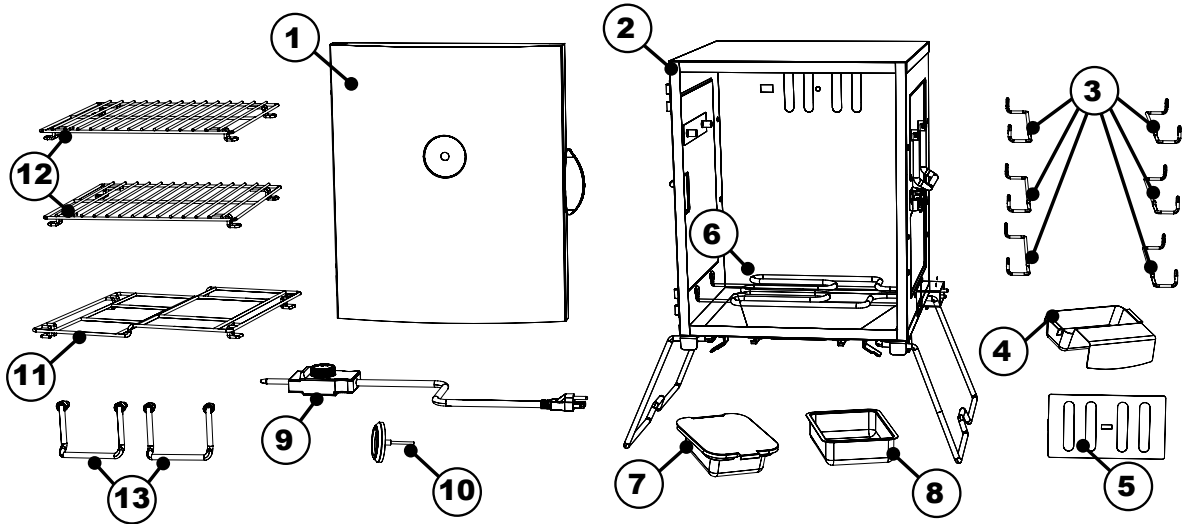


Qty. - 1, Qte. - 1, Cant. - 1



Qty. - 1, Qte. - 1, Cant. - 1

PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PIEZAS



NO/N°/NO	QTY/QTÉ./CANT	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN
1	1	Smoker Door	Porte du fumoir	Puerta del ahumador
2	1	Smoker Body	Bâti du fumoir	Cuerpo del ahumador
3	6	Smoking Rack Supports	Support pour grille de cuisson	Piezas de apoyo para rejillas de cocción
4	1	Grease Tray	Support du bac à graisse	Bandeja de grasa
5	1	Air Damper	Clapet à air	Regulador de aire
6	1	Element	Élément	Elemento
7	1	Wood Chip Tray	Bac à copeaux de bois	Bandeja de trozos de madera
8	1	Water Bowl	Cuvette d'eau	Tazón de agua
9	1	Controller	Contrôleur	Controlador
10	1	Temperature Gauge with Bezel	Jauge de température avec lunette	Medidor de temperatura Bisel Con
11	1	Water Bowl Support Rack	Supports pour grille/cuvette d'eau	Soportes de la rejilla/tazón de agua
12	2	Smoking Racks	Grille de cuisson	Rejilla de cocción
13	2	Handles	Poignées	Manijas



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



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



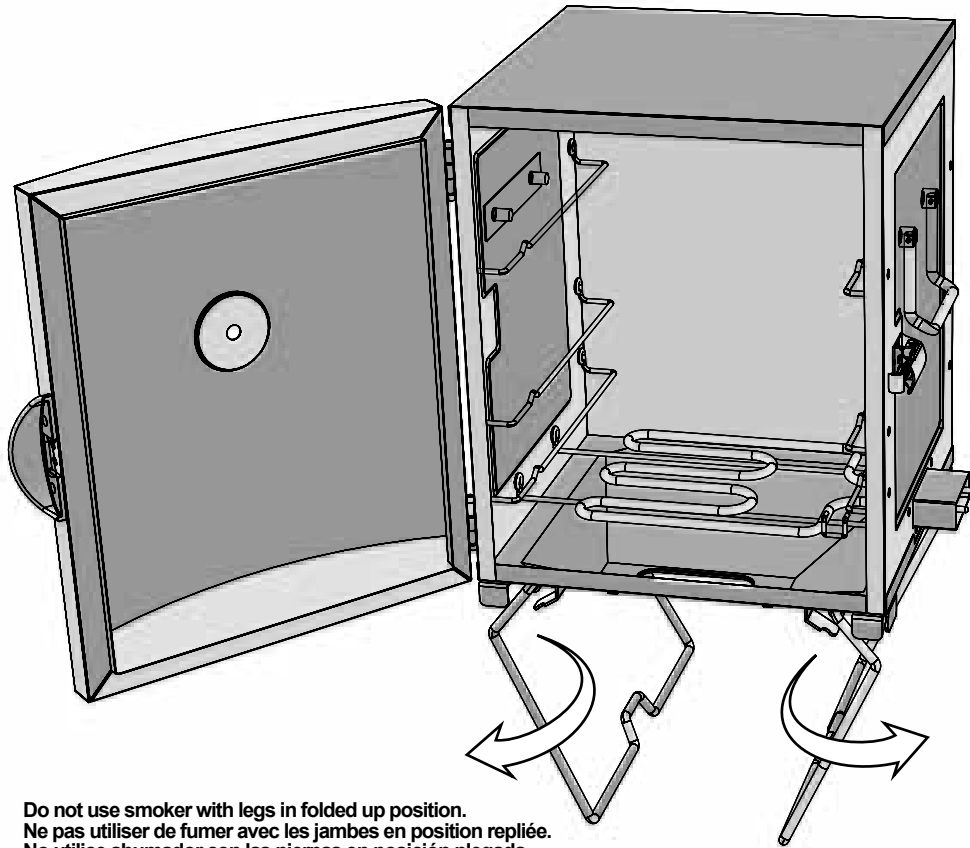
NO REGRESE A DISTRIBUIDOR para ayuda con el montaje, partes faltantes o dañados. Por favor, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-489-1581 o MASTERBUILT support.masterbuilt.com. Tenga a mano los números de modelo y número de serie. Estos números se encuentran en la placa de plata en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

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
 - ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
 - TOOLS NEEDED: Adjustable wrench, Phillips head screwdriver
 - APPROXIMATE ASSEMBLY TIME: 20 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 et tournevis cruciforme
 - TEMPS NÉCESSAIRE POUR L'ASSEMBLAGE : Environ 20 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 Phillips o en cruz
 - TIEMP 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 preens amblaje en fábrica.

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

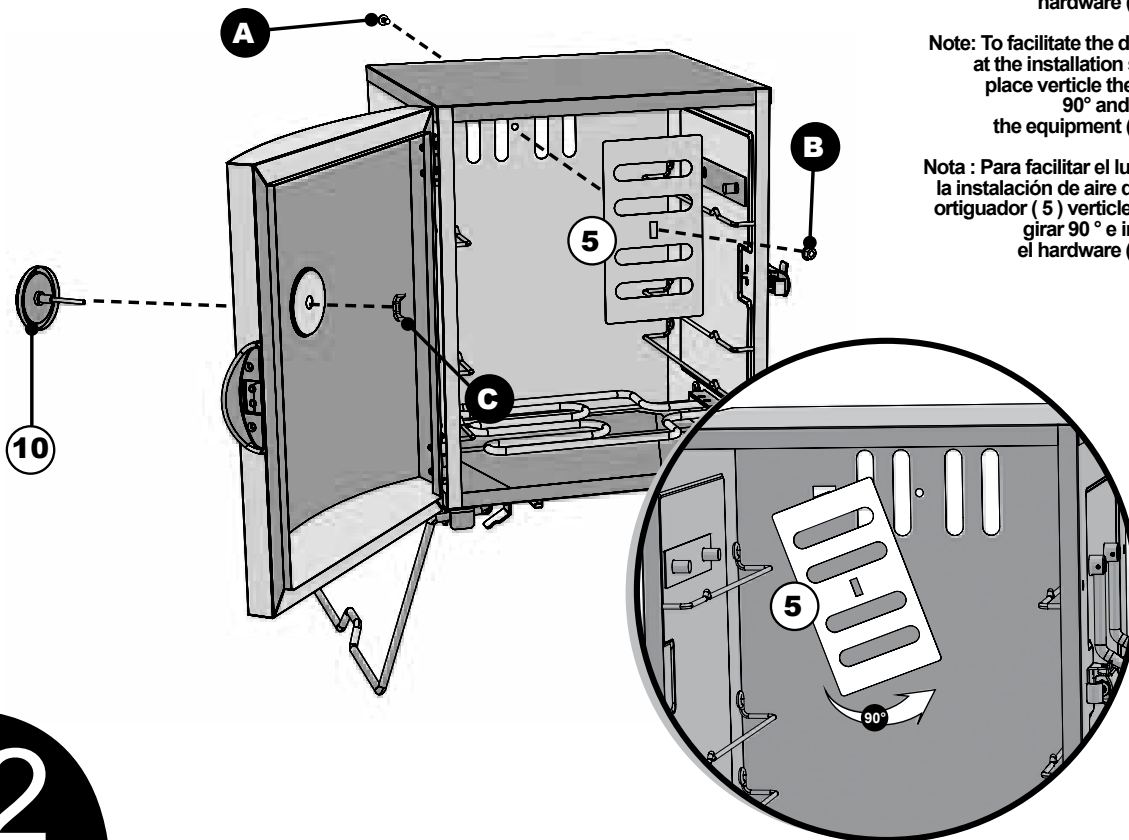


Do not use smoker with legs in folded up position.
Ne pas utiliser de fumeur avec les jambes en position repliée.
No utilice ahumador con las piernas en posición plegada.

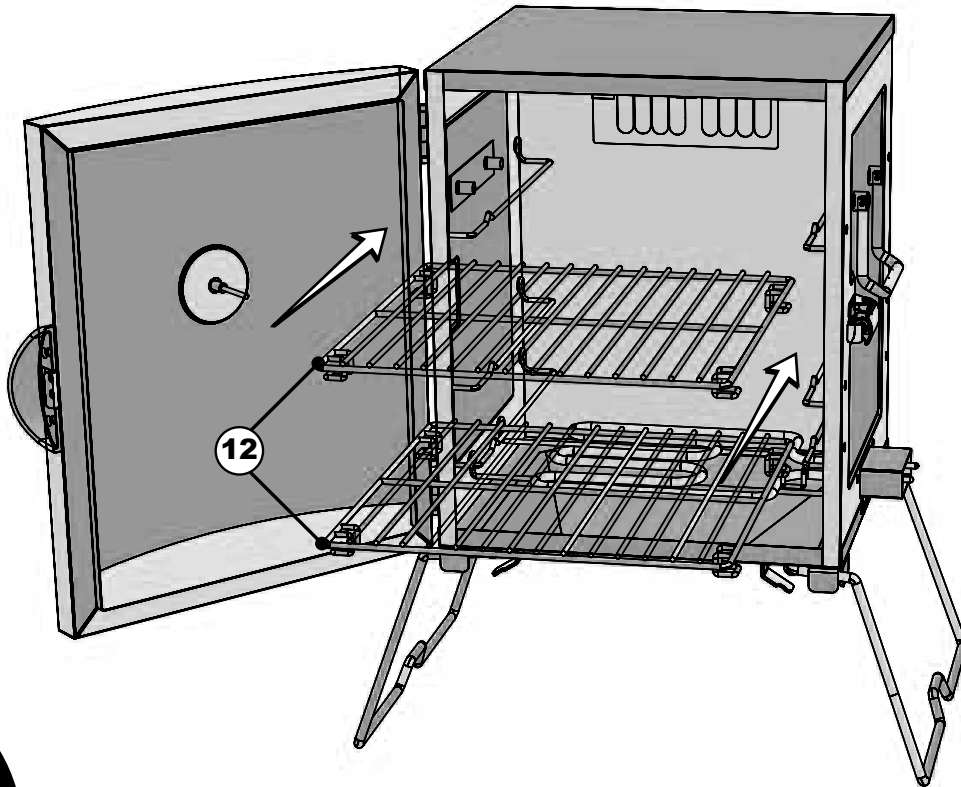
Note: For easier installation
place air damper (5) vertically
then turn 90° and install
hardware (A) (B).

Note: To facilitate the damper
at the installation site (5)
place vertically then turn
90° and install
the equipment (A) (B).

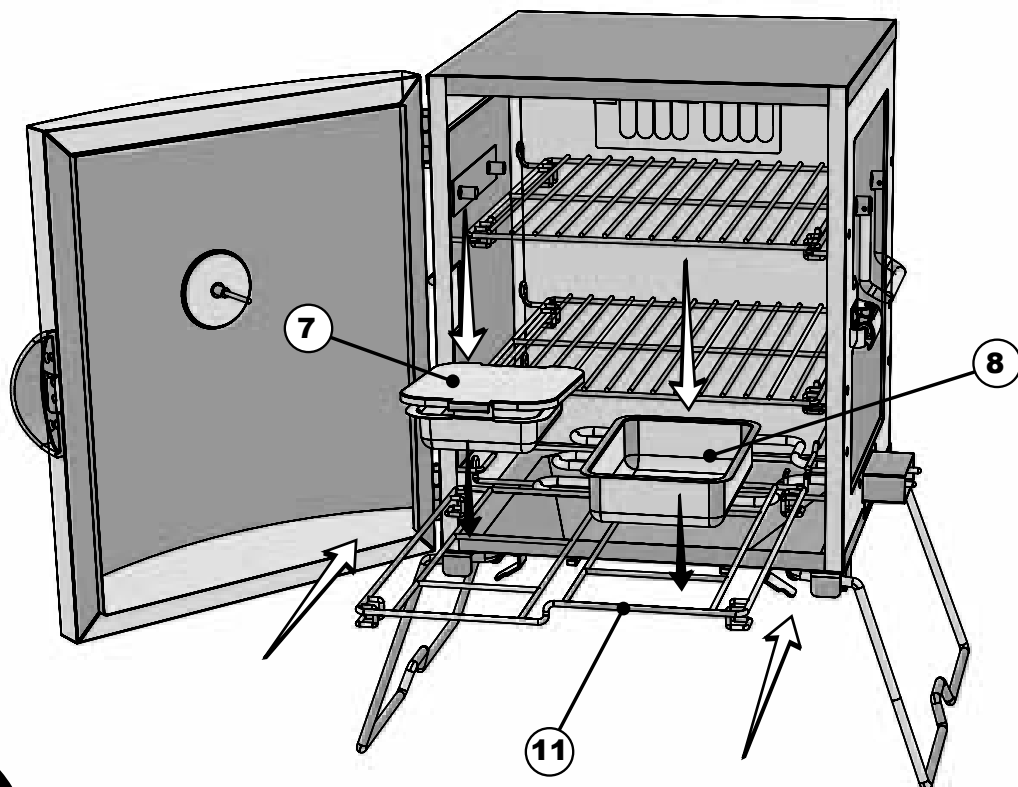
Nota: Para facilitar el lugar de
la instalación de aire del am-
ortiguador (5) verticel luego
girar 90° e instalar
el hardware (A) (B).



ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE



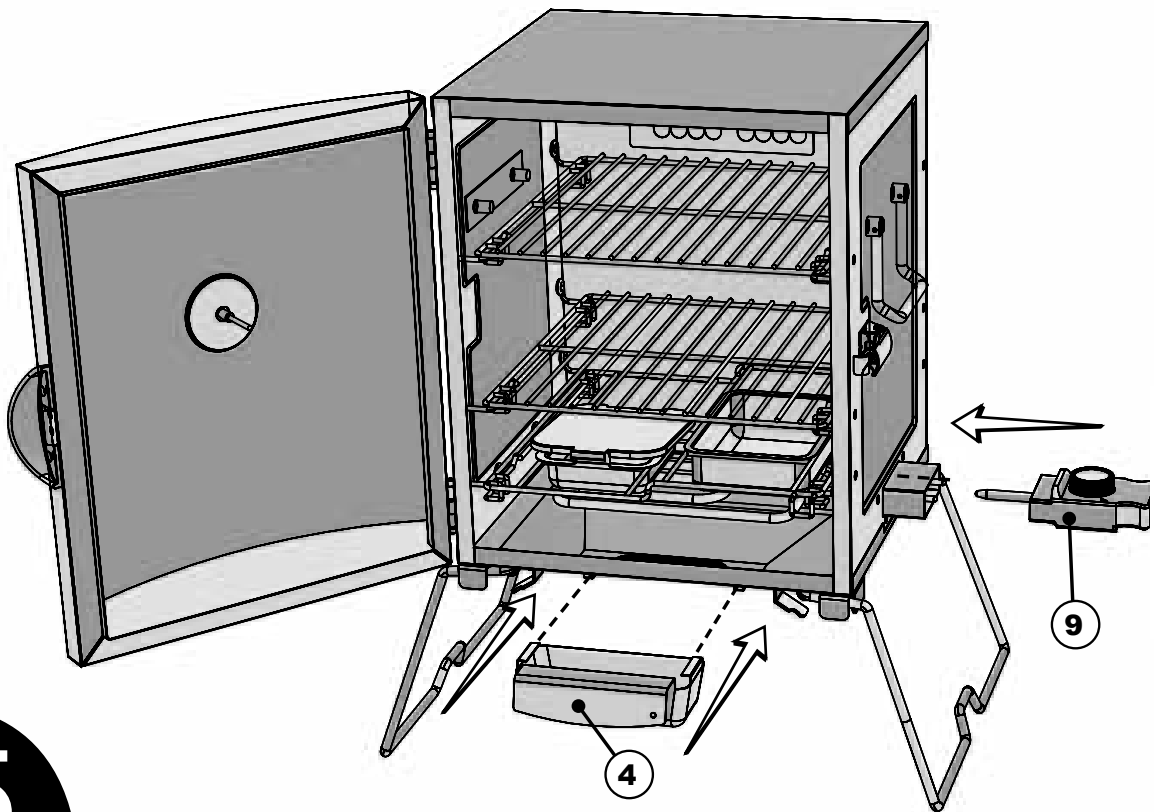
3



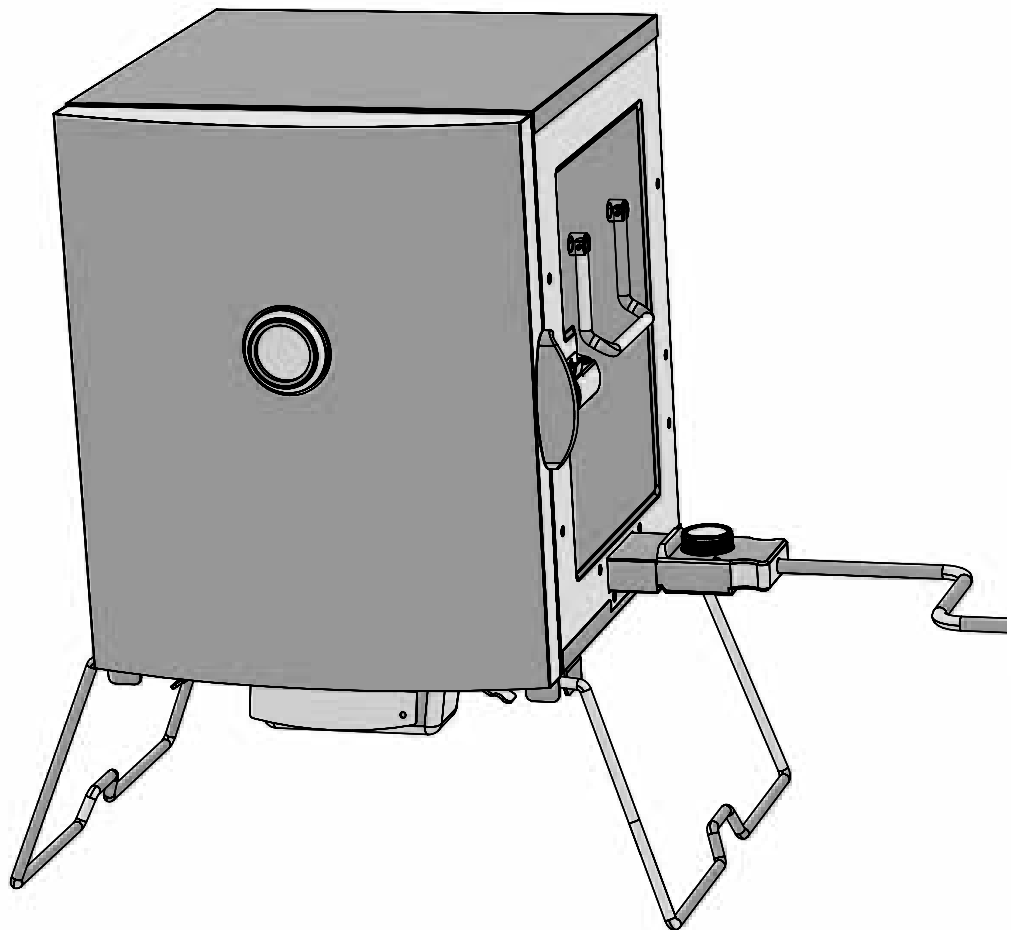
4

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

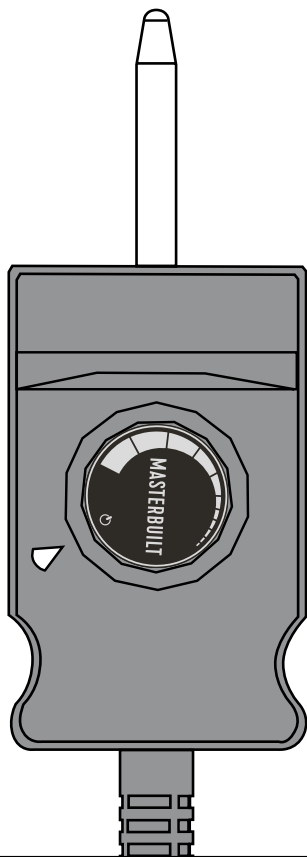
5



6



OPERATION INSTRUCTIONS



Step 1

Connect controller to smoker body.

Step 2

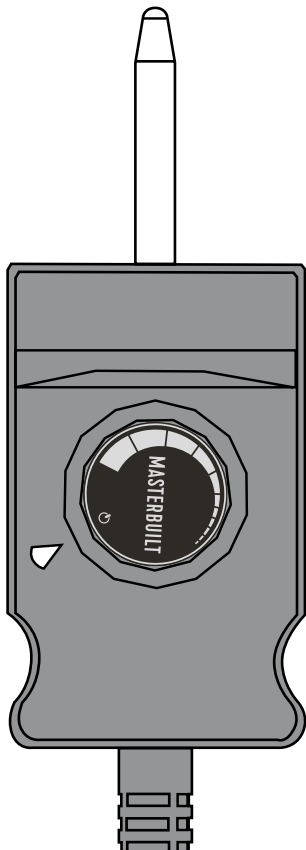
Plug power cord into an outlet (refer to "Warnings & Important Safeguards" section of manual).

Step 3

Turn control knob to desired setting. Indicator light will turn off when set temperature is reached.

Note: Temperature gauge on smoker door reflects temperature inside of unit.

CONSIGNES DE MISE EN ROUTE



Étape 1

Brancher le régulateur au fumeur.

Étape 2

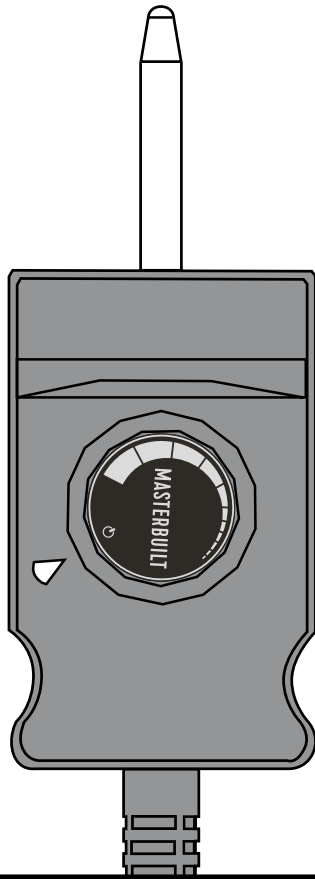
Brancher le cordon d'alimentation à une prise (se référer à la section du manuel « Avertissements et consignes de sécurité importantes »).

Étape 3

Positionner le bouton de réglage au degré désiré. Le voyant lumineux s'éteindra aussitôt que la température sera atteinte.

À noter : La jauge de température sur la porte du fumeur reflète la température à l'intérieur de l'appareil.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



Paso 1

Conecte el controlador al cuerpo del ahumador.

Paso 2

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

Paso 3

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

Nota: El medidor de temperatura en la puerta del fumador refleja la temperatura dentro de la unidad.

TROUBLESHOOTING GUIDE

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on	Not plugged into wall	Check wall connection
	House fuse tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check circuit breakers.
	Controller malfunction	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
Unit takes excessive amount of time to heat up	Unit plugged into an extension cord	Set unit so an extension cord does not have to be used
	Door not closed properly	Close door and fasten latch securely
	Controller malfunction	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
Grease is leaking out of smoker	Grease tray not in place	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of unit
	Excess grease or build-up in unit	Clean unit
No Smoke	No wood chips	Add wood chips
Temperature rapidly decreased, or shut down after a few hours of use	Faulty control unit	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
Power light is on, unit isn't heating	Controller malfunction	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
Controller does not adjust heat	Controller malfunction	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581

GUIDE DE DIAGNOSTIC DES PANNES

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas	Appareil non branché Disjoncteur déclenché Dérèglement du régulateur	Vérifier le branchement de la prise murale. S'assurer que d'autres appareils électriques ne sont pas branchés sur le même circuit électrique. Vérifiez les disjoncteurs. Contacter Masterbuilt au 1-800-489-1581
L'appareil prend beaucoup trop de temps à chauffer	Appareil branché à une rallonge Porte mal fermée Dérèglement du panneau de commande	Préparer l'appareil de manière à ne pas avoir à utiliser une rallonge électrique. Fermez la porte et fixez le loquet en toute sécurité Contacter Masterbuilt au 1-800-489-1581
Du gras s'échappe du fumoir	Bac à graisse non en place Excédent de graisse ou accumulation d'huile dans l'appareil	Replacer la lèchefrite de manière à ce que le trou s'aligne dans l'axe de l'orifice de drainage situé dans le bas de l'appareil Nettoyer l'appareil
Pas de fumée	Pas de copeaux de bois dans le bac	Ajouter les copeaux de bois
La température diminue brusquement ou s'éteint après quelques heures de fonctionnement	Unité de commande défectueuse	Contacter Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le voyant d'alimentation est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas	Dérèglement du régulateur /appareil	Contacter Masterbuilt au 1-800-489-1581
Le panneau de commande n'ajuste pas la chaleur	Dérèglement du régulateur/appareil	Contacter Masterbuilt au 1-800-489-1581

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La luz de encendido no se activa	<p>El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared</p> <p>Disyuntor de circuito disparado</p> <p>Funcionamiento incorrecto del controlador</p>	<p>Revise la conexión al tomacorriente de la pared</p> <p>Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Vérifiez les disjoncteurs.</p> <p>Comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581</p>
Toma demasiado tiempo el calentar la unidad	<p>La unidad está conectada a un cordón eléctrico de prolongación</p> <p>La puerta no está correctamente cerrada</p> <p>Funcionamiento incorrecto del controlador</p>	<p>Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cable de prolongación</p> <p>Cierre la puerta y ajuste bien la cerradura</p> <p>Comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581</p>
Gotea grasa del ahumador	<p>Bandeja de grasa no colocada</p> <p>Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad</p>	<p>Cambie la posición para que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje ubicado en la parte inferior de la unidad</p> <p>Limpie la unidad</p>
No humea	No hay trocitos de madera	Agréguete trocitos de madera
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581

MASTERBUILT 1-YEAR LIMITED WARRANTY

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

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection, Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

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

Go Online www.masterbuilt.com

or complete and return to

Attn: Warranty Registration

Masterbuilt Mfg. LLC

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Name: _____

Address: _____

City, State/Province, Postal Code: _____

Phone Number: _____ E-Mail Address: _____

Model Number: _____ Serial Number: _____

Purchase Date: _____ Place of Purchase: _____

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN DE MASTERBUILT

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la corrosion de l'appareil. Masterbuilt exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie et vous suggère de conserver votre reçu. Cette garantie prend fin dès la date d'expiration de la garantie.

Durant la période de garantie déclarée, Masterbuilt, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Advenant que Masterbuilt demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Masterbuilt assumera les frais de transport pour le retour du composant demandé. Cette garantie exclut les dommages à la propriété dus à un mauvais usage, un usage abusif, un accident, un dommage résultant du transport ou un dommage dû à un usage commercial de ce produit.

Cette garantie expresse est la seule garantie donnée par Masterbuilt et remplace toute garantie, expresse ou implicite, y compris une garantie de valeur marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Masterbuilt ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredise ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de Masterbuilt, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur/l'acheteur d'origine. Certains états/certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou les restrictions des dommages fortuits ou indirects. Dans de tels cas, les restrictions ou exclusions qui précèdent peuvent ne pas être applicables.

Résidents de la Californie seulement : nonobstant cette limite de la garantie, les restrictions particulières s'appliquent : si la révision, la réparation ou le remplacement de l'article n'est pas commercialement faisable, le détaillant qui a vendu l'article ou Masterbuilt remboursera le prix d'achat payé pour cet article, moins le montant directement imputable à l'usage qu'en aura fait l'acheteur d'origine avant la découverte de la non-conformité. Le propriétaire peut rapporter le produit au détaillant qui le lui a vendu pour bénéficier des privilèges que lui accorde la présente garantie. Cette garantie expresse vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Aller sur le site www.masterbuilt.com
ou remplir et renvoyer l'enregistrement de la garantie
A l'attention de : Enregistrement de la garantie
Masterbuilt Mfg. LLC
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom : _____

Adresse : _____

Ville, état/province, code postal : _____

Numéro de téléphone : _____ Adresse électronique : _____

Numéro de modèle : _____ Numéro de série : _____

Date de l'achat : _____ Point de vente : _____

GARANTÍA LIMITADA POR 1 AÑO DE MASTERBUILT

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad. Masterbuilt exige el comprobante de la compra para realizar reclamos de la garantía y sugiere que conserve su recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución del o los componentes en cuestión para su inspección, Masterbuilt será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado. Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, el uso excesivo, los accidentes, el transporte o el uso comercial de este producto.

Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Masterbuilt y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni Masterbuilt ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o prometer otros recursos que sean inconsistentes con los establecidos previamente. La responsabilidad máxima de Masterbuilt, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

Solo para residentes de California: A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas; si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o Masterbuilt devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía. Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro.

Visite el portal en www.masterbuilt.com
o llénela y devuélvala a
la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. LLC
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad, Estado/Provincia, Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Dirección de correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____

MASTERBUILT®

EST. 1973

Rest assured, we're here to help.

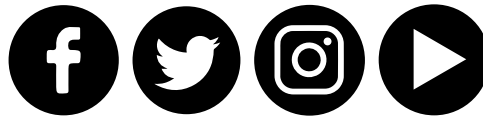
Customer Service
Service à la clientèle
Servicio de atención al cliente

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

Masterbuilt Manufacturing, LLC

1 Masterbuilt Court | Columbus, GA | 31907

@masterbuilt



1.800.489.1581

www.masterbuilt.com

