

MASTERBUILT®



MB20070924

Digital Electric WiFi Smoker 710

Fumoir électrique Wi-Fi numérique 710

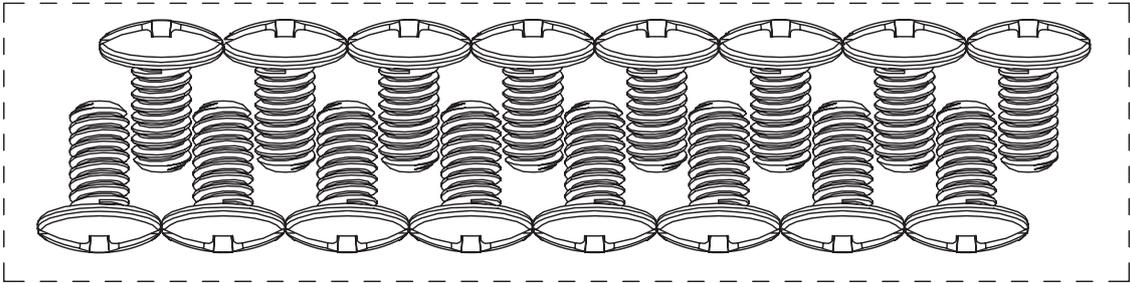
Ahumador digital eléctrico con WiFi 710

Welcome | Bienvenue | Bienvenido

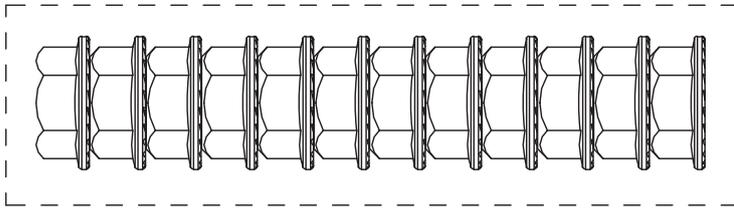
Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

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

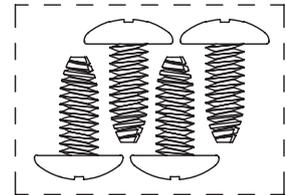
Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.



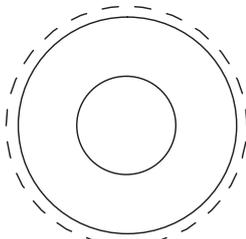
A / 16



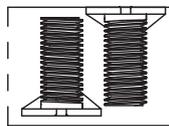
B / 12



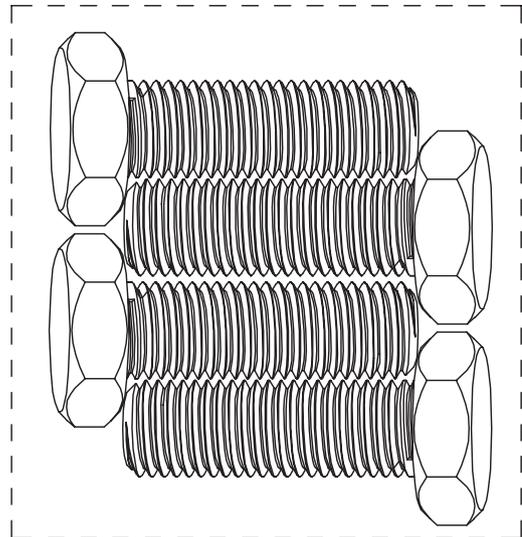
E / 4



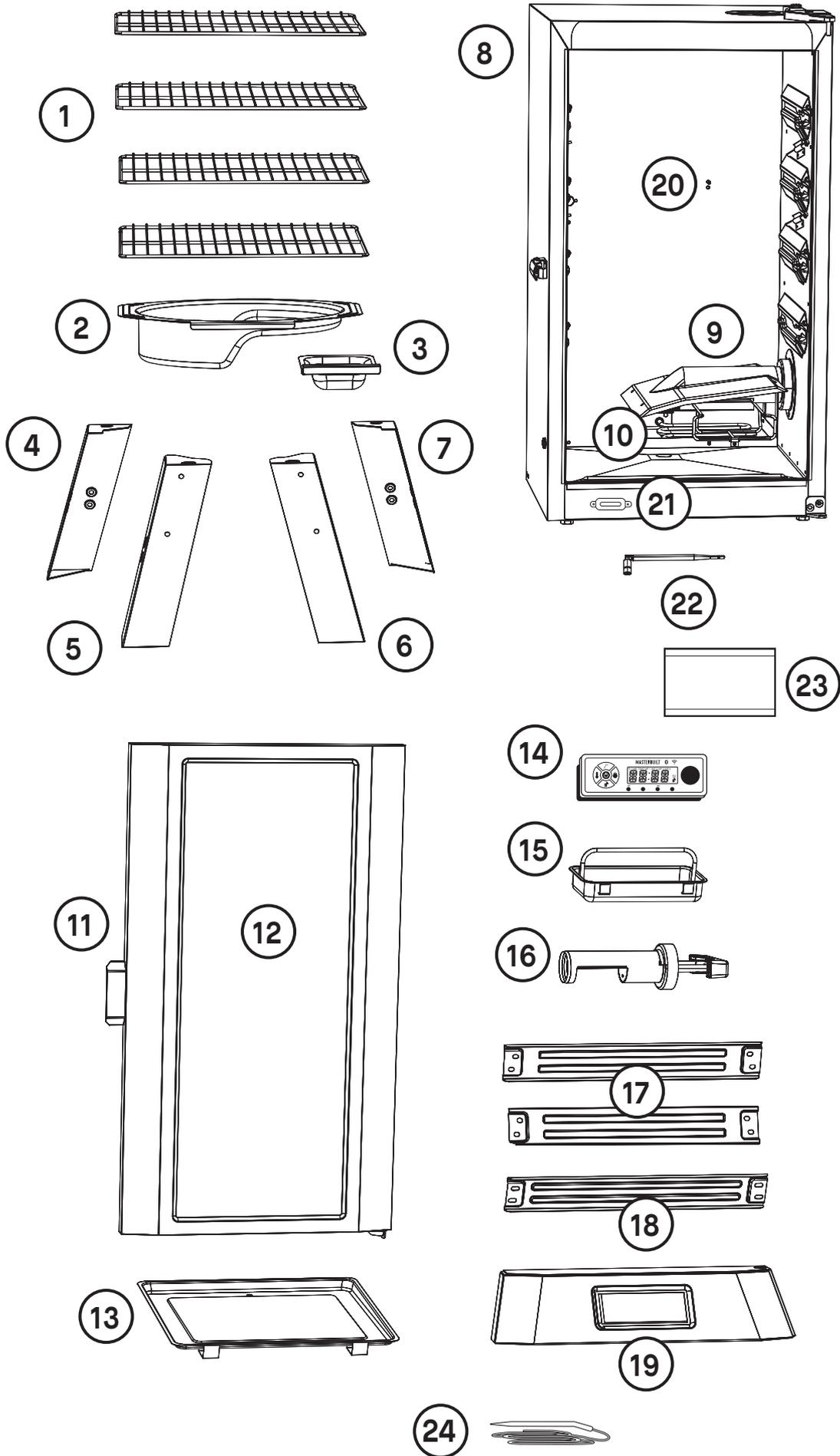
C / 4



F / 2



D / 4



Parts List | Liste des pièces | Lista de partes

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

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

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

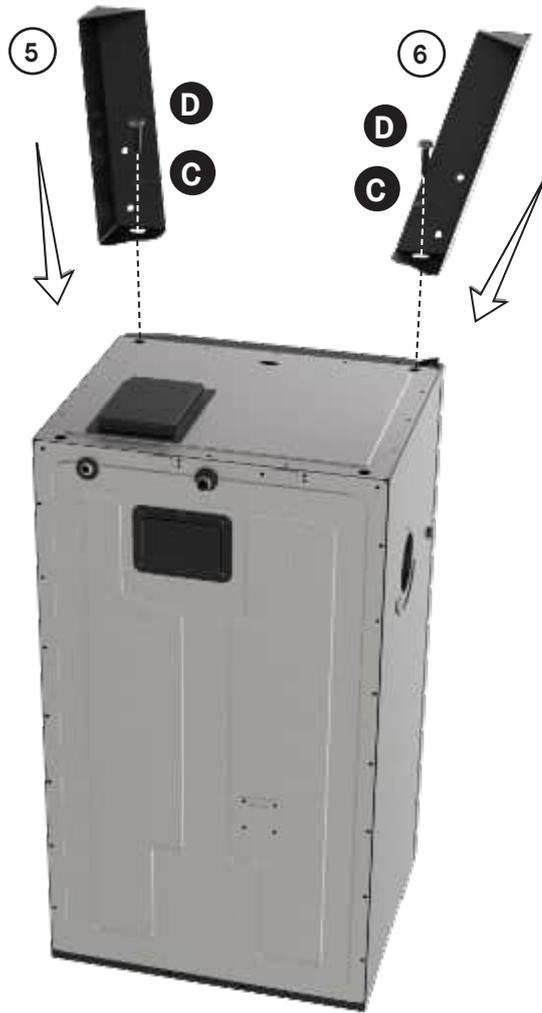
1



D
X2



C
X2



2



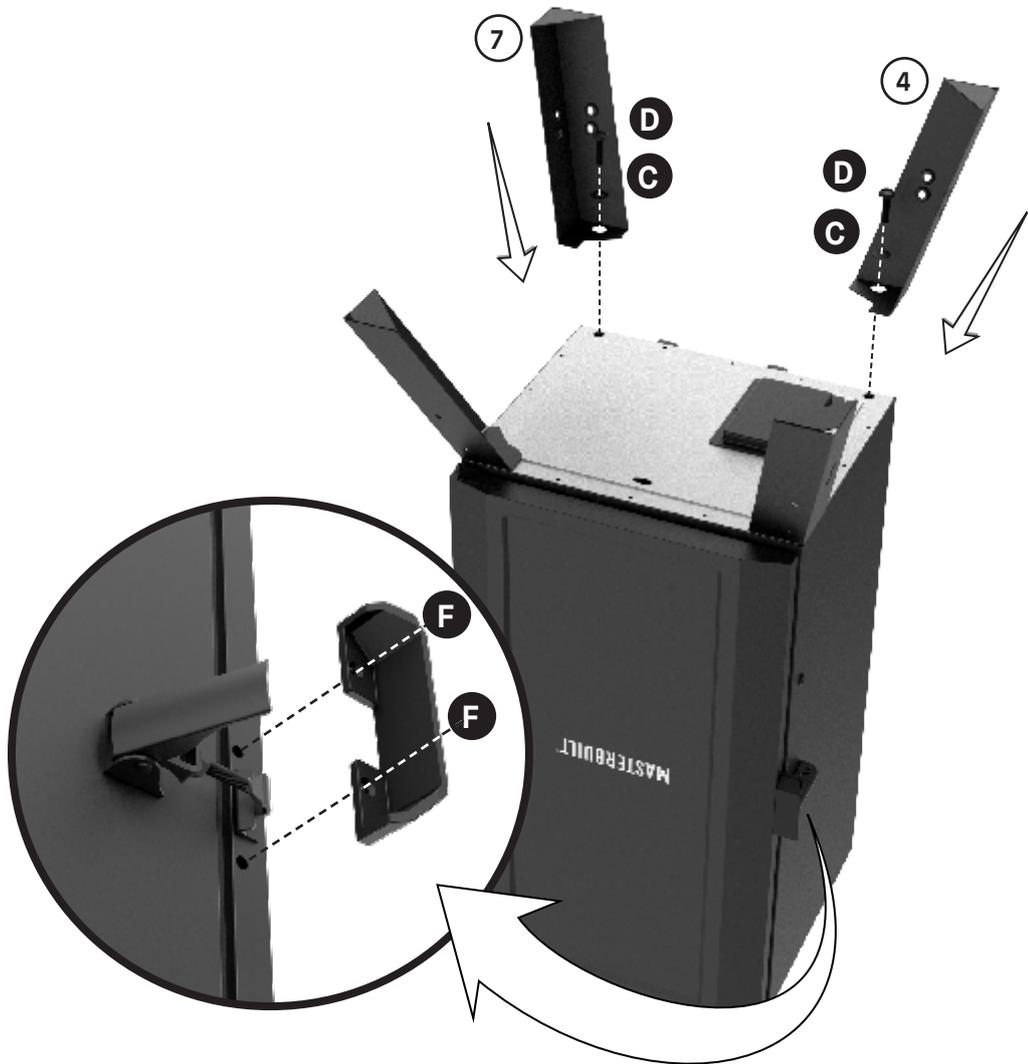
D
X2



C
X2



F
X2



3



A
X8



B
X8



4



A
X8

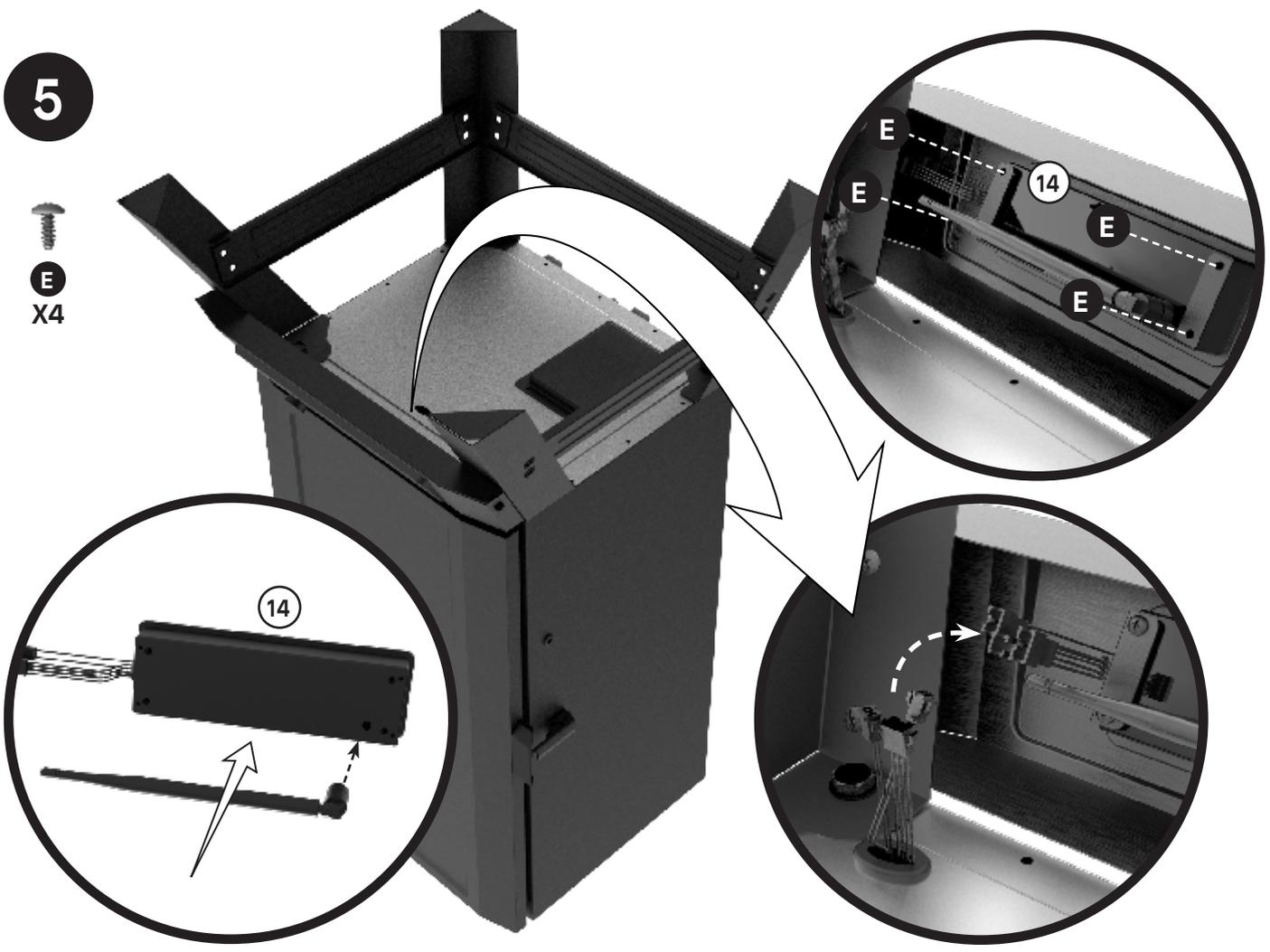


B
X4



5


E
X4



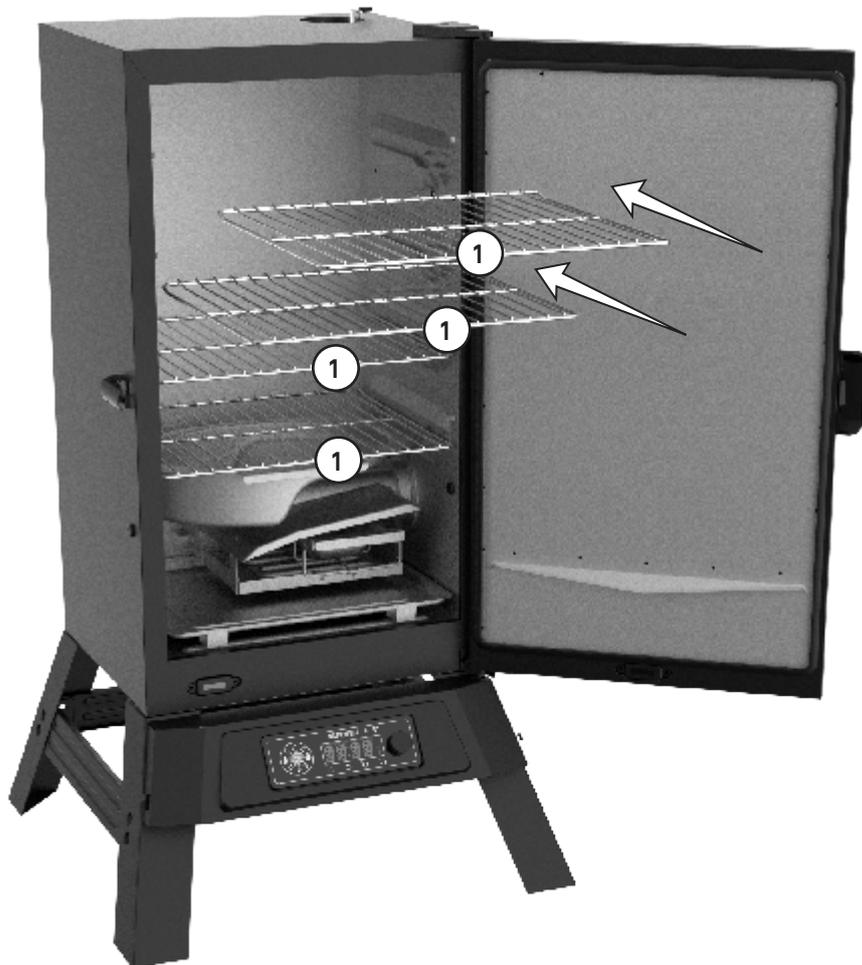
6



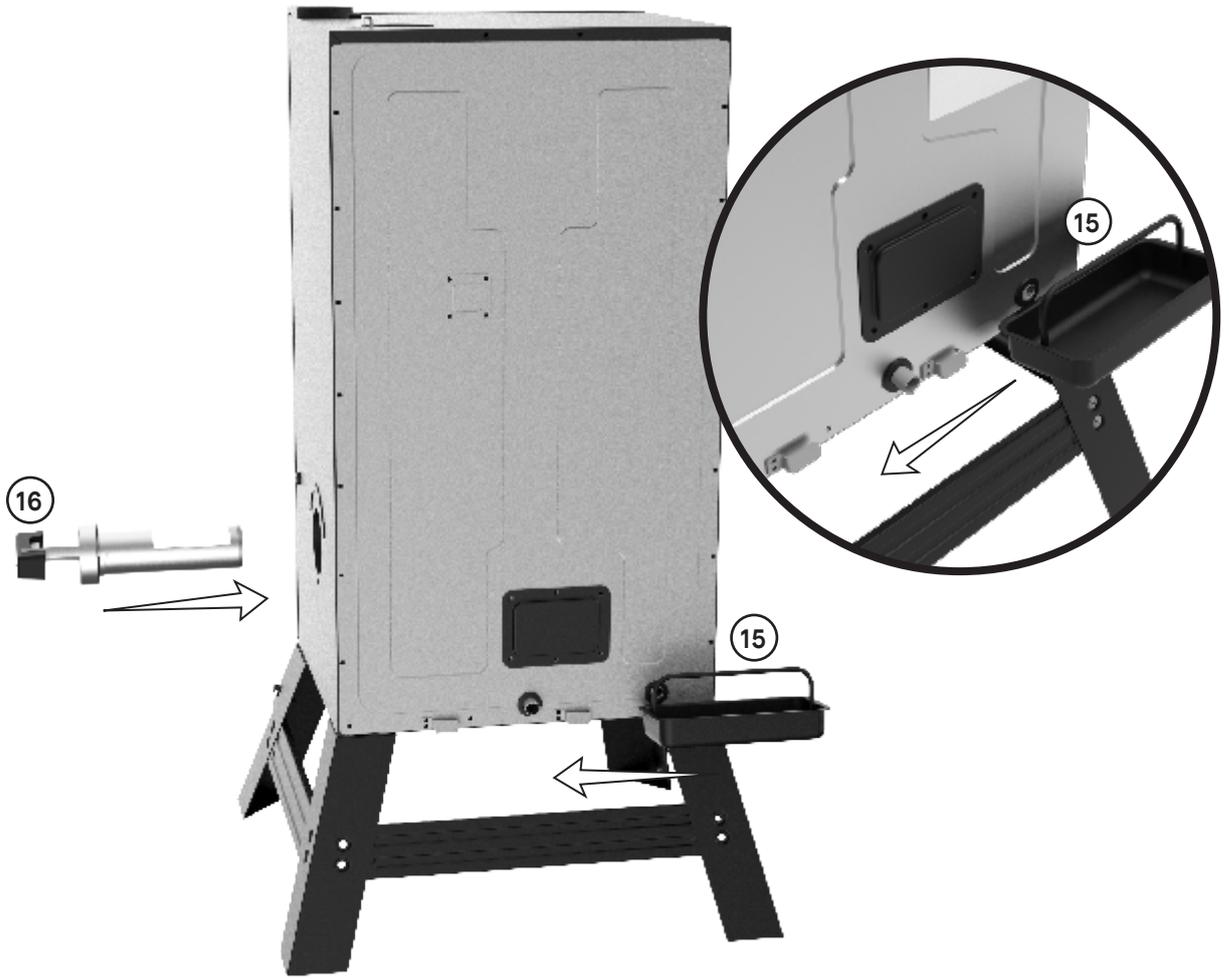
7



8



9



10



RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR. PAS DESTINÉ À L'USAGE COMMERCIAL.**MISE EN GARDE**

- 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 pouvoir le consulter ultérieurement.

**DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE**

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.

- 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.

**AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES****LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**

- Ne laissez pas le fumoir sans surveillance.
- Le fumoir est destiné exclusivement à une utilisation RÉSIDENIELLE À L'EXTÉRIEUR.
- Utilisez toujours le fumoir conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au fumoir ou des blessures à l'utilisateur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un lieu fermé comme un atrium, un garage, un bâtiment ou une tente.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- N'utilisez jamais le fumoir sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES CONCERNANT LA PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES)
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de 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.
- N'utilisez pas le fumoir sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le fumoir DOIT être posé sur le sol. Ne placez pas le fumoir sur une table ou un comptoir. NE déplacez PAS le fumoir sur des surfaces inégales.
- N'utilisez jamais le fumoir comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce fumoir n'est PAS destiné à un usage commercial.
- 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.
- AVERTISSEMENT : Aucun combustible, comme des briquettes de charbon ou des granules, ne doit être utilisé avec l'appareil.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du fumoir en tout temps. Ne laissez PAS 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 permettez à PERSONNE de faire des activités autour du fumoir pendant ou après son utilisation avant qu'il n'ait refroidi.
- Évitez de heurter ou de percuter le fumoir.
- Ne déplacez jamais 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.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 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 ou des gants isolants.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne mettez jamais d'articles de cuisine en verre, en plastique en céramique dans le gril. Ne mettez pas d'articles de cuisine vides dans le fumoir pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt® 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.



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ



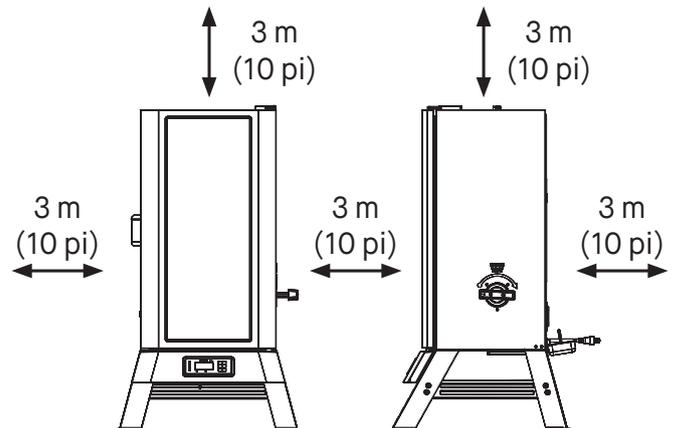
- Débarrassez-vous des cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium avant de les imbiber d'eau et de les jeter dans un contenant incombustible.
- Ne rangez pas le fumoir avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
- Le plateau ramasse-gouttes n'est destiné qu'au fond du fumoir. Ne mettez pas le plateau ramasse-gouttes sur une grille. Cela peut causer des dommages.
- Ne nettoyez pas 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. Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur « OFF », 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.
- Utilisez uniquement une prise électrique mise à la terre et approuvée.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'un contact de mise à la terre (pour les appareils de classe I).
- L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant résiduel de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA.
- Le cordon d'alimentation devrait être examiné régulièrement pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, après avoir constaté une défektivité ou si l'appareil a subi des dommages quelconques.
- ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et hors du sol.
- ATTENTION – Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de sécurité de base, dont les suivantes :
 1. Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
 2. Utilisez seulement une prise électrique mise à la terre approuvée.
 3. N'utilisez pas l'appareil pendant un orage électrique.
 4. N'exposez à aucun moment le fumoir électrique à la pluie ou à l'eau.
- Des rallonges ou des cordons d'alimentation plus longs peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.
- Un cordon d'alimentation court (ou détachable) doit être utilisé pour réduire le risque de s'emmêler dans un cordon plus long ou de trébucher sur celui-ci.
- Si une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long est utilisé, assurez-vous que :
 1. La capacité nominale du cordon ou de la rallonge corresponde au minimum à celle de l'appareil;
 2. Le cordon est disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou qui présenterait un risque de chute.
- Il faut utiliser des rallonges extérieures marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne mettez pas l'appareil ou le cordon sur une plaque à gaz ou électrique allumée ou à proximité, ou bien dans un four chaud.
- Cet appareil est conforme aux normes CNR pour matériel exempté de licence d'Industrie Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :
 1. Cet appareil ne doit pas causer d'interférences;
 2. Cet appareil doit accepter n'importe quelle interférence, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré de l'appareil.
- Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'IC fixées pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

EXIGENCES CONCERNANT LA PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du gril et une structure surélevée, un mur, une rampe ou tout autre matériau de construction combustible.

Maintenez une distance minimale de 3 m (10 pi) par rapport à tous les matériaux combustibles et inflammables, comme le bois, les plantes, l'herbe, les broussailles, le papier, l'essence ou la toile.

Ce dégagement offre un espace suffisant pour une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Il ne faut pas utiliser le gril sur des matières combustibles comme les terrasses en bois et en autres matières combustibles.



AVERTISSEMENT



Le cordon électrique présente un risque de chute.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CE PRODUIT N'EST PAS LIVRÉ AVEC DES COPEAUX DE BOIS OU DES MORCEAUX DE BOIS.

Mode d'emploi

PANNEAU DE COMMANDE



Mise en marche/Arrêt du contrôleur :

1. Appuyez sur le bouton pour mettre le contrôleur en marche.
2. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour éteindre le contrôleur.



Réglage de la température :

1. Appuyez sur le bouton.
2. Tournez le bouton sur la température voulue.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton pour régler la température. (La température se règle automatiquement au bout de 3 secondes.)



Réglage de la durée :

- **Minuterie de compte à rebours**
 1. Appuyez sur le bouton.
 2. Tournez le bouton sur le nombre d'heures voulu.
 3. Appuyez sur le bouton pour régler les heures.
 4. Tournez le bouton sur le nombre de minutes voulu.
 5. Appuyez sur le bouton pour régler les minutes. Le compte à rebours commencera.
 6. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
 7. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.



Réglage des températures du thermomètre à viande :

1. Appuyez sur le bouton et tournez-le pour sélectionner le thermomètre à viande (MP1, MP2, MP3, MP4). Appuyez de nouveau sur le bouton.
2. Appuyez sur le bouton Température.
3. Tournez le bouton sur la température voulue.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton Température pour régler la température.
5. Une fois la température réglée atteinte, l'alarme se fait entendre. Appuyez sur n'importe quel bouton pour la faire taire.

Affichage des renseignements sur l'afficheur :

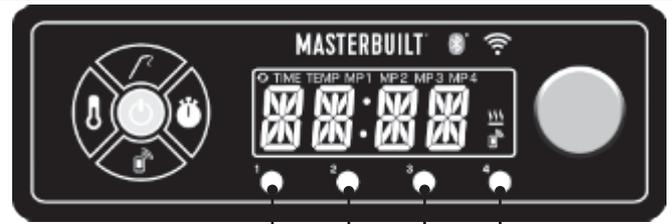
- Tournez le bouton pour faire défiler la température du gril, la minuterie et les thermomètres à viande MP1, MP2, MP3 et MP4 sur l'afficheur.



Porte ouverte :

Pour que le système réagisse, fermez la porte et appuyez sur le bouton d'appariement.

- Lorsque la porte est ouverte, le produit émet un bip sonore. Cela indique que l'« état d'attente » est actif.
- À l'état d'attente, vous pouvez utiliser le panneau de contrôle, mais vous ne pouvez pas interagir avec l'application tant que l'« état d'attente » n'est pas supprimé.
- Vous devez FERMER la porte et APPUYER sur le bouton d'APPARIEMENT sur le panneau de contrôle pour rétablir la connexion entre l'application et le panneau de contrôle.



Prises pour thermomètre à viande

Réglage de la température de °F à °C :

1. Avec l'appareil éteint, tenez enfoncé le bouton Set Temp
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt
3. L'appareil s'allume et « F » ou « C » clignote sur l'afficheur
4. Utilisez le bouton pour sélectionner l'échelle de température
5. Appuyez sur Set Temp pour confirmer

• Minuterie croissante

1. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé.
2. La minuterie commencera le chronométrage à partir de 00:00. La minuterie présentera le chronométrage par Minutes:Secondes, puis par Heures:Minutes.
3. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
4. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.

Mode d'emploi

BLUETOOTH + WiFi



Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :

1. Téléchargez l'appli Masterbuilt à partir de l'App Store de Apple ou du Google Play Store sur votre ou vos appareils intelligents. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous à masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Une fois le téléchargement terminé, ouvrez l'appli Masterbuilt et suivez les instructions pour appairer votre fumoir Bluetooth + WiFi et vos appareils intelligents.

BLUETOOTH



Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :

1. Téléchargez l'appli Masterbuilt à partir de l'App Store de Apple ou du Google Play Store sur votre ou vos appareils intelligents. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous à masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Une fois le téléchargement terminé, ouvrez l'appli Masterbuilt et suivez les instructions pour appairer votre fumoir Bluetooth et votre appareil mobile.

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 à 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.

Remarque : Si vous perdez la connexion, le fumoir continuera à fonctionner comme il a été programmé. Le fumoir peut être contrôlé à partir du panneau de commande en cas de défaillance de l'appairage ou de la connexion.

Émetteur sans fil :

Caractéristiques de l'émetteur et du WiFi = RF 0 dBm / 2402-2480MHz

Mode d'emploi

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 réduit au minimum 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 275 °F. 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 intense. Les copeaux prétrempés dans l'eau (pendant environ 30 minutes) brûlent moins rapidement 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.



- 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.

Mode d'emploi

APPRÊTAGE

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

1. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place ET SANS EAU.
2. Réglez la température à 275 °F (135 °C) et faites fonctionner le fumoir pendant 3 heures.
3. Pour finaliser l'apprêtage, lors des 45 dernières minutes, ajoutez une demi-tasse de copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois.
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 réduire au minimum 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, tournez le crochet dans le sens horaire, 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.



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.
- Jetez 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. N'utilisez pas de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Après l'avoir nettoyé, rangez le fumoir dans un endroit sec et recouvert.
- Vérifiez votre fumoir périodiquement afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le fumoir prend énormément de temps à chauffer (plus de 60 à 70 minutes)	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
	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
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	Alignement de la porte	Prenez contact avec Masterbuilt au https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Joint de porte endommagé	
La graisse fuit par la porte et les pieds du fumoir	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
	Le tube de vidange à l'arrière du fumoir ne draine pas	Vérifiez le positionnement du tube de vidange à l'arrière du fumoir
Aucune fumée	Pas de copeaux de bois	Ajoutez des copeaux de bois (voir page 15)
Pas de fumée au réglage bas	Pas assez de chaleur pour déclencher le fumage	Augmentez la température à 135°C (275° F) pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les copeaux de bois commencent à fumer, puis réduisez la température au réglage bas voulu
La température baisse rapidement, ou le fumoir s'éteint après quelques heures d'utilisation	Problème de câblage interne	Prenez contact avec Masterbuilt au https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
La température du thermomètre à viande n'apparaît pas sur l'afficheur	Port pour le thermomètre défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
L'écran affiche le mot porte lorsque la porte du fumoir est fermée	Interrupteur de porte défectueux	1. Repositionnez l'interrupteur de porte. 2. Vérifiez que le raccord est bien inséré.
Err 1	Erreur de connexion à la sonde de température	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation en électricité, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
Err 2	Thermomètre à viande défectueux.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 3	Surchauffe du fumoir.	1. Éteignez le fumoir. 2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. 3. Remettez le fumoir en marche.
Err 4	Fumoir incapable d'atteindre la température.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 5	Température du thermomètre à viande supérieure à 107 °C (225 °F).	1. En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande du fumoir. 2. Débranchez-le du contrôleur. 3. Laissez refroidir le thermomètre à viande.

GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la rouille. Masterbuilt® exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie, par exemple un reçu.

RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT : Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans 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

DÉBUT DE LA COUVERTURE DE GARANTIE

La couverture de garantie commence à la date de l'achat original et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour que cette garantie s'applique, vous devez enregistrer votre barbecue. Si un défaut de matériel ou de fabrication est découvert durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Masterbuilt® remplacera ou réparera, à son entière discrétion, le composant défectueux sans vous facturer de frais pour le composant lui-même. Cette garantie ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, à la réparation ou au fonctionnement du barbecue. Masterbuilt® paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.

RÉSIDENTS DE L'Australie ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE UNIQUEMENT : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu des lois australiennes ou néo-zélandaises sur la consommation. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le gril a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du gril qui n'affectent pas sa performance. L'utilisation commerciale n'est pas recommandée avec les produits Masterbuilt, et cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale de quelque nature que ce soit. Cela concerne, par exemple, les restaurateurs, les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location, les camions-restaurants et d'autres entités commerciales de ce genre.

Cette garantie limitée exclusive et remplace toute autre garantie, écrite ou verbale, expresse ou implicite, incluant, notamment, la garantie de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. La durée de toute garantie implicite, incluant toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, est expressément limitée à la durée de la période de garantie pour la composante applicable.

Le recours exclusif du propriétaire pour la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite sera limité au remplacement, tel que spécifié par la présente garantie. Masterbuilt ne sera tenu responsable en aucun cas des dommages particuliers, accessoires ou consécutifs.

Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont conférés par les lois et les règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en rien vos droits légaux en vertu des règlements sur les garanties légales dans votre État ou votre pays de résidence, y compris l'EU. Selon votre État ou votre pays de résidence, les limitations de la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts dont vous disposez peuvent ne pas être applicables à cette garantie.

ANNULATION DE LA GARANTIE

L'achat de tout produit Masterbuilt® chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant tout détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Masterbuilt® pour vendre les produits Masterbuilt®.

BESOIN D'AIDE? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

Nos conditions de garantie peuvent être modifiées de temps à autre. Pour obtenir une version à jour de notre garantie, rendez-vous sur le site www.masterbuilt.com/pages/warranty. Pour toute assistance ou pour demander une copie à jour de notre garantie, communiquez avec nous à l'adresse ci-dessous.

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86

2514 EJ La Haye

Pays-Bas

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

Australie et Nouvelle-Zélande

Veuillez prendre contact avec votre détaillant.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®