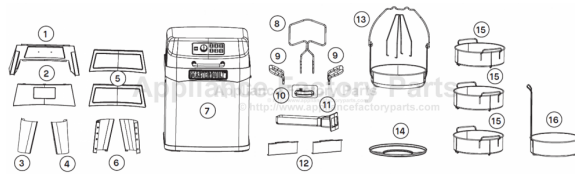


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



MASTERBUILT MB20013020 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
MB20013020](#)

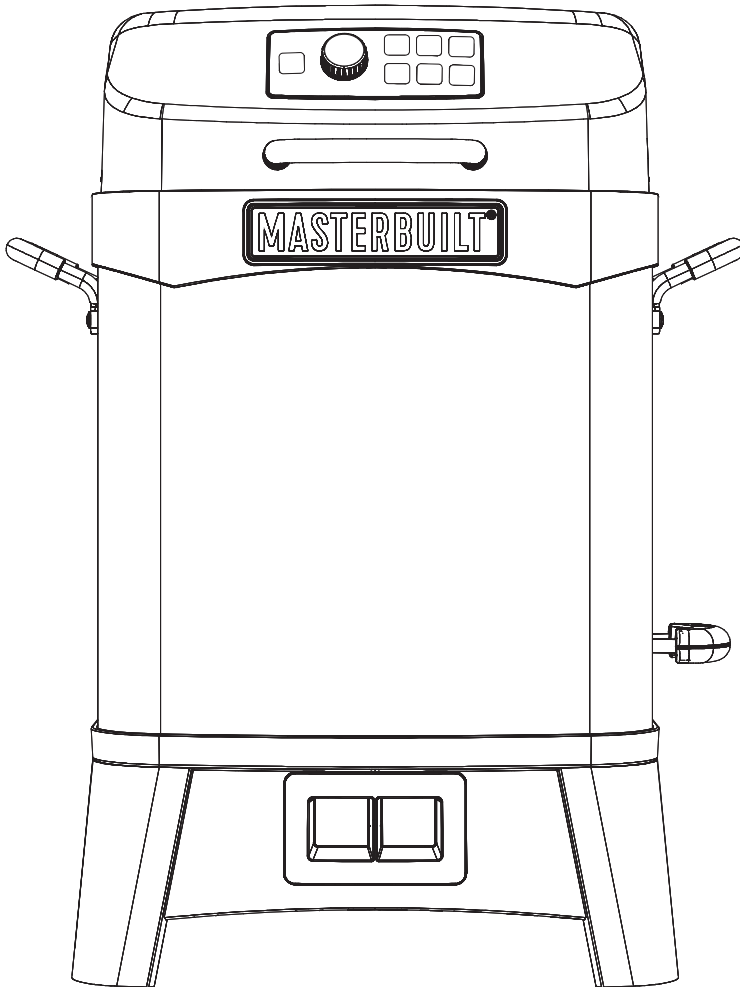


[Find Your MASTERBUILT Deep Fryer Parts - Select From 8 Models](#)

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

MASTERBUILT®

Operation Manual and Safety Instructions



AIR FRYER EF13G1D

MB20013020

Your model number

Mfg. Date - Serial Number

These numbers are located on the back of the appliance.

FOR OUTDOOR HOUSEHOLD
USE ONLY



Intertek

Manual Code: 9801200005 201013-GH



WARNING



- This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.



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



CARBON MONOXIDE HAZARD



- Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Use only outdoors where it is well ventilated.

WOOD CHIPS DO NOT COME WITH THIS PRODUCT.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- For outdoor household use only. Do not operate in an enclosed area.
- Unit MUST be on the ground. Do not place unit on tables or counters.
- Do not plug in air fryer until fully assembled and ready for use.
- Use only approved grounded electrical outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose air fryer to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating air fryer.
- Do not let cord touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Keep children and pets away from air fryer at all times. Do not allow children to use air fryer. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where air fryer is being used.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in air fryer.
- Never use air fryer as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Use air fryer only on a level, stable surface to prevent tipping.
- Do not allow anyone to conduct activities around air fryer during or following its use until it has cooled.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

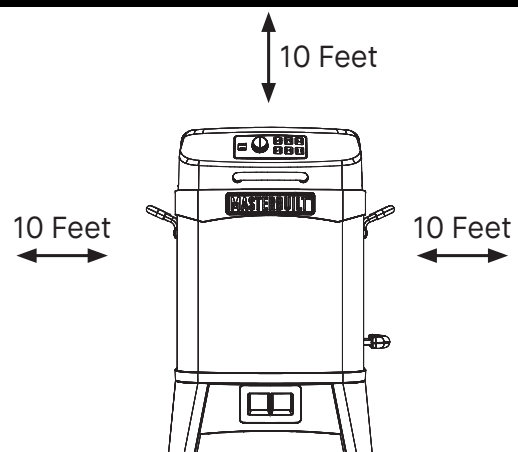


- Air fryer is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards. Use caution.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate air fryer.
- Avoid bumping or impacting air fryer.
- Never move air fryer when in use. Allow air fryer to cool completely before moving or storing.
- Be careful when removing food from air fryer. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Grease tray is only for the bottom of air fryer. Do not put grease tray on cooking baskets as this may damage air fryer.
- Smoke box is HOT when air fryer is in use. Use caution when adding wood.
- Remove plug from outlet when the air fryer is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are not recommended and may cause injury.
- Never use air fryer for anything other than its intended purpose. The air fryer is not for commercial use.
- Always use air fryer in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer extension cord is used, the marked rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Store air fryer indoors when not in use - out of the reach of children.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

REMINDER: Maintain a minimum distance of 10 feet from rear, sides and top of air fryer to overhead construction, walls, rails or other combustible construction. This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting.



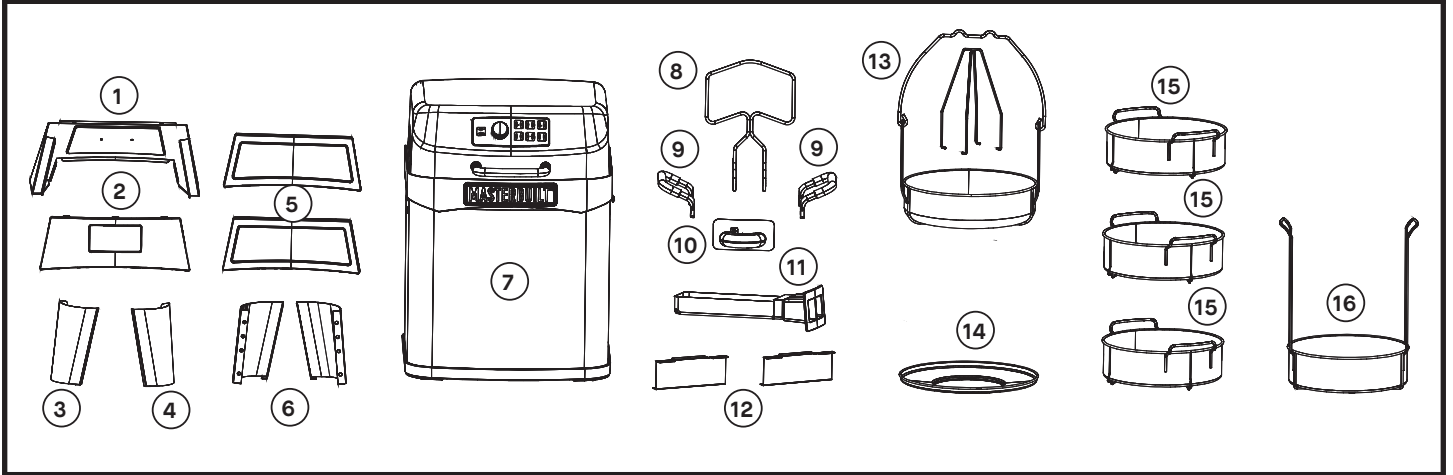
WARNING



Electric power cord is a trip hazard.

DO NOT OPERATE ON COMBUSTIBLE SURFACES.

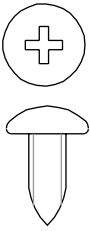
Parts List



NO.	QTY/CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Rear Brace
2	1	Front Brace
3	1	Front Right Leg
4	1	Front Left Leg
5	2	Side Brace
6	2	Rear Leg
7	1	Fryer Body
8	1	Lifting Hook
9	2	Lift Handle
10	1	Smoke Box
11	1	Grease Tray
12	2	Grease Tray Bracket
13	1	Poultry Basket w/Stand
14	1	Heat Deflector
15	3	Stacking Baskets
16	1	Bottom Stacking Basket

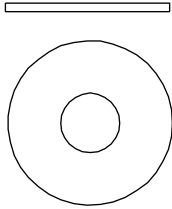
Hardware List

A



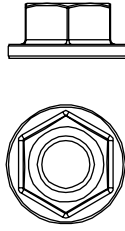
ST4 X 10
X10

B



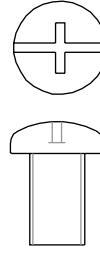
ϕ 6.5
X12

C



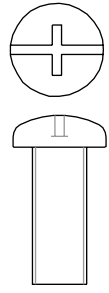
M6
X16

D



M6 X 10
X16

E



M6 X 20
X16

STOP

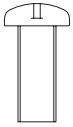
DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact MASTERBUILT customer service at www.masterbuilt.com/pages/support. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the appliance.

- **BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
- Assemble on a clean flat surface.
- Tools needed: 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.

Assembly

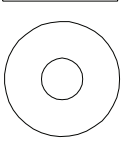
1

E

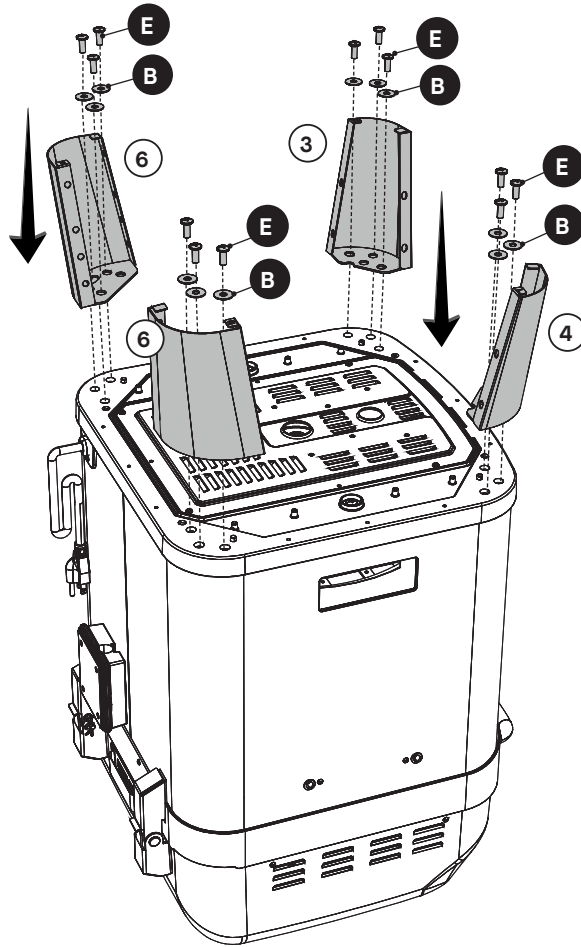


X12

B

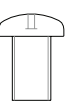


X12



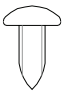
2

D



X4

A

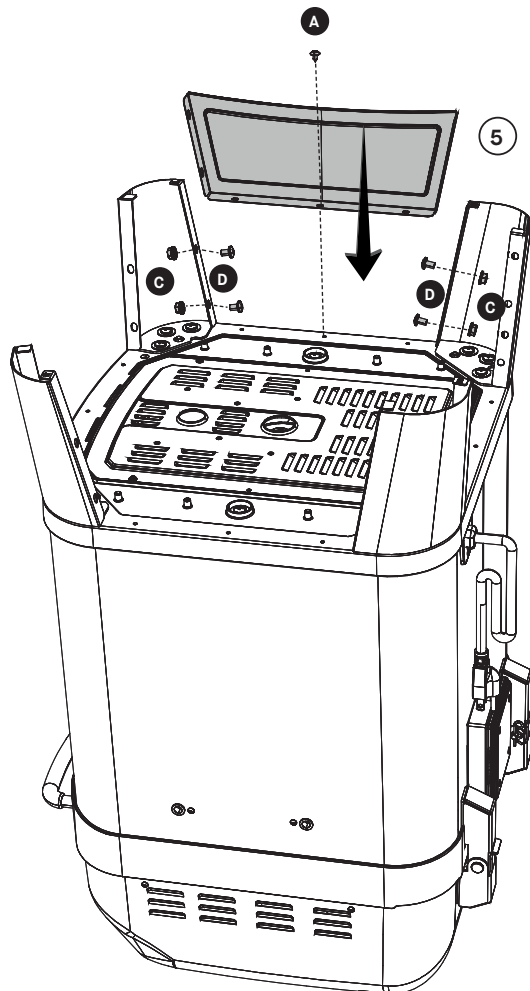


X1

C



X4



Assembly

3

D



X4

A

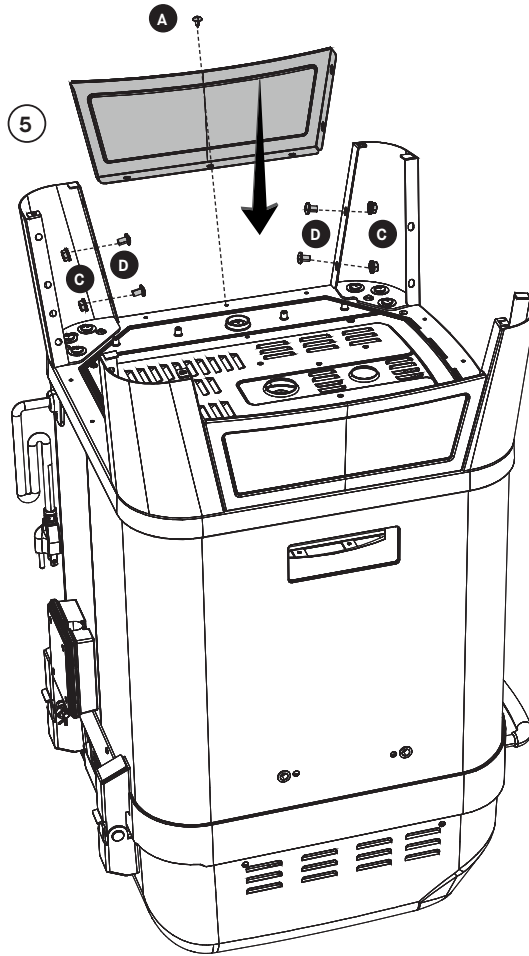


X1

C



X4



4

D



X4

A

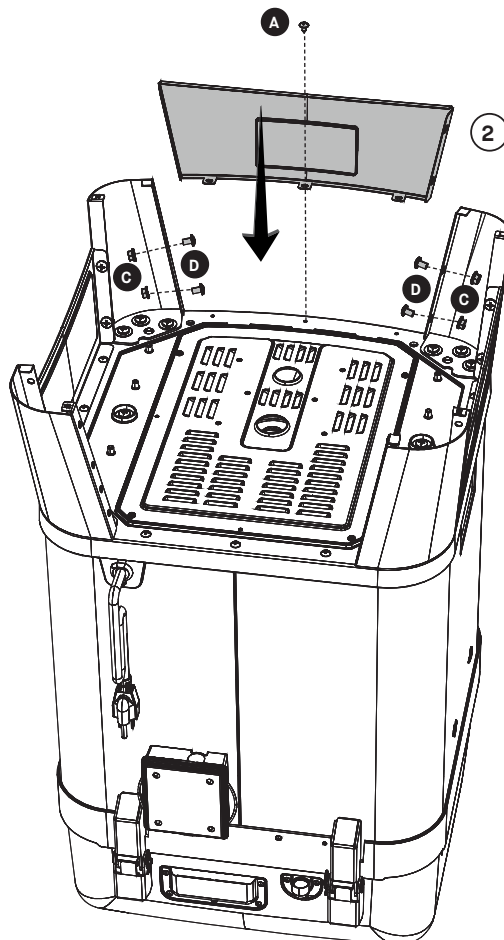


X1

C



X4



Assembly

5

D



X4

A

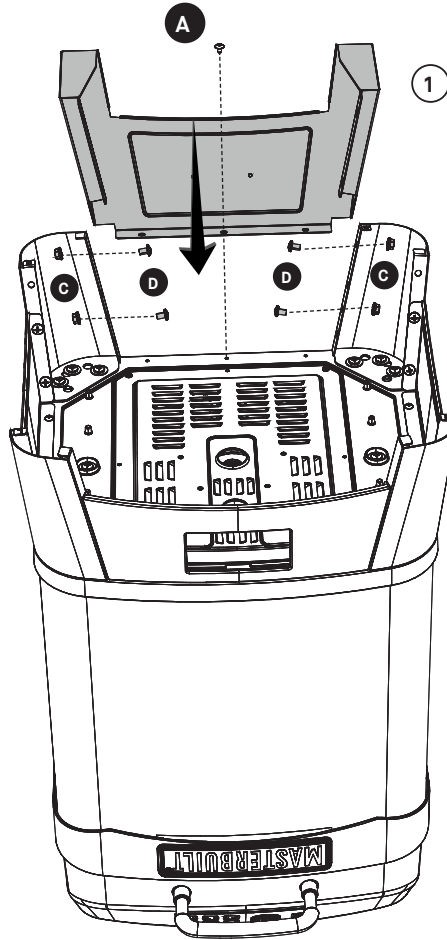


X1

C



X4

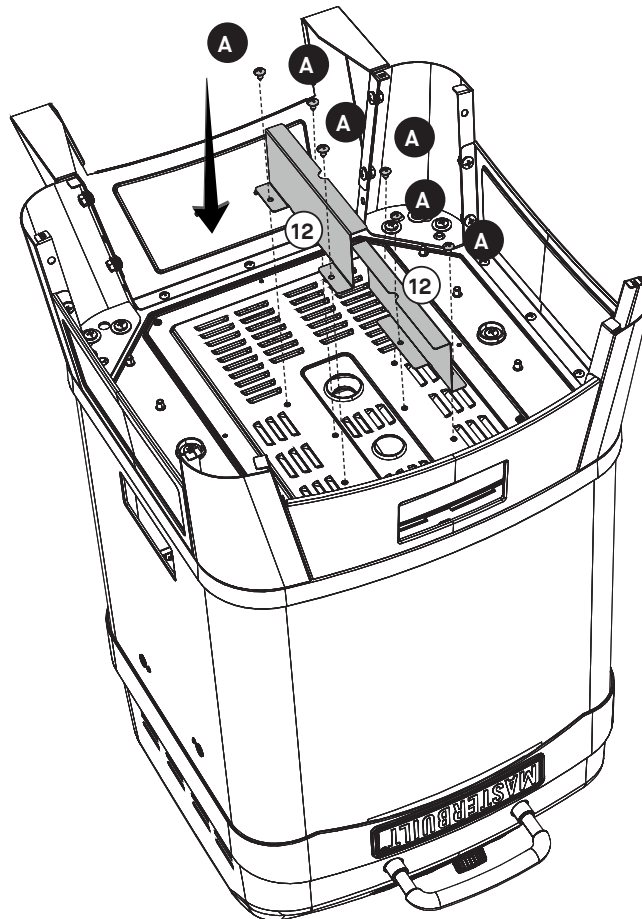


6

A



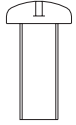
X6



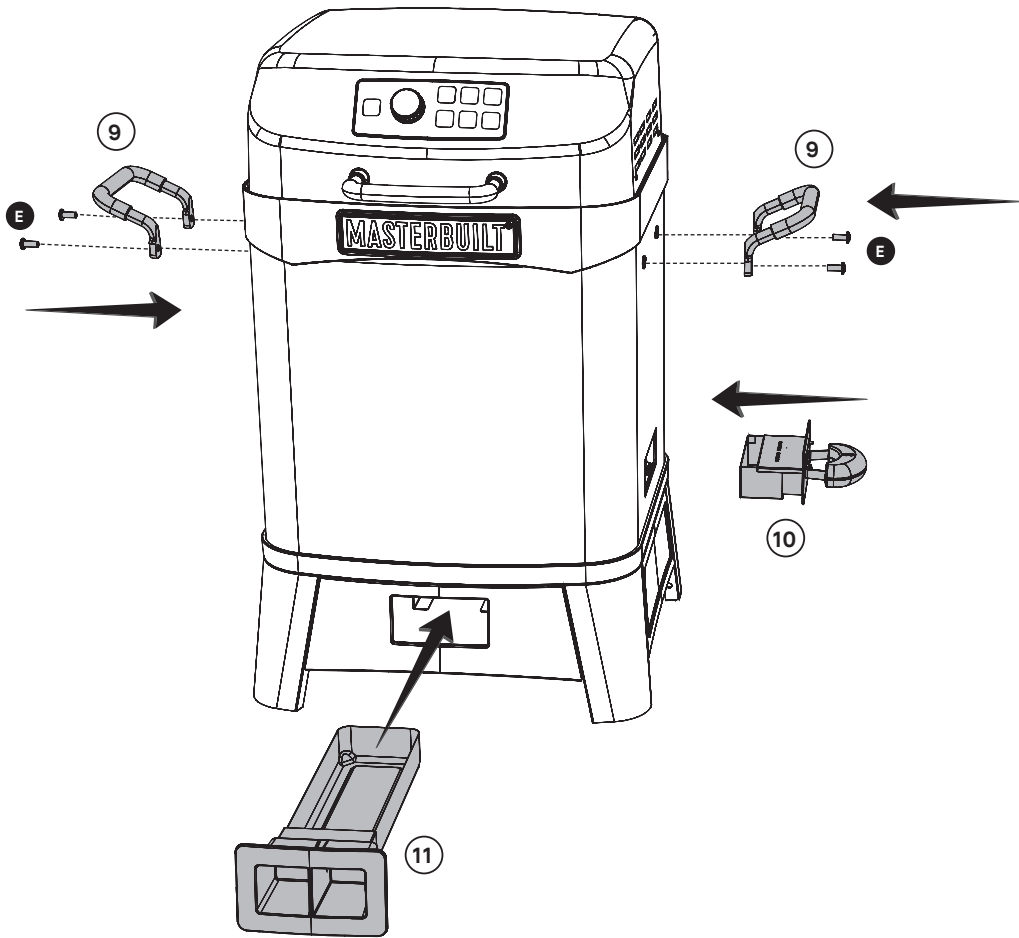
Assembly

7

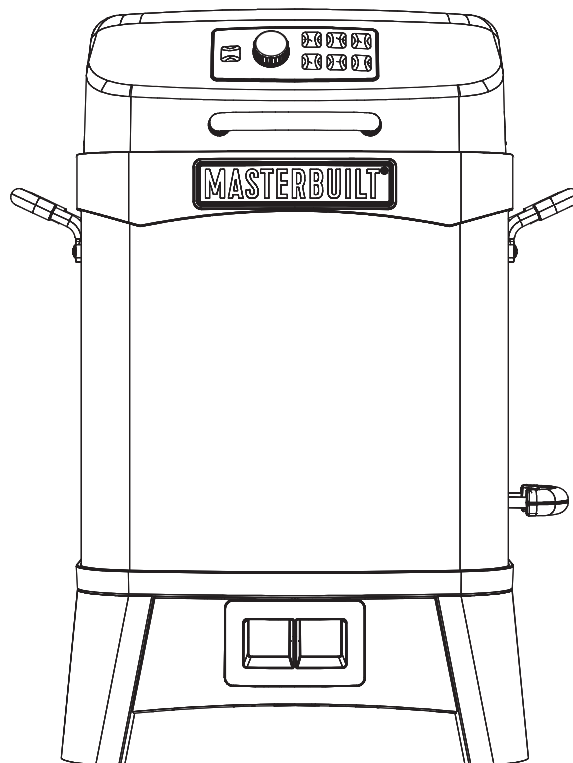
E



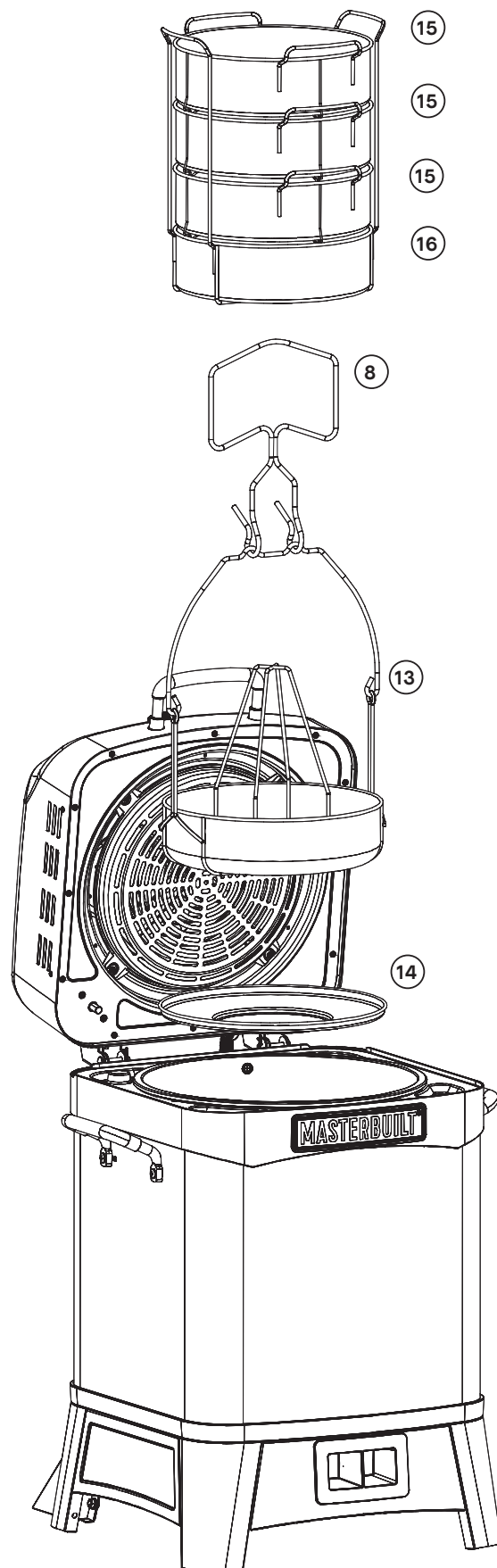
X4



8

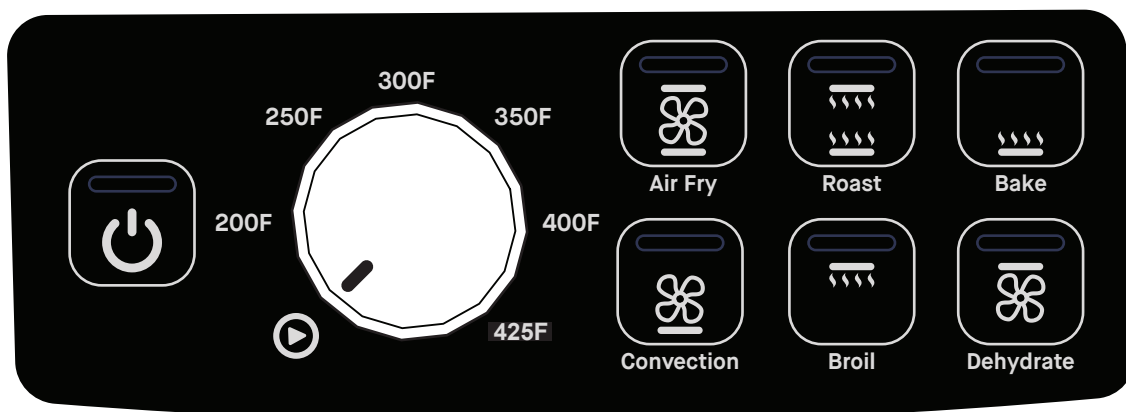


Assembly



Operating Instructions

CONTROL PANEL



QUICK START GUIDE

Step 1 – Plug it in

Step 2 – Press the power button (turn it on)

Step 3 – Press the cook function you wish to use

Step 4 – Select your temperature with the control knob

Step 5 – Wait 10 minutes to allow the unit to preheat

Operating Instructions

COOKING OVERVIEW

1. Air Fry:

- A. Preset 400F
- B. Function does smoke at preset temperature



2. Roast:

- A. Preset 400F
- B. Function does smoke at preset temperature

3. Bake:

- A. Preset 400F
- B. Function does smoke at preset temperature

4. Convection:

- A. Preset 400F
- B. Function does smoke at preset temperature

5. Broil

- A. Preset 425F
- B. Function does not smoke at preset temperature

6. Dehydrate

- A. Preset 140F
- B. Function does not smoke at preset temperature

WOOD CHIP TRAY

- Before starting unit, place wood chips in wood chip tray.
- Wood chips should stay well below the top rim of wood chip tray. DO NOT use wood chunks.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down. Add more chips as needed.
Note: Wood chip tray is hot during use.
- Wood chip tray MUST be in place when using outdoor air fryer.
- Do not leave old wood ashes in the wood chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to and after each use to prevent ash buildup.
- Should wood chips flare up, immediately close lid, wait for wood chips to burn down. Do not spray with water.

CLEANING AND STORAGE

- Clean unit prior to use.
- After use, turn appliance off, unplug and let cool before cleaning or storing.
- Remove grease tray and wipe thoroughly using mild detergent.
- Clean lid, cooking rack, turkey stand, and basket with a damp cloth or sponge using a mild detergent.
- Clean outer shell, inner lining, cord, and control panel with a damp cloth or sponge using a mild detergent. Dry thoroughly.
- Baskets, stands, heat deflector, grease tray, smoke box, and lifting hook may be cleaned in the dishwasher.

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

Shutdown Instructions

Step 1:

Remove food from the air fryer.

Step 2:

Close the lid and press the power button to power the unit down.

Step 3:

Leave the lid closed and the unit plugged in for 5 minutes.

Step 4:

Once the unit has cooled completely, unplug, clean, and store.

Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on	Not plugged into outlet	Check outlet connection
	House breaker tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household breakers.
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at www.masterbuilt.com/pages/support
Fryer takes excessive amount of time to heat up or does not heat at all	Fryer plugged into the wrong type of extension cord	Use the properly rated extension cord or set fryer so extension cord does not have to be used.
	Lid must be closed for operation	Close lid to retain heat in fryer
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at www.masterbuilt.com/pages/support
Controller does not adjust temperature	Not plugged into outlet	Check outlet connection
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at www.masterbuilt.com/pages/support
Fryer reaches extremely high temperatures	Temperature setting too high	Adjust controller to lower setting
	Controller/element malfunctioning	Contact Masterbuilt at www.masterbuilt.com/pages/support
Power light is on, fryer isn't heating	Faulty element	Contact Masterbuilt at www.masterbuilt.com/pages/support
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at www.masterbuilt.com/pages/support
Fryer is beeping continuously, power button and cook function button flashing.	Fryer is in cool down mode	<p>Press any button to cancel alarm. Inspect fryer and eliminate cause for overheating.</p> <p>Check for grease fires by slowly opening the lid. If there is no fire, close the lid and press any button to cancel alarm. The fryer will resume the normal cooking cycle when it reaches the set temperature.</p> <p>If fire occurs, close lid and, press any button to cancel alarm. Unplug the fryer.</p>

If your air fryer is beeping (10 beeps per minute), and the lights are flashing, you have a TC error. Contact Masterbuilt at www.masterbuilt.com/pages/support.

If symptom is not listed here, please contact Masterbuilt at www.masterbuilt.com/pages/support.

Wood Chips Smoking Guide



POULTRY

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



HAM

Hickory



PORK

Hickory, Alder, Pecan,
Maple, Apple, Cherry



FISH

Hickory, Alder,
Pecan, Apple



BEEF

Hickory, Mesquite



LAMB

Mesquite

To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

USDA* Safe Minimum Internal Temperatures	
Fish	145°F (63°C)
Pork	160°F (71°C)
Egg Dishes	160°F (71°C)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145°F (63°C)
Ground Beef, Veal or Lamb	160°F (71°C)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165°F (74°C)
Ground or Pieces of Poultry (Chicken Breast, etc.)	165°F (74°C)

** United States Department of Agriculture*



MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.

Customer Service

masterbuilt.com/contact-us
masterbuilt.com/warranty
masterbuilt.com/collections/parts

@masterbuilt

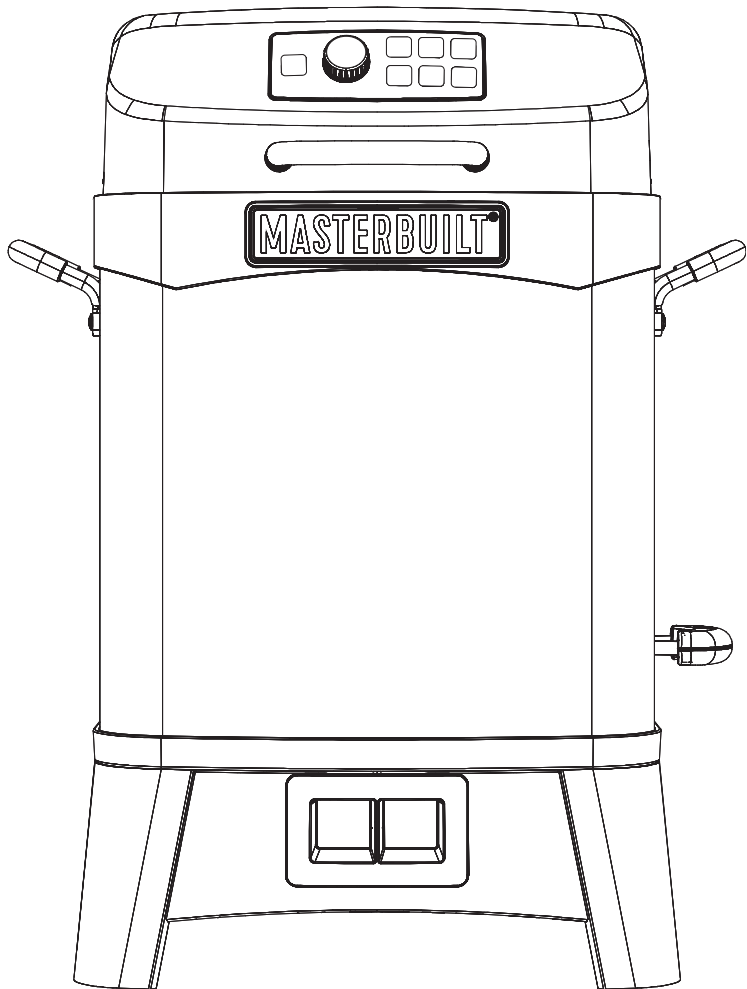


masterbuilt.com



MASTERBUILT®

Mode d'emploi et consignes de sécurité



FRITEUSE À AIR CHAUD EF13G1D

MB20013020

Votre numéro de modèle

Date de fabrication – Numéro de série

Ces chiffres se trouvent à l'arrière de l'appareil.

POUR USAGE DOMESTIQUE
À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT



Intertek

**AVERTISSEMENT**

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



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

**RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE**

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

LES COPEAUX DE BOIS NE SONT PAS FOURNIS AVEC CE PRODUIT.**AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES****LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**

- Pour une utilisation domestique en extérieur uniquement. Ne pas faire fonctionner dans un espace fermé.
- L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas poser l'appareil sur une table ou un comptoir.
- Branchez la friteuse à air chaud uniquement lorsqu'elle est complètement assemblée et prête 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 la friteuse à air chaud 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 un problème de fonctionnement ou s'il a été échappé ou endommagé d'une quelconque manière. • Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de la friteuse à air chaud.
- 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 chaude, ou bien dans un four chaud.
- Gardez les enfants et les animaux à l'écart de la friteuse à air chaud en tout temps. Ne pas laisser les enfants utiliser la friteuse à air chaud. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité de la friteuse à air chaud pendant l'utilisation de celle-ci.
- Aucun combustible, comme des briquettes de charbon ou des granules de chauffage, ne doit être utilisé dans la friteuse à air chaud.
- Ne jamais utiliser la friteuse à air chaud comme système de chauffage (LIRE « DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE »).
- Utilisez la friteuse à air chaud uniquement sur une surface plane et stable pour empêcher le basculement.
- Ne permettre à personne de mener des activités autour de la friteuse à air chaud pendant ou après son fonctionnement, tant qu'elle n'a pas refroidi.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

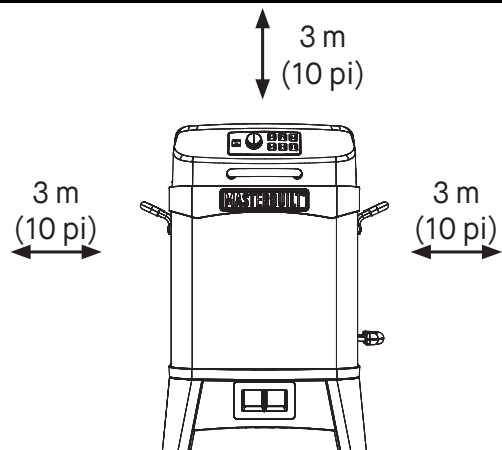


- La friteuse à air chaud est CHAUDE pendant l'utilisation et restera CHAUDE pendant un certain temps ensuite. Faites attention.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
- La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser en toute sécurité cette friteuse à air chaud.
- Évitez de heurter ou de percuter la friteuse à air chaud.
- Ne jamais déplacer la friteuse à air chaud lors de son utilisation. Laissez la friteuse à air chaud refroidir complètement avant de la déplacer ou de la ranger.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments de la friteuse à air chaud. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Le bac à graisse n'est destiné qu'au fond de la friteuse à air chaud. Ne mettez pas le bac à graisse sur les paniers de cuisson, car cela pourrait endommager la friteuse à air chaud.
- La boîte à fumée est CHAUDE quand la friteuse à air chaud est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.
- Débranchez la fiche lorsque vous n'utilisez pas la friteuse à air chaud, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing LLC n'est pas recommandée et peut provoquer des blessures.
- N'utilisez jamais la friteuse à air chaud à des fins autres que celles auxquelles elle est destinée. La friteuse à air chaud n'est pas conçue pour une utilisation commerciale.
- Utilisez toujours la friteuse à air chaud conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées en faisant preuve de prudence.
- Si une rallonge plus longue est utilisée, sa capacité nominale doit correspondre au minimum à celle de l'appareil.
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à une utilisation en extérieur et doivent être marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- ATTENTION – Pour réduire le risque de choc électrique, gardez la rallonge sèche et au-dessus du sol.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'un appareil contenant des liquides chauds est déplacé.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- Rangez la friteuse à air chaud à l'intérieur lorsqu'elle n'est pas utilisée, hors de la portée des enfants.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou jetez de la graisse chaude.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent casser le tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

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

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

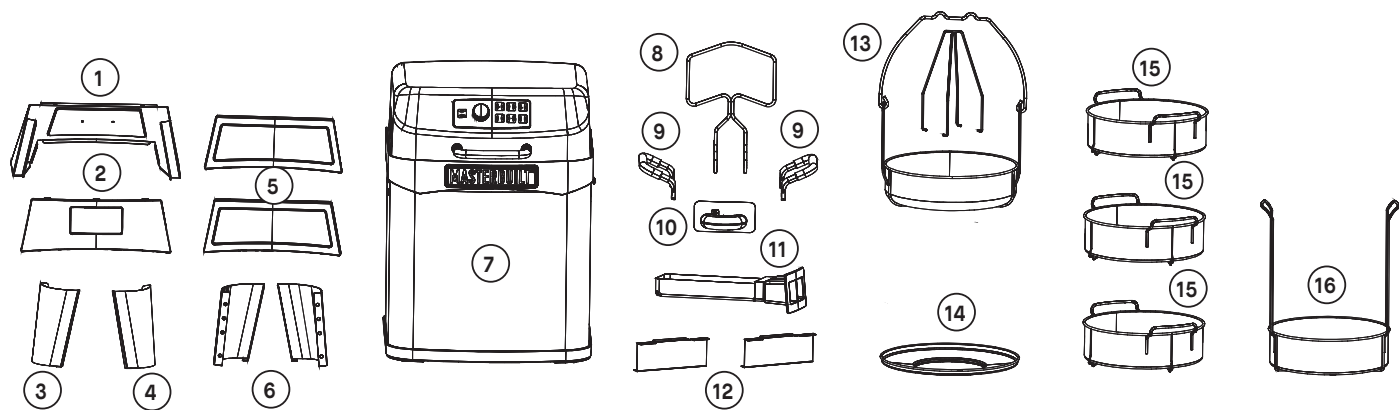


AVERTISSEMENT



Le cordon électrique présente un risque de chute.
NE PAS UTILISER SUR DES SURFACES COMBUSTIBLES.

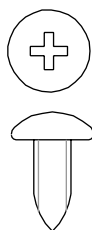
Liste des pièces



N°	QTÉ/CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Support arrière
2	1	Support avant
3	1	Pied avant droit
4	1	Pied avant gauche
5	2	Support latéral
6	2	Pied arrière
7	1	Bâti de la friteuse
8	1	Crochet de soulèvement
9	2	Poignée de levage
10	1	Boîte à fumée
11	1	Bac à graisse
12	2	Support du bac à graisse
13	1	Panier à volaille avec support
14	1	Défecteur de chaleur
15	3	Paniers empilables
16	1	Panier empilable inférieur

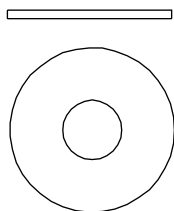
Liste de quincaillerie

A



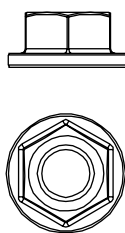
ST4 X 10
X10

B



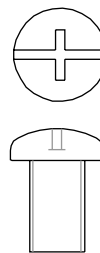
ϕ 6.5
X12

C



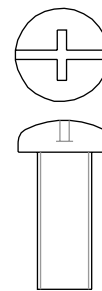
M6
X16

D



M6 X 10
X16

E



M6 X 20
X16



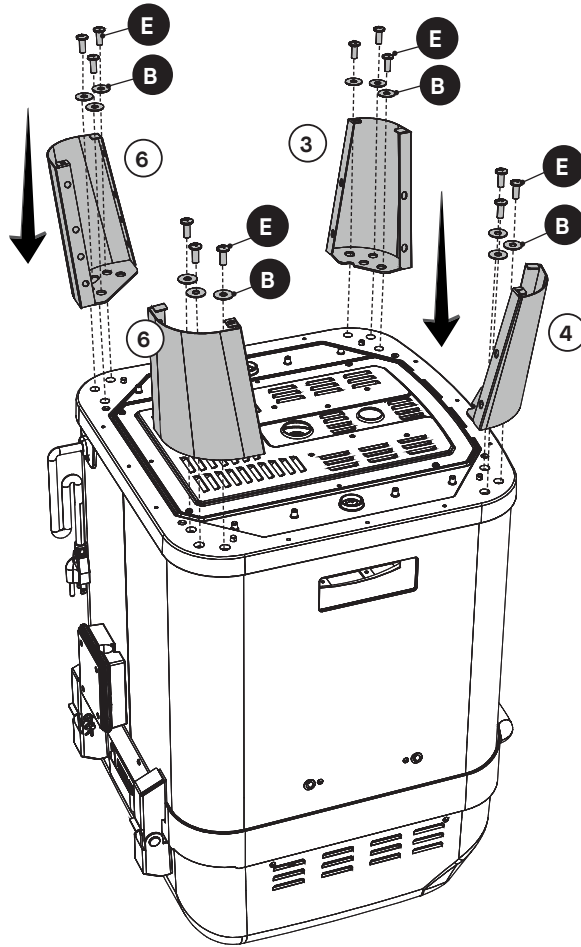
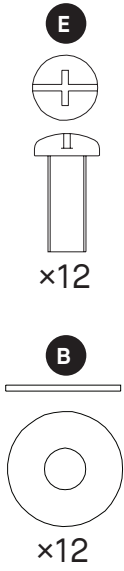
NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées. Contactez le service à la clientèle de MASTERBUILT au www.masterbuilt.com/pages/support. Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée située sur l'appareil.

• AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

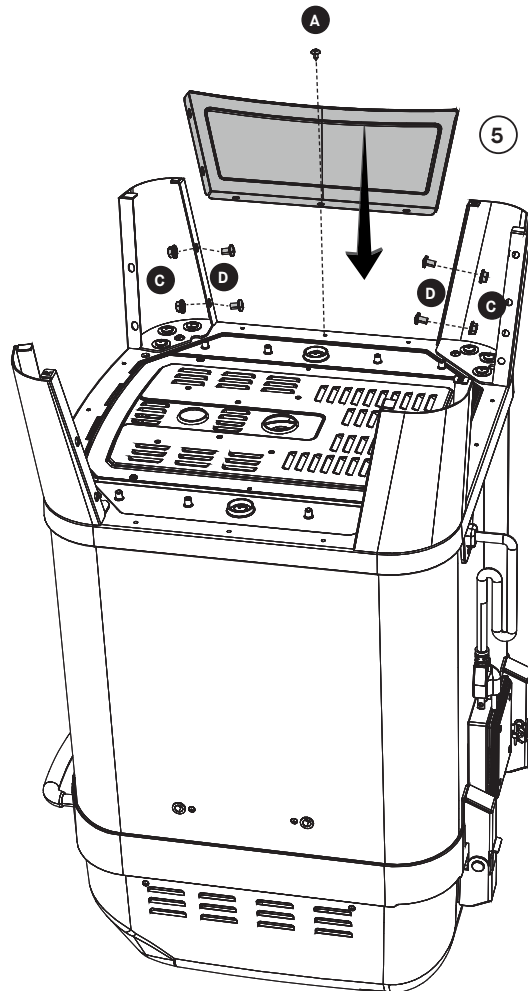
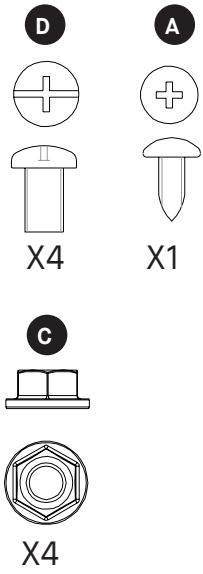
- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Outils nécessaires : tournevis cruciforme
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 20 minutes
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.

Assemblage

1



2



Assemblage

3

D



X4

A

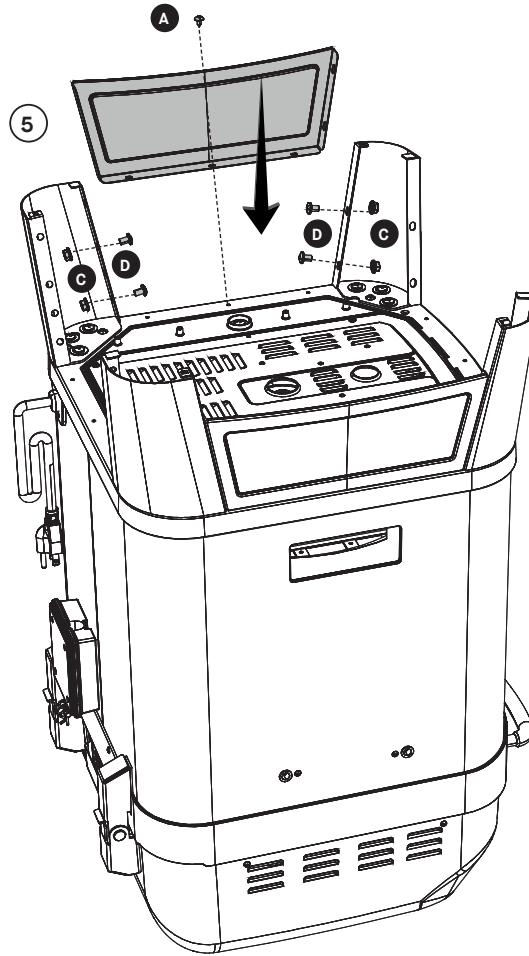


X1

C



X4



4

D



X4

A

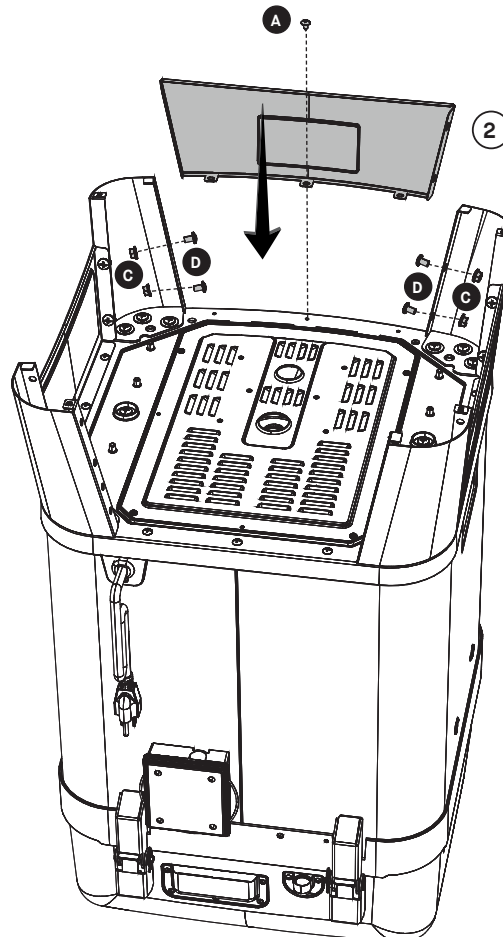


X1

C



X4



Assemblage

5

D



X4

A

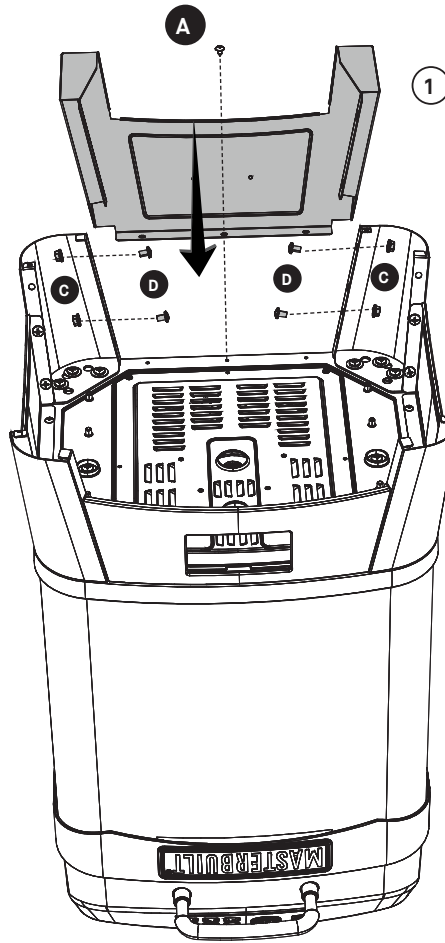


X1

C



X4

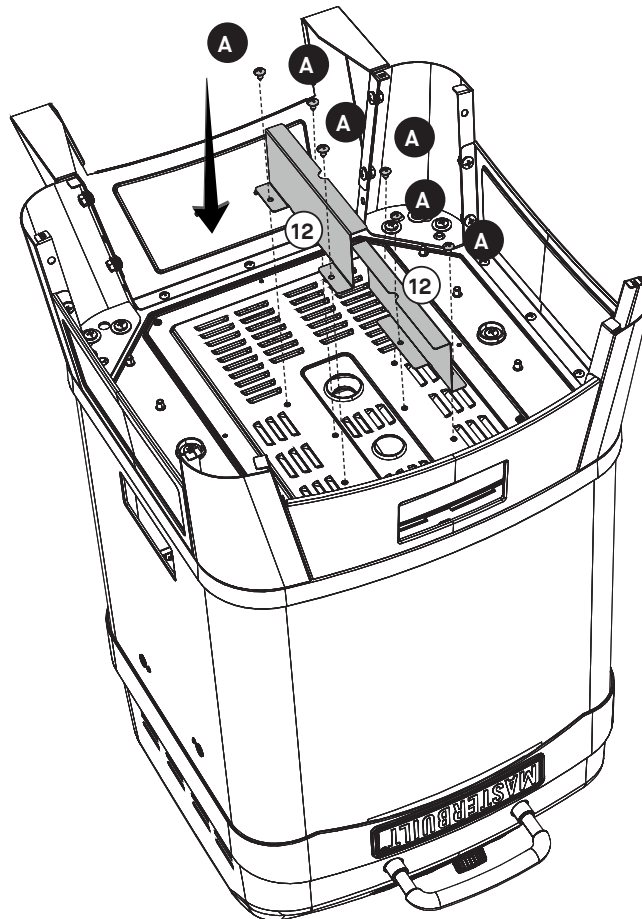


6

A



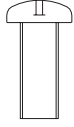
x6



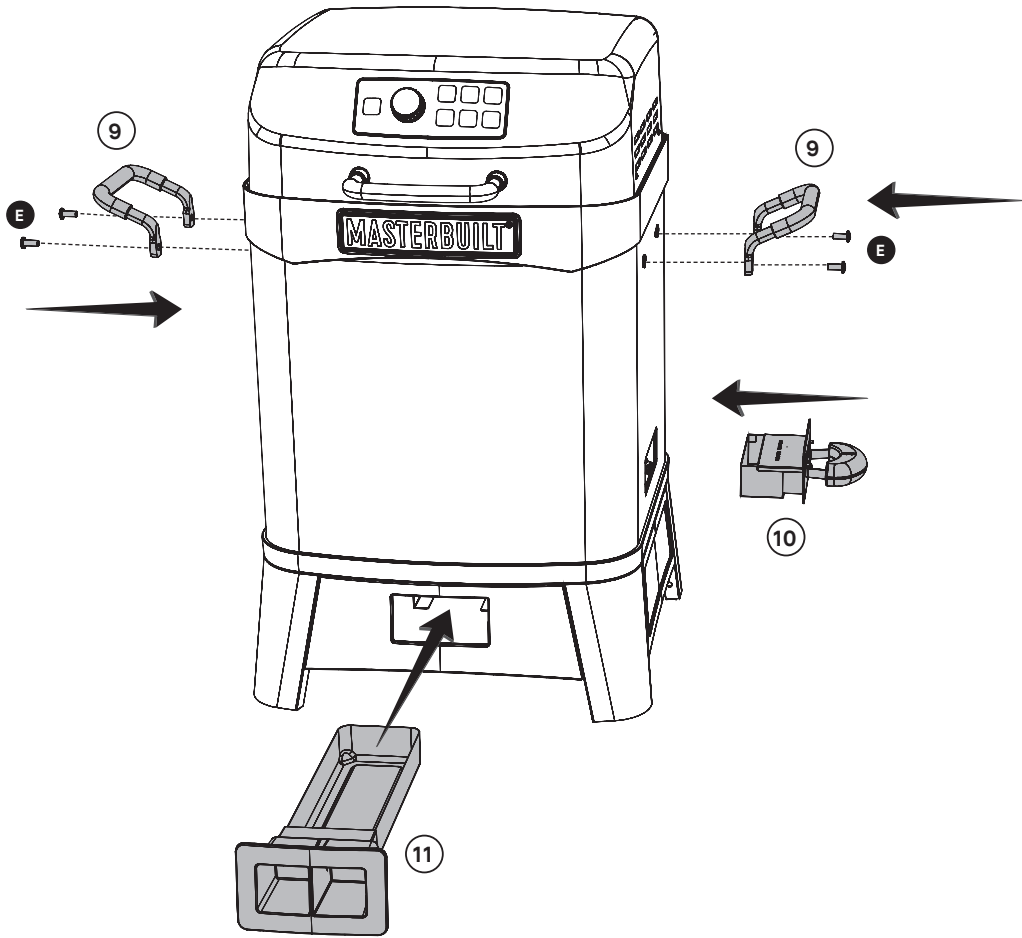
Assemblage

7

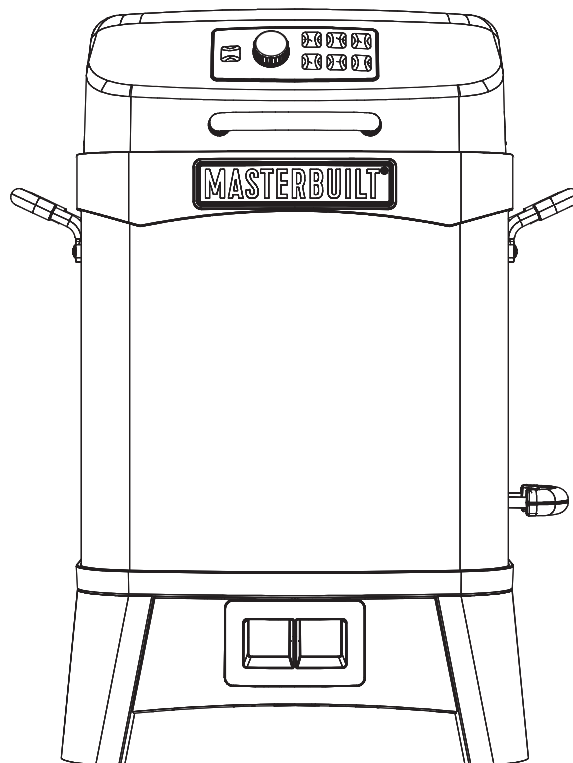
E



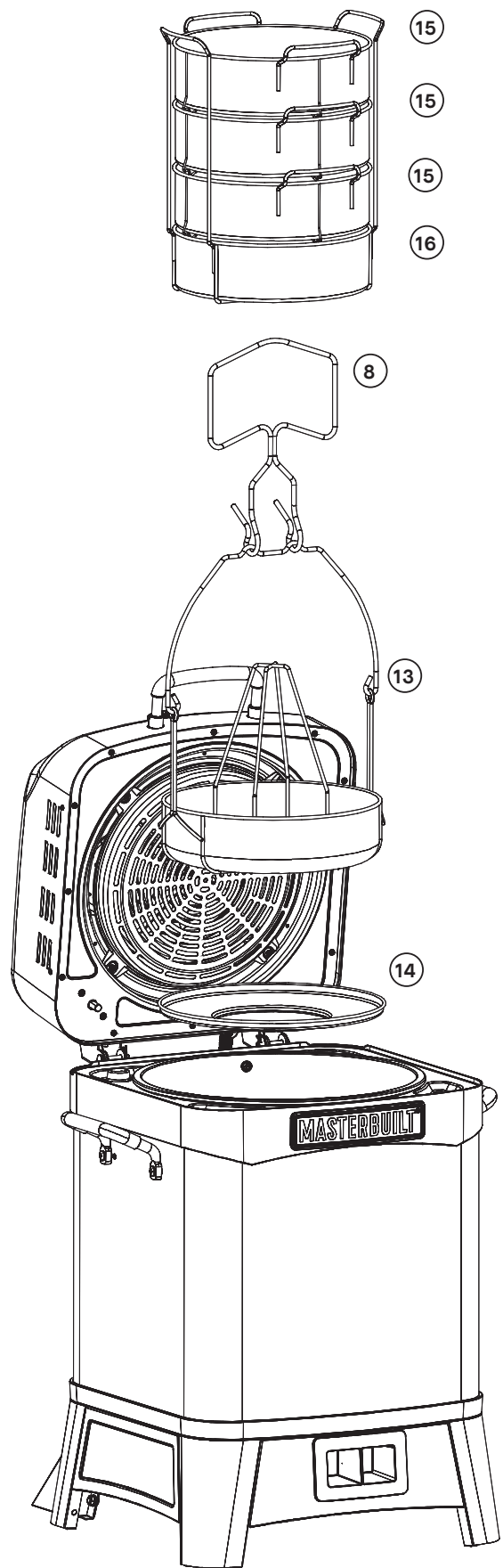
X4



8



Assemblage



Mode d'emploi

PANNEAU DE COMMANDE



Guide de démarrage rapide

Étape 1 – Branchez-la

Étape 2 – Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (mettez-la en marche)

Étape 3 – Appuyez sur la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser

Étape 4 – Sélectionnez votre température à l'aide du bouton de réglage

Étape 5 – Laissez l'appareil préchauffer pendant 10 minutes

Mode d'emploi

APERÇU DE LA CUISSON

1. Friture à air chaud (Air Fry)

- A. Préréglez à 400 °F
- B. La fonction émet de la fumée à la température préréglée



2. Rôtir (Roast)

- A. Préréglez à 400 °F
- B. La fonction émet de la fumée à la température préréglée

3. Cuisson (Bake)

- A. Préréglez à 400 °F
- B. La fonction émet de la fumée à la température préréglée

4. Convexion (Convection)

- A. Préréglez à 400 °F
- B. La fonction émet de la fumée à la température préréglée

5. Grilloir (Broil)

- A. Préréglez à 425 °F
- B. La fonction n'émet pas de fumée à la température préréglée

6. Déshydrater (Dehydrate)

- A. Préréglez à 140 °F
- B. La fonction n'émet pas de fumée à la température préréglée

BAC À COPEAUX DE BOIS

- Avant d'allumer l'appareil, mettez les copeaux de bois dans le bac à copeaux de bois.
- Les copeaux de bois doivent rester bien en dessous du bord supérieur du bac à copeaux de bois. NE PAS utiliser de morceaux de bois.
- Vérifiez périodiquement le bac à copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé. Ajoutez davantage de copeaux si nécessaire. Remarque : le bac à copeaux de bois est chaud pendant l'utilisation.
- Le bac à copeaux de bois DOIT être en place lorsque vous utilisez la friteuse à air chaud pour l'extérieur.
- Ne laissez pas de vieilles 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.
- Si les copeaux s'enflamment brusquement et provoquent une poussée de flamme, fermez immédiatement le couvercle et attendez que les copeaux de bois se consomment. Ne pulvérisez pas avec de l'eau.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser.
- Après l'utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Enlevez le bac à graisse et essuyez-le à fond en utilisant un détergent doux.
- Nettoyez le couvercle, la grille de cuisson, le support à volaille et le panier au moyen d'un chiffon ou d'une éponge humide et d'un détergent doux.
- Nettoyez le boîtier extérieur, le revêtement intérieur, le cordon et le panneau de commande au moyen d'un chiffon ou d'une éponge humide et d'un détergent doux. Séchez bien.
- Les paniers, les supports, le déflecteur de chaleur, le bac à graisse, la boîte à fumée et le crochet de soulèvement peuvent être lavés au lave-vaisselle.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ ET FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.

Consignes d'arrêt

Étape 1 :

Retirez les aliments de la friteuse à air chaud.

Étape 2 :

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.

Étape 3 :

Laissez le couvercle fermé et l'appareil branché pendant 5 minutes.

Étape 4 :

Lorsque l'appareil a complètement refroidi, débranchez-le, nettoyez-le et rangez-le.

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas	Pas branché dans la prise	Vérifiez la connexion
	Le fusible de la maison a sauté	Assurez-vous qu'aucun autre appareil n'est branché sur le même circuit électrique. Vérifiez les fusibles.
	Le contrôleur ne fonctionne pas correctement	Prenez contact avec Masterbuilt au www.masterbuilt.com/pages/support
La friteuse prend beaucoup trop de temps pour chauffer ou ne chauffe pas du tout	La friteuse est branchée sur le mauvais type de rallonge	Utilisez une rallonge ayant la bonne valeur nominale ou positionnez la friteuse de telle façon qu'une rallonge n'est pas nécessaire
	Le couvercle doit être fermé pendant l'utilisation	Fermez le couvercle pour conserver la chaleur dans la friteuse
	Le contrôleur ne fonctionne pas correctement	Prenez contact avec Masterbuilt au www.masterbuilt.com/pages/support
Le contrôleur ne permet pas de régler la température	Pas branché dans la prise	Vérifiez la connexion
	Le contrôleur ne fonctionne pas correctement	Prenez contact avec Masterbuilt au www.masterbuilt.com/pages/support
La friteuse atteint des températures extrêmement élevées	Le réglage de température est trop élevé	Ajustez le bouton de contrôle à une température moins élevée
	Le contrôleur ou l'élément ne fonctionne pas correctement	Prenez contact avec Masterbuilt au www.masterbuilt.com/pages/support
Le voyant d'alimentation est allumé, mais la friteuse ne chauffe pas	Élément défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au www.masterbuilt.com/pages/support
	Le contrôleur ne fonctionne pas correctement	Prenez contact avec Masterbuilt au www.masterbuilt.com/pages/support
La friteuse émet un bip continu, le bouton marche/arrêt et le bouton de fonction de cuisson clignotent.	La friteuse est en mode refroidissement.	Appuyez sur n'importe quel bouton pour annuler l'alarme. Inspectez la friteuse et éliminez la cause de la surchauffe. Vérifiez s'il y a un feu de graisse en ouvrant lentement le couvercle. S'il n'y a pas de feu, fermez le couvercle et appuyez sur n'importe quel bouton pour annuler l'alarme. La friteuse reprend le cycle de cuisson normal lorsqu'elle atteint la température réglée. En cas de feu, fermez le couvercle et appuyez sur n'importe quel bouton pour annuler l'alarme. Débranchez la friteuse.

Si votre friteuse à air chaud émet des bips (10 bips par minute) et les voyants clignotent, vous avez une erreur TC. Contactez Masterbuilt au www.masterbuilt.com/pages/support.

Si le symptôme ne figure pas dans cette liste, veuillez prendre contact avec Masterbuilt au www.masterbuilt.com/pages/support.

Guide de fumage avec des copeaux de bois



VOLAILLE

Caryer, mesquite, aulne, pacanier, érable, pommier, cerisier



JAMBON

Caryer



PORC

Caryer, aulne, pacanier, érable, pommier, cerisier



AGNEAU

Caryer, aulne, pacanier, pommier



BŒUF

Caryer, mesquite



POISSON

Mesquite

Pour en assurer la salubrité, la nourriture doit être cuite aux températures internes minimales indiquées dans le tableau ci-dessous.

Températures minimales internes recommandées par l'USDA*	
Poisson	145 °F (63 °C)
Porc	160 °F (71 °C)
Plats à base d'œufs	160 °F (71 °C)
Biftecks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	145 °F (63 °C)
Bœuf, veau ou agneau haché	160 °F (71 °C)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	165 °F (74 °C)
Volaille en morceaux ou hachée (poitrine de poulet, etc.)	165 °F (74 °C)

** Département de l'Agriculture des États-Unis*



MASTERBUILT®

Soyez certain que nous sommes ici pour aider.

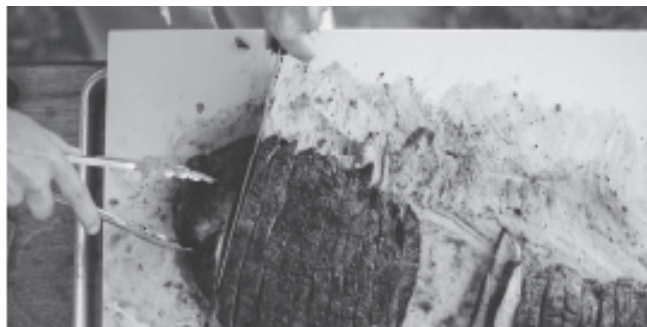
Service à la clientèle

masterbuilt.com/contact-us
masterbuilt.com/warranty
masterbuilt.com/collections/parts

@masterbuilt

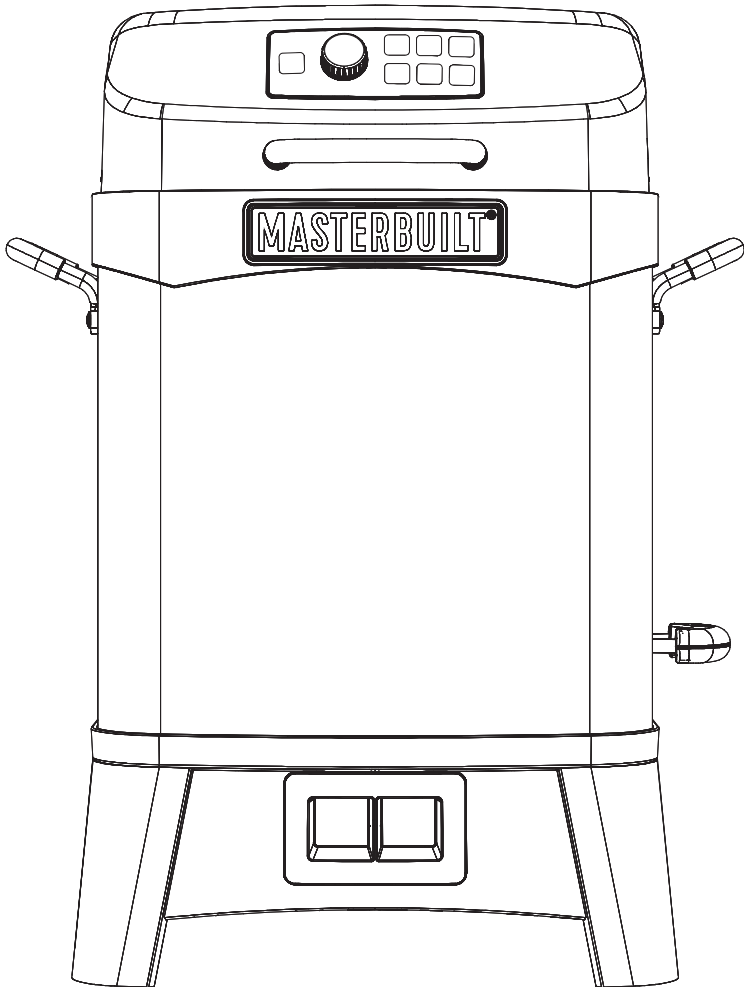


masterbuilt.com



MASTERBUILT®

Manual de operación e Instrucciones de seguridad



FREIDORA DE AIRE EF13G1D

MB20013020

Su número de modelo

Fecha de fabricación - Número de serie

Estos números se ubican en la etiqueta de clasificación del artefacto.

SÓLO PARA USO
CASERO EXTERNO



Intertek

**ADVERTENCIA**

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.



Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

**PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO**

- Quemar trozos de madera genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme los trozos de madera dentro de los hogares, vehículos, tiendas de acampar, garajes o cualquier área cerrada.
- Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.

ESTE PRODUCTO NO INCLUYE LOS TROZOS DE MADERA.**ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES****LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

- Solo para uso casero externo. No opere la unidad en un área cerrada.
- La unidad DEBE estar sobre el suelo. No coloque la unidad en mesas o mostradores.
- No enchufe la freidora de aire hasta que esté completamente ensamblada y lista para usarse.
- Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado.
- No use el artefacto durante una tormenta eléctrica.
- No exponga la freidora de aire a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha caído o dañado de alguna manera.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la freidora de aire.
- No permita que el cable esté tocando superficies calientes.
- NO lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la freidora de aire en todo momento. No permita que los niños usen la freidora de aire. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la freidora de aire.
- El combustible, como las briquetas de carbón vegetal o perlas de calor, no deben usarse en la freidora de aire.
- Nunca utilice esta freidora de aire como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Use esta freidora de aire solamente sobre una superficie estable y nivelada para evitar que se vuelque.
- No permita que nadie realice actividades alrededor a esta freidora de aire durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- La freidora de aire está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo posterior. Tenga precaución.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

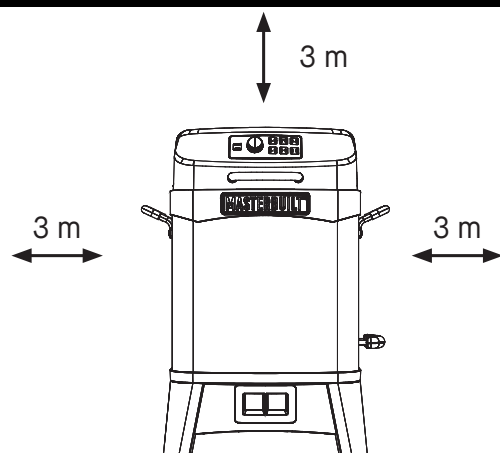


- El uso de alcohol, medicamentos con receta o medicamentos sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la freidora de aire.
- Evite golpear o chocar la freidora de aire.
- Nunca mueva la freidora de aire cuando esté en uso. Permita que la freidora de aire se enfríe completamente antes de moverla o guardarla.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la freidora de aire. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.
- La bandeja de grasa solo debe usarse en la parte inferior de la freidora de aire. No coloque la bandeja de grasa sobre los cestos de cocción ya que esto podría dañar la freidora de aire.
- El fogón está CALIENTE cuando la freidora de aire está en uso. Use precaución cuando agregue madera.
- Retire el enchufe del tomacorrientes de la pared cuando la freidora de aire no esté en uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de manipularlo.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- Nunca use la freidora de aire para cualquier otra cosa que para su propósito intencionado. La freidora de aire no es para uso comercial.
- Siempre use la freidora de aire en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Existen cables de extensión más largo disponibles, los cuales pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión más largo, la clasificación eléctrica marcada debe ser por lo menos la misma que la del artefacto.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores con productos de uso para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo "W", además de la leyenda "Apropiado para uso con ahumadores de uso en exteriores".
- PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra. Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un artefacto que contenga líquidos calientes.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- Guarde la freidora de aire en interiores cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños.
- Tenga mucho cuidado cuando retire la bandeja o deseche la grasa caliente.
- No limpiar con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

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



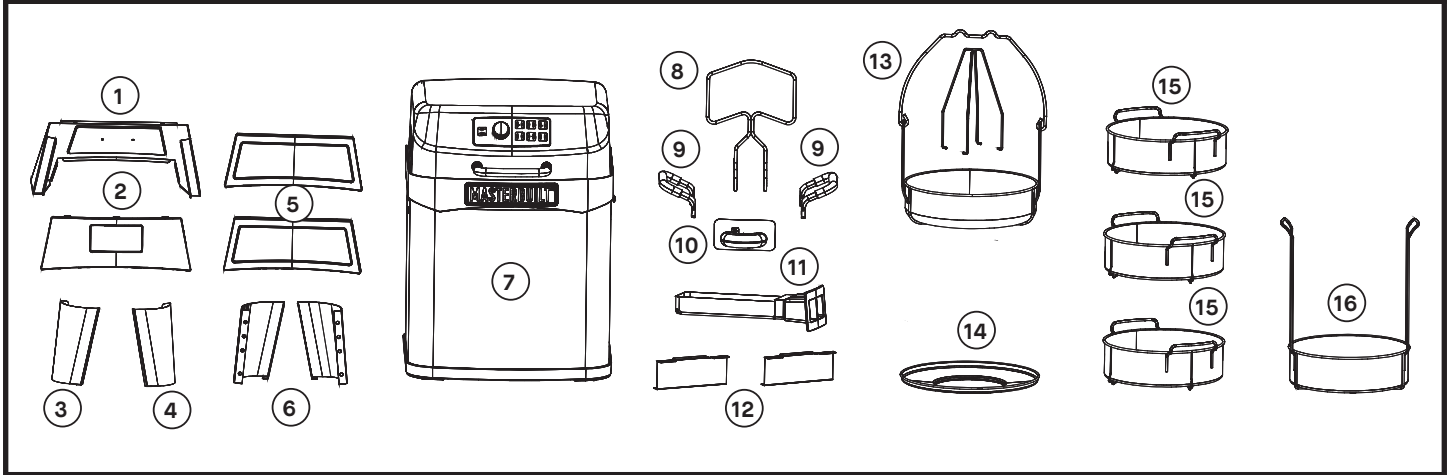
ADVERTENCIA



El cable de alimentación eléctrico es un peligro de tropiezo.

NO OPERAR SOBRE SUPERFICIES COMBUSTIBLES

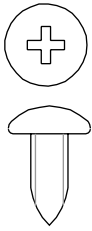
Lista de partes



NO.	QTY/CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Abrazadera posterior
2	1	Abrazadera delantera
3	1	Pata derecha delantera
4	1	Pata izquierda delantera
5	2	Abrazadera lateral
6	2	Patatas posteriores
7	1	Cuerpo de la freidora
8	1	Gancho de elevación
9	2	Asa de elevación
10	1	Fogón
11	1	Bandeja de grasa
12	2	Abrazadera de la bandeja de grasa
13	1	Cesto para aves con soporte
14	1	Deflector de calor
15	3	Cestos de apilamiento
16	1	Cesto de apilamiento inferior

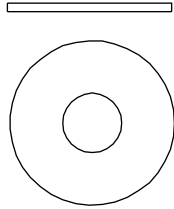
Lista de accesorios

A



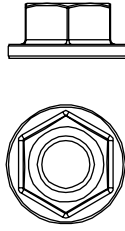
ST4 X 10
X10

B



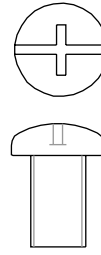
ϕ 6.5
X12

C



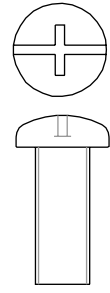
M6
X16

D



M6 X 10
X16

E



M6 X 20
X16

PARE

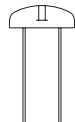
NO REGRESE AL MINORISTA para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas. Contacte al Servicio al cliente de MASTERBUILT al www.masterbuilt.com/pages/support. Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada de clasificación en la parte posterior del artefacto.

- **ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**
- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Herramientas necesarias: Destornillador en cruz Phillips
- Tiempo de ensamblaje aproximado: 20 minutos
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.

Ensamblaje

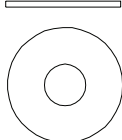
1

E

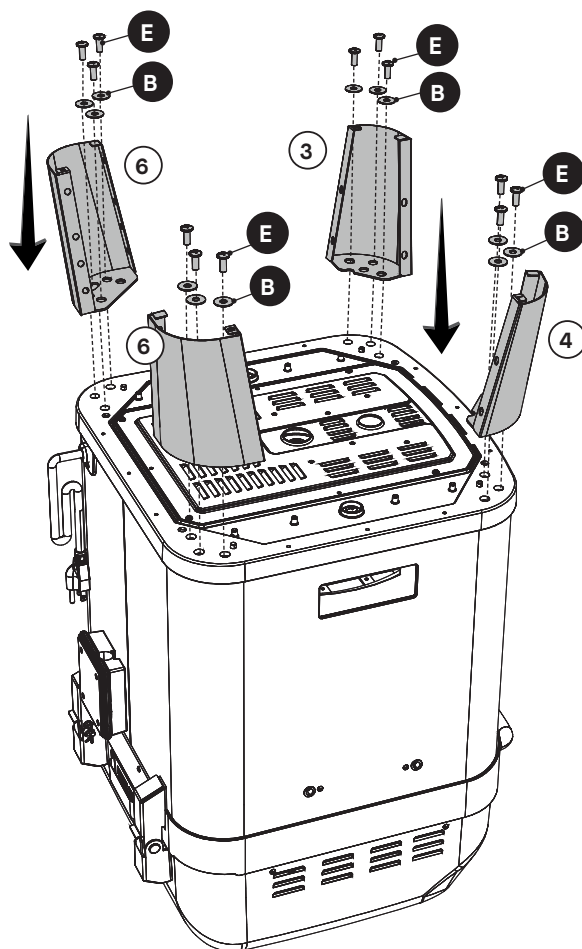


X12

B

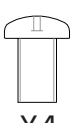


X12



2

D



X4

A

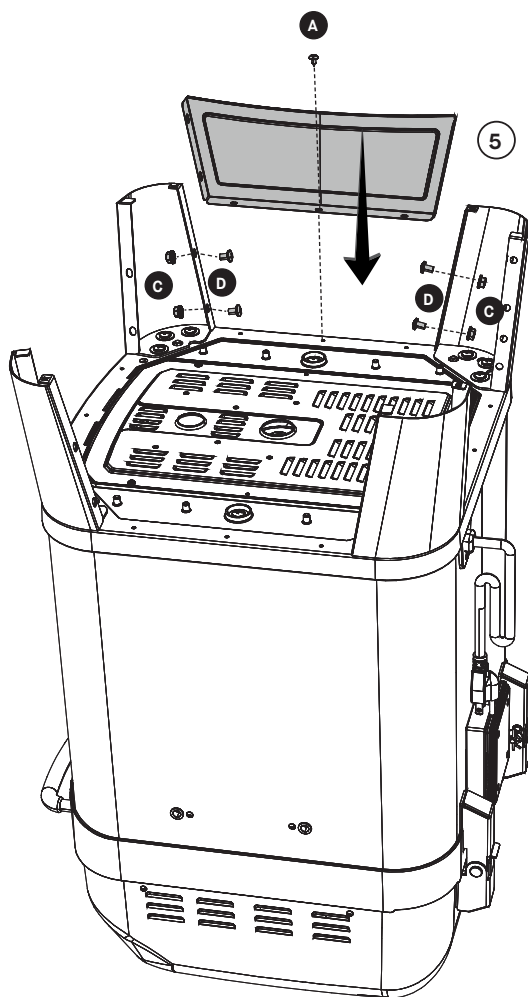


X1

C



X4



Ensamblaje

3

D



X4

A

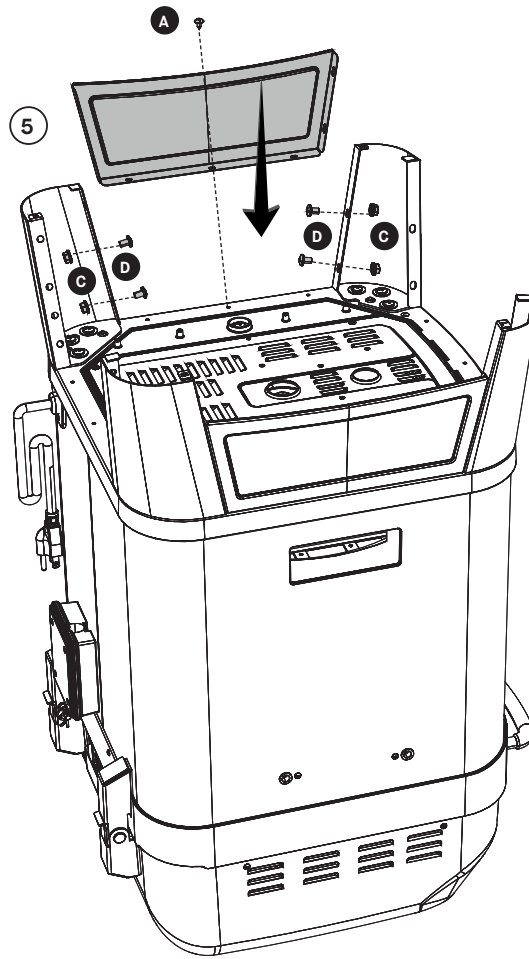


X1

C



X4



4

D



X4

A

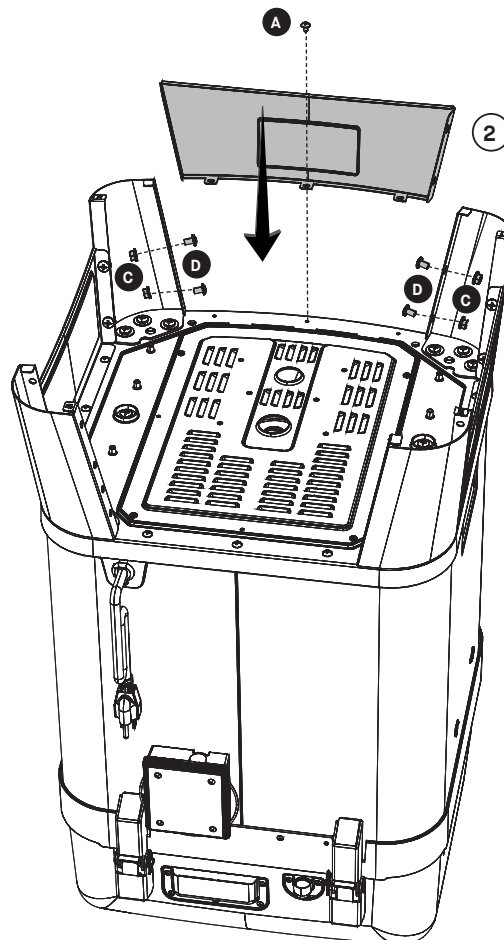


X1

C



X4



Ensamblaje

5

D



X4

A

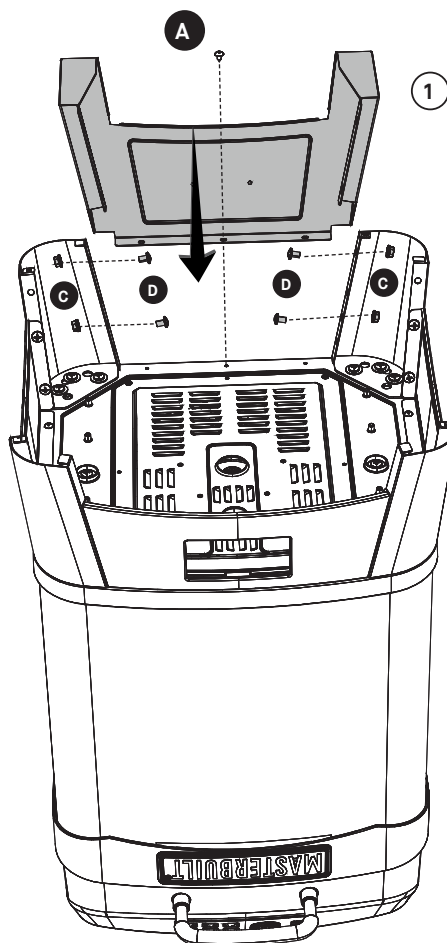


X1

C



X4

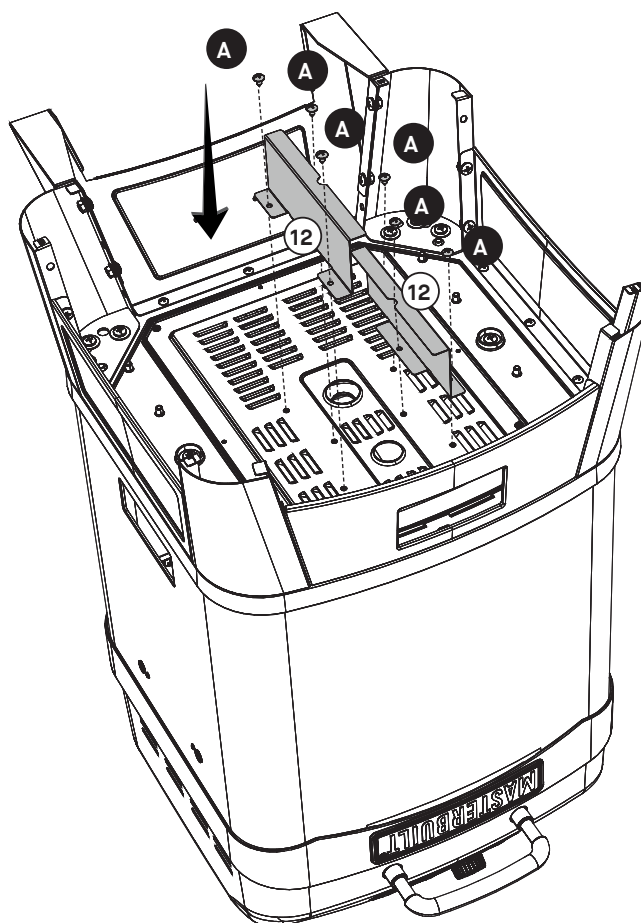


6

A



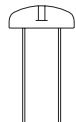
X6



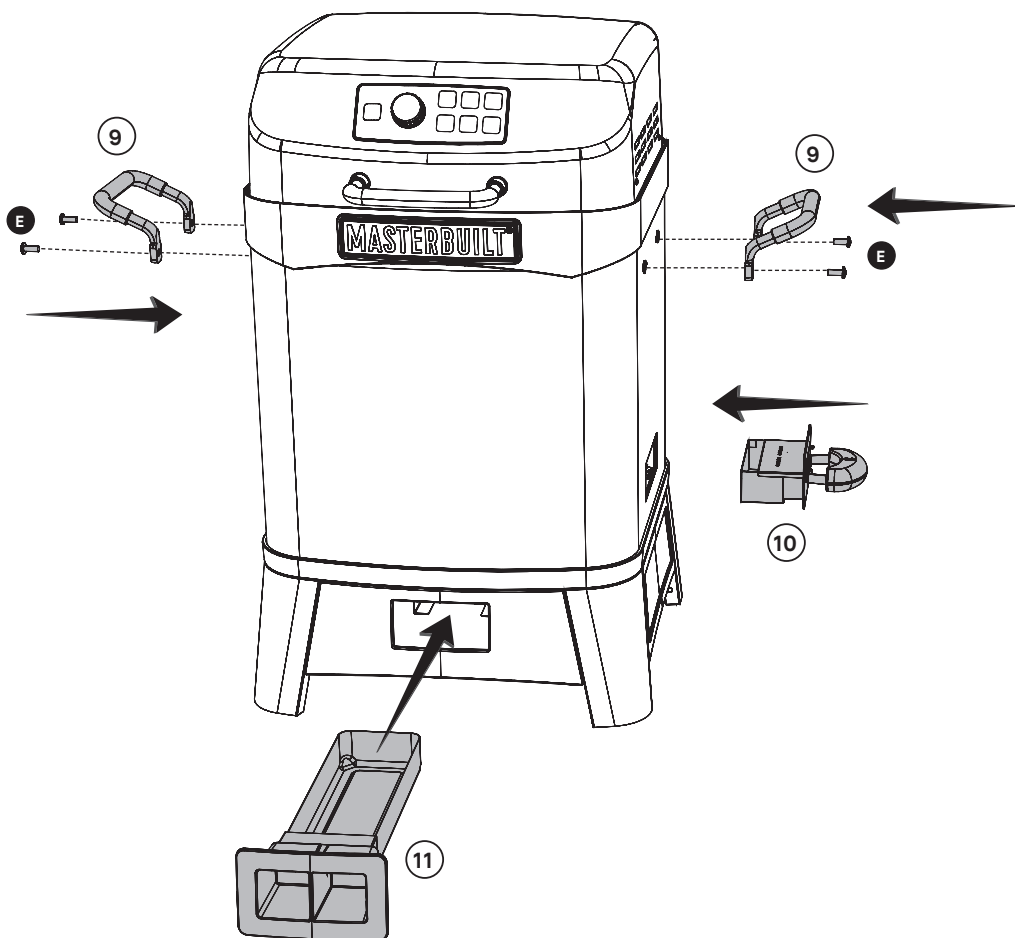
Ensamblaje

7

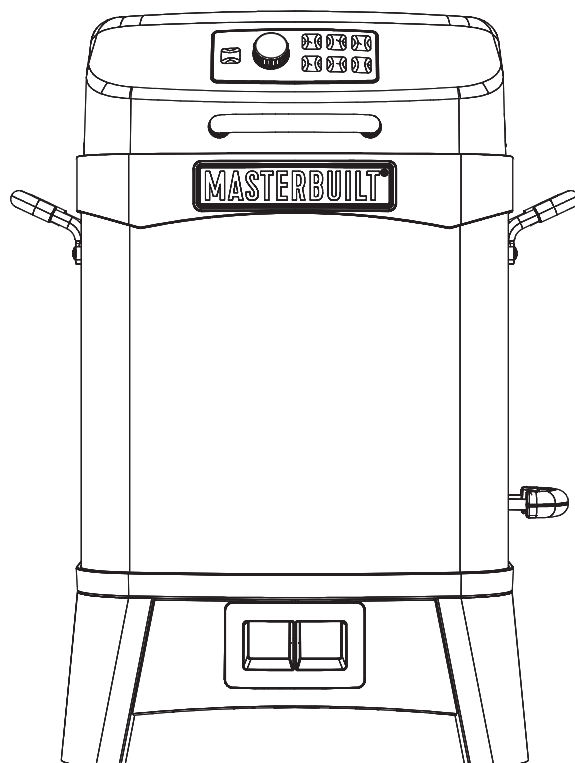
E

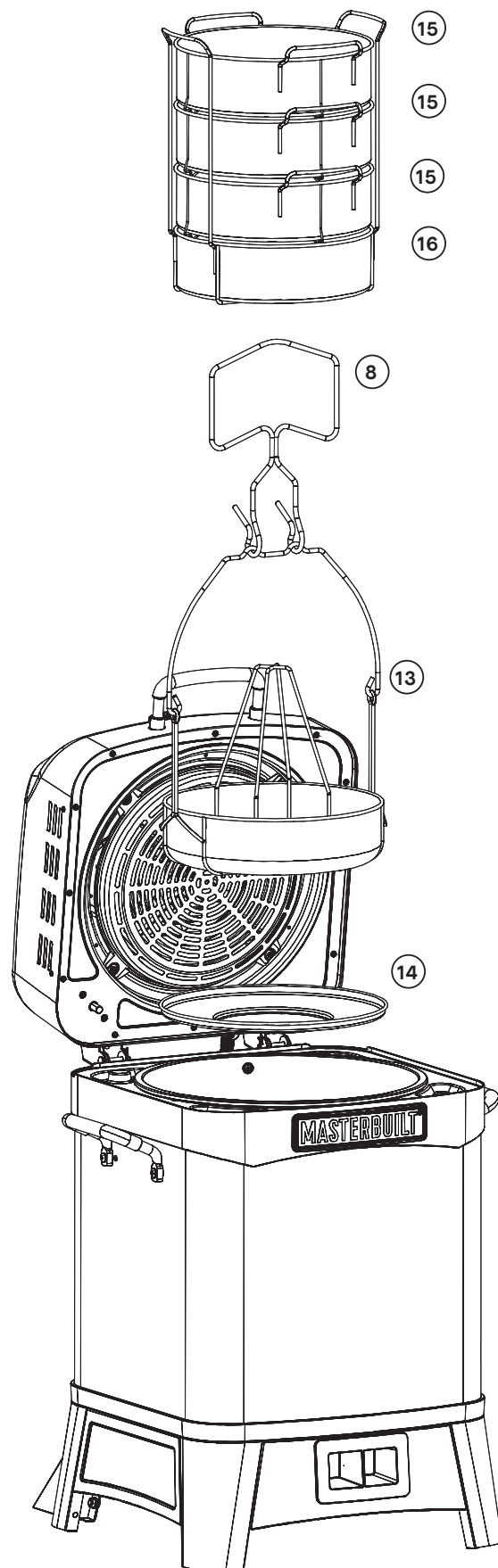


X4



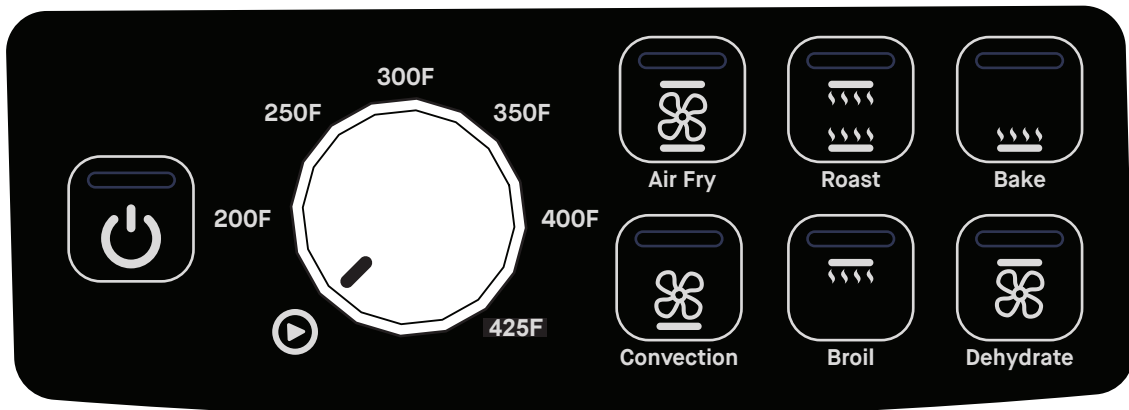
8





Instrucciones de operación

PANEL DE CONTROL



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Paso 1 – Enchúfela

Paso 2 – Presione el botón de power (enciéndala)

Paso 3 – Presione la función de cocción que desea utilizar

Paso 4 – Seleccione su temperatura con la perilla de control

Paso 5 – Espere 10 minutos para dejar que la unidad se precaliente

Instrucciones de operación

VISTA GENERAL DE LA COCCIÓN

1. Freír con aire:

- A. Preconfigure a 400F
- B. La función genera algo de humo en la temperatura preconfigurada



2. Asar:

- A. Preconfigure a 400F
- B. La función genera algo de humo en la temperatura preconfigurada

3. Hornear:

- A. Preconfigure a 400F
- B. La función genera algo de humo en la temperatura preconfigurada

4. Horno de convección:

- A. Preconfigure a 400F
- B. La función genera algo de humo en la temperatura preconfigurada

5. Asar

- A. Preconfigure a 425F
- B. La función no genera humo en la temperatura preconfigurada

6. Deshidratar

- A. Preconfigure a 140F
- B. La función no genera humo en la temperatura preconfigurada

BANDEJA DE TROZOS DE MADERA

- Antes de iniciar la unidad, coloque los trozos de madera en la bandeja para trozos de madera.
- Los trozos de madera deben estar en la parte inferior del borde superior de la bandeja de trozos de madera. NO use leños de madera.
- Verifique la bandeja de trozos de madera periódicamente para ver si la madera se ha consumido. Agregue más trozos de madera según sea necesario.
Nota: La bandeja de trozos de madera se calienta durante el uso.
- La bandeja de trozos de madera DEBE estar en su lugar cuando se use la freidora de aire en exteriores.
- No deje cenizas de madera antiguas en la bandeja de trozos de madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes de y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- Si los trozos de madera estallaran, cierre la tapa inmediatamente, espere que los trozos de madera se consuman. No rocíe agua.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Limpie la unidad antes de su uso.
- Luego del uso, apague el artefacto, desenchúfelo y déjelo enfriar antes de limpiar o guardar.
- Retire la bandeja de grasa y frote exhaustivamente con un detergente suave.
- Limpie la tapa, la rejilla de cocción, la base para pavos y el cesto con un paño o esponja húmedo usando un detergente suave.
- Limpie la carcasa exterior, el revestimiento interno, el cable y el panel de control con un paño o esponja húmedo usando un detergente suave. Seque exhaustivamente.
- Los cestos, soportes, el deflector de calor, la bandeja de grasa, el fogón y el gancho de elevación pueden lavarse en el lavaplatos.

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

Instrucciones de apagado

Paso 1:

Retire los alimentos de la freidora.

Paso 2:

Cierre la tapa y presione el botón de power para apagar la energía.

Paso 3:

Deje la tapa cerrada y la unidad enchufada por 5 minutos.

Paso 4:

Una vez que la unidad se ha enfriado completamente, desenchufe, limpie y almacene.

DetECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La luz de encendido no se enciende	No está enchufado en el tomacorrientes	Verifique la conexión al tomacorrientes
	El interruptor de la casa se ha fundido	Asegúrese que no haya otros aparatos operando en el mismo circuito eléctrico. Verifique los interruptores del hogar.
	Mal funcionamiento del controlador	Contacte a Masterbuilt en www.masterbuilt.com/pages/support
La freidora demora un tiempo excesivo en calentarse o no se calienta del todo	La freidora se ha enchufado en un cable de extensión de tipo erróneo	Use un cable de extensión nominal adecuado o configure la freidora de tal manera que no tenga que usar un cable de extensión
	La tapa debe estar cerrada para que funcione	Cierre la tapa para retener el calor en la freidora
	Mal funcionamiento del controlador	Contacte a Masterbuilt en www.masterbuilt.com/pages/support
El controlador no ajusta la temperatura	No está enchufado en el tomacorrientes	Verifique la conexión al tomacorrientes
	Mal funcionamiento del controlador	Contacte a Masterbuilt en www.masterbuilt.com/pages/support
La freidora alcanza temperaturas extremadamente altas	La configuración de temperatura está demasiado alta.	Ajuste el controlador a una configuración más baja
	Mal funcionamiento del controlador/ elemento	Contacte a Masterbuilt en www.masterbuilt.com/pages/support
La luz de encendido está encendida pero la freidora no está calentando	Elemento defectuoso	Contacte a Masterbuilt en www.masterbuilt.com/pages/support
	Mal funcionamiento del controlador	Contacte a Masterbuilt en www.masterbuilt.com/pages/support Si su freidora de aire está sonando (10 bips por minuto) y las luces están parpadeando, tiene un error TC. Contacte a Masterbuilt en www.masterbuilt.com/pages/support
La freidora está sonando continuamente, el botón de encendido/apagado y el botón de función de cocción están parpadeando.	La freidora está en el modo de enfriamiento	Presione cualquier botón para cancelar la alarma. Inspeccione la freidora y elimine la causa de sobrecalentamiento. Verifique si hay incendios por grasa abriendo lentamente la tapa. Si no hay fuego, cierre la tapa y presione cualquier botón para cancelar la alarma. La freidora reanudará el ciclo de cocción normal cuando alcance la temperatura configurada. Si ocurre algún incendio, cierre la tapa y presione cualquier botón para cancelar la alarma. Desenchufe la freidora.

Si su freidora de aire está sonando (10 bips por minuto) y las luces están parpadeando, tiene un error TC. Contacte a Masterbuilt en www.masterbuilt.com/pages/support.

Si hay algún problema no mencionado aquí, contacte a Masterbuilt al www.masterbuilt.com/pages/support.

Guía de ahumado con trozos de madera



POLLO

Nogal, Mezquite, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo



JAMÓN

Nogal



CERDO

Nogal, aliso, pacana, arce, manzano, cerezo



PESCADO

Nogal, aliso, pacana, manzano



RES

Nogal, mezquite



CORDERO

Mezquite

Para asegurarse que son seguros de comer, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas mínimas internas de la tabla a continuación.

Temperaturas mínimas internas seguras del USDA*	
Pescado	145°F (63°C)
Cerdo	160°F (71°C)
Platos con huevo	160°F (71°C)
Filetes y asados de carne de res, ternera o cordero	145°F (63°C)
Carne molida de res, ternera o cordero	160°F (71°C)
Aves enteras (pavo, pollo, pato, etc.).	165°F (74°C)
Carne de ave molida o en piezas (pechuga de pollo, etc.)	165°F (74°C)

** Departamento de Agricultura de los Estados Unidos*



MASTERBUILT®

Tenga por seguro que estamos aquí para ayudarle.

Servicio de atención al cliente

masterbuilt.com/contact-us
masterbuilt.com/warranty
masterbuilt.com/collections/parts

@masterbuilt



masterbuilt.com

