Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Customer Service 1-800-489-1581

Service à la clientèle 1-800-489-1581

Servicio de atención al cliente 1-800-489-1581

www.masterbuilt.com

PROPANE SMOKER WITH THERMOSTAT CONTROL
FUMOIR AU PROPANE XL AVEC FENÊTRE
AHUMADOR DE PROPANO XL CON VENTANA

Manual Code: 9805160024 160802-GB

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.

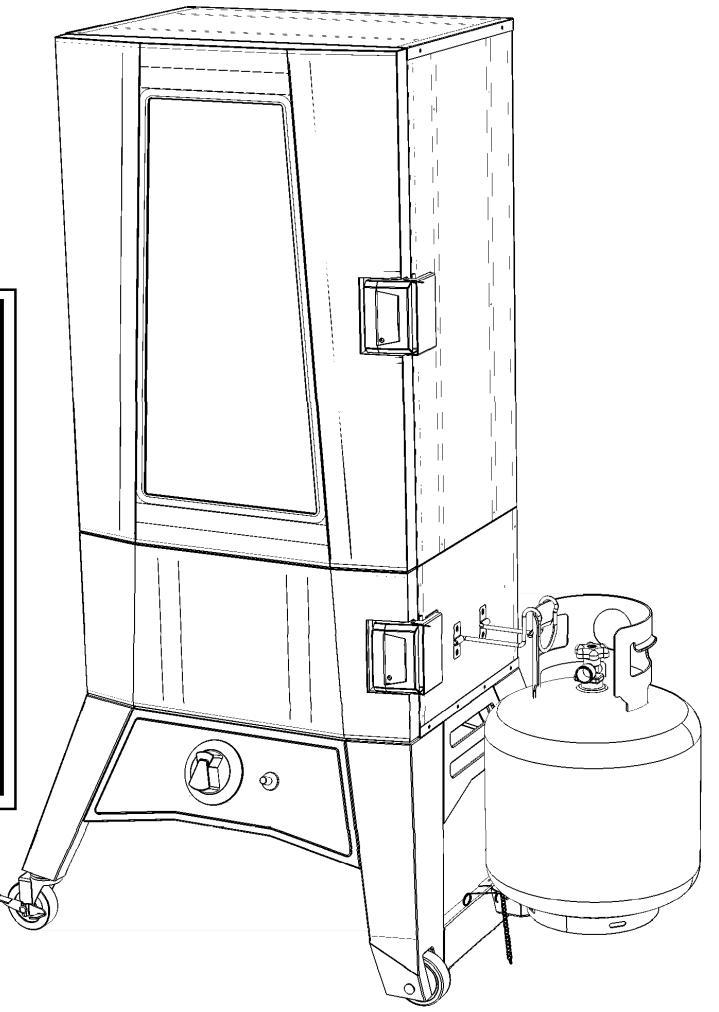
_____

Model number / Numéro de modèle / 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'appareil .
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.



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

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.
MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'ENTRETIEN ET D'UTILISATTION – AVERTISSEMENTS ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver
Approximate assembly time: 25 minutes *Actual product may differ from picture shown

Outils nécessaires pour l'assemblage : clé ajustable et tournevis cruciforme
Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 25 minutes * Le produit réel peut différer de l'illustration

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Llave ajustable y destornillador Phillips o en cruz
Tiempo aproximado de ensamblaje: 25 minutos *El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

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.

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open/remove door.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your Fire Department.**

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

DANGER

1. **Never operate this appliance unattended.**
2. **Never operate this appliance within 10 feet (3.0m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
3. **Never operate this appliance within 25 feet (7.5m) of any flammable liquid.**
4. **If fire should occur, keep away from appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil/grease fire with water.**

WARNING

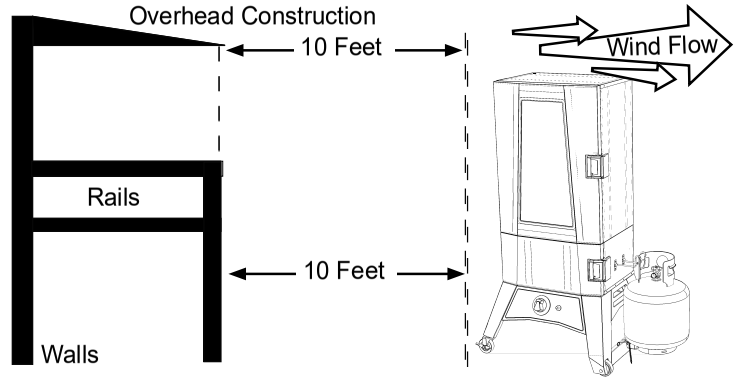
CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. **Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.**
2. **This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.**

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

Before using smoker check wind direction and place cylinder DOWNWIND 12” in upright position. This is necessary so that cylinder supply system is arranged for vapor withdrawal and prevent cylinder from striking unit if tipped.

WARNING: HOSE IS A TRIP HAZARD THAT COULD CAUSE SUPPLY CYLINDER TO TIP



INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

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 90 días 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 razonable 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 o reparará 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 garantías implícitas 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.

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

Visítenos en línea en: www.masterbuilt.com
o complete este formulario y envíelo a:
A la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección :_____ Ciudad:_____

Estado/Provincia: _____ Código postal: _____Número de teléfono: (_____) - _____

Correo electrónico:_____

***Número de modelo: _____ *Número de serie: _____**

Fecha de compra: _____- _____-_____ Lugar de compra: _____

****El número de modelo y el número de serie se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.***

GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt garantit ses produits contre tout vice de fabrication et de matériaux si leurs pièces sont assemblées comme il se doit et si l'appareil est utilisé dans des conditions normales, si son entretien est effectué selon les recommandations du fabricant, pour une période de 90 jours à partir de la date d'achat initiale.
Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle risque de brûler lors de toute utilisation normale de l'appareil.
Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille pouvant apparaître sur l'appareil.
Masterbuilt requiert une preuve d'achat raisonnable afin de bénéficier de la garantie et vous recommande de conserver votre reçu. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.
Lors de la période de garantie indiquée ci-dessus, Masterbuilt s'engage, à sa seule discrétion, à réparer ou à remplacer gratuitement les pièces défectueuses de l'appareil ou à fournir les pièces port payé par le propriétaire. Si Masterbuilt souhaite que des pièces lui soient renvoyées afin de les examiner, Masterbuilt s'engage à payer les frais d'expédition pour l'article en question.
Cette garantie ne couvre pas les dommages matériels survenant suite à une défaillance du produit ou à toute utilisation incorrecte ou négligence ainsi que tout mauvais traitement ou dommage découlant du transport ou entraîné par une utilisation commerciale de l'appareil.
Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier.
Ni Masterbuilt ni le magasin vendant ce produit n'ont le droit de stipuler d'autres garanties ou de promettre des recours supplémentaires ou incompatibles avec ce qui est susmentionné.
La responsabilité de Masterbuilt se limitera au prix d'achat de l'appareil payé par le consommateur/l'acheteur initial, sans que ce montant puisse être dépassé. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Résidents de la Californie uniquement : Nonobstant les limitations de cette garantie, les restrictions suivantes vous sont applicables; si réparer ou remplacer le produit en question ne s'avère pas rentable pour le revendeur, ce dernier ou Masterbuilt remboursera le prix payé d'achat du produit après dépréciation et après déduction d'une somme équivalente à la durée d'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte du vice ou de la non-conformité. Le propriétaire peut possible de retourner le produit au magasin revendeur afin de bénéficier des services offerts par la garantie.
Cette garantie vous procure des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également bénéficier d'autres droits en fonction de votre lieu de résidence.

Visitez en ligne www.masterbuilt.com
ou remplissez et renvoyez à
Attn : Warranty Registration
Masterbuilt Mfg., Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse :_____ Ville :_____

État/Province : _____ Code postal : _____ Numéro de téléphone : (_____) - _____

Adresse de courriel :_____

*Numéro de modèle : _____ *Numéro de série : _____

Date de l'achat : _____- _____-_____ Lieu de l'achat : _____

****Les numéros de série et de modèle se trouvent sur l'étiquette argentée derrière l'appareil.***

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS

- **Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.**
- **Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.**
- **Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.**
- **Unit is for OUTDOOR USE ONLY.**
- **Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.**
- **Never use inside or on recreational vehicles or boats.**
- **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.**
- **Never use unit for anything other than its intended use. This unit is NOT for commercial use.**
- **Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are NOT recommended and may cause injury.**
- **Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.**
- **Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.**
- **When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.**
- **In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.**
- **Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.**
- **Unit MUST be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do NOT move unit across uneven surfaces.**
- **Do not use unit on wooden or flammable surfaces.**
- **Keep unit clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.**
- **Do not leave unit unattended.**
- **Keep children and pets away from unit at all times. Do NOT allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.**
- **Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.**
- **Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.**
- **Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.**
- **Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.**
- **Never use unit as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).**
- **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.**
- **Be careful when removing food from unit. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.**
- **DO NOT bump or impact the unit to prevent personal harm, damage to unit or spillage/splashing of hot cooking liquid.**
- **Do not touch HOT surfaces**
- **Unit is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from door, lid and vents. Steam and hot air are expelled during use.**
- **Air dampers are HOT while the unit is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.**
- **Unit has an open flame. Keep hands, hair, and face away from burner flame. Do NOT lean over burner when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.**
- **DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.**
- **Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the unit.**
- **Installation of unit must conform with local codes or in the absence of local codes, with National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gasses, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Natural Gas Installation Code; Propane Storage and Handling, CSA B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series as applicable.**
- **Before each use inspect gas hose for signs of damage.**

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS
CONTINUED ON PAGE 3

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 2

- **Keep fuel supply hose away from any heated surface.**
- **Keep fuel supply hose away from unit while in operation.**
- **Regulator and hose assembly supplied with unit MUST be used. For replacement parts, if needed, contact Masterbuilt Customer Service at 1-800-489-1581.**
- **Use 20LB (9kgs) gas cylinder that has protective collar (cylinder not included with unit).**
- **Keep ventilation openings of cylinder enclosure free and clear of debris.**
- **LP gas cylinder being used must be constructed and marked in accordance with specifications for LP gas cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation for Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.**
- **Never use gas cylinder if there is evidence of dents, gouges, bulges, fire damage, erosion, leakage, excessive rust, or other forms of visible external damage. This may be hazardous and cylinder should be taken to a liquid propane supplier to be checked.**
- **Never attach/disconnect gas cylinder, move or alter gas fittings when unit is in operation.**
- **Always disconnect gas cylinder from unit when not in use.**
- **Unit is designed to work with propane gas only. Only use gas cylinders marked propane with this unit.**
- **This product will NOT operate with natural gas.**
- **When use is complete, always, first turn the burner control valve OFF, then turn the gas cylinder valve OFF, and finally disconnect the cylinder.**
- **Gas MUST be turned off at the supply cylinder when not in use.**
- **Cylinder MUST be stored outdoors, out of children's reach and must NOT be stored in a building, garage, or any other enclosed area.**
- **Do NOT store spare LP gas cylinder under or near unit. Gas cylinder safety relief valve may overheat allowing gas to release causing fire which may cause death or serious injury.**
- **Never fill cylinder over 80% full or cylinder may release gas causing fire which may cause death or serious injury.**
- **Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever cylinder is not in use. Only install dust cap provided with cylinder. Other caps or plugs may cause leaks.**
- **If you smell, hear or see gas escaping, immediately get away from gas cylinder and call the Fire Department. Fire may cause death or serious injury.**
- **Reference ignition steps before use.**
- **Never use lighter fluid with propane.**
- **Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.**
- **Flame disk bowl/ wood chip tray/bowl is HOT when unit is in use. Use caution when adding wood.**
- **Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.**
- **Do not open upper smoker door(s) unless necessary. Opening smoker door(s) causes heat to escape, which may cause extended cooking time and may cause wood to flare up. Closing the door(s) will re-stabilize the temperature and stop flare up.**
- **This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door(s), door latch(s) can be adjusted to further tighten door seal against body.**
- **To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch. (see diagram)**
- **When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required. To insure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.**
- **Do not use wood pellets.**
- **Food needs to be in the center of smoking racks. This allows food drippings to go into the water bowl.**
- **Do not leave old wood or ashes in the flame disk bowl/woodchip tray/bowl. Once ashes are cold, empty bowl/tray. Bowl/tray should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash and residue buildup.**
- **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.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

LIMITED WARRANTY INFORMATION

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase.

Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use.

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with 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 implied warranty, 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: Not withstanding 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., Inc.
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: _____

****Model Number and Serial Number are located on silver label on back of unit.***

REPLACEMENT PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE, LISTA DE PARTES DE REPUESTO

REPLACEMENT PART	PIÈCE DE RECHANGE	REPUESTO	NO/Nº/ NO	APPLIES TO ITEM/POUR ARTICLE/ SE APLICA AL ARTÍCULO
Smoker Body Kit	Ensemble fumoir	Kit del cuerpo del ahumador	9905140002	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Large Smoker Door Kit	Ensemble porte principale du fumoir	Kit de la puerta grande del ahumador	9905140003	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Right Front Leg Kit	Ensemble pied droit avant	Kit de la pata frontal derecha	9905160001	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Left Front Leg Kit	Ensemble pied gauche avant	Kit de la pata frontal izquierda	9905160002	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Right Rear Leg Kit	Ensemble pied droit arrière	Kit de la pata posterior derecha	9905140004	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Left Rear Leg Kit	Ensemble pied gauche arrière	Kit de la pata posterior izquierda	9905140005	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Large Door Handle Kit	Ensemble poignée de porte principale	Kit del asa de la puerta grande	9905140006	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Small Door Handle Kit	Ensemble poignée de porte secondaire	Kit del asa de la puerta pequeña	9905130005	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Body Handle (Rear) Kit	Ensemble poignée de fumoir (en arrière)	Kit del asa del cuerpo (posterior)	9905140014	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Control Panel Kit	Ensemble panneau de commande	Kit del panel de control	9905140015	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Burner Box Kit	Ensemble bac à combustion	Kit de la caja del quemador	9905140007	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Temperature Gauge Kit	Ensemble thermomètre	Kit del medidor de temperatura	9905140013	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Door Latch Kit	Ensemble verrou de porte	Kit del seguro de la puerta	990050222	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Air Damper (Square)	Clapet d'aération (carré)	Regulador de aire (cuadrado)	9905140008	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Air Damper (Round)	Clapet d'aération (rond)	Regulador de aire (redondo)	9905140009	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Ignitor Assembly Kit	Ensemble assemblage du dispositif d'allumage	Kit de ensamblaje del arrancador	9905140010	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Grease Tray Kit	Ensemble collecteur de graisse	Kit de la bandeja de grasa	9905140011	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Control Knob	Bouton de contrôle	Perilla de control	911060014	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Tank Retention Bracket Kit	Ensemble support de rétention de bouteille de gaz	Kit de la abrazadera de retención del tanque	9905110009	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Small Smoker Door	Porte secondaire du fumoir	Puerta pequeña del ahumador	9005140019	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Smoking Rack	Étagère fumeurs	Estante de fumadores	9005100015	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Water Bowl Holder	Support du réservoir d'eau	Retenedor de la bandeja de agua	9005140020	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Water Bowl	Réservoir d'eau	Bandeja de agua	9005140021	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Heat Diffuser	Diffuseur	Difusorde calor	9005140022	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Wood Chip Tray w/Lid	Bac à copeaux de bois avec couvercle	Bandeja de trozos de madera con tapa	9005140023	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Wood Chip Rack	Grille de copeaux de bois	Rejilla de trozos de madera	9005160012	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Wood Chip Rack Handle	Poignée de grille de copeaux de bois	Asa de la rejilla de los trozosde madera	9905140025	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Smoking Rack Support	Supports de rack fumeurs	Soportes de estante de fumadores	9005100010	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Burner w/Screw	Brûleur avec vis	Quemador con tornillo	9005140029	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Matchstick w/Chain	Allumette avec chaîne	Palillo de fósforo con cadena	908060003	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Side Leg Brace Kit	Ensemble support latéral de pied	Kit de la abrazadera de la pata lateral	9905140017	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Rear Leg Brace Kit	Ensemble support arrière de pied	Kit de la abrazadera de la pata posterior	9905140018	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Wood Chip Box Rack Support Kit	Bois Chip Box trousse rack soutien	Astillas de madera Caja Kit Soportes de estante	9905160005	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Cover Kit B	Ensemble couverture B	kit de la cubierta B	9908160001	20051214
Jerky Rack Kit	Ensemble Étagère saccadé	Rack Kit desigual	9905160003	20051214
JMSS Quick Start Guide	JMSS Guide de démarrage rapide	Guía de inicio rápido JMSS	9805150007	20051514
JMSS Recipe Booklet	JMSS livret de recettes	JMSS recetario	9807130053	20051514
Hardware Kit	Ensemble pièces de quincaillerie	Kit de accesorios	9905140012	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Instruction Manual	Manuel de l'utilisateur	Manual de instrucciones	9805140006	All models, Tous les modèles, Todos los modelos

Replacement parts may vary by item number of model. Les pièces de rechange peuvent varier selon le numéro de l'article du modèle. Las piezas de repuesto pueden variar según el número de artículo del modelo.

DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.
Please have Model Number and Serial Number available when calling.
These numbers are located on the silver label on the back of unit.

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées
Appelez le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581.
Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de l'appel.
Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil.

NO REGRESE AL MINORISTA Para obtener asistencia con el ensamble, piezas dañadas o faltantes
Llame a: Servicio al cliente MASTERBUILT al 1-800-489-1581.
Antes de llamar tenga a la mano los números de modelo y serie.
Estos números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

SMOKER OPERATION - READ & FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

GETTING STARTED

- Pre-season unit prior to first use. See **PRE-SEASON INSTRUCTIONS**.
- Before starting the unit, see **ADDING WOOD CHIPS**.

CAUTION - All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools when loading/ unloading food or racks, and when adding wood chips or water.

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

Curing your smoker will rid the unit of chemicals and oils left over by the manufacturing process allowing them to burn off.
PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

1. Perform soapy water test, see **SOAPY WATER TEST WARNINGS AND PROCEDURES**.
2. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on smoking racks and inside smoker door. Make sure water pan is in place with NO WATER.
3. Fill wood chip tray with up to 1/2 cup (0.12l) of wood chips and light smoker. Close door.
4. Start smoker and let the smoker burn for about 1 hour. Make sure temperature gets up to 350°F (177°C).
5. Allow unit to cool COMPLETELY.
6. Reapply light coat of cooking oil on smoking racks and inside of smoker door.
7. Restart smoker and burn for 20 minutes.
   - ***Cure your smoker periodically to prevent excessive rust.***

ADDING WOOD CHIPS

1. 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.
2. Before starting unit, place up to 1/2 cup (0.12l) of wood chips in wood chip tray.
3. DO NOT ADD MORE THAN 1/2 CUP (0.12l) OF WOOD CHIPS AT A TIME. **Never use wood chunks or wood pellets.**
4. Place additional wood chips in smoker as needed to achieve desired smoke flavor.
   - ***Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.***

OPERATING INSTRUCTIONS

1. To start smoker see **IGNITION INSTRUCTIONS**.
2. With protective gloves on, place water bowl in position. Pour 1 inch of water, juice, or vinegar into water bowl. This will add flavor and moisture to food and prevent it from drying out.
3 DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
4. Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
5. Place food in the smoker, position on the center of the smoking rack.
6 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.
7. For best results, rotate racks between the top and bottom positions during cooking.
8. Adjust smoker settings, control valve and air dampers, to desired cooking temperature.
   - Close all air dampers on unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air dampers to release moisture.
9. 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.
10. Use caution when cooking on windy days to ensure the flame does not blow out. If you suspect or experience a flame blow out, first open the door to check the flame and follow the **IGNITION INSTRUCTIONS** to re-ignite the burner if needed. Adjust the burner control valve setting for a higher flame to prevent further blow outs.
    Never ignite smoker with the door closed.
11. Extreme cold temperatures may extend cooking times.
12. Once cooking is complete turn unit OFF, see **IGNITION INSTRUCTIONS** for turning off unit, remove the gas cylinder and then follow **CLEANING and STORING INSTRUCTIONS**. CLEAN AFTER EVERY USE. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

CLEANING and STORING INSTRUCTIONS

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Be sure to clean smoker after each use. Make sure the gas cylinder has been turned off and removed.
- For rack supports, racks, water bowl, and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For woodchip tray clean frequently to remove ash build up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- For the interior, exterior and door seal of the unit simply wipe down with a damp cloth after each use to keep unit in proper working condition. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- After cleaning, store smoker in a covered and DRY AREA.
- Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- When not in frequent use and using a cover, remember to check your smoker periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.
- Watch a video with step by step instructions on how to clean your smoker at www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse: Cleaning and Storage.

⚠ WARNING ⚠

PERFORM "SOAPY WATER TEST" BEFORE EACH USE. SEE "SOAPY WATER TEST" SECTION IN MANUAL. EXTINGUISH ALL OPEN FLAMES BEFORE CONNECTING REGULATOR TO GAS CYLINDER. TURN GAS OFF AFTER EACH USE.

SOAPY WATER TEST WARNINGS & PROCEDURES

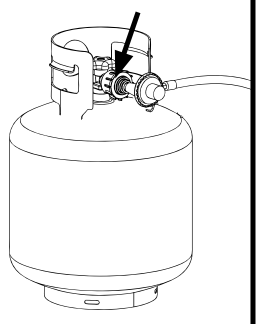
WARNINGS

- Soapy Water Test MUST be performed each time gas cylinder is connected to burner/hose or each time it is used.
- Soapy Water Test MUST be performed outdoors in well ventilated area.
- When performing Soapy Water Test keep unit away from open flames, sparks or lit cigarettes.
- Never use an open flame to test for gas leaks.

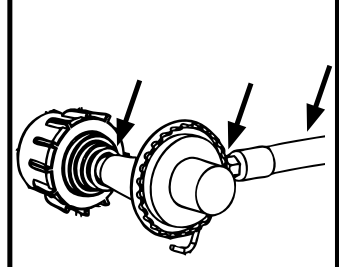
PREPARATION:

- Remove any cookware and accessories from unit.
- Make sure gas cylinder valve and burner control valve are turned to the OFF position.
- Prepare soapy water solution: (1) part dish washing liquid (or more if desired), (3) parts water.
- Apply soapy water solution to gas cylinder valve, regulator and hose length up to burner control valve.

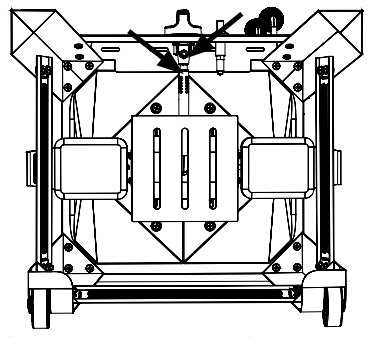
Apply solution to gas cylinder valve



Apply solution to hose regulator and the full length of the hose

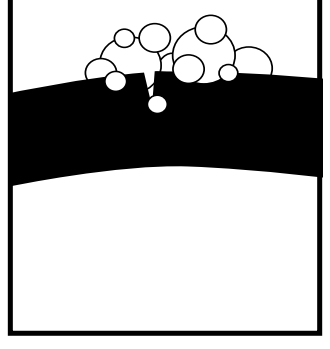


Apply solution underneath control panel where burner and hose are connected



(Smoker shown on back for clarity only)

Failed test will present bubbles as shown below.



TESTING GAS CYLINDER VALVE:

- Turn gas cylinder valve ON and watch for bubbles. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten fitting. Repeat test.

TESTING REGULATOR AND HOSE:

- AFTER gas cylinder valve has passed Soapy Water Test, turn gas cylinder valve ON and check for bubbles at regulator location, along full length of hose and at burner control valve. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten the connection that is leaking gas. If hose is source of leak, STOP, do not use unit. Hose must be replaced.
- WHEN TEST IS COMPLETE, AND THERE ARE NO LEAKS, WAIT MINIMUM OF 5 MINUTES FOR GAS FUMES TO DIMINISH BEFORE LIGHTING SMOKER.

DURING ANY PORTION OF SOAPY WATER TEST IF BUBBLES CONTINUE TO APPEAR, STOP, DO NOT USE UNIT. CONTACT LOCAL PROPANE DEALER OR MASTERBUILT CUSTOMER SERVICE AT 1-800-489-1581.

Note: Use 20LB (9kgs) gas cylinder that has a protective collar with this unit. Cylinder NOT included with this unit.

TABLA DE AHUMADO

OBJETO	TAMAÑO	TEMP.	CARBÓN	AGUA	TROCITOS DE MADERA	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
CARNE DE RES							
Estofado (brazo, lomo, paletilla, paleta)	de 4 a 5 lb. (de 1.8 a 2.3 kg)	200° F (93° C)	de 7 a 8 lb. (de 3.2 a 3.6 kg)	de 3 a 4 cuartos de galón (de 2.8 a 3.8 l)	de 2 a 3 tazas (de 0.56 a 0.83 l)	de 3 a 4 horas	140° F (60° C) crudo, 160° F (71° C) medio 170° F (77° C) bien cocido
Falda	de 3 a 4 lb. (de 1.4 a 1.8 kg)	200° F (93° C)	de 7 a 8 lb. (de 3.2 a 3.6 kg)	4 cuartos de galón (3.8 l)	3 tazas (0.83 l)	de 3 a 4.5 horas	170° F (77° C) Bien hecho
CARNE DE CERDO							
Lomo asado (con hueso)	de 3 a 4 lb. (de 1.4 a 1.8 kgs)	200° F (93° C)	8 lb. (3.6 kg)	4 cuartos de galón (3.8 l)	2 tazas (0.56 l)	de 3.5 a 4.5 horas	170° F (77° C) Bien hecho
	5 - 7 lb. (de 2.3 a 3.2 kg)	200° F (93° C)	8 lb. (3.6 kg)	6 cuartos de galón (5.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 5 a 7 horas	
Lomo asado (sin hueso)	de 3 a 5 lb. (de 1.4 a 2.3 kg)	200° F (93° C)	10 lb. (4.6 kg)	de 4 a 5 cuartos de galón (de 3.8 a 4.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 3.5 a 5.5 horas	170° F (77° C) Bien hecho
Costillas de cerdo	de 4 a 6 lb. (de 1.8 a 2.7kgs)	200° F (93° C)	de 8 a 10 lb. (de 3.6 a 4.6 kg)	4 cuartos de galón (3.8 l)	3 tazas (0.83 l)	de 2.5 a 3.5 horas	Está bien hecho cuando la carne se desprende del hueso
	de 7 a 10 lb. (de 3.2 a 4.6 kg)	200° F (93° C)	10 lb. (4.6 kg)	de 5 a 6 cuartos de galón (de 4.7 a 5.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 3.5 a 5 horas	
AVES DE CORRAL							
Pollo (2 pollos enteros)	de 2 a 3 lb. cada uno (de 0.9 a 1.4 kg)	200° F (93° C)	de 5 a 7 lb. (de 2.3 a 3.2 kg)	de 3 a 4 cuartos de galón (de 2.8 a 3.8 l)	2 tazas (0.56 l)	de 2.5 a 3.5 horas	180° F (82° C) (la pata se mueve con facilidad)
Pavo	de 8 a 10 lb. (de 3.6 a 4.6 kg)	200° F (93° C)	8 lb. (3.6 kg)	5 cuartos de galón (4.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 4 a 6 horas	185° F (85° C) (Se puede mover la pata con facilidad)
	de 11 a 13 lb. (de 5.0 a 5.9 kg)	200° F (93° C)	de 8 a 10 lb. (de 3.6 a 4.6 kg)	6 cuartos de galón (5.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 6 a 7.5 horas	
MARISCOS							
Salmón	de 6 a 7 lb. (de 2.7 a 3.2 kg)	200° F (93° C)	10 lb. (4.6 kg)	de 5 a 6 cuartos de galón (de 4.7 a 5.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 4 a 6.5 horas	La carne está blanca, se desmenuza al pinchar la con un tenedor
Filetes de pescado	La parilla entera	200° F (93° C)	5 lb. (2.3 kg)	3 cuartos de galón (2.8 l)	de 1 a 2 tazas (de 0.28 a 0.56 l)	de 1.5 a 2.5 horas	La carne está blanca, se desmenuza al pinchar la con un tenedor
Camarones, almejas, patas de cangrejo	La parilla entera	200° F (93° C)	5 lb. (2.3 kg)	3 cuartos de galón (2.8 l)	de 1 a 2 tazas (de 0.28 a 0.56 l)	de 1 a 2 horas	Los camarones están rosados Se abren las cáscaras
AVES DE CAZA							
Codorniz, paloma, etc.	de 12 a 16 aves	200° F (93° C)	de 7 a 10 lb. (de 3.2 a 4.6 kg)	4 cuartos de galón (3.8 l)	de 2 a 3 tazas (de 0.56 a 0.83 l)	de 2 a 4 horas	Se puede mover la pata con facilidad
Faisán, pato, etc.	de 5 a 7 lb. (de 2.3 a 3.2 kg)	200° F (93° C)	de 8 a 10 lb. (de 3.6 a 4.6 kg)	de 4 a 5 cuartos de galón (de 3.8 a 4.7 l)	de 2 a 3 tazas (de 0.56 a 0.83 l)	de 4 a 5 horas	180° F (62° C) (85° C) Bien hecho

- Cuando la temperatura exterior sea menor que 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepase los 3,500 pies (1067 m), es posible que se necesite un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté completamente cocida.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede prolongar el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.

TABLEAU DE FUMAGE

ARTICLE	POIDS	TEMPÉRATURE	CHARBON DE BOIS	EAU	COPEAUX DE BOIS	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE
BOEUF							
Morceau à braiser (gîte, ronde, paleron, palette)	1,8 à 2,3kg (4 à 5 lb)	93°C (200°F)	3,2 à 3,6kg (7 à 8 lb)	2,8 à 3,8l (3 à 4 pt)	0,56 à 0,83l (2 à 3 tasses)	3 à 4 heures	140°F (60°C) Saignant 160°F (71°C) À point 170°F (77°C) Bien cuit
Poitrine de bœuf	1.4 à 1.8kg (3 à 4 lb)	93°C (200°F)	3,2 à 3,6kg (7 à 8 lb)	3.8l (4 pt)	0.83l (3 tasses)	3 à 4.5 heures	77°C (170°F) Bien cuit
PORC							
Rôti de longe (non désossé)	1.4 à 1.8kg (3 à 4 lb)	93°C (200°F)	3.6kg (8 lb)	3.8l (4 pt)	0.56l (2 tasses)	3.5 à 4.5 heures	77°C (170°F) Bien cuit
	2.3 à 3.2kg (5 à 7 lb)	93°C (200°F)	3.6kg (8 lb)	5.7l (6 pt)	0.83l (3 tasses)	5 à 7 heures	
Rôti de longe (désossé)	1.4 à 2.3kg (3 à 5 lb)	93°C (200°F)	4.6kg (10 lb)	3.8 à 4.7l (4 à 5 pt)	0.83l (3 tasses)	3.5 à 5.5 heures	77°C (170°F) Bien cuit
Côtes levées	1.8 à 2.7kg (4 à 6 lb)	93°C (200°F)	3.6 à 4.6kg (8 à 10 lb)	3.8l (4 pt)	0.83l (3 tasses)	2.5 à 3.5 heures	Bien cuit lorsque la viande se détache de l'os
	3.2 à 4.6kg (7 à 10 lb)	93°C (200°F)	4.6kg (10 lb)	4.7 à 5.7l (5 à 6 pt)	0.83l (3 tasses)	3.5 à 5 heures	
VOLAILLE							
Poulet (2 entiers)	0,9 à 1,4kg chaque (2 à 3 lb)	93°C (200°F)	2.3 à 3.2kg (5 - 7 lb)	2,8 à 3,8l (3 à 4 pt)	0.56l (2 tasses)	2.5 à 3.5 heures	82°C (180°F) (Cuisses bougent bien)
Dinde	3.6 à 4.6kg (8 à 10 lb)	93°C (200°F)	3.6kg (8 lb)	4.7l (5 qt)	0.83l (3 tasses)	4 à 6 heures	85°C (185°F) (Cuisses bougent bien)
	5.0 à 5.9kg (11 à 13 lb)	93°C (200°F)	3.6 à 4.6kg (8 à 10 lb)	5.7l (6 pt)	0.83l (3 tasses)	6 à 7.5 heures	
FRUITS DE MER							
Saumon	2.7 à 3.2kg (6 à 7 lb)	93°C (200°F)	4.6kg (10 lb)	4.7 à 5.7l (5 à 6 pt)	0.83l (3 tasses)	4 à 6.5 heures	Chair blanche et floconneuse à la fourchette
Filets de poisson	Grille entière	93°C (200°F)	2.3kg (5 lb)	2.8l (3 pt)	0.28 à 0.56l (1 à 2 tasses)	1.5 à 2.5 heures	Chair blanche et floconneuse à la fourchette
Crevettes, palourdes, pattes de crabe	Grille entière	93°C (200°F)	2.3kg (5 lb)	2.8l (3 pt)	0.28 à 0.56l (1 à 2 tasses)	1 à 2 heures	Crevette rose Coquille ouverte
GIBIERS							
Caille, pigeon, etc.	12 à 16 volatiles	93°C (200°F)	3.2 à 4.6kg (7 à 10 lb)	3.8l (4 pt)	0,56 à 0,83l (2 à 3 tasses)	2 à 4 heures	Cuisses bougent bien
Faisan, canard, etc.	2.3 à 3.2kg (5 à 7 lb)	93°C (200°F)	3.6 à 4.6kg (8 à 10 lb)	3.8 à 4.7l (4 à 5 pt)	0,56 à 0,83l (2 à 3 tasses)	4 à 5 heures	82 à 85°C (180 à 185°F) Bien cuit

- Lorsque la température extérieure est plus basse que 18°C (65°F) et que l'altitude est supérieure à 1067 m (3 500 pieds), un temps de cuisson supplémentaire pourrait s'avérer nécessaire. Pour s'assurer d'une cuisson parfaite de la viande, utiliser un thermomètre à viande afin de vérifier la température interne.

- Ouvrir la porte du fumoir pendant le fumage peut allonger le temps de cuisson en raison de la déperdition de chaleur.

IGNITION INSTRUCTIONS

REGULATOR, BURNER AND GAS VALVE CONNECTION & OPERATION

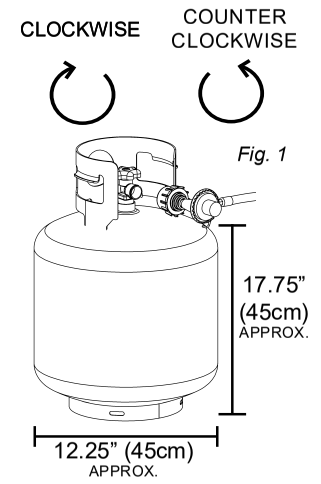


Fig. 1

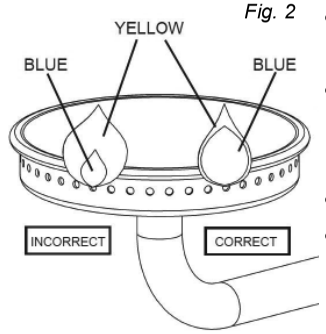


Fig. 2

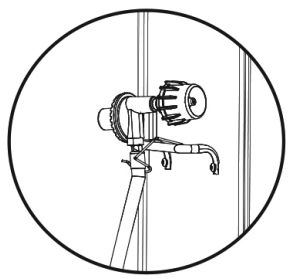
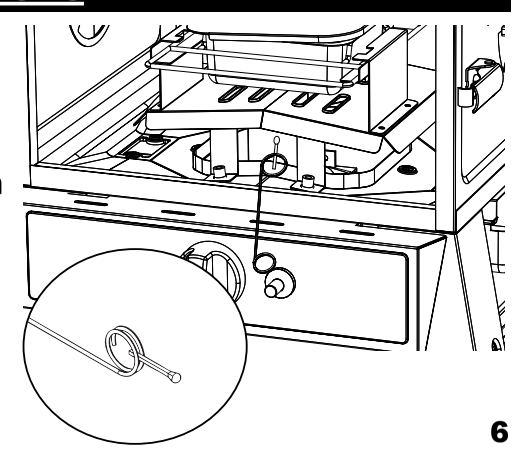


Fig.4

- Inspect hose before each use. If there are signs of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced. DO NOT USE.
- Inspect burner before each use. Check burner and burner venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath unit.
- Check to ensure the orifice is centered inside the venturi tube. Failure to properly assemble the valve orifice to the venture tube can result in gas leak or potential fire at connection. See assembly steps for proper assembly method.
- Connect hose regulator to LP Gas Cylinder (Fig. 1)
  1. Make sure gas cylinder valve is closed. Turn valve clockwise until it stops.
  2. Make sure burner control valve on smoker is in the OFF position.
  3. Remove protective cap from gas cylinder and coupling nut if applicable.
  4. Center and insert regulator nipple into valve outlet on gas cylinder as shown in figure on the left. Turn regulator coupling nut clockwise until it stops. DO NOT OVER TIGHTEN.
- Perform Soapy Water Test.
- Before starting lighting procedure make sure the smoker door(s) are open.
- When lighting burner remove all parts inside or on unit to prevent explosion from gas build up.
- To use, turn gas cylinder valve ON, push burner control valve in and turn counter-clockwise 1/4 turn to HIGH setting. Push ignitor button to light.
- If ignition does not take place within five seconds, turn burner control valve to OFF position and wait five minutes and repeat lighting procedures. If ignition still does not occur, see match light instructions.
- Always ensure that smoker door(s) are open before igniting. Gas can accumulate in smoker.
- If flame goes out during cooking, turn burner control valve OFF, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes, then open door(s) and wait 5 additional minutes before repeating ignition instructions above.
- Burner control valve adjusts burner flame. Turn valve counterclockwise to decrease flame. Turn valve clockwise SLOWLY to increase flame. Push burner control valve in and turn clockwise to shut flame off.
- Visually check burner flame (Fig. 2). A CORRECT FLAME should be blue with a small amount of yellow at the tip. An INCORRECT FLAME is excessively yellow and irregular. If an incorrect flame occurs, turn burner control valve to OFF position, turn OFF gas cylinder valve. If an incorrect flame still occurs allow unit to cool and then clean burner. Let burner completely dry before re-lighting.
- After use turn burner control valve OFF, then turn gas cylinder valve OFF and disconnect tank.
- Type 1 Regulators will have a hook (Fig. 4). The Regulator Hook is used to keep the regulator off the ground when removed from the LP cylinder. Attach to unit as shown in image.

MATCH LIGHT INSTRUCTIONS

1. Read all instructions and warnings before lighting.
2. Check burner control valve and gas cylinder valve to be certain it is in OFF position before connecting to gas cylinder.
3. Perform soapy water test before each use.
4. Open door(s) during lighting and/or remove all accessories and cooking vessels from in/or on unit.
5. Turn gas cylinder valve on, then turn burner control valve on.
6. Place a long, lit fireplace match stick close enough to burner to ignite.
7. If ignition does not take place within five seconds, turn burner control valve to OFF position and wait five minutes and repeat match light instructions.
8. After each use, first turn burner control valve off, then gas cylinder valve off. Always allow unit to cool completely before touching, moving or storing.



⚠ WARNING

In the event of a gas leak that cannot be stopped, or if a fire occurs due to a gas leak, contact the fire department.

Emergency	Cause	Possible Solution
Gas leaking from cracked, cut or burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP cylinder.
		Replace hose.
		Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581.
Gas leaking from LP cylinder	Failure due to rust or mishandled equipment	Replace LP cylinder.
Gas leaking from gas cylinder valve	Failure of valve due to rust, mechanical failure or mishandled equipment	Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection	Improper installation, connection not tight enough, damaged threads or bad rubber seal	Turn off gas cylinder valve, then re-attach regulator to cylinder.
		Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
		Visually inspect rubber seal for damage.
Fire under control panel	Fire in tube of burner due to burner blockage	Turn off both burner control valve and gas cylinder valve. Once the fire is out and burner has cooled, remove and inspect burner for spiders, nests, rust or other debris.
Grease fire or excessive/ continuous flame	Grease build up on or around burner area	Turn off both burner control valve and gas cylinder valve. Allow flames to extinguish and time for unit to cool down. Clean grease/ food particles from/around burner or burner area and surrounding surfaces.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom	Cause	Possible Solution
Low flame output*	Out of fuel	Refill or replace with full LP cylinder.
Flames blow out*	Low on LP gas	Refill LP cylinder.
Flare-up	Excessive grease buildup	Clean burner and inside unit.
	Excessive fat on meat	Trim fat off of meat.
	Cooking temperature too high	Adjust or lower temperature accordingly.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn burner control valve and gas cylinder valve off. Allow fire to extinguish and the unit to cool down. Once cool, remove and clean parts.
Flashback (fire in burner tube)	Burner and/or burner tube has blockage	Turn burner control valve and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
Slower than expected cooking times*	Valve not properly aligned to burner	Check to see if valve is centered in burner tube.

* Also see Troubleshooting solutions: "Causes" Low or No Flow/Vapor lock/Excess flow below.

TROUBLESHOOTING SOLUTIONS: "CAUSES" LOW OR NO FLOW/VAPOR LOCK/EXCESS FLOW

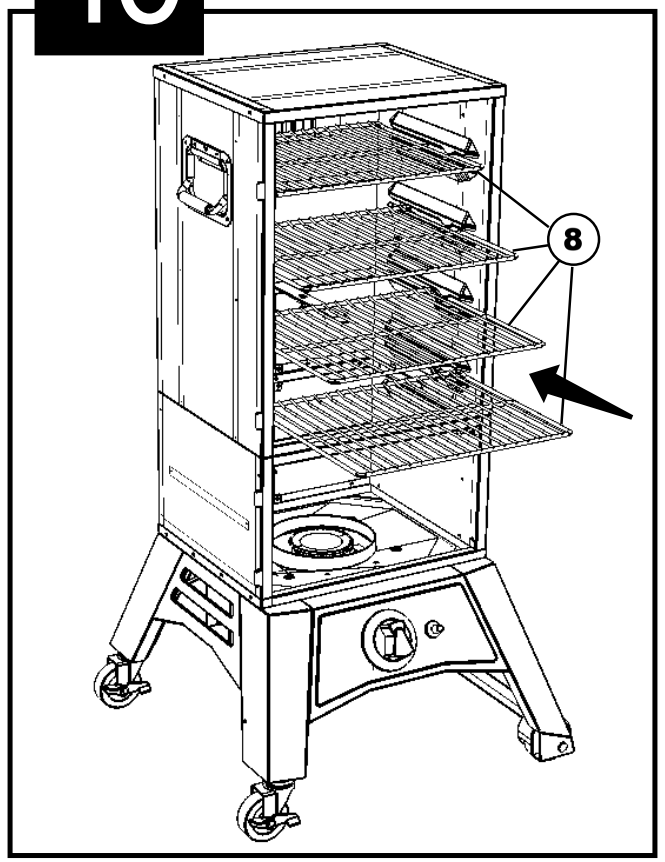
Symptom	Cause	Possible Solution
Burner doesn't light after pressing ignitor button	Low/no gas flow	1. Turn burner control valve to "Off" position. 2. Turn gas cylinder valve knob to OFF. 3. Disconnect regulator from cylinder to relieve vapor lock. 4. Reconnect regulator to cylinder by hand turning until tight. 5. Slightly open the gas cylinder valve slowly and then open further by turning 1 full turn. 6. You are now ready to light the smoker. 7. Turn the burner control valve to high and light with ignitor.
	Vapor lock at coupling nut to LP cylinder	
Low flame output	Excess flow valve tripped	
	Vapor lock at coupling nut/ LP cylinder connection	
Flames blow out	Excess flow valve tripped	
Slower than expected cooking times	Vapor lock	

SMOKING CHART

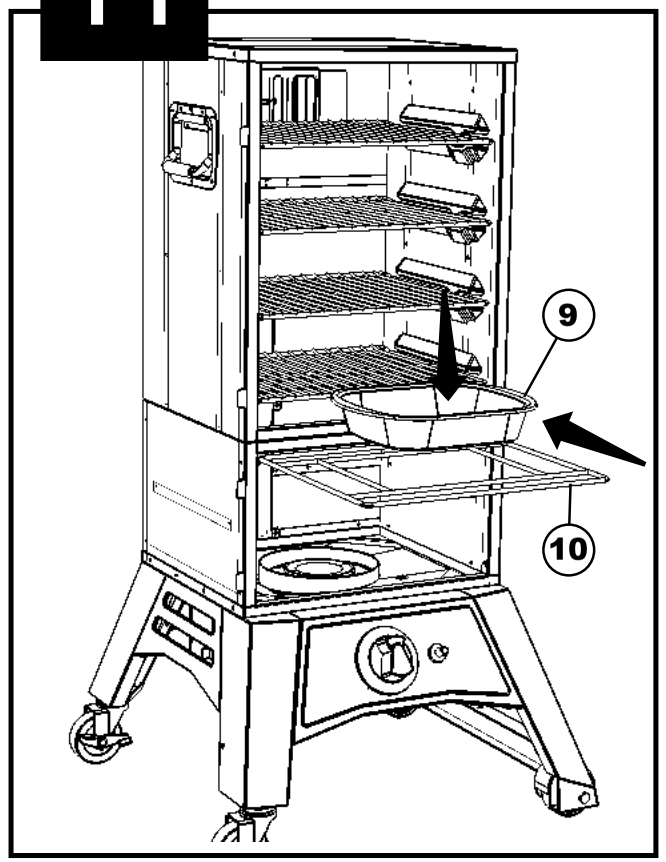
ITEM	SIZE	TEMP	CHARCOAL	WATER	WOOD CHIPS	COOK TIME	INTERNAL TEMP
BEEF							
Pot Roast (arm, top, chuck, blade)	4 - 5 lbs (1.8-2.3kgs)	200°F (93°C)	7 - 8 lbs (3.2-3.6kgs)	3 - 4 qts (2.8-3.8l)	2 - 3 cups (0.56-0.83l)	3 - 4 hrs	140°F (60°C) Rare 160°F (71°C) Med 170°F (77°C) Well
Brisket	3 - 4 lbs (1.4-1.8kgs)	200°F (93°C)	7 - 8 lbs (3.2-3.6kgs)	4 qts (3.8l)	3 cups (0.83l)	3 - 4.5 hrs	170°F (77°C) Well Done
PORK							
Loin Roast (bone in)	3 - 4 lbs (1.4-1.8kgs)	200°F (93°C)	8 lbs (3.6kgs)	4 qts (3.8l)	2 cups (0.56l)	3.5 - 4.5 hrs	170°F (77°C) Well Done
	5 - 7 lbs (2.3-3.2kgs)	200°F (93°C)	8 lbs (3.6kgs)	6 qts (5.7l)	3 cups (0.83l)	5 - 7 hrs	
Loin Roast (boneless)	3 - 5 lbs (1.4-2.3kgs)	200°F (93°C)	10 lbs (4.6kgs)	4 - 5 qts (3.8-4.7l)	3 cups (0.83l)	3.5 - 5.5 hrs	170°F (77°C) Well Done
Spare Ribs	4 - 6 lbs (1.8-2.7kgs)	200°F (93°C)	8 - 10 lbs (3.6-4.6kgs)	4 qts (3.8l)	3 cups (0.83l)	2.5 - 3.5 hrs	Well done when meat pulls away from bone
	7 - 10 lbs (3.2-4.6kgs)	200°F (93°C)	10 lbs (4.6kgs)	5 - 6 qts (4.7-5.7l)	3 cups (0.83l)	3.5 - 5 hrs	
POULTRY							
Chicken (2 whole)	2 - 3 lbs ea (0.9-1.4kgs)	200°F (93°C)	5 - 7 lbs (2.3-3.2kgs)	3 - 4 qts (2.8-3.8l)	2 cups (0.56l)	2.5 - 3.5 hrs	180°F (82°C) (Leg moves easily in joint)
Turkey	8 - 10 lbs (3.6-4.6kgs)	200°F (93°C)	8 lbs (3.6kgs)	5 qts (4.7l)	3 cups (0.83l)	4 - 6 hrs	185°F (85°C) (Leg moves easily in joint)
	11 - 13 lbs (5.0-5.9kgs)	200°F (93°C)	8 - 10 lbs (3.6-4.6kgs)	6 qts (5.7l)	3 cups (0.83l)	6 - 7.5 hrs	
SEAFOOD							
Salmon	6 - 7 lbs (2.7-3.2kgs)	200°F (93°C)	10 lbs (4.6kgs)	5 - 6 qts (4.7-5.7l)	3 cups (0.83l)	4 - 6.5 hrs	Flesh white,flakes when forked
Fish Fillets	Full Grate	200°F (93°C)	5 lbs (2.3kgs)	3 qts (2.8l)	1 - 2 cups (0.28-0.56l)	1.5 - 2.5 hrs	Flesh white,flakes when forked
Shrimp, Clams, Crab Legs	Full Grate	200°F (93°C)	5 lbs (2.3kgs)	3 qts (2.8l)	1 - 2 cups (0.28-0.56l)	1 - 2 hrs	Shrimp pink Shells open
WILD GAME							
Quail, Dove, etc.	12 - 16 birds	200°F (93°C)	7 - 10 lbs (3.2-4.6kgs)	4 qts (3.8l)	2 - 3 cups (0.56-0.83l)	2 - 4 hrs	Leg moves easily in joint
Pheasant, Duck, etc.	5 - 7 lbs (2.3-3.2kgs)	200°F (93°C)	8 - 10 lbs (3.6-4.6kgs)	4 - 5 qts (3.8-4.7l)	2 - 3 cups (0.56-0.83l)	4 - 5 hrs	180-185°F (82-85°C) Well Done

- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required. To insure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.
- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.

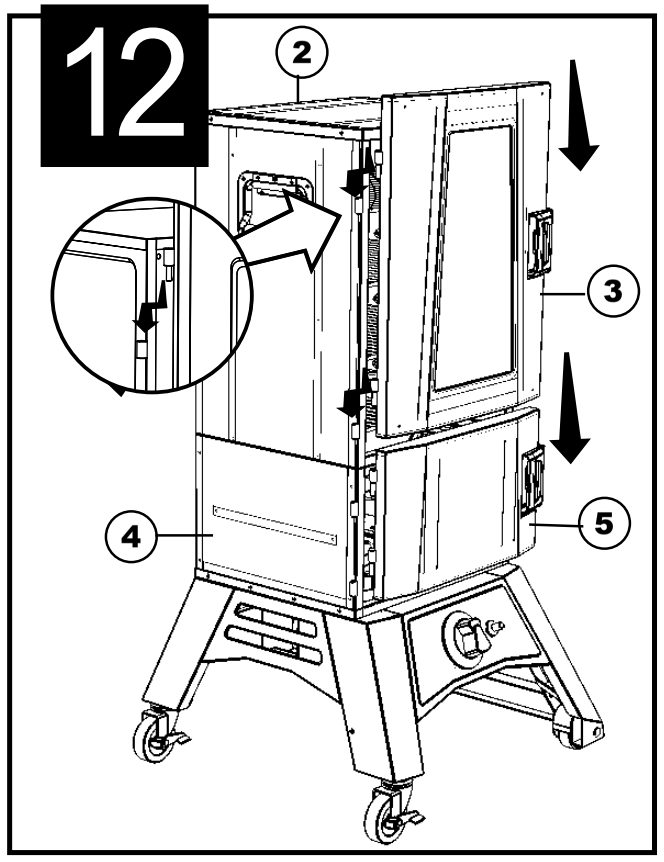
10



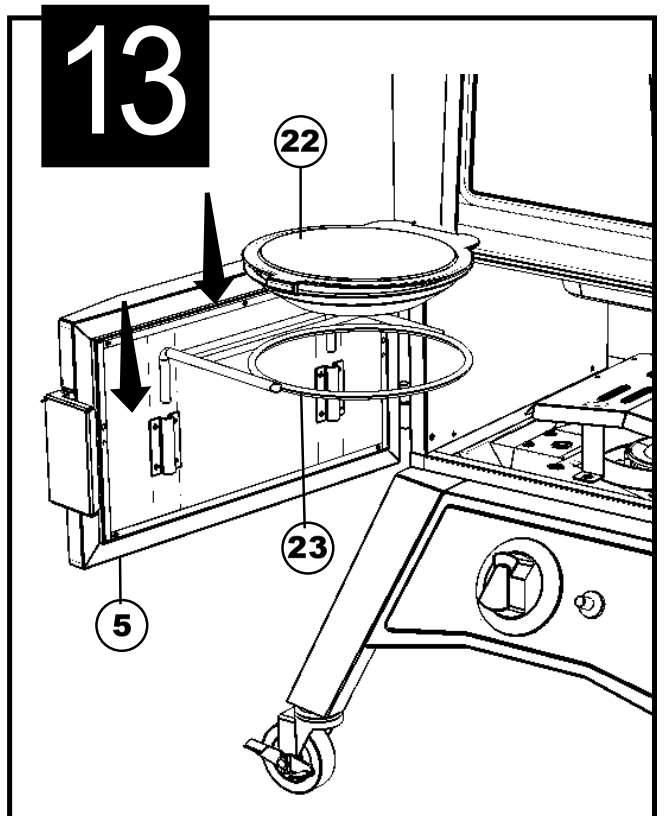
11



12



13



RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de copeaux de bois produit 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 des maisons, des véhicules, des tentes, des garages ou de tout endroit fermé.

NE L'UTILISEZ QU'À L'EXTÉRIEUR dans un endroit bien ventilé.

DANGER

SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. Fermez l'arrivée de gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez/enlevez la porte.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

AVERTISSEMENT

Ce manuel contient de l'information importante nécessaire pour un assemblage approprié et l'utilisation sûre de l'appareil.

Veuillez lire et vous conformer à tous les avertissements et suivre toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Conformez-vous à tous les avertissements et suivez toutes les instructions lorsque vous vous servez de l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence.

Le non-respect de ces instructions pourrait provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER

1. Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) de toute structure, matière combustible ou d'une autre bonbonne de gaz.
3. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) de tout liquide inflammable.
4. Si un incendie se déclare, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.

AVERTISSEMENT

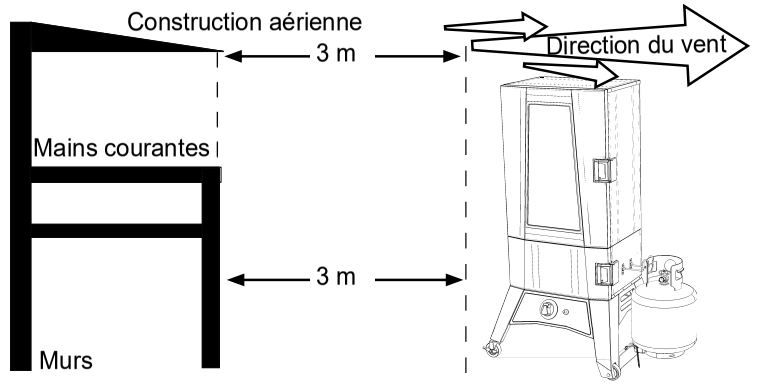
PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

1. LES sous-produits de combustion produits lors de l'utilisation de ce produit contiennent des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales et d'autres anomalies de la reproduction.
2. Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales et d'autres anomalies de la reproduction.

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LA PROXIMITÉ STRUCTURELLE ET L'UTILISATION SÉCURITAIRE

Avant d'utiliser le fumoir vérifiez la direction du ventet placez la bonbonne à 30 cm EN AMONT DU VENT et en position debout. Cela fait en sorte que le système d'approvisionnement de la bonbonne est placé pour que les vapeurs s'éliminent et évite que la bonbonne ne frappe l'appareil si elle bascule.

AVERTISSEMENT : LE TUYAU PEUT VOUSFAIRE TRÉBUCHER, CE QUI POURRAIT FAIRE BASCULER LA BONBONNE

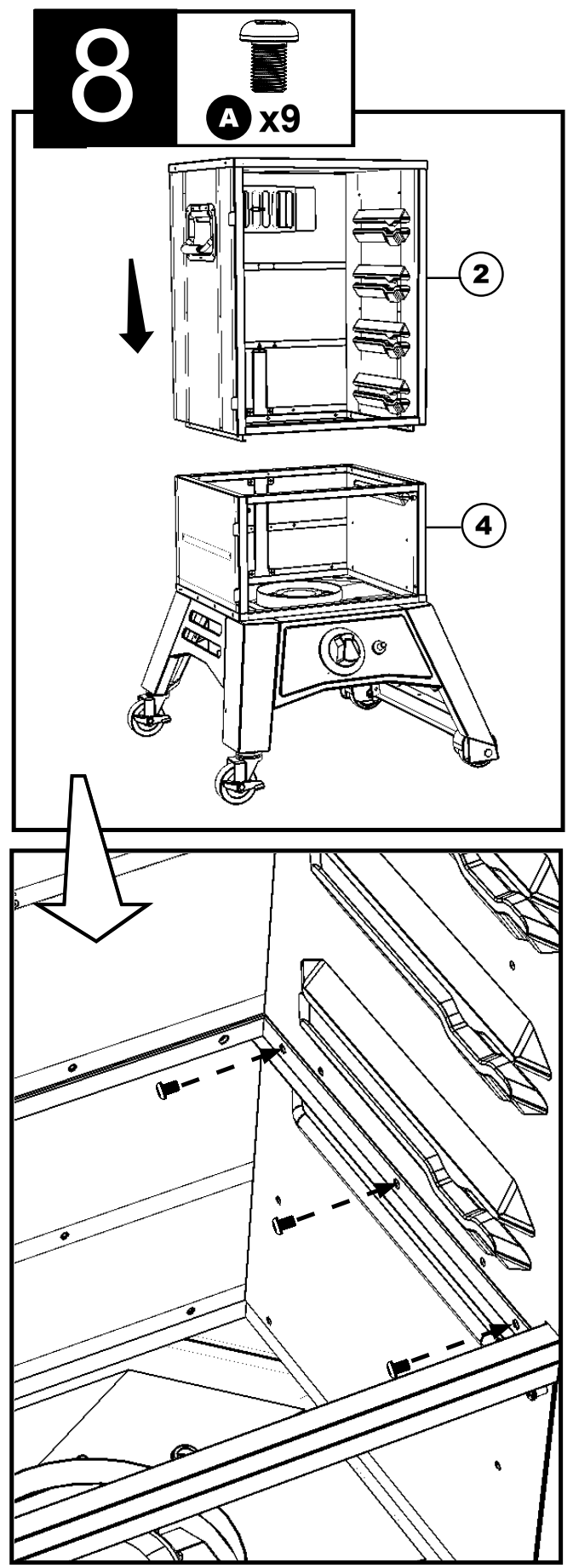


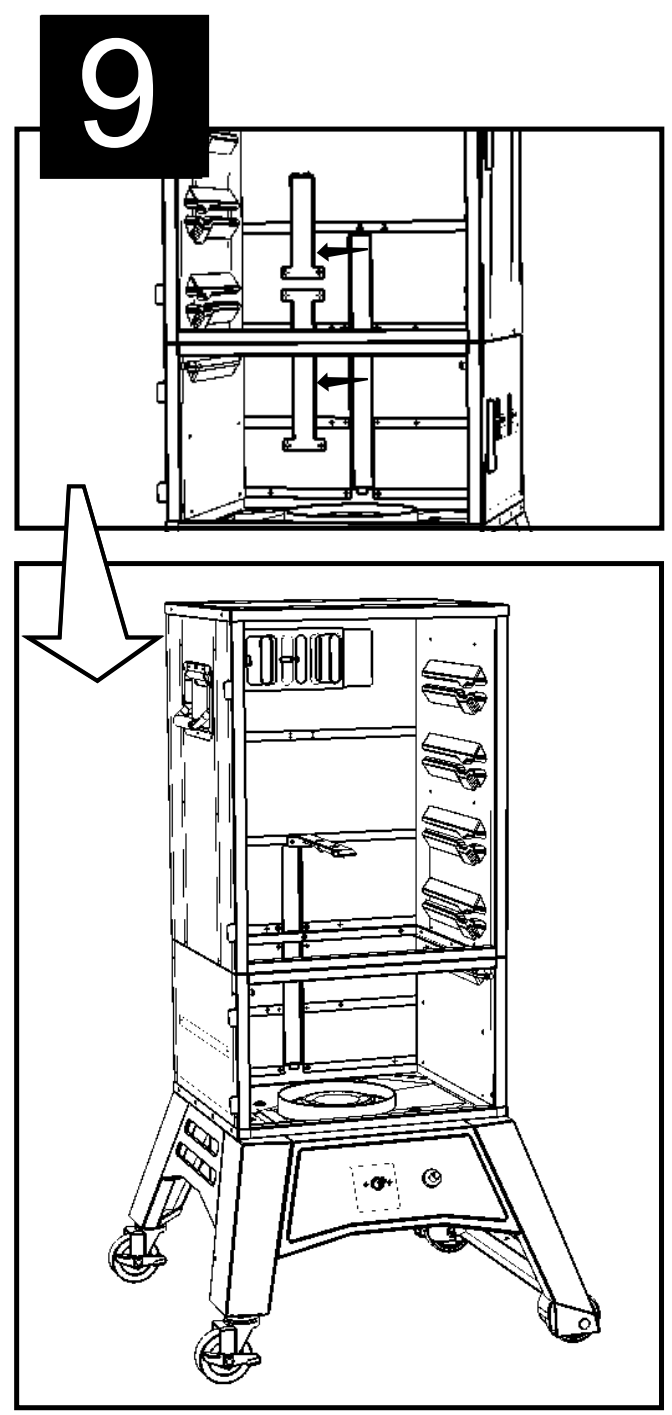
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

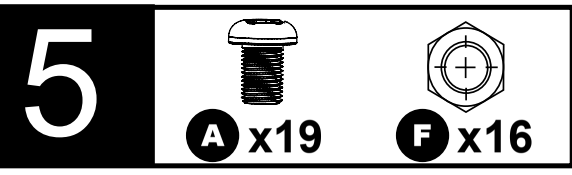
- Veuillez toujours utiliser cet appareil conformément aux lois sur la prévention des incendies locales, provinciales et fédérales en vigueur.
- Vérifiez tous les écrous, vis et boulons avant chaque utilisation afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil sous une construction aérienne comme une toiture, un abri d'auto, un auvent ou un avant-toit.
- Appareil pour USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne l'utilisez jamais à l'intérieur, dans des endroits clos comme les patios, garages, bâtiments ou tentes.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Maintenez une distance minimale de 3 m (10 pi) à partir de tout élément de construction aérien, des murs ou des mains courantes.
- Maintenez un dégagement minimal de 3 m (10 pi) de tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, l'herbe, les broussailles, le papier ou les toiles.
- N'utilisez jamais l'appareil pour autre chose que son utilisation prévue. Cet appareil N'EST PAS destiné à un usage commercial.
- Les accessoires qui ne sont pas fournis par Masterbuilt Manufgacturing, Inc. ne sont PAS recommandés et pourraient causer des blessures.
- L'usage d'alcool ou de médicaments vendus avec ou sans ordonnance pourrait compromettre la capacité de l'utilisateur à correctement assembler ou à faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.
- Gardez un extincteur à portée de main en tout temps pendant que l'appareil chauffe.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou du gras, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC pourrait, en certaines circonstances, contenir l'incendie.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, non combustible et stable comme le sol, le béton, la brique ou la pierre. Une surface asphaltée peut ne pas convenir dans ce but.
- L'appareil DOIT être au sol. Ne placez pas l'appareil sur une table ou sur un comptoir. Ne déplacez pas l'appareil sur des surfaces accidentées.
- N'utilisez pas cet appareil sur une surface en bois ou inflammable.
- Gardez l'unité à distance de tout matériau combustible comme l'essence et les autres gaz et liquides inflammables.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Gardez les enfants et animaux de compagnie à distance de l'appareil en tout temps. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux de compagnie sont présents dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Ne laissez personne faire des activités à proximité de l'appareil pendant qu'il chauffe ou avant qu'il n'ait refroidi.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisson en verre, en plastique ou en céramique dans l'appareil. Ne mettez jamais un ustensile de cuisson vide dans l'appareil pendant qu'il chauffe.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il chauffe. Laissez l'appareil refroidir complètement [en dessous de 45 °C (115 °F)] avant de le déplacer ou de le ranger.
- Rangez-le seulement lorsque le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces sont froides,
- N'utilisez jamais l'appareil comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- L'appareil est CHAUD pendant son utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps au cours de la période de refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants ou mitaines de protection.
- Procédez avec prudence quand vous enlevez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont CHAUDES et pourraient causer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants protecteurs ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- ÉVITEZ de heurter ou de bousculer l'appareil, car cela pourrait causer des blessures, endommager l'appareil ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Ne touchez pas les surfaces CHAUDES
- L'appareil est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, tenez votre visage et votre corps à distance de la porte, du couvercle et des évents. Des vapeurs et de l'air chaud sont expulsés pendant l'utilisation.
- Les entrées d'air sont CHAUDES pendant l'utilisation de l'appareil et la période de refroidissement; portez des gants de protection pour les régler.
- Cet appareil a une flamme nue. Gardez vos mains, vos cheveux et votre visage à l'écart de la flamme du brûleur. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil pour l'allumer. Vos cheveux et vos vêtements pourraient s'enflammer.
- N'obstruez pas le flux de la combustion et de la ventilation.
- Ne recouvrez pas les tablettes avec une feuille métallique. Cela emprisonnerait la chaleur et pourrait endommager l'appareil.
- L'installation de l'appareil doit respecter la réglementation locale et, en l'absence d'une telle réglementation, doit respecter le National Fuel Gas Code, ANSIZ223,1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gasses, ANSI/NFPA 58, la norme CSA B149.1 : Code d'installation du gaz naturel la norme CSA B149.2 : Entreposage et manutention du gaz propane, ou la norme Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 et la norme CSA Z240 intitulée Véhicules de camping, si applicables.

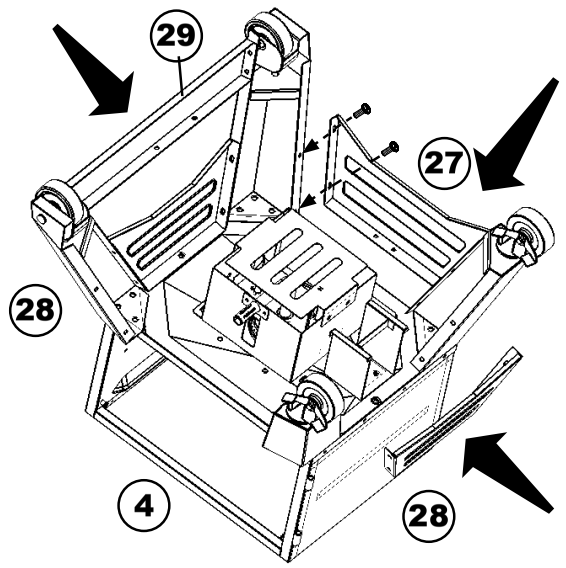
AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE À LA PAGE 10)



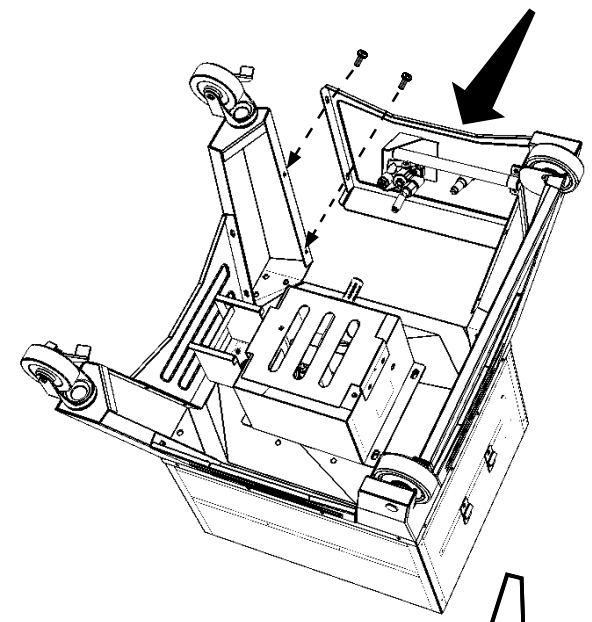


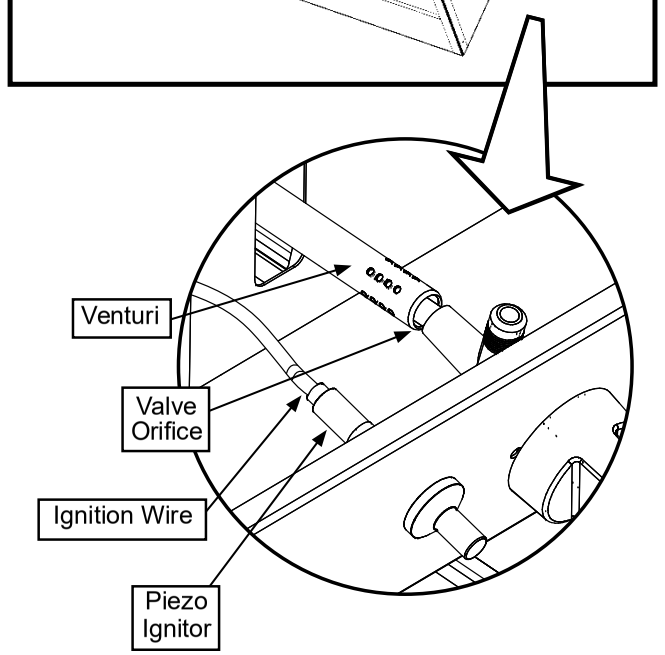
5





6



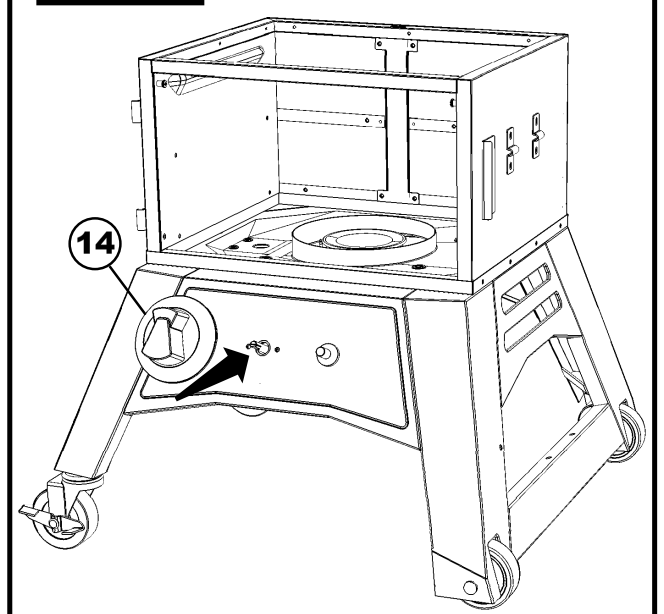


Venturi / Tube de Venturi / Venturi
Valve Orifice / Orifice du robinet / Orificios de la válvula
Piezo Ignitor / Dispositif d'allumage venturi / Arrancador piezoeléctrico
Ignition Wires / Fils du dispositif d'allumage / Alambres de ignición

Align venturi over valve orifices and attach ignition wire to piezo ignitor on control panel.

En alignant soigneusement le tube de Venturi aux orifices du robinet et en fixant solidement les fils d'allumage au dispositif d'allumage piézo sur le panneau de contrôle.

7



BOTTOM ASSEMBLY COMPLETE

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE DE LA PAGE 9)

- Inspectez le tuyau de gaz à la recherche de dommages avant chaque utilisation.
- Gardez le tuyau d'arrivée de carburant à l'écart de toute surface chaude.
- Maintenez le tuyau d'arrivée de carburant à l'écart de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Vous DEVEZ utiliser le tuyau et le régulateur fournis avec l'appareil. Pour des pièces de remplacement, communiquez avec le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581.
- Utilisez des bonbonnes de gaz de 9 kg (20 lb) munis d'un collet protecteur (la bonbonne n'est pas fournie avec l'appareil).
- Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bonbonne bien ouvertes et libres de tout débris.
- La bonbonne de gaz propane utilisée doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications du DÉPARTEMENT DES TRANSPORTS des États-Unis (DOT) pour les bonbonnes de gaz propane ou à la norme nationale CAN/CSA B339 de Transport Canada relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des marchandises dangereuses.
- N'utilisez jamais une bonbonne de gaz si elle présente des creux, entailles, renflements, dommages dus à la chaleur, signes d'érosion, de fuites, rouille excessive ou toute autre forme de dommage externe. Cela pourrait être dangereux, et la bonbonne devrait être apportée chez un fournisseur de propane liquide pour être inspectée.
- Ne branchez/débranchez jamais la bonbonne de gaz et ne déplacez ou modifiez jamais les montages d'installation de gaz pendant que l'appareil fonctionne.
- Débranchez toujours la bonbonne de gaz de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil est conçu pour fonctionner au propane seulement. N'utilisez que les bouteilles de gaz marquées « propane » avec cet appareil.
- Cet appareil ne fonctionne PAS au gaz naturel.
- Lorsque vous avez terminé de vous en servir,fermez d'abord toujours le bouton de contrôle du brûleur (OFF) puis fermez le robinet de la bonbonne de gaz (OFF) et enfin débranchez la bonbonne.
- La sortie de gaz DOIT être fermée sur la bonbonne de gaz lorsque vous ne l'utilisez pas.
- La bonbonne DOIT être entreposée à l'extérieur, hors de l'atteinte des enfants et ne doit PAS être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- Ne conservez PAS les bonbonnes de réserve en dessous ou près de l'appareil. La valve de sûreté de la bonbonne de gaz pourrait surchauffer, ce qui permettrait au gaz de s'échapper et de provoquer un incendie qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité au risque de provoquer un incendie qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.
- Mettez toujours un bouchon antipoussières sur le robinet de la bonbonne lorsqu'elle n'est pas utilisée. N'utilisez que le bouchon fourni avec la bonbonne. D'autres bouchons ou couvercles pourraient provoquer des fuites.
- Si vous sentez, entendez ou voyez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bonbonne de gaz et appelez le service d'incendie. Le feu peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- Consultez les étapes du processus d'allumage avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez jamais d'essence à briquet avec du propane.
- Vous devez utiliser des copeaux de bois pour produire de la fumée et donner une saveur de fumée.
- La pochette du chargeur à copeaux de bois, le bac à copeaux et le bol sont CHAUDS lorsque l'appareil fonctionne. Soyez prudent quand vous ajoutez du bois.
- Examinez souvent le plateau à graisse pendant la cuisson. Videz le plateau à graisse avant qu'il ne soit plein. Le plateau à graisse peut devoir être vidé périodiquement en cours de cuisson.
- N'ouvrez pas inutilement la/les porte(s) du fumoir. L'ouverture de la/les porte(s) du fumoir permet à la chaleur de s'échapper, ce qui pourrait prolonger le temps de cuisson;en outre, le bois pourrait s'embraser. La fermeture de la/les porte(s) stabilisera la température et éteindra les flammes.
- Ceci est un fumoir. L'utilisation de copeaux de bois produira beaucoup de fumée. La fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour minimiser la perte de fumée autour de la/les porte(s), les loquets peuvent être ajustés pour resserrer les joints de porte au corps de l'appareil.
- Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Tournez le crochet dans le sens horaire pour le serrer tel que montré. Fixez solidement l'écrou hexagonal sur le loquet de la porte. (voir le schéma)
- La cuisson peut exiger plus de temps lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou à une altitude supérieure à 1067 m (3 500 pi). Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer qu'elle est complètement cuite.
- N'utilisez pas de granules de bois.
- Les aliments doivent être placés au centre des étagères du fumoir. Cela permet aux graisses de s'égoutter dans le bol d'eau.
- Ne laissez pas de vieux bois ou de cendres dans la pochette du chargeur à copeaux de bois, le bac à copeaux ou le bol. Une fois les cendres refroidies, videz le bol ou le bac. Le bol et le bac doivent être nettoyés avant et après chaque utilisation pour éviter une accumulation de cendres et de résidus.
- Disposez des cendres froides en les mettant dans une feuille d'aluminium, les mouillant complètement avec de l'eau et les jetant dans un contenant non combustible.
- Ne rangez pas l'appareil tant qu'il contient encore des cendres CHAUDES.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FONCTIONNEMENT DU FUMOIR - LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

POUR COMMENCER

- Préparez votre fumoir avant sa première utilisation. Consultez les **INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION**.
- Avant d'allumer l'appareil, consultez **AJOUT DE COPEAUX DE BOIS**.

ATTENTION : toutes les surfaces sont CHAUDES et pourraient causer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des outils de cuisson longs et solides lorsque vous chargez/déchargez les grilles ou la nourriture et lorsque vous ajoutez des copeaux ou de l'eau.

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

La préparation de votre fumoir le débarrassera des produits chimiques et huiles laissées au cours du procédé de fabrication en leur permettant de brûler. **PRÉPAREZ VOTRE FUMOIR AVANT SA PREMIÈRE UTILISATION.**

1. Faites un test à l'eau savonneuse, consultez **TEST À L'EAU SAVONNEUSE; AVERTISSEMENTS ET PROCÉDURES**.
2. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon, frottez les grilles et l'intérieur des portes avec de l'huile à cuisson. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU.
3. Remplissez le bac à copeaux avec 120 ml (1/2 tasse) de copeaux de bois et allumez le fumoir. Fermez la porte.
4. Allumez le fumoir et laissez-le fonctionner pendant environ une heure. Assurez-vous que la température atteint 177 °C (350 °F).
5. Laissez l'appareil refroidir complètement.
6. Appliquez une autre couche d'huile à cuisson sur les grilles et sur l'intérieur de la porte du fumoir.
7. Redémarrez le fumoir et laissez-le chauffer pendant 20 minutes.
   • Traitez ainsi périodiquement votre fumoir pour prévenir une corrosion excessive.

AJOUT DE COPEAUX DE BOIS

1. Vous pouvez utiliser des copeaux de bois secs ou trempés dans votre fumoir. Les copeaux secs brûlent plus rapidement et produisent une fumée plus intense. Les copeaux trempés dans de l'eau (pendant approximativement 30 minutes) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins intense.
2. Avant d'allumer l'appareil, mettez jusqu'à 120 ml (1/2 tasse) de copeaux de bois dans le bac à copeaux.
3. N'UTILISEZ JAMAIS PLUS DE 120 ML (1/2 TASSE) DE COPEAUX DE BOIS À LA FOIS. **N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.**
4. Ajoutez d'autres copeaux de bois dans le fumoir selon les besoins pour obtenir la saveur de fumée désirée.
   • Vous devez utiliser des copeaux de bois pour produire de la fumée et donner une saveur de fumée.

INSTRUCTIONS

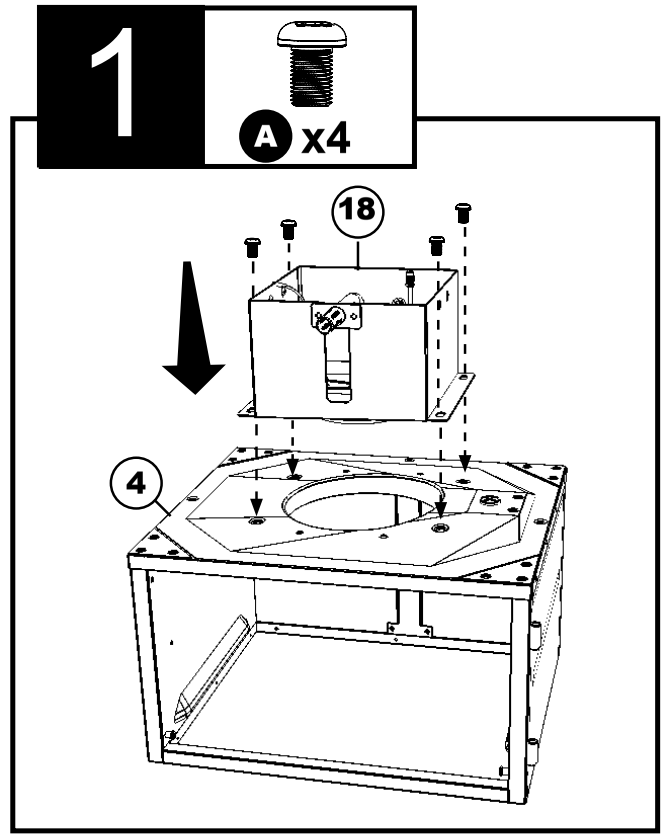
1. Pour allumer le fumoir, consultez **INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE**.
2. Enfilez des gants de protection et mettez la cuvette d'eau en place. Versez 2,5 cm (1 po) d'eau, de jus ou de vinaigre dans la cuvette d'eau. Cela ajoutera de la saveur et de l'humidité aux aliments et empêchera qu'ils se dessèchent.
3 Ne couvez PAS les étagères avec une feuille d'aluminium, car cela empêchera la chaleur de circuler correctement.
4. Préchauffez le fumoir pendant 30 à 45 minutes à la température maximale avant d'y mettre les aliments.
5. Placez les aliments dans le fumoir, au centre des étagères.
6. NE surchargez PAS le fumoir avec de la nourriture. 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 sur les étagères et les côtés du pour assurer une bonne circulation de la chaleur. Si vous utilisez des bacs de cuisson, placez les bacs au centre de l'étagère pour assurer une cuisson uniforme.
7. Pour de meilleurs résultats, faites alterner les étagères entre le haut et le bas pendant la cuisson.
8. Ajustez les réglages du fumoir, le bouton de contrôle et les entrées d'air pour obtenir la température de cuisson désirée.
   • Fermez toutes les entrées d'air pour garder la chaleur et l'humidité à l'intérieur de l'appareil. Si vous faites cuire des aliments comme du poisson ou de la viande séchée, ouvrez les entrées d'air afin d'évacuer l'humidité.
9. Si les copeaux de bois ne fument pas à basse température, augmentez la température à 275 ° (527 °F). Après 8 à 10 minutes ou lorsque les copeaux de bois commencent à fumer, réduisez la température au réglage désiré.
10. Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez les jours venteux afin de vous assurer que la flamme ne s'éteint pas. Si vous soupçonnez ou savez que la flamme s'est éteinte, ouvrez d'abord la porte pour vous en assurer, puis suivez les **INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE** pour rallumer le brûleur au besoin. Ajustez le bouton de contrôle du brûleur pour obtenir une plus grande flamme afin d'empêcher qu'elle s'éteigne à nouveau. N'allumez jamais un fumoir dont la porte est fermée.
11. Des températures extrêmement froides peuvent prolonger le temps de cuisson.
12. Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil en suivant les **INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE**, enlevez la bonbonne gaz puis suivez les **INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTREPOSAGE** . NETTOYEZ APRÈS CHAQUE UTILISATION. Cela prolongera la durée de vie de votre fumoir et empêchera les moisissures de se former.

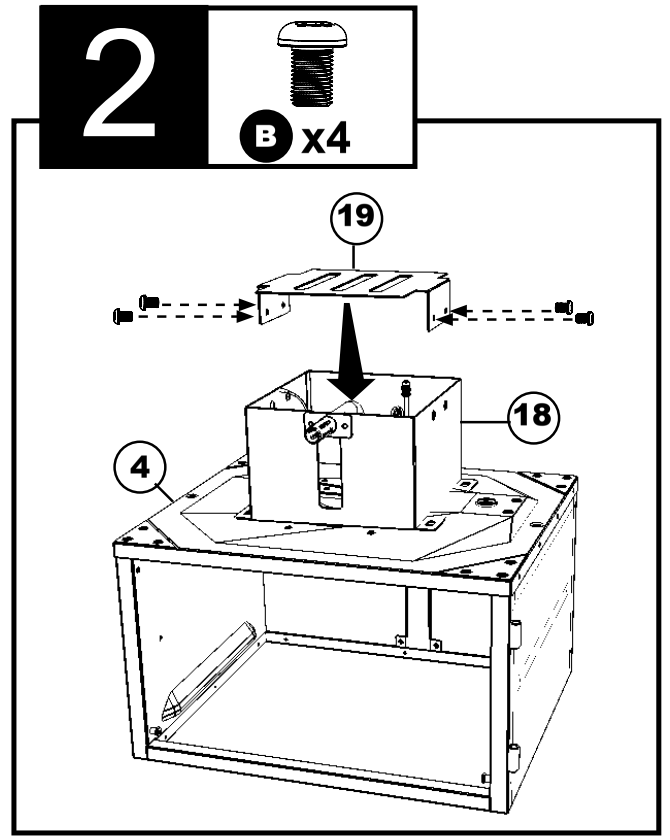
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTREPOSAGE

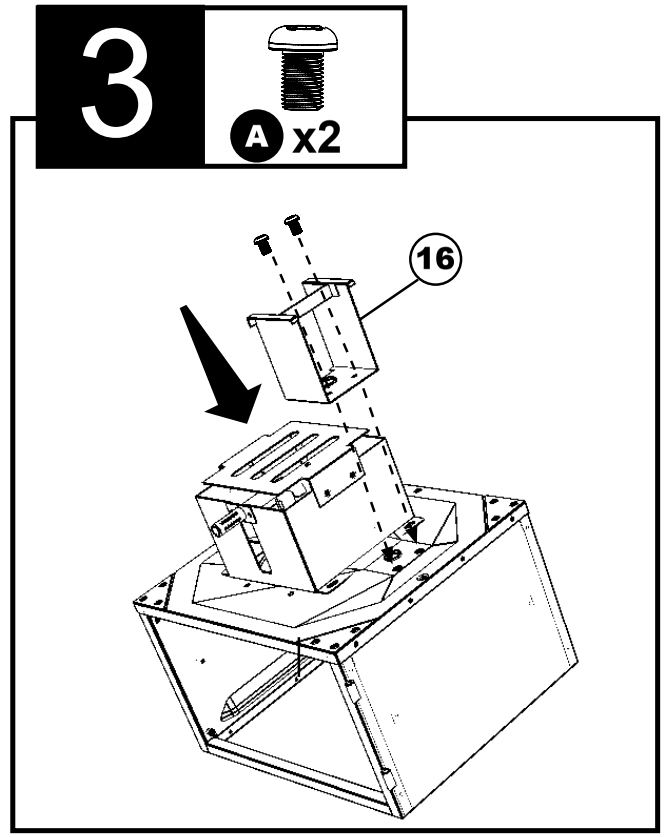
- VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.
- Assurez-vous de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Assurez-vous que la bonbonne de gaz a été fermée et enlevée.
- Utilisez un détergent à vaisselle doux pour les étagères, grilles, supports, le bac à eau et le plateau d'égouttement. Rincez et asséchez avec soin.
- Nettoyer fréquemment le bac à copeaux pour enlever les cendres, les résidus et la poussière.
- Disposez des cendres froides en les mettant dans une feuille d'aluminium, les mouillant complètement avec de l'eau et les jetant dans un contenant non combustible.
- Pour garder l'appareil en bon état de fonctionnement, essuyez simplement l'intérieur, l'extérieur et les joints de porte après chaque utilisation avec un linge humide. N'utilisez pas un agent de nettoyage. Assurez-vous de bien assécher l'appareil.
- Après l'avoir nettoyé, rangez l'appareil dans un ENDROIT SEC.
- Rangez-le seulement lorsque le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces sont froides.
- Lorsque vous ne vous en servez pas souvent et le couvrez, rappelez-vous de vérifier votre fumoir périodiquement afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.
- Vous pouvez visionner une vidéo expliquant le nettoyage de votre fumoir étape par étape à www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse : Nettoyage et entreposage.

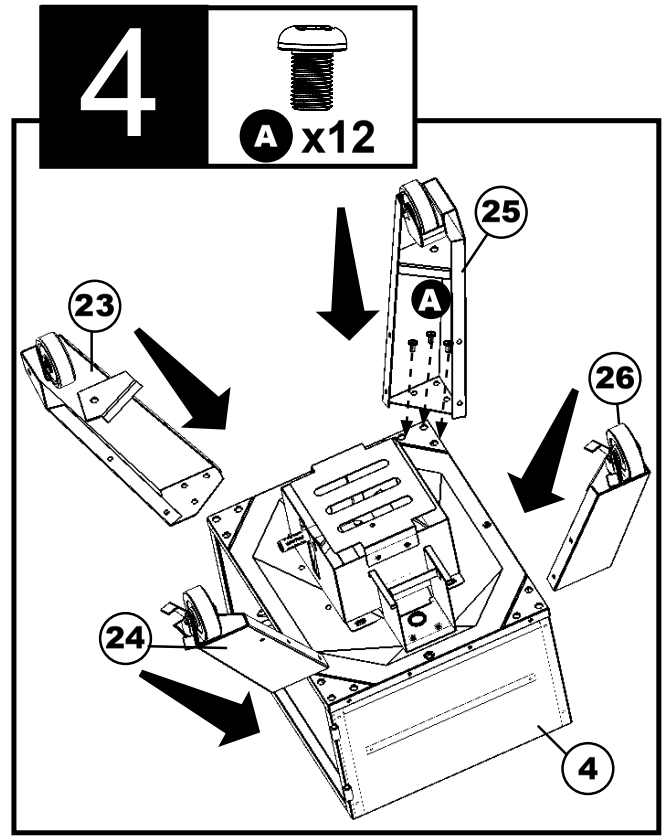
ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

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









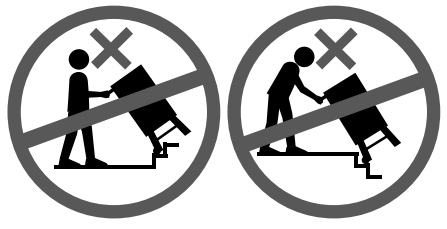
PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES

NO/Nº/NO	QTY/QTÉ./CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Air Damper	Clapet d'aération	Regulador de aire
2	1	Large Smoker Body	Fumoir	Cuerpo del ahumador
3	1	Large Smoker Door	Porte principale du fumoir avec fenêtre	Puerta grande del ahumador con ventana
4	1	Small Smoker Body	Fumoir	Cuerpo del ahumador
5	1	Small Smoker Door	Porte secondaire du fumoir	Puerta pequeña del ahumador
6	1	Upper Cover Plate		
7	1	Lower Cover Plate		
8	4	Smoking Rack	Étagère fumeurs	Estante de fumadores
9	1	Sensor Rack		
10	1	Temperature Sensor		
11	1	Water Bowl	Réservoir d'eau	Bandeja de agua
12	1	Water Bowl Holder	Support du réservoir d'eau	Sostenedor de la bandeja de agua
13	1	Propane Tank Retention Bracket	Support de rétention de bouteille de gaz propane	Abrazadera de retención del tanque de propano
14	1	Propane Tank Holder	Support de rétention de bouteille de gaz propane	Abrazadera de retención del tanque de propano
15	1	Match Stick w/Chain	Allumette avec chaîne	Palillo de fósforo con cadena
16	1	Control Knob	Bouton de commande	Perilla de control
17	1	Control Panel	Panneau de commande	Panel de control
18	1	Grease Tray Support	Support du collecteur de graisse	Soporte de la bandeja de grasa
19	1	Grease Tray	Collecteur de graisse	Bandeja de grasa
20	1	Burner Box Kit	Ensemble bac à combustion	Kit de la caja del quemador
21	1	Heat Diffuser	Diffuseur	Difusor de calor
22	1	Wood chip bowl w/Lid	Bac à copeaux de bois avec couvercle	Bandeja de trozos de madera con tapa
23	1	Wood chip bowl support		
24	1	Heat Shield	Écran thermique	Protector contra el calor
25	1	Left Front Leg	Ensemble pied gauche avant	Kit de la pata frontal izquierda
26	1	Right Front Leg	Ensemble pied droit avant	Kit de la pata frontal derecha
27	1	Left Rear Leg	Pied gauche arrière	Pata posterior izquierda
28	1	Right Rear Leg	Pied droit arrière	Pata posterior derecha
29	1	Rear Leg Brace	Support arrière du pied	Abrazadera de la pata posterior
30	2	Side Leg Brace (upper)	Support latéral du pied	Abrazadera de la pata lateral
31	1	Side Leg Brace (lower)	Support latéral du pied	Abrazadera de la pata lateral

WARNING, AVERTISSEMENT!, ¡ADVERTENCIA!

• Smoker should only be rolled on smooth surface.
• Ne faire rouler le fumoir que sur une surface lisse.
• El ahumador solo debe empujarse sobre una superficie lisa.

• Smoker should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
• Ne jamais faire rouler le fumoir dans des escaliers ou sur une surface inégale.
• El ahumador nunca debe empujarse escaleras arriba/abajo o sobre superficies desiguales.



• Potential damage to smoker or harm to user may result from failure to follow warnings.
• Si les avertissements ne sont pas respectés, des dommages au fumoir ou des blessures à l'utilisateur pourraient s'ensuivre.
• El daño potencial al ahumador o daño a algún usuario pueden ser el resultado de no seguir las advertencias.

• BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
• ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
• TOOLS NEEDED: Adjustable Wrench, Phillips Head Screwdriver
**** 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 : TOURNEVIS CRUCIFORME.
****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: DESTORNILLADOR EN CRUZ.
****Algunos pasos del ensamblaje pueden ya estar completados debido a un preens amblaje en fábrica.****

AVERTISSEMENT

FAITES UN TEST À L'EAU SAVONNEUSE AVANT CHAQUE UTILISATION. VOYEZ LA SECTION « TEST À L'EAU SAVONNEUSE » DE CE MANUEL. ÉTEIGNEZ TOUTES LES FLAMMES NUES AVANT DE BRANCHER LE RÉGULATEUR À LA BONBONNE DE GAZ. FERMEZ L'ARRIVÉE DE GAZ APRÈS CHAQUE UTILISATION.

TEST À L'EAU SAVONNEUSE : AVERTISSEMENTS ET PROCÉDURES

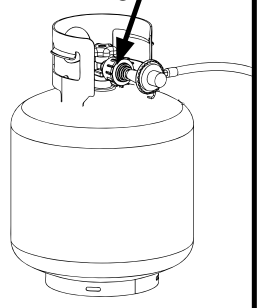
AVERTISSEMENT

- Le test à l'eau savonneuse DOIT être fait chaque fois qu'une bonbonne de gaz est connectée à l'appareil ou chaque fois qu'on s'en sert.
- Les tests à l'eau savonneuse DOIVENT être effectués à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Tenez l'appareil à distance des flammes nues, des étincelles ou des cigarettes allumées lorsque vous effectuez un test à l'eau savonneuse.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour tester les fuites de gaz.

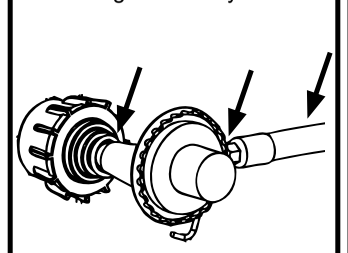
PRÉPARATION :

- Retirez tout ustensile ou accessoire de l'appareil.
- Assurez-vous que le robinet de la bonbonne de gaz et le bouton de contrôle du brûleur sont en position OFF.
- Préparez une solution d'eau savonneuse : 1 partie de liquide vaisselle (ou plus si désiré) et 3 parties d'eau.
- Appliquez la solution d'eau savonneuse sur le robinet de la bonbonne de gaz, le régulateur et toute la longueur du tuyau jusqu'au bouton de contrôle du brûleur.

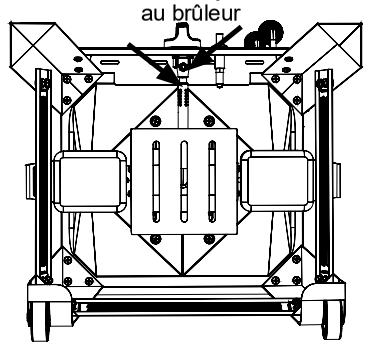
Appliquez la solution sur le robinet de la bonbonne de gaz



Appliquez la solution sur le régulateur du tuyau et sur toute la longueur du tuyau

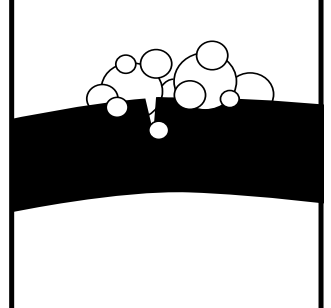


Appliquez la solution sous le panneau de contrôle là où le tuyau se connecte au brûleur



(L'envers du fumoir est montré dans un souci de clarté)

Si le test échoue, vous verrez des bulles tel que montré ci-dessous



TEST DU ROBINET DE LA BONBONNE DE GAZ :

- Tournez la valve de la bonbonne de gaz à ON et surveillez l'apparition de bulles. NE LAISSEZ PAS LA VALVE OUVERTE PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, arrêtez, tournez le robinet de la bonbonne de gaz à OFF et resserrez les joints. Répétez le test.

TEST DU RÉGULATEUR ET DU TUYAU :

- APRÈS avoir testé le robinet de la bonbonne de gaz à l'eau savonneuse avec succès, tournez le robinet de la bonbonne de gaz à ON et vérifiez l'apparition de bulles près du régulateur, tout le long du tuyau et au bouton de contrôle du brûleur. NE LAISSEZ PAS LA VALVE OUVERTE PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, arrêtez, tournez le robinet de la bonbonne de gaz à OFF et resserrez la connexion où se situe la fuite. Si la source de la fuite est le tuyau, ARRÊTEZ et n'utilisez pas l'appareil. Le tuyau doit être remplacé.
- LORSQUE LE TEST EST TERMINÉ ET QU'IL N'Y A AUCUNE FUITE, ATTENDEZ AU MOINS 5 MINUTES POUR QUE LES ÉMANATIONS DE GAZ DIMINUENT AVANT D'ALLUMER LE FUMOIR.

SI DES BULLES CONTINUENT D'APPARAÎTRE À TOUT MOMENT PENDANT LE TEST À L'EAU SAVONNEUSE, ARRÊTEZ, N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. CONTACTEZ VOTE MARCHAND DE PROPANE LOCAL OU LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE MASTERBUILT au 1-800-489-1581.

Utilisez une bonbonne de gaz de 9 kg (20 lb) munie d'un collet protecteur avec cet appareil. La bonbonne n'est PAS incluse avec cet appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

RACCORDEMENT ET FONCTIONNEMENT DU RÉGULATEUR, DU BRÛLEUR ET DU ROBINET DE GAZ

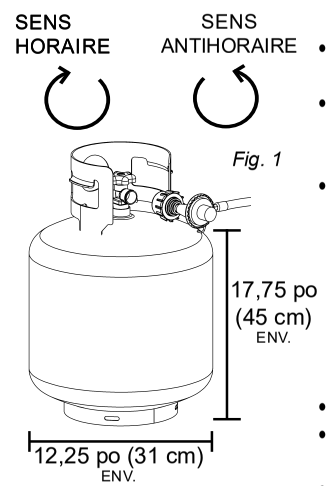


Fig. 1

- Inspectez le tuyau avant chaque utilisation. Si y a des signes d'éraflure, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé. NE L'UTILISEZ PAS.
- Inspectez le brûleur avant chaque utilisation. Examinez brûleur et le tube venturi à la recherche d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
- Vérifiez que l'orifice est bien centré à l'intérieur du tube venturi. L'omission de bien assembler l'orifice du robinet au tube venturi peut causer une fuite de gaz ou un risque d'incendie au site de la connexion. Consultez les étapes de l'assemblage pour la méthode d'assemblage appropriée.
- Connectez le tuyau du régulateur à la bonbonne de gaz propane (Fig. 1)
  1. Assurez-vous que le robinet de la bonbonne de gaz est fermé. Tournez le robinet dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt.
  2. Assurez-vous que le bouton de contrôle du brûleur du fumoir est en position fermée (OFF).
  3. Enlevez le bouchon protecteur de la bonbonne gaz et l'écrou d'accouplement s'il y a lieu.
  4. Centrez et insérez le mamelon du régulateur dans l'ouverture du robinet de la bonbonne de gaz tel que montré dans la figure de gauche. Tournez l'écrou d'accouplement du régulateur dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt. NE SERREZ PAS TROP.
- Faites un test avec de l'eau savonneuse.
- Avant de commencer la procédure d'allumage, assurez-vous que la/les porte(s) du fumoir est/sont ouverte(s).
- Pour éviter une accumulation de gaz lors de l'allumage du brûleur, retirez toutes les pièces situées à l'intérieur ou sur l'appareil.
- Pour l'utiliser, ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz, poussez sur le bouton de contrôle du brûleur et tournez-le d'un quart de tour dans le sens horaire 1/4en position HIGH. Pressez sur le bouton d'allumage pour allumer l'appareil.
- Si le brûleur ne s'allume pas en moins de cinq secondes, remettez le bouton de contrôle du brûleur en position OFF et attendez cinq minutes avant de répéter la procédure. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, voyez les instructions pour un allumage avec une allumette.
- Assurez-vous toujours que la/les porte(s) du fumoir sont ouvertes avant de l'allumer. Du gaz peut s'accumuler dans le fumoir.
- Si la flamme s'éteint en cours de cuisson, tournez le bouton de contrôle du brûleur à OFF, fermez le robinet de la bonbonne de gaz,attendez cinq minutes avant d'ouvrir la/les portes et un autre cinq minutes avant de répéter les procédures d'allumage.
- Le bouton de contrôle du brûleur sert à ajuster la flamme. Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour diminuer la flamme. Tournez-le bouton dans le sens horaire LENTEMENT afin d'augmenter la flamme. Poussez le bouton de contrôle du brûleur et tournez-le dans le sens horaire afin d'éteindre la flamme.
- Vérifiez visuellement la flamme du brûleur (Fig. 2). Une BONNE FLAMME devrait être bleue avec un peu de jaune à la pointe. Une MAUVAISE FLAMME est trop jaune et irrégulière. Si vous n'obtenez pas une bonne flamme tournez le bouton de contrôle du brûleur en position OFF et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Si vous obtenez encore une mauvaise flamme, laissez l'appareil refroidir puis nettoyez le brûleur. Laissez le brûleur s'assécher au complet avant de le rallumer.
- Après l'usage tournez le bouton de contrôle du brûleur à OFF, puis tournez le robinet de la bonbonne de gaz à OFF et débranchez le réservoir.
- Les régulateurs de type 1 sont munis d'un crochet (Fig. 4). Le crochet du régulateur sert à le maintenir hors de contact avec le sol lorsqu'il est détaché de la bonbonne de gaz. Fixez-le à l'appareil tel que montré dans l'image.

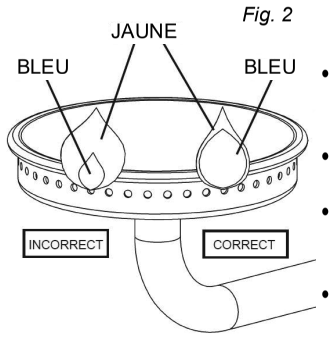
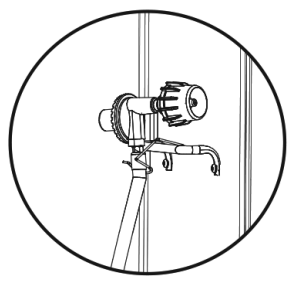


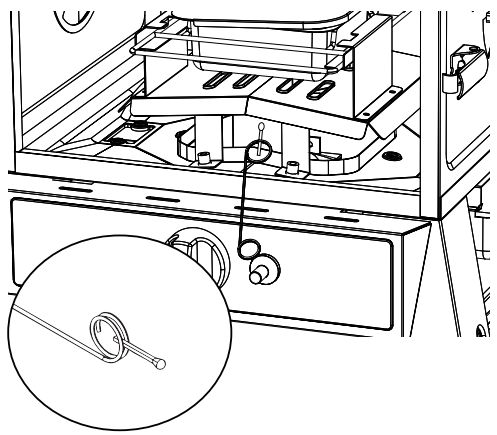
Fig. 2

Fig. 4



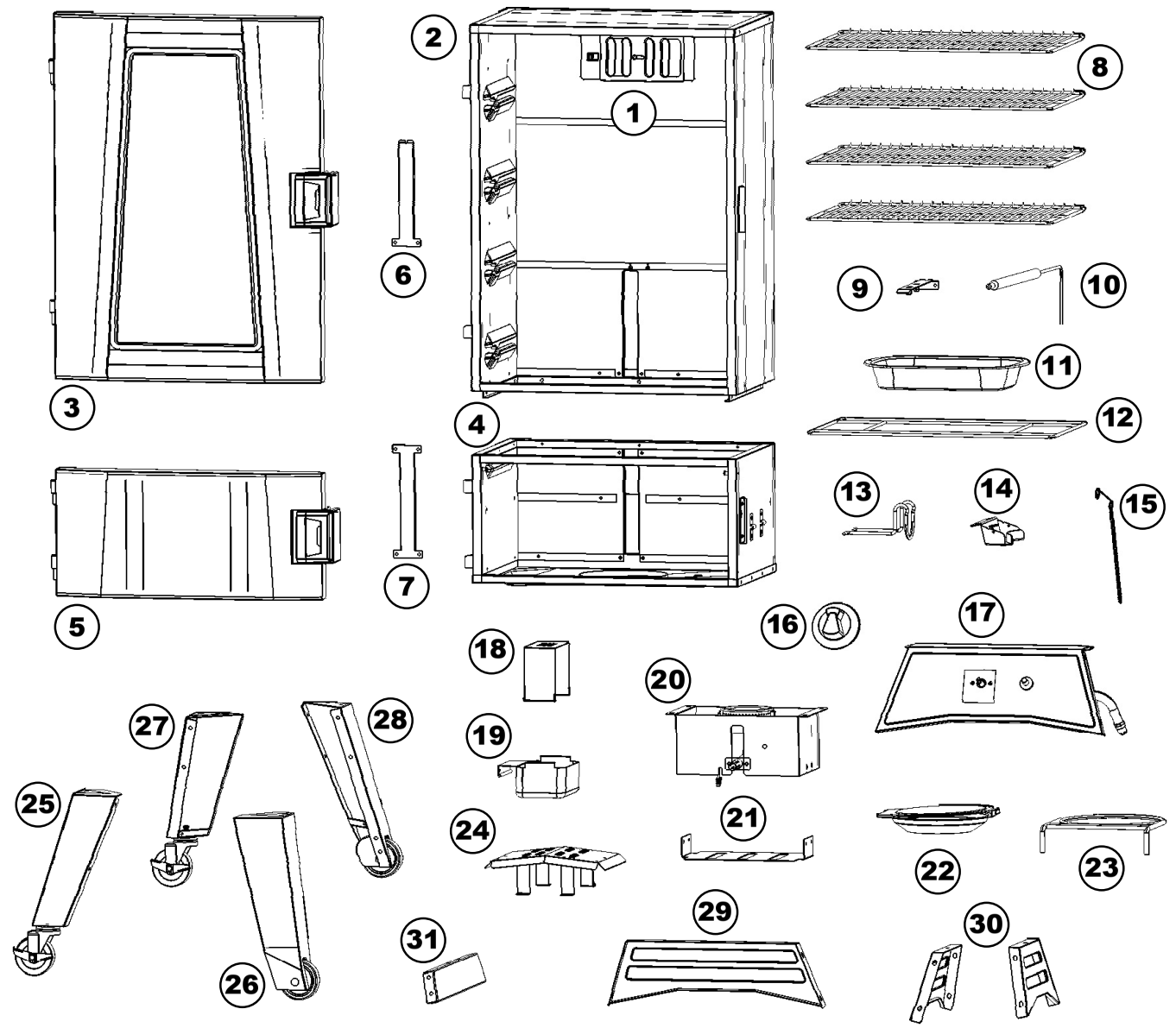
INSTRUCTIONS POUR ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

1. Lisez toutes les instructions et avertissements avant l'allumage.
2. Examinez le bouton de contrôle de brûleur et le robinet de la bonbonne de gaz afin de vous assurer qu'ils sont en position OFF avant de brancher la bonbonne de gaz.
3. Faites un test à l'eau savonneuse avant chaque utilisation.
4. Ouvrez la/les porte(s) au cours de l'allumage et retirez tous les accessoires et contenants de cuisson rangés dans ou sur l'appareil.
5. Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz, puis ouvrez le bouton du brûleur.
6. Approchez suffisamment une longue allumette allumée du brûleur afin de l'enflammer.
7. Si l'appareil ne s'allume pas dans les cinq secondes, tournez le bouton de contrôle du brûleur à OFF et attendez cinq minutes avant de répéter les procédures d'allumage à l'allumette.
8. Après chaque utilisation, fermez d'abord le bouton de contrôle du gaz puis fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Veuillez toujours laisser l'appareil refroidir au complet avant de le toucher, de le déplacer ou de l'entreposer.

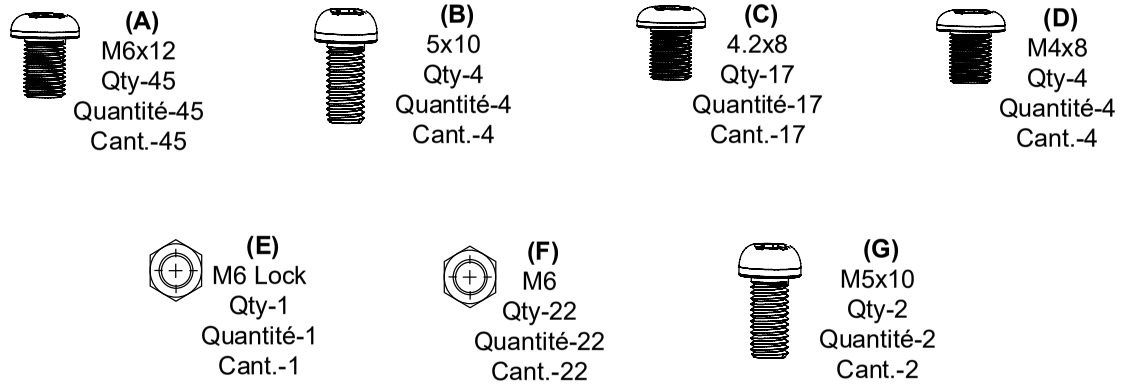


PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES

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



HARDWARE LIST, LISTE DE MATÉRIEL, LISTA DE HARDWARE



⚠ ADVERTENCIA

En caso que no se pueda detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a la estación de bomberos.

Emergencia	Causa	Solución posible
Fuga de gas desde la manguera fisurada, cortada o quemada	Manguera dañada	Apague el gas en el cilindro de LP.
		Reemplace la manguera.
		Contacte a Masterbuilt al 1.800.489.1581.
Fuga de gas desde el cilindro de LP	Falla debido a óxido o equipo mal manejado	Reemplace el cilindro de LP.
Fuga de gas desde la válvula del cilindro de gas	Falla de la válvula debido al óxido, falla mecánica o equipo mal manejado	Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
Hay una fuga de gas entre el cilindro de LP y la conexión del regulador	Instalación incorrecta, la conexión no está lo suficientemente ajustada, roscas dañadas o sello de hule dañado	Apague la válvula del cilindro de gas, luego vuelva a fijar el regulador al cilindro.
		Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
		Inspeccione visualmente el sello de hule en busca de daños.
Fuego bajo el panel de control	Incendio en el tubo del quemador debido a bloqueo del quemador.	Apague la válvula de control del quemador y la válvula del cilindro de gas. Una vez que el fuego se haya apagado y el quemador se haya enfriado, retire e inspeccione el quemador en busca de arañas, nidos, óxido u otros escombros.
Fuego de grasa o llama excesiva/ continua	Acumulación de grasa sobre o alrededor del área del quemador	Apague la válvula de control del quemador y la válvula del cilindro de gas. Deje que las llamas se apaguen y algo de tiempo para que la unidad se enfríe. Limpie las partículas de grasa/alimentos alrededor del quemador o área del quemador y superficies circundantes.

GUÍA PARA LA DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución posible
Baja salida de llama*	Se agotó el combustible	Rellene o reemplace con un cilindro de LP lleno.
Las llamas se apagan con el aire*	Bajo gas LP	Rellene el cilindro de LP.
Explosión	Acumulación excesiva de grasa	Limpie el quemador y dentro de la unidad.
	Exceso de grasa en la carne	Corte y retire la grasa de la carne.
	Temperatura de cocción demasiado alta	Ajuste o baje la temperatura como corresponda.
Incendio persistente de grasa	Grasa atrapada por acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador	Apague la válvula de control del quemador y la válvula del cilindro de gas. Deje que el fuego se apague y que la unidad se enfríe. Luego que se haya enfriado, retire y limpie las partes.
Explosión (fuego en el tubo del quemador).	El quemador y/o el tubo del quemador están bloqueados.	Apague la válvula de control del quemador y la válvula del cilindro de gas. Limpie el quemador y/o el tubo del quemador.
Más lento que los tiempos de cocción esperados*	La válvula no está alineada correctamente con el quemador	Verifique para ver si la válvula está centrada en el tubo del quemador.

* También vea lassoluciones de la Detección de problemas: "Causa" poco o nada de flujo/bloqueo de vapor/exceso de flujo a la parte inferior.

SOLUCIONES DE LA DETECCIÓN DE PROBLEMAS: "CAUSA" POCO O NADA DE FLUJO/BLOQUEO DE VAPOR/EXCESO DE FLUJO

Problema	Causa	Solución posible
El quemador no se enciende luego de presionar el botón arrancador	Bajo/nada de flujo de gas	1. Gire la válvula de control del quemador a la posición de "Off". 2. Gire la perilla de la válvula del cilindro de gas a "OFF". 3. Desconecte el regulador del cilindro para aliviar el bloqueo de vapor. 4. Reconecte el regulador al cilindro a mano girando hasta que esté ajustado. 5. Abra ligera y lentamente la válvula del cilindro de gas y luego ábrala más con un giro completo. 6. Ahora está listo para encender el ahumador. 7. Gire la válvula de control del quemador a alto y encienda con el arrancador.
	Bloqueo del vapor en la tuerca del acoplamiento al cilindro de LP	
Baja salida de llama	Activación de la válvula de flujo excesivo	
	Bloqueo del vapor en la conexión de la tuerca del acoplamiento/cilindro de LP	
Las llamas se apagan con el aire	Activación de la válvula de flujo excesivo	
Más lento que los tiempos de cocción esperados	Bloqueo de vapor	

⚠ AVERTISSEMENT

Dans l'éventualité d'une fuite de gaz que vous soyez incapable d'arrêter ou si un incendie se déclare à cause d'une fuite de gaz, communiquez avec le service d'incendie.

Urgence	Cause	Solution possible
Du gaz fuit d'un tuyau fissuré, coupé ou brûlé.	Le tuyau de gaz est endommagé.	Fermez le robinet de gaz de la bonbonne de gaz.
		Remplacez le tuyau.
		Communiquez avec Masterbuilt au 1-800-489-1581.
Du gaz fuit de la bonbonne de gaz.	Dommage dû à la corrosion ou à une mauvaise manipulation.	Remplacez la bonbonne de gaz.
Du gaz fuit du robinet de la bonbonne de gaz.	Dommage au robinet dû à la corrosion, à un problème ou à une mauvaise manipulation.	Fermez le robinet de la bonbonne de gaz et rapportez la bonbonne à votre fournisseur de gaz.
Du gaz fuit entre la bonbonne de gaz et le branchement au régulateur.	Mauvaise installation, branchement insuffisamment serré, filetage endommagé ou joint de caoutchouc défectueux.	Fermez le robinet de la bonbonne de gaz, puis rebranchez le régulateur à la bonbonne.
		Fermez le robinet de la bonbonne de gaz et rapportez la bonbonne à votre fournisseur de gaz.
		Faites une inspection visuelle du joint de caoutchouc à la recherche de dommages.
Des flammes sous le panneau de contrôle.	Des flammes dans le tube du brûleur à cause d'un blocage.	Fermez le bouton de contrôle du brûleur et le robinet de la bonbonne de gaz. Une fois le feu éteint et lorsque le brûleur a refroidi, enlevez le brûleur à la recherche d'araignées, de nids de corrosion ou d'autres débris.
Feu de graisse ou flammes excessives et continues.	Accumulation de graisse sur ou autour du brûleur.	Fermez le bouton de contrôle du brûleur et le robinet de la bonbonne de gaz. Laissez les flammes s'éteindre et l'appareil refroidir. Nettoyez la graisse et les particules de nourriture qui se trouvent sur ou autour du brûleur ou sur les surfaces environnantes.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause	Solution possible
Flamme trop faible*	Manque de carburant.	Faites le plein ou mettez une bonbonne de gaz pleine.
Les flammes s'éteignent*	Quantité de gaz insuffisante.	Faites le plein de la bonbonne de gaz.
Flambée.	Accumulation excessive de graisse.	Nettoyez le brûleur et l'intérieur de l'appareil.
	Trop de graisse sur la viande.	Découpez le gras de la viande.
	Température de cuisson trop élevée.	Ajustez ou abaissez la température en conséquence.
Feu de graisse persistant.	Graisse emprisonnée par l'accumulation de nourriture autour du brûleur.	Éteignez le bouton de contrôle du brûleur et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Laissez le feu s'éteindre l'appareil refroidir. Une fois refroidi, démontez les pièces et nettoyez-les.
Retour de flamme (dans le tube du brûleur).	Blocage dans le brûleur ou dans le tube du brûleur.	Éteignez le bouton de contrôle du brûleur et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Nettoyez le brûleur ou le tube du brûleur.
Les temps de cuisson sont plus longs que prévus*	La valve n'est pas bien alignée avec le brûleur.	Vérifiez que la valve est bien centrée dans le tube du brûleur.

* Voir aussi les Solutions aux problèmes : « Causes » Flux faible ou inexistant/Bouchon de vapeur/Flux excessif.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES: « CAUSES » FLUX FAIBLE OU INEXISTANT/BOUCHON DE VAPEUR/FLUX EXCESSIF

Symptôme	Cause	Solution possible
Le brûleur ne s'allume pas lorsqu'on presse sur le bouton d'allumage.	Flux de gaz trop faible ou inexistant.	1. Tournez bouton de contrôle du brûleur en position OFF. 2. Tournez le robinet de la bonbonne de gaz en position OFF. 3. Débranchez le régulateur de la bonbonne afin de libérer le bouchon de vapeur. 4. Rebranchez le régulateur à la bonbonne en serrant bien à la main. 5. Ouvrez légèrement le robinet de la bonbonne de gaz, lentement, puis donnez un tour complet pour l'ouvrir davantage. 6. Vous êtes maintenant prêt à allumer le fumoir. 7. Tournez le bouton de contrôle du brûleur en position HIGH et pressez le bouton d'allumage.
	Bouchon de vapeur à l'écrou d'accouplement à la bonbonne de gaz	
Flamme trop faible.	Le limiteur de débit s'est déclenché.	
	Bouchon de vapeur à écrou d'accouplement à la bonbonne de gaz.	
Les flammes s'éteignent.	Le limiteur de débit s'est déclenché.	
Les temps de cuisson sont plus longs que prévus.	Bouchon de vapeur.	

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Quemar trozos de madera despide monóxido de carbono, que no tiene olor y puede causar la muerte.

NO queme los trozos de madera dentro de hogares, vehículos, tiendas, garajes u otras áreas cerradas.

USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.

PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. **Apague el gas que se dirige al artefacto.**
2. **Apague cualquier llama abierta.**
3. **Abra/retire la puerta.**
4. **Si el olor continúa, aléjese del artefacto y llame inmediatamente a su Departamento de bomberos.**

ADVERTENCIA

Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del artefacto.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Conserve este manual para referencia en el futuro.

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

1. **Nunca opere este artefacto desatendido.**
2. **Nunca opere este artefacto dentro de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.**
3. **Nunca opere este artefacto dentro de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.**
4. **Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del artefacto y llame inmediatamente a su estación de bomberos. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.**

ADVERTENCIA

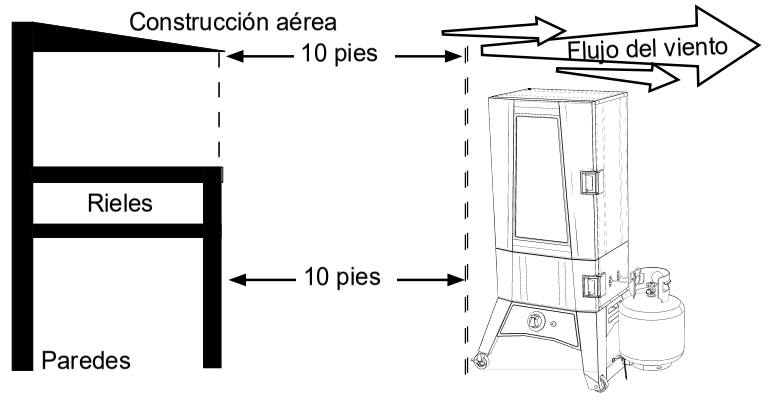
PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. **Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.**
2. **Este producto contiene químicos, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.**

RECOMENDACIONES DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

Antes de usar el ahumador, revise la dirección del viento y coloque el cilindro CONTRA EL VIENTO 12 pulgadas (1/2 m) en posición recta. Esto es necesario para que el sistema de suministro del cilindro esté ubicado para el retiro del vapor y para evitar que el cilindro golpee a la unidad si se vuelca.

ADVERTENCIA: LA MANGUERA ES UN PELIGRO DE TROPIEZO QUE PODRÍA CAUSAR EL VUELCO DE UN CILINDRO DE SUMINISTRO



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

CONEXIÓN Y OPERACIÓN DEL REGULADOR, QUEMADOR Y VÁLVULA DE GAS

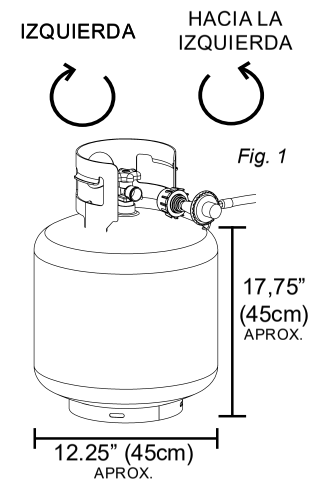


Fig. 1

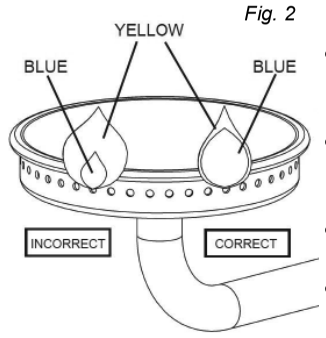


Fig. 2

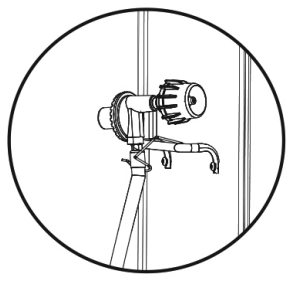
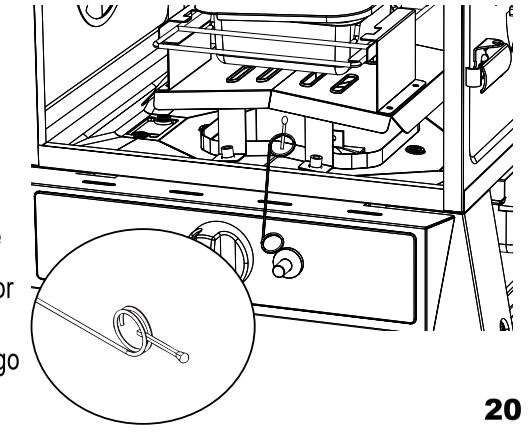


Fig.4

- Inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay señales de abrasión, desgaste, cortes o fugas, reemplace la manguera. NO USAR.
- Inspeccione el quemador antes de cada uso. Revise el quemador y el tubo de venturi del quemador en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede conllevar a un incendio debajo de la unidad.
- Revise para ver si el orificio está centrado dentro del tubo de venturi. Si no ensambla el orificio de la válvula correctamente al tubo de venturi, puede haber un escape de gas o un incendio potencial en la conexión. Ver pasos de ensamblaje para el método de ensamblaje correcto.
- Conecte el regulador de la manguera a un cilindro de gas LP. (Fig. 1)
  1. Asegúrese que la válvula del cilindro de gas esté cerrada. Gire la perilla hacia la derecha hasta que pare.
  2. Asegúrese que la válvula de control del quemador en el ahumador esté en la posición de APAGADO.
  3. Retire la tapa protectora del cilindro de gas y la tuerca de acople, de ser aplicable.
  4. Centre e inserte la boquilla del regulador en la salida de la válvula en el cilindro de gas como se muestra en la figura de la izquierda. Gire la tuerca del acople del regulador hacia la derecha hasta que pare. NO AJUSTAR DEMASIADO.
- Realice la prueba de agua jabonosa.
- Antes de iniciar el procedimiento de encendido, asegúrese que la(s) puerta(s) del ahumador esté(n) abierta(s).
- Cuando encienda el quemador, retire todas las partes internas de la unidad para evitar una explosión debido a la acumulación de gas.
- Para usar, encienda la válvula del cilindro de gas, presione hacia adentro la válvula de control del quemador y gire hacia la izquierda 1/4 de giro a la configuración ALTO. Presione el botón del arrancador para encender.
- Si no ocurre la ignición dentro de cinco segundos, apague la válvula de control del quemador y espere cinco minutos y repita los procedimientos de encendido. Si aun así, no se da la ignición, lea las instrucciones para el encendido con fósforos.
- Siempre asegúrese que la(s) puerta(s) del ahumador esté(n) abierta(s) antes de encenderlo. Se puede acumular gas en el ahumador.
- Si la llama se apaga durante la cocción, apague la válvula de control del quemador, apague la válvula del cilindro de gas, espere cinco minutos, luego abra la(s) puerta(s) y espere 5 minutos más antes de repetir las instrucciones de encendido anteriores.
- La válvula de control del quemador ajusta la llama del quemador. Gire la válvula hacia la derecha para reducir la llama. Gire la válvula hacia la derecha LENTAMENTE para aumentar la llama. Presione la válvula de control del quemador hacia adentro y gire hacia la derecha para apagar la llama.
- Verifique visualmente la llama del quemador (Fig. 2). Una LLAMA CORRECTA debe ser azul con una pequeña porción de amarillo en la punta. Una LLAMA INCORRECTA es excesivamente amarilla e irregular. Si ocurre una llama incorrecta, apague la válvula de control del quemador y apague la válvula del cilindro de gas. Si todavía ocurre una llama incorrecta, deje que la unidad se enfríe y luego limpie el quemador. Deje que el quemador se seque completamente antes de volver a encenderlo.
- Luego del uso, apague la válvula de control del quemador, luego apague la válvula del cilindro de gas y desconecte el tanque.
- Los reguladores Tipo 1 tendrán un gancho (Fig. 4). El gancho del regulador se usa para mantener al regulador lejos del suelo cuando se retira del cilindro de LP. Fije a la unidad como se muestra en la imagen.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO CON FÓSFOROS

1. Lea todas las instrucciones y advertencias antes del encendido.
2. Revise la válvula de control del quemador y la válvula del cilindro de gas para asegurarse que estén apagadas antes de conectarlas al cilindro de gas.
3. Realice la prueba de agua jabonosa antes de cada uso.
4. Abra la puerta durante el encendido y/o retira todos los accesorios y recipientes de cocción de la unidad.
5. Encienda la válvula del cilindro de gas, luego encienda la válvula del control del quemador.
6. Coloque un fósforo largo, de esos para encender chimeneas, lo suficientemente cerca al quemador para que se encienda.
7. Si no se enciende en cinco segundos, apague la válvula de control del quemador y espere cinco minutos y luego repita las instrucciones para el encendido con fósforos.
8. Después de cada uso, primero apague la válvula de control del quemador y luego apague la válvula del cilindro de gas. Siempre permita que la unidad se enfríe completamente antes de tocarla, moverla o almacenarla.



⚠ ADVERTENCIA ⚠

REALICE LA "PRUEBA DE AGUA JABONOSA" ANTES DE CADA USO. VER SECCIÓN DE "PRUEBA DE AGUA JABONOSA" EN EL MANUAL. APAGUE TODAS LAS LLAMAS ABIERTAS ANTES DE CONECTAR EL REGULADOR AL CILINDRO DE GAS. APAGUE EL GAS DESPUÉS DE CADA USO.

ADVERTENCIAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA

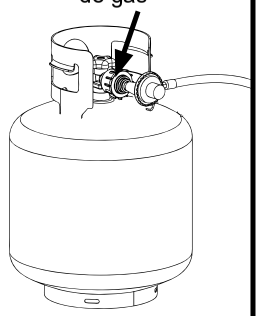
ADVERTENCIAS

- La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse cada vez que se conecta el cilindro de gas al quemador/a la manguera o cada vez que se usa.
- La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse en exteriores, en un área bien ventilada.
- Al realizar la prueba de agua jabonosa mantenga la parrilla lejos de llamas abiertas, chispas o cigarrillos prendidos.
- Nunca use una llama abierta para probar fugas de gas.

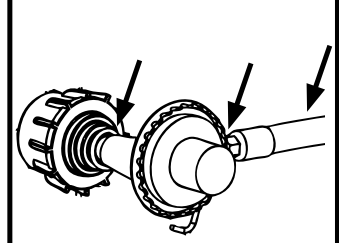
PREPARACIÓN:

- Retire todo utensilio de cocina y accesorio de la unidad.
- Asegúrese que el regulador y la válvula del cilindro de gas estén apagados.
- Prepare la solución de agua jabonosa: (1) parte de líquido lavaplatos (o más, si desea), (3) partes de agua.
- Aplique la solución de agua jabonosa a la válvula del cilindro de gas, al regulador y a la manguera hasta llegar a la válvula de control del quemador.

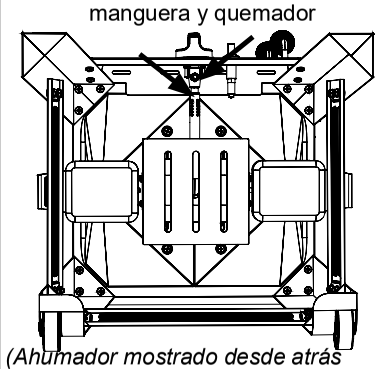
Aplique la solución a la válvula del cilindro de gas



Aplique la solución al regulador de la manguera y a toda la extensión de la manguera

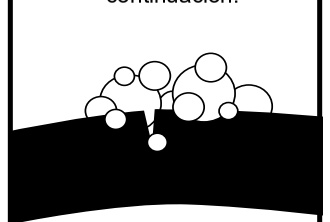


Aplique la solución debajo del panel de control en donde se conectan manguera y quemador



(Ahumador mostrado desde atrás solamente por motivos de claridad)

Una prueba fallida presentará burbujas como se muestra a continuación.



PRUEBA DE LA VÁLVULA DEL CILINDRO DE GAS:

- Encienda la válvula del cilindro de gas y observe si hay burbujas. NO DEJE EL GAS ENCENDIDO POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, pare, APAGUE la válvula del cilindro de gas y reajuste los accesorios. Repita la prueba.

PRUEBA DEL REGULADOR Y LA MANGUERA:

- DESPUÉS que la válvula del cilindro de gas ha pasado la Prueba de agua jabonosa, encienda la válvula del cilindro de gas y revise si hay burbujas en la válvula de control del quemador. NO DEJE EL GAS ENCENDIDO POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, pare, apague la válvula del regulador ajustable, apague la válvula de cilindro del gas y vuelva a ajustar la conexión de donde se está fugando el gas. Si la manguera es la fuente de la fuga, PARE, no use la unidad. La manguera debe reemplazarse.
- CUANDO LA PRUEBA ESTÉ LISTA Y SI NO HAY FUGAS, ESPERE COMO MÍNIMO 5 MINUTOS PARA QUE DISMINUYAN LOS VAPORES DEL GAS ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR.

DURANTE CUALQUIER PARTE DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA, SI CONTINÚAN APARECIENDO BURBUJAS PARE, NO USE LA UNIDAD. CONTACTE AL REPRESENTANTE LOCAL DE PROPANO O AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE MASTERBUILT AL: 1-800-489-1581.

Nota: Use un cilindro de gas de 20LB (9kgs) que tenga un anillo protector con esta unidad. El cilindro NO viene incluido con esta unidad.

⚠ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES ⚠

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- **Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.**
- **Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.**
- **Nunca opere esta unidad bajo cualquier construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.**
- **La unidad es SOLO PARA USO EN EXTERIORES DEL HOGAR.**
- **Nunca use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.**
- **Nunca use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.**
- **Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.**
- **Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.**
- **Nunca use esta unidad para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta unidad NO es para uso comercial.**
- **NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc.; estos podrían causar lesiones.**
- **El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la unidad.**
- **Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.**
- **Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.**
- **En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.**
- **Use la unidad sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.**
- **La unidad DEBE estar sobre el suelo. No coloque la unidad en mesas o mostradores. NO mueva la unidad por superficies desniveladas.**
- **No use la unidad en superficies de madera o inflamables.**
- **Mantenga el área alrededor de la unidad despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.**
- **No deje la unidad desatendida.**
- **Mantenga a los niños y mascotas lejos de la unidad en todo momento. NO permita que los niños usen la unidad. Es necesaria una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde su usa la unidad.**
- **NO permita que nadie realice actividades alrededor a esta unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.**
- **Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la unidad. Nunca coloque utensilios vacíos en la unidad mientras esté en uso.**
- **Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.**
- **Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.**
- **Nunca utilice esta unidad como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).**
- **La unidad está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.**
- **Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.**
- **NO choque o golpee la unidad para evitar lesiones personales, daños a la unidad o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.**
- **No toque las superficies CALIENTES**
- **La unidad está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la puerta, tapa y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.**
- **Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la unidad esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.**
- **La unidad tiene una llama abierta. • Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama del quemador. NO se incline sobre el quemador mientras lo esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.**
- **NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.**
- **No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atrapará el calor y podría causar daños a la unidad.**
- **La instalación de la unidad debe estar conforme a los códigos locales o en la ausencia de estos, al Código nacional de gas combustible, ANSIZ223.1/NFPA 54, Almacenamiento y manejo de gases de petróleo licuados, ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1, al Código de instalación de gas natural; Almacenamiento y manejo de propano, CSA B149.2; o la Norma para vehículos recreacionales, ANSI A119.2/NFPA 1192; y el Código de vehículos recreacionales, CSA Z240 serie RV, según corresponda.**
- **Antes de cada uso inspeccione la manguera de gas en busca de signos de daño.**
- **Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie calentada.**

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PÁGINA 17

⚠ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES ⚠

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES
CONTINUACIÓN DESDE LA PÁGINA 16

- **Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de la unidad mientras esté en operación.**
- **Se DEBE usar el ensamblaje del regulador y la manguera suministrado con esta unidad. Si necesita repuestos, contáctese con el Servicio de atención al cliente de Masterbuilt al: 1-800-489-1581.**
- **Use un cilindro de gas de 20LB (9kgs) que tenga un anillo protector (el cilindro no viene incluido con la unidad).**
- **Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro libres y despejadas.**
- **El cilindro de gas LP que se usa debe estar construido y marcado en conformidad con las especificaciones de cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los EE. UU. (DOT) o la Norma de cilindros, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos, CAN/CSA-B339.**
- **Nunca use el cilindro de gas si hay evidencia de ranuras, hendiduras, bultos, daños de incendio, erosión, fugas, óxido excesivo u otras formas de daños externos visibles. Esto puede ser peligroso y el cilindro deberá llevarse a un proveedor de propano líquido para ser revisado.**
- **Nunca conecte/desconecte el cilindro de gas, mueva o modifique los aditamentos del gas cuando la unidad esté en operación.**
- **Siempre desconecte el cilindro de gas de la unidad cuando no esté en uso.**
- **La unidad ha sido diseñada para funcionar únicamente con gas propano. Solo use cilindros de gas que tengan la marca de propano con esta unidad.**
- **Este producto NO funcionará con gas natural.**
- **Cuando haya terminado de usarlo, siempre apague primero la válvula de control del quemador, luego apague la válvula del cilindro de gas y finalmente desconecte el cilindro.**
- **El gas DEBE apagarse en el cilindro de suministro cuando no esté en uso.**
- **El cilindro DEBE almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y NO debe almacenarse en un edificio, garaje u otra área cerrada.**
- **NO almacene cilindros de repuesto de gas LP bajo o cerca de la unidad. La válvula de alivio de seguridad del cilindro de gas puede sobrecalentarse, permitiendo al gas liberarse causando un incendio, que podría causar la muerte o lesiones graves.**
- **Nunca llene el cilindro más del 80%, de lo contrario, éste podría liberar gas causando un incendio, que podría causar la muerte o lesiones graves.**
- **Coloque una tapa guardapolvos en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solamente instale la tapa guardapolvos que viene con el cilindro. Otras tapas o tapones podrían causar fugas.**
- **Si huele, escucha u observa gas escapando, retírese inmediatamente del cilindro de gas y llame al Departamento de bomberos. El fuego puede causar la muerte o lesiones graves.**
- **Revise los pasos de encendido antes de usar.**
- **Nunca use líquido de encendedor con propano.**
- **Se debe usar trozos de madera para producir humo y crear el sabor de ahumado.**
- **El tazón/bandeja de trozos de madera del tazón de disco de la llama está CALIENTE cuando la unidad está en uso. Use precaución cuando agregue madera.**
- **Revise la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes que se llene. La bandeja de grasa puede necesitar un vaciado frecuente durante la cocción.**
- **No abra la(s) puerta(s) del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la(s) puerta(s) del ahumador hace que el calor se escape, causando mayores tiempos de cocción y estallidos de la madera. Cerrar la(s) puerta(s) volverá a estabilizar la temperatura y detendrá cualquier estallido.**
- **Este es un ahumador. Se producirá una gran cantidad de humo cuando se usan los trozos de madera. El humo escapará a través de las ranuras y hará que el interior del ahumador se ponga negro. Esto es normal. Para minimizar la pérdida de humo alrededor de la(s) puerta(s), se puede ajustar el seguro para ajustar más el sello de la puerta contra el cuerpo.**
- **Para ajustar el seguro de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el seguro de la puerta. Gire el gancho hacia la derecha para ajustar como se muestra. Asegure la tuerca hexagonal firmemente contra el seguro de la puerta. (ver diagrama)**
- **Cuando la temperatura externa sea menor de 65°F (18°C) y/o la altitud mayor de 3,500 pies (1067m), puede ser necesario un tiempo de cocción adicional. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida utilice un termómetro para carnes para comprobar la temperatura interna.**
- **No use perlas de madera.**
- **Los alimentos necesitan estar en el centro de las rejillas de ahumado. Esto permite que los goteos de los alimentos caigan en la bandeja de agua.**
- **No deje madera o cenizas antiguas en el tazón/bandeja de trozos de madera del tazón de disco de la llama. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe el tazón/bandeja. El tazón/bandeja debe limpiarse antes de y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas y residuos.**
- **Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.**
- **No almacene la unidad con cenizas CALIENTES dentro de la unidad.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

OPERACIÓN DEL AHUMADOR - LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

INICIO

- Cure previamente la unidad antes del primer uso. Ver **INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO**.
- Antes de iniciar la unidad, ver **AGREGAR TROZOS DE MADERA**.

PRECAUCIÓN - Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras.. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y resistentes cuando cargue/descargue alimentos o rejillas, y cuando agregue los trozos de madera o agua.

INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO

Curar su ahumador hará que la unidad se deshaga de sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan.

CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.

1. Realice la prueba de agua jabonosa, ver **ADVERTENCIAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA**.
2. Con una servilleta o paño, frote una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado y dentro de la puerta del ahumador. Asegúrese que la bandeja de agua esté en su lugar SIN AGUA.
3. Llene la bandeja de trozos de madera con hasta 1/2 taza (0.12l) de trozos de madera y encienda el ahumador. Cierre la puerta.
4. Inicie el ahumador y deje que queme por aproximadamente 1 hora. Asegúrese que la temperatura alcance los 350°F (177°C).
5. Deje que la unidad se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Vuelva a aplicar una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado y dentro de la puerta del ahumador.
7. Reinicie el ahumador y deje quemar por 20 minutos.
   - ***Cure su ahumador periódicamente para evitar el óxido excesivo.***

AGREGAR TROZOS DE MADERA

1. Puede usar trozos de madera secos o previamente remojados en su ahumador. Los trozos secos se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Los trozos previamente remojados en agua (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
2. Antes de iniciar la unidad, coloque hasta 1/2 taza (0.12l) de trozos de madera en la bandeja para trozos de madera.
3. NO AGREGUE MÁS DE 1/2 TAZA (0.12l) DE TROZOS DE MADERA A LA VEZ. **Nunca use leños grandes o perlas de madera.**
4. Coloque los trozos de madera adicionales en el ahumador según sea necesario para lograr el sabor de ahumado deseado.
   - ***Se debe usar trozos de madera para producir humo y crear el sabor de ahumado.***

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Para iniciar el ahumador ver **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO**.
2. Con guantes protectores, coloque la bandeja de agua en posición. Vierta 1 pulgada de agua, jugo o vinagre en la bandeja de agua. Esto va a añadir sabor y humedad a los alimentos, y evitará que se sequen.
3 NO cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
4. Caliente previamente el ahumador por 30 a 45 minutos a temperatura máx antes de colocar los alimentos.
5. Coloque los alimentos en el ahumador, en el centro de la rejilla de ahumado.
6 NO sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de comida pueden atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación. Si utiliza bandejas de cocción, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme.
7. Para mejores resultados, rote las rejillas entre las posiciones superior e inferior durante la cocción.
8. Ajuste las configuraciones del ahumador, la válvula de control y los reguladores de aire a la temperatura de cocción deseada.
   - Cierre todos los reguladores de aire en la unidad para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra los reguladores de aire para dejar escapar la humedad.
9. Si los trozos de madera no ahúman en la configuración baja, aumente la temperatura a 275°. Luego de 8 a 10 minutos o cuando los trozos de madera comiencen a consumirse, reduzca la temperatura a la configuración baja deseada.
10. Tenga precaución cuando cocine en días ventosos para asegurarse de que la llama no se extinga. Su sospecha o experimenta la extinción de la llama, abra primero la puerta para verificar la llama y siga las **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO** para volver a encender el quemador, si es necesario. Ajuste la válvula de control del quemador para tener una llama más grande y evitar que se vuelva a extinguir.
    Nunca encienda el ahumador con la puerta cerrada.
11. Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
12. Una vez que ha terminado de cocinar, apague la unidad, ver **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO** para apagar la unidad, retire el cilindro de gas y luego siga las **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA y ALMACENAMIENTO**. LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA y ALMACENAMIENTO

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Asegúrese que el cilindro de gas se haya apagado y retirado.
- Para los soportes de la rejilla, rejillas, bandeja de agua y bandeja de goteo, use un detergente para platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.
- Para la bandeja con los trozos de madera, limpie frecuentemente para retirar la acumulación, los residuos y el polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Para el interior, exterior y sello de la puerta de la unidad, simplemente limpie con un paño luego de cada uso para mantener la unidad en óptimas condiciones de funcionamiento. No use agentes de limpieza caseros. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego de la limpieza, almacene el ahumador en un área cubierta y SECA.
- Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Cuando no lo use con frecuencia y tenga una cubierta, recuerde revisar su ahumador periódicamente para evitar posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.
- Mire un video con instrucciones paso a paso sobre cómo limpiar su ahumador en www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse: Limpieza y almacenamiento.