



THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY

**ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL
WARNING & SAFETY INFORMATION**

XL PROPANE SMOKER WITH WINDOW MODEL 20050614



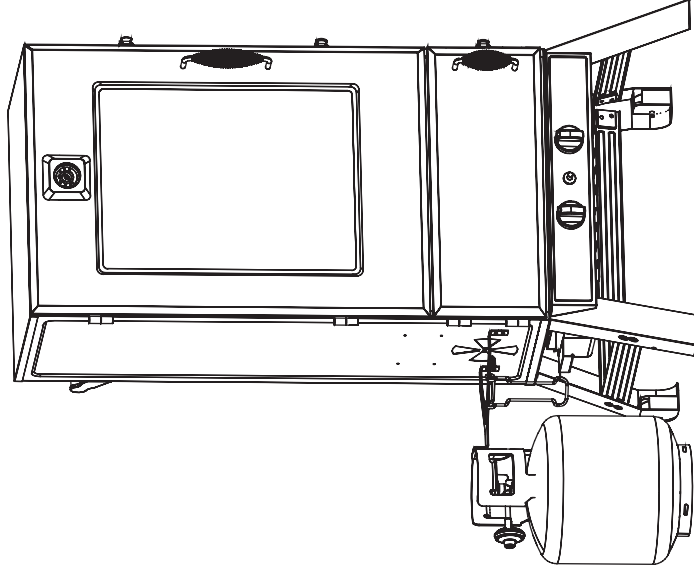
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.

Columbus, GA 31907

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

www.masterbuilt.com

Manual Code: 9805140006 112114-18GB



www.masterbuilt.com

SEA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD EN LÍNEA "DADGUM GOOD"



Approximate assembly time : 25 minutes

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver

! CARBON MONOXIDE HAZARD !

Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.

DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.

USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.

! WARNING !

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

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

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE, EXPLOSION OR BURN HAZARD, WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

! 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.

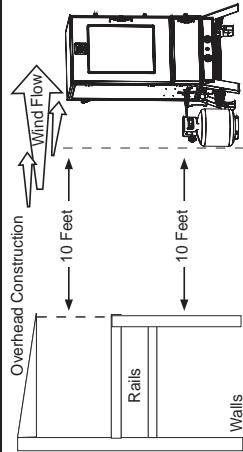
! WARNING !

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, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. Wash your hands after handling this product.

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

Before using smoker check wind direction and place cylinder UPWIND, upright 12". This is necessary so that cylinder supply system is arranged for vapor withdrawal.



! WARNING: HOSE IS A TRIP HAZARD !

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 periodo 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.

RECETAS AHUMADAS DE MASTERBUILT

JAMÓN GLASEADO AL ARCE

- 5-7 lbs de pierna o colilla de jamón (bien cocida, con hueso)
- 1 ½ taza de jarabe de arce
- 1 cda jengibre
- ¼ cda nuez moscada
- ½ cda especias variadas
- 16 clavos enteros
- 1 lata rodajas de pifia (enlatadas)
- 1 frasco cerezas Maraschino



Retire la piel gruesa y la grasa dejando una cubierta de no más de ¼" de espesor en el jamón. Déjelo a un lado. Combine el jarabe, jengibre, nuez moscada y las especias variadas en un tazón pequeño. Coloque el jamón en un plato grande y máime con la mezcla de jarabe. Deje el jamón en esta mezcla por 1 o 2 horas, remojándolo frecuentemente hasta que alcance la temperatura ambiente.

Cuando esté listo para ahumar retire el jamón del plato y clave los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador precalentado a 225°F (107°C). Cocine unas 2-3 horas. Remoje con la mezcla de jarabe al menos 2 veces durante la cocción. Antes de la última hora de ahumado decore el jamón con la pifia enlatada y las cerezas, y remojelas. La temperatura interna del jamón debe ser de por lo menos 130°F-140°F (54°C-60°C) cuando se caliente.

Costillas de cerdo o lechón

- 2-4 lbs de costillas de cerdo o lechón
- ½ cda sal
- ¼ taza azúcar rubia
- 2 ½ cda ají en polvo
- 1 ½ cda comino molido
- 2 cda pimienta cayena
- 2 cda pimienta negra (recién molida)
- 2 cda ajo en polvo
- 2 cda cebolla en polvo
- Trozos de nogal



Mezcle los ingredientes y frote la mezcla en la carne por 2 horas antes de cocinarla. Deje que la carne alcance la temperatura ambiente.

Cocine las costillas por 3 horas a 225°F (107°C) en el ahumador precalentado usando los trozos de nogal durante las primeras 2 horas.

Después de 3 horas retire las costillas y envuélvalas en papel de aluminio resistente.

Cocine 1- 1 ½ horas adicionales.

PARGO ROJO AHUMADO

- Ingredientes**
- 1 ½ lb. de filete de pargo
 - rojo (con piel)
 - 2 cdas aceite de oliva
 - 1 cda azúcar rubia
 - 1 cda ajo picado
 - 1 cda pimienta negra, recién molida
 - 1 cda jarabe de arce
 - 6 oz trozos de madera humedecidos para ahumar
 - 1 bandeja de tarta con forro de aluminio



Caldo

- 2 ctsos agua
- 12 oz sal kosher aprox
- 2 cdas. azúcar rubia
- 1 cda ajo en granos

Prepare el caldo disolviendo suficiente sal en agua fría para hacer que flote un huevo. (La cantidad dada es aproximada). Añada el azúcar y el ajo en granos.

Remoje el pescado en el caldo por una hora. (Puede usar un pargo rojo congelado y colocarlo en el caldo por unas 2-2 ½ horas). Combine el aceite de oliva, el azúcar rubia, el ajo y la pimienta para hacer una marinada. Frote los ingredientes mezclados en el pescado. Engrase ligeramente el lado de la piel del pescado para que no se pegue a las rejillas ahumadoras. Ahume el pescado por 60-75 minutos, dependiendo del grosor a 225°F. Opcional: Pinte el pescado con el jarabe de arce para que quede brillante antes de servirlo.

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

READ ALL INSTRUCTIONS

- Unit is for OUTDOOR USE ONLY.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Never use unit as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD ON PAGE 1).
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Keep appliance clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Unit MUST be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Avoid using unit on wooden or flammable surfaces.
- Do not leave unit unattended.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do NOT allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting unit.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The unit is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces.
- Do not use wood pellets.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are NOT recommended and may cause injury.
- Wood tray is HOT when unit is in use. Use caution when adding wood.
- Be careful when removing food from unit. All surfaces are HOT and may cause burns.
- Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Do not lift unit by rear handle.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store unit with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 3

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 2

- Use 20LB (9kgs) gas cylinder that has protective collar (cylinder not included with unit).
- Installation of unit must conform with local codes or in the absence of local codes, with National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, 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.
- 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.
- Always perform soapy water test (see "Soapy Water Test Instructions" in this manual) EVERY TIME you use unit.
- Before each use inspect gas hose for signs of damage.
- Always disconnect gas cylinder from unit when not in use.
- Never attach/disconnect gas cylinder, move or alter gas fittings when unit is in operation.
- 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.
- Regulator and hose assembly supplied with unit MUST be used. For replacement parts, if needed, contact Masterbuilt Customer Service at 1-800-489-1581.
- When lighting burner remove all smoker parts to prevent explosion from gas build up.
- If ignition does not take place within five seconds using ignitor button, turn gas control valve to off position and wait five minutes and repeat lighting procedures.
- Keep fuel supply hose away from unit while in operation.
- Keep fuel supply hose away from any heated surface.
- 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. Keep ventilation openings of cylinder enclosure free and clear of debris.
- When use is complete, always turn regulator control valve OFF first, then the gas cylinder valve OFF, then disconnect the cylinder.
- Gas MUST be turned off at the supply cylinder when not in use.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause variations in cooking temperatures within the smoker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

| TIEMPOS DE AHUMADO | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|--------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|--|
| ÍTEM | TAMAÑO | TEMP | CARBÓN | AGUA | TROZOS DE MADERA | TIEMPO DE COCCIÓN | TEMP INTERNA |
| RES | | | | | | | |
| Guisado (brazo, torso, aguja, paleta) | 4 - 5 lbs (1.8-2.3kgs) | 200°F (93°C) | 7 - 8 lbs (3.2-3.6kgs) | 3 - 4 ctos (2.8-3.8l) | 2 - 3 tazas (0.56-0.83l) | 3 - 4 hrs | 140°F (60°C) Rollo 160°F (71°C) Med 170°F (77°C) Cocido |
| Tapa | 3 - 4 lbs (1.4-1.8kgs) | 200°F (93°C) | 7 - 8 lbs (3.2-3.6kgs) | 4 ctos (3.8l) | 3 tazas (0.83l) | 3 - 4.5 hrs | 170°F (77°C) Bien cocido |
| CERDO | | | | | | | |
| Asado de lomo (con hueso) | 3 - 4 lbs (1.4-1.8kgs) | 200°F (93°C) | 8 lbs (3.6kgs) | 4 ctos (3.8l) | 2 tazas (0.56l) | 3.5 - 4.5 hrs | 170°F (77°C) Bien cocido |
| | 5 - 7 lbs (2.3-3.2kgs) | 200°F (93°C) | 8 lbs (3.6kgs) | 6 ctos (5.7l) | 3 tazas (0.83l) | 5 - 7 hrs | |
| Asado de lomo (sin hueso) | 3 - 5 lbs (1.4-2.3kgs) | 200°F (93°C) | 10 lbs (4.6kgs) | 4 - 5 ctos (3.8-4.7l) | 3 tazas (0.83l) | 3.5 - 5.5 hrs | 170°F (77°C) Bien cocido |
| | 4 - 6 lbs (1.8-2.7kgs) | 200°F (93°C) | 8 - 10 lbs (3.6-4.6kgs) | 4 ctos (3.8l) | 3 tazas (0.83l) | 2.5 - 3.5 hrs | Bien cocido cuando la carne se desprende del hueso |
| Costillas | 7 - 10 lbs (3.2-4.6kgs) | 200°F (93°C) | 10 lbs (4.6kgs) | 5 - 6 ctos (4.7-5.7l) | 3 tazas (0.83l) | 3.5 - 5 hrs | |
| AVES | | | | | | | |
| Pollo (2 enteros) | 2 - 3 lbs c/u (0.9-1.4kgs) | 200°F (93°C) | 5 - 7 lbs (2.3-3.2kgs) | 3 - 4 ctos (2.8-3.8l) | 2 tazas (0.56l) | 2.5 - 3.5 hrs | 180°F (82°C) (la pata se mueve fácilmente en la articulación) |
| Pavo | 8 - 10 lbs (3.6-4.6kgs) | 200°F (93°C) | 8 lbs (3.6kgs) | 5 ctos (4.7l) | 3 tazas (0.83l) | 4 - 6 hrs | 185°F (85°C) (la pata se mueve fácilmente en la articulación) |
| | 11 - 13 lbs (5.0-5.9kgs) | 200°F (93°C) | 8 - 10 lbs (3.6-4.6kgs) | 6 ctos (5.7l) | 3 tazas (0.83l) | 6 - 7.5 hrs | |
| MARISCOS | | | | | | | |
| Salmón | 6 - 7 lbs (2.7-3.2kgs) | 200°F (93°C) | 10 lbs (4.6kgs) | 5 - 6 ctos (4.7-5.7l) | 3 tazas (0.83l) | 4 - 6.5 hrs | Carne blanca, se desmorona con el tenedor. |
| Filetes de pescado | Toda la rejilla | 200°F (93°C) | 5 lbs (2.3kgs) | 3 ctos (2.8l) | 1 - 2 tazas (0.28-0.56l) | 1.5 - 2.5 hrs | Carne blanca, se desmorona con el tenedor. |
| Camarones, ostras, patas de cangrejo | Toda la rejilla | 200°F (93°C) | 5 lbs (2.3kgs) | 3 ctos (2.8l) | 1 - 2 tazas (0.28-0.56l) | 1 - 2 hrs | Camaron rosado Conchas abiertas |
| AVES DE CAZA | | | | | | | |
| Codorniz, paloma, etc. | 12 - 16 aves | 200°F (93°C) | 7 - 10 lbs (3.2-4.6kgs) | 4 ctos (3.8l) | 2 - 3 tazas (0.56-0.83l) | 2 - 4 hrs | La pata se mueve fácilmente en la articulación |
| Faisán, pato, etc. | 5 - 7 lbs (2.3-3.2kgs) | 200°F (93°C) | 8 - 10 lbs (3.6-4.6kgs) | 4 - 5 ctos (3.8-4.7l) | 2 - 3 tazas (0.56-0.83l) | 4 - 5 hrs | 180-185°F (82-85°C) Bien cocido |

- Cuando la temperatura externa es menor a 65°F (18°C) y/o la altitud es por encima de 3,500 pies (1067m), podría requerirse un mayor tiempo de cocción. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida, use un termómetro de carne para probar la temperatura interna.
- Abrir la puerta del ahumador durante el proceso de cocción puede extender el tiempo de cocción debido a la pérdida de calor.

INSTRUCCIONES PARA CURAR PREVIAMENTE SU AHUMADOR

Si cura su ahumador se deshará de los químicos y aceites que haya dejado la unidad debido al proceso de fabricación, permitiéndoles quemarse y desaparecer. **Cure previamente su ahumador antes del primer uso.**

1. Realice la prueba de agua jabonosa (ver pág. 4).
2. Usando una servilleta o trapo, frote una capa delgada de aceite de cocina en las rejillas de cocción y dentro de la puerta del ahumador. Asegúrese que la bandeja de agua esté en su lugar SIN AGUA.
3. Llene el tazón del disco de la llama hasta con 1 taza (0.24l) de trozos de madera y encienda el ahumador. Cierre la puerta.
4. Deje que el ahumador quemé por alrededor de 1 hora. Permita que la temperatura suba a 350°F (177°C)
5. Permita que la unidad se enfríe completamente.
6. Vuelva a aplicar una ligera capa de aceite de cocina en las rejillas de cocción y dentro de la puerta del ahumador.
7. Vuelva a encender el ahumador y quemé por 20 minutos.

- **Cure su ahumador periódicamente para evitar un exceso de óxido.**

GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

| SABOR DE LA MADERA | AVES | PESCA-DO | JAMÓN | RES | CERDO | CORDERO |
|---|------|----------|-------|-----|-------|---------|
| Nogal Sabor picante, ahumado, similar al tocino | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Mezquite Sabor dulce y delicado | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| Aliso Sabor delicado, de madera ahumada | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Pecana Sabor intenso y robusto | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Arce Sabor dulce y sutil | ✓ | | | | ✓ | |
| Manzano Sabor dulce y delicado | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Cerezo Sabor dulce y delicado | ✓ | | | | ✓ | |



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.

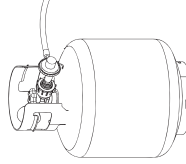
SOAPY WATER TEST WARNINGS & PROCEDURES

WARNINGS

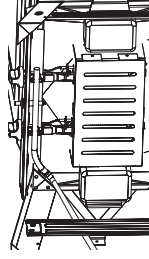
- Soapy Water Test MUST be performed each time gas cylinder is connected to burner/hose or each time it is used.
- Soapy Water Test MUST be performed outdoors in well ventilated area.
- When performing Soapy Water Test keep smoker away from open flames, sparks or lit cigarettes.
- Smoker is designed to work with propane gas only. Only use gas cylinders marked propane with this unit.
- This product will NOT operate with natural gas.
- Never use an open flame to test for gas leaks.
- Remove any cookware from smoker.
- Make sure regulator and gas cylinder 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.

PREPARATION:

Apply solution to gas cylinder valve and the full length of the hose



Apply solution underneath control panel where burner and hose are connected



Failed test will present bubbles as shown below.



(Smoker shown on back for clarity only)

TESTING GAS 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 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 valve location, along full length of hose and at burner connection. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If bubbles appear, stop, turn regulator valve OFF, turn gas cylinder 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 cooker.

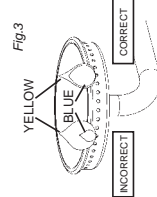
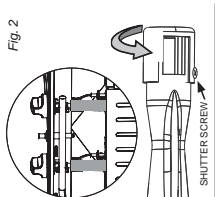
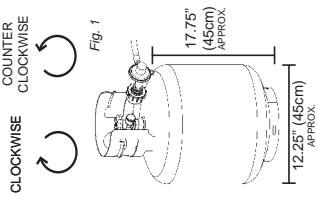
DURING ANY PORTION OF SOAPY WATER TEST IF BUBBLES CONTINUE TO APPEAR, STOP, DO NOT USE UNIT. CONTACT LOCAL PROPANE DEALER OR MASTERBUILT CUSTOMER SERVICE AT 1-800-489-1581.

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

IGNITION INSTRUCTIONS

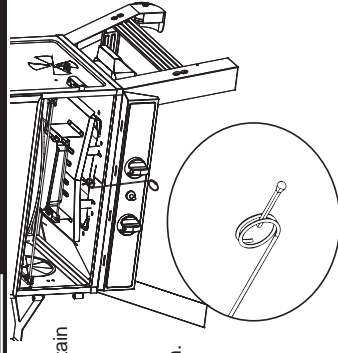
REGULATOR, BURNER AND GAS VALVE CONNECTION & OPERATION

- 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 ventura tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath appliance.
- Connect hose regulator to LP Gas Cylinder (see Fig.1)
- Make sure gas cylinder valve is closed. Turn knob clockwise until it stops.
- Make sure control knob on smoker is in the "OFF" position.
- Remove protective cap from gas cylinder and coupling nut if applicable.
- 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 is open.
- To use, turn gas cylinder ON, push burner control knob in and turn counter-clockwise 1/4 turn. Push ignitor button to light.
- If ignition does not take place within five seconds, turn gas control valve to off position and wait five minutes and repeat lighting procedures. If ignition still does not occur, see match light directions below.
- After use turn burner control knob OFF, then turn gas cylinder OFF.
- Burner control knob adjusts burner flame. Turn knob counter-clockwise to decrease flame. Turn knob clockwise SLOWLY to increase flame.
- Push burner control knob in and turn clockwise to shut flame off.
- Visually check burner flame. Adjust air shutter to the burner until the burner flame is as blue as possible by loosening the shutter screw, rotating shutter and tightening shutter screw (see 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 (see Fig.3). If an incorrect flame occurs, turn burner control knob to "OFF" position, turn off regulator and propane tank. Allow unit to cool and then clean burner. Let burner completely dry before re-lighting.

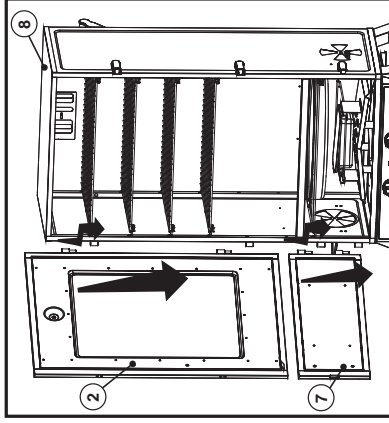


MATCH LIGHT INSTRUCTIONS

1. Read all instructions and warnings before lighting.
2. Check gas control valve and gas cylinder valve to be certain it is in OFF position before connecting to gas cylinder. Perform soapy water test before each use.
3. Open door during lighting.
4. Turn gas cylinder valve on, then turn gas control valve on.
5. Place a long, lit fireplace match stick close enough to burner to ignite.
6. After each use, first turn gas control valve off, then gas cylinder valve off. Always allow unit to cool completely before touching, moving or storing.

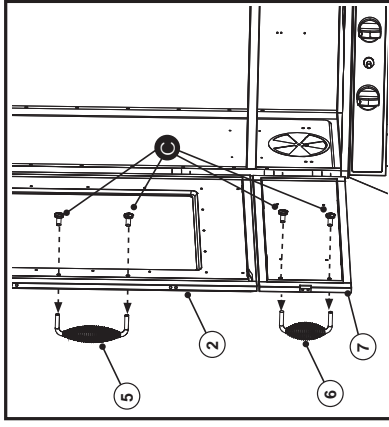


ENSAMBLAJE



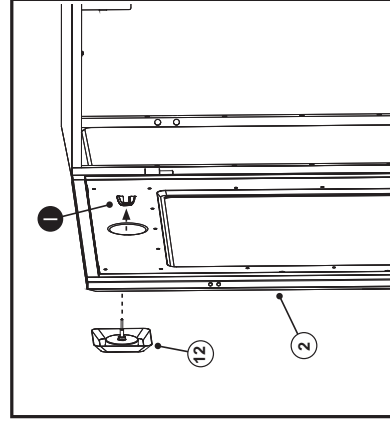
PASO 17

Reinstale las puertas alineándola con las bisagras y luego presionando hacia abajo en las bisagras del cuerpo del ahumador. (8). Instale primero la puerta pequeña (7) y luego la puerta grande con ventana (2).



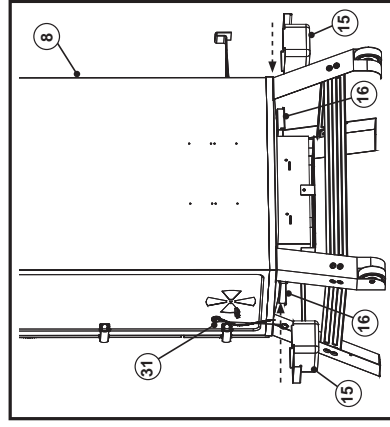
PASO 18

Fije el asa de la puerta grande (5) a la puerta del ahumador (2). Asegure con los tornillos (C). Fije el asa de la puerta pequeña (6) a la puerta pequeña del ahumador (7). Asegure con los tornillos (C).



PASO 19

Fije el medidor de temperatura con la arandela de protección (12) a la puerta del ahumador (2). Asegure en su lugar con la tuerca mariposa (1).



PASO 20

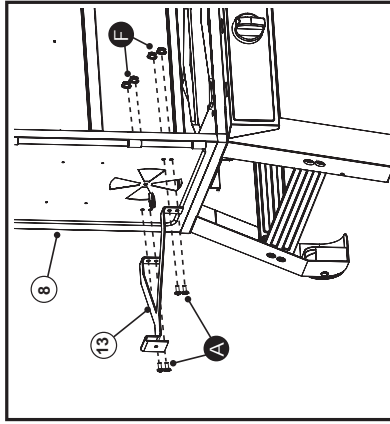
Deslice la bandeja de grasa (15) en el sujetador de la bandeja de grasa (16) a ambos lados.

Cuelgue el palillo de fósforo (31) al costado del cuerpo del ahumador (8) como se muestra.

EL ENSAMBLAJE ESTÁ COMPLETO

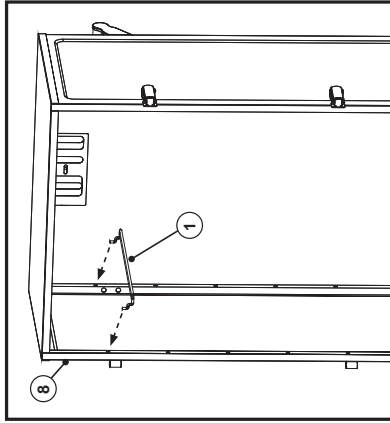
Nota: Realice la prueba de agua jabonosa para verificar si hay fugas de gas antes de usar (ver pág 4). La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse cada vez que se conecta el cilindro de gas al quemador/a la manguera o cada vez que se use.

ENSAMBLAJE



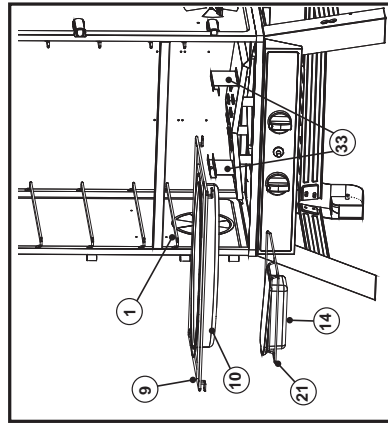
PASO 13

Fije la retención del tanque de propano (13) al cuerpo del ahumador (8) usando los tornillos (A) y las tuercas (F).



PASO 14

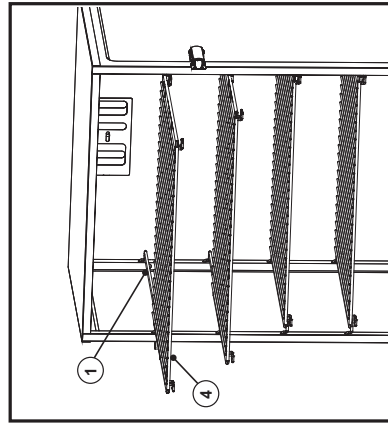
Inserte los soportes de la rejilla de cocción (1) en el cuerpo del ahumador (8).



PASO 15

Inserte la bandeja de agua (10) en el sostenedor de la bandeja de agua (9) y deslícelo al soporte de la rejilla de cocción (1).

Inserte la rejilla de los trozos de madera (21) en las abrazaderas de la bandeja de los trozos de madera (33) y deslice la bandeja de los trozos de madera (14) en la rejilla de los trozos de madera.

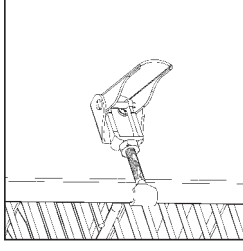


PASO 16

Deslice las rejillas de cocción (4) en los soportes de las rejillas de cocción (1).

IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Rear handle is NOT for lifting.
- Wood chip loader and wood chip tray MUST be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- 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 smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Do not leave old wood ashes in the wood chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash buildup.
- 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, door latch can be adjusted to further tighten door seal against body.



- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.

- 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.

- 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)



CAUTION

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

HOW TO CLEAN SMOKER

For cooking grates, grate supports, water bowl and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.

For wood chip tray and wood chip loader, clean frequently to remove ash build up, residue and dust.

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

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

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

LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker... allow sufficient time for cooking. Smoker is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- "Pre-season" smoker prior to first use. See page 15.
- Before starting the unit, see the section below "Adding Wood Chips".
- See page 5 for ignition instructions.
- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
- **DO NOT** cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Adjust smoker settings to desired cooking temperature.
- Place food in the smoker. **CAUTION - All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools**
- **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. Please see manual for more detail.
- Close air dampers on sides and top of unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
- Extreme cold temperatures may extend cooking times.
- **CLEAN AFTER EVERY USE.** This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.
- Store smoker in a dry area after use.

ADDING WOOD CHIPS

- **Adding wood chips at the beginning of the smoking process:**
- Before starting unit, place 1 cup of wood chips into the wood chip tray (14).
- Never use more than 1 cup of wood chips at a time. Never use wood chunks or wood pellets.
- Insert wood chip tray (14) into wood chip rack (21) and place in smoker.

Adding more wood during smoking process:

- Slide the wood chip rack (21) out using the wood chip tray handle (29) as shown in Figure A. **CAUTION - Wood chip rack and wood chip tray will be HOT.**
- Open the wood chip tray (14).
- Place 1 cup of wood chips into the wood chip tray (14). Never use more than 1 cup of wood chips at a time.
- Close wood chip tray (14) and slide wood chip rack (21) back into the smoker using the wood chip tray handle (29) as shown in Figure A. **CAUTION - Wood chip rack and wood chip tray will be HOT.**
- Temperature may spike briefly after wood is added. It will stabilize after a short time. Do not adjust temperature setting.

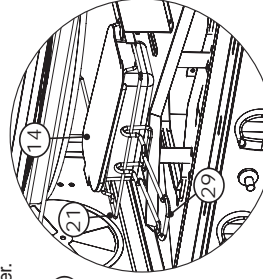
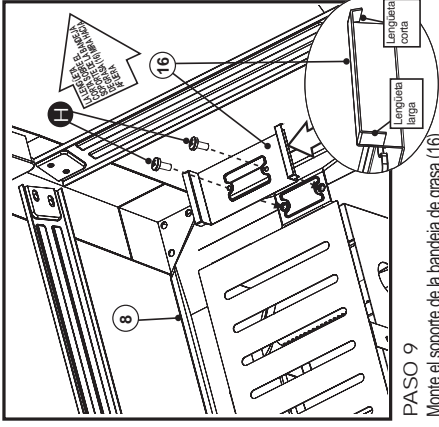


Figure A

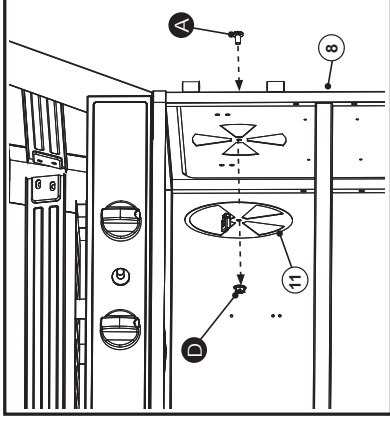
- CAUTION:**
- **WOOD CHIP RACK AND WOOD CHIP TRAY WILL BE HOT. USE CAUTION WHEN HANDLING.**
 - **NEVER USE WOOD CHUNKS OR WOOD PELLETS.**

ENSAMBLAJE



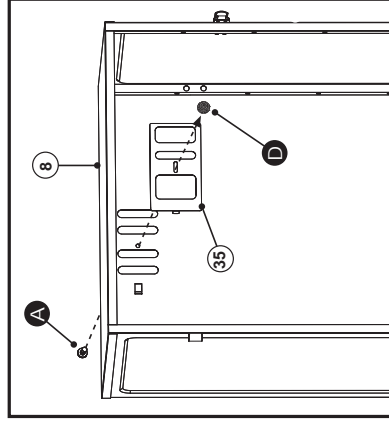
PASO 9

Monte el soporte de la bandeja de grasa (16) al cuerpo del ahumador (8) usando los tornillos (H). Asegúrese de que la lengüeta caiga en el soporte de la bandeja de grasa (16) esté mirando a la parte externa del ahumador como se muestra en la leyenda. Repita el paso para el resto del soporte de la bandeja de grasa (16) del otro lado del cuerpo del ahumador (8).



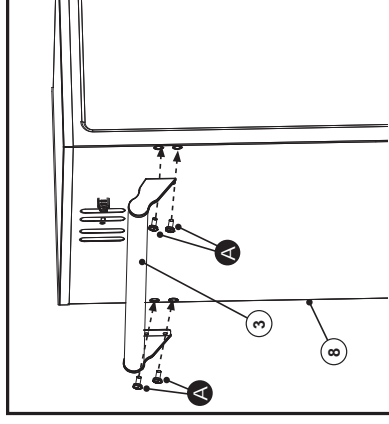
PASO 10

Fije el regulador de aire redondo (11) al cuerpo del ahumador (8) usando el tornillo (A) y la contratuercas (D) como se muestra. Repita el paso para el regulador de aire redondo restante (11) al otro lado del cuerpo del ahumador (8).



PASO 11

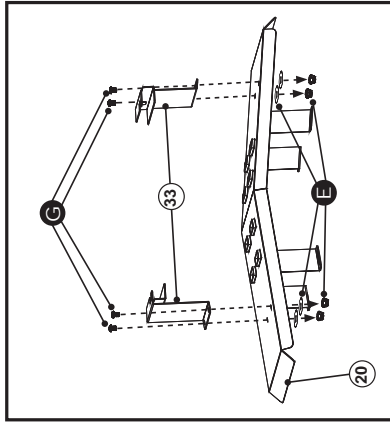
Voitee el ahumador para que esté parado ahora sobre sus patas. Fije el regulador de aire cuadrado (35) al cuerpo del ahumador (8) usando el tornillo (A) y la contratuercas (D).



PASO 12

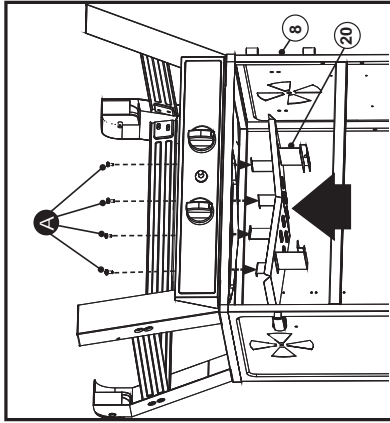
Fije el asa (3) al cuerpo del ahumador (8) usando los tornillos (A) como se muestra.

ENSAMBLAJE



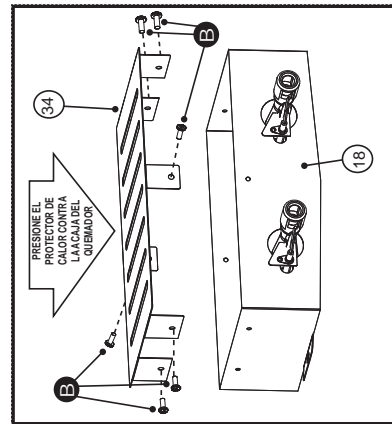
PASO 5

Fije las abrazaderas de la bandeja de los trozos de madera (33) al difusor de calor (20) usando los tornillos (E) y las tuercas (F).



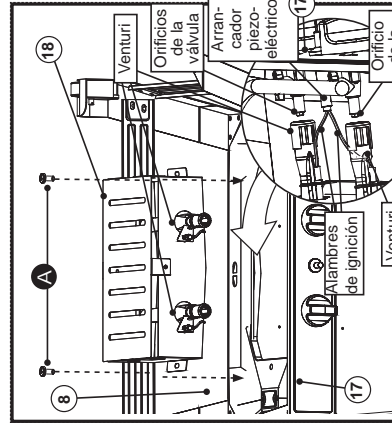
PASO 6

Fije el difusor de calor (20) al cuerpo del ahumador (8). Asegure con los tornillos (A).



PASO 7

Presione el protector de calor (34) contra la caja del quemador (18). Fije con los tornillos (B) como se muestra.



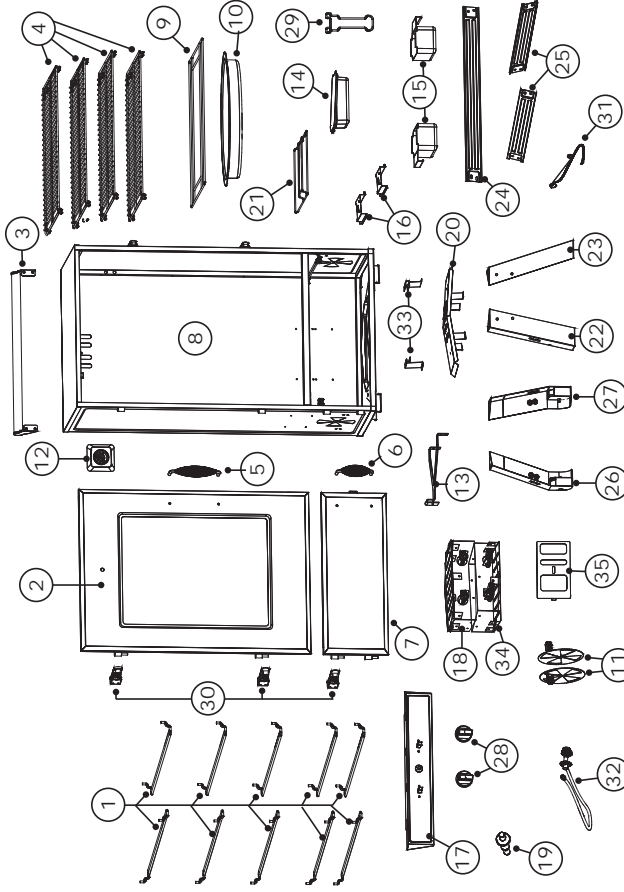
PASO 8

Coloque la caja del quemador (18) sobre el centro en la parte inferior del cuerpo del ahumador (8), alineando cuidadosamente los venturis sobre los orificios de la válvula y sujetando firmemente los alambres de ignición al arrancador piezoeléctrico en el panel de control (17) como se muestra. Fije la caja del quemador al cuerpo con los tornillos en cruz (A).

STOP!

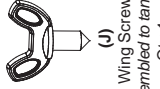
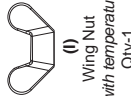
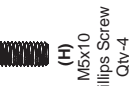
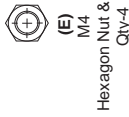
DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.
Please have Model Number and Serial Number available when calling.
These numbers are located on silver label on back of unit.

PARTS LIST



| PART NO | QUANTITY | DESCRIPTION | PART NO | QUANTITY | DESCRIPTION |
|---------|----------|--------------------------------|---------|----------|--------------------------|
| 1 | 10 | Cooking Grate Support | 20 | 1 | Heat Diffuser |
| 2 | 1 | Large Smoker Door w/window | 21 | 1 | Wood Chip Rack |
| 3 | 1 | Body Handle (rear) | 22 | 1 | Left Front Leg Kit |
| 4 | 4 | Cooking Grate | 23 | 1 | Right Front Leg Kit |
| 5 | 1 | Large Door Handle | 24 | 1 | Rear Leg Brace |
| 6 | 1 | Small Door Handle | 25 | 2 | Side Leg Brace |
| 7 | 1 | Small Smoker Door | 26 | 1 | Left Rear Leg |
| 8 | 1 | Smoker Body | 27 | 1 | Right Rear Leg |
| 9 | 1 | Water Bowl Holder | 28 | 2 | Control Knob |
| 10 | 1 | Water Bowl | 29 | 1 | Wood Chip Handle |
| 11 | 2 | Air Damper (round) | 30 | 3 | Door Latch |
| 12 | 1 | Temperature Gauge | 31 | 1 | Match Stick w/Chain |
| 13 | 1 | Propane Tank Retention Bracket | 32 | 1 | Regulator/Valve/Hose Kit |
| 14 | 1 | Wood Chip Tray w/Lid | 33 | 2 | Wood Chip Tray Brackets |
| 15 | 2 | Grease Tray | 34 | 1 | Heat Shield |
| 16 | 2 | Grease Tray Support | 35 | 1 | Air Damper (square) |
| 17 | 1 | Control Panel | 36 | 1 | Hardware Kit |
| 18 | 1 | Burner Box Kit | 37 | 1 | Instruction Manual |
| 19 | 1 | Ignitor | | | |

HARDWARE LIST



MODEL # 20050614 REPLACEMENT PARTS LIST

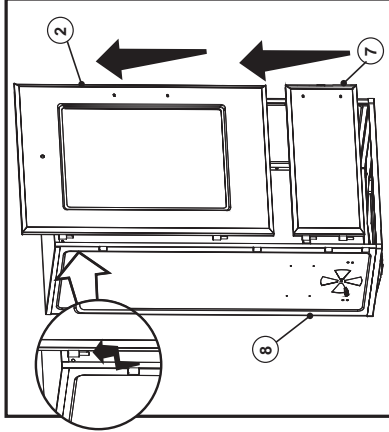
| REPLACEMENT PART | ITEM NO | REPLACEMENT PART | ITEM NO |
|------------------------|------------|----------------------------|------------|
| Smoker Body Kit | 9905140002 | Tank Retention Bracket Kit | 9905110009 |
| Large Smoker Door Kit | 9905140003 | Small Smoker Door | 9905140019 |
| Right Front Leg Kit | 9905100021 | Cooking Grate | 9905100015 |
| Left Front Leg Kit | 9905100020 | Water Bowl Holder | 9905140020 |
| Right Rear Leg Kit | 9905140004 | Water Bowl | 9905140021 |
| Left Rear Leg Kit | 9905140005 | Heat Diffuser | 9905140022 |
| Large Door Handle Kit | 9905140006 | Wood Chip Tray w/Lid | 9905140023 |
| Small Door Handle Kit | 9905130005 | Wood Chip Rack | 9905140024 |
| Body Handle (Rear) Kit | 9905140014 | Wood Chip Rack Handle | 9905140025 |
| Control Panel Kit | 9905140015 | Cooking Grate Support | 9905100010 |
| Burner Box Kit | 9905140007 | Burner w/Screw | 9905140029 |
| Temperature Gauge Kit | 9905140013 | Matchstick w/Chain | 9905140003 |
| Door Latch Kit | 9905050222 | Side Leg Brace Kit | 9905140017 |
| Air Damper (Square) | 9905140008 | Rear Leg Brace Kit | 9905140018 |
| Air Damper (Round) | 9905140009 | Wood Chip Bracket Kit | 9905140016 |
| Ignitor Assembly Kit | 9905140010 | Hardware Kit | 9905140012 |
| Grease Tray Kit | 9905140011 | Instruction Manual | 9905140006 |
| Control Knob | 911060014 | | |



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 silver label on back of unit.

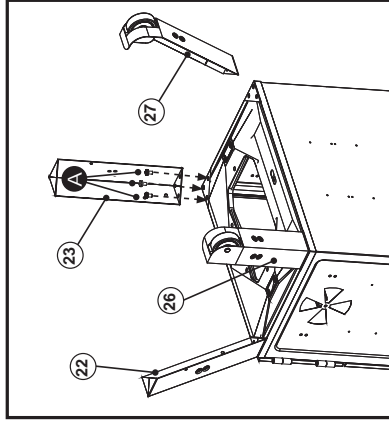
ENSAMBLAJE

- ANTES DE ENSAMBLAR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.
- ENSAMBLE LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.
- HERRAMIENTAS NECESARIAS: LLAVE AJUSTABLE, DESTORNILLADOR EN CRUZ



PASO 1

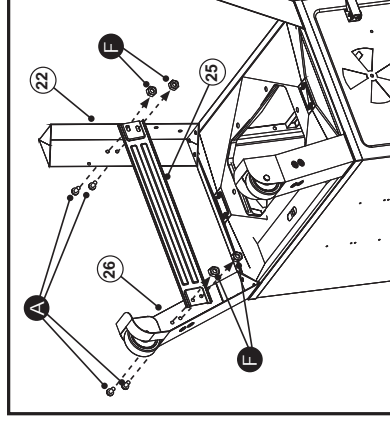
Retire las puertas empujando hacia arriba y fuera de las bisagras del cuerpo del ahumador (8). Retire la puerta grande con ventana (2) primero, luego retire la puerta pequeña (7).



PASO 2

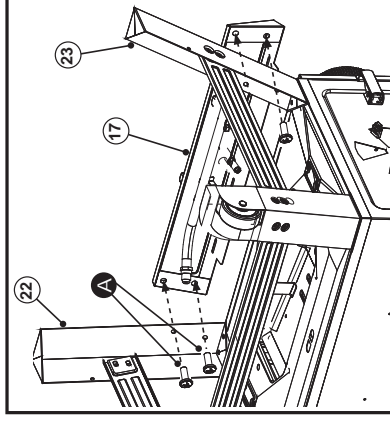
Gire el ahumador para que la parte superior esté en el suelo. Fije la pata posterior izquierda (26), la pata posterior derecha (27), la pata frontal izquierda (22) y la pata frontal derecha (23) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (8) usando los tornillos (A).

No fije todavía los tornillos completamente.



PASO 3

Fije la abrazadera de la pata lateral (25) a la pata frontal izquierda (22) y la pata posterior izquierda (26) usando los tornillos (A) y las tuercas (F) como se muestra. Repita el paso para la abrazadera de la pata lateral restante (25) y la abrazadera de la pata posterior (24).



PASO 4

Fije el panel de control (17) a la pata frontal izquierda (22) y a la pata frontal derecha (23) usando los tornillos (A) como se ilustra.

Ahora ajuste todos los accesorios.

LISTA DE ACCESORIOS



(A) M6x12
Tornillo en cruz
Cant. 45



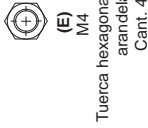
(B) #10x3/8
Tornillo autoroscante
Cant. 6



(C) M6x30
Tornillo en cruz
Cant. 4



(D) M6
Contratuercas
Cant. 3



(E) M4
Tuerca hexagonal, tuerca y arandela
Cant. 4



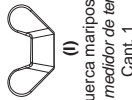
(F) M6
Tuerca
Cant. 16



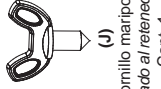
(G) M4x10
Tornillo en cruz
Cant. 4



(H) M5x10
Tornillo en cruz
Cant. 4



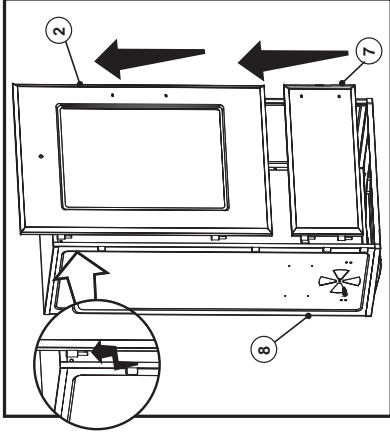
(I) Tuerca matriposa
(viene con medidor de temperatura)
Cant. 1



(J) Tornillo matriposa
(preensablado al retenedor del tanque)
Cant. 1

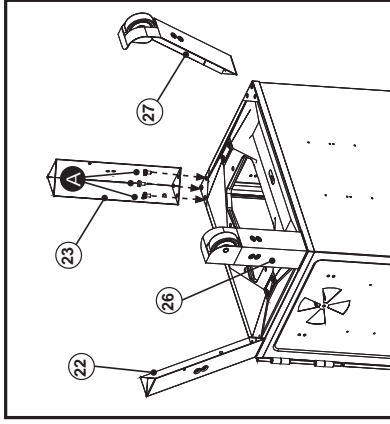
ASSEMBLY

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOLS NEEDED: ADJUSTABLE WRENCH, PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER



STEP 1

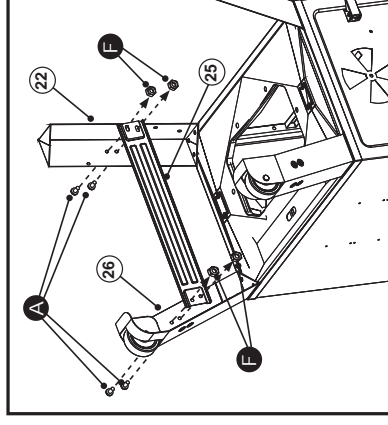
Remove the doors by pushing up and off the hinges of the smoker body (8). Remove the large door with window (2) first then remove the small door (7).



STEP 2

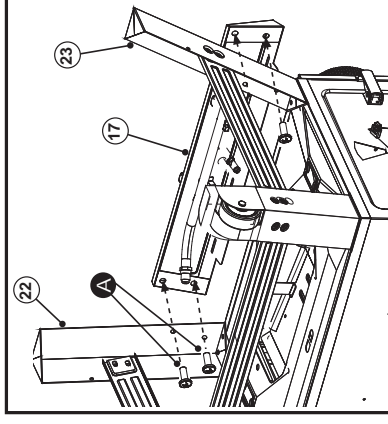
Turn Smoker over so that top of smoker is on the ground. Attach left rear leg (26), right rear leg (27), left front leg (22) and right front leg (23) to the bottom of smoker body (8) using screws (A).

Do not fully tighten screws yet.



STEP 3

Attach side leg brace (25) to left front leg (22) and left rear leg (26) using screws (A) and nuts (F) as shown. Repeat step for remaining side leg brace (25) and rear leg brace (24).



STEP 4

Attach control panel (17) to left front leg (22) and right front leg (23) using screws (A) as illustrated.

Tighten all hardware at this time.

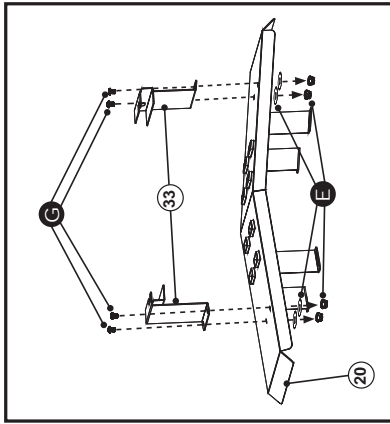
LISTA DE PARTES DE REPUESTO MODELO# 20050614

| PORTE DE REEMPLAZO | NO DE ÍTEMS | PORTE DE REEMPLAZO | NO DE ÍTEMS |
|--------------------------------------|-------------|--|-------------|
| Kit del cuerpo del ahumador | 9905140002 | Kit de la abrazadera de retención del tanque | 9905110009 |
| Kit de la puerta grande del ahumador | 9905140003 | Puerta pequeña del ahumador | 9905140019 |
| Kit de la pata frontal derecha | 9905100021 | Rejilla de cocción | 9905100015 |
| Kit de la pata frontal izquierda | 9905100020 | Retenedor de la bandeja de agua | 9905140020 |
| Kit de la pata posterior derecha | 9905140004 | Bandeja de agua | 9905140021 |
| Kit de la pata posterior izquierda | 9905140005 | Difusor de calor | 9905140022 |
| Kit del asa de la puerta grande | 9905140006 | Bandeja de trozos de madera con tapa | 9905140023 |
| Kit del asa de la puerta pequeña | 9905130005 | Rejilla de trozos de madera | 9905140024 |
| Kit del asa del cuerpo (posterior) | 9905140014 | Asa de la rejilla de los trozos de madera | 9905140025 |
| Kit del panel de control | 9905140015 | SopORTE de la rejilla de cocción | 9905100010 |
| Kit de la caja del quemador | 9905140007 | Quemador con tornillo | 9905140029 |
| Kit del medidor de temperatura | 9905140013 | Pailillo de fósforo con cadena | 9905140003 |
| Kit del seguro de la puerta | 9905020222 | Kit de la abrazadera de la pata lateral | 9905140017 |
| Regulador de aire (cuadrado) | 9905140008 | Kit de la abrazadera de la pata posterior | 9905140018 |
| Regulador de aire (redondo) | 9905140009 | Kit de la abrazadera de los trozos de madera | 9905140016 |
| Kit de ensamble del arrancador | 9905140010 | Kit de accesorios | 9905140012 |
| Kit de la bandeja de grasa | 9905140011 | Manual de instrucciones | 9905140006 |

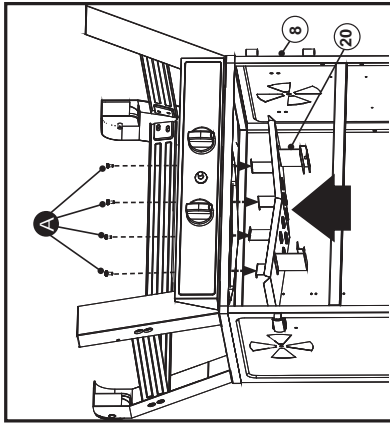


NO DEVUELVA AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA para solicitar asistencia en el ensamble de la unidad, o para reclamar partes faltantes o dañadas.
Llame al Departamento de Servicio al Cliente de MASTERBUILT al: 1-800-489-1581.
Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie cuando llame.
Estos números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

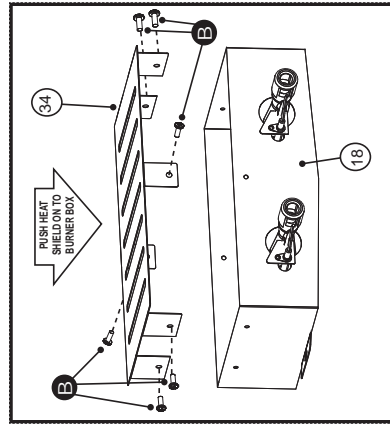
ASSEMBLY



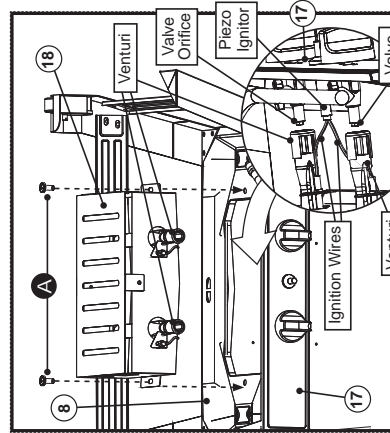
STEP 5
Attach woodchip tray brackets (33) to heat diffuser (20) using screws (G), washers (E) and nuts (E).



STEP 6
Attach heat diffuser (20) to smoker body (8). Secure using screws (A).



STEP 7
Push heat shield (34) on to burner box (18). Attach using screws (B) as shown.

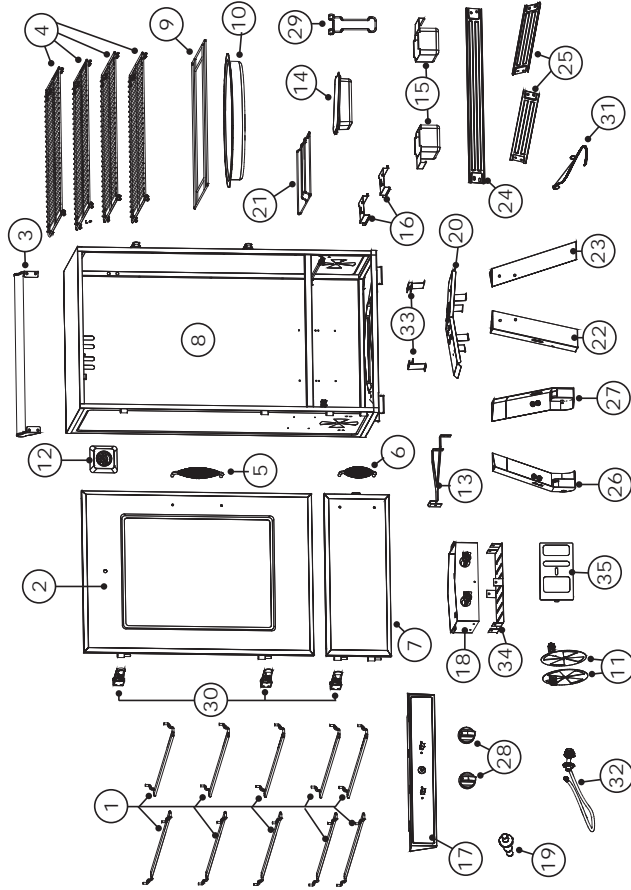


STEP 8
Position burner box (18) over center hole in bottom of smoker body (8), carefully aligning venturis over valve orifices and firmly attaching ignition wires to piezo ignitor on control panel (17) as shown in callout. Attach burner box to body using Phillips screws (A).

¡PARE!

NO DEVUELVA AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA para solicitar asistencia en el ensamblaje de la unidad, o para reclamar partes faltantes o dañadas.
Llame al: Departamento de Servicio al Cliente de MASTERBUILT al: 1-800-489-1581.
Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie cuando llame.
Estos números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

LISTA DE PARTES



| NO DE PARTE | CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | NO DE PARTE | CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|-------------|----------|---|-------------|----------|--|
| 1 | 10 | Soporte de la rejilla de cocción | 20 | 1 | Difusor de calor |
| 2 | 1 | Puerta grande del ahumador con ventana | 21 | 1 | Rejilla de trozos de madera |
| 3 | 1 | Asa del cuerpo (posterior) | 22 | 1 | Kit de la pata frontal izquierda |
| 4 | 4 | Rejilla de cocción | 23 | 1 | Kit de la pata frontal derecha |
| 5 | 1 | Asa de la puerta grande | 24 | 1 | Abrazadera de la pata posterior |
| 6 | 1 | Asa de la puerta pequeña | 25 | 2 | Abrazadera de la pata lateral |
| 7 | 1 | Puerta pequeña del ahumador | 26 | 1 | Abrazadera de la pata izquierda |
| 8 | 1 | Cuerpo del ahumador | 27 | 1 | Pata posterior derecha |
| 9 | 1 | Sostenedor de la bandeja de agua | 28 | 2 | Perilla de control |
| 10 | 1 | Bandeja de agua | 29 | 1 | Asa de los trozos de madera |
| 11 | 2 | Regulador de aire (redondo) | 30 | 3 | Seguro de la puerta |
| 12 | 1 | Medidor de temperatura | 31 | 1 | Paillo de fósforo con cadena |
| 13 | 1 | Abrazadera de retención del tanque de propano | 32 | 1 | Regulador/válvula/Kit de la manguera |
| 14 | 1 | Bandeja de trozos de madera con tapa | 33 | 2 | Abrazaderas de la bandeja de trozos de mader |
| 15 | 2 | Bandeja de grasa | 34 | 1 | Protector contra el calor |
| 16 | 2 | Soporte de la bandeja de grasa | 35 | 1 | Regulador de aire (cuadrado) |
| 17 | 1 | Panel de control | 36 | 1 | Kit de accesorios |
| 18 | 1 | Kit de la caja del quemador | 37 | 1 | Manual de instrucciones |
| 19 | 1 | Arrancador | | | |

¡EMPECEMOS!

- Este es un ahumador de cocción lenta... permita que haya suficiente tiempo para cocinar. El ahumador **SOLO DEBE USARSE EN EXTERIORES**.
- "Sazone previamente" el ahumador antes de su primer uso. Ver página 15.
- Antes de iniciar la unidad, consulte la sección "Añadir trozos de madera".
- Ver página 5 para las instrucciones del encendido.
- Precaliente el ahumador de 30 a 45 minutos a temperatura máx. antes de introducir los alimentos.
- NO cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto impedirá que el calor circule apropiadamente.
- Ajuste la configuración del ahumador a la temperatura de cocción deseada.
- Coloque los alimentos en el ahumador. **PRECAUCIÓN:** todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras. Use guantes de protección o herramientas de cocción largas y resistentes
- NO sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de alimentos pueden atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción no uniforme. Deje espacios entre los alimentos en las rejillas y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación del calor. Si utiliza bandejas de cocción, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme. Consulte el manual para mayores detalles.
- Cierre los reguladores de aire a los lados y en la parte superior de la unidad para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para liberar la humedad.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
- **LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO.** Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará la aparición de moho y hongos.
- Almacene el ahumador en una zona seca después de su uso.

AÑADIR TROZOS DE MADERA

- **Añadir trozos de madera al comienzo del proceso de ahumado:**
- Antes de iniciar la unidad, coloque 1 taza de trozos de madera en la bandeja de trozos de madera (14).
- Nunca use más de 1 taza de trozos de madera a la vez. Nunca use trozos de madera grandes o perlas de madera.
- Inserte la bandeja de trozos de madera (14) en la rejilla de trozos de madera (21) y colóquela en el ahumador.

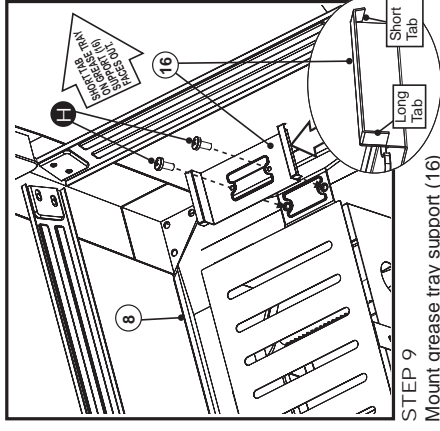
Añadir más madera durante el proceso de ahumado:

- Deslice la rejilla de trozos de madera (21) hacia fuera usando el asa de la bandeja de trozos de madera (29)
- como se muestra en la Figura A. **PRECAUCIÓN:** La rejilla de trozos de madera y la bandeja de trozos de madera estarán **CALIENTES**.
- Abra la bandeja de trozos de madera (14).
- Coloque 1 taza de trozos de madera en la bandeja de trozos de madera (14). Nunca use más de 1 taza de trozos de madera a la vez.
- Cierre la bandeja de trozos de madera (14) y deslice la rejilla de trozos de madera (21) de regreso al ahumador usando el asa de la bandeja de trozos de madera (29) como se muestra en la Figura A.

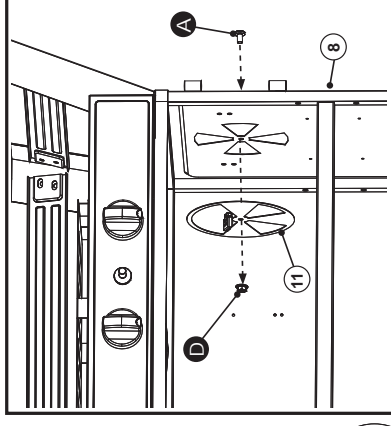
PRECAUCIÓN:

- **LA REJILLA DE TROZOS DE MADERA Y LA BANDEJA DE TROZOS DE MADERA ESTARÁN CALIENTES. USE PRECAUCIÓN DURANTE LA MANIPULACIÓN.**
- **NUNCA USE TROZOS DE MADERA GRANDES O PERLAS DE MADERA.**

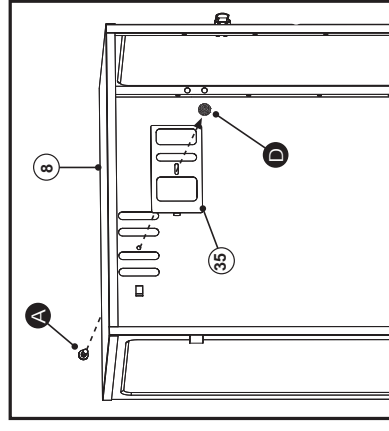
ASSEMBLY



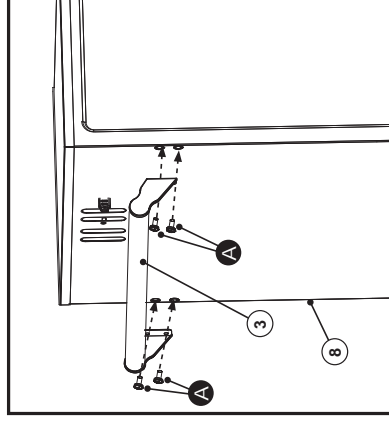
STEP 9
Mount grease tray support (16) to smoker body (8) using screws (H). Be sure the short tab on grease tray support (16) is facing to the outside of smoker as shown in callout. Repeat step for the remaining grease tray support (16) on the other side of smoker body (8).



STEP 10
Attach air damper - round (11) to smoker body (8) using screw (A) and lock nut (D) as shown. Repeat step for the remaining air damper - round (11) on the other side of smoker body (8).

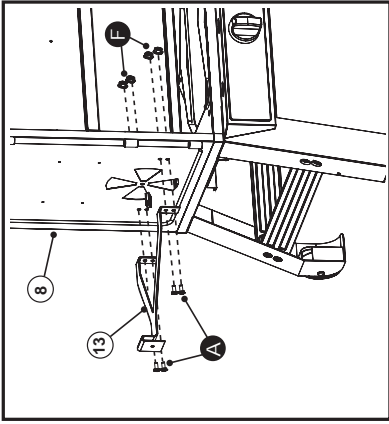


STEP 11
Turn smoker over so that it is now on its legs. Attach air damper - square (35) to smoker body (8) using screw (A) and lock nut (D).



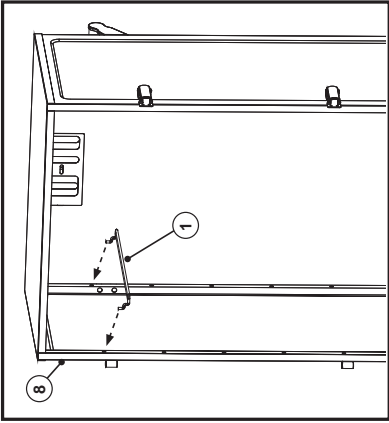
STEP 12
Attach body handle (3) to smoker body (8) using screws (A) as shown.

ASSEMBLY



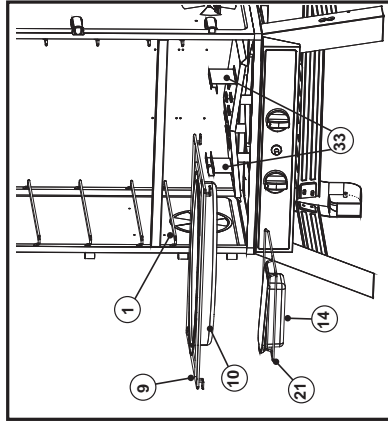
STEP 13

Attach propane tank retention (13) to smoker body (8) using screws (A) and nuts (F).



STEP 14

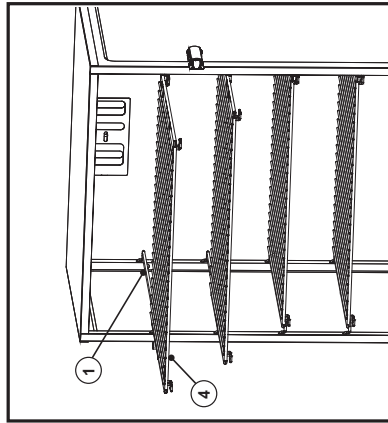
Insert cooking grate supports (1) into smoker body (8).



STEP 15

Insert water bowl (10) into water bowl holder (9) and slide water bowl holder onto cooking grate support (1).

Insert wood chip rack (21) into wood chip tray brackets (33) and slide wood chip tray (14) onto wood chip rack.

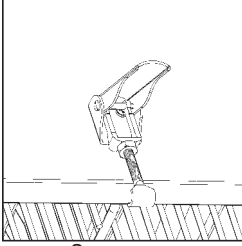


STEP 16

Slide cooking grates (4) onto cooking grate supports (1).

HECHOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- NO mueva la unidad a lo largo de superficies desiguales.
- El asa posterior NO es para levantarla.
- El cargador de trozos de madera y la bandeja de trozos de madera DEBEN estar en su lugar cuando se usa el ahumador. Esto minimiza la probabilidad de tener estallidos de la madera.
- Los trozos de madera deben usarse para producir humo y crear un sabor ahumado.
- Verifique la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes que se llene. Puede que se necesite vaciar la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador hace que se escape el calor y podría hacer que la madera estalle. Cerrar la puerta reestabilizará la temperatura y detendrá los estallidos.
- No deje cenizas de madera antiguas en la bandeja de trozos de madera. Una vez que las cenizas están frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- Este es un ahumador. Se producirá bastante humo cuando use los trozos de madera. El humo escapará a través de uniones y el interior del ahumador se pondrá negro. Esto es normal. Para reducir la pérdida de humo cerca a la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para ajustar más el sello de la puerta contra el cuerpo.
- Abrir la puerta del ahumador durante el proceso puede extender el tiempo de cocción debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura externa es menor de 65°F (18°C) y/o la altitud es mayor de 3.500 pies (1067m) se puede requerir un tiempo adicional de cocción. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida, use un termómetro para carne para probar la temperatura interna.
- Para ajustar el seguro de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el seguro de la puerta. Gire el gancho en sentido horario como se muestra. Asegure la tuerca hexagonal contra el seguro de la puerta (ver diagrama).



PRECAUCIÓN

Quando la puerta se abre, se puede producir un estallido. Si los trozos de madera explotan, cierre inmediatamente la puerta y espere que los trozos de madera se quemen por completo antes de volver a abrir la puerta. No rocíe agua.

CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para las rejillas de cocción, los soportes de las rejillas, el tazón de agua y la bandeja de goteo use un detergente para platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.

Para la bandeja de trozos de madera y el cargador de trozos de madera, limpie con frecuencia para retirar la acumulación de cenizas, los residuos y el polvo.

Deseché las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.

Para el interior y exterior del ahumador simplemente limpie en dirección descendente con un paño húmedo. No use un agente de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.

SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y GUARDARLA.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO

CONEXIÓN Y OPERACIÓN DEL REGULADOR, QUEMADOR Y VÁLVULA DE GAS

- Inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay señales de desgaste, cortes o fugas, reemplace la unidad. **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.
- Conecte el regulador de la manguera a un cilindro de gas LP (ver 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 perilla de control 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 de que la puerta del ahumador está abierta.

Para usar, encienda el cilindro de gas, gire la perilla de control de la hornilla hacia la izquierda y presione el botón de ignición para encender.

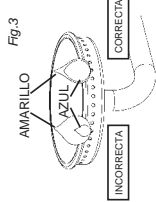
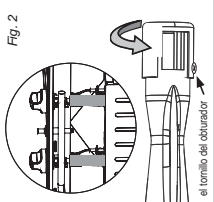
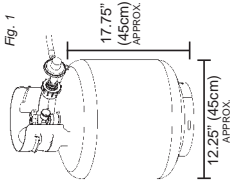
- Si no ocurre la ignición dentro de cinco segundos, apague la válvula de control de gas y espere cinco minutos y repita los procedimientos de encendido. Si aun así, no se da la ignición, lea las instrucciones para encendido con fósforos.

Luego del uso, gire la perilla de control del quemador a apagado, y luego apague el cilindro de gas.

La perilla de control del quemador ajusta la llama del mismo. Gire la perilla de control hacia la derecha **LENTAMENTE** para aumentar la llama. Gire la perilla de control hacia la izquierda para reducir la llama y apagarla.

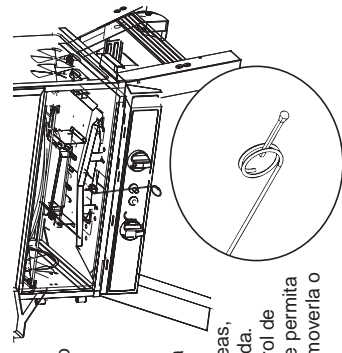
Verifique visualmente la llama del quemador. Ajuste el obturador de aire al quemador hasta que la llama del mismo esté lo más azul posible, aflojando el tornillo del obturador, girando el obturador y ajustando el tornillo del obturador (ver Fig. 2).

Una **LLAMA CORRECTA** debe ser azul con una pequeña porción de amarillo en la punta. Una **LLAMA INCORRECTA** es excesivamente amarilla e irregular (ver Fig. 3). Si ocurre una llama incorrecta, apague la perilla de control del quemador, apague el regulador y el tanque de propano. Deje que la unidad se enfríe y luego limpie el quemador. Deje que el quemador se seque completamente antes de volver a encenderlo.

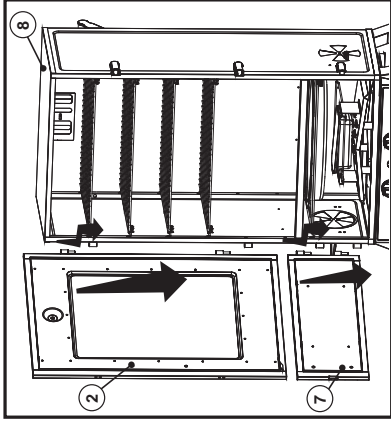


INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO CON PALILLO DE FÓSFORO

1. Lea todas las instrucciones y advertencias antes del encendido.
2. Revise la válvula de control de gas y la válvula del cilindro de gas para asegurarse que estén apagadas antes de conectarlas al cilindro de gas. Realice la prueba de agua jabonosa antes de cada uso.
3. Abra la puerta durante el encendido.
4. Encienda la válvula de control de gas, encienda la válvula del cilindro de gas.
5. Coloque un fósforo largo, de esos para encender chimeneas, lo suficientemente cerca al quemador para que se encienda.
6. Después de cada uso, primero apague la válvula de control de gas y luego apague la válvula del cilindro de gas. Siempre permita que la unidad se enfríe completamente antes de tocarla, moverla o guardarla.

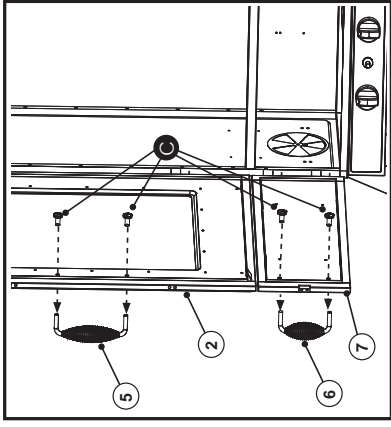


ASSEMBLY



STEP 17

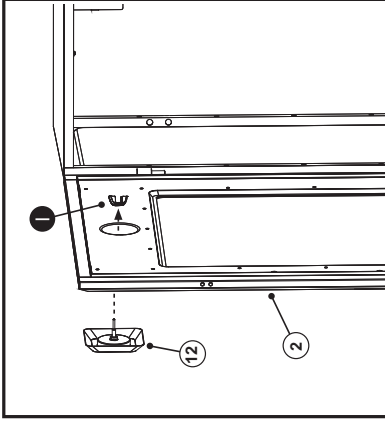
Re-install the doors by aligning the door with the hinges then pushing down onto the hinges of the smoker body (8). Install the small door (7) first, then the large door with window (2).



STEP 18

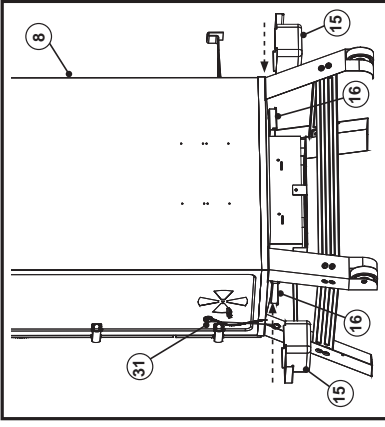
Attach large door handle (5) to large smoker door (2). Secure using screws (C).

Attach small door handle (6) to small smoker door (7). Secure using screws (C).



STEP 19

Attach temperature gauge w/beauty ring (12) to smoker door (2). Secure in place with wing nut (1).



STEP 20

Slide grease tray (15) onto grease tray clip (16) on both sides.

Hang matchstick (31) on side of smoker body (8) as shown.

ASSEMBLY IS COMPLETE

Note: Perform soapy water test to check for gas leaks before use (see pg 4). Soapy Water Test **MUST** be performed each time gas cylinder is connected to burner/hose or each time it is used.

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 pg. 4).
2. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on cooking grates and inside smoker door. Make sure water pan is in place with NO WATER.
3. Fill wood chip tray with up to 1 cup (0.24l) of wood chips and light smoker. Close door.
4. 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 cooking grates and inside of smoker door.
7. Relight smoker and burn for 20 minutes.

- **Cure your smoker periodically to prevent excessive rust.**

WOOD SMOKING GUIDE FOR MEATS

| WOOD FLAVOR | POULTRY | FISH | HAM | BEEF | PORK | LAMB |
|---|---------|------|-----|------|------|------|
| Hickory Pungent, smoky, bacon-like flavor | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Mesquite Sweet and delicate flavor | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| Alder Delicate, wood smoke flavor | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Pecan Bold and hearty flavor | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Maple Sweet, subtle flavor | ✓ | | | | ✓ | |
| Apple Sweet, delicate flavor | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Cherry Sweet, delicate flavor | ✓ | | | | ✓ | |



ADVERTENCIA



REALICE LA "PRUEBA DEL AGUA JABONOSA" ANTES DE CADA USO. VER LA SECCIÓN DE LA "PRUEBA DE AGUA JABONOSA" EN EL MANUAL. EXTINGA 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

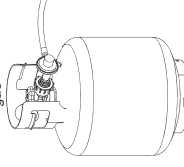
ADVERTENCIAS

- 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.
- El ahumador ha sido diseñado para funcionar solamente con gas propano. Sólo use cilindros marcados de propano con esta unidad. Este producto NO va a funcionar con gas natural.
- Nunca use una llama abierta para probar fugas de gas.

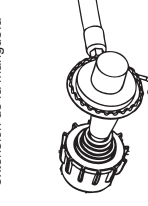
PREPARACIÓN:

- Retire todo utensilio de cocina del ahumador.
- 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 al quemador.

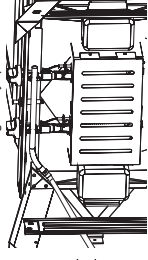
Aplique la solución a la válvula del cilindro de gas



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



Una prueba fallida presentará burbujas como se muestra a continuación.



(Ahumador mostrado desde atrás solamente por motivos de claridad)

PRUEBA DE LA VÁLVULA DE GAS:

- Encienda la válvula del cilindro de gas y observe si hay burbujas. NO DEJE EL GAS ENCENDIDO MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, pare, apague el 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, abra la válvula de control del regulador un giro entero y revise si hay burbujas en el lugar de la válvula, a lo largo de toda la extensión de la manguera y en la conexión del quemador: NO DEJE EL GAS ENCENDIDO MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, pare, APAGUE el cilindro de gas y reajuste los accesorios por donde se fuga el gas. Si la manguera es la fuente de la fuga, apague el cilindro de gas y reajuste la conexión por donde se fuga el gas. Si la manguera es la fuente de la fuga, APARE, 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 CONTINUAN 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

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES QUE VIENEN DE PÁGINA 2

- Use en conformidad con los códigos de incendios locales, estatales y federales.
- Use un cilindro de gas de 20LB (9kgs) que tenga un amillo protector (el cilindro no viene incluido con la unidad).
- La instalación de la unidad debe estar conforme a los códigos locales o en la ausencia de estos, con el Código nacional de gas combustible, ANSIZ223.1/NFPA 54, Almacenamiento y manejo de gases de petróleo licuados, ANS/NFPA 58 o CSA B149.1, el Código de instalación de gas natural; el 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.
- 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.
- Realice siempre la prueba del agua jabonosa (ver "Instrucciones de la prueba de agua jabonosa" en este manual) CADA VEZ que use la unidad.
- Antes de cada uso revise todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y seguros.
- Antes de cada uso inspeccione la manguera de gas en busca de señales de daño.
- Siempre desconecte el cilindro de gas de la unidad cuando no esté en uso.
- Nunca conecte/desconecte el cilindro de gas, mueva o modifique los adaptamientos del gas cuando la unidad esté en operación.
- 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.
- El ensamblaje del regulador y la manguera que vienen con la unidad DEBEN usarse. Si necesita repuestos, contactese con el Servicio de atención al cliente de Masterbuilt al: 1-800-489-1581.
- Cuando encienda el quemador retire todas las partes del ahumador para evitar una explosión a causa de la acumulación de gas.
- Si la ignición no se da dentro de cinco segundos usando el botón de encendido, gire la válvula de control del gas a la posición de apagado y espere cinco minutos para repetir los procedimientos de encendido.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de la unidad mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de toda superficie calentada.
- La unidad tiene una llama abierta. Mantenga las manos, cabello y rostro alejado de la llama del quemador. NO se incline encima del quemador cuando esté encendiéndolo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de la combustión y ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro limpias y libres de residuos.
- Cuando haya terminado de usar la unidad, siempre gire la válvula de control del regulador para apagarla primero. Luego apague la válvula del cilindro de gas.
- El gas DEBE apagarse en el cilindro de suministro cuando no está en uso.
- 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.
- Si huele, escucha u observa gas escapando, retírese inmediatamente del cilindro de gas y llame a la estación de bomberos. El fuego puede 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.
- 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 cubra las rejillas de cocción con papel de aluminio. Esto atrapará el calor y podría causar variaciones en las temperaturas de cocción dentro del ahumador.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

| SMOKING CHART | | | | | | |
|--|------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------------------|---------------|--|
| ITEM | SIZE | TEMP | 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) | 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) | 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) | 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) | 6 qts (5.7l) | 3 cups (0.83l) | | |
| Loin Roast (boneless) | 3 - 5 lbs (1.4-2.3kgs) | 200°F (93°C) | 4 - 5 qts (3.8-4.7l) | 3 cups (0.83l) | 3.5 - 5.5 hrs | 170°F (77°C) Well Done |
| | 4 - 6 lbs (1.8-2.7kgs) | 200°F (93°C) | 4 qts (3.8l) | 3 cups (0.83l) | | |
| Spare Ribs | 7 - 10 lbs (3.2-4.5kgs) | 200°F (93°C) | 5 - 6 qts (4.7-5.7l) | 3 cups (0.83l) | 3.5 - 5 hrs | Well done when meat pulls away from bone |
| | 3 - 4 lbs ea (0.9-1.4kgs) | 200°F (93°C) | 3 - 4 qts (2.8-3.8l) | 2 cups (0.56l) | | |
| Turkey | 8 - 10 lbs (3.6-4.6kgs) | 200°F (93°C) | 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) | 6 qts (5.7l) | 3 cups (0.83l) | 6 - 7.5 hrs | |
| | 2 - 3 lbs ea (0.9-1.4kgs) | 200°F (93°C) | 3 - 4 qts (2.8-3.8l) | 2 cups (0.56l) | 2.5 - 3.5 hrs | |
| POULTRY | | | | | | |
| Chicken (2 whole) | 6 - 7 lbs (2.7-3.2kgs) | 200°F (93°C) | 5 - 6 qts (4.7-5.7l) | 3 cups (0.83l) | 4 - 6.5 hrs | Flesh white flakes when forked |
| | Full Grate | 200°F (93°C) | 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) | 3 qts (2.8l) | 1 - 2 cups (0.28-0.56l) | 1 - 2 hrs | Shrimp pink Shells open |
| SEAFOOD | | | | | | |
| Salmon | 6 - 7 lbs (2.7-3.2kgs) | 200°F (93°C) | 5 - 6 qts (4.7-5.7l) | 3 cups (0.83l) | 4 - 6.5 hrs | Flesh white flakes when forked |
| | Full Grate | 200°F (93°C) | 3 qts (2.8l) | 1 - 2 cups (0.28-0.56l) | 1.5 - 2.5 hrs | Flesh white flakes when forked |
| WILD GAME | | | | | | |
| Quail, Dove, etc. | 12 - 16 birds | 200°F (93°C) | 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) | 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.

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

MAPLE GLAZED HAM

- 5-7 lbs Ham Shank or Butt (fully cooked, bone in)
- 1 1/2 cup Maple Syrup
- 1 tsp Ginger
- 1/4 tsp Nutmeg
- 1/2 tsp Allspice
- 16 whole Cloves
- 1 can Pineapple Slices (canned)
- Hickory or Mesquite Chips



Remove thick skin and trim fat leaving no more than 1/2" thick covering on ham. Score ham. Combine syrup, ginger, nutmeg, and allspice in a small bowl. Place ham in large dish and baste with syrup mixture. Let ham stand in syrup mixture for 1 or 2 hours basting frequently until at room temperature.

When ready to smoke remove ham from dish and stud with cloves. Place ham in preheated 225°F (107°C) smoker. Cook for about 2-3 hours. Baste with syrup mixture at least 2 times during cooking time. Before last hour of smoking decorate ham with canned pineapple and cherries and baste. Internal temperature of ham should be at 130°F-140°F (54°C-60°C) when heated thru.

Pork or Baby Back Ribs

- 2-4 lbs Pork or Baby Back Ribs
- 1/2 tsp Salt
- 1/4 cup Brown Sugar
- 2 1/2 tsp Chili Powder
- 1 1/2 tsp Ground Cumin
- 2 tsp Cayenne Pepper
- 2 tsp Black Pepper (freshly ground)
- 2 tsp Garlic Powder
- 2 tsp Onion Powder
- Hickory Chips



Mix ingredients and rub mixture on meat for 2 hours before cooking. Allow meat to reach room temperature.

Cook ribs for 3 hours at 225°F (107°C) in preheated smoker using hickory chips during the first 2 hours.

After 3 hours remove the ribs and wrap in heavy foil.

Cook for an additional 1- 1 1/2 hours.

SMOKED RED SNAPPER

- Ingredients**
- 1 1/2 lb Red Snapper
- Filet (skin on)
- 2 lbs Olive Oil
- 1 lbs Brown Sugar
- 1 lbs Garlic, Chopped
- 1 tsp Pepper Black-freshly ground
- 1 lbs Maple Syrup
- 6 oz Moistened Wood Chips for smoking
- 1 foil Pie Plate



Brine

- 2 qts Water
- 12 oz Kosher Salt-approx
- 2 lbs. Brown Sugar
- 1 lbs Garlic, granulated

Prepare the brine by dissolving enough salt in cold water to float an egg. (The amount given is approx.) Add the sugar and the granulated garlic.

Brine the fish for one hour. (You can use frozen red snapper and put in the brine for about 2-2 1/2 hours.) Combine the olive oil, brown sugar, garlic and pepper to make a rub. Rub the mixed dry ingredients into the fish. Oil the skin side of the fish lightly, so it won't stick to the smoking racks. Smoke the fish for 60-75 minutes, depending on thickness at 225°F (107°C). Optional: Paint the fish with maple syrup for glaze before serving.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- La unidad es **SOLOAMENTE DE USO EN EXTERIORES**.
- Nunca la use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas de camping.
- Nunca la use dentro de vehículos recreacionales o en botes.
- Nunca opere la unidad bajo construcciones aéreas como por ejemplo, cubiertas de techos, estacionamientos cerrados, toldos o coligantes.
- Nunca use la unidad como estufa. **(LEA EL PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO EN LA PAGINA 1).**
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) desde construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un espacio mínimo de 10 pies (3m) de todo material combustible como por ejemplo, madera, plantas secas, césped, cepillos, papel o fieltros.
- Mantenga la unidad libre de materiales combustibles como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la unidad en una superficie nivelada, estable y no combustible, como por ejemplo, tierra, concreto, ladrillo o roca.
- La unidad **DEBE** estar sobre el suelo. No coloque la unidad sobre mesas o mostradores. **NO** mueva la unidad a lo largo de superficies desniveladas.
- Evite usar la unidad en superficies de madera o inflamables.
- No** deje la unidad desatendida.
- Nunca use la unidad para otra cosa que no sea su uso intencionado. Esta unidad **NO** es para uso comercial.
- Mantenga un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.
- Antes de cada uso verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén ajustados y seguros.
- El uso de alcohol, fármacos recetados o sin receta pueden restringir la capacidad del usuario de ensamblar correctamente la unidad u operarla con seguridad.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados de la unidad en todo momento. **NO** permita que los niños usen la unidad. Se requiere una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área cuando se está usando la unidad.
- NO** permita que nadie lleve a cabo actividades cerca a la unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite chocar o golpear la unidad.
- Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de 115°F (45°C)) antes de moverla o almacenarla.
- La unidad está **CALIENTE** cuando está en uso y seguirá **CALIENTE** por un período de tiempo después y durante el proceso de enfriamiento. Tenga **CUIDADO**. Use guantes/mitones de protección.
- No** toque las superficies **CALIENTES**.
- No** use perlas de madera.
- Nunca use utensilios de vidrio, plástico o cerámica. Nunca coloque utensilios vacíos en la unidad mientras está en uso.
- NO** se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., los cuales podrían causar lesiones.
- La bandeja para la madera está **CALIENTE** cuando la unidad está en uso. Tenga cuidado cuando agregue madera.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras. Use guantes de protección o herramientas de cocina largas y resistentes.
- Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- No levante la unidad por el asa posterior.**
- Desheche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.
- No** guarde la unidad con cenizas **CALIENTES** dentro de la misma. Guárdela solamente cuando todas las superficies estén frías.

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES SIGUEN EN LA PÁGINA 3

| | |
|--|--|
| ! PELIGRO DE MONOXIDO DE CARBONO ! | ! ADVERTENCIA ! |
| <p>Quemar trozos de madera produce monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.</p> <p>NO quemar trozos de madera dentro de hogares, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.</p> <p>USE SOLAMENTE LAS ÁREAS EXTERIORES donde está bien ventilado.</p> | <p>Este manual contiene información importante que es necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro de la unidad.</p> <p>Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar la unidad.</p> <p>Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.</p> <p>Conserve este manual para referencia en el futuro.</p> |

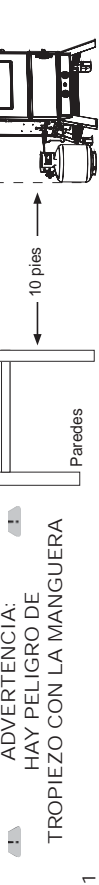
SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA PRODUCIRSE UN PELIGRO DE INCENDIO, EXPLOSIÓN O QUEMADURA, LO QUE PODRÍA CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

| | |
|---|--|
| ! PELIGRO ! | ! PELIGRO ! |
| <p>SI HUELE GAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el gas a la unidad. 2. Extinga cualquier llama abierta. 3. Abra/retire la puerta. 4. Si el olor continúa, aléjese de la unidad y llame inmediatamente a su estación de bomberos. | <p>Nunca opere esta unidad desatendida.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nunca opere esta unidad dentro de 10 pies (3.0m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas. 2. Nunca opere esta unidad dentro de 25 pies (7.5m) de cualquier líquido inflamable. 3. Si ocurriese un incendio, aléjese de la unidad y llame inmediatamente a su estación de bomberos. No intente extinguir un incendio de aceite/grasa con agua. |

| |
|---|
| ! ADVERTENCIA ! |
| <p>Propuesta 65 de California</p> <ol style="list-style-type: none"> 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, entre los cuales se incluye plomo y compuestos de plomo, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. <p>Lávese las manos después de manipular este producto.</p> |

RECOMENDACIONES SOBRE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

Antes de usar el ahumador verifique la dirección del viento y coloque el cilindro **CONTRA EL VIENTO**, recto en 12". Esto es necesario para que el sistema de suministro del cilindro se ajuste con el retro del vapor.



! ADVERTENCIA: HAY PELIGRO DE TROPIEZO CON LA MANGUERA !

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: Notwithstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Masterbuilt will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty.

This expressed warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Go Online www.masterbuilt.com
 or complete and return to
 Attn: Warranty Registration
 Masterbuilt Mfg., Inc.
 1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Name: _____ Address: _____ City: _____

State/Province: _____ Postal Code: _____ Phone Number: (____) _____

E-mail Address: _____ *Serial Number: _____

Purchase Date: _____ Place of Purchase: _____

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

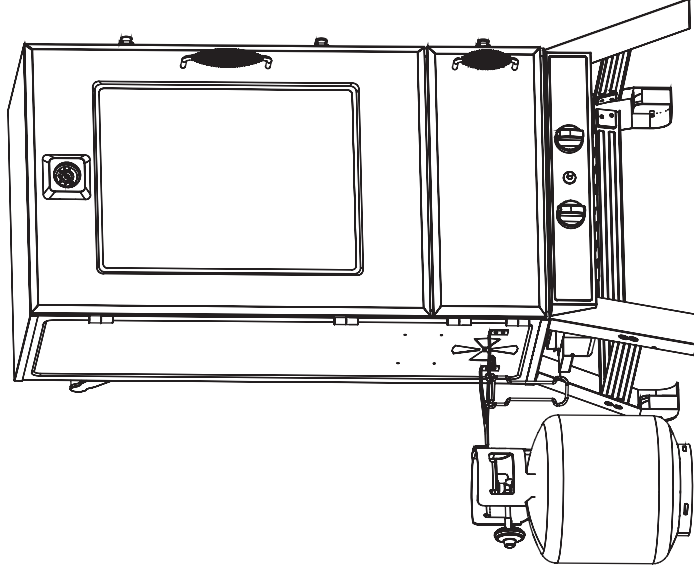


MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO
INFORMACIÓN DE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD
AHUMADOR DE PROPANO XL CON VENTANA MODELO 20050614
**ESTE PRODUCTO ES SOLO
PARA USO EN EXTERIORES**



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

Código de manual: 9805140006



www.masterbuilt.com

BE A PART OF OUR "DADGUM GOOD" COMMUNITY ONLINE



Tiempo aproximado de ensamble: 25 minutos

Herramientas requeridas para el ensamble: llave ajustable, destornillador en cruz



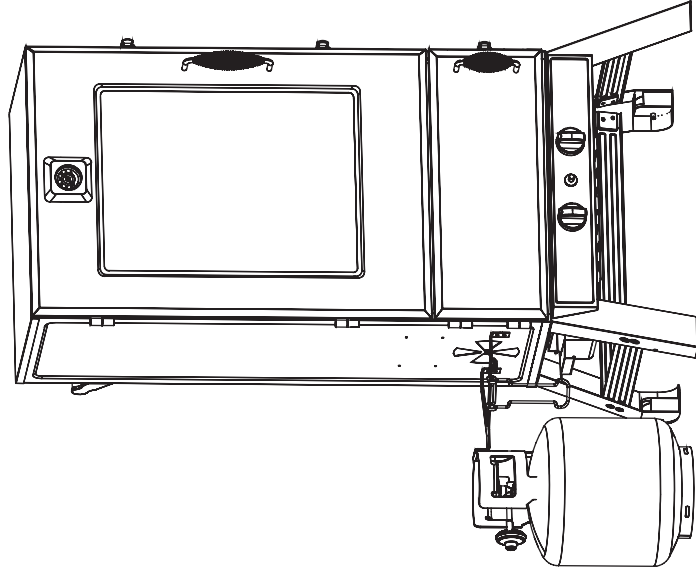
MANUEL DE L'UTILISATEUR ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ
FUMOIR AU PROPANE XL AVEC FENÊTRE MODÈLE 20050614

**CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE
À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT**



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Service après-vente 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

Code du manuel : 9805140006



www.masterbuilt.com
REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ EN LIGNE « DADGUM GOOD! »



Durée d'assemblage approximatif : 25 minutes
Outil requis pour l'assemblage : clé à molette et tournevis à pointe cruciforme

DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.

NE brûlez PAS de copeaux de bois à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.

UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.

AVERTISSEMENT

Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.

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

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

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

À DÉFAUT DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS, UN INCENDIE OU DES BRÛLURES POURRAIENT SURVENIR, ENTRAÎNANT DES DOMMAGES MATÉRIELS OU DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

DANGER

SSIVOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez et enlevez la porte.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie.

DANGER

1. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
2. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) d'une structure ou d'un matériau combustible quelconque, ou encore d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne faites jamais fonctionner cet appareil si des liquides inflammables se trouvent dans un rayon de 7,5 m (25 pi).
4. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.

AVERTISSEMENT

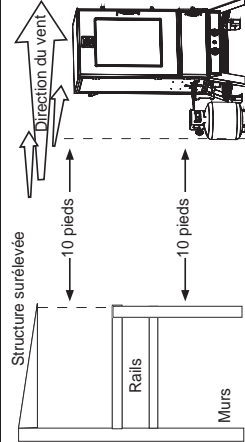
1. **PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE.** Les sous-produits de combustion émis par les produits chimiques considérés par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.
2. Ce produit contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés de plomb, considérés par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir utilisé ce produit.

RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES ET D'UTILISATION SÉCURITAIRE

Avant d'utiliser le fournoir, vérifiez la direction du vent et mettez la bouteille AU VENT, à la verticale à 12 po. Cela est nécessaire pour que le système d'alimentation de la bouteille permette l'expulsion des vapeurs.

AVERTISSEMENT :
LE TUYAU PRÉSENTE UN RISQUE DE CHUTE



INFORMATION SUR LA GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défaut de matériel et de main-d'œuvre dans des conditions d'assemblage approprié, d'utilisation normale et d'entretien recommandé pendant 90 jours à compter de la date d'achat initiale du produit.

La garantie Masterbuilt ne couvre pas la couche de peinture de finition, car elle peut brûler dans des conditions normales d'utilisation.

La garantie Masterbuilt ne couvre pas la présence de rouille sur l'appareil.

Masterbuilt demandera une preuve d'achat raisonnable en cas de réclamation en vertu de la garantie et recommande de conserver la facture. À l'expiration d'une telle garantie, cette responsabilité prend fin.

Durant la période couverte par la garantie, Masterbuilt, à son entière discrétion, réparera ou remplacera à titre gratuit les pièces défectueuses et c'est le propriétaire qui assumera les frais de livraison des pièces. Dans le cas où Masterbuilt demande de renvoyer la pièce en question à des fins d'inspection, Masterbuilt assume les frais d'expédition pour renvoyer l'article demandé.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts causés au matériel en raison d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un accident, de dommages survenant lors du transport ou de dommages encourus par l'utilisation commerciale de ce produit.

Cette garantie énoncée est l'unique garantie donnée par Masterbuilt et remplace toute garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties tacites de commercialisation et d'adéquation du produit particulier.

Ni Masterbuilt ni le magasin de détail qui vend ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus.

La responsabilité maximale de Masterbuilt, en tout état de cause, ne doit pas dépasser le prix d'achat du produit payé par le consommateur ou l'acheteur initial. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ni la restriction des dommages indirects ou accessoires. Dans ce cas, les restrictions ou exclusions précédentes peuvent ne pas s'appliquer.

Pour les résidents de l'État de la Californie exclusivement : Malgré cette limitation de garantie, les restrictions spécifiques suivantes s'appliquent, si le service, la réparation ou le remplacement du produit s'avère commercialement impraticable, le revendeur du produit ou Masterbuilt remboursera le montant payé par l'acheteur et déduira une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. Le propriétaire peut amener le produit au point de vente tenant ce produit pour obtenir une validité couverte par une garantie.

Cette garantie énoncée vous accorde des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient selon les États.



Allez sur le site www.masterbuilt.com
ou remplissez et renvoyez l'enregistrement de la garantie à l'attention de :

Enregistrement de la garantie
Masterbuilt Mfg., Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse : _____ Ville : _____

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

Adresse électronique : _____

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

Date d'achat : _____ Point de vente : _____

*Le numéro de modèle et le numéro de série sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.

RECETTES DE FUMAGE MASTERBUILT

JAMBON GLACÉ À L'ÉRABLE

2,2 à 3,1 kg (5 à 7 lb) de jarret arrière ou d'épaule de porc non déossée et entièrement cuite
 1 tasse et demie de sirop d'érable
 1 c. à t. de gingembre
 1/4 c. à t. de muscade
 1/2 c. à t. de piment de la Jamaïque
 16 clous de girofle entier
 1 boîte d'ananas en tranches
 1 pot de cerises au marasquin
 Copeaux à l'hickory ou au mesquite

Retirer la peau épaisse et couper le gras en veillant à ne laisser qu'une épaisseur de 1,3 cm (1/2 po). Piquer le jambon. Combiner le sirop, le gingembre, la muscade et le piment de Jamaïque dans un petit saladier. Mettre le jambon dans un grand plat et arroser avec le mélange stripeux. Laisser le jambon reposer ainsi pendant 1 heure ou 2 heures en l'arrosant fréquemment jusqu'à ce qu'il soit à la température ambiante.

Lorsque le jambon est prêt pour le fumage, le retirer du grand plat et le piquer de clous de girofle. Mettre le jambon dans le fumoir à 107°C (225°F). Cuire entre 2 et 3 heures. Arroser avec le mélange stripeux au moins deux fois lors de la cuisson. Avant la dernière heure de fumage, garnir le jambon avec les tranches d'ananas et les cerises, et arroser. La température interne du jambon doit se situer entre 54 et 60°C (130°F et 140°F) pour un fumage complet.



Porc ou petites côtes levées de dos

2 à 4 lb de porc ou de petites côtes levées de dos
 1/2 c. à t. de sel
 1/4 tasse de sucre brun
 2 1/2 c. s. d'assaisonnement au chili
 1 1/2 c. à s. de cummin moulu
 2 c. à t. de poivre de Cayenne
 2 c. à t. de poivre noir (fraichement moulu)
 2 c. à t. d'ail en poudre
 2 c. à t. d'oignon en poudre
 Copeaux de caryer

Mélanger les ingrédients et frotter le mélange sur la viande pendant 2 heures avant la cuisson. Laisser la viande atteindre la température ambiante.

Cuire les côtes pendant 3 heures à 107°C (225°F) dans le fumoir préchauffé avec des copeaux de caryer pendant les deux premières heures.

Après 3 heures de cuisson, sortir les côtes et les envelopper dans du papier d'aluminium épais. Poursuivre la cuisson pendant encore 1 h 00 à 1 h 30.



VIVANEAU ROUGE FUMÉ

Ingrédients

1 1/2 lb de vivaneau rouge
 Filet (avec la peau)
 2 c. à s. d'huile d'olive
 1 c. à s. de sucre brun
 1 c. à s. d'ail émincé
 1 c. à s. de poivre noir
 fraîchement moulu

Saumure

2 quarts d'eau
 1 c. à s. de sirop d'érable
 12 onces de sel kosher
 bois humidifiés
 2 c. à s. de sucre brun
 1 moule à tarte garni
 d'une feuille d'aluminium
 petits morceaux

Préparer la saumure en dissolvant une quantité suffisante de sel dans l'eau pour faire flotter un œuf (la quantité indiquée reste approximative). Ajouter le sucre et les petits morceaux d'ail.

Faire mariner le poisson dans la saumure pendant 1 heure. (Vous pouvez prendre du vivaneau rouge congelé et le laisser dans la saumure pendant 2 h à 2 h 1/2.) Mélanger l'huile d'olive, le sucre brun, l'ail et le poivre pour obtenir une marinade sèche.

Frotter le poisson avec cette marinade sèche. Huiler légèrement la peau du poisson afin qu'il ne colle pas sur la grille de fumage. Fumer le poisson pendant 60 à 75 minutes selon l'épaisseur à 107°C (225°F).

Facultatif : Avant de servir, badigeonner au pinceau le poisson de sirop d'érable pour obtenir un glaçage.



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Pour une UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sous une structure surélevée telle qu'une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porré-à-raux.
- Ne jamais utiliser le fumeur électrique comme système de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MON-OXYDE DE CARBONE SUR LA PAGE 1).
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible tel que le bois, les plantes sèches, le gazon, la pousse, le papier ou la toile.
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible telle que la terre battue, le béton, la brique ou la pierre.
- L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas placer l'appareil sur une table ou un comptoir. Ne PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser cet appareil à des fins commerciales.
- Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
- NE permettre à PERSONNE de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Evitez de cogner ou de frapper l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C (115 °F)) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- L'appareil est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain délai ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.
- Ne pas utiliser de granulés de bois.
- Ne jamais placer de verre, de plastique ni de céramique dans l'appareil. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans l'appareil pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Le bac à bois est CHAUD quand l'appareil est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures.
- Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Utilisez toujours l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, fédéraux et provinciaux applicables.
- Ne pas soulever l'appareil par sa poignée arrière.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Ne pas ranger l'appareil avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE À LA PAGE 3

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE DE LA PAGE 2

- Utilisez une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) munie d'un collet de protection (la bouteille n'est pas fournie avec l'appareil).
- L'installation de l'appareil doit respecter les codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage and Handling, CSA B149.2, ou le Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 et le Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, selon le cas.
- La bouteille de GPL utilisée doit être fabriquée et étiquetée conformément aux normes relatives aux bouteilles de GPL du département des Transports américain (DOT) ou à la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses ».
- Effectuez toujours un test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse (voir la section « Test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse » du présent manuel) CHAQUE FOIS que vous utilisez l'appareil.
- Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau à gaz pour repérer la présence éventuelle de dommages.
- La bouteille de gaz doit être déconnectée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne jamais fixer ou déconnecter la bouteille de gaz, ni déplacer ou modifier les raccords pour le gaz lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz qui présente des signes de bosselures, d'entailles, de renflements, de dommages par le feu, d'érosion, de fuites, de rouille excessive, ou de toute autre forme de dommages externes visibles. Cela peut être dangereux; il faut dans un tel cas apporter la bouteille à un fournisseur de propane liquide pour la faire inspecter.
- Il FAUT utiliser le régulateur et le raccord de tuyau fournis avec l'appareil. Pour obtenir des pièces de rechange, au besoin, prenez contact avec le service à la clientèle de Masterbuilt au 1-800-489-1581.
- Avant l'allumage des brûleurs, retirez toutes les pièces du fournoir pour empêcher qu'une explosion se produise en raison de l'accumulation de gaz.
- Si l'allumage ne s'effectue pas en moins de cinq secondes à l'aide du bouton d'allumage, fermez le robinet de contrôle du gaz et attendez cinq minutes avant de répéter la procédure.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chaude.
- L'appareil génère une flamme ouverte. Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme du brûleur. NE PAS vous pencher au-dessus du brûleur pendant que vous l'allumez. Des cheveux non attachés ou des vêtements amples peuvent s'enflammer.
- N'obstruez ni la circulation des gaz de combustion ni les orifices de ventilation. Veillez à garder les orifices de ventilation dégagés et libres de tout débris.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, fermez toujours le robinet de contrôle du régulateur en premier, et ensuite le robinet de la bouteille de gaz, avant de débrancher la bouteille.
- Fermez TOUJOURS l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille quand l'appareil n'est pas utilisé.
- NE PAS conserver une bouteille de gaz de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci. La soupape de sûreté et de décharge de la bouteille peut surchauffer, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 % de sa capacité, car le gaz pourrait fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de gaz et de l'appareil et appelez le service d'incendie. Un incendie pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Placez un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon cache-poussière fourni avec la bouteille. D'autres capuchons ou bouchons pourraient causer des fuites.
- La bouteille DOIT être entreposée à l'extérieur, hors de la portée des enfants; elle NE DOIT PAS être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et peut causer des écarts de la température de cuisson dans le fournoir.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

TABLEAU DE FUMAGE

| ARTICLE | POIDS | TEMPÉRATURE | EAU | COPEAUX DE BOIS | TEMPS DE CUISSON | TEMPÉRATURE INTERNE |
|--|---|----------------------------------|--|--|------------------------------------|---|
| BOEUF | | | | | | |
| Mercau à braiser (gîte, ronde, paleron, palette) | 1,8 à 2,3 kg (4 à 5 lb) | 93 °C (200 °F) | 2,8 à 3,8 l (3 à 4 pt) | 0,56 à 0,83 l (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 1,8 kg (3 à 4 lb) | 93 °C (200 °F) | 3,8 l (4 pt) | 0,83 l (3 tasses) | 3 h à 4 h 30 | 77 °C (170 °F) Bien cuit |
| PORC | | | | | | |
| Rôti de longe (non déossé) | 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb) 2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb) | 93 °C (200 °F) 93 °C (200 °F) | 3,8 l (4 pt) 5,7 l (6 pt) | 0,56 l (2 tasses) 0,83 l (3 tasses) | 3 h 30 à 4 h 30 5 à 7 heures | 77 °C (170 °F) Bien cuit |
| Rôti de longe (déossé) | 1,4 à 2,3 kg (3 à 5 lb) | 93 °C (200 °F) | 3,8 à 4,7 l (4 à 5 pt) | 0,83 l (3 tasses) | 3 h 30 à 5 h 30 | 77 °C (170 °F) Bien cuit |
| Côtes levées (déossées) | 1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb) 3,2 à 4,6 kg (7 à 10 lb) | 93 °C (200 °F) 93 °C (200 °F) | 3,8 l (4 pt) 4,7 à 5,7 l (5 à 6 pt) | 0,83 l (3 tasses) 0,83 l (3 tasses) | 2 h 30 à 3 h 30 3 h 30 à 5 h 00 | Bien cuit lorsque la viande se détache de l'os |
| VOLAILLE | | | | | | |
| Poulet (entiers) | 0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb) | 93 °C (200 °F) | 2,8 à 3,8 l (3 à 4 pt) | 0,56 l (2 tasses) | 2 h 30 à 3 h 30 | 82 °C (180 °F) (Cuisses souples aux articulations) |
| Dinde | 3,6 à 4,6 kg (8 à 10 lb) 5,0 à 5,9 kg (11 à 13 lb) | 93 °C (200 °F) 93 °C (200 °F) | 4,7 l (5 pt) 5,7 l (6 pt) | 0,83 l (3 tasses) 0,83 l (3 tasses) | 4 à 6 heures 6 h 00 à 7 h 30 | 85 °C (185 °F) (Cuisses souples aux articulations) |
| FRUITS DE MER | | | | | | |
| Saumon | 2,7 à 3,2 kg (6 à 7 lb) | 93 °C (200 °F) | 4,7 à 5,7 l (5 à 6 pt) | 0,83 l (3 tasses) | 4 h 00 à 6 h 30 | Chair blanche et floconneuse à la fourchette |
| Filets de poisson | Grille entière | 93 °C (200 °F) | 2,8 l (3 pt) | 0,28 à 0,56 l (1 à 2 tasses) | 1 h 30 à 2 h 30 | Chair blanche et floconneuse à la fourchette |
| Crevettes, palourdes, pates de crabe | Grille entière | 93 °C (200 °F) | 2,8 l (3 pt) | 0,28 à 0,56 l (1 à 2 tasses) | 1 à 2 heures | Crevette rose Coquille ouverte |
| GIBIER | | | | | | |
| Caille, pigeon, etc. | 12 à 16 volatiles | 93 °C (200 °F) | 3,8 l (4 pt) | 0,56 à 0,83 l (2 à 3 tasses) | 2 h 00 à 4 h 00 | Cuisses souples aux articulations |
| Faisan, canard, etc. | 2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb) | 93 °C (200 °F) | 3,8 à 4,7 l (4 à 5 pt) | 0,56 à 0,83 l (2 à 3 tasses) | 4 h 00 à 5 h 00 | 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 fournoir pendant le fumage peut allonger le temps de cuisson en raison de la déperdition de chaleur.

CONSIGNES RELATIVES AU CULOTTAGE

Apprêter votre fumoir le débarrassera des produits chimiques et des huiles laissés sur l'appareil lors du procédé de fabrication en leur permettant de brûler. **Apprêtez le fumoir au préalable avant la première utilisation.**

1. Effectuer l'essai d'étanchéité (voir page 4).
2. À l'aide d'une serviette de papier ou d'un chiffon, frotter les grilles de cuisson et l'intérieur des portes du fumoir avec une légère couche d'huile de cuisson.
S'assurer que le réservoir d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU.
3. Remplir le bac à copeaux de bois avec 1 tasse (0,24 l) au maximum de copeaux de bois et allumer le fumoir. Fermer la porte.
4. Laisser le fumoir brûler pendant environ 1 heure. S'assurer que la température s'élève à 177°C (350°F).
5. Laisser l'appareil refroidir complètement.
6. Appliquer de nouveau une légère couche d'huile de cuisson sur les grilles de cuisson et à l'intérieur de la porte du fumoir.
7. Rallumer le fumoir et laisser brûler pendant 20 minutes.

- Un **apprêt régulier de l'appareil empêchera la rouille de se former.**

GUIDE DE FUMAGE DES VIANDES

| ARÔME BOISÉ | VOLAILLE | POISSON | JAMBON | BOEUF | PORC | AGNEAU |
|--|----------|---------|--------|-------|------|--------|
| Hickory Arôme âpre et fumé proche du bacon | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mesquite Arôme sucré et délicat | ✓ | | | ✓ | | |
| Auline Arôme délicat de fumée de bois | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Pacanes Arôme prononcé et délicieux | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Érable Arôme sucré et subtil | ✓ | | | | ✓ | |
| Pomme Arôme sucré et délicat | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Cerise Arôme sucré et délicat | ✓ | | | | ✓ | |



AVERTISSEMENT



EFFECTUEZ LE « TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE » AVANT CHAQUE UTILISATION. VOIR LA SECTION « TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE » DANS LE PRÉSENT MANUEL. ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE AVANT DE CONNECTER LE RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE GAZ. FERMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ APRES CHAQUE USAGE.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE AVERTISSEMENTS ET MARCHÉ À SUIVRE

AVERTISSEMENTS :

- Un test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au brûleur ou au tuyau, ou à chaque utilisation.
- Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué à l'extérieur, à un endroit bien ventilé.
- Pendant le test d'étanchéité, gardez le fumoir loin de toute flamme nue, étincelle ou cigarette allumée.
- Le fumoir a été conçu pour fonctionner uniquement avec du gaz propane. N'utilisez que des bouteilles de gaz portant la mention « propane » avec cet appareil.
- Ce produit NE fonctionne PAS au gaz naturel.
- N'utilisez en aucun cas une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.

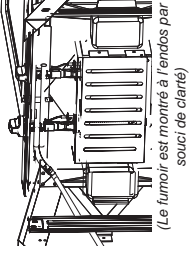
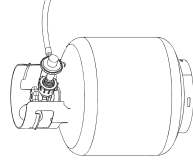
PRÉPARATION :

- Retirez tout article de cuisine du fumoir.
- Assurez-vous que le régulateur et le robinet de la bouteille de gaz sont FERMÉS.
- Préparez la solution d'eau savonneuse : une mesure de détergent à vaisselle (ou plus si vous le désirez) pour trois mesures d'eau.
- Appliquez la solution d'eau savonneuse sur le robinet de la bouteille de gaz, le régulateur, ainsi que sur toute la longueur du tuyau entre la bouteille et le brûleur.

Appliquez la solution sur le robinet de la bouteille de gaz, le régulateur et sur toute la longueur du tuyau

Appliquez la solution sous le panneau de commande, là où le brûleur et le tuyau sont raccordés

Si le test échoue, des bulles seront visibles, tel qu'illustré ci-dessous.



TEST DU ROBINET DE GAZ :

- Ouvrez le robinet du réservoir, puis vérifiez si des bulles apparaissent. **NE LAISSEZ PAS LE ROBINET DE GAZ OUVERT PENDANT PLUS DE 12 SECONDES.** Si des bulles apparaissent, fermez la bouteille de gaz et serrez les raccords. Recommencez le test.

TEST DU RÉGULATEUR ET DU TUYAU :

- **UNE FOIS** que le robinet de la bouteille de gaz a réussi le test d'étanchéité à l'eau savonneuse, ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, ouvrez le robinet de contrôle du régulateur d'un tour complet, puis vérifiez la formation éventuelle de bulles vis-à-vis du robinet, tout le long du tuyau et vis-à-vis du raccord du brûleur. **NE LAISSEZ PAS LE ROBINET DE GAZ OUVERT PENDANT PLUS DE 12 SECONDES.** Si des bulles apparaissent, **FERMEZ** le robinet du régulateur, **FERMEZ** le robinet de la bouteille de gaz et serrez le raccord qui tuit. Si la fuite est présente le long du tuyau, **ARRÊTEZ TOUT** : n'utilisez pas l'appareil. Le tuyau doit être remplacé.
- Lorsque le test est terminé et vous n'avez repéré aucune fuite, attendez au moins 5 minutes pour permettre la dissipation d'émanations de gaz avant de rallumer l'appareil.

SI DES BULLES CONTINUENT À APPARAÎTRE PENDANT UNE PARTIE DU TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE, ARRÊTEZ TOUT ET N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. PRENEZ CONTACT AVEC LE FOURNISSEUR DE PROPANE LOCAL OU AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE MASTERBUILT AU 1-800-489-1581.

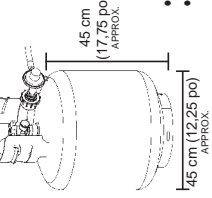
Remarque : utilisez uniquement une bouteille de gaz de 20 lb (9 kg) munie d'un collet de protection avec cet appareil. La bouteille N'EST PAS fournie avec l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR ALLUMAGE

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

- Inspectez le tuyau avant chaque usage. En cas de signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé. **NE L'UTILISEZ PAS.**
- Inspectez le brûleur avant chaque usage. Vérifiez qu'il n'y a pas d'insectes ou de nids d'insectes dans le brûleur ou le tube venturi. Un tube obstrué peut causer un incendie sous l'appareil.

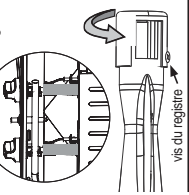
Figure 1



1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
 2. Assurez-vous que le bouton de contrôle du fumeur est sur la position « OFF » (ARRÊT).
 3. S'il y a lieu, enlevez le capuchon de protection et l'écrou de raccord du robinet de la bouteille de gaz.
 4. Insérez le mât du régulateur bien au centre dans le robinet de la bouteille de gaz, tel qu'illustré sur le schéma de gauche. Tournez l'écrou de raccord du régulateur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. **NE SERREZ PAS TROP.**
- Effectuez le test d'étanchéité à l'eau savonneuse.
 - Avant de commencer la procédure d'allumage assurez-vous que la porte du fumeur est ouvert.

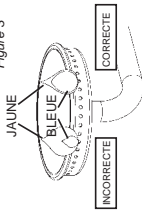
Pour utiliser l'appareil, ouvrez la bouteille de gaz, enfoncez le bouton de réglage du brûleur et tournez-le d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Enfoncez le bouton de l'allumeur pour allumer l'appareil.

Figure 2



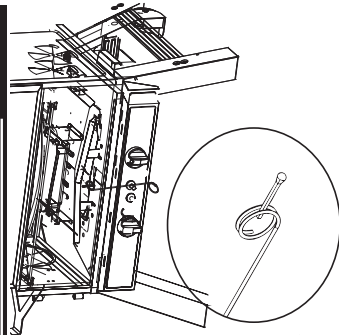
- Si l'allumage ne s'effectue pas en moins de cinq secondes, fermez le robinet de contrôle du gaz et attendez cinq minutes avant de répéter la procédure. Si l'allumage ne se produit toujours pas, consultez les instructions d'allumage avec allumette ci-dessous.
- Après utilisation, fermez le bouton de réglage du brûleur, fermez le robinet de contrôle du régulateur, puis fermez la bouteille de gaz.
- Le bouton de réglage du brûleur permet d'ajuster la hauteur des flammes. Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour réduire la flamme. Pour augmenter la hauteur des flammes, tournez le bouton de réglage LENTEMENT dans le sens horaire. Enfoncez le bouton de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens horaire pour éteindre la flamme.

Figure 3



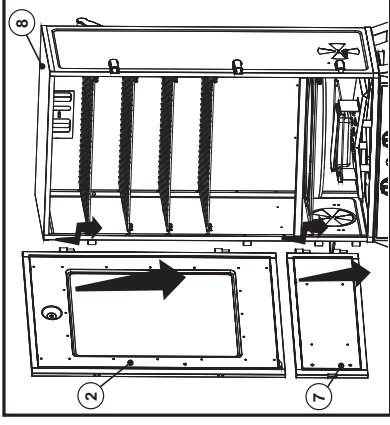
- Vérifiez visuellement la flamme du brûleur. Ajustez le registre d'air du brûleur jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit aussi bleue que possible en desserrant le vis du registre, en faisant pivoter le registre, puis en resserrant le vis du registre (voir la figure 2). Une **FLAMME CORRECTE** devrait être bleue, avec un peu de jaune à l'extrémité. Une **FLAMME INCORRECTE** est excessivement jaune et irrégulière (voir la figure 3). Si une flamme incorrecte est observée, éteignez le brûleur en mettant le bouton de réglage sur la position OFF (ARRÊT), puis fermez le régulateur et la bouteille de gaz. Laissez refroidir complètement l'appareil, puis nettoyez le brûleur. Laissez le brûleur sécher complètement avant de le rallumer.

INSTRUCTIONS POUR ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE



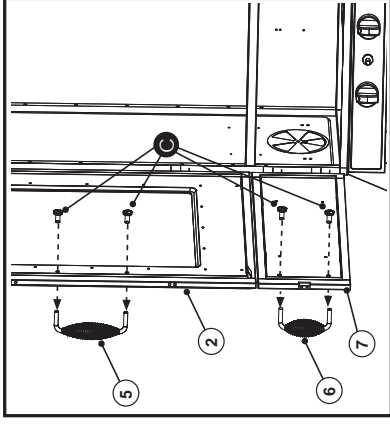
1. Lisez la totalité des instructions et des instructions avant de procéder à l'allumage.
2. Vérifiez le robinet de contrôle du gaz et le robinet de la bouteille de gaz pour vous assurer que tout est éteint avant d'effectuer le branchement sur la bouteille de gaz. Effectuez le test d'étanchéité à l'eau savonneuse avant chaque utilisation.
3. Ouvrez la porte pendant l'allumage.
4. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, puis le robinet de contrôle du gaz.
5. Placez une longue allumette allumée assez près du brûleur pour que celui-ci s'allume.
6. Après chaque utilisation, fermez le robinet de contrôle du régulateur, puis fermez le robinet de la bouteille de gaz. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le toucher, de le déplacer ou de l'entreposer.

ASSEMBLAGE



ÉTAPE 17

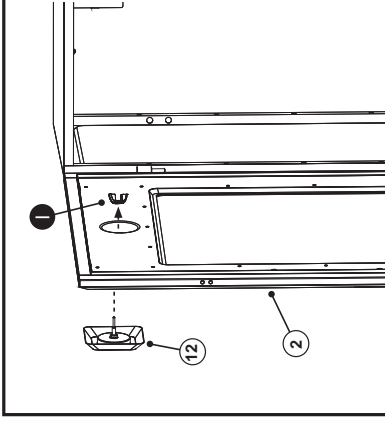
Remettez les portes en place en les alignant sur leurs charnières respectives, puis en les poussant vers le bas de manière à les encastrer dans les charnières du fumeur (8). Installez d'abord la porte secondaire (7), puis la porte principale avec fenêtre (2).



ÉTAPE 18

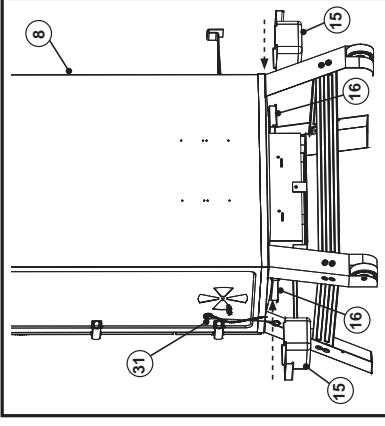
Fixer la poignée de la porte principale (5) à la porte principale du fumeur (2). Fixer solidement à l'aide des vis (C).

Fixer la poignée de la porte secondaire (6) à la porte secondaire du fumeur (7). Fixer solidement à l'aide des vis (C).



ÉTAPE 19

Fixer le thermomètre avec l'anneau décoratif (12) à la porte du fumeur (2). Fixer solidement à l'aide de la vis papillon (1).



ÉTAPE 20

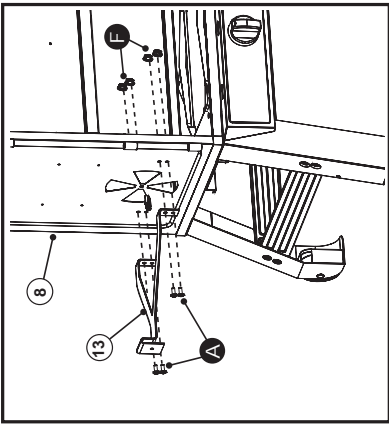
Glisser le collecteur de graisse (15) sur la pince du collecteur de graisse (16) de chaque côté.

Suspendre l'allumette (31) à la paroi latérale du fumeur (8) comme indiqué sur le schéma.

L'ASSEMBLAGE EST TERMINÉ

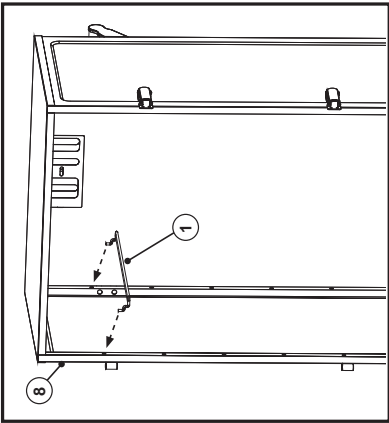
À noter : effectuer l'essai d'étanchéité pour vérifier la présence d'éventuelles fuites de gaz avant d'utiliser l'appareil (voir page 4). L'essai d'étanchéité DOIT être effectué à chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au brûleur ou au tuyau ou à chaque fois qu'elle est utilisée.

ASSEMBLAGE



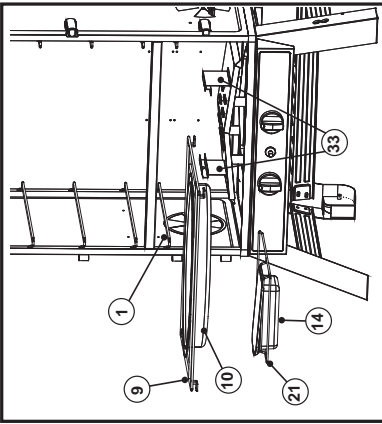
ÉTAPE 13

Fixer la rétention de la bouteille de propane (13) sur le fumoir (8) à l'aide des vis (A) et des écrous (F).



ÉTAPE 14

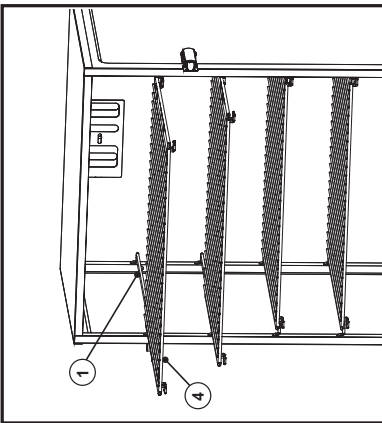
Insérer les supports de la grille de cuisson (1) dans le fumoir (8).



ÉTAPE 15

Insérer le réservoir d'eau (10) dans son support (9) et glisser le support du réservoir d'eau sur le support de la grille de cuisson (1).

Insérer la grille de copeaux de bois (21) dans les supports du bac à copeaux de bois (33) et glisser le bac à copeaux (14) sur la grille à copeaux.

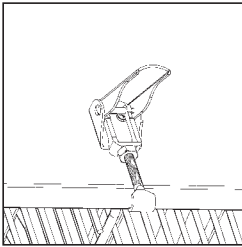


ÉTAPE 16

Glisser les grilles de cuisson (4) sur leurs supports (1).

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT L'UTILISATION DU FUMOIR

- Ne PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- La poignée arrière ne doit PAS être utilisée pour soulever l'appareil.
- Le chargeur à copeaux de bois et le bac à copeaux de bois DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. Cela minimise les risques d'une poussée de flamme.
- Il est impératif de placer des copeaux de bois dans le fumoir afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé.
- Vérifiez souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Videz-le avant qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du fumoir, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte du fumoir permet à la chaleur de s'échapper et peut causer une poussée de flamme. Fermez la porte pour rétablir la température et arrêter la poussée de flamme.
- Ne laissez pas de cendres dans le bac à copeaux de bois. Une fois que les cendres sont froides, videz le bac. Le bac doit être nettoyé avant et après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de cendres.
- Cet appareil est un fumoir. Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation des copeaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour minimiser la perte de fumée autour de la porte, le loquet de porte peut être ajusté afin de serrer davantage la porte contre le bâti du fumoir.



- L'ouverture de la porte du fumoir pendant la cuisson pourrait prolonger la cuisson en raison de la perte de chaleur.
- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou que l'altitude est supérieure à 1 000 mètres (3 500 pi), un temps de cuisson supplémentaire peut être requis. Afin de s'assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.
- Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Pour serrer, tournez le crochet dans le sens horaire, de la façon illustrée. Fixez l'écrou hexagonal solidement contre le loquet de porte. (voir le diagramme)



ATTENTION

Une poussée de flamme brusque risque de se produire en ouvrant la porte. Si les copeaux s'enflamment brusquement et provoquent une poussée de flamme, fermez immédiatement la porte, attendez que les copeaux de bois se consomment puis ouvrez à nouveau la porte. Ne pulvérisez pas d'eau.

COMMENT NETTOYER LE FUMOIR

- Utilisez un liquide à vaisselle doux pour nettoyer les grilles de cuisson, la cuvette d'eau et le plateau ramasse-gouttes. Rincez et séchez complètement.
- Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois et le chargeur à copeaux de bois afin de retirer toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Nettoyez l'intérieur, le verre de la porte et l'extérieur du fumoir en essuyant simplement les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher ces surfaces.

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

COMMENTENÇONS!

- Ce fumoir est lent... **prévoyez suffisamment de temps pour la cuisson.** Ce fumoir est conçu pour une **UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.**
- Apprêtez le fumoir avant la première utilisation. Voir page 15.
- Avant d'allumer l'appareil, consultez la section ci-dessous « Ajout de copeaux de bois ».
- Voir les instructions d'allumage à la page 5.
- Faites préchauffer le fumoir pendant 30 à 45 minutes à température maximale avant d'ajouter les aliments.
- **NE PAS** couvrir les grilles de papier d'aluminium, car cela empêchera la bonne circulation de la chaleur.
- Ajustez les réglages du fumoir à la température de cuisson voulue.
- Mettez les aliments dans le fumoir. **ATTENTION** – Toutes les surfaces sont **CHAUDES** et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Ne pas mettre trop de nourriture dans le fumoir. De grandes quantités de nourriture peuvent emprisonner la chaleur, prolonger la durée de cuisson et causer une cuisson inégale. Laissez de l'espace entre les aliments disposés sur les grilles et les côtés du fumoir afin de permettre à la chaleur de bien circuler. Si vous utilisez des plats de cuisson, mettez-les au centre de la grille pour assurer une cuisson uniforme. Pour en savoir plus, consultez le manuel.
- Fermez les clapets à air sur le côté de l'appareil pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments tels que du poisson ou du charqui, ouvrez le clapet à air pour libérer l'humidité.
- Les températures extrêmement froides peuvent prolonger les durées de cuisson.
- **NETTOYEZ LE FUMOIR APRÈS CHAQUE UTILISATION.** Cela en prolongera la durée de vie et évitera la formation de moisissures et de champignons.
- Rangez le fumoir dans un endroit sec après l'utilisation.

AJOUT DE COPEAUX DE BOIS

- **Ajout de copeaux de bois au début du processus de fumage :**
 - Avant d'allumer l'appareil, mettez une tasse de copeaux de bois dans le bac à copeaux de bois (14).
 - N'utilisez jamais plus d'une tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granulés de bois.
 - Insérez le bac à copeaux de bois (14) dans le support à copeaux de bois (21) et mettez-le dans le fumoir.
- **Processus d'ajout de bois pendant le fumage :**
 - Sortez le support à copeaux de bois (21) en tirant sur la poignée du bac à copeaux de bois (29) de la façon illustrée dans la figure A. **ATTENTION** – Le support à copeaux de bois et le bac à copeaux de bois seront **CHAUDS.**
 - Ouvrez le bac à copeaux de bois (14).
 - Mettez une tasse de copeaux de bois dans le bac à copeaux de bois (14). N'utilisez jamais plus d'une tasse de copeaux de bois à la fois.

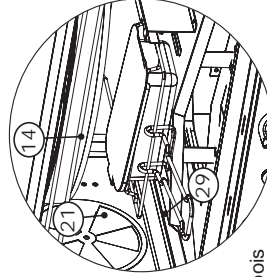


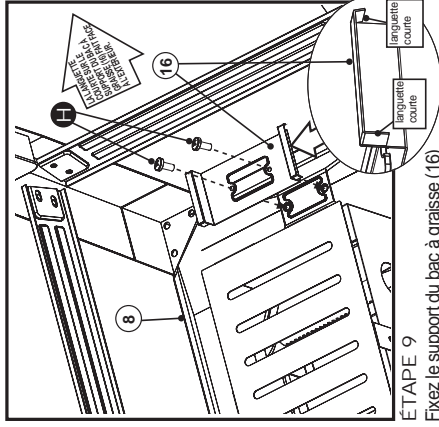
Figure A

- Fermez le bac à copeaux de bois (14) et faites glisser le support à copeaux de bois (21) dans le fumoir, à l'aide de la poignée du bac à copeaux de bois (29), de la façon illustrée dans la figure A.

ATTENTION :

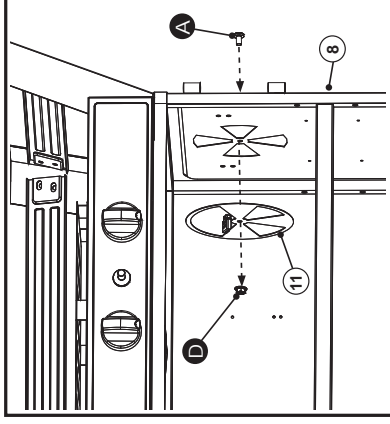
- **LE SUPPORT À COPEAUX DE BOIS ET LE BAC À COPEAUX DE BOIS SERONT CHAUDS. FAITES ATTENTION LORSQUE VOUS LES MANIPULEZ.**
- **N'UTILISEZ JAMAIS DE MORCEAUX DE BOIS OU DE GRANULÉS DE BOIS.**

ASSEMBLAGE



ÉTAPE 9

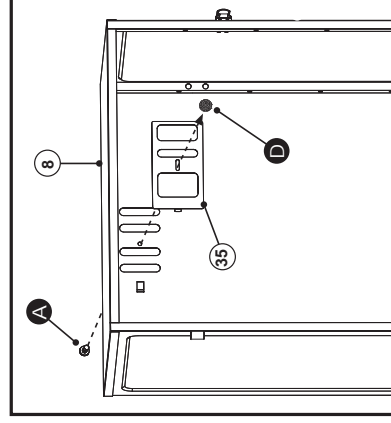
Fixez le support du bac à graisse (16) au bâti du fumoir (8) au moyen des vis (H). Assurez-vous que la languette courte qui se trouve sur le support du bac à graisse (16) fait face à l'extérieur du fumoir, de la façon illustrée dans l'encadré. Recommencez pour l'autre support du bac à graisse (16) sur l'autre côté du bac à graisse (8).



ÉTAPE 10

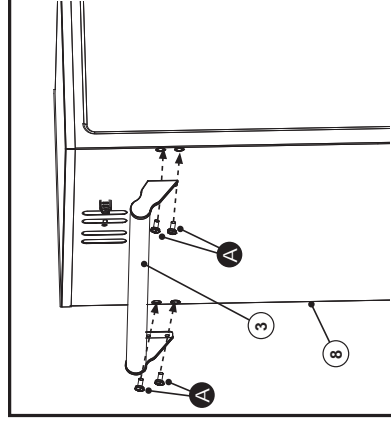
Fixer le clapet d'aération - rond (11) sur le fumoir (8) à l'aide de la vis (A) et du contre-écrou (D) comme indiqué sur le schéma.

Répéter la même opération pour l'autre clapet d'aération - rond (11) de l'autre côté du fumoir (8).



ÉTAPE 11

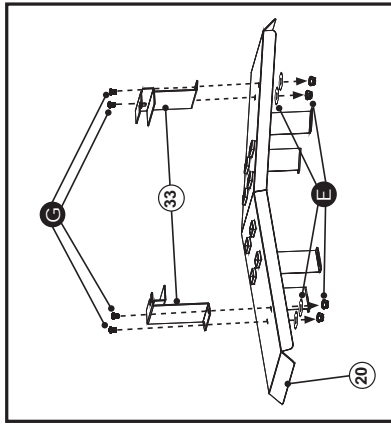
Remettez le fumoir sur ses pieds. Fixer le clapet d'aération - carré (35) sur le fumoir (8) à l'aide de la vis (A) et du contre-écrou (D).



ÉTAPE 12

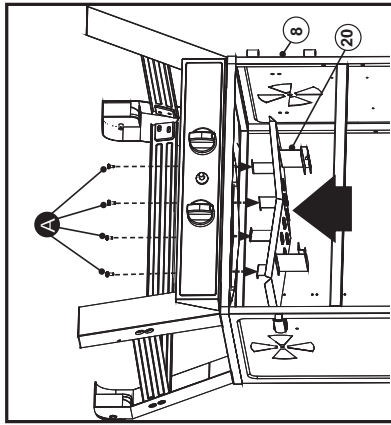
Fixer la poignée du fumoir (3) sur le fumoir (8) à l'aide des vis (A) comme indiqué sur le schéma.

ASSEMBLAGE



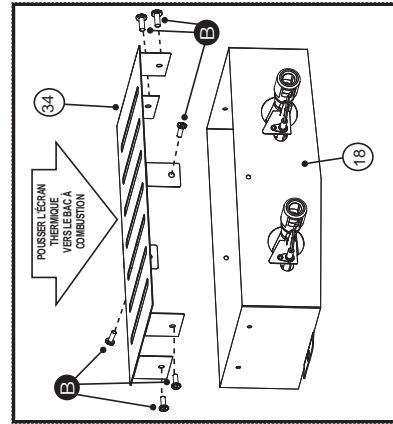
ÉTAPE 5

Fixer les supports du bac à copeaux de bois (33) sur le diffuseur (20) à l'aide des vis (G) rondelles (E) et des écrous (E).



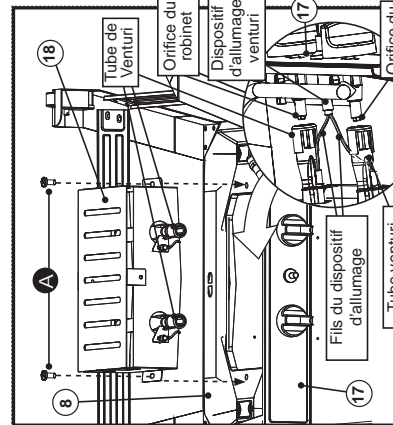
ÉTAPE 6

Fixer le diffuseur (20) sur le fumoir (8). Fixer solidement à l'aide des vis (A).



ÉTAPE 7

Rentrer l'écran thermique (34) dans le bac à combustion (18). Fixer à l'aide des vis (B) comme indiqué sur le schéma.



ÉTAPE 8

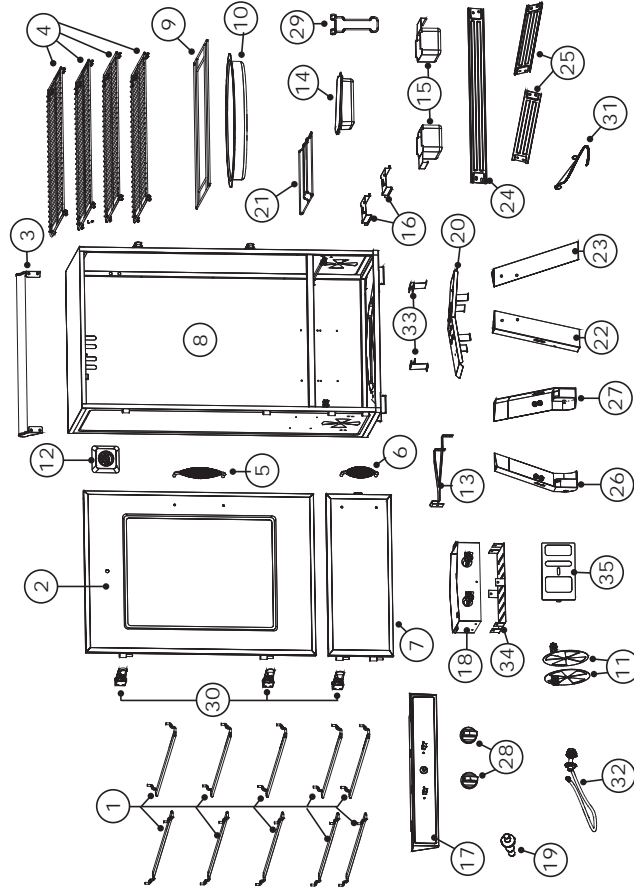
Placer le bac à combustion (18) sur l'orifice central situé à la base du fumoir (8), en alignant soigneusement le tube de Venturi aux orifices du robinet et en fixant solidement les fils d'allumage au dispositif d'allumage piezo sur le panneau de contrôle (17) comme indiqué sur la légende. Fixer le bac à combustion sur le fumoir à l'aide des vis cruciformes (A).

STOP!

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage de l'appareil ou pour signaler des pièces manquantes ou défectueuses, veuillez appeler le service après-vente MASTERBUILT au 1-800-489-1581.

Veuillez avoir à disposition le numéro de modèle et le numéro de série lors de l'appel. Ces numéros sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.

Liste des pièces



| NUMÉRO DE PIÈCE | QUANTITÉ | DESCRIPTION | NUMÉRO DE PIÈCE | QUANTITÉ | DESCRIPTION |
|-----------------|----------|--|-----------------|----------|--------------------------------------|
| 1 | 10 | Support de grille de cuisson | 20 | 1 | Diffuseur |
| 2 | 1 | Porte principale du fumoir avec fenêtre | 21 | 1 | Grille de copeaux de bois |
| 3 | 1 | Poignée du fumoir (en arrière) | 22 | 1 | Ensemble pied gauche avant |
| 4 | 4 | Grille de cuisson | 23 | 1 | Ensemble pied droit avant |
| 5 | 1 | Poignée de porte principale | 24 | 1 | Support arrière du pied |
| 6 | 1 | Poignée de porte secondaire | 25 | 2 | Support latéral du pied |
| 7 | 1 | Porte secondaire du fumoir | 26 | 1 | Pied gauche arrière |
| 8 | 1 | Fumoir | 27 | 1 | Pied droit arrière |
| 9 | 1 | Support du réservoir d'eau | 28 | 2 | Bouton de commande |
| 10 | 1 | Réservoir d'eau | 29 | 1 | Poignée à copeaux de bois |
| 11 | 2 | Clapet d'aération (rond) | 30 | 3 | Verrou de porte |
| 12 | 1 | Thermomètre | 31 | 1 | Allumette avec chaîne |
| 13 | 1 | Support de rétention de bouteille de gaz propane | 32 | 1 | Ensemble détendeur, robinet et tuyau |
| 14 | 1 | Bac à copeaux de bois avec couvercle | 33 | 2 | Supports du bac à copeaux de bois |
| 15 | 2 | Collecteur de graisse | 34 | 1 | Écran thermique |
| 16 | 2 | Support du collecteur de graisse | 35 | 1 | Clapet d'aération (carré) |
| 17 | 1 | Panneau de commande | 36 | 1 | Ensemble pièces de quincaillerie |
| 18 | 1 | Ensemble bac à combustion | 37 | 1 | Manuel de l'utilisateur |
| 19 | 1 | Dispositif d'allumage | | | |

LISTE DES PIÈCES DE QUINCAILLERIE



Vis cruciforme M6x12
Quantité-45



Vis autotaraudeuse N°10x3/8
Quantité-6



Vis cruciforme M6x30
Quantité-4



Contre-écrou M6
Quantité-3



Écrou hexagonal et rondelle M4
Quantité-4



Écrou M6
Quantité-16



Vis cruciforme M4x10
Quantité-4



Vis cruciforme M5x10
Quantité-4



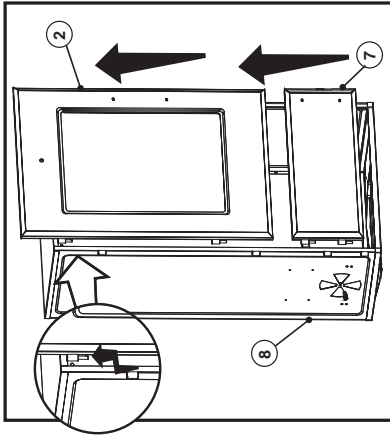
Vis papillon (emballée avec le thermomètre)
Quantité-1



Vis à oreilles (préassemblé à la bague d'arrêt de la bouteille de gaz)
Quantité-1

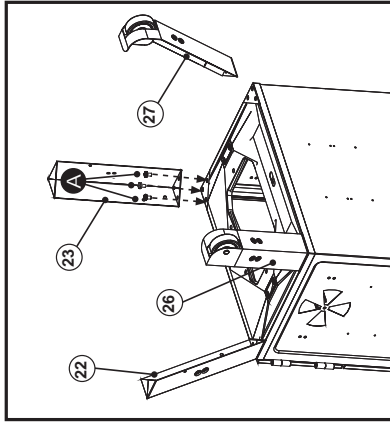
ASSEMBLAGE

- AVANT DE PROCÉDER À L'ASSEMBLAGE, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES.
- ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PROPRE ET PLANE.
- OUTIL REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE : CLÉ À MOLETTE, TOURNEVIS À POINTE CRUCIFORME



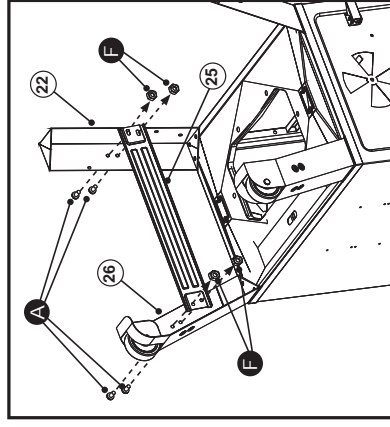
ÉTAPE 1

Enlever les portes en les soulevant pour les sortir des charnières du fumoir (8). Enlever d'abord la porte principale avec fenêtre (2) puis enlever la porte secondaire (7).



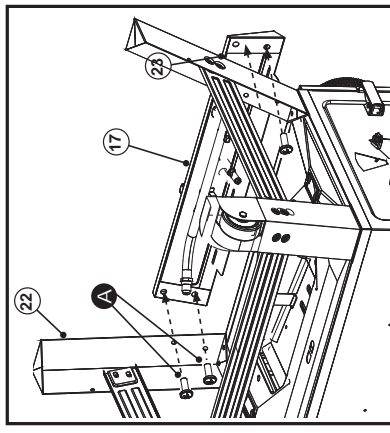
ÉTAPE 2

Renverser le fumoir de manière à ce que le haut de l'appareil repose sur le sol. Fixer le pied gauche arrière (26), le pied droit arrière (27), le pied gauche avant (22) et le pied droit avant (23) sur la base du fumoir (8) à l'aide des vis (A). Ne pas serrer complètement encore les vis.



ÉTAPE 3

Fixer le support latéral du pied (25) sur le pied gauche avant (22) et sur le pied gauche arrière (26) à l'aide des vis (A) et des écrous (F) comme indiqué sur le schéma. Répéter l'opération pour l'autre support latéral du pied (25) et le support arrière du pied (24).



ÉTAPE 4

Fixer le panneau de commande (17) sur le pied gauche avant (22) et sur le pied droit avant (23) à l'aide des vis (A) comme le montre l'illustration.

Serrer toutes les vis à fond à cette étape.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE DU MODÈLE N° 20050614

| PIÈCE DE RECHANGE | NUMÉRO D'ARTICLE | NUMÉRO D'ARTICLE |
|--|------------------|--------------------------------------|
| Ensemble fumoir | 9905140002 | 9905110009 |
| Ensemble porte principale du fumoir | 9905140003 | bouteille de gaz |
| Ensemble pied droit avant | 9905100021 | Porte secondaire du fumoir |
| Ensemble pied gauche avant | 9905100020 | Grille de cuisson |
| Ensemble pied droit arrière | 9905140004 | Support du réservoir d'eau |
| Ensemble pied gauche arrière | 9905140005 | Réservoir d'eau |
| Ensemble poignée de porte principale | 9905140006 | Diffuseur |
| Ensemble poignée de porte secondaire | 9905130005 | Bac à copeaux de bois avec couvercle |
| Ensemble poignée de fumoir (en anière) | 9905140014 | Grille de copeaux de bois |
| Ensemble panneau de commande | 9905140015 | Poignée de grille de copeaux de bois |
| Ensemble bac à combustion | 9905140007 | Support de grille de cuisson |
| Ensemble thermomètre | 9905140013 | Brûleur avec vis |
| Ensemble verrou de porte | 990505222 | Allumette avec chaîne |
| Clapet d'aération (carré) | 9905140008 | Ensemble support latéral de pied |
| Clapet d'aération (rond) | 9905140009 | Ensemble support arrière de pied |
| Ensemble assemblage du dispositif d'allumage | 9905140010 | Ensemble support de copeaux de bois |
| Ensemble collecteur de graisse | 9905140011 | Ensemble pièces de quincaillerie |
| | | 9905140012 |
| | | 9905140006 |
| | | 9905140020 |
| | | 9905140021 |
| | | 9905140022 |
| | | 9905140023 |
| | | 9905140024 |
| | | 9905140025 |
| | | 9905100010 |
| | | 9905140029 |
| | | 9905140017 |
| | | 9905140018 |
| | | 9905140016 |
| | | 9905140012 |
| | | 9905140006 |

NE PAS RENVoyer AU DÉTAILLANT Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage de l'appareil ou pour signaler des pièces manquantes ou défectueuses, veuillez appeler le service après-vente MASTERBUILT au 1-800-489-1581.



Veillez avoir à disposition le numéro de modèle et le numéro de série lors de l'appel. Ces numéros sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.