This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

MASTERBUILT MB26050412 Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT MB26050412



Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 589 Models

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

ILT®

ere to help.

rbuilt.com/contact

turing, LLC
nbus, GA | 31907

1.800.489.1581

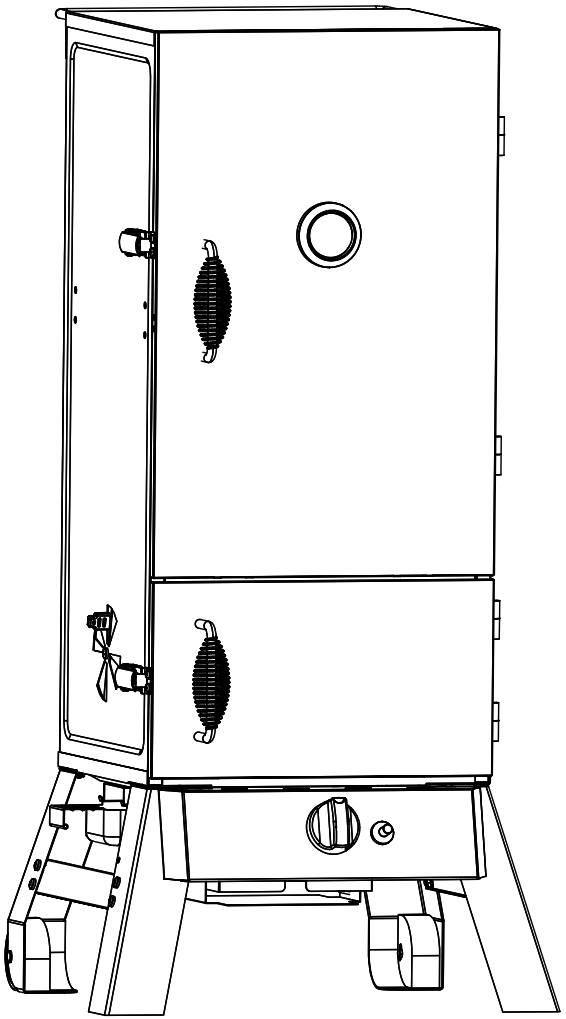
com





MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started.



MDS 230S

DUAL FUEL SMOKER
FUMOIR À CARBURANT DOUBLE
AHUMADOR DE COMBUSTIBLE DUAL

Manual applies to the following model number(s)
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

MB26050412

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

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

These numbers are located on the rating label of the unit.
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'unité .
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.

IMPORTANT | IMPORTANTE

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.

Veuillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.

Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.

Manual Code: 9805170025 180726-GSB

DANGER

SMELL GAS:

off gas to the appliance.
guish any open flame.
/remove door.
or continues, keep away from the
ance and immediately call your Fire
rtment.

essary for the proper assembly
iance.
assembling and using the appliance.
en using the appliance.
reference.

fire, explosion or burn hazard
sonal injury, or death.

any structure, combustible material

any flammable liquid.
mmediately call your fire department.
water.

Garantía limitada por 1 año de Masterbuilt

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

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

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 o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente. La responsabilidad máxima de Masterbuilt, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

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

Visite masterbuilt.com o complete el formulario a continuación y regrese a:
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección: _____

lt

matériel et de fabrication pendant un an
nière appropriée, utilisés normalement et
ne couvre pas la finition de peinture, car elle
t ne couvre pas la rouille. Masterbuilt exige
r exemple un reçu. Cette responsabilité

n, remplacera gratuitement tout composant
rt. Advenant que Masterbuilt demande que
built assumera les frais de transport pour
ages matériels dus au mauvais usage, à
nt du transport.

Masterbuilt et remplace toute autre garantie
e à la commercialisation ou d'adaptation
roduit ne sont autorisés à fournir des
redit ce qui est énoncé ci-dessus. La
t dépasser le prix d'achat de l'article
et certaines provinces ne permettent pas
ifs. Par conséquent, les exclusions ou
bles.

s de cette garantie, les restrictions
t en question ne s'avère pas rentable pour
'achat du produit après dépréciation et
par l'acheteur initial avant la découverte
produit au détaillant qui le lui a vendu pour
tte garantie expresse vous procure des
r d'autres droits en fonction de votre lieu de

e ci-dessous et retournez à:
on
LLC
GA 31907

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS

- **Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.**
- **Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.**
- **Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.**
- **Unit is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
- **Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.**
- **Never use inside or on recreational vehicles or boats.**
- **Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.**
- **Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.**
- **Never use unit for anything other than its intended use. This unit is NOT for commercial use.**
- **Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.**
- **Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.**
- **Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.**
- **When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.**
- **In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.**
- **Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.**
- **Unit MUST be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do NOT move unit across uneven surfaces.**
- **Do not use unit on wooden or flammable surfaces.**
- **Keep unit clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.**
- **Do not leave unit unattended.**
- **Keep children and pets away from unit at all times. Do NOT allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.**
- **Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.**
- **Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.**
- **Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.**
- **Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.**
- **Never use unit as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).**
- **The unit is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.**
- **Be careful when removing food from unit. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.**
- **DO NOT bump or impact the unit to prevent personal harm, damage to unit or spillage/splashing of hot cooking liquid.**
- **Do not touch HOT surfaces**
- **Unit is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from door, lid and vents. Steam and hot air are expelled during use.**
- **Air dampers are HOT while the unit is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.**
- **Unit has an open flame. Keep hands, hair, and face away from burner flame. Do NOT lean over burner**

ETY INFORMATION

T SAFEGUARDS
M PAGE 3

For replacement parts, if needed, contact

not included with unit).
f debris.
accordance with specifications for LP gas
tandard for Cylinders, Spheres and Tubes

ges, fire damage, erosion, leakage,
ay be hazardous and cylinder should be

when unit is in operation.

linders marked propane with this unit.

b OFF, then turn the gas cylinder valve OFF,

must NOT be stored in a building, garage, or

nder safety relief valve may overheat
erious injury.
sing fire which may cause death or serious

ot in use. Only install dust cap provided with

m gas cylinder and call the Fire Department.

e the smoke flavor.
. Use caution when adding wood.
re it gets full. Grease tray may need to be

moker door(s) causes heat to escape, which
up. Closing the door(s) will re-stabilize the

ing wood chips. Smoke will escape through
inimize smoke loss around door(s), door
y.
he door hook to the smoker body. Slide the
door seal. Then retighten the two door
s it could cause damage to the unit and

Masterbuilt 1-Year Limited Warranty

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

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

This express 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 any remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

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

Visit masterbuilt.com or complete form below and return to:
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA 31907

Name: _____ Address: _____

City: _____

State/Province: _____ Postal Code: _____ Phone Number: _____

E-mail Address: _____

Masterpiece.

gre de cidre, le jus de citron, l'ail en poudre, l'oignon en
15 minutes en remuant de temps à autre.
er le porc dans un sac en plastique refermable.
taches. Fermer le sac et mettre au réfrigérateur jusqu'au

es ou jusqu'à ce que la température interne atteigne

t le remettre dans le fumoir.
heures de plus ou jusqu'à ce que la température interne

uite, effilocher le porc, l'ajouter aux petits pains à ham-

ipes.masterbuilt.com.

enuzado

SMOKER OPERATION - READ & FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

GETTING STARTED

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

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

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

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

1. Perform soapy water test, see **SOAPY WATER TEST WARNINGS AND PROCEDURES**.
2. Follow operation instructions below for appropriate fuel type (Propane or Charcoal).
3. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on smoking racks and inside smoker door. Make sure water pan is in place with NO WATER.
4. Start smoker. Adjust smoker to reach 350°F (177°C) and let the smoker burn for about 1 hour.
5. Allow unit to cool COMPLETELY.
6. Reapply light coat of cooking oil on smoking racks and inside of smoker door.
7. Restart smoker and burn for 20 minutes.
   - ***Cure your smoker periodically to prevent excessive rust.***

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Follow operation instructions below for appropriate fuel type (Propane or Charcoal).
2. With protective gloves on, place water bowl in position. Pour 1 inch of water, juice, or vinegar into water bowl. This will add flavor and moisture to food and prevent it from drying out.
3 DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
4. Pre-heat smoker to desired temperature for approximately 20 minutes.
5. **ADDING WOOD CHIPS:** After unit has reached desired temperature, place up to 1 cup (0.24l) of wood chips in wood chip tray.
   - You may use dry or pre-soaked wood chips in your smoker. Dry chips will burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) will burn slower and produce a less intense smoke.
   - DO NOT ADD MORE THAN 1 CUP (0.24l) OF WOOD CHIPS AT A TIME. **Never use wood pellets.**
   - Place additional wood chips in smoker as needed to achieve desired smoke flavor.
   - ***Wood chips or chunks must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.***
6. Place food in the smoker, position on the center of the smoking rack.
7. 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, be sure pans do not cover more than 75% of the rack space and place pans on center of rack to ensure even cooking.
8. Adjust smoker settings to desired cooking temperature. Close air damper on unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
9. Extreme cold temperatures may extend cooking times.
10. Once cooking is complete turn unit OFF. Follow **OPERATION INSTRUCTIONS** for appropriate fuel type for turning unit off. Remove the gas cylinder and then follow **CLEANING and STORING INSTRUCTIONS.**

PROPANE OPERATION

1. To start smoker see **IGNITION INSTRUCTIONS.**
2. Adjust smoker settings, control knob and air dampers, to desired cooking temperature.
3. Use caution when cooking on windy days to ensure the flame does not blow out. If you suspect or experience a flame blow out, first open the door to check the flame and follow the **IGNITION INSTRUCTIONS** to re-ignite the burner if needed. Adjust the smoker control knob setting for a higher flame to prevent further blow outs. Never ignite smoker with the door closed.

CHARCOAL OPERATION

1. Disconnect LP gas cylinder and place at least 25 feet (8m) away from unit.
2. Fill flame disk bowl with up to 3lbs (1.4kgs) of charcoal. Stack briquettes in a pyramid.
3. Add lighter fluid following directions on fluid container. Before lighting, place lighter fluid at least 25 ft (8m) away from unit. Do not lean into unit when lighting charcoal. Light charcoal. LEAVE DOOR OPEN.
4. In about 15 minutes, flames will die out and briquettes will begin to ash over. Once the briquettes are completely ashed over, spread briquettes in a single layer.

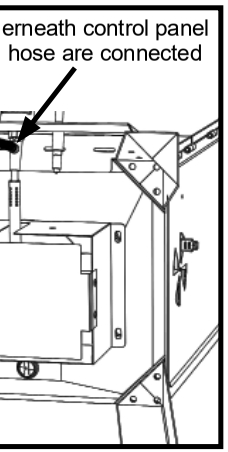
- **Never use gasoline to light charcoal.**
- **Overfilling flame disk bowl can cause serious injury and damage the unit.**

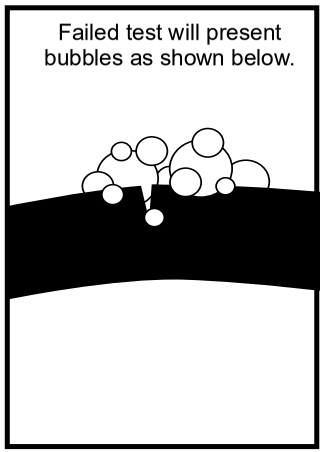
USE. SEE "SOAPY WATER TEST"
BEFORE CONNECTING REGULATOR
AFTER EACH USE.

S & PROCEDURES

onnected to burner/hose or each time it is used.
area.
es, sparks or lit cigarettes.

the OFF position.
if desired), (3) parts water.
e length up to burner control valve.





VE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If
tting. Repeat test.

s cylinder valve ON and check for bubbles at
valve. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN

Ready. Set. Craft your Masterpiece.

Pulled Pork Sliders

- 1 pork butt (8 lb)
- 4 tbsp of your favorite dry rub
- 6 to 7 heaping tablespoons yellow mustard
- 16 slider rolls, split and toasted
- 2 cups ketchup
- ¼ cup apple cider vinegar
- 2 tbsp fresh lemon juice
- 1 tsp garlic powder
- 1 tsp onion powder
- 1 tsp garlic pepper

1 In a heavy sauce pan over low heat, combine ketchup, apple cider vinegar, lemon juice, garlic powder, onion powder and garlic pepper and stir well. Simmer, stirring occasionally, for 10 to 15 minutes.
2 Season pork butt generously with dry rub seasoning. Place pork in a resealable plastic bag.
3 Spread mustard evenly over butt while inside the bag to avoid mess. Seal bag and refrigerate overnight.
4 Preheat smoker to 225°F.
5 Place butt on middle rack of smoker and smoke for 7 to 8 hours or until internal temperature reaches 185°F.
6 Remove from smoker. Cover with heavy-duty aluminum foil and return to smoker.
7 Increase smoker temperature to 275°F. Smoke for an additional 2 hours or until internal temperature reaches 200°F.
8 Let meat rest inside foil for 30 minutes. Then pull pork, add to slider buns, top with BBQ sauce, serve and enjoy!



o se pueda detener una fuga de gas, o si
ndio debido a una fuga de gas, llame a la
mberos.

CIÓN DE PROBLEMAS

	Solución posible
	Apague el gas en el cilindro de LP.
	Reemplace la manguera.
	Contacte a Masterbuilt al 1.800.489.1581.
ado	Reemplace el cilindro de LP.
	Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
á lo s o	Apague la válvula del cilindro de gas, luego vuelva a fijar el regulador al cilindro.
	Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
	Inspeccione visualmente el sello de hule en busca de daños.
a	Apague la perilla de control del quemador y la válvula del cilindro de LP. Una vez que el fuego se haya apagado y el quemador se haya enfriado, retire e inspeccione el quemador en busca de arañas, nidos, óxido u otros escombros.
del	Apague la perilla de control del quemador y la válvula del cilindro de LP. Deje que las llamas se apaguen y algo de tiempo para que la unidad se enfríe. Limpie las partículas de grasa/alimentos alrededor del quemador o área del quemador y superficies circundantes.
	Rellene o reemplace con un cilindro de LP lleno.
	Rellene el cilindro de LP.
	Limpie el quemador y dentro de la unidad.
	Corte y retire la grasa de la carne.
	Ajuste o baje la temperatura como corresponda.
	Apague la perilla de control del quemador y la válvula del cilindro de LP. Deje que el fuego se apague y que la unidad se enfríe. Luego que se haya enfriado, retire y limpie las partes.
tán	Apague la perilla de control del quemador y la válvula del cilindro de LP. Limpie el quemador y/o el tubo del quemador.
e	Verifique para ver si la válvula está centrada en el tubo del quemador.

jo/bloqueo de vapor/exceso de flujo a la parte inferior.

E FLUJO/BLOQUEO DE VAPOR/EXCESO DE FLUJO

Solución posible

IGNITION INSTRUCTIONS

REGULATOR, BURNER AND GAS VALVE CONNECTION & OPERATION

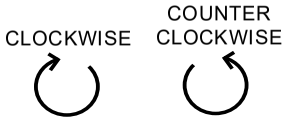
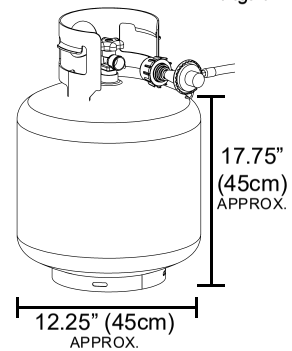


Fig. 1



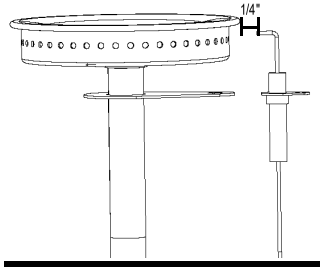


Fig. 2

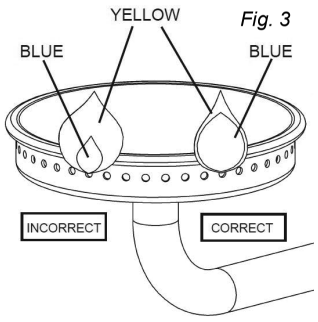


Fig. 3

- Inspect hose before each use. If there are signs of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced. DO NOT USE.
- Inspect burner before each use. Check burner and burner venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath unit.
- Check to ensure the orifice is centered inside the venturi tube. Failure to properly assemble the valve orifice to the venture tube can result in gas leak or potential fire at connection. See assembly steps for proper assembly method.
- Check to ensure the igniter pin is properly spaced and aligned to the burner. Igniter pin should be approximately 1/4" from the burner and aligned to the top of a burner port (Fig. 2). Confirm spacing is correct by pressing the igniter button and ensuring spark occurs between igniter pin and burner.
- Connect hose regulator to LP Gas Cylinder
  1. Make sure gas cylinder valve is closed. Turn valve clockwise until it stops.
  2. Make sure burner control knob on smoker is in the OFF position.
  3. Remove protective cap from gas cylinder and coupling nut if applicable.
  4. Center and insert regulator nipple into valve outlet on gas cylinder (Fig. 1). Turn regulator coupling nut clockwise until it stops. DO NOT OVER TIGHTEN.
- Perform Soapy Water Test.
- Before starting lighting procedure make sure the smoker door(s) are open.
- When lighting burner remove all parts inside or on unit to prevent explosion from gas build up.
- To use, turn gas cylinder valve ON, push burner control knob in, hold and and turn counter-clockwise to desired temperature setting. Push ignitor button to light, after ignition continue holding burner control knob in for 5 seconds to activate the flame sensor.
- If ignition does not take place within five seconds, turn burner control knob to OFF position and wait five minutes and repeat lighting procedures. If ignition still does not occur, see match light instructions.
- Always ensure that smoker door(s) are open before igniting. Gas can accumulate in smoker.
- If flame goes out during cooking, turn burner control knob OFF, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes, then open door(s) and wait 5 additional minutes before repeating ignition instructions above.
- Burner control knob sets the smoker to a desired temperature. Push control knob in and turn clockwise to shut flame off.
- Visually check burner flame (Fig. 3). A CORRECT FLAME should be blue with a small amount of yellow at the tip. An INCORRECT FLAME is excessively yellow and irregular. If an incorrect flame occurs, turn burner control knob to OFF position, turn OFF gas cylinder valve, allow unit to cool and then clean burner. Let burner completely dry before re-lighting.
- After use turn burner control knob OFF, then turn gas cylinder valve OFF and disconnect tank.

MATCH LIGHT INSTRUCTIONS

DANGER

S DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

ez l'alimentation en gaz de l'appareil.
nez toute flamme nue.
ez ou enlevez la porte.
deur persiste, éloignez-vous de l'ap-
et appelez immédiatement le service
ndie.

ENT

saires pour un assemblage et une
e cet appareil.
ructions fournis avant d'assembler et
.
l'utilisation de l'appareil.
nce ultérieure.

die, une explosion ou des
ommages matériels ou des
rt.

lance.
3,0m (10 pi) d'une structure ou d'un
autre bouteille de gaz.
des inflammables se trouvent dans un

pelez immédiatement le service
se ou d'huile avec de l'eau.

AVERTISSEMENT

Dans l'éventualité d'une fuite de gaz qui ne peut pas être arrêtée ou d'un incendie qui se déclenche en raison d'une fuite de gaz, prenez contact avec le service d'incendie.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause	Solution possible
Fuite de gaz provenant d'un tuyau fendu, coupé ou brûlé.	Tuyau endommagé.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
		Remplacez le tuyau.
		Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581.
Fuite de gaz provenant de la bouteille de gaz.	Défaillance attribuable à la rouille ou à une mauvaise manutention de l'équipement.	Remplacez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz provenant du robinet de la bouteille de gaz.	Défaillance du robinet attribuable à la rouille, à un problème mécanique ou à une mauvaise manutention de l'équipement.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz et retournez la bouteille au fournisseur de gaz.
Fuite de gaz entre la bouteille de gaz et le raccord du régulateur.	L'installation est incorrecte, le raccordement n'est pas assez serré, le filetage est endommagé ou le joint d'étanchéité en caoutchouc est défectueux.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz, puis fixez de nouveau le régulateur à la bouteille.
		Fermez le robinet de la bouteille de gaz et retournez la bouteille au fournisseur de gaz.
		Inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour voir s'il y a des signes de dommages.
Feu sous le panneau de commande.	Feu dans le tube du brûleur en raison d'une obstruction du brûleur.	Fermez le bouton de contrôle du brûleur et le robinet de la bonbonne de gaz. Une fois que le feu est éteint et que l'appareil a refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le pour déceler la présence d'araignées, de nids, de rouille ou d'autres débris.
Feu de graisse ou flamme continue ou excessive.	Accumulation de graisse sur le brûleur ou autour du brûleur.	Fermez le bouton de contrôle du brûleur et le robinet de la bonbonne de gaz. Laissez les flammes s'éteindre et l'appareil refroidir. Nettoyez les particules de graisse ou d'aliments sur le brûleur et autour de celui-ci et des surfaces environnantes.
Faible niveau de flamme*	Manque de carburant.	Remplissez la bouteille de gaz ou remplacez-la par une bouteille pleine.
Les flammes s'éteignent*	Manque de gaz.	Remplissez la bouteille de gaz.
Poussée de flamme.	Accumulation excessive de graisse.	Nettoyez le brûleur et l'intérieur de l'appareil.
	Quantité excessive de gras sur la viande.	Enlevez le gras de la viande.
	Température de cuisson trop élevée.	Réglez ou baissez la température en conséquence.
Feu de graisse persistant.	Graisse emprisonnée par l'accumulation d'aliments autour du système de brûleur.	Éteignez le bouton de contrôle du brûleur et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Laissez le feu s'éteindre et l'appareil refroidir. Une fois que l'appareil a refroidi, enlevez et nettoyez les pièces.
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur).	Le brûleur ou le tube du brûleur est obstrué.	Éteignez le bouton de contrôle du brûleur et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Nettoyez le brûleur ou le tube du brûleur.
Cuisson plus lente que prévu*	Le robinet n'est pas bien aligné sur le brûleur.	Assurez-vous que le robinet est centré sur le tube du brûleur.

* Consultez également les solutions de dépannage : pour les causes suivantes : débit de gaz faible ou inexistant, bouchon de vapeur, débit excessif.

SOLUTIONS DE DÉPANNAGE : POUR LES CAUSES SUIVANTES : DÉBIT DE GAZ FAIBLE OU INEXISTANT, BOUCHON DE VAPEUR, DÉBIT EXCESSIF

eak that cannot be stopped, or if a
as leak, contact the fire department.

GUIDE

	Possible Solution
	Turn off gas at LP cylinder.
	Replace hose.
	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581.
ent	Replace LP cylinder.
ilure	Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
seal	Turn off gas cylinder valve, then re-attach regulator to cylinder.
	Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
	Visually inspect rubber seal for damage.
ge	Turn off both burner control knob and gas cylinder valve. Once the fire is out and burner has cooled, remove and inspect burner for spiders, nests, rust or other debris.
	Turn off both burner control knob and gas cylinder valve. Allow flames to extinguish and time for unit to cool down. Clean grease/food particles from/around burner or burner area and surrounding surfaces.
	Refill or replace with full LP cylinder.
	Refill LP cylinder.
	Clean burner and inside unit.
	Trim fat off of meat.
	Adjust or lower temperature accordingly.
urner	Turn burner control knob and gas cylinder valve off. Allow fire to extinguish and the unit to cool down. Once cool, remove and clean parts.
	Turn burner control knob and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
	Check to see if valve is centered in burner tube.

w.

O FLOW/VAPOR LOCK/EXCESS FLOW

Possible Solution
urn burner control knob to “Off” position.
urn gas cylinder valve knob to OFF.
isconnect regulator from cylinder to relieve vapor lock.
econnect regulator to cylinder by hand turning until tight.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Utilisez toujours l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, fédéraux et provinciaux applicables.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sous une structure surélevée telle qu'une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Pour une UTILISATION EXTERIEURE DES MÉNAGES SEULEMENT.
- N’utilisez jamais l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne l’utilisez jamais sur ou dans un véhicule récréatif ou une embarcation.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible tel que le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. N’utilisez PAS cet appareil à des fins commerciales.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, LLC n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- 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.
- Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'huile/la graisse, gardez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible telle que la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) n'est pas nécessairement acceptable.
- L'appareil DOIT être posé au sol. Ne placez pas l'appareil sur une table ou un comptoir. NE déplacez PAS l'appareil sur des surfaces inégales.
- N’utilisez pas l'appareil sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. NE laissez PAS 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 permettez à PERSONNE de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne placez jamais de verre, de plastique ni de céramique dans l'appareil. Ne mettez pas d'articles de cuisine vides dans l'appareil pendant son utilisation.
- Ne déplacez jamais 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.
- Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- N’utilisez jamais le fumoir électrique comme système de chauffage (LISEZ LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- 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.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Portez des gants de protection ou utilisez de solides ustensiles de cuisson à manche long pour vous protéger contre les surfaces chaudes et les éclaboussures.
- NE heurtez ou NE percutez PAS l’appareil pour éviter des lésions personnelles, des dommages à l’appareil ou le renversement ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.
- Pendant l'utilisation, le fumoir est CHAUD. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte, du couvercle et des évents. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- Les clapets à air sont CHAUDS pendant l'utilisation et le refroidissement de l’appareil; portez des gants de

ATIONS RELATIVES NÉRAUX

FORMATIONS ÉCURITÉ

AGE 9

e celui-ci fonctionne.
areil. Pour obtenir des pièces de rechange, au
u 1 800 489-1581.
ection (la bouteille n'est pas fournie avec

ébris.
ment aux normes relatives aux bouteilles
me nationale du Canada CAN/CSA-B339
ngereuses ».
sselures, d'entailles, de renflements, de
e toute autre forme de dommages externes
bouteille à un fournisseur de propane liquide

z ou ne modifiez jamais les raccords pour le gaz

st pas utilisée.
pane. N'utilisez que des bouteilles de gaz

ge du fumoir en premier, et ensuite le robinet de

uand l'appareil n'est pas utilisé.
enfants; elle NE DOIT PAS être entreposée

ni à proximité de celui-ci. La soupape de sûreté
de fuir, causant un incendie qui pourrait

ui permet au gaz de fuir, causant un incendie

rsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utilisez que le
ons ou bouchons pourraient causer des fuites.
nmédiatement de la bouteille de gaz et de
ner des blessures graves, voire la mort.

produire de la fumée et d'imprégner les

AUDS lorsque l'appareil est utilisé. Faites

qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut

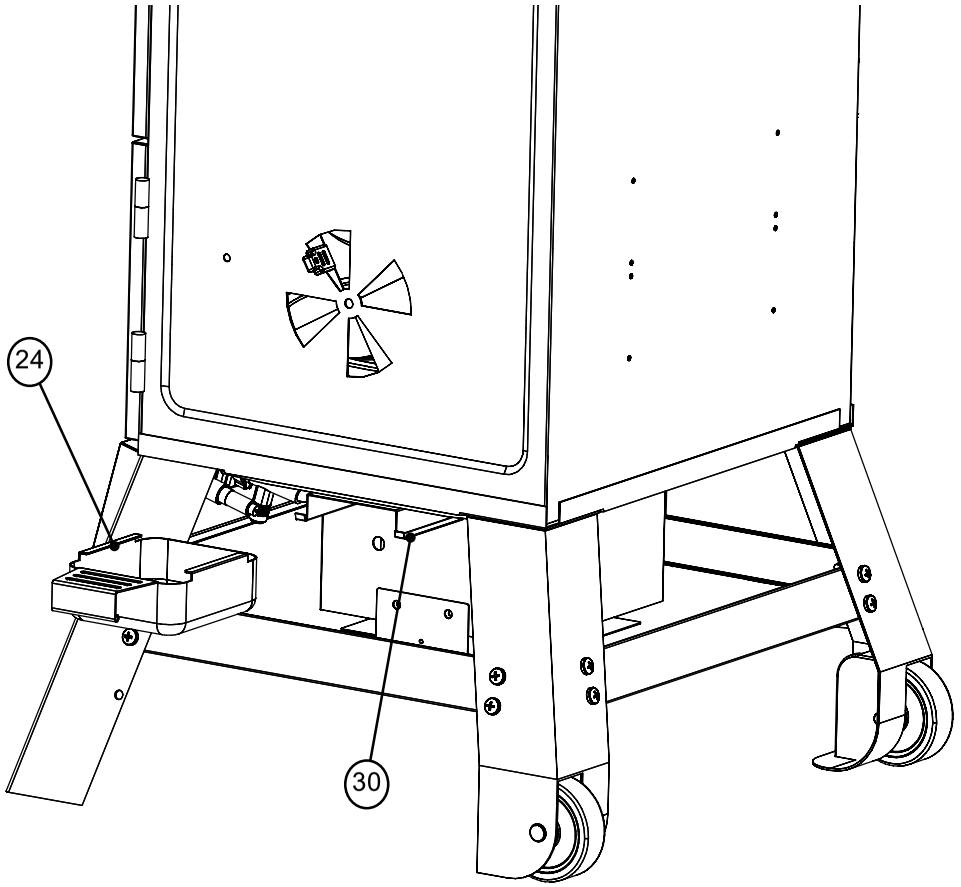
re. L'ouverture de la porte du fumoir permet à
et causer une flambée du bois. Fermez la porte

ite lors de l'utilisation des copeaux de bois. De
est normal. Pour réduire au minimum la perte
e serrer davantage la porte contre le bâti du

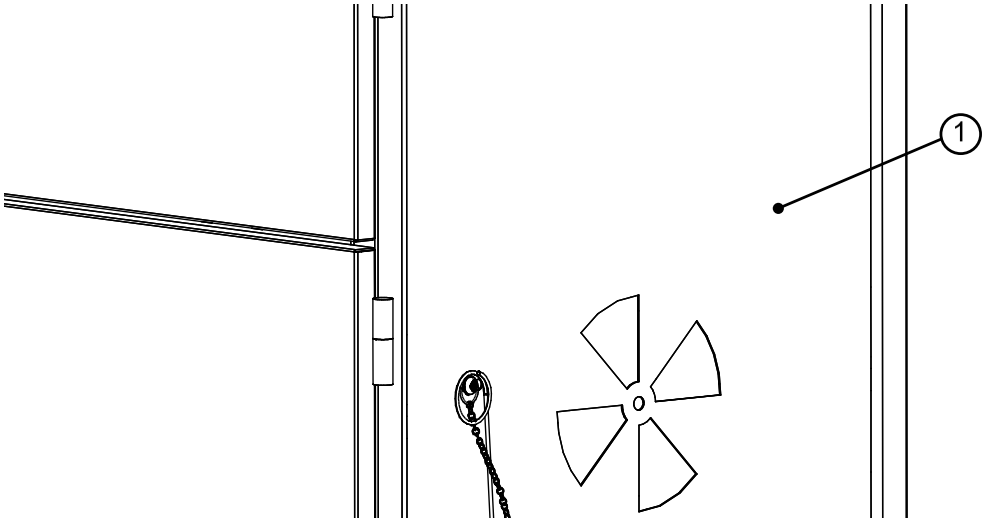
ui assemblent le crochet de la porte au bâti

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

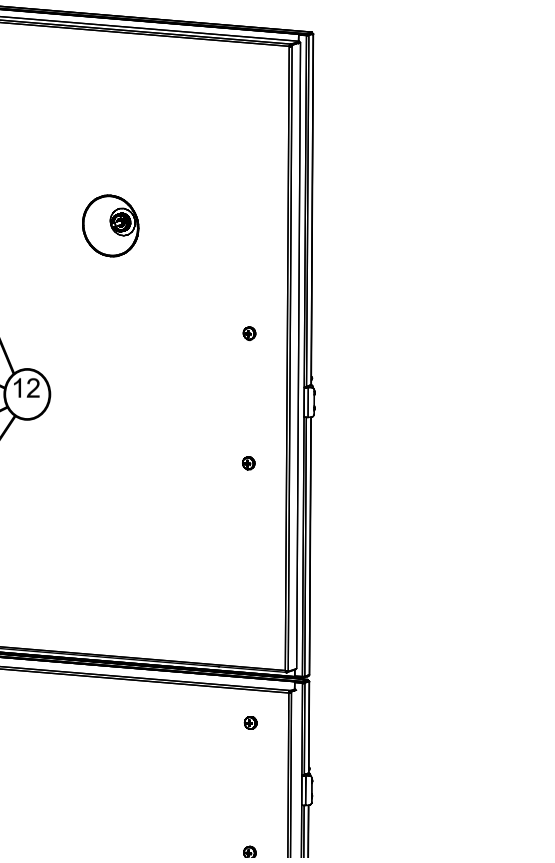
17

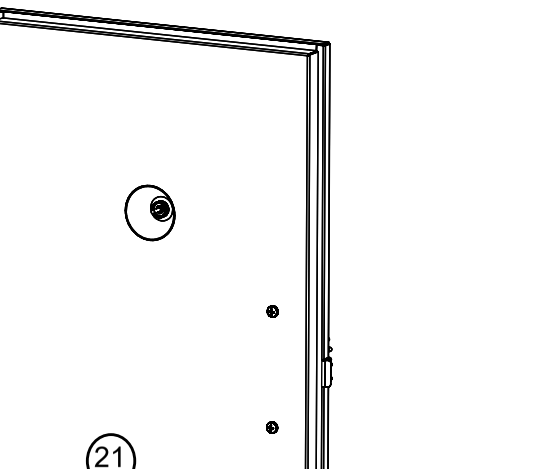


18



ENSAMBLAJE





UTILISATION DU FUMOIR – LISEZ ET RESPECTEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

POUR DÉMARRER

- Apprêtez le fumoir avant la première utilisation. Consultez les **INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE**.
- Avant d'allumer l'appareil, consultez la section **AJOUT DE COPEAUX DE BOIS**.

ATTENTION – Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez les gants de protection ou de solides ustensiles de cuisson à manche long pour charger et décharger les aliments ou les grilles et pour ajouter des copeaux de bois ou de l'eau.

INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE

L'apprêtage de votre fumoir permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. **APPRÊTEZ LE FUMOIR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

1. Effectuez un test d'étanchéité à l'eau savonneuse; consultez la rubrique **TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE – AVERTISSEMENTS ET MARCHE À SUIVRE**.
2. Suivez le mode d'emploi ci-dessous pour le type de carburant approprié (propane ou charbon de bois).
3. À l'aide d'une serviette ou d'un chiffon, appliquez une mince couche d'huile de cuisson sur les grilles de fumage et à l'intérieur de la porte du fumoir. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place ET SANS EAU.
4. Allumez le fumoir. Réglez-le à 177 °C (350 °F) et laissez-le brûler pendant environ une heure.
5. Laissez l'appareil refroidir COMPLÈTEMENT.
6. Appliquez à nouveau une mince couche d'huile de cuisson sur les grilles de fumage et à l'intérieur de la porte du fumoir.
7. Rallumez le fumoir et laissez-le brûler pendant 20 minutes.
   - ***Apprêtez votre fumoir de temps à autre pour éviter la formation excessive de rouille.***

MODE D'EMPLOI

1. Suivez le mode d'emploi ci-dessous pour le type de carburant approprié (propane ou charbon de bois).
2. Avec des gants de protection, mettez le bol d'eau en place. Versez environ 1 pouce d'eau, de jus ou de vinaigre dans la cuvette d'eau. Cela ajoutera de la saveur et de l'humidité aux aliments et les empêchera de sécher.
3. NE couvrez PAS les grilles de papier d'aluminium, car cela empêchera la bonne circulation de la chaleur.
4. Préchauffez le fumoir jusqu'à la température souhaitée pendant 20 minutes environ.
5. **AJOUT DE COPEAUX DE BOIS** Après que l'appareil a atteint la température désirée, mettez jusqu'à 1 tasse (240 ml) de copeaux de bois dans le bac à copeaux.
   - Vous pouvez utiliser des copeaux de bois secs ou prétrempés dans votre fumoir. Les copeaux secs brûlent plus rapidement et produisent une fumée intense. Les copeaux trempés dans de l'eau (pendant approximativement 30 minutes) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins intense.
   - N'UTILISEZ JAMAIS PLUS DE 250 ML (1 TASSE) DE COPEAUX DE BOIS À LA FOIS. **N'utilisez jamais de granules de bois.**
   - Mettez d'autres copeaux de bois dans le fumoir au besoin afin d'obtenir l'arôme fumé souhaité.
   - ***Il est impératif de placer des copeaux ou des morceaux de bois dans le fumoir afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé.***
6. Placez les aliments dans le fumoir, au centre de la grille de fumage.
7. NE mettez PAS trop d'aliments dans le fumoir. De grandes quantités d'aliments 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, assurez-vous qu'ils ne couvrent pas plus de 75 % de la surface de la grille et mettez-les au centre de la grille pour assurer une cuisson uniforme.
8. Ajustez les réglages du fumoir à la température de cuisson voulue. Fermez l'entrée d'air de l'appareil pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments comme du poisson ou de la viande séchée, ouvrez les entrées d'air pour laisser évacuer l'humidité.
9. Les températures extrêmement froides peuvent prolonger les durées de cuisson.
10. Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil. Suivez le **MODE D'EMPLOI** pour le type de carburant approprié pour éteindre l'appareil. Enlevez la bouteille de gaz et suivez les **INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET DE RANGEMENT.**

FONCTIONNEMENT AU PROPANE

1. Pour allumer le fumoir, consultez les **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**.
2. Ajustez les réglages du fumoir, le bouton de réglage et les clapets à air à la température de cuisson souhaitée.
3. Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez par temps venteux et assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas. Si vous soupçonnez ou découvrez que la flamme s'est éteinte, ouvrez premièrement la porte pour vérifier la flamme, puis suivez les **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE** pour rallumer le brûleur, au besoin. Ajustez le bouton de réglage du fumoir sur une flamme plus haute pour éviter qu'elle ne s'éteigne à nouveau. N'allumez jamais le fumoir lorsque la porte est fermée.

FONCTIONNEMENT AU CHARBON DE BOIS

1. Débranchez la bouteille de gaz propane et éloignez-la de l'appareil d'au moins 8 m (25 pi).
2. Remplissez la cuvette du disque à flammes avec 1,4 kg (3 lb) de charbon au maximum. Empilez les briquettes en pyramide.
3. Ajoutez le liquide d'allumage en suivant les instructions sur le contenant. Avant d'allumer le liquide, mettre le contenant à au moins 8 m (25 pi) de l'appareil. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil pendant que vous allumez le charbon. Allumez le charbon. LAISSEZ LA PORTE OUVERTE.
4. Après environ 15 minutes, les flammes s'éteindront et les briquettes commenceront à se recouvrir de cendres. Lorsque les briquettes sont complètement recouvertes de cendres, étalez-les sur une seule couche.

- **N'utilisez jamais d'essence pour allumer le charbon.**
- **Le remplissage excessif de la cuvette du disque à flammes peut causer des blessures graves et endommager l'appareil.**

ENT ⚠

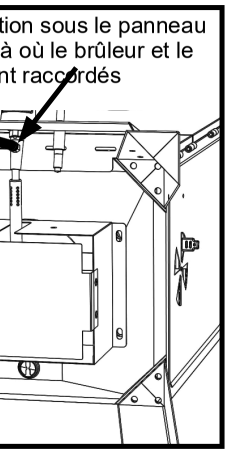
EUSE » AVANT CHAQUE UTILISATION.
U SAVONNEUSE » DANS LE PRÉSENT
CONNECTER LE RÉGULATEUR À LA
N GAZ APRÈS CHAQUE USAGE.

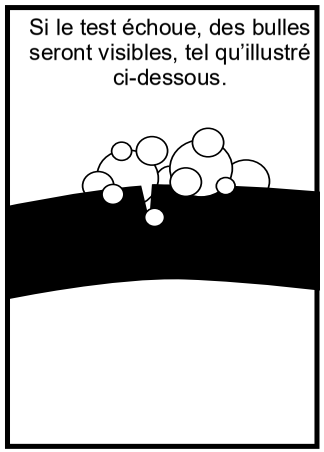
TISSEMENTS ET MARCHE À SUIVRE

ue fois que la bouteille de gaz est raccordée

érieur, à un endroit bien ventilé.
e nue, étincelle ou cigarette allumée.
e gaz.

e réglage du brûleur sont FERMÉS. Préparez
s si désiré) et 3 parties d'eau.
ille de gaz, le régulateur, ainsi que sur toute la
rûleur.





ssent. NE LAISSEZ PAS LA VALVE
nt, fermez le robinet de la bouteille de gaz et

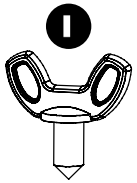
anchéité à l'eau savonneuse, ouvrez le

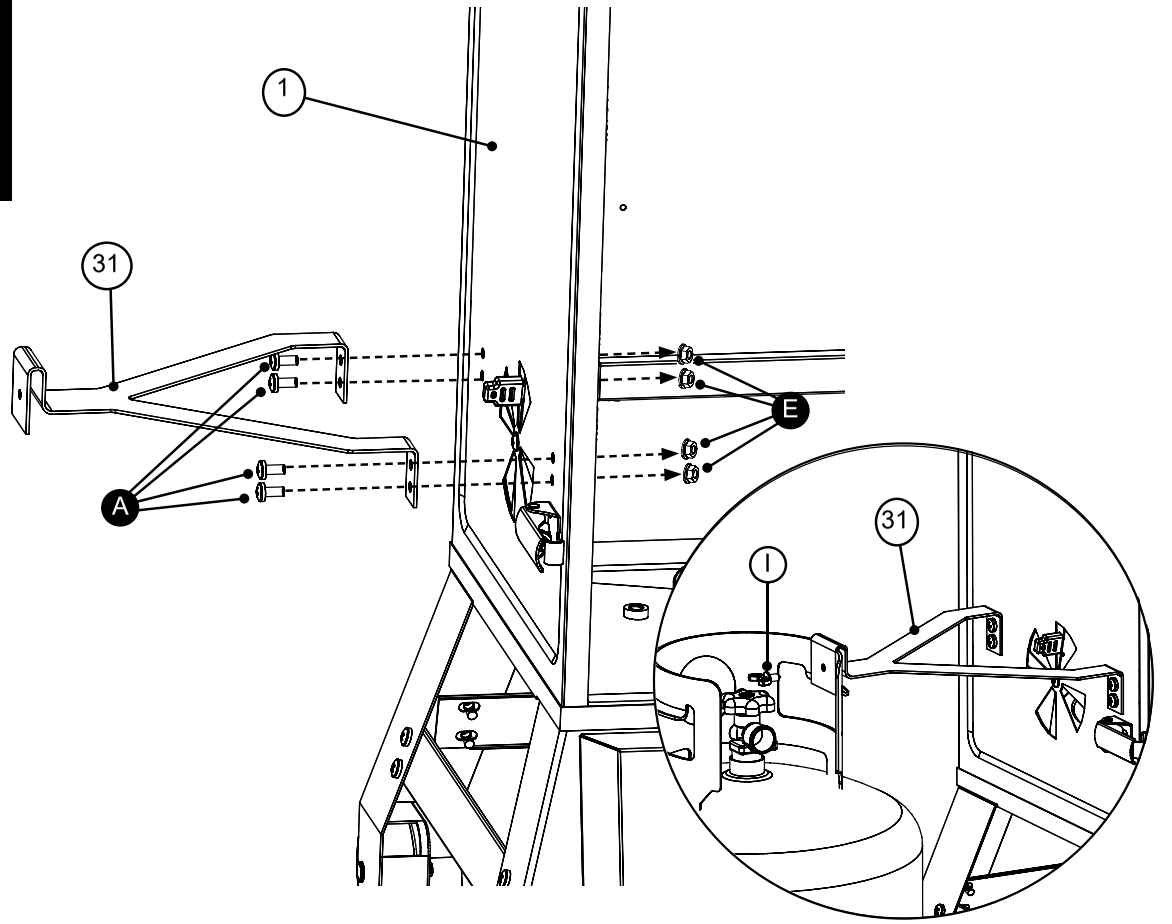
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

13

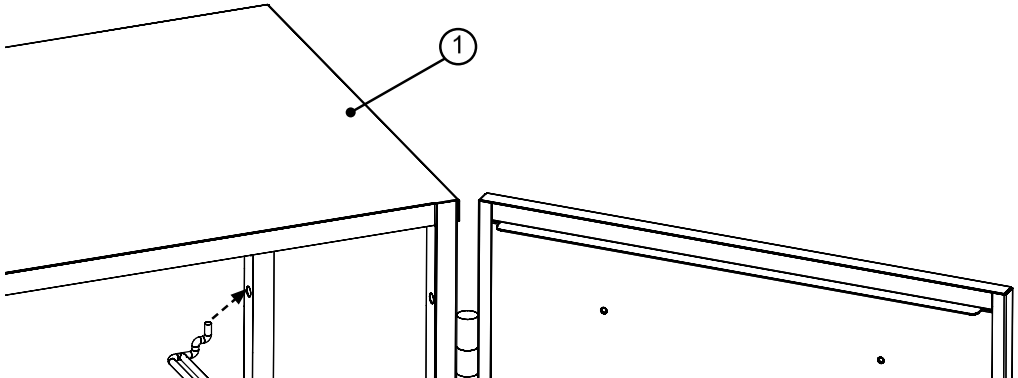




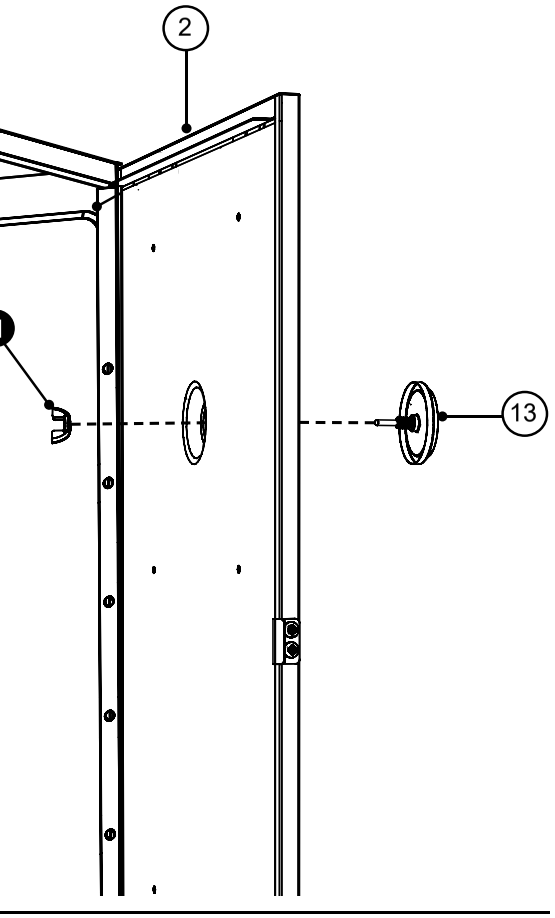




14



ENSAMBLAJE





INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

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

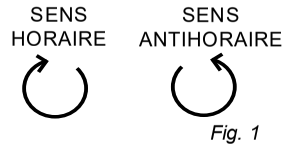
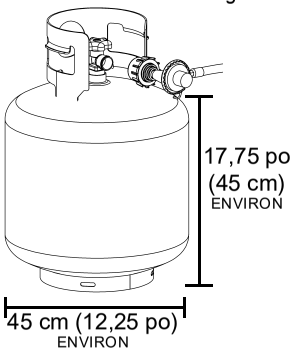


Fig. 1



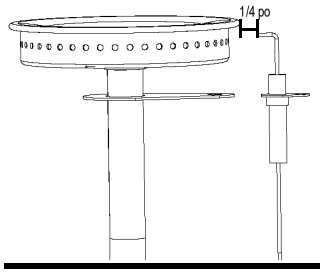


Fig. 2

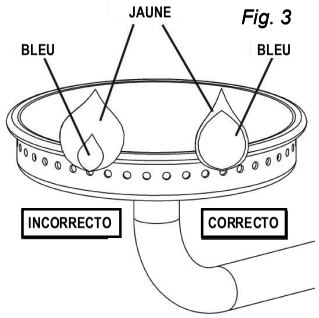


Fig. 3

- 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 s'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.
- Vérifiez si l'orifice est au centre du tube venturi. Si l'orifice du robinet n'est pas correctement assemblé avec le tube venturi, une fuite de gaz ou un incendie peuvent se produire au raccord. Consultez les étapes d'assemblage pour voir la méthode d'assemblage correcte.
- Vérifiez si la tige d'allumage est correctement espacée et alignée sur le brûleur. La tige d'allumage devrait se trouver à environ 1/4 po du brûleur et être alignée sur le haut du port d'un brûleur (fig. 2). Confirmez si l'espacement est correct en appuyant sur le bouton d'allumage et en vous assurant qu'une étincelle se produit entre la tige d'allumage et le brûleur.
- Connectez le régulateur du tuyau à la bouteille de gaz
  1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Tournez le robinet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
  2. Assurez-vous que le bouton de réglage du brûleur du fumoir 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 mamelon du régulateur bien au centre dans le robinet de la bouteille de gaz (fig. 1). 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 lancer la procédure d'allumage, assurez-vous que la ou les portes du fumoir sont ouvertes.
- Avant l'allumage des brûleurs, retirez toutes les pièces qui se trouvent sur l'appareil ou à l'intérieur pour empêcher qu'une explosion se produise en raison de l'accumulation de gaz.
- Pour utiliser l'appareil, ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, enfoncez le bouton de réglage du brûleur, maintenez-le enfoncé et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à la température souhaitée. Pressez sur le bouton d'allumage; une fois l'appareil allumé, continuez de le maintenir enfoncé pendant cinq (5) secondes pour activer le détecteur de flammes.
  Si le brûleur ne s'allume pas en moins de cinq secondes, remettez le bouton de contrôle du brûleur en position OFF et attendez cinq minutes avant de répéter les procédures d'allumage. Si l'allumage ne se produit toujours pas, consultez les instructions pour allumage avec une allumette.
- Assurez-vous toujours que la ou les portes du fumoir sont ouvertes avant d'allumer le fumoir. Du gaz peut s'accumuler dans le fumoir.
- Si la flamme s'éteint pendant la cuisson, fermez le bouton de réglage du brûleur, fermez le robinet de la bouteille de gaz, attendez cinq minutes, puis ouvrez la ou les portes et attendez encore cinq minutes avant de reprendre les instructions d'allumage ci-dessus.
- Le bouton de réglage du brûleur règle la température du fumoir. Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le dans le sens horaire pour éteindre la flamme.
- Vérifiez visuellement la flamme du brûleur (fig. 3). Une BONNE FLAMME devrait être bleue avec un peu de jaune à la pointe. Une MAUVAISE FLAMME est trop jaune et irrégulière. Si une flamme incorrecte est observée, fermez le bouton de réglage du brûleur, fermez le robinet de la bouteille de gaz, laissez l'appareil refroidir, puis nettoyez le brûleur. Laissez le brûleur sécher complètement avant de le rallumer.
- Après utilisation, fermez le bouton de réglage du brûleur, fermez le robinet de la bouteille de gaz et débranchez la bouteille.

INSTRUCTIONS POUR ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE

PELIGRO

LE GAS:

ue el gas que se dirige al artefacto.
ue cualquier llama abierta.
retire la puerta.
olor continúa, aléjese del artefacto y inmediatamente a su Departamento mberos.

CIA

ia para el correcto ensamblaje y uso o.
tes de ensamblar y usar el aparato.
s cuando use la unidad.
ncia en el futuro.

cirse un peligro de incendio, años a la propiedad, lesiones te.

de cualquier estructura, material

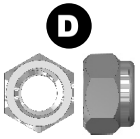
) de cualquier líquido inflamable.
tefacto y llame inmediatamente a su dio de aceite o grasa con agua.

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

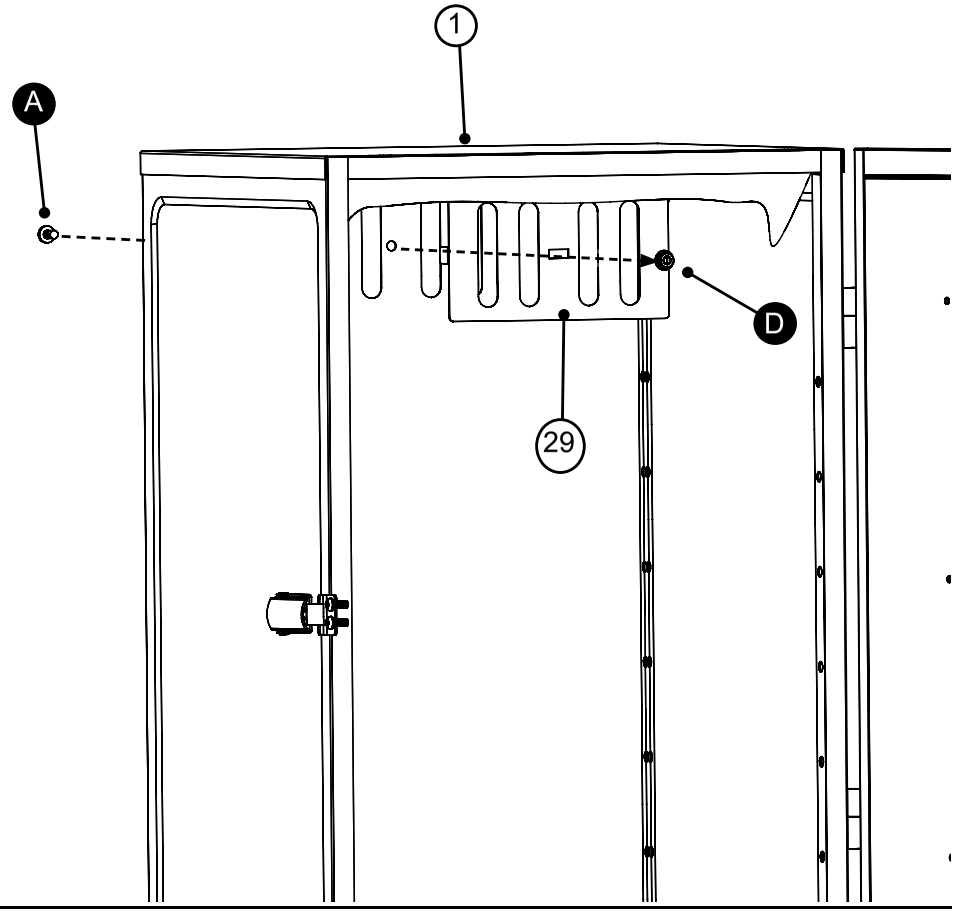
9



X1



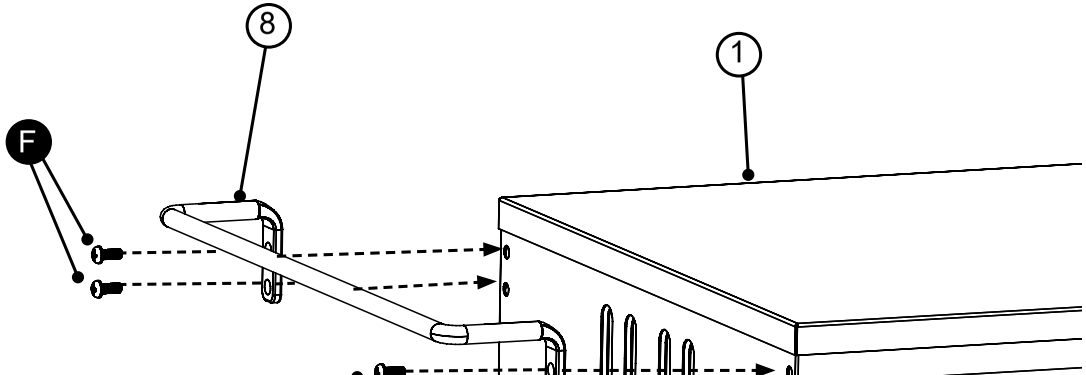
X1



10

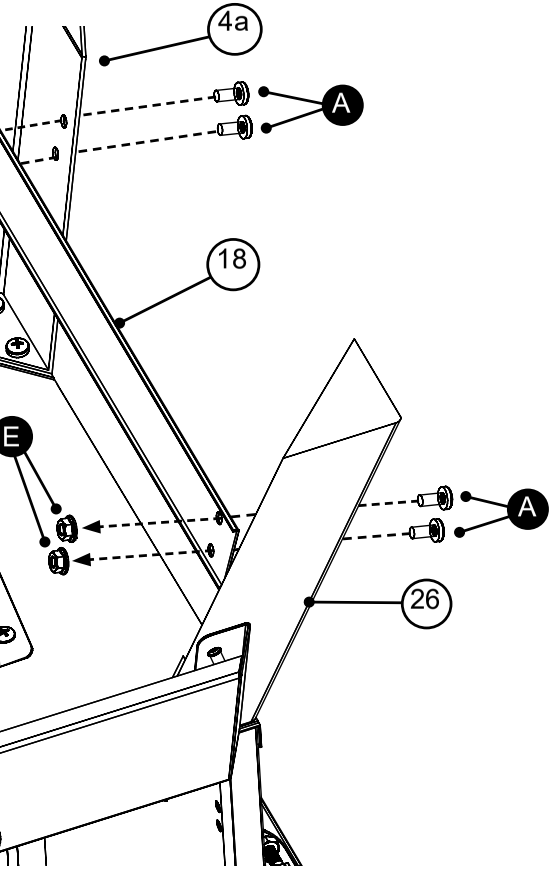


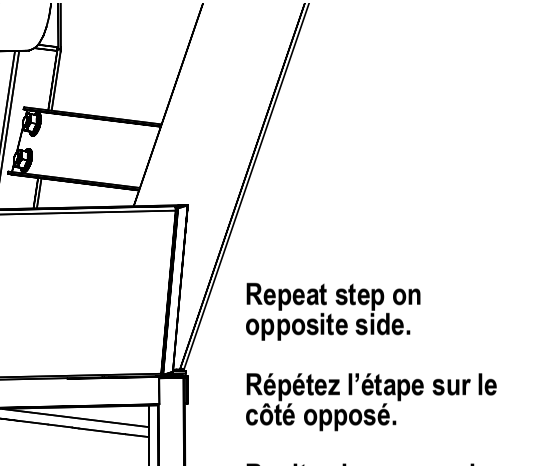
X4



ENSAMBLAJE

complètement tout le matériel en ce
lware en este momento.





Repeat step on
opposite side.

Répétez l'étape sur le
côté opposé.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

GURIDAD Y NERALES

RDAS IMPORTANTES LA PÁGINA 15

unidad mientras esté en operación.
strado con esta unidad. Si necesita asterbuilt al: 1-800-489-1581.
tor (el cilindro no viene incluido con la

es y despejadas.
o en conformidad con las especificaciones E. UU. (DOT) o la Norma de cilindros, esferas 9.
luras, bultos, daños de incendio, erosión, . Esto puede ser peligroso y el cilindro ado.
e los aditamentos del gas cuando la unidad

sté en uso.
propano. Solo use cilindros de gas que

rilla de control del ahumador, luego apague

té en uso.
los niños y NO debe almacenarse en un

unidad. La válvula de alivio de seguridad del rse causando un incendio, que podría causar

iberar gas causando un incendio, que podría

ndro cuando no esté en uso. Solamente s o tapones podrían causar fugas.
ente del cilindro de gas y llame al esiones graves.

por de ahumado.
ma está CALIENTE cuando la unidad está en

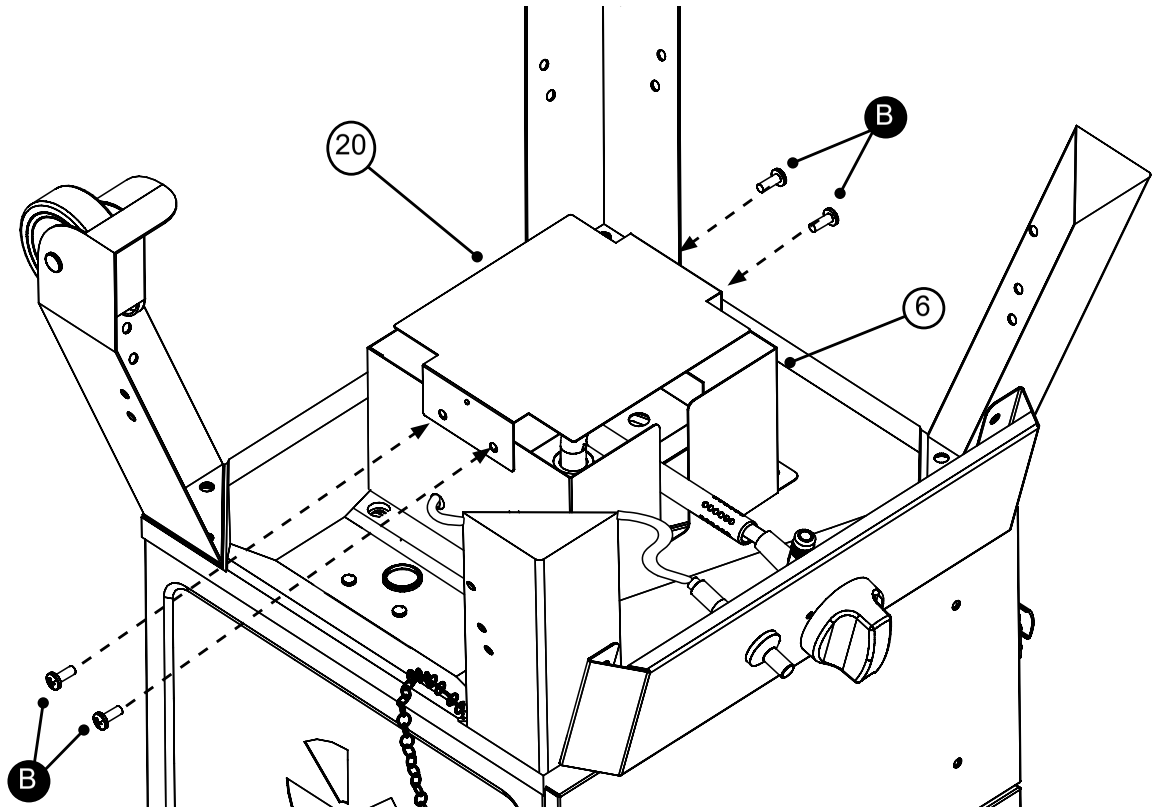
ncíe la bandeja de grasa antes que se llene.
te la cocción.
. Abrir la(s) puerta(s) del ahumador hace que llidos de la madera. Cerrar la(s) puerta(s) .
cuando se usan los trozos de madera. El ahumador se ponga negro. Esto es normal.
e puede ajustar el seguro para ajustar más

e fijan el gancho de la puerta al cuerpo rás para alcanzar el sellado deseado de la Tenga cuidado de no ajustar demasiado el cil de operar. La puerta debe ajustarse para

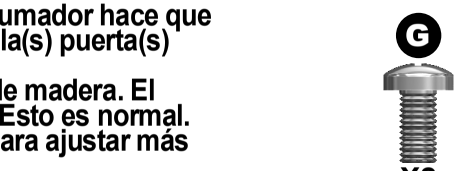
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

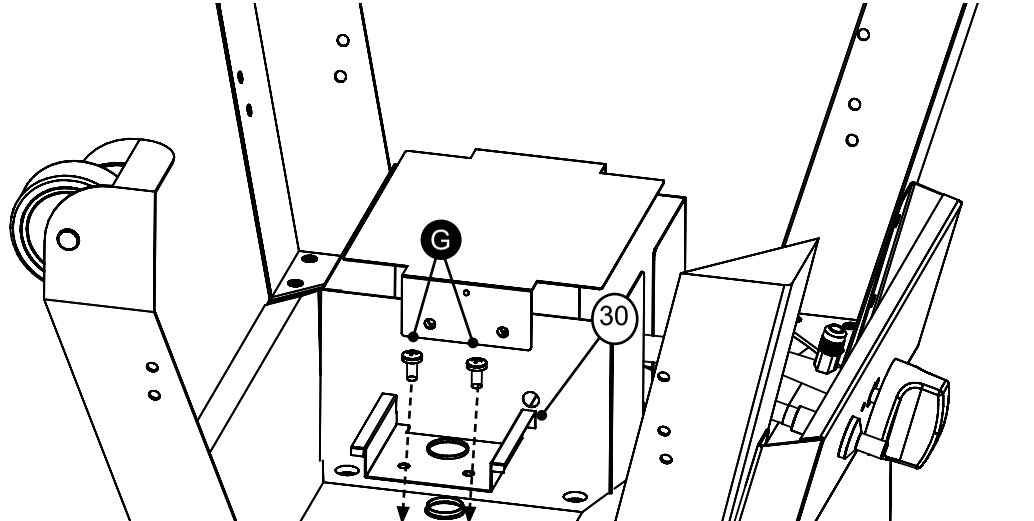
5



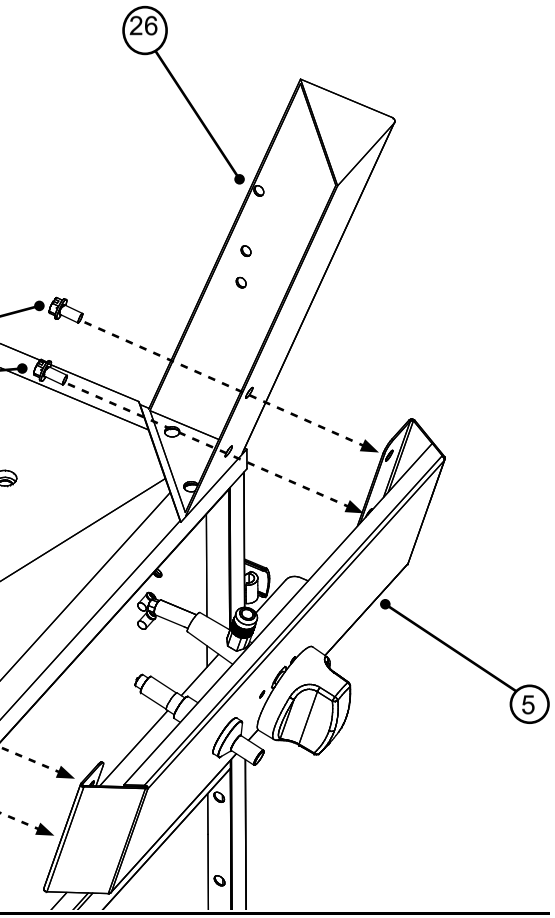


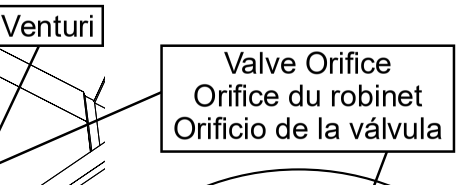
6





ENSAMBLAJE





OPERACIÓN DEL AHUMADOR - LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

INICIO

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

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

INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO

Curar su ahumador hará que la unidad se deshaga de sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. **CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.**

1. Realice la prueba de agua jabonosa, ver **ADVERTENCIAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA**.
2. Siga las instrucciones de operación a continuación para utilizar el tipo de combustible apropiado (propano o carbón vegetal).
3. Con una servilleta o paño, frote una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado y dentro de la puerta del ahumador. Asegúrese que la bandeja de agua esté en su lugar SIN AGUA.
4. Encienda el ahumador. Ajuste el ahumador para que alcance 350°F (177°C) y deje que queme por aproximadamente por 1 hora.
5. Deje que la unidad se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Vuelva a aplicar una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado y dentro de la puerta del ahumador.
7. Reinicie el ahumador y deje quemar por 20 minutos.
   - ***Cure su ahumador periódicamente para evitar el óxido excesivo.***

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Siga las instrucciones de operación a continuación para utilizar el tipo de combustible apropiado (propano o carbón vegetal).
2. Con guantes protectores, coloque la bandeja de agua en posición. Vierta 1 pulgada de agua, jugo o vinagre en la bandeja de agua. Esto va a añadir sabor y humedad a los alimentos, y evitará que se sequen.
3 NO cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
4. Precaliente el ahumador a la temperatura deseada por aproximadamente 20 minutos.
5. **AGREGAR TROZOS DE MADERA:** Luego que la unidad ha alcanzado la temperatura deseada, coloque hasta 1 taza (0.24 l) de trozos de madera en la bandeja para tal fin.
   - Puede usar trozos de madera secos o previamente remojados en su ahumador. Los trozos secos se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Los trozos previamente remojados en agua (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.

   NO AGREGUE MÁS DE1 TAZA (0.24 l) DE TROZOS DE MADERA A LA VEZ. **Nunca use perlas de madera.**
   - Coloque los trozos de madera adicionales en el ahumador según sea necesario para lograr el sabor de ahumado deseado.
   - ***Se debe usar trozos o leños de madera para producir humo y crear el sabor de ahumado.***
6. Coloque los alimentos en el ahumador, en el centro de la rejilla de ahumado.
7. NO sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de comida pueden atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación. Si está utilizando bandejas de cocción, asegúrese de no cubrir más del 75% del espacio de la rejilla y coloque las bandejas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme.
8. Ajuste la configuraciones del ahumador a la temperatura de cocción deseada. Cierre el regulador de aire en la unidad para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para dejar escapar la humedad.
9. Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
10. Solo cuando la cocción se haya terminado, puede apagar la unidad. Siga las **INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN** para el tipo de combustible apropiado para apagar la unidad. Retire el cilindro de gas y luego siga las **INSTRURCCIONES DE LIMPIEZA y ALMACENAMIENTO.**

OPERACIÓN DEL PROPANO

1. Para iniciar el ahumador ver **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO.**
2. Ajuste las configuraciones del ahumador, la perilla de control y los reguladores de aire a la temperatura de cocción deseada.
3. Tenga precaución cuando cocine en días ventosos para asegurarse de que la llama no se extinga. Si sospecha o experimenta la extinción de la llama, abra primero la puerta para verificar la llama y siga las **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO** para volver a encender el quemador, si es necesario. Ajuste la perilla de control del ahumador para tener una llama más grande y evitar que se vuelva a extinguir. Nunca encienda el ahumador con la puerta cerrada.

OPERACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL

1. Desconecte el cilindro de gas y colóquelo al menos a 25 pies (8 m) de la unidad.
2. Llene el tazón del disco de la llama hasta con 3 lbs (1.4 kgs) de carbón vegetal. Apile las briquetas en una pirámide.
3. Añada líquido encendedor siguiendo las indicaciones del envase del líquido. Antes de encender, coloque el líquido encendedor al menos a 25 pies (8m) de distancia de la unidad. No se apoye sobre la unidad cuando encienda el carbón. Encienda el carbón. DEJE LA PUERTA ABIERTA.
4. En unos 15 minutos, las llamas se extinguirán y las briquetas comenzarán a soltar ceniza. Una vez que las briquetas estén completamente convertidas en cenizas, espárzalas en una única capa.

- **Nunca use gasolina para encender el carbón vegetal.**
- **Si sobrecarga el tazón del disco de la llama, puede causar lesiones graves y dañar la unidad.**
- **Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido.**

CIA

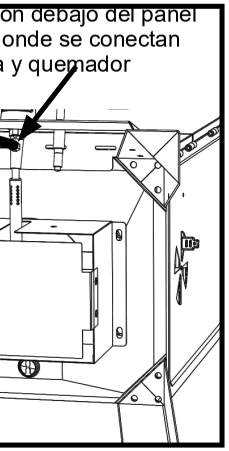
ES DE CADA USO. VER SECCIÓN
AL. APAGUE TODAS LAS LLAMAS
CILINDRO DE GAS. APAGUE EL GAS
SO.

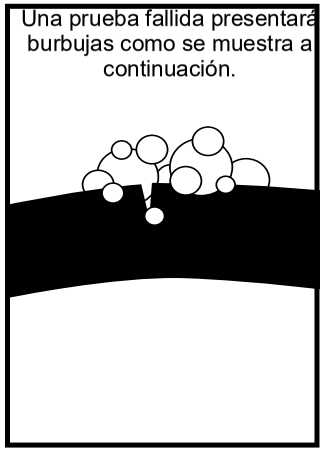
PRUEBA DE AGUA JABONOSA

onecta el cilindro de gas al quemador/a la

n área bien ventilada.
de llamas abiertas, chispas o cigarrillos

l del quemador estén apagadas.
atos (o más, si desea), (3) partes de agua.
as, al regulador y a la manguera hasta llegar





NO DEJE EL GAS ENCENDIDO POR
a válvula del cilindro de gas y reajuste los

de agua jabonosa, encienda la válvula del

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

1

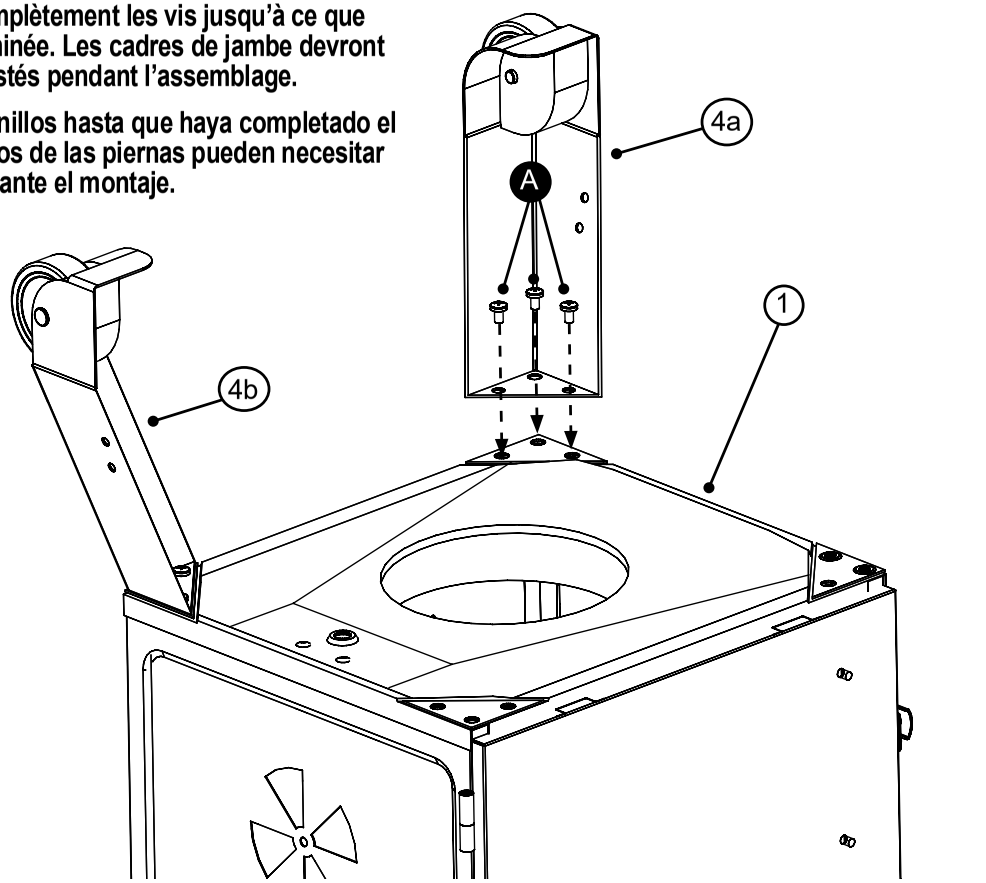
Do not fully tighten screws until step 7 is complete. Leg frames may need to be adjusted during assembly.

Ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que l'étape 7 soit terminée. Les cadres de jambe devront peut-être être ajustés pendant l'assemblage.

No aprieta los tornillos hasta que haya completado el paso 7. Los marcos de las piernas pueden necesitar ser ajustados durante el montaje.



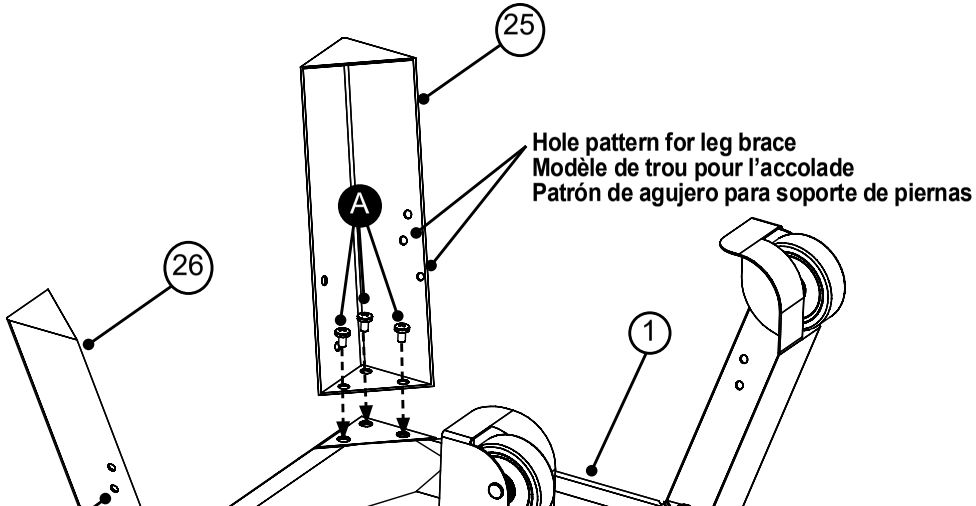
X6



2



X6



RIE / LISTA DE ACCESORIOS



quant
ca



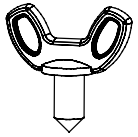
E

M6
Flange Nut
Écrou d'accouplement
Tuerca de brida
Qty-16
Qté : 16
Cant. 16



F

M5x20
Phillips Screw
Vis cruciforme
Tornillo en cruz
Qty-4
Qté : 4
Cant. 4



I

Wing Screw
Vis à oreilles
Tornillo mariposa
(pre-assembled to tank retainer)
préassemblée sur la bague de retenue de la bouteille)
(preensamblado al retenedor del tanque)
Qty-1
Qté : 1
Cant. 1

assistance, missing or damaged parts.
or support.masterbuilt.com. Please have the model number
cated on the silver rating label on the unit.

mblage, pièces manquantes ou endommagées. S'il vous plaît
LT support.masterbuilt.com. S'il vous plaît avoir le numéro de
sur la plaque signalétique de l'argent sur l'unité.

taje, partes faltantes o dañados. Por favor, póngase
ASTERBUILT support.masterbuilt.com. Tenga a mano
s se encuentran en la placa de plata en la unidad.

EFULLY.

rewdriver

mpleted in the factory. **

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

CONEXIÓN Y OPERACIÓN DEL REGULADOR, QUEMADOR Y VÁLVULA DE GAS

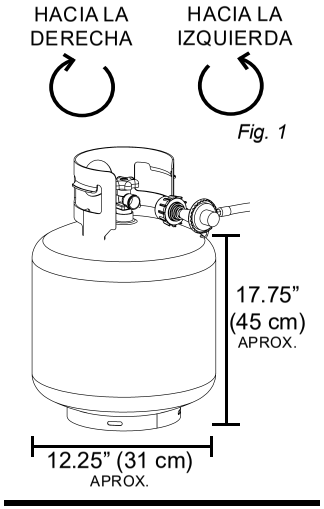


Fig. 1

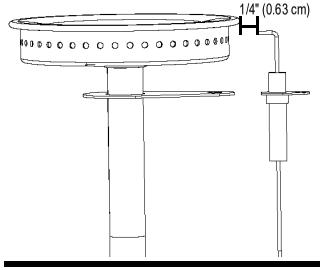


Fig. 2

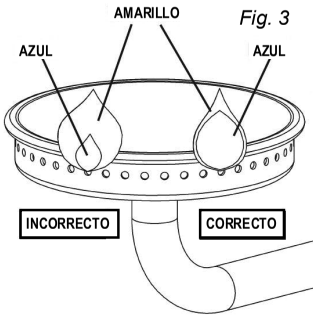
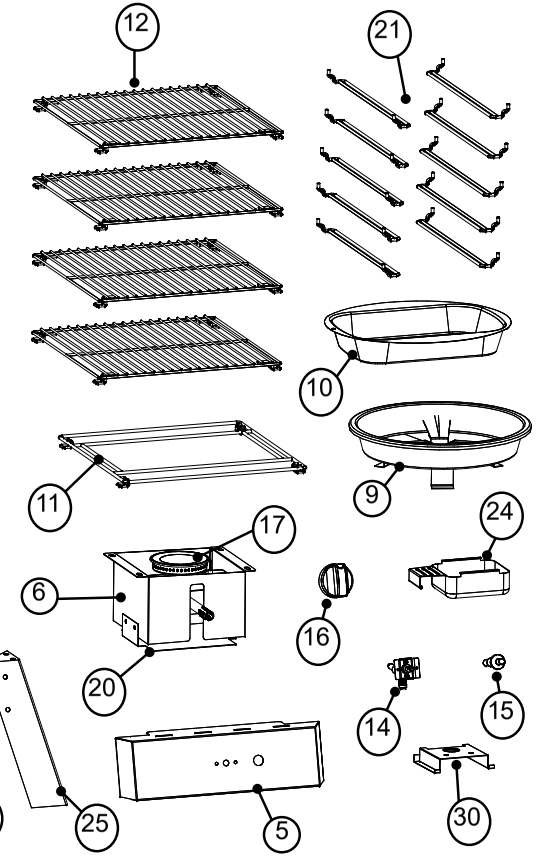


Fig. 3

- Inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay señales de abrasión, desgaste, cortes o fugas, reemplace la manguera. NO USAR.
- Inspeccione el quemador antes de cada uso. Revise el quemador y el tubo de venturi del quemador en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede conllevar a un incendio debajo de la unidad.
- Revise para ver si el orificio está centrado dentro del tubo de venturi. Si no ensambla el orificio de la válvula correctamente al tubo de venturi, puede haber un escape de gas o un incendio potencial en la conexión. Ver pasos de ensamblaje para el método de ensamblaje correcto.
- Verifique que el pin de ignición esté correctamente espaciado y alineado con el quemador. El pin de ignición debe ser de aproximadamente 1/4" desde el quemador y estar alineado con la parte superior del puerto del quemador (Fig. 2). Confirme que el espaciado está correcto presionando el botón del arrancador y asegurándose que la chispa ocurra entre el pin de ignición y el quemador.
- Conecte el regulador de la manguera a un cilindro de gas LP
  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 del quemador en el ahumador esté en la posición de APAGADO.
  3. Retire la tapa protectora del cilindro de gas y la tuerca de acople, de ser aplicable.
  4. Centre e inserte la boquilla del regulador en la salida de la válvula en el cilindro de gas (Fig. 1). Gire la tuerca del acople del regulador hacia la derecha hasta que pare. NO AJUSTAR DEMASIADO.
- Realice la prueba de agua jabonosa.
- Antes de iniciar el procedimiento de encendido, asegúrese que la(s) puerta(s) del ahumador esté(n) abierta(s).
- Cuando encienda el quemador, retire todas las partes internas de la unidad para evitar una explosión debido a la acumulación de gas.
- Para usar, encienda la válvula del cilindro de gas, presione hacia adentro la perilla de control del quemador, sosténgala y gírela hacia la izquierda, a la configuración de temperatura deseada. Presione el botón de ignición para encender, luego del encendido siga sosteniendo la perilla de control del quemador por 5 segundos para activar el sensor de la llama.
  Si no ocurre la ignición dentro de cinco segundos, apague la perilla de control del quemador y espere cinco minutos y repita los procedimientos de encendido. Si aun así, no se da la ignición, lea las instrucciones para el encendido con fósforos.
- Siempre asegúrese que la(s) puerta(s) del ahumador esté(n) abierta(s) antes de encenderlo. Se puede acumular gas en el ahumador.
- Si la llama se apaga durante la cocción, apague la perilla de control del quemador, apague la válvula del cilindro de gas, espere cinco minutos, luego abra la(s) puerta(s) y espere 5 minutos más antes de repetir las instrucciones de encendido anteriores.
- La perilla de control del quemador configura el ahumador a la temperatura deseada. Presione la perilla de control hacia adentro y gírela hacia la derecha para apagar la llama.
- Verifique visualmente la llama del quemador (Fig. 3). Una LLAMA CORRECTA debe ser azul con una pequeña porción de amarillo en la punta. Una LLAMA INCORRECTA es excesivamente amarilla e irregular. Si ocurre una llama incorrecta, gire la perilla de control del ahumador a la posición de apagado (OFF), deje que la unidad se enfríe y luego limpie el quemador. Deje que el quemador se seque completamente antes de volver a encenderlo.
- Luego del uso, apague la perilla de control del quemador, luego apague la válvula del cilindro de gas y desconecte el tanque.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO CON FÓSFOROS

/ LISTA DE PARTES



El producto real puede ser distinto al que muestra la figura.

NO	QUANTITY	DESCRIPTION
	1	Burner
	2	Side Leg Brace
	2	Door Latch
	1	Heat Shield
	10	Cooking Grate Support
	1	Matchstick w/Chain
	1	Regulator/Hose
	1	Drip Cup
	1	Right Front Leg
	1	Left Front Leg
	1	Small Smoker Door

Nº PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION	Nº PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Bâti du fumoir	17	1	Brûleur
2	1	Grande porte du fumoir avec plaque du logo	18	2	Support latéral du pied
3	2	Clapet à air rond	19	2	Loquet de porte
4a	1	Pied arrière gauche avec roue	20	1	Écran thermique
4b	1	Pied arrière droit avec roue	21	10	Support des grilles de cuisson
5	1	Panneau de commande	22	1	Allumette avec chaîne
6	1	Assemblage du brûleur	23	1	Régulateur/tuyau
7	2	Poignée de porte	24	1	Bac à graisse
8	1	Poignée du bâti	25	1	Pied avant droit
9	1	Cuvette du disque à flamme	26	1	Pied avant gauche
10	1	Cuvette d'eau	27	1	Petite porte du fumoir
11	1	Support pour cuvette d'eau	28	2	Roulette
12	4	Grille de cuisson	29	1	Clapet à air carré
13	1	Indicateur de température avec anneau enjoliveur	30	1	Support du bac à graisse
14	1	Robinet (préassemblé)	31	1	Bague de retenue de la bouteille
15	1	Allumeur (préassemblé)	32	1	Support arrière du pied
16	1	Bouton de réglage (préassemblé)			

Les pièces pré assemblées au moment de l'achat doivent être commandées séparément si le remplacement est nécessaire.

NO. DE PARTE	CAN-TIDAD	DESCRIPCIÓN	NO. DE PARTE	CANTI-DAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	17	1	Quemador
2	1	Puerta grande del ahumador con placa y logo	18	2	Soporte de la pata lateral
3	2	Regulador de aire - Redondo	19	2	Seguro de la puerta
4a	1	Pata izquiera trasera con rueda	20	1	Protector anticalor
4b	1	Pata derecha trasera con rueda	21	10	Soporte para la rejilla de cocción
5	1	Panel de control	22	1	Palillo de fósforo con cadena
6	1	Brasero	23	1	Regulador/manguera
7	2	Asa de la puerta	24	1	Taza de goteo
8	1	Asa del cuerpo	25	1	Pata derecha frontal
9	1	Tazón del disco de la llama	26	1	Pata izquierda frontal
10	1	Tazón para agua	27	1	Puerta pequeña del ahumador