

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



MASTERBUILT 20051316 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
20051316](#)



[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 589 Models](#)

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



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

Service à la clientèle 1-800-489-1581

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

www.masterbuilt.com



! CARBON MONOXIDE HAZARD !

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

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

USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.

! DANGER !

IF YOU SMELL GAS:

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

! WARNING !

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

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

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

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

! DANGER !

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

! WARNING !

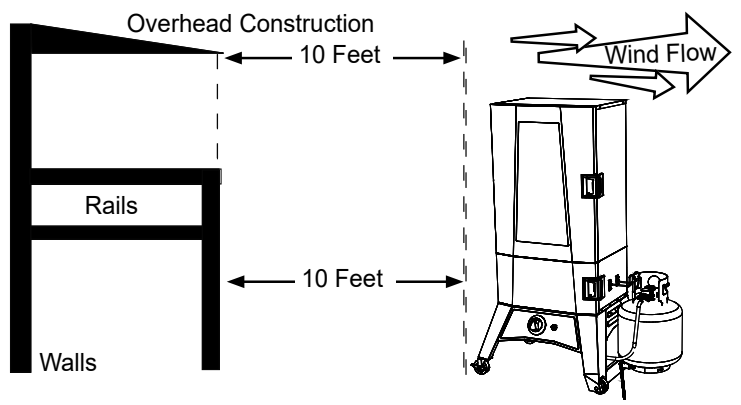
CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

Before using smoker check wind direction and place cylinder DOWNWIND. This is necessary so that cylinder supply system is arranged for vapor withdrawal.

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



GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt garantit ses produits contre tout vice de fabrication et de matériaux si leurs pièces sont assemblées comme il se doit et si l'appareil est utilisé dans des conditions normales, si son entretien est effectué selon les recommandations du fabricant, pour une période de 90 jours à partir de la date d'achat initiale.

Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle risque de brûler lors de toute utilisation normale de l'appareil.

Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille pouvant apparaître sur l'appareil.

Masterbuilt requiert une preuve d'achat raisonnable afin de bénéficier de la garantie et vous recommande de conserver votre reçu. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

Lors de la période de garantie indiquée ci-dessus, Masterbuilt s'engage, à sa seule discrétion, à réparer ou à remplacer gratuitement les pièces défectueuses de l'appareil ou à fournir les pièces port payé par le propriétaire. Si Masterbuilt souhaite que des pièces lui soient renvoyées afin de les examiner, Masterbuilt s'engage à payer les frais d'expédition pour l'article en question.

Cette garantie ne couvre pas les dommages matériels survenant suite à une défaillance du produit ou à toute utilisation incorrecte ou négligence ainsi que tout mauvais traitement ou dommage découlant du transport ou entraîné par une utilisation commerciale de l'appareil.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier.

Ni Masterbuilt ni le magasin vendant ce produit n'ont le droit de stipuler d'autres garanties ou de promettre des recours supplémentaires ou incompatibles avec ce qui est susmentionné.

La responsabilité de Masterbuilt se limitera au prix d'achat de l'appareil payé par le consommateur/l'acheteur initial, sans que ce montant puisse être dépassé. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

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

Cette garantie vous procure des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également bénéficier d'autres droits en fonction de votre lieu de résidence.



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

Nom : _____ Adresse : _____ Ville : _____

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

Adresse de courriel : _____

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

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

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



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 3

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

REPLACEMENT PART	PIÈCE DE RECHANGE	REPUESTO	NO/N°/NO	APPLIES TO ITEM/POUR ARTICLE/ SE APLICA AL ARTÍCULO
Top Smoker Body Kit	Ensemble fumoir	Kit del cuerpo del ahumador	9905160008	20050716, 20050816
Top Smoker Body Kit	Ensemble fumoir	Kit del cuerpo del ahumador	9905160038	20051316
Bottom Smoker Body Kit	Ensemble fumoir	Kit del cuerpo del ahumador	9905160022	20050716, 20050816
Bottom Smoker Body Kit	Ensemble fumoir	Kit del cuerpo del ahumador	9905160045	20051316
Top Smoker Door Kit	Ensemble porte principale du fumoir	Kit de la puerta grande del ahumador	9905160013	20050716
Top Smoker Door Kit	Ensemble porte principale du fumoir	Kit de la puerta grande del ahumador	9905160009	20050816
Top Smoker Door Kit	Ensemble porte principale du fumoir	Kit de la puerta grande del ahumador	9905160046	20051316
Bottom Smoker Door Kit	Ensemble porte principale du fumoir	Kit de la puerta grande del ahumador	9905160032	20050716, 20050816
Bottom Smoker Door Kit	Ensemble porte principale du fumoir	Kit de la puerta grande del ahumador	9905160047	20051316
Door Handle Kit	Ensemble poignée de porte principale	Kit del asa de la puerta grande	9905160024	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Right Front Leg Kit	Ensemble pied droit avant	Kit de la pata frontal derecha	9905160010	20050716, 20050816
Left Front Leg Kit	Ensemble pied gauche avant	Kit de la pata frontal izquierda	9905160011	20050716, 20050816
Right Rear Leg Kit	Ensemble pied droit arrière	Kit de la pata posterior derecha	9905160012	20050716, 20050816
Left Rear Leg Kit	Ensemble pied gauche arrière	Kit de la pata posterior izquierda	9905160036	20050716, 20050816
Right Front Leg Kit	Ensemble pied droit avant	Kit de la pata frontal derecha	9905160048	20051316
Left Front Leg Kit	Ensemble pied gauche avant	Kit de la pata frontal izquierda	9905160049	20051316
Right Rear Leg Kit	Ensemble pied droit arrière	Kit de la pata posterior derecha	9905160050	20051316
Left Rear Leg Kit	Ensemble pied gauche arrière	Kit de la pata posterior izquierda	9905160051	20051316
Left Side Leg Brace Kit	Ensemble support latéral de pied	Kit de la abrazadera de la pata lateral	9905160014	20050716, 20050816
Right Side Leg Brace Kit	Ensemble support latéral de pied	Kit de la abrazadera de la pata lateral	9905160023	20050716, 20050816
Rear Leg Brace Kit	Ensemble support arrière de pied	Kit de la abrazadera de la pata posterior	9905160015	20050716, 20050816
Left Side Leg Brace Kit	Ensemble support latéral de pied	Kit de la abrazadera de la pata lateral	9905160052	20051316
Right Side Leg Brace Kit	Ensemble support latéral de pied	Kit de la abrazadera de la pata lateral	9905160053	20051316
Rear Leg Brace Kit	Ensemble support arrière de pied	Kit de la abrazadera de la pata posterior	9905160054	20051316
Control Panel and HVR Kit	Ensemble panneau de commande	Kit del panel de control	9905160025	20050716, 20050816
Control Panel and HVR Kit	Ensemble panneau de commande	Kit del panel de control	9905160055	20051316
Burner Box Kit	Ensemble bac à combustion	Kit de la caja del quemador	9905160026	20050716, 20050816
Burner Box Kit	Ensemble bac à combustion	Kit de la caja del quemador	9905160057	20051316
Air Damper Kit	Clapet d'aération (carré)	Regulador de aire (cuadrado)	9905140008	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Push Button Ignitor Kit	Ensemble assemblage du dispositif d'allumage	Kit de ensamblaje del arrancador	990060328	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Grease Tray Bracket Kit	Ensemble collecteur de graisse	Kit de la bandeja de grasa	9905160044	20050716, 20050816
Grease Tray Bracket Kit	Ensemble collecteur de graisse	Kit de la bandeja de grasa	9905160056	20051316
Tank Retainer Kit	Ensemble support de rétention de bouteille de gaz	Kit de la abrazadera de retención del tanque	9905160043	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Tank Leg Brace Kit	Ensemble support de rétention de bouteille de gaz	Kit de la abrazadera de retención del tanque	9905160031	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Tank Support Kit	Ensemble support de réservoir	Kit de soporte del tanque de	9903160002	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
3" Wheel Kit	Ensemble de 3" roues	3" Juego de Ruedas	9905160037	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Wood Chip Tray Kit	Bac à copeaux de bois avec couvercle	Bandeja de trozos de madera con tapa	9005160033	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Temp Sensor Bracket Kit	Température kit de support de capteur	Kit de soporte de sensor de temperatura	9905160034	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Control Knob Kit	Bouton de contrôle	Perilla de control	9905160042	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Heat Diffuser Kit	Ensemble de diffuseur de chaleur	Kit difusor de calor	9905160040	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
3" Locking Swivel Caster	3" verrouillage roulette pivotante	3" de ruedecillas de bloqueo	9005160050	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Wood Chip Tray Rack	Claie de copeaux de bois	Estante de madera bandeja de fichas	9005160021	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Grease Tray	Collecteur de graisse	Bandeja de grasa	9005100069	20050716, 20050816
Grease Tray	Collecteur de graisse	Bandeja de grasa	9005140017	20051316
Flame Sensor	Détecteur de flamme	Sensor de llama	9005160069	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Smoking Rack	Étagère fumeurs	Estante de fumadores	910050029	20050716, 20050816
Smoking Rack	Étagère fumeurs	Estante de fumadores	9007120012	20051316
Water Bowl Rack	Support du réservoir d'eau	Retenedor de la bandeja de agua	9003160002	20050716, 20050816
Water Bowl Rack	Support du réservoir d'eau	Retenedor de la bandeja de agua	9005160205	20051316
Water Bowl	Réservoir d'eau	Bandeja de agua	9005160024	20050716, 20050816
Water Bowl	Réservoir d'eau	Bandeja de agua	9005100009	20051316
Matchstick w/Chain	Allumette avec chaîne	Pallilo de fósforo con cadena	908060003	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
JMSS Quick Start Guide	JMSS Guide de démarrage rapide	Guía de inicio rápido JMSS	9805160020	20050816
JMSS Recipe Booklet	JMSS livre de recettes	JMSS recetario	9807130053	20050816
Hardware Kit	Ensemble pièces de quincaillerie	Kit de accesorios	9903160001	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Instruction Manual	Manuel de l'utilisateur	Manual de instrucciones	9805160024	All models, Tous les modèles, Todos los modelos

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



DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts.

Please contact MASTERBUILT customer service at 1-800-489-1581 or support.masterbuilt.com. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the unit.

NNE PAS RETOURNER AU DÉTAILLANT pour l'assistance d'assemblage, pièces manquantes ou endommagées. S'il vous plaît contacter le service à la clientèle au 1-800-489-1581 ou MASTERBUILT support.masterbuilt.com. S'il vous plaît avoir le numéro de modèle et le numéro de série. Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique de l'argent sur l'unité.

NO REGRESE A DISTRIBUIDOR para ayuda con el montaje, partes faltantes o dañados. Por favor, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-489-1581 o MASTERBUILT support.masterbuilt.com. Tenga a mano los números de modelo y número de serie. Estos números se encuentran en la placa de plata en la unidad.



WARNING



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

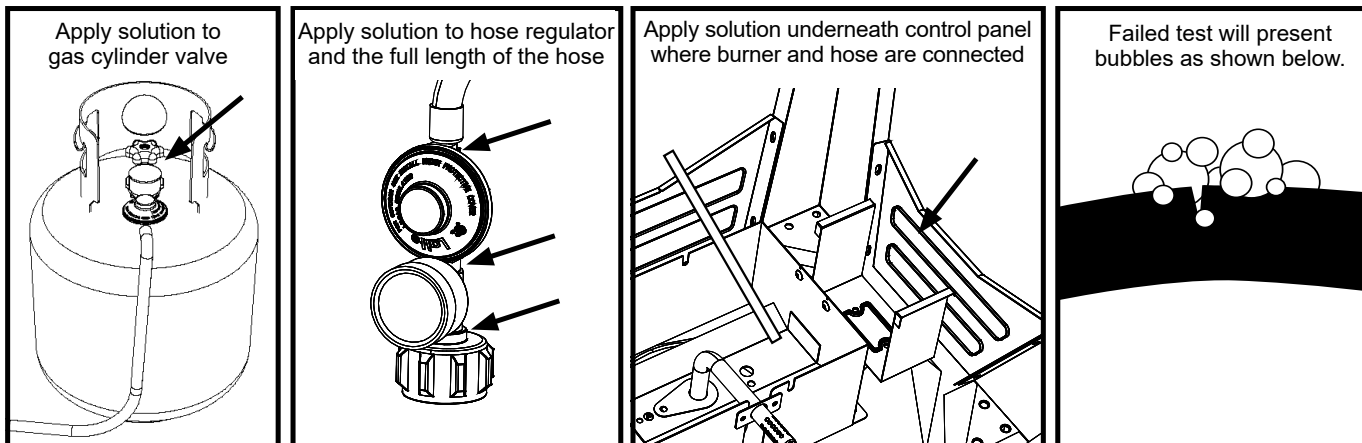
SOAPY WATER TEST WARNINGS & PROCEDURES

WARNINGS

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

PREPARATION:

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



TESTING GAS CYLINDER VALVE:

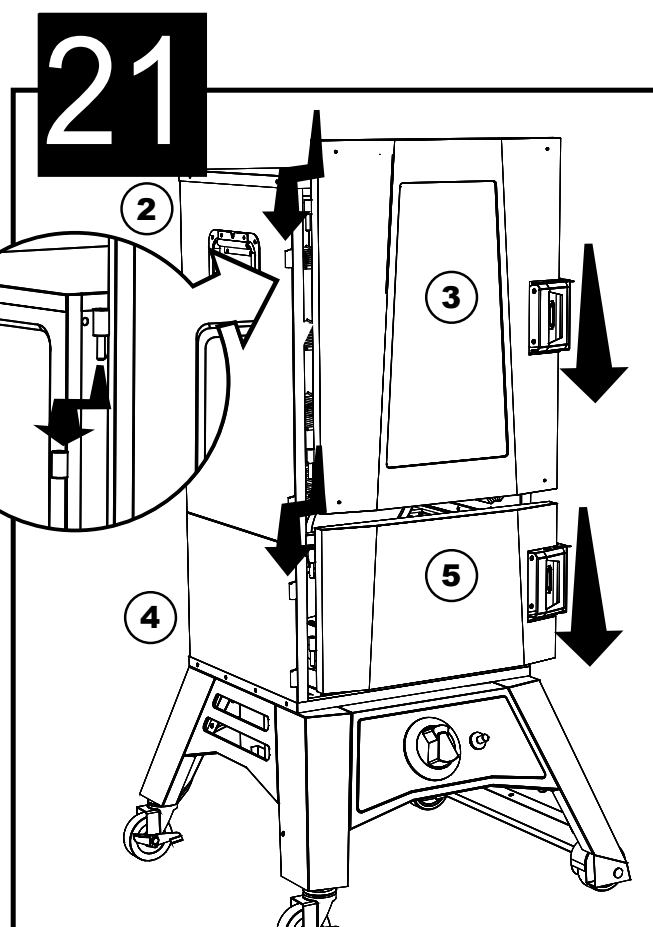
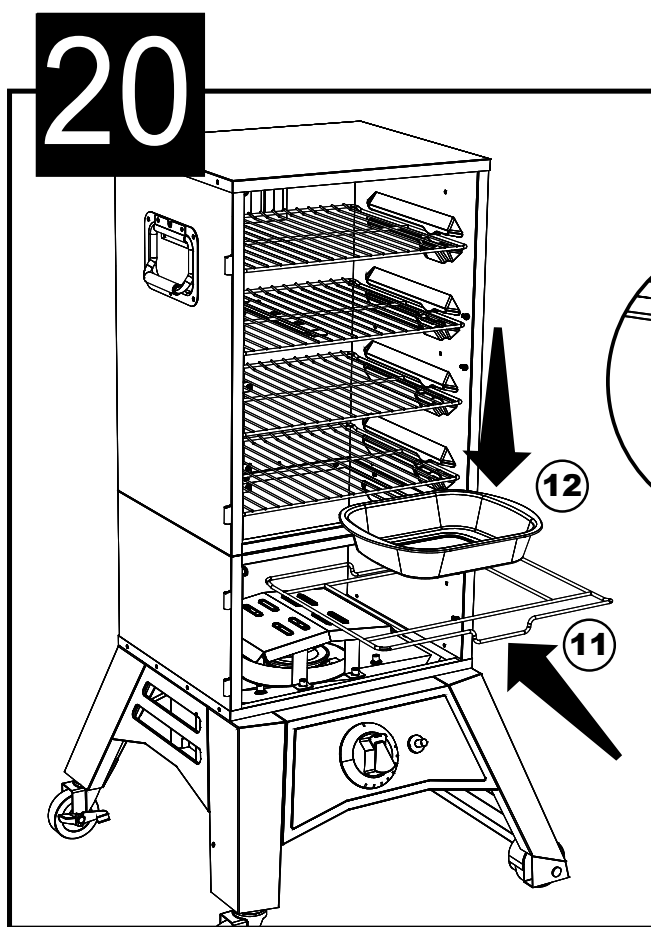
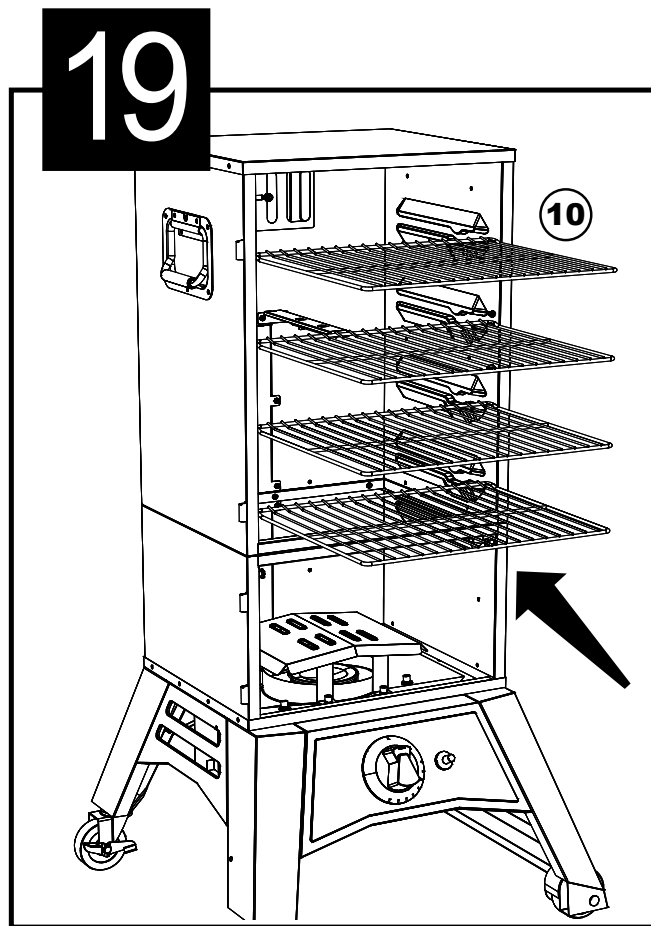
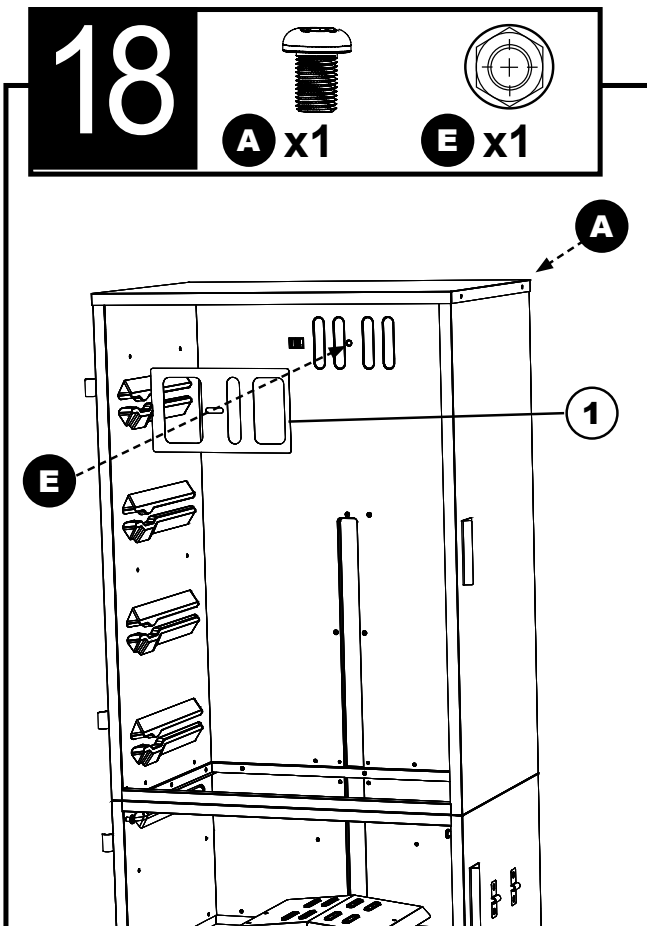
- Turn gas cylinder valve ON and watch for bubbles. **DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS.** If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten fitting. Repeat test.

TESTING REGULATOR AND HOSE:

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

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

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





WARNING

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

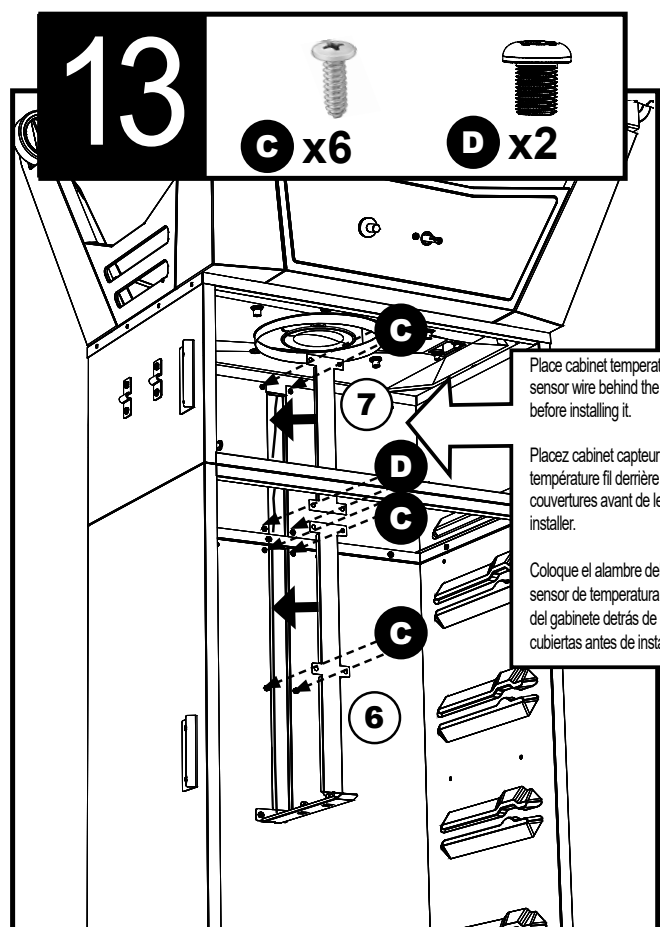
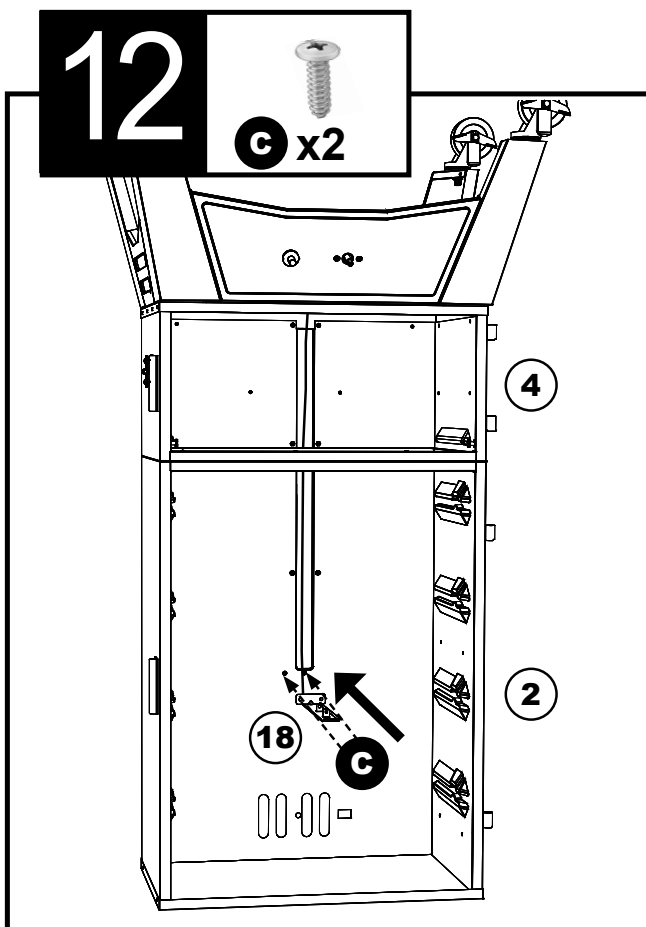
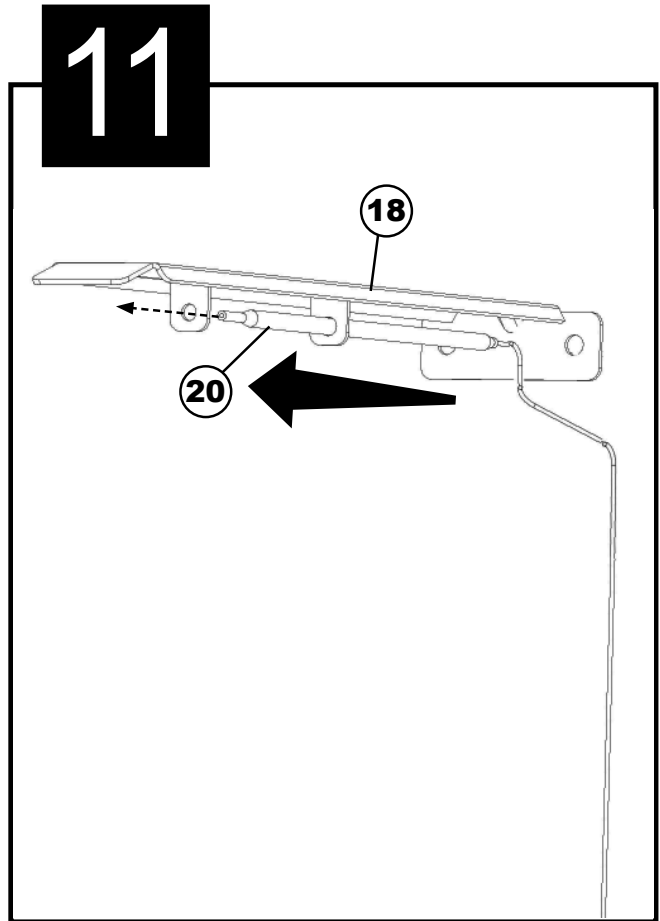
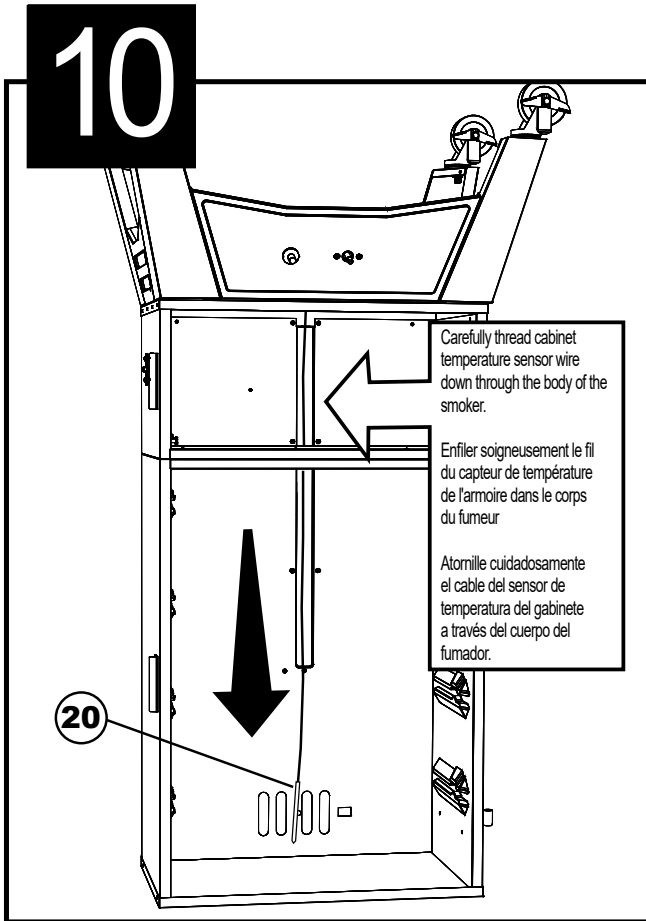
TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom	Cause	Possible Solution
Gas leaking from cracked, cut or burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP cylinder.
		Replace hose.
		Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581.
Gas leaking from LP cylinder	Failure due to rust or mishandled equipment	Replace LP cylinder.
Gas leaking from gas cylinder valve	Failure of valve due to rust, mechanical failure or mishandled equipment	Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection	Improper installation, connection not tight enough, damaged threads or bad rubber seal	Turn off gas cylinder valve, then re-attach regulator to cylinder.
		Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
		Visually inspect rubber seal for damage.
Fire under control panel	Fire in tube of burner due to burner blockage	Turn off both smoker 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.
Grease fire or excessive/continuous flame	Grease build up on or around burner area	Turn off both smoker 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.
Flame does not remain lit after igniting*	Flame sensor wire is loose	Turn off gas. Disconnect LP cylinder. Tighten flame sensor wire to valve.
Low flame output*	Out of fuel	Refill or replace with full LP cylinder.
Flames blow out*	Low on LP gas	Refill LP cylinder.
Flare-up	Excessive grease buildup	Clean burner and inside unit.
	Excessive fat on meat	Trim fat off of meat.
	Cooking temperature too high	Adjust or lower temperature accordingly.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn smoker control knob and gas cylinder valve off. Allow fire to extinguish and the unit to cool down. Once cool, remove and clean parts.
Flashback (fire in burner tube)	Burner and/or burner tube has blockage	Turn smoker control knob and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
Slower than expected cooking times*	Valve not properly aligned to burner	Check to see if valve is centered in burner tube.

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

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

Symptom	Cause	Possible Solution
Burner doesn't light after pressing ignitor button	Low/no gas flow	<ol style="list-style-type: none"> Turn smoker control knob to "Off" position. Turn gas cylinder valve knob to OFF. Disconnect regulator from cylinder to relieve vapor lock. Reconnect regulator to cylinder by hand turning until tight. Slightly open the gas cylinder valve slowly and then open further by turning 1 full turn. You are now ready to light the smoker. Turn the smoker control knob to high and light with ignitor.
	Vapor lock at coupling nut to LP cylinder	
Low flame output	Excess flow valve tripped	
	Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection	
Flames blow out	Excess flow valve tripped	
Slower than expected cooking times	Vapor lock	





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 EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- 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 four 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 four est CHAUD. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte, du couvercle et des événements. 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 protection lorsque vous les ajustez.
- L'appareil génère une flamme ouverte. Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme du brûleur. NE vous penchez PAS 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.
- Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et pourrait endommager 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 la Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 et le Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, selon le cas.

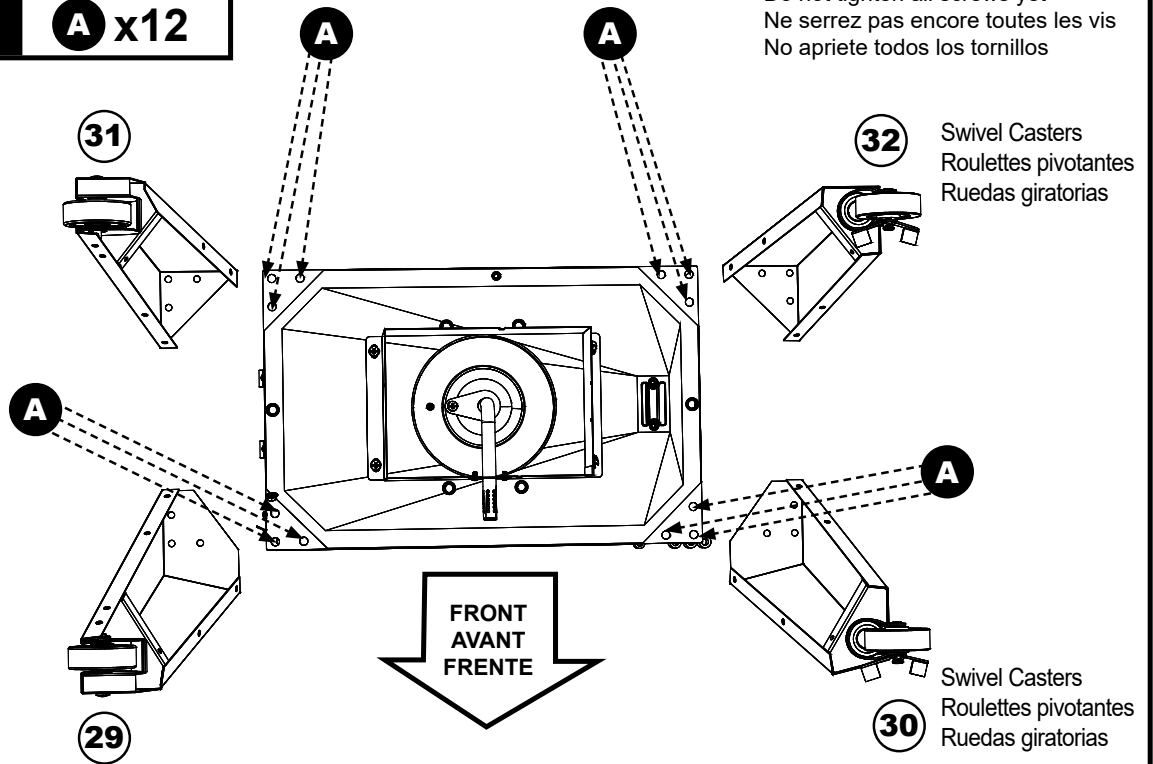
SUITE DES AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ EN PAGE 11

5

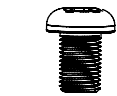


A x12

Do not tighten all screws yet
Ne serrez pas encore toutes les vis
No apriete todos los tornillos



6

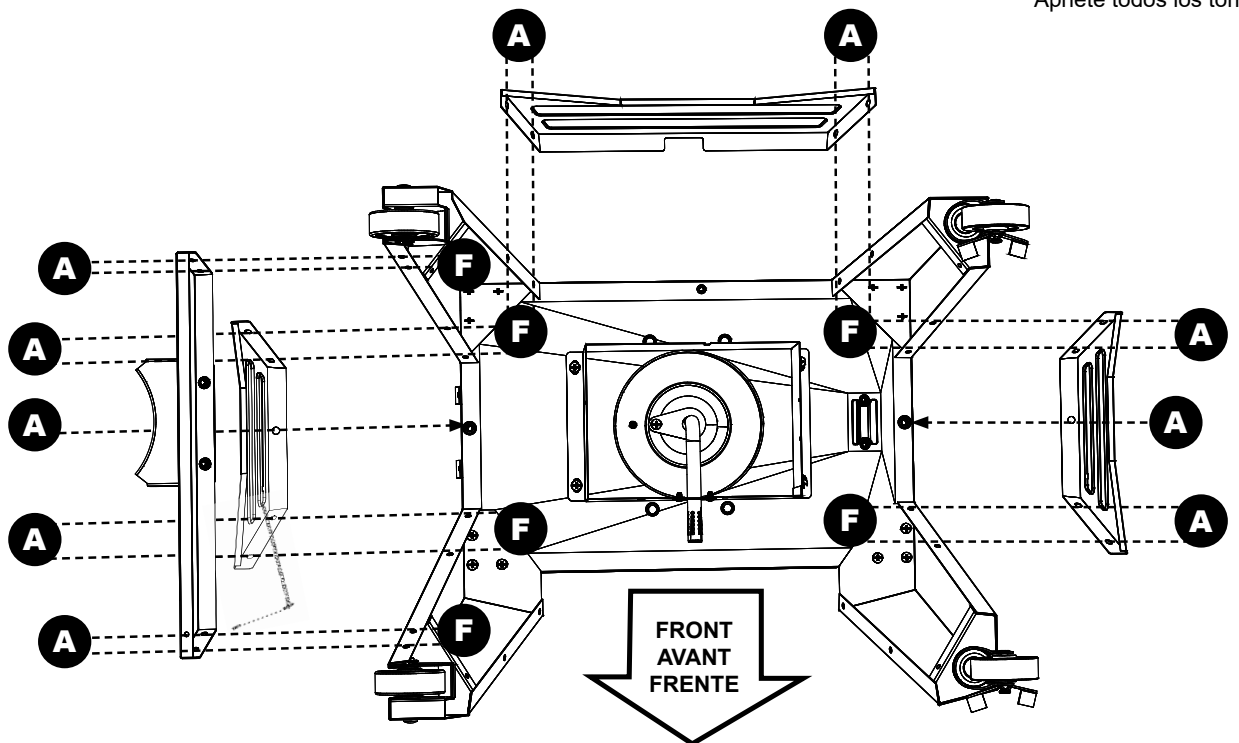


A x18



F x16

Tighten all screws
Serrer toutes les vis
Apriete todos los tornillos



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**.
- Ce fumoir est équipé de butoirs de porte qui maintiennent la porte ouverte pendant le chargement et le déchargement des aliments.
- La quantité ou le volume d'aliments et la température ambiante peuvent influencer sur la température du fumoir. Faites les réglages nécessaires pour obtenir la température de fumage souhaitée.

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. 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**.
3. Remplissez le bac à copeaux de bois de 250 ml (1 tasse) de copeaux de bois au maximum, puis allumez le fumoir. Fermez la porte.
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.**

AJOUT DE COPEAUX DE BOIS

1. Vous pouvez utiliser des copeaux de bois secs ou prétrempés dans votre fumoir. Les copeaux secs brûlent plus rapidement et produisent une fumée intense. Les copeaux prétrempés dans l'eau (pendant environ 30 minutes) brûlent moins rapidement et produisent une fumée moins intense.
2. Avant d'allumer l'appareil, mettez jusqu'à 250 ml (1 tasse) de copeaux de bois dans le bac à copeaux de bois.
3. **N'UTILISEZ JAMAIS PLUS DE 250 ML (1 TASSE) DE COPEAUX DE BOIS À LA FOIS. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.**
4. 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 de bois dans le fumoir afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé.**

MODE D'EMPLOI

1. Pour démarrer le fumoir, consultez les **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**.
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. Placez les aliments dans le fumoir, au centre de la grille de fumage.
6. **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, mettez-les au centre de la grille pour assurer une cuisson uniforme.
7. Pour obtenir des résultats optimaux, alternez les grilles entre les positions supérieure et inférieure pendant la cuisson.
8. Ajustez les réglages du fumoir, le bouton de réglage et le clapet à air à la température de cuisson souhaitée.
 - Fermez le clapet à air pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments tels que du poisson ou de la charqui, ouvrez le clapet à air pour libérer l'humidité.
9. Si les copeaux de bois ne fument pas à basse température, ouvrez légèrement la porte inférieure pendant 2 minutes environ. Cela fera chuter la température de l'armoire, ce qui fera ajuster le brûleur à une flamme plus intense et lancera le processus de fumage.
10. 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.**
11. Les températures extrêmement froides peuvent prolonger les durées de cuisson.
12. Une fois la cuisson terminée, **ÉTEIGNEZ** l'appareil; consultez les **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE** pour savoir comment éteindre l'appareil. Enlevez la bouteille de gaz, puis suivez les **INSTRUCTIONS de NETTOYAGE ET DE RANGEMENT**. **NETTOYEZ LE FUMOIR APRÈS CHAQUE UTILISATION.** Cela en prolongera la durée de vie et évitera la formation de moisissures et de champignons.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET DE RANGEMENT

- **VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.**
- Assurez-vous de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Veillez à ce que la bouteille de gaz ait été éteinte et retirée.
- Utilisez un liquide à vaisselle doux pour nettoyer les supports des grilles, les grilles, la cuvette d'eau et le plateau ramasse-gouttes. Rincez et séchez complètement.
- Nettoyez fréquemment le bac 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.
- Essuyez simplement l'intérieur, l'extérieur et le joint de la porte de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation pour que l'appareil reste en bon état de marche. N'utilisez pas de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher ces surfaces.
- Après le nettoyage, rangez le fumoir dans un endroit **SEC ET COUVERT**.
- Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas fréquemment et que vous le recouvrez d'une bâche, souvenez-vous de vérifier périodiquement votre fumoir pour éviter la rouille et la corrosion possibles dues à l'accumulation d'humidité.

RENDEZ-VOUS SUR LE SITE WEB DE MASTERBUILT POUR OBTENIR D'AUTRES CONSEILS ET DES VIDÉOS DE RECETTE.

PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES

NO/N°/NO	QTY/QTÉ./CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Air Damper	Clapet d'aération	Regulador de aire
2	1	Top Smoker Body	Top fumeur de corps	Cuerpo superior Fumador
3	1	Top Smoker Door	Porte fumeur Top	Puerta superior fumador
4	1	Bottom Smoker Body	Corps de fumeur en bas	Parte inferior del ahumador
5	1	Bottom Smoker Door	Porte fumeur fond	La puerta del ahumador inferior
6	1	Top Cabinet Temperature Sensor Cover	Armoire supérieure couvercle du capteur de température	Cubierta del sensor de temperatura superior del gabinete
7	1	Bottom Cabinet Temperature Sensor Cover	Armoire inférieure couvercle du capteur de température	Cubierta del sensor de temperatura del fondo del gabinete
8	1	Top Door Handle	Poignée de porte Top	Manija de la puerta superior
9	1	Bottom Door Handle	Poignée de porte en bas	Manija de la puerta inferior
10	4	Smoking Rack	Étagère fumeurs	Estante de fumadores
11	1	Water Bowl Rack	Support du réservoir d'eau	Sostenedor de la bandeja de agua
12	1	Water Bowl	Réservoir d'eau	Bandeja de agua
13	1	Tank Retainer Bracket	Réservoir de retenue Bracket	El tanque de retención del soporte
14	1	Tank Support	Support de réservoir	Soporte de la cisterna
15	1	Match Stick w/Chain	Allumette avec chaîne	Palillo de fósforo con cadena
16	1	Control Knob	Bouton de commande	Perilla de control
17	1	Ignitor	Ignitor	Ignitor
18	1	Cabinet Temperature Sensor Bracket	Cabinet du capteur de température Support	Gabinete soporte del sensor de temperatura
19	1	Control Panel	Panneau de commande	Panel de control
20	1	Cabinet Temperature Sensor	Cabinet du capteur de température	Sensor de temperatura del armario
21	1	Valve Assembly	Assemblée Valve	Conjunto de válvula
22	1	Heat Diffuser	Diffuseur	Difusor de calor
23	1	Burner Box Kit	Ensemble bac à combustion	Kit de la caja del quemador
24	1	Heat Shield	Écran thermique	Protector contra el calor
25	1	Grease Tray Bracket	Support du collecteur de graisse	Soporte de la bandeja de grasa
26	1	Grease Tray	Collecteur de graisse	Bandeja de grasa
27	1	Wood Chip Tray Rack	Claie de copeaux de bois	Estante de la bandeja para astillas de madera
28	1	Wood Chip Tray w/Lid	Bac à copeaux de bois avec couvercle	Bandeja de astillas de madera con tapa
29	1	Right Front Leg	Droite Jambe Avant	Frente de la piera derecha
30	1	Left Front Leg	Jambe avant gauche	Pierna izquierda Frente
31	1	Right Rear Leg	Patte arrière droite	Pata trasera derecha
32	1	Left Rear Leg	Jambe arrière gauche	Pata trasera izquierda
33	1	Rear Leg Brace	Arrière attelle	Paréntesis de la piera trasera
34	1	Left Side Leg Brace	Jambe renfort latéral gauche	Abrazadera del lado izquierdo de la piera
35	1	Right Side Leg Brace	Jambe accolade côté droit	Lado derecho piera ortopédica
36	1	Tank Leg Brace	Réservoir d' attelle jambe	Refuerzo de las patas del tanque
37	1	Gas Manifold Bracket	Support de collecteur de gaz	Soporte de colector de gas

! **WARNING, AVERTISSEMENT!, ¡ADVERTENCIA!** !

<ul style="list-style-type: none"> Smoker should only be rolled on smooth surface. Ne faire rouler le fumoir que sur une surface lisse. El ahumador solo debe empujarse sobre una superficie lisa. 	<ul style="list-style-type: none"> Smoker should never be rolled up/down stairs or uneven surface. Ne jamais faire rouler le fumoir dans des escaliers ou sur une surface inégale. El ahumador nunca debe empujarse escaleras arriba/abajo o sobre superficies desiguales.
---	---

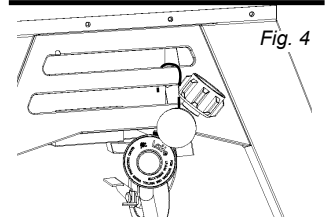
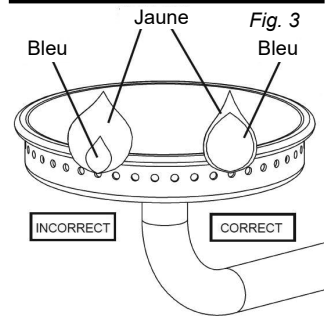
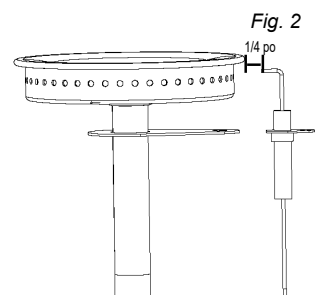
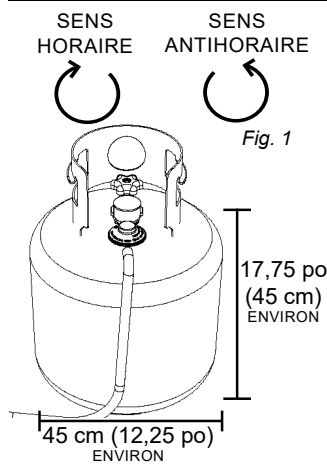
• Potential damage to smoker or harm to user may result from failure to follow warnings.

• Si les avertissements ne sont pas respectés, des dommages au fumoir ou des blessures à l'utilisateur pourraient s'ensuivre.

• El daño potencial al ahumador o daño a algún usuario pueden ser el resultado de no seguir las advertencias.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

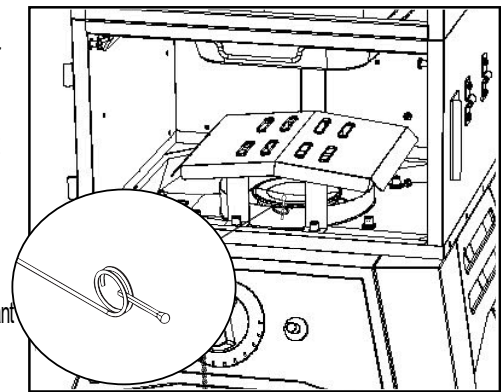
RACCORDEMENT ET FONCTIONNEMENT DU RÉGULATEUR, DU BRÛLEUR ET DU ROBINET DE GAZ



- 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 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
 - 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.
 - Assurez-vous que le bouton de réglage du fumoir est sur la position « OFF » (ARRÊT).
 - S'il y a lieu, enlevez le capuchon de protection et l'écrou de raccord du robinet de la bouteille de gaz.
 - 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, maintenez-le enfoncé et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à la température souhaitée. Appuyez sur le bouton d'allumage; une fois le brûleur allumé, continuez à maintenir le bouton de réglage enfoncé pendant cinq secondes pour activer le capteur de flamme.
- Si l'allumage ne s'effectue pas en cinq secondes, fermez le bouton de réglage et attendez cinq minutes avant de répéter la procédure 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, 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 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 **FLAMME CORRECTE** devrait être bleue, avec un peu de jaune à l'extrémité. Une **FLAMME INCORRECTE** est excessivement jaune et irrégulière. Si une flamme incorrecte est observée, fermez le bouton de réglage, 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, fermez le robinet de la bouteille de gaz et débranchez la bouteille.
- Les régulateurs de type 1 sont dotés d'un crochet (fig. 4). Le crochet du régulateur est utilisé pour que le régulateur ne traîne pas sur le sol lorsqu'il est retiré de la bouteille de GPL. Fixez-le à l'appareil comme illustré sur l'image.

INSTRUCTIONS POUR ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE

- Lisez la totalité des instructions et des instructions avant de procéder à l'allumage.
- Vérifiez le bouton de réglage 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.
- Ouvrez la ou les portes pendant l'allumage, ou retirez tous les accessoires et les récipients de cuisson qui se trouvent sur l'appareil ou à l'intérieur.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, enfoncez le bouton de réglage, maintenez-le enfoncé et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la température souhaitée; après l'allumage, continuez à maintenir le bouton de réglage enfoncé pendant cinq secondes pour activer le capteur de flamme.
- Placez une longue allumette allumée assez près du brûleur pour que celui-ci s'allume.
- Si l'allumage ne s'effectue pas en moins de cinq secondes, fermez le bouton de réglage et attendez cinq minutes avant de reprendre les instructions d'allumage.
- Après chaque utilisation, fermez d'abord le bouton de réglage, puis le robinet de la bouteille de gaz. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le toucher, de le déplacer ou de l'entreposer.





ADVERTENCIA

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

GUÍA PARA LA DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución posible
Fuga de gas desde la manguera fisurada, cortada o quemada	Manguera dañada	Apague el gas en el cilindro de LP.
		Reemplace la manguera.
		Contacte a Masterbuilt al 1.800.489.1581.
Fuga de gas desde el cilindro de LP	Falla debido a óxido o equipo mal manejado	Reemplace el cilindro de LP.
Fuga de gas desde la válvula del cilindro de gas	Falla de la válvula debido al óxido, falla mecánica o equipo mal manejado	Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
Hay una fuga de gas entre el cilindro de LP y la conexión del regulador	Instalación incorrecta, la conexión no está lo suficientemente ajustada, roscas dañadas o sello de hule dañado	Apague la válvula del cilindro de gas, luego vuelva a fijar el regulador al cilindro.
		Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
		Inspeccione visualmente el sello de hule en busca de daños.
Fuego bajo el panel de control	Incendio en el tubo del quemador debido a bloqueo del quemador.	Apague la perilla de control del ahumador y la válvula del cilindro de gas. Una vez que el fuego se haya apagado y el quemador se haya enfriado, retire e inspeccione el quemador en busca de arañas, nidos, óxido u otros escombros.
Fuego de grasa o llama excesiva/continua	Acumulación de grasa sobre o alrededor del área del quemador	Apague la perilla de control del ahumador y la válvula del cilindro de gas. Deje que las llamas se apaguen y algo de tiempo para que la unidad se enfríe. Limpie las partículas de grasa/alimentos alrededor del quemador o área del quemador y superficies circundantes.
La llama no permanece encendida después de encenderse *	El cable del sensor de llama está suelto	Apague el gas. Desconecte el cilindro de LP. Apriete el cable del sensor de llama a la válvula.
Baja salida de llama*	Se agotó el combustible	Rellene o reemplace con un cilindro de LP lleno.
Las llamas se apagan con el aire*	Bajo gas LP	Rellene el cilindro de LP.
Explosión	Acumulación excesiva de grasa	Limpie el quemador y dentro de la unidad.
	Exceso de grasa en la carne	Corte y retire la grasa de la carne.
	Temperatura de cocción demasiado alta	Ajuste o baje la temperatura como corresponda.
Incendio persistente de grasa	Grasa atrapada por acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador	Apague la perilla de control del ahumador y la válvula del cilindro de gas. Deje que el fuego se apague y que la unidad se enfríe. Luego que se haya enfriado, retire y limpie las partes.
Explosión (fuego en el tubo del quemador).	El quemador y/o el tubo del quemador están bloqueados.	Apague la perilla de control del ahumador y la válvula del cilindro de gas. Limpie el quemador y/o el tubo del quemador.
Más lento que los tiempos de cocción esperados*	La válvula no está alineada correctamente con el quemador	Verifique para ver si la válvula está centrada en el tubo del quemador.

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

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

Problema	Causa	Solución posible
El quemador no se enciende luego de presionar el botón arrancador	Baja salida de flujo de gas	<ol style="list-style-type: none"> Gire la perilla de control del ahumador a la posición de "Off". Gire la perilla de la válvula del cilindro de gas a "OFF". Desconecte el regulador del cilindro para aliviar el bloqueo de vapor. Reconecte el regulador al cilindro a mano girando hasta que esté ajustado. Abra ligera y lentamente la válvula del cilindro de gas y luego ábrala más con un giro completo. Ahora está listo para encender el ahumador. Gire la perilla de control del ahumador a alto y encienda con el arrancador.
	Bloqueo del vapor en la tuerca del acoplamiento al cilindro de LP	
Baja salida de llama	Activación de la válvula de flujo excesivo	
	Bloqueo del vapor en la conexión de la tuerca del acoplamiento/cilindro de LP	
Las llamas se apagan con el aire	Activación de la válvula de flujo excesivo	
Más lento que los tiempos de cocción esperados	Bloqueo de vapor	



PELIGRO DEL MONÓXIDO DE CARBONO



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

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

USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.



PELIGRO



SI HUELE GAS:

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



ADVERTENCIA



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

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

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Conserve este manual para referencia en el futuro.



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



PELIGRO



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



ADVERTENCIA



PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

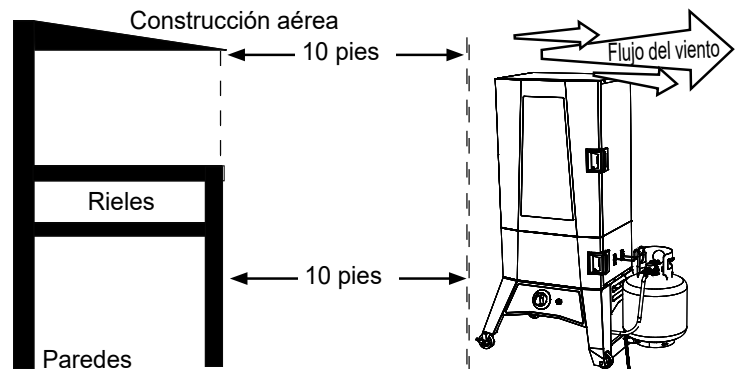
1. Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.
2. Este producto contiene químicos, cuyos efectos son reconocidos por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

RECOMENDACIONES DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

Antes de usar el ahumador, revise la dirección del viento y coloque el cilindro HACIA EL VIENTO. Esto es necesario para que el sistema de suministro del cilindro quede configurado para la remoción del vapor.



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





ADVERTENCIA

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

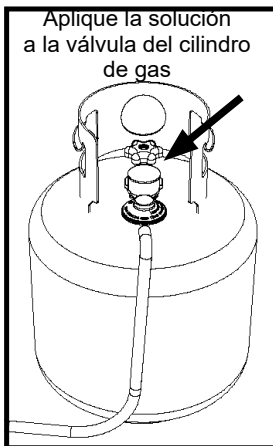
ADVERTENCIAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA

ADVERTENCIAS

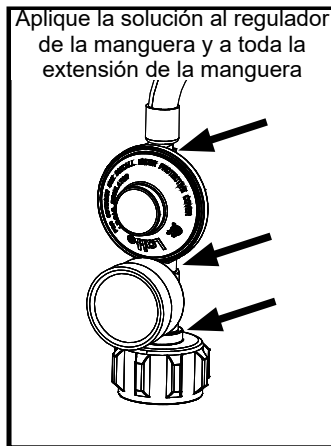
- La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse cada vez que se conecta el cilindro de gas al quemador/a la manguera o cada vez que se usa.
- La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse en exteriores, en un área bien ventilada.
- Al realizar la prueba de agua jabonosa mantenga la parrilla lejos de llamas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

PREPARACIÓN:

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



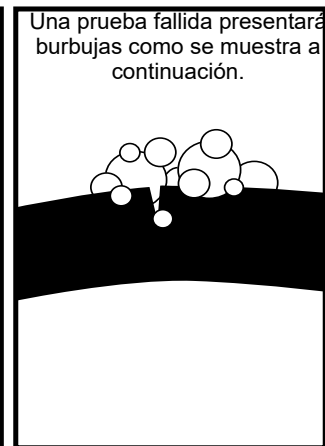
Aplique la solución a la válvula del cilindro de gas



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



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



Una prueba fallida presentará burbujas como se muestra a continuación.

PRUEBA DE LA VÁLVULA DEL CILINDRO DE GAS:

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

PRUEBA DEL REGULADOR Y LA MANGUERA:

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

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

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



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINUACIÓN DESDE LA PÁGINA 17

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES