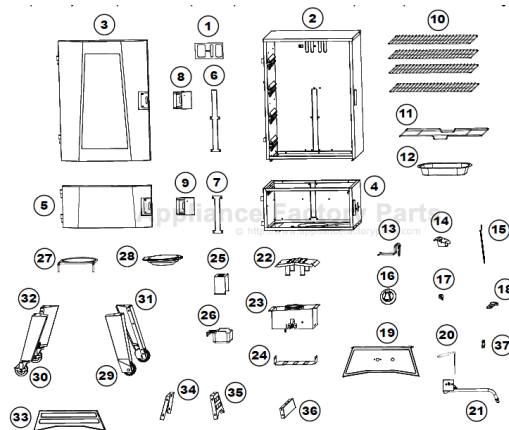


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://ApplianceFactoryParts.com).



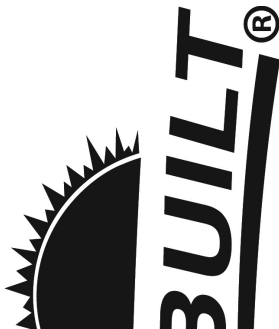
MASTERBUILT 20051416 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
20051416](#)



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

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



ing, LLC

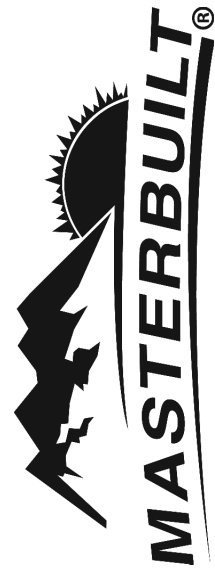
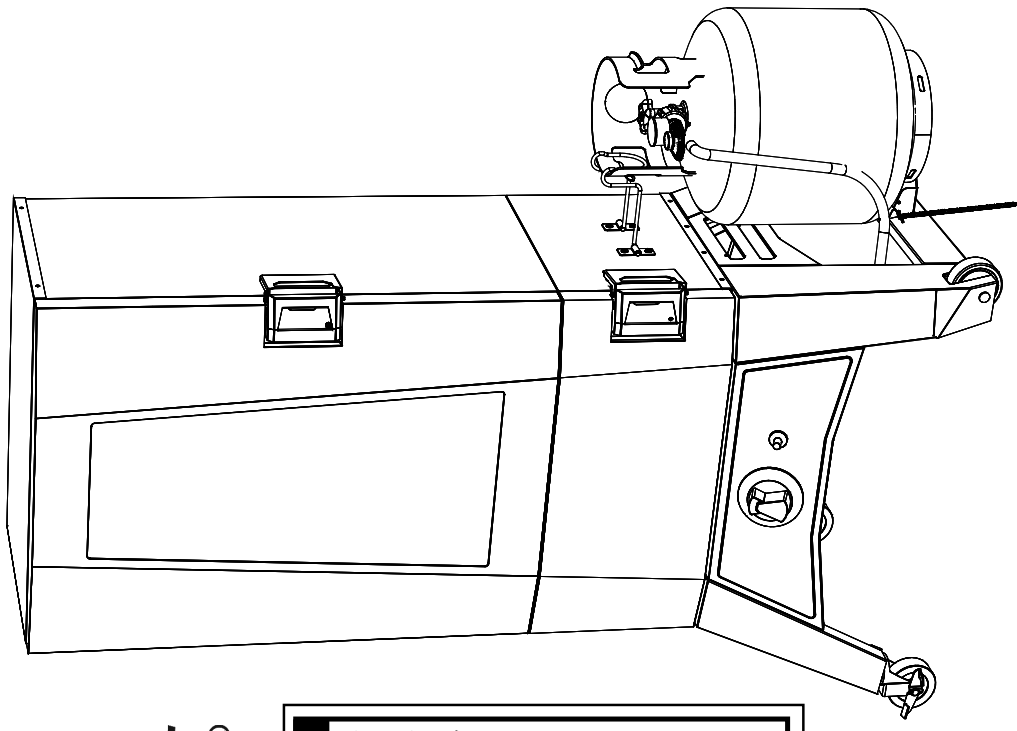
907

-489-1581

0-489-1581

1-800-489-1581

**THERMOTEMP PROPANE & XL PROPANE SMOKER
PROPANE THERMOTEMP ET XL FUMEUR DE PROPANE
THERMOTEMP PROPANO Y XL PROPANO FUMADOR**



IMPORTANT! / IMPORTANTE!
Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.
Veuillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.
Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.

Model number / Numéro de modèle / Número de modelo

Mfg. Date - Serial Number / Date de fabrication - Numéro de série / Fecha Fabricado - Número de serie
These numbers are located on the rating label of the unit.
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil.
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.

Manual Code: 9805160024 170517-GSB



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

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

DANGER



SMELL GAS:

off gas to the appliance. If you smell gas, do not touch or adjust the appliance. Turn off the gas supply and call your gas utility company. If you smell gas, do not touch or adjust the appliance. Turn off the gas supply and call your gas utility company. If you smell gas, do not touch or adjust the appliance. Turn off the gas supply and call your gas utility company.



Essary for the proper assembly and use of the appliance. Always read the instructions before assembling and using the appliance. Do not use the appliance unless you have read the reference.

fire, explosion or burn hazard to you or others. Personal injury, or death.



any structure, combustible material, or flammable liquid. Do not use the appliance in any area where there is any structure, combustible material, or flammable liquid. Do not use the appliance in any area where there is any structure, combustible material, or flammable liquid.



duct contain chemicals known to the general public to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. Do not use the appliance in California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 90 días a partir de la fecha de compra original.

La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad.

Masterbuilt exige el comprobante razonable de la compra para realizar reclamos de la garantía y sugiere que conserve su recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reemplazará o reparará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución del o los componentes en cuestión para su inspección, Masterbuilt será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado.

Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, el uso excesivo, los accidentes, el transporte o el uso comercial de este producto.

Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Masterbuilt y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular.

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

Sólo para residentes de California: A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas; si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o Masterbuilt devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían según el estado.



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

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad: _____

Matériaux si leurs pièces sont assemblées, si son entretien est effectué selon les dates de la date d'achat initiale. Elle ne couvre pas le risque de brûler lors de toute utilisation normale de l'appareil.

La garantie et vous recommande de lire attentivement le manuel et obligation en découlant cessera.

À sa seule discrétion, à réparer ou à remplacer les pièces port payé par le propriétaire. Si vous ne pouvez pas payer les frais de livraison, Masterbuilt s'engage à payer les frais de livraison.

À une *défaillance du produit ou à toute autre cause de dommage découlant du transport ou entraîné par un usage non recommandé.*

Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse écrite ou d'adaptation à un usage particulier. Cette garantie ne couvre pas d'autres garanties ou de promettre des dommages.

Le consommateur/l'acheteur initial, les provinces ne permettent pas l'exclusion ni les limitations ou limitations indiquées ci-dessus.

En l'absence de cette garantie, les restrictions suivantes s'appliquent. Le revendeur, après découverte et après déduction d'une somme égale au prix de vente de la non-conformité, ne sera pas tenu de fournir des services offerts par le revendeur.

Vous pouvez également bénéficier d'autres droits en vertu de la loi de votre pays.

Masterbuilt.com

ou

LLC

GA 31907

Ville : _____



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



READ ALL INSTRUCTIONS

- Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Unit is for OUTDOOR USE ONLY.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is NOT for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, 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.

SAFETY INFORMATION



SAFETY SAFEGUARDS PAGE 3

For replacement parts, if needed, contact (do not include with unit). debris. accordance with specifications for LP gas standard for Cylinders, Spheres and Tubes gases, fire damage, erosion, leakage, may be hazardous and cylinder should be when unit is in operation. inders marked propane with this unit. OFF, then turn the gas cylinder valve OFF, must NOT be stored in a building, garage, or der safety relief valve may overheat rious injury. ing fire which may cause death or serious t in use. Only install dust cap provided with m gas cylinder and call the Fire Department.

the smoke flavor.
Use caution when adding wood.
e it gets full. Grease tray may need to be
smoker door(s) causes heat to escape, which
up. Closing the door(s) will re-stabilize the
ng wood chips. Smoke will escape through
minimize smoke loss around door(s), door
e door hook to the smoker body. Slide the
door seal. Then retighten the two door hook
uld cause damage to the unit and make it

LIMITED WARRANTY INFORMATION

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

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

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

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

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item.

This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose.

Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above.

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

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

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



Go online www.masterbuilt.com
or complete and return to
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Name: _____ Address: _____ City: _____

ENGE, LISTA DE PARTES DE REPUESTO

NO/Nº/NO	APPLIES TO ITEM/POUR ARTICLE/SE APLICA AL ARTICULO
9905160008	20050716, 20050816, 20050916
9905160038	20051316, 20051416
9905160022	20050716, 20050816, 20050916
9905160045	20051316, 20051416
9905160013	20050716, 20050916
9905160009	20050816
9905160046	20051316, 20051416
9905160013	20050916
9905160032	20050716, 20050816, 20050916
9905160047	20051316, 20051416
9905160024	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160010	20050716, 20050816, 20050916
9905160011	20050716, 20050816, 20050916
9905160012	20050716, 20050816, 20050916
9905160036	20050716, 20050816, 20050916
9905160048	20051316, 20051416
9905160049	20051316, 20051416
9905160050	20051316, 20051416
9905160051	20051316, 20051416
9905160014	20050716, 20050816, 20050916
9905160023	20050716, 20050816, 20050916
9905160015	20050716, 20050816, 20050916
9905160052	20051316, 20051416
9905160053	20051316, 20051416
9905160054	20051316, 20051416
9905160025	20050716, 20050816, 20050916
9905160055	20051316, 20051416
9905160026	20050716, 20050816, 20050916
9905160057	20051316, 20051416
9905140008	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
990060328	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160044	20050716, 20050816, 20050916
9905160056	20051316, 20051416
9905160043	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160031	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9903160002	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160037	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160033	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160034	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160042	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160040	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160050	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160021	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905100069	20050716, 20050816, 20050916
9905140017	20051316, 20051416
9905160069	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
9905160023	20050716, 20050816, 20050916
9907160171	20050916
9907160172	20051416
9905160197	20051316, 20051416
9903160002	20050716, 20050816, 20050916
9905160205	20051316, 20051416
9905160024	20050716, 20050816, 20050916
9905100009	20051316, 20051416
9908060003	All models, Tous les modèles, Todos los modelos

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**.
- This smoker is equipped with door stops that will hold the door open during loading and unloading of food.
- This smoker is calibrated to be within +/- 25°F of each set point. Depending on the amount of food in the smoker and the outside environment a slight adjustment may be needed to reach the exact temperature desired.

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

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

1. To start smoker see **IGNITION INSTRUCTIONS**.
2. With protective gloves on, place water bowl in position. Pour 1 inch of water, juice, or vinegar into water bowl. This will add flavor and moisture to food and prevent it from drying out.
3. **DO NOT** cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
4. Pre-heat smoker to desired temperature for approximately 20 minutes.
5. **ADDING WOOD CHIPS:** After unit has reached desired temperature, place up to 1 cup (0.24) 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 (0.24) OF WOOD CHIPS AT A TIME. Never use wood chunks or wood pellets.**
 - Place additional wood chips in smoker as needed to achieve desired smoke flavor.
 - **Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.**

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. When smoking one or two items, use top two racks for best results.
9. Adjust smoker settings, control knob and air damper, 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.
10. If wood chips do not smoke on low setting, open bottom door slightly for approximately 2 minutes. This will allow the cabinet temperature to fall which will cause the burner to adjust to a larger flame and will begin the smoking process.
11. 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.
12. Extreme cold temperatures may extend cooking times.
13. Once cooking is complete turn unit OFF, see **IGNITION INSTRUCTIONS** for turning off unit, remove the gas cylinder and then follow **CLEANING and STORING INSTRUCTIONS. CLEAN AFTER EVERY USE.** This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

CLEANING and STORING INSTRUCTIONS

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

Be sure to clean smoker after each use. Make sure the gas cylinder has been turned off and removed.



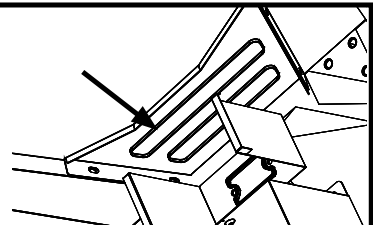
USE. SEE "SOAPY WATER TEST" BEFORE CONNECTING REGULATOR AFTER EACH USE.

& PROCEDURES

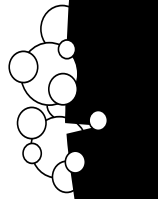
connected to burner/hose or each time it is
area.
times, sparks or lit cigarettes.

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

erneath control panel
hose are connected



Failed test will present
bubbles as shown below.

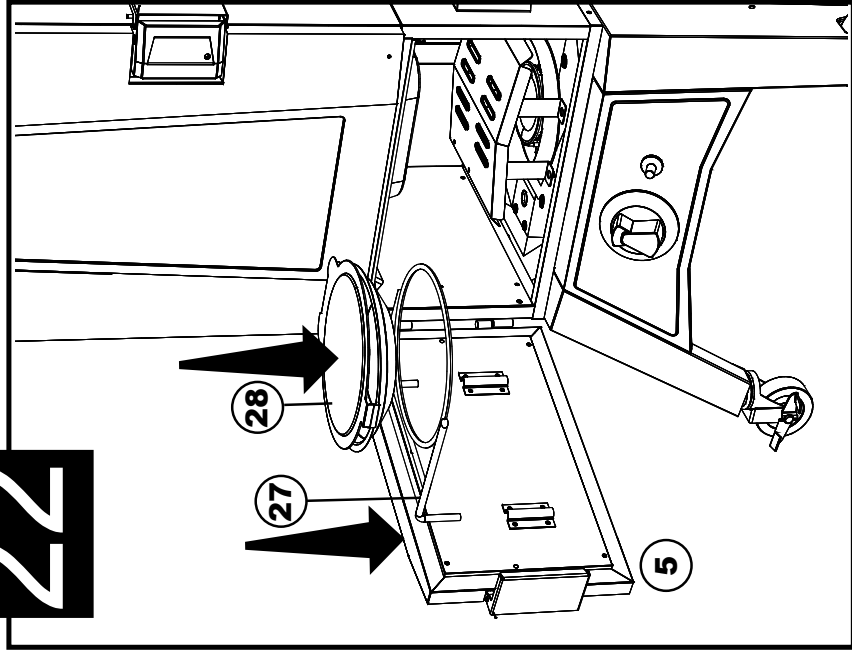


VE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If
tting. Repeat test.

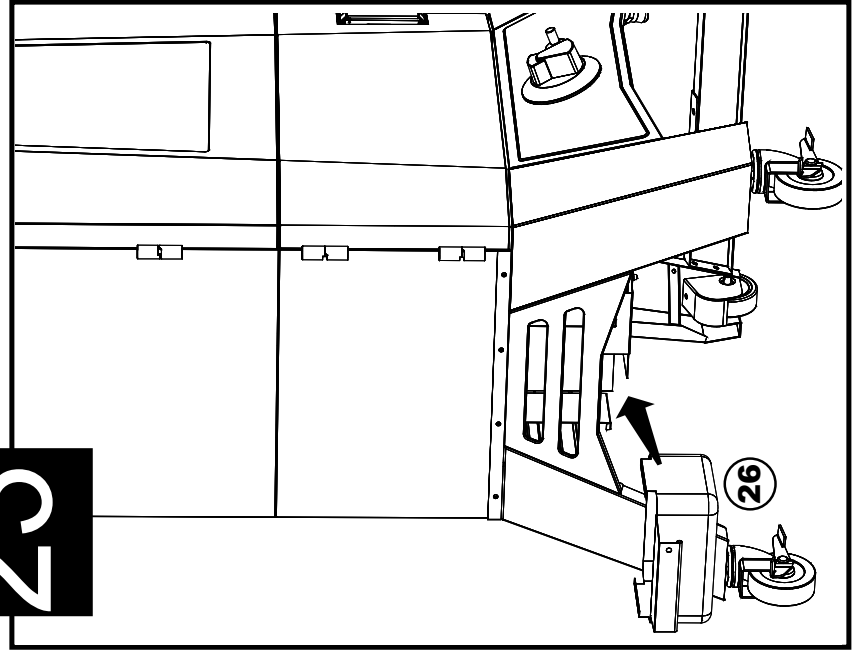
s cylinder valve ON and check for bubbles at
valve. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

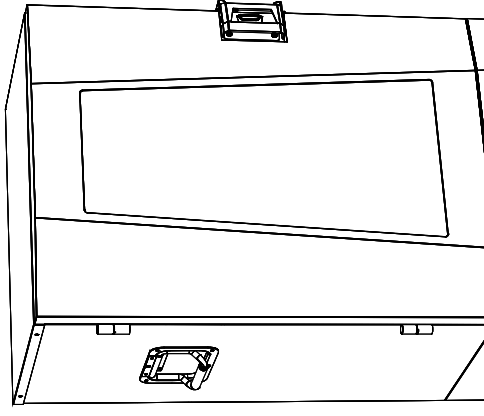
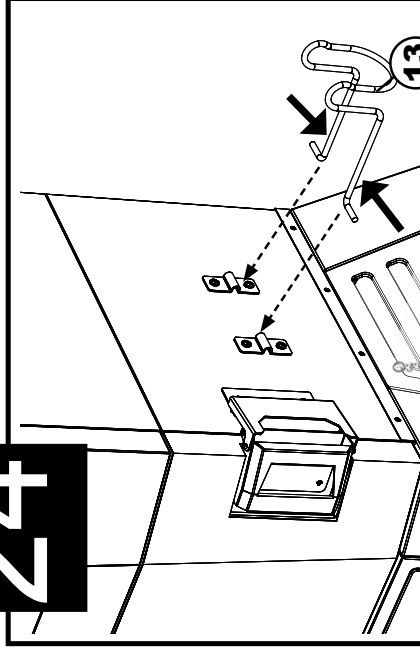
22

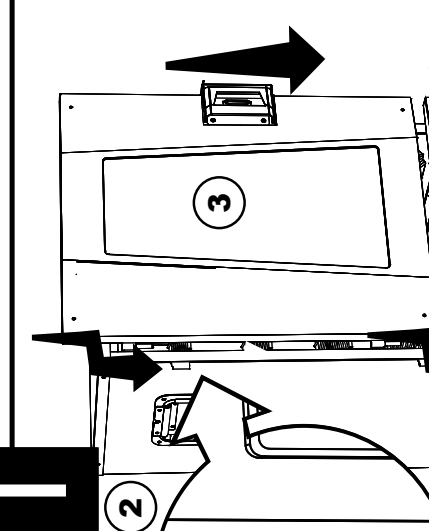
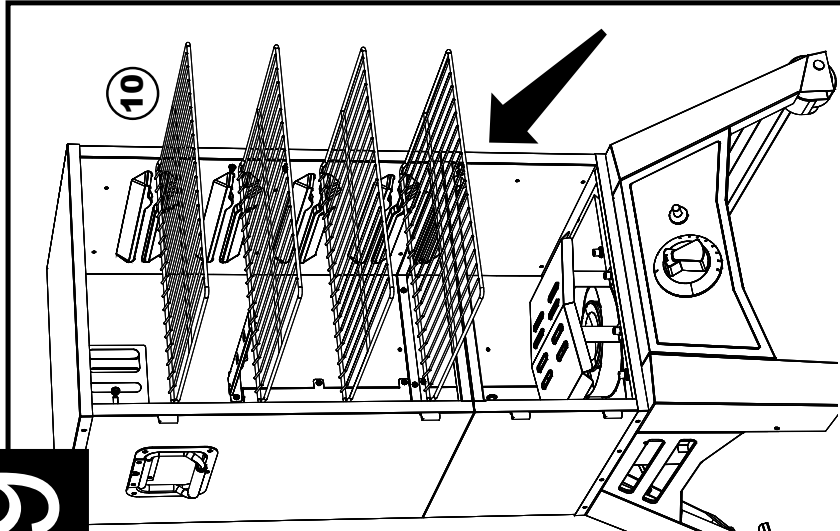


23



24



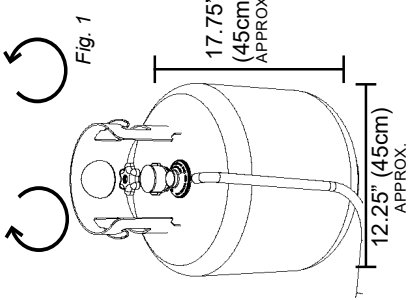


IGNITION INSTRUCTIONS

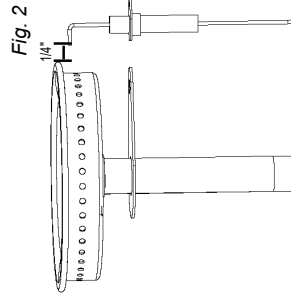
REGULATOR, BURNER AND GAS VALVE CONNECTION & OPERATION

- Inspect hose before each use. If there are signs of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced. **DO NOT USE.**
- Inspect burner before each use. Check burner and burner 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 venturi tube can result in gas leak or potential fire at connection. See assembly steps for proper assembly method.

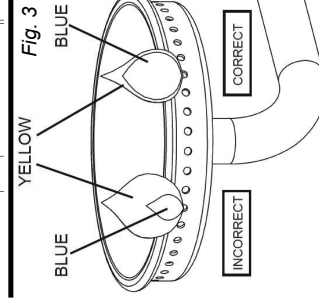
CLOCKWISE
CLOCKWISE



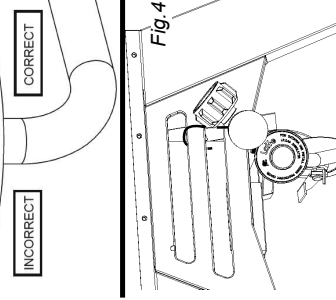
- Check to ensure the igniter pin is properly spaced and aligned to the burner. Igniter pin should be approximately 1/4" from the burner and aligned to the top of a burner port (Fig. 2). Confirm spacing is correct by pressing the igniter button and ensuring spark occurs between igniter pin and burner.
- Connect hose regulator to LP Gas Cylinder
 1. Make sure gas cylinder valve is closed. Turn valve clockwise until it stops.
 2. Make sure 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 control knob in, hold and and turn counter-clockwise to desired temperature setting. Push ignitor button to light, after ignition continue holding control knob in for 5 seconds to activate the flame sensor.



- If ignition does not take place within five seconds, turn 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 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.



- 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 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 control knob OFF, then turn gas cylinder valve OFF and disconnect tank.
- Type 1 Regulators will have a hook (Fig. 4). The Regulator Hook is used to keep the regulator off the ground when removed from the LP cylinder. Attach to unit as shown in image.

ask that cannot be stopped, or if a gas leak, contact the fire department.

GUIDE

Possible Solution

Turn off gas at LP cylinder.
Replace hose.
Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581.
Replace LP cylinder.
Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
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.
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.
Turn off both smoker control knob and gas cylinder valve. Allow flames to extinguish and time for cool down. Clean grease/food particles from around burner or burner area and surrounding surfaces.
Turn off gas. Disconnect LP cylinder. Tighten flame sensor wire to valve.
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.
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.
Turn smoker control knob and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
Check to see if valve is centered in burner tube.

NO FLOW/VAPOR LOCK/EXCESS FLOW

Possible Solution

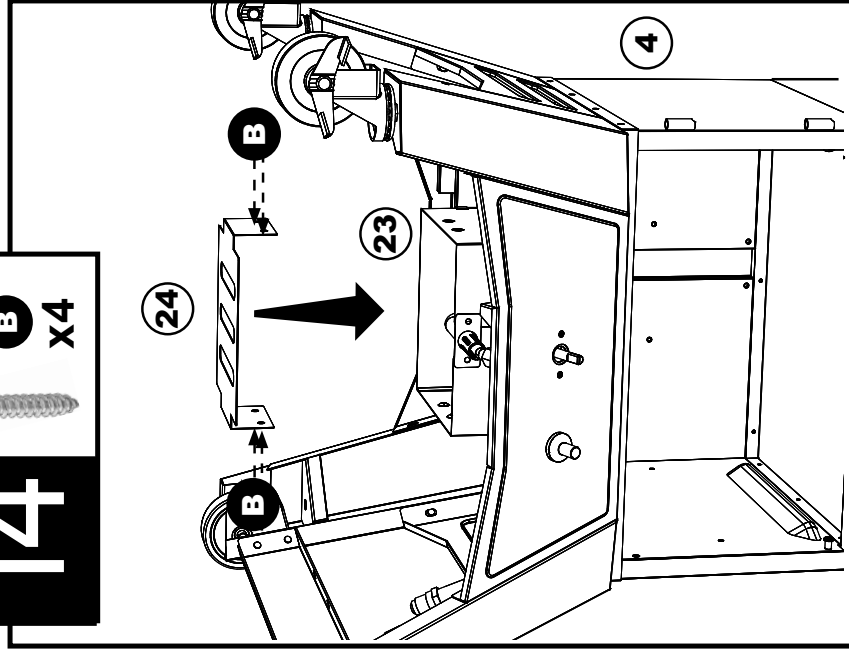
Turn smoker control knob to "Off" position.
 Turn gas cylinder valve knob to OFF.
 Disconnect regulator from cylinder to relieve vapor lock.
 Reconnect regulator to cylinder by hand turning until tight.
 Slightly open the gas cylinder valve slowly and then open further by turning 1 full turn.
 The unit is now ready to light the smoker.

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

14



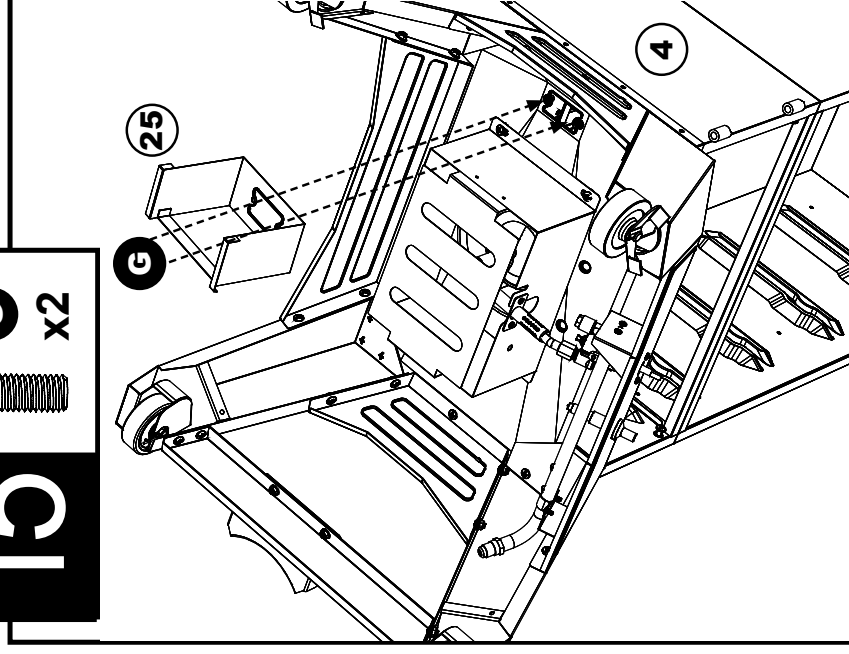
B
X4



15



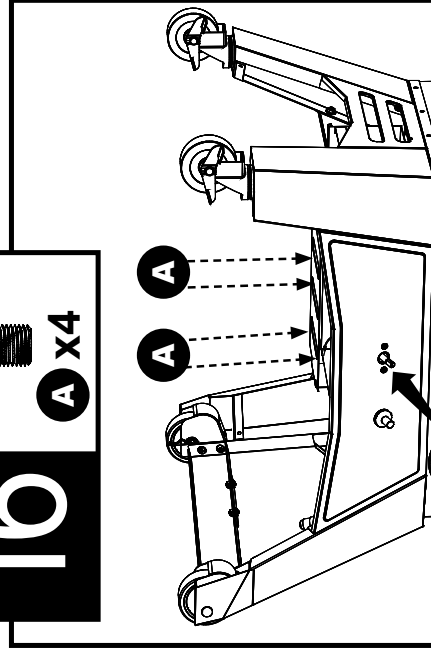
G
X2



16

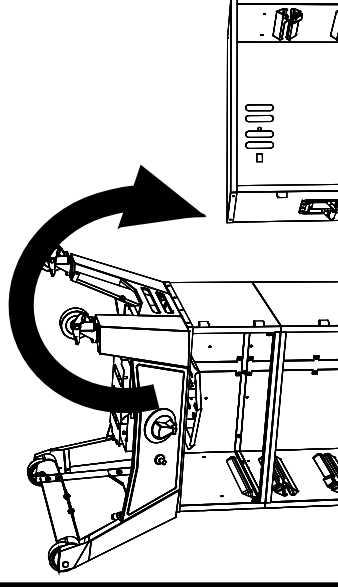


A
X4



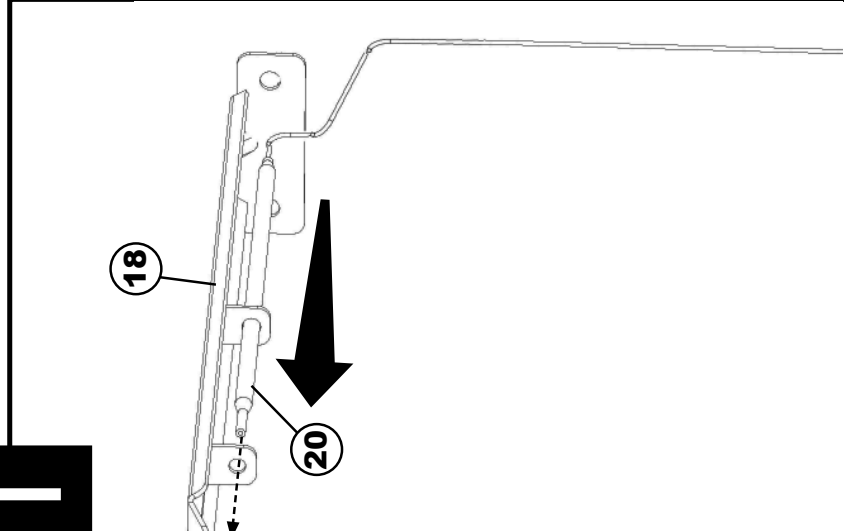
17

Turn smoker over onto legs
 Retournez le fumeur sur les jambes
 Convierte al fumador en las piernas

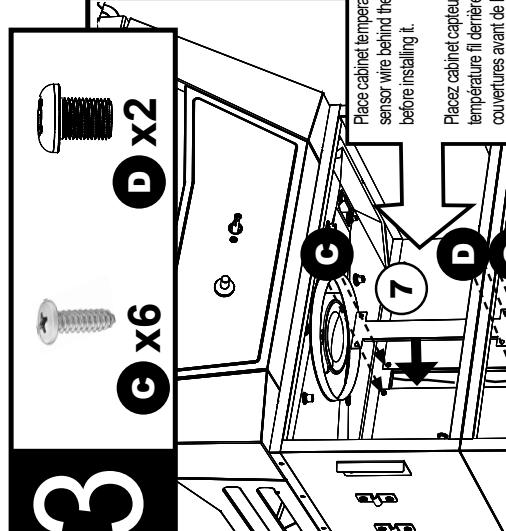


ASSEMBLAGE

1



3



! DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE !

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

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

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

! DANGER !

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

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

! AVERTISSEMENT !

Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour un assemblage et une utilisation sûrs et appropriés de cet appareil. Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Suivez la totalité et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

! À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort. !

! DANGER !

1. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
2. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3,0m (10 pi) d'une structure ou d'un matériau combustible quelconque, ou encore d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne faites jamais fonctionner cet appareil si des liquides inflammables se trouvent dans un rayon de 7,5 m (25 pi).
4. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.

! AVERTISSEMENT !

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion émis lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques considérés par l'Etat de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.
2. Ce produit contient des produits chimiques considérés par l'Etat de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.

ATTIONS RELATIVES NÉRAUX



TRUCTIONS

aux, fédéraux et provinciaux applicables. ons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés, qu'une couverture, un abri d'auto, une marquise

un édifice ou une tente.

ure surélevée, un mur, une rampe ou une autre

riau combustible tel que le bois, les plantes

u. N'utilisez PAS cet appareil à des fins

C n'est PAS recommandée et peut provoquer des vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur sûre.

ement de l'appareil.

u ABC à portée de main.

lez immédiatement le service d'incendie. Un

ie la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. ement acceptable.

u un comptoir. NE déplacez PAS l'appareil sur des

de l'essence ou tout autre liquide ou gaz

NE laissez PAS les enfants utiliser l'appareil. sont présents à proximité de l'appareil en cours

pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il

Ne mettez pas d'articles de cuisine vides dans

il ait refroidi complètement (température inférieure

et les surfaces ont refroidi.

NE LE DANGER LIE AU MONOXYDE DE

un certain délai ensuite et pendant le

surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer siles de cuisson à manche long pour vous

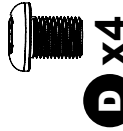
nelles, des dommages à l'appareil ou le

ez le visage et le corps loin de la porte, du

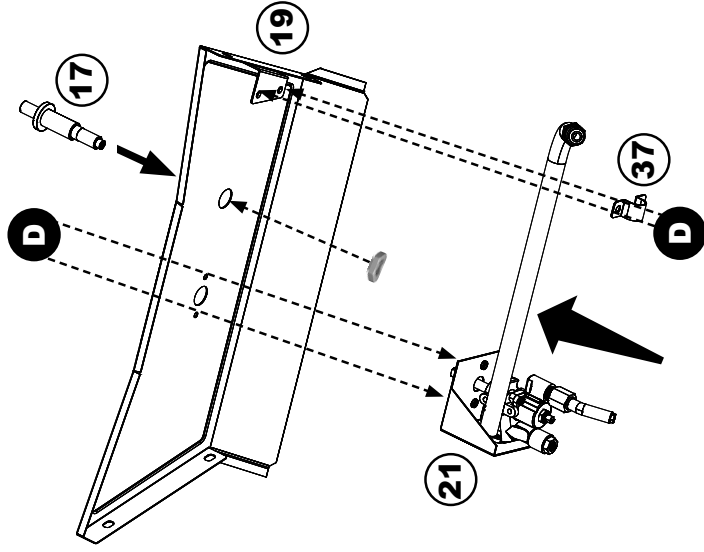
d. de l'appareil: portez des gants de protection

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

7



D X4

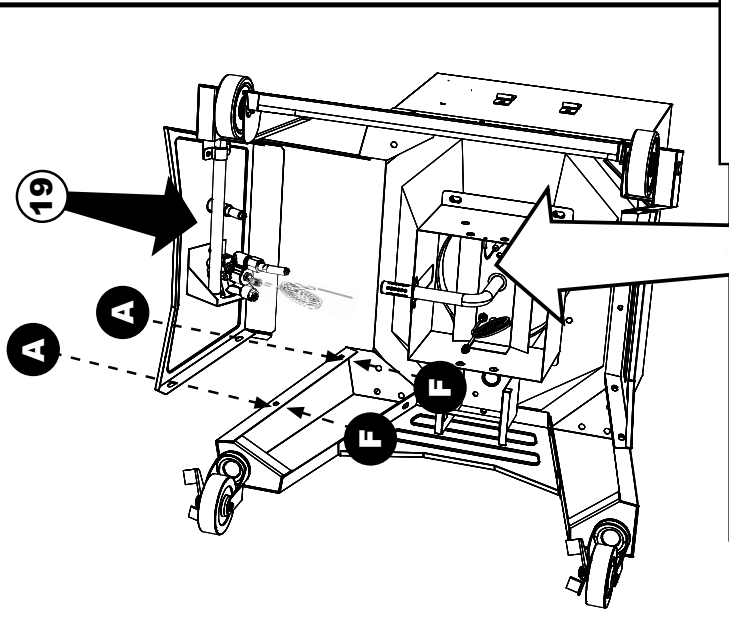


8



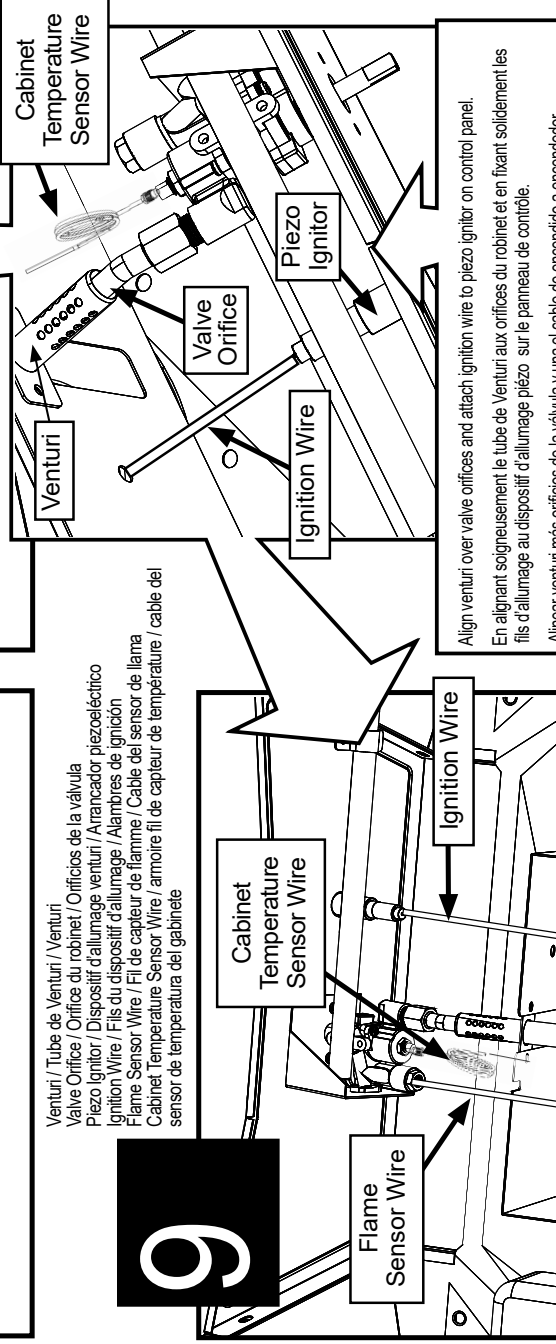
A X4

F X4



9

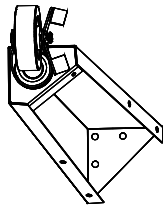
Venturi / Tube de Venturi / Venturi
Valve Orifice / Orificio del robinet / Orificios de la válvula
Piezo Ignitor / Dispositif d'allumage-venturi / Arrancador piezoeléctrico
Ignition Wire / Filis ou dispositif d'allumage / Alarmires de ignición
Flame Sensor Wire / Fil de capteur de flamme / Cable del sensor de llama
Cabinet Temperature Sensor Wire / armoite fil de capteur de température / cable del sensor de temperatura del gabinete



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

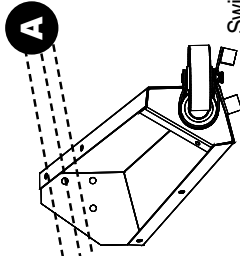
32

Swivel Casters
Roulettes pivotantes
Ruedas giratorias

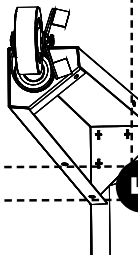
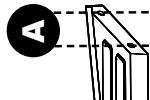


30

Swivel Casters
Roulettes pivotantes
Ruedas giratorias



Tighten all screws
Serrer toutes les vis
Apriete todos los tornillos



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SUITE DE LA PAGE 10

- Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau à gaz pour repérer la présence éventuelle de dommages.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chaude.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Il FAUT utiliser le régulateur et le raccord de tuyau fournis avec l'appareil. Pour obtenir des pièces de rechange, au besoin, prenez contact avec le service à la clientèle de Masterbuilt au 1 800 489-1581.
- Utilisez une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) munie d'un collet de protection (la bouteille n'est pas fournie avec l'appareil).
- Veillez à garder les orifices de ventilation dégagés et libres de tout débris.
- La bouteille de GPL utilisée doit être fabriquée et étiquetée conformément aux normes relatives aux bouteilles de GPL du département des Transports américain (DOT) ou à la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses ».
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz qui présente des signes de bosselures, d'entailles, de renflements, de dommages par le feu, d'érosion, de fuites, de rouille excessive, ou de toute autre forme de dommages externes visibles. Cela peut être dangereux; il faut dans un tel cas apporter la bouteille à un fournisseur de propane liquide pour la faire inspecter.
- Ne fixez ou ne déconnectez jamais la bouteille de gaz, et ne modifiez jamais les raccords pour le gaz lorsque l'appareil fonctionne.
- La bouteille de gaz doit être déconnectée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner uniquement avec du gaz propane. N'utilisez que des bouteilles de gaz portant la mention « propane » avec cet appareil.
- Ce produit NE fonctionne PAS au gaz naturel.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, fermez le bouton de réglage du fumoir en premier, et ensuite le robinet de la bouteille de gaz, avant de débrancher la bouteille.
- Fermez TOUJOURS l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille quand l'appareil n'est pas utilisé.
- La bouteille DOIT être entreposée à l'extérieur, hors de la portée des enfants; elle NE DOIT PAS être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- NE conservez PAS une bouteille de gaz de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci. La soupape de sûreté et de décharge de la bouteille peut surchauffer, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Placez un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon cache-poussière fourni avec la bouteille. D'autres capuchons ou bouchons pourraient causer des fuites.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de gaz et de l'appareil et appelez le service d'incendie. Un incendie pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Reportez-vous aux étapes d'allumage avant l'utilisation.
- N'utilisez jamais de liquide d'allumage avec le propane.
- 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.
- La cuvette du disque à flamme et le bac à copeaux de bois sont CHAUDS lorsque l'appareil est utilisé. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois.
- Vérifiez souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Videz-le avant qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte supérieure du fumoir, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte du fumoir permet à la chaleur de s'échapper, ce qui peut prolonger le temps de cuisson et causer une flambée du bois. Fermez la porte pour restabiliser la température et arrêter la flambée.
- Cet appareil est un fumoir. Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation des copeaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour réduire au minimum la perte de fumée autour de la porte, le loquet de porte peut être ajusté afin de serrer davantage la porte contre le bâti du fumoir.
- Pour régler la poignée de porte ou le loquet, desserrez les deux vis qui assemblent le crochet de la porte au bâti du fumoir. Faites glisser le crochet de porte vers l'avant ou l'arrière, selon les besoins, pour obtenir l'étanchéité de la porte souhaitée. Ensuite, serrez à nouveau les deux vis du crochet de porte. Assurez-vous de ne pas serrer la poignée de porte ou le loquet au point d'endommager l'appareil et de le rendre difficile à faire fonctionner. Il faut régler la poignée de porte ou le loquet avant d'ajuster le loquet de la porte.

AVANCEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

D'APPRÊTAGE.

Après le chargement et le déchargement des aliments, nettoyez la cuvette de cuisson. Un léger ajustement pourrait être nécessaire pour éviter les fuites de fumée dans le fumoir et des conditions extérieures défavorables. Utilisez les gants de protection ou des chiffons secs pour nettoyer les grilles et pour ajouter des copeaux de bois.

Après l'usage, laissez les grilles de cuisson se refroidir pendant au moins 2 heures avant de les laisser par le processus de fabrication en les laissant à l'air libre.

ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE -

Après l'usage, nettoyez les grilles de cuisson et à l'intérieur de la porte du fumoir avec une solution savonneuse.

Nettoyez l'intérieur de la porte du fumoir.

de rouille.

Après l'usage, nettoyez la cuvette de cuisson avec une solution savonneuse. Utilisez un chiffon doux pour éviter la circulation de la chaleur.

Après l'usage, nettoyez la cuvette de cuisson avec une solution savonneuse. Utilisez un chiffon doux pour éviter la circulation de la chaleur. Après l'usage, nettoyez la cuvette de cuisson avec une solution savonneuse. Utilisez un chiffon doux pour éviter la circulation de la chaleur.

Après l'usage, nettoyez la cuvette de cuisson avec une solution savonneuse. Utilisez un chiffon doux pour éviter la circulation de la chaleur.

LA FOIS. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de charbon.

Après l'usage, nettoyez la cuvette de cuisson avec une solution savonneuse. Utilisez un chiffon doux pour éviter la circulation de la chaleur.

LA FOIS. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de charbon.

Après l'usage, nettoyez la cuvette de cuisson avec une solution savonneuse. Utilisez un chiffon doux pour éviter la circulation de la chaleur.

Après l'usage, nettoyez la cuvette de cuisson avec une solution savonneuse. Utilisez un chiffon doux pour éviter la circulation de la chaleur.

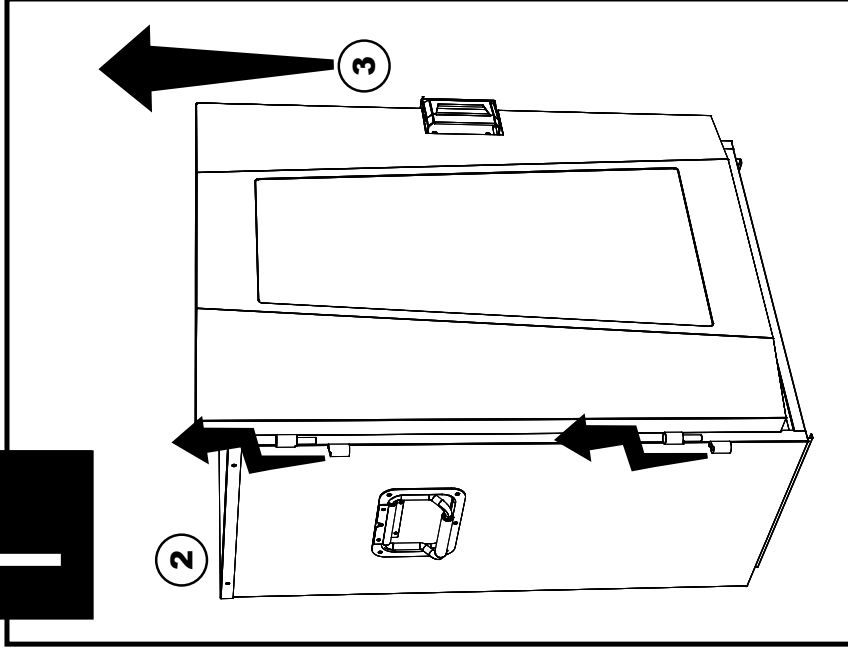
Après l'usage, nettoyez la cuvette de cuisson avec une solution savonneuse. Utilisez un chiffon doux pour éviter la circulation de la chaleur.

Après l'usage, nettoyez la cuvette de cuisson avec une solution savonneuse. Utilisez un chiffon doux pour éviter la circulation de la chaleur.

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

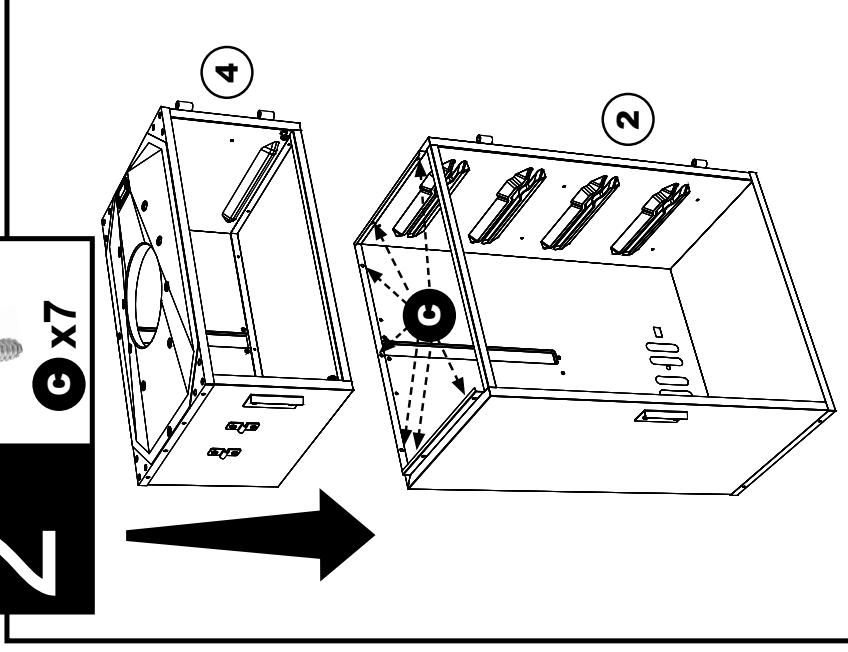
Actual product may differ from picture shown • Le produit réel peut différer de l'illustration • El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

1



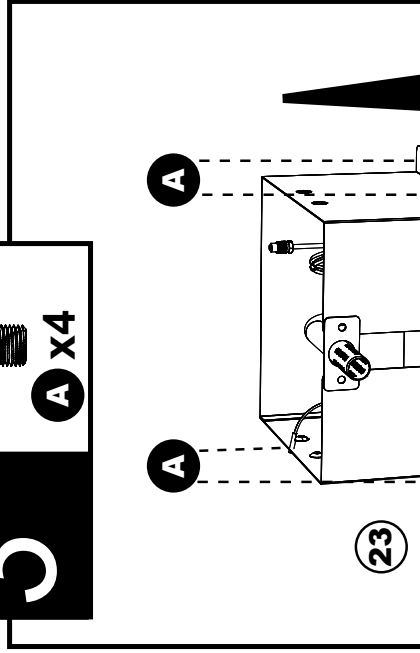
2

C x7



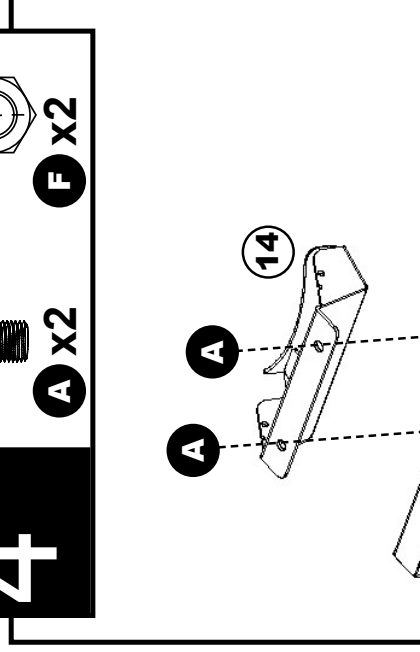
3

A x4

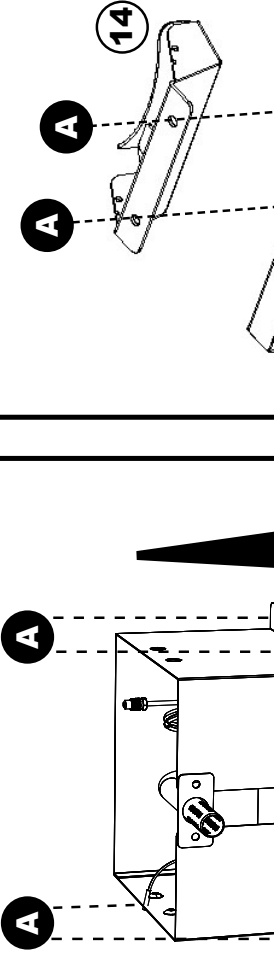


4

A x2 **F** x2



23



LISTA DE PARTES

UN	DESCRIPCIÓN
	Regulador de aire
	Cuerpo superior Fumador
	Puerta superior fumador
	Parte inferior del ahumador
	La puerta del ahumador inferior
	Cubierta del sensor de temperatura superior del gabinete
	Cubierta del sensor de temperatura del fondo del gabinete
	Manija de la puerta superior
	Manija de la puerta inferior
	Estante de fumadores
	Sostenedor de la bandeja de agua
	Bandeja de agua
	El tanque de retención del soporte
	Soporte de la cisterna
	Pajillo de fósforo con cadena
	Perilla de control
	Ignitor
	Gabinete soporte del sensor de temperatura
	Panel de control
	Sensor de temperatura del armario
	Conjunto de válvula
	Difusor de calor
	Kit de la caja del quemador
	Protector contra el calor
	Soporte de la bandeja de grasa
	Bandeja de grasa
	Estante de la bandeja para astillas de madera
	Bandeja de astillas de madera con tapa
	Frente de la pierna derecha
	Pierna izquierda Frente
	Pata trasera derecha
	Pata trasera izquierda
	Patentes de la pierna trasera
	Abrazadera del lado izquierdo de la pierna
	Lado derecho pierna ortopédica
	Refuerzo de las patas del tarque
	Soporte de colector de gas

! AVERTISSEMENT !

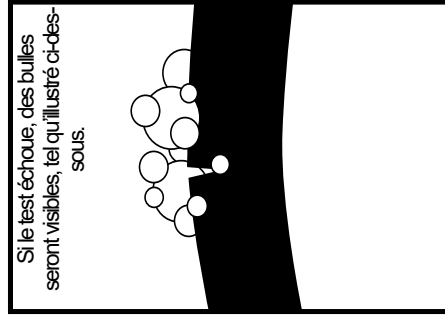
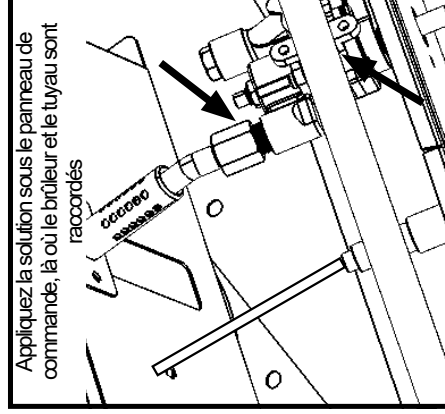
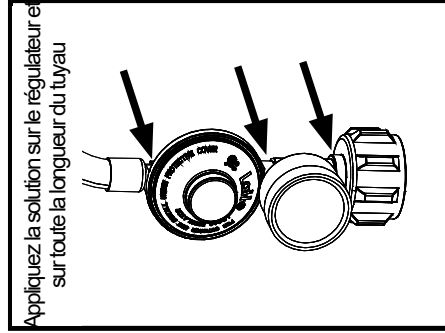
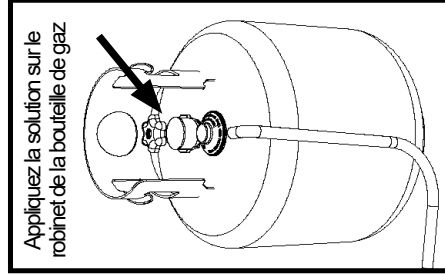
EFFECTUEZ LE « TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE » AVANT CHAQUE UTILISATION. CONSULTEZ LA SECTION « TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE » DANS LE PRÉSENT MANUEL. ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE AVANT DE CONNECTER LE RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE GAZ. FERMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ APRÈS CHAQUE USAGE.

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

- Un test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au brûleur ou au tuyau, ou à chaque utilisation.
- Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué à l'extérieur, à un endroit bien ventilé.
- Pendant le test d'étanchéité, gardez l'appareil loin de toute flamme nue, étincelle ou cigarette allumée.
- N'utilisez en aucun cas une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.

PRÉPARATION :

- Enlevez les articles de cuisine et les accessoires de l'appareil.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz et le bouton de réglage sont FERMÉS.
- Préparez la solution d'eau savonneuse : une mesure de détergent à vaisselle (ou plus si vous le désirez) pour trois mesures d'eau.
- Appliquez la solution d'eau savonneuse sur le robinet de la bouteille de gaz, le régulateur, ainsi que sur toute la longueur du tuyau entre la bouteille et le robinet de contrôle du brûleur.



TEST DU ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ :

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

TEST DU RÉGULATEUR ET DU TUYAU :

- **UNE FOIS** que le robinet de la bouteille de gaz a réussi le test d'étanchéité à l'eau savonneuse, ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, puis vérifiez la formation éventuelle de bulles sur n'importe quel raccord. Le test

! AVERTISSEMENT !

ALLUMAGE

DU BRÛLEUR ET DU ROBINET DE GAZ

des marques de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé.
 Il y a pas d'insectes ou de nids d'insectes dans le brûleur ou le sous l'appareil.

Le robinet de gaz doit être correctement assemblé avec le tube de raccordement au brûleur. Consultez les étapes d'assemblage pour voir comment assembler le robinet de gaz.
 La tige d'allumage doit être correctement alignée sur le brûleur. La tige d'allumage doit se trouver à l'extrémité du brûleur (fig. 2). Confirmez si l'espacement est correct avant d'allumer le brûleur. Assurez-vous que la tige d'allumage et le brûleur sont correctement alignés.

Assurez-vous que le robinet est dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé. Tournez le robinet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit sur la position « OFF » (ARRÊT).
 Assurez-vous que le robinet de gaz est correctement aligné avec le brûleur et dans le robinet de la bouteille de gaz (fig. 1). Tournez l'écrou de la bouteille de gaz jusqu'à ce qu'il s'arrête. **NE SERREZ PAS TROP.**

Assurez-vous que les portes du four sont ouvertes.
 Assurez-vous que les portes du four sont ouvertes et que le robinet de gaz est correctement aligné avec le brûleur et dans le robinet de la bouteille de gaz.
 Appuyez sur le bouton d'allumage pendant cinq secondes pour activer le capteur de gaz.
 Appuyez sur le bouton de réglage et attendez cinq minutes avant de réajuster le robinet de gaz. Consultez les instructions pour allumer le brûleur.

Assurez-vous que le bouton de réglage est correctement aligné avec le brûleur et dans le robinet de la bouteille de gaz.
 Appuyez sur le bouton de réglage et attendez cinq minutes avant de réajuster le robinet de gaz. Consultez les instructions pour allumer le brûleur.

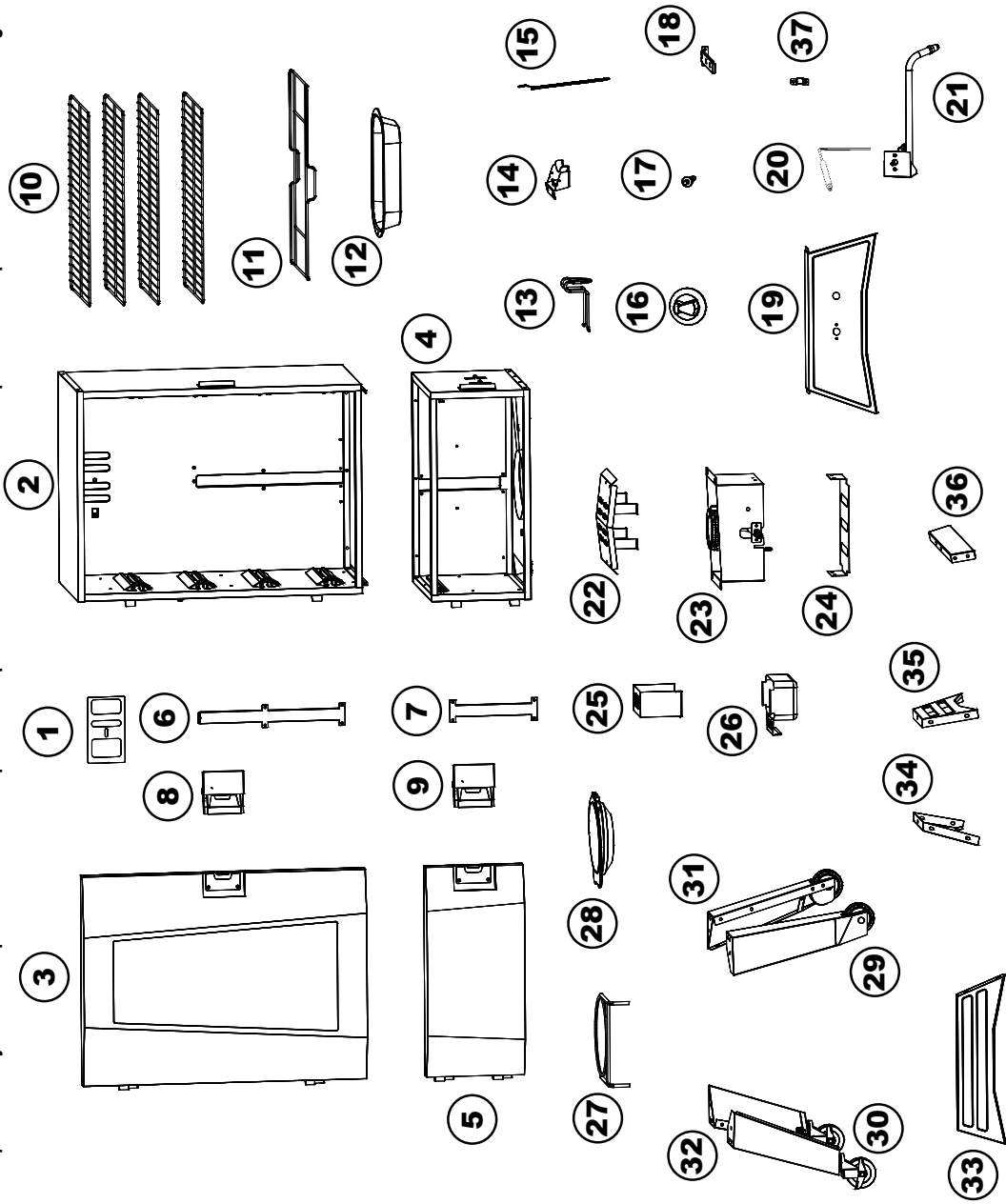
Assurez-vous que le bouton de réglage est correctement aligné avec le brûleur et dans le robinet de la bouteille de gaz.
 Appuyez sur le bouton de réglage et attendez cinq minutes avant de réajuster le robinet de gaz. Consultez les instructions pour allumer le brûleur.

Assurez-vous que le bouton de réglage est correctement aligné avec le brûleur et dans le robinet de la bouteille de gaz.
 Appuyez sur le bouton de réglage et attendez cinq minutes avant de réajuster le robinet de gaz. Consultez les instructions pour allumer le brûleur.

VEC UNE ALLUMETTE

PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES

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



HARDWARE LIST, LISTE DE MATÉRIEL, LISTA DE HARDWARE

(A)	M6x12 Qty-45	(B)	M5x10 Qty-4	(C)	M4.2x8 Qty-15	(D)	M4x8 Qty-6
Quantité-45	Quantité-4	Quantité-4	Quantité-15	Quantité-6	Quantité-15	Quantité-6	Quantité-6
Cant.-45	Cant.-4	Cant.-4	Cant.-15	Cant.-6	Cant.-15	Cant.-6	Cant.-6
(E)	M6 Lock Qty-1	(F)	M6 Qty-22	(G)	M5x10 Qty-2		
Quantité-1	Quantité-1	Quantité-22	Quantité-22	Quantité-2	Quantité-2		
Cant.-1	Cant.-1	Cant.-22	Cant.-22	Cant.-2	Cant.-2		

PELIGRO



E GAS:

El gas que se dirige al artefacto. Si hay señales de abrasión, desgaste, cortes o fugas, reemplace la manguera. **NO USAR.**



Verifique 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 pulg 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 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, sosteniéndola 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 por 5 segundos para activar el sensor de la llama.

Si no ocurre la ignición dentro de cinco segundos, apague la perilla de control 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, 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 configure 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 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, luego apague la válvula del cilindro de gas y desconecte el tanque. Los reguladores Tipo 1 tendrán un gancho (Fig. 4). El gancho del regulador se usa para mantener al regulador lejos del suelo cuando se retira del cilindro de LP. Fije a la unidad como se muestra en la imagen.

CONEXIÓN Y OPERACIÓN DEL REGULADOR, QUEMADOR Y VÁLVULA DE GAS

HACIA LA
IZQUIERDA



Fig. 1

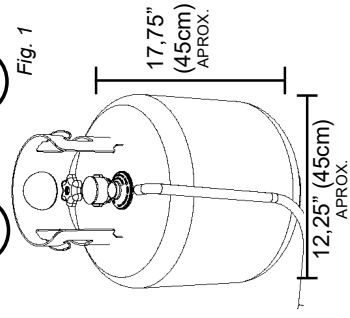


Fig. 2

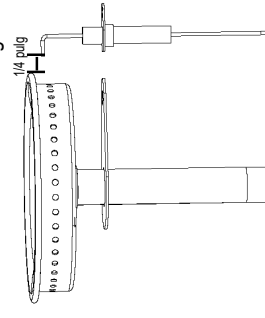


Fig. 3

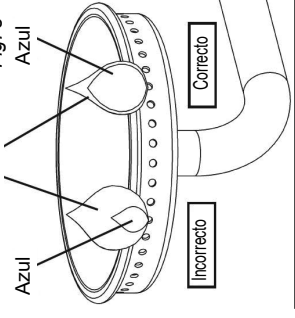
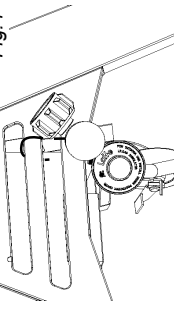


Fig. 4



El uso de este producto en un área no autorizada puede causar un incendio o explosión. Este producto contiene gas licuado de petróleo (LPG) que es altamente inflamable. Evite el uso de este producto cerca de estructuras, material combustible u otro líquido inflamable. No llame inmediatamente a su estación de bomberos con agua.

Este producto contiene gas licuado de petróleo (LPG) que es altamente inflamable. Evite el uso de este producto cerca de estructuras, material combustible u otro líquido inflamable. No llame inmediatamente a su estación de bomberos con agua.

Este producto contiene gas licuado de petróleo (LPG) que es altamente inflamable. Evite el uso de este producto cerca de estructuras, material combustible u otro líquido inflamable. No llame inmediatamente a su estación de bomberos con agua.

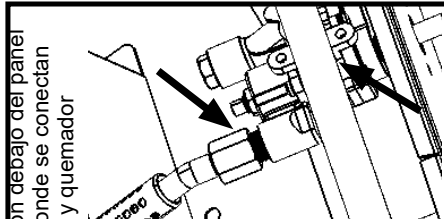


PRUEBA DE "PRUEBA DE AGUA JABONOSA"
 CONECTAR EL REGULADOR AL CILINDRO DE GAS.
 PARA EL USO.

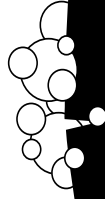
PRUEBA DE AGUA JABONOSA

Conecta el cilindro de gas al quemador/a la
 área bien ventilada.
 lamas abiertas, chispas o cigarrillos prendidos.

Quemadores apagados.
 (o más, si desea), (3) partes de agua.
 al regulador y a la manguera hasta llegar a la



Una prueba fallida presentará burbujas como se muestra a continuación.



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

de agua jabonosa, encienda la válvula
 de gas. NO DEJE EL GAS



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Nunca opere esta unidad bajo cualquier construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La unidad es **SOLO PARA USO EN EXTERIORES**.
- 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 ensambalar 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

ADVERTENCIAS GENERALES



ADVERTENCIAS IMPORTANTES LA PÁGINA 17

quier superficie calentada. La unidad mientras esté en operación. Si necesita repuestos, llame al 1-800-489-1581.

El cilindro no viene incluido con la

unidad y despejadas.

Las especificaciones de conformidad con las especificaciones de la Norma de cilindros, esteras y

ras, bultos, daños de incendio, erosión, esto puede ser peligroso y el cilindro deberá

Los aditamentos del gas cuando la unidad

está en uso.

Operano. Solo use cilindros de gas que tengan

Etiqueta de control del ahumador, luego apague la

unidad en uso.

Los niños y NO debe almacenarse en un

unidad. La válvula de alivio de seguridad del gas puede causar un incendio, que podría causar

perar gas causando un incendio, que podría

El cilindro no está en uso. Solamente instale el cilindro si las etiquetas de seguridad indican que las unidades podrían causar fugas.

El cilindro no debe ser expuesto a temperaturas extremas. No llame al cilindro si hay fugas de gas o llame al cilindro si hay fugas de gas.

El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en

El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso. La unidad debe estar en posición vertical cuando se llene. La unidad debe estar en posición vertical cuando se llene. La unidad debe estar en posición vertical cuando se llene.

Abra la(s) puerta(s) del ahumador antes de abrir la(s) puerta(s) volverá a la posición normal. Cerrar la(s) puerta(s) volverá a la posición normal.

El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso. El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso. El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso.

El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso. El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso. El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso.

El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso. El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso. El cilindro no debe estar en uso cuando la unidad está en uso.

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**.
- Este ahumador viene equipado con topes para la puerta que sostendrán la puerta abierta durante la carga y descarga de alimentos.

Esta ahumador viene calibrado entre +/- 25°F de cada punto de ajuste. Dependiendo de la cantidad de alimentos en el ahumador y el ambiente externo, podría ser necesario un pequeño ajuste para alcanzar la temperatura exacta deseada.

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

INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO

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

CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.

1. Realice la prueba de agua jabonosa, ver **ADVERTENCIAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA**.

2. Con una servilleta o paño, frote una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado y dentro de la puerta del ahumador. Asegúrese que la bandeja de agua esté en su lugar SIN AGUA.

3. Inicie el ahumador, configure a 350°F (177°C) y deje que queme por aproximadamente 1 hora.

4. Deje que la unidad se enfríe **COMPLETAMENTE**.

5. Vuelva a aplicar una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado y dentro de la puerta del ahumador.

6. Reinicie el ahumador y deje quemar por 20 minutos.

- **Cure su ahumador periódicamente para evitar el óxido excesivo.**

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Para iniciar el ahumador ver **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO**.

2. Con guantes protectores, coloque la bandeja de agua en posición. Vierta 1 pulgada de agua, jugo o vinagre en la bandeja de agua. Esto va a añadir sabor y humedad a los alimentos, y evitará que se sequen.

3. NO cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.

4. Precaliente el ahumador a la temperatura deseada por aproximadamente 20 minutos.

5. **AGREGAR TROZOS DE MADERA:** Una vez que la unidad ha alcanzado la temperatura deseada, coloque hasta 1 taza (0.24l) de trozos de madera en la bandeja para trozos de madera.

- Puede usar trozos de madera secos o previamente remojaos en su ahumador. Los trozos secos se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Los trozos previamente remojaos en agua (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.

- **NO AGREGUE MÁS DE 1 TAZA (0.24l) DE TROZOS DE MADERA A LA VEZ. Nunca use leños grandes o 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 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. Al fumar uno o dos artículos, utilice las dos rejillas superiores para obtener los mejores resultados.

9. Ajuste las configuraciones del ahumador, la perilla de control y el regulador de aire 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.

10. Si los trozos de madera no ahuman en la configuración baja, abra la parte inferior de la puerta ligeramente por 2 minutos. Esto permitirá que la temperatura del compartimiento baje, lo que hará que el ahumador se ajuste a una llama más grande y empiece el proceso de ahumado.

11. Tenga precaución cuando cocine en días ventosos para asegurarse de que la llama no se extinga. Su sospecha o experimenta la extinción de la llama, abra primero la puerta para verificar la llama y siga las **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO** para volver a encender el quemador, si es necesario. Ajuste la 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.

12. Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.

13. Una vez que ha terminado de cocinar, apague la unidad, repague la unidad, ver **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO** para apagar la unidad, retire