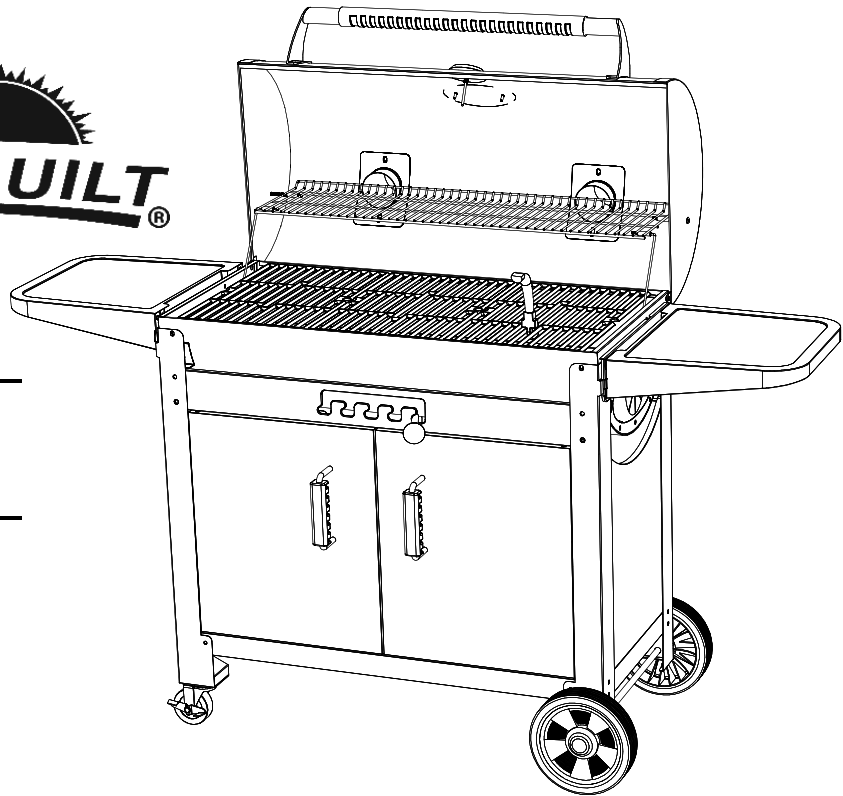




ITM. / ART. 1031647
CHARCOAL BARREL GRILL
MODEL 20040117

ITM. / ART. 1031647
CHARBON BARIL GRILL
MODÈLE 20040117

ITM. / ART. 1031647
ASADOR DE CARBÓN
MODELO 20040117



Manual Code: 9804160002 161219-GB

**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**

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE PARA USO EN EXTERIORES.

INFORMACIÓN DE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD DEL MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO

IMPORTANT! / IMPORTANTE!

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

S'il vous plaît noter cette information immédiatement et 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.

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

Model number / Numéro de modèle /
Número de modelo

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

IMPORTADO POR:
IMPORTADORA PRIMEX,
S.A. DE C.V.,
BLVD. MAGNOCENTRO
NO. 4,
SAN FERNANDO LA
HERRADURA,
HUIXQUILUCÁN, ESTADO
DE MEXICO, C.P. 52765,
RFC IPR-930907-S70
www.costco.com.mx

HECHO EN CHINA

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY
IMPORTANT, CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE : LIRE ATTENTIVEMENT
IMPORTANTE, CONSERVAR PARA FUTURA REFERENCIA : LEA ATENTAMENTE

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver
Approximate assembly time: 45 minutes *Actual product may differ from picture shown

Outils nécessaires pour l'assemblage : Clé ajustable et tournevis cruciforme
Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 45 minutes * Le produit réel peut différer de l'illustration

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Llave ajustable, desarmador de estrella o en cruz
Tiempo aproximado de ensamblaje: 45 minutos *El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

CARBON MONOXIDE HAZARD

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

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

Use only outdoors where it is well ventilated.

WARNING

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

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

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.



Failure to follow these instructions properly 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 3.0m (9.8 feet) of any structure, combustible material or a gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 7.5m (24.6 feet) 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.



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 3m (9.8ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3m (9.8ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is **NOT** for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are **NOT** recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
- Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do **NOT** move unit across uneven surfaces.
- Do not use unit on wooden or flammable surfaces.
- Keep unit clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not leave unit unattended.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do **NOT** allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.
- Do **NOT** allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 45°C (115°F)) 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.

**WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS
CONTINUED ON PAGE 3**



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 2

- 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(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- Air dampers are HOT while the unit is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Unit has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over or in unit when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the unit.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Fuel should be kept red hot for at least 30 minutes prior to use.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Do not remove ash can while ashes and charcoal are HOT.
- Keep hands, hair and face away from the burning charcoal. Be careful of loose hair and clothing during operation as they could catch fire.
- Use protective gloves when handling this unit or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Never use gasoline to light charcoal.
- Overfilling charcoal bowl can cause serious injury and damage the unit.
- Never add additional lighter fluid once charcoal has ignited. Follow directions on lighter fluid container.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

REMINDER:
NEVER OPERATE THIS GRILL UNDER ANY OVERHEAD CONSTRUCTION. MAINTAIN A MINIMUM DISTANCE OF 3M (10 FT) FROM OVERHEAD CONSTRUCTION, WALLS OR RAILS.

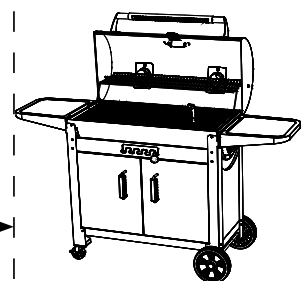
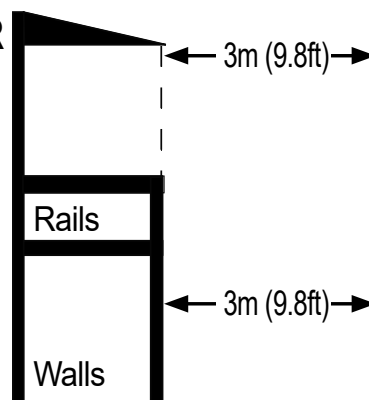


WARNING:



GRILL LEGS ARE A TRIP HAZARD

Overhead Construction



GRILL OPERATION - READ & FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

GETTING STARTED

- Pre-season unit prior to first use. See **PRE-SEASON INSTRUCTIONS**.
- Do not open lid unless necessary. Opening lid causes heat to escape and may cause flare up. Closing the lid will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Should flare up occur immediately close lid, wait for flame to die down then open lid again.
CAUTION - All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools when loading/unloading food or grates, and when adding charcoal.

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

Curing your grill will rid the unit of chemicals and oils left over by the manufacturing process allowing them to burn off.

PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

1. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on cooking grate, charcoal grate, inside grill lid and base.
2. Stack/place up to 1.8kgs (4lbs) of charcoal on charcoal grate. Stack briquets in a pyramid, light charcoal (see **OPERATING INSTRUCTIONS**). LEAVE GRILL UNCOVERED. In about 15 minutes when the flames die out, spread briquettes into a single layer.
3. With protective gloves on, place cooking grate in position. Close lid.
4. Let the grill burn for about 1 hour. Make sure temperature gets up to 177°C (350°F).
5. Allow grill to cool COMPLETELY.
6. Reapply light coat of cooking oil on cooking grate, charcoal grate, inside grill lid and base.
7. Restart grill and burn for 20 minutes.
 - Cure your grill periodically to prevent excessive rust.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Stack/place up to 1.8kgs (4lbs) of charcoal on charcoal grate. Stack briquets in a pyramid.
2. Add lighter fluid following directions on fluid container. Before lighting, place lighter fluid at least 7.5m(25 ft) away from unit. Do not lean into unit when lighting charcoal. Light charcoal. LEAVE GRILL UNCOVERED.
3. In about 15 minutes, flames will die out and briquets will begin to ash over. Once the briquets are completely ashed over, spread briquettes in a single layer.
4. With protective gloves on, place cooking grate in position.
5. DO NOT cover grates with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
6. Place food in the grill, position on the center of the cooking grate.
7. DO NOT overload grill with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on grate and grill sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of grate to ensure even cooking.
8. Adjust grill air dampers, to desired cooking temperature.
 - Close all air dampers on unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air dampers to release moisture.
9. Extreme cold temperatures may extend cooking times.
10. Once cooking is complete allow grill to cool 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 grill after each use.
- For grates use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For ash pan and grill base, after ashes are cold, clean after every use to remove ash build up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- For the interior and exterior of the grill simply wipe down with a damp cloth after each use to keep unit in proper working condition. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- After cleaning, store grill in a covered and DRY AREA.
- Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- When not in frequent use and using a cover, remember to check your grill periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.



To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

USDA* Safe Minimum Internal Temperatures	
Fish	63°C (145°F)
Pork	63°C (145°F)
Egg Dishes	71°C (160°F)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	63°C (145°F)
Ground Beef, Veal or Lamb	71°C (160°F)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	74°C (165°F)
Ground or Poultry Pieces (Chicken Breast, etc.)	74°C (165°F)

* United States Department of Agriculture

DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

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

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

Utilisez uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.



AVERTISSEMENT



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

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

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

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.



Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion, ou un incendie, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



DANGER



- 1. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.**
- 2. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3,0 m (9.8 pi) d'une structure ou d'un matériau combustible quelconque, ou encore d'une bouteille de gaz.**
- 3. Ne faites jamais fonctionner cet appareil si des liquides inflammables se trouvent dans un rayon de 7,5 m (24.6 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'État 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'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.**



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 (9.8 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (9.8 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, Inc. n'est **PAS** recommandée et peut provoquer des blessures.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'huile/la graisse, gardez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible telle que la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) n'est pas nécessairement acceptable.
- L'appareil **DOIT** être posé au sol. Ne placez pas l'appareil sur une table ou un comptoir. **NE** déplacez **PAS** l'appareil sur des surfaces inégales.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. **NE** laissez **PAS** les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
- **NE** permettez à **PERSONNE** de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne placez jamais de verre, de plastique ni de céramique dans l'appareil. Ne mettez pas d'articles de cuisine vides dans l'appareil pendant son utilisation.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- N'utilisez jamais le fumoir électrique comme système de chauffage (**LISEZ LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE**).
- L'appareil est **CHAUD** en cours d'utilisation et restera **CHAUD** pendant un certain délai ensuite et pendant le refroidissement. Faites **ATTENTION**. Portez des gants de protection.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont **CHAUDES** et peuvent provoquer des brûlures. Portez des gants de protection ou utilisez de solides ustensiles de cuisson à manche long

**SUITE DES AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS
RELATIVES À LA SÉCURITÉ EN PAGE 7**



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ GÉNÉRAUX



SUITE DES AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ EN PAGE 6

- pour vous protéger contre les surfaces chaudes et les éclaboussures.
- NE heurtez ou NE percuvez PAS l'appareil pour éviter des lésions personnelles, des dommages à l'appareil ou le renversement ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.
- Pendant l'utilisation, le fumoir est CHAUD. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte 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. NE vous penchez PAS au-dessus de l'appareil ou dans l'appareil 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.
- Ne laissez jamais du charbon ou des cendres CHAUDS sans surveillance.
- Il faut que le combustible reste chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant l'utilisation.
- Ne cuisinez pas avant que le combustible soit recouvert de cendres.
- N'enlevez pas le seau à cendre pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance du charbon en feu. Faites attention aux cheveux détachés et aux vêtements amples pendant l'utilisation, car ils pourraient prendre feu.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez cet appareil ou que vous travaillez avec du feu. Utilisez des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon.
- N'utilisez jamais d'essence pour allumer le charbon.
- Le remplissage excessif de la cuvette de charbon peut causer des blessures graves et endommager l'appareil.
- Ne rajoutez jamais de liquide d'allumage une fois que le charbon a pris feu. Suivez les directives figurant sur le contenant du liquide d'allumage.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : ne pas utiliser d'alcool pour allumer ou rallumer. N'utiliser que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES ET RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

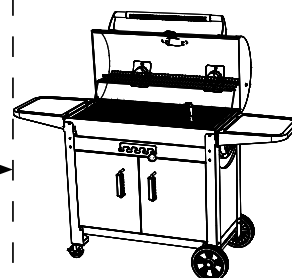
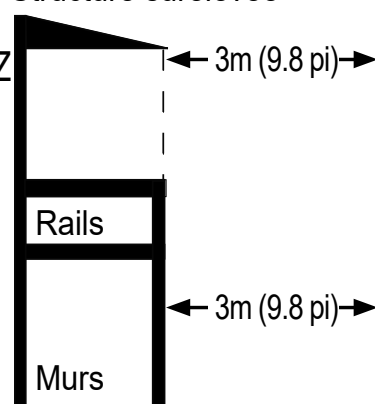
RAPPEL :
N'UTILISEZ JAMAIS CE GRIL SOUS DES STRUCTURES SURÉLEVÉES. MAINTENEZ UNE DISTANCE MINIMALE DE 3 M (9.8 PI) ENTRE LE GRIL ET LES STRUCTURES SURÉLEVÉES, LES MURS ET LES RAMPES.



AVERTISSEMENT :
LES PIEDS DU GRIL PEUVENT FAIRE TRÉBUCHER.



Structure surélevée



UTILISATION DU GRIL – LISEZ ET RESPECTEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

POUR DÉMARRER

- Apprêtez l'appareil avant la première utilisation. Consultez les **INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE**.
- N'ouvrez pas le couvercle, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture du couvercle permet à la chaleur de s'échapper et peut causer une poussée de flamme. Fermez le couvercle pour rétablir la température et arrêter la poussée de flamme.
- En cas de poussée de flamme, fermez immédiatement le couvercle, attendez que la flamme s'éteigne, puis ouvrez à nouveau le couvercle.

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 du charbon.

INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE

L'apprêtage de votre gril permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler.

APPRÊTEZ LE GRIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. À l'aide d'une serviette ou d'un chiffon, appliquez une mince couche d'huile de cuisson sur la grille de cuisson, sur la grille de charbon, à l'intérieur du couvercle du gril et sur la base du gril.
2. Empilez ou placez jusqu'à 1,8 kg (4 lb) de charbon sur la grille de charbon. Empilez les briquettes en forme de pyramide, allumez le charbon (consultez le **MODE D'EMPLOI**). **NE FERMEZ PAS LE COUVERCLE DU GRIL.** Après 15 minutes environ, lorsque les flammes s'éteignent, étalez les briquettes sur une seule couche.
3. Avec des gants de protection, mettez la grille de cuisson en place. Fermez le couvercle.
4. Laissez brûler le gril pendant environ 1 heure. Assurez-vous que la température atteigne les 177°C (350°F).
5. Laissez le gril refroidir **COMPLÈTEMENT**.
6. Appliquez à nouveau une mince couche d'huile de cuisson sur la grille de cuisson, sur la grille de charbon, à l'intérieur du couvercle du gril et sur la base.
7. Rallumez le gril et laissez-le brûler pendant 20 minutes.
 - Apprêtez votre gril de temps à autre pour éviter la formation excessive de rouille.

MODE D'EMPLOI

1. Empilez ou placez jusqu'à 1,8 kg (4 lb) de charbon sur la grille de charbon. Empilez les briquettes en pyramide.
2. Ajoutez le liquide d'allumage en suivant les instructions sur le contenant. Avant d'allumer le liquide, mettez le contenant à au moins 8 m (25 pi) de l'appareil. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil pendant que vous allumez le charbon. Allumez le charbon. **NE FERMEZ PAS LE COUVERCLE DU GRIL.**
3. Au bout d'une quinzaine de minutes, les flammes s'éteindront et de la cendre commencera à se former sur les briquettes. Une fois les briquettes complètement recouvertes de cendre, étendez-les en une seule couche.
4. Avec des gants de protection, mettez la grille de cuisson en place.
5. **NE couvrez PAS** les grilles de papier d'aluminium, car cela empêchera la bonne circulation de la chaleur.
6. Placez les aliments dans le gril, au centre de la grille de cuisson.
7. **NE mettez PAS** trop d'aliments dans le gril. 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 la grille et les côtés du gril 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.
8. Réglez les clapets à air du gril jusqu'à l'obtention de la température de cuisson souhaitée.
 - Fermez tous les clapets à air de l'appareil pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments tels que du poisson ou de la charqui, ouvrez les clapets à air pour libérer l'humidité.
9. Les températures extrêmement froides peuvent prolonger les durées de cuisson.
10. Une fois la cuisson terminée, laissez le gril refroidir, 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 gril après chaque utilisation.
- Utilisez un liquide à vaisselle doux pour nettoyer les grilles. Rincez et séchez complètement.
- Une fois les cendres froides, nettoyez le panier à braise et la base du gril après chaque utilisation afin d'éliminer l'accumulation de cendre, les résidus et la 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 et l'extérieur du gril 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 gril 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 gril pour éviter la rouille et la corrosion possibles dues à l'accumulation d'humidité.



AVERTISSEMENT



Afin d'avoir la garantie que les aliments sont propres à la consommation, ils doivent être cuits aux températures minimales requises indiquées dans le tableau ci-dessous.

Températures minimales internes recommandées par l'USDA*

Poisson	63 °C (145 ° F)
Porc	63 °C (145 ° F)
Plats à base d'œufs	71 °C (160° F)
Biftecks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	63 °C (145 ° F)
Bœuf, veau ou agneau haché	71 °C (160° F)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	74 °C (165° F)
Volaille en morceaux ou hachée (escalope de poulet, etc.)	74 °C (165° F)

* Département de l'Agriculture des États-Unis

! PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO !

Quemar carbón vegetal genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.

NO queme el carbón vegetal dentro de los hogares, vehículos, tiendas de acampar, garajes o cualquier área cerrada.

Usar solamente en las áreas exteriores donde está bien ventilado.

! ADVERTENCIA !

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.

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 correctamente, 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 deje este artefacto desatendido.
2. Nunca use este artefacto dentro de 3 m (9.8 pies) de cualquier estructura, material combustible o cilindro de gas.
3. Nunca use este artefacto dentro de 7.5 m (24.6 pies) 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.



ADVERTENCIAS GENERALES E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



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 ninguna área de construcción, 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 adentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m (9.8 pies) de áreas de construcción, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m (9.8 pies) 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 proporcionados por Masterbuilt Manufacturing, Inc.; estos podrían causar lesiones.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la unidad.
- Conserve un extinguidor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extinguidor tipo BC o ABC disponible.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extinguidor tipo BC o ABC puede apagar el incendio.
- Use la unidad sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Es mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- La unidad **DEBE** de 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 se 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 45°C (115°F) 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

**CONTINUA EN LA PÁGINA 15 DE ADVERTENCIAS Y
SEGURIDADES IMPORTANTES**



ADVERTENCIAS GENERALES E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



CONTINUACIÓN DE LA PÁGINA 14 DE ADVERTENCIAS Y SEGURIDADES IMPORTANTES

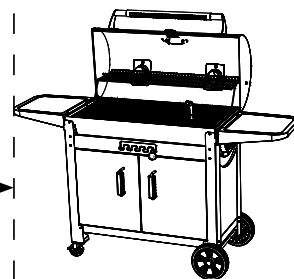
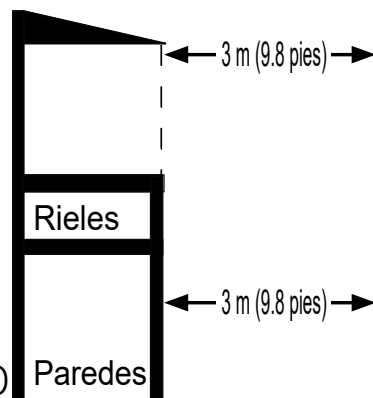
- protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- NO choque o golpee la unidad para evitar lesiones personales, daños a la unidad o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- No toque las superficies CALIENTES
- La unidad está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la unidad esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- La unidad tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la unidad o dentro de ella mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltas pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la unidad.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- El combustible debe mantenerse al rojo vivo al menos por 30 minutos antes de su uso.
- No cocine antes que el combustible tenga una cubierta de cenizas.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos del carbón quemando. Tenga cuidado con los cabellos y la ropa sueltas durante la operación ya que pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta unidad o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y macizas cuando agregue madera o carbón.
- Nunca use gasolina para encender el carbón vegetal.
- Si sobrecarga el tazón del carbón, puede causar lesiones graves y dañar la unidad.
- Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido. Siga las instrucciones del envase del líquido encendedor.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- **!ADVERTENCIA!** !No usar bebidas alcohólicas o gasolina para encender o volver a encender el fuego!
Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

RECOMENDACIONES DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

RECORDATORIO:
NUNCA OPERE ESTA PARRILLA BAJO
NINGUNA ÁREA DE CONSTRUCCIÓN.
MANTENGA UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 3
m (9.8 PIES) DESDE UNA CONSTRUCCIÓN
ÁREA, PAREDES O RIELES.

Área de construcción



ADVERTENCIA:

LAS PATAS DE LA PARRILLA
SON UN PELIGRO DE TROPIEZO

FUNCIONAMIENTO DEL AHUMADOR - LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

INICIO

- Cure previamente la unidad antes del primer uso. Ver **INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO**.
 - No abra la tapa a menos que sea necesario. Abrir la tapa hace que el calor se escape y puede causar estallidos. Cerrar la tapa volverá a estabilizar la temperatura y detendrá los estallidos.
 - Si ocurriera un estallido, inmediatamente cierre la tapa, espere que la llama se extinga y luego abra la tapa otra vez.
- 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 el carbón.

INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO

Curar su parrilla 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 PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Con una servilleta o un paño, frote una ligera capa de aceite de cocción sobre la rejilla de cocción, la rejilla del carbón y la base.
2. Apile/coloque hasta 1.8 kg (4 libras) de carbón vegetal en la rejilla para carbón. Apile las briquetas como una pirámide, encienda el carbón vegetal (ver **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**). **DEJE LA PARRILLA SIN TAPAR**. En unos 15 minutos cuando las llamas se extingan, esparza las briquetas en una sola capa.
3. Con guantes protectores, coloque la rejilla de cocción en posición. Cierre la tapa.
4. Deje que la parrilla arda por aproximadamente 1 hora. Asegúrese que la temperatura alcance los 177°C (350°F).
5. Deje que la parrilla se enfríe **COMPLETAMENTE**.
6. Vuelva a aplicar una ligera capa de aceite de cocción sobre la rejilla de cocción, la rejilla del carbón y la base.
7. Reinicie la parrilla y deje arder por 20 minutos.
 - Cure su parrilla periódicamente para evitar el óxido excesivo.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Apile/coloque hasta 1.8 kg (4 libras) de carbón vegetal en la rejilla para carbón. Apile las briquetas en una pirámide.
2. Añada líquido encendedor siguiendo las indicaciones del envase del líquido. Antes de encender, coloque el líquido encendedor al menos a 8 m (25 pies) de distancia de la unidad. No se apoye sobre la unidad cuando encienda el carbón. Encienda el carbón. **DEJE LA PARRILLA SIN TAPAR**.
3. En unos 15 minutos, las llamas se extinguirán y las briquetas comenzarán a soltar ceniza. Una vez que las briquetas se hayan convertido totalmente en cenizas, esparza las briquetas en una sola capa.
4. Con guantes protectores, coloque la rejilla de cocción en posición.
5. **NO** cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
6. Coloque los alimentos en la parrilla, en el centro de la rejilla de la rejilla de cocción.
7. **NO** sobrecargue la parrilla 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 en la rejilla y los lados de la parrilla para asegurar una correcta circulación. Si utiliza bandejas de cocción, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme.
8. Ajuste los reguladores de aire de la parrilla a la temperatura de cocción deseada.
 - Cierre todos los reguladores de aire en la unidad para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra los reguladores de aire para dejar escapar la humedad.
9. Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
10. Una vez terminada la cocción, deje que la parrilla se enfríe y luego siga las **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA y ALMACENAMIENTO**. **LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO**. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA y ALMACENAMIENTO

- **SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTE FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.**
- Asegúrese de limpiar la parrilla después de cada uso.
- Para las rejillas, use un detergente de platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.
- Para la bandeja para cenizas y la base de la parrilla, y luego que se hayan enfriado las cenizas, limpie después de cada uso para retirar la acumulación de cenizas, los residuos y el polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Para el interior y exterior de la parrilla, simplemente limpie con un paño después de cada uso para mantener la unidad en óptimas condiciones de funcionamiento. No use agentes de limpieza caseros. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego de la limpieza, almacene la parrilla en un área cubierta y **SECA**.
- Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Cuando no lo use con frecuencia y tenga una cubierta, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.



Para asegurarse que son seguros de comer, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas mínimas internas de la tabla a continuación.

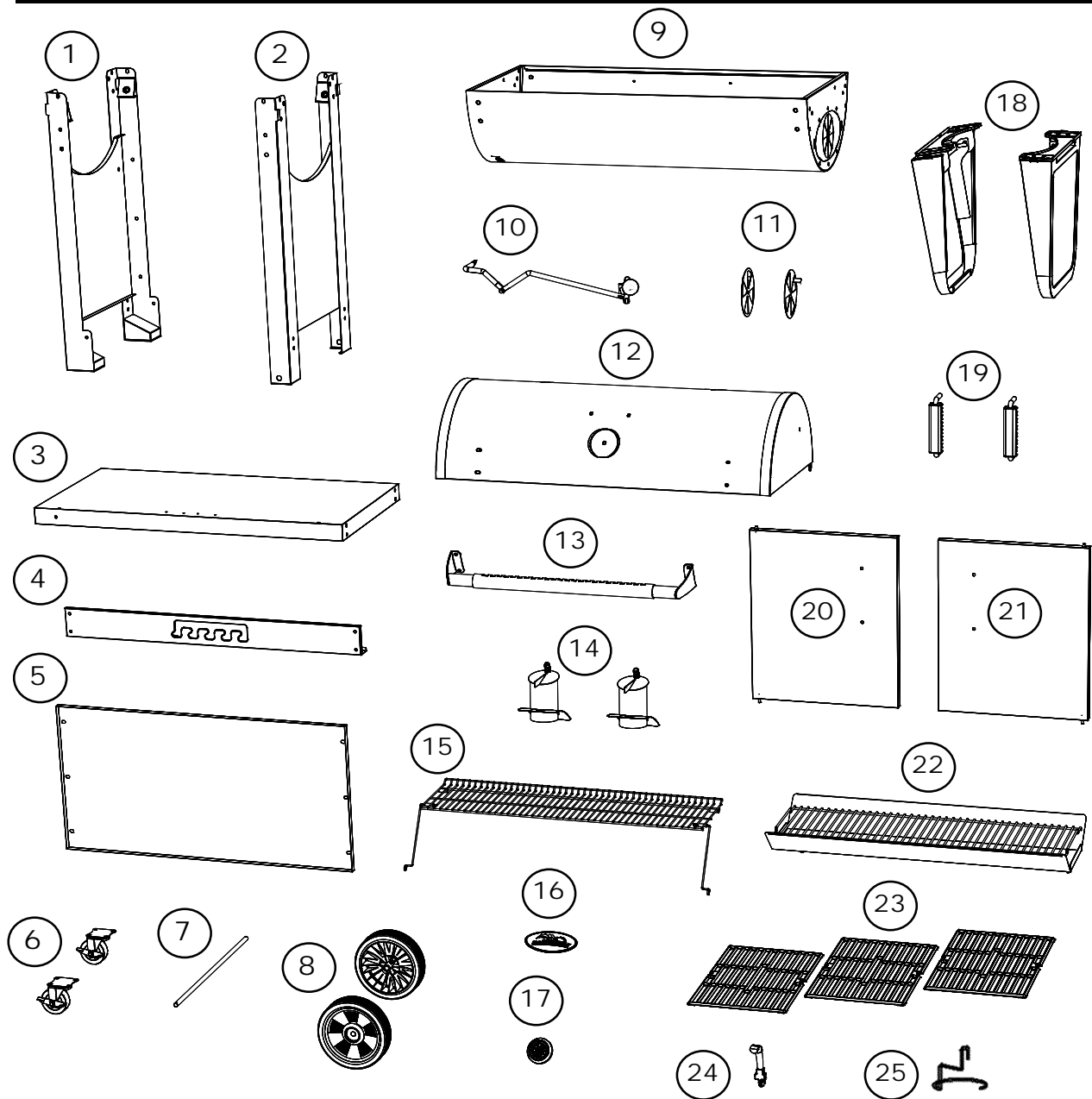
Temperaturas mínimas internas seguras del USDA*	
Pescado	63 °C (145 ° F)
Cerdo	63 °C (145 ° F)
Platos con huevo	71 °C (160° F)
Filetes y asados de carne de res, ternero o cordero	63 °C (145 ° F)
Carne molida de res, ternero o cordero	71 °C (160° F)
Aves enteras (pavo, pollo, pato, etc.).	74 °C (165° F)
Carne de ave molida o en piezas (pechuga de pollo, etc.)	74 °C (165° F)

* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

PARTS/ PIÈCES / DE PARTES

NO/N°/NO	QTY/QTÉ/ CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Left Leg Assembly	Assemblage des pattes, gauche	Ensamblaje de la pata izquierda
2	1	Right Leg Assembly	Assemblage des pattes, droite	Ensamblaje de la pata derecha
3	1	Storage Shelf	Tablette de rangement	Repisa de almacenamiento
4	1	Top Rail	Rail supérieure	Riel superior
5	1	Back Panel	Panneau arrière	Panel posterior
6	2	Caster (Swivel)	Roulette (pivot)	Rueda (giratoria)
7	1	Wheel Axle	Essieu de roue	Eje de rueda
8	2	Wheel	Roue	Rueda
9	1	Grill Body	Corps du BBQ	Cuerpo de la parrilla
10	1	Lift Handle Assembly	Ensemble de poignée de levage	Conjunto de elevación de la manija
11	2	Air Damper (side)	Entrée d'air (côté)	Regulador de aire (lado)
12	1	Grill Lid	Couvercle du BBQ	Tapa de la parrilla
13	1	Lid Handle	Poignée de couvercle	Mango de la tapa
14	2	Smoke Stack	Cheminée	Rejilla de ahumado
15	1	Warming Rack	Réchaud	Rejilla de calentamiento
16	1	Logo Plate	Plaque de logo	Placa con logo
17	1	Temperature Gauge	Sonde de température	Medidor de temperatura
18	2	Folding Side Shelf	Étagère pliage latéral	Estante lateral plegable
19	2	Door Handles	Poignées de porte	Manijas de puerta
20	1	Left Door w/ Warning Plate	Porte de gauche avec plaque de Mise en garde	Puerta izquierda con placa de advertencia
21	1	Right Door	Porte de droite	Puerta derecha
22	1	Charcoal Tray	Plateau pour charbon de bois	Bandeja para el carbón
23	3	Cooking Grate	Grille de cuisson	Rejillas de cocción
24	1	Grate Lifting Tool	Outil de levage de la grille	Herramienta para elevación de la rejilla
25	1	Grease Cup Clip	Crochet de contenant de graisse	Sujetador del recipiente para recoger la grasa

PARTS/ PIÈCES / DE PARTES



• BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.

• ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.

• TOOLS NEEDED: Adjustable Wrench, Phillips Head Screwdriver

** It is possible that some assembly steps have been completed in the factory. **

• AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.

• ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET PROPRE.

• OUTILS NÉCESSAIRES : TOURNEVIS CRUCIFORME.

Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.

• ANTES DEL ENSAMBLAJE LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.

• ENSAMBLE LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.

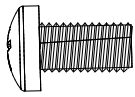
• HERRAMIENTA NECESARIA: DESARMADOR DE ESTRELLA.

Es posible que algunos de los pasos de ensamble hayan sido completados en la fabrica.

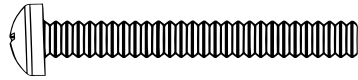
REPLACEMENT PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / PARTES DE REPUESTO

REPLACEMENT PART	PIÈCE DE RECHANGE	REPUESTO	NO- Nº-NO
Lid Kit	Assemblage de couvercle	Juego de la tapa	9904130002
Grill Body Kit	Kit de corps du BBQ	Juego del cuerpo de la parrilla	9904130003
Smoke Stack Kit	Kit de cheminée	Juego de la rejilla de ahumado	9904130004
Folding Side Shelf Kit	Plier Kit de tablette latérale	Juego de la rejilla lateral plegable	9904160001
Left Leg Assembly Kit	Kit d'assemblage des pattes, gauche	Juego de ensamblaje de la pata izquierda	9904160002
Right Leg Assembly Kit	Kit d'assemblage des pattes, droite	Juego de ensamblaje de la pata derecha	9904130009
Back Panel Kit	Kit de panneau arrière	Juego del panel posterior	9904130010
Top Rail Kit	Kit de glissière supérieure	Juego del riel superior	9904160005
Left Cabinet Door Kit	Kit de porte de gauche	Juego de la puerta del compartimento izquierdo	9904130012
Right Cabinet Door Kit	Kit de porte de droite	Juego de la puerta del compartimento derecho	9904130013
Axle Kit	Kit d'essieu	Juego del eje	9904090116
Wheel Kit	Kit de roue	Juego de las ruedas	9904090113
Warming Rack Kit	Kit de réchaud	Juego de la rejilla de calentamiento	9904130017
Lid Handle Kit	Kit de poignée pour couvercle	Juego del asa de la tapa	9904160003
Damper Kit	Kit d'entrée d'air	Juego del regulador	990050018
Logo Plate Kit	Kit de plaque de logo	Juego de la placa del logo	9904090033
Knock Out Kit	Kit de brise-flammes	Juego de troqueles	9904130014
Temp Gauge Kit	Kit de sonde de température	Juego del medidor de temperatura	9904090032
Lift Lever Kit	Lit de levier	Juego de la palanca de elevación	9904160006
Lower Shelf Kit	Kit de tablette inférieure	Juego de la repisa inferior	9904130016
Swivel Casters	Roulettes pivotantes	Ruedas giratorias	9904160005
Axle Caps	Essieu Casquettes	Tapas del eje	9904090143
Cooking Grate (CI)	Grille de cuisson (fonte)	Rejilla de cocción (CI)	906050023
Charcoal Grate	Grille à charbon de bois	Rejilla para el carbón	9904090136
Cooking Grate Lifter	Levier de grille de cuisson	Elevador de la rejilla de cocción	906050024
Grease Clip	Crochet de contenant à graisse	Sujetador de grasa	906050013
Cover	Couvercle	Cubierta	9904160004
Hardware	Sac de quincaillerie	Bolsa de ferretería	9904160008
Instruction Manual	Manuel d'instructions	Manual de instrucciones	9804160002

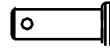
HARDWARE / QUINCAILLERIE / ACCESORIOS



(A)
Qty- 52/Qté.-52
Cant.- 52



(B)
Qty- 2/Qté.- 2
Cant.- 2



(C)
Qty- 3/Qté.- 3
Cant.- 3



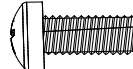
(D)
Qty- 8/Qté.- 8
Cant.- 8



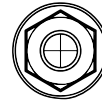
(E)
Qty- 8/Qté.- 8
Cant.-8



(F)
Qty- 5/Qté.- 5
Cant.- 5



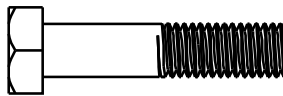
(G)
Qty- 2/Qté.- 2
Cant.- 2



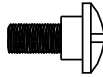
(H)
Qty- 46/Qté.- 46
Cant.- 46



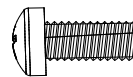
(I)
Qty- 6/Qté.- 6
Cant.- 6



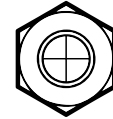
(J)
Qty- 1/Qté.- 1
Cant.- 1



(K)
Qty- 2/Qté.- 2
Cant.- 2



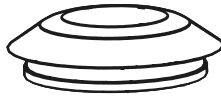
(L)
Qty- 12/Qté.- 12
Cant.- 12



(M)
Qty- 1/Qté.- 1
Cant.-1



(N)*
Qty- 1/Qté.- 1
Cant.- 1



(O)*
Qty- 2/Qté.- 2
Cant.- 2



(P)*
Qty- 1/Qté.- 1
Cant.- 1

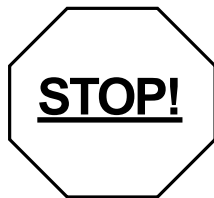


(Q)*
Qty- 2/Qté.- 2
Cant.- 2

* Hardware not included in blister pack. This hardware comes pre-packaged with the product.

* Matériel non inclus sous blister. Ce matériel est livré pré- emballé avec le produit.

*La ferretería no esta incluida en el paquete de plástico. Esta ferretería viene previamente empaquetada con el producto.



STOP!



ARRÊTEZ!



¡ALTO!

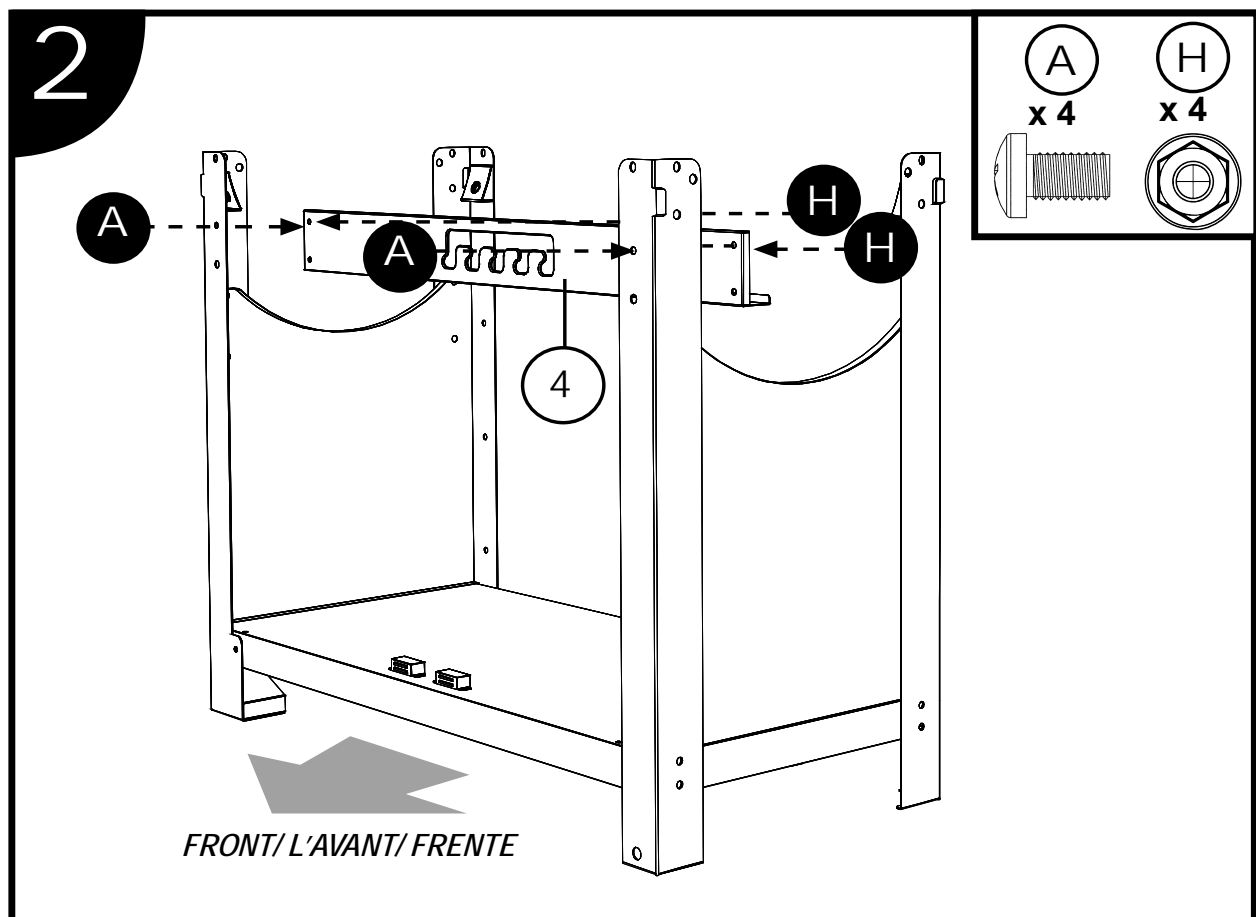
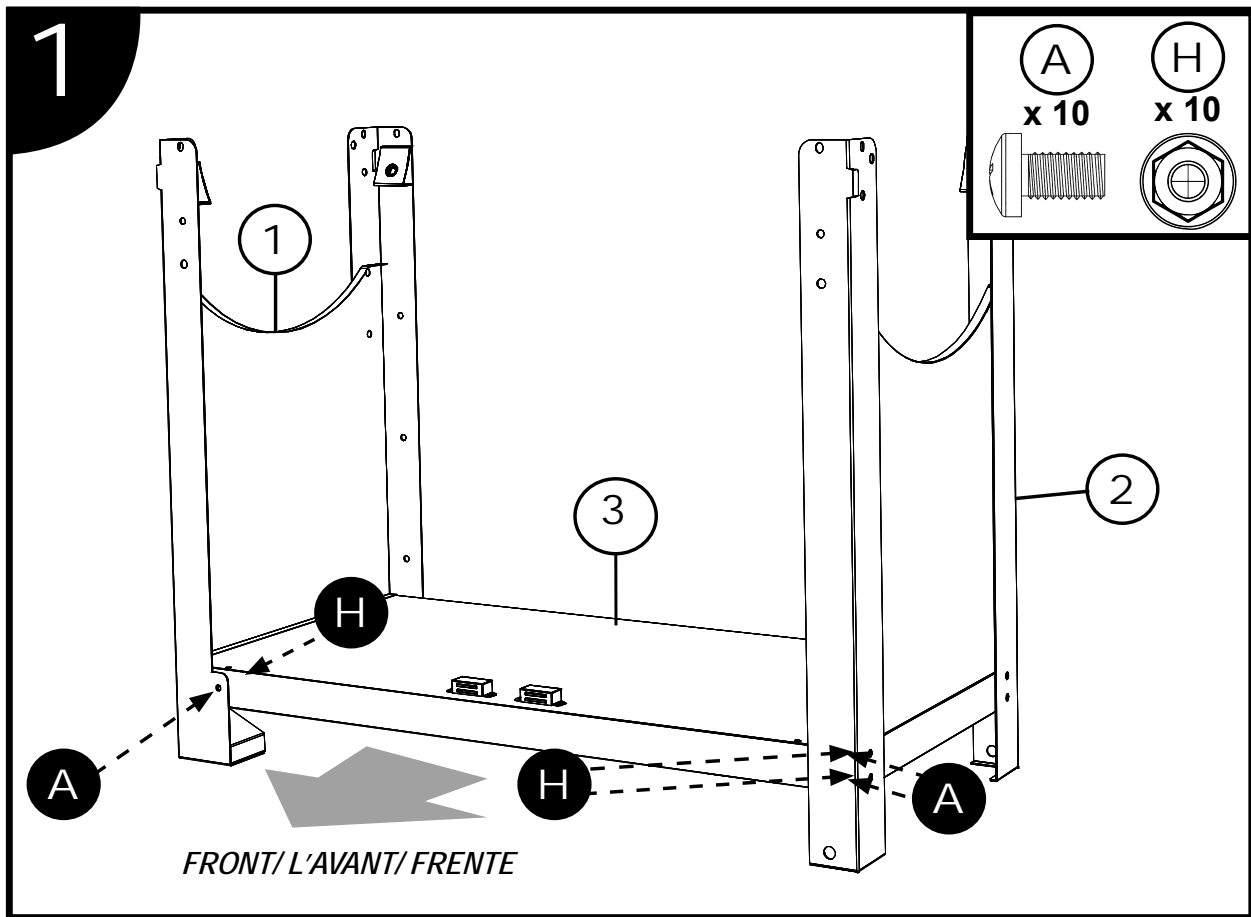
DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts.

Please contact MASTERBUILT customer service at www.masterbuilt.com/support or 1-800-489-1581 (when calling the hours of operation are Monday -Friday: 8:00 am – 5:00 pm (Eastern Standard Time) excluding holidays. English and Spanish speaking representatives available). Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the unit.

NE PAS RETOURNER AU DÉTAILLANT pour l'assistance d'assemblage, pièces manquantes ou endommagées. S'il vous plaît contacter le service client MASTERBUILT à www.masterbuilt.com/support ou 1-800-489-1581 (en appelant les heures d'ouverture sont lundi -Vendredi: 8:00-17h00 (heure normale de l'Est) à l'exclusion des jours fériés. anglais et espagnol parlant des représentants disponibles). 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.

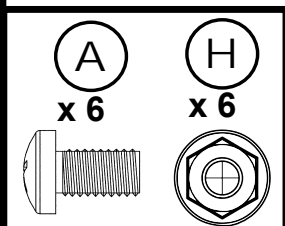
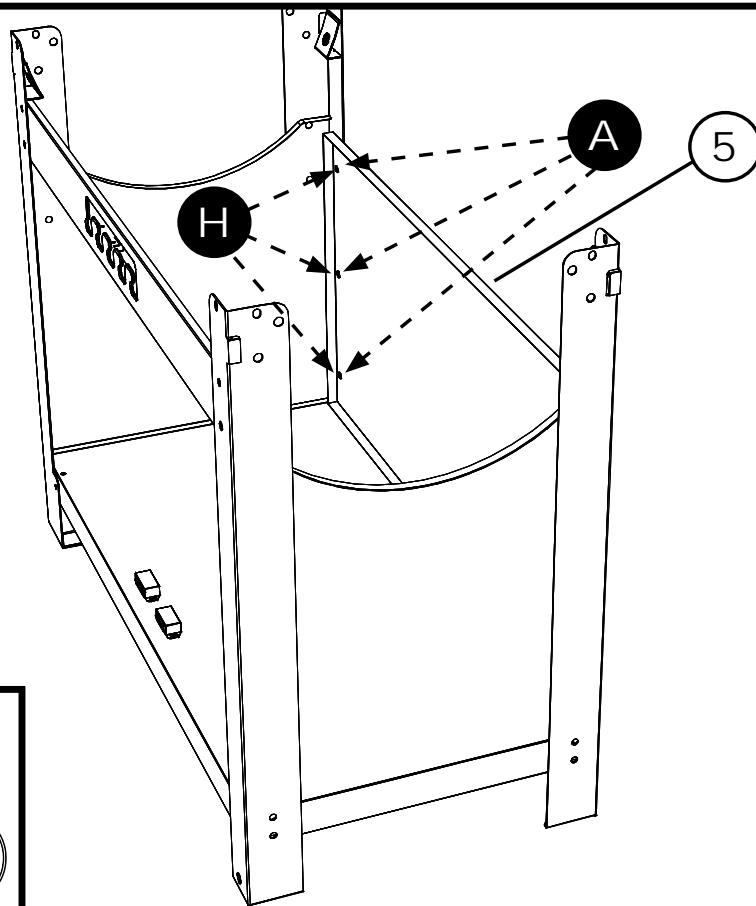
NO REGRESE AL DISTRIBUIDOR para ayuda con el montaje, partes faltantes o partes dañadas. Por favor, póngase en contacto con el servicio al cliente en MASTERBUILT www.masterbuilt.com/support o 1-800-489-1581 en E.U.A. (al llamar a los horarios de atención son de lunes a viernes: 8:00 am - 5:00 pm (hora estándar del este) excepto festivos. Representantes disponibles que hablan Inglés y Español. Tenga a la mano los números de modelo y número de serie. Estos números se encuentran en la placa de plata en la unidad.

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

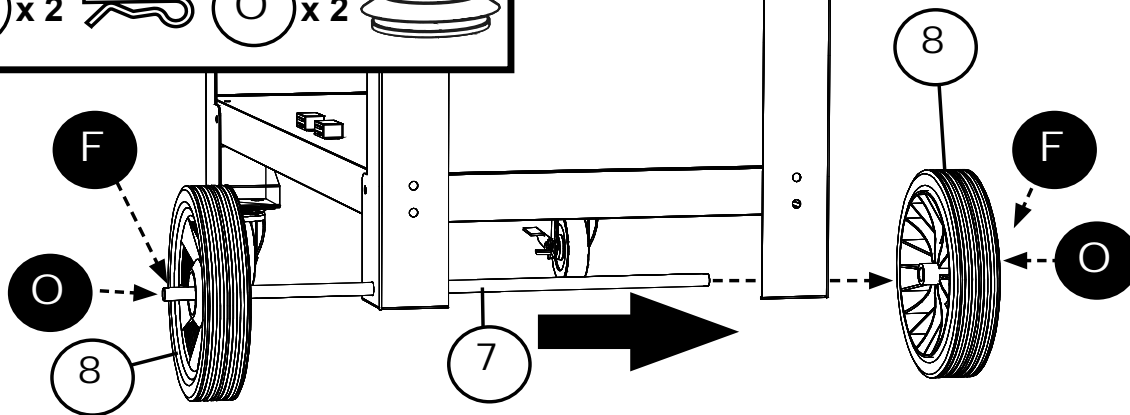
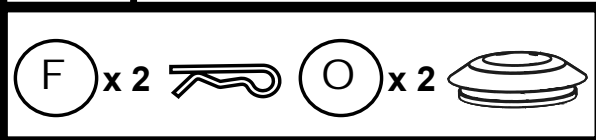
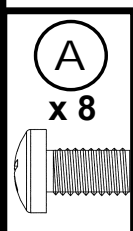
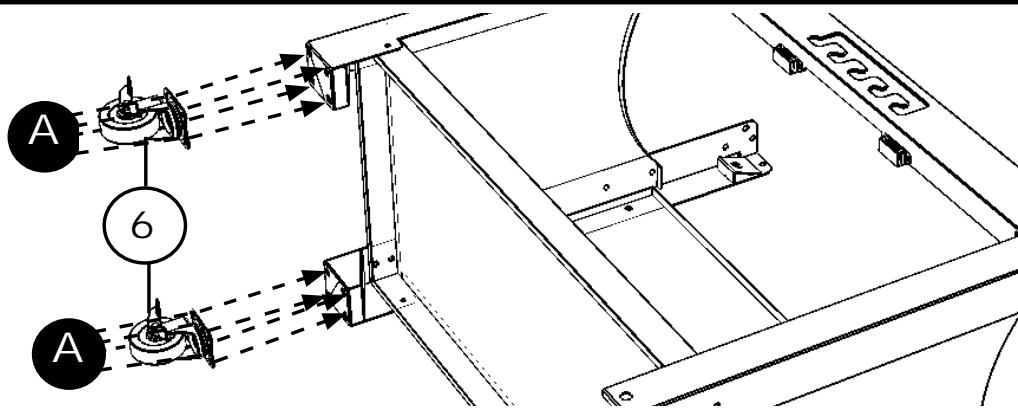


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

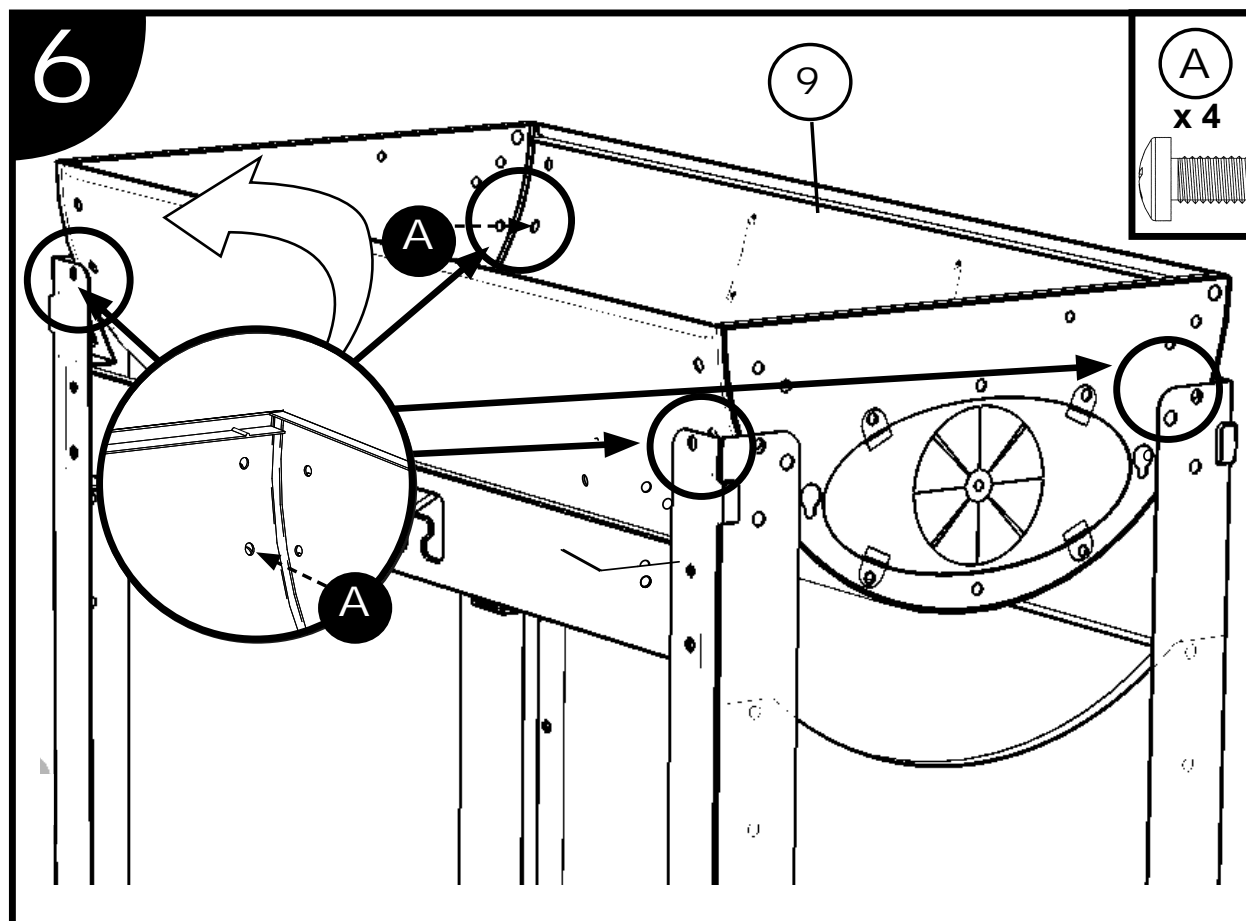
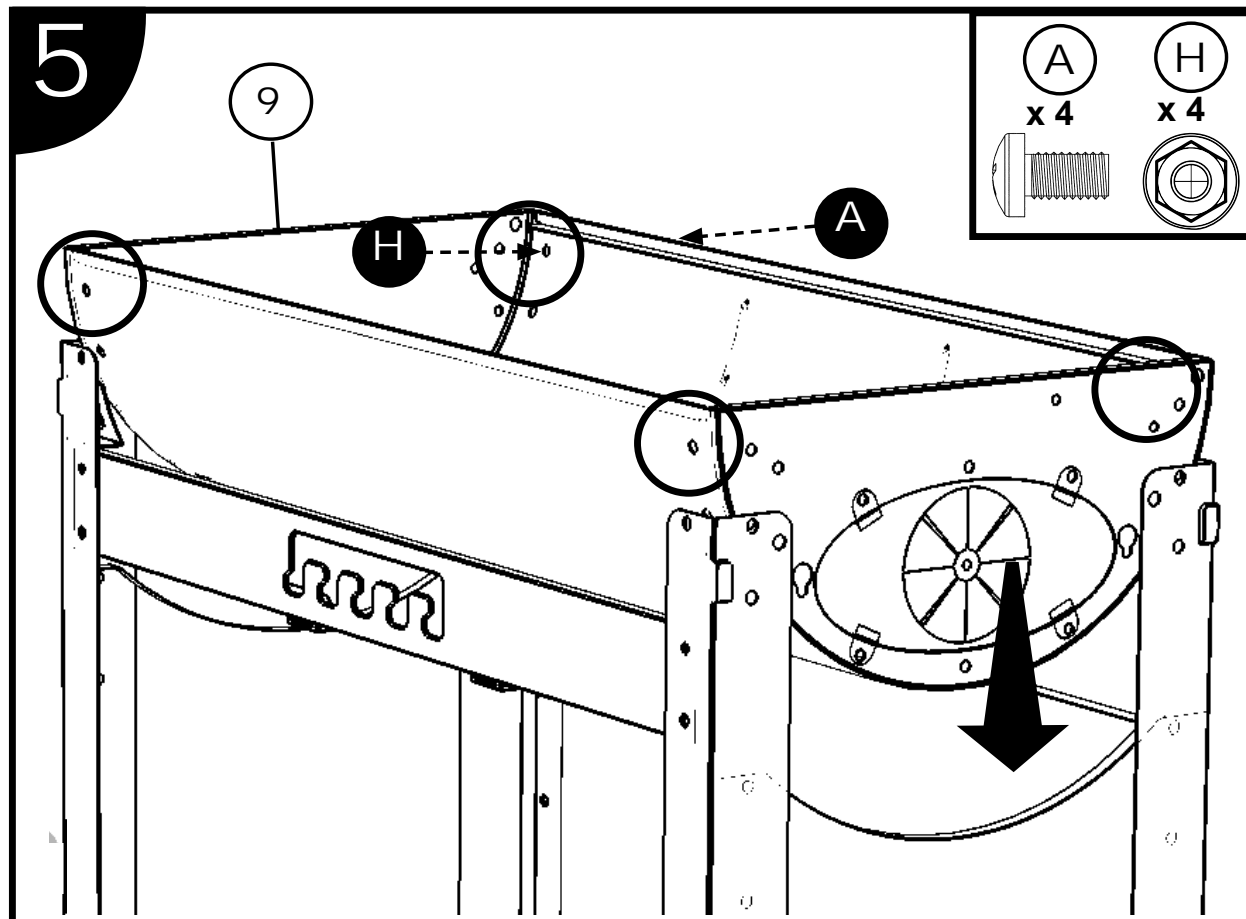
3



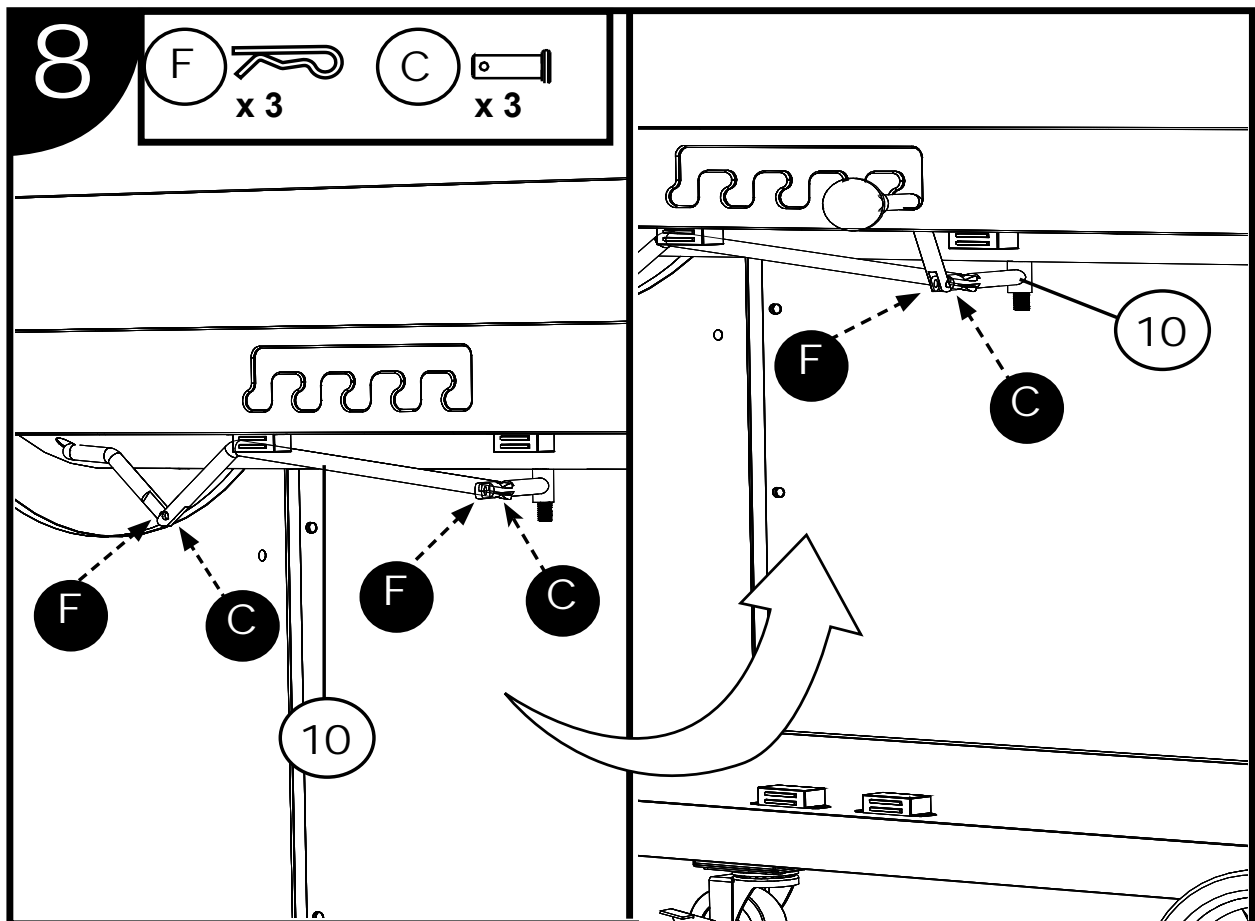
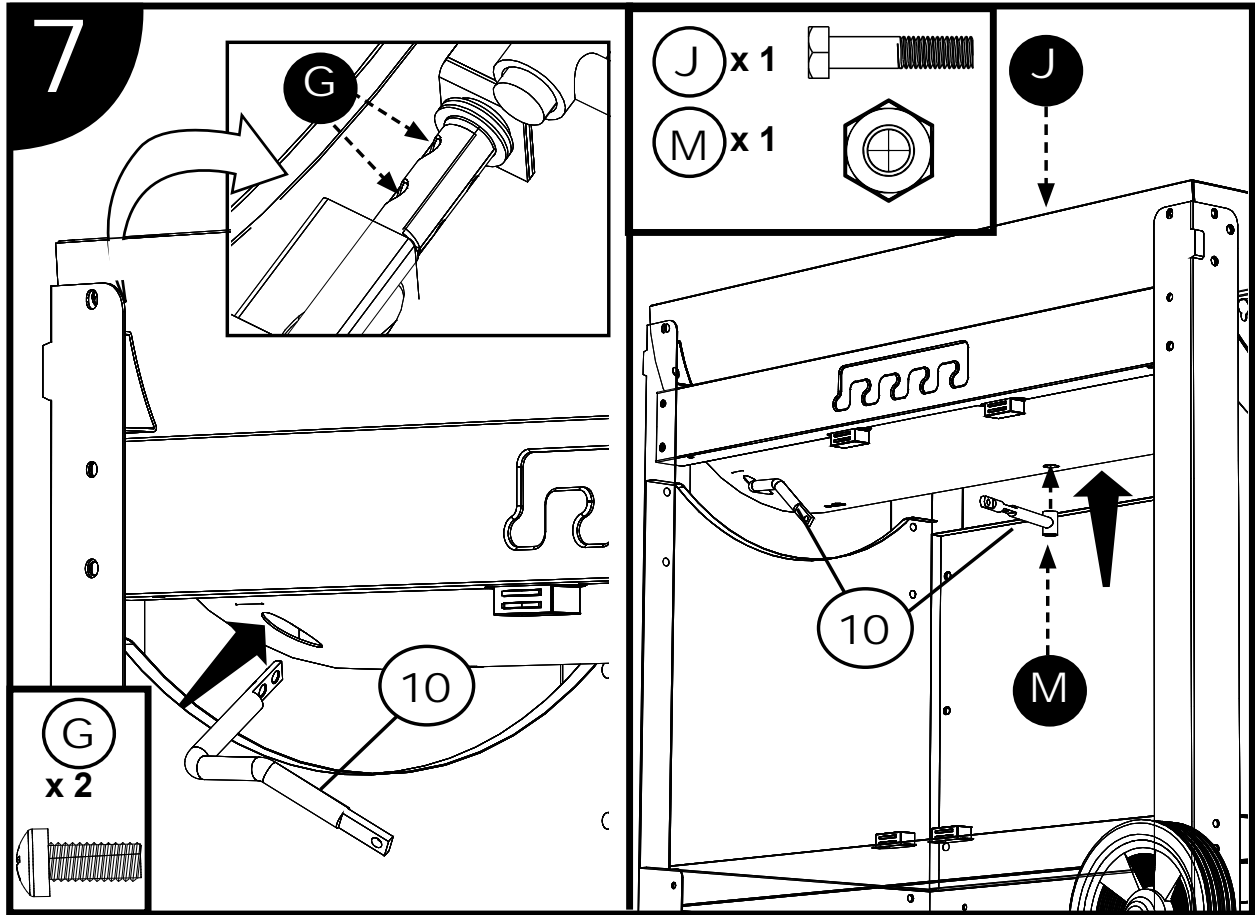
4



ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

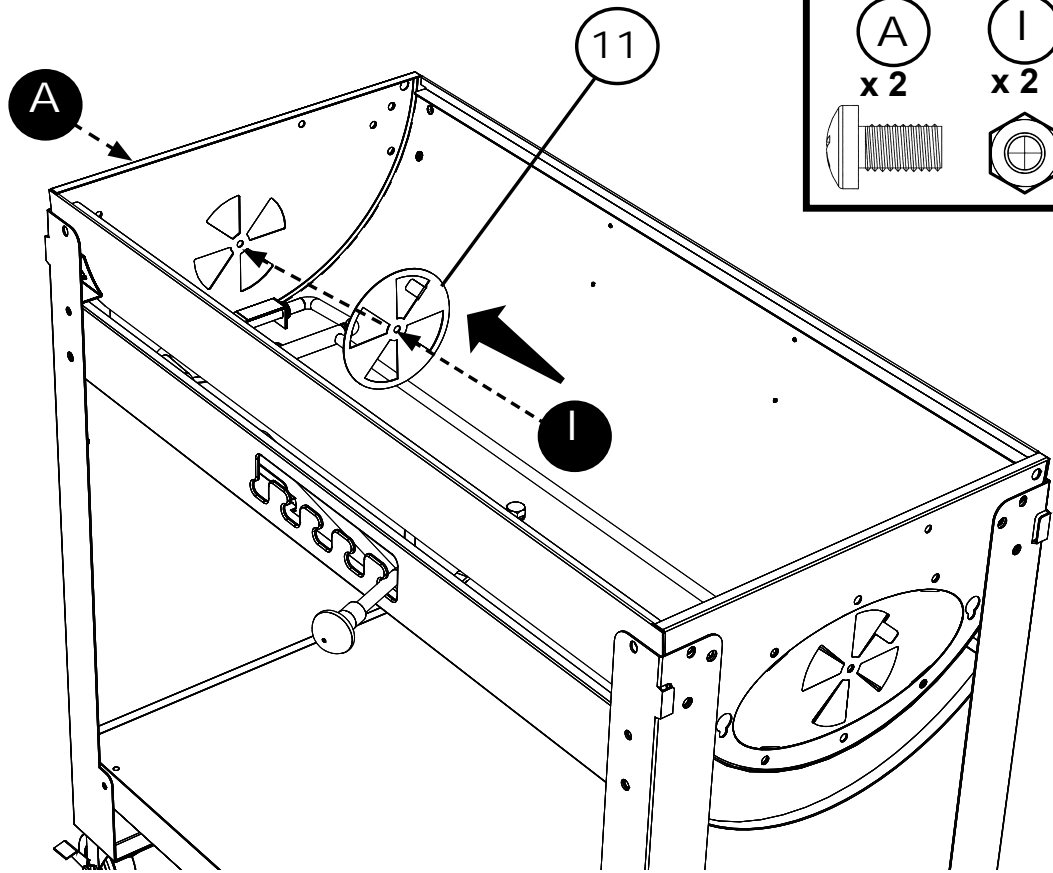


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

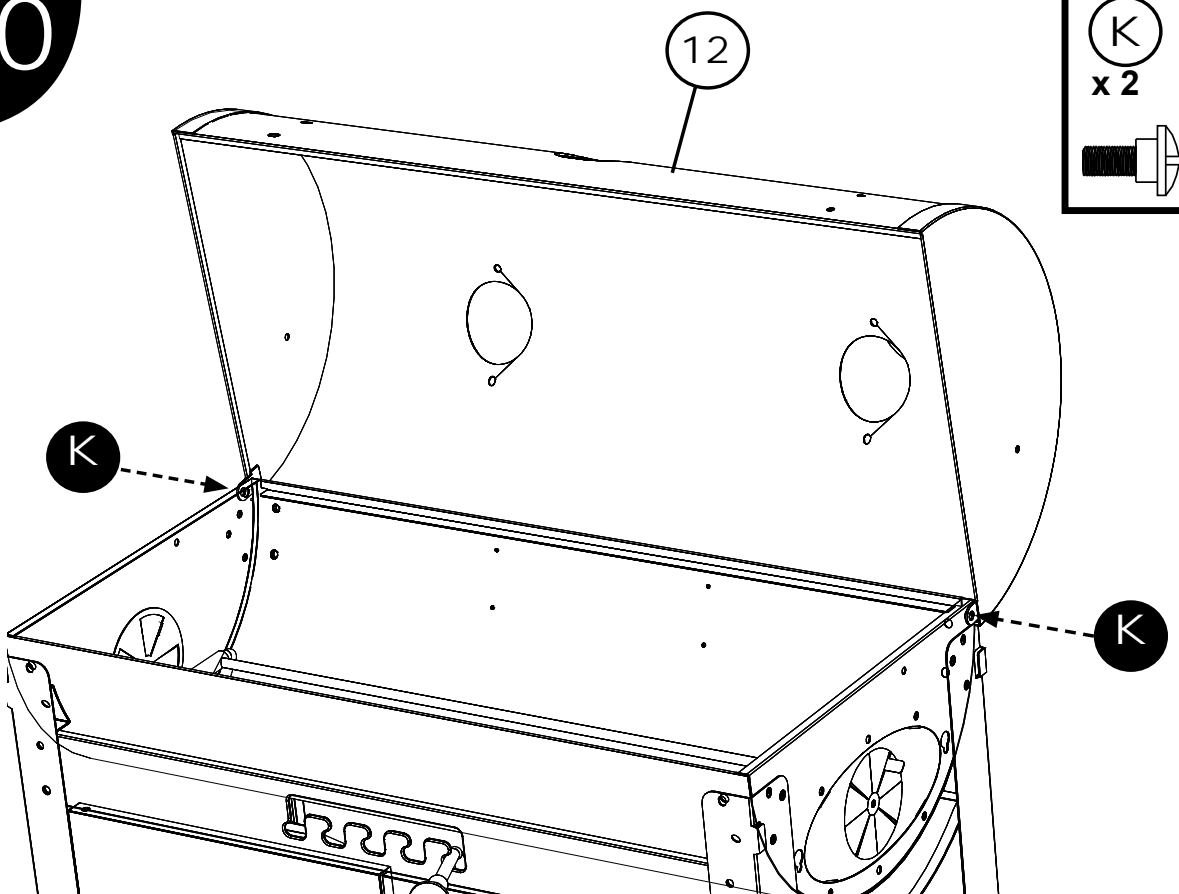


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

9

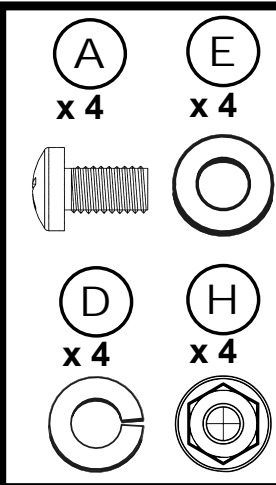
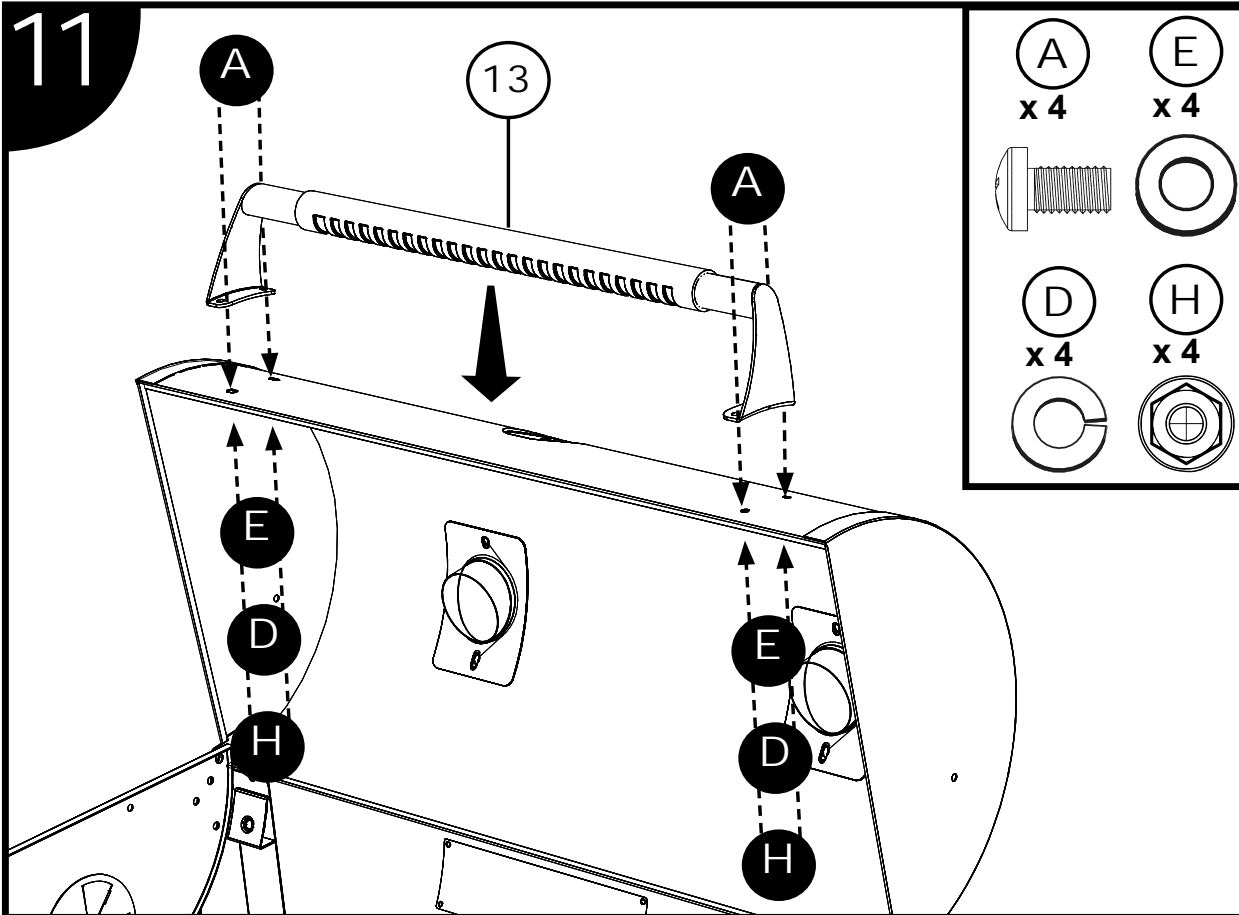


10

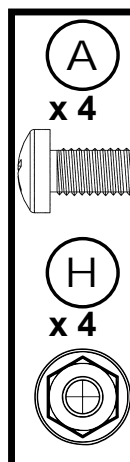
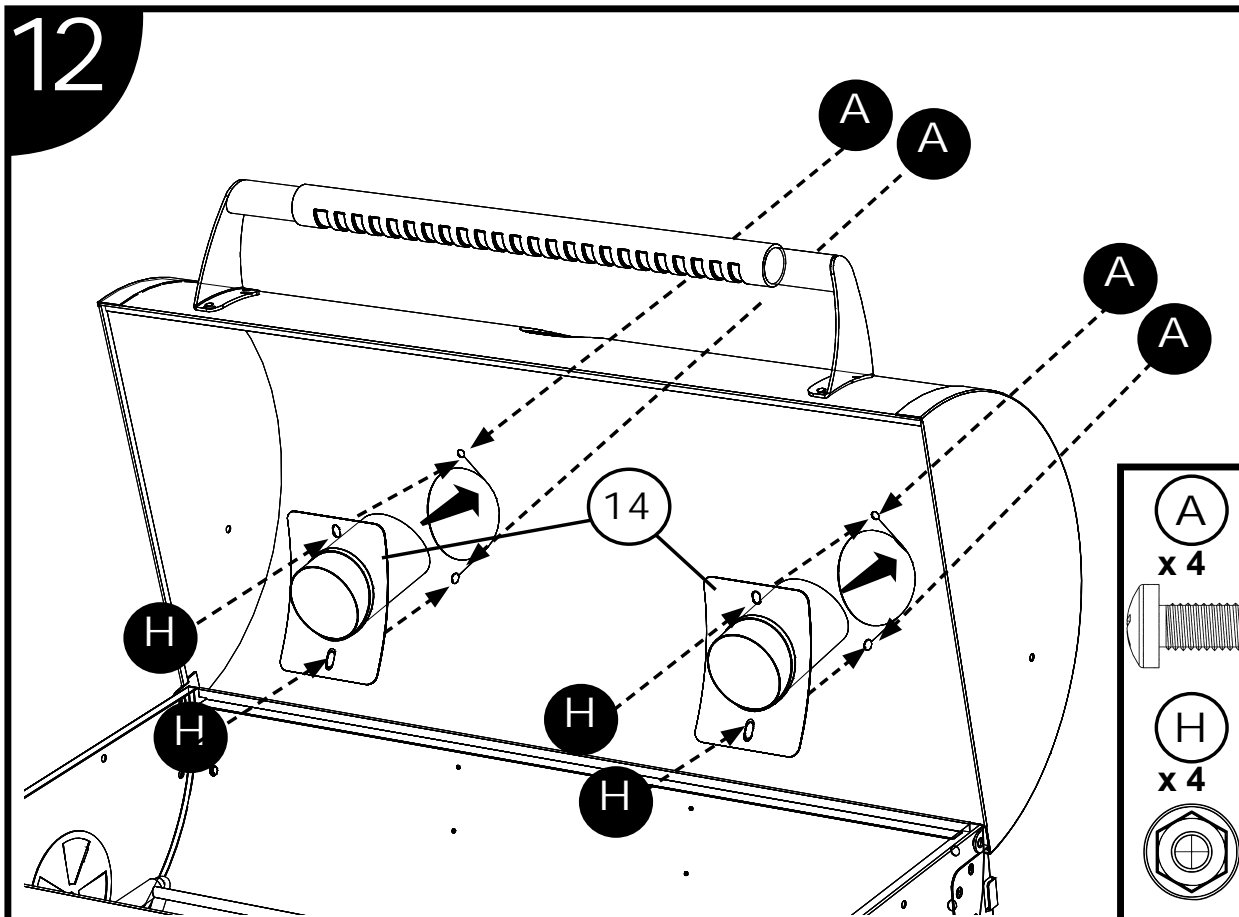


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

11

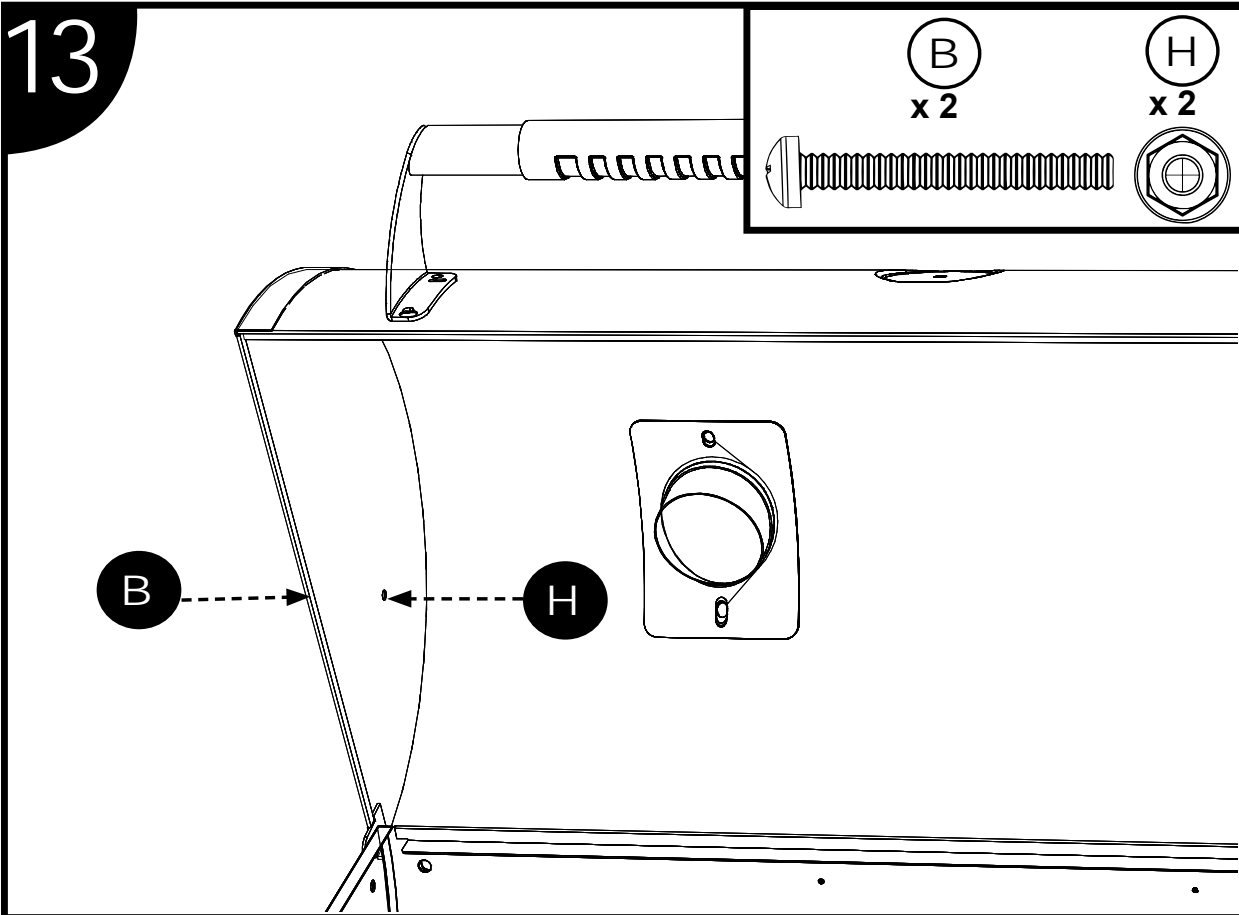


12

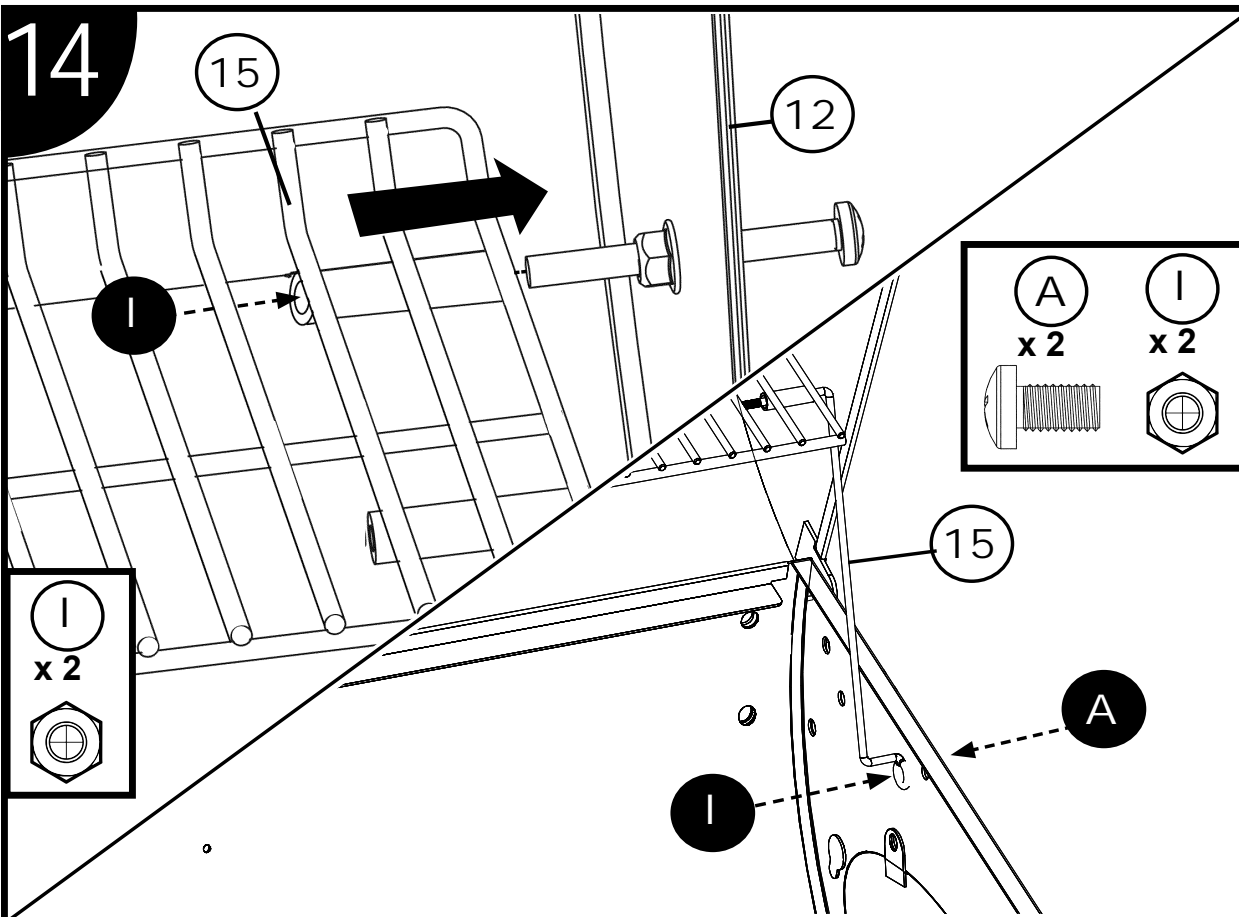


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

13

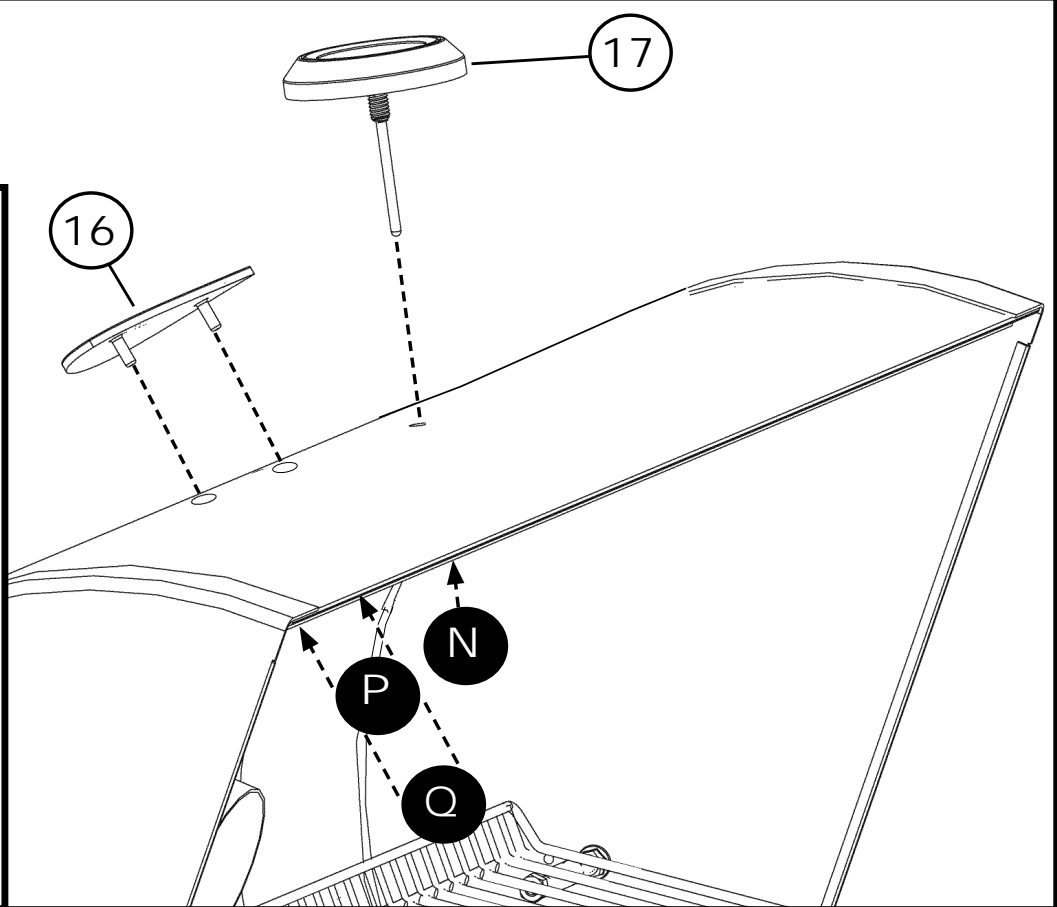
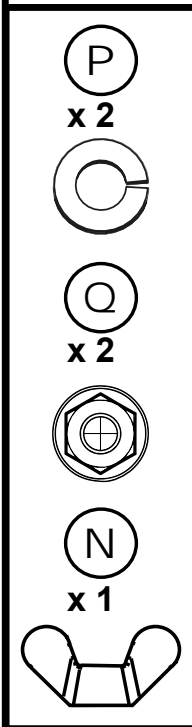


14

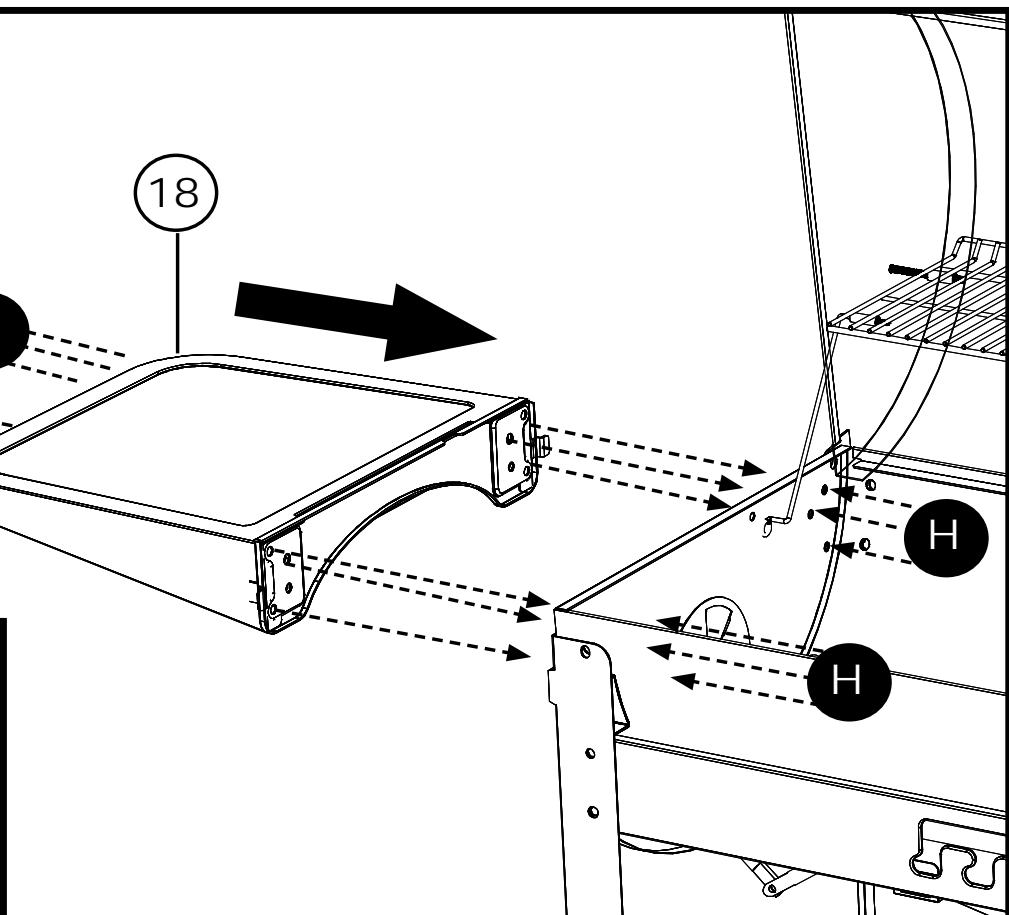
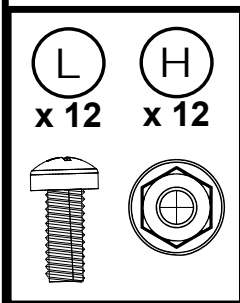


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

15

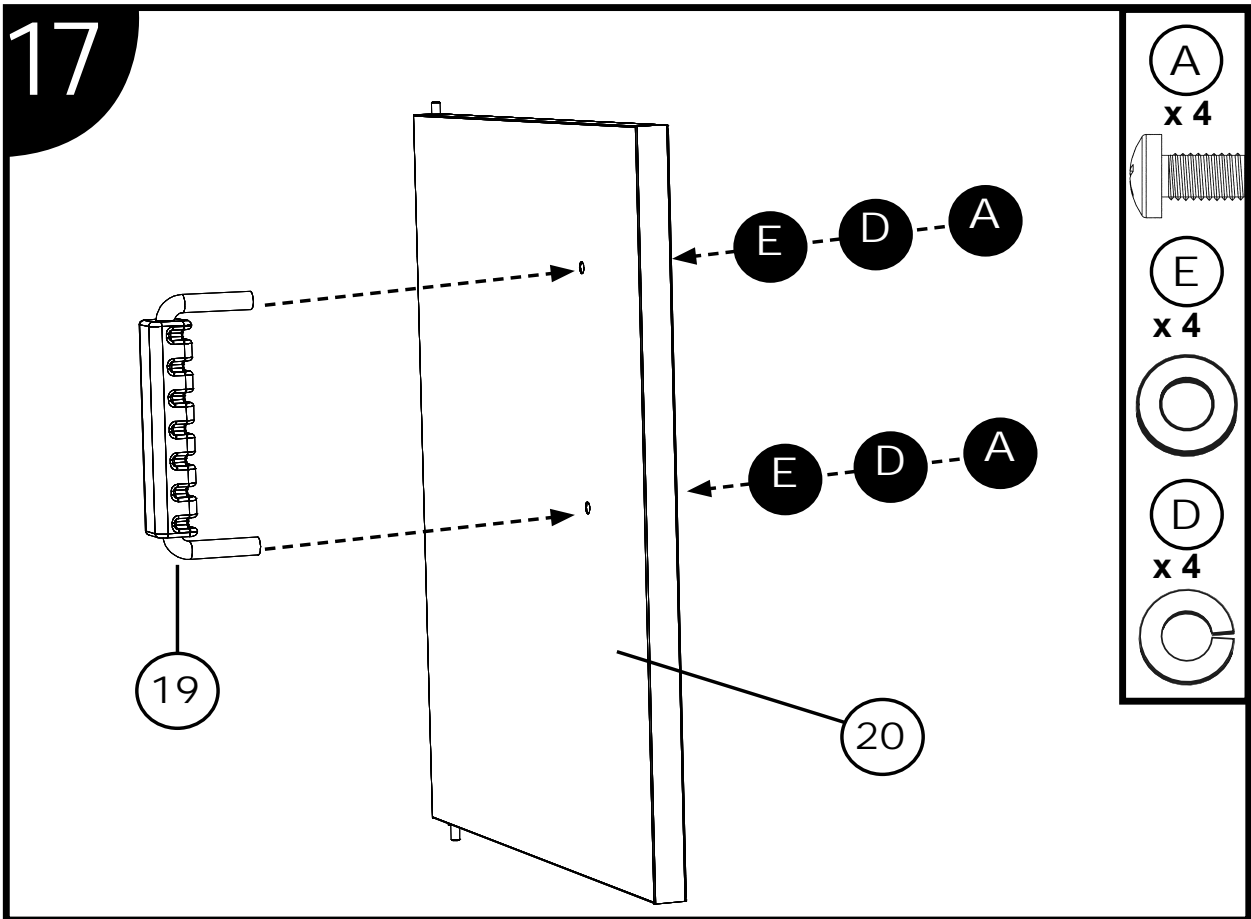


16

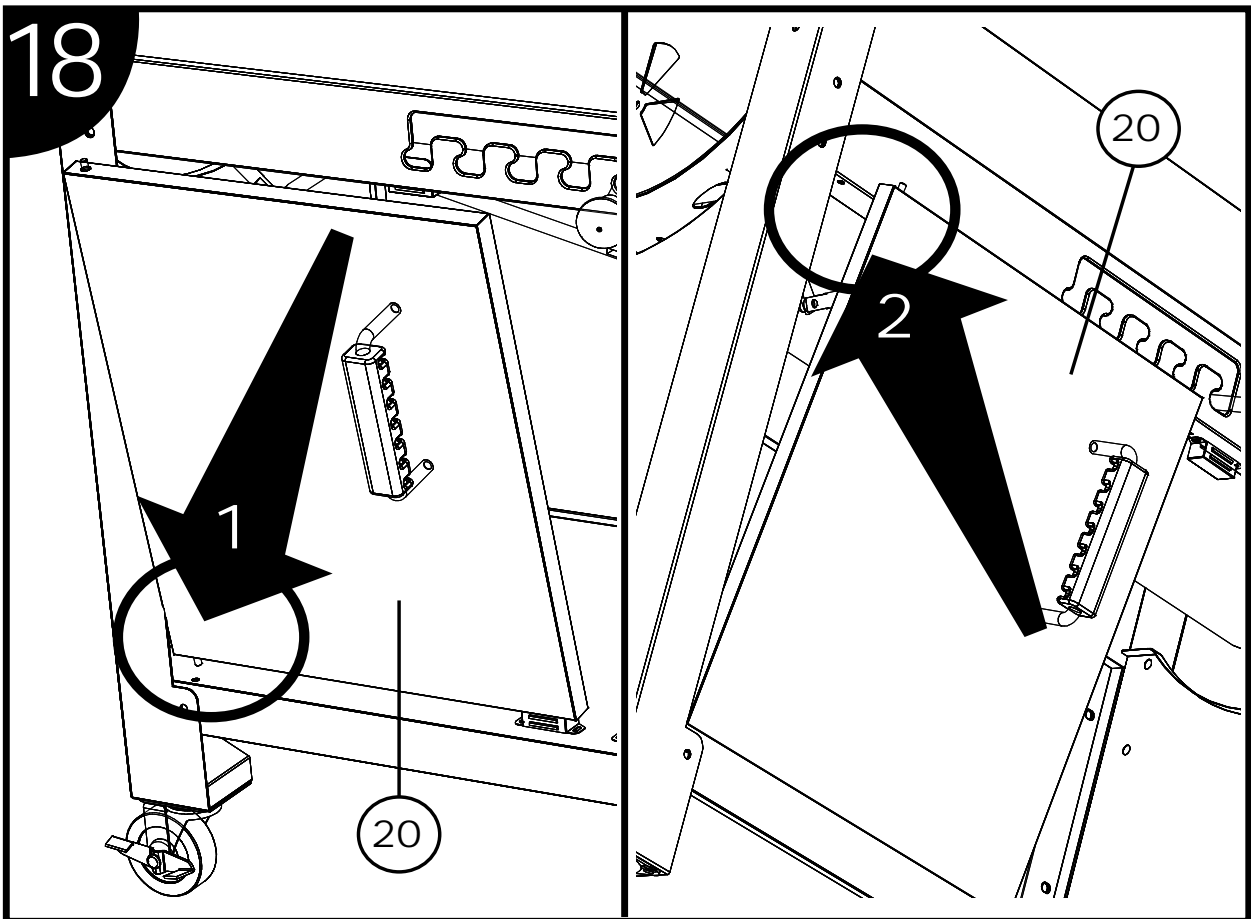


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE

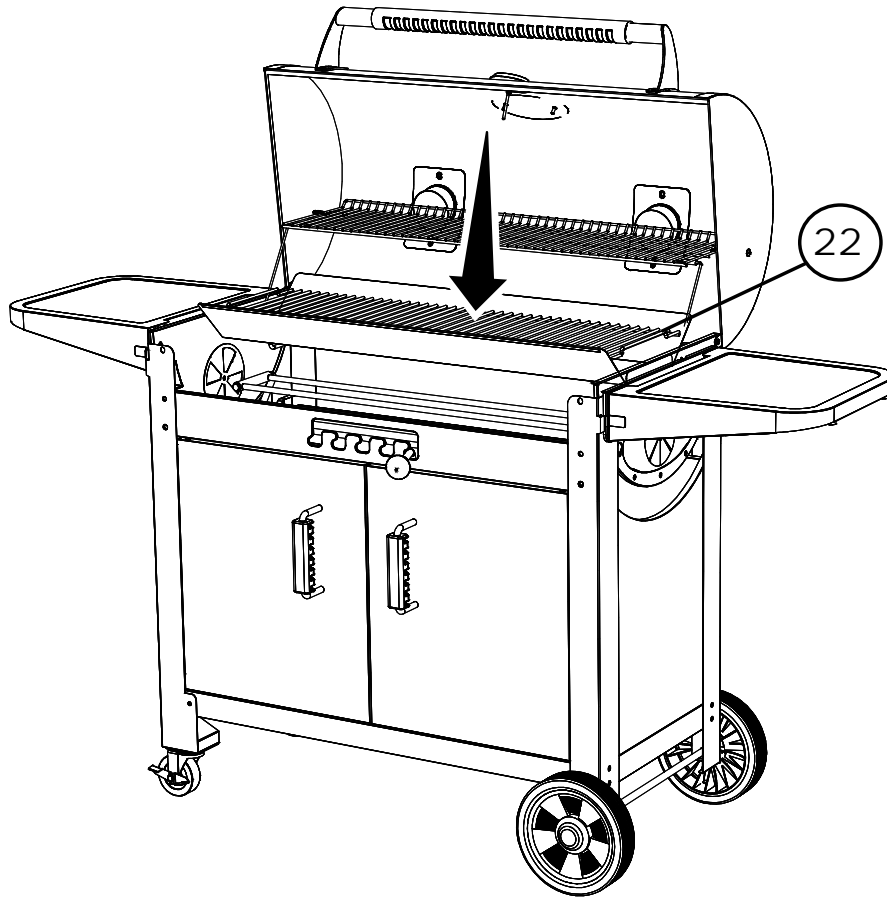
17



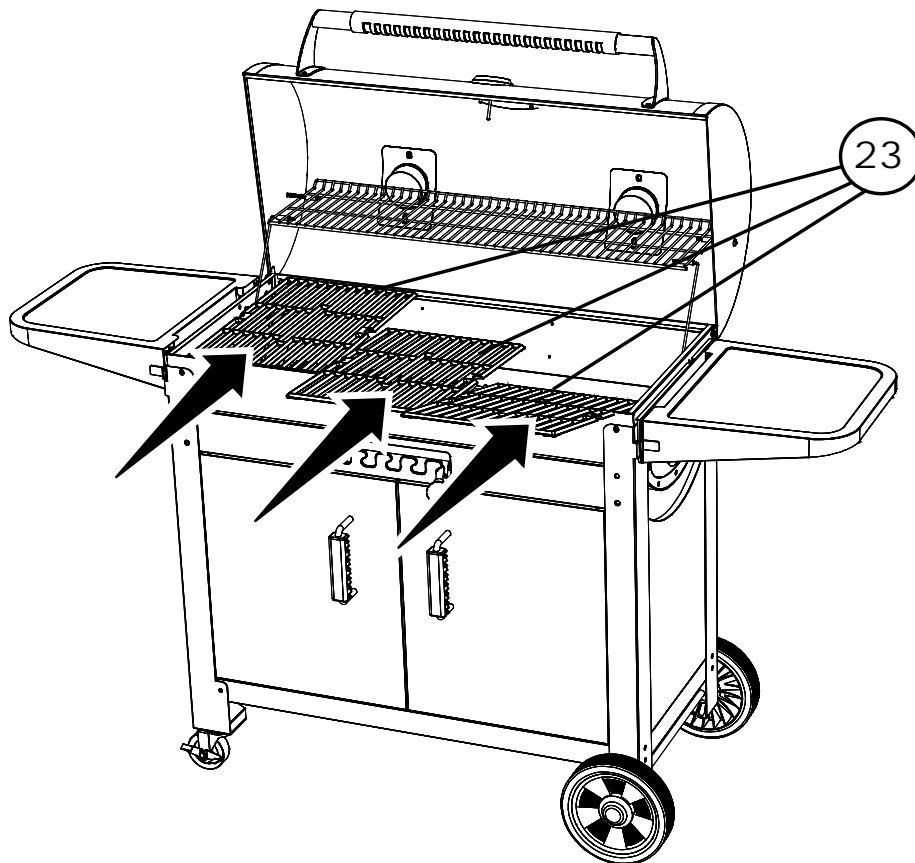
18



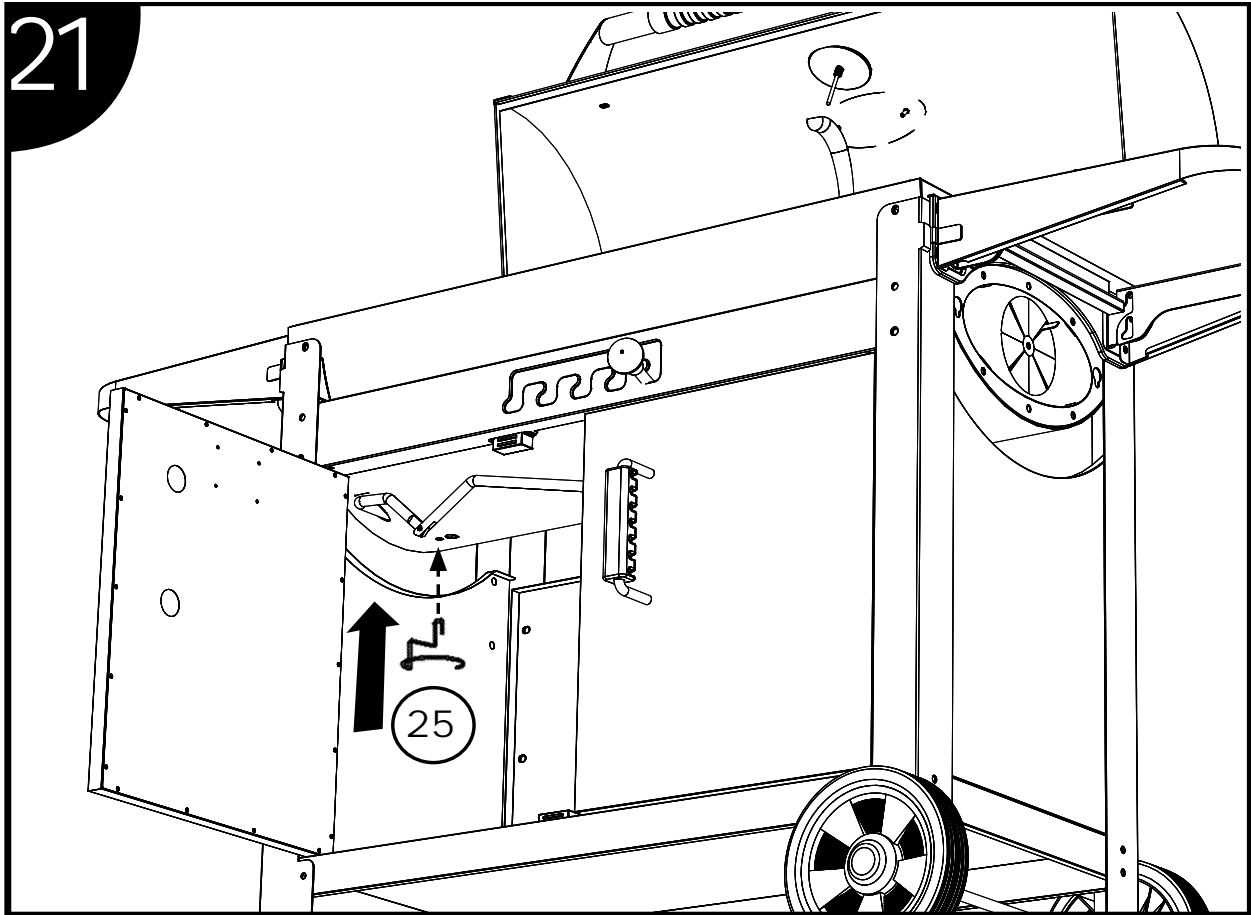
19



20



21



BBQ BURGERS

1/4 cup ketchup
 2 tbsp steak sauce
 1 tsp water
 1 tsp sugar
 1 tsp vinegar
 1 clove garlic, minced
 1 lb lean ground beef
 1/4 tsp salt
 1/4 tsp black pepper
 4 hamburger buns, split and toasted

For sauce, in small saucepan combine ketchup, steak sauce, water, sugar, vinegar, garlic, and if desired, hot pepper sauce. Bring to boil, and reduce heat. In a medium bowl combine ground beef, salt, and pepper. Shape meat mixture into four 3/4 inch thick patties.

Grill patties on the rack of an uncovered grill directly over medium coals until meat reaches 71°C (160°F) degrees internally. Turn patties once during cooking and brush once or twice with sauce during cooking. Serve burgers on buns.

BURGERS AU BBQ

1/4 tasse de ketchup
 2 c. à soupe de sauce à steak
 1 c. à soupe d'eau
 1 c. à thé de sucre
 1 c. à thé de vinaigre
 1 gousse d'ail émincée
 1 lb de bœuf haché maigre
 1/4 c. à thé de sel
 1/4 c. à thé de poivre noir
 4 pains à hamburger, coupés en deux et grillés

Pour la sauce, mélanger dans une petite casserole le ketchup, la sauce à steak, l'eau, le sucre, le vinaigre, l'ail et, si vous le souhaitez, une sauce aux piments forts. Porter à ébullition et réduire le feu. Dans un bol moyen, mélanger le bœuf haché, le sel et le poivre. Former la préparation de viande en 4 boulettes de 3/4 po d'épaisseur.

Galettes grill sur la grille d'un grill à découvert directement sur des charbons moyennes jusqu'à la viande atteigne 71°C (160°F) degrés à l'intérieur. Tourner les galettes une fois pendant la cuisson et à la brosse une ou deux fois avec la sauce pendant la cuisson. Servir des hamburgers sur les pains.

HAMBURGUESAS A LA BARBACOA

1/4 taza de ketchup
 2 cucharadas de salsa para bistecs
 1 cucharada de agua
 1 cucharadita de azúcar
 1 cucharadita de vinagre
 1 diente de ajo, triturado
 453 g (1 libra) carne molida magra
 1/4 cucharadita de sal
 1/4 cucharadita de pimienta negra
 4 panes de hamburguesa, abiertos y tostados

Para la salsa, en una sartén pequeña combine el ketchup, la salsa para bistecs, el agua, el azúcar, el vinagre, el ajo y si se desea, salsa picante. Hierva y reduzca el calor. En un tazón mediano, combine la carne de res molida, sal y pimienta. Moldee la mezcla de carne en cuatro hamburguesas de 1.9 cm (3/4 de pulgada) de grosor.

Asar la carne en la parrilla del asador destapado directamente sobre las brasas a medio quemar hasta que la carne alcance los 71°C (160°F) grados internamente. Voltee las piezas una vez durante la cocción y cepille una o dos veces con la salsa durante la cocción. Servir las hamburguesas en los panes.

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.

AUSTRALIA: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.



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

Name: _____ Address : _____ City: _____

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

E-mail Address: _____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

Purchase Date: ____ - ____ - ____ Place of Purchase: _____

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

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.

AUSTRALIE: Nos articles sont offerts avec des garanties qui ne peuvent connaître d'exclusions au regard de la loi australienne sur la protection des consommateurs. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement en cas de défaillance majeure de votre article ainsi qu'à une compensation en cas de perte ou de dommage prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement de l'article s'il n'est pas d'une qualité acceptable et que la défaillance n'est pas majeure.



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

Nom : _____ Adresse : _____ Ville : _____

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

Adresse de courriel : _____

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

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

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

INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

Garantía del fabricante solamente válida en E.U.A.

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se ensambla correctamente, si lo utiliza de forma normal y si lo cuida según las recomendaciones, durante un período de 90 días a partir de la fecha de compra original. Garantía del fabricante solamente válida en E.U.A.

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, haciéndose 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.

AUSTRALIA : Nuestros productos vienen con garantías que no se pueden excluir bajo la Ley del consumidor de Australia. Ustedes están autorizados para reemplazarlos u otorgar una devolución o reembolso en caso de falla mayor y en compensación por cualquier otra falla o daño previsible. También, están autorizados para hacer reparar los productos o reemplazarlos si éstos no cumplen con una calidad aceptable y si la falla no es motivo de una deficiencia mayor.



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

Nombre: _____ Dirección : _____ Ciudad: _____

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

Correo electrónico: _____

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

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

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



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct., Columbus, GA 31907

Customer Service 1-800-489-1581
Monday -Friday: 8:00 am – 5:00 pm (Eastern Standard Time)
Excluding Holidays
English and Spanish speaking representatives available.

Service à la clientèle 1-800-489-1581
Lundi -Vendredi: 08:00-17:00 (heure normale de l'Est)
Sauf Vacances
Anglais et espagnol parlant des représentants disponibles.

Servicio de atención al cliente 1-800-489-1581 en E.U.A.
De lunes a viernes: 8:00 am - 5:00 pm (hora estándar del este)
excepto los días festivos
Representantes disponibles que hablan Inglés y Español.

www.Masterbuilt.com

Made in China / Fabriqué en Chine / Hecho en China

Distributed by: Costco Wholesale Corporation P.O. Box 34535 Seattle, WA 98124-1535 USA 1-800-774-2678 www.costco.com	Imported by / Importé par : Costco Wholesale Canada Ltd.* 415 W. Hunt Club Road Ottawa, Ontario K2E 1C5, Canada 1-800-463-3783 www.costco.ca * faisant affaire au Québec sous le nom Les Entrepôts Costco	Importado por: Importadora Primex S.A. de C.V. Blvd. Magnocentro No.4 San Fernando La Herradura Huixquilucan, Estado de México C.P. 52765 RFC: IPR-930907-S70 (55)-5246-5500 www.costco.com.mx	Imported by: Costco Wholesale UK Ltd / Costco Online UK Ltd Hartspring Lane Watford, Herts WD25 8JS United Kingdom 01923 213113 www.costco.co.uk
Importado por: Costco Wholesale Spain S.L.U. Polígono Empresarial Los Gavilanes C/ Agustín de Betancourt,17 28906 Getafe (Madrid) España NIF : B86509460 900 111 155 www.costco.es	Imported by: Costco Wholesale Japan Ltd. 3-1-4 Ikegami-Shincho Kawasaki-ku, Kawasaki-shi, Kanagawa 210-0832 Japan 044-281-2600 www.costco.co.jp	Imported and Distributed by: Costco Wholesale Korea, Ltd. 40, Iljik-ro Gwangmyeong-si Gyeonggi-do, 14347, Korea 1899-9900 www.costco.co.kr	Imported by / Manufactured for: Costco President Taiwan, Inc. No. 656 Chung-Hwa 5th Road Kaohsiung, Taiwan Company Tax ID: 96972798 0800-885-889 www.costco.com.tw
Distributed by: Costco Wholesale Iceland ehf. Kauptún 3-7, 210 Gardabaer Iceland www.costco.is	Distribué par : Costco France 1, avenue de Bréhat 91140 Villebon-sur-Yvette (France) www.costco.fr	Imported by: Costco Wholesale Australia Pty Ltd 17-21 Parramatta Road Lidcombe NSW 2141 Australia www.costco.com.au	

