

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



# MASTERBUILT MWG 600B Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT  
MWG 600B](#)



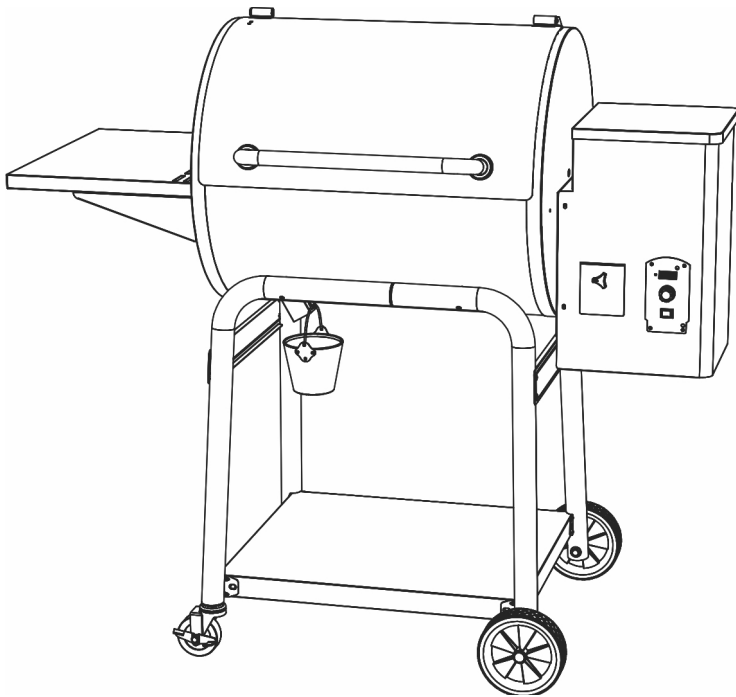
[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 590 Models](#)

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



# MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started.  
Bienvenue à la famille. Commençons.  
Bienvenido a la familia. Empecemos.



## MWG 600B

PELLET GRILL  
GRIL À GRANULES  
PARRILLA DE PERLAS DE MADERA

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

MB20261719, MB20261819

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

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

*These numbers are located on the rating label of the grill.  
Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique du gril.  
Estos números se ubican en la etiqueta posterior de la parrilla.*

## IMPORTANT | IMPORTANTE

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

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

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

Manual Code: 9826190006 190425-GSB



Intertek

Master it. Masterbuilt.

**A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN  
REQUIRED CLEARANCES  
(AIR SPACES) TO COMBUSTIBLES MATERIALS.  
IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT  
BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE  
INSTRUCTIONS.**

**PLEASE READ THIS ENTIRE MANUAL BEFORE ASSEMBLY, INSTALLATION AND USE OF THIS PELLET FUEL-BURNING APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. CONTACT YOUR LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIAL ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.**



**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.
- Keep this manual for future reference.



**CARBON MONOXIDE HAZARD**



- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- **DO NOT** burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- **USE ONLY OUTDOORS** where it is well ventilated.



## WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



### READ ALL INSTRUCTIONS

- Appliance is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- CAUTION - Always store wood pellets in a dry location away from heat producing appliances and fuel containers.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never use appliance as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- 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.
- Use appliance on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Appliance MUST be on the ground. Do not place appliance on tables or counters. Do NOT move appliance across uneven surfaces.
- Do not use appliance on wooden or flammable surfaces.
- Do not leave appliance unattended.
- Never operate appliance under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings or overhangs.
- Never use gasoline, lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid or similar liquids to start or maintain a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.
- Use only food grade wood pellets. Do not use heating fuel pellets.
- Never use appliance for anything other than its intended use. This appliance is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating appliance.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate appliance.
- Keep children and pets away from appliance at all times. Do NOT allow children to use appliance. Close supervision is necessary if children or pets are in the area where appliance is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around appliance during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting appliance.
- Never move appliance when in use. Allow appliance to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The appliance is HOT while in use and will remain HOT for a period of time after use and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in appliance. Never place empty cookware in appliance while in use.
- Accessories and accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Be careful when removing food from appliance. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use appliance in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Disposal of ashes - ashes should be placed in a metal container with a tight fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a noncombustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. If the ashes are dispersed or by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.
- Do not store appliance with HOT ashes inside appliance. Store only when all surfaces are cold.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
  - 1) Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use.
  - 2) Use only approved grounded electrical outlet.
  - 3) Do not use during an electrical storm.
  - 4) Do not expose appliance to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2. the cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with



## WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

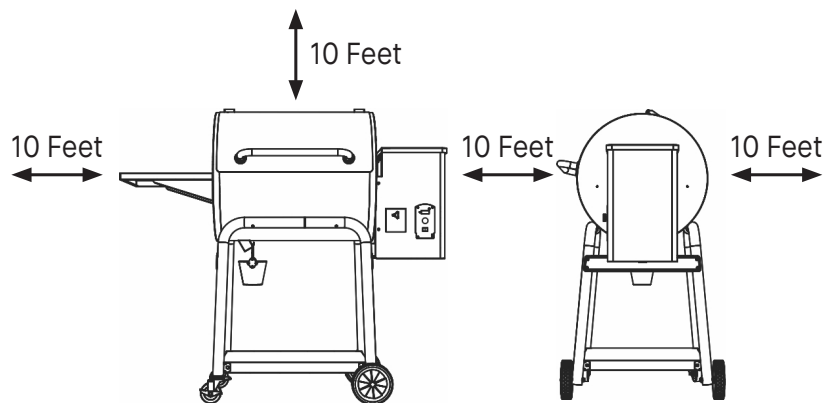


- the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
  - Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
  - Do not place cord on or near a gas or electric burner or in a heated oven.
  - Fuel, such as charcoal briquettes, wood chips or chunks, or heating fuel pellets, are not to be used in the appliance.
  - To disconnect, turn controller "OFF" then remove plug from outlet.
  - Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before adding/removing grates, grease deflector or heat diffuser.
  - Grease deflector is only for the bottom of the appliance. Do not put grease deflector on rack. This may damage the appliance.
  - Do not cover grates with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to the appliance.
  - Do not clean this product with a water sprayer or the like.
  - Grill should only be rolled on smooth surface.
  - Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
  - Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

**REMINDER:** Maintain a minimum distance of 10 feet from rear, sides and top of grill to overhead construction, walls, rails or other combustible construction. This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting.



### WARNING



Electric power cord is a trip hazard.

### Creosote - Formation and Need for Removal

When wood pellets are burned slowly they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in the relatively cool air damper exhaust of a slow-burning fire. As a result, creosote accumulates on the air damper and smoker lining. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.

The grease drain tube should be inspected at least twice a year for signs of grease buildup.

When creosote or grease has accumulated it should be removed to reduce the risk of fire.

**LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS (ESPACES LIBRES) REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES EST L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE.**

**IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT D'INSTALLER CE PRODUIT CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS SEULEMENT.**

**VEUILLEZ LIRE CE MANUEL AU COMPLET AVANT L'ASSEMBLAGE, L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL AUX GRANULES. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU MÊME LA MORT. PRENEZ CONTACT AVEC VOTRE SERVICE DU BÂTIMENT OU VOTRE SERVICE D'INCENDIE POUR CONNAÎTRE LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION DE L'INSTALLATION DE VOTRE MUNICIPALITÉ.**



**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.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.



**RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE**



- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- **NE PAS brûler de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane 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.



## AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- L'appareil est destiné exclusivement à une UTILISATION RÉSIDENIELLE À L'EXTÉRIEUR.
- MISE EN GARDE – Rangez toujours les granules de bois dans un endroit sec, loin des appareils générateurs de chaleur et des contenants de combustible.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Utilisez l'appareil sur une surface stable plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre.
- L'appareil DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser l'appareil sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une surface en bois ou inflammable.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sous une structure surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ne jamais utiliser d'essence, de combustible pour lanternes, de kérosène, de liquide d'allumage pour charbon ou de liquides semblables pour allumer ou maintenir un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides loin de l'appareil pendant l'utilisation de celui-ci.
- Utilisez uniquement des granules de bois de qualité alimentaire. Ne jamais utiliser de granules de bois de chauffage.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser cet appareil à des fins commerciales.
- Gardez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. Ne PAS laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité de l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi.
- Évitez de heurter ou de percuter l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- L'appareil est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection.
- Ne pas toucher les surfaces CHAUDES.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique, ni de céramique dans l'appareil. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans l'appareil pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, LLC n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Utilisez toujours l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant de jeter les cendres, elles devraient être mises dans un contenant métallique doté d'un couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être déposé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de tout matériel combustible, en attente de l'élimination. Si les cendres sont enfouies dans le sol ou dispersées localement, elles doivent rester dans le contenant fermé jusqu'à ce que toutes les braises soient complètement refroidies.
- Ne pas ranger l'appareil avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes : 1) Branchez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi. 2) N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée. 3) Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique. 4) N'exposez jamais l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, après avoir constaté une défectuosité ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon. Contactez le service à la clientèle de Masterbuilt pour obtenir de l'aide en composant le 1-800-489-1581.
- Des cordons de rallonge peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.
- Si vous utilisez un cordon de rallonge : 1. La capacité nominale de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil, et



## AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

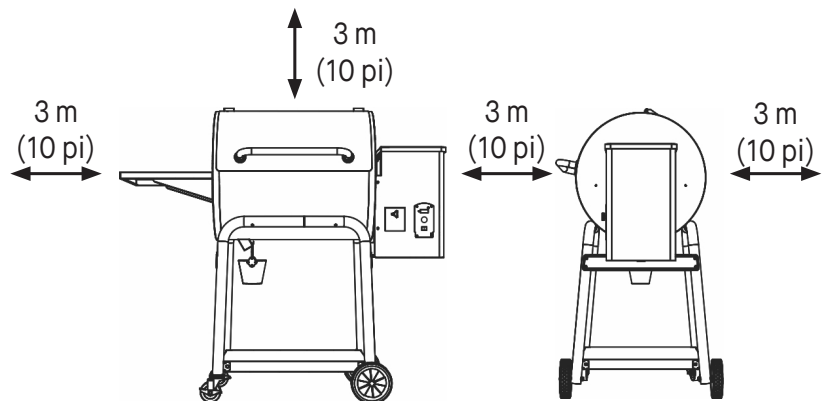


2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pendra pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil intentionnellement.
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
  - Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à une utilisation en extérieur et doivent être marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
  - ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et au-dessus du sol.
  - Ne pas laisser le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
  - Ne pas mettre le cordon sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ou bien dans un four.
  - Il ne faut pas utiliser de combustible, comme des briquettes de charbon, des copeaux ou des morceaux de bois, ou encore des granulés de chauffage, dans l'appareil.
  - Pour procéder au débranchement, tournez le bouton de contrôle sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise.
  - Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'installer ou d'enlever des grilles, le déflecteur de graisse ou le diffuseur de chaleur.
  - Le déflecteur de graisse n'est destiné qu'au fond de l'appareil. Ne pas mettre le déflecteur de graisse sur une grille. Cela pourrait causer des dommages à l'appareil.
  - Ne pas couvrir les grilles avec des feuilles d'aluminium. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et endommagerait gravement l'appareil.
  - Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
  - Il ne faut faire rouler le gril que sur une surface plate.
  - Il ne faut jamais faire rouler le gril dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
  - Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au gril ou des blessures à l'utilisateur.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

### Proximité avec les structures et recommandations de sécurité lors de l'utilisation

**RAPPEL :** Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du gril et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation combustible. Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées.



**AVERTISSEMENT**

Le cordon électrique présente un risque de chute.

### Créosote – Formation et besoin de l'enlever

Lorsque les granules de bois brûlent lentement elles génèrent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se concentrent dans le clapet à air d'échappement relativement frais d'un feu à combustion lente. Par conséquent, la créosote s'accumule sur le clapet à air et la garniture du fumoir. Lorsqu'elle est allumée, cette créosote génère un feu extrêmement chaud.

Le tube de drainage de la graisse doit être inspecté au moins deux fois par année pour vérifier s'il y a une accumulation de graisse.

Lorsqu'il y a une accumulation de créosote ou de graisse, elle devrait être enlevée pour réduire le risque de feu.

# **UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO ES NO CONTAR CON EL ESPACIO DESPEJADO REQUERIDO (ESPACIOS LIBRES) FRENTE A LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE PRIMORDIAL IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SEA INSTALADO ÚNICAMENTE EN CONFORMIDAD CON ESTAS INSTRUCCIONES.**

**LEA TODO ESTE MANUAL ANTES DEL ENSAMBLAJE, INSTALACIÓN Y USO DE ESTE ARTEFACTO DE QUEMA DE COMBUSTIBLES DE PERLAS. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍAN PRODUCIRSE DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. CONTACTE AL ENCARGADO DE INCENDIOS O DE SU EDIFICIO LOCAL CON RESPECTO A LAS RESTRICCIONES Y REQUERIMIENTOS DE INSPECCIÓN DE LA INSTALACIÓN EN SU ÁREA.**



## **ADVERTENCIA**



- Este manual 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.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.



## **PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO**



- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- **NO** queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- **USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE** donde está bien ventilado.



## ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- El artefacto es solo para uso CASERO en exteriores.
- PRECAUCIÓN - Siempre almacene las perlas de madera en un lugar seco, lejos de artefactos que producen calor y contenedores de combustible.
- Nunca la use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca utilice esta unidad como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- 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.
- Use el artefacto sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra.
- El artefacto DEBE estar sobre el suelo. No coloque el artefacto en mesas o mostradores. NO mueva el artefacto por superficies desniveladas.
- No use el artefacto en superficies de madera o inflamables.
- No deje el artefacto desatendido.
- Nunca opere el artefacto bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- Nunca use gasolina, combustible de linternas, kerosene, líquido de encendedor de carbón o líquidos similares para encender o mantener el fuego en este artefacto. Mantenga dichos líquidos bien alejados del artefacto cuando esté en uso.
- Use solo perlas de madera de grado alimenticio. No use perlas combustibles de calentamiento.
- Nunca use el artefacto para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este artefacto NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el artefacto.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente el artefacto.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del artefacto en todo momento. NO permita que los niños usen el artefacto. Es necesaria una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde se usa el artefacto.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del artefacto durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite golpear o chocar el artefacto.
- Nunca mueva el artefacto cuando esté en uso. Deje que el artefacto se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverlo o guardarlo).
- El artefacto está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo después de su uso y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el artefacto. Nunca coloque utensilios vacíos en el artefacto mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos del artefacto. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.
- Siempre use el artefacto en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Eliminación de las cenizas: Las cenizas deben colocarse en un contenedor de metal con una tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse en un piso incombustible o en la tierra, bien lejos de todos los materiales combustibles, hasta que puedan ser finalmente eliminadas. Si las cenizas se dispersan locamente, deben retenerse en un contenedor cerrado hasta que todas se hayan enfriado bien.
- No guarde el artefacto con cenizas CALIENTES dentro. Almacene únicamente cuando todas las superficies estén frías.
- Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: 1) No enchufe el artefacto hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse. 2) Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado. 3) No use el ahumador durante una tormenta eléctrica. 4) No exponga el artefacto a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera. Contacte al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt al: 1-800-489-1581.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión: 1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos igual que la calificación eléctrica del artefacto; y 2. El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores con productos de uso para exteriores, los cuales deben llevar una marca



## ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

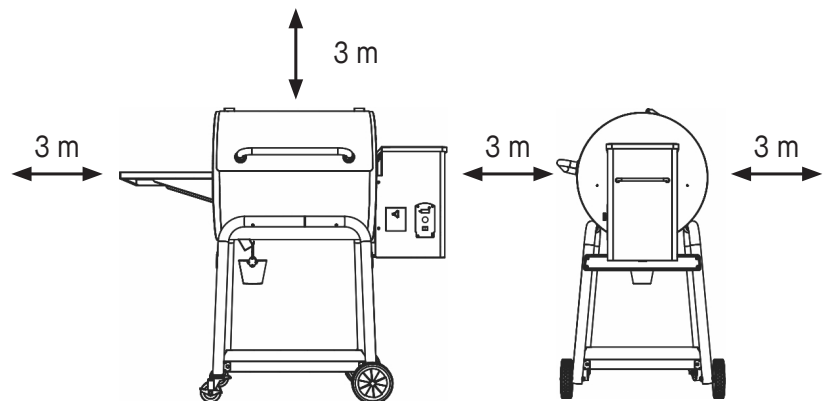


- del sufijo "W", además de la leyenda "Apropiado para uso con artefactos de uso en exteriores".
- PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
  - No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.
  - No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas, o en un horno calentado.
  - El combustible, como briquetas de carbón vegetal, trozos o leños de madera o perlas combustibles de calentamiento, no deben usarse en el artefacto.
  - Para desconectar, apague el controlador, luego retire el enchufe del tomacorrientes.
  - Desenchufe el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, el deflector de grasa o el difusor de calor.
  - El deflector de grasa solo debe usarse en la parte inferior del artefacto. No coloque el deflector de grasa en la rejilla. Esto puede dañar el artefacto.
  - No cubra las rejillas con papel de aluminio metálico. Esto atraparé el calor y podría causar daños al artefacto.
  - No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
  - La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
  - La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
  - Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

**RECORDATORIO:** Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con construcciones aéreas, paredes, rieles u otras construcciones combustibles. Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación.



**ADVERTENCIA**

El cable de alimentación eléctrico es un peligro de tropiezo.

### Creosota - Formación y necesidad de removerla

Cuando las perlas de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad despedida para formar creosota. Los vapores de la creosota se condensan en el escape del regulador de aire relativamente frío de un fuego de quema lenta. Como resultado, la creosota se acumula en el regulador de calor y el revestimiento del ahumador. Cuando se enciende, esta creosota produce un fuego extremadamente caliente.

El tubo del drenaje de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año en busca de señales de acumulación de grasa.

Cuando se ha acumulado la grasa o creosota, ésta debe eliminarse para reducir el riesgo de incendio.

• **BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**

- Assemble on a clean flat surface.
- Tools needed: Phillips head screwdriver, wrench provided with hardware
- Approximate assembly time: 25 minutes
- Actual product may differ from picture shown.
- 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, clé fournie avec la quincaillerie
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 25 minutes
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.

• **ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Herramientas necesarias: Destornillador en cruz Phillips, llave suministrada con accesorios
- Tiempo de ensamblaje aproximado: 25 minutos
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.



**DO NOT RETURN TO RETAILER** for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact MASTERBUILT customer service at 1-800-489-1581 or [support.masterbuilt.com](http://support.masterbuilt.com). Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the smoker.



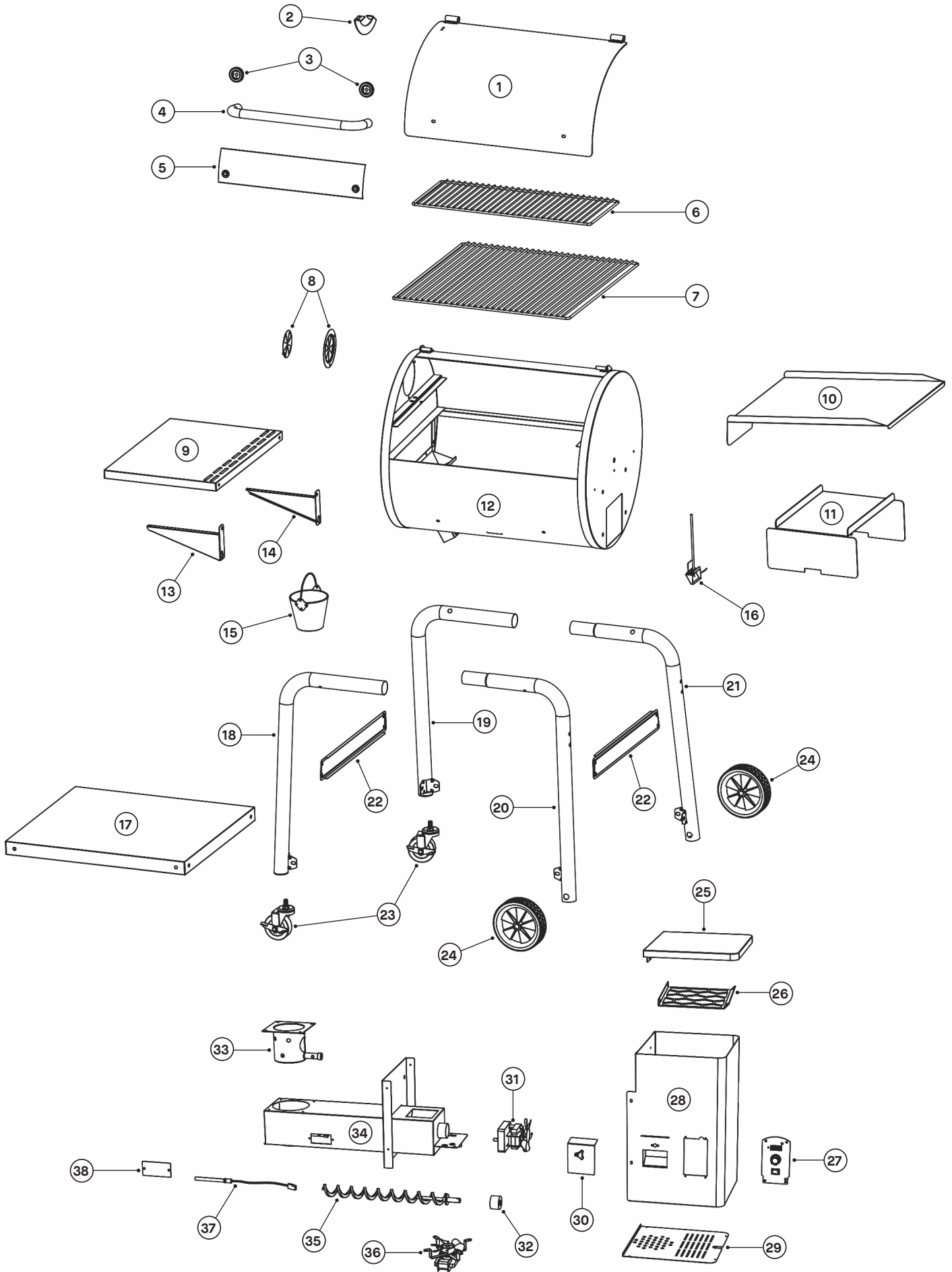
**NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT** pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou si des pièces sont manquantes ou endommagées. Veuillez contacter le service à la clientèle au 1-800-489-1581 ou MASTERBUILT à [support.masterbuilt.com](http://support.masterbuilt.com). Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série. Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique argentée du fumoir.



**NO REGRESE AL DISTRIBUIDOR** para ayuda con el montaje, partes faltantes o dañadas. Por favor, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-489-1581 o MASTERBUILT [support.masterbuilt.com](http://support.masterbuilt.com). Tenga a la mano los números de modelo y número de serie. Estos números se encuentran en la placa de plata en el ahumador.

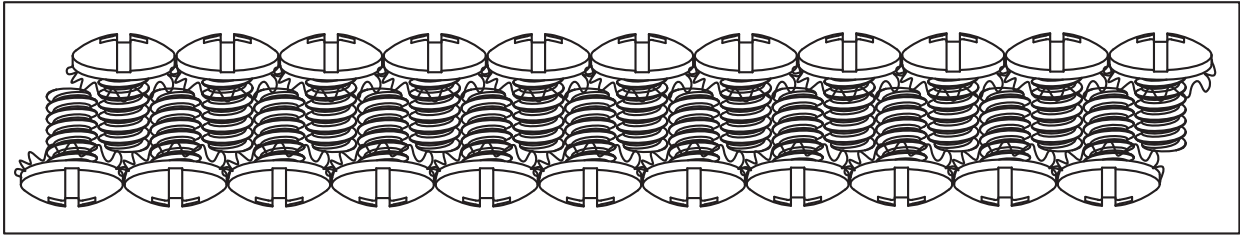
# Parts List | Liste des pieces | Lista de partes

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



NO/N°/ NO	QTY/QTÉ./ CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Grill Lid*	Couvercle du grill*	Tapa de la parrilla*
2	1	Lid Stop Bracket*	Support de la butée du couvercle*	Abrazadera de topa de la tapa*
3	2	Lid Handle Collar	Collier de poignée du couvercle	Anillo del asa de la tapa
4	1	Lid Handle	Poignée du couvercle	Asa de la tapa
5	1	Lid Heat Shield	Écran thermique	Protector de calor de la tapa
6	1	Warming Rack	Grille-réchaud	Rejilla de calentamiento
7	1	Cooking Grate	Grille de cuisson	Rejilla de cocción
8	1	Air Damper Assembly*	Assemblage de clapet à air	Ensamblaje del regulador de aire*
9	1	Side Shelf	Tablette latérale	Repisa lateral
10	1	Grease Deflector	Défecteur de graisse	Deflector de grasa
11	1	Heat Diffuser	Diffuseur de chaleur	Difusor de calor
12	1	Grill Body*	Bâti du grill*	Cuerpo de la parrilla*
13	1	Front Side Shelf Bracket	Support avant de la tablette latérale	Abrazadera de la repisa lateral delantera
14	1	Rear Side Shelf Bracket	Support arrière de la tablette latérale	Abrazadera de la repisa lateral posterior
15	1	Grease Bucket	Seau à graisse	Tazón de grasa
16	1	Temperature Sensor Assembly*	Assemblage du capteur de température*	Kit del sensor de temperatura
17	1	Bottom Shelf	Tablette inférieure	Repisa inferior
18	1	Left Front Leg	Pied avant gauche	Pata izquierda delantera
19	1	Left Rear Leg	Pied arrière gauche	Pata izquierda posterior
20	1	Right Front Leg	Pied avant droit	Pata derecha delantera
21	1	Right Rear Leg	Pied arrière droit	Pata derecha posterior
22	2	Leg Support Bracket	Support des pieds	Abrazadera de soporte de las patas
23	2	Locking Caster Wheels	Roulettes pivotantes bloquantes	Ruedecillas oscilantes con bloqueo
24	2	Wheel	Roulette	Rueda
25	1	Hopper Lid*	Couvercle de la trémie*	Tapa de la tolva*
26	1	Auger Safety Screen*	Écran de sécurité de la vis sans fin*	Pantalla de seguridad del barreno*
27	1	Controller*	Contrôleur*	Controlador*
28	1	Pellet Hopper*	Trémie à granules*	Tolva de perlas*
29	1	Hopper Bottom Panel*	Panneau inférieur de la trémie*	Panel inferior de la tolva*
30	1	Hopper Cleanout Door*	Porte de nettoyage de la trémie*	Puerta de limpieza de la tolva*
31	1	Auger Drive Motor*	Moteur d'entraînement de la vis sans fin*	Motor de accionamiento del barreno*
32	1	Auger Retainer*	Dispositif de retenue de la vis sans fin*	Retenedor del barreno*
33	1	Crucible*	Creuset*	Crisol*
34	1	Auger Housing*	Boîtier de la vis sans fin*	Carcasa del barreno*
35	1	Auger*	Vis sans fin*	Barreno*
36	1	Intake Fan*	Ventilateur d'admission*	Ventilador de admisión*
37	1	Element*	Élément*	Elemento*
38	1	Element Access Panel*	Panneau d'accès à l'élément*	Panel de acceso del elemento*

- An asterisk (\*) indicates a preassembled part. Parts that are preassembled at time of purchase should be ordered separately if replacement is needed.
- Un astérisque (\*) indique qu'une pièce est préassemblée. Les pièces préassemblées au moment de l'achat devraient être commandées séparément s'il était nécessaire de les remplacer.
- Un asterisco (\*) indica que es una pieza previamente ensamblada. Las partes que se ensamblan previamente al momento de la compra deben solicitarse por separado si se necesita un reemplazo.



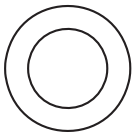
**A** 1/4"-20x.59" Bolt with Lock Washer (22 Pcs) • 1/4 po – 20×0,59 po Boulon avec rondelle de blocage (22 pc)  
0.64 cm - 50.8 x 1.50 cm Perno con arandela de seguridad (22 pzas.)



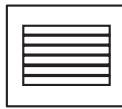
**B** Wheel Axle (2 Pcs) • Essieu de roue (2 pc) • Eje de rueda (2 pzas.)



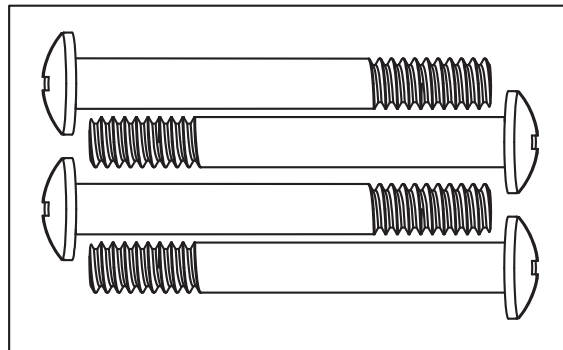
**C** Spring Washer 1/4" (6 Pcs)  
Rondelle à ressort 1/4 po (6 pc)  
Arandela de resorte de 0.64 cm (6 pzas.)



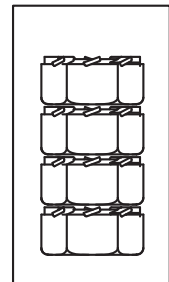
**D** Axle Washer (2 Pcs)  
Rondelle d'essieu (2 pc)  
Arandela de eje (2 pzas.)



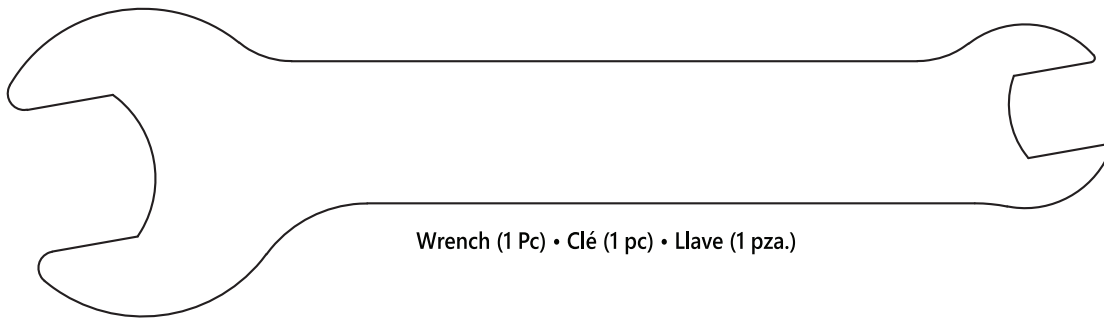
**E** Flat Washer  
1/4" (6 Pcs)  
Rondelle plate  
1/4 po (6 pc)  
Arandela plana de  
0.64 cm (6 pzas.)



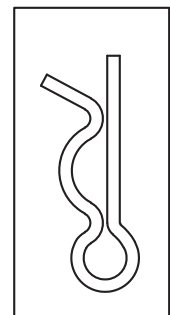
**F** Bolt 1/4"-20x1.95" (4 Pcs)  
Boulon 1/4 po – 20×1,95 po (4 pc)  
Perno de 0.64 cm - 50.8 x 4.95 cm (4 pzas.)



**G** Nut 1/4"-20 (4 Pcs)  
Écrou 1/4 po – 20 (4 pc)  
Tuerca de 0.64 cm (4 pzas.)

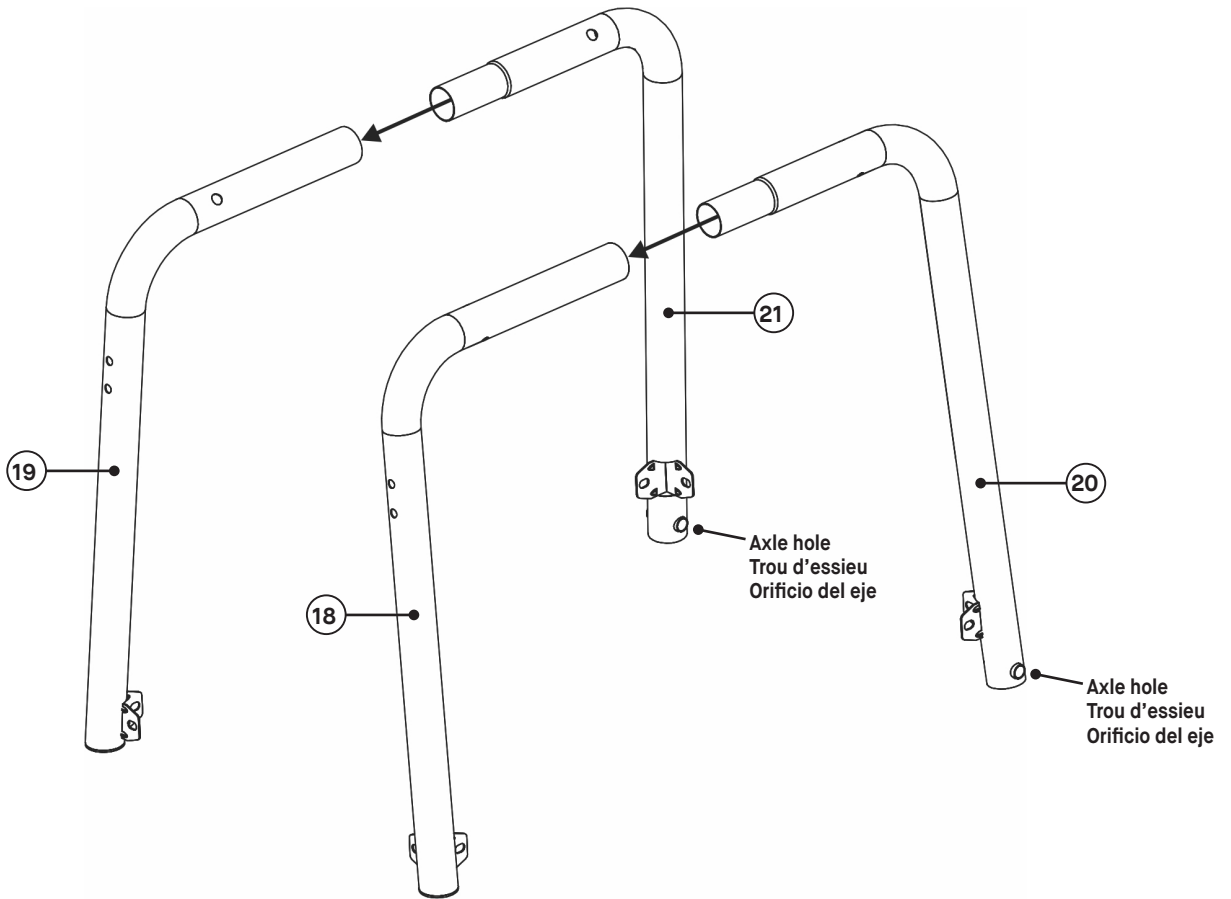


Wrench (1 Pc) • Clé (1 pc) • Llave (1 pza.)



**H** Axle Pin (2 Pcs)  
Clavette d'essieu (2 pc)  
Pasador de eje (2 pzas.)

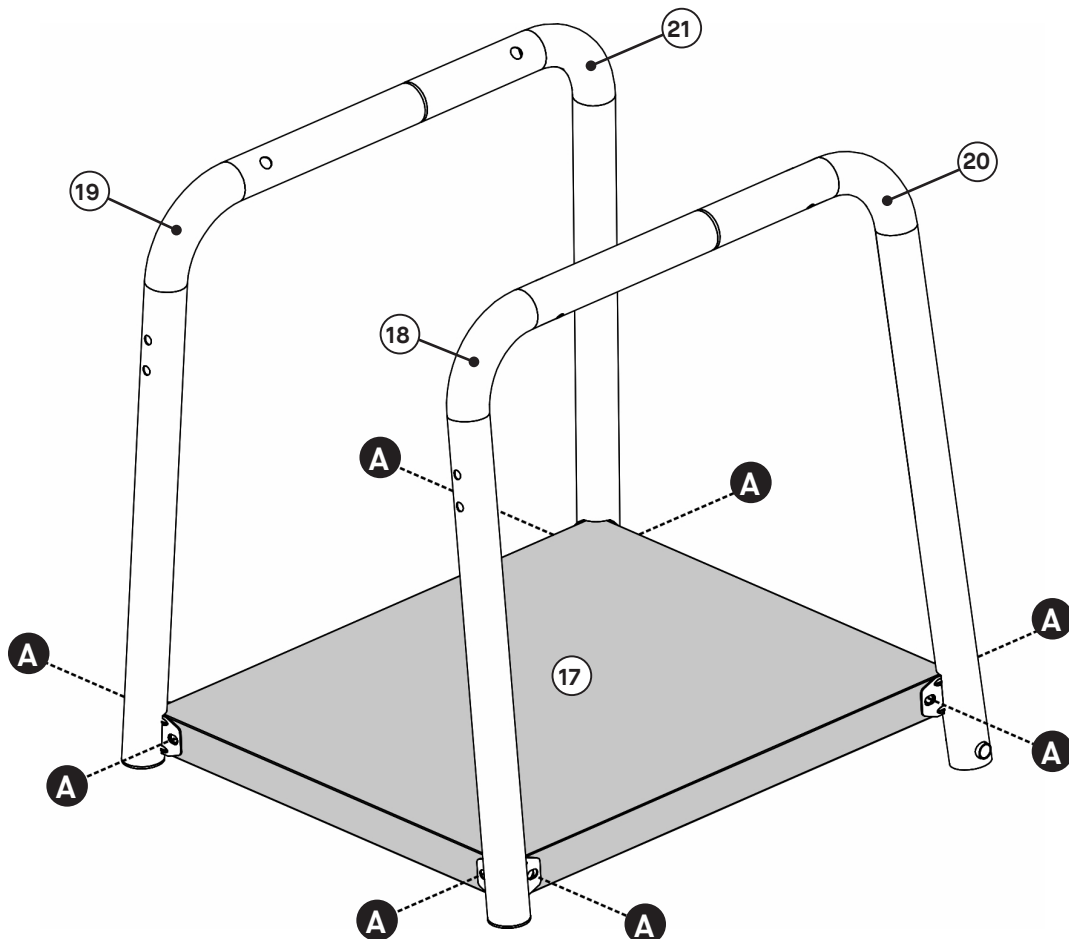
1



2

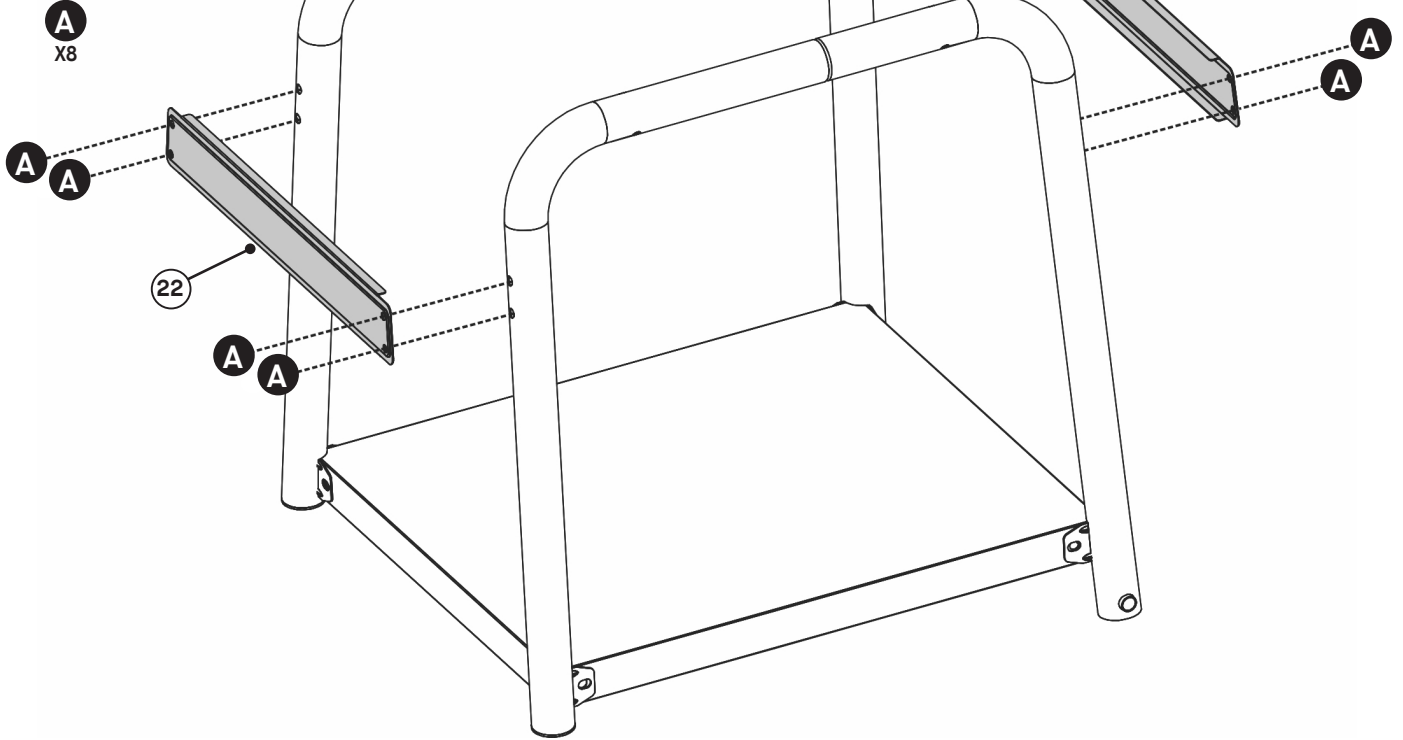
Hardware needed:  
Quincaillerie  
requis :  
Accesorios  
necesarios:

A  
X8



## 3

Hardware needed:  
Quincaillerie requise :  
Accesorios necesarios:



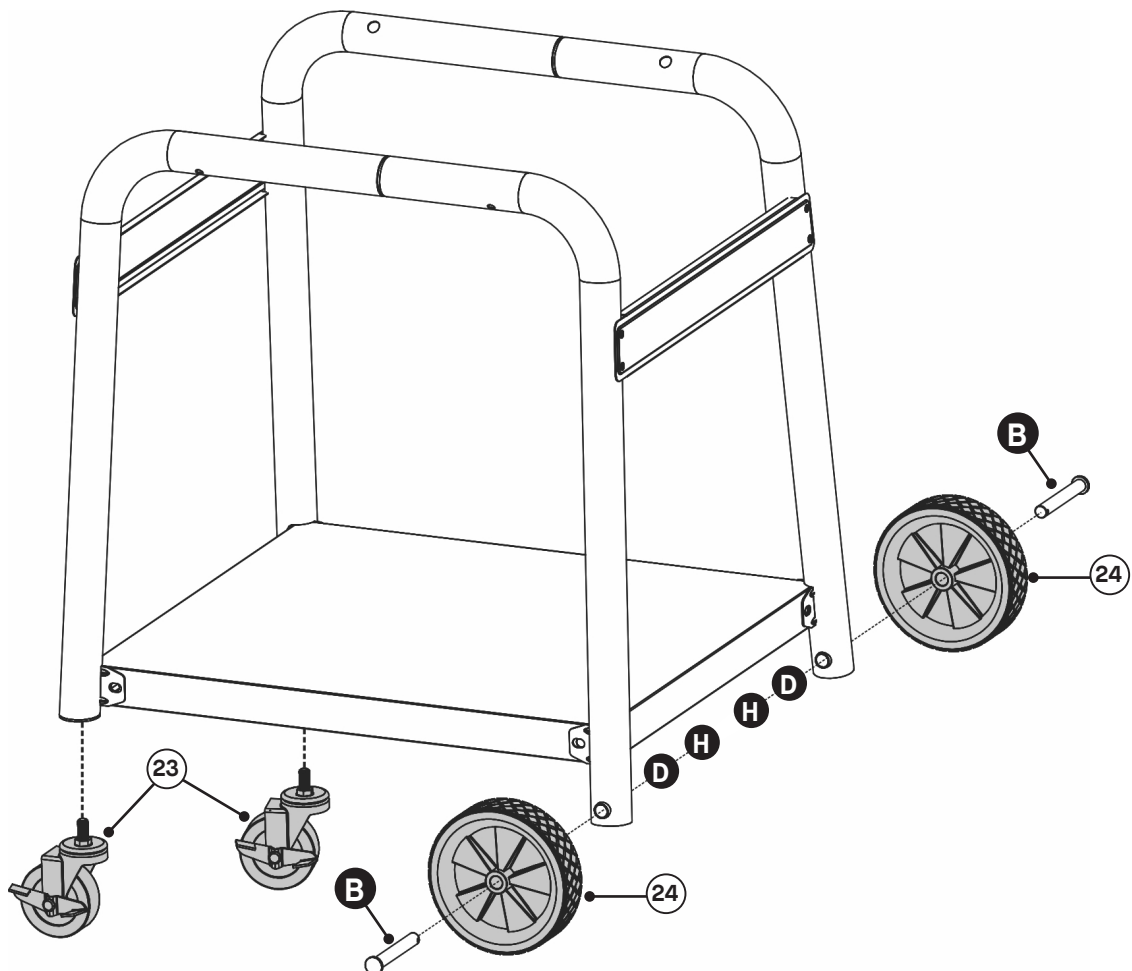
## 4

Hardware needed:  
Quincaillerie requise :  
Accesorios necesarios:

**B**  
X2

**D**  
X2

**H**  
X2



## 5

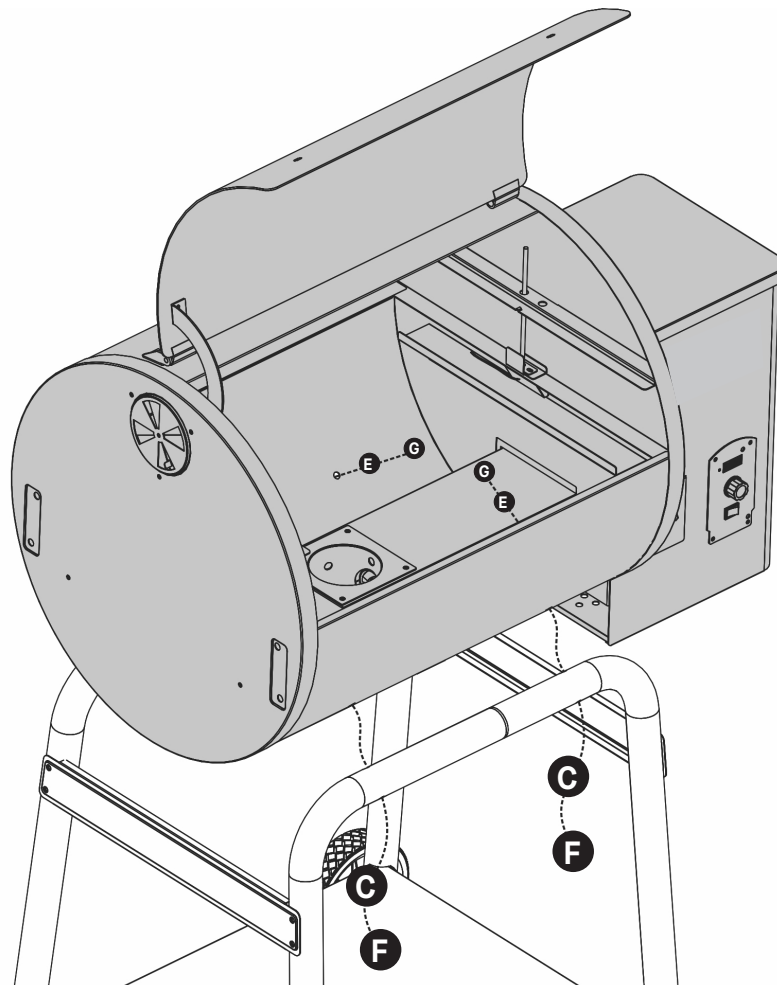
Hardware  
needed:  
Quincaillerie  
requisite :  
Accesorios  
necesarios:

**F**  
X4

**E**  
X4

**C**  
X4

**G**  
X4



## 6

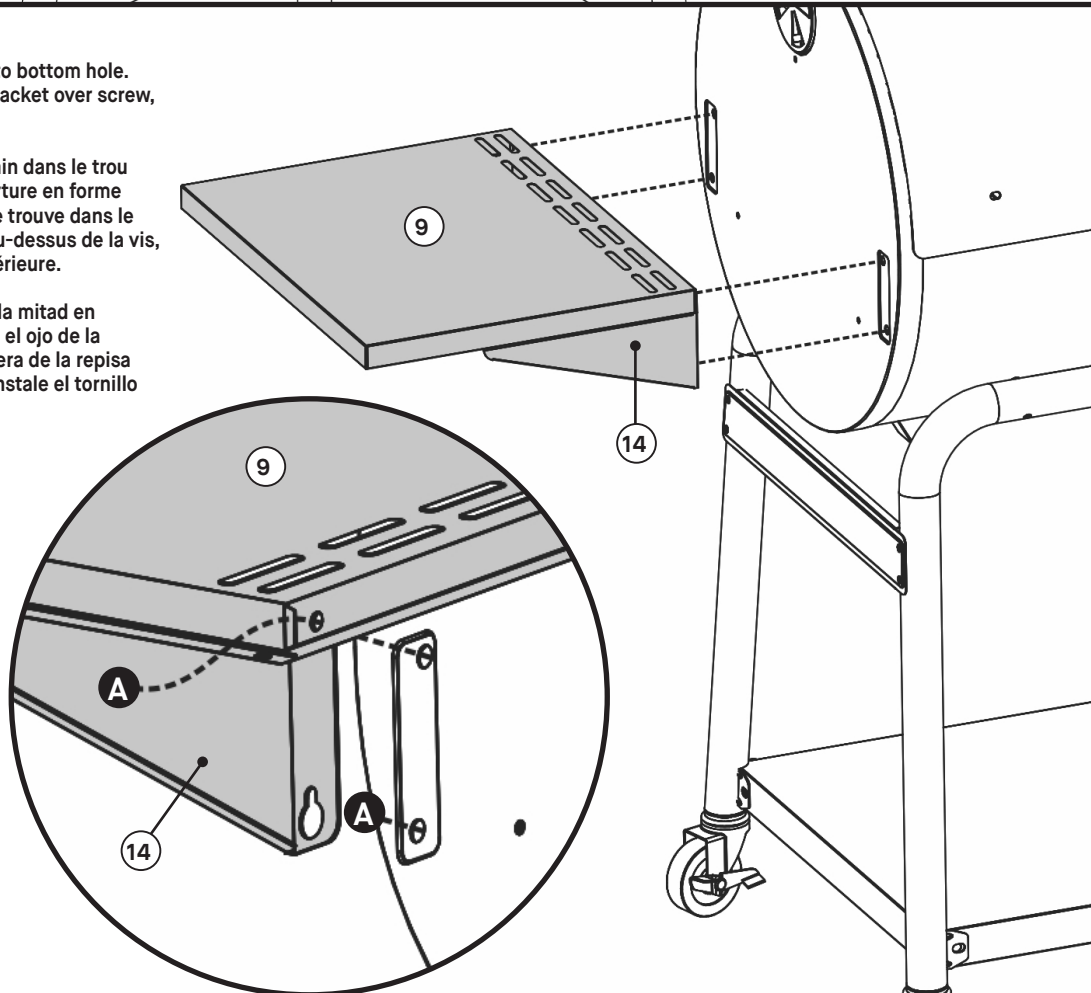
Insert screw halfway into bottom hole.  
Align keyhole in shelf bracket over screw,  
then install top screw.

Hardware  
needed:  
Quincaillerie  
requisite :  
Accesorios  
necesarios:

**A**  
X4

Insérez la vis à mi-chemin dans le trou  
inférieur. Alignez l'ouverture en forme  
de trou de serrure qui se trouve dans le  
support de la tablette au-dessus de la vis,  
puis installez la vis supérieure.

Inserte el tornillo hasta la mitad en  
el orificio inferior. Alinee el ojo de la  
cerradura en la abrazadera de la repisa  
sobre el tornillo, luego instale el tornillo  
superior.



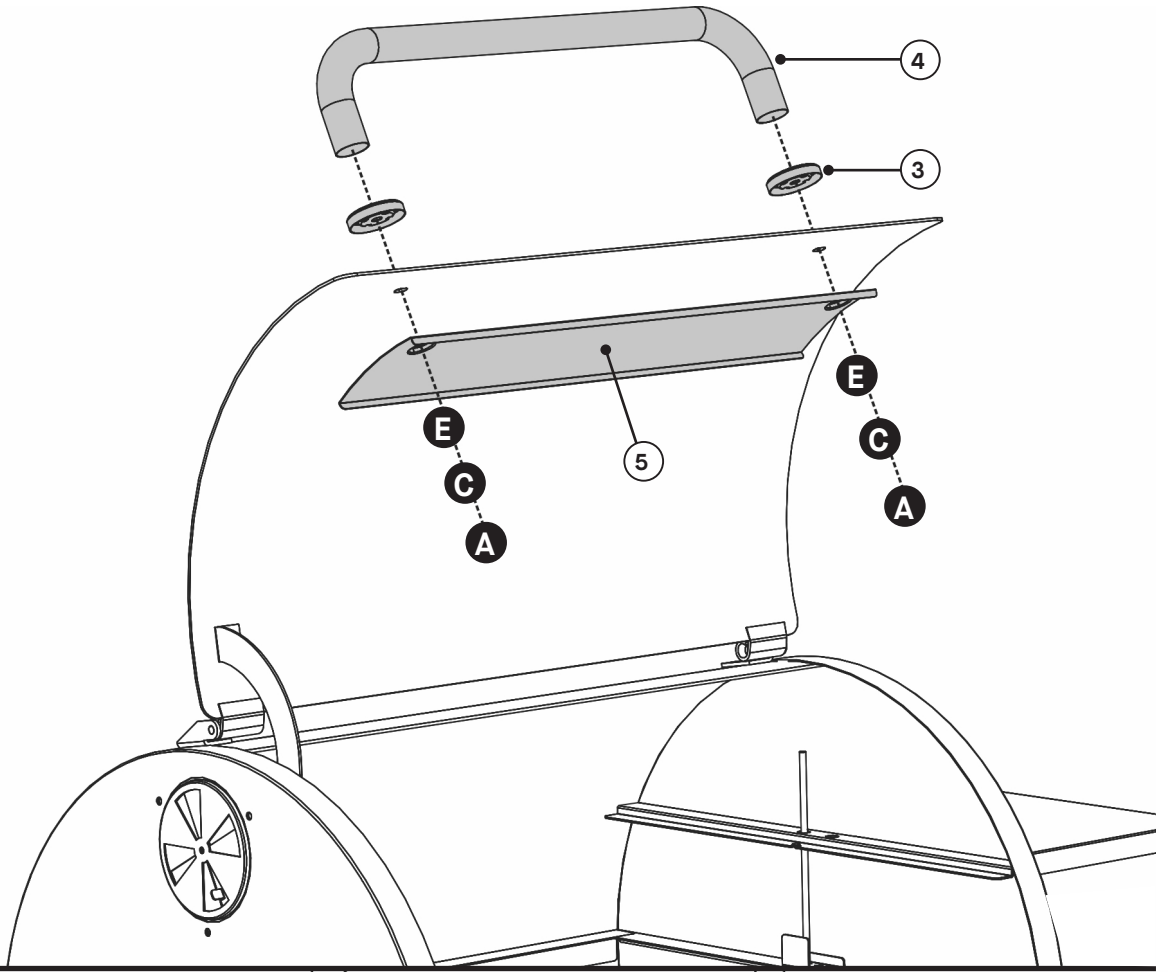
7

Hardware  
needed:  
Quincaillerie  
requisite :  
Accesorios  
necesarios:

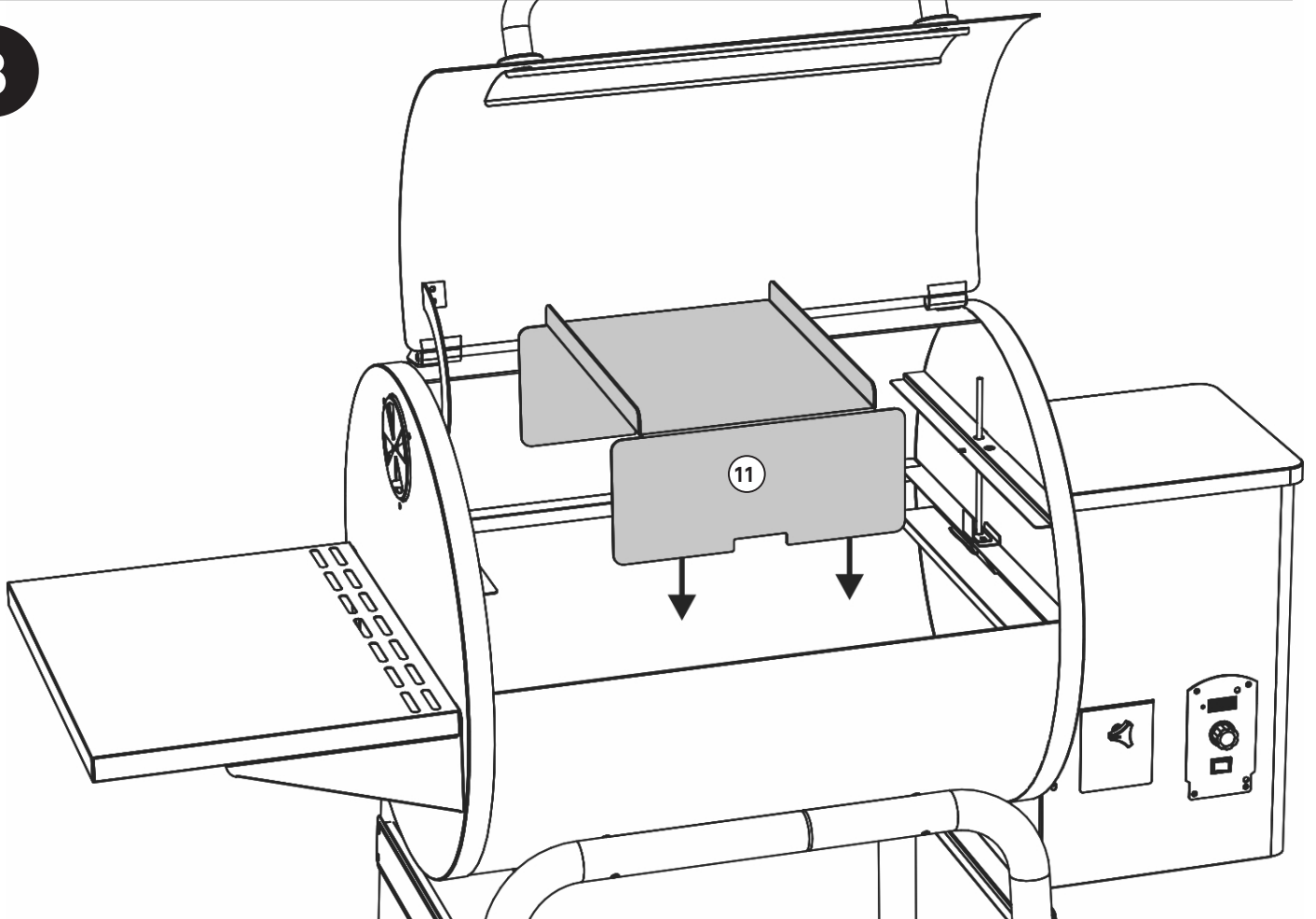
A  
X2

C  
X2

E  
X2



8

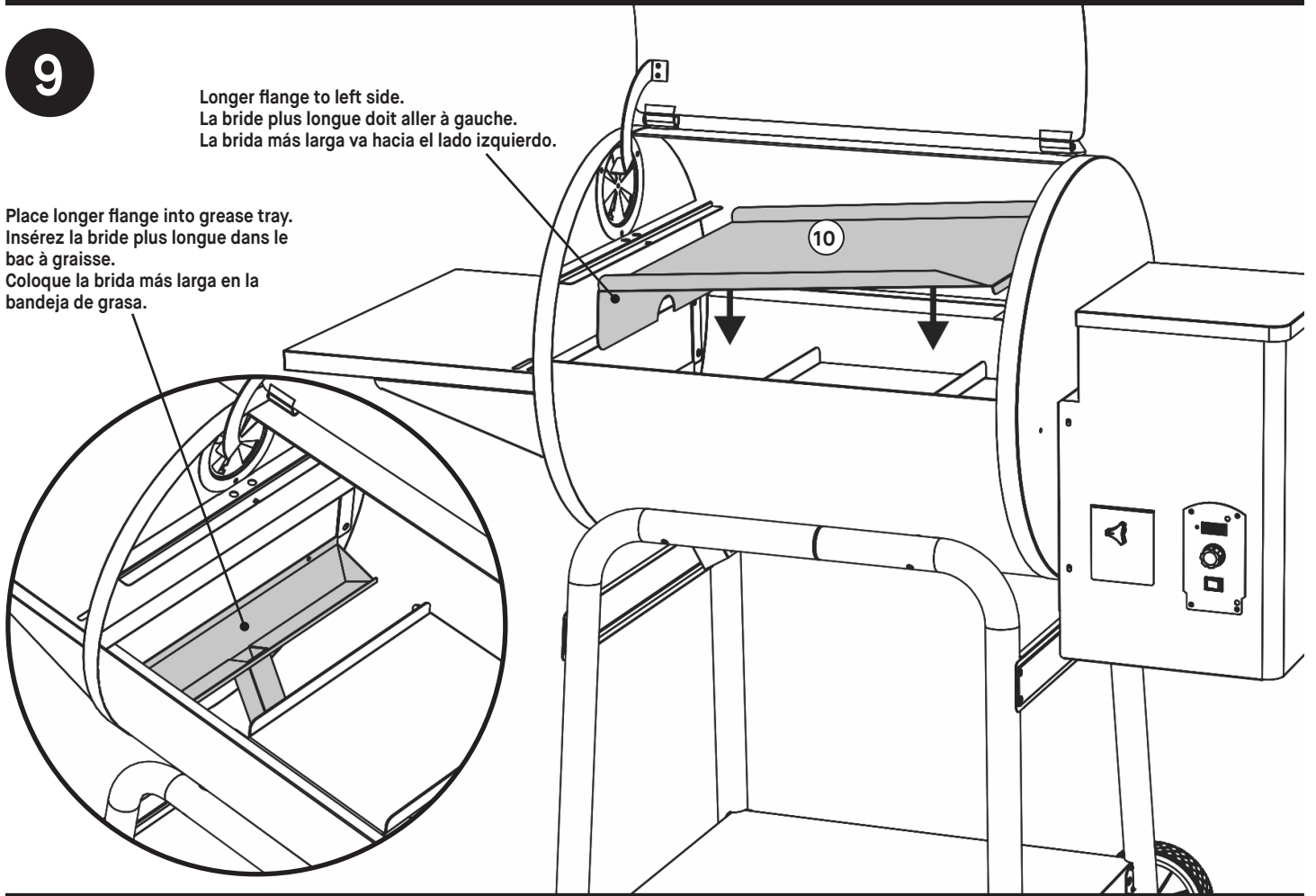


# Assembly | Assemblage | Ensamblaje

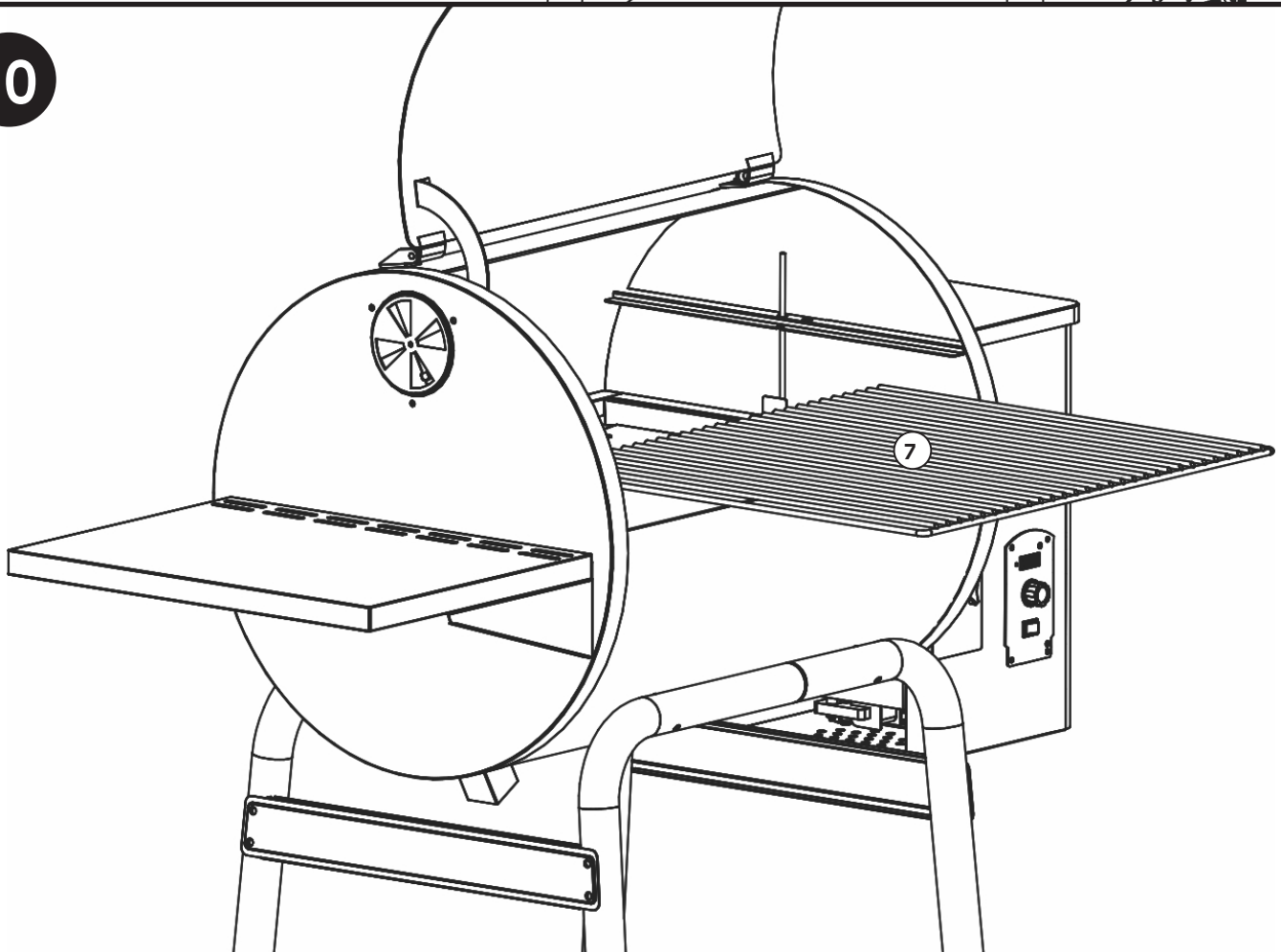
9

Longer flange to left side.  
La bride plus longue doit aller à gauche.  
La brida más larga va hacia el lado izquierdo.

Place longer flange into grease tray.  
Insérez la bride plus longue dans le  
bac à graisse.  
Coloque la brida más larga en la  
bandeja de grasa.

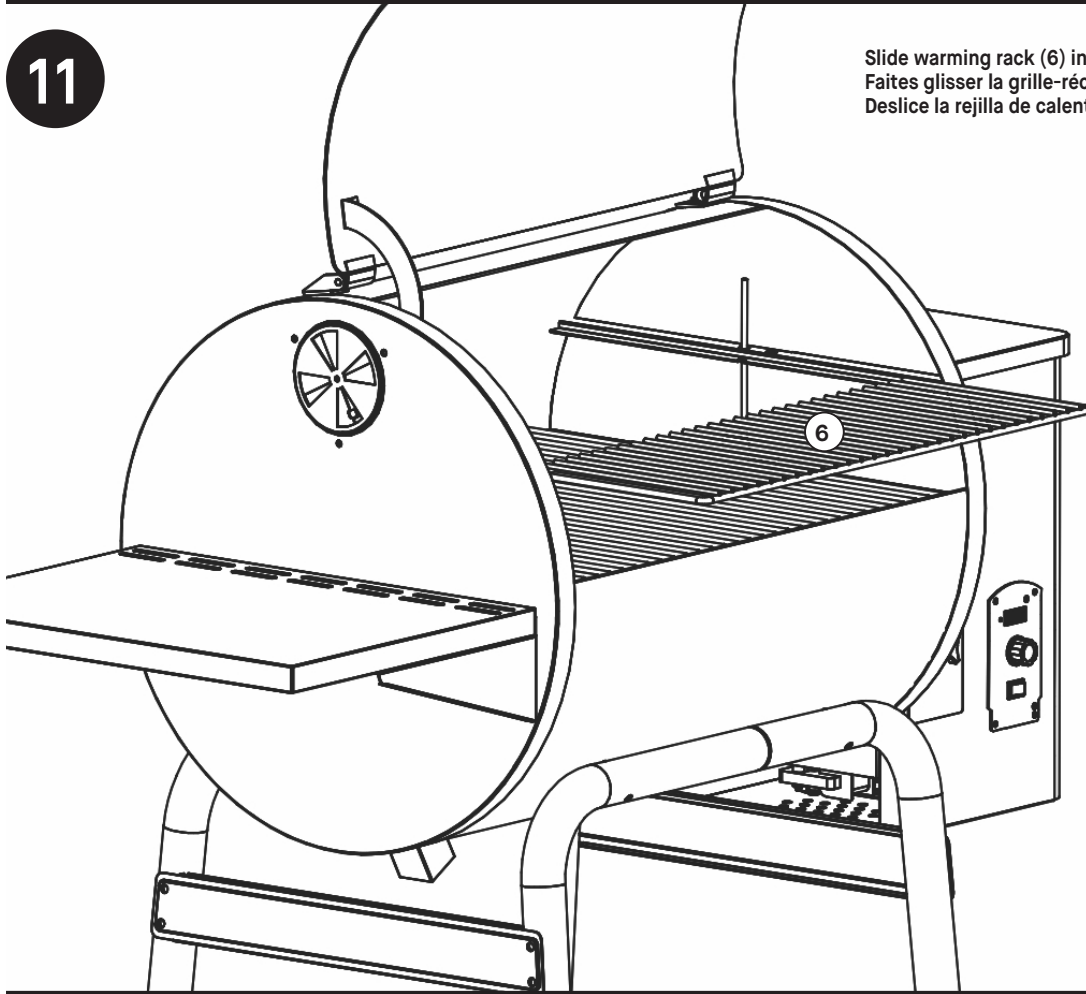


10

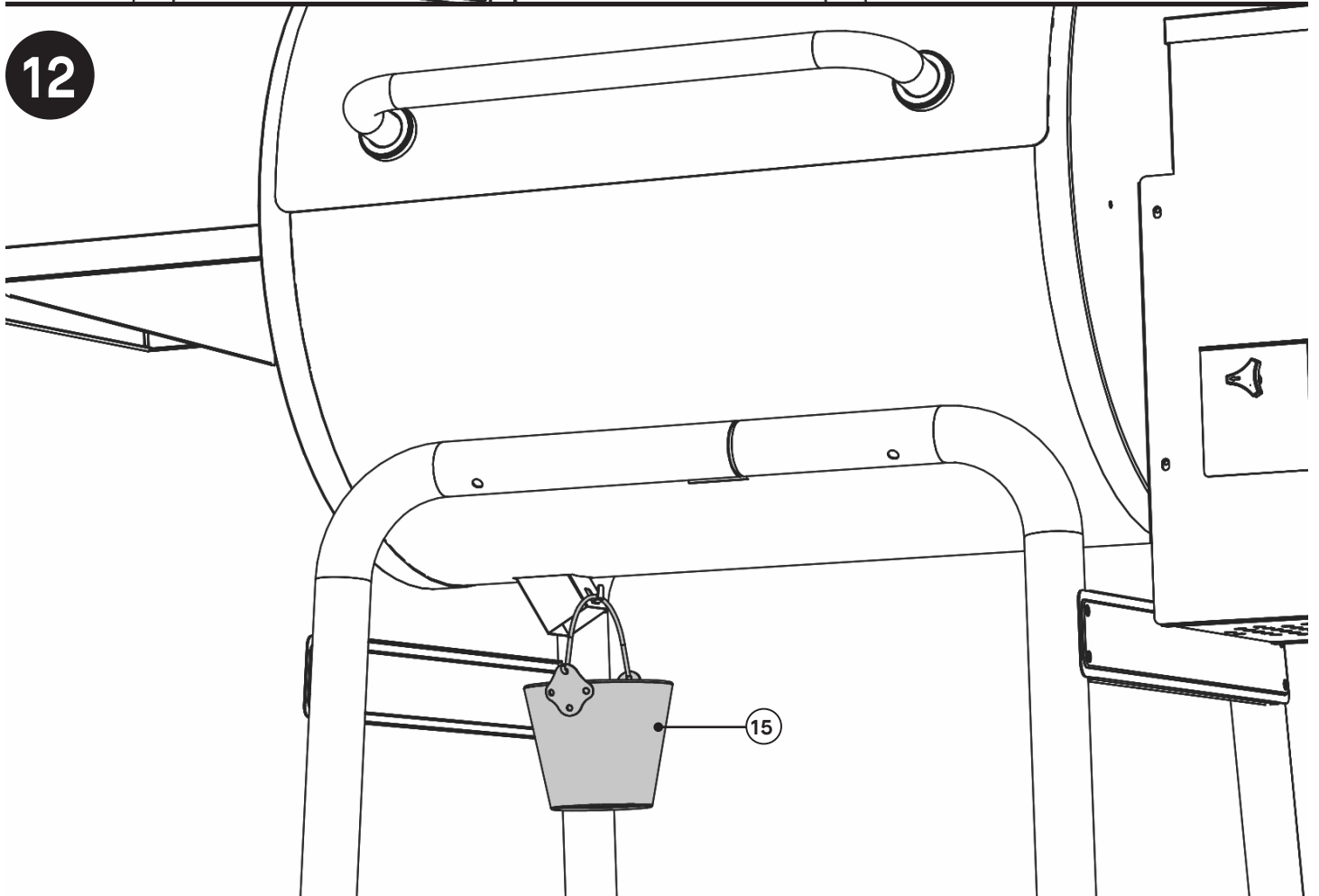


11

Slide warming rack (6) into channels.  
Faites glisser la grille-réchaud (6) dans les rainures.  
Deslice la rejilla de calentamiento (6) en las ranuras.



12



## Initial Lighting Instructions

**FOLLOW THESE INSTRUCTIONS THE FIRST TIME YOU LIGHT THE GRILL AND WHENEVER IT RUNS OUT OF PELLETS.**

### LIGHTING THE GRILL

Open the lid and remove the cooking grate, grease deflector and heat diffuser from the inside of the grill. Make sure the power switch on the controller is in the OFF position. Plug the power cord into an appropriate grounded electrical outlet.

Open the pellet hopper lid and locate the auger. Make sure there are no foreign objects in the auger then turn the power switch to ON. Look into the pellet hopper to confirm that the auger is turning. At the same time, place your fingers over the crucible and feel for the air movement from the intake fan. **WITHOUT TOUCHING IT, LOOK TO SEE IF THE ELEMENT IS GETTING HOT.** Turn the power switch to OFF.

Fill the pellet hopper with premium 100% hardwood BBQ pellets. Never use heating fuel wood pellets for cooking. **WARNING: DO NOT USE HEATING FUEL PELLETS AS THEY MAY CONTAIN HAZARDOUS MATERIALS.**

Turn the power switch to ON and the temperature dial to HIGH. When the pellets begin to fall into the crucible turn the power switch to OFF. Note: This may take some time during the initial priming of the auger.

Turn the power switch to ON and the temperature dial to SMOKE. Let the pellets come to full flame. Once flames are coming out of the crucible turn the power switch to OFF and let the grill cool.

**Recommendation:** For ease of clean-up, cover the grease deflector with heavy-duty aluminum foil. Be sure the edges and ends of the foil are tight against the bottom of the grease deflector. Position the heat diffuser, grease deflector and cooking grate in their proper locations.

### SEASON THE GRILL

With the lid open, turn the power switch to ON and the temperature dial to SMOKE. In about two minutes whitish-gray smoke will come out of the grill as the pellets ignite. Close the lid and set the temperature dial to HIGH.

Run the grill on HIGH for 45 minutes with the lid closed. This seasons the grill and must be done before any food is cooked on it.

## Lighting Instructions

### **ALWAYS START THE GRILL ON SMOKE SETTING WITH THE LID OPEN. ONCE THE PELLETS IGNITE, CLOSE THE LID AND SET THE TEMPERATURE DIAL TO THE DESIRED COOKING TEMPERATURE.**

With the lid open, turn the switch ON (--) and temperature dial to SMOKE. In approximately 2 minutes you will notice whitish-gray smoke coming out of the grill as the pellets ignite. After assuring the pellets have ignited, close the lid and set the temperature dial to the cooking setting desired.

Preheat grill for about 10 minutes with the lid closed before cooking any food.

If you are cooking at high temperatures and want to return to smoking temperatures, we recommend setting the temperature to 165-170°F. Allow grill to cool down before turning to the smoke setting. NOTE: You may also open the grill lid to help reduce internal temperature faster.

**WARNING!** Follow these steps if at any time the grill fails to light, or the fire in the crucible goes out while cooking or smoking when sufficient pellets are still in the pellet hopper. Failure to do so may cause a hazardous "over-firing" of your grill due to an excess of unburned pellets in the crucible.

1. **DANGER!** Turn the switch OFF (o) and disconnect the power cord. If the grill is still hot, allow it to thoroughly cool. Open the lid and remove all food, the cooking grate, grease deflector and heat diffuser.
2. **WARNING!** Remove all unburned pellets and ash from inside and around the crucible. (**See instructions for proper handling and disposal of ash in the Cleaning and Maintenance section**).
3. Before replacing the heat diffuser, grease deflector and cooking grate, plug the power cord into an appropriate grounded electrical outlet and restart the grill. Pellets should fall into the crucible and the element should begin to heat (it will start to turn red). **CAUTION! Do not touch it.**
4. If this procedure **is** successful you will soon see flames come out of the crucible. Turn the switch OFF (o), and let the grill cool down. Position the heat diffuser, grease deflector and cooking grate in their proper locations. With the lid open, turn the switch ON (--) and the temperature dial to SMOKE. In approximately 2 minutes you will notice whitish-gray smoke coming out of the grill as the pellets ignite. After ensuring the pellets have ignited, close the lid and set the temperature dial to the cooking setting desired.
5. If this procedure **is not** successful, refer to the troubleshooting tips or contact Customer Support to help diagnose the problem.

### **CONTROLLER SHUT DOWN CYCLE**

The controller for the grill comes with an automatic shut down cycle. When finished cooking, turn the temperature dial to the OFF position. The fan will run for 5 minutes to fully burn the remaining pellets in the crucible. When the fan automatically shuts down, the controller can be switched to the OFF position.

# Operating Instructions

The temperature dial can be changed at any time to increase or decrease the cooking temperature of the grill. See the table below for recommended temperatures.

<b>HIGH/HIGHER</b>	<b>Grilling.</b>
<b>MED/MID RANGE</b>	<b>Slow cooking.</b>
<b>SMOKE</b>	<b>Smoking and adding smoke flavor to food.</b> <b>Holding foods at about 180°F.</b>

The outside temperature effects cooking times. If it is hot outside, cooking times will be less. If it is cold, wet or windy it will take longer to cook food.

The grill is designed to operate with the lid closed. Cooking with the lid open will increase cooking times.

## SAFETY INSTRUCTIONS

**NOTE: WHEN OPERATING THIS GRILL, MAINTAIN A MINIMUM CLEARANCE OF 10 FEET FROM GRILL TO COMBUSTIBLES.**

Never move the grill when it is hot. Make sure the fire is out and the grill is cold before moving it. Never put water in the crucible to cool it as this will jam the auger.

**NEVER ADD PELLETS BY HAND TO A HOT CRUCIBLE.** This is dangerous and you may be seriously burned. If you run out of pellets and lose your fire while cooking, let the grill completely cool and start again with the **INITIAL LIGHTING INSTRUCTIONS.**

Make sure the heat diffuser is properly seated in the locating brackets. Failure to do so may cause flame to come out of the crucible and create a grease fire in the grill. The long flanges of the heat diffuser should be pointing down over the crucible.

Clean the grease deflector, grease drain and grease drain tube on a regular basis to prevent grease fires.

Grease fires are caused by not properly maintaining the grill by failing to clean you grease deflector, grease drain and grease drain tube on a regular basis. In the unlikely event of a grease fire while cooking, **turn the switch and dial off and keep the lid closed** until the fire is completely out. Never keep the lid open during a grease fire. If it does not go out, lightly sprinkle baking soda on the fire. **Be careful not to burn yourself.** If this does not work, carefully remove the food from the grill and keep the lid closed until the fire is completely out. When the grill is completely cool, remove the cooking grate and clean the grease deflector or replace the foil if your grease deflector is covered. Clean any grease accumulation from the grease drain and the grease drain tube. Replace the grease deflector and the cooking grate. Restart the grill and resume cooking.

## DIGITAL CONTROLLER FUNCTIONS

After selecting your cooking temperature (with the exception of SMOKE) the auger will operate continuously until the selected temperature is reached. Once temperature is reached, the digital controller will cycle the auger off and on to maintain the selected temperature until the temperature dial is changed.

When operating in SMOKE mode the auger will cycle on for 15 seconds and off for 65 seconds. There is no temperature control with the SMOKE setting. The smoke cycle is preset at the factory so temperatures stay between 150°F and 180°F allowing smoke to be produced.

However, you can change this timed cycle to suit your particular needs. Refer to the wiring diagram near the end of this manual and locate the smoke adjustment. It is a switch inside a small hole on the face of the digital controller to the left of the display. While the digital controller is on, use a very small screwdriver, or other pointed object, to gently press the switch. When you press the switch, the display will change from a temperature to “P” followed by a number.

To help you develop an understanding of the smoke program, we have defined each setting below. In addition, here are some key points to explain how this program works, and can be used, to master your pellet grilling experience.

- **The main reason for changing the P setting is to adapt to your outside climate.**
- Pellets will only produce heavy smoke when they are initially heated.
- The P settings (P-0 to P-9) specify the auger cycle time during the smoke cycle. Based on our testing, we have programmed your smoker to default to P-2 for optimum smoke in most climates.
- In a colder climate, the crucible will cool too much, causing the pellets from the previous cycle to completely extinguish before igniting the fresh pellets. You need to decrease your P setting for more smoke.
- In a hotter climate, the crucible will not cool enough, allowing the fresh pellets to ignite quickly. Therefore, minimal or no smoke is produced. You need to increase your P setting for more smoke.

### **P Setting Table:**

**P-0:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 45 seconds.

**P-1:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 55 seconds.

**P-2:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 65 seconds. (Default)

**P-3:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 75 seconds.

**P-4:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 85 seconds.

**P-5:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 95 seconds.

**P-6:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 105 seconds.

**P-7:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 115 seconds.

**P-8:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 125 seconds.

**P-9:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for 135 seconds.

## DIGITAL CONTROLLER FUNCTIONS

**WARNING!** If the fire in the crucible goes out while smoking when sufficient pellets are still in the pellet hopper, it is important to follow these steps. Failure to do so may cause a hazardous “over-firing” of your grill due to an excess of unburned pellets in the crucible. You may need to decrease the “P” setting to prevent your fire from going out in the SMOKE mode.

1. **DANGER!** Turn the switch OFF and disconnect the power cord. Allow the grill to thoroughly cool if it is still hot. Open the lid and remove all food, the cooking grate, grease deflector and the heat diffuser.
2. **WARNING!** Remove all unburned pellets and ash from inside and around the crucible. (See instructions for proper handling and disposal of ash in the Cleaning and Maintenance section.)
3. Before replacing the heat diffuser, grease deflector and cooking grate plug the power cord into an appropriate grounded electrical outlet and turn the switch ON. Pellets should fall into the crucible and the element should begin to heat (it will start to turn red). **CAUTION! Do not touch it.**
4. You will soon see flames coming out of the crucible. Turn the switch OFF and let the grill cool thoroughly. Replace the heat diffuser, grease deflector and cooking grate. With the lid open turn the switch ON and the temperature dial to SMOKE. In approximately 2 minutes you will notice whitish-gray smoke coming from the grill as the pellets ignite. After ensuring the pellets have ignited, close the lid and set the temperature dial to any cooking setting desired.

# Cleaning and Maintenance

Regularly clean grease from the grill to prevent grease fires. It is easier to clean off grease when the grill is warm. **BE CAREFUL NOT TO BURN YOURSELF.**

- **Clean or change the aluminum foil on the grease deflector.**
- **Clean grease from the grease drain and grease drain tube.**
- **Wipe grease off the interior surfaces of the grill.**
- **Empty the grease bucket and line with aluminum foil for easy cleanup.**

Use warm soapy water to clean the outside grill surfaces and to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads. During the rainy season be sure that water does not get into the pellet hopper. Wet wood pellets expand and will jam your auger. Consider using a cover to protect your grill when it is stored.

## **Cleaning of ash from inside and around the crucible:**

**DANGER!** Turn the switch OFF and disconnect the power cord.

**WARNING!** Make sure that the grill is COLD before cleaning the ash.

**WARNING!** Follow the instructions below to dispose of ashes.

Excess ash in the crucible may cause your fire to go out, especially in the SMOKE setting. The crucible should be inspected occasionally and cleaned to remove the ash buildup. Again, cleaning the ash from in and around the crucible should be done only when the grill is COLD. Remove the cooking grate, grease deflector and heat diffuser to provide access to the crucible and the interior of the grill. Much of the ash outside of the crucible can be swept to the open area at the left of the crucible using a small whisk broom. It can be removed from the grill with a small metal fireplace shovel or other similar tool. Follow the instructions below to dispose of ashes.

**WARNING!** A vacuum cleaner is the best way to remove ashes from the crucible but this must be done with extreme care to avoid the risk of fire. Again, cleaning the ash from the crucible should be done only when the grill is COLD. A utility-type vacuum cleaner having a metal collection canister without a bag would be best for this task. However, almost any vacuum cleaner will work safely if this procedure is properly followed. After assuring that the ash in the crucible is COLD, vacuum the ash from inside of the crucible.

1. If your vacuum cleaner is a bagless model empty any previously accumulated debris from the collection chamber. Vacuum the ash from the inside of the crucible. Once the crucible is clean empty the collection chamber into the metal container described below without delay. Make sure there is no remaining ash residue left in the collection chamber.
2. If your vacuum cleaner uses a disposable bag install an unused one in the machine. Then vacuum the ash from the inside of the crucible. Once the crucible is clean, remove the bag from the vacuum cleaner and place it in the metal container described below without delay.

## **DISPOSAL OF ASHES**

**WARNING!** Ashes should be placed in a metal container with a tight fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, away from all combustible materials, pending final disposal. If the ashes are disposed of by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

Clean cooking grates with a long-handled cleaning brush.

## THE GRILL FAILS TO IGNITE

**IF THE GRILL DOES NOT IGNITE OR THE FIRE GOES OUT IN THE CRUCIBLE WHILE COOKING, FOLLOW THE PROCEDURES BELOW:**

Turn the power switch to OFF and disconnect the power cord.

Remove any food, cooking grate, grease deflector and heat diffuser.

Remove all unburned pellets and ash from the crucible. Make sure the grill is COLD as ash can cause a fire.

Restart the grill and confirm that the ignition cycle is working. The element should turn red and pellets should fall from the auger into the crucible. Replace the heat diffuser, grease deflector and cooking grate.

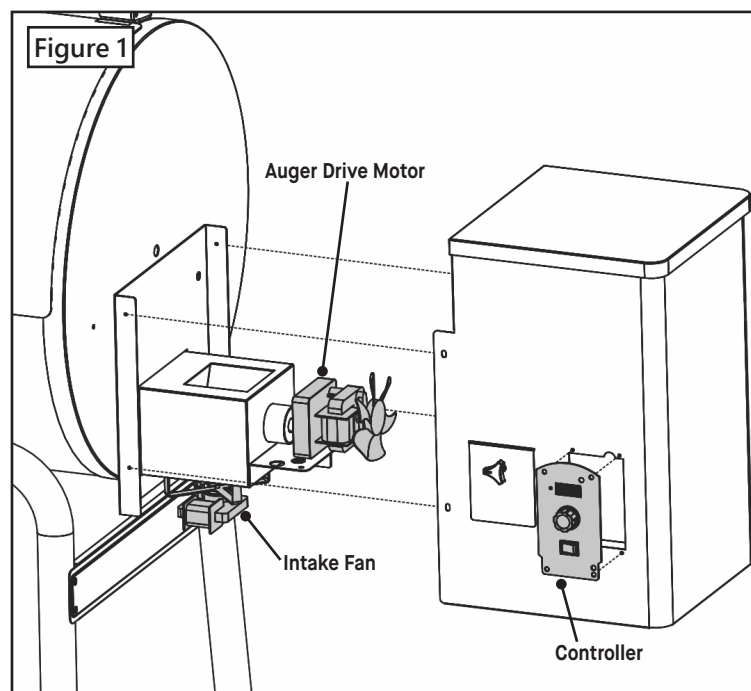
**IF THE ABOVE PROCEDURE DOES NOT WORK TRY THESE ADDITIONAL TIPS:**

Verify power at the electrical outlet. If the power cord is connected to a ground fault interrupter, check and restart if necessary.

Check the power cord fuses. Disconnect the power cord from the electrical outlet. Remove the controller and check the fuse on the back. Replace if the fuse is blown and reinstall the controller.

Verify that the element, intake fan and auger drive are working.

- Unplug the element connector (red/white wires), plug the power cord into an appropriate grounded electrical outlet and turn the power switch to ON.
- Check that the intake fan and auger drive motor are working. See Figure 1 below. Replace the one that is not working. If both are working, the element may need to be replaced.



# Troubleshooting

## NO PELLETS ARE DELIVERED TO THE CRUCIBLE

Verify that there are pellets in the pellet hopper. Note that it can take up to seven minutes for pellets to travel from the pellet hopper to the crucible.

### IF THIS DOESN'T FIX THE PROBLEM FOLLOW THIS PROCEDURE TO CHECK THAT THE AUGER DRIVE MOTOR AND INTAKE FAN ARE WORKING.

Make sure the power switch is OFF and the power cord is disconnected.

Remove the controller and the pellet hopper to access the auger drive motor and intake fan connections. See Figure 1 on the previous page.

Unplug the auger drive motor (orange/white wire pair) and the intake fan (purple/white wire pair). Then reconnect both connections. See the wiring diagram near the end of this manual.

Plug the power cord into an appropriate grounded electrical outlet and turn the power switch ON.

If the auger drive motor is working, the digital controller may need to be replaced.

If the auger drive motor is not working, but the intake fan is working, the problem is the auger system which may need to be checked.

- Turn the power switch to OFF.
- Locate the small fan blade on the back of the auger drive motor.
- Turn the power switch to ON and watch to make sure the fan blade turns. If it doesn't turn it may need to be replaced. If it turns a bit and then stops, turn the power switch to OFF and see if it unwinds slightly, indicating a jam that needs to be cleared.

## NO PELLETS ARE DELIVERED TO THE CRUCIBLE

### IF FOREIGN OBJECTS OR WET PELLETS JAM THE AUGER SYSTEM, THEY WILL NEED TO BE REMOVED AND CLEARED.

Make sure the power switch is OFF and the power cord is disconnected. Remove the pellet hopper to access the auger drive motor. See Figure 1 on the previous page.

Remove the bolt and nut connecting the auger drive motor shaft to the auger shaft and the screw holding the auger retainer to the auger tube. See Figure 2 on the following page.

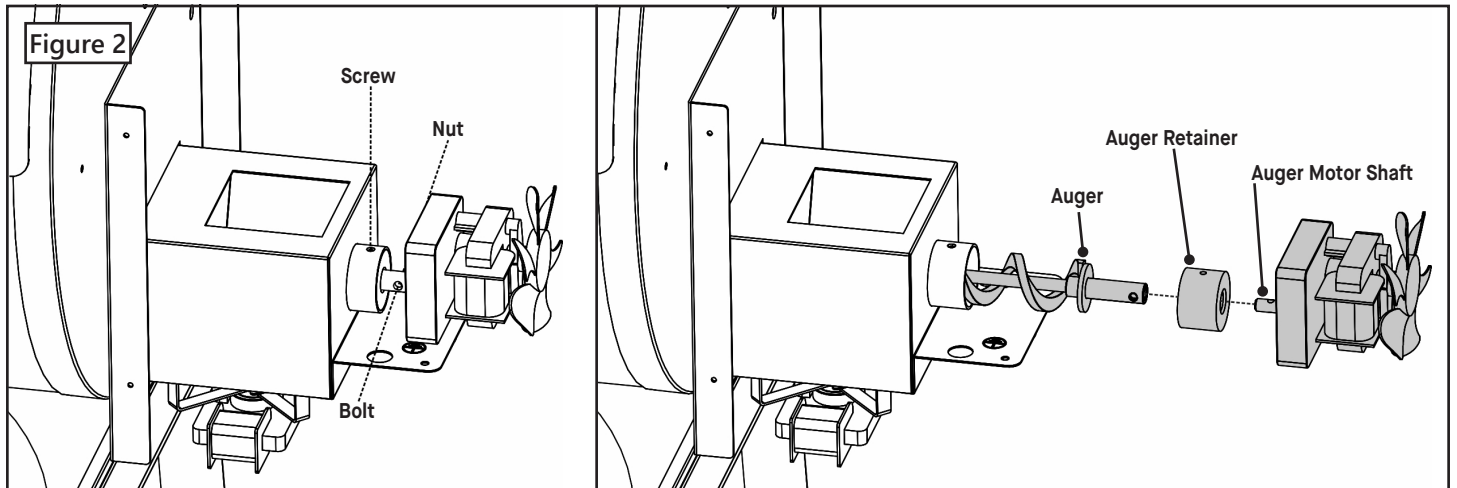
With a small pipe wrench or locking pliers on the auger shaft turn the auger counter clockwise. It will be hard to turn until it breaks free.

Remove the auger and clean all pellets, ash or foreign objects from the auger, auger tube and crucible. A shop-vac is helpful.

Sand the outside surfaces of the auger with medium grit sandpaper. Sand the inside of the auger tube if necessary. Vacuum sanding grit out of the auger tube and crucible when finished.

Reinstall the auger bushing and the auger into the auger tube, making sure the auger rotates freely. Re-attach the auger shaft to the auger drive motor shaft. See Figure 2 on the following page.

# Troubleshooting



## THE GRILL DOESN'T FIRE ON SMOKE SETTING

The “P” setting on the digital controller may be set too high. Review the Digital Controller Functions in the Operating Instructions section to adjust.

### FOLLOW THIS PROCEDURE TO CLEAN EXCESS ASH FROM THE CRUCIBLE.

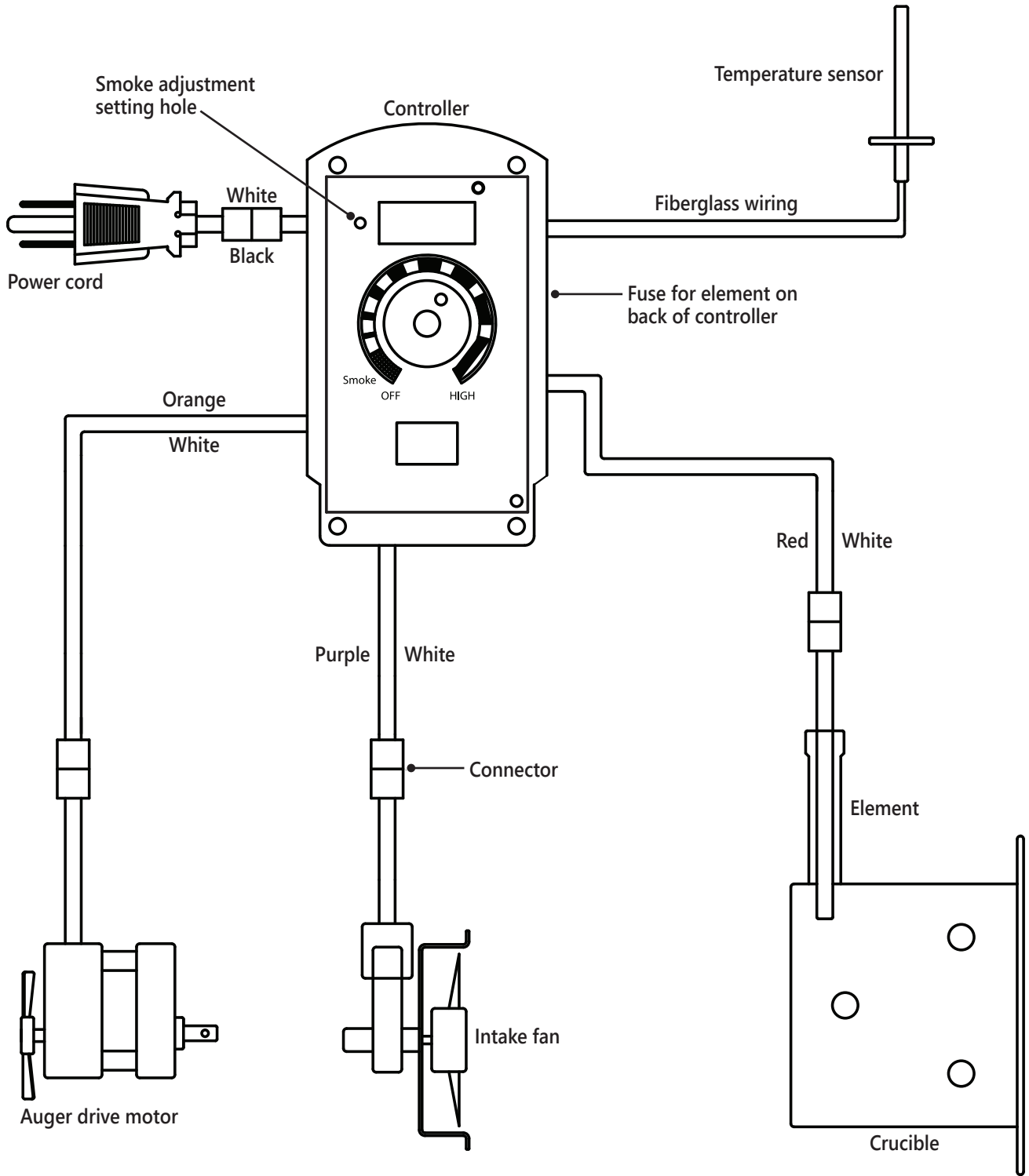
Make sure the power switch is OFF and the power cord is disconnected.

Open the lid and remove the cooking grate, grease deflector and heat diffuser.

Remove all unburned pellets and ash from the crucible. A shop-vac will help. **MAKE SURE THE GRILL IS COLD. HOT ASH CAN CAUSE A FIRE.**

Put the heat diffuser, grease deflector and cooking grate back in place and follow the **INITIAL LIGHTING INSTRUCTIONS.**

# Wiring Diagram



# Instructions pour l'allumage initial

**SUIVEZ CES INSTRUCTIONS LA PREMIÈRE FOIS QUE VOUS ALLUMEZ LE GRIL ET CHAQUE FOIS QU'IL MANQUE DE GRANULES.**

## ALLUMAGE DU GRIL

Ouvrez le couvercle et enlevez la grille de cuisson, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur de l'intérieur du gril. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation du contrôleur se trouve sur la position OFF (Arrêt). Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée mise à la terre.

Ouvrez le couvercle de la trémie à granules et trouvez la vis sans fin. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la vis sans fin, puis mettez l'interrupteur d'alimentation sur la position ON (Marche). Regardez dans la trémie à granules pour vous assurer que la vis sans fin tourne. En même temps, mettez les doigts au-dessus du creuset pour sentir le mouvement de l'air au-dessus du ventilateur d'admission. **SANS TOUCHER L'ÉLÉMENT, REGARDEZ POUR VOIR S'IL DEVIENT CHAUD.** Tournez l'interrupteur d'alimentation sur la position OFF (Arrêt).

Remplissez la trémie à granules avec des granules pour BBQ de qualité supérieure faites entièrement de bois dur. N'utilisez jamais de granulés de chauffage pour la cuisson. **AVERTISSEMENT : NE JAMAIS UTILISER DE GRANULÉS DE CHAUFFAGE, CAR ILS POURRAIENT CONTENIR DES MATIÈRES DANGEREUSES.**

Tournez l'interrupteur d'alimentation sur la position ON (Marche) et le bouton de température sur la position HIGH (Élevé). Lorsque les granules commencent à tomber dans le creuset, tournez l'interrupteur d'alimentation sur la position OFF (Arrêt). Remarque : pendant l'amorçage initial de la vis sans fin, cela pourrait prendre un certain temps.

Tournez l'interrupteur d'alimentation sur la position ON (Marche) et le bouton de température sur la position SMOKE (Fumée). Laissez les granules s'enflammer complètement. Une fois que des flammes sortent du creuset, tournez l'interrupteur d'alimentation sur la position OFF (Arrêt) et laissez le gril refroidir.

**Recommandation :** Pour faciliter le nettoyage, recouvrez le déflecteur de graisse de papier d'aluminium épais. Assurez-vous que les bords et les extrémités du papier d'aluminium recouvrent complètement le fond du déflecteur de graisse. Installez le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et la grille de cuisson aux endroits appropriés.

## APPRÊTAGE DU GRIL

En gardant le couvercle ouvert, tournez l'interrupteur d'alimentation sur la position ON (Marche) et le bouton de température sur la position SMOKE (Fumée). Au bout d'environ deux minutes, vous verrez une fumée gris-blanc sortir du gril lorsque les granules s'allumeront. Fermez le couvercle et réglez le bouton de température sur la position HIGH (Élevé).

Laissez fonctionner le gril à température élevée pendant 45 minutes en gardant le couvercle fermé. Cela permet d'apprêter le gril et doit être fait avant d'y faire cuire des aliments.

## Instructions d'allumage

### **ALLUMEZ TOUJOURS LE GRIL SUR LE RÉGLAGE SMOKE (FUMÉE) EN GARDANT LE COUVERCLE OUVERT. LORSQUE LES GRANULES S'ALLUMENT, FERMEZ LE COUVERCLE ET RÉGLEZ LE BOUTON DE TEMPÉRATURE SUR LA TEMPÉRATURE DE CUISSON VOULUE.**

En gardant le couvercle ouvert, tournez l'interrupteur sur la position ON (--) et le bouton de température sur la position SMOKE (Fumée). Au bout d'environ 2 minutes, vous verrez une fumée gris-blanc sortir du gril lorsque les granules s'allumeront. Après vous être assuré que les granules se sont allumées, fermez le couvercle et réglez le bouton de température sur la température de cuisson voulue.

Faites préchauffer le gril pendant environ 10 minutes en gardant le couvercle fermé avant de faire cuire les aliments.

Si vous faites cuire des aliments à température élevée et vous voulez retourner à des températures de cuisson, nous vous recommandons de régler la température à 74-77 °C. Laissez le gril refroidir avant de passer au réglage de la fumée. REMARQUE : vous pouvez également ouvrir le couvercle du gril pour réduire la température intérieure plus rapidement.

**AVERTISSEMENT!** Suivez ces étapes si jamais le gril ne s'allume pas ou le feu dans le creuset s'éteint pendant la cuisson ou le fumage alors qu'il reste suffisamment de granules dans la trémie à granules. Tout manquement à le faire pourrait entraîner une « surcombustion » dangereuse de votre gril en raison d'un excédent de granules non brûlées dans le creuset.

1. **DANGER!** Mettez l'interrupteur sur la position OFF (o) et débranchez le cordon d'alimentation. Si le gril est encore chaud, laissez-le refroidir complètement. Ouvrez le couvercle et enlevez tous les aliments, la grille de cuisson, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
2. **AVERTISSEMENT!** Enlevez la totalité des granules non brûlés et de la cendre de l'intérieur et des alentours du creuset. **(Voir les instructions de manutention et d'élimination de la cendre dans la section Nettoyage et rangement.)**
3. Avant de remettre le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et la grille de cuisson, branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée mise à la terre et remettez le gril en marche. Les granules devraient tomber dans le creuset et l'élément devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir). **ATTENTION! Ne le touchez pas.**
4. Si cette procédure **réussit**, vous ne tarderez pas à voir des flammes sortir du creuset. Mettez l'interrupteur sur la position OFF (o) et laissez le gril refroidir. Installez le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et la grille de cuisson aux endroits appropriés. En gardant le couvercle ouvert, tournez l'interrupteur sur la position ON (--) et le bouton de température sur la position SMOKE (Fumée). Au bout d'environ 2 minutes, vous verrez une fumée gris-blanc sortir du gril lorsque les granules s'allumeront. Après vous être assuré que les granules se sont allumées, fermez le couvercle et réglez le bouton de température sur la température de cuisson voulue.
5. Si cette procédure **ne réussit pas**, consultez les conseils de dépannage ou communiquez avec le Soutien à la clientèle qui vous aidera à diagnostiquer le problème.

## CYCLE D'ARRÊT DU CONTRÔLEUR

Le contrôleur du gril offre un cycle d'arrêt automatique. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de température sur la position OFF (Arrêt). Le ventilateur fonctionnera pendant 5 minutes pour finir de brûler les granules qui restent dans le creuset. Lorsque le ventilateur s'éteint automatiquement, vous pouvez mettre le contrôleur sur la position OFF (Arrêt).

# Instructions d'utilisation

Le bouton de température peut être modifié à n'importe quel moment pour augmenter ou diminuer la température de cuisson du gril. Voir le tableau ci-dessous pour obtenir les températures recommandées.

<b>ÉLEVÉ/PLUS ÉLEVÉ</b>	<b>Gril.</b>
<b>MOYEN</b>	<b>Cuisson lente.</b>
<b>FUMÉE</b>	<b>Fumage et ajout d'une saveur de fumée aux aliments.</b> <b>Maintient les aliments à environ 82 °C.</b>

La température extérieure affecte les durées de cuisson. S'il fait chaud dehors, la durée de cuisson sera moins longue. Si le temps est froid, mouillé ou venteux, les aliments mettront plus de temps à cuire.

Le gril est conçu pour fonctionner avec le couvercle fermé. La cuisson avec le couvercle ouvert augmentera la durée de cuisson.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**REMARQUE : LORS DE L'UTILISATION DE CE GRIL, GARDEZ UNE DISTANCE MINIMALE DE 3 M (10 PI) ENTRE LE GRIL ET TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE.**

Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est éteint et que le gril est froid avant de le déplacer. Ne mettez jamais d'eau dans le creuset pour le refroidir, car cela bloquera la vis sans fin.

**N'AJOUTEZ JAMAIS DE GRANULES MANUELLEMENT DANS UN CREUSET CHAUD.** Cette pratique est dangereuse et vous pourriez subir des blessures graves. Si vous manquez de granules et vous perdez votre feu pendant la cuisson, laissez le gril refroidir complètement et recommencez en suivant les **Instructions pour l'allumage initial**.

Assurez-vous que le diffuseur de chaleur est bien installé dans les supports. Tout manquement à le faire pourrait faire en sorte que des flammes sortent du creuset et créent un feu de graisse dans le gril. Les longues brides du diffuseur de chaleur devraient être orientées vers le bas, au-dessus du creuset.

Nettoyez régulièrement le déflecteur de graisse, le drain de graisse et le tube de drainage de la graisse pour prévenir les feux de graisse.

Les feux de graisse sont causés par un mauvais entretien du gril, c'est-à-dire lorsque le déflecteur de graisse, le drain de graisse et le tube de drainage de la graisse ne sont pas nettoyés régulièrement. Dans l'éventualité peu probable d'un feu de graisse pendant la cuisson, **mettez l'interrupteur et le bouton sur la position OFF (Arrêt) et gardez le couvercle fermé** jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Ne gardez jamais le couvercle ouvert pendant un feu de graisse. S'il ne s'éteint pas de lui-même, saupoudrez un peu de bicarbonate de soude sur le feu. **Assurez-vous de ne pas vous brûler.** Si cela ne fonctionne pas, enlevez prudemment les aliments du gril et gardez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Lorsque le gril a complètement refroidi, enlevez la grille de cuisson et nettoyez le déflecteur de graisse, ou remplacez le papier d'aluminium si votre déflecteur de graisse en est recouvert. Nettoyez toute accumulation de graisse dans le drain de graisse et le tube de drainage de la graisse. Remettez le déflecteur de graisse et la grille de cuisson en place. Remettez le gril en marche et continuez la cuisson.

Après que vous avez sélectionné votre température de cuisson (à l'exception de SMOKE), la vis sans fin fonctionnera sans arrêt jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Une fois la température atteinte, le contrôleur numérique fera en sorte que la vis sans fin se met en marche et s'arrête afin de maintenir la température au niveau sélectionné jusqu'à ce que le bouton de température soit changé.

Lors du fonctionnement en mode SMOKE (Fumée), la vis sans fin est en marche pendant 15 secondes et arrêtée pendant 65 secondes. Avec le réglage SMOKE, il n'y a aucun contrôle de la température. Le cycle de fumage est pré-réglé en usine : les températures restent entre 66 °C et 82 °C, permettant la production de fumée.

Toutefois, vous pouvez changer la durée de ce cycle pour convenir à vos besoins particuliers. Consultez le diagramme de câblage près de la fin de ce manuel et trouvez le réglage de la fumée. Il s'agit d'un commutateur situé dans un petit trou sur le devant du contrôleur numérique, à gauche de l'afficheur. Lorsque le contrôleur numérique est en marche, utilisez un très petit tournevis ou un autre objet pointu pour appuyer doucement sur le commutateur. Lorsque vous appuyez sur le commutateur, l'affichage de la température à la lettre « P » suivie d'un chiffre.

Pour vous aider à mieux comprendre le programme de fumage, nous avons défini chaque réglage ci-dessous. De plus, voici quelques points clés qui vous expliqueront la façon dont le programme fonctionne et peut être utilisé pour maîtriser votre expérience en matière de gril avec des granules.

- **La principale raison de changer le réglage P est pour vous adapter au climat extérieur.**
- Les granules ne génèrent une fumée épaisse qu'au début du processus de chauffage.
- Les réglages P (P-0 à P-9) indiquent la durée de cycle de la vis sans fin pendant le cycle de fumage. À la suite de nos essais, nous avons programmé votre fumoir à P-2 par défaut pour une génération optimale de fumée dans la plupart des climats.
- Dans un climat plus froid, le creuset refroidira trop, et les granules du cycle précédent s'éteindront complètement avant d'allumer les granules fraîches. Pour obtenir plus de fumée, vous devez baisser le réglage P.
- Dans un climat plus chaud, le creuset ne se refroidira pas assez, et les granules fraîches s'allumeront trop vite. Par conséquent, peu de fumée, voire aucune, sera générée. Pour obtenir plus de fumée, vous devez augmenter le réglage P.

### Tableau des réglages P :

**P-0 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 45 secondes.

**P-1 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 55 secondes.

**P-2 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 65 secondes. (Valeur par défaut)

**P-3 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 75 secondes.

**P-4 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 85 secondes.

**P-5 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 95 secondes.

**P-6 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 105 secondes.

**P-7 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 115 secondes.

**P-8 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 125 secondes.

**P-9 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 135 secondes.

**AVERTISSEMENT!** Si le feu dans le creuset s'éteint pendant le fumage alors qu'il reste encore suffisamment de granules dans la trémie à granules, il est important de suivre ces étapes. Tout manquement à le faire pourrait entraîner une « surcombustion » dangereuse de votre gril en raison d'un excédent de granules non brûlées dans le creuset. Vous pourriez devoir réduire le réglage « P » pour empêcher le feu de s'éteindre en mode SMOKE (Fumée).

1. **DANGER!** Mettez l'interrupteur sur la position OFF (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le gril refroidir complètement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle et enlevez tous les aliments, la grille de cuisson, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
2. **AVERTISSEMENT!** Enlevez la totalité des granules non brûlés et de la cendre de l'intérieur et des alentours du creuset. (Voir les instructions de manutention et d'élimination de la cendre dans la section Nettoyage et rangement.)
3. Avant de remettre le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et la grille de cuisson, branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée mise à la terre et remettez l'interrupteur sur la position ON (Marche). Les granules devraient tomber dans le creuset et l'élément devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir).  
**ATTENTION! Ne le touchez pas.**
4. Vous ne tarderez pas à voir des flammes sortir du creuset. Mettez l'interrupteur sur la position OFF (Arrêt) et laissez le gril refroidir complètement. Remettez le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et la grille de cuisson. En gardant le couvercle ouvert, tournez l'interrupteur sur la position ON (Marche) et le bouton de température sur la position SMOKE (Fumée). Au bout d'environ 2 minutes, vous verrez une fumée gris-blanc sortir du gril lorsque les granules s'allumeront. Après vous être assuré que les granules se sont allumées, fermez le couvercle et réglez le bouton de température sur la température de cuisson voulue.

# Nettoyage et entretien

Nettoyez régulièrement la graisse présente sur le gril afin de prévenir des feux de graisse. La graisse est plus facile à nettoyer lorsque le gril est tiède. **ASSUREZ-VOUS DE NE PAS VOUS BRÛLER.**

- **Nettoyez ou changez le papier d'aluminium sur le déflecteur de graisse.**
- **Nettoyez la graisse dans le drain de graisse et le tube de drainage de la graisse.**
- **Essuyez la graisse pour l'enlever des surfaces intérieures du gril.**
- **Videz le seau à graisse et garnissez-le de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.**

Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures du gril et pour dissoudre la graisse. N'utilisez pas de produit à nettoyer les fours, de nettoyeurs abrasifs ou de tampons abrasifs. Pendant la saison des pluies, assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans la trémie à granules. Les granules de bois mouillées se gonflent et bloqueront votre vis sans fin. Envisagez d'utiliser une housse pour protéger votre gril pendant l'entreposage.

## **Nettoyage de la cendre de l'intérieur et des alentours du creuset :**

**DANGER!** Mettez l'interrupteur sur la position OFF (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation.

**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que le gril est FROID avant de nettoyer la cendre.

**AVERTISSEMENT!** Suivez les instructions ci-dessous pour jeter les cendres.

S'il y a un excédent de cendre dans le creuset, votre feu pourrait s'éteindre, particulièrement en mode SMOKE (Fumée). Le creuset devrait être inspecté de temps à autre et nettoyé pour enlever l'accumulation de cendre. La cendre ne devrait être nettoyée de l'intérieur et des alentours du creuset que lorsque le gril est FROID. Enlevez la grille de cuisson, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur afin de donner accès au creuset et à l'intérieur du gril. Une grande partie de la cendre qui se trouve à l'extérieur du creuset peut être balayée vers la zone ouverte à la gauche du creuset en utilisant une petite balayette. Elle peut être sortie du gril en utilisant une petite pelle métallique pour foyer ou un autre outil semblable. Suivez les instructions ci-dessous pour jeter les cendres.

**AVERTISSEMENT!** Un aspirateur est le meilleur moyen d'enlever les cendres du creuset, mais cela doit être fait avec beaucoup de prudence pour éviter le risque d'incendie. La cendre ne devrait être nettoyée du creuset que lorsque le gril est FROID. Un aspirateur de type utilitaire, ayant un récipient métallique sans sac, est le plus approprié pour cette tâche. Toutefois, presque tous les aspirateurs peuvent être utilisés sans danger si cette procédure est suivie correctement. Après vous être assuré que la cendre dans le creuset est FROIDE, enlevez la cendre de l'intérieur du creuset au moyen de l'aspirateur.

1. Si votre aspirateur est un modèle sans sac, videz tout débris accumulé du récipient de collecte. Enlevez la cendre de l'intérieur du creuset en utilisant l'aspirateur. Une fois le creuset propre, videz immédiatement le récipient de collecte dans le contenant métallique décrit ci-dessous. Assurez-vous qu'il ne reste pas de résidus de cendre dans le récipient de collecte.
2. Si votre aspirateur utilise un sac jetable, installez un sac neuf dans la machine. Ensuite, enlevez la cendre de l'intérieur du creuset en utilisant l'aspirateur. Une fois le creuset propre, retirez immédiatement le sac de l'aspirateur et mettez-le dans le contenant métallique décrit ci-dessous.

## **ÉLIMINATION DES CENDRES**

**AVERTISSEMENT!** Les cendres devraient être mises dans un contenant métallique doté d'un couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être déposé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de tout matériel combustible, en attente de l'élimination. Si les cendres sont enfouies dans le sol ou dispersées localement, elles doivent rester dans le contenant fermé jusqu'à ce que toutes les braises soient complètement refroidies.

Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse de nettoyage à long manche.

## LE GRIL NE S'ALLUME PAS

**SI LE GRIL NE S'ALLUME PAS OU LE FEU S'ÉTEINT DANS LE CREUSET PENDANT LA CUISSON, SUIVEZ CES PROCÉDURES :**

Mettez l'interrupteur sur la position OFF (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation.

Enlevez les aliments, la grille de cuisson, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.

Enlevez la totalité des granules non brûlées et de la cendre du creuset. Assurez-vous que le gril est FROID, car la cendre peut provoquer un feu.

Remettez le gril en marche et confirmez que le cycle d'allumage fonctionne. L'élément devrait devenir rouge et les granules devraient tomber de la vis sans fin dans le creuset. Remettez le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et la grille de cuisson.

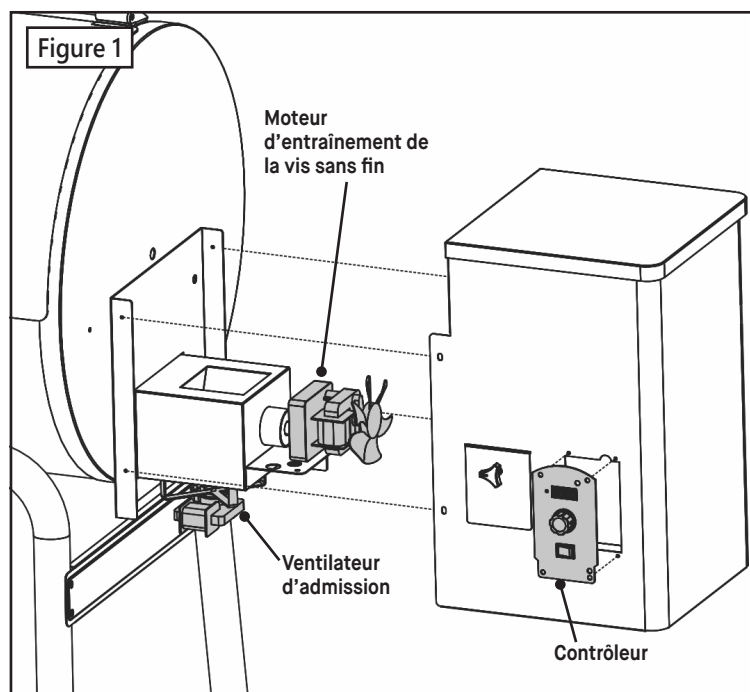
**SI CETTE PROCÉDURE NE FONCTIONNE PAS, ESSAYEZ CES CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES :**

Vérifiez l'alimentation au niveau de la prise électrique. Si le cordon d'alimentation est branché sur un disjoncteur de fuite de terre, vérifiez-le et réinitialisez-le au besoin.

Vérifiez les fusibles du cordon d'alimentation. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Retirez le contrôleur et vérifiez le fusible à l'arrière. Remplacez le fusible s'il est grillé, puis réinstallez le contrôleur.

Vérifiez que l'élément, le ventilateur d'admission et la vis sans fin fonctionnent.

- Débranchez le connecteur de l'élément (fils rouges/blancs), branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée mise à la terre et remettez l'interrupteur sur la position ON (Marche).
- Vérifiez que le ventilateur d'admission et le moteur d'entraînement de la vis sans fin fonctionnent. Voir la figure 1 ci-dessous. Remplacez celui qui ne fonctionne pas. Si les deux fonctionnent, il est possible que l'élément doive être remplacé.



## AUCUNE GRANULE N'ARRIVE AU CREUSET

Vérifiez s'il y a des granules dans la trémie à granules. Notez que le trajet des granules entre la trémie à granules et le creuset peut prendre à sept minutes.

### SI CELA NE CORRIGE PAS LE PROBLÈME, SUIVEZ CETTE PROCÉDURE POUR VÉRIFIER SI LE MOTEUR D'ENTRAÎNEMENT DE LA VIS SANS FIN ET LE VENTILATEUR D'ADMISSION FONCTIONNENT.

Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation se trouve sur la position OFF (Arrêt) et que le cordon d'alimentation est débranché.

Retirez le contrôleur et la trémie à granules pour accéder aux raccords du moteur d'entraînement de la vis sans fin et du ventilateur d'admission. Voir la figure 1 sur la page précédente.

Débranchez le moteur d'entraînement de la vis sans fin (paire de fils orange/blanc) et le ventilateur d'admission (paire de fils violet/blanc). Ensuite, rebranchez les deux connexions. Voir le diagramme de câblage près de la fin de ce manuel.

Débranchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée mise à la terre et mettez l'interrupteur sur la position ON (Marche).

Si le moteur d'entraînement de la vis sans fin fonctionne, il est possible que le contrôleur numérique doive être remplacé.

Si le moteur d'entraînement de la vis sans fin ne fonctionne pas, mais le ventilateur d'admission, le problème se situe dans le système de vis sans fin, qui pourrait devoir être vérifié.

- Tournez l'interrupteur d'alimentation sur la position OFF (Arrêt).
- Trouvez la petite lame du ventilateur à l'arrière du moteur d'entraînement de la vis sans fin.
- Tournez l'interrupteur d'alimentation sur la position ON (marche) et assurez-vous que la lame du ventilateur tourne. Si elle ne tourne pas, elle a peut-être besoin d'être remplacée. Si elle tourne un peu avant de s'arrêter, tournez l'interrupteur d'alimentation sur la position OFF (Arrêt) et voyez si elle tourne un peu en sens inverse, indiquant un blocage qui a besoin d'être dégagé.

## AUCUNE GRANULE N'ARRIVE AU CREUSET

### SI LE SYSTÈME DE VIS SANS FIN EST BLOQUÉ PAR DES OBJETS ÉTRANGERS OU DES GRANULES MOUILLÉES, ILS DEVRONT ÊTRE ENLEVÉS POUR DÉGAGER LE BLOCAGE.

Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation se trouve sur la position OFF (Arrêt) et que le cordon d'alimentation est débranché. Retirez la trémie à granules pour accéder au moteur d'entraînement vis sans fin. Voir la figure 1 sur la page précédente.

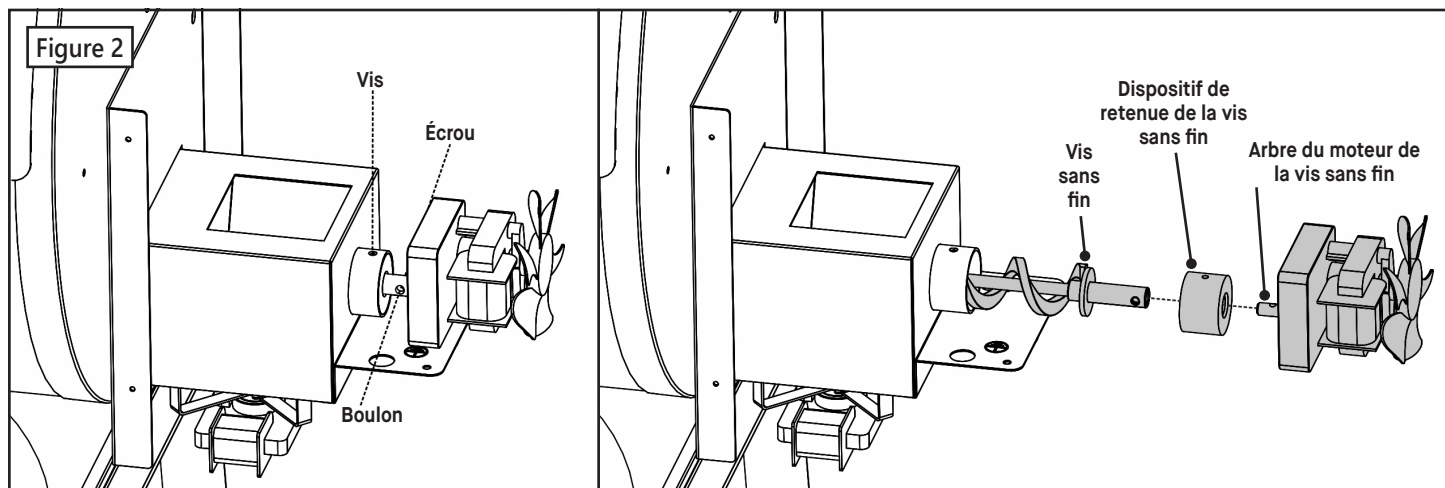
Enlevez le boulon et l'écrou qui relie l'arbre du moteur d'entraînement de la vis sans fin à l'arbre de la vis sans fin, ainsi que la vis qui retient le dispositif de retenue de la vis sans fin au tube de la vis sans fin. Voir la figure 2 sur la page suivante.

À l'aide d'une petite clé à tube ou d'une pince-étau sur l'arbre de la vis sans fin, tournez la vis sans fin dans le sens antihoraire. Elle sera difficile à tourner jusqu'à ce qu'elle se libère.

Enlevez la vis sans fin et nettoyez la totalité des granules, de la cendre ou des objets étrangers de la vis sans fin, du tube de la vis sans fin et du creuset. Un aspirateur d'atelier est utile.

Poncez les surfaces extérieures de la vis sans fin au moyen d'un papier émeri à grain moyen. Poncez l'intérieur du tube de la vis sans fin, au besoin. Utilisez l'aspirateur pour enlever les résidus de ponçage du tube de la vis sans fin et du creuset lorsque vous avez terminé.

Réinstallez la bague de la vis sans fin et la vis sans fin dans le tube de la vis sans fin, en vous assurant que la vis sans fin tourne librement. Fixez de nouveau l'arbre de la vis sans fin à l'arbre du moteur d'entraînement vis sans fin. Voir la figure 2 sur la page suivante.



## LE GRIL NE S'ALLUME PAS EN MODE FUMÉE

Il est possible que le réglage « P » sur le contrôleur numérique soit trop élevé. Passez en revue les Fonctions du contrôleur numérique dans la section Instructions d'utilisation pour l'ajuster.

## SUIVEZ CETTE PROCÉDURE POUR NETTOYER L'EXCÉDENT DE CENDRE QUI SE TROUVE DANS LE CREUSET.

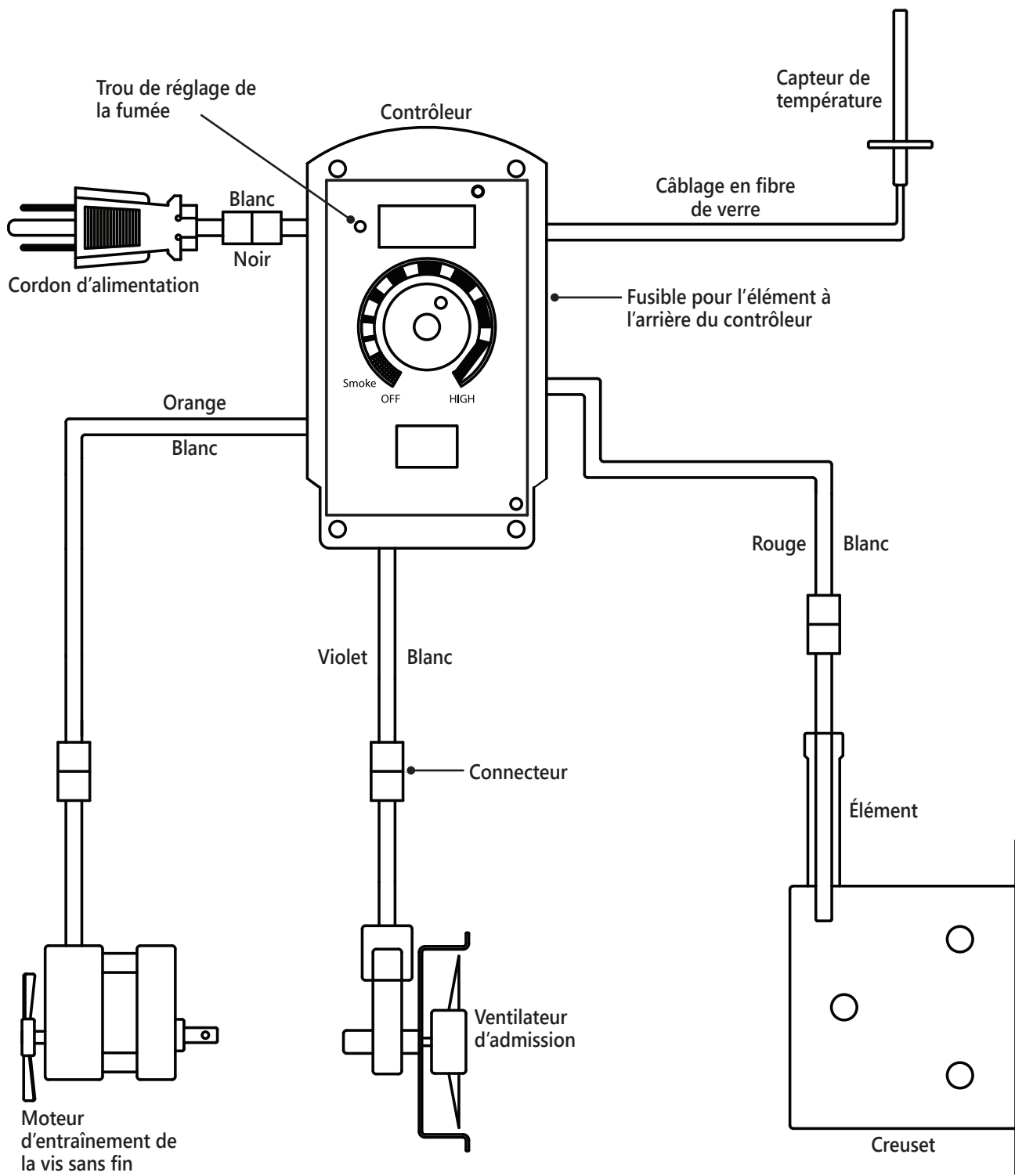
Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation se trouve sur la position OFF (Arrêt) et que le cordon d'alimentation est débranché.

Ouvrez le couvercle et enlevez la grille de cuisson, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.

Enlevez la totalité des granules non brûlées et de la cendre du creuset. Un aspirateur d'atelier est utile. **ASSUREZ-VOUS QUE LE GRIL EST FROID. DE LA CENDRE CHAUDE PEUT CAUSER UN FEU.**

Remettez le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et la grille de cuisson en place et suivez les **INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE INITIAL.**

# Diagramme de câblage



# Instrucciones de encendido inicial

**SIGA ESTAS INSTRUCCIONES LA PRIMERA VEZ QUE ENCIENDA LA PARRILLA Y CUANDO SE QUEDE SIN PERLAS.**

## ENCENDIDO DE LA PARRILLA

Abra la tapa y retire la rejilla de cocción, el deflector de grasa y el difusor de calor de la parte interna de la parrilla. Asegúrese de que el interruptor de corriente del controlador esté en la posición de OFF. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico apropiado puesto a tierra.

Abra la tapa de la tolva de perlas y ubique el barreno. Asegúrese que no haya objetos extraños en el barreno, luego encienda el interruptor de alimentación en ON. Observe dentro de la tolva de perlas para confirmar que el barreno está girando. Al mismo tiempo, coloque sus dedos sobre el crisol y sienta el movimiento de aire del ventilador de admisión. **SIN TOCARLO, OBSERVE PARA VER SI EL ELEMENTO SE ESTÁ CALENTANDO.** Apague el interruptor de alimentación.

Llene la tolva de perlas con perlas premium 100% madera dura para barbacoas. Nunca use perlas de madera combustibles de calentamiento para la cocción. **ADVERTENCIA: NO USE PERLAS COMBUSTIBLES DE CALENTAMIENTO, YA QUE PUEDEN CONTENER MATERIALES PELIGROSOS.**

Encienda el interruptor de alimentación en ON y el dial de temperatura en HIGH (alto). Cuando las perlas comiencen a caer en el crisol apague el interruptor de alimentación. Nota: Esto puede tomar algo de tiempo durante el cebado inicial del barreno.

Encienda el interruptor de alimentación y el dial de temperatura para AHUMAR. Deje que las perlas ardan por completo. Una vez que las llamas estén saliendo del crisol, apague el interruptor de alimentación y deje que la parrilla se enfríe.

**Recomendación:** Para una limpieza fácil, cubra el deflector de grasa con papel aluminio resistente. Asegúrese que los bordes y extremos del papel estén ajustados contra la parte inferior del deflector de grasa. Coloque el difusor de calor, el deflector de grasa y la rejilla de cocción en sus ubicaciones correctas.

## CURADO DE LA PARRILLA

Con la tapa abierta, encienda el interruptor de alimentación y el dial de temperatura a AHUMAR. En aproximadamente 2 minutos notará un humo gris blancuzco que sale del ahumador a medida que las perlas se encienden. Cierre la tapa y configure el dial de temperatura a HIGH (alto).

Encienda la parrilla en HIGH por 45 minutos con la tapa cerrada. Esto cura la parrilla y debe hacerse antes de cocinar cualquier alimento en ella.

## Instrucciones de encendido

### **SIEMPRE ENCIENDA LA PARRILLA EN LA CONFIGURACIÓN DE AHUMAR CON LA TAPA ABIERTA. OUNA VEZ QUE LAS PERLAS ARDAN, CIERRE LA TAPA Y CONFIGURE EL DIAL DE TEMPERATURA A LA TEMPERATURA DE COCCIÓN DESEADA.**

Con la tapa abierta, encienda el interruptor (--) y el dial de temperatura en AHUMAR. En aproximadamente 2 minutos notará un humo gris blancuzco que sale de la parrilla a medida que las perlas se encienden. Luego de asegurarse que las perlas se hayan encendido, cierre la puerta y configure el dial de temperatura a la configuración de cocción deseada.

Pre caliente la parrilla por unos 10 minutos con la tapa cerrada antes de cocinar cualquier alimento.

Si está cocinando a altas temperaturas y desea regresar a las temperaturas de ahumado, le recomendamos configurar la temperatura a 74-77 °C. Deje que la parrilla se enfríe antes de pasar a la configuración de ahumado. NOTA: También puede abrir la tapa de la parrilla para ayudar a reducir la temperatura interna más rápidamente.

**¡ADVERTENCIA!** Es importante seguir estos pasos si, en cualquier momento, la parrilla no se enciende o si el fuego del crisol se sale durante la cocción o al ahumado cuando todavía hay suficientes perlas en la tolva. Si no lo hace, se podría producir un peligroso “sobre incendio” de su parrilla debido a un exceso de perlas sin quemar en el crisol.

1. **¡PELIGRO!** Apague el interruptor (o) y desconecte el cable de alimentación. Si la parrilla sigue caliente, deje que se enfríe bien. Abra la puerta y retire todos los alimentos, la rejilla de cocción, el deflector de grasa y el difusor de calor.
2. **¡ADVERTENCIA!** Retire todas las perlas y cenizas sin quemar que están dentro y alrededor del crisol. (**Ver instrucciones para la correcta manipulación y disposición de las cenizas en la sección de Limpieza y mantenimiento**).
3. Antes de reemplazar el difusor de calor, el deflector de grasa y la rejilla, enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico adecuado puesto a tierra y reinicie la parrilla. Las perlas deben caer en el crisol y el elemento debe empezar a calentar (empezará a ponerse rojo). **¡PRECAUCIÓN! No lo toque.**
4. Si este procedimiento **es** exitoso, pronto verá las llamar salir del crisol. Apague el interruptor (o) y deje que la parrilla se enfríe. Coloque el difusor de calor, el deflector de grasa y la rejilla de cocción en sus lugares correctos. Con la tapa abierta, encienda el interruptor (--) y el dial de temperatura en AHUMAR. En aproximadamente 2 minutos notará un humo gris blancuzco que sale de la parrilla a medida que las perlas se encienden. Luego de asegurarse que las perlas se hayan encendido, cierre la tapa y configure el dial de temperatura a la configuración de cocción deseada.
5. Si este procedimiento **no** consulte los consejos de detección y resolución de problemas o contacte al Servicio de atención al cliente para ayudar a diagnosticar el problema.

## CICLO DE APAGADO DEL CONTROLADOR

El controlador para la parrilla viene con un ciclo de apagado automático. Cuando termine de cocinar, apague el dial de temperatura en OFF. El ventilador funcionará por 5 minutos para quemar completamente las perlas restantes en el crisol. Cuando el ventilador se apague automáticamente, el controlador puede pasarse a la posición de OFF.

# Instrucciones de operación

El dial de temperatura puede cambiarse en cualquier momento para aumentar o reducir la temperatura de cocción de la parrilla. Consulte la tabla a continuación para ver las temperaturas recomendadas.

<b>ALTURA ALTA/MÁS ALTA</b>	<b>Asar a la parrilla.</b>
<b>ALTURA MEDIA</b>	<b>Cocción lenta.</b>
<b>AHUMADO</b>	<b>Para ahumar y añadir sabor a ahumado a sus alimentos.</b> <b>Para mantener los alimentos a unos 82 °C.</b>

La temperatura exterior tiene un efecto sobre los tiempos de cocción. Si hace calor afuera, el tiempo de cocción será menor. Si hace frío, está mojado o vientoso, tardará más en cocinar los alimentos.

La parrilla ha sido diseñada para funcionar con la tapa cerrada. Cocinar con la tapa abierta aumentará el tiempo de cocción.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**NOTA: CUANDO OPERE ESTA PARRILLA, MANTENGA UN ESPACIO LIBRE MÍNIMO DE 10 PIES (3 M) DESDE LA PARRILLA HASTA LOS COMBUSTIBLES.**

Nunca mueva la parrilla cuando esté caliente. Asegúrese de apagar el fuego y de que la parrilla esté fría antes de moverla. Nunca coloque agua en el crisol para enfriarlo, ya que esto atascará el barreno.

**NUNCA AGREGUE PERLAS A MANO EN UN CRISOL CALIENTE.** Esto es peligroso y podría quemarse gravemente. Si se queda sin perlas y pierde el fuego mientras cocina, deje que la parrilla se enfríe completamente y enciéndala nuevamente con las **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO INICIAL**.

Asegúrese que el difusor de calor esté bien colocado en las abrazaderas de posición. Si no lo hace, podrían salir llamas del crisol y crear un fuego de grasa en la parrilla. Las bridas largas del difusor de calor deben estar apuntando hacia abajo, sobre el crisol.

Limpie el deflector de grasa, el drenaje de grasa y el tubo del drenaje de grasa con frecuencia para evitar incendios de grasa.

Los incendios de grasa son la causa de no mantener correctamente la parrilla y de no limpiar su deflector de grasa, el drenaje de grasa y el tubo del drenaje de grasa con frecuencia. En el caso poco probable de un incendio de grasa mientras esté cocinando, **apague el interruptor y el dial, y mantenga la tapa cerrado** hasta que el incendio esté completamente apagado. Nunca mantenga la tapa abierta durante un incendio de grasa. Si no se apaga, rocíe un poco de bicarbonato de sodio sobre el fuego. **Tenga cuidado de no quemarse.** Si esto no funciona, retire cuidadosamente los alimentos de la parrilla y mantenga la tapa cerrada hasta que el incendio esté completamente apagado. Cuando la parrilla esté completamente fría, retire la rejilla de cocción y limpie el deflector de grasa o reemplace el papel aluminio si su deflector de grasa está cubierto. Limpie cualquier acumulación de grasa del drenaje de grasa y del tubo de drenaje de grasa. Reemplace el deflector de grasa y la rejilla de cocción. Reinicie la parrilla y reanude la cocción.

Luego de seleccionar su temperatura de cocción (con excepción de AHUMAR), el barreno funcionará continuamente hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada la temperatura, el controlador digital hará que el barreno pase de apagado a encendido para mantener la temperatura seleccionada hasta que se cambie el dial de temperatura.

Cuando opere en modo AHUMAR, el barreno estará en encendido por 15 segundos y en apagado por 65 segundos. No hay un control de temperatura con la configuración AHUMAR. El ciclo de ahumado viene preconfigurado de fábrica, por lo que las temperaturas permanecen entre 66 °C y 82 °C, permitiendo que se produzca el humo.

Sin embargo, puede cambiar el ciclo sincronizado para que se adapte a sus necesidades particulares. Consulte el diagrama de cableado cerca del final de este manual y ubique los ajustes de humo. Es un interruptor dentro de un orificio pequeño frente al controlador digital, a la izquierda de la pantalla. Mientras que el controlador digital está encendido, use un destornillador muy pequeño u otro objeto puntiagudo para presionar ligeramente el interruptor. Cuando presione el interruptor, la pantalla pasará de una temperatura a una "P", seguida de un número.

Para ayudarle a entender mejor el programa de ahumado, hemos definido cada configuración a continuación. Además, aquí hay algunos puntos clave para explicar cómo funciona y cómo puede usarse este programa, para ser un experto en su experiencia de asar a la parrilla con perlas de madera.

- **El motivo principal para cambiar la configuración P es adaptarse al clima exterior.**
- Las perlas de madera producirán humo pesado cuando se calientan inicialmente.
- Las configuraciones P (P-0 a P-9) especifican el tiempo del ciclo del barreno durante el ciclo de ahumado. En base a nuestras pruebas, hemos programado su ahumador de forma predeterminada a P-2 para un ahumado óptimo en la mayoría de climas.
- En un clima más frío, el crisol podría enfriarse demasiado, haciendo que las perlas del ciclo anterior se extingan completamente antes de encender las perlas frescas. Necesita reducir su configuración P para obtener más humo.
- En un clima más cálido, el crisol no se enfriará lo suficiente, permitiendo que las perlas frescas se enciendan rápidamente. Por tanto, se produce un mínimo de humo o nada de humo. Necesita incrementar su configuración P para obtener más humo.

### Tabla de configuraciones P:

**P-0:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 45 segundos.

**P-1:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 55 segundos.

**P-2:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 65 segundos.  
(Predeterminado)

**P-3:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 75 segundos.

**P-4:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 85 segundos.

**P-5:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 95 segundos.

**P-6:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 105 segundos.

**P-7:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 115 segundos.

**P-8:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 125 segundos.

**P-9:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por 135 segundos.

**¡ADVERTENCIA!** Si el fuego del crisol se sale durante el ahumado cuando todavía hay suficientes perlas en la tolva, es importante seguir estos pasos. Si no lo hace, se podría producir un peligroso “sobre incendio” de su parrilla debido a un exceso de perlas sin quemar en el crisol. Podría tener que reducir la configuración “P” para evitar que su fuego se salga en el modo AHUMAR.

1. **¡PELIGRO!** Apague el interruptor y desconecte el cable de alimentación. Deje que la parrilla se haya enfriado completamente si todavía sigue caliente. Abra la puerta y retire todos los alimentos, la rejilla de cocción, el deflector de grasa y el difusor de calor.
2. **¡ADVERTENCIA!** Retire todas las perlas y cenizas sin quemar que están dentro y alrededor del crisol. (Ver instrucciones para la correcta manipulación y disposición de las cenizas en la sección de Limpieza y mantenimiento).
3. Antes de reemplazar el difusor de calor, el deflector de grasa y la rejilla, enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico adecuado puesto a tierra y encienda el interruptor. Las perlas deben caer en el crisol y el elemento debe empezar a calentarse (empezará a ponerse rojo). **¡PRECAUCIÓN! No lo toque.**
4. Pronto verá las llamar salir del crisol. Apague el interruptor y deje que la parrilla se enfríe bien. Reemplace el difusor de calor, el deflector de grasa y la rejilla de cocción. Con la tapa abierta, encienda el interruptor y el dial de temperatura en AHUMAR. En aproximadamente 2 minutos notará un humo gris blancuzco que sale de la parrilla a medida que las perlas se encienden. Luego de asegurarse que las perlas se hayan encendido, cierre la tapa y configure el dial de temperatura a la configuración de cocción deseada.

# Limpieza y mantenimiento

Limpie con regularidad la grasa de la parrilla para evitar incendios de grasa. Es más fácil limpiar la grasa cuando la parrilla todavía está tibia. **TENGA CUIDADO DE NO QUEMARSE.**

- Limpie o cambie el papel de aluminio en el deflector de grasa.
- Limpie la grasa del drenaje de grasa y del tubo de drenaje de grasa.
- Limpie la grasa de las superficies interiores de la parrilla.
- Vacíe el tazón de grasa y fórralo con papel de aluminio para una fácil limpieza.

Use agua tibia jabonosa para limpiar las superficies externas de la parrilla y para cortar la grasa. No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos o almohadillas de limpieza abrasivas. Durante la estación lluviosa, asegúrese de que el agua no se meta en la tolva de perlas. Las perlas de madera mojadas se expandirán y podrían atascar su barreno. Considere usar una cubierta para proteger su parrilla cuando la guarde.

## Limpieza de cenizas desde dentro y alrededor del crisol:

**¡PELIGRO!** Apague el interruptor y desconecte el cable de alimentación.

**¡ADVERTENCIA!** Asegúrese que la parrilla esté FRÍA antes de limpiar las cenizas.

**¡ADVERTENCIA!** Siga las instrucciones a continuación para eliminar las cenizas.

El exceso de cenizas en el crisol puede hacer que su fuego se apague, especialmente en la configuración AHUMAR. Se debe inspeccionar el crisol ocasionalmente y limpiarse para retirar la acumulación de cenizas. Nuevamente, la limpieza de las cenizas que están dentro y alrededor del crisol sólo debe hacerse cuando la parrilla esté FRÍA. Retire la rejilla de cocción, el deflector de grasa y el difusor de calor para ofrecer acceso al crisol y al interior de la parrilla. La mayor parte de las cenizas que están fuera del crisol pueden barrerse a una zona abierta a la izquierda del crisol con una pequeña brocha. Pueden retirarse de la parrilla con una pala de chimenea de metal pequeña o con otra herramienta similar. Siga las instrucciones a continuación para eliminar las cenizas.

**¡ADVERTENCIA!** Una aspiradora es la mejor manera de eliminar las cenizas del crisol, pero esto debe hacer con mucho cuidado para evitar el riesgo de incendio. Nuevamente, la limpieza de las cenizas que están en el crisol sólo debe hacerse cuando la parrilla esté FRÍA. Una aspiradora utilitaria con un colector de metal sin bolsa es lo mejor para esta tarea. Sin embargo, casi cualquier aspiradora puede funcionar con seguridad si se realiza este procedimiento correctamente. Luego de asegurarse que las cenizas del crisol están FRÍAS, aspirelas desde la parte interna del crisol.

1. Si su aspiradora es un modelo sin bolsa, vacíe cualquier escombros previamente acumulado de la cámara del colector. Aspire las cenizas desde la parte interna del crisol. Una vez que el crisol esté limpio, vacíe la cámara del colector en el contenedor de metal como se describe a continuación sin demora. Asegúrese que no haya residuos de cenizas restantes en la cámara del colector.
2. Si su aspiradora usa una bolsa desechable, instale una sin usar en la máquina. Luego aspire las cenizas desde la parte interna del crisol. Una vez que el crisol esté limpio, retire la bolsa de la aspiradora y colóquela en el contenedor de metal como se describe a continuación sin demora.

## ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

**¡ADVERTENCIA!** Las cenizas deben colocarse en un contenedor de metal con una tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse en un piso incombustible o en la tierra, lejos de todos los materiales combustibles, hasta que puedan ser finalmente eliminadas. Si las cenizas se eliminan locamente, deben retenerse en un contenedor cerrado hasta que todas se hayan enfriado bien.

Limpie las rejillas de cocción con una brocha de mango largo.

## LA PARRILLA NO ARDE

### SI LA PARRILLA NO ARDE O EL FUEGO SE APAGA EN EL CRISOL MIENTRAS COCINA, SIGA LOS PROCEDIMIENTOS A CONTINUACIÓN:

Apague el interruptor de alimentación y desconecte el cable de alimentación.

Retire cualquier resto de comida, la rejilla de cocción, el deflector de grasa y el difusor de calor.

Retire todas las perlas sin quemar y las cenizas del crisol. Asegúrese que la parrilla esté FRÍA, puesto que las cenizas pueden causar un incendio.

Reinicie la parrilla y confirme que el ciclo de ignición esté funcionando. El elemento debe tornarse rojo y las perlas deben caer desde el barreno hacia el crisol. Reemplace el difusor de calor, el deflector de grasa y la rejilla de cocción.

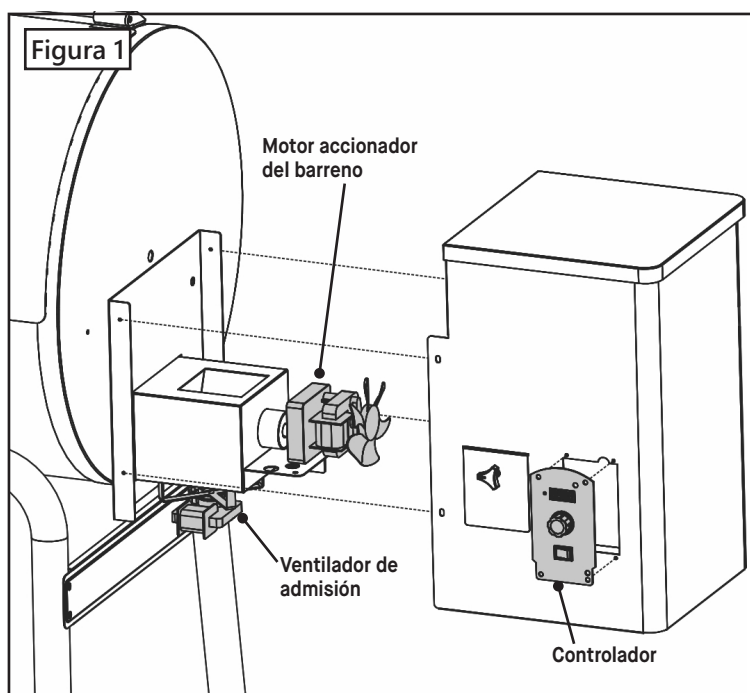
### SI EL PROCEDIMIENTO ANTERIOR NO FUNCIONA, INTENTE CON ESTOS CONSEJOS ADICIONALES:

Verifique la alimentación en el tomacorriente eléctrico. Si el cable de alimentación está conectado a un interruptor de fallo a tierra, verifique y reinicie, de ser necesario.

Verifique los fusibles del cable de alimentación. Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente eléctrico. retire el controlador y verifique el fusible en la parte posterior. Reemplace si el fusible está quemado y vuelva a instalar el controlador.

Verifique que el elemento, ventilador de admisión y accionamiento del barreno estén funcionando.

- Desenchufe el conector del elemento (cables rojo/blanco), enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico apropiado puesto a tierra y encienda el interruptor de alimentación.
- Verifique que el ventilador de admisión y el motor de accionamiento del barreno estén funcionando. Ver Figura 1 a continuación. Reemplace el que no esté funcionando. si ambos están funcionando, el elemento podría tener que reemplazarse.



# DetECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## NO INGRESAN PERLAS AL CRISOL

Verifique que haya perlas en la tolva de perlas. Tome en cuenta que puede demorar hasta siete minutos para que las perlas viajen desde la tolva hasta el crisol.

### SI ESTO NO ARREGLA EL PROBLEMA, SIGA ESTE PROCEDIMIENTO PARA VERIFICAR QUE EL MOTOR DE ACCIONAMIENTO DEL BARRANO Y EL VENTILADOR DE ADMISIÓN ESTÉN FUNCIONANDO.

Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté apagado y que el cable de alimentación esté desconectado.

Retire el controlador y la tolva de perlas para acceder al motor de accionamiento del barreno y a las conexiones del ventilador de admisión. Observe la Figura 1 en la página anterior.

Desenchufe el motor de accionamiento del barreno (par de cables naranja/blanco) y el ventilador de admisión (par de cables morado/blanco). Luego vuelva a conectar ambas conexiones. Consulte el diagrama de cableado cerca del final de este manual.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico apropiado puesto a tierra y encienda el interruptor de alimentación.

Si el motor de accionamiento del barreno está funcionando, el controlador digital podría tener que reemplazarse.

Si el motor de accionamiento del barreno no está funcionando, pero el ventilador de admisión sí, el problema es el sistema del barreno, el cual tendría que verificarse.

- Apague el interruptor de alimentación.
- Ubique la pequeña cuchilla del ventilador en la parte posterior del motor de accionamiento del barreno.
- Encienda el interruptor de alimentación y observe para asegurarse que la cuchilla del ventilador gire. Si no gira, podría tener que reemplazarlo. Si gira un poco y luego se para, apague el interruptor de alimentación y observe si gira en dirección apuesta, indicando que hay un atasco, que debe resolverse.

## NO INGRESAN PERLAS AL CRISOL

### SI HAY OBJETOS EXTRAÑOS O PERLAS MOJADAS QUE ESTÁN ATASCANDO EL SISTEMA DEL BARRANO, TENDRÁN QUE SER RETIRADOS Y DESPEJADOS.

Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté apagado y que el cable de alimentación esté desconectado. Retire la tolva de perlas para acceder al motor de accionamiento del barreno. Observe la Figura 1 en la página anterior.

Retire el perno y la tuerca que conectan el eje del motor de accionamiento del barreno al eje del barreno y al tornillo que sostienen el retenedor del barreno al tubo del barreno. Observe la Figura 2 en la página siguiente.

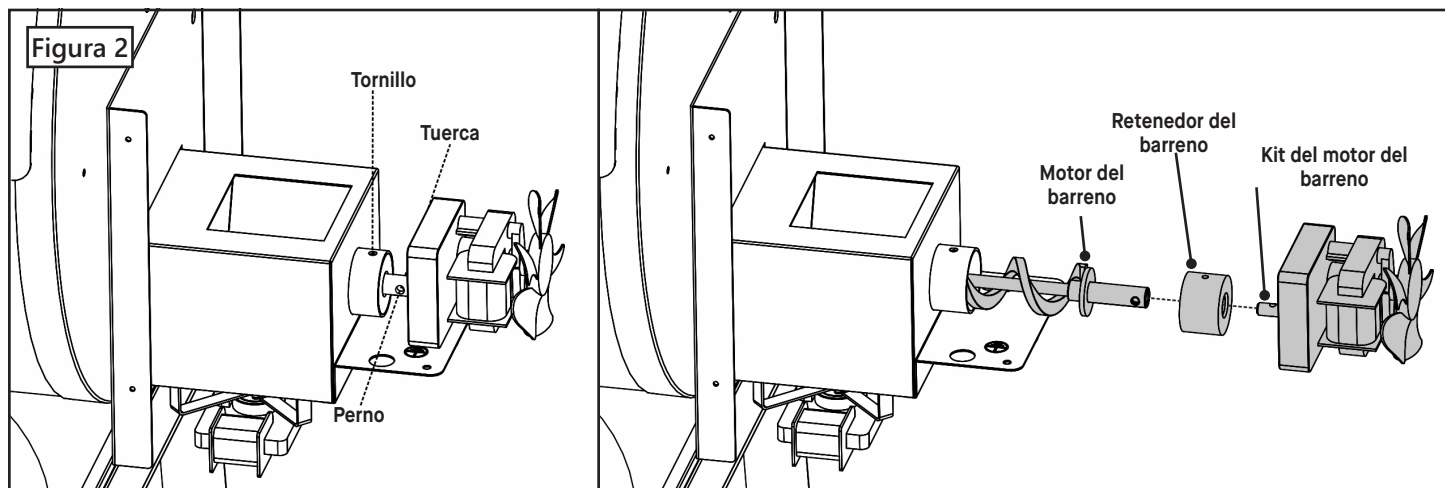
Con una llave de tubos pequeña o tenazas de bloqueo en el eje del barreno, gire el barreno hacia la izquierda. Será difícil de girar hasta que se libere.

Retire el barreno y limpie todas las perlas, cenizas u objetos extraños del barreno, el tubo del barreno y el crisol. Una aspiradora con cepillo es útil.

Lije las superficies externas del barreno con papel de lija de grano medio. Lije la parte interna del tubo del barreno, de ser necesario. Aspire los escombros del lijado fuera del tubo del barreno y del crisol cuando haya terminado.

Vuelva a instalar el buje del barreno y el barreno en el tubo del barreno, asegurándose que el barreno gire con libertad. Vuelva a fijar el eje del barreno en el eje del motor de accionamiento del barreno. Observe la Figura 2 en la página siguiente.

# Detección y solución de problemas



## LA PARRILLA NO ARDE EN LA CONFIGURACIÓN DE AHUMAR

La configuración "P" en el controlador digital podría estar demasiado alta. Revise las funciones del controlador digital en la sección de Instrucciones de operación para ajustar.

### SIGA ESTE PROCEDIMIENTO PARA LIMPIAR EL EXCESO DE CENIZAS DEL CRISO.

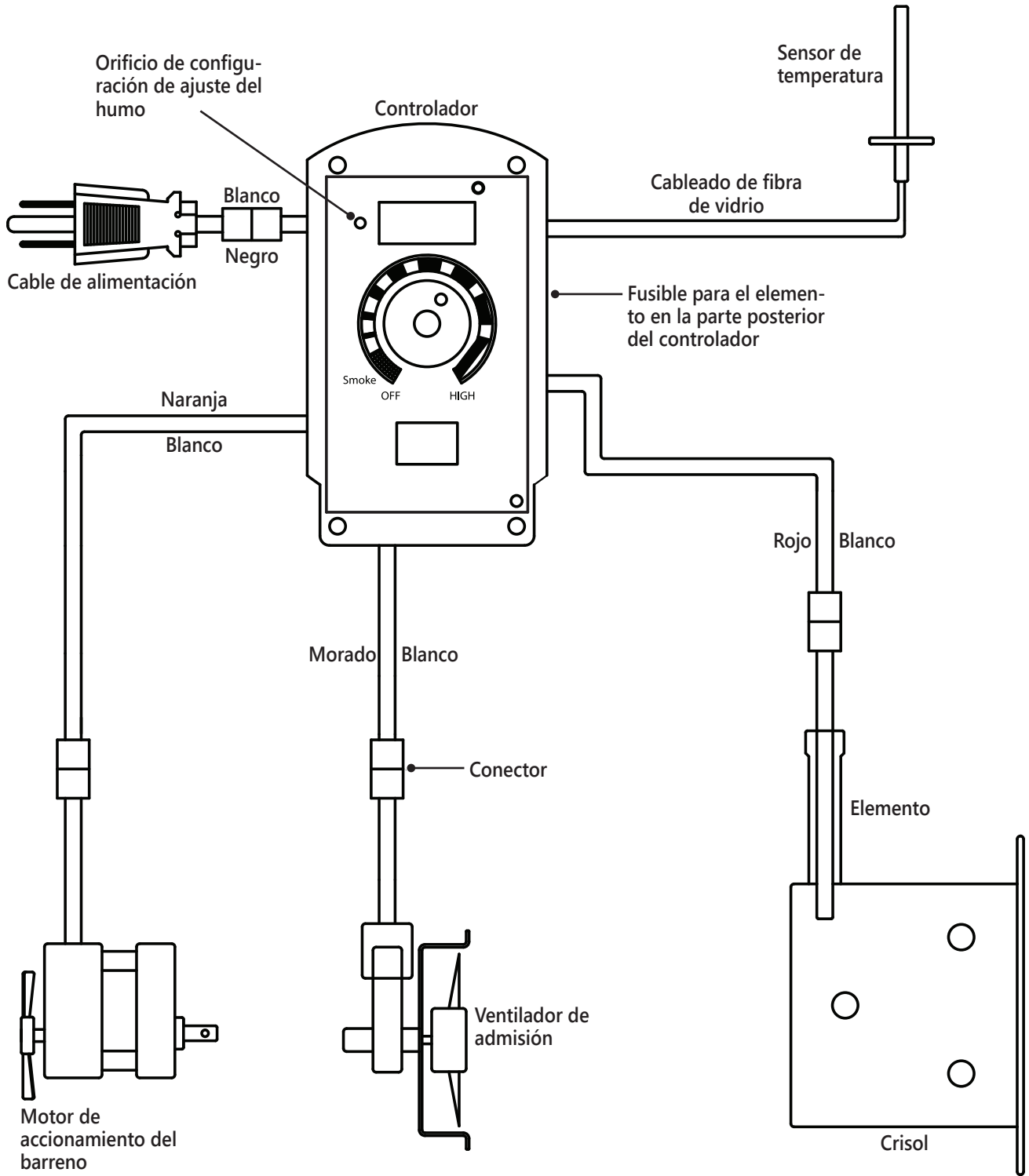
Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté apagado y que el cable de alimentación esté desconectado.

Abra la puerta y retire la rejilla de cocción, el deflector de grasa y el difusor de calor.

Retire todas las perlas sin quemar y las cenizas del crisol. Una aspiradora con cepillo es útil. **ASEGÚRESE QUE LA PARRILLA ESTÉ FRÍA. LAS CENIZAS CALIENTES PUEDEN CAUSAR UN INCENDIO.**

Coloque el difusor de calor, el deflector de grasa y la rejilla de cocción de vuelta en su lugar y siga las **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO INICIAL.**

# Diagrama de cableado



# Masterbuilt 1-Year Limited Warranty

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

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

This express warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise any remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: 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 express warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

Name: \_\_\_\_\_ Address: \_\_\_\_\_

City: \_\_\_\_\_

State/Province: \_\_\_\_\_ Postal Code: \_\_\_\_\_ Phone Number: \_\_\_\_\_

E-mail Address: \_\_\_\_\_

\*Model Number: \_\_\_\_\_ \*Serial Number: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Place of Purchase: \_\_\_\_\_

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

# Garantie limitée de 1 an de Masterbuilt

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille. Masterbuilt exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie, par exemple un reçu. Cette responsabilité prend fin dès la date d'expiration de la garantie.

Durant la période de garantie déclarée, Masterbuilt, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Advenant que Masterbuilt demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Masterbuilt assumera les frais de transport pour le retour du composant demandé. Cette garantie exclut les dommages matériels dus au mauvais usage, à l'usage abusif ou à un accident, ainsi que les dommages découlant du transport.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Masterbuilt ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de Masterbuilt, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages accessoires ou consécutifs. 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 rapporter le produit au détaillant qui le lui a vendu pour bénéficier des privilèges que lui accorde la présente garantie. Cette garantie expresse vous procure des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également bénéficier d'autres droits en fonction de votre lieu de résidence.

**Visitez [masterbuilt.com](http://masterbuilt.com) ou remplissez le formulaire ci-dessous et retournez à:**

**Attn: Warranty Registration  
Masterbuilt Manufacturing, LLC  
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA 31907**

Nom : \_\_\_\_\_ Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_

État/Province : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_ Numéro de téléphone : \_\_\_\_\_

Adresse de courriel : \_\_\_\_\_

\*Numéro de modèle : \_\_\_\_\_ \*Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date de l'achat : \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Lieu de l'achat : \_\_\_\_\_

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

# Garantía limitada por 1 año de Masterbuilt

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

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

Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Masterbuilt y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni Masterbuilt ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente. La responsabilidad máxima de Masterbuilt, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

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

Visite [masterbuilt.com](http://masterbuilt.com) o complete el formulario a continuación y regrese a:

Attn: Warranty Registration  
Masterbuilt Manufacturing, LLC  
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA 31907

Nombre: \_\_\_\_\_ Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Estado/Provincia: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_ Número de teléfono: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

\*Número de modelo: \_\_\_\_\_ \*Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Lugar de compra: \_\_\_\_\_

**\*Número de modelo y número de serie se encuentran en una etiqueta plateada en la parte trasera de la parrilla.**







# MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.  
Rassurez-vous, nous sommes là pour vous aider.  
Tenga la seguridad de que estamos aquí para ayudarle.

Customer Service  
Service à la clientèle  
Servicio de atención al cliente

[masterbuilt.com/contact](https://masterbuilt.com/contact)

**Masterbuilt Manufacturing, LLC**  
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA | 31907

@masterbuilt



1.800.489.1581

[masterbuilt.com](https://masterbuilt.com)

