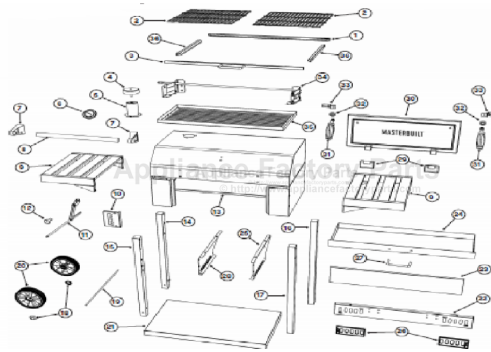


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



MASTERBUILT MB20040819 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
MB20040819](#)



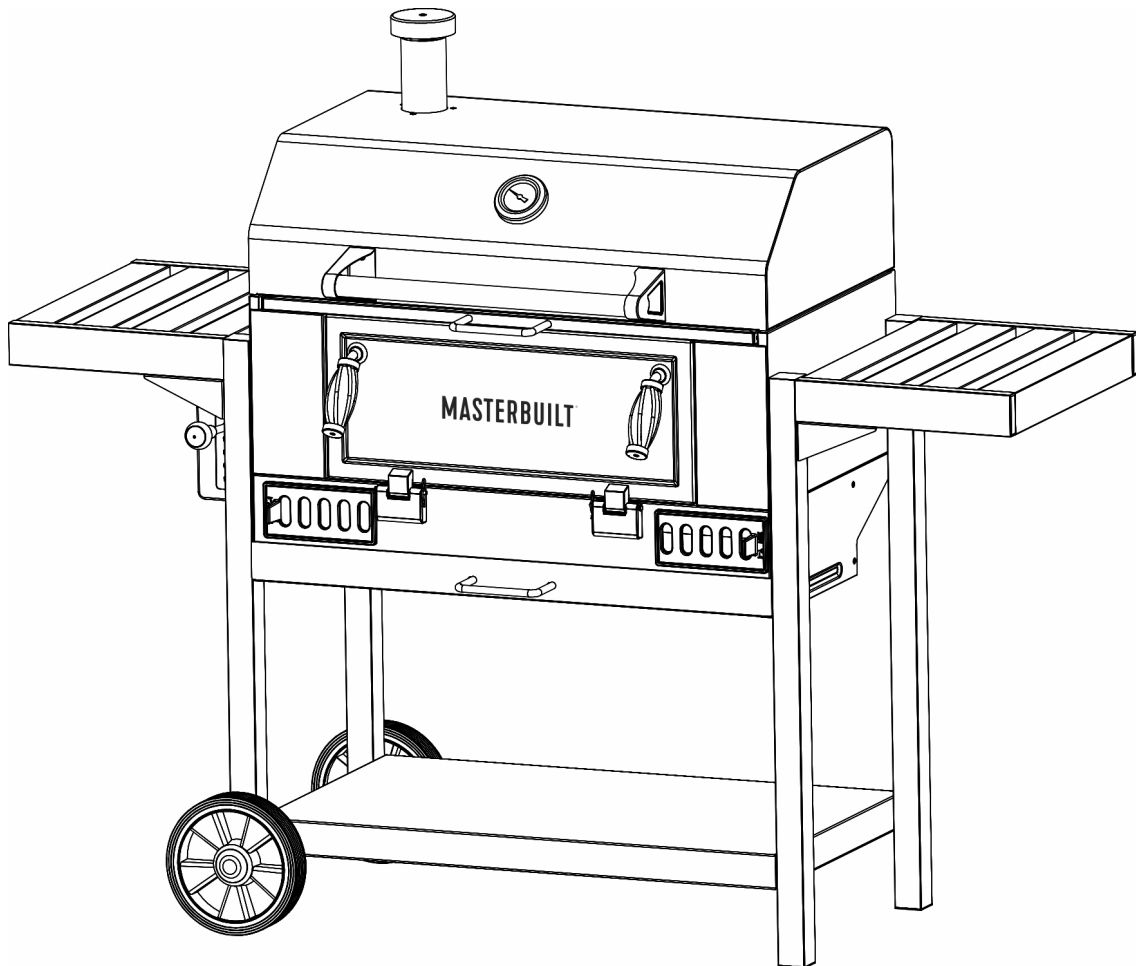
[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 589 Models](#)

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



MASTERBUILT®

CHARCOAL GRILL



Manual applies to the following model number(s)

MB20040819

Your model number

Mfg. Date - Serial Number

These numbers are located on the rating label of the unit.

IMPORTANT

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

Master it. Masterbuilt.

**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.



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

**CARBON MONOXIDE HAZARD**

- Burning charcoal or wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn charcoal or wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Use only outdoors where it is well ventilated.

**WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS****READ ALL INSTRUCTIONS**

- Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10 ft (3 m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not leave grill unattended.
- Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where grill is being used.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

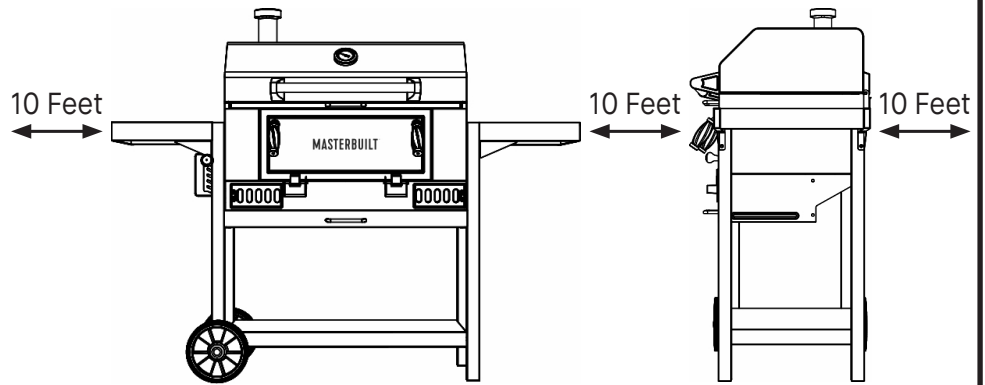


- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Do not touch HOT surfaces
- Grill is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame and burning charcoal. Do NOT lean over grill when lighting. Be careful of loose hair and clothing during operation as they could catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Fuel should be kept red hot for at least 30 minutes prior to use.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Do not remove ash can while ashes and charcoal are HOT.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding charcoal.
- Use only charcoal as fuel. Do not use any other fuel source.
- Use only charcoal lighting fluid. Never use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death.
- Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Never add additional lighter fluid once charcoal has ignited. Follow directions on lighter fluid container.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

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



- **BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
- Assemble on a clean flat surface.
- Tools needed: 8-inch long Phillips head screwdriver, pliers or adjustable wrench
- Approximate assembly time: 45 minutes
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.

STOP

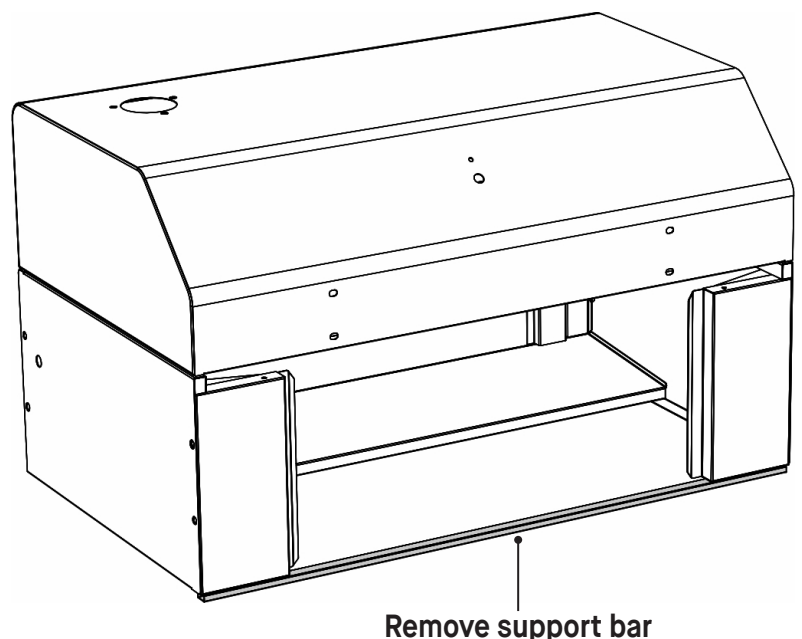
DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact MASTERBUILT customer service at 1-800-489-1581 or support.masterbuilt.com. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the grill.

Packing Contents

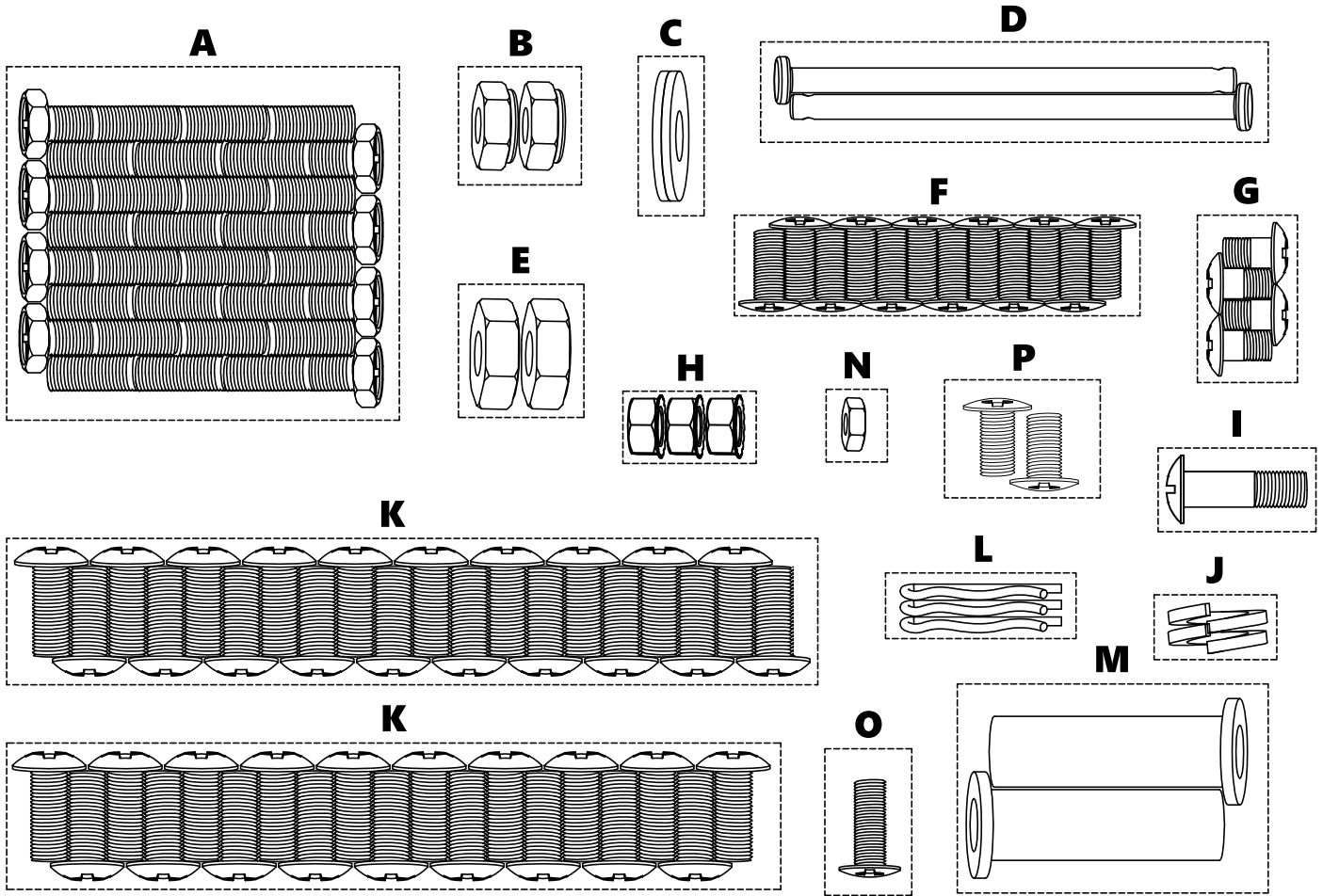
IMPORTANT: Remove all packing contents before assembly.

It is important that you remove all paper, packing foam and cardboard from the grill before assembly.

Located on the lid/firebox assembly is a support bar used for shipping purposes only. This bar must be removed so that you may successfully assemble your grill. The location of this bar is shown here. The bar is no longer needed.



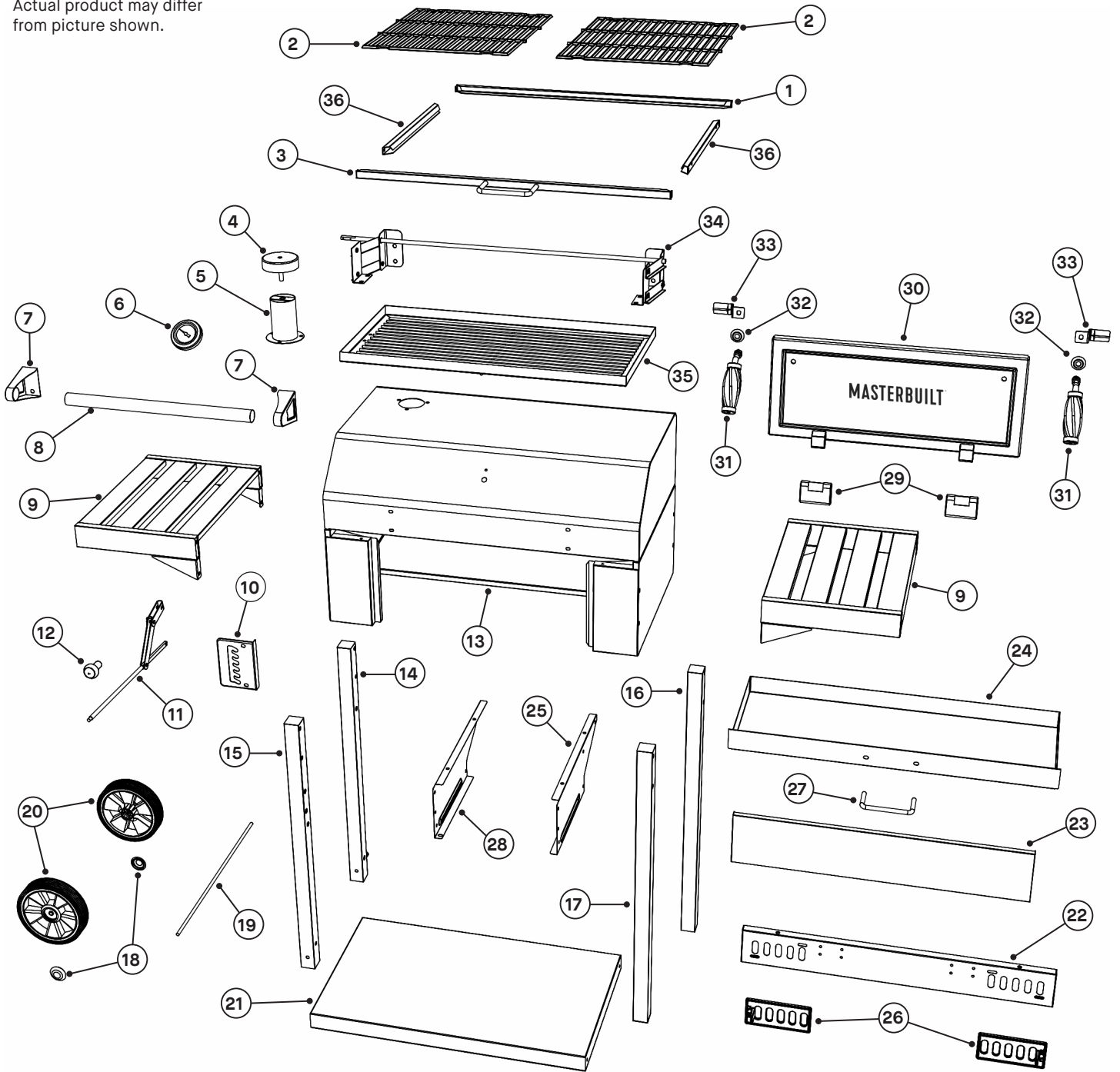
Hardware List



	Qty	Description
A	8	M6x52 Hex Phillips/Slotted-Head Screw
B	2	M8 Axle Nut
C	2	#8 Flat Washer
D	2	Door Hinge Pin
E	2	M10 Nut
F	12	M5x10 Flat-Head Screw
G	4	M5x8 Shoulder Screw
H	3	M6 KEPS Nut
I	1	M6x21 Shoulder Screw
J	2	#10 Lock Washer
K	39	M6x15 Phillips/Slotted-Head Screw
L	3	Cotter Pin
M	2	Axle Bushing
N	1	M5 Self-Locking Nut
O	1	M5x15 Screw
P	2	M6x10 Flathead Screw

Parts List

Actual product may differ from picture shown.



Item #	Qty	Description
1	1	Cooking Grate Rear Frame
2	2	Cooking Grate
3	1	Cooking Grate Front Frame with Handle
4	1	Smoke Stack Cap
5	1	Smoke Stack
6	1	Temperature Gauge
7	2	Lid Handle Stand-Off
8	1	Lid Handle
9	2	Side Shelf
10	1	Slotted Adjustment Panel
11	1	Charcoal Tray Linkage Assembly
12	1	Charcoal Tray Linkage Knob
13	1	Lid and Firebox Assembly
14	1	Left Rear Leg #3
15	1	Left Front Leg #4
16	1	Right Rear Leg #1
17	1	Right Front Leg #2
18	2	Wheel Cap

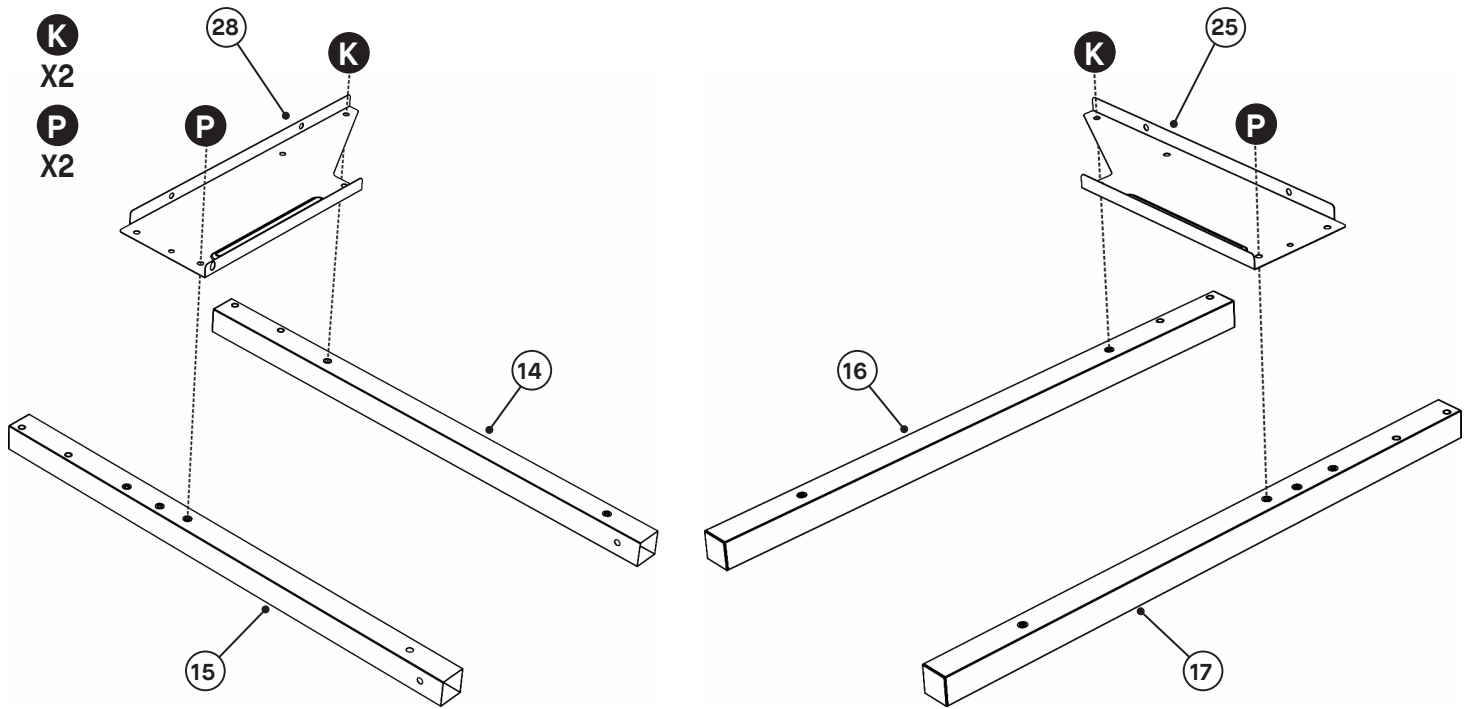
Item #	Qty	Description
19	1	Wheel Axle
20	2	Wheel
21	1	Cart Bottom Shelf
22	1	Cart Front Panel
23	1	Cart Rear Panel
24	1	Ash Tray
25	1	Firebox Right Lower Panel
26	2	Air Damper
27	1	Ash Tray Handle
28	1	Firebox Left Lower Panel
29	2	Charcoal Door Hinge
30	1	Charcoal Door
31	2	Charcoal Door Handle
32	2	Charcoal Door Handle Washer
33	2	Charcoal Door Locking Latch
34	1	Charcoal Tray Lift Assembly
35	1	Charcoal Tray
36	2	Cooking Grate Side Frame

Assembly

1

K
X2

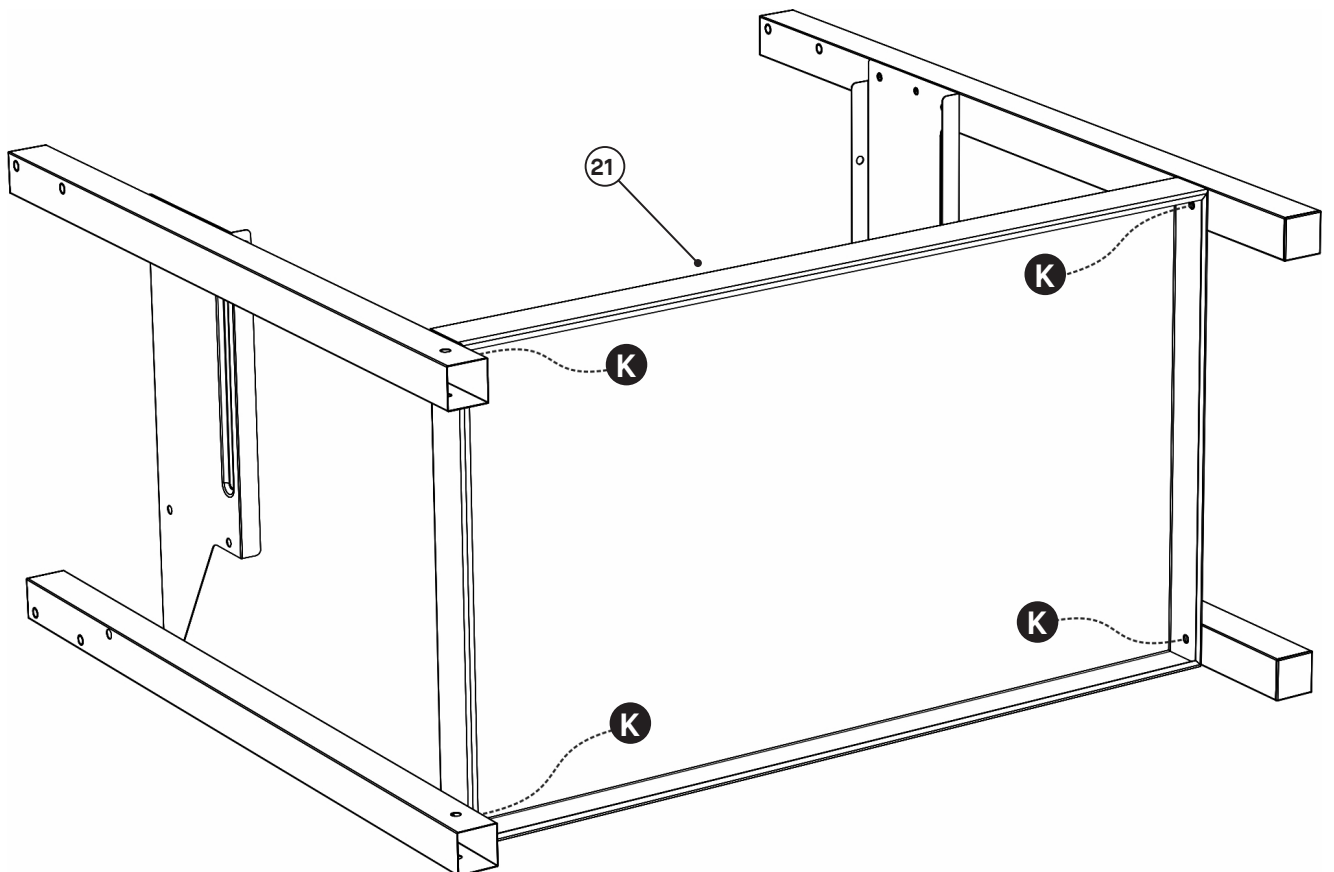
P
X2



Note: Do not fully tighten screws until step 11 is complete.

2

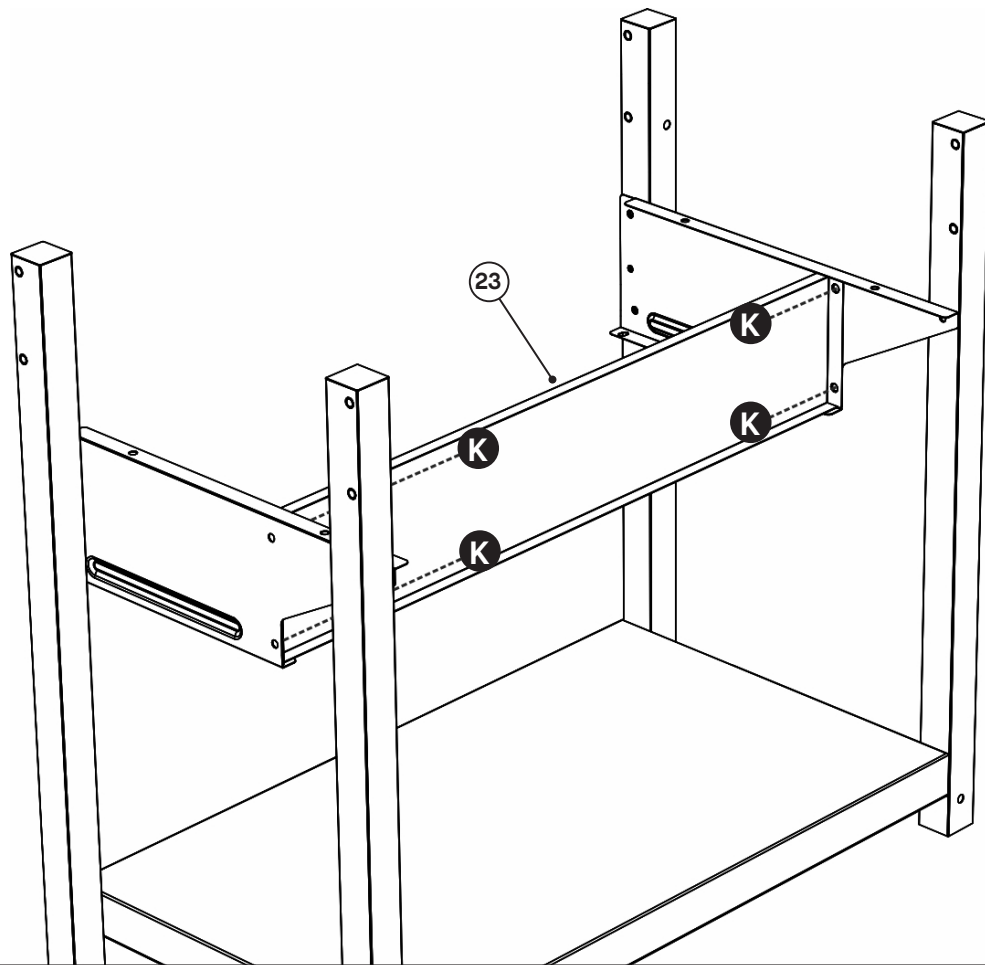
K
X4



Assembly

3

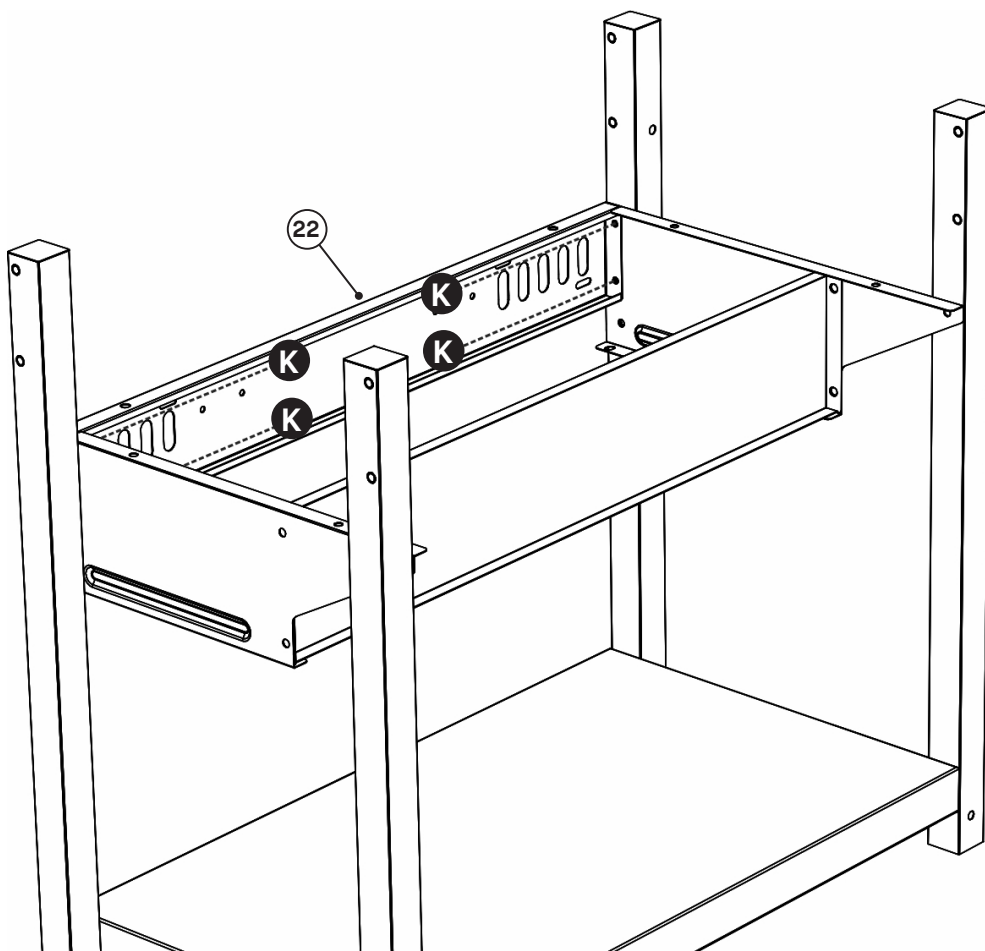
K
X4



Note: Do not fully tighten screws until step 11 is complete.

4

K
X4



Note: Do not fully tighten screws until step 11 is complete.

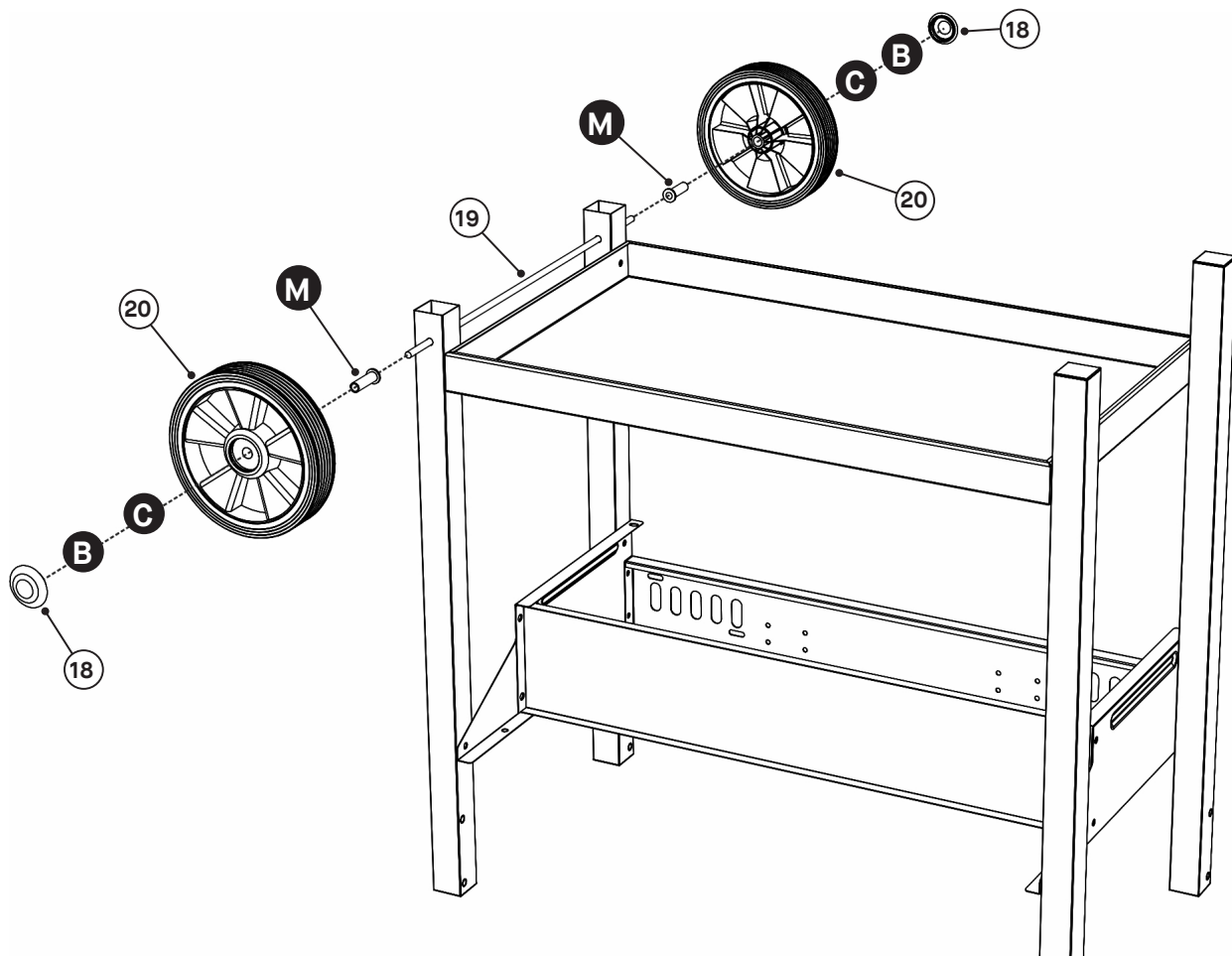
Assembly

5

M
X2

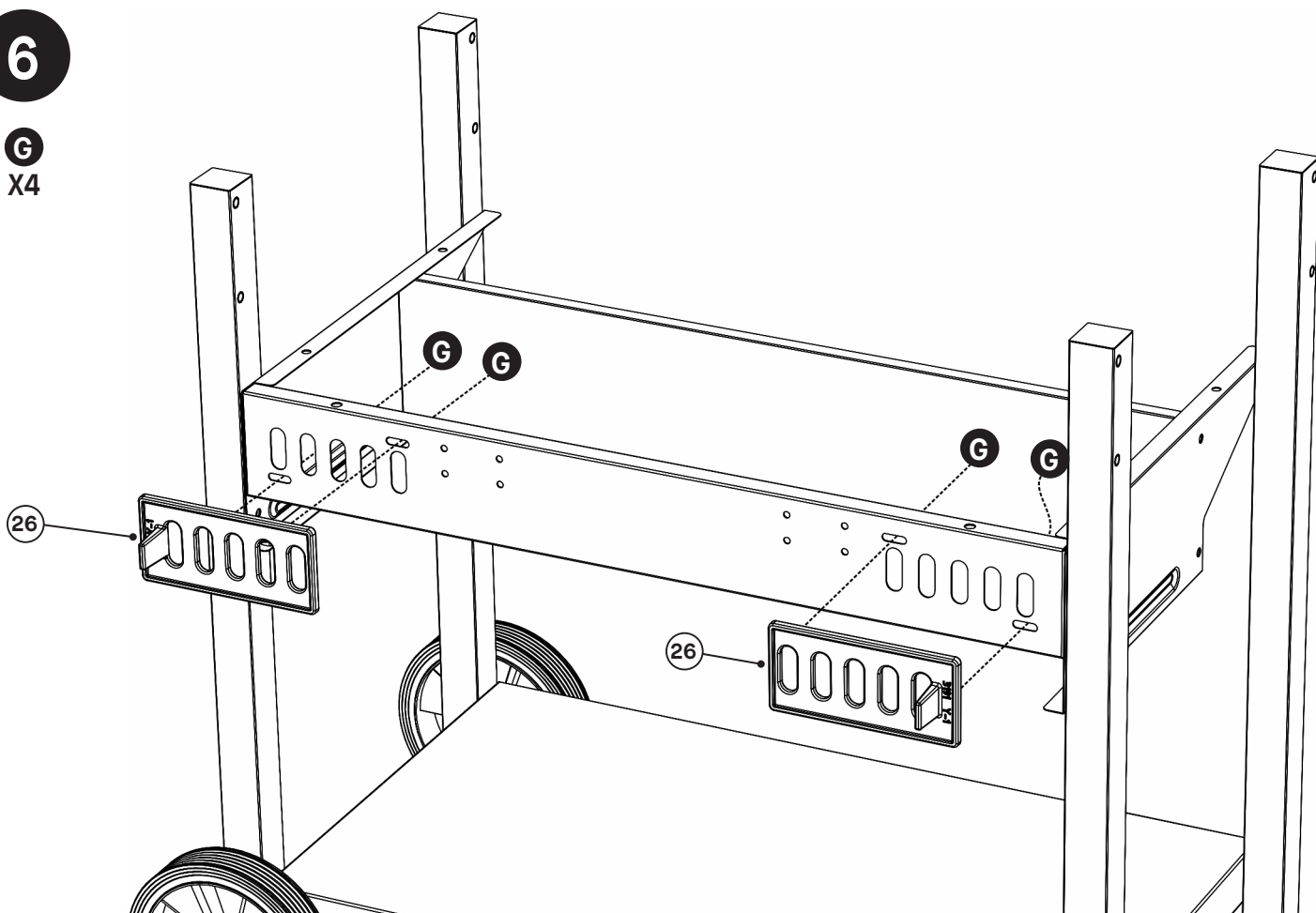
C
X2

B
X2



6

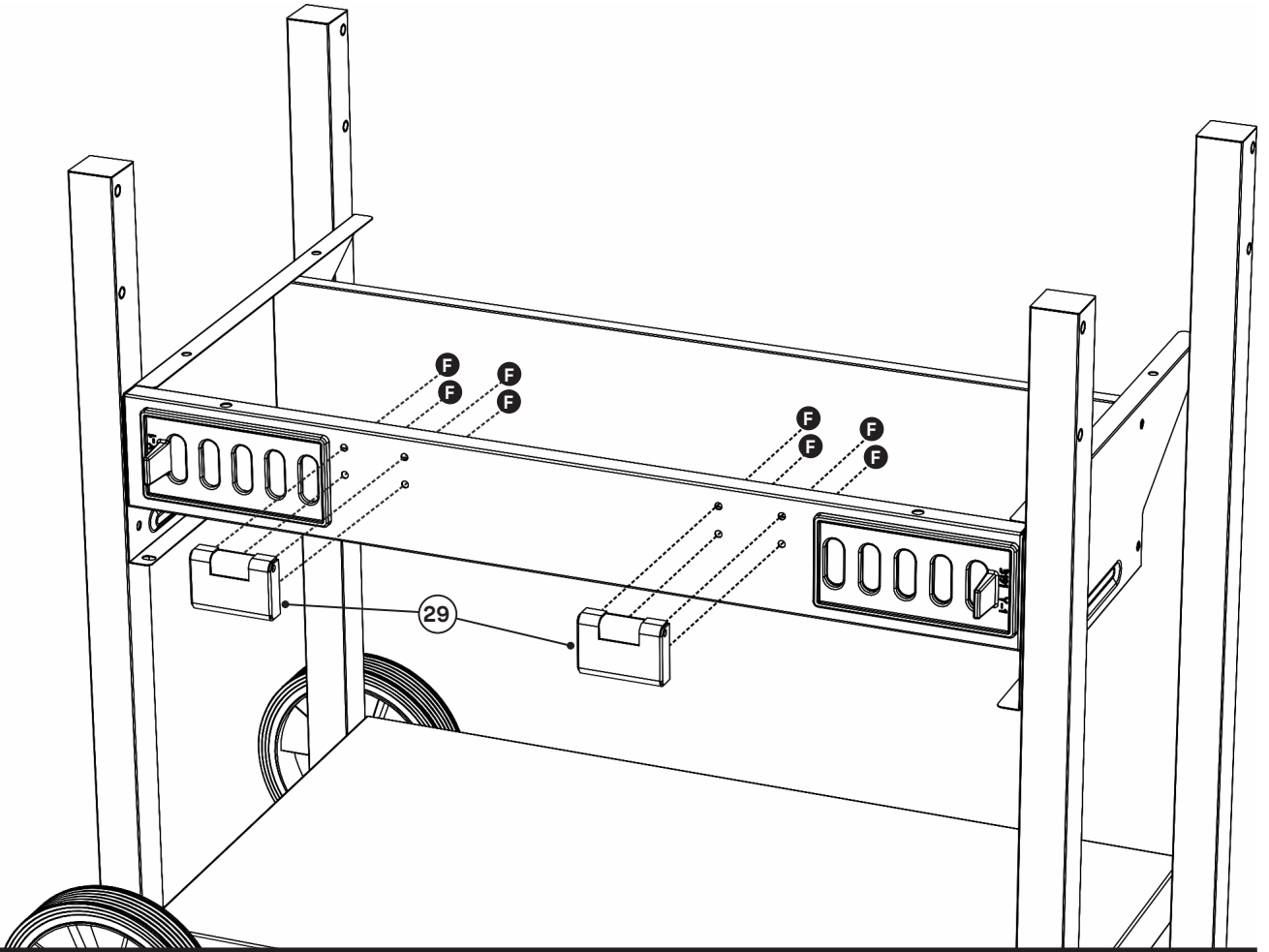
G
X4



Assembly

7

F
X8

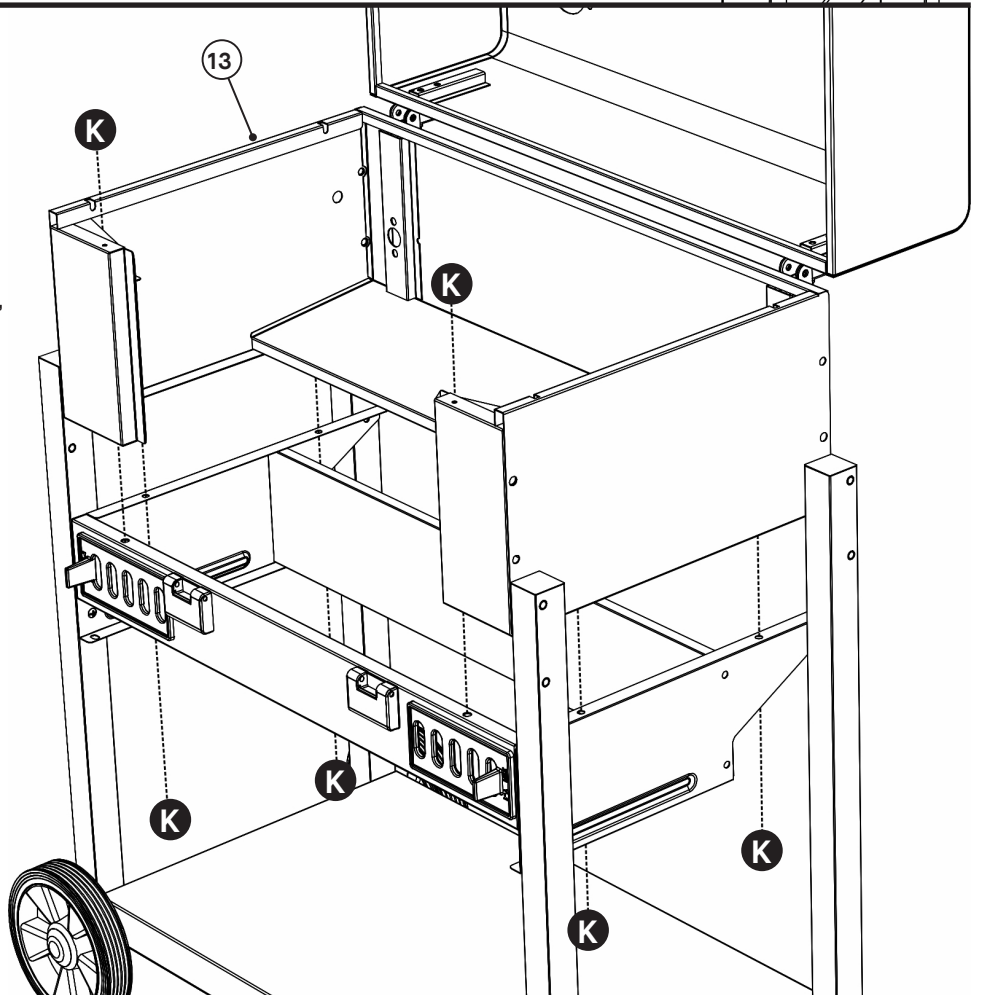


8

K
X6

To avoid personal injury and damage to grill, have someone help you lift the lid/firebox assembly and place onto the cart. Your helper should hold the lid/firebox assembly steady until all screws are installed.

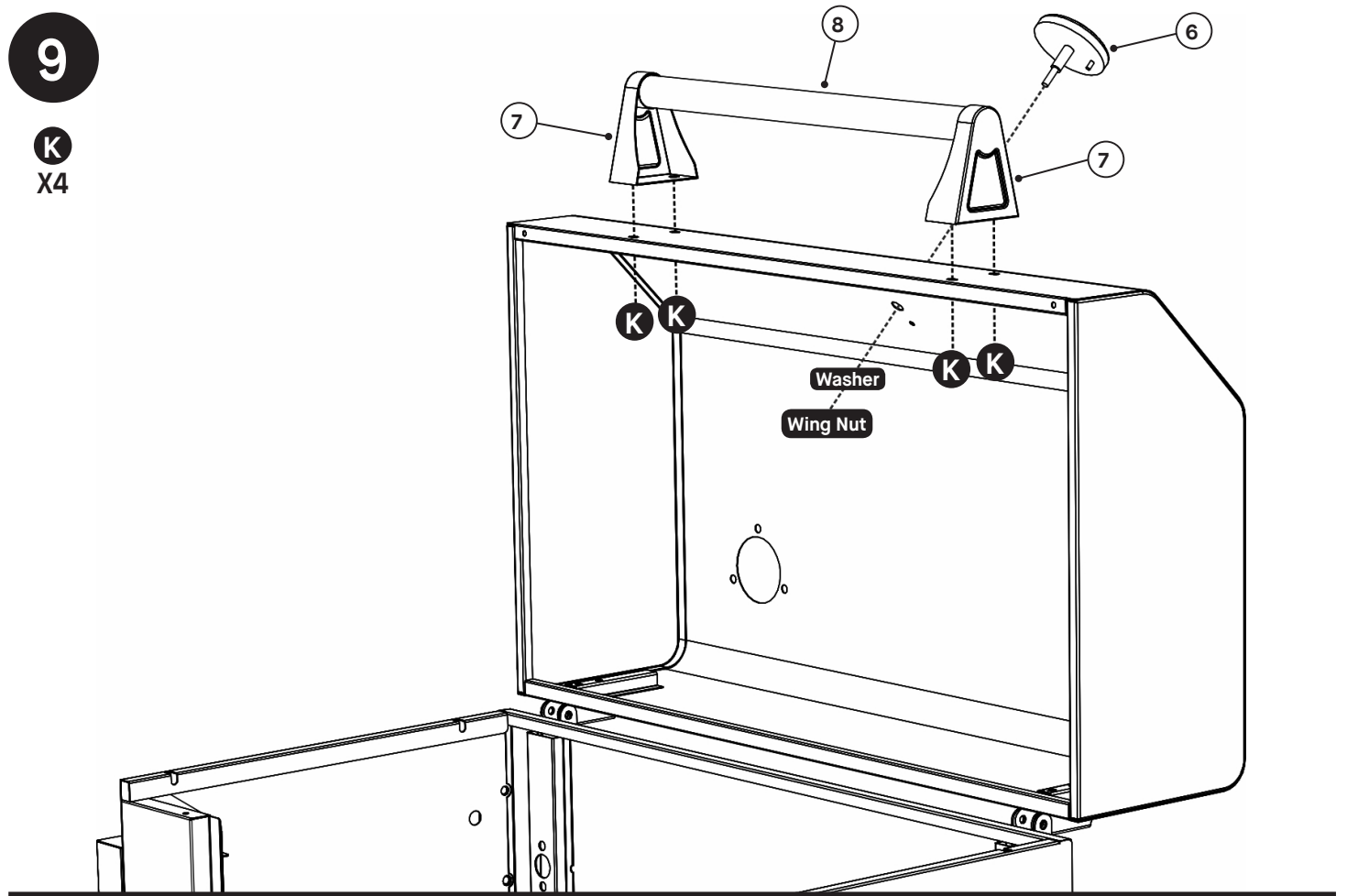
Note: Do not fully tighten screws until step 11 is complete.



Assembly

9

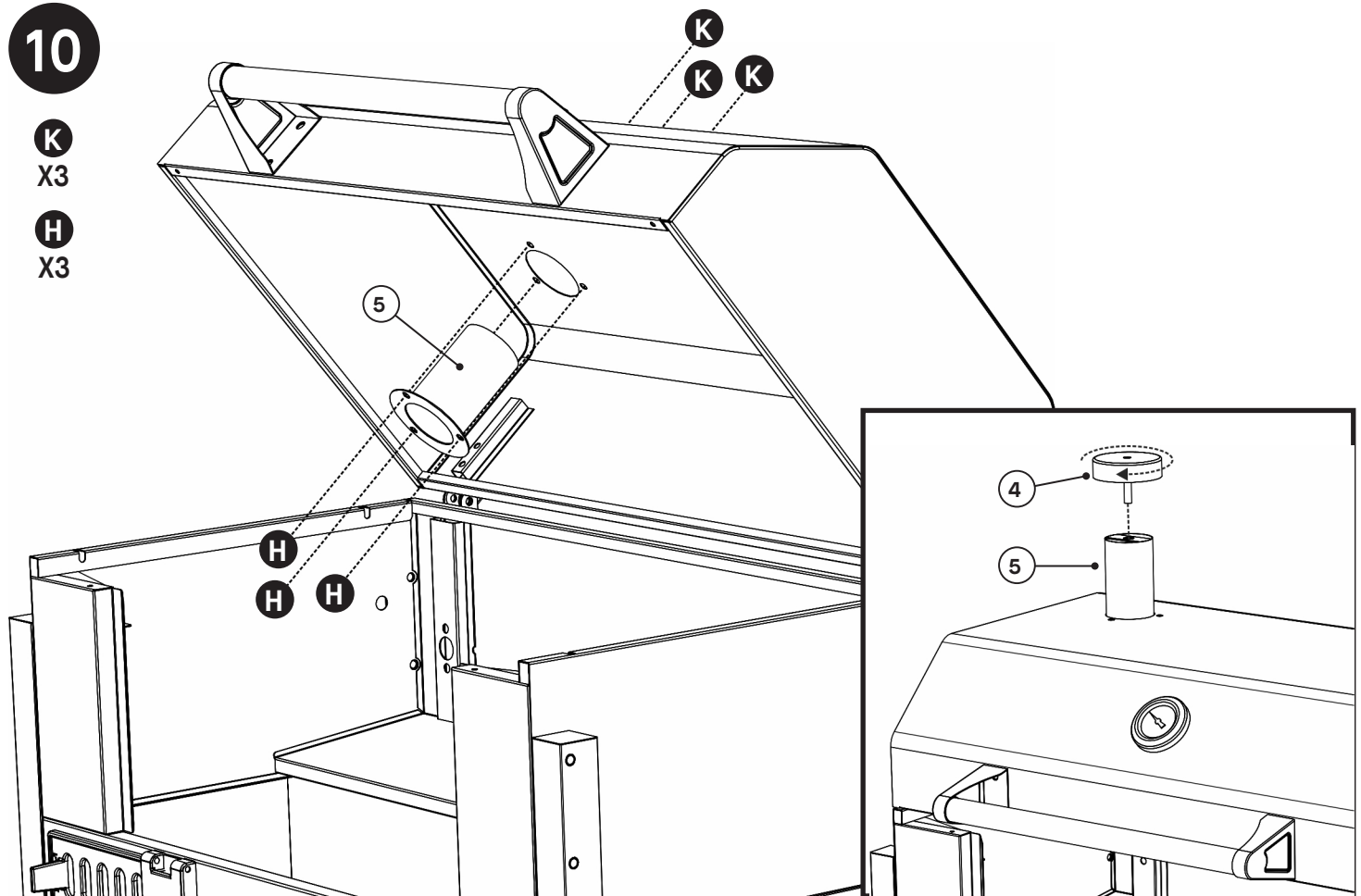
K
X4



10

K
X3

H
X3

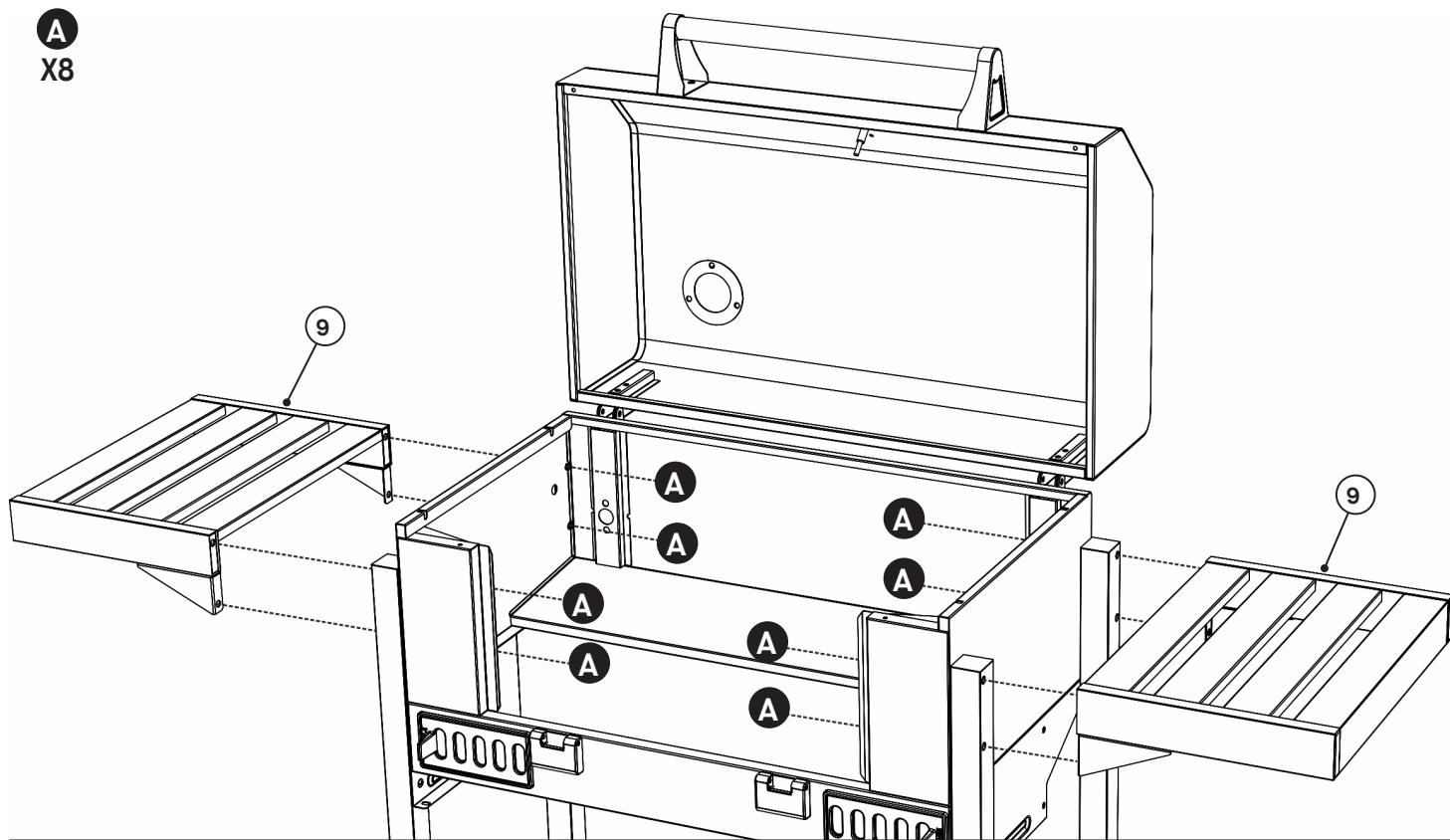


Assembly

11

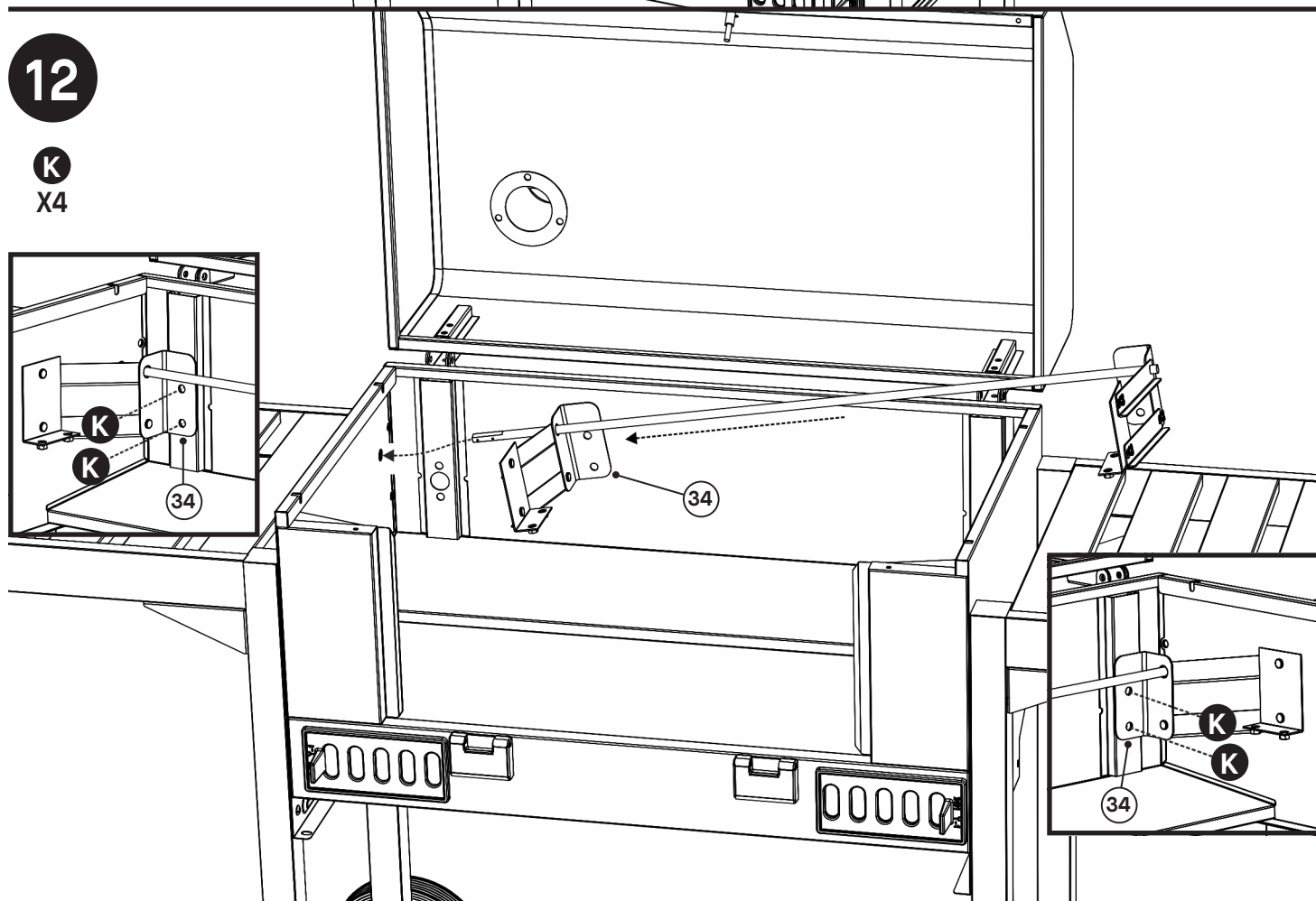
Note: After completing step 11, fully tighten screws from steps 1, 3, 4 and 8.

A
X8



12

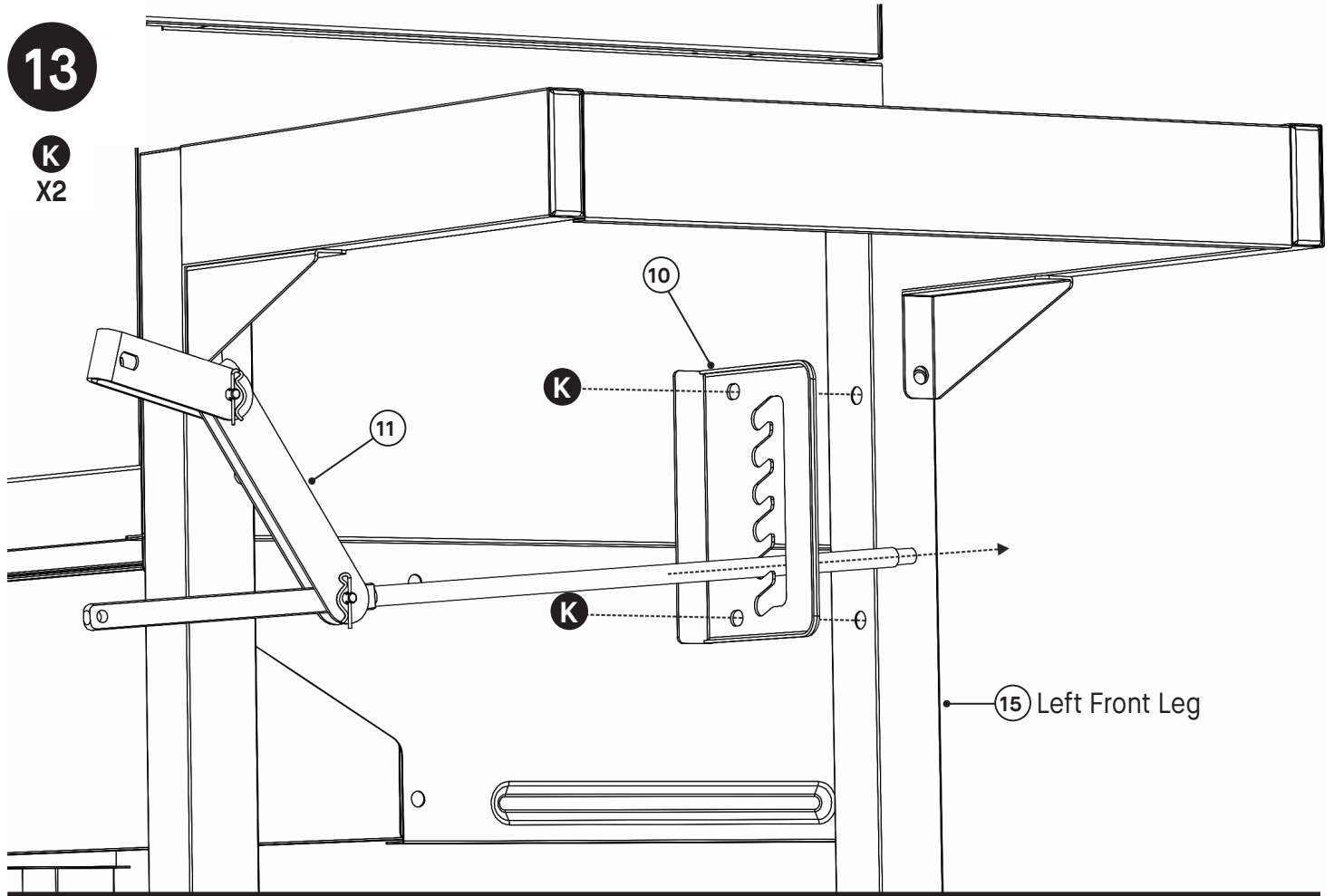
K
X4



Assembly

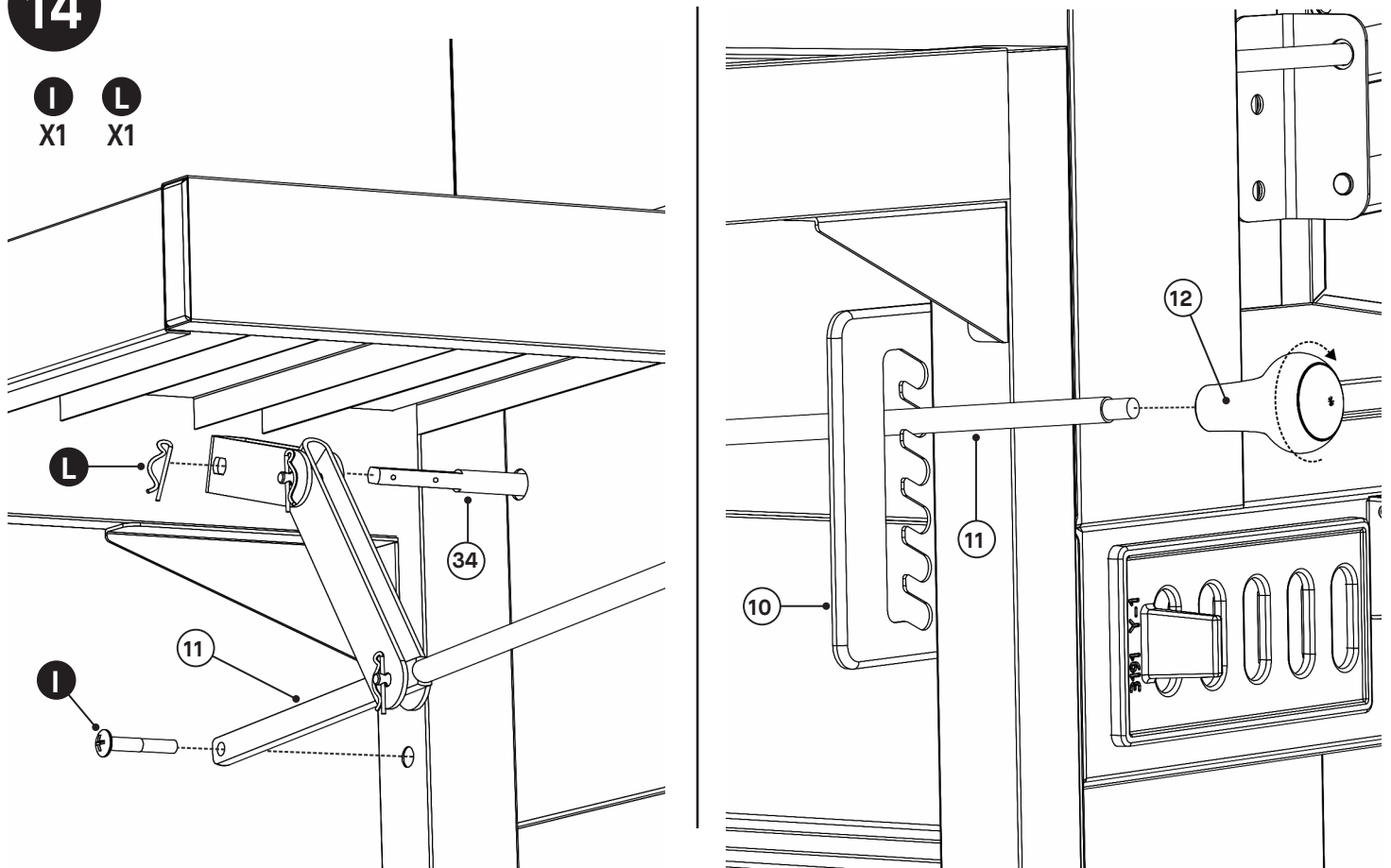
13

K
X2



14

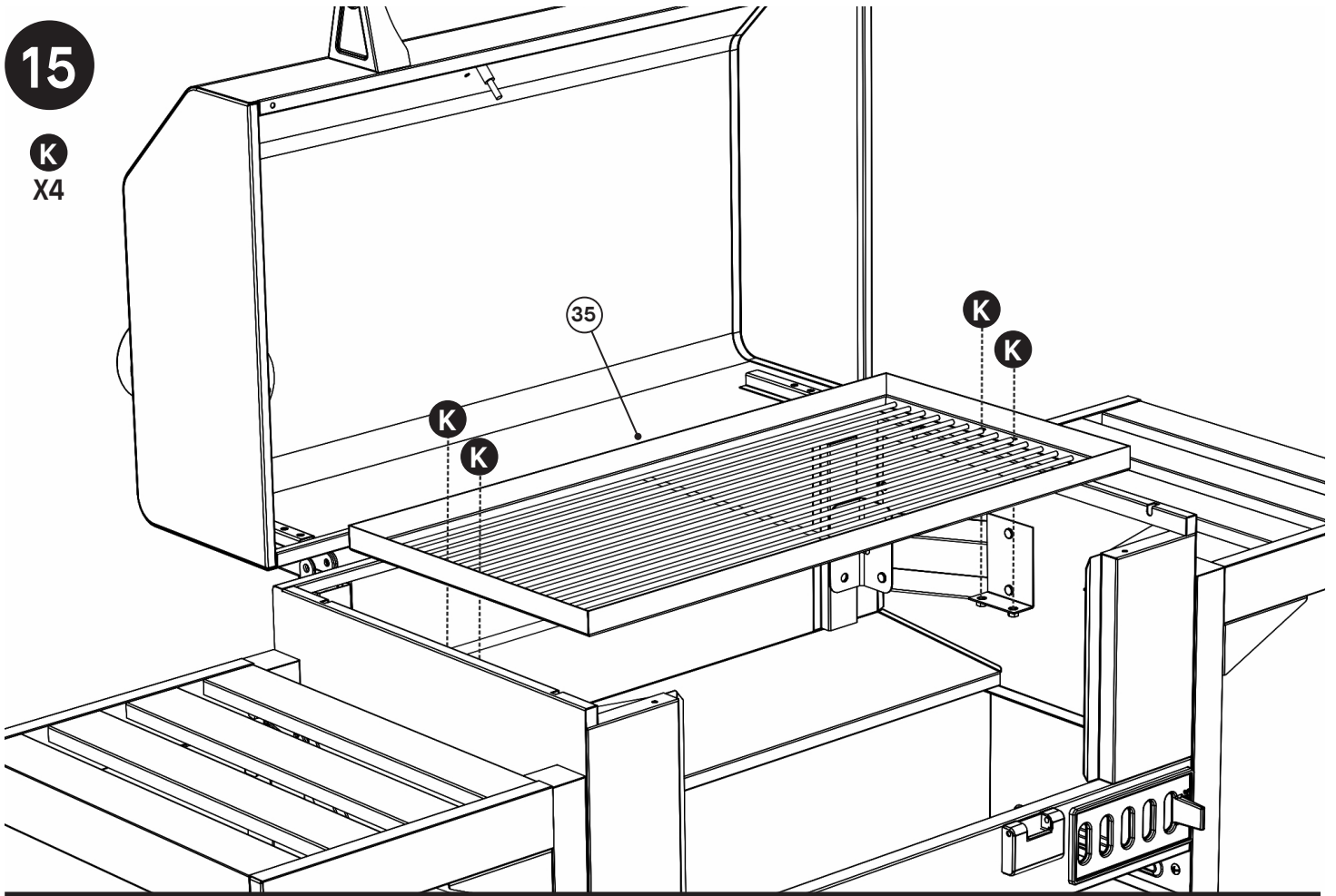
I L
X1 X1



Assembly

15

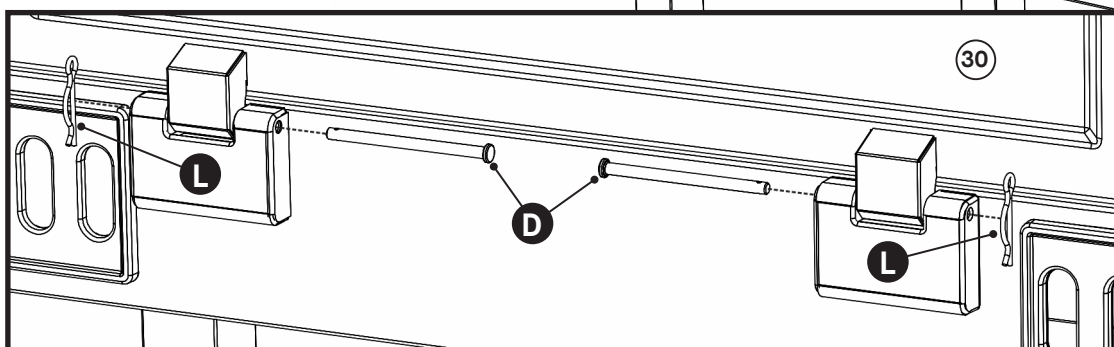
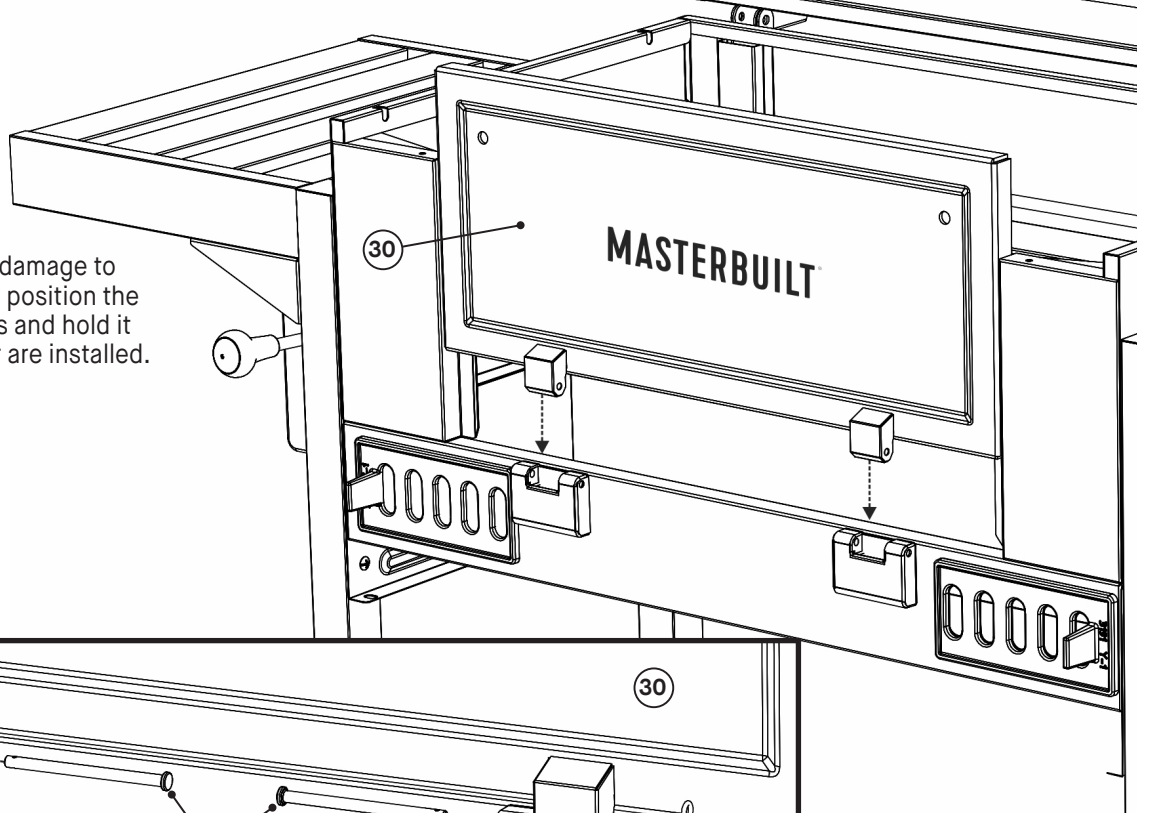
K
X4



16

D L
X2 X2

To avoid personal injury and damage to grill, have someone help you position the charcoal door into the hinges and hold it steady until hinge and cotter are installed.

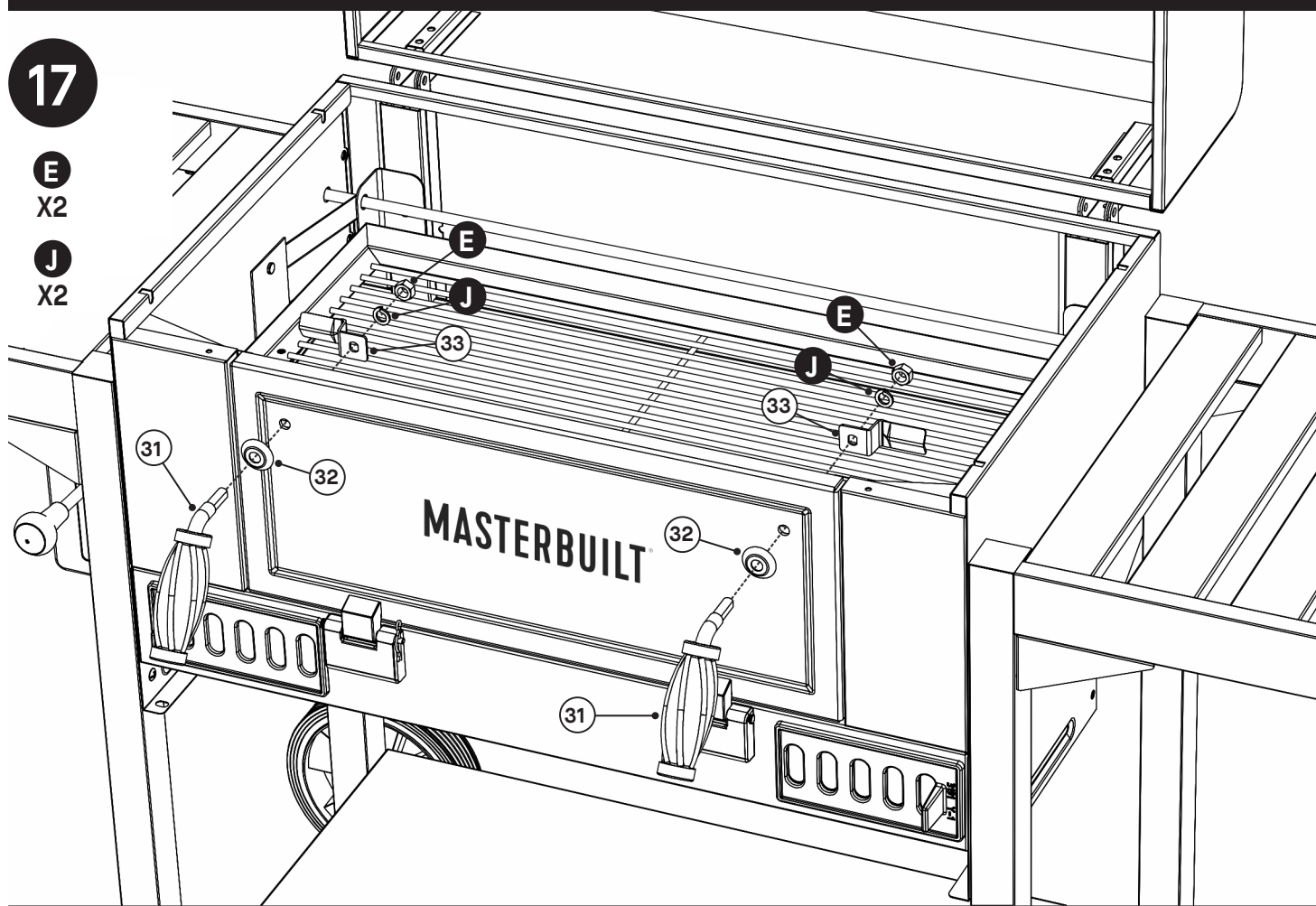


Assembly

17

E
X2

J
X2

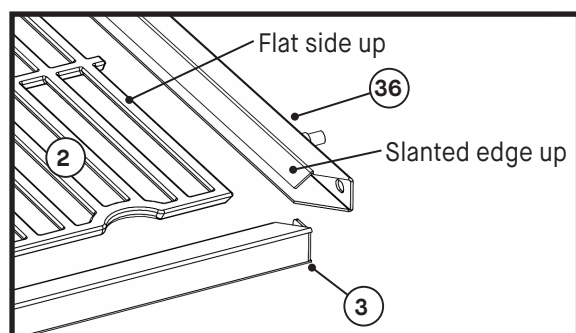
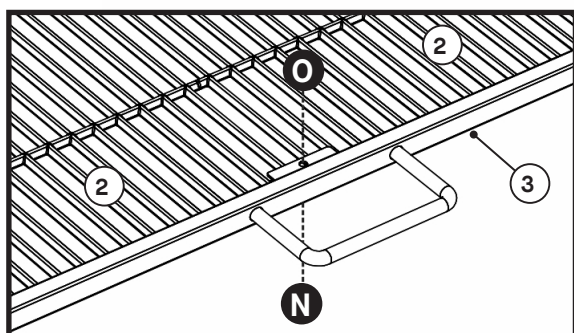
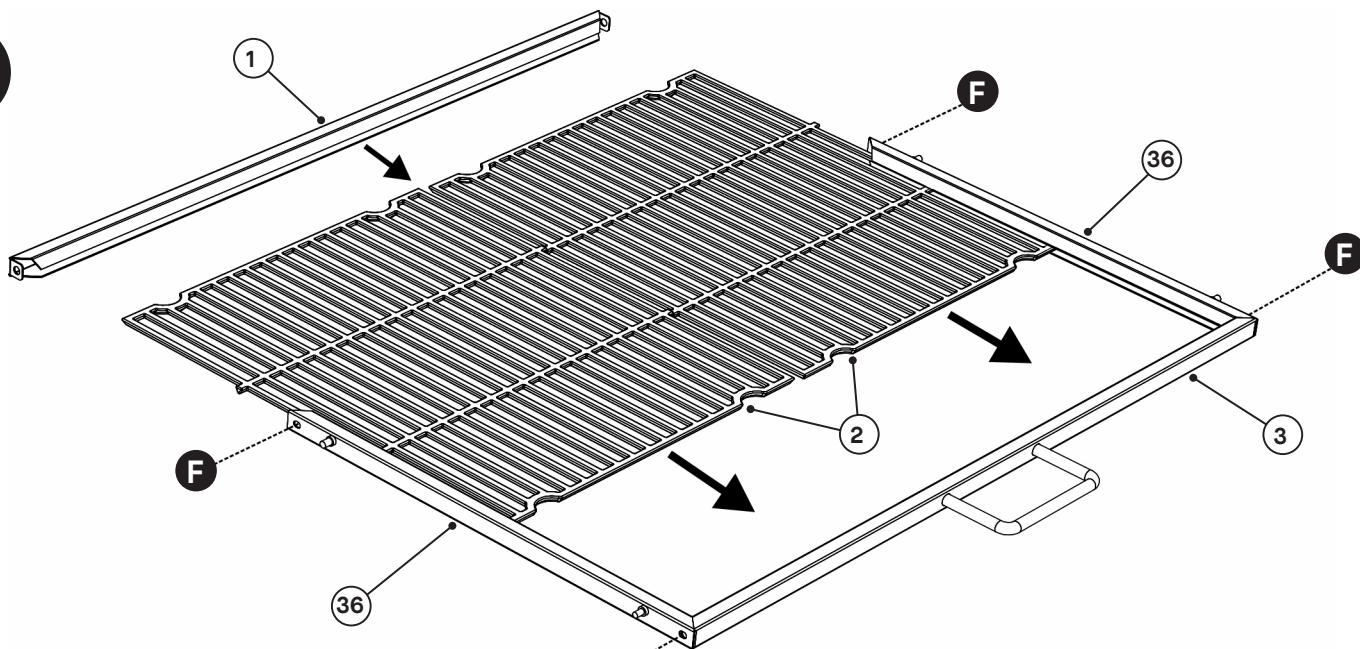


18

F
X4

N
X1

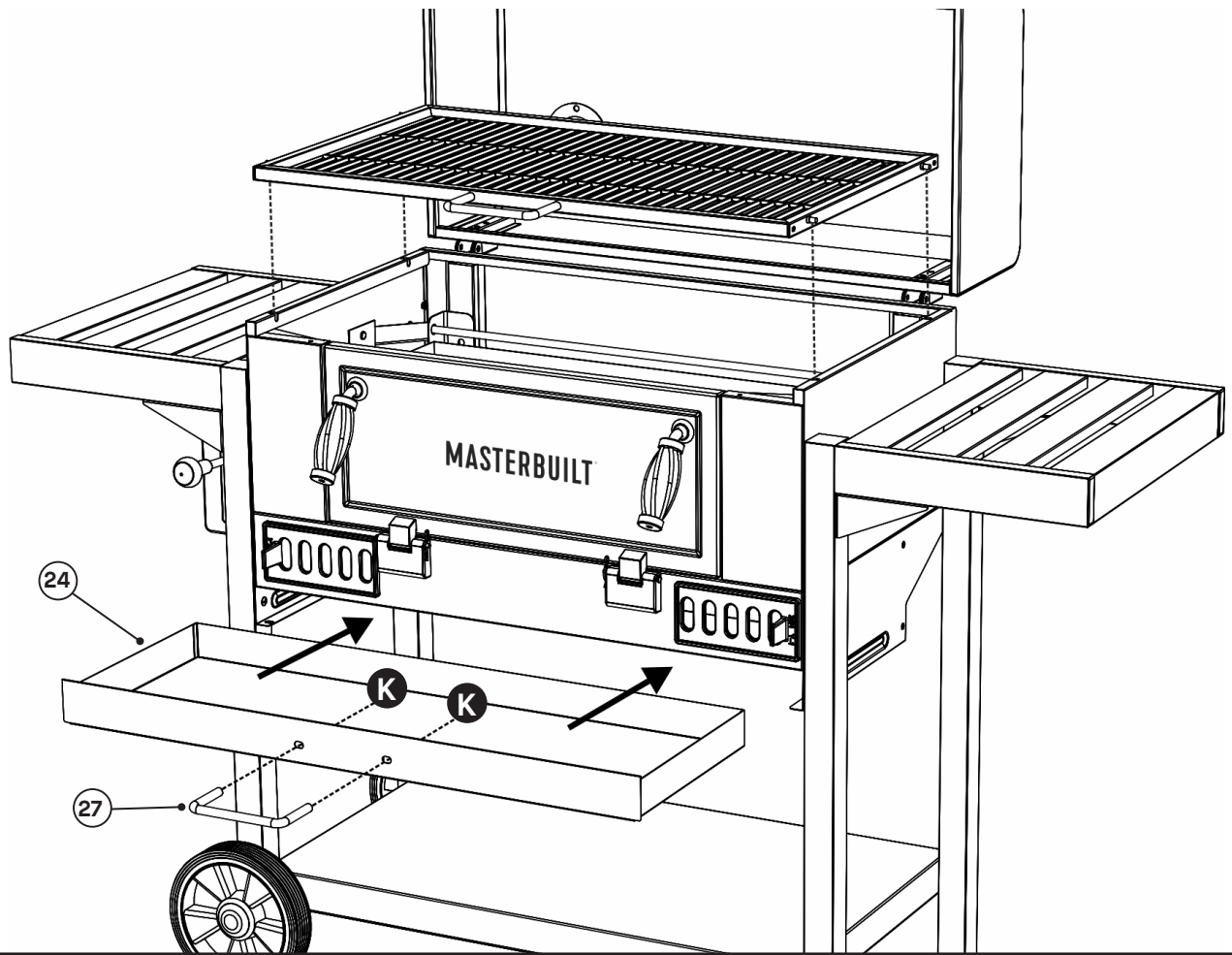
O
X1



Assembly

19

K
X2



Operating Instructions

PRE-SEASONING YOUR GRILL

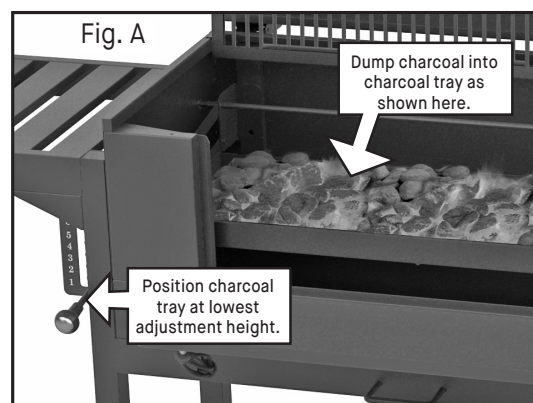
Pre-seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process allowing them to burn off. **PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.**

1. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on cooking grate, charcoal tray, inside grill lid and firebox.
 2. Raise the cooking grate, open the charcoal door and open air dampers.
 3. Stack/place up to 4 lbs. (1.8kg) of charcoal on charcoal tray. Stack charcoal in a pyramid, close charcoal door and light charcoal (see LIGHTING YOUR GRILL below). LEAVE GRILL LID OPEN. In about 15 minutes when the flames die out, spread charcoal into a single layer. Use only charcoal as fuel. Do not use any other fuel source.
 4. With protective gloves on, lower cooking grate into position. CLOSE THE LID.
 5. Let the grill burn for about 1 hour. Make sure the temperature reaches 350°F (177°C).
 6. Allow grill to cool COMPLETELY.
 7. Reapply a light coat of cooking oil on cooking grate, charcoal tray, inside grill lid and firebox.
 8. Relight the grill and burn for 20 minutes.
- Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening, and heat as indicated above.

LIGHTING YOUR GRILL

1. Raise the cooking grate, open the charcoal door and open air dampers.
2. Stack/place up to 4 lbs. (1.8kg) of charcoal on charcoal tray. Stack charcoal in a pyramid. Use only charcoal as fuel. Do not use any other fuel source.
3. Close charcoal door.
4. Add lighter fluid following directions on fluid container. Before lighting, place lighter fluid at least 25 ft (7.5m) away from grill. Do not lean into grill when lighting charcoal. Light charcoal. LEAVE GRILL LID OPEN.
5. In about 15 minutes flames will die out and charcoal will begin to ash over. Once the charcoal is completely ashed over, spread charcoal in a single layer.
 - If planning to cook for more than 30 to 40 minutes, additional charcoal should be added. Add 10 to 20 briquets to the outer edge of the fire immediately after initial briquets have been spread on tray. Once these briquets become 80% ashed over, add them to the center of the fire as needed to maintain constant cooking temperatures. Read all instruction and warnings on charcoal bag.
6. With protective gloves on, lower cooking grate into position.
7. DO NOT cover cooking grate with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
8. Place food in the grill, position in the center of the cooking grate.
9. DO NOT overload grill with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on grate and grill sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of grate to ensure even cooking.
10. Adjust grill air dampers and charcoal tray height to reach desired cooking temperature.
 - Close all air dampers on unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air dampers to release moisture.
 - Start with grate in lowest position and raise as needed to reach desired grate temperature.

Tip: The adjustable charcoal tray can be moved to within a few inches of the cooking grate allowing you to sear your meat and lock in the juices. Searing takes only a few minutes on each side. Don't allow the meat or food to burn. After searing, lower the charcoal tray back to the bottom and cook the food to your personal preference.
11. Extreme cold temperatures may extend cooking times.
12. Once cooking is complete allow grill to cool and then follow CLEANING AND STORAGE. CLEAN AFTER EVERY USE. This will extend the life of your grill and prevent mold and mildew.



Operating Instructions

CLEANING AND STORAGE

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Always empty ash tray after each use once ashes have completely cooled. This will help prolong the life of the ash tray.
- Clean grill and cooking grate with mild dish detergent. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner or other cleaning agents. Make sure to dry thoroughly.
- After ashes are cold, clean ash tray and inside of firebox after every use to remove ash build up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Always cover and store grill in a protected DRY AREA. Store only when fire is out and all surfaces are cold.
- When grill is not in frequent use, even when using a grill cover, remember to check your grill periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

Grilling Guide

BEEF	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Steaks	3/4" (2cm) thick	3-4 min./side	Med. rare 145°F (62°C)
		4-5 min./side	Med. 160°F (71°C)
Kabobs	1" (2.5cm) cubes	3-4 min./side	145°-160°F (62°-71°C)
Hamburger patties	1/2" (12mm) thick	3-4 min./side	Med. 160°F (71°C)
Roast, rolled rump	4-6 lbs. (1.8-2.7kg)	18-22 min./lb.	145°-160°F (62°-71°C)
Sirloin tip	3½-4 lbs. (1.5-1.8kg)	20-25 min./lb.	145°-160°F (62°-71°C)
Ribs, back	Cut in 1-rib portions	10 min./side	Med. 160°F (71°C)
	Half, 2-3 lbs. (0.9-1.3kg)	10-12 min./side	Med. rare 145°F (62°C)
Tenderloin	Whole, 4-6 lbs (1.8-2.7kg)	12-15 min./side	Med. 160°F (71°C)
PORK	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Chops, bone-in	3/4" (2cm) thick	3-4 min./side	Med. 160°F (71°C)
Chops, bone-out	1½" (4cm) thick	7-8 min./side	Med. 160°F (71°C)
Tenderloin	1/2-1½ lbs. (0.2-.06kg)	15-20 min. total	Med. 145°F (62°C)
Ribs (indirect heat)	2-4 lbs. (0.9-1.8kg)	1½-2 hrs.	Med. 160°F (71°C)
VENISON	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Roast, saddle or leg	6-7 lbs. (2.7-3.1kg)	25-30 min./lb.	145°-160°F (62°-71°C)
Steaks	3/4" (2cm) thick	6-7 min./side	Med. 160°F (71°C)
CHICKEN	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Broiler fryer (indirect heat)	3-4 lbs. (1.3-1.8kg)	60-75 min.	In thigh 180°F (82°C)
Cornish hen	18-24 oz. (510-680g)	45-55 min.	In thigh 180°F (82°C)
Breast halves, bone-in	6-8 oz. (170-226g) each	10-15 min./side	170°F (77°C)
Breast halves, boneless	4 oz. (113g) each	6-8 min./side	170°F (77°C)
Legs or thighs	4-8 oz. (113-226g)	10-15 min./side	180°F (82°C)
Drumsticks	4 oz. (113g)	8-12 min./side	180°F (82°C)
Wings	2-3 oz. (56-85g)	8-12 min./side	180°F (82°C)

- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required.
- To insure that meat is cooked thoroughly use a meat thermometer to test internal temperature.
- Lifting grill lid during cooking process may extend cooking time due to heat loss.

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 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 appliance.**



MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.

Customer Service
Service à la clientèle
Servicio de atención al cliente

masterbuilt.com/contact

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

@masterbuilt



1.800.489.1581

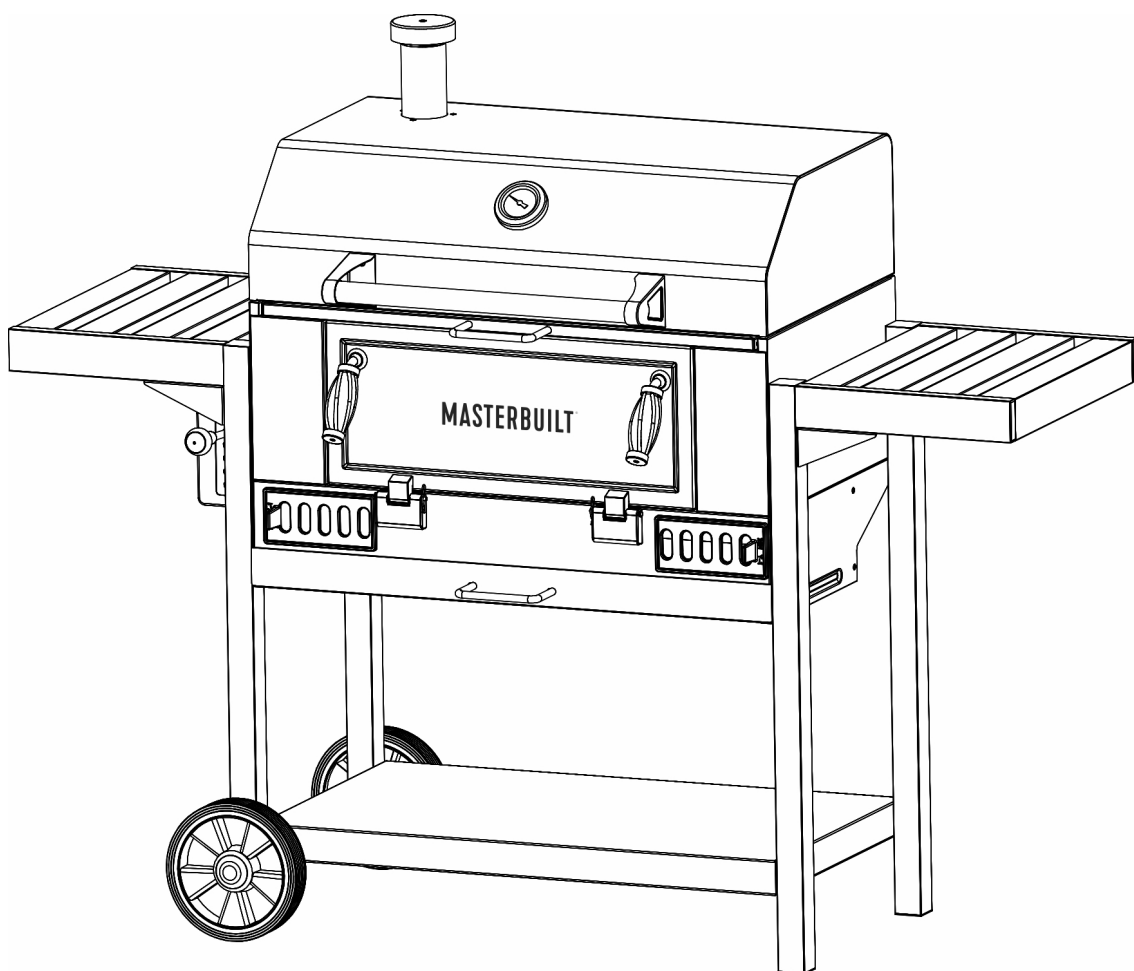
masterbuilt.com





MASTERBUILT®

GRIL AU CHARBON



Ce manuel s'applique au numéro de modèle suivant

MB20040819

Votre numéro de modèle

Date de fabrication – Numéro de série

Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée située sur l'appareil.

IMPORTANT

IMPORTANT : CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. LIRE ATTENTIVEMENT

POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.

Master it. Masterbuilt.

**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.



L'omission de vous conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

**RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE**

- La combustion de charbon ou de copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de charbon ou copeaux de bois à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.

**AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES****LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**

- Utilisez toujours le gril conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ne jamais faire fonctionner le gril sous une structure surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ce gril est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- 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 le gril uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce gril n'est PAS destiné à une utilisation commerciale.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, LLC n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le gril ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du gril.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Mettez le gril sur une surface stable plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface asphaltée ne convienne pas.
- Le gril DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le gril sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le gril sur des surfaces inégales.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

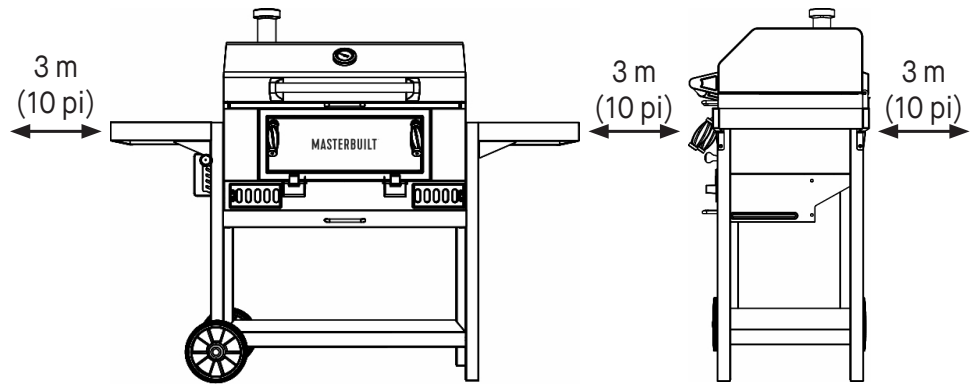


- Ne pas utiliser le gril sur une surface en bois ou inflammable.
- Gardez le gril à distance et libre de tout matériau combustible comme l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du gril en tout temps. Ne PAS laisser les enfants utiliser le gril. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du gril en cours d'utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du gril pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique, ni de céramique dans le gril. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le gril pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer le gril pendant l'utilisation. Attendez que le gril ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Ne pas ranger le gril s'il contient des cendres ou du charbon chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Ne jamais utiliser le gril comme système de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Le gril 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.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du gril. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Évitez de heurter ou de bousculer le gril, car cela pourrait causer des blessures, endommager le gril ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES.
- Le gril est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte et des événements. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- Les clapets à air sont CHAUDS pendant l'utilisation et le refroidissement du gril; portez des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- Le gril génère une flamme nue. Gardez les mains, les cheveux et le visage éloignés des flammes et du charbon en combustion. NE PAS vous pencher au-dessus du gril pendant que vous l'allumez. Prenez garde à vos cheveux et vêtements pendant la cuisson, car ils pourraient prendre feu.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonnerait la chaleur et pourrait endommager le gril.
- Ne jamais laisser des cendres ou du charbon CHAUDS sans surveillance.
- Le combustible doit être maintenu chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant l'usage.
- Ne pas cuisiner avant que le combustible soit couvert d'une couche de cendres.
- Ne pas enlever le seau à cendre pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce gril ou que vous travaillez avec du feu. Utilisez des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de charbon.
- N'utilisez que du charbon comme combustible. N'utilisez aucune autre source de combustible.
- N'utilisez que du liquide d'allumage pour charbon. Ne jamais utiliser d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatiles pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- Ne jamais trop remplir trop la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le gril.
- Ne jamais rajouter de liquide d'allumage une fois que le charbon a pris feu. Suivez les instructions sur le contenant de liquide d'allumage.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.

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 et les côtés et un mur, une rampe ou une autre installation quelconque. Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées.



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

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Outils nécessaires : tournevis cruciforme de 8 po, pinces ou clé ajustable
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 45 minutes
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.

ARRÊTEZ

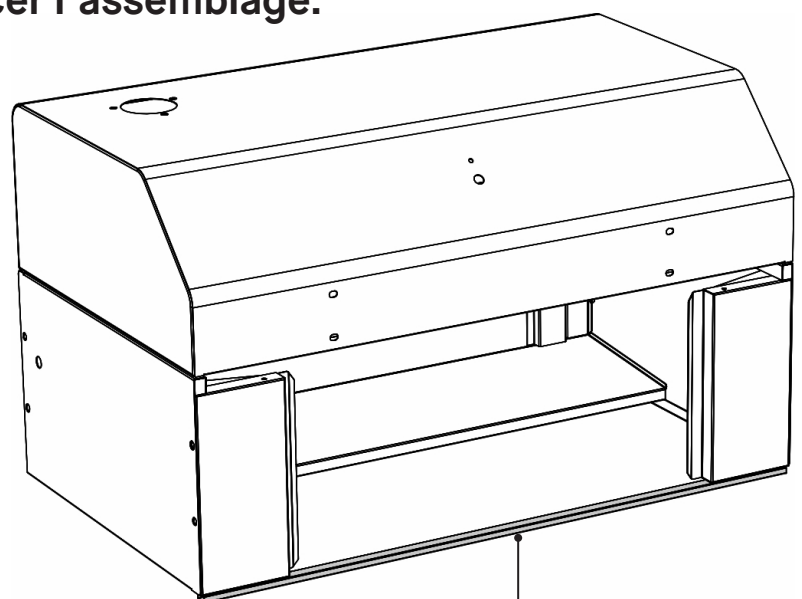
NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées. Veuillez contacter le service à la clientèle au 1-800-489-1581 ou MASTERBUILT à support.masterbuilt.com. Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée située sur le grill.

Contenu de l'emballage

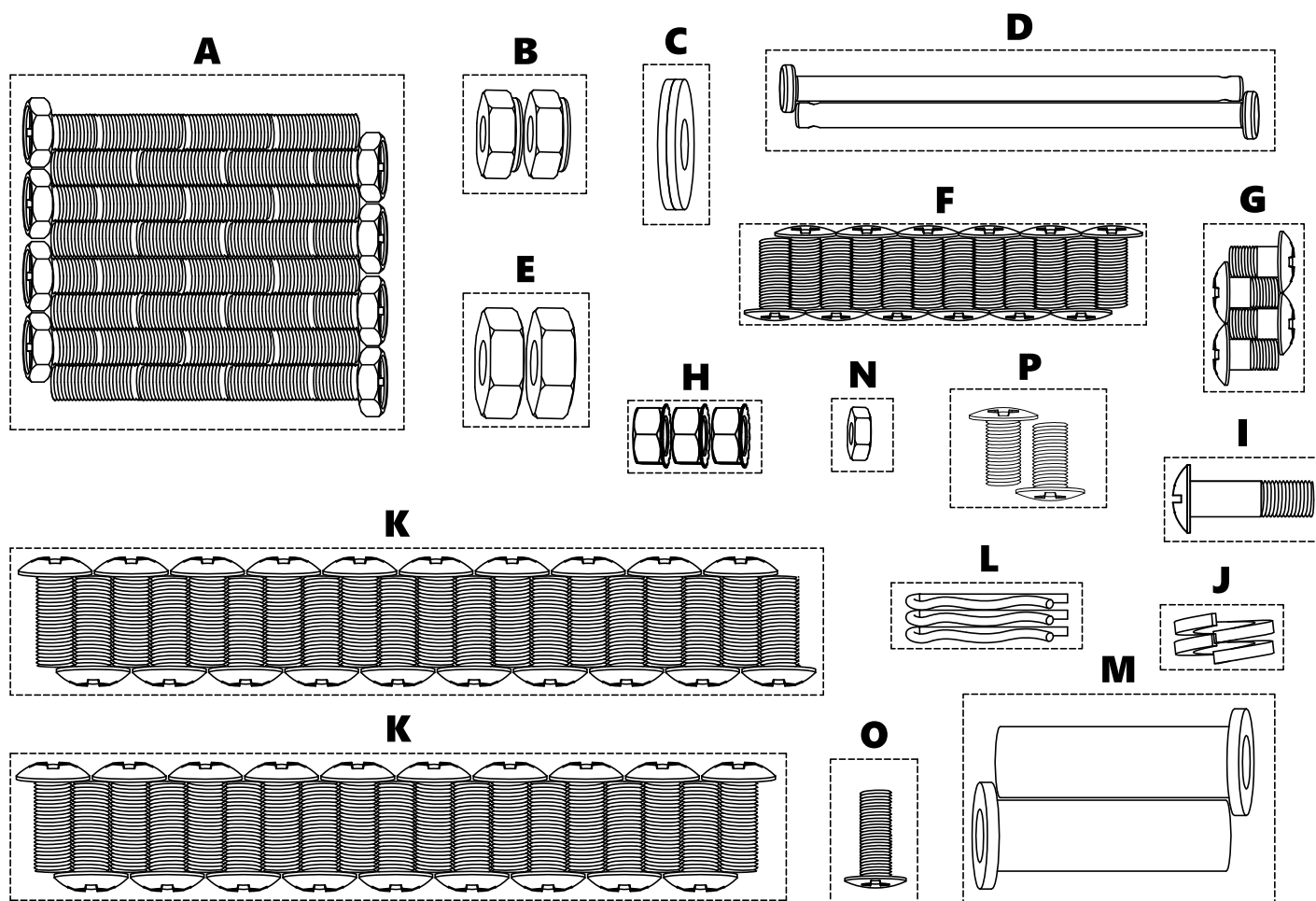
IMPORTANT : Enlevez la totalité du contenu de l'emballage avant de commencer l'assemblage.

Il est important de retirer du grill la totalité du papier, de la mousse d'emballage et du carton avant de l'assembler.

Sur l'assemblage du couvercle et du foyer, il y a une barre de soutien qui n'est utilisée qu'à des fins d'expédition. Pour assembler le grill avec succès, cette barre doit être enlevée. L'emplacement de cette barre est indiqué ici. La barre n'est plus requise.



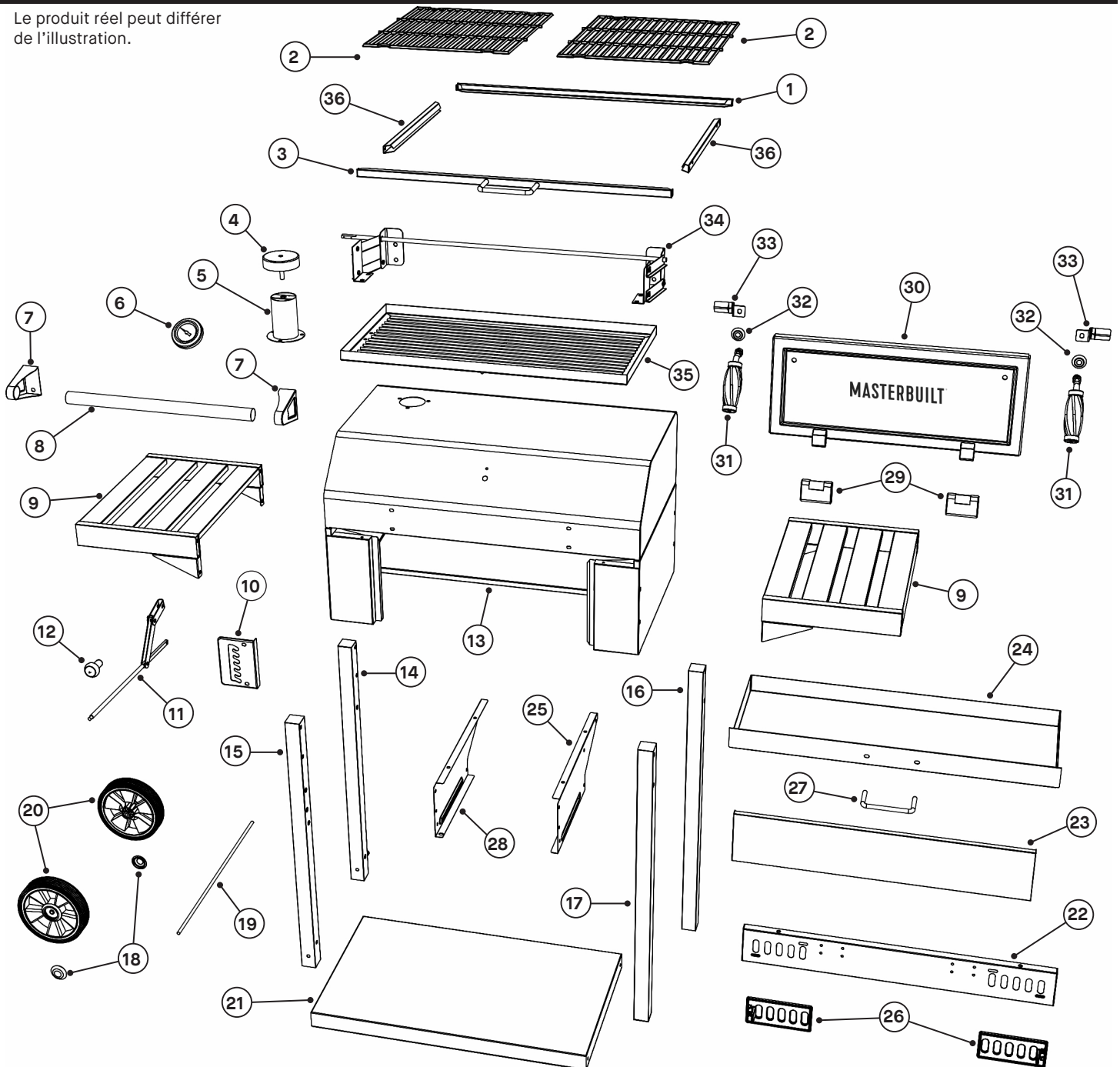
Enlevez la barre de support



	Qté	Description
A	8	Vis cruciforme/à tête fendue hexagonale M6×52
B	2	Écrou d'essieu M8
C	2	Rondelle plate n° 8
D	2	Axe de charnière pour porte
E	2	Écrou M10
F	12	Vis à tête plate M5×10
G	4	Vis à épaulement M5×8
H	3	Écrou KEPS M6
I	1	Vis à épaulement M6×21
J	2	Rondelle de blocage n° 10
K	39	Vis cruciforme/à tête fendue M6×15
L	3	Goupille fendue
M	2	Bague d'essieu
N	1	Écrou autobloquant M5
O	1	Vis M5×15
P	2	Vis à tête plate M6×10

Liste des pièces

Le produit réel peut différer de l'illustration.

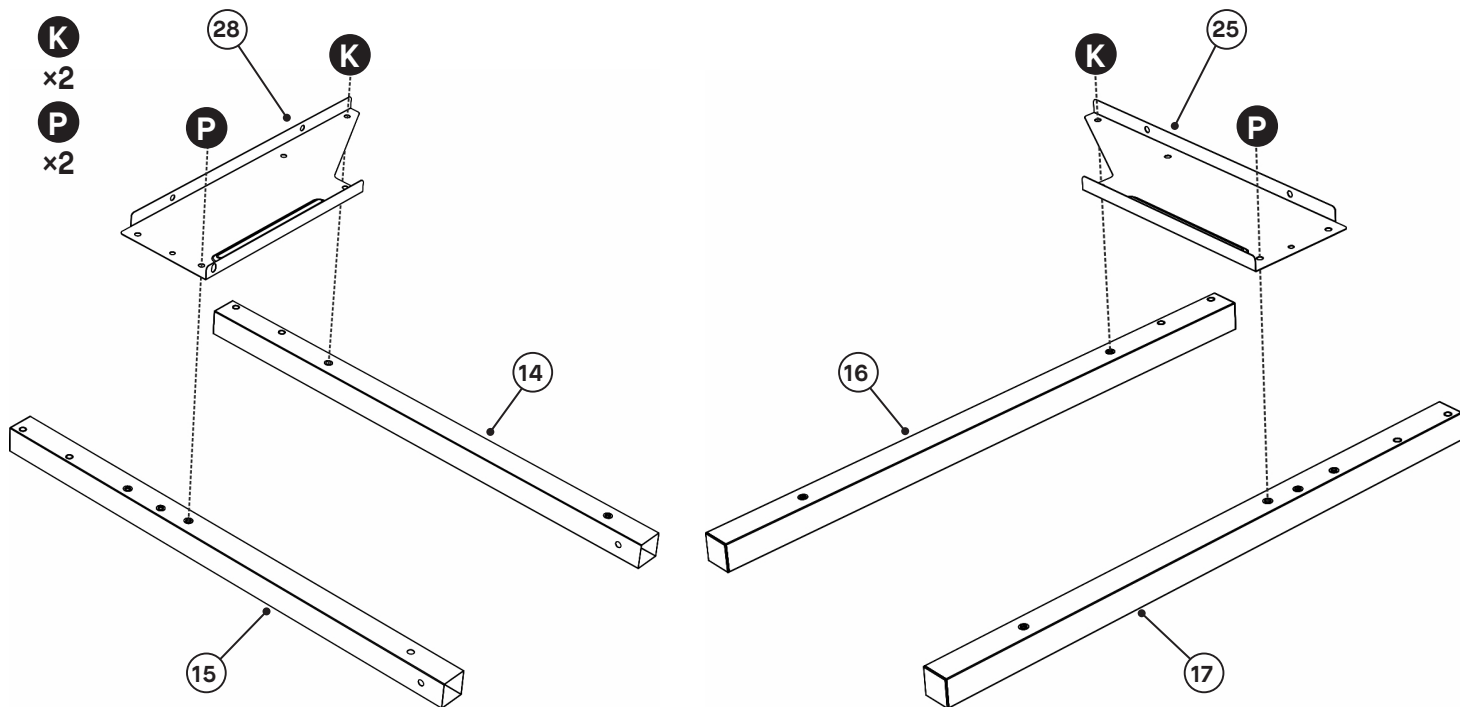


N°d'article	Qté	Description
1	1	Châssis arrière des grilles de cuisson
2	2	Grille de cuisson
3	1	Châssis avant des grilles de cuisson avec poignée
4	1	Capuchon de la cheminée
5	1	Cheminée
6	1	Indicateur de température
7	2	Support de la poignée
8	1	Poignée du couvercle
9	2	Tablette latérale
10	1	Panneau d'ajustement à fentes
11	1	Assemblage de liaison du plateau à charbon
12	1	Bouton de liaison du plateau à charbon
13	1	Assemblage du couvercle et du foyer
14	1	Pied arrière gauche n° 3
15	1	Pied avant gauche n° 4
16	1	Pied arrière droit n° 1
17	1	Pied avant droit n° 2
18	2	Capuchon de roue

N° d'article	Qté	Description
19	1	Essieu de roue
20	2	Roue
21	1	Tablette inférieure du chariot
22	1	Panneau avant du chariot
23	1	Panneau arrière du chariot
24	1	Bac à cendres
25	1	Panneau inférieur droit du foyer
26	2	Clapet à air
27	1	Poignée du bac à cendres
28	1	Panneau inférieur gauche du foyer
29	2	Charnière de la porte pour le charbon
30	1	Porte pour le charbon
31	2	Poignée de la porte pour le charbon
32	2	Rondelle de la poignée de porte pour le charbon
33	2	Loquet de verrouillage de la porte pour le charbon
34	1	Assemblage de soulèvement du plateau à charbon
35	1	Plateau à charbon
36	2	Châssis latéral des grilles de cuisson

Assemblage

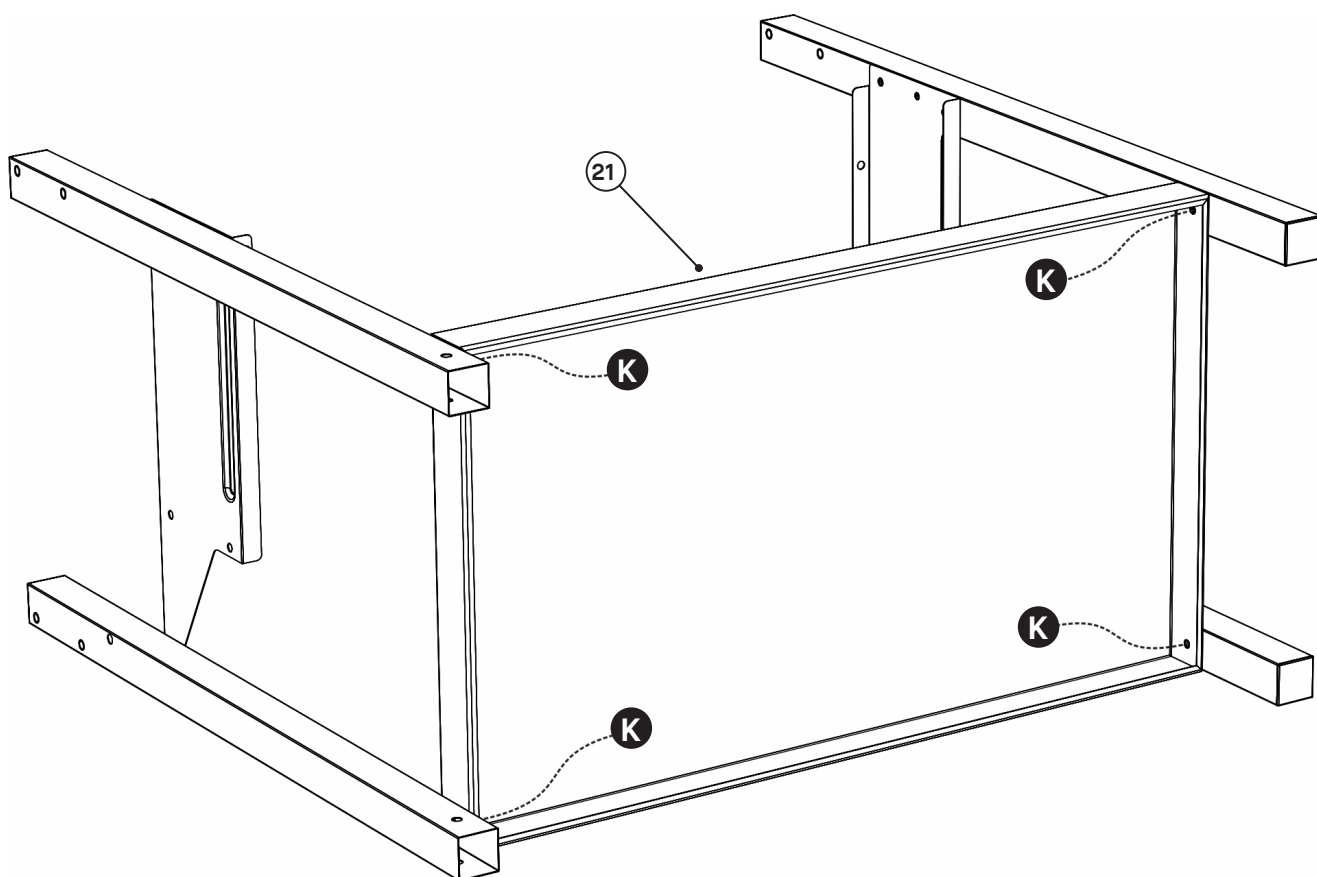
1



Remarque : Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 11.

2

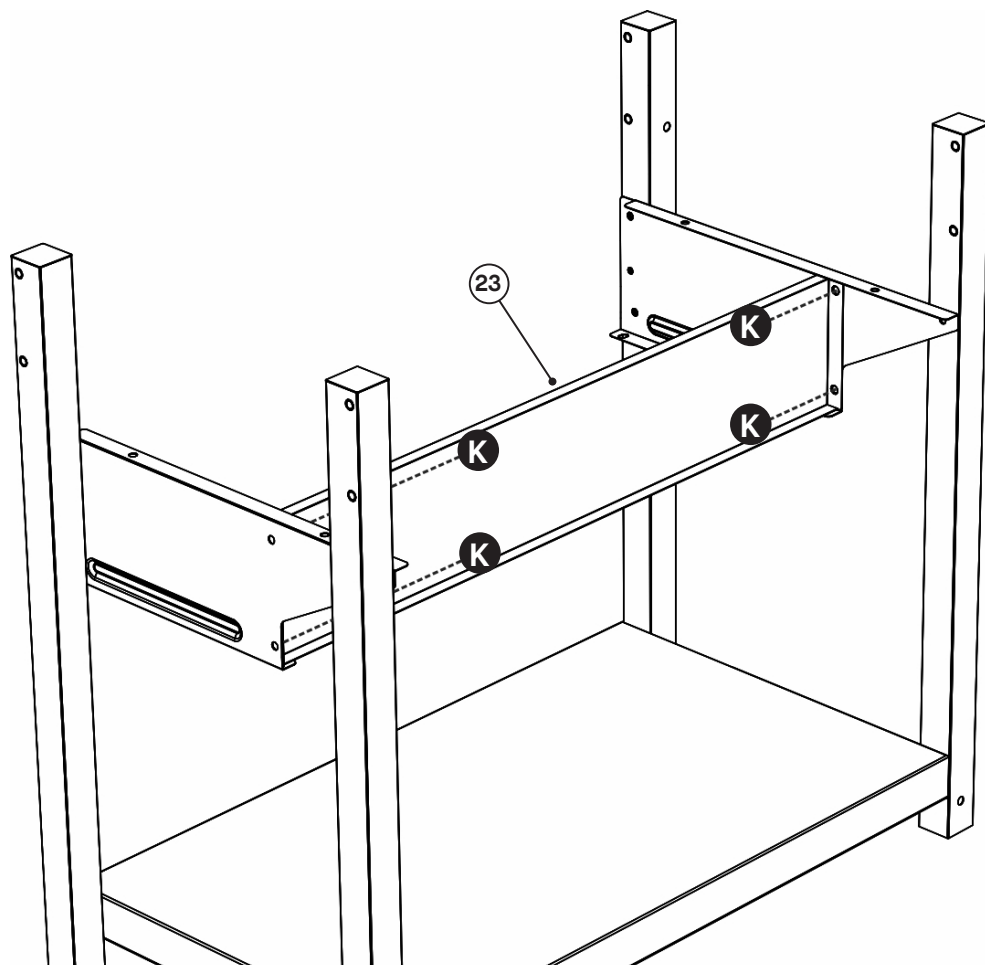
K
x4



Assemblage

3

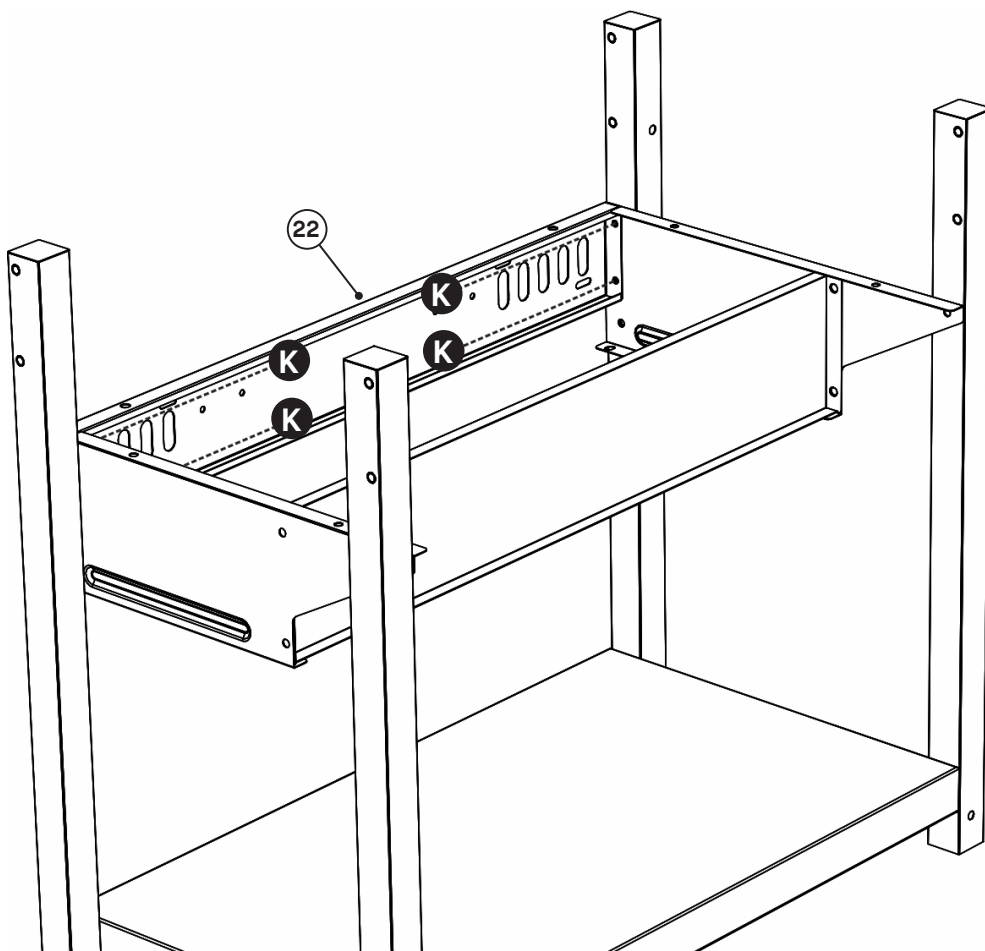
K
x4



Remarque : Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 11.

4

K
x4



Remarque : Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 11.

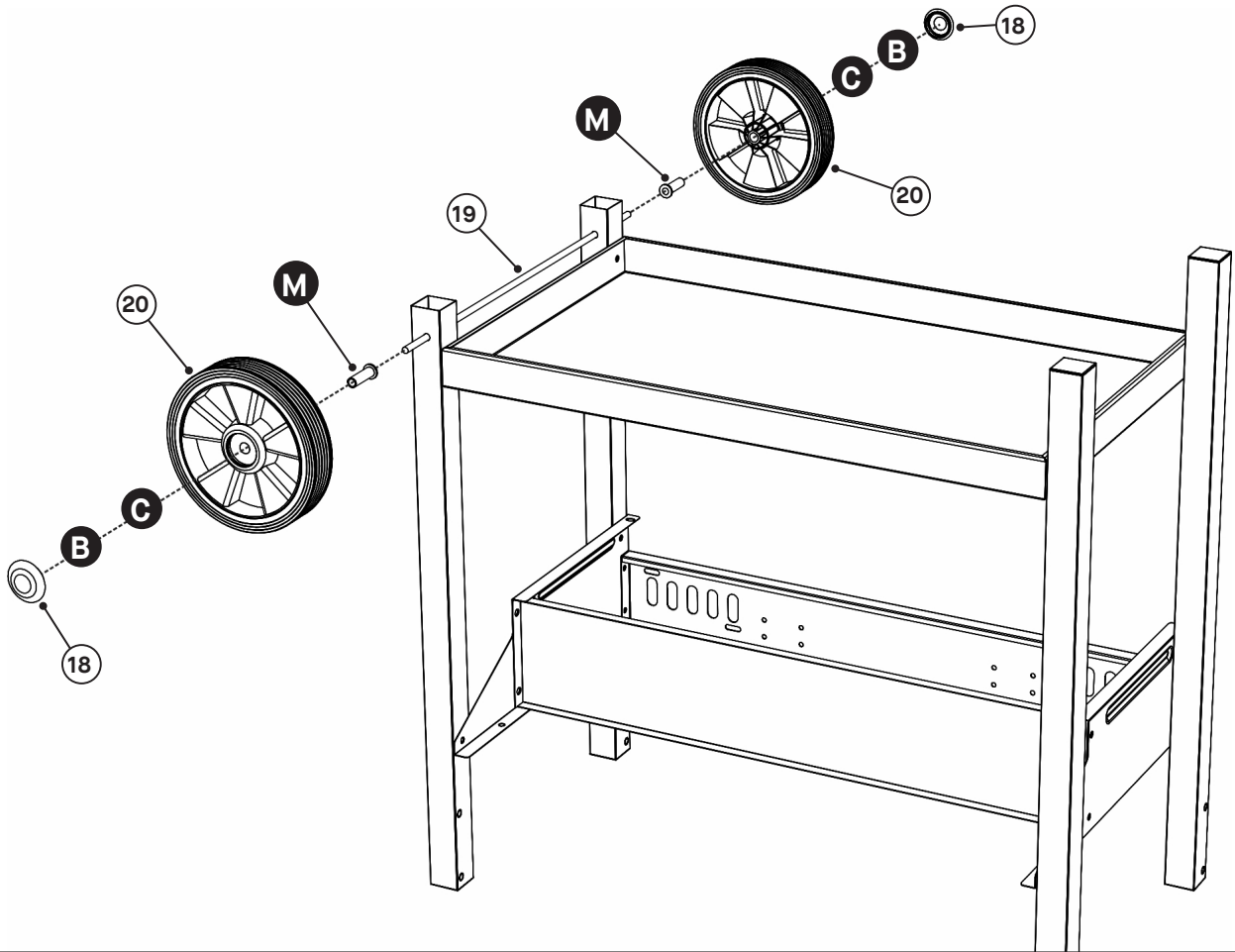
Assemblage

5

M
x2

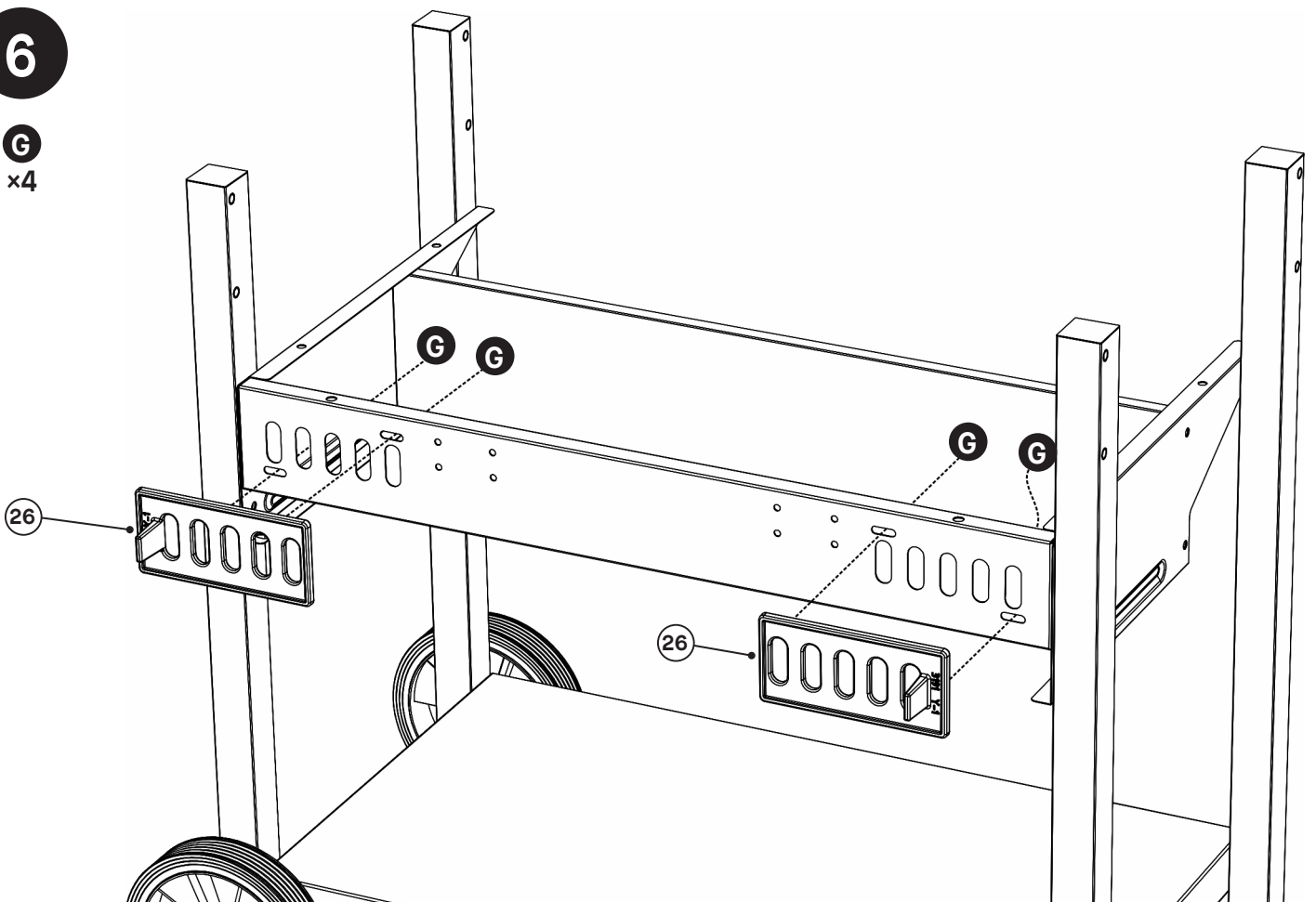
C
x2

B
x2



6

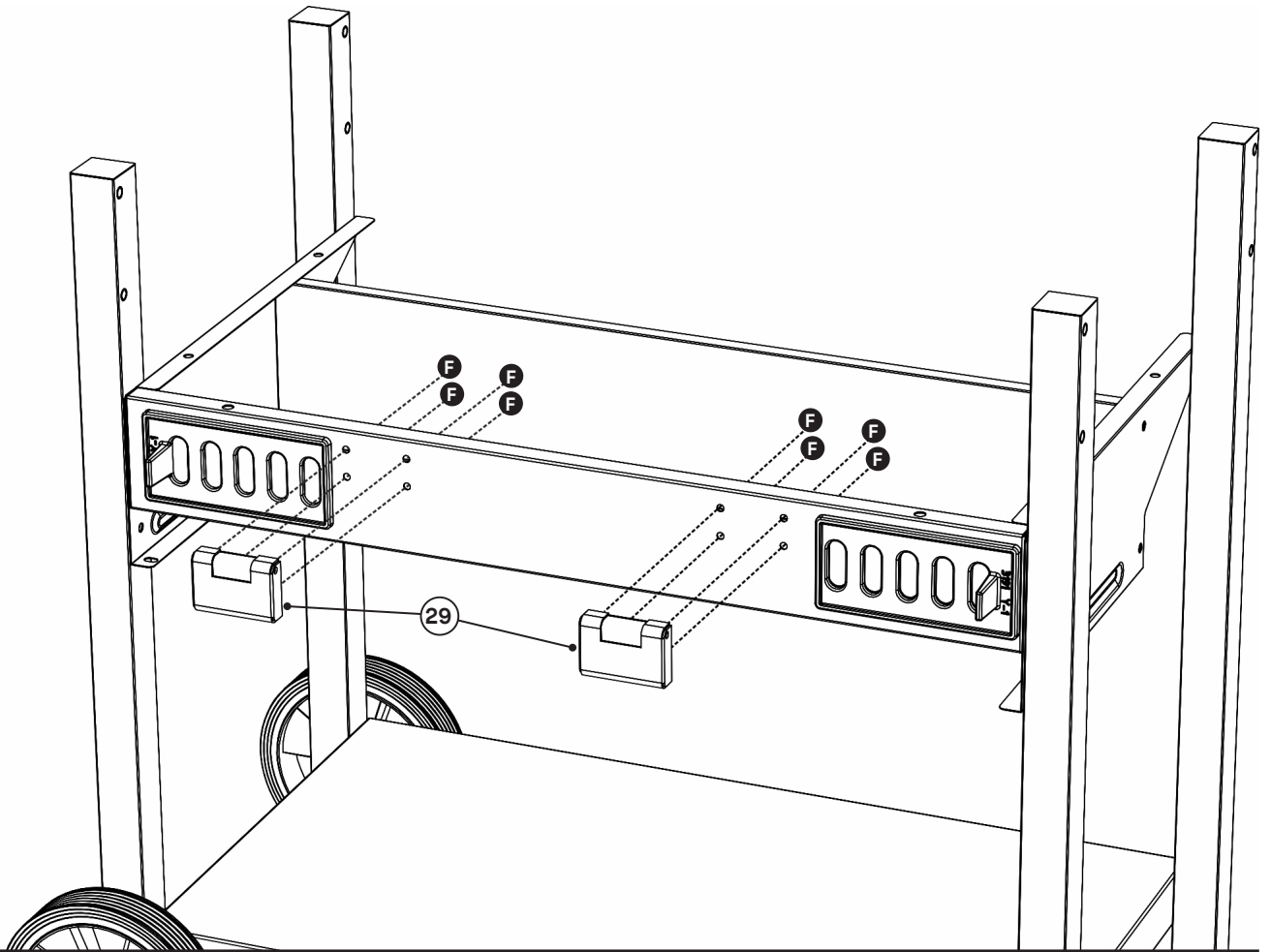
G
x4



Assemblage

7

F
x8

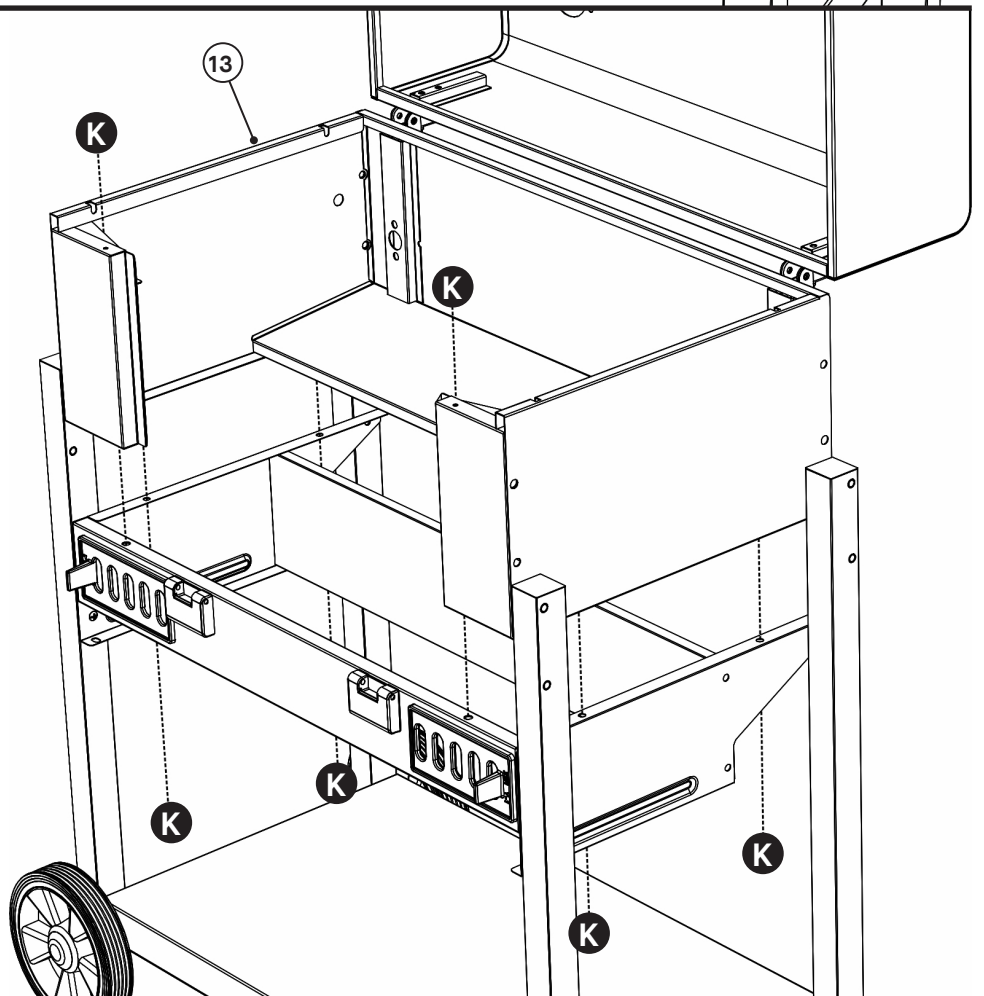


8

K
x6

Pour éviter de vous blesser et d'endommager le grill, demandez à une autre personne de vous aider à soulever l'assemblage du couvercle et du foyer et à le poser sur le chariot. Votre assistant devrait bien tenir l'assemblage du couvercle et du foyer jusqu'à ce que toutes les vis aient été installées.

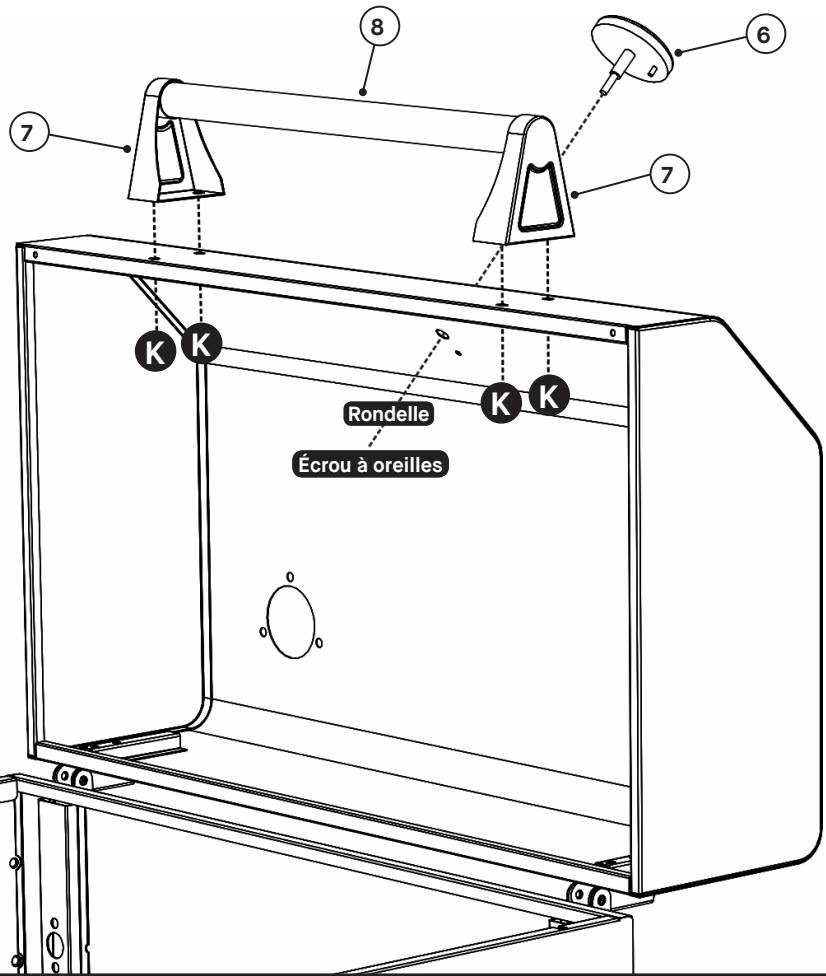
Remarque : Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 11.



Assemblage

9

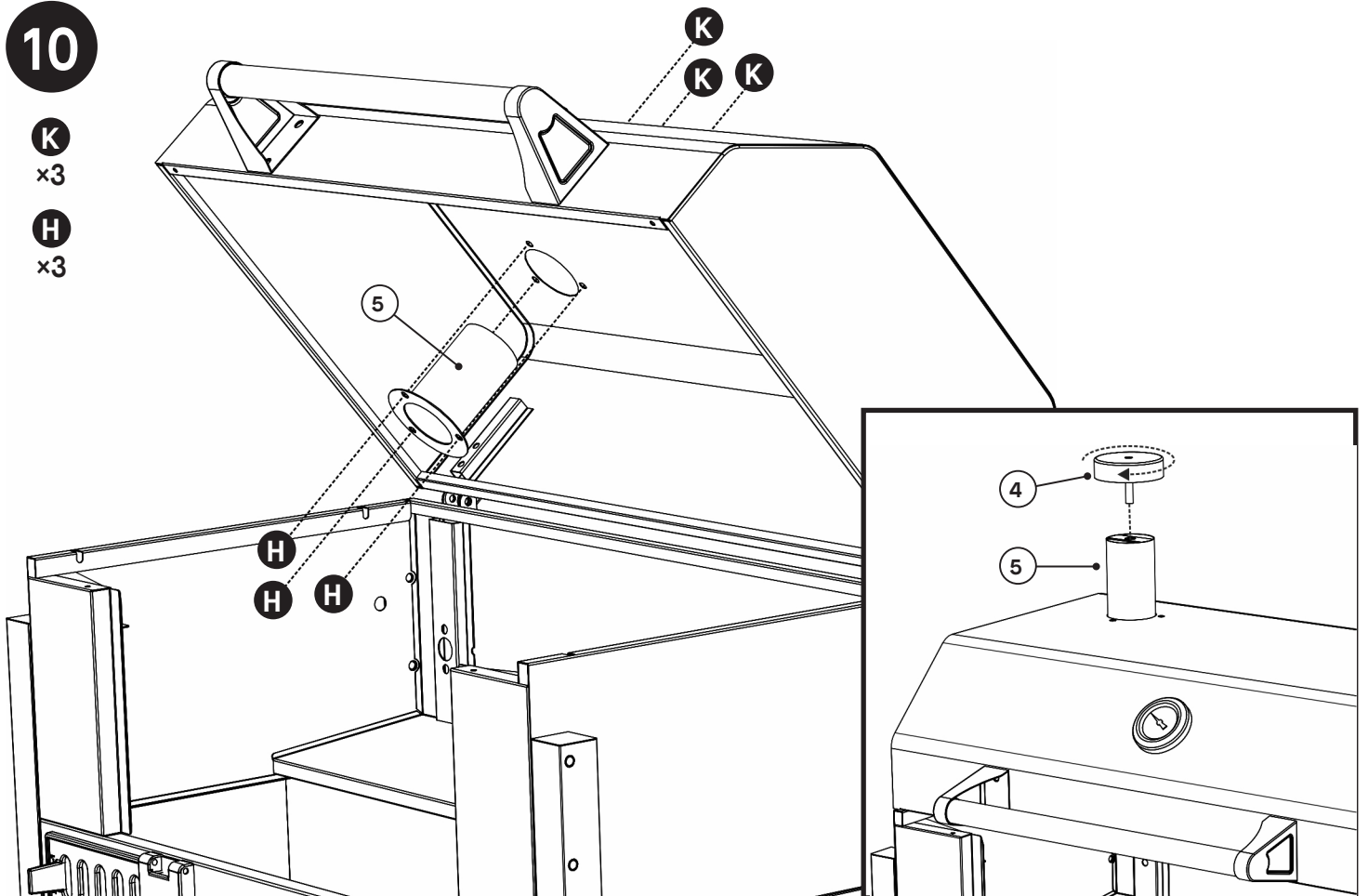
K
x4



10

K
x3

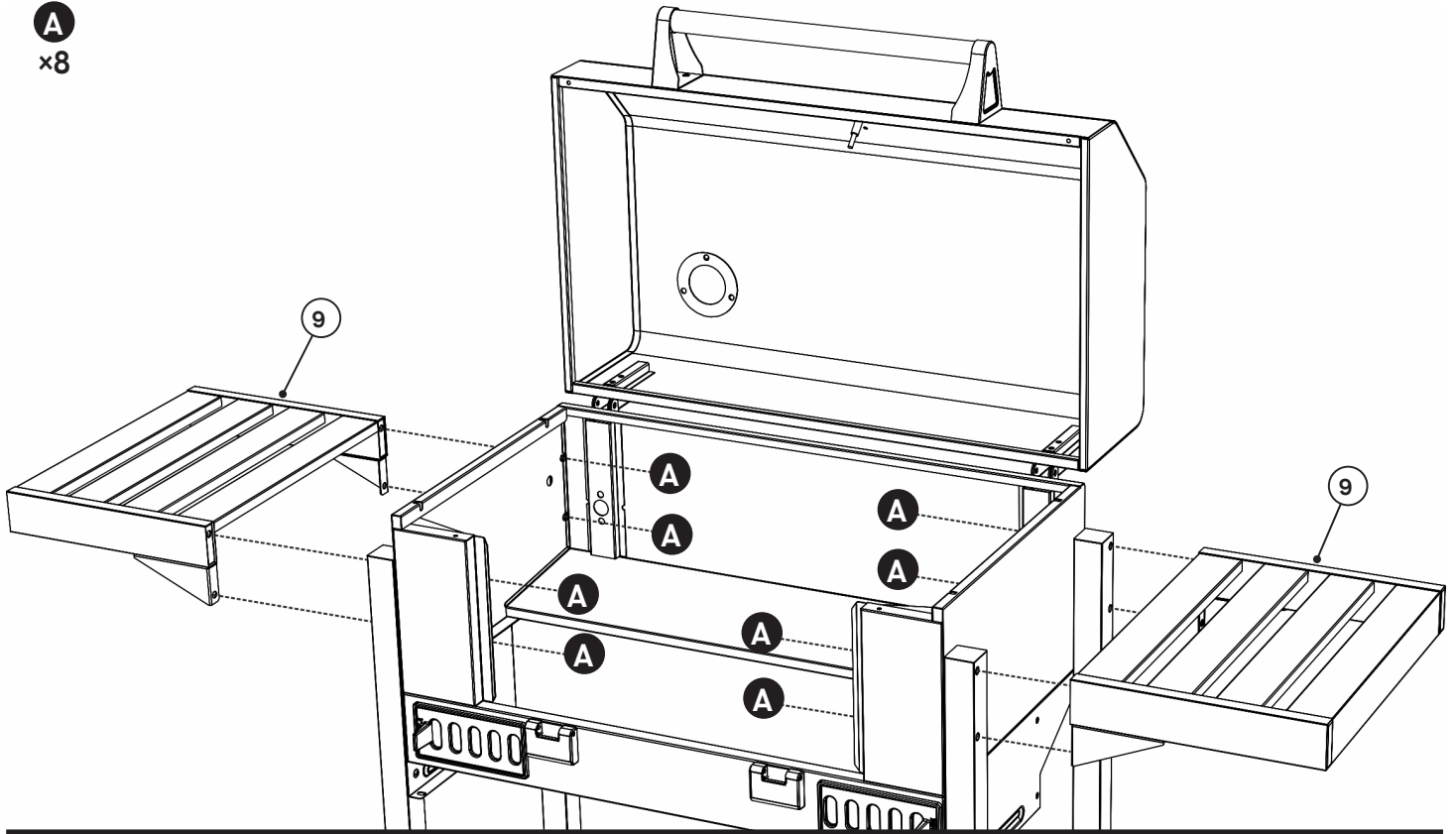
H
x3



Assemblage

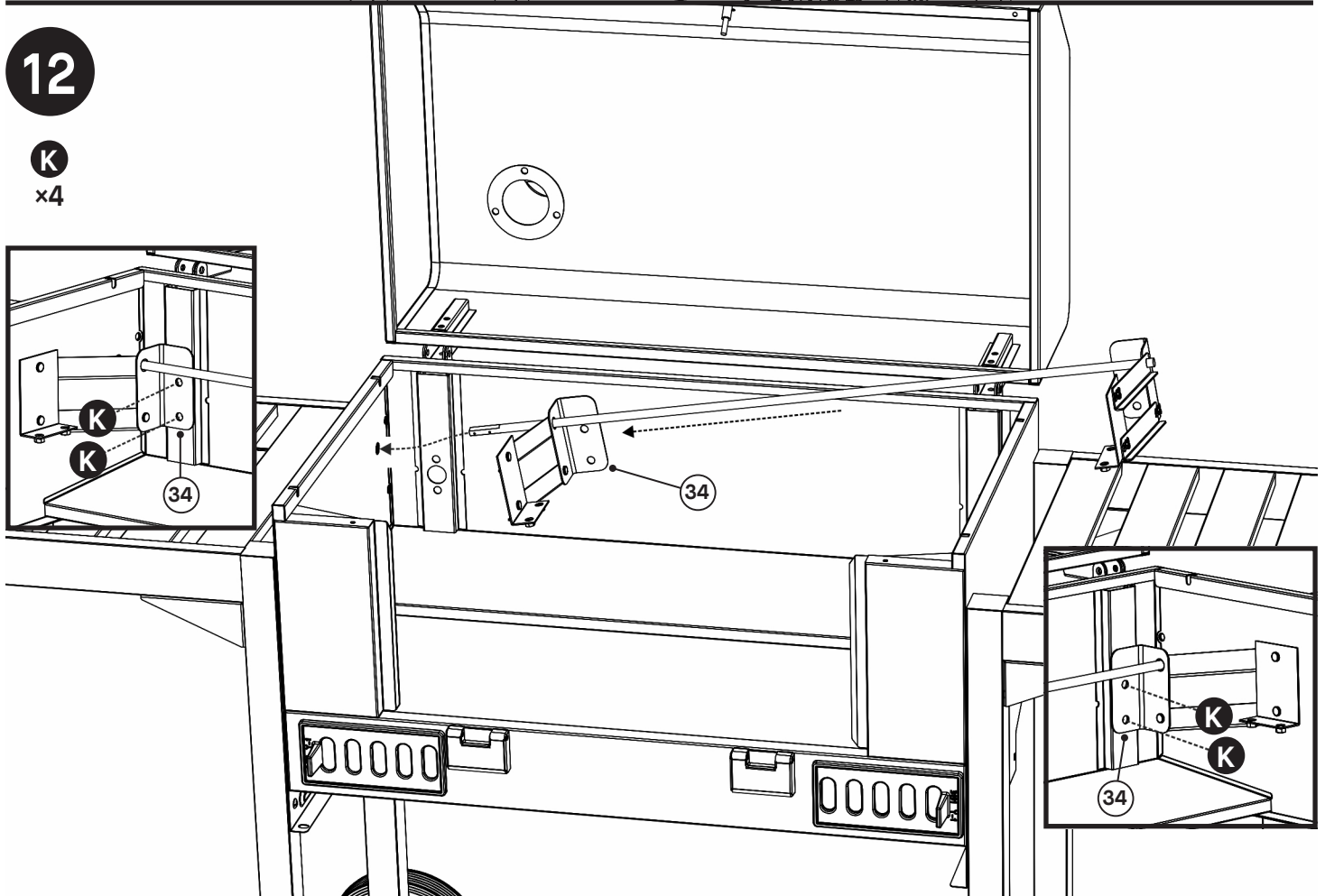
11 Remarque : Après avoir terminé l'étape 11, serrez complètement les vis des étapes 1, 3, 4 et 8.

A
x8



12

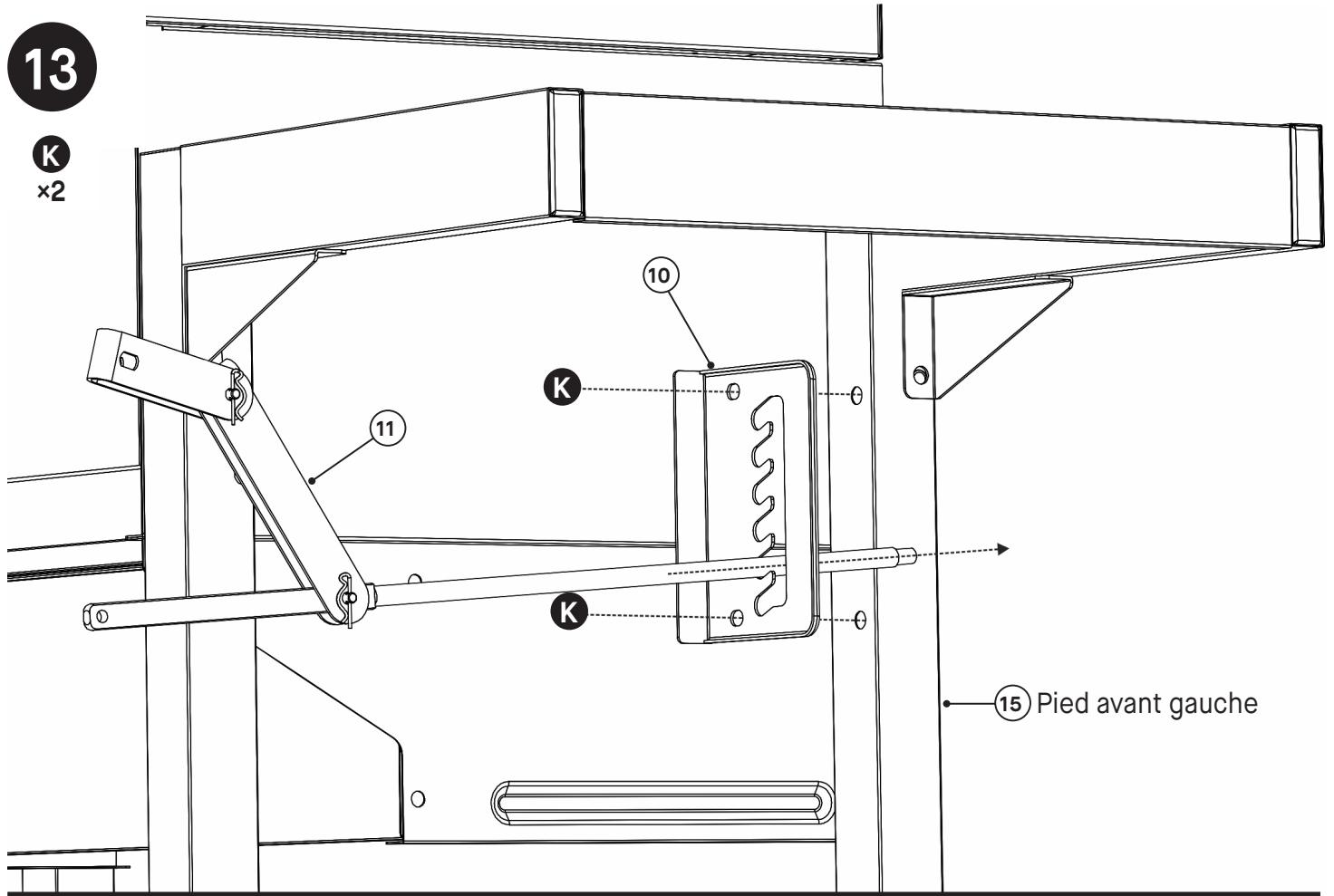
K
x4



Assemblage

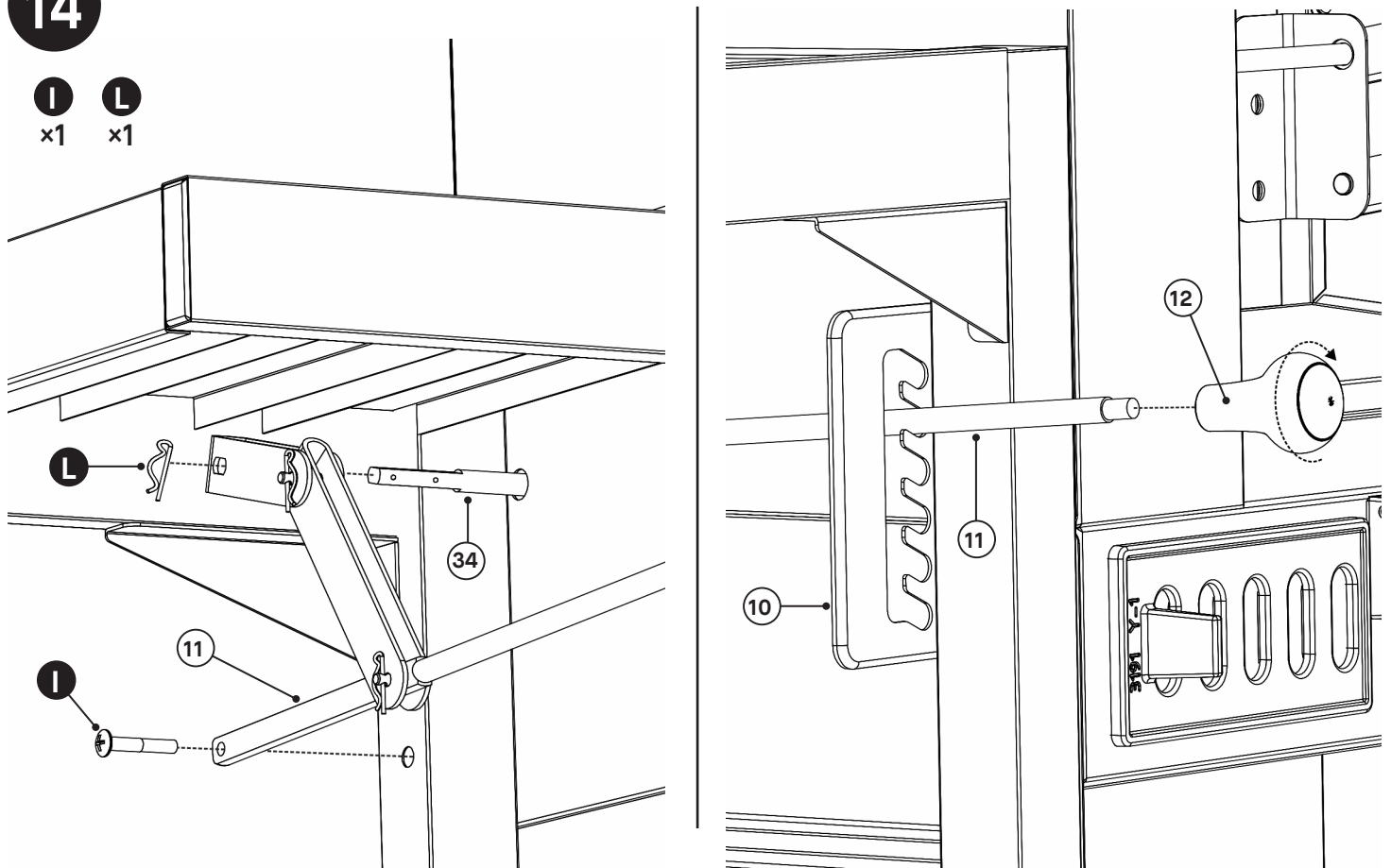
13

K
x2



14

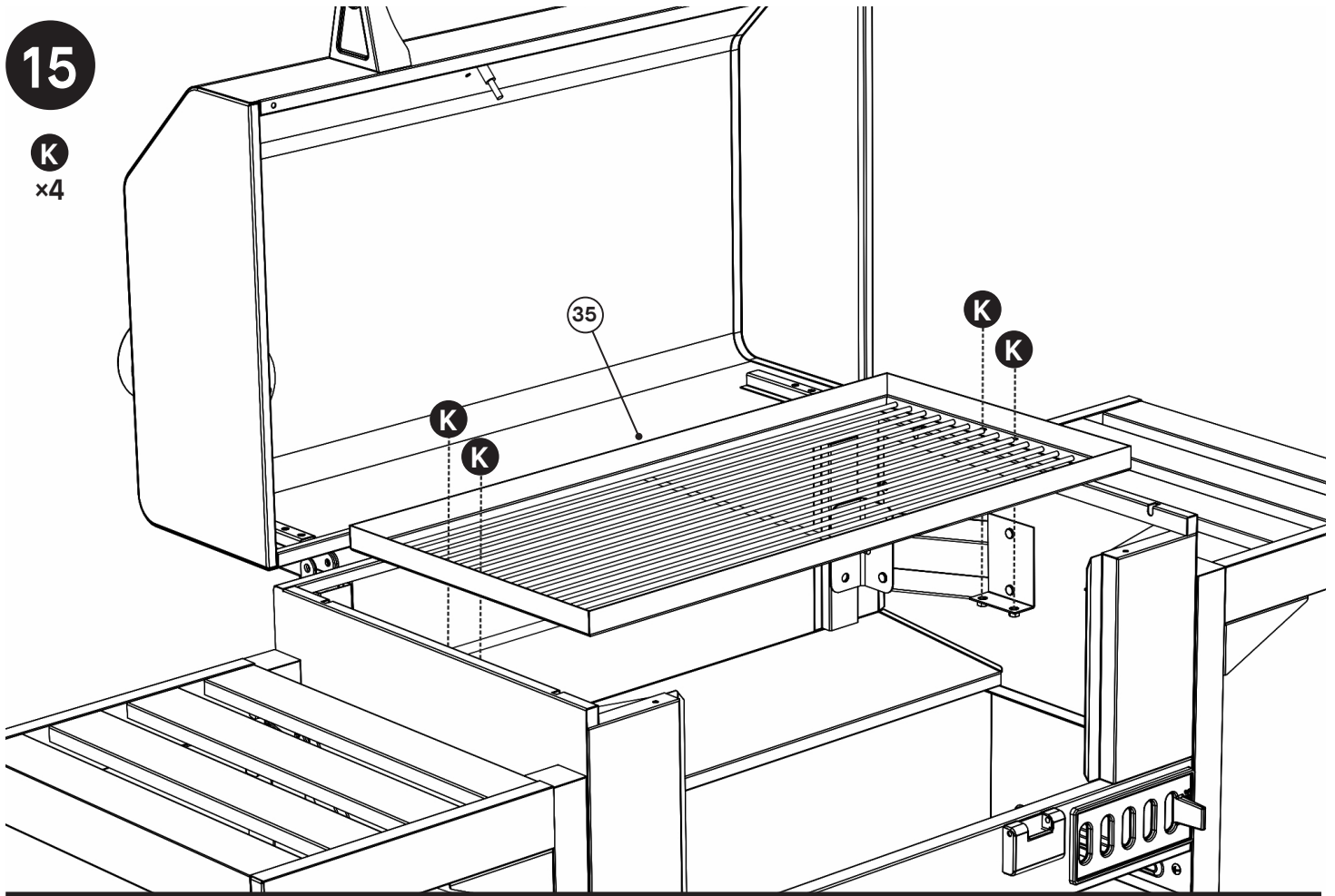
I L
x1 x1



Assemblage

15

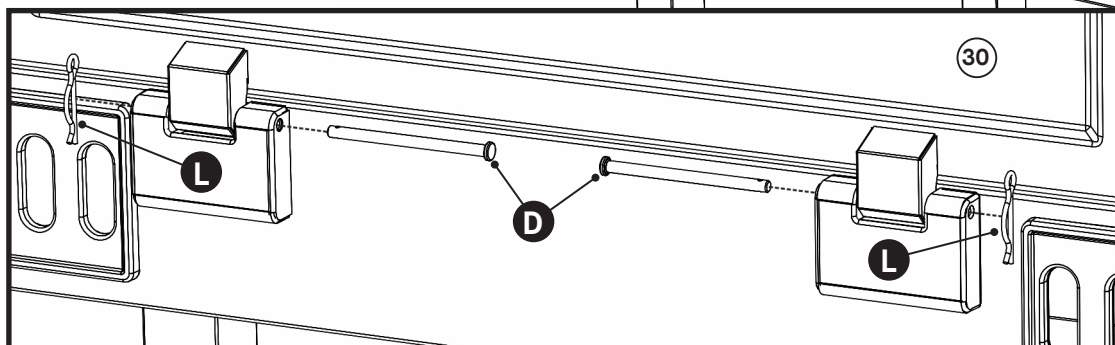
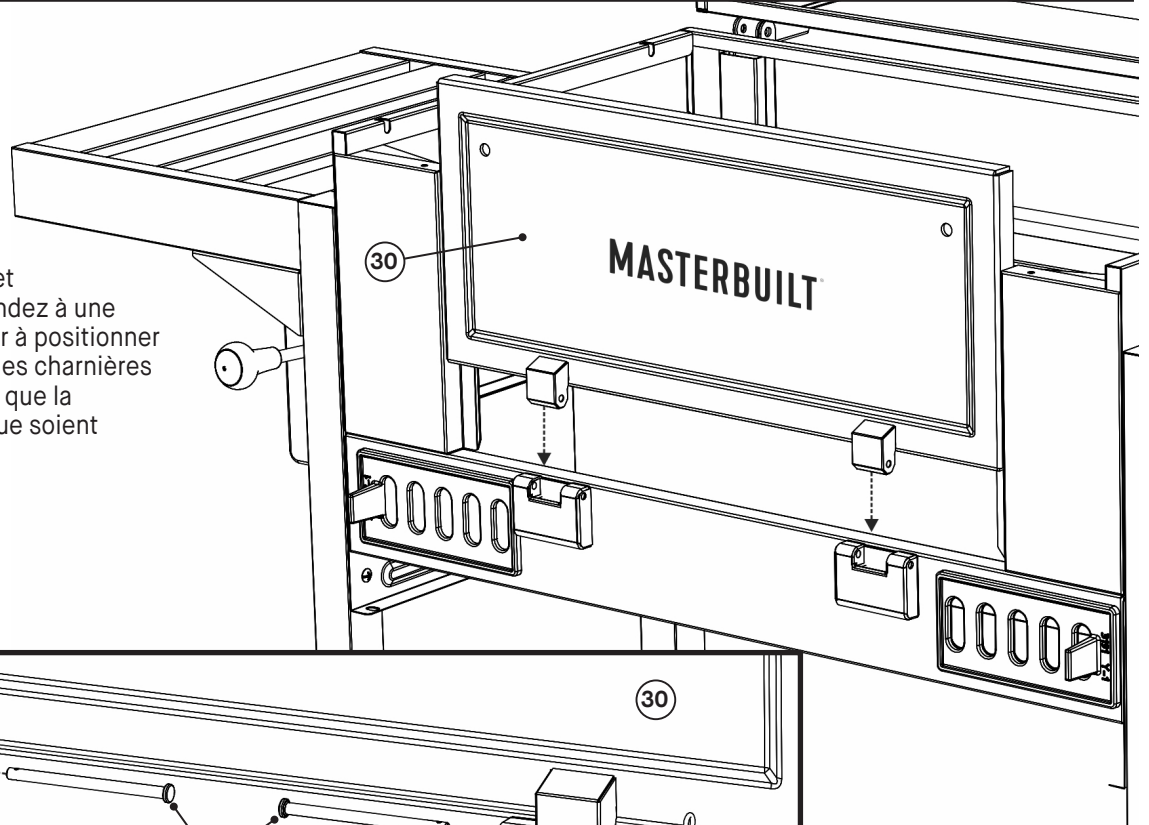
K
x4



16

D L
x2 x2

Pour éviter de vous blesser et d'endommager le grill, demandez à une autre personne de vous aider à positionner la porte pour le charbon sur les charnières et de bien la tenir jusqu'à ce que la charnière et la goupille fendue soient installées.

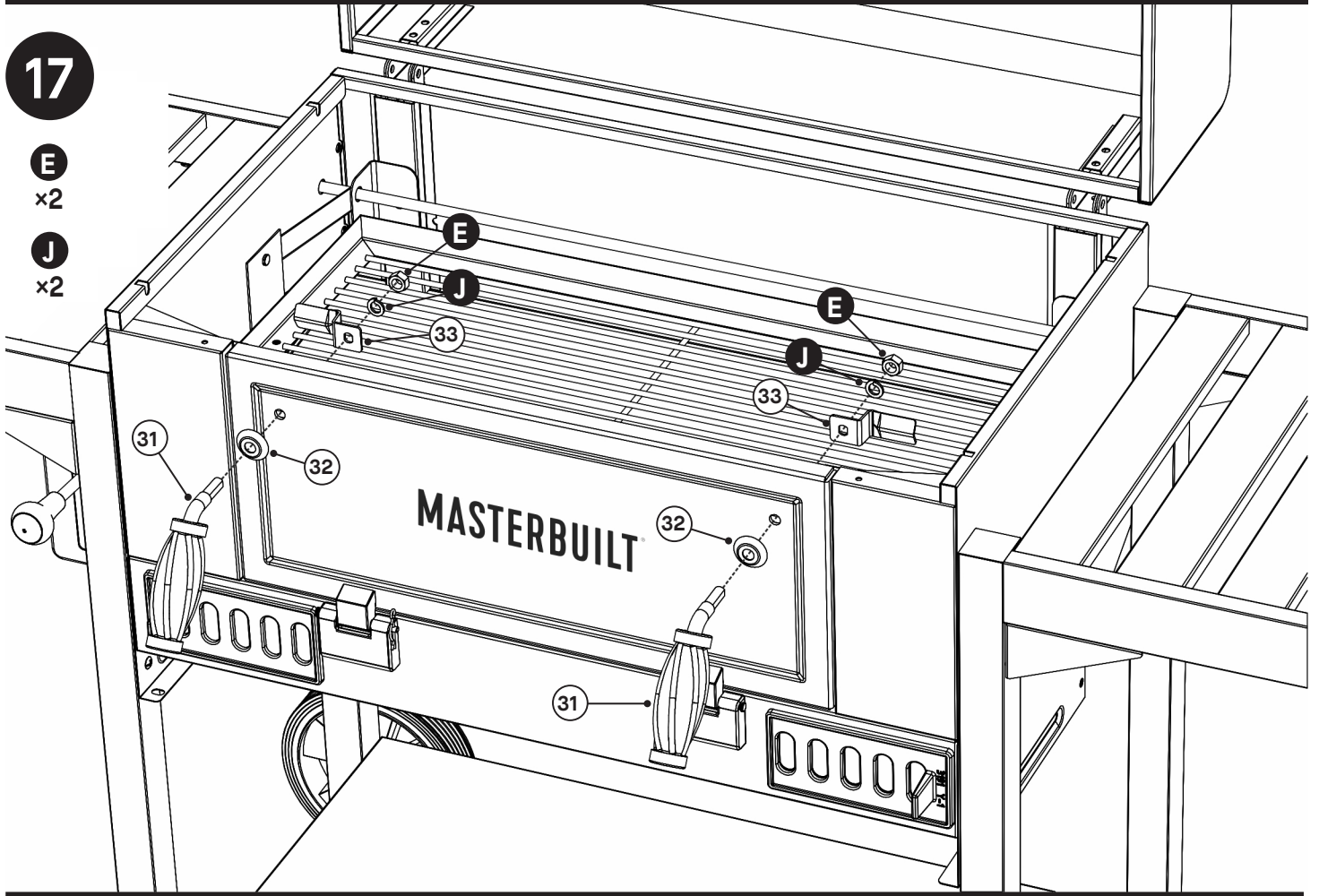


Assemblage

17

E
x2

J
x2

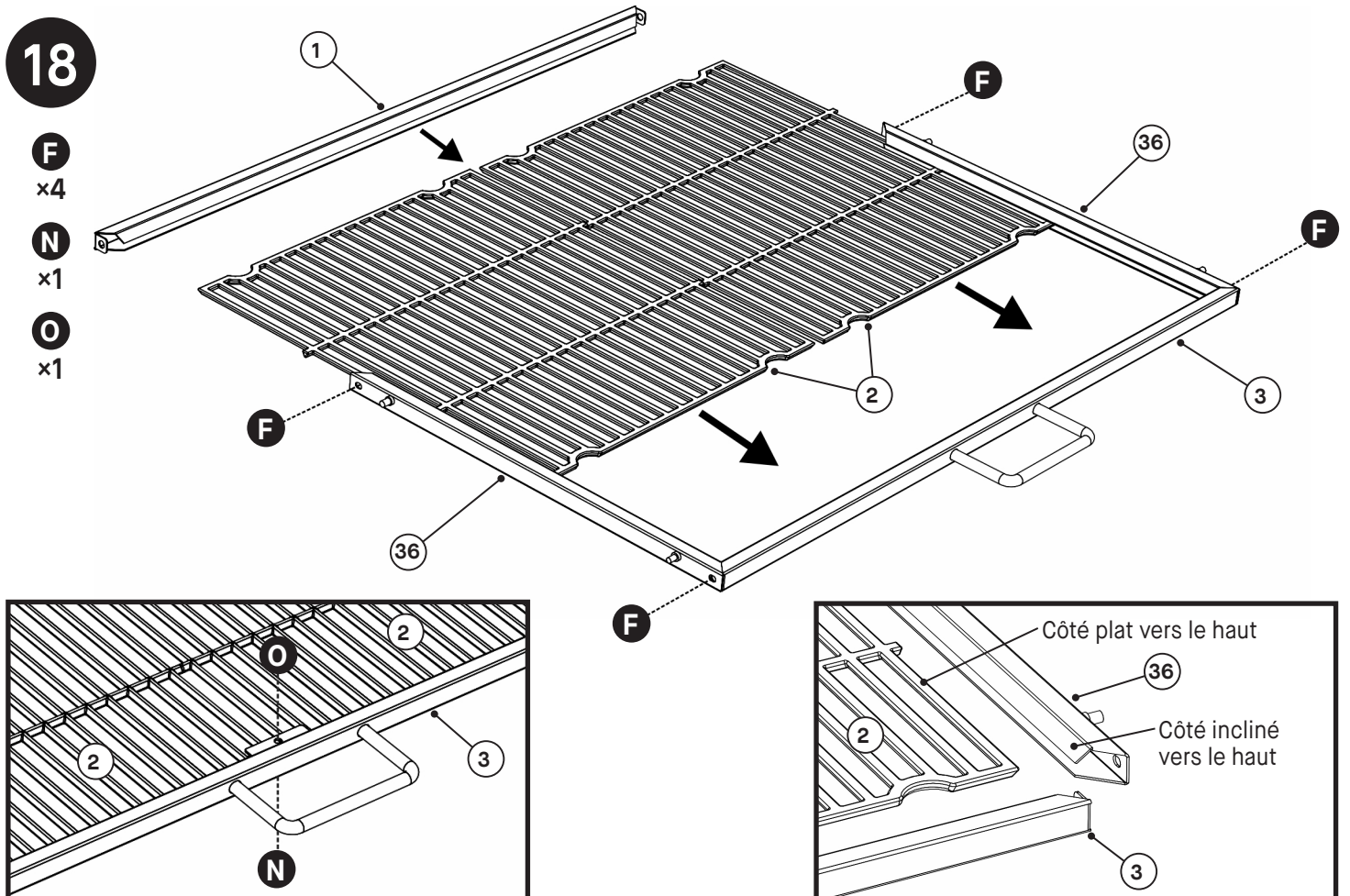


18

F
x4

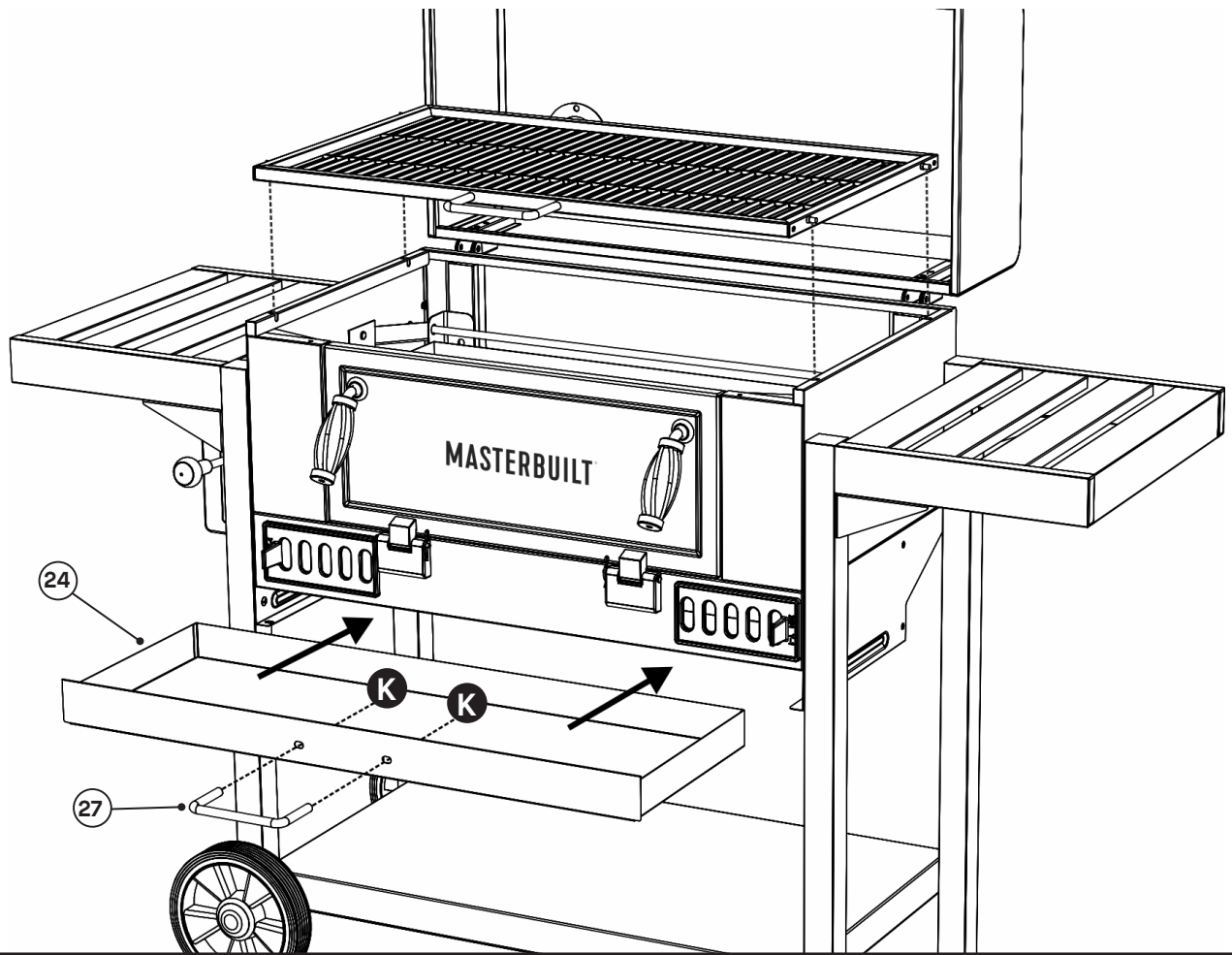
N
x1

O
x1



19

K
x2



Instructions d'utilisation

APPRÊTAGE DE VOTRE GRIL

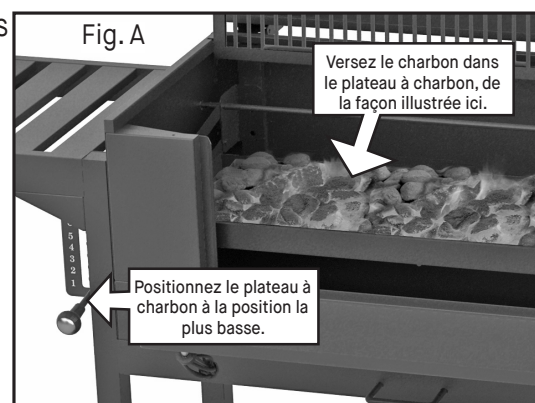
L'apprêtage de votre gril permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. **APPRÊTEZ LE GRIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

1. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon, frottez une mince couche d'huile à cuisson sur la grille de cuisson, le plateau à charbon, l'intérieur du couvercle et le foyer.
2. Soulevez la grille de cuisson, ouvrez la porte pour le charbon et ouvrez les clapets à air.
3. Empilez jusqu'à 1,8 kg (4 lb) de charbon sur le plateau à charbon. Empilez le charbon en pyramide, fermez la porte pour le charbon et allumez le charbon (voir ALLUMAGE DU GRIL ci-dessous). **LAISSEZ LE COUVERCLE DU GRIL OUVERT.** Après environ 15 minutes, lorsque les flammes s'éteignent, répandez le charbon sur une seule couche. N'utilisez que du charbon comme combustible. N'utilisez aucune autre source de combustible.
4. Enfilez des gants de protection et abaissez la grille de cuisson en place. **FERMEZ LE COUVERCLE.**
5. Laissez le gril chauffer pendant environ 1 heure. Assurez-vous que la température atteint 177 °C (350 °F).
6. Laissez le gril refroidir **COMPLÈTEMENT.**
7. Réappliquez une mince couche d'huile à cuisson sur la grille de cuisson, le plateau à charbon, l'intérieur du couvercle et le foyer.
8. Rallumez le gril et laissez-le chauffer pendant 20 minutes.

Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

ALLUMAGE DU GRIL

1. Soulevez la grille de cuisson, ouvrez la porte pour le charbon et ouvrez les clapets à air.
2. Empilez jusqu'à 1,8 kg (4 lb) de charbon sur le plateau à charbon. Empilez le charbon en pyramide. N'utilisez que du charbon comme combustible. N'utilisez aucune autre source de combustible.
3. Fermez la porte pour le charbon.
4. Ajoutez le liquide d'allumage en suivant les instructions sur le contenant. Avant l'allumage, mettez le contenant de liquide d'allumage à au moins 7,5 m (25 pi) du gril. Ne vous penchez pas au-dessus du gril pendant que vous allumez le charbon. Allumez le charbon. **LAISSEZ LE COUVERCLE DU GRIL OUVERT.**
5. Après environ 15 minutes, les flammes s'éteindront et le charbon commencera à se recouvrir de cendres. Lorsque le charbon est complètement recouvert de cendres, étalez-le sur une seule couche.
 - Si la cuisson va durer plus de 30 à 40 minutes, ajoutez du charbon supplémentaire. Ajoutez 10 à 20 briquettes au bord extérieur du feu immédiatement après avoir étendu les briquettes initiales sur le plateau. Une fois que ces briquettes sont recouvertes de cendre à 80 %, rajoutez-les au centre du feu, au besoin, pour que la température de cuisson reste constante. Lisez la totalité des instructions et des avertissements qui se trouvent sur le sac de charbon.
6. Enfilez des gants de protection et abaissez la grille de cuisson en place.
7. Ne recouvrez **PAS** la grille de cuisson avec du papier d'aluminium, car cela empêchera la chaleur de circuler correctement.
8. Mettez les aliments dans le gril, au centre de la grille de cuisson.
9. Ne mettez **PAS** trop de nourriture dans le gril. De trop grandes quantités de nourriture pourraient emprisonner la chaleur, prolonger le temps de cuisson et produire une cuisson inégale. Laissez de l'espace entre les aliments sur la grille et sur les côtés pour assurer une bonne circulation de la chaleur. Si vous utilisez des bacs de cuisson, placez les bacs au centre de la grille pour assurer une cuisson uniforme.
10. Ajustez les clapets à air du gril et la hauteur du plateau de charbon afin d'atteindre la température de cuisson voulue.
 - Fermez tous les clapets à air de l'appareil pour retenir la chaleur et l'humidité. Si vous faites cuire des aliments comme du poisson ou de la viande séchée, ouvrez les clapets à air pour laisser évacuer l'humidité.
 - Commencez avec la grille sur la position la plus basse et soulevez-la au besoin jusqu'à ce que vous atteigniez la température voulue.



Conseil : Le plateau à charbon ajustable peut être positionné à quelques pouces de la grille de cuisson, ce qui vous permet de saisir la viande et d'emprisonner les jus. La saisie ne prend que quelques minutes par côté. Ne laissez pas la viande ou les aliments brûler. Après avoir fait saisir les aliments, remettez le plateau à charbon à la position plus basse et faites cuire les aliments selon vos préférences personnelles.

11. Les températures extrêmement froides peuvent prolonger les durées de cuisson.
12. Une fois la cuisson complétée, laissez le gril refroidir, puis suivez les INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTREPOSAGE. **NETTOYEZ LE GRIL APRÈS CHAQUE UTILISATION.** Cela prolongera la durée de vie de votre gril et évitera la formation de moisissures et de champignons.

Instructions d'utilisation

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

- VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le gril fonctionne de façon sécuritaire.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Cela prolongera la durée de vie du bac à cendres.
- Nettoyez le gril et la grille de cuisson au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Essuyez l'extérieur du gril à l'aide d'un chiffon humide. NE PAS utiliser de produit à nettoyer les fours ou d'autres agents nettoyants. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Après chaque utilisation, une fois les cendres refroidies, nettoyez le bac à cendres et l'intérieur du foyer pour enlever l'accumulation de cendre, les résidus et la poussière.
- Éliminez les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le gril dans un ENDROIT SEC protégé. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Lorsque vous ne vous servez pas souvent du gril, rappelez-vous de vérifier votre gril périodiquement, même lorsque vous utilisez une housse, afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

Guide de cuisson au grill

BŒUF	DIMENSIONS	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Steaks	3/4 po (2 cm) d'épaisseur	3 à 4 min/côté	À point 145 °F (62 °C)
		4 à 5 min/côté	Moyen 160 °F (71 °C)
Brochettes	Cubes de 1 po (2,5 cm) approx.	3 à 4 min/côté	145° à 160 °F (62° à 71 °C)
Boulettes de steak haché	1/2 po (12 mm) d'épaisseur	3 à 4 min/côté	Moyen 160 °F (71 °C)
Rôti de croupe roulé	4-6 lb (1,8-2,7 kg)	18 à 22 min/lb	145° à 160 °F (62° à 71 °C)
Pointe de surlonge	3½-4 lb (1,5-1,8 kg)	20 à 25 min/lb	145° à 160 °F (62° à 71 °C)
Côtes levées de dos	Coupées en portion d'une côte	10 min/côté	Moyen 160 °F (71 °C)
	Moitié, 2-3 lb (0,9-1,3 kg)	10 à 12 min/côté	À point 145 °F (62 °C)
Filet	Entier, 4-6 lb (1,8-2,7 kg)	12 à 15 min/côté	Moyen 160 °F (71 °C)
PORC	DIMENSIONS	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Côtelettes avec os	3/4 po (2 cm) d'épaisseur	3 à 4 min/côté	Moyen 160 °F (71 °C)
Côtelettes désossées	1½ po (4 cm) d'épaisseur	7 à 8 min/côté	Moyen 160 °F (71 °C)
Filet	½-1½ lb (0,2-0,6 kg)	15 à 20 min total	Moyen 145 °F (62 °C)
Côtes (chaleur indirecte)	2-4 lb (0,9-1,8 kg)	1½-2 h	Moyen 160 °F (71 °C)
GIBIER	DIMENSIONS	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Rôti, râble ou gigot	6-7 lb (2,7-3,1 kg)	25 à 30 min/lb	145° à 160 °F (62° à 71 °C)
Steaks	3/4 po (2 cm) d'épaisseur	6 à 7 min/côté	Moyen 160 °F (71 °C)
POULET	DIMENSIONS	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Poulet à griller ou à frire (chaleur indirecte)	3-4 lb (1,3-1,8 kg)	60 à 75 min	Dans la cuisse 180 °F (82 °C)
Poulet de Cornouailles	18-24 oz (510-680 g)	45 à 55 min	Dans la cuisse 180 °F (82 °C)
Moitiés de poitrine, avec os	6-8 oz (170-226 g) chacune	10 à 15 min/côté	170 °F (77 °C)
Moitiés de poitrine, désossées	4 oz (113 g) chacune	6 à 8 min/côté	170 °F (77 °C)
Cuisses	4-8 oz (113-226 g)	10 à 15 min/côté	180 °F (82 °C)
Pilons	4 oz (113 g)	8 à 12 min/côté	180 °F (82 °C)
Ailes	2-3 oz (56-85 g)	8 à 12 min/côté	180 °F (82 °C)

- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou que l'altitude est supérieure à 1 067 mètres (3 500 pi), un temps de cuisson supplémentaire peut être requis.
- Pour vous assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.
- Si vous soulevez le couvercle du grill pendant la cuisson, cela pourrait prolonger la cuisson en raison de la perte de chaleur.

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 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.**



MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.

Customer Service
Service à la clientèle
Servicio de atención al cliente

masterbuilt.com/contact

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

@masterbuilt



1.800.489.1581

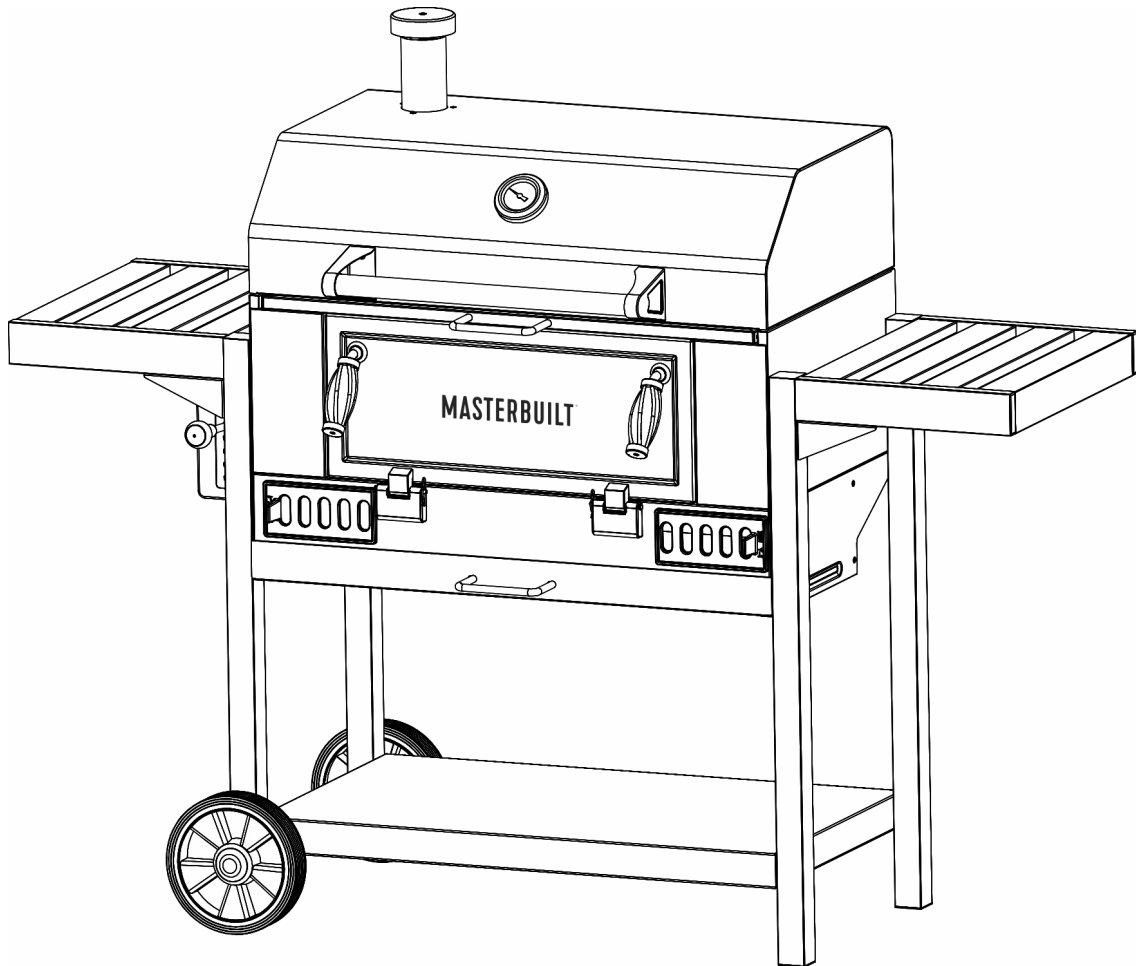
masterbuilt.com





MASTERBUILT®

PARRILLA DE CARBÓN VEGETAL



El manual se aplica a los siguientes números de modelos

MB20040819

Su número de modelo

Fecha de fabricación - Número de serie

Estos números se ubican en la etiqueta posterior de la unidad.

IMPORTANTE

IMPORTANTE, CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA: LEA CUIDADOSAMENTE

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

Master it. Masterbuilt.

**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.



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

**PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO**

- Quemar trozos de madera o carbón genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme carbón vegetal o trozos de madera dentro de los hogares, vehículos, tiendas de acampar, garajes o cualquier área cerrada.
- Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.

**ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES****LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La parrilla es SOLO PARA USO CASERO EN EXTERIORES.
- Nunca use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3 m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la parrilla.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

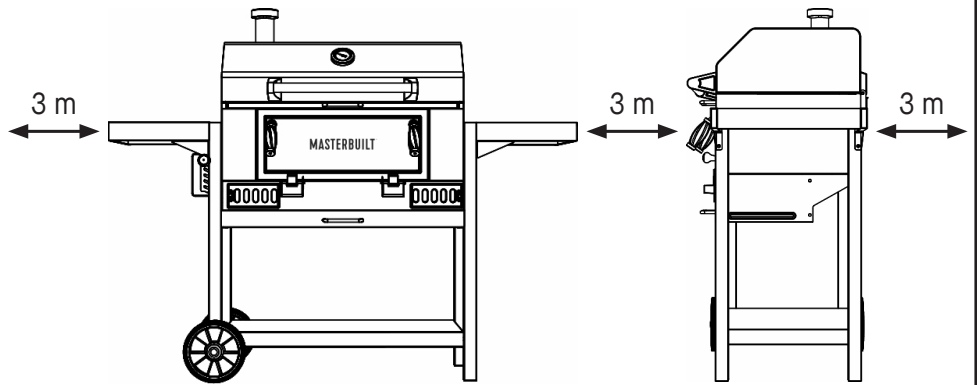


- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No deje la parrilla desatendida.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla. • NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- No toque las superficies CALIENTES
- La parrilla está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- La parrilla tiene una llama abierta. • Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama y del carbón ardiendo. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. Tenga cuidado con los cabellos y la ropa sueltos durante la operación ya que pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- El combustible debe mantenerse al rojo vivo al menos por 30 minutos antes de su uso.
- No cocine antes que el combustible tenga una cubierta de cenizas.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue el carbón.
- Use el carbón vegetal solamente como combustible. No use ninguna otra fuente combustible.
- Use sólo líquido de encendedor para carbón vegetal. Nunca use gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte.
- Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido. Siga las instrucciones sobre el envase del líquido encendedor.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

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



• ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Herramientas necesarias: Destornillador en cruz Phillips de 8 pulgadas (20 cm) de largo, tenazas o llave ajustable
- Tiempo de ensamblaje aproximado: 45 minutos
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.

PARE

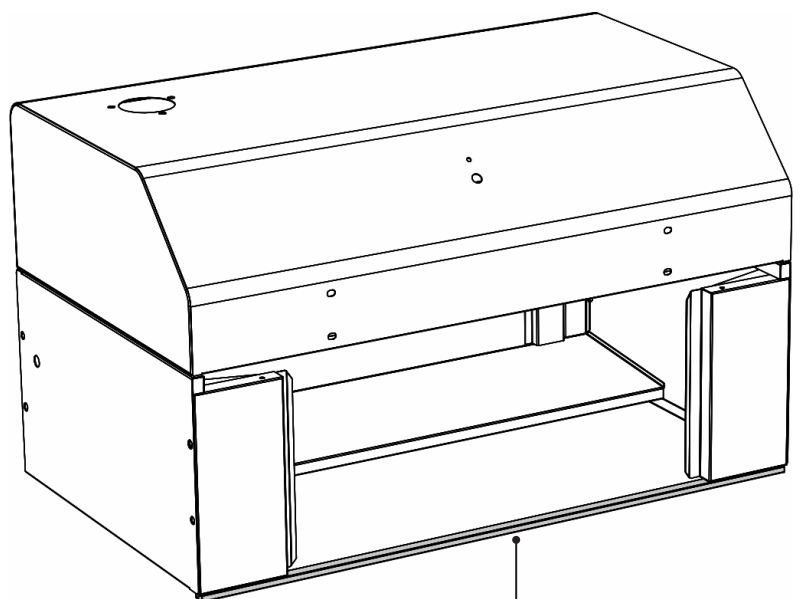
NO REGRESE AL MINORISTA para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas. Por favor, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-489-1581 o MASTERBUILT support. Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada de clasificación de la parrilla.

Contenido del empaque

IMPORTANTE: Retire todo el contenido del empaque antes de ensamblar.

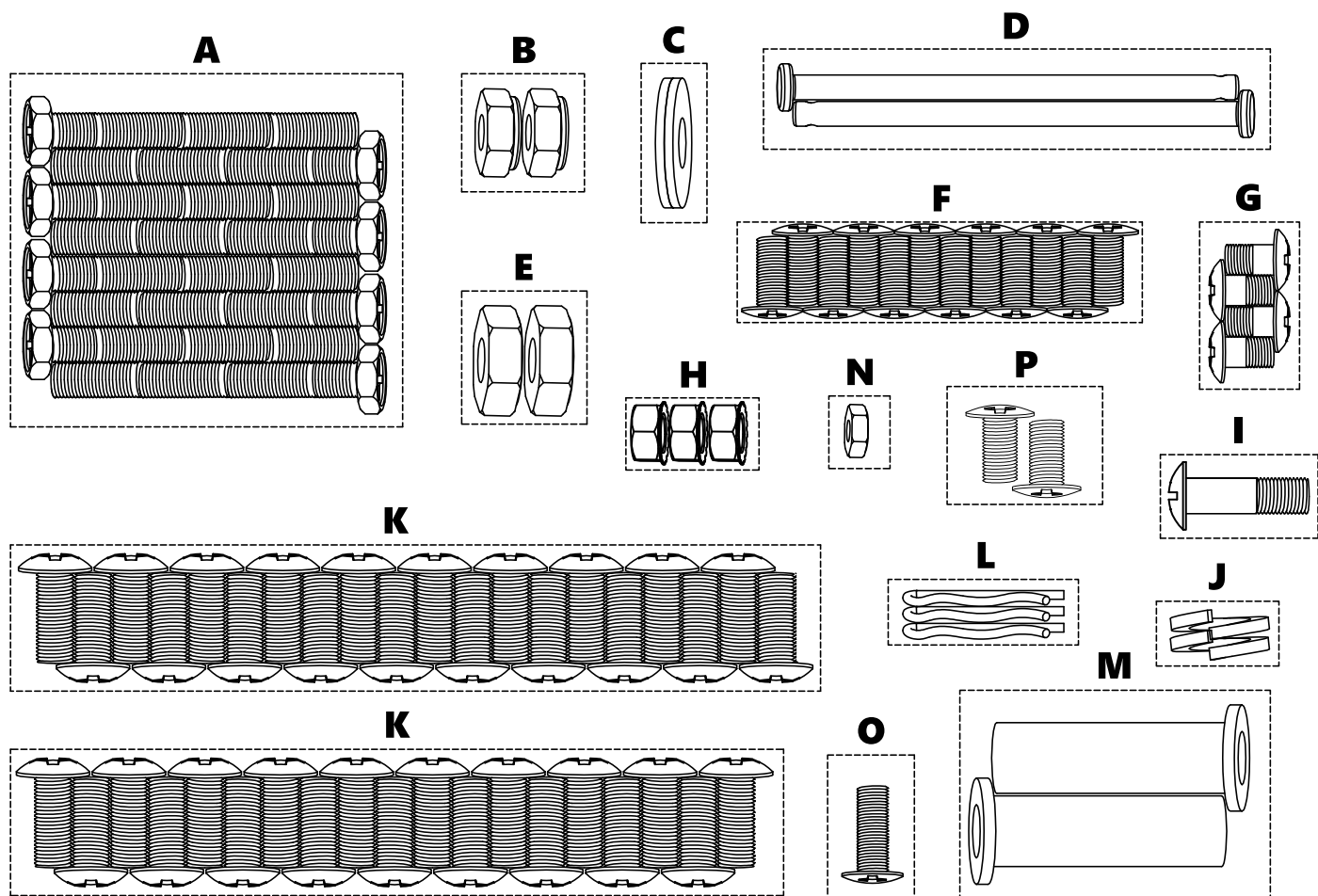
Es importante que retire todos los papeles, empaques, espuma de embalaje y cartones de la parrilla antes de ensamblar.

Ubicado en el ensamblaje del fogón/ la tapa hay una barra de soporte que se usa solamente por motivos de despacho. Esta barra debe retirarse para que pueda ensamblar exitosamente su parrilla. La ubicación de esta barra se muestra aquí. Ya no se necesita la barra.



Retire la barra de soporte

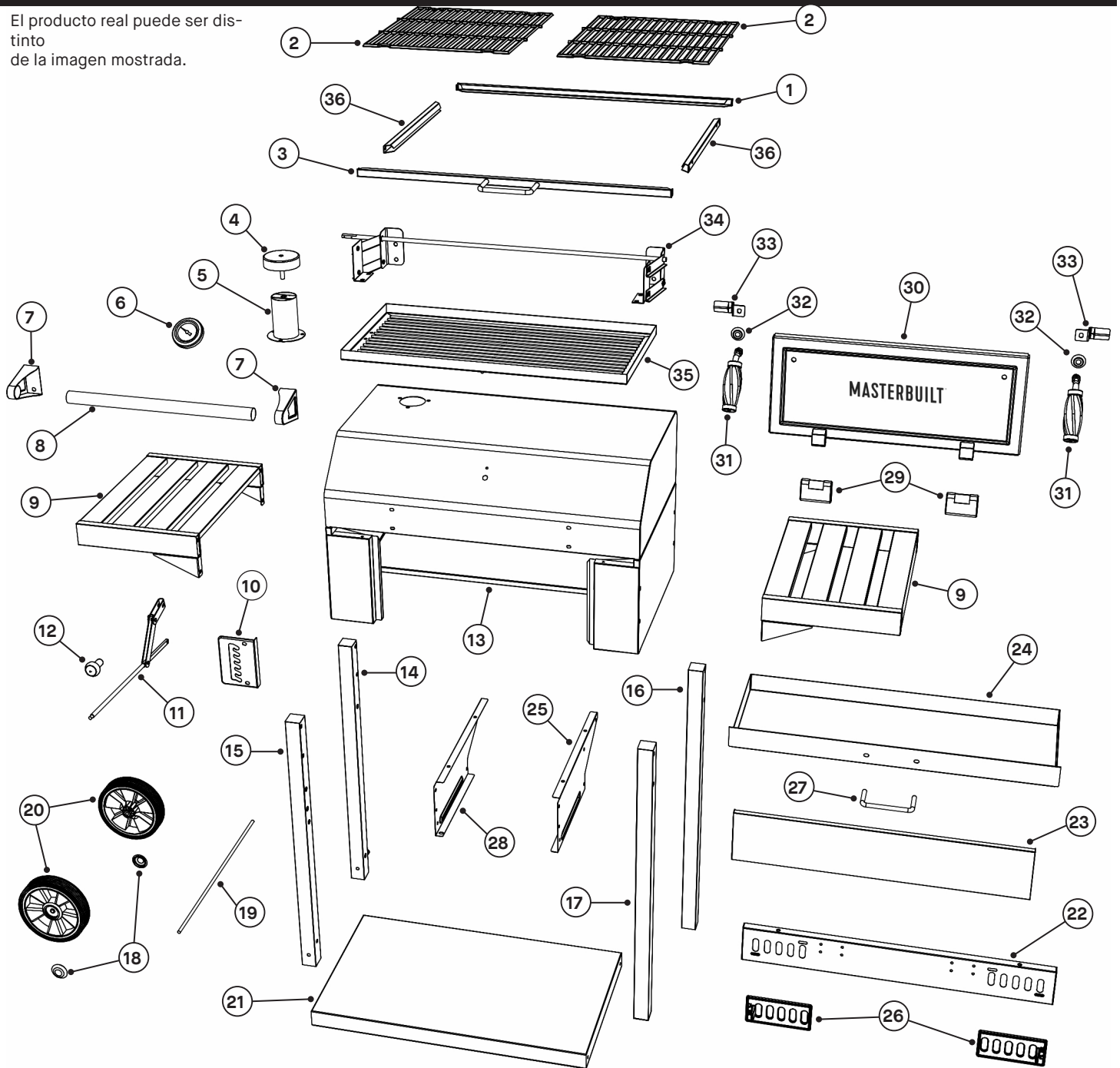
Lista de accesorios



	Cant.	Descripción
A	8	Tuerca hexagonal Phillips/Tornillo de cabeza ranurada M6x52
B	2	Tuerca del eje M8
C	2	Arandela plana #8
D	2	Pin de bisagra de la puerta
E	2	Tuerca M10
F	12	Tornillo de cabeza plana M5x10
G	4	Tornillo de resalto M5x8
H	3	Tuerca KEPS M6
I	1	Tornillo de resalto M6x21
J	2	Arandela de seguridad #10
K	39	Tuerca hexagonal Phillips/Tornillo de cabeza ranurada M6x15
L	3	Pasador de clavija
M	2	Buje del eje
N	1	Contratuerca M5
O	1	Tornillo M5x15
P	2	Tornillo de cabeza plana M6x10

Lista de partes

El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.



Ítem #	Cant.	Descripción
1	1	Marco posterior de la rejilla de cocción
2	2	Rejilla de cocción
3	1	Marco delantero de la rejilla de cocción con asa
4	1	Tapa de la chimenea de humo
5	1	Chimenea de humo
6	1	Medidor de temperatura
7	2	Soporte del asa de la tapa
8	1	Asa de la tapa
9	2	Repisa lateral
10	1	Panel de ajuste ranurado
11	1	Ensamblaje de la unión de la bandeja para el carbón vegetal
12	1	Perilla de la unión de la bandeja para el carbón vegetal
13	1	Ensamblaje de la tapa y fogón
14	1	Pata izquierda posterior #3
15	1	Pata izquierda delantera #4
16	1	Pata derecha posterior #1
17	1	Pata derecha delantera #2
18	2	Tapa de la rueda

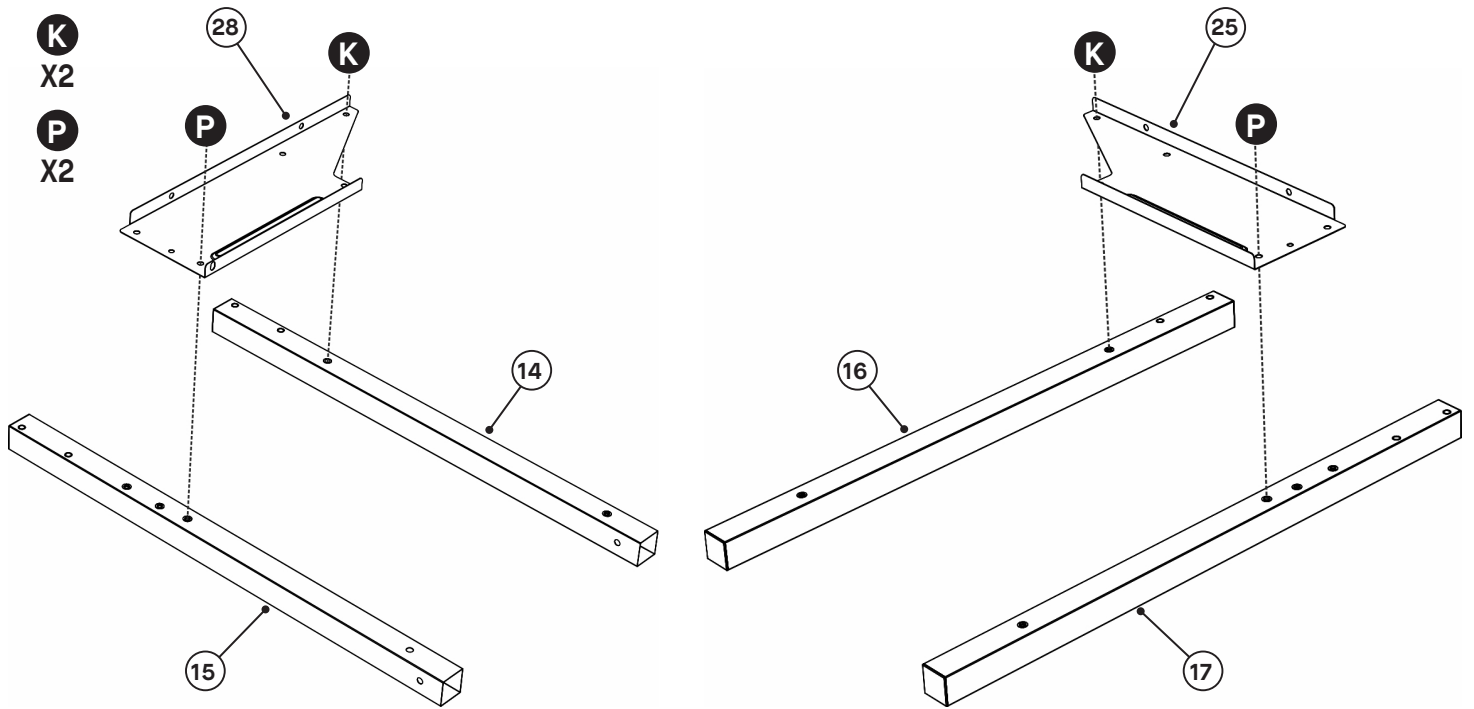
Ítem #	Cant.	Descripción
19	1	Eje de la rueda
20	2	Rueda
21	1	Repisa inferior del carro
22	1	Panel frontal del carro
23	1	Panel posterior del carro
24	1	Bandeja de cenizas
25	1	Panel inferior derecho del fogón
26	2	Regulador de aire
27	1	Asa de la bandeja de cenizas
28	1	Panel inferior izquierdo del fogón
29	2	Bisagra de la puerta del carbón
30	1	Puerta del carbón
31	2	Asa de la puerta del carbón
32	2	Arandela del asa de la puerta del carbón
33	2	Traba de sujeción de la puerta del carbón
34	1	Ensamblaje de elevación de la bandeja para el carbón vegetal
35	1	Bandeja para el carbón vegetal
36	2	Marco lateral de la rejilla de cocción

Ensamblaje

1

K
X2

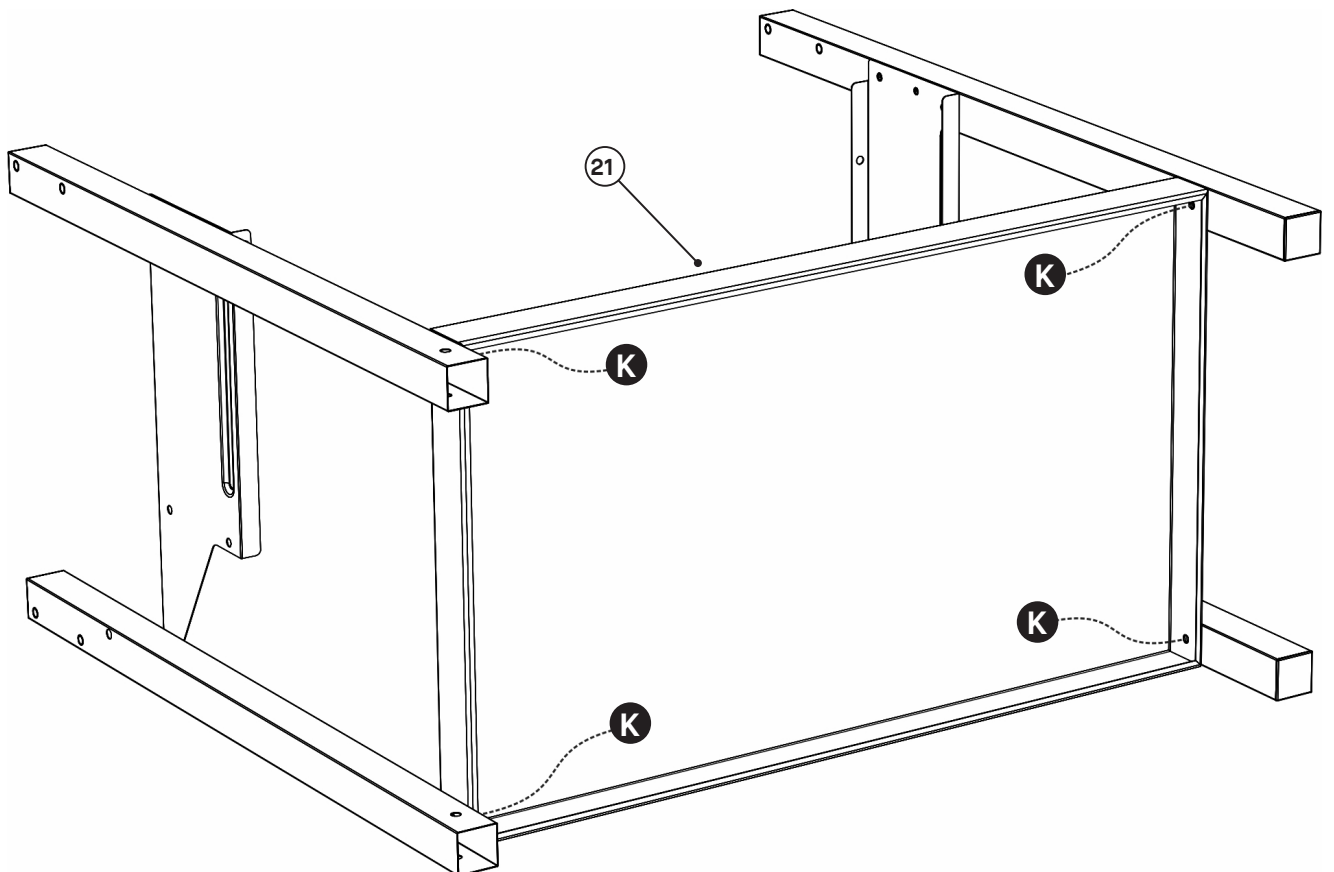
P
X2



Nota: No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 11.

2

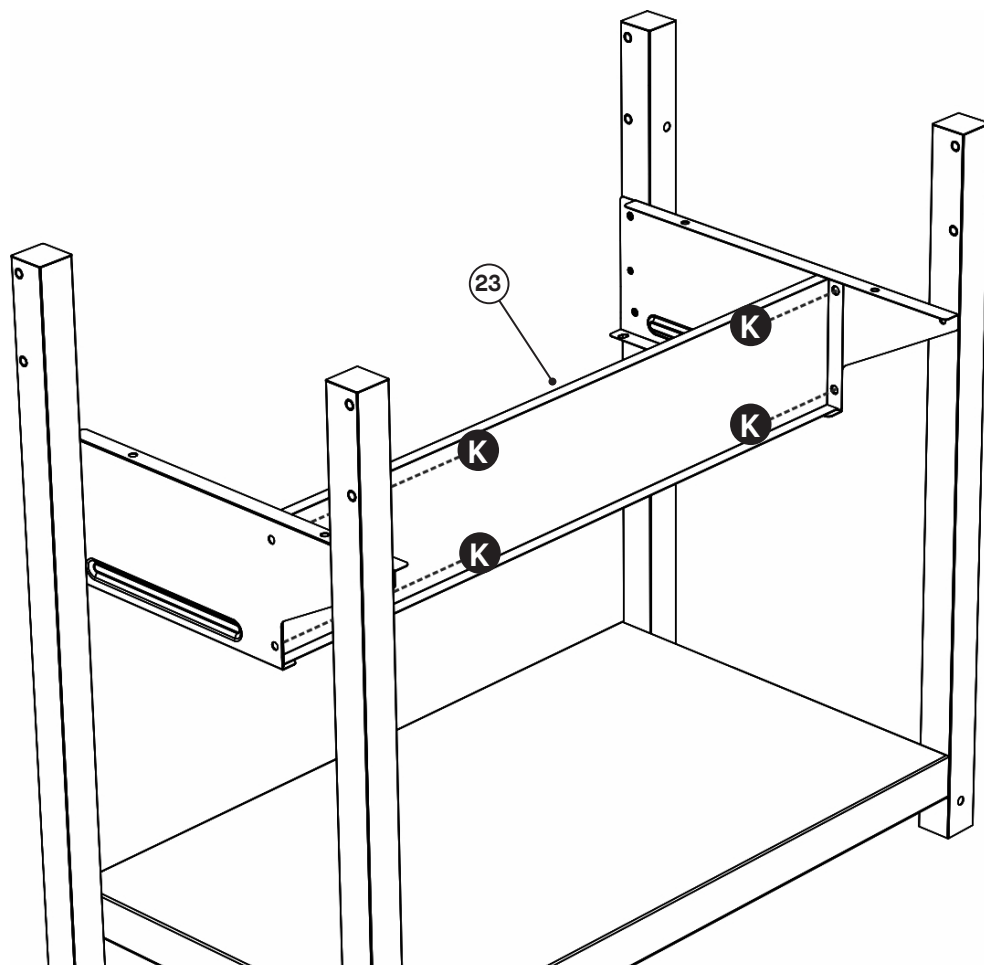
K
X4



Ensamblaje

3

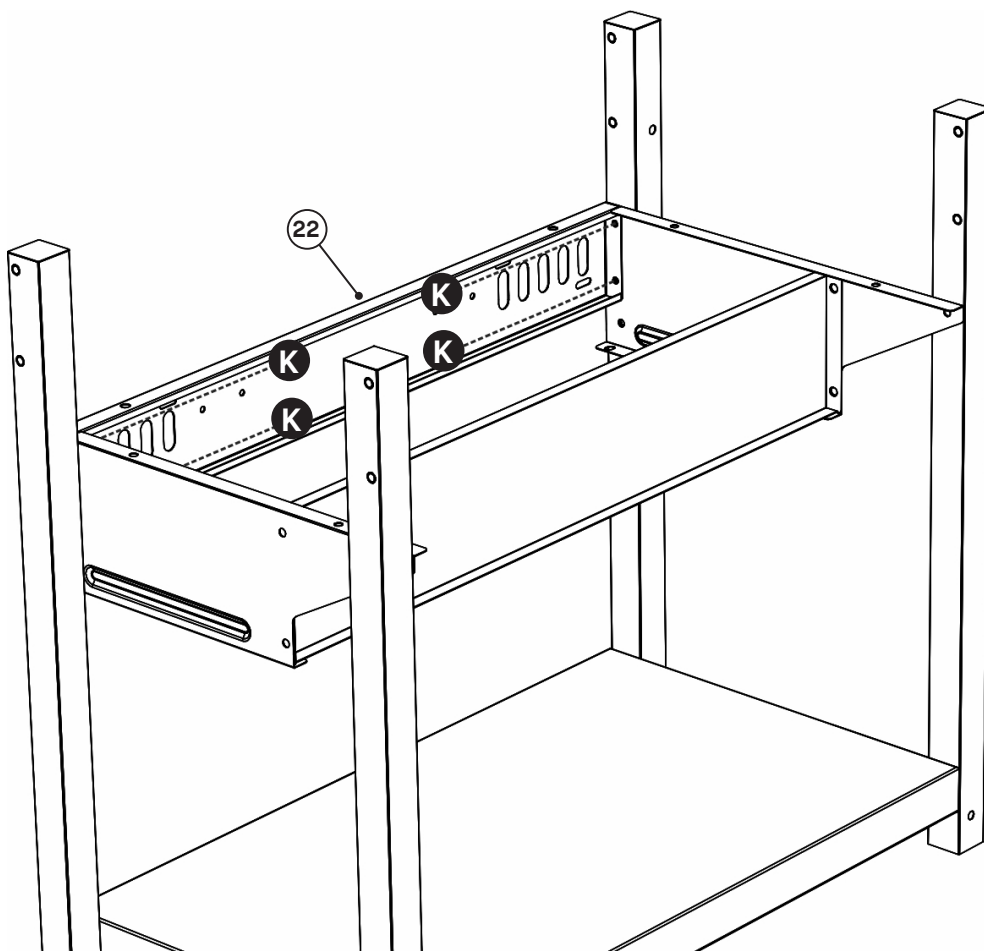
K
X4



Nota: No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 11.

4

K
X4



Nota: No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 11.

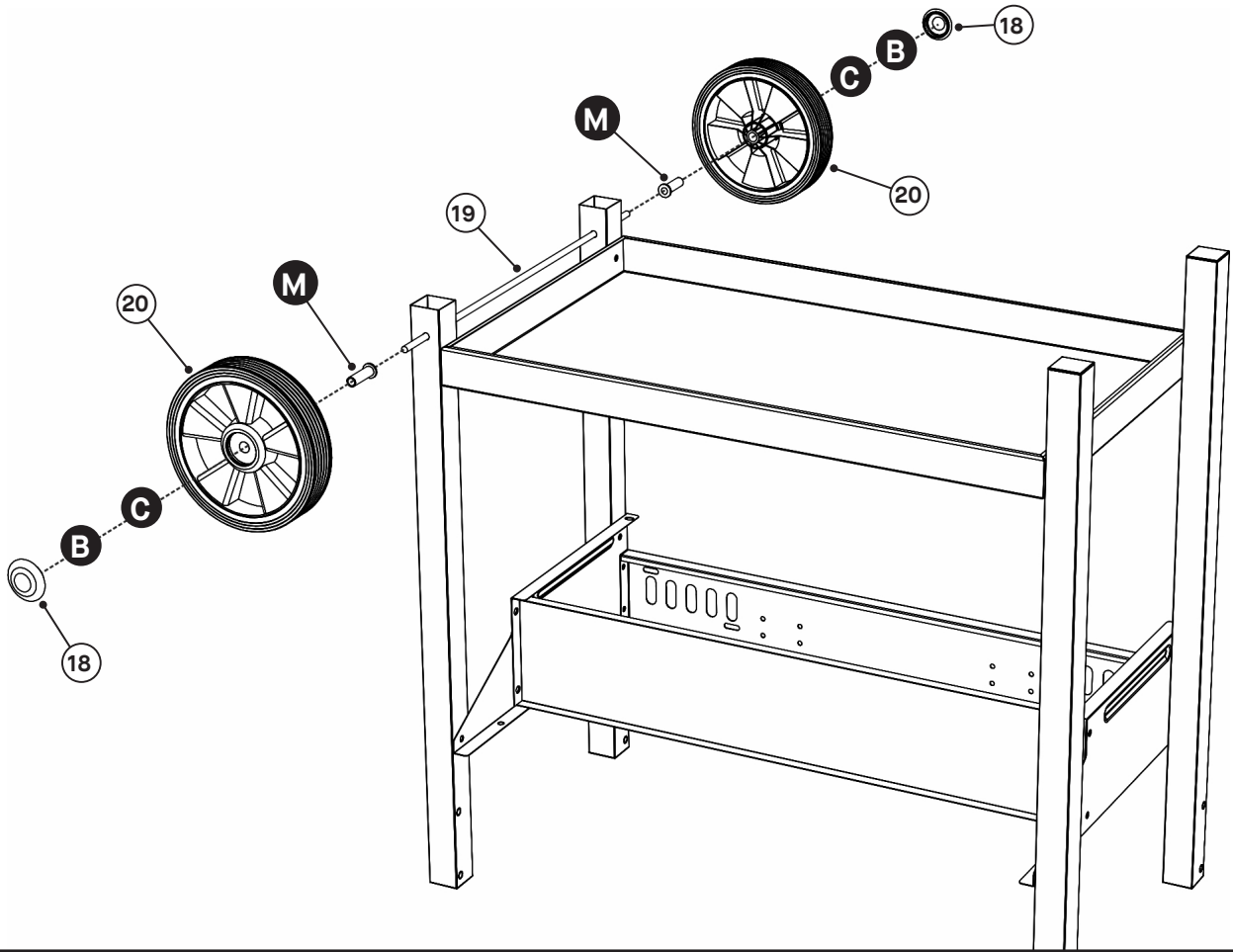
Ensamblaje

5

M
X2

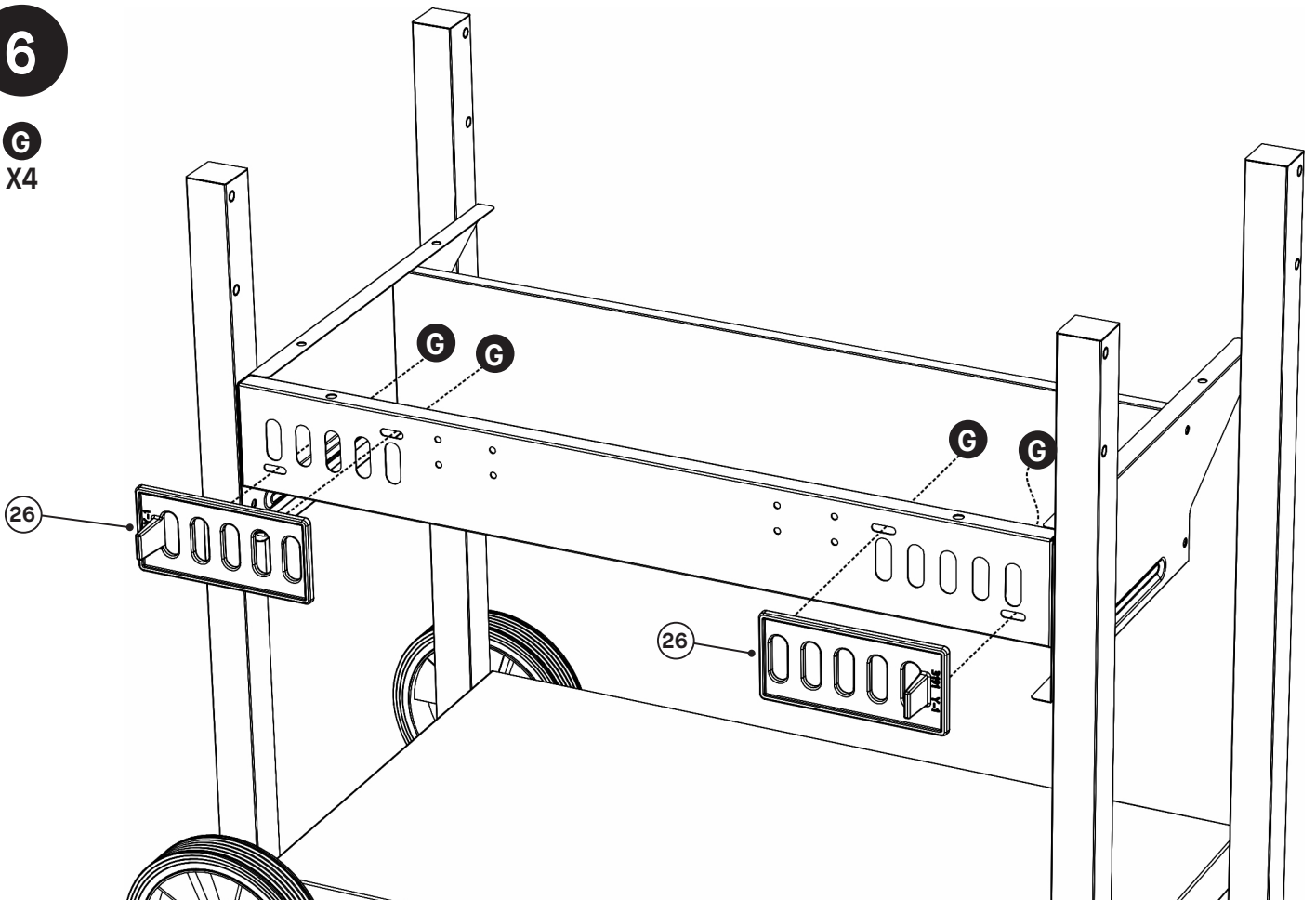
C
X2

B
X2



6

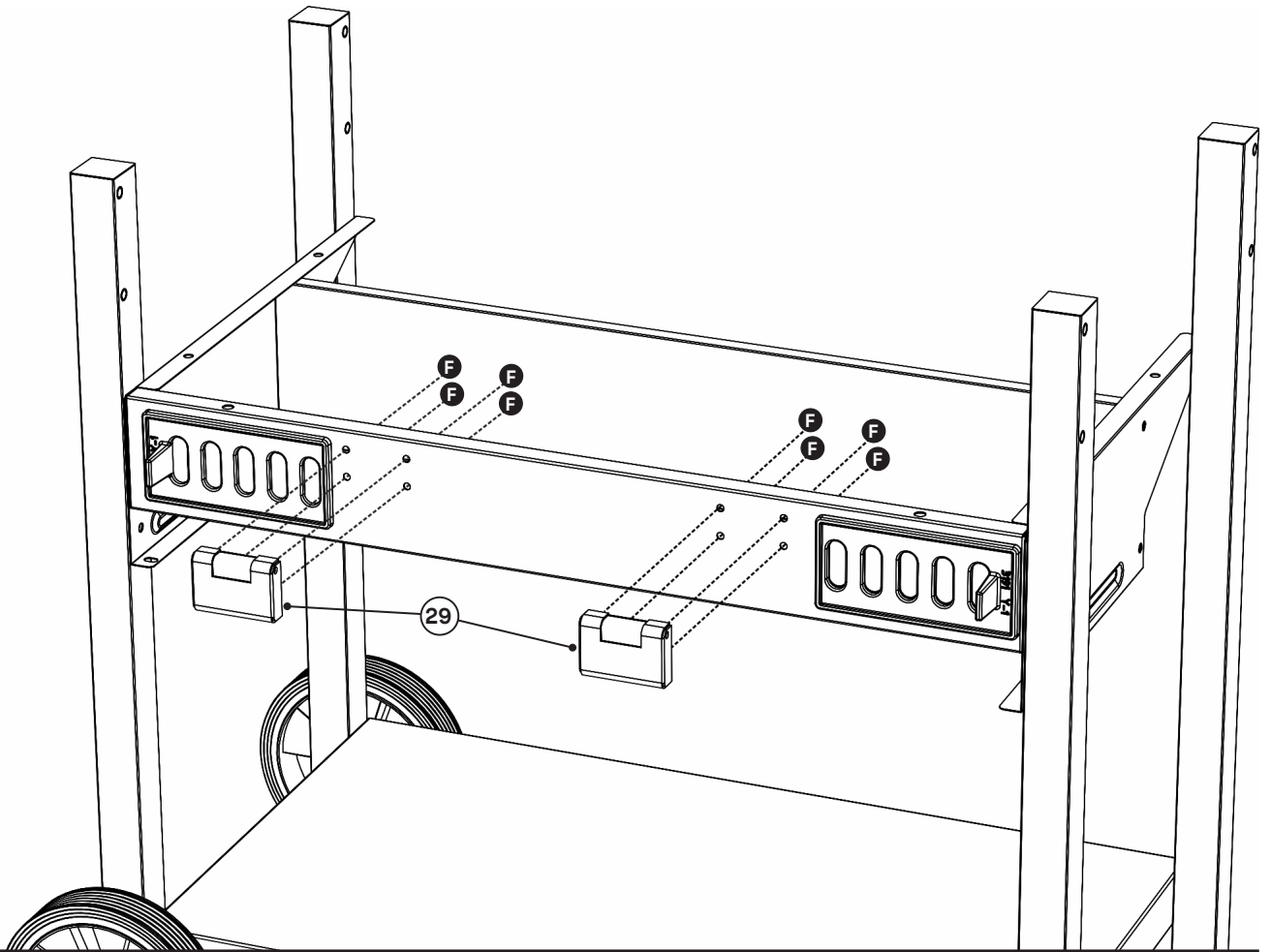
G
X4



Ensamblaje

7

F
X8

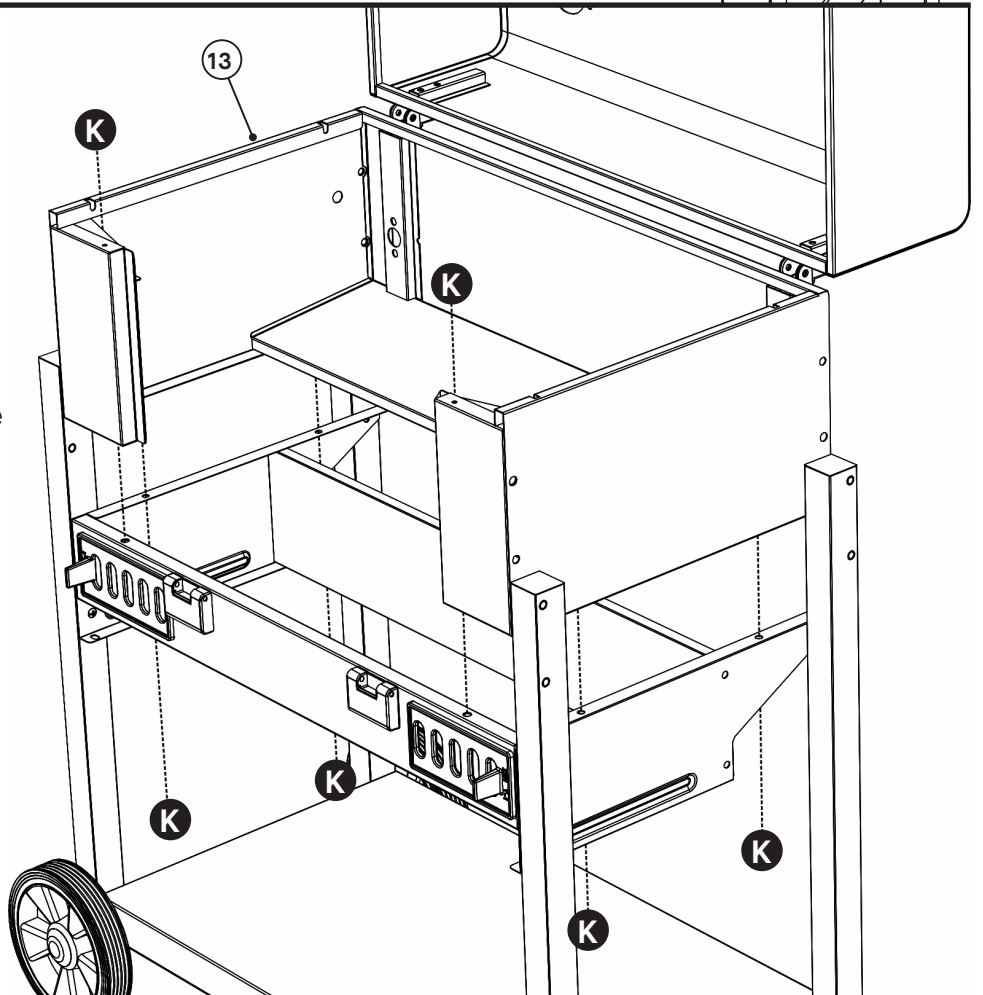


8

K
X6

Para evitar lesiones personales y daños a la parrilla, que alguien le ayude a sostener el ensamblaje del fogón/la tapa y lo coloque encima del carro. Su ayudante debe sostener el ensamblaje del fogón/la tapa de forma estable hasta que todos los tornillos estén instalados.

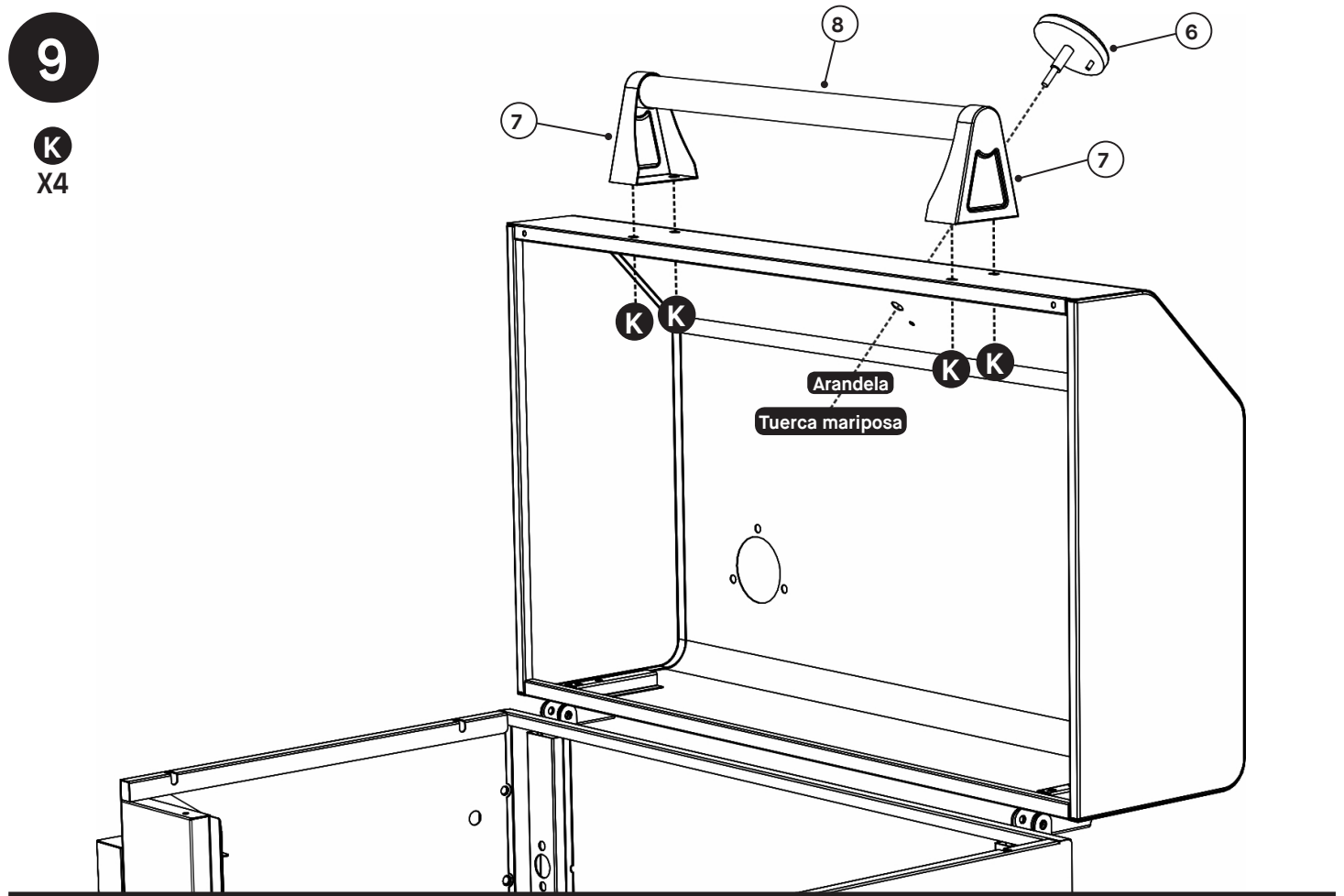
Nota: No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 11.



Ensamblaje

9

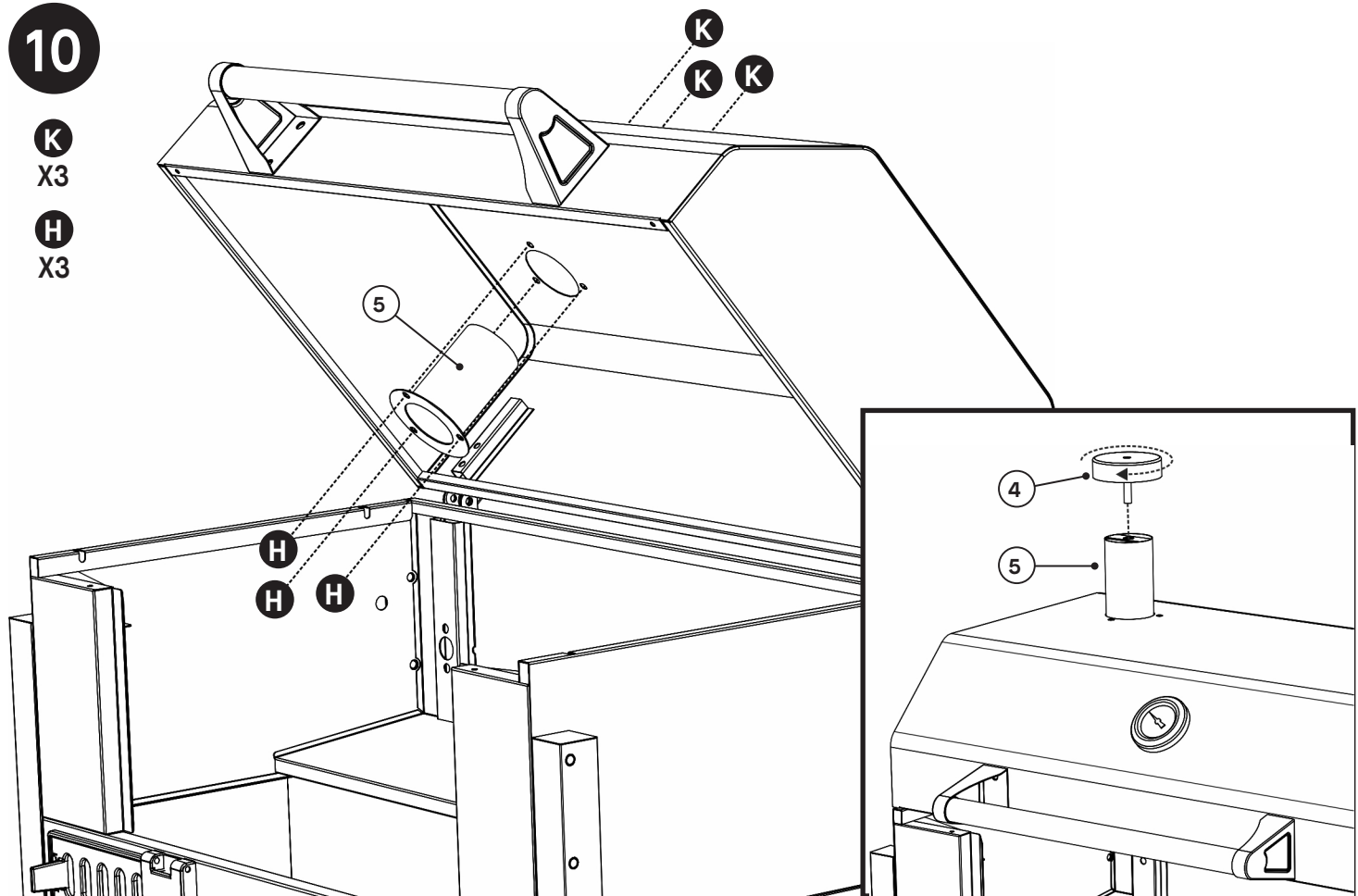
K
X4



10

K
X3

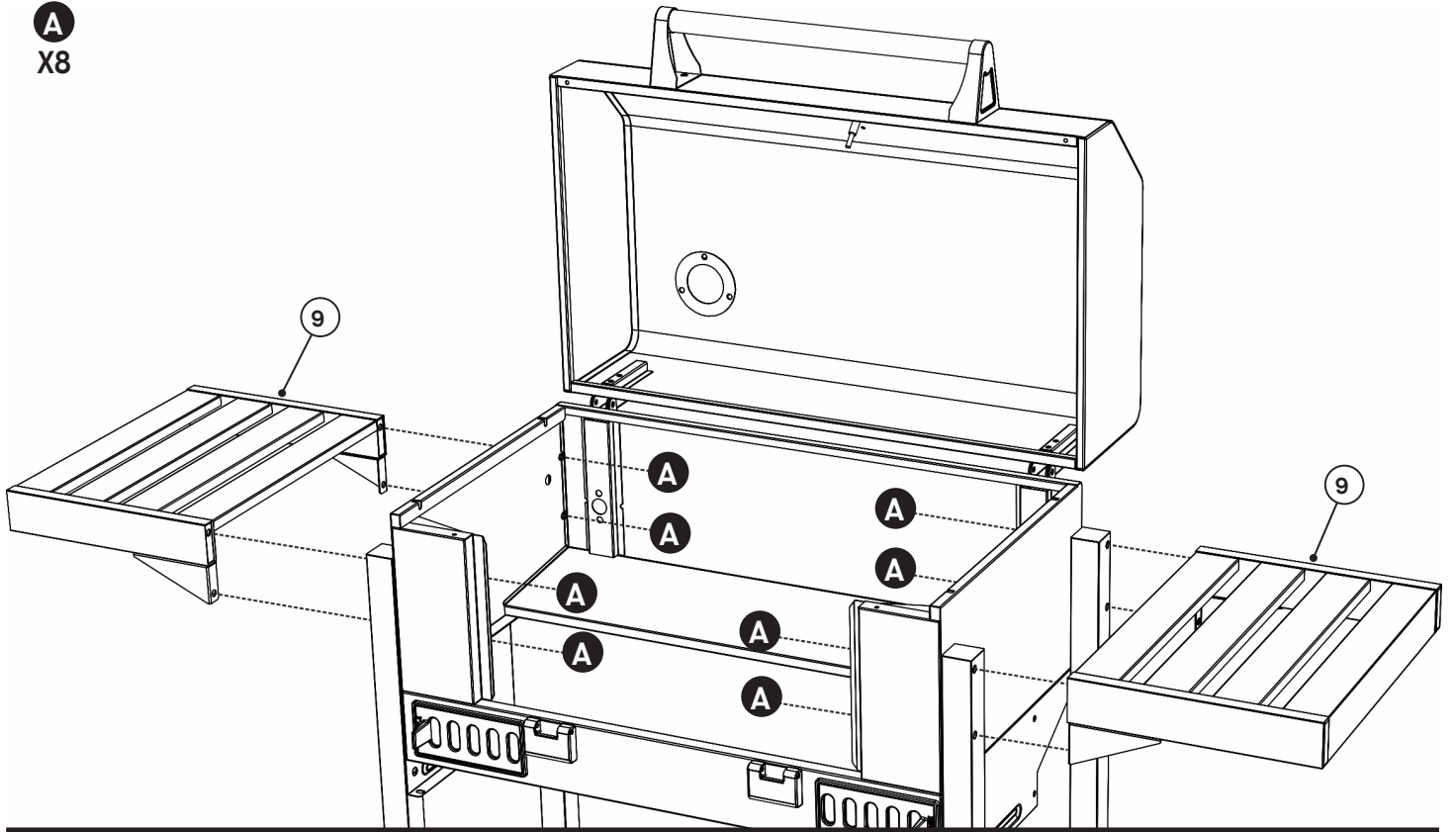
H
X3



Ensamblaje

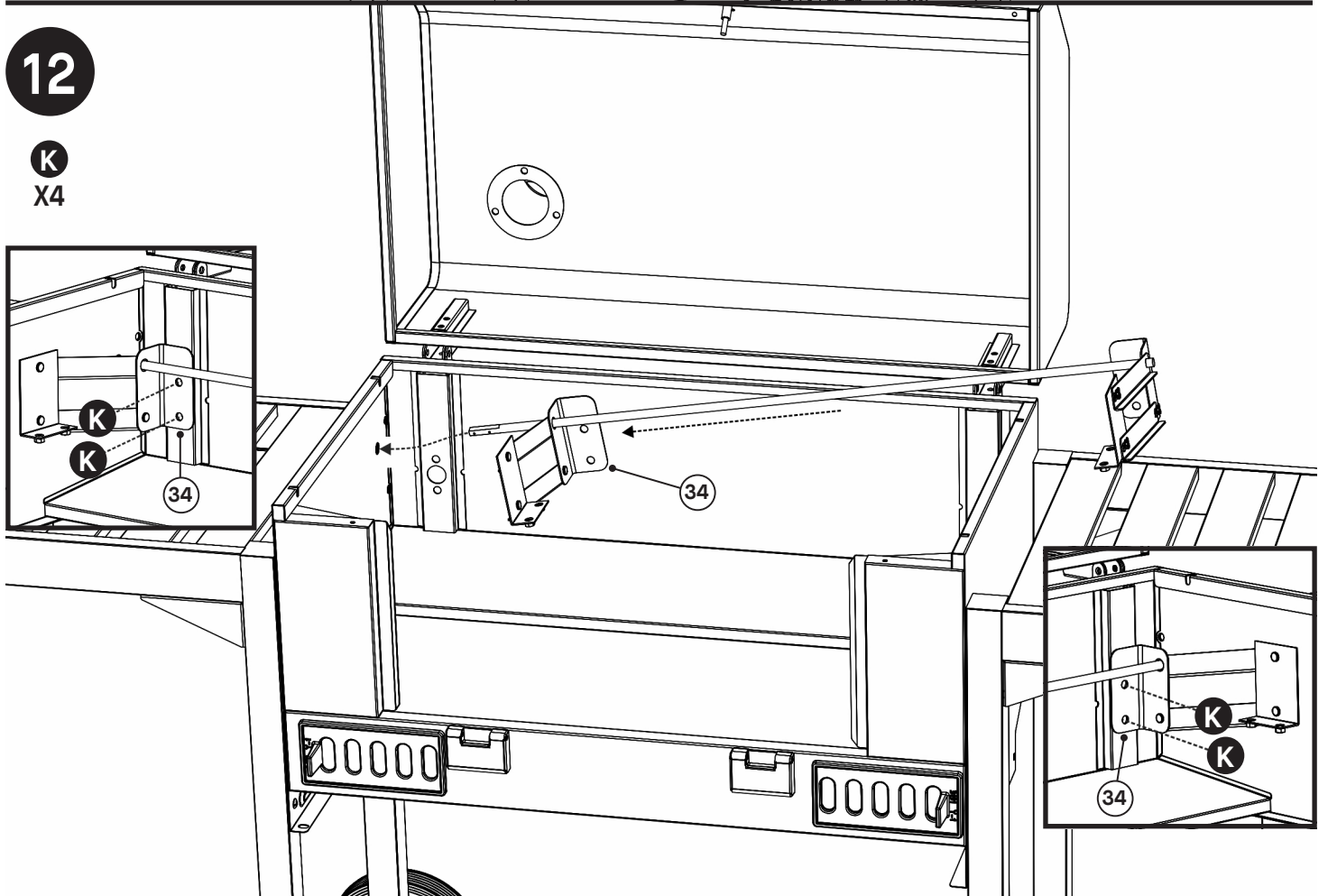
11 Nota: Luego de completar el paso 11, ajuste totalmente los tornillos de los pasos 1, 3, 4 y 8.

A
X8



12

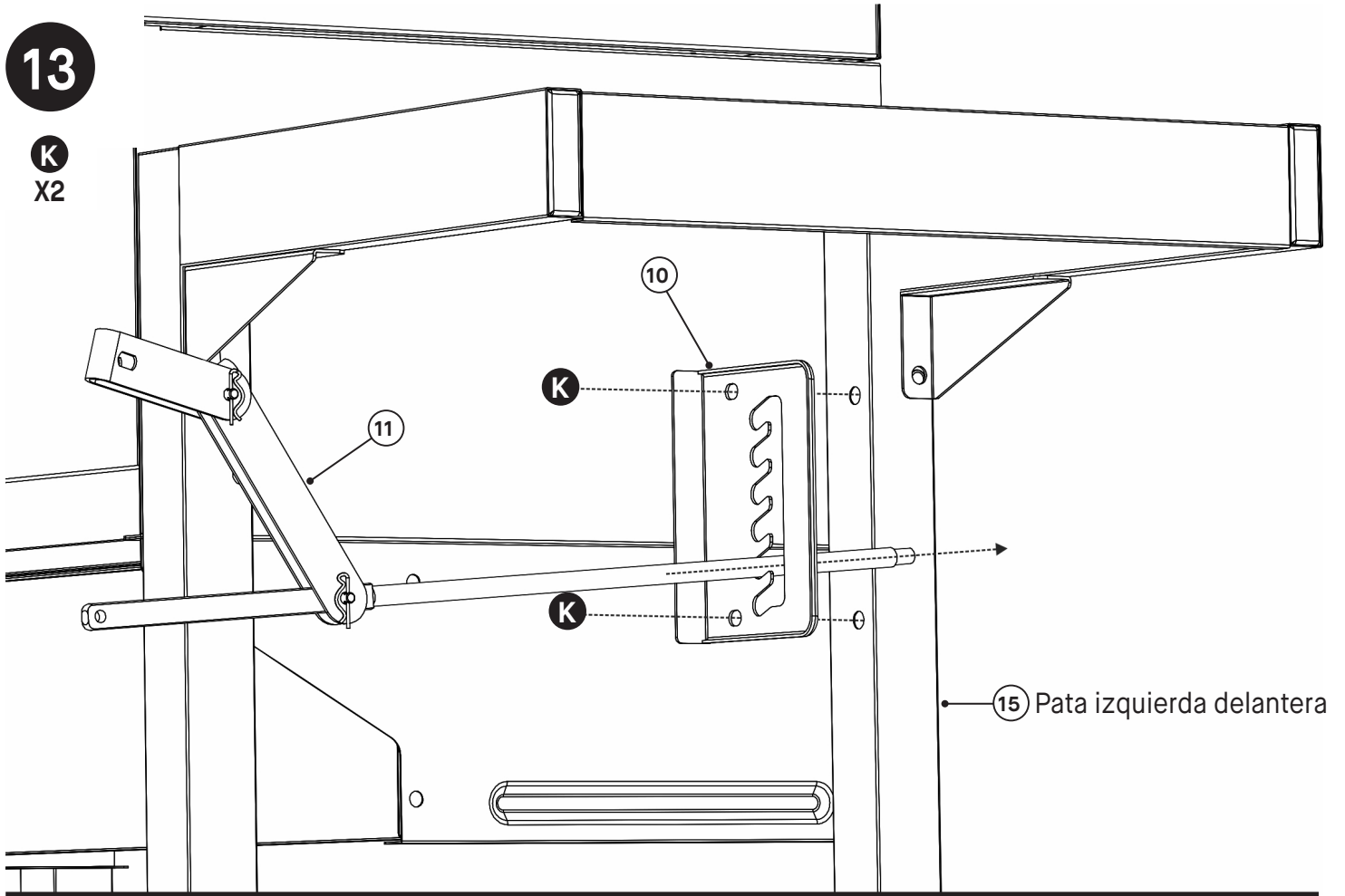
K
X4



Ensamblaje

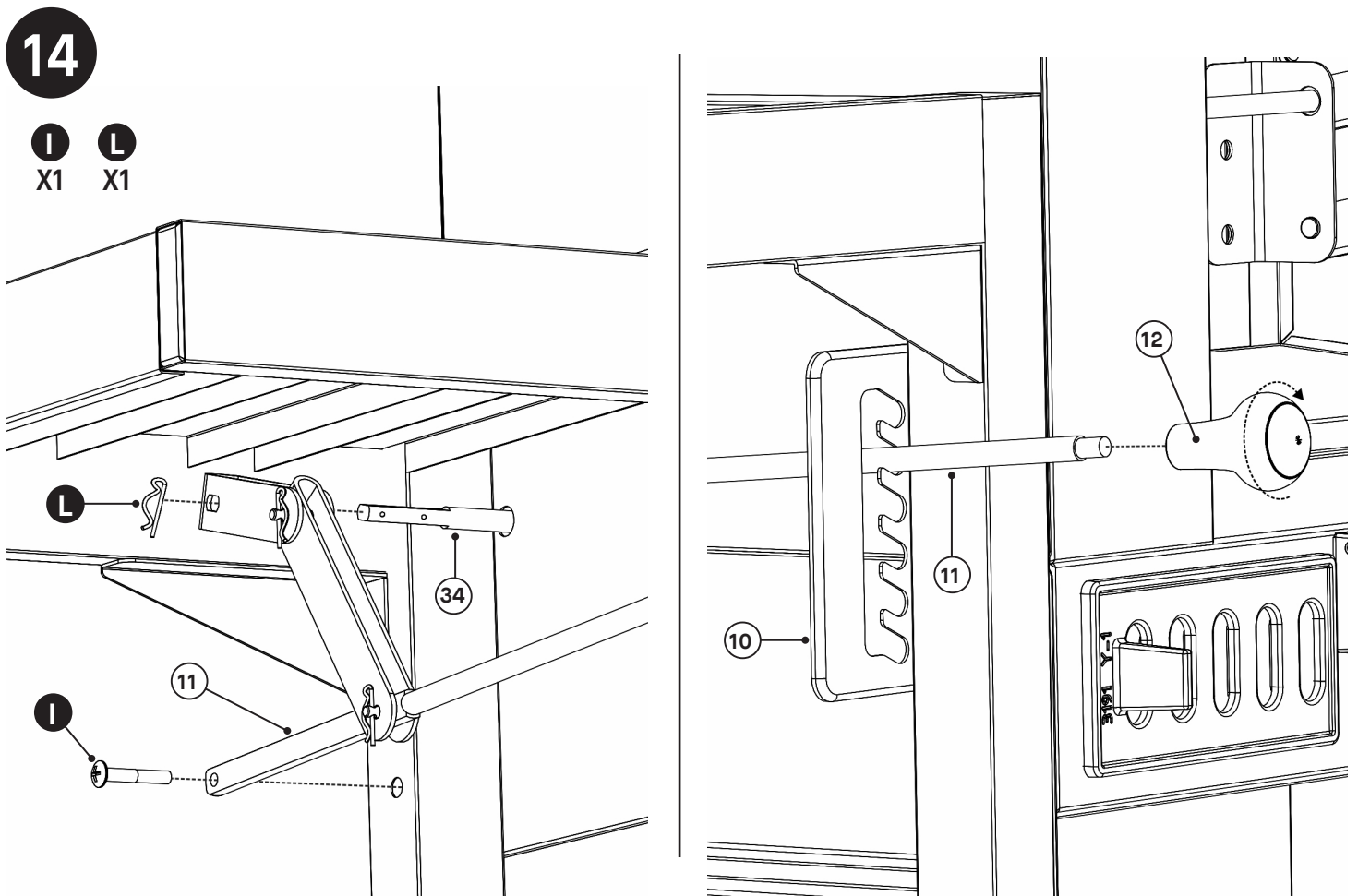
13

K
X2



14

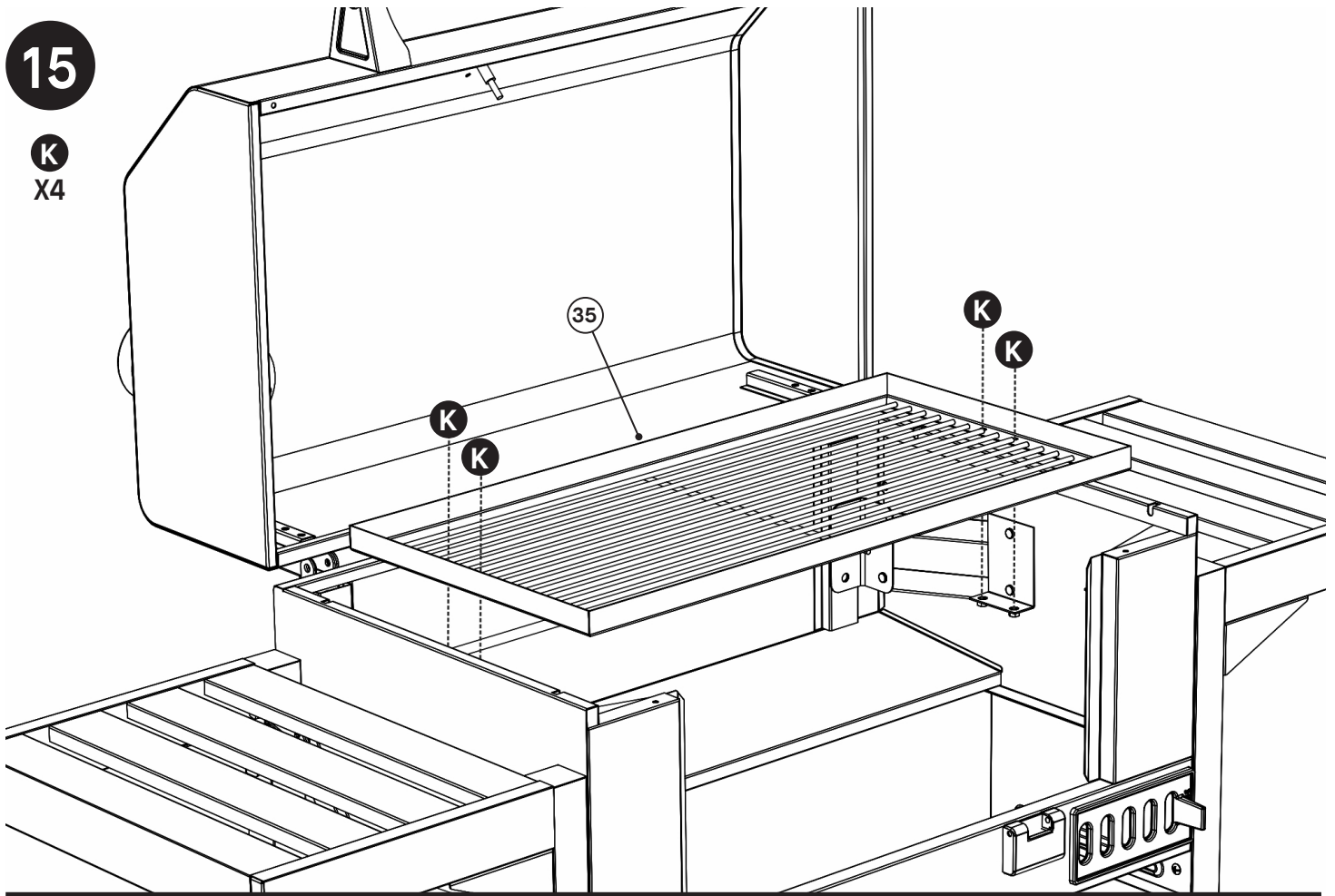
I L
X1 X1



Ensamblaje

15

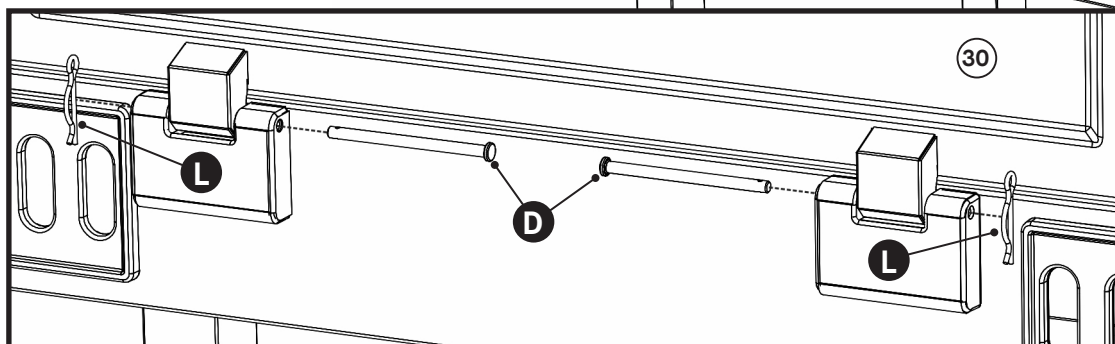
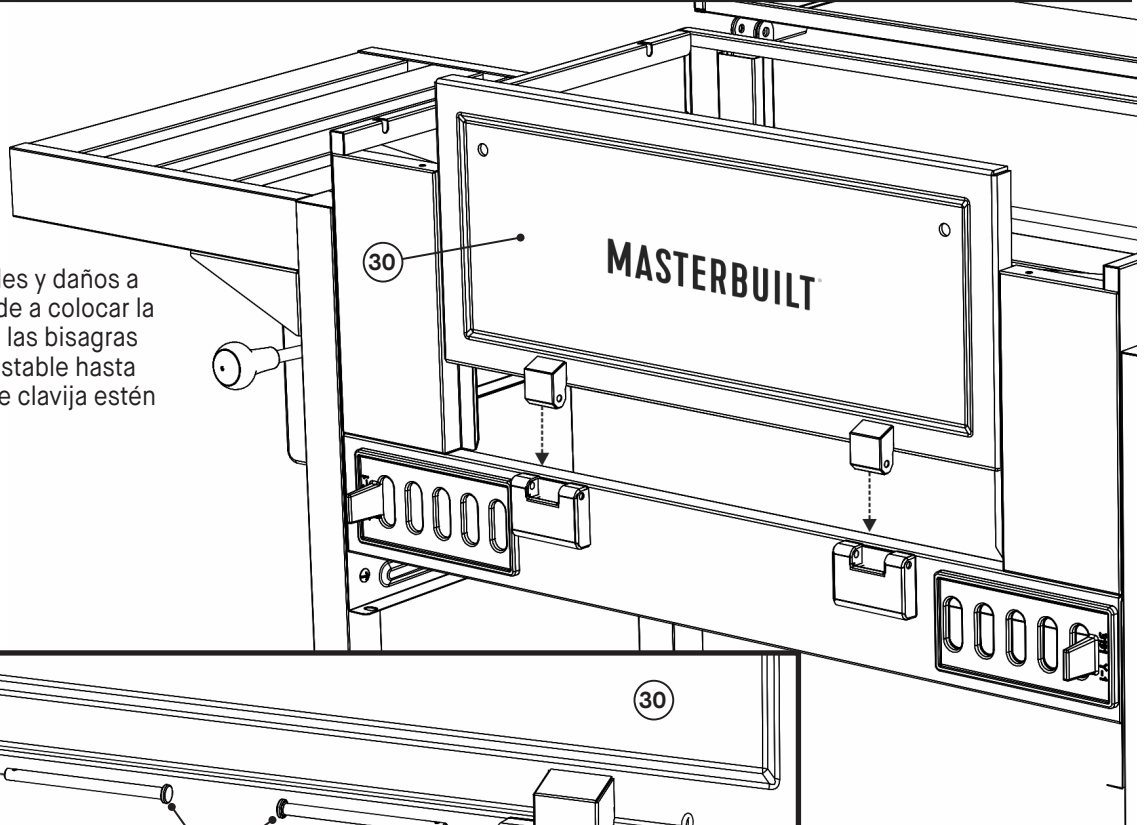
K
X4



16

D L
X2 X2

Para evitar lesiones personales y daños a la parrilla, que alguien le ayude a colocar la puerta del carbón vegetal en las bisagras y que lo sostenga de forma estable hasta que la bisagra y el pasador de clavija estén instalados.

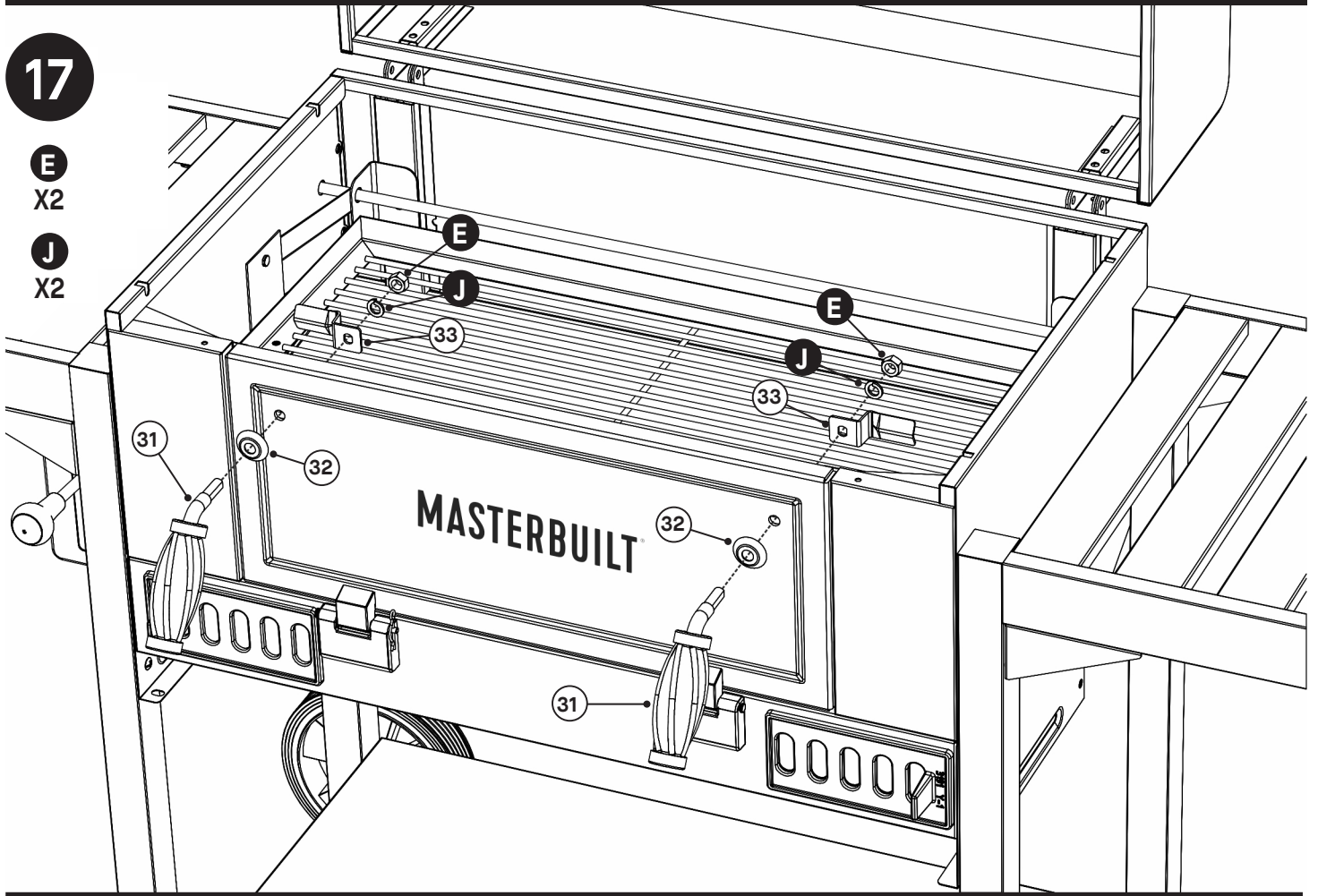


Ensamblaje

17

E
X2

J
X2

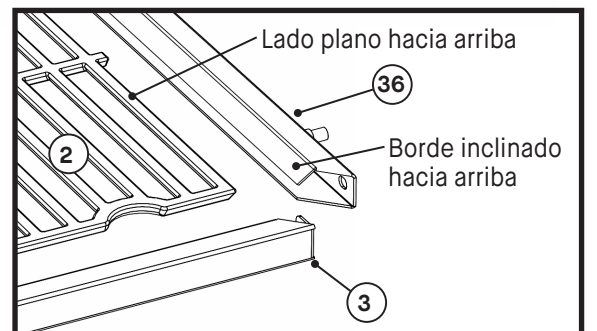
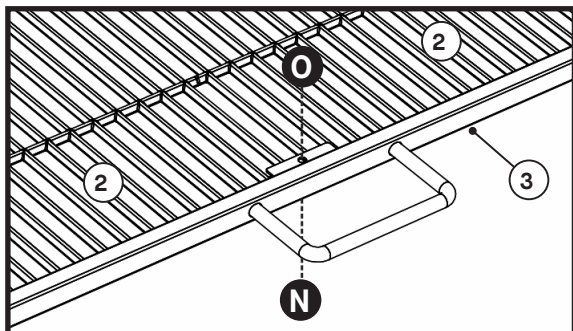
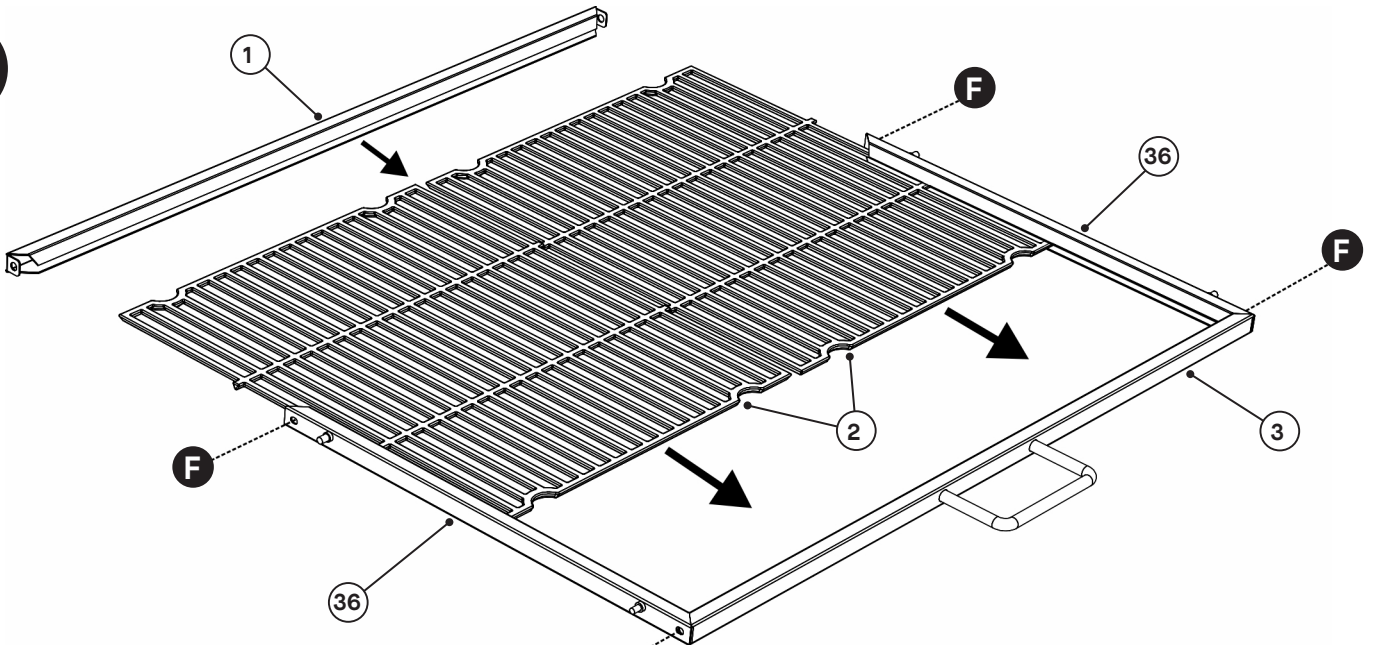


18

F
X4

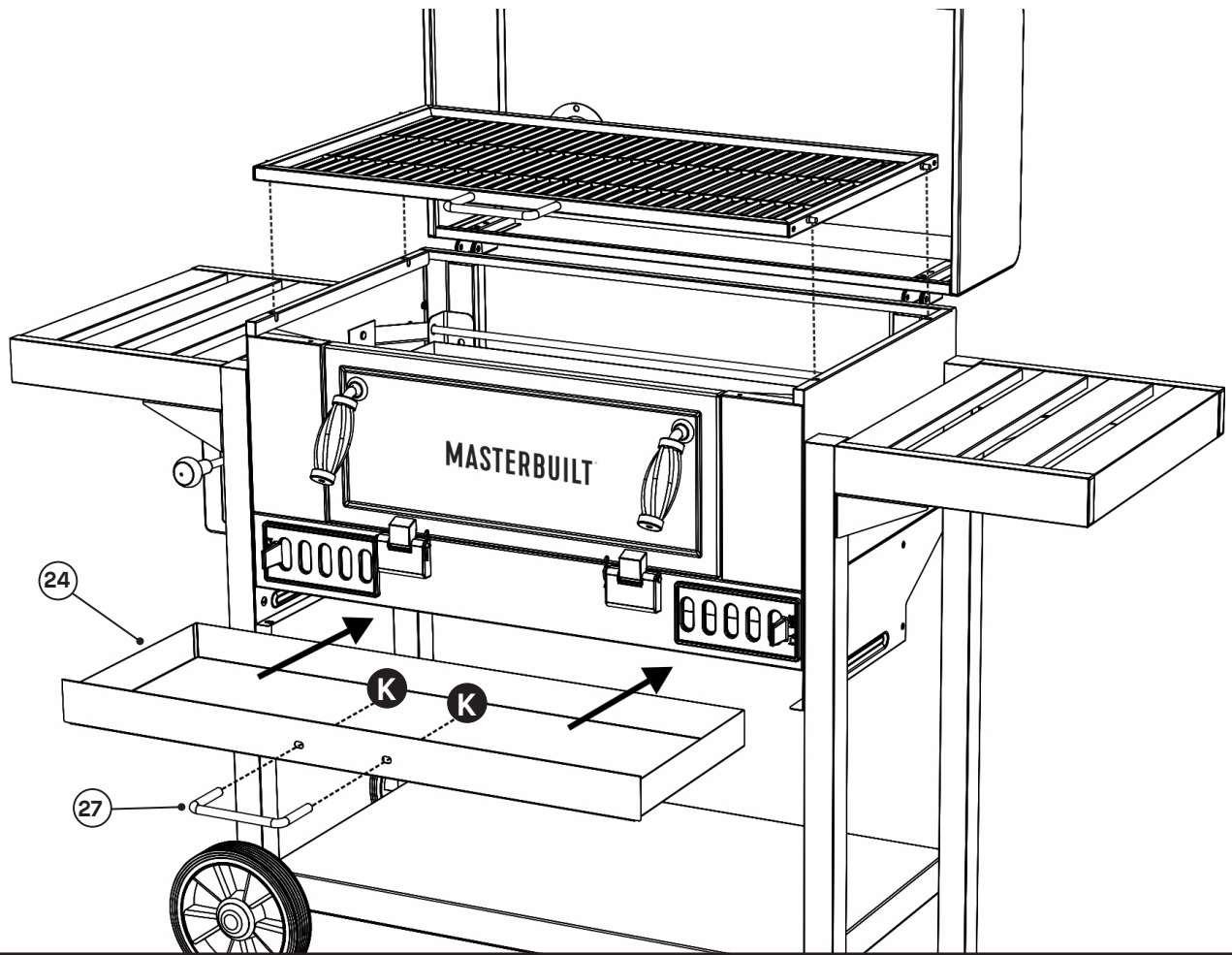
N
X1

O
X1



19

K
X2



Instrucciones de operación

CURADO PREVIO DE SU PARRILLA

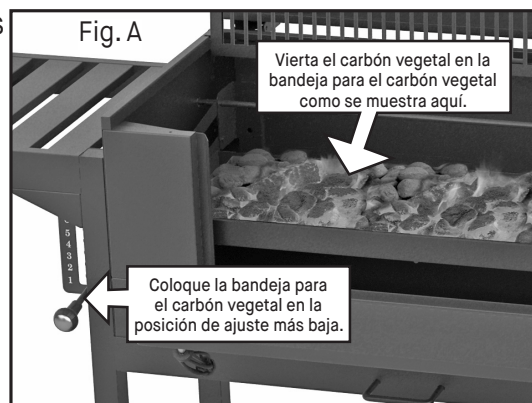
El curado previo permitirá que la parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. **CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.**

1. Con una servilleta o un paño, frote una ligera capa de aceite de cocina sobre la rejilla de cocción, la bandeja para el carbón vegetal, la tapa de la parrilla interna y el fogón.
 2. Eleve la rejilla de cocción, abra la puerta del carbón vegetal y abra los reguladores de aire.
 3. Coloque hasta 4 lbs. (1.8 kg) de carbón en la bandeja para el carbón vegetal. Coloque el carbón como en una pirámide, cierre le puerta del carbón y enciéndalo (ver ENCENDIDO DE LA PARRILLA a continuación). **DEJE LA TAPA DE LA PARRILLA ABIERTA.** En unos 15 minutos cuando las llamas se extingan, esparza el carbón vegetal en una sola capa. Use solamente carbón vegetal como combustible. No use ninguna otra fuente combustible.
 4. Con guantes protectores, baje la rejilla de cocción a su posición. **CIERRE LA TAPA.**
 5. Deje que la parrilla arda por aproximadamente 1 hora. Asegúrese que la temperatura alcance los 350°F (177°C).
 6. Deje que la parrilla se enfríe **COMPLETAMENTE.**
 7. Vuelva a aplicar una ligera capa de aceite de cocina sobre la rejilla de cocción, la bandeja para el carbón vegetal y el fogón.
 8. Vuelva a encender la parrilla y deje arder por 20 minutos.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente.

ENCENDIDO DE LA PARRILLA

1. Eleve la rejilla de cocción, abra la puerta del carbón vegetal y abra los reguladores de aire.
2. Coloque hasta 4 lbs. (1.8 kg) de carbón en la bandeja para el carbón vegetal. Coloque el carbón como en una pirámide. Use solamente carbón vegetal como combustible. No use ninguna otra fuente combustible.
3. Cierre la puerta del carbón.
4. Añada líquido encendedor siguiendo las indicaciones del envase del líquido. Antes de encender, coloque el líquido encendedor al menos a 25 pies (7.5 m) de distancia de la parrilla. No se apoye sobre la parrilla cuando encienda el carbón. Encienda el carbón. **DEJE LA TAPA DE LA PARRILLA ABIERTA.**
5. En unos 15 minutos, las llamas se extinguirán y el carbón vegetal comenzará a soltar ceniza. Una vez que el carbón vegetal se haya convertido totalmente en cenizas, espárzalo en una sola capa.
 - Si está planeando cocinar por más de 30 a 40 minutos, debe agregar más carbón. Agregue de 10 a 20 briquetas al borde externo del fuego inmediatamente después que las briquetas iniciales se haya esparcido en la bandeja. Una vez que estas briquetas se hayan convertido un 80% en cenizas, agréguelas al centro del fuego según sea necesario para mantener la temperatura de cocción constante. Lea todas las instrucciones y advertencias en la bolsa del carbón.
6. Con guantes protectores, baje la rejilla de cocción a su posición.
7. **NO cubra la rejilla de cocción con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.**
8. Coloque los alimentos en la parrilla, en el centro de la rejilla de la rejilla de cocción.
9. **NO sobrecargue la parrilla con alimentos.** Las cantidades extra grandes de comida pueden atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos en la rejilla y los lados de la parrilla para asegurar una correcta circulación. Si utiliza bandejas de cocción, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme.
10. Ajuste los reguladores de aire de la parrilla y la altura de la bandeja para el carbón vegetal, para alcanzar la temperatura de cocción deseada.
 - Cierre todos los reguladores de aire en la unidad para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra los reguladores de aire para dejar escapar la humedad.
 - Empiece con la rejilla en la posición más baja y elévela según sea necesario para alcanzar la temperatura de la rejilla deseada.

Consejo: La bandeja para el carbón vegetal ajustable puede moverse a una pocas pulgadas de la rejilla de cocción, permitiéndole sellar su carne y retener dentro los jugos. El sellado sólo toma unos cuantos minutos por lado. No deje que la carne o los alimentos se quemen. Luego del sellado, baje la bandeja para el carbón vegetal a la parte inferior y cocine los alimentos según su gusto personal.
11. Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
12. Una vez terminada la cocción, deje que la parrilla se enfríe y luego siga las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA y ALMACENAMIENTO. LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO. Esto extenderá la vida de su parrilla y evitará el moho y los hongos.



Instrucciones de operación

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la bandeja de cenizas.
- Limpie la parrilla y la rejilla de cocción con un detergente para platos suave. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use limpiadores de horno u otros agentes de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego que las cenizas se hayan enfriado, limpie la bandeja de cenizas y dentro del fogón después de cada uso para retirar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un ÁREA SECA y protegida. Almacene únicamente cuando el fuego esté apagado y todas las superficies estén frías.
- Cuando no use la parrilla con frecuencia e incluso cuando use una lona para cubrirla, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

Guía para cocinar a la parrilla

CARNE DE RES	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP INTERNA
Bistecs	3/4" (2 cm) de grosor	3 a 4 min./lado	Medio crudo 145° F (62° C)
		4 a 5 min./lado	A medio cocer 160° F (71° C)
Brochetas	Cubos de 1" (2.5 cm)	3 a 4 min./lado	145° a 160° F (62° a 71° C)
Hamburguesas	1/2" (12mm) de grosor	3 a 4 min./lado	A medio cocer 160° F (71° C)
Asado, cuadril enrollado	4-6 lbs. (1.8-2.7 kg)	18 a 22 min./lb.	145° a 160° F (62° a 71° C)
Punta de lomo	3½ a 4 lbs. (1.5 a 1.8 kg)	20 a 25 min./lb.	145° a 160° F (62° a 71° C)
Costillas, espalda	Cortar en porciones de 1 costilla	10 min./lado	A medio cocer 160° F (71° C)
	Mitad, 2 a 3 lbs. (0.9-1.3kg)	10 a 12 min./lado	Medio crudo 145° F (62° C)
Filete de lomo	Entero, 4 a 6 lbs (1.8 a 2.7 kg)	12 a 15 min./lado	A medio cocer 160° F (71° C)
CERDO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP INTERNA
Chuletas, con hueso	3/4" (2 cm) de grosor	3 a 4 min./lado	A medio cocer 160° F (71° C)
Chuletas, sin hueso	1½" (4 cm) de grosor	7 a 8 min./lado	A medio cocer 160° F (71° C)
Filete de lomo	1/2 a 1½ lbs. (0.2 a .06 kg)	15 a 20 min. total	A medio cocer 145° F (62° C)
Costillas (calor indirecto)	2-4 lbs. (0.9-1.8kg)	1½-2 hrs.	A medio cocer 160° F (71° C)
VENADO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP INTERNA
Asado, lomo o pierna	6-7 lbs. (2.7-3.1kg)	25 a 30 min./lb.	145° a 160° F (62° a 71° C)
Bistecs	3/4" (2 cm) de grosor	6 a 7 min./lado	A medio cocer 160° F (71° C)
POLLO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP INTERNA
Pollo entero (calor indirecto)	3 a 4 lbs. (1.3 a 1.8kg)	60 a 75 min.	En muslo 180° F (82° C)
Gallinitas	18-24 oz. (510-680g)	45 a 55 min.	En muslo 180° F (82° C)
Medias pechugas, con hueso	6 a 8 oz. (170 a 226 g) cada una	10 a 15 min./lado	170° F (77° C)
Medias pechugas, sin hueso	4 oz. (113g) cada una	6 a 8 min./lado	170° F (77° C)
Piernas o muslos	4-8 oz. (113-226g)	10 a 15 min./lado	180° F (82° C)
Piñonitas	4 oz. (113g)	8 a 12 min./lado	180° F (82° C)
Alas	2-3 oz. (56-85g)	8 a 12 min./lado	180° F (82° C)

- Cuando la temperatura externa sea menor de 65 °F (18 °C) y/o la altitud mayor de 3,500 pies (1067 m), puede ser necesario un tiempo de cocción adicional.
- Para asegurarse que la carne esté completamente cocida, utilice un termómetro para carnes para comprobar la temperatura interna.
- Levantar la tapa de la parrilla durante el proceso de cocción puede extenderlo debido a la pérdida de calor.

Garantía limitada por 1 año de Masterbuilt

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

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

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

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

Visite masterbuilt.com o complete el formulario a continuación y regrese a:

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

Nombre: _____ Dirección: _____

Ciudad: _____

Estado/Provincia: _____ Código postal: _____ Número de teléfono: _____

Correo electrónico: _____

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

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

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



MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.

Customer Service
Service à la clientèle
Servicio de atención al cliente

masterbuilt.com/contact

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

@masterbuilt



1.800.489.1581

masterbuilt.com

