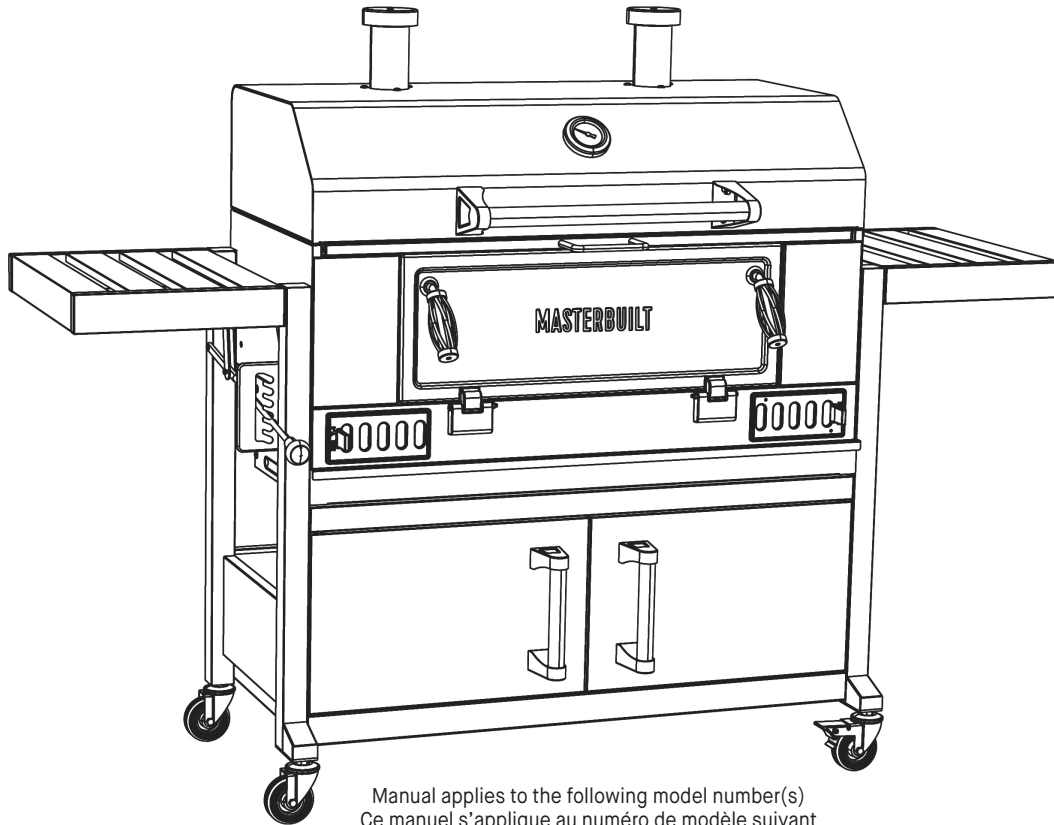




# MASTERBUILT®

## EXTRA LARGE CHARCOAL GRILL TRÈS GRAND GRIL AU CHARBON PARRILLA DE CARBÓN VEGETAL EXTRA GRANDE



Manual applies to the following model number(s)  
Ce manuel s'applique au numéro de modèle suivant  
El manual se aplica a los siguientes números de modelos

**MB20040919**

Your model number  
Votre numéro de modèle  
Su número de modelo

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

*These numbers are located on the rating label of the unit.  
Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée située sur l'appareil.  
Estos números se ubican en la etiqueta posterior de la unidad.*

### IMPORTANT • IMPORTANT • IMPORTANTE

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY  
IMPORTANT : CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. LIRE ATTENTIVEMENT  
IMPORTANTE, CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA: LEA CUIDADOSAMENTE

**FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.  
POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.  
SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.**

**Maîtrisez-le. Masterbuilt. • Maîtrisez-le. Masterbuilt. • Domínelo. 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.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!



**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 wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odour 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.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



## 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 3 m from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 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.



## WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapours 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.
- 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 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**



## 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.
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil ! N'utilisez que des allumoirs qui respectent la norme EN 1860-3 !



**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 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.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.



## 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 à voitures, 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 entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m 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



## AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES




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. • 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) 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 ne 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 volatils 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.

## **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.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3

 **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, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO quemar 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.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.

## **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 3 m de construcciones, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 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



## ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



por superficies desniveladas.

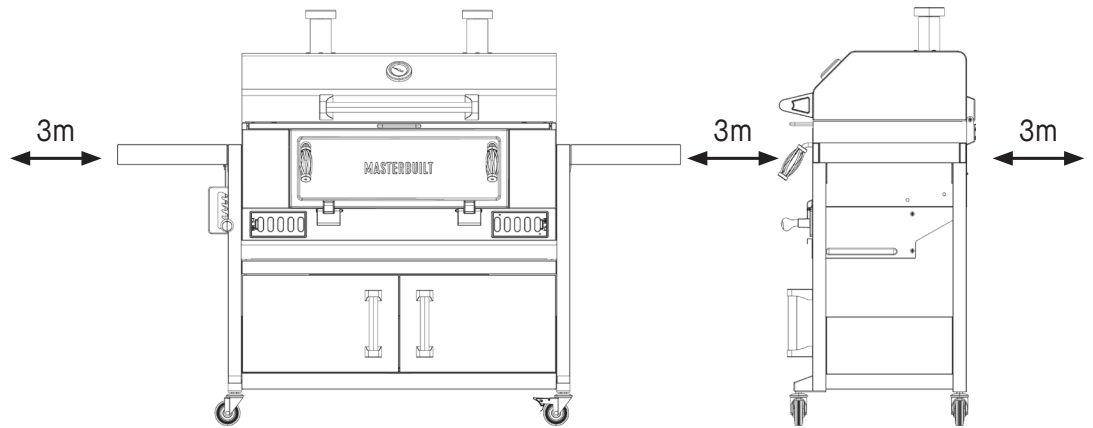
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No deje la parrilla desatendida.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de parrilla en todo momento. NO permita que 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 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



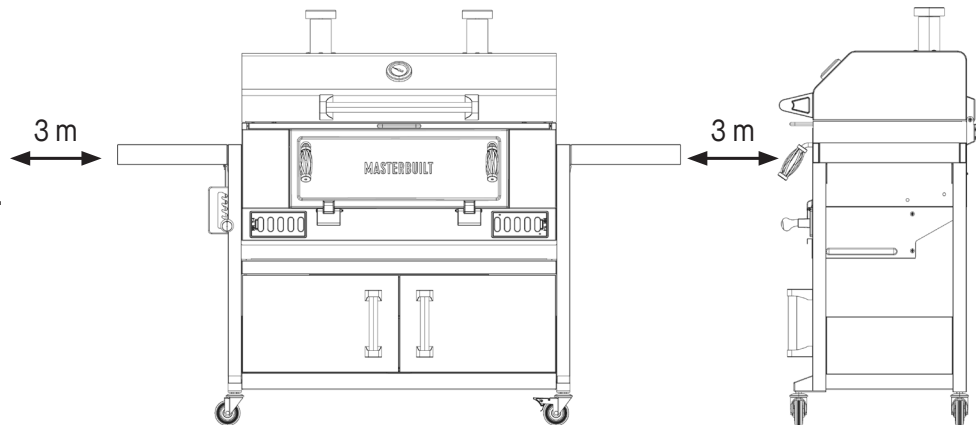
# Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

**REMINDER:** Maintain a minimum distance of 3m from rear and sides to walls, rails or other combustible construction. This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting.



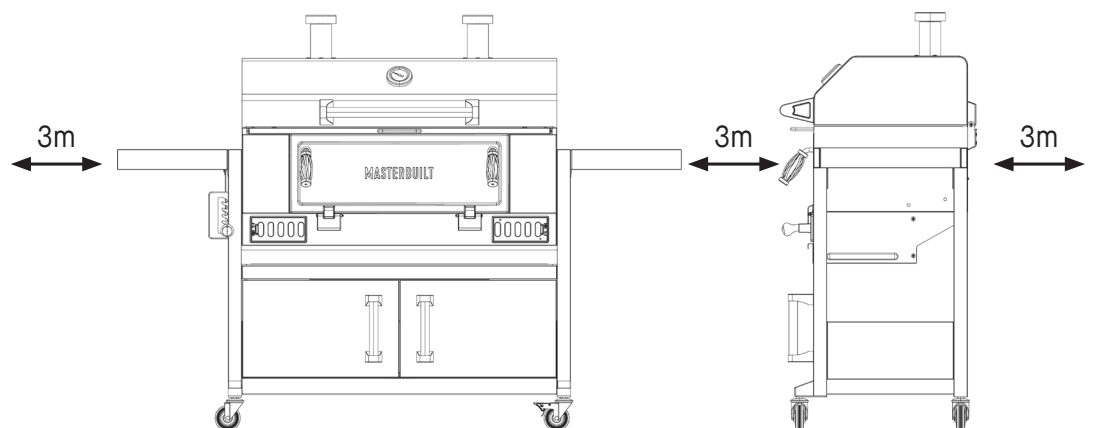
# Proximité avec les structures et recommandations de sécurité lors de l'utilisation

**RAPPEL :** Gardez une distance minimale de 3 m 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.



# Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

**RECORDATORIO:** Mantenga una distancia mínima de 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.



## **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.

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

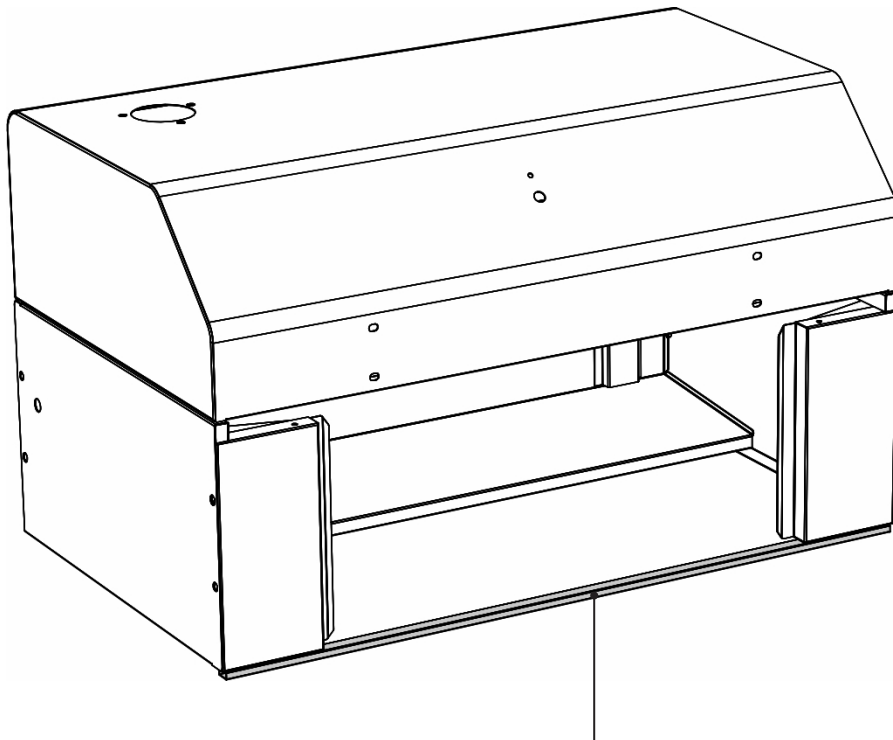
Il est important de retirer du grill la totalité du papier, de la mousse d'emballage et du carton avant de l'assembler.

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

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

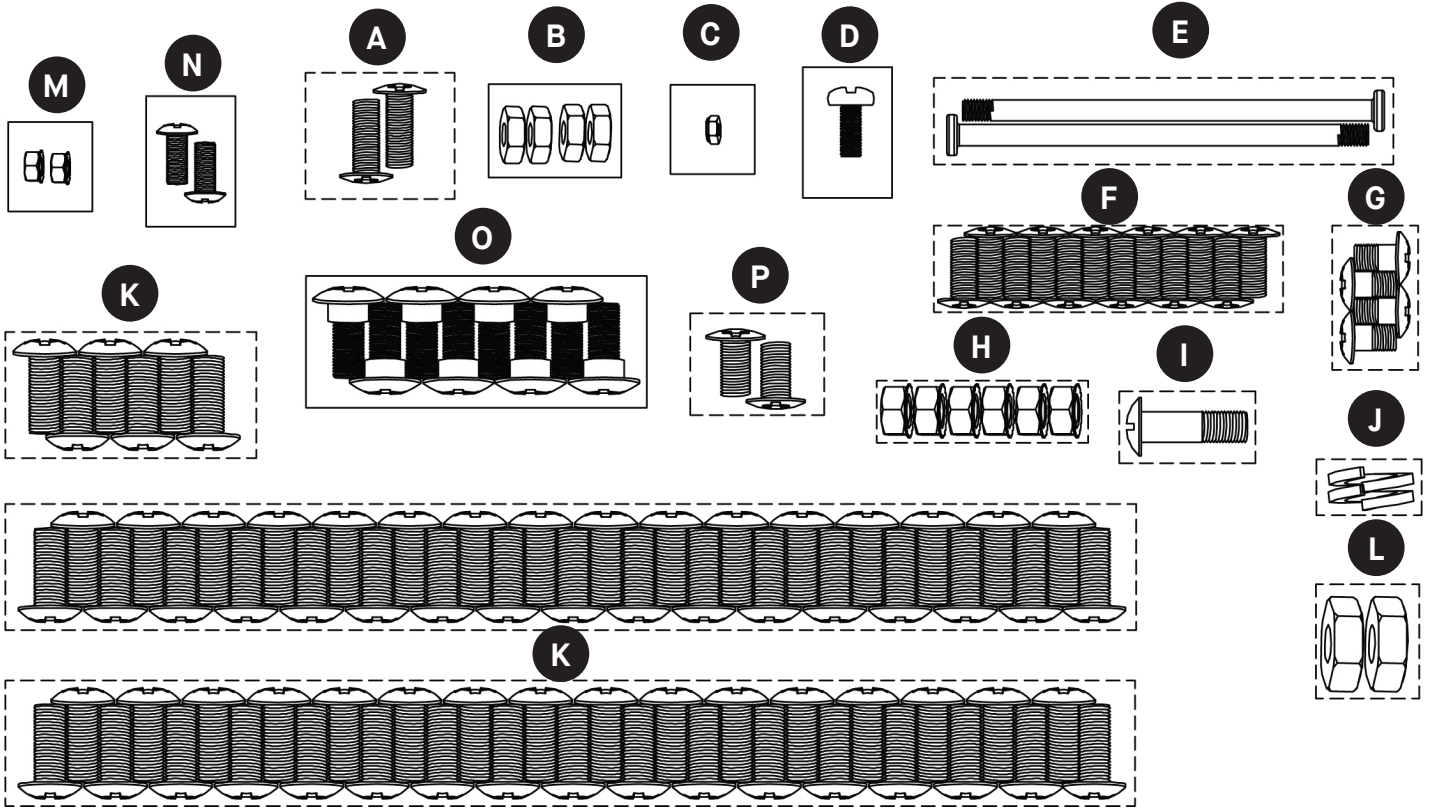
Es importante que retire todos los papeles, empaques, espuma de embalaje y cartones de la parrilla antes de ensamblar.

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.



**Remove support bar**  
**Enlevez la barre de support**  
**Retire la barra de soporte**

# Hardware List | Liste de quincaillerie | Lista de accesorios



	Qty Qté Cant.	Description Description Descripción		Qty Qté Cant.	Description Description Descripción
A	2	M5x15 Screw Vis M5×15 Tornillo M5x15	I	1	M6x21 Shoulder Screw Vis à épaulement M6×21 Tornillo de resalto M6x21
B	4	M5 Self-Locking Nut Écrou autobloquant M5 Contratuerca M5	J	2	#10 Lock Washer Rondelle de blocage n° 10 Arandela de seguridad #10
C	1	M4 Self-Locking Nut Écrou autobloquant M4 Contratuerca M4	K	72	M6x15 Phillips/Slotted-Head Screw Vis cruciforme/à tête fendue M6×15 Tuerca hexagonal Phillips/Tornillo de cabeza ranurada M6x15
D	1	M4x10 Flat-Head Screw Vis à tête plate M4×10 Tornillo de cabeza plana M4x10	L	2	M10 Nut Écrou M10 Tuerca M10
E	2	Door Hinge Pin Axe de charnière pour porte Pin de bisagra de la puerta	M	2	M4 Nut Écrou M4 Tuerca M4
F	12	M5x10 Flat-Head Screw Vis à tête plate M5×10 Tornillo de cabeza plana M5x10	N	2	M4x10 Screw Vis M4×10 Tornillo de M4x10
G	4	M5x6 Shoulder Screw Vis à épaulement M5×6 Tornillo de resalto M5x6	O	8	M6x15 Shoulder Screw Vis à épaulement M6×15 Tornillo de resalto M6x15
H	6	M6 KEPS Nut Écrou KEPS M6 Tuerca KEPS M6	P	2	M6x10 Screw Vis M6×10 Tornillo M6x10

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

- Assemble on a clean flat surface.
- Tools needed: 20.32 cm 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 +44 20 8036 3201 or [service.uk@masterbuilt.com](mailto:service.uk@masterbuilt.com) in the U.K and +0031 4 7799920, +49 2151 4474509, or [service.europe@masterbuilt.com](mailto:service.europe@masterbuilt.com) in Europe. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the grill.

- **AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Outils nécessaires : tournevis cruciforme de 20,32 cm, 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 de MASTERBUILT au +44 20 8036 3201 ou à [service.uk@masterbuilt.com](mailto:service.uk@masterbuilt.com) au Royaume-Uni et au +0031 4 7799920, +49 2151 4474509, ou à [service.europe@masterbuilt.com](mailto:service.europe@masterbuilt.com) en Europe. 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.

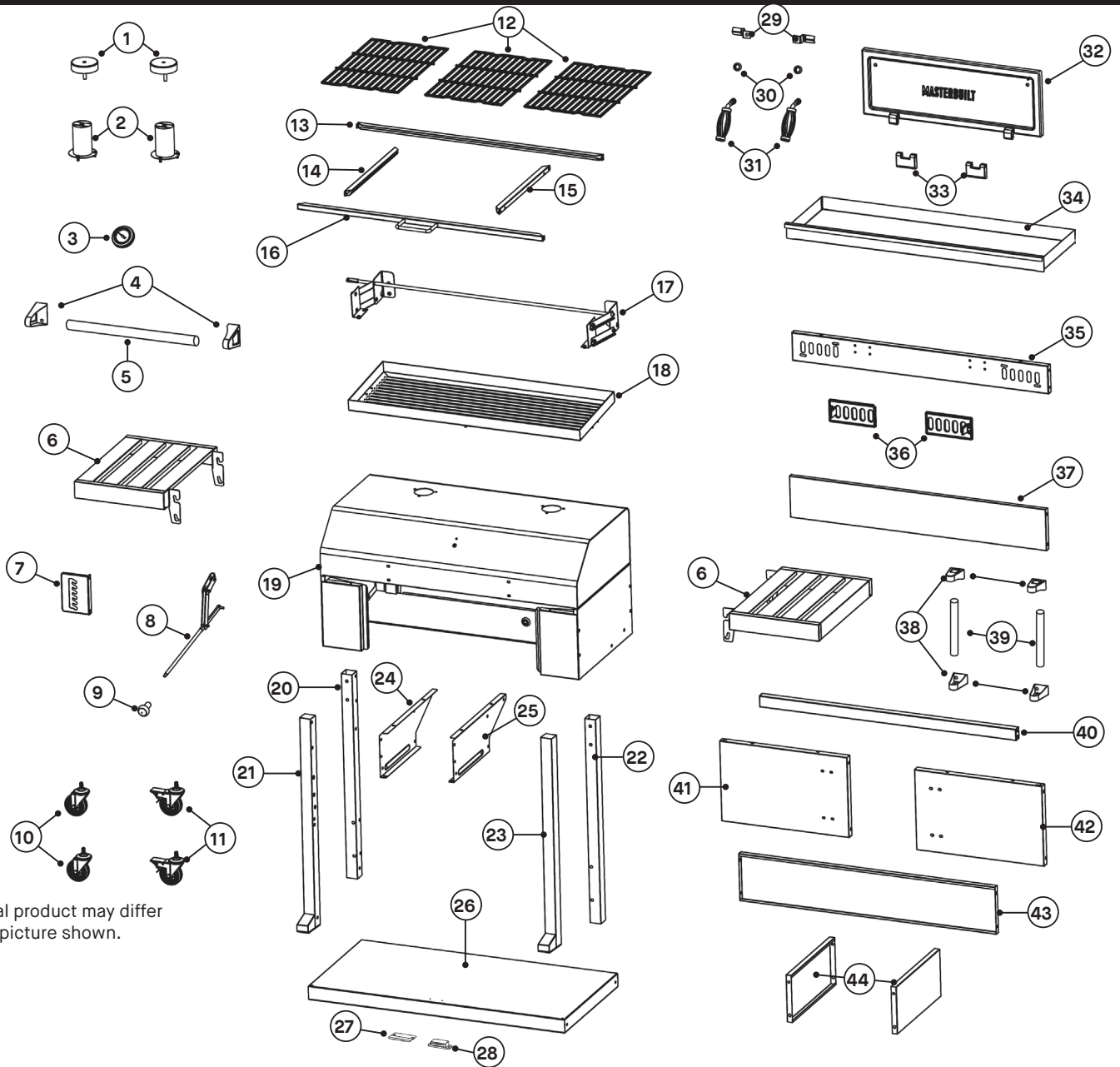
- **ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Herramientas necesarias: Destornillador en cruz Phillips de 20,23 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. CONTACTE AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE MASTERBUILT AL: 1-800-489-1581 o a: [service.uk@masterbuilt.com](mailto:service.uk@masterbuilt.com) en el Reino Unido y al: +0031 4 7799920, +49 2151 4474509 o [service.europe@masterbuilt.com](mailto:service.europe@masterbuilt.com) en Europa. 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.

# Parts List | Liste des pièces | Lista de partes

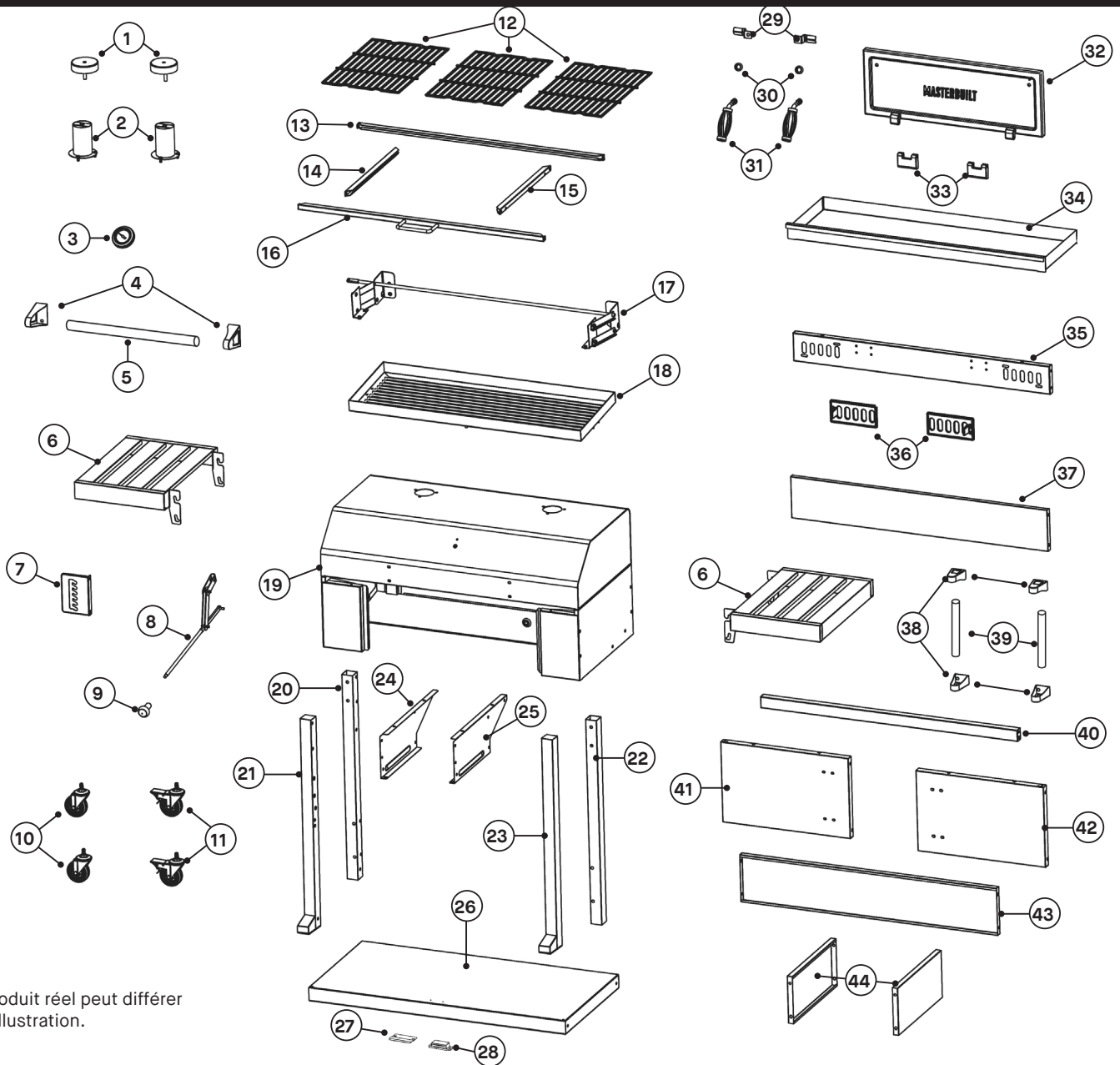


Actual product may differ from picture shown.

Item #	Qty	Description	Item #	Qty	Description
1	2	Smoke Stack Cap	23	1	Right Front Leg #2
2	2	Smoke Stack	24	1	Firebox Left Lower Panel
3	1	Temperature Gauge	25	1	Firebox Right Lower Panel
4	2	Lid Handle Stand-Off	26	1	Cart Bottom Shelf
5	1	Lid Handle	27	1	Door Stopper
6	2	Side Shelf	28	1	Door Magnet
7	1	Slotted Adjustment Panel	29	2	Charcoal Door Locking Latch
8	1	Charcoal Tray Linkage Assembly	30	2	Charcoal Door Handle Washer
9	1	Charcoal Tray Linkage Knob	31	2	Charcoal Door Handle
10	2	Caster Wheels	32	1	Charcoal Door
11	2	Locking Caster Wheels	33	2	Charcoal Door Hinge
12	3	Cooking Grate	34	1	Ash Tray
13	1	Cooking Grate Rear Frame	35	1	Cart Front Panel
14	1	Cooking Grate Left Side Frame	36	2	Air Damper
15	1	Cooking Grate Right Side Frame	37	1	Cart Rear Panel
16	1	Cooking Grate Front Frame with Handle	38	4	Door Handle Stand-Off
17	1	Charcoal Tray Lift Assembly	39	2	Door Handle
18	1	Charcoal Tray	40	1	Cabinet Top Panel
19	1	Lid and Firebox Assembly	41	1	Cabinet Left Door
20	1	Left Rear Leg #3	42	1	Cabinet Right Door
21	1	Left Front Leg #2	43	1	Cabinet Rear Panel
22	1	Right Rear Leg #1	44	2	Cabinet Panel



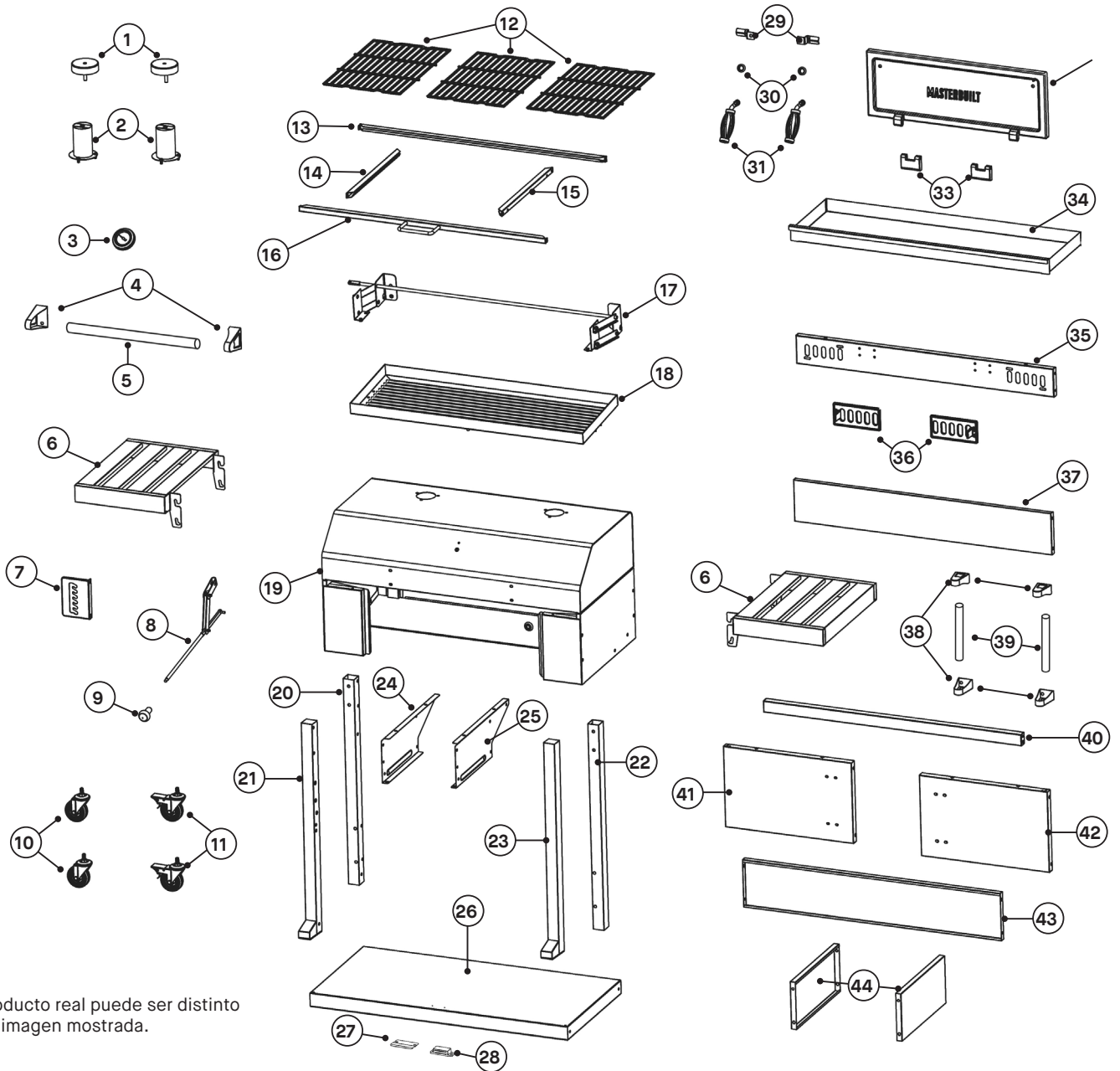
# Parts List | Liste des pièces | Lista de partes



Le produit réel peut différer de l'illustration.

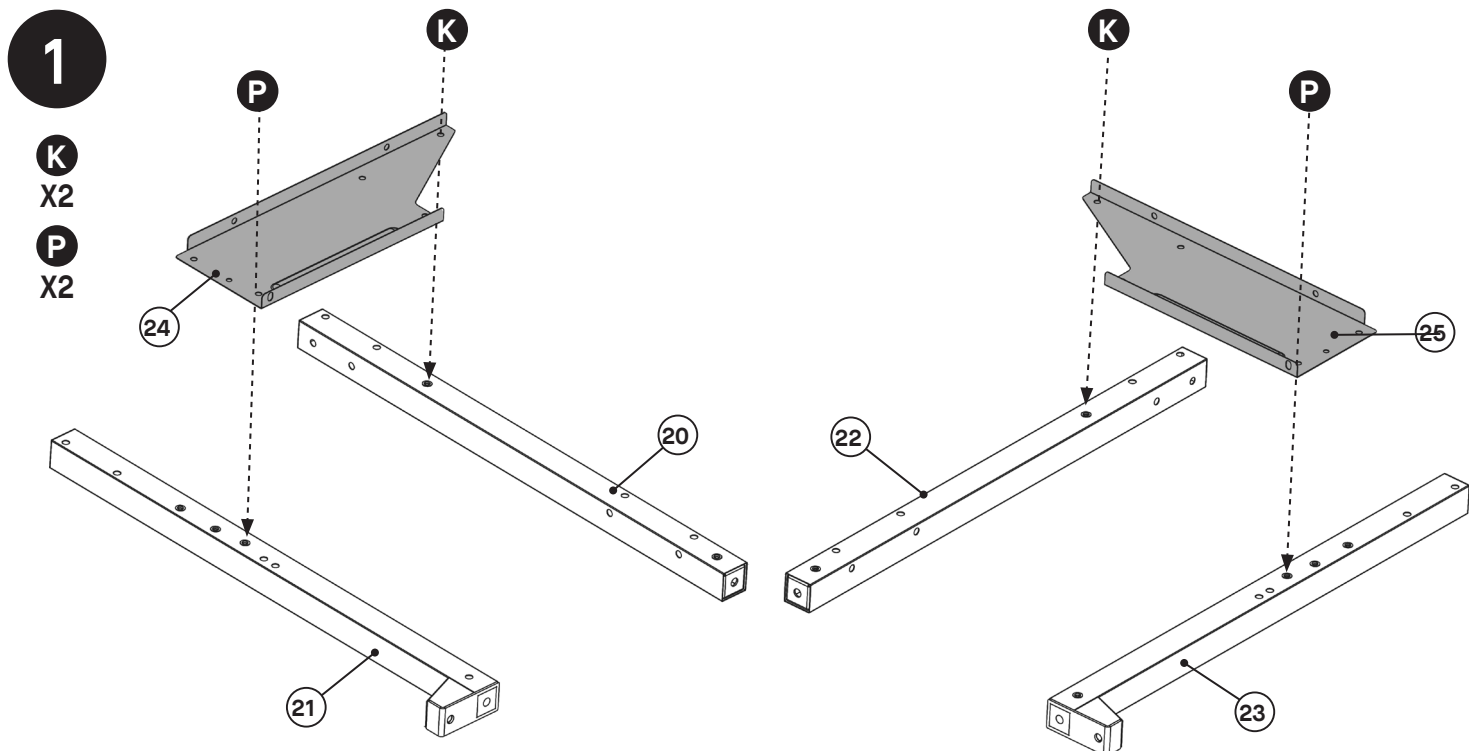
N° d'article	Qté	Description	N° d'article	Qté	Description
1	2	Enjoliveur de la cheminée	23	1	Pied avant droit n° 2
2	2	Cheminée	24	1	Panneau inférieur gauche du foyer
3	1	Indicateur de température	25	1	Panneau inférieur droit du foyer
4	2	Butée d'arrêt de la poignée	26	1	Étagère inférieure du chariot
5	1	Poignée du couvercle	27	1	Butée de porte
6	2	Étagère latérale	28	1	Aimant de la porte
7	1	Panneau d'ajustement à fentes	29	2	Loquet de verrouillage de la porte pour le charbon
8	1	Assemblage de liaison du plateau à charbon	30	2	Rondelle de la poignée de porte pour le charbon
9	1	Bouton de liaison du plateau à charbon	31	2	Poignée de la porte pour le charbon
10	2	Roulettes pivotantes	32	1	Porte pour le charbon
11	2	Roulettes pivotantes bloquantes	33	2	Charnière de la porte pour le charbon
12	3	Grille de cuisson	34	1	Bac à cendres
13	1	Châssis arrière des grilles de cuisson	35	1	Panneau avant du chariot
14	1	Châssis de gauche des grilles de cuisson	36	2	Clapet à air
15	1	Châssis de droite des grilles de cuisson	37	1	Panneau arrière du chariot
16	1	Châssis avant des grilles de cuisson avec poignée	38	4	Pare-chocs de la poignée de porte
17	1	Assemblage de soulèvement du plateau à charbon	39	2	Poignée de porte
18	1	Plateau à charbon	40	1	Panneau supérieur de l'armoire
19	1	Assemblage du couvercle et du foyer	41	1	Porte de gauche de l'armoire
20	1	Pied arrière gauche n° 3	42	1	Porte de droite de l'armoire
21	1	Pied avant gauche n° 2	43	1	Panneau arrière de l'armoire
22	1	Pied arrière droit n° 1	44	2	Panneau de l'armoire

# Parts List | Liste des pièces | Lista de partes



El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.

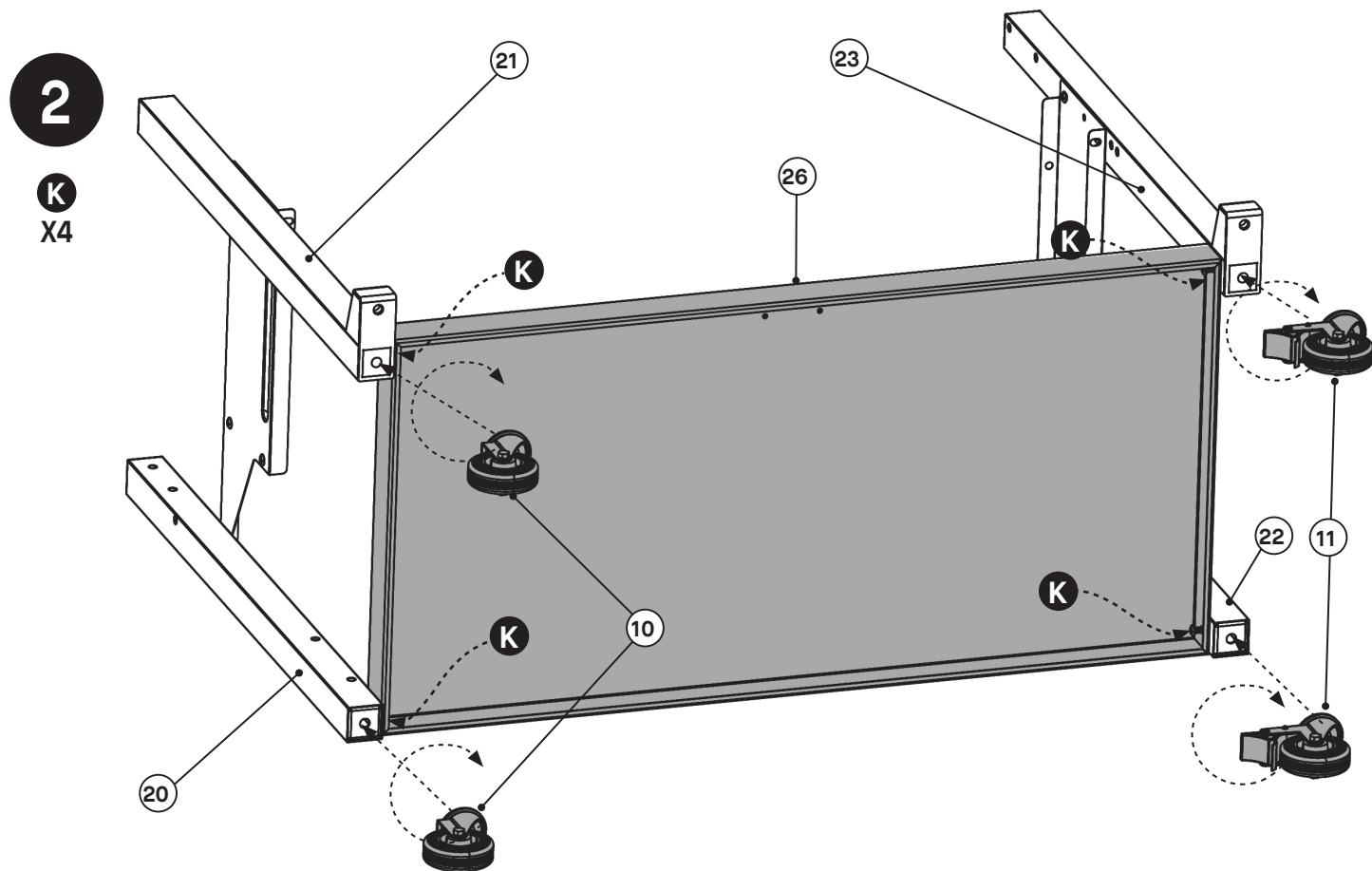
Ítem #	Cant.	Descripción	Ítem #	Cant.	Descripción
1	2	Tapa de la chimenea de humo	23	1	Pata derecha delantera #2
2	2	Chimenea de humo	24	1	Panel inferior izquierdo del fogón
3	1	Medidor de temperatura	25	1	Panel inferior derecho del fogón
4	2	Soporte del asa de la tapa	26	1	Repisa inferior del carro
5	1	Asa de la tapa	27	1	Tope de puerta
6	2	Repisa lateral	28	1	Imán de puerta
7	1	Panel de ajuste ranurado	29	2	Traba de sujeción de la puerta del carbón
8	1	Ensamblaje de la unión de la bandeja para el carbón vegetal	30	2	Arandela del asa de la puerta del carbón
9	1	Perilla de la unión de la bandeja para el carbón vegetal	31	2	Asa de la puerta del carbón
10	2	Ruedecillas oscilantes	32	1	Puerta del carbón
11	2	Ruedecillas oscilantes con bloqueo	33	2	Bisagra de la puerta del carbón
12	3	Rejilla de cocción	34	1	Bandeja de cenizas
13	1	Marco posterior de la rejilla de cocción	35	1	Panel frontal del carro
14	1	Marco lateral izquierdo de la rejilla de cocción	36	2	Regulador de aire
15	1	Marco lateral derecho de la rejilla de cocción	37	1	Panel posterior del carro
16	1	Marco delantero de la rejilla de cocción con asa	38	4	Soporte del asa de la puerta
17	1	Ensamblaje de elevación de la bandeja para el carbón vegetal	39	2	Asa de la puerta
18	1	Bandeja para el carbón vegetal	40	1	Panel superior del compartimiento
19	1	Ensamblaje de la tapa y fogón	41	1	Puerta izquierda del compartimiento
20	1	Pata izquierda posterior #3	42	1	Puerta derecha del compartimiento
21	1	Pata izquierda delantera #2	43	1	Panel posterior del compartimiento
22	1	Pata derecha posterior #1	44	2	Panel del compartimiento



**Note:** Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

**Remarque :** Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 15.

**Nota:** No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 15.





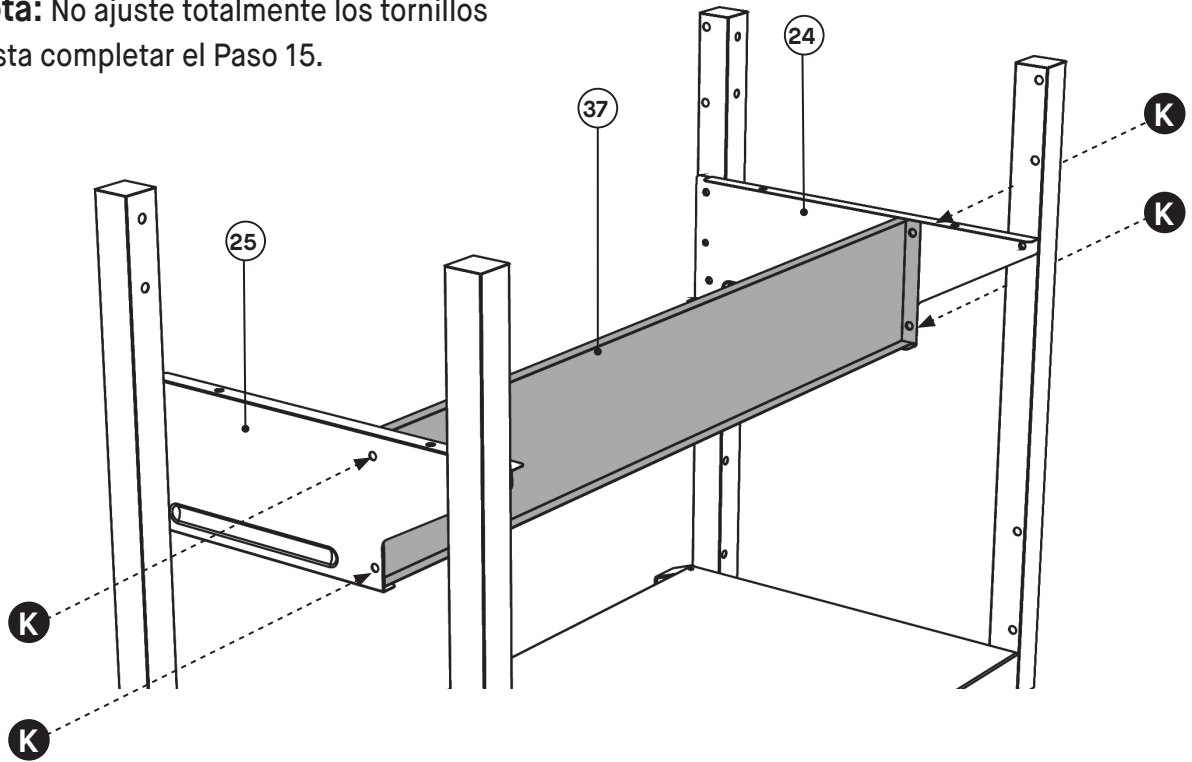
3

**Note:** Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

**Remarque :** Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 15.

K  
X4

**Nota:** No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 15.



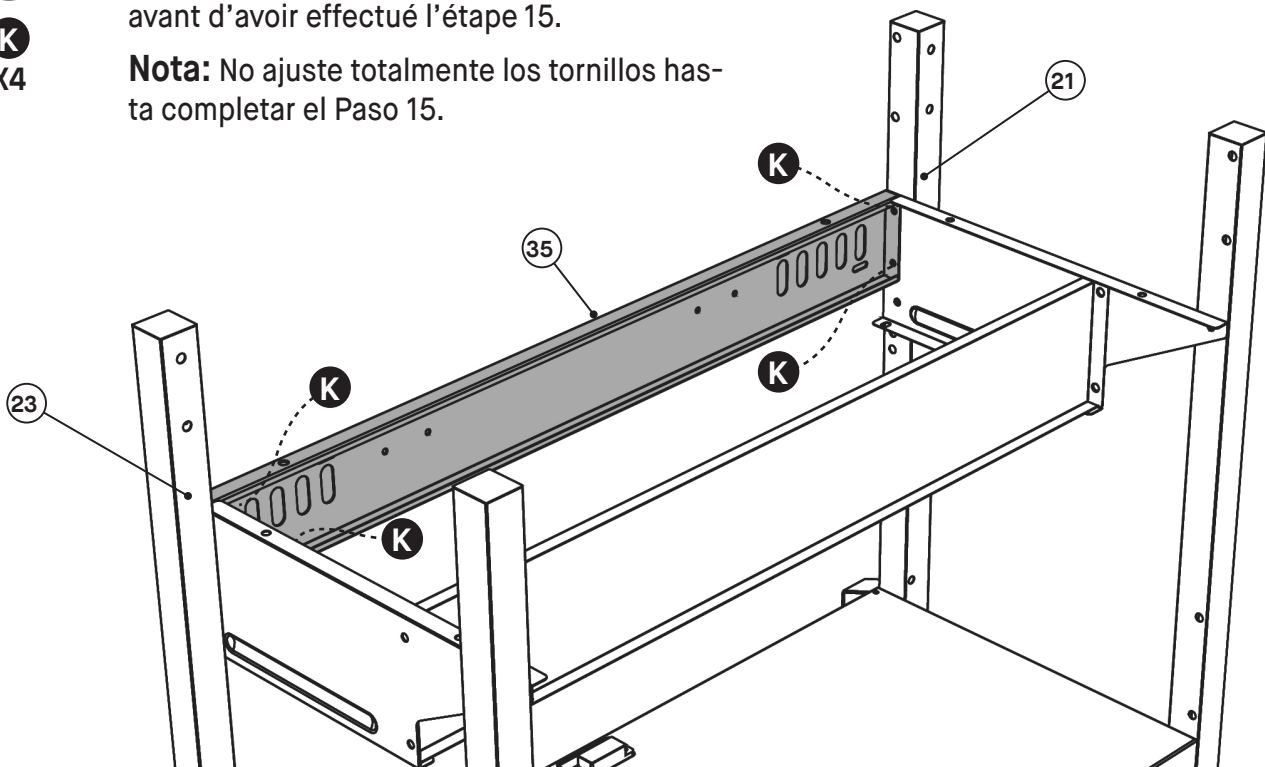
4

**Note:** Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

**Remarque :** Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 15.

K  
X4

**Nota:** No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 15.



# Assembly | Assemblage | Ensamblaje

**5**

**K**  
X4

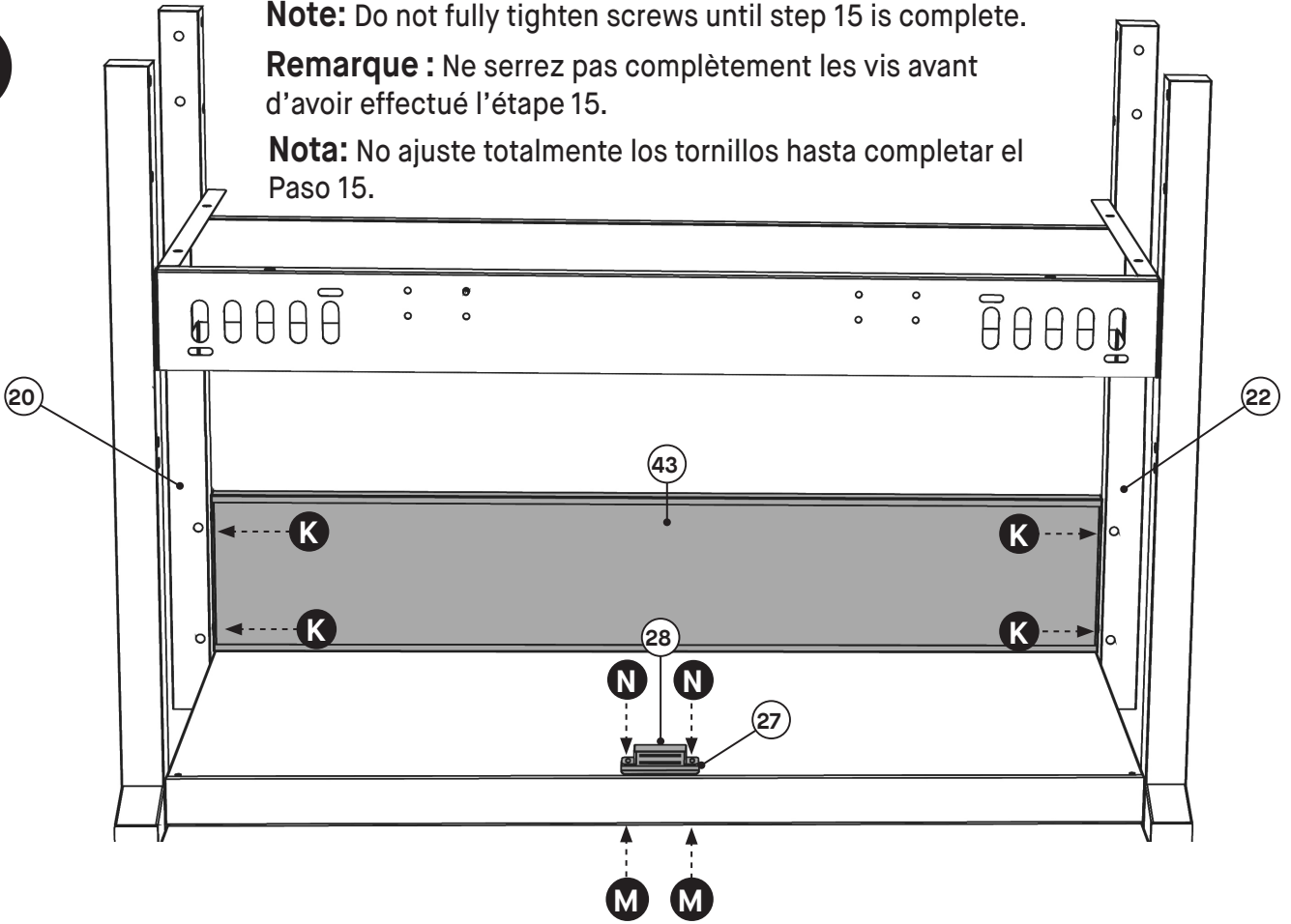
**M**  
X2

**N**  
X2

**Note:** Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

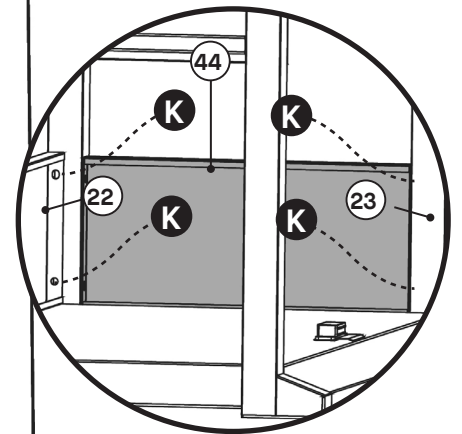
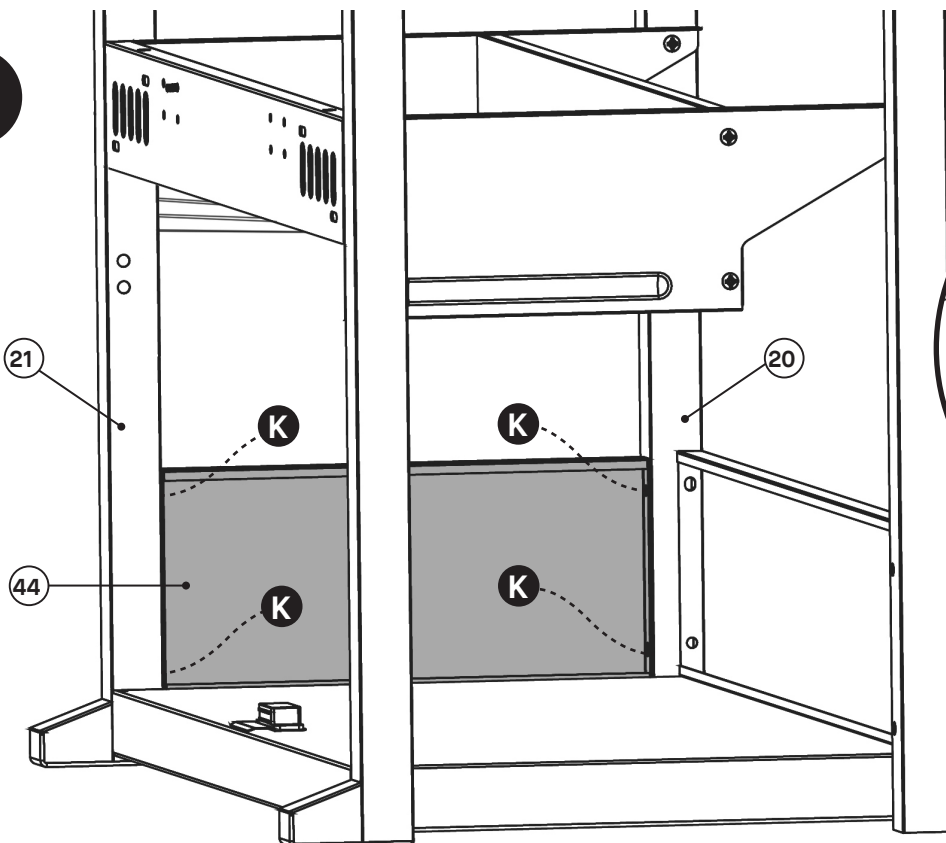
**Remarque :** Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 15.

**Nota:** No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 15.



**6**

**K**  
X8



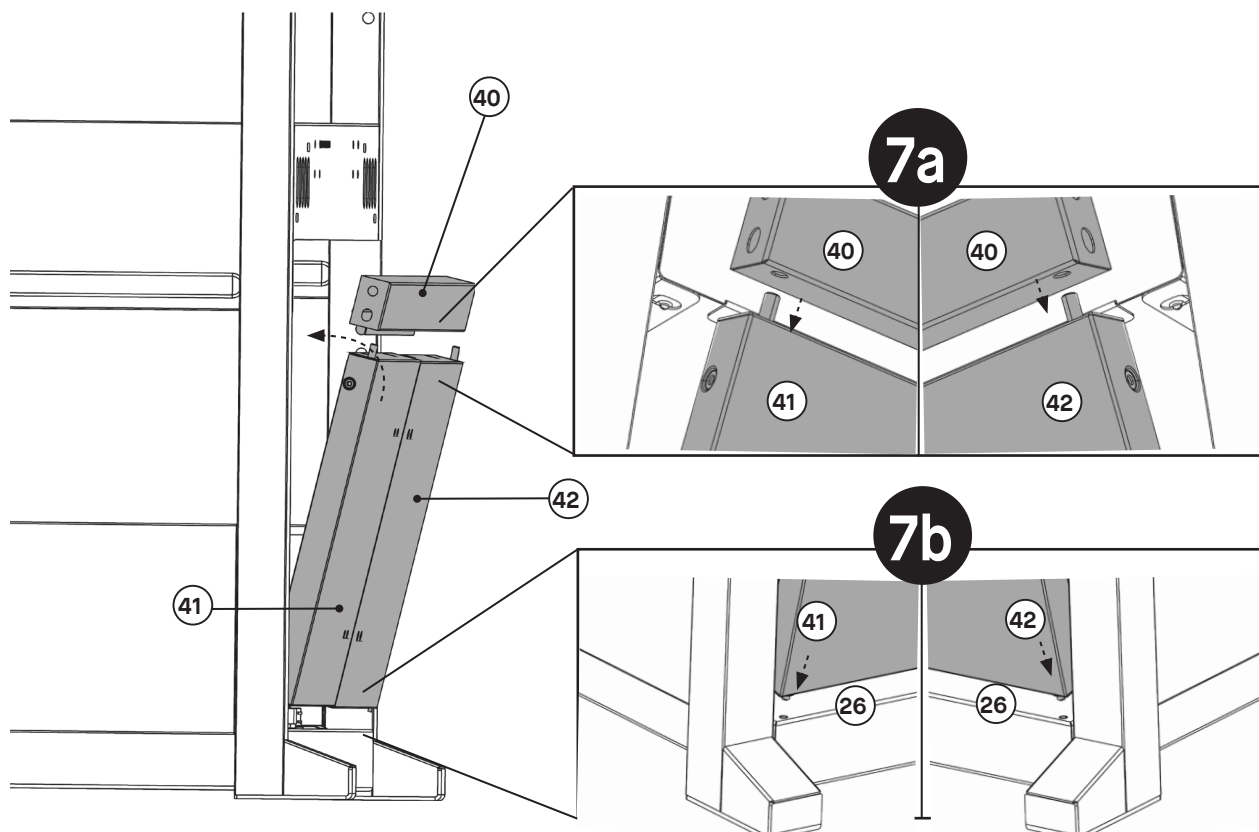
Repeat on right side  
Recommencez du côté opposé  
Repita del lado opuesto.

**Note:** Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

**Remarque :** Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 15.

**Nota:** No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 15.

7



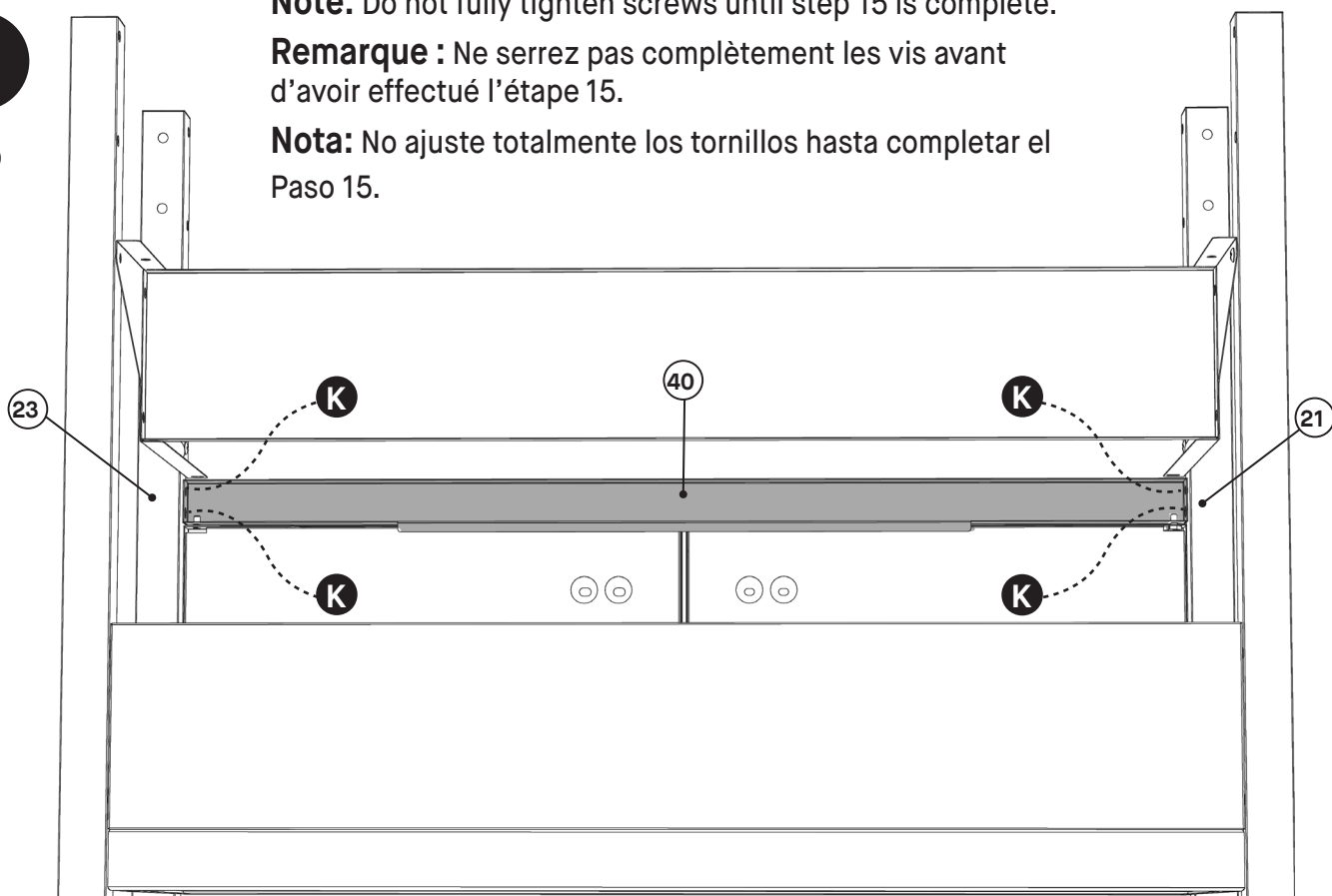
8

K  
X4

**Note:** Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

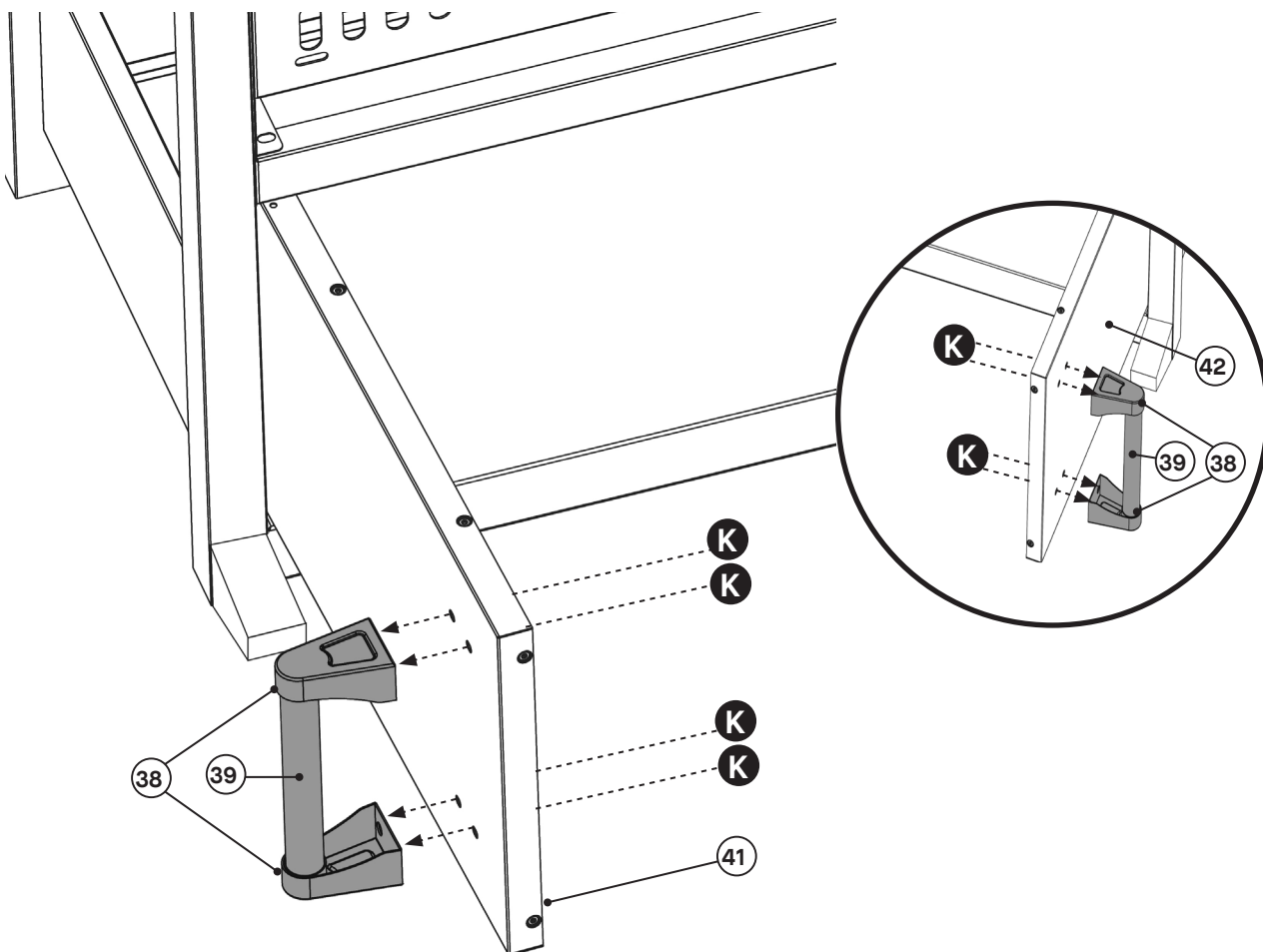
**Remarque :** Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 15.

**Nota:** No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 15.



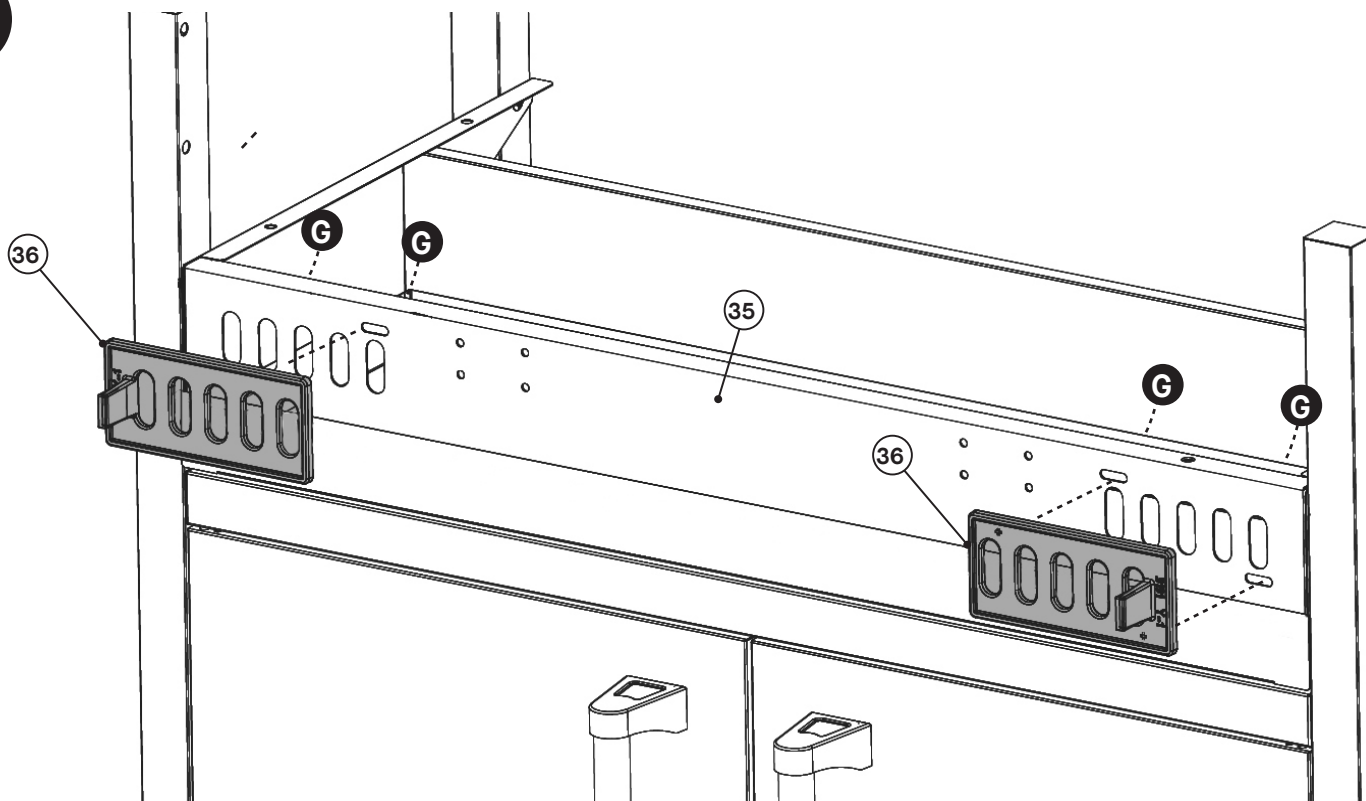
9

K  
X8



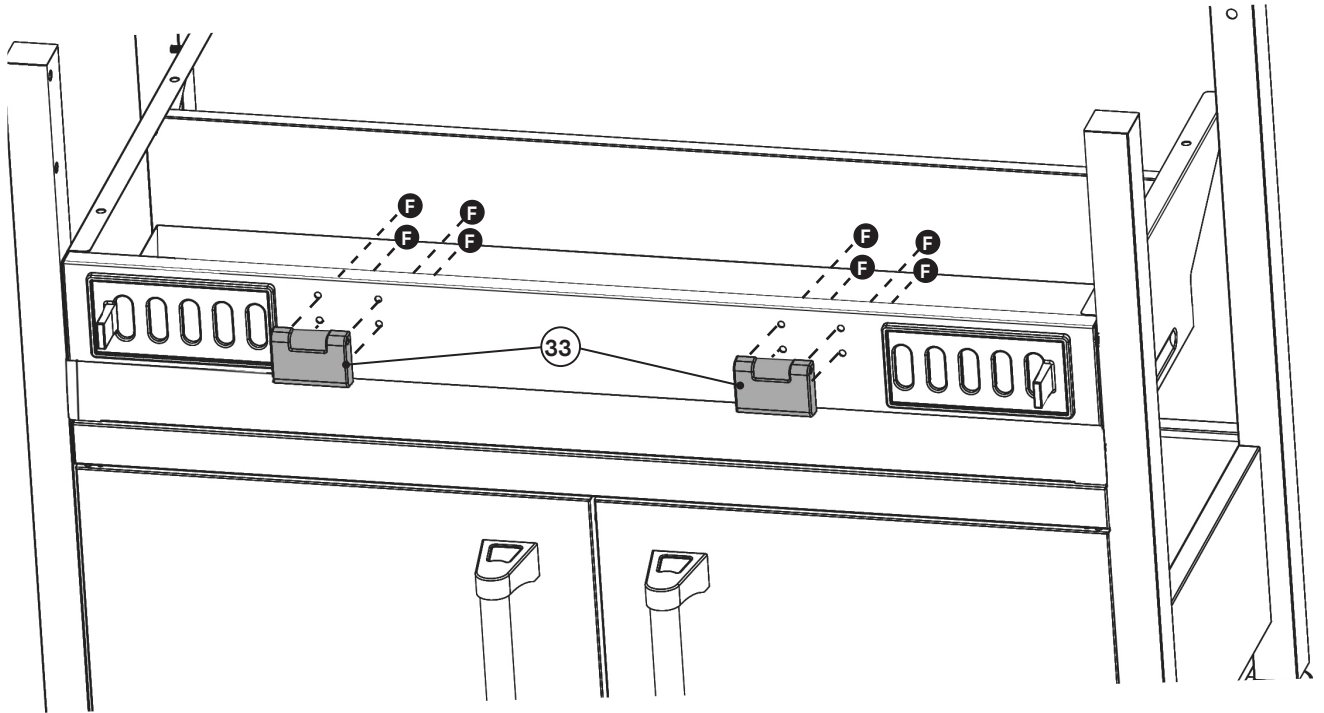
10

G  
X4



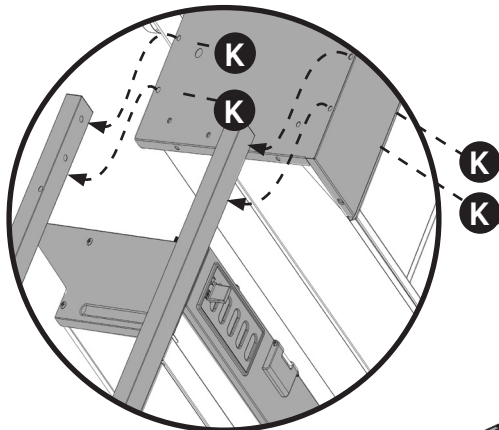
11

F  
X8



12

K  
X14

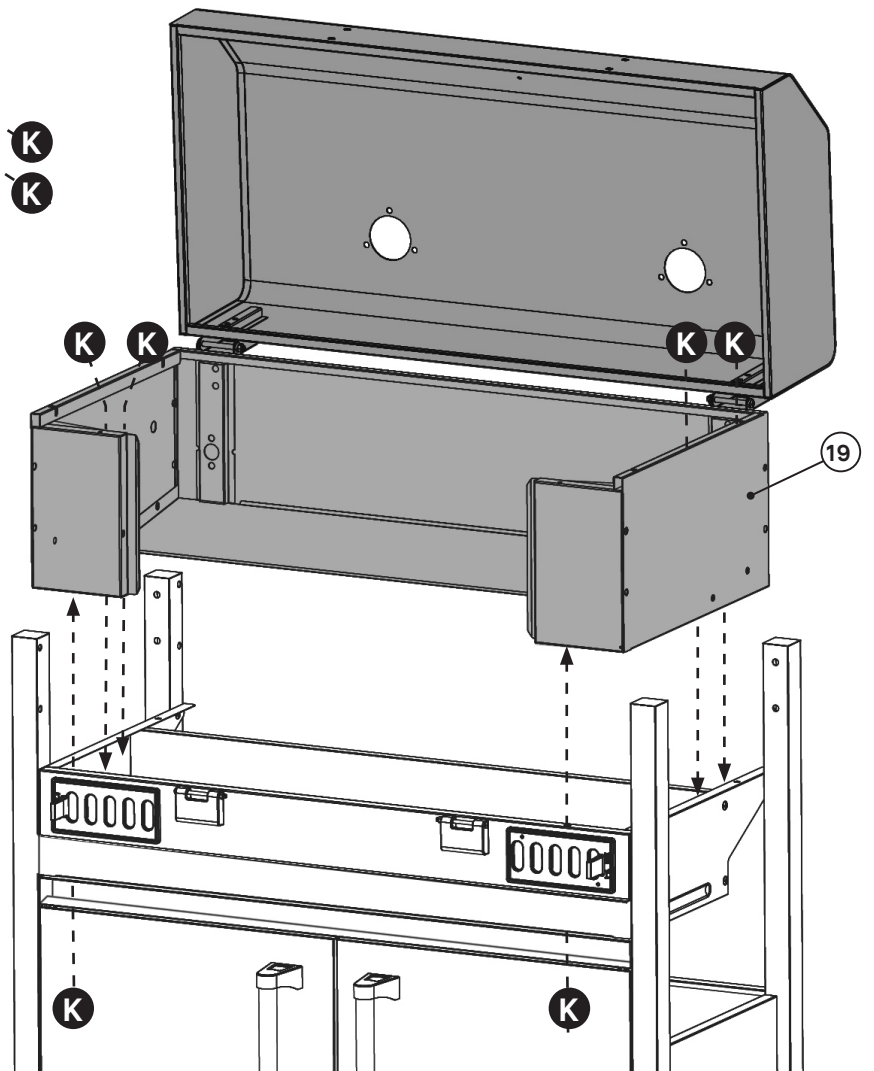


Repeat on opposite side  
Recommencez du côté opposé  
Repita del lado opuesto.

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.

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.

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.



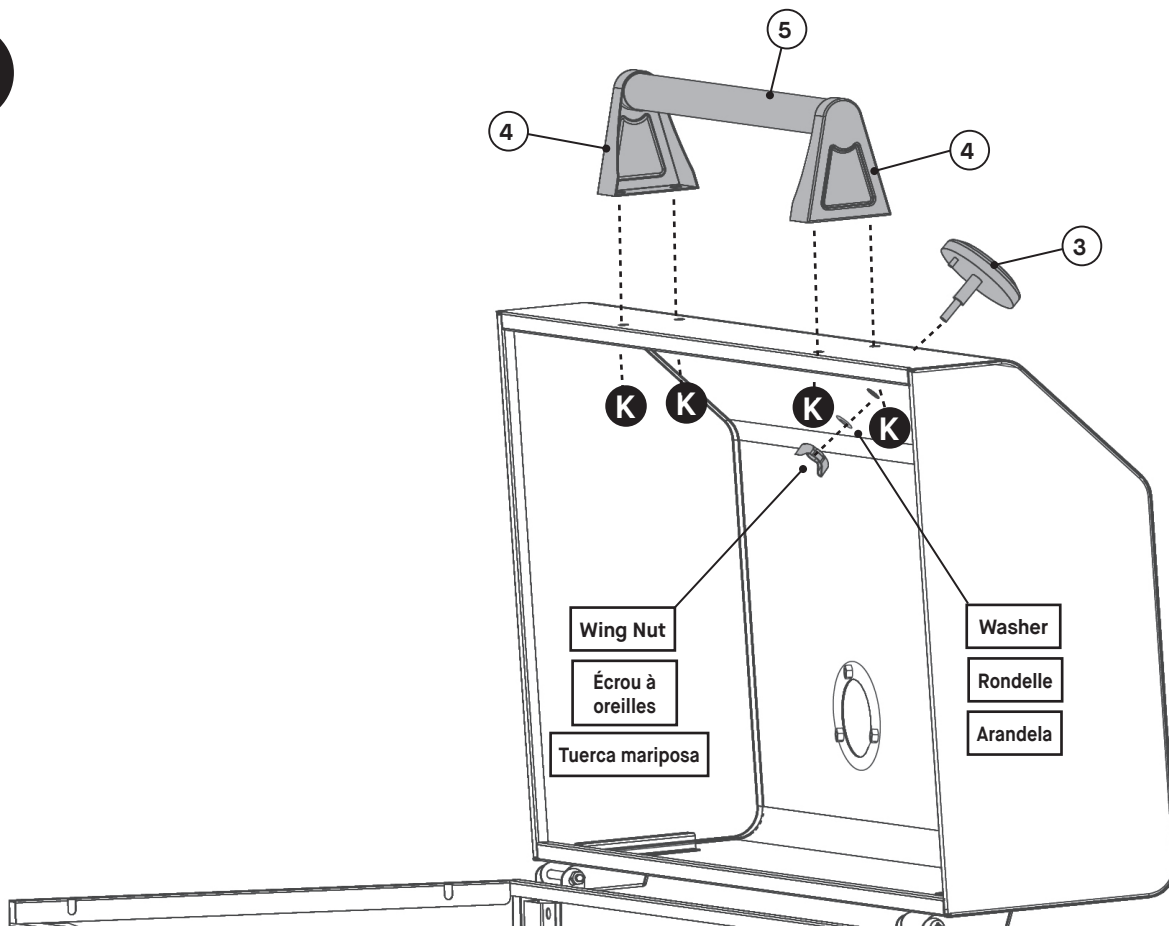
**Note:** Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

**Remarque :** Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué l'étape 15.

**Nota:** No ajuste totalmente los tornillos hasta completar el Paso 15.

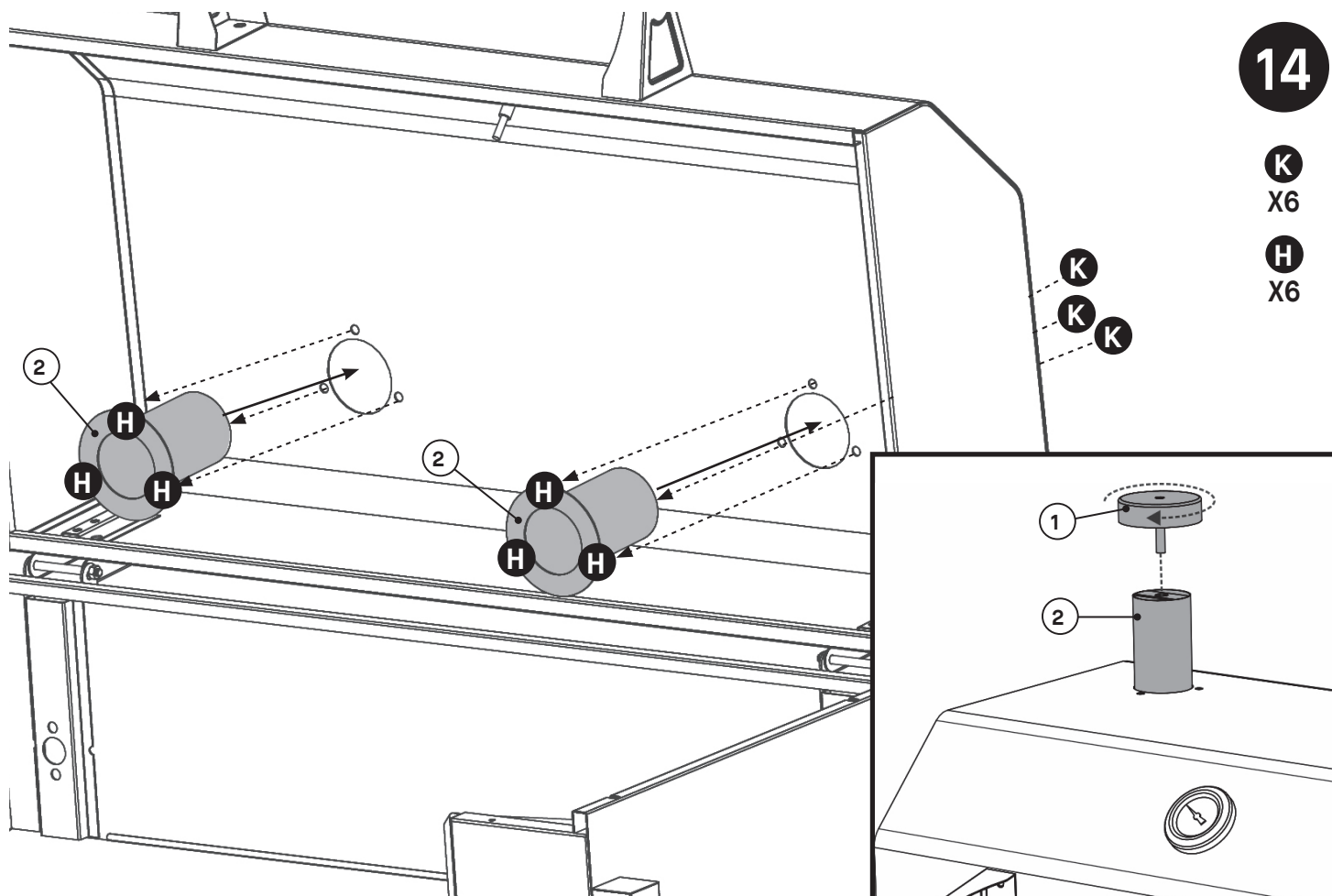
13

K  
X4



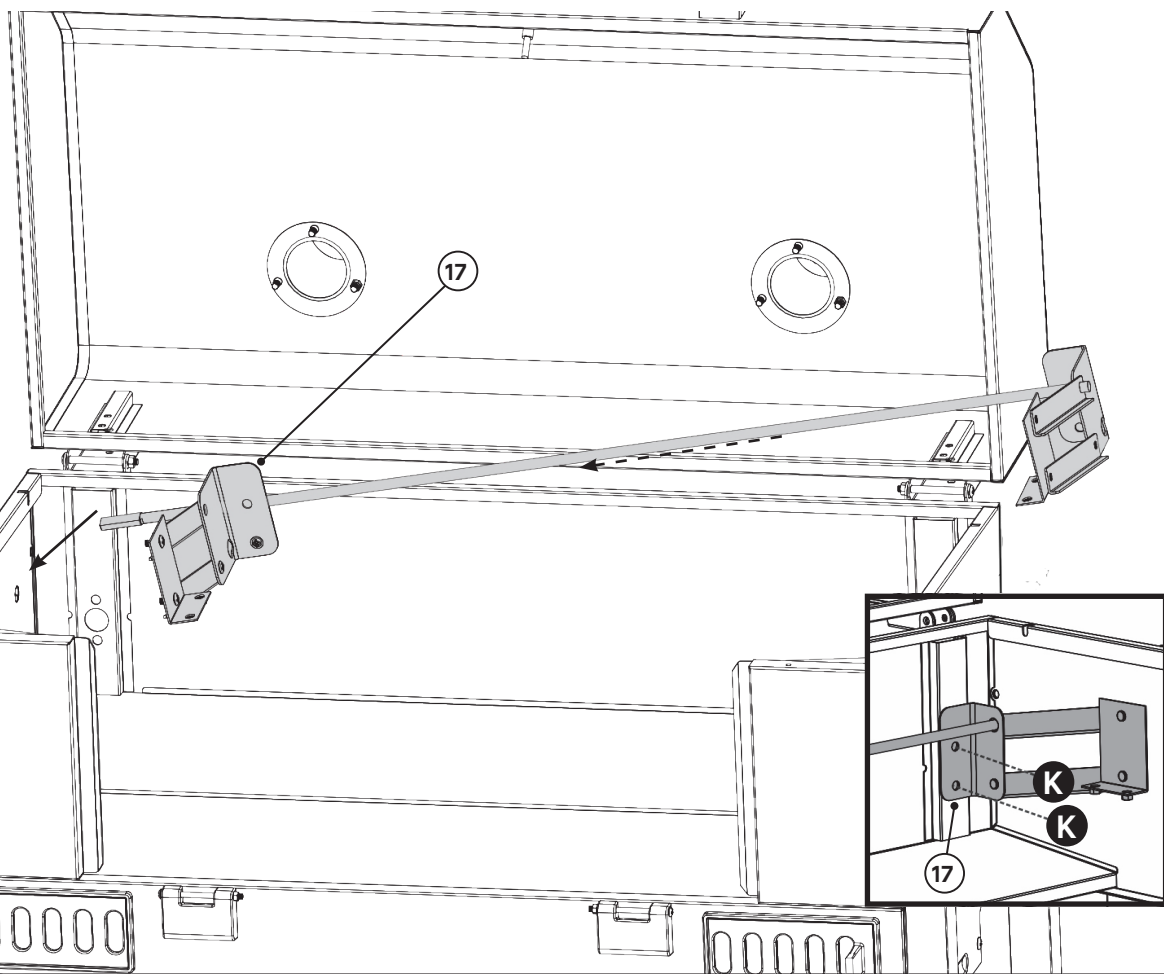
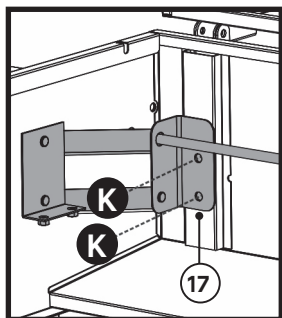
14

K  
X6  
H  
X6



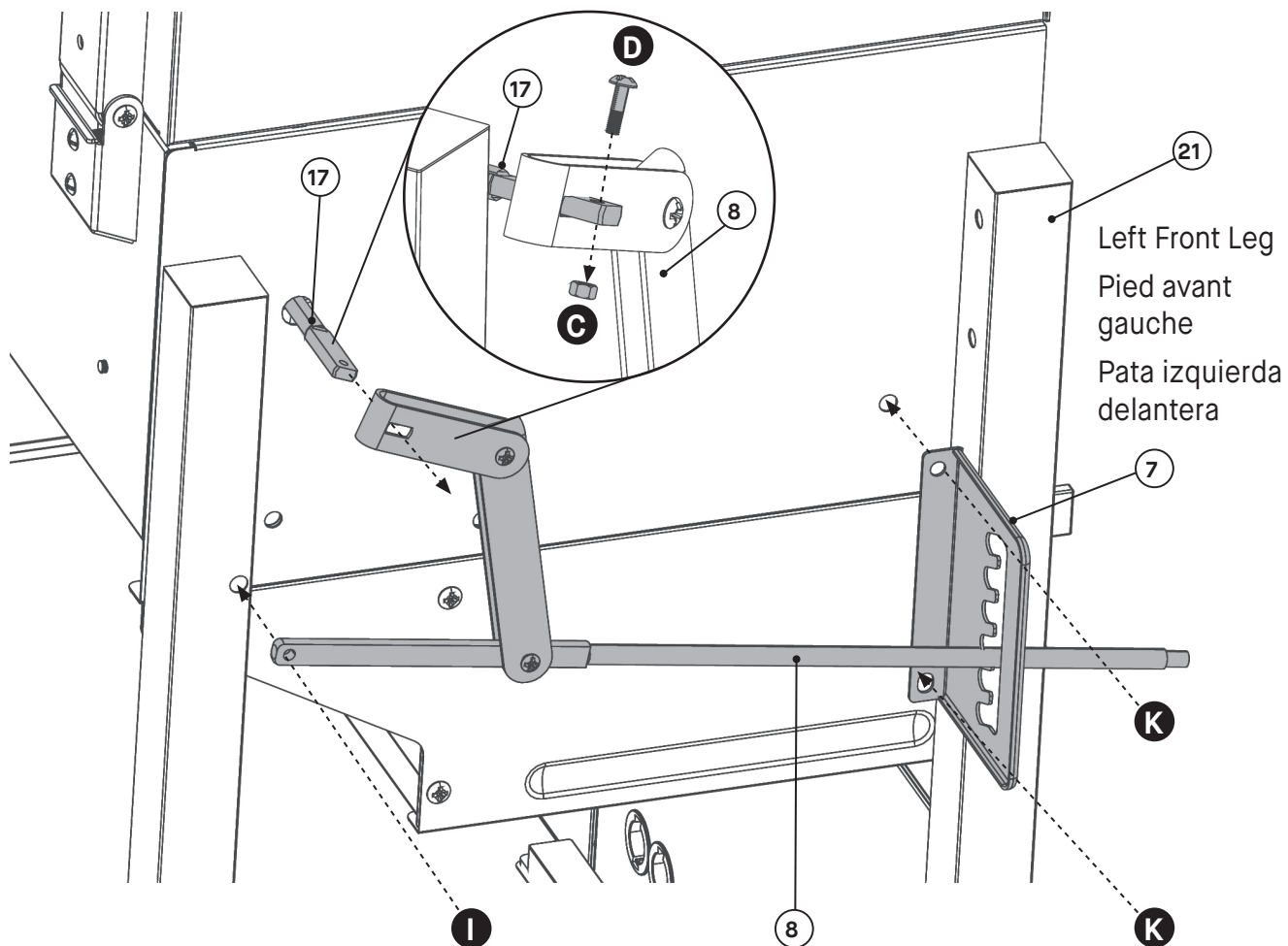
15

**K**  
X4



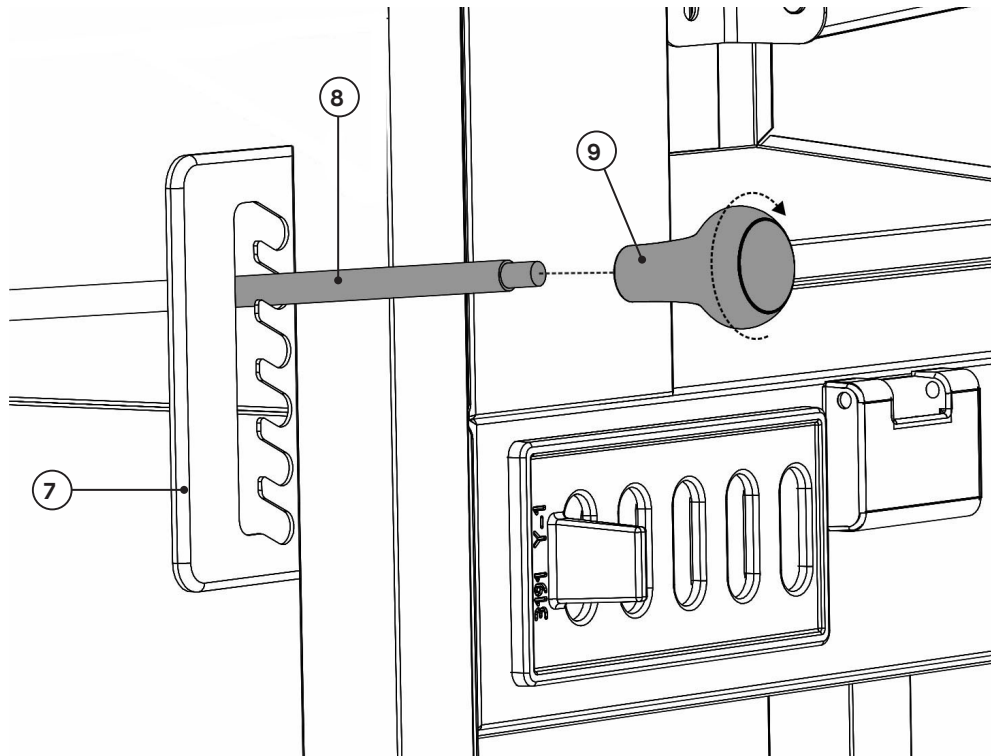
16

**K**  
X2  
**D**  
X1  
**C**  
X1



17

K  
X4



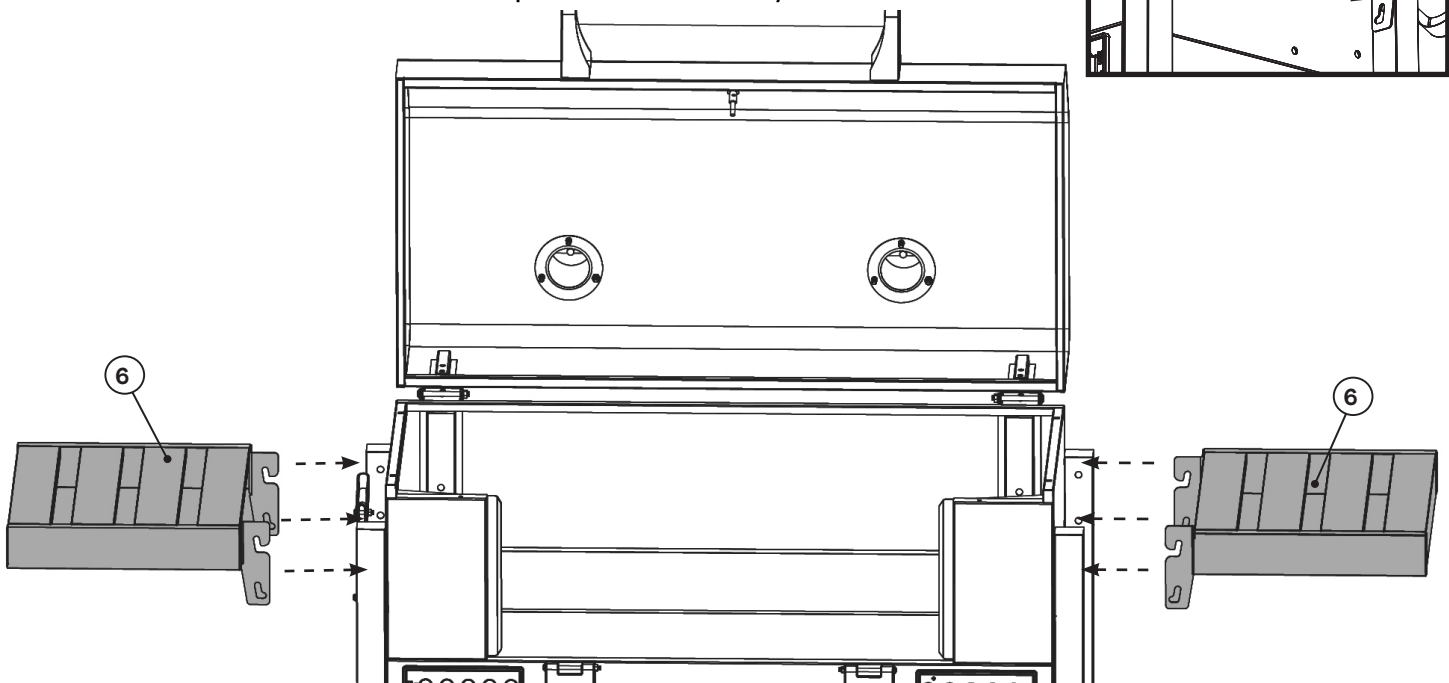
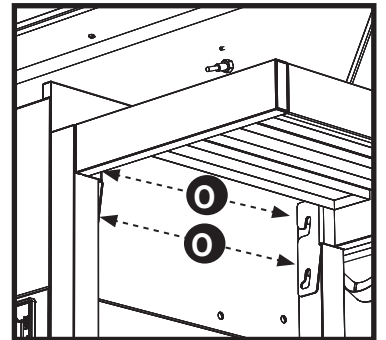
18

O  
X8

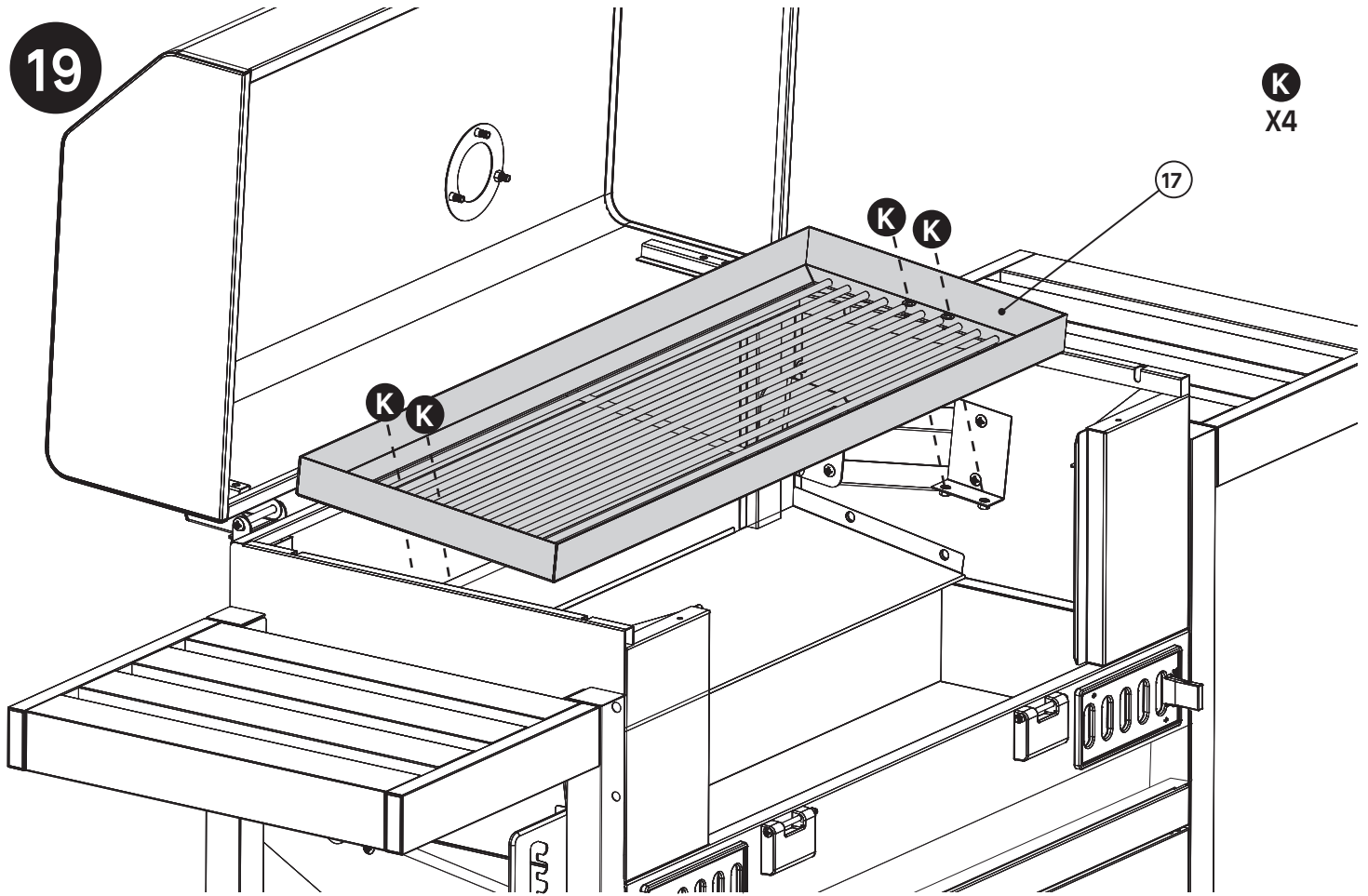
**Note:** After completing step 17, fully tighten screws from steps 1, 3, 4, 5, 6, 8 and 12.

**Remarque :** Après avoir terminé l'étape 17, serrez complètement les vis des étapes 1, 3, 6 et 12.

**Nota:** Luego de completar el paso 17, ajuste totalmente los tornillos de los pasos 1, 3, 4, 5, 6, 8 y 12.





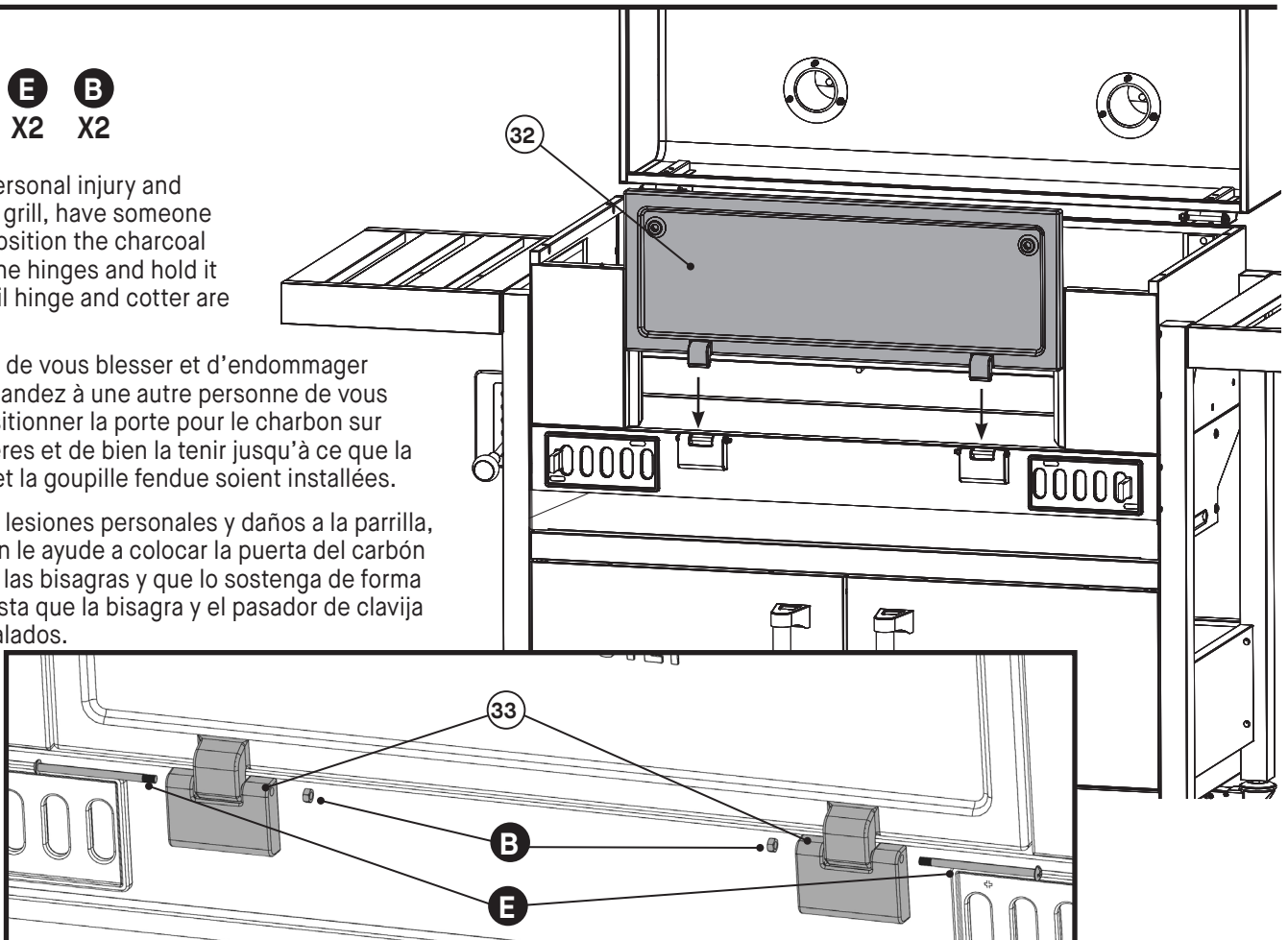


## 20 E X2 B X2

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.

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.

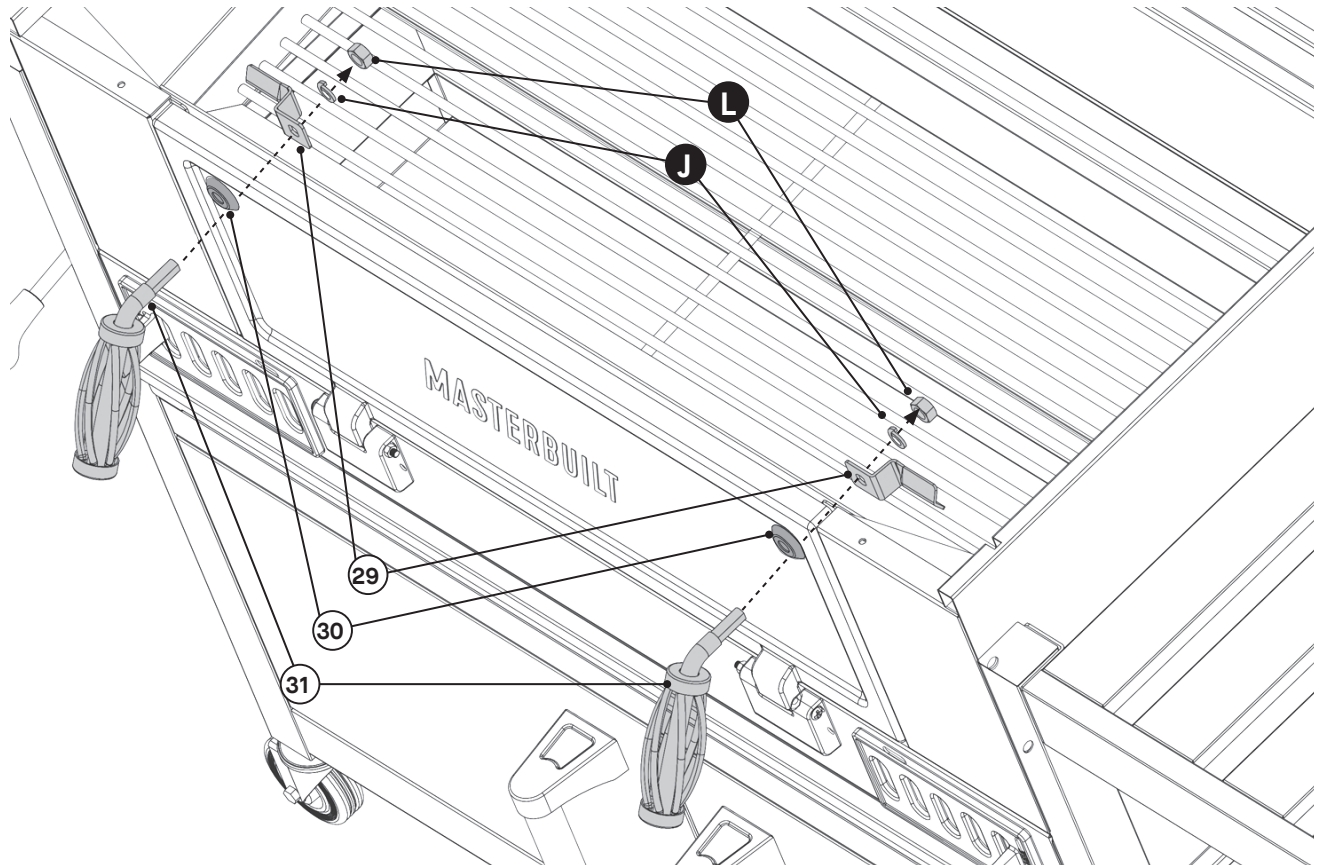
Para evitar lesiones personales y daños a la parrilla, que alguien le ayude a colocar la puerta del carbón vegetal en las bisagras y que lo sostenga de forma estable hasta que la bisagra y el pasador de clavija estén instalados.



**21**

**L**  
X2

**J**  
X2

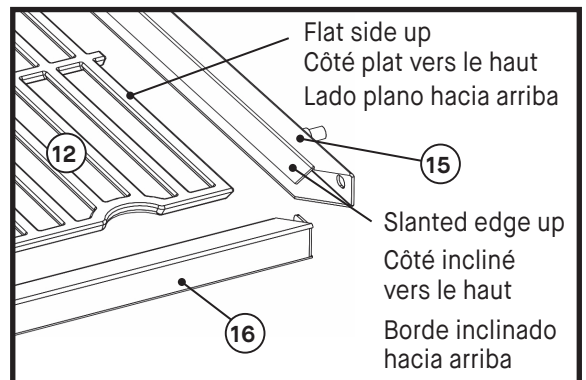
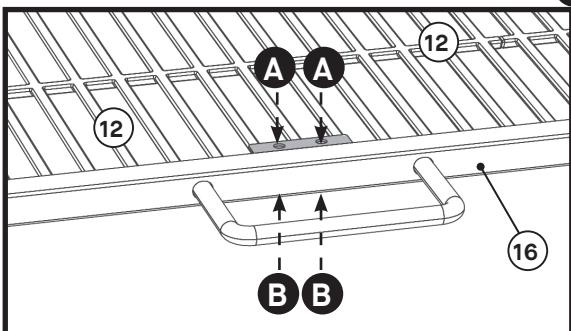
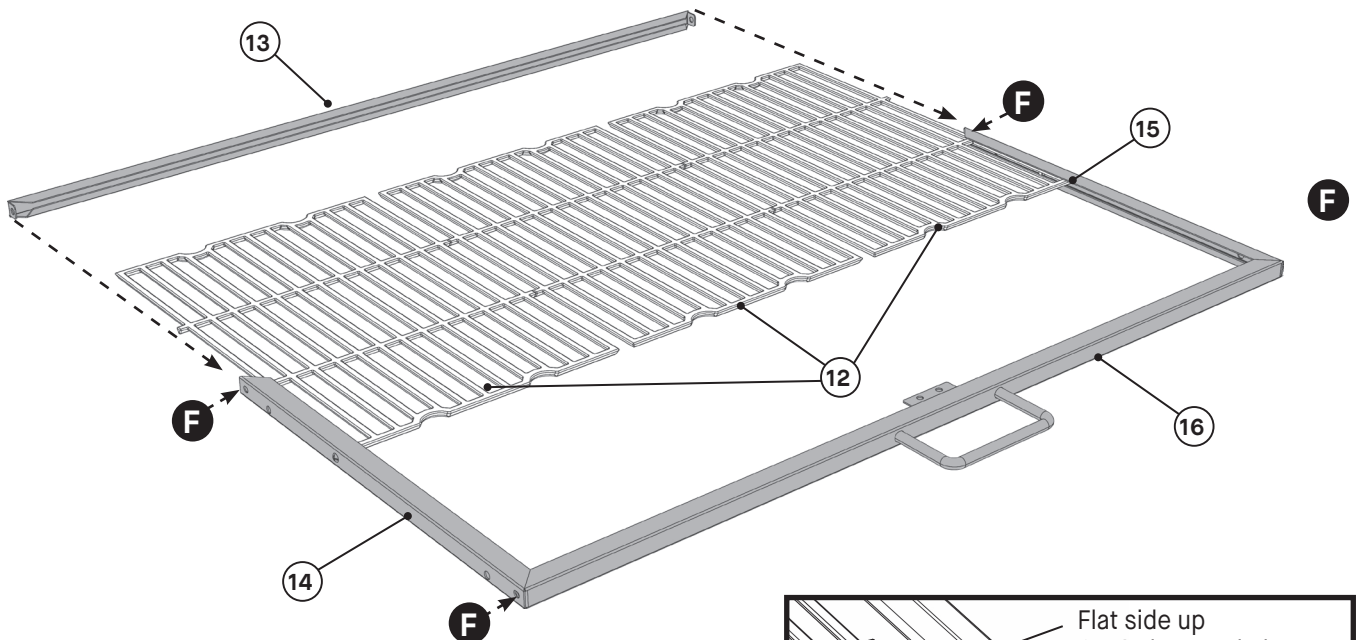


**22**

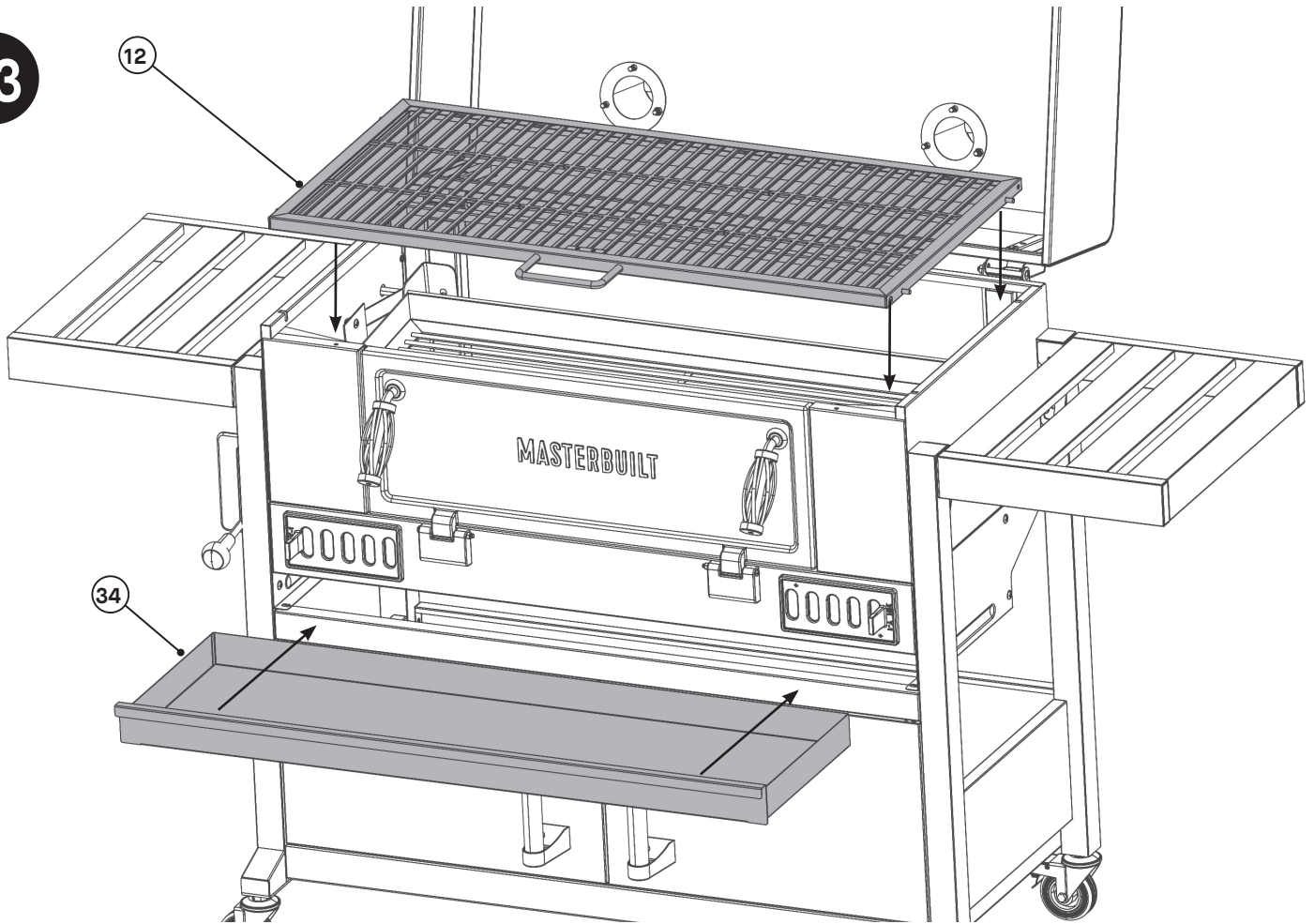
**F**  
X4

**B**  
X2

**A**  
X2



23



## Operating Instructions | Mode d'emploi | Instrucciones de operación

### 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 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 175°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.

## 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 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 175 °C.
  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.

## CURADO PREVIO DE SU PARRILLA

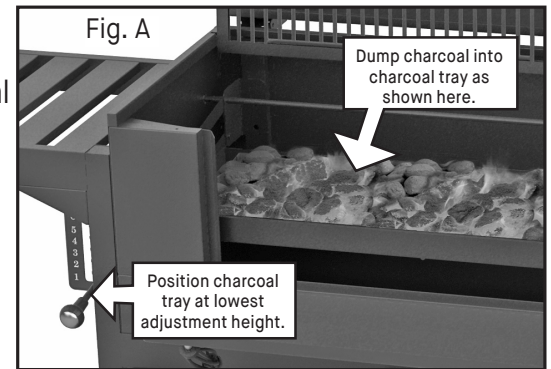
**El curado previo permitirá que la parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.**

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. Apile/coloque hasta 1,8 kg de carbón vegetal en la rejilla para carbón. Coloque el carbón como en una pirámide, cierre la 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 175°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.

## LIGHTING YOUR GRILL

1. Raise the cooking grate, open the charcoal door and open air dampers.
2. Stack/place up to 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 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 centre 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 centre 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 centre 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.

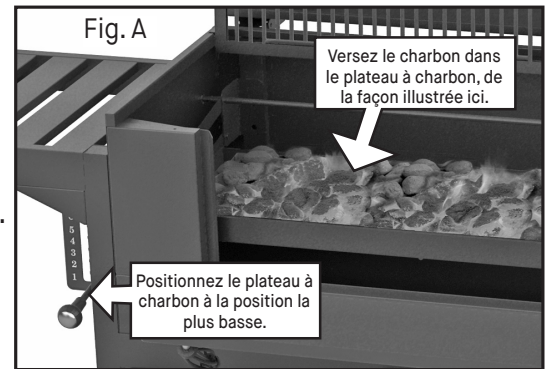


## CLEANING AND STORAGE

- 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.

## 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 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 d'allumer le liquide, mettez le contenant à au moins 7,5 m 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 cendre. 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 plats de cuisson, mettez-les 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.



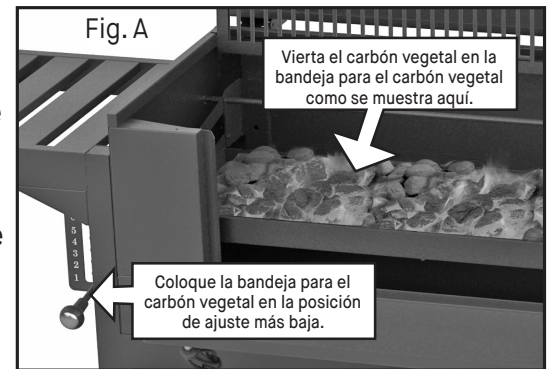
## NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

- 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.

## ENCENDIDO DE LA PARRILLA

1. Eleve la rejilla de cocción, abra la puerta del carbón vegetal y abra los reguladores de aire.
2. Apile/coloque hasta 1.8 kg de carbón vegetal en la rejilla para carbón. 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 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 quemén. 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.



## 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.

# Grilling Guide

BEEF	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Steaks	2cm thick	3-4 min./side	Med. rare 60°C
		4-5 min./side	Med. 70°C
Kabobs	2.5cm cubes	3-4 min./side	60°-70°C
Hamburger patties	12mm thick	3-4 min./side	Med. 70°C
Roast, rolled rump	1.8-2.7kg	18-22 min./ .45kg	60°-70°C
Sirloin tip	1.5-1.8kg	20-25 min./ .45kg	60°-70°C
Ribs, back	Cut in 1-rib portions	10 min./side	Med. 70°C
	Half, 0.9-1.3kg	10-12 min./side	Med. rare 60°C
Tenderloin	Whole, 1.8-2.7kg	12-15 min./side	Med. 70°C
PORK	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Chops, bone-in	2cm thick	3-4 min./side	Med. 70°C
Chops, bone-out	4cm thick	7-8 min./side	Med. 70°C
Tenderloin	0.2-.06kg	15-20 min. total	Med. 60°C
Ribs (indirect heat)	0.9-1.8kg	1½-2 hrs.	Med. 70°C
VENISON	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Roast, saddle or leg	2.7-3.1kg	25-30 min./ .45kg	60°-70°C
Steaks	2cm thick	6-7 min./side	Med. 70°C
CHICKEN	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Broiler fryer (indirect heat)	1.3-1.8kg	60-75 min.	In thigh 80°C
Cornish hen	510-680g	45-55 min.	In thigh 80°C
Breast halves, bone-in	170-226g each	10-15 min./side	75°C
Breast halves, boneless	113g each	6-8 min./side	75°C
Legs or thighs	13-226g	10-15 min./side	80°C
Drumsticks	113g	8-12 min./side	80°C
Wings	56-85g	8-12 min./side	80°C

- When outside temperature is cooler than 18°C and/or altitude is above 1067m, additional cooking time may be required.
- To ensure 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.



# Guide de cuisson au grill

BŒUF	DIMENSIONS	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Steaks	2 cm d'épaisseur	3 à 4 min/côté	À point 60 °C
		4 à 5 min/côté	Moyen 70 °C
Brochettes	Cubes de 2,5 cm	3 à 4 min/côté	60°-70 °C
Boulettes de steak haché	12 mm d'épaisseur	3 à 4 min/côté	Moyen 70 °C
Rôti de croupe roulé	1,8-2,7 kg	18-22 min / 0,45 kg	60°-70 °C
Pointe de surlonge	1,5-1,8 kg	20-25 min / 0,45 kg	60°-70 °C
Côtes levées de dos	Coupées en portion d'une côte	10 min/côté	Moyen 70 °C
	Moitié, 0,9-1.3 kg	10 à 12 min/côté	À point 60 °C
Filet	Entier, 1,8-2,7 kg	12 à 15 min/côté	Moyen 70 °C
PORC	DIMENSIONS	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Côtelettes avec os	2 cm d'épaisseur	3 à 4 min/côté	Moyen 70 °C
Côtelettes désossées	4 cm d'épaisseur	7 à 8 min/côté	Moyen 70 °C
Filet	0,2-0,6 kg	15 à 20 min total	Moyen 60 °C
Côtes (chaleur indirecte)	0,9-1,8 kg	1½-2 h	Moyen 70 °C
GIBIER	DIMENSIONS	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Rôti, râble ou gigot	2,7-3,1 kg	25-30 min / 0,45 kg	60°-70 °C
Steaks	2 cm d'épaisseur	6 à 7 min/côté	Moyen 70 °C
POULET	DIMENSIONS	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Poulet à griller ou à frire (chaleur indirecte)	1,3-1,8 kg	60 à 75 min	Dans la cuisse 80 °C
Poulet de Cornouailles	510-680 g	45 à 55 min	Dans la cuisse 80 °C
Moitiés de poitrine, avec os	170-226 g chacune	10 à 15 min/côté	75 °C
Moitiés de poitrine, désossées	113 g (2,6 oz)	6 à 8 min/côté	75 °C
Cuisses	13-226 g	10 à 15 min/côté	80 °C
Pilons	113 g	8 à 12 min/côté	80 °C
Ailes	56-85 g	8 à 12 min/côté	80 °C

- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C ou que l'altitude est supérieure à 1 067 m, une durée de cuisson supplémentaire peut être requise.
- Afin de s'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.

# Guía para cocinar a la parrilla

CARNE DE RES	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP INTERNA
Bistecs	2 cm de grosor	3 a 4 min./lado	Medio crudo 60° C
		4 a 5 min./lado	A medio cocer 70°C
Brochetas	Cubos de 2.5 cm	3 a 4 min./lado	60°-70°C
Hamburguesas	12mm de grosor	3 a 4 min./lado	A medio cocer 70°C
Asado, cuadril enrollado	1.8-2.7kg	18-22 min./ .45 kg	60°-70°C
Punta de lomo	1.5-1.8kg	20-25 min./ .45 kg	60°-70°C
Costillas, espalda	Cortar en porciones de 1 costilla	10 min./lado	A medio cocer 70°C
	Mitad, 0.9-1.3kg	10 a 12 min./lado	Medio crudo 60° C
Filete de lomo	Entero, 1.8-2.7kg	12 a 15 min./lado	A medio cocer 70°C
CERDO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP INTERNA
Chuletas, con hueso	2 cm de grosor	3 a 4 min./lado	A medio cocer 70°C
Chuletas, sin hueso	4cm de grosor	7 a 8 min./lado	A medio cocer 70°C
Filete de lomo	0.2 a .06 kg	15 a 20 min. total	A medio cocer 60°C
Costillas (calor indirecto)	0,9-1,8kg	1½-2 hrs.	A medio cocer 70°C
VENADO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP INTERNA
Asado, lomo o pierna	2.7-3.1kg	25-30 min./ .45 kg	60°-70°C
Bistecs	2 cm de grosor	6 a 7 min./lado	A medio cocer 70°C
POLLO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP INTERNA
Pollo entero (calor indirecto)	1.3-1.8 kg	60 a 75 min.	En muslo 80°C
Gallinitas	510-680g	45 a 55 min.	En muslo 80°C
Medias pechugas, con hueso	170-226g cada una	10 a 15 min./lado	75°C
Medias pechugas, sin hueso	113g cada una	6 a 8 min./lado	75°C
Piernas o muslos	13-226g	10 a 15 min./lado	80°C
Piñitas	113g	8 a 12 min./lado	80°C
Alas	56-85g	8 a 12 min./lado	80°C

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

# Masterbuilt 2-Year Limited Guarantee/Warranty

**WHAT IS NOT COVERED:** These guarantees are based on normal and reasonable domestic use and good maintenance of the product. The warranty does not apply to additional or unforeseen damage or breakage, or for damage caused by: transport; drop; wrong assembly; incorrect support; attempts to support the product by means other than an approved Masterbuilt accessories or solid, non-flammable surface under the base; commercial use; amendments; changes; negligence; abuse; improper care / maintenance; hazards on the road; normal and reasonable wear; or natural disasters.

The warranty does not apply to scratches, dents, shards, hairline cracks, the appearance of small cosmetic cracks in the outer layer of glaze that do not affect the operation of the product.

Buying a Masterbuilt product or related items through unauthorised dealers, unauthorised retail channels and unauthorised third parties voids the warranty.

**Note:** When consumers buy something from an unauthorised source, even if it works as a lawful company and offers products in unopened boxes with blank warranty cards (but is an unauthorised reseller), they sell second-hand products according to the legal definition. If someone buys something from an unauthorised reseller or trader, or from an unauthorised online reseller, it almost always concerns products without a manufacturer's warranty, regardless of any statements or claims made by the seller. This is the standard policy of many brands and companies, not just Masterbuilt.

**COVERAGE DATE:** Warranty coverage commences when a product purchased from an authorised dealer by the original purchaser and owner is registered with masterbuilt.com as required by these warranty conditions. A valid proof of purchase from an authorised dealer is required to file a warranty claim.

**COVERAGE ACCORDING TO THE GUARANTEE:** Original parts of Masterbuilt which are found to contain material and construction faults and which are covered by a valid and registered warranty will be replaced or repaired free of charge at Masterbuilt's discretion, subject to the terms and conditions of this warranty.

**WARRANTY CLAIM PROCEDURE:** For warranty support, please contact the authorised dealer from whom you purchased the item.

For products purchased in countries outside Europe, warranty claims are handled by an authorised dealer or distributor in the country where they were purchased. Consult the INTERNATIONAL section of the masterbuilt.com website to find the recognised international Masterbuilt distributor in your specific region. Warranty claims must be submitted through an authorised dealer or distributor in the country where the item was originally purchased. Do not submit parts for a warranty claim before contacting an authorised dealer or distributor, as in some cases there is no need to return the guaranteed part.

# Garantie limitée de 2 ans de Masterbuilt

**CE QUI N'EST PAS COUVERT :** Ces garanties sont fondées sur une utilisation domestique normale et raisonnable et sur un bon entretien du produit. La garantie ne s'applique pas aux dommages ou aux défaillances supplémentaires ou imprévus ni aux dommages causés par : le transport ; une chute ; un assemblage incorrect ; un soutien incorrect ; des tentatives faites pour soutenir le produit par des moyens autres que des accessoires approuvés par Masterbuilt ou une surface solide et ininflammable sous la base ; une utilisation commerciale ; des modifications ; des changements ; la négligence ; les mauvais traitements ; des soins ou un entretien inappropriés ; des dangers sur la route ; l'usure normale et raisonnable ; ou des catastrophes naturelles.

La garantie ne s'applique pas aux éraflures, aux bosses, aux éclats, aux fissures capillaires, à l'apparence de petites fissures cosmétiques dans la couche extérieure de glacié qui n'affecte pas le fonctionnement du produit.

L'achat d'un produit Masterbuilt ou d'articles connexes par l'entremise de marchands non autorisés, de circuits de distribution au détail non autorisés ou de tiers non autorisés annule la garantie.

**Remarque :** Lorsqu'un consommateur achète quelque chose auprès d'une source non autorisée, même si celle-ci œuvre en tant que société licite et offre les produits dans des boîtes intactes et des cartes de garantie vierges (mais elle est un revendeur non autorisé), elle vend des produits usagés, selon la définition légale. Si quelqu'un achète quelque chose auprès d'un revendeur ou négociant non autorisé, ou auprès d'un revendeur en ligne non autorisé, cela concerne presque toujours des produits sans garantie du fabricant, quelles que soient les déclarations ou les revendications faites par le vendeur. Il s'agit de la politique standard d'un grand nombre de marques et de sociétés, pas seulement de Masterbuilt.

**DATE DE LA COUVERTURE :** La couverture de la garantie commence lorsqu'un produit acheté auprès d'un marchand autorisé par le premier acheteur et propriétaire est enregistré auprès de [masterbuilt.com](http://masterbuilt.com), comme l'exigent les conditions de la présente garantie. Une preuve d'achat valide de la part d'un marchand autorisé est requise pour déposer une réclamation au titre de la garantie.

**COUVERTURE CONFORMÉMENT À LA GARANTIE :** Les pièces originales de Masterbuilt qui contiennent des défauts de matériel ou de fabrication et qui sont couvertes par une garantie valide et enregistrée seront remplacées ou réparées gratuitement à la discrétion de Masterbuilt, sous réserve des modalités de la présente garantie.

**PROCÉDURE DE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE :** Pour obtenir un soutien en vertu de la garantie, veuillez prendre contact avec le marchand autorisé auprès de qui vous avez acheté l'article.

Dans le cas des produits achetés dans des pays à l'extérieur de l'Europe, les réclamations au titre de la garantie sont traitées par un marchand ou distributeur autorisé dans le pays dans lequel ils ont été achetés. Consultez la section INTERNATIONAL du site Web [masterbuilt.com](http://masterbuilt.com) pour trouver le distributeur international reconnu de Masterbuilt dans votre région. Les réclamations au titre de la garantie doivent être soumises par l'entremise d'un marchand ou distributeur autorisé dans le pays dans lequel le produit a initialement été acheté. N'envoyez pas les pièces pour une réclamation au titre de la garantie avant d'avoir pris contact avec un marchand ou distributeur autorisé, car il n'est pas toujours nécessaire de retourner la pièce garantie.

# Garantía limitada por 2 años de Masterbuilt

**QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS:** Las presentes garantías se basan en el uso doméstico normal y razonable, y buen mantenimiento del producto. La garantía no se aplica a daños o roturas adicionales o imprevistos o daños causados por: transporte; caídas; ensamblaje incorrecto; soporte inadecuado; intentos de soportar el producto por medios distintos a los accesorios aprobados por Masterbuilt o por usar una superficie sólida no inflamable bajo la base; uso comercial; enmiendas; cambios; negligencia; abuso; cuidado/mantenimiento inadecuado; peligros en el camino; uso y desgaste razonable; o desastres naturales.

La garantía no se aplica a rayones, muescas, fragmentación, fisuras delgadas, la apariencia de pequeñas fisuras cosméticas en la capa externa del esmaltado que no afecten la operación del producto.

Adquirir un producto Masterbuilt o artículos relacionados a través de distribuidores no autorizados, canales minoristas no autorizados y terceros no autorizados invalida la garantía.

**Nota:** Cuando los consumidores compran algo de una fuente no autorizada, incluso si se trata de una compañía legítima y ofrecen los productos en cajas sin abrir con tarjetas de garantía en blanco (pero es un revendedor no autorizado), de acuerdo a la definición legal, estarían vendiendo productos de segunda mano. Si alguien compra algo de un revendedor o comercializador no autorizado o de un revendedor en línea no autorizado, casi siempre se trata de productos que no tienen una garantía del fabricante, independientemente de cualquier declaración o reclamo que realice el revendedor. Esta es la política estándar de muchas marcas y compañías, no sólo de Masterbuilt.

**FECHA DE LA COBERTURA:** La cobertura de la garantía se inicia cuando el comprador original adquiere un producto en un distribuidor autorizado y cuando el dueño se registra en [masterbuilt.com](http://masterbuilt.com), según lo estipulado en estas condiciones de la garantía. Para hacer un reclamo de la garantía, se requiere un comprobante de compra de un distribuidor autorizado.

**COBERTURA DE ACUERDO A LA GARANTÍA:** Las piezas originales de Masterbuilt que contengan fallas de material o de construcción y que estén cubiertas bajo una garantía válida y registrada, serán reemplazadas o reparadas sin cobro alguno a discreción de Masterbuilt, sujeto a los términos y condiciones de la presente garantía.

**PROCEDIMIENTO PARA EL RECLAMO DE LA GARANTÍA:** Si desea asistencia con la garantía, contacte al distribuidor autorizado a quien le haya comprado el artículo.

Para productos comprados en países fuera de Europa, los reclamos de la garantía los maneja un distribuidor autorizado en el país donde se compra el artículo. Consulte la sección INTERNACIONAL del sitio web de [masterbuilt.com](http://masterbuilt.com) para encontrar a un distribuidor internacional reconocido por Masterbuilt en su región específica. Los reclamos de la garantía deben enviarse a través de un distribuidor autorizado en el país donde se haya comprado originalmente el artículo. No envíe piezas para un reclamo de garantía antes de contactar a un distribuidor autorizado, ya que en ciertos casos no hay necesidad de retornar la pieza bajo garantía.







# MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.  
Soyez certain que nous sommes ici pour aider.  
Tenga por seguro 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)

