

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



MASTERBUILT 20051213 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
20051213](#)







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

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



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Customer Service 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

 <u>DANGER</u> 	 <u>DANGER</u> 
<p>If you smell gas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Shut off gas to the appliance. 2. Extinguish any open flame. 3. Open/remove door. 4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your Fire Department. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Never operate this appliance unattended. 2. Never operate this appliance within 10 feet (3m) of any structure, combustible material or other gas cylinder. 3. Never operate this appliance within 25 feet (7.5m) of flammable liquids. 4. If fire should occur keep away from appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil/grease fire with water.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE, EXPLOSION OR BURN HAZARD, WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

 **GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION** 

READ ALL INSTRUCTIONS

- Unit is for outdoor use only.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Never use unit as a heater.
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Keep appliance clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do NOT allow children to use unit.
- Unit has an open flame. Keep hands, hair, and face away from burner flame. Do NOT lean over burner when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Allow unit to cool below 115°F (46°C) before moving or storing.
- Avoid bumping or impacting unit.
- This unit is HOT while in use and during cooling process. Wear protective gloves/mitts.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are not recommended.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is NOT for commercial use.
- Use in accordance with local, state and federal fire codes.
- Use 20LB (9kgs) gas cylinder that has protective collar (cylinder not included with unit).

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 2

RECETAS PARA AHUMAR EN EL MASTERBUILT

SALMÓN RELLENO AHUMADO

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:

Salmón (eviscerado)	4 - 5 lb. (1.8 - 2.2 kg)
Aceite	3 cdas
Cebollín (picado)	1/4 de taza
Tomate (pelado y picado)	1 taza
Eneldo (fresco y picado)	1/4 de taza
Cubitos de pan (secos)	1/2 taza
Apio (picado)	1/4 de taza
Sal	1/4 de cdta.
Pimienta con limón	1/2 cdta.
Ajo (picado)	1 diente

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera



INSTRUCCIONES:

Prepare el salmón y úntelo con el aceite. En un tazón pequeño, mezcle los demás ingredientes. Rellene el salmón con la mezcla. Coloque el salmón en una lámina gruesa de papel aluminio, previamente doblada y engrasada. Colóquelo en el ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C) y déjelo cocer durante 3 o 4 horas. Verifique que quede espacio en ambos lados del papel, para que circule el aire dentro del ahumador.

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde de 6 a 8 porciones

INGREDIENTES:

Pata o paleta de jamón	5 -7 lb. (2.2 - 3.1 kg) (totalmente cocida, con el hueso)
Jarabe de arce	1 1/2 taza
Jengibre	1 cdta.
Nuez moscada	1/4 de cdta.
Pimienta de Jamaica	1/2 cdta.
Clavos de olor	16 enteros
Rodajas de piña (en conserva)	1 lata
Cerezas al marrasquino	1 frasco

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o de mesquite



INSTRUCCIONES:

Quite el pellejo grueso y la grasa, dejando una capa alrededor del jamón, de 1/2" (13 mm) de grosor, como máximo. Haga hendiduras en el jamón. En un tazón pequeño, mezcle el jarabe de arce, el jengibre, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica (Allspice). Coloque el jamón en un plato grande y úntele la mezcla del jarabe. Deje reposar la carne en la mezcla del jarabe durante 1 a 2 horas; úntele la mezcla a menudo, hasta que alcance la temperatura ambiente. Cuando el jamón esté listo para el ahumado, sáquelo del plato y húndale los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador a 225° F (107° C) Ahúmelo durante 2 o 3 horas. Úntelo con la mezcla del jarabe dos veces, al menos, durante dicho tiempo. Cuando falte una hora para terminar el ahumado, adorne el jamón con la conserva de piña y las cerezas, y vuélvalo a untar. La temperatura interna del jamón debe ser de 130° F a 140° F (54° a 60° C) cuando esté cocido.

SEA PARTE DE NUESTRO "DADGUM BUENO" COMUNIDAD EN LÍNEA:

www.masterbuilt.com | www.dadgumthatsgood.com | www.facebook.com/masterbuilt

Twitter @Masterbuilt @JohnMcLemore @DadgumThatsGood

SOAPY WATER TEST WARNINGS & PROCEDURES

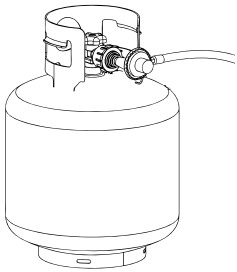
WARNINGS

- Soapy Water Test **MUST** be performed each time gas cylinder is connected to burner/hose or each time it is used.
- Soapy Water Test **MUST** be performed outdoors in well ventilated area.
- When performing Soapy Water Test keep smoker away from open flames, sparks or lit cigarettes.
- Smoker is designed to work with propane gas only. Only use gas cylinders marked propane with this unit. This product will **NOT** operate with natural gas.
- Never use an open flame to test for gas leaks.

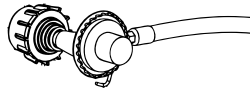
PREPARATION:

- Remove any cookware from smoker.
- Make sure regulator and gas cylinder valve are in OFF position.
- Prepare soapy water solution: (1) part dish washing liquid (or more if desired), (3) parts water.
- Apply soapy water solution to gas cylinder valve, regulator and hose length up to burner.

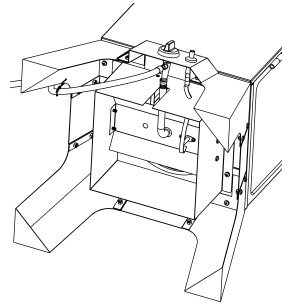
Apply solution to gas cylinder valve



Apply solution to hose regulator and the full length of the hose

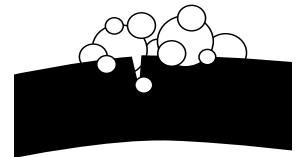


Apply solution underneath control panel where burner and hose are connected



(Smoker shown on back for clarity only)

Failed test will present bubbles as shown below.



TESTING GAS VALVE:

- Turn gas cylinder valve ON and watch for bubbles. **DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS.** If bubbles appear, stop, turn gas cylinder OFF and retighten fitting. Repeat test.

TESTING REGULATOR AND HOSE:

- **AFTER** gas cylinder valve has passed Soapy Water Test, turn gas cylinder valve ON, open regulator control valve one full turn and check for bubbles at valve location, along full length of hose and at burner connection. **DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS.** If bubbles appear, stop, turn regulator valve OFF, turn gas cylinder OFF and retighten the connection that is leaking gas. If hose is source of leak, **STOP**, do not use unit. Hose must be replaced.
- When test is complete, and there are no leaks, wait minimum of 5 minutes for gas fumes to diminish before lighting cooker.

DURING ANY PORTION OF SOAPY WATER TEST IF BUBBLES CONTINUE TO APPEAR, STOP, DO NOT USE UNIT. CONTACT LOCAL PROPANE DEALER OR MASTERBUILT CUSTOMER SERVICE @ 1-800-489-1581.

Note: Use 20LB (9kgs) gas cylinder that has a protective collar with this unit.
Cylinder **NOT** included with this unit.

TABLA DE AHUMADO

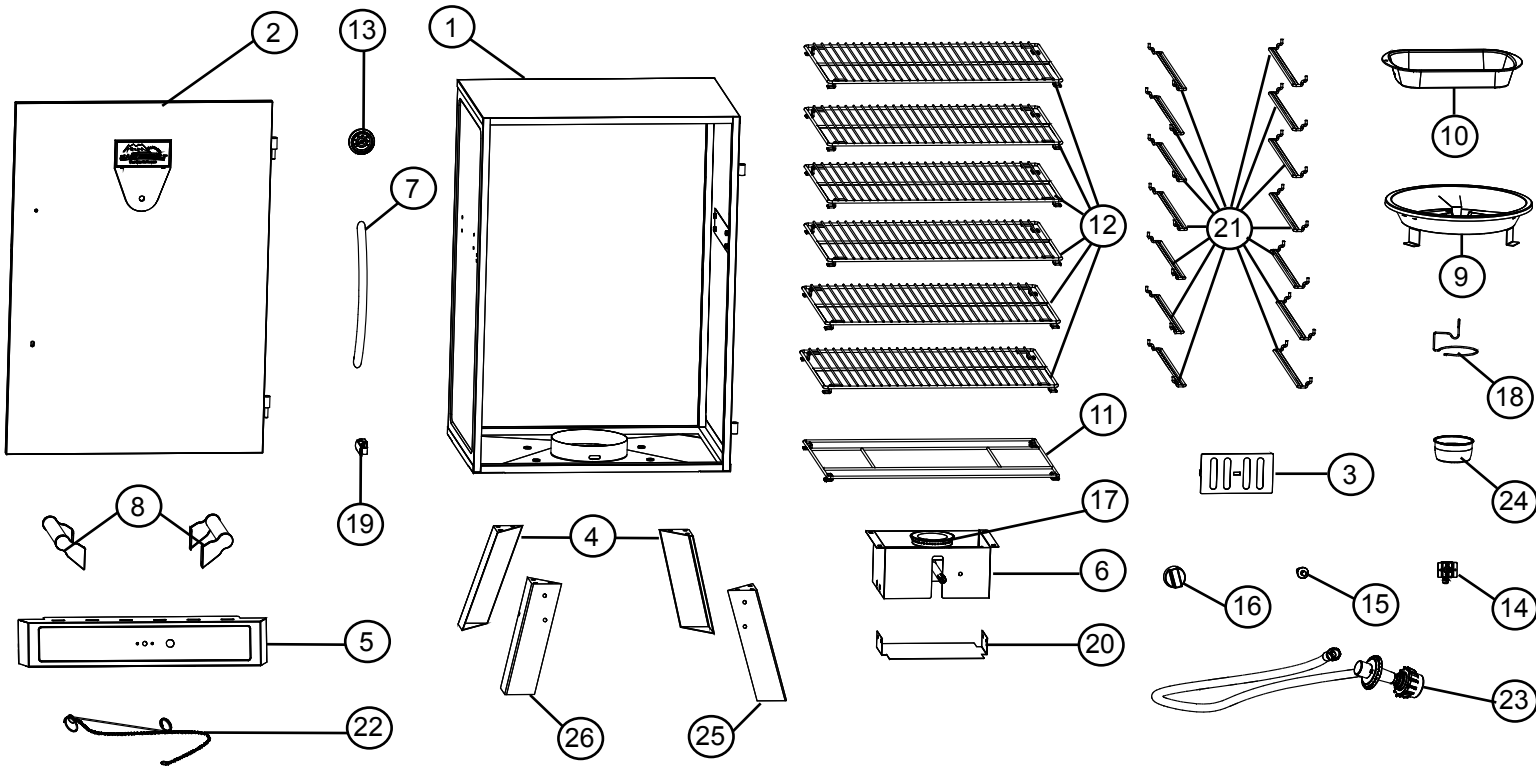
OBJETO	TAMAÑO	TEMP.	TROCITOS DE MADERA	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
CARNE DE RES					
Estofado (brazo, lomo, paletilla, paleta)	de 4 a 5 lb. (de 1.8 a 2.3 kg)	225° F (107° C)	de 2 tazas (de 0.47 l)	de 3 a 5 horas	140° F (60° C) crudo, 160° F (71° C) medio 170° F (77° C) bien cocido
Falda	de 6 a 10 lb. (de 2.7 a 4.5 kg)	225° F (107° C)	3 tazas (0.83 l)	de 6 a 8 horas	170° F (77° C) Bien hecho
CARNE DE CERDO					
Lomo asado (con hueso)	de 3 a 4 lb. (de 1.4 a 1.8 kgs)	225° F (107° C)	2 tazas (0.56 l)	5 horas	165° F (74° C) Bien hecho
Lomo asado (sin hueso)	de 3 a 5 lb. (de 1.4 a 2.3 kg)	225° F (107° C)	1 tazas (0.24 l)	de 2.5 a 4 horas	165° F (74° C) Bien hecho
Costillas de cerdo	de 4 a 6 lb. (de 1.8 a 2.7kgs)	225° F (107° C)	2 tazas (0.56 l)	de 3 a 4.5 horas	165° F (74° C) Bien hecho
AVES DE CORRAL					
Pollo (2 pollos enteros)	de 2 a 3 lb. cada uno (de 0.9 a 1.4 kg)	225° F (107° C)	1 tazas (0.24 l)	de 2.5 a 3.5 horas	165° F (74° C) Bien hecho
Pavo	de 11 a 13 lb. (de 5.0 a 5.9 kg)	225° F (107° C)	2 tazas (0.56 l)	de 6 a 7.5 horas	165° F (74° C) Bien hecho
MARISCOS					
Salmón Filetes	de 2 a 4 lb. (de 0.9 a 1.8 kgs)	225° F (107° C)	1 tazas (0.24 l)	de 1 a 2 horas	145°F (63°C)
Filetes de pescado	de 2 a 4 lb. (de 0.9 a 1.8 kgs)	225° F (107° C)	1 tazas (0.24 l)	de 1 a 2 horas	145°F (63°C)
Camarones, almejas, patas de cangrejo	de a 5 lb. (de a 2.3 kgs)	225° F (107° C)	1 tazas (0.24 l)	de 1 a 2 horas	145°F (63°C)
AVES DE CAZA					
Codorniz, paloma, etc.	de 12 a 16 aves	225° F (107° C)	1 tazas (0.24 l)	de 1.5 a 2.5 horas	165° F (74° C)
Faisán, pato, etc.	de 5 a 7 lb. (de 2.3 a 3.2 kg)	225° F (107° C)	1 tazas (0.24 l)	de 2.5 a 3.5 horas	165° F (74° C)

- Cuando la temperatura exterior sea menor que 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepase los 3,500 pies (1067 m), es posible que se necesite un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté completamente cocida.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede prolongar el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.



DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
 Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.
 Please have Model Number and Serial Number available when calling.
 These numbers are located on silver label on back of unit.

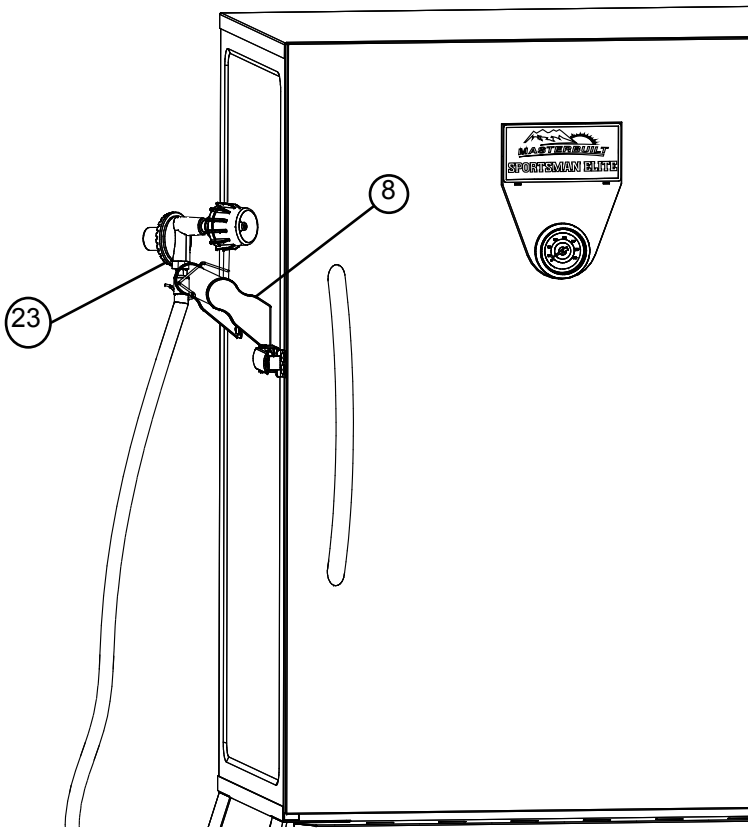
PARTS LIST



PART NO	QUANTITY	DESCRIPTION	PART NO	QUANTITY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	14	1	Valve (pre-assembled)
2	1	Smoker Door	15	1	Ignitor (pre-assembled)
3	1	Air Damper (pre-assembled)	16	1	Control Knob (pre-assembled)
4	2	Rear Legs	17	1	Burner (pre-assembled)
5	1	Control Panel	18	1	Grease Clip
6	1	Burner Box	19	1	Door Latch
7	1	Door Handle	20	1	Heat Shield
8	2	Body Handle	21	14	Cooking Grate Support
9	1	Flame Disk Bowl	22	1	Matchstick w/Chain (pre-assembled)
10	1	Water Bowl	23	1	Regulator/Hose
11	1	Water Bowl Holder	24	1	Drip Cup
12	6	Cooking Grate	25	1	Right Front Leg
13	1	Temperature Gauge	26	1	Left Front Leg

PASO 13

Cuando no se esté utilizando, cuelgue el regulador/manguera (23) en la manilla del cuerpo del ahumador (8), según se ilustra.



INSTRUCCIONES PARA EL CURADO DEL AHUMADOR

El curar su ahumador permitirá eliminar de la unidad las sustancias químicas y aceites que hayan quedado del proceso de fabricación, haciendo que se quemen. **Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez.**

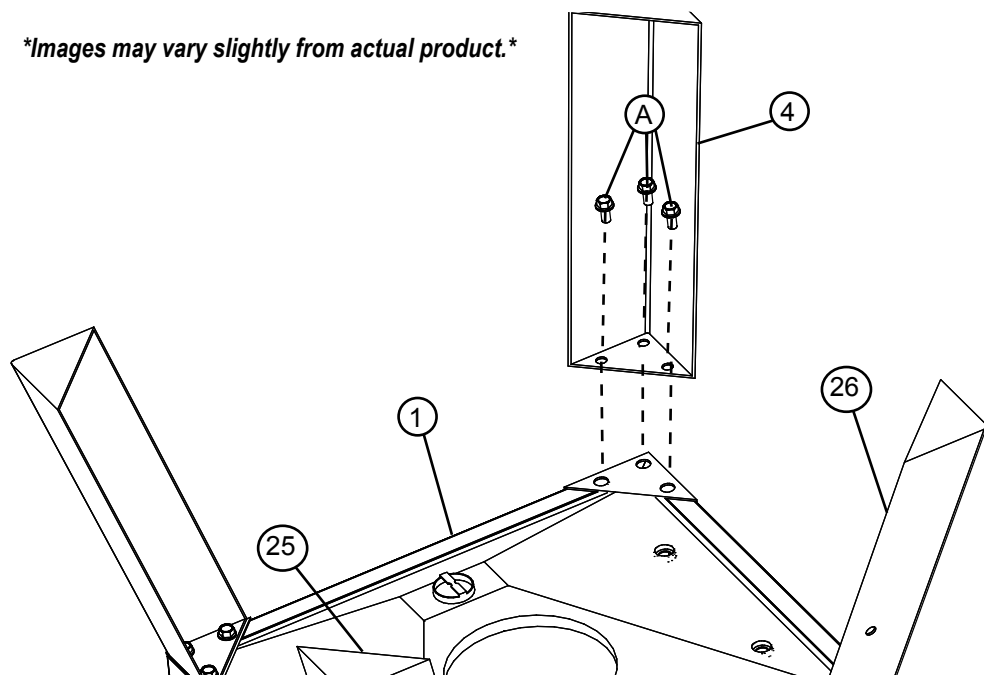
1. Efectúe la prueba con agua jabonosa (vea la pág. 3).
 2. Con una servilleta o un trapo, aplique, frotando, una capa ligera de aceite de cocina sobre las rejillas de cocción y dentro de la puerta del ahumador. Asegúrese de que la bandeja para el agua esté instalada SIN AGUA.
 3. Llene el cuenco de disco del quemador con hasta 2 tazas (0.56 l) de trocitos de madera y encienda el ahumador. Cierre la puerta.
 4. Deje que el ahumador funcione durante unos 30 minutos. Asegúrese de que la temperatura alcance los 400° F (204° C).
 5. Deje que la unidad se enfríe por completo.
 6. Vuelva a aplicar una capa ligera de aceite de cocinar sobre las parrillas de cocción y en el interior de la puerta del ahumador.
 7. Vuelva a encender el ahumador y deje que el aceite se queme durante 20 minutos.
- Cure su ahumador periódicamente para impedir su oxidación excesiva.

EL AHUMADOR AHORA ESTÁ LISTO PARA SU USO

ASSEMBLY

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOLS NEEDED: ADJUSTABLE WRENCH, PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER

Images may vary slightly from actual product.



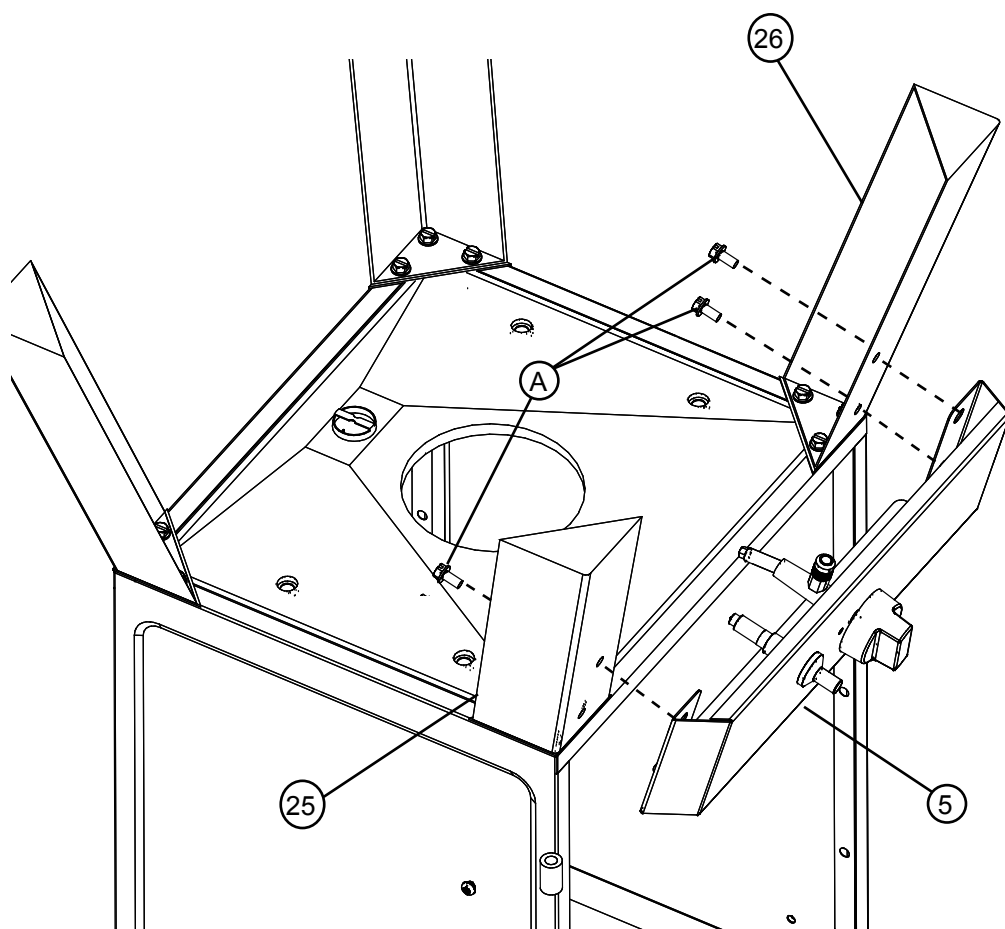
Carefully position grill as shown.

Do not tighten screws all the way. Leg frames may need to be adjusted during assembly.

STEP 1

Attach rear legs (4), right front leg (25) and left front leg (26) to bottom of smoker body (1) using phillips screws (A).

Do not fully tighten screws yet.



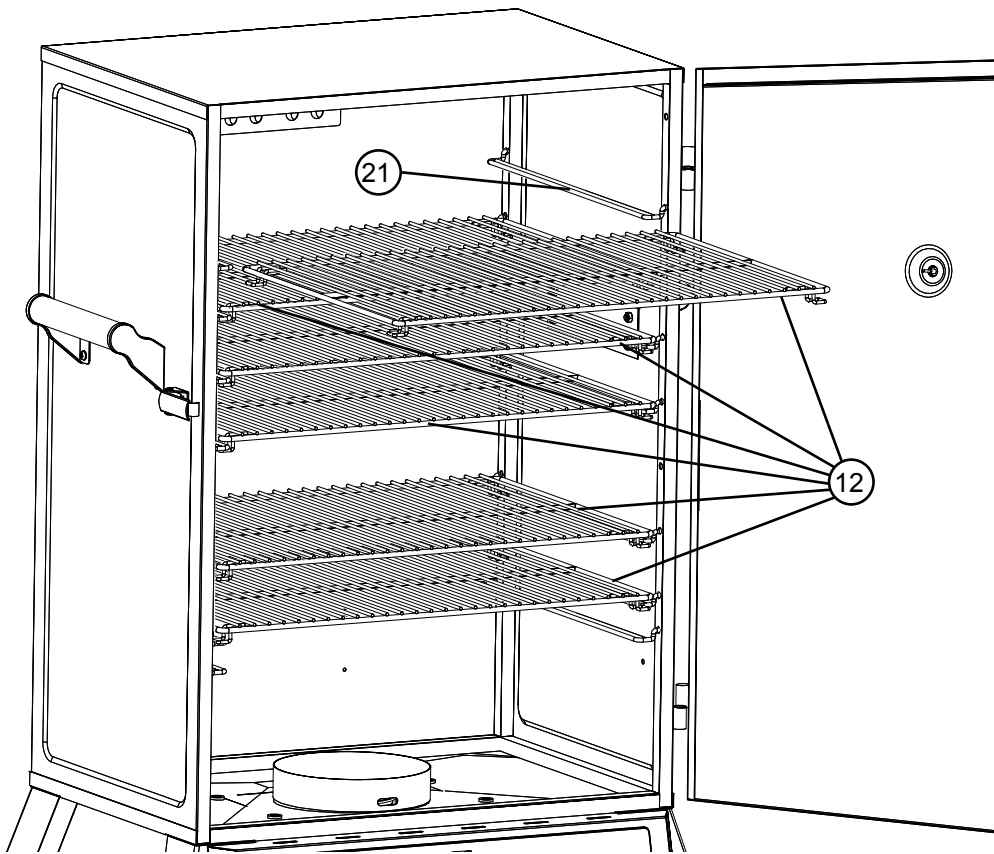
STEP 2

Attach control panel (5) to right front leg (25) as shown using phillips screws (A).

Repeat on opposite side attaching control panel (5) to left front leg (26).

PASO 9

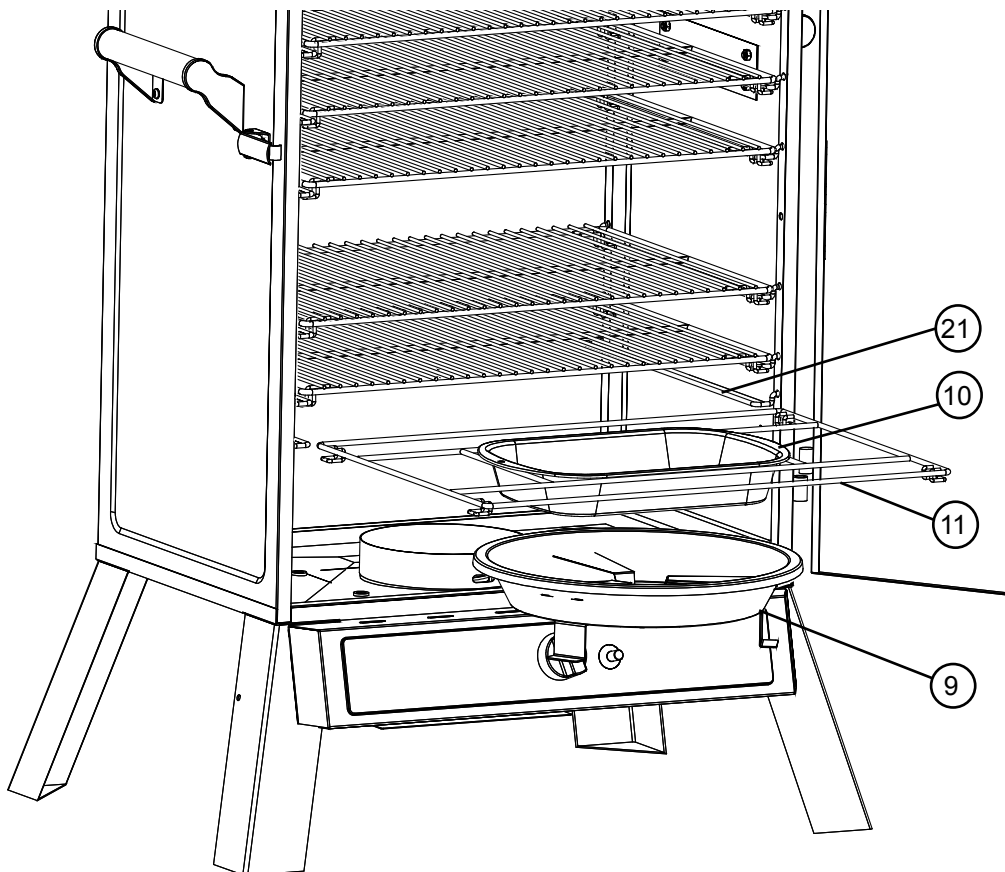
Deslice las rejillas de cocción (12), sobre los apoyos de las rejillas (21).



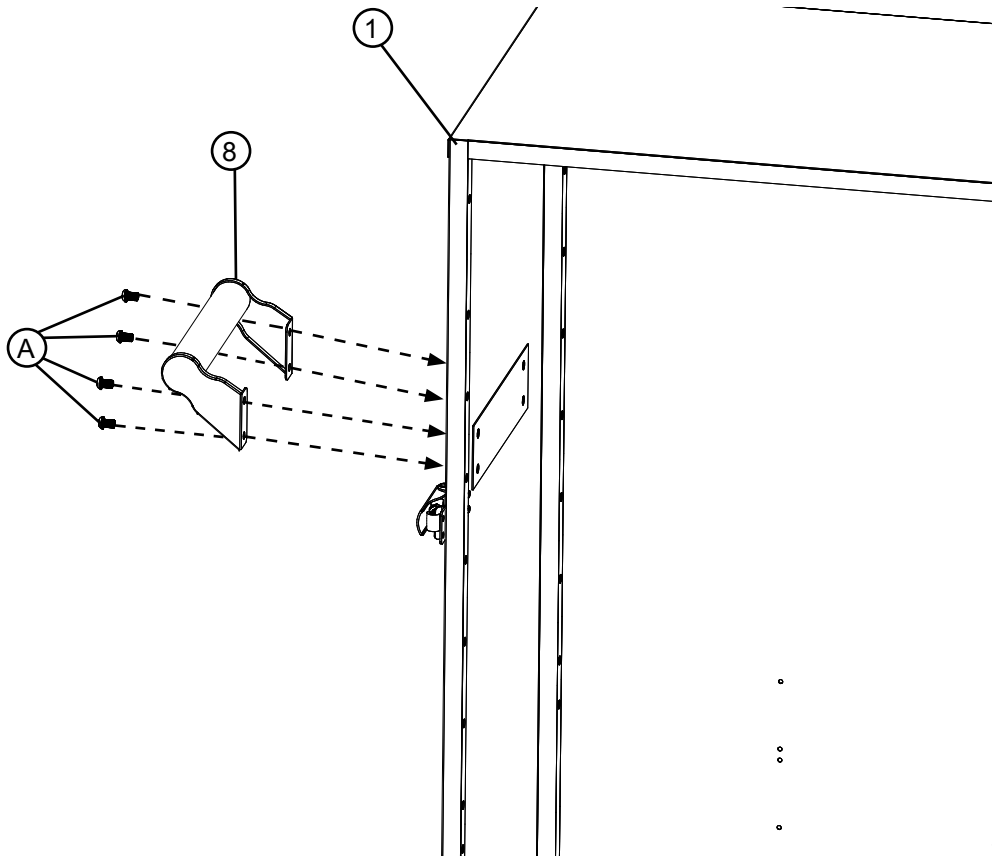
PASO 10

Inserte el tazón de agua (10) en el sostenedor del tazón de agua (11) y deslice el sostenedor del tazón de agua sobre los soportes de la rejilla de cocción (21).

Coloque el tazón de disco de llama (9) en el fumador como mostrado.

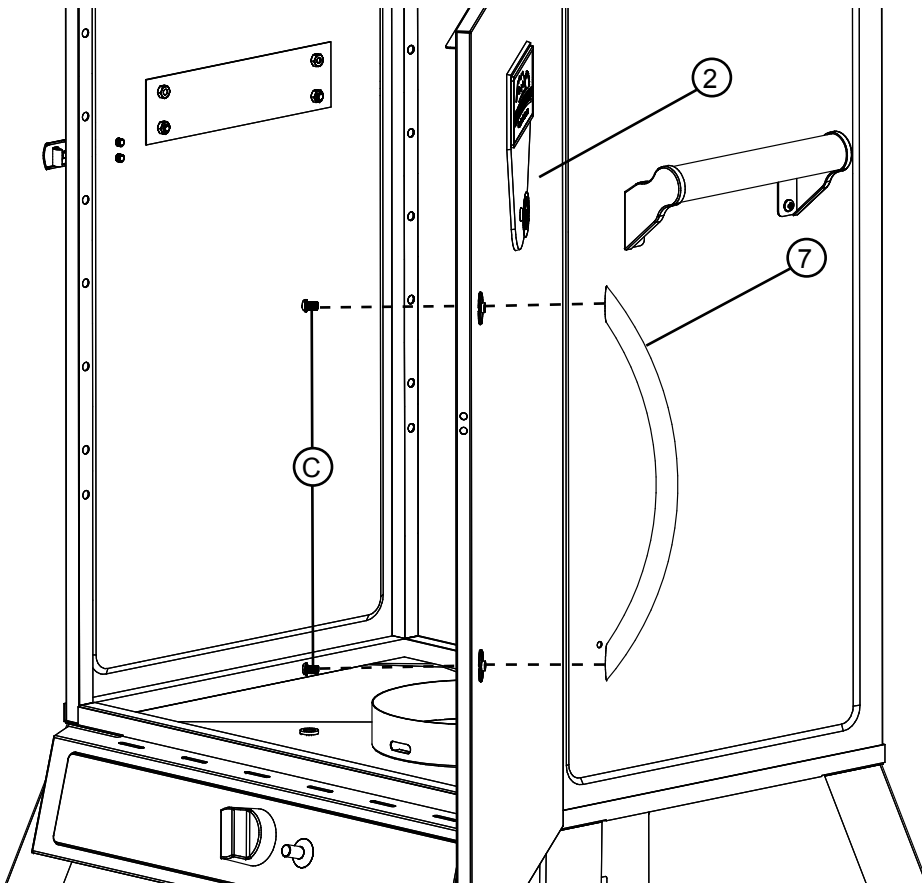


ASSEMBLY



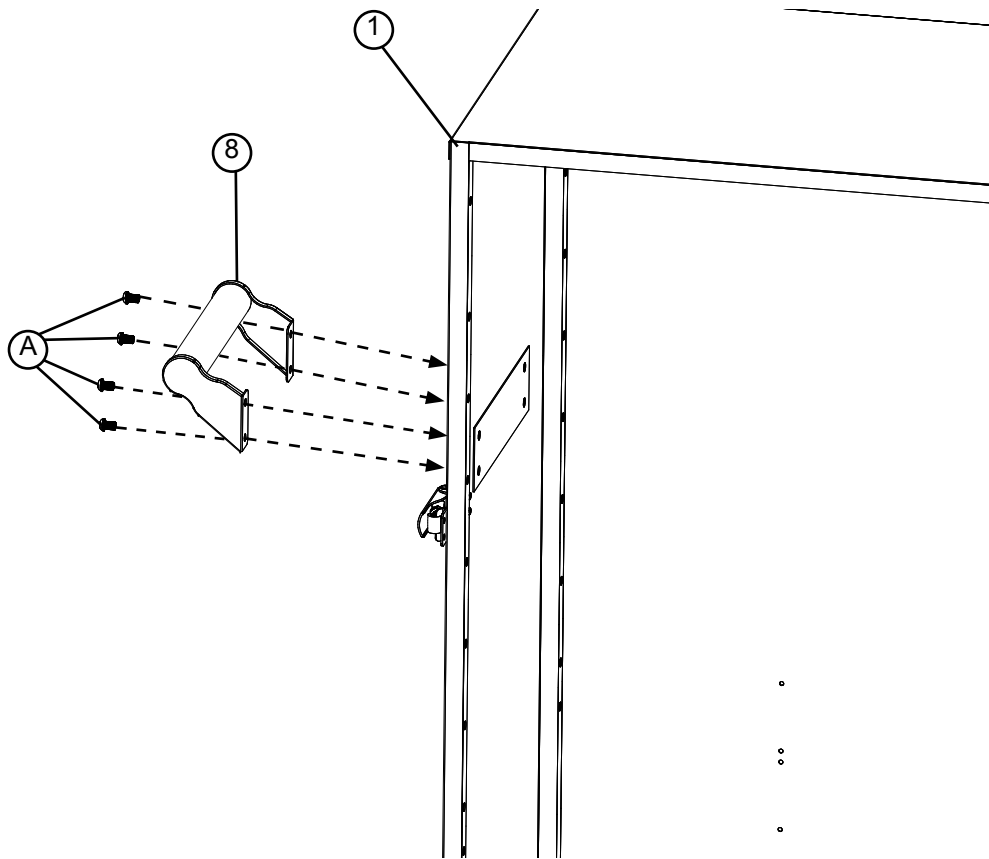
STEP 5

Mount body handle (8) to smoker body (1) using phillips screws (A).



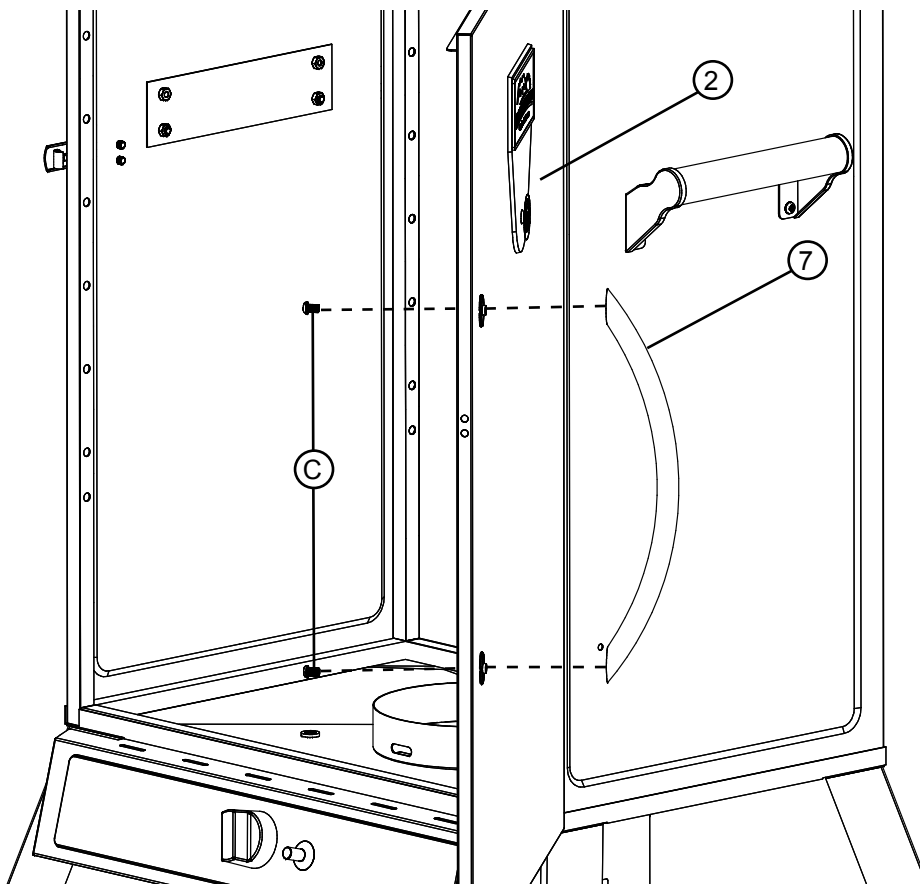
STEP 6

Insert door handle (7) into smoker door (2). Secure using phillips screws (C).



PASO 5

Fije la manilla (8) al cuerpo del ahumador (1) con los tornillos (A).

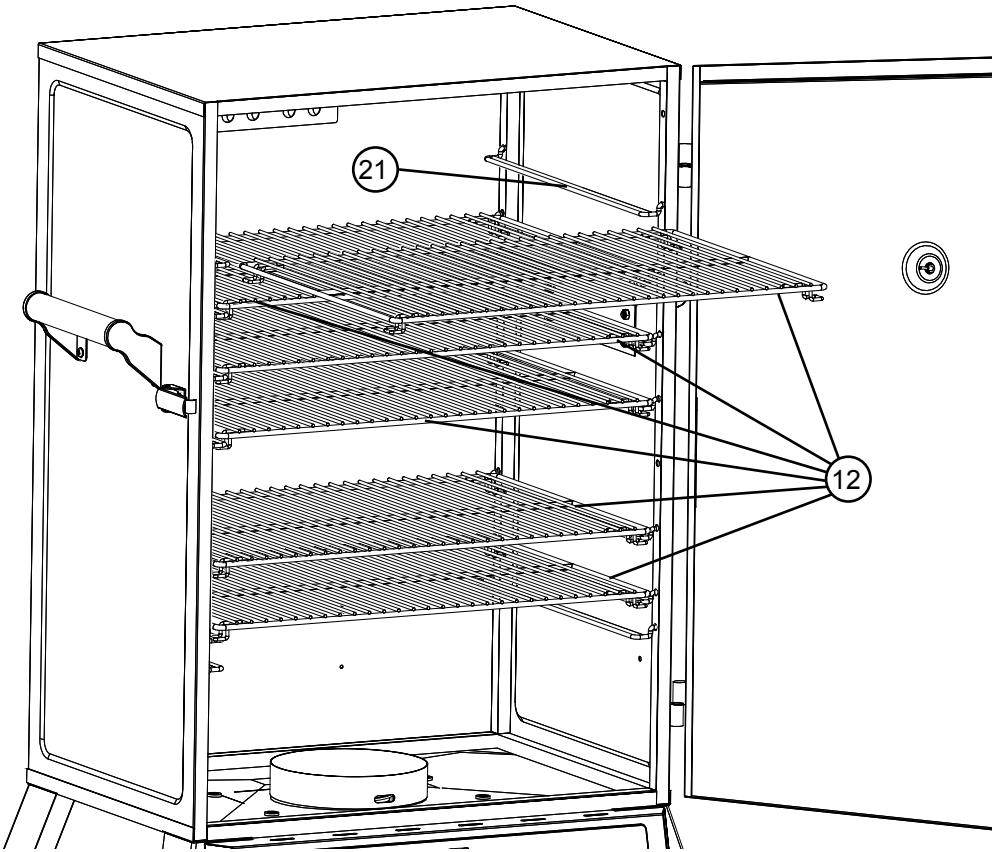


PASO 6

Inserte la manilla de la puerta (7) en la puerta (2). Fíjela con tornillos Phillips (C).

STEP 9

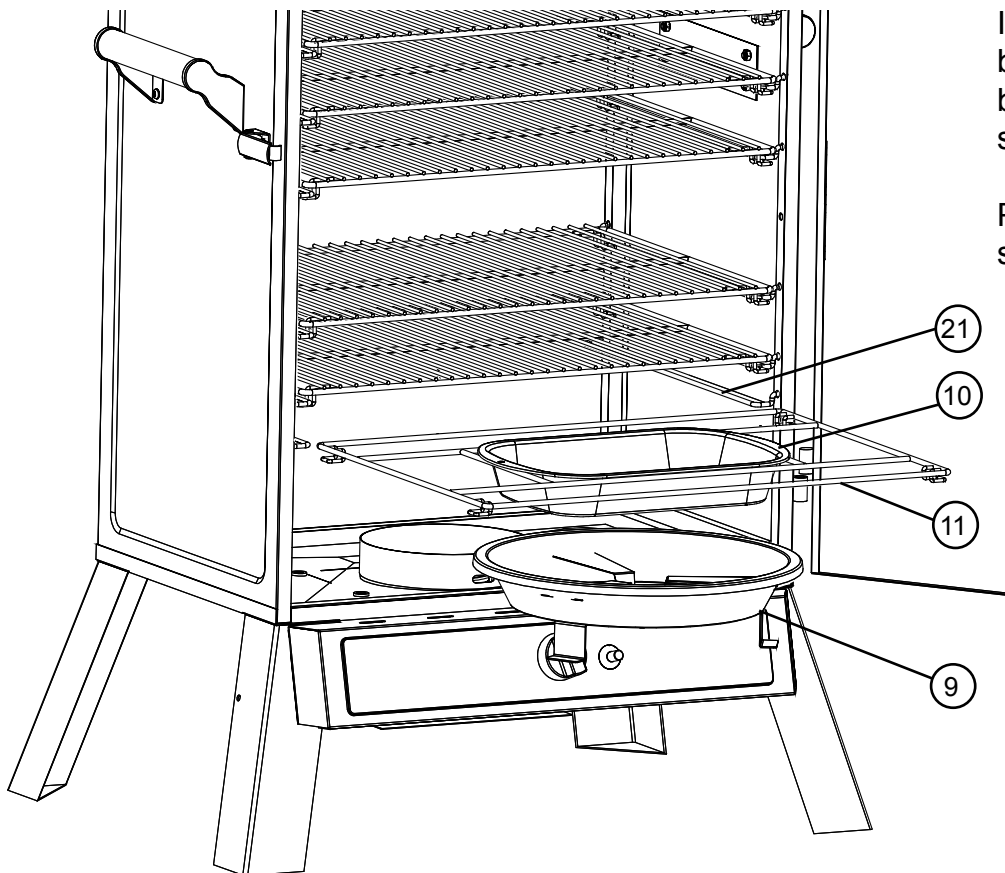
Slide cooking grates (12), onto cooking grate supports (21).



STEP 10

Insert water bowl (10) into water bowl holder (11) and slide water bowl holder onto cooking grate support (21).

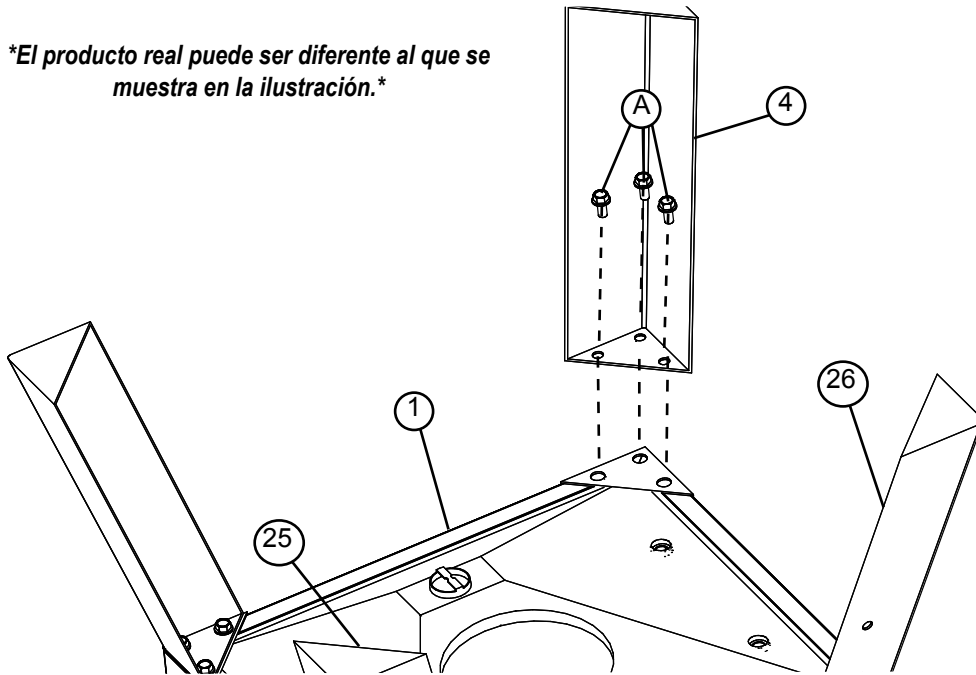
Place flame disk bowl (9) into smoker as shown.



ARMADO

- ANTES DE ARMARLA, LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- ARME LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.
- HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL ARMADO: LLAVE INGLESA, DESTORNILLADOR PHILLIPS

El producto real puede ser diferente al que se muestra en la ilustración.



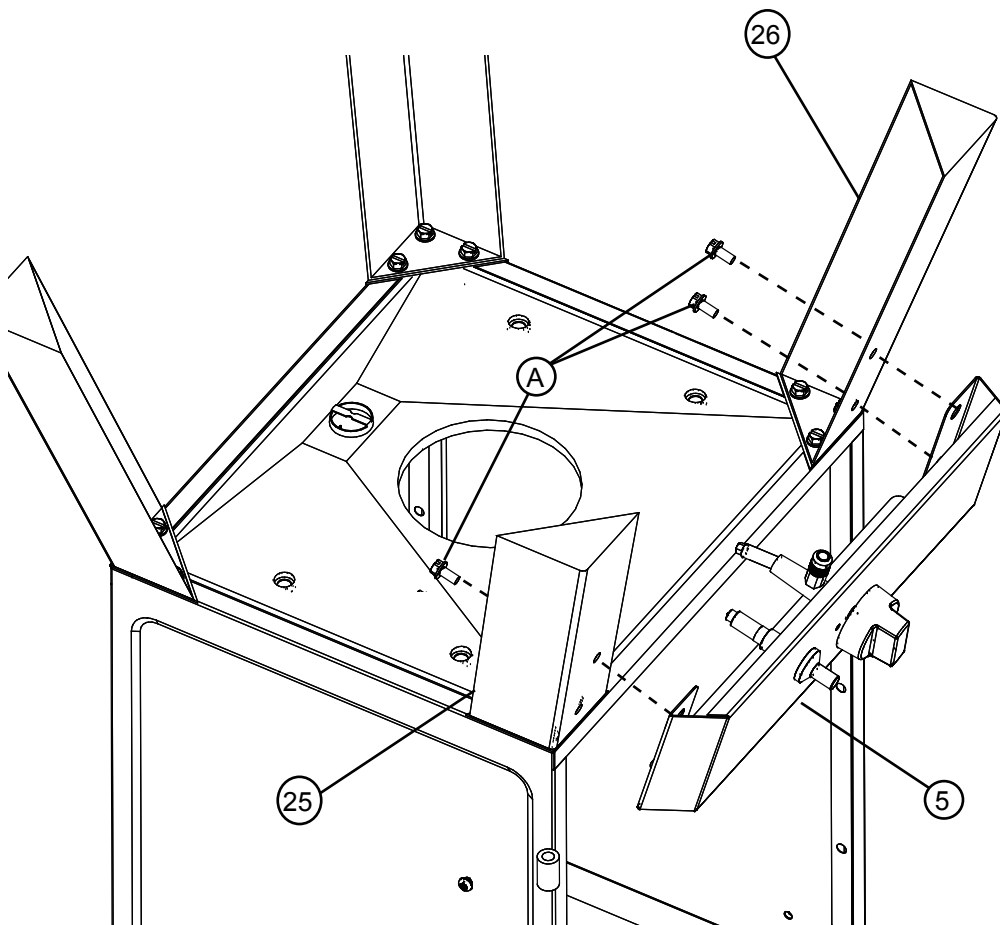
Coloque la parrilla con cuidado, como se ilustra.

No apriete completamente los tornillos. Quizá necesite ajustar los marcos de las patas al armar el ahumador.

PASO 1

Coloque las patas traseras (4), la pata delantera derecha (25) y la pata delantera izquierda (26) a la parte inferior del ahumador (1) con tornillos de estrella (A).

No apriete los tornillos todavía.



PASO 2

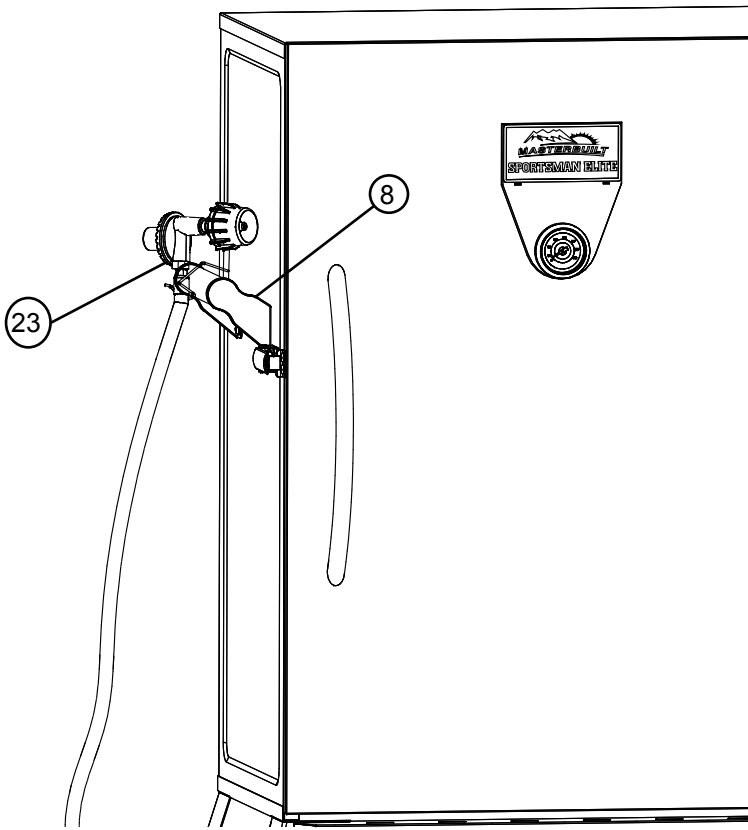
Ate el panel de control (5) a la pata delantera derecha (25) como se muestra usando los tornillos de estrella (A).

Repetir en el lado opuesto conectando el panel de control (5) a la pata delantera izquierda (26)

ASSEMBLY

STEP 13

When not in use, hang regulator/hose (23) on body handle (8) as shown.



PRESEASON INSTRUCTIONS

Curing your smoker will rid the unit of chemicals and oils left over by the manufacturing process allowing them to burn off. ***Preseason smoker prior to first use.***

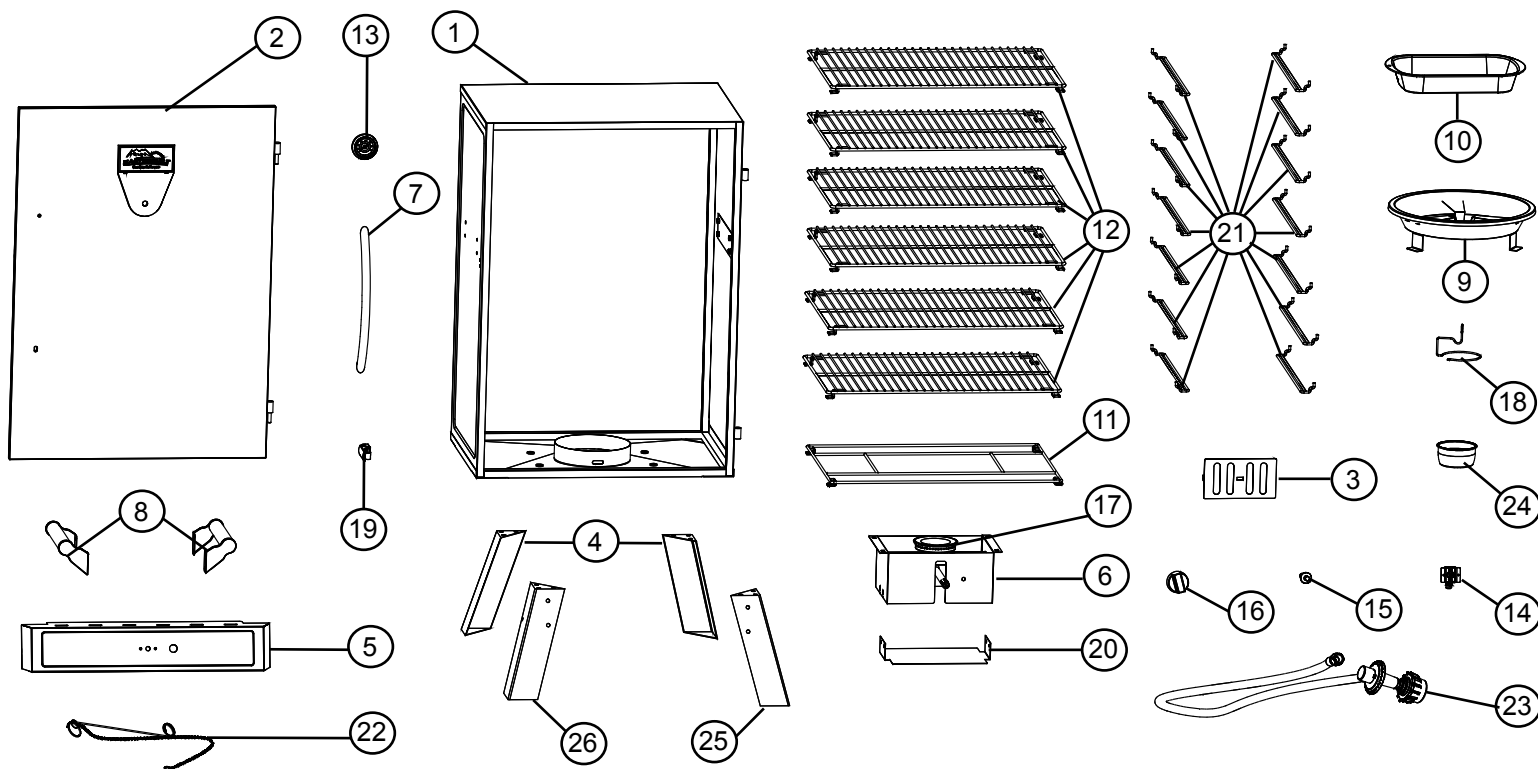
1. Perform soapy water test (see pg. 3).
 2. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on cooking grates and inside smoker door.
Make sure water pan is in place with NO WATER.
 3. Fill flame disk bowl with 2 cups (0.56l) of wood chips and light smoker. Close door.
 4. Let the smoker burn for about 30 minutes. Make sure temperature gets up to 400°F (204°C).
 5. Allow unit to cool completely.
 6. Reapply light coat of cooking oil on the grilling surface and inside of smoker door.
 7. Relight smoker and burn the oil for 20 minutes.
- Cure your smoker periodically to prevent excessive rust.

SMOKER IS READY FOR USE



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL MINORISTA: Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581. Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

LISTA DE PIEZAS



PIEZA No	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PIEZA No	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Parte principal del ahumador	14	1	Válvula (preensamblada)
2	1	Puerta del ahumador	15	1	Encendedor (preensamblado)
3	1	Regulador de ventilación (preensamblado)	16	1	Perilla de control (preensamblado)
4	2	Pata	17	1	Quemador (preensamblado)
5	1	Panel de control	18	1	Presilla del recipiente para la grasa
6	1	Caja del quemador	19	1	Cerradura para la puerta
7	1	Mango de la puerta	20	1	Protector contra el viento
8	2	Asa de la parte principal	21	14	Piezas de apoyo para rejillas de cocción
9	1	Tazón para combustión	22	1	Portafósforos con cadena (preensamblado)
10	1	Tazón para el agua	23	1	Regulador/manguera
11	1	Soporte del tazón de agua	24	1	Recipiente para la grasa
12	6	Parrilla de cocción	25	1	Pata Delantera Derecha
13	1	Termómetro	26	1	Pata Delantera Izquierda

SMOKING CHART

ITEM	SIZE	TEMP	WOOD CHIPS	COOK TIME	INTERNAL TEMP
BEEF					
Pot Roast (arm, top, chuck, blade)	4 - 5 lbs (1.8-2.3kgs)	225°F (107°C)	2 cups (0.47l)	3 - 5 hrs	140°F (60°C) Rare 160°F (71°C) Med 170°F (77°C) Well
Brisket	6-10lbs (2.7-4.5kgs)	225°F (107°C)	3 cups (0.83l)	6-8 hrs	170°F (77°C) Well Done
PORK					
Loin Roast (bone in)	4-5lbs (1.8-2.3kgs)	225°F (107°C)	2 cups (0.56l)	5 hrs	165°F (74°C) Well Done
Loin Roast (boneless)	3 - 5 lbs (1.4-2.3kgs)	225°F (107°C)	1 cup (0.24l)	2.5 - 4 hrs	165°F (74°C) Well Done
Spare Ribs	4 - 6 lbs (1.8-2.7kgs)	225°F (107°C)	2 cups (0.56l)	3 - 4.5 hrs	165°F (74°C) Well Done
POULTRY					
Chicken (2 whole)	2 - 3 lbs ea (0.9-1.4kgs)	225°F (107°C)	1 cup (0.24l)	2.5 - 3.5 hrs	165°F (74°C) Well Done
Turkey	11 - 14 lbs (5.0-6.4kgs)	225°F (107°C)	2 cups (0.83l)	6 - 7.5 hrs	165°F (74°C) Well Done
SEAFOOD					
Salmon Steaks	2 - 4 lbs ea (0.9-1.8kgs)	225°F (107°C)	1 cup (0.24l)	1 - 2 hrs	145°F (63°C)
Fish Fillets	2 - 4 lbs ea (0.9-1.8kgs)	225°F (107°C)	1 cup (0.24l)	1 - 2 hrs	145°F (63°C)
Shrimp, Clams, Crab Legs	5 lbs (2.3kgs)	225°F (107°C)	1 cup (0.24l)	1 - 2 hrs	145°F (63°C)
WILD GAME					
Quail, Dove, etc.	12 - 16 birds	225°F (107°C)	1 cup (0.24l)	1.5 - 2.5 hrs	165°F (74°C)
Pheasant, Duck, etc.	5 - 7 lbs (2.3-3.2kgs)	225°F (107°C)	1 cup (0.24l)	2.5 - 3.5 hrs	165°F (74°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 ensure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.
- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.

PROCEDIMIENTO Y ADVERTENCIAS PARA LA PRUEBA CON AGUA JABONOSA

ADVERTENCIAS

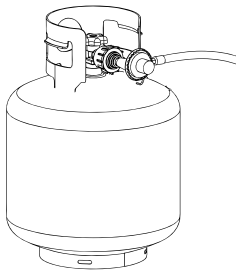
La prueba con agua jabonosa SE DEBE realizar cada vez que se conecte el cilindro al quemador o a la manguera, o cada vez que se utilice la unidad.

- La prueba con agua jabonosa SE DEBE realizar al aire libre, en un área bien ventilada.
- Cuando haga la prueba con agua jabonosa, mantenga el ahumador alejado de las llamas al descubierto, las chispas o los cigarrillos.
- El ahumador está diseñado para funcionar solamente con gas propano. Con esta unidad, utilice sólo tanques identificados como de gas propano. Este producto NO funciona con gas natural.
- Nunca compruebe la existencia de fugas con llamas al descubierto.

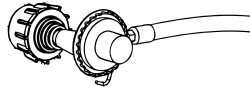
PREPARACIÓN:

- Retire todo utensilio de cocina del ahumador.
- Verifique que el regulador y la válvula del tanque estén en la posición de apagado (OFF).
- Prepare la solución de agua jabonosa: (1) parte de líquido lavaplatos (o más, si lo desea), mezclada con (3) partes de agua.
- Aplique la solución jabonosa a la válvula del tanque, el regulador y toda la manguera, hasta el quemador.

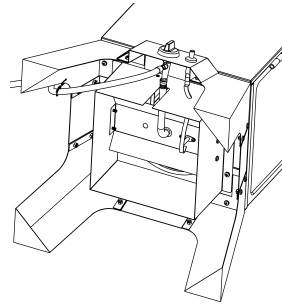
Aplique solución a la válvula del tanque de gas.



Aplique solución al regulador y a todo lo largo de la manguera.

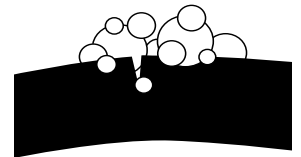


Aplique la solución a la parte inferior del panel de control dónde se conectan el quemador y la manguera



(sólo se muestra la parte trasera del ahumador, para evitar confusiones)

Los resultados de la prueba son negativos cuando se producen burbujas.



CÓMO SOMETER A PRUEBA LA VÁLVULA DE GAS:

- ABRA la válvula del tanque y observe si salen burbujas. NO DEJE QUE EL GAS SALGA POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, deténgase, CIERRE el tanque y vuelva a apretar la conexión. Repita la prueba.

CÓMO SOMETER A PRUEBA EL REGULADOR Y LA MANGUERA:

- DESPUÉS de que la válvula del tanque haya pasado la prueba del agua jabonosa, llévela a la posición ON, abra la válvula de control del regulador dándole una vuelta completa y compruebe si aparecen burbujas en la parte de la válvula, a lo largo de la manguera y en la conexión con el quemador. NO DEJE QUE EL GAS SALGA POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, deténgase, gire primero la válvula del regulador y después la del tanque hacia la posición de apagado (OFF) y vuelva a apretar la conexión que presenta fuga de gas. Si la fuga ocurre en la manguera, DETÉNGASE, no utilice la unidad. Debe cambiar la manguera.
- Cuando termine la prueba y no haya fugas, espere 5 minutos hasta que se disipen los vapores antes de volver encender la cocina.

SI LAS BURBUJAS SIGUEN APARECIENDO EN CUALQUIER FASE DE LA PRUEBA, DETÉNGASE, NO UTILICE LA UNIDAD. COMUNÍQUESE CON EL DISTRIBUIDOR DE PROPANO DE SU ZONA O CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE MASTERBUILT, AL 1-800-489-1581.

Nota: Con esta unidad, utilice un tanque de gas de 20 lb. (9 kg) que tenga un collar protector. El tanque NO viene incluido con esta unidad.

MASTERBUILT SMOKIN' RECIPES

SMOKED STUFFED SALMON

Servings for 4



INGREDIENTS:

Salmon (drawn)	4 - 5 lbs (1.8-2.2 kgs)
Oil	3 tbsp
Green Onion (chopped)	1/4 cup
Tomato (peeled and chopped)	1 cup
Dill (fresh and chopped)	1/4 cup
Bread Cubes (dry)	1/2 cup
Celery (chopped)	1/4 cup
Salt	1/4 tsp
Lemon Pepper	1/2 tsp
Garlic (minced)	1 clove

INSTRUCTIONS:

Prepare salmon and brush with oil. Combine remaining ingredients in a small bowl. Stuff salmon with mixture. Place salmon on a sheet of heavy aluminum foil that has been doubled and greased. Place in smoker at 225°F (107°C) and cook for 3 to 4 hours. Make sure there is room on either side of foil to allow airflow inside smoker.

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:

Hickory Chips

MAPLE GLAZED HAM

Servings for 6-8



INGREDIENTS:

Ham Shank or Butt (fully cooked, bone-in)	5 - 7 lbs (2.2-3.1 kgs)
Maple Syrup	1 1/2 cup
Ginger	1 tsp
Nutmeg	1/4 tsp
Allspice	1/2 tsp
Cloves	16 whole
Pineapple Slices (canned)	1 can
Maraschino Cherries	1 jar

INSTRUCTIONS:

Remove thick skin and trim fat leaving no more than 1/2" (13mm) thick covering on ham. Score ham. Combine syrup, ginger, nutmeg, and allspice in a small bowl. Place ham in a large dish and baste with syrup mixture. Let ham stand in syrup mixture for 1 to 2 hours basting frequently until ham at room temperature. When ready to smoke remove ham from dish and stud with cloves. Place ham in 225°F (107°C) smoker. Cook for 2 to 3 hours. Baste with syrup mixture at least two times during cooking time. Before last hour of smoking, decorate ham with canned pineapple and cherries and baste. Internal temperature of ham should be at 130°F to 140°F (54-60°C) when heated thru.





SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:

Hickory or Mesquite Chips

BE A PART OF OUR "DADGUM GOOD" COMMUNITY ONLINE:

www.masterbuilt.com | www.dadgumthatsgood.com | www.facebook.com/masterbuilt

Twitter @Masterbuilt @JohnMcLemore @DadgumThatsGood

 PELIGRO 	 PELIGRO 
<p>Si siente olor a gas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre el paso de gas al aparato. 2. Apague toda llama al descubierto. 3. Abra o quite la puerta. 4. Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nunca deje desatendido el aparato mientras esté funcionando. 2. Nunca use este aparato a menos de 10 pies (3 m) de distancia de otra estructura, material combustible o tanque de gas. 3. Nunca haga funcionar el aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de distancia de recipientes con líquidos inflamables. 4. Si se produjera un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. Nunca intente extinguir con agua un incendio provocado por aceite o por grasa.
<p>EL NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR INCENDIOS, EXPLOSIONES O QUEMADURAS, QUE PUEDEN PROVOCAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O LA MUERTE.</p>	

 **ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD** 

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Esta unidad sólo se puede usar en exteriores.
- Nunca la use en lugares cerrados, como patios, garajes, edificaciones o tiendas de campaña.
- Nunca la use en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Nunca haga funcionar esta unidad bajo ninguna estructura techada, como cubiertas de techo, cocheras, toldos o aleros.
- Nunca la use como calentador.
- Manténgala a una distancia mínima de 10 pies (3 m) de toda estructura techada, pared, baranda u otros tipos de estructuras.
- Deje un espacio mínimo de 10 ft (3 m) entre la unidad y todo tipo de material combustible, como madera, plantas secas, hierba, matorrales, papel o lona.
- Mantenga el aparato limpio y libre de materiales combustibles como la gasolina y otros líquidos y gases inflamables.
- Úsela sobre superficies niveladas, estables y no combustibles, como las de tierra, hormigón, ladrillos o roca.
- En todo momento, mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la unidad. NO permita que los niños usen la unidad.
- Este aparato funciona con llamas al descubierto. Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados de las llamas del quemador. No se incline sobre el quemador cuando lo encienda. El pelo y la ropa suelta se pueden incendiar.
- Antes de mover o de guardar la unidad, deje que se enfríe a menos de 115° F (46° C).
- Evite que la unidad reciba golpes o impactos.
- Mientras se usa, y durante el tiempo en que se enfría, la unidad permanece CALIENTE. Use mitones o guantes protectores.
- El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente y manipular de forma segura la unidad.
- Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica con este aparato.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor de la unidad mientras esté en uso, o luego de usarla, déjela enfriar.
- Se recomienda no usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc.
- Nunca use esta unidad para otro fin que no sea aquel para el cual ha sido diseñada. Esta unidad NO está fabricada para el uso comercial.





**LAS ADVERTENCIAS Y
MEDIDAS DE PRECAUCIÓN
IMPORTANTES CONTINUAN EN LA PÁGINA 2.**



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Customer Service 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Service à la clientèle 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

 <u>DANGER</u> 	 <u>DANGER</u> 
<p>Si vous détectez une odeur de gaz :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil. 2. Éteignez toute flamme nue. 3. Ouvrez ou enlevez la porte. 4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. 2. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 10 pi (3 m) de toute structure ou matériau combustible ou d'un autre réservoir de gaz. 3. Ne faites jamais fonctionner cet appareil si des liquides inflammables se trouvent dans un rayon de 25 pi (7,5 m). 4. Si un incendie se déclare, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

À DÉFAUT DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS, UN INCENDIE, UNE EXPLOSION OU DES BRÛLURES POURRAIENT SURVENIR, ENTRAÎNANT DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

 **MISES EN GARDE GÉNÉRALES ET RENSEIGNEMENTS SUR LA SÉCURITÉ** 

- Cet appareil est conçu pour un usage à l'extérieur seulement.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sous une structure surélevée telle qu'une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- N'employez pas l'appareil comme appareil de chauffage.
- Gardez une distance minimale de 10 pi (3 m) entre l'appareil et tout mur, rampe, structure surélevée ou autre installation.
- Gardez une distance minimale de 10 pi (3 m) entre l'appareil et tout matériau combustible tel que du bois, des plantes sèches, du gazon, de la broussaille, du papier ou de la toile.
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible tel que de la terre battue, du béton, de la brique ou de la pierre.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. **NE laissez PAS** les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil génère une flamme ouverte. Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. Ne vous penchez pas au-dessus du brûleur au moment de l'allumer. Des cheveux non attachés ou des vêtements amples peuvent prendre feu.
- Attendez que l'appareil se soit refroidi suffisamment pour atteindre une température inférieure à 115 °F (46 °C) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Éviter de cogner ou de frapper l'appareil.
- L'ensemble des pièces de l'appareil deviennent **CHAUDES** lorsqu'il fonctionne, et elles le demeurent, même en cours de refroidissement. Portez des gants ou des mitaines de protection.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.

 **MISES EN GARDE** 

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits générés lors de l'utilisation de carburant de ce produit contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres dommages de reproduction.
2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb, reconnus par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres dommages au système reproducteur.

Se laver les mains après manipulation.

RECETAS FUMADORES MASTERBUILT

CÔTES DE PORC OU PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS

4-6 Portions

INGRÉDIENTS:

2 à 4 lb de côtes de porc ou de petites côtes levées de dos
½ cuillère à soupe de sel
¼ de tasse de cassonade
2 ½ cuillères à soupe de poudre de chili
1 ½ cuillères de cumin moulu
2 cuillères à thé de poivre de Cayenne
2 cuillères à thé de poivre noir (fraîchement moulu)
2 cuillères à thé de poudre d'ail
2 cuillères à thé de poudre d'oignon

INSTRUCCIONES:

Mélangez les ingrédients et frottez le mélange sur la viande pendant 2 heures avant la cuisson. Laissez la viande atteindre la température de la pièce. Faites cuire les côtes dans le fumoir pendant 3 heures à 225 °F (107 °C). Utilisez les copeaux de bois de caryer au cours des 2 premières heures. Après 3 heures, retirez les côtes et enveloppez-les dans un papier d'aluminium. Faites cuire à nouveau pendant 1 heure à 1 ½ heures.

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Copeaux de caryer

POULET FUMÉ ENTIER

4-6 Portions

INGRÉDIENTS:

1 poulet entier torréfaction
huile d'olive
3 cuillère à café de coriandre moulue
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de clous de girofle moulus
1 cuillère à café de cardamome moulue
1 cuillère à café de cannelle moulue
Poivre de Cayenne au goût
Sel au goût
Poivre au goût

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Copeaux d'hickory ou de pomme



INSTRUCCIONES:

Retirer les vertèbres, en coupant le long de chaque côté, de sorte que le poulet peut être posé à plat que possible. Pat sec. Dans un sac de combiner tous les ingrédients sauf le poulet et bien mélanger. Mettre le poulet dans le sac, et faire sortir autant d'air que possible avant de sceller. Assurez-vous que le poulet soit bien enrobé avec le mélange. Laisser mariner au réfrigérateur jusqu'au moment de cook. Preheat fumeur à 220 degrés. Ajouter environ un pouce d'eau ou de liquide aromatisé dans le bol d'eau. Huiler légèrement la grille. Lorsque le fumeur atteint 220 degrés mettre le poulet (jusqu'à côté peau), aménagé aussi plat que possible sur la grille. Cuire pendant environ 3 heures jusqu'à ce que la température interne de la partie la plus épaisse est de 165 degrés, ou le jus soit clair.

FAITES PARTIE DE NOTRE "DADGUM GOOD" COMMUNAUTÉ EN LIGNE:

www.masterbuilt.com | www.dadgumthatsgood.com | www.facebook.com/masterbuilt

Twitter @Masterbuilt @JohnMcLemore @DadgumThatsGood

MISES EN GARDE ET PROCÉDURES RELATIVES AU TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE

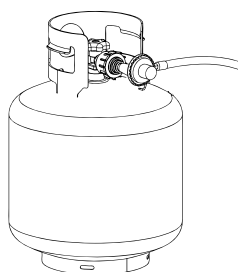
MISES EN GARDE

- Un test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse DOIT être effectué chaque fois que l'on effectue le raccord du réservoir de gaz au brûleur ou au tuyau, ou à chaque utilisation.
- Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
- Au cours du test, gardez le fumoir loin de toute flamme nue, cigarette allumée ou étincelle.
- Le fumoir n'a été conçu que pour fonctionner avec du gaz propane. N'utilisez que des réservoirs de gaz portant la mention « propane » avec cet appareil. Ce produit NE fonctionnera PAS avec du gaz naturel.
- N'utilisez en aucun cas une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.

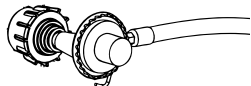
PRÉPARATION :

- Retirez tout article de cuisine du fumoir.
- Assurez-vous que le régulateur et la valve du réservoir de gaz sont FERMÉS.
- Mélangez une mesure de détergent à vaisselle (ou plus si vous le désirez) pour trois mesures d'eau.
- Appliquez la solution d'eau savonneuse sur la valve du réservoir de gaz, le régulateur, ainsi que sur toute la longueur du tuyau entre le réservoir et le brûleur.

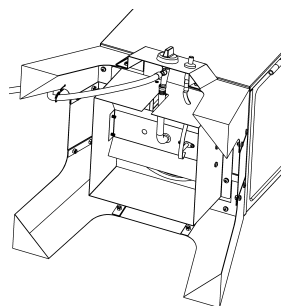
Appliquez la solution sur la valve du réservoir de gaz.



Appliquez la solution sur le régulateur et sur toute la longueur du tuyau.

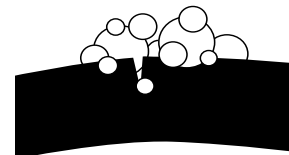


Appliquez la solution à la connexion de la valve et du tuyau



(le fumoir est montré à l'endos afin d'éviter de surcharger la page)

Si le test échoue, des bulles se formeront, comme dans l'exemple ci-dessous.



TEST DE LA VALVE DE GAZ :

- Ouvrez la valve du réservoir, puis surveillez l'ensemble des composants pour repérer l'apparition éventuelle de bulles. NE LAISSEZ PAS L'ARRIVÉE DE GAZ OUVERTE PENDANT PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, fermez le réservoir de gaz et procédez au serrage des raccords. Reprenez le test.

TEST DU TUYAU ET DU RÉGULATEUR DE GAZ :

- UNE FOIS que la valve du réservoir de gaz a passé avec succès le test d'étanchéité à l'eau savonneuse, ouvrez la valve du réservoir de gaz, ouvrez la valve de commande du régulateur d'un tour complet, puis vérifiez la formation éventuelle de bulles vis-à-vis de la valve, tout le long du tuyau et vis-à-vis du raccord du brûleur. NE LAISSEZ PAS L'ARRIVÉE DE GAZ OUVERTE PENDANT PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, fermez le réservoir de gaz et procédez au serrage du raccord où se produit la fuite. Si la fuite est présente le long du tuyau, ARRÊTEZ TOUT, n'utilisez pas l'appareil. Le tuyau doit être remplacé.
- Lorsque le test est terminé et que vous n'avez repéré aucune fuite, attendez au moins 5 minutes pour permettre la dissipation d'émanations avant de rallumer l'appareil.

PENDANT LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE, SI DES BULLES CONTINUENT D'APPARAÎTRE, ARRÊTEZ. N'UTILISEZ PLUS VOTRE APPAREIL ET APPELEZ VOTRE DISTRIBUTEUR DE GAZ PROPANE OU LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE MASTERBUILT AU 1-800-489-1581.

Remarque : Utilisez uniquement un réservoir de gaz de 20 lb (9 kg) muni d'un collet de protection avec cet appareil. Le réservoir N'EST PAS compris avec l'appareil.

TABLEAU DE FUMAISON

VIANDE	TAILLE	TEMP.	CHARBON DE BOIS	EAU	COPEAUX DE BOIS	TEMPS DE CUISSON	TEMP. INTERNE
BŒUF							
Bœuf braisé (bras, dessus, bloc d'épaule, pointe)	De 4 à 5 lb (De 1,8 à 2,3 kg)	200 °F (93 °C)	De 7 à 8 lb (De 3,2 à 3,6 kg)	(De 3 à 4 pintes) (De 2,8 à 3,8 l)	De 2 à 3 tasses (De 0,56 à 0,83 l)	De 3 à 4 h	140 °F (60 °C) saignant 160 °F (71 °C) à point 170 °F (77 °C) bien cuit
Pointe de poitrine	De 3 à 4 lb (De 1,4 à 1,8 kg)	200 °F (93 °C)	De 7 à 8 lb (De 3,2 à 3,6 kg)	4 pintes (3,8 l)	3 tasses (0,83 l)	De 3 à 4,5 h	170 °F (77 °C) Bien cuit
PORC							
Rôti de longe (non désossé)	De 3 à 4 lb (De 1,4 à 1,8 kg)	200 °F (93 °C)	8 lb (3,6 kg)	4 pintes (3,8 l)	2 tasses (0,56 l)	De 3,5 à 4,5 h	170 °F (77 °C) Bien cuit
	De 5 à 7 lb (De 2,3 à 3,2 kg)	200 °F (93 °C)	8 lb (3,6 kg)	6 pintes (5,7 l)	3 tasses (0,83 l)	De 5 à 7 h	
Rôti de longe (désossé)	De 3 à 5 lb (De 1,4 à 2,3 kg)	200 °F (93 °C)	10 lb (4,6 kg)	De 4 à 5 pintes (De 3,8 à 4,7 l)	3 tasses (0,83 l)	De 3,5 à 5,5 h	170 °F (77 °C) Bien cuit
Côtelettes	De 4 à 6 lb (De 1,8 à 2,7 kg)	200 °F (93 °C)	De 8 à 10 lb (De 3,6 à 4,6 kg)	4 pintes (3,8 l)	3 tasses (0,83 l)	De 2,5 à 3,5 h	Bien cuit lorsque la viande se détache de l'os
	De 7 à 10 lb (De 3,2 à 4,6 kg)	200 °F (93 °C)	10 lb (4,6 kg)	De 5 à 6 pintes (De 4,7 à 5,7 l)	3 tasses (0,83 l)	De 3,5 à 5 h	
VOLAILLE							
Poulet (2 poulets entiers)	De 2 à 3 lb chacun (De 0,9 à 1,4 kg)	200 °F (93 °C)	De 5 à 7 lb (De 2,3 à 3,2 kg)	De 3 à 4 pintes (De 2,8 à 3,8 l)	2 tasses (0,56 l)	De 2,5 à 3,5 h	180 °F (82 °C) (La patte bouge librement)
Dinde	De 8 à 10 lb (De 3,6 à 4,6 kg)	200 °F (93 °C)	8 lb (3,6 kg)	5 pintes (4,7 l)	3 tasses (0,83 l)	De 4 à 6 h	185 °F (85 °C) (La patte bouge librement)
	De 11 à 13 lb (De 5 à 5,9 kg)	200 °F (93 °C)	De 8 à 10 lb (De 3,6 à 4,6 kg)	6 pintes (5,7 l)	3 tasses (0,83 l)	De 6 à 7,5 h	
POISSONS ET FRUITS DE MER							
Saumon	De 6 à 7 lb (De 2,7 à 3,2 kg)	200 °F (93 °C)	10 lb (4,6 kg)	De 5 à 6 pintes (De 4,7 à 5,7 l)	3 tasses (0,83 l)	De 4 à 6,5 h	Chair blanche qui s'effrite au contact des dents d'une fourchette
Filets de poisson	Grille entière	200 °F (93 °C)	5 lb (2,3 kg)	3 pintes (2,8 l)	De 1 à 2 tasses (De 0,28 à 0,56 l)	De 1,5 à 2,5 h	Chair blanche qui s'effrite au contact des dents d'une fourchette
Crevettes, clams, pattes de crabe	Grille entière	200 °F (93 °C)	5 lb (2,3 kg)	3 pintes (2,8 l)	De 1 à 2 tasses (De 0,28 à 0,56 l)	De 1 à 2 h	Crevettes roses Coquillages ouverts
GIBIER							
Caille, colombe, etc.	De 12 à 16 oiseaux	200 °F (93 °C)	De 7 à 10 lb (De 3,2 à 4,6 kg)	4 pintes (3,8 l)	De 2 à 3 tasses (De 0,56 à 0,83 l)	De 2 à 4 h	La patte bouge librement
Faisan, canard, etc.	De 5 à 7 lb (De 2,3 à 3,2 kg)	200 °F (93 °C)	De 8 à 10 lb (De 3,6 à 4,6 kg)	De 4 à 5 pintes (De 3,8 à 4,7 l)	De 2 à 3 tasses (De 0,56 à 0,83 l)	De 4 à 5 h	de 180 à 185 °F (de 82 à 85 °C) Bien cuit

- Lorsque la température extérieure est inférieure à 65 °F (18 °C) ou que la région se situe à une altitude supérieure à 3 500 pi (1 067 m), le temps de cuisson nécessaire peut s'allonger.

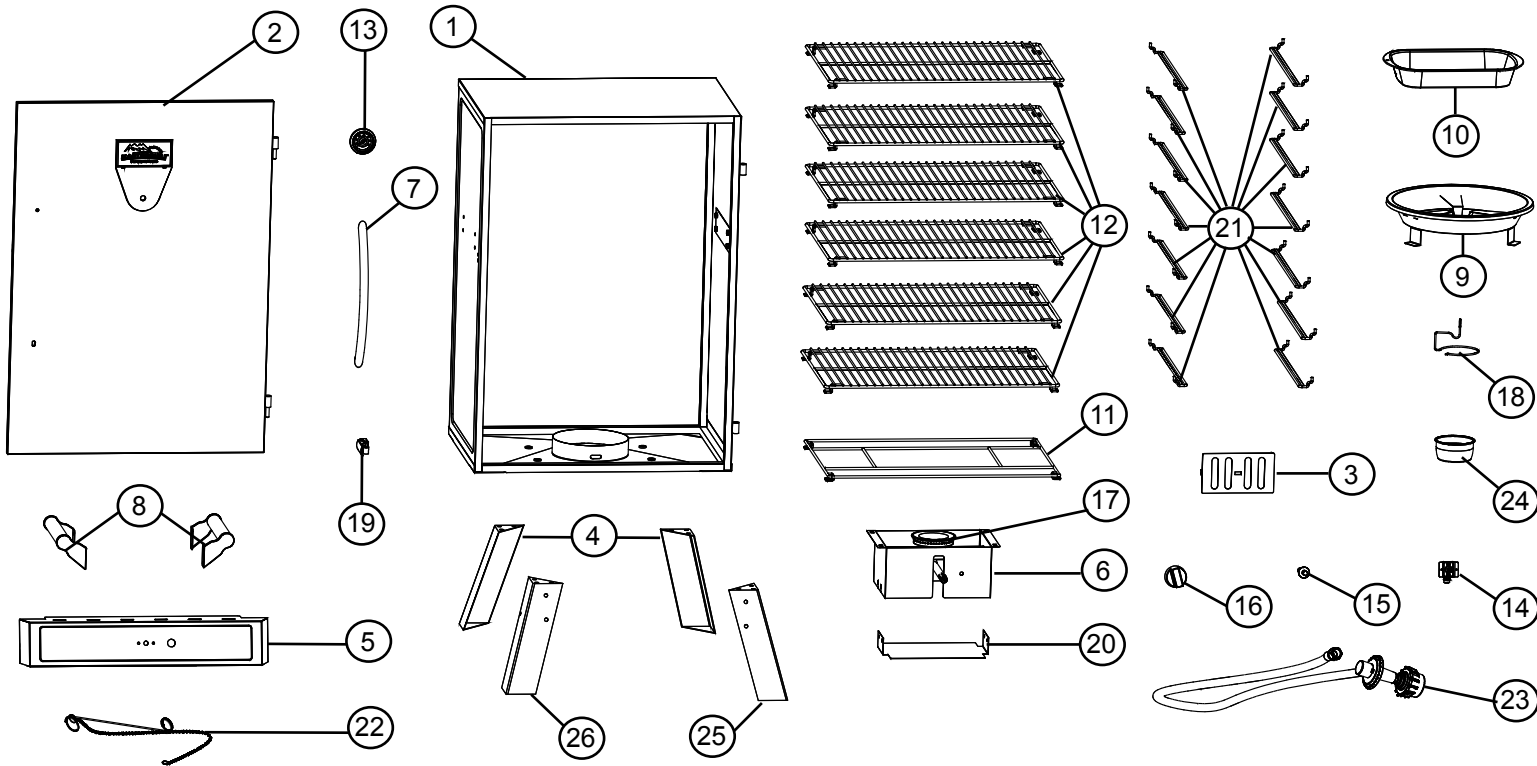
Pour vous assurer que la viande est entièrement cuite, servez-vous d'un thermomètre à viande pour tester la température interne de la viande.

- Si vous ouvrez la porte du fumoir pendant la cuisson, cela peut également augmenter le temps nécessaire à la cuisson en raison de la perte de chaleur occasionnée.



NE RENVOYER PAS L'APPAREIL AU DÉTAILLANT Pour obtenir de l'aide pour le montage ou encore des pièces de rechange, ou si des pièces sont endommagées ou manquantes, appelez le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581. Veuillez avoir le numéro de modèle et numéro de série à portée de main pendant l'appel. Ces numéros sont situés sur l'étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.

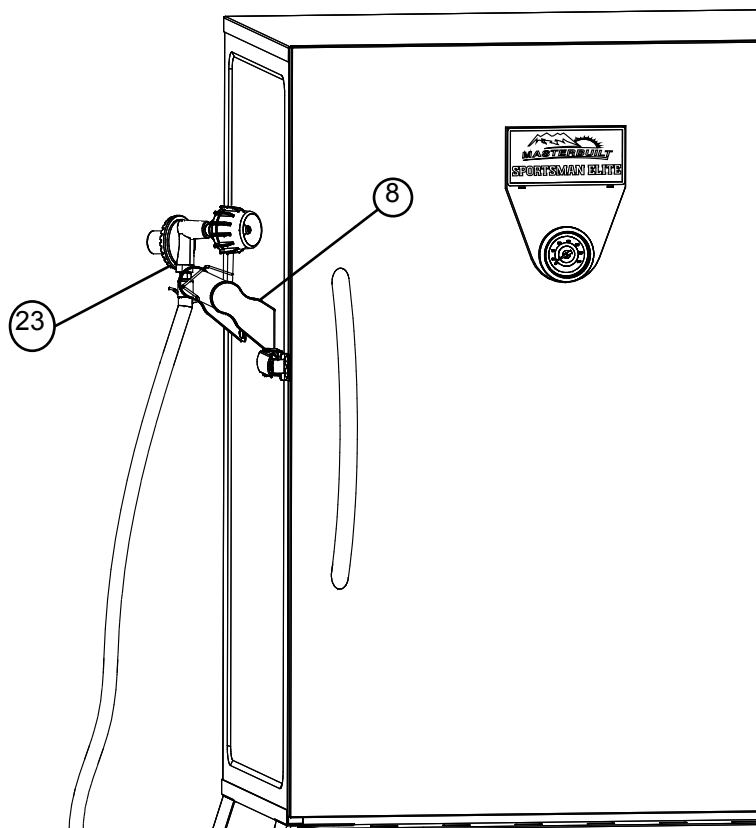
LISTE DES PIÈCES



N° DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION
1	1	Structure du fumoir	14	1	Valve (préassemblée)
2	1	Grande porte de fumoir avec la plaque de logo	15	1	Dispositif d'allumage (préassemblé)
3	1	Clapet à air (préassemblé)	16	1	Thermostat (préassemblé)
4	2	Pieds arrière	17	1	Brûleur (préassemblé)
5	1	Panneau de commande	18	1	Pince à graisse
6	1	Assemblage du brûleur	19	1	Loquet de la porte (préassemblé)
7	1	Poignée de porte	20	1	Protecteur thermique
8	2	Structure de la poignée	21	14	Support pour grille de cuisson
9	1	Disque à flammes	22	1	Tige d'allumette avec chaîne (préassemblé)
10	1	Bol d'eau	23	1	Régulateur et tuyau
11	1	Support pour le bol d'eau	24	1	Récipient à graisse
12	6	Grille de cuisson	25	1	Pied avant droit
13	1	Jauge de température avec anneau Beauty	26	1	Pied avant gauche

ÉTAPE 13

Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, accrochez le régulateur et le tuyau (23) sur la poignée de la structure (8) tel qu'illustré.



INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE

Le traitement par la chaleur permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les faisant brûler. **Il convient d'apprêter le fumoir avant la première utilisation.**

1. Effectuez un test d'étanchéité à l'eau savonneuse (voir p. 3).
2. À l'aide d'une serviette ou d'un chiffon, appliquez une petite couche d'huile de cuisson sur les grilles de cuisson et à l'intérieur de la porte du fumoir.
Assurez-vous que le bol à eau est installé et qu'il est VIDE.
3. Remplissez le disque à flammes de 2 tasses (0,56 l) de copeaux de bois et allumez le fumoir. Fermez la porte.
4. Laissez brûler le fumoir pendant environ 30 minutes. Assurez-vous que la température atteigne les 400 °F (204 °C).
5. Laissez refroidir complètement l'appareil.
6. Appliquez à nouveau une légère couche d'huile de cuisson sur la surface de grillade et à l'intérieur de la porte du fumoir.
7. Allumez à nouveau le fumoir et laissez brûler l'huile pendant 20 minutes.

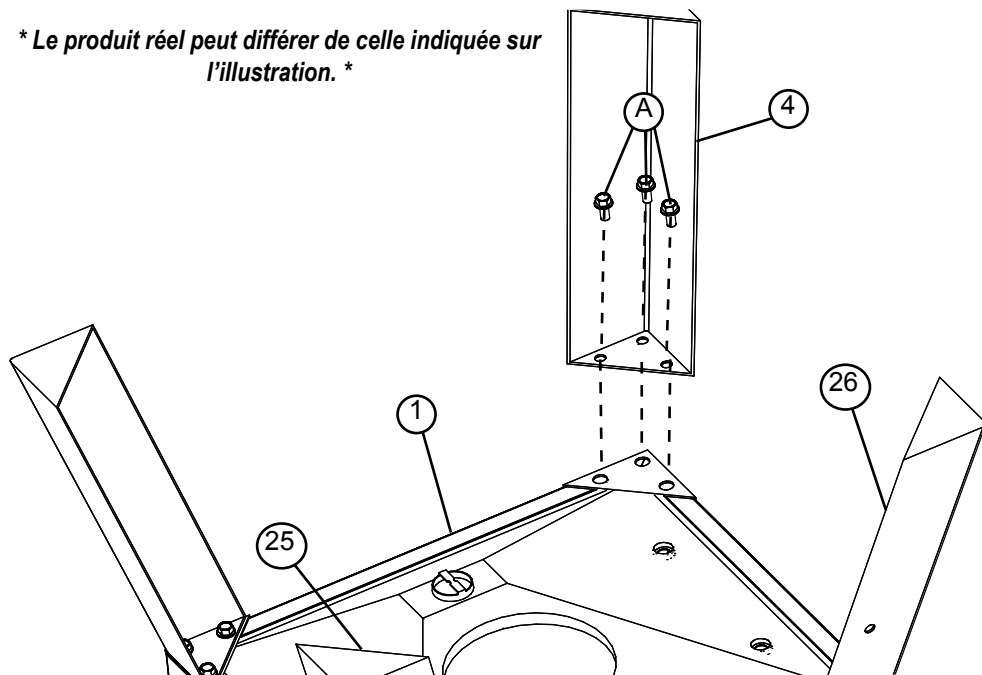
• Traitez régulièrement votre fumoir par la chaleur afin d'éviter un excès de rouille.

LE FUMOIR EST PRÊT À L'EMPLOI

ASSEMBLAGE

- AVANT DE PROCÉDER À L'ASSEMBLAGE, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS.
- ASSEMBLEZ L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PROPRE ET PLATE.
- OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE : CLÉ À MOLETTE, TOURNEVIS CRUCIFORME.

* Le produit réel peut différer de celle indiquée sur l'illustration. *



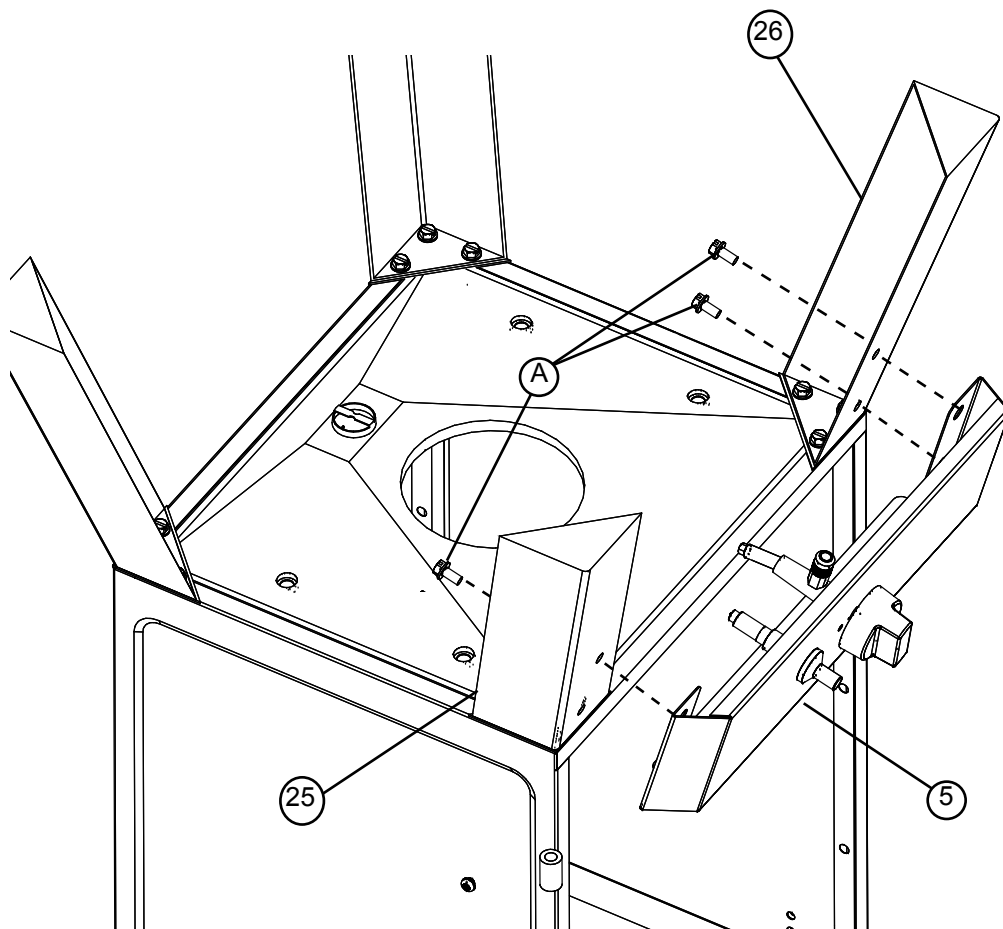
Positionnez soigneusement le gril de la façon illustrée.

Ne serrez pas les vis à fond. Il se peut qu'un ajustement des socles soit nécessaire en cours d'assemblage.

ÉTAPE 1

Fixez les pieds arrière (4), le pied avant droit (25) et le pied avant gauche (26) à la face inférieure de la structure du fumoir (1) à l'aide de vis cruciformes (A).

Ne serrez pas les vis immédiatement.



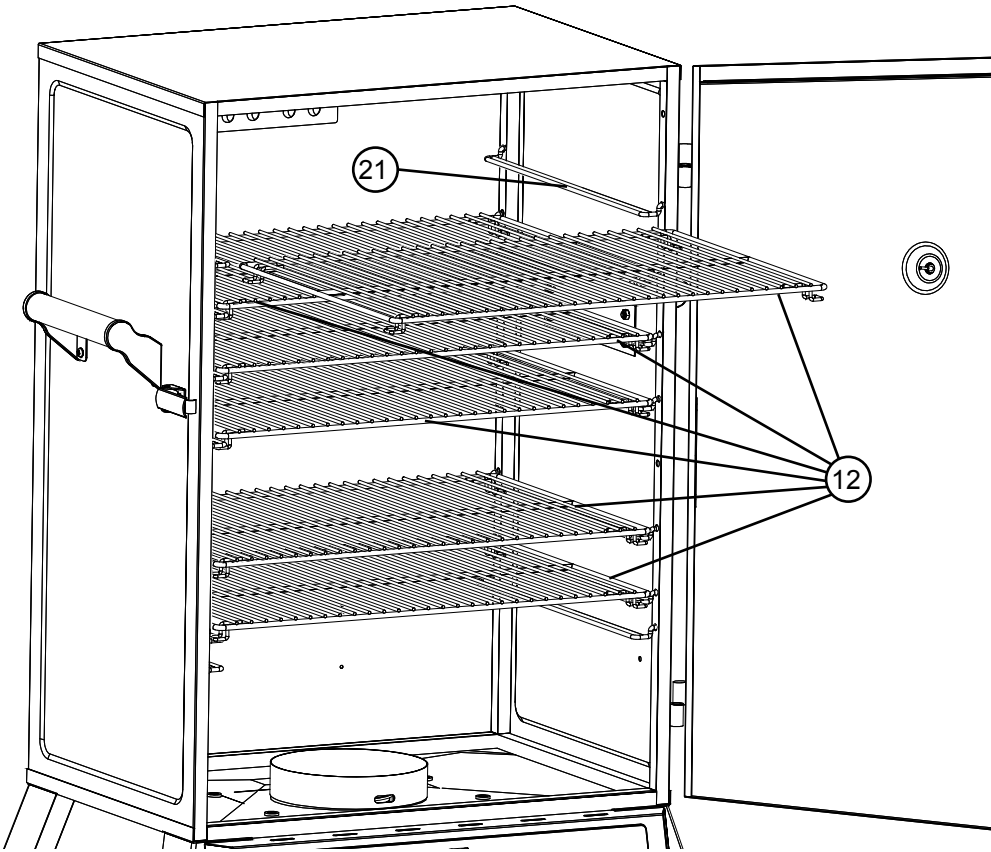
ÉTAPE 2

Fixez le panneau de commande (5) au pied avant droit (25) tel qu'illustré à l'aide des vis cruciformes (A).

Répétez l'opération du côté opposé en fixant le panneau de commande (5) au pied avant gauche (26).

ÉTAPE 9

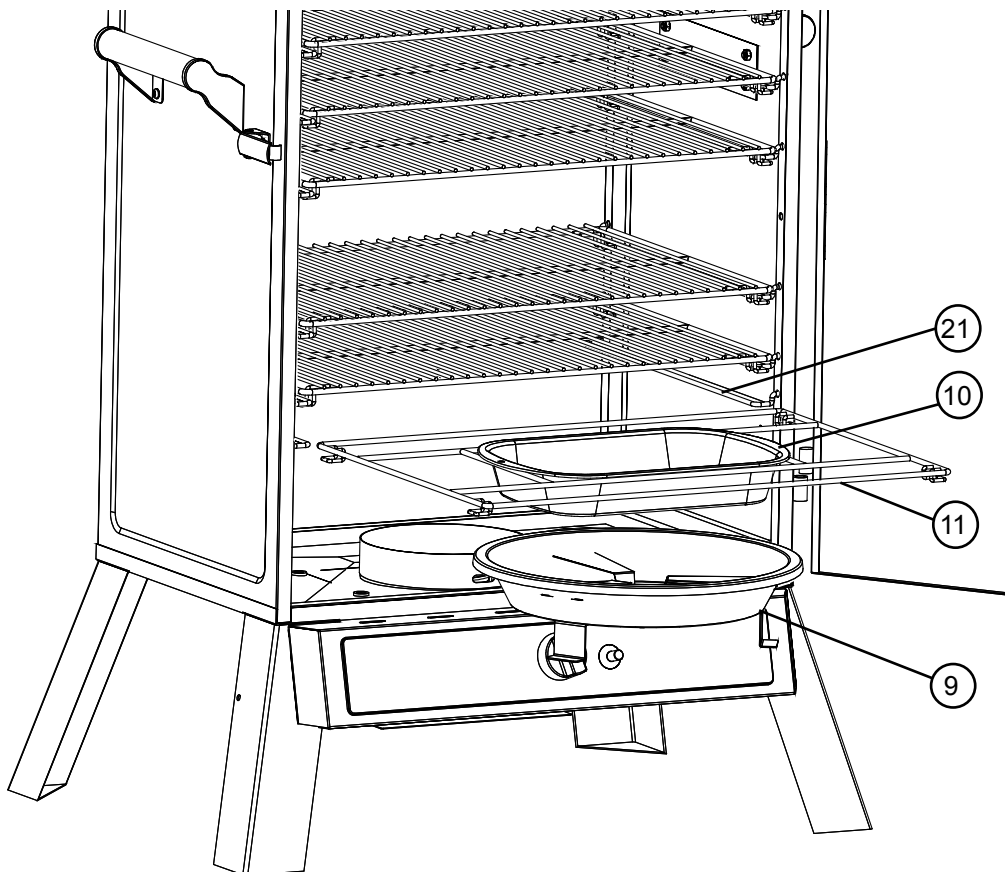
Faites glisser les grilles (12) sur les supports de la grille de cuisson (21).



ÉTAPE 10

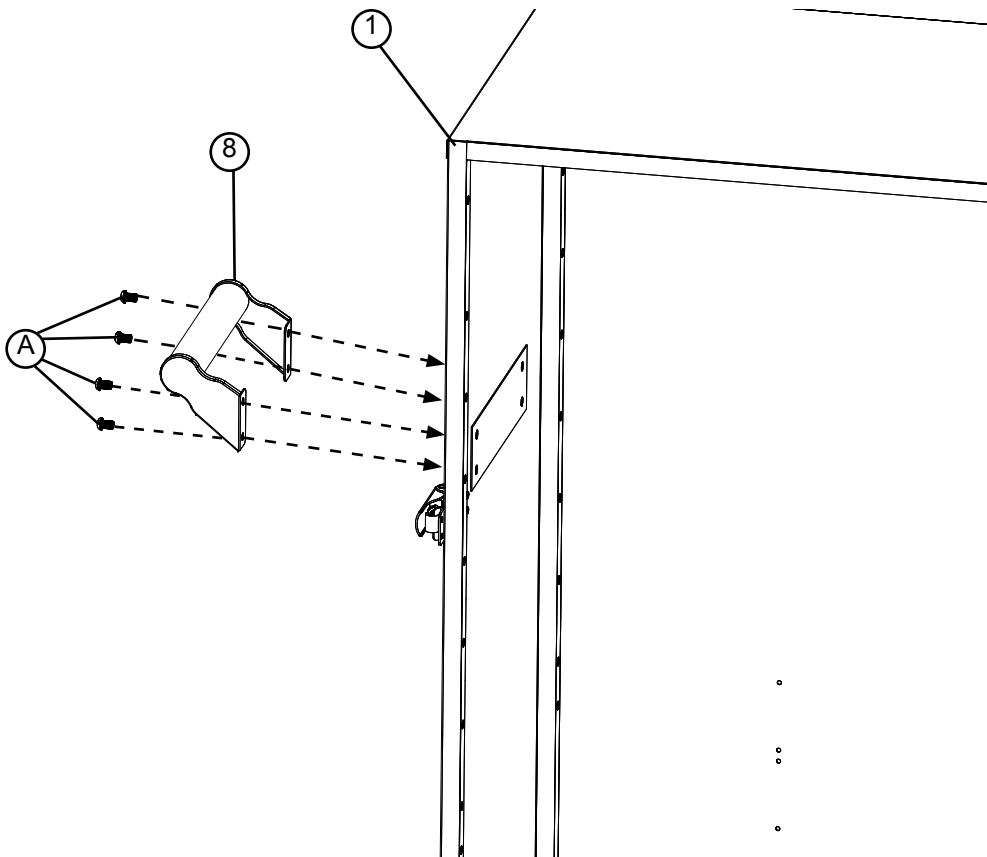
Insérez le bol d'eau (10) dans le support du bol d'eau (11) et faites glisser le support du bol d'eau sur le support de la grille de cuisson (21).

Insérez le disque à flammes (9) dans le fumoir tel qu'illustré.



ÉTAPE 5

Installez la poignée de la structure (8) sur la structure du fumoir (1) au moyen de vis cruciformes (A).



ÉTAPE 6

Insérez la poignée de la porte (7) dans la grande porte du fumoir (2). Fixez fermement à l'aide de vis cruciformes (C).

