MASTERBUILT®

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

Service à la clientèle 1-800-489-1581

Servicio de atención al cliente 1-800-489-1581

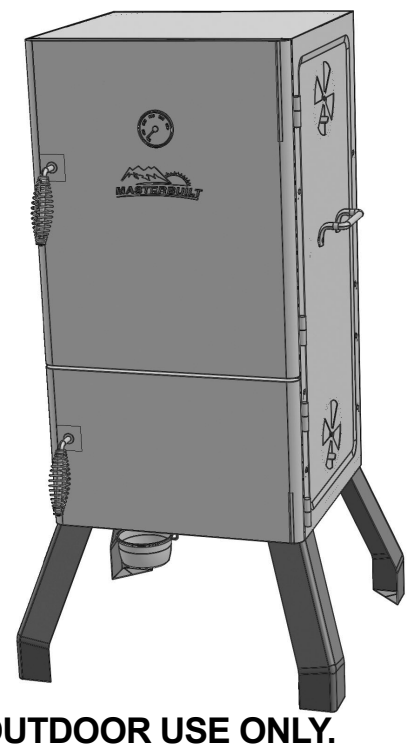
www.masterbuilt.com

MASTERBUILT®

30” CHARCOAL SMOKER

30“ CHARCOAL FUMEUR

30” CARBÓN AHUMADOR



Manual Code: 9806100001 160629-GB

IMPORTANT! / IMPORTANTE !

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

S’il vous plaît noter cette information immédiatement et conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future .

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

_____

Model number / Numéro de modèle / Número de modelo

_____

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

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

THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL WARNING & SAFETY INFORMATION

CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR.

MANUEL D’ASSEMBLAGE, D’ENTRETIEN ET D’UTILISATION AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE DE USO EN EXTERIORES.

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

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Phillips Head Screwdriver
Approximate assembly time: 25 minutes *Actual product may differ from picture shown

Outils nécessaires pour l’assemblage : Clé ajustable et tournevis cruciforme
Temps nécessaire pour l’assemblage : environ 25 minutes * Le produit réel peut différer de l’illustration

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Llave ajustable, destornillador Phillips o en cruz
Tiempo aproximado de ensamblaje: 25 minutos *El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

W160613GB

⚠ CARBON MONOXIDE HAZARD ⚠

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

⚠ WARNING ⚠

This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
Follow all warnings and instructions when using the appliance.
Keep this manual for future reference.

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

⚠ DANGER ⚠

1. **Never operate this appliance unattended.**
2. **Never operate this appliance within 10 feet (3.0m) of any structure, combustible material or a gas cylinder.**
3. **Never operate this appliance within 25 feet (7.5m) of any flammable liquid.**
4. **If fire should occur, keep away from appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil/grease fire with water.**

⚠ WARNING ⚠

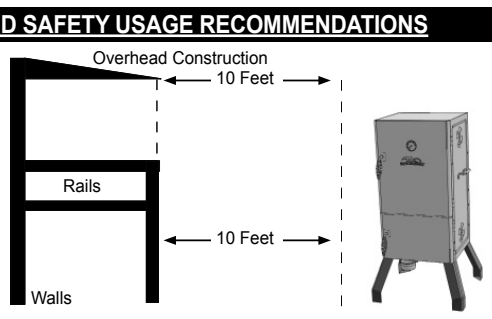
CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. **Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.**
2. **This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.**

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

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

WARNING:
SMOKER LEGS ARE A TRIP HAZARD



INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza sus productos por defectos en materiales y mano de obra si se ensamblan correctamente, usan normalmente y se tienen los cuidados recomendados, por 90 días después de la compra original al minorista.

La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de pintura, ya que se puede quemar durante el uso normal. La garantía Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad.

Masterbuilt requiere una prueba de compra razonable para las reclamaciones de garantía, y le sugiere que conserve su factura. Una vez que expire la garantía, todas las responsabilidades cesan.

Dentro del periodo de garantía, Masterbuilt, a su discreción, reparará o reemplazará los componentes defectuosos sin costo, y los costos de transporte estarán a cargo del comprador. Si Masterbuilt solicita que le regresen los componentes en cuestión para inspección, Masterbuilt será responsable de los cargos por transporte de los elementos solicitados.

La garantía excluye los daños a la propiedad consecuencia del uso indebido, abuso, accidentes, daños durante el transporte, o daños como consecuencia del uso comercial de este producto.

Esta garantía limitada es la única garantía que proporciona Masterbuilt, y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluyendo la garantía implícita, de comerciabilidad o idoneidad para un propósito en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos minoristas que venden este producto tienen autorización para ofrecer garantías o prometer remedios o adiciones a esta, o inconsistencias con las enunciadas anteriormente.

La máxima responsabilidad de Masterbuilt, en cualquier caso, no podrá exceder el precio de compra pagado por el producto por el comprador o consumidor original. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuenciales. En tales casos, las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicar.

Para residentes de California únicamente: Si importar la limitaciones de la garantía, las siguientes restricciones específicas aplican: si el servicio, reparación o reemplazo del producto no es práctico comercialmente, el minorista que vende el producto o Masterbuilt deberán reembolsar el precio de compra pagado por el producto, restando el monto atribuible al uso que haya dado el comprador original con anterioridad a descubrir la inconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que le vendió el producto para hacer efectiva la garantía.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado en estado.

Llene el registro en línea en www.masterbuilt.com o llene y envíe a:
Warranty Registration Masterbuilt Mfg., Inc.
http://www.masterbuilt.com/
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección: _____ Ciudad: _____

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

Dirección de correo electrónico: _____

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

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

Los números de serie y modelo se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

INFORMATION SUR LA GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défaut de matériel et de main-d'œuvre dans des conditions d'assemblage approprié, d'utilisation normale et d'entretien recommandé pendant 90 jours à compter de la date d'achat initiale du produit.

La garantie Masterbuilt ne couvre pas la couche de peinture de finition, car elle peut brûler dans des conditions normales d'utilisation. La garantie Masterbuilt ne couvre pas la présence de rouille sur l'appareil.

Masterbuilt demandera une preuve d'achat raisonnable en cas de réclamation en vertu de la garantie et recommande de conserver la facture. À l'expiration d'une telle garantie, cette responsabilité prend fin.

Durant la période couverte par la garantie, Masterbuilt, à son entière discrétion, réparera ou remplacera à titre gratuit les pièces défectueuses et c'est le propriétaire qui assumera les frais de livraison des pièces.Dans le cas où Masterbuilt demande de renvoyer la pièce en question à des fins d'inspection, Masterbuilt assume les frais d'expédition pour renvoyer l'article demandé.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts causés au matériel en raison d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un accident, de dommages survenant lors du transport ou de dommages encourus par l'utilisation commerciale de ce produit.

Cette garantie énoncée est l'unique garantie donnée par Masterbuilt et remplace toute garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties tacites de commercialisation et d'adéquation du produit particulier.

Ni Masterbuilt ni le magasin de détail qui vend ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus.

La responsabilité maximale de Masterbuilt, en tout état de cause, ne doit pas dépasser le prix d'achat du produit payé par le consommateur ou l'acheteur initial. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ni la restriction des dommages indirects ou accessoires. Dans ce cas, les restrictions ou exclusions précédentes peuvent ne pas s'appliquer.

Pour les résidents de l'État de la Californie exclusivement: Malgré cette limitation de garantie, les restrictions spécifiques suivantes s'appliquent, si le service, la réparation ou le remplacement du produit s'avère commercialement impraticable, le revendeur du produit ou Masterbuilt remboursera le montant payé par l'acheteur et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. Le propriétaire peut amener le produit au point de vente tenant ce produit pour obtenir une validité couverte par une garantie.

Cette garantie énoncée vous accorde des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient selon les États.

Aller sur le site www.masterbuilt.com
ou remplir et renvoyer l'enregistrement de la garantie
à l'attention de : Enregistrement de la garantie
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse : _____ Ville: _____

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

Adresse électronique : _____

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

Date d'achat : _____-_____-_____ Point de vente : _____

**** Le numéro de modèle et le numéro de série sont indiqués sur une étiquette argentée à l'arrière de l'appareil.***

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS

- **Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.**
- **Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.**
- **Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.**
- **Unit is for OUTDOOR USE ONLY.**
- **Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.**
- **Never use inside or on recreational vehicles or boats.**
- **Maintain a minimum distance of 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.**
- **Never use unit for anything other than its intended use. This unit is NOT for commercial use.**
- **Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are NOT recommended and may cause injury.**
- **Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.**
- **Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.**
- **When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.**
- **In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.**
- **Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.**
- **Unit MUST be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do NOT move unit across uneven surfaces.**
- **Do not use unit on wooden or flammable surfaces.**
- **Keep unit clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.**
- **Do not leave unit unattended.**
- **Keep children and pets away from unit at all times. Do NOT allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in area where unit is being used.**
- **Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.**
- **Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.**
- **Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.**
- **Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.**
- **Never use unit as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).**
- **The unit is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.**
- **Be careful when removing food from unit. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/ mitts or long, sturdy cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.**
- **DO NOT bump or impact the unit to prevent personal harm, damage to unit or spillage/splashing of hot cooking liquid.**
- **Do not touch HOT surfaces**
- **Unit is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.**
- **Air dampers are HOT while the unit is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.**

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 3

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS
CONTINUED FROM PAGE 2

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SMOKER OPERATION - READ & FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

GETTING STARTED

- Pre-season unit prior to first use. See **PRE-SEASON INSTRUCTIONS**.
- Before starting the unit, see **ADDING WOOD CHIPS**.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the smoker door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Should wood chips flare up immediately close smoker door, wait for wood chips to burn down then open smoker door again.

CAUTION - All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools when loading/unloading food or racks, and when adding charcoal, wood chips or water.

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

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

PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

1. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on smoking racks, inside smoker cabinet and inside smoker door. Make sure water pan is in place with NO WATER.
2. Position charcoal bowl and fill with up to 3lbs (1.4kgs) of charcoal (see **OPERATING INSTRUCTIONS**), light charcoal. LEAVE DOOR OPEN. In about 15 minutes when the flames die out, spread briquettes into a single layer. Add up to 1 cup of wood chips (see **ADDING WOOD CHIPS**) to charcoal bowl. Close door.
3. Let the smoker burn for about 1 hour. Make sure temperature gets up to 350°F (177°C).
4. Allow unit to cool COMPLETELY.
5. Reapply light coat of cooking oil on smoking racks, inside smoker cabinet and inside of smoker door.
6. Restart smoker and burn for 20 minutes.

- ***Cure your smoker periodically to prevent excessive rust.***

LIMITED WARRANTY INFORMATION

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase.

Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use.

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item.

This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose.

Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above.

Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: Not withstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Masterbuilt will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty.

This expressed warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

Name: _____ Address :_____ City:_____

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

E-mail Address:_____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

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

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

SMOKIN' RECIPES / SMOKIN' RECETTES / SMOKIN ' RECETAS

PAVO AHUMADO
Rinde de 6 a 8 porciones

INGREDIENTES:

Pavo	10 -14 lb. (4.5 - 6.3 kg)
Sal	1 cda.
Azúcar	2 cdas.
Canela	1-2 cdtas.
Manzana (deshuesada, pelada y cortada en cuartos)	1 mediana
Cebolla (cortada en cuartos)	2 medianas
Tallos de apio con hojas	4 tallos

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Trocitos de madera de nogal americano o de manzano

INSTRUCCIONES:
Si es necesario, descongele el pavo siguiendo las instrucciones señaladas en la envoltura. Retire los menudos y el pescuezo. Enjuáguelo, escúrralo y séquelo con una toallita. Espolvoree sal en la cavidad del pavo. Mezcle el azúcar y la canela en un tazón pequeño. Empape los trozos de manzana en la mezcla. Rellene la cavidad del pavo con la manzana, las cebollas y el apio. Ciérrela con pinchos de brocheta. Ate los extremos de las patas a la cola, con cordel de cocina. Levante las puntas de las alas, páselas hacia atrás y métalas bajo el espinazo del ave. Caliente el ahumador a 225° F (107° C). Coloque el pavo sobre la rejilla de cocción y cocínelo durante 8 a 12 horas o hasta que la temperatura interna de los muslos llegue a 180° F (82° C). Cubra el pavo y deje que se enfríe o repose 20 minutos antes de cortarlo. Sírvalo.

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 (totalmente cocida, con el hueso)	5 -7 lb. (2.2 - 3.1 kg)
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.

SMOKER OPERATION - READ & FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

ADDING WOOD CHIPS

1. You may use dry or pre-soaked wood chips in your smoker. Dry chips will burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) will burn slower and produce a less intense smoke.
2. Once the charcoal has been spread into a single layer and is ready for cooking, place up to 1 cup (0.24l) of wood chips into the charcoal bowl with the charcoal.
3. DO NOT ADD MORE THAN 1 cup (0.24l) OF WOOD CHIPS AT A TIME. **Never use wood pellets.**
4. Place additional wood chips in smoker as needed to achieve desired smoke flavor.
   - ***Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.***

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Position charcoal bowl in place.
2. Fill charcoal bowl with up to 3lbs (1.4kgs) of charcoal. Stack briquets in a pyramid.
3. Add lighter fluid following directions on fluid container. Before lighting, place lighter fluid at least 25 ft (8m) away from unit. Do not lean into unit when lighting charcoal. Light charcoal. LEAVE DOOR OPEN.
4. In about 15 minutes, flames will die out and briquets will begin to ash over. Once the briquets are completely ashed over, spread briquettes in a single layer.
5. With protective gloves on, place water bowl in position. Pour 1 inch of water, juice, or vinegar into water bowl. This will add flavor and moisture to food and prevent it from drying out.
6. DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
7. Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
8. Place food in the smoker, position on the center of the smoking rack. CAUTION - All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
9. DO NOT overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking.
10. Adjust smoker air dampers, to desired cooking temperature.
    - Close all air dampers on unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air dampers to release moisture.
11. Extreme cold temperatures may extend cooking times.
12. Once cooking is complete allow unit to cool and then follow **CLEANING and STORING INSTRUCTIONS**. CLEAN AFTER EVERY USE. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

CLEANING and STORING INSTRUCTIONS

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Be sure to clean smoker after each use.
- For rack supports, racks, water bowl, and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For charcoal bowl, after ashes are cold, clean after every use to remove ash build up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- For the interior and exterior of the unit simply wipe down with a damp cloth after each use to keep unit in proper working condition. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- After cleaning, store smoker in a covered and DRY AREA.
- Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- When not in frequent use and using a cover, remember to check your smoker periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.
- Watch a video with step by step instructions on how to clean your smoker at www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse: Cleaning and Storage.

RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de charbon de bois ou de copeaux de bois produit du monoxyde de carbone, qui n'a aucune odeur et peut provoquer la mort.

NE faites JAMAIS brûler du charbon de bois ou des copeaux de bois à l'intérieur des maisons, véhicules, tentes, garages ou de tout endroit fermé.

NE L'UTILISEZ QU'À L'EXTÉRIEUR dans un endroit bien ventilé.

AVERTISSEMENT

Ce manuel contient de l'information importante nécessaire pour un assemblage approprié et l'utilisation sûre de l'appareil.

Veuillez lire et vous conformer à tous les avertissements et suivre toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Conformez-vous à tous les avertissements et suivez toutes les instructions lorsque vous vous servez de l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence.

Le non-respect de ces instructions pourrait provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER

1. **Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.**
2. **Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) de toute structure, matière combustible ou d'une a bonbonne de gaz.**
3. **Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) de tout liquide inflammable.**
4. **Si un incendie se déclare, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.**

AVERTISSEMENT

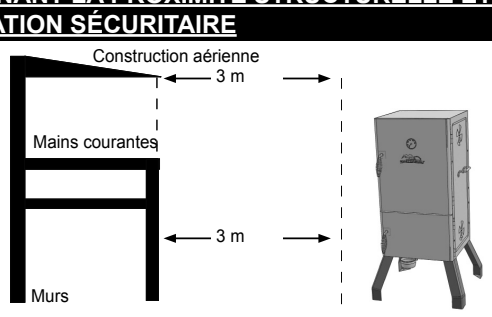
PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

1. **Les sous-produits de combustion produits lors de l'utilisation de ce produit contiennent des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales et d'autres anomalies de la reproduction.**
2. **Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales et d'autres anomalies de la reproduction.**

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LA PROXIMITÉ STRUCTURELLE ET L'UTILISATION SÉCURITAIRE

RAPPEL : NE FAITES JAMAIS CHAUFFER CE FUMOIR EN DESSOUS D'UN ÉLÉMENT DE CONSTRUCTION.
MAINTENEZ UNE DISTANCE MINIMALE DE 3 MÈTRES À PARTIR DE TOUT ÉLÉMENT DE CONSTRUCTION AÉRIEN,
DES MURS OU DES MAINS COURANTES.
VOIR LE SCHÉMA.

AVERTISSEMENT : LES PIEDS DU FUMOIR PRÉSENTENT UN RISQUE DE CHUTE



SMOKIN' RECIPES / SMOKIN' RECETTES / SMOKIN ' RECETAS

POULET FUMÉ ENTIER

6-8 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

INSTRUCTIONS:
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.

CÔTES DE PORC OU PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS

4 Portions

INGRÉDIENTS:
2 à 4 lb de côtes de porc ou de petites côtes levées de dos
1/2 cuillère à soupe de sel
1/4 de tasse de cassonade
2 1/2 cuillères à soupe de poudre de chili
1 1/2 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

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Copeaux de caryer

INSTRUCTIONS:
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 1/2 heures.

JAMBON GLACÉ À L'ÉRABLE

6-8 Portions

INGRÉDIENTS:
Jarret arrière ou jambon de 5 à 7 kg (entièrement cuit, sans retirer l'os.
1 1/2 de tasse de sirop d'érable
1 cuillère à thé de gingembre
1/4 cuillère à thé de muscade
1/2 cuillère à thé de piment de la Jamaïque
16 clous de girofle entiers
1 boîte d'ananas tranchés (en conserve)
1 bocal de cerises au marasquin

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Copeaux de caryer ou de prosopis

INSTRUCTIONS:
Retirez la peau épaisse et enlevez le gras, en n'en laissant pas plus d'une épaisseur de 1/2 po sur le jambon. Pratiquez des entailles sur le jambon. Mélangez le sirop, le gingembre, la muscade et le piment de la Jamaïque dans un petit bol. Placez le jambon dans un grand plat et versez-y la sauce à l'érable. Laissez tremper le jambon dans la sauce de 1 à 2 heures, en arrosant souvent jusqu'à ce que le jambon soit à la température de la pièce.Lorsque le jambon est prêt pour le fumage, retirez-le du plat et plantez-y les clous de girofle. Placez le jambon dans le fumoir préchauffé à 225 °F (107 °C). Faites cuire pendant 2 à 3 heures. Arrosez le jambon avec le mélange au sirop d'érable au moins 2 fois pendant la cuisson. Au moins une heure avant la fin du fumage, décorez le jambon avec les ananas en tranches et les cerises, puis arrosez le tout avec la sauce à l'érable. La température interne du jambon doit atteindre 130 °F (de 54 à 60 °C) lorsqu'il est cuit de part en part.

SMOKED TURKEY
Servings for 6-8



INGREDIENTS:

Turkey	10 - 14 lbs (4.5-6.3 kgs)
Salt	1 tbsp
Sugar	2 tbsp
Cinnamon	1-2 tsps
Apple (cored, peeled, quartered)	1 average
Onion (quartered)	2 medium
Celery stalks with leaves	4 stalks

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or Apple Chips

INSTRUCTIONS:
Thaw turkey according to package directions if necessary. Remove giblets and neck. Rinse and pat dry. Sprinkle turkey cavity with salt. Combine sugar and cinnamon in small bowl. Dredge apple in mixture. Stuff apple, onion and celery into cavity. Close with skewers. Tie ends of legs to tail with kitchen string. Lift wing tips up and over the back to tuck under. Set smoker to 225°F (107°C). Place turkey on cooking rack and cook for 8 to 12 hours or until inner thigh temperature reaches 180°F (82°C). Cover turkey and chill or let stand 20 minutes before carving. Serve.

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory Chips

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.

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

SUGGESTED WOOD FOR SMOKING:
Hickory or Mesquite Chips

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 is 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.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- **Veuillez toujours utiliser cet appareil conformément aux lois sur la prévention des incendies locales, provinciales et fédérales en vigueur.**
- **Vérifiez tous les écrous, vis et boulons avant chaque utilisation afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.**
- **Ne faites jamais chauffer l'appareil sous une construction aérienne comme une toiture, un abri d'auto, un auvent ou un avant-toit.**
- **Appareil pour USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.**
- **Ne l'utilisez jamais à l'intérieur, dans des endroits clos comme les patios, garages, bâtiments ou tentes.**
- **N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.**
- **Maintenez une distance minimale de 3 m (10 pi) à partir de tout élément de construction aérien, des murs ou des mains courantes.**
- **Maintenez un dégagement minimal de 3 m (10 pi) de tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, l'herbe, les broussailles, le papier ou les toiles.**
- **N'utilisez jamais l'appareil pour autre chose que son utilisation prévue. Cet appareil N'EST PAS destiné à un usage commercial.**
- **Les accessoires qui ne sont pas fournis par Masterbuilt Manufgacturing, Inc. ne sont PAS recommandés et pourraient causer des blessures.**
- **L'usage d'alcool ou de médicaments vendus avec ou sans ordonnance pourrait compromettre la capacité de l'utilisateur à correctement assembler ou à faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.**
- **Gardez un extincteur à portée de main en tout temps pendant que l'appareil chauffe.**
- **Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou du gras, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.**
- **En cas de feu d'huile ou de graisse, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC pourrait, en certaines circonstances, contenir l'incendie.**
- **Utilisez l'appareil sur une surface plane, non combustible et stable comme le sol, le béton, la brique ou la pierre. Une surface asphaltée peut ne pas convenir dans ce but.**
- **L'appareil DOIT être au sol. Ne placez pas l'appareil sur une table ou sur un comptoir. Ne déplacez pas l'appareil sur des surfaces accidentées.**
- **N'utilisez pas cet appareil sur une surface en bois ou inflammable.**
- **Gardez l'unité à distance de tout matériau combustible comme l'essence et les autres gaz et liquides inflammables.**
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.**
- **Gardez les enfants et animaux de compagnie à distance de l'appareil en tout temps. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux de compagnie sont présents dans la zone où l'appareil est utilisé.**
- **Ne laissez personne faire des activités à proximité de l'appareil pendant qu'il chauffe ou avant qu'il n'ait refroidi.**
- **N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisson en verre, en plastique ou en céramique dans l'appareil. Ne mettez jamais un ustensile de cuisson vide dans l'appareil pendant qu'il chauffe.**
- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il chauffe. Laissez l'appareil refroidir complètement [en dessous de 45 °C (115 °F)] avant de le déplacer ou de le ranger.**
- **Rangez-le seulement lorsque le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces sont froides.**
- **N'utilisez jamais l'appareil comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).**
- **L'appareil est CHAUD pendant son utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps au cours de la période de refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants ou mitaines de protection.**
- **Procédez avec prudence quand vous enlevez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont CHAUDES et pourraient causer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants protecteurs 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 l'appareil, car cela pourrait causer des blessures, endommager l'appareil ou renverser des liquides de cuisson chauds.**
- **Ne touchez pas les surfaces CHAUDES.**

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE À LA PAGE 7)

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE DE LA PAGE 6)

- **L'appareil est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, tenez votre visage et votre corps à distance de la porte et des évents. Des vapeurs et de l'air chaud sont expulsés pendant l'utilisation.**
- **Les entrées d'air sont CHAUDES pendant l'utilisation de l'appareil et la période de refroidissement; portez des gants de protection pour les régler.**
- **Cet appareil a une flamme nue. Gardez vos mains, vos cheveux et votre visage à l'écart de la flamme. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil pour l'allumer. Vos cheveux et vos vêtements pourraient s'enflammer.**
- **N'obstruez pas le flux de la combustion et de la ventilation.**
- **Ne recouvrez pas les tablettes avec une feuille métallique. Cela emprisonnerait la chaleur et pourrait endommager l'appareil.**
- **Ne laissez jamais 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 cuisinez pas avant que le carburant ne soit couvert d'une couche de cendres.**
- **N'enlevez pas les cendres tant que les cendres et le charbon de bois sont encore CHAUDS.**
- **Gardez les mains, les cheveux et le visage éloignés du charbon de bois en combustion. Prenez garde à vos cheveux et vêtements pendant la cuisson, car ils pourraient prendre feu.**
- **Utilisez des gants de protection lorsque vous utilisez cet appareil ou manipulez du feu. Utilisez des gants de protection ou des outils de cuisson longs et robustes pour ajouter du bois ou charbon de bois.**
- **N'utilisez jamais d'essence pour allumer du charbon de bois.**
- **Trop remplir le bol de charbon de bois peut entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.**
- **N'ajoutez jamais de liquide d'allumage une fois que le charbon de bois a pris feu. Suivez les instructions indiquées sur le contenant de liquide d'allumage.**
- **Disposez des cendres froides en les mettant dans une feuille d'aluminium, les mouillant complètement avec de l'eau et les jetant dans un contenant non combustible.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FONCTIONNEMENT DU FUMOIR - LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

POUR COMMENCER

- Préparez votre fumoir avant sa première utilisation. Consultez les **INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION**.
- Avant d'allumer l'appareil, consultez **AJOUT DE COPEAUX DE BOIS**.
- N'ouvrez pas inutilement la porte du fumoir. Ouvrir la porte du fumoir permet à la chaleur de s'échapper et pourrait enflammer le bois. La fermeture de la porte stabilisera la température et éteindra les flammes.
- Advenant que des copeaux de bois s'enflamment, fermez immédiatement la porte du fumoir, attendez que les copeaux de bois s'éteignent puis rouvrez la porte du fumoir.

ATTENTION : toutes les surfaces sont CHAUDES et pourraient causer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des outils de cuisson longs et solides lorsque vous chargez/déchargez les grilles ou la nourriture et lorsque vous ajoutez du charbon de bois, des copeaux ou de l'eau.

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

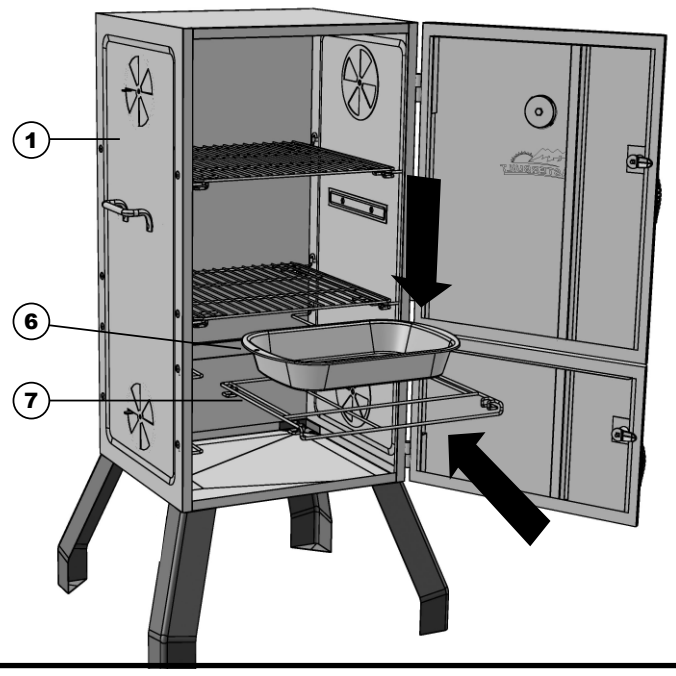
La préparation de votre fumoir le débarrassera des produits chimiques et huiles laissées au cours du procédé de fabrication en leur permettant de brûler.

PRÉPAREZ VOTRE FUMOIR AVANT SA PREMIÈRE UTILISATION.

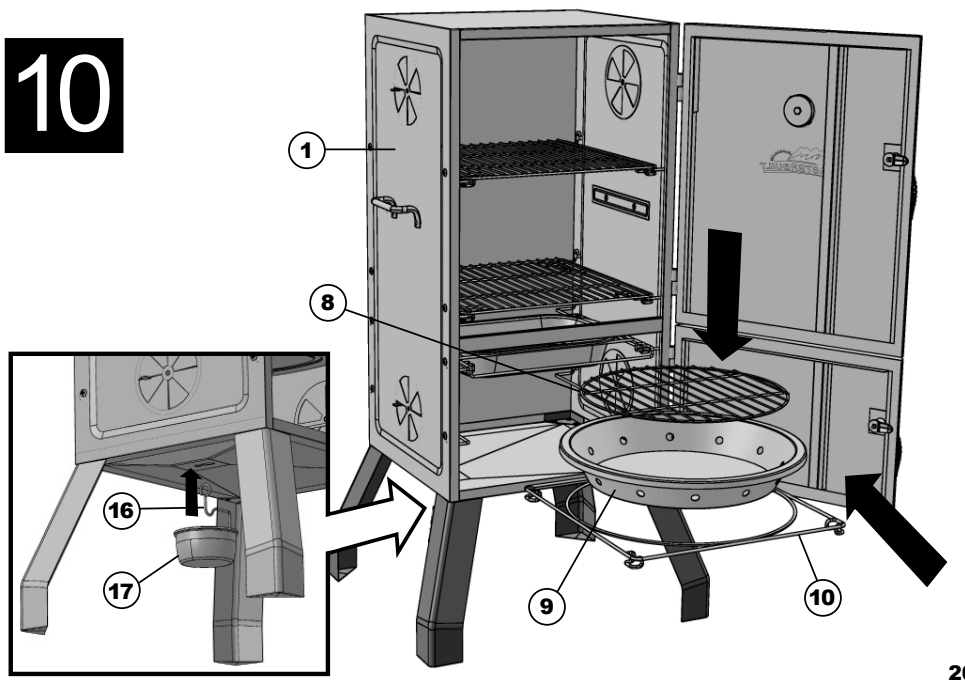
1. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon, frottez les grilles et l'intérieur du fumoir et des portes avec de l'huile à cuisson. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU.
2. Installez le bol à charbon de bois bol et remplissez-le avec un maximum de 1,4 kg (3 lb) de charbon de bois (voir la **NOTICE D'UTILISATION**), allumez le charbon de bois. LAISSEZ LA PORTE OUVERTE. Après environ 15 minutes, lorsque les flammes s'éteignent, répandez les briquettes sur une seule couche. Ajoutez jusqu'à 1 tasse de copeaux de bois (voir **AJOUT DE COPEAUX DE BOIS**) dans le bol de charbon. Fermez la porte.
3. Laissez le fumoir chauffer pendant environ 1 heure. Assurez-vous que la température atteint 177 °C (350 °F).
4. Laissez l'appareil refroidir complètement.
5. Appliquez une autre couche d'huile à cuisson sur les grilles, sur l'intérieur du fumoir et de la porte du fumoir.
6. Redémarrez le fumoir et laissez-le chauffer pendant 20 minutes.
   - **Traitez ainsi périodiquement votre fumoir pour prévenir une corrosion excessive.**

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

9



10



ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

7

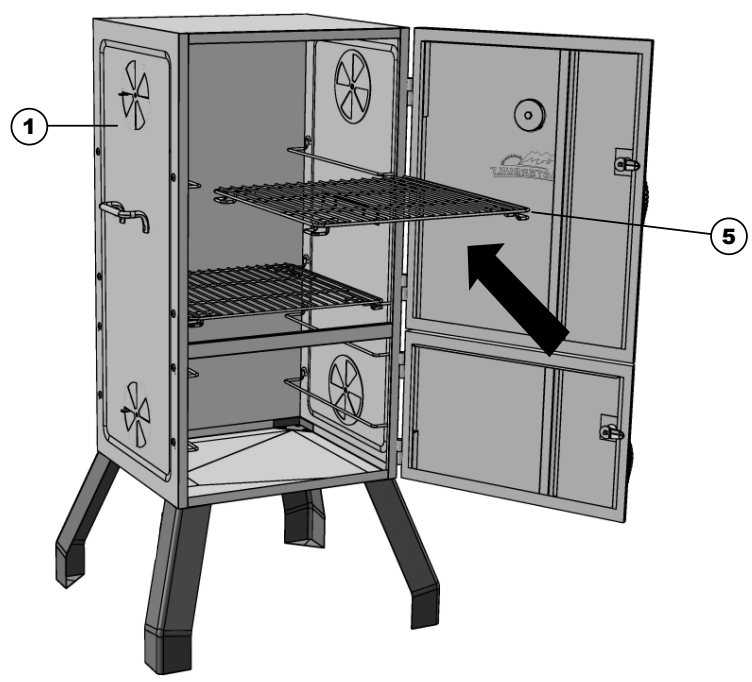
C x2

D x2

E x2

F x2

8



FONCTIONNEMENT DU FUMOIR - LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

AJOUT DE COPEAUX DE BOIS

1. Vous pouvez utiliser des copeaux de bois secs ou trempés dans votre fumoir. Les copeaux secs brûlent plus rapidement et produisent une fumée plus intense. Les copeaux trempés dans de l'eau (pendant approximativement 30 minutes) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins intense.
2. Une fois le charbon de bois étalé sur une seule couche et prêt pour la cuisson, mettez jusqu'à 240 ml (1 tasse) de copeaux de bois dans le bol avec le charbon de bois.
3. N'UTILISEZ JAMAIS PLUS DE 240 ML (1 TASSE) DE COPEAUX DE BOIS À LA FOIS. **N'utilisez jamais de granules de bois.**
4. Ajoutez d'autres copeaux de bois dans le fumoir selon les besoins pour obtenir la saveur de fumée désirée.
   - **Vous devez utiliser des copeaux de bois pour produire de la fumée et donner une saveur de fumée.**

INSTRUCTIONS

1. Mettez le bol à charbon de bois bol en place.
2. Remplissez le bol à charbon de bois avec un maximum de 1,4 kg (3 lb) de charbon de bois. Faites une pyramide avec les briquettes.
3. Ajoutez du liquide d'allumage en suivant les instructions indiquées sur le contenant. Avant d'allumer le charbon, éloignez le contenant à au moins 8 m (25 pi) de l'appareil. Ne vous penchez pas dans l'appareil pour allumer le charbon de bois. Allumez le charbon de bois. LAISSEZ LA PORTE OUVERTE.
4. Après environ 15 minutes, les flammes s'éteindront et les briquettes commenceront à se recouvrir de cendres. Lorsque les briquettes sont complètement recouvertes de cendres, étalez-les sur une seule couche.
5. Enfilez des gants de protection et mettez la cuvette d'eau en place. Versez 2,5 cm (1 po) d'eau, de jus ou de vinaigre dans la cuvette d'eau. Cela ajoutera de la saveur et de l'humidité aux aliments et empêchera qu'ils se dessèchent.
6. Ne couvez PAS les étagères avec une feuille d'aluminium, car cela empêchera la chaleur de circuler correctement.
7. Préchauffez le fumoir pendant 30 à 45 minutes à la température maximale avant d'y mettre les aliments.
8. Placez les aliments dans le fumoir, au centre des étagères. ATTENTION : toutes les surfaces sont CHAUDES et pourraient causer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des outils de cuisson longs et robustes.
9. NE surchargez PAS le fumoir avec de la nourriture. 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 les étagères et les côtés du pour assurer une bonne circulation de la chaleur. Si vous utilisez des bacs de cuisson, placez les bacs au centre de l'étagère pour assurer une cuisson uniforme.
10. Ajustez les entrées d'air du fumoir pour obtenir la température de cuisson désirée.
    - Fermez toutes les entrées d'air pour garder la chaleur et l'humidité à l'intérieur de l'appareil. Si vous faites cuire des aliments comme du poisson ou de la viande séchée, ouvrez les entrées d'air pour laisser évacuer l'humidité.
11. Des températures extrêmement froides peuvent prolonger le temps de cuisson.
12. Une fois la cuisson complétée, laissez l'appareil refroidir, puis suivez les **INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTREPOSAGE**. NETTOYEZ APRÈS CHAQUE UTILISATION. Cela prolongera la durée de vie de votre fumoir et empêchera les moisissures de se former.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTREPOSAGE

- VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.
- Assurez-vous de nettoyer le fumoir après chaque utilisation.
- Utilisez un détergent à vaisselle doux pour les étagères, grilles, supports, le bac à eau et le plateau d'égouttement. Rincez et asséchez avec soin.
- Après chaque utilisation, une fois les cendres refroidies, nettoyez le bol à de charbon de bois, enlevez les résidus, les cendres et la poussière.
- Disposez des cendres froides en les mettant dans une feuille d'aluminium, les mouillant complètement avec de l'eau et les jetant dans un contenant non combustible.
- Pour garder l'appareil en bon état de fonctionnement, essuyez simplement l'intérieur, l'extérieur et les joints de porte après chaque utilisation avec un linge humide. N'utilisez pas un agent de nettoyage. Assurez-vous de bien assécher l'appareil.
- Après l'avoir nettoyé, rangez l'appareil dans un ENDROIT SEC.
- Rangez-le seulement lorsque le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces sont froides.
- Lorsque vous ne vous en servez pas souvent et le couvrez, rappelez-vous de vérifier votre fumoir périodiquement afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.
- Vous pouvez visionner une vidéo expliquant le nettoyage de votre fumoir étape par étape à www.youtube.com/Masterbuilt Electric Smokehouse : Nettoyage et entreposage.

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

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

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

USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.

ADVERTENCIA

Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del artefacto.
Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.
Conserve este manual para referencia en el futuro.

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

PELIGRO

1. **Nunca opere este artefacto desatendido.**
2. **Nunca opere este artefacto dentro de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible o cilindro de gas.**
3. **Nunca opere este artefacto dentro de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.**
4. **Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del artefacto y llame inmediatamente a su estación de bomberos. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.**

ADVERTENCIA

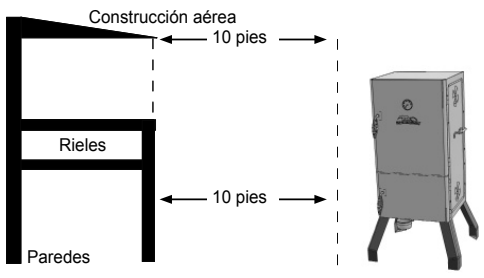
PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. **Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.**
2. **Este producto contiene químicos, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.**

RECOMENDACIONES DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

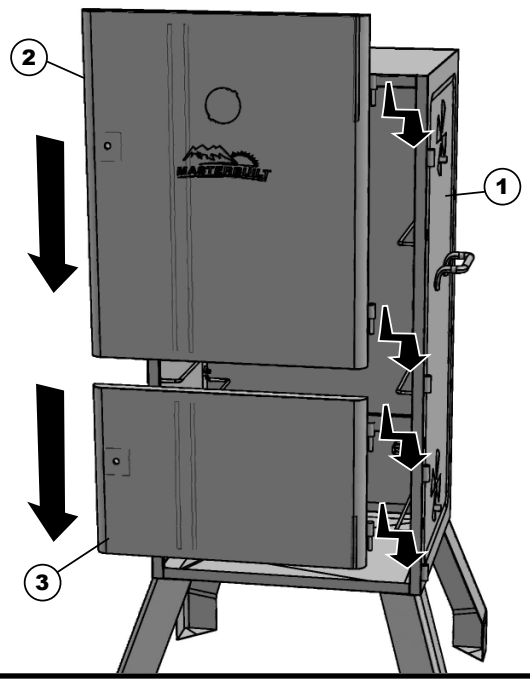
RECORDATORIO: NUNCA OPERE ESTE AHUMADOR BAJO NINGUNA CONSTRUCCIÓN AÉREA.
CONSERVE UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 10 PIES (3M) DESDE UNA CONSTRUCCIÓN AÉREA, PAREDES O RIELES.
VER DIAGRAMA.

ADVERTENCIA: LAS PATAS DEL AHUMADOR SON UN PELIGRO DE TROPIEZO

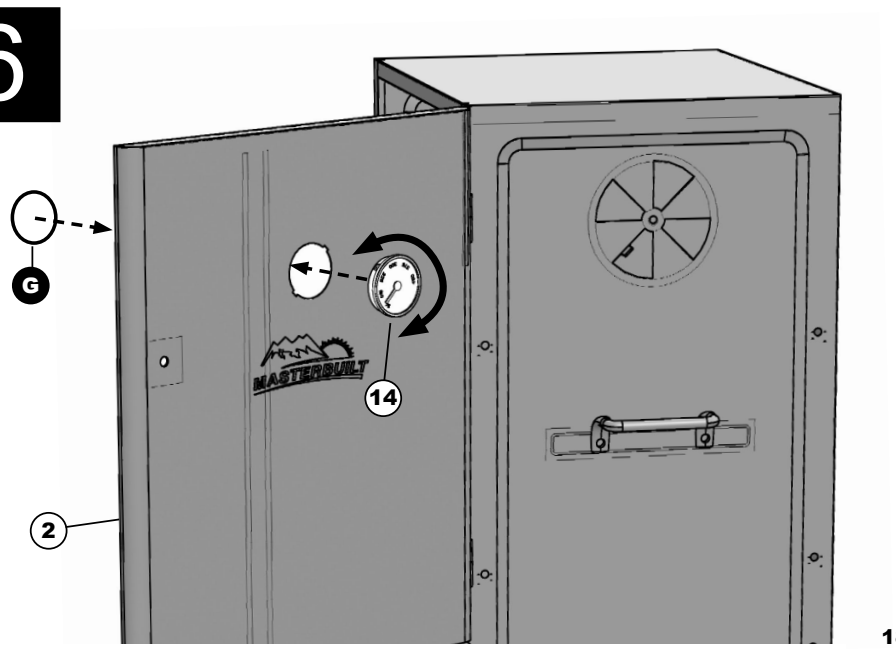


ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

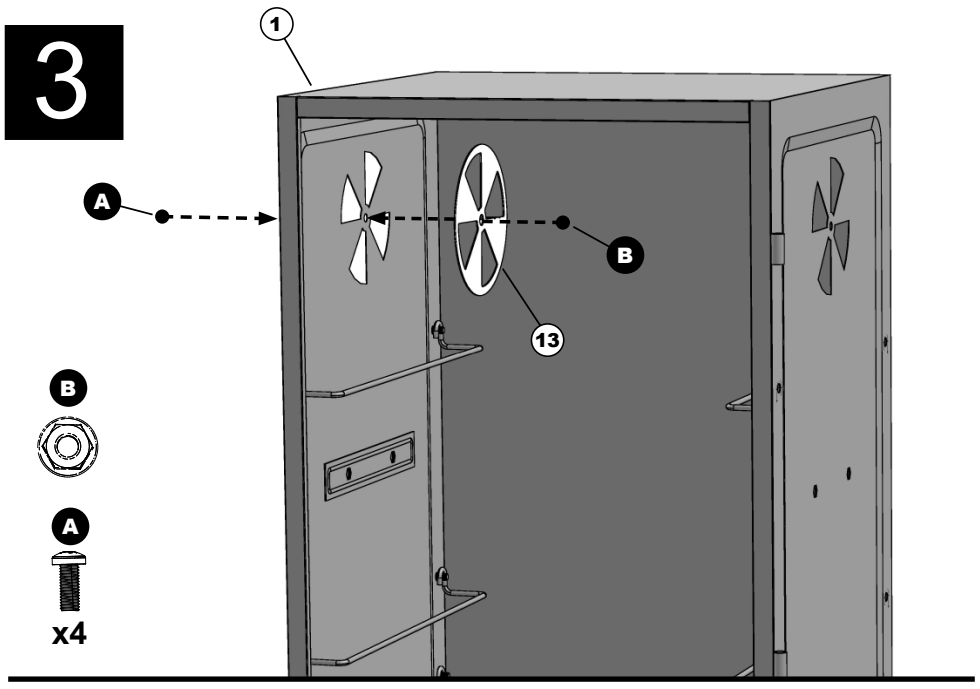
5



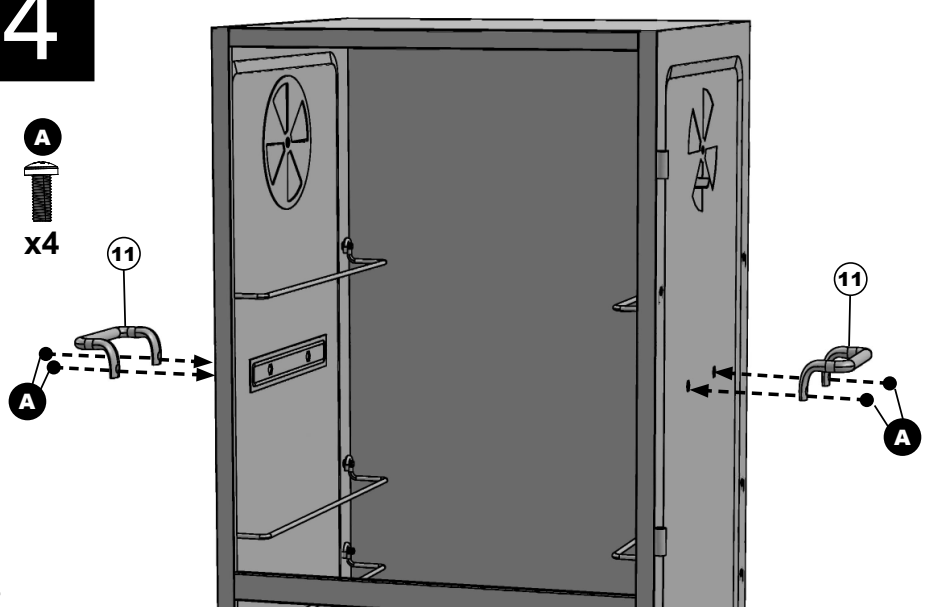
6



3



4



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- **Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.**
- **Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.**
- **Nunca opere esta unidad bajo cualquier construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.**
- **La unidad es SOLO PARA USO EN EXTERIORES.**
- **Nunca use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.**
- **Nunca use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.**
- **Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.**
- **Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.**
- **Nunca use esta unidad para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta unidad** NO **es para uso comercial.**
- **NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc.; estos podrían causar lesiones.**
- **El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la unidad.**
- **Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.**
- **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 unidad 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 unidad DEBE estar sobre el suelo. No coloque la unidad en mesas o mostradores. NO mueva la unidad por superficies desniveladas.**
- **No use la unidad en superficies de madera o inflamables.**
- **Mantenga el área alrededor de la unidad despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.**
- **No deje la unidad desatendida.**
- **Mantenga a los niños y mascotas lejos de la unidad en todo momento.** NO **permita que los niños usen la unidad. Es necesaria una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde su usa la unidad.**
- **NO permita que nadie realice actividades alrededor a esta unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.**
- **Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la unidad. Nunca coloque utensilios vacíos en la unidad mientras esté en uso.**
- **Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.**
- **Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.**
- **Nunca utilice esta unidad como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).**
- **La unidad está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga** PRECAUCIÓN**. Use guantes/mitones de protección.**
- **Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.**
- **NO choque o golpee la unidad para evitar lesiones personales, daños a la unidad o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.**
- **No toque las superficies CALIENTES**
- **La unidad está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.**
- **Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la unidad esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.**

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PÁGINA 11

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES
CONTINUACIÓN DESDE LA PÁGINA 10

- **La unidad tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la unidad o dentro de ella mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.**
- **NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.**
- **No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atrapará el calor y podría causar daños a la unidad.**
- **Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.**
- **El combustible debe mantenerse al rojo vivo al menos por 30 minutos antes de su uso.**
- **No cocine antes que el combustible tenga una cubierta de cenizas.**
- **No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.**
- **Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos del carbón quemando. Tenga cuidado con los cabellos y la ropa sueltos durante la operación ya que pueden incendiarse.**
- **Use guantes protectores cuando manipule esta unidad o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.**
- **Nunca use gasolina para encender el carbón vegetal.**
- **Si sobrecarga el tazón del carbón, puede causar lesiones graves y dañar la unidad.**
- **Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido. Siga las instrucciones sobre el envase del líquido encendedor.**
- **Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

OPERACIÓN DEL AHUMADOR - LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

INICIO

- Cure previamente la unidad antes del primer uso. Ver **INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO**.
- Antes de iniciar la unidad, ver **AGREGAR TROZOS DE MADERA**.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador hace que el calor se escape y puede hacer que la madera estalle. Cerrar la puerta volverá a estabilizar la temperatura y detendrá cualquier estallido.
- Si los trozos de madera estallaran, cierre la puerta inmediatamente y ventile, espere que los trozos de madera se consuman, luego vuelva a abrir la puerta.

PRECAUCIÓN - Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras.. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y resistentes cuando cargue/descargue alimentos o rejillas, y cuando agregue los trozos de madera, carbón o agua.

INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO

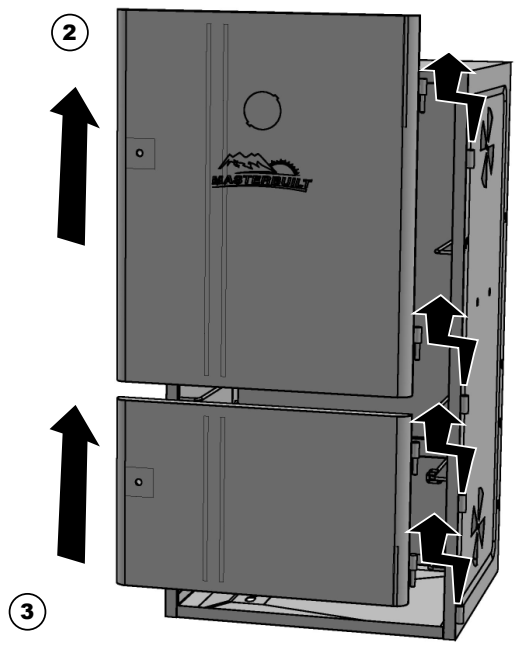
Curar su ahumador hará que la unidad se deshaga de sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan.

CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO.

1. Con una servilleta o paño, frote una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado, dentro del compartimiento del ahumador y dentro de la puerta del ahumador. Asegúrese que la bandeja de agua esté en su lugar SIN AGUA.
2. Coloque el tazón de carbón y llene con hasta 3lbs (1.4kgs) de carbón (ver **INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN**), encienda el carbón. DEJE LA PUERTA ABIERTA. En unos 15 minutos cuando las llamas se extingan, esparza las briquetas en una sola capa. Agregue hasta 1 taza de trozos de madera (ver**AGREGAR TROZOS DE MADERA**) al tazón de carbón. Cierre la puerta.
3. Deje que el ahumador arda por aproximadamente 1 hora. Asegúrese que la temperatura alcance los 350°F (177°C).
4. Deje que la unidad se enfríe COMPLETAMENTE.
5. Vuelva a aplicar una delgada capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado, dentro del compartimiento del ahumador y dentro de la puerta del ahumador.

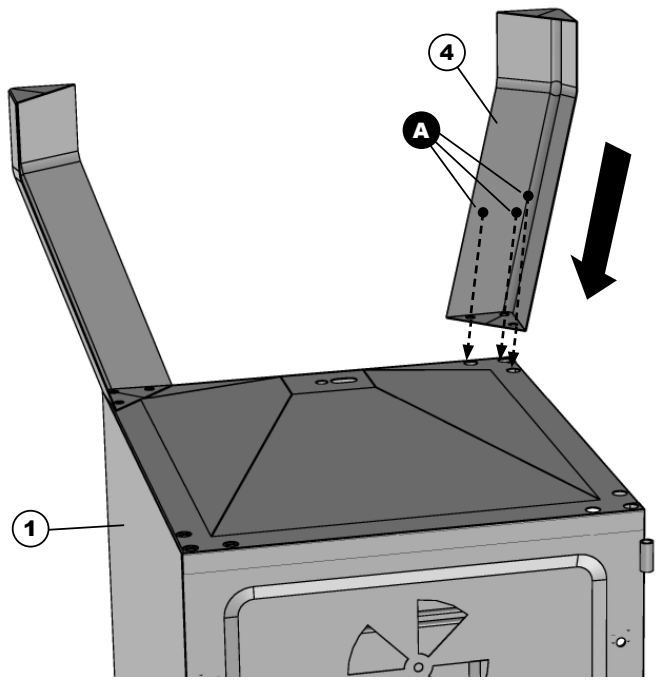
ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

1



2

A
x12



HARDWARE LIST, LISTE DE MATÉRIEL, LISTA DE HARDWARE



(A)
M6x12
Qty-20
Qté.- 20
Cant.- 20



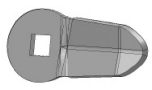
(B)
M6
Qty-4
Qté.- 4
Cant.- 4



(C)
M8
Qty-2
Qté.- 2
Cant.- 2



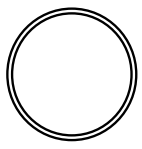
(D)
#8-32
Qty-2
Qté.- 2
Cant.- 2



(E)
Door Latch
Qty-2
Qté.- 2
Cant.- 2



(F)
Bushing
Qty-2
Qté.- 2
Cant.- 2



(G)
Qty-1
Qté.- 1
Cant.- 1
(packaged with temperature gauge)
(fourni avec la jauge de température)
(empaquetado con indicador de temperatura)

• BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
• ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
• TOOLS NEEDED: Adjustable Wrench, Phillips Head Screwdriver
**** It is possible that some assembly steps have been completed in the factory. ****

• AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.
• ASSEMBLER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET PROPRE.
• OUTILS NÉCESSAIRES : TOURNEVIS CRUCIFORME.
****Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.****

• ANTES DEL ENSAMBLAJE LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.
• ENSAMBLE LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.
• HERRAMIENTA NECESARIA: DESTORNILLADOR EN CRUZ.
****Algunos pasos del ensamblaje pueden ya estar completados debido a un preens amblaje en fábrica.****

OPERACIÓN DEL AHUMADOR - LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

6. Reinicie el ahumador y deje quemar por 20 minutos.
   - ***Cure su ahumador periódicamente para evitar el óxido excesivo.***

AGREGAR TROZOS DE MADERA

1. Puede usar trozos de madera secos o previamente remojados en su ahumador. Los trozos secos se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Los trozos previamente remojados en agua (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
2. Una vez que el carbón está esparcido en una sola capa y está listo para la cocción, coloque hasta 1 taza (0.24l) de trozos de madera dentro del tazón del carbón con el carbón.
3. NO AGREGUE MÁS DE 1 taza (0.24l) DE TROZOS DE MADERA A LA VEZ. **Nunca uso perlas de madera.**
4. Coloque los trozos de madera adicionales en el ahumador según sea necesario para lograr el sabor de ahumado deseado.
   - ***Se debe usar trozos de madera para producir humo y crear el sabor de ahumado.***

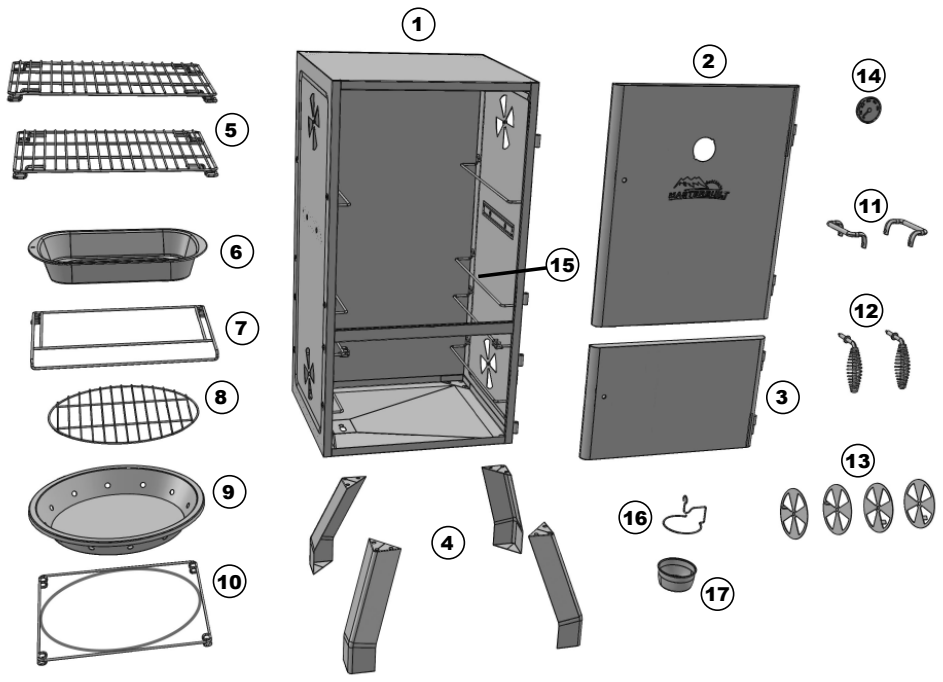
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el tazón de carbón en su lugar.
2. Llene el tazón de carbón con hasta 3lbs (1.4kgs) de carbón vegetal. Apile las briquetas en una pirámide.
3. Añada líquido encendedor siguiendo las indicaciones del envase del líquido. Antes de encender, coloque el líquido encendedor al menos a 25 pies (8m) de distancia de la unidad. No se apoye sobre la unidad cuando encienda el carbón. Encienda el carbón. DEJE LA PUERTA ABIERTA.
4. En unos 15 minutos, las llamas se extinguirán y las briquetas comenzarán a soltar ceniza. Una vez que las briquetas se hayan convertido totalmente en cenizas, esparza las briquetas en una sola capa.
5. Con guantes protectores, coloque la bandeja de agua en posición. Vierta 1 pulgada de agua, jugo o vinagre en la bandeja de agua. Esto va a añadir sabor y humedad a los alimentos, y evitará que se sequen.
6. NO cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
7. Caliente previamente el ahumador por 30 a 45 minutos a temperatura máx antes de colocar los alimentos.
8. Coloque los alimentos en el ahumador, en el centro de la rejilla de ahumado. PRECAUCIÓN - Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.
9. NO sobrecargue el ahumador 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 y los lados del ahumador 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 del ahumador a la temperatura 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.
11. Las temperaturas extremadamente frías pueden extender los tiempos de cocción.
12. Una vez terminada la cocción, deje que la unidad se enfríe y luego siga las **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA y ALMACENAMIENTO**. LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA y ALMACENAMIENTO

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

PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES



NO/Nº/NO	QTY/QTÉ./CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Smoker Body	Porte du fumoir	Puerta del ahumador
2	1	Large Smoker Door	Porte principale du fumoir	Ppuerta grande del ahumador
3	1	Small Smoker Door	Porte secondaire du fumoir	Puerta pequeña del ahumador
4	4	Leg	Jambe	Pierna
5	2	Smoking Rack	Étagère fumeurs	Estante de fumadores
6	1	Water Bowl	Réservoir d'eau	Bandeja de agua
7	1	Water Bowl Holder	Support du réservoir d'eau	Retenedor de la bandeja de agua
8	1	Charcoal Grate	Grille de charbon	Parrilla de carbón
9	1	Charcoal Bowl	Cuvette de charbon	Carbón Tazón
10	1	Charcoal Bowl Holder	Titulaire de la cuvette de charbon	Titular tazón de carbón
11	2	Body Handle	Poignée du corps	Mango cuerpo
12	2	Door Handle	Poignée de porte	Puerta manejar
13	4	Air Damper	Clapet d'aération	Regulador de aire
14	1	Temperature Gauge	Indicateur de température	Medidor de temperatura
15	8	Rack Support	Support des grilles	Soporte de estante
16	1	Grease Cup Clip	Graisse Tasse Agrafe	Gaveta para Grasa Presilla
17	1	Grease Cup	Graisse Tasse	Gaveta para Grasa

REPLACEMENT PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE, LISTA DE PARTES DE REPUESTO

REPLACEMENT PART	PIÈCE DE RECHANGE	REPUESTO	NO/Nº/NO	APPLIES TO ITEM/POUR ARTICLE/ SE APLICA AL ARTÍCULO
Body Kit	Trousse de bâti	Kit del cuerpo	9906100001	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Leg Kit	Trousse de pied	Kit del pata	9905100014	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Air Damper Kit	Trousse de clapet à air	Kit del regulador de aire	9905100038	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Door Handle Kit	Trousse de poignée de porte	Kit del asa de la puerta	9905100015	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Body Handle Kit	Trousse de poignée de corps	Kit del mango cuerpo	9905100028	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Temperature Gauge Kit	Ensemble thermomètre	Kit del medidor de temperatura	9904100056	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Rack Supports	Support des grilles	Soporte de estante	9907100022	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Large Smoker Door	Porte principale du fumoir	Ppuerta grande del ahumador	9006100003	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Small Smoker Door	Porte secondaire du fumoir	Puerta pequeña del ahumador	9006100004	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Smoking Rack	Étagère fumeurs	Estante de fumadores	9005100034	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Water Bowl	Réservoir d'eau	Bandeja de agua	9005100009	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Water Bowl Holder	Support du réservoir d'eau	Retenedor de la bandeja de agua	9005100035	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Charcoal Bowl	Cuvette de charbon	Carbón Tazón	9006100005	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Charcoal Grate	Grille de charbon	Parrilla de carbón	9006100006	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Charcoal Bowl Holder	Titulaire de la cuvette de charbon	Titular tazón de carbón	9006100007	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Hardware Kit	Trousse de quincaillerie	Kit de accesorios	9906100003	All models, Tous les modèles, Todos los modelos
Instruction Manual	Mode d'emploi	Manual de instrucciones	9806100001	All models, Tous les modèles, Todos los modelos

Replacement parts may vary by item number of model. Les pièces de rechange peuvent varier selon le numéro de l'article du modèle. Las piezas de repuesto pueden variar según el número de artículo del modelo.

STOP!

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 the silver label on the back of unit.

ARRÊTEZ!

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées
Appelez le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581.
Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de l'appel.
Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil.

¡ALTO!

NO REGRESE AL MINORISTA Para obtener asistencia con el ensamble, piezas dañadas o faltantes
Llame a: Servicio al cliente MASTERBUILT al 1-800-489-1581.
Antes de llamar tenga a la mano los números de modelo y serie.
Estos números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.