

MASTER Chef^{TM/MC}

Master Chef customer care hotline

Service d'assistance téléphonique sans frais Master Chef

1-855-803-9313

www.masterbuilt.com



MASTER Chef^{TM/MC}

PROPANE SMOKER
FUMOIR AU
PROPANE

Manual Code: 9805160035 161230-GB

IMPORTANT!

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

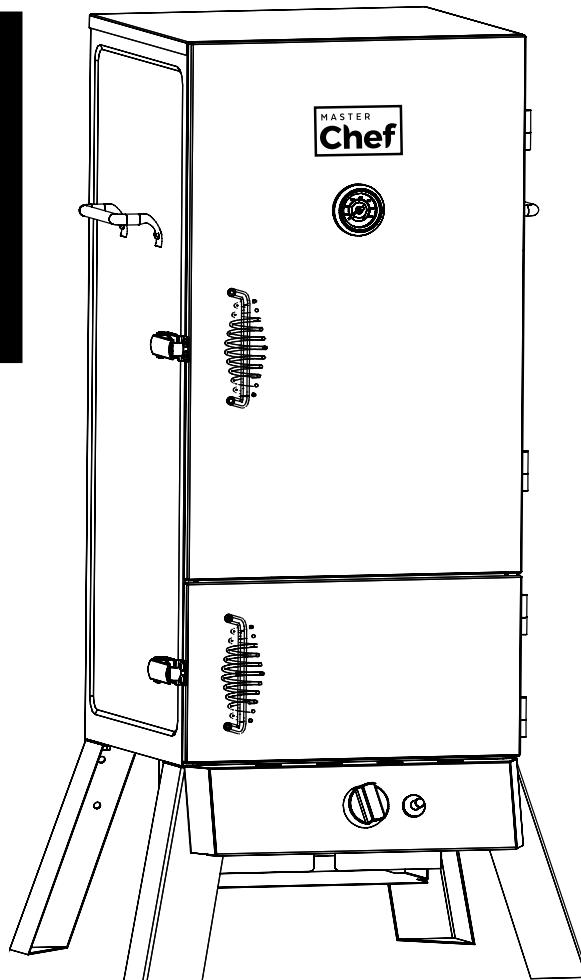
Veuillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.

085-1023-8

Model number / Numéro de modèle

Mfg. Date - Serial Number / Date de fabrication - Numéro de série

These numbers are located on the rating label of the unit.
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil.



MODEL/ MODÈLE 085-1023-8

**THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL WARNING & SAFETY INFORMATION**

**CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.
MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION – AVERTISSEMENTS ET
RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ**

Tools needed for assembly: Adjustable Wrench and Star-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

CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.

DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.

USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- 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.**

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' (3 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- 3. Never operate this appliance within 25' (7.5 m) 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.**

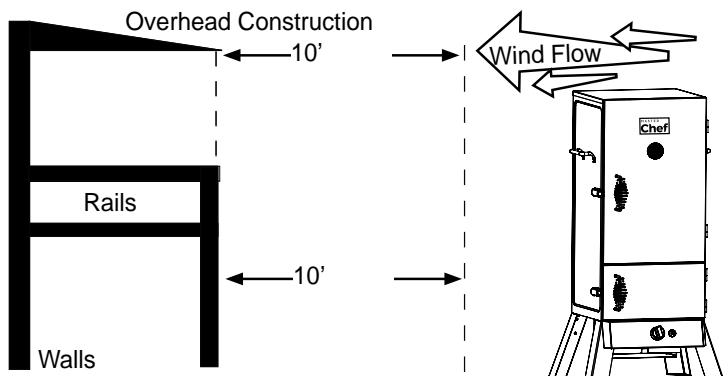
WARNING

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

Before using smoker check wind direction and place cylinder DOWNWIND 12" in upright position. This is necessary so that cylinder supply system is arranged for vapor withdrawal and prevent cylinder from striking unit if tipped.



WARNING: HOSE IS A TRIP HAZARD THAT COULD CAUSE SUPPLY CYLINDER TO TIP

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 expresse 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 contredit 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.*

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

This 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.



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS

- Always use unit in accordance with all applicable local, state, provincial 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 10' (3 m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10' (3 m) 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, lid 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.
- 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.
- 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.
- Installation of unit must conform with local codes or in the absence of local codes, with National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gasses, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Natural Gas Installation Code; Propane Storage and Handling, CSA B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series as applicable.
- Before each use inspect gas hose for signs of damage.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 3

! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 2

- Keep fuel supply hose away from any heated surface.
- Keep fuel supply hose away from unit while in operation.
- Regulator and hose assembly supplied with unit MUST be used. For replacement parts, if needed, contact Masterbuilt Customer Service at 1-800-489-1581.
- Use 20 lb (9 kg) gas cylinder that has protective collar (cylinder not included with unit).
- Keep ventilation openings of cylinder enclosure free and clear of debris.
- LP gas cylinder being used must be constructed and marked in accordance with specifications for LP gas cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.
- Never use gas cylinder if there is evidence of dents, gouges, bulges, fire damage, erosion, leakage, excessive rust, or other forms of visible external damage. This may be hazardous and cylinder should be taken to a liquid propane supplier to be checked.
- Never attach/disconnect gas cylinder, move or alter gas fittings when unit is in operation.
- Always disconnect gas cylinder from unit when not in use.
- Unit 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.
- When use is complete, always, first turn the burner control valve OFF, then turn the gas cylinder valve OFF, and finally disconnect the cylinder.
- Gas MUST be turned off at the supply cylinder when not in use.
- Cylinder MUST be stored outdoors, out of children's reach and must NOT be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- Do NOT store spare LP gas cylinder under or near unit. Gas cylinder safety relief valve may overheat allowing gas to release causing fire which may cause death or serious injury.
- Never fill cylinder over 80% full or cylinder may release gas causing fire which may cause death or serious injury.
- Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever cylinder is not in use. Only install dust cap provided with cylinder. Other caps or plugs may cause leaks.
- If you smell, hear or see gas escaping, immediately get away from gas cylinder and call the Fire Department. Fire may cause death or serious injury.
- Reference ignition steps before use.
- Never use lighter fluid with propane.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- Flame disk bowl/ wood chip tray/bowl is HOT when unit is in use. Use caution when adding wood.
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
- Do not open upper smoker door(s) unless necessary. Opening smoker door(s) causes heat to escape, which may cause extended cooking time and may cause wood to flare up. Closing the door(s) will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door(s), door latch(s) can be adjusted to further tighten door seal against body.
- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch. (see diagram)
- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3500' (1067 m), additional cooking time may be required. To insure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.
- Do not use wood pellets.
- Food needs to be in the centre of smoking racks. This allows food drippings to go into the water bowl.
- Do not leave old wood or ashes in the flame disk bowl/woodchip tray/bowl. Once ashes are cold, empty bowl/tray. Bowl/tray should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash and residue buildup.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store unit with HOT ashes inside unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

REPLACEMENT PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

REPLACEMENT PART	PIÈCE DE RECHANGE	NO/N°
Body Kit	Ensemble fumoir	9905100022
Large Door with Logo Plate	Grande porte avec plaque griffée	9005150043
Air Damper Kit	Ensemble clapets d'aération	9904090069
Rear Leg Kit	Ensemble pieds arrière	9905100002
Control Panel Kit	Ensemble panneau de commande	9905150030
Burner Box Kit	Ensemble bac à combustion	9905150001
Door Handle Kit	Ensemble poignée de porte	9905100025
Body Handle Kit	Ensemble poignée du fumoir	9905100003
Flame Disk Bowl	Foyer	911060006
Water Bowl	Réervoir d'eau	9005100009
Water Bowl Holder	Support réservoir d'eau	9005100007
Smoking Rack	Étagère fumeurs	911060003
Temperature Gauge Kit	Ensemble thermomètre	9907090034
Ignitor Assembly Kit	Ensemble du dispositif d'allumage	99060328
Control Knob	Bouton de commande	911060014
Burner	Brûleur	9005100011
Grease Clip	Pince du réceptacle à graisse	9005100025
Door Latch Kit	Ensemble verrou de porte	99050222
Smoking Rack Support	Supports de rack fumeurs	9005100006
Match Stick with Chain	Allumette avec chaîne	908060003
Valve/Regulator/Hose Kit	Ensemble robinet régulateur et tuyau	9905130002
Grease Cup	Réceptacle à graisse	9005100039
Right Front Leg Kit	Ensemble pieds avant droits	9905100021
Left Front Leg Kit	Ensemble pieds avant gauches	9905100020
Small Smoker Door	Petite porte du fumoir	9005100048
Hardware Kit	Ensemble pièces de quincaillerie	9903100022
Instruction Manual	Manuel d'instructions	9805160035

Replacement parts may vary by item number of model. Les pièces de rechange peuvent varier selon le numéro de l'article du modèle. .



DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: Master Chef customer care hotline **1-855-453-2150**.

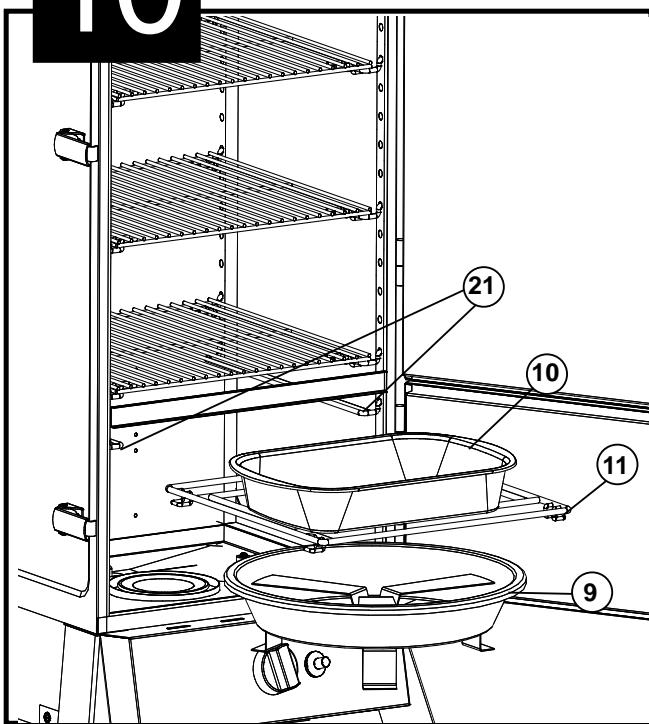
Please have Model Number and Serial Number available when calling.
These numbers are located on the silver label on the back of unit.



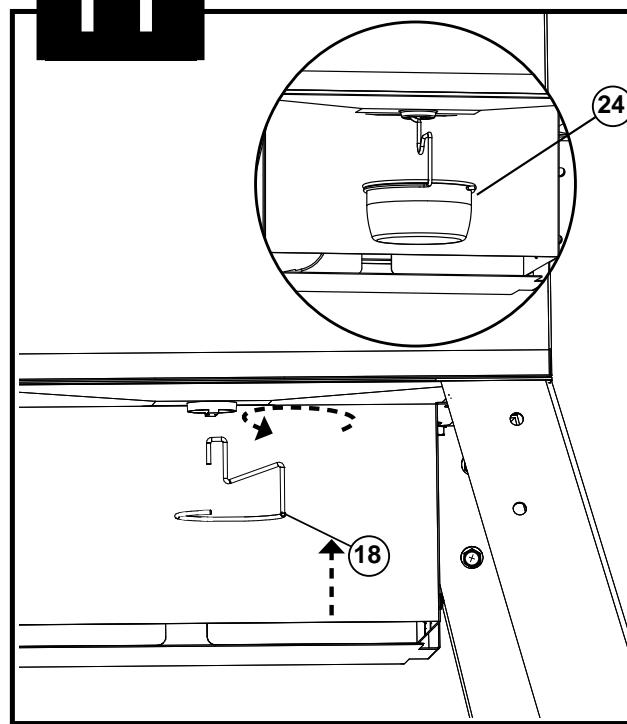
NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées
Appelez le Service d'assistance téléphonique sans frais Master Chef **1 855 453-2150**.
Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de l'appel.
Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil.

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE

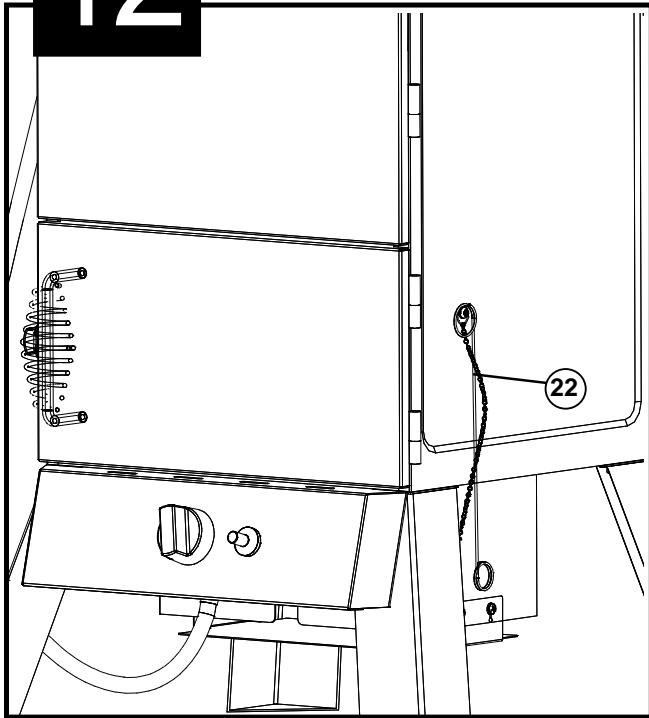
10



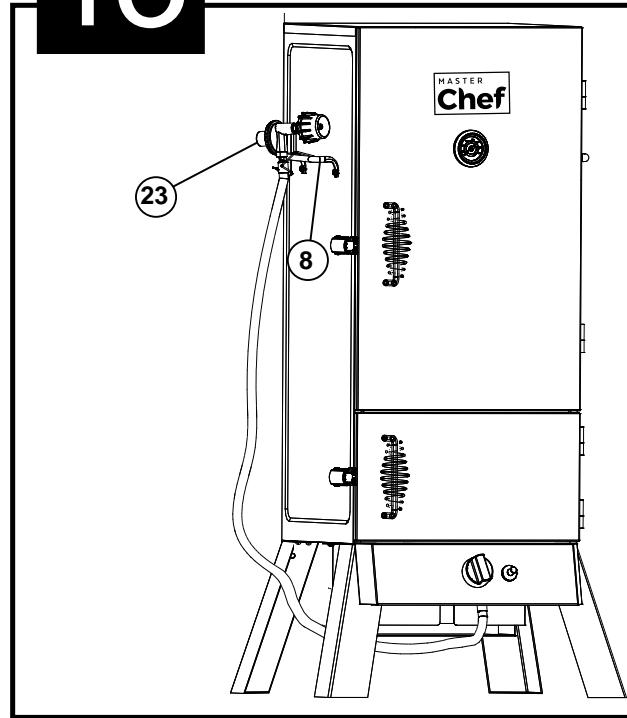
11



12



13



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**.

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 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. Perform SOAPY WATER TEST, see **SOAPY WATER TEST WARNINGS AND PROCEDURES**.
2. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on smoking racks and inside smoker door. Make sure water pan is in place with NO WATER.
3. Fill wood chip tray with up to 1 cup (0.24 l) of wood chips and light smoker. Close door.
4. Start smoker and let the smoker burn for about 1 hour. Make sure temperature gets up to 350°F (177°C).
5. Allow unit to cool COMPLETELY.
6. Reapply light coat of cooking oil on smoking racks and inside of smoker door.
7. Restart smoker and burn for 20 minutes.
 - **Cure your smoker periodically to prevent excessive rust.**

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. Before starting unit, place up to 1 cup (0.24 l) of wood chips in wood chip tray.
3. DO NOT ADD MORE THAN 1 CUP (0.24 l) OF WOOD CHIPS AT A TIME. Never use wood chunks or 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. To start smoker see **IGNITION INSTRUCTIONS**.
2. With protective gloves on, place water bowl in position. Pour 1" of water, juice, or vinegar into water bowl. This will add flavor and moisture to food and prevent it from drying out.
3. DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
4. Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
5. Place food in the smoker, position on the centre of the smoking rack.
6. 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 centre of rack to ensure even cooking.
7. For best results, rotate racks between the top and bottom positions during cooking.
8. Adjust smoker settings, control valve and 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.
9. If wood chips do not smoke on low setting, increase temperature to 275°F. After 8 to 10 minutes or when wood chips begin to smolder, reduce temperature to desired low setting.
10. Use caution when cooking on windy days to ensure the flame does not blow out. If you suspect or experience a flame blow out, first open the door to check the flame and follow the **IGNITION INSTRUCTIONS** to re-ignite the burner if needed. Adjust the burner control valve setting for a higher flame to prevent further blow outs. Never ignite smoker with the door closed.
11. Extreme cold temperatures may extend cooking times.
12. Once cooking is complete turn unit OFF, see **IGNITION INSTRUCTIONS** for turning off unit, remove the gas cylinder 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. Make sure the gas cylinder has been turned off and removed.
- For rack supports, racks, water bowl, and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For woodchip tray clean frequently 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, exterior and door seal 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.

! WARNING !

PERFORM "SOAPY WATER TEST" BEFORE EACH USE. SEE "SOAPY WATER TEST" SECTION IN MANUAL. EXTINGUISH ALL OPEN FLAMES BEFORE CONNECTING REGULATOR TO GAS CYLINDER. TURN GAS OFF AFTER EACH USE.

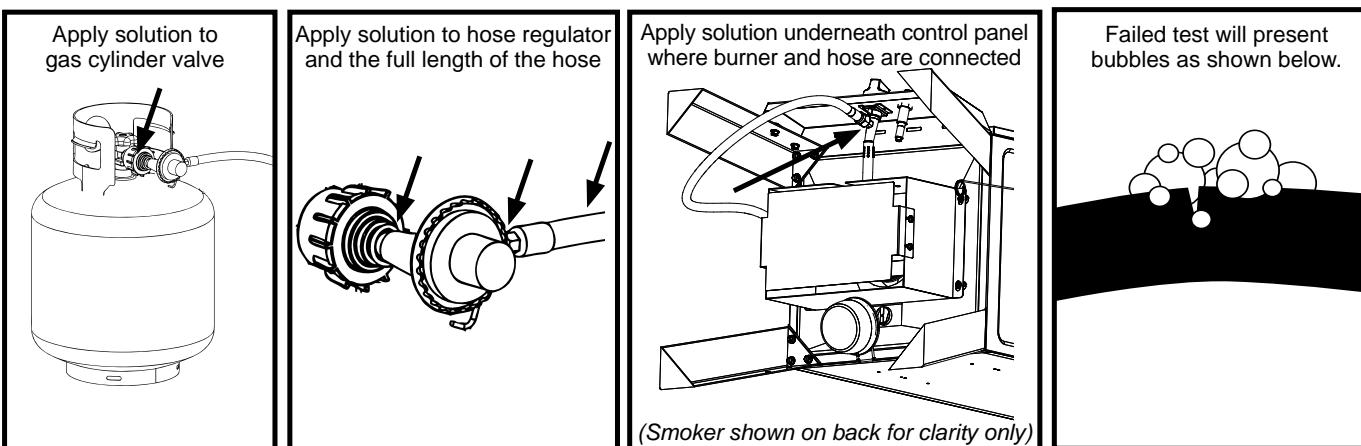
SOAPY WATER TEST WARNINGS & PROCEDURES

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 unit away from open flames, sparks or lit cigarettes.
- Never use an open flame to test for gas leaks.

PREPARATION:

- Remove any cookware and accessories from unit.
- Make sure gas cylinder valve and burner control valve are turned to the 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 control valve.



TESTING GAS CYLINDER 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 valve OFF and retighten fitting. Repeat test.

TESTING REGULATOR AND HOSE:

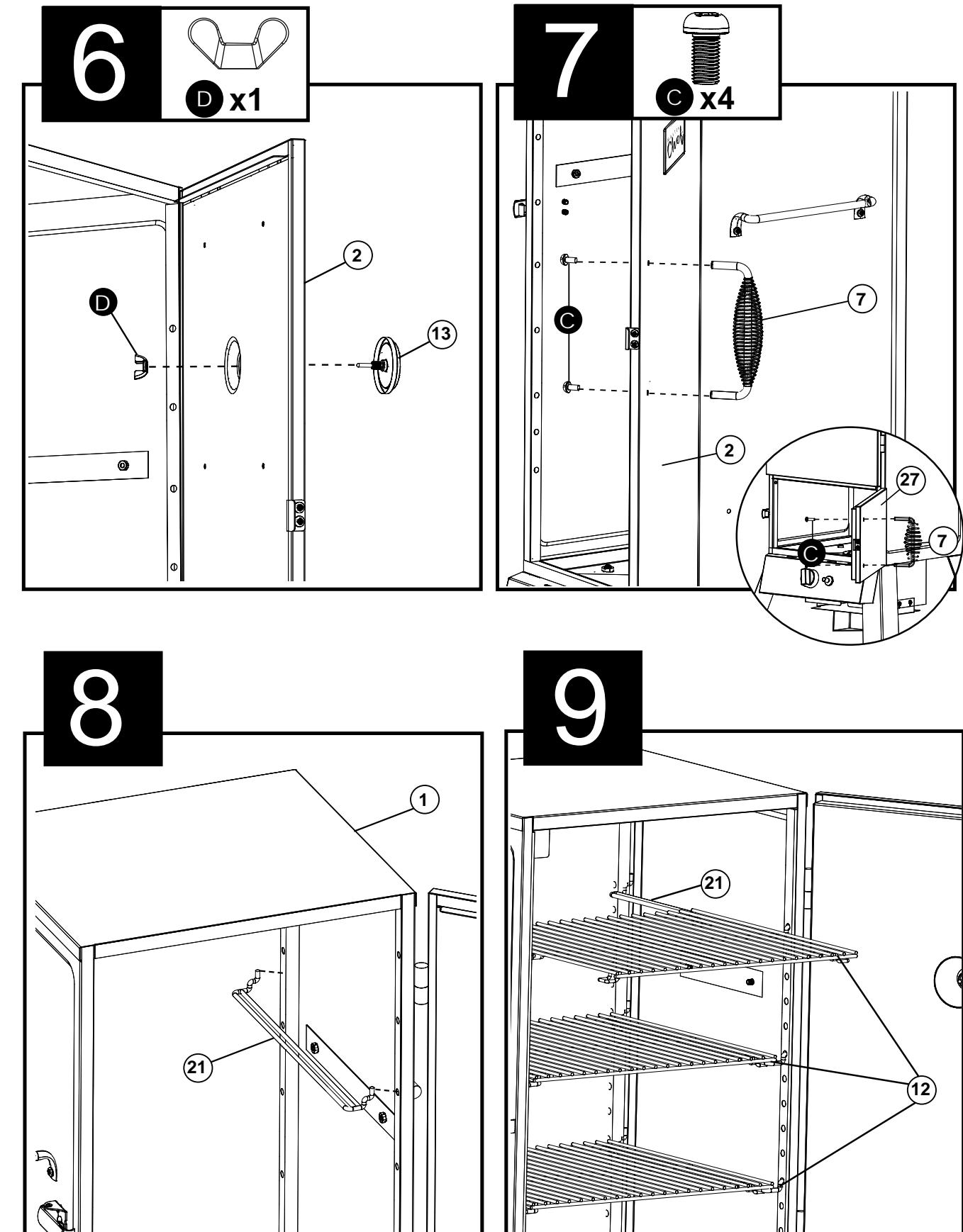
- AFTER gas cylinder valve has passed SOAPY WATER TEST, turn gas cylinder valve ON and check for bubbles at regulator location, along full length of hose and at burner control valve. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten the connection 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 SMOKER.

DURING ANY PORTION OF SOAPY WATER TEST IF BUBBLES CONTINUE TO APPEAR, STOP, DO NOT USE UNIT. CONTACT LOCAL PROPANE DEALER OR
Master Chef customer care hotline
Service d'assistance téléphonique sans frais Master Chef

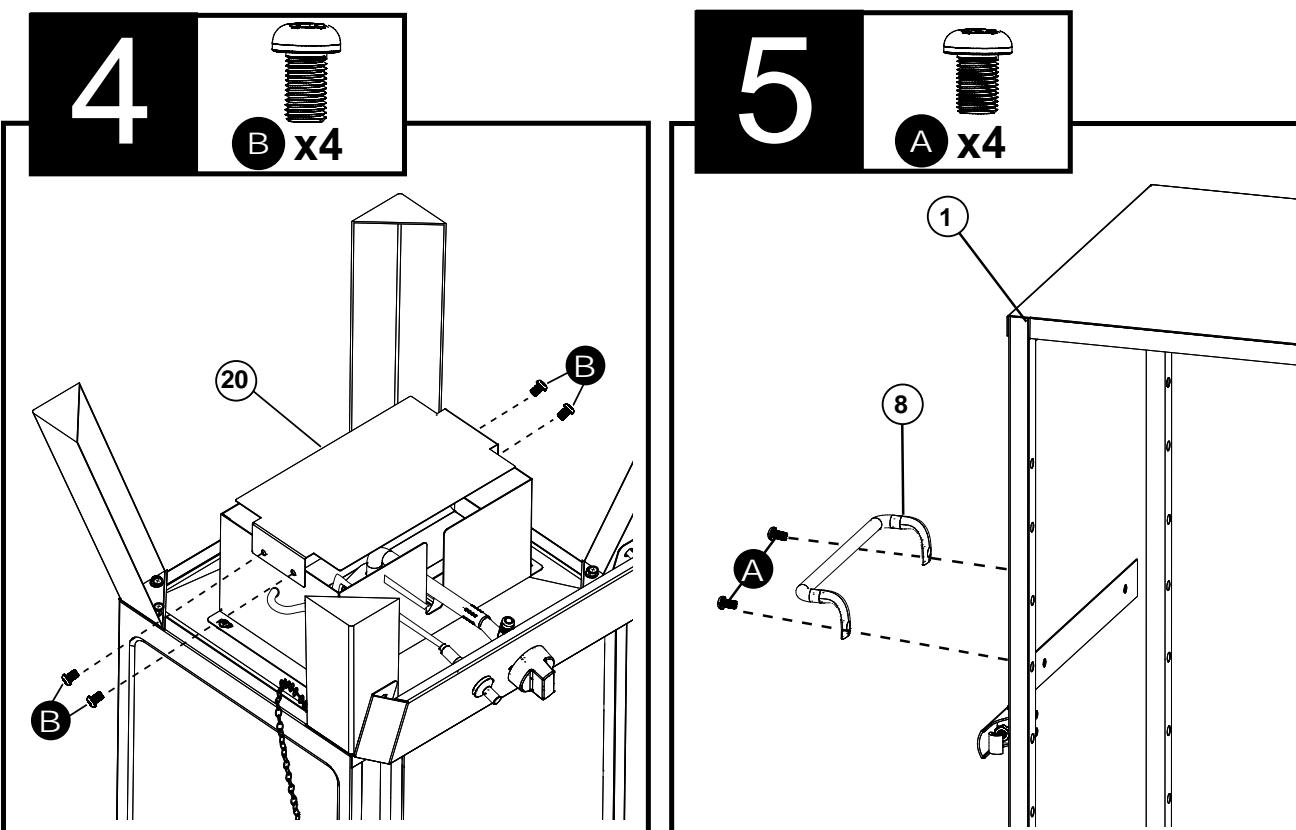
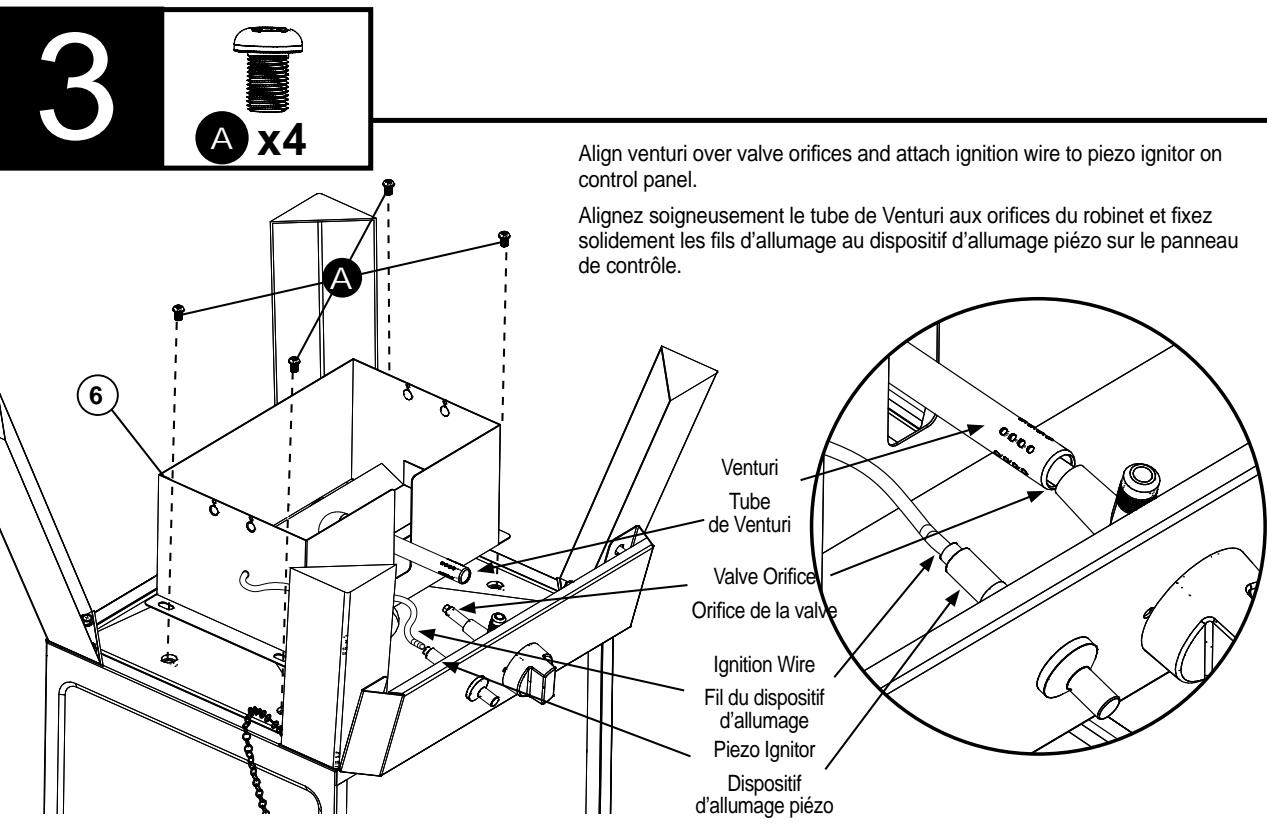
1-855-453-2150

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

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE

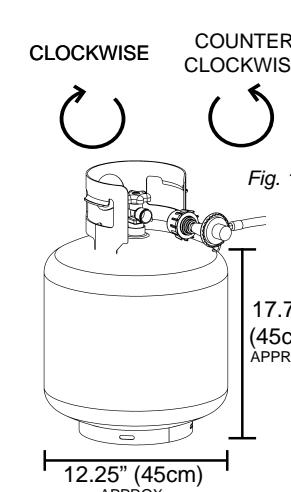


ASSEMBLY, ASSEMBLAGE



IGNITION INSTRUCTIONS

REGULATOR, BURNER AND GAS VALVE CONNECTION & OPERATION



- Inspect hose before each use. If there are signs of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced. DO NOT USE.
- Inspect burner before each use. Check burner and burner venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath unit.
- Check to ensure the orifice is centred inside the venturi tube. Failure to properly assemble the valve orifice to the venturi tube can result in gas leak or potential fire at connection. See assembly steps for proper assembly method.
- Connect hose regulator to LP Gas Cylinder (Fig. 1)

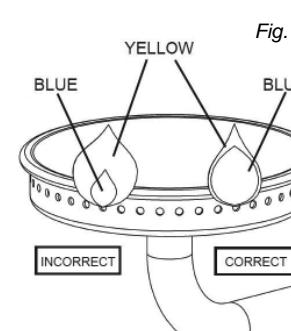


Fig. 2
INCORRECT CORRECT

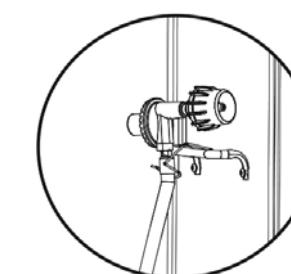
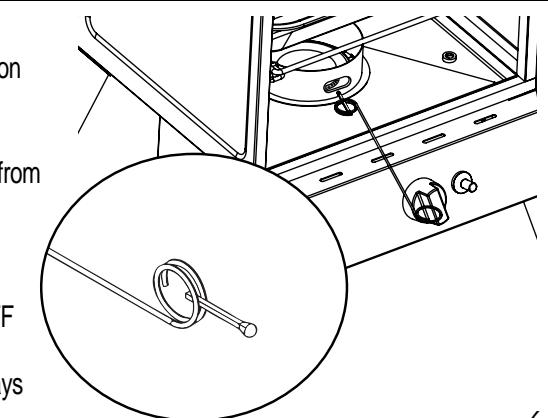


Fig. 4

- Make sure gas cylinder valve is closed. Turn valve clockwise until it stops.
- Make sure burner control valve on smoker is in the OFF position.
- Remove protective cap from gas cylinder and coupling nut if applicable.
- Centre and insert regulator nipple into valve outlet on gas cylinder as shown in figure on the left. Turn regulator coupling nut clockwise until it stops. DO NOT OVER TIGHTEN.
- Perform SOAPY WATER TEST.
- Before starting lighting procedure make sure the smoker door(s) are open.
- When lighting burner remove all parts inside or on unit to prevent explosion from gas build up.
- To use, turn gas cylinder valve ON, push burner control valve in and turn counter-clockwise 1/4 turn to HIGH setting. Push ignitor button to light.
- If ignition does not take place within five seconds, turn burner control valve to OFF position and wait five minutes and repeat lighting procedures. If ignition still does not occur, see match light instructions.
- Always ensure that smoker door(s) are open before igniting. Gas can accumulate in smoker.
- If flame goes out during cooking, turn burner control valve OFF, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes, then open door(s) and wait 5 additional minutes before repeating ignition instructions above.
- Burner control valve adjusts burner flame. Turn valve counterclockwise to decrease flame. Turn valve clockwise SLOWLY to increase flame. Push burner control valve in and turn clockwise to shut flame off.
- Visually check burner flame (Fig. 2). A CORRECT FLAME should be blue with a small amount of yellow at the tip. An INCORRECT FLAME is excessively yellow and irregular. If an incorrect flame occurs, turn burner control valve to OFF position, turn OFF gas cylinder valve. If an incorrect flame still occurs allow unit to cool and then clean burner. Let burner completely dry before re-lighting.
- After use turn burner control valve OFF, then turn gas cylinder valve OFF and disconnect tank.
- Type 1 Regulators will have a hook (Fig. 4). The Regulator Hook is used to keep the regulator off the ground when removed from the LP cylinder. Attach to unit as shown in image.

MATCH LIGHT INSTRUCTIONS

- Read all instructions and warnings before lighting.
- Check burner control valve and gas cylinder valve to be certain it is in OFF position before connecting to gas cylinder.
- Perform SOAPY WATER TEST before each use.
- Open door(s) during lighting and/or remove all accessories and cooking vessels from in/or on unit.
- Turn gas cylinder valve on, then turn burner control valve on.
- Place a long, lit fireplace match stick close enough to burner to ignite.
- If ignition does not take place within five seconds, turn burner control valve to OFF position and wait five minutes and repeat match light instructions.
- After each use, first turn burner control valve off, then gas cylinder valve off. Always allow unit to cool completely before touching, moving or storing.



! WARNING

In the event of a gas leak that cannot be stopped, or if a fire occurs due to a gas leak, contact the fire department.

Emergency	Cause	Possible Solution
Gas leaking from cracked, cut or burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP cylinder. Replace hose. Contact Master Chef at 1-855-803-9313
	Failure due to rust or mishandled equipment	Replace LP cylinder.
	Failure of valve due to rust, mechanical failure or mishandled equipment	Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection	Improper installation, connection not tight enough, damaged threads or bad rubber seal	Turn off gas cylinder valve, then re-attach regulator to cylinder. Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier. Visually inspect rubber seal for damage.
	Fire in tube of burner due to burner blockage	Turn off both burner control valve and gas cylinder valve. Once the fire is out and burner has cooled, remove and inspect burner for spiders, nests, rust or other debris.
Grease fire or excessive/continuous flame	Grease build up on or around burner area	Turn off both burner control valve and gas cylinder valve. Allow flames to extinguish and time for unit to cool down. Clean grease/food particles from/around burner or burner area and surrounding surfaces.

TROUBLESHOOTING GUIDE

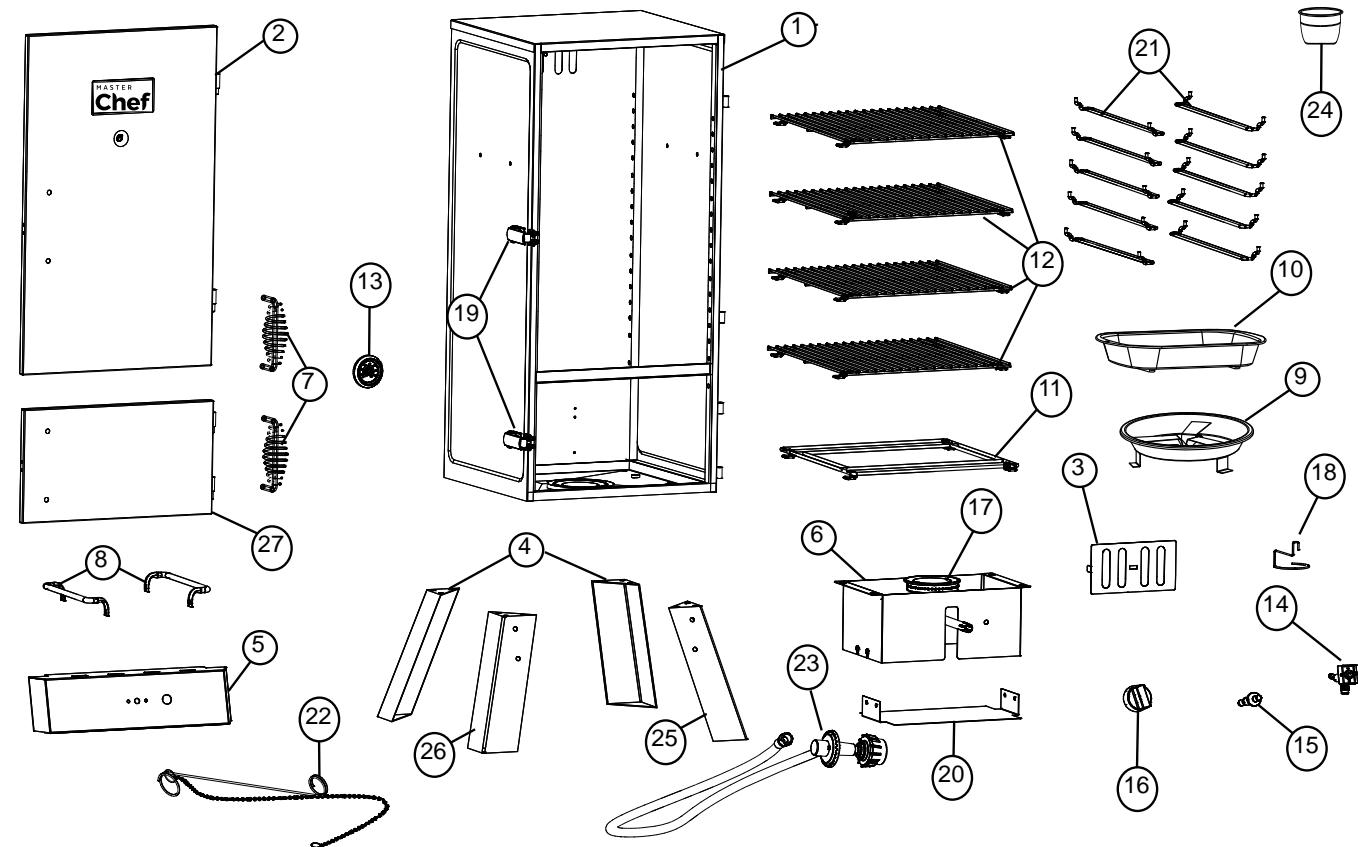
Symptom	Cause	Possible Solution
Low flame output*	Out of fuel	Refill or replace with full LP cylinder.
Flames blow out*	Low on LP gas	Refill LP cylinder.
Flare-up	Excessive grease buildup	Clean burner and inside unit.
	Excessive fat on meat	Trim fat off of meat.
	Cooking temperature too high	Adjust or lower temperature accordingly.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn burner control valve and gas cylinder valve off. Allow fire to extinguish and the unit to cool down. Once cool, remove and clean parts.
Flashback (fire in burner tube)	Burner and/or burner tube has blockage	Turn burner control valve and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
Slower than expected cooking times*	Valve not properly aligned to burner	Check to see if valve is centred in burner tube.

* Also see Troubleshooting solutions: "Causes" Low or No Flow/Vapor lock/Excess flow below.

TROUBLESHOOTING SOLUTIONS: "CAUSES" LOW OR NO FLOW/VAPOR LOCK/EXCESS FLOW

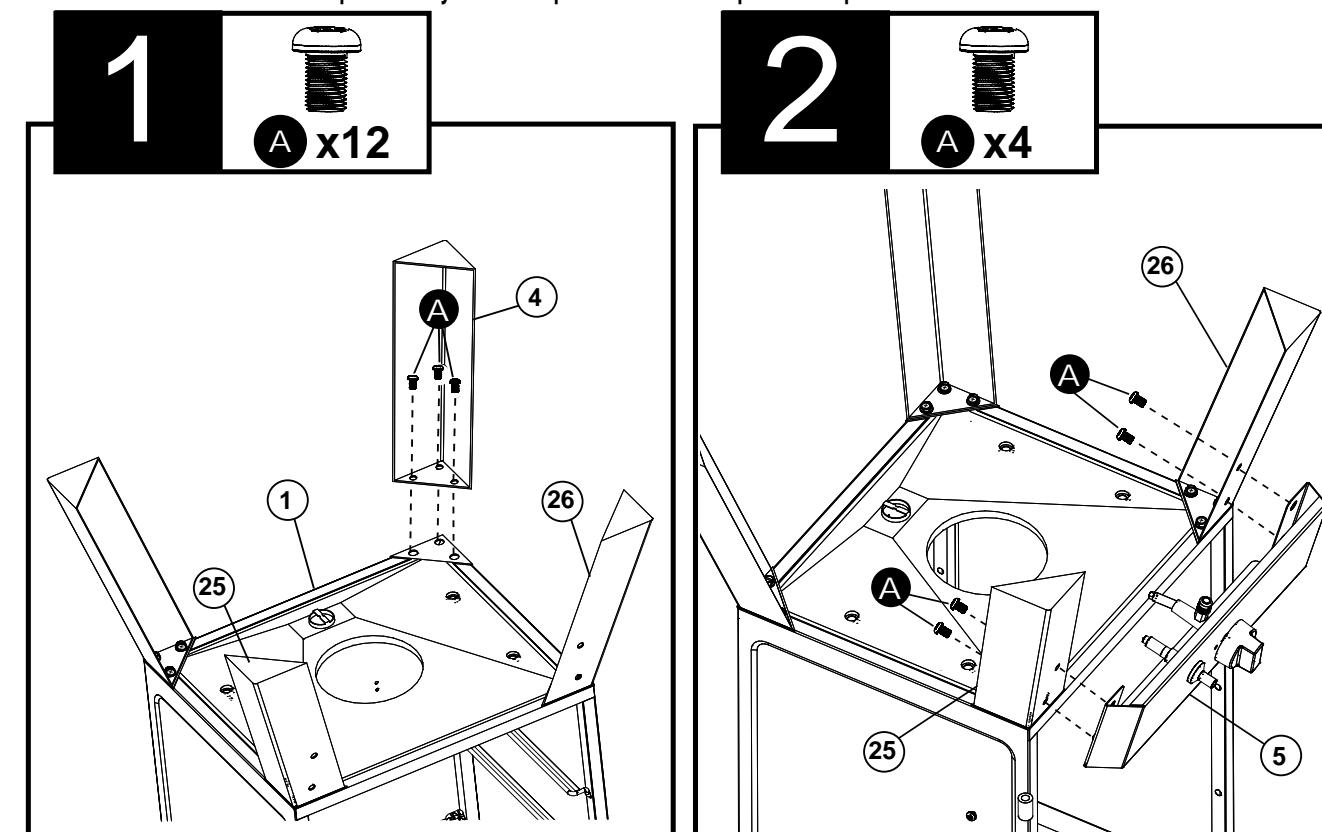
Symptom	Cause	Possible Solution
Burner doesn't light after pressing ignitor button	Low/no gas flow	1. Turn burner control valve to "Off" position. 2. Turn gas cylinder valve knob to OFF. 3. Disconnect regulator from cylinder to relieve vapor lock. 4. Reconnect regulator to cylinder by hand turning until tight. 5. Slightly open the gas cylinder valve slowly and then open further by turning 1 full turn. 6. You are now ready to light the smoker. 7. Turn the burner control valve to high and light with ignitor.
	Vapor lock at coupling nut to LP cylinder	
Low flame output	Excess flow valve tripped	
	Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection	
Flames blow out	Excess flow valve tripped	
Slower than expected cooking times	Vapor lock	

PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES



ASSEMBLY, ASSEMBLAGE

Actual product may differ from picture shown • Le produit réel peut différer de l'illustration



PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES

NO/N°	QTY/QTÉ.	DESCRIPTION	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	Fumoir
2	1	Large Smoker Door w/ Logo Plate	Grande porte du fumoir avec plaque griffée
3	1	Air Damper (pre-assembled)	Clapet d'aération (préassemblé)
4	2	Rear Legs	Pieds arrière
5	1	Control Panel	Panneau de commande
6	1	Burner Box	Bac à combustion
7	2	Door Handle	Poignée de porte
8	2	Body Handle	Poignée du fumoir
9	1	Flame Disk Bowl	Foyer
10	1	Water Bowl	Réservoir d'eau
11	1	Water Bowl Holder	Support réservoir d'eau
12	4	Smoking Rack	Étagère fumeurs
13	1	Temperature Gauge w/ Beauty Ring	Thermomètre avec anneau décoratif
14	1	Valve (pre-assembled)	Robinet (préassemblé)
15	1	Ignitor (pre-assembled)	Dispositif d'allumage (préassemblé)
16	1	Control Knob (pre-assembled)	Bouton de commande (préassemblé)
17	1	Burner (pre-assembled)	Brûleur (préassemblé)
18	1	Grease Clip	Pince du réceptacle à graisse
19	2	Door Latch (pre-assembled)	Verrou de porte (préassemblé)
20	1	Heat Shield	Écran thermique
21	10	Smoking Rack Support	Supports de rack fumeurs
22	1	Matchstick w/Chain (pre-assembled)	Allumette avec chaîne (préassemblé)
23	1	Regulator/Hose	Régulateur et tuyau
24	1	Grease Cup	Réceptacle à graisse
25	1	Right Front Leg	Pied avant droit
26	1	Left Front Leg	Pied avant gauche
27	1	Small Smoker Door	Petite porte du fumoir

HARDWARE LIST, LISTE DE MATÉRIEL



- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOLS NEEDED: Adjustable Wrench, Star-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. **

RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de copeaux de bois produit du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.

NE BRÛLEZ PAS de copeaux de bois à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes, des garages ou de tout endroit fermé.

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

DANGER

SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. Fermez l'arrivée de gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez/enlevez la porte.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil etappelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

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 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 autre 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.

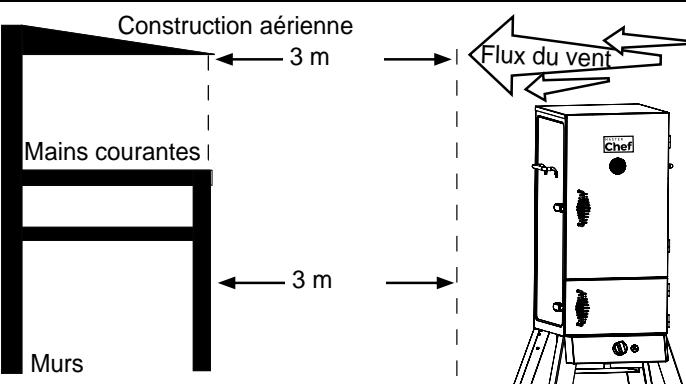
AVERTISSEMENT

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

Avant d'utiliser le fumoir vérifiez la direction du vent et placez la bonbonne à 30 cm EN AMONT DU VENT et en position debout. Cela fait en sorte que le système d'approvisionnement de la bonbonne est placé pour que les vapeurs s'éliminent et évite que la bonbonne ne frappe l'appareil si elle bascule.



AVERTISSEMENT : LE TUYAU PEUT VOUS FAIRE TRÉBUCHER, CE QUI POURRAIT FAIRE BASCULER LA BONBONNE

**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 Manufacturing, 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
- L'appareil est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, tenez votre visage et votre corps à distance de la porte, du couvercle et des événements. 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 du brûleur. 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.
- L'installation de l'appareil doit respecter la réglementation locale et, en l'absence d'une telle réglementation, doit respecter le National Fuel Gas Code, ANSI Z22.3/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, la norme CSA B149.1 : Code d'installation du gaz naturel la norme CSA B149.2 : Entreposage et manutention du gaz propane, ou la norme Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 et la norme CSA Z240 intitulée Véhicules de camping, si applicables.

**AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE
IMPORTANTES (SUITE À LA PAGE 10)**

AVERTISSEMENT		
Urgence	Cause	Solution possible
Du gaz fuit d'un tuyau fissure, coupé ou brûlé.	Le tuyau de gaz est endommagé.	Fermez le robinet de gaz de la bonbonne de gaz. Remplacez le tuyau. Communiquez avec Master Chef au 1-855-803-9313.
Du gaz fuit de la bonbonne de gaz.	Dommage dû à la corrosion ou à une mauvaise manipulation.	Remplacez la bonbonne de gaz.
Du gaz fuit du robinet de la bonbonne de gaz.	Dommage au robinet dû à la corrosion, à un problème ou à une mauvaise manipulation.	Fermez le robinet de la bonbonne de gaz et raportez la bonbonne à votre fournisseur de gaz.
Du gaz fuit entre la bonbonne de gaz et le branchement au régulateur.	Mauvaise installation, branchement insuffisamment serré, filetage endommagé ou joint de caoutchouc défectueux.	Fermez le robinet de la bonbonne de gaz, puis rebranchez le régulateur à la bonbonne. Fermez le robinet de la bonbonne de gaz et raportez la bonbonne à votre fournisseur de gaz. Faites une inspection visuelle du joint de caoutchouc à la recherche de dommages.
Des flammes sous le panneau de contrôle.	Des flammes dans le tube du brûleur à cause d'un blocage.	Fermez le bouton de contrôle du brûleur et le robinet de la bonbonne de gaz. Une fois le feu éteint et lorsque le brûleur a refroidi, enlevez le brûleur à la recherche d'araignées, de nids de corrosion ou d'autres débris.
Feu de graisse ou flammes excessives et continues.	Accumulation de graisse sur ou autour du brûleur.	Fermez le bouton de contrôle du brûleur et le robinet de la bonbonne de gaz. Laissez les flammes s'éteindre et l'appareil refroidir. Nettoyez la graisse et les particules de nourriture qui se trouvent sur ou autour du brûleur ou sur les surfaces environnantes.

GUIDE DE DÉPANNAGE

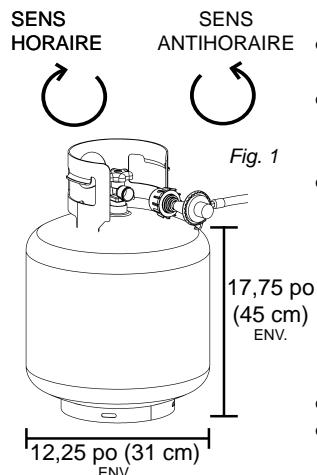
Symptôme	Cause	Solution possible
Flamme trop faible*	Manque de carburant.	Faites le plein ou mettez une bonbonne de gaz pleine.
Les flammes s'éteignent*	Quantité de gaz insuffisante.	Faites le plein de la bonbonne de gaz.
Flambée.	Accumulation excessive de graisse. Trop de graisse sur la viande. Température de cuisson trop élevée.	Nettoyez le brûleur et l'intérieur de l'appareil. Découpez le gras de la viande. Ajustez ou abaissez la température en conséquence.
Feu de graisse persistant.	Graisse emprisonnée par l'accumulation de nourriture autour du brûleur.	Eteignez le bouton de contrôle du brûleur et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Laissez le feu s'éteindre l'appareil refroidir. Une fois refroidi, démontez les pièces et nettoyez-les.
Retour de flamme (dans le tube du brûleur).	Blocage dans le brûleur ou dans le tube du brûleur.	Eteignez le bouton de contrôle du brûleur et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Nettoyez le brûleur ou le tube du brûleur.
Les temps de cuisson sont plus longs que prévus*	La valve n'est pas bien alignée avec le brûleur.	Vérifiez que la valve est bien centrée dans le tube du brûleur.

* Voir aussi les Solutions aux problèmes : « Causes » Flux faible ou inexistant/Bouchon de vapeur/Flux excessif.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES: « CAUSES » FLUX FAIBLE OU INEXISTANT/BOUCHON DE VAPEUR/FLUX EXCESSIF		
Symptôme	Cause	Solution possible
Le brûleur ne s'allume pas lorsqu'on presse sur le bouton d'allumage.	Flux de gaz trop faible ou inexistant. Bouchon de vapeur à l'écrou d'accouplement à la bonbonne de gaz	1. Tournez bouton de contrôle du brûleur en position OFF. 2. Tournez le robinet de la bonbonne de gaz en position OFF. 3. Débranchez le régulateur de la bonbonne afin de libérer le bouchon de vapeur. 4. Rebranchez le régulateur à la bonbonne en serrant bien à la main. 5. Ouvrez légèrement le robinet de la bonbonne de gaz, lentement, puis donnez un tour complet pour l'ouvrir davantage. 6. Vous êtes maintenant prêt à allumer le fumoir. 7. Tournez le bouton de contrôle du brûleur en position HIGH et pressez le bouton d'allumage.
Flamme trop faible.	Le limiteur de débit s'est déclenché. Bouchon de vapeur à l'écrou d'accouplement à la bonbonne de gaz.	
Les flammes s'éteignent.	Le limiteur de débit s'est déclenché.	
Les temps de cuisson sont plus longs que prévus.	Bouchon de vapeur.	

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

RACCORDEMENT ET FONCTIONNEMENT DU RÉGULATEUR, DU BRÛLEUR ET DU ROBINET DE GAZ



- Inspectez le tuyau avant chaque utilisation. Si y a des signes d'éraflure, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé. NE L'UTILISEZ PAS.
- Inspectez le brûleur avant chaque utilisation. Examinez le brûleur et le tube venturi à la recherche d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
- Vérifiez que l'orifice est bien centré à l'intérieur du tube venturi. L'omission de bien assembler l'orifice du robinet au tube venturi peut causer une fuite de gaz ou un risque d'incendie au site de la connexion. Consultez les étapes de l'assemblage pour la méthode d'assemblage appropriée.
- Connectez le tuyau du régulateur à la bonbonne de gaz propane (Fig. 1)

- Assurez-vous que le robinet de la bonbonne de gaz est fermé. Tournez le robinet dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt.
- Assurez-vous que le bouton de contrôle du brûleur du fumoir est en position fermée (OFF).
- Enlevez le bouchon protecteur de la bonbonne gaz et l'écrou d'accouplement s'il y a lieu.
- Centrez et insérez le mamelon du régulateur dans l'ouverture du robinet de la bonbonne de gaz tel que montré dans la figure de gauche. Tournez l'écrou d'accouplement du régulateur dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt. NE SERREZ PAS TROP.

- Faites un test avec de l'eau savonneuse.
- Avant de commencer la procédure d'allumage, assurez-vous que la/les porte(s) du fumoir est/sont ouverte(s).

- Pour éviter une accumulation de gaz lors de l'allumage du brûleur, retirez toutes les pièces situées à l'intérieur ou sur l'appareil.
- Pour l'utiliser, ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz, poussez sur le bouton de contrôle du brûleur et tournez-le d'un quart de tour dans le sens horaire 1/4en position HIGH. Pressez sur le bouton d'allumage pour allumer l'appareil.

- Si le brûleur ne s'allume pas en moins de cinq secondes, remettez le bouton de contrôle du brûleur en position OFF et attendez cinq minutes avant de répéter la procédure. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, voyez les instructions pour un allumage avec une allumette.
- Assurez-vous toujours que la/les porte(s) du fumoir sont ouvertes avant de l'allumer. Du gaz peut s'accumuler dans le fumoir.

- Si la flamme s'éteint en cours de cuisson, tournez le bouton de contrôle du brûleur à OFF, fermez le robinet de la bonbonne de gaz, attendez cinq minutes avant d'ouvrir la/les portes et un autre cinq minutes avant de répéter les procédures d'allumage.
- Le bouton de contrôle du brûleur sert à ajuster la flamme. Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour diminuer la flamme. Tournez-le bouton dans le sens horaire LENTEMENT afin d'augmenter la flamme. Poussez le bouton de contrôle du brûleur et tournez-le dans le sens horaire afin d'éteindre la flamme.

- Vérifiez visuellement la flamme du brûleur (Fig. 2). Une BONNE FLAMME devrait être bleue avec un peu de jaune à la pointe. Une MAUVAISE FLAMME est trop jaune et irrégulière. Si vous n'obtenez pas une bonne flamme tournez le bouton de contrôle du brûleur en position OFF et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Si vous obtenez encore une mauvaise flamme, laissez l'appareil refroidir puis nettoyez le brûleur. Laissez le brûleur s'assécher au complet avant de le rallumer.
- Après l'usage tournez le bouton de contrôle du brûleur à OFF, puis tournez le robinet de la bonbonne de gaz à OFF et débranchez le réservoir.
- Les régulateurs de type 1 sont munis d'un crochet (Fig. 4). Le crochet du régulateur sert à le maintenir hors de contact avec le sol lorsqu'il est détaché de la bonbonne de gaz. Fixez-le à l'appareil tel que montré dans l'image.

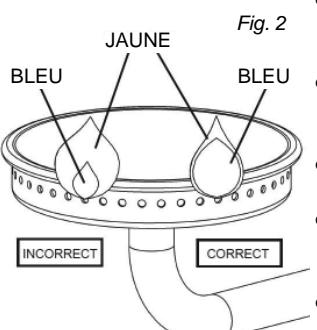
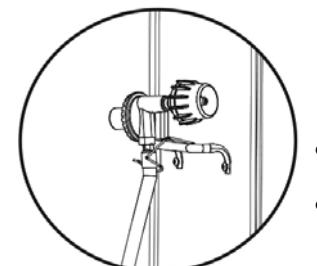
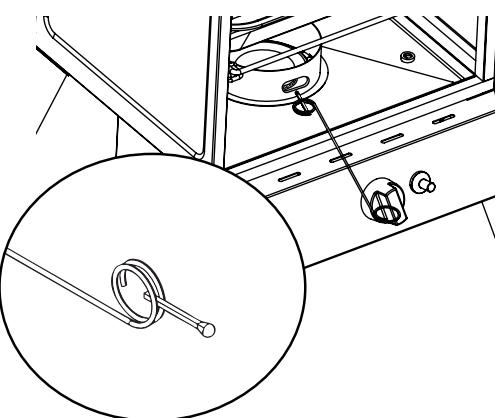


Fig. 4



INSTRUCTIONS POUR ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

- Lisez toutes les instructions et avertissements avant l'allumage.
- Examinez le bouton de contrôle de brûleur et le robinet de la bonbonne de gaz afin de vous assurer qu'ils sont en position OFF avant de brancher la bonbonne de gaz.
- Faites un test à l'eau savonneuse avant chaque utilisation.
- Ouvrez la/les porte(s) au cours de l'allumage et retirez tous les accessoires et contenants de cuisson rangés dans ou sur l'appareil.
- Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz, puis ouvrez le bouton du brûleur.
- Approchez suffisamment une longue allumette allumée du brûleur afin de l'enflammer.
- Si l'appareil ne s'allume pas dans les cinq secondes, tournez le bouton de contrôle du brûleur à OFF et attendez cinq minutes avant de répéter les procédures d'allumage à l'allumette.
- Après chaque utilisation, fermez d'abord le bouton de contrôle du gaz puis fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Veuillez toujours laisser l'appareil refroidir au complet avant de le toucher, de le déplacer ou de l'entreposer.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE DE LA PAGE 9)

- Inspectez le tuyau de gaz à la recherche de dommages avant chaque utilisation.
- Gardez le tuyau d'arrivée de carburant à l'écart de toute surface chaude.
- Maintenez le tuyau d'arrivée de carburant à l'écart de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Vous DEVEZ utiliser le tuyau et le régulateur fournis avec l'appareil. Pour des pièces de remplacement, communiquez avec le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581.
- Utilisez des bonbonnes de gaz de 9 kg (20 lb) munis d'un collet protecteur (la bonbonne n'est pas fournie avec l'appareil).
- Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bonbonne bien ouvertes et libres de tout débris.
- La bonbonne de gaz propane utilisée doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications du DÉPARTEMENT DES TRANSPORTS des États-Unis (DOT) pour les bonbonnes de gaz propane ou à la norme nationale CAN/CSA B339 de Transport Canada relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des marchandises dangereuses.
- N'utilisez jamais une bonbonne de gaz si elle présente des creux, entailles, renflements, dommages dus à la chaleur, signes d'érosion, de fuites, rouille excessive ou toute autre forme de dommage externe. Cela pourrait être dangereux, et la bonbonne devrait être apportée chez un fournisseur de propane liquide pour être inspectée.
- Ne branchez/débranchez jamais la bonbonne de gaz et ne déplacez ou modifiez jamais les montages d'installation de gaz pendant que l'appareil fonctionne.
- Débranchez toujours la bonbonne de gaz de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil est conçu pour fonctionner au propane seulement. N'utilisez que les bouteilles de gaz marquées « propane » avec cet appareil.
- Cet appareil ne fonctionne PAS au gaz naturel.
- Lorsque vous avez terminé de vous en servir, fermez d'abord toujours le bouton de contrôle du brûleur (OFF) puis fermez le robinet de la bonbonne de gaz (OFF) et enfin débranchez la bonbonne.
- La sortie de gaz DOIT être fermée sur la bonbonne de gaz lorsque vous ne l'utilisez pas.
- La bonbonne DOIT être entreposée à l'extérieur, hors de l'atteinte des enfants et ne doit PAS être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- Ne conservez PAS les bonbonnes de réserve en dessous ou près de l'appareil. La valve de sûreté de la bonbonne de gaz pourrait surchauffer, ce qui permettrait au gaz de s'échapper et de provoquer un incendie qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité au risque de provoquer un incendie qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.
- Mettez toujours un bouchon antipoussières sur le robinet de la bonbonne lorsqu'elle n'est pas utilisée. N'utilisez que le bouchon fourni avec la bonbonne. D'autres bouchons ou couvercles pourraient provoquer des fuites.
- Si vous sentez, entendez ou voyez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bonbonne de gaz et appelez le service d'incendie. Le feu peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- Consultez les étapes du processus d'allumage avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez jamais d'essence à briquet avec du propane.
- Vous devez utiliser des copeaux de bois pour produire de la fumée et donner une saveur de fumée.
- La pochette du chargeur à copeaux de bois, le bac à copeaux et le bol sont CHAUDS lorsque l'appareil fonctionne. Soyez prudent quand vous ajoutez du bois.
- Examinez souvent le plateau à graisse pendant la cuisson. Videz le plateau à graisse avant qu'il ne soit plein. Le plateau à graisse peut devoir être vidé périodiquement en cours de cuisson.
- N'ouvrez pas inutilement la/les porte(s) du fumoir. L'ouverture de la/les porte(s) du fumoir permet à la chaleur de s'échapper, ce qui pourrait prolonger le temps de cuisson; en outre, le bois pourrait s'embraser. La fermeture de la/les porte(s) stabilisera la température et éteindra les flammes.
- Ceci est un fumoir. L'utilisation de copeaux de bois produira beaucoup de fumée. La fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. C'est normal. Pour minimiser la perte de fumée autour de la/les porte(s), les loquets peuvent être ajustés pour resserrer les joints de porte au corps de l'appareil.
- Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Tournez le crochet dans le sens horaire pour le serrer, tel que montré. Fixez solidement l'écrou hexagonal sur le loquet de la porte. (voir le schéma)
- La cuisson peut exiger plus de temps lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou à une altitude supérieure à 1067 m (3 500 pi). Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer qu'elle est complètement cuite.
- N'utilisez pas de granules de bois.
- Les aliments doivent être placés au centre des étagères du fumoir. Cela permet aux graisses de s'égoutter dans le bol d'eau.
- Ne laissez pas de vieux bois ou de cendres dans la pochette du chargeur à copeaux de bois, le bac à copeaux ou le bol. Une fois les cendres refroidies, videz le bol ou le bac. Le bol et le bac doivent être nettoyés avant et après chaque utilisation pour éviter une accumulation de cendres et de résidus.
- 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.
- Ne rangez pas l'appareil tant qu'il contient encore des cendres CHAUDES.

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**.

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 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.

- Faites un test à l'eau savonneuse, consultez **TEST À L'EAU SAVONNEUSE; AVERTISSEMENTS ET PROCÉDURES**.
- À l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon, frottez les grilles et l'intérieur des portes avec de l'huile à cuison. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place et NE CONTIENT PAS D'EAU.
- Remplissez le bac à copeaux avec 120 ml (1/2 tasse) de copeaux de bois et allumez le fumoir. Fermez la porte.
- Allumez le fumoir et laissez-le fonctionner pendant environ une heure. Assurez-vous que la température atteint 177 °C (350 °F).
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Appliquez une autre couche d'huile à cuison sur les grilles et sur l'intérieur de la porte du fumoir.
- Redémarrez le fumoir et laissez-le chauffer pendant 20 minutes.

• **Traitez ainsi périodiquement votre fumoir pour prévenir une corrosion excessive.**

AJOUT DE COPEAUX DE BOIS

- 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.
- Avant d'allumer l'appareil, mettez jusqu'à 120 ml (1/2 tasse) de copeaux de bois dans le bac à copeaux.
- N'UTILISEZ JAMAIS PLUS DE 120 ML (1/2 TASSE) DE COPEAUX DE BOIS À LA FOIS. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.**
- 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 D'OPÉRATION

- Pour allumer le fumoir, consultez **INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE**.
- 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.
- Ne couvrez PAS les étagères avec une feuille d'aluminium, car cela empêchera la chaleur de circuler correctement.
- Préchauffez le fumoir pendant 30 à 45 minutes à la température maximale avant d'y mettre les aliments.
- Placez les aliments dans le fumoir, au centre des étagères.
- 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 fumoir 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.
- Pour de meilleurs résultats, faites alterner les étagères entre le haut et le bas pendant la cuisson.
- Ajustez les réglages du fumoir, le bouton de contrôle et les entrées d'air 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 afin d'évacuer l'humidité.
- Si les copeaux de bois ne fument pas à basse température, augmentez la température à 275 °C (527 °F). Après 8 à 10 minutes ou lorsque les copeaux de bois commencent à fumer, réduisez la température au réglage désiré.
- Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez les jours venteux afin de vous assurer que la flamme ne s'éteint pas. Si vous soupçonnez ou savez que la flamme s'est éteinte, ouvrez d'abord la porte pour vous en assurer, puis suivez les **INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE** pour rallumer le brûleur au besoin. Ajustez le bouton de contrôle du brûleur pour obtenir une plus grande flamme afin d'empêcher qu'elle s'éteigne à nouveau. N'allumez jamais un fumoir dont la porte est fermée.
- Des températures extrêmement froides peuvent prolonger le temps de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil en suivant les **INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE**, enlevez la bonbonne gaz 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. Assurez-vous que la bonbonne de gaz a été fermée et enlevée.
- 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.
- Nettoyer fréquemment le bac à copeaux pour enlever les cendres, les résidus 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.

AVERTISSEMENT

FAITES UN TEST À L'EAU SAVONNEUSE AVANT CHAQUE UTILISATION. VOYEZ LA SECTION « TEST À L'EAU SAVONNEUSE » DE CE MANUEL. ÉTEIGNEZ TOUTES LES FLAMMES NUES AVANT DE BRANCHER LE RÉGULATEUR À LA BONBONNE DE GAZ. FERMEZ L'ARRIVÉE DE GAZ APRÈS CHAQUE UTILISATION.

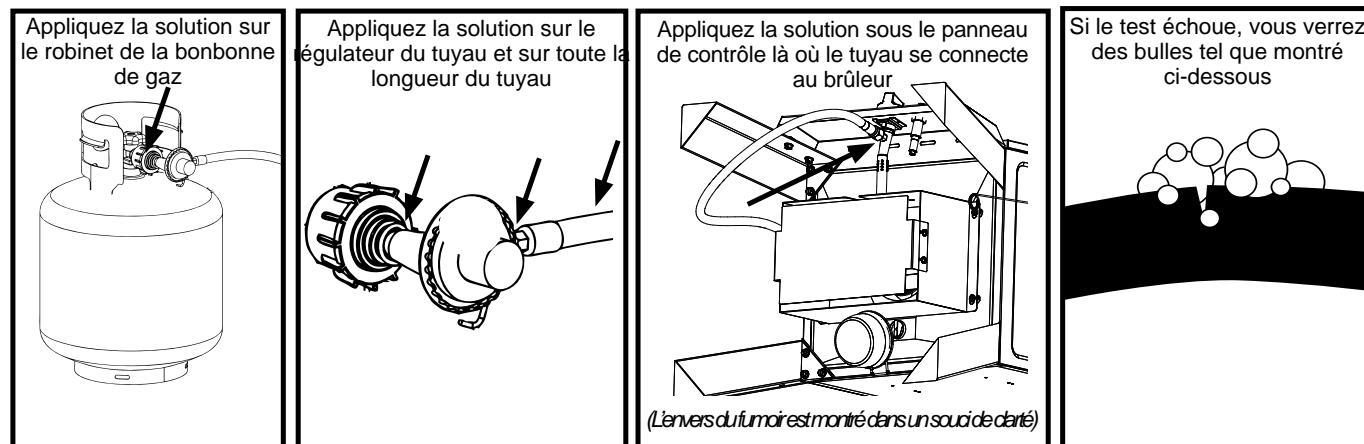
TEST À L'EAU SAVONNEUSE : AVERTISSEMENTS ET PROCÉDURES

AVERTISSEMENT

- Le test à l'eau savonneuse DOIT être fait chaque fois qu'une bonbonne de gaz est connectée à l'appareil ou chaque fois qu'on s'en sert.
- Les tests à l'eau savonneuse DOIVENT être effectués à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Tenez l'appareil à distance des flammes nues, des étincelles ou des cigarettes allumées lorsque vous effectuez un test à l'eau savonneuse.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour tester les fuites de gaz.

PRÉPARATION :

- Retirez tout ustensile ou accessoire de l'appareil.
- Assurez-vous que le robinet de la bonbonne de gaz et le bouton de contrôle du brûleur sont en position OFF.
- Préparez une solution d'eau savonneuse : 1 partie de liquide vaisselle (ou plus si désiré) et 3 parties d'eau.
- Appliquez la solution d'eau savonneuse sur le robinet de la bonbonne de gaz, le régulateur et toute la longueur du tuyau jusqu'au bouton de contrôle du brûleur.



TEST DU ROBINET DE LA BONBONNE DE GAZ :

- Tournez la valve de la bonbonne de gaz à ON et surveillez l'apparition de bulles. NE LAISSEZ PAS LA VALVE OUVERTE PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, arrêtez, tournez le robinet de la bonbonne de gaz à OFF et resserrez les joints. Répétez le test.

TEST DU RÉGULATEUR ET DU TUYAU :

- APRÈS avoir testé le robinet de la bonbonne de gaz à l'eau savonneuse avec succès, tournez le robinet de la bonbonne de gaz à ON et vérifiez l'apparition de bulles près du régulateur, tout le long du tuyau et au bouton de contrôle du brûleur. NE LAISSEZ PAS LA VALVE OUVERTE PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, arrêtez, tournez le robinet de la bonbonne de gaz à OFF et resserrez la connexion où se situe la fuite. Si la source de la fuite est le tuyau, ARRÊTEZ et n'utilisez pas l'appareil. Le tuyau doit être remplacé.
- LORSQUE LE TEST EST TERMINÉ ET QU'IL N'Y A AUCUNE FUITE, ATTENDEZ AU MOINS 5 MINUTES POUR QUE LES ÉMANATIONS DE GAZ DIMINUENT AVANT D'ALLUMER LE FUMOIR.

SI DES BULLES CONTINUENT D'APPARAÎTRE À TOUT MOMENT PENDANT LE TEST À L'EAU SAVONNEUSE, ARRÊTEZ, N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. CONTACTEZ

Master Chef customer care hotline
Service d'assistance téléphonique sans frais Master Chef

1-855-453-2150

Utilisez une bonbonne de gaz de 9 kg (20 lb) munie d'un collet protecteur avec cet appareil. La bonbonne n'est PAS incluse avec cet appareil.