MASTERBUILT®



MB20042724

AutoIgnite™ Series 545, AutoIgnite™ série 545, AutoIgnite™ Serie 545, AutoIgnite™ Series 545, AutoIgnite™ Series 545, AutoIgnite™ Series 545, AutoIgnite™ Series 545, AutoIgnite™ Serie 545, AutoIgnite™ Series 545, AutoIgnite™ Series 545, AutoIgnite™ серия 545, AutoIgnite™ Series 545

Manual Code: 9804230037 | 250814-MY

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Welkom!| Willkommen | Üdvözöljük! | Benvenuti | Velkommen | Добрый день | Välkommen | Tervetuloa | Witajcie

Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.

Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.

De eerste pagina's zijn afbeeldingen van de montage. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.

Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.

Az összeszerelési képek jelennek meg először. A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.

Immagini del montaggio all'inizio. Leggere e rispettare tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.

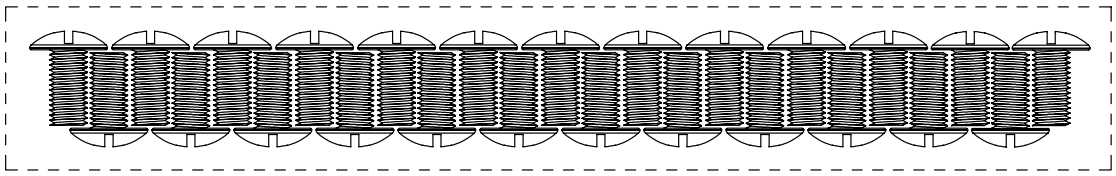
Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.

Вначале идут сборочные схемы. Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.

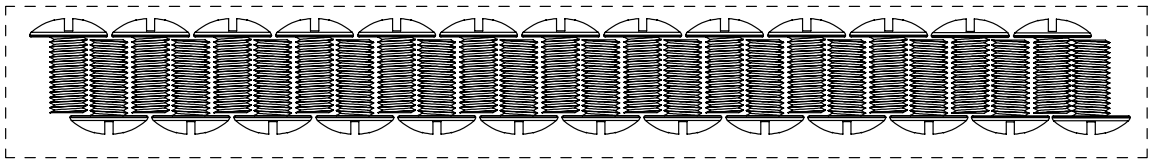
Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.

Laitteen kokoonpanokuvat näytetään ensin. Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista ja käyttöä.

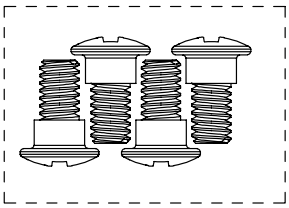
Ilustracje dotyczące montażu są zamieszczone na początku. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowaniem urządzenia proszę przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegać.



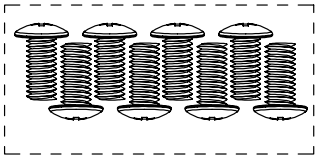
A / 25



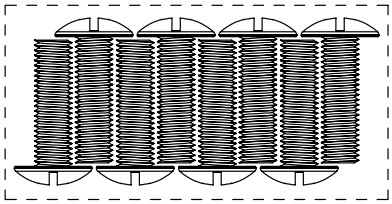
A / 26



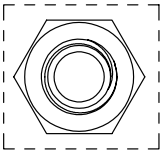
B / 4



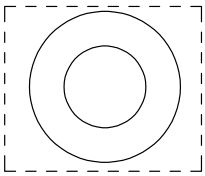
C / 8



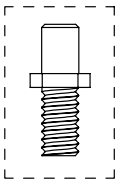
D / 8



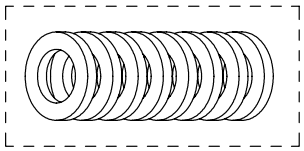
E / 1



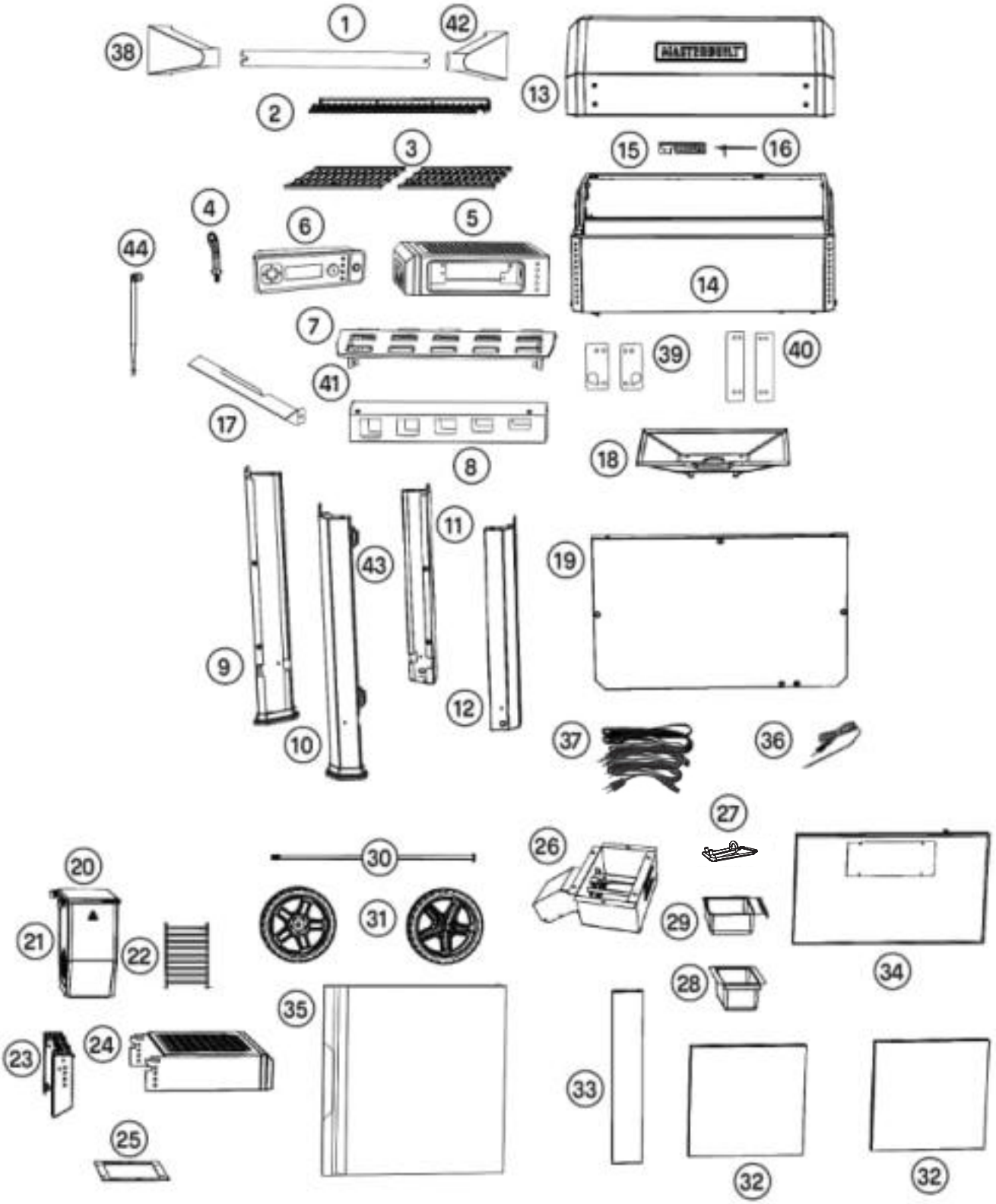
F / 1



G / 1



H / 8


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44

Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	Lid Handle
2	1	Warming Rack
3	2	Cooking Grates
4	1	Grate Lifter
5	1	Left Shelf Assembly
6	1	Controller
7	1	Heat Tent Assembly
8	1	Heat Manifold
9	1	Rear Left Leg
10	1	Front Left Leg
11	1	Rear Right Leg
12	1	Front Right Leg
13	1	Lid Assembly
14	1	Body Assembly
15	1	Temperature Probe Bracket
16	1	Temperature Probe
17	1	Heat Manifold Support Bracket
18	1	Grease Pan Assembly
19	1	Bottom Shelf
20	1	Hopper Lid (Sear Plate)
21	1	Mini Hopper
22	1	Charcoal Grate

NO.	QTY.	DESCRIPTION
23	1	Right Shelf Bracket
24	1	Right Folding Shelf Assembly
25	1	Lower Hopper Gasket
26	1	Lower Hopper Assembly
27	1	Firestarter Tray
28	1	Grease Tray
29	1	Ash Tray
30	1	Axle with Lock Nut
31	2	8” Wheels
32	2	Cart Side Panels
33	1	Cart Front Panel
34	1	Cart Rear Panel
35	1	Cart Door Assembly
36	1	Meat Probe
37	3	Power Cords AU/EU/UK
38	1	Lid Handle Bracket Left
39	1	Mica Strip Left Shelf
40	1	Mica Strip Right Shelf
41	2	Heat Manifold Bracket
42	1	Lid Handle Bracket Right
43	2	Magnetic Brackets
44	1	Antenna

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

- Assemble on a clean flat surface.
- Recommend assembling on cardboard to avoid residue on floors or scratches.
- Gloves recommended for assembly.
- Tools needed: Phillips head screwdriver, adjustable wrench, 19m socket wrench.
- Approximate assembly time: 1 hour, 45 minutes.
- Recommend two people assemble to increase ease and reduce assembly time.
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.
- Remove all printed labels before use.

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Masterbuilt® Customer Service.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia & New Zealand: Please contact your retailer

Liste des pièces

N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Poignée du couvercle
2	1	Grille-réchaud
3	2	Grilles de cuisson
4	1	Soulève-grille
5	1	Assemblage de la tablette de gauche
6	1	Contrôleur
7	1	Assemblage de la plaque de recouvrement
8	1	Rampe de chauffage
9	1	Pied arrière gauche
10	1	Pied avant gauche
11	1	Pied arrière droit
12	1	Pied avant droit
13	1	Assemblage du couvercle
14	1	Assemblage du corps
15	1	Support de la sonde de température
16	1	Sonde de température
17	1	Support de la rampe de chauffage
18	1	Assemblage du plateau à graisse
19	1	Tablette inférieure
20	1	Couvercle de la trémie (plaque de saisie)
21	1	Mini-trémie
22	1	Grille à charbon

N°	QTÉ	DESCRIPTION
23	1	Support de la tablette de droite
24	1	Assemblage de la tablette rabattable de droite
25	1	Joint d'étanchéité de la trémie inférieure
26	1	Assemblage de la trémie inférieure
27	1	Porte-allume-feu
28	1	Bac à graisse
29	1	Tiroir à cendres
30	1	Essieu avec écrou autobloquant
31	2	Roues de 8 po
32	2	Panneaux latéraux du chariot
33	1	Panneau avant du chariot
34	1	Panneau arrière du chariot
35	1	Ensemble de la porte du chariot
36	1	Thermomètre à viande
37	3	Cordon d'alimentation AU/EU/UK
38	1	Support de poignée de couvercle gauche
39	1	Tablette de gauche en bande de mica
40	1	Tablette de droite en bande de mica
41	2	Support de la rampe de chauffage
42	1	Support de poignée de couvercle droite
43	2	Supports magnétiques
44	1	Antenne

AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : tournevis cruciforme, clé ajustable, clé à douille de 19 mm.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 1 heure 45 minutes.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.
- Enlever toutes les étiquettes imprimées avant l'utilisation.

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées, appelez le service à la clientèle de Masterbuilt®.

Masterbuilt® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Pays-Bas international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australie et Nouvelle-Zélande : Veuillez prendre contact avec votre détaillant

Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Asa de la tapa	23	1	Abrazadera de la repisa derecha
2	1	Rejilla de calentamiento	24	1	Ensamblaje de la repisa plegable derecha
3	2	Rejillas de cocción	25	1	Junta de la tolva inferior
4	1	Elevador de rejilla	26	1	Ensamblaje de la tolva inferior
5	1	Ensamblaje de la repisa izquierda	27	1	Bandeja del arrancador de fuego
6	1	Controlador	28	1	Bandeja de grasa
7	1	Ensamblaje de la carpa térmica	29	1	Bandeja de cenizas
8	1	Colector de calor	30	1	Eje con contratuerca
9	1	Pata trasera izquierda	31	2	Ruedas de 8"
10	1	Pata delantera izquierda	32	2	Paneles laterales del carro
11	1	Pata trasera derecha	33	1	Panel delantero del carro
12	1	Pata delantera derecha	34	1	Panel trasero del carro
13	1	Ensamblaje de la tapa	35	1	Ensamblaje de la puerta del carro
14	1	Ensamblaje del cuerpo	36	1	Sonda para carne
15	1	Abrazadera de la sonda de temperatura	37	3	Cable de alimentación AU/EU/UK
16	1	Sonda de temperatura	38	1	Abrazadera del asa de la tapa izquierda
17	1	Abrazadera del soporte del colector de calor	39	1	Repisa izquierda de la franja de mica
18	1	Ensamblaje de la bandeja de grasa	40	1	Repisa derecha de la franja de mica
19	1	Repisa inferior	41	2	Abrazadera del colector de calor
20	1	Tapa de la tolva (placa de sellado)	42	1	Abrazadera del asa de la tapa derecha
21	1	Mini tolva	43	2	Abrazaderas magnéticas
22	1	Rejilla para el carbón vegetal	44	1	Antena

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: destornillador en cruz Philips llave ajustable, llave de tubo de 19mm.
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 1 hora, 45 minutos.
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- Retire todas las etiquetas impresas antes de su uso.

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia, o partes faltantes o dañadas, contacte al Servicio de asistencia al cliente de Masterbuilt®.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Países Bajos international.masterbuilt.com/pages/customer-support
Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support
Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

Lijst van onderdelen

nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
1	1	Handgreep van deksel
2	1	Opwarmrek
3	2	Bakroosters
4	1	Tiller voor rooster
5	1	Gemonteerde plank aan linkerkant
6	1	Regeling
7	1	Gemonteerde warmtetent
8	1	Warmteverdeelstuk
9	1	Linkerachterpoot
10	1	Linkervoorpoot
11	1	Rechterachterpoot
12	1	Rechtervoorpoot
13	1	Gemonteerd deksel
14	1	Gemonteerd hoofdgedeelte
15	1	Beugel van thermometer
16	1	Thermometer
17	1	Steunbeugel van warmteverdeelstuk
18	1	Gemonteerde vetplaat
19	1	Onderste plank
20	1	Deksel aan laadtrechter (schroeiplaat)
21	1	Minilaadtrechter
22	1	Houtskoolrooster

nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
23	1	Beugel aan plank aan rechterkant
24	1	Gemonteerde opklapbare plank aan de rechterkant
25	1	Pakking van laagste laadtrechter
26	1	Gemonteerde laagste laadtrechter
27	1	Vuurstarterlade
28	1	Vetlade
29	1	Aslade
30	1	As met borgmoer
31	2	Wielen, 20 cm
32	2	Zijpanelen van kar
33	1	Voorpaneel kar
34	1	Achterpaneel kar
35	1	Gemonteerde deur van kar
36	1	Vleesthermometer
37	3	Netsnoeren, AU/EU/VK
38	1	Beugel aan handgreep van deksel, links
39	1	Micastrook aan linkerplank
40	1	Micastrook aan rechterplank
41	2	Beugel van warmteverdeelstuk
42	1	Beugel aan handgreep van deksel, rechts
43	2	Magnetische beugels
44	1	Antenne

LEES AANDACHTIG ALLE INSTRUCTIES VÓÓR DE MONTAGE.

- Monteren op een schoon, plat oppervlak.
- Montage op karton aanbevolen om oliespatten op de vloer of krassen te voorkomen.
- Het dragen van handschoenen tijdens de montage is aanbevolen.
- Benodigd gereedschap: kruiskopschroevendraaier, bijstelbare moersleutel, 19 mm dopsleutel
- Benaderde montageduur: 1 uur en 45 minuten.
- Het zal gemakkelijker zijn en minder lang duren als twee personen de grill monteren.
- Het werkelijk product kan anders zijn dan getoond op de afbeelding.
- Mogelijk zijn bepaalde montagestappen al gedaan tijdens de fabricage.
- Verwijder vóór gebruik alle gedrukte plaatjes.

BRENG HET PRODUCT NIET TERUG NAAR DE WINKEL!

Voor hulp bij de montage of als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neemt u contact op met de klantendienst van Masterbuilt®.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341, VS www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Nederland international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House, West Street, Farnham GU9 7EQ, VK international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australië en Nieuw-Zeeland: Neem contact op met uw winkelier.

Osaluettelo

Nro	KPL	KUVAUS
1	1	Kannen Kahva
2	1	Lämmitysritilä
3	2	Grilliritilät
4	1	Ritilätyökalu
5	1	Vasemmanpuoleisen hyllyn kokoonpano
6	1	Ohjain
7	1	Lämmönjakopelti
8	1	Vastus
9	1	Oikea Takajalka
10	1	Vasen Etujalka
11	1	Oikea Takajalka
12	1	Oikea Etujalka
13	1	Kannen Kokoonpano
14	1	Rungon Kokoonpano
15	1	Lämpömittarin Kannatin
16	1	Lämpömittari
17	1	Vastuksen Tuki
18	1	Rasvapellin Kokoonpano
19	1	Alahylly
20	1	Piipun kansi (paistolautanen)
21	1	Pienempi Piippu
22	1	Hiiliritilä

Nro	KPL	KUVAUS
23	1	Oikean Hyllyn Tuki
24	1	Oikeanpuoleisen Taittohyllyn Kokoonpano
25	1	Piipun Alempi Tiiviste
26	1	Alemman Piipun Kokoonpano
27	1	Sytytysalusta
28	1	Rasvatarjotin
29	1	Tuhka-astia
30	1	Akseli Lukkomutterilla
31	2	8-tuuman Renkaat
32	2	Kärryn Sivupaneelit
33	1	Kärryn Etupaneeli
34	1	Kärryn Takapaneeli
35	1	Oven Kokoonpano
36	1	Lämpömittari
37	3	Virtajohdot AU/EU/UK
38	1	Kannen Kahvan Vasen Kiinnike
39	1	Vasemman Hyllyn Tukilaatta
40	1	Oikean Hyllyn Tukilaatta
41	2	Vastuksen Tuki
42	1	Kannen Kahvan Oikea Kiinnike
43	2	Magneettiset Kiinnikkeet
44	1	Antenni

LUE KOKO OHJE TARKASTI ENNEN LAITTEEN KOKOAMISTA

- Kokoa laite siistillä, tasaisella alueella.
- Suosittelemme laitteen kokoamista pahvin päällä öljytahrojen ja naarmujen välttämiseksi.
- Suojakäsineiden käyttöä suositellaan kokoamisen aikana.
- Tarvittavat työkalut: Phillips-ristipääruuvimeisseli, säädettävä jakoavain, 19 millimetrin hylsyavain.
- Arvioitu kokoamisaika: 1 tunti, 45 minuuttia.
- Suosittelemme kahden ihmisen kokoavan laitteen, jotta se olisi helpompaa ja nopeampaa.
- Kuvat saattavat erota todellisesta tuotteesta
- On mahdollista, että jotkin asennusvaiheet on suoritettu tehtaalla.
- Poista kaikki etiketit ennen käyttöä.

ÄLÄ PALAUTA JÄLLEENMYYJÄLLE!

Jos tarvitset apua kokoamisessa tai jotkut osat puuttuvat tai ovat vaurioituneita, ota yhteyttä Masterbuiltin® asiakaspalveluun.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Masterbuilt® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands international.masterbuilt.com/pages/customer-support
Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support
Australia & Uusi-Seelanti Ota yhteyttä jälleenmyyjään.

Teileliste

NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	1	Deckelgriff
2	1	Warmhalterost
3	2	Grillroste.
4	1	Rostheber
5	1	Zusammenbau der linken Ablage
6	1	Steuerung
7	1	Zusammenbau des Wärmezeltes
8	1	Wärmeverteiler
9	1	Hinteres linkes Bein
10	1	Vorderes linkes Bein
11	1	Hinteres rechtes Bein
12	1	Vorderes rechtes Bein
13	1	Montage der Deckeleinrichtung
14	1	Karosseriemontage
15	1	Halterung für den Temperaturfühler
16	1	Temperaturfühler
17	1	Halterung für den Wärmeverteiler
18	1	Montage der Fettpfannewanne
19	1	Unteres Regal Ablage
20	1	Trichterdeckel (Bratplatte)
21	1	Mini-Trichter
22	1	Holzkohlenrost

NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
23	1	Halterung für die rechte Ablage
24	1	Montage der linken Ablage
25	1	Dichtung für den unteren Trichter
26	1	Zusammenbau des unteren Trichters
27	1	Feueranzünder-Tablett
28	1	Fettauffangschale
29	1	Aschenbecher
30	1	Achse mit Sicherungsmutter
31	2	8-Zoll-Räder
32	2	Seitenverkleidungen für den Rollwagen
33	1	Frontplatte des Rollwagens
34	1	Rückseite des Rollwagens
35	1	Montage der Rollwagentür
36	1	Fleischsonde
37	3	Netzkabel AU/EU/UK
38	1	Deckelgriffhalterung links
39	1	Linke Mica Strip Anlage
40	1	Rechte Mica Strip Anlage
41	2	Halterung für Wärmeverteiler
42	1	Deckelgriffhalterung rechts
43	2	Magnetische Halterungen
44	1	Antenne

LESEN SIE VOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH

- Auf einer sauberen, flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, die Montage auf Karton durchzuführen, um Rückstände auf dem Boden oder Kratzer zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubendreher, verstellbarer Schraubenschlüssel, 19-mm-Steckschlüssel.
- Ungefähre Montagezeit: 1 Stunde, 45 Minuten.
- Es wird empfohlen die Montage mit zwei Personen durchzuführen, um die Montage zu vereinfachen und die Montagezeit zu verkürzen.
- Das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte im Werk abgeschlossen wurden.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle bedruckten Etiketten.

NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

Für Hilfe beim Zusammenbau, fehlende oder beschädigte Teile wenden Sie sich bitte an den Masterbuilt® -Kundendienst.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Niederlande international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australien und Neuseeland: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

Alkatrészlista

SZÁM	MENNY.	LEÍRÁS
1	1	Fedélfogantyú
2	1	Melegítő rácsok
3	2	Sütőrácsok
4	1	Rácsemelő
5	1	Bal oldali polcszerelvény
6	1	Vezérlőegység
7	1	Hőterelő egység
8	1	Hőelosztó
9	1	Bal hátsó láb
10	1	Jobb első láb
11	1	Jobb hátsó láb
12	1	Jobb első láb
13	1	Fedélegység
14	1	Testegység
15	1	Hőszondatartó
16	1	Hőszonda
17	1	Hőelosztó tartókonzol
18	1	Zsírtálca szerelvény
19	1	Alsó polc
20	1	Tartályfedél (rostély)
21	1	Mini tartály
22	1	Faszénrács

SZÁM	MENNY.	LEÍRÁS
23	1	Jobb oldali polckonzol
24	1	Jobb oldali lehajtható polcegység
25	1	Alsó tartálytömítés
26	1	Alsó tartályegység
27	1	Gyújtós tálca
28	1	Zsírfogó tálca
29	1	Hamutálca
30	1	Tengely rögzítőanyával
31	2	8”-os kerék
32	2	Kocsi oldalpanel
33	1	Kocsi elülső panel
34	1	Kocsi hátulsó panel
35	1	Kocsi ajtóegység
36	1	Hússzonda
37	3	AU/EU/UK tápvezetékek
38	1	Fedélfogantyú bal tartókonzol
39	1	Csillámlemez bal oldali polc
40	1	Csillámlemez jobb oldali polc
41	2	Hőelosztó tartókonzol
42	1	Fedélfogantyú jobb tartókonzol
43	2	Mágneses tartókonzol
44	1	Antenna

ÖSSZESZERELÉS ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN AZ ÖSSZES UTASÍTÁST.

- Tiszta, sík felületen szerelje össze.
- A foltok és a karcolás elkerülése érdekében javasolt kartonpapíron végrehajtani az összeszerelést.
- Javasolt védőkesztyűt viselni az összeszerelésnél.
- Szükséges szerszámok: Csillagfejű csavarhúzó, állítható csavarkulcs, 19 mm-es dugókulcs.
- Az összeszerelés megközelítőleges ideje: 1 óra 45 perc.
- Az összeszerelést két emberrel ajánlott elvégezni, mert ez megkönnyíti az összeszerelést és csökkenti a ráfordítandó időt.
- A valós termék eltérhet a képen láthatótól.
- Előfordulhat, hogy az összeszerelés egyes lépéseit már elvégezték a gyárban.
- A használat előtt távolítsa el az összes nyomtatott címkét.

NE KÜLDJE VISSZA A KERESKEDŐNEK!

Összeszerelési segítségért, hiányzó vagy sérült alkatrészek miatt forduljon a Masterbuilt® ügyfélszolgálatához.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Hollandia international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Ausztrália és Új-Zéland: Forduljon a kiskereskedőjéhez

Elenco delle parti

N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE
1	1	Maniglia del coperchio
2	1	Griglia di riscaldamento
3	2	Griglie
4	1	Sollevatore per griglia
5	1	Blocco del ripiano sinistro
6	1	Regolatore
7	1	Blocco della tenda termica
8	1	Collettore di calore
9	1	Gamba posteriore sinistra
10	1	Gamba anteriore sinistra
11	1	Gamba posteriore destra
12	1	Gamba anteriore destra
13	1	Blocco del coperchio
14	1	Blocco del corpo
15	1	Staffa della sonda di temperatura
16	1	Sonda di temperatura
17	1	Staffa di supporto del collettore di calore
18	1	Blocco della piastra raccogli grasso
19	1	Ripiano inferiore
20	1	Coperchio dell'alimentatore (piastra di rosolatura)
21	1	Mini alimentatore
22	1	Griglia del carbone

N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE
23	1	Staffa per ripiano destro
24	1	Blocco del ripiano pieghevole destro
25	1	Guarnizione dell'alimentatore inferiore
26	1	Gruppo dell'alimentatore inferiore
27	1	Supporto per accendifuoco
28	1	Vaschetta raccogli grasso
29	1	Vassoio per la cenere
30	1	Asse con dado autobloccante
31	2	Ruote da 8"
32	2	Pannelli laterali del carrello
33	1	Pannello anteriore del carrello
34	1	Pannello posteriore del carrello
35	1	Blocco dello sportello del carrello
36	1	Sonda per alimenti
37	3	Cavi di alimentazione AU/EU/UK
38	1	Staffa della maniglia del coperchio sinistra
39	1	Banda di mica per ripiano sinistro
40	1	Banda di mica per ripiano destro
41	2	Staffa del collettore di calore
42	1	Staffa della maniglia del coperchio destra
43	2	Staffe magnetiche
44	1	Antenna

PRIMA DEL MONTAGGIO LEGGERE CON ATTENZIONE LE ISTRUZIONI

- Assemblare su una superficie piana e pulita.
- Si consiglia di effettuare il montaggio su un cartone per evitare graffi o residui sui pavimenti.
- Si consiglia di indossare guanti durante le operazioni di montaggio.
- Utensili necessari: Cacciavite a croce, chiave inglese, chiave a bussola da 19mm.
- Tempo approssimativo di montaggio: 1 ora e 45 minuti.
- Il montaggio risulterà più semplice e rapido se eseguito in due persone.
- L'immagine potrebbe non rappresentare il prodotto reale.
- Alcune fasi di montaggio potrebbero essere state completate in fabbrica.
- Rimuovere tutte le etichette prima dell'uso.

NON RESTITUIRE AL RIVENDITORE!

Per assistenza nel montaggio, parti mancanti o danneggiate, contattare l'Assistenza clienti Masterbuilt®.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia e Nuova Zelanda Contattare il proprio rivenditore.

Deleliste

NR.	ANT.	BESKRIVELSE
1	1	Lokkhåndtak
2	1	Oppvarmingsstativ
3	2	Tilberedningsrister
4	1	Ristløfter
5	1	Venstre hylle
6	1	Kontroller
7	1	Varmetelt
8	1	Varmefordeler
9	1	Venstre bakben
10	1	Venstre forben
11	1	Høyre bakben
12	1	Høyre forben
13	1	Lokket
14	1	Strukturen
15	1	Temperatursondens brakett
16	1	Temperatursonde
17	1	Varmefordelerens støttebrakett
18	1	Fettpanne
19	1	Nederste hylle
20	1	Beholderlokk (bruningsplate)
21	1	Minibeholder
22	1	Trekullrist

NR.	ANT.	BESKRIVELSE
23	1	Høyre hyllebrakett
24	1	Høyre sammenleggbar hylle
25	1	Nedre beholderpakning
26	1	Nedre beholder
27	1	Fyringsbrett
28	1	Fettskuff
29	1	Askeskuff
30	1	Aksel med låsemutter
31	2	8” hjul
32	2	Vognens sidepaneler
33	1	Vognens frontpanel
34	1	Vognens bakpanel
35	1	Vognens dør
36	1	Kjøttsonde
37	3	Strømledninger AU/EU/UK
38	1	Venstre lokkhåndtakbrakett
39	1	Glimmerlist venstre hylle
40	1	Glimmerlist høyre hylle
41	2	Varmefordelerens brakett
42	1	Høyre lokkhåndtakbrakett
43	2	Magnetiske braketter
44	1	Antenne

LES ALLE INSTRUKSJONENE NØYE FOR MONTERING

- Monteres på en ren, flat overflate.
- Anbefaler montering på papp for å unngå søling på gulv eller riper.
- Det anbefales å benytte hansker ved monteringen.
- Nødvendige verktøy: Stjerneskrutrekker, justerbar skiftenøkkel, 19 mm pipenøkkel.
- Beregnet monteringstid: 1 time og 45 minutter.
- Det anbefales at to personer monterer, noe som gjør det enklere og reduserer monteringstiden.
- Det faktiske produktet kan avvise fra det viste bildet.
- Det er mulig at noen av monteringstrinnene allerede er utført i fabrikken.
- Fjern alle trykte merker før bruk.

RETURNERES IKKE TIL FORHANDLEREN!

For monteringshjelp, manglende eller ødelagte deler, kontaktes Masterbuilt®-kundeservice.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Nederland international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia og New Zealand Kontakt forhandleren din.

Lista części

Nr	ILOŚĆ	OPIS
1	1	Rączka pokrywy
2	1	Stojak do podgrzewania
3	2	Ruszty do gotowania
4	1	Podnośnik rusztu
5	1	Zestaw do montażu lewej półki
6	1	Kontroler
7	1	Zestaw do montażu namiotu grzewczego
8	1	Kolektor ciepła
9	1	Tylna lewa noga
10	1	Przednia lewa noga
11	1	Tylna prawa noga
12	1	Prawa noga przednia
13	1	Zestaw do montażu pokrywy
14	1	Zestaw do montażu korpusu
15	1	Uchwyt sondy temperatury
16	1	Sonda temperatury
17	1	Wspornik kolektora ciepła
18	1	Zestaw miski na tłuszcz
19	1	Dolna półka
20	1	Pokrywa zbiornika (płyta do podgrzewania)
21	1	Mini zbiornik
22	1	Ruszt na węgiel drzewny

Nr	ILOŚĆ	OPIS
23	1	Prawy wspornik półki
24	1	Zestaw do montażu prawej półki składanej
25	1	Dolna uszczelka zbiornika
26	1	Zespół dolnego zbiornika
27	1	Taca na podpałkę
28	1	Taca na tłuszcz
29	1	Taca na popiół
30	1	Oś z nakrętką zabezpieczającą
31	2	Koła 8-calowe
32	2	Panele boczne wózka
33	1	Płyta przednia wózka
34	1	Tylna płyta wózka
35	1	Zespół montażu drzwi wózka
36	1	Sonda do mięsa
37	3	Kable zasilające AU/EU/UK
38	1	Wspornik uchwytu pokrywy, lewy
39	1	Lewa półka z paskiem mikowym
40	1	Prawa półka z paskiem mikowym
41	2	Wspornik kolektora ciepła
42	1	Wspornik uchwytu pokrywy, prawy
43	2	Wsporniki magnetyczne
44	1	Antena

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO MONTAŻU PRZECZYTAJ UWAŻNIE WSZYSTKIE INSTRUKCJE

- Dokonuj montażu na czystej płaskiej powierzchni
- Zalecamy montaż na kartonie, aby uniknąć poplamienia lub zadrapania podłogi.
- Do montażu zalecane są rękawice.
- Potrzebne narzędzia: Śrubokręt krzyżakowy, klucz nastawny, klucz nasadowy 19 mm.
- Przybliżony czas montażu: 1 godzina i 45 minut.
- Zaleca się, by montaż produktu był wykonywany przez dwie osoby, dla ułatwienia tego procesu i skrócenia jego czasu.
- Faktyczny produkt może różnić się od pokazanej ilustracji.
- Niektóre kroki wchodzące w skład montażu mogły być dokonane w fabryce.
- Przed użyciem należy usunąć wszystkie wydrukowane etykiety obecne na produkcie.

NIE ZWRACAJ DO SPRZEDAWCY!

Aby uzyskać pomoc w montażu czy tez brakujące lub uszkodzone części, prosimy o kontakt z Działem Obsługi Klienta firmy Masterbuilt® .

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Holandia international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia i Nowa Zelandia Skontaktuj się ze swoim przedstawicielem handlowym

Список деталей

№ П/П	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
1	1	Ручка крышки
2	1	Подставка для подогрева
3	2	Решетки
4	1	Инструмент для захвата решетки
5	1	Левая полка в сборе
6	1	Контроллер
7	1	Тепловая надставка в сборе
8	1	Тепловой коллектор
9	1	Задняя левая ножка
10	1	Передняя левая ножка
11	1	Задняя правая ножка
12	1	Передняя правая ножка
13	1	Крышка в сборе
14	1	Корпус в сборе
15	1	Кронштейн датчика температуры
16	1	Датчик температуры
17	1	Кронштейн теплового коллектора
18	1	Поддон для жира в сборе
19	1	Нижняя полка
20	1	Крышка бункера (поверхность для подрумянивания)
21	1	Мини-бункер
22	1	Колосниковая решетка

№ П/П	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
23	1	Кронштейн правой полки
24	1	Правая складная полка в сборе
25	1	Прокладка нижнего бункера
26	1	Нижний бункер в сборе
27	1	Подставка для растопки
28	1	Поддон для жира
29	1	Зольник
30	1	Ось с самоконтрящейся гайкой
31	2	8-дюймовые колеса
32	2	Боковые панели тележки
33	1	Передняя панель тележки
34	1	Задняя панель тележки
35	1	Дверца тележки в сборе
36	1	Термодатчик для мяса
37	3	Шнуры питания разных стандартов (AU/EU/UK)
38	1	Кронштейн ручки крышки, левый
39	1	Прокладки из слюды, левая полка
40	1	Прокладки из слюды, правая полка
41	2	Кронштейн теплового коллектора
42	1	Кронштейн ручки крышки, правый
43	2	Магнитные кронштейны
44	1	Антенна

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К СБОРКЕ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Выполняйте сборку на чистой ровной поверхности.
- Сборку лучше выполнять на картоне, чтобы не поцарапать пол и чтобы на него не попали остатки (например, масла).
- Во время сборки носите рабочие перчатки.
- Необходимый инструмент: отвертка Philips, разводной ключ, торцевой ключ на 19 мм.
- Приблизительное время сборки: 1 час 45 минут.
- Рекомендуется выполнять сборку вдвоем. Так будет проще и быстрее.
- Реальный вид изделия может отличаться от изображения.
- Некоторые из этапов могли быть выполнены на заводе.
- Перед использованием снимите все наклейки с текстом.

НЕ ОБРАЩАЙТЕСЬ К ПРОДАВЦУ.

За помощью в сборке, а также по поводу отсутствующих или поврежденных деталей обращайтесь в службу поддержки Masterbuilt®.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands (Нидерланды) international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Австралия и Новая Зеландия: обратитесь к продавцу.

Förteckning över delar

NR.	ANTAL.	BESKRIVNING
1	1	Handtag för lock
2	1	Uppvärmningsställ
3	2	Grillgaller för matlagning
4	1	Lyftanordning för galler
5	1	Montering av vänster hyllplan
6	1	Styrenhet
7	1	Montering av värmetält
8	1	Värmefördelare
9	1	Bakre vänstra benet
10	1	Främre vänstra benet
11	1	Bakre höger ben
12	1	Främre höger ben
13	1	Luckenhet
14	1	Stomenhet
15	1	Temperatursondfäste
16	1	Temperatursond
17	1	Stödfäste för värmefördelare
18	1	Montering av smörjpanna
19	1	Nedersta hyllplan
20	1	Lock till behållare (Stek-plåt)
21	1	Minibehållare
22	1	Kolgaller

NR.	ANTAL.	BESKRIVNING
23	1	Fäste för höger hylla
24	1	Montering av höger fällbar hylla
25	1	Packning för nedre behållare
26	1	Montering av nedre behållare
27	1	Bricka för brännare
28	1	Fettbricka
29	1	Askbricka
30	1	Axel med låsmutter
31	2	8" hjul
32	2	Sidopaneler för vagn
33	1	Vagnens framsida
34	1	Vagnens bakre panel
35	1	Montering av vagnens dörr
36	1	Köttermometer
37	3	Nätkablar AU/EU/UK
38	1	Fäste för lockhandtag Vänster
39	1	Glimmerlst Vänster hylla
40	1	Glimerlist Höger hylla
41	2	Fäste för värmefördelare
42	1	Fäste för lockets handtag Höger
43	2	Magnetiska fästen
44	1	Antenn

FÖRE MONTERING LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT

- Sätt ihop den på en ren plan yta.
- Rekommenderar montering på kartong för att undvika rester på golv eller repor.
- Handskar rekommenderas för montering.
- Verktyg som behövs: Philips-skruvmejsel, justerbar skiftnyckel, 19 mm hylsnyckel.
- Ungefärlig monteringstid: 1 timma, 45 minuter
- Rekommenderar att två personer monterar för att underlätta och minska monteringstiden.
- Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.
- Det är möjligt att vissa monteringssteg har genomförts på fabriken.
- Ta bort alla tryckta etiketter före användning.

RETURNERA INTE TILL FÖRSÄLJAREN!

För hjälp med montering, saknade eller skadade delar, kontakta Masterbuilt® kundtjänst.

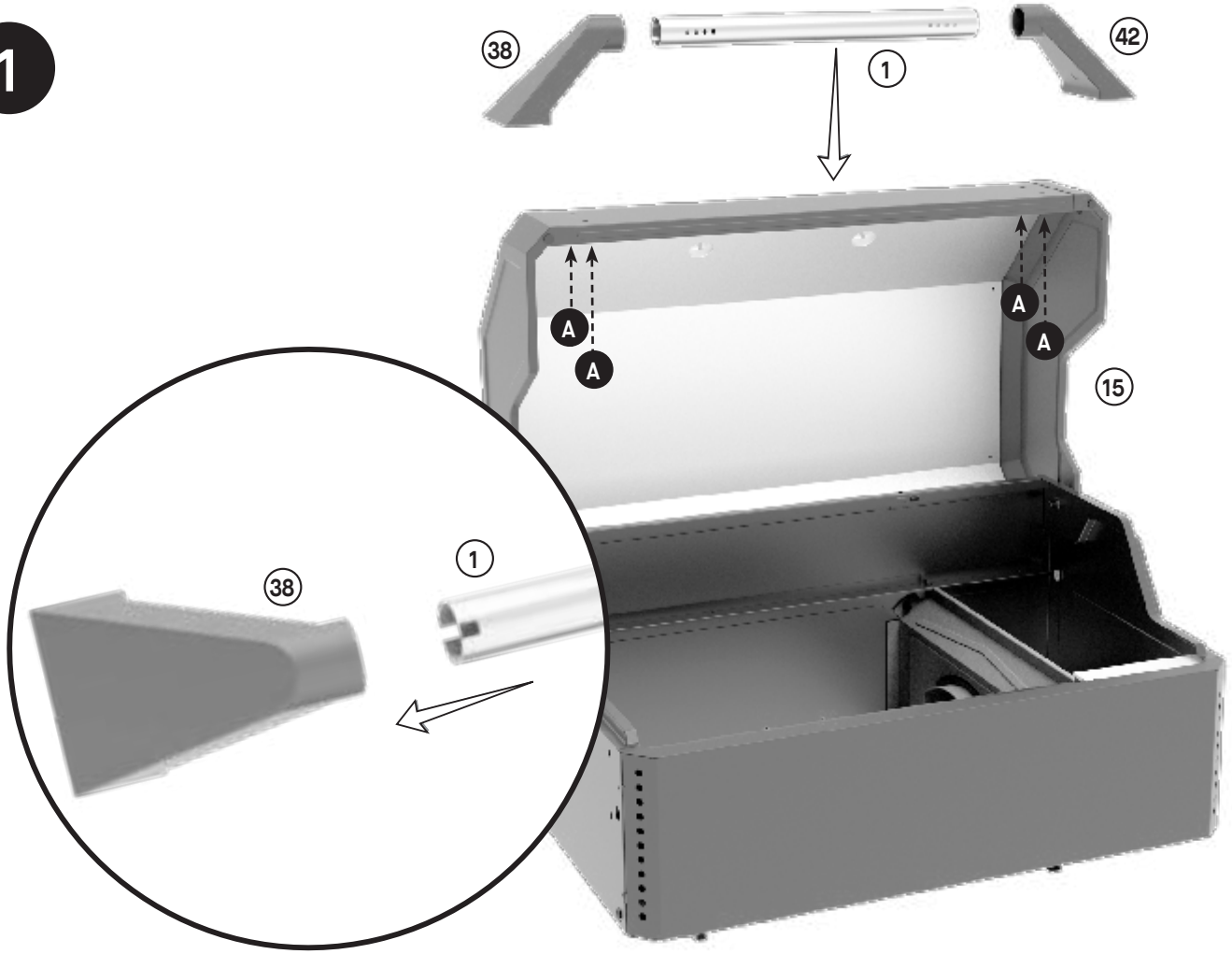
Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands international.masterbuilt.com/pages/customer-support

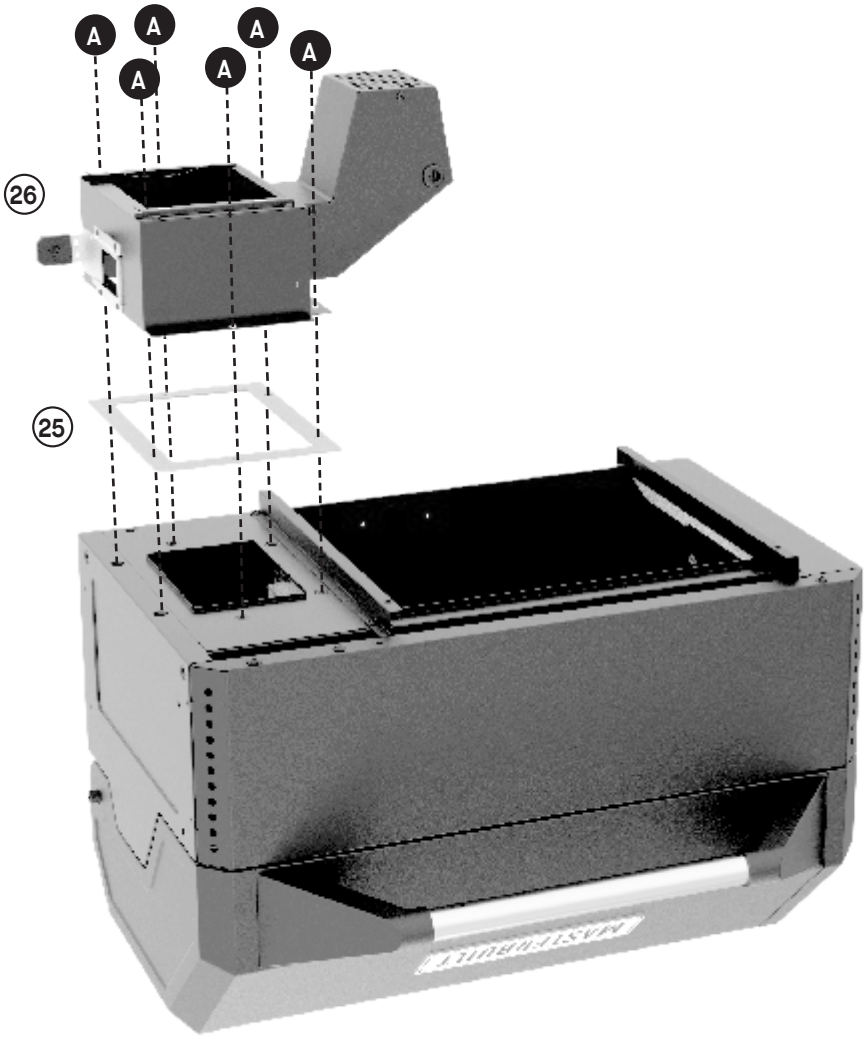
Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australien och Nya Zeeland Kontakta din återförsäljare.

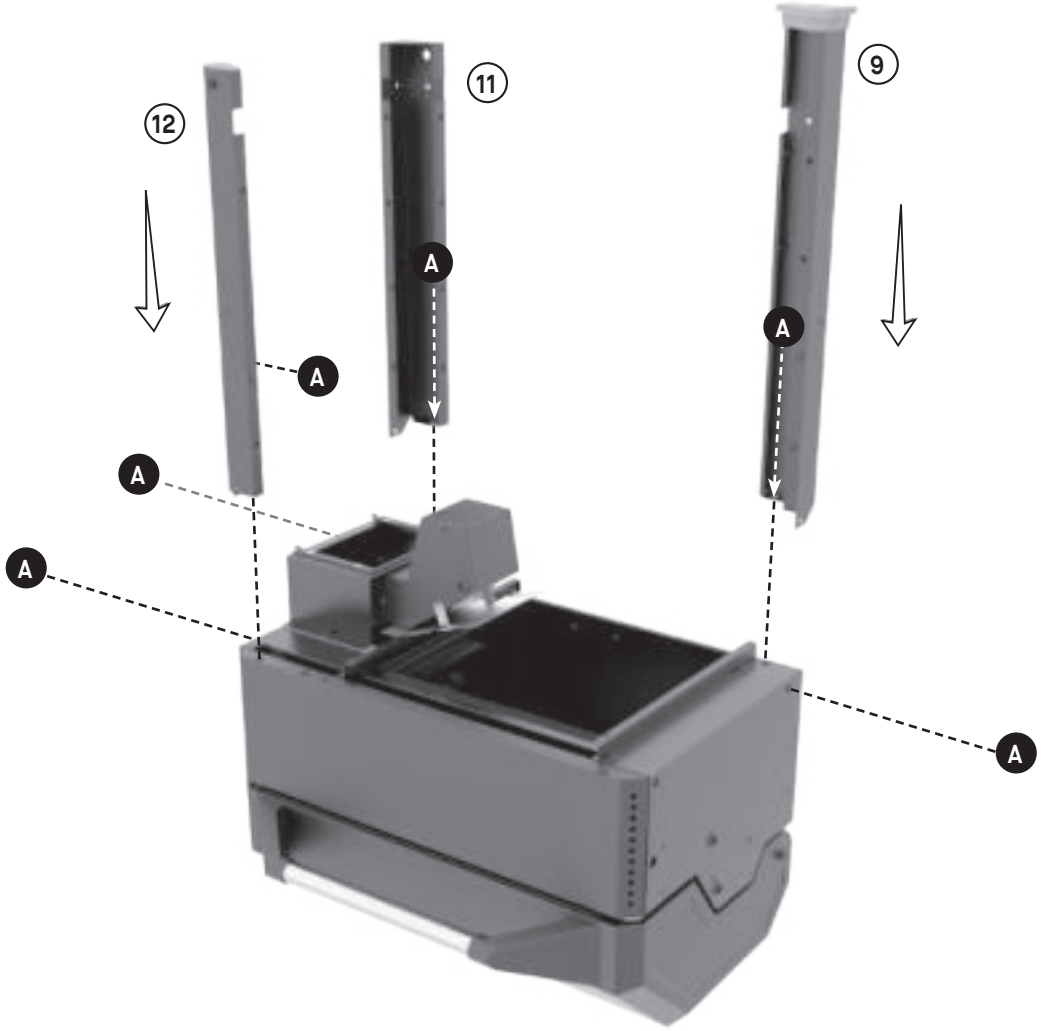
1



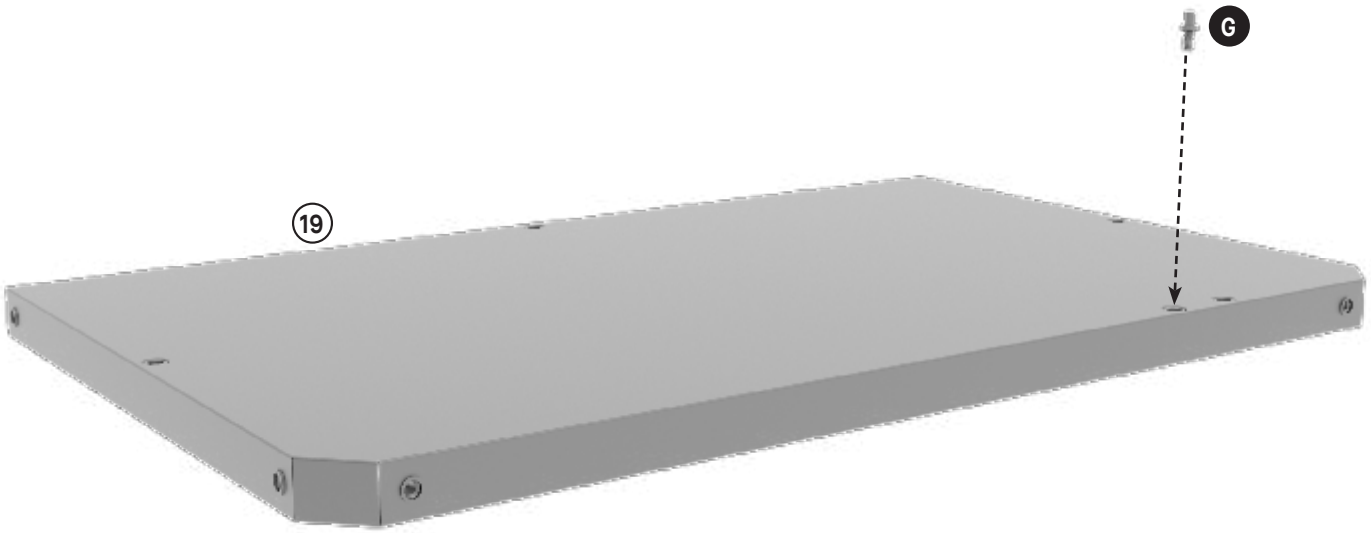
2



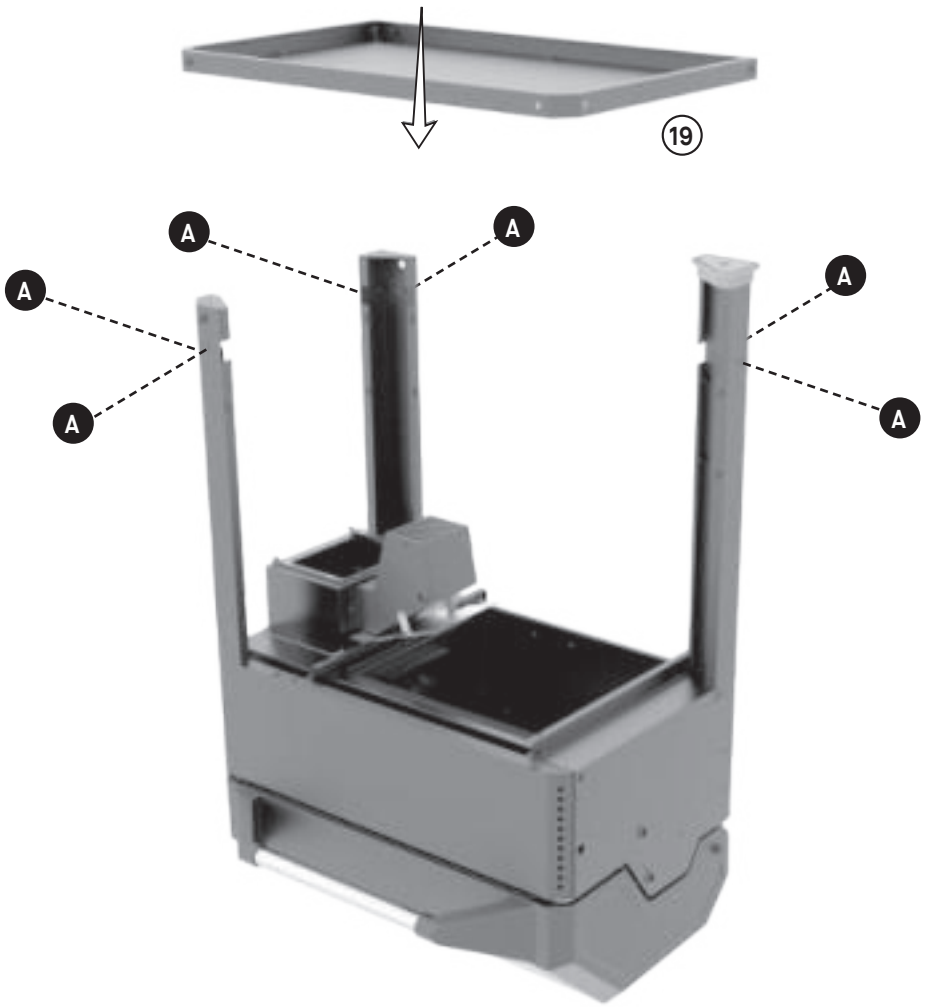
3



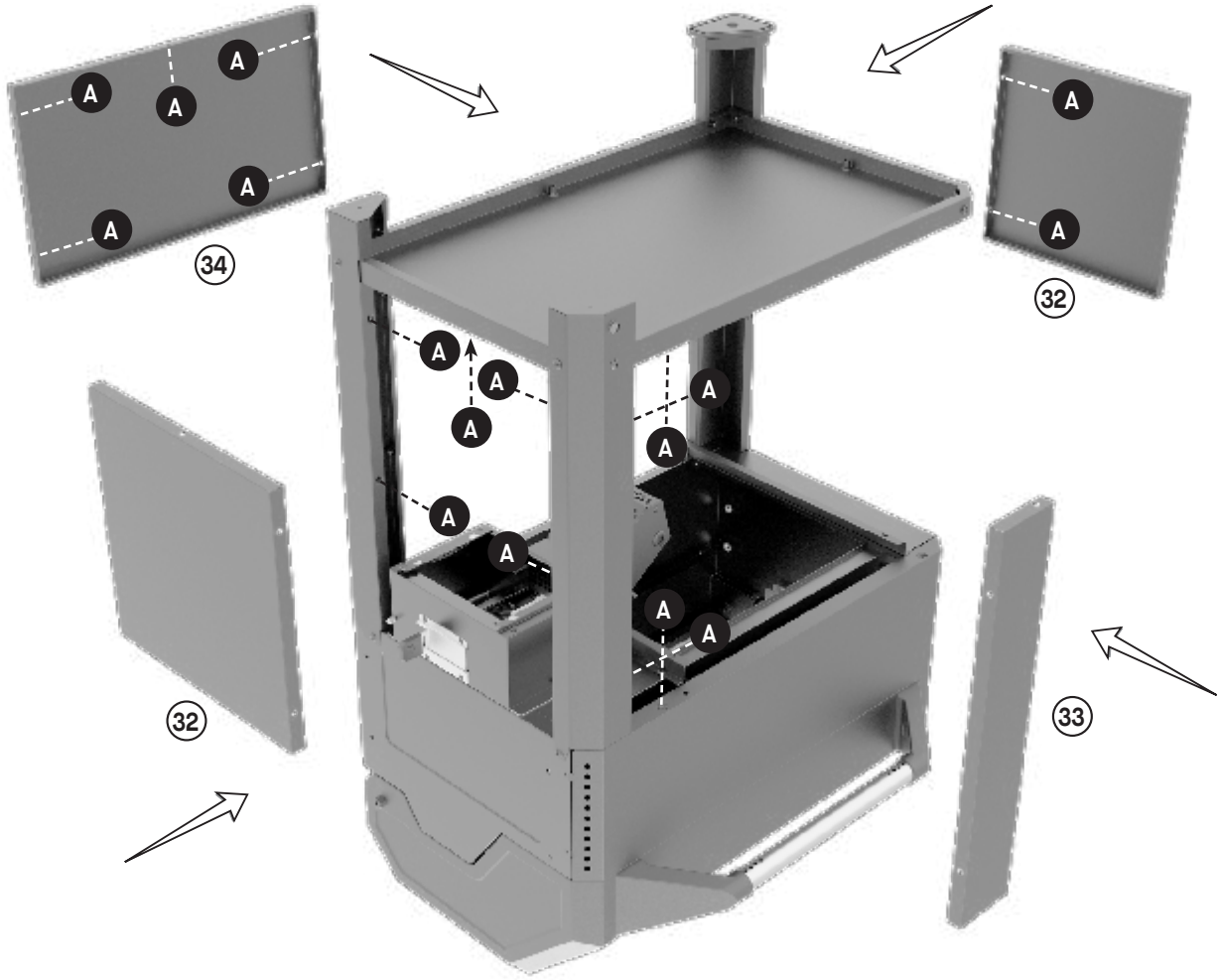
4



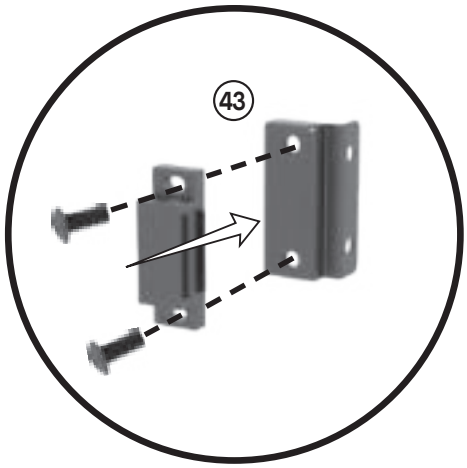
5



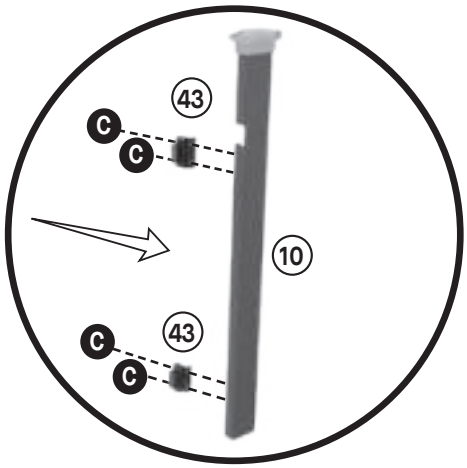
6



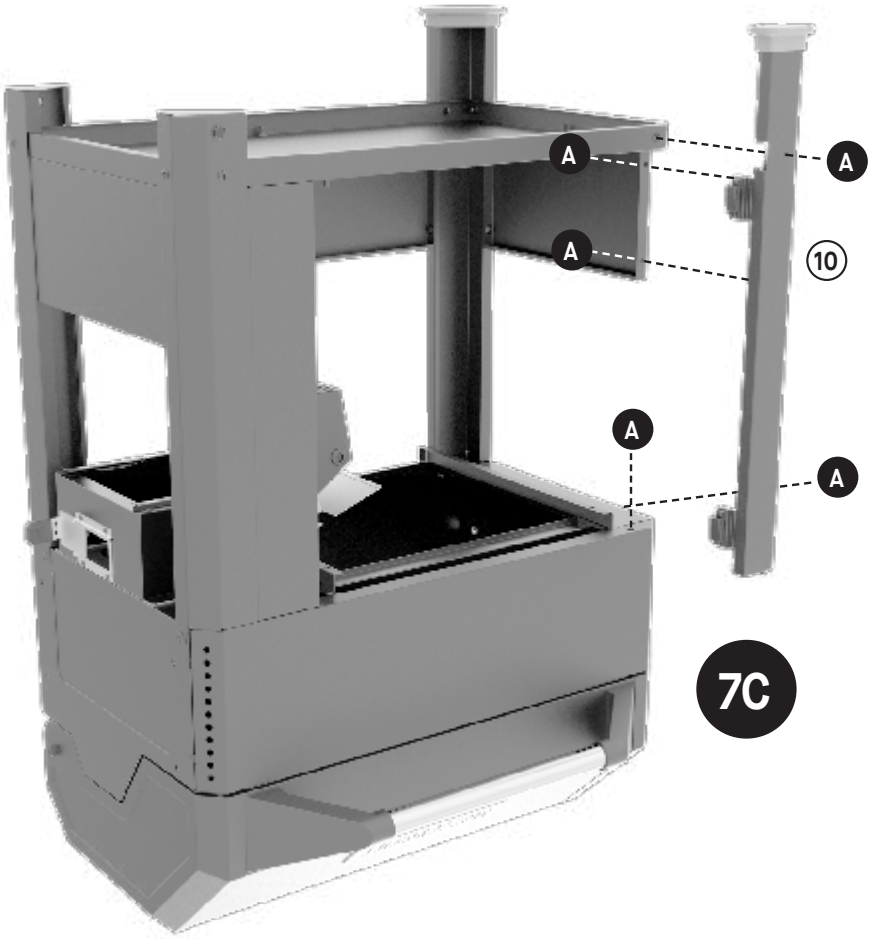
7



7A

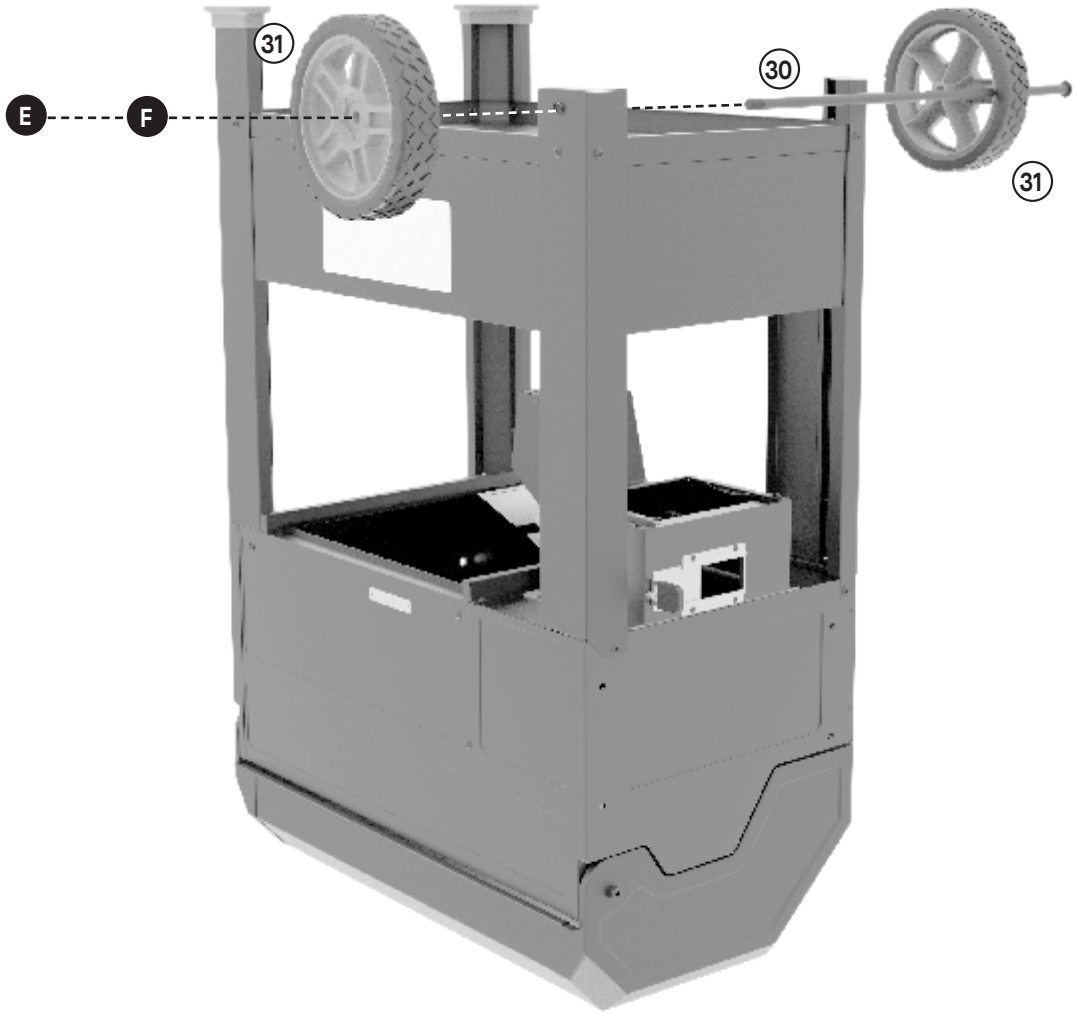


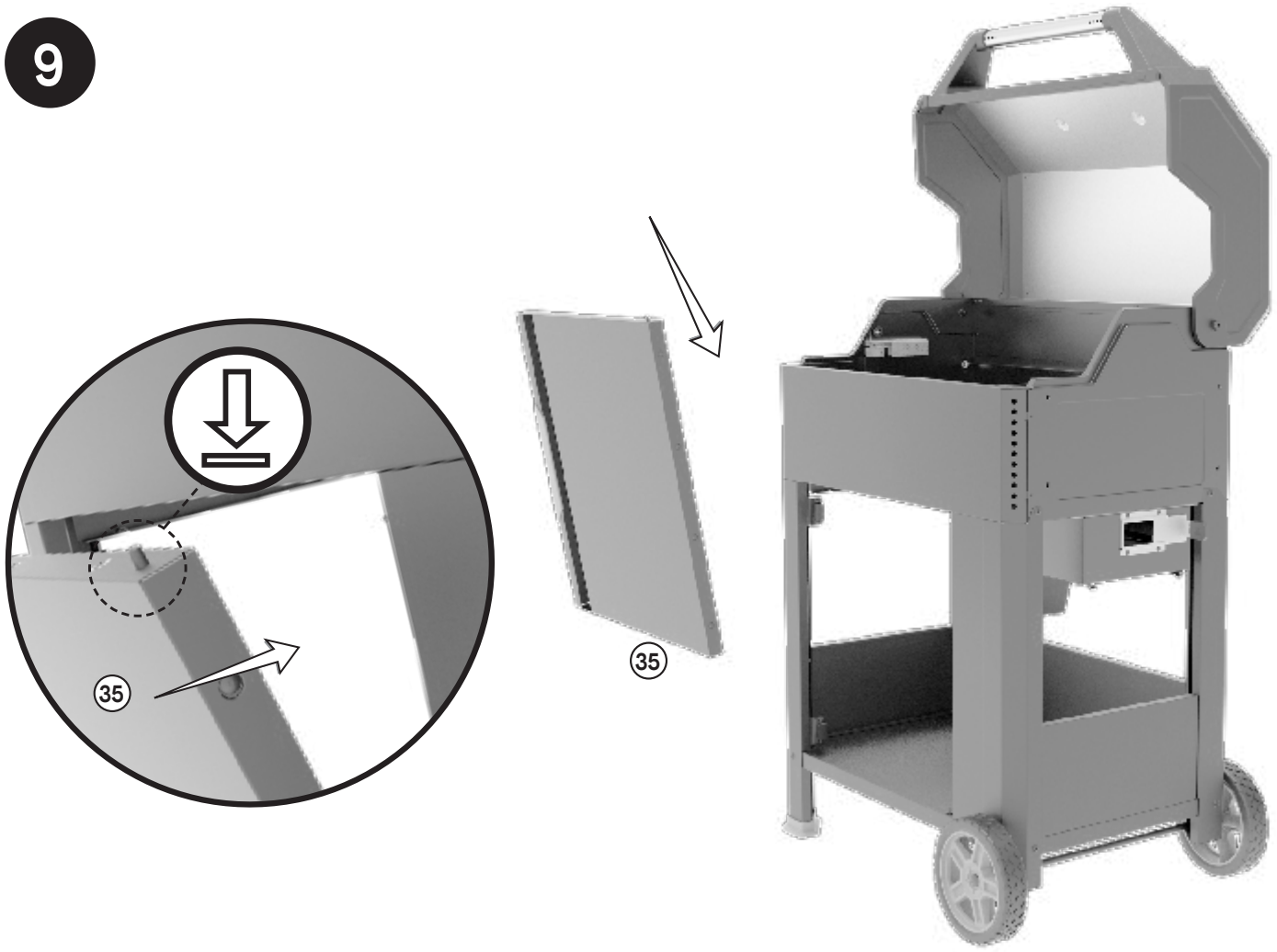
7B

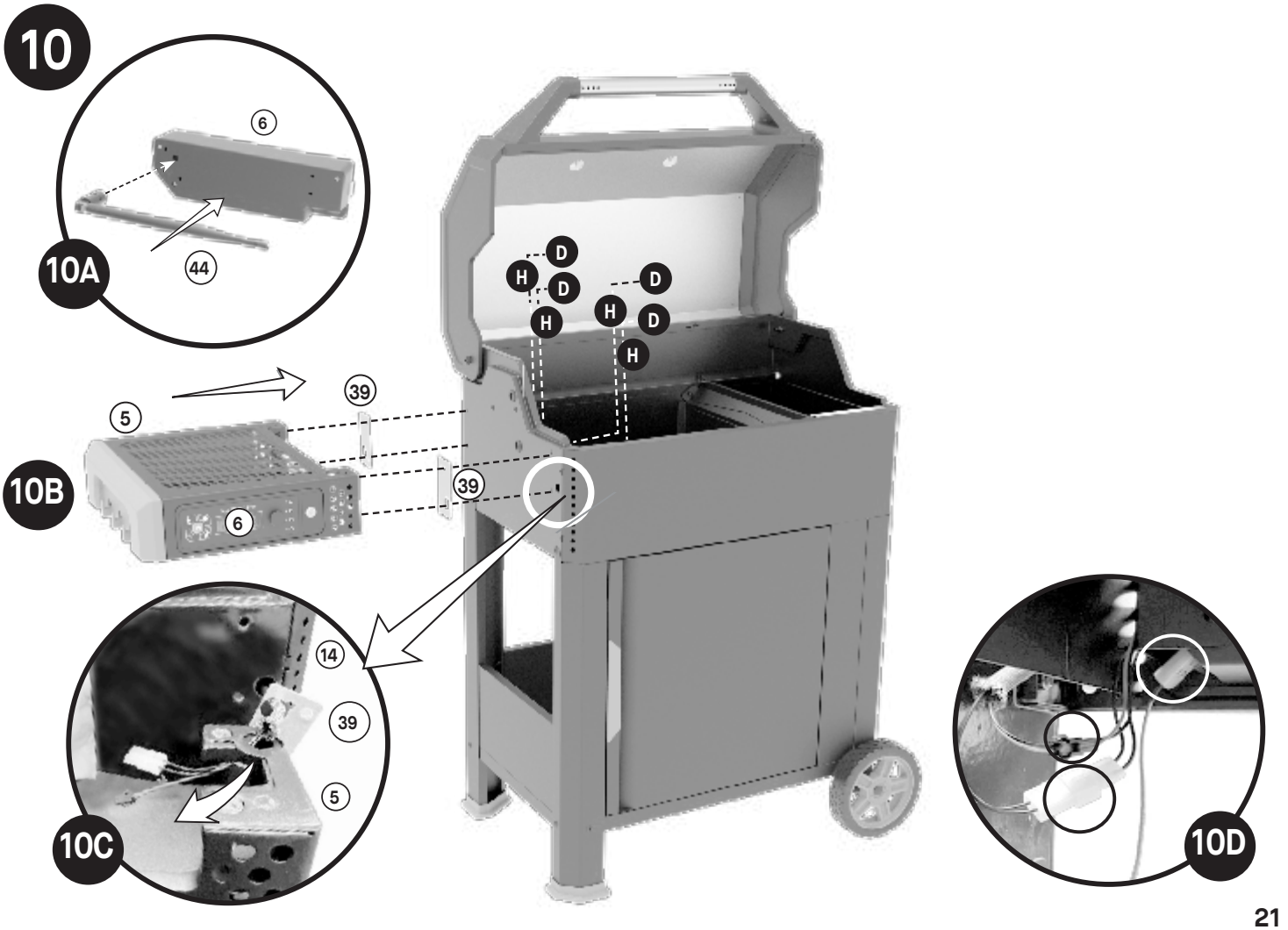


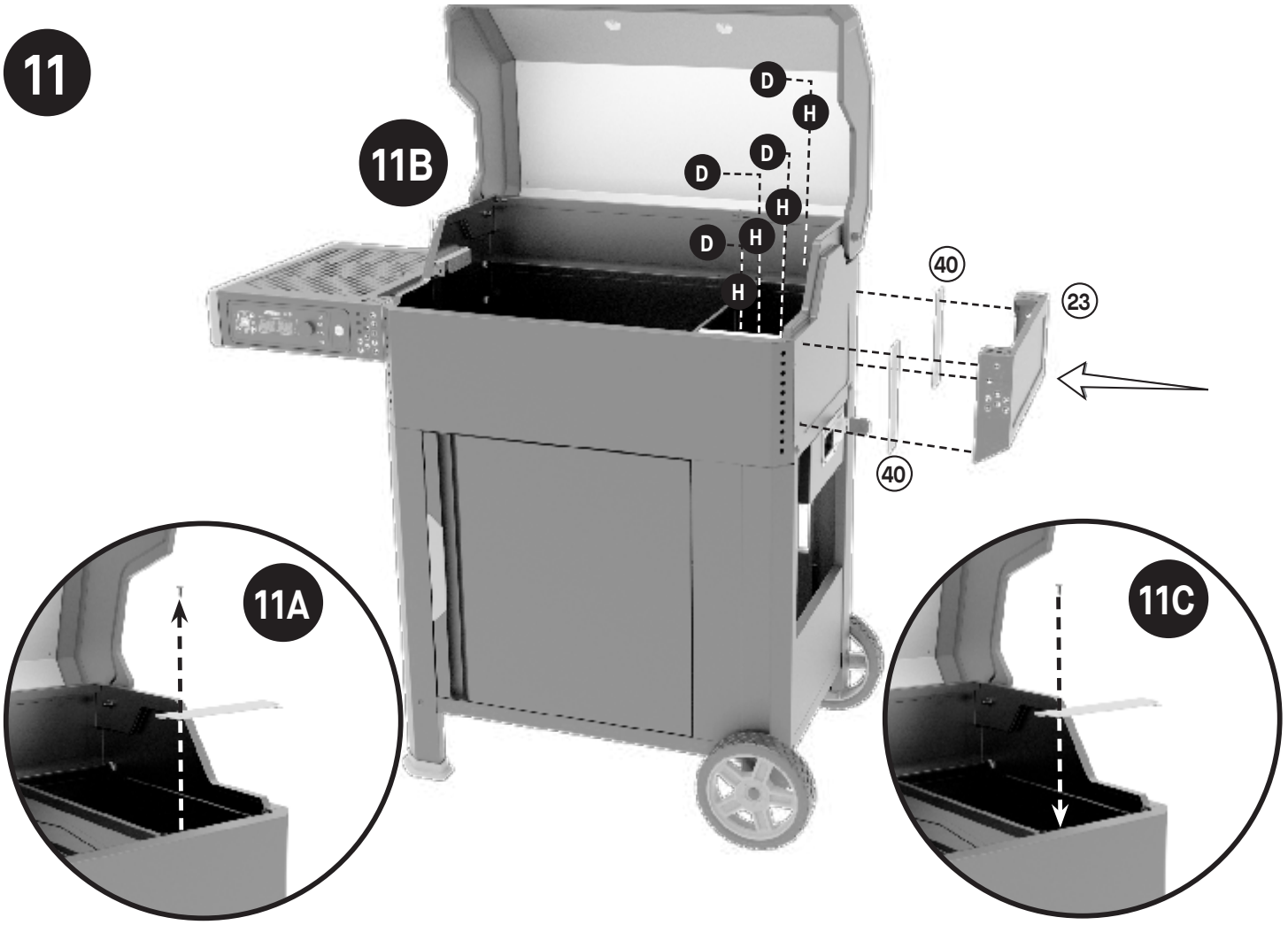
7C

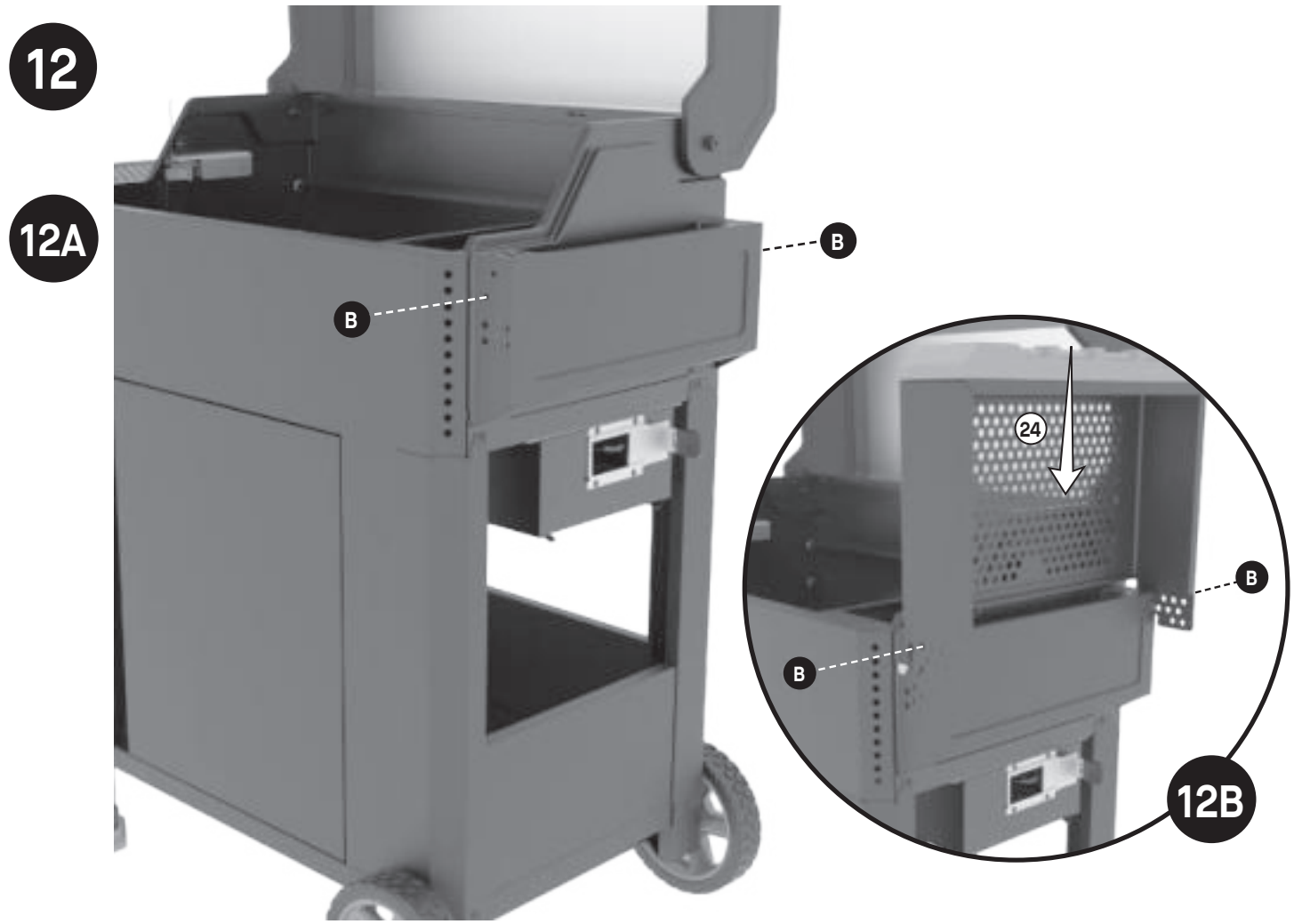
8



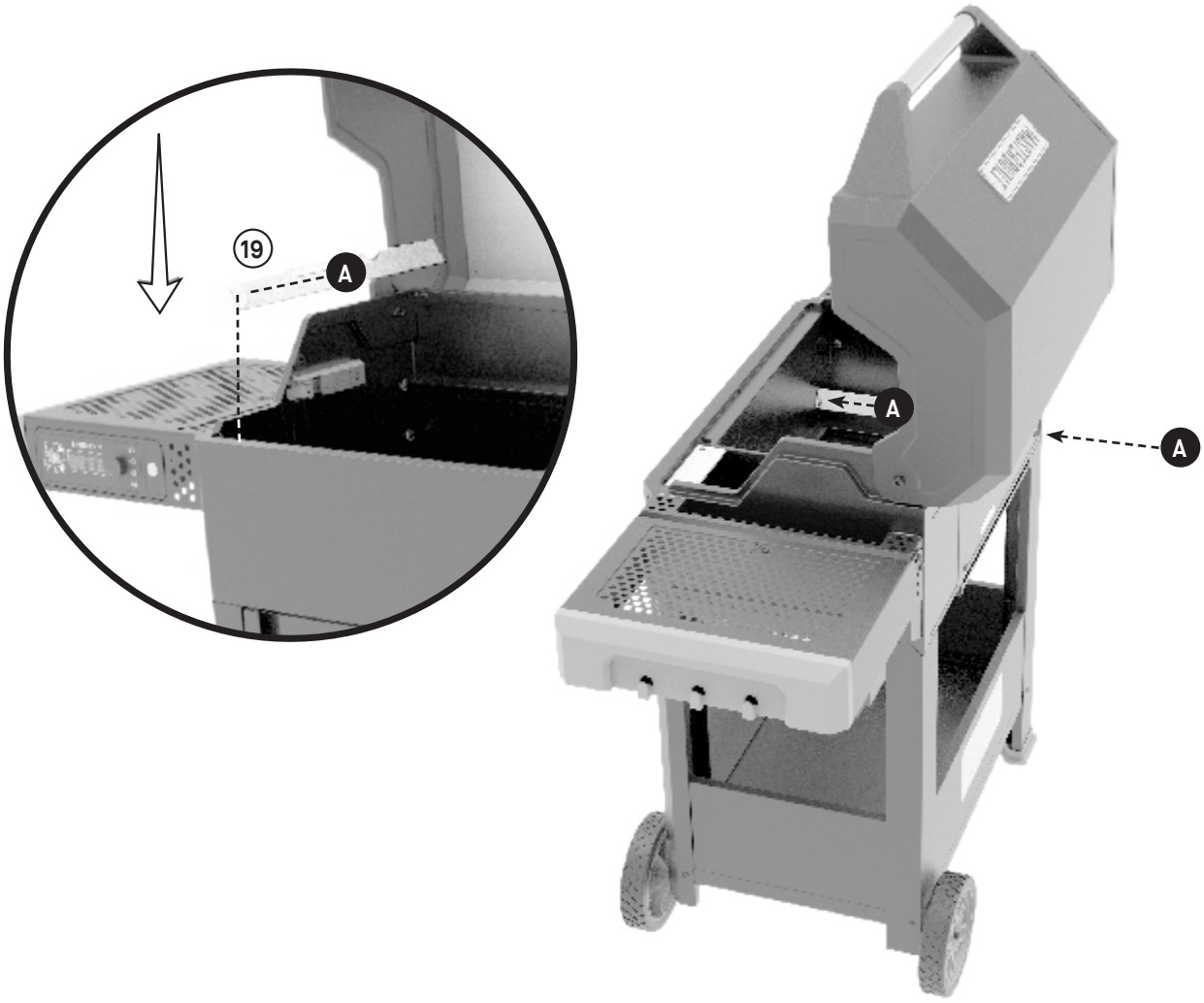

9
35
35


10
6
44
10A
D
H
D
H
D
H
D
H
39
5
39
10B
6
14
39
5
10C
10D

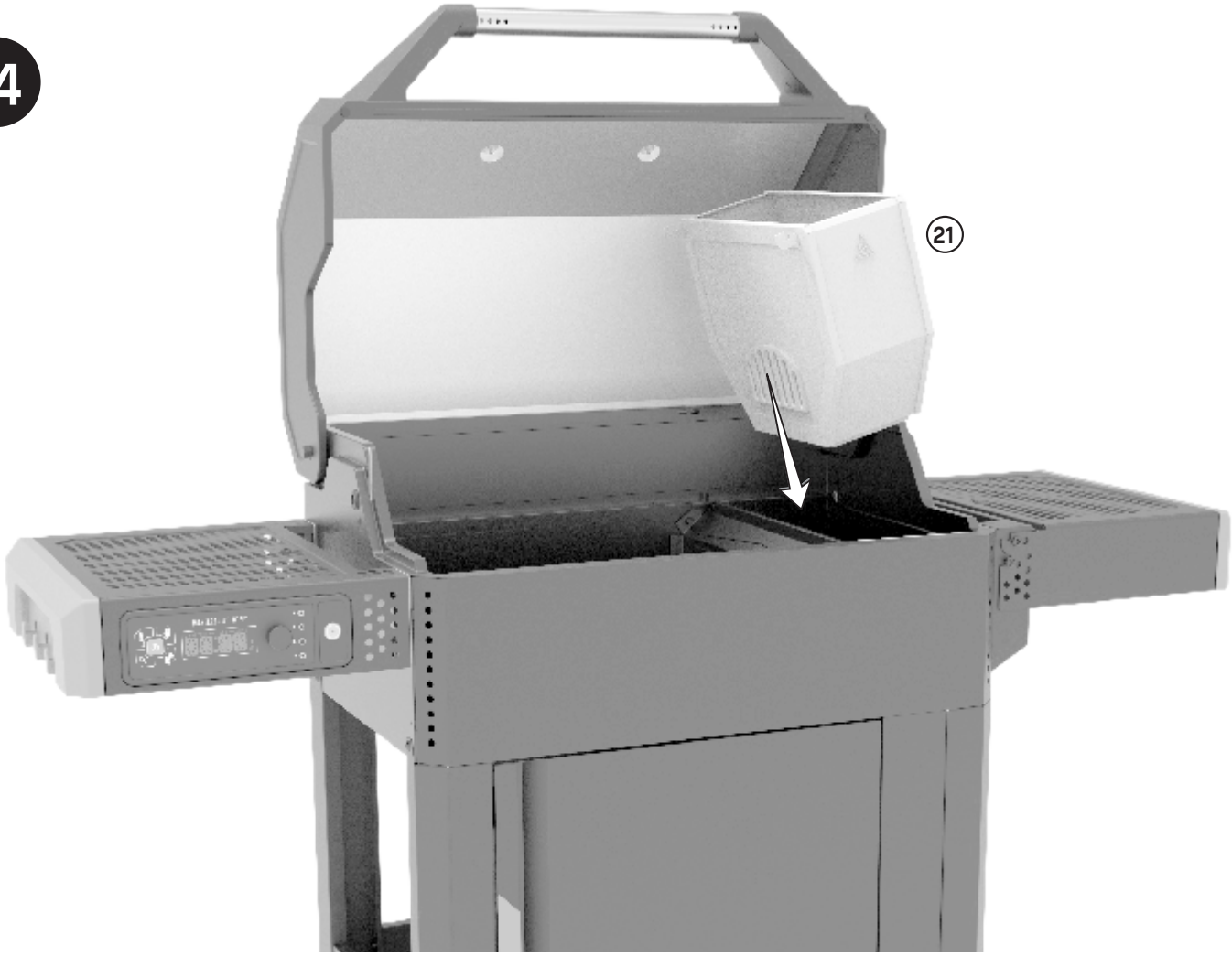

11
11B
D
H
D
D
H
D
H
H
40
23
40
11A
11C


12
12A
B
B
24
B
B
12B

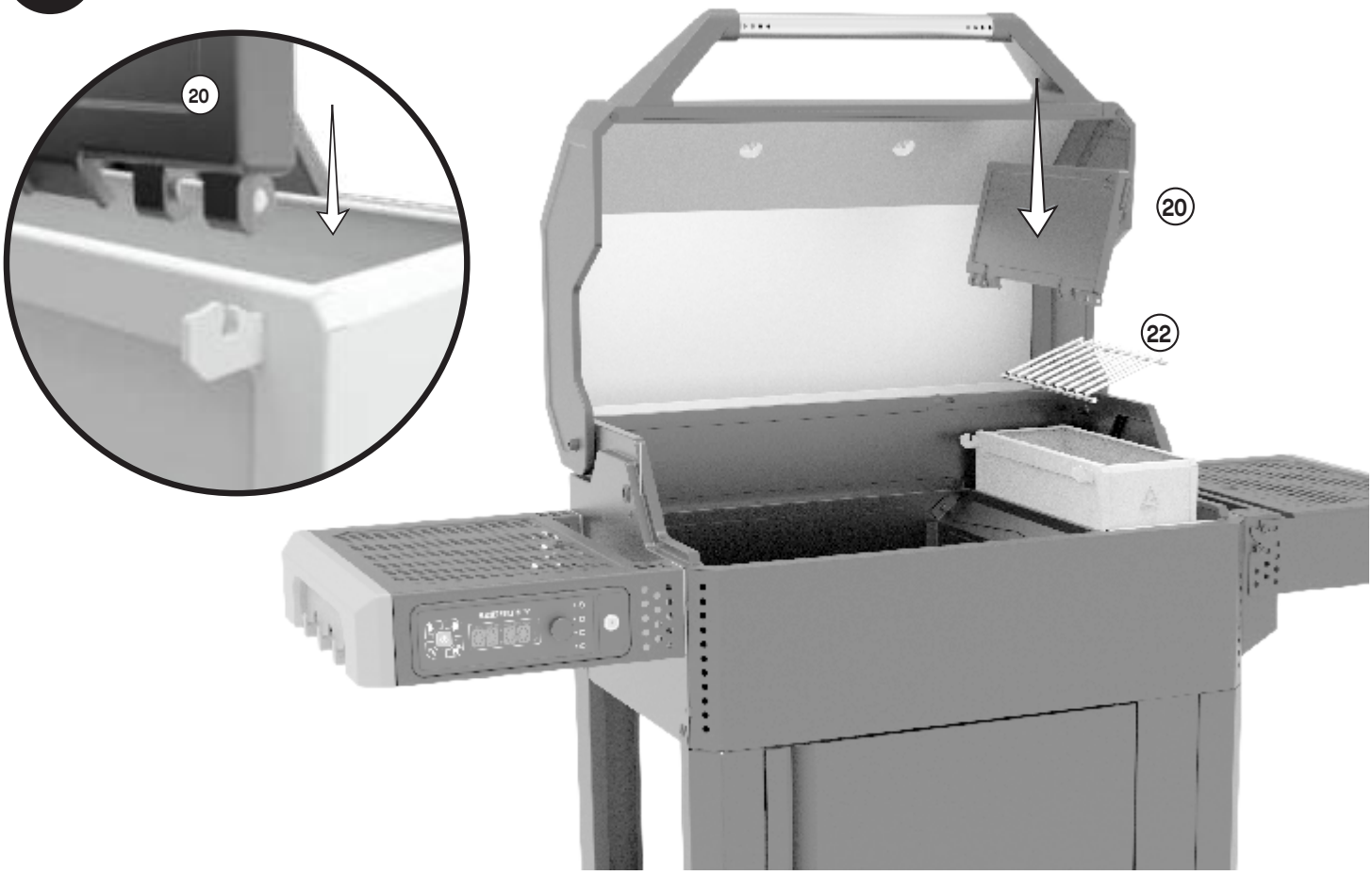
13



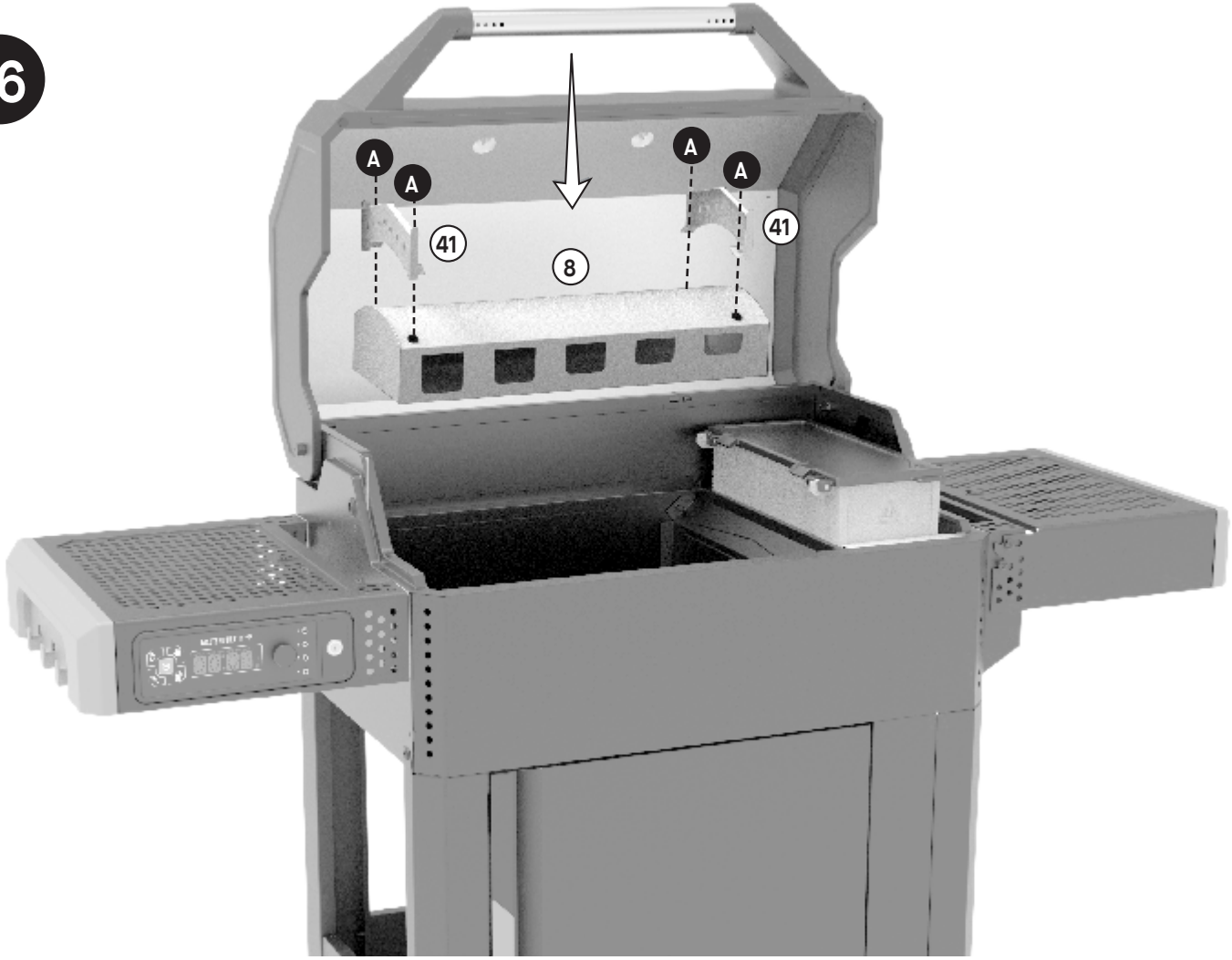
14



15



16



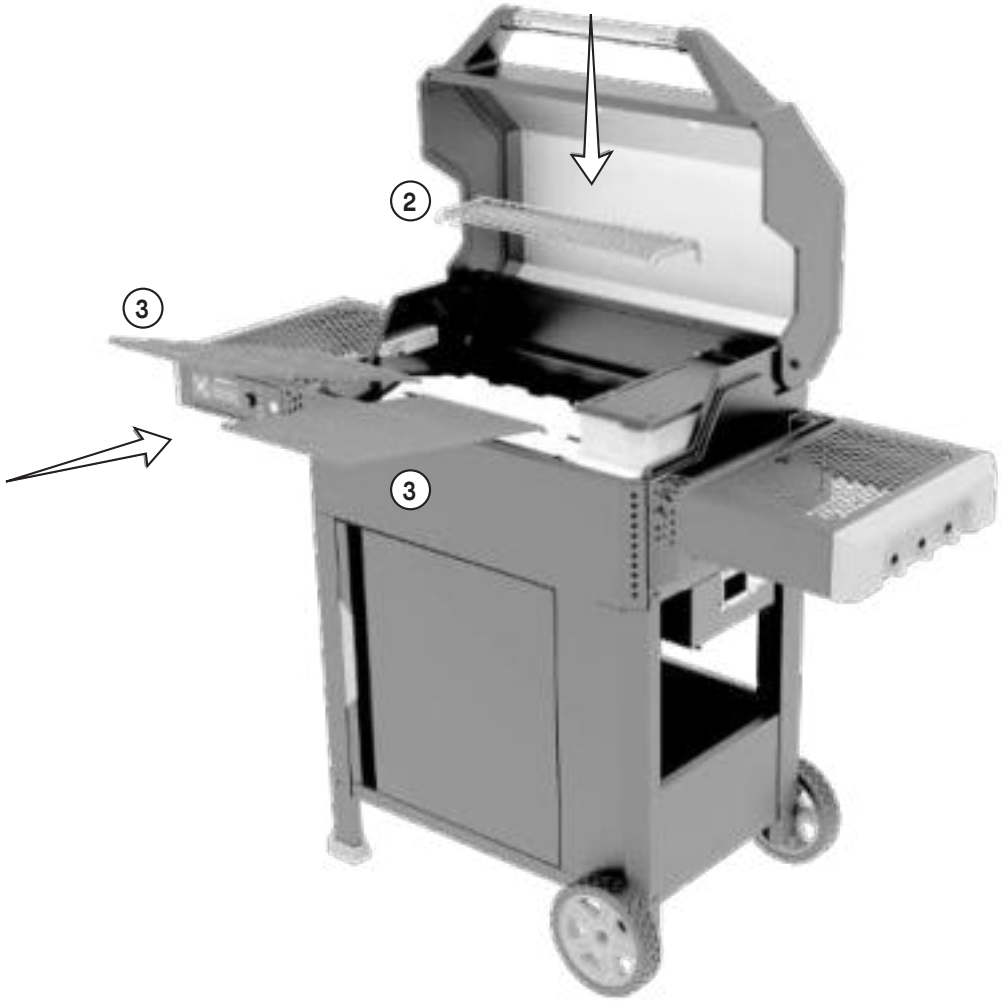
17



18



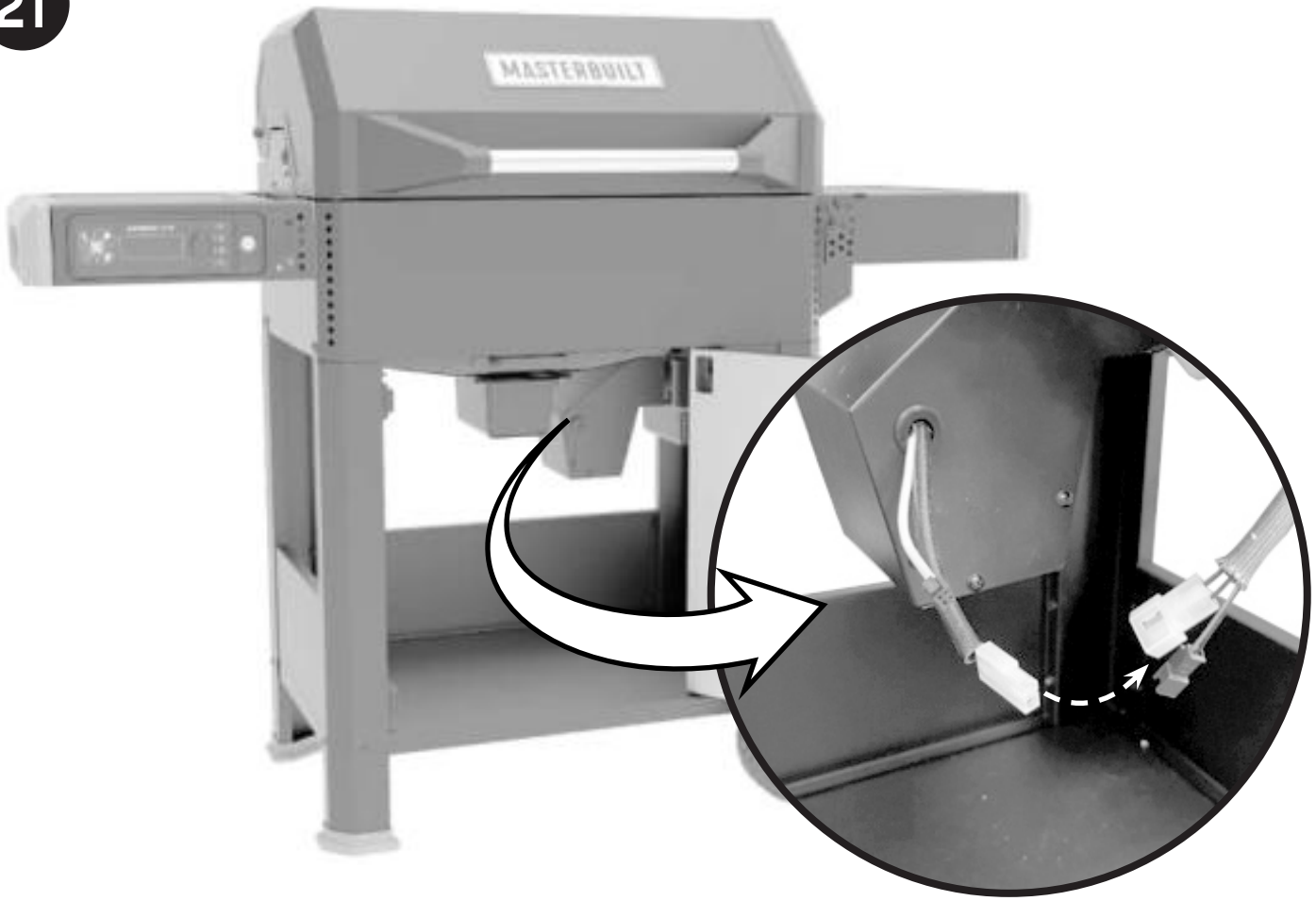
19



20



21



22



FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

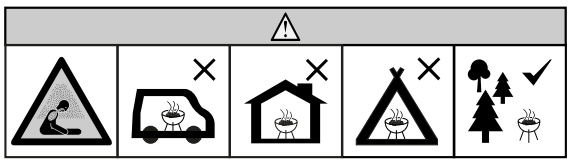
WARNING

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

CARBON MONOXIDE HAZARD

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

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.
- **FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS.**
  - Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
  - See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
  - Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
  - *Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.*





WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave grill unattended.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use indoors!
- Use charcoal for fuel only.
- Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS)
- Keep appliance clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. DO NOT move grill across uneven surfaces.
- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use appliance for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating the grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where grill is being used.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- The appliance is not to be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in smoker. Never place empty cookware in grill while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt(R) are NOT recommended and may cause injury.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill/hopper. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- The grill, hopper and hopper lid are HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Grill is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- Hopper, hopper lid, ash door are HOT while the grill is in use and during cooling. Wear protective gloves when working with and around these components.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking grates with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ashes 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 grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death. Always follow specific lighting instructions for this grill.
- Never overfill charcoal hopper. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- WARNING: Risk of Electric Shock. Install only to a covered Class A GFCI receptacle that has an enclosure that is weatherproof with the attachment plug cap inserted or removed.
- WARNING: Not for use with receptacles that are weatherproof only when the receptacle is covered (attachment plug cap not inserted and receptacle cover closed).
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
    1. Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use.
    2. Use only approved grounded electrical outlet.
    3. Do not use during an electrical storm.
    4. Do not expose appliance to rain or water at any time.
- Outdoor extension cords must be used that are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, be sure that:
    1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
    2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place cord on or near a gas or electric burner or in a heated oven.
- To disconnect, turn controller “OFF” then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before adding/removing internal components.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Never open hopper after initial startup or during use. If it is necessary to refill charcoal during use follow the specific reload instructions for this grill and always wear protective gloves.
- Never operate the grill with the temperature probe removed. This can cause the grill to overheat and cause serious personal injury and/or damage to the grill.
- Never operate the grill with the heat intake and air intake slides installed in the grill. (could be item specific) This can damage the grill.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- WARNING! Do NOT store combustible materials under the grill or in the grill cabinet. Hot ash can reach the grill cabinet. Use caution.

ELECTRIC REQUIREMENTS

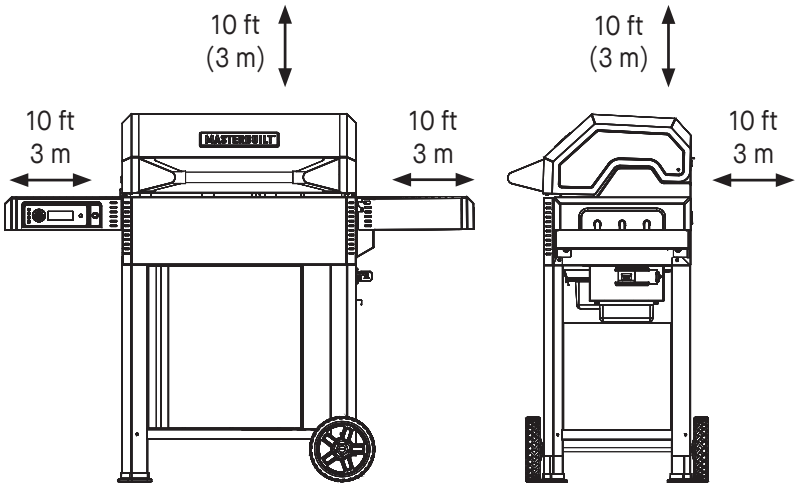
- 220-240VAC, 50HZ, 0.7A, 92W

STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS

Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from rear, sides and top of grill to all overhead construction, walls, rails or other combustible construction materials.

Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from all combustible and flammable materials such as, wood, plants, grass, brush, paper, gasoline, or canvas.

This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting. Grill should not be used on combustible materials like wood decks or other combustible materials.



WARNING

Electric power cord is a trip hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

Operating Instructions

CONTROL PANEL

Power ON/Off Controller:

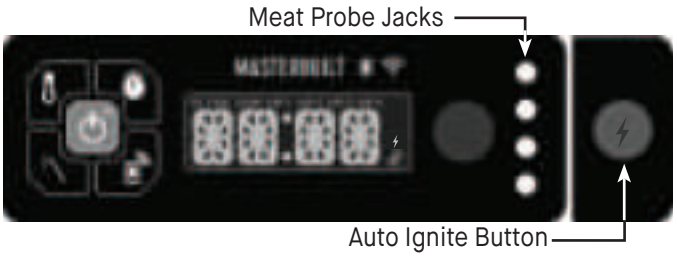
1. Press button to power controller ON.
2. Single press while on = Pause function
3. Long press while on = Power OFF

Ignite Button:

1. Press button to auto ignite the fire starter.

Set Temperature:

1. Press button.
2. Turn knob to desired temperature.
3. Press button again to set temperature (Temperature will automatically set after 3 seconds.)



Set Temperature From F° to C° :

1. With power off, hold set temp button
2. Press power button
3. Unit powers up with "F" or "C" flashing on display
4. Use knob to select temp unit
5. Press set temp to confirm

Set Time:

- **Countdown Timer**

1. Press button.
2. Turn knob to desired hours.
3. Press button to set hours.
4. Turn knob to desired minutes.
5. Press button to set minutes. The timer will start.
6. Press button to pause and resume timer.
7. Press and hold button to reset timer.

- **Count Up Timer**

1. Press and hold button.
2. Timer will begin counting up from 00:00. Timer will count by Minutes:Seconds and then Hours:Minutes.
3. Press button to pause and resume timer.
4. Press and hold button to reset timer.

Set Meat Probe Temperatures:

1. Press button and turn knob to select meat probe (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Press temperature button.
3. Turn knob to desired temperature.
4. Press temperature button again to set the temperature.
5. Once set temperature is reached, alarm will sound. Press any button to clear.

Viewing Information on Display:

- Turning the knob will advance the display through grill temperature, timer and meat probes; MP1, MP2, MP3 and MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Pairing Grill with Smart Device(s):

1. Download the Masterbuilt app from the Apple App Store or Google Play Store onto your smart device(s). For more information go to masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Once the download is complete, open the Masterbuilt app and follow the instructions for pairing your Bluetooth + WIFI grill and smart device(s).

BLUETOOTH

Pairing Grill with Smart Device(s):

1. Download the Masterbuilt app from the Apple App Store or Google Play Store onto your smart device(s). For more information go to masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Once the download is complete, open the Masterbuilt app and follow the instruction for pairing your Bluetooth grill and smart device(s).

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

FCC Warning:
Warning: Changes or modifications to this smoker not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC Statement:

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

1. Reorient or relocate the receiving antenna.
2. Increase the separation between the equipment and receiver.
3. Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
4. Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Note: If you lose connection, smoker will continue as programmed. Smoker can be operated from the control panel if pairing or connection fails.

This device contains license-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science, and Economic Development Canada's license-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:
1) This device may not cause interference.
2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This equipment must be installed and operated in accordance with provided instructions and the antenna(s) used for this transmitter must be installed to provide a separation distance of at least 20 cm from all persons and must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter. End-users and installers must be provided with antenna installation instructions and transmitter operating conditions for satisfying RF exposure compliance.

IC Warning:
This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 centimeters between the radiator and your body.

Wireless Transmitter:

Transmitter and WiFi Characteristics = RF 0dBM/2402-2480 MHz

Operating Instructions

PRE-SEASONING

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

1. Fill the hopper with charcoal approximately 1/4–1/2 full.
2. Start grill following the START-UP instructions and set the temperature to 250°F (121°C) for 60 minutes.
3. After 60 minutes set the temperature to 400°F (204°C) for 30 minutes.
4. Shut down the grill following the SHUTDOWN instructions.
5. Allow grill to cool COMPLETELY.
6. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on grates, sear plate, warming racks, and the inside of the grill lid and body. Use caution, the grill will be HOT to the touch.
7. Repeat steps 3–6 at 350°F (175°C).

Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat as indicated above.

REGULAR START-UP

1. Plug the grill in and power ON the controller.
2. DO NOT LOAD CHARCOAL UNTIL STEP 5.
3. Press the auto ignite button to preheat the ignitor:
    a. Ignite button should now be flashing.
    b. Controller display should be flashing 450F (232C).
4. Scroll controller knob to change desired temperature.
    a. Temperature Selection Options:
    - Press the set temp button to select the temperature shown on the display.
    - If you do not scroll the knob, the controller will auto select the temp on display (default temp 450F / 232C).
5. Fill the MiniHopper with charcoal (**no more than 7lbs/3kgs of briquette or 5lbs/2.25kgs of lump**).
6. Close the hopper lid and grill lid.
7. **Wait for the auto ignite button to stop flashing before loading fire starter** (this should take approximately 45 seconds).
8. Place 1 fire starter in the fire starter holder (see fig. 1)
9. Slide the fire starter tray into the lower hopper until it stops and close the door.
10. The grill will need to run a startup sequence; **it may take a few moments for the fan to turn on.**

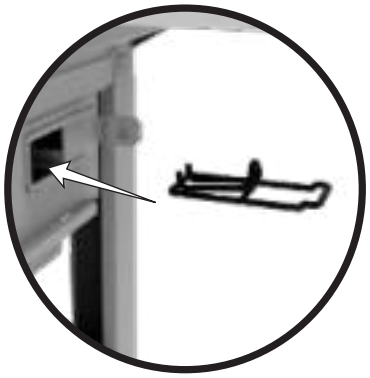


Figure 1

IGNITOR TIPS:

a. Flashing ignitor button = ignitor preheating (**DO NOT load fire starter while the ignitor is preheating**).
b. Solid ignitor button = igniter is ON/hot.
c. Ignitor will not turn ON if grill is above 200F (93C).
d. IF temp is already set, ignitor will not prompt you to set temp.
e. Any time the ignitor is activated, the grill will run the startup sequence (fan will pulse on and off). The startup sequence is approximately 8 minutes. Fan will return to normal PID control after the startup sequence completes.

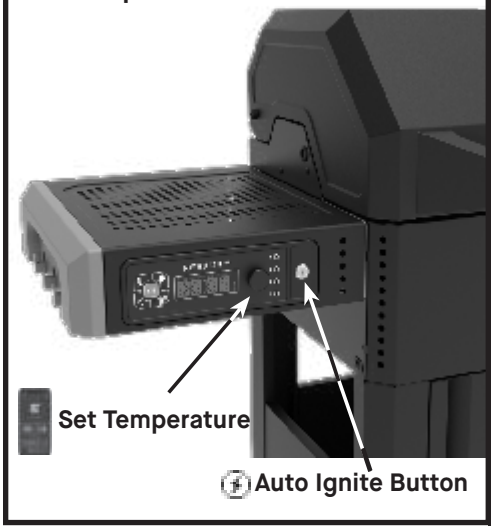
NOTE: For proper fire starter ignition, it is important to follow the steps listed above in the proper sequence. Failure to follow the steps may result in a failed startup procedure.

In some cases, the fire-starter will fail to ignite during the startup sequence. This can be due to the nature of the fire-starter itself. If the fire-starter does not ignite, power off the grill, remove the failed fire-starter, power ON the grill and reset your temperature, then, after the ignitor pre-heats, reinstall a NEW fire-starter.

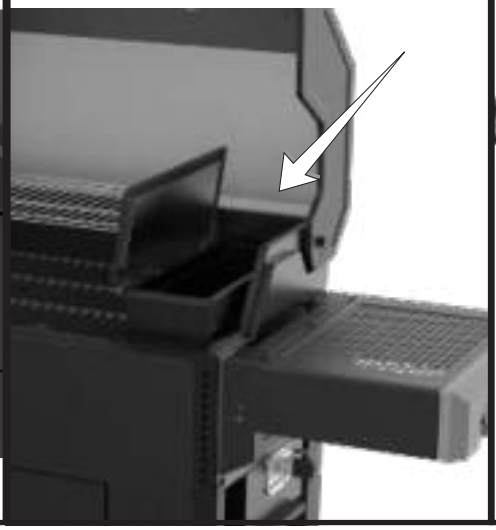
Operating Instructions

START-UP

STEP 1
Preheat Ignitor
Set Temperature



STEP 2
Load Charcoal



STEP 3
Load Fire Starter



MANUAL FIRESTARTER IGNITION

If fire starter fails to ignite with the ignitor button, you can manually ignite the hopper with the steps below.

1. Plug the grill in and power ON the controller.
2. Fill the MiniHopper with charcoal (no more than 7lbs/3kgs of briquette or 5lbs/2.25kgs of lump).
3. Keep hopper lid OPEN.
4. Place 1 fire starter in the fire starter holder (see fig. 1)
5. Slide the fire starter tray into the lower hopper until it stops.
6. Manually ignite the fire starter.
7. Close the fire starter door.
8. Wait 2-3minutes to allow the charcoal to ignite before closing the hopper lid.
9. Once charcoal has started to burn, close the hopper lid.
10. Shut the grill lid and set the temperature on the controller.

RELOAD

If it is necessary to refill the hopper while cooking, follow the safe reloading instructions below.

1. Ensure the fan is PAUSED before you begin to reload.
2. Press the power button to enable the PAUSE function (the controller will display HOLD)
3. Add charcoal to hopper (no more than 7lbs/3kgs of briquette or 5lbs/2.25kgs of lump). Use EXTREME caution, hopper lid will be HOT. Wear protective gloves and use tongs to open the hopper lid
4. Close hopper lid and un-pause the controller by pressing the power button.

Operating Instructions

ADDING SMOKE/FLAVOR

Mix wood chunks in the hopper with charcoal. Power on and set the temperature.
* NOTE: Never use more than 1/2 lbs of wood chunks throughout the hopper.

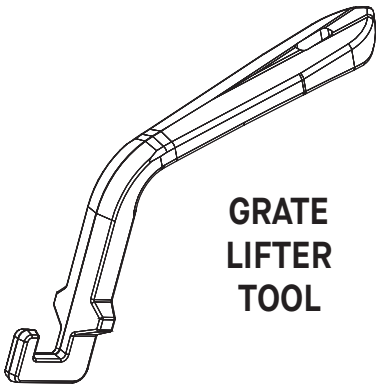
SHUTDOWN

1. After cooking is complete, turn controller off and unplug.
2. Close hopper lid and grill lid.
3. Allow grill to cool to the touch before storing.
4. Once grill is cool to the touch, empty the ash cup, cover, and store your grill in a dry location.

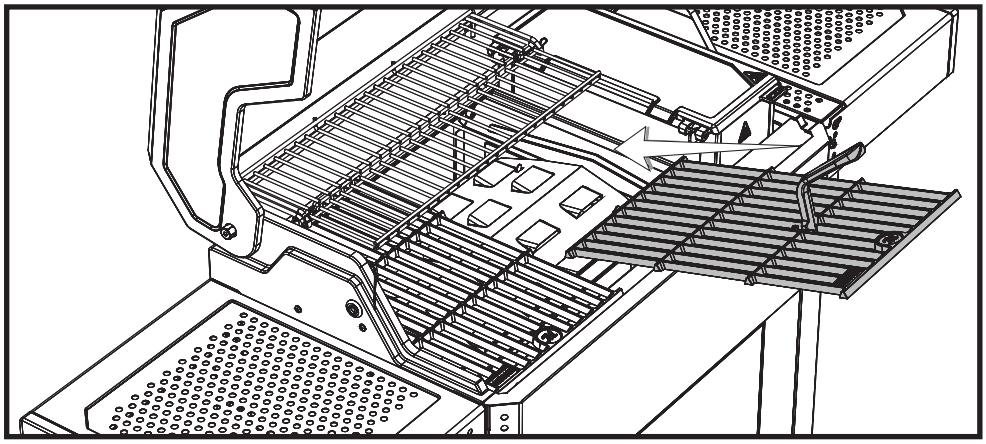
*NOTE - Charcoal will not be saved after shutting the grill down. To promote a faster shutdown procedure, limit the amount of charcoal to fit your cook time.

GRATE LIFTER

Use your grate lifter to handle your cooking grates.
CAUTION! Cooking grates can be HOT! Use the grill gripper to re-position the cooking grates throughout your cook. * NOTE: The grates should be as close together as possible.

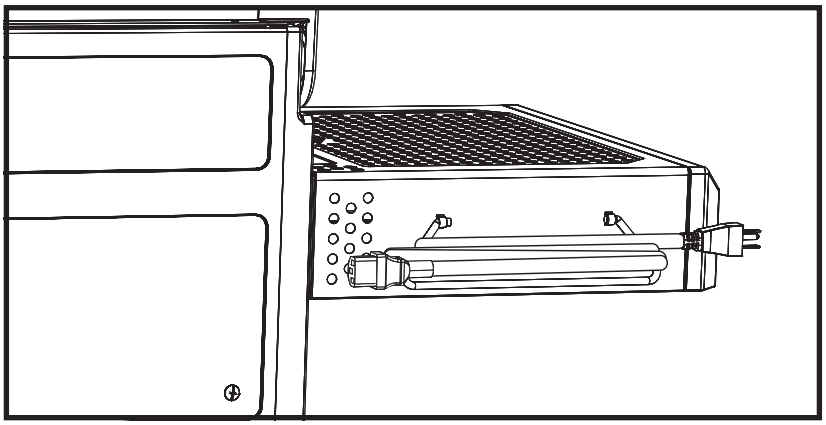


GRATE LIFTER TOOL



CORD STORAGE

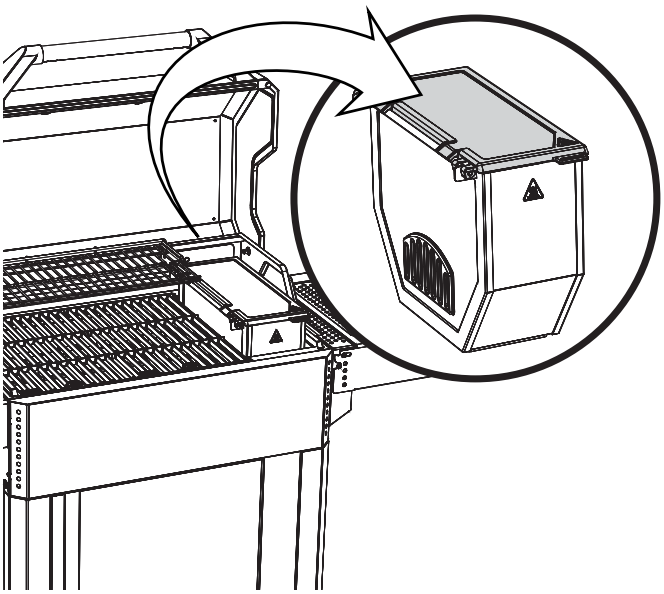
The cord is designed to wrap on the storage bracket behind the side shelf. Before storing, turn controller “OFF” and remove plug from outlet.



Operating Instructions

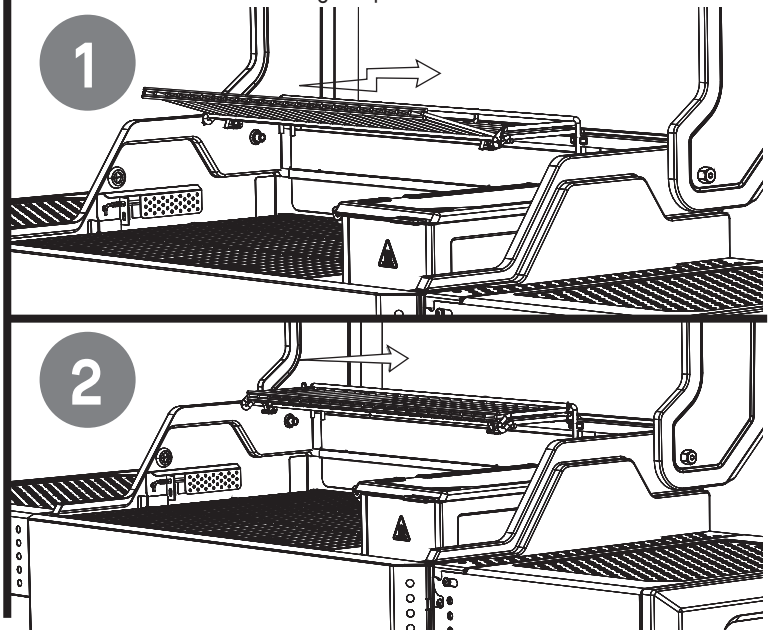
SEAR ON THE HOPPER LID / SEAR PLATE

You can also use your hopper lid for high-heat searing.



WARMING RACK

Lift and slide back for more grill space.



CLEANING AND STORAGE

ALWAYS MAKE SURE GRILL IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.

- Once ashes have completely cooled, empty the charcoal hopper of ash after each use. This will help prolong the life of the charcoal hopper.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Remove the charcoal grate and clean.
- Remove the cooking grates and manifold to clean.
- Remove grease cup and heat tent to clean.
- Remove hopper lid (sear plate) and clean. The hopper lid is coated cast iron, please wipe clean with a damp rag, for stuck on debris you may need to rub with a non-abrasive scrub brush. Once clean, apply a light coating of oil to the sear plate to prevent rust. If rust occurs on the sear plate, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat the grill as noted in the seasoning instructions.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Clean grill and cooking grates with mild dish detergent. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner or other cleaning agents. Make sure to dry thoroughly.
- Wipe down with cooking oil to avoid rusting
- Always cover and store grill in a protected DRY AREA. Store only when fire is out and all surfaces are cold.
- When grill is not in frequent use, even when using a grill cover, remember to check your grill periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

NOTE:

WARNING! Do NOT store combustible materials under the grill or in the grill cabinet. Hot ash can reach the grill cabinet. Use caution.

Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Controller not ON.	Power not ON.	Press the power button on the controller.
	Not plugged in.	Plug controller into power supply and power supply into wall outlet.
	Circuit breaker tripped.	Check wall outlet circuit breaker and reset if tripped.
	Controller malfunction.	Masterbuilt Customer Service https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fan not ON.	Temperature in cabinet has reached the set temperature.	Once the set temperature is reached the fan will turn off. Once the temperature falls below the set temperature the fan will restart. The fan will continue adjusting itself automatically to maintain the set temperature.
	Fan disconnected from controller.	Check that connection is fully seated.
	Fan disconnected from wiring harness.	
	Err 3	See below.
Controller temperature inaccurate.	Temperature probe not fully plugged in.	Check that connection is fully seated.
	Temperature probe is dirty.	Carefully clean temperature probe.
Slow heating.	Low charcoal.	Refill hopper with charcoal.
	Grill lid open.	Close grill lid.
	Fan not on.	See “Fan not ON.”
Igniter will not ignite or slow to ignite.	Igniter will not operate if grill temperature is above 200F / 93 C	1. Ensure the igniter has no debris or obstructions. 2. Ensure that the firestarter and tray are fully inserted and touching the igniter. Err6: See Below.
Poor Wifi connection	Weak signal.	1. Angle the antenna on back of controller to point at the ground
Controller restarts, enters standby mode.	Electrostatic charge. When the product is disturbed by electrostatic discharge, the controller may restart, then enter standby mode.	Controller needs to be restarted by the user to restore normal operation, this phenomenon is normal.
Err 1	Temperature probe not fully plugged in.	1. Check that connection is fully seated. 2. Unplug controller from power supply, wait 10 seconds and reconnect.
Err 2	Meat probe malfunction.	Masterbuilt Customer Service https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Grill overheated.	1. Turn off grill. 2. Check for cause of overheat. • Grease fire. • Fan malfunction. 3. Restart grill.
Err 4	Charcoal failed to ignite.	1. Ensure hopper lid and lower hopper door are fully closed. 2. Ensure charcoal is not empty. 3. Ensure no old ash remains from previous use. 4. Fill hopper with charcoal before inserting firestarter. 5. Ensure the Ignition button was pressed and Igniter is working 6. Restart grill.
Err 5	Meat Probe Temp above 300°F.	1. Using protective gloves, remove meat probe from grill. 2. Unplug from controller. 3. Allow meat probe to cool.
Err 6	Igniter malfunction	1. Turn off Grill 2. Unplug and Check connection of igniter 3. Restart Grill and Press the Igniter Button 4. Contact Customer Service if error persists 5. Check for debris on top of the igniter

LIMITED WARRANTY

Masterbuilt® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 1 year from the date of original retail purchase. The Masterbuilt® warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. The Masterbuilt® warranty does not cover rust. Masterbuilt® requires proof of purchase for warranty claim, such as a receipt.
EUROPEAN RESIDENTS ONLY: Masterbuilt® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 2 years from the date of original retail purchase

WHEN DOES THE WARRANTY COVERAGE BEGIN?

Warranty coverage commences on the original date of purchase and covers only the original purchaser. For the warranty to apply, you must register your grill. If a defect in material or workmanship is discovered during the applicable warranty period under normal use and maintenance, Masterbuilt® will, at our sole option, replace or repair the defective component at no cost to you for the component itself. This warranty does not apply to labor, or any other cost associated with the service, repair or operation of the grill. Masterbuilt® will pay all shipping charges on warranty parts.
AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian or New Zealand Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

WHAT IS NOT COVERED?

This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance. Commercial use is not recommended with the use of Masterbuilt products, and this warranty does not apply to commercial use of any kind. This usage for example is for restaurateurs, caterers, butchers, rental companies, food trucks and other such commercial entities.
This limited warranty is exclusive and in lieu of any other warranty, written or oral, express or implied, including but not limited to the warranty of merchantability or fitness for a particular purpose. The duration of any implied warranties, including any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is expressly limited to the duration of the warranty period for the applicable component.
The purchaser's exclusive remedy for breach of this limited warranty or any implied warranty shall be limited as specified herein to replacement. In no case shall Masterbuilt be liable for any special, incidental or consequential damages.
This warranty is provided to you in addition to all rights and remedies conveyed to you by consumer protection laws and regulations. This warranty in no way affects your legal rights under statutory warranty regulations in your state or country of residence, including the EU. Depending on your state or country of residence limitations on the length of an implied warranty or the damages available to you may not be limited by this warranty.

WHAT WILL VOID THE WARRANTY?

Purchasing any Masterbuilt® product through an unauthorized dealer voids the warranty. An unauthorized dealer is defined as any retailer who has not been expressly granted permission by Masterbuilt® to sell Masterbuilt® products.

NEED ASSISTANCE? CONTACT US

Our warranty terms may change from time to time. For an updated version of our warranty, visit www.masterbuilt.com/pages/warranty. For assistance or to request an updated copy of our warranty, contact us at the below.

Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia & New Zealand
Please contact your retailer.

Masterbuilt ®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Netherlands
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

FRENCH

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

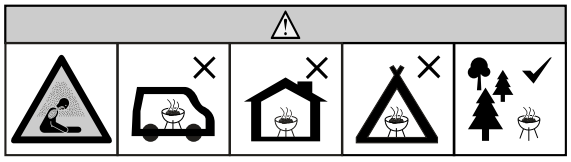
AVERTISSEMENT

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort.

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.
- **RESPECTEZ CES DIRECTIVES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.**
  - Connaissez les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
  - Consultez un médecin si d'autres personnes ou vous développez des symptômes du rhume ou de la grippe pendant que vous cuisinez ou vous vous trouvez près de cet appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, que l'on peut facilement méprendre pour un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
  - La consommation d'alcool et de drogues aggrave les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
  - *Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.*





AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne pas l'utiliser à l'intérieur!
- N'utiliser que du charbon de bois comme combustible.
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, étatiques et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au barbecue ou des blessures à l'utilisateur.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE)
- Garder l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Mettre le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) ne convienne pas.
- Ne pas utiliser le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.
- Il ne faut faire rouler le barbecue que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le barbecue dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage (LIRE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Conservez toujours un extincteur à portée de la main pendant que vous utilisez le barbecue.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conservez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Avant chaque utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou si elles ont reçu des instructions.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf s'ils ont reçu de la supervision ou des instructions.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 115 °F [45 °C]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Porter des gants de protection ou des gants isolants.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique ni de céramique dans le fumoir. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne pas ranger le barbecue s'il y a des cendres ou du charbon de bois chauds dans le barbecue ou la trémie. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Le barbecue, la trémie et le couvercle de la trémie sont CHAUDS en cours d'utilisation et resteront CHAUDS pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire preuve de PRUDENCE. Porter des gants de protection.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le barbecue est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte et des évents. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- La trémie, le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont CHAUDS pendant l'utilisation du barbecue et la période de refroidissement. Portez des gants de protection lorsque vous travaillez avec ces composants et autour de ceux-ci.
- Le barbecue produit une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des braises ou des cendres CHAUDES sans surveillance.
- Ne pas enlever la cendre pendant que les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Garder les mains, les cheveux et le visage éloignés du charbon de bois en combustion. Faire attention aux cheveux et vêtements pendant la cuisson, car ils pourraient prendre feu.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon de bois.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon de bois, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort. Toujours suivre les instructions d'allumage propres à ce barbecue.
- Ne jamais trop remplir la trémie à charbon de bois. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Mettre au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- MISE EN GARDE – Pour réduire le risque de choc électrique, garder la rallonge sèche et au-dessus du sol.
- MISE EN GARDE – Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou le panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique. Installer uniquement sur un réceptacle GFCI de classe A couvert, dont le boîtier est étanche aux intempéries lorsque le capuchon de la fiche de fixation est inséré ou retiré.
- AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser avec les réceptacles qui ne sont résistants aux intempéries que lorsqu'ils sont couverts (le capuchon de la fiche de fixation n'est pas inséré et le couvercle du réceptacle est fermé).
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de sécurité de base, dont les suivantes :
    1. Branchez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
    2. N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée.
    3. Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.
    4. Ne jamais exposer l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Il faut utiliser des rallonges extérieures marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvé pour usage extérieur).
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Ne pas faire fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il a présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou d'autres personnes qualifiées afin d'éviter les dangers.
- Des rallonges peuvent être utilisées en faisant preuve de prudence.
- Si vous utilisez une rallonge :
    1. La puissance électrique indiquée sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil ;
    2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou qui présenterait un risque de chute.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Ne pas mettre le cordon sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ou bien dans un four chaud.
- Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur « OFF/ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des composants internes.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- Ne jamais ouvrir la trémie après la mise en marche initiale ou pendant l'utilisation. S'il est nécessaire de rajouter du charbon de bois pendant l'utilisation, suivez les instructions de rechargement propres à ce barbecue et portez toujours des gants de protection.
- Ne jamais faire fonctionner ce barbecue si la sonde de température n'est pas présente. Cela pourrait faire surchauffer le barbecue et causer des blessures graves ou des dommages importants au barbecue.
- Ne jamais faire fonctionner le barbecue si les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air sont installées dans le barbecue. (pourrait être propre à l'appareil) Cela pourrait causer des dommages au barbecue.
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil ! N'utiliser que des allume-feu qui respectent la norme EN 1860-3 !
- AVERTISSEMENT! Ne PAS entreposer de matières combustibles sous le barbecue ou dans l'armoire du barbecue. Les cendres chaudes peuvent atteindre l'armoire du barbecue. Faites attention.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

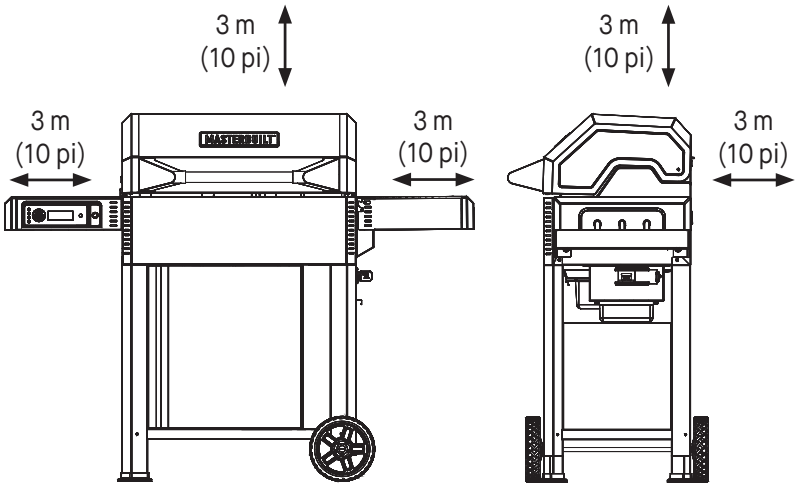
- 220-240 V c.a., 50 HZ, 0,7 A, 92 W

EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du barbecue et toute structure surélevée, un mur, une rampe ou d'autres matériaux de construction combustibles.

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible et inflammable comme le bois, les plantes, le gazon, la broussaille, le papier, l'essence ou la toile.

Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Le barbecue ne doit pas être utilisé sur des matières combustibles comme les terrasses et d'autres matières combustibles.



AVERTISSEMENT

Le cordon électrique présente un risque de chute.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Ce produit n'est pas livré avec du charbon de bois ou des morceaux de bois.

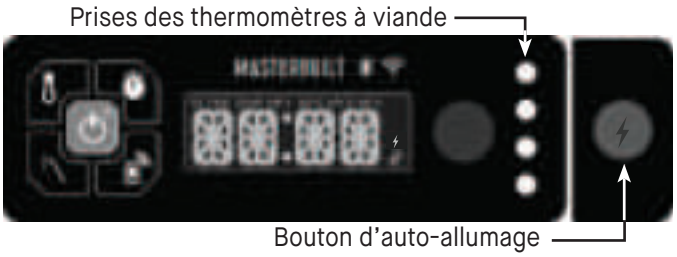
Mode d'emploi

PANNEAU DE COMMANDE

Mise en marche/Arrêt du contrôleur :
1. Appuyez sur le bouton pour mettre le contrôleur en marche.
2. Une seule pression pendant le fonctionnement = fonction Pause
3. Longue pression pendant le fonctionnement = Arrêt

Bouton d'allumage :
1. Appuyez sur le bouton pour allumer l'allume-feu.

Réglage de la température :
1. Appuyez sur le bouton.
2. Tournez le bouton sur la température voulue.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton pour régler la température. (La température se règle automatiquement au bout de 3 secondes.)



Réglage de la température de °F à °C :
1. Avec l'appareil éteint, tenez enfoncé le bouton Set Temp
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt
3. L'appareil s'allume et « F » ou « C » clignote sur l'afficheur
4. Utilisez le bouton pour sélectionner l'échelle de température
5. Appuyez sur Set Temp pour confirmer

Réglage de la durée :

- **Minuterie de compte à rebours**
  1. Appuyez sur le bouton.
  2. Tournez le bouton sur le nombre d'heures voulu.
  3. Appuyez sur le bouton pour régler les heures.
  4. Tournez le bouton sur le nombre de minutes voulu.
  5. Appuyez sur le bouton pour régler les minutes. Le compte à rebours commencera.
  6. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
  7. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.

- **Minuterie croissante**
  1. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé.
  2. La minuterie commencera le chronométrage à partir de 00:00. La minuterie présentera le chronométrage par Minutes:Secondes, puis par Heures:Minutes.
  3. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
  4. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.

Réglage des températures du thermomètre à viande :
1. Appuyez sur le bouton et tournez-le pour sélectionner le thermomètre à viande (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Appuyez sur le bouton Température.
3. Tournez le bouton sur la température voulue.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton Température pour régler la température.
5. Une fois la température réglée atteinte, l'alarme se fait entendre. Appuyez sur n'importe quel bouton pour la faire taire.

Affichage des renseignements sur l'afficheur :
- Tournez le bouton pour faire défiler la température du barbecue, la minuterie et les thermomètres à viande MP1, MP2, MP3 et MP4 sur l'afficheur.

BLUETOOTH + WiFi

Appairage du barbecue à vos appareils intelligents :
1. Téléchargez l'appli Masterbuilt à partir de l'App Store de Apple ou du Google Play Store sur votre ou vos appareils intelligents. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous à masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Une fois le téléchargement terminé, ouvrez l'appli Masterbuilt et suivez les instructions pour appairer votre barbecue Bluetooth + WiFi et vos appareils intelligents.

BLUETOOTH

Appairage du barbecue à vos appareils intelligents :

1. Téléchargez l'appli Masterbuilt à partir de l'App Store de Apple ou du Google Play Store sur votre ou vos appareils intelligents. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous à masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Une fois le téléchargement terminé, ouvrez l'appli Masterbuilt et suivez les instructions pour appairer votre barbecue Bluetooth et vos appareils intelligents.

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et
2. cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

Avertissement de la FCC :
Avertissement : Tout changement ou toute modification non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser cet appareil.

Déclaration de la FCC :
Cet appareil a été testé et est conforme aux limites imposées aux dispositifs numériques de classe B, conformément à la partie 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie radiofréquence et peut, s'il n'est pas installé et utilisé selon les consignes, causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

1. Réorienter l'antenne réceptrice ou la placer à un autre endroit.
2. Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant se trouvant sur un circuit électrique autre que celui auquel il est branché actuellement.
4. Communiquer avec un technicien radio/télévision pour obtenir de l'aide.

Remarque : Si vous perdez la connexion, le fumoir continuera à fonctionner comme il a été programmé. Le fumoir peut être contrôlé à partir du panneau de commande en cas de défaillance de l'appairage ou de la connexion.

Cet appareil contient un ou des émetteurs ou récepteurs exemptés de licence qui sont conformes au RSS d'Innovation, Sciences et Développement économique du Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :
(1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences;
(2) cet appareil doit accepter n'importe quelle interférence, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré de l'appareil.

Cet équipement doit être installé et utilisé conformément aux instructions fournies et l'antenne ou les antennes utilisées pour cet émetteur doivent être installées de manière à assurer une distance de séparation d'au moins 20 cm par rapport à toutes les personnes et ne doivent pas être colocalisées ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur. Les utilisateurs finaux et les installateurs doivent recevoir les instructions d'installation de l'antenne et les conditions de fonctionnement de l'émetteur pour satisfaire à la conformité en matière d'exposition aux radiofréquences.

Avertissement d'IC :
Cet émetteur ne doit pas être installé ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

Émetteur sans fil :

Caractéristiques de l'émetteur et du WiFi = RF 0 dBM / 2402-2480 MHz

Mode d'emploi

APPRÊTAGE

L'apprêtage de votre barbecue permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication.
APPRÊTEZ LE BARBECUE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Mettez du charbon de bois dans la trémie jusqu'à ce qu'elle soit environ au quart ou à moitié pleine.
2. Mettez le barbecue en marche en suivant les instructions de mise en marche, et réglez la température à 121 °C (250 °F) pendant 60 minutes.
3. Au bout de 60 minutes, réglez la température à 204 °C (400 °F) pendant 30 minutes.
4. Éteignez le barbecue en suivant les instructions d'arrêt.
5. Laissez le barbecue refroidir COMPLÈTEMENT.
6. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon, frottez une mince couche d'huile de cuisson sur les grilles, la plaque de saisie, les grilles-réchaud et l'intérieur du couvercle et du foyer.
   Faites preuve de prudence, le barbecue sera CHAUD au toucher.
7. Recommencez les étapes 3 à 6 à 175 °C (350 °F).

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

MISE EN MARCHE NORMALE

1. Branchez le barbecue et mettez le contrôleur en marche.
2. N'AJOUTEZ PAS DE CHARBON DE BOIS AVANT L'ÉTAPE 5.
3. Appuyez sur le bouton d'auto-allumage pour préchauffer l'allumeur.
   a. Le bouton d'allumage devrait maintenant clignoter.
   b. 232C (450F) devrait clignoter sur l'afficheur du contrôleur.
4. Tournez le bouton du contrôleur pour changer la température.
   a. Options de sélection de la température :
   - Appuyez sur le bouton SET TEMP pour sélectionner la température indiquée sur l'afficheur.
   - Si vous ne touchez pas le bouton, le contrôleur sélectionnera automatiquement la température affichée (température par défaut 232C / 450F).
5. Remplissez la mini-trémie avec du charbon de bois (**maximum de 3 kg/7 lb de briquettes ou 2,25 kg/5 lb de morceaux**).
6. Fermez le couvercle de la trémie et le couvercle du barbecue.
7. **Attendez que le bouton d'allumage automatique cesse de clignoter avant de charger l'allume-feu** (cela devrait prendre environ 45 secondes).
8. Mettez un allume-feu dans le support à allume-feu (voir la fig. 1).
9. Faites glisser le bac à allume-feu dans la trémie inférieure jusqu'à ce qu'il s'arrête et fermez la porte.
10. Le barbecue doit exécuter une séquence de démarrage ; **le ventilateur peut prendre quelques instants avant de se mettre en marche.**

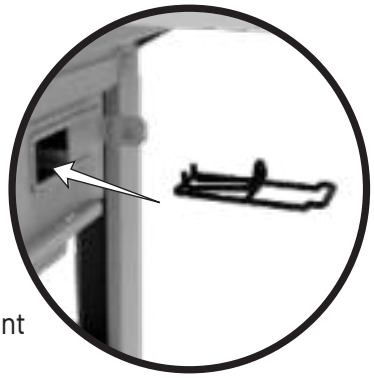


Figure 1

CONSEILS RELATIFS À L'ALLUMEUR :

a. Bouton d'allumage clignotant = préchauffage de l'allumeur (**NE PAS mettre d'allume-feu pendant le pré-chauffage de l'allumeur**).
b. Bouton d'allumage fixe = l'allumeur est allumé/chaud.
c. L'allumeur ne s'allume pas si la température du barbecue est supérieure à 200 °F (93 °C).
d. Si la température est déjà réglée, l'allumeur ne vous demandera pas de régler la température.
e. Any time the ignitor is activated, the grill will run the startup sequence (fan will pulse on and off) . The startup sequence is approximately 8 minutes. Fan will return to normal PID control after the startup sequence completes.

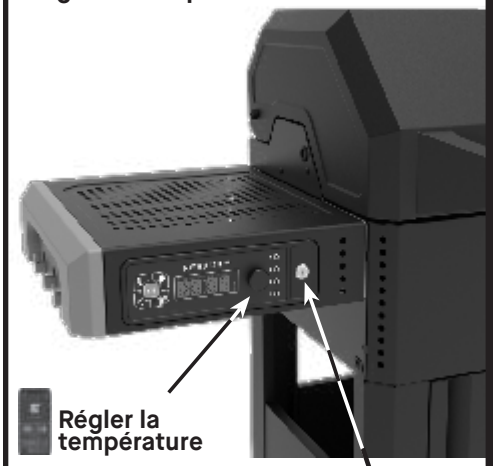
REMARQUE : Pour un allumage correct de l'allume-feu, il est important de suivre les étapes énumérées ci-dessus dans le bon ordre. Le manquement à suivre les étapes peut entraîner l'échec de la procédure de démarrage.

Dans certains cas, l'allume-feu ne s'allumera pas pendant la séquence de démarrage. Cela peut être dû à la nature même de l'allume-feu. Si l'allume-feu ne s'allume pas, éteignez le barbecue, retirez l'allume-feu défectueux, rallumez le barbecue et réinitialisez la température, puis, après le préchauffage de l'allumeur, réinstallez un NOUVEL allume-feu.

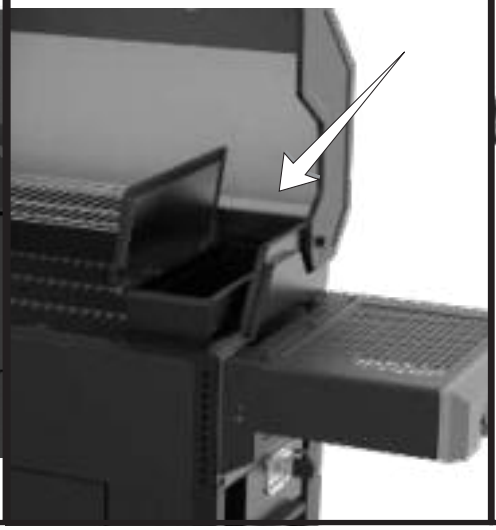
Mode d'emploi

MISE EN MARCHE

ÉTAPE 1
Préchauffer l'allumeur
Régler la température



ÉTAPE 2
Mettre le charbon de bois



ÉTAPE 3
Mettre l'allume-feu



ALLUMAGE MANUEL DE L'ALLUME-FEU

Si l'allume-feu ne s'allume pas avec le bouton d'allumage, vous pouvez allumer manuellement la trémie en suivant les étapes ci-dessous.

1. Branchez le barbecue et mettez le contrôleur en marche.
2. Remplissez la mini-trémie avec du charbon de bois (maximum de 3 kg/7 lb de briquettes ou 2,25 kg/5 lb de morceaux).
3. Gardez le couvercle de la trémie OUVERT.
4. Mettez un allume-feu dans le support à allume-feu (voir la fig. 1).
5. Faites glisser le bac à allume-feu dans la trémie inférieure jusqu'à ce qu'il s'arrête.
6. Allumez manuellement l'allume-feu.
7. Fermez la porte de l'allume-feu.
8. Attendez 2-3 minutes pour laisser le charbon de bois s'allumer avant de fermer le couvercle de la trémie.
9. Une fois que le charbon de bois commence à brûler, fermez le couvercle de la trémie.
10. Fermez le couvercle du barbecue et réglez la température sur le contrôleur.

RECHARGE

S'il est nécessaire de remplir la trémie pendant la cuisson, suivez les instructions ci-dessous pour une recharge sécuritaire.

1. Assurez-vous que le ventilateur est en mode PAUSE avant de commencer à remplir la trémie.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer la fonction PAUSE (le contrôleur affiche HOLD)
3. Ajoutez du charbon de bois dans la trémie (maximum de 3 kg/7 lb de briquettes ou 2,25 kg/5 lb de morceaux). Faites preuve d'une EXTRÊME prudence, le couvercle de la trémie sera CHAUD. Portez des gants de protection et utilisez des pinces pour ouvrir la porte de la trémie.
4. Fermez le couvercle de la trémie et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour sortir le contrôleur du mode Pause.

AJOUT DE FUMÉE ET DE SAVEUR

Mélangez des morceaux de bois avec le charbon de bois dans la trémie. Allumez l'appareil et réglez la température.

* REMARQUE : N'utilisez jamais plus d'une demi-livre de morceaux de bois dans la trémie.

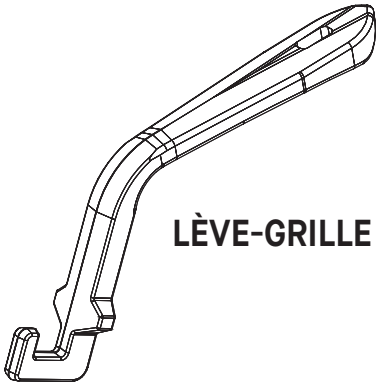
ARRÊT

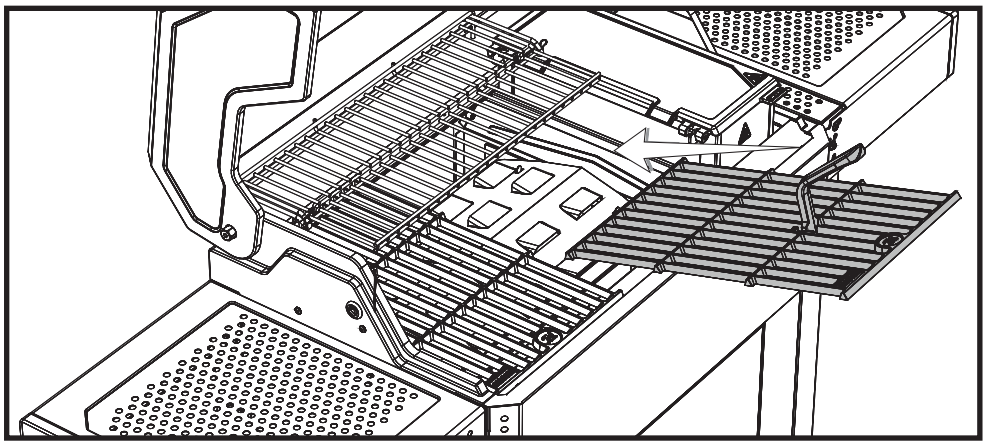
1. Une fois la cuisson terminée, éteignez le contrôleur et débranchez-le.
2. Fermez le couvercle de la trémie et le couvercle du barbecue.
3. Attendez que le barbecue soit frais au toucher avant de le ranger.
4. Lorsque le barbecue est frais au toucher, videz le récipient à cendre, couvrez le barbecue et rangez-le dans un endroit sec.

*REMARQUE – Le charbon de bois n'est pas conservé après l'arrêt du barbecue. Pour accélérer la procédure d'arrêt, limitez la quantité de charbon de bois en fonction du temps de cuisson.

LÈVE-GRILLE

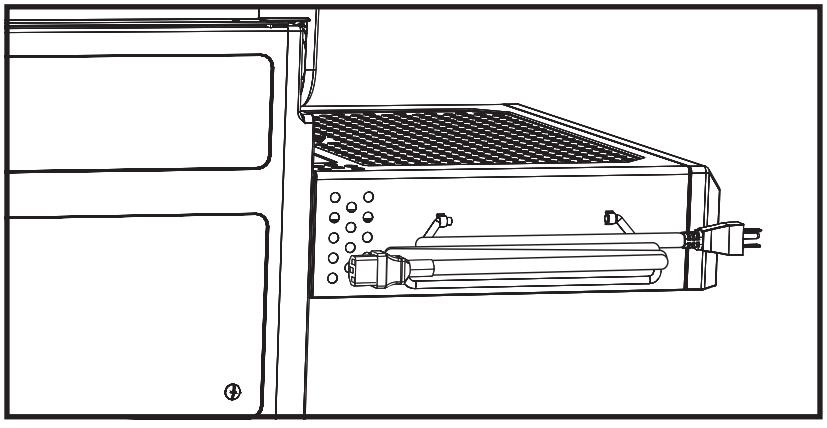
Utilisez le lève-grille pour manipuler les grilles de cuisson.
ATTENTION°! Les grilles de cuisson peuvent être CHAUDES ! Utilisez la pince pour barbecue pour repositionner les grilles de cuisson pendant la cuisson.
* REMARQUE : Les grilles devraient être aussi rapprochées que possible.





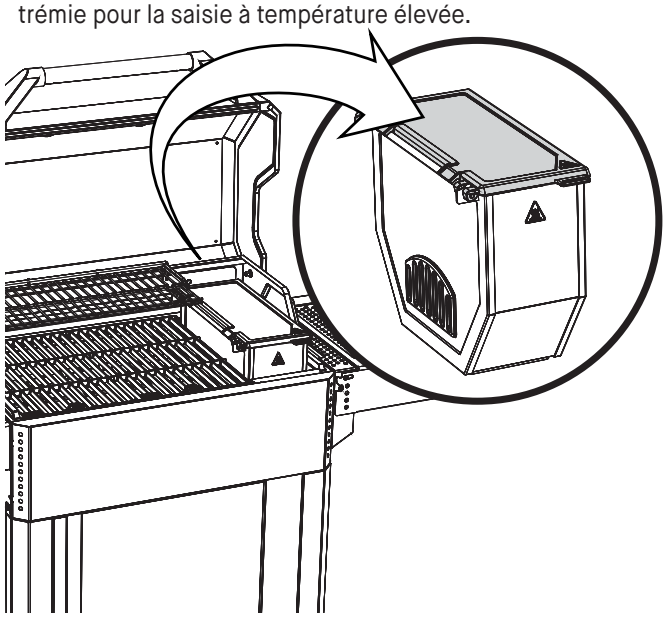
RANGEMENT DU CORDON

Le cordon est conçu pour s'enrouler sur le support de rangement situé derrière l'étagère latérale. Avant de le ranger, tournez le contrôleur sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise.



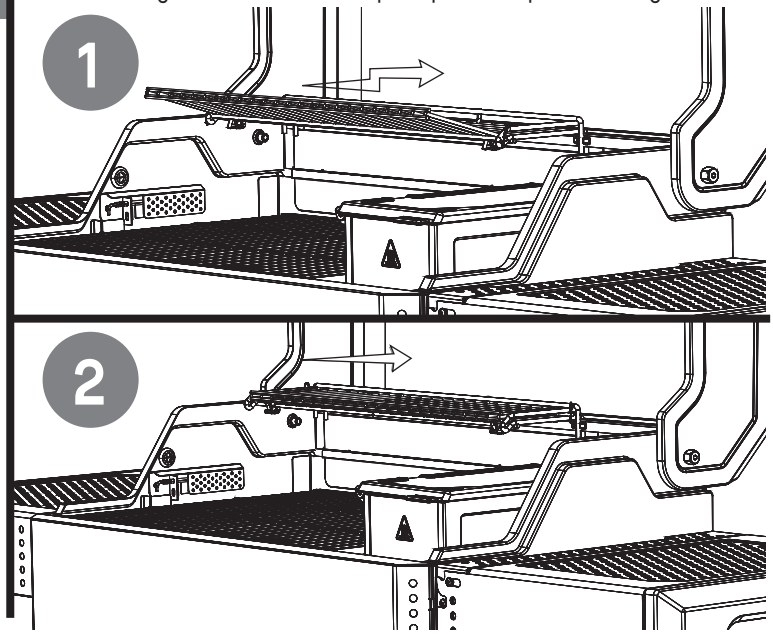
SAISIE SUR LE COUVERCLE DE LA TRÉMIE / LA PLAQUE DE SAISIE

Vous pouvez également utiliser le couvercle de la trémie pour la saisie à température élevée.



GRILLE-RÉCHAUD

Soulevez et glissez vers l'arrière pour plus d'espace sur la grille.



NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LE BARBECUE EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.

- Une fois les cendres complètement refroidies, videz les cendres de la trémie à charbon de bois après chaque utilisation. Cela contribuera à prolonger la durée de vie de la trémie à charbon de bois.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Retirez la grille à charbon de bois et nettoyez-la.
- Enlevez les grilles de cuisson et les rampes pour les nettoyer.
- Enlevez le récipient à graisse et la plaque de recouvrement pour les nettoyer.
- Retirez le couvercle de la trémie (plaque de saisie) et nettoyez-le. Le couvercle de la trémie est en fonte revêtue ; veuillez l'essuyer avec un chiffon humide. Il peut être nécessaire de frotter les débris collés avec une brosse à récurer non abrasive. Une fois que le couvercle est propre, appliquez une légère couche d'huile sur la plaque de saisie pour éviter la rouille. Si de la rouille apparaît sur la plaque de saisie, nettoyez-la plaque au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez du shortening végétal et faites chauffer le barbecue comme indiqué dans les instructions d'apprêtage.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. NE PAS utiliser de produit à nettoyer les fours ou d'autres agents nettoyants. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Essuyez-le avec de l'huile à cuisson pour prévenir la rouille.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le barbecue dans un ENDROIT SEC protégé. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Lorsque vous ne vous servez pas souvent du barbecue, rappelez-vous de le vérifier périodiquement, même lorsque vous utilisez une housse, afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

AVERTISSEMENT!

Ne PAS entreposer de matières combustibles sous le barbecue ou dans l'armoire du barbecue. Les cendres chaudes peuvent atteindre l'armoire du barbecue. Faites attention.

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le contrôleur n'est pas allumé.	L'alimentation n'est pas en marche.	Appuyez sur le bouton d'alimentation du contrôleur.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le contrôleur sur le bloc d'alimentation et le bloc d'alimentation dans la prise murale.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Vérifiez le disjoncteur de la prise murale et réinitialisez-le s'il s'est déclenché.
	Le contrôleur ne fonctionne pas correctement.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Le ventilateur n'est pas en marche.	La température dans l'armoire a atteint la température réglée.	Une fois la température réglée atteinte, le ventilateur s'éteint. Lorsque la température tombe sous la température réglée, le ventilateur se remet en marche. Le ventilateur continue à s'ajuster automatiquement pour maintenir la température réglée.
	Ventilateur déconnecté du contrôleur.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	Ventilateur déconnecté du faisceau de câbles.	
	Err 3	Voir ci-dessous.
La température du contrôleur est inexacte.	La sonde de température n'est pas bien branchée.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	La sonde de température est sale.	Nettoyez bien la sonde de température.
Chauffage lent.	Quantité de charbon de bois basse.	Rajoutez du charbon de bois dans la trémie.
	Le couvercle du barbecue est ouvert.	Fermez le couvercle du barbecue.
	Le ventilateur n'est pas en marche.	Voir « Le ventilateur n'est pas en marche ».
L'allumeur ne s'allume pas ou tarde à s'allumer.	L'allumeur ne s'allume pas si la température du barbecue est supérieure à 93 °C (200 °F).	1. Assurez-vous que l'allumeur n'est pas obstrué par des débris ou des obstacles. 2. Assurez-vous que l'allume-feu et le plateau sont complètement insérés et qu'ils touchent l'allumeur. Err6 : Voir ci-dessous.
Mauvaise connexion WiFi.	Signal faible.	1. Inclinez l'antenne à l'arrière du contrôleur afin qu'elle soit orientée vers le sol.
Le contrôleur redémarre et passe en mode veille.	Charge électrostatique. Lorsque le produit est perturbé par une décharge électrostatique, le contrôleur peut redémarrer, puis entrer en mode veille.	Le contrôleur doit être redémarré par l'utilisateur pour rétablir un fonctionnement normal, ce phénomène est normal.
Err 1	La sonde de température n'est pas bien branchée.	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation en électricité, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
Err 2	Thermomètre à viande défectueux.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Le barbecue a surchauffé.	1. Éteignez le barbecue. 2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. • Défaut du ventilateur. 3. Remettez le barbecue en marche.
Err 4	Le charbon de bois ne s'allume pas.	1. Assurez-vous que le couvercle de la trémie et la porte de la trémie inférieure sont bien fermés. 2. Assurez-vous qu'il y a du charbon de bois. 3. Assurez-vous qu'il ne reste pas de cendres d'une utilisation antérieure. 4. Remplissez la trémie de charbon de bois avant d'insérer l'allume-feu. 5. Assurez-vous que le bouton d'allumage a été enfoncé et que l'allumeur fonctionne. 6. Remettez le barbecue en marche.
Err 5	Température du thermomètre à viande supérieure à 300 °F.	1. En portant des gants de protection, retirer le thermomètre à viande du barbecue. 2. Débranchez-le du contrôleur. 3. Laissez refroidir le thermomètre à viande.
Err 6	Défaut de l'allumeur	1. Éteignez le barbecue 2. Débranchez l'allumeur et vérifiez les connexions 3. Remettez le barbecue en marche et appuyez sur le bouton d'allumage 4. Contactez le service à la clientèle si l'erreur persiste 5. Vérifiez s'il y a des débris sur l'allumeur

GARANTIE LIMITÉE
Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la rouille. Masterbuilt® exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie, par exemple un reçu.
RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT : Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée

QUAND COMMENCE LA COUVERTURE DE GARANTIE ?
La couverture de garantie commence à la date de l'achat original et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour que cette garantie s'applique, vous devez enregistrer votre barbecue. Si un défaut de matériel ou de fabrication est découvert durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Masterbuilt® remplacera ou réparera, à son entière discrétion, le composant défectueux sans vous facturer de frais pour le composant lui-même. Cette garantie ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, à la réparation ou au fonctionnement du barbecue. Masterbuilt® paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.
RÉSIDENTS DE L'AUSTRALIE ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE UNIQUEMENT : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu des lois australiennes ou néo-zélandaises sur la consommation. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

CE QUI N'EST PAS COUVERT
Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le barbecue a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du barbecue qui n'affectent pas sa performance. L'utilisation commerciale n'est pas recommandée avec les produits Masterbuilt, et cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale de quelque nature que ce soit. Cela concerne, par exemple, les restaurateurs, les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location, les camions-restaurants et d'autres entités commerciales de ce genre.
Cette garantie limitée exclusive et remplace toute autre garantie, écrite ou verbale, expresse ou implicite, incluant, notamment, la garantie de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. La durée de toute garantie implicite, incluant toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, est expressément limitée à la durée de la période de garantie pour la composante applicable.
Le recours exclusif du propriétaire pour la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite sera limité au remplacement, tel que spécifié par la présente garantie. Masterbuilt ne sera tenu responsable en aucun cas des dommages particuliers, accessoires ou consécutifs.
Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont conférés par les lois et les règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en rien vos droits légaux en vertu des règlements sur les garanties légales dans votre État ou votre pays de résidence, y compris l'EU. Selon votre État ou votre pays de résidence, les limitations de la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts dont vous disposez peuvent ne pas être applicables à cette garantie.

QU'EST-CE QUI ANNULE LA GARANTIE ?
L'achat de tout produit Masterbuilt® chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant tout détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Masterbuilt® pour vendre les produits Masterbuilt®.

BESOIN D'AIDE ? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS
Nos conditions de garantie peuvent être modifiées de temps à autre. Pour obtenir une version à jour de notre garantie, rendez-vous sur le site www.masterbuilt.com/pages/warranty. Pour toute assistance ou pour demander une copie à jour de notre garantie, communiquez avec nous à l'adresse ci-dessous.

Masterbuilt®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australie et Nouvelle-Zélande
Veuillez prendre contact avec votre détaillant.

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Pays-Bas
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

SPANISH

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

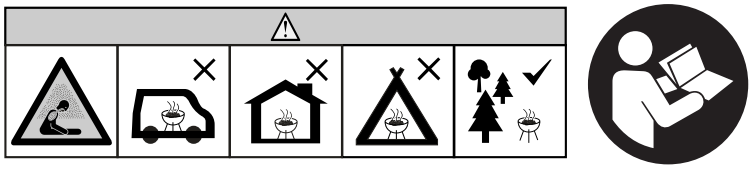
ADVERTENCIA

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

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

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.

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.
- **SIGA ESTAS PAUTAS PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LO INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS.**
  - Identifique los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar el oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la consciencia y muerte.
  - Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a una gripe o resfrío mientras cocina cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, la cual puede confundirse con una gripe o resfrío, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
  - El consumo de alcohol y medicinas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
  - *El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.*



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- ¡No usar en interiores!
- Use solamente carbón para combustible.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca lo use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL)
- Mantenga el área alrededor del aparato despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use el aparato para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la parrilla.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.
- El artefacto no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan ninguna experiencia o conocimiento, a menos que se les supervise o instruya.
- El artefacto no está previsto para ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan ninguna experiencia o conocimiento, a menos que se les supervise o instruya.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo posterior y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el ahumador. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt®; estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de la parrilla/la tolva. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- La parrilla , la tolva y la tapa de la tolva están CALIENTES mientras están en uso y permanecerán CALIENTES por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- La parrilla está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- La tolva, tapa de la tolva, puerta de cenizas están CALIENTES mientras la parrilla está en uso y durante el enfriamiento. Utilice guantes de protección cuando trabaje con estos componentes o cerca de ellos.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla 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 parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos del carbón ardiendo. Tenga cuidado con los cabellos y la ropa sueltos durante la operación ya que pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte. Siga siempre las instrucciones de encendido específicas para esta parrilla.
- Nunca llene demasiado la tolva de carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica. Instálelo sólo en un receptáculo GFCI Clase A cubierto que tenga una caja resistente a la intemperie con la tapa del enchufe de fijación insertada o retirada.
- ADVERTENCIA: No debe utilizarse con receptáculos que sólo son resistentes a la intemperie cuando el receptáculo está cubierto (la tapa de la clavija de fijación no está insertada y la tapa del receptáculo está cerrada).
- Cuando use aparatos eléctricos, siempre se debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
    1. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
    2. Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado.
    3. No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
    4. No exponga el aparato a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo “W”, además de la leyenda “Apropiado para uso con aparatos de exteriores”.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- No opere ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si el ahumador se malogra o se ha dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicios o personas similarmente calificadas para evitar un peligro.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión asegúrese que:
    1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
    2. El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas, o en un horno calentado.
- Para desconectar, apague el controlador en OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Desenchufe el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de añadir o retirar componentes internos.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- No abra nunca la tolva después del arranque inicial o durante el uso. Si es necesario recargar carbón durante su uso, siga las instrucciones de recarga específicas para esta parrilla y use siempre guantes protectores.
- Nunca opere la parrilla si la sonda de temperatura ha sido retirada. Esto puede hacer que la parrilla se sobrecaliente y causar lesiones personales graves y/o daños a la parrilla.
- Nunca haga funcionar la parrilla con las correderas de admisión de calor y de aire instaladas en la parrilla. (puede ser específico del producto) Esto puede dañar la parrilla.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
- ¡ADVERTENCIA! NO almacene materiales combustibles bajo la parrilla o en el compartimiento de la parrilla. Las cenizas calientes pueden alcanzar el compartimiento de la parrilla. Tenga precaución.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

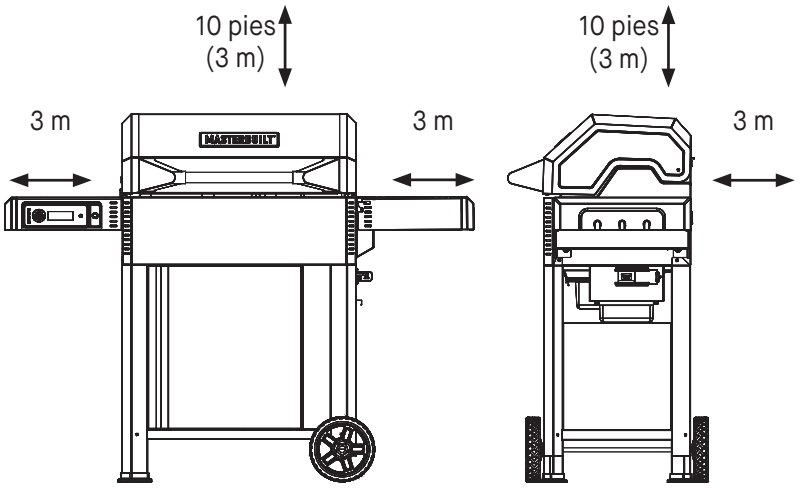
- 220-240VAC, 50HZ, 0.7A, 92W

REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL

Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con las construcciones aéreas, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Mantenga una distancia mínima de 10 pies(3m) de todos los materiales combustibles e inflamables tales como, madera, plantas, hierba, maleza, papel, gasolina o lona.

Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación. La parrilla no debe utilizarse sobre materiales combustibles como cubiertas de madera u otros materiales combustibles.



ADVERTENCIA

El cable de alimentación eléctrico es un peligro de tropiezo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto no viene con trozos de madera ni leños de madera.

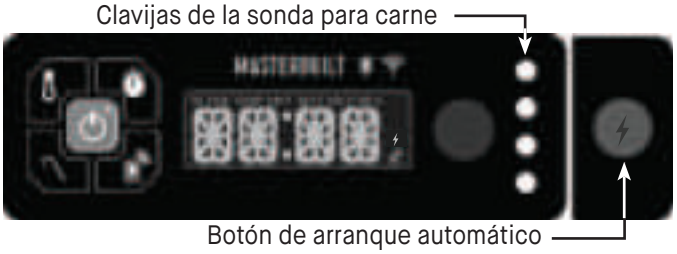
Instrucciones de operación

PANEL DE CONTROL

Encendido/Apagado del controlador:
1. Presione el botón para encender el controlador.
2. Una única presión mientras está encendido = Función de pausa
3. Presión larga mientras está encendido = Apagado

Botón de arranque o ignición:
1. Presione el botón de arranque para encender automáticamente el arrancador de fuego.

Configuración de la temperatura:
1. Presione el botón.
2. Gire la perilla a la temperatura deseada.
3. Presione de nuevo el botón para configurar la temperatura (la temperatura se ajustará automáticamente luego de 3 segundos).



Configure la temperatura de °F a °C:
1. Con la alimentación apagada, mantenga presionado el botón de configuración de la temperatura
2. Presione el botón de encendido/apagado.
3. La unidad se enciende con “F” o “C” parpadeando en la pantalla
4. Use la perilla para seleccionar la unidad de temperatura
5. Presione set temp. para confirmar

Configuración del tiempo:
- **Temporizador de cuenta regresiva**
  1. Presione el botón.
  2. Gire la perilla a las horas deseadas.
  3. Presione el botón para configurar las horas.
  4. Gire la perilla a los minutos deseados.
  5. Presione el botón para configurar los minutos. El temporizador se pondrá en marcha.
  6. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
  7. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.
- **Temporizador de cuenta ascendente**
  1. Presione y sostenga el botón.
  2. El temporizador comenzará a contar desde las 00:00. El temporizador contará por Minutos:Segundos y luego por Horas:Minutos.
  3. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
  4. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

Configuración de la sonda para carne
1. Presione el botón y gire la perilla para seleccionar la sonda para carne (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Presione el botón de temperatura.
3. Gire la perilla a la temperatura deseada.
4. Presione de nuevo el botón de temperatura para ajustarla.
5. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, sonará la alarma. Presione cualquier botón para borrar.

Visualización de información en pantalla:
- Al girar la perilla, la pantalla avanzará por la temperatura de la parrilla, el temporizador y las sondas de carne; MP1, MP2, MP3 y MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Emparejamiento de la parrilla con dispositivos inteligentes:
1. Descargue la aplicación de Masterbuilt desde la Apple App Store o Google Play Store a su(s) dispositivo(s) inteligente(s). Para mayor información, visite: masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Una vez completada la descarga, abra la aplicación de Masterbuilt y siga las instrucciones para emparejar su parrilla Bluetooth + WIFI y su(s) dispositivo(s) inteligente(s).

Instrucciones de operación

BLUETOOTH

Emparejamiento de la parrilla con dispositivos inteligentes:

1. Descargue la aplicación de Masterbuilt desde la Apple App Store o Google Play Store a su(s) dispositivo(s) inteligente(s). Para mayor información, visite: masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Una vez completada la descarga, abra la aplicación de Masterbuilt y siga las instrucciones para emparejar su parrilla Bluetooth y su(s) dispositivo(s) inteligente(s).

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada.

Advertencia de la FCC:
Advertencia: Los cambios o modificaciones a este ahumador no explícitamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento, podría invalidar la autoridad del usuario de operar el equipo.

Declaración de la FCC:

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple con los límites de un dispositivo digital Clase B, conforme a la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia perjudicial en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa en conformidad con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no hay garantía que la interferencia no vaya a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia por medio de una de las siguientes medidas:

1. Reoriente o reubique la antena receptora.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente del de donde está conectado el receptor.
4. Consulte con el representante o con un técnico experimentado con radio o TV si necesita ayuda.

Nota: Si se pierde la conexión, el ahumador continuará según lo programado. El ahumador puede ser operado desde el panel de control si el emparejamiento o la conexión fallan.

Este dispositivo contiene un transmisor/receptor exento de licecnia que cumple con el RSS de exención de licencia de la innovación, la ciencia y el desarrollo económico de Canadá. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:
1) Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas.
2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada del dispositivo.

Este equipo debe instalarse y usarse conforme a las instrucciones suministradas y la(s) antena(s) utilizada(s) para este transmisor debe(n) instalarse para proporcionar una distancia de separación de al menos 20 cm de todas las personas y no debe(n) colocarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor. Los usuarios finales y los instaladores deben recibir las instrucciones de instalación de la antena y las condiciones de funcionamiento del transmisor para cumplir con la normativa sobre exposición a RF.

Advertencia de la IC:
Este transmisor no debe colocarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor. Este equipo debe instalarse y utilizarse con una distancia mínima de 20 centímetros entre el radiador y su cuerpo.

Transmisor inalámbrico:

Características del transmisor y del WiFi = RF 0dBM/2402-2480 MHz

Instrucciones de operación

CURADO PREVIO

El curado previo eliminará de su parrilla las sustancias químicas y aceites residuales del proceso de fabricación.
CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Llene la tolva con carbón vegetal aproximadamente 1/4-1/2 de su capacidad.
2. Ponga en marcha su parrilla siguiendo las instrucciones de ARRANQUE y configure la temperatura a 250 °F (121°C) por 60 minutos.
3. Luego de 60 minutos, configure la temperatura a 400 °F (204 °C) por 30 minutos.
4. Apague la parrilla siguiendo las instrucciones de APAGADO.
5. Deje que la parrilla se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Con una servilleta o un paño, unte una capa fina de aceite de cocina en las rejillas, la placa de sellado, las rejillas de calentamiento y el interior de la tapa y cuerpo de la parrilla. Tenga precaución, la parrilla estará CALIENTE al tacto.
7. Repita los pasos 3-6 a 350 °F (175°C).

Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente.

ARRANQUE NORMAL

1. Enchufe la parrilla y encienda el controlador.
2. NO CARGUE EL CARBÓN HASTA EL PASO 5.
3. Presione el botón de encendido automático para precalentar el arrancador:
    a. El botón de encendido debería estar parpadeando.
    b. La pantalla del controlador debe parpadear 450 ºF (232 ºC).
4. Desplace la perilla del controlador para cambiar la temperatura deseada.
    a. Opciones de selección de temperatura:
    - Presione el botón de configuración de la temperatura para seleccionar la temperatura mostrada en pantalla.
    - Si no desplaza la perilla, el controlador seleccionará automáticamente la temperatura en pantalla (temperatura por defecto 450 ºF / 232 ºC).
5. Llene el MiniHopper con carbón vegetal (**no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques**).

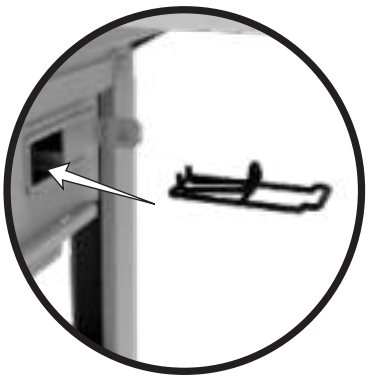


Figura 1

6. Cierre la tapa de la tolva y la tapa de la parrilla.
7. **Espere a que el botón de encendido automático deje de parpadear antes de cargar el iniciador de fuego.** (debería tardar unos 45 segundos).
8. Coloque 1 arrancador de fuego en el soporte para arrancadores de fuego (ver fig. 1)
9. Deslice la bandeja del arrancador de fuego en la tolva inferior hasta que vaya al tope y cierre la puerta.
10. La parrilla deberá ejecutar una secuencia de arranque; **el ventilador puede tardar unos instantes en encenderse.**

CONSEJOS DEL ARRANCADOR:

a. Botón del arrancador parpadeante = precalentamiento del arrancador (**NO cargue el arrancador de fuego mientras el arrancador esté precalentándose**).
b. Botón del arrancador sólido = el encendedor está encendido/caliente.
c. El arrancador no se enciende si la parrilla está a más de 200 ºF (93 ºC).
d. SI la temperatura ya está configurada, el arrancador no le pedirá que configure la temperatura.
e. Cada vez que se activa el encendedor, la parrilla ejecuta la secuencia de encendido (el ventilador se enciende y se apaga intermitentemente). La secuencia de encendido dura aproximadamente 8 minutos. El ventilador vuelve al control PID normal una vez completada la secuencia de encendido.

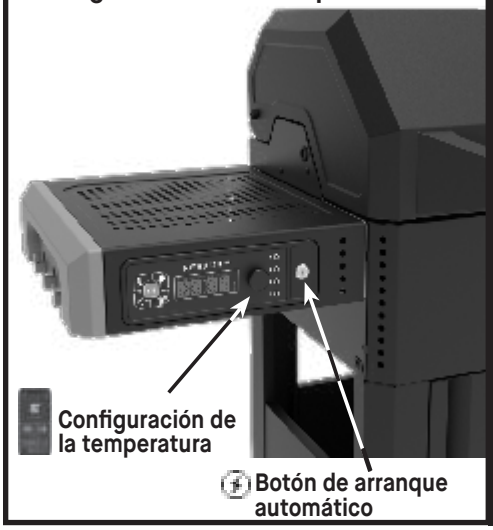
NOTA: Para un arranque correcto del iniciador del fuego, es importante seguir los pasos indicados anteriormente en la secuencia adecuada. Si no se siguen estos pasos, el procedimiento de arranque puede fallar.

En cuertos casos, el arrancador de fuego no s encenderá durante la secuencia inicial. Esto puede deberse a la naturaleza del arrancador de fuego mismo. Si el arrancador de fuego no se enciende, apague la parrilla, retire el arrancador fallado, encienda la parrilla y reinicie su temperatura; luego, después de que se precaliente, vuelva a instalar un NUEVO arrancador de fuego.

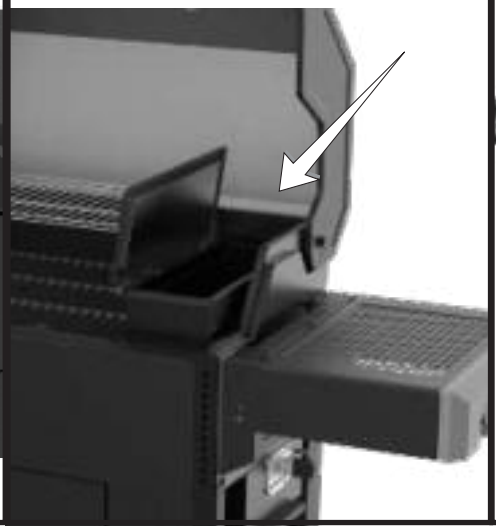
Instrucciones de operación

ARRANQUE

STEP 1
Arrancador de precalentamiento
Configuración de la temperatura



PASO 2
Carga del carbón



STEP 3
Carga del arrancador de fuego



ARRANQUE MANUAL DEL FUEGO

Si el arrancador de fuego no se enciende con el botón de encendido, puede arrancar manualmente la tolva con los pasos que se indican a continuación.

1. Enchufe la parrilla y encienda el controlador.
2. Llene el MiniHopper con carbón vegetal (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques).
3. Mantenga ABIERTA la tapa de la tolva.
4. Coloque 1 arrancador de fuego en el soporte para arrancadores de fuego (ver fig. 1)
5. Deslice la bandeja del arrancador de fuego en la tolva inferior hasta que vaya al tope.
6. Encienda manualmente el arrancador de fuego.
7. Cierre la puerta del arrancador de fuego.
8. Espere 2-3 minutos para que el carbón se encienda antes de cerrar la tapa de la tolva.
9. Una vez que el carbón haya empezado a arder, cierre la tapa de la tolva.
10. Cierre la tapa de la parrilla y configure la temperatura en el controlador.

RECARGA

Si es necesario rellenar la tolva durante la cocción, siga las instrucciones de recarga segura que se indican a continuación.

1. Asegúrese que el ventilador esté en PAUSA antes de empezar a recargar.
2. Presione el botón de encendido para activar la función de PAUSA (el controlador mostrará HOLD).
3. Agregue carbón vegetal a la tolva (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques). Use EXTREMA precaución, la tapa de la tolva estará CALIENTE. Use guantes de protección y pinzas para abrir la tapa de la tolva.
4. Cierre la tapa de la tolva y quite la pausa del controlador presionando el botón de encendido.

Instrucciones de operación

ADICIÓN DE HUMO/SABOR

Mezcle trozos de madera en la tolva con carbón vegetal. Encienda y configure la temperatura.
* NOTA: Nunca use más de 1/2 libra de trozos de madera en toda la tolva.

APAGADO

1. Una vez finalizada la cocción, apague el controlador y desenchúfelo.
2. Cierre la tapa de la tolva y la tapa de la parrilla.
3. Deje que la parrilla se enfríe al tacto antes de guardarla.
4. Una vez que la parrilla esté fría al tacto, vacíe la taza de cenizas, cubra y guarde su parrilla en un lugar seco.

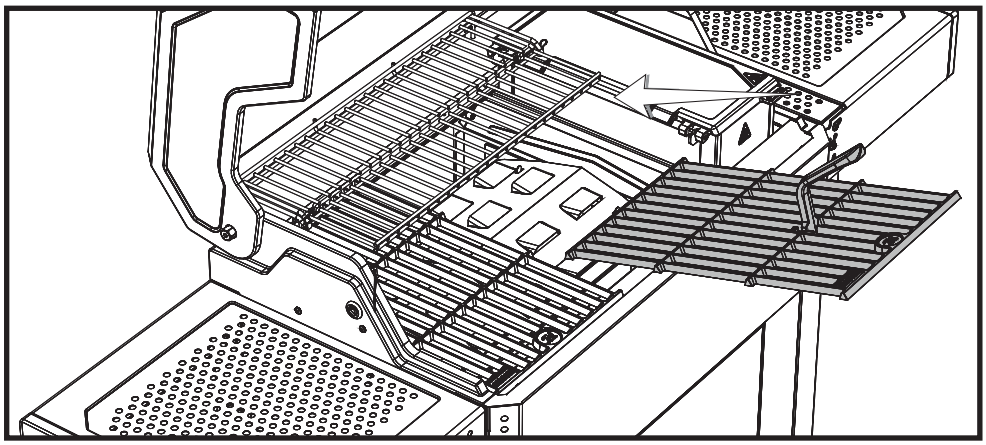
*NOTA - El carbón no se guardará después de apagar la parrilla. Para acelerar el proceso de apagado, limite la cantidad de carbón para que se adapte a su tiempo de cocción.

ELEVADOR DE REJILLA

Use la pinza de su parrilla para manipular sus rejillas de cocción.
¡PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas de cocción pueden estar CALIENTES! Use la pinza de su parrilla para reposicionar las rejillas de cocción mientras va cocinando. * NOTA: Las rejillas deben estar lo más juntas posibles.

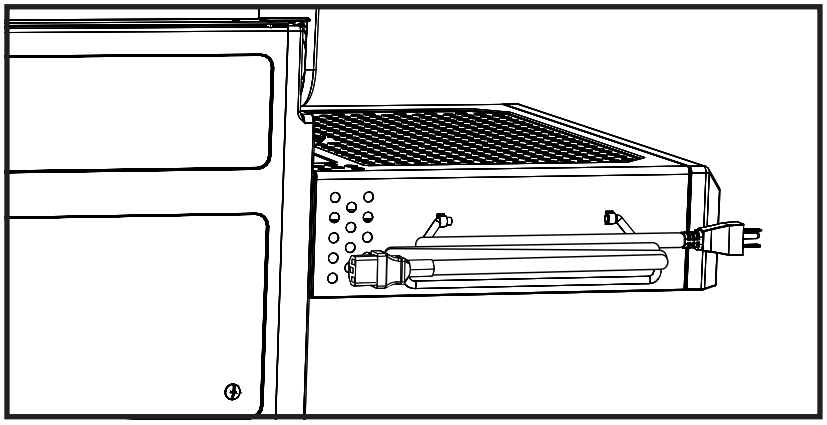


HERRAMIENTA DE ELEVACIÓN DE LA REJILLA



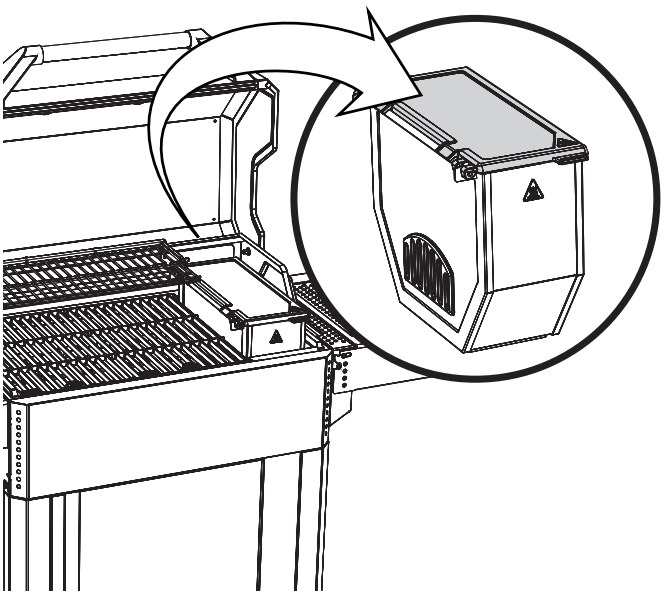
ALMACENAMIENTO DEL CABLE

El cable ha sido diseñado para enrollarse en la horquilla de almacenamiento detrás de la repisa lateral. Antes de almacenar, apague el controlador en “OFF” y retire el enchufe del tomacorriente.



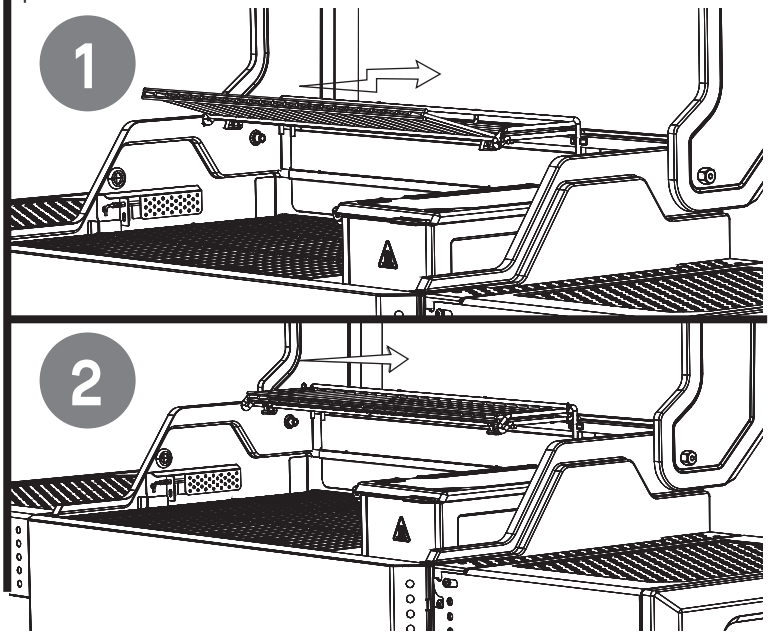
SELLAR EN LA TAPA DE LA TOLVA / PLACA DE SELLADO

También puede utilizar la tapa de su tolva para sellar a alta temperatura.



REJILLA DE CALENTAMIENTO

La levanta y la desliza hacia atrás para obtener más espacio para la parrilla.



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA PARRILLA ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.

- Una vez que las cenizas se hayan enfriado por completo, vacíe la tolva del carbón con cenizas después de cada uso. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la tolva de carbón.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Retire la rejilla de carbón y límpiela.
- Retire las rejillas de cocción y el colector para limpiarlos.
- Retire la taza de grasa y la cubierta de calor para limpiarlas.
- Retire la tapa de la tolva (placa de sellado) y límpiela. La tapa de la tolva está revestida de hierro fundido, límpiela con un trapo húmedo; en caso de restos adheridos, puede ser necesario frotar con un cepillo no abrasivo. Una vez limpia, aplique una ligera capa de aceite a la placa de sellado para evitar el óxido. Si se produce óxido en la placa de cocción, límpiela con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente la parrilla como se indica en las instrucciones de curado.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con un detergente de platos suave. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO utilice limpiador de hornos ni otros productos de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Limpie con aceite de cocina para evitar que se oxide
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un ÁREA SECA y protegida. Almacene únicamente cuando el fuego esté apagado y todas las superficies estén frías.
- Cuando no use la parrilla con frecuencia, incluso si se usa una cubierta de parrilla, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar un posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

¡ADVERTENCIA!

NO almacene materiales combustibles bajo la parrilla o en el compartimiento de la parrilla. Las cenizas calientes pueden alcanzar el compartimiento de la parrilla. Tenga precaución.

Detección y solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
Controlador no encendido.	La alimentación no está encendida.	Presione el botón de encendido/apagado en el controlador.
	No está enchufado.	Enchufe el controlador a la fuente de alimentación y ésta a la toma de corriente de la pared.
	El interruptor se ha desconectado.	Compruebe el disyuntor del tomacorriente de la pared y reajuste si se ha desconectado.
	Mal funcionamiento del controlador.	Servicio al Cliente de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
El ventilador no está encendido.	La temperatura del cabinete ha alcanzado la temperatura configurada.	Una vez alcanzada la temperatura configurada, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura de la cabina caiga por debajo de la temperatura configurada, el ventilador se reiniciará. El ventilador continuará ajustándose automáticamente para mantener la temperatura establecida.
	Ventilador desconectado del controlador.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	Ventilador desconectado del mazo de cables.	
	Err 3	Ver a continuación.
Temperatura del controlador imprecisa.	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	La sonda de temperatura está sucia.	Limpie cuidadosamente la sonda de temperatura.
Calentamiento lento.	Poco carbón.	Rellene la tolva con carbón.
	Tapa de la parrilla abierta.	Cierre la tapa de la parrilla.
	El ventilador no está encendido.	Ver "Ventilador no está encendido".
El encendedor no se enciende o tarda en encenderse.	El encendedor no funcionará si la temperatura de la parrilla es superior a 200 °F / 93 °C.	1. Asegúrese que el encendedor no tenga residuos ni obstrucciones. 2. Asegúrese que el encendedor y la bandeja estén completamente insertados y tocando el arrancador. Err6: Ver a continuación.
Mala conexión Wifi	Señal débil.	1. Incline la antena de la parte posterior del controlador para que apunte al suelo.
El controlador se reinicia e ingresa al modo de espera.	Carga electrostática. Cuando el producto se ve perturbado por una carga electrostática, el controlador puede reiniciarse y luego ingresar al modo de espera.	El usuario tiene que reiniciar el controlador para restaurar el funcionamiento normal, este fenómeno es normal.
Err 1	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	1. Compruebe que la conexión esté bien asentada. 2. Desconecte el controlador de la fuente de alimentación, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo.
Err 2	Mal funcionamiento de la sonda de carne.	Servicio al Cliente de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Parrilla sobrecalentada.	1. Apague la parrilla. 2. Compruebe la causa del sobrecalentamiento. • Incendio de grasa. • Mal funcionamiento del ventilador. 3. Reinicie la parrilla.
Err 4	El carbón no se enciende.	1. Asegúrese que la tapa de la tolva y la puerta inferior de la tolva estén completamente cerradas. 2. Asegúrese que el carbón no esté vacío. 3. Asegúrese que no queden restos de cenizas de un uso anterior. 4. Llene la tolva con carbón antes de introducir el arrancador de fuego. 5. Asegúrese que el botón de arranque o ignición se haya presionado y que el arrancador esté funcionando. 6. Reinicie la parrilla.
Err 5	Temperatura de la sonda de carne superior a 300 °F.	1. Usando guantes de protección, retire la sonda de carne de la parrilla. 2. Desenchufe del controlador. 3. Deje que la sonda de carne se enfríe.
Err 6	Mal funcionamiento del arrancador.	1. Apague la parrilla. 2. Desenchufe y compruebe la conexión del arrancador. 3. Reinicie la parrilla y presione el botón de arranque. 4. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si el error persiste. 5. Compruebe si hay residuos en la parte superior del arrancador.

GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Masterbuilt® no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Masterbuilt® no cubre la oxidación. Masterbuilt® requiere el comprobante de compra para hacer un reclamo de la garantía, como por ejemplo, un recibo.
SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra original.

¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que pueda aplicarse la garantía, debe registrar su parrilla. Si se descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo uso y mantenimiento normal, Masterbuilt®, a su discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por otro componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Masterbuilt® pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.
SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento. No se recomienda el uso comercial con el uso de los productos Masterbuilt, y esta garantía no se aplica al uso comercial de ningún tipo. Este uso, por ejemplo, es para dueños de restaurantes, empresas de buffets, carnicerías, empresas de alquiler, camiones de comida y otras entidades comerciales de este tipo.
La presente garantía limitada es exclusiva y reemplaza a cualquier otra garantía, escrita u oral, implícita o explícita, incluyendo sin limitaciones la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular. La duración de cualquier garantía implícita, incluyendo cualquier garantía implícita de de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular se limita explícitamente a la duración del período de garantía para el componente correspondiente.
El único derecho exclusivo del comprador para el incumplimiento de la presente garantía limitada o cualquier garantía implícita debe estar limitado como se especifica en la presente al reemplazo. Masterbuilt, en ningún caso, será responsable por daños especiales, accidentales o derivados.
Esta garantía se le proporciona junto con todos los derechos y recursos que le confieren las leyes y regulaciones de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno sus derechos legales bajo las regulaciones de garantía estatutaria de su estado o país de residencia, incluyendo la UE. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones en la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?

Adquirir cualquier producto Masterbuilt® a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Masterbuilt® no le haya concedido expresamente el permiso para vender productos Masterbuilt®.

¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS

Nuestras condiciones de garantía pueden cambiar de vez en cuando. Para obtener una versión actualizada de nuestra garantía, visite www.masterbuilt.com/pages/warranty. Para obtener asistencia o solicitar una copia actualizada de nuestra garantía, contáctenos en las direcciones que se indican a continuación.

Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia y Nueva Zelanda
Contacte a su distribuidor.

Masterbuilt ®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Países Bajos
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

DUTCH

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS. NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK.

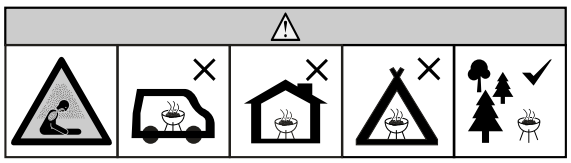
⚠ WAARSCHUWING ⚠

- Deze handleiding bevat belangrijke informatie die u nodig hebt voor de juiste montage en het veilig gebruik van het apparaat.
- Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.
- Bewaar deze handleiding voor later gebruik.

⚠ KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR ⚠

Deze instructies niet opvolgen kan leiden tot brand, ontploffing of gevaar voor brandwonden en tot zaakschade, letsel of overlijden.

- Bij het branden van houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool en propaan komt koolstofmonoxide vrij. Deze stof is reukloos en kan de dood veroorzaken.
- GEEN houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool of propaan branden in huis of in een voertuig, tent, garage of andere afgesloten ruimte.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN in een goed verluchte omgeving.
- **VOLG DEZE RICHTLIJNEN OM VERGIFTIGING VAN U, UW FAMILIE OF ANDEREN DOOR HET KLEURLOOS EN REUKLOOS GAS TE VOORKOMEN.**
  - Dit zijn de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwarring. Koolstofmonoxide vermindert het vermogen van bloed om zuurstof te vervoeren. Een laag zuurstofgehalte in het bloed kan leiden tot bewusteloosheid en de dood.
  - Raadpleeg een arts als u of iemand anders een verkoudheid of griepachtige symptomen krijgt, terwijl u kookt, of in de nabijheid van dit apparaat. Koolmonoxidevergiftiging kan gemakkelijk worden verward met een verkoudheid of de griep en wordt vaak te laat gedetecteerd.
  - Alcohol, geneesmiddelen en drugs verhogen de effecten van koolmonoxidevergiftiging.
  - *Koolstofmonoxide is in het bijzonder toxisch voor moeder en kind tijdens de zwangerschap, voor baby's, ouderen, rokers en mensen met problemen met de bloedsomloop of het ademhalingsstelsel, zoals bloedarmoede of een hartziekte.*





⚠ WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN ⚠

LEES ALLE INSTRUCTIES.

- De grill niet onbewaakt achterlaten.
- De grill is UITSLUITEND voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- Uitsluitend houtskool gebruiken als brandstof.
- De grill altijd gebruiken conform alle van toepassing zijnde plaatselijke en nationale brandcodes.
- Deze waarschuwingen niet volgen kan leiden tot mogelijke schade aan de grill en gevaar voor de gebruiker.
- Nooit gebruiken in een afgesloten ruimte, zoals een patio, garage, gebouw of tent.
- Nooit gebruiken in een caravan of op een boot.
- De grill nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek. (ZIE DE VEREISTEN VOOR DE AFSTAND VAN CONSTRUCTIES.)
- Het apparaat vrijhouden van brandbaar materiaal, zoals benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- De grill gebruiken op een vlak, niet-brandbaar, stabiel oppervlak, zoals grond, beton, baksteen of rots. Asfalt kan voor dit doel niet aanvaardbaar zijn.
- De grill niet gebruiken op een houten of brandbaar oppervlak.
- De grill MOET op de grond staan. De grill niet op een tafel of aanrecht plaatsen. De grill NIET verplaatsen over niet-vlakke oppervlakten.
- De grill uitsluitend over een glad oppervlak rollen.
- De grill nooit op of van de trap rollen of over een oneffen oppervlak.
- De grill nooit gebruiken als verwarming. (LEES KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR.)
- Apparaat nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Deze grill is NIET voor commercieel gebruik.
- Houd een brandblusser bij de hand als u aan het grillen bent.
- Als u met olie of vet kookt, moet u een BC-blusser of ABC-blusser bij de hand hebben.
- Een olie- of vetbrand niet blussen met water. Onmiddellijk de brandweer bellen. Een BC-blusser of ABC-blusser kan in bepaalde omstandigheden het vuur onder controle houden.Vóór elk gebruik moet u controleren of alle moeren, schroeven en bouten stevig vastgeschroefd zijn.
- Alcohol en geneesmiddelen, al dan niet vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om de grill correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Kinderen en huisdieren altijd van de grill vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen de grill gebruiken. Van nabij toezicht houden als de grill wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijk, zintuigelijk of geestesvermogen of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij er toezicht wordt gehouden of zij instructies hebben gekregen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met beperkte zintuigen of verstandelijke beperkingen, en door personen met weinig ervaring en kennis, indien er toezicht is of zij instructies hebben ontvangen.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond de grill tijdens of na het gebruik ervan, voordat de grill afgekoeld is.
- De grill NIET aanstoten of ertegen schoppen om letsel, schade aan de grill of gemors of spatten van hete kookvloeistof te voorkomen.
- Wees uiterst voorzichtig als u een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen erin verplaatst.
- De grill nooit verplaatsen wanneer in gebruik. Laat de grill helemaal afkoelen (tot onder 45 °C), voordat u de grill verplaatst of opbergt.
- De grill is HEET tijdens het gebruik en blijft HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- Geen HETE oppervlakken aanraken. Gebruik handgrepen en knoppen.
- Nooit kookgerei van glas, kunststof of keramiek gebruiken in de grill. Nooit leeg kookgerei in de grill plaatsen tijdens het gebruik ervan.
- Accessoires die niet door Masterbuilt® zijn geleverd, zijn NIET aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken.
- De grill niet opbergen met hete as of houtskool in de grill of laadtrechter. Uitsluitend opbergen nadat het vuur helemaal gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn.
- De grill, de laadtrechter en het deksel van de laadtrechter zijn HEET tijdens het gebruik en blijven HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- Wees voorzichtig als u voedsel van de grill neemt. Alle oppervlakken zijn HEET en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik beschermende handschoenen of ovenwanten of kookgerei met een lange, stevige steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van kookvloeistoffen.
- De grill is heet tijdens het gebruik. Om brandwonden te voorkomen, het gezicht en lichaam van de deur(en) en luchtgaten vandaan houden. Tijdens het gebruik komt er stoom en warme lucht vrij.
- De laadtrechter, het deksel van de laadtrechter en het asluik zijn HEET tijdens het gebruik van de grill en tijdens het afkoelen. Draag beschermende handschoenen als u werkt met of rond deze onderdelen.
- De grill heeft open vuur. Houd de handen, het haar en het gezicht van de vlam vandaan. NIET over de grill leunen tijdens het aansteken. Los haar en losse kleding kunnen vuur vatten.
- De verbrandings- en verluchtingsstroom NIET hinderen.
- De kookroosters niet bedekken met aluminiumfolie. Hierdoor wordt de warmte gevangen en kan de grill worden beschadigd.
- Nooit HETE kolen of as onbewaakt achterlaten.
- De as niet verwijderen als as en houtskool HEET zijn.
- Houd de handen, het haar en het gezicht van de brandende houtskool vandaan. Let goed op dat loshangend haar of losse kleding tijdens de werking geen vuur vatten.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van deze grill of het werken met vuur. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig haardgereedschap met een lange steel als u hout of houtskool toevoegt.
- Geen aanmaakvloeistof, benzine, alcohol of andere, zeer vluchtige vloeistoffen gebruiken om houtskool te doen branden. Deze vloeistoffen kunnen ontploffen en letsel of de dood veroorzaken. Volg altijd de specifieke instructies voor het aanmaken van deze grill.
- De houtskoollaadtrechter nooit overladen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de grill veroorzaken.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- OPGELET - Om het gevaar voor een elektrische schok te beperken, moet u de aansluiting van het verlengsnoer droog en van de grond houden.
- OPGELET - Om het gevaar voor een elektrische schok te verminderen, het snoer, de stekker of het regelpaneel niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- WAARSCHUWING: Risico voor een elektrische schok. Uitsluitend installeren op een afgedekte aardlekschakelaar klasse A met een weerbestendige behuizing met de dop van de bevestigingsplug erin of verwijderd.
- WAARSCHUWING: Niet voor gebruik met stopcontacten die alleen weerbestendig zijn wanneer het stopcontact is afgedekt (dop van de bevestigingsplug niet geplaatst en bedekking van het stopcontact gesloten).
- Bij gebruik van elektrische apparaten moet men altijd de basisvoorzorgsmaatregelen nemen, waaronder:
    1. Het apparaat niet aansluiten voordat het helemaal gemonteerd is en klaar voor gebruik is.
    2. Gebruik uitsluitend een goedgekeurd geaard stopcontact.
    3. Niet gebruiken als het bliksemt.
    4. Het apparaat nooit blootstellen aan regen of water.
- Verlengsnoeren voor buiten moeten worden gebruikt en moeten zijn gemarkeerd met achtervoegsel W en 'geschikt voor gebruik met apparaten buitenshuis'.
- Het verlengsnoer moet een geaarde driedraadskabel zijn.
- Niet met het apparaat werken met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, na een defect van het apparaat of als het op enige manier beschadigd was. Als het netsnoer beschadigd is, dient het door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een andere bevoegde persoon te worden vervangen om elk gevaar te vermijden.
- Een verlengsnoer mag worden gebruikt mits men voorzichtig is ermee.
- Bij gebruik van een verlengsnoer:
    1. De aangeduide nominale waarde van het verlengsnoer moet ten minste even hoog zijn als de nominale waarde van het apparaat en
    2. het snoer moet zo worden geleid dat het niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of men per ongeluk erover zou kunnen struikelen.
- Verlengsnoer niet laten hangen over of in aanraking met hete oppervlakken.
- Snoer niet plaatsen op of in de nabijheid van een brander op gas of elektriciteit of in een verwarmde oven.
- Om los te koppelen, regeling in de stand UIT draaien en dan de stekker uit het stopcontact halen.
- Uit het stopcontact halen wanneer niet in gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u interne onderdelen toevoegt of verwijdert.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- Dit product niet reinigen met een waterspuit of iets vergelijkbaars.
- Laadtrechter nooit openen na het eerste opstarten of tijdens het gebruik. Als u tijdens het gebruik houtskool moet toevoegen, volg dan de specifieke instructies voor herladen bij deze grill en draag altijd beschermende handschoenen.
- De grill nooit gebruiken met de thermometer verwijderd. De grill kan hierdoor oververhitten en ernstig letsel en/of schade aan de grill kan het gevolg zijn.
- De grill nooit gebruiken met de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven in de grill geplaatst. (kan artikelspecifiek zijn) Dit kan de grill beschadigen.
- WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
- WAARSCHUWING! GEEN brandbaar materiaal bewaren onder de grill of in de grillkast. Hete as kan in de grillkast terechtkomen. Wees voorzichtig.

ELEKTRISCHE VEREISTEN

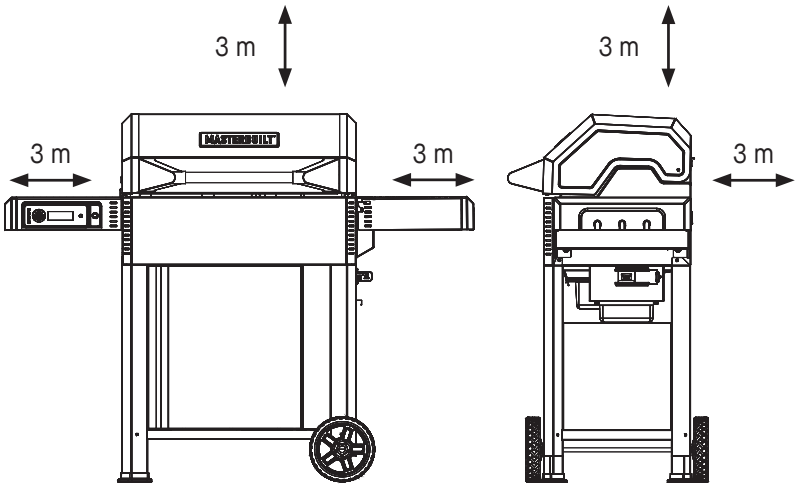
- 220-240 VAC, 50 HZ, 0,7 A, 92 W

VEREISTEN VOOR DE AFSTAND VAN CONSTRUCTIES

Houd een afstand van ten minste 3 m tussen de achterkant, zijkanten en bovenkant van de grill en een overhangende constructie, muur, rail of ander brandbaar constructiemateriaal.

Houd een afstand van ten minste 3 m van alle brandbaar en ontvlambaar materiaal, zoals hout, planten, gras, borstels, papier, benzine of doeken.

Deze vrije ruimte zorgt voor voldoende afstand voor goede verbranding, luchtcirculatie en verluchting. Grill niet gebruiken op brandbaar materiaal, zoals een dek of ander brandbaar materiaal.



WAARSCHUWING

Gevaar voor struikelen over het netsnoer.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Dit product komt niet met houtsnippers of houtbrokken.

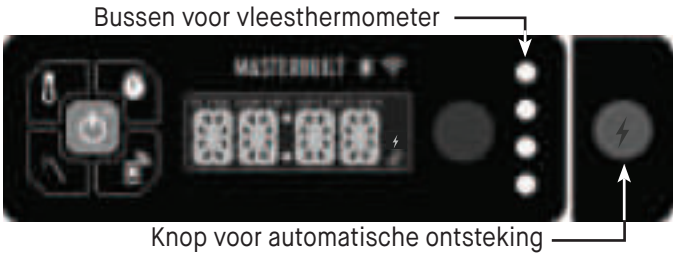
Instructies voor de werking

REGELPANEEL

AAN-/UIT-regeling:
1. Knop indrukken om de regeling AAN te zetten.
2. Eenmaal indrukken wanneer AAN = pauzeerfunctie
3. Lang indrukken wanneer AAN = UITschakelen

Ignite Button:
1. Druk de knop in om het aanmaakblokje automatisch te ontsteken.

Temperatuur instellen:
1. Knop indrukken.
2. Draaien aan de knop tot de gewenste temperatuur.
3. Knop opnieuw indrukken om temperatuur in te stellen (temperatuur wordt automatisch ingesteld na 3 seconden).



Temperatuurinstelling veranderen van °F naar °C:
1. Wanneer uitgeschakeld, houdt u de knop voor temperatuurinstelling ingedrukt.
2. Aan-/uitknop indrukken.
3. Apparaat start op en F of C knippert op de weergave.
4. Knop gebruiken om de gewenste eenheid van temperatuur te selecteren.
5. 'Temperatuur instellen' indrukken om te bevestigen.

Tijd instellen:
- **Timer verlagen**
  1. Knop indrukken.
  2. Knop draaien tot het gewenste uur.
  3. Knop indrukken om het uur in te stellen.
  4. Knop draaien tot de gewenste minuten.
  5. Knop indrukken om de minuten in te stellen. De timer begint te lopen.
  6. Knop indrukken om te pauzeren en de timer te hervatten.
  7. Knop ingedrukt houden om de timer te resetten.
- **Timer verhogen**
  1. Knop ingedrukt houden.
  2. Timer begint te lopen en telt op vanaf 00:00. Timer telt in minuten:seconden en daarna in uur:minuten.
  3. Knop indrukken om te pauzeren en de timer te hervatten.
  4. Knop ingedrukt houden om de timer te resetten.

Temperatuur op vleesthermometer instellen:
1. Knop indrukken en draaien aan de knop om de gewenste vleesthermometer te selecteren (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Temperatuurknop indrukken.
3. Draaien aan de knop tot de gewenste temperatuur.
4. Temperatuurknop opnieuw indrukken om de temperatuur in te stellen.
5. Het alarm gaat af zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Druk op eender welke knop om te wissen.

Informatie bekijken op de weergave:
- Draai aan de knop en u doorloopt op de weergave de grilltemperatuur, timer en vleesthermometers; MP1, MP2, MP3 en MP4.

BLUETOOTH + wifi

Grill aan smartapparaat (-apparaten) koppelen:
1. Download de Masterbuilt-app van de Apple App Store of Google Play Store op uw smartapparaat (-apparaten). Ga voor meer informatie naar masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Na het downloaden opent u de Masterbuilt-app. Volg de instructies om uw Bluetooth + wifi-grill te koppelen aan uw smartapparaat (-apparaten).

Instructies voor de werking

BLUETOOTH

Grill aan smartapparaat (-apparaten) koppelen:

1. Download de Masterbuilt-app van de Apple App Store of Google Play Store op uw smartapparaat (-apparaten). Ga voor meer informatie naar masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Na het downloaden opent u de Masterbuilt-app. Volg de aanwijzing om uw Bluetooth- grill te koppelen aan uw smartapparaat (-apparaten).

Dit apparaat voldoet aan hoofdstuk 15 van de FCC-bepalingen (Federal Communications Commission) van de VS. De werking dient te voldoen aan de volgende twee voorwaarden:

1. Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken en
2. het moet elke ontvangen interferentie aannemen, met inbegrip van de interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

FCC-waarschuwing:
Waarschuwing: wijzigingen of aanpassingen aan deze grill die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de verantwoordelijke voor de naleving, kunnen tot gevolg hebben dat de goedkeuring die de gebruiker voor de werking met dit apparaat heeft, nietig wordt.

FCC-verklaring:

Tests met dit apparaat hebben aangetoond dat het voldoet aan de beperkingen gesteld voor een digitaal apparaat van categorie B, in overeenstemming met deel 15 van de FCC-bepalingen in de VS. Deze beperkingen zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke storing in een woongebied. Dit apparaat genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen. Indien het niet is geïnstalleerd of wordt gebruikt volgens de instructies, kan het schadelijke storing veroorzaken voor radiocommunicatie.

Er bestaat echter geen garantie dat er geen storing zal optreden in een bepaalde installatie. Indien dit apparaat schadelijke storing veroorzaakt voor de ontvangst van radio en televisie, wat kan worden bepaald door het in en uit te schakelen, dan zou de gebruiker deze storing moeten oplossen door een van de volgende maatregelen:

1. De ontvangstantenne opnieuw richten of verplaatsen.
2. De afstand verhogen tussen het apparaat en de ontvanger.
3. Het apparaat aansluiten op een contact van een andere stroomkring dan die waarmee de ontvanger is verbonden.
4. Contact opnemen met de verkoper of een ervaren radio- en tv-technicus voor hulp.

NB: Als de verbinding wordt verbroken, blijft de grill werken zoals geprogrammeerd. U kunt de grill doen werken vanaf het regelpaneel als de koppeling of verbinding verbroken is.

Dit apparaat bevat voor (een) vergunning vrijgestelde zender(s)/ontvanger(s) dat/die voldoet (voldoen) aan van vergunning vrijgestelde RSS (standaardspecificaties voor radio) van Innovation, Science, and Economic Development Canada. De werking dient te voldoen aan de volgende twee voorwaarden:
1) Dit apparaat mag geen interferentie veroorzaken.
2) Dit apparaat moet iedere interferentie aannemen, met inbegrip van de interferentie die een ongewenste werking van het apparaat kan veroorzaken.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en moet werken volgens de verstrekte instructies. De antenne(s) gebruikt voor deze zender moet(en) worden geïnstalleerd met een afstand van ten minste 20 cm van alle personen en mag (mogen) niet worden geplaatst of werken tezamen en tegelijkertijd met een andere antenne of andere zender. Eindgebruikers en installateurs moeten instructies voor de plaatsing van de antenne en informatie over de werkomstandigheden van de zender krijgen om te voldoen aan de nalevingseisen voor radiofrequentieblootstelling.

Waarschuwing van Industry Canada (IC)
Deze zender mag niet worden geplaatst en mag niet werken tezamen en tegelijkertijd met een andere antenne of zender. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en gebruikt met een afstand van ten minste 20 cm tussen de radiator en uw lichaam.

Draadloze zender:

Kenmerken van zender en wifi = RF 0 dBM/2402-2480 MHz

Instructies voor de werking

VOORBEHANDELING

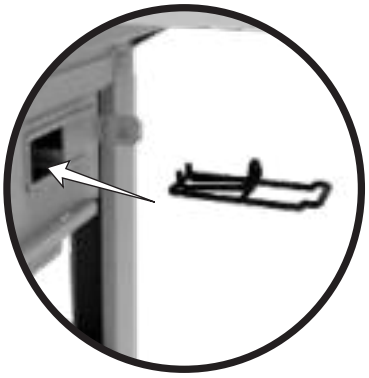
Met deze voorbehandeling van de grill verwijdert u alle overgebleven chemicaliën en olie van het fabricageproces.
GEEF DE GRILL EEN VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK.

1. Vul de laadtrechter met houtskool tot op ongeveer een vierde of de helft.
2. Begin met de instructies voor OPSTARTEN van de grill en stel de temperatuur in op 121 °C gedurende 60 minuten.
3. Stel de temperatuur na 60 minuten in op 204 °C gedurende 30 minuten.
4. Schakel de grill uit volgens de instructies voor AFZETTEN.
5. Laat de grill HELEMAAL afkoelen.
6. Wrijf met een servet of doek een lichte laag bakolie over de roosters, schroeiplaat, opwarmingsrekken en in het deksel en hoofdgedeelte van de grill. Wees voorzichtig, de grill zal HEET zijn bij aanraking.
7. Herhaal stap 3 tot 6 op 175 °C.

Vaak voorbehandelen voorkomt roest. Eventueel roest reinigen met een staalborstel, plantaardig bakvet aanbrengen en verwarmen zoals hierboven beschreven.

GEWOON OPSTARTEN

1. Steek de grill in het stopcontact en schakel de regeling AAN.
2. GEEN HOUTSKOOL LADEN TOT STAP 5.
3. Druk de knop voor automatisch ontsteken in om de ontsteking te voorverwarmen:
    a. De ontstekingsknop moet nu knipperen.
    b. De weergave op de regeling moet knipperen en 232 °C laten zien.
4. Schuif de regelingsknop om te veranderen tot de gewenste temperatuur.
    a. Temperatuurkeuzemogelijkheden
    - Druk de knop voor temperatuurinstelling in om de op de weergave getoonde temperatuur te selecteren.
    - Als u de knop niet schuift, zal de regeling automatisch de temperatuur op de weergave selecteren (standaardtemperatuur is 232 °C).
5. Vul de minilaadtrechter met houtskool (**niet meer dan 3 kg briketten of 2,25 kg brokken**).
6. Sluit het deksel van de laadtrechter en van de grill.
7. **Wacht tot de automatische ontstekingsknop stopt met knipperen voordat u de vuurstarter laadt** (dat moet ongeveer 45 seconden duren).
8. Plaats 1 aanmaakblokje in de houder ervoor (zie afbeelding 1)
9. Schuif de vuurstarterlade zo ver mogelijk in de onderste laadtrechter en sluit de deur.
10. De grill moet een opstartcyclus voltooien; **het kan even duren totdat de ventilator begint te werken.**



Afbeelding 1

TIPS VOOR ONTSTEKING:

a. Ontstekingsknop knippert = ontsteking wordt voorverwarmd (**GEEN aanmaakblokje insteken terwijl de ontsteking voorverwarmt**).
b. Ontstekingsknop blijft branden = ontsteking is AAN/heet.
c. Ontsteking gaat niet AAN als de grill warmer is dan 93 °C.
d. ALS de temperatuur al ingesteld is, vraagt de ontsteking niet om de temperatuur in te stellen.
e. Elke keer dat de ontsteker wordt geactiveerd, start de grill de opstartprocedure (de ventilator pulseert aan en uit). De opstartprocedure duurt ongeveer 8 minuten. De ventilator keert terug naar de normale PID-regeling nadat de opstartprocedure is voltooid.

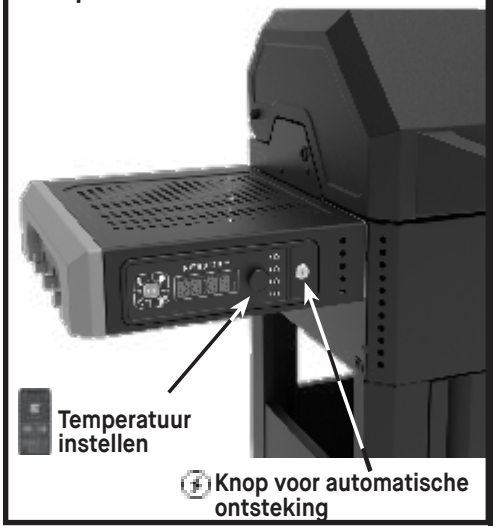
NB: Voor goede ontsteking van het aanmaakblokje is het belangrijk dat u de bovenstaande stappen volgt in de juiste volgorde. Deze stappen niet volgen kan leiden tot een mislukt opstartproces.

In sommige gevallen zal het aanmaakblokje niet beginnen te branden tijdens de opstartcyclus. Dit kan te wijten zijn aan het aanmaakblokje zelf. Als het aanmaakblokje niet begint te branden, zet de grill dan uit, verwijder het aanmaakblokje dat niet brandt, schakel de grill AAN, stel de temperatuur opnieuw in en dan, na voorverwarming van de ontsteking, plaatst u een NIEUW aanmaakblokje.

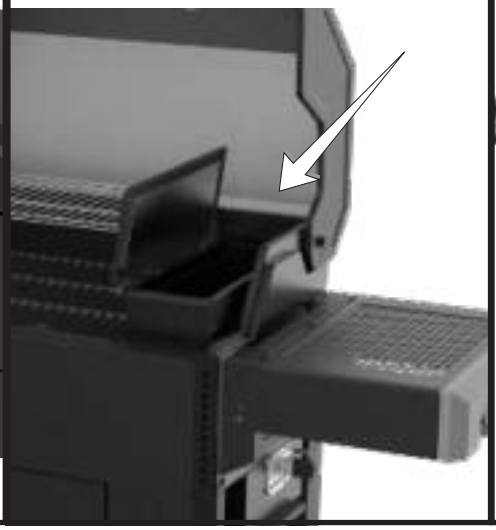
Instructies voor de werking

OPSTARTEN

STAP 1
Ontsteking voorverwarmen
Temperatuur instellen



STAP 2
Houtskool laden



STAP 3
Aanmaakblokje plaatsen



HANDMATIGE ONTSTEKING VAN AANMAAKBLOKJE

Als het aanmaakblokje niet begint te branden met de ontstekingsknop, kunt u de laadtrechter handmatig doen branden met de onderstaande stappen.

1. Steek de grill in het stopcontact en schakel de regeling AAN.
2. Vul de minilaadtrechter met houtskool (niet meer dan 3 kg briketten of 2,25 kg brokken).
3. Deksel van laadtrechter OPEN laten.
4. Plaats 1 aanmaakblokje in de houder ervoor (zie afbeelding 1).
5. Schuif de vuurstarterlade zo ver mogelijk in de onderste laadtrechter.
6. Doe het aanmaakblokje handmatig branden.
7. Sluit het vuurstarterluik.
8. Wacht 2 à 3 minuten totdat de houtskool brandt, voordat u het deksel van de laadtrechter sluit.
9. Zodra de houtskool begint te branden, sluit u het deksel van de laadtrechter.
10. Sluit het deksel van de grill en stel de temperatuur in op de regeling.

HERLADEN

Als het nodig is om de laadtrechter bij te vullen tijdens het koken, volg dan de onderstaande instructies voor veilig herladen

1. De ventilator moet GEPAUZEERD zijn, voordat u begint te herladen.
2. Druk de aan-/uitknop in om de functie PAUZE in te schakelen (op de regeling staat HOUDEN).
3. Vul de laadtrechter met houtskool (niet meer dan 3 kg briketten of 2,25 kg brokken). Wees UITERMATE voorzichtig. Het deksel van de de laadtrechter zal HEET zijn. Draag beschermende wanten en gebruik een tang om het deksel van de laadtrechter te openen.
4. Sluit het deksel van de laadtrechter en maak de pauze op de regeling ongedaan door de aan-/uitknop in te drukken.

Instructies voor de werking

ROOK/SMAAK TOEVOEGEN

Brokken hout in de laadtrechter mengen met houtskool. Schakel in en stel de temperatuur in.
* NB: nooit meer dan 225 g brokken hout in de hele trechter gebruiken.

AFZETTEN

1. Na het koken zet u de regeling uit en maakt u los van het stopcontact.
2. Sluit het deksel van de laadtrechter en van de grill.
3. Wacht totdat de grill koud aanvoelt, voordat u de grill opbergt.
4. Als de grill koud aanvoelt, maakt u het asblik leeg, plaatst u de hoes en bergt u de grill in een droge plaats op.

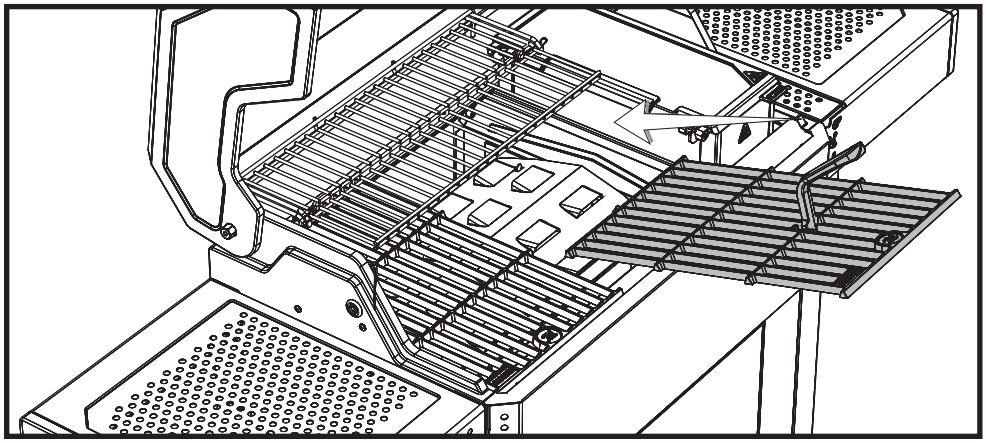
*NB - Houtskool wordt niet bewaard na het afsluiten van de grill. Om sneller te kunnen afsluiten, laadt u niet meer houtskool dan nodig voor uw kooksessie.

TILLER VOOR ROOSTER

Raak de kookroosters aan met de grilltiller.
OPGELET! Kookroosters zijn HEET! Gebruik de grillgrijper om de kookroosters tijdens het koken te herplaatsen. * NB: De roosters moeten zo dicht mogelijk bijeen zijn.

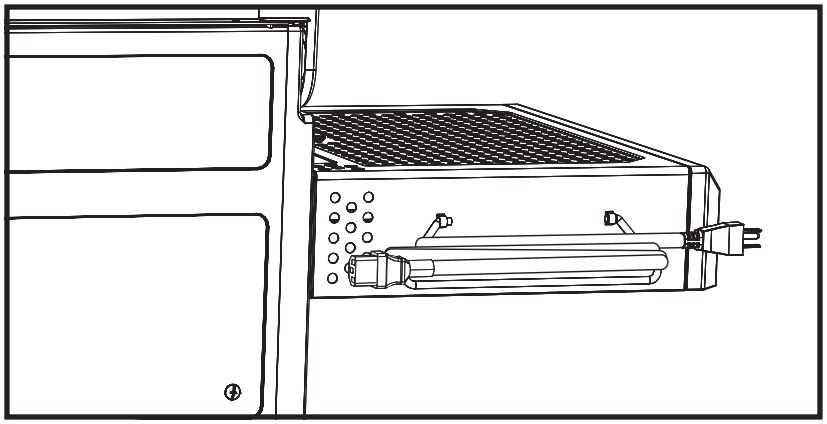


TILLER VOOR ROOSTER



SNOER OPBERGEN

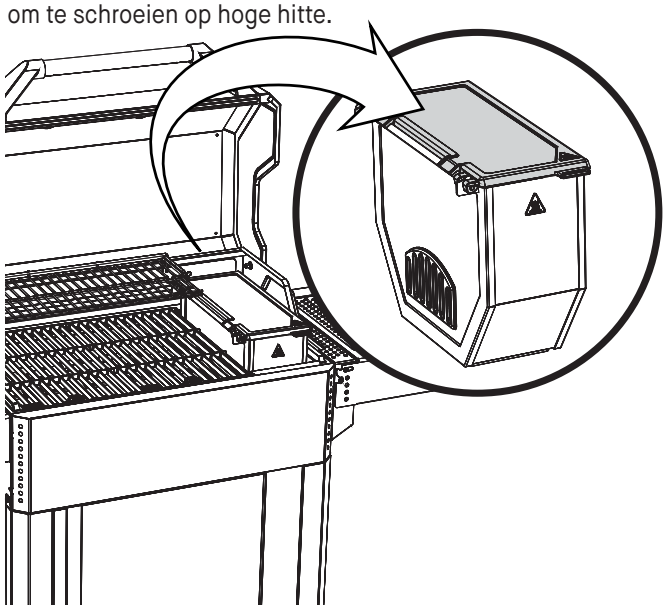
Het snoer kan rond de opbergbeugel achter de zijplank worden gewikkeld. Vóór het opbergen de regeling in de stand UIT draaien en de stekker uit het stopcontact halen.



Instructies voor de werking

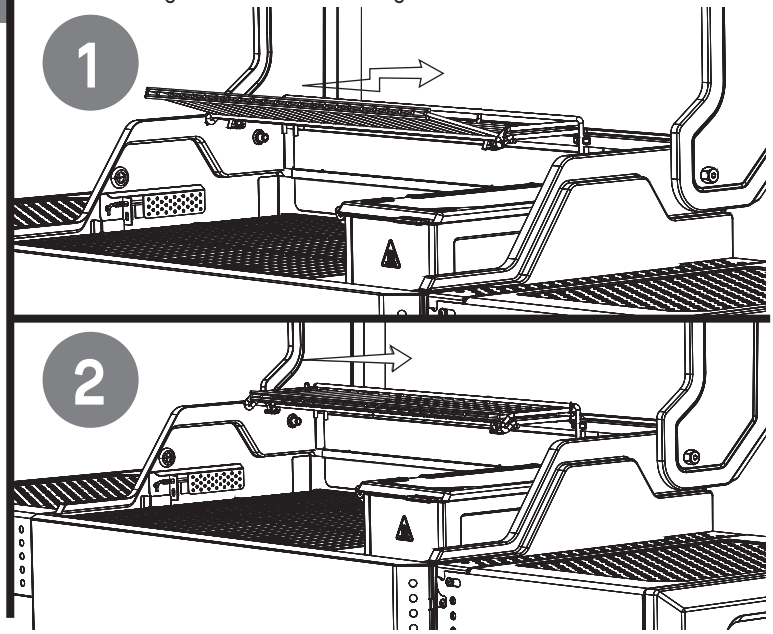
SCHROEIEN OP HET DEKSEL VAN DE LAADTRECHTER/SCHROEIPLAAT

U kunt het deksel van de laadtrechter ook gebruiken om te schroeien op hoge hitte.



OPWARMREK

Tillen en terugschuiven voor meer grillruimte.



REINIGEN EN OPBERGEN

ALTIJD WACHTEN TOTDAT DE GRILL AFGEKOELD IS, VOORDAT U REINIGT OF OPBERGT.

- Als de as helemaal is afgekoeld, verwijdert u de as uit de houtskoollaadtrechter. Doe dit na elk gebruik. Dit zal de levensduur van de houtskoollaadtrechter verlengen.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- Verwijder de houtskoolrooster en maak schoon.
- Verwijder de bakroosters en het verdeelstuk en maak ze schoon.
- Verwijder het vetblik en de warmtetent om schoon te maken
- Verwijder het deksel van de laadtrechter (de schroeiplaat) en maak schoon. Het deksel van de laadtrechter heeft een gietijzeren deklaag. Wrijf schoon met een vochtige doek. Aanklevend vuil kunt u afvegen met een niet-schurende borstel. Wanneer schoon, brengt u een dun laagje olie aan op de schroeiplaat om roest te voorkomen. Als er roest ontstaat op de schroeiplaat, maak dan schoon met een staalborstel, breng plantaardig bakvet aan en verwarm de grill, zoals beschreven in de voorbehandelingsinstructies.
- Controleer regelmatig de schroeven en gemonteerde onderdelen, zodat u zeker bent dat de grill veilig is voor gebruik.
- Maak de grill en grillroosters schoon met een zacht afwasmiddel. De buitenkant van de grill afwrijven met een vochtige doek. GEEN ovenreinigers of andere reinigingsmiddelen gebruiken. Helemaal laten drogen.
- Afvegen met bakolie om roest te voorkomen.
- Altijd de hoes gebruiken en de grill opbergen in een beschermde DROGE RUIMTE. Uitsluitend opbergen nadat het vuur gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn.
- Als u de grill niet vaak gebruikt en zelfs als u een hoes gebruikt, moet u de grill regelmatig nazien om mogelijke roest en corrosie door opgehoopt vocht te voorkomen.

WAARSCHUWING!

GEEN brandbaar materiaal bewaren onder de grill of in de grillkast. Hete as kan in de grillkast terechtkomen. Wees voorzichtig.

Problemen oplossen

SYMPTOOM	OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Regeling niet AAN.	Voeding niet AAN.	Aan-/uitknop van regeling indrukken.
	Niet ingestoken.	Regeling op de voeding aansluiten en snoer in stopcontact steken.
	Stroomonderbreker geactiveerd.	Controleer de stroomonderbreker van het stopcontact en stel opnieuw in indien doorgeslagen.
	Regeling werkt niet.	Klantendienst van Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Ventilator niet AAN.	Temperatuur in de kast heeft de ingestelde temperatuur bereikt.	De ventilator stopt zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. De ventilator begint opnieuw te werken zodra de temperatuur tot onder de ingestelde temperatuur daalt. De ventilator blijft zichzelf automatisch bijstellen om de ingestelde temperatuur te handhaven.
	Ventilator niet verbonden met regeling.	Controleer of de verbinding goed is.
	Ventilator niet verbonden met kabelset.	
	Fout 3	Zie hieronder.
Temperatuur van regeling niet juist.	Thermometer niet helemaal ingestoken.	Controleer of de verbinding goed is.
	Vuile thermometer.	Maak de thermometer voorzichtig schoon.
Opwarmen gaat langzaam.	Te weinig houtskool.	Vul de laadtrechter met houtskool.
	Deksel van grill open.	Sluit het deksel van de grill.
	Ventilator niet aan.	Zie 'Ventilator niet AAN'.
Ontsteking doet niet of doet langzaam branden.	Ontsteking werkt niet als de grill warmer is dan 93 °C.	1. Controleer of er geen vuil of belemmering op de ontsteking zit. 2. Controleer of het aanmaakblokje en de lade helemaal zijn ingestoken en de ontsteking raken. Fout 6: Zie hieronder.
Slechte wifiaansluiting	Zwak signaal.	1. Richt de antenne aan de achterkant van de regeling naar de grond.
Regeling herstart en gaat dan in stand-by.	Elektrostatische lading. Wanneer het product wordt gestoord door elektrostatische ontlading, kan de regeling herstarten en vervolgens in de stand-bymodus gaan.	De regeling moet door de gebruiker opnieuw worden opgestart om de gewone werking te herstellen. Dit fenomeen is gewoon.
Fout 1	Thermometer niet helemaal ingestoken.	1. Controleer of de verbinding goed is. 2. Trek de regeling uit de voeding, wacht 10 seconden en verbind opnieuw.
Fout 2	Vleesthermometer werkt niet.	Klantendienst van Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fout 3	Oververhitting van grill.	1. Grill uitzetten. 2. Zoek de oorzaak van de oververhitting. • Vetbrand. • Ventilator defect 3. Grill herstarten.
Fout 4	Houtskool begint niet te branden.	1. Controleer of het deksel van de laadtrechter en de deur van de onderste laadtrechter helemaal gesloten zijn. 2. Controleer of er houtskool gevuld is. 3. Controleer of er geen oude as van een vorig gebruik overblijft. 4. Vul de laadtrechter met houtskool, voordat u het aanmaakblokje plaatst. 5. Controleer of de ontstekingsknop ingedrukt is en of de ontsteking werkt. 6. Grill herstarten.
Fout 5	Temperatuur op vleesthermometer boven 150 °C.	1. Draag beschermende handschoenen en verwijder de vleesthermometer uit de grill. 2. Van regeling loskoppelen. 3. Vleesthermometer laten afkoelen.
Fout 6	Ontsteking werkt slecht.	1. Grill uitschakelen. 2. Verbinding met ontsteking losmaken en controleren. 3. Grill herstarten en de ontstekingsknop indrukken. 4. Neem contact op met de klantendienst als het probleem blijft bestaan. 5. Controleer op vuil boven op de ontsteking.

BEPERKTE GARANTIE
Masterbuilt® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 1 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden. De garantie van Masterbuilt® dekt geen verf in de afwerking, aangezien verf kan afbranden tijdens gewoon gebruik. Roest is niet gedekt onder de garantie van Masterbuilt®. Masterbuilt® zal een aankoopbewijs, zoals een betalingsbewijs, vragen voor een schadeclaim onder de garantie.
UITSLUITEND VOOR INWONERS VAN DE EU: Masterbuilt® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 2 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden.

WANNEER BEGINT DE DEKKING ONDER DE GARANTIE?
Dekking onder de garantie begint op de oorspronkelijke aankoopdatum en geldt uitsluitend voor de originele koper. U moet uw grill registreren voor de garantie. Als u een materiaal- of productiefout ontdekt tijdens de toepasselijke garantieperiode bij gewoon gebruik en onderhoud, zal Masterbuilt® naar eigen goeddunken het defecte onderdeel vervangen of repareren zonder dat u het onderdeel hoeft te betalen. Deze garantie geldt niet voor de werkuren of andere kosten geassocieerd met service, reparatie of werking van de grill. Masterbuilt® zal alle verzendkosten betalen voor onderdelen onder garantie.
ALLEEN VOOR INWONERS VAN AUSTRALIË EN NIEUW-ZEELAND: Onze goederen komen met garanties die niet kunnen worden uitgesloten krachtens het consumentenrecht van Australië en Nieuw-Zeeland. U bent gerechtigd op vervanging of terugbetaling voor een groot defect en een vergoeding voor alle andere redelijkerwijs te voorziene verliezen of schade. U bent ook gerechtigd op reparatie of vervanging van goederen, als ze niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het defect geen groot defect is.

WAT VALT NIET ONDER DE GARANTIE?
Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik of gebruik van het product voor een ander dan het bedoeld gebruik, schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onjuiste montage, onjuist onderhoud of onjuiste installatie, schade veroorzaakt door een ongeval of natuurramp, schade veroorzaakt door niet-toegestane toebehoren of aanpassingen of schade tijdens het vervoer. Deze garantie dekt geen schade door gewone slijtage van het gebruik van het product (zoals krassen, blutsen, deuken en afbladeren) of veranderingen in het uitzicht van de grill zonder gevolgen voor de werking ervan. Commercieel gebruik met Masterbuilt-producten is niet aanbevolen. Deze garantie dekt geen enkel type van commercieel gebruik. Dergelijk gebruik omvat gebruik door restaurants, cateringbedrijven, slagers, verhuurbedrijven, foodtrucks en andere, vergelijkbare rechtspersonen.
Deze beperkte garantie vervangt en sluit elke andere schriftelijke of mondelinge, uitdrukkelijke of stilzwijgende garantie uit, met inbegrip van, zonder beperking, de garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel. De duur van stilzwijgende garanties, met inbegrip van elke stilzwijgende garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel, is uitdrukkelijk beperkt tot de duur van de garantieperiode voor het van toepassing zijnde onderdeel.
Voor een inbreuk op deze beperkte garantie of een stilzwijgende garantie is het uitsluitende rechtsmiddel van de koper beperkt tot vervanging, zoals hier gespecificeerd. Masterbuilt is nooit aansprakelijk voor bijzondere, toevallige of gevolgschade.
De garantie wordt aan u gegeven naast alle rechten en rechtsmiddelen die u ter beschikking hebt op basis van de wet- en regelgeving voor bescherming van de consument.Deze garantie doet niets af van uw wettelijke rechten conform wettelijke garantiebepalingen in het land waar u woont, de EU inbegrepen. Afhankelijk van het land waar u woont, beperkt deze garantie de duur van een stilzwijgende garantie of de voor u beschikbare schadevergoeding misschien niet.

WAARDOOR WORDT DE GARANTIE NIETIG?
Een Masterbuilt®-product kopen via een niet-geautoriseerde verkoper maakt deze garantie nietig. De definitie van een niet-geautoriseerde verkoper is elke detailhandel die geen uitdrukkelijke toestemming heeft van Masterbuilt® om producten van Masterbuilt® te verkopen.

HULP NODIG? NEEM CONTACT OP MET ONS.
Our warranty terms may change from time to time. For an updated version of our warranty, visit www.masterbuilt.com/pages/warranty. For assistance or to request an updated copy of our warranty, contact us at the below.

Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150
Atlanta, GA 30341, VS
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australië en Nieuw-Zeeland
Neem contact op met uw winkelier.

Masterbuilt ®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Nederland
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ, VK
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

FINNISH

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. EI KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN.

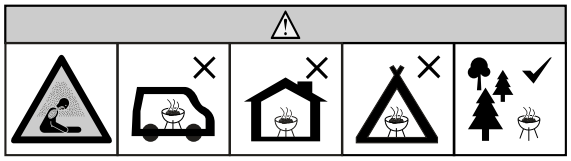
VAROITUS

- Tämä manuaali sisältää tärkeitä tietoja, jotka ovat välttämättömiä laitteen turvallisen kokoamisen ja käytön varmistamiseksi.
- Lue ja seuraa kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista tai käyttöä.
- Säilytä tämä opas tulevaa käyttöä varten.

HIILIMONOKSIDIN VAARA

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipaloon, räjähdykseen tai palovaaraan, joka voi aiheuttaa omaisuusvaurioita, henkilökohtaisen vamman tai kuoleman.

- Puulastujen, puupalojen, puupellettien, hiilen tai propaanin polttaminen synnyttää hajutonta hiilimonoksidia, joka saattaa johtaa kuolemaan.
- ÄLÄ polta haketta, puupaloja, puupellettejä, hiiltä tai propaania kodeissa, ajoneuvoissa, teltoissa, autotalleissa tai millään suljetuilla alueilla.
- Älä käytä grilliä ahtaissa ja/tai kiireisissä tiloissa esim. sisätiloissa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa, veneissä. Hiilimonoksidimyrkytyksen vaara.
- Käytä vain hyvin ilmastoiduissa ulkotiloissa.
- **NOUDATA NÄITÄ OHJEITA SUOJATAKSESI ITSEÄSI, PERHETTÄSI JA MUITA HENKILÖITÄ TÄMÄN VÄRITTÖMÄN, HAJUTTOMAN KAASUN VAAROILTA.**
  - Tunnista hiilimonoksidimyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikotus, pahoinvointi, oksentelu, väsymys, ja hämmennys. Hiilimonoksidi vähentää verenkierron kykyä kuljettaa happea. Alhainen veren happipitoisuus voi johtaa tajunnan menetykseen ja kuolemaan.
  - Hakeudu lääkäriin jos sinulle tai muille ympärilläsi oleville henkilöille kehittyy nuhan tai flunssan kaltaisia oireita laitteen käytön aikana. Hiilimonoksidimyrkytystä voidaan helposti luulla nuhaksi tai flunssaksi ja havaitaan usein liian myöhään.
  - Alkoholin kulutus ja huumeiden käyttö lisäävät hiilimodksiinimyrkytyksen vaikutuksia.
  - Hiilimonoksidi on erityisen myrkyllistä äidille ja lapselle raskauden aikana, vauvoille, vanhuksille, tupakoitsijoille ja ihmisille, joilla on veren- tai verenkiertoelimistön ongelmia, kuten anemiaa tai sydänsairauksia.





VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

LUE KAIKKI OHJEET

- Älä jätä grilliä vartioimatta.
- Grilli on suunniteltu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN .
- Älä käytä sisätiloissa!
- Käytä vain hiiltä.
- Käytä grilliä aina paikallisten, maakunnallisten ja kansallisten palomääräysten mukaisesti.
- Varoitusten seuraamatta jättäminen saattaa johtaa grilli- tai henkilövahinkoihin.
- Älä koskaan käytä laitetta sisätiloissa, kuten katoksessa, autotallissa, rakennuksen sisällä tai teltassa.
- Älä koskaan käytä laitetta huviajoneuvoissa tai veneessä.
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen, autokatoksen, markiisin tai ulokkeen alla. (LÄHEISYYSVAATIMUKSET)
- Pidä savustin puhtaana syttyvistä materiaaleista kuten bensiinistä ja muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Käytä grilliä tasaisella, palamattomalla, vakaalla alueella kuten soralla, betonilla, tiilellä tai kivellä. Asfalttialue ei ole välttämättä paras alue tähän tarkoitukseen.
- Älä käytä grilliä puisilla tai helposti syttyvillä pinnoilla.
- Grillin TULEE olla kosketuksissa maahan. Älä aseta grilliä pöydälle tai tiskille. ÄLÄ liikuta grilliä epätasaisilla alueilla.
- Grilliä tulee liikuttaa vain tasaisilla pinnoilla.
- Grilliä ei koskaan tule liikuttaa portaita pitkin tai epätasaisilla pinnoilla.
- Älä koskaan käytä grilliä lämmittimenä (LUE HIILIMONOKSIDIN VAARA).
- Älä koskaan käytä laitetta muuhun kun sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Tätä grilliä EI ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Pidä palosammutin lähettyvillä grilliä käyttäessäsi.
- Öljyllä tai rasvalla grillatessasi pidä BC -tai ABC-tyyppinen palosammutin lähettyvillä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa öljyn tai rasvan paloa vedellä. Soita hätänumeroon välittömästi. BC- tai ABC-tyyppiset palosammuttimet saattavat joissain tapauksissa kontrolloida tulipaloa.
- Tarkista grillin pulttien, nuppien ja ruuvien kireys ennen käyttöä.
- Alkoholin, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä koota grilli asianmukaisesti tai käyttää sitä turvallisesti.

VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

- Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähettyviltä kaikkina aikoina. ÄLÄ anna lasten käyttää grilliä. Ole varuillasi varsinkin pienten lasten ja lemmikkieläinten ollessa grillin lähettyvillä käytön aikana.
- Henkilöt, (mukaan lukien lapset) joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja ymmärrystä laitteen käytöstä eivät saa operoida sitä, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen oikeasta käytöstä.
- Yli 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, jotka ovat heikkoja fyysisesti tai psyykkisesti ja henkilöt, joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä voivat käyttää tätä laitetta valvonnan alaisena tai jos heille on kerrottu käytön ohjeet.
- ÄLÄ salli aktiviteettien harrastamista grillin lähettyvillä sen käytön aikana tai heti sen jälkeen, kunnes grilli on jäähtynyt.
- ÄLÄ tönäise tai heilauta grilliä henkilökohtaisen vamman välttämiseksi kuumien nesteiden läikkymisen ja roiskeiden varalta.
- Kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on oltava äärimmäisen varovainen.
- Älä koskaan liikuta grilliä sen ollessa käytössä. Salli grillin viilentyä kokonaan (alle 45°C) ennen sen liikuttamista tai varastointia.
- Grilli on KUUMA käytön aikana ja pysyy KUUMANA sen jäähtymiseprosessin ajan. Käytä varovaisuutta. Käytä suojakäsineitä/ hanskoja.
- Älä koske KUUMIIN pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
- Älä koskaan käytä lasisia, muovisia tai keraamisia ruoanlaittovälineitä savustimen käytössä. Älä koskaan aseta tyhjiä ruokailuvälineitä grilliin sen ollessa käytössä.
- Muiden kuin Masterbuiltin® toimittamien osien liittäminen laitteeseen EI ole suositeltavaa ja saattaa johtaa loukkaantumiseen.
- Älä varastoi grilliä, kun grillin/säiliön sisällä on kuumaa tuhkaa tai hiiliä. Varastoi vasta, kun tuli on kokonaan sammunut ja kaikki pinnat ovat kylmiä.
- Grilli, piippu ja sen kansi ovat KUUMIA käytön aikana ja pysyvät KUUMANA sen jäähtymiseprosessin ajan. Käytä VAROVAISUUTTA. Käytä suojakäsineitä/hanskoja.
- Siirrä ruoka varovasti pois grilliltä. Kaikki pinnat ovat KUUMIA ja saattavat aiheuttaa palovammoja. Käytä suojakäsineitä/-hansikkaita ja pitkiä, vankkoja ruoanlaittovälineitä suojautuaksesi kuumilta pinnoilta ja paistonesteiden roiskeilta.
- Grilli on kuuma käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pidä kasvosi ja kehosi kaukana kansista ja ilmarei'istä. Höyryä ja kuumaa ilmaa virtaa grillistä käytön aikana.
- Piippu, piipun kansi ja tuhkatarjotin ovat KUUMIA grillin käytön ja jäähtymisen aikana. Käytä suojakäsineitä näihin osiin tai niiden lähellä oleviin osiin koskiessasi.
- Grillissä on avotuli. Pidä kädet, hiukset ja kasvot kaukana tulesta. ÄLÄ nojaudu grillin ylle sytytyksen aikana. Vapaana heiluvat hiukset ja löysät vaatteet saattavat syttyä tuleen.
- ÄLÄ estä palamista tai ilmankiertoa.
- Älä peitä paistoritilää foliolla. Tämä estää kuumuutta poistumasta ja saattaa aiheuttaa vahinkoa grillille.
- Älä koskaan jätä KUUMIA hiiliä tai tuhkaa vartioimatta.
- Älä yritä poistaa tuhkia tuhkan ja hiilen ollessa KUUMIA.
- Pidä kädet, hiukset ja kasvot kaukana palavasta hiilestä. Pidä huolta auki olevista hiuksista ja löysistä vaatteista käytön aikana, niiden sattaessa syttyä tuleen.
- Käytä suojakäsineitä grilliä tai tulta käsitellessäsi. Käytä suojakäsineitä tai pitkiä, vankkoja välineitä lisätessäsi puuta tai hiiltä.
- Älä koskaan käytä hiilisytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muuta voimakkaasti haihtuvia nesteitä hiilen sytyttämiseksi. Nämä nesteet ovat räjähdysherkkiä ja saattavat aiheuttaa vammoja tai kuoleman. Seuraa aina tälle grillille tarkoitettuja sytytysohjeita.
- Älä koskaan täytä hiiliristikkoa liian täyteen. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa grilliä.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.
- VAROITUS - Sähköiskuvaaran vähentämiseksi pidä jatkojohto kuivana ja maan pinnan yläpuolella.
- VAROITUS - Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai ohjauspaneelia veteen tai muuhun nesteeseen suojataksesi itseäsi sähköiskuilta.
- • VAROITUS: Sähköiskuvaara. Asenna yksinomaan katettuun luokan A GFCI-pistorasiaan, säänkestävällä kotelolla riippumatta siitä, onko kiinnityspistokkeen suojus asetettu paikoilleen tai poistettu.
- • VAROITUS: Älä käytä pistorasioiden kanssa, jotka ovat säänkestäviä vain pistorasian ollessa peitettynä (eli kun pistokkeen suojaa ei ole asetettu ja pistorasian kansi on suljettu).
- Noudata seuraavia turvatoimenpiteitä sähkölaitteiden käytössä:
- Älä kytke laitetta ennen kuin se on koottu ja käyttövalmis.
- Käytä vain hyväksyttyjä, maadoitettuja virtalähteitä.
- Älä käytä laitetta sähkömyrskyn aikana.
- Älä koskaan alista laitetta sateelle tai märkiin olosuhteisiin.
- Ulkokäyttöistä jatkojohtoja tulee käyttää ulkokäyttöön tarkoitettujen tuotteiden kanssa. Tällaiset johdot on merkitty loppuliitteellä "W" ja ilmauksella "Sopii käytettäväksi ulkoaitteiden kanssa".
- Jatkojohdon on oltava tyypin 3 maadoitettu johdin.
- Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on toimintahäiriö tai se on millään tavalla vaurioitunut. Jos virtajohto on vaurioitunut, on johdon valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Käytä jatkojohtoja aina varoen.
- Jatkojohtoa käytettäessä:
- Jatkojohdon merkityn sähköisen arvon on oltava vähintään yhtä suuri kuin laitteen sähköinen nimellisarvo; ja
- Johto on järjestettävä siten, että se ei kulje pöydän tai työtason yli välttääksesi lasten kompastumista tai sen vahingollista vetämistä.
- Älä anna johdon roikkua tai koskettaa kuumia pintoja.

VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

- ÄLÄ sijoita johtoa kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle, tai kuumaan uuniin.
- Sammuta kytkemällä nuppi “OFF”-asentoon ja irrottamalla sitten virtajohto.
- Irrota laite pistorasiasta puhdistuksen ajaksi tai kun se ei ole käytössä. Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen sisäisten osien lisäämistä/poistamista.
- Älä puhdista savustinta vesisuihkulla tai muulla vastaavalla tavalla.
- Älä koskaan avaa piippua käytön aikana. Jos sinun on lisättävä hiiltä grillin käytön aikana, noudata grillin erityisiä uudelleentäyttöohjeita ja varmista, että käytät aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan käytä grilliä jos sen lämpötila-anturi on irrotettuna. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa grilliä.
- Älä koskaan käytä grilliä jos sen lämmönotto- ja ilmankierto-ovien ollessa asennettuna.
- VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 säädännön mukaisia sytyttimiä!
- VAROITUS! Älä säilytä helposti syttyviä materiaaleja grillin alla tai sen kaapistossa. Käytä varovaisuutta.

SÄHKÖVAATIMUKSET

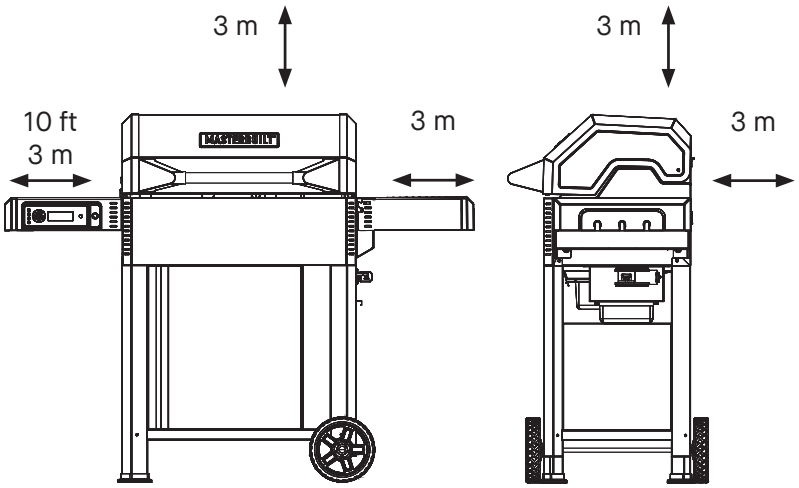
- 220-240VAC, 50HZ, 0.7A, 92W

LÄHEISYYSVAATIMUKSET

Pidä vähintään 3m etäisyys katosrakenteista, seinistä, kaiteista tai muista helposti syttyvistä rakenteista.

Säilytä vähintään 3 metrin etäisyys kaikista palavista ja syttyvistä materiaaleista kuten, puusta, kasveista, ruohosta, paperista, bensiinistä tai kankaasta.

Tämä tarjoaa riittävästi tilaa palamiseen, ilmankiertoon ja tuuletukseen. Grilliä ei saa käyttää palavien materiaalien, kuten puisten terassien päällä tai lähettyvillä.



VAROITUS

Elektroninen virtajohto luo kompastumisvaaran.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Hiili tai puuhake ei tule grillin mukana.

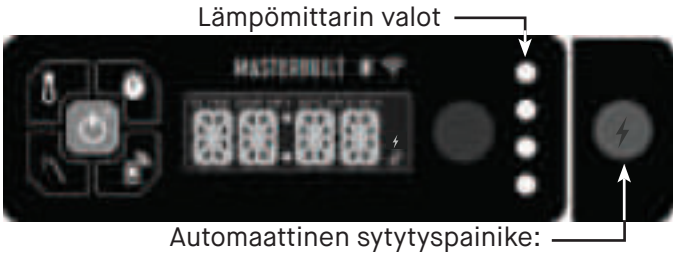
Käyttöohjeet

OHJAUSPANEELI

Virran ON/OFF-ohjain:
1. Paina ON-nappia laitteen käynnistämiseksi.
2. Paina kerran laitteen ollessa päällä sen pysäyttämiseksi
3. Paina pitkään laitteen ollessa päällä sen sammuttamiseksi

Sytytyspainike:
1. Paina nappia automaattisytytyksen aloittamiseksi.

Lämpötilan asettaminen:
1. Paina nappia.
2. Aseta grilli haluttuun lämpötilaan.
3. Paina nappia uudelleen lämpötilan asettamiseksi (Lämmitys alkaa automaattisesti 3 sekunnin jälkeen.)



Aseta lämpötila F° asteesta C° asteeseen:
1. Paina lämpötila nappia pitkään virran ollessa pois päältä
2. Paina virtanappia
3. Laite käynnistyy, kun ”F” tai ”C” vilkkuu näytöllä.
4. Käytä nuppia lämpötilayksikön valitsemiseksi
5. Paina lämpötilanappia yksikön vahvistamiseksi

Aseta Aika:
- **Ajastin**
  1. Paina nappia.
  2. Käännä nuppia haluttuun aikaan.
  3. Paina nappia ajan asettamiseksi.
  4. Käännä nuppia minuuttien asettamiseksi.
  5. Paina nappia ajan asettamiseksi. Ajastin käynnistyy.
  6. Paina nappia ajastimen pysäyttämiseksi ja käynnistämiseksi.
  7. Paina nappia muutama sekunti ajastimen nollaamiseksi.

- **Ajastin**
  1. Paina nappia muutama sekuntti.
  2. Ajastin alkaa nollasta (00:00). Ajastin näyttää ensin Minuutit:Sekunnit ja sitten Tunnit:Minuutit.
  3. Paina nappia ajastimen pysäyttämiseksi ja käynnistämiseksi.
  4. Paina nappia muutama sekuntti ajastimen nollaamiseksi.

Laitteen Lämpötila:
1. Paina nappia ja käännä nuppia lämpötilan valitsemiseksi (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Paina lämpötila-nappia.
3. Käynnistä grilli haluttuun lämpötilaan.
4. Paina lämpötila-nappia uudelleen lämpötilan asettamiseksi.
5. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, kuulet hälytysäänen. Paina mitä tahansa nappia tämän tyhjentämiseksi.

Tietojen katsominen näytöllä:
- Kiertämällä nappulaa näet grillin lämpötilan ja ajastimen ruudulla; MP1, MP2, MP3 ja MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Grillin ja älypuhelimen yhdistäminen:
1. Lataa Masterbuilt-sovellus Apple App Storesta tai Google Play Storesta. Lisätietoja sivulla masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Kun lataus on valmis, avaa Masterbuilt-sovellus ja seuraa ohjeita laitteiden yhdistämiseksi Bluetooth + WIFIn avulla.

BLUETOOTH

Grillin ja älypuhelimen yhdistäminen:

1. Lataa Masterbuilt-sovellus Apple App Storesta tai Google Play Storesta. Lisätietoja sivulla masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Kun lataus on valmis, avaa Masterbuilt-sovellus ja seuraa ohjetta laitteiden Bluetooth grillin ja älypuhelimesi yhdistämiseksi.

Tämä laite on FCC-sääntöjen osan 15 mukainen. Käyttöön sovelletaan seuraavia ehtoja:

1. Tämä laite ei saa aiheuttaa haitallisia häiriöitä, ja
2. Tämän laitteen on hyväksyttävä kaikki vastaanotetut häiriöt, vaikka ne aiheuttaisivat ei-toivottua toimintaa.

FCC Varoitus:
Varoitus: Tähän grilliin tehdyt muutokset, joita vaatimustenmukaisuudesta vastaava osapuoli ei ole nimenomaisesti hyväksynyt, voivat mitätöidä käyttäjän valtuudet käyttää laitetta.

FCC:n lausunto:

Tämä laite on testattu ja sen on todettu täyttävän B Luokan digitaalisen laitteen rajoitukset FCC-sääntöjen, osan 15 mukaisesti. Nämä rajoitukset on suunniteltu tarjoamaan kohtuullinen suoja asuinrakennuksessa ilmeneviä haitallisia häiriöitä vastaan. Tämä laite tuottaa, käyttää ja voi säteillä radiotaajuusenergiaa. Laite voi aiheuttaa haitallisia häiriöitä radioviestintään jos sitä ei asenneta tai käytetä ohjeiden mukaisesti.

Emme kuitenkaan voi taata, että tietyissä asennustilanteissa ei esiintyisi häiriöitä. Jos tämä laite aiheuttaa haitallisia häiriöitä radiossasi tai televisiossasi ja tämä voidaan määrittää kytkemällä laite pois päältä ja päälle, käyttäjää kehotetaan yrittämään häiriöiden korjaaminen yhdellä tai useammalla seuraavista toimenpiteistä:

1. Vaihda antennin suuntaa tai asenna se toiseen paikkaan.
2. Lisää lähettäjä -ja vastaanottolaitteen välistä välimatkaa.
3. Kytke laite pistorasiaan, joka on eri virtapiirissä kun vastaanotin.
4. Pyydä apua laitteen jälleenmyyjältä tai radio/TV teknikolta.

Huomaa: Jos katkaiset yhteyden savustimeen, se jatkaa toimimista aikaisempien asetusten mukaisesti. Savustinta voidaan käyttää ohjauspaneelista käsin, jos laitteiden yhteys katkeaa.

Tämä laite sisältää lähettimiä/vastaanottimia, jotka on vapautettu Innovation, Science and Economic Development -lisenssistä Canadan asettamien lisenssivapaiden RSS-syötteiden mukaisesti. Käyttöä koskevat seuraavat ehdot:
1) Tämä laite ei saa aiheuttaa häiriöitä.
2) Tämän laitteen on hyväksyttävä kaikki vastaanotetut häiriöt, mukaan lukien häiriöt, jotka voivat johtaa laitteen väärään toimintaan.

Tämä laite on asennettava ja sitä on käytettävä annettujen ohjeiden mukaisesti. Tämän lähettimen kanssa käytettävät antennit on sijoitettava siten, että ne säilyttävät vähintään 20 cm:n etäisyyden kaikista henkilöistä, eikä niitä saa sijoittaa minkään muun antennin tai lähettimen viereen tai käyttää samanaikaisesti niiden kanssa. Loppukäyttäjille ja asentajille on annettava antennin asennusohjeet ja lähettimen käyttöohjeet RF-altistusmääräysten noudattamisen varmistamiseksi.

IC Varoitus:
Älä sijoita lähetintä minkään muun antennin tai lähettimen läheisyyteen tai käytä sitä samanaikaisesti niiden kanssa. Asenna ja operoi tätä laitetta jättäen vähintään 20 cm etäisyys patterin ja rungon väliin.

Langaton lähetin:

Lähettimen ja WiFin ominaisuudet = RF 0dBM/2402-2480 MHz

Käyttöohjeet

ESIPOLTTAMINEN

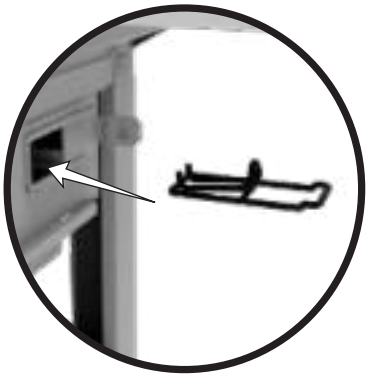
Esipolttaminen puhdistaa grillin polttamalla tuotannon aiheuttamat kemikaalit ja öljyt.
ESISAVUSTA SAVUSTIN ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ.

1. Täytä noin 1/4–1/2 piipusta hiilellä.
2. Sytytä grilli seuraten KÄYNNISTYSOHJEITA ja aseta lämpötila 120°C asteeseen
3. 60 minuutin jälkeen, aseta lämpötila 205°C asteeseen 30 minuutiksi.
4. Sammuta grilli SAMMUTUSOHJEIDEN mukaan.
5. Anna grillin jäähtyä KOKONAAN.
6. Hankaa ohut kerros paistoöljyä ritilöille ja savustimen luukun sisäseiniä vasten. Ole varovainen, grilli on KUUMA kosketettaessa.
7. Toista kohdat 3-6 175°C asteessa.

Grillin säännöllinen polttaminen ehkäisee ruostumista. Jos ruostetta ilmenee, puhdista grilli teräsharjalla käyttäen kasvipohjaista leivontarasvaa ja kuumuutta yllä kuvaillulla tavalla.

KÄYNNISTYS

1. Kytke grilli pistorasiaan ja grilli ON-asentoon.
2. ÄLÄ LAITA HIILIÄ GRILLIIN ENNEN VAIHEEEN 5 SUORITTAMISTA.
3. Esilämmitä grilli painamalla automaattisytytyspainiketta:
    a. Sytytyspainikkeen pitäisi nyt vilkkua.
    b. Ohjaimen näytössä tulisi vilkkua 450 F (232 C).
4. Vieritä säätimen nuppia muuttaaksesi lämpötilaa.
    a. Lämpötilan valintavaihtoehdot:
    - Paina asetuspainiketta valitaksesi näytöllä näkyvä lämpötilan.
    - Jos et vieritä nuppia, säädin valitsee lämpötilan automaattisesti (oletuslämpötila 232C).
5. Täytä MiniHopper puuhiilellä (**enintään 3 kg brikettiä tai 2,2 kg paloja**).
6. Sulje säiliön ja piipun kansi.
7. **Odota, että automaattisytytyspainike lakkaa vilkkumasta ennen sytyttimen lisäämistä** (tämän pitäisi kestää noin 45 sekuntia).
8. Aseta 1 tulus sytytinpidikkeeseen (katso kuva 1)
9. Työnnä sytytysalusta alempaan piippuun, kunnes se pysähtyy, ja sulje ovi.
10. Grillin tulee läpikäydä käynnistysjakso. **Tuulettimen aktivoituminen voi kestää hetken**.



Kuva 1

VINKKEJÄ SYTYTYKSEEN:
a. Vilkkuva sytytyspainike = sytyttimen esilämmitys (**ÄLÄ täytä sytytintä sytyttimen esilämmityksen aikana**).
b. Kiinteä sytytyspainike = sytytin on PÄÄLLÄ/kuuma.
c. Sytytin ei käynnisty, jos grillin lämpötila on yli 93 C.
d. JOS lämpötila on jo asetettu, sytytin ei kehota sinua asettamaan lämpötilaa.
e. Aina kun sytytin aktivoidaan, grilli suorittaa käynnistyssekvenssin (tuuletin sykkii päälle ja pois). Käynnistyssekvenssi kestää noin 8 minuuttia. Tuuletin palaa normaaliin PID-säätöön käynnistyssekvenssin päätyttyä.

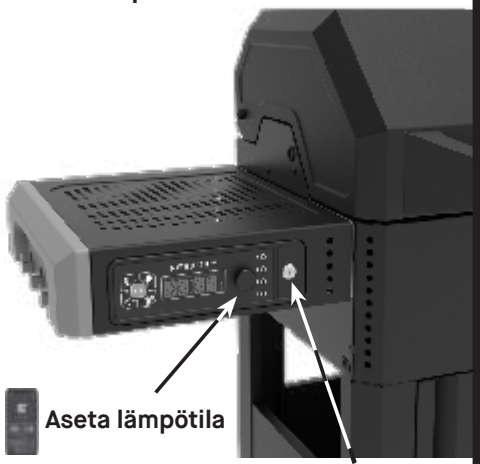
HUOMAA: Onnistuneen sytytyksen varmistamiseksi on tärkeää noudattaa lueteltuja vaiheita oikeassa järjestyksessä. Näiden vaiheiden noudattamatta jättäminen voi johtaa käynnistysmenettelyn epäonnistumiseen.

Joissakin tapauksissa tulus ei syty käynnistyksen aikana, mikä voi johtua sen luonteesta. Jos tulus ei syty, toimi seuraavasti: sammuta grilli, irrota viallinen tulus, käynnistä grilli, nollaa lämpötila-asetukset ja aseta uusi tulus kun sytytin on esilämmitetty.

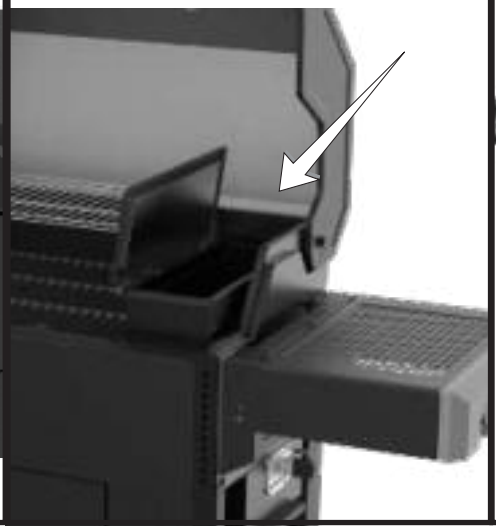
Käyttöohjeet

KÄYNNISTYS

1 ASKEL
Esilämmitä tulus
Aseta lämpötila



2 ASKEL
Lisää hiilet



3 ASKEL
Aseta tulus sytyttimeen



MANUAALINEN SYTYTYS

Jos tulus ei syty sytytyspainikkeen avulla, voit sytyttää piipun manuaalisesti noudattamalla alla olevia ohjeita.

1. Kytke grilli pistorasiaan ja grilli ON-asentoon.
2. Täytä MiniHopper puuhiilellä (enintään 3kg brikettiä tai 2,25kg paloja).
3. Pidä piipun kansi AUKI.
4. Aseta 1 tulus sytytinpidikkeeseen (katso kuva 1)
5. Työnnä sytytysalusta alempaan piippuun, kunnes se pysähtyy.
6. Sytytä tulus käsin.
7. Sulje sytytinluukku.
8. Odota 2-3 minuuttia, jotta puuhiili syttyy ennen piipun kannen sulkemista.
9. Sulje säiliön kansi kun hiili alkaa palaa.
10. Sulje grillin kansi ja säädä lämpötila.

UUDELLEENTÄYTTÖ

Jos säiliö täytyy täyttää grillauksen aikana, seuraa alla mainittuja uudelleentäyttöohjeita.

1. Varmista, että tuuletin on PYSÄYTETTY ennen uudelleentäyttöä.
2. Ota PAUSE-toiminto käyttöön painamalla virtapainiketta (ruudussa näkyy HOLD)
3. Täytä piippu puuhiilellä (enintään 3kg brikettiä tai 2,25kg paloja). Ole ERITTÄIN varovainen, piipun kansi on KUUMA. Käytä suojakäsineitä ja pihtejä piipun kannen avaamiseen
4. Sulje piipun kansi ja vapauta "hold" painamalla virtapainiketta.

Käyttöohjeet

SAVUN/MAUN LISÄÄMINEN

Sekoita piipussa olevat puupalat ja hiilet. Käynnistä ja aseta lämpötila.
* HUOMAA: Älä koskaan käytä yli 0,7 kg puupaloja.

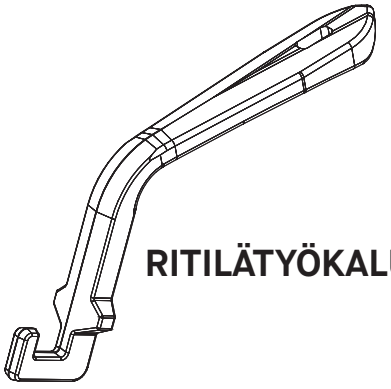
SAMMUTTAMINEN

1. Kun kypsennys on valmis, sammuta grilli ja irrota pistoke.
2. Sulje piipun ja grillin kansi.
3. Anna grillin jäähtyä ennen varastointia.
4. Kun grilli on kosketettaessa viileä, tyhjennä tuhkakuppi, peitä grilli ja säilytä se kuivassa paikassa.

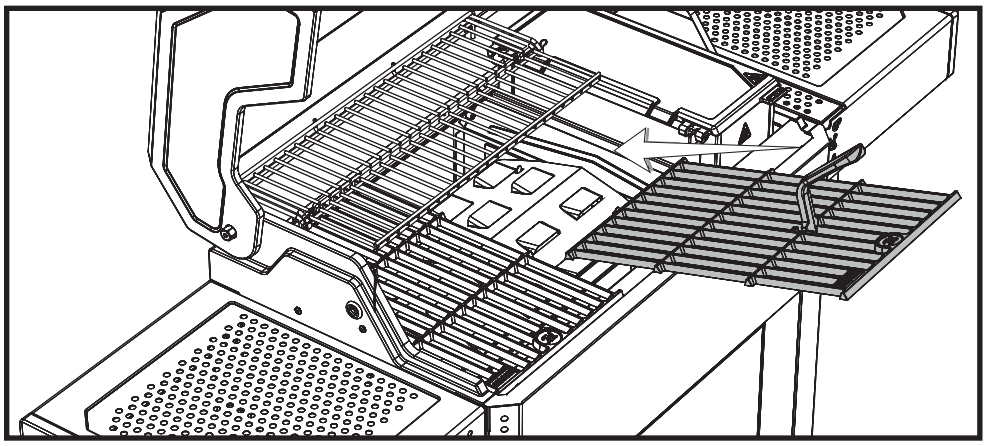
*HUOMAA - Kaiken hiilen tulisi olla poistettuna grillistä sen sammumisen jälkeen. Voit nopeuttaa sammutusprosessia rajoittamalla hiilen määrän kypsennysaikaan sopivaksi.

RITILÄTYÖKALU

Käytä pihtejä ruoanlaittoritilöiden käsittelemiseen.
HUOMAUTUS! Ruoanlaittoritilät voivat olla KUUMIA! Käytä ritiläpihtejä oikaistaksesi ritilöitä ruoanlaiton aikana. * HUOMAA: Ritilöiden tulee olla mahdollisimman lähellä toisiaan.

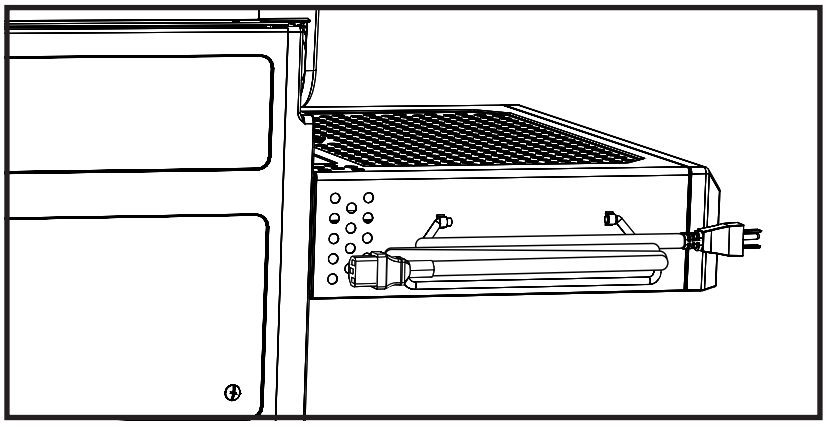


RITILÄTYÖKALU



VIRTAJOHDON SÄILTYTS

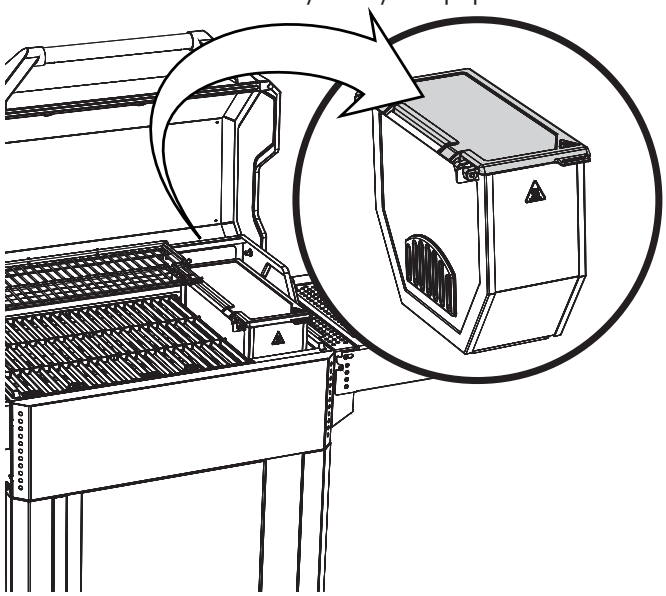
Virtajohto kietoutuu sivuhyllyn takana olevaan säilytystelineeseen. Sammuta kytkemällä nuppi “OFF”-asentoon ja irrottamalla sitten virtajohto.



Käyttöohjeet

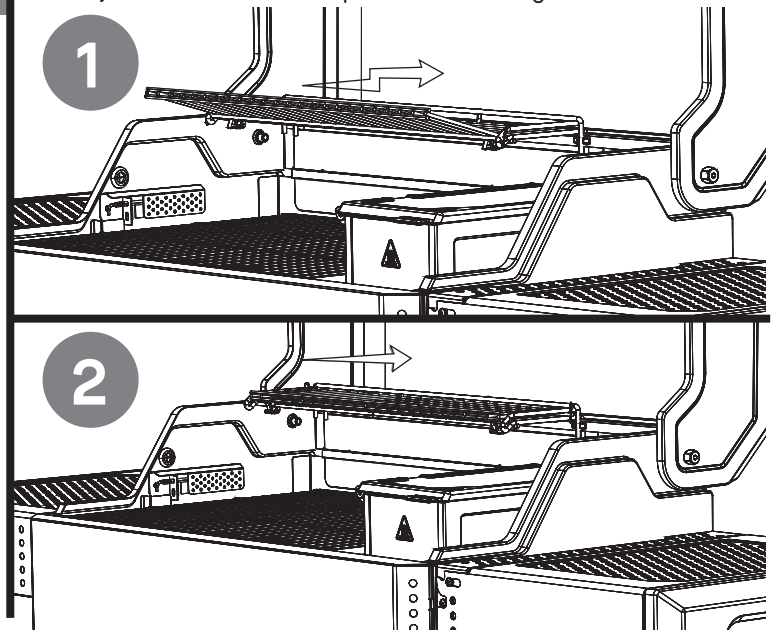
RUSKISTA PIIPUN KANNELLA / RUSKISTUSLAUTASELLA

Paistamiseen voidaan myös käyttää piipun kantta.



LÄMMITYSRITILÄ

Nosta ja liu'uta ritilä taaksepäin lisätäksesi grillitilaa.



PUHDISTUS JA SÄILYTYS

VARMISTA, ETTÄ GRILLI TUNTUU VIILEÄLTÄ ENNEN SEN PUHDISTAMISTA JA VARASTOINTIA.

- Tyhjennä hiilisäiliö aina käytön jälkeen tuhkan jäähdyttyä täysin. Tämä auttaa pidentämään hiilisäiliön käyttöikää.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla veteen ja heittämällä pois palamattomassa astiassa.
- Poista hiiliritilä and puhdista.
- Poista paistoritilät ja jakaja puhdistaaksesi ne.
- Puhdista rasvatarjotin ja lämmönjakolevy poistamalla ne ensin grillistä.
- Irrota piipun kansi (ruskistuslevy) ja puhdista. Piipun kansi on valmistettu päällystetystä valuraudasta. Puhdista pyyhkimällä se kostealla rievulla. Hankaa pinttynyt lika varovasti hankaamattomalla harjalla. Puhdistuksen jälkeen on kannelle hyvä levitää kevyesti öljyä ruosteen estämiseksi. Jos ruskistuslevyyn muodostuu ruostetta, puhdista se teräsharjalla, levitä tyydyttynyttä kasvisrasvaa ja mausta.
- Tarkasta laitteisto ja kootut osat säännöllisesti varmistaaksesi grillin turvallisen toimintakunnon.
- Puhdista grilli ja paistoritilät miedolla astianpesuaineella. Pyyhi grillin ulkopinta kostealla rätillä. ÄLÄ käytä uunin puhdistusainetta tai muita puhdistusaineita. Varmista grillin täysi kuivuminen.
- Pyyhi paistoöljyllä ruostumisen ehkäisemiseksi
- Peitä ja säilytä grilli aina suojatussa, KUIVASSA PAIKASSA. Varastoi vasta, kun tuli on kokonaan sammunut ja kaikki pinnat ovat kylmiä.
- Jos et käytä grilliä usein, vaikka peittäisit grillin, muista tarkastaa grilli säännöllisesti estääksesi kosteuden kerääntymisen aiheuttaman ruosteen ja korroosion muodostumisen.

VAROITUS!

Älä säilytä helposti syttyviä materiaaleja grillin alla tai sen kaapistossa. Kuumat tuhkat saattavat kulkea grillin kaapistoon. Käytä varovaisuutta.

Vianmääritys

OIREET	SYY	MAHDOLLINEN RATKAISU
Nollaus vuotanut ohjauspaneelissa.	Virta POIS PÄÄLTÄ.	Paina paneelissa olevaa käynnistysnappia.
	Ei kytketty.	Kytke ohjauspaneeli virtalähteeseen ja virranlähde pistorasiaan.
	Katkaisin vuotaa.	Tarkista pistorasia ja asenna se tarvittaessa uudelleen.
	Ohjaimen toimintahäiriö.	Masterbuilt asiakaspalvelu https://www.masterbuilt.com/pages/support
Tuuletin POIS PÄÄLTÄ.	Savustin on saavuttanut halutun lämpötilan.	Kun lämpötila on saavutettu, tuuletin sammuu. Kun lämpötila laskee asetetun lämpötilan alapuolelle, tuuletin käynnistyy uudelleen. Tuuletin jatkaa automaattista säätämistä asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi.
	Tuuletin on irrotettu ohjaimesta.	Tarkista, että tuuletin on paikoillaan.
	Tuuletin on irrotettu johdinsarjasta.	
	Virhe 3	Lue lisää alapuolella.
Ohjaimen näyttämä lämpötila on väärä.	Lämpömittari ei ole kunnolla kiinni.	Tarkista, että tuuletin on paikoillaan.
	Lämpömittari on likainen.	Puhdista mittari varoen.
Hidas lämpiäminen.	Liian vähän hiiltä.	Uudelleentäytä piippu hiilellä.
	Grillin kansi on auki.	Sulje piipun kansi.
	Tuuletin on pois päältä.	Katso kohta "Tuuletin POIS PÄÄLTÄ."
Sytytin ei syty tai toimii hitaasti.	Sytytin ei toimi, jos grillin lämpötila on yli 93 C	1. Varmista, että sytyttimessä ei ole likaa tai roskia. 2. Varmista, että tulus ja tarjotin ovat paikoillaan ja koskettavat sytytintä. Virhe 6: Lue lisää alapuolelta.
Huono WiFi-yhteys	Heikko signaali.	1. Kallista ohjaimen takana oleva antenni maata kohti
Ohjain käynnistyy uudelleen, siirtyy valmiustilaan.	Sähköstaattinen varaus Sähköstaattisen purkauksen tapahtuessa ohjain saattaa käynnistyä uudelleen ja siirtyy sitten valmiustilaan.	Käyttäjän on käynnistettävä ohjain uudelleen normaalin toiminnan palauttamiseksi.
Virhe 1	Lämpömittari ei ole kunnolla kiinni.	1. Tarkista, että liitäntä on paikoillaan. 2. Irrota ohjauspaneeli virtalähteestä, odota 10 sekunttia ja yhdistä uudelleen.
Virhe 2	Lihalämpömittarin toimintavirhe.	Masterbuilt asiakaspalvelu https://www.masterbuilt.com/pages/support
Virhe 3	Grilli ylikuumentuu.	1. Sammuta grilli. 2. Tarkista ylikuumenemisen syy. • Rasvapalo. • Tuulettimen toimintavirhe. 3. Käynnistä grilli uudelleen.
Virhe 4	Hiili ei syty.	1. Varmista, että piipun- ja alemman piipun kansi ovat kiinni. 2. Varmista, että hiilikori ei ole tyhjä. 3. Varmista, ettei grillissä ole vanhaa tuhkaa aiemmasta käytöstä. 4. Täytä piippu puuhiilellä ennen kuin asetat sytyttimen paikalleen. 5. Varmista, että sytytyspainiketta on painettu ja sytytin toimii 6. Käynnistä grilli uudelleen.
Virhe 5	Lämpömittarin lämpötila on yli 300°F.	1. Irrota lämpömittari grillistä suojakäsineitä käyttäen. 2. Irrota ohjaimesta. 3. Anna lämpömittarin jäähtyä.
Virhe 6	Sytyttimen toimintahäiriö.	1. Sammuta grilli. 2. Irrota pistoke ja tarkista sytyttimen liitäntä 3. Käynnistä Grill uudelleen ja paina sytytyspainiketta 4. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä asiakaspalveluun 5. Tarkista sytytin roskien varalta

RAJOITETTU TAKUU

Masterbuilt® takaa, että missään sen tuotteissa ei ole materiaali- tai valmistusvirheitä asianmukaisesti koottuna, normaalissa käytössä ja suositellusti huollettuna 1 vuoden ajan alkuperäisestä vähittäisostopäivästä. Masterbuiltin® takuu ei kata maalipinnoitetta, koska se voi palaa normaalikäytössä. Masterbuiltin® takuu ei kata ruostumista. Masterbuilt® vaatii takuuvaatimusten yhteydessä ostotodistuksen, esimerkiksi ostokuitin.
VAIN EUROOPASSA ASUVAT: Masterbuilt® takaa, ettei sen tuotteissa ole materiaali- tai valmistusvirheitä kun se on koottu asianmukaisesti, normaalissa käytössä ja huolletaan suositellulla tavalla 2 vuoden ajan alkuperäisestä vähittäisostopäivästä.

MILLOIN TAKUU ALKAA?

Takuu alkaa grillin ostopäivänä ja takaa vain alkuperäisen ostajan. Sinun tulee rekisteröidä grilli takuun voimaan astumiseksi. Jos grillissä huomataan materiaali- tai valmistusvirheitä sovellettavan takuun voimassaoloaikana ja normaalissa käytössä ja normaalisti huollettuna, Masterbuilt® tulee oman harkintansa mukaan vaihtamaan tai korjaamaan viallisen osan ilman lisämaksua. Tämä ei sisällä työkuluja tai muita palvelu-, korjaus- tai grillin operointimaksuja. Masterbuilt® maksaa kaikki takuuosien toimituskulut.
VAIN AUSTRALIAN JA UUDEN SEELANIN ASIAKKAAT: Tuotteillamme on takuut, joita ei voida sulkea pois Australian tai Uuden-Seelannin Kuluttajalain nojalla. Sinulla on oikeus saada korvaava tuote tai hyvitys vakavan vian tapauksessa ja kompensaatio kaikista muista kohtuudella ennakoitavista menetyksistä tai vahingoista. Sinulla on myös oikeus saada tuotteet korjattua tai vaihdettua, jos tuotteet eivät ole laadultaan hyväksyttäviä eikä vika ole merkittävä.

MIKÄ EI KUULU TAKUUSEEN?

Tämä takuu ei päde grillin tahallisesta rikkomisesta tai väärinkäytöstä seuraaviin vikoihin, vikoihin jotka ovat seurausta käytöstä muuhun, kun sen suunniteltuun tarkoitukseen, asennusvikoihin, tahallisiin tai luonnon aiheuttamiin vahinkovikoihin, väärien lisäosien tai muutosten aiheuttamien vikojen korvaamiseen tai kuljetuksen aikana tapahtumiin vahinkoihin. Takuu ei korvaa normaalin käytön ja kulumisen tuottamia vikoja (esim naarmut, lommot, lohkeilut ja kulumat) tai grillin ulkomuodon muuttumista, mikä ei vaikuta sen suorituskykyyn. Emme suosittele Masterbuilt-tuotteiden käyttöä kaupallisesti, eikä tämä takuu koske minkäänlaista kaupallista käyttöä. Tämä käyttö koskee esimerkiksi ravintoloitsijoita, pitopalveluita, lihakauppiaita, vuokrayrityksiä, ruoka-autoja ja muita vastaavia kaupallisia tahoja.
Tämä rajallinen takuu on erillään muista takuista, kirjallisista tai sanallisista, ilmaistuista tai epäsuorista, sisältäen muun muassa takuuden myyntikelpoisuudesta tai sopivuudesta tiettyyn tarkoitukseen. Epäsuoran takuun kesto, sisältäen kaikki epäsuorat takuut myyntikelpoisuudesta tai sopivuudesta tiettyyn tarkoitukseen, on nimenomaisesti rajoitettu tietyn komponentin takuun kestoon.
Tämän rajallisen takuun tai muun yksinomaisen takuun korjausyritys ostajan toimesta rajataan tässä määriteltyyn korvaavaan tuotteeseen. Masterbuilt ei missään tapauksessa tule olemaan vastuussa mistään erityisistä, vahingollisista tai seurauksena olevista vahingoista.
Tämä takuu myönnetään sinulle kaikkien kuluttajansuojalakien ja -määräysten sinulle tarjoamien oikeuksien ja oikeussuojakeinojen lisäksi. Tämä takuu ei millään tavalla vaikuta asuinosavaltiosi tai -maasi, mukaan lukien EU, lakisääteisten takuumääräysten alaisiin laillisiin oikeuksiisi. Osavaltiostasi tai asuinmaastasi riippuen tämä takuu ei välttämättä rajoita epäsuoran takuun pituutta tai saatavilla olevia vahingonkorvauksia.

MIKÄ MITÄTÖI TAKUUN?

Minkä tahansa Masterbuilt®-tuotteen ostaminen luvattomalta jälleenmyyjältä mitätöi takuun. Luvaton jälleenmyyjä määritellään jälleenmyyjäksi, jolle Masterbuilt® ei ole nimenomaisesti antanut lupaa myydä Masterbuilt®-tuotteita

TARVITSETKO APUA? OTA YHTEYTTÄ

Takuuehtomme voivat muuttua ajoittain. Päivitetyn version takuusta on osoitteessa www.masterbuilt.com/pages/warranty. Jos tarvitset apua tai haluat pyytää päivitettyä kopiota takuustamme, ota yhteyttä alla olevaan osoitteeseen.

Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia & Uusi-Seelanti
Ota yhteyttä jälleenmyyjään.

Masterbuilt ®
Kamado Joe Eurooppa
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Alankomaat
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

GERMAN

NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH. NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.

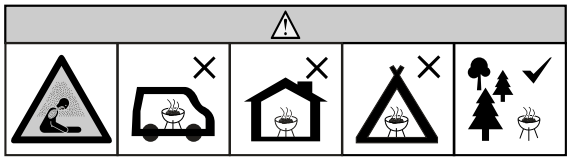
WARNUNG

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäßen Zusammenbau Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosion oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

- Bei der Verbrennung von Holzspänen, Holzstücken, Holzpellets, Holzkohle und Propan entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie KEINE Holzschnitzel, Holzbrocken, Holzpellets, Holzkohle oder Propan in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Verwenden Sie das Gerät NUR IM FREIEN, wo es gut belüftet ist.
- **BEFOLGEN SIE DIESE ANWEISUNGEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE, IHRE FAMILIE ODER ANDERE DURCH DIESES FARBLOSE, GERUCHLOSE GAS VERGIFTET WERDEN.**
  - Lernen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung kennen: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid reduziert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Niedrige Sauerstoffwerte im Blut können zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
  - SuchenGehen Sie einenzum Arzt auf, wenn Sie oder andere Personen beim Kochen oder in der Nähe dieses Geräts Erkältungs- oder Grippesymptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
  - Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.
  - *Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, für Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.*





WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Der Grill ist NURNUR für denals Haushaltsgegenstand in AußenbereichAUSSENGEBRAUCH in Haushalten geeignet vorgesehen.
- Nicht in RInnenräumen verwenden!
- Verwenden Sie nur Holzkohle nur als Brennstoff.
- Verwenden Sie den Grill immer in Übereinstimmung mit allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.
- Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Schäden am Grill oder zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in geschlossenen Räumen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten.
- Verwenden Sie es nNiemals in oder auf Wohnmobilen oder auf Booten verwenden.
- Betreiben Benutzen Sie den Grill niemals unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN DIE ABSTÄNDE ZU BAUWERKSTEILENSTRUKTURELLE NÄHE)
- Halten Sie das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie den Grill auf einer ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche wie Erde, Beton, Ziegel oder Stein. Eine Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) ist für diesen Zweck möglicherweise nicht akzeptabel.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf hölzernen oder brennbaren Oberflächen.
- Der Grill MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie den Grill nicht auf Tische oder Theken. Bewegen Sie den Grill NICHT über unebene Oberflächen.
- Der Grill sollte nur auf einer glatten Oberfläche gerolltbewegt werden.
- Der Grill sollte niemals über Treppen oder unebene Flächen gerollt werden.
- Benutzen Sie den Grill niemals als Heizgerät (LESEN SIE ÜBER DIE GEFAHREN VON KOHLENMONOXID).
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen BestimmungszZweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie während des Betriebs des Grills immer einen Feuerlöscher zugänglichbereit.
- Halten Sie beim Kochen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereit.
- Im Falle eines Öl- oder Fettbrandes nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC kann unter Umständen das Feuer eindämmen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Muttern, Schrauben und Bolzen fest und sicher sind.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bediennutzen.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Wenn sich Kinder oder Haustiere in Reichweiteder Nähe des Grills bfinden, während dieser benutzt wird,sind streng zu beaufsichtigen ist strenge Aufsicht empfohlen.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wuerden beaufsichtigt oder unterwiesenerhalten eine Einweisung.
- Das Gerät darf nicht von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wuerden beaufsichtigt oder unterwiesenerhalten eine Einweisung.
- Erlauben Sie Aktivitäten in der Nähe des Grills während oder nach dem Gebrauch NICHT, bis er abgekühlt ist.Erlauben Sie niemandem, während oder nach der Benutzung des Grills Tätigkeiten in dessen Nähe auszuüben, bis er abgekühlt ist.
- Stoßen oder schlagen Sie NICHT gegen den Grill, um Verletzungen, Schäden am Grill oder das Verschütten/Spritzen von heißer Kochflüssigkeit zu vermeiden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Bewegen Sie den Grill niemals, wenn er in Gebrauch ist. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen (unter 45 °C), bevor Sie ihn bewegen oder lagern.
- Der Grill ist während des Gebrauchs HEISS und bleibt auch danach und während des Abkühlvorgangs HEISS. Lassen SieVorsicht Vorsichtist geboten walten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Berühren Sie die HEISSEN Oberflächen nicht. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Verwenden Sie niemals Glas-, Plastik- oder Keramikkochgeschirr im Smoker. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in den Grill.
- Zubehörteile, die nicht von Masterbuilt(R) geliefert wurden, werden nicht empfohlen und können zu Verletzungen führen.
- Lagern Sie den Grill nicht mit heißer Asche oder Holzkohle im Grill/Trichter. Nur lagern, wenn das Feuer vollständig erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Der Grill, der Trichter und der Trichterdeckel sind während des Betriebs HEISS und bleiben danach und während des Kühlvorgangs für eine gewisse Zeit HEISS. Lassen Sie VORSICHT waltenist geboten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie LebensmittelEssen vom Grill nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kochwerkzeuge zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Der Grill ist während der Benutzung heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Gesicht und Körper von Türen und Lüftungsöffnungen fern. Während des Gebrauchs werden Dampf und heiße Luft ausgestoßen.
- Der Trichter, der Trichterdeckel und die Aschetür sind während des Grillbetriebs und beim Abkühlen HEISS. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit und in der Nähe dieser Komponenten arbeiten.
- Grill kocht mit offener Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von den Flammen fern. Lehnen Sie sich beim Anzünden NICHT über den Grill. Lose Haare und Kleidung können Feuer fangen.
- Behindern Sie den Verbrennungs- und Lüftungsstrom NICHT.
- Grillroste nicht mit Metallfolie abdecken. Dadurch wird Hitze eingeschlossengehalten und der Grill kann beschädigt werden.
- Lassen Sie HEISSE Kohlen oder Asche niemals unbeaufsichtigt.
- Asche nicht entfernen, solange Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von der brennenden Holzkohle fern. Achten Sie während des Betriebs auf lose Haare und Kleidung, da diese sich entzünden könnten.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit den Grill handhaben oder dasmit Feuer bedienenarbeiten. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kaminwerkzeuge, wenn Sie Holz oder Holzkohle nachlegen.
- Verwenden Sie niemals Kohle-Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder ähnliche flüchtige Flüssigkeiten zum Entzünden von Holzkohle. Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder Tod verursachen. Befolgen Sie immer die spezifischen Beleuchtungsanweisungen für diesen Grill.
- Überfüllen Sie niemals den Holzkohlebehälter niemals. Dies kann zu schweren Verletzungen sowie Schäden am Grill führen.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- VORSICHTACHTUNG – Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringernreduzieren, halten Sie das Verlängerungskabel trocken halten und legen Sie es nicht auf dem Boden verlegen.
- VORSICHTACHTUNG – Um das Risiko eines Stromschlags zu verringernreduzieren, das Kabel, den Stecker oder das Bedienfeld nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- • WARNUNG: Gefahr eines Stromschlags. Nur an einer abgedeckten GFCI-Buchse der Klasse A montieren, deren Gehäuse wetterfest ist, wenn die Steckerkappe eingesetzt oder entfernt wird.
- • WARNUNG: Nicht zur Verwendung mit Behältern geeignet, die nur wetterfest sind, wenn die Buchse abgedeckt ist (Steckerkappe nicht eingesetzt und Behälterdeckel geschlossen).
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:
- Schließen Sie das Gerät erst an, wenn es vollständig zusammengebaut und betriebsbereit ist.
- Verwenden Sie nur zugelassene geerdete Steckdosen.
- Nicht während eines Gewitters verwenden.
- Setzen Sie das Gerät zu keiner Zeit Regen oder Wasser aus.
- Es müssen Verlängerungskabel für den Außenbereich verwendet werden, die mit dem Suffix „W“ und dem Hinweis „Geeignet für die Verwendung mit Geräten für den Außenbereich“ gekennzeichnet sind.
- Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt wurde. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie Verlängerungskabel mit größter Sorgfalt.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, stellen Sie sicher, dass:
- Die angegebene elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts; und
- Das Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte fällt, wo es von Kindern gezogen oder versehentlich gestolpert werden kann.
- Hängen Sie das Kabel nicht an heißen Oberflächen und vermeiden Sie den Kontakt damit.Lassen Sie das Kabel nicht an heißen Oberflächen hängen oder diese berühren.
- Legen Sie das Kabel nicht an oder in die Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie denr ControllerSteuerung auf „OFFAUS“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen.Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie interne Komponenten hinzufügen/entfernen.
- Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher o. Äder ähnlichem.
- Öffnen Sie den Trichter niemals nach der ersten Inbetriebnahme oder während des Gebrauchs. Wenn während des Gebrauchs Holzkohle nachgefüllt werden muss, befolgen Sie die spezifischen Nachladeanweisungen für diesen Grill und tragen Sie immer Schutzhandschuhe.
- Betreiben Sie den Grill niemals mit abgenommenem Temperaturfühler.Betreiben Sie den Grill niemals, wenn der Temperaturfühler entfernt ist. Dies kann zu einer Überhitzung des Grills und zu schweren PersonenschädenVerletzungen und/oder Schäden am Grill führen.
- Betreiben Sie den Grill niemals mit den im Grill installierten Wärmeeinlass- und Lufteinlassschiebern. (könnte produktartikelspezifisch sein) Dies kann den Grill beschädigen.Betreiben Sie den Grill niemals, wenn der Wärmeeinlass und die Lufteinlassschieber im Grill installiert sind. (kann artikelspezifisch sein) Dies kann den Grill beschädigen.
- ACHTUNGWARNUNG! Verwenden Sie keinenKein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder erneuten AnNachzünden verwenden! Nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3 verwenden!
- WARNUNG! Lagern Sie KEINE brennbaren Materialien unter dem Grill oder im Grillschrank. Heiße Asche kann in den Grillschrank gelangen. Vorsicht ist geboten.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

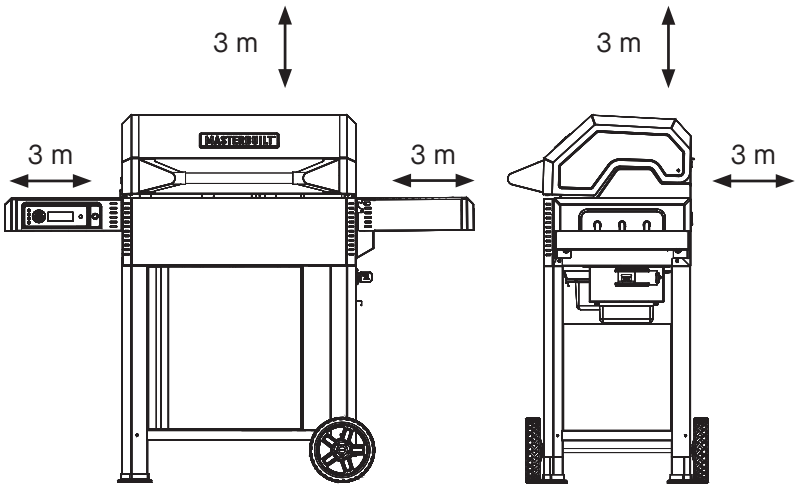
- 220-240 VAC, 50 HZ, 0,7 A, 92 W

ANFORDERUNGEN AN DIE ABSTÄNDE ZU BAUWERKSTEILENSTRUKTURELLE NÄHE

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) von der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Grills zu allen Dachkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Baumaterialien ein.

Halten Sie einen Mindestabstand von 10 Fuß (3 m) zu allen brennbaren und brennbarenMaterialien wie Holz, Pflanzen, Gras, Pinsel, Papier, Benzin oder Leinwand ein.

Dieser Abstand sorgt für ausreichend Platz für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Der Grill sollte nicht auf brennbaren Materialien wie Holzplatten oder anderen brennbaren Materialien verwendet werden.



WARNUNG

Das Stromkabel stellt eine Stolpergefahr dar.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

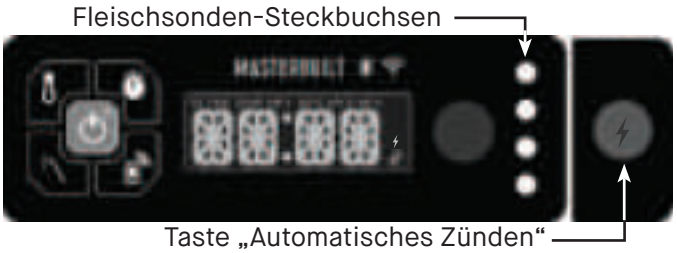
Dieses Produkt wird nicht mit Holzkohle oder Holzstücken geliefert.

Bedienungsanleitung

BEDIENFELD

Strom EIN/AUS Regler:
1. Die Taste drücken, um den Regler auf EIN zu stellendie Steuerung einzuschalten.
2. Einmaliges Drücken im eingeschaltetem Zustand = Pausenfunktion
3. Langes Drücken im eingeschalteten Zustand = Ausschalten

Taste „Zünden“:
1. Drücken Sie die Taste, um den Feuerstarteranzünder automatisch zu zünden.



Temperatur aufvon F° auf C° umstellen:
1. Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste zur Temperatureinstellung gedrückt halten
2. Den Regler einschalten
3. Das Gerät startet, wobei „F“ oder „C“ auf dem Display blinkt
4. Mit dem Drehknopf die Temperatureinheit wählen
5. Zur Bestätigung die Taste zur Temperatureinstellung drücken

Temperatur einstellen:
1. Die Taste drücken.
2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Die Taste zur Temperatureinstellung erneut drücken (Die Temperatur wird nach 3 Sekunden automatisch eingestellt.)

Zeit einstellen:

- **Countdown-Timer**
  1. Die Taste drücken.
  2. Mit dem Dreknopf auf die gewünschten Stunden drehen.
  3. Drücken Sie die Taste, um die Stunden einzustellen.
  4. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschten Minuten.
  5. Drücken Sie die Taste, um die Minuten einzustellen. Der Timer wird gestartet.
  6. Die Taste drücken, um den Timer anzuhalten und wieder zu starten.
  7. Die Taste drücken und gedrückt halten, um den Timer zurückzusetzen.
- **Count-Up-Timer**
  1. Die Taste drücken und gedrückt halten.
  2. Der Timer beginnt ab 00:00 aufwärts zu zählen. Der Timer zählt in Minuten:Sekunden und dann in Stunden:Minuten.
  3. Die Taste drücken, um den Timer anzuhalten und wieder zu starten.
  4. Die Taste drücken und gedrückt halten, um den Timer zurückzusetzen.

Fleischsondentemperaturen einstellen:
1. Die Taste drücken und mit dem Drehknopf die Fleischtemperatursonde (MP1, MP2, MP3, MP4) wählen.
2. Die Temperaturtaste drücken.
3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Die Temperaturtaste erneut drücken, um die Temperatur zu setzen.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm. Zur Quittierung eine beliebige Taste drücken.Drücken Sie zum Löschen eine beliebige Taste.

Anzeigen von Informationen auf dem Display:
- Mit dem Drehknopf wird die Anzeige der Grilltemperatur, Timer und Fleischsonden durchgeschaltet; MP1, MP2, MP3 und MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Grill mit Smart-Gerät (en) koppeln:
1. Laden Sie die Masterbuilt-App aus devom Apple App Store oder Google Play Store auf Ihr(e) Smartgerät(e) herunter. Weitere Informationen finden Sie unter masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Sobald der das DownloadHerunterladen abgeschlossen ist, öffnen Sie die Masterbuilt-App und folgen Sie den Anweisungen zum Koppeln Ihres Bluetooth+ WIFI-Grills und Ihrer Smart-Geräte.

BLUETOOTH

Grill mit Smart-Gerät (en) koppeln:

1. Laden Sie die Masterbuilt-App aus devom Apple App Store oder Google Play Store auf Ihr(e) Smartgerät(e) herunter. Weitere Informationen finden Sie unter masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Sobald der Downloaddas Herunterladen abgeschlossen ist, öffnen Sie die Masterbuilt-App und folgen Sie den Anweisungen zum Koppeln Ihres Bluetooth-Grills und Ihrer Smart-Geräte.

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1. Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und
2. Dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen tolerieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

FCC-Warnung:
Warnung: Änderungen oder Modifikationen an diesem RaucherSmoker, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können dazu führen, dass der Benutzer die Befugnis zum Betrieb des Geräts erlischt.

FCC-Erklärung:

Das Gerät wurde geprüft und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Regeln. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in einer Wohnanlage bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann sie ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es schädliche Störungen des Funkverkehrs verursachen.

Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät den Radio- oder Fernsehempfang stört, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann, unternimmt der Benutzer eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen, um die Störung zu beheben:

1. Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder positionieren Sie sie neu.
2. Vergrößern Sie den Abstand zwischen Gerät und Empfänger.
3. Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose in einem anderen Stromkreis als dem, an den der Empfänger angeschlossen ist.
4. Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Hilfe zu erhalten.

Hinweis: Wenn die Verbindung unterbrochen wird, setzt der Smoker den Betrieb wie programmiert fort. Wenn die Kopplung oder Verbindung fehlschlägt, kann der Smoker über das Bedienfeld bedient werden.,

Dieses Gerät enthält lizenzfreie Sender/Empfänger, die den lizenzfreien RSS (s) von Innovation, Science, and Economic Development Canada entsprechen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:
1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen.
2) Dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu einem unerwünschten Betrieb des Geräts führen können.

Dieses Gerät muss gemäß den mitgelieferten Anweisungen installiert und betrieben werden, und die für diesen Sender verwendeten Antennen müssen so installiert sein, dass ein Abstand von mindestens 20 cm zu allen Personen besteht. Sie dürfen nicht zusammen mit anderen Antennen oder Sendern aufgestellt werden oder in Verbindung mit anderen Antennen oder Sendern betrieben werden. Endbenutzern und Installateuren müssen Anweisungen zur Antenneninstallation und die Betriebsbedingungen des Senders zur Verfügung gestellt werden, um die Einhaltung der HF-Expositionsbestimmungen zu gewährleisten.

IC-Warnung:
Dieser Sender darf nicht zusammen mit einer anderen Antenne oder einem anderen Sender aufgestellt oder betrieben werden. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 Zentimetern zwischen dem Kühler und Ihrem Körper installiert und betrieben werden.

Drahtloser Sender:

Merkmale des Sender-s und des WiFi-Eigenschaften = RF 0 dBM/2402–2480 MHz

Bedienungsanleitung

VORBEHANDLUNGVORWÜRZENBEHANDLUNG

Durch das Vorwürzendie Vorbehandlung wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die beim Herstellungsprozess übrig geblieben sind.
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH VOR DER SAISON GRILLENDEN GRILL VORBEHANDELN.

1. Füllen Sie den Trichter zu etwa 1/4—1/2 voll mit Holzkohle.
2. Starten Sie den Grill gemäß den START-UP-AStartanweisungen und stellen Sie die Temperatur für 60 Minuten auf 250 °F (121 °C) ein.
3. Stellen Sie die Temperatur nach 60 Minuten für 30 Minuten auf 400 °F (204 °C) ein.
4. Den Grill gemäß den SHUTDOWN-Anweisungen herunterfahren.Anweisungen zum Ausschalten, ausschalten.
5. Lassen Sie den Grill VOLLSTÄNDIG abkühlen.
6. Reiben Sie mit einer Serviette oder einem Tuch eine leichte Schicht Speiseöl auf die Roste, die Bratplatte, die Warmhaltestangen und die Innenseite des Grilldeckels und des Grillkörpers. Seien Sie vorsichtig, da der Grill fühlt sich HEISS ansein wird.
7. Wiederholen Sie die Schritte 3—6 beiauf 350 °F (175 °C).

Häufiges WürzenRegelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Falls Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, mit Pflanzenfett bestreichen und wie oben beschrieben erhitzen.

REGELMÄSSIGE INBETRIEBNAHME

1. Stecken Sie den Grill ein und schalten Sie den Controllerdie Steuerung ein.
2. LADEN SIE HOLZKOHLE ERST IN SCHRITT 5 EINLEGEN.
3. Drücken Sie die Taste für automatische Zündung, um den Zünder vorzuheizen:
    a a. Die Zündetaste sollte jetzt blinken.
    b b. Das Controller-Display sollte 450F (232C) blinken.
4. ScrollenDrehen Sie den Reglerknopf, um die gewünschte Temperatur zu ändern.
    a. Temperaturauswahloptionen:
    - Drücken Sie die Taste „Temperatur einstellen“, um die Temperatur auszuwählen, die auf demum die auf dem Display Anzeigeangezeigte Temperatur zu wählen.
    - Wenn Sie den Knopf nicht drehen, wählt der Controller automatisch die TemperaturWenn Sie den Drehknopf nicht drehen, wählt die Steuerung automatisch die auf dem Display (Standardtemperatur 450F/232C).auf dem Display angezeigte Temperatur (Standardtemp. 450F / 232C).
5. Füllen Sie den Mini-HopperTrichter mit Holzkohle (**nicht mehr als 7 lbs/3 kg Brikett oder 5 lbs/2,25 kg KlumpenKohle**).
6. Schließen Sie den Trichterdeckel und den Grilldeckel.
7. **Warten Sie, bis die automatische Zündtaste aufhört zu blinken, bevor Sie den Feuerstarter laden** (dies sollte ungefähr 45 Sekunden dauern).
8. Setzen Sie einen Feuerstarteranzünder in den FeuerstarterhalterHalter für den Feueranzünder (siehe Abb. 1)
9. Schieben Sie die FeuerstartZünderschale in den unteren Trichter, bis sie stoppt, und schließen Sie die Tür.
10. Der Grill muss eine Startsequenz ausführen. **Es kann einen Moment dauern, bis sich der Lüfter einschaltet**.

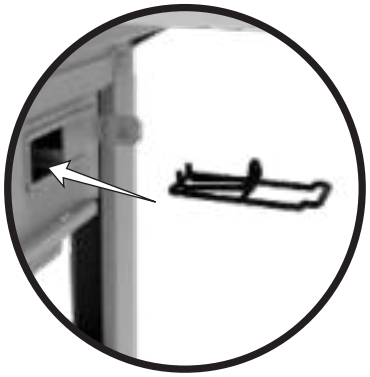


Abbildung 1

TIPPS ZUM ZÜNDER:

a. Blinkender Zündknopf = Zünder vorheizen (**Zünder NICHT laden, solange der Zünder eingeschaltet ist)Laden Sie den Feueranzünder NICHT, während der Zünder Vorwärmenvorgeheizt wird**).
b. Solider Zündknopf = Zünder ist ein/heiß.
c. Der Zünder lässt sich nicht einschalten, wenn der Grill über 200 F (93 C) stehtist.
d. WENN die Temperatur bereits eingestellt ist, werden Sie vom Zünder nicht aufgefordert, die Temperatur einzustellen.
e. Bei jeder Aktivierung des Zündgeräts startet der Grill die Startsequenz (der Lüfter pulsiert). Die Startsequenz dauert ca. 8 Minuten. Nach Abschluss der Startsequenz kehrt der Lüfter zur normalen PID-Regelung zurück.

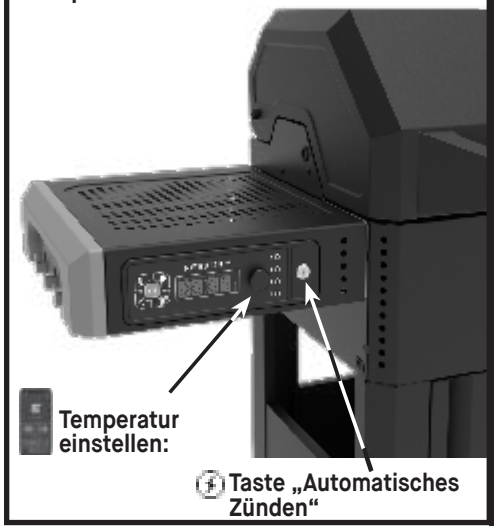
HINWEIS: Für eine korrekte Zündung des FeuerstartersFeueranzünders ist es wichtig, die oben aufgeführten Schritte in der richtigen Reihenfolge auszuführen. Wenn Sie die Schritte nicht befolgen, kann dies zu einem fehlgeschlagenen Startvorgang führen.

In einigen Fällen kann sich der FeuerstarterFeueranzünder während der Startsequenz nicht entzünden. Dies kann an der Art des FeuerstartersFeueranzünders selbst liegen. Wenn der FeuerstarterFeueranzünder nicht zündet, schalten Sie den Grill aus, entfernen Sie den defekten FeuerstarterFeueranzünder, schalten Sie den Grill ein und stellen Sie die Temperatur wieder ein. Nachdem der Zünder vorgeheizt ist, bauen Sie einen NEUEN FeuerstarterFeueranzünder wieder ein.

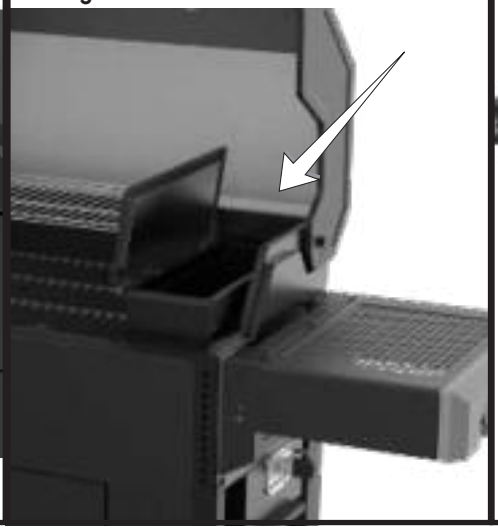
Bedienungsanleitung

INBETRIEBNAHME

SCHRITT 1
Zünder vorheizen
Temperatur einstellen:



SCHRITT 2
Charcoal ladenHolzkohle einlegen



SCHRITT 3
Fire Starter ladenFeueranzünder einlegen



MANUELLE FIRESTARTER-ZÜNDUNG DES FEUERANZÜNDERS

Wenn der Feuerstarter Feueranzünder nicht mit dem Zündknopf gezündet werden kann, können Sie den Trichter mit den folgenden Schritten manuell zünden.

1. Stecken Sie den Grill ein und schalten Sie den Controllerdie Steuerung ein.
2. Füllen Sie den MiniHopper-Trichter mit Holzkohle (nicht mehr als 7 lbs/3 kg Brikett oder 5 lbs/2,25 kg KlumpenKohle).
3. Halten Sie den Trichterdeckel OFFEN.
4. Setzen Sie einen Feueranzünder in den Feuerstarterhalterdie Halterung für den Feueranzünder (siehe Abb. 1)
5. Schieben Sie die Feuerstartanzünderschale in den unteren Trichter, bis sie stoppt.
6. ünden Sie den FeuerstarterFeueranzünder manuell an.
7. Schließen Sie die Tür des Feuerstarttüranzünders.
8. Warten Sie 2-3 Minuten, bis sich die Holzkohle entzündet hat, bevor Sie den Trichterdeckel schließen.
9. Sobald die Holzkohle zu brennen begonnen hat, schließen Sie den Trichterdeckel.
10. Schließen Sie den Grilldeckel und stellen Sie die Temperatur am Controlleran der Steuerung ein.

NEU LADEN

Wenn der Trichter während des Kochens nachgefüllt werden muss, befolgen Sie die nachstehendenfolgenden Anweisungen zum sicheren Nachladen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Lüfter PAUSIERT ist, bevor Sie mit dem Nachladen beginnen.
2. Drücken Sie die Power-TEinschalttaste, um die PAUSE-Funktion zu aktivieren (der Controllerdie Steuerung zeigt HOLDPAUSE an)
3. Holzkohle in den Trichter geben (nicht mehr als 7 lbs/3 kg Brikett oder 5 lbs/2,25 kg KlumpenKohle). Verwenden Seien Sie EXTREMEÄUSSERST Vvorsichtig, der Trichterdeckel wird HEISS. Tragen Sie Schutzhandschuhe und öffnen Sie den Trichterdeckel mit einer Zange
4. Schließen Sie den Trichterdeckel und schalten Sie den Controllerdie Steuerung aus, indem Sie den Netzschalter drücken.

RAUCH/GESCHMACK HINZUFÜGEN

Mischen Sie Holzstücke im Trichter mit Holzkohle. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperatur ein.

* HINWEIS: Verwenden Sie niemals mehr als 1/2 Pfund Holzstücke im gesamten Trichter.

HERUNTERFAHRENABSCHALTEN

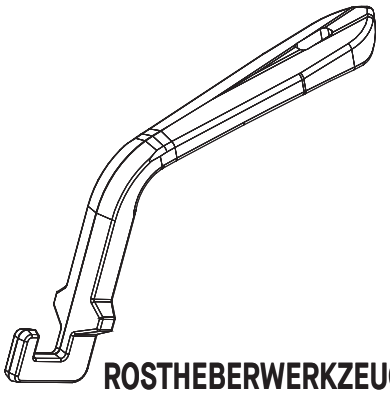
1. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Controllerdie Steuerung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus.
2. Trichterdeckel und Grilldeckel schließen.
3. Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn aufbewahrenwegstellen.
4. Sobald sich der Grill abgekühlt hat, leeren Sie den Aschenbecher, decken Sie ihn ab und lagern Sie Ihren Grill an einem trockenen Ort.

*HINWEIS — Holzkohle wird nach dem Ausschalten des Grills nicht gespeichertaufbewahrt. Um ein schnelleres Abschaltverfahren zu fördernermöglichen, begrenzensollten die Menge an Holzkohle, die zu Ihrer Kochzeit passt.Sie die Menge der Holzkohle an die Garzeit anpassen.

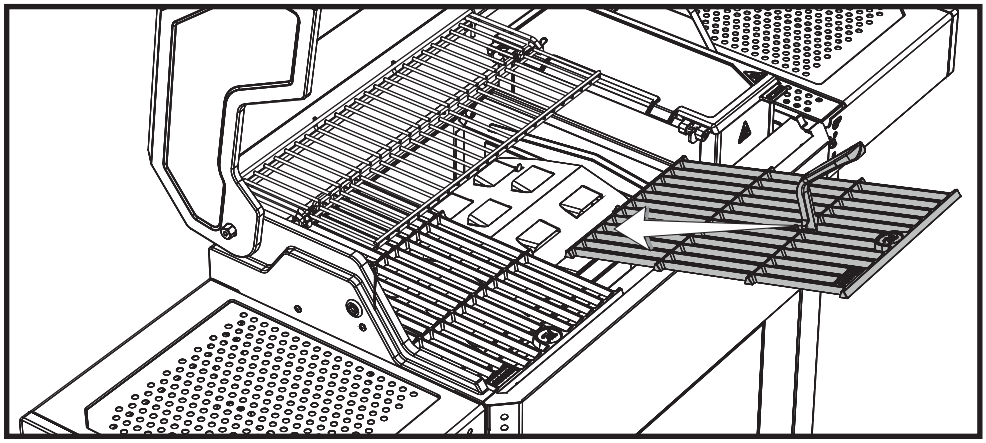
ROSTHEBER

Verwenden Sie Ihren Rostheber, um Ihre Grillroste zu handhaben.
VORSICHTACHTUNG! Grillroste können HEISS sein! Verwenden Sie den Grillgreifer, um die Grillroste während des Garvorgangs neu zu positionieren.

* HINWEIS: Die Roste sollten so nah wie möglich beieinander liegen.

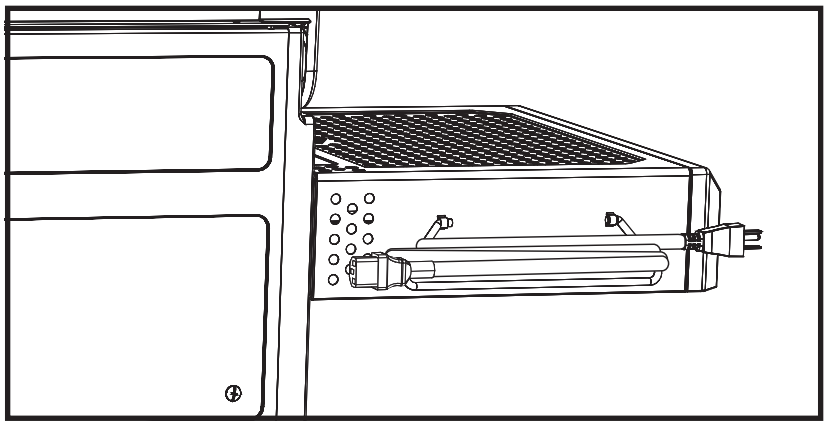


ROSTHEBERWERKZEUG



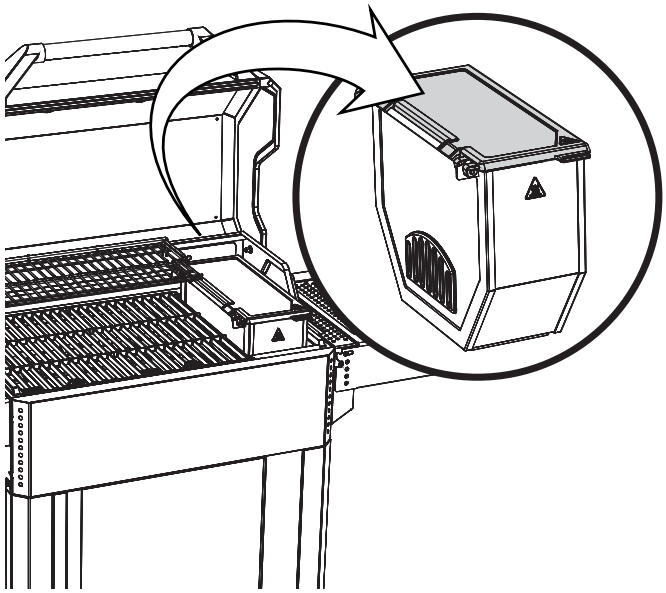
KABELAUFBEWAHRUNG

Das Kabel ist so konzipiert, dass es um die Aufbewahrungshalterung hinter der Seitenablage gewickelt wird. Schalten Sie den Controller vor dem Aufbewahren aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



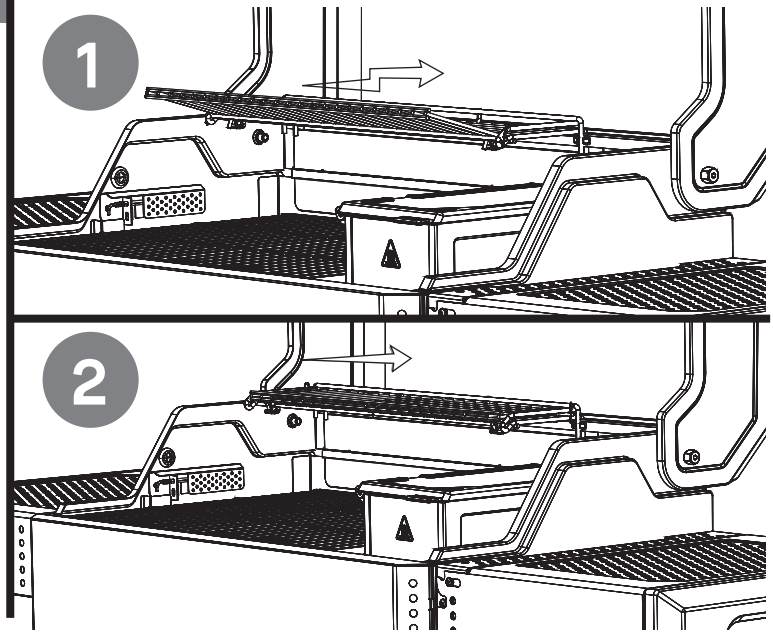
AUF DEM TRICHTERDECKEL ANSCHMECKEN// ABSCHMELZPLATTE ANBRATENM

Sie können Ihren Trichterdeckel auch zum Anbraten bei starker Hitze verwenden.



WARMHALTEROST

Heben und zurückschieben, um mehr Platz auf dem Grill zu haben.



REINIGUNG UND LAGERUNG

STELLEN SIE IMMER SICHER, DASS SICH DER GRILL KÜHLKALT ANFÜHLTIST, BEVOR SIE IHN REINIGEN UND LAGERN.

- Sobald die Asche vollständig abgekühlt ist, leeren Sie den Kohlebehälter nach jedem Gebrauch mit Asche. entleeren Sie die Asche nach jedem Gebrauch aus dem Holzkohlebehälter. Dies wirdträgt dazu beitragen, die Lebensdauer des Holzkohlebehälters zu verlängern.
- Kalte Asche entsorgen, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser einweichen und in einemKalte Asche in Alufolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbarer Behälter r.nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Entfernen Sie den Holzkohlerost und reinigen Sie ihndieses.
- Entfernen Sie zum Reinigen die Grillroste und den Verteiler.
- Entfernen Sie den Fettbecher und heizen Sie das Zelt zum Reinigen auf.
- Den Trichterdeckel (Bratplatte) abnehmen und reinigen. Der Trichterdeckel ist aus beschichtetem Gusseisen. Bitte wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab. Eventuell müssen Sie ihn mit einer nicht scheuernden Bürste abreiben. Tragen Sie nach der Reinigung eine leichte Ölschicht auf die Grillplatte auf, um Rost zu vermeiden. Sollte die Grillplatte rosten, reinigen Sie sie mit einer Stahlbürste, tragen Sie Gemüsefett auf und heizen Sie den Grill wie in der GewürzanleitungAnleitung zum Vorbehandeln angegebenauf.
- Überprüfen Sie die Hardware und die zusammengebauten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Grill und Grillroste mit mildem Spülmittel reinigen. Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Lappen ab. VERWENDEN SIE KEINE Ofenreiniger oder andere Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, ihn gründlich zu trocknen.
- Mit Speiseöl abwischen, um Rostbildung zu vermeiden
- Den Grill immer abdecken und an einem geschützten, TROCKENEN ORT aufbewahren. Nur lagern, wenn das Feuer aus ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Wenn der Grill nicht häufig benutzt wird, auch wenn Sie eine Grillabdeckung verwenden, denken Sie daran, Ihren Grill regelmäßig zu überprüfen, um möglichen Rost und Korrosion aufgrund von Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.

WARNUNG!
Lagern Sie KEINE brennbaren Materialien unter dem Grill oder im Grillschrank. Heiße Asche kann in den Grillschrank gelangen. Vorsicht ist geboten.

ProblemFehlerbehebung

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE BEHEBUNGLÖSUNG
Regler ist nicht eingeschaltet.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie den Netzschalterdie Einschalttaste am Controlleran der Steuerung.
	Nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Controllerdie Steuerung in die Stromversorgung und das Netzteil in die Wandsteckdose.
	Der Schutzschalter wurde ausgelöst.	Überprüfen Sie den Schutzschalter der Wandsteckdose und setzen Sie ihn zurück, wennfalls er ausgelöst wurde.
	Fehlfunktion des Controllersder Steuerung.	Masterbuilt-Kundendienst https://www.masterbuilt.com/pages/support
Der Lüfter ist nicht eingeschaltet.	Die Temperatur im Schrank hat die eingestellte Temperatur erreicht.	Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Lüfter aus. Sobald die Temperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, wird der Lüfter neu gestartet. Der Lüfter regelt die eingestellte Temperatur anschließend automatisch.
	Der Lüfter wurde vom Controllern der Steuerung getrennt.	Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt.
	Lüfter vom Kabelbaum getrennt.	
	ErrFehler 3	Siehe unten.
Reglertemperatur Die Temperatur der Steuerung ist ungenau.	Temperaturfühler nicht vollständigrichtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt.
	Der Temperaturfühler ist verschmutzt.	Temperaturfühler vorsichtig reinigen.
Langsames E erhitzen.	WZu wenig Holzkohle.	Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle auf.
	Grilldeckel öffnen.	Grilldeckel schließen.
	Der Lüfter ist nicht eingeschaltet.	Siehe „Lüfter nicht eingeschaltet“.
Der Zünder entzündet sich nicht oder verlangsamt sich.	Der Zünder funktioniert nicht, wenn die Grilltemperatur über 200 F/ 93 C liegt	1. Stellen Sie sicher, dass der Zünder keine Ablagerungen oder Hindernisse aufweist. 2. Stellen Sie sicher, dass der Feuerstarter Feueranzünder und das Fach vollständig eingesetzt sind und den Zünder berühren. Fehler 6: Siehe unten.
Schlechte Wifi-Verbindung	Schwaches Signal.	1. Richten Sie die Antenne auf der Rückseite des Controllersder Steuerung so aus, dass sie auf den Boden zeigt
Der ControllerDie Steuerung wird neu gestartet und wechselt in den Standby-Modus.	Elektrostatische Aufladung Wenn das Produkt durch elektrostatische Entladung gestört wird, wird der Controllerdie Steuerung möglicherweise neu gestartet und wechselt dann in den Standby-Modus.	Der ControllerDie Steuerung muss vom Benutzer neu gestartet werden, um den Normalzustand normalen Betrieb wiederherzustellen; Betrieb, dieses Phänomen ist normal.
ErrFehler 1	Temperaturfühler nicht vollständigrichtig angeschlossen.	1. Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt. 2. Trennen Sie den Regler von der Stromversorgung, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie ihn wieder an.
Err 2	Fehlfunktion der Fleischsonde.	Masterbuilt-Kundendienst https://www.masterbuilt.com/pages/support
ErrFehler 3	Grill überhitzt.	1. Grill ausschalten. 2. Überprüfen Sie die Ursache der Überhitzung. • Fettbrand. • Fehlfunktion des Lüfters. 3. Grill neu starten.
Err Fehler 4	Die Holzkohle entzündet sich nicht.	1. Stellen Sie sicher, dass der Trichterdeckel und die untere Trichtertür vollständig geschlossen sind. 2. Stellen Sie sicher, dass genug Holzkohle vorhanden ist. 3. Stellen Sie sicher, dass keine alte Asche von der vorherigen Verwendung zurückbleibt. 4. Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle, bevor Sie den FeuerstarterFeueranzünder einsetzen. 5. Stellen Sie sicher, dass der Zündknopf gedrückt wurde und der Zünder eingeschaltet ist funktioniertend 6. Grill neu starten.
ErrFehler 5	Fleischsondentemperatur über 300° F.	1. Entfernen Sie die Fleischsonde mit Schutzhandschuhen vom Grill. 2. Vom Regler abstecken. 3. Fleischsonde abkühlen lassen.
Fehler 6	Fehlfunktion des Zünders	1. Grill ausschalten. 2. Trennen Sie den Stecker und überprüfen Sie den Anschluss des Zünders 3. Starten Sie den Grill neu und drücken Sie die Zündertaste 4. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls der Fehler weiterhin besteht 5. Prüfen Sie, ob sich oben auf dem Zünder Schmutz befindet

HERSTELLERBESCHRÄNKTE GARANTIE

Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum ein Jahr frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind. Die Masterbuilt®-Garantie erstreckt sich nicht auf die Lackierung, die bei normalem Gebrauch verbrennen kann. Rost ist von der Garantie von Masterbuilt®-Garantie nicht abgedeckt. Masterbuilt® verlangt für den Garantieanspruch die Vorlage eines Kaufbelegs, z. B. einer Quittung.
NUR FÜR EUROPA: Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum zwei Jahre frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind.

WANN BEGINNT DER GARANTIEANSPRUCH?

Die Garantie beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum und gilt nur für den Erstkäufer. Registrieren Sie den Grill, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können. Wird während der geltenden Garantiezeit bei normalem Gebrauch und normaler Wartung ein Material- oder Verarbeitungsmangel festgestellt, ersetzt oder repariert Masterbuilt® nach eigenem Ermessen die mangelhafte Komponente, ohne dass Ihnen Kosten für die Komponente selbst entstehen. Diese Garantie gilt nicht für Arbeitsleistungen oder andere Kosten, die mit der Wartung, Reparatur oder dem Betrieb des Grills verbunden sind. Masterbuilt® übernimmt alle Versandkosten für Garantieteile.
NUR FÜR AUSTRALIEN UND NEUSEELAND: Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen oder neuseeländischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Ausfall und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Qualität der Waren nicht akzeptabel ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Mangel handelt.

WAS IST NICHT ABGEDECKT?

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch eine missbräuchliche oder zweckentfremdete Verwendung des Produkts entstanden sind, für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Montage, Wartung oder Installation entstanden sind, für Schäden, die durch Unfälle oder Naturkatastrophen entstanden sind, für Schäden, die durch unbefugte An- oder Umbauten entstanden sind, oder für Transportschäden. Diese Garantie deckt weder Schäden durch normalen Verschleiß bei der Verwendung des Produkts (z. B. Kratzer, Dellen, Dellen und Absplitterungen) noch Veränderungen im Aussehen des Grills ab, die seine Leistung nicht beeinträchtigen. Die gewerbliche Nutzung von Masterbuilt-Produkten wird nicht empfohlen, und Masterbuilt übernimmt bei gewerblicher Nutzung keine Garantie. Das gilt zum Beispiel für Gastronomen, Catering, Metzgereien, Leihunternehmen, Imbisswagen und andere gewerbliche Einrichtungen.
Diese Herstellergarantie gilt ausschließlich und anstelle jeder anderen Garantie, ob schriftlich oder mündlich, ausdrücklich oder stillschweigend, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Garantie der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck. Die Dauer jeglicher stillschweigenden Garantie, einschließlich jeglicher stillschweigenden Garantie der Marktgängigkeit oder der Eignung für einen bestimmten Zweck, ist ausdrücklich auf die Dauer der Garantiezeit für die betreffende Komponente beschränkt.
Das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers bei Verletzung dieser Herstellergarantie oder einer stillschweigenden Garantie beschränkt sich wie hier angegeben auf den Ersatz. Masterbuilt haftet in keinem Fall für besondere, zufällige oder Folgeschäden.
Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich zu allen Rechten und Rechtsmitteln gewährt, die Ihnen durch Gesetze und Vorschriften zum Verbraucherschutz eingeräumt werden. Diese Garantie berührt in keiner Weise Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte in Ihrem Staat oder Land, in dem Sie wohnen, einschließlich der EU. Je nach Staat oder Land, in dem Sie Ihren Wohnsitz haben, ist die Dauer einer stillschweigenden Garantie oder der Ihnen zustehende Schadenersatz möglicherweise nicht durch diese Garantie begrenzt.

WANN ERLISCHT DIE GARANTIE?

Wenn Sie ein Masterbuilt® Produkt über einen nicht autorisierten Händler kaufen, erlischt die Garantie. Als nicht autorisierter Händler gilt jeder Einzelhändler, der nicht ausdrücklich von Masterbuilt® die Erlaubnis erhalten hat, Masterbuilt® Produkte zu verkaufen.

WÜNSCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS

Unsere Garantiebedingungen können sich von Zeit zu Zeit ändern. Sie finden die neueste Version unserer Garantie unter www.masterbuilt.com/pages/warranty. Wenn Sie Hilfe benötigen oder eine aktuelle Kopie unserer Garantie anfordern möchten, kontaktieren Sie uns bitte unter der folgenden Adresse.

Masterbuilt™
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road,
Suite 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australien und Neuseeland
Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

Masterbuilt™
Kamado Joe Europa
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Niederlande
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt™
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

HUNGARIAN

KIZÁRÓLAG SZABADTÉRI HASZNÁLATRA. KERESKEDELMI HASZNÁLATRA NEM ALKALMAS.

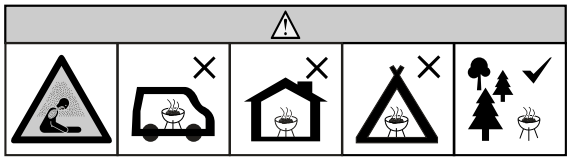
FIGYELEM!

- Ez a kézikönyv a készülék megfelelő összeszereléséhez és biztonságos használatához szükséges fontos információkat tartalmazza.
- A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.
- Őrizze meg a használati útmutatót annak érdekében, hogy később is használni tudja.

SZÉN-MONOXID VESZÉLY

Az utasítások be nem tartása tüzet, robbanást vagy égésveszélyt eredményezhet, amely anyagi károkat, személyi sérülést vagy halált okozhat.

- Az égő faforgácsok, a farönkök, a fapelletek, a szén és a propán szén-monoxidot bocsátanak ki magukból, amelynek nincs szaga, és halált okozhat.
- NE égessen faforgácsot, farönköt, fapelletet, szenet vagy propánt a házon, járművön, sátron, garázson vagy egyéb zárt területen belül.
- Ne használja a grillsütőt zárt és/vagy lakhelyen, például házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókon. Fennáll a halálos szén-monoxid-mérgezés veszélye.
- CSAK A SZABADBAN, jól szellőző helyen használja.
- **TARTSA BE EZEKET AZ IRÁNYELVEKET ANNAK ÉRDEKÉBEN, HOGY NEHOGY EZ A SZÍNTELEN, SZAGTALAN GÁZ MEGMÉRGEZZE ÖNT, A CSALÁDJÁT VAGY MÁSOKAT.**
  - Ismerje fel a szénmonoxid-mérgezés tüneteit: fejfájás, szédülés, gyengeség, hasmenés, hányás, álmosság és zavartság. A szén-monoxid csökkenti a vér oxigénszállítási képességét. Az alacsony véroxigénszint öntudatvesztést és halált okozhat.
  - Menjenek orvoshoz, ha Önnél vagy másoknál megfázás vagy influenza szerű tünetek jelentkeznek a sütéskor vagy a készülék közelében. A szénmonoxid-mérgezés, amely könnyen összekeverhető a megfázással vagy az influenzával, gyakran csak túl későn észlelhető.
  - Az alkohol- és kábítószerfogyasztás felerősíti a szénmonoxid-mérgezés hatásait.
  - *A szén-monoxid különösen mérgező a terhes anyák, gyermekek, csecsemők, idősek, dohányzók, vér- és keringési rendszer, továbbá anémia vagy szívbetegségektől szenvedők esetében.*





FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST

- Ne hagyja a grillt felügyelet nélkül.
- A grill csak a SZABADBAN, HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA VALÓ.
- Ne használja zárt térben!
- Kizárólag faszénnel tüzeljen.
- A grillezőt mindig a helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi előírásoknak megfelelően használja.
- Ha nem veszi figyelembe a figyelmeztetéseket, az személyi sérüléshez vagy a grill károsodásához vezethet.
- Soha ne használja zárt területeken belül, például a verandán, garázsban, épületekben vagy sátrakban.
- Soha ne használja lakóautókban vagy hajókon.
- Soha ne üzemeltesse a grillt tetőszerkezetek, kocsibeállók, napernyők vagy előtetők alatt. (LÁSD A SZERKEZETKÖZELSÉG KÖVETELMÉNYEIT).
- Tartsa a készüléket tisztán és az olyan éghető anyagoktól mentesen, mint a benzin és más gyúlékony gőzök és folyadékok.
- A grillezőt olyan egyenletes, nem éghető, stabil felületen használja, mint például salak, beton, tégla vagy kőzet. Az aszfaltfelület (bitumen) nem jó erre a célra.
- Ne használja a grillt fa vagy gyúlékony felületeken.
- A grillezőnek a földön KELL állnia. Ne helyezzen grillezőt asztalra vagy pultra. NE mozgassa a grillt egyenetlen felületeken.
- A grillt csak egyenletes felületen szabad gurítani.
- A grillt soha nem szabad egyenetlen felületen, illetve lépcsőn le- vagy felgurítani.
- Soha ne használja a grillt fűtésre (OLVASSA EL A SZÉN-MONOXID VESZÉLYRŐL SZÓLÓ RÉSZT).
- Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket. A grill kereskedelmi használatra NEM alkalmas.
- A grill üzemeltetése közben mindig tartson a közelében tűzoltókészüléket.
- Olajjal vagy zsírral való sütés esetén BC vagy ABC típusú tűzoltókészülék legyen elérhető.
- Olajtól vagy zsírtól képződött tűz esetén ne próbálja azt vízzel eloltani. Azonnal hívja a tűzoltóságot. A BC vagy ABC típusú tűzoltókészülék, bizonyos körülmények között, feltartóztathatja a tüzet.
- Minden használat előtt ellenőrizze az összes anyát és csavart, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok szorosan és biztonságosan rögzítve vannak-e.
- Az alkohol, a vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító vagy -biztonságosan üzemeltető képességét.

FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grilltől. NE engedje, hogy gyermek használja a grillt. Szigorú felügyelet szükséges, ha gyermekek vagy háziállatok tartózkodnak azon a területen, ahol a grillt használják.
- A készülék nem arra készült, hogy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve tapasztalattal nem rendelkező és a készüléket nem ismerő emberek használják, kivéve ha a biztonságukért felelős személy őket megtanítja a készülék használatára, vagy használat közben felügyeli őket.
- Készülék 8 éves kortól használható. Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalattal nem rendelkező és a készüléket nem ismerő emberek nem használhatják, kivéve ha megtanítják a készülék használatára, vagy használat közben felügyelik őket.
- NE engedje, hogy bárki tevékenységet végezzen a grill körül annak használata közben vagy azt követően, amíg az ki nem hűlt.
- Annak érdekében, hogy megakadályozza a személyi sérülést, a grill károsodását vagy a forró sütőfolyadék kifröccsenését, NE menjen vagy ütközzön a grillnek.
- A forró olajat vagy egyéb forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatásakor rendkívül óvatosan kell eljárni.
- Soha ne mozgassa a grillt használat közben. A mozgatás vagy tárolás előtt hagyja, hogy a grill teljesen lehűljön45 °C alá.
- A grill használat közben FELFORRÓSODIK, illetve a használat után és a lehűlési folyamat során egy darabig még FORRÓ marad. ÓVATOSAN használja. Viseljen védőkesztyűt.
- NE érintse meg a FORRÓ felületeket. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.
- A füstölőben soha ne használjon üveg, műanyag vagy kerámia edényeket. Soha ne tegyen üres edényt a grillbe a használata közben.
- A nem a Masterbuilt által szállított tartozékok használata NEM javasolt, mivel sérülést okozhatnak.
- Ne tároljon a grillben/tartályban forró hamut vagy faszenet. Csak úgy szabad tárolni, ha a tűz teljesen kialudt és a grill minden felülete hideg.
- A grill, a tartály és a tartály fedele használat közben FORRÓ, illetve a használat után és a lehűlési folyamat során egy darabig még FORRÓ marad. ÓVATOSAN használja. Viseljen védőkesztyűt.
- Óvatosan vegye ki az ételt a grillből. Minden felület FORRÓ és égési sérüléseket okozhat. Használjon védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró sütőszerszámokat a forró felületek vagy a sütőfolyadékok fröccsenése elleni védelem érdekében.
- Használat közben a grill forró. Az égési sérülések elkerülése érdekében tartsa távol az arcát és a testét az ajtó(k)tól és a szellőzőktől. A gőz és a forró levegő használat közben távozik.
- A tartály, a tartályfedél, valamint a hamutartályajtó FORRÓ a grill használata és a lehűlése közben. Viseljen védőkesztyűt, ha ezen részegységekkel vagy ezek körül dolgozik.
- A grill nyílt lángot használ. Tartsa a kezét, a haját és az arcát távol a lángtól. NE támaszkodjon a grillre begyújtás közben. A laza haj és ruházat meggyulladhat.
- NE gátolja meg az égést és a szellőzést.
- Ne takarja le fémfóliával a sütőrácsokat. Ez visszatartja a hőt, és károsíthatja a grillt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a FORRÓ faszenet vagy parazsat.
- Ne távolítsa el a hamut, amíg a hamu és a faszén FORRÓ.
- Tartsa a kezét, a haját és az arcát távol az égő faszéntől. Figyeljen oda, hogy a működtetés közben ne lógjon le a haja vagy ruhadarabja, mivel azok meggyulladhatnak.
- Használjon védőkesztyűt, ha ezt a grillt használja vagy a tűzzel foglalkozik. A fa vagy faszén hozzáadásakor védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró kandallószerszámokat használjon.
- Soha ne használjon faszéngyújtó folyadékot, benzint, alkoholt vagy más erősen illékony folyadékot a faszén meggyújtásához. Ezek a folyadékok felrobbanhatnak, és sérülést vagy halált okozhatnak. Ennél a grillnél mindig tartsa be az előírt gyújtási utasításokat.
- Soha ne töltse túl a faszéntartályt. Ez súlyos sérülést és a grill károsodását okozhatja.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.
- VIGYÁZAT! – Az áramütés veszélyének megelőzése érdekében tartsa a hosszabbítót szárazon és a talajtól távol.
- VIGYÁZAT! – Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ne merítse a kábelt, a dugót vagy a vezérlőpanel bármely részét vízbe vagy más folyadékba.
- VIGYÁZAT! Áramütés veszélye! Csak olyan fedett A osztályú GFCI csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek burkolata a csatlakozódugó sapkájának behelyezésével vagy eltávolításával időjárásállóvá tehető!
- VIGYÁZAT! Nem használható olyan csatlakozóaljzatokkal, amelyek csak akkor időjárásállóak, ha a csatlakozóaljzat le van fedve (a csatlakozódugó sapkája nincs behelyezve és a csatlakozóaljzat fedele nincs lecsukva).
- Elektromos készülékek használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, többek között a következőket:
    1. Ne csatlakoztassa a táphálózathoz a készüléket, amíg nincs teljesen összeszerelve és nem áll használatra készen.
    2. Csak jóváhagyott földelt villamos csatlakozóaljzatot használjon.
    3. Ne használja villámlás közben.
    4. A készüléket soha ne tegye ki esőnek vagy víznek.
- A kültéri hosszabbítókat kell használni. Az ilyenek „W” toldalékkal és „Alkalmas a kültéri készülékekkel történő használatra” felirattal rendelkeznek.
- A hosszabbító földelt és háromeres kell legyen.
- Ne működtessen semmilyen készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, vagy miután a készülék meghibásodott vagy bármilyen módon megsérült. Ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, a szervizzel vagy szakemberrel, elkerülve ezzel az áramütés veszélyét.
- Hosszabbító vezetékek csak kellő odafigyeléssel használhatók.
- Ha hosszabbítót használ, győződjön meg a következőkről:
    1. A hosszabbító kábel legalább olyan jelzett elektromos terhelhetőséggel kell, hogy rendelkezzen, mint a készülék; és
    2. a vezetéket úgy kell elrendezni, hogy ne lógjon túl az asztalon vagy pulton, elkerülve azt, hogy a gyermek véletlenül beleakadjon és lerántsa a készüléket.
- Ne engedje lelógni a hálózati kábelt, illetve ne hagyja, hogy az forró felületekhez érjen.
- NE helyezze a hálózati kábelt forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy a meleg sütőre.
- A kikapcsoláshoz fordítsa „OFF” állásba a szabályozót, és húzza ki az aljzatból.

FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Ha nincs használatban, valamint tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Belső részegységek hozzáadása/eltávolítása előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Ne tisztítsa a terméket vízpermettel vagy hasonló módon.
- Soha ne nyissa ki a tartályt az első indítás után vagy használat közben. Ha ennél a grillnél faszenet kell utántölteni a használat során, kövesse az előírt utántöltési utasításokat, és mindig viseljen védőkesztyűt.
- Soha ne használja a grillsütőt, ha a hőmérséklet-érzékelő nincs rajta. Ez a grillsütő túlhevülését eredményezheti, amely súlyos személyi sérüléshez és/vagy a grill károsodásához vezethet.
- Soha ne működtesse a grillsütőt, ha a hő- és légbevezető nyílás csúszkái be vannak szerelve. (készülékfüggő lehet) Károsíthatja a grillt.
- FIGYELEM! Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyújtáshoz vagy az újragyújtáshoz! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtósokat használjon!
- FIGYELEM! NE tároljon a grill vagy a grillszekrény alatt éghető anyagokat. A forró hamu elérheti a grillszekrényt. Óvatosan használja.

ELEKTROMOS KÖVETELMÉNYEK

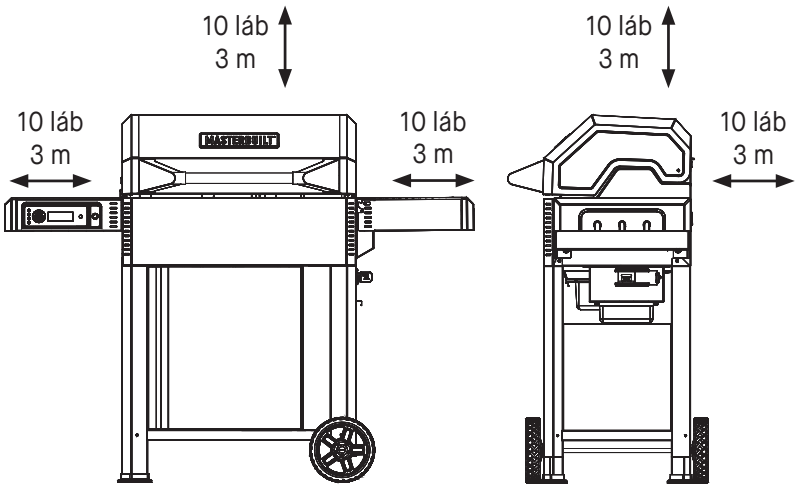
- 220-240 VAC, 50 HZ, 0,7 A, 92 W

A SZERKEZETKÖZELSÉG KÖVETELMÉNYEI

A falaktól, függönyöktől vagy más gyúlékony anyagoktól tartson legalább 3 méteres (10 láb) távolságot a grill körül.

Tartson legalább 10 láb (3 m) távolságot minden éghető és gyúlékony anyagtólmint például fa, növények, fű, bozót, bozót, papír, benzin vagy vászon.

Ez a távolság elég helyet biztosít a megfelelő égéshez, légáramláshoz és szellőztetéshez. A grillt tilos fa vagy más éghető anyagokból készült padlózaton használni.



FIGYELEM!

Az elektromos hálózati kábel botlásveszélyes!

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Ehhez a termékhez nem adunk faszenet vagy fadarabokat.

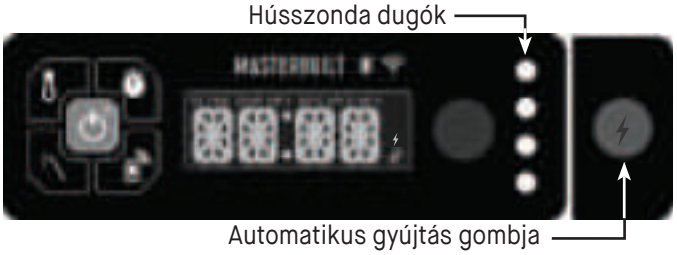
Kezelési útmutató

VEZÉRLŐPANEL

Tápfeszültség Be/Ki kapcsoló:
1. Nyomja meg a gombot, hogy bekapcsolja a vezérlőpanelt.
2. Egyszeri megnyomás bekapcsolt állapotban = Szüneteltetés
3. Hosszú megnyomás bekapcsolt állapotban = Kikapcsolás

Gyújtásgomb:
1. Nyomja meg a gombot a gyújtós automatikus begyújtásához.

Hőmérséklet-beállítás:
1. Nyomja meg a gombot.
2. Fordítsa el a gombot a kívánt hőmérsékletre.
3. A hőmérséklet beállításához nyomja meg még egyszer a gombot (3 másodperc után automatikusan beállítódik a hőmérséklet.)



Hőmérséklet átállítása F°-ről C°-ra:
1. Kikapcsolt berendezésnél tartsa benyomva a hőmérséklet-beállító gombot
2. Nyomja meg a bekapcsoló gombot
3. Az egység úgy kapcsol be, hogy az „F” vagy „C” villog a kijelzőn
4. A gombbal válassza ki a hőmérséklet mértékegységét
5. A megerősítéséhez nyomja meg a hőm. beáll. gombot

Időbeállítás:
- **Visszaszámláló**
  1. Nyomja meg a gombot.
  2. Fordítsa el a gombot a kívánt órára.
  3. Az óra mentéséhez nyomja meg a gombot.
  4. Fordítsa el a gombot a kívánt percre.
  5. A perc mentéséhez nyomja meg a gombot. Az időzítő elindul.
  6. Az időzítő szüneteltetéséhez és újraindításához nyomja meg a gombot.
  7. Tartsa lenyomva a gombot az időzítő alaphelyzetbe állításához.
- **Előreszámoló időzítő**
  1. Nyomja meg és tartsa nyomva a gombot.
  2. Az időzítő elkezd 00:00-ról számolni. Az időzítő perc:másodperc, majd óra:perc formátumban fog számolni.
  3. Az időzítő szüneteltetéséhez és újraindításához nyomja meg a gombot.
  4. Tartsa lenyomva a gombot az időzítő alaphelyzetbe állításához.

Állítsa be a hússzonda hőmérsékleteit:
1. Nyomja meg a gombot, és a gombbal válassza ki a hússzondát (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Nyomja meg a hőmérsékletgombot.
3. Fordítsa el a gombot a kívánt hőmérsékletre.
4. A hőmérséklet beállításához nyomja meg újból a hőmérsékletgombot.
5. A beállított hőmérséklet elérésekor megszólal a figyelmeztető jelzés. A törléséhez bármelyik gomb megnyomható.

Az információk megjelenítése a kijelzőn:
- A gomb elfordításával a grillhőmérsékletről az időzítőre, majd a hússzondákra (MP1, MP2, MP3 és MP4) vált a képernyő.

BLUETOOTH + Wi-Fi

A grill összepárosítása az okos készülékekkel:
1. Töltse le a készülékére/készülékeire az Apple App Store-ból vagy a Google Play Store-ból a Masterbuilt alkalmazást. További információkat a masterbuilt.com/pages/app-device-requirements weboldalon találhat.
2. Ha a letöltés befejeződött, indítsa el a Masterbuilt alkalmazást, majd kövesse az utasításokat a Bluetooth + WIFI grill és az okoskészülék(ei) párosításához.

Kezelési útmutató

BLUETOOTH

A grill összepárosítása az okos készülékekkel:

1. Töltse le a készülékére/készülékeire az Apple App Store-ból vagy a Google Play Store-ból a Masterbuilt alkalmazást. További információkat a masterbuilt.com/pages/app-device-requirements weboldalon találhat.
2. Ha a letöltés befejeződött, indítsa el a Masterbuilt alkalmazást, majd kövesse az utasításokat a Bluetooth grill és az okoskészülék(ei) párosításához.

Az eszköz megfelel az FCC szabályozás 15. részében foglalt követelményeknek. A használathoz az alábbi két feltételnek kell teljesülnie:

1. Az eszköz nem okozhat káros interferenciát.
2. Az eszköznek interferenciával szemben ellenállónak kell lennie, beleértve a nem kívánt működést eredményező interferenciát is.

FCC-figyelmeztetés:
Figyelem! Az előírások betartásáért felelős által kimondottan jóvá nem hagyott változtatások vagy módosítások alkalmazása érvényteleníthetí a felhasználó jogosultságát a berendezés működtetésére.

FCC-nyilatkozat:

A jelen berendezés a vizsgálati eredmények alapján teljesíti az FCC-előírások 15. részében a „B” osztályba sorolt digitális készülékekre vonatkozó határértékeket. Ezen határértékek célja a megfelelő védelem biztosítása a lakossági felhasználásból eredő káros interferencia ellen. A berendezés rádiófrekvenciás energiát állít elő, használ és sugároz, ami, ha a készüléket nem az utasításoknak megfelelően használják, zavarhatja a rádiókommunikációt.

Nem garantálható, hogy az interferencia az adott alkalmazás során nem jön létre. Ha a berendezés zavarja a rádió- vagy televízióadások vételét, és ezt a berendezés ki- és bekapcsolásával meg lehet állapítani, a felhasználó az alábbi intézkedésekkel küszöbölheti ki a jelenséget:

1. Helyezze át vagy fordítsa más irányba a vevőantennát.
2. Növelje a készülék és a vevő közötti távolságot.
3. Olyan aljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amely nem azon az áramkörön van, amelyre a vevő csatlakozik.
4. Kérjen tanácsot a márkakereskedőtől, vagy tapasztalt rádió-/TV-szerelőtől.

Megjegyzés: A kapcsolat megszakadása esetén a füstölő a beprogramozottak szerint fog tovább működni. Ha a párosítás vagy a kapcsolat megszakad, a füstölő működtethető a vezérlőpanelről is.

Ez a készülék olyan engedély nélkül használható jeladó(ka)t/vevő(ke)t tartalmaz, amelyek megfelelnek a Kanadai Innovációs, Tudományos és Gazdasági Fejlesztési Minisztérium engedélymentes készülékeinek. A használathoz az alábbi két feltételnek kell teljesülnie:
1) Az eszköz nem okozhat káros interferenciát.
2) Az eszköznek tűrnie kell minden zavart, beleértve a nem kívánt működést eredményező zavarokat is.

Ezt a berendezést a mellékelt utasításoknak megfelelően kell telepíteni és üzemeltetni, és a jeladóhoz használt antennát (antennákat) úgy kell felszerelni, hogy minden személytől legalább 20 cm távolságban legyen, és nem lehet más antennával vagy jeladóval együtt felszerelni vagy üzemeltetni. A végfelhasználóknak és a telepítőknek biztosítani kell az antenna telepítési utasításait és a jeladó működési feltételeit a rádiófrekvenciás expozíciónak való megfelelés érdekében.

IC-figyelmeztetés:
A jeladót nem szabad más antennával vagy jeladóval egy helyen vagy együtt használni. A készüléket úgy szabad telepíteni és használni, hogy a sugárzó és a testünk között legalább 20 cm távolság legyen.

Vezeték nélküli jeladó:

Jeladó és WiFi jellemzők = RF 0 dBM/2402-2480 MHz

Kezelési útmutató

KIÉGETÉS

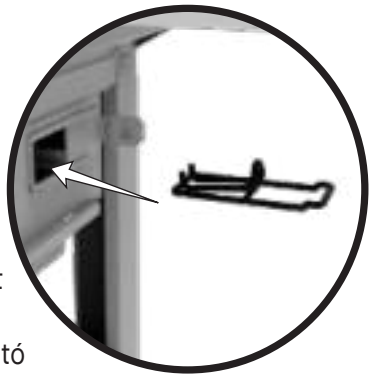
A kiégetéssel elégeti a gyártási folyamat során keletkezett vegyi anyagokat és olajokat.
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT VÉGEZZE EL A GRILLSÜTŐ KIÉGETÉSÉT.

1. Töltse fel körülbelül 1/4–1/2 részig faszénnel a tartályt.
2. Az INDÍTÁSI utasítások alapján indítsa el a grillsütőt, majd állítsa a sütőt 121 °C-ra 60 perc időtartamra.
3. 60 perc után állítsa a hőmérsékletet 204 °C értékre 30 perc időtartamra.
4. A LEÁLLÍTÁSI utasításokat betartva állítsa le a grillt.
5. Hagyja, hogy a grill TELJESEN lehűljön.
6. Egy zsebkendő vagy rongy használatával kenje be vékonyan a sütőrácsokat, a rostélyt, a melegítő rácsokat, a grillfedél belsejét és a testet sütőolajjal. Legyen óvatos, a grill érintésre forró lesz.
7. Ismételje meg a 3–6 lépést 175 °C-on.

A rendszeresen elvégzett kiégetés meggátolja a rozsdásodást. Ha rozsdásodás lép fel, tisztítsa meg drótkefével, kenje be növényi zsiradékkal, majd melegítse fel a fent leírt módon.

RENDSZERES INDÍTÁS

1. Csatlakoztassa a grillt, és kapcsolja be a vezérlőegységet.
2. NE TÖLTSE BE A SZENET AZ 5. LÉPÉSIG.
3. Nyomja meg az automatikus gyújtás gombját a gyújtó előmelegítéséhez:
   a. A gyújtás gombjának most már villognia kell.
   b. A vezérlőegység kijelzőjén villognia kell a 450 °F (232 °C) értéknek.
4. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa a vezérlőgombot.
   a. Hőmérséklet kiválasztási lehetőségek:
   - Nyomja meg a set temp (hőbeállító) gombot a kijelzőn megjelenő hőmérséklet kiválasztásához.
   - Ha nem forgatja a gombot, a vezérlő automatikusan kiválasztja a kijelzőn látható hőmérsékletet (alapértelmezett hőmérséklet 450 °F (232 °C)).
5. Töltse meg a mini tartályt faszénnel (**legfeljebb 7 font/3 kg brikett vagy 5 font/2,25 kg darabos faszén**).
6. Csukja le a tartály és a grill fedelét.
7. **Várja meg, amíg az automatikus gyújtás gomb villogása megszűnik, mielőtt behelyezi a gyújtókockát** (ez körülbelül 45 másodpercig tart).
8. Helyezzen 1 gyújtóst a gyújtós tartóba (lásd az 1. ábrát).
9. Ütközésig csúsztassa a gyújtóstálcát az alsó tartályba, és csukja be az ajtót.
10. A grillsütőnek le kell futtatnia egy indítási folyamatot; **a ventilátor bekapcsolása néhány pillanatig eltarthat**.



1. ábra

GYÚJTÁSI TANÁCSOK:
a. Villogó gyújtógomb = a gyújtó előmelegítése (**NE tegye be a gyújtóst, amíg a gyújtó előmelegszik**).
b. Folyamatosan világító gyújtógomb = a gyújtó bekapcsolva/meleg.
c. A gyújtó nem kapcsol be, ha a grill hőmérséklete 93 C (200 F) fölött van.
d. HA a hőmérséklet már be van állítva, a gyújtó nem kéri a hőmérséklet beállítását.
e. A gyújtó bekapcsolásakor a grill lefuttatja az indítási folyamatot (a ventilátor pulzálva ki-be kapcsol). Az indítási folyamat körülbelül 8 percig tart. A ventilátor az indítási folyamat befejezése után visszatér a normál PID-vezérléshez.

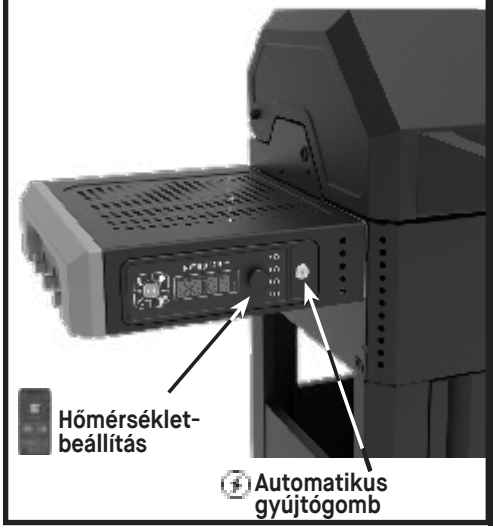
MEGJEGYZÉS: A megfelelő tűzgyújtás érdekében fontos, hogy a fent felsorolt lépéseket a megfelelő sorrendben kövesse. A lépések be nem tartása sikertelen indítási eljárást eredményezhet.

Egyes esetekben a gyújtós nem gyullad be az indítási folyamat során. Ez magának a gyújtósnak a természetéből adódhat. Ha a gyújtós nem gyullad be, kapcsolja ki a grillt, távolítsa el a meg nem gyulladó gyújtóst, kapcsolja be a grillt, és állítsa alaphelyzetbe a hőmérsékletet, majd a gyújtó előmelegedése után tegyen be ÚJ gyújtóst.

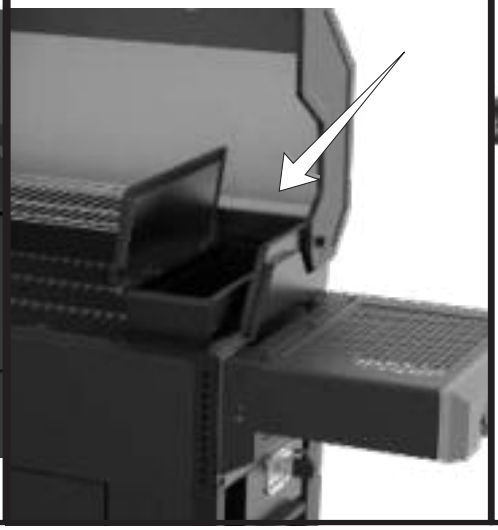
Kezelési útmutató

INDÍTÁS

1. LÉPÉS
Előmelegítő gyújtó
Hőmérséklet-beállítás



2. LÉPÉS
Faszén behelyezése



3. LÉPÉS
Gyújtós behelyezése



A GYÚJTÓS KÉZI BEGYÚJTÁSA

Ha a gyújtós nem gyullad be a gyújtógombbal, akkor az alábbi lépésekkel manuálisan is meggyújthatja a gyújtóst.

1. Csatlakoztassa a grillt, és kapcsolja be a vezérlőegységet.
2. Töltse meg a mini tartályt faszénnel (legfeljebb 7 font/3 kg brikett vagy 5 font/2,25 kg darabos faszén).
3. Hagyja a tartályfedelet nyitva.
4. Helyezzen 1 gyújtóst a gyújtós tartóba (lásd az 1. ábrát).
5. Ütközésig csúsztassa a gyújtóstálcát az alsó tartályba.
6. Manuálisan gyújtsa be a gyújtóst.
7. Csukja be a gyújtóstálca ajtaját.
8. Várjon 2-3 percet, hogy a faszén meggyulladjon, mielőtt lecsukja a tartály fedelét.
9. Ha a faszén elkezdett égni, csukja le a tartály fedelét.
10. Csukja le a grill fedelét, és állítsa be a hőmérsékletet a vezérlőegységen.

UTÁNTÖLTÉS

Ha a tartályt után kell tölteni sütés közben, kövesse az alábbi biztonságos utántöltési utasításokat.

1. Az utántöltés megkezdése előtt győződjön meg arról hogy a ventilátor működése SZÜNETEL-e.
2. A SZÜNETELTETÉS bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot (a vezérlőegységen a HOLD (tartás) felirat lesz látható).
3. Töltse fel a tartályt faszénnel (legfeljebb 7 font/3 kg brikett vagy 5 font/2,25 kg darabos faszén). NAGYON vigyázzon, mert a tartályfedél FORRÓ lesz. Viseljen védőkesztyűt és használjon fogót a tartály fedelének kinyitásához.
4. Csukja be a tartály fedelét, és a bekapcsológomb megnyomásával szüntesse meg a vezérlőegység szüneteltetését.

FÜST/ÍZ HOZZÁADÁSA

Keverje össze a tartályban a fadarabokat a faszénnel. Kapcsolja be a készüléket és állítsa be a hőmérsékletet.

* MEGJEGYZÉS: A tartályba ne tegyen 0,22 kg-nál több fadarabot.

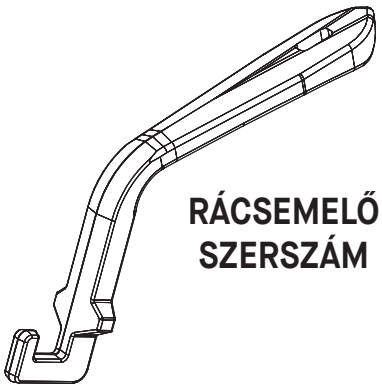
LEÁLLÍTÁS

1. A sütés befejeztével kapcsolja ki a vezérlőegységet, és húzza ki a konnektorból.
2. Csukja le a tartály és a grill fedelét.
3. Tárolás előtt hagyja, hogy a grill lehűljön.
4. Ha a grill lehűlt, ürítse ki a hamutartályt, fedje le, és tárolja a grillt száraz helyen.

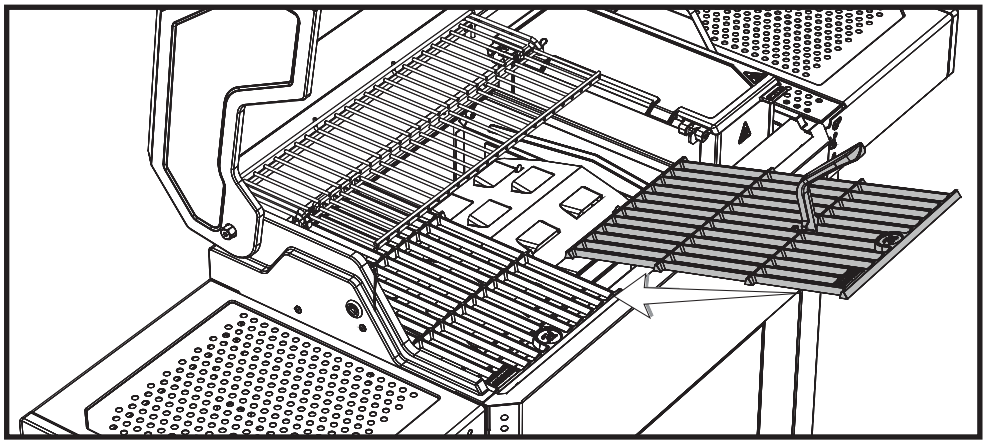
*MEGJEGYZÉS - A grillsütő kikapcsolása után a faszén ne maradjon benne. A gyorsabb leállítás elősegítése érdekében korlátozza a faszén mennyiségét a sütési időhöz igazítva.

RÁCSEMELŐ

Használjon rácsemelőt a sütőrácsok mozgatásához.
FIGYELEM! A sütőrácsok FORRÓAK lehetnek! A grillfogóval a sütőrostélyokat a sütés során áthelyezheti. *
MEGJEGYZÉS: A rácsoknak a lehető legközelebb kell lenniük egymáshoz.

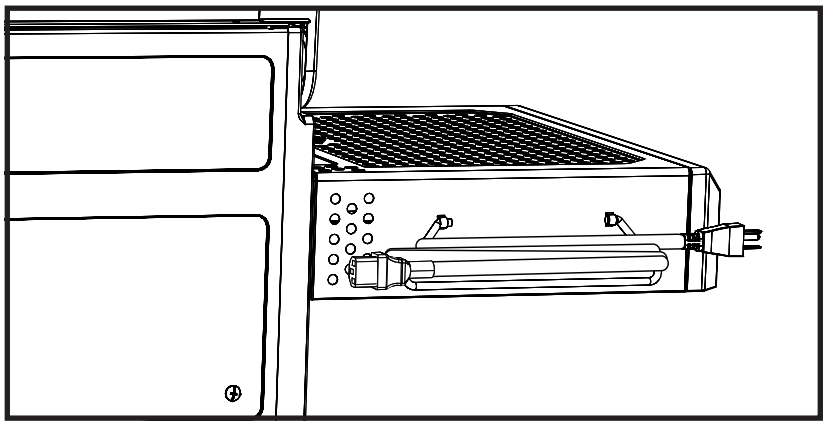


RÁCSEMELŐ SZERSZÁM



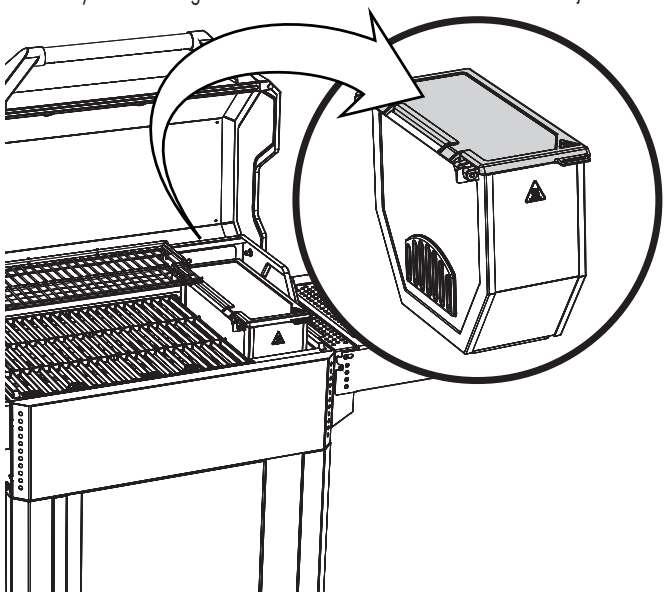
VEZETÉKTÁROLÁS

A vezetéket az oldalsó polc mögötti tárolókonzolra feltekerhetőre tervezték. A kikapcsoláshoz állítsa „OFF” állásba a vezérlőegységet, és húzza ki az aljzatból.



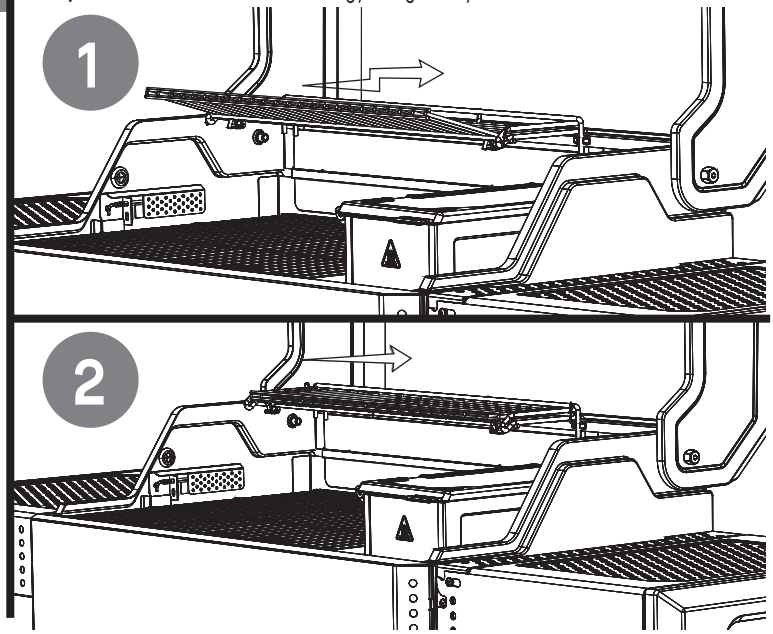
ROSTÉLYOS KÉSZÍTÉSE A TARTÁLYFEDÉLEN/ROSTÉLY

A tartály fedelét magas hőfokon történő sütéshez is használhatja.



MELEGÍTŐ RÁCS

Emelje fel és csúsztassa vissza a nagyobb grillhelyért.



TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

MIELŐTT A TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS ÉRDEKÉBEN MEGÉRINTENÉ MINDEN ESETBEN GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A GRILL LEHŰLT-E.

- Miután a hamu teljesen kihűlt, minden használat után ürítse ki a faszéntartályt. Ezzel növelheti a faszéntartály élettartamát.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályba helyezve ártalmatlanítható.
- Távolítsa el a faszénrácsot, és tisztítsa meg.
- A tisztításhoz távolítsa el a sütőrácsokat és az elosztót.
- A tisztításhoz vegye ki a zsírgyűjtőt és a hőterelőt.
- Vegye le a tartály fedelét (rostély) és tisztítsa meg. A tartály fedele öntöttvas bevonatú. Ezt törölje le nedves ronggyal, míg a letapadt szennyeződéseket nem dörzsölő súrolókefével távolítsa el. Ha letisztította, kenje be enyhén olajjal a rostélyt, hogy megakadályozza a rozsdásodást. Ha rozsda jelentkezik a rostélyon, tisztítsa meg acélkefével, kenje be növényi zsiradékkal, és melegítse fel a grillt a kiégetési utasításban leírtak szerint.
- Rendszeresen ellenőrizze a sütőt és az összeszerelt részeket, hogy meggyőződjön arról, hogy a grillsütő megfelel-e a biztonságos üzemi körülményeknek.
- Mossa le a grillsütőt és a sütőrácsokat enyhe mosógatószerrel. Törölje le nedves ronggyal a grillsütő külsejét. NE használjon tűzhelytisztítót vagy más tisztítószert. Alaposan szárítsa meg.
- A rozsdásodás elkerülése érdekében törölje le sütőolajjal
- A grillsütőt mindig védett, SZÁRAZ HELYEN letakarva tárolja. Csak úgy szabad tárolni, ha a tűz kialudt és a grillsütő minden felülete hideg.
- Ha ritkán használja a grillsütőt, akkor még grilltakaró használata esetén is rendszeresen ellenőrizze a grillt, hogy elkerülje a nedvesség lecsapódása miatt előforduló rozsdásodást.

FIGYELEM!

NE tároljon a grill vagy a grillszekrény alatt éghető anyagokat. A forró hamu elérheti a grillszekrényt. Óvatosan használja.

Hibaelhárítás

HIBAJELENSÉG	OKA	LEHETSÉGES MEGOLDÁS
A vezérlő nincs bekapcsolva.	Nincs bekapcsolva.	Nyomja meg a vezérlőegység bekapcsológombját.
	Nincs bedugva a konnektorba.	Dugja be a vezérlőegységet a tápegységbe, a tápegységet pedig a fali konnektorba.
	Az áramköri megszakító kioldott.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozó áramköri megszakítóját, és állítsa alaphelyzetbe, ha kioldott.
	A vezérlőegység meghibásodott.	Masterbuilt vevőszolgálat https://www.masterbuilt.com/pages/support
A ventilátor nincs bekapcsolva.	A szekrényben a hőmérséklet elérte a beállított értéket.	A beállított hőmérséklet elérésekor a ventilátor kikapcsol. Ha a hőmérséklet a beállított érték alá esik, a ventilátor újraindul. A ventilátor automatikusan ki-/bekapcsol, hogy fenntartsa a beállított hőmérsékletet.
	A ventilátor leválik a vezérlőegységről.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó teljesen felfekszik-e
	A ventilátor leválasztva a vezetékkötegről.	
	Err 3	Lásd alább.
A vezérlőegység hőmérséklete pontatlan.	A hőszonda nincs teljesen bedugva.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó teljesen felfekszik-e.
	A hőmérséklet-érzékelő szennyezett.	Óvatosan tisztítsa a hőszondát.
Lassú melegedés.	Alacsony faszénszint.	Töltse fel a tartályt faszénnel.
	Grillfedél nyitva.	Csukja le a grillfedelet.
	A ventilátor nincs bekapcsolva.	Lásd „A ventilátor nincs bekapcsolva” részt.
A gyújtó nem vagy csak lassan gyullad be.	A gyújtó nem működik, ha a grill hőmérséklete 93 C fölött van.	1. Győződjön meg arról, hogy a gyújtón nincs-e szennyeződés. 2. Győződjön meg arról, hogy a gyújtóstálca ütközésig be van tolva, és a gyújtós hozzáér a gyújtóhoz. Err6: Lásd alább.
Gyenge Wi-Fi kapcsolat	Gyenge jel.	1. Fordítsa a vezérlőegység hátulján az antennát a föld felé
A vezérlőegység újraindul, és készenléti üzemmódba kerül.	Elektrosztatikus feltöltődés Ha a termék elektrosztatikusan kisül, a vezérlőegység újraindulhat, majd készenléti üzemmódba kerülhet.	A vezérlőegységet a felhasználónak újra kell indítania a normál üzemmód visszaállításához. Ez a jelenség normális.
Err 1	A hőszonda nincs teljesen bedugva.	1. Ellenőrizze, hogy a csatlakozó teljesen felfekszik-e. 2. Húzza ki a vezérlőegységet a tápegységből, majd várjon 10 másodpercet és csatlakoztassa újra.
Err 2	A hőszonda meghibásodott.	Masterbuilt vevőszolgálat https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	A grill túlmelegedett.	1. Kapcsolja ki a grillt. 2. Ellenőrizze a túlmelegedés okát. • Zsírtűz. • Ventilátor-meghibásodás. 3. Indítsa újra a grillt.
Err 4	A faszén nem gyulladt meg.	1. Győződjön meg arról, hogy a tartályfedél és az alsó tartályajtó teljesen be van-e csukva. 2. Győződjön meg róla, hogy van-e faszén a tartályban. 3. A korábbi használatból nem maradhat a készülékben hamu. 4. A gyújtós behelyezése előtt töltse meg a tartályát faszénnel. 5. Nyomja meg a gyújtógombot, és győződjön meg arról, hogy a gyújtó működik-e. 6. Indítsa újra a grillt.
Err 5	Hússzonda hőmérséklete meghaladja a 150 °C értéket.	1. Védőkesztyűvel távolítsa el a hőszondát a grillből. 2. Húzza ki a vezérlőegységet. 3. Hagyja, hogy a hússzonda lehűljön.
Err 6	Gyújtó meghibásodása	1. Kapcsolja ki a grillt. 2. Húzza ki és ellenőrizze a gyújtó csatlakoztatását. 3. Indítsa újra a grillt és nyomja meg a gyújtógombot. 4. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal, ha a hiba továbbra is fennáll. 5. Ellenőrizze, nincs-e szennyeződés a gyújtó tetején.

KORLÁTOZOTT GARANCIA

A Masterbuilt® az eredeti kiskereskedelmi vásárlástól számított 1 évig garantálja, hogy minden terméke megfelelő összeszerelés, rendeltetésszerű használat és ajánlott ápolás mellett mentes az anyag- és gyártási hibáktól. A Masterbuilt® garancia nem terjed ki a külső fényezésre, mivel az a normál használat során leéghet. A Masterbuilt® garancia nem terjed ki a rozsdásodásra. A Masterbuilt® felé benyújtott garanciaigényhez mellékelni kell a vásárlást igazoló számlát.
CSAK EURÓPAI LAKOSOK SZÁMÁRA: A Masterbuilt® az eredeti kiskereskedelmi vásárlástól számított 2 évig garantálja, hogy minden terméke megfelelő összeszerelés, normál használat és ajánlott ápolás mellett anyag- és kivitelezési hibáktól mentes

MIKORTÓL ÉRVÉNYES A GARANCIA?

A garancia a beszerzés eredeti dátumától érvényes, és csak az eredeti vásárlóra vonatkozik. A garancia érvényesítéséhez regisztrálnia kell a grillt. Ha a szokásos használat és karbantartás során az érvényes garanciális időszak alatt anyag- vagy gyártási hiba észlelhető, a Masterbuilt® a saját belátása szerint költségmentesen kicseréli vagy kijavítja a hibás alkatrészt. Ez a jótállás nem vonatkozik a munkaidőre, illetve a grill szervizével, javításával vagy üzemeltetésével kapcsolatos egyéb költségekre. A Masterbuilt® állja a garanciális alkatrészek minden szállítási költségét.
CSAK AUSZTRÁL ÉS ÚJ-ZÉLANDI LAKOSOK SZÁMÁRA: Áruinkra az ausztrál és új-zélandi fogyasztóvédelmi törvény értelmében nem kizárható garanciát adunk. Súlyos meghibásodás esetén, valamint minden egyéb ésszerűen előrelátható veszteség vagy kár esetén Ön jogosult a termék cseréjére, visszatérítésre vagy kártérítésre. Ön akkor is jogosult az áru javíttatására vagy cseréjére, ha az áru nem megfelelő minőségű, és a hiba nem minősül jelentős meghibásodásnak.

MIRE NEM TERJED KI A GARANCIA?

Ez a garancia nem vonatkozik a termék rongálásából vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkra, a megfelelő használat, összeszerelés, karbantartás vagy telepítés hiányából származó károkra, a baleset vagy természeti katasztrófák okozta károkra, nem odaillő tartozékok beszereléséből vagy módosításokból eredő károkra, illetve a szállítási károkra. Ez a garancia nem terjed ki a termék használatából eredő normál elhasználódásra (pl. karcolások, horpadások, ütődések és csorbulások) vagy a grillkinézet olyan változásaira, amelyek nem befolyásolják a teljesítményét. A Masterbuilt termékek használata esetén nem ajánlott a kereskedelmi felhasználás, és a garancia semmilyen kereskedelmi felhasználásra nem vonatkozik. Ilyen felhasználásnak minősülnek a vendéglősök, vendéglátósok, hentesek, kölcsönző cégek, büfékocsik és más hasonló kereskedelmi egységek.
Ez a garancia kizárólagos és helyettesít minden más, írott vagy szóbeli, kifejezett vagy vélelmezett garanciát, beleértve többek között az eladhatóságra és az adott célra való alkalmasságra vonatkozó garanciákat. A vélelmezett garanciák időtartama, beleértve az értékesíthetőségre vagy az adott célra való alkalmasságra vonatkozó garanciát, kifejezetten az adott alkatrészre vonatkozó garanciaidőre korlátozódik.
A vásárló kizárólagos jogorvoslata ezen korlátozott vagy minden vélelmezett garancia megsértésére az itt meghatározottak szerint korlátozódik a cserére. A Masterbuilt semmilyen esetben sem felel semmilyen különleges, véletlen vagy következményes károkért.
Ezt a garanciát a fogyasztóvédelmi törvények és rendeletek által biztosított valamennyi jogon és jogorvoslati lehetőségen felül nyújtjuk Önnek. Ez a garancia semmilyen módon nem érinti az Ön államában vagy lakóhelye szerinti országban, beleértve az EU-t is, a törvényes garanciális szabályok szerinti jogait. Az Ön államától vagy lakóhelye szerinti országtól függően előfordulhat, hogy a hallgatólagos jótállás időtartamára vagy az Ön által igénybe vehető kártérítésekre vonatkozó korlátozások nem korlátozódnak a jelen jótállásban.

MI ÉRVÉNYTELENÍTI A GARANCIÁT?

A Masterbuilt® termékek jogosulatlan kereskedőn keresztül való beszerzése érvényteleníti a garanciát. Jogosulatlan kereskedőnek minősül minden olyan kiskereskedő, aki nem kapott kifejezett engedélyt a Masterbuilt®-től a Masterbuilt® termékek értékesítésére.

SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE? KAPCSOLAT

Garanciális feltételeink időről időre változhatnak. A garanciánk frissített változatát az alábbi oldalon találja: www.masterbuilt.com/pages/warranty Segítségért vagy a garancia frissített példányának igényléséért lépjen kapcsolatba velünk az alábbi címen.

Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Ausztrália és Új-Zéland
Kérjük, forduljon a kiskereskedőjéhez.

Masterbuilt ®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Hollandia
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

ITALIAN

SOLO PER USO ALL'APERTO. NON PER USO COMMERCIALE.

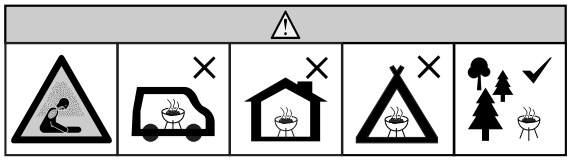
AVVERTIMENTO

- Questo manuale contiene informazioni importanti, necessarie per il corretto montaggio e l'uso in sicurezza dell'apparecchio.
- Leggere e rispettare tutti gli avvertimenti e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.
- Conservare questo manuale per riferimento futuro.

PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO

Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o ustioni e causare di conseguenza danni alle cose, lesioni alle persone o morte.

- La combustione di trucioli, pezzi di legno, pellet, carbone e propano rilascia monossido di carbonio, inodore e letale.
- NON bruciare trucioli, legno per affumicatura, pellet, carbone o propano all'interno di case, veicoli, tende, garage o altri spazi chiusi.
- Non utilizzare il grill in spazi ristretti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO in zona ben ventilata.
- **SEGUIRE QUESTE LINEE GUIDA PER EVITARE CHE QUESTO GAS INCOLORE E INODORE CAUSI AVVELENAMENTI.**
  - Riconoscere i sintomi dell'avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono provocare perdita di coscienza e morte.
  - Se si presentano sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza quando si è nelle vicinanze del grill in funzione, rivolgersi a un medico. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che presenta sintomi molto simili a quelli del raffreddore o dell'influenza, spesso viene diagnosticato troppo tardi.
  - Il consumo di alcol e l'uso di droghe amplificano gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.
  - *Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per mamme e bambini durante la gravidanza, neonati, anziani, fumatori e persone con problemi circolatori e del sangue, come anemia o malattie cardiache.*





AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE LE ISTRUZIONI

- Non lasciare il grill incustodito.
- Utilizzare il grill SOLO ALL'APERTO .
- Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
- Utilizzare solo carbone come combustibile.
- Nell'utilizzare il grill, rispettare sempre le normative e ordinanze antincendio locali, regionali e nazionali applicabili.
- La mancata osservanza degli avvertimenti può causare danni al grill o lesioni personali.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in spazi chiusi come patii, garage, edifici o tende.
- Non utilizzare mai l'apparecchio all'interno di veicoli da diporto o in imbarcazioni.
- Non utilizzare mai il grill al di sotto di strutture come tettoie, pensiline per auto, tende da sole o cornicioni. (VEDI DISTANZE MINIME CONSENTITE)
- Tenere l'apparecchio pulito e lontano da materiali infiammabili, come benzina o altri vapori e liquidi infiammabili.
- Utilizzare il grill su una superficie piana, stabile e non infiammabile, come terra, cemento, mattoni o roccia. Una superficie in asfalto (bitume) non è adatta allo scopo.
- Non utilizzare il grill su superfici infiammabili o in legno.
- Il grill DEVE essere poggiato a terra. Non posizionare il grill su tavoli o banconi. NON spostare il grill lungo superfici irregolari.
- Spostare il grill solo su superfici lisce.
- Non far scivolare il grill su/giù per le scale o su superfici irregolari.
- Non utilizzare mai il grill come riscaldatore (LEGGERE PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO).
- Non utilizzare mai l'apparecchio per usi diversi da quello previsto. Questo grill NON è destinato all'uso commerciale.
- Tenere sempre a portata di mano un estintore mentre il grill è in funzione.
- Quando si cucina con olio o grassi, tenere a portata di mano un estintore di tipo BC o ABC.
- In caso d'incendio provocato da olio o grassi, non tentare di spegnerlo con acqua, ma chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Un estintore di tipo BC o ABC potrebbe, in alcune circostanze, contenere l'incendio.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i dadi, le viti e i bulloni siano ben serrati e sicuri.
- L'uso di alcolici o farmaci, da prescrizione o meno, può compromettere la capacità di montare correttamente o utilizzare in sicurezza il grill.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dal grill. NON permettere ai bambini di usare il grill. Tenere sotto stretto controllo bambini o animali domestici quando si avvicinano al grill in funzione.

AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, se non sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, se non sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- NON consentire lo svolgimento di alcun tipo di attività nell'area intorno al grill, sia durante che dopo il suo utilizzo e fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato.
- NON urtare il grill per evitare lesioni personali, danni al grill o fuoriuscite/schizzi di liquido di cottura bollente.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti.
- Non spostare mai il grill mentre è in funzione. Attendere che il grill si raffreddi completamente (temperatura inferiore ai 45 °C) prima di spostarlo o riporlo.
- Il grill raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre è in funzione e le mantiene a lungo dopo lo spegnimento e durante il raffreddamento. Usare CAUTELA. Indossare guanti da barbecue.
- Non toccare le superfici CALDE. Usare manici o manopole.
- Non utilizzare mai tegami in vetro, plastica o ceramica sull'apparecchio. Non posizionare mai pentole vuote sul grill mentre è in funzione.
- L'uso di accessori non forniti da Masterbuilt® è sconsigliato e potrebbe causare lesioni.
- Rimuovere cenere calda e tizzoni prima di riporre il grill. Riporre solo quando il fuoco è completamente estinto e tutte le superfici sono fredde.
- Il grill, l'alimentatore e il coperchio dell'alimentatore raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre sono in funzione e le mantengono dopo lo spegnimento e durante il raffreddamento. Usare CAUTELA. Indossare guanti da barbecue.
- Fare attenzione nel rimuovere gli alimenti dal grill. Tutte le superfici raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE e possono causare ustioni. Usare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi di liquidi bollenti.
- Il grill raggiunge temperature molto elevate durante l'uso. Per evitare ustioni, tenere viso e corpo lontani da sportelli e prese d'aria. Durante l'uso vengono espulsi vapore e aria calda.
- L'alimentatore, il coperchio dell'alimentatore e lo sportello del vassoio per la cenere raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre il grill è in funzione e durante il raffreddamento. Indossare guanti da barbecue quando si lavora nell'area e si toccano questi componenti.
- Il grill presenta fiamme libere. Tenere mani, capelli e viso lontani dalle fiamme. NON sporgersi sopra il grill durante l'accensione. Capelli sciolti e abiti ampi possono prendere fuoco.
- NON ostruire il flusso di combustione e ventilazione.
- Non coprire le griglie di cottura con fogli di alluminio. Il calore potrebbe non disperdersi e il grill potrebbe danneggiarsi.
- Non lasciare mai incustodite cenere o braci CALDE.
- Non rimuovere la cenere finché cenere e braci sono ancora CALDE.
- Tenere mani, capelli e viso lontani dal carbone ardente. Fare attenzione ai capelli sciolti e agli indumenti ampi durante l'uso, poiché potrebbero prendere fuoco.
- Utilizzare guanti da barbecue quando si maneggia il grill o si lavora con il fuoco. Utilizzare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo quando si aggiunge legna o carbone.
- Non utilizzare mai accendigrill liquidi, benzina, alcol o altri liquidi altamente volatili per accendere il carbone: potrebbero esplodere e causare lesioni o morte. Seguire sempre le istruzioni di accensione specifiche per questo grill.
- Non mettere una quantità eccessiva di carbone sull'alimentatore del carbone: potrebbe causare lesioni gravi e danni al grill.
- Per smaltire le ceneri fredde, raccoglierle in un foglio di alluminio, immergerle in acqua e gettarle in un contenitore non infiammabile.
- ATTENZIONE - Per ridurre il rischio elettrico, tenere asciutta e sollevata da terra la spina di collegamento del cavo di prolunga.
- ATTENZIONE - Per ridurre il rischio elettrico, non immergere il cavo d'alimentazione, la spina elettrica o il pannello comandi in acqua o altri liquidi.
- AVVERTIMENTO: Rischio elettrico. Collegare solo a prese GFCI Classe A coperte, dotate di scatola di protezione impermeabile con tappo inserito o rimosso.
- AVVERTIMENTO: Non per uso con prese che sono impermeabili solo quando sono coperte (tappo non inserito e coperchio chiuso).
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:
    1. Collegare l'apparecchio alla presa SOLO dopo che è completamente montato e pronto per l'uso.
    2. Utilizzare solo prese di corrente con messa a terra a norma.
    3. Non utilizzare durante i temporali.
    4. Non esporre mai l'apparecchio alla pioggia o all'acqua.
- Utilizzare cavi di prolunga per esterni contrassegnati con il suffisso "W" e che riportano l'indicazione "Adatto per l'uso con apparecchi per esterni."
- Il cavo di prolunga deve essere un cavo a 3 fili del tipo con messa a terra.
- Non utilizzare apparecchi che presentano spine elettriche o cavi d'alimentazione danneggiati, o dopo un malfunzionamento o danneggiamento. I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone con qualifiche simili per evitare pericoli.
- Prestare la massima attenzione quando si utilizzano cavi di prolunga.
- Se si utilizza un cavo di prolunga:
    1. La potenza elettrica nominale indicata per il cavo di prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica nominale dell'apparecchio; e
    2. Il cavo d'alimentazione deve essere sistemato in modo tale da non pendere da ripiani o tavoli, per evitare che un bambino lo strattoni o che qualcuno inciampi.
- Non lasciare che il cavo d'alimentazione penzoli sopra o a contatto di superfici calde.
- Non posizionare il cavo d'alimentazione sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in forni riscaldati.
- Per scollegare, ruotare il regolatore su "OFF (spento)", quindi rimuovere la spina elettrica dalla presa di corrente.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di aggiungere/

AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

rimuovere componenti interni.

- Non pulire questo prodotto con uno spruzzatore d'acqua o simili.
- Non aprire mai l'alimentatore dopo l'avvio iniziale o durante l'uso. Se è necessario ricaricare il carbone durante l'uso seguire le istruzioni di ricarica specifiche per questo grill e indossare sempre guanti da barbecue.
- Non utilizzare mai il grill quando la sonda di temperatura non è in posizione. Il grill potrebbe surriscaldarsi e potrebbe causare gravi lesioni personali e/o danni al grill.
- Non utilizzare mai il grill quando le guide per l'immissione del calore e l'immissione dell'aria sono installate nel grill (potrebbe riguardare solo alcuni modelli). Il grill potrebbe danneggiarsi.
- AVVERTIMENTO! Non utilizzare alcool o benzina per accendere il fuoco o ravvivare la fiamma! Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!
- AVVERTIMENTO! NON conservare materiali infiammabili sotto il grill o nell'armadietto del grill. La cenere calda può entrare nell'armadietto del grill. Usare cautela.

REQUISITI ELETTRICI

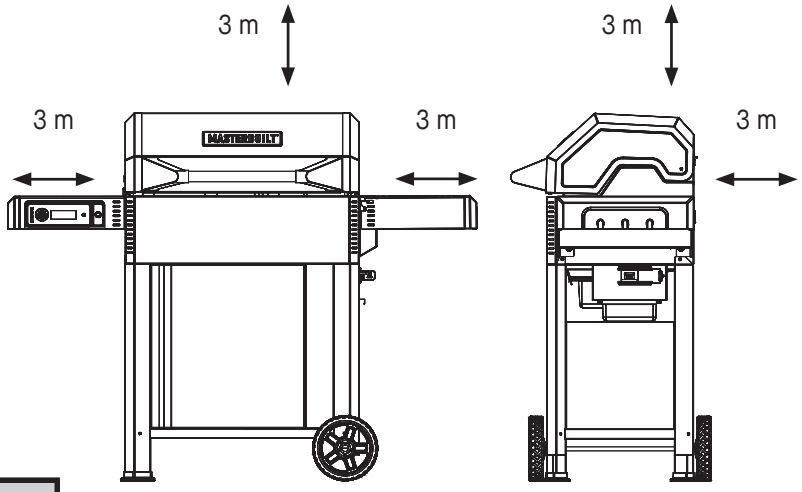
- 220-240VAC, 50HZ, 0.7A, 92W

DISTANZE MINIME CONSENTITE

Rispettare una distanza minima di 3 m tra le parti laterali, posteriore e superiore del grill e strutture sovrastanti, muri, ringhiere o altro materiale combustibile.

Mantenere una distanza minima di 3 m da tutti i materiali combustibili e infiammabili come legno, piante, erba, rami, sterpi, carta, benzina o tela.

Questa distanza garantisce spazio adeguato per una corretta combustione, circolazione d'aria e ventilazione. L'apparecchio non deve essere utilizzato su materiali combustibili come pavimenti di legno o altri materiali combustibili.



AVVERTIMENTO

Il cavo d'alimentazione elettrica costituisce un pericolo d'inciampo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo prodotto non viene fornito con carbone o legno per affumicatura.

Istruzioni per l'uso

PANNELLO COMANDI

Accensione/spegnimento del regolatore:
1. Premere il pulsante per accendere il regolatore.
2. Premere una volta mentre è acceso = funzione Pausa
3. Premere a lungo mentre è acceso = Spegnimento

Pulsante di accensione:
1. Premere il pulsante per l'accensione automatica dell'accendifuoco.

Impostazione della temperatura:
1. Premere il pulsante.
2. Ruotare la manopola fino alla temperatura desiderata.
3. Premere nuovamente il pulsante per impostare la temperatura (la temperatura verrà impostata automaticamente dopo 3 secondi.)



Impostare la temperatura da °F a °C:
1. Ad apparecchio spento tenere premuto il pulsante Impostazione temperatura
2. Premere il pulsante di accensione
3. L'apparecchio si accende e sul display lampeggia "F" o "C"
4. Utilizzare la manopola per selezionare l'unità di temperatura
5. Premere Impostazione temperatura per confermare

Impostazione del tempo:
- **Timer decrementale**
  1. Premere il pulsante.
  2. Ruotare la manopola fino alle ore desiderate.
  3. Premere il pulsante per impostare le ore.
  4. Ruotare la manopola fino ai minuti desiderati.
  5. Premere il pulsante per impostare i minuti. Il timer si avvia.
  6. Premere il pulsante per mettere in pausa e riavviare il timer.
  7. Tenere premuto il pulsante per resettare il timer.
- **Timer incrementale**
  1. Tenere premuto il pulsante.
  2. Il timer parte da 00:00. Il timer mostra prima i minuti:secondi, quindi le ore:minuti.
  3. Premere il pulsante per mettere in pausa e riavviare il timer.
  4. Tenere premuto il pulsante per resettare il timer.

Impostazione delle temperature della sonda per alimenti:
1. Premere il pulsante e girare la manopola per selezionare la sonda per alimenti (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Premere il pulsante temperatura
3. Ruotare la manopola fino alla temperatura desiderata.
4. Premere nuovamente il pulsante temperatura per impostare la temperatura.
5. Una volta raggiunta la temperatura impostata, suonerà l'allarme. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere.

Visualizzazione delle informazioni sul display:
- Ruotando la manopola il display scorrerà tra la temperatura del grill, il timer, e le sonde per alimenti; MP1, MP2, MP3 e MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Abbinamento del grill ai dispositivi smart:
1. Scaricare l'app Masterbuilt dall'App Store Apple o Google Play sui dispositivi smart. Ulteriori informazioni su masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Una volta completato il download, aprire l'app Masterbuilt e seguire le istruzioni per abbinare il grill Bluetooth+WIFI e i dispositivi smart.

BLUETOOTH

Abbinamento del grill ai dispositivi smart:

1. Scaricare l'app Masterbuilt dall'App Store Apple o Google Play sui dispositivi smart. Ulteriori informazioni su masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Una volta completato il download, aprire l'app Masterbuilt e seguire le istruzioni per abbinare il grill Bluetooth e i dispositivi smart.

Il dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

1. Questo dispositivo non può causare interferenze dannose, e
2. Questo dispositivo accetta qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

Avvertimento FCC:
Avvertimento: Cambiamenti o modifiche all'apparecchio non espressamente autorizzati dal responsabile della conformità potrebbero annullare l'autorizzazione a utilizzare l'apparecchio concessa all'utente.

Dichiarazione di conformità FCC:

L'apparecchio è stato testato e ritenuto conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Tali limiti sono studiati per fornire una protezione ragionevole rispetto alle interferenze dannose in installazioni domestiche. L'apparecchio genera, utilizza e può irradiare energia in radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio.

Tuttavia, non vi è garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo apparecchio causa interferenze alla ricezione radio o televisiva, cosa verificabile spegnendo e riaccendendo l'apparecchio, si consiglia di provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure:

1. Riorientare o posizionare altrove l'antenna ricevente.
2. Aumentare la distanza tra l'apparecchio e il ricevitore.
3. Collegare l'apparecchio a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
4. Contattare il rivenditore o un tecnico radio/TV qualificato per assistenza.

Nota: Se si perde la connessione, l'apparecchio continuerà a funzionare come programmato. È possibile azionare l'apparecchio dal pannello comandi se l'abbinamento o la connessione falliscono.

Questo dispositivo contiene trasmettitori/ricevitori esenti da licenza conformi agli RSS esenti da licenza di Innovation, Science, and Economic Development Canada. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:
1) Questo dispositivo non può causare interferenze .
2) Questo dispositivo accetta qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

Questo apparecchio deve essere installato e utilizzato in conformità con le istruzioni fornite e le antenne utilizzate per questo trasmettitore devono essere installate in modo da garantire una distanza di separazione di almeno 20 cm da tutte le persone e non devono essere collocate o operate in concomitanza con altre antenne o trasmettitori. Agli utenti finali e agli installatori devono essere fornite le istruzioni di installazione dell'antenna e le condizioni operative del trasmettitore al fine di soddisfare i requisiti di conformità all'esposizione alle radiazioni radio.

Avviso IC:
Questo trasmettitore non deve essere posizionato o operare in concomitanza con altre antenne o trasmettitori. Questo apparecchio deve essere installato e utilizzato con una distanza minima di 20 centimetri tra il radiatore e il corpo.

Trasmettitore wireless:

Caratteristiche del trasmettitore e del WiFi = RF 0dBM/2402-2480 MHz

Istruzioni per l'uso

PRE-STAGIONATURA

La prestagionatura eliminerà dal grill le sostanze chimiche e gli oli rimasti dopo il processo di produzione. PRESTAGIONARE IL GRILL PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.

1. Riempire l'alimentatore con carbone fino a 1/4–1/2 altezza.
2. Accendere il grill seguendo le istruzioni di ACCENSIONE e impostare la temperatura su 121 °C per 60 minuti.
3. Dopo 60 minuti impostare la temperatura a 204 °C per 30 minuti.
4. Spegnere il grill seguendo le istruzioni di SPEGNIMENTO.
5. Lasciar raffreddare COMPLETAMENTE il grill.
6. Con un tovagliolo o un panno, stendere un leggero strato di olio da cucina sulle griglie, sulla piastra di rosolatura, sulle griglie scaldavivande e all'interno del coperchio e del corpo del grill. Fare attenzione, il grill sarà MOLTO CALDO.
7. Ripetere i passaggi 3–6 a 175 °C.

Una frequente stagionatura evita la formazione di ruggine. Se ciò avvenisse comunque, pulire con una spazzola metallica, applicare grasso vegetale e riscaldare come indicato sopra.

ACCENSIONE REGOLARE

1. Inserire la spina del grill nella presa di corrente e accendere il regolatore.
2. NON CARICARE IL CARBONE FINO AL PASSO 5.
3. Premere il pulsante di accensione automatica per preriscaldare l'accenditore:
    a. Il pulsante di accensione ora dovrebbe lampeggiare.
    b. Sul display del regolatore dovrebbe lampeggiare 232 °C.
4. Scorrere la manopola del regolatore per modificare la temperatura.
    a. Opzioni di impostazione della temperatura:
    - Premere il pulsante Impostazione temperatura per selezionare la temperatura mostrata sul display.
    - Se non si fa scorrere la manopola, il regolatore selezionerà automaticamente la temperatura mostrata sul display (temperatura predefinita 232 °C).
5. Riempire il mini alimentatore con carbone (**non più di 3 kg di bricchette o 2,25 kg di carbonella**).
6. Chiudere il coperchio dell'alimentatore e il coperchio del grill.
7. **Attendere che il pulsante di accensione automatica smetta di lampeggiare prima di caricare l'accendifuoco** (l'operazione dovrebbe richiedere circa 45 secondi).
8. Posizionare 1 accendifuoco nel supporto per accendifuoco (vedi fig. 1)
9. Spingere a fondo il supporto per accendifuoco nell'alimentatore inferiore e chiudere lo sportello.
10. Il grill dovrà eseguire una sequenza di avvio; **potrebbero volerci alcuni momenti prima che la ventola si avvii**.

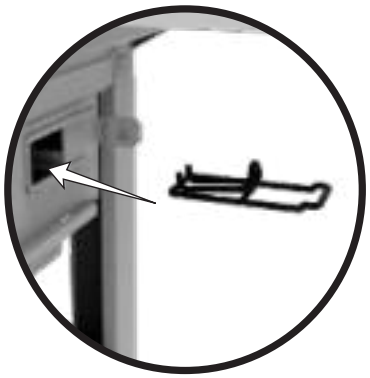


Figura 1

CONSIGLI PER L'ACCENDITORE:
a. Pulsante dell'accenditore lampeggiante = preriscaldamento dell'accenditore (**NON inserire l'accendifuoco mentre l'accenditore si sta preriscaldando**).
b. Pulsante dell'accenditore fisso = l'accenditore è acceso/caldo.
c. L'accenditore non si accende se la temperatura del grill è superiore a 93 °C.
d. SE la temperatura è già impostata, l'accenditore non chiederà di impostare la temperatura.
e. Ogni volta che l'accenditore viene attivato, il grill eseguirà la sequenza di avvio (la ventola si accenderà e spegnerà a intermittenza). La sequenza di avvio dura circa 8 minuti. Una volta completata la sequenza di avvio, la ventola tornerà al normale controllo PID.

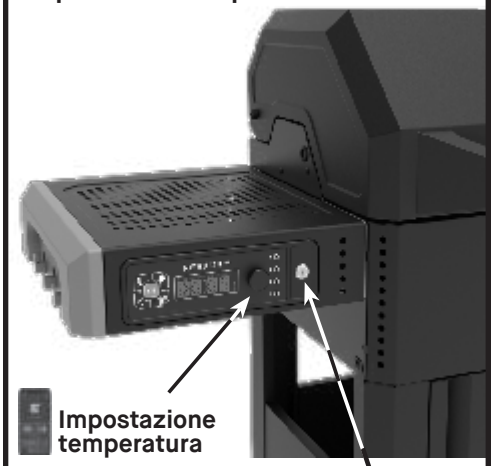
NOTA: Per una corretta accensione dell'accendifuoco è importante eseguire i passaggi sopra elencati nella sequenza corretta. Il mancato rispetto della sequenza potrebbe comportare un errore nella procedura di avvio.

In alcuni casi l'accendifuoco non riuscirà ad accendersi durante la sequenza di avvio. Ciò può essere dovuto alla natura dell'accendifuoco stesso. Se l'accendifuoco non si accende, spegnere il grill, rimuovere l'accendifuoco, accendere il grill e reimpostare la temperatura, quindi, dopo che l'accenditore si è preriscaldato, inserire un NUOVO accendifuoco.

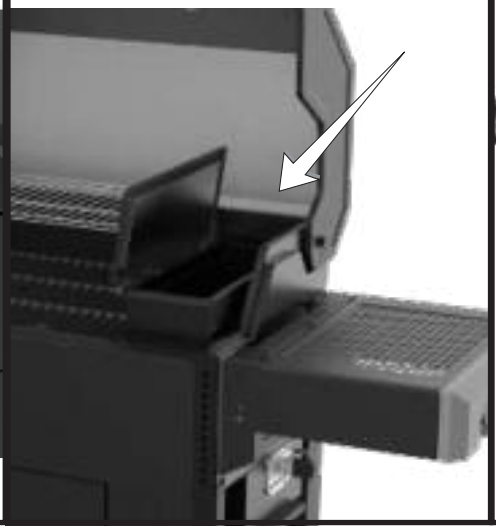
Istruzioni per l'uso

ACCENSIONE

PASSO 1
Preriscaldare l'accenditore
Impostare la temperatura



PASSO 2
Caricare il carbone



PASSO 3
Inserire l'accendifuoco



ACCENSIONE MANUALE DELL'ACCENDIFUOCO

Se l'accendifuoco non si accende con il pulsante dell'accenditore, è possibile accendere manualmente l'alimentatore come segue.

1. Inserire la spina del grill nella presa di corrente e accendere il regolatore.
2. Riempire il mini alimentatore con carbone (non più di 3 kg di bricchette o 2,25 kg di carbonella).
3. Tenere APERTO il coperchio dell'alimentatore.
4. Posizionare 1 accendifuoco nel supporto per accendifuoco (vedi fig. 1)
5. Spingere a fondo il supporto per accendifuoco nell'alimentatore inferiore.
6. Accendere manualmente l'accendifuoco.
7. Chiudere lo sportello dell'accendifuoco.
8. Attendere 2-3 minuti per consentire al carbone di accendersi prima di chiudere il coperchio dell'alimentatore.
9. Quando il carbone inizia a bruciare, chiudere il coperchio dell'alimentatore.
10. Chiudere il coperchio del grill e impostare la temperatura sul regolatore.

RICARICA

Se è necessario ricaricare l'alimentatore mentre si cucina, seguire le istruzioni di ricarica sicura riportate di seguito.

1. Assicurarsi che la ventola sia IN PAUSA prima di iniziare la ricarica.
2. Premere il pulsante di accensione per abilitare la funzione PAUSA (il regolatore visualizzerà HOLD (ATTESA)
3. Aggiungere carbone all'alimentatore (non più di 3 kg di bricchette o 2,25 kg di carbonella). Usare la MASSIMA cautela, il coperchio dell'alimentatore raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE. Indossare guanti da barbecue e utilizzare delle pinze per aprire il coperchio dell'alimentatore
4. Chiudere il coperchio dell'alimentatore e riattivare il regolatore premendo il pulsante di accensione.

Istruzioni per l'uso

AGGIUNTA DI FUMO/SAPORE

Mescolare il legno per affumicatura con la carbonella nell'alimentatore. Accendere e impostare la temperatura.

* NOTA: Non inserire mai più di 225 grammi di legno per affumicatura nell'alimentatore.

SPEGNIMENTO

1. Al termine della cottura, spegnere il regolatore e scollegare dalla presa di corrente.
2. Chiudere il coperchio dell'alimentatore e il coperchio del grill.
3. Lasciar raffreddare il grill prima di riporlo.
4. Quando il grill si è raffreddato, svuotare il vassoio per la cenere, coprire e riporre il grill in un luogo asciutto.

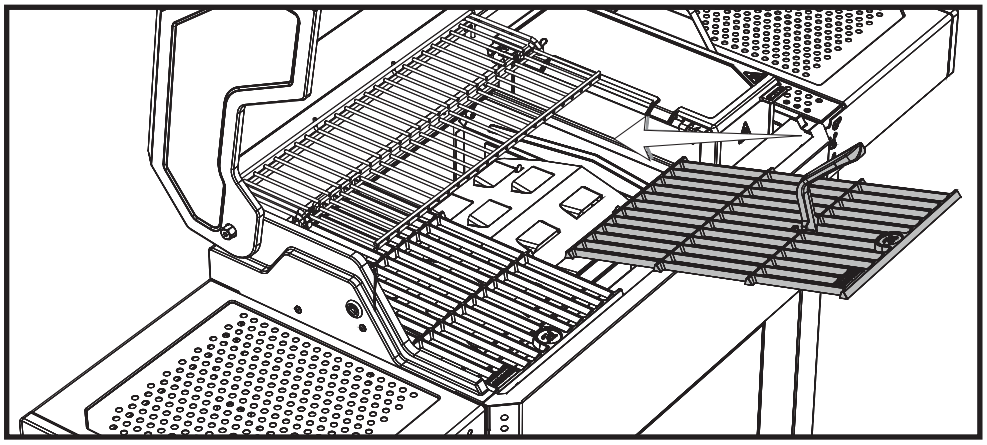
*NOTA: Non conservare il carbone dopo aver spento il grill. Per spegnere più rapidamente, usare una quantità di carbone adatta al tempo di cottura.

SOLLEVATORE PER GRIGLIA

Usare il sollevatore per griglia per maneggiare le griglie di cottura.
ATTENZIONE! Le griglie di cottura possono raggiungere temperature MOLTO elevate! Usare la pinza alza griglia per riposizionare le griglie di cottura durante l'intera sessione di cottura.
* NOTA: Posizionare le griglie il più vicino possibile tra loro.

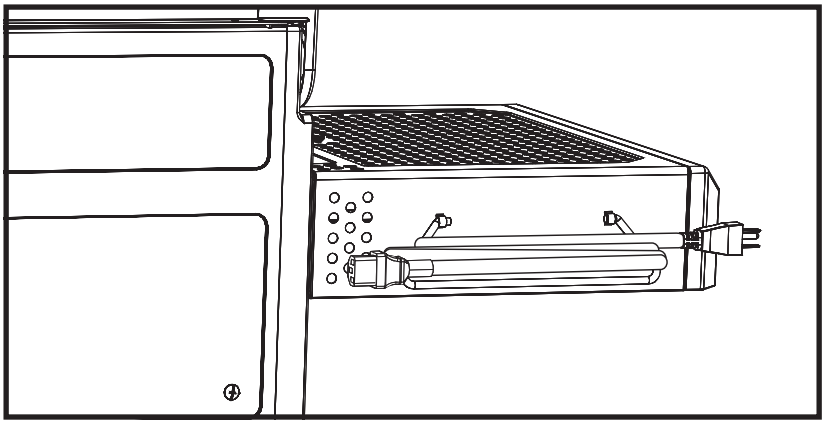


SOLLEVATORE PER GRIGLIA



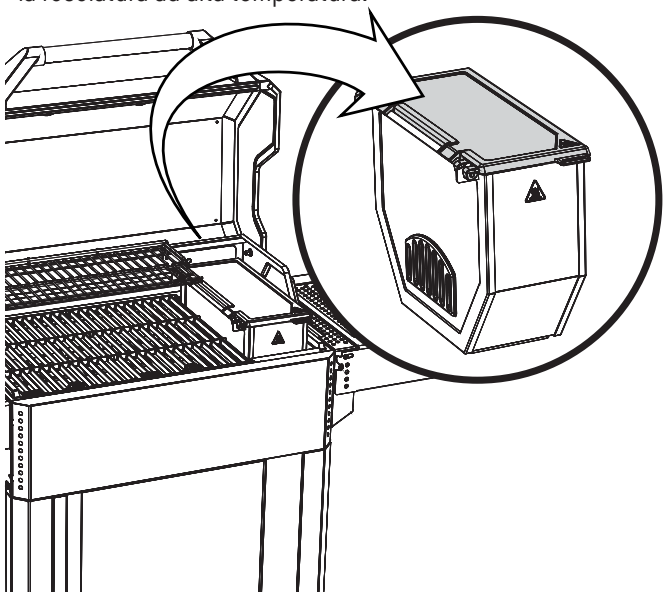
COME SISTEMARE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE PRIMA DI RIPORRE IL GRILL

Il cavo d'alimentazione è progettato per essere avvolto sulla staffa posta dietro il ripiano laterale. Prima di riporre il grill, ruotare il regolatore su "OFF (spento)", quindi scollegare la spina elettrica dalla presa di corrente.



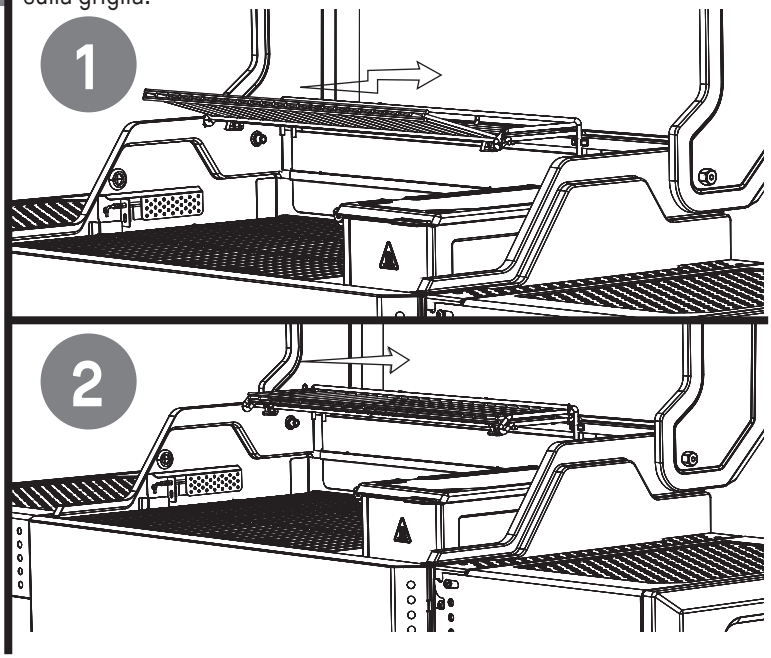
ROSOLARE SUL COPERCHIO DELL'ALIMENTATORE/ PIASTRA DI ROSOLATURA

È possibile utilizzare il coperchio dell'alimentatore per la rosolatura ad alta temperatura.



GRIGLIA DI RISCALDAMENTO

Sollevare e far scorrere indietro per avere più spazio sulla griglia.



PULIZIA E MAGAZZINAGGIO

VERIFICARE SEMPRE CHE IL GRILL SI SIA BEN RAFFREDDATO PRIMA DI PULIRLO E RIPORLO.

- Dopo ogni utilizzo, quando la cenere si è ben raffreddata, rimuoverla dall'alimentatore del carbone. In questo modo si allungherà la vita dell'alimentatore stesso.
- Per smaltire la cenere fredda, metterla in un foglio di alluminio, immergerla in acqua e gettarla in un contenitore non infiammabile.
- Rimuovere la griglia del carbone e pulirla.
- Rimuovere le griglie di cottura e il collettore e pulirli.
- Rimuovere la vaschetta raccogli grasso e la tenda termica e pulirle.
- Rimuovere il coperchio dell'alimentatore (piastra di rosolatura) e pulirlo. Il coperchio dell'alimentatore è rivestito in ghisa. Pulirlo con uno straccio umido. Potrebbe essere necessario strofinare con una spazzola non abrasiva per eliminare i residui ostinati. Una volta pulito, applicare un leggero strato di olio sulla piastra di rosolatura per evitare la formazione di ruggine. Se si forma ruggine sulla piastra di rosolatura, pulirla con una spazzola metallica, applicare grasso vegetale e riscaldare il grill seguendo le istruzioni di stagionatura.
- Ispezionare regolarmente le parti assemblate per accertarsi che il grill possa essere utilizzato in sicurezza.
- Pulire grill e griglie di cottura con detergenti delicati. Pulire l'esterno del grill con uno straccio umido. NON utilizzare detergenti per forno o altri agenti di pulizia. Asciugare accuratamente.
- Pulire con olio da cucina per evitare la formazione di ruggine
- Coprire il grill e riporlo in una ZONA ASCIUTTA e protetta sempre. Riporre solo quando il fuoco è estinto e tutte le superfici sono fredde.
- Se il grill non viene utilizzato frequentemente, anche se si utilizza una copertura, ricordarsi di controllarlo periodicamente per evitare ruggine e corrosione dovute all'accumulo di umidità.

AVVERTIMENTO!

NON conservare materiali infiammabili sotto il grill o nell'armadietto del grill. La cenere calda può entrare nell'armadietto del grill. Usare cautela.

Problemi e soluzioni

SINTOMO	CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Regolatore non acceso.	Alimentazione spenta.	Premere il pulsante di accensione sul regolatore.
	Non collegato alla presa di corrente.	Collegare il regolatore all'alimentatore e l'alimentatore alla presa di corrente.
	Intervento dell'interruttore differenziale.	Controllare l'interruttore differenziale della presa di corrente ed eventualmente ripristinarlo.
	Malfunzionamento del regolatore.	Servizio clienti Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Ventola non accesa.	La temperatura impostata è stata raggiunta.	Quando raggiunge la temperatura impostata, la ventola si spegne. Quando la temperatura scende al di sotto della temperatura impostata, la ventola si riavvia. La ventola si regola automaticamente per mantenere la temperatura impostata.
	Ventola scollegata dal regolatore.	Verificare che il collegamento sia ben inserito.
	Ventola scollegata dai cavi di collegamento.	
	Err 3	Vedi sotto.
Temperatura del regolatore imprecisa.	Sonda di temperatura non collegata a fondo.	Verificare che il collegamento sia ben inserito.
	La sonda di temperatura è sporca.	Pulire accuratamente la sonda di temperatura.
Riscaldamento lento.	Carbone scarso.	Riempire l'alimentatore con carbone.
	Coperchio del grill aperto.	Chiudere il coperchio del grill.
	Ventola non accesa.	Vedi sezione "Ventola non accesa".
L'accenditore non si accende o lo fa lentamente.	L'accenditore non funziona se la temperatura del grill è superiore a 93 °C	1. Assicurarsi che non ci siano residui e materiale che bloccano l'accenditore. 2. Assicurarsi che l'accendifuoco e il supporto siano inseriti a fondo e tocchino l'accenditore. Err6: Vedi sotto.
Connessione Wi-Fi debole	Segnale debole.	1. Inclinare l'antenna sul retro del regolatore in modo che punti verso terra
Il regolatore si riavvia ed entra in modalità standby.	Cariche elettrostatiche. Quando l'apparecchio è disturbato da una scarica elettrostatica, il regolatore potrebbe riavviarsi e successivamente entrare in modalità standby.	Il regolatore deve essere riavviato dall'utente per ripristinare il funzionamento normale. Questo fenomeno è normale.
Err 1	Sonda di temperatura non collegata a fondo.	1. Verificare che il collegamento sia ben inserito. 2. Scollegare il regolatore dalla presa di corrente, attendere 10 secondi e ricollegare.
Err 2	Malfunzionamento della sonda per alimenti.	Servizio clienti Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Grill surriscaldato.	1. Spegnere il grill. 2. Verificare la causa del surriscaldamento. • Incendio provocato da grassi. • Malfunzionamento della ventola. 3. Riavviare il grill.
Err 4	Il carbone non si è acceso.	1. Assicurarsi che il coperchio dell'alimentatore e lo sportello dell'alimentatore inferiore siano completamente chiusi. 2. Verificare che ci sia carbone. 3. Assicurarsi che la cenere degli utilizzi precedenti sia stata eliminata. 4. Riempire l'alimentatore con carbone prima di inserire l'accendifuoco. 5. Assicurarsi di aver premuto il pulsante di accensione e che l'accenditore funzioni 6. Riavviare il grill.
Err 5	Temperatura della sonda per alimenti superiore a 148,9 °C.	1. Utilizzando guanti da barbecue rimuovere la sonda per alimenti dal grill. 2. Scollegare dal regolatore. 3. Attendere che la sonda per alimenti si raffreddi.
Err 6	Malfunzionamento dell'accenditore	1. Spegnere il grill 2. Scollegarlo dalla presa di corrente e controllare la connessione dell'accenditore 3. Riavviare il grill e premere il pulsante dell'accenditore 4. Contattare il Servizio Clienti se l'errore persiste 5. Verificare che non ci siano detriti sulla parte superiore dell'accenditore

GARANZIA LIMITATA
Masterbuilt® garantisce tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 1 anno dalla data del primo acquisto al dettaglio. La garanzia Masterbuilt® non copre la verniciatura, in quanto la stessa potrebbe deteriorarsi per il calore durante il normale utilizzo. La garanzia Masterbuilt® non copre la ruggine. Masterbuilt® chiede di presentare una prova d'acquisto, ad esempio una ricevuta, in caso di reclamo in garanzia.
SOLO RESIDENTI IN EUROPA: Masterbuilt® garantisce tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 2 anni dalla data del primo acquisto al dettaglio.

QUANDO INIZIA LA COPERTURA DELLA GARANZIA?
La copertura della garanzia inizia dalla data del primo acquisto e copre solo l'acquirente originale. Per far valere la garanzia è necessario registrare il grill. Se viene rilevato un difetto di materiale o lavorazione durante il periodo di garanzia applicabile in condizioni di normale utilizzo e manutenzione, Masterbuilt®, a sua esclusiva discrezione, sostituirà o riparerà il componente difettoso senza applicare alcun costo per il componente stesso. La presente garanzia non copre la manodopera, né altri costi associati al servizio, alla riparazione o al funzionamento del grill. Masterbuilt® pagherà tutte le spese di spedizione per le parti in garanzia.
SOLO RESIDENTI IN AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA: I nostri prodotti sono coperti da garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Australian o New Zealand Consumer Law. L'acquirente ha diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di guasto grave e al risarcimento per qualsiasi altro danno o perdita ragionevolmente prevedibile. Ha inoltre il diritto di far riparare o sostituire il prodotto qualora lo stesso non sia di qualità accettabile e il guasto non costituisca guasto grave.

COSA NON È COPERTO?
La presente garanzia non copre danni causati da uso illegale o per scopi diversi da quelli per cui il prodotto è stato progettato, danni causati da uso, montaggio, manutenzione o installazione non corretti, danni causati da incidenti o calamità naturali, danni causati da modifiche o collegamenti non autorizzati o danni durante il trasporto. La presente garanzia non copre i danni derivanti dalla normale usura dovuta all'utilizzo del prodotto (come graffi, ammaccature e scheggiature) o da modifiche dell'aspetto esterno del grill che non ne pregiudicano le prestazioni. L'uso commerciale dei prodotti Masterbuilt è sconsigliato, e la presente garanzia non si applica in caso di uso commerciale. Questo vale, ad esempio, per ristoratori, ditte di catering, macellai, società di noleggio, chioschi ambulanti e attività commerciali simili.
La presente garanzia limitata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, scritta od orale, esplicita o implicita, inclusa, senza carattere limitativo, la garanzia di commerciabilità o idoneità a uno scopo specifico. La durata di qualsiasi garanzia implicita, inclusa qualsiasi garanzia implicita di commerciabilità o idoneità a uno scopo specifico, è espressamente limitata alla durata del periodo di garanzia per il componente applicabile.
Il rimedio esclusivo a disposizione dell'acquirente in caso di violazione della presente garanzia limitata o di qualsiasi garanzia implicita sarà limitato, come specificato nel presente documento, alla sostituzione. In nessun caso Masterbuilt sarà responsabile per eventuali danni speciali, accidentali o conseguenti.
La presente garanzia viene fornita in aggiunta a tutti i diritti e rimedi previsti dalle leggi e dai regolamenti sulla protezione dei consumatori. La presente garanzia non pregiudica in alcun modo i diritti legali previsti dalle normative sulla garanzia legale vigenti nello stato o paese di residenza dell'acquirente, inclusa l'Unione Europea. A seconda dello stato o paese di residenza dell'acquirente, le limitazioni alla durata della garanzia implicita o il risarcimento danni a disposizione potrebbero non essere limitati dalla presente garanzia.

COSA INVALIDA LA GARANZIA?
L'acquisto di qualsiasi prodotto Masterbuilt® tramite un rivenditore non autorizzato invalida la garanzia. Un rivenditore non autorizzato è qualsiasi rivenditore cui Masterbuilt® non ha espressamente concesso l'autorizzazione di vendere i prodotti Masterbuilt®.

PER RICHIESTE DI ASSISTENZA, SI PREGA DI CONTATTARCI
Le condizioni di garanzia possono essere occasionalmente modificate. Per una versione aggiornata della garanzia, si prega di visitare www.masterbuilt.com/pages/warranty. Per assistenza o per richiedere una copia aggiornata della garanzia, si prega di contattarci ai recapiti indicati sotto.

Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia e Nuova Zelanda
Si prega di contattare il proprio rivenditore.

Masterbuilt ®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Paesi Bassi
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

NORWEGIAN

KUN FOR UTENDØRS BRUK. IKKE FOR KOMMERSIELT BRUK.

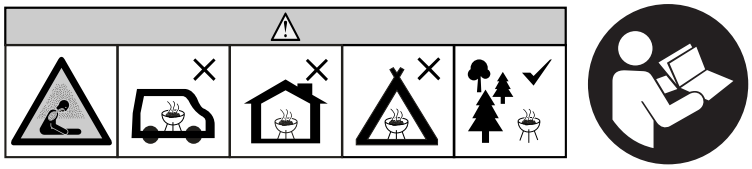
ADVARSEL

- Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon, nødvendig for riktig montering og trygg bruk av apparatet.
- Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.
- Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.

KARBONMONOKSIDFARE

Følges ikke disse instruksjonene, kan det føre til brann, eksplosjon eller brannfare som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller død.

- Brennende trefliser, ved, trepellets, trekull og propan gir fra seg karbonmonoksid, som ikke har lukt og kan forårsake død.
- IKKE brenn trefliser, ved, trepellets, trekull eller propan innendørs i hjem, kjøretøy, garasjer eller i andre lukkede områder.
- Ikke bruk grillen inne i et avgrenset og/eller oppholdsområde, f.eks. hus, telt, campingvogn, bobil, båter. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.
- BENYTTES KUN UTENDØRS på godt ventilerte steder.
- **FØLG DISSE RETNINGSLINJENE FOR Å FORHINDRE DENNE FARGELØSE, DUFTLØSE GASSEN FRA Å FORGIFTE DEG, DIN FAMILIE ELLER ANDRE.**
  - Vær klar over symptomene på karbonmonoksidforgiftning: hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet og forvirring. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å ta opp oksygen. Lavt oksygennivå i blodet kan føre til tap av bevissthet og død.
  - Oppsøk lege hvis du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer under matlaging eller i nærheten av dette apparatet. Karbonmonoksidforgiftning kan lett forveksles med forkjølelse eller influensa, og oppdages ofte for sent.
  - Konsumering av alkohol og medikamenter øker effekten av karbonmonoksidforgiftning.
  - *Karbonmonoksid er spesielt giftig for mor og barn under graviditet, spedbarn, eldre, røykere og personer med blod- eller sirkulasjonsproblemer, som anemi eller hjertesykdom.*



ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

LES ALLE INSTRUKSJONENE

- Ikke forlat grillen uten tilsyn.
- Grillen er kun for UTENDØRS HUSHOLDNINGSBRUK .
- Ikke bruk innendørs!
- Bruk kun kull.
- Benytt alltid grillen i samsvar med alle gjeldende lokale og landsdekkende brannforskrifter.
- Følges ikke advarslene kan dette føre til potensiell skade på grillen eller brukeren.
- Bruk aldri inne i lukkede områder som bakgårder, garasjer, bygninger eller telt.
- Bruk aldri inne i rekreasjonskjøretøy eller i båter.
- Bruk aldri grillen under overliggende konstruksjoner, slik som tak, carport, markiser eller overheng. (SE AVSTANDSKRAVENE)
- Hold apparatet klart og fri fra brennbare materialer slik som bensin og annen brennbar damp og væsker.
- Bruk grillen på en jevn, ikke-brennbar stabil overflate slik som jord, betong, heller eller stein. Det kan være en asfaltert overflate ikke er egnet for dette formålet.
- Ikke bruk grillen på tre- eller brennbare overflater.
- Grillen MÅ stå på bakken. Ikke plasser grillen på bord eller disker. IKKE flytt grillen over ujevne overflater.
- Grillen kan kun rulles på en jevn overflate.
- Grillen må aldri rulles opp eller ned trapper, eller på ujevne overflater.
- Bruk aldri grillen som varmeapparat (LES OM KARBONMONOKSIDFARE).
- Bruk aldri apparatet til noe annet enn den tiltenkte bruken. Denne grillen er IKKE for kommersielt bruk.
- Ha alltid et brannslokningsapparat tilgjengelig når grillen er i bruk.
- Ved tilberedning med olje eller fett, må et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC være tilgjengelig.
- I tilfelle brann i olje eller fett, må det ikke slukkes med vann. Ring umiddelbart brannvesenet. Et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC kan i noen tilfeller dempe brann.
- Før hver bruk kontrolleres alle muttere, skruer og bolter for å sikre at de er stramme og sikre.
- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte legemidler kan redusere brukerens evne til å montere eller benytte grillen på en riktig og sikker måte.

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Hold barn og dyr unna grillen til enhver tid. IKKE la barn benytte grillen. Tett tilsyn er nødvendig når barn eller dyr eller i området hvor grillen benyttes.
- Apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner.
- Apparatet er ikke ment for bruk av barn fra 8 år og over og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner.
- IKKE la andre utføre aktiviteter rundt grillen eller etter at den har vært i bruk, før den er avkjølt.
- IKKE dunk borti / unngå sammenstøt med grillen, dette for å forhindre personskade, skade på grillen eller søl/sprut av varm matlagingsvæske.
- Ekstrem forsiktighet må utvises når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- Flytt aldri grillen når den er i bruk. La grillen kjøles fullstendig ned (under 45 °C (115 °F)) før den flyttes eller lagres.
- Grillen er VARM når den er i bruk. Den forblir VARM en stund etter og under nedkjølingsprosessen. Vis FORSIKTIGHET. Bruk beskyttelseshansker/-votter.
- Ikke berør VARME overflater. Bruk håndtak eller brytere.
- Bruk aldri kokekar av glass, plastikk eller keramikk i røykeren. Plasser aldri kokekar i grillen når den er i bruk.
- Tilkoblet tilbehør som ikke er levert av Masterbuilt(R) anbefales IKKE og kan forårsake skade.
- Ikke lagre grillen med varm aske eller trekull inne i grillen/beholderen. Settes kun til lagring når ilden er fullstendig utbrent og alle overflater er kalde.
- Grillen, beholderen og beholderens lokk er VARME når den er i bruk. De forblir VARME en stund etter og under nedkjølingsprosessen. Vis FORSIKTIGHET. Bruk beskyttelseshansker/-votter.
- Vær forsiktig når mat fjernes fra grillen. Alle overflater er VARME og kan forårsake brannskader. Bruk beskyttelseshansker/-votter eller lange, stødige tilberedningsverktøy for beskyttelse fra varme overflater eller sprut fra tilberedningsvæsker.
- Grillen er VARM under bruk. For å unngå brannskader holdes ansikt og kropp borte fra dør(er), lokk og ventiler. Damp og varm luft støtes ut under bruk.
- Beholder, beholderlokk og askedøren er VARME når grillen er i bruk og under avkjøling. Ha på beskyttelseshansker når du arbeider med og rundt disse komponentene.
- Grillen har en åpen flamme. Hold hender, hår og ansikt borte fra flammen. IKKE len deg over grillen når den tennes opp. Løst hår og klær kan ta fyr.
- IKKE forhindre gjennomganger for forbrenning og ventilasjon.
- Ikke tildekk tilberedningsristene med metallfolie. Dette vil fange varmen og kan forårsake skade på grillen.
- Etterlat aldri VARMT kull eller aske uten tilsyn.
- Ikke fjern aske mens aske og trekull er VARMT.
- Hold hender, hår og ansikt borte fra brennende trekull. Vær forsiktig med løst hår og klær under bruk, for å unngå antenning.
- Bruk beskyttelseshansker når grillen brukes eller det arbeides med ild. Bruk beskyttelseshansker eller lange stødige smijernverktøy når det legges til ved eller trekull.
- Bruk aldri tennvæske, bensin, alkohol eller andre svært flyktige væsker til å tenne opp trekull. Disse væskene kan eksplodere og forårsake personskade eller død. Følg alltid de spesifikke tenningsinstruksjonene for denne grillen.
- Overfyll aldri trekullbeholderen. Dette kan føre til alvorlig personskade samt skade på grillen.
- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- FORSIKTIG – for å redusere risikoen for elektrisk støt, må skjøteledningens støpsel holdes tørt og over bakken.
- ADVARSEL – for å redusere risikoen for elektrisk støt må ikke ledningen, støpselet eller kontrollpanelet senkes i vann eller annen væske.
- ADVARSEL: Fare for elektrisk støt. Installer kun i en tildekket Klasse A GFCI-kontakt, som har et kabinett som er værbestandig med plugghetten satt inn eller fjernet.
- ADVARSEL: Ikke for bruk med kontakter som er værbestandige bare når støpselet er dekket (plugglokket er ikke satt inn og kontaktdekselet lukket).
- Når du bruker elektriske apparater, skal du alltid følge grunnleggende sikkerhetstiltak inkludert følgende:
    1. Ikke koble inn apparatet før det er fullt montert og klar til bruk.
    2. Bruk kun godkjent jordet elektrisk uttak.
    3. Ikke bruk under tordenvær.
    4. Utsett aldri apparatet for regn eller vann.
- Skjøteledninger for utendørs bruk må benyttes til produkter for utendørs bruk. De er markert med «W» og teksten «Egnet for bruk med utendørs apparater».
- Skjøteledningen må være en jordet 3-kablet ledning.
- Ikke bruk noen apparater som har skadet ledning eller støpsel, etter funksjonsfeil med apparatet eller dersom det har blitt skadet på noen måte. Dersom strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, serviceleverandøren eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Skjøteledninger kan benyttes dersom det gjøres med forsiktighet.
- Dersom det benyttes skjøteledning, må det sørges for at:
    1. Den angitte elektriske kapasiteten til skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske kapasiteten til apparatet; og
    2. Ledningen må plasseres slik at den ikke henger over benkeplate eller bordtopp hvor den kan bli dratt i av barn eller føre til snubling.
- Ikke la ledningen henge på eller berøre varme overflater.
- Ikke plasser ledningen på eller i nærheten av en gassbrenner, elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
- For å frakoble, vris kontrollen til «AV» før støpselet fjernes fra stikkontakten.
- Koble fra stikkontakten når den ikke er i bruk eller før rengjøring. La apparatet avkjøles helt før du legger til/fjerner interne komponenter.

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Ikke rengjør dette produktet med en vannspray eller tilsvarende.
- Åpne aldri beholderen etter første oppstart eller under bruk. Dersom det er nødvendig å fylle på med trekull under bruk, følges disse spesifikke påfyllingsinstruksjonene for denne grillen samtidig som det alltid brukes beskyttelseshansker.
- Betjen aldri grillen med temperatursonden fjernet. Dette kan føre til at grillen overopphetes og forårsaker alvorlig personskade og/eller skade på grillen.
- Betjen aldri grillen mens varmeinntaks- og luftinntaksklaffene er montert på grillen. (kan være produktspesifikk) Dette kan skade grillen.
- ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjentenning! Bruk kun brenselstennere som følger EN 1860-3!
- ADVARSEL! IKKE oppbevar brennbart materiale under grillen eller i grillskapet. Varm aske kan nå grillskapet. Vis forsiktighet.

ELEKTRISKE KRAV

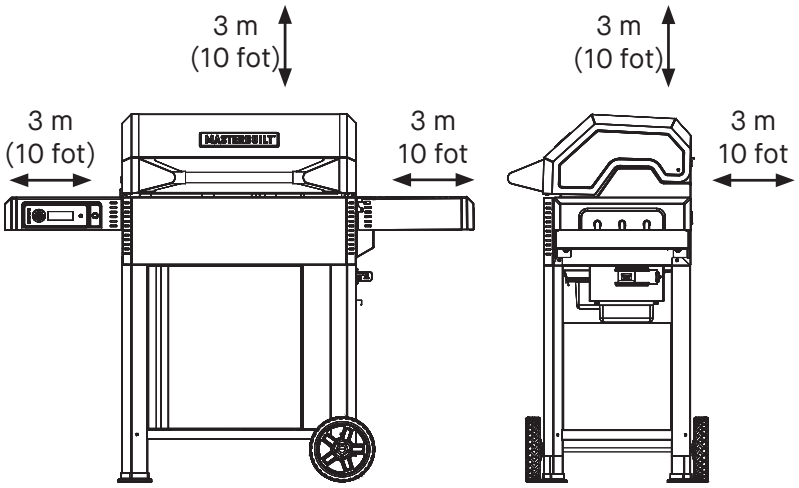
- 220–240 VAC, 50 HZ, 0,7 A, 92 W

AVSTANDSKRAV

Ha en minsteavstand på 3 m (10 fot) fra bakside, sider og toppen av grillen til alle overliggende konstruksjoner, vegger, gelender eller andre brennbare materialer.

Hold en minimumsavstand på 3 m (10 fot) til alle brennbare og brennbare materialerslik som tre, planter, gress, pensel, papir, bensin eller lerret.

Denne avstanden gir tilstrekkelig plass for sikker forbrenning, luftsirkulasjon og ventilering. Grillen må ikke brukes på brennbare materialer som treterrasser eller andre brennbare materialer.



ADVARSEL

Strømledningen kan føre til snubling.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Dette produktet kommer ikke med kull eller vedbiter.

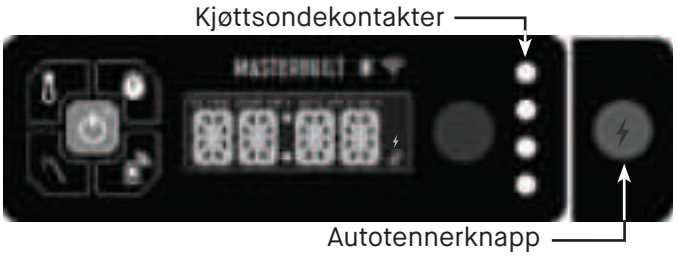
Driftsinstruksjoner

KONTROLLPANEL

PÅ/AV-kontrolleren:
1. Trykk på knappen for å slå kontrolleren PÅ.
2. Enkelttrykk mens på = pausefunksjon
3. Langt trykk mens på = Slå AV

Tennerknapp:
1. Trykk på knappen for å automatisk tenne fyreren.

Still temperatur:
1. Trykk på knappen.
2. Vri bryteren til ønsket temperatur.
3. Trykk på knappen igjen for å stille temperaturen (temperaturen stilles automatisk etter 3 sekunder).



Still temperaturen fra F° til C° :
1. Hold inne knappen for å stille temperatur når strømmen er av
2. Trykk på strømknappen
3. Enheten slår seg på mens "F" eller "C" blinker på skjermen
4. Bruk bryteren til å velge temperaturenhet
5. Trykk på still temperatur for å bekrefte

Still tiden:

- **Nedtellingstidtaker**
  1. Trykk på knappen.
  2. Vri bryteren til ønskede timer.
  3. Trykk på knappen for å velge timer.
  4. Vri bryteren til ønskede minutter.
  5. Trykk på knappen for å velge minutter. Tidtakeren starter.
  6. Trykk på knappen for å pause og fortsette tidtakeren.
  7. Trykk og hold inne knappen for å tilbakestille tidtakeren.

- **Opptellingstidtaker**
  1. Trykk og hold inne knappen.
  2. Tidtakeren starter å telle oppover fra 00:00.

  Tidtakeren teller etter minutter:sekunder og deretter timer:minutter.
  3. Trykk på knappen for å pause og fortsette tidtakeren.
  4. Trykk og hold inne knappen for å tilbakestille tidtakeren.

Still inn kjøttsondetemperaturer:
1. Trykk på knappen og vri bryteren for å velge kjøttsonde (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Trykk på temperaturknappen.
3. Vri bryteren til ønsket temperatur.
4. Trykk på temperaturknappen igjen for å stille temperaturen.
5. Når valgt temperatur er nådd, høres det en alarm. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe den.

Vise informasjon på skjermen:

- Ved å vri på bryterne tas skjermen gjennom grilltemperatur, tidtaker og kjøttsondene MP1, MP2, MP3 og MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Sammenkoble grillen med smarte enheter:
1. Last ned Masterbuilt-appen fra Apple App Store eller Google Play Store til dine smartenheter. For more informasjon, gå til masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Når nedlastingen er ferdig, åpnes Masterbuilt-appen og følg instruksjonene for sammenkobling av Bluetooth + Wi-Fi-grill og smartenhet(er).

Driftsinstruksjoner

BLUETOOTH

Sammenkoble grillen med smarte enheter:

1. Last ned Masterbuilt-appen fra Apple App Store eller Google Play Store til dine smartenheter. For more informasjon, gå til masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Når nedlastingen er ferdig, åpnes Masterbuilt-appen og følg instruksjonene for sammenkobling av Bluetooth-grill og smartenheter.

Denne enheten oppfyller kravene i del 15 av FCC-reglene. Betjening forutsetter disse to betingelsene:

1. Denne enheten forårsaker ikke skadelig forstyrrelse, og
2. Denne enheten må akseptere all mottatt interferens, inkludert interferens som kan forårsake uønsket drift.

FCC-advarsel:
Advarsel: Ombygging eller modifikasjoner på denne grillen som ikke er uttrykkelig er godkjent av den ansvarlige part for overholdelsen, kan ugyldiggjøre brukerens rett til å bruke produktet.

FCC-erklæring:

Dette utstyret er testet og er i samsvar med grensene for en digital enhet i klasse B, i henhold til del 15 av FCC-reglene. Disse grensene er utformet for å gi passende beskyttelse mot skadelig interferens i en boliginstallasjon. Dette utstyret genererer, bruker og kan utstråle radiofrekvensenergi, og hvis det ikke installeres og brukes i samsvar med instruksjonene, kan det forårsake skadelig forstyrrelse på radiokommunikasjon.

Det er imidlertid ingen garanti for at forstyrrelser ikke vil forekomme i en bestemt installasjon. Dersom dette utstyret forårsaker skadelig interferens for mottak av radio eller fjernsyn, noe som kan avgjøres ved å slå utstyret av og på, anbefales brukeren å forsøke korrigere interferensen ved å utføre ett eller flere av følgende tiltak:

1. Snu eller omplasser mottakerantennen.
2. Øk avstanden mellom utstyret og mottakeren.
3. Koble utstyret til et uttak på en annen krets enn mottakeren.
4. Rådfør deg med forhandleren eller en erfaren radio/TV-tekniker.

Merk: Røykeovnen fortsetter som programmert dersom du mister forbindelsen. Røykeren kan betjenes fra kontrollpanelet dersom sammenkobling eller tilkobling mislykkes.

Denne enheten inneholder lisensfrie sendere/mottakere som er i samsvar med lisensfrie RSS-er hos Innovation, Science, and Economic Development Canada. Operasjonen er underlagt følgende to forhold:
1) Denne enheten forårsaker ikke interferens.
2) Denne enheten må godta all interferens, inkludert interferens som kan forårsake uønsket betjening av enheten.

Dette utstyret må installeres og betjenes i samsvar med instruksjonene som følger med. Antennen(e) som brukes for denne senderen må installeres for å gi en separasjonsavstand på minst 20 cm fra alle personer, den må ikke samlokaliseres eller betjenes i forbindelse med en annen antenne eller sender. Sluttbrukere og installatører må gis instruksjoner om antenneinstallasjon og drift av sender for å tilfredsstille samsvar med RF-eksponering.

IC-advarsel:
Denne senderen må ikke plasseres sammen med eller anvendes sammen med en annen antenne eller sender. Dette utstyret må installeres og betjenes med en minsteavstand på 20 cm mellom radiatoren og kroppen din.

Trådløs overføring:

Sender- og Wi-Fi-egenskaper = RF 0dBM/2402–2480 MHz

Driftsinstruksjoner

KLARGJØRING

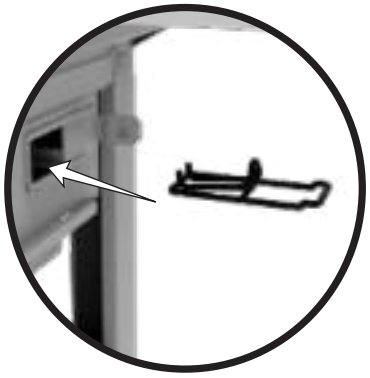
Klargjøring frigjør grillen fra kjemikalier og oljerester fra produksjonsprosessen.
KLARGJØR GRILLEN FØR FØRSTE BRUK.

1. Fyll beholderen med trekull, omtrent 1/4 til 1/2 full.
2. Start grillingen ved å følge instruksjonene for OPPSTART, og sett temperaturen til 121 °C (250 °F) i 60 minutter.
3. Etter 60 minutter settes temperaturen til 204 °C (400 °F) i 30 minutter.
4. Slå av grillen ved å følge instruksjonene for AVSTENGNING.
5. La grillen kjøles FULLSTENDIG.
6. Bruk et tørkepapir eller en klut, gni et lett lag med matolje på ristene, stekeplate, varmestativer og innsiden av grillokket og kroppen. Vær forsiktig, grillen vil være VARM å ta på.
7. Gjenta trinn 3–6 ved 175 °C (350 °F).

Hyppig klargjøring forhindrer rust. Dersom rust forekommer, brukes en stålbørste til rengjøring, påfør vegetabilsk fett og varme som indikert ovenfor.

VANLIG OPPSTART

1. Koble til grillen og slå PÅ kontrolleren.
2. IKKE LEGG PÅ KULL FØR TRINN 5.
3. Trykk på autotennerknappen for å forvarme tenneren:
   a. Tennerknappen skal nå blinke.
   b. Kontrollerskjermen skal blinke 232 °C (450 °F).
4. Rull med kontrollknappen for å endre ønsket temperatur.
   a. Alternativer for temperaturvalg:
   - Trykk på angi temperatur-knappen for å velge temperaturen som vises på skjermen.
   - Hvis du ikke ruller på knappen, velger kontrolleren automatisk temperatur på skjermen (standard temperatur er 232 °C / 450 °F).
5. Fyll minibeholderen med kull (**ikke mer enn 3 kg / 7 lbs med kullbriketter eller 2,25 kg / 5 lbs med kullbiter**).
6. Lukk lokket og grillokket.
7. **Vent til automatisk tenningsknapp slutter å blinke før du setter i opptenningsapparatet** (omtrent. 45 sekunder).
8. Plasser 1 fyrer i tennerholderen (se fig. 1)
9. Skyv fyrerbrettet inn i den nedre beholderen til den stopper og lukk døren.
10. Grillen må kjøre en oppstartsekvens; **det kan litt tid før viften slår seg på**.



Figur 1

TENNINGSTIPS:
a. Blinkende tennerknapp = forvarming av tenner (**IKKE legg inn fyreren mens tenneren forvarmes**).
b. Tennerknappen lyser = tenneren er PÅ/varm.
c. Tenneren slår seg ikke PÅ hvis grillen er over 93 °C (200 °F).
d. HVIS temperaturen allerede er innstilt, vil ikke tenneren be deg om å stille inn temperaturen.
e. Hver gang tenneren aktiveres, vil grillen kjøre oppstartssekvensen (viften vil pulsere av og på) Oppstartssekvensen varer omtrent 8 minutter. Viften vil gå tilbake til normal PID-kontroll etter at oppstartssekvensen er fullført.

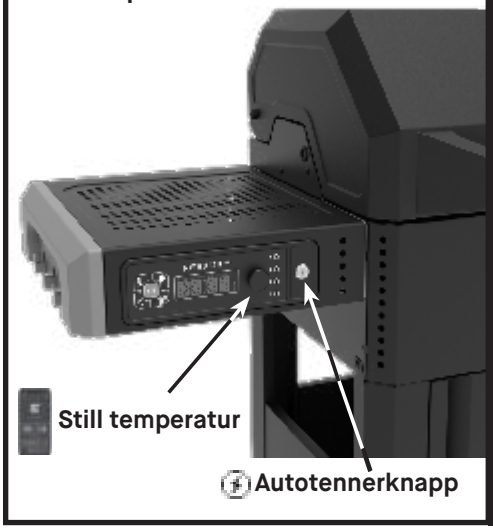
MERK: For riktig tenning av fyreren er det viktig å følge trinnene oppført ovenfor i riktig rekkefølge. Unnlatelse av å følge trinnene kan resultere i en mislykket oppstartsprosedyre.

I noen tilfeller tennes ikke fyreren under oppstartsekvensen. Dette kan skyldes naturen til selve fyreren. Hvis fyreren ikke tennes, slår du av grillen og fjerner den mislykkede fyreren. Slå PÅ grillen og tilbakestill temperaturen, før du installerer en NY fyrer etter at tenneren er forvarmet.

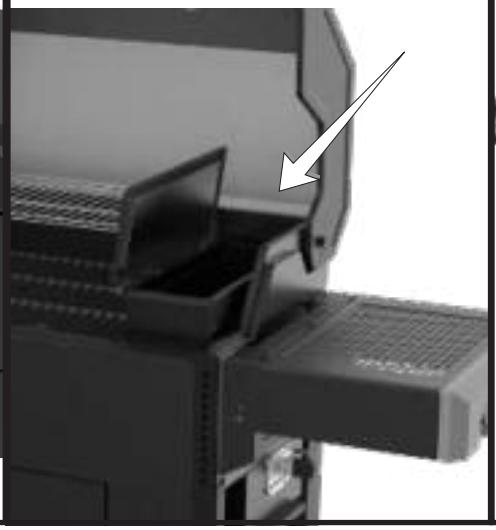
Driftsinstruksjoner

OPPSTART

TRINN 1
Forhåndsvarme tenneren
Still temperatur



TRINN 2
Fyll på med trekull



TRINN 3
Legg inn fyrer



MANUELL TENNING AV FYRER

Hvis fyreren ikke klarer å tennes med tennerknappen, kan du tenne beholderen manuelt med å følge trinnene nedenfor.

1. Koble til grillen og slå PÅ kontrolleren.
2. Fyll minibeholderen med kull (ikke mer enn 3 kg / 7 lbs med kullbriketter eller 2,25 kg / 5 lbs med trekull).
3. Hold beholderlokket ÅPENT.
4. Plasser 1 fyrer i tennerholderen (se fig. 1)
5. Skyv fyrerbrettet inn i den nedre beholderen til den stopper.
6. Tenn fyreren manuelt.
7. Lukk fyrerdøren.
8. Vent 2–3 minutter for å la kullet tennes før du lukker lokket.
9. Når kull har begynt å brenne lukker du lokket.
10. Lukk grillokket og still inn temperaturen på kontrolleren.

PÅFYLLING

Dersom det er nødvendig å fylle på beholderen under tilberedning, følges sikkerhetsinstruksjonene nedenfor.

1. Sørg for at viften er PAUSET før du begynner med påfylling.
2. Trykk på strømknappen for å aktivere PAUSE-funksjonen (kontrolleren viser HOLD)
3. Fyll beholderen med trekull (ikke mer enn 3 kg / 7 lbs med kullbriketter eller 2,25 kg / 5 lbs med trekull). Vær EKSTREMT forsiktig, beholderens lokk er VARMT. Ha på vernehansker og bruk en tang for å åpne lokket
4. Lukk beholderlokket og stopp kontrollerens pause ved å trykke på strømknappen.

Driftsinstruksjoner

TILSETT RØYK/SMAK

Bland vedbiter i beholderen med trekull. Slå på og still inn temperaturen.
* MERK: Bruk aldri mer enn 450 g med vedbiter i beholderen.

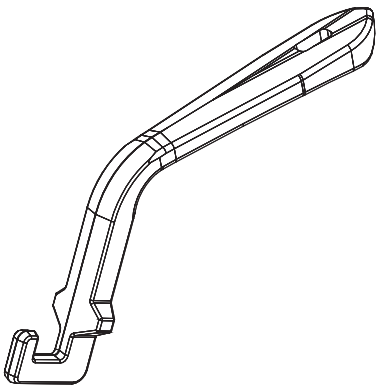
AVSTENGNING

1. Etter at tilberedningen er fullført, slår du av kontrolleren og kobler fra.
2. Lukk beholderlokket og grillokket.
3. La grillen avkjøles før du plasserer den for oppbevaring.
4. Når grillen er kjølig å ta på, tømmes askekippen før den tildekkes og oppbevares på et tørt sted.

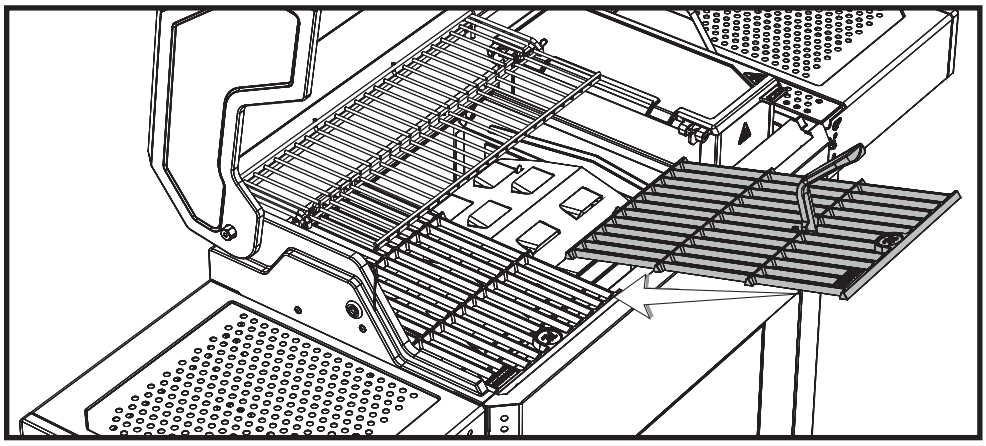
*MERK – det lagres ikke kull etter at grillen er slått av. For å fremme en raskere avslutningsprosedyre, begrenses kullmengden ut fra tilberedningstiden din.

RISTLØFTER

Bruk ristløfteren til å håndtere ristene.
FORSIKTIG! Tilberedningsristene kan være VARME! Bruk grillgriperen til å omplassere stekeristene gjennom hele matlagingen. * MERK: Ristene må stå så tett sammen som mulig.

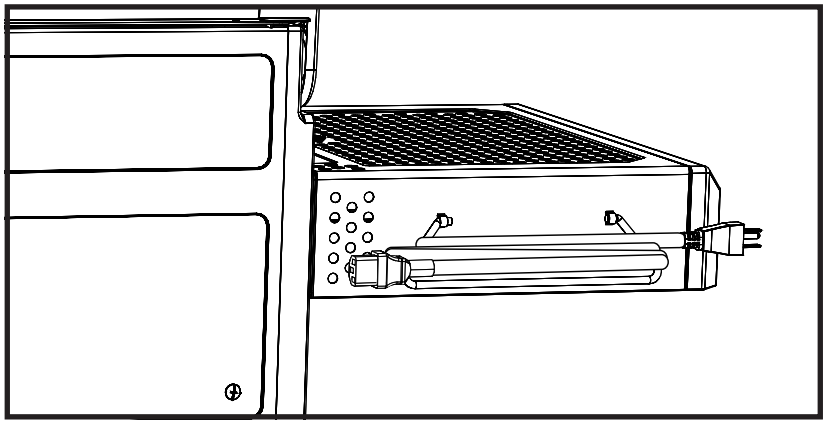


RISTLØFTINGSVERKTØY



OPPBEVARING AV LEDNING

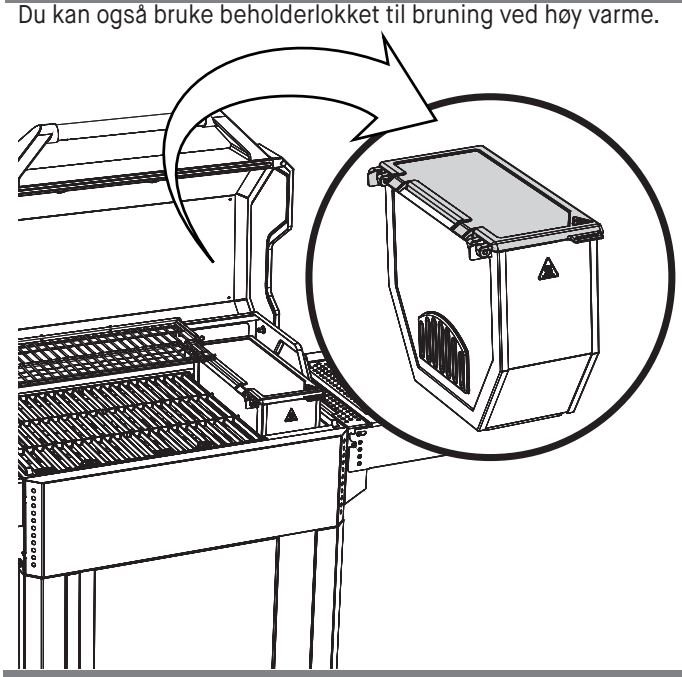
Ledningen skal vikles rundt braketten bak sidehyllen. Før oppbevaring skal kontrolleren skrus «AV» og støpselet fjernes fra stikkontakten.



Driftsinstruksjoner

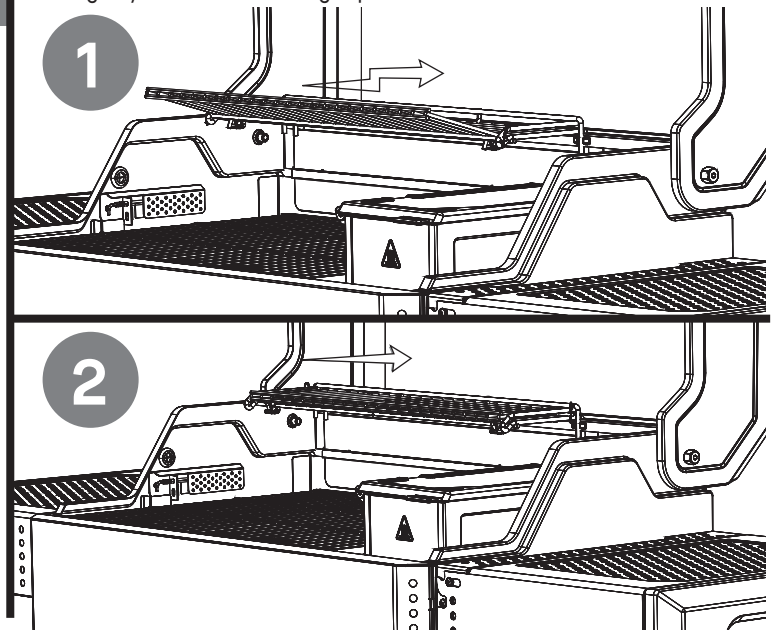
BRUNING PÅ BEHOLDERLOKKET/ BRUNINGSPLATEN

Du kan også bruke beholderlokket til bruning ved høy varme.



OPPVARMINGSSTATIV

Løft og skyv tilbake for mer grillplass.



RENGJØRING OG LAGRING

SØRG ALLTID FOR AT GRILLEN ER KALD FØR RENGJØRING OG LAGRING.

- Når asken er fullstendig nedkjølt, tømmes trekullbeholderen for aske etter hver bruk. Dette forlenger livet til trekullbeholderen.
- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- Fjern trekullristen og rengjør.
- Fjern tilberedningsristene og fordeleren for rengjøring.
- Fjern fettbeger og varm teltet for å rengjøre.
- Fjern beholderlokket (bruningsplaten) og rengjør. Beholderlokket er av belagt støpejern. Tørk det av med en fuktig klut, for fastsittende på rusk kan det hende du må gni med en ikke-slipende skrubbebørste. Når det er rent, påføres et lett lag med olje på bruningsplaten for å forhindre rust. Hvis det oppstår rust på brennplaten, rengjør med en stålbørste, påfør grønnsaksfett og varm opp grillen som angitt i bruningsinstruksjonene.
- Kontroller utstyret og monterte deler løpende for å sikre at grillen er i trygg brukstilstand.
- Rengjør grillen og tilberedningsristen med mildt oppvaskmiddel. Tørk av grillen på utsiden med en fuktig fille. IKKE BRUK ovnsrengjøring eller andre rengjøringsmidler. Sørg for å tørke grundig.
- Tørk av med matolje for å unngå rust
- Tildekk og oppbevar grillen på et beskyttet TØRT OMRÅDE. Settes kun til lagring når ilden er utbrent og alle overflater er kalde.
- Når grillen ikke er i løpende bruk, også dersom det benyttes et grilltrekk, må du huske å kontrollere grillen periodisk for å unngå mulig rust og korrosjon grunnet oppbygging av fuktighet.

ADVARSEL!

IKKE oppbevar brennbart materiale under grillen eller i grillskapet. Varm aske kan nå grillskapet. Vis forsiktighet.

Feilsøking

SYMPTOM	ÅRSAK	MULIG LØSNING
Kontrolleren er ikke PÅ.	Strømmen er ikke PÅ.	Trykk på strømknappen på kontrolleren.
	Ikke innkoblet.	Plugg kontrolleren inn i strømforsyningen og strømforsyningen inn i stikkontakten.
	Strømsikringen er utløst.	Kontroller stikkontaktens sikring og tilbakestill den dersom den er utløst.
	Kontroller for funksjonsfeil.	Masterbuilts kundeservice https://www.masterbuilt.com/pages/support
Vifte ikke PÅ.	Temperaturen i kabinettet har nådd valgt temperatur.	Når temperaturen er nådd, slås viften av. Når temperaturen går under den valgte temperaturen, startes viften på nytt. Viften fortsetter å justere seg selv automatisk for å opprettholde den valgte temperaturen.
	Viften er frakoblet fra kontrolleren.	Kontroller av tilkoblingen sitter godt.
	Vifte frakoblet fra ledningene.	
	Err 3	Se nedenfor.
Kontroller unøyaktigheter temperaturen.	Temperatursonden er ikke fullstendig innkoblet.	Kontroller av tilkoblingen sitter godt.
	Temperatursonden er skitten.	Rengjør temperatursonden forsiktig.
Treg varming.	Lite trekull.	Fyll beholderen med mer trekull.
	Åpent grillokk.	Lukk grillokket.
	Vifte ikke på.	Se «Vifte ikke PÅ».
Tenneren tennes ikke eller tennes tregt.	Tenneren fungerer ikke hvis grilltemperaturen er over 93 °C / 200 °F	1. Sørg for at tenneren er uten smuss eller hindringer. 2. Sørg for at fyreren og brettet er satt helt inn og berører tenneren. Err6: Se nedenfor.
Dårlig Wi-Fi-tilkobling	Svakt signal.	1. Vinkle antennen på baksiden av kontrollen, slik at den peker mot bakken
Kontrolleren starter på nytt, og går inn i standby-modus.	Elektrostatisk ladning. Når produktet forstyrres av elektrostatisk utladning, kan kontrolleren starte på nytt og deretter gå inn i standby-modus.	Kontrolleren må startes på nytt av brukeren for å gjenopprette normal drift, dette fenomenet er kjent.
Err 1	Temperatursonden er ikke fullstendig innkoblet.	1. Kontroller av tilkoblingen sitter godt. 2. Frakoble kontrolleren fra strømforsyningen, vent 10 sekunder og koble til på nytt.
Feil 2	Funksjonsfeil på kjøttsonden.	Masterbuilts kundeservice https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Grillen er overopphetet.	1. Slå av grillen. 2. Finn årsaken til overopphetingen. • Brann i fett. • Funksjonsfeil ved vifte. 3. Start grillen på nytt.
Feil 4	Trekullet ble ikke tent.	1. Sørg for at lokket og den nedre beholderdøren er helt lukket. 2. Sørg for at det ikke er tomt for trekull. 3. Sørg for at ingen gammel aske er igjen fra tidligere bruk. 4. Fyll beholderen med kull før du setter inn tenneren. 5. Sørg for at tennerknappen ble trykket inn og at tenneren fungerer 6. Start grillen på nytt.
Err 5	Kjøttsondens temperatur er over 150°C.	1. Bruk beskyttelseshansker, fjern kjøttsonden fra grillen. 2. Koble fra kontrolleren. 3. La kjøttsonden kjøles ned.
Err 6	Tennerfeil	1. Slå av grillen 2. Trekk ut støpselet og kontroller tilkoblingen til tenneren 3. Start grillen på nytt og trykk på tennerknappen 4. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer 5. Kontroller for smuss på toppen av tenneren

BEGRENSET GARANTI

Masterbuilt® garanterer at alle produktene deres er uten defektheter i materiale og utførelse under riktig montering, normal bruk og anbefalt vedlikehold i 1 år fra datoen for det opprinnelige detaljkjøpet. Masterbuilt®-garantien dekker ikke maling, siden den kan brenne av under normal bruk. Masterbuilt®-garantien dekker ikke rust. Masterbuilt® trenger kjøpsdokumentasjon ved garantikrav, slik som en kvittering.
KUN BOSATTE I EUROPA: Masterbuilt® garanterer at alle produktene deres er uten defekter i materiale og utførelse under riktig montering, normal bruk og anbefalt pleie i 2 år fra datoen for det opprinnelige detaljkjøpet

NÅR STARTER GARANTIDEKNINGEN?

Garantidekning starter fra den opprinnelige kjøpsdatoen og dekker kun den opprinnelige kjøperen. For at garantien skal gjelde, må du registrere røykeovnen din. Dersom det oppdages en mangel i materiale eller utførelse i løpet av den gjeldende garantiperioden med normal bruk og vedlikehold, vil Masterbuilt®, etter eget valg, bytte eller reparere den defekte komponenten uten kostnad for deg for selve komponenten. Denne garantien gjelder ikke for arbeid eller andre kostnader forbundet med service, reparasjon eller drift av røykeovnen. Masterbuilt® dekker alle fraktkostnader på garantideler.
BARE INNBYGGERE I AUSTRALIA OG NEW ZEALAND: Varene våre kommer med garantier som ikke kan utelukkes fra forbrukerkjøpsloven i Australia eller New Zealand. Du har rett til bytte eller refusjon ved en større feil og kompensasjon for ethvert annet rimelig forutsigbart tap eller skade. Du har også rett til å få varene reparert eller erstattet dersom varene ikke er av akseptabel kvalitet og feilen ikke utgjør en større feil.

HVA DEKKES IKKE?

Denne garantien gjelder ikke skader forårsaket av misbruk eller bruk av produktet til andre formål enn hva det er laget for, skader forårsaket av manglende riktig bruk, montering, vedlikehold eller installasjon, skader forårsaket av ulykker eller naturkatastrofer, skader forårsaket ved uautoriserte vedlegg eller modifikasjoner, eller skader under transport. Denne garantien dekker ikke skader fra normal slitasje ved bruk av produktet (for eksempel riper, bulker, skraper og flising) eller endringer i røykeovnens utseende som ikke påvirker ytelsen. Kommersiell bruk anbefales ikke ved bruk av Masterbuilt-produkter, og denne garantien gjelder ikke for kommersiell bruk av noe slag. Denne bruken er for eksempel for restauranter, cateringfirmaer, slaktere, utleiefirmaer, matbiler og andre tilsvarende kommersielle enheter.
Denne begrensede garantien er eksklusiv og i stedet for enhver annen garanti, skriftlig eller muntlig, uttrykt eller underforstått, inkludert uten å være begrenset til garantien for salgbarhet eller egnethet for et bestemt formål. Varigheten av enhver underforstått garanti, inkludert enhver underforstått garanti om salgbarhet eller egnethet for et bestemt formål, er uttrykkelig begrenset til varigheten av garantiperioden for den gjeldende komponenten.
Kjøperens eksklusive rettsmiddel for brudd på denne begrensede garantien eller enhver underforstått garanti, skal være begrenset som spesifisert her til bytte. Masterbuilt skal ikke under noen omstendigheter holdes ansvarlig for noen spesielle eller tilfeldige skader, eller følgeskader.
Denne garantien gis til deg i tillegg til alle rettigheter og rettsmidler som er gitt deg gjennom lover og forskrifter for forbrukerbeskyttelse. Denne garantien påvirker på ingen måte dine juridiske rettigheter under lovbestemte garantibestemmelser i staten eller landet du bor i, inkludert EU. Avhengig av staten eller landet du bor i, kan det hende at begrensninger på lengden på en underforstått garanti eller skadene som er tilgjengelige for deg ikke begrenses av denne garantien.

HVA UGYLDIGGJØR GARANTIEN?

Hvis du kjøper et Masterbuilt®-produkt gjennom en uautorisert forhandler, blir garantien ugyldig. En uautorisert forhandler er definert som enhver forhandler som ikke har fått uttrykkelig tillatelse fra Masterbuilt® til å selge Masterbuilt®-produkter

TRENGER DU ASSISTANSE? KONTAKT OSS

Våre garantivilkår kan tidvis endres. For en oppdatert versjon av vår garanti, besøk www.masterbuilt.com/pages/warranty. For hjelp eller for å be om en oppdatert kopi av vår garanti, kontakter du oss nedenfor.

Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia og New Zealand
Ta kontakt med forhandleren din.

Masterbuilt ®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Nederland
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

POLISH

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ŚWIEŻYM POWIETRZU. NIE NADAJE SIĘ DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO.

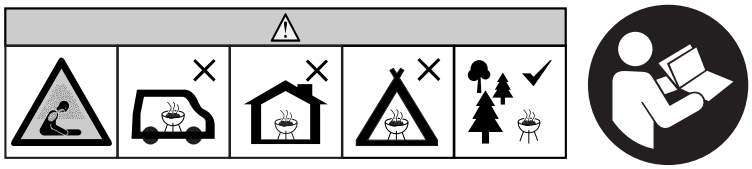
⚠ OSTRZEŻENIE ⚠

- Podręcznik ten zawiera ważne informacje niezbędne do prawidłowego zmontowania i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- Zanim zmontujesz urządzenie i zaczniesz go używać, przeczytaj wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegaj.
- Zachowaj ten podręcznik, żeby skorzystać z niego w przyszłości.

⚠ ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA ⚠

Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować pożar, wybuch lub zagrożenie poparzeniem, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

- Spalanie wiórów drzewnych, kawałków drewna, pelletu drzewnego, węgla drzewnego i propanu wydziela tlenek węgla, który nie ma zapachu i może spowodować śmierć.
- NIE WOLNO spalać zrębków drzewnych, kawałków drewna, pelletu drzewnego, węgla drzewnego lub propanu w domach, pojazdach, namiotach, garażach lub innych zamkniętych pomieszczeniach.
- Nie używaj grilla w przestrzeni ograniczonej lub mieszkalnej, jak np. w domach, namiotach, przyczepach campingowych, pojazdach mieszkalnych czy łodziach. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.
- UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ, w miejscu, gdzie jest dobra wentylacja.
- **PRZESTRZEGAJ NINIEJSZYCH WSKAZÓWEK, ABY ZAPOBIEC ZATRUCIU CIEBIE, TWOJEJ RODZINY LUB INNYCH OSÓB TYM BEZBARWNYM I BEZWONNYM GAZEM.**
  - Poznaj objawy zatrucia tlenkiem węgla: ból głowy, zawroty głowy, osłabienie, nudności, wymioty, senność i dezorientacja. Tlenek węgla zmniejsza zdolność krwi do przenoszenia tlenu. Niski poziom tlenu we krwi może spowodować utratę przytomności i śmierć.
  - Jeśli podczas gotowania lub w pobliżu tego urządzenia u Ciebie lub innych osób wystąpią objawy przeziębienia lub grypy, skontaktuj się z lekarzem. Zatrucie tlenkiem węgla, które łatwo można pomylić z przeziębieniem lub grypą, często jest wykrywane zbyt późno.
  - Spożywanie alkoholu i zażywanie narkotyków zwiększają skutki zatrucia tlenkiem węgla.
  - *Tlenek węgla jest szczególnie toksyczny dla matki i dziecka w czasie ciąży, niemowląt, osób starszych, palaczy oraz osób z zaburzeniami krwi lub układu krążenia, takimi jak anemia lub choroba serca.*



⚠ OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA ⚠

PROSZĘ PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ W CAŁOŚCI

- Nie zostawiaj grilla bez nadzoru.
- Grill przeznaczony jest wyłącznie DO UŻYTKU DOMOWEGO NA ŚWIEŻYM POWIETRZU.
- Nie używaj go wewnątrz pomieszczeń!
- Używaj węgla drzewnego wyłącznie jako paliwa.
- Zawsze korzystaj z grilla zgodnie ze wszystkimi stosownymi lokalnymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Niezastosowanie się do ostrzeżeń może spowodować uszkodzenie grilla lub obrażenia ciała użytkownika.
- Nigdy nie używaj urządzenia w zamkniętych pomieszczeniach, takich jak patio, garaże, budynki lub namioty.
- Nigdy nie używaj wewnątrz pojazdów rekreacyjnych lub na łodziach.
- Nigdy nie używaj grilla pod mieszczącą się u góry konstrukcją taką, jak pokrycia dachowe, wiaty dla samochodów, markizy lub okapy. (PATRZ WYMOGI ODLEGŁOŚCI OD KONSTRUKCJI)
- Trzymaj urządzenie w czystości i wolne od materiałów palnych, takich jak benzyna i inne łatwopalne opary i ciecze.
- Aby skorzystać z grilla, ustaw go na powierzchni równej, niepalnej i stabilnej, takiej jak ziemia, beton, cegła lub skała. Do tego celu może nie nadawać się nawierzchnia asfaltowa.
- Nie używaj grilla na powierzchniach drewnianych lub łatwopalnych.
- Grill MUSI być ustawiony na gruncie. Nie umieszczaj grilla na stołach lub ladach. NIE przemieszczaj grilla przez powierzchnie nierówne.
- Grill powinien być toczony wyłącznie na gładkiej powierzchni.
- Grilla nigdy nie należy staczać ze schodów lub nierównych powierzchni.
- Nigdy nie używaj grilla do ogrzewania (PRZECZYTAJ O NIEBEZPIECZEŃSTWIE TLENKU WĘGLA).
- Nigdy nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. Ten grill NIE JEST przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Podczas obsługi grilla należy zawsze mieć pod ręką gaśnicę.
- Przygotowując potrawy na oleju lub na tłuszczu, miej pod ręką gaśnicę typu BC lub ABC.
- W razie zapalenia się oleju lub tłuszczu nie próbuj gasić ognia wodą. Natychmiast wezwij straż pożarną. W niektórych sytuacjach powstrzymać rozprzestrzenianie się ognia może gaśnica typu BC lub ABC.
- Przed każdym użyciem sprawdź wszystkie nakrętki, wkręty i śruby, by upewnić się, że są dokręcone mocno i są bezpieczne.

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Używanie alkoholu i branie leków, czy to przepisanych na receptę czy nieprzepisanych, może obniżyć zdolność użytkownika do właściwego zmontowania grilla lub jego bezpiecznego wykorzystywania.
- Zawsze trzymaj z dala od grilla dzieci i zwierzęta domowe. NIE pozwalaj na używanie grilla przez dzieci. Gdy w miejscu, gdzie używa się grilla, przebywają dzieci lub zwierzęta domowe, konieczny jest ścisły nadzór.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub poinstruowano.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub poinstruowano.
- NIE pozwalaj nikomu wykonywać jakichkolwiek zajęć wokół grilla, gdy jest on w użyciu lub po użyciu go, do czasu aż ostygnie.
- NIE WOLNO uderzać grilla, aby uniknąć obrażeń ciała, uszkodzenia grilla lub rozlania/rozpryskania gorącego płynu do gotowania.
- Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
- Gdy grill jest w użyciu, nigdy go nie przemieszczaj. Przed przeniesieniem grilla lub odstawieniem go do przechowania daj mu całkowicie ostygnąć (do poniżej 45 °C).
- Podczas korzystania z grilla jest on GORĄCY i pozostanie GORĄCY przez jakiś okres po jego użyciu i podczas procesu stygnięcia. Zachowaj OSTROŻNOŚĆ. Noś rękawice ochronne.
- Nie dotykaj powierzchni GORĄCYCH. Użyj uchwytów lub pokręteł.
- W wędzarni nigdy nie używaj naczyń szklanych, plastikowych lub ceramicznych. Gdy grill jest w użyciu, nigdy nie umieszczaj w nim pustych naczyń.
- Akcesoria dodatkowe niedostarczone przez firmę Masterbuilt(R) nie SĄ zalecane i może spowodować obrażenia.
- Nie przechowuj grilla z gorącym popiołem lub węglem drzewnym wewnątrz grilla/lejka. Odstaw grill na przechowanie dopiero wtedy, gdy ogień zgasł całkowicie a wszystkie powierzchnie są zimne.
- Grill, zbiornik i pokrywa zbiornika są GORĄCE podczas użytkowania i pozostaną GORĄCE przez pewien czas po zakończeniu procesu gotowania oraz podczas procesu chłodzenia. Zachowaj OSTROŻNOŚĆ. Noś rękawice ochronne.
- Zdejmując potrawy z grilla zachowaj ostrożność. Wszystkie powierzchnie są GORĄCE i mogą spowodować poparzenia. Należy używać rękawic ochronnych lub długich, wytrzymałych narzędzi kuchennych w celu ochrony przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami płynów kuchennych.
- Podczas używania grill jest gorący. Aby uniknąć oparzeń, trzymaj twarz i ciało z dala od drzwi i otworów wentylacyjnych. Podczas używania grilla wydobywa się z niego para i gorące powietrze.
- Zbiornik, pokrywa zasobnika i drzwiczki popielnika są GORĄCE podczas pracy grilla i podczas chłodzenia. Podczas pracy z tymi elementami i w ich pobliżu należy nosić rękawice ochronne.
- Na grillu płonie otwarty ogień. Nie zbliżaj do płomienia rąk, włosów ani twarzy. Nie pochylaj się nad grillem, gdy go zapalasz. Luźne włosy i odzież mogą się zapalić.
- NIE blokuj przepływu spalin i powietrza.
- Nie przykrywaj rusztów folią metalową. Spowoduje to zatrzymanie ciepła i może spowodować uszkodzenie grilla.
- Nigdy nie pozostawiaj GORĄCYCH węgli lub popiołów bez nadzoru.
- Nie usuwaj popiołu, gdy popiół i węgiel drzewny są GORĄCE.
- Trzymaj ręce, włosy i twarz z dala od płonącego węgla drzewnego. Podczas pracy należy uważać na luźne włosy i ubranie, ponieważ mogą się zapalić.
- Wykonując prace przy grillu lub przy ogniu używaj rękawic ochronnych. Podczas dokładania drewna lub węgla drzewnego należy używać rękawic ochronnych lub długich, wytrzymałych narzędzi kominkowych.
- Nigdy nie używaj do rozpalenia węgla drzewnego płynu do rozpalania węgla drzewnego, benzyny, alkoholu ani innych silnie lotnych płynów. Mogą one wybuchnąć powodując obrażenia lub śmierć. Zawsze postępuj zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami dotyczącymi zapalania tego grilla.
- Nigdy nie przepełniaj zbiornika na węgiel drzewny. Może to spowodować poważne obrażenia jak i uszkodzić grill.
- Pozbądź się zimnych popiołów umieszczając je w folii aluminiowej, mocząc je wodą i usuwając do pojemnika z materiału niepalnego.
- UWAGA - Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, przedłużacz powinien być suchy i nie dotykać ziemi.
- UWAGA - Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani panelu sterowania w wodzie lub innym płynie.
- OSTRZEŻENIE: Ryzyko porażenia prądem. Instaluj wyłącznie w zakrytym gnieździe klasy A GFCI, które ma obudowę odporną na warunki atmosferyczne z włożoną lub wyjętą nasadką wtyczki.
- OSTRZEŻENIE: Nie stosować z gniazdami odpornymi na warunki atmosferyczne, tylko gdy są one zakryte (zatyczka wtyczki nie jest włożona, a pokrywa gniazda jest zamknięta).
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:
    1. Nie podłączaj urządzenia do prądu, dopóki nie zostanie ono całkowicie zmontowane i gotowe do użycia.
    2. Używaj wyłącznie zatwierdzonego, uziemionego gniazdka elektrycznego.
    3. Nie używać podczas burzy z wyładowaniami atmosferycznymi.
    4. Nigdy nie wystawiaj urządzenia na działanie deszczu lub wody.
- Należy stosować przedłużacze zewnętrzne oznaczone przyrostkiem „W" i stwierdzeniem „Nadaje się do użytku z urządzeniami zewnętrznymi".
- Przedłużacz musi być przewodem 3-żyłowym z uziemieniem.
- Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub po nieprawidłowym działaniu albo jakimkolwiek uszkodzeniu. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Jeśli przy ich używaniu zachowa się ostrożność, można korzystać z przedłużaczy.
- Jeżeli używany jest przedłużacz, należy upewnić się, że:
    1. Oznaczona moc elektryczna przedłużacza powinna być co najmniej równa wartości elektrycznej urządzenia; oraz
    2. Przewód powinien być ułożony w taki sposób, aby nie zwisał z blatu lub blatu, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub przypadkowo się o niego potknąć.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał nad powierzchniami gorącymi lub ich dotykał.
- Nie umieszczaj przewodu na palniku gazowym lub elektrycznym lub w jego pobliżu, ani w nagrzanym piekarniku.
- Aby odłączyć, wyłącz sterownik, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Odłącz grill od gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Przed dodaniem/usunięciem elementów wewnętrznych należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Nie czyść tego produktu za pomocą rozpylacza wody lub podobnego urządzenia.
- Nigdy nie otwieraj zbiornika po pierwszym uruchomieniu lub w trakcie użytkowania. Jeśli konieczne jest uzupełnienie węgla drzewnego podczas użytkowania, postępuj zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami dotyczącymi ponownego ładowania tego grilla i zawsze noś rękawice ochronne.
- Nigdy nie uruchamiaj grilla, gdy czujnik temperatury jest wyjęty. Może to spowodować przegrzanie grilla i poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie grilla.
- Nigdy nie używaj grilla, gdy w grillu zamontowane są suwaki wlotu ciepła i powietrza. (może dotyczyć konkretnego produktu) Może to spowodować uszkodzenie grilla.
- OSTRZEŻENIE! Do rozpalenia lub ponownego zapalenia nie używaj spirytusu ani benzyny! Do rozpalenia używaj jedynie materiałów zapalających spełniających normę EN 1860-3!
- OSTRZEŻENIE! NIE przechowywać materiałów łatwopalnych pod grillem lub w jego obudowie. Iskry i gorący popiół mogą dostać się do obudowy grilla. Zachowaj ostrożność.

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

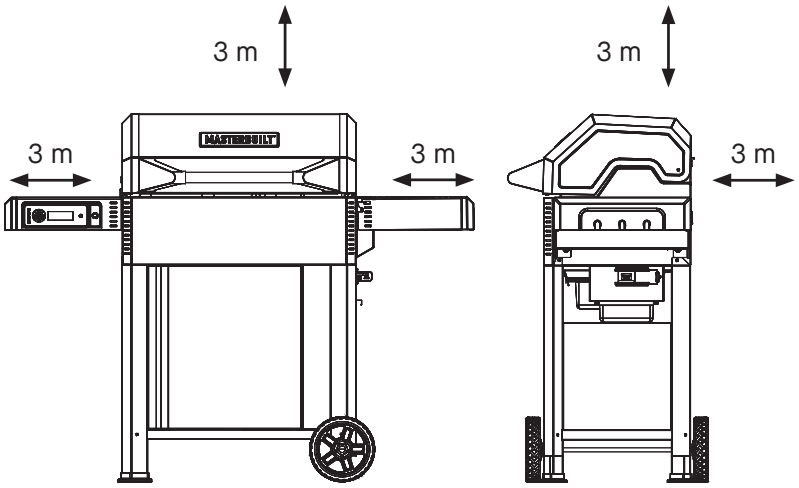
- 220-240 V AC, 50 Hz, 0,7 A, 92 W

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ODLEGŁOŚCI OD INNYCH STRUKTUR

Zachowaj minimalną odległość 3 m od tyłu, boków i góry grilla od wszelkich konstrukcji napowietrznych, ścian, szyn lub innych palnych materiałów konstrukcyjnych.

Zachowaj minimalną odległość 3 m od wszelkich materiałów palnych i łatwopalnychtakie jak, drewno, rośliny, trawa, szczotka, papier, benzyna lub płótno.

Taka odległość zapewnia odpowiednią przestrzeń dla właściwego spalania, obiegu powietrza i przewietrzania. Grilla nie należy używać na materiałach palnych, takich jak drewniane pokłady lub inne materiały palne.



OSTRZEŻENIE

Przewód zasilający stwarza ryzyko potknięcia się.

ZACHOWAJ TEN PODRĘCZNIK

Produkt ten nie jest dostarczany wraz z węglem drzewnym lub drewnem.

Instrukcje użytkowania

PANEL STEROWANIA

Kontroler włączania/wyłączania zasilania:
1. Naciśnij przycisk, aby włączyć sterownik.
2. Pojedyncze naciśnięcie podczas działania = funkcja pauzy
3. Długie naciśnięcie, gdy urządzenie jest włączone = zasilanie wyłączone

Przycisk zapalania:
1. Naciśnij przycisk, aby automatycznie zapalić podpałkę.

Ustaw temperaturę:
1. Naciśnij przycisk.
2. Obróć pokrętło do żądanej temperatury.
3. Naciśnij przycisk ponownie, aby ustawić temperaturę (Temperatura zostanie ustawiona automatycznie po 3 sekundach.)



Zmień temperaturę z F° na C°:
1. Przy wyłączonym zasilaniu przytrzymaj przycisk ustawiania temperatury
2. Naciśnij przycisk zasilania
3. Urządzenie włącza się za pomocą „F" lub Na wyświetlaczu miga litera „C".
4. Za pomocą pokrętła wybierz jednostkę temperatury
5. Naciśnij ustaw temperaturę, aby potwierdzić

Ustaw czas:

- **Minutnik**
  1. Naciśnij przycisk.
  2. Obróć pokrętło na żądane godziny.
  3. Naciśnij przycisk, aby ustawić godziny.
  4. Obróć pokrętło na żądane minuty.
  5. Naciśnij przycisk, aby ustawić minuty. Licznik czasu zostanie uruchomiony.
  6. Do zatrzymania licznika czasu i uruchomienia go ponownie, naciśnij przycisk.
  7. Do wyzerowania licznika czasu naciśnij przycisk i go przytrzymaj.

- **Licznik czasu**
  1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk.
  2. Licznik czasu rozpocznie odliczanie od godziny 00:00.

  Timer będzie odliczał minuty: sekundy i następnie Godziny: Minuty.
  3. Dla zatrzymania licznika czasu i uruchomienia go ponownie naciśnij przycisk.
  4. Dla wyzerowania licznika czasu naciśnij przycisk i go przytrzymaj.

Ustawianie temperatur sondy do mięsa:
1. Naciśnij przycisk i obróć pokrętło, aby wybrać sondę do mięsa (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Naciśnij przycisk temperatury.
3. Obróć pokrętło do żądanej temperatury.
4. Naciśnij ponownie przycisk temperatury, aby ustawić temperaturę.
5. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się alarm. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyczyścić.

Wyświetlanie informacji na wyświetlaczu:

- Obracanie pokrętła powoduje przesuwanie wyświetlacza po temperaturze grilla, timerze i sondach mięsa; MP1, MP2, MP3 i MP4.

BLUETOOTH + Wi-Fi

Parowanie grilla z urządzeniami inteligentnymi:
1. Pobierz aplikację Masterbuilt ze sklepu Apple App Store lub Google Play Store na swoje urządzenie inteligentne. Aby uzyskać więcej informacji, przejdź do masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Po zakończeniu pobierania otwórz aplikację Masterbuilt i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi parowania grilla Bluetooth + WIFI i urządzeń inteligentnych.

BLUETOOTH

Parowanie grilla z urządzeniami inteligentnymi:

1. Pobierz aplikację Masterbuilt ze sklepu Apple App Store lub Google Play Store na swoje urządzenie inteligentne. Aby uzyskać więcej informacji, przejdź do masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Po zakończeniu pobierania otwórz aplikację Masterbuilt i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi parowania grilla Bluetooth i urządzeń inteligentnych.

To urządzenie jest zgodne z sekcją 15 przepisów FCC. Działanie podlega następującym dwóm warunkom:

1. To urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń oraz
2. To urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

Ostrzeżenie FCC

OSTRZEŻENIE! Zmiany lub modyfikacje wędzarni, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić uprawnienia użytkownika do obsługi urządzenia

Oświadczenie FCC:

Niniejsze urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B, zgodnie z art. 15 Regulaminu FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacji mieszkaniowej. To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie zostanie zainstalowane i nie będzie używane zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej.

Nie ma jednak gwarancji, że w jakiejś konkretnej instalacji takie zakłócenia nie wystąpią. Jeśli urządzenie to powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radiowym lub telewizyjnym, co można ustalić wyłączając je i włączając, zachęca się użytkownika do próby usunięcia zakłóceń za pomocą jednego lub większej liczby następujących zabiegów:

1. Zmiany orientacji lub miejsca anteny odbiorczej.
2. Zwiększenia odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
3. Podłączenia urządzenie do gniazdka w obwodzie innym niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
4. Dla uzyskania pomocy, skonsultuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.

Uwaga: Jeśli utracisz połączenie, wędzarnia będzie kontynuować pracę zgodnie z zaprogramowaniem. Wędzarnię można obsługiwać z panelu sterowania, jeśli parowanie lub połączenie nie powiedzie się.

To urządzenie zawiera nadajnik(i)/odbiornik(i) zwolniony(-e) z obowiązku licencji, który jest zgodny z kanadyjskimi przepisami RSS dotyczącymi innowacji, nauki i rozwoju gospodarczego zwolnionymi z licencji. Działanie podlega następującym dwóm warunkom:
1) To urządzenie nie może powodować zakłóceń.
2) To urządzenie musi akceptować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie urządzenia.

To urządzenie musi być zainstalowane i obsługiwane zgodnie z dostarczonymi instrukcjami, a anteny używane do tego nadajnika muszą być zainstalowane w odległości co najmniej 20 cm od wszystkich osób i nie mogą być umieszczone w tym samym miejscu lub działać w połączeniu z jakąkolwiek inną anteną lub nadajnikiem. Użytkownicy końcowi i instalatorzy muszą otrzymać instrukcje dotyczące instalacji anteny i warunki pracy nadajnika, aby spełnić wymagania dotyczące ekspozycji na częstotliwości radiowe.

Ostrzeżenie IC:

Nadajnika nie można umieszczać w pobliżu ani używać w połączeniu z jakąkolwiek inną anteną lub nadajnikiem. Urządzenie to powinno być instalowane i obsługiwane z zachowaniem minimalnej odległości 20 centymetrów pomiędzy grzejnikiem a ciałem.

Nadajnik bezprzewodowy:

Charakterystyka nadajnika i Wi-Fi = RF 0dBM/2402-2480 MHz

Instrukcje użytkowania

PRZYPRAWIANIE WSTĘPNE

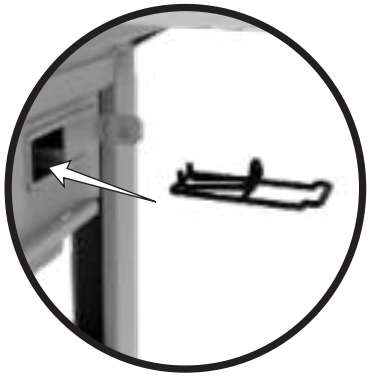
Wstępne przyprawianie pozbędzie się z grilla chemikaliów i olejów pozostałych po procesie produkcyjnym. PRZYPRAWIANIE WSTĘPNE GRILLA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.

1. Napełnij zbiornik węglem drzewnym do około 1/4–1/2 objętości.
2. Uruchom grill postępując zgodnie z instrukcjami URUCHOMIENIA i ustaw temperaturę na 121°C na 60 minut.
3. Po 60 minutach ustaw temperaturę na 204°C na 30 minut.
4. Wyłączy grill, postępując zgodnie z instrukcjami WYŁĄCZANIA.
5. Pozwól grillowi CAŁKOWICIE ostygnąć.
6. Za pomocą serwetki lub szmatki natrzyj cienką warstwą oleju jadalnego ruszt, płytę do grillowania, ruszty do podgrzewania i wnętrze pokrywy i korpusu grilla. Zachowaj ostrożność, grill będzie GORĄCY w dotyku.
7. Powtórz kroki 3–6 w temperaturze 175°C.

Częste sezonowanie zapobiega rdzewieniu. Jeśli pojawi się rdza, usuń ją szczotką stalową, nałóż roślinny tłuszcz i wygrzej ruszt jak powyżej.

REGULARNE URUCHOMIENIE

1. Podłącz grill do prądu i włącz sterownik.
2. NIE ŁADOWAĆ WĘGLA DO KROKU 5.
3. Naciśnij przycisk automatycznego zapłonu, aby rozgrzać zapłonnik:
    a. Przycisk zapłonu powinien teraz migać.
    b. Wyświetlacz kontrolera powinien pokazywać 232C.
4. Przewiń pokrętło regulatora, aby zmienić żądaną temperaturę.
    a. Opcje wyboru temperatury:
    - Naciśnij przycisk ustawiania temperatury, aby wybrać temperaturę pokazywaną na wyświetlaczu.
    - Jeżeli nie kręcisz pokrętłem, sterownik automatycznie wybierze temperaturę na wyświetlaczu (domyślna temperatura 232C.
5. Napełnij mini zbiornik węglem drzewnym (**nie więcej niż 3 kg brykietu lub 2,25 kg bryły**).
6. Zamknij pokrywę zbiornika i pokrywę grilla.
7. **Przed załadowaniem rozpałki należy zaczekać, aż przycisk automatycznego zapłonu przestanie migać** (powinno to zająć około 45 sekund).
8. Umieść 1 podpałkę w uchwycie podpałki (patrz rys. 1)
9. Wsuń tacę na podpałkę do dolnego zbiornika, aż się zatrzyma, i zamknij drzwiczki.
10. Grill będzie musiał przeprowadzić sekwencję startową; **włączenie wentylatora może zająć kilka chwil**.



Rysunek 1

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ZAPŁONNIKA:

A. Migający przycisk zapłonu = wstępne nagrzewanie zapłonnika (**NIE ładować zbiornika na podpałkę, gdy zapłonnik jest włączony na wstępne podgrzewanie**).
b. Stały przycisk zapłonu = zapalnik jest włączony/gorący.
c. Zapłonnik nie włączy się, jeśli temperatura grilla przekracza 93°C.
d. JEŚLI temperatura jest już ustawiona, zapłonnik nie wyświetli monitu o ustawienie temperatury.
e. Po każdym uruchomieniu zapłonnika grill uruchomi sekwencję rozruchową (wentylator będzie włączał się i wyłączał pulsacyjnie). Sekwencja rozruchowa trwa około 8 minut. Po zakończeniu sekwencji rozruchowej wentylator powróci do normalnego sterowania PID.

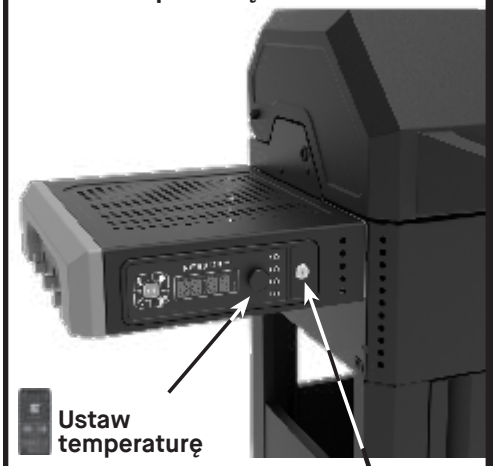
UWAGA: Aby zapłon był prawidłowy, ważne jest, aby postępować zgodnie z powyższymi krokami we właściwej kolejności. Niezastosowanie się do tych kroków może spowodować niepowodzenie procedury uruchamiania.

W niektórych przypadkach podpałka nie zapali się podczas sekwencji rozruchu. Może to wynikać z charakteru samej podpałki. Jeśli podpałka nie zapali się, wyłącz grill, wyjmij uszkodzoną podpałkę, WŁĄCZ grill i zresetuj temperaturę, a następnie po wstępnym nagrzaniu zapłonnika zainstaluj ponownie NOWĄ podpałkę.

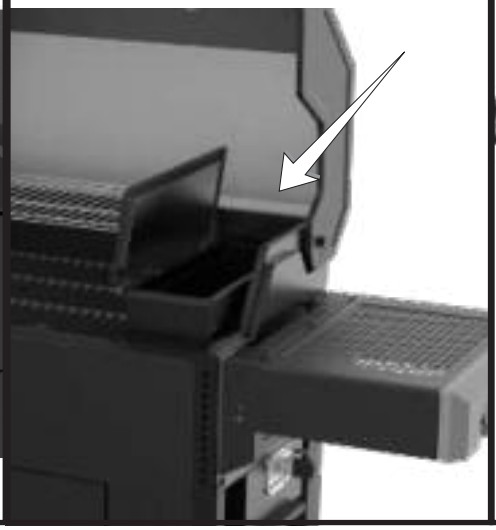
Instrukcje użytkowania

URUCHOMIENIE

KROK 1
Rozgrzej zapłonnik
Ustaw temperaturę



KROK 2
Załaduj węgiel



KROK 3
Załaduj podpałkę



RĘCZNY ZAPŁON OGNIA

Jeżeli podpałka nie zapali się za pomocą przycisku zapłonu, można ręcznie zapalić zbiornik, wykonując poniższe czynności.

1. Podłącz grill do prądu i włącz sterownik.
2. Napełnij mini zbiornik węglem drzewnym (nie więcej niż 3 kg brykietu lub 2,25 kg brykietu).
3. Trzymaj pokrywę zbiornika OTWARTA.
4. Umieść 1 podpałkę w uchwycie podpałki (patrz rys. 1)
5. Wsuń tacę na podpałkę do dolnego zbiornika, aż się zatrzyma.
6. Ręcznie zapal rozpałkę.
7. Zamknąć drzwiczki zbiornika na podpałkę.
8. Odczekaj 2-3 minuty, aby węgiel się zapalił, zanim zamkniesz pokrywę zasobnika.
9. Gdy węgiel zacznie się palić, zamknij pokrywę zasobnika.
10. Zamknij pokrywę grilla i ustaw temperaturę na sterowniku.

PRZEŁADOWANIE

Jeżeli podczas gotowania konieczne będzie uzupełnienie zbiornika, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami dotyczącymi bezpiecznego ponownego ładowania.

1. Przed rozpoczęciem ponownego ładowania upewnij się, że wentylator jest WSTRZYMANY.
2. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć funkcję PAUZY (na kontrolerze pojawi się komunikat HOLD)
3. Dodaj węgiel drzewny do zbiornika (nie więcej niż 3 kg brykietu lub 2,25 kg brykietu). Użyj EKSTREMALNEJ ostrożności, pokrywa zbiornika będzie GORĄCA. Noś rękawice ochronne i używaj szczypiec do otwierania pokrywy zbiornika
4. Zamknij pokrywę zbiornika i włącz pauzę kontrolera, naciskając przycisk zasilania.

Instrukcje użytkowania

DODAWANIE DYMU/AROMATU

Zmieszaj kawałki drewna w zbiorniku z węglem drzewnym. Włącz i ustaw temperaturę.
* UWAGA: Nigdy nie umieszczaj w zbiorniku więcej niż 0,2 kg kawałków drewna.

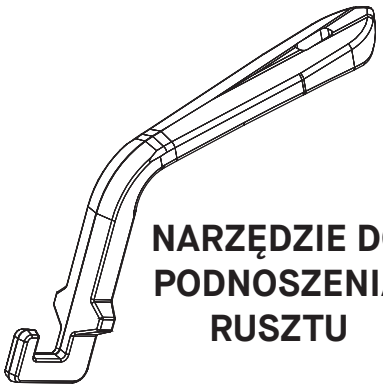
ZAMKNIĘCIE

1. Po zakończeniu gotowania wyłącz sterownik i odłącz go od prądu.
2. Zamknij pokrywę zbiornika i pokrywę grilla.
3. Przed przechowywaniem grill należy pozostawić do ostygnięcia.
4. Gdy grill ostygnie, opróżnij pojemnik na popiół, przykryj i przechowuj grill w suchym miejscu.

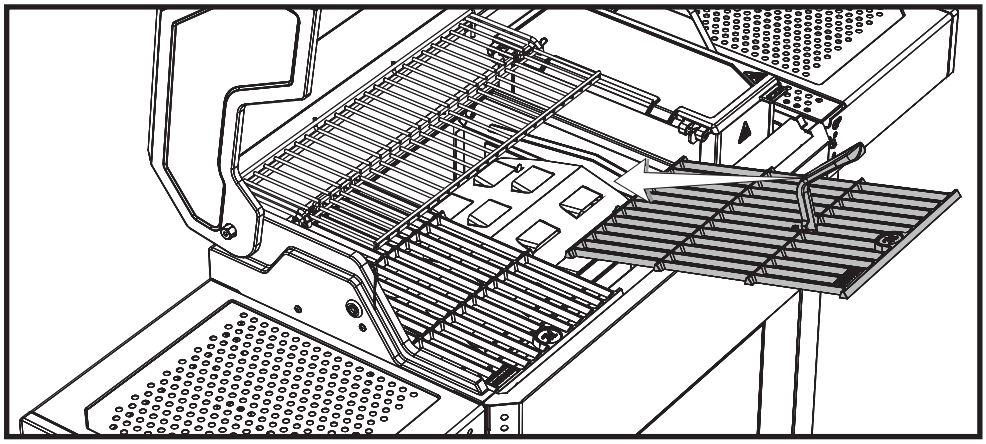
*UWAGA - Po wyłączeniu grilla nie można zachować węgla drzewnego na później. Aby promować szybszą procedurę zamykania, ogranicz ilość węgla drzewnego dostosowaną do czasu gotowania.

PODNOŚNIK RUSZTU

Użyj podnośnika do rusztu, aby obsługiwać ruszty kuchenne.
UWAGA! Ruszty kuchenne mogą być GORĄCE! Użyj chwytaka do grilla, aby zmienić położenie rusztów w całym urządzeniu. * UWAGA: Ruszty powinny znajdować się jak najbliżej siebie.

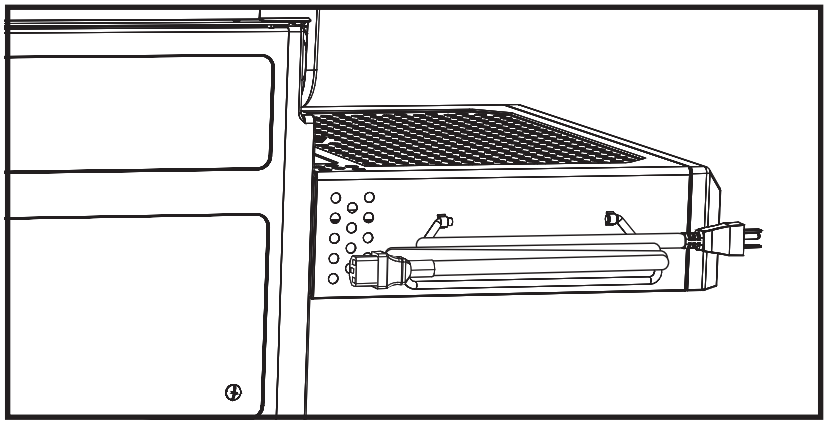


NARZĘDZIE DO PODNOSZENIA RUSZTU



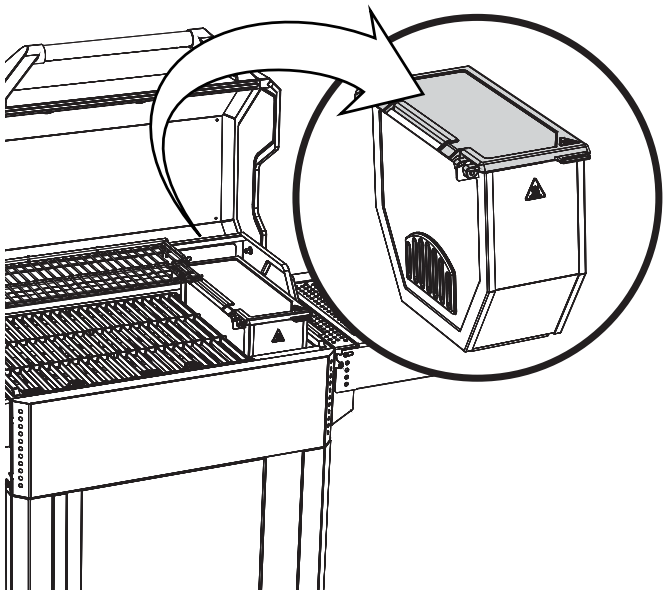
PRZECHOWYWANIE KABLI

Kabel jest przeznaczony do owinięcia na wsporniku za boczną półką. Przed schowaniem do przechowywania, wyłącz sterownik, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.



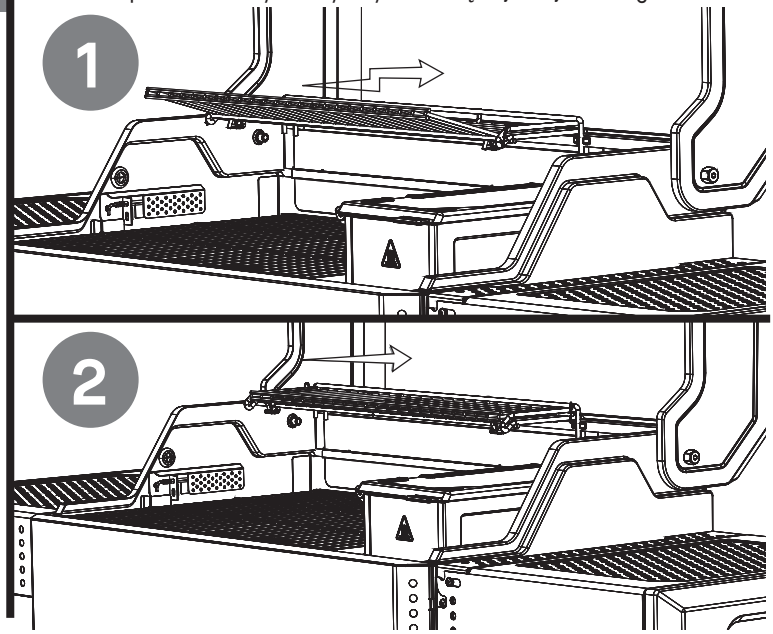
PODSMAŻANIE NA POKRYWIE ZASOBNIKA / PŁYCIE DO PODSMAŻANIA

Możesz także użyć pokrywy zbiornika do smażenia w wysokiej temperaturze.



STOJAK DO PODGRZEWANIA

Podnieś i przesuń do tyłu, aby uzyskać więcej miejsca na grill.



CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

PRZED CZYSZCZENIEM I PRZECHOWYWANIEM ZAWSZE UPEWNIJ SIĘ, ŻE GRILL JEST CHŁODNY W DOTYKU.

- Gdy popiół całkowicie ostygnie, po każdym użyciu należy opróżnić zbiornik na węgiel drzewny. Pomoże to przedłużyć żywotność zasobnika na węgiel drzewny.
- Zimny popiół należy wyrzucić umieszczając go w folii aluminiowej, namoczyć w wodzie i wyrzucić do niepalnego pojemnika na śmieci.
- Wyjmij ruszt na węgiel i wyczyść go.
- Wyjmij ruszty i kolektor w celu oczyszczenia.
- Wyjmij miskę z olejem i podgrzej namiot w celu oczyszczenia.
- Zdejmij pokrywę zbiornika (płytę do podsmażania) i oczyścić. Pokrywa zbiornika jest pokryta powłoką żeliwną. Należy ją wytrzeć wilgotną szmatką. W przypadku zanieczyszczeń, które przylgnęły do pojemnika, konieczne może być przetarcie nieścierną szczotką szorującą. Po oczyszczeniu nałóż cienką warstwę oleju na płytę do podsmażania, aby zapobiec rdzewieniu. Jeśli na płycie do podsmażania pojawi się rdza, wyczyść ją stalową szczotką, nałóż tłuszcz roślinny i rozgrzej grill zgodnie z instrukcją przyprawiania.
- Regularnie sprawdzaj sprzęt i zmontowane części, aby upewnić się, że grill jest w bezpiecznym stanie.
- Wyczyść grill i ruszty łagodnym środkiem do mycia naczyń. Wytrzyj grill z zewnątrz wilgotną ściereczką. NIE używaj środka do czyszczenia piekarników ani innych środków czyszczących. Upewnij się, że części dokładanie wyschły.
- Przetrzyj olejem kuchennym, aby zapobiec rdzewieniu
- Zawsze przykrywaj i przechowuj grill w chronionym, SUCHYM MIEJSCU. Przechowywać wyłącznie po wygaśnięciu ognia i wszystkich powierzchniach ostygłych.
- Jeśli grill nie jest często używany, nawet jeśli używasz osłony grilla, pamiętaj o okresowym sprawdzaniu grilla, aby uniknąć możliwej rdzy i korozji spowodowanej gromadzeniem się wilgoci.

OSTRZEŻENIE!

NIE przechowywać materiałów łatwopalnych pod grillem lub w jego obudowie. Iskry i gorący popiół mogą dostać się do obudowy grilla. Zachowaj ostrożność.

Rozwiązywanie problemów

OBJAW	PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Nie jest WŁĄCZONY sterownik.	Zasilanie nie jest włączone.	Naciśnij przycisk zasilania na kontrolerze.
	Grill nie jest podłączony do prądu.	Podłącz kontroler do zasilacza, a zasilacz do gniazdka ściennego.
	Zadziałał automatyczny bezpiecznik.	Sprawdź bezpiecznik obwodu w gniazdku ściennym i zresetuj go, jeśli zadziałał.
	Awaria sterownika.	Obsługa klienta Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Nie jest WŁĄCZONY wentylator.	Temperatura w szafce osiągnęła ustawioną temperaturę.	Po osiągnięciu ustawionej temperatury wentylator wyłączy się. Gdy temperatura spadnie poniżej ustawionej temperatury, wentylator uruchomi się ponownie. Wentylator będzie włączał się i wyłączał automatycznie, aby utrzymać ustawioną temperaturę.
	Wentylator odłączony od sterownika.	Sprawdź, czy połączenie jest dobrze osadzone.
	Wentylator odłączony od wiązki przewodów.	
	Błąd 3	Zobacz poniżej.
Niedokładna temperatura sterownika.	Sonda temperatury nie jest całkowicie podłączona.	Sprawdź, czy połączenie jest dobrze osadzone.
	Sonda temperatury jest brudna.	Ostrożnie oczyścić sondę temperatury.
Grill rozgrzewa się powoli.	Mało węgla drzewnego.	Napełnij zbiornik węglem drzewnym.
	Pokrywa grilla otwarta.	Zamknij pokrywę grilla.
	Nie jest włączony wentylator.	Patrz „Wentylator wyłączony”.
Zapalnik nie zapala się lub zapala się powoli.	Zapalnik nie będzie działać, jeśli temperatura grilla przekracza 93 C	1. Upewnij się, że w zapalniku nie ma żadnych zanieczyszczeń ani przeszkód. 2. Upewnij się, że podpałka i taca są całkowicie wsunięte i dotykają zapalarki. Błąd 6: Zobacz poniżej.
Słabe połączenie Wi-Fi	Słaby sygnał.	1. Ustaw antenę z tyłu kontrolera tak, aby była skierowana w stronę ziemi
Kontroler uruchamia się ponownie, przechodzi w tryb czuwania.	Ładunek elektrostatyczny. Gdy produkt zostanie zakłócony przez wyładowania elektrostatyczne, sterownik może zostać ponownie uruchomiony, a następnie przejść w tryb gotowości.	Aby przywrócić normalny stan, kontroler musi zostać ponownie uruchomiony przez użytkownika, zjawisko to jest normalne.
Błąd 1	Sonda temperatury nie jest całkowicie podłączona.	1. Sprawdź, czy połączenie jest dobrze osadzone. 2. Odłącz sterownik od zasilania, odczekaj 10 sekund i podłącz ponownie.
Błąd 2	Awaria sondy do mięsa.	Obsługa klienta Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Błąd 3	Grill jest przegrzany.	1. Wyłącz grill. 2. Sprawdź przyczynę przegrzania. • Pożar tłuszczu. • Awaria wentylatora. 3. Uruchom grill ponownie.
Błąd 4	Nie zapalił się węgiel drzewny.	1. Upewnij się, że pokrywa zbiornika i dolne drzwiczki zbiornika są całkowicie zamknięte. 2. Upewnij się, że węgiel drzewny został nałożony. 3. Upewnij się, że nie pozostał popiół z poprzedniego użycia. 4. Przed włożeniem podpałki napełnij zbiornik węglem drzewnym. 5. Upewnij się, że przycisk zapłonu został wciśnięty i zapłonnik jest włączony i działa 6. Uruchom grill ponownie.
Błąd 5	Temperatura sondy do mięsa powyżej 300°F.	1. Używając rękawic ochronnych, wyjmij sondę do mięsa z grilla. 2. Odłącz sondę od sterownika. 3. Poczekaj, aż sonda do mięsa ostygnie.
Błąd 6	Awaria zapalnika	1. Wyłącz grill. 2. Odłącz i sprawdź podłączenie zapalnika 3. Uruchom ponownie grill i naciśnij przycisk zapalnika 4. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta 5. Sprawdź, czy na górze zapalnika nie ma zanieczyszczeń

OGRANICZONA GWARANCJA
Firma Masterbuilt® gwarantuje, że wszystkie jej produkty będą wolne od wad materiałowych i produkcyjnych pod warunkiem prawidłowego montażu, normalnego użytkowania i zalecanej konserwacji przez 1 rok od daty pierwotnego zakupu detalicznego. Gwarancja firmy Masterbuilt® nie obejmuje użytej do wykończenia produktu farby, ponieważ może ona ulec wypaleniu podczas normalnego użytkowania. Gwarancja firmy Masterbuilt® nie obejmuje wystąpienia na produkcie ognisk korozyjnych. Przy zgłoszeniu roszczenia z tytułu gwarancji, firma Masterbuilt® wymaga przedstawienia dowodu zakupu, takiego jak paragon.
TYLKO DLA MIESZKAŃCÓW EUROPY: Firma Masterbuilt® gwarantuje, że wszystkie jej produkty będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych pod warunkiem ich prawidłowego montażu, normalnego użytkowania i przestrzegania zalecanej konserwacji przez 2 lata od daty pierwotnego zakupu detalicznego

KIEDY ROZPOCZYNA SIĘ OCHRONA GWARANCYJNA?
Ważność gwarancji biegnie od daty pierwotnego zakupu i obejmuje jedynie pierwszego nabywcę produktu. Aby produkt został objęty ochroną gwarancyjną, musi zostać zarejestrowany. Jeśli w przewidzianym okresie gwarancyjnym, przy normalnym użytkowaniu i przestrzeganiu zasad konserwacji, zostanie wykryta wada materiałowa lub wada wykonawstwa produktu, firma Masterbuilt® wymieni lub naprawi wadliwy element. Użytkownik nie poniesie żadnego kosztu związanego z wymianą elementu. Wybór wymiany lub naprawy zależy wyłącznie od naszego uznania. Gwarancja ta nie obejmuje robocizny ani jakiegokolwiek innego kosztu związanego z serwisowaniem, naprawą lub działaniem grilla. Wszelkie opłaty za przesłanie części objętych gwarancją pokrywa firma Masterbuilt®.
TYLKO MIESZKAŃCY AUSTRALII I NOWEJ ZELANDII: Nasze towary są dostarczane z gwarancjami, których nie można wyłączyć na mocy australijskiego lub nowozelandzkiego prawa konsumenckiego. Masz prawo do wymiany lub zwrotu pieniędzy w następstwie poważnej awarii produktu i odszkodowania za wszelkie inne straty lub szkody dające się racjonalnie przewidzieć. Masz również prawo do naprawy lub wymiany towaru, jeśli towar nie będzie akceptowalnej jakości, a usterka nie będzie oznaczać jego poważnej awarii.

WYŁĄCZENIA GWARANCYJNE?
Gwarancja ta nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przez nadużycie produktu lub użycie go do celów innych niż te, dla jakich został skonstruowany, uszkodzeń spowodowanych przez brak właściwego użytkowania, montażu, konserwacji lub instalacji, uszkodzeń spowodowanych przez wypadki i klęski żywiołowe, uszkodzeń spowodowanych przez niezaaprobowane dodatki lub modyfikacje ani też uszkodzeń w transporcie. Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia spowodowanego przez użytkowanie produktu (na przykład zadrapań, wgnieceń i odprysków) ani zmian wyglądu grilla, które nie wpływają na jego funkcjonowanie. Nie zaleca się używania wyrobów firmy Masterbuilt do celów komercyjnych, a niniejsza gwarancja nie obejmuje jakiegokolwiek komercyjnego wykorzystania produktu firmy. Dotyczy to np. użytkowania w restauracjach, w punktach gastronomicznych, przez masarnie, firmy wynajmu, w pojazdach, w których przygotowuje się i sprzedaje żywność i przez inne podmioty komercyjne tego typu.
Niniejsza ograniczona gwarancja jest gwarancją wyłączną i przyznaną w zastępstwie jakiejkolwiek innej gwarancji, udzielanej na piśmie lub ustnie, wyraźnej lub dorozumianej, w tym m.in. gwarancji przydatności do obrotu handlowego, czy nadawania się do jakiegokolwiek szczególnego celu. Okres ważności jakichkolwiek gwarancji dorozumianych, w tym jakiejkolwiek dorozumianej gwarancji przydatności do obrotu handlowego albo nadawania się do jakiegokolwiek szczególnego celu, jest wyraźnie ograniczony do okresu ważności gwarancji na dany element.
Wyłączny przysługujący nabywcy środek zaradczy z tytułu naruszenia niniejszej ograniczonej gwarancji lub jakiejkolwiek gwarancji dorozumianej będzie ograniczony, jak tu wskazano, do wymiany. Masterbuilt nie będzie w żadnym przypadku odpowiedzialny za jakiekolwiek szkody szczególne, uboczne lub wtórne.
Gwarancji tej udziela się użytkownikowi w uzupełnieniu do wszelkich praw i środków zaradczych, jakie przysługują mu z tytułu ustaw i przepisów o ochronie konsumentów. Niniejsza gwarancja w żaden sposób nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z ustawowych przepisów gwarancyjnych obowiązujących w stanie lub kraju zamieszkania użytkownika, w tym w UE. W zależności od stanu lub kraju zamieszkania użytkownika, ograniczenia długości okresu obowiązywania gwarancji dorozumianej lub możliwych do uzyskania przez niego odszkodowań mogą nie być ograniczane przez niniejszą gwarancję.

CO UNIEWAŻNI GWARANCJĘ?
Gwarancję unieważnia nabycie jakiegokolwiek produktu firmy Masterbuilt® u nieautoryzowanego dealera. Mianem nieautoryzowanego dealera określa się każdego sprzedawcę, któremu firma Masterbuilt® nie przyznała wyraźnego pozwolenia na sprzedawanie swoich produktów.

POTRZEBNA POMOC? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI
Nasze warunki gwarancji mogą od czasu do czasu ulegać zmianie. Aby uzyskać zaktualizowaną wersję naszej gwarancji, odwiedź stronę www.masterbuilt.com/pages/warranty. Aby uzyskać pomoc lub zwrócić się o zaktualizowaną kopię naszej gwarancji, należy skontaktować się z nami pod poniższymi adresami.

Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Apartament 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia i Nowa Zelandia
Skontaktuj się ze swoim przedstawicielem handlowym.

Masterbuilt ®
Kamado Joe Europa
Lange Voorhouta 86
2514 EJ Den Haag
Holandia
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

RUSSIAN

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ. НЕ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

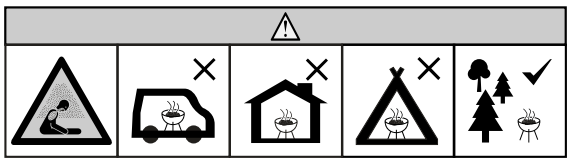
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

- Это руководство содержит важные сведения для правильной сборки и безопасной эксплуатации устройства.
- Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.
- Сохраняйте настоящее руководство для дальнейшего использования.

⚠ ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ ⚠

Несоблюдение этих инструкций может привести к пожару, взрыву или получению ожогов и стать причиной повреждения имущества, травм и даже смерти.

- При сжигании древесных щепы, дров или гранул, угля или пропана выделяется угарный газ, который не имеет запаха, но может стать причиной смерти.
- НЕ сжигайте древесную щепу, дрова или гранулы, уголь или пропан в доме, автомобиле, под навесом, в гараже или в любой другой закрытой зоне.
- Не используйте гриль в ограниченном и (или) жилом пространстве, например, в домах, под навесами, в трейлерах и фургонах или на лодках. Отравление угарным газом может привести к смерти.
- ИСПОЛЬЗУЙТЕ устройство НА УЛИЦЕ в хорошо проветриваемой зоне.
- **СЛЕДУЙТЕ ЭТИМ УКАЗАНИЯМ, ЧТОБЫ НЕ ОТРАВИТЬСЯ И НЕ ДОПУСТИТЬ ОТРАВЛЕНИЯ СВОЕЙ СЕМЬИ И ДРУГИХ ЛИЦ ЭТИМ НЕ ИМЕЮЩИМ ЦВЕТА И ЗАПАХА ГАЗОМ.**
  - Симптомы отравления угарным газом: головная боль, головокружение, слабость, тошнота, рвота, сонливость и потеря ориентации. Угарный газ снижает способность крови переносить кислород. Низкий уровень кислорода в крови может привести к потере сознания и смерти.
  - Если во время приготовления пищи или нахождения рядом с устройством у вас или других лиц появились симптомы простуды или гриппа, обратитесь к врачу. Очень часто люди замечают отравление угарным газом, которое легко спутать с простудой или гриппом, слишком поздно.
  - Алкоголь и наркотические вещества усугубляют последствия отравления угарным газом.
  - *Угарный газ представляет особенную опасность для женщин (и плода) в период беременности, младенцев, пожилых людей, курильщиков и людей с проблемами сердечно-сосудистой и дыхательной систем (например, с анемией и болезнями сердца).*





⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ⚠

ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- Не оставляйте гриль без присмотра.
- Гриль предназначен ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Не используйте внутри помещений!
- В качестве топлива используйте только уголь.
- Используйте гриль в строгом соответствии со всеми применимыми местными, региональными и федеральными пожарными нормами.
- Несоблюдение предупреждений может привести к повреждению гриля или травмированию пользователя.
- Не используйте устройство в закрытых зонах, например, в патио, гаражах, внутри помещений или под навесами.
- Не используйте устройство на автодомах или лодках, а также внутри них.
- Не используйте гриль под навесными конструкциями, например, под крышами, навесами, тентами или козырьками. (СМ. ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ.)
- Следите, чтобы в устройство не попадали горючие материалы, например, бензин и другие горючие пары и жидкости.
- Используйте гриль на ровной, устойчивой, негорючей поверхности, например, на грунтовом, бетонном, кирпичном или каменном полу. Асфальтное (или щебеночно-асфальтное) покрытие может не подойти для этой цели.
- Не используйте гриль на деревянных или легковоспламеняемых поверхностях.
- Гриль ДОЛЖЕН стоять на земле. Не устанавливайте гриль на стол или столешницу. НЕ перемещайте гриль по неровной поверхности.
- Гриль необходимо перекатывать только по ровной поверхности.
- Запрещено катить гриль вверх или вниз по лестнице, а также по неровной поверхности.
- Запрещено использовать гриль в качестве отопительного прибора. (ПРОЧТИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.)
- Не используйте устройство в целях, для которых оно не предназначено. Этот гриль НЕ предназначен для коммерческого использования.
- При использовании гриля держите огнетушитель в зоне прямого доступа.
- Во время готовки на масле или жире держите под рукой огнетушитель типа BC или ABC.
- В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить пожар водой. Немедленно обратитесь в пожарную службу. В некоторых случаях огнетушитель типа BC или ABC может потушить огонь.
- Перед каждым использованием проверяйте наличие и качество затяжки всех гаек, винтов и болтов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ⚠

- Употребление алкоголя, рецептурных или нерецептурных препаратов влияет на способность пользователя безопасно готовить на гриле.
- Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к грилю. НЕ разрешайте детям использовать гриль. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися в зоне, где используется гриль.
- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или недостатком опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не прошли инструктаж.
- Этим устройством не могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или недостатком опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не прошли инструктаж.
- НЕ позволяйте никому отдыхать, развлекаться, работать или находиться возле гриля во время его использования (и до его полного охлаждения).
- Во избежание травм, повреждения гриля и проливания или разбрызгивания горячих жидкостей НЕ стучите и не бейте по грилю.
- При перемещении устройства с горячим маслом или другими горячими жидкостями внутри необходимо соблюдать крайнюю осторожность.
- Запрещено перемещать гриль во время его использования. Перед перемещением или хранением гриль должен полностью остынуть (его температура должна опуститься ниже 45 °C).
- Гриль сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧИМ еще некоторое время спустя. Соблюдайте МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Носите защитные перчатки или рукавицы.
- Не касайтесь ГОРЯЧИХ поверхностей. Используйте ручки и рукоятки.
- В процессе приготовления в коптильне не используйте стеклянную, пластиковую или керамическую посуду. Не ставьте на гриль пустую посуду во время его использования.
- Использование различных принадлежностей, произведенных не Masterbuilt(R), НЕ рекомендуется и может стать причиной травм.
- Не оставляйте гриль или угольный бункер с горячими углями или золой внутри. Гриль можно помещать на хранение только после того, как огонь погас и все поверхности гриля полностью остыли.
- Гриль, бункер и крышка бункера сильно НАГРЕВАЮТСЯ во время использования и остаются ГОРЯЧИМИ еще некоторое время спустя. Соблюдайте МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Носите защитные перчатки или рукавицы.
- Соблюдайте меры предосторожности, снимая еду с гриля. Все его поверхности ГОРЯЧИЕ, о них можно обжечься. Используйте защитные перчатки, рукавицы или надежные длинные кухонные принадлежности для защиты от горячих поверхностей или разбрызгивания горячих жидкостей.
- Гриль сильно нагревается во время использования. Во избежание ожогов не приближайте лицо и тело к дверце(-ам) и вентиляционным отверстиям. Во время использования из гриля могут вырываться пар и горячий воздух.
- Бункер, крышка бункера и дверца зольника сильно НАГРЕВАЮТСЯ во время использования и в процессе остывания гриля. Перед любыми манипуляциями с указанными компонентами надевайте защитные перчатки.
- Гриль — это источник открытого огня. Не приближайте руки, волосы и лицо к огню. НЕ наклоняйтесь над грилем во время розжига. Распущенные волосы и свободная одежда могут загореться.
- НЕ перекрывайте воздушные потоки сгорания и вентиляции.
- Не накрывайте решетки для приготовления пищи фольгой. Фольга изолирует жар, что может привести к повреждению гриля.
- Не оставляйте ГОРЯЧИЕ угли или золу без присмотра.
- Не извлекайте золу, пока зола и уголь НЕ ОСТЫЛИ.
- Не приближайте руки, волосы и лицо к горящим углям. Распущенные волосы или свободная одежда могут легко загореться.
- При использовании гриля или обращении с огнем надевайте защитные перчатки. Используйте защитные перчатки или надежные длинные принадлежности для гриля при добавлении дров или угля.
- Для розжига угля запрещено использовать жидкость для розжига, бензин, спирт или другие легковоспламеняющиеся жидкости. Эти жидкости могут взорваться и стать причиной ожогов или смерти. Соблюдайте специальные инструкции по розжигу данной модели гриля.
- Не превышайте количество угля в угольном бункере. Это может привести к серьезным травмам и повреждению гриля.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- ОСТОРОЖНО! Во избежание риска поражения электрическим током не допускайте попадания на удлинитель влаги и не держите его на земле.
- ОСТОРОЖНО! Чтобы снизить риск поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку или панель управления устройства в воду или другую жидкость.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск поражения электрическим током. Устанавливайте только в закрытую розетку типа GFCI класса A, корпус которой защищен от атмосферных воздействий со вставленной или снятой заглушкой.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Устройство не подходит для использования с розетками, защищенными от атмосферных воздействий только в закрытом виде (при не установленной заглушке и закрытой крышке).
- При использовании электрических устройств соблюдайте основные правила техники безопасности, включая следующие:
    1. Не подключайте устройство к сети до тех пор, пока оно полностью не собрано и не готово к эксплуатации.
    2. Подключайте устройство только к заземленной розетке с соответствующими параметрами сети.
    3. Не используйте устройство во время грозы.
    4. Не допускайте попадания на устройство воды или дождя.
- Наружные удлинители должны иметь маркировку с суффиксом W и надписью «Подходит для подключения устройств вне помещений».
- Удлинитель должен быть 3-проводным шнуром с заземлением.
- Не используйте устройство, если его шнур или вилка повреждены. Не используйте неисправное или поврежденное устройство. Если шнур питания поврежден, для его замены необходимо обратиться к производителю, в официальный сервисный центр или к другому квалифицированному специалисту.
- Это устройство можно подключать через удлинитель при соблюдении соответствующих правил.
- Если вы подключаете устройство через удлинитель, убедитесь, что:
    1. Заявленные номинальные электрические характеристики удлинителя должны быть не ниже номинальных электрических характеристик устройства.
    2. Шнур не должен свисать со столешницы или стола, чтобы его не выдернули дети и чтобы за него никто случайно не зацепился.
- Не допускайте свешивания шнура или его контакта с горячими поверхностями.
- Не держите шнур возле или на поверхности горячей газовой или электрической плиты, а также внутри разогретого духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Для отключения установите контроллер в положение «Выкл.», затем извлеките вилку из розетки.
- Отключайте устройство от сети, когда оно не используется и перед очисткой. Перед установкой или извлечением внутренних компонентов дождитесь полного остывания устройства.
- Не очищайте это устройство с помощью распылителя воды или подобных средств.
- Запрещено открывать бункер после розжига или во время работы устройства. Если во время использования устройства необходимо добавить угля, следуйте специальным инструкциям по загрузке угля в этот гриль и обязательно надевайте защитные перчатки.
- Не используйте гриль без датчика температуры. Это может привести к перегреву гриля и стать причиной серьезных травм и (или) повреждения гриля.
- Не используйте гриль с установленными теплоприемными и воздухозаборными заслонками (в зависимости от изделия). Это может привести к повреждению гриля.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь с помощью спирта или бензина. Используйте растопку, удовлетворяющую требованиям EN 1860-3.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ храните легковоспламеняемые материалы под грилем или в шкафу гриля. На шкаф гриля может попадать горячая зола. Соблюдайте меры предосторожности.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

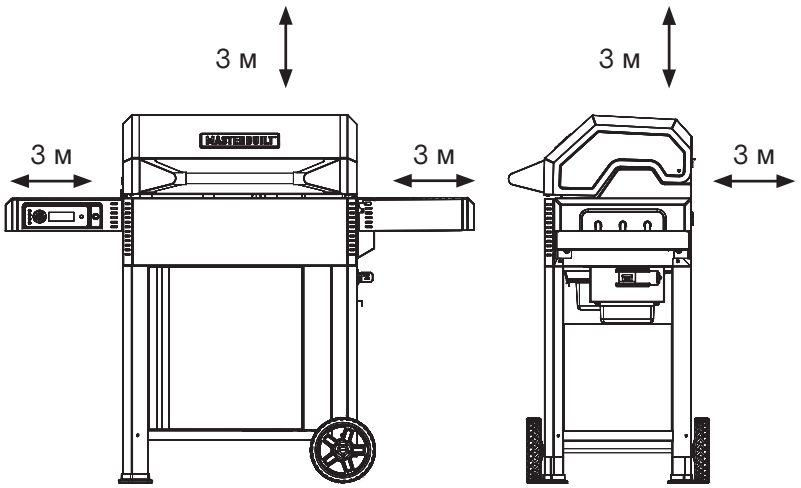
- 220–240 В перем. тока, 50 Гц, 0,7 А, 92 Вт

ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ

Минимально допустимое расстояние от задней, боковых и верхней поверхностей гриля до навесов, стен, перил и прочих легковоспламеняющихся конструкций — 3 метра.

Минимально допустимое расстояние от устройства до легковоспламеняющихся и горючих материалов, таких как дерево, растения, трава, кустарник, бумага, бензин или ткань, — 3 метра.

Указанный зазор обеспечивает оптимальные условия сгорания, циркуляцию воздуха и вентиляцию. Гриль не должен находиться на легковоспламеняющихся материалах, таких как деревянные настилы или другие материалы, которые легко возгораются.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За шнур электропитания легко зацепиться.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Уголь и древесная щепа не входят в комплект поставки этого изделия.

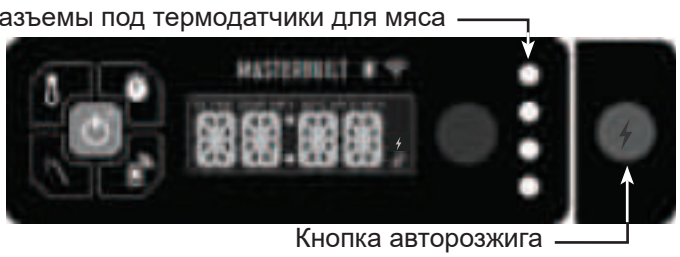
Инструкции по эксплуатации

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Включение и выключение контроллера:
1. Нажмите кнопку для включения контроллера.
2. Одно короткое нажатие во включенном режиме = функция «Пауза».
3. Одно долгое нажатие во включенном режиме = выключение питания.

Кнопка розжига:
1. Нажмите кнопку, чтобы включить авторозжиг растопки.

Установка температуры:
1. Нажмите кнопку.
2. Поверните регулятор, чтобы выставить требуемую температуру.
3. Нажмите кнопку еще раз, чтобы задать температуру (температура установится автоматически через 3 секунды).



Переключение единиц измерения с F° на C°:
1. Удерживайте кнопку задания температуры при выключенном питании.
2. Нажмите кнопку питания.
3. На дисплее замигает «F» или «C».
4. С помощью регулятора выберите требуемую единицу измерения.
5. Для подтверждения нажмите кнопку задания температуры.

Установка времени:

- **Таймер обратного отсчета**
  1. Нажмите кнопку.
  2. Поверните регулятор, чтобы выставить часы.
  3. Нажмите кнопку, чтобы задать часы.
  4. Поверните регулятор, чтобы выставить минуты.
  5. Нажмите кнопку, чтобы задать минуты. Таймер начнет отсчет.
  6. Нажмите кнопку, чтобы остановить и возобновить таймер.
  7. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы сбросить таймер.
- **Таймер прямого отсчета**
  1. Нажмите и удерживайте кнопку.
  2. Таймер начинает прямой отсчет со значения «00:00». Таймер начинает прямой отсчет в формате «минуты:секунды», а затем в формате «часы:минуты».
  3. Нажмите кнопку, чтобы остановить и возобновить таймер.
  4. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы сбросить таймер.

Установка температуры термодатчика для мяса:
1. Нажмите кнопку и поверните регулятор, чтобы выбрать термодатчик для мяса (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Нажмите кнопку температуры.
3. Поверните регулятор, чтобы выставить требуемую температуру.
4. Нажмите кнопку температуры еще раз, чтобы задать температуру.
5. По достижении заданной температуры прозвучит звуковой сигнал. Для его сброса нажмите любую кнопку.

Просмотр информации на дисплее:

- По мере поворачивания регулятора на дисплее поочередно отображаются температура гриля, таймер и термодатчики для мяса — MP1, MP2, MP3 и MP4.

BLUETOOTH + Wi-Fi

Сопряжение гриля со смартфоном или планшетом:
1. Скачайте приложение Masterbuilt на свой смартфон или планшет из Apple App Store или Google Play Store. Для получения более подробной информации посетите страницу masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. После скачивания откройте приложение Masterbuilt и следуйте инструкциям по сопряжению гриля с поддержкой Bluetooth + WI-FI и своего устройства (смартфона или планшета).

Инструкции по эксплуатации

BLUETOOTH

Сопряжение гриля со смартфоном или планшетом:

1. Скачайте приложение Masterbuilt на свой смартфон или планшет из Apple App Store или Google Play Store. Для получения более подробной информации посетите страницу masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. После скачивания откройте приложение Masterbuilt и следуйте инструкциям по сопряжению гриля с поддержкой Bluetooth и своего устройства (смартфона или планшета).

Это устройство удовлетворяет требованиям части 15 Правил Федеральной комиссии по связи США. Эксплуатация устройства разрешена при соблюдении двух следующих условий:

1. Устройство не должно создавать вредные помехи.
2. Устройство должно выдерживать возможные помехи, включая те, которые могут привести к выполнению нежелательных операций.

Предупреждение Федеральной комиссии по связи США

Предупреждение. Внесение в данную коптильню изменений или усовершенствований, не утвержденных в явной форме стороной, ответственной за соответствие требованиям, может стать основанием для лишения пользователя прав на эксплуатацию оборудования.

Заявление Федеральной комиссии по связи США

Это оборудование было испытано и признано соответствующему регламенту, установленному для цифровых устройств класса B согласно части 15 Правил Федеральной комиссии по связи США. Данный регламент разработан для обеспечения надлежащей степени защиты от нежелательных и вредных помех при установке в жилых помещениях. Это оборудование генерирует, использует и может излучать радиочастотную энергию и, если оно установлено неправильно или не используется в соответствии с инструкциями, может создавать помехи для радиосвязи.

Тем не менее правильная установка не является гарантией отсутствия помех. Если это оборудование вызывает помехи для радио или телевизионного сигнала, что можно с легкостью определить, включив и выключив оборудование, пользователь может попытаться устранить помехи одним или несколькими из следующих способов:

1. Изменить ориентацию или местоположение приемной антенны.
2. Увеличить расстояние между устройством и приемником.
3. Подключить оборудование к розетке в цепи, отличной от той, к которой подключен приемник.
4. Обратиться за помощью к дилеру или опытному радиотехнику или телемастеру.

Примечание. При сбое подключения коптильня продолжит работать в настроенном режиме. При сбое сопряжения или подключения управление коптильней осуществляется с панели управления.

Это устройство содержит передатчик(-и)/приемник(-и), не подлежащие лицензированию и соответствующие требованиям стандартов RSS Министерства инноваций, науки и экономического развития Канады для устройств, не требующих лицензирования. Эксплуатация устройства разрешена при соблюдении двух следующих условий:
1. Устройство не должно создавать помехи.
2. Устройство должно выдерживать возможные помехи, включая те, которые могут привести к выполнению нежелательных операций.

Это оборудование должно быть установлено и эксплуатироваться в соответствии с предоставленными инструкциями, а антенна(-ы), используемая(-ые) для этого передатчика, должна(-ы) быть удалена(-ы) на расстоянии не менее 20 см от людей и не должна располагаться рядом или работать вместе с любой другой антенной или передатчиком. Конечным пользователям и специалистам по монтажу должны быть предоставлены инструкции по установке антенны и условия эксплуатации передатчика в соответствии с требованиями в области радиочастотного излучения.

Предупреждение Министерства промышленности Канады

Этот передатчик не должен располагаться рядом или работать вместе с любой другой антенной или передатчиком. При установке и эксплуатации данного оборудования расстояние между человеком и источником излучения должно быть не менее 20 см.

Беспроводной передатчик

Характеристики передатчика и модуля Wi-Fi: РЧ 0 дБм/2402–2480 МГц

Инструкции по эксплуатации

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ПРОКАЛИВАНИЕ

Предварительное прокаливание позволит очистить гриль от химических веществ и масел, оставшихся после процесса изготовления. ПРОКАЛИТЕ ГРИЛЬ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

1. Засыпьте в бункер уголь примерно на 1/4–1/2 его объема.
2. Включите гриль в соответствии с инструкциями по НАЧАЛУ РАБОТЫ с устройством, и установите температуру на 121 °C на 60 минут.
3. Через 60 минут установите температуру на 204 °C на 30 минут.
4. Выключите гриль в соответствии с инструкциями по ОТКЛЮЧЕНИЮ устройства.
5. Дождитесь ПОЛНОГО остывания гриля.
6. С помощью тряпочки или салфетки нанесите тонкий слой растительного масла на решетки, поверхность для подрумянивания, подставки для подогрева и внутреннюю поверхность крышки и корпуса гриля. Соблюдайте меры предосторожности, гриль может быть ГОРЯЧИМ.
7. Повторите этапы 3–6 при температуре 175 °C.

Частое прокаливание предотвращает коррозию. Если вы заметили следы ржавчины, счистите их стальной щеткой, нанесите на гриль растительное масло и прокалите его, как указано выше.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

1. Подключите гриль к сети и включите контроллер.
2. НЕ ЗАГРУЖАЙТЕ УГОЛЬ ДО ЭТАПА 5.
3. Нажмите кнопку авторозжига, чтобы прогреть запальник:
   a. Кнопка розжига начнет мигать.
   b. На дисплее контроллера должно мигать значение 232 °C.
4. Прокрутите регулятор контроллера, чтобы выставить температуру.
   a. Варианты выбора температуры:
   - Нажмите кнопку установки температуры, чтобы выбрать значение температуры, указанное на дисплее.
   - Если вы не выставите температуру с помощью регулятора, контроллер автоматически выставит температуру, указанную на дисплее (по умолчанию — 232 °C).

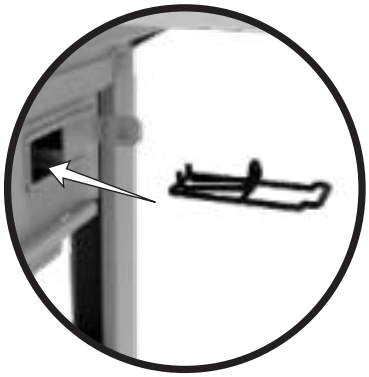


Рисунок 1

5. Заполните мини-бункер углем (**не более 3 кг брикетов или 2,25 кг кускового угля**).
6. Закройте крышку бункера и крышку гриля.
7. **Подождите, пока кнопка автоматического зажигания перестанет мигать, прежде чем загружать разжигатель** (это займет около 45 секунд).
8. Поместите 1 растопку в держатель растопки (см. рис. 1).
9. Задвиньте подставку для растопки до упора в нижний бункер, затем закройте дверь.
10. Включение гриля требует выполнения пусковой последовательности; **включение вентилятора займет какое-то время**.

СОВЕТЫ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ЗАПАЛЬНИКОМ:

a. Кнопка запальника мигает = прогрев запальника (**НЕ загружайте растопку, пока запальник прогревается**).
b. Кнопка запальника горит = запальник включен и прогрет.
c. Запальник не включится, если температура гриля выше 93 °C.
d. Если температура уже выставлена, предупреждение о необходимости выставить температуру не будет подано.
e. При каждом включении зажигания гриль выполняет последовательность запуска (вентилятор будет включаться и выключаться). Последовательность запуска занимает около 8 минут. После завершения последовательности запуска вентилятор вернется к обычному ПИД-регулированию.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для качественного розжига растопки важно выполнять все перечисленные этапы в надлежащей последовательности. Несоблюдение пошаговых указаний может привести к негативному результату.
В некоторых случаях невозможно разжечь растопку по время пусковой последовательности. Это может быть связано с принципом действия самой растопки. Если растопка не разжигается, выключите гриль и извлеките растопку. Затем включите гриль и заново выставьте температуру. После чего, дождавшись прогрева запальника, установите НОВУЮ растопку.

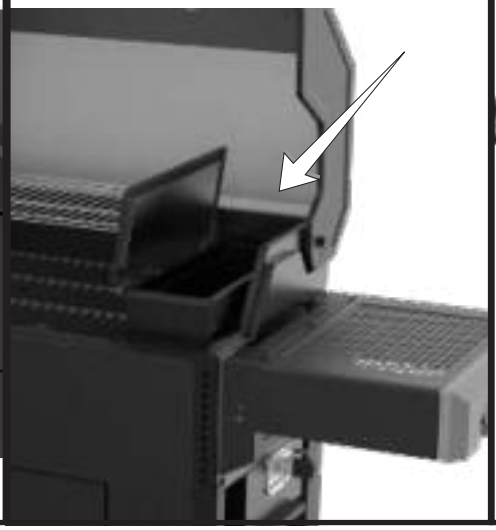
Инструкции по эксплуатации

НАЧАЛО РАБОТЫ

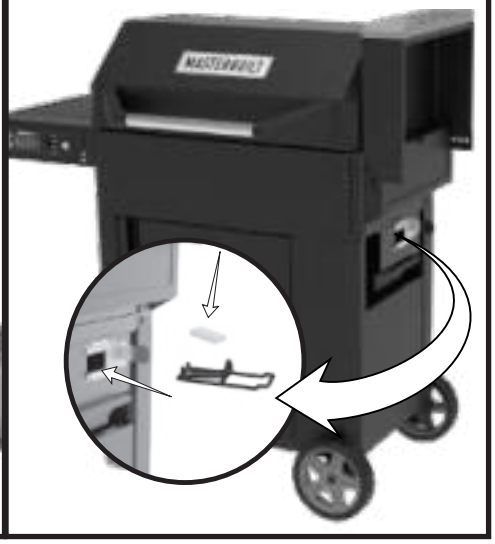
ЭТАП 1
Прогрейте запальник
Установите температуру



ЭТАП 2
Загрузите уголь



ЭТАП 3
Загрузите растопку



РУЧНОЙ РОЗЖИГ РАСТОПКИ

Если не удается разжечь растопку с помощью кнопки запальника, можно вручную разжечь бункер, выполнив приведенные ниже действия.

1. Подключите гриль к сети и включите контроллер.
2. Заполните мини-бункер углем (не более 3 кг брикетов или 2,25 кг кускового угля).
3. Держите крышку бункера ОТКРЫТОЙ.
4. Поместите 1 растопку в держатель растопки (см. рис. 1).
5. Задвиньте подставку для растопки до упора в нижний бункер.
6. Вручную разожгите растопку.
7. Закройте дверцу отсека для растопки.
8. Прежде чем закрывать крышку бункера, подождите 2-3 минуты, чтобы уголь разгорелся.
9. Как только уголь начнет гореть, закройте крышку бункера.
10. Закройте крышку гриля и выставьте температуру на контроллере.

ДОЗАГРУЗКА

Если вам понадобится дозаполнить бункер во время готовки, следуйте приведенным ниже указаниям по безопасной дозагрузке бункера.

1. Убедитесь, что работа вентилятора ПРИОСТАНОВЛЕНА, прежде чем приступать к дозагрузке.
2. Нажмите кнопку питания, чтобы включить функцию «ПАУЗА» (на контроллере появится «УДЕРЖАНИЕ»).
3. Добавьте в бункер угля (не более 3 кг брикетов или 2,25 кг кускового угля). Делайте это КРАЙНЕ осторожно — крышка бункера может быть ГОРЯЧЕЙ.
   Наденьте защитные перчатки и воспользуйтесь щипцами, чтобы открыть крышку бункера.
4. Закройте крышку бункера и снимите контроллер с паузы нажатием кнопки питания.

Инструкции по эксплуатации

ДОБАВЛЕНИЕ ДЫМКА И АРОМАТА

В бункере смешайте древесную щепу и уголь. Включите устройство и установите температуру.
*ПРИМЕЧАНИЕ. Не добавляйте в бункер более 225 г древесной щепы.

ОТКЛЮЧЕНИЕ

1. По завершении приготовления выключите контроллер и выньте вилку из розетки.
2. Закройте крышку бункера и крышку гриля.
3. Дождитесь остывания гриля, прежде чем убирать его на хранение.
4. Как только гриль остыл, очистите зольник, накройте гриль и уберите его в сухое место.

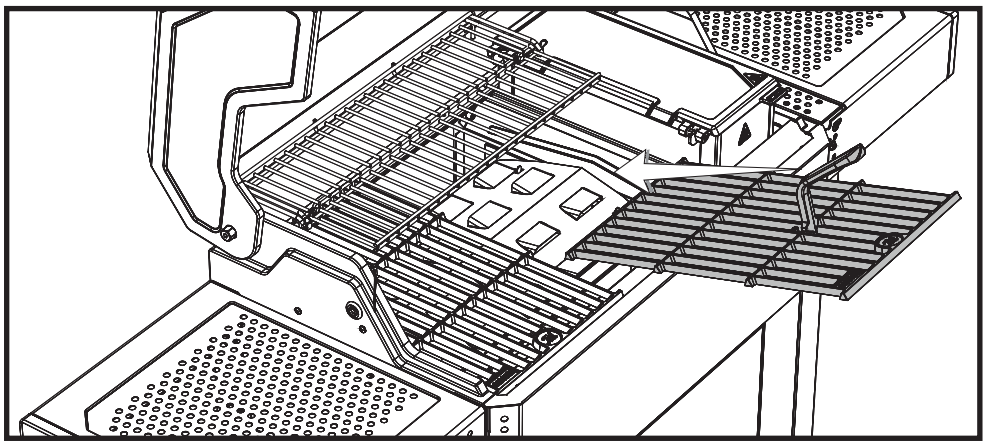
*ПРИМЕЧАНИЕ. Не стоит повторно использовать уголь после выключения гриля. Для более быстрой процедуры отключения ограничьте количество угля до уровня, соответствующего времени приготовления.

ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАХВАТА РЕШЕТКИ

Используйте инструмент для захвата решетки, чтобы перемещать решетки.
ОСТОРОЖНО! Решетки могут быть ГОРЯЧИМИ! Используйте щипцы, чтобы перемещать решетки в процессе приготовления. * ПРИМЕЧАНИЕ. Решетки должны располагаться как можно ближе.

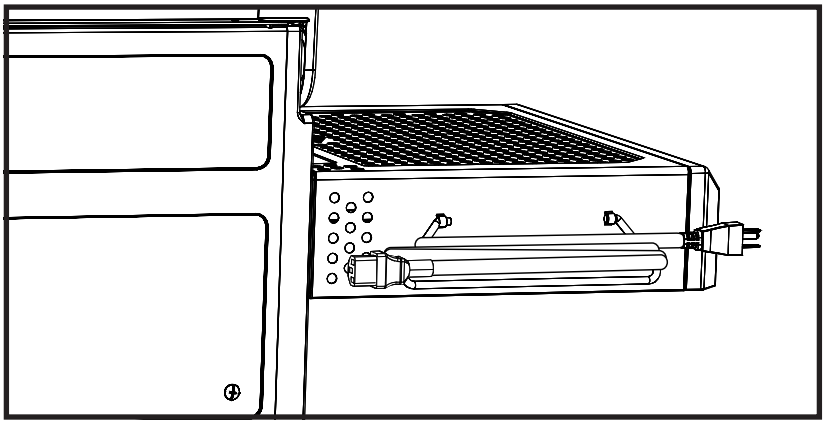


ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАХВАТА РЕШЕТКИ



ХРАНЕНИЕ ШНУРА

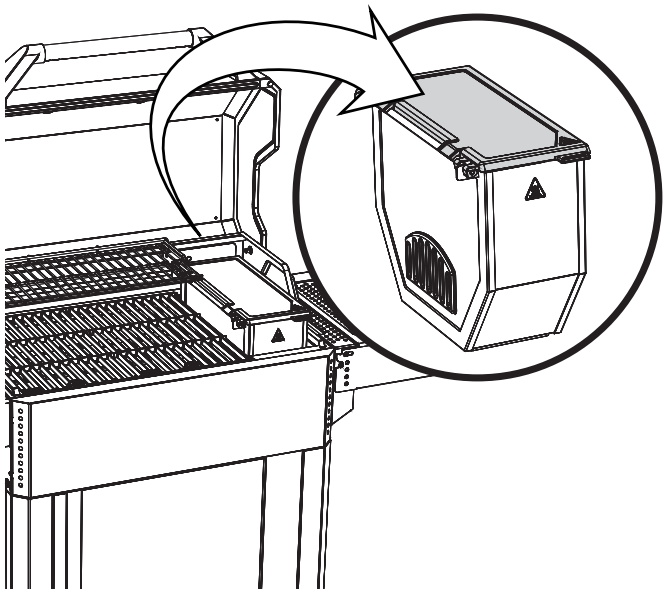
Шнур можно намотать на специальный держатель за боковой полкой. Перед хранением установите контроллер в положение «ВЫКЛ.», затем извлеките вилку из розетки.



Инструкции по эксплуатации

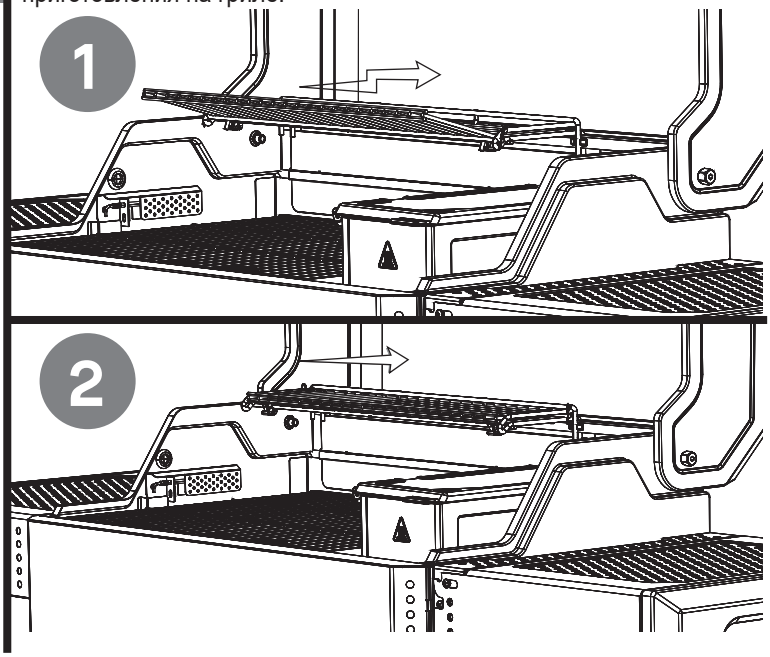
ПОДРУМЯНИВАНИЕ НА КРЫШКЕ БУНКЕРА / ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ

Крышку бункера также можно использовать для быстрого подрумянивания блюд.



ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДОГРЕВА

Поднимите и откиньте назад для большей поверхности приготовления на гриле.



ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОЧИЩАТЬ И СКЛАДЫВАТЬ ГРИЛЬ НА ХРАНЕНИЕ, ДОЖДИТЕСЬ ЕГО ОСТЫВАНИЯ.

- После полного остывания гриля опорожните угольный бункер от золы. Делайте это после каждого использования. Это продлит срок службы угольного бункера.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- Снимите и очистите колосниковую решетку.
- Снимите решетки и коллектор для очистки.
- Снимите емкость для жира и тепловую надставку, чтобы выполнить очистку.
- Снимите крышку бункера (поверхность для подрумянивания) и выполните очистку. Крышка бункера выполнена из чугуна с покрытием. Для очистки протрите ее влажной текстильной салфеткой. Если к крышке что-то пристало, потрите ее неабразивной щеткой. После очистки нанесите на поверхность для подрумянивания тонкий слой масла, чтобы защитить ее от ржавчины. Если вы заметили следы ржавчины на поверхности для подрумянивания, счистите их стальной щеткой, нанесите растительное масло и прокалите гриль, как указано в инструкциях по прокаливанию.
- Периодически проверяйте состояние компонентов и крепежных деталей гриля, чтобы убедиться, что его можно безопасно использовать.
- Очищайте гриль и решетки щадящим моющим средством. Протирайте наружную часть гриля влажной текстильной салфеткой. НЕ используйте средства для очистки духовки или другие чистящие средства. Протирайте гриль насухо.
- Смажьте растительным маслом во избежание коррозии.
- Накройте и поместите гриль на хранение в СУХОЕ ЗАКРЫТОЕ ПОМЕЩЕНИЕ. Гриль можно помещать на хранение только после того, как огонь погас и все поверхности гриля остыли.
- Если гриль используется нечасто, то его время от времени необходимо проверять на наличие ржавчины и коррозии, причиной которых является конденсат (даже если гриль накрыт крышкой).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

НЕ храните легковоспламеняемые материалы под грилем или в шкафу гриля. На шкаф гриля может попадать горячая зола. Соблюдайте меры предосторожности.

Поиск и устранение неисправностей

ПРИЗНАК	ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Контроллер не включается.	Нет питания.	Нажмите кнопку питания на контроллере.
	Вилка не вставлена в розетку.	Подключите контроллер к блоку питания, а вилку блока питания вставьте в розетку.
	Сработал защитный автомат.	Проверьте защитный автомат электросети. Сбросьте его, если он сработал.
	Контроллер неисправен.	Служба поддержки Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Вентилятор не включается.	Температура в камере достигла заданного значения.	Как только температура достигает заданного значения, вентилятор отключается. Как только температура опускается ниже заданного значения, вентилятор вновь включается. Вентилятор продолжает работать в автоматическом режиме, поддерживая заданную температуру.
	Вентилятор отключен от контроллера.	Проверьте надежность подключения.
	Вентилятор отключен от электропроводки.	
	Ошибка 3	См. ниже.
Неточное значение температуры на контроллере.	Датчик температуры неполностью вставлен.	Проверьте надежность подключения.
	Датчик температуры загрязнен.	Осторожно очистите датчик температуры.
Медленный нагрев.	Мало угля.	Засыпьте в бункер уголь.
	Крышка гриля открыта.	Закройте крышку гриля.
	Вентилятор не включается.	См. пункт «Вентилятор не включается».
Запальник не разжигается или разжигается медленно.	Запальник не включится, если температура гриля выше 93 °C.	1. Убедитесь, что запальник не загрязнен и его работе ничего не мешает. 2. Убедитесь, что растопка и подставка полностью вставлены и касаются запальника. Ошибка 6: см. ниже.
Нестабильное подключение по Wi-Fi.	Слабый сигнал.	1. Направьте антенну в задней части контроллера к земле.
Контроллер перезапускается и переходит в режим ожидания.	Электростатический заряд. После воздействия на изделие электростатическим зарядом контроллер может перезапуститься и затем перейти в режим ожидания.	После этого он должен быть перезапущен пользователем для восстановления нормальной работы. Такое поведение устройства является нормальным.
Ошибка 1	Датчик температуры неполностью вставлен.	1. Проверьте надежность подключения. 2. Отключите контроллер от блока питания, через 10 секунд переподключите его.
Ошибка 2	Неисправность термодатчика для мяса.	Служба поддержки Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Ошибка 3	Перегрев гриля.	1. Выключите гриль. 2. Определите причину перегрева. • Возгорание жира. • Неисправность вентилятора. 3. Перезапустите гриль.
Ошибка 4	Невозможно разжечь уголь.	1. Убедитесь, что крышка бункера и дверца нижнего бункера закрыты. 2. Проверьте наличие угля. 3. Убедитесь, что после последнего использования не осталось золы. 4. Засыпьте в бункер уголь, прежде чем устанавливать растопку. 5. Убедитесь, что кнопка запальника нажата, а запальник работает. 6. Перезапустите гриль.
Ошибка 5	Температура термодатчика для мяса выше 150 °C.	1. Надев защитные перчатки, извлеките термодатчик для мяса из гриля. 2. Отключите от контроллера. 3. Дождитесь остывания термодатчика для мяса.
Ошибка 6	Запальник неисправен.	1. Выключите гриль. 2. Выньте вилку из розетки и проверьте подключение запальника. 3. Перезапустите гриль и нажмите кнопку запальника. 4. Обратитесь в службу поддержки, если ошибка повторится. 5. Проверьте верхнюю часть запальника на наличие загрязнений.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Компания Masterbuilt® гарантирует отсутствие во всех своих изделиях дефектов материала и изготовления при условии надлежащей сборки, нормальной эксплуатации и должного ухода. Такая гарантия действует в течение 1 года с даты первоначальной покупки в розничной сети. Гарантия Masterbuilt® не распространяется на лакокрасочное покрытие, поскольку оно может сгореть во время нормальной эксплуатации. Гарантия Masterbuilt® не распространяется на ржавчину. При обращении по гарантии в компанию Masterbuilt® необходимо предъявить доказательство покупки (например, чек).

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ ЕВРОПЫ. Компания Masterbuilt® гарантирует отсутствие во всех своих изделиях дефектов материала и изготовления при условии надлежащей сборки, нормальной эксплуатации и должного ухода. Такая гарантия действует в течение 2 лет с даты первоначальной покупки в розничной сети.

КОГДА НАЧИНАЕТСЯ ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК?

Гарантийный срок начинается со дня первоначальной покупки изделия и действителен только для первоначального покупателя. Гарантия действительна только при условии регистрации покупки гриля. В случае обнаружения дефекта материала или изготовления в течение гарантийного срока при условии нормального использования и обслуживании компания Masterbuilt®, по своему усмотрению, заменит или отремонтирует неисправную деталь бесплатно. Гарантия не покрывает оплату труда и другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или эксплуатацией гриля. Masterbuilt® покрывает все затраты, связанные с доставкой запасных частей по гарантии.

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ АВСТРАЛИИ И НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ. Наши товары поставляются с гарантиями, которые нельзя исключить в соответствии с Законом Австралии или Новой Зеландии о защите прав потребителей. Вы имеете право на замену или возмещение в случае серьезной неисправности, а также на компенсацию в случае любых других разумно предсказуемых типов ущерба или повреждений. Вы также имеете право на ремонт или замену товара, если он не соответствует приемлемому качеству и неисправность не является серьезной.

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ?

Настоящая гарантия не распространяется на ущерб, возникший вследствие неправильного или нецелевого использования изделия, нарушений порядка использования, сборки, обслуживания или монтажа, несчастных случаев или стихийный бедствий, несанкционированного дополнения или изменения конструкции, а также повреждения во время транспортировки. Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, вызванные естественным износом в процессе использования изделия (например, царапины, вмятины, изгибы, сколы), или изменения внешнего вида гриля, не влияющие на его работу. Не рекомендуется коммерческое использование изделий Masterbuilt, поскольку коммерческое использование любого типа не покрывается настоящей гарантией. Примеры коммерческого использования: использование ресторатором, поставщиками услуг кейтеринга, мясниками, компаниями по аренде, мини-точками питания и другими подобными коммерческими заведениями.

Настоящая ограниченная гарантия является исключительной и заменяет любые другие гарантии, письменные или устные, явные или подразумеваемые, включая, помимо прочего, гарантии товарной пригодности или пригодности для конкретной цели. Срок действия любых подразумеваемых гарантий, включая любые подразумеваемые гарантии товарной пригодности или пригодности для конкретной цели, явно ограничен продолжительностью гарантийного срока для соответствующей детали.

Исключительное право покупателя на компенсацию в случае нарушения настоящей ограниченной гарантии или любой подразумеваемой гарантии ограничивается заменой детали, как указано в настоящем документе. Masterbuilt не несет ответственности за какие-либо особые, случайные или косвенные убытки.

Настоящая гарантия предоставляется вам в дополнение ко всем правам и средствам правовой защиты в соответствии с законами и актами о защите прав потребителей. Настоящая гарантия никоим образом не влияет на ваши законные права в соответствии с законодательными положениями о гарантии в вашем штате или стране проживания, включая ЕС. В зависимости от штата или страны вашего проживания, ограничение срока действия подразумеваемой гарантии или типов повреждений, покрываемых гарантией, могут не допускаться по закону, поэтому вышеуказанные ограничения могут не распространяться на вас.

В КАКОМ СЛУЧАЕ ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ?

Гарантия недействительна в случае покупки изделия Masterbuilt® у неавторизованного дилера. Понятие «неавторизованный дилер» предполагает любую точку розничной торговли, не имеющую явного разрешения компании Masterbuilt® на продажу ее изделий.

НУЖНА ПОМОЩЬ? СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ

Наши гарантийные условия время от времени могут меняться. С обновленной версией гарантии можно ознакомиться на странице www.masterbuilt.com/pages/warranty. Если вам нужна помощь или вы хотите получить обновленную версию гарантии, свяжитесь с нами по указанным ниже контактным данным.

Masterbuilt®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Австралия и Новая Зеландия
Обратитесь к продавцу.

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Netherlands (Нидерланды)
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®

SWEDISH

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.

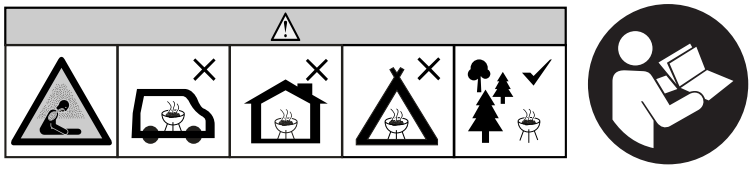
VARNING

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för en korrekt montering och säker användning av utrustningen.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan montering och användning av utrustningen.
- Behåll denna bruksanvisning för framtida referens.

KOLMONOXIDFARA

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, explosion eller brännskador som kan orsaka materiella skador, personskador eller dödsfall.

- Förbränning av träflis, träbitar, träpellets, träkol och propan avger kolmonoxid, som är luktfri och kan leda till döden.
- Bränn INTE flis, träbitar, träpellets, träkol eller propan i bostäder, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
- Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar.
- ANVÄND ENDAST UTOMHUS där det är väl ventilerat.
- **FÖLJ DESSA RIKTLINJER FÖR ATT FÖRHINDRA ATT DU, DIN FAMILJ ELLER ANDRA BLIR FÖRGIFTADE AV DENNA FÄRGLÖSA, LUKTFRIA GAS.**
  - Känn till symptomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnighet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låga syrenivåer i blodet kan resultera i förlust av medvetande och död
  - Uppsök läkare om du eller någon annan får förkylnings- eller influensaliknande symptom under matlagning eller i närheten av denna apparat. Kolmonoxidförgiftning, som lätt kan misstas för en förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
  - Alkoholkonsumtion och droganvändning ökar risken för kolmonoxidförgiftning.
  - *Kolmonoxid är särskilt giftigt för mamma och barn under graviditeten, spädbarn, äldre, rökare och personer med problem med blodet eller cirkulationssystemet, såsom anemi eller hjärtsjukdom.*



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Lämna inte grillen obevakad.
- Grillen är avsedd för HUSHÅLL UTOMHUS ENDAST FÖR ANVÄNDNING.
- Använd inte inomhus!
- Använd endast träkol som bränsle.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandföreskrifter.
- Om varningarna inte följs kan grillen eller användaren skadas.
- Använd aldrig i slutna utrymmen som uteplatser, garage, byggnader eller tält.
- Använd aldrig i fritidsfordon eller på båtar.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som t.ex. tak, carportar, markiser eller överhäng. (SE STRUKTURELLA NÄRHETSKRAV)
- Håll apparaten ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Använd grillen på ett plant, obrännbart och stabilt underlag, t.ex. jord, betong, tegel eller sten. En asfalterad yta (blacktop) kanske inte är acceptabel för detta ändamål.
- Använd inte grillen på trä eller brännbara ytor.
- Grillen MÅSTE stå på marken. Placera inte grillen på bord eller diskar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.
- Grillen får endast användas på släta ytor.
- Grillen får aldrig flyttas uppför/nedför trappor eller ojämna ytor.
- Använd aldrig grillen som värmeelement (LÄS KOLMONOXIDFARA).
- Använd aldrig apparaten för något annat än dess avsedda användning. Denna grill är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Ha alltid en brandsläckare tillgänglig när du använder grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett ska du ha en brandsläckare av typ BC eller ABC lätt tillgänglig.
- Vid en olje- eller fettbrand får du inte försöka släcka med vatten. Ring omedelbart till brandkåren. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan under vissa omständigheter begränsa branden.
- Kontrollera alla muttrar, skruvar och bultar före varje användning för att se till att de sitter fast och säkert.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra användarens förmåga att montera ihop grillen på rätt sätt eller använda den på ett säkert sätt.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Håll barn och husdjur alltid borta från grillen. Låt INTE barn använda grillen. Uppsyn över grillen krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.
- Apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har fått tillsyn eller instruktioner.
- Apparaten får inte användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har fått tillsyn eller instruktioner.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.
- Knuffa eller slå INTE grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller att het vätska spiller eller stänker.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 115°F (45°C)) innan den flyttas eller förvaras.
- Grillen är het när den används och kommer att förbli het under en tid efteråt och under kylningsprocessen. Var FÖRSIKTIG. Använd skyddshandskar / vantar.
- Rör inte vid HETA ytor Använd handtag eller knoppar.
- Använd aldrig kokkärl av glas, plast eller keramik i röken. Placera aldrig tomma kokkärl i grillen under användning.
- Tillbehör som inte levereras av Masterbuilt(R) rekommenderas INTE och kan orsaka personskador.
- Förvara inte grillen med het aska eller kol i grillen/hålan. Ställ endast undan när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Grillen, behållaren och behållarlocket är VARMA när de används och kommer att förbli VARMA under en tid efteråt och under kylningsprocessen. Var FÖRSIKTIG. Använd skyddshandskar / vantar.
- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller -vantar och långa, kraftiga matlagningsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Grillen är het under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från luckor och ventiler. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- Behållare, behållarlock och asklucka är VARMA när grillen används och under kylning. Använd skyddshandskar när du arbetar med och i närheten dessa delar.
- Grillen har en öppen låga. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- TÄPP INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte över matlagningsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Ta inte bort askan medan askan och kolet är VARMA.
- Håll händer, hår och ansikte borta från det brinnande kolet. Var försiktig med utsläppt hår och lössittande kläder under användning eftersom de kan ta eld.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta brasverktyg när du lägger i ved eller kol.
- Använd aldrig tändvätska för träkol, bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor som är mycket för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall. Följ alltid grillens specifika tändningsanvisningar.
- Fyll aldrig på för mycket i kolbehållaren. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägga den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.
- VARNING - För att minska risken för elektriska stötar, håll förlängningssladden torr och från marken.
- VARNING - För att minska risken för elektriska stötar, doppa inte sladden, kontakten eller kontrollpanelen i vatten eller annan vätska.
- VARNING: Risk för elchock. Installera endast till en täckt GFCI-kontakt av klass A som har ett väderbeständigt hölje med kontaktens lock på plats eller borttagen.
- VARNING: Får inte användas med mottagare som är väderbeständiga och endast när mottagaren är täckt (plugglocket är inte insatt och mottagarluckan är stängd).
- Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder, såsom följande, alltid vidtas:
    1. Anslut inte apparaten till elnätet förrän den är helt monterad och klar för användning.
    2. Använd endast godkänt jordat eluttag.
    3. Använd inte under åskväder.
    4. Utsätt inte apparaten för regn eller vatten.
- Utomhusförlängningssladdar måste användas som är märkta med suffixet "W" och med påståendet "Lämplig för användning med utomhusapparater."
- Förlängningssladden måste vara en jordad 3-trådskabel.
- Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt, eller efter att apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Förlängningssladdar får användas om försiktighet iakttas vid användningen.
- Förlängningssladdar får användas om försiktighet iakttas vid användningen.
    1. Den märkta elektriska kapaciteten för förlängningssladden bör vara minst lika stor som den elektriska kapaciteten för apparaten; och
    2. Sladden ska placeras så att den inte hänger över bänkskivan eller bordsskivan, där barn kan dra i den eller snubbla över den av misstag.
- Låt inte sladden hänga på eller vidrör heta ytor.
- Placera inte sladden på eller i närheten av en gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
- För att koppla från, vrid regulatorn till "OFF" och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
- Dra ur kontakten från uttaget när den inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna helt innan du lägger till eller tar bort interna

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

komponenter.

- Rengör inte produkten med en vattenspruta eller liknande.
- Öppna aldrig behållaren efter första idrifttagningen eller under drift. Om det blir nödvändigt att fylla på kol under användning ska du följa grillens särskilda påfyllningsanvisningar och alltid använda skyddshandskar.
- Om det blir nödvändigt att fylla på kol under användning ska du följa grillens särskilda påfyllningsanvisningar och alltid använda skyddshandskar. Då kan grillen överhettas och orsaka allvarlig personskada och / eller skada på grillen.
- Använd aldrig grillen med värme- och luftintagsglidskenorna monterade i grillen. (kan vara objektspecifikt) Detta kan skada grillen.
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast tändare som uppfyller kraven i EN 1860-3!
- VARNING! Förvara INTE brännbara material under grillen eller i grillens skåp. Het aska kan nå grillskåpet. Var försiktig.

ELKRAV

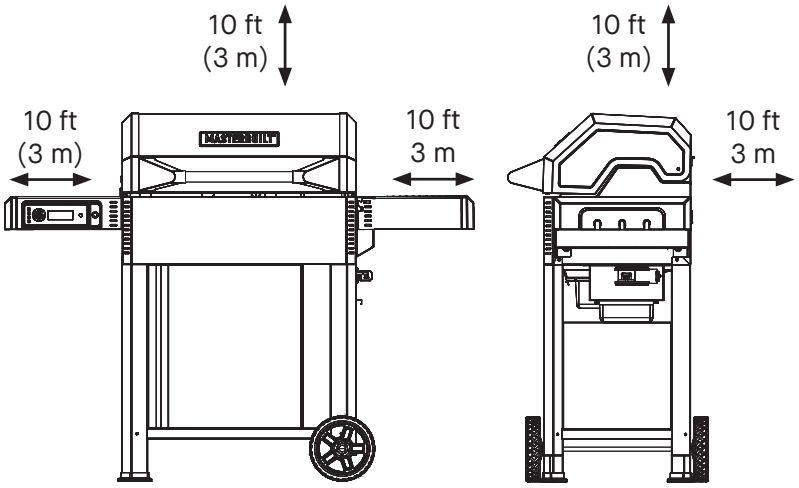
- 220-240VAC, 50HZ, 0.7A, 92W

KRAV PÅ STRUKTURELL PROXIMITET

Håll ett avstånd på minst 10 ft (3 m) från grillens baksida, sidor och ovansida till alla överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra brännbara konstruktionsmaterial.

Håll ett avstånd på minst 3 m (10 ft) från alla brännbara och lättantändliga material såsom trä, växter, gräs, penslar, papper, bensin eller duk.

Detta avstånd ger tillräckligt utrymme för korrekt förbränning, luftcirkulation och ventilation. Grill ska inte användas på brännbara material som trädäck eller andra brännbara material.



VARNING

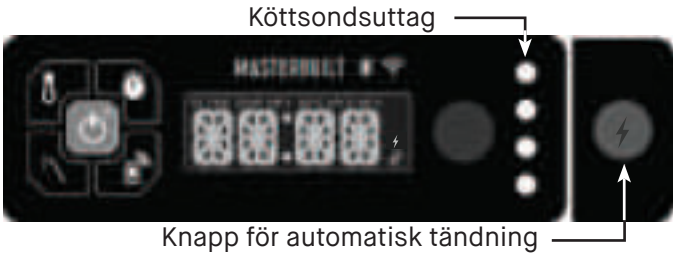
Den elektriska nätkabeln är en snubbelrisk.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Den här produkten levereras inte med träkol eller träbitar.

Driftsanvisningar

STYRENHET



Strömbrytare:
1. Tryck på knappen för att slå PÅ strömbrytaren.
2. Ett tryck medan den är på = pausfunktion
3. Lång tryckning medan den är på = Stäng av

Tändknapp
1. Tryck på knappen för automatisk tändning av tändaren.

Ställ in temperaturen:
1. Tryck på knappen
2. Vrid ratten till önskad temperatur.
3. Tryck på knappen igen för att ställa in temperaturen (Temperaturen ställs in automatiskt efter 3 sekunder.)

Ställ in temperaturen från F° till C° :
1. Håll temperaturknappen intryckt medan strömmen är av
2. Tryck på strömbrytaren
3. Enheten startar och "F" eller "C" blinkar på skärmen
4. Använd ratten för att välja temperaturenhet
5. Tryck på temperaturknappen för att bekräfta

Ställ in klockan:
- **Nedräkningstimer**
  1. Tryck på knappen
  2. Vrid ratten till önskat antal timmar.
  3. Tryck på knappen för att ställa in timmar.
  4. Vrid ratten till önskat antal minuter.
  5. Tryck på knappen för att ställa in minuter. Timern startar.
  6. Tryck på knappen för att pausa och återuppta timern.
  7. Tryck och håll inne knappen för att återställa timern.
- **Uppräkningstimer**
  1. Tryck och håll inne knappen.
  2. Timern börjar räkna upp från 00:00. Timern räknas i minuter:sekunder och sedan timmar:minuter.
  3. Tryck på knappen för att pausa och återuppta timern.
  4. Tryck och håll inne knappen för att återställa timern.

Ställ in temperatur på köttermometrarna:
1. Tryck på knappen och vrid ratten för att välja köttermometrar (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Tryck på temperaturknappen.
3. Vrid ratten till önskad temperatur.
4. Tryck på temperaturknappen igen för att ställa in temperaturen.
5. När den inställda temperaturen har uppnåtts kommer larmet att ljuda. Tryck på valfri knapp för att stänga av.

Se information på skärmen:
- När du vrider på ratten kommer displayen att växla framåt mellan grilltemperatur, timer och köttermometrar; MP1, MP2, MP3 och MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Parkoppla grillen med smarta enheter:
1. Ladda ner Masterbuilt-appen från Apple App Store eller Google Play Store till dina smarta enheter. Mer information finns på masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. När nedladdningen är klar öppnar du Masterbuilt-appen och följer instruktionerna för att parkoppla din Bluetooth + WIFI-grill med smarta enheter.

Driftsanvisningar

BLUETOOTH

Parkoppla grillen med smarta enheter:

1. Ladda ner Masterbuilt-appen från Apple App Store eller Google Play Store till dina smarta enheter. Mer information finns på masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. När nedladdningen är klar öppnar du Masterbuilt-appen och följer instruktionerna för att parkoppla din Bluetooth-grill med smarta enheter.

Den här enheten uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften omfattas av följande två villkor:

1. Enheten kan inte orsaka skadliga störningar och
2. Enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

FCC-varning

Varning: Eventuella ändringar eller modifieringar av röken som inte uttryckligen godkänts av efterlevnadsansvarig kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda utrustningen.

FCC uttalande:

Denna utrustning har testats och befunnits överensstämma med gränserna för en digital enhet av klass B, enligt till del 15 av FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadliga störningar i en bostadsmiljö. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna kan den orsaka skadliga störningar på radiokommunikation.

Det finns dock ingen garanti att störningar inte kommer att inträffa i en viss miljö. Om denna utrustning orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, som kan bekräftas genom att slå av och på utrustningen.Användaren uppmanas att korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder:

1. Rikta in eller flytta mottagarantennen.
2. Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren.
3. Anslut utrustningen till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
4. Kontakta återförsäljaren eller en behörig radio- / TV-tekniker för hjälp.

Observera Om du förlorar anslutningen fortsätter rökaren att fungera som programmerad. Röken kan styras med styrenheten om parkopplingen eller anslutningen upphör.

Denna enhet innehåller licensbefriade sändare/mottagare som överensstämmer med Innovation, Science, and Economic Development Canadas licensbefriade RSS(s). Driften omfattas av följande två villkor:
1) Driften omfattas av följande två villkor:
(2) Denna anordning måste acceptera all störning, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.

Denna utrustning måste installeras och användas i enlighet med medföljande instruktioner och antennen/antennerna som används för denna sändare måste installeras för att ge ett avstånd på minst 20 cm från alla personer och får inte samlokaliseras eller användas tillsammans med någon annan antenn eller sändare. Slutanvändare och installatörer måste förses med instruktioner för antenninstallation och driftförhållanden för sändaren för att uppfylla kraven för RF-exponering.

IC Varning:

Denna sändare får inte samlokaliseras eller användas tillsammans med någon annan antenn eller sändare. Denna utrustning ska installeras och användas med ett minsta avstånd på 20 centimeter mellan radiatorn och dig själv.

Trådlös sändare:

Sändar- och WiFi-egenskaper = RF 0dBM/2402-2480 MHz

Driftsanvisningar

FÖR-KRYDDNING

För-kryddning rensar grillen från kemikalier och oljor som finns kvar i tillverkningsprocessen.
BRÄNN AV GRILLEN FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.

1. Fyll behållaren med träkol ungefär 1/4-1/2.
2. Starta grillen enligt START-UP-instruktionerna och ställ in temperaturen på 250°F (121°C) i 60 minuter.
3. Efter 60 minuter ställer du in temperaturen på 400°F (204°C) i 30 minuter.
4. Stäng av grillen enligt instruktionerna för STÄNGNING.
5. Låt grillen svalna HELT.
6. Använd en servett eller trasa och gnid in ett lätt lager matolja på grillgallret, stekplattan, värmehyllorna och lockets insida och hela insidan. Var försiktig, grillen kommer att vara het att ta på.
7. Upprepa steg 3-6 vid 350°F (175°C).

Att fetta in ofta förhindrar rostning. Om rost uppstår ska du rengöra med en stålborste, applicera vegetabiliskt fett och värm enligt ovan.

NORMAL START

1. Anslut grillen och slå PÅ styrenheten.
2. LADDA INTE KOL FÖRRÄN I STEG 5.
3. Tryck på knappen för automatisk tändning för att förvärma tändaren:
   a. Tändknappen ska nu blinka.
   b. Styrenhetens display ska blinka 450F (232C).
4. Bläddra med styrenhetens ratt för att ändra önskad temperatur.
   a. Alternativ för val av temperatur:
   - Tryck på knappen Ställ in temp för att välja den temperatur som visas på displayen.
   - Om du inte vrider på ratten kommer regulatorn automatiskt att välja temp på displayen (standardtemperatur 450F / 232C).
5. Fyll minibehållaren med träkol (**högst 3 kg brikett eller 5lbs/2.25kgs klumpar**).
6. Stäng locket till behållaren och grillen.
7. **Vänta tills automatisk tändningsknapp slutar blinka innan du laddar tändstålet** (detta bör ta cirka 45 sekunder).
8. Placera 1 tändstål i tändstålshållaren (se fig. 1)
9. Skjut in tändsatsen i den nedre behållaren tills den stannar och stäng dörren.
10. Grillen måste köra en startsekvens; **det kan ta några ögonblick innan fläkten slås på**.

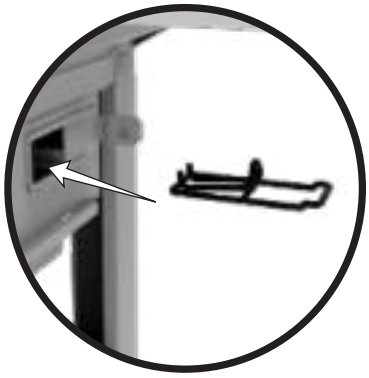


Bild 1

TIPS FÖR ATT TÄNDA:

a. Blinkande tändknapp = tändaren förvärms (**ladda INTE tändstartaren medan tändaren är under föruppvärmning**).
b. Fast tändknapp = tändaren är PÅ/varm.
c. Tändaren slås inte på om grillen är varmare än 93 °C (200 °F).
d. OM temperaturen redan är inställd kommer tändaren inte att uppmana dig att ställa in temperaturen.
e. Varje gång tändaren aktiveras kör grillen startsekvensen (fläkten pulserar på och av). Startsekvensen är cirka 8 minuter lång. Fläkten återgår till normal PID-reglering efter att startsekvensen är klar.

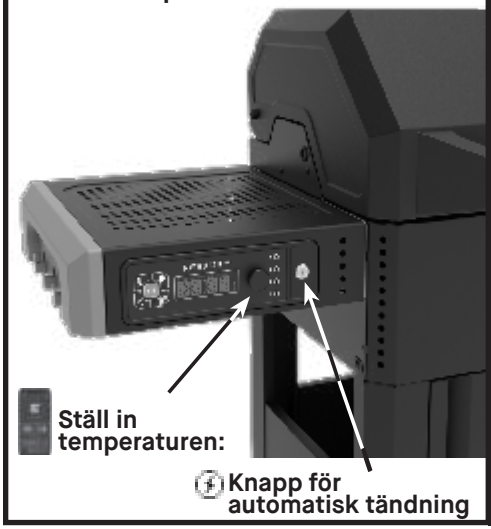
OBS: För korrekt tändning är det viktigt att följa de steg som anges ovan i rätt ordning. Om du inte följer stegen kan det leda till att startproceduren misslyckas.

I vissa fall tänds inte tändaren under startsekvensen. Detta kan bero på själva braständarens funktion. Om tändaren inte tänds ska du stänga av grillen, ta bort den felaktiga tändaren, slå PÅ grillen och återställa temperaturen, och sedan köra en NY tändning igen när tändaren har förvärmts.

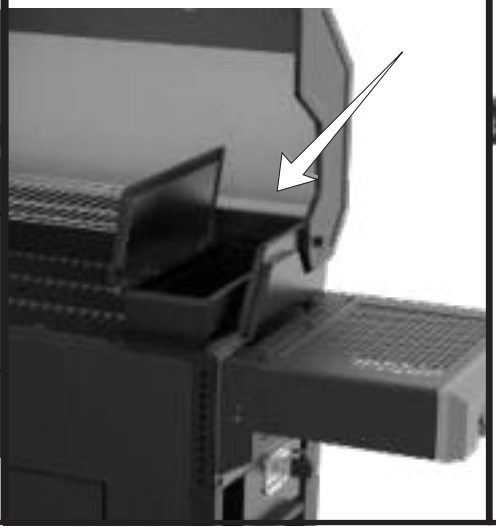
Driftsanvisningar

UPPSTART

STEG 1
Tändare för för-uppvärmning
Ställ in temperaturen:



STEG 2:
Ladda träkol



STEG 3:
Ladda braständaren



MANUELL FÖRSTARTSTÄNDNING

Om braständaren inte tänder med tändningsknappen kan du tända behållaren manuellt med hjälp av stegen nedan.

1. Anslut grillen och slå PÅ styrenheten.
2. Fyll minihållaren med träkol (högst 7 kg/3 kg brikett eller 5 kg/2,25 kg klump).
3. Håll behållarens lock ÖPPET.
4. Placera 1 tändstartare i tändstålshållaren (se fig. 1)
5. Skjut in tändsatsen i den nedre behållaren tills den stoppar.
6. Tänd tändaren manuellt.
7. Stäng dörren till bras-startaren.
8. Vänta 2-3 minuter så att kolet tänds innan du stänger locket till behållaren.
9. När grillkolen har börjat brinna stänger du locket till behållaren.
10. Stäng grillens lock och ställ in temperaturen på regulatorn.

PÅFYLLNING

Om det är nödvändigt att fylla på behållaren under användning ska du följa säkerhetsanvisningarna nedan.

1. Se till att fläkten är PAUSAD innan du börjar ladda.
2. Tryck på strömbrytaren för att aktivera PAUS-funktionen (styrenheten visar VÄNTA)
3. Tillsätt träkol i behållaren (inte mer än 7 kg/3 kg brikett eller 5 kg/2,25 kg klump). Använd STOR försiktighet. Behållarens lock kommer att vara VARM. Använd skyddshandskar och en tång för att öppna behållarens lock
4. Stäng behållarlocket och avaktivera styrenheten genom att trycka på strömbrytaren.

Driftsanvisningar

TILLSÄTT RÖK / SMAK

Blanda träbitar med kol i matartratten. Slå på strömmen och ställ in temperaturen.
* OBS: Använd aldrig mer än 1/2 lbs ved i behållaren.

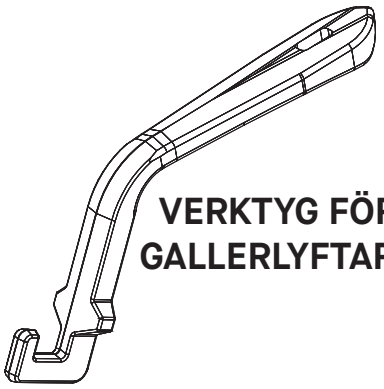
NEDSTÄNGNING

1. När tillagningen är klar stänger du av regulatorn och drar ut kontakten.
2. Stäng behållarens lock och grillens lock.
3. Låt grillen svalna så at man kan ta på den innan den förvaras.
4. När grillen är sval, töm askkoppen, täck över och förvara grillen på en torr plats.

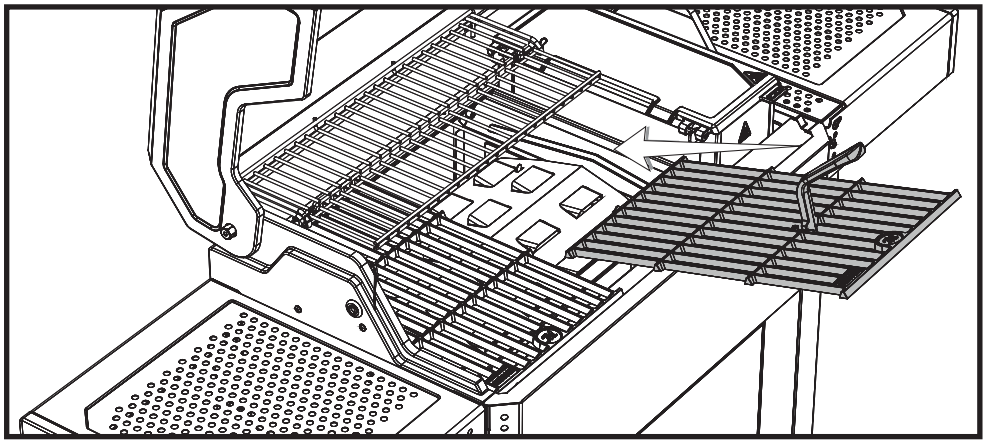
*OBS - Grillkolen sparas inte efter att grillen stängts av. För att påskynda avstängningsproceduren, begränsa mängden grillkol så att den passar tillagningstiden.

GALLERLYFTARE

Använd din gallerlyftare för att hantera dina spishällar.
VARNING! Matlagningsgaller kan vara VARMA! Använd grillgreppet för att flytta grillgallren under hela tillagningen. * OBS! Gallren bör ligga så nära varandra som möjligt.

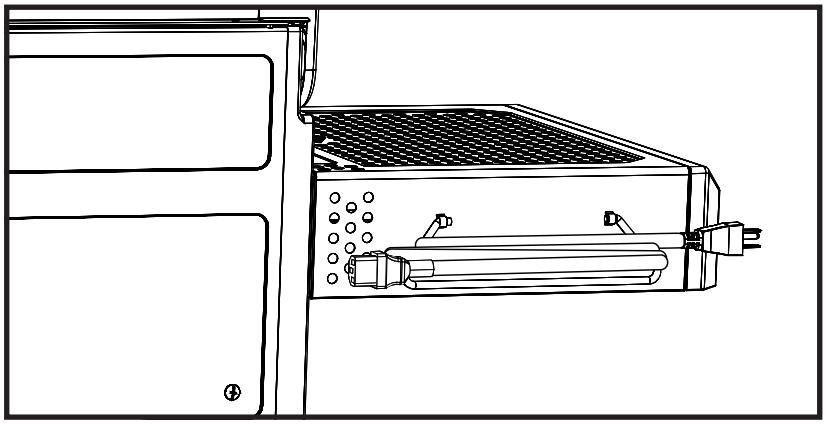


VERKTYG FÖR GALLERLYFTARE



SLADDFÖRVARING

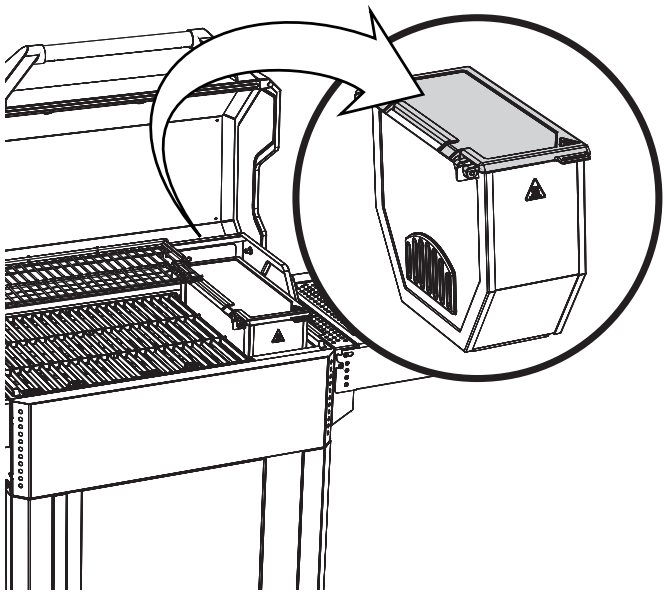
Sladden är utformad för att lindas på förvaringsfästet bakom sidohyllan. Före förvaring, vrid regulatorn till “OFF” och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.



Driftsanvisningar

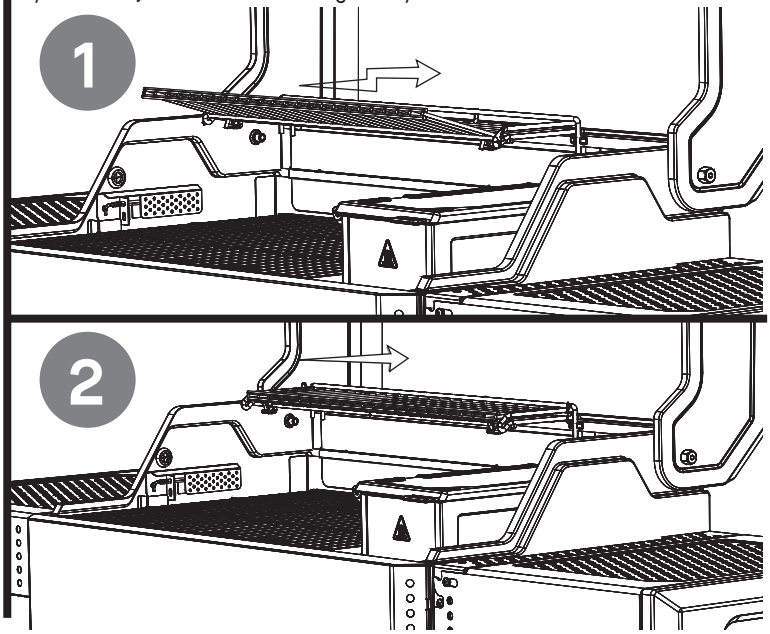
STEK PÅ BEHÅLLARENS LOCK/STEKPLATTAN

Du kan också använda locket för att steka på hög värme.



UPPVÄRMNINGSSTÄLL

Lyft och skjut tillbaka för mer grillutrymme.



RENGÖRING OCH FÖRVARING

SE ALLTID TILL ATT GRILLEN ÄR SVAL VID BERÖRING INNAN RENGÖRING OCH FÖRVARING.

- Töm alltid kolbehållaren efter varje användning när asken har svalnat helt. Detta hjälper till att förlänga kolbehållarens livslängd.
- Ta bort kall aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägga den med vatten och kasta den i en icke brännbar kontainer.
- Ta bort kolgallret och rengör.
- Ta bort kokgallren och grenröret för att rengöra.
- Ta bort fettkopp och värmetält för att rengöra.
- Ta bort behållarlocket (stekplåten) och rengör. Behållarlocket är tillverkat av gjutjärn, torka av med en fuktig trasa, om skräp har fastnat kan du behöva gnugga med en icke-slipande skrubbborste. När den är ren, stryk på ett lätt lager olja på stekplåten för att förhindra rost. Om rost uppstår på stekplåten, rengör med en stålborste, applicera vegetabiliskt matfett och värm grillen enligt kryddningsanvisningarna.
- Kontrollera regelbundet hårdvaran och monterade delar för att säkerställa att grillen är i säkert arbetsskick.
- Rengör grillen och matlagningsgallret med milt diskmedel. Torka utsidan av grillen med en fuktig trasa. Använd INTE ugnsrengöring eller andra rengöringsmedel. Se till att torka den ordentligt.
- Torka av med matolja för att undvika rost
- Täck alltid över och förvara grillen i ett skyddat TORRT OMRÅDE. Ställ grillen undan grillen först när den är släckt och alla ytor är kalla.
- Om grillen används sällan ska du regelbundet kontrollera denl även om du använder ett grillöverdrag, för att undvika eventuell rost och korrosion på grund av fukt.

VARNING!

Förvara INTE brännbara material under grillen eller i grillens skåp. Het aska kan nå grillskåpet. Var försiktig.

Felsökning

SYMPTOM	ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Styrenheten är inte PÅ.	Strömmen är inte PÅ.	Tryck på strömbrytaren på styrenheten.
	Inte ansluten.	Anslut regulatorn till strömsladden och strömsladden till vägguttaget.
	En säkring har gått.	Kontrollera vägguttagets effektbrytare och återställ om den utlöses.
	Fel på styrenheten.	Masterbuilt kundtjänst https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fläkten är inte PÅ.	Temperaturen i höljet har nått den inställda temperaturen.	När den inställda temperaturen uppnås stängs fläkten av. När temperaturen faller under den inställda temperaturen startar fläkten igen. Fläkten fortsätter att justera sig automatiskt för att bibehålla den inställda temperaturen.
	Fläkten är frånkopplad från styrenheten.	Kontrollera att anslutningen sitter ordentligt.
	Fläkten är frånkopplad från kablaget.	
	Fel 3	Se nedan.
Styrenheten visar fel temperatur.	Temperatursonden är inte ordentligt ansluten.	Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt.
	Temperatursonden är smutsig.	Rengör temperatursonden noggrant.
Långsam uppvärmning.	Låg kolnivå.	Fyll matartratten med kol.
	Grillens lock är öppet.	Stäng locket.
	Fläkten är inte på.	Se "Fläkten är inte PÅ."
Tändaren tänder inte eller tänder långsamt.	Tändaren fungerar inte om grilltemperaturen är över 200F / 93 C	1. Kontrollera att tändaren är fri från skräp och hinder. 2. Se till att brasständaren och brickan är helt isatta och vidrör tändhatten. Fel6: Se nedan.
Dålig Wifi-anslutning	Svag signal.	1. Vinkla antennen på baksidan av styrenheten så att den pekar mot marken
Styrenheten startar om och går in i standby-läge.	Elektrostatisk laddning. Om produkten störs av elektrostatisk urladdning kan styrenheten starta om och sedan gå in i standby-läge.	Styrenheten måste startas om av användaren för att återställa normal drift är detta fenomen normalt.
Fel 1	Temperatursonden är inte ordentligt ansluten.	1. Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt. 2. Koppla ur styrenheten från strömförsörjningen, vänta i 10 sekunder och anslut den igen.
Fel 2	Fel på köttermometern.	Masterbuilt kundtjänst https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fel 3	Grillen överhettades.	1. Stäng av grillen. 2. Kontrollera orsaken till överhettningen. • Fettbrand. • Fel på fläkten. 3. Starta om grillen.
Fel 4	Kol misslyckades med tändas.	1. Se till att behållarlocket och den nedre behållarluckan är helt stängda. 2. Se till att kolgallret inte är tomt. 3. Se till att det inte finns någon gammal aska kvar från tidigare användning. 4. Fyll behållaren med grillkol innan du sätter in brasständaren. 5. Kontrollera att tändningsknappen har tryckts in och att tändaren fungerar 6. Starta om grillen.
Fel 5	Köttermometerns temperatur över 150°C	1. Ta bort köttermometern från grillen med skyddshandskar. 2. Koppla ur styrenheten. 3. Låt köttermometern svalna.
Fel 6	Fel på tändaren	1. Stäng av grillen. 2. Koppla ur och kontrollera anslutningen av tändaren 3. Starta om grillen och tryck på tändknappen 4. Kontakta kundtjänst om felet kvarstår 5. Kontrollera om det finns skräp ovanpå tändaren

BEGRÄNSAD GARANTI

Masterbuilt® garanterar att alla dess produkter är fria från defekter i material och utförande under korrekt montering, normal användning och rekommenderad skötsel i 1 år från det ursprungliga återförsäljningsdatumet. Masterbuilt®-garantin täcker inte färgfinish eftersom den kan brinna av vid normal användning. Masterbuilt®-garantin täcker inte rost. Masterbuilt® kräver inköpsbevis för garantianspråk, t.ex. kvitto.
ENDAST PERSONER SOM ÄR BOSATTA I EUROPA: Masterbuilt® garanterar att alla dess produkter är fria från defekter i material och utförande om de monteras korrekt, under normal användning och rekommenderad vård i 2 år från dagen för det ursprungliga detaljhandelsköpet.

NÄR BÖRJAR GARANTITÄCKNINGEN?

Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och täcker bara den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera grillen. Om ett material- eller utförandefel upptäcks under den gällande garantiperioden under normal användning och underhåll kommer Masterbuilt® att efter eget gottfinnande byta ut eller reparera den defekta komponenten utan kostnad för dig. Denna garanti gäller inte arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Masterbuilt® betalar alla fraktkostnader på garantidelar.
ENDAST AUSTRALIEN OCH NYA ZEELANDSINFO: Våra varor kommer med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiensiska eller Nya Zeelands konsumentlagstiftning. Du har rätt till en ersättning eller återbetalning för ett större fel och kompensation för alla andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har även rätt att få varan reparerad eller utbytt om varan inte håller god kvalitet och felet inte innebär ett större fel.

VAD SOM INTE OMFATTAS?

Denna garanti gäller inte skador som orsakas av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än för vilka den är konstruerad. Skador som orsakas av brist på korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade av obehöriga tillbehör eller modifieringar eller skador under transport gäller inte. Denna garanti täcker inte skador från normalt slitage från användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, etc) eller förändringar i utseendet på grillen som inte påverkar dess prestanda. Kommersiell användning rekommenderas inte med användning av Masterbuilt-produkterna. Denna garanti gäller inte kommersiell användning av något slag. Denna användning gäller till exempel krögare, cateringföretag, slaktare, uthyrningsföretag, och andra sådana kommersiella enheter.
Den begränsade garantin är exklusiv och gäller i stället för annan garanti, skriftlig eller muntlig, uttrycklig eller underförstådd, inklusive men inte begränsad till garantin om säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål. Varaktigheten av alla underförstådda garantier, inklusive alla underförstådda garantier för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, är uttryckligen begränsat till varaktigheten av garantiperioden för den tillämpliga komponenten.
Köparens exklusiva gottgörelse för brott mot denna begränsade garanti eller underförstådda garanti ska begränsas till vad som anges här till utbyte av produkten. Masterbuilt ska under inga omständigheter vara ansvarig för särskilda, tillfälliga eller följdskador.
Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och möjligheter som du har enligt lagar och förordningar om konsumentskydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina lagliga rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i ditt land eller land där du bor, inklusive EU. Beroende på din stat eller ditt bosättningsland kan begränsningar av längden på en underförstådd garanti eller de skadestånd som du har tillgång till inte begränsas av denna garanti.

VAD KOMMER ATT OGILTIGFÖRKLARA GARANTIN??

Om du köper en Masterbuilt® produkt via en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla. En obehörig återförsäljare definieras som en återförsäljare som inte uttryckligen har fått tillstånd av Masterbuilt® att sälja Masterbuilt®-produkter.

BEHÖVA HJÄLP? KONTAKTA OSS

Våra garantivillkor kan ändras från tid till annan. För en uppdaterad version av vår garanti, besök www.masterbuilt.com/pages/warranty. För hjälp eller för att begära en uppdaterad kopia av vår garanti, kontakta oss på nedan.

Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Svit 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australien och Nya Zeeland
Kontakta din återförsäljare.

Masterbuilt ®
Kamado Joe Europa
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Nederländerna
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®