MASTERBUILT®



MB20043024

GRAVITY SERIES™ XT

DIGITAL CHARCOAL GRILL AND SMOKER, BARBECUE ET FUMOIR NUMÉRIQUES AU CHARBON DE BOIS, PARRILLA Y AHUMADOR DE CARBÓN DIGITAL, DIGITALE HOUTSKOOLGRILL MET ROKER, DIGITAALINEN HIILIGRILLI JA SAVUSTUS, DIGITALER HOLZKOHLEGRILL UND RÄUCHERGERÄT, DIGITAL CHARCOAL GRILL AND SMOKER, GRILL A CARBONE E AFFUMICATORE DIGITALE, DIGITAL TREKULLGRILL OG RØYKER, CYFROWY GRILL WĘGLOWY I WĘDZARNIA, ЦИФРОВОЙ УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ С КОПТИЛЬНЕЙ, DIGITAL KOLGRILL OCH RÖKARE

601823 241031-GH

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.

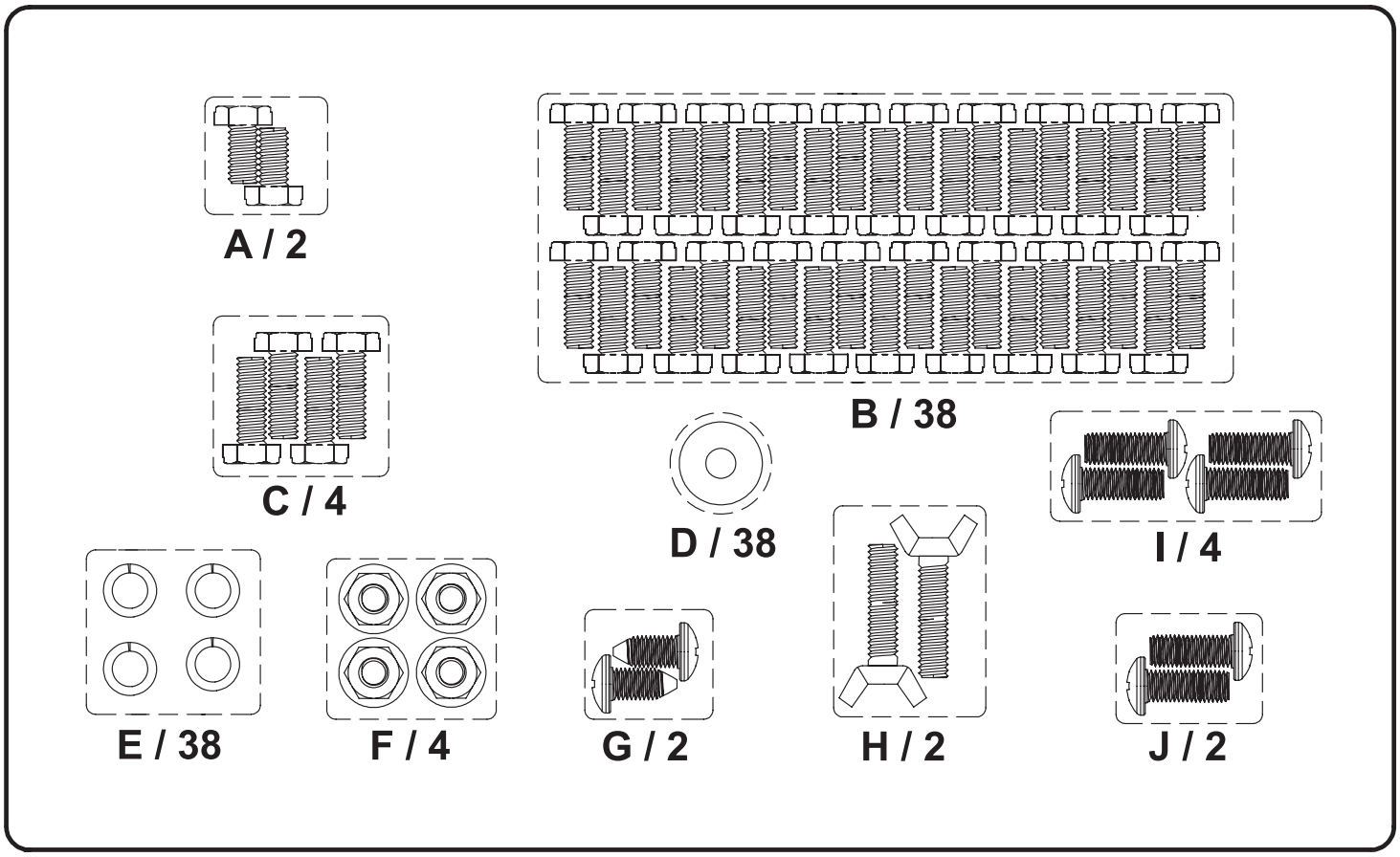
Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.

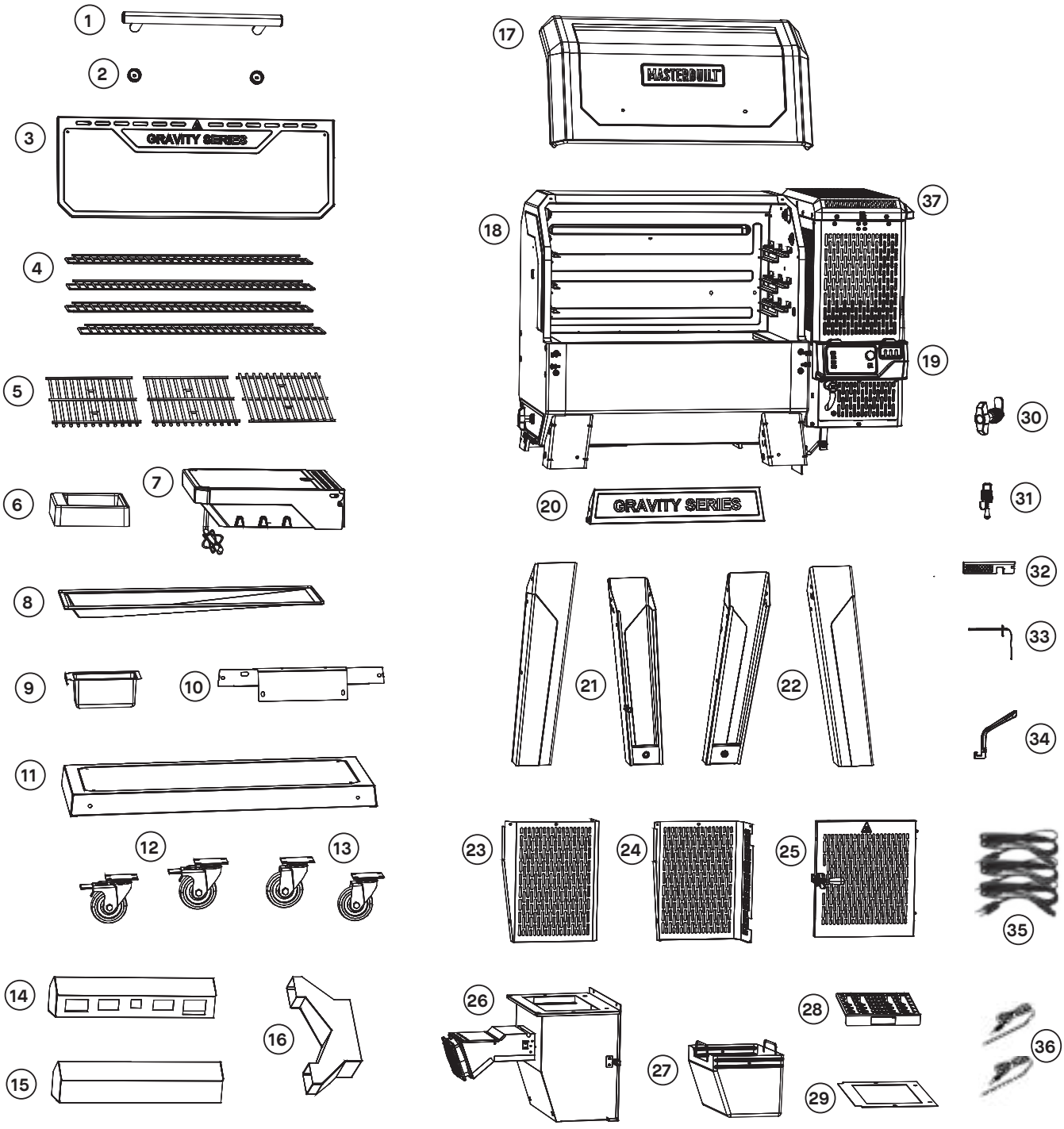
Вначале идут сборочные схемы. Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.

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 / 2
B / 38
C / 4
D / 38
I / 4
E / 38
F / 4
G / 2
H / 2
J / 2


1
2
3
GRAVITY SERIES
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
MASTERBUILT
18
37
19
20
GRAVITY SERIES
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36

Parts List English

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	Handle Tube	20	1	Front Leg Cross Brace
2	2	Lid Handle Base	21	2	Left Front and Right Rear Legs
3	1	Front Shelf	22	2	Right Front and Left Rear Legs
4	4	Smoking/Warming Racks	23	1	Hopper Heat Shield - Bottom Front
5	3	Cooking Grates	24	1	Hopper Heat Shield - Bottom Rear
6	1	Shelf Drawer	25	1	Hopper Door Assembly
7	1	Side Shelf	26	1	Hopper Assembly - Bottom
8	1	Grease Tray	27	1	Ash Bucket
9	1	Grease Bucket	28	1	Charcoal Grate
10	1	Hopper Leg Brace	29	1	Hopper Gasket
11	1	Bottom Shelf	30	1	Grease Tray Door Handle
12	2	Locking Caster	31	1	Lower Hopper Door Latch
13	2	Caster	32	1	Temperature Probe Bracket
14	1	Rear Manifold	33	1	Temperature Probe
15	1	Front Manifold	34	1	Grate Lifter
16	1	Manifold Adapter	35	3	Power Cord
17	1	Lid	36	2	Meat Probe
18	1	Body	37	1	Hopper Lid Handle
19	1	Controller			

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.
- 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

Parts List French

Nº	QTÉ	DESCRIPTION	Nº	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Poignée tubulaire	20	1	Croisillon du pied avant
2	2	Base de la poignée du couvercle	21	1	Pied avant gauche et arrière droit
3	1	Tablette avant	22	1	Pied avant droit et arrière gauche
4	4	Grilles de fumage/réchauds	23	1	Écran thermique de la trémie – en bas à l'avant
5	3	Grilles de cuisson	24	1	Écran thermique de la trémie – en bas à l'arrière
6	1	Tiroir de la tablette	25	1	Assemblage de la porte de la trémie
7	1	Tablette latérale	26	1	Assemblage de la trémie – fond
8	1	Bac à graisse	27	1	Seau à cendres
9	1	Seau à graisse	28	1	Grille à charbon de bois
10	1	Renfort du pied de la trémie	29	1	Joint d'étanchéité de la trémie
11	1	Tablette inférieure	30	1	Poignée de la porte du bac à graisse
12	2	Roulette bloquante	31	1	Loquet de la porte inférieure de la trémie
13	2	Roulette	32	1	Support de la sonde de température
14	1	Rampe arrière	33	1	Sonde de température
15	1	Rampe avant	34	1	Lève-grille
16	1	Adaptateur de la rampe	35	3	Cordon d'alimentation
17	1	Couvercle	36	2	Thermomètre à viande
18	1	Bâti	37	1	Poignée du couvercle de la trémie
19	1	Contrôleur			

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.
- 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

Parts List Spanish

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Tubo del asa	20	1	Abrazadera cruzada de la pata frontal
2	2	Base del asa de la tapa	21	1	Patas delanteras izquierda y trasera derecha
3	1	Repisa delantera	22	1	Pierna delantera derecha y trasera izquierda
4	4	Repisas de ahumado/calentamiento	23	1	Protector de calor de la tolva - Inferior frontal
5	3	Rejillas de cocción	24	1	Protector de calor de la tolva - Inferior posterior
6	1	Cajón de la repisa	25	1	Ensamblaje de la puerta de la tolva
7	1	Repisa lateral	26	1	Ensamblaje de la tolva - Inferior
8	1	Bandeja de grasa	27	1	Balde de cenizas
9	1	Tazón de grasa	28	1	Rejilla para el carbón vegetal
10	1	Abrazadera de la pata de la tolva	29	1	Junta de la tolva
11	1	Repisa inferior	30	1	Asa de la puerta de la bandeja de grasa
12	2	Ruedecilla con bloqueo	31	1	Seguro de la puerta de la tolva inferior
13	2	Ruedecilla	32	1	Abrazadera de la sonda de temperatura
14	1	Colector posterior	33	1	Sonda de temperatura
15	1	Colector delantero	34	1	Elevador de rejilla
16	1	Adaptador del colector	35	3	Cable de alimentación
17	1	Tapa	36	2	Sonda para carne
18	1	Cuerpo	37	1	Asa de la tapa de la tolva
19	1	Controlador			

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: Atornillador de cabeza en cruz (Phillips).
- 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 - Nederlands

nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
1	1	Buis van handgreep
2	2	Basis handgreep van deksel
3	1	Plank vooraan
4	4	Rook-/opwarmrekken
5	3	Kookroosters
6	1	Planklade
7	1	Zijplank
8	1	Vetlade
9	1	Vetbak
10	1	Laadtrechterpootschoor
11	1	Onderste plank
12	2	Blokkeerbaar wieltje
13	2	Wieltje
14	1	Achterste verdeelstuk
15	1	Voorste verdeelstuk
16	1	Verdeelstukaansluiting
17	1	Deksel
18	1	Hoofdgedeelte
19	1	Regeling
20	1	Kruisschoor voorpoot
21	2	Rechter achterbeen, Linker voorbeen
22	2	Linker achterbeen, Rechter voorbeen
23	1	Hitteschild van laadtrechter - onderkant, vooraan
24	1	Hitteschild van laadtrechter - onderkant, achteraan
25	1	Deur van laadtrechter
26	1	Laadtrechter - onderkant
27	1	Asbak
28	1	Houtskoolrooster
29	1	Pakking van laadtrechter
30	1	Handgreep aan vetladeluik
31	1	Slot aan deur van onderste laadtrechter
32	1	Beugel van thermometer
33	1	Thermometer
34	1	Tiller voor rooster
35	3	Elektriciteitssnoer
36	2	Vleesthermometer
37	1	Handgreep van deksel van laadtrechter

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.
- 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 Suomeksi

Kahva	KPL	KUVAUS	Kahva	KPL	KUVAUS
1	1	Kahvaputki	20	1	Etujalan Ristituki
2	2	Kannen Kahvan Pohja	21	2	Vasen Etujalka, Oikea takajalka
3	1	Etuhylly	22	2	Oikea Etujalka, Vasen takajalka
4	4	Savustin/Lämmitysritilät	23	1	Piipun lämpösuoja - Alatason etuosa
5	3	Grilliritilät	24	1	Piipun lämpösuoja - Alatason takaosa
6	1	Hyllyn laatikko	25	1	Piipun Oven Kokoonpano
7	1	Liukuva Hyllykkö	26	1	Piipun kokoonpano - Alataso
8	1	Rasvatarjotin	27	1	Tuhka-astia
9	1	Rasvaämpäri	28	1	Hiiliritilä
10	1	Piipun jalan tuki	29	1	Piipun tiiviste
11	1	Alahylly	30	1	Rasvatarjottimen oven kahva
12	2	Lukkiutuva pyörä	31	1	Piipun alemman luukun kahva
13	2	Pyörä	32	1	Lämpömittarin Kannatin
14	1	Takaosan lämmönjakopelti	33	1	Lämpömittari
15	1	Etuosan lämmönjakopelti	34	1	Ritilätyökalu
16	1	Jakajan adapteri	35	3	Virtajohto
17	1	Kansi	36	2	Lämpömittari
18	1	Runko	37	1	Piipun Kannen Kahva
19	1	Ohjain			

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.
- 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	Griffrohr
2	2	Deckelgriffbasis
3	1	Vordere Ablage
4	4	Räucher-/Warmhalterost
5	3	Grillroste
6	1	Ablageschublade
7	1	Ablagefläche
8	1	Fettauffangschale
9	1	Fettschaufel
10	1	Trichter-Beinhalterung
11	1	Untere Ablage
12	2	Feststellbare Lenkrolle
13	2	Lenkrolle
14	1	Hinterer Verteiler
15	1	Vorderer Verteiler
16	1	Verteileradapter
17	1	Deckel
18	1	Gehäuse
19	1	Steuerung

NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
20	1	Kreuzstrebe für Vorderbein
21	2	Rechtes Hinterbein, linkes Vorderbein
22	2	Rechtes Vorderbein, linkes Hinterbein
23	1	Hitzeschild für den Trichter — Unterseite vorne
24	1	Hitzeschild für den Trichter — unten hinten
25	1	Montage der Trichterklappe
26	1	Montage des Trichters — Unterseite
27	1	Ascheschaufel
28	1	Holzkohlenrost
29	1	Dichtung des Trichters
30	1	Fettauffangschalentürgriff
31	1	Unterer Trichter Türverriegelung
32	1	Halterung für den Temperaturfühler
33	1	Temperaturfühler
34	1	Rostheber
35	3	Stromkabel
36	2	Fleischsonde
37	1	Griff des Trichterdeckels

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.
- BenötigteWerkzeuge: Kreuzschlitzschraubendreher.
- 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 magyar

SZÁM	MENNY.	LEÍRÁS	SZÁM	MENNY.	LEÍRÁS
1	1	Fogantyúcső	20	1	Elsőláb-kereszttartó
2	2	Fedélfogantyú alap	21	1	Jobb hátsó láb, Bal első láb
3	1	Eső polc	22	1	Jobb első láb, Bal hátsó láb
4	4	Füstölő/melegítő rácsok	23	1	Tartályhővédő-lemez – Alsó első
5	3	Sütőrácsok	24	1	Tartályhővédő-lemez – Alsó hátsó
6	1	Polcfiók	25	1	Tartályajtóegység
7	1	Oldalsó polc	26	1	Tartályegység - Alsó
8	1	Zsírfogó tálca	27	1	Hamukosár
9	1	Zsírvödör	28	1	Faszénrács
10	1	Tartályláb-merevítő	29	1	Tartálytömítés
11	1	Alsó polc	30	1	Zsírtálca ajtókilincs
12	2	Rögzíthető kerekek	31	1	Alsó tartályajtózár
13	2	Utánfutás	32	1	Hőszondatartó
14	1	Hátsó gyűjtőcső	33	1	Hőszonda
15	1	Első gyűjtőcső	34	1	Rácsemelő
16	1	Gyűjtőcsőadapter	35	3	Hálózati kábel
17	1	Fedél	36	2	Hússzonda
18	1	Test	37	1	Tartályfedél-fogantyú
19	1	Vezérlőegység			

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.
- 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	N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE
1	1	Tubo della maniglia	20	1	Rinforzo trasversale per gamba anteriore
2	2	Base della maniglia del coperchio	21	2	Gamba anteriore sinistra, Gamba posteriore destra
3	1	Ripiano anteriore	22	2	Gamba anteriore destra, Gamba posteriore sinistra
4	4	Griglie scaldavivande/affumicatura	23	1	Scudo termico dell'alimentatore - Parte anteriore inferiore
5	3	Griglie	24	1	Scudo termico dell'alimentatore - Parte posteriore inferiore
6	1	Cassetto del ripiano	25	1	Blocco dello sportello dell'alimentatore
7	1	Ripiano laterale	26	1	Blocco dell'alimentatore - Parte inferiore
8	1	Vaschetta raccogli grasso	27	1	Contenitore per la raccolta della cenere
9	1	Secchiello del grasso	28	1	Griglia del carbone
10	1	Rinforzo per la gamba dell'alimentatore	29	1	Guarnizione dell'alimentatore
11	1	Ripiano inferiore	30	1	Maniglia dello sportello della vaschetta raccogli grasso
12	2	Rotella piroettante bloccabile	31	1	Chiusura dello sportello dell'alimentatore inferiore
13	2	Rotella piroettante	32	1	Staffa della sonda di temperatura
14	1	Collettore posteriore	33	1	Sonda di temperatura
15	1	Collettore anteriore	34	1	Sollevatore per griglia
16	1	Adattatore per collettore	35	3	Cavo d'alimentazione
17	1	Coperchio	36	2	Sonda per alimenti
18	1	Struttura	37	1	Maniglia della tramoggia
19	1	Regolatore			

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.
- 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	NR.	ANT.	BESKRIVELSE
1	1	Håndtaksrør	20	1	Frontbein krysstag
2	2	Lokkhåndtaksbase	21	2	Høyre bakbein, Venstre forbein
3	1	Fronthylle	22	2	Høyre forbein, Venstre bakbein
4	4	Stativer for røyking/varming	23	1	Beholderens varmeskjold – nedre front
5	3	Stekerister	24	1	Beholderens varmeskjold – nedre bak
6	1	Hylleskuff	25	1	Beholderens dør
7	1	Sidehylle	26	1	Beholderen – bunnen
8	1	Fettskuff	27	1	Askebøtte
9	1	Fettbøtte	28	1	Kullrist
10	1	Beholderbeinstag	29	1	Beholderens pakning
11	1	Nederste hylle	30	1	Fettskuffens dørhåndtak
12	2	Låsbar trinse	31	1	Nedre beholders dørhengsel
13	2	Trinse	32	1	Temperatursondens brakett
14	1	Bakre fordeler	33	1	Temperatursonde
15	1	Fremre fordeler	34	1	Ristløfter
16	1	Fordeleradapter	35	3	Strømledning
17	1	Lokk	36	2	Kjøttsonde
18	1	Struktur	37	1	Beholderens lokkhåndtak
19	1	Kontroll			

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.
- 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	Nr	ILOŚĆ	OPIS
1	1	Rurka uchwytu	20	1	Krzyżulec nogi przedniej
2	2	Uchwyt pokrywy podstawy	21	2	Prawa tylna noga, lewa przednia noga
3	1	Półka przednia	22	2	Prawa noga przednia, lewa noga tylna
4	4	Stojaki do wędzenia/podgrzewania	23	1	Osłona cieplna pojemnika - dolna z przodu
5	3	Ruszty do gotowania	24	1	Osłona cieplna - dolna z tyłu
6	1	Szuflada półki	25	1	Montaż drzwiczek pojemnika
7	1	Półka boczna	26	1	Montaż pojemnika - spód
8	1	Taca na tłuszcz	27	1	Pojemnik na popiół
9	1	Pojemnik na tłuszcz	28	1	Ruszt na węgiel drzewny
10	1	Obejma nogi pojemnika	29	1	Uszczelka pojemnika
11	1	Dolna półka	30	1	Uchwyt drzwiczek tacki na tłuszcz
12	2	Blokowanie kółka samonastawnego	31	1	Zatrzask dolnej klapy zbiornika
13	2	Kółko samonastawne	32	1	Uchwyt sondy temperatury
14	1	Kolektor tylny	33	1	Sonda temperatury
15	1	Kolektor przedni	34	1	Podnośnik rusztu
16	1	Adapter kolektora	35	3	Przewód zasilający
17	1	Pokrywa	36	2	Sonda do mięsa
18	1	Korpus	37	1	Uchwyt pokrywy pojemnika
19	1	Kontroler			

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.
- 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 — русский

№ П/П	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
1	1	Ручка (трубка)
2	2	Основание ручки крышки
3	1	Передняя полка
4	4	Подставки для копчения и разогревания
5	3	Решетки
6	1	Ящик полки
7	1	Боковая полка
8	1	Поддон для жира
9	1	Ведро для жира
10	1	Стяжка ножки бункера
11	1	Нижняя полка
12	2	Колесико с фиксатором
13	2	Колесико
14	1	Задний коллектор
15	1	Передний коллектор
16	1	Адаптер коллектора
17	1	Крышка
18	1	Корпус
19	1	Контроллер

№ П/П	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
20	1	Распорка передней ножки
21	2	Правая задняя нога, левая передняя нога
22	2	Левая задняя нога, правая передняя нога
23	1	Тепловой экран бункера — нижняя передняя часть
24	1	Тепловой экран бункера — нижняя задняя часть
25	1	Дверца бункера в сборе
26	1	Бункер в сборе — нижняя часть
27	1	Контейнер для золы
28	1	Колосниковая решетка
29	1	Прокладка бункера
30	1	Ручка дверцы поддона для жира
31	1	Нижняя щеколда дверцы бункера
32	1	Кронштейн датчика температуры
33	1	Датчик температуры
34	1	Инструмент для захвата решетки
35	3	Шнур питания
36	2	Термодатчик для мяса
37	1	Ручка крышки бункера

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 Phillips.
- 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.

Lista över delar

NR.	ANTAL.	BESKRIVNING	NR.	ANTAL.	BESKRIVNING
1	1	Handtagsrör	20	1	Korsskena för framben
2	2	Lockhandtag, bas	21	2	Höger bakben, Vänster framben
3	1	Främre hylla	22	2	Höger framben, Vänster bakben
4	4	Rök- / uppvärmningshyllor	23	1	Matartrattens värmeskärm - Nedre fram
5	3	Grillgaller för matlagning	24	1	Matartrattens värmeskärm - Nederdel bakre
6	1	Utdragbar hylla	25	1	Matartrattens luckenhet
7	1	Sidohylla	26	1	Matartrattenhet - Nedre
8	1	Fettbricka	27	1	Askhink
9	1	Fetthink	28	1	Kolgaller
10	1	Benstöd för tratt	29	1	Packning till matartratt
11	1	Nedersta hyllplan	30	1	Handtag för fettfackets dörr
12	2	Låsbara hjul	31	1	Lås för nedre trattlucka
13	2	Hjul	32	1	Temperatursondfäste
14	1	Bakre grenrör	33	1	Temperatursond
15	1	Främre grenrör	34	1	Lyftanordning för galler
16	1	Adapter för grenrör	35	3	Nätkabel
17	1	Lock	36	2	Köttermometer
18	1	Huvuddel	37	1	Matartrattens lockhandtag
19	1	Styrenhet			

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.
- Nödvändiga verktyg: Phillips-skruvmejsel.
- 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!

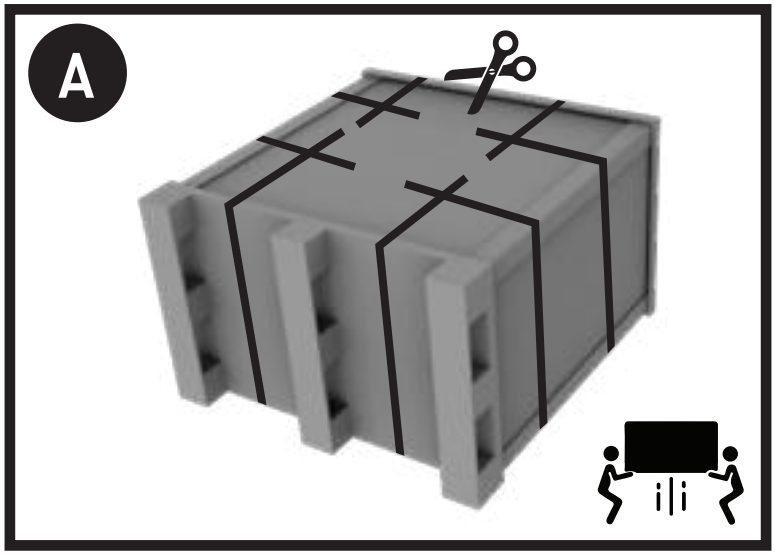
För hjälp med montering, saknade eller skadade delar, kontakta Masterbuilt® kundtjänst.

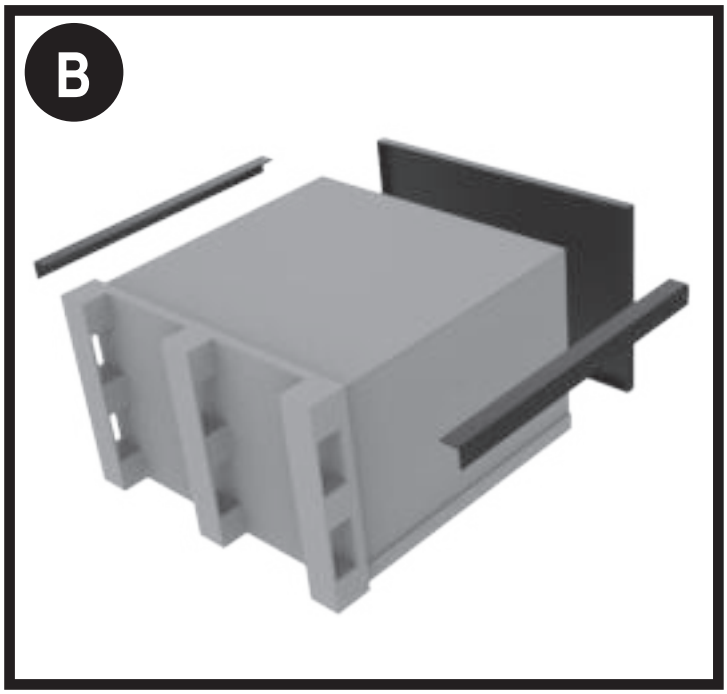
Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.masterbuilt.com/pages/customer-support

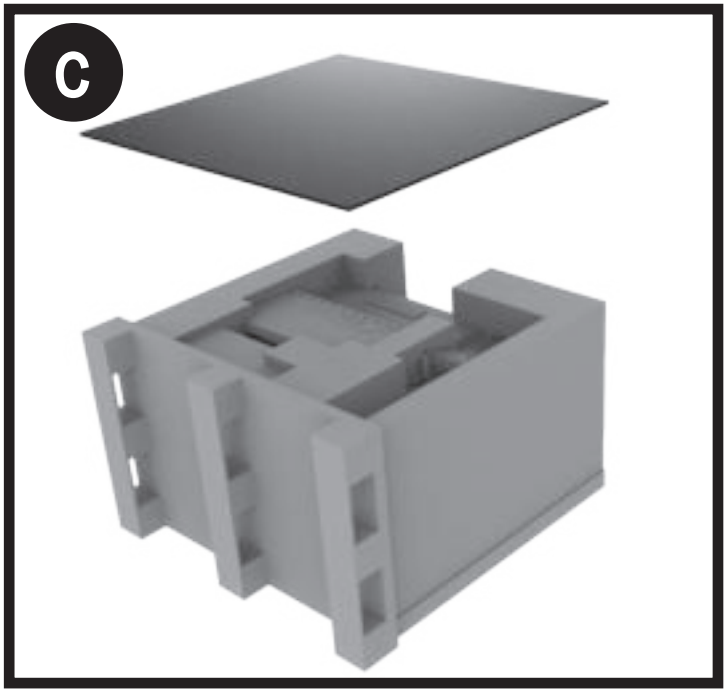
Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands international.masterbuilt.com/pages/customer-support

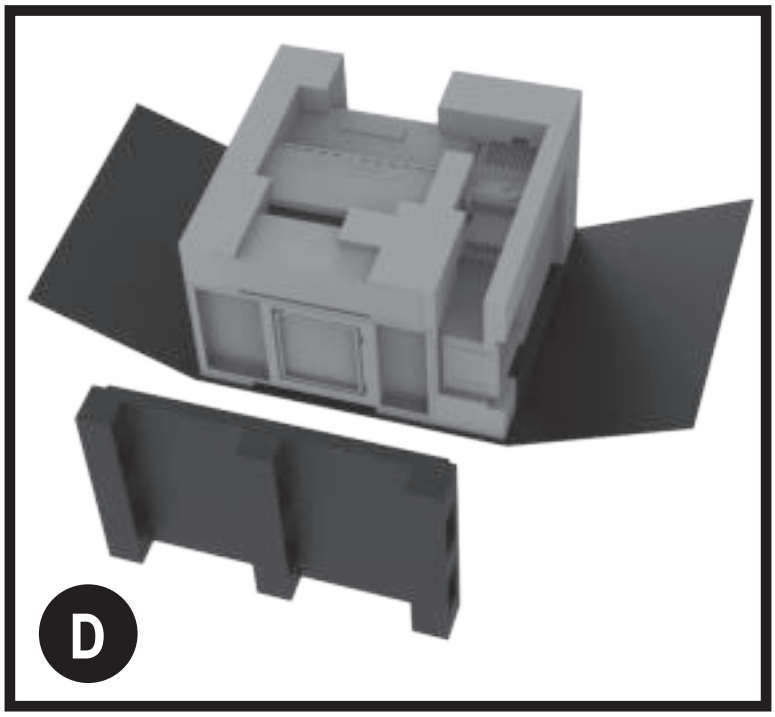
Masterbuilt ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ international.masterbuilt.com/pages/customer-support

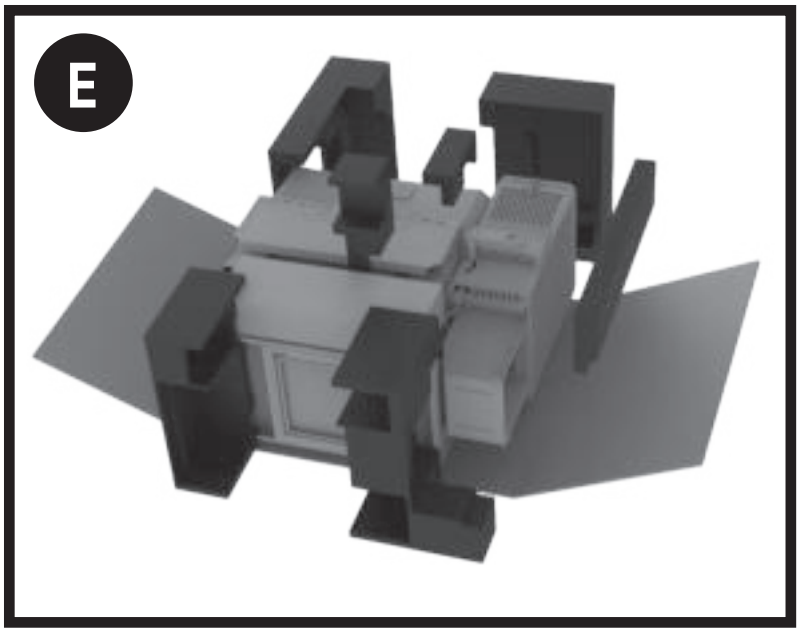
Australien och Nya Zeeland Kontakta din återförsäljare.

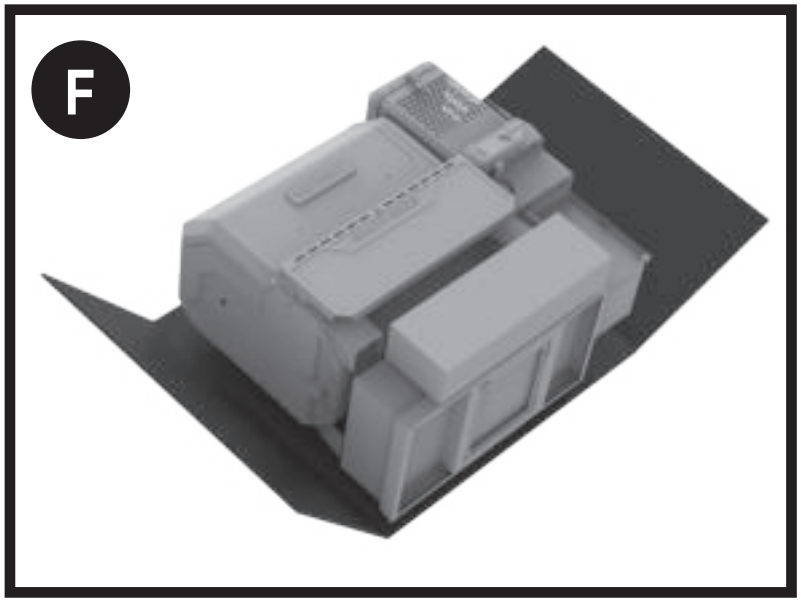

A

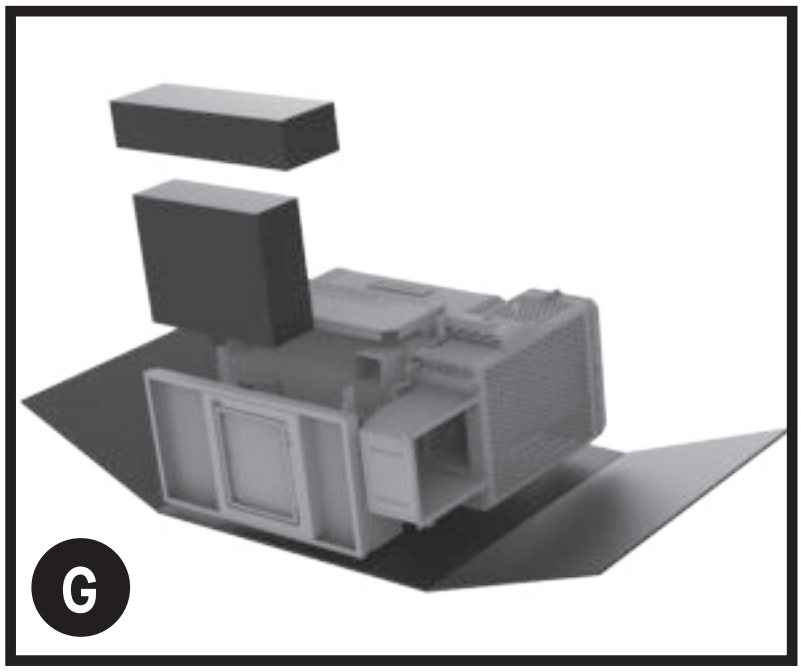

B


C


D


E


F

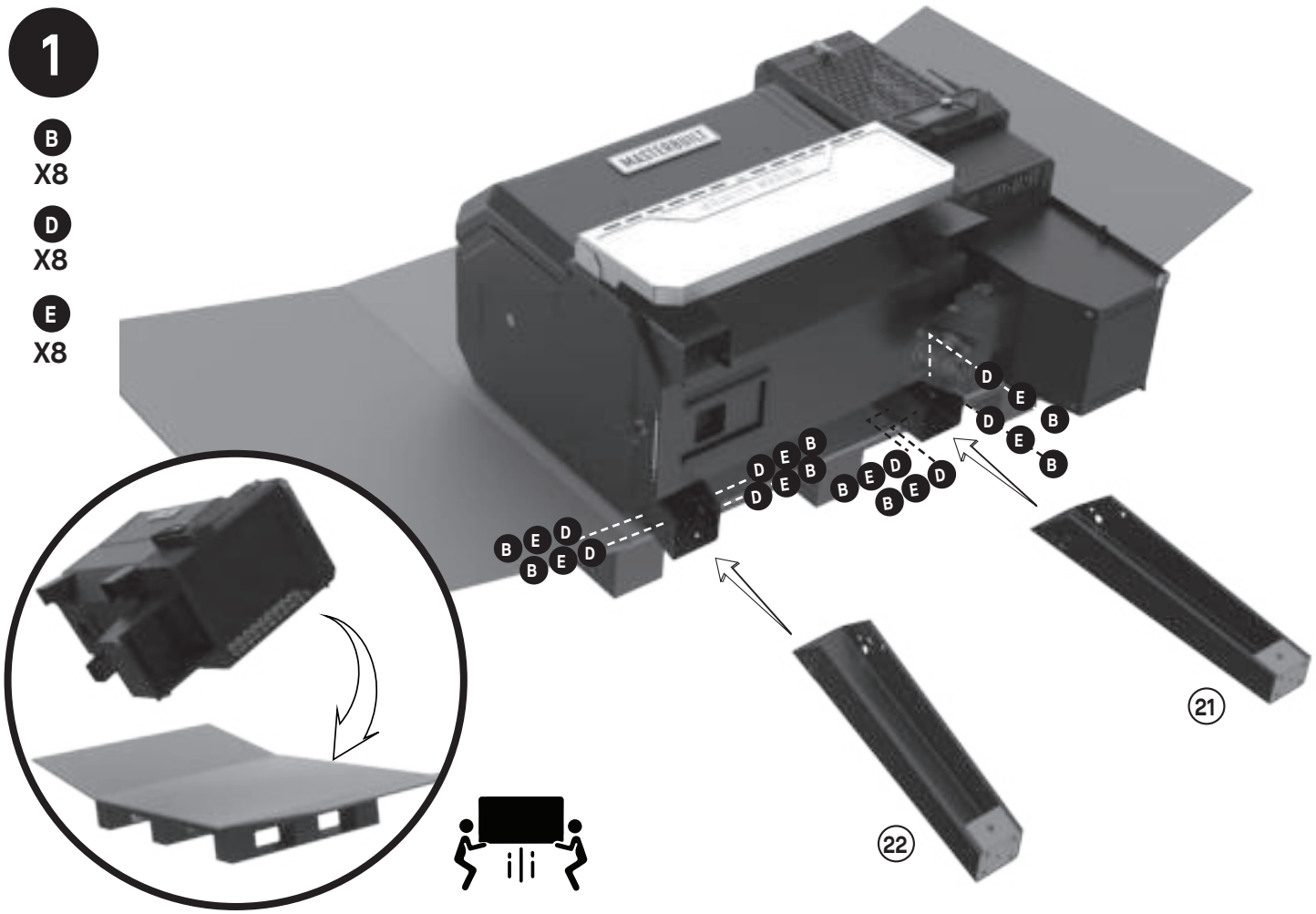

G

1

B
X8

D
X8

E
X8

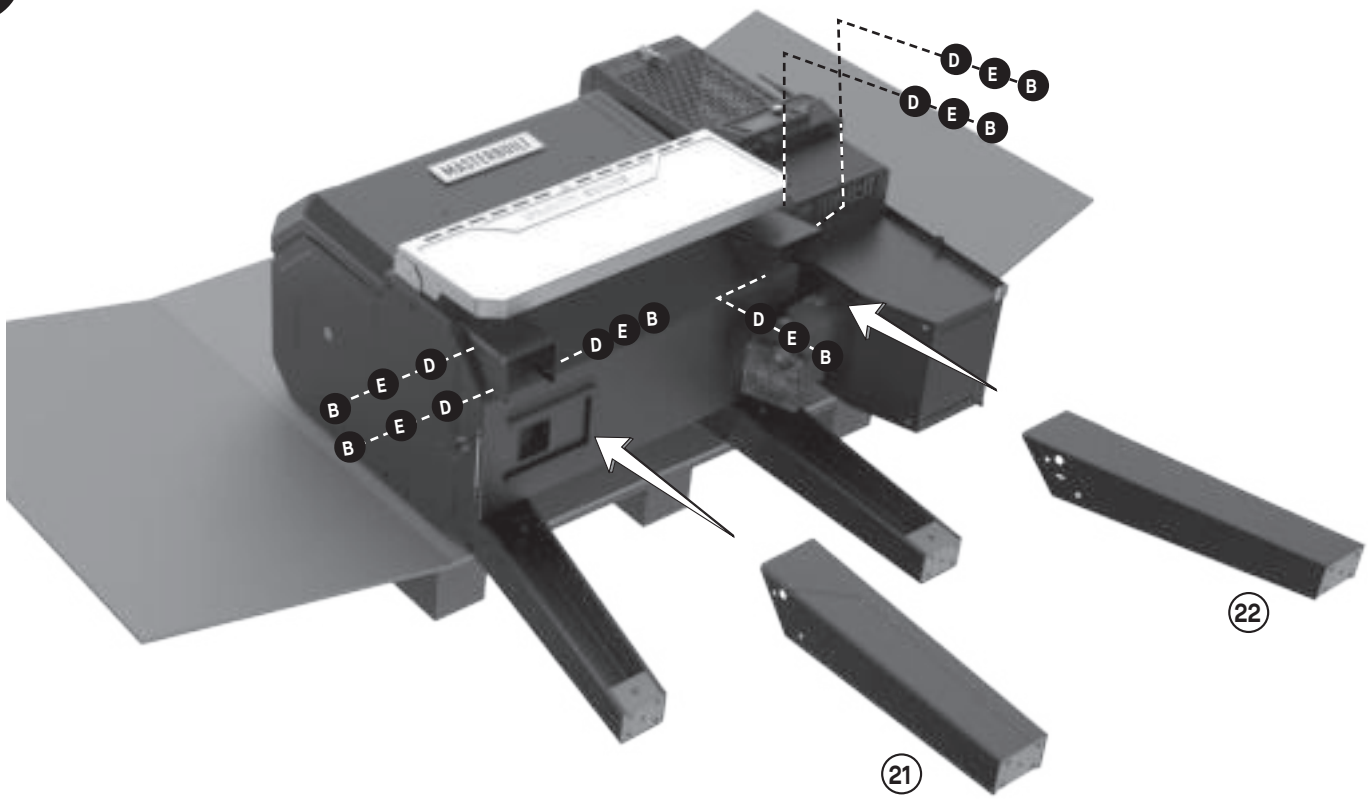


2

B
X6

D
X6

E
X6



3

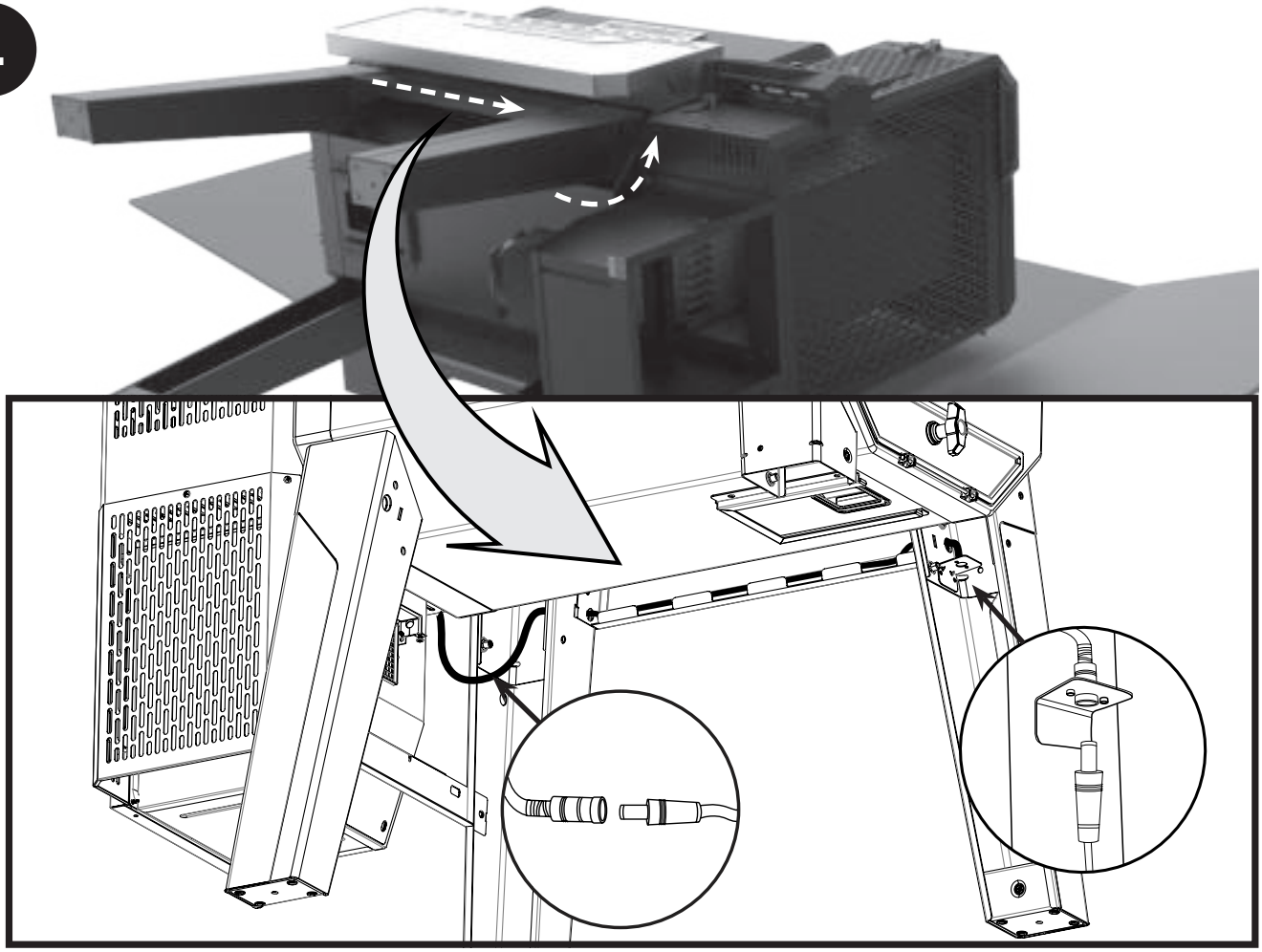
B
X2

D
X2

E
X2



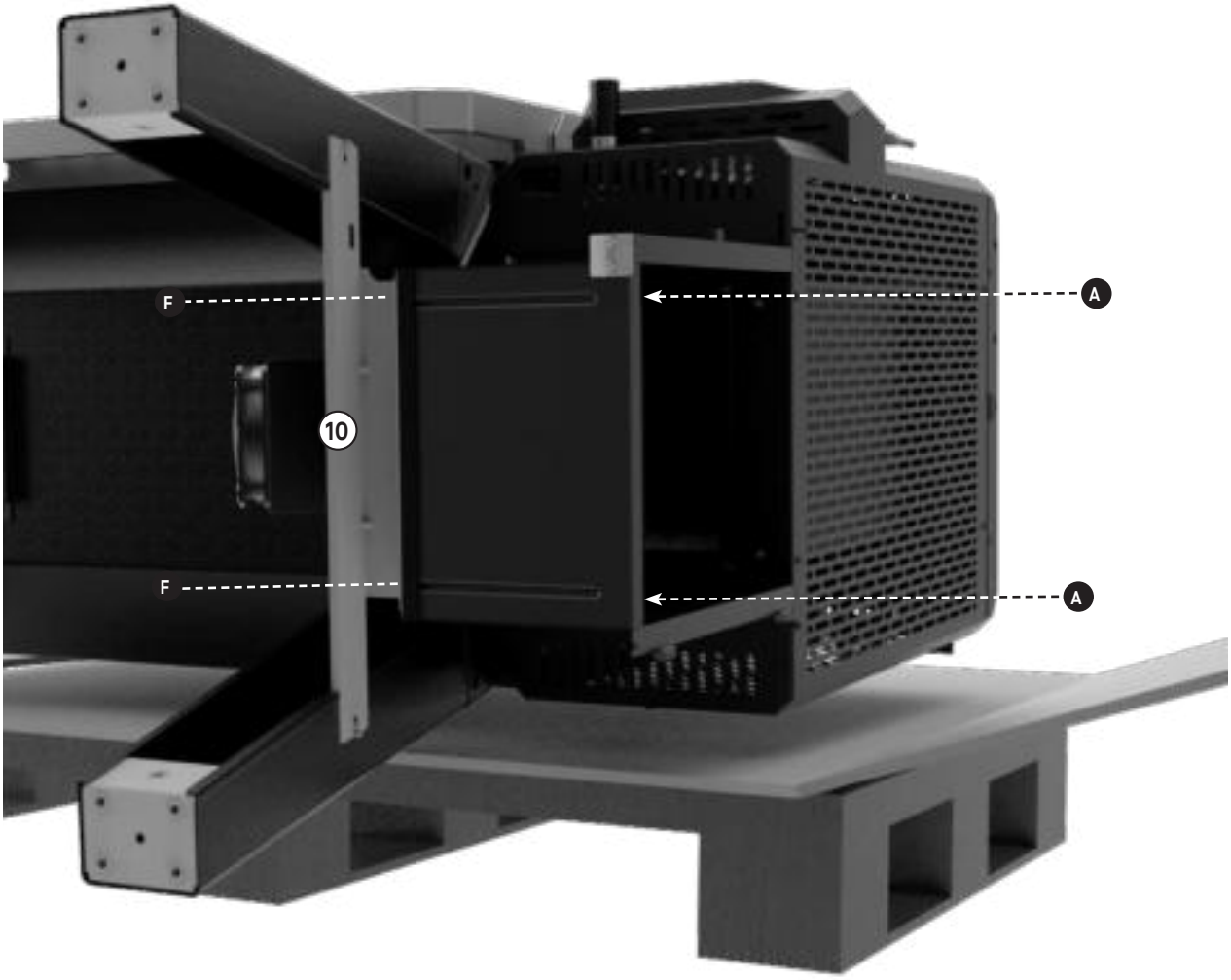
4



5

A
X2

F
X2

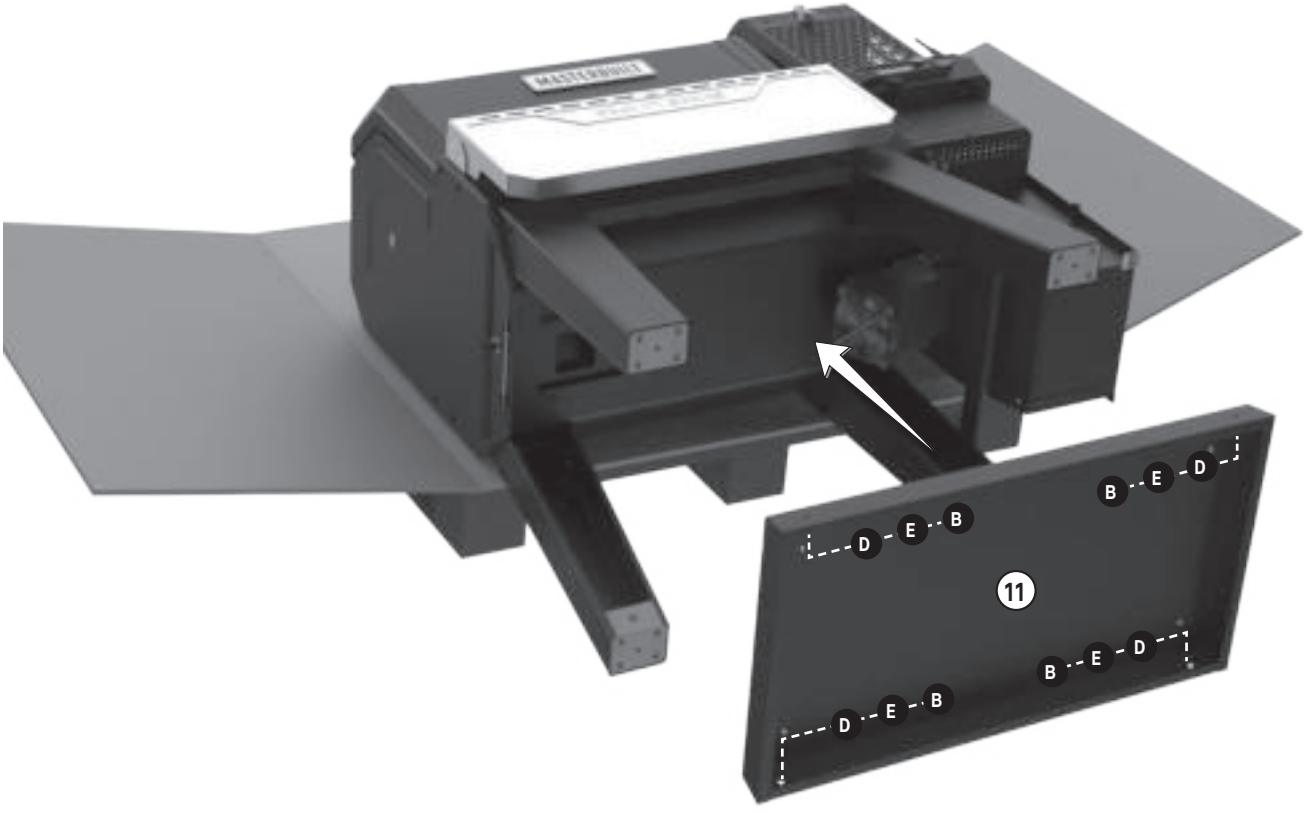


6

B
X4

D
X4

E
X4



7

B
X16

D
X16

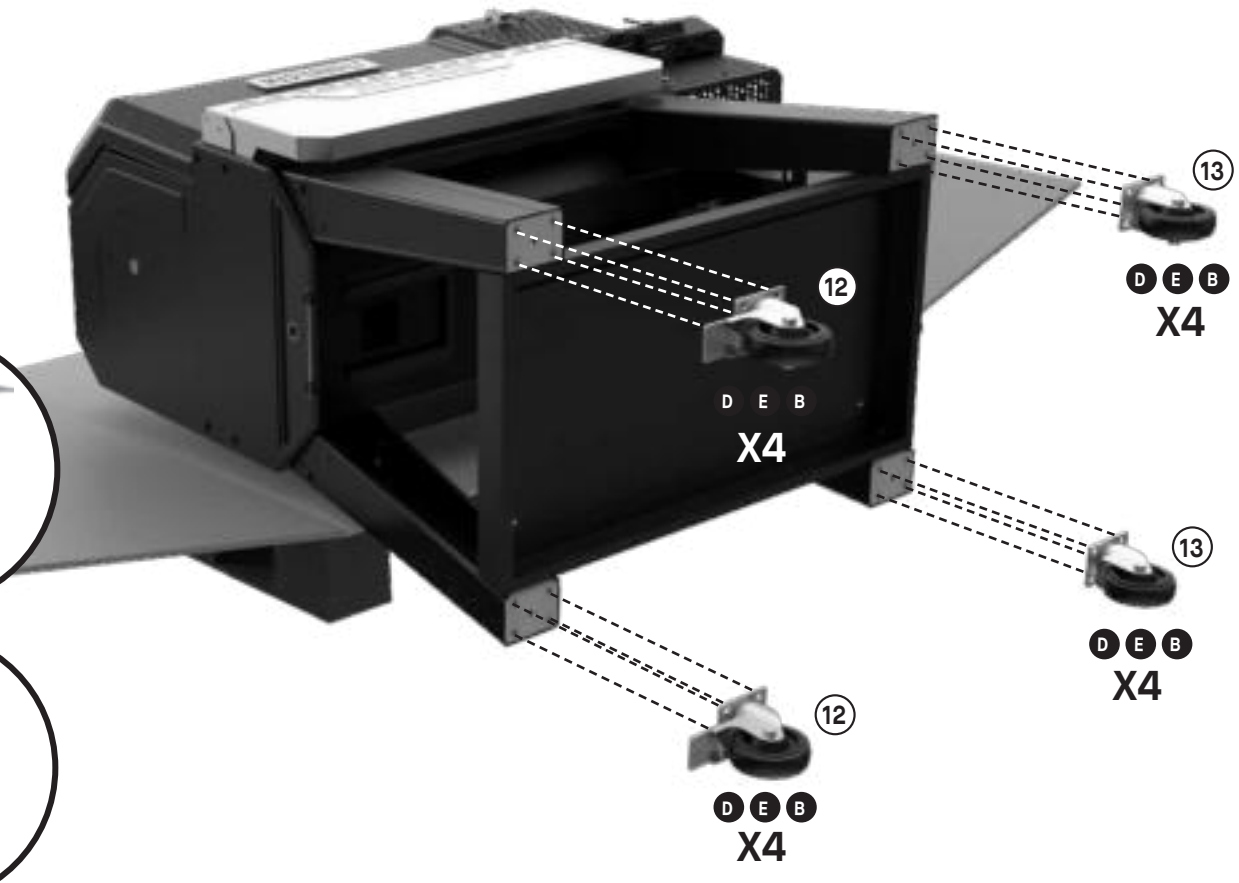
E
X16



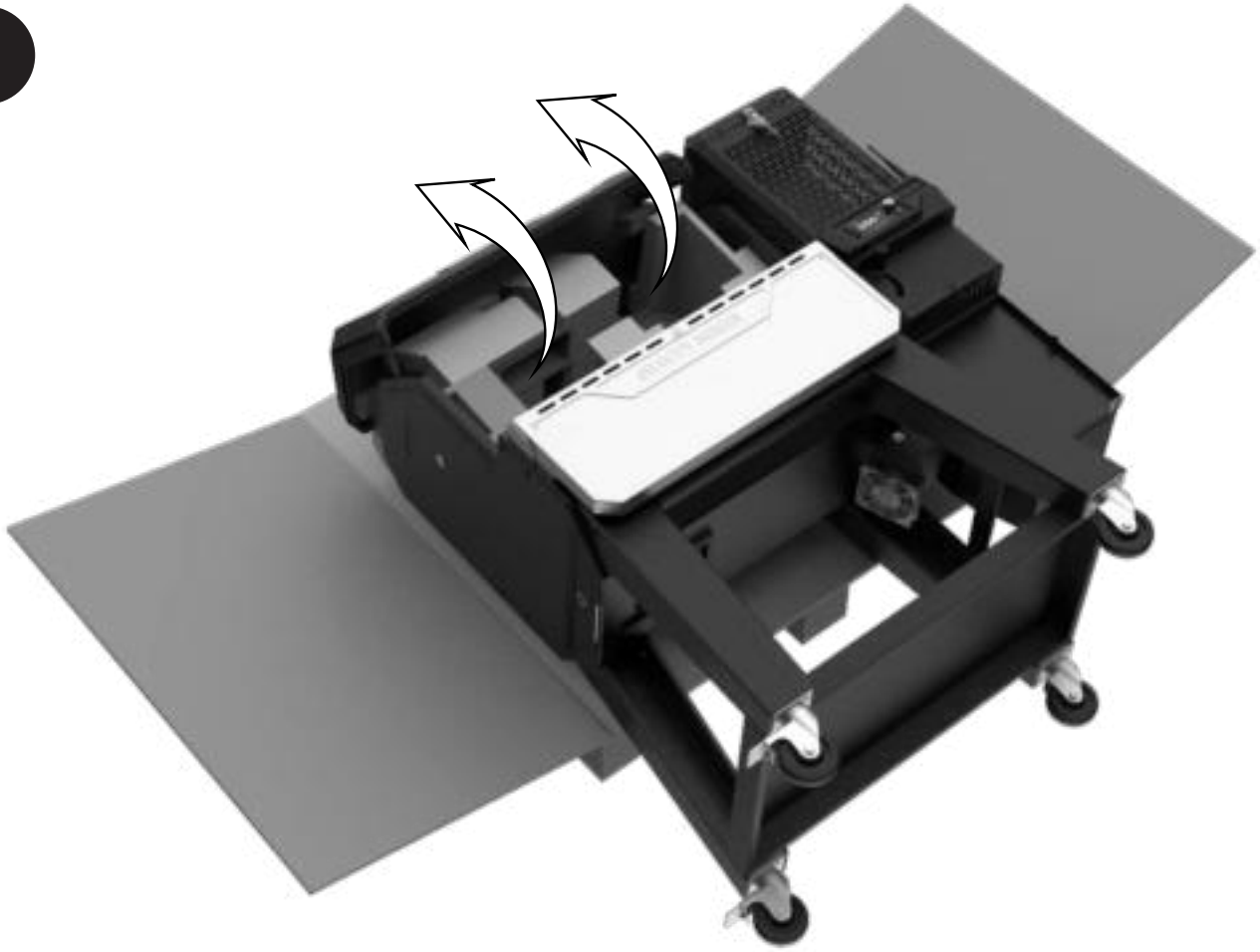
12 X 2



13 X 2



8



9

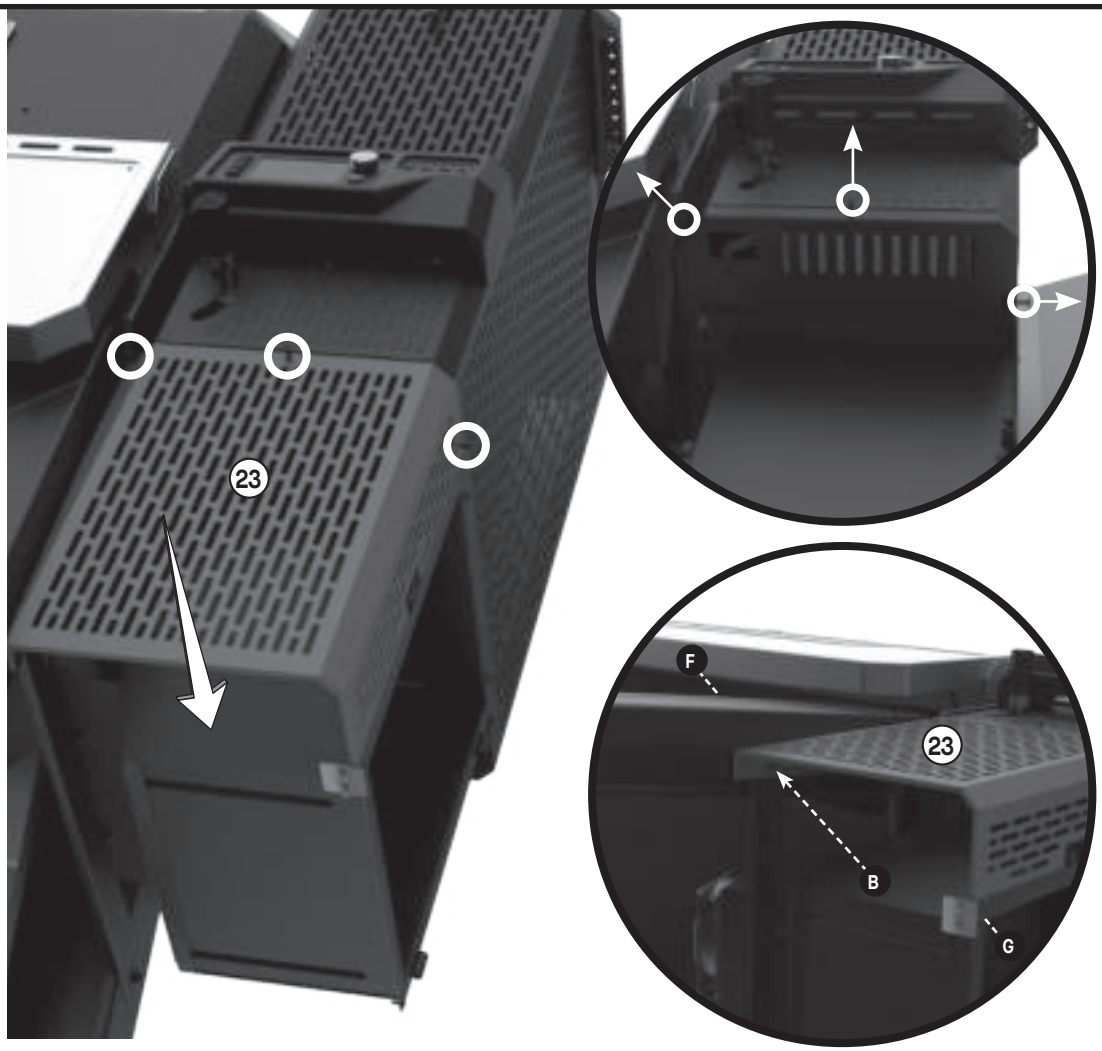


10

B
X1

F
X1

G
X1

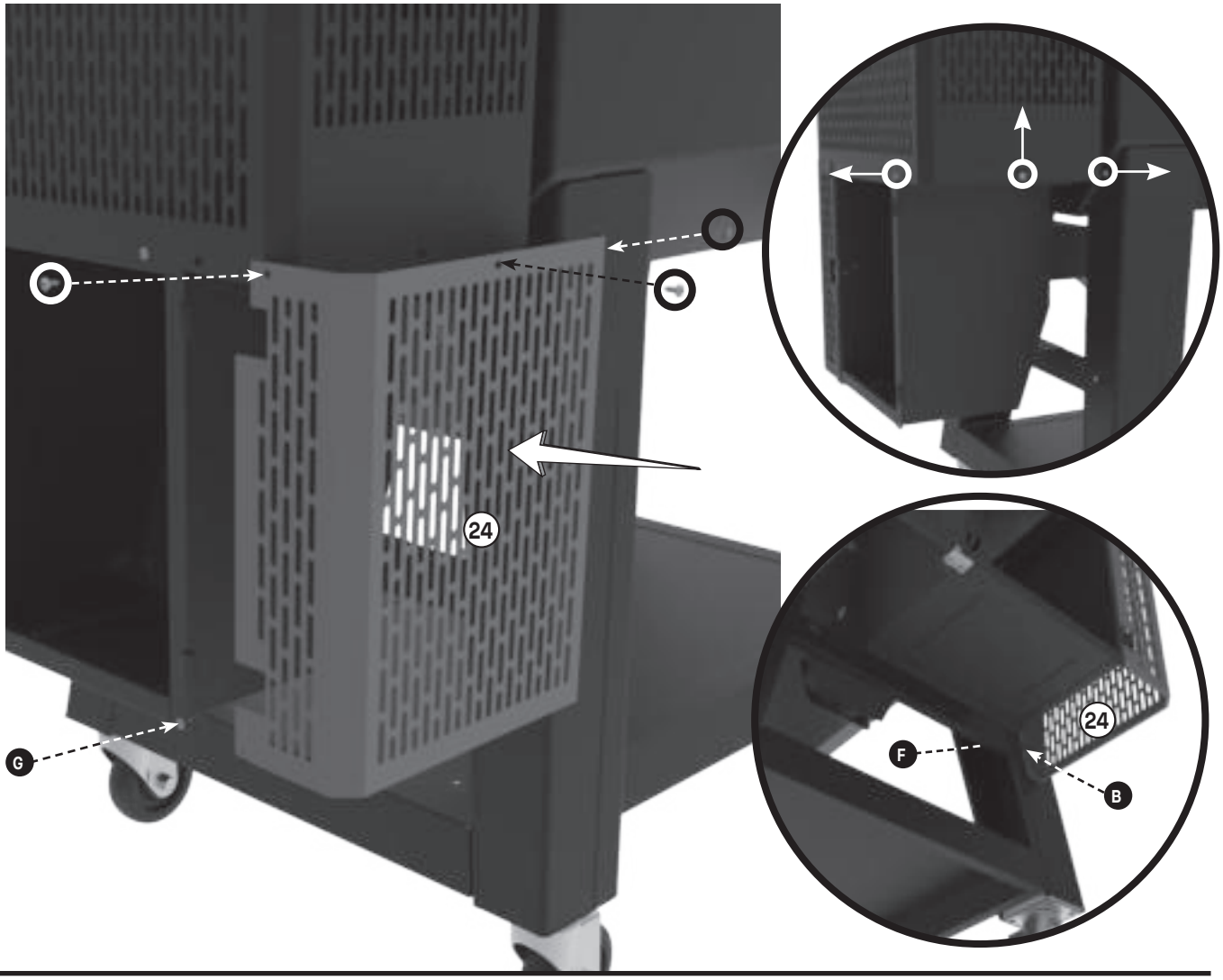


11

B
X1

F
X1

G
X1

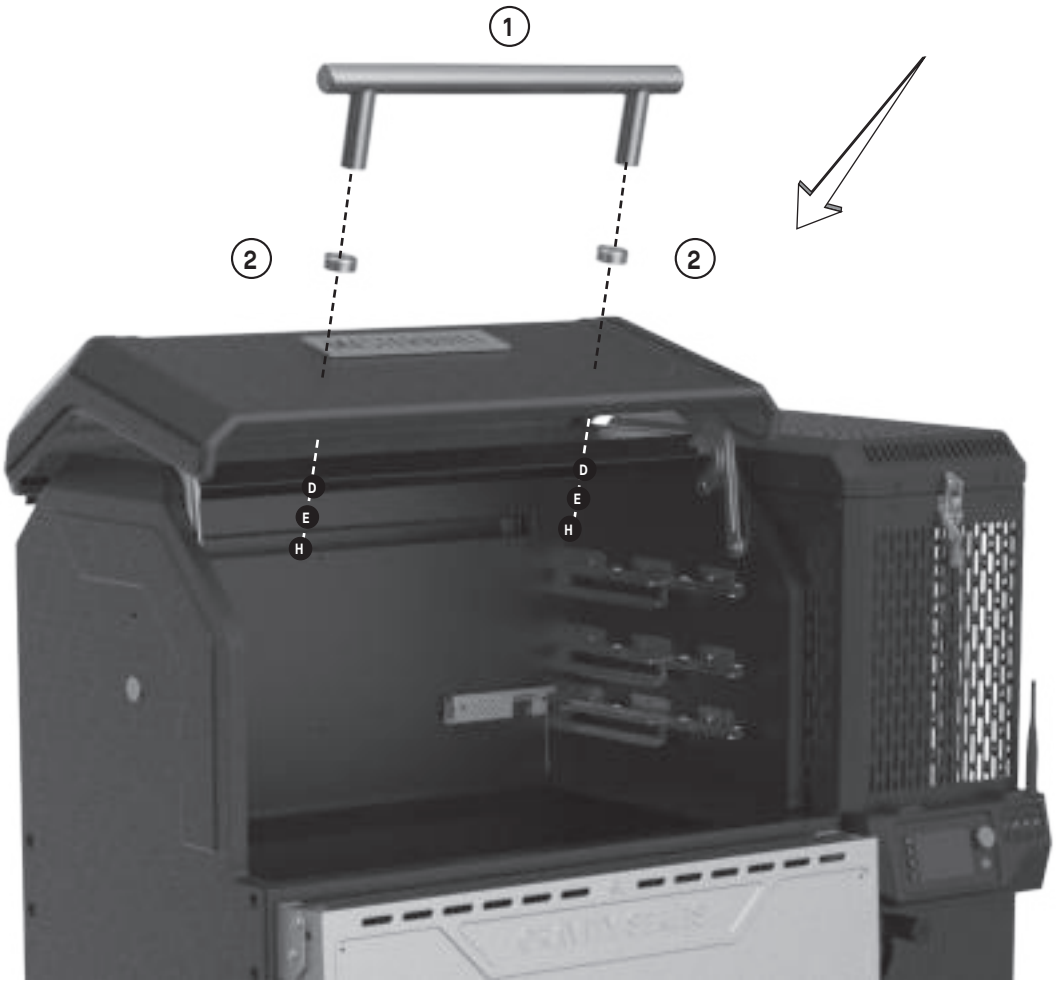


12

D
X2

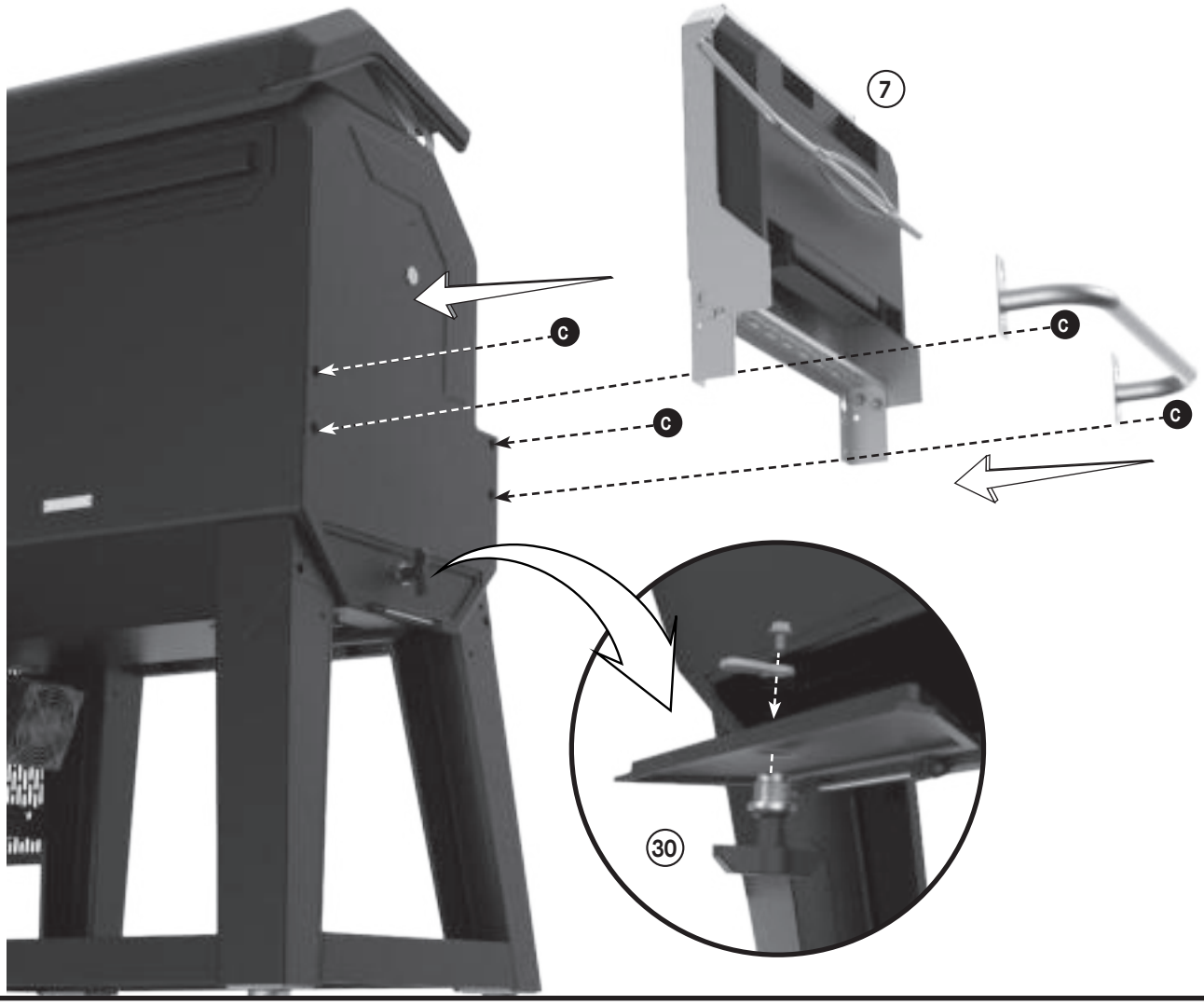
E
X2

H
X2



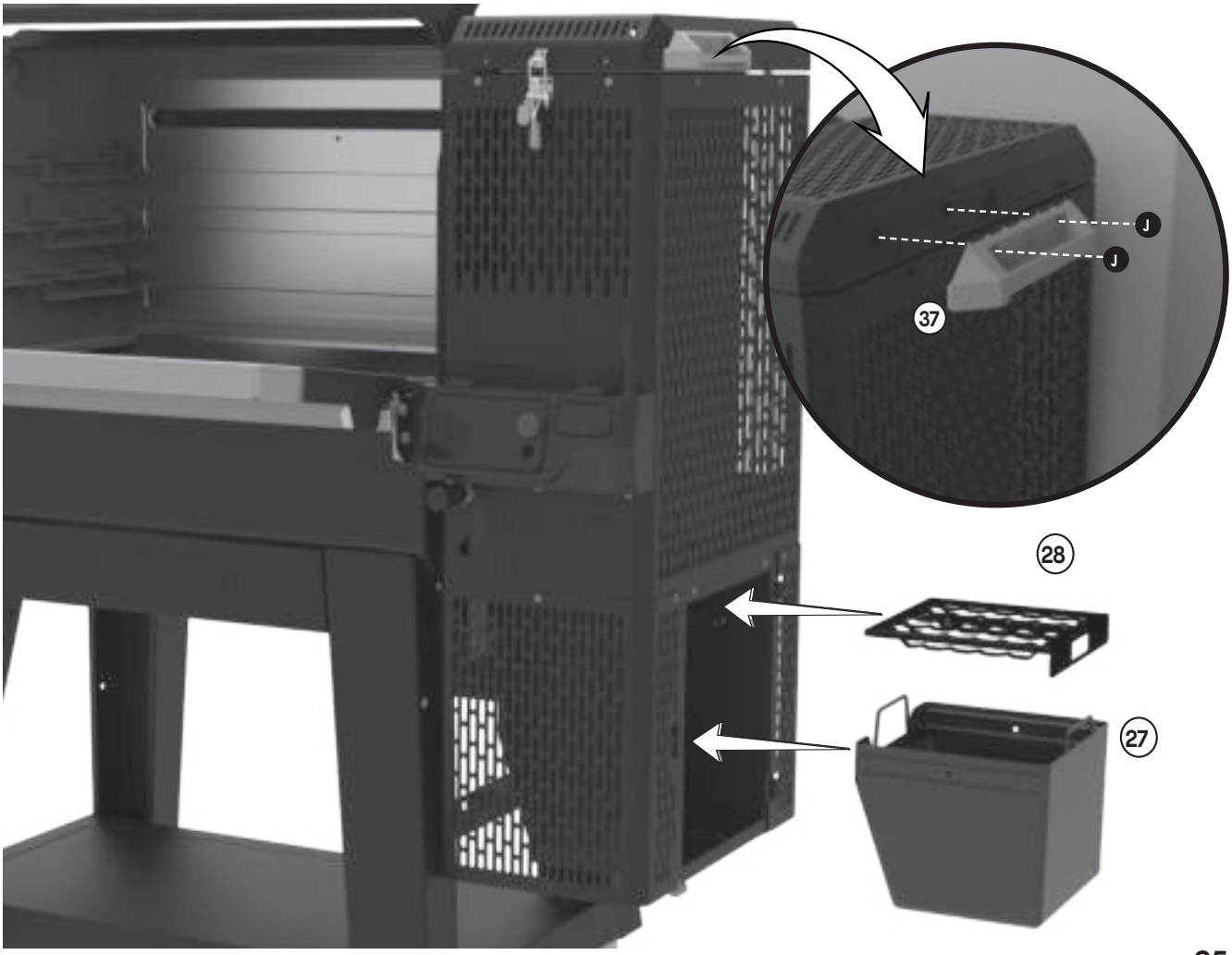
13

C
X4



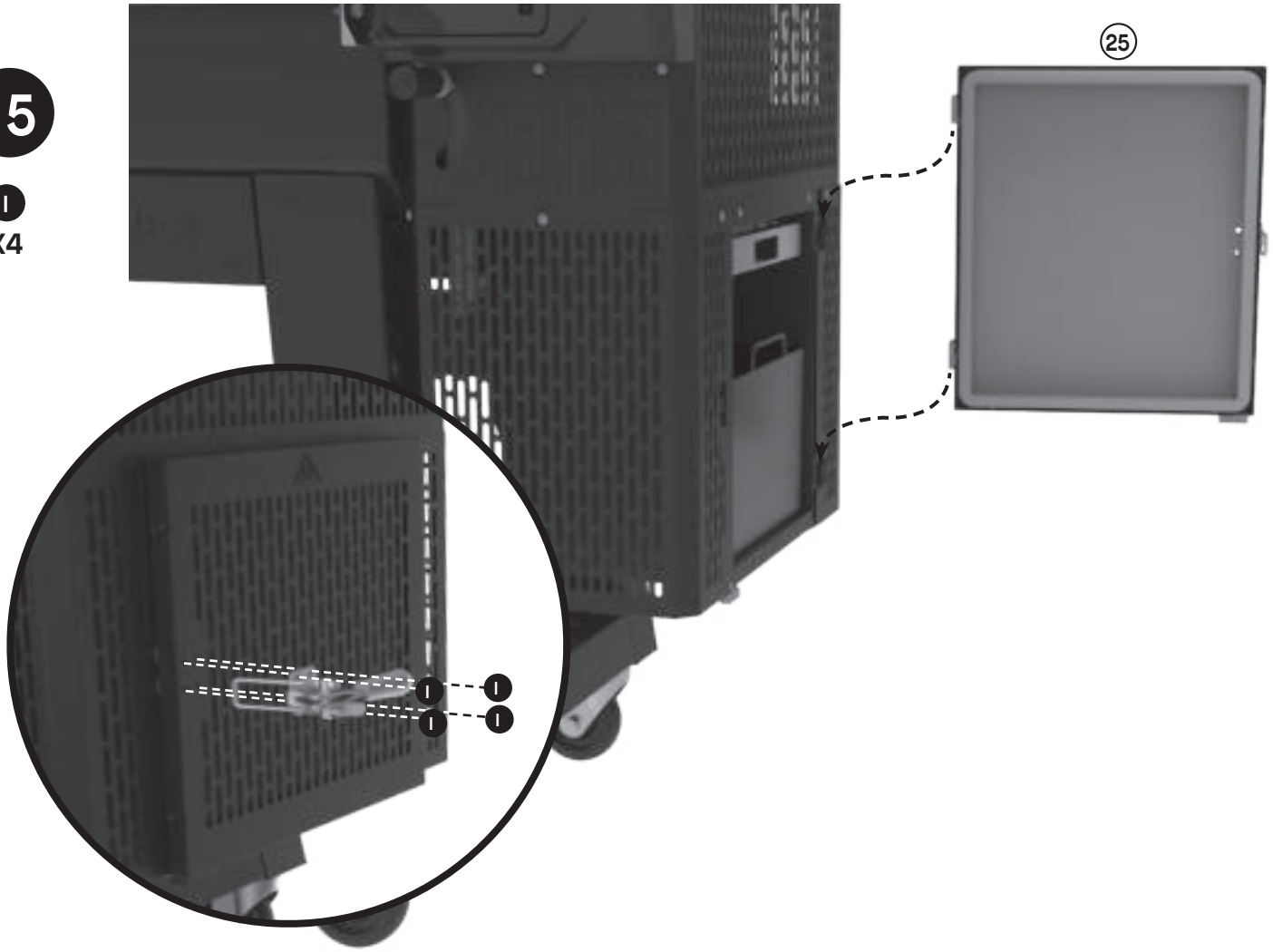
14

J
X2



15

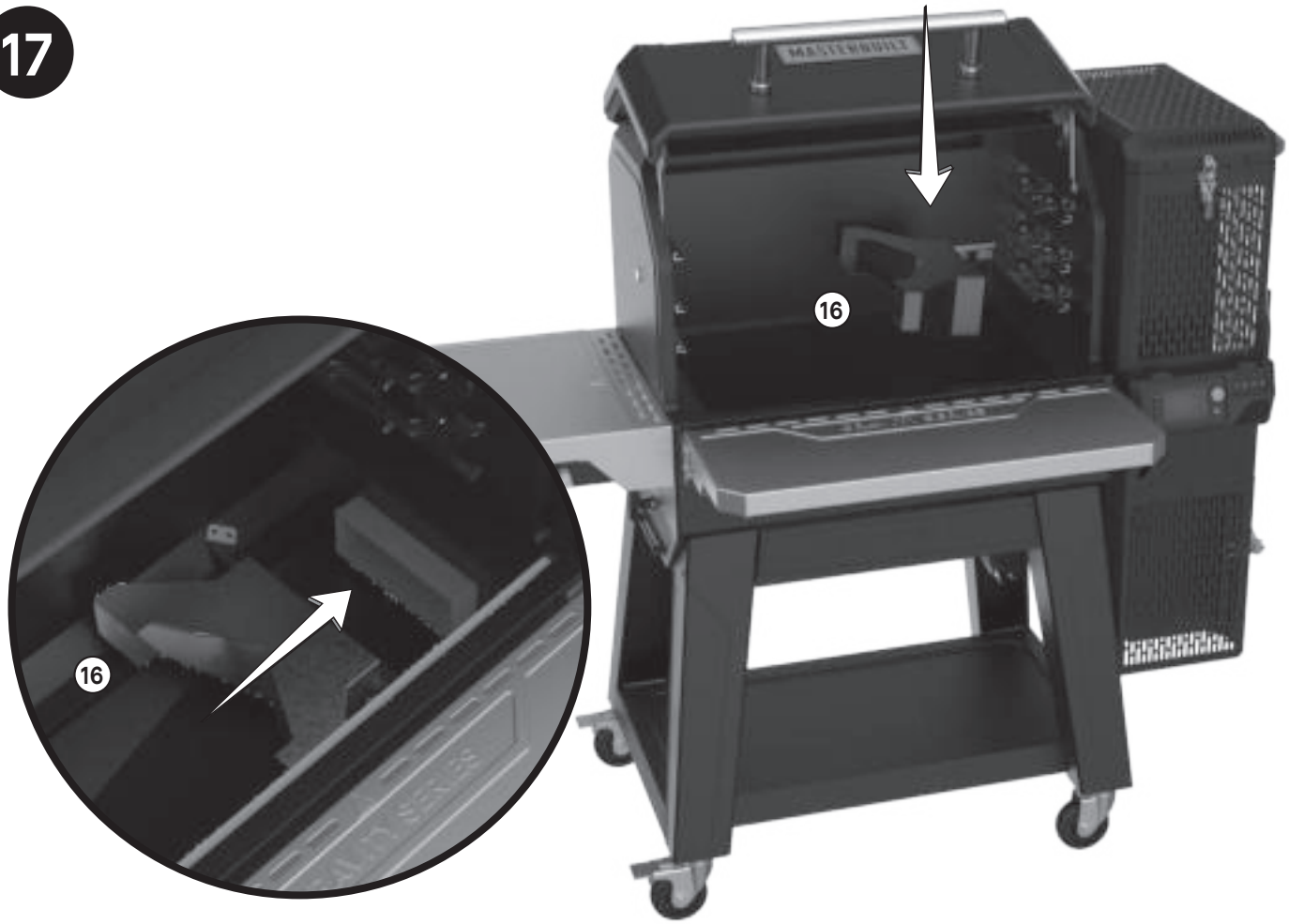
I
X4



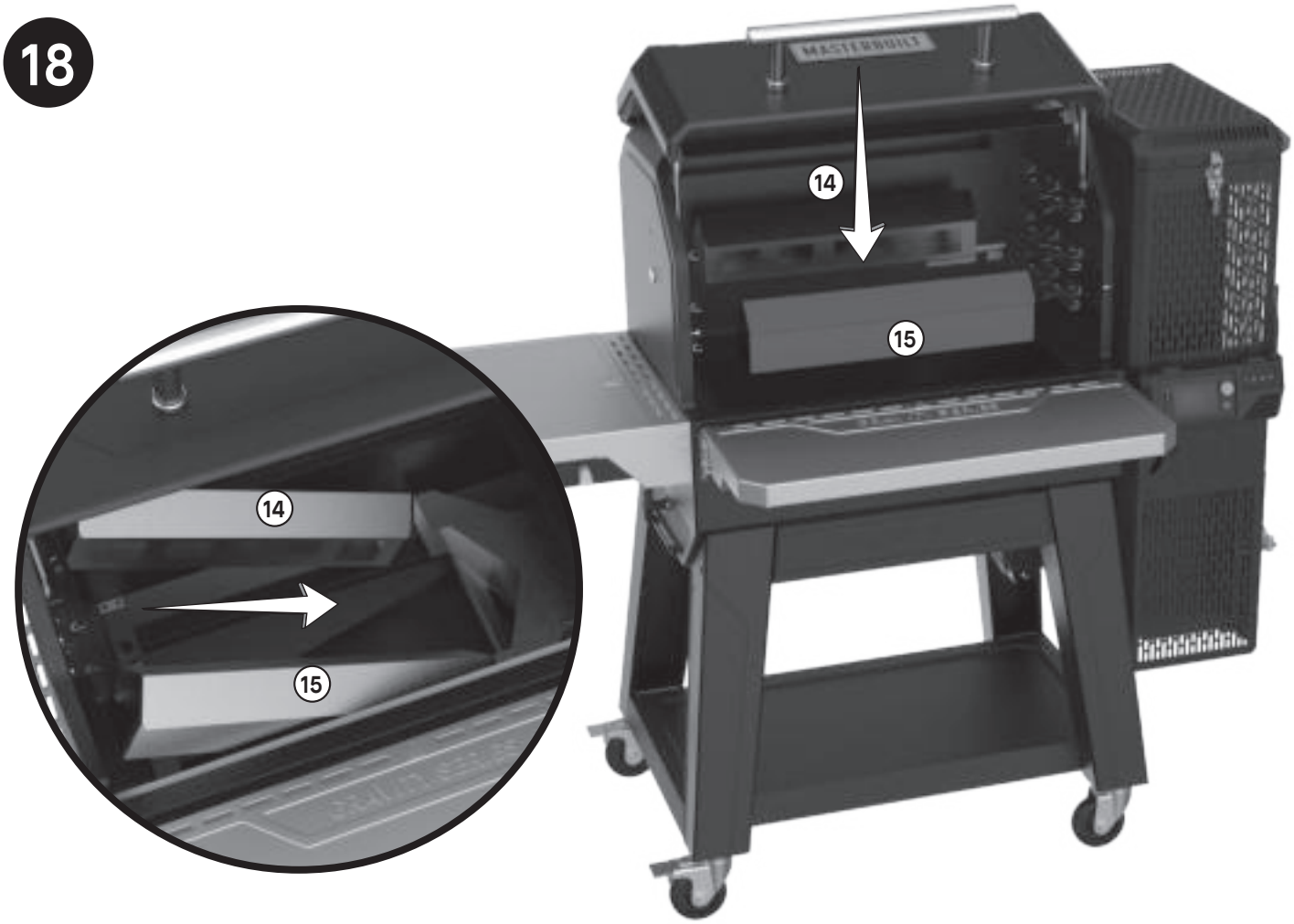
16



17



18



19



20



21



22



FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

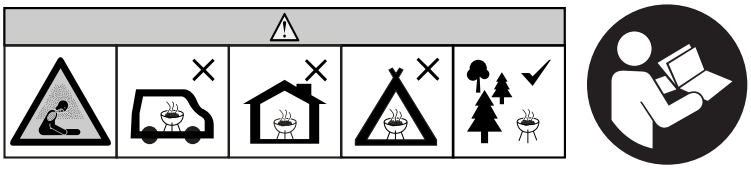
WARNING

- 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).

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- 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® 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 and hopper heat shields 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 heat shield, hopper lid and latch, hopper ash door and latch 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.
- Grill must only be used with an outdoor rated, weatherproof, covered socket.
- 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.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- 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.
- Close heat and air intake slides after every use
- Open heat and air intake slides before every use
- Never operate the grill with the heat and air intake slides in the closed position. 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!

ELECTRIC REQUIREMENTS

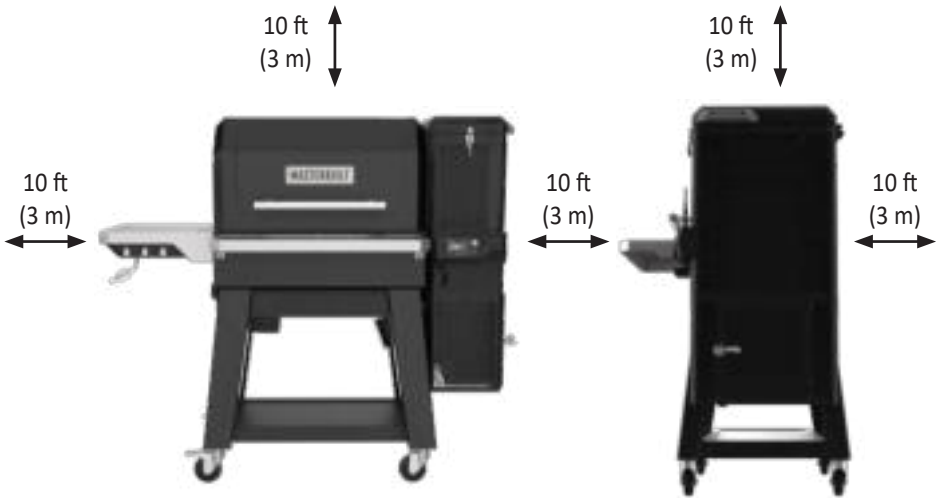
- Power Supply (EU/UK): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.5A, 18W
- Power Supply (AUS/NZ): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.6A, 24W
- Product: 12V, 1.5A

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/Pause Controller:

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

Pause Function:

The grill is equipped with a PAUSE function to better help maintain set temperatures when the lid is opened.

- When cooking at temperatures over 500°F (260°C) ensure the PAUSE function is enabled BEFORE opening your grill lid.
- The pause function will stop the fan to ensure there is not a spike in temperature when opening the lid.
- To engage the PAUSE function, press the power button (the controller will display HOLD).
- To resume to normal temperature maintenance and to reactivate the fan, press the power button again.

Screen Cycle:

Press button to view graph or cycle through different controller views.

Screen Saver Mode:

Press and hold the screen cycle button to activate screen saver mode. In screen saver mode all set temperatures and timers remain active. To exit screen saver mode, press any button. Screen saver mode will also be deactivated if: a meat probe has reached the set temperature, a previously set timer has been reached, or an error message is triggered.

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. Plug in meat probe
2. Press screen cycle button until meat probe is displayed on screen
3. While meat probe is displayed on screen, press set temp button to set meat probe target
4. Scroll knob until desired temperature is displayed
5. Press set temp button to confirm temperature
   (If meat probe reaches 300F (149C), an alarm will sound. Remove the meat probe from the heat and allow it to cool.)

Operating Instructions

CONNECTIVITY

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 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 / 2412-2484 MHz

Operating Instructions

PRE-SEASONING

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

1. 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. 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. Repeat steps 3–6 at 350°F (177°C)

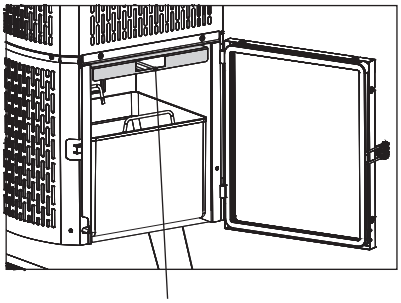
Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat as indicated above.

START-UP

1. OPEN heat and air intake slides.

2. Open hopper lid and hopper ash door.
   - There is a safety switch at each of these doors that will prevent the fan from running when these doors are opened.
   - If charcoal remains from a previous cook, shake the charcoal grate to ensure all ash falls through to the ash tray.
   - Discard any ash from the ash tray.

3. Fill hopper with charcoal.
   - Approximately 18 lbs. (8 kgs.) of charcoal briquettes.
   - Approximately 12 lbs. (5.5 kgs.) of lump charcoal.
   - **Never use fast light charcoal or lighting fluid.**
   - If charcoal slips through charcoal grate into ash can, remove before starting.



Note: Fire starter will be placed here.

4. Place fire starter in charcoal grate, light fire starter, and wait 1-2minutes to ensure fire starter catches fire.
   - Use a food safe fire starter block or twisted paper towel/paper.
   - Place in charcoal grate on the fire starter support bars.
   - Use caution and wear protective gloves.
   - Light with match stick or lighter.

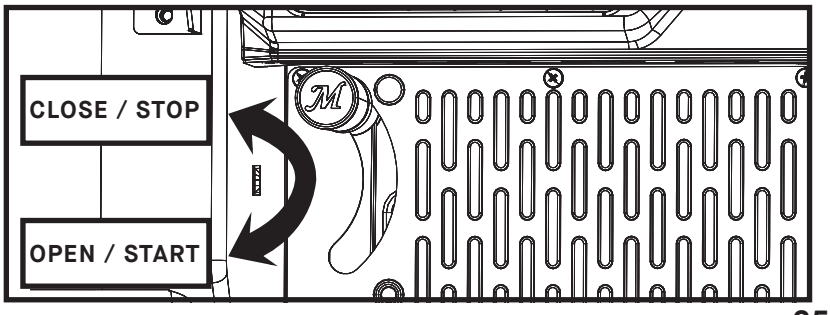
5. Turn on controller and set to desired temperature.
   - Light the fire starter before setting temperature.
   - Wait 1–2 minutes after lighting fire starter to ensure fire starter is fully lit.

6. Wait for grill to reach desired set temperature.
   - Grill should preheat in approximately 15 minutes.

HEAT AND AIR INTAKE SLIDES

TO START :
Slide the intake slides into the “open” position

TO SHUTDOWN:
Slide the intake slides into the “closed” position



Operating Instructions

RELOAD

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

1. DO NOT refill charcoal when the grill is above 250°F (121°C)
2. The fan will turn off when you open the hopper lid or ash door. This is a safety feature of the grill.
3. USE EXTREME CAUTION: When the hopper lid is opened the flame will rise from the top of the hopper like a torch. Closing the hopper lid and ash door will return the flame to the normal operating level.
4. Open hopper lid, use and wear protective gloves. Hopper lid will be hot.
5. Quickly add more charcoal into hopper. A flame will rise from hopper after a short time, we recommend you refill as quickly as possible.
6. Close hopper lid.

ADDING SMOKE/FLAVOR

Mix wood chunks in the hopper with charcoal. NOTE: Never use more than 1.5 lbs (0.68 kg)of wood chunks throughout the hopper.

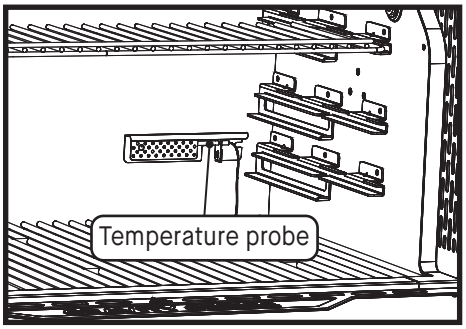
SHUTDOWN

1. Turn controller off and unplug grill.
2. Close grill lid, hopper lid and ash door.
3. Close heat and air intake slides.
   - The grill is designed to starve the charcoal of oxygen when shut down. This allows a percentage of unused charcoal to be saved for the next cook.
4. Failure to close slides when shutting down may cause damage to grill.
5. Always make sure grill is cool to the touch before cleaning, covering, and storing.

CLEANING AND STORAGE

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

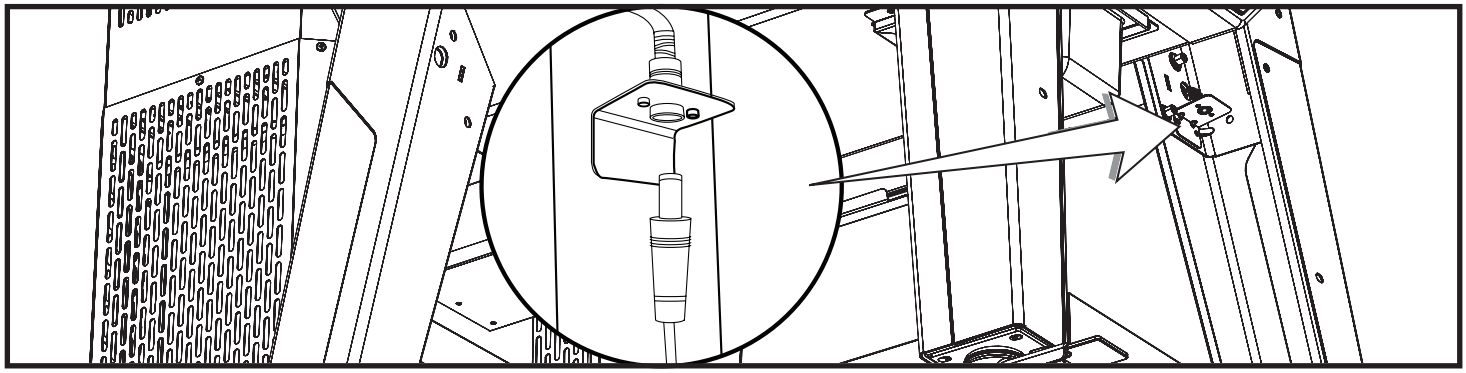
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Clean grill and cooking/smoking grates with mild dish detergent. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner or other cleaning agents. Make sure to dry thoroughly.
- Clean the temperature probe (pictured) periodically with mild dish detergent to ensure accurate grill temperature readings. Makesure to dry thoroughly.
- After ashes are cold, clean ash tray and inside of bottom hopper after every use to remove ash buildup, residue and dust.
- Always empty the ash tray after each use once ashes have completely cooled. This will help prolong the life of the ash tray.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Always cover and store grill in a protected DRY AREA. Store only when fire is out and all surfaces are cold. Store meat probes inside the home.
- 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.



Operating Instructions

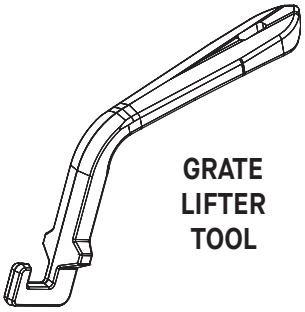
POWER CORD

The power cord plugs into your grill inside the front left leg.

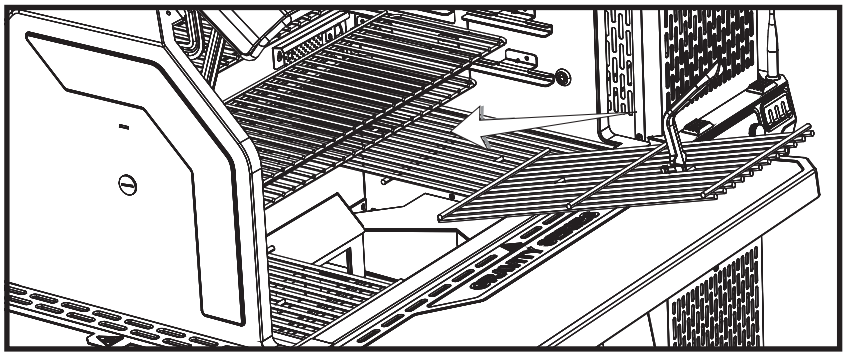


GRATE LIFTER

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.

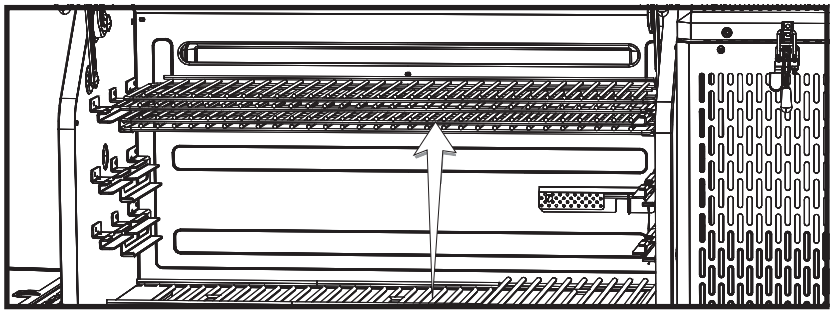


GRATE LIFTER TOOL



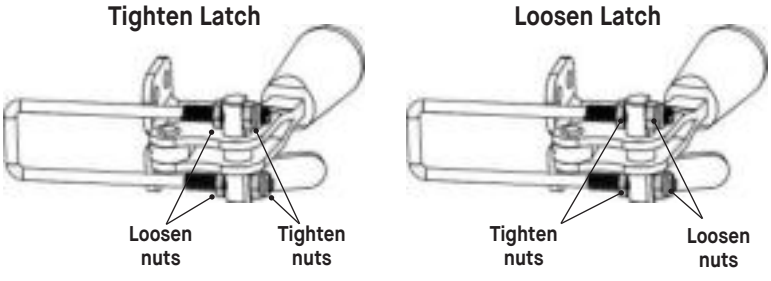
WARMING RACK STORAGE

The warming racks are designed to store inside of your grill. When you are not using a rack, it can nest underneath the back warming rack.



LATCH ADJUSTMENT

The hopper lid and door latches may require adjustment to ensure a proper seal and to prevent excessive smoke leakage. Loosen the latches slightly if they require excessive pressure to close. Tighten the latches slightly if there is excessive smoke leakage.



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.	Contact customer service
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.
	Hopper lid open.	For safety, the hopper is equipped with shut-off switches to prevent the fan from stoking the fire when these doors are open. Closing the doors will engage the switches, allowing the fan to continue normal operation.
	Ash door open.	
	Fan disconnected from controller.	Check that connection is fully seated.
	Fan disconnected from wiring harness.	
	HOPR displayed on controller	There is a problem with your top or bottom switch, contact customer service and request a new switch kit
	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.	Shutdown slides not opened.	Open shutdown slides.
	Low charcoal.	Refill hopper with charcoal.
	Grill lid open.	Close grill lid.
	Fan not on.	See “Fan not ON.”
Excessive smoke leaking from hopper.	Loose seal at hopper lid.	Tighten hopper lid latch.
	Loose seal at ash door.	Tighten ash door latch.
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.	Contact customer service
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 shutdown slides are open. 2. Ensure hopper lid and ash door are fully closed. 3. Ensure charcoal is not empty. 4. Ensure old ash from previous use has not blocked up the ash grate. Shake grate to allow all the old charcoal to fall thru it. 5. 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.
Poor Wifi connection	Weak signal.	1. Angle the antenna on back of controller to point at the ground

LIMITED WARRANTY
Masterbuilt® warrants the Gravity Series XT Digital Charcoal Grill and Smoker to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 3 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.

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
Chamblee, GA 30341
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.

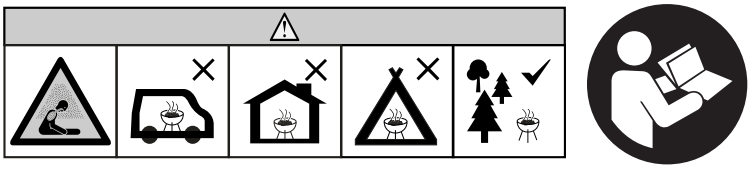
AVERTISSEMENT

- 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

L'omission de vous conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou 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.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- 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.
- 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.
- 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 et les écrans thermiques de la trémie sont CHAUDS pendant l'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.
- L'écran thermique de la trémie, le couvercle et le loquet de la trémie, la porte à cendres de la trémie et le loquet 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 une prise GFCI de classe A couverte, dont le boîtier est étanche aux intempéries lorsque le capuchon de la fiche de fixation est inséré ou retiré.
- Le barbecue ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant couverte, résistante aux intempéries et conçue pour l'extérieur.
- AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser avec les prises qui ne sont résistantes aux intempéries que lorsqu'elles sont couvertes (le capuchon de la fiche de fixation n'est pas inséré et le couvercle de la prise 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.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- 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.
- 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.
- Fermer les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air après chaque utilisation.
- Ouvrir les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air avant chaque utilisation.
- Ne jamais faire fonctionner le barbecue si les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air sont fermées. 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 !

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

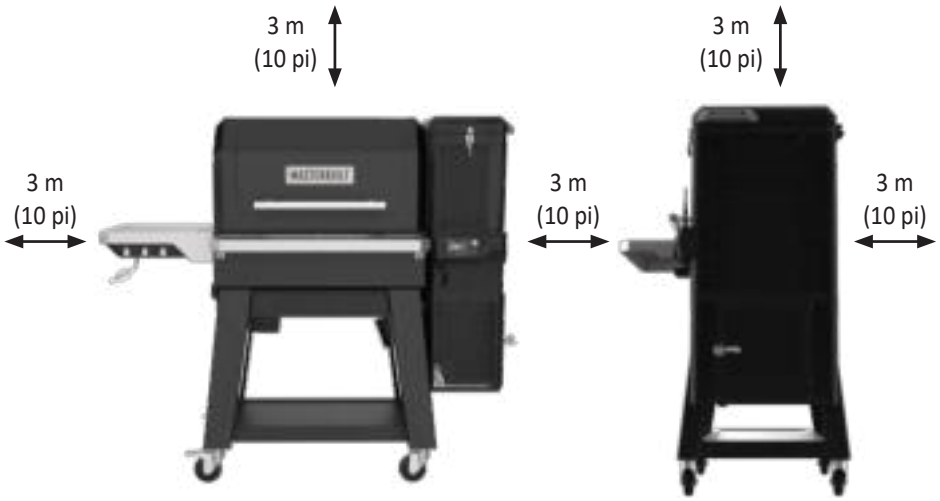
- Alimentation en électricité (EU/R.-U.) : 100-240 V c.a., 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Alimentation en électricité (AUS/N.-Z.) : 100-240 V c.a., 50/60 HZ, 0,6 A, 24 W
- Produit : 12 V, 1,5 A

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



Prises des thermomètres à viande

Mise en marche/Arrêt/Pause 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

Fonction Pause :
Le barbecue est doté d'une fonction PAUSE pour mieux maintenir les températures réglées lorsque le couvercle est ouvert.
- Lors de la cuisson à des températures supérieures à 260 °C (500 °F), assurez-vous que la fonction PAUSE est activée AVANT d'ouvrir le couvercle du barbecue.
- La fonction Pause arrête le ventilateur pour éviter un pic de température lors de l'ouverture du couvercle.
- Pour activer la fonction PAUSE, appuyez sur le bouton d'alimentation (le contrôleur affiche HOLD)
- Pour revenir au maintien normal de la température et réactiver le ventilateur, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation.

Cycle d'écran :
Appuyez sur le bouton pour afficher le graphique ou faire défiler les différentes vues du contrôleur.

Mode économiseur d'écran :
Appuyez sur le bouton de cycle d'écran et maintenez-le enfoncé pour activer le mode économiseur d'écran. En mode économiseur d'écran, toutes les températures et minuteries réglées restent actives.
Pour quitter le mode économiseur d'écran, appuyez sur n'importe quelle touche. Le mode économiseur d'écran est également désactivé si un thermomètre à viande a atteint la température de consigne, la durée d'une minuterie précédemment réglée s'est écoulée ou un message d'erreur est déclenché.

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. Branchez le thermomètre à viande
2. Appuyez sur le bouton de cycle d'écran jusqu'à ce que le thermomètre à viande s'affiche à l'écran
3. Lorsque le thermomètre à viande est affiché à l'écran, appuyez sur la touche de réglage de la température pour définir la cible du thermomètre à viande
4. Tournez le bouton jusqu'à ce que la température voulue soit affichée
5. Appuyez sur le bouton de réglage de la température pour confirmer la température (Si le thermomètre à viande atteint 149 °C [300 °F], une alarme se fait entendre. Retirez le thermomètre à viande de la chaleur et laissez-le refroidir.)

Mode d'emploi

CONNECTIVITÉ

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 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 / 2412-2484 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 en les laissant brûler. APPRÊTEZ LE BARBECUE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

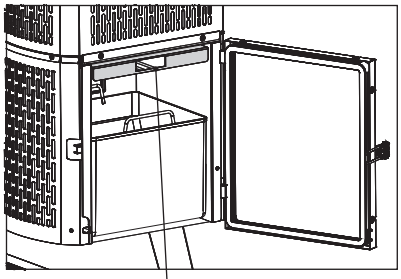
1. Mettez du charbon de bois dans la trémie jusqu'à ce qu'elle soit environ au quart ou à moitié pleine.
2. Mettez le barbecue en marche en suivant les instructions de mise en marche, et réglez la température à 121 °C (250 °F) pendant 60 minutes.
3. Réglez la température à 204 °C (400 °F) pendant 30 minutes.
4. Éteignez le barbecue en suivant les instructions d'arrêt.
5. Laissez le barbecue refroidir COMPLÈTEMENT.
6. Recommencez les étapes 3 à 6 à 177 °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

1. OUVREZ les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air.

2. Ouvrez le couvercle de la trémie et la porte à cendres de la trémie.
   - Un interrupteur de sécurité sur chacune de ces portes empêche le ventilateur de fonctionner lorsqu'elles sont ouvertes.
   - S'il reste du charbon d'une utilisation précédente, secouez la grille à charbon pour vous assurer que toute la cendre tombe dans le bac à cendres.
   - Jetez la cendre contenue dans le bac à cendres.



Remarque : l'allume-feu sera placé ici.

3. Remplissez la trémie de charbon.
   - Environ 8 kg (18 lb) de briquettes de charbon de bois.
   - Environ 5,5 kg (12 lb) de charbon de bois en morceaux.
   - **Ne jamais utiliser de charbon à allumage rapide ou du liquide d'allumage.**
   - Si du charbon tombe dans le seau à cendre au travers de la grille à charbon, enlevez-le avant de commencer.

4. Mettez l'allume-feu sur la grille à charbon, allumez-le, puis attendez 1 à 2 minutes pour vous assurer qu'il s'enflamme.
   - Utilisez un allume-feu sécuritaire pour les aliments ou un morceau d'essuie-tout ou de papier tordu.
   - Mettez-le sur la grille à charbon, sur les barres de support de l'allume-feu.
   - Faites preuve de prudence et portez des gants de protection.
   - Allumez-le avec une allumette ou l'allumeur.

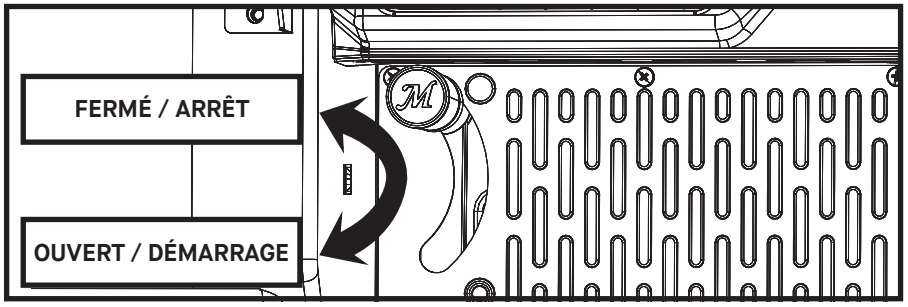
5. Mettez le contrôleur en marche et réglez-le à la température voulue.
   - Allumez l'allume-feu avant de régler la température.
   - Attendez 1 à 2 minutes après avoir allumé l'allume-feu, pour vous assurer que celui-ci est bien allumé.

6. Attendez que le barbecue atteigne la température réglée voulue.
   - Le barbecue devrait préchauffer en environ 15 minutes.

GLISSIÈRES D'ENTRÉE DE CHALEUR ET D'ENTRÉE D'AIR

POUR DÉMARRER :
Faites glisser les glissières d'entrée sur la position « ouverte »

POUR ÉTEINDRE :
Faites glisser les glissières d'entrée sur la position « fermée »



Mode d'emploi

RECHARGE

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

1. N'ajoutez PAS de charbon de bois lorsque la température du barbecue est réglée à plus de 121 °C (250 °F).
2. Le ventilateur s'éteint si vous ouvrez le couvercle de la trémie ou la porte à cendres. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité du barbecue.
3. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE : Lorsque le couvercle de la trémie est ouvert, la flamme sort du dessus de la trémie comme un flambeau. Lorsque le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont fermés, la flamme revient à son niveau normal.
4. En portant des gants de protection, ouvrez le couvercle de la trémie. Le couvercle de la trémie sera chaud.
5. Ajoutez rapidement plus de charbon dans la trémie. Une flamme sortira de la trémie après quelques instants, nous vous recommandons de remplir la trémie le plus rapidement possible.
6. Fermez le couvercle de la trémie.

AJOUT DE FUMÉE ET DE SAVEUR

Mélangez des morceaux de bois avec le charbon de bois dans la trémie. REMARQUE : N'utilisez jamais plus de 0,68 kg (1,5 lb) de morceaux de bois dans la trémie.

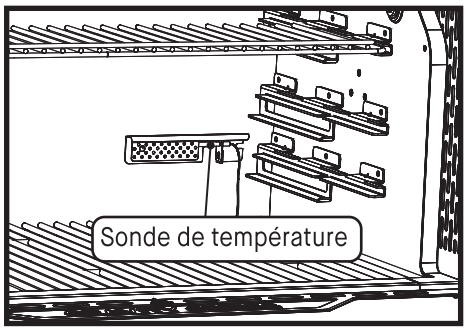
ARRÊT

1. Éteignez le contrôleur et débranchez le barbecue.
2. Fermez le couvercle du barbecue, le couvercle de la trémie et la porte à cendres.
3. Fermez les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air.
   - Le barbecue est conçu pour priver le charbon d'oxygène lorsqu'il est éteint. Cela permet de conserver une partie du charbon inutilisé pour la prochaine utilisation.
4. Le manquement à fermer les glissières lors de l'arrêt pourrait endommager le barbecue.
5. Assurez-vous toujours que le barbecue est frais au toucher avant de le nettoyer et de le ranger.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

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

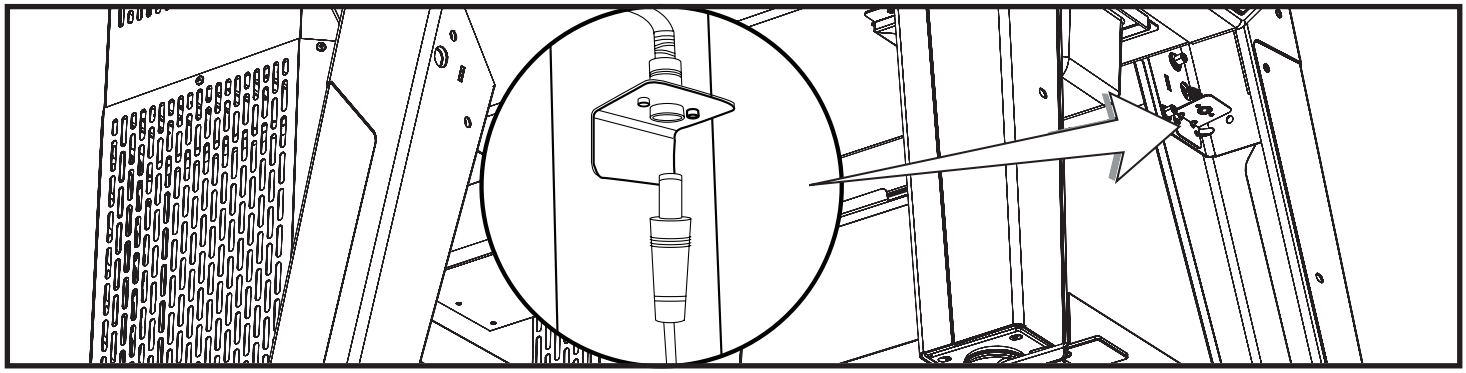
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson et de fumage au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. NE PAS utiliser de produit à nettoyer les fours ou d'autres agents nettoyants. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Nettoyez périodiquement la sonde de température (illustrée) avec un détergent à vaisselle doux pour vous assurer que les relevés de température du barbecue sont exacts. Assurez-vous de bien les sécher.
- Après chaque utilisation, une fois les cendres refroidies, nettoyez le bac à cendres et l'intérieur de la trémie inférieure pour enlever l'accumulation de cendre, les résidus et la poussière.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Cela prolongera la durée de vie du bac à cendres.
- Éliminez les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de les jeter dans un récipient non combustible.
- 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.
  Rangez les thermomètres à viande dans la maison.
- 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.



Mode d'emploi

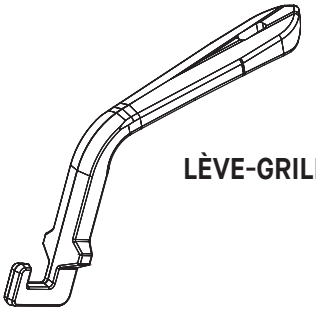
CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation se branche sur le barbecue à l'intérieur du pied avant gauche.

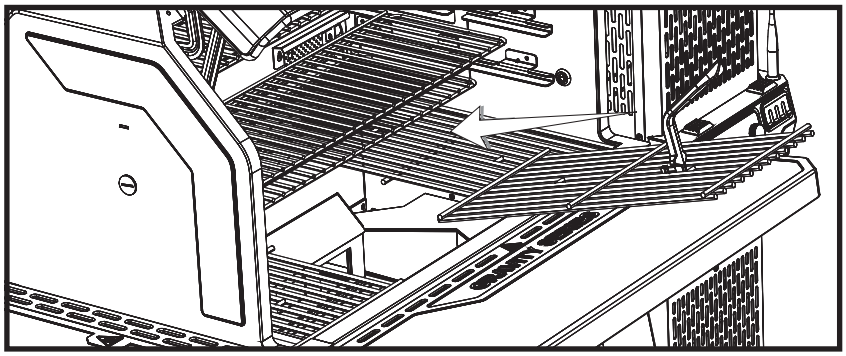


LÈVE-GRILLE

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.

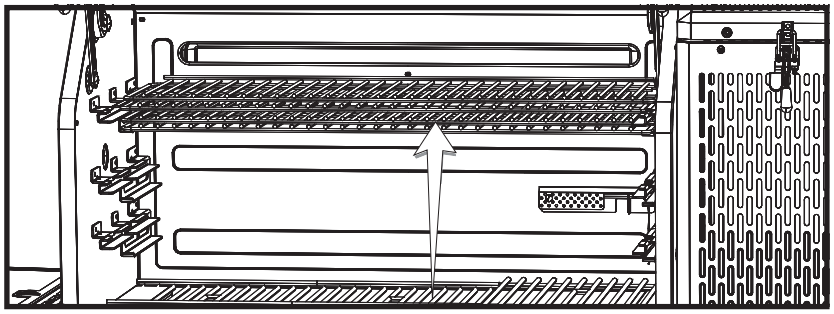


LÈVE-GRILLE



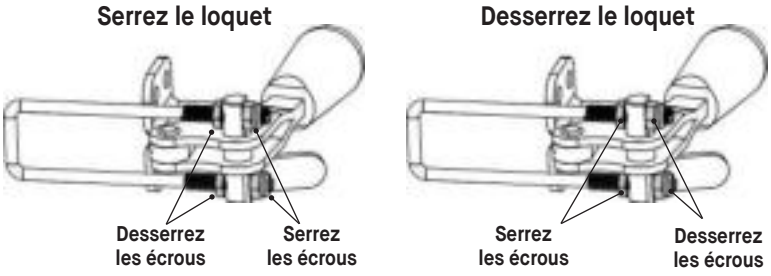
RANGEMENT DES GRILLES-RÉCHAUDS

Les grilles-réchauds sont conçues pour être rangées dans le barbecue. Lorsque vous n'utilisez pas une grille, elle peut se loger sous la grille-réchaud arrière.



AJUSTEMENT DU LOQUET

Il est possible que le couvercle et les loquets de porte de la trémie doivent être ajustés pour assurer une bonne étanchéité et prévenir une fuite excessive de fumée. Desserrez légèrement les loquets s'il faut une pression excessive pour les fermer. Serrez légèrement les loquets s'il y a une fuite excessive de fumée.



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.	Prenez contact avec le service à la clientèle
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.
	Le couvercle de la trémie est ouvert.	À des fins de sécurité, la trémie est dotée d'interrupteurs d'arrêt pour empêcher le ventilateur d'attiser les flammes lorsque ces portes sont ouvertes. La fermeture des portes enclenche les interrupteurs, ce qui permet au ventilateur de reprendre le fonctionnement normal.
	La porte à cendres est ouverte.	
	Ventilateur déconnecté du contrôleur.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	Ventilateur déconnecté du faisceau de câbles.	
	HOPR s'affiche sur le contrôleur	Il y a un problème avec l'interrupteur supérieur ou inférieur, contactez le service à la clientèle et demandez une nouvelle trousse d'interrupteur.
	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.	Les glissières de fermeture ne sont pas ouvertes.	Ouvrez les glissières de fermeture.
	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 ».
Fuite excessive de fumée à partir de la trémie.	Desserrez le joint d'étanchéité du couvercle de la trémie.	Resserrez le loquet du couvercle de la trémie.
	Le joint d'étanchéité de la porte à cendres n'est pas étanche.	Resserrez le loquet de la porte à cendres.
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.	Prenez contact avec le service à la clientèle
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 les glissières de fermeture sont ouvertes. 2. Assurez-vous que le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont bien fermés. 3. Assurez-vous qu'il y a du charbon de bois. 4. Assurez-vous que la grille à cendres n'est pas bloquée par la cendre provenant d'utilisations antérieures. Secouez la grille pour permettre à tout le vieux charbon de tomber au travers. 5. 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.
Mauvaise connexion WiFi.	Signal faible.	1. Inclinez l'antenne à l'arrière du contrôleur afin qu'elle soit orientée vers le sol.

GARANTIE LIMITÉE
Masterbuilt® garantit que le barbecue et fumoir numériques au charbon de bois Gravity Series XT sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 3 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. 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.

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

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86,2514 EJ
La Haye, Pays-Bas
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

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.

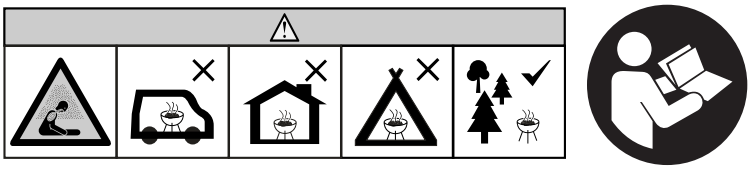
ADVERTENCIA

- 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.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- 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® ya que estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de la parrilla o de la tolva. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Los protectores de calor de la parrilla y 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.
- El protector térmico de la tolva, la tapa y el pestillo de la tolva, la puerta de la tolva de cenizas y el pestillo 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.
- La parrilla sólo debe usarse con una toma de corriente cubierta, nominal, para exteriores y resistente a la intemperie.
- • 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:
- No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
- Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado.
- No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
- 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.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- 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:
- La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
- 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.
- 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 utilice 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.
- Cierre las correderas de admisión de calor y aire después de cada uso.
- Abra las correderas de admisión de calor y aire antes de cada uso.
- Nunca haga funcionar la parrilla con las correderas de admisión de calor y aire en la posición cerrada. 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!

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

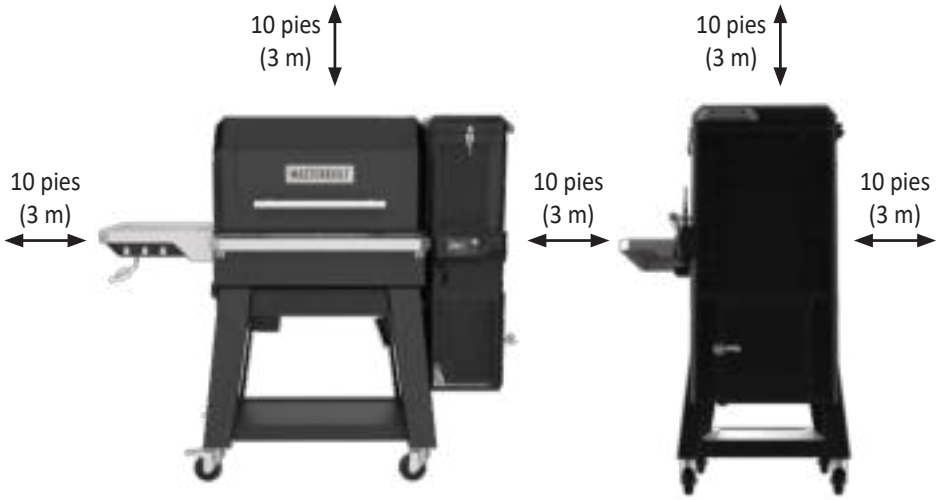
- Suministro de energía (UE/UK): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.5A, 18W
- Suministro de energía (AUS/NZ): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.6A, 24W
- Producto: 12V/1.5A

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/Pausa 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

Función de Pausa:
La parrilla viene equipada con una función de PAUSA para ayudar mejor a mantener las temperaturas configuradas cuando se abre la tapa.
- Cuando se cocina a temperaturas superiores a los 500°F (260°C) asegúrese que la función de PAUSA esté habilitadas ANTES de abrir la tapa de su parrilla.
- La función de Pausa detendrá el ventilador para garantizar que no se produzca un pico de temperatura al abrir la tapa.
- Para activar la función de PAUSA, presione el botón de encendido (el controlador mostrará HOLD).
- Para reanudar a mantenimiento de temperatura normal y para reactivar el ventilador, presione el botón de encendido otra vez.

Desplazamiento por la pantalla:
Presione el botón para ver el gráfico o desplazarse por las distintas visualizaciones del controlador.

Modo protector de pantalla:
Mantenga presionado el botón del ciclo de pantalla para activar el modo protector de pantalla. En el modo protector de pantalla todas las temperaturas establecidas y los temporizadores permanecen activos. Para salir del modo protector de pantalla, presione cualquier botón. El Modo protector de pantalla también se desactivará si: una sonda de carne ha alcanzado la temperatura configurada, se ha alcanzado un temporizador previamente configurado o se ha activado un mensaje de error.

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 configurará 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. Enchufe la sonda para carne
2. Presione el botón de desplazamiento por la pantalla hasta que la sonda para carne se muestre en pantalla
3. Mientras se muestra la sonda para carne en pantalla, presione el botón set temp para configurar el objetivo de la sonda para carne
4. Desplace la perilla hasta que se muestre la temperatura deseada
5. Presione el botón set temp para confirmar la temperatura (Si la sonda para carne alcanza los 300 °F (149 °C), sonará una alarma. Retire la sonda para carne del calor y deje que se enfríe).

Instrucciones de operación

CONECTIVIDAD

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 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 / 2412-2484 MHz

Instrucciones de operación

CURADO PREVIO

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

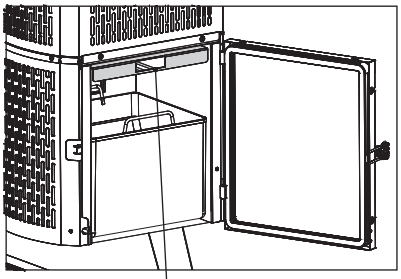
1. Llene la tolva con carbón vegetal aproximadamente 1/4-1/2 de su capacidad.
2. Ponga en marcha su parrilla siguiendo las instrucciones de ARRANQUE y configure la temperatura a 250 °F (121°C) por 60 minutos.
3. Configure la temperatura a 400°F (204°C) por 30 minutos.
4. Apague la parrilla siguiendo las instrucciones de APAGADO.
5. Deje que la parrilla se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Repita los pasos 3-6 a 350 °F (177°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

1. ABRA las correderas de admisión de calor y aire.

2. Abra la tapa y la puerta de cenizas de la tolva.
   - Hay un interruptor de seguridad en cada una de estas puertas que evitará que el ventilador funcione cuando las puertas se abran.
   - Si permanece carbón de una cocción anterior, sacuda la rejilla de carbón para asegurarse que todas las cenizas caigan a través de la bandeja de cenizas.
   - Descarte cualquier ceniza de la bandeja de cenizas.



Nota: El arrancador de fuego se colocará aquí.

3. Llene la tolva con carbón.
   - Aproximadamente 18 lbs. (8 kgs.) de briquetas de carbón.
   - Aproximadamente 12 lbs. (5.5 kgs.) de carbón en bloques.
   - **Nunca use carbón de encendido veloz o líquido encendedor.**
   - Si el carbón se escurre a través de la rejilla para el carbón hacia la bandeja de cenizas, retírelo antes de arrancar.

4. Coloque el arrancador de fuego en la rejilla para el carbón, enciéndalo y espere 1-2 minutos para asegurar que prenda fuego.
   - Use un bloque de arrancador de fuego seguro para alimentos o un papel/papel de cocina retorcido.
   - Coloque la rejilla de carbón en las barras de soporte del arrancador de fuego.
   - Tenga precaución y use guantes de protección.
   - Encienda con un fósforo o encendedor.

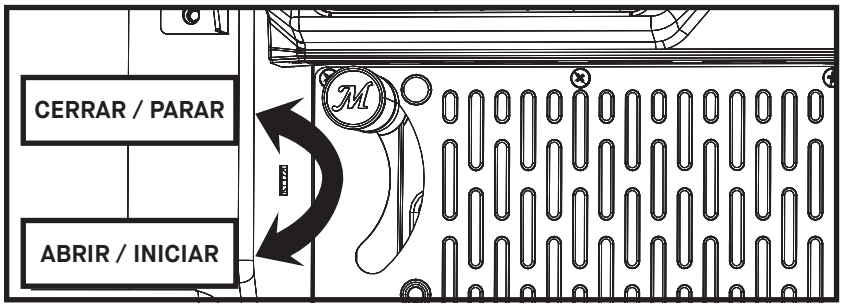
5. Encienda el controlador y configure la temperatura deseada.
   - Encienda el arrancador de fuego antes de configurar la temperatura.
   - Espere 1-2 minutos después de encender el arrancador de fuego para asegurar que esté completamente encendido.

6. Espere que la parrilla alcance la temperatura configurada deseada.
   - La parrilla debe precalentarse en unos 15 minutos.

CORREDERAS DE ADMISIÓN DE CALOR Y AIRE

PARA INICIAR:
Deslice las correderas de admisión a la posición "abierto"

PARA APAGAR:
Deslice las correderas de admisión a la posición "cerrado"



Instrucciones de operación

RECARGA

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

1. NO rellene el carbón cuando la parrilla esté a más de 250°F (121°C).
2. El ventilador se apagará cuando abra la tapa de la tolva o la puerta de cenizas. Esta es una característica de seguridad de la parrilla.
3. TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN: Cuando se abra la tapa de la tolva, la llama se elevará desde la parte superior de la tolva como una antorcha. Cerrar la tapa de la tolva y la puerta de cenizas regresará la llama volverá al nivel normal de funcionamiento.
4. Abra la tapa de la tolva y use guantes de protección. La tapa de la tolva estará caliente.
5. Añada rápidamente más carbón a la tolva. Se elevará una llama desde la tolva luego de un corto espacio de tiempo; le recomendamos que rellene lo más rápido posible.
6. Cierre la tapa de la tolva.

ADICIÓN DE HUMO/SABOR

Mezcle trozos de madera en la tolva con carbón vegetal. NOTA: Nunca use más que 1.5 libras (0.68 kg) de trozos de madera por toda la tolva.

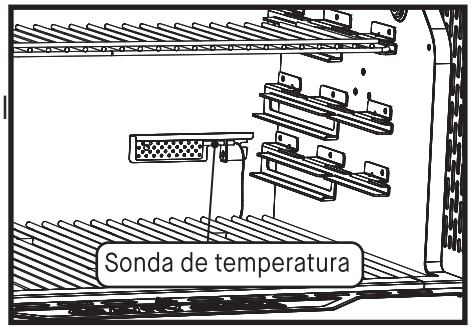
APAGADO

1. Apague el controlador y desenchufe la parrilla.
2. Cierre la tapa de la parrilla y la puerta de cenizas.
3. Cierre las correderas de admisión de calor y aire.
   - La parrilla ha sido diseñada para privar al carbón de oxígeno cuando se apaga. Esto permite guardar un porcentaje del carbón sin usar para la próxima cocción.
4. Si no se cierran las correderas cuando se apaga, se puede dañar la parrilla.
5. Siempre asegúrese que la parrilla esté fría al tacto antes de limpiarla, cubrirla y almacenarla.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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

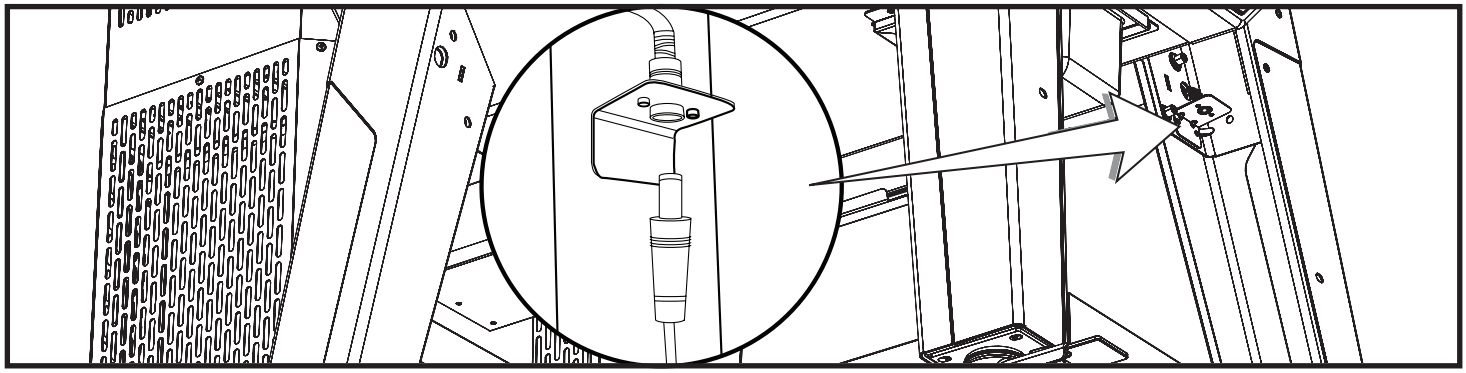
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción/ahumado con un detergente suave para platos. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO utilice limpiador de hornos ni otros productos de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Limpie la sonda de temperatura (en la imagen) periódicamente con un detergente suave para platos para garantizar lecturas precisas de la temperatura de la parrilla. Asegúrese de secar bien.
- Luego que las cenizas se enfríen, limpie la bandeja de cenizas y el interior de la tolva inferior después de cada uso para eliminar la acumulación de cenizas, los residuos y el polvo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la bandeja de cenizas.
- Disponga las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un ÁREA SECA y protegida. Almacene solamente cuando el fuego esté apagado y cuando todas las superficies estén frías. Almacene las sondas para carne en el interior del hogar.
- Cuando la parrilla no se utilice con frecuencia, incluso cuando use una cubierta de parrilla, recuerde verificarla periódicamente para evitar una posible oxidación y corrosión debido a la acumulación de humedad.



Instrucciones de operación

CABLE DE ALIMENTACIÓN

El cable de alimentación se enchufa en su parrilla dentro de la pata delantera izquierda.

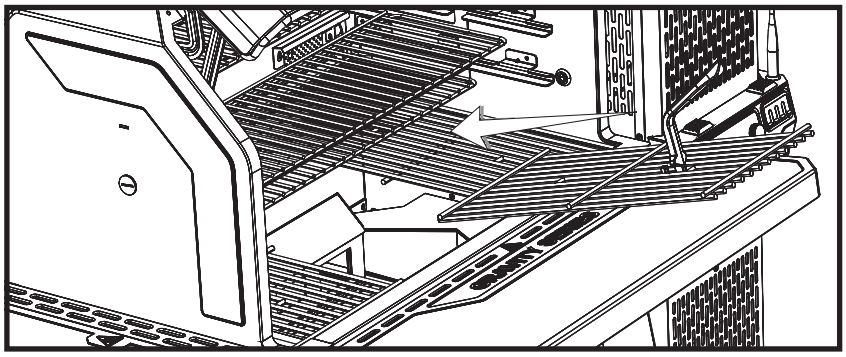


ELEVADOR DE REJILLA

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.

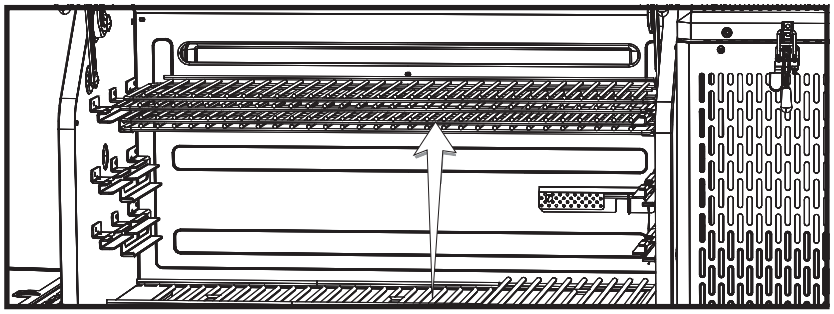


HERRAMIENTA DE ELEVACIÓN DE LA REJILLA



ALMACENAMIENTO DE LAS REPISAS DE CALENTAMIENTO

Las repisas de calentamiento están diseñadas para almacenarse dentro de su parrilla. Cuando no esté usando una repisa, puede guardarse bajo la repisa de calentamiento posterior.



AJUSTE DEL PESTILLO

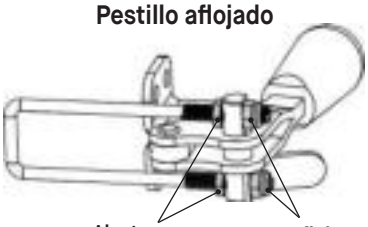
La tapa de la tolva y los pestillos de la puerta pueden requerir un ajuste para asegurar un sello apropiado y evitar una fuga excesiva de humo. Afloje los pestillos si necesitan una presión excesiva para cerrarse. Ajuste los pestillos ligeramente si hay una fuga excesiva de humo.

Pestillo ajustado



Afloje las tuercas **Ajuste las tuercas**

Pestillo aflojado



Ajuste las tuercas **Afloje las tuercas**

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.	Contacte al servicio al cliente
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.
	Tapa de la tolva abierta.	Por seguridad, la tolva viene equipada con interruptores de desconexión para evitar que el ventilador avive el fuego cuando se abren estas puertas. Cerrar las puertas conectará los interruptores, permitiendo al ventilador continuar su normal funcionamiento.
	Puerta de cenizas abierta.	
	Ventilador desconectado del controlador.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	Ventilador desconectado del mazo de cables.	
	Se muestra HOPR en el controlador.	Hay un problema con su interruptor superior o inferior; contacte al servicio de atención al cliente y solicite un nuevo kit de interruptor.
	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.	Las correderas de apagado no están abiertas.	Abra las correderas de apagado.
	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".
Humo excesivo que se escapa de la tolva.	Afloje el sello en la tapa de la tolva.	Ajuste el pestillo de la tapa de la tolva.
	Afloje el sello de la puerta de cenizas.	Ajuste el pestillo de la puerta de cenizas.
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.	Contacte al servicio al cliente
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 las correderas de apagado estén abiertas. 2. Asegúrese que la tapa de la tolva y la puerta de cenizas estén completamente cerradas. 3. Asegúrese que el carbón no esté vacío. 4. Asegúrese que las cenizas antiguas de usos anteriores no hayan obstruido la rejilla de las cenizas. Agite la rejilla para permitir que caiga todo el carbón residual a través de ella. 5. 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.
Mala conexión Wifi	Señal débil.	1. Incline la antena de la parte posterior del controlador para que apunte al suelo.

GARANTÍA LIMITADA
Masterbuilt® garantiza que la parrilla y ahumador digital de la serie Gravity X no presenta defectos de material ni de 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 3 años 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.

¿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

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Netherlands
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia y Nueva Zelanda
Contacte a su distribuidor.

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.

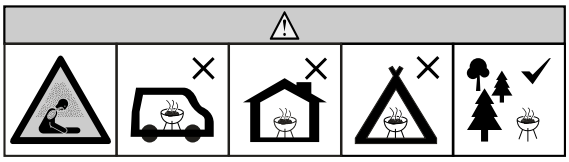
⚠ WAARSCHUWING ⚠

- 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 met 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 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.

⚠ WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN ⚠

- 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.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen 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 roker. 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 en de hitteschilden 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 hitteplaat, de deur met slot en het asluik met slot van de laadtrechter zijn HEET tijdens het gebruik van de grill en de afkoeling ervan. 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.
- Grill moet worden gebruikt in een weerbestendig en afgedekt stopcontact dat is goedgekeurd voor gebruik buiten.
- 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.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- 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.
- 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.
- Na elk gebruik de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven sluiten.
- Vóór elk gebruik de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven openen.
- De grill nooit gebruiken met de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven gesloten. 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.

ELEKTRISCHE VEREISTEN

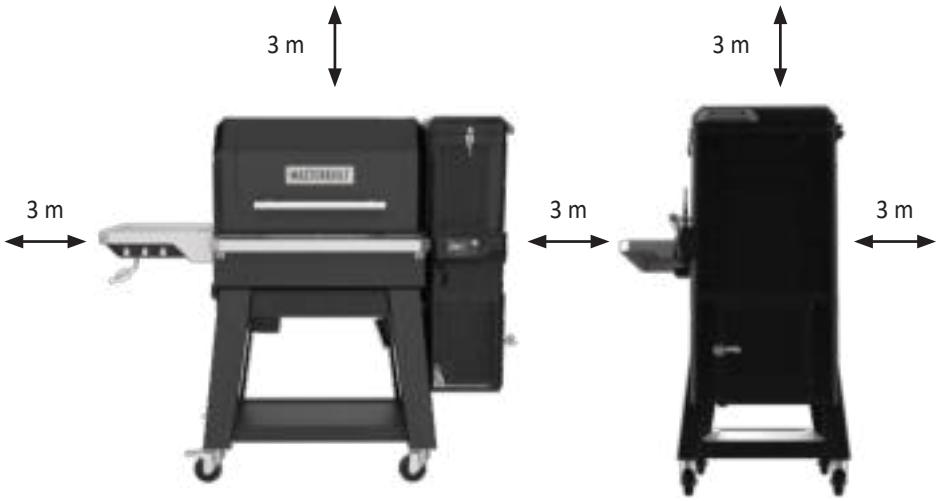
- Voeding (EU/VK): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Voeding (AUS/NZ): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,6A, 18 W
- Product: 12 V, 1,5 A

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 houtskool of houtbrokken.

Instructies voor de werking

REGELPANEEL



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

Pauzeerfunctie:
De grill heeft een functie PAUZEREN om de ingestelde temperatuur beter te handhaven als het deksel open is.
- Tijdens het koken bij een temperatuur boven 260 °C, moet de functie PAUZEREN ingeschakeld zijn, VOORDAT het deksel van de grill wordt geopend.
- De functie Pauzeren stopt de ventilator, zodat de temperatuur niet plots verhoogt als het deksel wordt geopend.
- Om de functie PAUZEREN in te schakelen, drukt u op de aan-/uitknop (op de regeling staat HOUDEN).
- Om het gewone handhaven van de temperatuur te hervatten en de ventilator opnieuw te activeren, drukt u opnieuw op de aan-/uitknop.

Schermcyclus:
Knop indrukken voor grafische weergave of om door de verschillende weergaven van de regeling te gaan.

Schermbeveiligingsmodus:
Knop voor schermcyclus ingedrukt houden om de schermbeveiliging te activeren. In schermbeveiligingsmodus blijven alle ingestelde temperaturen en timers actief. Druk op een willekeurige knop om de schermbeveiliging af te sluiten. De schermbeveiliging wordt ook gedeactiveerd als een vleesthermometer de ingestelde temperatuur bereikt, een eerder ingestelde tijd is bereikt of een foutmelding wordt geactiveerd

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. Steek de vleesthermometer in.
2. Druk de schermcyclusknop in, totdat u de vleesthermometer op het scherm ziet.
3. Tijdens de weergave van de thermometer op het scherm drukt u de knop voor temperatuurinstelling in om de gewenste temperatuur op de vleesthermometer in te stellen.
4. Schuif de knop totdat de gewenste temperatuur wordt getoond.
5. Knop voor temperatuurinstelling indrukken om de temperatuur te bevestigen.

(Als de vleesthermometer 149 °C bereikt, hoort u een alarm. Verwijder dan de vleesthermometer uit de warmte en laat afkoelen.)

Instructies voor de werking

CONNECTIVITEIT

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).

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 roker 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 roker werken zoals geprogrammeerd. U kunt de roker doen werken vanaf het regelpaneel als de koppeling of verbinding verbroken is.

Dit apparaat bevat (een) voor vergunning vrijgestelde zender(s)/ontvanger(s) 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/2412-2484 MHz

Instructies voor de werking

VOORBEHANDELING

Met deze voorbehandeling van de grill brandt u alle overgebleven chemicaliën en olie van het fabricageproces weg. 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 in op 204 °C gedurende 30 minuten.
4. Schakel de grill uit volgens de instructies voor AFZETTEN.
5. Laat de grill HELEMAAL afkoelen.
6. Herhaal stap 3 tot 6 op 177 °C.

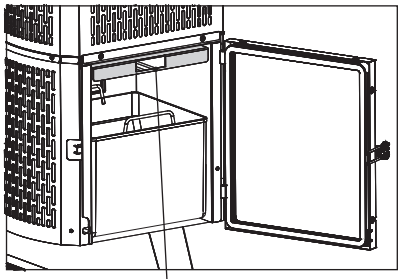
Vaak voorbehandelen voorkomt roest. Eventueel roest reinigen met een staalborstel, plantaardig bakvet aanbrengen en verwarmen zoals hierboven beschreven.

OPSTARTEN

1. OPEN de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven.

2. Open het laadtrechterdeksel en asluik.
   - Elke deur heeft een veiligheidsschakelaar die de werking van de ventilator stopt als de deuren geopend zijn.
   - Als er houtskool over is van een vorige kooksessie, schud dan aan de houtskoolrooster, zodat alle as in de aslade valt.
   - Verwijder eventuele as uit de aslade.

3. Vul de laadtrechter met houtskool.
   - Ongeveer 8 kg houtskoolbriketten.
   - Ongeveer 5,5 kg houtskoolbrokken.
   - **Nooit snelbrandende houtskool of aanmaakvloeistof gebruiken.**
   - Als er houtskool door de houtskoolrooster in het asblik valt, verwijder die dan voordat u begint.



NB: aanmaakblokjes komen hier.

4. Plaats het aanmaakblokje in de houtskoolrooster, steek het aan en wacht 1 à 2 minuten om te zien of het brandt.
   - Gebruik voedselveilige aanmaakblokjes of gedraaide keukenrol of papier.
   - Plaats in de houtskoolrooster op de steunstaven voor aanmaakblokjes.
   - Wees voorzichtig en draag beschermende handschoenen.
   - Steek aan met een lucifer of aansteker.

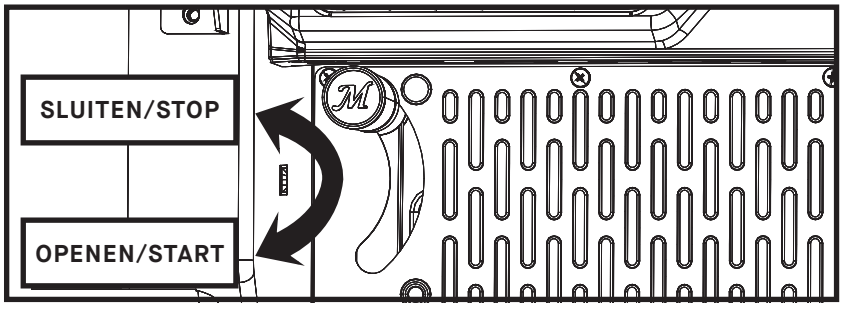
5. Draai de regeling aan en stel de gewenste temperatuur in.
   - Steek het aanmaakblokje aan, voordat u de temperatuur instelt.
   - Wacht 1 à 2 minuten na het aansteken van een aanmaakblokje, om te zien of het goed brandt.

6. Wacht totdat de grill de gewenste ingestelde temperatuur bereikt.
   - De grill moet na ongeveer 15 minuten voorverwarmen.

WARMTE-INLAAT- EN LUCHTINLAATSCHUIVEN

STARTEN:
Schuif de inlaatschuiven in de stand Open.

AFSLUITEN:
Schuif de inlaatschuiven in de stand Gesloten.



Instructies voor de werking

BIJVULLEN

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

1. GEEN houtskool bijvullen als de grill warmer is dan 121 °C.
2. De ventilator stopt als u het laadtrechterdeksel of asluik opent. Dit is een veiligheidsfunctie van de grill.
3. WEES UITERMATE VOORZICHTIG. Als het laadtrechterdeksel wordt geopend, stijgt de vlam op vanaf de bovenkant van de trechter, net zoals een toorts. Sluit het laadtrechterdeksel en asluik en de vlam wordt opnieuw kleiner, goed voor gewone werking.
4. Open het laadtrechterdeksel en draag beschermende handschoenen. Het laadtrechterdeksel zal heet zijn.
5. Plaats snel meer houtskool in de laadtrechter. Na korte tijd stijgt een vlam op vanuit de laadtrechter. Wij bevelen aan dat u zo snel mogelijk bijvult.
6. Sluit het laadtrechterdeksel.

ROOK/SMAAK TOEVOEGEN

Brokken hout in de laadtrechter mengen met houtskool. NB: nooit meer dan 0,68 kg brokken hout in de hele trechter gebruiken.

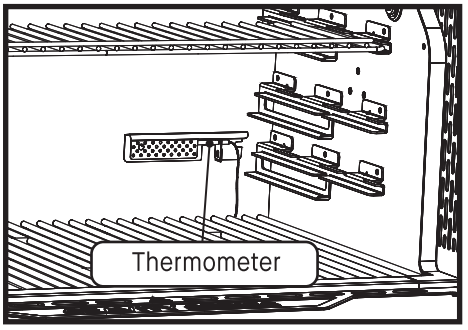
AFZETTEN

1. Schakel de regeling uit en maak de grill los van het stopcontact.
2. Sluit het laadtrechterdeksel en asluik.
3. Sluit de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven.
   - De grill is ontworpen om de houtskool geen zuurstof meer te geven na het uitschakelen. Daardoor kan een deel van de ongebruikte houtskool worden bewaard voor de volgende kooksessie.
4. De schuiven niet sluiten na het uitschakelen kan de grill beschadigen.
5. Altijd wachten totdat de grill afgekoeld is, voordat u reinigt, afdekt of opbergt.

REINIGEN EN OPBERGEN

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

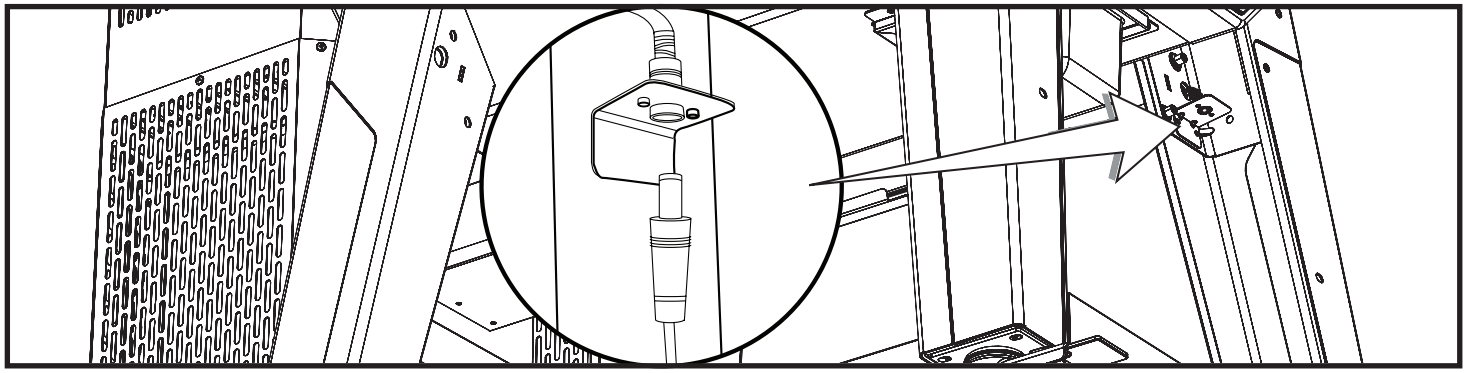
- Controleer regelmatig de schroeven en gemonteerde onderdelen, zodat u zeker bent dat de grill veilig is voor gebruik.
- Grill en kook-/rookroosters reinigen met een zacht afwasmiddel. De buitenkant van de grill afwrijven met een vochtige doek. GEEN ovenreinigers of andere reinigingsmiddelen gebruiken. Helemaal laten drogen.
- De thermometer (afgebeeld) periodiek reinigen met een zacht afwasmiddel om de afgelezen grilltemperatuur accuraat te houden. Helemaal laten drogen.
- Als de as koud is, de aslade en binnenkant van de laadtrechter onderaan na elk gebruik schoonmaken om opgehoopte as, resten en stof te verwijderen.
- Altijd de aslade na elk gebruik leegmaken, zodra de as helemaal afgekoeld is. Dit zal de levensduur van de aslade verlengen.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- De grill altijd bedekken en opbergen in een beschermde, DROGE RUIMTE. Uitsluitend opbergen nadat het vuur gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn. Vleesthermometers in huis bewaren.
- 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.



Instructies voor de werking

NETSNOER

Het netsnoer gaat in de grill in de linkervoorpoot.

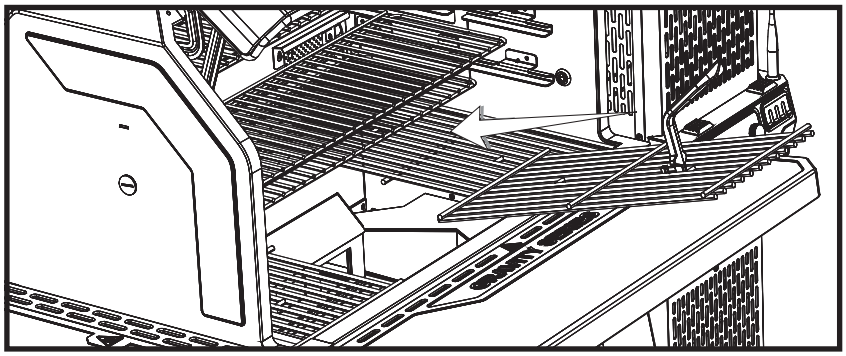


TILLER VOOR ROOSTER

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.

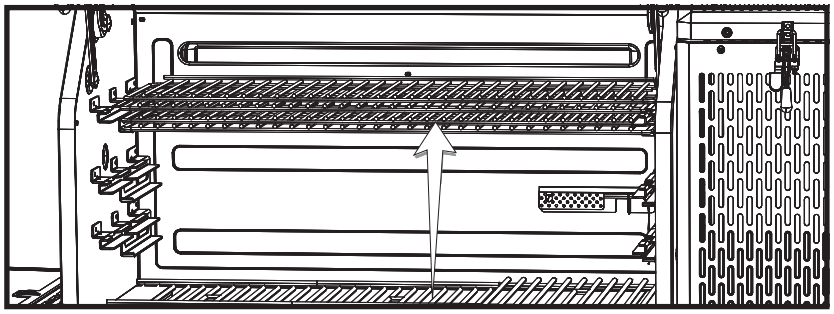


TILLER VOOR ROOSTER



OPWARMREK OPBERGEN

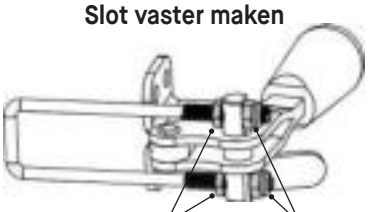
De opwarmrekken zijn zo gemaakt dat u ze in de grill kunt opbergen. Een rek dat u niet gebruikt, kunt u onder het achterste opwarmrek opbergen.



AANPASSINGEN AAN SLOT

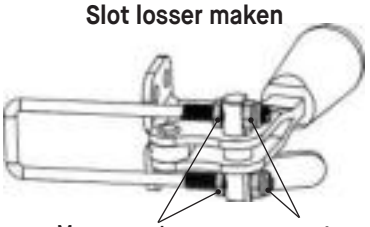
Mogelijk moeten de sloten aan het deksel en luik van de laadtrechter worden aangepast voor goede vergrendeling en om overmatige rookuitlaat te voorkomen. Maak de sloten iets losser als er te veel druk nodig is om te sluiten. Maak de sloten iets vaster als er te veel rook ontsnapt.

Slot vaster maken



Moeren losser aandraaien **Moeren vaster aandraaien**

Slot losser maken



Moeren vaster aandraaien **Moeren losser aandraaien**

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.	Contact opnemen met de klantendienst.
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.
	Deksel van laadtrechter open.	De laadtrechter is voor de veiligheid uitgerust met afsluitschakelaars om te voorkomen dat de ventilator het vuur aanstookt als deze deuren open zijn. Sluit de deuren en de schakelaars worden ingeschakeld. De ventilator kan dan gewoon blijven werken.
	Asluik open.	
	Ventilator niet verbonden met regeling.	Controleer of de verbinding goed is.
	Ventilator niet verbonden met kabelset.	
	Op de regeling verschijnt HOPR.	Er is een probleem met de bovenste of onderste laadtrechterschakelaar. Neem contact op met de klantendienst en vraag een nieuwe schakelaarkit.
	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.	Afsluitschuiven zijn niet open.	Open de afsluitschuiven.
	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'.
Er ontsnapt te veel rook uit de laadtrechter.	Afsluiting aan het deksel van de laadtrechter is los.	Maak het slot aan het deksel van de laadtrechter vaster.
	Afsluiting aan asluik is los.	Maak het slot aan het asluik vaster.
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.	Contact opnemen met de klantendienst.
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 de afsluitschuiven open zijn. 2. Controleer of het laadtrechterdeksel en asluik helemaal gesloten zijn. 3. Controleer of er houtskool gevuld is. 4. Controleer of de asrooster niet geblokkeerd is door oude as van een vorig gebruik. Schud de rooster, zodat de oude houtskool erdoor kan vallen. 5. 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.
Slechte wifiverbinding	Zwak signaal.	1. Richt de antenne aan de achterkant van de regeling naar de grond.

BEPERKTE GARANTIE
Masterbuilt® garandeert dat de digitale houtskoolgrill en -roker uit de Gravity Series XT geen materiaal- en fabricagefouten zal vertonen gedurende 3 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.

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.
Onze garantievoorwaarden kunnen nu en dan worden gewijzigd. Ga voor een actuele versie van onze garantie naar www.masterbuilt.com/pages/warranty. Voor hulp of een actuele kopie van onze garantie kunt u contact met ons opnemen via de onderstaande gegevens.

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
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.

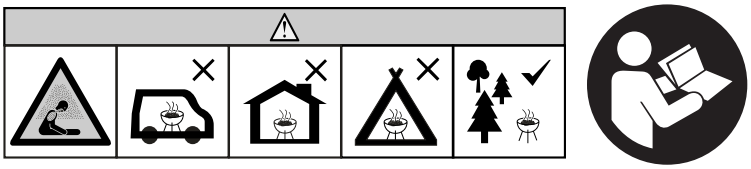
VAROITUS

- 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.
- **OUDATA 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.

⚠ VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET ⚠

- Alkoholin, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä koota grilli asianmukaisesti tai käyttää sitä turvallisesti.
- 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 Masterbuilt®in 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 ja piippu ovat KUUMIA käytön aikana ja pysyvät KUUMINA jäähtymisprosessin 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.
- Piipun lämpösuoja, kansi ja kannen salpa sekä tuhkaluukku ja tuhkaluukun salpa 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.
- Grilliä saa käyttää vain ulkokäyttöön tarkoitetun, säänkestävän ja peitetyn pistorasian kanssa.
- 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:
    1. Älä kytke laitetta ennen kuin se on koottu ja käyttövalmis.
    2. Käytä vain hyväksyttyjä, maadoitettuja virtalähteitä.
    3. Älä käytä laitetta sähkömyrskyn aikana.
    4. 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:
    1. Jatkojohdon merkityn sähköisen arvon on oltava vähintään yhtä suuri kuin laitteen sähköinen nimellisarvo; ja
    2. 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.
- ÄLÄ sijoita johtoa kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle, tai kuumaan uuniin.

VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

- 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 hiilen lisääminen on välttämätöntä käytön aikana, noudata tämän grillin erityisiä uudelleentäyttöohjeita ja käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan käytä grilliä, jos sen lämpötila-anturi on irrotettu. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa grilliä.
- Sulje lämmön- ja ilmanottoluukut jokaisen käytön jälkeen.
- Avaa lämmön- ja ilmanottoluukut ennen jokaista käyttökertaa
- Älä koskaan käytä grilliä, jos sen lämmönotto- ja ilmanottoluukut ovat suljettu. Tämä saattaa vahingoittaa grilliä.
- VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 säädännön mukaisia sytyttimiä!

SÄHKÖVAATIMUKSET

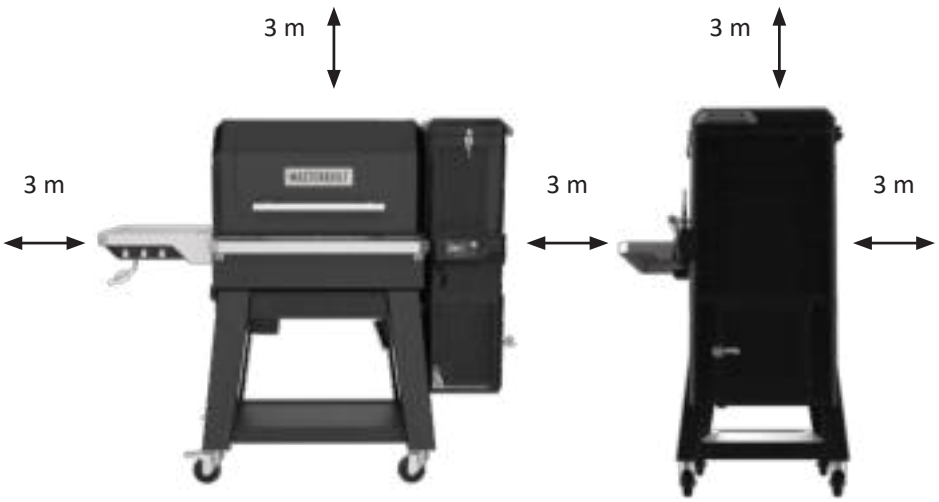
- Virtalähde (EU/UK): 100-240VAC, 50/60HZ, 0,5A, 18W
- Virtalähde (AUS/NZ): 100-240VAC, 50/60HZ, 0,6A, 24W
- Tuote: 12V, 1,5A

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



Virta päälle/pois päältä tai taukosäädin:
1. Paina ON-nappia laitteen käynnistämiseksi.
2. Yksi painallus laitteen ollessa päällä = TAUKO
3. Pitkä painallus laitteen ollessa päällä = virta pois päältä.

Taukotoiminto:
Grillissä on TAUKO-toiminto, joka auttaa asetetun lämpötilan ylläpitämisessä, kun kansi avataan.
- Kun kypsennät yli 500 °F:n (260 °C) lämpötilassa, varmista, että TAUKO-toiminto on käytössä ENNEN grillin kannen avaamista.
- Taukotoiminto pysäyttää tuulettimen, jotta lämpötila ei nouse, kun kansi avataan.
- Ota TAUKO-toiminto käyttöön painamalla virtapainiketta (säätimessä näkyy HOLD).
- Voit jatkaa normaalia lämpötilan ylläpitoa ja uudelleenaktivoida tuulettimen painamalla virtapainiketta uudelleen.

Näyttöjakso:
Paina nappia nähdäksesi kaavion tai vaihtaaksesi eri ohjaimen näkymien välillä.

Näytönsäästötila:
Aktivoi näytönsäästäjä pitämällä näytön kiertopainiketta painettuna. Näytönsäästäjätilassa kaikki asetetut lämpötilat ja ajastimet pysyvät aktiivisina. Poistu näytönsäästäjätilasta painamalla mitä tahansa painiketta. Näytönsäästötila deaktivoituu myös tilanteissa, missä lämpömittari on saavuttanut asetetun lämpötilan, aiemmin asetettu ajastin on päättynyt, tai virheilmoitus laukeaa.

Lämpötilan asettaminen:
1. Paina nappia.
2. Aseta grilli haluttuun lämpötilaan.
3. Paina painiketta 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 sekuntti 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. Aseta lämpömittari paikoilleen
2. Paina näytön vaihtonappia, kunnes lämpömittari näkyy näytöllä.
3. Paina tämän jälkeen lämpötilan asetuspainiketta asettaaksesi sen tavoitelämpötilan.
4. Säädä nuppia, kunnes haluttu lämpötila näkyy näytöllä.
5. Paina lämpötilanappia lämpötilan vahvistamiseksi (Kuulet hälytysäänen lämpötilan saavuttaessa 150 C astetta Poista lämpömittari ja anna sen jäähtyä.)

Käyttöohjeet

LIITETTÄVYYS

1. Lataa Masterbuilt-sovellus Apple App Storesta tai Google Play Storesta. Lisätietoja osoitteessa masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Kun lataus on valmis, avaa Masterbuild-sovellus ja noudata grillin ja älylaitteiden pariliitoksen ohjeita.

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 / 2412-2484 MHz

Käyttöohjeet

ESIPOLTTAMINEN

Esipolttaminen puhdistaa grillin sen tuotannon aiheuttamista kemikaaleista ja öljyistä polttamalla ne. 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. Aseta lämpötila 204°C asteeseen 30 minuutiksi.
4. Sammuta grilli SAMMUTUSOHJEIDEN mukaan.
5. Saali grillin jäähtyä KOKONAAN.
6. Toista kohdat 3-6 175°C asteessa.

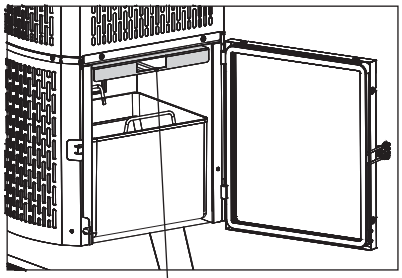
Grillin säännöllinen polttaminen ehkäisee ruostumista. Jos näet ruostetta, puhdista se teräsharjalla, lisää kasvisrasvaa ja lämmitä yllämainittujen ohjeiden mukaisesti.

KÄYNNISTYS

1. AVAA lämmön- ja ilmanottoluukut.

2. Avaa piipun kansi ja hiilikansi.
   - Jokaisessa ovessa on turvakytkin, joka estää tuuletinta toimimasta, kun nämä ovet avataan.
   - Jos grillissä on vanhaa hiiltä, ravista puuhiiliritilää varmistaaksesi vanhan tuhkan putoamisen tuhka-astiaan.
   - Heitä pois astiassa oleva tuhka.

3. Täytä piippu hiilellä.
   - Noin 8 kg. (18 lbs) hiilibrikettejä.
   - Noin 5,4 kg hiilenpaloja. (12 lbs) hiilenpaloja.
   - **Älä koskaan käytä nopeasti syttyvää hiiltä tai sytytysnestettä.**
   - Tyhjennä hiiliasti, jos hiiltä putoaa ritilältä astiaan ennen sytyttämistä.



Huomaa: Aseta sytytin tähän.

4. Aseta sytytin hiiliritilälle, sytytä ja odota 1–2 minuuttia varmistaaksesi, että sytytin syttyy tuleen.
   - Käytä ruokaystävällisiä sytyttimiä tai kierrettyä paperia.
   - Aseta sytytin hiiliritilällä olevaan sytytintukeen.
   - Käytä varovaisuutta sekä suojakäsineitä.
   - Sytytä tulitikulla tai sytyttimellä.

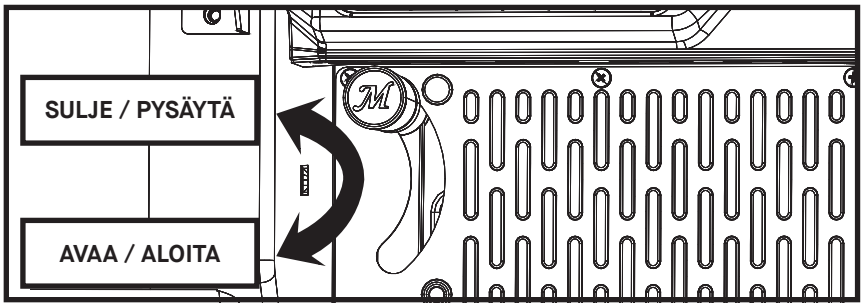
5. Käynnistä grilli haluttuun lämpötilaan.
   - Sytytä sytytin ennen lämpötilan asettamista.
   - Odota 1-2 minuuttia sytyttimen syttymisen jälkeen varmistaaksesi sen täysi palaminen.

6. Odota, kunnes grilli yltää haluttuun lämpötilaan.
   - Grillin esilämmitys vie noin 15 minuuttia.

LÄMMÖN- JA ILMANOTTOLUUKUT.

ALOITTAAKSESI:
Liu'uta imanottoluukut "auki"-asentoon

SAMMUTTAMINEN:
Liu'uta imanottoluukut "suljettu"-asentoon



Käyttöohjeet

UUDELLEENTÄYTTÖ

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

1. ÄLÄ lisää hiiliä, kun grillin lämpötila on yli 250 °F (121 °C).
2. Tuuletin sammuu piipun kannen tai tuhkaluukun avautuessa. Tämä on grillin turvaominaisuus.
3. OLE ÄÄRIMMÄISEN VAROVAINEN: Kun piipun kansi avataan, piipusta nousee korkeita liekkejä kuin soihdusta. Piipun kannen ja tuhkaoven sulkeminen palauttaa liekin normaaliksi.
4. Avaa piipun kansi käyttäen suojakäsineitä. Piipun kansi on kuuma.
5. Lisää nopeasti hiiltä piippuun. Liekki nousee piipusta hetken päästä, joten suosittelemme, että täyttö suoritetaan mahdollisimman nopeasti.
6. Sulje piipun kansi.

SAVUN/MAUN LISÄÄMINEN

Sekoita piipussa olevat puupalat ja hiilet. HUOMAA: Käytä aina korkeintaan 1,5 lb (0,68 kg) puupaloja piipussa.

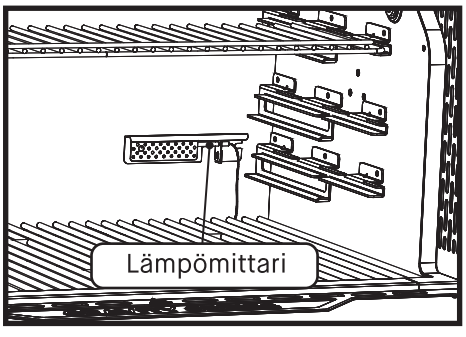
SAMMUTTAMINEN

1. Sammuta säädin, ja irrota grilli pistorasiasta.
2. Sulje grillin ja piipun kansi sekä hiilikansi.
3. Sulje lämmön- ja ilmanottoluukut.
   - Grilli on suunniteltu niin, että se tukahduttaa hiilen sammuttamisen jälkeen. Tämä varmistaa, että voit uudelleenkäyttää osan hiilestä.
4. Luukkujen sulkematta jättäminen saattaa aiheuttaa grillin vaurioita.
5. Varmista aina ennen puhdistamista, peittämistä ja varastointia, että grilli tuntuu viileältä.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

VARMISTA, ETTÄ GRILLI ON VIILEÄ KOSKETUKSELLE ENNEN SEN PUHDISTAMISTA JA VARASTOINTIA.

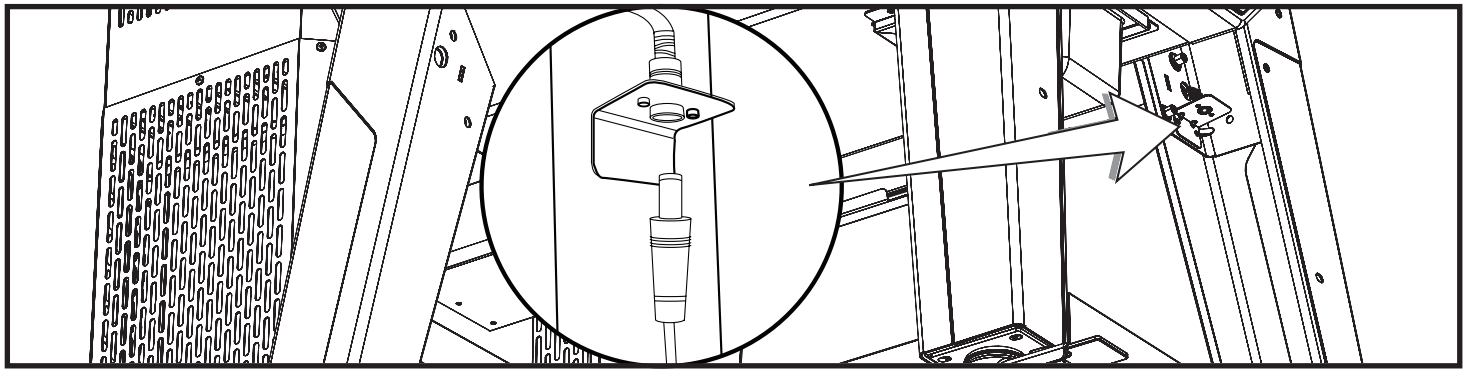
- Tarkasta laitteisto ja kootut osat säännöllisesti varmistaaksesi grillin turvallisen toimintakunnon.
- Puhdista grilli-/savustinritilät miedolla astianpesuaineella. Pyyhi grillin ulkopinta kostealla rätillä. ÄLÄ käytä uunin puhdistusainetta tai muita puhdistusaineita. Varmista savustimen täysi kuivuminen.
- Puhdista lämpötila-anturi (kuvassa) säännöllisin väliajoin miedolla astianpesuaineella varmistaaksesi grillin lämpötilalukemien tarkkuus tulevaisuudessa. Kuivaa huolellisesti.
- Tuhkan viilentymisen jälkeen, puhdista tuhka-astia ja piipun sisäpuoli jokaisen käytön jälkeen tuhkan, jäännösten ja pölyn poistamiseksi.
- Tyhjennä tuhka-astia aina käytön jälkeen sen jälkeen kun tuhka on täysin jäähtynyt. Tämä auttaa pidentämään tuhka-astian käyttöikää.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne alumiinifolion sisään, kastamalla ne veteen ja heittämällä ne pois syttymättömässä astiassa.
- Peitä ja säilytä grilli aina suojatussa, KUIVASSA PAIKASSA. Varastoi vasta, kun tuli on sammunut ja kaikki pinnat ovat kylmiä. Säilytä lämpömittarit sisätiloissa.
- Kun grilli ei ole jatkuvassa käytössä, ja vaikka se olisikin peitetty kannella, muista tarkistaa grilli säännöllisesti välttääksesi ruosteen ja korroosion muodostumisen kosteuden kertymisen vuoksi.



Käyttöohjeet

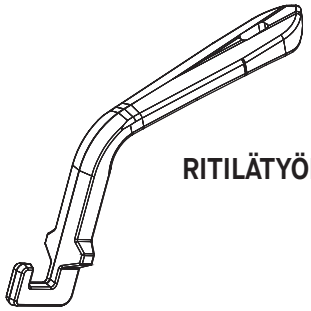
VIRTAJOHTO

Virtajohto liitetään grilliin vasemman etujalan sisäpuolella.

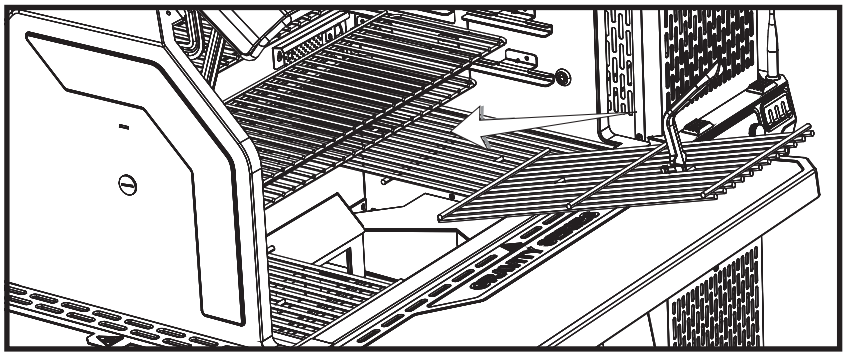


RITILÄTYÖKALU

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

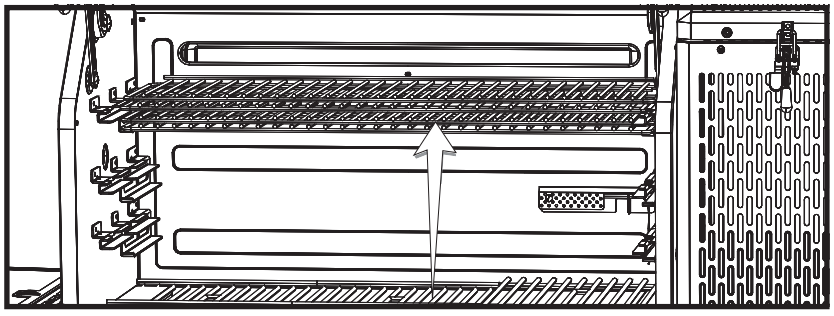


RITILÄTYÖKALU



LÄMMITYSRITILÄN SÄILYTYS

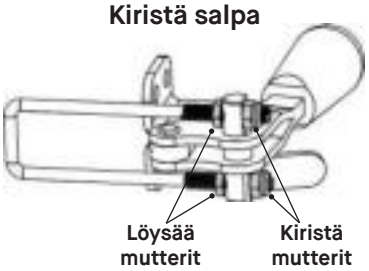
Lämmitysritilät on suunniteltu grillin sisällä säilytettäväksi. Käytön jälkeen voit asettaa ne taaemman lämmitysritilän alle.



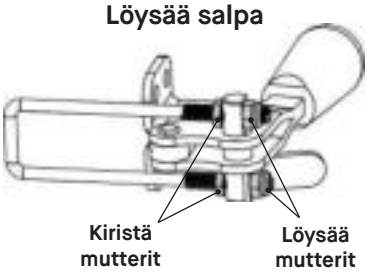
KIINNITYSSÄÄDÖT

Piipun kansi ja oven salvat saattavat tarvita säätöä tiivisteen varmistamiseksi ja liiallisen savun vuotamisen estämiseksi. Löysää salpoja hieman, jos ne vaativat voiman käyttöä sulkeutuakseen. Jos savua vuotaa liikaa, kiristä salpoja.

Kiristä salpa



Löysää salpa



Ongelmanratkaisu

ONGELMA	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.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun
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.
	Piipun kansi on auki.	Turvallisuuden vuoksi piippu on varustettu sammutuskytkimillä tuulettimen aiheuttaman tulipalon estämiseksi kannen ollessa auki. Ovien sulkeminen kytkee tuulettimen kytkimet päälle, jolloin se jatkaa normaalia toimintaa.
	Hiiliovi on auki.	
	Tuuletin on irrotettu ohjauspaneelista.	Tarkista, että tuuletin on paikoillaan.
	Tuuletin on irrotettu johdinsarjasta.	
	Ohjaimessa näkyy sana "HOPR"	Piipun ylä- tai alakytkimessä on ongelma. Ota yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä uusi kytkinsarja.
	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.	Sulkulevyt eivät aukea.	Avaa sulkuluukut.
	Liian vähän hiiltä.	Uudelleentäytä piippu hiilellä.
	Grillin kansi on auki.	Sulje piipun kansi.
	Tuuletin on pois päältä.	Katso kohta "Tuuletin POIS PÄÄLTÄ."
Piipusta tulee liikaa savua.	Piipun kannen tiiviste on löysällä.	Kiristä piipun kannen salpa.
	Hiilioven tiiviste on löysällä.	Kiristä hiilioven salpa.
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.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun
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 sulkulevyt on auki. 2. Varmista, että piipun kansi ja hiilikansi ovat kiinni. 3. Varmista, että hiilikori ei ole tyhjä. 4. Varmista, ettei tuhka-astiassa ole vanhaa tuhkaa tai ettei se tuki astiaa. Ravista ritilää vanhan tuhkan poistamiseksi. 5. Käynnistä grilli uudelleen.
Virhe 5	Lämpömittarin lämpötila on yli 300°F.	1. Irrota lämpömittari grillistä suojakäsineitä käyttäen. 2. Irrota ohjaimesta. 3. Anna lämpömittarin jäähtyä kokonaan.
Huono WiFi-yhteys	Heikko signaali.	1. Kallista ohjaimen takana oleva antenni maata kohti

RAJOITETTU TAKUU
Masterbuilt® takaa Gravity Series XT -digitaalisen hiiligrillin ja savustimen olevan vapaita materiaali- ja valmistusvirheistä asianmukaisen kokoamisen, normaalin käytön ja suositellun hoidon aikana 3 vuoden ajan alkuperäisestä ostopäivästä lähtien. Masterbuiltin® takuu ei kata maalipinnoitetta, koska se voi palaa normaalikäytössä. Masterbuiltin® takuu ei kata ruostumista. Masterbuilt® vaatii takuuvaatimusten yhteydessä ostotodistuksen, esimerkiksi ostokuitin.

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-SEELANNIN ASUKKAAT:
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 päivitetyn kopion 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

Masterbuilt®
Kamado Joe Eurooppa
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Alankomaat
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia & Uusi-Seelanti
Ota yhteyttä jälleenmyyjään.

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.

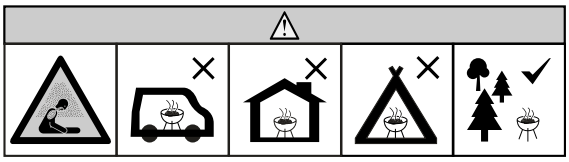
WARNUNG

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße 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 Holzspäne, Holzstücke, 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.
  - Gehen Sie zum Arzt, 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 NUR als Haushaltsgegenstand in Außenbereichen vorgesehen.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- Verwenden Sie nur Holzkohle 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.
- Niemals in Wohnmobilen oder auf Booten verwenden.
- Benutzen Sie den Grill niemals unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN STRUKTURELLE 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 bewegt 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 Zweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie während des Betriebs des Grills immer einen Feuerlöscher bereit.
- 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.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 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 benutzen.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Wenn sich Kinder oder Haustiere in der Nähe des Grills befinden, während dieser benutzt wird, ist strenge Aufsicht empfohlen.
- 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 werden beaufsichtigt oder erhalten 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 werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- 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. Vorsicht ist geboten. 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® geliefert werden, werden nicht empfohlen und können Verletzungen verursachen.
- 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.
- Die Hitzeschilde des Grills und des Trichters sind während des Betriebs HEISS und bleiben danach und während des Kühlvorgangs für eine gewisse Zeit HEISS. VORSICHT ist geboten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Essen 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 Hitzeschild, der Trichterdeckel und die Verriegelung, die Ascheklappe und der Riegel des Trichters sind HEISS, während der Grill in Betrieb ist und auch während des Abkühlens. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit und in der Nähe dieser Komponenten arbeiten.
- Grill 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 gehalten 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 oder mit Feuer arbeiten. 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. 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.
- ACHTUNG – Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu reduzieren, halten Sie das Verlängerungskabel trocken und legen Sie es nicht auf dem Boden.
- ACHTUNG – Um das Risiko eines Stromschlags zu reduzieren, 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.
- Der Grill darf nur mit einer für den Außenbereich vorgesehenen, wetterfesten, abgedeckten Steckdose verwendet werden.
- • 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.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 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.
- 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.
- Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie der Steuerung auf „AUS“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- 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 oder 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, wenn der Temperaturfühler entfernt ist. Dies kann zu einer Überhitzung des Grills und zu schweren Verletzungen und/oder Schäden am Grill führen.
- Schließen Sie nach jeder Luftaufnahme die Schieber für Wärmeeinlass und Lufteinlass.
- Öffnen Sie vor jedem Gebrauch die Schieber für Wärme- und Lufteinlass.
- Bedienen Sie den Grill niemals, während die Schieber für Wärmeeinlass und Lufteinlass geschlossen sind. Dadurch kann der Grill beschädigt werden.
- WARNUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden! Nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3 verwenden!

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

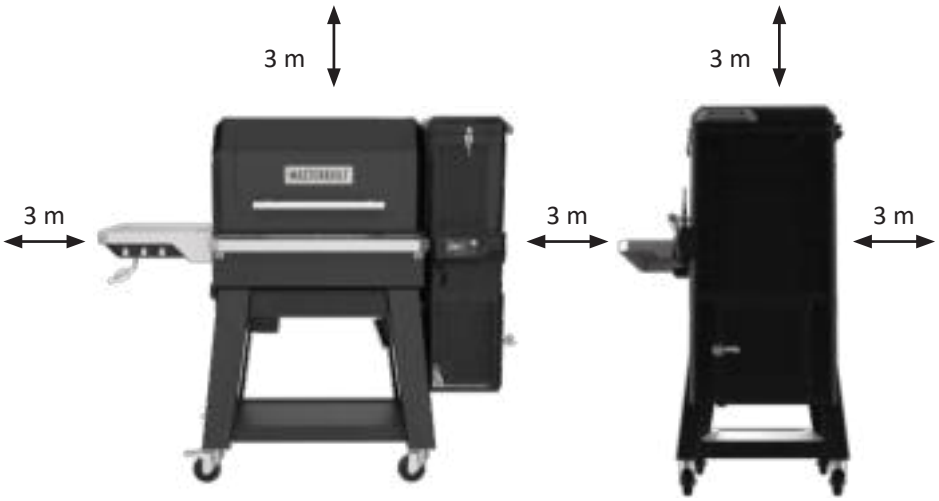
- Stromversorgung (EU/UK): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Stromversorgung (AUS/NZ): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,6 A, 24 W
- Produkt: 12 V, 1,5 A

ANFORDERUNGEN AN DIE STRUKTURELLE 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



Ein-/Ausschalten/Pausieren:
1. Die Taste drücken, um die Steuerung einzuschalten.
2. Einmaliges Drücken im eingeschalteten Zustand = Pausenfunktion
3. Langes Drücken im eingeschalteten Zustand = Ausschalten

Pause-Funktion:
Der Grill ist mit einer PAUSE-Funktion ausgestattet, um die eingestellten Temperaturen beim Öffnen des Deckels besser aufrechtzuerhalten.
- Wenn Sie bei Temperaturen über 500°F (260°C) kochen, stellen Sie sicher, dass die PAUSE-Funktion aktiviert ist bevor Sie den Grilldeckel öffnen.
- Die Pausenfunktion stoppt den Lüfter, um sicherzustellen, dass es beim Öffnen des Deckels nicht zu Temperaturspitzen kommt.
- Um die PAUSE-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Power-Taste (die Steuerung zeigt HOLD an).
- Um zur normalen Temperaturerhaltung zurückzukehren und den Lüfter wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut die Power-Taste.

Bildschirmzyklus:
Drücken Sie die Taste, um durch verschiedene Regler den Graph oder den Zyklus anzusehen.

Bildschirmschonermodus:
Halten Sie die Bildschirmzyklustaste gedrückt, um den Bildschirmschonermodus zu aktivieren. Im Bildschirmschonermodus bleiben alle eingestellten Temperaturen und Timer aktiv. Um den Bildschirmschonermodus zu verlassen, drücken Sie eine beliebige Taste. Der Bildschirmschonermodus wird auch deaktiviert, wenn eine Fleischsonde die eingestellte Temperatur erreicht hat, ein zuvor eingestellter Timer erreicht ist oder eine Fehlermeldung ausgelöst wird.

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.)

Temperatur von 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

Zeit einstellen:
- **Countdown-Timer**
  1. Die Taste drücken.
  2. Mit dem Drehknopf 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.

Temperatur der Fleischsonde einstellen:
1. Sonde in das Fleisch einstecke
2. Drücken Sie die Bildschirmzyklustaste, bis die Fleischtemperatursonde auf dem Bildschirm angezeigt wird.
3. Während die Fleischtemperatursonde auf dem Bildschirm angezeigt wird, drücken Sie die Taste „Temperatur einstellen“, um den Zielwert der Fleischsonde einzustellen
4. Drehen Sie den Knauf, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
5. Drücken Sie die Taste „Temperatur einstellen“, um die Temperatur zu bestätigen (Wenn die Fleischsonde 149 C (300F) erreicht, wird ein Alarm ausgelöst. Entfernen Sie die Fleischtemperatursonde von der Hitze und ermöglichen Sie es ihr, abzukühlen.)

Bedienungsanleitung

KONNEKTIVITÄT

1. Laden Sie die Masterbuilt-App vom 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 Download abgeschlossen ist, öffnen Sie die Masterbuilt-App und folgen Sie den Anweisungen zum Koppeln Ihres 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 Smoker, 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:

Sender- und WLAN-Eigenschaften = RF 0dBM / 2412-2484 MHz

Bedienungsanleitung

VORBEHANDLUNG

Durch das Vorwürzen wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die beim Herstellungsprozess übrig geblieben sind, sodass sie abbrennen können. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN GRILL VORBEHANDELN.

1. Füllen Sie den Trichter zu etwa 1/4—1/2 voll mit Holzkohle.
2. Starten Sie den Grill gemäß den Startanweisungen und stellen Sie die Temperatur für 60 Minuten auf 121 °C (250 °F) ein.
3. Stellen Sie die Temperatur für 30 Minuten auf 400 °F (204 °C) ein.
4. Den Grill gemäß den SHUTDOWN-Anweisungen herunterfahren.
5. Lassen Sie den Grill VOLLSTÄNDIG abkühlen.
6. Wiederholen Sie die Schritte 3-6 auf 350 °F (177 °C).

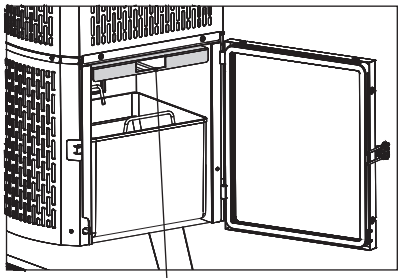
Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Falls Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, mit Pflanzenfett bestreichen und wie oben beschrieben erhitzen.

INBETRIEBNAHME

1. ÖFFNEN Sie die Schieber für Wärme- und Lufteinlass.

2. Öffnen Sie den Trichterdeckel und die Ascheklappe des Trichters.
   - An jeder dieser Türen befindet sich ein Sicherheitsschalter, der verhindert, dass der Ventilator läuft, wenn diese Türen geöffnet werden.
   - Wenn Holzkohle von einem früheren Garvorgang übrig geblieben ist, schütteln Sie den Holzkohlerost, damit die gesamte Asche in den Aschenbecher fällt.
   - Eventuelle Asche aus dem Aschenbecher entsorgen.

3. Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle.
   - Ungefähr 8 kg (18 lbs.) an Holzkohlebriketts.
   - Ungefähr 5,5 kg (12 lbs.) an Grillkohle
   - **Verwenden Sie niemals Fast Light-Holzkohle oder Zündflüssigkeit.**
   - Wenn Holzkohle durch den Holzkohlerost in den Aschenbecher rutscht, entfernen Sie sie, bevor Sie beginnen.



Hinweis: Der Feueranzünder wird hier platziert.

4. Stellen Sie den Feueranzünder in den Holzkohlerost, zünden Sie den Feueranzünder an und warten Sie 1-2 Minuten um sicherzustellen, dass der Feueranzünder brennt.
   - Verwenden Sie einen lebensmittelechten Feuerstartblock oder ein gedrehtes Papierhandtuch/Papier.
   - Ineinen Holzkohlerost auf den Stützstangen für den Feueranzünder legen.
   - Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.
   - Mit Streichholz oder Feuerzeug anzünden.

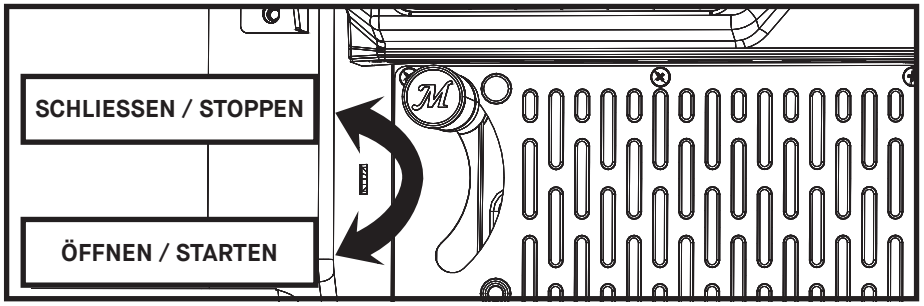
5. Schalten Sie die Steuerung ein und stellen Sie diese auf die gewünschte Temperatur ein.
   - Zünden Sie den Feueranzünder an, bevor Sie die Temperatur einstellen.
   - Warten Sie 1—2 Minuten, nachdem Sie den Feueranzünder angezündet haben, um sicherzustellen, dass der Feueranzünder vollständig angezündet ist.

6. Warten Sie, bis der Grill die gewünschte Solltemperatur erreicht hat.
   - Der Grill sollte in etwa 15 Minuten vorheizen.

WÄRME- UND LUFTEINLASSSCHIEBR

START:
Schieben Sie die Aufnahmeschieber in die Position „offen“

ABSCHALTEN:
Schieben Sie die Aufnahmeschieber in die Position „geschlossen“



Bedienungsanleitung

NEU LADEN

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

1. Füllen Sie Holzkohle NICHT nach, wenn der Grill eine Temperatur von über 250 °F (121 °C) hat
2. Der Ventilator wird ausgeschaltet, wenn Sie den Trichterdeckel oder die Ascheklappe öffnen. Dies ist ein Sicherheitsmerkmal des Grills.
3. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG: Wenn der Trichterdeckel geöffnet wird, steigt die Flamme von der Oberseite des Trichters auf wie eine Fackel. Durch Schließen des Trichterdeckels und der Ascheklappe wird die Flamme wieder auf das normale Betriebsniveau gebracht.
4. Trichterdeckel öffnen, Schutzhandschuhe verwenden und tragen. Der Trichterdeckel wird heiß sein.
5. Geben Sie schnell mehr Holzkohle in den Trichter. Nach kurzer Zeit steigt eine Flamme aus dem Trichter auf, wir empfehlen Sie füllen so schnell wie möglich nach.
6. Den Trichterdeckel schließen.

RAUCH/GESCHMACK HINZUFÜGEN

Mischen Sie Holzstücke im Trichter mit Holzkohle. HINWEIS: Verwenden Sie niemals mehr als 1,5 Pfund (0,68 kg) Holzstücke im gesamten Trichter.

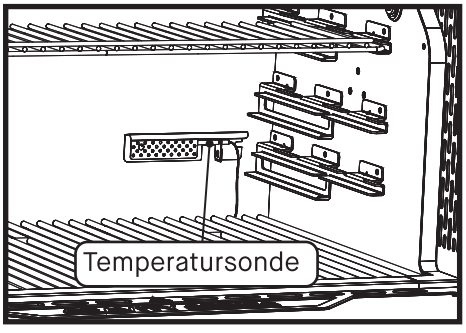
ABSCHALTEN

1. Schalten Sie die Steuerung aus und ziehen Sie den Grill vom Stromnetz ab.
2. Grilldeckel, Trichterdeckel und Ascheklappe schließen.
3. Schließen Sie die Schieber für den Wärme- und Lufteinlass.
   - Der Grill ist so konzipiert, dass der Holzkohle beim Abschalten Sauerstoff entzogen wird. Auf diese Weise kann ein Teil der ungenutzten Holzkohle für den nächsten Kochvorgang gespeichert werden.
4. Wenn die Schieber beim Abschalten nicht geschlossen werden, kann dies zu Schäden am Grill führen.
5. Stellen Sie immer sicher, dass sich der Grill kühl anfühlt, bevor Sie ihn reinigen, abdecken und lagern.

REINIGUNG UND LAGERUNG

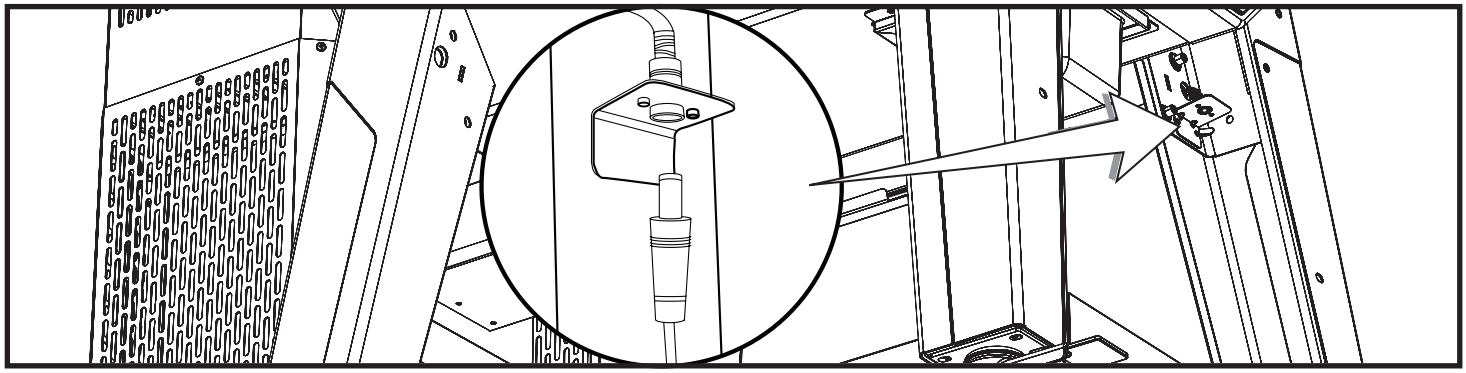
STELLEN SIE IMMER SICHER, DASS SICH DER GRILL KALT IST, BEVOR SIE IHN REINIGEN UND LAGERN.

- Überprüfen Sie die Hardware und die zusammengebauten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Reinigen Sie den Grill und die Koch- und Räucherroste mit einem milden Spülmittel. 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.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler (im Bild) regelmäßig mit einem milden Spülmittel, um genaue Grilltemperaturwerte zu gewährleisten. Achten Sie darauf, gründlich zu trocknen.
- Wenn die Asche kalt ist, reinigen Sie den Aschenbehälter und das Innere des unteren Trichters nach jedem Gebrauch, um Ascheablagerungen, Rückstände und Staub zu entfernen.
- Leeren Sie den Aschenbecher immer nach jedem Gebrauch, sobald die Asche vollständig abgekühlt ist. Dies wird dazu beitragen, die Lebensdauer des Aschenbechers zu verlängern.
- Kalte Asche entsorgen, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser einweichen und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Den Grill immer abdecken und an einem geschützten, TROCKENEN ORT aufbewahren. Nur lagern, wenn das Feuer aus ist und alle Oberflächen kalt sind. Bewahren Sie Fleischsonden im Haus auf.
- Wenn der Grill nicht häufig benutzt wird, auch wenn eine Grillabdeckung verwendet wird, denken Sie daran, Ihren Grill regelmäßig zu überprüfen, um möglichen Rost und Korrosion durch Feuchtigkeitsansammlung zu vermeiden.



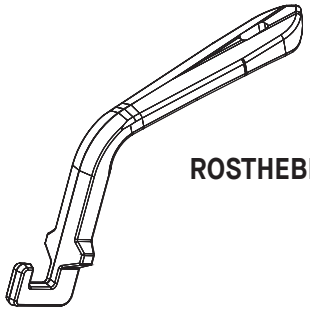
STROMKABEL

Das Stromkabel wird an der Innenseite des vorderen linken Beins an den Grill angeschlossen.

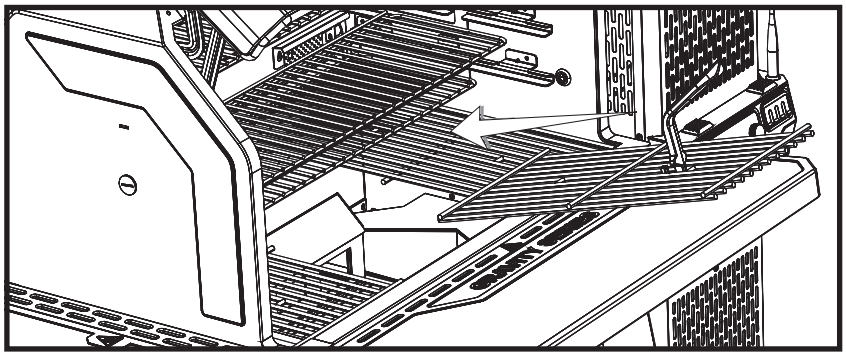


ROSTHEBER

Verwenden Sie Ihren Rostheber, um Ihre Grillroste zu handhaben.
ACHTUNG! 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.

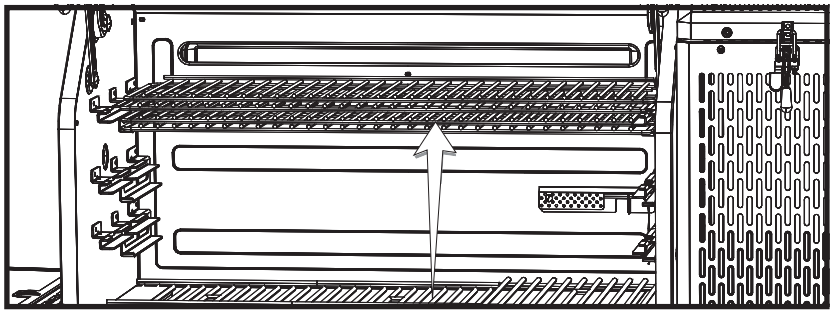


ROSTHEBERWERKZEUG



WARMHALTEROSTLAGERUNG

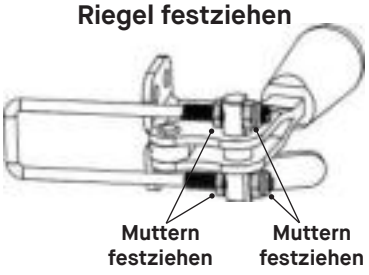
Die Warmhalteroste sind für die Lagerung im Innern des Grills konzipiert. Wenn Sie keinen Rost verwenden, kann er unter dem hinteren Warmhalterost Platz finden.



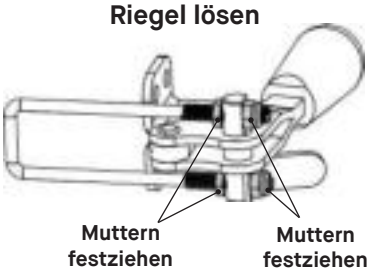
VERRIEGELUNGSEINSTELLUNG

Der Trichterdeckel und die Türverschlüsse müssen möglicherweise angepasst werden, um eine einwandfreie Abdichtung zu gewährleisten und ein übermäßiges Austreten von Rauch zu verhindern. Lockern Sie die Riegel leicht, wenn zum Schließen übermäßiger Druck erforderlich ist. Ziehen Sie die Riegel leicht an, wenn zu viel Rauch austritt.

Riegel festziehen



Riegel lösen



Problembehebung

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Regler ist nicht eingeschaltet.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Einschalttaste an der Steuerung.
	Nicht angeschlossen.	Stecken Sie die 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, falls er ausgelöst wurde.
	Fehlfunktion der Steuerung.	Wenden Sie sich an den Kundendienst
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.
	Trichterdeckel offen.	Aus Sicherheitsgründen ist der Trichter mit Abschaltschaltern ausgestattet, um zu verhindern, dass der Ventilator das Feuer schürt, wenn diese Türen offen sind. Durch Schließen der Türen werden die Schalter aktiviert, sodass der Lüfter seinen normalen Betrieb fortsetzen kann.
	Ascheklappe offen.	
	Der Lüfter wurde von der Steuerung getrennt.	Überprüfen Sie, ob der Anschluss festsitzt.
	Lüfter vom Kabelbaum getrennt.	
	„HOPR“ wird auf der Steuerung angezeigt	Es liegt ein Problem mit Ihrem oberen oder unteren Schalter vor. Wenden Sie sich an den Kundendienst und fordern Sie ein neues Schalterkit an.
	Fehler 3	Siehe unten.
Die Temperatur der Steuerung ist ungenau.	Temperaturfühler nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Anschluss festsitzt.
	Der Temperaturfühler ist verschmutzt.	Temperaturfühler vorsichtig reinigen.
Langsame erhitzen.	Abschalt-Schieber nicht geöffnet.	Abschalt-Schieber öffnen.
	Zu wenig Holzkohle.	Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle auf.
	Grilldeckel öffen.	Grilldeckel schließen.
	Der Lüfter ist nicht eingeschaltet.	Siehe „Lüfter nicht eingeschaltet“.
Übermäßiger Rauchaustritt aus dem Trichter.	Lose Dichtung am Trichterdeckel.	Die Verriegelung des Trichterdeckels festziehen.
	Lockere Dichtung an der Ascheklappe.	Die Ascheklappe festziehen.
Die Steuerung wird neu gestartet und wechselt in den Standby-Modus.	Elektrostatische Aufladung Wenn das Produkt durch elektrostatische Entladung gestört wird, wird die Steuerung möglicherweise neu gestartet und wechselt dann in den Standby-Modus.	Die Steuerung muss vom Benutzer neu gestartet werden, um den normalen Betrieb wiederherzustellen; dieses Phänomen ist normal.
Fehler 1	Temperaturfühler nicht richtig angeschlossen.	1. Überprüfen Sie, ob der Anschluss festsitzt. 2. Trennen Sie den Regler von der Stromversorgung, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie ihn wieder an.
Fehler 2	Fehlfunktion der Fleischsonde.	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Fehler 3	Grill überhitzt.	1. Grill ausschalten. 2. Überprüfen Sie die Ursache der Überhitzung. • Fettbrand. • Fehlfunktion des Lüfters. 3. Grill neu starten.
Fehler 4	Die Holzkohle entzündet sich nicht.	1. Stellen Sie sicher, dass die Abschalt-Schieber offen sind. 2. Stellen Sie sicher, dass der Trichterdeckel und die Ascheklappe vollständig geschlossen sind. 3. Stellen Sie sicher, dass genug Holzkohle vorhanden ist. 4. Stellen Sie sicher, dass alte Asche vom früheren Gebrauch den Ascherost nicht verstopft hat. Schütteln Sie den Rost, damit die gesamte alte Holzkohle hindurchfallen kann. 5. Grill neu starten.
Fehler 5	Fleischsondentemperatur über 300° F.	1. Entfernen Sie die Fleischsonde mit Schutzhandschuhen vom Grill. 2. Vom Regler abstecken. 3. Fleischsonde abkühlen lassen.
Schlechte Wifi-Verbindung	Schwaches Signal.	1. Richten Sie die Antenne auf der Rückseite der Steuerung so aus, dass sie auf den Boden zeigt

BESCHRÄNKTE GARANTIE
Masterbuilt® garantiert, dass der Gravity Series XT Digital Charcoal Grill and Smoker
bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum 3 Jahre 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.

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

Masterbuilt®
Kamado Joe Europa
Lange Voorhout 86.2514 EJ
Den Haag, Netherlands
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australien und Neuseeland
Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

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

MASTERBUILT®

HUNGARIAN

KIZÁRÓLAG SZABADTÉRI HASZNÁLATRA. KERESKEDELMI HASZNÁLATRA NEM ALKALMAS.

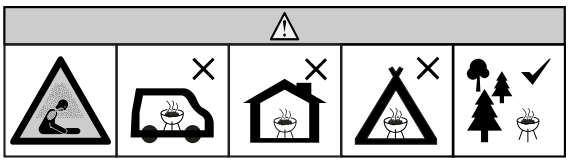
FIGYELEM!

- 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.

⚠ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK ⚠

- Az alkohol, a vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító vagy -biztonságosan üzemeltető képességét.
- 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 és a tartály hővédő lemeze 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 grillsütő használata közben és a lehűlés ideje alatt a tartály hővédő lemeze, a tartályfedél- és zár, valamint a hamutartályajtó- és zár FORRÓ. 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!
- A grill csak kültéri besorolású, időjárásálló, fedett aljzattal használható.
- 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.

FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- 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.
- 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.
- Minden használat után szerelje fel a hő- és légbevezető nyílás csúszkáit
- Minden használat előtt távolítsa el a hő- és légbevezető nyílás csúszkáit
- Soha ne működtesse a grillsütőt, ha a hő- és légbevezető nyílás csúszkái be vannak csukva. Ez a grill károsodásához vezethet.
- FIGYELEM! Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyújtáshoz vagy az újragyújtáshoz! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtósokat használjon!

ELEKTROMOS KÖVETELMÉNYEK

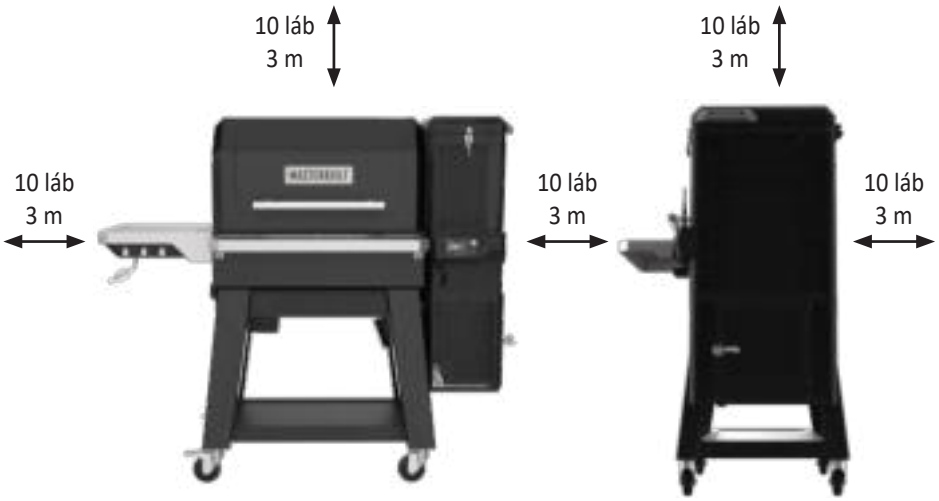
- Tápellátás (EU/UK): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Tápellátás (AUS/NZ): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,6 A, 24 W
- Termék: 12 V, 1,5 A

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 utasítások

VEZÉRLŐPANEL



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

Szüneteltetés:
A grill fel van szerelve PAUSE (szünet) funkcióval, amely elősegíti a beállított hőmérséklet fenntartását, amikor a fedelet kinyitják.
- Ha a sütési hőmérséklet meghaladja az 500°F (260°C) értéket, ellenőrizze, hogy a PAUSE (szünet) be van-e kapcsolva, MIELŐTT kinyitja a grill fedelét.
- A szünet funkció leállítja a ventilátort, hogy a fedél kinyitásakor ne legyen hőmérséklet-emelkedés.
- A PAUSE (szünet) funkció bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsológombot (a vezérlőn HOLD (tartás) jelenik meg).
- A normál hőmérséklet visszaállításához és a ventilátor újraindításához nyomja meg újra a bekapcsológombot.

Képernyőgörgetés:
Nyomja meg a gombot az ábrák megjelenítéséhez vagy a különböző vezérlési nézetek görgetéséhez.

Képernyőkímélő:
Nyomja meg és tartsa lenyomva a képernyőváltó gombot a képernyőkímélő mód aktiválásához. Képernyőkímélő módban minden beállított hőmérséklet és időzítő aktív marad. A képernyőkímélő módból való kilépéshez nyomja meg bármelyik gombot. A képernyőkímélő mód akkor is kikapcsol, ha: egy hússzonda elérte a beállított hőmérsékletet; a korábban beállított időt elérte vagy hibaüzenet jelent meg.

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 elmenti a rendszer a hőmérsékletet.)

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. Dugja be a hússzondát.
2. Tartsa benyomva a képernyőgörgetés gombját, amíg a hússzonda képe meg nem jelenik a képernyőn.
3. Ha a hússzonda megjelenik a képernyőn, nyomja meg a hőmérséklet-beállító gombot a hússzonda célhőmérsékletének beállításához
4. Görgesse a gombot, amíg a kívánt hőmérséklet meg nem jelenik
5. A hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg a hőmérséklet-beállító gombot (Ha a hússzonda eléri a 300 F (149 C) értéket, megszólal a riasztó. Távolítsa el a hússzondát a meleg helyről, és hagyja lehűlni.

Kezelési utasítások

KAPCSOLÓDÁS

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 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:
Vigyázat! 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:

Adó és WiFi jellemzők = RF 0 dBM / 2412-2484 MHz

Kezelési utasítások

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. 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. Ismételje meg a 3–6 lépést 177 °C-on.

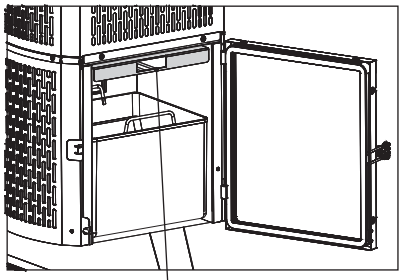
A rendszeresen elvégzett kiégetés meggátolja a rozsdásodást. Ha rozsdásodás lép fel, tisztítsa meg drótkefével, kenje be növényi zsiradékkal, majd melegítse fel a fent leírt módon.

INDÍTÁS

1. NYISSA KI a hő- és a légbevezető nyílás csúszkáit.

2. Nyissa ki a tartályfedelet és a tartály hamuajtaját.
   - Ezeken az ajtókon biztonsági kapcsolók vannak, amelyek leállítják a ventilátort az ajtók kinyitásakor.
   - Ha faszén maradt a grillben az előző sütésből, rázza meg a faszénrostélyt, hogy az összes leessen a a hamutálcára.
   - Dobjon ki minden hamut a hamutálcából.

3. Töltse fel a tartályt faszénnel.
   - Kb. 18 font (8 kg) faszénbrikett.
   - Kb. 12 font (5,5 kg) darabos faszén.
   - **Soha ne használjon faszénégés-gyorsítót vagy gyújtófolyadékot.**
   - Ha a faszén keresztülesik a rostélyon a hamutartályba, az indítás előtt távolítsa el azt.



Megjegyzés: A gyújtós ide lesz behelyezve.

4. Helyezze a gyújtóst a faszénrostélyra, gyújtsa meg a gyújtóst, és várjon 1-2 percet, hogy a gyújtóst, hogy lángra kapjon.
   - Használjon élelmiszerre nem veszélyes gyújtóst vagy összetekert törlőpapírt.
   - Helyezze a faszénrostélyokat a gyújtóst tartó rudakra.
   - Legyen óvatos és viseljen védőkesztyűt.
   - Gyufával vagy öngyújtóval gyújtsa be.

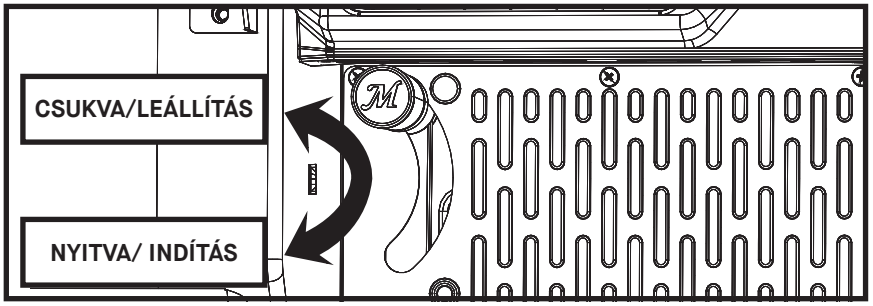
5. Kapcsolja be a vezérlőegységet és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
   - A hőmérséklet beállítása előtt gyújtsa meg a gyújtóst.
   - A gyújtós begyújtása után várjon 1–2 percet, hogy teljesen lángra kapjanak a gyújtósok.

6. Várja meg, hogy a grill elérje a beállított hőmérsékletet.
   - A grill kb. 15 perc alatt előmelegszik

A HŐ- ÉS A LÉGBEVEZETŐ NYÍLÁSOK

INDÍTÁS:
Csúsztassa a bemeneti csúszkákat „nyitott” helyzetbe

LEÁLLÍTÁS:
Csúsztassa a bemeneti csúszkákat „csukott” helyzetbe



Kezelési utasítások

UTÁNTÖLTÉS

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

1. NE töltsön után faszenet, ha a grill hőmérséklete 121 °C (250 °F) fölé emelkedik.
2. •A ventilátor kikapcsol, ha kinyitjuk a tartályfedelet vagy a hamuajtót. Ez a grill biztonsági funkciója.
3. LEGYEN RENDKÍVÜL ÓVATOS: Ha a tartályfedelet felnyitja, a láng fáklyaként fog felcsapni a tartály tetején A tartályfedelet és a hamuajtót becsukva a láng visszatér a normál üzemi szintre.
4. A tartályfedél felnyitásához viseljen védőkesztyűt. A tartályfedél forró lehet.
5. Gyorsan töltsön még több faszenet a tartályba. A tartályból rövid idő múlva láng fog kicsapódni, javasoljuk, hogy minél hamarabb töltse újra.
6. Csukja le a grillfedelet.

FÜST/ÍZ HOZZÁADÁSA

Keverje össze a tartályban a fadarabokat a faszénnel. MEGJEGYZÉS: Soha ne tegyen 0,68 kg-nál (1,5 fontnál) több fadarabot a tartályba.

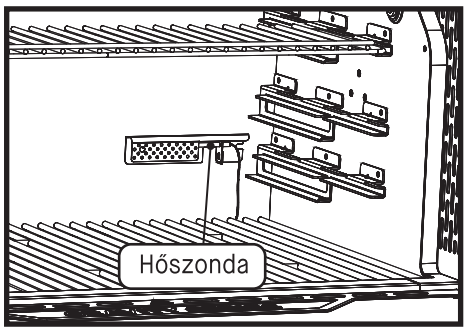
LEÁLLÍTÁS

1. Kapcsolja ki a vezérlőegységet, és húzza ki a grillt.
2. Csukja be a grillfedelet és hamuajtót.
3. Csukja be a hő- és a légbevezető nyílás csúszkáit.
   • A grill úgy van tervezve, hogy leállításkor elvonja a faszéntől az oxigént. Ez lehetővé teszi, hogy a fel nem használt faszenet megőrizzük a következő sütéshez.
4. Ha a csúszkákat nem csukja be leállításkor, attól a grill károsodhat.
5. Mielőtt a tisztítás és tárolás érdekében megérintené minden esetben győződjön meg arról, hogy a grill lehűlt-e.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

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

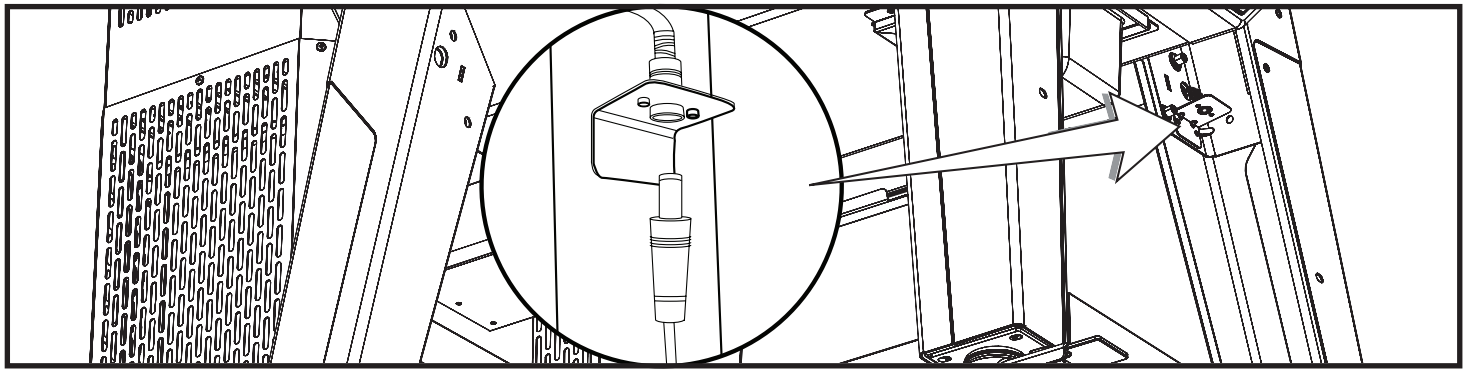
- Rendszeresen ellenőrizze a sütőt és az összeszerelt részeket, hogy meggyőződjön arról, hogy a grillsütő megfelel-e a biztonságos üzemi körülményeknek.
- Mossa le a grillsütőt és a sütő-/füstölőrostélyt enyhe mosogatószerrel. Törölje le nedves ronggyal a grillsütő külsejét. NE használjon tűzhelytisztítót vagy más tisztítószert. Alaposan szárítsa meg.
- A pontos grillhőmérséklet-kijelzés biztosítása érdekében egyhe mosogatószerrel rendszeresen tisztítsa a hőszondát (ábra). Alaposan szárítsa meg.
- A hamu kihűlése után minden esetben tisztítsa meg a hamutálcát és az alsó tartályt, hogy eltávolítsa a keletkezett hamulerakódást, anyagmaradványt és port.
- Minden használat után ürítse ki a hamutálcát, miután a hamu teljesen kihűlt. Ezzel növelheti a hamutálca élettartamát.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályba helyezve ártalmatlanítható.
- A grillsütőt mindig védett, SZÁRAZ HELYEN letakarva tárolja. Csak úgy tegye el, ha a tűz teljesen kialudt és a grill minden felülete hideg. A hőszondát lakáson belül tárolja.
- Ha a grillt nem használja gyakran, még akkor is, ha grillfedelet használ, ne felejtse el rendszeresen ellenőrizni a grillt, hogy elkerülje a nedvesség felhalmozódása miatti esetleges rozsdásodást és korróziót.



Kezelési utasítások

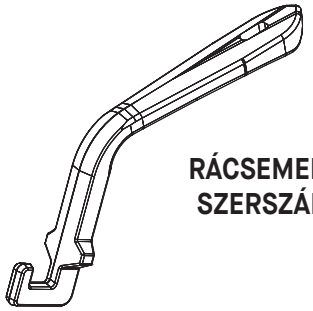
HÁLÓZATI KÁBEL

A távezeték dugója a grill bal első lábában található csatlakozóhoz csatlakozik.

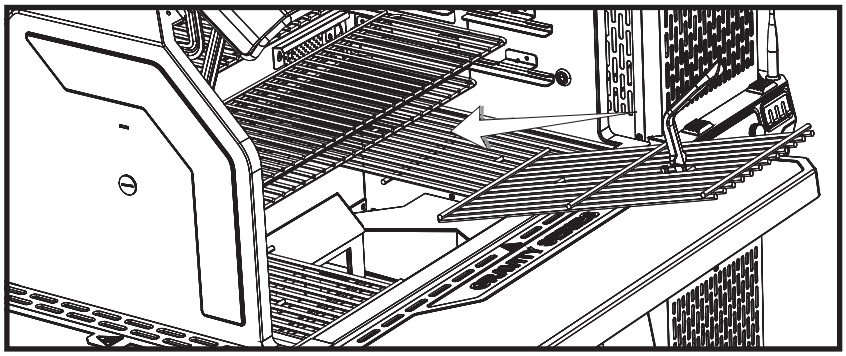


RÁCSEMELŐ

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.

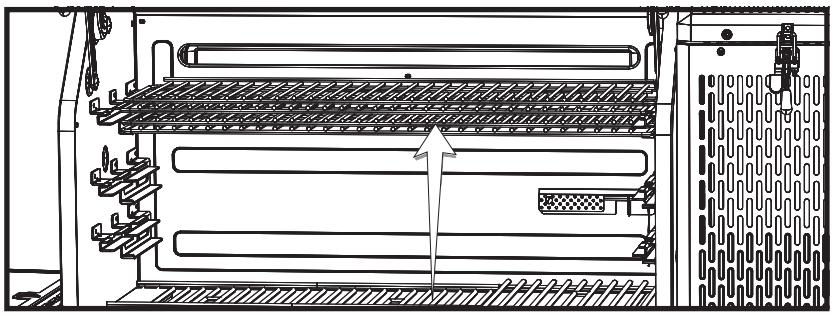


RÁCSEMELŐ SZERSZÁM



MELEGÍTŐ RÁCS TÁROLÁSA

A melegítő rácsok úgy lettek tervezve, hogy a grillben legyenek tárolhatók. Ha nem használja a rácsot, akkor a hátsó melegítő rács alatt lehet tárolni.



ZÁRBEÁLLÍTÁSOK

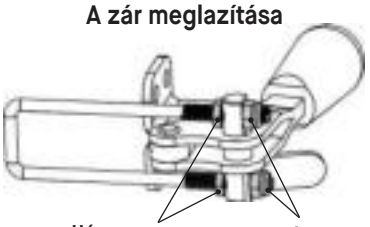
A megfelelő tömítés és a túlzott füstszivárgás megelőzése érdekében előfordulhat, hogy a tartályfedelet és az ajtózárakat be kell állítani. Ha a becsukódáshoz túl nagy erő kell, lazítson a zárakon. Ha túl sok füst szivárog ki, húzza meg kicsit a zárakat.

A zár meghúzása



Lazítsa meg az anyákat **Húzza meg az anyákat**

A zár meglazítása



Húzza meg az anyákat **Lazítsa meg az anyákat**

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.	Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal
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.
	Tartályfedél nyitva.	A biztonság érdekében a tartály leállító kapcsolókkal rendelkezik annak megakadályozására, hogy ventilátor eloltsa a tüzet, amikor ezek az ajtók nyitva vannak. Az ajtók becsukása bekapcsolja a kapcsolókat, lehetővé téve, hogy a ventilátor folytassa a normál működését.
	Hamuajtó nyitva.	
	A ventilátor leválik a vezérlőegységről.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó teljesen felfekszik-e.
	A ventilátor leválasztva a vezetékkötegről.	
	„HOPR" jelenik meg a vezérlőegységen	Ha probléma van a felső vagy alsó kapcsolóval, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal, és kérjen új kapcsolókészletet
	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.	A leállító csúszkák nem nyílnak ki.	Nyissa ki a leállító csúszkákat.
	Alacsony faszénszint.	Töltse fel a tartályt faszénnel.
	Grillfedél nyitva.	Csukja le a grillfedelet.
	A ventilátor nincs bekapcsolva.	Lásd „A ventilátor nincs bekapcsolva" részt.
Túlzott füst szivárog a tartályból.	Laza a tömítés a tartályfedélnél.	Húzza meg a tartályfedélzárat.
	Laza a tömítés a hamuajtónál.	Húzza meg a hamuajtó zárját.
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.	Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal
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 róla, hogy nyitva vannak-e a leállító csúszkák. 2. Győződjön meg róla, hogy a tartályfedél és a hamutartóajtó teljesen be legyen csukva. 3. Győződjön meg róla, hogy van-e faszén a tartályban. 4. Ügyeljen arra, hogy az előző használatból származó régi hamu ne tömítse el a hamurácsot. Rázza meg a rostélyt, hogy a régi hamu áthulljon rajta. 5. 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.
Gyenge Wi-Fi kapcsolat	Gyenge jel.	1. Fordítsa a vezérlőegység hátulján az antennát a föld felé

KORLÁTOZOTT GARANCIA
A Masterbuilt® az eredeti kiskereskedelmi beszerzés időpontjától számított 3 évig garanciát vállal arra, hogy Gravity Series XT Digitális grill és füstölő mindenféle
anyag-, illetve kivitelezési hibától mentes lesz, ha megfelelően szerelték össze, normál módon használták és a javasolt módon gondozták. 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.

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

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Hollandia
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Ausztrália és Új-Zéland
Kérjük, forduljon a kiskereskedőjéhez.

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.

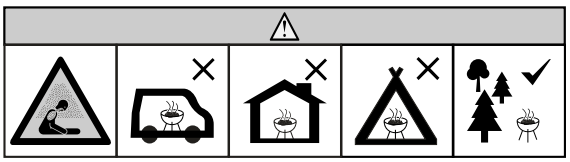
AVVERTIMENTO

- Questo manuale contiene informazioni importanti, necessarie per il corretto montaggio e l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.
- Leggere e rispettare tutti gli avvertimenti e le istruzioni prima di assemblare 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, pezzi di legno, pellet, carbone o propano all'interno di case, veicoli, tende, garage o altri spazi chiusi.
- Non utilizzare il barbecue 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 LE 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 di circolazione e del sangue, come anemia o malattie cardiache.*





AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

- Non lasciare il grill incustodito.
- Il grill deve essere utilizzato SOLO PER USO DOMESTICO 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 imbarcazioni.
- Non utilizzare mai il grill sotto strutture sopraelevate 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 potrebbe non essere 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 serrati in modo sicuro.

AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- 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.
- 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 alle persone, danni al grill o fuoriuscite/schizzi di liquidi bollenti.
- 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 contenitori in vetro, plastica o ceramica nell'affumicatore. Non appoggiare mai contenitori vuoti nel grill mentre è in funzione.
- È consigliabile non utilizzare accessori provenienti da fornitori diversi da Masterbuilt®, potrebbero causare lesioni alle persone.
- Rimuovere cenere calda e tizzoni da alimentatore e grill prima di riporre il grill. Riporre solo quando il fuoco è completamente spento e tutte le superfici sono fredde.
- Il grill e lo scudo termico 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. Utilizzare 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.
- Lo scudo termico dell'alimentatore, il coperchio e la chiusura dell'alimentatore e lo sportello della cenere dell'alimentatore 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 una fiamma libera. 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 causare danni al grill.
- Non lasciare mai incustodite cenere o braci CALDE.
- Attendere che cenere e braci si siano raffreddate prima di rimuovere la cenere.
- 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 alle persone o morte. Seguire sempre le istruzioni di accensione specifiche per questo grill.
- Non caricare troppo l'alimentatore del carbone: questo potrebbe causare gravi lesioni alle persone e danni al grill.
- Per smaltire la cenere fredda, raccoglierla in un foglio di alluminio, immergerla in acqua e gettarla 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.
- Il grill deve essere utilizzato solo con una presa certificata per uso esterno, resistente alle intemperie e dotata di copertura.
- • AVVERTIMENTO: Non utilizzare con prese resistenti alle intemperie solo a presa coperta (copripresa non inserito e coperchio della presa chiuso).
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:
- Completare il montaggio e la preparazione dell'apparecchio, quindi collegarlo alla presa elettrica.
- Utilizzare solo prese di corrente con messa a terra a norma.
- Non utilizzare durante i temporali.
- 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 all'aperto".
- 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 degli apparecchi. 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 se si utilizzano cavi di prolunga.

AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Se si utilizza un cavo di prolunga:
- La potenza elettrica nominale indicata per il cavo di prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica nominale dell'apparecchio; e
- il cavo d'alimentazione deve essere sistemato in modo tale da non pendere da ripiani o tavoli, per evitare che un bambino lo tiri 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/rimuovere componenti interni.
- Non pulire questo prodotto con spruzzatori d'acqua o simili.
- Non aprire mai l'alimentatore dopo l'avvio 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 alle persone e/o danni al grill.
- Chiudere i cursori delle prese di calore e d'aria dopo ogni utilizzo
- Aprire i cursori delle prese di calore e d'aria prima di ogni utilizzo
- Non utilizzare mai il grill quando i cursori delle prese di calore e d'aria sono in posizione chiusa. 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!

REQUISITI ELETTRICI

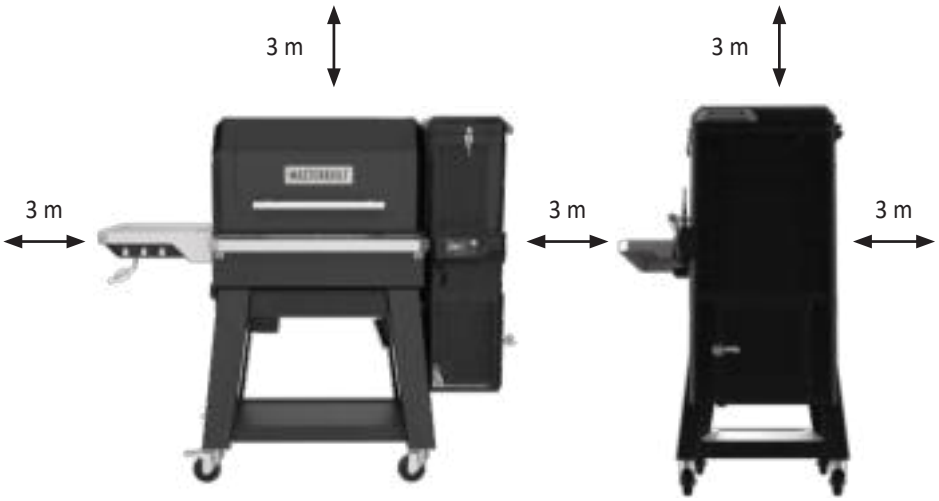
- Alimentazione (UE/UK): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.5A, 18W
- Alimentazione (AUS/NZ): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.6A, 24W
- Prodotto: 12V, 1,5A

DISTANZE MINIME CONSENTITE

Mantenere 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. Il grill non deve essere utilizzato su materiali infiammabili come pavimenti in legno o altri materiali infiammabili.



AVVERTIMENTO

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il prodotto non viene fornito con carbone o legna.

Istruzioni per l'uso

PANNELLO COMANDI



Regolatore Accensione/Spegnimento/Pausa:
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

Funzione PAUSA:
Il grill è dotato di una funzione PAUSA che aiuta a mantenere le temperature impostate quando il coperchio è aperto.

- Quando si cucina a temperature superiori a 260 °C assicurarsi che la funzione PAUSA sia abilitata PRIMA di aprire il coperchio del grill.
- La funzione pausa arresterà la ventola per evitare picchi di temperatura quando si apre il coperchio.
- Per attivare la funzione PAUSA, premere il pulsante di accensione (il regolatore visualizzerà HOLD, cioè attesa).
- Per riprendere la normale temperatura e riattivare la ventola, premere nuovamente il pulsante di accensione.

Screen Cycle (sequenza schermate):
Premere il pulsante per visualizzare il grafico o scorrere le diverse visualizzazioni del regolatore.

Modalità salvaschermo:
Tenere premuto il pulsante Screen Cycle (sequenza schermate) per attivare la modalità salvaschermo. In modalità salvaschermo restano attivi timer e temperature impostati. Per uscire dalla modalità salvaschermo premere un pulsante qualsiasi. La modalità salvaschermo si disattiva anche quando: una sonda per alimenti raggiunge la temperatura impostata, un timer precedentemente impostato arriva a scadenza o si attiva l'avviso un messaggio d'errore.

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.)

Impostazione della 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. Ruotare 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. Collegare la sonda per alimenti
2. Premere il pulsante Screen Cycle (sequenza schermate) finché non viene visualizzata la sonda per alimenti
3. Mentre sullo schermo è visualizzata la sonda per alimenti, premere il pulsante Impostazione temperatura per impostare la temperatura target della sonda per alimenti
4. Girare la manopola fino a visualizzare la temperatura desiderata
5. Premere il pulsante Impostazione temperatura per confermare (Se la sonda per alimenti raggiunge i 149°C, suonerà un allarme. Togliere la sonda per alimenti dal fuoco e lasciarla raffreddare.)

Istruzioni per l'uso

CONNETTIVITÀ

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 ai dispositivi.

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 deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero comprometterne il funzionamento.

Avvertimento FCC:
Avvertimento: Cambiamenti o modifiche all'affumicatore non espressamente autorizzati dal responsabile della conformità potrebbero annullare l'autorizzazione all'uso dell'apparecchiatura concessa all'utilizzatore.

Dichiarazione di conformità FCC:

L'apparecchiatura è stata testata e ritenuta 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'apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia in radiofrequenza e, se non installata e utilizzata 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 questa apparecchiatura causa interferenze alla ricezione radio o televisiva, cosa verificabile spegnendo e riaccendendo l'apparecchiatura, 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'apparecchiatura e il ricevitore.
3. Collegare l'apparecchiatura 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'affumicatore continuerà a funzionare come programmato. È possibile azionare l'affumicatore dal pannello comandi se fallisce l'abbinamento o cade la connessione.

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 dannose.
2) Questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero comprometterne il funzionamento.

Questa apparecchiatura deve essere installata e utilizzata 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.

Avvertimento IC:
Questo trasmettitore non deve essere posizionato o operare in concomitanza con altre antenne o trasmettitori.
L'apparecchiatura deve essere installata e utilizzata con una distanza minima di 20 cm tra radiatore e corpo.

Trasmettitore wireless:

Caratteristiche di trasmettitore e Wi-Fi = RF 0dBM / 2412-2484 MHz

Istruzioni per l'uso

PRESTAGIONATURA

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. 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. Ripetere i passaggi 3–6 a 177°C

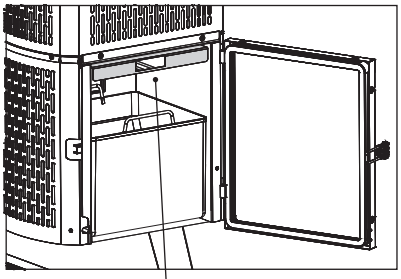
Una frequente stagionatura evita la formazione di ruggine. Se ciò avvenisse comunque, pulire con una spazzola metallica, applicare grasso vegetale e riscaldare come indicato sopra.

ACCENSIONE

1. APRIRE i cursori delle prese di calore e d'aria.

2. Aprire il coperchio dell'alimentatore e lo sportello della cenere dell'alimentatore.
   - Su ciascuno di questi sportelli è presente un interruttore di sicurezza che impedisce il funzionamento della ventola quando le porte sono aperte.
   - Se dopo una sessione di cottura rimane del carbone, scuotere la griglia del carbone per far sì che tutta la cenere cada nel vassoio per la cenere.
   - Eliminare la cenere eventualmente presente nel vassoio per la cenere.

3. Riempire l'alimentatore con carbone.
   - Circa 8 Kg. di bricchetti di carbone.
   - Circa 5,5 Kg. di carbonella.
   - **Non utilizzare mai carbone ad accensione rapida o accendigrill liquidi.**
   - Se il carbone scivola attraverso la griglia nel contenitore per la cenere, rimuoverlo prima di iniziare.



Nota: L'accendifuoco verrà posizionato qui.

4. Posizionare l'accendifuoco nella griglia del carbone, accendere l'accendifuoco e attendere 1-2 minuti che l'accendifuoco prenda fuoco.
   - Utilizzare un accendifuoco adatto agli alimenti o uno scottex/foglio di carta accartocciato.
   - Posizionare la griglia del carbone sulle barre di supporto dell'accendifuoco.
   - Usare cautela e indossare guanti da barbecue.
   - Accendere con un fiammifero o un accendino.

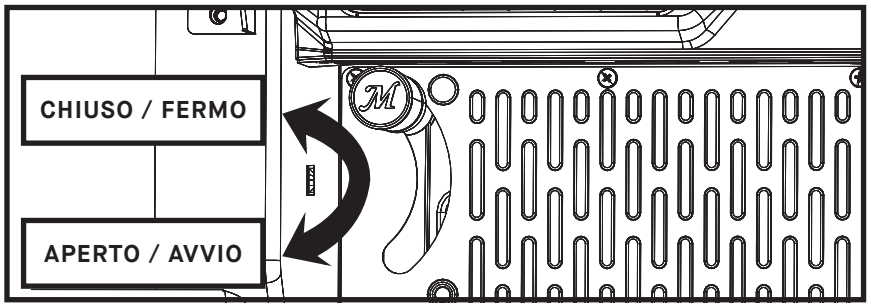
5. Accendere il regolatore e impostare la temperatura desiderata.
   - Accendere l'accendifuoco prima di impostare la temperatura.
   - Attendere 1–2 minuti dopo l'accensione dell'accendifuoco per assicurarsi che l'accendifuoco si accenda completamente.

6. Attendere che il grill raggiunga la temperatura impostata desiderata.
   - Il grill dovrebbe preriscaldarsi in circa 15 minuti.

CURSORI DELLE PRESE DI CALORE E D'ARIA

PER AVVIARE:
Far scorrere i cursori d'ingresso nella posizione "open"

PER FERMARE:
Far scorrere i cursori d'ingresso nella posizione "closed"



Istruzioni per l'uso

RICARICA

Se è necessario ricaricare l'alimentatore durante l'utilizzo, seguire le istruzioni di ricarica sicura riportate di seguito.

1. NON ricaricare il carbone quando la temperatura del grill è superiore a 121°C
2. La ventola si spegne quando si apre il coperchio dell'alimentatore o lo sportello della cenere. Questa è una caratteristica di sicurezza del grill.
3. USARE LA MASSIMA CAUTELA: Quando il coperchio dell'alimentatore viene aperto, la fiamma si alza da sopra l'alimentatore come fosse una torcia. Chiudendo il coperchio dell'alimentatore e lo sportello della cenere si riporterà la fiamma al livello normale.
4. Aprire il coperchio dell'alimentatore, indossare guanti da barbecue. Il coperchio dell'alimentatore raggiunge temperature molto elevate.
5. Aggiungere rapidamente altro carbone nell'alimentatore. Dopo poco si alzerà una fiamma dall'alimentatore. si raccomanda di riempire il più velocemente possibile.
6. Chiudere il coperchio dell'alimentatore.

AGGIUNTA DI FUMO/SAPORE

Mescolare pezzi di legno e carbonella nell'alimentatore. NOTA: Non utilizzare mai più di 0,68 kg di pezzi di legno in tutto l'alimentatore.

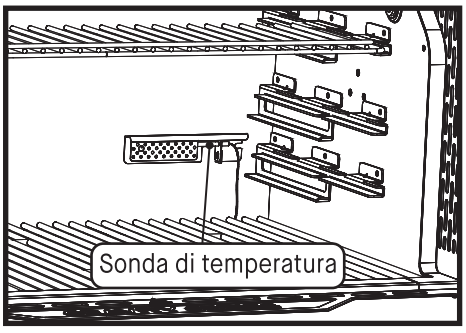
SPEGNIMENTO

1. Spegnere il regolatore e scollegare il grill.
2. Chiudere il coperchio del grill, il coperchio dell'alimentatore e lo sportello della cenere.
3. Chiudere i cursori delle prese di calore e d'aria.
   - Il grill è progettato per togliere l'ossigeno al carbone quando è spento. Ciò consente di risparmiare una parte del carbone inutilizzato per la successiva sessione di cottura.
4. La mancata chiusura dei cursori durante lo spegnimento può causare danni al grill.
5. Verificare sempre che il grill si sia ben raffreddato prima di pulirlo e riporlo.

PULIZIA E MAGAZZINAGGIO

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

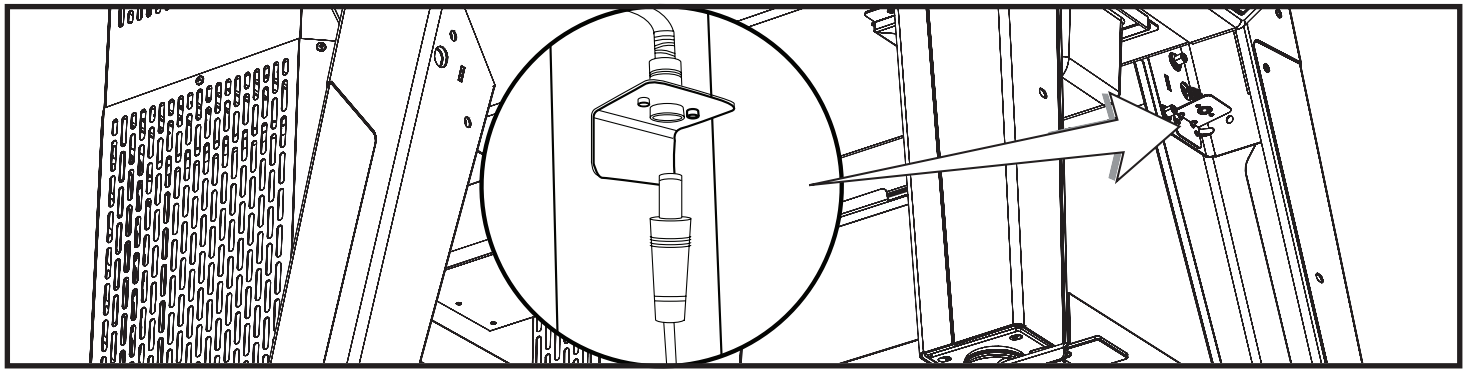
- Ispezionare regolarmente le parti assemblate per accertarsi che il grill possa essere utilizzato in sicurezza.
- Pulire grill e griglie di cottura/affumicatura con un detergente delicato per piatti. Pulire l'esterno del grill con uno straccio umido. NON utilizzare detergenti per forno o altri agenti di pulizia. Asciugare accuratamente.
- Pulire regolarmente la sonda di temperatura (nell'immagine) con un detergente delicato per piatti per garantire letture accurate della temperatura del grill. Asciugare accuratamente.
- Dopo ogni utilizzo, quando le ceneri si sono raffreddate pulire il vassoio per la cenere e il fondo interno dell'alimentatore per rimuovere accumuli di cenere, residui e polvere.
- Svuotare la cenere dal vassoio dopo ogni utilizzo e quando si è completamente raffreddata. In questo modo si prolungherà la durata del vassoio.
- Per smaltire la cenere fredda, raccoglierla in un foglio di alluminio, immergerla in acqua e gettarla in un contenitore non infiammabile.
- Coprire sempre il grill e riporlo in una ZONA ASCIUTTA e protetta. Riporre solo quando il fuoco è spento e tutte le superfici sono fredde. Conservare le sonde per alimenti in casa.
- Se il grill non viene messo in funzione di frequente, anche se si utilizza una copertura, ricordarsi di controllarlo periodicamente per evitare ruggine e corrosione dovute all'accumulo di umidità.



Istruzioni per l'uso

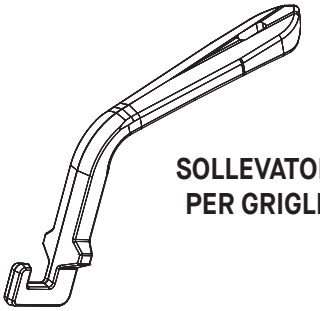
Cavo d'alimentazione

Il cavo d'alimentazione si collega al grill all'interno della gamba anteriore sinistra.

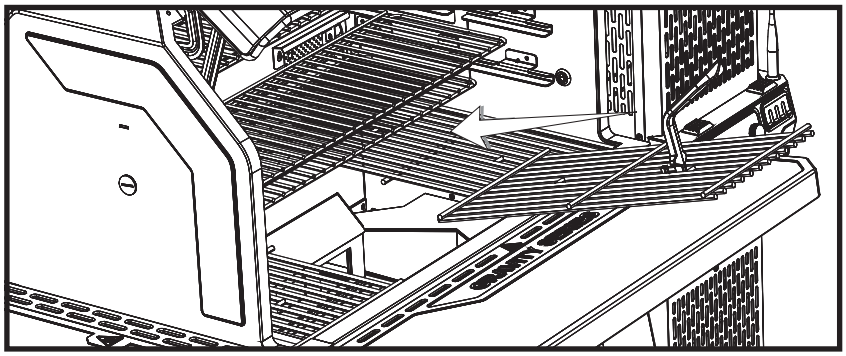


SOLLEVATORE PER GRIGLIA

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.

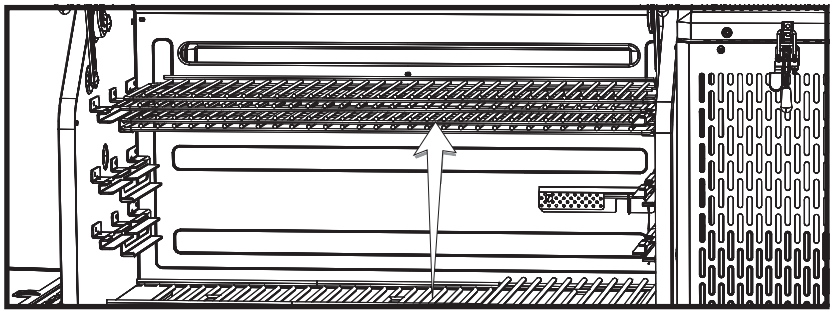


SOLLEVATORE PER GRIGLIA



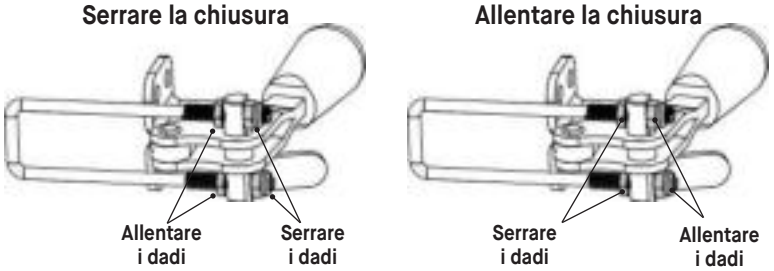
IMMAGAZZINAMENTO DELLA GRIGLIA SCALDAVIVANDE

Le griglie scaldavivande sono progettate per essere conservate all'interno del grill. Quando non si utilizza una griglia, è possibile posizionarla sotto la griglia scaldavivande posteriore.



REGOLAZIONE DELLA CHIUSURA

Potrebbe essere necessario regolare il coperchio dell'alimentatore e le chiusure dello sportello per garantire una tenuta adeguata e prevenire un'eccessiva perdita di fumo. Allentare leggermente le chiusure se richiedono una pressione eccessiva per chiudersi. Serrare leggermente le chiusure in caso di eccessiva perdita di fumo.



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.	Contattare il servizio clienti
Ventola non accesa.	La temperatura impostata è stata raggiunta.	Quando si 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.
	Coperchio dell'alimentatore aperto.	Per motivi di sicurezza, l'alimentatore è dotato di interruttori di arresto per evitare che la ventola alimenti il fuoco quando questi sportelli sono aperti. La chiusura degli sportelli attiverà gli interruttori, consentendo alla ventola di continuare il normale funzionamento.
	Sportello della cenere aperto.	
	Ventola scollegata dal regolatore.	Verificare che il collegamento sia ben inserito.
	Ventola scollegata dai cavi di collegamento.	
	HOPR visualizzato sul regolatore	C'è un problema con l'interruttore superiore o inferiore, contattare il servizio clienti e richiedere un nuovo kit interruttore
	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.	I cursori di chiusura non sono stati aperti.	Aprire i cursori di chiusura.
	Carbone scarso.	Riempire l'alimentatore con carbone.
	Coperchio del grill aperto.	Chiudere il coperchio del grill.
	Ventola non accesa.	Vedi "Ventola non accesa".
Perdita eccessiva di fumo dall'alimentatore.	Dispositivo di tenuta allentato sul coperchio dell'alimentatore.	Serrare la chiusura del coperchio dell'alimentatore.
	Dispositivo di tenuta allentato sullo sportello della cenere.	Serrare la chiusura dello sportello della cenere.
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 sia correttamente collegata. 2. Scollegare il regolatore dalla presa di corrente, attendere 10 secondi e ricollegare.
Err 2	Malfunzionamento della sonda per alimenti.	Contattare il servizio clienti
Err 3	Grill surriscaldato.	1. Spegnere il grill. 2. Verificare la causa del surriscaldamento. • Incendio di grassi. • Malfunzionamento della ventola. 3. Riavviare il grill.
Err 4	Il carbone non si è acceso.	1. Assicurarsi che i cursori di chiusura siano aperti. 2. Assicurarsi che il coperchio dell'alimentatore e lo sportello della cenere siano completamente chiusi. 3. Verificare che ci sia carbone. 4. Assicurarsi che nella griglia per le ceneri non sia rimasta cenere dalla sessione di cottura precedente. Scuotere la griglia per eliminare tutto il vecchio carbone . 5. 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.
Connessione Wi-Fi debole	Segnale debole.	1. Inclinare l'antenna sul retro del regolatore in modo che punti verso terra

GARANZIA LIMITATA
Masterbuilt® garantisce il grill a carbone e affumicatore digitale Gravity Series XT, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 3 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 una prova d'acquisto, come una ricevuta, per far valere la garanzia.

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 accessori non autorizzati o danni verificatisi 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, contattare:

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

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Netherlands
Chamblee, GA 30341
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.

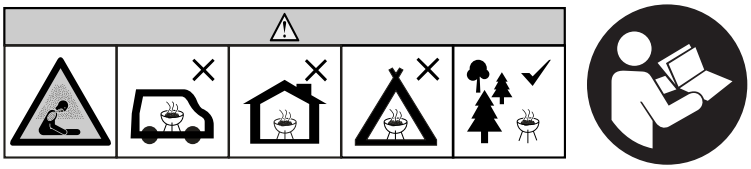
ADVARSEL

- 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.**
  - Kjenn symptomene på karbonmonoksidforgiftning: hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet og forvirring. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å frakte oksygen. Lavt oksygennivå i blodet kan føre til tap av bevissthet og død.
  - Kontakt lege hvis du eller andre utvikler forkjølelse eller influensalignende symptomer mens du lager mat eller i nærheten av dette apparatet. Karbonmonoksidforgiftning, som lett kan forveksles med forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.
  - Alkoholforbruk og narkotikabruk 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 til 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 på lukkede områder som terrasser, garasjer, bygninger eller telt.
- Bruk aldri inne i fritidskjøretøyer eller på båter.
- Bruk aldri grillen under overliggende konstruksjoner, slik som tak, carport, markiser eller overheng. (SE STRUKTURELLE NÆRHETSKRAV)
- Hold apparatet klart og fritt for brennbare materialer som bensin og andre brennbare damper og væsker.
- Bruk grillen på en jevn, ikke-brennbar stabil overflate slik som jord, betong, heller eller stein. Det kan hende at 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 bør 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 det den er ment for. Denne grillen er IKKE for kommersielt bruk.
- Hold et brannslukningsapparat tilgjengelig til enhver tid mens du bruker grillen.
- 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

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

sikker måte.

- 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 skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjon.
- Apparatet skal ikke brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjon.
- 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) 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, plast eller keramikk i røykeovnen. Plasser aldri tomme kokekar på grillen når den er i bruk.
- Tilbehør som ikke er levert av Masterbuilt® 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.
- Grill- og beholdervarmeskjoldene er VARME mens de er i bruk og vil forbli VARME i en periode etterpå og under kjøleprosessen. 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.
- Beholderens varmeskjold, beholderlokk og sperre, askedør og sperre er VARME mens 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 dekk tilberedningsgitteret 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 kull er VARMT.
- Hold hender, hår og ansikt vekk fra det brennende kullet. 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 peisverktøy 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.
- Fyll aldri for mye kullbeholder. 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.
- FORSIKTIG – For å redusere risikoen for elektrisk støt, ikke dypp ledningen, støpselet eller kontrollpanelet i vann eller annen væske.
- ADVARSEL: Fare for elektrisk støt. Installer bare på en dekket klasse A GFCI-beholder som har et kabinett som er værbestandig med festepunkthetten satt inn eller fjernet.
- Grillen må kun brukes med en utendørs, værbestandig, tildekket stikkontakt.
- ADVARSEL: Ikke til bruk med beholdere som kun er værbestandige bare når beholderen er tildekket (festepunkthetten ikke satt inn og beholderdekselet lukket).
- Når du bruker elektriske apparater, skal du alltid følge grunnleggende sikkerhetstiltak inkludert følgende:
    1. Ikke koble til apparatet før det er ferdig montert og klart til bruk.
    2. Bruk kun godkjent jordet stikkontakt.
    3. Ikke bruk under tordenvær.
    4. Ikke utsett apparatet for regn eller vann på noe tidspunkt.
- Utendørs skjøteledninger kan kun brukes dersom de er merket med suffikset «W» og med erklæringen «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. Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Skjøteledninger kan benyttes dersom det gjøres med forsiktighet.
- Hvis en skjøteledning brukes, må du sørge for at:
    1. Den merkede elektriske vurderingen til skjøteledningen skal være minst like stor som apparatets elektriske vurdering; og
    2. Ledningen skal ordnes slik at den ikke draperer seg over benkeplaten eller bordplaten der den kan trekkes av barn eller snubles over utilsiktet.
- Ikke la ledningen henge på eller berøre varme overflater.
- Ikke plasser ledningen på eller i nærheten av en gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- For å koble fra slår du kontrolleren «AV» og fjerner deretter støpselet fra stikkontakten.
- Koble fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet avkjøle helt før du legger til/fjerner interne komponenter.
- 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.
- Bruk aldri grillen med temperatursonden fjernet. Dette kan føre til at grillen overopphetes og forårsaker alvorlig personskade og/eller skade på grillen.
- Installer varme- og luftinntaksklaffer etter hver bruk
- Fjern varme- og luftinntaksklaffene før hver bruk
- Bruk aldri grillen med varme- og luftinntaksklaffene i lukket posisjon. Dette kan skade grillen.
- ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjentenning! Bruk kun brenseltennere som følger EN 1860-3!

ELEKTRISKE KRAV

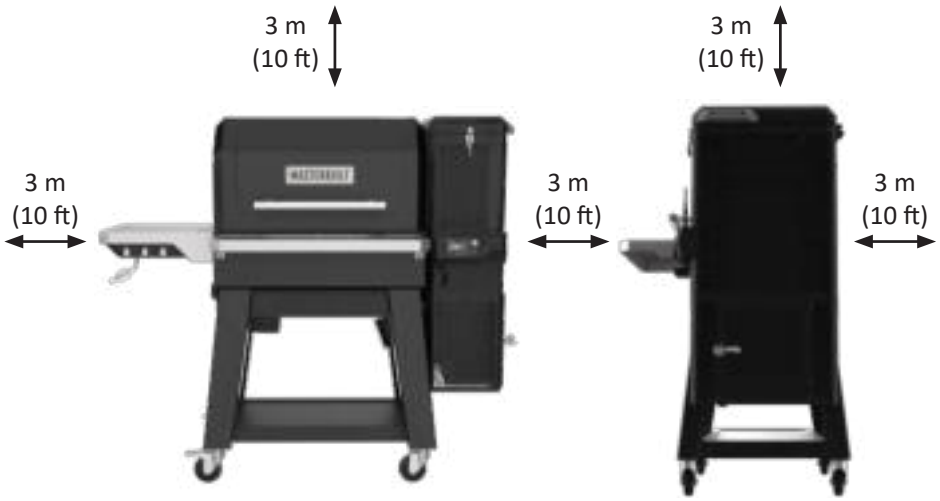
- Strømforsyning (EU/Storbritannia): 100–240 VAC, 50/60 Hz, 0,5 A, 18 W
- Strømforsyning (AUS/NZ): 100–240 VAC, 50/60 Hz, 0,6 A, 24 W
- Produkt: 12 V, 1,5 A

STRUKTURELLE NÆRHETSKRAV

Opprettholde en minimumsavstand på 3 m fra baksiden, sidene og toppen av grillen til all overliggende konstruksjon, vegger, skinner eller andre brennbare byggematerialer.

Opprettholde en minimumsavstand på 3 m fra alle brannfarlige og brennbare materialer som tre, planter, gress, børste, papir, bensin eller lerret.

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



ADVARSEL

Strømledningen kan føre til snubling.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Dette produktet leveres ikke med kull eller vedbiter.

Bruksinstruksjoner

KONTROLLPANEL



Strøm på/av/pausekontroller:
1. Trykk på knappen for å slå kontrolleren PÅ.
2. Enkelttrykk mens den er på = PAUSE-funksjon
3. Trykk lenge mens den er på = Slå AV

Pausefunksjon:
Grillen er utstyrt med en PAUSE-funksjon for bedre å opprettholde innstilte temperaturer når lokket åpnes.
- Ved tilberedning med temperaturer over 260 ° C (500 °F) , må du sørge for at PAUSE-funksjonen er aktivert FØR grillokket åpnes.
- Pausefunksjonen stopper viften for å sikre at det ikke er en økning i temperaturen når lokket åpnes.
- Trykk på strømknappen for å aktivere PAUSE-funksjonen (kontrolleren viser HOLD).
- Trykk på av/på-knappen igjen for å fortsette til normal temperaturvedlikehold og for å aktivere viften på nytt.

Skjermsyklus:
Trykk på knappen for å bla gjennom forskjellige kontrollervisninger.

Skjermsparermodus:
Trykk og hold inne skjermsyklusknappen for å aktivere skjermsparermodus. I skjermsparermodus forblir alle angitte temperaturer og tidtakere aktive. For å gå ut av skjermsparermodus, trykk på en vilkårlig knapp. Skjermsparermodus vil også bli deaktivert hvis: en kjøttsonde har nådd den innstilte temperaturen, en tidligere innstilt tidtaker er nådd eller en feilmelding er aktivert.

Still temperaturen:
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. Koble til kjøttsonden.
2. Trykk på skjermsyklusknappen til kjøttsonden vises på skjermen.
3. Mens kjøttsonden vises på skjermen, trykker du på knappen for innstilling av temperatur for å angi mål for kjøttsonden.
4. Rull med knotten til ønsket temperatur vises.
5. Trykk på still temperatur for å bekrefte temperaturen (Hvis kjøttsonden når 149 °C (300 °F) høres en alarm. Fjern kjøttsonden fra varmen og la den avkjøles.)

Bruksinstruksjoner

TILKOBLING

1. Last ned Masterbuilt-appen fra Apple App Store eller Google Play Store til dine smartenheter. For mer informasjon, går du til masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Når nedlastingen er fullført, åpner du Masterbuilt-appen og følger instruksjonene for sammenkobling av grillen og smartenheten(e).

Denne enheten oppfyller kravene i del 15 av FCC-reglene. Betjening forutsetter disse to betingelsene:
1. Denne enheten forårsaker ikke skadelige forstyrrelser, og;
2. Denne enheten må akseptere alle forstyrrelser som mottas, inkludert forstyrrelser 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 skadelige forstyrrelser 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. Røykeovnen kan betjenes fra kontrollpanelet dersom sammenkobling eller tilkobling mislykkes.

Denne enheten inneholder lisensfritatte sender(e)/mottaker(e) som er i samsvar med Innovation, Science, and Economic Development Canadas lisensfritatte RSS-er. Betjening forutsetter disse to betingelsene:
1) Denne enheten kan ikke forårsake forstyrrelser.
2) Denne enheten må akseptere all interferens, inkludert interferens som kan forårsake uønsket drift av enheten.

Dette utstyret må installeres og betjenes i samsvar med de medfølgende instruksjonene, og antennen(e) som brukes til denne senderen må installeres for å gi en separasjonsavstand på minst 20 cm fra alle personer og må ikke plasseres sammen eller brukes sammen med noen annen antenne eller sender. Sluttbrukere og installatører må være utstyrt med antenneinstallasjonsinstruksjoner og senderdriftsforhold for å tilfredsstille samsvar med RF-eksponering.

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

Trådløs sender:

Sender- og Wi-Fi-egenskaper = RF 0dBM / 2412–2484 MHz

Bruksinstruksjoner

KLARGJØRING

Klargjøring frigjør grillen fra kjemikalier og oljerester fra produksjonsprosessen, ved at de brennes av. KLARGJØR GRILLEN FØR FØRSTE BRUK.

1. Fyll beholderen med trekull, omtrent 1/4 til 1/2 full.
2. Start grillen ved å følge OPPSTART-instruksjonene og still inn temperaturen til 121 °C (250 °F) i 60 minutter.
3. Sett temperaturen til 200 °C i 30 minutter.
4. Slå av grillen ved å følge instruksjonene for AVSTENGNING.
5. La grillen kjøles FULLSTENDIG.
6. Gjenta trinn 3–6 ved 177 °C (350 °F)

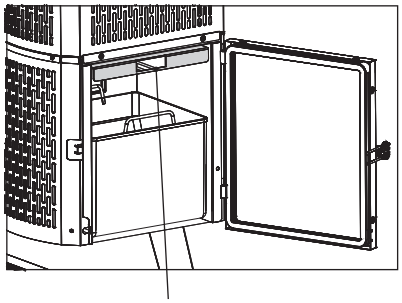
Hyppig klargjøring forhindrer rust. Dersom rust forekommer, brukes en stålbørste til rengjøring, påfør vegetabilsk fett og varme som indikert ovenfor.

OPPSTART

1. ÅPNE varme- og luftinntaksklaffene.

2. Åpne beholderens lokk og askedør.
   - Hver dør er utstyrt med en sikkerhetsbryter, som forhindrer at viften går når disse dørene åpnes.
   - Rist på trekullristen dersom det er igjen trekull fra forrige gang, slik at aske faller gjennom til askeskuffen.
   - Kast eventuell aske fra askeskuffen.

3. Fyll beholderen med trekull.
   - Omtrent 8 kg (18 lb) med trekull.
   - Omtrent 5,5 kg (12 lb) med trekull.
   - **Bruk aldri raskt antennbart trekull eller tennvæske.**
   - Dersom trekull sklir gjennom trekullristen og ned i askeskuffen, fjernes det før start.



Merk: Tenneren plasseres her.

4. Plasser tenneren i kullristen, tenn tenneren og vent 1–2 minutter for å sikre at tenneren tar fyr.
   - Bruk en matsikker tennbrikett eller papir.
   - Plasser den i trekullristen på tennerens støtteholdere.
   - Vær forsiktig og bruk beskyttelseshansker.
   - Tennes med fyrstikker eller lighter.

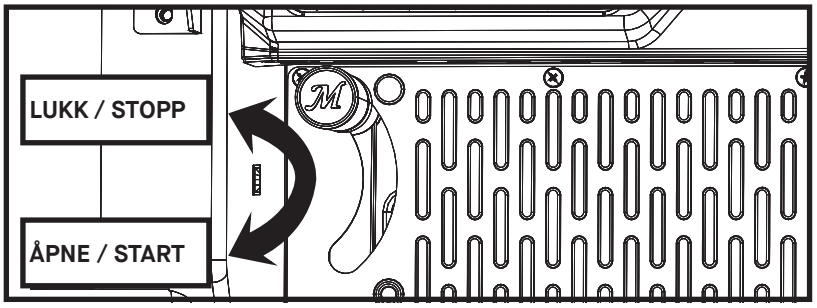
5. Slå på kontrolleren og still til ønsket temperatur.
   - Tenn tenneren før du setter temperaturen.
   - Vent 1–2 minutter etter tenning for å sikre at tenneren er fullstendig tent.

6. Vent på at grillen når ønsket valgt temperatur.
   - Grillen skal forvarmes i omtrent 15 minutter.

VARME- OG LUFTINNTAKSKLAFFER

FOR Å STARTE:
Skyv inntaksklaffene til «åpen» posisjon

AVSTENGNING:
Skyv inntaksklaffene til «lukket» posisjon



Bruksinstruksjoner

PÅFYLLING

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

1. IKKE fyll på kull når grillen er over 121 °C (250 °F).
2. Viften slås av når du åpner beholderlokket eller askedøren. Dette er en sikkerhetsfunksjon på grillen.
3. BRUK EKSTREM FORSIKTIGHET: Når beholderlokket åpnes, stiger flammen stige fra toppen av beholderen som en fakkel. Flammen går tilbake til vanlig nivå når beholderens lokk og askedør lukkes.
4. Åpne beholderlokket, benytt vernehansker. Beholderens lokk er varmt.
5. Tilsett raskt mer kull i beholderen. En flamme stiger etter kort tid fra beholderen etter, vi anbefaler at du fyller på så raskt som mulig.
6. Lukk beholderlokket.

TILSETT RØYK/SMAK

Bland vedbiter i beholderen med trekull. MERK: Bruk aldri mer enn 0,68 kg med trebiter i hele beholderen.

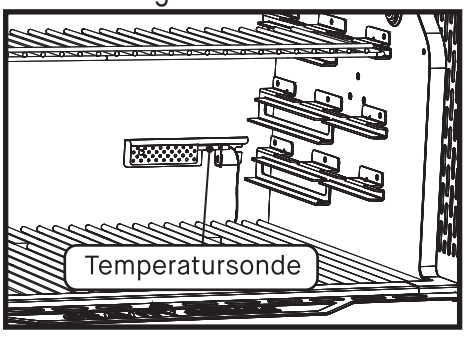
AVSTENGNING

1. Slå av kontrolleren og koble fra grillen.
2. Lukk grillens lokk, beholderens lokk og askedør.
3. Lukk varme- og luftinntaksklaffene.
   - Grillen er utformet slik at trekullet ikke får tilgang til oksygen når den avstenges. Dette sørger for at ubrukt trekull kan spares til neste bruk.
4. Hvis du ikke lukker klaffene når du slår den av, kan det føre til skade på grillen.
5. Forsikre deg alltid om at grillen er kjølig å ta på før du rengjør, dekker til og oppbevarer den.

RENGJØRING OG LAGRING

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

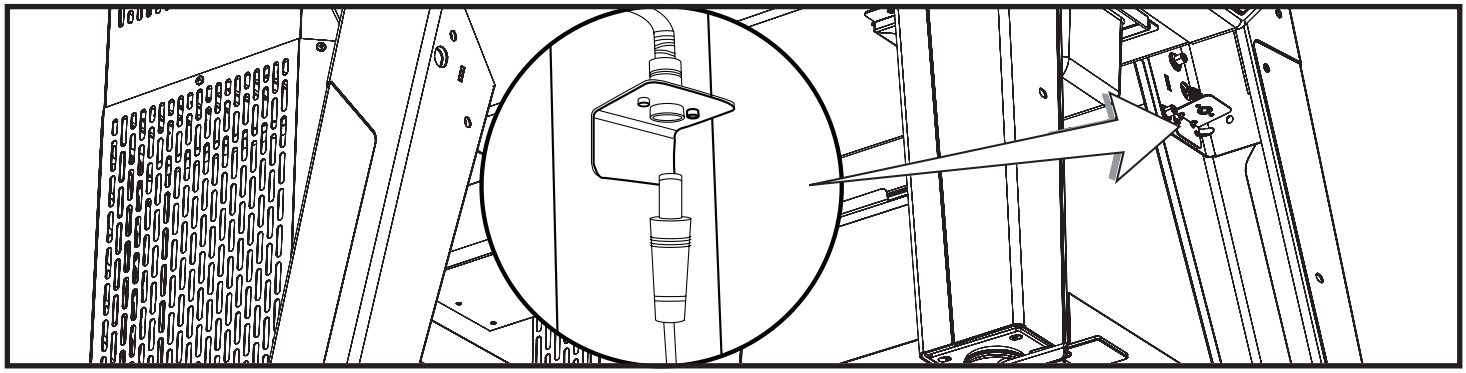
- Kontroller utstyret og monterte deler løpende for å sikre at grillen er i trygg brukstilstand.
- Rengjør grillen og ristene for tilberedning/røyking med mildt oppvaskmiddel. Tørk av grillen på utsiden med en fuktig fille. IKKE BRUK ovnsrengjøring eller andre rengjøringsmidler. Sørg for å tørke grundig.
- Rengjør temperatursonden (avbildet) periodisk med mildt oppvaskmiddel, for å sikre nøyaktige avlesninger av grilltemperaturen. Sørg for å tørke grundig.
- Etter at asken er kald, rengjøres askeskuffen og bunnen av beholderen etter hver bruk for å fjerne oppbygging av aske, rester og støv.
- Tøm alltid askeskuffen etter hver bruk, når asken er fullstendig nedkjølt. Dette forlenger livet til askeskuffen.
- Kast kald aske ved å legge det i aluminiumsfolie, bløtlegg med vann og avhende i en ikke-brennbar beholder.
- Tildekk og oppbevar grillen på et beskyttet TØRT OMRÅDE. Oppbevares bare når flammene er slukket og alle overflater er kalde. Lagre kjøttsondene innendørs.
- Når grillen ikke er i hyppig bruk, også når du bruker et grilldeksel, må du huske å kontrollere grillen din med jevne mellomrom for å unngå mulig rust og korrosjon på grunn av fuktoppbygging.



Bruksinstruksjoner

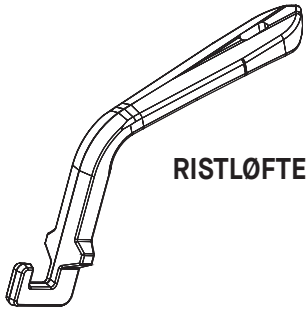
STRØMLEDNING

Strømledningen kobles til grillen på innsiden av det fremre venstre beinet.

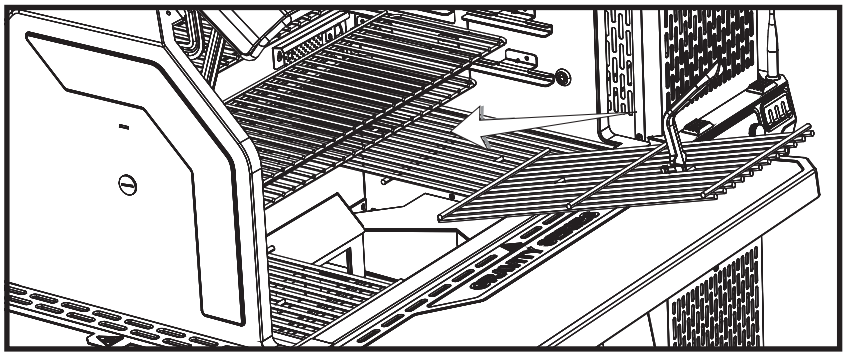


RISTLØFTER

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

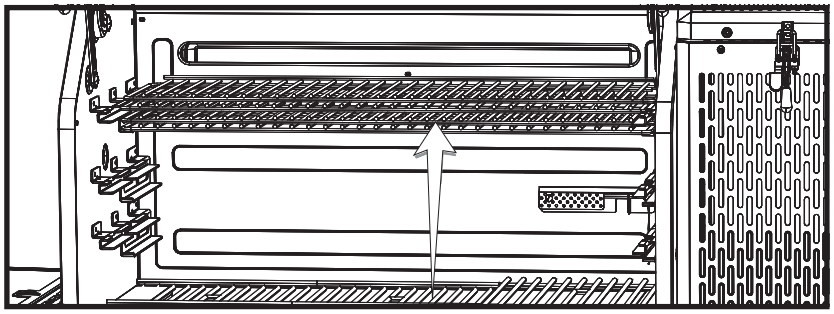


RISTLØFTERVERKTØY



LAGRING AV VARMESTATIV

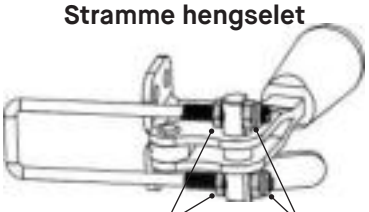
Varmestativene er laget for å oppbevares inne i grillen din. Når du ikke bruker et stativ, kan det hekkes under bakvarmestativet.



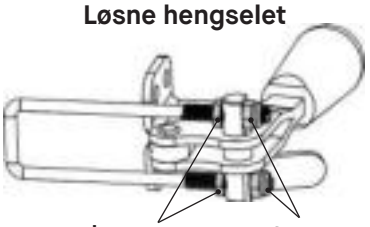
JUSTERING AV HENGSEL

Beholderens lokk og dørhengsler kan trenge justering for å sikre skikkelig forsegling og for å forhindre overdreven lekkasje av røyk. Løsne hengslene forsiktig dersom de krever overdrevent trykk for å lukkes. Stramme hengslene forsiktig dersom det er overdreven lekkasje av røyk.

Stramme hengselet



Løsne hengselet



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.	Kontakt brukerstøtten.
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.
	Åpent beholderlokk.	Av sikkerhetsårsaker er beholderen utstyrt med avkoblingsbryter, for å forhindre av viften går mot ilden når dørene er åpne. Lukking av dørene aktiverer bryterne, slik at viften går tilbake til vanlig drift.
	Askedør åpen.	
	Viften er frakoblet fra kontrolleren.	Kontroller av tilkoblingen sitter godt.
	Vifte frakoblet fra ledningene.	
	HOPR vist på kontrolleren.	Det er et problem med den øverste eller nederste bryteren, kontakt kundeservice og be om et nytt brytersett.
	Feil 3.	Se nedenfor.
Kontroller unøyaktigheter temperaturen.	Temperatursonden er ikke fullstendig innkoblet.	Kontroller av tilkoblingen sitter godt.
	Temperatursonden er skitten.	Rengjør temperatursonden forsiktig.
Treg varming.	Avstengningsklaffene ikke åpnet.	Åpne avstengningsklaffene.
	Lite trekull.	Fyll beholderen med mer trekull.
	Åpent grillokk.	Lukk grillokket.
	Vifte ikke på.	Se «Vifte ikke PÅ».
Overdreven lekkasje av røyk fra beholderen.	Løs forsegling av beholderens lokk.	Stramme beholderens lokkhengsel.
	Løsne forseglingen ved askedøren.	Stramme askedørens hengsel.
Kontrolleren starter på nytt, går inn i ventemodus.	Elektrostatisk ladning Når produktet forstyrres av elektrostatisk utladning, kan kontrolleren starte på nytt og deretter gå inn i ventemodus.	Kontrolleren må startes på nytt av brukeren for å gjenopprette normal drift, dette fenomenet er normalt.
Feil 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.	Kontakt brukerstøtten
Feil 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 avstengningsklaffene er åpne. 2. Sørg for at beholderens lokk og askedør er fullstendig lukket. 3. Sørg for at det ikke er tomt for trekull. 4. Sørg for at gammel aske fra tidligere bruk ikke har blokkert askeristen. Rist på risten for å la gammelt trekull falle gjennom den. 5. Start grillen på nytt.
Feil 5	Kjøttsondens temperatur er over 150°C.	1. Bruk beskyttelseshansker, fjern kjøttsonden fra grillen. 2. Koble fra kontrolleren. 3. La kjøttsonden kjøles ned.
Dårlig Wi-Fi-tilkobling	Svakt signal.	1. Vinkle antennen på baksiden av kontrollen, slik at den peker mot bakken

BEGRENSET GARANTI
Masterbuilt® garanterer at «Gravity Series XT Digital Charcoal Grill and Smoker» er uten defektheter i materialer og utførelse, ved riktig montering, normal bruk og anbefalt pleie i 3 år fra datoen til den opprinnelige anskaffelsen. Masterbuilt®-garantien dekker ikke lakken, siden den kan brenne av under normal bruk. Masterbuilt®-garantien dekker ikke rust. Masterbuilt® trenger kjøpsdokumentasjon ved garantikrav, slik som en kvittering.

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

MasterBuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Nederland
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia og New Zealand
Kontakt forhandleren din.

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.

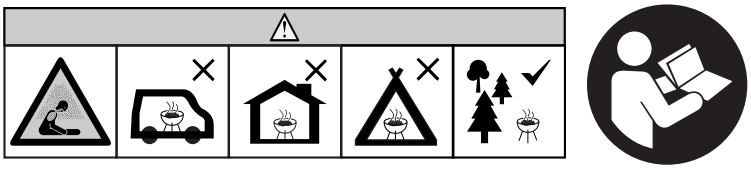
⚠ OSTRZEŻENIE ⚠

- 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 EKSPOZYCJĄ NA TLENEK 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.

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Przed każdym użyciem sprawdź wszystkie nakrętki, wkręty i śruby, by upewnić się, że są dokręcone mocno i są bezpieczne.
- 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.
- Nie zaleca się używania dodatkowych akcesoriów, które nie zostały dostarczone przez firmę Masterbuilt,® ponieważ mogą one spowodować obrażenia.
- Nie przechowuj grilla z gorącym popiołem lub węglem drzewnym wewnątrz grilla/pojemnika. Odstaw grill na przechowanie dopiero wtedy, gdy ogień zgasł całkowicie a wszystkie powierzchnie są zimne.
- Podczas użytkowania osłony cieplne grilla i pojemnika są GORĄCE i pozostaną GORĄCE przez pewien czas później i podczas stygnięcia. 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.
- Gdy grill jest używany i podczas stygnięcia, osłona cieplna pojemnika, pokrywa i zacisk zbiornika, drzwi do usuwania popiołu z pojemnika i zacisk są GORĄCE. 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.
- Grill może być podłączany wyłącznie do zewnętrznego gniazda zasilającego w wykonaniu chronionym przed warunkami atmosferycznymi i osłoniętym.
- • 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:
- Nie podłączaj urządzenia do prądu, dopóki nie zostanie ono całkowicie zmontowane i gotowe do użycia.
- Używaj wyłącznie zatwierdzonego, uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie używać podczas burzy z wyładowaniami atmosferycznymi.
- 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.

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Jeśli przy ich używaniu zachowa się ostrożność, można korzystać z przedłużaczy.
- Jeżeli używany jest przedłużacz, należy upewnić się, że:
- Oznaczona moc elektryczna przedłużacza powinna być co najmniej równa wartości elektrycznej urządzenia; oraz
- 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.
- 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, należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi uzupełniania węgla dla tego grilla i zawsze nosić rękawice ochronne.
- Nigdy nie używaj grilla, gdy sonda temperatury jest wyjęta. Może to spowodować przegrzanie grilla i poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie grilla.
- Zasuwaj zasuwki wlotu ciepła i wlotu powietrza po każdorazowym użyciu.
- Przed każdym użyciem należy otworzyć zasuwki wlotu ciepła i powietrza.
- Nigdy nie używaj grilla z suwakami wlotu ciepła i wlotu powietrza w pozycji zamkniętej. Może to uszkodzić grill.
- OSTRZEŻENIE! Do rozpalenia lub ponownego zapalenia nie używaj spirytusu ani benzyny! Należy używać wyłącznie rozpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

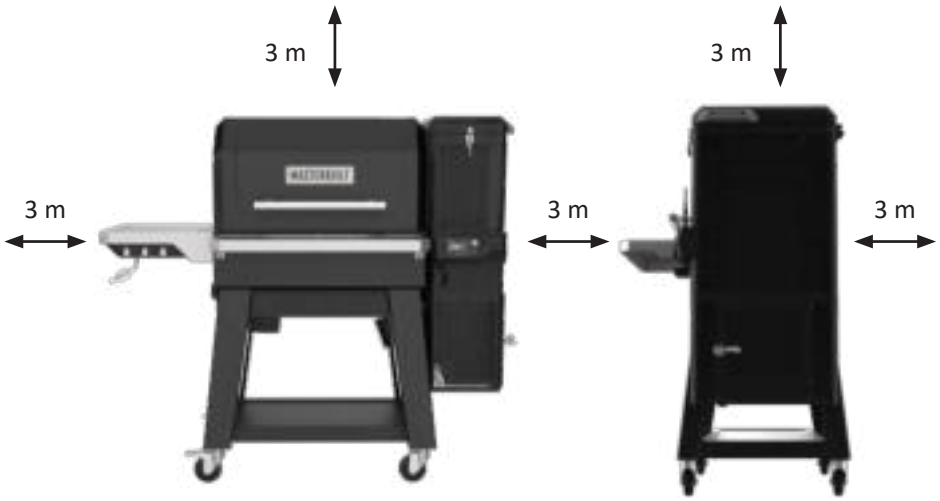
- Źródło zasilania (UE/UK): 100-240VAC, 50/60HZ, 0,5A, 18W
- Źródło zasilania (AUS/NZ): 100-240VAC, 50/60HZ, 0,6A, 24W
- Nazwa produktu: 12V, 1,5A

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.

Instrukcja obsługi

PANEL STEROWANIA



Sterownik ma 3 położenia: WŁĄCZONE, WYŁĄCZONE i PAUZA:
1. Naciśnij przycisk, aby włączyć sterownik.
2. Pojedyncze naciśnięcie podczas działania = PAUZA.
3. Gdy urządzenie jest włączone długie naciśnięcie WYŁĄCZA zasilanie.

Funkcja pauzy:
Grill jest wyposażony w funkcję PAUZA, która pomaga lepiej utrzymać ustawioną temperaturę po otwarciu pokrywy.
- Przygotowując potrawę w temperaturach przekraczających 500°F (260°C) upewnij się, że funkcja PAUZA nie jest zablokowana, ZANIM otworzysz pokrywę grilla.
- Włączenie funkcji pauza zatrzyma wentylator, dla zapewnienia, że po otwarciu pokrywy nie dojdzie do skoku temperatury.
- Aby włączyć funkcję PAUZA, naciśnij przycisk zasilania (sterownik wyświetli HOLD).
- Aby wznowić utrzymywanie normalnej temperatury i ponownie włączyć wentylator, jeszcze raz naciśnij przycisk zasilania.

Cykl wyświetlania ekranu
Naciśnij przycisk, aby wyświetlić wykres lub przełączać między różnymi widokami sterownika.

Tryb wygaszacza ekranu:
Naciśnij i przytrzymaj przycisk cyklu ekranu, aby włączyć tryb wygaszacza ekranu. W trybie wygaszacza ekranu wszystkie ustawienia temperatury i czasu działają nadal. Po to, aby wyjść z trybu wygaszacza ekranu, naciśnij dowolny przycisk. Tryb wygaszacza ekranu zostanie również dezaktywowany, jeśli: sonda do mięsa osiągnie ustawioną temperaturę, wcześniej nastawiony przedział czasowy już upłynął, zasygnalizowany zostanie komunikat o błędzie.

Ustaw temperaturę:
1. Naciśnij przycisk.
2. Obróć pokrętło do żądanej temperatury.
3. Po to, aby ustawić temperaturę, naciśnij przycisk ponownie (Zostanie ona 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 temperatury dla sondy do mięsa:
1. Podłącz sondę do mięsa
2. Naciskaj przycisk cyklu wyświetlania ekranu, aż na ekranie wyświetlona zostanie sonda do mięsa.
3. Gdy na ekranie wyświetlana jest sonda do mięsa, naciśnij przycisk ustawiania temperatury, aby ustawić wartość docelową sondy do mięsa
4. Przewijaj pokrętłem, aż wyświetli się żądana temperatura
5. Naciśnij przycisk ustaw temperaturę, aby potwierdzić poziom żądanej temperatury (Jeśli sonda temperatury mięsa osiągnie 300 F (149°C), włączy się alarm. Usuń sondę do mięsa i odłóż ją do ostygnięcia.)

Instrukcja obsługi

ŁĄCZNOŚĆ

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 instrukcją sparowania grilla z urządzeniami inteligentnymi.

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 WiFi = częstotliwość radiowa 2412-2484 MHz / 0 dBm (1 mW)

Instrukcja obsługi

PRZYPRAWIANIE WSTĘPNE

Sezonowanie wstępne usunie z grilla chemikalia i oleje pozostawione w procesie produkcyjnym, umożliwiając ich spalenie. PRZYPRAWIANIE WSTĘPNE GRILLA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.

1. Napełnij w przybliżeniu 1/4 - 1/2 pojemnika węglem drzewnym.
2. Uruchom grill postępując zgodnie z instrukcjami URUCHOMIENIA i ustaw temperaturę na 121°C na 60 minut.
3. Następnie ustaw temperaturę na 400 °F (204 °C) i utrzymaj ją przez 30 minut.
4. Wygaś grill zgodnie z instrukcją WYGASZANIE.
5. Daj grillowi całkowicie ostygnąć.
6. Powtórz kroki 3–6 w temperaturze 177°C.

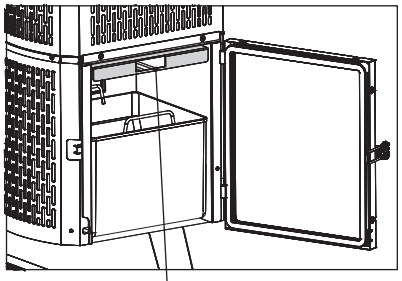
Częste sezonowanie zapobiega rdzewieniu. Jeśli pojawi się rdza, usuń ją szczotką stalową, nałóż roślinny tłuszcz i wygrzej ruszt jak powyżej.

URUCHOMIENIE

1. Otwórz zasuwki wlotu ciepła i wlotu powietrza.

2. Otwórz pokrywę pojemnika na węgiel drzewny i drzwiczki do popielnika.
   - Przy wszystkich tych drzwiczkach znajduje się wyłącznik bezpieczeństwa, który uniemożliwi uruchomienie wentylatora po ich otwarciu.
   - Jeśli po poprzednim użyciu grilla pozostał jakiś węgiel drzewny, wstrząśnij rusztem na węgiel drzewny, aby zapewnić, że cały popiół spadnie na popielnik.
   - Wyrzuć cały popiół z popielnika.

3. Napełnij pojemnik węglem drzewnym.
   - W przybliżeniu 8,2 kg. (8 kg) węgla drzewnego w brykietach.
   - W przybliżeniu 5,4 kg. (5,5 kg) węgla drzewnego w kawałkach.
   - **<u>Nigdy nie używaj węgla drzewnego do szybkiego rozpalania ani płynu do rozpalania.</u>**
   - Jeśli węgiel drzewny wypada przez ruszt do wanienki na popiół, usuń go przed rozpaleniem.



Uwaga: Kostkę do rozpalania należy umieścić tutaj.

4. Umieść kostkę do rozpalania na ruszcie na węgiel drzewny, zapal ją i odczekaj 1-2 minuty. aby upewnić się, że zapłonął.
   - Użyj bezpiecznej kostki do rozpalania lub skręconego papierowego ręcznika albo innego papieru.
   - Umieść je na ruszcie na węgiel drzewny lub na wspornikach na kostki do rozpalania.
   - Zachowaj ostrożność i miej założone rękawice ochronne.
   - Podpal kostkę zapałką lub zapalniczką.

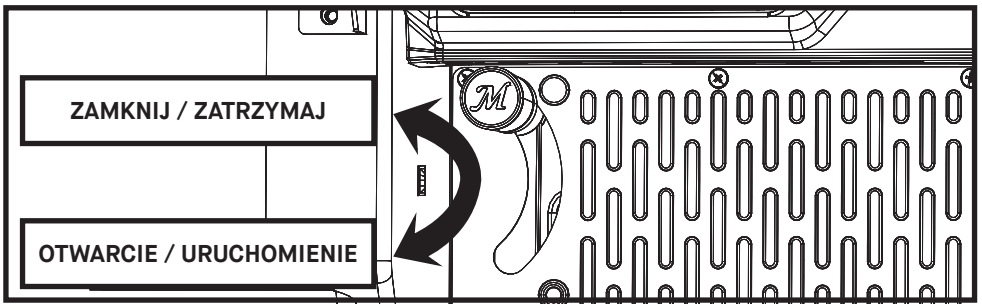
5. Włącz sterownik i ustaw żądaną temperaturę.
   - Podpal kostkę do rozpalania przed ustawieniem temperatury.
   - Po podpaleniu kostki do rozpalania odczekaj minutę lub dwie, aby upewnić się, że zapłonęła w całości.

6. Poczekaj, aż grill osiągnie żądaną ustawioną temperaturę.
   - Grill powinien rozgrzać się wstępnie w ciągu około 15 minut.

ZASUWKI WLOTU CIEPŁA I WLOTU POWIETRZA

ABY URUCHOMIĆ:
Przesuń zasuwy wlotowe do pozycji „otwartej”.

ABY WYŁĄCZYĆ:
Przesuń zasuwy wlotowe do pozycji „zamkniętej”.



Instrukcja obsługi

PRZEŁADOWANIE

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

1. NIE DOKŁADAJ węgla drzewnego, gdy temperatura grilla przekracza 250 °F (121 °C)
2. Wentylator wyłączy się po otwarciu pokrywy pojemnika lub drzwiczek popielnika. Jest to rozwiązanie zapewniające bezpieczne użytkowania grilla.
3. ZACHOWAJ SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ: Po otwarciu pokrywy pojemnika płomień wzniesie się z jego górnej części jak pochodnia. Zamknięcie pokrywy pojemnika i drzwiczek popielnika przywróci płomień do normalnej wielkości.
4. Pokrywę pojemnika otwieraj w rękawicach ochronnych. Pokrywa ta będzie gorąca.
5. Szybko dorzuć do zbiornika więcej węgla drzewnego. Po krótkim czasie z pojemnika wzniesie się płomień. Zalecamy napełnienie go jak najszybciej.
6. Zamknij pokrywę zbiornika.

DODAWANIE DYMU/AROMATU

Zmieszaj kawałki drewna w zbiorniku z węglem drzewnym. UWAGA: Nigdy nie używaj drewna w kawałkach w ilości większej niż 1,5 funta (0,68 kg) w całym pojemniku.

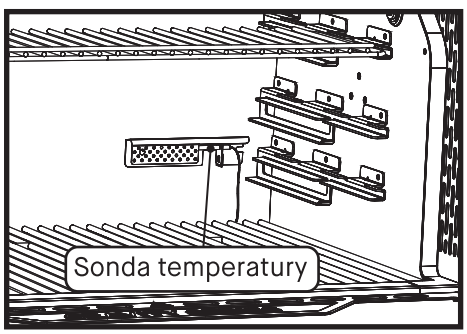
ZAMKNIĘCIE

1. Wyłącz sterownik i odłącz grill.
2. Zamknij pokrywę grilla, pokrywę pojemnika i drzwiczki popielnika.
3. Zasuń zasuwki wlotu ciepła i wlotu powietrza.
   - Grill jest skonstruowany tak, że po zamknięciu pozbawi węgiel drzewny dopływu tlenu. Pozwala to zachować część niezużytego węgla drzewnego na następny raz.
4. Niezasunięcie zasuwek przy wyłączaniu grilla może doprowadzić do jego uszkodzenia.
5. Przed czyszczeniem, przykryciem i odstawieniem grilla na przechowanie zawsze upewnij się, że jest on chłodny w dotyku.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

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

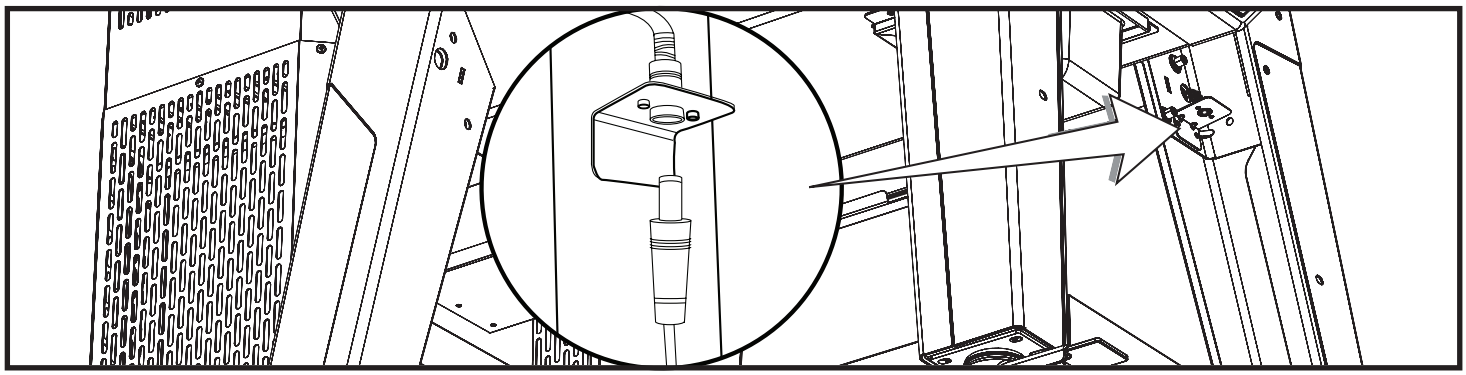
- Regularnie sprawdzaj sprzęt i zmontowane części, aby upewnić się, że grill jest w bezpiecznym stanie.
- Oczyść grill i ruszty do grillowania i wędzenia łagodnym detergentem do zmywania. Wytrzyj grill z zewnątrz wilgotną ściereczką. NIE używaj środka do czyszczenia piekarników ani innych środków czyszczących. Upewnij się, że części dokładanie wyschły.
- Dla zapewnienia dokładnych odczytów temperatury grilla okresowo przeczyść sondę temperatury (na zdjęciu) łagodnym detergentem do zmywania. Zapewnij, że wyschnie po tym do sucha.
- Gdy popiół ostygnie, wyczyść popielnik i wnętrze dolnej części pojemnika; czyń to po każdym użyciu grilla, dla usunięcia nagromadzonego popiołu, osadu i kurzu.
- Po każdym użyciu zawsze opróżniaj popielnik dopiero gdy w pełni ostygł. Pomoże to przedłużyć jego żywotność.
- Zimny popiół usuwaj, umieszczając go w folii aluminiowej, dobrze mocząc go wodą; wyrzucaj go w niepalnym pojemniku.
- Zawsze przykrywaj i przechowuj grill w chronionym, SUCHYM MIEJSCU. Odstawiaj grill na przechowanie dopiero wtedy, gdy ogień zgasł, a wszystkie powierzchnie są zimne. Przechowuj sondy mięsne w domu.
- Gdy grill nie jest często używany, nawet wtedy. gdy go przykrywasz, pamiętaj, aby okresowo sprawdzać go, aby uniknąć ewentualnej rdzy i korozji spowodowanej gromadzeniem się wilgoci.



Instrukcja obsługi

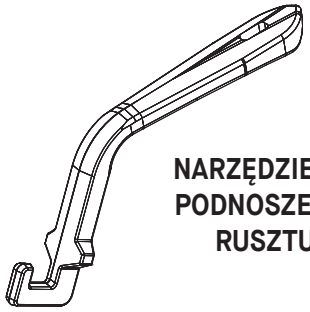
PRZEWÓD ZASILAJĄCY

Przewód zasilający podłącza się do grilla wewnątrz przedniej lewej nogi.

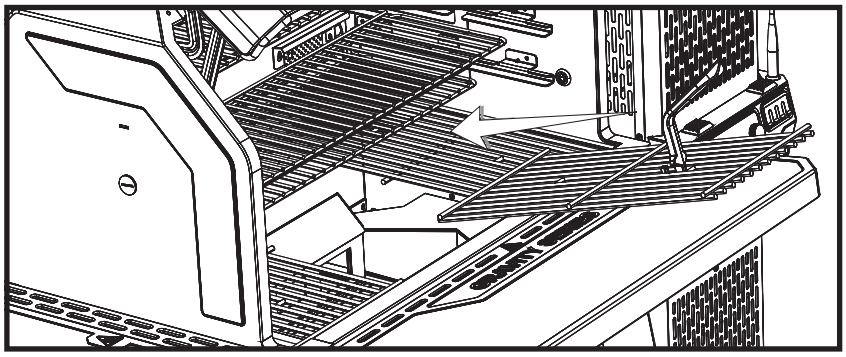


PODNOŚNIK RUSZTU

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.

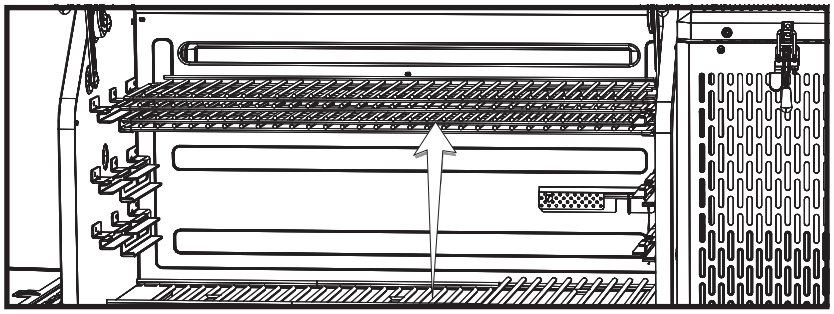


NARZĘDZIE DO PODNOSZENIA RUSZTU



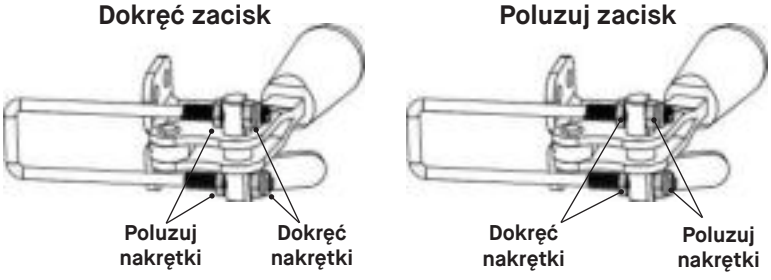
PRZECHOWYWANIE STOJAKÓW DO PODGRZEWANIA

Stojaki do podgrzewania są przeznaczone do przechowywania wewnątrz grilla. Gdy nie używasz stojaka, może on zostać umieszczony pod tylnym stojakiem do podgrzewania.



REGULACJA ZACISKU

Po to, aby zapewnić odpowiednie uszczelnienie i zapobiec nadmiernemu ulatnianiu się dymu, zaciski pokrywy pojemnika i drzwiczek mogą wymagać regulacji. Jeśli zaciski wymagają nadmiernego nacisku, aby je zamknąć, lekko je poluzuj. Jeśli dochodzi do nadmiernego ulatniania się dymu, lekko dokręć zaciski.



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.	Skontaktuj się z centrum obsługi klienta
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.
	Pokrywa pojemnika jest otwarta.	Dla bezpieczeństwa, pojemnik na węgiel drzewny jest wyposażony w wyłączniki odcinające, aby zapobiec podsycaniu ognia przez wentylator, gdy te drzwiczki są otwarte. Zamknięcie drzwiczek spowoduje włączenie wyłączników, umożliwiając kontynuowanie normalnej pracy wentylatora.
	Otwarte drzwiczki popielnika.	
	Wentylator odłączony od sterownika.	Sprawdź, czy połączenie jest dobrze osadzone.
	Wentylator odłączony od wiązki przewodów.	
	Sterownik wyświetla komunikat „HOPR” (zasobnik na węgiel)	Wystąpił problem z górnym lub dolnym przełącznikiem, skontaktuj się z działem obsługi klienta i poproś o nowy zestaw przełączników.
	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.	Zasuwki wygaszania grilla nie są otwarte.	Odsuń zasuwki do wygaszania grilla.
	Mało węgla drzewnego.	Napełnij zbiornik węglem drzewnym.
	Pokrywa grilla otwarta.	Zamknij pokrywę grilla.
	Nie jest włączony wentylator.	Patrz „Wentylator wyłączony”.
Nadmierne ulatnianie się dymu z pojemnika.	Luźna uszczelka na pokrywie pojemnika.	Dokręć zacisk pokrywy pojemnika.
	Luźna uszczelka przy drzwiczkach popielnika.	Dokręć zacisk drzwiczek popielnika.
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.	Skontaktuj się z centrum obsługi klienta
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 zasuwki wygaszania grilla są otwarte. 2. Upewnij się, że pokrywa pojemnika i drzwiczki popielnika są całkowicie zamknięte. 3. Upewnij się, że węgiel drzewny został nałożony. 4. Upewnij się, że stary popiół z poprzedniego użycia nie zablokował rusztu popiołu. Wstrząśnij rusztem, aby spadł przez niego cały stary węgiel drzewny. 5. 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.
Słabe połączenie Wi-Fi	Słaby sygnał.	1. Ustaw antenę z tyłu kontrolera tak, aby była skierowana w stronę ziemi

OGRANICZONA GWARANCJA
Masterbuilt® gwarantuje, że produkt Gravity Series XT Digital Charcoal Grill and Smoker będzie wolny od wad materiałowych i produkcyjnych pod warunkiem prawidłowego montażu, normalnego użytkowania i zalecanej konserwacji przez 3 lata od daty pierwotnego zakupu detalicznego. Gwarancja Masterbuilt® nie obejmuje powłoki lakierniczej, ponieważ może ona ulec odparzeniu podczas użytkowania.
normalne użytkowanie. Gwarancja firmy Masterbuilt® nie obejmuje wystąpienia na produkcie ognisk korozyjnych. Przy zgłoszeniu roszczenia z tytułu gwarancji, Masterbuilt® wymaga dowodu zakupu, takiego jak pokwitowanie.

KIEDY GWARANCJA ZACZYNA BYĆ WAŻNA?
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

Masterbuilt
Kamado Joe Europa
Lange Voorhout 86 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia i Nowa Zelandia
Skontaktuj się ze swoim przedstawicielem handlowym.

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.

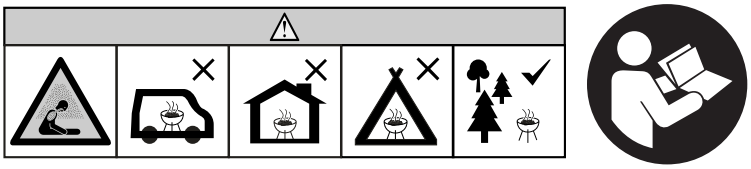
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

- 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ⚠

- 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.
- 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®, 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.
- Тепловые экраны гриля и угольного бункера сильно НАГРЕВАЮТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧИМ 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.
- Тепловой экран, крышка, щеколда и дверца зольника угольного бункера 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.
- Гриль следует подключать исключительно к наружной закрытой розетке с защитой от атмосферных воздействий.
- 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».

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ⚠

- 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.
- 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.
- После каждого использования закрывайте теплоприемные и воздухозаборные заслонки.
- Перед каждым использованием открывайте теплоприемные и воздухозаборные заслонки.
- Не используйте гриль с закрытыми теплоприемными и воздухозаборными заслонками. 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.

⚠ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ⚠

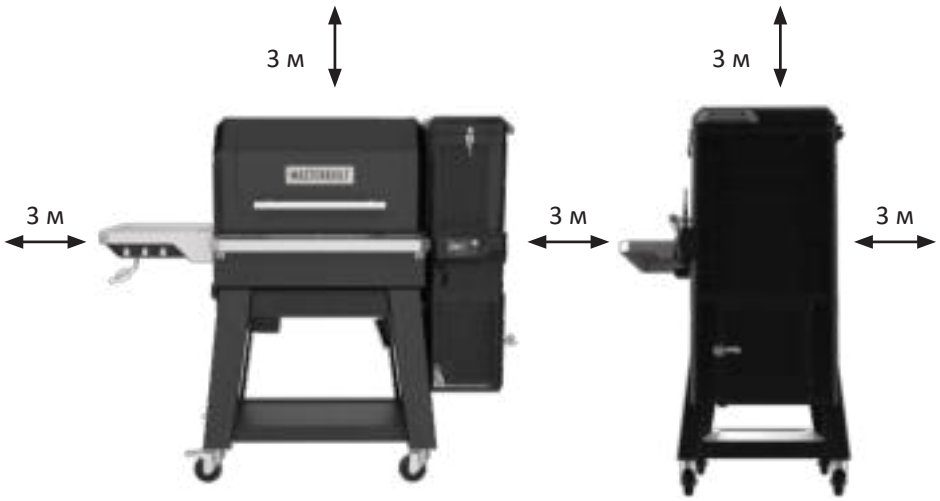
- Электропитание (Европа, Великобритания): 100–240 В перем. тока, 50/60 Гц, 0,5 А, 18 Вт
- Электропитание (Австралия, Новая Зеландия): 100–240 В перем. тока, 50/60 Гц, 0,6 А, 24 Вт
- Изделие: 12 В, 1,5 А

⚠ 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



Разъемы под термодатчики для мяса

Включение, выключение и установка контроллера на паузу:
1. Нажмите кнопку для включения контроллера.
2. Одно короткое нажатие во включенном режиме = ФУНКЦИЯ «ПАУЗА».
3. Долгое нажатие во включенном режиме = ВЫКЛЮЧЕНИЕ питания.

Функция «Пауза»:
Гриль оснащен функцией «ПАУЗА», позволяющей поддерживать заданные значения температуры при открытии крышки.
- Если вы готовите при температуре более 260 °C, активируйте функцию «ПАУЗА», ПРЕЖДЕ ЧЕМ открывать крышку гриля.
- Функция «Пауза» останавливает работу вентилятора, чтобы не допустить резкого скачка температуры при открытии крышки.
- Чтобы включить функцию «ПАУЗА», нажмите кнопку питания (на контроллере появится «УДЕРЖАНИЕ»).
- Чтобы вернуть устройство в обычный температурный режим и заново включить вентилятор, нажмите кнопку питания еще раз.

Просмотр режимов на экране:
Нажмите кнопку для просмотра диаграммы или навигации между видами контроллера.

Режим экранной заставки:
Нажмите и удерживайте кнопку просмотра режимов экрана, чтобы включить режим экранной заставки. В режиме экранной заставки все температуры и таймеры остаются включенными. Чтобы выйти из режима экранной заставки, нажмите любую кнопку. Режим экранной заставки будет отключен, если: термодатчик для мяса достигнет заданной температуры, сработает предварительно установленный таймер или появится сообщение об ошибке.

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. Подключите термодатчик для мяса.
2. Нажмите и удерживайте кнопку просмотра режимов на экране до появления вида термодатчика для мяса.
3. Пока вид термодатчика для мяса отображается на экране, нажмите кнопку задания температуры, чтобы настроить термодатчик для мяса на необходимую температуру.
4. Покрутите регулятор, пока не отобразится требуемая температура.
5. Для подтверждения температуры нажмите кнопку задания температуры. (Когда термодатчик для мяса достигнет (149 °C), прозвучит звуковой сигнал. Извлеките термодатчик для мяса и дождитесь его остывания.)

Инструкции по эксплуатации

УПРАВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЯ

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 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 / 2412–2484 МГц

Инструкции по эксплуатации

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ПРОКАЛИВАНИЕ

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

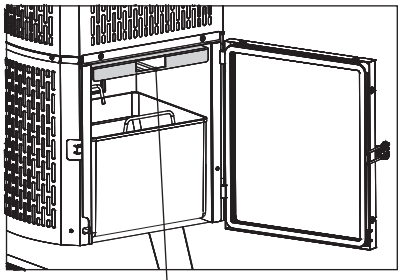
1. Засыпьте в бункер уголь примерно на 1/4–1/2 его объема.
2. Включите гриль в соответствии с инструкциями по НАЧАЛУ РАБОТЫ с устройством, и установите температуру на 121 °C на 60 минут.
3. Установите температуру на 204°C на 30 минут.
4. Выключите гриль в соответствии с инструкциями по ОТКЛЮЧЕНИЮ устройства.
5. Дождитесь ПОЛНОГО остывания гриля.
6. Повторите этапы 3–6 при температуре 177 °C.

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

НАЧАЛО РАБОТЫ

1. ОТКРОЙТЕ теплоприемные и воздухозаборные заслонки.

2. Откройте крышку и дверцу зольника бункера.
   - Для каждой из дверок предусмотрен предохранительный выключатель, который предотвращает включение вентилятора, когда эти дверцы открыты.
   - Если после предыдущего цикла готовки остался уголь, потрясите колосниковую решетку, чтобы вся зола высыпалась в зольник.
   - Очистите зольник от золы.



Примечание. Положите растопку сюда.

3. Засыпьте в бункер уголь.
   - Около 8 кг угольных брикетов.
   - Около 5,5 кг крупного кускового угля.
   - **Не используйте быстроразжигаемый уголь или жидкость для розжига.**
   - Если уголь проваливается сквозь колосниковую решетку в зольник, очистите зольник перед началом работы.

4. Положите на колосниковую решетку растопку, подожгите ее и подождите 1-2 минуты, пока она не разгорится.
   - Используйте растопку, совместимую с пищевыми продуктами, смятую бумагу или бумажное полотенце.
   - Поместите на колосниковую решетку на опорные планки для растопки.
   - Соблюдайте меры предосторожности и надевайте защитные перчатки.
   - Подожгите растопку (бумагу) с помощью соломинки или зажигалки.

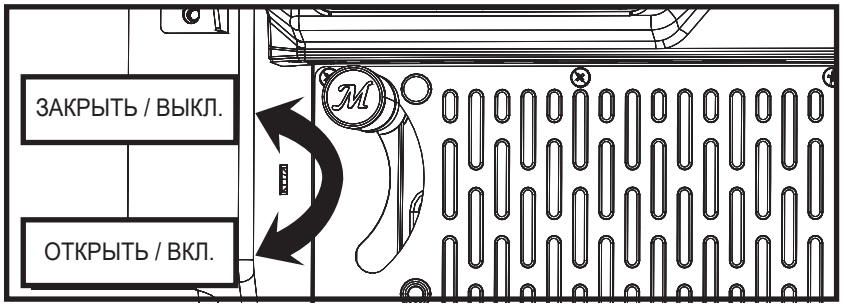
5. Включите контроллер и выставьте требуемую температуру.
   - Разожгите растопку, прежде чем выставлять температуру.
   - Подождите 1–2 минуты после розжига растопки, чтобы убедиться, что растопка разгорелась.

6. Дождитесь, пока в гриле не установится требуемая температура.
   - Гриль должен прогреться примерно за 15 минут.

ТЕПЛОПРИЕМНЫЕ И ВОЗДУХОЗАБОРНЫЕ ЗАСЛОНКИ

ДЛЯ ЗАПУСКА:
Переведите заслонки в открытое положение.

ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ:
Переведите заслонки в закрытое положение.



Инструкции по эксплуатации

ДОЗАГРУЗКА

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

1. НЕ добавляйте уголь, если температура гриля выше 121 °C.
2. При открывании крышки или зольника бункера вентилятор выключается. Это защитный механизм гриля.
3. БУДЬТЕ КРАЙНЕ ОСТОРОЖНЫ. При открытии крышки бункера пламя поднимается из верхней части бункера, словно факел.
   После закрытия крышки и зольника бункера огонь возвращается к нормальному режиму горения.
4. Откройте крышку бункера. Соблюдайте меры предосторожности и надевайте защитные перчатки. Крышка бункера — горячая.
5. Быстро добавьте в бункер угля. Спустя короткое время из бункера поднимется пламя. Поэтому рекомендуем добавлять уголь максимально быстро.
6. Закройте крышку бункера.

ДОБАВЛЕНИЕ ДЫМКА И АРОМАТА

В бункере смешайте древесную щепу и уголь. ПРИМЕЧАНИЕ. Не добавляйте в бункер более 0,68 кг древесной щепы.

ОТКЛЮЧЕНИЕ

1. Переведите контроллер в выключенное положение и выньте вилку из розетки.
2. Закройте крышку гриля, крышку и дверцу зольника бункера.
3. Закройте теплоприемные и воздухозаборные заслонки.
   • Конструкция гриля обеспечит отток кислорода от угля, после чего он погаснет. Это позволит сохранить некоторую часть угля на следующий раз.
4. Отказ от закрытия заслонок может стать причиной повреждения гриля.
5. Прежде чем очищать и складывать гриль на хранение, дождитесь его остывания.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

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

- Периодически проверяйте состояние компонентов и крепежных деталей гриля, чтобы убедиться, что его можно безопасно использовать.
- Очищайте гриль и решетки для готовки и копчения щадящим моющим средством. Протирайте наружную часть гриля влажной текстильной салфеткой. НЕ используйте средства для очистки духовки или другие чистящие средства. Протирайте гриль насухо.
- Время от времени очищайте датчик температуры (на рисунке) щадящим моющим средством, чтобы обеспечить точность температурных показаний. Тщательно просушите.
- После остывания золы очистите зольник и внутреннюю часть нижнего бункера от золы, пепла и пыли. Делайте это после каждого использования гриля.
- После остывания гриля выкиньте золу из зольника. Делайте это после каждого использования гриля. Это продлит срок службы зольника.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- 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.

Храните термодатчики для мяса в помещении.

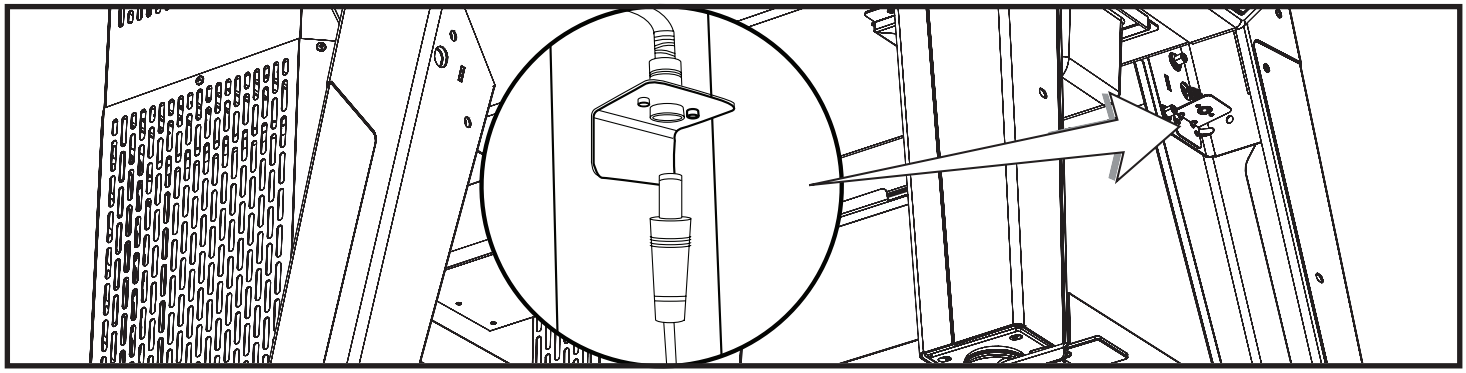
- Если гриль используется нечасто, то его время от времени необходимо проверять на наличие ржавчины и коррозии, причиной которых является конденсат (даже если гриль накрыт крышкой).



Инструкции по эксплуатации

ШНУР ПИТАНИЯ

Шнур питания подключается к грилю внутри передней левой ножки.

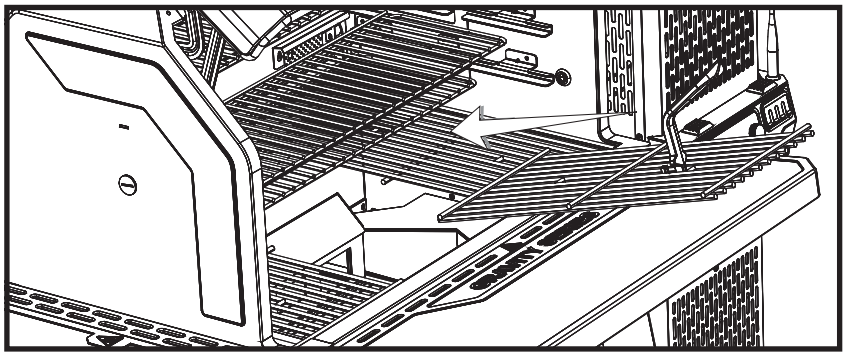


ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАХВАТА РЕШЕТКИ

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

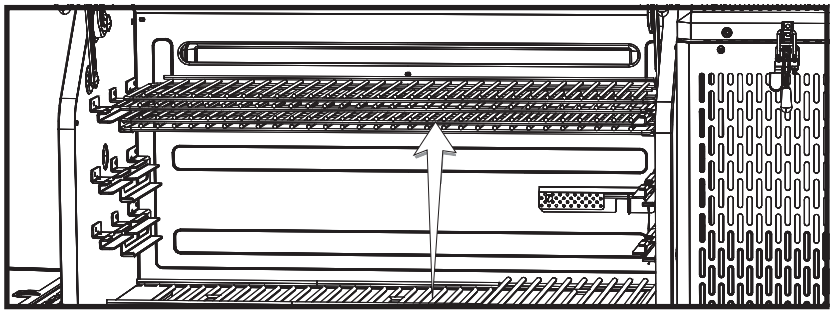


ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАХВАТА РЕШЕТКИ



ХРАНЕНИЕ ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПОДОГРЕВА

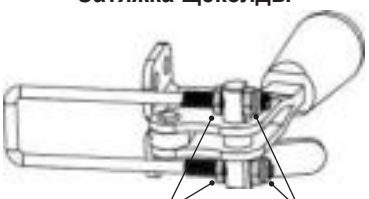
Подставки для подогрева можно хранить внутри гриля. Если вы не пользуетесь подставкой, поместите ее под заднюю подставку для подогрева.



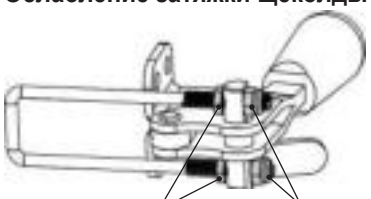
РЕГУЛИРОВКА ЩЕКОЛДЫ

Во избежание разгерметизации и чрезмерной утечки дыма, возможно, потребуется регулировка щеколд крышки и дверцы бункера. Слегка ослабьте затяжку щеколд, если они слишком туго закрываются. Слегка затяните щеколды в случае чрезмерной утечки дыма.

Затяжка щеколды



Ослабление затяжки щеколды



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.	Обратитесь в службу поддержки.
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.
	Крышка бункера открыта.	В целях безопасности бункер оборудован защитными выключателями, предотвращающими разжигание огня вентилятором при открывании дверок. Закрывание дверок приводит выключатели в действие, благодаря чему вентилятор продолжает работу в нормальном режиме.
	Дверца зольника открыта.	
	Вентилятор отключен от контроллера.	Проверьте надежность подключения.
	Вентилятор отключен от электропроводки.	
	На контроллере появилась надпись «HOPR».	Неисправность верхнего или нижнего выключателя. Обратитесь в службу поддержки для получения нового комплекта выключателей.
	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.	Отсечные заслонки закрыты.	Откройте отсечные заслонки.
	Мало угля.	Засыпьте в бункер уголь.
	Крышка гриля открыта.	Закройте крышку гриля.
	Вентилятор не включается.	См. пункт «Вентилятор не включается».
Чрезмерная утечка дыма из бункера.	Слабое уплотнение крышки бункера.	Затяните щеколду крышки бункера.
	Слабое уплотнение дверцы зольника.	Затяните щеколду дверцы зольника.
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.	Обратитесь в службу поддержки.
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 отсечные заслонки открыты. 2. Убедитесь, что крышка и дверца зольника бункера закрыты. 3. Проверьте наличие угля. 4. Убедитесь, что зола после предыдущего использования не забила колосниковую решетку. Потрясите решетку, чтобы старый уголь провалился сквозь нее. 5. 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.
Нестабильное подключение по Wi-Fi.	Слабый сигнал.	1. Направьте антенну в задней части контроллера к земле.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ
Компания Masterbuilt гарантирует отсутствие в цифровом угольном гриле Gravity Series XT дефектов материала и изготовления при условии надлежащей сборки, нормальной эксплуатации и должного ухода. Такая гарантия действует в течение 3 лет 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).

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 рестораторами, 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

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Netherlands (Нидерланды)
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Австралия и Новая Зеландия
Обратитесь к продавцу.

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.

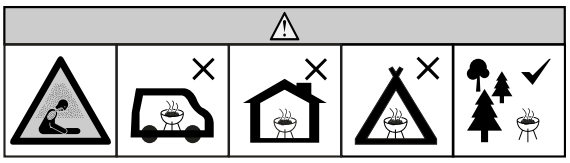
VARNING

- 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.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- 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.
- 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® rekommenderas INTE och kan orsaka personskador.
- Förvara inte grillen med het aska eller kol i grillen/behållaren. Ställ endast undan när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Grillens och trattens värmesköldar är HETA när de används och kommer att förbli HETA 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.
- Behållarens värmeskydd, behållarlock och spärr, behållarens asklucka och spärr är HETA medan 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.
- Grillen får endast användas med ett utomhusklassat, väderbeständigt och täckt uttag.
- 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.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- 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 komponenter.
- Rengör inte produkten med en vattenspruta eller liknande.
- Öppna aldrig behållaren efter första idrifttagningen eller under drift. Om det är nödvändigt att fylla på kol under användning, följ de specifika påfyllningsanvisningarna för denna grill och använd alltid skyddshandskar.
- Använd aldrig grillen med temperatursonden borttagen. Då kan grillen överhettas och orsaka allvarlig personskada och / eller skada på grillen.
- Stäng värme- och luftintag efter varje användning
- Öppna värme- och luftintag före varje användning
- Använd aldrig grillen med värme- och luftintagsspjällen i stängt läge. Det kan skada grillen.
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast tändare som uppfyller EN 1860-3!

ELKRAV

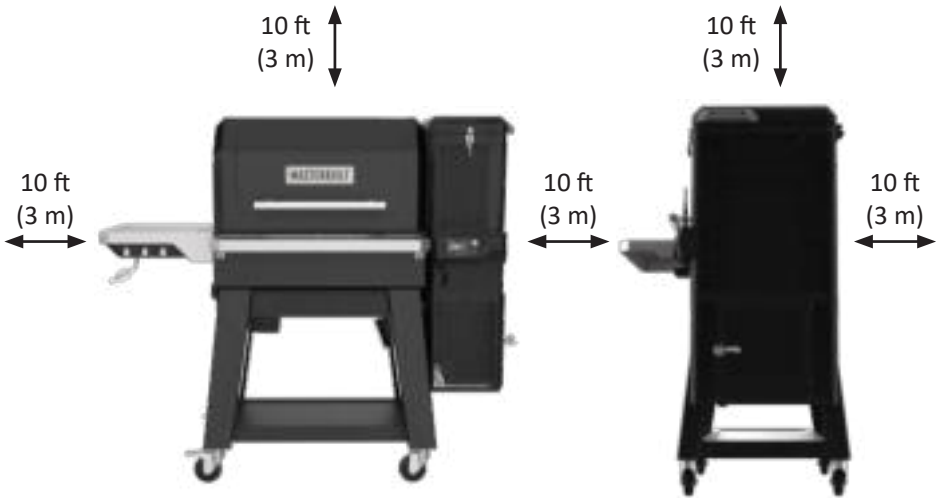
- Strömförsörjning (EU/UK): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Strömförsörjning (AUS/NZ): 100–240 VAC, 50/60 HZ, 0,6 A, 24 W
- Produkt: 12 V, 1,5 A

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



Ström på/av/pauskontroller:
1. Tryck på knappen för att slå PÅ strömbrytaren.
2. Ett tryck medan den är på = PAUSFUNKTION
3. Långt tryck medan den är på = Stäng AV

Pausfunktion:
Grillen är utrustad med en PAUS-funktion för att bättre bibehålla inställda temperaturer när locket töppnas.
- Vid tillagning vid temperaturer över 500° F (260° C) se till att PAUS-funktionen är aktiverad INNAN öppna grilllocket.
- Pausfunktionen stoppar fläkten för att säkerställa att det inte blir någon temperaturökning när locket öppnas.
- För att aktivera PAUS-funktionen trycker du på strömbrytaren (handkontrollen visar HOLD).
- Tryck på strömbrytaren igen för att återgå till normal temperaturunderhåll och återaktivera fläkten.

Skärmcykel:
Tryck på knappen för att visa grafen eller växla mellan olika kontrollvyer.

Skärmsläckarläge:
Tryck och håll ned skärmcykelknappen för att aktivera skärmsläckarläget. I skärmsläckarläge förblir alla inställda temperaturer och timer aktiva. För att avsluta skärmsläckarläget, tryck på valfri knapp. Skärmsläckarläge avaktiveras också om: en köttermometer har uppnått den inställda temperaturen, en tidigare inställd timer har uppnåtts, eller så utlöses ett felmeddelande.

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. Anslut köttermometer
2. Tryck på skärmcykelknappen tills köttermometern visas på skärmen
3. Medan köttermometern visas på skärmen trycker du på knappen Ställ in temp för att ställa in köttermometerns mål
4. Bläddra med ratten tills önskad temperatur visas
5. Tryck på knappen för inställd temperatur för att bekräfta temperaturen (Om köttermometern når 300 °F (149 °C) hörs ett larm. Ta bort köttermometern från värmen och låt den svalna.)

Driftsanvisningar

ANSLUTNINGAR

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 Masterbuild-appen och följer instruktionerna för att para ihop din grill och 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:

Egenskaper för sändare och WiFi = RF 0dBM / 2412-2484 MHz

Driftsanvisningar

FÖR-KRYDDNING

Avbränning avlägsnar kemikalier och oljor från grillen som kvarstår från tillverkningsprocessen. BRÄNN AV GRILLEN FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.

1. Fyll matartratten cirka 1/4–1/2 full med kol.
2. Starta grillen enligt instruktionerna i START-UP och ställ in temperaturen på 250 °F (121 °C) i 60 minuter.
3. Ställ in temperaturen på 205 °C i 30 minuter.
4. Stäng av grillen enligt NEDSTÄNGNINGS-anvisningarna.
5. Låt grillen svalna HELT.
6. Upprepa steg 3–6 vid 177 °C (350 °F)

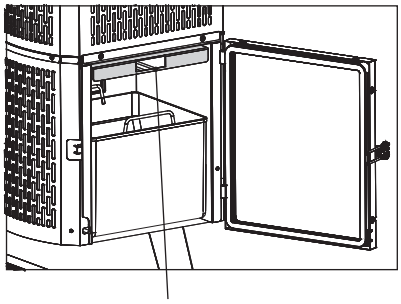
Att fetta in ofta förhindrar rostning. Om rost uppstår ska du rengöra med en stålborste, applicera vegetabiliskt fett och värm enligt ovan.

UPPSTART

1. ÖPPNA värme- och luftintag.

2. Öppna matartrattens lock och asklucka.
   - Det sitter en säkerhetsbrytare vid var och en av dessa luckor som förhindrar att fläkten körs medan dessa luckor är öppna.
   - Om det finns kvar kol från ett tillfälle ska du skaka på kolgallret för att se till att all aska faller ned på askfatet.
   - Släng bort eventuell aska på askbrickan.

3. Fyll behållaren med kol.
   - CIRKA 18 lbs. (8 kg.) kolbriketter.
   - Cirka 12 lbs. (5,5 kg) träkol.
   - **Använd aldrig snabbantändlig kol eller tändvätska.**
   - Om kol faller genom kolgallret till askbehållaren ska du avlägsna det innan du börjar.



Observera Braständaren placeras här.

4. Placera eldstartaren i kolgaller, tänd eldstartare och vänta 1-2 minuter för att säkerställa att brandstartaren tar eld.
   - Använd en livsmedelssäker braständare eller tvinnad pappershandduk / papper.
   - Placera i kolgallret på braständarens stöd.
   - Var försiktig och använd skyddshandskar.
   - Tänd med tändsticka eller tändare.

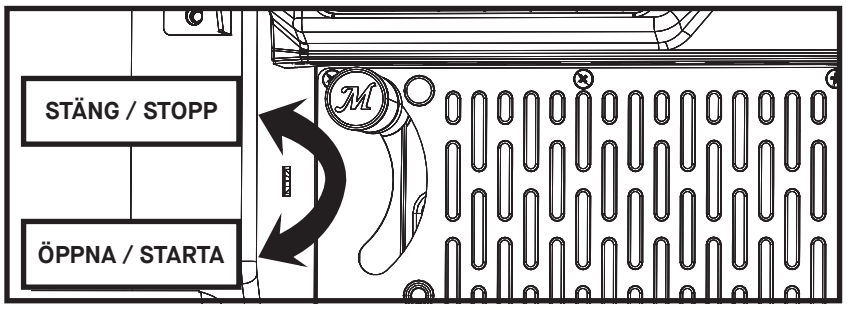
5. Sätt på styrenheten och ställ in önskad temperatur.
   - Tänd eldstartaren innan temperaturen ställs in.
   - Vänta i 1–2 minuter efter tändning av braständaren för att säkerställa att braständaren är helt tänd.

6. Vänta tills grillen har uppnått önskad temperatur.
   - Grillen ska förvärmas på cirka 15 minuter.

VÄRME- OCH LUFTINLOPPSSPJÄLL

KOM IGÅNG:
Skjut in inloppsspjällen i "öppet" läge

NEDSTÄNGNING:
Skjut in inloppsspjällen i "stängt" läge



Driftsanvisningar

PÅFYLLNING

Om det är nödvändigt att fylla på behållaren under användning ska du följa säkerhetsanvisningarna nedan.

1. Fyll INTE på kol när grillen är över 250° F (121° C)
2. Fläkten stängs av när du öppnar behållarlocket eller askluckan. Detta är en säkerhetsfunktion hos grillen.
3. VAR EXTREM FÖRSIKTIG: När behållarlocket öppnas kommer lågan att stiga upp från toppen av behållaren som en fackla. Om du stänger matartrattens lock och asklucka återgår lågan till normal matlagningsnivå.
4. Öppna behållarlocket, använd och använd skyddshandskar. Matartrattens lock kommer att vara varmt.
5. Tillsätt snabbt mer kol i behållaren. En låga kommer att stiga från behållaren efter en kort tid, vi rekommenderar du fyller på så snabbt som möjligt.
6 Stäng matartrattens lock.

TILLSÄTT RÖK / SMAK

Blanda träbitar med kol i matartratten. OBS: Använd aldrig mer än 0,68 kg ved i behållaren.

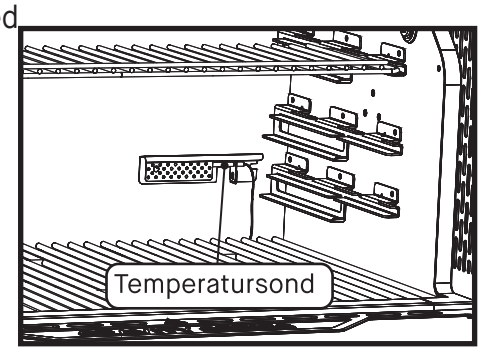
NEDSTÄNGNING

1. Stäng av handkontrollen och koppla ur grillen.
2. Stäng grillens och matartrattens lock och askluckan.
3. Stäng värme- och luftinloppsspjäll.
   •Grillen är utformad för att ta bort syre från kolen när den stängs av. Detta gör det möjligt att spara oanvänt kol till nästa användning.
4. Misslyckas man med att stänga spjällen vid avstängning kan det leda till skador på grillen.
5. Se alltid till att grillen är sval vid beröring innan du rengör, täcker och lagrar.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

SE ALLTID ATT GRILLEN SVALNAR HELT INNAN RENGÖRING OCH FÖRVARING.

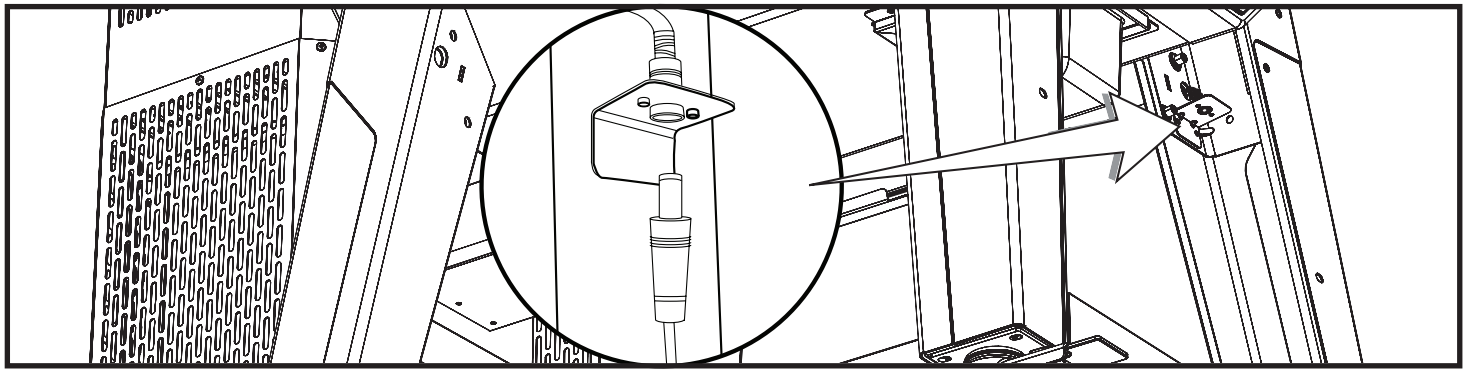
- Kontrollera regelbundet hårdvaran och monterade delar för att säkerställa att grillen är i säkert arbetsskick.
- Rengör grillen och matlagnings-/rökgallret med milt diskmedel. Torka utsidan av grillen med en fuktig trasa. Använd INTE ugnsrengöring eller andra rengöringsmedel. Se till att torka den ordentligt.
- Rengör temperatursonden (se bilden) med milt diskmedel med jämna mellanrum för att säkerställa exakta temperaturavläsningar. Se till att torka av ordentligt.
- När askan har svalnat ska du rengöra askfatet och insidan av den nedre matartratten efter varje användning för att bli av med aska, rester och damm.
- Töm alltid askfatet efter varje användning när asken har svalnat helt. Detta hjälper till att förlänga askfatets livslängd.
- Kassera kall aska genom att placera dem i aluminiumfolie, blötlägga med vatten och kassering i en icke brännbar behållare.
- Täck alltid över och förvara grillen i ett skyddat TORRT OMRÅDE. Förvara endast när elden är släckt och alla ytor är kalla. Förvara köttermometrar inomhus.
- När grillen inte används ofta, även när du använder ett grilllock, kom ihåg att kontrollera din grill regelbundet för att undvika eventuell rost och korrosion på grund av fuktuppbyggnad.



Driftsanvisningar

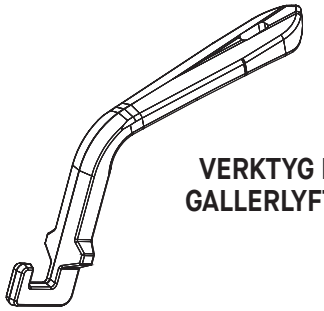
NÄTKABEL

Nätkabeln ansluts till grillen på insidan av det främre vänstra benet.

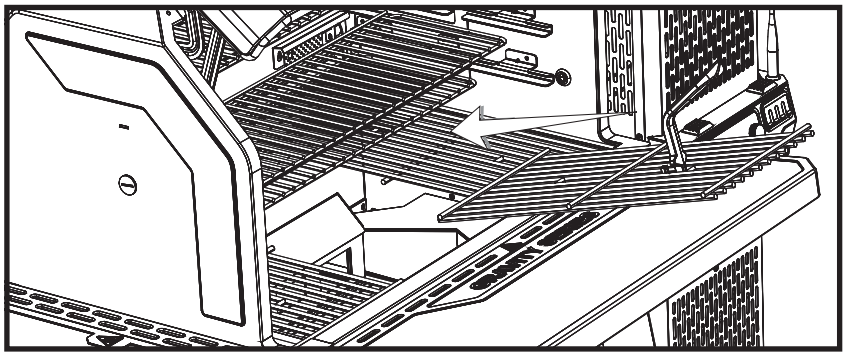


GALLERLYFTARE

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.

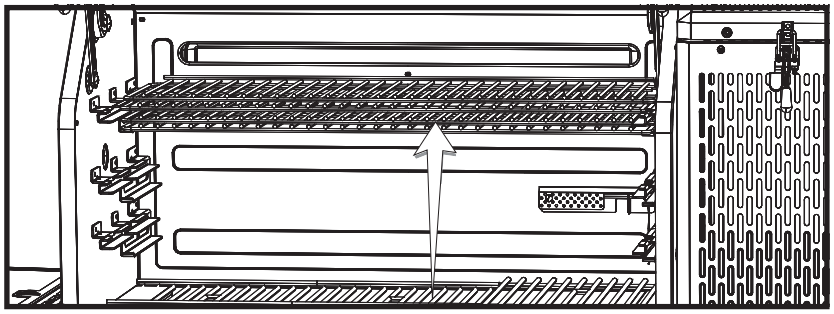


VERKTYG FÖR GALLERLYFTARE



FÖRVARING AV VÄRMEHYLLA

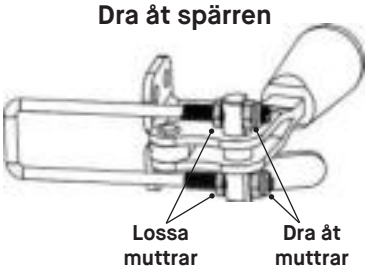
Värmehyllorna är utformade för att förvaras inuti grillen. När du inte använder en hylla kan den placeras under den bakre uppvärmningshyllan.



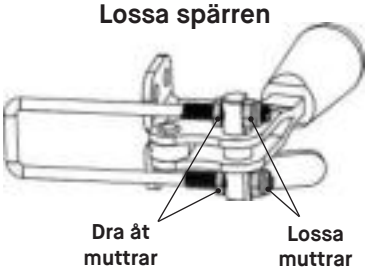
JUSTERING AV SPÄRREN

Matartrattens lock och luckspärrarna kan behöva justeras för att säkerställa att det är ordentligt tätt tätning och förhindra överdrivna rökutsläpp. Lossa spärrarna något om du måste trycka hårt för att stänga dem. Dra åt spärrarna något om för mycket rök läcker ut.

Dra åt spärren



Lossa spärren



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.	Kontakta kundtjänst
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.
	Matartrattens lock är öppet	För säkerhets skull är behållaren utrustad med avstängningsbrytare för att förhindra att fläkten fyrar på lågorna medan luckorna är öppna. När luckorna stängs slås brytarna på så att fläkten kan fortsätta med normal drift.
	Askluckan är öppen.	
	Fläkten är frånkopplad från styrenheten.	Kontrollera att anslutningen sitter ordentligt.
	Fläkten är frånkopplad från kablaget.	
	HOPR visas på styrenheten	Det finns ett problem med din övre eller nedre omkopplare, kontakta kundtjänst och begär en ny omkopplingssats
	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.	Spjällen för avstängning inte öppnade.	Öppna spjällen för avstängning.
	Låg kolnivå.	Fyll matartratten med kol.
	Grillens lock är öppet.	Stäng locket.
	Fläkten är inte på.	Se "Fläkten är inte PÅ."
Överdriven rök läcker ut ur matartratten.	Matartrattens lock sitter inte tätt.	Dra åt matartrattens lockspärr
	Askluckan sitter inte tätt	Dra åt askluckans spärr.
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.	Kontakta kundtjänst
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 spjällen för avstängning är öppna. 2. Se till att matartrattens lock och askluckan är helt stängda. 3. Se till att kolgallret inte är tomt. 4. Se till att gammal aska från tidigare tillfällen inte har blockerat askgallret. Skaka gallret så att all den gamla kolen faller igenom det. 5. 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.
Dålig Wifi-anslutning	Svag signal.	1. Vinkla antennen på baksidan av styrenheten så att den pekar mot marken

BEGRÄNSAD GARANTI
Masterbuilt® garanterar att Gravity Series XT Digital kolgrill och rökare är fri från defekter i material och utförande vid korrekt montering, normal användning och rekommenderad skötsel under 3 år från datumet för det ursprungliga detaljhandelsköpet. Masterbuilt®-garantin omfattar inte färgfinish eftersom den kan brännas bort vid normal användning. Masterbuilt®-garantin täcker inte rost. Masterbuilt® kräver inköpsbevis för garantianspråk, t.ex. kvitto.

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

Masterbuilt®
Kamado Joe Europa
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Nederländerna
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australien och Nya Zeeland
Kontakta din återförsäljare.

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

MASTERBUILT®