MASTERBUILT®



MB20072024, MB20072124, MB20072224

Digital Electric WiFi Smoker 710, Fumoir WiFi électrique numérique 710, Fumoir WiFi électrique numérique 710, Digitale elektrische roker met wifi 710, Digitaalinen Sähkökäyttöinen WiFi Savustin 710, Digitaler Elektro-WiFi-Smoker 710, Digitális elektromos WiFi füstölő 710, Affumicatore WiFi Elettrico Digitale 710, Digital Electric WiFi Smoker 710, Cyfrowa elektryczna wędzarnia WiFi 710, Цифровая электрическая коптильня с функцией Wi-Fi, серия 710, Digital Electric WiFi Smoker 710

Manual Code: 9807230018 | 250310-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.

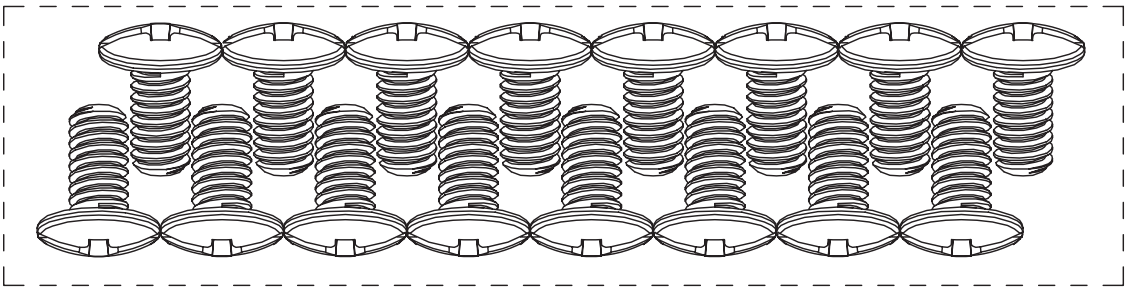
Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.

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

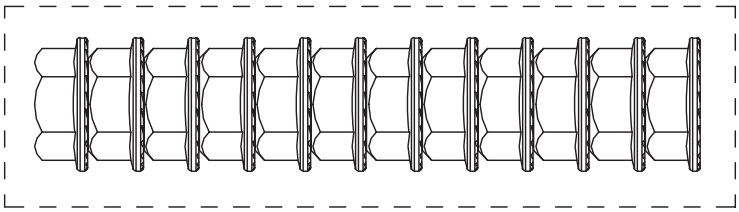
Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.

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

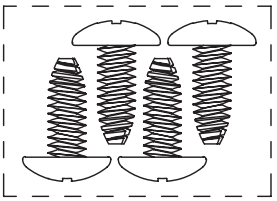
Ilustracje dotyczące montażu są zamieszczone na początku. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowaniem urządzenia proszę przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegać.



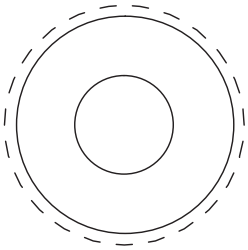
A / 16



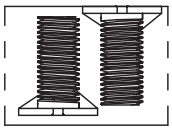
B / 12



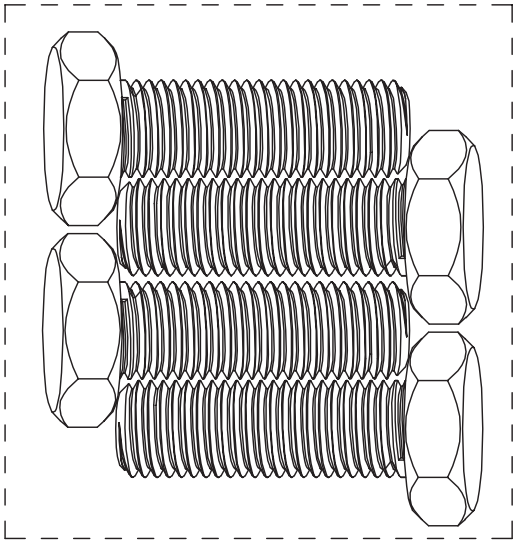
E / 4



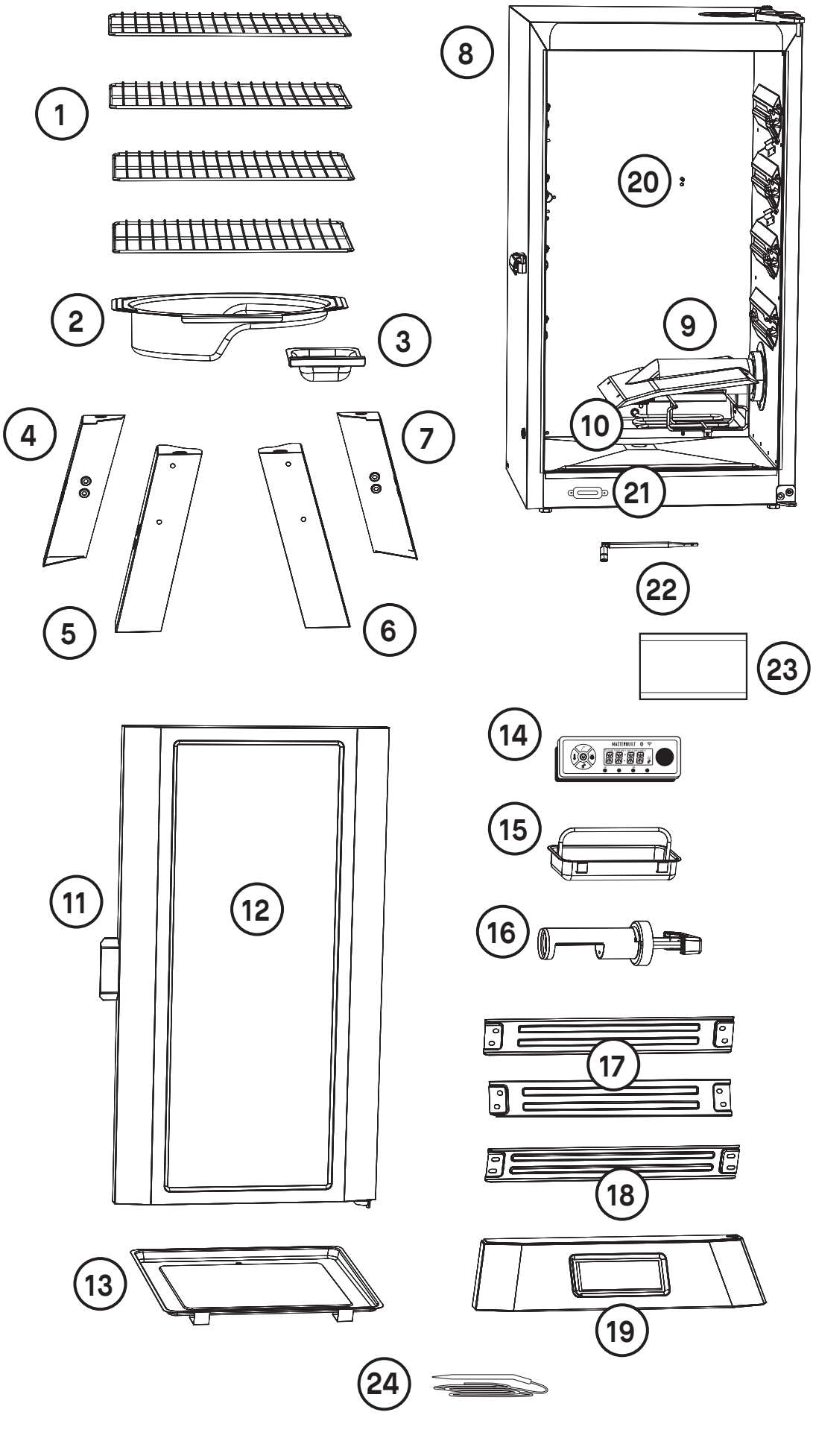
C / 4



F / 2



D / 4


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24

Parts List | Liste des pièces | Lista de partes

NO	QTY	DESCRIPTION	NO	QTY	DESCRIPTION
1	4	Rack	13	1	Drip Pan
2	1	Water Bowl	14	1	Digital Control Panel
3	1	Wood Chip Tray	15	1	Grease Tray
4	1	Left Rear Leg	16	1	Wood Chip Loader
5	1	Left Front Leg	17	2	Side Brace
6	1	Right Front Leg	18	1	Rear Cross Brace
7	1	Right Rear Leg	19	1	Front Panel
8	1	Smoker Body	20	1	Temperature Probe
9	1	Wood Chip Housing	21	1	Door Switch
10	1	Element	22	1	Antenna
11	1	Door Handle	23	1	Cable Cover
12	1	Door (pre-assembled)	24	1	Meat Probe

N°	QTÉ	DESCRIPTION	N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	4	Grille	13	1	Plateau ramasse-gouttes
2	1	Cuvette d'eau	14	1	Panneau de commande numérique
3	1	Bac à copeaux de bois	15	1	Bac à graisse
4	1	Pied arrière gauche	16	1	Chargeur à copeaux de bois
5	1	Pied avant gauche	17	2	Support latéral
6	1	Pied avant droit	18	1	Renfort transversal arrière
7	1	Pied arrière droit	19	1	Panneau avant
8	1	Bâti du fumoir	20	1	Sonde de température
9	1	Boîtier pour copeaux de bois	21	1	Interrupteur de porte
10	1	Élément	22	1	Antenne
11	1	Poignée de porte	23	1	Fermeture Manchon de Câble
12	1	Porte (préassemblée)	24	1	Thermomètre à viande

N.°	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.°	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	4	Rejilla	13	1	Bandeja de goteo
2	1	Tazón de agua	14	1	Panel de control digital
3	1	Bandeja de trozos de madera	15	1	Bandeja de grasa
4	1	Pata izquierda trasera	16	1	Cargador de trozos de madera
5	1	Pata izquierda delantera	17	2	Abrazadera lateral
6	1	Pata derecha delantera	18	1	Abrazadera cruzada trasera
7	1	Pata derecha trasera	19	1	Panel frontal
8	1	Cuerpo del ahumador	20	1	Sonda de temperatura
9	1	Carcasa de trozos de madera	21	1	Interruptor de la puerta
10	1	Elemento	22	1	Antena
11	1	Asa de la puerta	23	1	Protector de cable
12	1	Puerta (preensamblada)	24	1	Sonda de carne

Onderdelenlijst | Osaluettelo | Teileliste

AANTAL	HOEVEELHEID	OMSCHRIJVING	AANTAL	HOEVEELHEID	OMSCHRIJVING
1	4	Rek	13	1	Druipplaat
2	1	Waterkom	14	1	Digitaal regelpaneel
3	1	Lade voor houtsnippers	15	1	Vetlade
4	1	Linkerachterpoot	16	1	Lader van houtsnippers
5	1	Linkervoorpoot	17	2	Zijschoor
6	1	Rechtervoorpoot	18	1	Kruisschoor, achterkant
7	1	Rechterachterpoot	19	1	Voorpaneel
8	1	Hoofdgedeelte van roker	20	1	Thermometer
9	1	Behuizing voor houtsnippers	21	1	Deurschakelaar
10	1	Element	22	1	Antenne
11	1	Deurhendel	23	1	Draadafdekking
12	1	Deur (voorgemonteerd)	24	1	Vleesthermometer

NRO	KPL	KUVAUS	NRO	KPL	KUVAUS
1	4	Teline	13	1	Tiputusastia
2	1	Vesikulho	14	1	Digitaalinen Ohjauspaneeli
3	1	Puuhakkeen tarjotin	15	1	Rasvatarjotin
4	1	Vasen Takajalka	16	1	Hakelapio
5	1	Vasen Etujalka	17	2	Sivutuki
6	1	Oikea Etujalka	18	1	Takaosan tukiraudat
7	1	Oikea Takajalka	19	1	Etupaneeli
8	1	Savustimen Runko	20	1	Lämpömittari
9	1	Puuhakkeen pidike	21	1	Oven vipu
10	1	Elementti	22	1	Antenni
11	1	Savustimen oven kahva	23	1	Kaapelisuoja
12	1	Ovi (esiasennettu)	24	1	Lihamittari

NR.	ANZAHL	BESCHREIBUNG	NR.	ANZAHL	BESCHREIBUNG
1	4	Rost	13	1	Auffangschale
2	1	Wasserschüssel	14	1	Digitales Bedienfeld
3	1	Holzschnitzelschale	15	1	Fettauffangschale
4	1	Linkes Hinterbein	16	1	Holzschnitzellader
5	1	Linkes Vorderbein	17	2	Seitenstütze
6	1	Rechtes Vorderbein	18	1	Hintere Querstrebe
7	1	Rechtes Hinterbein	19	1	Frontblende
8	1	Smoker-Körper	20	1	Temperatursonde
9	1	Holzschnitzelgehäuse	21	1	Türschalter
10	1	Element	22	1	Antenne
11	1	Türgriff	23	1	Kabelabdeckung
12	1	Tür (vormontiert)	24	1	Fleischsonde

Alkatrészlista | Elenco delle parti | Lista de partes

SZ.	MENNYISÉG	LEÍRÁS	SZ.	MENNYISÉG	LEÍRÁS
1	4	Rács	13	1	Csepptálca
2	1	Víztál	14	1	Digitális vezérlőpanel
3	1	Faaprítéktálca	15	1	Zsírfogó tálca
4	1	Bal hátsó láb	16	1	Faapríték-adagoló
5	1	Bal első láb	17	2	Oldalmerevítő
6	1	Jobb első láb	18	1	Hátsó kereszttartó
7	1	Jobb hátsó láb	19	1	Előlap
8	1	Füstölőtest	20	1	Hőszonda
9	1	Faaprítékház	21	1	Ajtókapcsoló
10	1	Elem	22	1	Antenna
11	1	Ajtókilincs	23	1	Kábelfedél
12	1	Ajtó (előre beszerelve)	24	1	Hússzonda

N.	Q.TÀ	DESCRIZIONE	N.	Q.TÀ	DESCRIZIONE
1	4	Griglia	13	1	Leccarda
2	1	Ciotola dell'acqua	14	1	Pannello comandi digitale
3	1	Vaschetta per trucioli	15	1	Vaschetta raccogli grasso
4	1	Gamba posteriore sinistra	16	1	Caricatore di trucioli di legno
5	1	Gamba anteriore sinistra	17	2	Rinforzo laterale
6	1	Gamba anteriore destra	18	1	Rinforzo trasversale posteriore
7	1	Gamba posteriore destra	19	1	Pannello anteriore
8	1	Corpo dell'affumicatore	20	1	Sonda di temperatura
9	1	Contenitore per scaglie di legno	21	1	Sensore chiusura sportello
10	1	Elemento	22	1	Antenna
11	1	Maniglia sportello	23	1	Copertura del cavo
12	1	Sportello (premontato)	24	1	Sonda per alimenti

N.°	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.°	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	4	Rejilla	13	1	Bandeja de goteo
2	1	Tazón de agua	14	1	Panel de control digital
3	1	Bandeja de trozos de madera	15	1	Bandeja de grasa
4	1	Pata izquierda trasera	16	1	Cargador de trozos de madera
5	1	Pata izquierda delantera	17	2	Abrazadera lateral
6	1	Pata derecha delantera	18	1	Abrazadera cruzada trasera
7	1	Pata derecha trasera	19	1	Panel frontal
8	1	Cuerpo del ahumador	20	1	Sonda de temperatura
9	1	Carcasa de trozos de madera	21	1	Interruptor de la puerta
10	1	Elemento	22	1	Antena
11	1	Asa de la puerta	23	1	Protector de cable
12	1	Puerta (preensamblada)	24	1	Kjøttsonde

Lista części | Список деталей | Lista över delar

NR	ILOŚĆ	OPIS	NR	ILOŚĆ	OPIS
1	4	Stojak	13	1	Miska ociekowa
2	1	Miska na wodę	14	1	Cyfrowy panel sterowania
3	1	Taca na wióry drewniane	15	1	Taca na tłuszcz
4	1	Lewa tylna noga	16	1	Podajnik zrębków drzewnych
5	1	Lewa przednia noga	17	2	Podpórka boczna
6	1	Prawa przednia noga	18	1	Tylny wspornik krzyżowy
7	1	Prawa tylna noga	19	1	Przedni panel
8	1	Główna część wędzarni	20	1	Sonda temperatury
9	1	Obudowa na wióry drewniane	21	1	Przycisk otwierania drzwi
10	1	Element	22	1	Antena
11	1	Rączka drzwiczek	23	1	Osłona kabla
12	1	Drzwi (wstępnie zmontowane)	24	1	Sonda do mięsa

№ П/П	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ	№ П/П	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
1	4	Подставка	13	1	Поддон
2	1	Чаша для воды	14	1	Цифровая панель управления
3	1	Поддон для древесной щепы	15	1	Поддон для жира
4	1	Левая задняя ножка	16	1	Устройство загрузки древесной щепы
5	1	Левая передняя ножка	17	2	Боковая стяжка
6	1	Правая передняя ножка	18	1	Задняя распорка
7	1	Правая задняя ножка	19	1	Передняя панель
8	1	Корпус коптильни	20	1	Датчик температуры
9	1	Короб для древесной щепы	21	1	Дверной выключатель
10	1	Термоэлемент	22	1	Антенна
11	1	Ручка дверцы	23	1	Кабельная панель
12	1	Дверца (предварительно собранная)	24	1	Термодатчик для мяса

NEJ	ANTAL	BESKRIVNING	NEJ	ANTAL	BESKRIVNING
1	4	Galler	13	1	Droppskål
2	1	Vattenskål	14	1	Digital kontrollpanel
3	1	Träflisbricka	15	1	Fettbricka
4	1	Vänster bakben	16	1	Träflismatare
5	1	Vänster framben	17	2	Sidoskena
6	1	Höger framben	18	1	Bakre korsstag
7	1	Höger bakben	19	1	Frontpanel
8	1	Rökens stomme	20	1	Temperatursond
9	1	Träflisstomme	21	1	Dörrbrytare
10	1	Element	22	1	Antenn
11	1	Luckhandtag	23	1	Kabelskydd
12	1	Dörr (förmonterad)	24	1	Köttsond

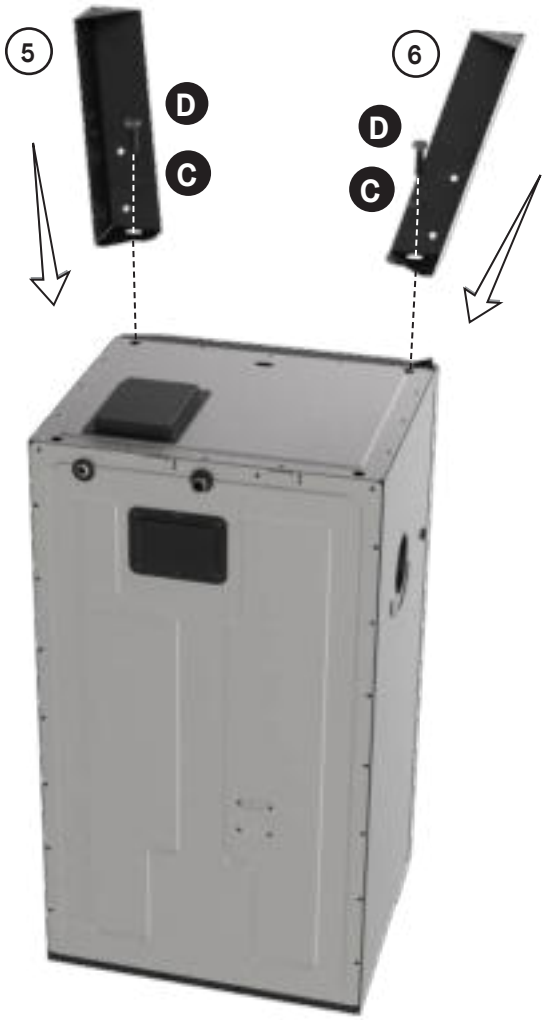
1



D
X2



C
X2



2



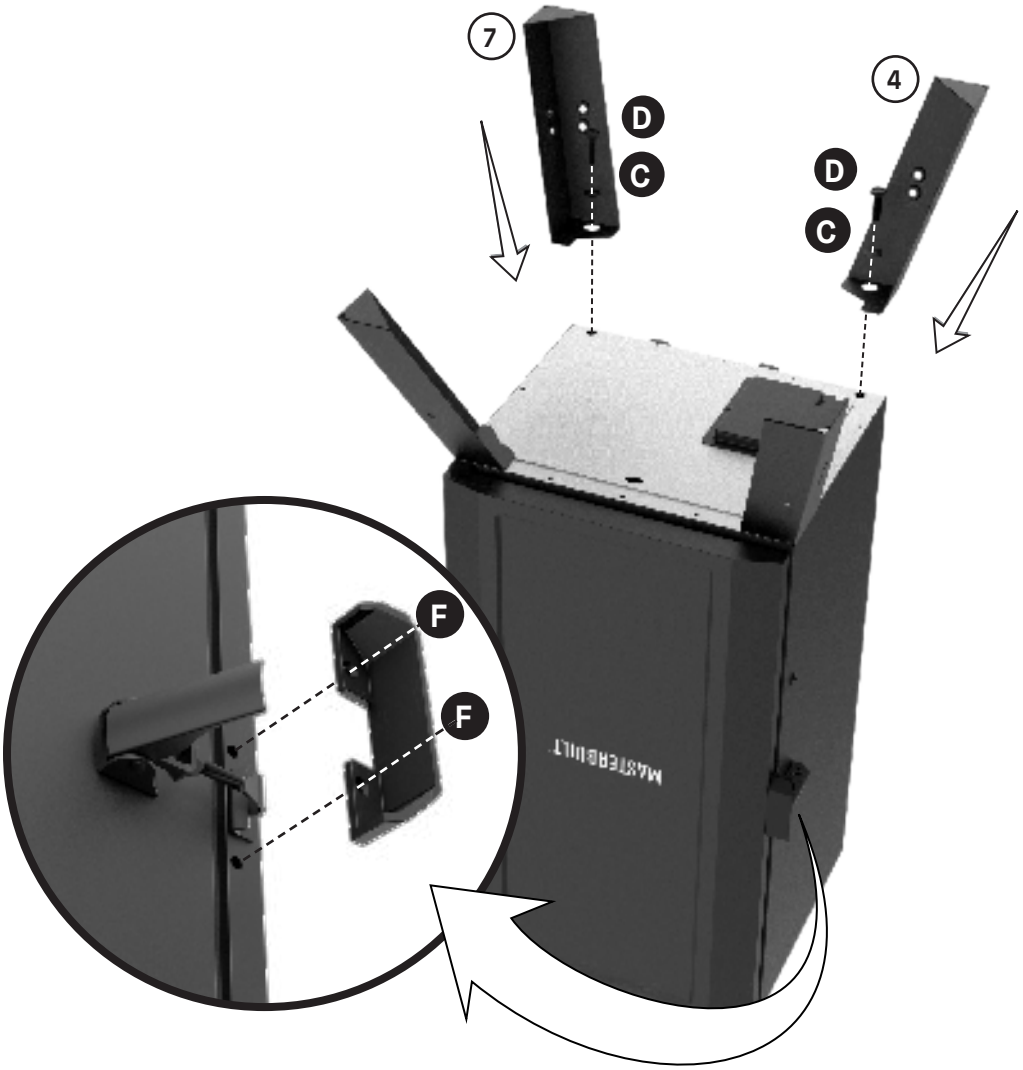
D
X2



C
X2



F
X2



3



A
X8



B
X8



4



A
X8

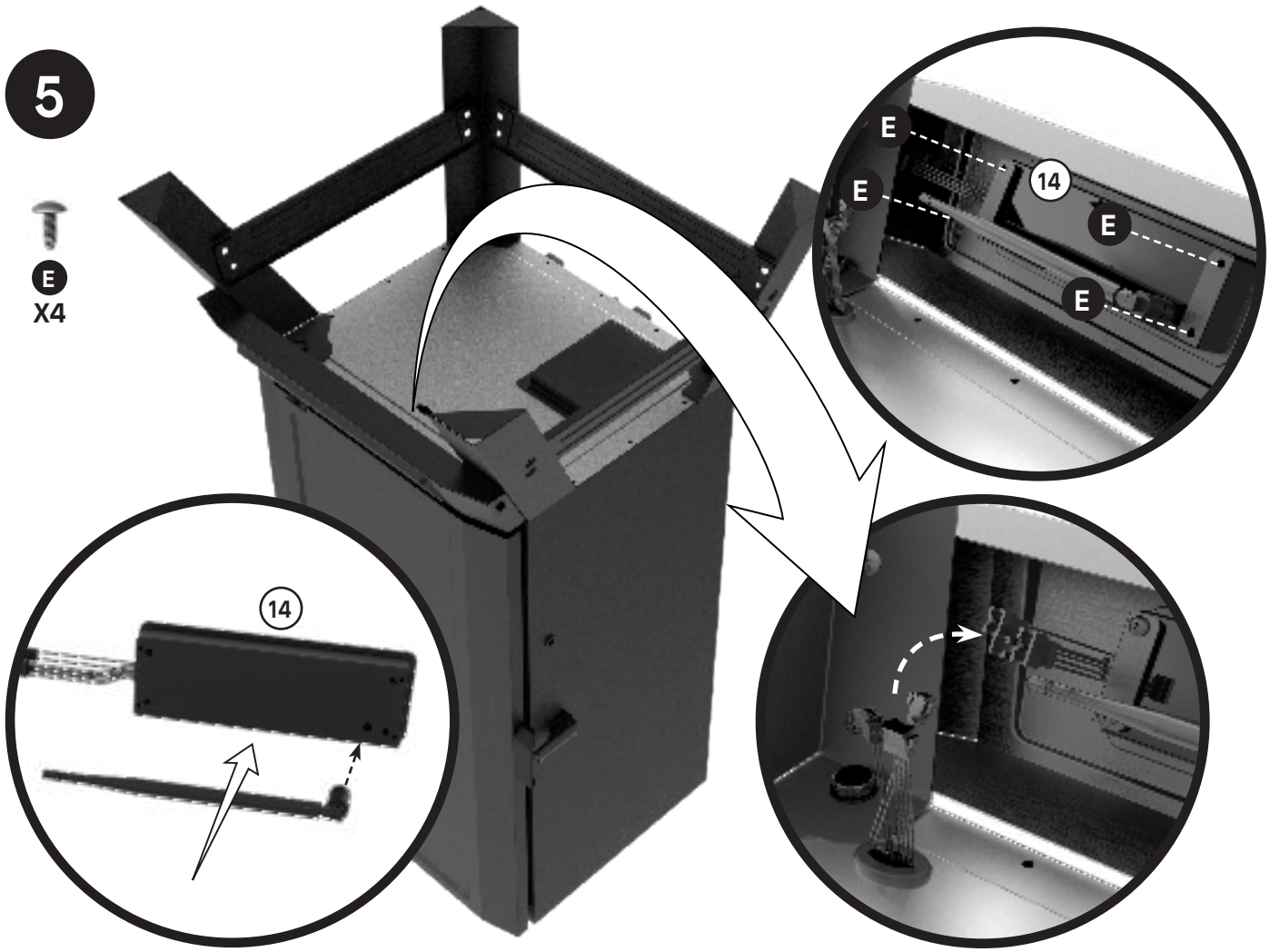


B
X4



5

E
X4



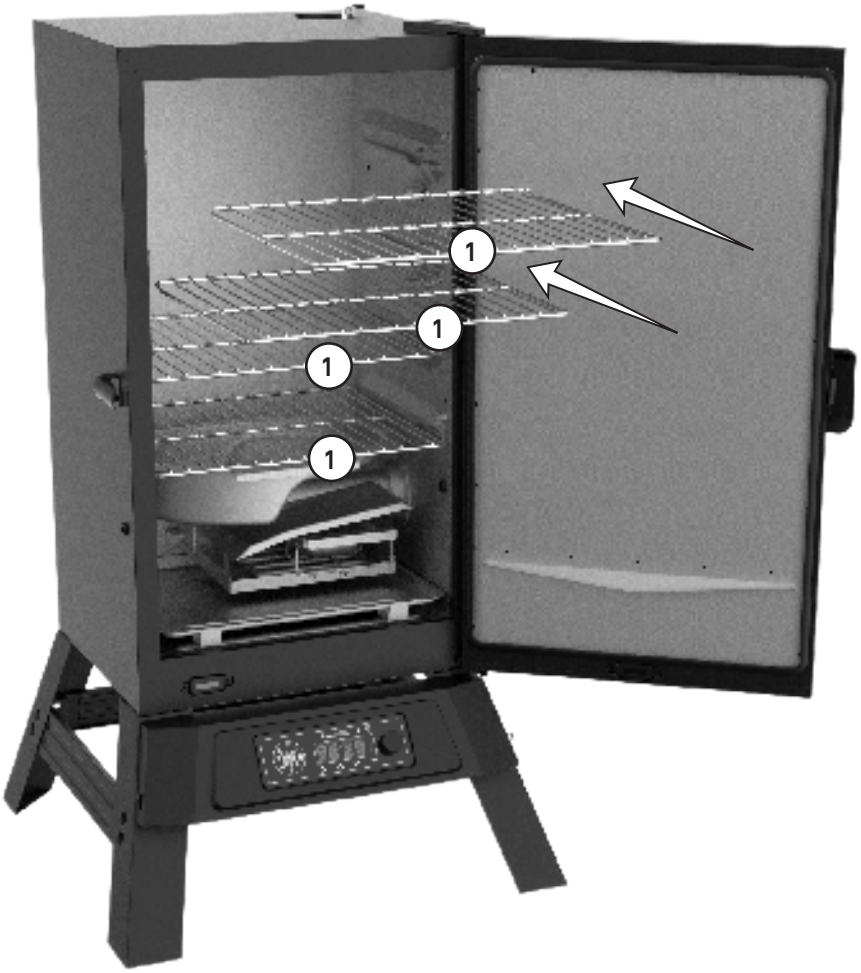
6



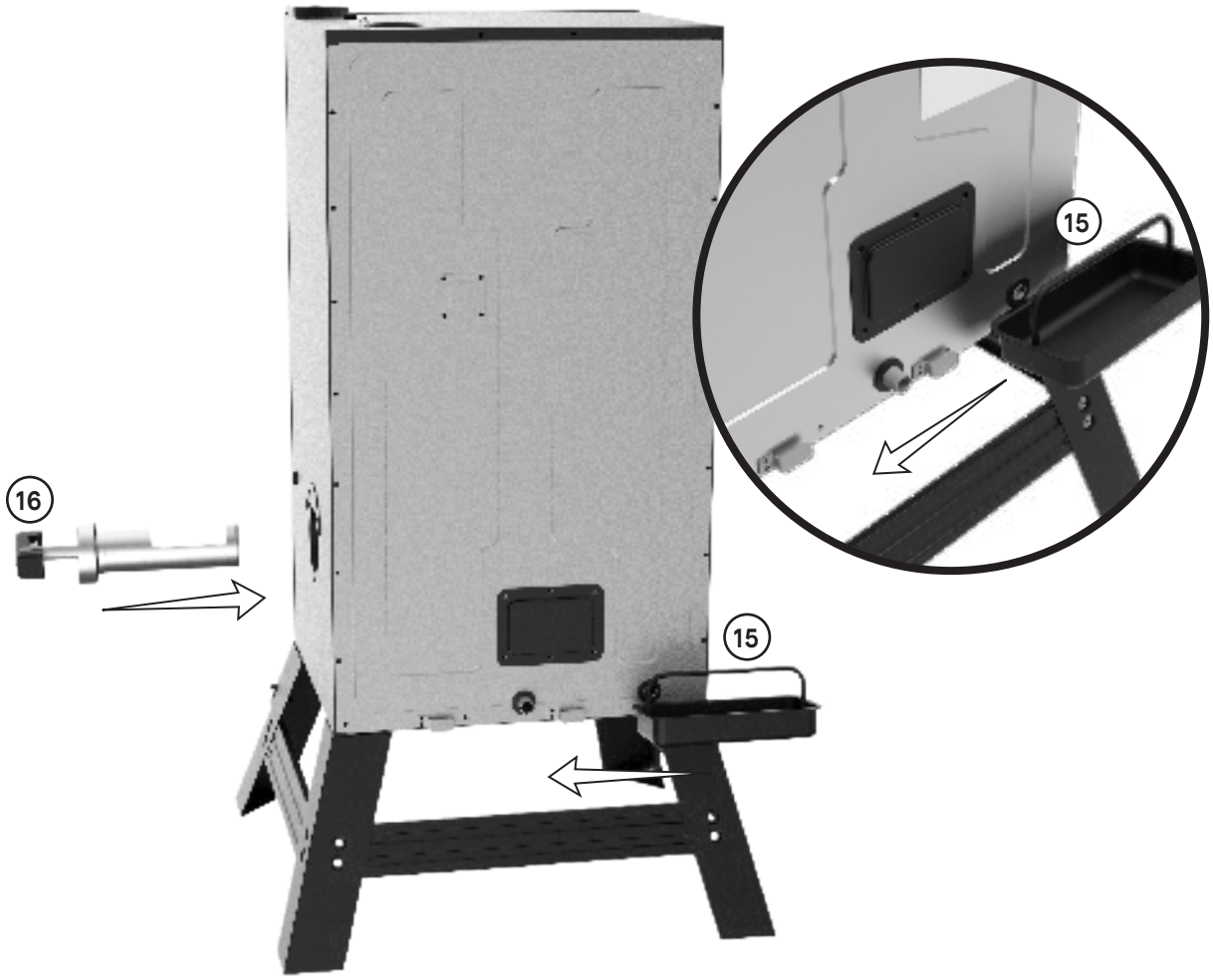
7



8



9



10



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 gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Use only outdoors where it is well ventilated.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave smoker unattended.
- Smoker is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Always use smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Potential damage to smoker 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 smoker 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 smoker on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Do not use smoker on wooden or flammable surfaces.
- Smoker MUST be on the ground. Do not place smoker on tables or counters. Do NOT move smoker across uneven surfaces.
- Never use smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use appliance for anything other than its intended use. This smoker is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating smoker.
- 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 smoker.
- WARNING: Combustible fuels, such as charcoal or pellets are not to be used with appliance.
- Keep children and pets away from smoker at all times. Do NOT allow children to use smoker. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where smoker is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around smoker during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting smoker.
- Never move smoker when in use. Allow smoker to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- The smoker 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 smoker while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt® are NOT recommended and may cause injury.
- Wood chip tray is HOT when smoker is in use. Use caution when adding wood chips.
- Be careful when removing food from smoker. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store smoker with HOT ashes inside smoker. Store only when all surfaces are cold.
- Drip pan is only for the bottom of smoker. Do not put drip pan on rack. This may cause damage.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Store smoker indoors when not in use, out of reach of children.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- To disconnect, turn control panel OFF then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow smoker to cool completely before adding/removing racks, drip tray or water bowl.
- Use only on properly grounded outlet.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact (for class I appliances).
- The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- 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.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
    1. Do not plug in electric smoker in 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 electric smoker to rain or water at anytime.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords may be used if care is exercised in their use.
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, be sure that:
    1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord is at least as great as the electrical rating of the appliance; and
    2. The cord should be arranged so that it does not drape over a counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Outdoor extension cords must be used that are marked with suffix “W” and with the statement “Suitable for Use with Outdoor Appliances.”
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place appliance or cord on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

ELECTRIC REQUIREMENTS

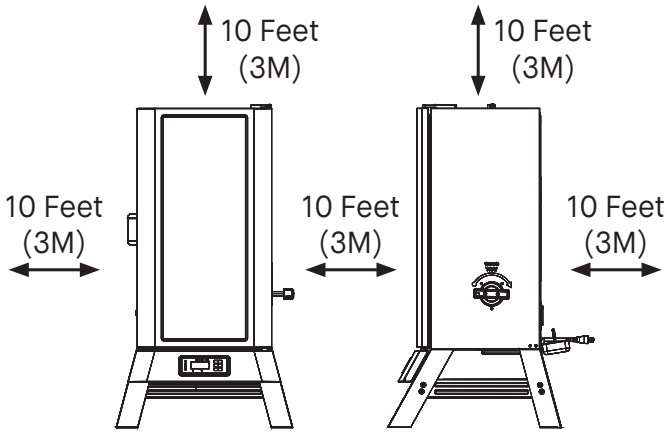
- 210-230VAC, 50HZ, 3.6A, 800W, 3-Prong Grounded Plug

STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS

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

Maintain a minimum distance of 10ft(3m) 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

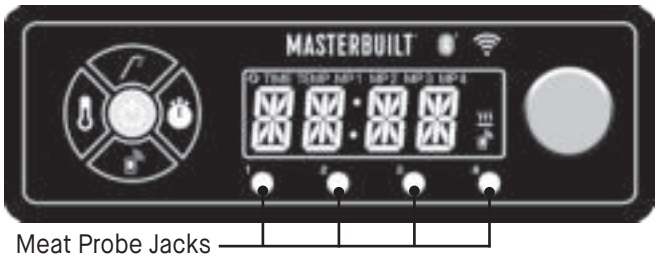
Electric power cord is a trip hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT DOES NOT COME WITH WOOD CHIPS OR WOOD CHUNKS.

Operating Instructions

CONTROL PANEL



Power ON/Off Controller:

1. Press button to power controller ON.
2. Press and hold button to power controller OFF.

Set Temperature:

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

Set Temperature From F° to C° :

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

Set Time:

- **Countdown Timer**
  1. Press button.
  2. Turn knob to desired hours.
  3. Press button to set hours.
  4. Turn knob to desired minutes.
  5. Press button to set minutes. The timer will start.
  6. Press button to pause and resume timer.
  7. Press and hold button to reset timer.
- **Count Up Timer**
  1. Press and hold button.
  2. Timer will begin counting up from 00:00. Timer will count by Minutes:Seconds and then Hours:Minutes.
  3. Press button to pause and resume timer.
  4. Press and hold button to reset timer.

Set Meat Probe Temperatures:

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

Viewing Information on Display:

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

Operating Instructions

BLUETOOTH + WiFi

Pairing Smoker with Smart Device(s):

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

BLUETOOTH

Pairing Smoker with Smart Device(s):

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

Door Open:

To reactive, close the door and press the pairing button.

- When the door is opened, the product will emit a beep. This indicates that the "holding state" is active.
- In the holding state, you can use the control panel , however, you cannot interact with the App until the "holding state" is removed.
- You must CLOSE the door and PRESS the PAIRING button on the control panel re-establish the App and control panel connection.

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.

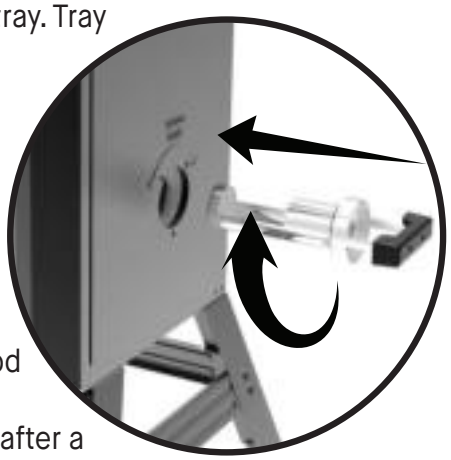
Wireless Transmitter:

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

Operating Instructions

WOOD CHIP LOADER

- Wood chip loader and wood chip tray MUST be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- Before starting smoker, place ½ cup of wood chips in chip loader. Never use more than ½ cup of wood chips at a time. Never use wood chunks or wood pellets.
- Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood chips. Wood chips will drop into wood chip tray. Turn handle counterclockwise to upright position and leave wood chip loader in place.
- If wood chips do not smoke on low setting, increase temperature to 275°. After 8 to 10 minutes, or when wood chips begin to smolder, reduce temperature to desired low setting.
- You may use dry or pre-soaked wood chips in your smoker. Dry chips will burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) will burn slower and produce a less intense smoke.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down. Add more chips as needed.
- Do not leave old ashes in the wood chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash buildup.



ADDING MORE WOOD DURING SMOKING PROCESS:

NOTE: Never add more than ½ cup (1 filled chip loader) at a time. Additional chips should not be added until any previously added chips have ceased generating smoke.

- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader and insert into smoker.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood chips. Wood chips will drop into wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after wood chips are added. It will stabilize after a short time. Do not adjust temperature setting.

⚠ CAUTION ⚠

- Keep smoker door closed when adding wood chips. A flare up may occur when door is opened. If wood chips flare up, immediately close door and vent, wait for wood chips to burn down, then open door again. Do not spray with water.
- Wood chip loader will be HOT even if handle is not.
- Never use wood chunks or wood pellets

Operating Instructions

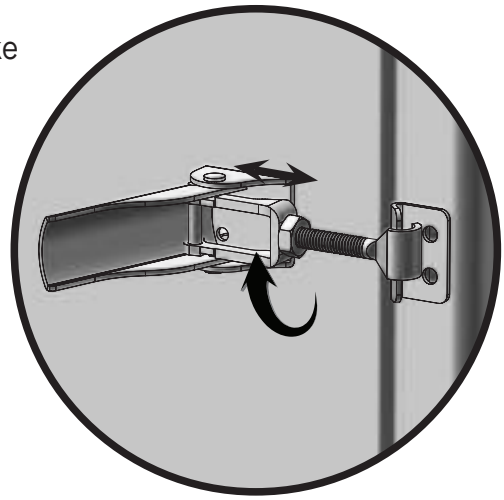
PRE-SEASONING

PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE. Some smoke may appear during this time, this is normal.

1. Make sure water bowl is in place WITHOUT WATER.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run smoker for 3 hours.
3. Add 1/2 cup of wood chips to the wood chip loader during the last 45 minutes to complete pre-seasoning.
4. Shut down and allow to cool.

LOADING FOOD INTO SMOKER

- Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at desired cooking temperature before loading food.
- DO NOT cover racks with aluminum foil as this will not allow heat to circulate properly.
- Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape, may extend cooking time, and may cause wood chips to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door, the door latch can be adjusted to further tighten the door seal against the body.
- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch (see diagram).
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.



WATER BOWL

- Wait until smoker reaches desired temperature.
- Fill water bowl to fill line with water or liquids like apple or pineapple juice.
- You may also add slices of fruit, onions or fresh dried herbs into the water to blend different subtle flavors into your smoked food.
  Tip: For chicken or other foods high in moisture, little or no liquid is needed.

CLEANING AND STORAGE

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

- Be sure to clean smoker after each use. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.
- For rack supports, racks, water bowl and drip pan use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For wood chip tray and wood chip loader, clean frequently to remove ash build up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- For the interior, glass in door (if featured), and exterior of smoker, simply wipe down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- After cleaning, store smoker in a covered and dry area.
- Check your smoker periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Smoker takes excessive amount of time to heat up (longer than 60-70 min)	Smoker plugged into an extension cord	Set smoker so extension cord does not have to be used
	Door not closed properly	Close door and fasten latch securely
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
There is a gap between the door and the smoker when in use and door latch has no more adjustment	Door alignment	Contact Masterbuilt at https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Damaged door seal	
Grease is leaking out of smoker through door and legs	Drip pan not in place	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of smoker
	Excess grease or oil build-up in smoker	Clean smoker
	Drain tube in back of smoker is not draining	Check drain tube positioning at back of smoker
No smoke	No wood chips	Add wood chips (See page 15)
No smoke at low setting	Not enough heat to induce smoking	Increase temp to 275° F for 8 to 10 minutes, or when woodchips begin to smolder then reduce to desired low setting
Temperature rapidly decreased, or shut down after a few hours of use	Internal wiring issue	Contact Masterbuilt at https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Meat probe temperature does not show on display	Probe port connection malfunction	Contact Masterbuilt at https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Screen displays the word door when the smoker door is closed	Door switch malfunction.	1. Reposition the door switch. 2. Check connection is fully seated.
Err 1	Temp probe connection error.	1. Check that connection is fully seated. 2. Unplug controller from power supply, wait 10 seconds and reconnect.
Err 2	Meat probe malfunction.	Masterbuilt Customer Service https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 3	Smoker overheat.	1. Turn off smoker. 2. Check for cause of overheat. • Grease fire. 3. Restart smoker.
Err 4	Smoker unable to reach temperature.	Masterbuilt Customer Service https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 5	Meat probe temp above 225F.	1. Using protective gloves, remove meat probe from smoker. 2. Unplug from controller. 3. Allow meat probe to cool.

LIMITED WARRANTY

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

WHEN DOES THE WARRANTY COVERAGE BEGIN?

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

WHAT IS NOT COVERED?

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

WHAT WILL VOID THE WARRANTY?

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

NEED ASSISTANCE? CONTACT US

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

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

Australia & New Zealand
Please contact your retailer.

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

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

MASTERBUILT®

FRENCH

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

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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

⚠ RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE ⚠

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

- La combustion de copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- Utilisez uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.

⚠ AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES ⚠

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas laisser le fumoir sans surveillance.
- Le fumoir est destiné exclusivement à une utilisation RÉSIDENTIELLE à l'extérieur.
- Utilisez toujours le fumoir conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au fumoir 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 faire fonctionner le fumoir 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.
- Placez le fumoir sur une surface stable plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre.
- Ne pas utiliser le fumoir sur une surface en bois ou inflammable.
- Le fumoir DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le fumoir sur une table ou un comptoir. Ne PAS déplacer le fumoir sur des surfaces inégales.
- Ne jamais utiliser le fumoir comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser ce fumoir à des fins commerciales.
- Gardez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du fumoir.
- 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 fumoir ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- AVERTISSEMENT : Aucun combustible, comme le charbon de bois ou les granules, ne doit être utilisé avec l'appareil.
- Garder les enfants et les animaux à distance du fumoir en tout temps. Ne pas laisser les enfants utiliser le fumoir. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du fumoir en cours d'utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du fumoir pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi.
- Évitez de heurter ou de percuter le fumoir.
- Ne jamais déplacer le fumoir pendant l'utilisation. Attendez que le fumoir ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Le fumoir est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites attention. Porter des gants de protection ou des gants isolants.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique ni de céramique dans le fumoir. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le fumoir pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Le bac à copeaux de bois est CHAUD quand le fumoir est en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de copeaux de bois.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumoir. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Mettez 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.
- Ne pas ranger le fumoir avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
- Le plateau ramasse-gouttes n'est destiné qu'au fond du fumoir. Ne pas mettre le plateau ramasse-gouttes sur une grille. Cela pourrait causer des dommages.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Rangez le fumoir à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé, hors de la portée des enfants.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 le fumoir refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des grilles, le plateau ramasse-gouttes ou la cuvette d'eau.
- Utilisez uniquement une prise électrique mise à la terre et approuvée.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'un contact de mise à la terre (pour les appareils de classe I).
- L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant résiduel de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA.
- Le cordon d'alimentation devrait être examiné régulièrement pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il ait présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière.
- 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.
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de sécurité de base, dont les suivantes :
- Branchez le fumoir électrique uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
- N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.
- N'exposer à aucun moment le fumoir électrique à la pluie ou à l'eau.
- Des rallonges ou des cordons d'alimentation plus longs peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.
- Un cordon d'alimentation court (ou détachable) devrait être utilisé pour réduire le risque de s'emmêler dans un cordon plus long ou de trébucher sur celui-ci.
- Si une rallonge ou un cordon d'alimentation détachable plus long est utilisé, assurez-vous que :
- La capacité nominale du cordon ou de la rallonge correspond au minimum à celle de l'appareil, et
- Le cordon est 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.
- 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 laisser le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne pas mettre l'appareil ou le cordon sur une plaque à gaz ou électrique allumée ou à proximité, ou bien dans un four chaud.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

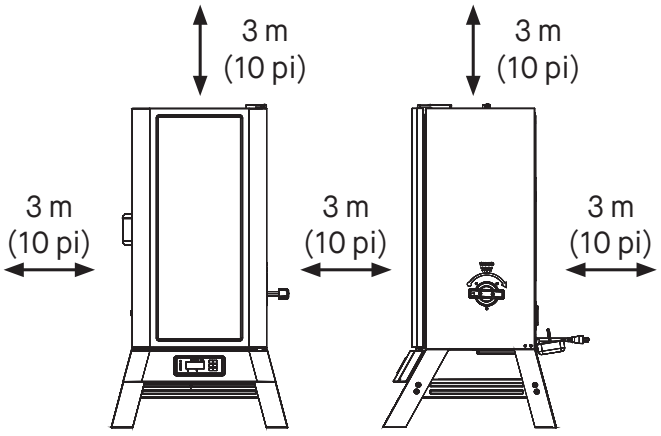
- Cordon à 3 fils avec mise à la terre, 210-230 V c.a. 3,6 A, 800 W.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE

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

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

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



AVERTISSEMENT

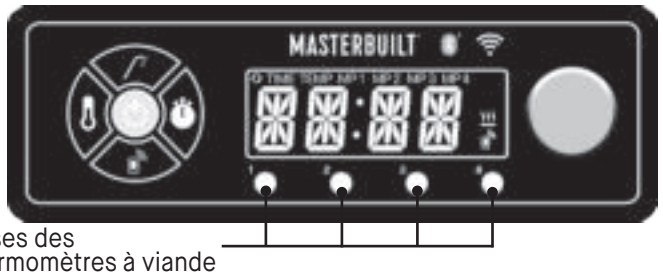
Le cordon électrique présente un risque de chute.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CE PRODUIT N'EST PAS LIVRÉ AVEC DU CHARBON DE BOIS OU DES MORCEAUX DE BOIS.

Mode d'emploi

PANNEAU DE COMMANDE



Prises des thermomètres à viande

Mise en marche/Arrêt du contrôleur :

1. Appuyez sur le bouton pour mettre le contrôleur en marche.
2. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour éteindre le contrôleur.

Réglage de la température :

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

Réglage de la température de °F à °C :

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

Réglage de la durée :

- **Minuterie de compte à rebours**
  1. Appuyez sur le bouton.
  2. Tournez le bouton sur le nombre d'heures voulu.
  3. Appuyez sur le bouton pour régler les heures.
  4. Tournez le bouton sur le nombre de minutes voulu.
  5. Appuyez sur le bouton pour régler les minutes. Le compte à rebours commencera.
  6. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
  7. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.
- **Minuterie croissante**
  1. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé.
  2. La minuterie commencera le chronométrage à partir de 00:00. La minuterie présentera le chronométrage par Minutes:Secondes, puis par Heures:Minutes.
  3. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
  4. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.

Réglage des températures du thermomètre à viande :

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

Affichage des renseignements sur l'afficheur :

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

Mode d'emploi

BLUETOOTH + WiFi

Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :

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

BLUETOOTH

Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :

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

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.

Porte ouverte :
Pour réactiver, fermez la porte et appuyez sur le bouton d'appairage.

- Lorsque la porte est ouverte, le produit émet un bip. Cela indique que l'« état de veille » est actif.
- En état de veille, vous pouvez utiliser le panneau de contrôle, mais vous ne pouvez pas interagir avec l'appli tant que l'état de veille n'est pas levé.
- Vous devez FERMER la porte et APPUYER sur le bouton d'appairage du panneau de commande pour rétablir la connexion entre l'appli et le panneau de commande.

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.

Émetteur sans fil :

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

Mode d'emploi

CHARGEUR À COPEAUX DE BOIS

- Le chargeur à copeaux de bois et le bac à copeaux de bois DOIVENT être en place lors de l'utilisation du fumoir. Cela minimise les risques d'une poussée de flamme.
- Des copeaux de bois doivent être utilisés afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé. Avant d'allumer le fumoir, mettez ½ tasse de copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois. N'utilisez jamais plus de ½ tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.
- Insérez le chargeur à copeaux de bois dans le fumoir. Les copeaux de bois doivent être à niveau avec le bord supérieur du chargeur à copeaux de bois.
- Pour vider les copeaux de bois, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans la direction de la flèche qui se trouve sur le fumoir. Les copeaux de bois tomberont dans le bac à copeaux de bois. Tournez la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit en position verticale, et laissez le chargeur en place.
- Si les copeaux de bois n'émettent pas de fumée au réglage bas, augmentez la température à 135 °C. Au bout de 8 à 10 minutes, ou lorsque les copeaux de bois commencent à fumer, réduisez la température au réglage bas voulu.
- Vous pouvez utiliser des copeaux de bois secs ou prétrempés dans votre fumoir. Les copeaux secs brûlent plus rapidement et produisent une fumée plus intense. Les copeaux trempés dans de l'eau (pendant approximativement 30 minutes) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins intense.
- Vérifiez périodiquement le bac à copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé. Ajoutez davantage de copeaux si nécessaire.
- Ne laissez pas de cendres dans le bac à copeaux de bois. Une fois que les cendres sont froides, videz le bac. Le bac doit être nettoyé avant et après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de cendres.



PROCESSUS D'AJOUT DE BOIS PENDANT LE FUMAGE :
REMARQUE : N'ajoutez jamais plus d'une demi-tasse (chargeur à copeaux de bois plein) à la fois. N'ajoutez pas de copeaux supplémentaires tant que les copeaux déjà ajoutés génèrent encore de la fumée.

- Sortez le chargeur à copeaux de bois du fumoir.
- Mettez les copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois et insérez celui-ci dans le fumoir.
- Pour vider les copeaux de bois, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans la direction de la flèche qui se trouve sur le fumoir. Les copeaux de bois tomberont dans le bac à copeaux de bois.
- Il est possible que la température augmente brièvement après l'ajout de copeaux de bois. Elle se stabilisera en peu de temps. N'ajustez pas le réglage de la température.

⚠ ATTENTION ⚠

- Gardez fermée la porte du fumoir pendant que vous ajoutez des copeaux de bois. Une poussée de flamme peut se produire lorsque la porte est ouverte. Si les copeaux de bois provoquent une poussée de flamme, fermez immédiatement la porte et l'évent, attendez que les copeaux de bois se consument, puis ouvrez à nouveau la porte. Ne pulvérisez pas avec de l'eau.
- Le chargeur à copeaux de bois sera CHAUD, même si la poignée ne l'est pas.
- N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granules de bois.

Mode d'emploi

APPRÊTAGE

APPRÊTEZ LE FUMOIR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. De la fumée peut apparaître pendant cette période, c'est normal.

1. Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place ET SANS EAU.
2. Réglez la température à 275 °F (135 °C) et faites fonctionner le fumoir pendant 3 heures.
3. Mettez ½ tasse de copeaux de bois dans le chargeur à copeaux de bois pendant les 45 dernières minutes pour terminer l'apprêtage.
4. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

POUR METTRE LES ALIMENTS DANS LE FUMOIR

- Faites préchauffer le fumoir pendant 30 à 45 minutes à la température de cuisson souhaitée avant d'ajouter les aliments.
- NE PAS couvrir les grilles de papier d'aluminium, car cela empêchera la bonne circulation de la chaleur.
- Ne pas mettre trop de nourriture dans le fumoir. De trop grandes quantités de nourriture pourraient emprisonner la chaleur, prolonger le temps de cuisson et produire une cuisson inégale. Laissez de l'espace entre les aliments disposés sur les grilles et les côtés du fumoir afin de permettre à la chaleur de bien circuler. Si vous utilisez des plats de cuisson, mettez-les au centre de la grille pour assurer une cuisson uniforme.
- N'ouvrez pas la porte du fumoir, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte du fumoir permet à la chaleur de s'échapper, pourrait prolonger le temps de cuisson, et peut faire en sorte que les copeaux de bois s'embrasent. Fermez la porte pour restabiliser la température et arrêter la poussée de flamme.
- Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation des copeaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir.
- C'est normal. Pour minimiser la perte de fumée autour de la porte, le loquet de porte peut être ajusté afin de serrer davantage la porte contre le bâti du fumoir.
- Pour ajuster le loquet de porte, desserrez l'écrou hexagonal sur le loquet. Pour serrer, tournez le crochet dans le sens horaire, de la façon illustrée.
  Serrez solidement l'écrou hexagonal sur le loquet de la porte (voir schéma).



- Vérifiez souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Videz-le avant qu'il devienne plein.
  Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.

CUVETTE D'EAU

- Attendez que le fumoir atteigne la température souhaitée.
- Remplissez la cuvette d'eau jusqu'à la ligne de remplissage avec de l'eau ou des liquides comme du jus de pomme ou d'ananas.
- Vous pouvez également mettre des tranches d'oignon ou de fruit ou des fines herbes séchées dans l'eau pour ajouter différentes saveurs subtiles à vos aliments fumés.
  Conseil : Pour le poulet et les autres aliments à forte teneur en humidité, utilisez peu de liquide, voire pas du tout.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE LE FUMOIR EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.

- Assurez-vous de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Cela en prolongera la durée de vie et évitera la formation de moisissures et de champignons.
- Utilisez un détergent à vaisselle doux pour les supports des grilles, les grilles, la cuvette d'eau et le plateau ramasse-gouttes. Rincez et séchez avec soin.
- Nettoyez fréquemment le bac à copeaux de bois et le chargeur à copeaux de bois afin d'enlever toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.
- Jetez 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.
- Nettoyez l'intérieur, le verre de la porte (si fourni) et l'extérieur du fumoir en essuyant simplement les surfaces avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Après l'avoir nettoyé, rangez le fumoir dans un endroit sec et recouvert.
- Vérifiez votre fumoir périodiquement afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le fumoir prend énormément de temps à chauffer (plus de 60 à 70 minutes)	Fumoir branché au moyen d'une rallonge	Positionnez le fumoir de telle façon qu'une rallonge n'est pas nécessaire
	La porte ne ferme pas correctement	Fermez la porte et fixez solidement le loquet
	Contrôleur défectueux	Prenez contact avec Masterbuilt au https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Il y a un espace entre la porte et le fumoir pendant l'utilisation et il n'est plus possible d'ajuster le loquet de porte.	Alignement de la porte	Prenez contact avec Masterbuilt au https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Joint de porte endommagé	
La graisse fuit par la porte et les pieds du fumoir	Le bac à graisse n'est pas en place	Repositionnez de sorte que le trou s'aligne avec l'orifice de vidange dans le bas du fumoir
	Excédent de graisse ou accumulation d'huile dans le fumoir	Nettoyez le fumoir
	Le tube de vidange à l'arrière du fumoir ne draine pas	Vérifiez le positionnement du tube de vidange à l'arrière du fumoir
Aucune fumée	Pas de copeaux de bois	Ajoutez des copeaux de bois (voir page 15)
Pas de fumée au réglage bas	Pas assez de chaleur pour déclencher le fumage	Augmentez la température à 275 °F pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les copeaux de bois commencent à fumer, puis réduisez la température au réglage bas voulu
La température baisse rapidement, ou le fumoir s'éteint après quelques heures d'utilisation	Problème de câblage interne	Prenez contact avec Masterbuilt au https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
La température du thermomètre à viande n'apparaît pas sur l'afficheur	Mauvais fonctionnement de la connexion du port de la sonde	Prenez contact avec Masterbuilt au https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
L'écran affiche le mot « DOOR » lorsque la porte du fumoir est fermée	Mauvais fonctionnement de l'interrupteur de la porte	1. Repositionnez l'interrupteur de la porte. 2. Vérifiez que le raccord est bien inséré.
Err 1	Erreur de connexion de la sonde de température.	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation en électricité, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
Err 2	Thermomètre à viande défectueux.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 3	Surchauffe du fumoir.	1. Éteignez le fumoir. 2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. 3. Remettez le fumoir en marche.
Err 4	Le fumoir n'atteint pas la température voulue.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 5	Température du thermomètre à viande supérieure à 225 °F.	1. En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande du fumoir. 2. Débranchez-le du contrôleur. 3. Laissez refroidir le thermomètre à viande.

GARANTIE LIMITÉE

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

QUAND COMMENCE LA COUVERTURE DE GARANTIE ?

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT

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

QU'EST-CE QUI ANNULE LA GARANTIE ?

L'achat de tout produit Masterbuilt® chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant tout détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Masterbuilt® pour vendre les produits Masterbuilt®.

BESOIN D'AIDE ? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

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

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

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

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

MASTERBUILT®

SPANISH

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

⚠ PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO ⚠

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

- Quemar trozos de madera genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme los trozos de madera dentro de los hogares, vehículos, tiendas de acampar, garajes o cualquier área cerrada.
- Use solamente en exteriores donde está bien ventilado.

⚠ ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES ⚠

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje el ahumador desatendido.
- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- Siempre use el ahumador en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial al ahumador o daños 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 este ahumador bajo cualquier 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 el ahumador sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra.
- No use el ahumador en superficies de madera o inflamables.
- El ahumador DEBE estar sobre el suelo. No coloque el ahumador en mesas o mostradores. NO mueva el ahumador por superficies desniveladas.
- Nunca utilice este ahumador como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use el aparato para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este ahumador NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el ahumador.
- 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 el ahumador.
- ADVERTENCIA: No se debe usar combustibles como carbón vegetal o perlas, con el aparato.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del ahumador en todo momento. No permita que los niños usen el ahumador. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa el ahumador.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite golpear o chocar el ahumador.
- Nunca mueva el ahumador cuando esté en uso. Deje que el ahumador se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverlo o guardarlo.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- El ahumador está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga precaución. Use guantes/mitones de protección.
- 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 el ahumador mientras esté en uso.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt®; estos podrían causar lesiones.
- La bandeja de trozos de madera está CALIENTE cuando el ahumador está en uso. Use precaución cuando agregue trozos de madera.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos del ahumador. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- No almacene el ahumador con cenizas CALIENTES dentro del ahumador. Almacene únicamente cuando todas las superficies estén frías.
- La bandeja de goteo es solamente para la parte inferior del ahumador. No coloque la bandeja de goteo en la rejilla. Esto puede causar daños.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Guarde el ahumador en interiores cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños.Para desconectar, apague el panel de control 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 ahumador se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, bandeja de goteo o tazón de agua.
- Use sólo con un enchufe puesto a tierra adecuadamente.
- El aparato ha de conectarse a una clavija-tomacorriente con un contacto de puesta a tierra (para los aparatos Clase I).
- El aparato debe suministrarse a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) que tenga una corriente de operación residual nominal que no exceda los 30 mA.
- El cable de suministro debe examinarse con regularidad para ver si hay signos de daños, y el aparato no deberá usarse si el cable está dañado.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si el aparato se malogra o se ha dañado de alguna manera.
- 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.
- Cuando use aparatos eléctricos, siempre se debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
- No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
- Use únicamente un tomacorriente eléctrico puesto a tierra aprobado.
- No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
- No exponga el ahumador eléctrico a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Pueden usarse cables de alimentación desmontables o cables de extensión más largos si se tiene cuidado en su uso.
- Se debe usar un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezarse por encima de un cable más largo.
- Si se usa un cable de alimentación desmontable o cable de extensión más largo, asegúrese que:
- La calificación eléctrica marcada del cable principal o 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.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo “W”, además de la leyenda “Apropiado para uso con aparatos de exteriores”.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque por encima o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

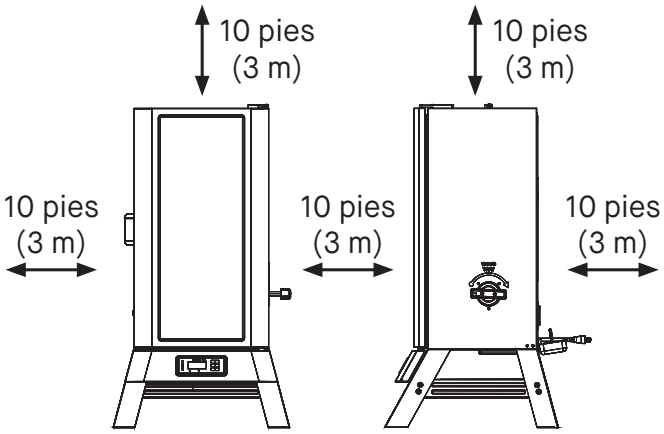
- Enchufe de conexión a tierra de 3 puntas de 210-230VAC, 50HZ, 3.6A, 800W.

REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL

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

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

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



ADVERTENCIA

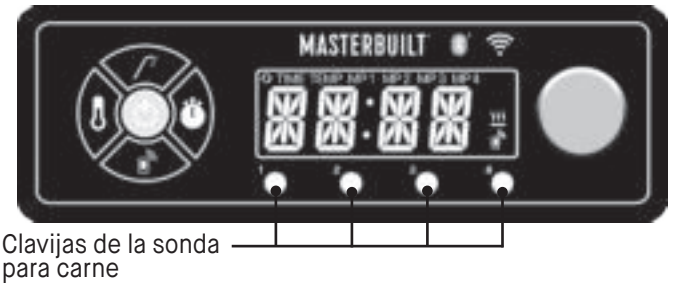
El cable de alimentación eléctrico es un peligro de tropiezo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO NO VIENE CON TROZOS DE MADERA NI LEÑOS DE MADERA.

Instrucciones de operación

PANEL DE CONTROL



Encendido/Apagado del controlador:
1. Presione el botón para encender el controlador.
2. Presione y mantenga presionado el botón para apagar el controlador.

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

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

Configuración del tiempo:

- **Temporizador de cuenta regresiva**
  1. Presione el botón.
  2. Gire la perilla a las horas deseadas.
  3. Presione el botón para configurar las horas.
  4. Gire la perilla a los minutos deseados.
  5. Presione el botón para configurar los minutos. El temporizador se pondrá en marcha.
  6. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
  7. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

- **Temporizador de cuenta ascendente**
  1. Presione y sostenga el botón.
  2. El temporizador comenzará a contar desde las 00:00. El temporizador contará por Minutos:Segundos y luego por Horas:Minutos.
  3. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
  4. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

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

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

Instrucciones de operación

BLUETOOTH + WiFi

Emparejamiento del ahumador con dispositivos inteligentes:

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

BLUETOOTH

Emparejamiento del ahumador con dispositivos inteligentes:

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

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

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

Puerta abierta:
Para reactivar, cierre la puerta y presione y botón de emparejamiento.

- Cuando se abre la puerta, el producto emitirá un sonido 'bip'. Esto indica que el "estado de espera" está activo.
- En el estado de espera, puede usar el panel de control; sin embargo, no puede interactuar con la App hasta eliminar el "estado de espera".
- Tiene que CERRAR la puerta y PRESIONAR el botón de EMPAREJAMIENTO en el panel de control para reestablecer la App y la conexión del panel de control.

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 tomacorrientes 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.

Transmisor inalámbrico:

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

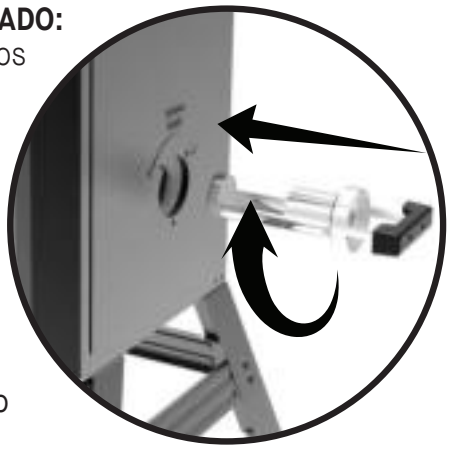
Instrucciones de operación

CARGADOR DE TROZOS DE MADERA

- El cargador de trozos de madera DEBE estar en su lugar cuando se use el ahumador. Esto minimiza la probabilidad de estallidos de la madera.
- Se debe usar trozos de madera para producir humo y crear el sabor de ahumado.
- Antes de iniciar el ahumador, coloque ½ taza de trozos de madera en el cargador.
- Nunca use más que ½ taza de trozos de madera a la vez. Nunca use leños grandes o perlas de madera.
- Inserte el cargador de trozos de madera en el ahumador. Los trozos de madera deben nivelarse con el borde superior del cargador de trozos de madera.
- Gire el asa hacia la derecha, en dirección de la marca de la flecha en al ahumador para descargar la madera. Los trozos de madera caerán a la bandeja de trozos de madera. Gire el asa hacia la izquierda, hasta una posición recta y deje el cargador de trozos de madera en su lugar.
- Si los trozos de madera no ahúman en la configuración baja, aumente la temperatura a 135 °C. Luego de 8 a 10 minutos o cuando los trozos de madera comiencen a consumirse, reduzca la temperatura a la configuración baja deseada.
- Puede usar trozos de madera secos o previamente remojados en su ahumador. Los trozos secos se quemarán más rápido y producirán un humo más intenso. Los trozos previamente remojados en agua (por aproximadamente 30 minutos) se quemarán más lentamente y producirán un humo menos intenso.
- Verifique la bandeja de trozos de madera periódicamente para ver si la madera se ha consumido. Agregue más trozos de madera según sea necesario.
- No deje cenizas antiguas en la bandeja de trozos de madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la bandeja. La bandeja debe limpiarse antes de y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.

CÓMO AGREGAR MÁS TROZOS DE MADERA DURANTE EL PROCESO DE AHUMADO:
NOTA: Nunca agregue más de ½ taza (1 cargador de trozos lleno) a la vez. Los trozos de madera adicionales no deben agregarse hasta que los trozos anteriores hayan dejado de generar humo.

- Retire el cargador de trozos de madera del ahumador.
- Coloque los trozos de madera en el cargador de trozos de madera e insértelo en el ahumador.
- Gire el asa hacia la derecha, en dirección de la marca de la flecha en al ahumador para descargar los trozos de madera. Los trozos de madera caerán a la bandeja de trozos de madera.
- La temperatura podría aumentar rápidamente por un corto tiempo luego de agregar los trozos de madera. Se estabilizará luego de un corto período de tiempo. No ajuste la configuración de temperatura.



⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- Mantenga la puerta del ahumador cerrada cuando agregue los trozos de madera. Se puede producir un estallido cuando se abre la puerta. Si los trozos de madera estallaran, cierre la puerta inmediatamente y ventile, espere que los trozos de madera se consuman, luego vuelva a abrir la puerta. No rocíe agua.
- El cargador de trozos de madera estará CALIENTE incluso si el asa no lo está.
- Nunca use leños grandes o perlas de madera.

Instrucciones de operación

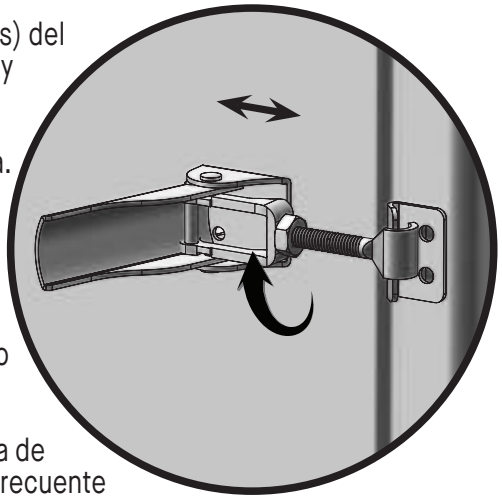
CURADO PREVIO

CURE PREVIAMENTE SU AHUMADOR ANTES DEL PRIMER USO. Algo de humo puede aparecer durante este momento, esto es normal.

1. Asegúrese que el tazón de agua esté en su lugar SIN AGUA.
2. Configure la temperatura a 275°F (135°C) y encienda el ahumador por 3 horas.
3. Añada 1/2 taza de trozos de madera al cargador durante los últimos 45 minutos para completar el curado previo.
4. Apague y deje enfriar.

CARGA DE LOS ALIMENTOS EN EL AHUMADOR

- Caliente previamente el ahumador por 30 a 45 minutos a la temperatura de cocción deseada antes de cargar los alimentos.
- NO cubra las rejillas con papel de aluminio ya que esto no permitirá que el calor circule correctamente.
- NO sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades extra grandes de comida pueden atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Deje espacio entre los alimentos y los lados del ahumador para asegurar una correcta circulación. Si utiliza bandejas de cocción, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción uniforme.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la(s) puerta(s) del ahumador hace que el calor se escape, puede prolongar el tiempo de cocción y puede causar estallidos de los trozos de madera. Cerrar la puerta volverá a estabilizar la temperatura y detendrá cualquier estallido.
- Se producirá una gran cantidad de humo cuando se usan los trozos de madera. El humo escapará a través de las ranuras y hará que el interior del ahumador se ponga negro. Esto es normal. Para minimizar la pérdida de humo alrededor de la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para cerrar más el sello de la puerta contra el cuerpo.
- Para ajustar el seguro de la puerta, afloje la tuerca hexagonal en el seguro de la puerta. Gire el gancho en el sentido de las agujas del reloj para apretar como se muestra. Asegure la tuerca hexagonal firmemente contra el seguro de la puerta (ver diagrama).
- Revise la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes de que se llene. La bandeja de grasa puede necesitar un vaciado frecuente durante la cocción.



TAZÓN DE AGUA

- Espere hasta que el ahumador alcance la temperatura deseada.
- Llene el tazón de agua hasta la línea de llenado con agua o líquidos como jugo de manzana o de piña.
- También puede agregar tajadas de fruta, cebollas o hierbas secas frescas en el agua para combinar distintos sabores en sus alimentos ahumados.

  Consejo: Para pollo u otros alimentos altamente húmedos, no se requiere líquido o sino muy poco.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

• SIEMPRE ASEGÚRESE QUE EL AHUMADOR ESTÉ FRÍO AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.

- Asegúrese de limpiar el ahumador después de cada uso. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará el moho y los hongos.
- Para los soportes de la rejilla, tazón de agua y bandeja de goteo, use un detergente para platos suave. Enjuague y seque exhaustivamente.
- Para la bandeja de trozos de madera y el cargador de trozos de madera, limpie frecuentemente para eliminar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Para el interior, el vidrio de la puerta y el exterior del ahumador, simplemente limpie de arriba a abajo con un paño húmedo. No use agentes de limpieza caseros. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego de la limpieza, almacene el ahumador en un área cubierta y seca.
- Revise su ahumador periódicamente para evitar posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

Detección y solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
El ahumador toma una excesiva cantidad de tiempo para calentarse (más que 60-70 minutos)	El ahumador se ha enchufado con un cable de extensión	Configure el ahumador para que no se tenga que usar un cable de extensión
	La puerta no se cierra correctamente	Cierre la puerta y ajuste el pestillo con seguridad
	Mal funcionamiento del controlador	Contacte a Masterbuilt en https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Hay un espacio libre entre la puerta y el ahumador cuando está en uso y el seguro de la puerta no puede ajustarse más	Alineamiento de la puerta	Contacte a Masterbuilt en https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Sello de la puerta dañado	
Hay grasa derramándose del ahumador por la puerta y las patas	La bandeja de goteo no está en su lugar	Cámbiela de lugar para que los orificios se alineen con los orificios de drenaje del ahumador
	Exceso de grasa o acumulación de aceite en el ahumador	Limpie el ahumador
	El tubo de drenaje en la parte posterior del ahumador no está drenando	Verifique el posicionamiento del tubo de drenaje en la parte posterior del ahumador
No ahúma	No hay trozos de madera	Añada trozos de madera (Ver página 15)
Sin humo en una configuración baja	No hay suficiente calor para inducir el ahumado	Aumente la temperatura a 275 °F (135 °C) de 8 a 10 minutos, o cuando los trozos de madera empiecen a arder, luego reduzca a la configuración baja deseada
La temperatura ha disminuido rápidamente o ha desaparecido, luego de unas pocas horas de uso	Problema con cableado interno	Contacte a Masterbuilt en https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
La temperatura de la sonda de carne no se muestra en pantalla	Mal funcionamiento de la conexión del puerto de la sonda	Contacte a Masterbuilt en https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
La pantalla muestra la palabra puerta cuando la puerta del ahumador está cerrada	Mal funcionamiento del interruptor de la puerta.	1. Vuelva a posicionar el interruptor de la puerta. 2. Compruebe que la conexión esté bien asentada.
Err 1	Error de conexión de la sonda de temp	1. Compruebe que la conexión esté bien asentada. 2. Desconecte el controlador de la fuente de alimentación, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo.
Err 2	Mal funcionamiento de la sonda de carne.	Servicio al Cliente de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 3	Sobrecalentamiento del ahumador.	1. Apague el ahumador. 2. Compruebe la causa del sobrecalentamiento. • Incendio de grasa. 3. Reinicie el ahumador.
Err 4	El ahumador no puede alcanzar la temperatura.	Servicio al Cliente de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 5	Temperatura de la sonda de carne por encima de 225 °F (107 °C).	1. Usando guantes de protección, retire la sonda de carne del ahumador. 2. Desenchufe del controlador. 3. Deje que la sonda de carne se enfríe.

GARANTÍA LIMITADA

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

¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?

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

¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?

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

¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?

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

¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS

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

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

Australia y Nueva Zelanda
Contacte a su distribuidor.

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

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

MASTERBUILT®

DUTCH

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS. NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK.

⚠ WAARSCHUWING ⚠

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

⚠ KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR ⚠

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

- Houtsnippers geven koolstofmonoxide af. Deze stof is reukloos en kan de dood veroorzaken.
- GEEN houtsnippers branden in huis of in een voertuig, tent, garage of andere afgesloten ruimte.
- Uitsluitend buiten gebruiken in een goed verluchte omgeving.

⚠ WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN ⚠

LEES ALLE INSTRUCTIES.

- De roker niet onbewaakt achterlaten.
- De roker is UITSLUITEND voor GEBRUIK BUITENSHUIS.
- De roker altijd gebruiken conform alle van toepassing zijnde plaatselijke en nationale brandcodes.
- Deze waarschuwingen niet volgen kan leiden tot mogelijke schade aan de roker 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 roker 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 roker gebruiken op een vlak, niet-brandbaar, stabiel oppervlak, zoals grond, beton, baksteen of rots.
- De roker niet gebruiken op een houten of brandbaar oppervlak.
- De roker MOET op de grond staan. De roker niet op een tafel of aanrecht plaatsen. De roker NIET verplaatsen over niet-vlakke oppervlakten.
- De roker nooit gebruiken als verwarming. (LEES KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR.)
- Apparaat nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Deze roker is NIET voor commercieel gebruik.
- Houd altijd een brandblusser bij de hand als u de roker aan het gebruiken bent.
- 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 roker correct te monteren of veilig te gebruiken.
- WAARSCHUWING: Brandstoffen, zoals houtskool of pellets, mogen niet worden gebruikt met het apparaat.
- Kinderen en huisdieren altijd van de roker vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen de roker gebruiken. Van nabij toezicht houden als de roker wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond de roker tijdens of na het gebruik ervan, voordat de roker afgekoeld is.
- Roker niet aanstoten of ertegen schoppen.
- Roker nooit verplaatsen wanneer in gebruik. Laat de roker helemaal afkoelen (tot onder 45 °C), voordat u hem verplaatst of opbergt.
- Wees uiterst voorzichtig als u een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen erin verplaatst.
- De roker 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 roker plaatsen tijdens het gebruik ervan.
- Accessoires die niet door Masterbuilt® zijn geleverd, zijn NIET aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken.
- De lade voor houtsnippers is HEET tijdens het gebruik van de roker. Wees voorzichtig als u houtsnippers toevoegt.
- Wees voorzichtig als u voedsel van de roker neemt. Alle oppervlakken zijn HEET en kunnen brandwonden veroorzaken. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig gerei met een lange steel.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- De roker niet opbergen met HETE as erin. Opbergen nadat alle oppervlakken koud zijn.
- Druipplaat enkel gebruiken aan de onderkant van de roker. Druipplaat niet op het rek plaatsen. Dit kan schade veroorzaken.
- Dit product niet reinigen met een waterspuit of iets vergelijkbaars.
- Roker binnen opbergen indien niet in gebruik, buiten bereik van kinderen
- Om los te koppelen, regelpaneel 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. Roker helemaal laten afkoelen voordat u rekken, druipbak of waterkom plaatst of verwijdert.
- Uitsluitend gebruiken op een goed geaard stopcontact.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde (voor apparaten van categorie I).
- Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (reststroomapparaat of RCD) met een nominale reststroom van niet meer dan 30 mA.
- Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade en het apparaat mag niet worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
- Nooit 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.
- 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.
- Bij gebruik van elektrische apparaten moet men altijd de basisvoorzorgsmaatregelen nemen, waaronder:
    1. De elektrische roker niet aansluiten voordat hij helemaal gemonteerd is en klaar voor gebruik is.
    2. Gebruik uitsluitend een goedgekeurd geaard stopcontact.
    3. Niet gebruiken als het bliksemt.
    4. Elektrische roker nooit blootstellen aan regen of water.
- Langere verwijderbare netsnoeren of verlengsnoeren kunnen worden gebruikt, mits men voorzichtig is ermee.
- Gebruik een kort netsnoer (of een verwijderbaar netsnoer) om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer.
- Bij gebruik van een langer verwijderbaar netsnoer of verlengsnoer:
    1. De aangeduide nominale waarde van de snoerset of 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 een aanrecht of tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of men per ongeluk erover zou kunnen struikelen.
- Verlengsnoeren voor buiten moet worden gebruikt en moeten zijn gemarkeerd met achtervoegsel W en ‘geschikt voor gebruik met apparaten buitenshuis’.
- Het verlengsnoer moet een geaarde driedraadskabel zijn.
- Verlengsnoer niet laten hangen over of in aanraking met hete oppervlakken.
- Apparaat of snoer niet plaatsen op of in de nabijheid van een warme brander op gas of elektriciteit of in een verwarmde oven.

ELEKTRISCHE VEREISTEN

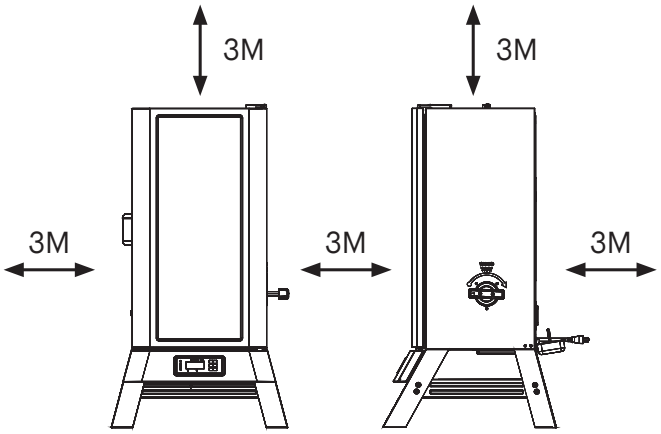
- 210-230 VAC, 50 HZ, 3,6 A, 800 W, 3-polige geaarde stekker

EREISTEN VOOR DE AFSTAND VAN CONSTRUCTIES

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

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

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



WAARSCHUWING

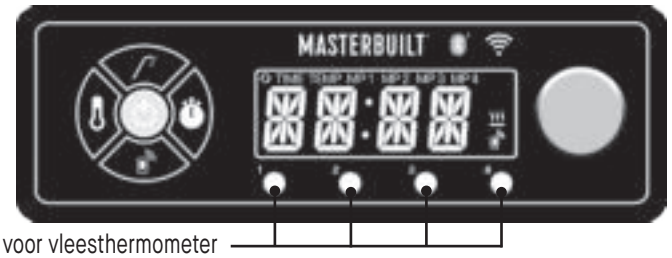
Gevaar voor struikelen over het netsnoer.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

DIT PRODUCT KOMT NIET MET HOUTSNIPPERS OF HOUTBROKKEN.

Instructies voor de werking

REGELPANEEL



Bussen voor vleesthermometer

AAN-/UIT-regeling:

1. Knop indrukken om de regeling AAN te zetten.
2. Knop ingedrukt houden om de regeling UIT te zetten.

Temperatuur instellen:

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

Temperatuurinstelling veranderen van °F naar °C:

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

Tijd instellen:

- **Timer verlagen**
  1. Knop indrukken.
  2. Knop draaien tot het gewenste uur.
  3. Knop indrukken om het uur in te stellen.
  4. Knop draaien tot de gewenste minuten.
  5. Knop indrukken om de minuten in te stellen. De timer begint te lopen.
  6. Knop indrukken om te pauzeren en de timer te hervatten.
  7. Knop ingedrukt houden om de timer te resetten.

- **Timer verhogen**
  1. Knop ingedrukt houden.
  2. Timer begint te lopen en telt op vanaf 00:00. Timer telt in minuten:seconden en daarna in uur:minuten.
  3. Knop indrukken om te pauzeren en de timer te hervatten.
  4. Knop ingedrukt houden om de timer te resetten.

Temperatuur op vleesthermometer instellen:

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

Informatie bekijken op de weergave:

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

Instructies voor de werking

BLUETOOTH + wifi

Roker aan smartapparaat (-apparaten) koppelen:

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

BLUETOOTH

Roker aan smartapparaat (-apparaten) koppelen:

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

Deur gaat open:

Om opnieuw te activeren, deur sluiten en de koppelknop indrukken.

- Als de deur wordt geopend, geeft het product een pieptoon. Dat betekent dat de status Wachten actief is.
- In de status Wachten kunt u het regelpaneel gebruiken, maar u kunt pas met de app communiceren als de status Wachten verwijderd is.
- U moet de deur SLUITEN en de KOPPELKNOP op het regelpaneel INDRUKKEN om de verbinding tussen de app en het regelpaneel opnieuw tot stand te brengen.

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.

Draadloze zender:

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

Instructies voor de werking

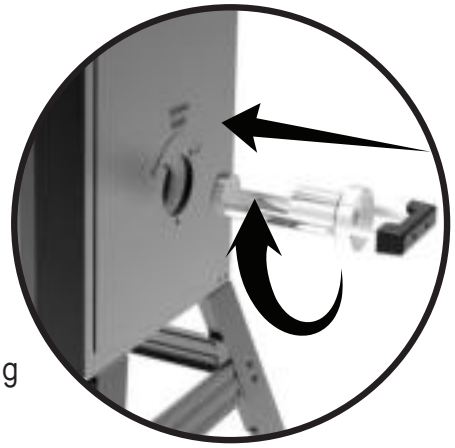
HOUTSNIPPERLADER

- De houtsnipperlader en -lade MOETEN geplaatst zijn tijdens het gebruik van de roker. Dit beperkt het risico van oplaaiend hout.
- U moet houtsnippers gebruiken om rook te maken en het voedsel een rooksmaak te geven.
- Voordat u de roker opstart, plaats u 120 g houtsnippers in de houtsnipperlader. Gebruik nooit meer dan 120 g houtsnippers tegelijkertijd. Nooit houtbrokken of -pellets gebruiken.
- Plaats de houtsnipperlader in de roker. De houtsnippers moeten evenwijdig aan de bovenrand van de houtsnipperlader worden geplaatst.
- Draai de handgreep naar rechts in de richting van de pijl op de roker om houtsnippers uit te laden. De houtsnippers vallen in de houtsnipperlade. Draai naar links tot in rechtopstaande stand en laat de houtsnipperlader geplaatst.
- Als de houtsnippers niet roken in de lage instelling, verhoogt u de temperatuur tot 135 °C. Na 8 à 10 minuten, of als het hout begint te smeulen, verlaagt u de temperatuur tot de gewenste lage instelling.
- U kunt droge of voorgedrenkte houtsnippers in uw roker gebruiken. Droge snippers zullen sneller branden en een intensere rook afgeven. Snippers die (ongeveer 30 minuten) voorgedrenkt zijn in water, zullen trager branden en een minder intense rook afgeven.
- Controleer de houtsnipperlade regelmatig om te zien of het hout verbrand is. Voeg meer snippers toe, indien nodig.
- Geen oude as in de houtsnipperlade laten. Maak de lade leeg als de as koud is. De lade schoonmaken vóór en na elk gebruik om ophoping van as te voorkomen.

TIJDENS HET ROKEN MEER HOUT TOEVOEGEN:

NB: Nooit meer dan 120 g (1 gevulde houtsnipperlader) tegelijkertijd toevoegen. Voeg geen bijkomende houtsnippers toe zo lang als de voordien toegevoegde snippers rook afgeven.

- Trek de houtsnipperlader uit de roker.
- Plaats houtsnippers in de houtsnipperlader en plaats in de roker.
- Draai de handgreep naar rechts in de richting van de pijl op de roker om houtsnippers uit te laden. De houtsnippers vallen in de houtsnipperlade.
- De temperatuur kan kort verhogen na toevoeging van houtsnippers. De temperatuur wordt opnieuw stabiel na een korte tijd. Temperatuurinstelling niet bijstellen.



⚠ OPGELET ⚠

- Deur van de roker gesloten houden als u houtsnippers toevoegt. Als de deur open is, is er gevaar voor opflakkering. Als houtsnippers oplaaien, onmiddellijk de deur sluiten en verluchten. Wacht totdat de houtsnippers uitgebrand zijn, en open dan opnieuw de deur. Geen water spuiten.
- De houtsnipperlader zal HEET zijn, zelfs als de handgreep niet warm is.
- Nooit houtbrokken of -pellets gebruiken.

Instructies voor de werking

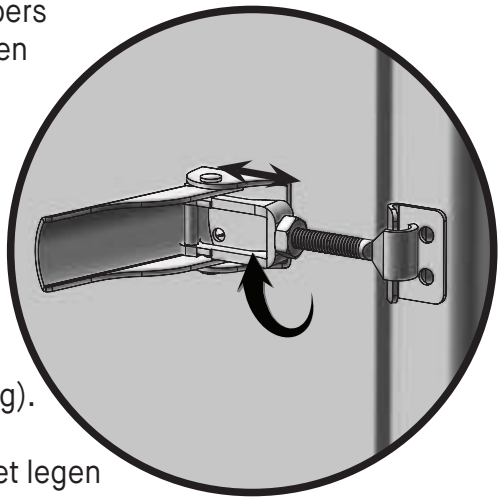
VOORBEHANDELING

GEEF DE ROKER EEN VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK. Het is niet ongewoon dat er tijdens de voorbehandeling wat rook verschijnt.

1. De waterkom moet geplaatst zijn, maar ZONDER WATER.
2. Stel de temperatuur in op 135 °C en laat de roker 3 uur werken.
3. Vul de houtsnipperlader met 120 g houtsnippers gedurende ten minste 45 minuten om de voorbehandeling te voltooien.
4. Schakel uit en laat afkoelen.

VOEDSEL IN DE ROKER PLAATSEN

- De roker 30 à 45 minuten voorverwarmen op de gewenste kooktemperatuur, voordat u voedsel plaatst.
- De rekken NIET bedekken met aluminiumfolie, aangezien dit verhindert dat de warmte goed circuleert.
- De roker niet overladen met voedsel. Zeer grote hoeveelheden voedsel kunnen de warmte gevangen houden, de bereidingstijd verlengen en ongelijkmatig koken veroorzaken. Laat ruimte tussen het voedsel op de rekken en de kanten van de roker voor een goede warmtecirculatie. Als u kookplaten gebruikt, plaats de platen dan in het midden van het rek om gelijkmatig te bakken.
- Open de deur van de roker niet, tenzij dit noodzakelijk is. Als u de deur van de roker opent, ontsnapt er warmte. Dit kan de kooktijd verlengen en kan maken dat de houtsnippers oplaaien. Sluit de deur om de temperatuur opnieuw stabiel te krijgen en de opflakkering te stoppen.
- Bij gebruik van houtsnippers ontstaat er heel wat rook. De rook zal uit de naden ontsnappen en de binnenkant van de roker zwart maken. Dat is gewoon. U kunt het rookverlies rond de deur zo klein mogelijk houden door het deurslot bij te stellen en de sluiting tegen het hoofdgedeelte vaster te maken.
- Om het deurslot bij te stellen, draait u de zeskantmoer aan het slot losser. Draai de haak naar rechts om vaster te maken, zoals getoond. Draai de zeskantmoer stevig aan tegen het deurslot (zie de afbeelding).
- Controleer de vetlade vaak tijdens het koken. Maak de vetlade leeg, voordat de lade vol is. Het is mogelijk dat u de vetlade regelmatig moet legen tijdens het koken.



WATERKOM

- Wacht totdat de roker de gewenste temperatuur bereikt.
- Vul de waterkom tot de vullijn met water of met vloeistof, zoals appel- of ananassap.
- U kunt ook schijfjes fruit of ui of verse, gedroogde kruiden toevoegen aan het water, om verschillende subtiele smaken te mengen met uw gerookte gerechten
  Tip: voor kip of ander voedsel met veel vocht is er weinig of geen vloeistof nodig.

REINIGEN EN OPBERGEN

ALTIJD VOELEN OF DE ROKER AFGEKOELD IS, VOORDAT U DE ROKER REINIGT OF OPBERGT.

- Maak de roker schoon na elk gebruik. Dit zal de levensduur van de roker verlengen en schimmel en meeldauw voorkomen.
- Voor de reksteunen, rekken, waterkom en druipplaat gebruikt u een zacht vaatwasmiddel. Afspoelen en helemaal laten drogen.
- De houtsnipperlade en -lader vaak schoonmaken om opgehoopte as, resten en stof te verwijderen.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- De binnenkant, het glas in de deur (indien aanwezig) en de buitenkant van de roker eenvoudigweg afvegen met een vochtige doek. Geen reinigingsmiddel gebruiken. Helemaal laten drogen.
- De roker na reiniging opbergen in een overdekte en droge ruimte.
- Controleer uw roker regelmatig op mogelijk roest en corrosie door opgehoopt vocht.

Problemen oplossen

SYMPTOOM	OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Het duurt ongewoon lang om de roker op te warmen (langer dan 60 à 70 minuten).	Roker is verbonden met een verlengsnoer.	Plaats de roker zo dat u geen verlengsnoer nodig hebt.
	Deur niet helemaal gesloten	Sluit de deur en maak het slot goed vast.
	Regeling werkt niet.	Neem contact op met Masterbuilt op https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Er is een ruimte tussen de deur en de roker tijdens het gebruik en het slot kan niet meer worden bijgesteld.	Uitlijning deur	Neem contact op met Masterbuilt op https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Beschadigde deursluiting	
Vet lekt uit de roker doorheen de deur en de poten.	Druipplaat niet juist geplaatst	Plaats opnieuw met de gaten in lijn met de afvoeropening aan de onderkant van de roker.
	Te veel vet of olie opgehoopt in de roker	Maak de roker schoon.
	Geen afvoer doorheen de afvoerslang aan de achterkant van de roker	Controleer de positie van de afvoerslang aan de achterkant van de roker.
Geen rook	Geen houtsnippers	Voeg houtsnippers toe (zie pagina 15).
Geen rook bij lage instelling	Niet genoeg warmte om rook te produceren	Verhoog de temperatuur tot 135 °C gedurende 8 à 10 minuten of totdat de houtsnippers beginnen te smeulen. Verlaag daarna de temperatuur tot de gewenste lage instelling.
Snelle daling van de temperatuur of uitschakeling na enkele uren gebruik	Probleem met interne bedrading	Neem contact op met Masterbuilt op https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
De temperatuur van de vleesthermometer verschijnt niet op de weergave.	Slechte verbinding aan thermometerpoort	Neem contact op met Masterbuilt op https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Op het scherm staat het woord Deur, terwijl de deur van de roker gesloten is.	Deurschakelaar werkt niet.	1. Herplaats de deurschakelaar. 2. Controleer of de verbinding goed is.
Fout 1	Foute verbinding van thermometer.	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.	Neem contact op met Masterbuilt op https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Fout 3	Oververhitting van roker.	1. Roker uitzetten. 2. Zoek de oorzaak van de oververhitting. • Vetbrand. 3. Roker opnieuw starten
Fout 4	Roker kan de temperatuur niet bereiken.	Neem contact op met Masterbuilt op https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Fout 5	Temperatuur op vleesthermometer boven 150 °C.	1. Draag beschermende handschoenen en verwijder de vleesthermometer uit de roker. 2. Van regeling loskoppelen. 3. Vleesthermometer laten afkoelen.

BEPERKTE GARANTIE

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

WANNEER BEGINT DE DEKKING ONDER DE GARANTIE?

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

WAT VALT NIET ONDER DE GARANTIE?

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

WAARDOOR WORDT DE GARANTIE NIETIG?

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

HULP NODIG? NEEM CONTACT OP MET ONS.

Onze garantievoorwaarden kunnen nu en dan worden gewijzigd. Ga voor een actuele versie van onze garantie naar www.kamadojoe.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
Chamblee, GA 30341, VS
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

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

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

MASTERBUILT®

FINNISH

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. EI KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN.

VAROITUS

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

HIILIMONOKSIDIN VAARA

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

- Puulastujen polttaminen synnyttää hajutonta hiilimonoksidia, mikä saattaa johtaa kuolemaan.
- ÄLÄ polta puulastuja talossa, ajoneuvossa, teltassa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.
- Käytä vain hyvin ilmastoiduissa ulkotiloissa.

VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

LUE KOKO OHJE

- Älä jätä savustinta vartioimatta.
- Savustin on suunniteltu VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN .
- Käytä savustinta aina paikallisten, maakunnan ja kansallisten palomääräysten mukaisesti.
- Näiden varoitusten noudattamatta jättäminen saattaa johtaa savustimen vahingoittumiseen.
- Älä koskaan käytä laitetta sisätiloissa, kuten katoksessa, autotallissa, rakennuksen sisällä tai teltassa.
- Älä koskaan käytä laitetta huviajoneuvoissa tai veneessä.
- Älä koskaan käytä savustinta minkäänlaisen katoksen alla, kuten terassikatoksen, 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 alustalla kuten soralla, betonilla, tiilellä tai kivellä.
- Älä käytä savustinta puisilla tai helposti syttyvillä pinnoilla.
- Savustimen TULEE olla kosketuksissa maahan. Älä aseta savustinta pöydälle tai tiskille. ÄLÄ liikuta savustinta epätasaisilla alueilla.
- Älä koskaan käytä savustinta lämmittimenä (LUE HIILIMONOKSIDIN VAARA)
- Älä koskaan käytä laitetta muuhun kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Tätä savustinta EI ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Pidä palosammutin lähettyvillä savustinta operoidessasi.
- Tarkista grillin pulttien, nuppien ja ruuvien kireys ennen käyttöä.
- Alkoholin, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä laitteen kokoamisessa tai turvallisessa käytössä.
- VAROITUS: Polttoainetta, kuten hiilibrikettiä ja muita nesteitä ei saa käyttää laitteessa.
- Pidä lapset ja lemmikit poissa savustimen lähettyviltä kaikkina aikoina. Älä ANNA lasten käyttää savustinta. Ole varuillasi varsinkin pienten lasten ja lemmikieläinten ollessa grillin lähettyvillä sen käytön aikana.
- ÄLÄ salli aktiviteettien harrastamista savustimen lähettyvillä sen käytön aikana tai heti sen jälkeen, kunnes savustin on jäähtynyt.
- Vältä savustimen tönäisemistä tai siihen nojaamista.
- Älä koskaan liikuta grilliä sen ollessa käytössä. Anna savustimen jäähtyä kokonaan (alle 45 °C:seen) ennen sen liikuttamista tai varastointia.
- Kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on oltava äärimmäisen varovainen.
- •Savustin on KUUMA käytön aikana ja pysyy KUUMANA sen jäähtymisprosessin 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 savustimeen sen ollessa käytössä.
- Lisävarusteet eivät ole Masterbuiltin toimittamia® ovat EI suositellaan ja voi aiheuttaa vammoja.
- Puulastujen tarjotin on KUUMA savustimen ollessa käytössä. Käytä varovaisuutta puulastuja lisätessäsi.
- Ole varovainen ruoan siirtämisessä savustimesta. Kaikki pinnat ovat KUUMIA ja saattavat aiheuttaa palovammoja. Käytä suojakäsineitä tai pitkiä, vankkoja välineitä.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.
- Älä varastoi savustinta KUUMIEN hiilien ollessa sen sisällä. Varastoi vasta kun kaikki savustimen pinnat ovat kylmiä.
- Tiputusastia on tarkoitettu vain savustimen pohjalla käytettäväksi. Älä aseta tiputusastiaa telineelle. Tämä saattaa vahingoittaa laitetta.

VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

- Älä puhdista savustinta vesisuihkulla tai muulla vastaavalla tavalla.
- Säilytä savustin sisätiloissa, lasten ulottumattomissa.Sammuta kytkemällä nuppi “OFF”-asentoon ja irrottamalla sitten virtajohto.
- Irrota laite pistorasiasta puhdistuksen ajaksi tai kun se ei ole käytössä. Anna savustimen jäähtyä kokonaan ennen telineiden, tiputusastian tai vesikulhon asettamista/irrottamista.
- Käytä vain asianmukaisesti maadoitetun pistorasian kanssa.
- Laite on liitettävä pistorasiaan, jossa on maadoituskontakti (for class I appliances).
- Laite tulee liittää vikavirtasuojaan (RCD), jonka nimellisvikavirta on enintään 30 mA.
- Tarkasta virtajohto säännöllisesti vaurioiden varalta äläkä käytä laitetta, jos johdossa on kulumisen tai vaurion merkkejä.
- Älä käytä laitetta, jossa on viallinen johto tai pistoke, äläkä sen jälkeen, kun laite ei toimi oikein tai on millään tavalla vioittunut.
- VAROITUS - Sähköiskuvaaran vähentämiseksi pidä jatkojohto kuivana ja maan pinnan yläpuolella.
- VAROITUS - Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai ohjauspaneelia veteen tai muuhun nesteeseen suojataksesi itseäsi sähköiskuilta.
- Sähkölaitteita operoidessa perusturvallisuuden tulee aina seurata laitteen käyttöä:
    1. Älä kytke sähkösavustinta ennen kuin se on koottu ja käyttövalmis.
    2. Käytä vain hyväksyttyjä, maadoitettuja virtalähteitä.
    3. Älä käytä laitetta sähkömyrskyn aikana.
    4. Älä koskaan alista sähkösavustinta sateelle tai kosteudelle.
- Voit käyttää pidempiä irrotettavia virtajohtoja tai jatkojohtoja tarpeen mukaan, jos niitä käytetään varoen.
- Sotkeutumis- tai kompastumisvaaran minimoimiseksi on suositeltavaa käyttää lyhyempää virtajohtoa tai irrotettavaa johtoa pidemmän sijaan.
- Kun käytät pidempää irrotettavaa virtajohtoa tai jatkojohtoa, varmista, että:
    1. Johdinsarjan tai jatkojohdon merkitty sähköinen arvo on vähintään yhtä suuri kuin laitteen sähköinen nimellisarvo: ja
    2. Johto on järjestettyä siten, että se ei kulje tiskin tai pöytätason yli, mistä lapset voivat sitä vetää tai kompastui siihen tahattomasti.
- 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 anna johdon roikkua tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä aseta johtoa kuuman kaasun ja sähköpolttimen lähelle tai lämmitettyyn uuniin.

SÄHKÖVAATIMUKSET

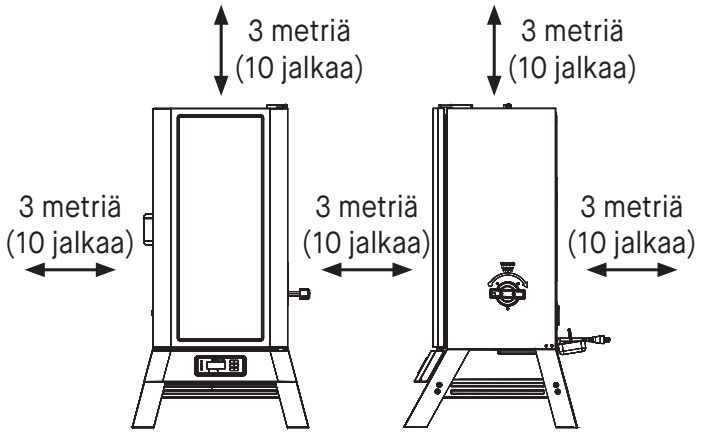
- 210–230 VAC, 50 HZ, 3,6 A, 800 W, 3-napainen maadoitettu pistoke

LÄHEISYYSVAATIMUKSET

Pidä vähintään 3 m etäisyys savustimen kaikilla puolilla 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

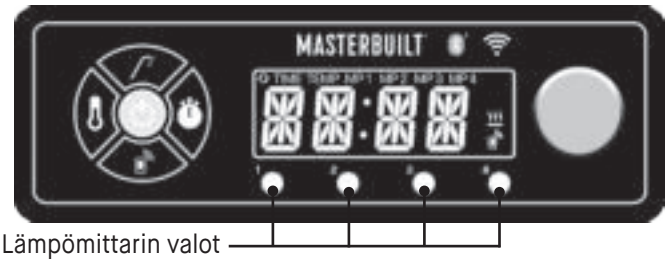
Elektroninen virtajohto luo kompastumisvaaran.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

HIILI TAI PUUHAKE EI TULE SAVUSTIMEN MUKANA.

Käyttöohjeet

OHJAUSPANEELI



Lämpömittarin valot

Virran ON/OFF-ohjain:
1. Paina ON-nappia laitteen käynnistämiseksi.
2. Paina OFF-nappia muutama sekuntti laitteen sammuttamiseksi.

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

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

Aseta Aika:

- **Ajastin**
  1. Paina nappia.
  2. Käännä nuppia haluttuun aikaan.
  3. Paina nappia ajan asettamiseksi.
  4. Käännä nuppia minuuttien asettamiseksi.
  5. Paina nappia ajan asettamiseksi. Ajastin käynnistyy.
  6. Paina nappia ajastimen pysäyttämiseksi ja käynnistämiseksi.
  7. Paina nappia muutama 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. Paina nappia ja käännä nuppia lämpötilan valitsemiseksi (MP1, MP2, MP3, MP4). Paina nappia uudelleen.
2. Paina lämpötila-nappia.
3. Käynnistä grilli haluttuun lämpötilaan.
4. Paina lämpötila-nappia uudelleen lämpötilan asettamiseksi.
5. Kuulet hälytysäänen kun lämpötila on saavutettu. Nollaa painamalla mitä tahansa painiketta.

Tietojen tarkasteleminen näytöllä:

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

Käyttöohjeet

BLUETOOTH + WiFi

Savustimen ja älypuhelimen yhdistäminen:

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 Masterbuilt-sovellus ja seuraa ohjeita laitteiden yhdistämiseksi Bluetooth + WIFIn avulla.

BLUETOOTH

Savustimen ja älypuhelimen yhdistäminen:

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 Masterbuilt-sovellus ja seuraa ohjetta Bluetooth -savustimen ja älypuhelimesi yhdistämiseksi.

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

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

Ovi on auki:
Aktivoi uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla pariliitospainiketta.

- Tuote antaa äänimerkin kun luukku avataan. Tämä osoittaa, että "ylläpitotila" on aktiivinen.
- Voit käyttää ohjauspaneelia pito-tilan aikana, mutta hallinta on rajoitettu, sovellusta, kunnes "pitotila" poistetaan.
- SULJE ovi ja PAINA ohjauspaneelin PAIRING-painiketta muodosta sovelluksen ja ohjauspaneelin yhteys uudelleen.

FCC:n lausunto:

Tämä laite on testattu ja sen on todettu täyttävän B Luokan digitaalisen laitteen rajoitukset FCC-sääntöjen, osan 15 mukaisesti. Nämä estot on suunniteltu suojaamaan laitetta haitallisilta häiriöiltä itseasennuksen aikana. 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, etteikö tietyissä asennustilanteissa 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 laitteen ja vastaanottimen välistä etäisyyttä.
3. Liitä laite pistorasiaan, joka on eri piirissä kuin se, johon vastaanotin on kytketty.
4. Pyydä apua jälleenmyyjältä tai kokeneelta radio-/TV-teknikolta.

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

Langaton lähetin:

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

Käyttöohjeet

PUUHAKELAPIO

- Hakelapion ja puuhaketarjottimen ON OLTAVA paikoillaan savustimen käytön aikana. Tämä vähentää puun liekin vaaraa.
- Käytä puulastuja savun synnyttämiseksi ja savun maun varmistamiseksi.
- Aseta hakelapioon ½ kupillista puulastua ennen savustamisen aloittamista. Älä koskaan käytä enempää kuin ½ kupillista puulastua kerrallaan. Älä koskaan käytä puupaloja tai puupellettejä
- Aseta hakelapio savustimeen. Hakkeen tulee yltää tasaisesti lapion reunoihin asti.
- Aseta kahva kellonsuuntaisesti, nuolen mukaisesti hakkeen pudottamiseksi. Puuhake putoaa hakelaatikkoon. Aseta kahva yläasentoon kellonsuuntaisesti ja jätä lapio paikalleen.
- Jos hake ei savua alhaisessa lämpötilassa, nosta lämpötila 135 C°:seen. Odota 8-10 minuuttia tai kunnes hakkeet alkavat haista ja laske lämpötila sitten haluttuun alhaiseen lämpötilaan.
- Voit käyttää kuivia tai esikäsiteltyjä puulastuja savustimessa. Kuivat puulastut palavat nopeammin ja tuottavat enemmän savua. Puulastut, jotka on upotettu veteen (noin 30 minuutin ajan) palavat hitaammin ja tuottavat ohuemman savun.
- Tarkista hakelaatikko säännöllisesti nähdäksesi onko puu palanut. Lisää puuhaketta tarpeen mukaan.
- Älä jätä vanhoja hiiliä hakelaatikkoon. Tyhjennä laatikko hiilen ollessa jäähtynyt. Laatikko tulee puhdistaa ennen jokaista käyttöä ja käytön jälkeen jäämien kerääntymisen välttämiseksi.

PUUN LISÄÄMINEN SAVUSTAMISEN AIKANA:
HUOMAA: Älä koskaan lisää yli ½ kuppia (1 täytetty hakelapio) kerralla. Lisätiedot älä lisää puuhaketta ennen kuin aikaisemmin lisätty hake on lopussa. tuottaa savua.

- Ota hakelapio pois savustimesta.
- Lapioi puuhake hakelapioon ja aseta paikoilleen savustimeen.
- Aseta kahva kellonsuuntaisesti, nuolen mukaisesti hakkeen pudottamiseksi. Puuhake putoaa hakelaatikkoon.
- Savustimen lämpötila kohoaa nopeasti hakkeen lisäämisen jälkeen. Lämpötila tasoittuu hetken päästä. Älä säädä lämpötilaa tänä aikana.



⚠ HUOMAUTUS ⚠

- Pidä savustimen ovi kiinni haketta lisätessäsi. Tuli saattaa liekehtiä oven ollessa auki. Jos puuhake liekehtii, sulje kansi ja tuuletin heti. Odota, että hake palamaa loppuun ja avaa ovi taas. Älä suihkuta savustinta vedellä.
- Hakelapio on KUUMA, vaikka sen kahva olisi viileä.
- Älä koskaan käytä puupaloja tai puupellettejä

Käyttöohjeet

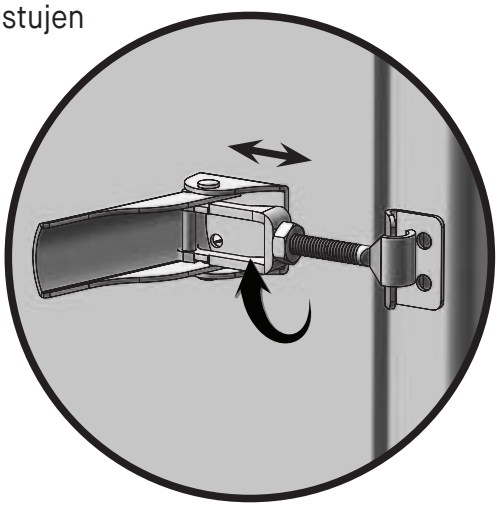
ESISAVUSTAMINEN

ESISAVUSTA SAVUSTIN ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA. Saatat nähdä savua, tämä on normaalia.

1. Varmista, että vesikulho ON TYHJÄ.
2. Aseta lämpötila 135 °C:seen (275 °F) 3 tunnin ajaksi.
3. Lisää hakelapioon 1/2 kupillista puulastua viimeisen 45 minuutin aikana esimaustamisen viimeistelemiseksi.
4. Sammuta ja anna laitteen jäähtyä.

SAVUSTAMINEN

- Esilämmitä savustinta 30–45 minuuttia halutussa kypsennyslämpötilassa ennen ruuan asettamista.
- ÄLÄ peitä telineitä alumiinifoliolla, koska tämä estää lämmön normaalia kiertoa.
- Älä aseta liikaa ruokaa savustimeen. Erittäin suuret ruokamäärät voivat vangita lämpöä, pidentää keittoaikaa ja aiheuttaa epätasaisen kypsennysen. Jätä tilaa ruoan ja savustimen seinien väliin varmistaaksesi hyvä lämmönkierto. Jos käytät keittoastioita, aseta astiat telineen keskelle tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi.
- Älä avaa savustimen ovea jos se ei ole välttämätöntä. Savustimen oven avaaminen aiheuttaa lämmön karkaamisen, voi pidentää kypsennysaikaa ja saattaa aiheuttaa puulastujen leimahtamisen. Oven sulkeminen vakauttaa savustimen sisäisen lämpötilan uudelleen ja sammuttaa leimahduksen.
- Puulastut tuottavat paljon savua niitä polttaessasi. Savu karkaa saumojen läpi ja muuttaa savustimen sisäpuolen mustaksi. Tämä on täysin normaalia. Savun karkaamisen välttämiseksi sen kannen kohdalta, säädä oven kahvaa tiukentaaksesi sen tiiviste savustimen kehoa vasten.
- Löysennä mutteri salvan säätämiseksi. Käännä koukkua myötäpäivään sitä kiristääksesi. Kiristä mutteri tukevasti luukun salpaa vasten. salpa (katso kaavio).
- Tarkista rasvakuppi usein savustamisen aikana. Tyhjennä rasvasäiliö ennen se täyttyy kokonaan. Saatat joutua tyhjentämään rasvakupin useaan kertaan kypsennyksen aikana.



VESIKULHO

- Odota, kunnes savustin yltää haluttuu lämpötilaan.
- Täytä vesikulho vedellä tai nesteillä, kuten omena- tai ananasmehulla.
- Voit myös lisätä veteen hedelmänpaloja, sipulia tai kuivattuja yrttejä eri makujen luomiseksi.
  Vinkki: Kana tai muut korkeanesteiset lihat ja vihannekset eivät vaadi vettä.

PUHDISTUS JA VARASTOINTI

VARMISTA AINA, ETTÄ SAVUSTIN ON VIILEÄ ENNEN SEN PUHDISTUSTA TAI VARASTOINTIA.

- Puhdista savustin jokaisen käyttökerran jälkeen. Tämä pidentää savustimesi ikää ja ehkäisee homeen kerääntymisen.
- Käytä telinetukiin, telineisiin, vesikulhoon ja tippa-astiaan mietoa astianpesuainetta. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- Puhdista Puuhake-alusta ja puulapio usein tuhkan muodostumisen, jäännösten ja pölyn poistamiseksi.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.

Pyyhi sisäpinnat, oven (jos mukana) lasi ja savustimen ulkopinta vain kostealla liinalla. Älä käytä puhdistusainetta. Kuivaa huolellisesti.

- Säilytä savustin suojatussa, kuivassa tilassa sen puhdistuksen jälkeen.
- Tarkasta savustin usein kosteuden aiheuttaman ruosteen ja korroosion välttämiseksi.

Ongelmanratkaisu

OIREET	SYY	MAHDOLLINEN RATKAISU
Savustimen lämpiäminen kestää liian kauan (yli 60-70 minuuttia).	Tupakoitsija on kytketty jatkojohtoon	Aseta tupakoitsija, jotta jatkojohtoa ei tarvitse käyttää
	Ovea ei ole suljettu kunnolla	Sulje ovi ja kiinnitä salpa kunnolla
	Ohjaimen toimintahäiriö	Ota yhteyttä Masterbuilt osoitteessa https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Oven ja savustimen väliin jää rako käytön aikana, eikä oven salvassa ole enää säädettävää	Ovien kohdistus	Ota yhteyttä Masterbuilt osoitteessa https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Vaurioitunut oven tiiviste	
Rasvaa vuotaa tupakoitsijasta oven ja jalkojen läpi	Tiputusastia ei ole paikallaan	Sijoita uudelleen niin, että reikä on linjassa tyhjennysreiän kanssa tupakoitsijan pohjassa
	Liiallisia rasvoja tai öljyjä kerääntyy tupakoitsijaan	Puhdista tupakoitsija
	Tupakoitsijan takana oleva tyhjennysputki ei valu	Tarkista tyhjennysputken sijainti tupakoitsijan takana
Ei Savua	Ei puuhaketta	Lisää haketta (katso sivu 15)
Ei savua alhaisessa asetuksessa	Ei tarpeeksi lämmin savun aikaansaamiseksi	Nosta lämpötila 135 °C 8-10 minuutin ajaksi tai kunnes hakkeet alkavat kyteä. Laske sitten haluttuun alhaiseen lämpötilaan
Lämpötila laskee nopeasti tai sammuu muutaman tunnin käytön jälkeen	Sisäinen johdotus ongelma	Ota yhteyttä Masterbuilt osoitteessa https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Mittarin lämpötila ei näy näytöllä	Lämpömittari anturin toimintavirhe	Ota yhteyttä Masterbuilt osoitteessa https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Näytöllä näkyy sana "door", kun savustimen luukku suljetaan	Oven vivun toimintahäiriö.	1. Aseta oven kytkin uudelleen paikalleen. 2. Tarkista, että liitäntä on paikoillaan.
Virhe 1	Lämpömittarin yhteysvirhe.	1. Tarkista, että liitäntä on paikoillaan. 2. Irrota ohjauspaneeli virtalähteestä, odota 10 sekunttia ja yhdistä uudelleen.
Virhe 2	Lihalämpömittarin toimintavirhe.	Masterbuilt asiakaspalvelu https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Virhe 3	Savustin ylikuumentunut.	1. Sammuta savustin. 2. Tarkista ylikuumenemisen syy. • Rasvatuli. 3. Käynnistä savustin uudelleen.
Virhe 4	Savustin ei saavuta haluttua lämpötilaa.	Masterbuilt asiakaspalvelu https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Virhe 5	Lämpömittarin lämpötila yli 105 C.	1. Irrota lihalämpömittari savustimesta suojakäsineitä käyttäen. 2. Irrota ohjaimesta. 3. Anna lämpömittarin jäähtyä.

RAJOITETTU TAKUU

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

MILLOIN TAKUU ALKAA?

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

MIKÄ EI KUULU TAKUUSEEN?

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

MIKÄ MITÄTÖI TAKUUN?

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

TARVITSETKO APUA? OTA YHTEYTTÄ

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

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

Australia & Uusi-Seelanti
Ota yhteyttä jälleenmyyjään.

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

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

MASTERBUILT®

GERMAN

NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH. 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 Holzschnitzeln entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie KEINE Holzschnitzel in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Freien, wo es gut belüftet ist.

⚠ WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ⚠

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

- Lassen Sie den Smoker nicht unbeaufsichtigt.
- Der Smoker ist NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH IN HAUSHALTEN GEEIGNET.
- Verwenden Sie den Smoker immer in Übereinstimmung mit allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.
- Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Schäden am Grill oder zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in geschlossenen Räumen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten.
- Verwenden Sie es niemals in oder auf Wohnmobilen oder Booten.
- Betreiben Sie den Smoker niemals unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN DIE ABSTÄNDE ZU BAUWERKSTEILEN)
- Halten Sie das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie den Smoker auf einem ebenen, nicht brennbaren, stabilen Untergrund wie Erde, Beton, Ziegel oder Fels.
- Verwenden Sie den Smoker nicht auf hölzernen oder brennbaren Untergründen.
- Der Smoker MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie den Smoker nicht auf Tische oder Tresen. Bewegen Sie den Smoker NICHT über unebene Flächen.
- Benutzen Sie den Smoker niemals als Heizgerät (LESEN SIE DIE GEFAHR VON KOHLENMONOXID).
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck. Dieser Smoker ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch.
- Halten Sie beim Betrieb des Smokers jederzeit einen Feuerlöscher griffbereit.
- 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 Smoker richtig zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- ACHTUNG: Brennbare Brennstoffe wie Holzkohle oder Pellets dürfen mit dem Gerät nicht verwendet werden.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Smoker fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Smoker zu benutzen. Kinder oder Haustiere in Reichweite des Smokers sind streng zu beaufsichtigen.
- Erlauben Sie Aktivitäten in der Nähe des Smokers während oder nach dem Gebrauch NICHT, bis er abgekühlt ist.
- Vermeiden Sie Stöße oder Schläge auf den Smoker.
- Bewegen Sie den Smoker niemals, wenn er in Gebrauch ist. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen (unter 45°C) bevor Sie ihn bewegen oder lagern.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Der Smoker ist während des Betriebs HEISS und bleibt danach und während des Abkühlvorgangs HEISS. Lassen Sie VORSICHT walten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe
- Berühren Sie die HEISSEN Oberflächen nicht. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Verwenden Sie niemals Glas-, Plastik- oder Keramikkochgeschirr im Smoker. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in den Smoker.
- Zubehörteile, die nicht von Masterbuilt® geliefert werden, werden NICHT empfohlen und können Verletzungen verursachen.
- Die Holzschnitzelschale ist HEISS, wenn der Smoker in Gebrauch ist. Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie Holzschnitzel hinzufügen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel aus dem Smoker nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, stabile Kochutensilien.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Lagern Sie den Smoker nicht mit heißer Asche im Smoker. Nur lagern, wenn alle Oberflächen kalt sind.
- Die Auffangschale ist nur für den Boden des Smokers vorgesehen. Stellen Sie die Auffangschale nicht auf den Rost. Dies kann zu Schäden führen.
- Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher o. Ä.
- Bewahren Sie den Smoker bei Nichtgebrauch im Haus und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.Schalten Sie zum Trennen das Bedienfeld auf „OFF“ (AUS) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen, bevor Sie Roste, die Auffangschale oder die Wasserschüssel hinzufügen/entfernen.
- Nur an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose verwenden.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden (für Geräte der Schutzklasse I).
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA versorgt werden.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen untersucht werden und das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt wurde.
- VORSICHT – Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, das Verlängerungskabel trocken halten und nicht auf dem Boden verlegen.
- VORSICHT – Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, das Kabel, den Stecker oder das Bedienfeld nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:
    1. Schließen Sie den elektrischen Smoker erst an das Stromnetz an, wenn er vollständig montiert und betriebsbereit ist.
    2. Verwenden Sie nur zugelassene geerdete Steckdosen.
    3. Nicht während eines Gewitters verwenden.
    4. Setzen Sie den elektrischen Smoker niemals Regen oder Wasser aus.
- Verwenden Sie längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel mit größter Sorgfalt.
- Es sollte ein kurzes Netzkabel (oder ein abnehmbares Netzkabel) verwendet werden, um das Risiko zu verringern, dass Sie sich in einem längeren Kabel verfangen oder darüber stolpern.
- Wenn ein längeres abnehmbares Netzkabel oder Verlängerungskabel verwendet wird, stellen Sie sicher, dass:
    1. Die angegebene elektrische Belastbarkeit des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels muss mindestens der elektrischen Nennleistung des Geräts entsprechen; und
    2. Das Kabel darf nicht über einer Theken- oder Tischplatte verlegt werden, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- 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.
- Hängen Sie das Kabel nicht an heißen Oberflächen und vermeiden Sie den Kontakt damit.
- Stellen Sie das Gerät oder legen Sie das Kabel nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

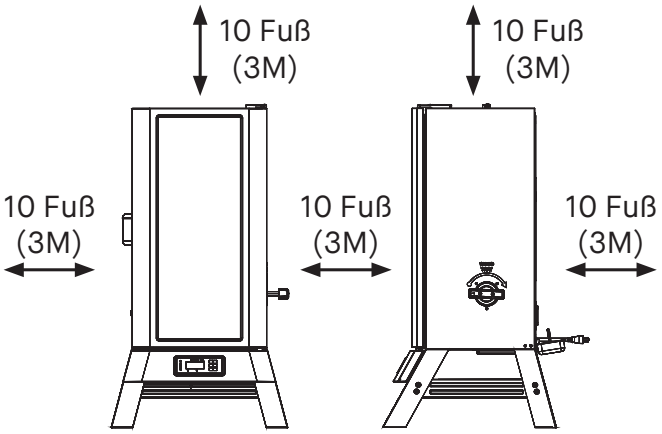
- 210–230 VAC, 50 Hz, 3,6 A, 800 W, 3-poliger geerdeter Stecker

ANFORDERUNGEN AN DIE ABSTÄNDE ZU BAUWERKSTEILEN

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

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m zu allen brennbaren und entzündlichen Stoffen ein wie, Holz, Pflanzen, Gras, Reisig, Papier, Benzin oder Gewebestoff.

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

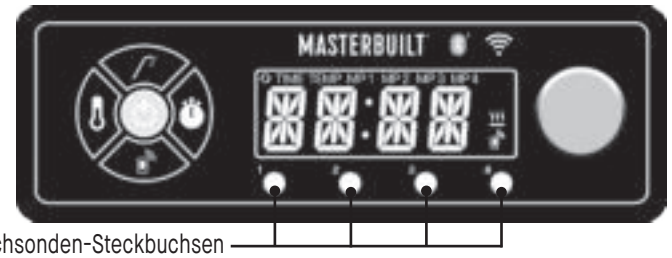
Das Stromkabel stellt eine Stolpergefahr dar.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

DIESES PRODUKT WIRD NICHT MIT HOLZSCHNITZEL ODER HOLZSTÜCKEN GELIEFERT.

Bedienungsanleitung

BEDIENFELD



Fleischsonden-Steckbuchsen

Strom EIN/AUS Regler:
1. Die Taste drücken, um den Regler auf EIN zu stellen.
2. Die Taste drücken und gedrückt halten, um den Regler auf AUS zu stellen.

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 auf 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 Dreknopf auf die gewünschten Stunden drehen.
  3. Drücken Sie die Taste, um die Stunden einzustellen.
  4. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschten Minuten.
  5. Drücken Sie die Taste, um die Minuten einzustellen. Der Timer wird gestartet.
  6. Die Taste drücken, um den Timer anzuhalten und wieder zu starten.
  7. Die Taste drücken und gedrückt halten, um den Timer zurückzusetzen.

- **Count-Up-Timer**
  1. Die Taste drücken und gedrückt halten.
  2. Der Timer beginnt ab 00:00 aufwärts zu zählen. Der Timer zählt in Minuten:Sekunden und dann in Stunden:Minuten.
  3. Die Taste drücken, um den Timer anzuhalten und wieder zu starten.
  4. Die Taste drücken und gedrückt halten, um den Timer zurückzusetzen.

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

Anzeigen von Informationen auf dem Display:

- Mit dem Drehknopf wird die Anzeige der Grilltemperatur, Timer und Fleischsonden durchgeschaltet; MP1, MP2, MP3 und MP4.

Bedienungsanleitung

BLUETOOTH + WiFi

Gerätekopplung des Smokers mit Smart-Gerät(en):

1. Laden Sie die Masterbuilt-App aus dem 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 befolgen Sie die Anweisungen zum Koppeln Ihres Bluetooth + WIFI-Smokers mit Ihrem/Ihren Smart-Gerät(en).

BLUETOOTH

Gerätekopplung des Smokers mit Smart-Gerät(en):

1. Laden Sie die Masterbuilt-App aus dem 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 befolgen Sie die Anweisungen zum Koppeln Ihres Bluetooth-Smokers mit Ihrem/Ihren Smart-Gerät(en).

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.

Tür Offen:
Um zu reagieren, schließen Sie die Tür und drücken Sie die Pairing-Taste.

- Wenn die Tür offen ist, gibt das Produkt einen Piepton ab. Dies weist darauf hin, dass der „Halte-„Zustand“ aktiv ist.
- Im Haltezustand können Sie zwar das Bedienfeld verwenden, jedoch nicht über die App mit ihm interagieren, bis der „Haltezustand“ wieder beseitigt ist.
- Sie müssen die Tür SCHLIESSEN und die PAIRING-Taste auf dem Bedienfeld DRÜCKEN, um die Verbindung zwischen der App und dem Bedienfeld wieder herzustellen.

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 versetzen Sie sie.
2. Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
3. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die nicht mit dem Stromkreis verbunden ist, 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,

Drahtloser Sender:

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

Bedienungsanleitung

Holzschnitzellader

- Bei Gebrauch des Smokers MÜSSEN der Holzschnitzellader und die Holzschnitzelschale vorhanden sein. Dadurch wird die Gefahr, dass Holz aufflammt, minimiert.
- Um Rauch zu erzeugen und den Rauchgeschmack zu erzeugen, müssen Holzschnitzel verwendet werden.
- Geben Sie vor dem Räuchern eine halbe Tasse Holzschnitzel in den Holzschnitzellader. Verwenden Sie niemals mehr als eine halbe Tasse Holzschnitzel auf einmal. Verwenden Sie niemals Holzstücke oder Holzpellets.
- Setzen Sie denHolzschnitzellader in den Smoker ein. Die Holzschnitzel sollten auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Holzschnitzelladers liegen.
- Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn in Richtung der Pfeilmarkierung am Smoker, um die Holzschnitzel zu entladen. DieHolzschnitzel fallen in die Holzschnitzelschale. Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn in die aufrechte Position und lassen Sie den Holzschnitzellader an Ort und Stelle.
- Wenn die Holzschnitzel bei niedriger Einstellung nicht rauchen, erhöhen Sie die Temperatur auf 135 °C. Nach 8 bis 10 Minuten oder wenn die Holzschnitzel zu glimmen beginnen, reduzieren Sie die Temperatur auf die gewünschte niedrige Einstellung.
- Sie können mit trockenen oder bereits eingeweichten Holzschnitzel räuchern. Trockene Holzschnitzel brennen schneller und erzeugen einen intensiveren Rauch. In Wasser eingeweichte Holzschnitzel (ca. 30 Minuten) brennen langsamer und erzeugen einen weniger intensiven Rauch.
- Überprüfen Sie die Holzschnitzelschale regelmäßig, um festzustellen, ob das Holz verbrannt ist. Fügen Sie nach Bedarf weitere Schnitzel hinzu.
- Lassen Sie keine alte Asche in der Holzschnitzelschale. Sobald die Asche kalt ist, leeren Sie die Schale. Die Schale sollte vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um Ascheansammlungen zu vermeiden.



NACHLEGEN VON HOLZ WÄHREND DES RÄUCHERNS:

HINWEIS: Geben Sie niemals mehr als eine halbe Tasse (1 gefüllter Holzschnitzellader) auf einmal hinzu. Zusätzlich sollten weitere Holzschnitzel werden erst dann hinzugefügt, wenn die zuvor hinzugefügten Holzschnitzel keinen Rauch mehr erzeugen.

- Ziehen Sie den Holzschnitzellader aus dem Smoker.
- Geben Sie die Holzschnitzel in den Holzschnitzellader und führen Sie ihn in den Smoker ein.
- Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn in Richtung der Pfeilmarkierung am Smoker, um die Holzschnitzel zu entladen. DieHolzschnitzel fallen in die Holzschnitzelschale.
- Nach der Zugabe von Holzschnitzel kann die Temperatur kurzzeitig ansteigen. Sie wird sich nach einer Weile stabilisieren stabilisieren. Passen Sie die Temperatureinstellung nicht an.

⚠ VORSICHT ⚠

- Halten Sie die Tür des Smokers geschlossen, wenn Sie Holzschnitzel hinzufügen. Beim Öffnen der Tür kann es zu einem Aufflammen kommen. Wenn Holzschnitzel aufflammen, schließen Sie sofort die Tür und entlüften Sie, warten Sie, bis die Holzschnitzel abgebrannt sind, und öffnen Sie dann die Tür erneut. Nicht mit Wasser besprühen.
- Der Holzschnitzellader ist HEISS, auch wenn der Griff nicht heiß ist.
- Verwenden Sie niemals Holzstücke oder Holzpellets

Bedienungsanleitung

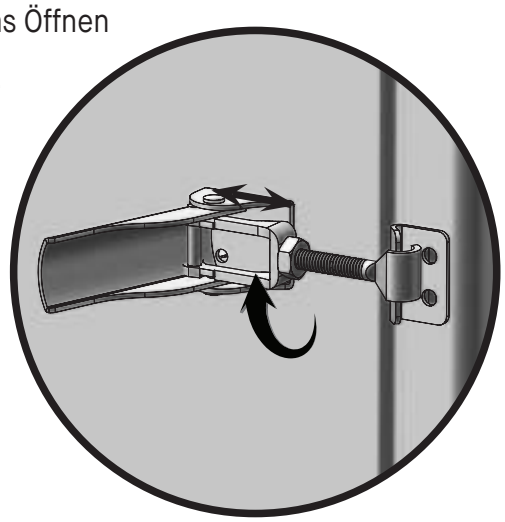
VORBEHANDLUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN SMOKER VORBEHANDELN. Während dieser Zeit kann etwas Rauch entstehen, das ist normal.

1. Stellen Sie sicher, dass die Wasserschüssel am Platz ist, OHNE Wasser.
2. Stellen Sie die Temperatur auf 275 °F (135 °C) ein und lassen Sie den Smoker für 3 Stunden laufen.
3. Geben Sie in den letzten 45 Minuten 1/2 Tasse Holzschnitzel in den Holzschnitzellader, um die Vorbehandlung abzuschließen.
4. Abschaltenund abkühlen lassen.

LEBENSMITTEL IN DEN SMOKER LADEN

- Heizen Sie den Smoker für 30 bis 45 Minuten auf die gewünschte Gartemperatur vor, bevor Sie Lebensmittel hineinlegen.
- Decken Sie die Roste NICHT mit Aluminiumfolie ab, da die Wärme dadurch nicht richtig zirkulieren kann.
- Überladen Sie den Smoker nicht mit Lebensmitteln. Besonders große Mengen an Lebensmitteln können Hitze speichern, die Garzeit verlängern und zu ungleichmäßigem Garen führen. Lassen Sie zwischen den Speisen auf den Rosten und den Smokerseiten Platz, um eine ordnungsgemäße Wärmezirkulation zu gewährleisten. Wenn Sie Kochgeschirr verwenden, platzieren Sie es in der Mitte des Rosts, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Öffnen Sie die Smokertür nicht, es sei denn, dies ist erforderlich. Durch das Öffnen der Smokertür entweicht Hitze, die Garzeit kann sich verlängern und Holzschnitzele können aufflammen. Durch das Schließen der Tür wird die Temperatur wieder stabilisiert und ein Aufflammen verhindert.
- Bei der Verwendung von Holzschnitzeln entsteht viel Rauch. Rauch wird durch die Nähte entweichen und das Innere des Smokers schwarz färben. Das ist normal. Um den Rauchverlust an der Tür zu minimieren, kann die Türverriegelung eingestellt werden, um die Türdichtung noch fester an am Körper des Smokers anliegen zu lassen.
- Um die Türverriegelung einzustellen, lösen Sie die Sechskantmutter an der Türverriegelung. Den Hebel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn festzuziehen, wie gezeigt. Ziehen Sie die Sechskantmutter fest an der Türverriegelung an (siehe Abbildung).
- Überprüfen Sie während des Kochens häufig die Fettauffangschale. Entleeren Sie die Fettauffangschale bevor sie voll wird. Die Fettauffangschale muss während des Kochens möglicherweise regelmäßig geleert werden.



WASSERSCHÜSSEL

- Warten Sie, bis der Smoker die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Füllen Sie die Wasserschüssel bis zur Fülllinie mit Wasser oder Flüssigkeiten wie Apfel- oder Ananassaft.
- Sie können dem Wasser auch Fruchtscheiben, Zwiebeln oder frisch getrocknete Kräuter hinzufügen, um Ihrem geräucherten Essen verschiedene feine Aromen zu verleihen.
  Tipp: Für Hühnchen oder andere Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt ist wenig oder gar keine Flüssigkeit erforderlich.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Stellen Sie immer sicher, dass sich der Smoker kühl anfühlt, bevor Sie ihn reinigen und aufbewahren.

- Achten Sie darauf, den Smoker nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies verlängert die Lebensdauer Ihres Smokers und beugt Schimmel vor.
- Für Roststützen, Roste, Wasserschüssel und Auffangschale verwenden Sie ein mildes Geschirrspülmittel. Gründlich abspülen und trocknen.
- Reinigen Sie die Holzschnitzelschale und den Holzschnitzellader regelmäßig, um Ascheablagerungen, Rückstände und Staub zu entfernen. Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Wischen Sie den Innenraum, das Glas in der Tür (sofern vorhanden) und die Außenseite des Smokers einfach mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, ihn gründlich zu trocknen.
- Lagern Sie den Smoker nach der Reinigung an einem überdachten und trockenen Ort.
- Überprüfen Sie Ihren Smoker regelmäßig, um möglichen Rost und Korrosion aufgrund von Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.

Problembehebung

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE BEHEBUNG
Der Smoker benötigt zu viel Zeit zum Aufheizen (mehr als 60 – 70 Minuten).	Smoker ist über ein Verlängerungskabel angeschlossen	Versetzen Sie den Smoker so, dass kein Verlängerungskabel verwendet werden muss
	Tür ist nicht richtig geschlossen	Tür schließen und Riegel fest anziehen
	Fehlfunktion des Reglers	Kontaktieren Sie Masterbuilt unter https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Während des Gebrauchs entsteht zwischen der Tür und dem Smoker ein Spalt und die Türverriegelung lässt sich nicht mehr verstellen	Türausrichtung	Kontaktieren Sie Masterbuilt unter https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Beschädigte Türdichtung	
Durch die Tür und die Beine tritt Fett aus dem Smoker aus	Auffangschale nicht eingesetzt	Positionieren Sie die Schale so, dass das Loch mit dem Abflussloch im Boden des Smokers übereinstimmt
	Überschüssige Fett- oder Ölablagerungen im Smoker	Reinigen Sie den Smoker
	Das Abflussrohr an der Rückseite des Smokers funktioniert nicht	Überprüfen Sie die Position des Abflussrohrs an der Rückseite des Smokers
Kein Rauch	Keine Holzschnitzel	Holzschnitzel hinzugeben (siehe Seite 15)
Kein Rauch bei niedriger Einstellung	Nicht genug Hitze, um das Rauchen anzuregen	Erhöhen Sie die Temperatur auf 275° F für 8 bis 10 Minuten, oder wenn die Holzschnitzel zu glimmen beginnen, reduzieren Sie die Temperatur auf die gewünschte niedrige Einstellung.
Die Temperatur sank schnell oder schaltete sich nach ein paar Stunden des Gebrauchs ab	Problem mit der internen Verkabelung	Kontaktieren Sie Masterbuilt unter https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Die Fleischsondentemperatur wird nicht auf dem Display angezeigt	Fehlfunktion der Sondenanschlussverbindung	Kontaktieren Sie Masterbuilt unter https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Der Bildschirm zeigt das Wort „Tür“ an, wenn die Smokertür geschlossen ist	Fehlfunktion des Türschalters.	1. Positionieren Sie den Türschalter neu. 2. Überprüfen Sie, ob der Anschlussfest sitzt.
Err 1	Fehler beim Anschluss des Temperaturfühlers.	1. Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt. 2. Trennen Sie den Regler von der Stromversorgung, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie ihn wieder an.
Err 2	Fehlfunktion der Fleischsonde.	Masterbuilt-Kundendienst https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 3	Der Smoker überhitzt.	1. Den Smoker ausschalten. 2. Überprüfen Sie die Ursache der Überhitzung. • Fettbrand. 3. Den Smoker neu starten.
Err 4	Der Smoker kann die Temperatur nicht erreichen.	Masterbuilt-Kundendienst https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 5	Die Temperatur der Fleischsonde liegt über 225 °F.	1. Entfernen Sie die Fleischsonde mit Schutzhandschuhen vom Smoker. 2. Vom Regler abstecken. 3. Fleischsonde abkühlen lassen.

HERSTELLERGARANTIE

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

WANN BEGINNT DER GARANTIEANSPRUCH?

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

WAS IST NICHT ABGEDECKT?

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

WANN ERLISCHT DIE GARANTIE?

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

WÜNSCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS

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

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

Australien und Neuseeland
Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

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

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

MASTERBUILT®

HUNGARIAN

KIZÁRÓLAG SZABADTÉRI HASZNÁLATRA. KERESKEDELMI HASZNÁLATRA NEM ALKALMAS.

FIGYELEM!

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

SZÉN-MONOXID VESZÉLY

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

- Az égő faapríték szén-monoxidot bocsát ki, amely szagtalan és halált okozhat.
- NE égessen faaprítékot a házon, járművön, sátron, garázson vagy egyéb zárt területen belül.
- Csak a szabadban, jól szellőző helyen használja.

FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST

- Ne hagyja a füstölőt felügyelet nélkül.
- A füstölő csak KÜLTÉRI, HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA VALÓ.
- A füstölőt mindig a vonatkozó helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi előírásoknak megfelelően használja.
- Ha nem veszi figyelembe a figyelmeztetéseket, az személyi sérüléshez vagy a füstölő 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 füstölőt 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 füstölőt használja egyenletes, nem éghető, stabil felületen, mint például salak, beton, tégla vagy kőzet.
- Ne használja a füstölőt fa vagy gyúlékony felületeken.
- A füstölőnek talajon KELL állnia. Ne helyezzen a füstölőt asztalra vagy pultra. NE mozgassa a kocsit egyenetlen felületeken.
- Soha ne használja a füstölőt fűtésre (OLVASSA EL A SZÉN-MONOXID VESZÉLYRŐL SZÓLÓ RÉSZT).
- Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket. A füstölő kereskedelmi használatra NEM alkalmas.
- A füstölő üzemeltetése közben mindig tartson a közelében tűzoltókészüléket.
- Minden használat előtt ellenőrizze az összes anyát és csavart, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok szorosan és biztonságosan rögzítve vannak-e.
- Az alkoholos befolyásoltság, vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító vagy biztonságosan üzemeltető képességét.
- FIGYELEM! Éghető tüzelőanyagok, mint például faszén vagy pellet, nem alkalmazhatók a készülékhez.
- Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a füstölőtől. NE engedje, hogy gyermek használja a füstölőt. Szigorú felügyelet szükséges, ha gyermekek vagy háziállatok tartózkodnak azon a területen, ahol a füstölőt használják.
- NE engedje, hogy bárki tevékenységet végezzen a füstölő körül annak használata során vagy azt követően, amíg az ki nem hűlt.
- Kerülje a nekiütközést vagy a füstölő megütését.
- Soha ne mozgassa a füstölőt használat közben. A mozgatás vagy tárolás előtt hagyja, hogy a grill teljesen lehűljön (115 °F (45 °C)) alá.
- A forró olajat vagy egyéb forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatásakor rendkívül óvatosan kell eljárni.
- A füstölő használat közben FORRÓ, 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 füstölőbe a használata közben.
- A nem a Masterbuilt® által szállított tartozékok használata NEM javasolt, mivel sérülést okozhatnak.
- A faaprítéktálca FORRÓ a füstölő használata közben. Legyen óvatos a faapríték hozzáadása közben.
- Óvatosan vegye ki az ételt a füstölőből. Minden felület FORRÓ és égési sérüléseket okozhat. Használjon védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró szerszámot.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.
- Ne tároljon a füstölőben FORRÓ hamut. Csak úgy szabad tárolni, ha minden felület hideg.
- Cseppfogó tálcát csak a füstölő aljára helyezzen. Ne rakjon cseppfogó tálcát a rácsra. Ez károsodást okozhat.
- Ne tisztítsa a terméket vízpermettel vagy hasonló módon.
- Ha nem használja, tárolja a füstölőt beltérben, gyermekektől távol.A kikapcsoláshoz fordítsa OFF állásba a vezérlőpanelt, és húzza ki az aljzatból.
- Ha nincs használatban, valamint tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Hagyja teljesen lehűlni a füstölőt mielőtt betenne/kivenne rácsokat, cseppfogó tálcát vagy vizesedényt.

FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Csak megfelelően földelt kimenetet használjon.
- A készüléket földelő érintkezővel ellátott konnektorba kell csatlakoztatni (I. osztályú készülékek).
- A készüléket olyan maradékáram-működtetésű megszakítón (RCD) keresztül kell táplálni, amelynek névleges maradék üzemi árama nem haladja meg a 30 mA-t.
- A tápkábelt rendszeresen meg kell vizsgálni, hogy nincs-e rajta sérülés, és a készüléket nem szabad használni, ha a kábel sérült.
- Ne működtessen semmilyen készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, vagy miután a készülék meghibásodott vagy bármilyen módon megsérült.
- 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.
- Elektromos készülékek használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, többek között a következőket:
    1. Ne csatlakoztassa a táphálózathoz a füstölőt, amíg nincs teljesen összeszerelve és nem áll használatra készen.
    2. Csak jóváhagyott földelt villamos csatlakozóaljzatot használjon.
    3. Ne használja villámlás közben.
    4. Az elektromos füstölőt soha ne tegye ki esőnek vagy víznek.
- Hosszabb kihúzható tápkábelek vagy hosszabbító vezetékek is használhatók, ha odafigyelnek a használatukra.
- A rövid (vagy kihúzható) tápkábellel szerelt berendezés csökkenti a veszélyét annak, hogy valaki beleakadjon vagy átessen rajta.
- Hosszabb kihúzható tápkábel vagy hosszabbító használata esetén, győződjön meg a következőkről:
    1. A vezeték vagy a hosszabbító kábel legalább olyan jelzett elektromos paraméterekkel kell, hogy rendelkezzen, mint a készülék, valamint:
    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.
- 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 engedje lelógni a hálózati kábelt, illetve ne hagyja, hogy az forró felületekhez érjen.
- Ne helyezze a forró gáz- vagy elektromos égőre, illetve meleg sütőbe vagy a környékükre.

ELEKTROMOS KÖVETELMÉNYEK

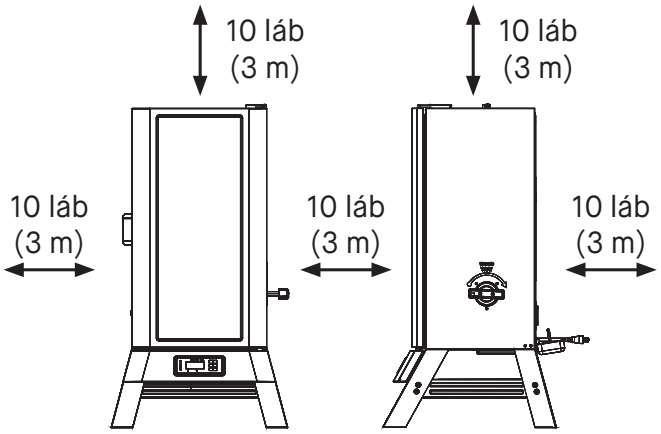
- 210–230 VAC, 50 HZ, 3,6 A, 800W, háromérintkezős földelt dugó

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!

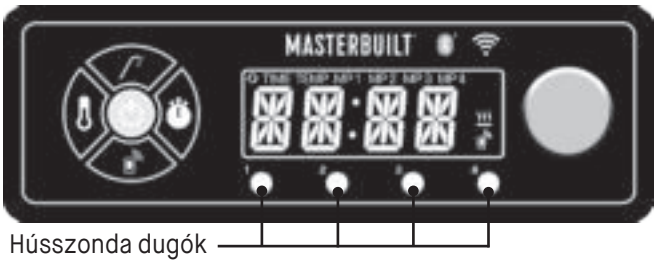
Az elektromos hálózati kábel botlásveszélyes!

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

EHHEZ A TERMÉKHEZ NEM MELLÉKELÜNK FAAPRÍTÉKOT VAGY FADARABOKAT.

Kezelési útmutató

VEZÉRLŐPANEL



Hússzonda dugók

Tápfeszültség Be/Ki kapcsoló:
1. Nyomja meg a gombot, hogy bekapcsolja a vezérlőpanelt.
2. Tartsa lenyomva a gombot, hogy KIKAPCSOLJA a vezérlőpanelt.

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

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

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

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

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

Kezelési útmutató

BLUETOOTH + Wi-Fi

A füstölő párosítása okoskészülék(ek)kel:

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

BLUETOOTH

A füstölő párosítása okoskészülék(ek)kel:

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

Ajtó nyitva:
Az újraindításhoz csukja be az ajtót, és nyomja meg a párosítás gombot.

- Az ajtó kinyitásakor a termék hangjelzést ad. Ez azt jelzi, hogy a „várakozási állapot” aktív.
- A várakozási állapotban használhatja a vezérlőpanelt, azonban addig nem léphet kapcsolatba az alkalmazással, amíg a „várakozási állapot” meg nem szűnik.
- Be kell CSUKNIA az ajtót, és meg kell NYOMNIA a PAIRING gombot a vezérlőpanelen, hogy az App és a vezérlőpanel kapcsolata újra létrejöjjön.

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.

Vezeték nélküli jeladó:

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

Kezelési útmutató

FAAPRÍTÉK-ADAGOLÓ

- A füstölő használata során a faapríték-adagolónak és a faaprítéktálcának a helyén KELL lennie. Ezzel minimálisra lehet csökkenteni a fa fellángolási kockázatát.
- A faaprítékot a füstképzésre és a füstös íz létrehozására kell használni.
- A füstölő elindítása előtt helyezzen ½ adagolócsészényi faaprítékot az apríték-adagolóba. Egyszerre soha ne használjon ½ adagolócsészényinél több faaprítékot. Soha ne használjon farönköt vagy fapelletet.
- Illessze be a faapríték-adagolót a füstölőbe. A faaprítéknak egy szintben kell lennie a faapríték-adagoló felső peremével.
- A faapríték kiürítéséhez fordítsa a fogantyút a füstölőn látható nyíl szerinti, az óramutató járásával egyező irányba. A faaprítékok bele fognak esni a faaprítéktálcába. Fordítsa a fogantyút az óramutató járásával ellentétes irányban álló helyzetbe, és hagyja a helyén a faapríték-adagolót.
- Ha a faapríték alacsony fokozaton nem füstöl, növelje a hőmérsékletet 135 °C-re. 8-10 perc elteltével, vagy amikor a faapríték elkezd parázslani, csökkentse a hőmérsékletet a kívánt alacsony fokozatra.
- A füstölőjében használhat száraz vagy előre beáztatott faaprítékot. A száraz forgács gyorsabban elég és intenzívebb füstöt hoz létre. A vízben (kb. 30 percre) előre beáztatott forgácsok lassabban fognak égni és kevésbé intenzív füstöt okoznak.
- Rendszeresen ellenőrizze a faaprítéktálcát, hogy leégette-e a fa. Adjon hozzá szükséges mennyiségű forgácsot.
- Ne hagyja a régi hamut a faaprítéktálcában. Amint a hamu lehűlt, ürítse ki a tálcát. A hamulerakódás megelőzése érdekében a tálcát ki kell takarítani minden egyes használat előtt és után.



TÖBB FA HOZZÁADÁSA A FÜSTÖLÉSI FOLYAMAT SORÁN:
MEGJEGYZÉS: Egyszerre csak egy ½ adagolócsészényit (1 teli aprítékadagoló) adjon hozzá. Ne töltsön be több aprítékot, amíg a korábban betöltött abba nem hagyta a füstölést.

- Húzza ki a faapríték-adagolót a füstölőből.
- Helyezzen faaprítékot a faapríték-adagolóba, majd tolja be a füstölőbe.
- A faapríték kiürítéséhez fordítsa a fogantyút a füstölőn láthatón nyíl szerinti, az óramutató járásával egyező irányba. A faaprítékok bele fognak esni a faaprítéktálcába.
- A hőmérséklet rövid ideig hirtelen felemelkedhet el a faapríték beadagolása után. Ez rövid idő után stabilizálódik. Ne állítson a hőmérséklet-beállításon.

⚠ VESZÉLY ⚠

- Tartsa a füstölő ajtaját becsukva, amíg beadagolja a faaprítékot. Ha az ajtó nyitva van, felcsaphatnak a lángok. Ha felcsapódik a faapríték lángja, azonnal csukja be a füstölő ajtaját és szellőztessen, majd várjon az ajtó kinyitásával, amíg a faaprítékok el nem égnek. Ne permetezzen be vizet.
- A faapríték-adagoló FORRÓ lehet olyankor is, amikor a fogantyú nem az.
- Soha ne használjon farönköt vagy fapelletet.

Kezelési útmutató

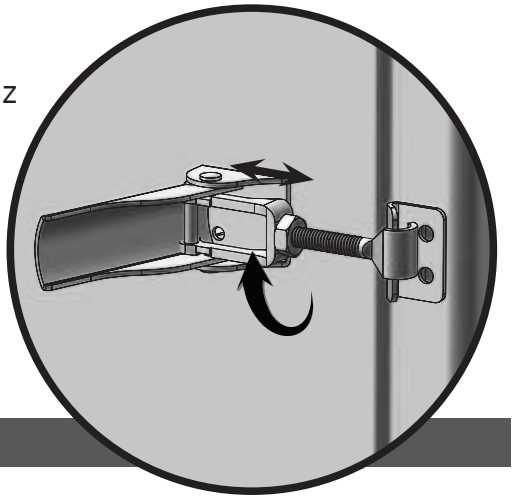
KIÉGETÉS

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT VÉGEZZE EL A FÜSTÖLŐ KIÉGETÉSÉT. Ez idő alatt valamennyi füst képződik, ami normális.

1. Győződjön meg arról, hogy a víztálca a helyén van, és NINCS BENNE VÍZ.
2. Állítsa be a hőmérsékletet 275 °F (135 °C) értékre, és működtesse a füstölőt 3 órán keresztül.
3. Az utolsó 45 percben adjon 1/2 csésze faaprítékot a faforgács-adagolóba, hogy befejezze a kiégetést.
4. Csukja le, és hagyja lehűlni.

AZ ÉTEL BEHELYEZÉSE A FÜSTÖLŐBE

- Az étel behelyezése előtt 30–45 percig melegítse elő a füstölőt a kívánt sütési hőmérsékletre.
- NE takarja le a rácsokat alumínium fóliával, mivel ez megakadályozza a hő megfelelő áramlását.
- Ne tegyen túl sok ételt a füstölőbe. Ha túl sok ételt tesz a füstölőbe, az visszatartja a hőt, amivel megnöveli a sütésidőt és egyenetlen sülést eredményez. Hagyjon szabad helyet a rácsokon lévő ételek és a füstölő oldalai között, hogy biztosítani tudja a hő megfelelő áramlását. Serpenyők használata esetén helyezze ezeket a rács közepére, hogy biztosítsa az egyenletes sütést.
- Ne nyissa ki a füstölőt, csak ha muszáj. A füstölőajtó kinyitásakor kiszökhet a hő, megnövekedhet a sütési idő, és lángra lobbanhat a faapríték. Az ajtó becsukása újra stabilizálni fogja a hőmérsékletet és leállítja a lángolást.
- A faaprítékok használata esetén rengeteg füst képződik. A füst kiszökik az illesztéseken és a füstölő belsejét bekormolja. Ez normális. Az ajtó körüli füstveszteség minimalizálása érdekében az ajtózár állítható, hogy az ajtó tömítése még szorosabb legyen a testhez képest.
- Az ajtózár beállításához lazítsa meg az ajtózár hatlapfejű anyáját. A megfeszítéshez fordítsa az akasztót az óramutató járásásával egyező irányba. Húzza meg szorosra az ajtózár hatlapfejű anyáját (lásd ábra).
- A sütés közben gyakran ellenőrizze a zsírfogó tálcát. Ürítse ki a zsírfogó tálcát, mielőtt megtelne. A sütés során előfordulhat, hogy rendszeresen ki kell üríteni a zsírfogó tálcát.



VÍZTÁL

- Várjon, amíg a füstölő elér egy kívánt hőmérsékletet.
- A feltöltő vonalig töltse fel a víztálat vízzel, illetve alma- vagy ananászlével.
- Beletehet a vízbe még gyümölcsszeleteket, hagymát vagy frissen szárított fűszereket, hogy a füstölni kívánt ételbe különböző finom ízkeverékek keveredjenek.
  Tanács: Csirke vagy más lédús ételek esetén minimális vagy semennyi folyadékra nincs szükség.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

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

- Minden egyes használat után tisztítsa ki a füstölőt. Ha így tesz, az növeli a füstölő élettartamát, és meggátolja a penész és a liztharmat megjelenését.
- A rácstartók, rácsok, víztál és a cseppfogó tálca esetén használjon enyhe mosogatószert. Alaposan öblítse le és szárítsa meg.
- A faaprítéktálcát és a faapríték-adagolót rendszeresen tisztítsa, hogy megakadályozza a hamu-, maradék- és porlerakodást.
- A hideg hamu alumíniumfóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.
- A füstölő belsejét, üvegajtaját (ha van), és a füstölő külsejét egyszerűen egy nedves ronggyal törölje le. Tisztítószert ne használjon. Alaposan szárítsa meg.
- A tisztítás után a füstölőt tárolja fedett és száraz területen.
- Ellenőrizze rendszeresen a füstölőjét, hogy megelőzze a nedvességlecsapódás miatti lehetséges rozsdásodást.

Hibaelhárítás

HIBAJELENSÉG	OKA	LEHETSÉGES MEGOLDÁS
Túl sok időt vesz igénybe, hogy a készülék felmelegedjen (több mint 60-70 perc)	A füstölő hosszabbítóhoz csatlakozik	Állítsa olyan helyre a füstölőt, hogy ne kelljen hosszabbítót használni
	Az ajtó nincs megfelelően becsukva	Csukja be az ajtót és szorosan rögzítse a zárat
	A vezérlő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a Masterbuilt vállalattal a https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Rés van az ajtó és a füstölő között a használat során, és az ajtózár már nem állítható	Ajtóbeállítás	Vegye fel a kapcsolatot a Masterbuilt vállalattal a https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Sérült ajtótömítés	
Zsír szivárog a füstölőből az ajtón és a lábakon keresztül	A cseppfogó tálca nincs a helyén	Helyezze át úgy a furatot, hogy az egyvonalban legyen a füstölő fenekén lévő leeresztő nyílással
	Túl sok zsír- vagy olajlerakódás van a füstölőben	Takarítsa ki a füstölőt
	A füstölő hátulján a leeresztő cső nem működik	Ellenőrizze a leeresztőcső helyzetét a füstölő hátulján
Nincs füst	Nincs faapríték	Adjon hozzá faaprítékot (lásd 15. oldal)
Nincs füst alacsony beállításnál	Nincs elég hő a füst létrehozásához	8-10 percre növelje a hőmérsékletet 275 °F-re (135 °C) vagy addig, amikor a faapríték elkezd parázslani, majd csökkentse a hőmérsékletet a kívánt alacsony beállításra
A hőmérséklet gyorsan lecsökkent vagy leállt néhány óra használat után	Belső vezetékprobléma	Vegye fel a kapcsolatot a Masterbuilt vállalattal a https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
A hússzonda hőmérséklete nem látszik a kijelzőn	Szondanyílás-csatlakoztatási hiba	Vegye fel a kapcsolatot a Masterbuilt vállalattal a https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
A képernyőn a door (ajtó) szó látszik, pedig a füstölő ajtaja csukva van	Ajtókapcsoló hiba.	1. Helyezze át az ajtókapcsolót. 2. Ellenőrizze, hogy a csatlakozó felfekszik-e.
Err 1	Hőszonda csatlakoztatási hiba.	1. Ellenőrizze, hogy a csatlakozó teljesen felfekszik-e. 2. Húzza ki a vezérlőegységet a tápegységből, majd várjon 10 másodpercet és csatlakoztassa újra.
Err 2	A hőszonda meghibásodott.	Masterbuilt vevőszolgálat https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 3	A füstölő túlhevült.	1. Kapcsolja ki a füstölőt. 2. Ellenőrizze a túlmelegedés okát. • Zsírtűz. 3. Indítsa újra a füstölőt.
Err 4	A füstölő nem tudja elérni a megfelelő hőmérsékletet.	Masterbuilt vevőszolgálat https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 5	A hússzonda hőmérséklete 275 °F (135 °C) felett van.	1. Védőkesztyűt használva vegye ki a hússzondát a füstölőből. 2. Húzza ki a vezérlőegységet. 3. Hagyja, hogy a hússzonda lehűljön.

KORLÁTOZOTT GARANCIA

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

MIKORTÓL ÉRVÉNYES A GARANCIA?

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

MIRE NEM TERJED KI A GARANCIA?

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

MI ÉRVÉNYTELENÍTI A GARANCIÁT?

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

SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE? KAPCSOLAT

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

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

Ausztrália és Új-Zéland
Kérjük, forduljon a kiskereskedőjéhez.

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

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

MASTERBUILT®

ITALIAN

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

AVVERTIMENTO

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

PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO

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

- La combustione di trucioli di legno rilascia monossido di carbonio, inodore e letale.
- NON bruciare trucioli di legno all'interno di case, veicoli, tende, garage o altri spazi chiusi.
- Utilizzare solo all'aperto in zona ben ventilata.

AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE LE ISTRUZIONI

- Non lasciare l'affumicatore incustodito.
- Questo affumicatore è solo PER USO DOMESTICO ALL'APERTO .
- Nell'utilizzare l'affumicatore, rispettare sempre le normative e ordinanze antincendio locali, regionali e nazionali applicabili.
- La mancata osservanza degli avvertimenti può causare potenziali danni all'affumicatore o danni all'utente.
- Non utilizzare mai l'affumicatore in spazi chiusi come patii, garage, edifici o tende.
- Non utilizzare mai l'affumicatore all'interno di veicoli da diporto o in imbarcazioni.
- Non utilizzare mai l'affumicatore sotto strutture sovrastanti 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 l'affumicatore su una superficie piana, stabile e non infiammabile, come terra, cemento, mattoni o roccia.
- Non utilizzare l'affumicatore su superfici in legno o infiammabili.
- L'affumicatore DEVE essere poggiato a terra. Non posizionare l'affumicatore su tavoli o banconi. NON spostare l'affumicatore lungo superfici irregolari.
- Non utilizzare mai l'affumicatore come riscaldatore (LEGGERE PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO).
- Non utilizzare mai l'apparecchio per usi diversi da quello previsto. Questo affumicatore NON è destinato all'uso commerciale.
- Tenere sempre a portata di mano un estintore mentre l'affumicatore è in funzione.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i dadi, le viti e i bulloni siano ben serrati e sicuri.
- L'uso di alcolici o farmaci, da prescrizione o meno, può compromettere la capacità di montare o utilizzare correttamente l'affumicatore in sicurezza.
- AVVERTIMENTO: Con l'apparecchio non devono essere utilizzati combustibili, come carbone o pellet.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dall'affumicatore. NON permettere ai bambini di usare l'affumicatore. Tenere sotto stretto controllo bambini o animali domestici quando si avvicinano all'affumicatore in funzione.
- NON consentire lo svolgimento di alcun tipo di attività nell'area intorno all'affumicatore, sia durante che dopo il suo utilizzo e fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato.
- Evitare di urtare l'affumicatore.
- Non spostare mai l'affumicatore mentre è in funzione. Attendere che l'affumicatore si raffreddi completamente (temperatura inferiore ai 45 °C) prima di spostarlo o riporlo.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti.
- L'affumicatore raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre è in funzione e le mantiene dopo lo spegnimento e durante il raffreddamento. Usare CAUTELA. Indossare guanti da barbecue.
- Non toccare le superfici CALDE. Usare manici o manopole.
- Non utilizzare mai tegami in vetro, plastica o ceramica sull'affumicatore. Non posizionare mai pentole vuote sull'affumicatore mentre è in funzione.
- L'uso di accessori non forniti da Masterbuilt® È SCONSIGLIATO E POTREBBE CAUSARE LESIONI.
- La vaschetta per trucioli raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE quando l'affumicatore è in uso. Prestare attenzione quando si aggiungono trucioli di legno.
- Fare attenzione nel rimuovere gli alimenti dall'affumicatore. Tutte le superfici raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE e possono causare ustioni. Utilizzare guanti da barbecue o appositi utensili lunghi e robusti.
- Per smaltire le ceneri fredde, metterle in un foglio di alluminio, immergerle in acqua e gettarle in un contenitore non infiammabile.
- Rimuovere cenere calda e tizzoni prima di riporre l'affumicatore. Riporre solo quando tutte le superfici sono fredde.
- Posizionare la leccarda solo sul il fondo dell'affumicatore. Non posizionare la leccarda su una griglia. Si potrebbero verificare danni.
- Non pulire questo prodotto con uno spruzzatore d'acqua o simili.
- Conservare l'affumicatore al chiuso quando non in uso, fuori dalla portata dei bambini. Per scollegare, ruotare il pannello

AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

comandi su "OFF", 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'affumicatore prima di aggiungere/rimuovere le griglie, la vaschetta raccogligoccia o la ciotola dell'acqua.
- Utilizzare solo su una presa di corrente con adeguata messa a terra.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra (per apparecchiature di classe I).
- L'apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo a corrente residua (RCD) con una corrente operativa residua nominale non superiore a 30 mA.
- Esaminare regolarmente il cavo d'alimentazione per identificare eventuali danni e non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta spine elettriche o cavi d'alimentazione danneggiati, o dopo un malfunzionamento o danneggiamento dello stesso.
- 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.
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:
    1. Collegare l'apparecchio alla presa SOLO dopo che è completamente montato e pronto per l'uso.
    2. Utilizzare solo prese di corrente con messa a terra a norma.
    3. Non utilizzare durante i temporali.
    4. Non esporre mai l'affumicatore elettrico alla pioggia o all'acqua.
- Prestare la massima attenzione quando si utilizzano cavi di prolunga o cavi d'alimentazione staccabili più lunghi.
- Utilizzando un cavo d'alimentazione corto (o un cavo d'alimentazione staccabile) si riduce il pericolo di inciampo o intralcio.
- Se si utilizza un cavo d'alimentazione staccabile o un cavo di prolunga più lungo, assicurarsi che:
    1. La potenza elettrica nominale indicata per il cavo d'alimentazione o di prolunga sia almeno pari alla potenza elettrica nominale dell'apparecchio; e
    2. Il cavo d'alimentazione sia sistemato in modo tale da non pendere da ripiani o tavoli, per evitare che un bambino lo strattoni o che qualcuno inciampi.
- Con prodotti per uso all'aperto 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 lasciare che il cavo d'alimentazione penzoli sopra o a contatto con superfici calde.
- Non posizionare l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in forni riscaldati.

REQUISITI ELETTRICI

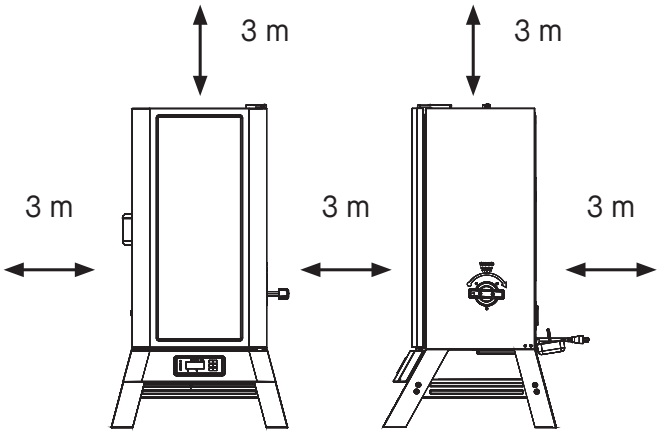
- 210-230 VCA, 50 Hz, 3.6A, 800-590 W, spina a 3 poli con messa a terra

DISTANZE MINIME CONSENTITE

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

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

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



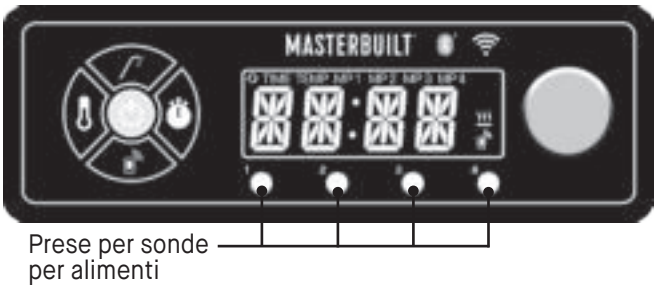
AVVERTIMENTO

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

QUESTO PRODOTTO NON VIENE FORNITO CON TRUCIOLI O LEGNA.

PANNELLO COMANDI



Accensione/spegnimento del regolatore:
1. Premere il pulsante per accendere il regolatore.
2. Tenere premuto il pulsante per spegnere il regolatore.

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

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

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

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

Visualizzazione delle informazioni sul display:
- Ruotando la manopola il display passerà alla visualizzazione della temperatura del grill, del timer, delle sonde per alimenti; MP1, MP2, MP3 e MP4.

Istruzioni per l'uso

BLUETOOTH + WiFi

Abbinamento dell'affumicatore a dispositivi smart:

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

BLUETOOTH

Abbinamento dell'affumicatore a dispositivi smart:

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

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

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

Sportello aperto:
Per riattivare, chiudere lo sportello e premere il pulsante di abbinamento (pairing).

- All'apertura dello sportello l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Ciò indica che lo “stato di sospensione" è attivo
- Nello stato di sospensione è possibile utilizzare il pannello comandi, ma non interagire con l'App fino a quando lo stato di sospensione è attivo.
- È necessario CHIUDERE lo sportello e PREMERE il pulsante di ABBINAMENTO sul pannello comandi per ristabilire la connessione tra App e pannello comandi.

Dichiarazione di conformità FCC:

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

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

1. Riorientare o posizionare altrove l'antenna ricevente.
2. Aumentare la distanza tra l'apparecchio e il ricevitore.
3. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente su un circuito diverso da quello 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 l'abbinamento o la connessione falliscono.

Trasmettitore wireless:

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

Istruzioni per l'uso

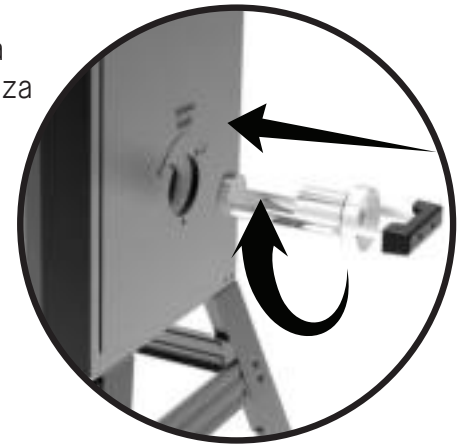
CARICATORE DI TRUCIOLI

- Il caricatore di trucioli e la vaschetta per trucioli DEVONO essere installati quando si utilizza l'affumicatore. Ciò riduce al minimo la possibilità di fiammate.
- I trucioli si utilizzano per produrre fumo e creare l'aroma.
- Prima di avviare l'affumicatore, posizionare ½ tazza di trucioli nell'apposito caricatore. Non utilizzare mai più di ½ tazza di trucioli alla volta. Non utilizzare mai pezzi di legno o pellet.
- Inserire il caricatore di trucioli nell'affumicatore. I trucioli devono raggiungere il livello del bordo superiore del caricatore di trucioli.
- Ruotare la maniglia in senso orario in direzione della freccia sull'affumicatore per scaricare i trucioli. I trucioli cadranno nella vaschetta per trucioli. Ruotare la maniglia in senso antiorario in posizione verticale e lasciare il caricatore di trucioli in posizione.
- Se i trucioli non fanno fumo con basse temperature, aumentare la temperatura a 135 °C. Dopo 8-10 minuti, o quando i trucioli iniziano a bruciare, ridurre la temperatura al livello desiderato.
- Nell'affumicatore è possibile utilizzare trucioli secchi o pre-immersi in liquido. I trucioli secchi bruceranno più velocemente e produrranno un fumo più intenso. I trucioli pre-immersi in acqua (per circa 30 minuti) bruceranno più lentamente e produrranno un fumo meno intenso.
- Controllare periodicamente la vaschetta per trucioli per vedere se il legno è bruciato. Aggiungere più trucioli quando necessario.
- Non lasciare la cenere vecchia nella vaschetta per trucioli. Quando le ceneri sono fredde, svuotare la vaschetta. La vaschetta deve essere pulita prima e dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di cenere.

AGGIUNTA DI LEGNA DURANTE IL PROCESSO DI AFFUMICATURA:

NOTA: Non aggiungere mai più di ½ tazza (1 caricatore di trucioli pieno) alla volta. Non aggiungere altri trucioli finché tutti i trucioli aggiunti in precedenza non hanno smesso di bruciare generando fumo.

- Estrarre il caricatore di trucioli dall'affumicatore.
- Posizionare i trucioli nel caricatore e inserirlo nell'affumicatore.
- Ruotare la maniglia in senso orario in direzione della freccia sull'affumicatore per scaricare i trucioli. I trucioli cadranno nella vaschetta per trucioli di legno.
- La temperatura può aumentare per un attimo dopo l'aggiunta di trucioli. Si stabilizzerà dopo poco tempo. Non regolare l'impostazione della temperatura.



⚠ ATTENZIONE ⚠

- Tenere lo sportello dell'affumicatore chiuso quando si aggiungono trucioli. Potrebbe verificarsi una fiammata quando si apre lo sportello. Se i trucioli prendono fuoco, chiudere immediatamente lo sportello e la presa d'aria, attendere che i trucioli brucino, quindi riaprire lo sportello. Non spruzzare acqua.
- Il caricatore di trucioli sarà CALDO anche se la maniglia non lo è.
- Non utilizzare mai pezzi di legno o pellet

Istruzioni per l'uso

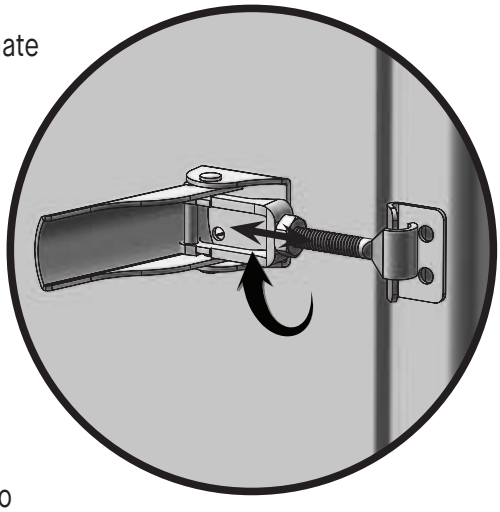
PRESTAGIONATURA

PRESTAGIONARE L'AFFUMICATORE PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO. Durante questo periodo potrebbe apparire del fumo. È normale.

1. Verificare che la ciotola dell'acqua sia in posizione e VUOTA.
2. Impostare la temperatura su 135°C e far funzionare l'affumicatore per 3 ore.
3. Negli ultimi 45 minuti aggiungere 1/2 tazza di trucioli nel caricatore di trucioli per completare la prestagionatura.
4. Spegnere e lasciare raffreddare.

CARICAMENTO DEGLI ALIMENTI NELL'AFFUMATORE

- Preriscaldare l'affumicatore per 30-45 minuti alla temperatura di cottura desiderata prima di inserire gli alimenti.
- NON coprire le griglie con fogli di alluminio perché il calore potrebbe non circolare correttamente.
- Non inserire alimenti in eccesso nell'affumicatore. Eccessive quantità di alimenti potrebbero intrappolare il calore, aumentare il tempo di cottura e causare una cottura non uniforme. Lasciare spazio tra alimenti sulle griglie e ai lati dell'affumicatore per garantire una corretta circolazione del calore. Se si utilizzano pentole, posizionarle al centro della griglia per garantire una cottura uniforme.
- Non aprire lo sportello dell'affumicatore se non necessario. Il farlo provoca la fuoriuscita di calore, potrebbe prolungare il tempo di cottura e causare fiammate nei trucioli. La chiusura dello sportello ristabilirà la temperatura e fermerà le fiammate.
- Quando si utilizzano trucioli di legno si produrrà molto fumo. Il fumo fuoriuscirà attraverso le giunture e renderà nero l'interno dell'affumicatore. È normale. Per ridurre al minimo la perdita di fumo dai bordi dello sportello, regolare il nottolino dello sportello per serrare meglio la guarnizione contro il corpo.
- Per regolare il nottolino, allentare il dado esagonale sul nottolino stesso. Girare il gancio in senso orario per serrare, come mostrato. Fissare saldamente il dado esagonale contro il nottolino dello sportello (vedi schema).
- Controllare spesso la vaschetta raccogli grasso durante la cottura. Svuotare la vaschetta raccogli grasso prima che si riempia. Potrebbe essere necessario svuotare regolarmente la vaschetta raccogli grasso durante la cottura.



CIOTOLA DELL'ACQUA

- Attendere finché l'affumicatore non raggiunge la temperatura desiderata.
- Riempire la ciotola dell'acqua fino al livello indicato con acqua o liquidi come succo di mela o ananas.
- È inoltre possibile aggiungere all'acqua fette di frutta, cipolle o aromi essiccati per conferire agli alimenti affumicati diversi profumi.

  Suggerimento: Il pollo e altri alimenti ricchi di umidità richiedono poco o nessun liquido.

PULIZIA E MAGAZZINAGGIO

VERIFICARE SEMPRE CHE L'AFFUMICATORE SI SIA BEN RAFFREDDATO PRIMA DI PULIRLO E RIPORLO.

- Pulire l'affumicatore dopo ogni utilizzo. Così si prolungherà la vita dell'affumicatore e si eviteranno muffe e funghi.
- Per i supporti delle griglie, le griglie, la ciotola dell'acqua e la leccarda utilizzare un detersivo per piatti delicato. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire frequentemente la vaschetta per trucioli e il caricatore di trucioli per rimuovere accumuli di cenere, residui e polvere.
- Per smaltire le ceneri fredde, metterle in un foglio di alluminio, immergerle in acqua e gettarle in un contenitore non infiammabile.
- Pulire la parte interna, il vetro dello sportello (se presente) e l'esterno dell'affumicatore semplicemente con un panno umido. Non usare detersivi forti. Asciugare accuratamente.
- Dopo la pulizia, riporre l'affumicatore in un'area coperta e asciutta.
- Controllare regolarmente che sull'affumicatore non si formino ruggine e corrosione, causate dall'accumulo di umidità.

Problemi e soluzioni

SINTOMO	CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
L'affumicatore impiega troppo tempo per riscaldarsi (più di 60-70 minuti)	Affumicatore collegato a un cavo di prolunga	Posizionare l'affumicatore in modo tale da evitare l'uso del cavo di prolunga
	Sportello non chiuso correttamente	Chiudere lo sportello e fissare saldamente il nottolino
	Malfunzionamento del regolatore	Contattare Masterbuilt su https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
C'è una fessura tra lo sportello e il corpo dell'affumicatore, quando in uso, con nottolino stretto al massimo	Allineamento dello sportello	Contattare Masterbuilt su https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Guarnizione dello sportello danneggiata	
Fuoriesce grasso dall'affumicatore attraverso lo sportello e le gambe	Leccarda non a posto	Riposizionare in modo che il foro sia allineato con il foro di scolo sul fondo dell'affumicatore
	Eccessivo accumulo di grasso o olio nell'affumicatore	Pulire l'affumicatore
	Il tubo di scarico sul retro dell'affumicatore non scarica	Controllare la posizione del tubo di scarico sul retro dell'affumicatore
Niente fumo	Non ci sono trucioli di legno	Aggiungere trucioli (Vedi pagina 15)
Niente fumo con regolazione bassa	Calore insufficiente per indurre il fumo	Aumentare la temperatura a 135 ° C per 8-10 minuti, o fino a quando i trucioli iniziano a bruciare, quindi ridurre alla regolazione impostata in precedenza
La temperatura è diminuita rapidamente o l'apparecchio si è spento dopo alcune ore di utilizzo	Problema di cablaggio interno	Contattare Masterbuilt su https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
La temperatura della sonda per alimenti non viene visualizzata sul display	Malfunzionamento dell'attacco della sonda	Contattare Masterbuilt su https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Lo schermo visualizza la parola sportello quando lo sportello dell'affumicatore è chiuso	Malfunzionamento del sensore chiusura sportello.	1. Rimettere in posizione il sensore chiusura sportello. 2. Verificare che il collegamento sia corretto.
Err 1	Errore del raccordo della sonda di temperatura.	1. Verificare che il raccordo sia ben inserito. 2. Scollegare il regolatore dalla presa di corrente, attendere 10 secondi e ricollegare.
Err 2	Malfunzionamento della sonda per alimenti.	Servizio clienti Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 3	Surriscaldamento dell'affumicatore.	1. Spegnere l'affumicatore. 2. Verificare la causa del surriscaldamento. • Incendio provocato da grassi. 3. Riavviare l'affumicatore.
Err 4	L'affumicatore non riesce a raggiungere la temperatura.	Servizio clienti Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Err 5	Temperatura della sonda per alimenti superiore a 106 °C.	1. Utilizzando guanti da barbecue rimuovere la sonda per alimenti dall'affumicatore. 2. Scollegare dal regolatore. 3. Attendere che la sonda per alimenti si raffreddi.

GARANZIA LIMITATA

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

QUANDO INIZIA LA COPERTURA DELLA GARANZIA?

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

COSA NON È COPERTO?

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

COSA INVALIDA LA GARANZIA?

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

PER RICHIESTE DI ASSISTENZA, SI PREGA DI CONTATTARCI

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

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

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

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

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

MASTERBUILT®

NORWEGIAN

KUN FOR UTENDØRS BRUK. IKKE FOR KOMMERSIELT BRUK.

ADVARSEL

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

KARBONMONOKSIDFARE

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

- Brennende flis avgir karbonmonoksid som ikke lukter og kan forårsake død.
- IKKE brenn flis inne i hjem, kjøretøy, telt, garasjer eller lukkede områder.
- Benyttes kun utendørs på godt ventilerte steder.

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

LES ALLE INSTRUKSJONENE

- Ikke la røykeovnen stå uten tilsyn.
- Røykeovnen er kun til UTENDØRS HUSHOLDNINGS-BRUK.
- Bruk alltid røykeovnen i samsvar med alle gjeldende lokale, statlige og føderale brannforskrifter.
- Følges ikke advarslene kan dette føre til potensiell skade på røykeovnen eller skade på brukeren.
- Bruk aldri inne på lukkede områder som terrasser, garasjer, bygninger eller telt.
- Bruk aldri inne i fritidskjøretøyer eller på båter.
- Bruk aldri røykeovnen under overliggende konstruksjoner som takbelegg, carporter, markiser eller overheng. (SE STRUKTURELLE NÆRHETSKRAV)
- Hold apparatet klart og fritt for brennbare materialer som bensin og andre brennbare damper og væsker.
- Bruk røykeovnen på en jevn, ikke-brennbar, stabil overflate som jord, betong, murstein eller stein.
- Ikke bruk røykeovnen på tre eller brennbare overflater.
- Røykeovnen MÅ stå på bakken. Ikke plasser røykeovnen på bord eller disker. IKKE flytt røykeovnen over ujevne overflater.
- Bruk aldri røykeovnen som varmeovn (LES KARBONMONOKSIDFARE).
- Bruk aldri apparatet til noe annet enn det den er ment for. Denne røykeovnen er IKKE for kommersielt bruk.
- Ha et brannslukningsapparat tilgjengelig til enhver tid mens du bruker røykeovnen.
- Før hver bruk kontrolleres alle muttere, skruer og bolter for å sikre at de er stramme og sikre.
- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller reseptfrie legemidler kan svekke brukerens evne til å sette sammen eller bruke røykeovnen på en sikker måte.
- ADVARSEL: Brensel, som kull eller pellets, skal ikke brukes sammen med apparatet.
- Hold barn og kjæledyr unna røykeovnen til enhver tid. IKKE la barn bruke røykeovnen. Nøye tilsyn er nødvendig når barn eller dyr oppholder seg i området hvor røykeovnen benyttes.
- IKKE la noen utføre aktiviteter rundt røykeovnen under eller etter bruk før den er avkjølt.
- Unngå å støte eller komme borti røykeovnen.
- Flytt aldri røykeovnen når den er i bruk. La røykeovnen avkjøles helt (under 115 °F (45 °C)) før flytting eller oppbevaring.
- Ekstrem forsiktighet må utvises når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- Røykeovnen er VARM mens den er i bruk og vil forbli VARM i en periode etterpå og under kjøleprosessen. 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 i røykeovnen når den er i bruk.
- Fester til tilbehør som ikke er levert av Masterbuilt® er IKKE å anbefale og kan forårsake skade.
- Treflisskuffen er VARM når røykeovnen er i bruk. Vær forsiktig når du legger i trefliser.
- Vær forsiktig når du fjerner mat fra røykeovnen. Alle overflater er VARME og kan forårsake brannskader. Bruk beskyttelseshansker eller lange stødige smijernverktøy.
- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- Ikke oppbevar røykeovnen med VARM aske inni. Settes kun til lagring når alle overflater er kalde.
- Dryppfat er kun til bunnen av røykeovnen. Ikke plasser dryppfatet på stativet. Dette kan forårsake skade.
- Ikke rengjør dette produktet med en vannspray eller tilsvarende.
- Oppbevar røykeovnen innendørs når den ikke er i bruk, og utilgjengelig for barn. For å koble fra, slå AV på kontrollpanelet og ta støpselet ut av stikkontakten.

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Koble fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. La røykeovnen kjøles helt ned før det monteres/fjernes stativ, dryppfat eller vannbolle.
- Bruk kun på riktig jordet stikkontakt.
- Apparatet skal kobles til en stikkontakt med jordingskontakt (for apparater i klasse I).
- Apparatet skal forsynes gjennom en reststrømsenhet (RCD) som har en nominell driftsstrøm som ikke overstiger 30 mA.
- Strømledningen bør kontrolleres regelmessig for tegn på skade, og apparatet skal ikke brukes hvis ledningen er skadet.
- Ikke bruk apparatet med en skadet ledning eller støpsel, eller hvis apparatet ikke fungerer eller har blitt skadet på noen måte.
- 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.
- Når du bruker elektriske apparater, skal du alltid følge grunnleggende sikkerhetstiltak inkludert følgende:
    1. Ikke koble til elektrisk røykeovn før den er ferdig montert og klar til bruk.
    2. Bruk kun godkjent jordet stikkontakt.
    3. Ikke bruk under tordenvær.
    4. Ikke utsett den elektriske røykeovnen for regn eller vann på noe som helst tidspunkt.
- Lengre avtakbare strømledninger eller skjøteledninger kan brukes hvis det utvises forsiktighet ved bruken.
- En kort strømledning (eller avtakbar strømledning) bør brukes for å redusere risikoen for å bli viklet inn i eller snuble over en lengre ledning.
- Hvis det brukes en lengre avtakbar strømledning eller skjøteledning, sørg for at:
    1. Den merkede elektriske vurderingen til ledningssettet eller skjøteledningen er minst like høy som den elektriske vurderingen til apparatet; og
    2. Ledningen bør ordnes slik at den ikke draperes over en benkeplate eller bordplate der den kan trekkes av barn eller snubles over utilsiktet.
- 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 la ledningen henge på eller berøre varme overflater.
- Ikke plasser apparatet eller ledningen på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet ovn.

ELEKTRISKE KRAV

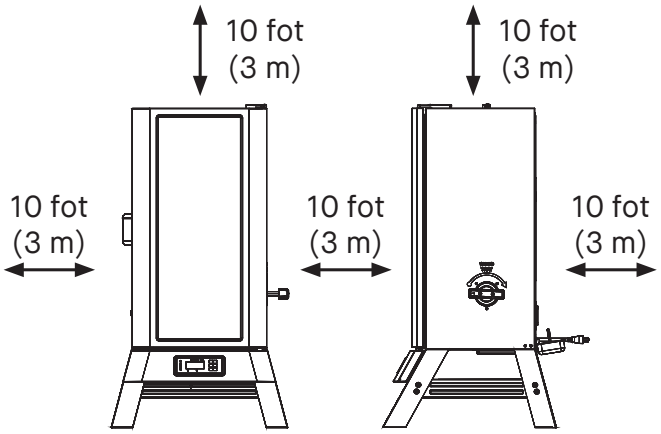
- 210-230VAC, 50HZ, 3.6A, 800W, jordet støpsel med 3 grener

STRUKTURELLE NÆRHETSKRAV

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

Hold en minimumsavstand på 3 m fra alt brennbart og brannfarlig materiale, som tre, planter, gress, busker, 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

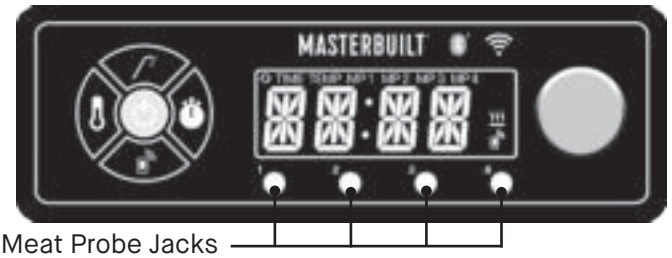
Strømledningen kan føre til snubling.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DETTE PRODUKTET LEVERES IKKE MED FLIS ELLER VEDBITER.

Bruksinstruksjoner

KONTROLLPANEL



PÅ/AV-kontrolleren:
1. Trykk på knappen for å slå kontrolleren PÅ.
2. Trykk og hold inne knappen for å slå kontrolleren AV.

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

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

Still tiden:

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

- **Opptellingstidtaker**
  1. Trykk og hold inne knappen.
  2. Tidtakeren starter å telle oppover fra 00:00. Tidtakeren teller etter minutter:sekunder og deretter timer:minutter.
  3. Trykk på knappen for å pause og fortsette tidtakeren.
  4. Trykk og hold inne knappen for å tilbakestille tidtakeren.

Still inn kjøttsondetemperaturer:
1. Trykk på knappen og vri bryteren for å velge kjøttsonde (MP1, MP2, MP3, MP4). Trykk på knappen igjen.
2. Trykk på temperaturknappen.
3. Vri bryteren til ønsket temperatur.
4. Trykk på temperaturknappen igjen for å stille temperaturen.
5. Når innstilt temperatur er nådd, vil alarmen høres. Trykk på hvilken som helst knapp for å slette.

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

Bruksinstruksjoner

BLUETOOTH + WiFi

Sammenkoble røykeovnen med smartenheter:

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

BLUETOOTH

Sammenkoble røykeovnen med smartenheter:

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

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

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

Dør åpen:
For å reaktivere, lukk døren og trykk på sammenkoblingsknappen.

- Når døren åpnes, vil produktet avgi et pip. Dette indikerer at "vente-tilstanden" er aktiv.
- I ventetilstand kan du bruke kontrollpanelet, men du kan ikke samhandle med appen før "ventetilstanden" er fjernet.
- Du må LUKKE døren og TRYKKE på PARE-knappen på kontrollpanelet, og reetablere tilkoblingen mellom appen og kontrollpanelet.

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 forstyrrelse i en boliginstallasjon. Dette utstyret genererer, bruker og kan utstråle radiofrekvensenergi, og hvis det ikke installeres og brukes i samsvar med instruksjonene, kan det forårsake skadelig forstyrrelse på radiokommunikasjon.

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

1. Vend eller flytt på mottakerantennen.
2. Øk avstanden mellom utstyret og mottakeren.
3. Koble utstyret til en stikkontakt på en annen krets enn den mottakeren er koblet til.
4. Rådfør deg med forhandleren eller en erfaren radio/TV-tekniker for å få hjelp.

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

Trådløs sender:

Sender- og WiFi-egenskaper = RF 0dBM/2402-2480 MHz

Bruksinstruksjoner

TREFLISPÅFYLLER

- Treflispåfylleren og treflisbrettet MÅ være på plass når røykeren benyttes. Dette minimerer sjansen for at treflisene blusser opp.
- Det må benyttes treflis for å lage røyk og røyksmak.
- Før du begynner å røyke, plasser ½ kopp flis i treflispåfylleren. Bruk aldri mer enn ½ kopp flis om gangen. Bruk aldri ved eller trepellets.
- Sett treflispåfylleren inn i røykeren. Treflisene skal være i kant med toppkanten til treflispåfylleren.
- Vri håndtaket med klokken i pilmerkets retning på røykeovnen for å tømme treflisene. Treflisene faller ned på treflisbrettet. Vri håndtaket mot klokken til stående posisjon og la treflispåfylleren være på plass.
- Hvis flisene ikke ryker på lav innstilling, øk temperaturen til 135 grader °C. Etter 8 til 10 minutter, eller når flisene begynner å ulme, reduser temperaturen til ønsket lav innstilling.
- Du kan benytte tørre eller ferdig bløtlagte trefliser i røykeovnen. Tørre fliser brenner raskere og lager mer intens røyk. Fliser bløtlagt i vann (i minst 30 minutter) brenner saktere og lager mindre intens røyk.
- Kontroller treflispåfylleren periodisk for å se om veden har brent opp. Tilsett mer flis etter behov.
- Ikke etterlat gammel aske på treflisbrettet. Tøm asken når den er kald. Brettet må rengjøres før og etter hver bruk, for å forhindre oppbygging av aske.



TILSETT MER FLIS UNDER RØYKEPROSESSEN:

MERK: Tilsett aldri mer enn ½ kopp (1 fylt flispåfyller) om gangen. Ytterligere flis skal ikke tilsettes før eventuelle tidligere innlagte fliser har sluttet å generere røyk.

- Trekk treflispåfylleren fra røykeovnen.
- Plasser treflis i treflispåfylleren og sett den inn i røykeovnen.
- Vri håndtaket med klokken i pilmerkets retning på røykeovnen for å tømme treflisene. Treflisene faller ned på treflisbrettet.
- Temperaturen kan gå opp for en kort periode etter at treflisene er fylt på. Den stabiliseres etter en kort stund. Ikke juster temperaturinnstillingen.

⚠ FORSIKTIG ⚠

- Ha røykeovnsdøren lukket ved tilsetting av treflis. Det kan blusse opp når døren åpnes. Dersom treflisene blusser opp, lukkes døren og ventilen umiddelbart, vent på at treflisene brenner opp og åpne døren igjen. Ikke spray med vann.
- Treflispåfylleren blir VARM selvom håndtaket ikke er det.
- Bruk aldri ved eller trepellets.

Bruksanvisning

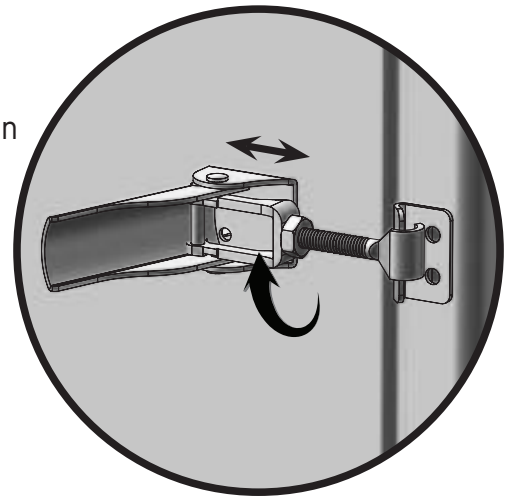
KLARGJØRING

KLARGJØR RØYKEOVNEN FØR FØRSTE BRUK. På dette tidspunktet kan det komme noe røyk, dette er normalt.

1. Sørg for at vannbollen er på plass UTEN VANN.
2. Still inn temperaturen til 275 °F (135 °C) og kjør røykeovnen i 3 timer.
3. Tilsett 1/2 kopp flis i treflispåfylleren i løpet av de siste 45 minuttene for å fullføre klargjøringen.
4. Slå av og la den nedkjøles.

PLASSERE MAT I RØYKEOVNEN

- Forvarme røykeovnen i 30 til 45 minutter på ønsket tilberedningstemperatur før maten legges på.
- IKKE dekk stativene med aluminiumsfolie, siden dette ikke lar varmen sirkulere ordentlig.
- Ikke overlast røykeovnen med mat. Ekstra store matmengder kan stoppe opp varmen, forlenge tilberedningstiden og forårsake ujevn tilberedning. La det være rom mellom maten på stativet og på sidene i røykeovnen for å sikre tilstrekkelig varmesirkulasjon. Ved bruk av stekeplater, må det sørges for at platene plasserer på midten av stativet for å sikre jevn tilberedning.
- Ikke åpne røykeovnsdøren med mindre det er nødvendig. Åpning av røykeovnsdøren fører til at varmen slipper ut, at tilberedningstiden kan forlenges og at treflisene blusser opp. Lukking av døren restabiliserer temperaturen og stopper oppblussing.
- Det produseres mye røyk ved bruk av trefliser. Røyk vil slippe ut gjennom sømmer og gjøre innsiden av røykeovnen svart. Dette er normalt. For å minimere røyktap rundt døren, kan dørhengslen justeres for å ytterligere tette dørpakningen mot røykeovnen.
- Løsne sekskantmutterne på dørhengselet for å justere dørhengselet. Vri kroken med klokken for å stramme, som vist. Fest sekskantmutteren godt mot dør-hengselet (se diagram).
- Kontroller fettskuffen ofte under tilberedning. Tøm fettskuffen før den blir full. Fettskuffen må kanskje tømmes med jevne mellomrom under matlaging.



VANNBOLLE

- Vent til røykeovnen når ønsket temperatur.
- Fyll vannbollen til fyllelinjen med vann eller væske, slik som eple- eller ananasjuice.
- Du kan også tilsette biter av frukt, løk, ferske eller tørkede urter i vannet, for å gi det røkte kjøttet forskjellige diskré smaker.
  Tips: For kylling eller annen mat med høy fuktighet, trengs lite eller ingen væske.

RENGJØRING OG LAGRING

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

- Sørg for å rengjøre røykeovnen etter hver bruk. Dette forlenger levetiden til røykeovnen og forhindrer mugg og jordslag.
- Rengjør støttestativer, stativer, vannbolle og dryppfat med et mildt rengjøringsmiddel. Skyll og tørk grundig.
- Treflisbrettet og treflispåfylleren rengjøres ofte for å fjerne oppsamling av aske, rester og støv.
- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- Innvendig, på glasset på døren (hvis levert) og på røykeovnens ytterside, vaskes det med en fuktig klut. Ikke bruk rengjøringsmiddel. Sørg for å tørke grundig.
- Etter rengjøring lagres røykeovnen tildekket og på et tørt område.
- Kontroller røykeovnen din periodisk for å unngå mulig rust og korrosjon, grunnet oppbygging av fuktighet.

Feilsøking

SYMPTOM	ÅRSAK	MULIG LØSNING
Røykeovnen bruker lang tid på å varme opp (mer enn 60–70 minutter)	Røykeovnen er koblet til via en skjøteledning	Plasser røykeovnen slik at det ikke er nødvendig å bruke skjøteledning
	Døren er ikke lukket skikkelig	Lukk døren og fest hengselet sikkert
	Kontroller for funksjonsfeil	Kontakt Masterbuilt på https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Det er et mellomrom mellom døren og røykeovnen når den er i bruk, og dørhengselet kan ikke justeres ytterligere	Dørjustering	Kontakt Masterbuilt på https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Skadet dørforsegling	
Det lekker fett ut av røykeovnen gjennom døren og beina	Dryppfatet er ikke på plass	Sett det tilbake på plass slik at hullet samsvarer med utløpshullet i bunnen av røykeovnen
	Oppbygging av overflødig fett eller olje i røykeovnen	Rengjør røykeovnen
	Tapperøret på baksiden av røykeovnen tapper ikke	Kontroller plasseringen til tapperører på baksiden av røykeovnen
Ingen røyk	Ingen trefliser	Legg til flis (se side 15)
Ingen røyk ved lav innstilling	Ikke nok varme til å skape røyk	Øk temperaturen til 135° C i 8 til 10 minutter, eller til treflisene begynner å smuldre, før redusering til ønsket lav innstilling
Temperaturen sank raskt, eller slo seg av etter noen timers bruk	Intern kablingsfeil	Kontakt Masterbuilt på https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Kjøttsondetemperaturen vises ikke på skjermen	Feil ved tilkobling av sondeport	Kontakt Masterbuilt på https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Skjermen viser ordet dør når røykeovnsdøren er lukket	Feil på dørbryteren.	1. Plasser dørbryteren på nytt. 2. Kontroller at tilkoblingen sitter godt.
Feil 1	Temperatursonde tilkoblingsfeil.	1. Kontroller av tilkoblingen sitter godt. 2. Frakoble kontrolleren fra strømforsyningen, vent 10 sekunder og koble til på nytt.
Feil 2	Funksjonsfeil på kjøttsonden.	Masterbuilt kundeservice https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Feil 3	Overoppheting av røykeovn.	1. Slå av røykeovnen. 2. Finn årsaken til overopphetingen. • Brann i fett. 3. Start røykeovnen på nytt.
Feil 4	Røykeovn kan ikke oppnå temperatur.	Masterbuilt kundeservice https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Feil 5	Kjøttsondetemperatur over 110 grader celcius.	1. Bruk beskyttelseshansker, fjern kjøttsonden fra røykeovnen. 2. Koble fra kontrolleren. 3. La kjøttsonden kjøles ned.

BEGRENSET GARANTI

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

NÅR STARTER GARANTIDEKNINGEN?

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

HVA DEKKES IKKE?

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

HVA UGYLDIGGJØR GARANTIEN?

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

TRENGER DU ASSISTANSE? KONTAKT OSS

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

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

Australia og New Zealand
Ta kontakt med forhandleren din.

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

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

MASTERBUILT®

POLISH

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

⚠ OSTRZEŻENIE ⚠

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

⚠ ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA ⚠

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

- Palące się zrębki wydzielają tlenek węgla, który nie ma zapachu i może spowodować śmierć.
- NIE WOLNO palić zrębków drzewnych w domach, pojazdach, namiotach, garażach ani w innych zamkniętych pomieszczeniach.
- Używaj urządzenia jedynie na świeżym powietrzu, gdzie jest ono dobrze przewietrzane.

⚠ OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA ⚠

PROSZĘ PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ W CAŁOŚCI

- Nie pozostawiaj wędzarni bez nadzoru.
- Wędzarnia jest przeznaczonw wyłącznie DO UŻYTKU W GOSPODARSTWACH DOMOWYCH NA ŚWIEŻYM POWIETRZU.
- Zawsze używaj wędzarni zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Niezastosowanie się do ostrzeżeń może skutkować potencjalnymi uszkodzeniami wędzani lub obrażeniami 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 wędzarni pod konstrukcjami napowietrznymi, takimi jak pokrycia dachowe, wiaty samochodowe, markizy lub zwisy. (PATRZ WYMOGI ODLEGŁOŚCI OD KONSTRUKCJI)
- Trzymaj urządzenie w czystości i wolne od materiałów palnych, takich jak benzyna i inne łatwopalne opary i ciecze.
- Wędzarnię należy ustawiać na równej, niepalnej i stabilnej powierzchni, takiej jak ziemia, beton, cegła lub skała.
- Nie używaj wędzarni na powierzchniach drewnianych lub łatwopalnych.
- Wędzarnia MUSI leżeć na ziemi. Nie umieszczaj wędzarni na stołach lub ladach. NIE przesuwaj wędzarni po nierównych powierzchniach.
- Nigdy nie używaj wędzarni jako grzejnika (CZYTAJ ZAGROŻENIE ZWIĄZANE Z TLENKIEM WĘGLA).
- Nigdy nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. Ta wędzarnia NIE jest przeznaczona do użytku komercyjnego.
- Podczas obsługi wędzarni należy zawsze mieć pod ręką gaśnicę.
- Przed każdym użyciem sprawdź wszystkie nakrętki, wkręty i śruby, by upewnić się, że są dokręcone mocno i są bezpieczne.
- Używanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może upośledzić zdolność użytkownika do prawidłowego montażu lub bezpiecznej obsługi wędzarni.
- OSTRZEŻENIE: W urządzeniu nie wolno używać paliw palnych, takich jak węgiel drzewny lub pellet.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z daleka od wędzarni przez cały czas. NIE należy pozwalać dzieciom używać wędzarni. Jeśli w pomieszczeniu, w którym używa się wędzarni, przebywają dzieci, konieczny jest ich ścisły nadzór.
- NIE pozwalaj nikomu wykonywać czynności w pobliżu wędzarni podczas lub po jej użyciu, dopóki nie ostygnie.
- Unikaj wpadania i uderzania wędzarni.
- Nigdy nie przesuwaj wędzarni podczas używania. Poczekaj, aż wędzarnia całkowicie ostygnie (poniżej 45°C) przed przeniesieniem lub przechowywaniem.
- Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
- Wędzarnia jest GORĄCA podczas użytkowania i pozostanie GORĄCA przez pewien czas oraz podczas procesu chłodzenia. Zachowaj OSTROŻNOŚĆ. Noś rękawice/rękawice ochronne.
- Nie dotykaj powierzchni GORĄCYCH. Użyj uchwytów lub pokręteł.
- W wędzarni nigdy nie używaj naczyń szklanych, plastikowych lub ceramicznych. Nigdy nie należy wkładać pustych naczyń do wędzarni podczas ich używania.
- Akcesoria dodatkowe niedostarczone przez firmę Masterbuilt® nie SĄ zalecane do użytku i mogą spowodować obrażenia.
- Taca na wióry drewniane jest GORĄCA, gdy używana jest wędzarnia. Zachowaj ostrożność podczas dodawania zrębków drzewnych.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania jedzenia z wędzarni. Wszystkie powierzchnie są GORĄCE i mogą spowodować poparzenia. Używaj rękawic ochronnych lub długich i wytrzymałych narzędzi kuchennych.
- Pozbądź się zimnych popiołów umieszczając je w folii aluminiowej, mocząc je wodą i usuwając do pojemnika z materiału niepalnego.
- Nie przechowuj wędzarni z GORĄCYM popiołem wewnątrz wędzarni. Przechowywać tylko wtedy, gdy wszystkie powierzchnie są zimne.
- Taca ociekowa przeznaczona jest wyłącznie na spód wędzarni. Nie stawiać tacy ociekowej na stojaku. Może to spowodować uszkodzenie.
- Nie czyść tego produktu za pomocą rozpylacza wody lub podobnego urządzenia.
- Gdy wędzarnia nie jest używana, należy przechowywać ją w miejscu niedostępnym dla dzieci.Aby odłączyć, wyłącz panel

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

sterowania, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Odłącz grill od gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Przed dodaniem/wyjęciem stojaków, tacki ociekowej lub miski na wodę poczekaj, aż wędzarnia całkowicie ostygnie.
- Używaj wyłącznie na odpowiednio uziemionym gniazdku.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazdka elektrycznego posiadającego styk uziemiający (dla urządzeń klasy I).
- Urządzenie powinno być zasilane przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń, jeśli jest uszkodzony, urządzenia nie należy używać.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub po awarii urządzenia lub jego uszkodzeniu w jakikolwiek sposób.
- 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.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:
    1. Nie podłączaj wędzarni elektrycznej do prądu, dopóki nie zostanie całkowicie zmontowana i gotowa do użycia.
    2. Używaj wyłącznie zatwierdzonego, uziemionego gniazdka elektrycznego.
    3. Nie używać podczas burzy z wyładowaniami atmosferycznymi.
    4. Nigdy nie wystawiaj wędzarni elektrycznej na działanie deszczu lub wody.
- Można używać dłuższych, odłączanych przewodów zasilających lub przedłużaczy, jeśli zachowa się ostrożność podczas ich używania.
- Należy używać krótkiego przewodu zasilającego (lub odłączanego przewodu zasilającego), aby zmniejszyć ryzyko wynikające z zaplątania się w dłuższy przewód lub potknięcia się o niego.
- Jeżeli używany jest dłuższy, odłączany przewód zasilający lub przedłużacz, należy upewnić się, że:
    1. Oznaczona moc elektryczna zestawu przewodów lub przedłużacza jest co najmniej tak duża, jak moc elektryczna urządzenia; I
    2. Przewód powinien być ułożony w taki sposób, aby nie zwisał z blatu lub blatu, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub przypadkowo się o niego potknąć.
- 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 pozwól, aby przewód zwisał nad powierzchniami gorącymi lub ich dotykał.
- Nie umieszczaj urządzenia ani przewodu na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

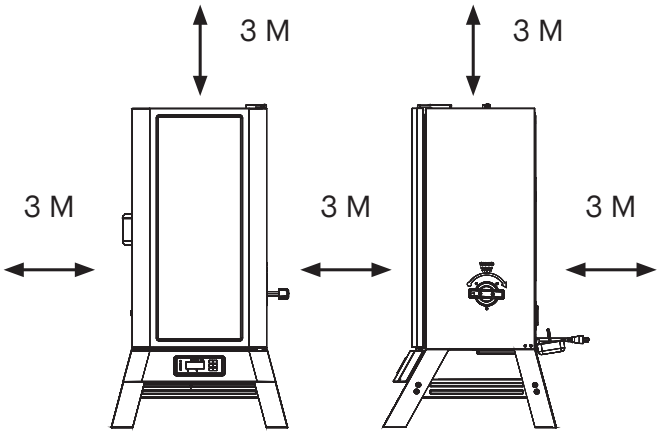
- 210–230 VAC, 50 Hz, 3,6 A, 800 W, 3-bolcowa wtyczka z uziemieniem

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ODLEGŁOŚCI OD INNYCH STRUKTUR

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

Zachowaj minimalną odległość 3 m od wszelkich materiałów palnych i łatwopalnychtakich 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

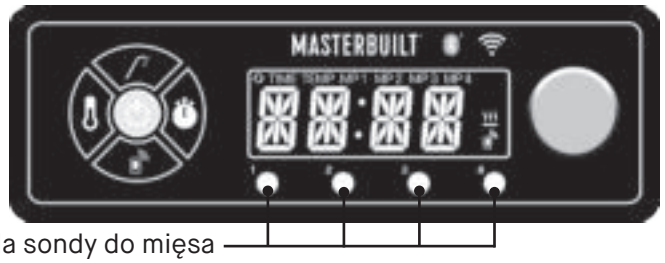
Przewód zasilający stwarza ryzyko potknięcia się.

ZACHOWAJ TEN PODRĘCZNIK

TEN PRODUKT NIE JEST DOSTARCZANY Z ZRĘBKAMI ANI KAWAŁKAMI DREWNA.

Instrukcja obsługi

PANEL STEROWANIA



Gniazda sondy do mięsa

Kontroler włączania/wyłączania zasilania:
1. Naciśnij przycisk, aby włączyć sterownik.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby wyłączyć sterownik.

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

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

Ustaw czas:

- **Minutnik**
  1. Naciśnij przycisk.
  2. Obróć pokrętło na żądane godziny.
  3. Naciśnij przycisk, aby ustawić godziny.
  4. Obróć pokrętło na żądane minuty.
  5. Naciśnij przycisk, aby ustawić minuty. Licznik czasu zostanie uruchomiony.
  6. Do zatrzymania licznika czasu i uruchomienia go ponownie, naciśnij przycisk.
  7. Do wyzerowania licznika czasu naciśnij przycisk i go przytrzymaj.
- **Licznik czasu**
  1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk.
  2. Licznik czasu rozpocznie odliczanie od godziny 00:00.
     Timer będzie odliczał minuty: sekundy i następnie Godziny: Minuty.
  3. Dla zatrzymania licznika czasu i uruchomienia go ponownie naciśnij przycisk.
  4. Dla wyzerowania licznika czasu naciśnij przycisk i go przytrzymaj.

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

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

Instrukcja obsługi

BLUETOOTH + Wi-Fi

Parowanie wędzarni z urządzeniami inteligentnymi:

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

BLUETOOTH

Parowanie wędzarni z urządzeniami inteligentnymi:

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

Drzwi otwarte:
Aby zareagować, zamknij drzwi i naciśnij przycisk parowania.

- Po otwarciu drzwi produkt wyda sygnał dźwiękowy. Oznacza to, że stan „wstrzymania" jest aktywny.
- W stanie wstrzymania możesz korzystać z panelu sterowania, jednak nie możesz z nim wchodzić w interakcję z aplikacją do czasu usunięcia „stanu wstrzymania".
- Należy ZAMKNĄĆ drzwi i NACISNĄĆ przycisk PAROWANIA na panelu sterowania, aby ponownie nawiązać połączenie aplikacji z panelem sterowania.

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. Zmień orientację lub położenie anteny odbiorczej.
2. Zwiększ odległość między sprzętem a odbiornikiem.
3. Podłącz urządzenie do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
4. Aby uzyskać pomoc, 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.

Nadajnik bezprzewodowy:

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

Instrukcja obsługi

Podajnik Zrębków Drewnianych

- Podajnik zrębków i taca na zrębki MUSZĄ być na swoim miejscu podczas używania wędzarni. Minimalizuje to ryzyko zapalenia się drewna.
- Aby wytworzyć dym i nadać jedzeniu charakterystyczny smak, należy użyć zrębków drzewnych.
- Przed rozpoczęciem wędzenia umieść ½ szklanki zrębków drzewnych w podajniku wiórów. Nigdy nie używaj więcej niż ½ szklanki zrębków na raz. Nigdy nie używaj kawałków drewna ani pelletu drzewnego.
- Włóż podajnik do zrębków drzewnych do wędzarni. Zrębki powinny znajdować się na poziomie górnej krawędzi podajnika zrębków.
- Obróć uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w kierunku strzałki na wędzarni, aby wyładować zrębki. Zrębki drzewne spadną na tackę na zrębki. Obróć uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji pionowej i pozostaw podajnik do zrębków drzewnych na miejscu.
- Jeśli zrębki nie dymią przy niskim ustawieniu, zwiększ temperaturę do 135 °C. Po 8 do 10 minutach lub gdy zrębki zaczną się tlić, obniż temperaturę do żądanego niskiego poziomu.
- W wędzarni możesz używać suchych lub wstępnie namoczonych zrębków drzewnych. Suche wióry będą palić się szybciej i wytwarzać intensywniejszy dym. Zrębki namoczone w wodzie (około 30 minut) będą palić się wolniej i wytwarzać mniej intensywny dym.
- Okresowo sprawdzaj tacę na wióry, aby sprawdzić, czy drewno się nie spaliło. W razie potrzeby dodaj więcej zrębków.
- Nie zostawiaj starego popiołu w pojemniku na wióry. Gdy popiół ostygnie, opróżnij tacę. Tacę należy czyścić przed i po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się popiołu.

DODAWANIE WIĘKSZEJ ILOŚCI DREWNA PODCZAS PROCESU WĘDZENIA:
UWAGA: Nigdy nie dodawaj więcej niż ½ filiżanki (1 napełniony podajnik wiórów) na raz. Dodatkowych zrębków nie należy dodawać do czasu, aż wcześniej dodane zrębki przestaną wytwarzać dym.

- Wyciągnij podajnik zrębków drzewnych z wędzarni.
- Umieść zrębki w podajniku zrębków i włóż do wędzarni.
- Obróć uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w kierunku strzałki na wędzarni, aby wyładować zrębki drewniane. Zrębki drzewne spadną na tackę na zrębki.
- Temperatura może na krótko wzrosnąć po dodaniu zrębków drzewnych. Ustabilizuje się po krótkim czasie. Nie reguluj ustawienia temperatury.



⚠ OSTROŻNOŚĆ ⚠

- Podczas dodawania zrębków drzewnych trzymaj drzwi wędzarni zamknięte. Po otwarciu drzwi może wystąpić płomień. Jeśli zrębki zapalą się, natychmiast zamknij drzwi i wentylację, poczekaj, aż zrębki się spalą, a następnie ponownie otwórz drzwi. Nie spryskiwać wodą.
- Podajnik zrębków drzewnych będzie GORĄCY, nawet jeśli uchwyt nie jest.
- Nigdy nie używaj kawałków drewna ani pelletu drzewnego

Instrukcje użytkowania

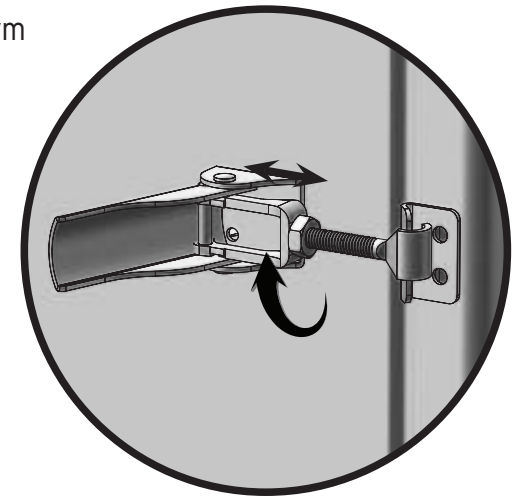
PRZYPRAWIANIE WSTĘPNE

WĘDZARNIA PRZEDSEZONOWA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM. W tym czasie może pojawić się dym, jest to normalne.

1. Upewnij się, że miska na wodę jest na swoim miejscu BEZ WODY.
2. Ustaw temperaturę na 135°C i włącz wędzarnię na 3 godziny.
3. Dodaj 1/2 szklanki zrębków do podajnika zrębków w ciągu ostatnich 45 minut, aby zakończyć wstępne sezonowanie.
4. Wyłącz i pozostaw do ostygnięcia.

ŁADOWANIE ŻYWNOŚCI DO WĘDZARNI

- Przed włożeniem żywności rozgrzej wędzarnię przez 30 do 45 minut w żądanej temperaturze gotowania.
- NIE przykrywaj stojaków folią aluminiową, ponieważ uniemożliwi to prawidłową cyrkulację ciepła.
- Nie przeciążaj wędzarni jedzeniem. Bardzo duże ilości jedzenia mogą zatrzymać ciepło, wydłużyć czas gotowania i spowodować nierówne gotowanie. Pozostaw odstęp między potrawami na stojakach a bokami wędzarni, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację ciepła. Jeśli używasz patelni do gotowania, umieść je na środku rusztu, aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Nie otwieraj drzwi wędzarni, jeśli nie jest to konieczne. Otwarcie drzwiczek wędzarni powoduje ucieczkę ciepła, może wydłużyć czas gotowania i spowodować zapalenie się wiórów. Zamknięcie drzwi ponownie ustabilizuje temperaturę i zapobiegnie narastaniu płomienia.
- Podczas używania zrębków drzewnych wytwarza się dużo dymu. Dym wydostanie się przez szwy i sprawi, że wnętrze wędzarni stanie się czarne. To normalne. Aby zminimalizować utratę dymu wokół drzwi, ustawienie drzwi można regulować w celu lepszego dociśnięcia uszczelki drzwi do korpusu.
- Aby wyregulować zatrzask drzwi, poluzuj nakrętkę sześciokątną na zatrzasku drzwi. Obróć hak zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby dokręcić, jak pokazano. Mocno dokręć nakrętkę sześciokątną do zatrzasku drzwi (patrz rysunek).
- Podczas gotowania często sprawdzaj tackę na tłuszcz. Opróżnij wcześniej tackę na tłuszcz, zanim się przepełni. Może zaistnieć potrzeba okresowego opróżniania pojemnika na tłuszcz podczas gotowania.



MISKA NA WODĘ

- Poczekaj, aż wędzarnia osiągnie żądaną temperaturę.
- Napełnij miskę wodą, aby wypełnić do linii wodą lub płynami, takimi jak sok jabłkowy lub ananasowy.
- Możesz także dodać do wody plasterki owoców, cebuli lub świeżych suszonych ziół, aby zmieszać różne subtelne smaki z wędzoną potrawą.
  Wskazówka: W przypadku kurczaka lub innej żywności o dużej zawartości wilgoci potrzeba niewielkiej ilości płynu lub nie potrzeba go wcale.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

PRZED CZYSZCZENIEM I PRZECHOWYWANIEM ZAWSZE UPEWNIJ SIĘ, ŻE WĘDZARNIA JEST CHŁODNA W DOTYKU.

- Pamiętaj o wyczyszczeniu wędzarni po każdym użyciu. Przedłuży to żywotność wędzarni i zapobiegnie powstawaniu pleśni.
- Do wsporników koszy, stojaków, misek na wodę i tacek ociekowych należy używać łagodnego detergentu do naczyń. Dokładnie spłucz i osusz.
- W przypadku tacy na zrębki i podajnika na zrębki należy często czyścić, aby usunąć nagromadzony popiół, pozostałości i kurz.
- Zimny popiół należy wyrzucić umieszczając go w folii aluminiowej, namoczyć wodą i wrzucić do niepalnego pojemnika.
- Wnętrze, szybę w drzwiach (jeśli występuje) i zewnętrzną część wędzarni wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką. Nie używaj środka czyszczącego. Upewnij się, że części dokładanie wyschły.
- Po czyszczeniu przechowuj wędzarnię w zadaszonym i suchym miejscu.
- Okresowo sprawdzaj wędzarnię, aby uniknąć rdzy i korozji spowodowanej gromadzeniem się wilgoci.

Rozwiązywanie problemów

OBJAW	PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Wędzarnia potrzebuje zbyt dużo czasu na nagrzanie (dłużej niż 60-70 min)	Wędzarnia podłączona do przedłużacza	Ustaw wędzarnię tak, aby nie trzeba było używać przedłużacza
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte	Zamknąć drzwi i mocno zapiąć zatrzask
	Sterownik działa nieprawidłowo	Skontaktuj się z firmą Masterbuilt pod adresem https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Podczas użytkowania pomiędzy drzwiami a wędzarnią pojawia się szczelina, a zatrzasku drzwi nie można już regulować	Wyrównanie drzwi	Skontaktuj się z firmą Masterbuilt pod adresem https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Uszkodzona uszczelka drzwi	
Tłuszcz wycieka z wędzarni przez drzwi i nogi	Taca ociekowa nie jest na swoim miejscu	Zmień położenie tak, aby otwór był zrównany z otworem spustowym w dolnej części wędzarni
	Nadmiar tłuszczu lub oleju nagromadzonego w wędzarni	Wyczyść wędzarnie
	Rura spustowa z tyłu wędzarni nie odprowadza wody	Sprawdź położenie rurki spustowej z tyłu wędzarni
Brak dymu	Brak zrębków	Dodaj zrębki drzewne (patrz strona 15)
Brak dymu przy niskim ustawieniu	Za mało ciepła, aby wywołać palenie	Zwiększ temperaturę do 275° F przez 8 do 10 minut lub gdy zrębki zaczną się tlić, następnie zmniejsz do żądanego niskiego ustawienia
Temperatura gwałtownie spadła lub wyłączyła się po kilku godzinach użytkowania	Problem z okablowaniem wewnętrznym	Skontaktuj się z firmą Masterbuilt pod adresem https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Temperatura sondy do mięsa nie wyświetla się na wyświetlaczu	Awaria połączenia portu sondy	Skontaktuj się z firmą Masterbuilt pod adresem https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Na ekranie pojawia się słowo „drzwi”, gdy drzwi wędzarni są zamknięte	Awaria przycisku do zamykania drzwi.	1. Zmień położenie wyłącznika drzwiowego. 2. Sprawdź, czy połączenie jest całkowicie osadzone.
Błąd 1	Błąd podłączenia sondy temp.	1. Sprawdź, czy połączenie jest dobrze osadzone. 2. Odłącz sterownik od zasilania, odczekaj 10 sekund i podłącz ponownie.
Błąd 2	Awaria sondy do mięsa.	Obsługa klienta Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Błąd 3	Przegrzanie wędzarni.	1. Wyłącz wędzarnię. 2. Sprawdź przyczynę przegrzania. • Pożar tłuszczu. 3. Włącz ponownie wędzarnię.
Błąd 4	Wędzarnia nie może osiągnąć wymaganej temperatury.	Obsługa klienta Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Błąd 5	Temperatura sondy do mięsa powyżej 225F.	1. Używając rękawic ochronnych, wyjmij sondę do mięsa z wędzarni. 2. Odłącz sondę od sterownika. 3. Poczekaj, aż sonda do mięsa ostygnie.

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

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

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

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

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

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

Australia i Nowa Zelandia
Skontaktuj się ze swoim przedstawicielem handlowym.

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

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

MASTERBUILT®

RUSSIAN

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ. НЕ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

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

⚠ ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ ⚠

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

- При сжигании древесины выделяется угарный газ, который не имеет запаха, но может стать причиной смерти.
- НЕ сжигайте древесную щепу в доме, автомобиле, под навесом, в гараже или в любой другой закрытой зоне.
- Используйте устройство на улице в хорошо проветриваемой зоне.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ⚠

ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- Не оставляйте коптильню без присмотра.
- Коптильня предназначена ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Используйте коптильню в строгом соответствии со всеми применимыми местными, региональными и федеральными пожарными нормами.
- Несоблюдение предупреждений может привести к повреждению коптильни 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 коптильню 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 коптильню на ровной, устойчивой, негорючей поверхности, например, на грунтовом, бетонном, кирпичном или каменном полу.
- Не используйте коптильню на деревянных или легковоспламеняющихся поверхностях.
- Коптильня ДОЛЖНА стоять на земле. Не устанавливайте коптильню на стол или столешницу. НЕ перемещайте коптильню по неровной поверхности.
- Запрещено использовать коптильню в качестве отопительного прибора. (ПРОЧТИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.)
- Не используйте устройство в целях, для которых оно не предназначено. Эта коптильня НЕ предназначена для коммерческого использования.
- При использовании коптильни держите огнетушитель в зоне прямого доступа.
- 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 в коптильне.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Такие виды топлива, как уголь или гранулы, не подходят для использования в этом устройстве.
- Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к коптильне. НЕ разрешайте детям использовать коптильню. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися в зоне, где используется коптильня.
- НЕ позволяйте никому отдыхать, развлекаться, работать или находиться возле коптильни во время ее использования (и до ее полного охлаждения).
- Не подвергайте коптильню толчкам и ударам.
- Запрещено перемещать коптильню во время ее использования. Перед перемещением или хранением коптильня должна полностью остынуть (ее температура должна опуститься ниже 45 °C).
- При перемещении устройства с горячим маслом или другими горячими жидкостями внутри необходимо соблюдать крайнюю осторожность.
- Коптильня сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧЕЙ 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 в коптильню пустую посуду во время ее использования.
- Использование различных принадлежностей, произведенных не Masterbuilt®, не рекомендуется и может стать причиной травм.
- Во время работы коптильни поддон для древесной щепы сильно НАГРЕВАЕТСЯ. Добавляйте древесную щепу очень осторожно.
- Соблюдайте меры предосторожности, извлекая продукты из коптильни. Все его поверхности ГОРЯЧИЕ, о них можно обжечься. Используйте защитные перчатки или надежные длинные кухонные принадлежности.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- Не оставляйте коптильню с ГОРЯЧЕЙ золой внутри. Устройство можно помещать на хранение только после того, как все его поверхности остыли.
- Поддон предназначен для установки в нижнюю часть коптильни. Не ставьте поддон на подставку. Это может привести к повреждению.
- Не очищайте это устройство с помощью распылителя воды или подобных средств.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Если коптильня не используется, ее необходимо хранить внутри помещения — вне зоны доступа детей.Для отключения выключите панель управления, а затем извлеките вилку из розетки.
- Отключайте устройство от сети, когда оно не используется и перед очисткой. Дождитесь полного остывания коптильни, прежде чем ставить в нее или вынимать из нее подставки, поддон или чашу для воды.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Устройстов следует подключать к розетке с заземляющим контактом (для приборов класса I).
- Питание устройства должно осуществляться через устройство защитного отключения (УЗО), номинальный остаточный рабочий ток которого не превышает 30 мА.
- Шнур питания необходимо регулярно проверять на наличие следов повреждения. Если шнур поврежден, пользоваться устройством запрещено.
- Не используйте устройство, если его шнур или вилка повреждены. Не используйте неисправное или поврежденное устройство.
- ОСТОРОЖНО! Во избежание риска поражения электрическим током не допускайте попадания на удлинитель влаги и не держите его на земле.
- ОСТОРОЖНО! Чтобы сниизить риск поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку или панель управления устройства в воду или другую жидкость.
- При использовании электрических устройств соблюдайте основные правила техники безопасности, включая следующие:
    1. Не подключайте электрическую коптильню к сети до тех пор, пока она полностью не собрана и не готова 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 электрическую коптильню воды или дождя.
- Это устройство можно подключать через более длинный съемный шнур или удлинитель при соблюдении соответствующих правил.
- Следует использовать короткий шнур питания (или съемный шнур питания), чтобы снизить риск запутывания или спотыкания о более длинный шнур.
- Если вы подключаете устройство через более длинный съемный шнур или через удлинитель:
    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.
- Наружные удлинители должны иметь маркировку с суффиксом W и надписью «Подходит для подключения устройств вне помещений».
- Удлинитель должен быть 3-проводным шнуром с заземлением.
- Не допускайте свешивания шнура или его контакта с горячими поверхностями.
- Не держите устройство или шнур возле или на поверхности горячей газовой или электрической плиты, а также внутри разогретого духового шкафа.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

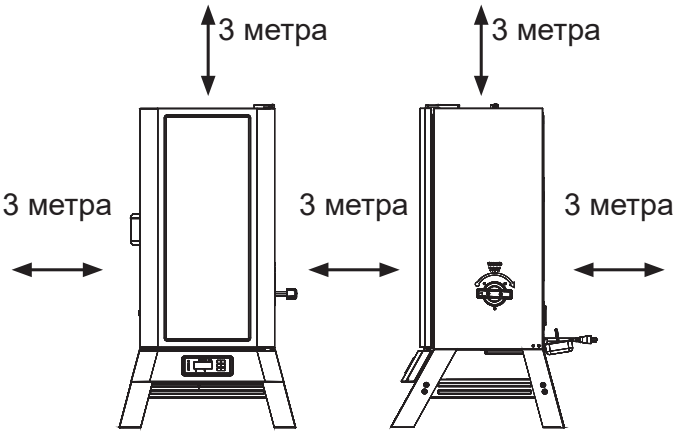
- 210–230 В перем. тока, 50 Гц, 3,6 А, 800 Вт, 3-штыревая заземленная вилка

ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ

Минимально допустимое расстояние от задней, боковых и верхней поверхностей устройства 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. Устройство не должно находиться на легковоспламеняющихся материалах, таких как деревянные настилы или другие материалы, которые легко возгораются.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

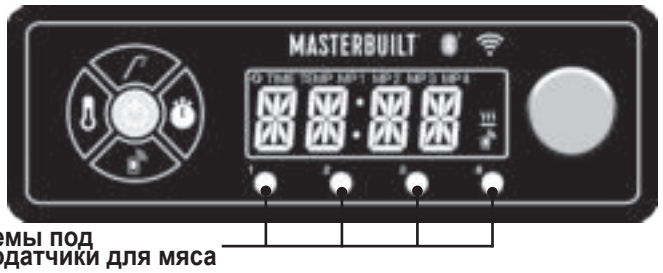
За шнур электропитания легко зацепиться.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ДРЕВЕСНАЯ ЩЕПА ИЛИ КУСОЧКИ ДЕРЕВА НЕ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ЭТОГО ИЗДЕЛИЯ.

Инструкции по эксплуатации

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Разъемы под термодатчики для мяса

Включение и выключение контроллера:
1. Нажмите кнопку для включения контроллера.
2. Нажмите кнопку для выключения контроллера.

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», затем в формате «часы:минуты».
3. Нажмите кнопку, чтобы остановить и возобновить таймер.
4. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы сбросить таймер.

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

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

Инструкции по эксплуатации

BLUETOOTH + Wi-Fi

Сопряжение коптильни со смартфоном или планшетом:

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

BLUETOOTH

Сопряжение коптильни со смартфоном или планшетом:

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

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

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

Дверца открыта:
Для повторной активации закройте дверцу и нажмите кнопку сопряжения.

- При открытии дверцы устройство подает звуковой сигнал. Это означает, что устройство переведено в состояние ожидания.
- После переходе устройства в состояние ожидания вы можете использовать панель управления, но не можете взаимодействовать с устройством через приложение до выхода из состояния ожидания.
- Для восстановления подключения приложения к панели управления ЗАКРОЙТЕ дверцу и НАЖМИТЕ кнопку СОПРЯЖЕНИЯ на панели управления.

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.

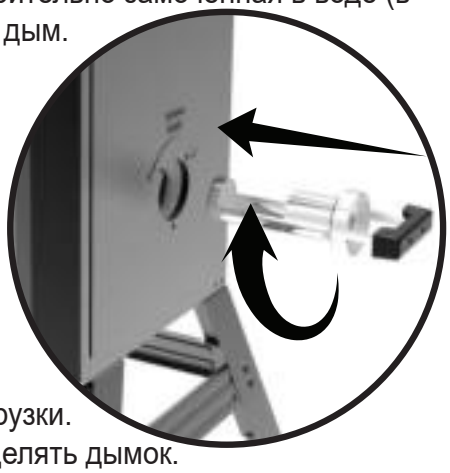
Беспроводной передатчик:

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

Инструкции по эксплуатации

УСТРОЙСТВО ЗАГРУЗКИ ДРЕВЕСНОЙ ЩЕПЫ

- Перед использованием коптильни ОБЯЗАТЕЛЬНО установите в нее устройство загрузки древесной щепы и поддон для древесной щепы. Это снижает вероятность возгорания древесной щепы.
- Чтобы создать аромат дымка, для выделения дыма при копчении необходимо использовать древесную щепу.
- Прежде чем включать коптильню, засыпьте в устройство загрузки ½ чашки древесной щепы. Никогда не засыпайте более половины чашки древесной щепы за раз. Не используйте кусочки дерева или древесные гранулы.
- Вставьте устройство загрузки древесной щепы в коптильню. Древесная щепа должна доходить до уровня верхнего обода устройства загрузки.
- Поверните ручку по часовой стрелке (в направлении стрелки на коптильне), чтобы выгрузить древеснующепу. Древесная щепа упадет на поддон для древесной щепы. Поверните ручку против часовой стрелки в верхнее положение и оставьте в нем устройство загрузки древесной щепы.
- Если древесная щепа не выделяет дым при низкой температуре, увеличьте температуру до 135 °C. Через 8–10 минут, когда древесная щепа начнет тлеть, уменьшите температуру до требуемого значения.
- В этой коптильне можно использовать как сухую, так и предварительно замоченную древесную щепу. Сухая щепа горит быстрее, выделяя более сильный дым. Щепа, предварительно замоченная в воде (в течение примерно 30 минут), горит медленнее, выделяя менее сильный дым.
- Периодически проверяйте поддон для древесной щепы, поскольку щепа со временем сгорает. При необходимости досыпайте щепу.
- Не оставляйте золу после предыдущего использования в поддоне для древесной щепы. Очищайте поддон сразу после его остывания. Поддон следует очищать перед и после каждого использования устройства во избежание отложения золы.



ДОБАВЛЕНИЕ ДРЕВЕСНОЙ ЩЕПЫ В ПРОЦЕССЕ КОПЧЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ. Добавляйте не более чем ½ чашки (1 полное устройство загрузки древесной щепы) за раз. Это одна полная порция устройства загрузки. Не добавляйте новую порцию щепы, пока предыдущая не прекратила выделять дымок.

- Извлеките устройство загрузки древесной щепы из коптильни.
- Засыпьте щепу в устройство загрузки древесной щепы и вставьте его в коптильню.
- Поверните ручку по часовой стрелке (в направлении стрелки на коптильне), чтобы выгрузить древесную щепу. Древесная щепа упадет на поддон для древесной щепы.
- При добавлении древесной щепы происходит кратковременный скачок температуры. Она стабилизируется спустя короткое время. Не меняйте настройки температуры на коптильне.

⚠ ОСТОРОЖНО ⚠

- При добавлении древесной щепы дверца коптильни должны быть закрыта. При открывании дверцы может произойти возгорание цепы. Если произошло возгорание древесной щепы, немедленно закройте дверцу и заслонку, дождитесь, пока щепа не перегорит, затем вновь откройте дверцу. Не распыляйте воду.
- Устройство загрузки древесной щепы будет ГОРЯЧИМ, даже если его ручка не нагрелась.
- Не используйте кусочки дерева или древесные гранулы.

Инструкции по эксплуатации

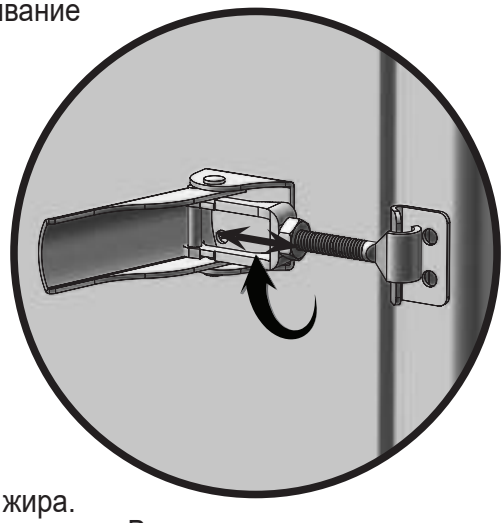
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ПРОКАЛИВАНИЕ

ПРОКАЛИТЕ КОПТИЛЬНЮ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ. На этом этапе устройство может выделять дым. Это нормально.

1. Установите чашу для воды, но БЕЗ ВОДЫ.
2. Установите температуру на 135 °C и запустить коптильню на 3 часа.
3. Когда до конца цикла останется 45 минут, добавьте в устройство загрузки древесной щепы 1/2 чашки щепы, чтобы завершить предварительное прокаливание.
4. Выключите устройство и дождитесь его остывания.

ЗАГРУЗКА ПРОДУКТОВ В КОПТИЛЬНЮ

- Прежде чем загружать в коптильню продукты, установите требуемую температуру приготовления и предварительно прогрейте устройство в течение 30–45 минут.
- НЕ накрывайте подставки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушит естественную циркуляцию тепла.
- Не кладите в коптильню слишком много еды. Крупные куски продуктов могут сильно гореть, увеличивая время приготовления и приводя к неравномерному результату. Не кладите еду слишком близко к стенкам коптильни. Это приведет к нарушению естественной циркуляции горячего воздуха. Если вы готовите на противнях, поместите их по центру подставки, чтобы обеспечить равномерное приготовление блюда.
- Старайтесь без необходимости не открывать дверцу коптильни. Открывание дверцы приводит к рассеиванию тепла, может увеличивать время приготовления и приводить к возгоранию древесной щепы. Закрывание дверцы вновь стабилизирует температуру и остановит горение древесной щепы.
- При использовании древесной щепы выделяется много дыма. Дым проходит сквозь стыки, поэтому внутри коптильня становится черной.
- Это нормально. Чтобы минимизировать потерю дыма через дверцу, щеколду дверцы можно отрегулировать таким образом, чтобы дверца еще плотнее прилегала к корпусу устройства.
- Чтобы отрегулировать щеколду дверцы, ослабьте затяжку шестигранной гайки на щеколде. Чтобы затянуть защелку, поверните карабин по часовой стрелке, как показано на рисунке.
- Плотно затяните шестигранную гайку, чтобы она прилегала к щеколде дверцы (см. рисунок).



- Во время приготовления следует периодически проверять поддон для жира. Поддон для жира необходимо опорожнять прежде, чем он заполнится до краев. Возможно, в процессе приготовления понадобится несколько раз опорожнить поддон для жира.

ЧАША ДЛЯ ВОДЫ

- Дождитесь, пока в коптильне не установится требуемая температура.
- Налейте в чашу для воды до отметки воду или другую жидкость, например, яблочный или ананасовый сок.
- Вы также можете добавить в воду кусочки фруктов, лука, свежие или сухие травы, чтобы придать особый нежные аромат копченым продуктам.
  Совет. Для копчения курицы или других продуктов с высоким уровнем влаги можно добавить совсем немного воды или не добавлять ее вовсе.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОЧИЩАТЬ И СКЛАДЫВАТЬ КОПТИЛЬНЮ НА ХРАНЕНИЕ, ДОЖДИТЕСЬ ЕЕ ОСТЫВАНИЯ.

- Очищайте коптильню после каждого использования. Это продлит срок службы коптильни и предотвратит образование плесени.
- Для очистки направляющих под подставки, подставок, чаши для воды и поддона используйте щадящее моющее средство. Тщательно промойте и просушите.
- Регулярно очищайте поддон для древесной щепы и устройство загрузки древесной щепы от остатков и отложений золы, а также от пыли.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- Внутреннюю часть, стеклянную дверцу (при наличии) и внешнюю часть коптильни можно протирать влажной текстильной салфеткой. Не используйте чистящие средства. Протрите коптильню насухо.
- После процедуры очистки уберите коптильню на хранение в сухую крытую зону.
- Время от времени проверяйте коптильню на наличие ржавчины и коррозии, причиной которых является конденсат.

Поиск и устранение неисправностей

ПРИЗНАК	ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Коптильня слишком долго нагревается (больше 60-70 минут)	Подключение коптильни через удлинитель	Установите коптильню так, чтобы не пришлось использовать удлинитель
	Дверца закрыта неплотно	Закройте дверцу и надежно затяните щеколду
	Контроллер неисправен	Обратитесь в Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Между дверцей и коптильней во время использования образуется зазор, а дверная щеколда не позволяет еще больше отрегулировать прижим	Неправильная установка дверцы	Обратитесь в Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Поврежденное уплотнение дверцы	
Через дверцу и ножки коптильни вытекает жир	Поддон установлен неправильно	Переставьте поддон так, чтобы отверстие совпало со сливным отверстием в нижней части коптильни
	Чрезмерное накопление жира или масла внутри коптильни	Очистите коптильню
	Сливная трубка в задней части коптильни не пропускает жидкость	Проверьте расположение сливной трубки в задней части коптильни
Нет дыма	Нет древесной щепы	Добавьте древесную щепу (см. стр. 15)
При низкой температуре не выделяется дым	Температура слишком низкая для выделения дыма	Увеличьте температуру до 135 °C. Через 8–10 минут или когда древесная щепа начнет тлеть, уменьшите температуру до требуемого значения
Температура быстро уменьшается или резко падает через несколько часов использования	Проблемы с внутренней проводкой	Обратитесь в Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Температура термодатчика для мяса не отображается на экране	Сбой подключения к разъему датчика	Обратитесь в Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
На экране горит слово «door» при закрытой дверце коптильни	Неисправность дверного выключателя	1. Переставьте дверной выключатель. 2. Проверьте надежность подключения.
Ошибка 1	Ошибка подключения термодатчика.	1. Проверьте надежность подключения. 2. Отключите контроллер от блока питания, через 10 секунд переподключите его.
Ошибка 2	Неисправность термодатчика для мяса.	Служба поддержки Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Ошибка 3	Перегрев коптильни.	1. Выключите коптильню. 2. Определите причину перегрева. • Возгорание жира. 3. Перезапустите коптильню.
Ошибка 4	Невозможно довести коптильню до требуемой температуры.	Служба поддержки Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Ошибка 5	Температура термодатчика для мяса выше 105 °C.	1. Надев защитные перчатки, извлеките термодатчик для мяса из коптильни. 2. Отключите от контроллера. 3. Дождитесь остывания термодатчика для мяса.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Компания Masterbuilt® гарантирует отсутствие во всех своих изделиях дефектов материала и изготовления при условии надлежащей сборки, нормальной эксплуатации и должного ухода. Такая гарантия действует в течение 1 года с даты первоначальной покупки в розничной сети. Гарантия Masterbuilt® не распространяется на лакокрасочное покрытие, поскольку оно может сгореть во время нормальной эксплуатации. Гарантия Masterbuilt® не распространяется на ржавчину. При обращении по гарантии в компанию Masterbuilt® необходимо предъявить доказательство покупки (например, чек).
ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ ЕВРОПЫ. Компания Masterbuilt® гарантирует отсутствие во всех своих изделиях дефектов материала и изготовления при условии надлежащей сборки, нормальной эксплуатации и должного ухода. Такая гарантия действует в течение 2 лет с даты первоначальной покупки в розничной сети.

КОГДА НАЧИНАЕТСЯ ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК?

Гарантийный срок начинается со дня первоначальной покупки изделия и действителен только для первоначального покупателя. Гарантия действительна только при условии регистрации покупки устройства. 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 устройства. 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 устройства, 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

Австралия и Новая Зеландия
Обратитесь к продавцу.

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

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

MASTERBUILT®

SWEDISH

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.

VARNING

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

KOLMONOXIDFARA

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

- Brinnande träflis avger kolmonoxid, som inte luktar och kan orsaka dödsfall.
- BRÄN INTE träflis i hem, fordon, tält, garage eller några slutna utrymmen.
- Använd endast utomhus där det är väl ventilerat.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Lämna inte röken utan uppsikt.
- Röken är för UTOMHUS HUSHÅLL ANVÄND ENDAST.
- Använd alltid rökar i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandregler.
- Om varningarna inte följs kan det leda till personskada eller skada på röken.
- Använd aldrig i slutna utrymmen som uteplatser, garage, byggnader eller tält.
- Använd aldrig i fritidsfordon eller på båtar.
- Använd aldrig röken under konstruktioner som takbeläggningar, carportar, markiser eller överhäng. (SE STRUKTURELLA NÄRHETSKRAV)
- Håll apparaten ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Använd röken på en plan, obrännbar, stabil yta som smuts, betong, tegel eller sten.
- Använd inte röken på trä- eller brännbara ytor.
- Röken MÅSTE stå på marken. Placera inte röken på bord eller bänkar. Flytta INTE röken över ojämna ytor.
- Använd aldrig röken som värmare (LÄS KOLMONOXIDFARA).
- Använd aldrig apparaten för något annat än dess avsedda användning. Denna rök är INTE avsedd för kommersiellt bruk.
- Håll en brandsläckare tillgänglig hela tiden när du använder röken.
- 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 korrekt montera eller använda rökaren på ett säkert sätt.
- VARNING: Brännbara bränslen, såsom träkol eller pellets, får inte användas med apparaten.
- Håll barn och husdjur borta från röken hela tiden. Do INTE låt barn använda rökare. Nära tillsyn är nödvändig när barn eller husdjur befinner sig i närheten av röken.
- Tillåt INTE någon att utföra aktiviteter runt röken under eller efter användningen tills den har svalnat.
- Undvik att stöta eller påverka röken.
- Flytta aldrig röken när den används. Låt röken svalna helt (under 115°F (45°C)) innan du flyttar eller förvarar.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Rökaren 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 röken under användning.
- Tillbehörsfästen levereras inte av Masterbuilt® är INTE rekommenderas och kan orsaka skada.
- Flisbricka är HET när röken används. Var försiktig när du lägger i träflis.
- Var försiktig när du tar bort mat från röken. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller långa, robusta matlagningsverktyg.
- Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägg den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.
- Förvara inte röken med HET aska inuti den. Ställ grillen undan grillen först när alla ytor är kalla.
- Dropp-panna är endast för botten av röken. Placera inte droppskålen på gallret. Detta kan orsaka skada.
- Rengör inte produkten med en vattenspruta eller liknande.
- Förvara röken inomhus när den inte används, utom räckhåll för barn.För att koppla bort, stäng AV kontrollpanelen och dra sedan ut kontakten ur uttaget.
- Dra ur kontakten från uttaget när den inte används och före rengöring. Låt röken svalna helt innan du lägger till / tar bort galler, droppbrickan eller vattenskålen.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Använd endast på korrekt jordat uttag.
- Apparaten ska anslutas till ett uttag med jordad kontakt (för klass I-apparater).
- Apparaten bör försörjas via en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell reström som inte överstiger 30 mA.
- Nätsladden bör regelbundet undersökas för tecken på skada och apparaten får inte användas om sladden är skadad.
- Använd inte apparaten med en skadad sladd eller kontakt, eller efter att apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt.
- 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.
- Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder, såsom följande, alltid vidtas:
    1. Koppla inte in den elektriska röken förrän den är helt monterad och klar för användning.
    2. Använd endast godkänt jordat eluttag.
    3. Använd inte under åskväder.
    4. Utsätt inte elektrisk rök för regn eller vatten när som helst.
- Längre löstagbara strömsladdar eller förlängningssladdar kan användas om försiktighet iakttas vid användningen.
- En kort strömsladd (eller löstagbar strömsladd) bör användas för att minska risken för att fastna i eller snubbla över en längre sladd.
- Om en längre löstagbar nätsladd eller förlängningssladd används, se till att:
    1. Den markerade elektriska märkningen för sladdsatsen eller förlängningssladden är minst lika stor som apparatens elektriska kapacitet; och
    2. Sladden bör placeras så att den inte draperas över en bänkskiva eller bordsskiva där den kan dras av barn eller snubbla över oavsiktligt.
- Utomhusförlängningssladdar måste användas som är märkta med suffixet "W" och med påståendet "Lämplig för användning med utomhusapparater."
- Förlängningssladden måste vara en jordad 3-trådskabel.
- Låt inte sladden hänga på eller vidrör heta ytor.
- Placera inte apparaten eller sladden på eller nära en het gas- eller elektrisk brännare eller i en uppvärmd ugn.

ELKRAV

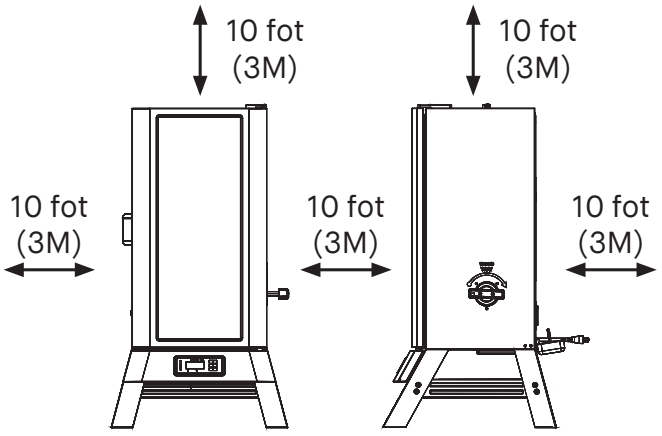
- 210-230VAC, 50HZ, 3,6A, 800W, 3-stifts jordad kontakt

KRAV PÅ STRUKTURELL PROXIMITET

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

Håll ett minsta avstånd på 10 fot (3m) från alla brännbara och brandfarliga ämnenials som, trä, växter, gräs, pensel, 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

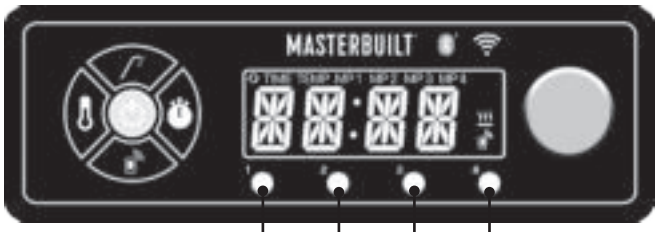
Den elektriska nätkabeln är en snubbelrisk.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

DENNA PRODUKT KOMMER INTE MED TRÄFLIS ELLER TRÄBITAR.

Driftsanvisningar

STYRENHET



Köttsondsuttag

Strömbrytare:
1. Tryck på knappen för att slå PÅ strömbrytaren.
2. Tryck och håll inne knappen för att slå AV strömbrytaren.

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

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

Ställ in klockan:

- **Nedräkningstimer**

1. Tryck på knappen
2. Vrid ratten till önskat antal timmar.
3. Tryck på knappen för att ställa in timmar.
4. Vrid ratten till önskat antal minuter.
5. Tryck på knappen för att ställa in minuter. Timern startar.
6. Tryck på knappen för att pausa och återuppta timern.
7. Tryck och håll inne knappen för att återställa timern.

- **Uppräkningstimer**

1. Tryck och håll inne knappen.
2. Timern börjar räkna upp från 00:00. Timern räknas i minuter:sekunder och sedan timmar:minuter.
3. Tryck på knappen för att pausa och återuppta timern.
4. Tryck och håll inne knappen för att återställa timern.

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

Se information på skärmen:

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

Driftsanvisningar

BLUETOOTH + WiFi

Parkoppla smokern med smarta enheter:

1. Ladda ner Masterbuilt-appen från Apple App Store eller Google Play Store till dina smarta enheter. Mer information finns på masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. När nedladdningen är klar, öppna Masterbuilt-appen och följ instruktionerna för att para ihop din Bluetooth + WIFI rök och smarta enheter.

BLUETOOTH

Parkoppla smokern med smarta enheter:

1. Ladda ner Masterbuilt-appen från Apple App Store eller Google Play Store till dina smarta enheter. Mer information finns på masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. När nedladdningen är klar, öppna Masterbuilt-appen och följ instruktionerna för att para ihop din Bluetooth-rök 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.

Dörr öppen:
För att reagera, stäng luckan och tryck på parningsknappen.

- När dörren öppnas avger produkten ett pip. Detta indikerar att ”innehavets status” är aktivt.
- I vänteläge kan du använda kontrollpanelen, men du kan inte interagera med appen tills "innehavets status" tas bort.
- Du måste STÄNG dörren och TRYCK PÅ PAIRING-knappen på kontrollpanelen återupprätta anslutningen till appen och kontrollpanelen.

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 om eller flytta mottagningsantennen.
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. Rådfråga återförsäljaren eller en erfaren radio/TV-tekniker för hjälp.

Obs: Om du förlorar anslutningen fortsätter rökaren att fungera som programmerad. Röken kan styras med styrenheten om parkopplingen eller anslutningen upphör.

Trådlös sändare:

Sändar- och WiFi-egenskaper = RF 0dBM/2402-2480 MHz

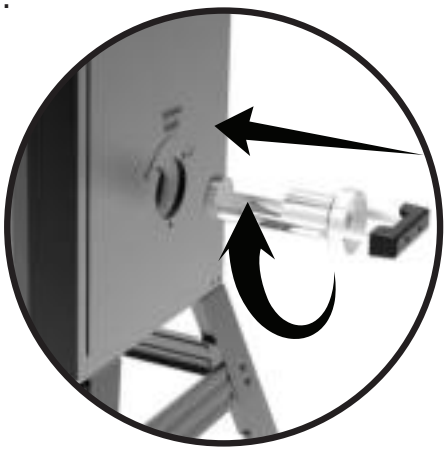
Driftsanvisningar

TRÄFLISMATARE

- Träflismataren och träflisbrickan MÅSTE sitta på plats när smokern används. Detta minimerar risken att trä blossar upp.
- Träflis krävs för att producera rök och skapa röksmak.
- Innan du börjar röka, placera ½ kopp flis i flisladdaren. Använd aldrig mer än ½ kopp flis åt gången. Använd aldrig träbitar eller träpellets.
- Sätt i flismataren i smokern. Träflis bör vara i nivå med den övre kanten i träflismataren.
- Vrid handtaget medurs i pilens riktning på smokern för att fylla på med flis. Träflis kommer att ramla ner på flisbrickan. Vrid handtaget moturs till upprätt läge och låt flismataren sitta kvar.
- Om träflis inte ryker vid låg temperatur, höj temperaturen till 135 °C. Efter 8 till 10 minuter, eller när träflis börjar glöda, sänk temperaturen till önskad låg inställning.
- Du kan använda torr eller blötlagd träflis i din rök. Torr flis brinner snabbare och producerar en mer intensiv rök. Flis som blötlagts i vatten (i ca 30 minuter) kommer att brinna långsammare och producera en mindre intensiv rök.
- Kontrollera träflisbrickan regelbundet för att se hur mycket trä som finns kvar. Tillsätt mer träflis efter behov.
- Lämna inte gammal aska på flisbrickan. När askan har kallnat ska du tömma brickan. Fack ska rengöras före och efter varje användning för att ta bort aska och rester.

LÄGGA TILL MER TRÄ UNDER RÖKNING:
OBS: Tillsätt aldrig mer än 1,5 dl (1 fylld flisladdare) åt gången. Ytterligare flis ska inte läggas till förrän eventuella tidigare tillsatt flis har upphört att generera rök.

- Dra ut flismataren ur röken.
- Placera träflis i träflismataren och sätt in den i smokern.
- Vrid handtaget medurs i pilens riktning på smokern för att fylla på med trä-flis. Träflis kommer att ramla ner på flisbrickan.
- Temperaturen kan öka kort efter att flis tillsätts. Den kommer att stabilisera efter en kort stund. Justera inte temperaturinställningen.



⚠ VAR FÖRSIKTIG ⚠

- Håll smokerns lucka stängd när du lägger till flis. Det kan blossa upp om luckan öppnas. Om träflis blossar upp, stäng omedelbart luckan och lufta ut, vänta på att flis brinner ner och öppna sedan luckan igen. Spruta inte in vatten.
- Träflismataren kommer att vara HET även om handtaget inte är det.
- Använd aldrig träbitar eller träpellets

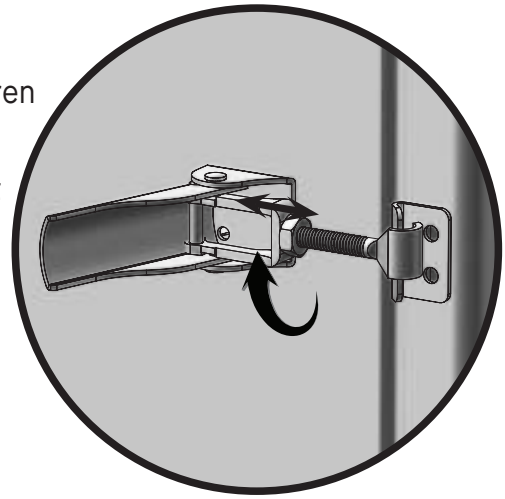
Driftsanvisningar

AVBRÄNNING

BRÄNN AV GRILLEN FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING. Viss rök kan förekomma under denna tid, detta är normalt.
1. Se till att vattenskålen är på plats UTAN VATTEN.
2. Ställ in temperaturen på 275°F (135°C) och kör i rökare i 3 timmar.
3. Tillsätt 1/2 kopp flis till flisladdaren under de sista 45 minuterna för att slutföra förkryddningen.
4. Stäng av och låt svalna.

LÄGG I MAT I SMOKERN

- Förvärm smokern till önskad matlagningstemperatur i 30 till 45 minuter innan du lägger i mat.
- Täck INTE över gallren med aluminiumfolie, eftersom det inte låter värmen cirkulera ordentligt.
- Överbelasta inte smokern med för mycket mat. Mycket stora mängder mat kan dra åt sig värme, förlänga matlagningstiden och orsaka ojämn tillagning. Lämna mellanrum mellan maten på gallren och smokerns sidor för att säkerställa korrekt värmecirkulation. Om du använder matlagningskärl ska du placera dem på mitten av hyllan för att säkerställa jämn matlagning.
- Öppna inte rökarens lucka om det inte är nödvändigt. När du öppnar luckor släpper det ut värme, kan förlänga tillagningstiden och leda till att det blossar upp. Stänger du luckan stabiliseras temperaturen på nytt och förhindrar att det blossar upp.
- Den kommer att producera mycket rök vid användning av träflis. Rök kommer att synas genom sömmar och göra insidan av röken svart. Detta är normalt. För att minimera rökförlust runt dörren, spärras dörren kan justeras för att ytterligare dra åt dörrtätningen mot karossen.
- Lossa muttern på luckans spärr för att justera den. Vrid kroken medurs för att dra åt som visas. Fäst sexkantsmuttern ordentligt mot dörren spärr (se diagram).
- Kontrollera fettbrickan ofta under tillagningen. Töm fettbrickan innan det blir fullt. Fettbrickan kan behöva tömmas med jämna mellanrum under matlagning.



VATTENSKÅL

- Vänta tills smokern når önskad temperatur.
- Fyll vattenskålen till linjen med vatten eller vätskor som äppel- eller ananasjuice.
- Du kan också lägga till frukt- eller lökskivor eller färska torkade örter i vattnet för att tillsätta subtila smaker i din rökta mat.
  Tips: För kyckling eller andra livsmedel med hög fuktighet krävs det bara lite eller ingen vätska.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

SE ALLTID TILL ATT SMOKERN HAR SVALNAT INNAN RENGÖRING OCH FÖRVARING.
- Var noga med att rengöra smokern efter varje användning. Detta kommer att förlänga din smokerns livslängd och förhindra mögel och mjöldagg.
- Rengör gallerstöden, gallren, vatten och droppskålen med ett milt diskmedel. Skölj och torka ordentligt torrt.
- Rengör träflisbrickan och -mataren regelbundet för att avlägsna aska, rester och damm.
- Lägg kall aska i aluminiumfolie, blötlägg i vatten och kassera i en brandsäker behållare.
- Torka av insidan, glaset i luckan (om tillämpligt) och utsidan av smokern med en fuktig trasa. Använd inte rengöringsmedel. Se till att torka den ordentligt.
- Efter rengöring ska smokern förvaras i en övertäckt och torrt område.
- Kontrollera din rök med jämna mellanrum för att undvika eventuell rost och korrosion på grund av fukt.

Felsökning

SYMPTOM	ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Röken tar för lång tid att värma upp (mer än 60-70 min)	Smokern är ansluten till en förlängningssladd	Ställ in smokern så att förlängningssladden inte behöver användas
	Luckan är inte ordentligt stängd	Stäng luckan och fäst spärren ordentligt
	Fel på styrenheten	Kontakta Masterbuilt på https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Det finns ett mellanrum mellan luckan och röken under användning och spärren kan inte justeras mer.	Justering av luckan	Kontakta Masterbuilt på https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
	Skadad dörrförsegling	
Fett läcker ut genom luckan och benen på smokern	Droppskålen är inte på plats	Justera den så att hålet matchar dräneringshålet i botten av smokern
	Överskott av fett eller oljerester i smokern	Rengör smokern
	Dräneringsröret på smokerns baksida dränerar inte	Kontrollera dräneringsröret på smokerns baksida
Ingen rök	Ingen träflis	Lägg till träflis (se sidan 15)
Ingen rök vid låg inställning	Inte tillräckligt med värme för att skapa rök	Öka temperaturen till 275° F i 8 till 10 minuter, eller när träflis börjar glöda, minska sedan till önskad låg inställning
Temperaturen sjönk snabbt eller så stängdes röken av efter flera timmars användning	Problem med interna kablar	Kontakta Masterbuilt på https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Köttermometerns temperatur visas inte på skärmen	Fel på anslutningen av sondporten	Kontakta Masterbuilt på https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Skärmen visar ordet dörr när rökdörren är stängd	Dörrbrytare felfunktion.	1. Sätt tillbaka dörrkontakten. 2. Kontrollera att anslutningen sitter ordentligt.
Fel 1	Temp sond anslutningsfel.	1. Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt. 2. Koppla ur styrenheten från strömförsörjningen, vänta i 10 sekunder och anslut den igen.
Fel 2	Fel på köttermometern.	Masterbuilt kundtjänst https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Fel 3	Röken överhettas.	1. Stäng av rökare. 2. Kontrollera orsaken till överhettningen. • Fettbrand. 3. Starta om röken
Fel 4	Röken kan inte nå temperaturen.	Masterbuilt kundtjänst https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Fel 5	Köttsondtemperatur över 225F.	1. Ta bort köttermometern från grillen med skyddshandskar. 2. Koppla ur styrenheten. 3. Låt köttermometern svalna.

BEGRÄNSAD GARANTI

Masterbuilt® garanterar att alla dess produkter är fria från defekter i material och utförande under korrekt montering, normal användning och rekommenderad skötsel i 1 år från det ursprungliga återförsäljningsdatumet. Masterbuilt®-garantin täcker inte färgfinish eftersom den kan brinna av vid normal användning. Masterbuilt®-garantin täcker inte rost. Masterbuilt® kräver inköpsbevis för garantianspråk, t.ex. kvitto.
ENDAST PERSONER SOM ÄR BOSATTA I EUROPA: Masterbuilt® garanterar att alla dess produkter är fria från defekter i material och utförande om de monteras korrekt, under normal användning och rekommenderad vård i 2 år från dagen för det ursprungliga detaljhandelsköpet.

NÄR BÖRJAR GARANTITÄCKNINGEN?

Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och täcker bara den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera grillen. Om ett material- eller utförandefel upptäcks under den gällande garantiperioden under normal användning och underhåll kommer Masterbuilt® att efter eget gottfinnande byta ut eller reparera den defekta komponenten utan kostnad för dig. Denna garanti gäller inte arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Masterbuilt® betalar alla fraktkostnader på garantidelar.
ENDAST AUSTRALIEN OCH NYA ZEELANDSINFO: Våra varor kommer med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiensiska eller Nya Zeelands konsumentlagstiftning. Du har rätt till en ersättning eller återbetalning för ett större fel och kompensation för alla andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har även rätt att få varan reparerad eller utbytt om varan inte håller god kvalitet och felet inte innebär ett större fel.

VAD SOM INTE OMFATTAS?

Denna garanti gäller inte skador som orsakas av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än för vilka den är konstruerad. Skador som orsakas av brist på korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade av obehöriga tillbehör eller modifieringar eller skador under transport gäller inte. Denna garanti täcker inte skador från normalt slitage från användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, etc) eller förändringar i utseendet på grillen som inte påverkar dess prestanda. Kommersiell användning rekommenderas inte med användning av Masterbuilt-produkterna. Denna garanti gäller inte kommersiell användning av något slag. Denna användning gäller till exempel krögare, cateringföretag, slaktare, uthyrningsföretag, och andra sådana kommersiella enheter.
Den begränsade garantin är exklusiv och gäller i stället för annan garanti, skriftlig eller muntlig, uttrycklig eller underförstådd, inklusive men inte begränsad till garantin om säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål. Varaktigheten av alla underförstådda garantier, inklusive alla underförstådda garantier för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, är uttryckligen begränsat till varaktigheten av garantiperioden för den tillämpliga komponenten. Köparens exklusiva gottgörelse för brott mot denna begränsade garanti eller underförstådda garanti ska begränsas till vad som anges här till utbyte av produkten. Masterbuilt ska under inga omständigheter vara ansvarig för särskilda, tillfälliga eller följdskador.
Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och möjligheter som du har enligt lagar och förordningar om konsumentskydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina lagliga rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i ditt land eller land där du bor, inklusive EU. Beroende på din stat eller ditt bosättningsland kan begränsningar av längden på en underförstådd garanti eller de skadestånd som du har tillgång till inte begränsas av denna garanti.

VAD KOMMER ATT OGILTIGFÖRKLARA GARANTIN??

Om du köper en Masterbuilt® produkt via en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla. En obehörig återförsäljare definieras som en återförsäljare som inte uttryckligen har fått tillstånd av Masterbuilt® att sälja Masterbuilt®-produkter.

BEHÖVA HJÄLP? KONTAKTA OSS

Våra garantivillkor kan ändras från tid till annan. För en uppdaterad version av vår garanti, besök www.masterbuilt.com/pages/warranty. För hjälp eller för att begära en uppdaterad kopia av vår garanti, kontakta oss på nedan.

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

Australien och Nya Zeeland
Kontakta din återförsäljare.

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

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

MASTERBUILT®

MASTERBUILT®

MASTERBUILT®

MASTERBUILT®