

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

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.

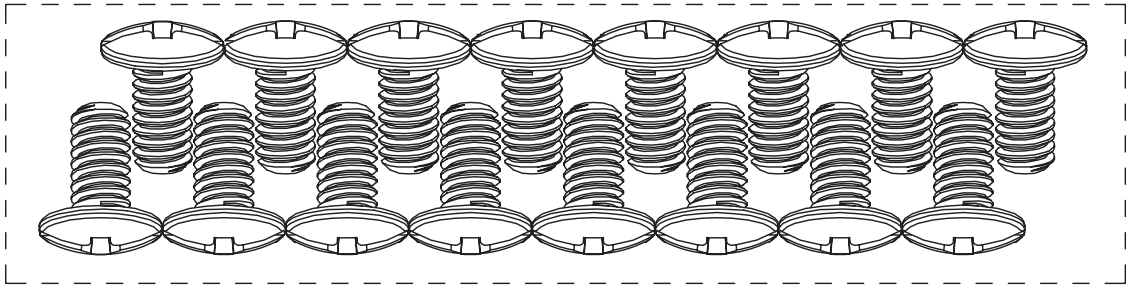
Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.

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

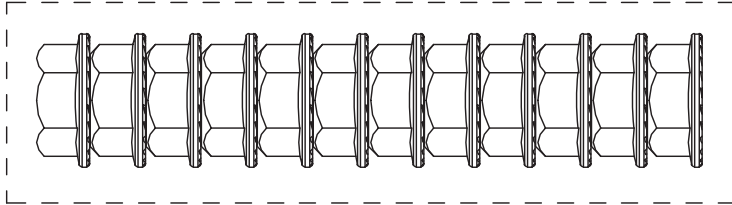
Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.

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

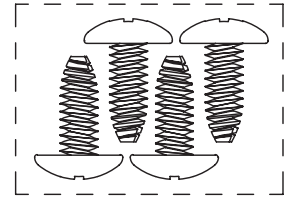
Ilustracje dotyczące montażu są zamieszczone na początku. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowaniem urządzenia proszę przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegać.



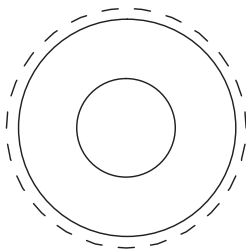
A / 16



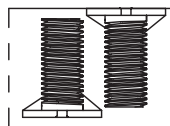
B / 12



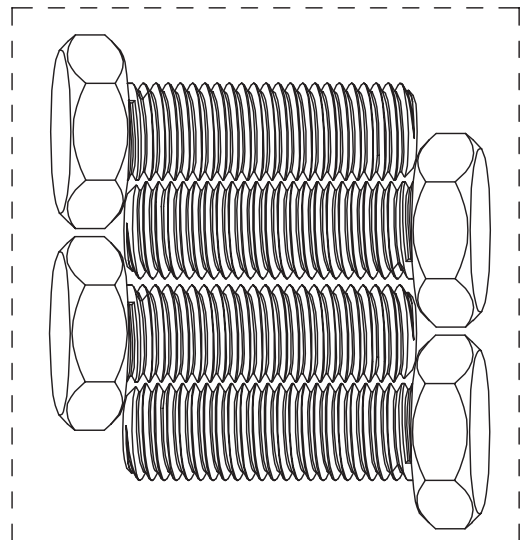
E / 4



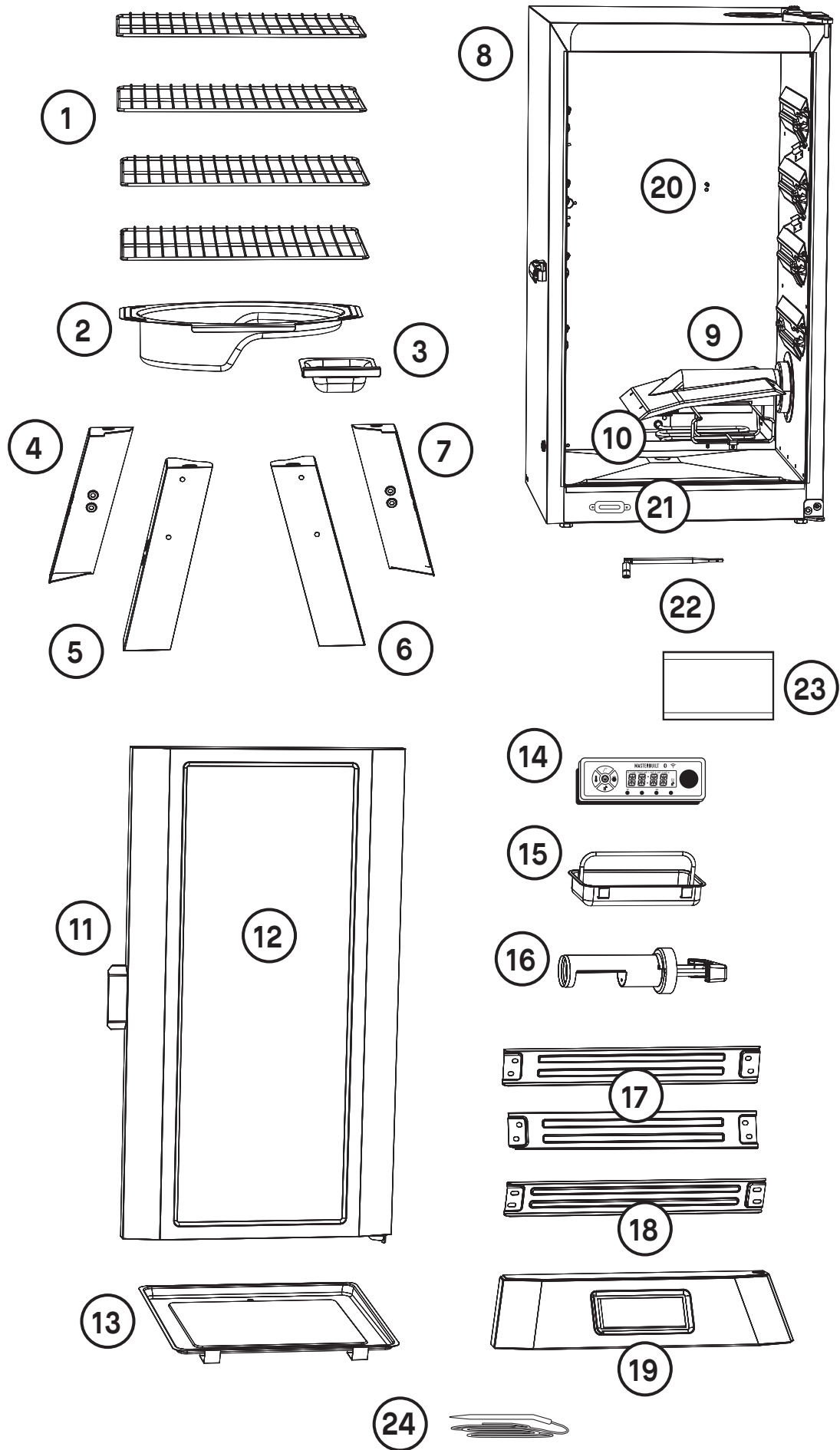
C / 4



F / 2



D / 4



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.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	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	HOEEVEELHEID	OMSCHRIJVING	AANTAL	HOEEVEELHEID	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	Holzsnitzelschale	15	1	Fettauffangschale
4	1	Linkes Hinterbein	16	1	Holzsnitzellader
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	Holzsnitzelgehäuse	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	Cseptálca
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.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	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	Tyłny 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	Ośłona 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



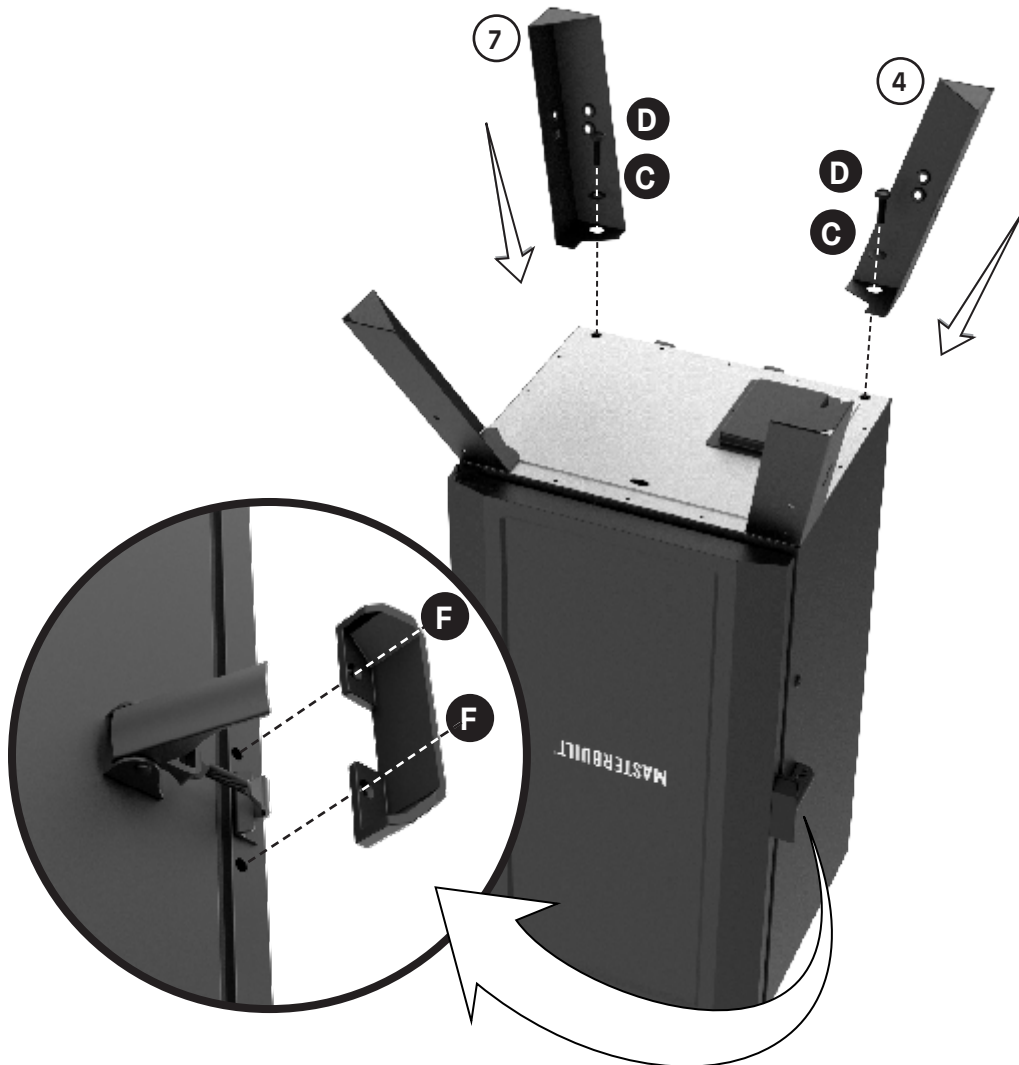
D
X2



C
X2



F
X2



3



A
X8



B
X8



4



A
X8



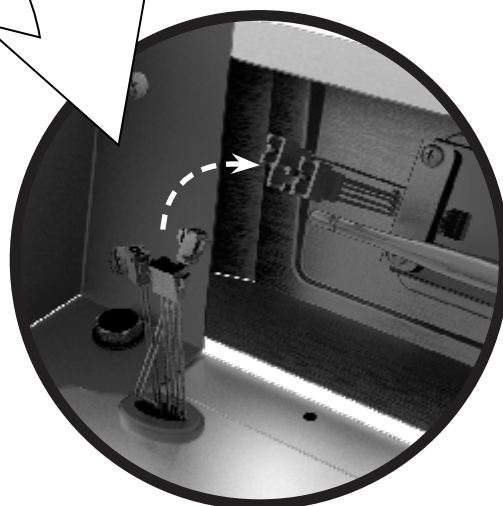
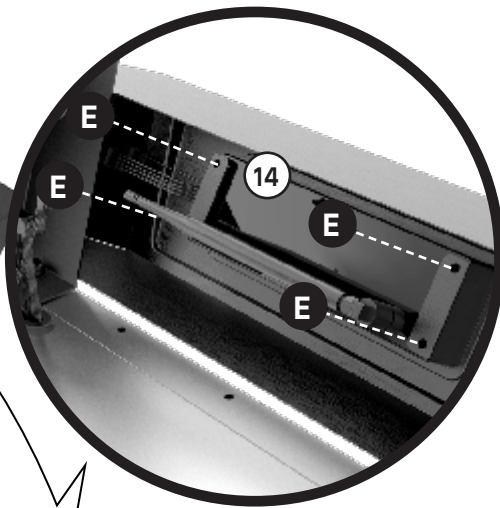
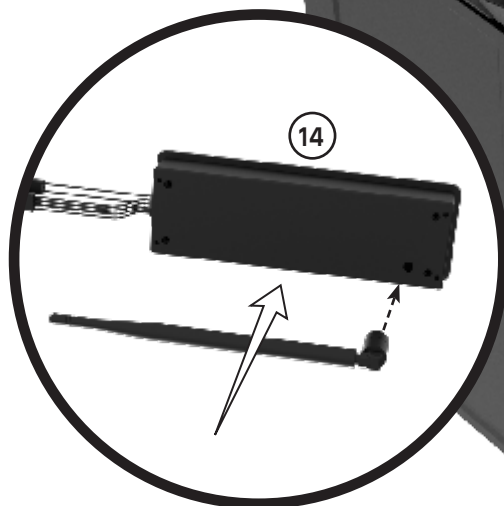
B
X4



5



E
X4



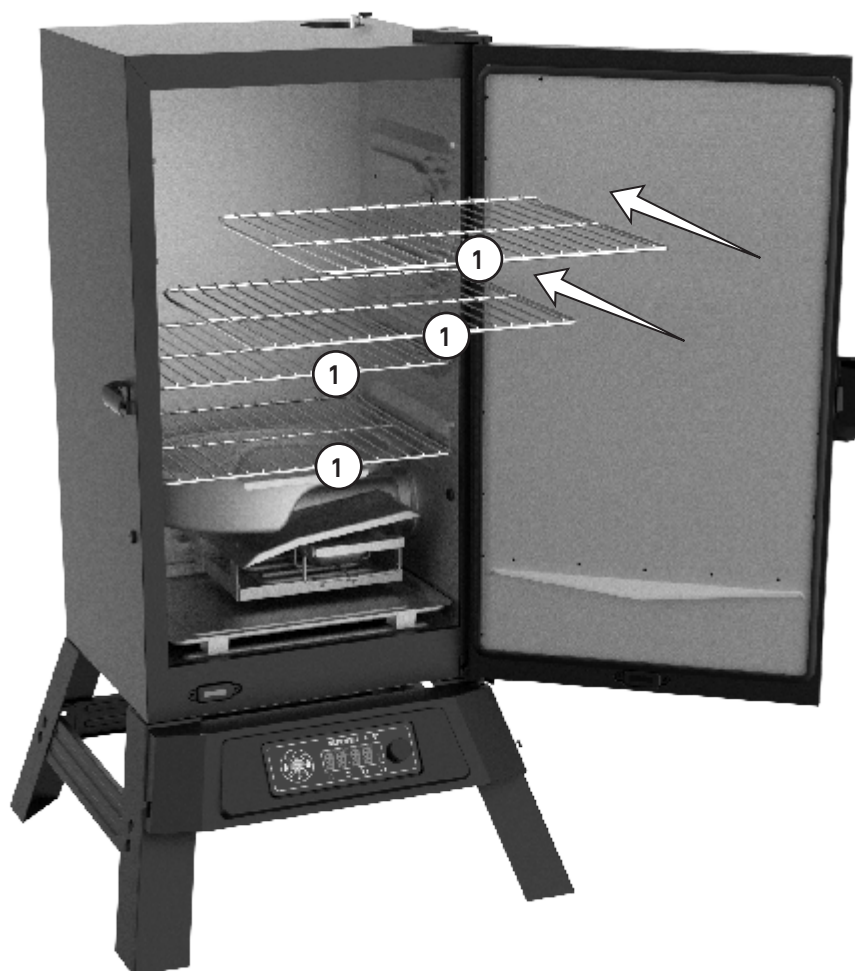
6



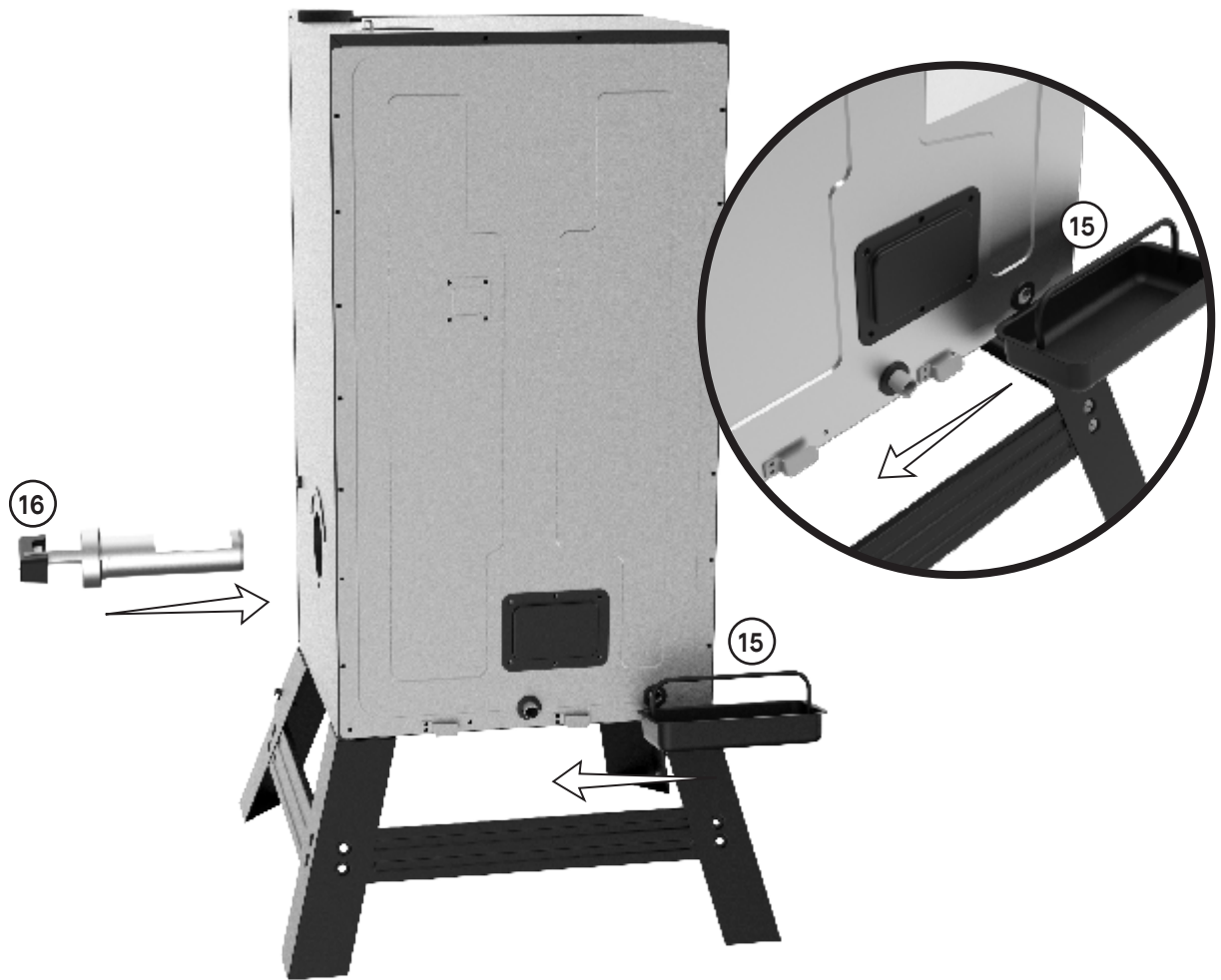
7



8



9



10



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, druiptank of waterkom plaatst of verwijdt.
- 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**

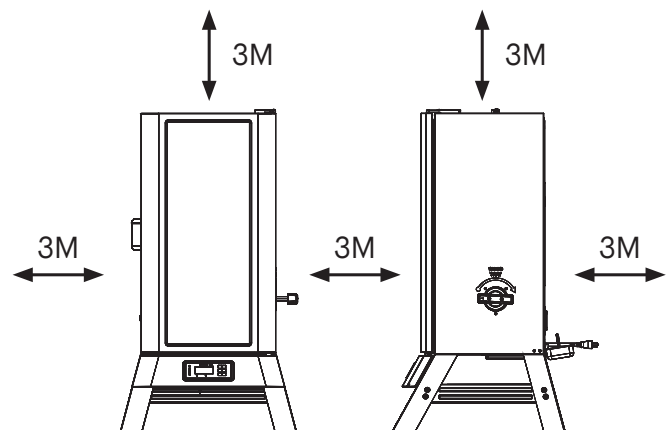
- 210-230 VAC, 50 HZ, 3,6 A, 800 W, 3-polige geaarde stekker

**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



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).



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.



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:

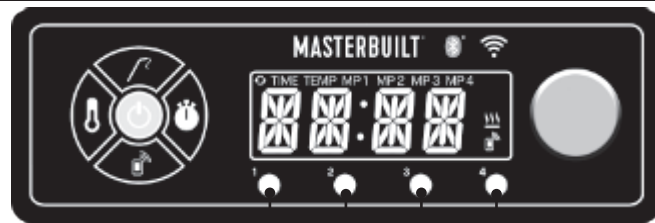
- Draai aan de knop en u doorloopt op de weergave de grilltemperatuur, timer en vleesthermometers; MP1, MP2, MP3 en MP4.



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.



Bussen voor vleesthermometer

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.

• 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.

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.

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 opslaatend 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. Temperatuurstelling niet bijstellen.



OPGELET



- Deur van de roker gesloten houden als u houtsnippers toevoegt. Als de deur open is, is er gevaar voor opflakking. Als houtsnippers opslaat, 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

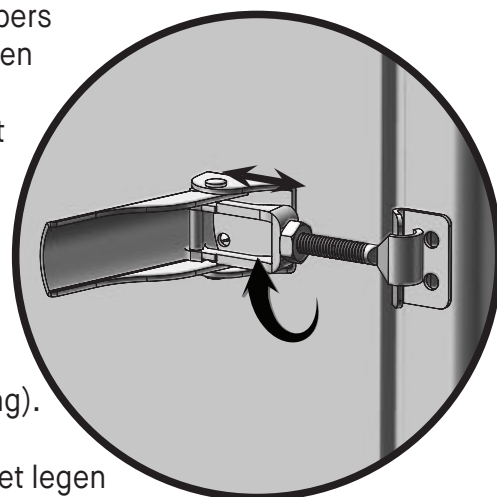
VOORBEHANDELING

GEEF DE ROKER EEN VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK. Het is niet ongebruikelijk 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 opflakking 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 druiplaat 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>

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag

Nederland

<https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support>

Australië en Nieuw-Zeeland

Neem contact op met uw winkelier.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ, VK

<https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support>

MASTERBUILT®