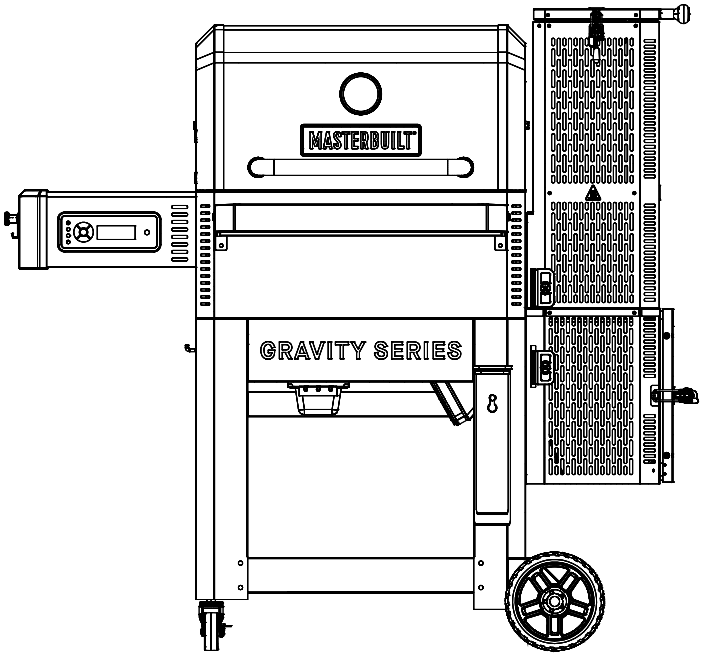
MASTERBUILT

Welcome to the family. Let's get started.
Bienvenue à la famille. Commençons.
Bienvenido a la familia. Empecemos.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Digital Charcoal Grill + Smoker
Gril au charbon + Fumoir numériques
Parrilla de carbón vegetal digital + Ahumador

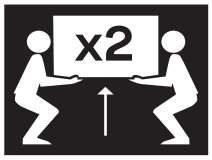
Manual applies to the following model number(s)
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

MB20042221

Your model number | Votre numéro de modèle | Su número de modelo

Mfg. Date - Serial Number | Date de fabrication - Numéro de série | Fecha de fabricación - Número de serie

These numbers are located on the rating label of the grill.
Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique du gril.
Estos números se ubican en la etiqueta posterior de la parrilla.



Two people recommend for assembly
Deux personnes sont recommandées pour l'assemblage
Se recomienda ensamblarlo entre dos personas.

IMPORTANT | IMPORTANTE

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

S'il vous plaît noter cette information immédiatement et conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.

Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.

Manual Code / Código del manual: 9804200023 220510-GH

Master it. Masterbuilt. **Maîtrisez-le. Masterbuilt.** **Domínelo. Masterbuilt.**

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.

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

CARBON MONOXIDE HAZARD

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- Never operate grill under combustible overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. DO NOT move grill across uneven surfaces.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not leave grill unattended.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where grill is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill/hopper. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- The grill and hopper heat shields are HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Do not touch HOT surfaces
- Grill is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- Hopper heat shield, hopper lid and latch, hopper ash door and latch are HOT while the grill is in use and during cooling. Wear protective gloves when working with and around these components.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking grates with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ashes while ashes and charcoal are HOT.
- Keep hands, hair, and face away from the burning charcoal. Be careful of loose hair and clothing during operation as they could catch fire.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death. Always follow specific lighting instructions for this grill.
- Never overfill charcoal hopper. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) Do not expose appliance to rain or water at any time.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.• If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix “W” and with the statement “Suitable for Use with Outdoor Appliances.”
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place cord on or near a gas or electric burner or in a heated oven.
- To disconnect, turn controller “OFF” then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before adding/removing internal components.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Never open hopper during use. If it is necessary to refill charcoal during use follow the specific reload instructions for this grill and always wear protective gloves.
- Never operate the grill with the temperature probe removed. This can cause the grill to overheat and cause serious personal injury and/or damage to the grill.
- Install heat intake and air intake slides after every use.
- Remove heat intake and air intake slides before every use.
- Never operate the grill with the heat intake and air intake slides installed in the grill. This can damage the grill.
- Do not use indoors!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- WARNING: Risk of Electric Shock. Install only to a covered Class A GFCI receptacle that has an enclosure that is weatherproof with the attachment plug cap inserted or removed.
- WARNING: Not for use with receptacles that are weatherproof only when the receptacle is covered (attachment plug cap not inserted and receptacle cover closed).

This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:
(1) This device may not cause interference, and
(2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with minimum distance 20cm between the radiator & your body.

SAFETY FEATURES

Lid Switch – *Prevents grill from overheating.*

- If the set temperature is ***above*** 500°F (260°C) the controller will regulate the grill temperature to 500°F (260°C) when the grill lid is opened. Once the lid is closed the grill will return to the set temperature.
- If the set temperature is ***below*** 500°F (260°C) the controller will continue to regulate the grill at the set temperature when the grill lid is opened.

Hopper Switches – *Reduces chimney effect when hopper is opened.*

1. Hopper Lid Switch: The fan will stop when the hopper lid is opened. The fan will restart when the hopper lid is closed.
2. Hopper Ash Door Switch: The fan will stop when the hopper ash door is opened. The fan will restart when the hopper ash door is closed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

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.

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

RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane 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

- Utilisez toujours le gril conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ne jamais faire fonctionner le gril sous une structure combustible surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ce gril est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Utilisez le gril uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce gril n'est PAS destiné à une utilisation commerciale.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing LLC n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le gril ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Conserver un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du gril.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, avoir un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter de l'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Mettez le gril sur une surface stable plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface asphaltée ne convienne pas.
- Le gril DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le gril sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le gril sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser le gril sur une surface en bois ou inflammable.
- Gardez le gril à distance et libre de tout matériau combustible comme l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Ne pas laisser le gril sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du gril en tout temps. Ne PAS laisser les enfants utiliser le gril. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du gril en cours d'utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du gril pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique, ni de céramique dans le gril. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le gril pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer le gril pendant l'utilisation. Attendre que le gril ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Ne pas ranger le gril s'il y a des cendres ou du charbon chauds dans le gril ou la trémie. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Ne jamais utiliser le gril comme système de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Le gril et les écrans thermiques de la trémie sont CHAUDS en cours d'utilisation et resteront CHAUDS pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du gril. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Évitez de heurter ou de bousculer le gril, car cela pourrait causer des blessures, endommager le gril ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES.
- Le gril est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte et des évents. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- L'écran thermique de la trémie, le couvercle et le loquet de la trémie, la porte à cendres de la trémie et le loquet sont CHAUDS pendant l'utilisation du gril et la période de refroidissement. Portez des gants de protection lorsque vous travaillez avec ces composants et autour de ceux-ci.
- Le gril génère une flamme nue. Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE PAS vous pencher au-dessus du gril pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés ou les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonnerait la chaleur et pourrait endommager le gril.
- Ne jamais laisser des cendres ou du charbon CHAUDS sans surveillance.
- Ne pas enlever la cendre pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Gardez les mains, les cheveux et le visage éloignés du charbon en combustion. Prenez garde à vos cheveux et vêtements pendant la cuisson, car ils pourraient prendre feu.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce gril ou que vous travaillez avec du feu. Utilisez des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatiles pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort. Suivez toujours les instructions d'allumage propres à ce gril.
- Ne jamais trop remplir la trémie à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le gril.
- 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.
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes : 1) Branchez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi. 2) N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée. 3) Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage. 4) Ne jamais exposer l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne jamais faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, après avoir constaté une défectuosité ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Des cordons de rallonge peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.• Si vous utilisez un cordon de rallonge : 1) La capacité nominale de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil, et 2) Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil intentionnellement.
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à une utilisation en extérieur et doivent être marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et au-dessus du sol.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne pas mettre le cordon sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ou bien dans un four chaud.
- Pour procéder au débranchement, tournez le contrôleur sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des composants internes.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- Il ne faut faire rouler le gril que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le gril dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au gril ou des blessures à l'utilisateur.
- Ne jamais ouvrir la trémie pendant l'utilisation. S'il est nécessaire de rajouter du charbon pendant l'utilisation, suivez les instructions de rechargement propres à ce gril et portez toujours des gants de protection.
- Ne jamais faire fonctionner ce gril si la sonde de température n'est pas présente. Cela pourrait faire surchauffer le gril et causer des blessures graves ou des dommages importants au gril.
- Installez les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air après chaque utilisation.
- Enlevez les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air avant chaque utilisation.
- Ne jamais faire fonctionner le gril si les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air sont installées dans le gril. Cela pourrait causer des dommages au gril.
- Ne pas utiliser à l'intérieur!
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil! N'utiliser que des allumoirs qui respectent la norme EN 1860-3!
- AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique. Installer uniquement sur un réceptacle GFCI de classe A couvert, dont le boîtier est étanche aux intempéries lorsque le capuchon de la fiche de fixation est inséré ou retiré.
- AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser avec les réceptacles qui ne sont résistants aux intempéries que lorsqu'ils sont couverts (le capuchon de la fiche de fixation n'est pas inséré et le couvercle du réceptacle est fermé).

Cet appareil est conforme aux normes CNR pour matériel exempté de licence d'Industrie Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :
(1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et
(2) cet appareil doit accepter n'importe quelle interférence, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré de l'appareil.

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'IC fixées pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

Interrupteur du couvercle – *Empêche le gril de surchauffer.*

- Si la température réglée est ***supérieure*** à 500°F (260°C), le contrôleur ajustera la température du gril à 500°F (260°C) lorsque le gril est ouvert. Une fois le couvercle fermé, le gril reviendra à la température réglée.
- Si la température réglée est ***inférieure*** à 500°F (260°C), le contrôleur continuera à ajuster la température du gril lorsque le couvercle du gril est ouvert.

Interrupteurs de la trémie – *Réduisent l'effet de cheminée lors de l'ouverture de la trémie.*

1. Interrupteur du couvercle de la trémie : Le ventilateur s'arrête lorsque le couvercle de la trémie est ouvert. Le ventilateur redémarre lorsque le couvercle de la trémie est fermé.
2. Interrupteur de la porte à cendres de la trémie : Le ventilateur s'arrête lorsque la porte à cendres de la trémie est ouverte. Le ventilateur redémarre lorsque la porte à cendres de la trémie est fermée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

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

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.

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.

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea combustible, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La parrilla es SOLO PARA USO CASERO EN EXTERIORES.
- Nunca use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la parrilla.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- No deje la parrilla desatendida.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella o de la tolva. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- La parrilla y los protectores de calor de la tolva están CALIENTES mientras están en uso y permanecerán CALIENTES por un cierto período de tiempo después y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- No toque las superficies CALIENTES
- La parrilla está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- El protector de calor de la tolva, la tapa y seguro de la tolva, la puerta de cenizas y seguro de la tolva están CALIENTES cuando la parrilla está en uso y durante el enfriamiento. Use guantes de protección cuando trabaje con y alrededor de estos componentes.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atrapará el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire las cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos del carbón ardiendo. Tenga cuidado con los cabellos y la ropa sueltos durante la operación ya que pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte. Siempre siga las instrucciones de encendido específicas para esta parrilla.
- Nunca llene demasiado la tolva del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: 1) No enchufe el artefacto hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse. 2) Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado. 3) No use el ahumador durante una tormenta eléctrica. 4) No exponga el artefacto a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.• Si se usa un cable de extensión: 1) La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos igual que la calificación eléctrica del artefacto; y 2) El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores con productos de uso para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo “W”, además de la leyenda “Apropiado para uso con artefactos de uso en exteriores”.
- PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas, o en un horno calentado.
- Para desconectar, apague el controlador, luego retire el enchufe del tomacorrientes.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Desenchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes
  agregar/retirar componentes internos.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca abra la tolva durante el uso. Si es necesario rellenar el carbón durante el uso, siga las instrucciones de recarga específicas para esta parrilla y siempre use guantes de protección.
- Nunca opere la parrilla con la sonda de temperatura retirada. Esto puede hacer que la parrilla se sobrecaliente y cause graves lesiones personales y/o daños a la parrilla.
- Instale las láminas de admisión de calor y aire después de cada uso.
- Retire las láminas de admisión de calor y aire antes de cada uso.
- Nunca opere la parrilla con las láminas de admisión de calor y aire instaladas en la parrilla. Esto podría dañarla.
- ¡No usarlo en interiores!
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licores o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores de fuego comunes que cumplan con La norma EN 1860-3!
- ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica. Instálelo sólo en un receptáculo GFCI de clase A cubierto que tenga una carcasa resistente a la intemperie con la tapa del enchufe insertada o retirada.
- ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica. Instálelo sólo en un receptáculo GFCI de clase A cubierto que tenga una carcasa resistente a la intemperie con la tapa del enchufe insertada o retirada.

Este dispositivo cumple con las normas RSS exentas de licencia de Industry Canada. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:
(1) Este dispositivo no puede causar interferencia, y
(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar una operación no deseable del dispositivo.

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación del IC Establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

Interruptor de la tapa – *Evita que la parrilla se sobrecaliente.*
- Si la temperatura está configurada ***por encima*** de 500°F (260°C), el controlador regulará la temperatura a 500°F (260°C) cuando la tapa de la parrilla esté abierta. Una vez que la tapa esté cerrada, la parrilla regresará a la temperatura configurada.
- Si la temperatura está configurada ***por debajo*** de 500°F (260°C), el controlador seguirá regulando la parrilla a la temperatura configurada cuando la tapa de la parrilla esté abierta.

Interruptores de la tolva – *Reduce el efecto de la chimenea cuando se abre la tolva.*
1. Interruptor de la tapa de la tolva: El ventilador se detendrá cuando la tapa de la tolva se abra. El ventilador se reiniciará cuando la tapa de la tolva se cierre.
2. Interruptor de la puerta de cenizas de la tolva: El ventilador se detendrá cuando la puerta de la tolva de cenizas se abra. El ventilador se reiniciará cuando la puerta de la tolva de cenizas se cierre.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto no viene con carbón vegetal o trozos de madera.

Firebricks • Brique réfractaire • Ladrillos refractarios

Metal Plates
The metal plates in the lower portion of the hopper hold the firebrick in place and protect it during the manufacturing and shipping processes. These burn out and drop into the ash pan. They are not necessary for the grill to function; therefore, we do not offer these metal plates as replacement parts. Running the grill at higher temperatures will degrade the metal plates faster than lower temperatures.

Firebrick
In the Gravity Series Hopper, your fire is contained to a 6” – 12” area that is reinforced with a food-safe soft ceramic firebrick to handle the higher temps in the lower portion of the hopper. The ingredients in the food-safe ceramic are approved by the FDA for use in food or as an indirect additive used in food contact.

The firebrick takes the heat from the charcoal fire and is to be replaced only once a hole burns in it that is more than 0.5” deep and 5” in diameter. These firebricks are warrantied parts and will also be available for purchase post-warranty as a full set (4 firebricks with temporary metal plates). Some initial firebrick degradation during burn-in and initial usage is likely, but degradation tends to stabilize.

Plaques métalliques
Les plaques métalliques de métal dans la partie inférieure de la trémie maintiennent la brique réfractaire en place et la protègent pendant les processus de fabrication et d'expédition. Elles brûlent et tombent dans le cendrier. Comme ces plaques métalliques ne sont pas nécessaires au fonctionnement du gril, nous ne les proposons pas comme pièces de rechange. Faire fonctionner le gril à des températures plus élevées dégrade les plaques métalliques plus rapidement qu'à des températures plus basses.

Brique réfractaire
Dans la trémie de la série Gravity, votre feu est contenu dans une zone de 15-30 cm qui est renforcée par une brique réfractaire en céramique souple de qualité alimentaire pour gérer les températures élevées dans la partie inférieure de la trémie. Les ingrédients de la céramique de qualité alimentaire sont approuvés par la FDA pour une utilisation dans les aliments ou comme additif indirect utilisé en contact avec les aliments.

La brique réfractaire absorbe la chaleur du feu de charbon de bois et ne doit être remplacée qu'une fois qu'un trou de plus de 1,3 cm de profondeur et de 13 cm de diamètre y a brûlé. Ces briques réfractaires sont des pièces garanties et pourront également être achetées après la garantie sous la forme d'un ensemble complet (4 briques réfractaires avec plaques métalliques temporaires). Une certaine dégradation initiale des briques réfractaires lors du rodage et de l'utilisation initiale est probable, mais la dégradation tend à se stabiliser.

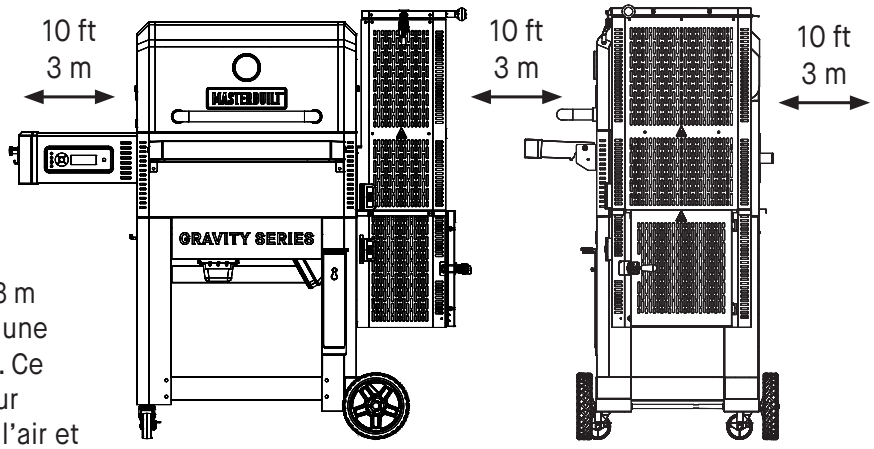
Placas de metal
Las placas de metal en la porción inferior de la tolva mantienen los ladrillos refractarios en su lugar y los protegen durante los procesos de manufactura y despacho. Estas arden y se deshacen, cayendo en la bandeja de cenizas. No son necesarias para el funcionamiento de la parrilla; por tanto, no ofrecemos estas placas de metal como repuestos. Hacer funcionar la parrilla a temperaturas mayores degradará las placas de metal más rápidamente que a temperaturas menores.

Ladrillos refractarios
En la tolva de la Serie Gravity, el fuego está contenido en un área de 15 cm – 30 cm reforzada con ladrillos refractarios de cerámica blanda aptos para alimentos, para poder manejar temperaturas más elevadas en la porción inferior de la tolva. Los ingredientes en la cerámica apta para alimentos tienen la aprobación de la FDA para utilizarse en alimentos o como un aditivo indirecto utilizado en contacto con los alimentos.

Los ladrillos refractarios toman el calor del fuego del carbón vegetal y deben reemplazarse solamente una vez que se forma un hoyo en ellos que tenga más de 1,50 cm de profundidad y 13 cm de diámetro. Estos ladrillos refractarios contienen partes que están bajo garantía y también estarán disponibles para su compra posgarantía como un set completo (4 ladrillos refractarios con placas de metal temporales). Es probable que ocurra algo de degradación inicial de los ladrillos refractarios durante el quemado y uso inicial, pero la degradación suele estabilizarse.

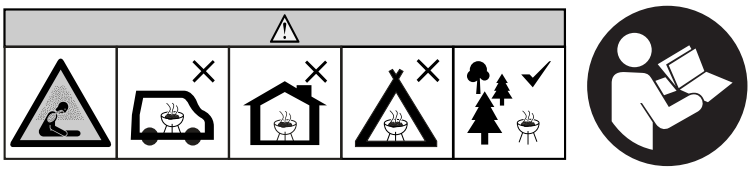
Structural Proximity and Safe Usage Recommendations
Proximité avec les structures et recommandations de sécurité lors de l'utilisation
Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

REMINDER: Maintain a minimum distance of 10 feet from rear and sides to walls, rails or other combustible construction. This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting. Should not be used on combustible materials like decks or other combustible materials.

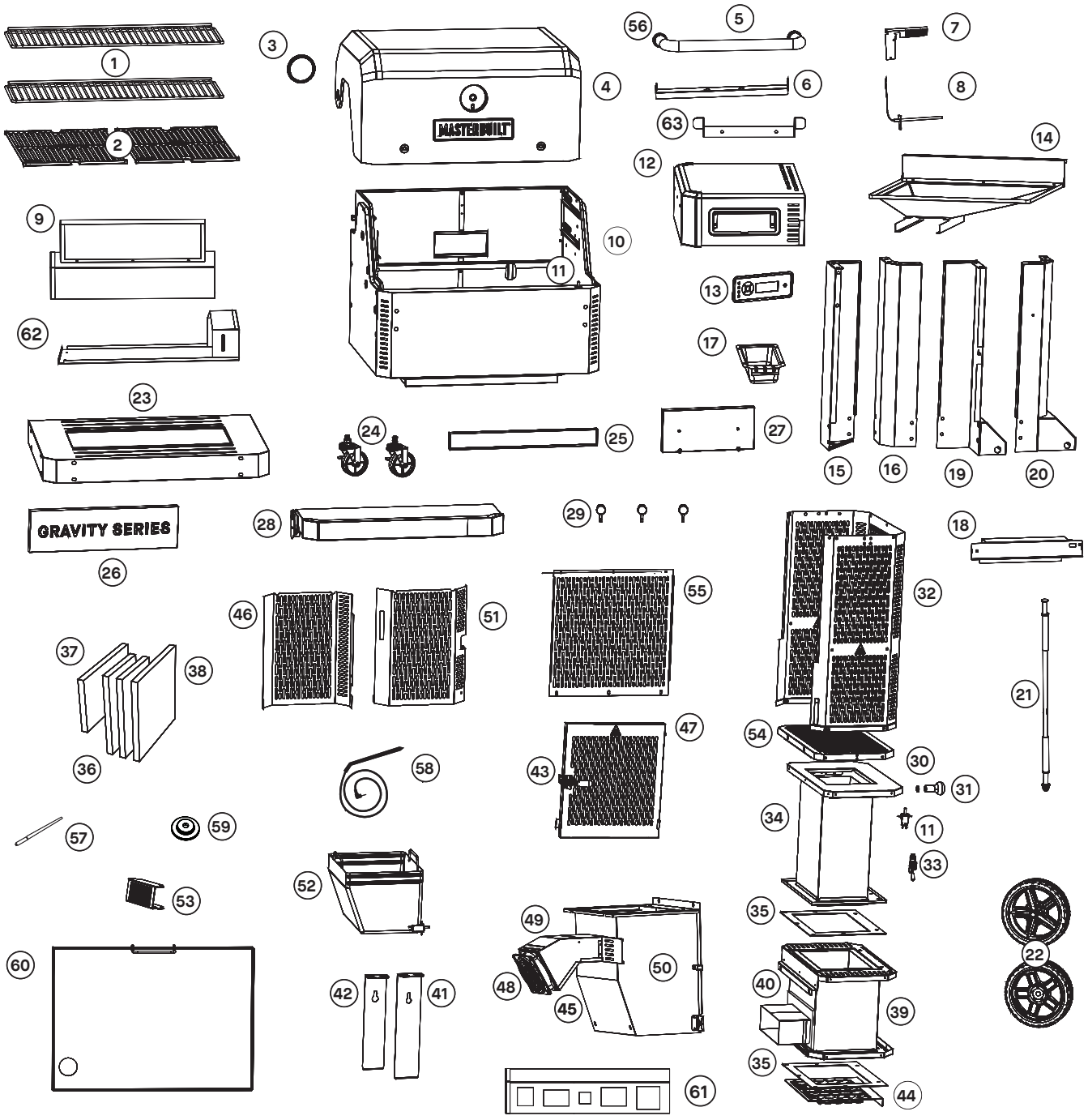


RAPPEL: Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière et les côtés et un mur, une rampe ou une autre installation quelconque. Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées.

RECORDATORIO: Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera y los costados de las paredes, rieles u otras construcciones combustibles. Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación.



Parts Diagram | Diagramme des pieces | Diagrama de partes



Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	2	Smoking/Warming Racks	33	1	Hopper Lid Latch
2	2	Smoke + Sear Grates	34	1	Hopper Assembly - Top
3	1	Temperature Gauge	35	2	Hopper Gasket
4	1	Lid Assembly	36	2	Front/Rear Fire Brick
5	1	Handle Tube	37	1	Left Fire Brick
6	1	Heat Manifold Support	38	1	Right Fire Brick
7	1	Temperature Probe Bracket	39	1	Hopper Assembly - Middle
8	1	Temperature Probe	40	1	Grill Heat Intake Fiber Spacer
9	1	Heat Manifold (Griddle)	41	1	Heat Intake Slide (Large)
10	1	Body Assembly	42	1	Air Intake Slide (Small)
11	3	Lid/Door Switch	43	1	Hopper Door Latch
12	1	Side Shelf Assembly	44	1	Charcoal Grate Assembly
13	1	Controller Assembly	45	1	Fan Brace
14	1	Bottom Tray Assembly	46	1	Hopper Heat Shield - Bottom Rear
15	1	Left Rear Leg Assembly	47	1	Hopper Door Assembly
16	1	Left Front Leg Assembly	48	1	Fan
17	1	Grease Tray	49	1	Fan Guard
18	1	Side RH Leg Brace	50	1	Hopper Assembly - Bottom
19	1	Right Rear Leg	51	1	Hopper Heat Shield - Bottom Front
20	1	Right Front Leg	52	1	Ash Tray Assembly
21	1	Wheel Axle with Lock Nut / 3 Washers / 2 Bushings	53	1	Manifold Ash Grate
22	2	8” Wheel	54	1	Hopper Lid Assembly
23	1	Bottom Shelf Assembly	55	1	Hopper Shrouding
24	2	3” Caster	56	2	Lid Handle Base
25	1	Back Leg Brace	57	1	Antenna
26	1	Front Leg Cross Brace	58	1	Meat Probe
27	1	Side LH Leg Brace	59	2	Lid Handle Washer
28	1	Front Shelf Assembly	60	1	Griddle
29	3	Tool Hanger	61	1	Heat Manifold (Grill)
30	1	Hopper Lid Handle Washer	62	1	Heat Manifold Base
31	1	Hopper Lid Handle	63	1	Cord Managment Bracket
32	1	Hopper Heat Shield - Top		1	Power Cord / Plug + 3Pcs Plugs - Not Shown

- **BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
- Assemble on a clean flat surface.
- Recommend assembling on cardboard to avoid oil residue on floors or scratches.
- Gloves recommended for assembly. Hopper gasket is fiberglass and will irritate skin.
- Tools needed: Phillips head screwdriver, adjustable wrench, 19mm socket wrench.
- Approximate assembly time: 1 hour, 45 minutes.
- Recommend two people assemble to increase ease and reduce assembly time.
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.
- **Remove all printed labels from the grill and hopper before use.**

STOP

DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact MASTERBUILT Customer Service at www.masterbuilt.com/pages/support. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the grill.

Liste des pièces

N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	2	Grilles de fumage/réchauds
2	2	Grilles Fumer + Saisir
3	1	Indicateur de température
4	1	Assemblage du couvercle
5	1	Poignée tubulaire
6	1	Support de la rampe de chauffage
7	1	Support de la sonde de température
8	1	Sonde de température
9	1	Assemblage de la rampe de chauffage
10	1	Assemblage du corps
11	3	Interrupteur du couvercle/de la porte
12	1	Assemblage de la tablette latérale
13	1	Assemblage du contrôleur
14	1	Assemblage du plateau inférieur
15	1	Assemblage du pied arrière gauche
16	1	Assemblage du pied avant gauche
17	1	Bac à graisse
18	1	Jambe accolade côté droit
19	1	Pied arrière droit
20	1	Pied avant droit
21	1	Essieu de roue avec écrou autobloquant / 3 rondelles / 2 bagues
22	2	Roue de 8 po
23	1	Assemblage de la tablette inférieure
24	2	Roulette de 3 po
25	1	Arrière attelle
26	1	Croisillon du pied avant
27	1	Jambe renfort latéral gauche
28	1	Assemblage de la tablette avant
29	3	Porte-outils
30	1	Rondelle de la poignée du couvercle de la trémie
31	1	Poignée du couvercle de la trémie
32	1	Écran thermique de la trémie – dessus
33	1	Loquet du couvercle de la trémie
34	1	Assemblage de la trémie – dessus
35	2	Joint d'étanchéité de la trémie
36	2	Brique réfractaire avant/arrière
37	1	Brique réfractaire de gauche
38	1	Brique réfractaire de droite
39	1	Assemblage de la trémie – centre
40	1	Dispositif d'espacement en fibre de l'entrée de chaleur du gril
41	1	Glissière de l'entrée de chaleur
42	1	Glissière de l'entrée d'air
43	1	Loquet de la porte de la trémie
44	1	Assemblage de la grille de charbon
45	1	Support du ventilateur
46	1	Écran thermique de la trémie – en bas à l'arrière
47	1	Assemblage de la porte de la trémie
48	1	Ventilateur
49	1	Grille de protection du ventilateur
50	1	Assemblage de la trémie – fond
51	1	Écran thermique de la trémie – en bas à l'avant
52	1	Assemblage du bac à cendres
53	1	Grille de l'entrée de chaleur du gril
54	1	Assemblage du couvercle de la trémie
55	1	Bandage de la trémie
56	2	Base de la poignée du couvercle
57	1	Antenne
58	1	Thermomètre à viande
59	2	Rondelle de poignée
60	1	Plaque chauffante à dessus plat
61	1	Assemblage de la rampe de chauffage
62	1	Base de collecteur de chaleur
63	1	Support de gestion de cordon
	1	Cordon d'alimentation / fiches 3 pièces - non illustré

- **AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage. Le joint d'étanchéité de la trémie est en fibre de verre et irritera la peau.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus d'huile sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Outils nécessaires : tournevis cruciforme, clé ajustable, clé à douille de 19 mm.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 1 heure 45 minutes.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.
- **Enlevez toutes les étiquettes imprimées du gril et de la trémie avant l'utilisation.**

ARRÊTEZ

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées. Contactez le service clientèle de MASTERBUILT à l'adresse www.masterbuilt.com/pages/support. Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée située sur le gril.

Lista de partes

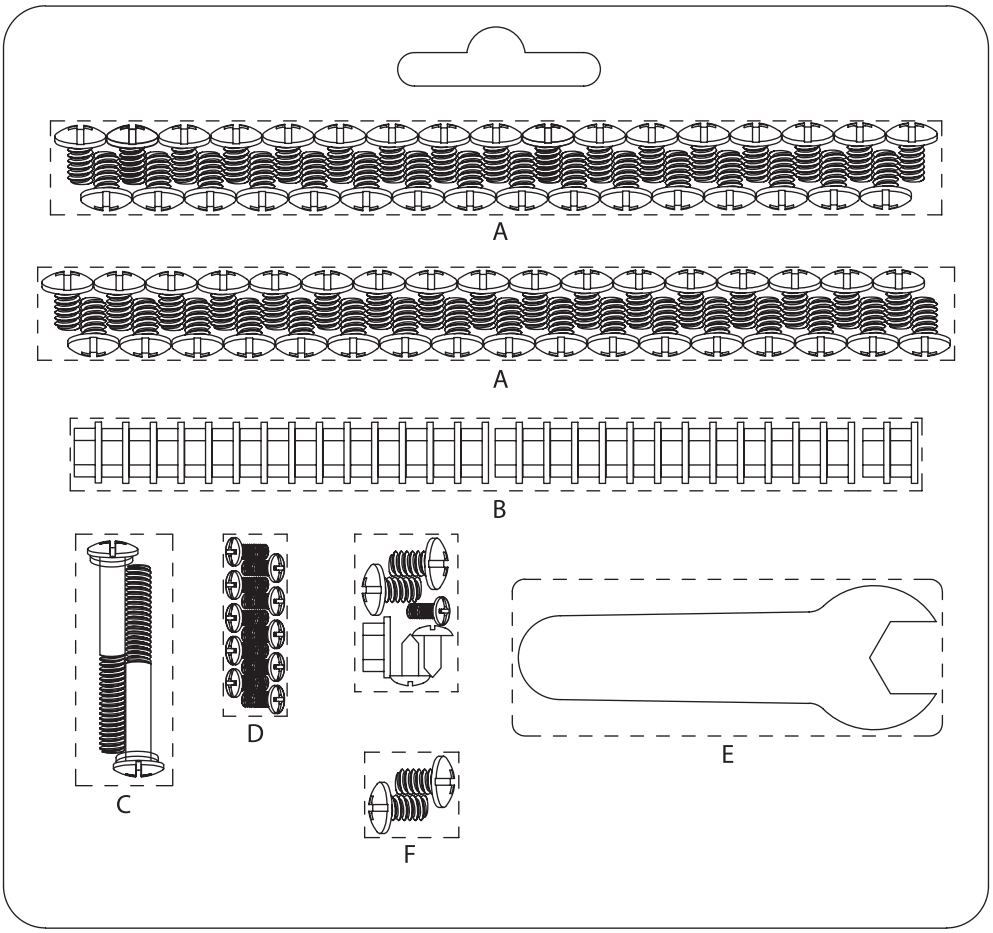
NO.	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	2	Rejilla de ahumado/calentamiento
2	2	Rejillas de ahumado + sellado
3	1	Medidor de temperatura
4	1	Ensamblaje de la tapa
5	1	Tubo del asa
6	1	Soporte del colector de calor
7	1	Abrazadera de la sonda de temperatura
8	1	Sonda de temperatura
9	1	Ensamblaje del colector de calor
10	1	Ensamblaje del cuerpo
11	3	Interruptor de la tapa/puerta
12	1	Ensamblaje de la repisa lateral
13	1	Ensamblaje del controlador
14	1	Ensamblaje de la bandeja inferior
15	1	Ensamblaje de la pata izquierda posterior
16	1	Ensamblaje de la pata izquierda delantera
17	1	Bandeja de grasa
18	1	Lado derecho pierna ortopédica
19	1	Pata derecha posterior
20	1	Pata derecha delantera
21	1	Eje de la rueda con contratuerca / 3 Arandelas / 2 Bujes
22	2	Rueda de 8” (20 cm)
23	1	Ensamblaje de la repisa inferior
24	2	Ruedecilla de 3” (7.62 cm)
25	1	Paréntesis de la pierna trasera
26	1	Cruceta de la pata delantera
27	1	Abrazadera del lado izquierdo de la pierna
28	1	Ensamblaje de la repisa delantera
29	3	Colgador para herramientas
30	1	Arandela del asa de la tapa de la tolva
31	1	Asa de la tapa de la tolva
32	1	Protector de calor de la tolva - Superior
33	1	Seguro de la tapa de la tolva
34	1	Ensamblaje de la tolva - Superior
35	2	Junta de la tolva
36	2	Ladrillo refractario delantero/posterior
37	1	Ladrillo refractario izquierdo
38	1	Ladrillo refractario derecho
39	1	Ensamblaje de la tolva - Medio
40	1	Espaciador de fibra de la admisión del calor de la parrilla
41	1	Lámina de admisión del calor
42	1	Lámina de admisión del aire
43	1	Seguro de la puerta de la tolva
44	1	Ensamblaje de la rejilla de carbón
45	1	Abrazadera del ventilador
46	1	Protector de calor de la tolva - Posterior inferior
47	1	Ensamblaje de la puerta de la tolva
48	1	Ventilador
49	1	Protector del ventilador
50	1	Ensamblaje de la tolva - Inferior
51	1	Protector de calor de la tolva - Delantero inferior
52	1	Ensamblaje de la bandeja de cenizas
53	1	Rejilla de admisión de calor de la parrilla
54	1	Ensamblaje de la tapa de la tolva
55	1	Recubrimiento de la tolva
56	2	Base del asa de la tapa
57	1	Antena
58	1	Sonda de carne
59	2	Arandela de manija
60	1	Parrilla plana
61	1	Ensamblaje del colector de calor
62	1	Base de colector de calor
63	1	Soporte de administración de cable
	1	Cable de alimentación / enchufes de 3 piezas - sin imagen

- **ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**
- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda el uso de guantes para el ensamblaje. La junta de la tolva es de fibra de vidrio y puede irritar la piel.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos de aceite sobre el piso o rasguños.
- Herramientas necesarias: Destornillador en cruz Phillips, llave ajustable, llave de tubo de 19 mm.
- Tiempo de ensamblaje aproximado: 1 hora y 45 minutos.
- Se recomienda que dos personas lo ensamblen para facilitar y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- **Retire todas las etiquetas impresas de la parrilla y de la tolva antes de su uso.**

PARE

NO REGRESE AL MINORISTA para obtener asistencia en el montaje, o si faltan piezas o están dañadas. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de MASTERBUILT en www.masterbuilt.com/pages/support. Tenga a mano su número de modelo y número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada de clasificación en la parrilla.

Hardware | Quincaillerie | Accesorios



KEY	QTY.	DESCRIPTION
A	67	M6x12 Screw
B	30	M6 Hex Nut
C	2	M6x48 Screw with lock washer
D	10	M4x10 Screw
E	1	Tool
F	2	M6x12

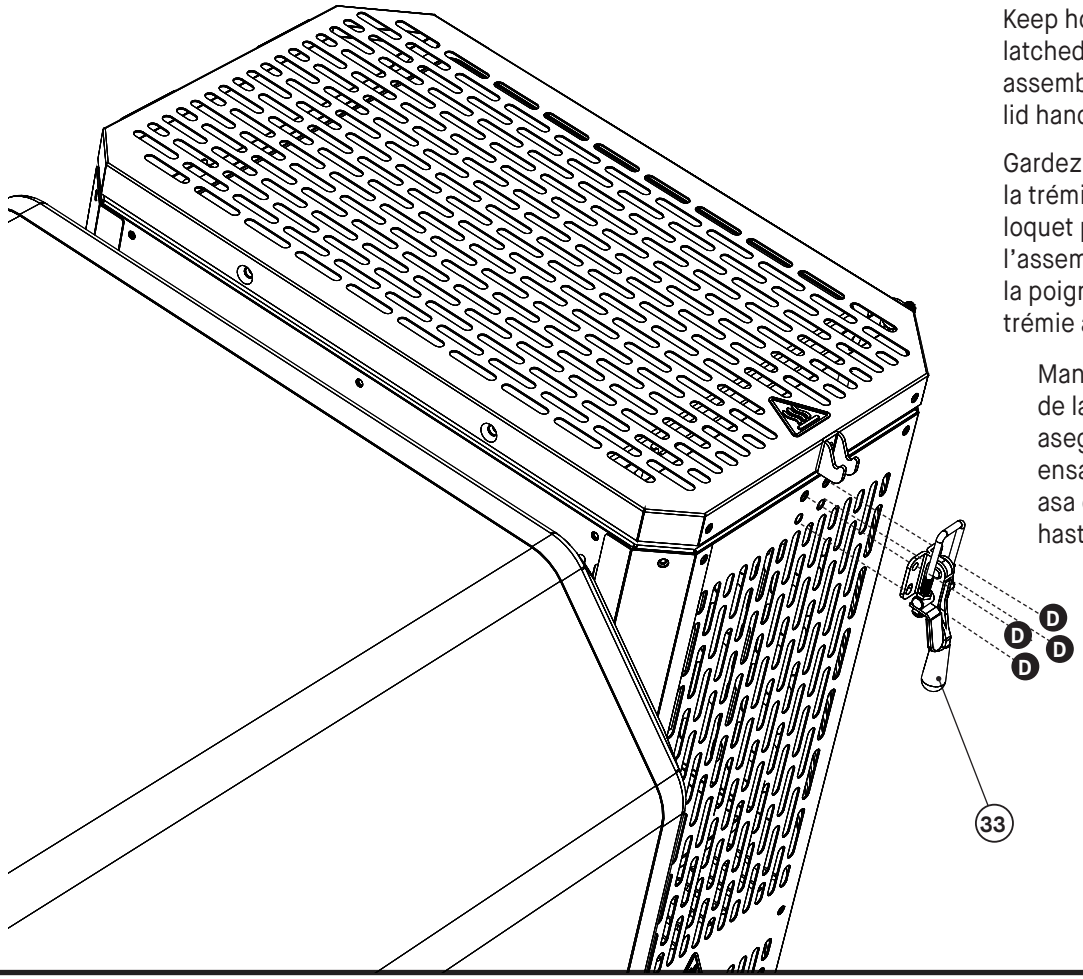
KEY	QTÉ	DESCRIPTION
A	67	Vis M6×12
B	30	Écrou hexagonal M6
C	2	Vis M6×48 avec rondelle de blocage
D	10	Vis M4×10
E	1	Outil
F	2	M6×12

CLAVE	CANT.	DESCRIPCIÓN
A	67	Tornillo de M6x12
B	30	Tuerca hexagonal M6
C	2	Tornillo M6x48 con arandela de seguridad
D	10	Tornillo de M4x10
E	1	Herramienta
F	2	M6×12

Assembly | Assemblage | Ensamblaje

1

D
X4



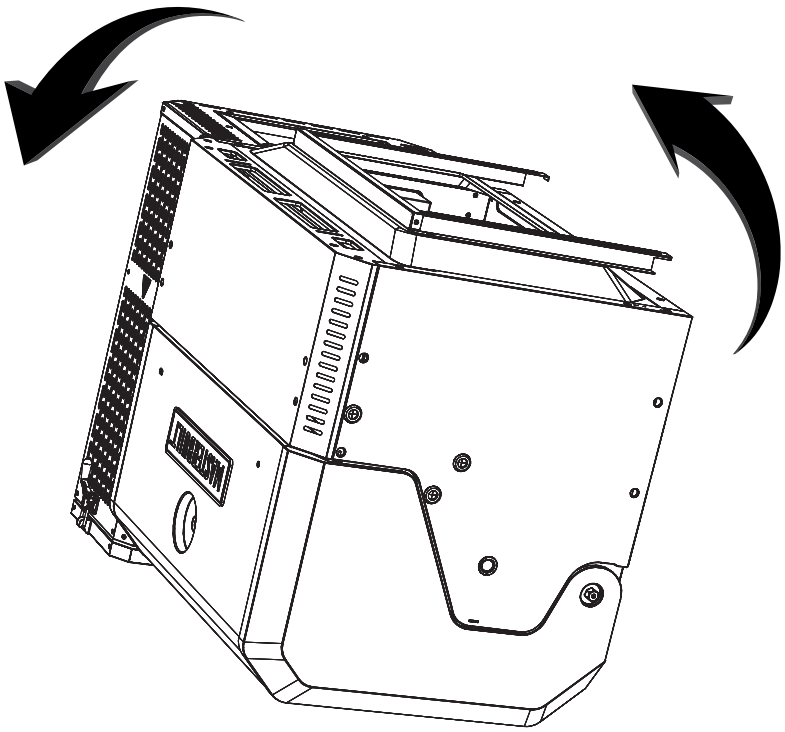
Keep hopper lid closed and latched for remainder of assembly. Do not add hopper lid handle until step 24.

Gardez le couvercle de la trémie fermé avec le loquet pendant le reste de l'assemblage. Ne pas ajouter la poignée du couvercle de la trémie avant l'étape 24.

Mantenga la tapa de la tolva cerrada y asegurada por el resto del ensamblaje. No coloque el asa de la tapa de la tolva hasta el paso 24.

2





To avoid personal injury and damage to grill, have someone help you lift the grill on its lid onto cardboard to avoid scratches.

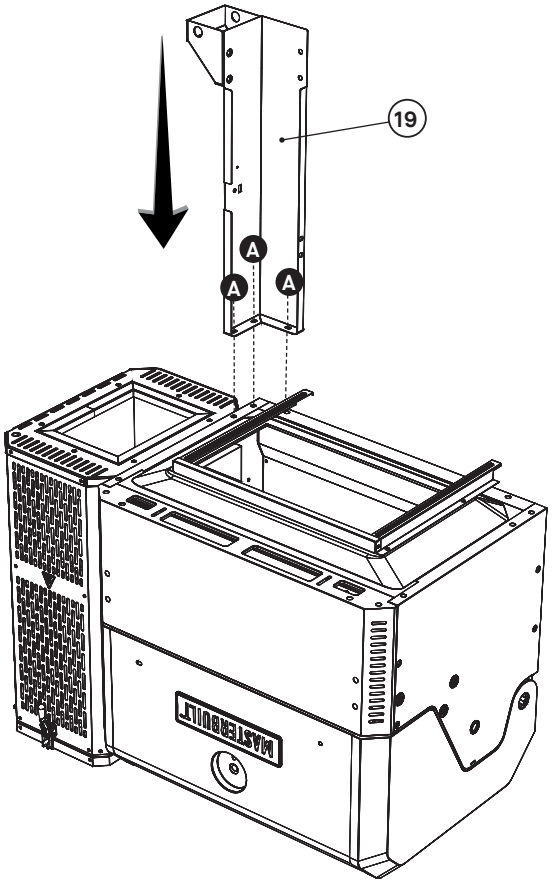
Pour éviter de vous blesser et d'endommager le gril, demandez à une autre personne de vous aider à soulever le gril et à le poser sur le dos sur le carton pour éviter les égratignures.

Para evitar lesiones personales y daños a la parrilla, que alguien le ayude a levantar la parrilla por la parte posterior sobre el cartón para evitar rasguños.

Assembly | Assemblage | Ensamblaje

3

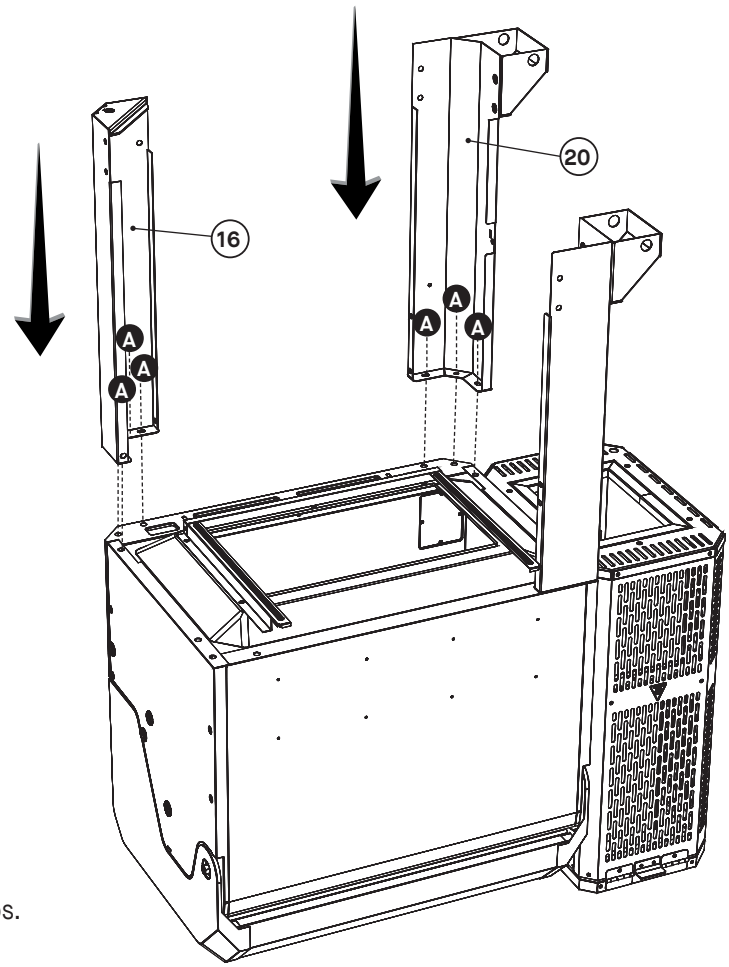
A
X3



Do not fully tighten screws.
Ne serrez pas complètement les vis.
No ajuste completamente los tornillos.

4

A
X6



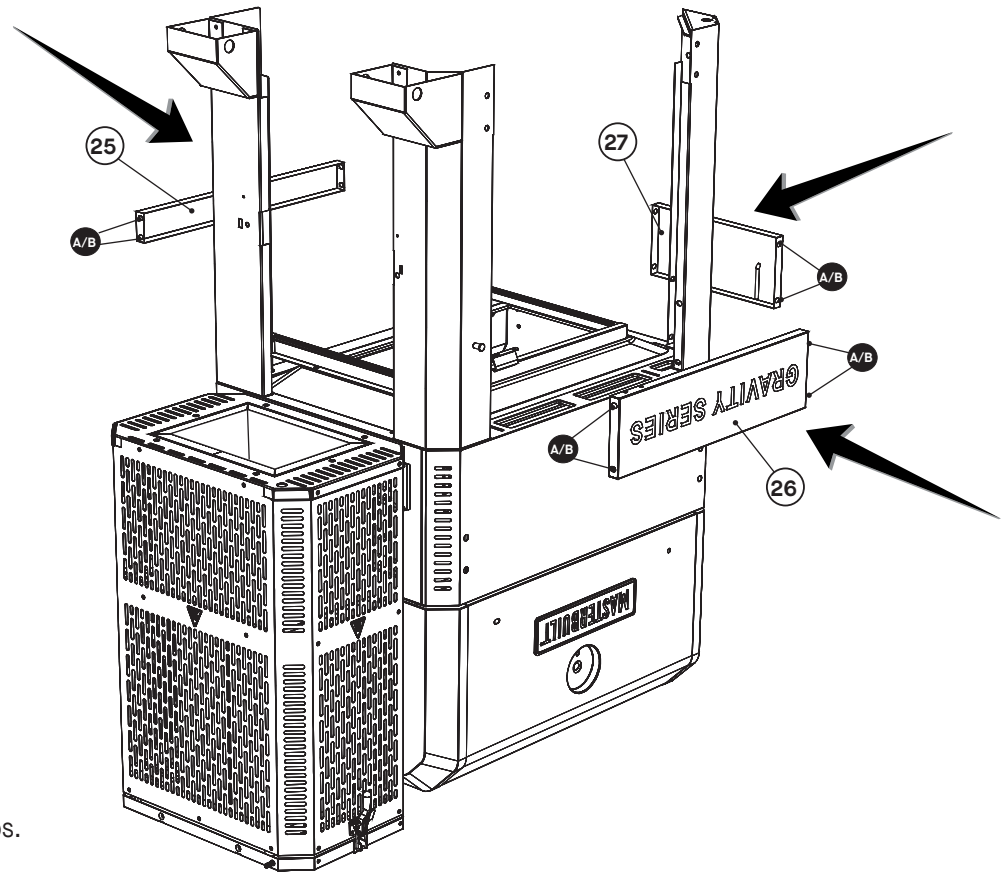
Do not fully tighten screws.
Ne serrez pas complètement les vis.
No ajuste completamente los tornillos.

Assembly | Assemblage | Ensamblaje

5

A
X8

B
X8

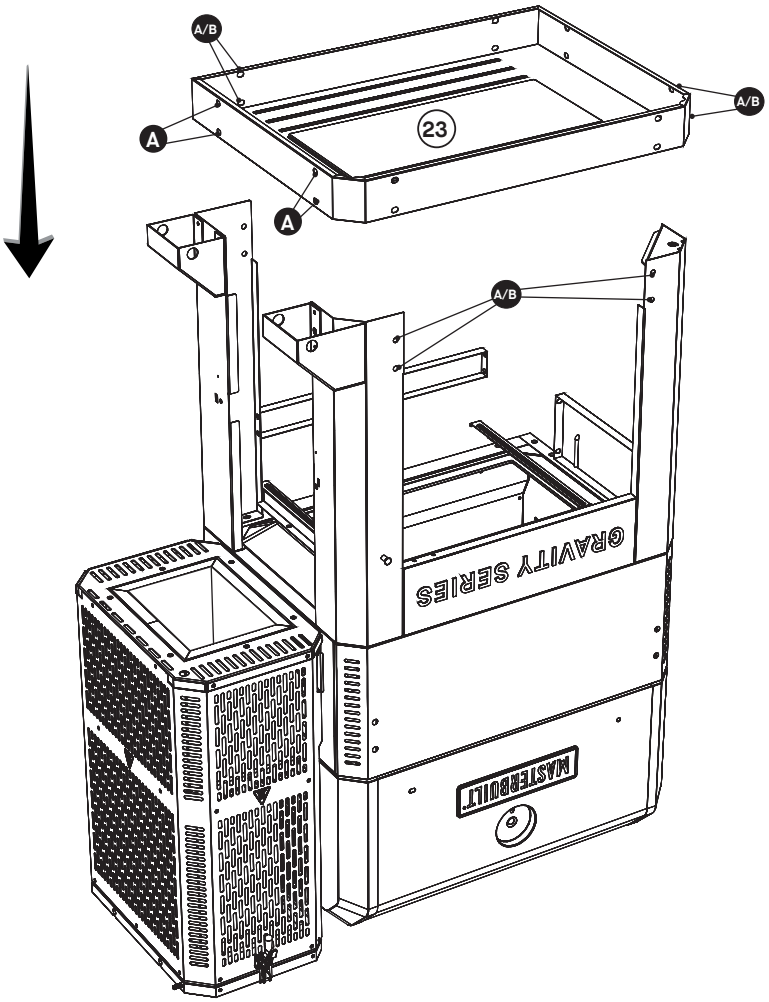


Do not fully tighten screws.
Ne serrez pas complètement les vis.
No ajuste completamente los tornillos.

6

A
X12

B
X8



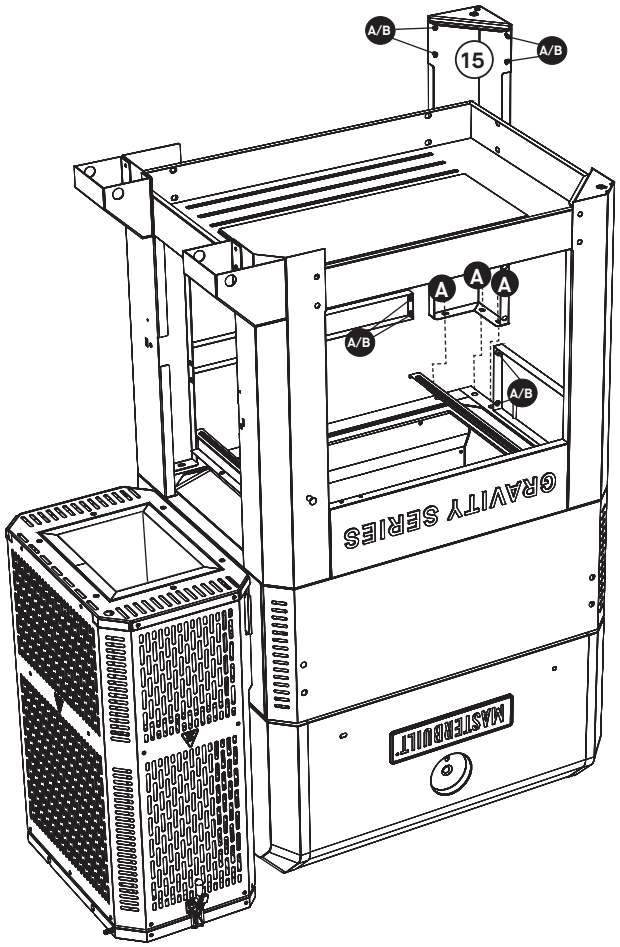
Do not fully tighten screws.
Ne serrez pas complètement les vis.
No ajuste completamente los tornillos.

Assembly | Assemblage | Ensamblaje

7

A
X11

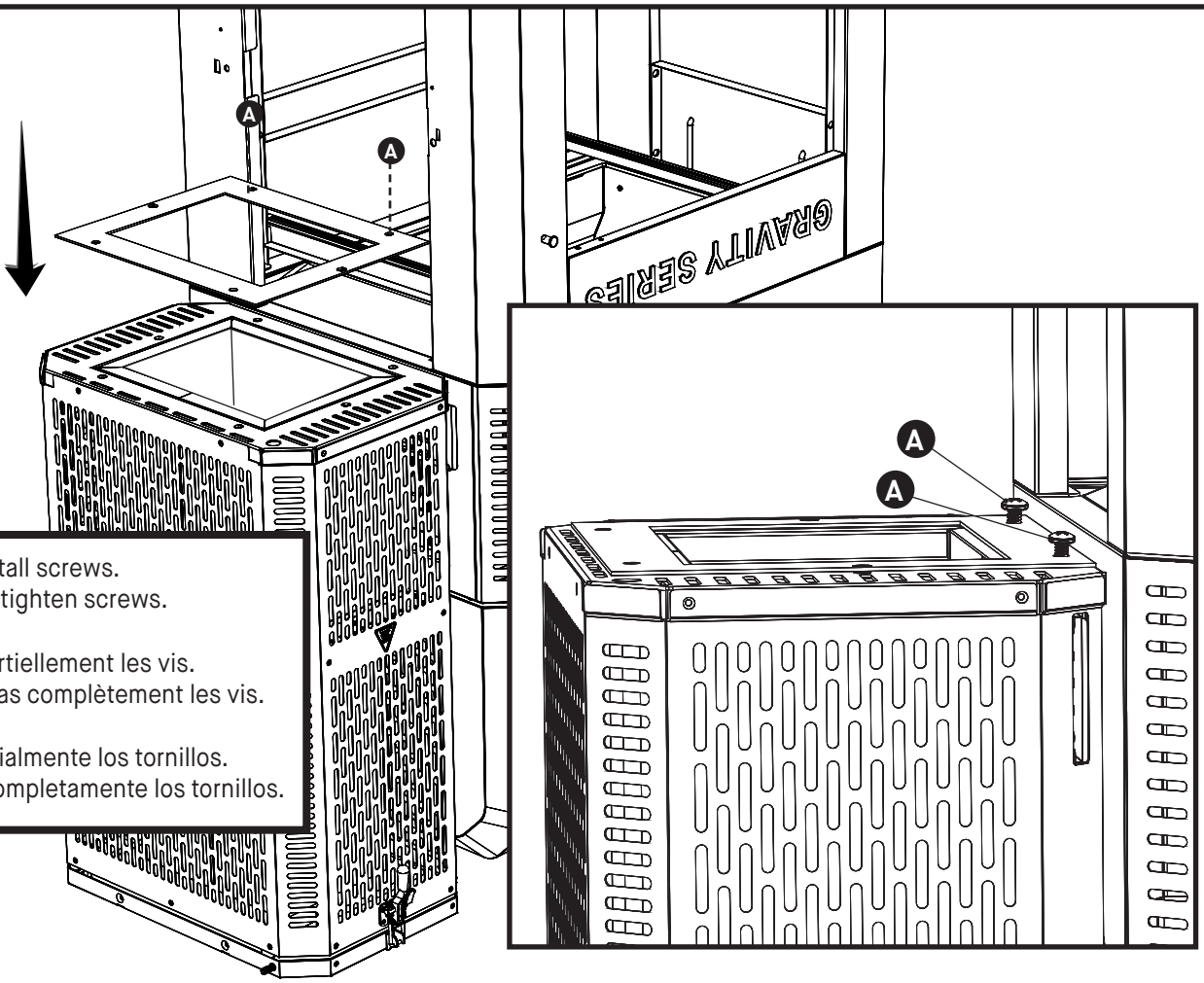
B
X8



Do not fully tighten screws.
Ne serrez pas complètement les vis.
No ajuste completamente los tornillos.

8

A
X2



Partially install screws.
Do not fully tighten screws.

Installez partiellement les vis.
Ne serrez pas complètement les vis.

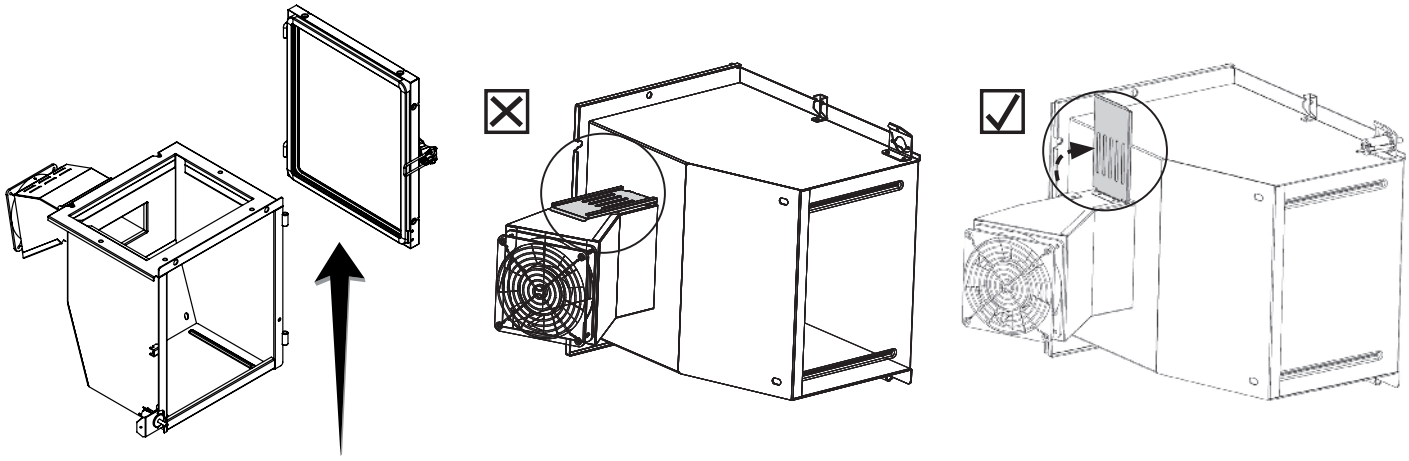
Instale parcialmente los tornillos.
No ajuste completamente los tornillos.

9

On the hopper, bend the circled piece up away from the fan toward the hopper. Note: Only bend this piece as necessary. Bending it too many times could damage it.

Sur la trémie, repliez la pièce entourée dans la direction opposée au ventilateur, vers la trémie. Remarque : ne pliez cette pièce que selon les besoins. Elle pourrait être endommagée si elle est pliée trop souvent.

En la tolva, doble la pieza circular lejos del ventilador y en dirección a la tolva. Nota: solo doble esta pieza si es necesario. Si la dobla demasiadas veces, se podría dañar.



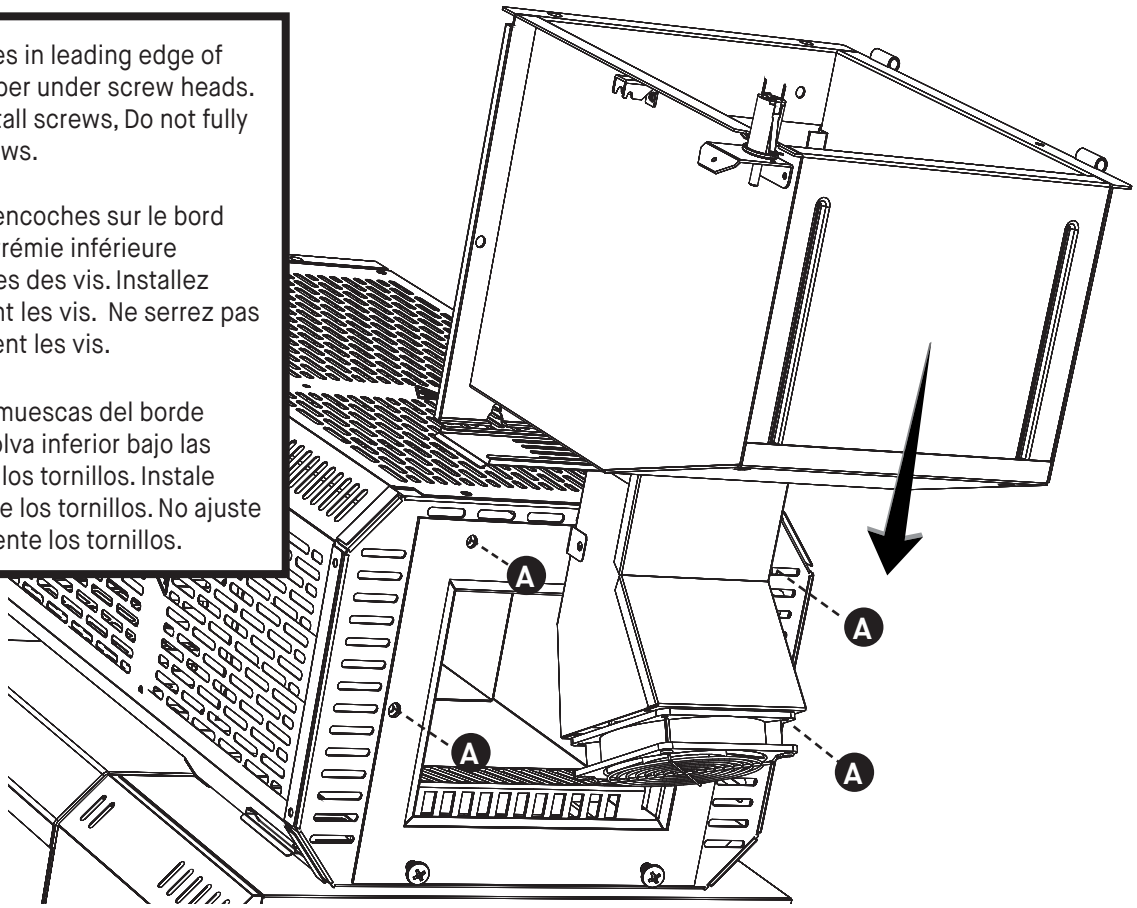
10

A
X4

Slide notches in leading edge of bottom hopper under screw heads. Partially install screws, Do not fully tighten screws.

Glissez les encoches sur le bord avant de la trémie inférieure sous les têtes des vis. Installez partiellement les vis. Ne serrez pas complètement les vis.

Deslice las muescas del borde guía de la tolva inferior bajo las cabezas de los tornillos. Instale parcialmente los tornillos. No ajuste completamente los tornillos.

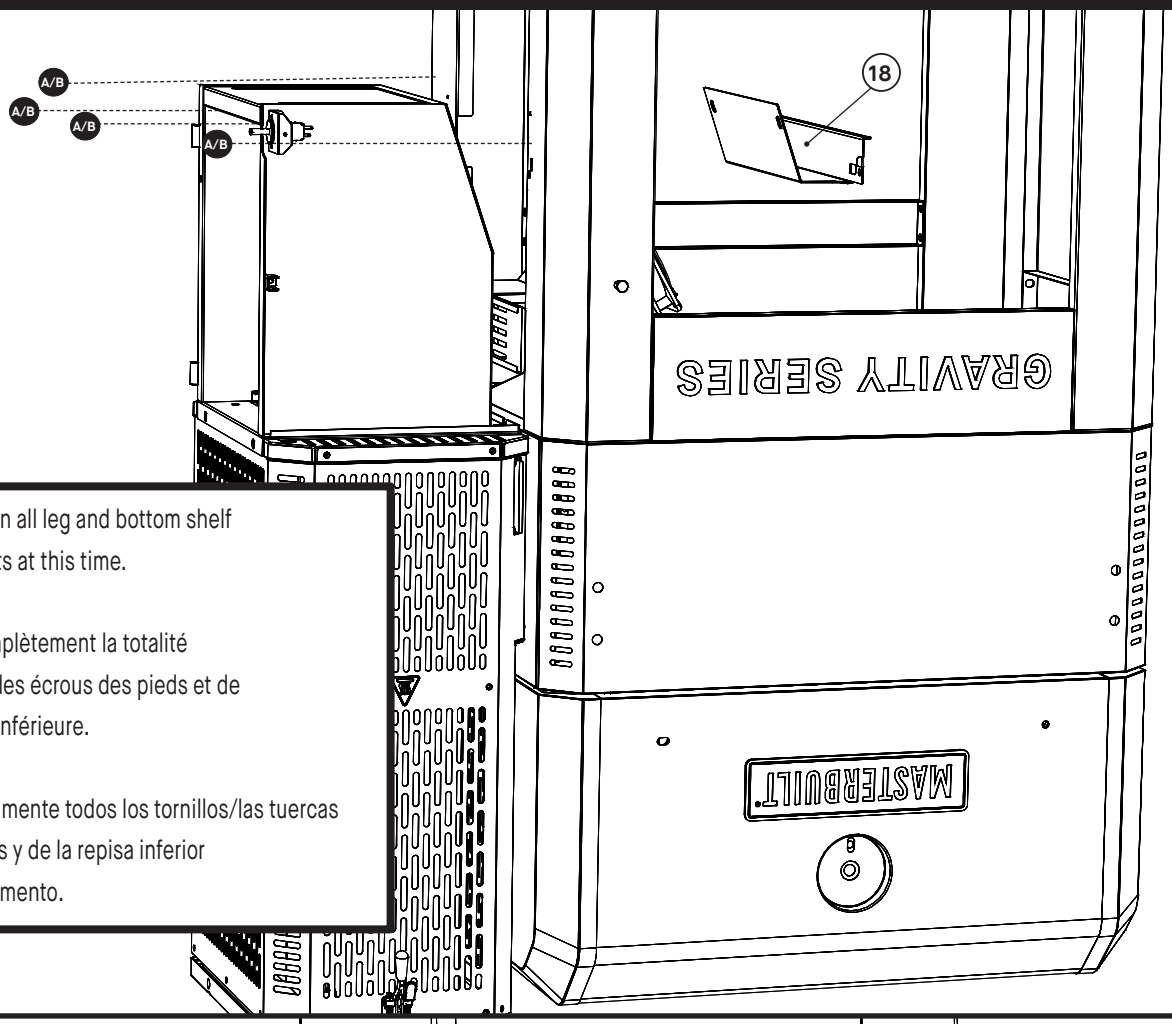


Assembly | Assemblage | Ensamblaje

11

A
X4

B
X4

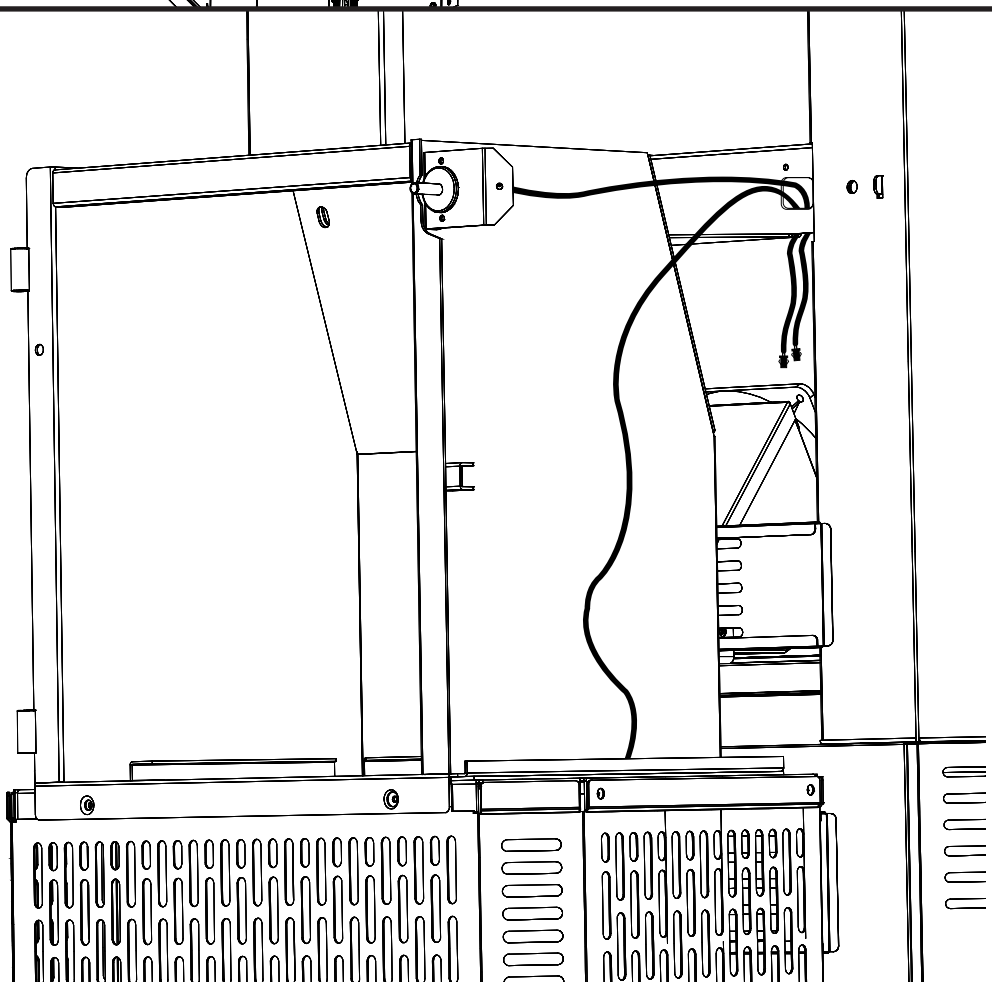


Fully tighten all leg and bottom shelf screws/nuts at this time.

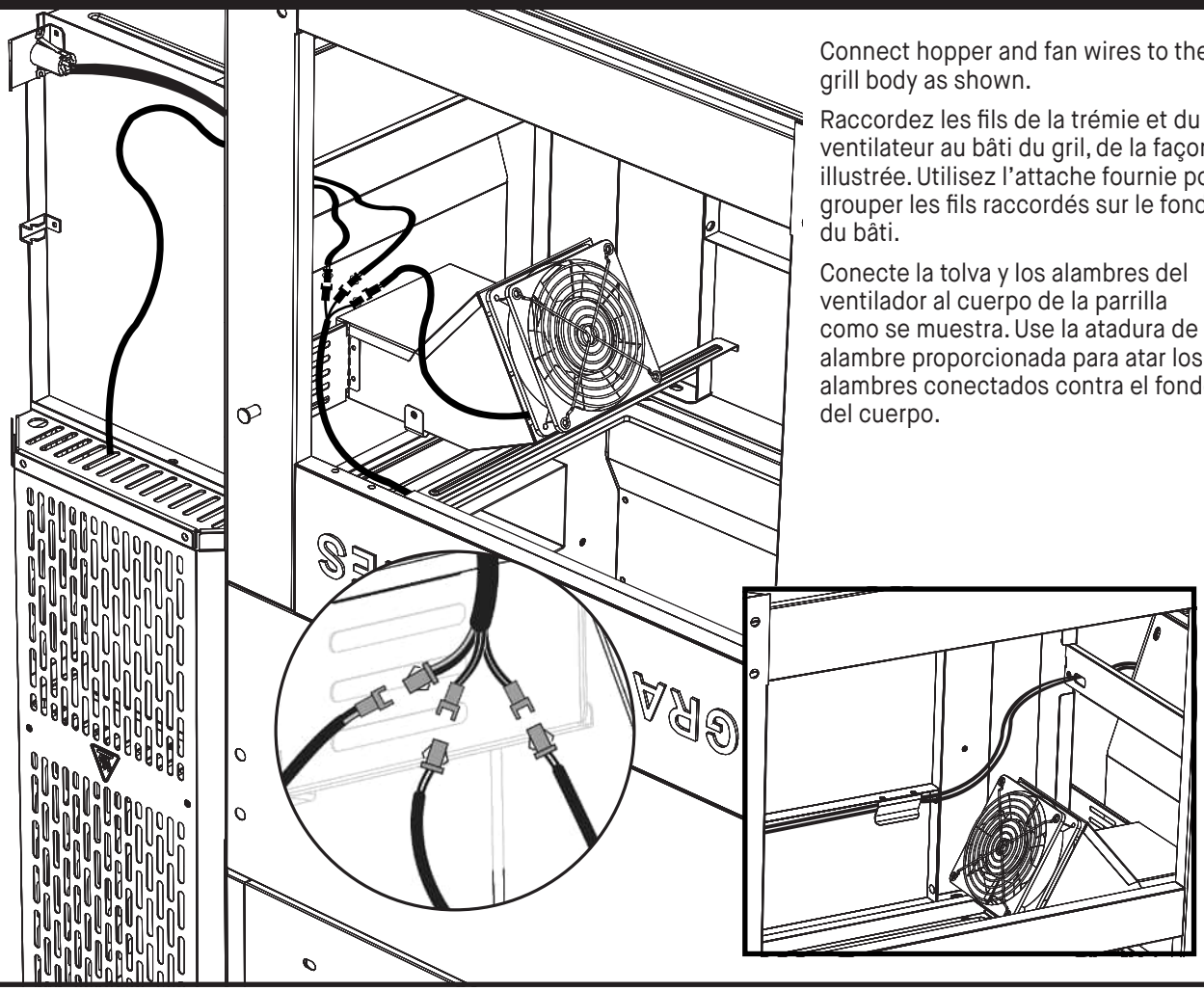
Serrez complètement la totalité des vis et des écrous des pieds et de la tablette inférieure.

Ajuste totalmente todos los tornillos/las tuercas de las patas y de la repisa inferior en este momento.

12



13



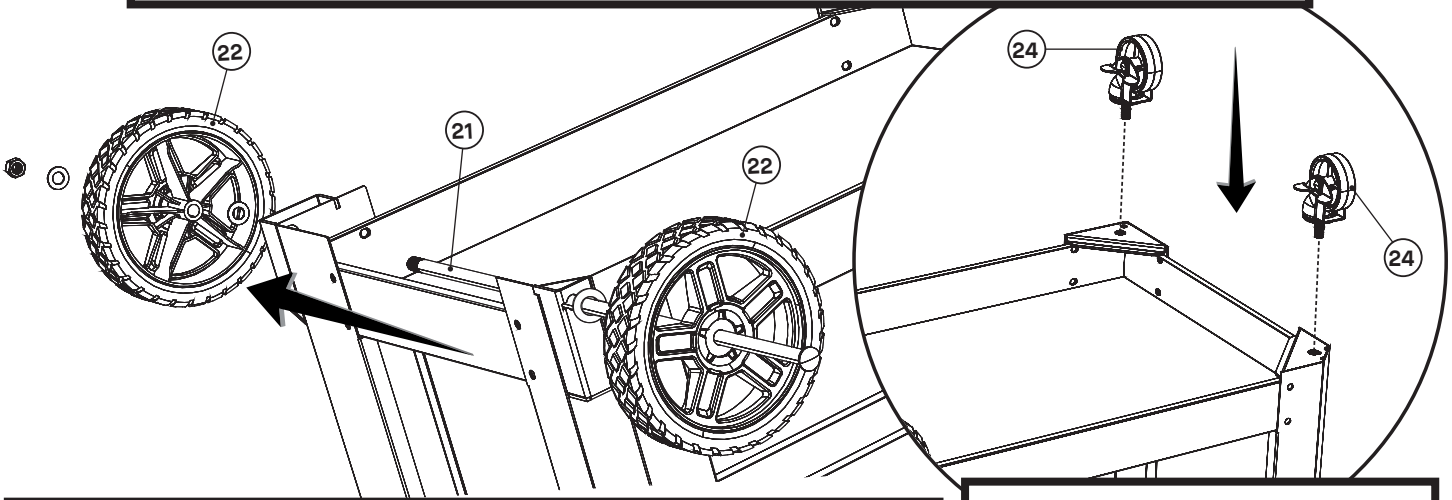
Connect hopper and fan wires to the grill body as shown.

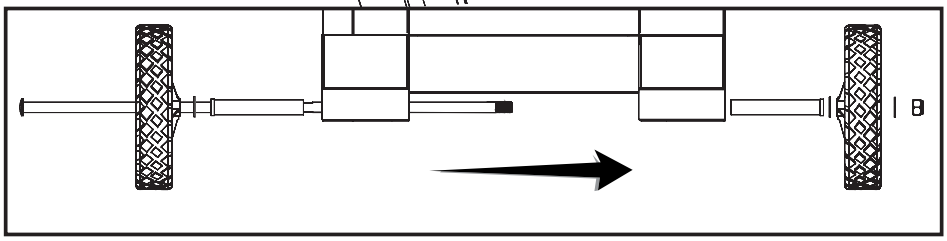
Raccordez les fils de la trémie et du ventilateur au bâti du gril, de la façon illustrée. Utilisez l'attache fournie pour grouper les fils raccordés sur le fond du bâti.

Conecte la tolva y los alambres del ventilador al cuerpo de la parrilla como se muestra. Use la atadura de alambre proporcionada para atar los alambres conectados contra el fondo del cuerpo.

14

Hold flat section of axle with adjustable wrench. Tighten lock nut with 19mm socket wrench. Note: Careful not to overtighten. Wheel should still spin.	Tenez la section plate de l'essieu au moyen de la clé ajustable. Serrez l'écrou autobloquant au moyen de la lé à douille de 19 mm. Remarque : ne serrez pas trop. La roue devrait encore tourner.	Sostenga la sección plana del eje con la llave ajustable. Ajuste la contratuerca con la llave de tubo de 19 mm. Nota: tenga cuidado de no sobreajustarla. La rueda todavía debería poder girar.





Use supplied flat wrench to tighten casters.

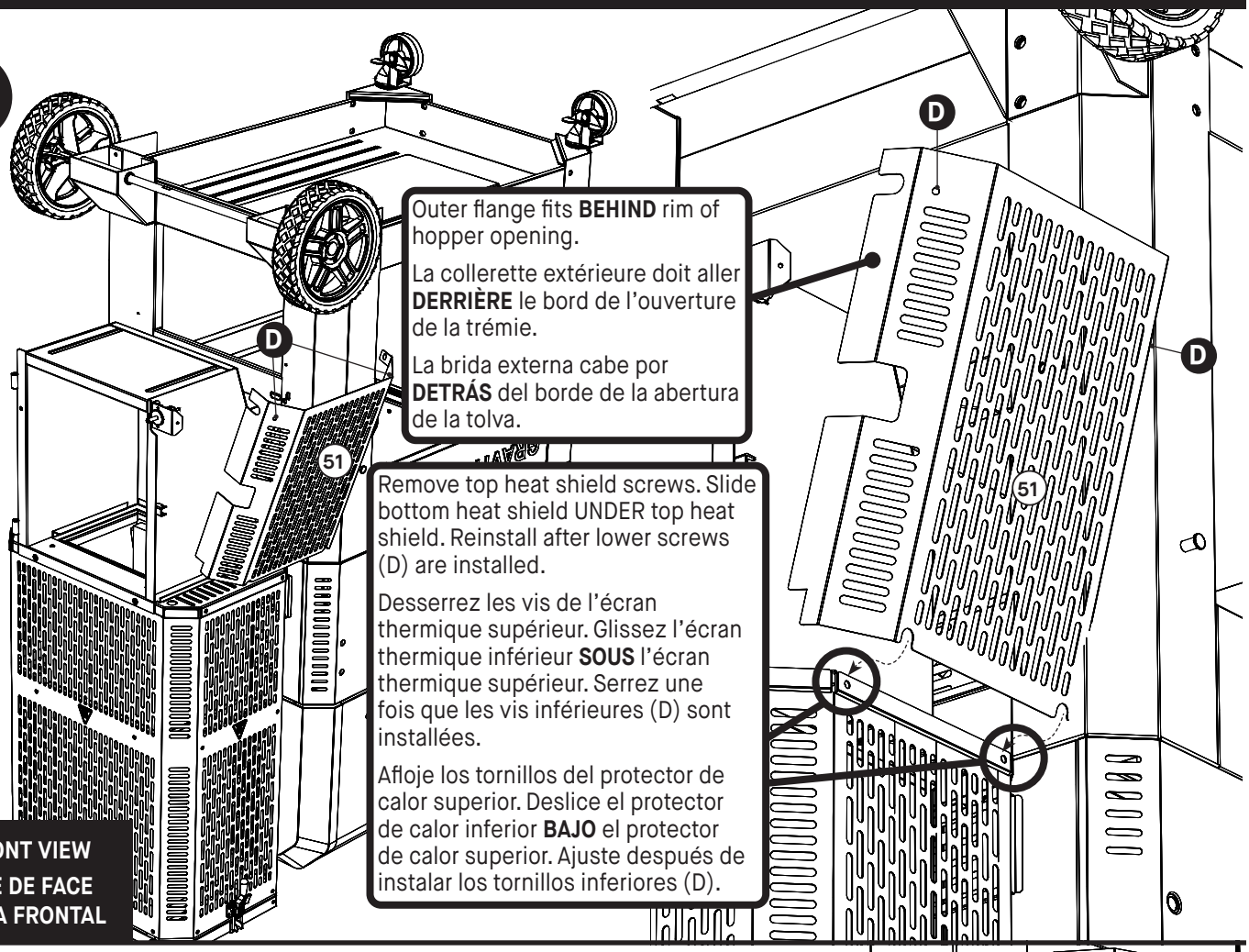
Utilisez la clé plate fournie pour serrer les roulettes.

Use la llave plana suministrada para ajustar las ruedecillas.

Assembly | Assemblage | Ensamblaje

15

D
X2



Outer flange fits **BEHIND** rim of hopper opening.

La collerette extérieure doit aller **DERRIÈRE** le bord de l'ouverture de la trémie.

La brida externa cabe por **DETRÁS** del borde de la abertura de la tolva.

Remove top heat shield screws. Slide bottom heat shield UNDER top heat shield. Reinstall after lower screws (D) are installed.

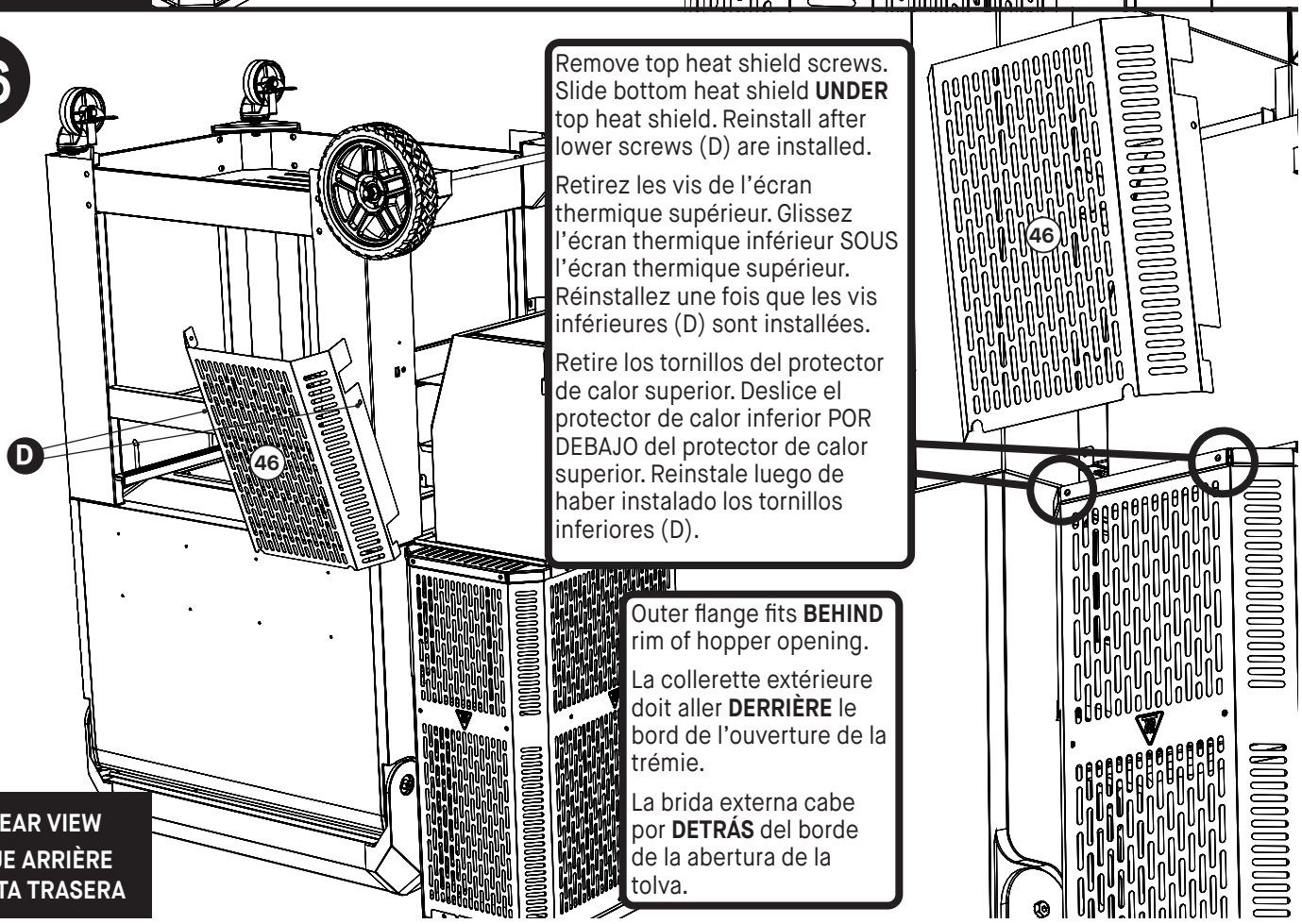
Desserrez les vis de l'écran thermique supérieur. Glissez l'écran thermique inférieur **SOUS** l'écran thermique supérieur. Serrez une fois que les vis inférieures (D) sont installées.

Afloje los tornillos del protector de calor superior. Deslice el protector de calor inferior **BAJO** el protector de calor superior. Ajuste después de instalar los tornillos inferiores (D).

FRONT VIEW
VUE DE FACE
VISTA FRONTAL

16

D
X2



Remove top heat shield screws. Slide bottom heat shield **UNDER** top heat shield. Reinstall after lower screws (D) are installed.

Retirez les vis de l'écran thermique supérieur. Glissez l'écran thermique inférieur SOUS l'écran thermique supérieur. Réinstallez une fois que les vis inférieures (D) sont installées.

Retire los tornillos del protector de calor superior. Deslice el protector de calor inferior POR DEBAJO del protector de calor superior. Reinstale luego de haber instalado los tornillos inferiores (D).

Outer flange fits **BEHIND** rim of hopper opening.

La collerette extérieure doit aller **DERRIÈRE** le bord de l'ouverture de la trémie.

La brida externa cabe por **DETRÁS** del borde de la abertura de la tolva.

REAR VIEW
VUE ARRIÈRE
VISTA TRASERA

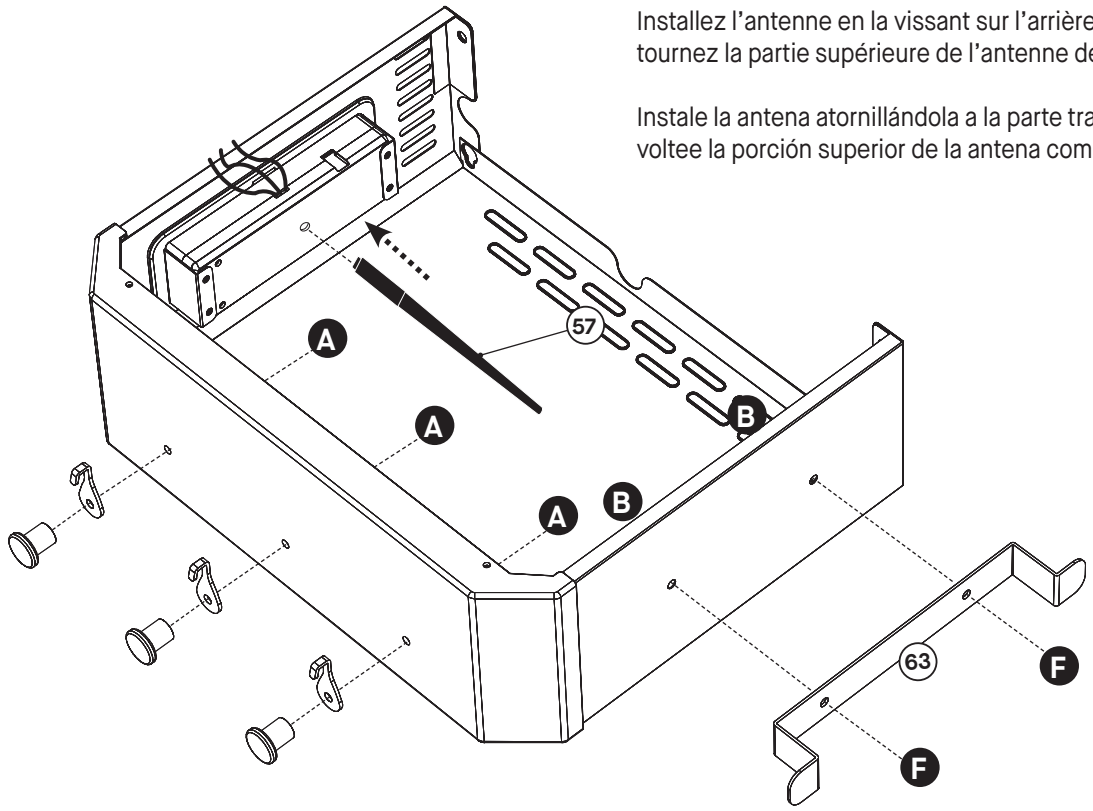
17

A X3
F X2
B X2

Install the antenna by screwing it onto the back of the panel. Then, turn the top portion of the antenna as shown.

Installez l'antenne en la vissant sur l'arrière du panneau. Ensuite, tournez la partie supérieure de l'antenne de la façon illustrée.

Instale la antena atornillándola a la parte trasera del panel. Luego, voltee la porción superior de la antena como se muestra.



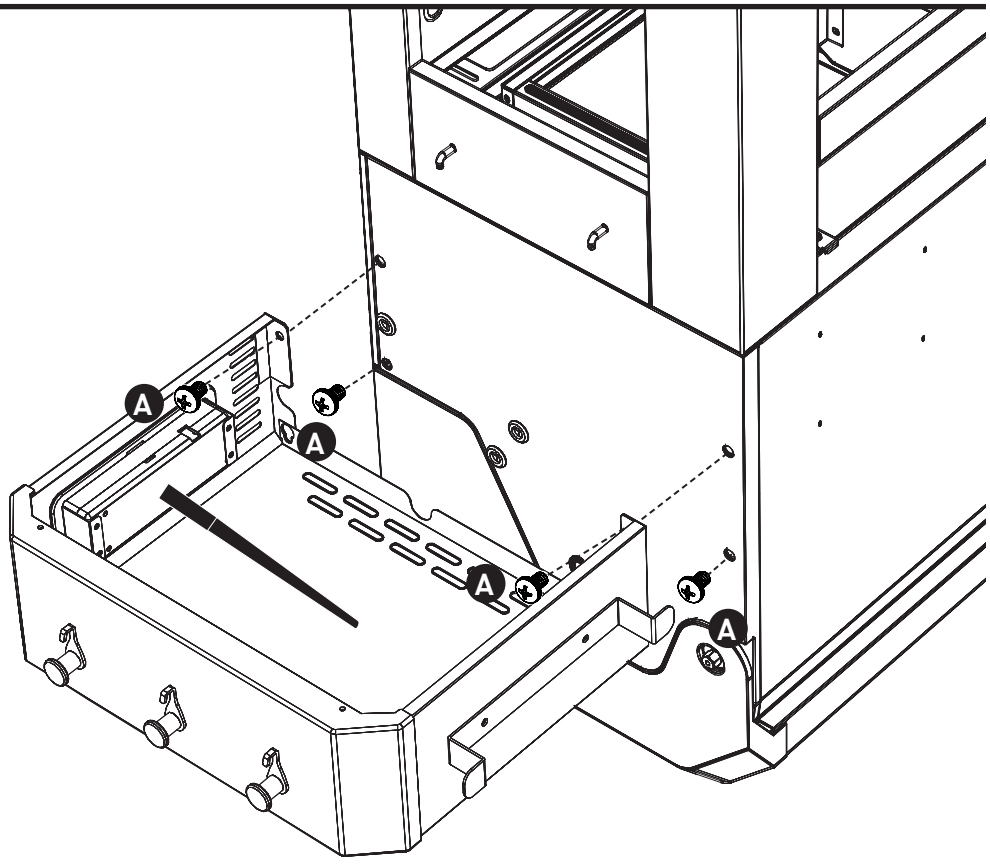
18

A X4

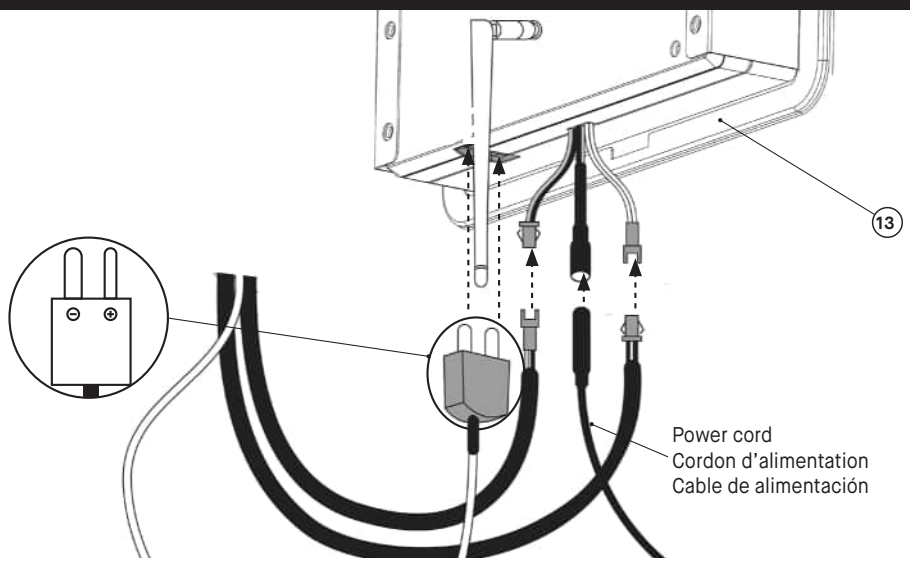
Install top screws (A) halfway into grill side wall. Place shelf over screw heads, add lower screws (A), then tighten screws.

Insérez les vis supérieures (A) à moitié dans la paroi latérale du gril. Mettez la tablette sur les têtes des vis, ajoutez les vis inférieures (A), puis serrez les vis.

Instale los tornillos superiores (A) hasta la mitad en la pared lateral de la parrilla. Coloque la repisa sobre las cabezas de los tornillos, añada los tornillos inferiores (A) y luego ajuste los tornillos.



19



Connect the three cords from inside the grill to the digital control panel. Note that the prongs of the circled plug differ in size, with the larger one being the negative charge and the smaller one being the positive charge. Make sure to match the size of the prong with the size of the slot when plugging it into the control panel. This should not require much force. Connect the power cord last.

Raccordez les trois cordons provenant de l'intérieur du gril au panneau de commande numérique. Notez que les tailles des broches de la fiche entourée sont différentes, la plus grosse correspondant à la charge négative et la plus petite à la charge positive. Assurez-vous de faire correspondre la taille des broches à la taille des fentes lorsque vous insérez la fiche dans le panneau de commande. Cela ne devrait pas nécessiter beaucoup de force. Pour terminer, branchez le cordon d'alimentation.

Conecte los tres cables desde dentro de la parrilla al panel de control digital. Tome en cuenta que las puntas del enchufe circular difieren de tamaño; la más grande tiene la carga negativa y la más pequeña tiene la carga positiva. Asegúrese de alinear el tamaño de la punta con el tamaño de la ranura cuando la enchufe en el panel de control. Esto no debería requerir demasiada fuerza. Conecte el cable de alimentación al final.

20



Stand grill upright and lock both casters for stability.

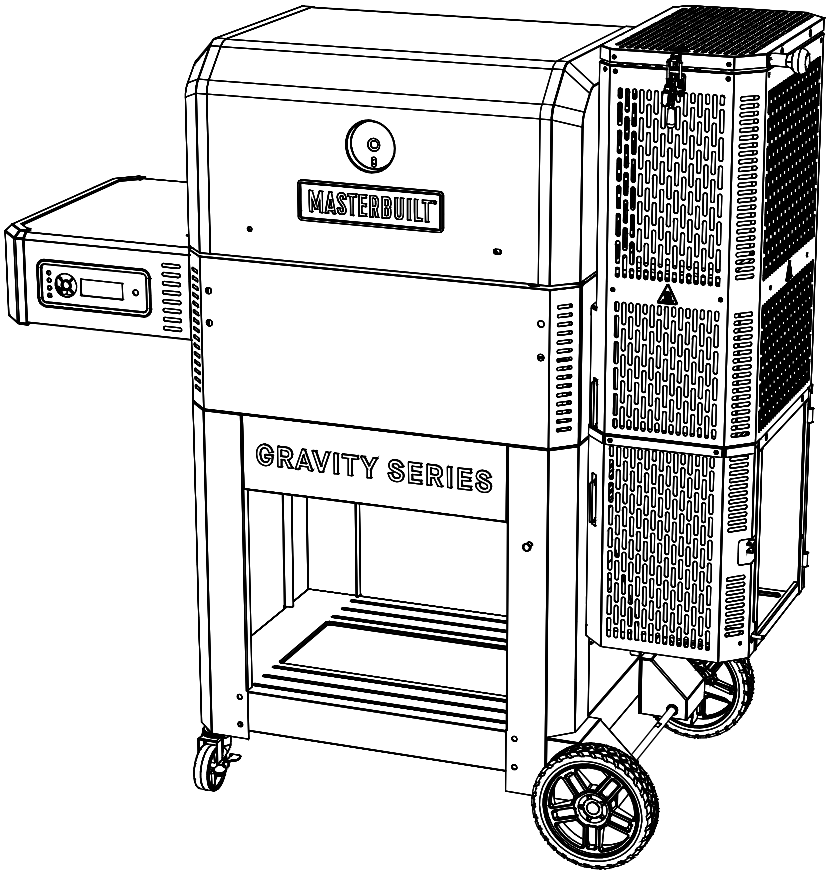
Note: Ensure screws/nuts on legs and bottom shelf are tight.

Mettez le gril debout et verrouillez les deux roulettes pour qu'il soit stable.

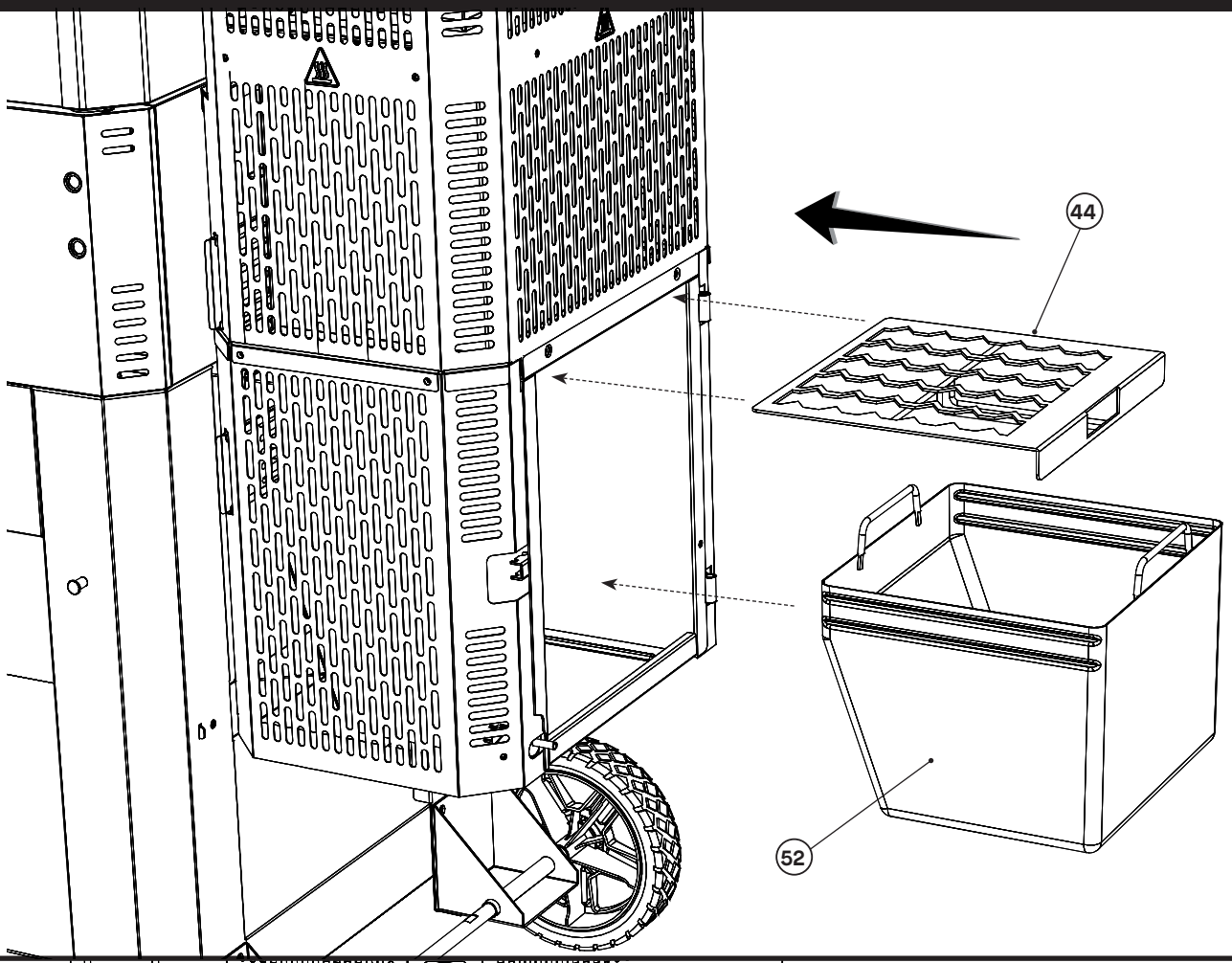
Remarque : Assurez-vous que les écrous et les boulons des pieds et de la tablette inférieure sont serrés.

Coloque de pie la parrilla y bloquee ambas ruedecillas para estabilidad.

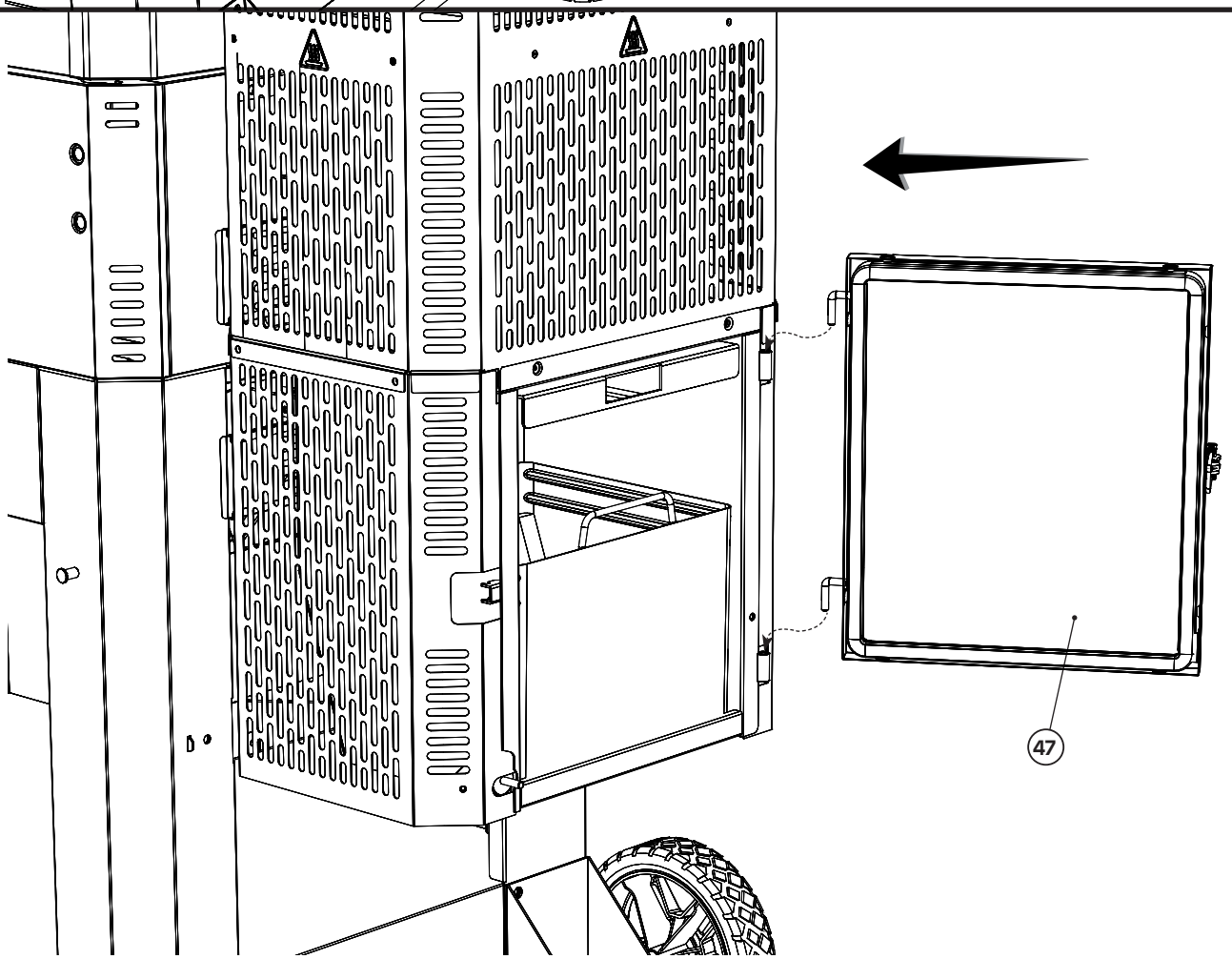
Nota: Asegúrese que los tornillos/las tuercas de las patas y de la repisa inferior estén ajustados.



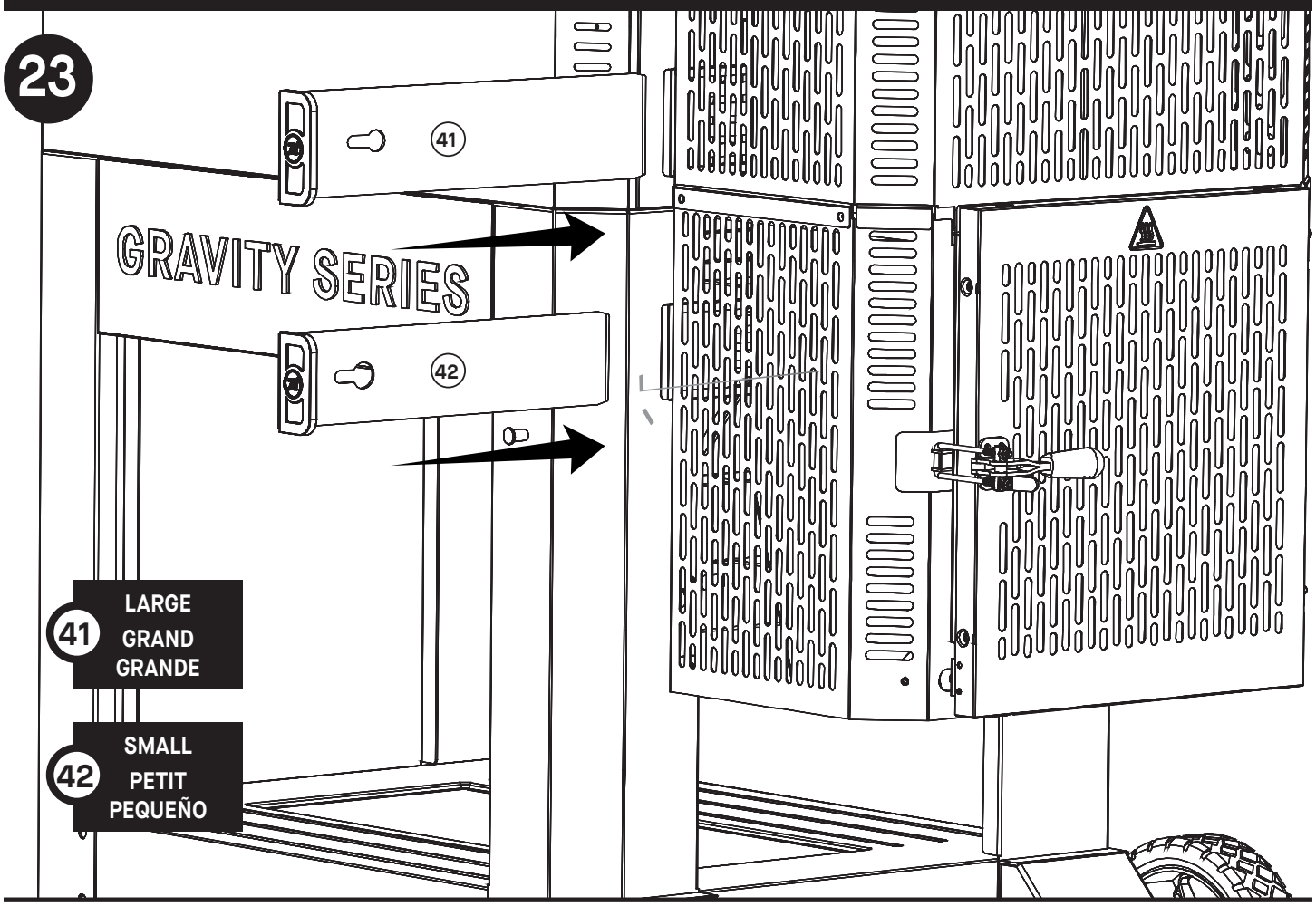
21



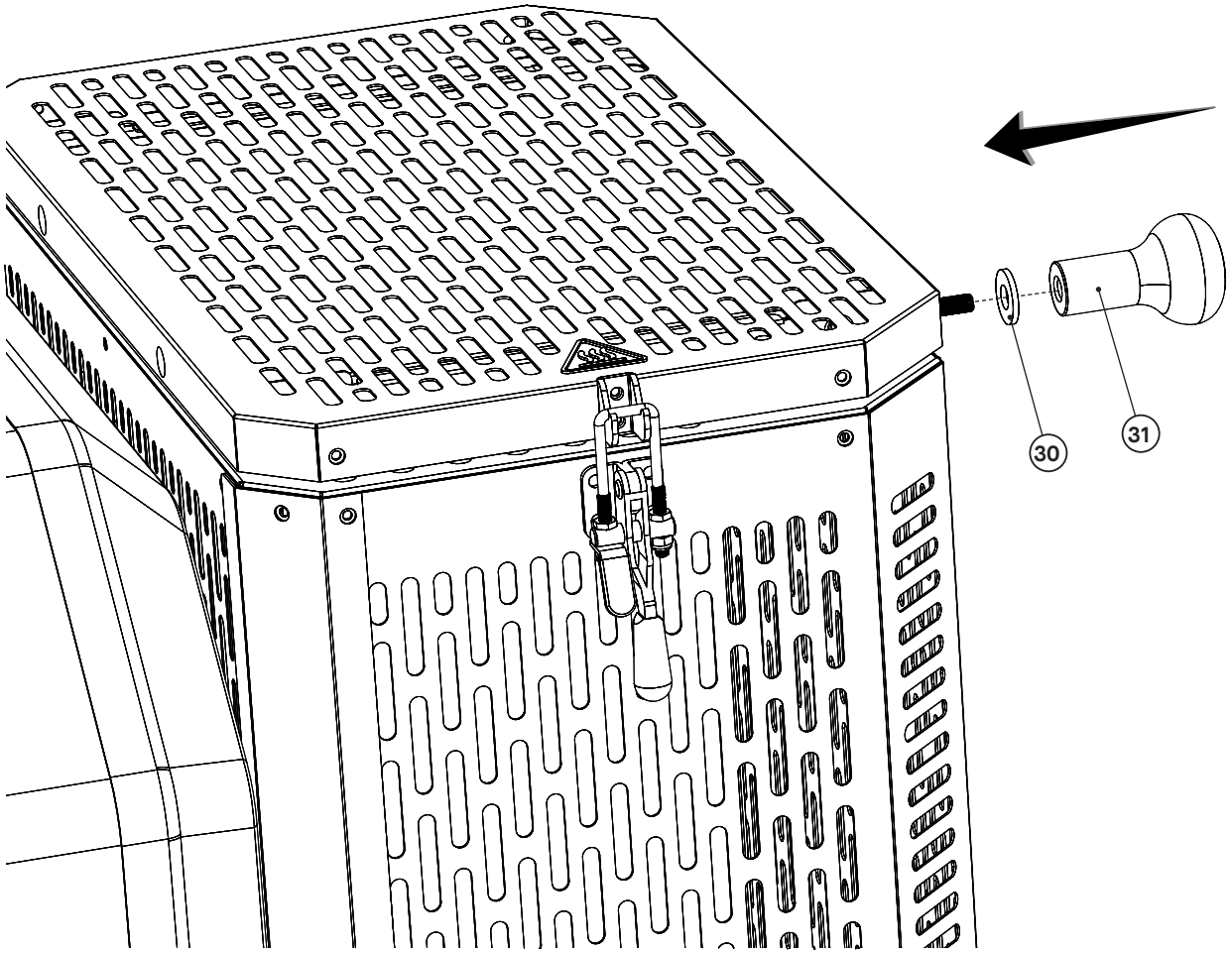
22



23

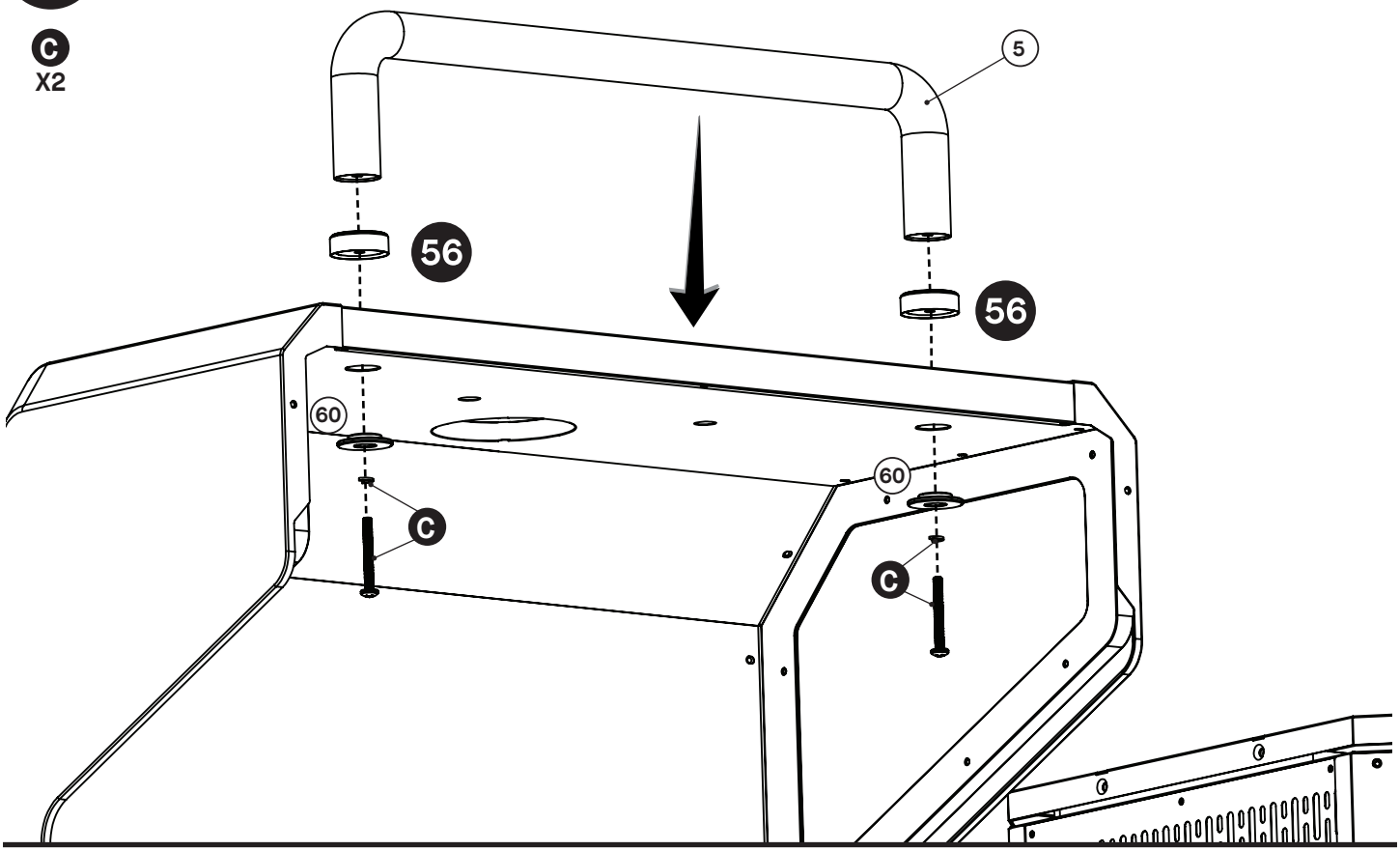

41
GRAVITY SERIES
42
41 LARGE GRAND GRANDE
42 SMALL PETIT PEQUEÑO

24

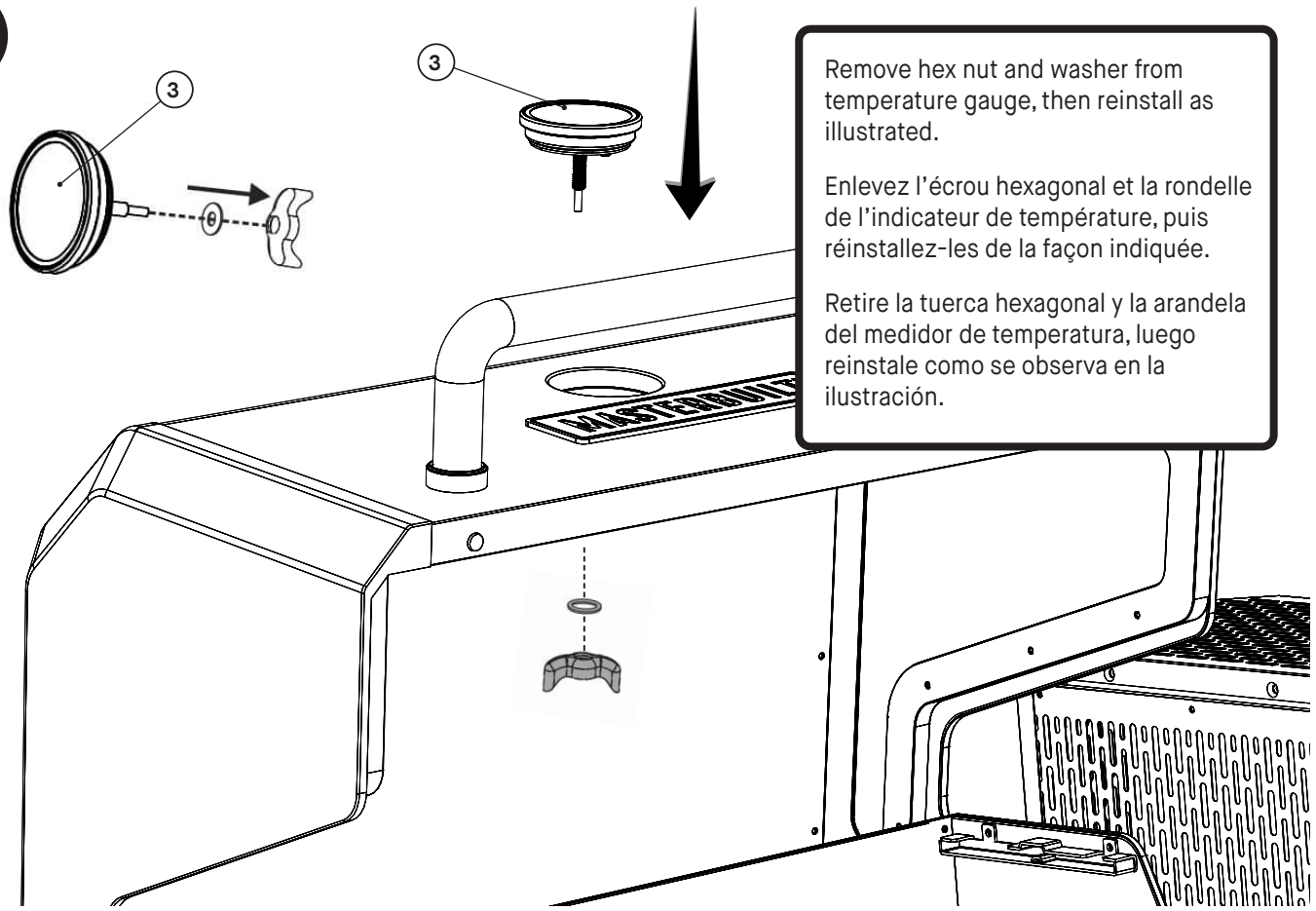

30
31

25

C
X2



26



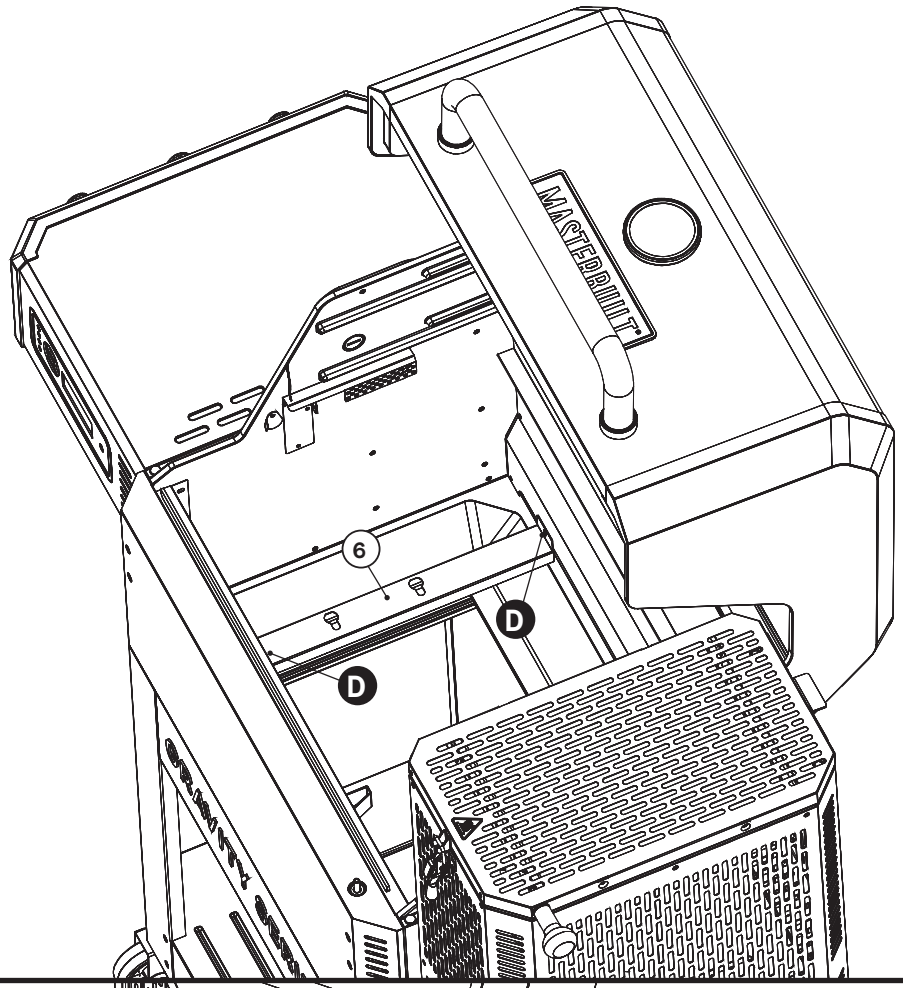
Remove hex nut and washer from temperature gauge, then reinstall as illustrated.

Enlevez l'écrou hexagonal et la rondelle de l'indicateur de température, puis réinstallez-les de la façon indiquée.

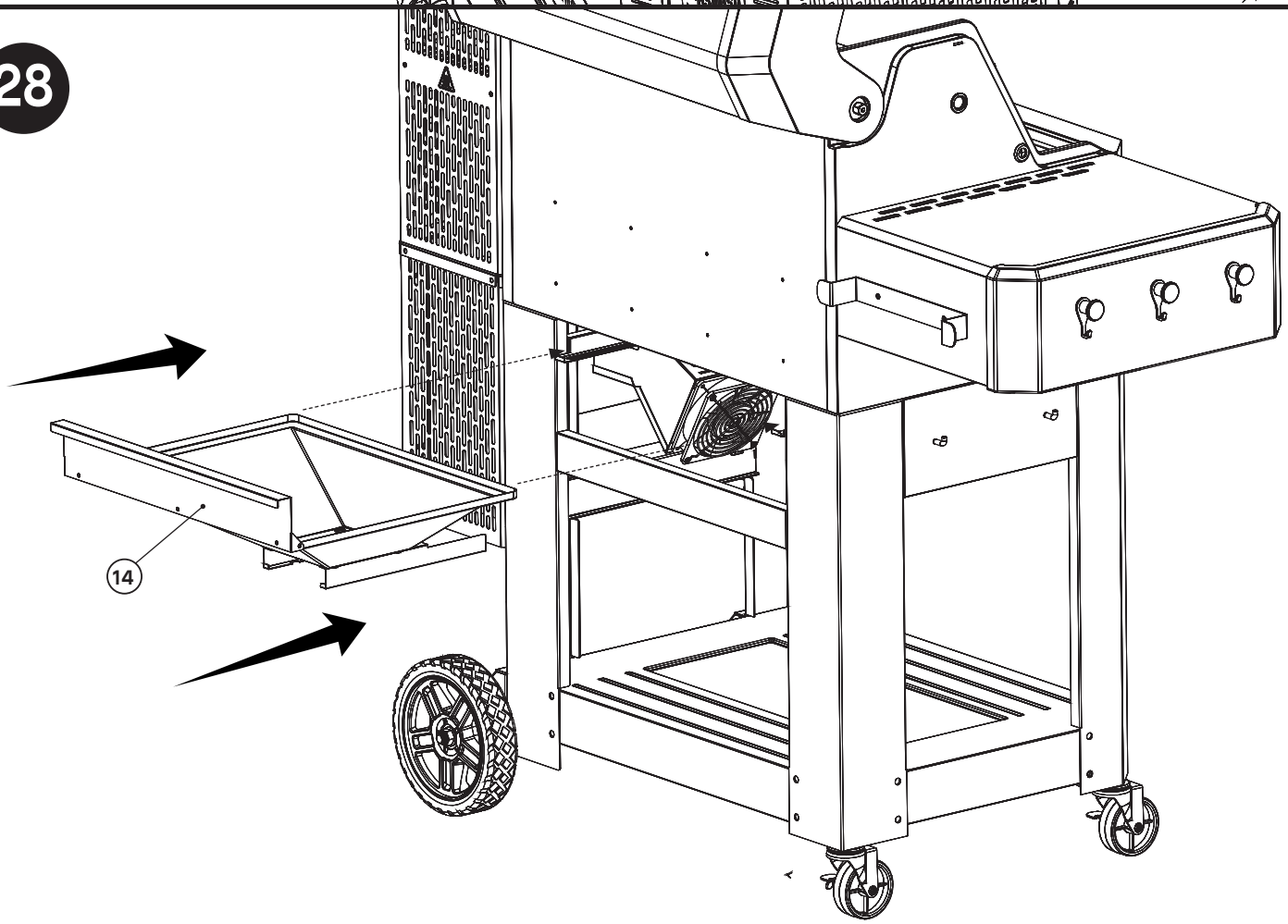
Retire la tuerca hexagonal y la arandela del medidor de temperatura, luego reinstale como se observa en la ilustración.

27

D
X2



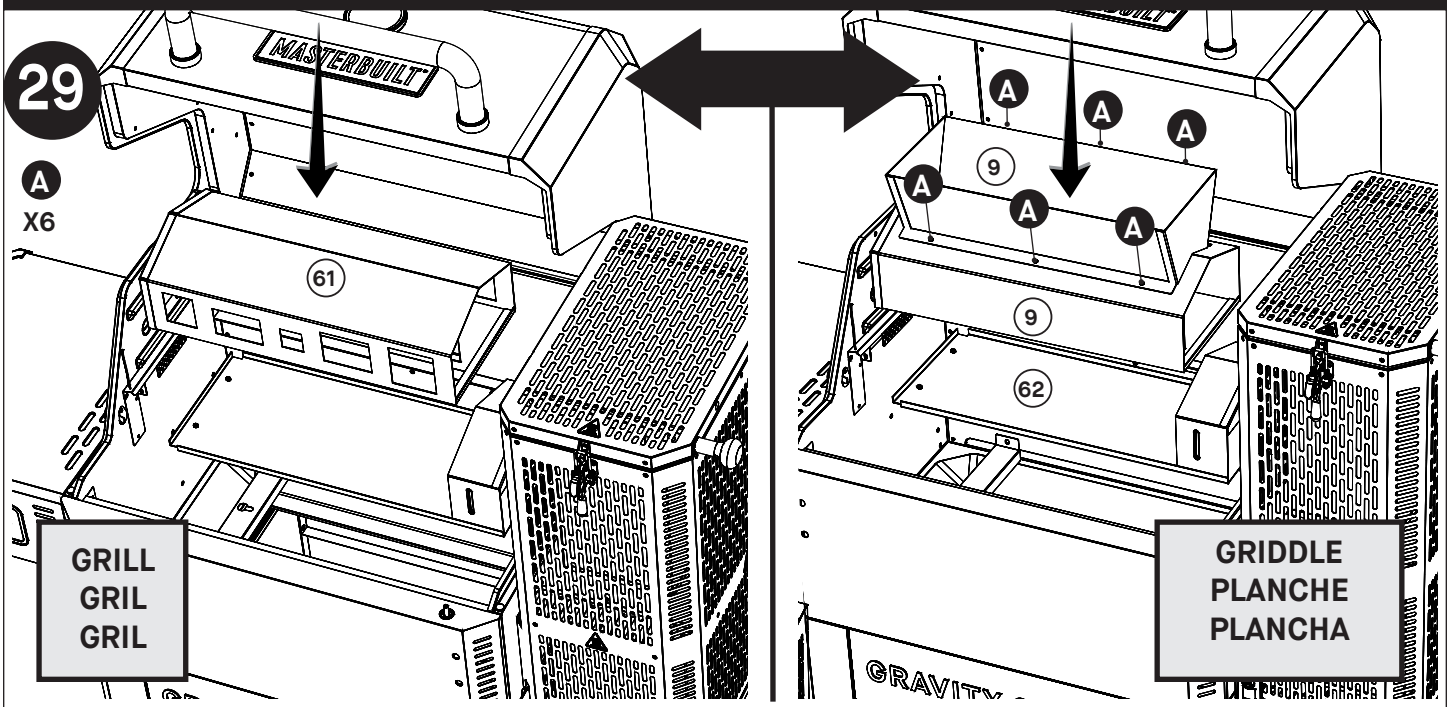
28



Assembly | Assemblage | Ensamblaje

29

A
X6



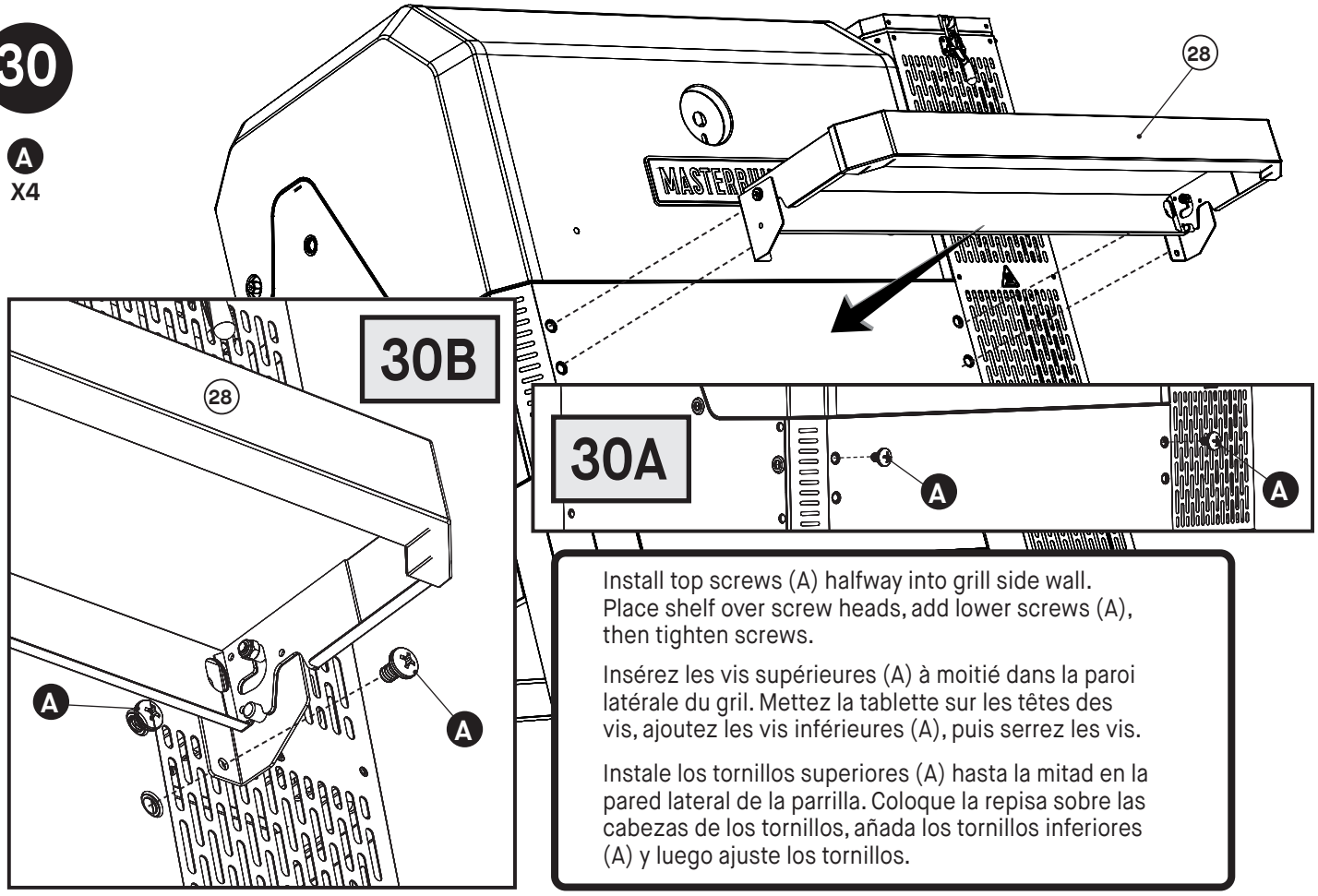
Insert screw heads on bottom of heat manifold (9) into manifold support. Slide manifold toward hopper. Tighten screws beneath manifold.

Insérez les têtes des vis sur le fond de la rampe de chauffage (9) dans le support de la rampe. Glissez la rampe vers la trémie. Serrez les vis sous la rampe.

Inserte las cabezas del tornillo en la parte inferior del colector de calor (9) en el soporte del colector. Deslice el colector hacia la tolva. Ajuste los tornillos debajo del colector.

30

A
X4

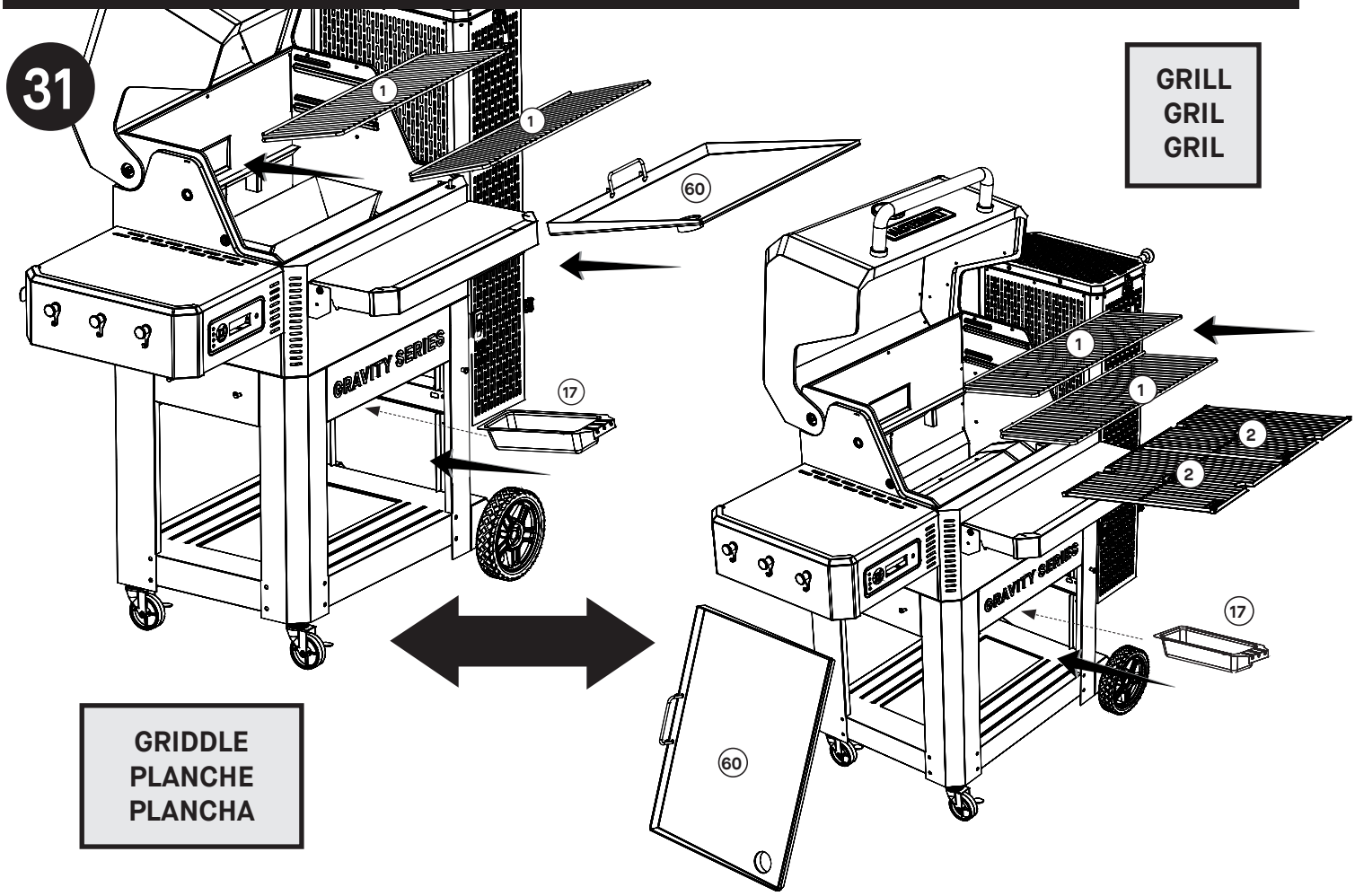


Install top screws (A) halfway into grill side wall. Place shelf over screw heads, add lower screws (A), then tighten screws.

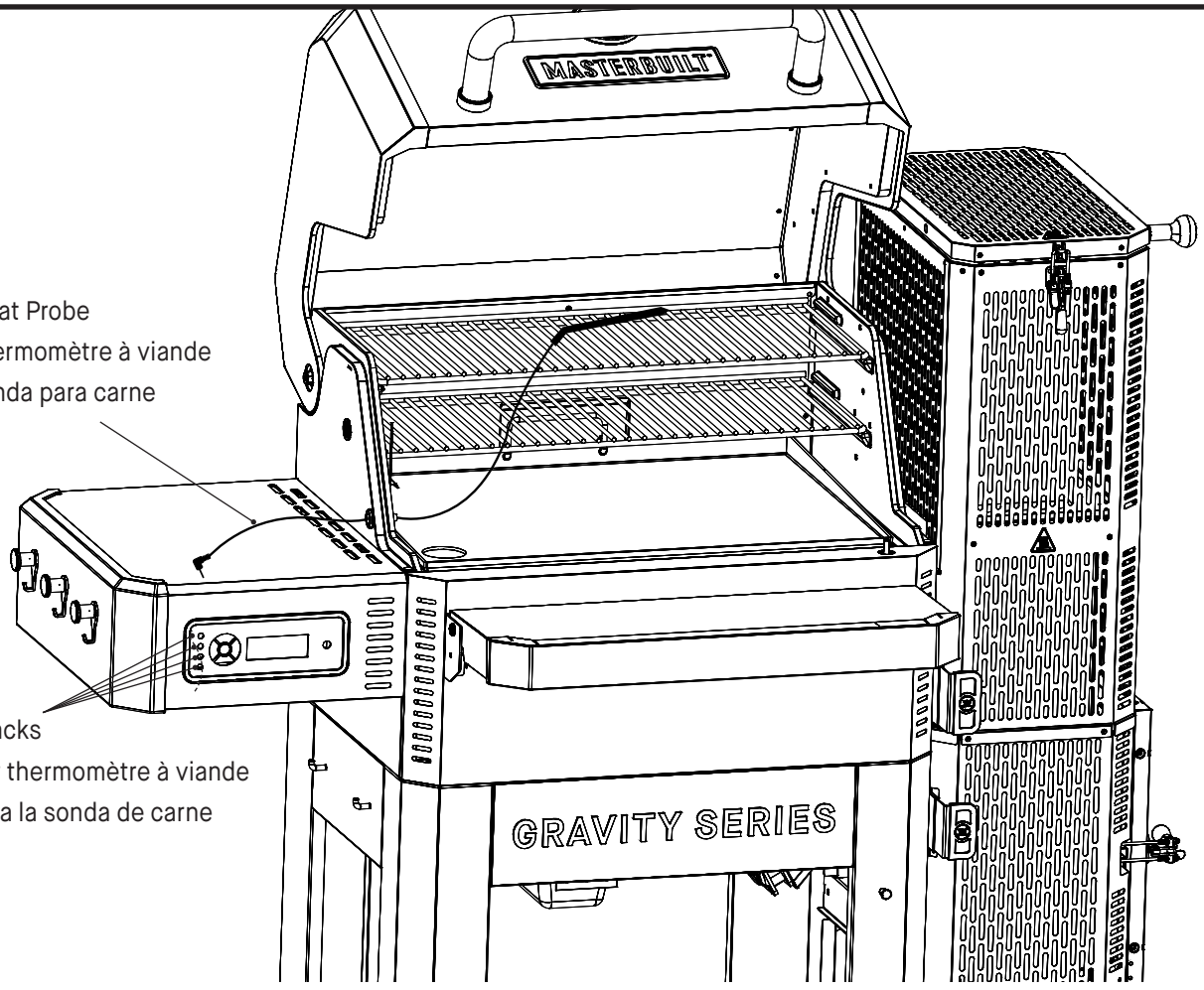
Insérez les vis supérieures (A) à moitié dans la paroi latérale du gril. Mettez la tablette sur les têtes des vis, ajoutez les vis inférieures (A), puis serrez les vis.

Instale los tornillos superiores (A) hasta la mitad en la pared lateral de la parrilla. Coloque la repisa sobre las cabezas de los tornillos, añada los tornillos inferiores (A) y luego ajuste los tornillos.

31



32



Meat Probe
Thermomètre à viande
Sonda para carne

Four meat probe jacks
Quatre prises pour thermomètre à viande
Cuatro clavijas para la sonda de carne

ASSEMBLY IS DONE. LET'S HAVE SOME FUN!

PRE-SEASONING

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

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

GRIDDLE-SEASONING

1. Wipe griddle top of all debris.
2. Ignite grill and set temperature to 250F. Run for approximately 10–15 minutes until your griddle top becomes hot.
3. Pour a light amount of cooking oil on griddle top.
4. Spread the cooking oil over surface of griddle top using paper towels. Use spatula or heat resistant gloves to hold folded paper towels. Be sure to cover every part of griddle top.
5. Allow griddle to heat to 400°F (204°C). Smoking will occur as the oil begins to bond with the surface of griddle.
6. After smoke dissipates. Repeat steps 3–5 at 350°F

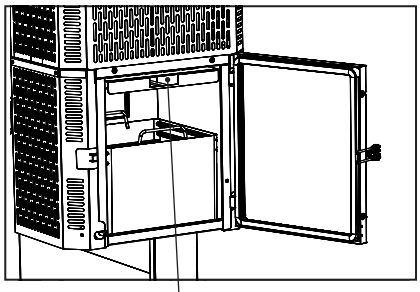
Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat as indicated above.

START-UP

1. REMOVE heat intake and air intake slides. *(Refer to assembly step 21.)*

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

3. Fill hopper with charcoal.
   - Approximately 16 lbs. of charcoal briquettes.
   - Approximately 10 lbs. of lump charcoal.
   - **Never use fast light charcoal or lighting fluid.**
   - If charcoal slips through charcoal grate into ash can, remove before starting.



Note: Fire starter will be placed here.

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

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

6. Close hopper lid and ash door.
   - This will activate the fan.

7. Wait for grill to reach desired set temperature.
   - Approximately 13 minutes to reach 700°F (370°C).
   - Approximately 7 minutes to reach 225°F (105°C).

Operating Instructions

RELOAD

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

- **DO NOT add charcoal when grill is in excess of 250°.**
- The fan will turn off if you open the hopper lid or ash door. This reduces the chimney effect created when these doors are opened.
- Gravity fed technology works by maintaining a completely sealed hopper. When the hopper lid is opened the flame will rise from the top of the hopper like a torch. Closing the hopper lid and ash door will return the flame to the normal operating level.
- The amount of charcoal in the hopper determines how quickly the flame will rise when the hopper lid is opened.

Adding charcoal:

1. Open hopper lid.
   - Use caution and wear protective gloves. Hopper lid will be hot.
   - **Flame will rise from hopper after a short time depending on the charcoal level.**
2. Pour charcoal into hopper.
3. Close hopper lid.

SHUTDOWN

1. Turn controller off.
2. Close grill lid, hopper lid and ash door.
3. Install heat intake and air intake slides.
   - The grill is designed to starve the charcoal of oxygen when shut down. This allows a percentage of unused charcoal to be saved for the next cook.
4. Failure to install slides when shutting down may cause damage to grill.

ADDING SMOKE/FLAVOR

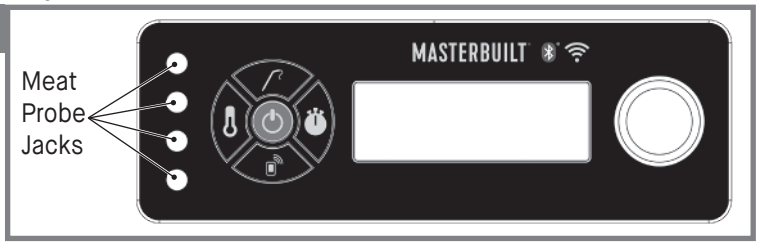
Option 1: Place wood chunks or charcoal in the ash tray to add flavor before setting temperature. As the charcoal in the hopper burns, the hot embers will fall onto the wood/charcoal in the tray, causing it to burn at a slower rate and release more flavor into the grill.

* NOTE: Never add more than ½ lbs at a time. Additional chunks or charcoal should not be added until any previously added have ceased generating smoke.

Option 2: Mix wood chunks in the hopper with charcoal.

* NOTE: Never use more than 1.5 lbs of wood chunks throughout the hopper.

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 (Time will automatically set after 3 seconds.)

Set Temperature From F° to C° :

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

Set Time:

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

Set Meat Probe Temperatures:

1. Press button and turn knob to select meat probe (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Press temperature button.
3. Turn knob to desired temperature.
4. Press temperature button again to set the temperature.
   (If meat probe reaches 300°F, an alarm will sound and the meat probe must be removed from heat and given time to cool. Meat probe will be damaged if left at this temperature.)
   * NOTE: Meat probe icon will flash while in setting mode.
5. Once set temperature is reached, alarm will sound. Press any button to clear.

Viewing Information on Display:

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

BLUETOOTH + WiFi

Pairing Grill with Smart Device(s):

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

BLUETOOTH

Pairing Grill with Smart Device(s):

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

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

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

FCC Warning

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

FCC Statement

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

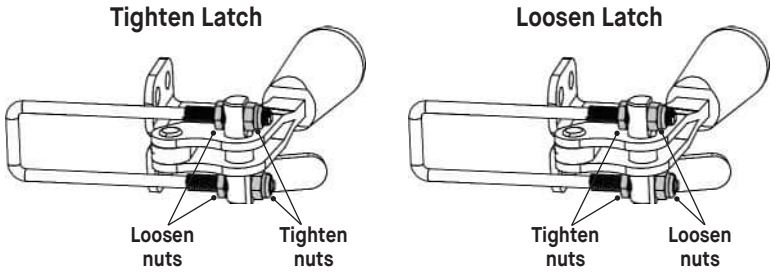
However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one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

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

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

LATCH ADJUSTMENT

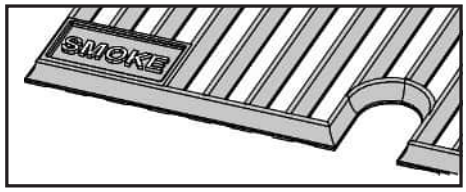
The hopper lid and door latches may require adjustment to ensure a proper seal and to prevent excessive smoke leakage. Loosen the latches slightly if they require excessive pressure to close. Tighten the latches slightly if there is excessive smoke leakage.

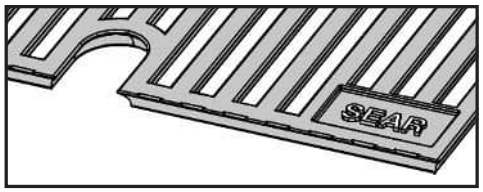


SMOKE + SEAR GRATES

Your grill features Smoke + Sear cast-iron cooking grates for low and slow smoking or high-heat searing. Simply flip the grates to the side that coincides with your method of cooking.

Note: Never flip while grill is on or hot.

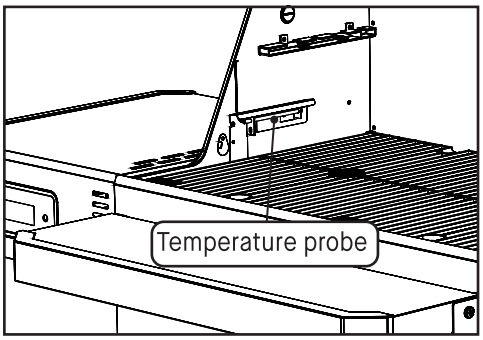




CLEANING AND STORAGE

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

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



Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Controller not ON.	Power not ON.	Press the power button on the controller.
	Not plugged in.	Plug controller into power supply and power supply into wall outlet.
	Circuit breaker tripped.	Check wall outlet circuit breaker and reset if tripped.
	Controller malfunction.	Masterbuilt Customer Service. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fan not ON.	Temperature in cabinet has reached the set temperature.	Once the set temperature is reached the fan will turn off. Once the temperature falls below the set temperature the fan will restart. The fan will continue adjusting itself automatically to maintain the set temperature.
	Hopper lid open.	For safety, the hopper is equipped with shut-off switches to prevent the fan from stoking the fire when these doors are open. Closing the doors will engage the switches, allowing the fan to continue normal operation.
	Ash door open.	
	Fan disconnected from controller.	Check that connection is fully seated.
	Fan disconnected from wiring harness.	
	Clean Switches	Press the lid / door switch down rapidly 10x to ensure the contact points are clean and not sticking. Quickly pressing and releasing the switch will help clean the contact points.
	Err 3	See below.
Controller temperature inaccurate.	Temperature probe not fully plugged in.	Check that connection is fully seated.
	Temperature probe is dirty.	Carefully clean temperature probe.
Slow heating.	Shutdown slides not removed.	Remove shutdown slides.
	Low charcoal.	Refill hopper with charcoal.
	Grill lid open.	Close grill lid.
	Fan not on.	See “Fan not ON.”
Excessive smoke leaking from hopper.	Loose seal at hopper lid.	Tighten hopper lid latch.
	Loose seal at ash door.	Tighten ash door latch.
	Loose seal between top and middle hopper sections.	After hopper is cold, remove heat shield and tighten screws between top and middle hopper sections.
Err 1	Temperature probe not fully plugged in.	1. Check that connection is fully seated. 2. Unplug controller from power supply, wait 10 seconds and reconnect.
Err 2	Meat probe malfunction.	Masterbuilt Customer Service. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Grill overheated.	1. Turn off grill. 2. Check for cause of overheat. • Grease fire. • Fan malfunction. 3. Restart grill.
Err 4	Charcoal failed to ignite.	1. Ensure shutdown slides are removed. 2. Ensure hopper lid and ash door are fully closed. 3. Ensure charcoal is not empty. 4. Ensure old ash from previous use has not blocked up the ash grate. Shake grate to allow all the old charcoal to fall thru it. 5. Restart grill.
Err 5	Meat Probe Temp above 300°F.	1. Using protective gloves, remove meat probe from grill. 2. Unplug from controller. 3. Allow meat probe to cool.
Poor Wifi connection	Weak signal.	1. Angle the antenna on back of controller to point at the ground

L'ASSEMBLAGE EST TERMINÉ. AMUSONS-NOUS!

APPRÊTAGE

L'apprêtage de votre gril permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. APPRÊTEZ LE GRIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

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

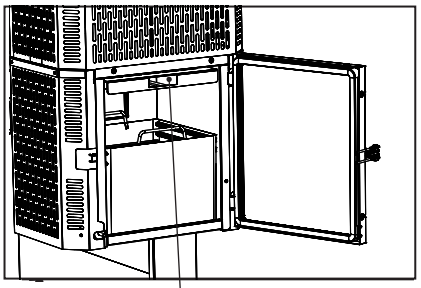
APPRÊTAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

1. Essuyez le dessus de la plaque de cuisson pour enlever tous les débris.
2. Allumez le barbecue et réglez la température à 120 °C. Laissez-le fonctionner pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus de la plaque de cuisson devienne chaud.
3. Versez un peu d'huile à cuisson sur la plaque de cuisson.
4. Étendez l'huile à cuisson sur la surface de la plaque de cuisson au moyen d'essuie-tout. Utilisez une spatule ou des gants résistants à la chaleur pour tenir les essuie-tout pliés. Assurez-vous de couvrir la totalité du dessus de la plaque de cuisson.
5. Laissez la plaque de cuisson chauffer jusqu'à une température de 204 °C. De la fumée sera dégagée lorsque l'huile commencera à se lier à la surface de la plaque de cuisson.
6. Lorsque la fumée se sera dissipée, recommencez les étapes 3 à 5 au moins trois fois.

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

MISE EN MARCHE

1. RETIREZ les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air. *(Consultez l'étape 21 de l'assemblage.)*
2. Ouvrez le couvercle de la trémie et la porte à cendres de la trémie.
   - Un interrupteur de sécurité sur chacune de ces portes empêche le ventilateur de fonctionner lorsqu'elles sont ouvertes.
   - S'il reste du charbon d'une utilisation précédente, secouez la grille à charbon pour vous assurer que toute la cendre tombe dans le bac à cendres.
   - Jetez la cendre contenue dans le bac à cendres.
3. Remplissez la trémie de charbon.
   - Environ 16 lb de briquettes de charbon.
   - Environ 10 lb de morceaux de charbon.
   - **Ne jamais utiliser de charbon à allumage rapide ou du liquide d'allumage.**
   - Si du charbon tombe dans le seau à cendre au travers de la grille à charbon, enlevez-le avant de commencer.
4. Mettez l'allume-feu sur la grille à charbon et allumez-le.
   - Utilisez un allume-feu sécuritaire pour les aliments ou un morceau d'essuie-tout ou de papier tordu.
   - Mettez-le sur la grille à charbon, sur les barres de support de l'allume-feu.
   - Faites preuve de prudence et portez des gants de protection.
   - Allumez-le avec une allumette ou l'allumeur.



Remarque : l'allume-feu sera placé ici.

5. Mettez le contrôleur en marche et réglez-le à la température voulue.
   - Attendez 1 à 2 minutes après avoir allumé l'allume-feu, pour vous assurer que celui-ci est bien allumé.
6. Fermez le couvercle de la trémie et la porte à cendres.
   - Cela activera le ventilateur.
7. Attendez que le gril atteigne la température réglée voulue.
   - Environ 13 minutes pour atteindre 700 °F (370 °C).
   - Environ 7 minutes pour atteindre 225 °F (105 °C).

Mode d'emploi

RECHARGE

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

- **NE PAS ajouter de charbon lorsque la température est supérieure à 250°.**
- Le ventilateur s'éteint si vous ouvrez le couvercle de la trémie ou la porte à cendres. Cela réduit l'effet de cheminée créé lors de l'ouverture de ces portes.
- La technologie gravitaire fonctionne en maintenant le scellement complet de la trémie. Lorsque le couvercle de la trémie est ouvert, la flamme sort du dessus de la trémie comme un flambeau. Lorsque le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont fermés, la flamme revient à son niveau normal.
- La quantité de charbon dans la trémie détermine à quelle vitesse la flamme montera lors de l'ouverture du couvercle de la trémie.

Ajout de charbon :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie.
   - Faites preuve de prudence et portez des gants de protection. Le couvercle de la trémie sera chaud.
   - **La flamme sortira de la trémie pendant quelques instants, selon le niveau de charbon.**
2. Versez le charbon dans la trémie.
3. Fermez le couvercle de la trémie.

ARRÊT

1. Éteignez le contrôleur.
2. Fermez le couvercle du gril, le couvercle de la trémie et la porte à cendres.
3. Installez les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air.
   - Le gril est conçu pour priver le charbon d'oxygène lorsqu'il est éteint. Cela permet de conserver une partie du charbon inutilisé pour la prochaine utilisation.
4. Le manquement à installer les glissières lors de l'arrêt pourrait endommager le gril.

AJOUT DE FUMÉE ET DE SAVEUR

Option 1 Mettez des morceaux de bois ou du charbon dans le bac à cendres pour ajouter de la saveur avant de régler la température. Au fur et à mesure que le charbon contenu dans la trémie brûle, les braises chaudes tomberont sur le bois ou le charbon dans le bac, le faisant brûler à une vitesse moins élevée et libérer plus de saveur dans le gril.

* REMARQUE : N'ajoutez jamais plus de ½ lb à la fois. N'ajoutez pas de morceaux ou de charbon supplémentaires tant que ce qui a déjà été ajouté génère encore de la fumée.

Option 2 Mélangez des morceaux de bois avec le charbon dans la trémie.

* REMARQUE : N'utilisez jamais plus de 1,5 lb de morceaux de bois dans la trémie.

PANNEAU DE COMMANDE



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 :

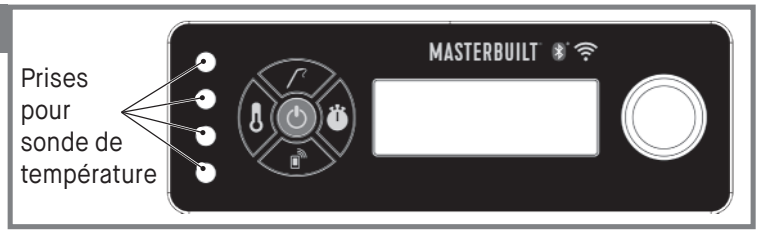
1. Appuyez sur le bouton.
2. Tournez le bouton sur la température voulue.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton pour régler la température. (La durée se règle automatiquement au bout de 3 secondes.)



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 le compte à rebours.
7. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.



Pour régler la température de °F à °C :

1. Lorsque l'appareil est en marche, tenez enfoncé le bouton SET TEMP
2. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt
3. L'appareil s'allume et « F » ou « C » clignote sur l'affichage
4. Utilisez la molette pour sélectionner l'unité de température
5. Appuyez sur le bouton SET TEMP pour confirmer

- **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 la molette pour sélectionner le thermomètre à viande (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Appuyez sur le bouton de la température.
3. Tournez le bouton sur la température voulue.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton Température pour régler la température.

(Si le thermomètre à viande atteint 300°F (148°C), une alarme se fera entendre : le thermomètre à viande devra être retiré de la chaleur et avoir le temps de refroidir. Le thermomètre à viande subira des dommages s'il est laissé à cette température.)

* REMARQUE : en mode Réglage, l'icône du thermomètre à viande clignote.

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.

BLUETOOTH

Appairage du gril 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 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.

Avertissement de la FCC

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

Déclaration de la FCC

Cet appareil a été testé et est conforme aux limites imposées aux dispositifs numériques de classe B, conformément à la section 15 des règlements du 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.

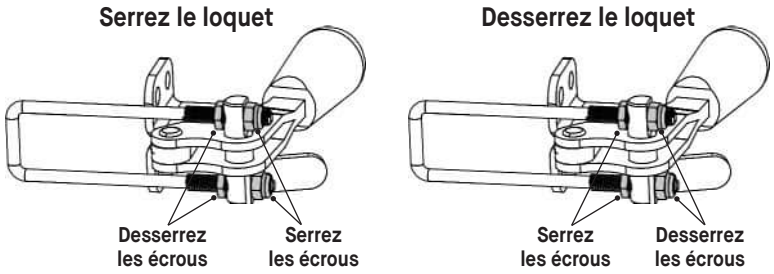
Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur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

AJUSTEMENT DU LOQUET

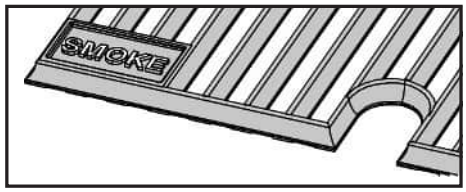
Il est possible que le couvercle et les loquets de porte de la trémie doivent être ajustés pour assurer une bonne étanchéité et prévenir une fuite excessive de fumée. Desserrez légèrement les loquets s'il faut une pression excessive pour les fermer. Serrez légèrement les loquets s'il y a une fuite excessive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

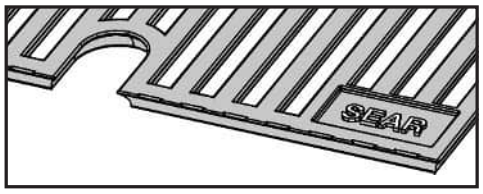


GRILLES FUMER + SAISIR

Votre gril est doté de grilles en fonte Fumer + Saisir pour le fumage lent à basse température ou la saisie à haute température Il suffit de retourner les grilles sur le côté qui correspond à votre mode de cuisson.

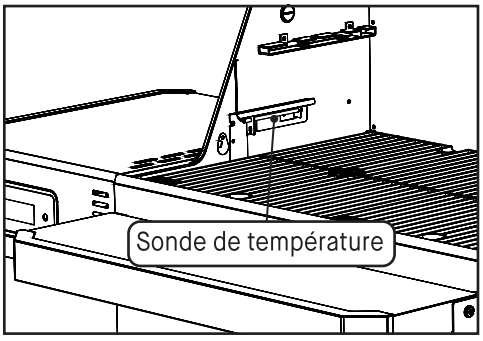
Remarque : Ne jamais retourner les grilles lorsque le gril est en marche ou chaud.





NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

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



- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le gril fonctionne de façon sécuritaire.
- Nettoyez le gril et les grilles de cuisson et de fumage au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Essuyez l'extérieur du gril à l'aide d'un chiffon humide. NE PAS utiliser de produit à nettoyer les fours ou d'autres agents nettoyants. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Nettoyez périodiquement la sonde de température (illustrée) avec un détergent à vaisselle doux pour vous assurer que les relevés de température du gril sont exacts. Assurez-vous de bien les sécher.
- Après chaque utilisation, une fois les cendres refroidies, nettoyez le bac à cendres et l'intérieur de la trémie inférieure pour enlever l'accumulation de cendre, les résidus et la poussière.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Cela prolongera la durée de vie du bac à cendres.
- Éliminez les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le gril dans un ENDROIT SEC protégé. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi. Rangez les thermomètres à viande dans la maison.
- Lorsque vous ne vous servez pas souvent du gril, rappelez-vous de vérifier votre gril périodiquement, même lorsque vous utilisez une housse, afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le contrôleur n'est pas allumé.	L'alimentation n'est pas en marche.	Appuyez sur le bouton d'alimentation du contrôleur.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le contrôleur sur le bloc d'alimentation et le bloc d'alimentation dans la prise murale.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Vérifiez le disjoncteur de la prise murale et réinitialisez-le s'il s'est déclenché.
	Le contrôleur ne fonctionne pas correctement.	Service client Masterbuilt. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Le ventilateur n'est pas en marche.	La température dans l'armoire a atteint la température réglée.	Une fois la température réglée atteinte, le ventilateur s'éteint. Lorsque la température tombe sous la température réglée, le ventilateur se remet en marche. Le ventilateur continue à s'ajuster automatiquement pour maintenir la température réglée.
	Le couvercle de la trémie est ouvert.	À des fins de sécurité, la trémie est dotée d'interrupteurs d'arrêt pour empêcher le ventilateur d'attiser les flammes lorsque ces portes sont ouvertes. La fermeture des portes enclenche les interrupteurs, ce qui permet au ventilateur de reprendre le fonctionnement normal.
	La porte à cendres est ouverte.	
	Ventilateur déconnecté du contrôleur.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	Ventilateur déconnecté du faisceau de câbles.	
	Interrupteur du couvercle de la trémie déconnecté.	
	Kytkinten puhdistaminen	Paina kannen / oven kytkintä nopeasti alas 10x varmistaaksesi, että kosketuspisteet ovat puhtaat, eivätkä tartu kiinni. Kytkimen nopea painaminen ja vapauttaminen auttaa puhdistamaan kosketuspisteet.
	Err 3	Voir ci-dessous.
La température du contrôleur est inexacte.	La sonde de température n'est pas bien branchée.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	La sonde de température est sale.	Nettoyez bien la sonde de température.
Chauffage lent.	Les glissières de fermeture n'ont pas été enlevées.	Enlevez les glissières de fermeture.
	Quantité de charbon basse.	Rajoutez du charbon dans la trémie.
	Le couvercle du gril est ouvert.	Fermez le couvercle du gril.
	Le ventilateur n'est pas en marche.	Voir « Le ventilateur n'est pas en marche ».
Fuite excessive de fumée à partir de la trémie.	Desserrez le joint d'étanchéité du couvercle de la trémie.	Resserrez le loquet du couvercle de la trémie.
	Le joint d'étanchéité de la porte à cendres n'est pas étanche.	Resserrez le loquet de la porte à cendres.
	Le joint d'étanchéité entre la section supérieure et la section centrale de la trémie n'est pas étanche.	Lorsque la trémie a refroidi, enlevez l'écran thermique et resserrez les vis entre la section supérieure et la section centrale de la trémie.
Err 1	La sonde de température n'est pas bien branchée.	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation électrique, attendez 10 secondes et rebranchez-le.
Err 2	Thermomètre à viande défectueux.	Service client Masterbuilt. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Le gril a surchauffé.	1. Éteignez le gril. 2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. • Défaut du ventilateur. 3. Remettez le gril en marche.
Err 4	Le charbon ne s'allume pas.	1. Assurez-vous que les glissières de fermeture ont été enlevées. 2. Assurez-vous que le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont bien fermés. 3. Assurez-vous qu'il y a du charbon. 4. Assurez-vous que la grille à cendres n'est pas bloquée par la cendre provenant d'utilisations antérieures. Secouez la grille pour permettre à tout le vieux charbon de tomber au travers. 5. Remettez le gril en marche.
Err 5	Température du thermomètre à viande supérieure à 300 °F (150 °C).	1. En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande du gril. 2. Débranchez-le du contrôleur. 3. Laissez refroidir le thermomètre à viande.
Mauvaise connexion WiFi.	Signal faible.	1. Inclinez l'antenne à l'arrière du contrôleur afin qu'elle soit orientée vers le sol.

EL ENSAMBLAJE ESTÁ LISTO. ¡VAMOS A DIVERTIRNOS!

CURADO PREVIO

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

1. Llene la tolva con carbón vegetal hasta aproximadamente 1/4–1/2 llena.
2. Inicie la parrilla siguiendo las instrucciones de INICIO y configure la temperatura a 250°F (121°C) por 60 minutos.
3. Configure la temperatura a 400°F (204°C) por 30 minutos.
4. Apague la parrilla siguiendo las instrucciones de APAGADO.
5. Deje que la parrilla se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Con una servilleta o un paño, frote una ligera capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado + sellado, las rejillas de calentamiento/ahumado, la rejilla para el carbón vegetal y la parte interna de la tapa y cuerpo de la parrilla.
7. Repita los pasos 3–6 a 350°F

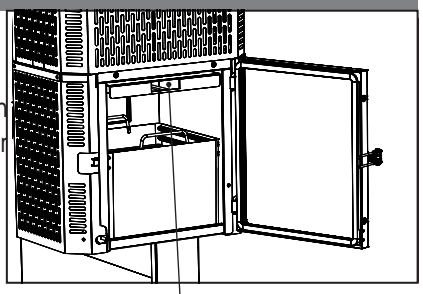
CURADO DE LA PLANCHA

1. Limpie la parte superior de la plancha para que no haya suciedad.
2. Encienda la parrilla y configure la temperatura a 120 °C. Déjela prendida aproximadamente por 10–15 minutos hasta que la parte superior de su plancha se caliente.
3. Vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre la parte superior de la plancha.
4. Esparza el aceite de cocina sobre la superficie de la parte superior de la plancha usando papel de cocina. Use una espátula o guantes resistentes al calor para sostener el papel de cocina doblado. Asegúrese de cubrir todas las partes de la plancha.
5. Permita que la plancha se caliente a 204 °C. Aparecerá humo a medida que el aceite se vaya adhiriendo a la superficie de la plancha.
6. Luego que el humo se disipe, repita los pasos 3–5 al menos 3 veces.

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

INICIO

1. RETIRE las láminas de admisión de calor y aire. *(Consulte el paso 21 del ensamblaje).*
2. Abra la tapa de la tolva y la puerta de cenizas de la tolva.
   - Hay un interruptor de seguridad en cada una de estas puertas que evitará que el ventilador fun
   - Si aún queda carbón vegetal de una cocción anterior, sacuda la rejilla del carbón para asegurar través de la bandeja de cenizas.
   - Descarte cualquier ceniza de la bandeja de cenizas.
3. Llene la tolva con carbón vegetal.
   - Aproximadamente 16 lbs. (7.2 kg) de briquetas de carbón vegetal.
   - Aproximadamente 10 lbs. (4.5 kg) de carbón vegetal en bloques.
   - **Nunca use carbón de encendido veloz o líquido para encendedor.**
   - Si el carbón se mete por entre la rejilla del carbón hacia el depósito para cenizas, retírelo antes de comenzar.
4. Coloque encendedor de fuego en la rejilla del carbón y encienda.
   - Use un bloque encendedor eléctrico seguro para alimentos o papel/papel toalla arrugado.
   - Coloque en la rejilla para carbón vegetal sobre las barras de soporte del encendedor eléctrico.
   - Tenga precaución y use guantes de protección.
   - Encienda con un encendedor o un fósforo.
5. Encienda el controlador y configure a la temperatura deseada.
   - Espere entre 1 y 2 minutos después del encendido del fuego para asegurarse que el encendedor de fuego esté completamente prendido.
6. Cierre la tapa de la tolva y la puerta de cenizas.
   - Esto activará el ventilador.
7. Espere que la parrilla alcance la temperatura de configuración deseada.
   - Aproximadamente 13 minutos para alcanzar los 700°F (370°C).
   - Aproximadamente 7 minutos para alcanzar los 225°F (105°C).



Nota: el encendedor se colocará aquí.

Instrucciones de operación

RECARGA

Si es necesario rellenar la tolva mientras esté cocinando, siga las instrucciones de recarga segura a continuación.

- **NO añada carbón cuando la parrilla haya excedido los 250°.**
- El ventilador se apagará si abre la tapa de la tolva o la puerta de cenizas. Esto reduce el efecto de chimenea creado cuando estas puertas se abren.
- La tecnología alimentada por gravedad funciona manteniendo una tolva completamente sellada. Cuando la tapa de la tolva se abre, la llama se elevará desde la parte superior de la tolva como una antorcha. Cerrar la tapa de la tolva y la puerta de cenizas hará que la llama regrese a su nivel operativo normal.
- La cantidad de carbón vegetal en la tolva determina cuán rápido se elevará la llama cuando se abra la tapa de la tolva.

Agregando el carbón vegetal:

1. Abra la tapa de la tolva.
   - Tenga precaución y use guantes de protección. La tapa de la tolva estará caliente.
   - **La llama se elevará desde la tolva luego de un corto tiempo dependiendo del nivel de carbón.**
2. Vierta el carbón vegetal en la tolva.
3. Cierre la tapa de la tolva.

APAGADO

1. Apague el controlador.
2. Cierre la tapa de la parrilla, la tapa de la tolva y la puerta de cenizas.
3. Instale las láminas de admisión de calor y aire.
   - La parrilla ha sido diseñada para retirarle al oxígeno al carbón cuando se apaga. Esto permite guardar un porcentaje de carbón vegetal sin usar para la próxima cocción.
4. Si no instala láminas cuando la apague, se podría dañar la parrilla.

AÑADIENDO HUMO/SABOR

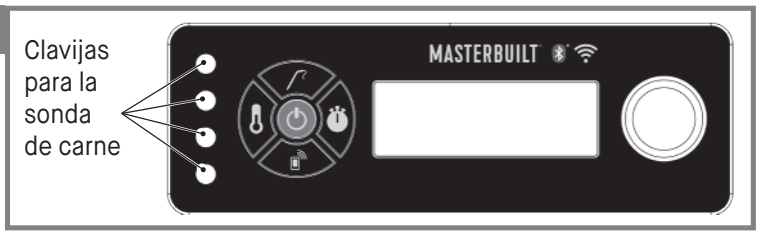
Opción 1: Coloque los leños de madera o carbón vegetal en la bandeja de cenizas para añadir sabor antes de configurar la temperatura. A medida que va ardiendo el carbón en la tolva, las cenizas calientes caerán en la madera/carbón que esté en la bandeja, haciendo que arda a una velocidad más lenta y liberando más sabor en la parrilla.

* NOTA: Nunca añada más de ½ lbs (226 gr) por vez. No se deben añadir trozos adicionales o carbón vegetal hasta que lo que haya añadido previamente haya terminado de generar humo.

Opción 2: Mezcle los leños de madera en la tolva con carbón vegetal.

* NOTA: Nunca use más de 1.5 lbs (680 gr) de trozos de madera a través de la tolva.

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.

Para configurar la temperatura:

1. Presione el botón.
2. Gire la perilla a la temperatura deseada.
3. Presione el botón nuevamente para configurar la temperatura. (La hora se configurará automáticamente luego de 3 segundos).

Configure la temperatura de °F a °C:

1. Mientras esté encendida, presione el botón configuración de la temperatura
2. Presione el botón de encendido
3. La unidad se enciende cuando hay una “F” o “C” parpadeando en la pantalla
4. Use la perilla para seleccionar la temperatura de la unidad
5. Presione “set temp” (configurar temperatura) para confirmar

Para configurar la hora:

- **Temporizador de cuenta regresiva**

1. Presione el botón.
2. Gire la perilla a la hora deseada.
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 empezará a funcionar.
6. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
7. Presione y mantenga presionado el botón para reanudar el temporizador.

- **Temporizador de cuenta ascendente.**

1. Presione y mantenga presionado el botón.
2. El temporizador comenzará el conteo ascendente desde 00:00. El temporizador contará por Minutos:Segundos y luego Horas:Minutos.
3. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
4. Presione y mantenga presionado el botón para reanudar el temporizador.

Instrucciones de operación

Para configurar las temperaturas de la sonda para carne:

1. Presione el botón y gire la perilla a la sonda de carne seleccionada (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Presione el botón de temperatura.
3. Gire la perilla a la temperatura deseada.
4. Presione el botón de temperatura otra vez para configurar la temperatura.
   (Si la sonda para carne alcanza los 300°F (148°C), sonará una alarma y la sonda para carne deberá ser retirada del calor para que pueda enfriarse. La sonda para carne se dañará si se deja a esta temperatura.).
   * NOTA: el ícono de la zona de carne parpadea cuando está en modo configuración.
5. Una vez que se ha llegado a la temperatura de configuración, suena una alarma. Presione cualquier botón para apagarla.

Visualización de información en la pantalla:

- Si gira la perilla, podrá avanzar la visualización a través de la temperatura de la parrilla, el temporzador y las sondas para carne; MP1, MP2, MP3 y MP4.

BLUETOOTH

Emparejamiento de la parrilla con un dispositivo inteligente:

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

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

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

Advertencia del FCC

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

Declaración de la FCC

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

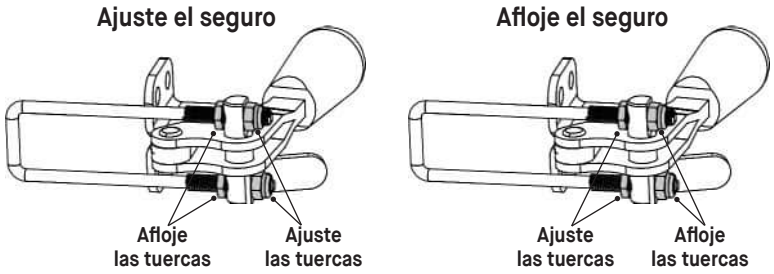
Sin embargo, no hay garantía que la interferencia no vaya a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia por medio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

1. Reoriente o reubique la antena receptora.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un 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 pierde la conexión, el ahumador seguirá programado. El ahumador puede operarse desde el panel de control si el emparejamiento o la conexión fallan.

AJUSTES DEL SEGURO

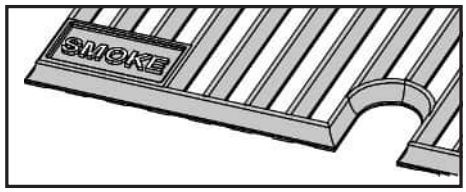
La tapa de la tolva y los seguros de la puerta pueden requerir ajustes para asegurar un sellado correcto y evitar fugas excesivas de humo. Afloje los seguros ligeramente si requieren una presión excesiva para cerrar. Ajuste los seguros ligeramente si hay fugas excesivas de humo.

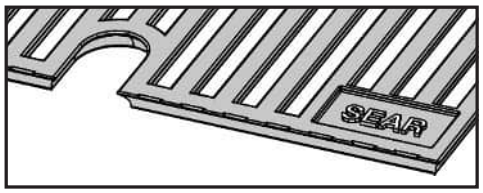


REJILLAS DE AHUMADO + SELLADO

Su parrilla incluye rejillas de cocción de hierro fundido de Ahumado + Sellado para ahumado bajo y lento o sellado a altas temperaturas. Simplemente dele vuelta a las rejillas a un lado que coincida con su método de cocción.

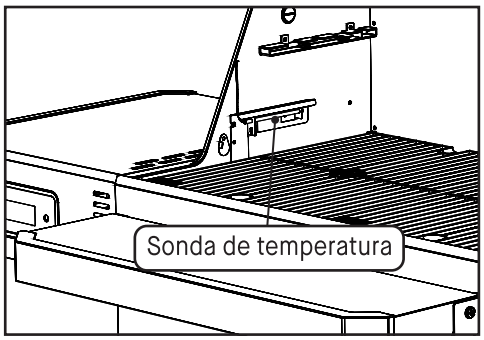
Nota: Nunca les dé vuelta cuando la parrilla esté encendida o caliente.





LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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



- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción/ahumado con un detergente para platos suave. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use limpiadores de horno u otros agentes de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Limpie la sonda de temperatura (en la imagen) periódicamente con un detergente para platos suave, para garantizar lecturas precisas de la temperatura de la parrilla.
  Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego que las cenizas se hayan enfriado, limpie la bandeja de cenizas y dentro de la tolva inferior después de cada uso para retirar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la bandeja de cenizas.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un ÁREA SECA y protegida. Almacene únicamente cuando el fuego esté apagado y todas las superficies estén frías. Guarde las sondas para carne dentro de la casa.
- Cuando no use la parrilla con frecuencia e incluso cuando use una lona para cubrirla, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

Detección y solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
El controlador no está encendido.	La corriente no está encendida.	Presione el botón Power en el controlador.
	No está enchufado.	Enchufe el controlador en el suministro de energía y el suministro de energía en el tomacorriente de la pared.
	El interruptor se ha desconectado.	Verifique el interruptor del tomacorriente de la pared y reinicie.
	Mal funcionamiento del controlador.	Servicio al cliente Masterbuilt. https://www.masterbuilt.com/pages/support
El ventilador no está encendido.	La temperatura en el compartimiento ha alcanzado la temperatura configurada.	Una vez que la temperatura configurada se alcance, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura caiga por debajo de la temperatura configurada, el ventilador se reiniciará. El ventilador seguirá ajustándose automáticamente para mantener la temperatura configurada.
	Tapa de la tolva abierta.	Por seguridad, la tolva viene equipada con interruptores de apagado para evitar que el ventilador avive el fuego cuando estas puertas estén abiertas. Cerrar las puertas enganchará los interruptores, permitiendo al ventilador seguir con su operación normal.
	Puerta de cenizas abierta.	
	Ventilador desconectado del controlador.	Verifique que la conexión esté completamente asentada.
	Ventilador desconectado del mazo de cables.	
	Limpie los interruptores	Presione el interruptor de la tapa/puerta hacia abajo rápidamente 10 veces para asegurarse que los puntos de contacto estén limpios y no se peguen. Pulsar y soltar rápidamente el interruptor ayudará a limpiar los puntos de contacto.
	Err 3	Ver a continuación.
Temperatura del controlador inexacta.	Sonda de temperatura no completamente enchufada.	Verifique que la conexión esté completamente asentada.
	La sonda de temperatura está sucia.	Limpie cuidadosamente la sonda de temperatura.
El calentamiento es lento.	Las láminas de cierre no están retiradas.	Retire las láminas de cierre.
	Poca cantidad de carbón vegetal.	Rellene la tolva con carbón vegetal.
	Tapa de la parrilla abierta.	Tapa de la parrilla cerrada.
	El ventilador no está encendido.	Ver "El ventilador no está encendido".
Exceso de humo que se escapa de la tolva.	Sello suelto en la tapa de la tolva.	Ajuste el seguro de la tapa de la tolva.
	Sello suelto en la puerta de cenizas.	Ajuste el seguro de la puerta de cenizas.
	Sello suelto entre las secciones superior y media de la tolva.	Luego que se haya enfriado la tolva, retire el protector de calor y ajuste los tornillos entre las secciones superior y media de la tolva.
Err 1	Sonda de temperatura no completamente enchufada.	1. Verifique que la conexión esté completamente asentada. 2. Desenchufe el controlador del suministro de alimentación, espere 10 segundos y vuelva a conectar.
Err 2	Mal funcionamiento de la sonda para carne.	Servicio al cliente Masterbuilt. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Parrilla sobrecalentada.	1. Apague la parrilla. 2. Verifique la causa del sobrecalentamiento. • Incendio de grasa • Mal funcionamiento del ventilador. 3. Reinicie la parrilla.
Err 4	El carbón vegetal no se enciende.	1. Asegúrese que las láminas de cierre se hayan retirado. 2. Asegúrese que la tapa de la tolva y la puerta de cenizas estén completamente cerradas. 3. Asegúrese que el carbón vegetal no esté vacío. 4. Asegúrese que las cenizas antiguas de suso previos no hayan bloqueado la rejilla de cenizas. Sacuda la rejilla para permitir que todo el carbón antiguo caiga a través de ella. 5. Reinicie la parrilla.
Err 5	La temperatura de la sonda para carne debe estar por encima de los 300°F (150°C).	1. Usando guantes protectores, mueva la sonda para carne de la parrilla. 2. Desenchufe del controlador. 3. Deje que la sonda para carne se enfríe.
Mala conexión Wi-Fi.	Señal débil.	1. Coloque la antena en ángulo en la parte trasera del controlador para apuntar al suelo.

MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.
Rassurez-vous, nous sommes là pour vous aider.
Tenga la seguridad de que estamos aquí para ayudarle.

Customer Service
Service à la clientèle
Servicio de atención al cliente

masterbuilt.com/contact-us
masterbuilt.com/warranty
masterbuilt.com/collections/parts

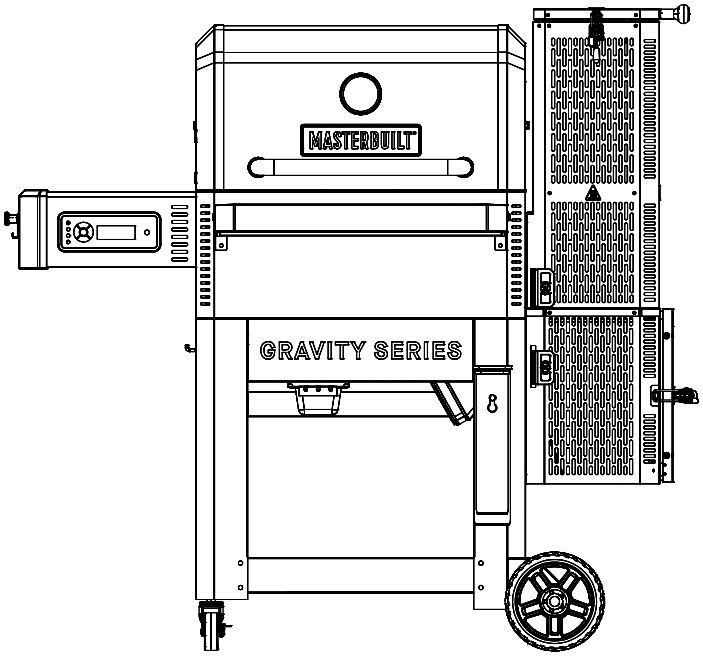
@masterbuilt

masterbuilt.com



MASTERBUILT

Velkommen til familien. Lad os komme i gang.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Digital Trækulgrill + Ryger

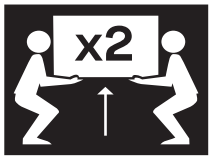
Guiden gælder for følgende modelnummer (e)

MB20042221

Dit modelnummer

Fremstilling Dato - Serienummer

Disse numre findes på grillens klassificeringsmærke.



To personer anbefales til montage

VIGTIG

Registrer disse oplysninger straks og opbevare et sikkert sted til fremtidig brug.

Manualkode: 9804200023 220510-GH

Sådan gør du. Masterbuilt.

⚠ ADVARSEL ⚠

- Denne manual indeholder vigtige oplysninger, der er nødvendige for korrekt montering og sikker brug af apparatet.
- Læs og følg alle advarsler og instruktioner, før du monterer og bruger apparatet.
- Opbevar denne manual til senere brug.

⚠ Manglende overholdelse af disse brugsanvisninger kan resultere i brand-, eksplosions- eller brandfare, hvilket kan forårsage skade på ejendommen, personskade eller dødsfald. ⚠

⚠ KOLMONOXIDFARE ⚠

- At brænde flis, træbunker, træpiller, trækul og propan afgiver kulilte, som ikke har nogen lugt og kan forårsage død.
- Brænd IKKE træflis, træbunker, træpiller, trækul eller propan i hjem, køretøjer, telte, garager eller andre lukkede områder.
- BRUG KUN UDENDØRS, hvor det er godt udluftet.

⚠ ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER ⚠

LÆS ALLE INSTRUKTIONER

- Brug altid grillen i overensstemmelse med alle gældende lokale, statslige og føderale brandkoder.
- Kontroller alle møtrikker, skruer og bolte inden hver brug for at sikre, at de er stramme og sikre.
- Anvend aldrig grillen under tagbygning som tagbeklædning, carports, markiser eller overhæng.
- Grillen er KUN TIL UDENDØRSBRUG
- Brug aldrig i lukkede områder som terrasser, garager, bygninger eller telte.
- Brug aldrig inde i campingvogne eller på både.
- Hold mindst 3 m afstand fra tagbygning, vægge, skinner eller andre konstruktioner.
- Hold mindst 3 m afstand til alle brændbare materialer som træ, tørre planter, græs, børste, papir eller lærred.
- Brug aldrig grillen til andet end det, den er tilsigtet til. Denne grill er IKKE til kommerciel brug.
- Tilbehør, som ikke leveres af Masterbuilt Manufacturing, LLC, anbefales IKKE og kan forårsage skade.
- Indtagelse af alkohol og medicin kan hæmme brugerens evne til at samle og anvende apparatet sikkert.
- Hav altid et ildslukker tilgængeligt, mens du betjener grillen.
- Under madlavning med olie eller fedt, skal du have en type BC eller ABC brandslukker let tilgængelig.
- Hvis der opstår olie- eller fedtild skal du ikke forsøge at slukke med vand. Ring straks til brandvæsenet. En type BC eller ABC-ildslukker kan under nogle omstændigheder begrænse ilden.
- Brug grillen på en lige, - ikke brændbar, stabil overflade, såsom, beton, mursten eller sten. En asfaltoverflade (blacktop) er muligvis ikke acceptabel til dette formål.
- Grillen SKAL stå på jorden. Anbring ikke grillen på borde eller skranker. Flyt IKKE grillen hen over ujævne overflader.
- Brug ikke grillen på træ eller brandfarlige overflader.
- Hold grillen klar og fri for brændbare materialer som benzin og andre antændelige dampe og væsker.

ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Lad ikke grillen være uden opsyn.
- Hold børn og kæledyr væk fra apparatet altid. Tillad IKKE børn at bruge grillen. Det er nødvendigt at holde nøje tilsyn, når børn eller kæledyr er i det område, hvor grillen bruges.
- Tillad IKKE andre at udføre aktiviteter omkring grillen under eller efter dens anvendelse, før den er afkølet.
- Brug aldrig glas, plast eller keramisk køkkengrej i grillen. Anbring aldrig tomt køkkengrej i grillen, mens den er i brug.
- Flyt aldrig grillen under brug. Lad grillen nedkøle helt under 45°C før den flyttes eller opbevares.
- Opbevar ikke grillen med varm aske eller trækul i. Opbevares kun, når ilden er helt slukket og alle overflader er kolde.
- Brug aldrig grillen som varmeapparat. (LÆS KOLMONOXIDFARE).
- Grillen og varmeskærme er VARME, mens de er i brug, og forbliver VARME i en periode efterfølgende og under afkøling. Brug FORSIGTIG. Bær beskyttelseshandsker / luffer.
- Vær forsigtig, når du fjerner mad fra grillen. Alle overflader er VARME og kan forårsage forbrændinger. Brug isolerende ovnhandsker/luffer eller grillredskaber med lange skafter som beskyttelse mod varme overflader og sprøjt fra varm mad.
- HVERKEN bøj eller stød grillen for at forhindre personskade, beskadigelse af grillen eller spild af varm madlavningsvæske.
- Rør ikke ved de VARME overflader.
- Grillen er varm under brug. For at undgå forbrændinger, hold ansigt og krop væk fra åbninger og ventilationskanaler. Damp og varm luft udvises under brug.
- Varmeskjold, tragtlåg og låse, tragtens askelåg og lås er VARME mens grillen er i brug og under afkøling. Brug beskyttelseshandsker, når du arbejder med og omkring disse komponenter.
- Grillen har åben ild. Hold hænder, hår og ansigt væk fra flammen. Læn dig IKKE over grillen når du tænder den. Løst hår og tøj kan brande.
- Forhindre IKKE forbrænding og ventilation.
- Undgå at dække kogeplader med metalfolie. Det vil fange varmen og kan forårsage skader på grillen.
- Lad aldrig VARM kul eller aske være uden opsyn.
- Fjern ikke skuffen med aske mens aske og trækul er VARM.
- Hold hænder, hår og ansigt væk fra brændende kul. Vær forsigtig med løst hår og tøj under betjening, da de kan fange ilden.
- Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af denne grill eller ved arbejde med ild. Brug beskyttelseshandsker eller lange, robuste værktøjer til at tilsætte træ eller trækul.
- Brug aldrig trækul tændingsvæske, benzin, alkohol eller andre stærke flygtige væsker til at antænde trækul. Disse væsker kan eksplodere og forårsage skade eller død. Følg altid specifikke tændingsinstruktioner til denne grill.
- Overfyld aldrig trækultragt. Dette kan medføre alvorlig skade såvel som beskadigelse af grillen.
- Bortskaf kold aske ved at placere det i aluminiumsfolie, dybet med vand og kassere det i en ikke brændbar beholder.
- Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, herunder følgende: 1) Tilslut ikke apparatet, før det er samlet og klar til brug. 2) Brug kun godkendt jordforbundet stikkontakt. 3) Brug ikke under en elektrisk storm. 4) Udsæt aldrig apparatet for regn eller vand på noget tidspunkt.
- For at beskytte mod elektrisk stød må du ikke nedsænke ledningen, stikket eller kontrolpanelet i vand eller anden væske.
- Anvend ikke apparatet med en beskadiget ledning eller stik eller efter at apparatet har fejlet eller er blevet beskadiget på nogen måde.
- Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises omhu ved brugen af dem. • Hvis der bruges

ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

forlængerledning: 1) Forlængerledningens markerede elektriske klassificering skal være mindst lige så stor som apparatets elektriske klassificering; og 2) ledningen skal være arrangeret, så den ikke befinder sig på bordpladen eller over disken, hvor den kan blive rørt ved af børn eller man kan snuble over den utilsigtet.

- Forlængerledningen skal være en 3-typer ledning med jordforbindelse.
- Udendørs forlængerledninger skal bruges sammen med produkter til udendørs brug og er mærket med suffiks "W" og med sætningen "Velegnet til brug med udendørs apparater."
- FORSIGTIG - For at reducere risikoen for elektrisk stød skal du holde forbindelsen til forlængeledningen tør og væk fra jorden.
- Lad ikke ledningen hænge på eller røre ved varme overflader.
- Anbring ikke ledningen på eller i nærheden af en gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
- For at afbryde forbindelsen skal du dreje kontrolleren til "OFF" og derefter fjerne stikket fra stikkontakten.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad grillen afkøle helt inden. tilføjelse / fjernelse af interne komponenter.
- Rengør ikke dette produkt med en vandsprøjte eller lignende.
- Grillen bør kun rulles på en glat overflade.
- Grillen må aldrig rulles op / ned ad trapper eller ujævn overflade.
- Potentiel skade på grill eller brugeren kan skyldes manglende overholdelse af advarslerne.
- Åbn aldrig tragten under brug. Hvis det er nødvendigt at fylde trækul i under brug, følg de specifikke instruktioner til denne grill og brug altid beskyttelseshandsker.
- Brug aldrig grillen, når temperatursonden er fjernet. Dette kan forårsage, at grillen bliver for varm og kan forårsage alvorlig personskade og / eller skader på grillen.
- Installer varme- og luftindtag efter hver brug.
- Fjern varme- og luftindtag efter hver brug.
- Brug aldrig grillen med varmeindtag og luftindtag installeret i grillen. Dette kan beskadige grillen.
- Brug ikke indendørs!
- ADVARSEL! Brug ikke alkohol eller benzin til at antænde eller genantænde! Brug kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3!
- ADVARSEL: Risiko for elektrisk stød. Installer kun på en overdækket klasse A GFCI-beholder, der har et kabinet, der er vejrbestandigt med fastgørelsesstikdækslet indsat eller fjernet.
- ADVARSEL: Må ikke kun anvendes med beholdere, der er vejrbestandige, når beholderen er tildækket (fastgørelsesstikket er ikke sat i, og beholderdækslet lukket).

Denne enhed overholder Industry Canadas licensundtagne RSS-standard(er). Betjening er underlagt følgende to betingelser:
(1) Denne enhed må ikke forårsage interferens.
(2) Denne enhed skal acceptere al modtaget interferens, inklusive interferens, der kan forårsage uønsket drift af enheden.

Dette udstyr overholder IC's grænser for strålingsudsættelse som fastlagt for et ukontrolleret miljø. Dette udstyr bør monteres og betjenes med mindst 20 cm afstand mellem radiatoren og din krop.

SIKKERHEDSFUNKTIONER

Lågkontakt – *Forhindrer overophedning af grillen.*

- Hvis den indstillede temperatur er ***over*** 260 ° C, regulerer regulatoren grilltemperaturen til 500 ° C, når grilllåget åbnes. Når låget er lukket, vender grillen tilbage til den indstillede temperatur.
- Hvis den indstillede temperatur er ***under*** 500 ° C, vil regulatoren fortsætte med at regulere grillen ved den indstillede temperatur, når grilllåget er åbnet.

Tragt-afbrydere – *Reducerer skorstenseffekten, når beholderen åbnes.*

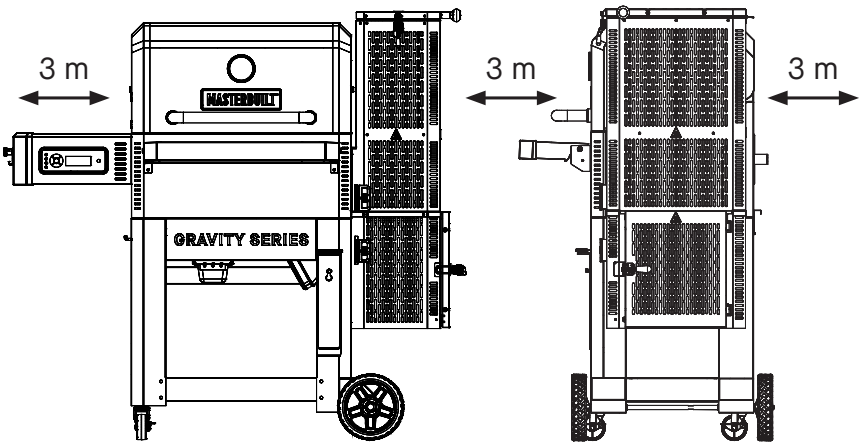
1. Tragt Lågkontakt: Ventilatoren stopper, når tragtlåget åbnes. Ventilatoren genstarter, når tragtlåget er lukket.
2. Tragt Askedørkontakt: Ventilatoren stopper, når tragt askelåget åbnes. Ventilatoren genstarter, når tragt askelåget er lukket.

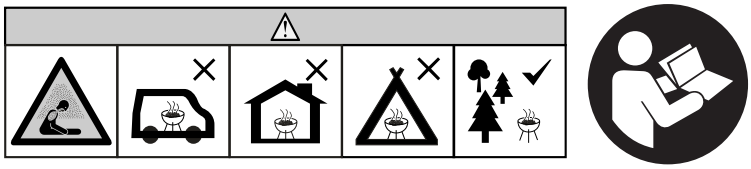
GEM DISSE INSTRUKSER

Grillen leveres ikke med trækul.

Anbefalinger vedrørende strukturel nærhed og sikker brug

PÅMINDELSE: Hold mindst 3 m afstand fra tagbygning, vægge, skinner eller andre brændbar konstruktioner. Denne frigang giver tilstrækkelig plads til korrekt forbrænding, luftcirkulation og udluftning. Bør ikke bruges på brændbare materialer som dæk eller andre brændbare materialer.





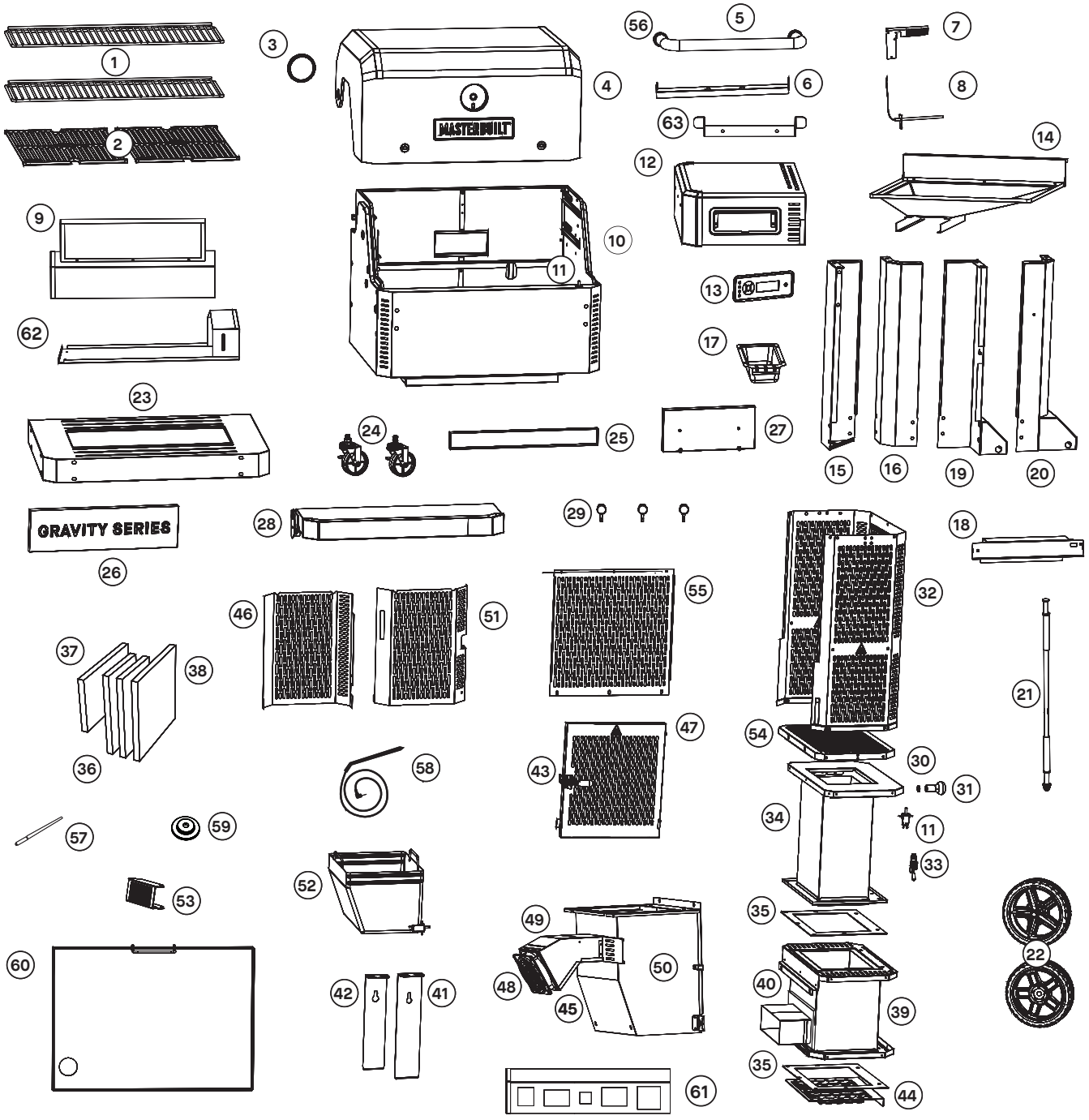
ILDFAST STEN

Metalplader
Metalpladerne i den nedre del af beholderen holder den ildfaste sten på plads og beskytter den under fremstillings- og forsendelsesprocessen. Disse brænder op og falder ned i askebakken. De er ikke nødvendige, for at grillen kan fungere, og vi tilbyder derfor ikke disse metalplader som reservedele. Anvendelse af grillen ved højere temperaturer vil nedbryde metalpladerne hurtigere end ved lavere temperaturer.

Ildfast sten
I beholderen på Gravity-serien, huses din ild i et område på 15-30 cm, der er forstærket med en fødevaresikker, ildfast sten af blød keramik for at håndtere de højere temperaturer i beholderens lavere del. Materialerne i den fødevaresikre keramik er godkendt af FDA til anvendelse i fødevarer eller som et indirekte additiv i anvendelser, der inkluderer kontakt med mad.

Den ildfaste sten tager varmen fra trækulsilden og skal kun udskiftes, når der er brændt et hul i dem, der er dybere end 1,3 cm og 13 cm i diameter. Disse ildfaste sten er garantidækkede dele og vil også være købstilgængelige efter garantiperioden som et komplet sæt (4 ildfaste sten med midlertidige metalplader). Der kan opstå lidt nedbrydning af de ildfaste sten under indbrændings-tiden og indledende brug, men nedbrydningen stabiliserer sig generelt.

Diagram over dele



Liste over dele

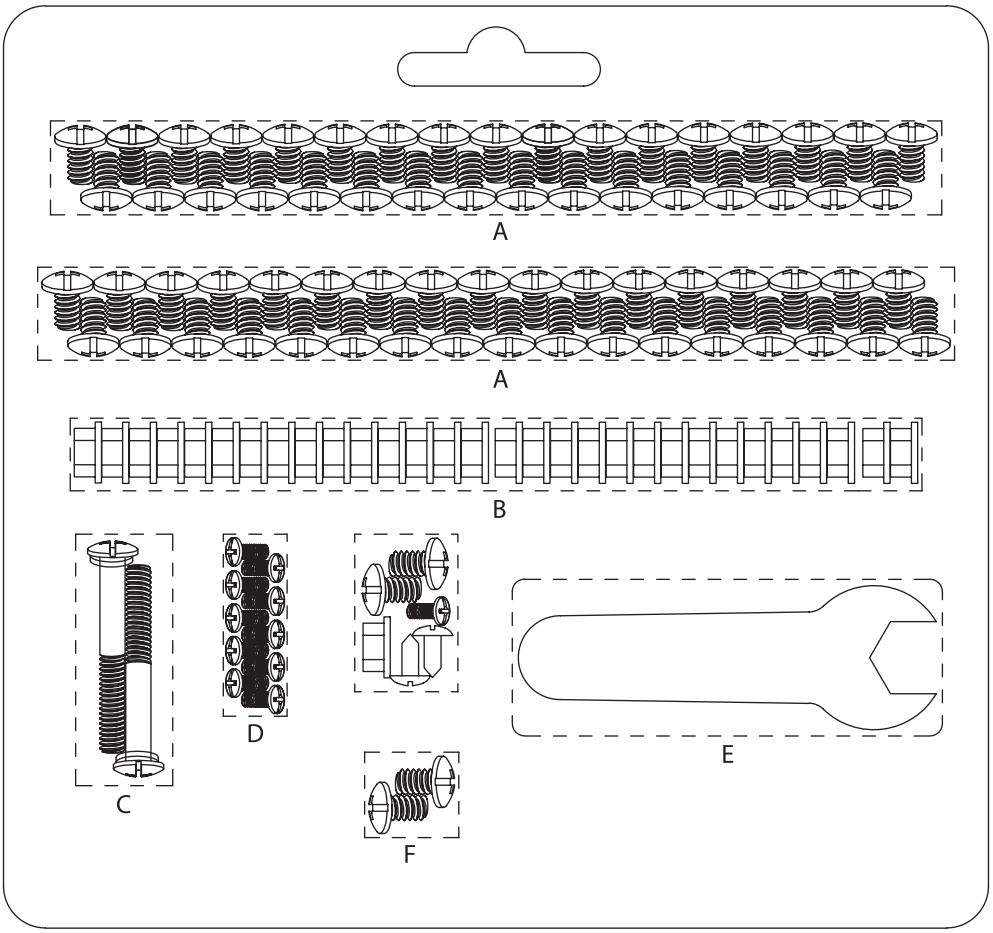
NR.	ANTAL	BESKRIVELSE	NR.	ANTAL	BESKRIVELSE
1	2	Rygning / Opvarmningsstativer	33	1	Tragthåndtag Lås
2	2	Røg + stegerister	34	1	Tragtmontage - Top
3	1	Temperaturmåler	35	2	Tragtpakning
4	1	Lågmontage	36	2	Foran / Bageste brandsten
5	1	Håndtagsrør	37	1	Venstre brandsten
6	1	Varm fordelerrør support	38	1	Højre brandsten
7	1	Temperaturprobe Beslag	39	1	Tragtmontage - Midt
8	1	Temperaturprobe	40	1	Grill Varmeindtag Fiberafstand
9	1	Varm fordelerrør (Grill)	41	1	Varmeindtagelse (Stor)
10	1	Montage af huset	42	1	Luftindtag (Lille)
11	3	Låg / Dørhåndtag	43	1	Tragthåndtag Lås
12	1	Sidehylde montage	44	1	Trækul rist montage
13	1	Kontrolenhed montage	45	1	Ventilatorhætte
14	1	Bundbakke Montage	46	1	Tragt Varmeskjold - Bund bagpå
15	1	Venstre bagben montage	47	1	Tragtdør montage
16	1	Venstre forben montage	48	1	Ventilator
17	1	Fedtbakke	49	1	Ventilatorhætte
18	1	Side RH benbånd	50	1	Tragtmontage - Bund
19	1	Højre bagben	51	1	Tragt Varmeskjold - Bund foran
20	1	Højre forben	52	1	Askebakke Montage
21	1	Hjulaksel med låsemutter 3 skiver / 2 foringer	53	1	Fordelerrør Askerist
22	2	8” Hjul	54	1	Tragtlåg montage
23	1	Bundhylde montage	55	1	Tragtlåg indhylling
24	2	3” Styrehjul	56	2	Låghåndtag base
25	1	Bageste RH benbånd	57	1	Antenne
26	1	Forben Krydsbånd	58	1	Kødprobe
27	1	Side LH benbånd	59	2	Låghåndtag vasker
28	1	Forhylde montage	60	1	Grillovn
29	3	Værktøjsophæng	61	1	Varm fordelerrør (Grill)
30	1	Tragthåndtag vasker	62	1	Varm fordelerrør base
31	1	Tragthåndtag	63	1	Ledning til styring af beslag
32	1	Varmeskjold - Top		1	Strømkabel / 3-delt stik - vises ikke

- **LÆS ALLE INSTRUKTIONER NØJE FØR MONTERING.**
- Saml på en ren flad overflade.
- Det anbefales at samle på pap for at undgå olierester på gulve eller ridser.
- Handsker anbefales til montage. Tragtpakning er fiberglas og vil irritere huden.
- Nødvendige værktøjer: Phillips hovedskruetrækker, justerbar skruenøgle, 19 mm stiknøgle.
- Anslået montagetid: 1 time, 45 minutter.
- Det anbefales to personer til montering for at gøre det lettre og reducere montagetid.
- Endelig produkt kan afvige fra det viste billede.
- Det er muligt, at nogle monteringstrin er færdigbehandlet på fabrikken.
- **Fjern alle trykte etiketter fra grillen og beholderen før brug.**

STOP

VEND IKKE TIL FORHANDLER for manglende eller beskadigede dele til monteringsassistent. Kontakt Masterbuilt kundeservice for at få hjælp på www.masterbuilt.com/pages/support. Angiv modelnummer og serienummer. Disse tal er placeret på sølvmærket på grillen.

Hardware

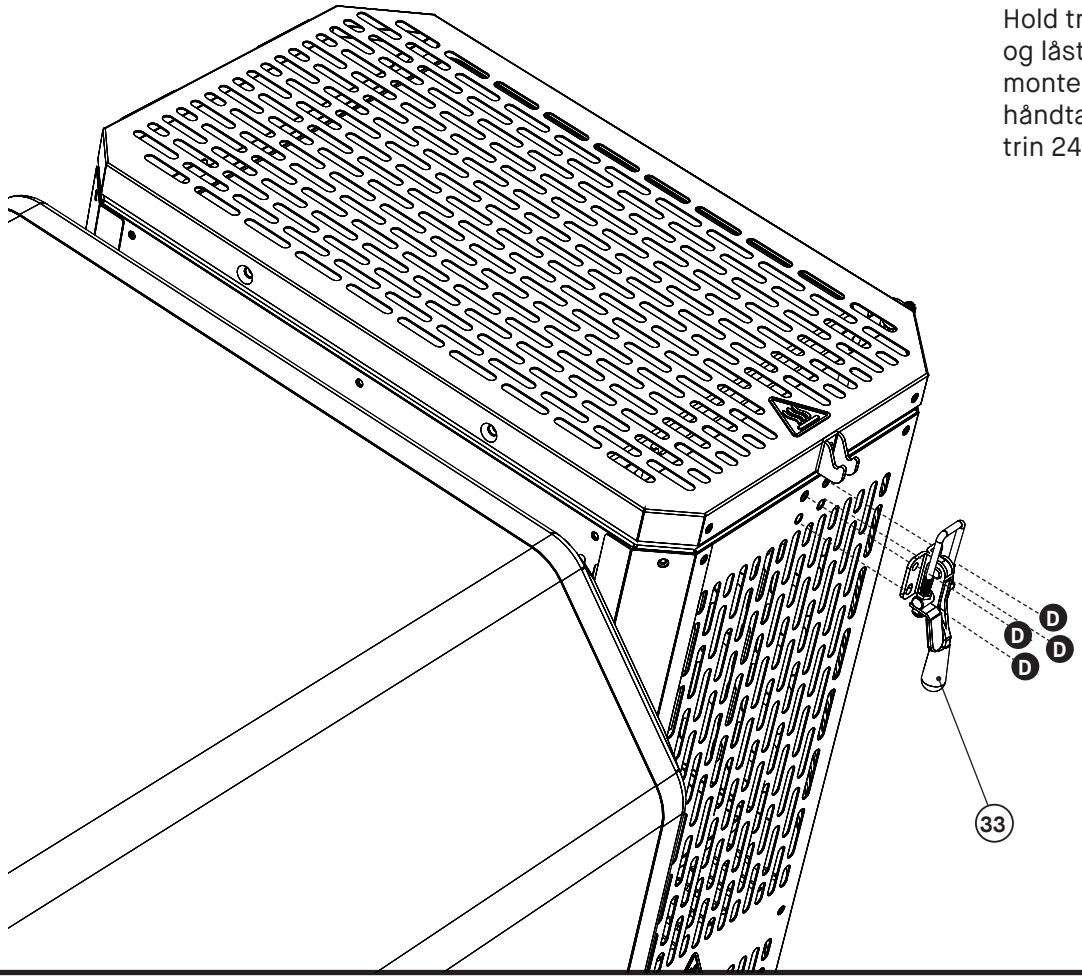


NØGLE	ANTAL	BESKRIVELSE
A	67	M6x12 skrue
B	30	M6 Sekskantmøtrik
C	2	M6 x 48 Skrue med låseskive
D	10	M4x10 skrue
E	1	Værktøj
F	2	M6x12

Montage

1

D
X4

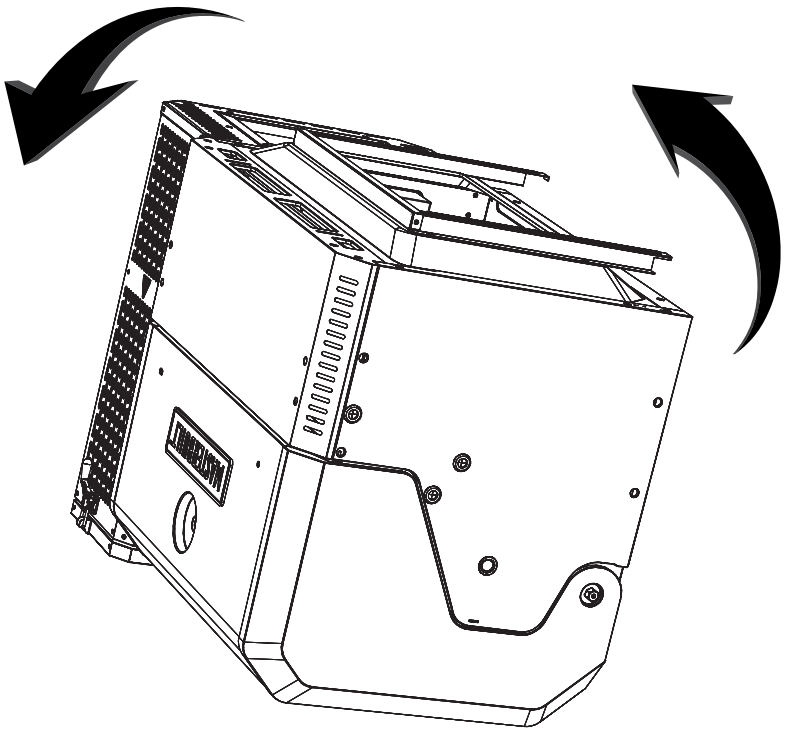


Hold tragtlåget lukket og låst for resten af monteringen. Tilføj ikke håndtaget til tragtlåget før trin 24.

2



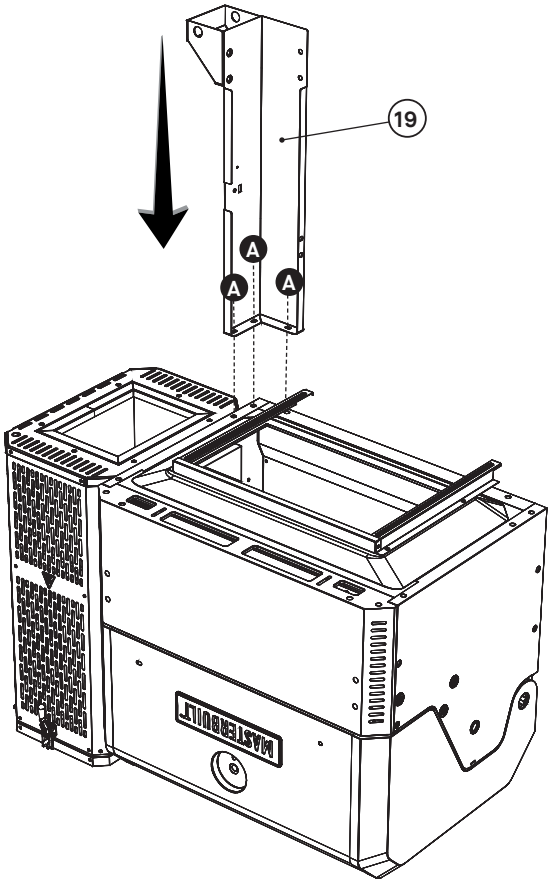
For at undgå personskade og skader på grillen, skal nogen hjælpe dig med at løfte låget på pap for at undgå ridser.



Montage

3

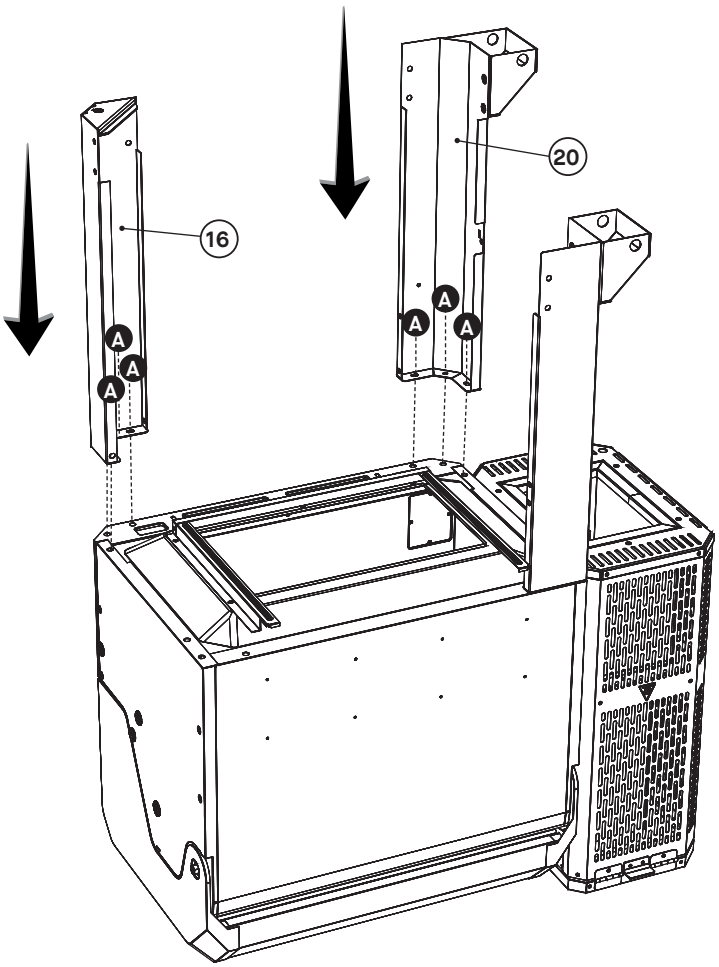
A
X3



Spænd ikke skruerne helt fast.

4

A
X6



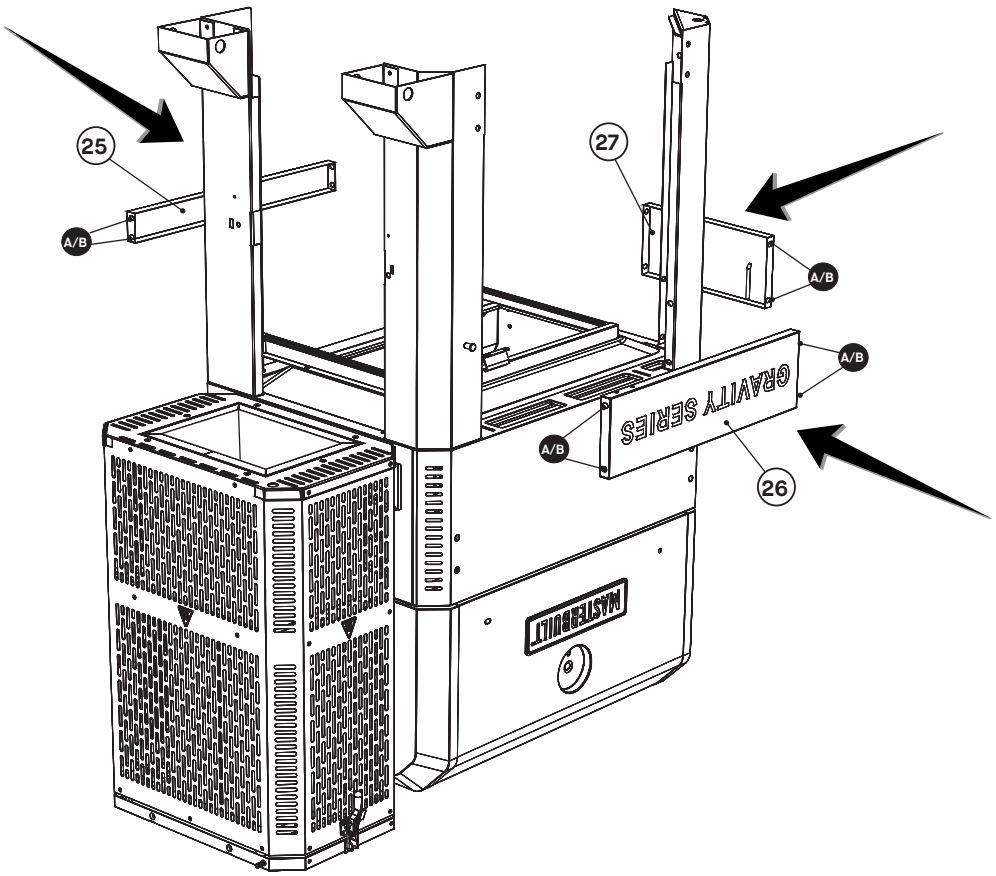
Spænd ikke skruerne helt fast.

Montage

5

A
X8

B
X8

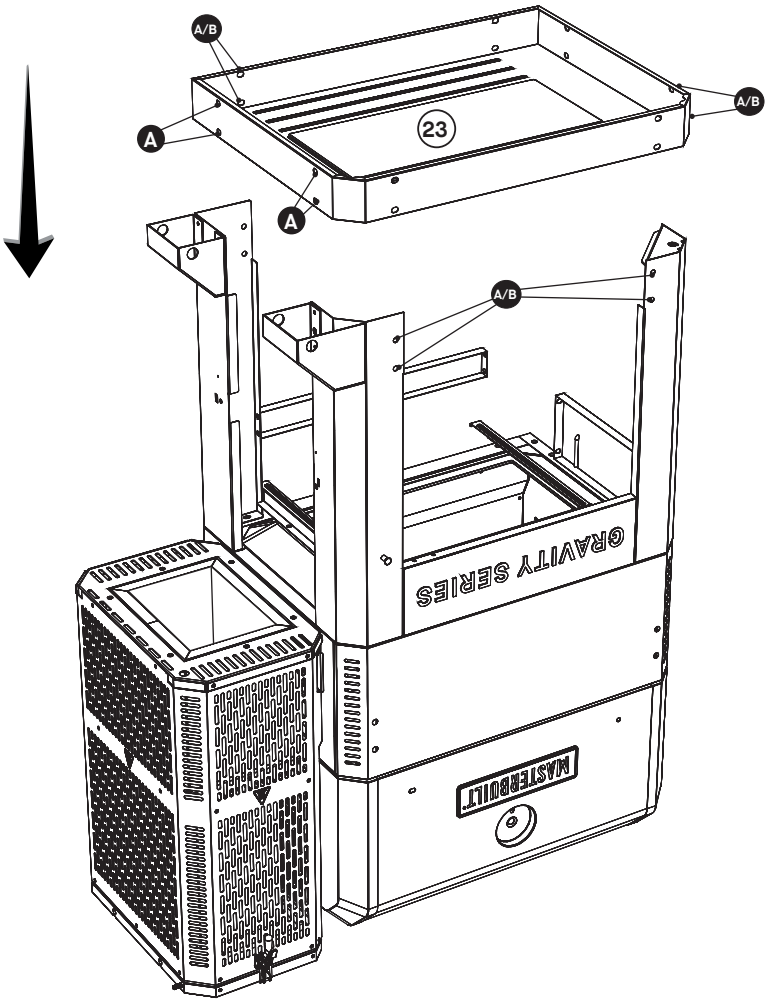


Spænd ikke skruerne helt fast.

6

A
X12

B
X8



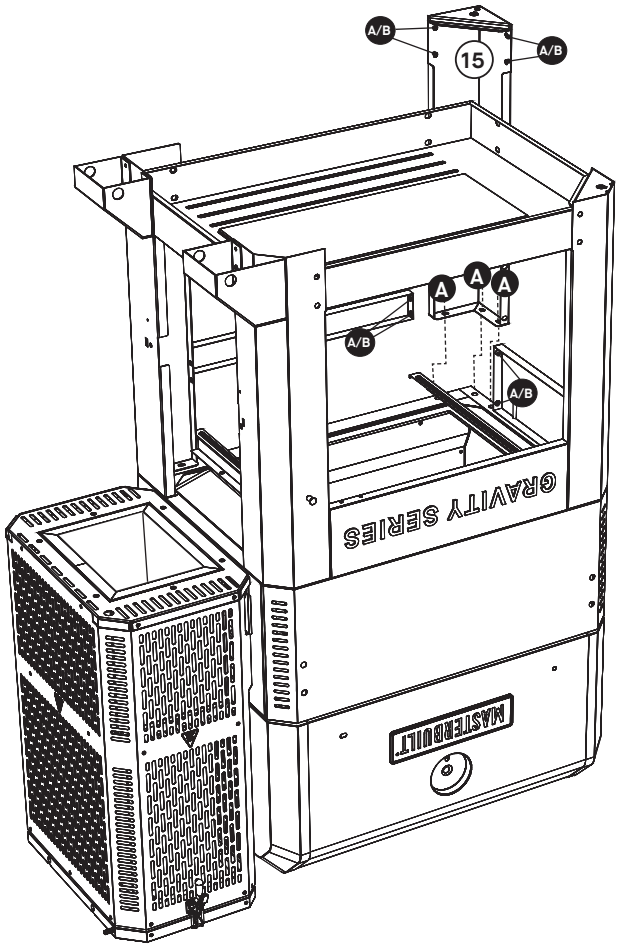
Spænd ikke skruerne helt fast.

Montage

7

A
X11

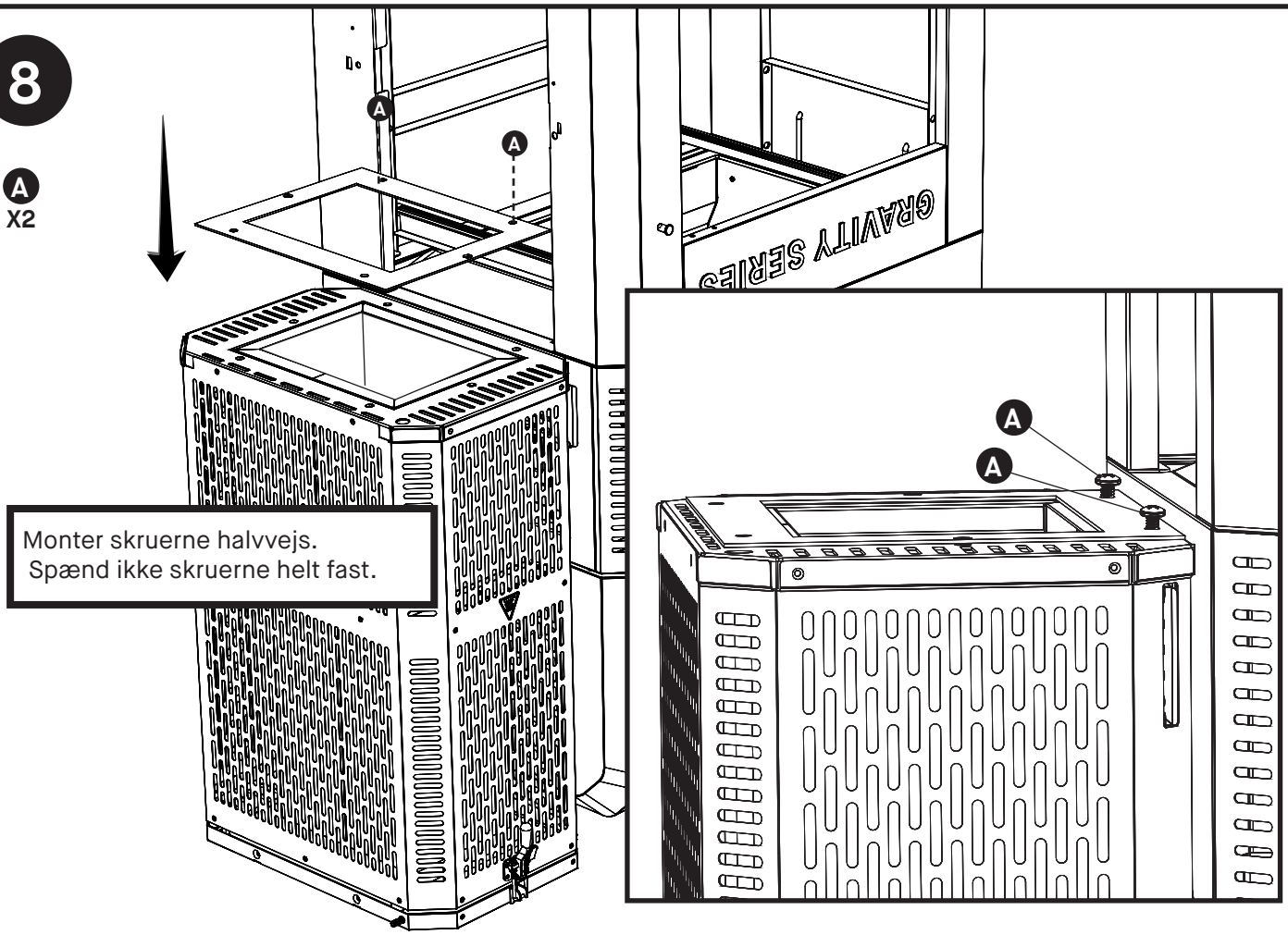
B
X8



Spænd ikke skruerne helt fast.

8

A
X2

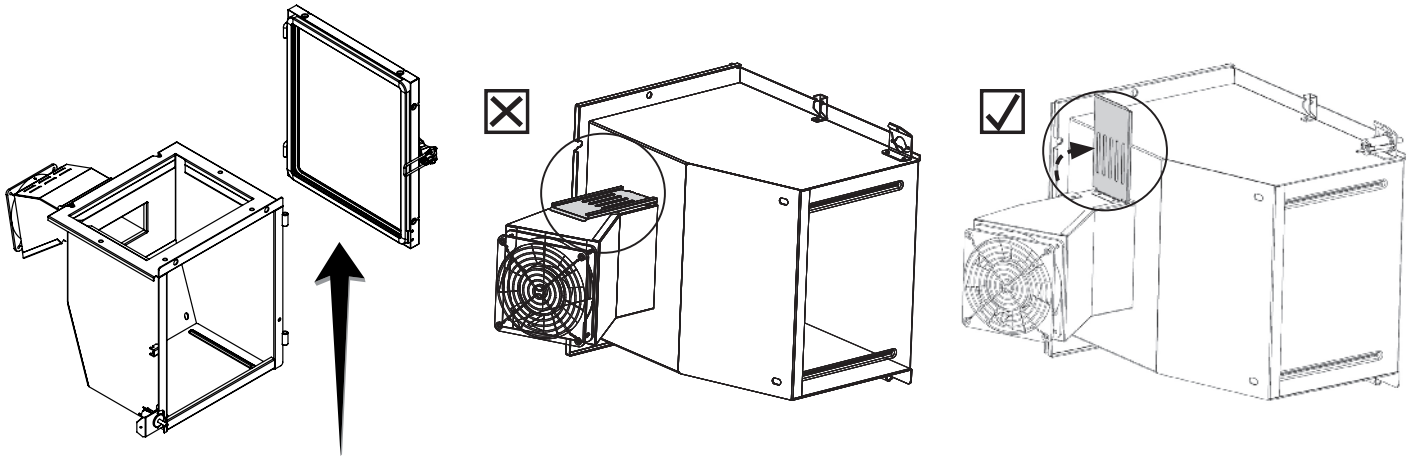


Monter skruerne halvvejs.
Spænd ikke skruerne helt fast.

Montage

9

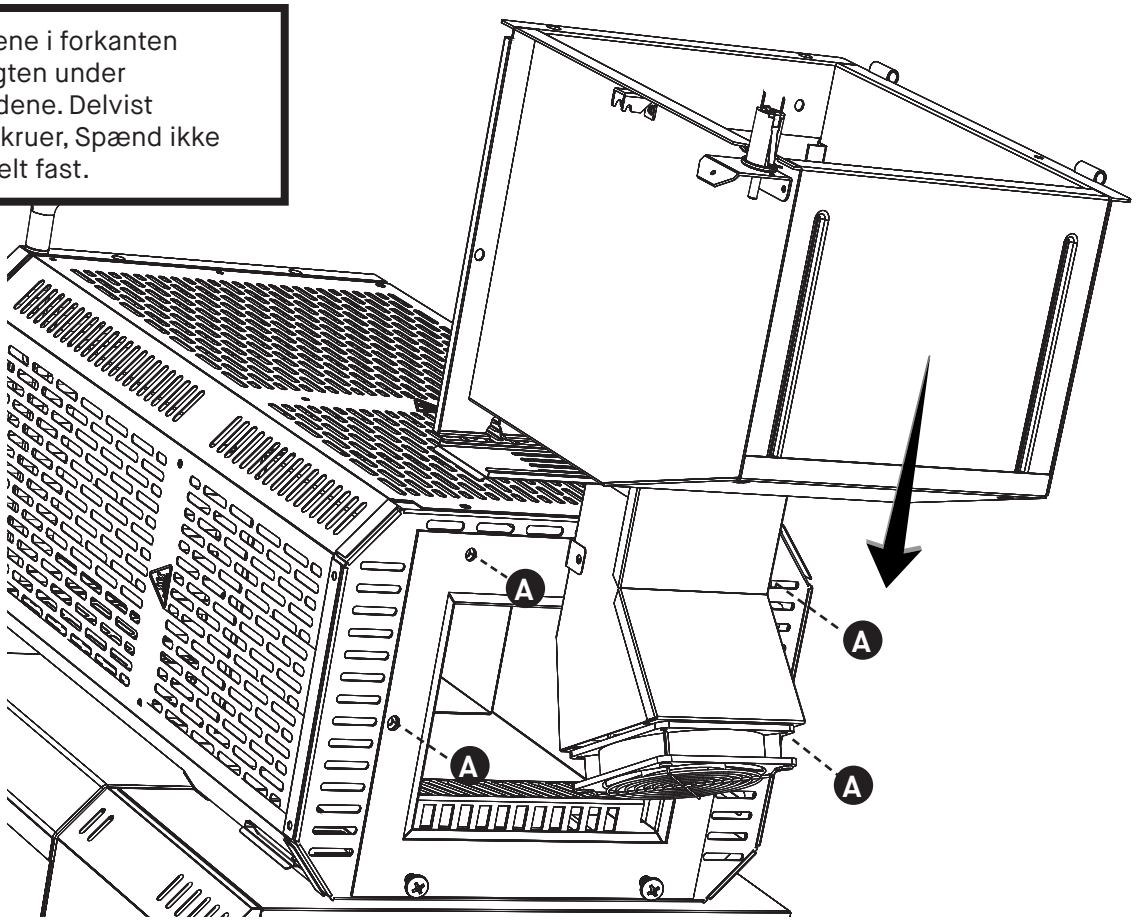
Bøj det cirkulære stykke op på tragten væk fra blæseren mod tragten. Bemærk: Bøj kun dette stykke efter behov. At bøje det for mange gange kan skade det.



10

A
X4

Skub hakkene i forkanten af bundtragten under skruehovedene. Delvist installere skruer, Spænd ikke skruerne helt fast.

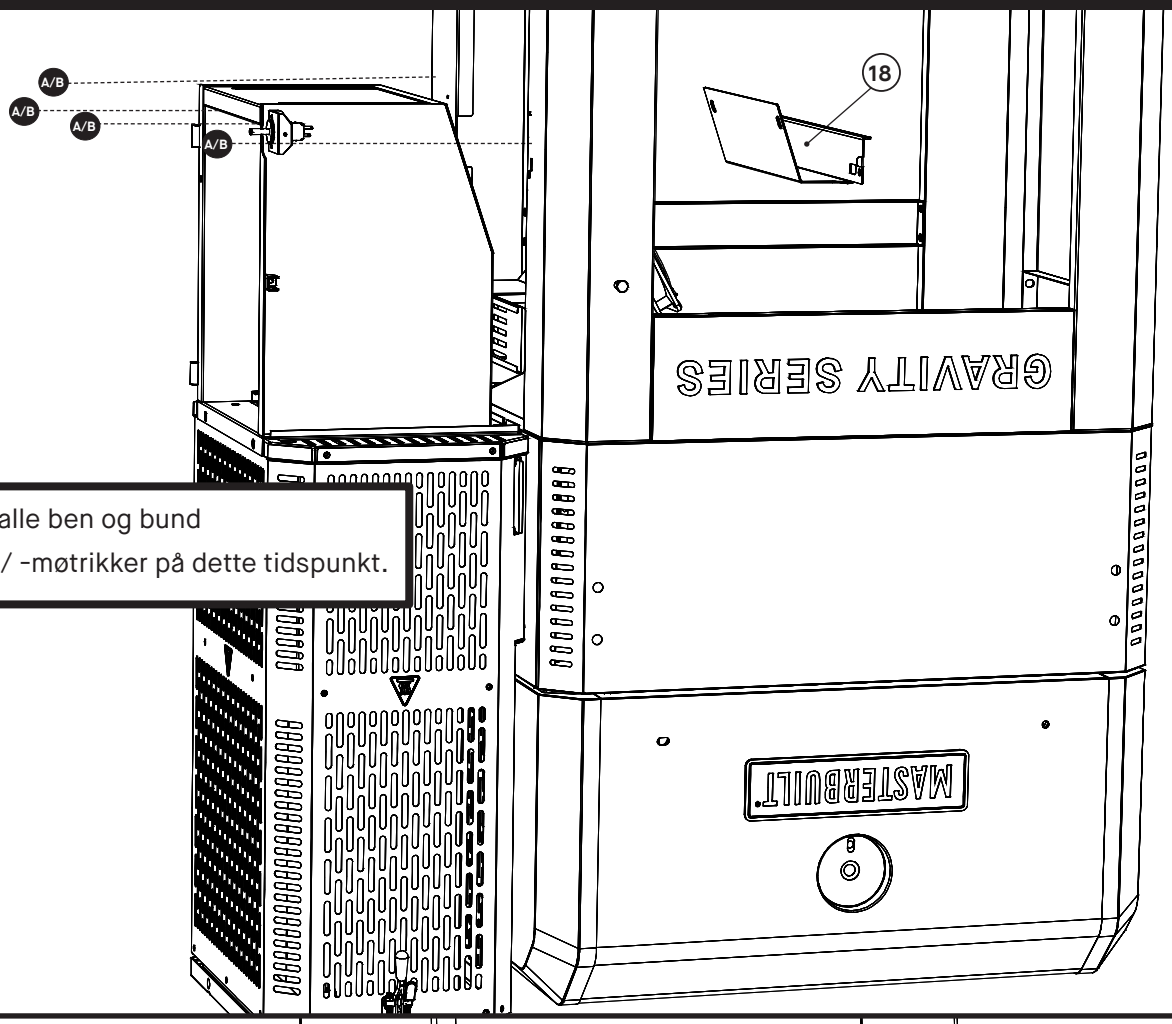


Montage

11

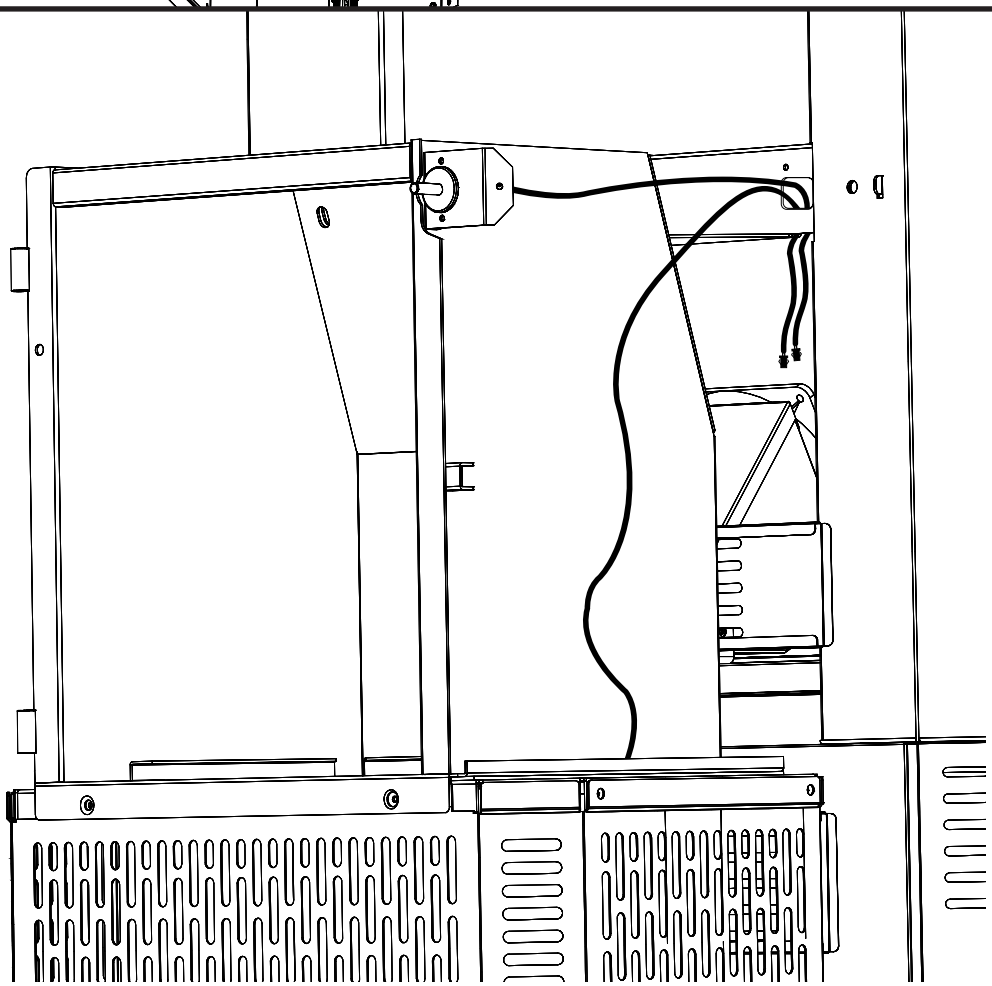
A
X4

B
X4



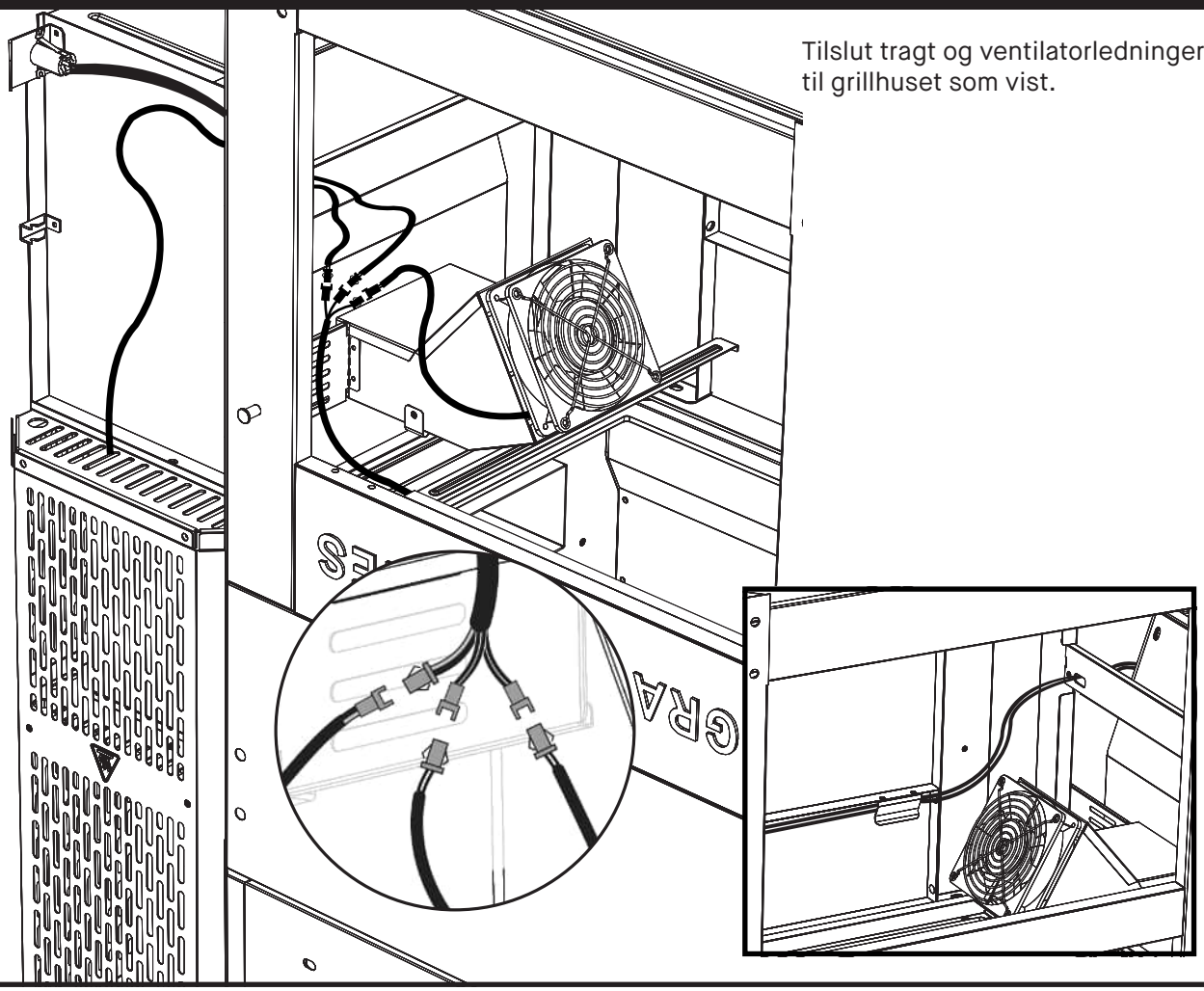
Spænd fast alle ben og bund hyldeskruer / -møtrikker på dette tidspunkt.

12



13

Tilslut tragt og ventilatorledninger til grillhuset som vist.

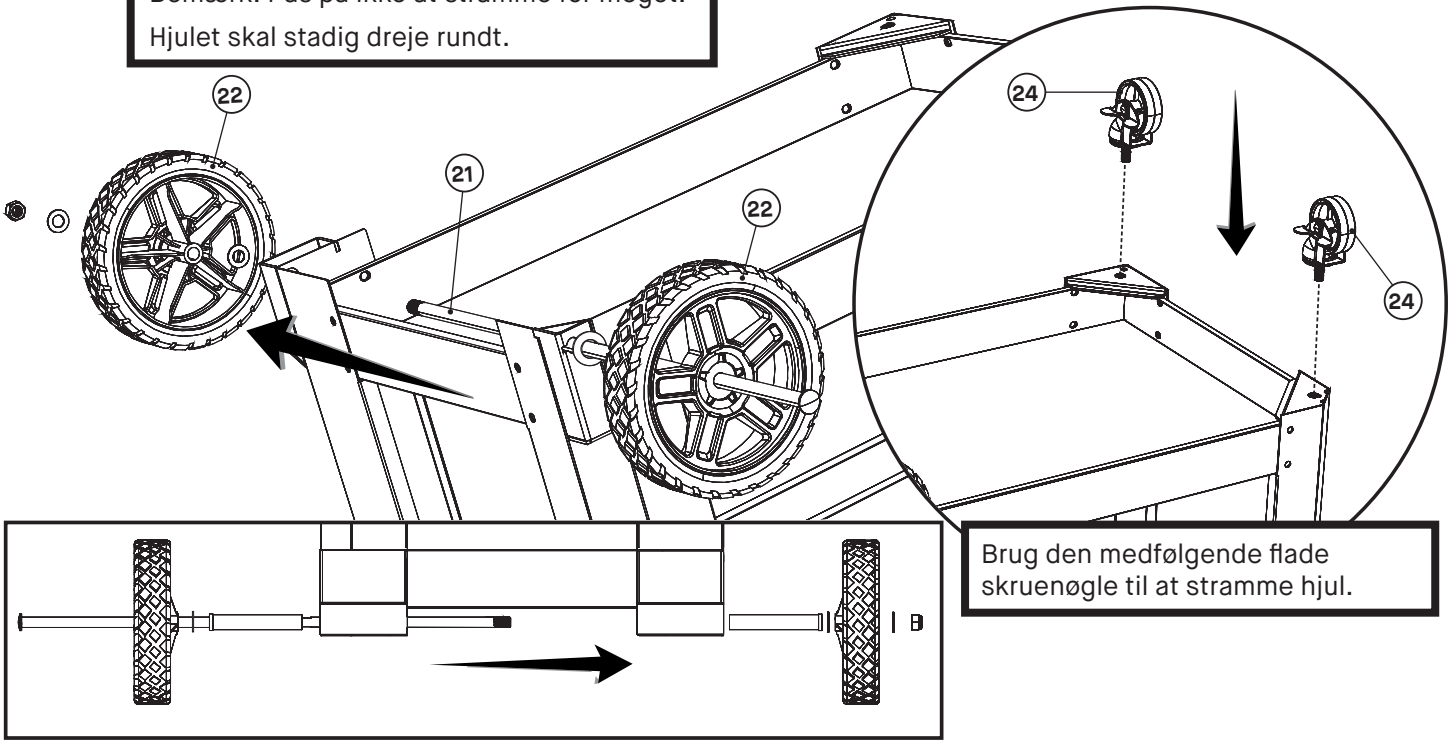


14

Hold den flade del af akslen med justerbar skruenøgle. Spænd lås møtrikken med en 19 mm stiknøgle.

Bemærk: Pas på ikke at stramme for meget.

Hjulet skal stadig dreje rundt.

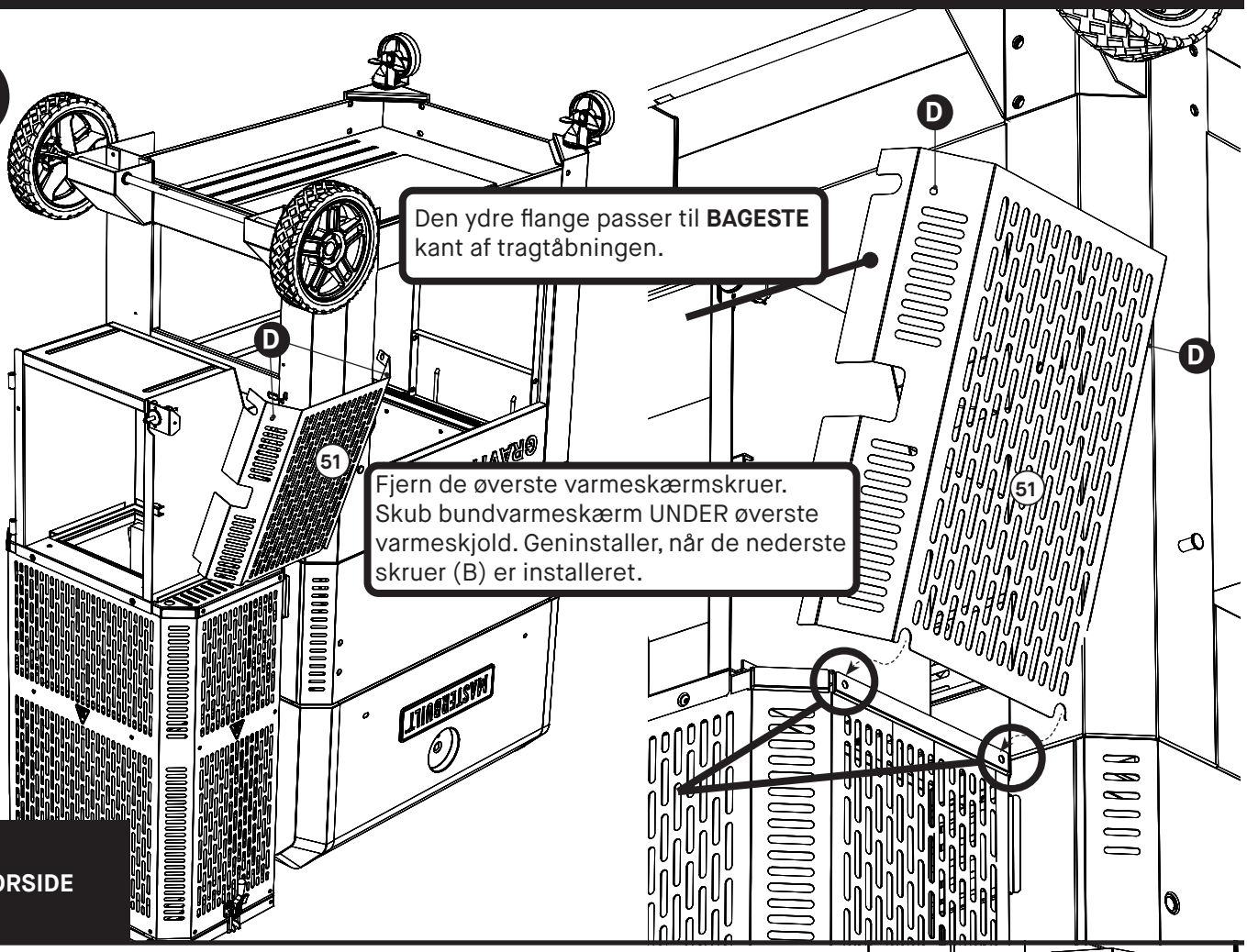


Brug den medfølgende flade skruenøgle til at stramme hjul.

Montage

15

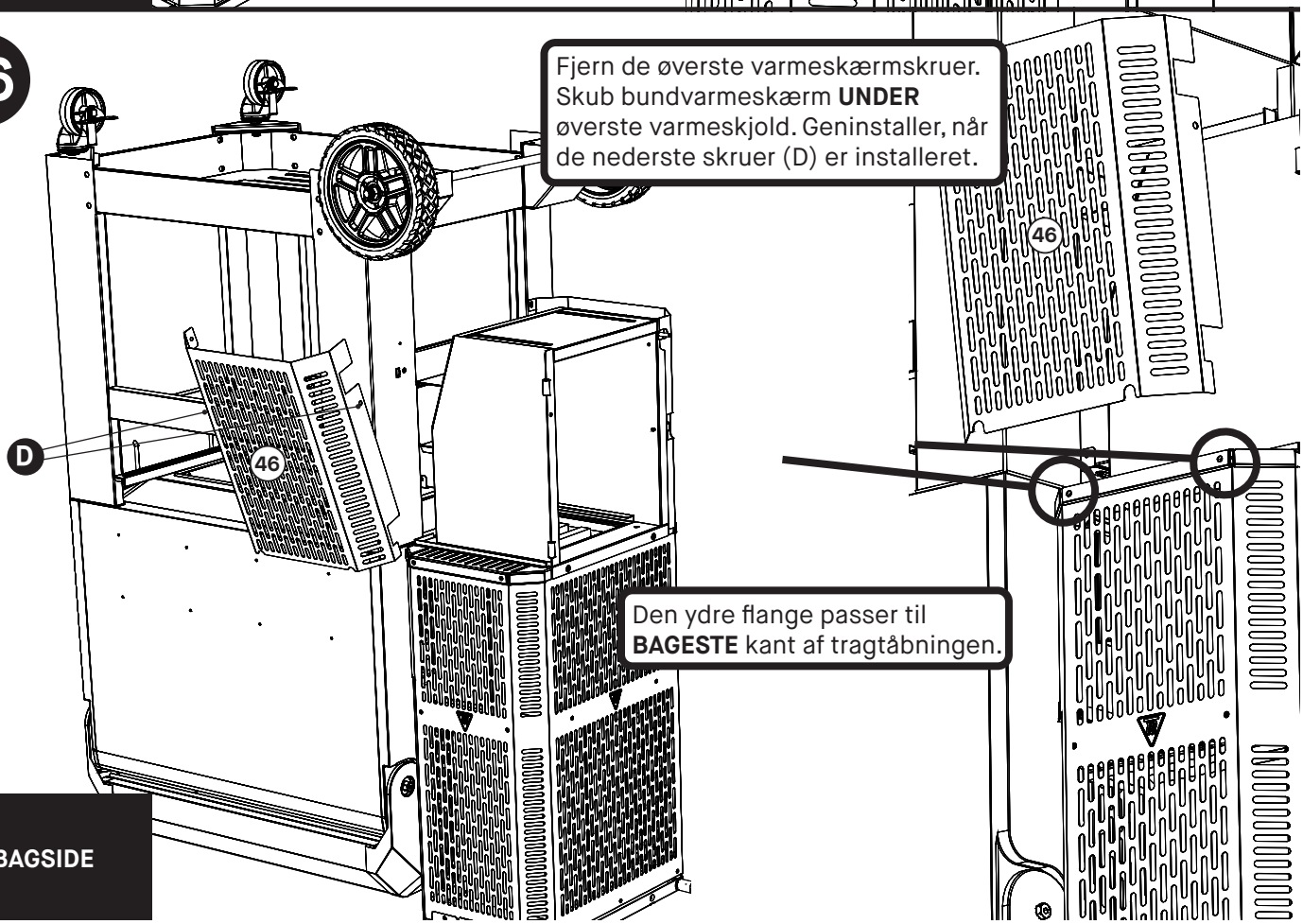
D
X2



FORSIDE

16

D
X2



BAGSIDE

Montage

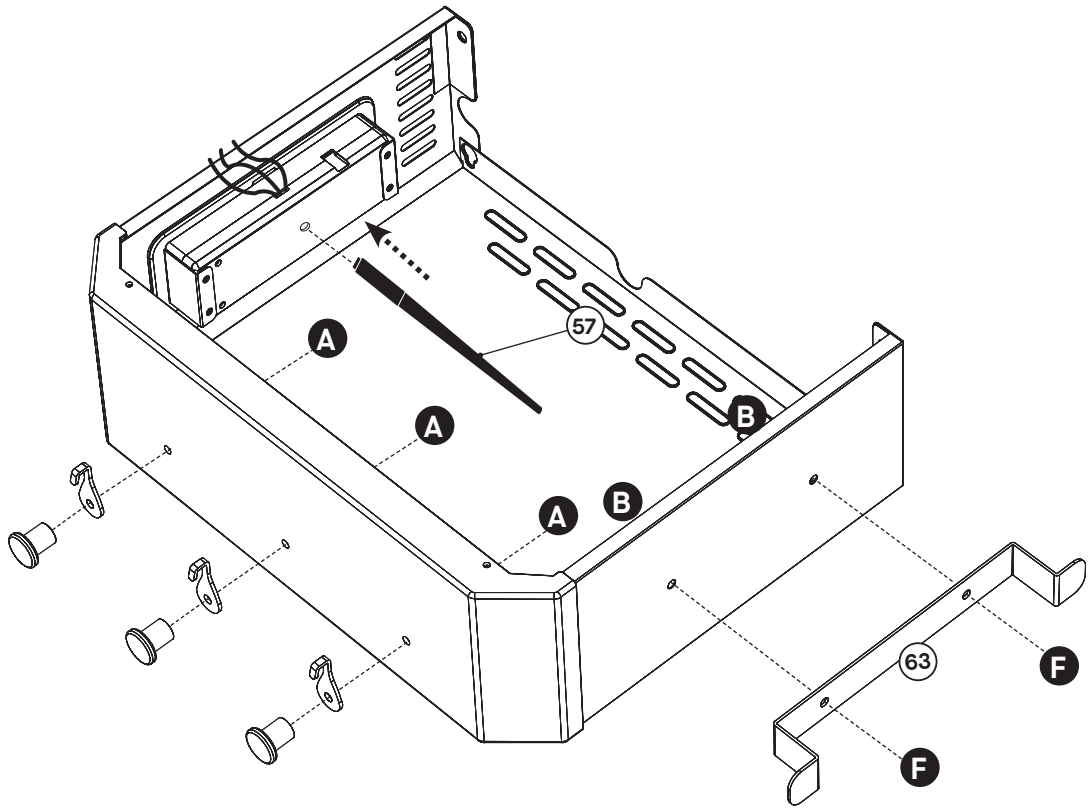
17

A
X3

F
X2

B
X2

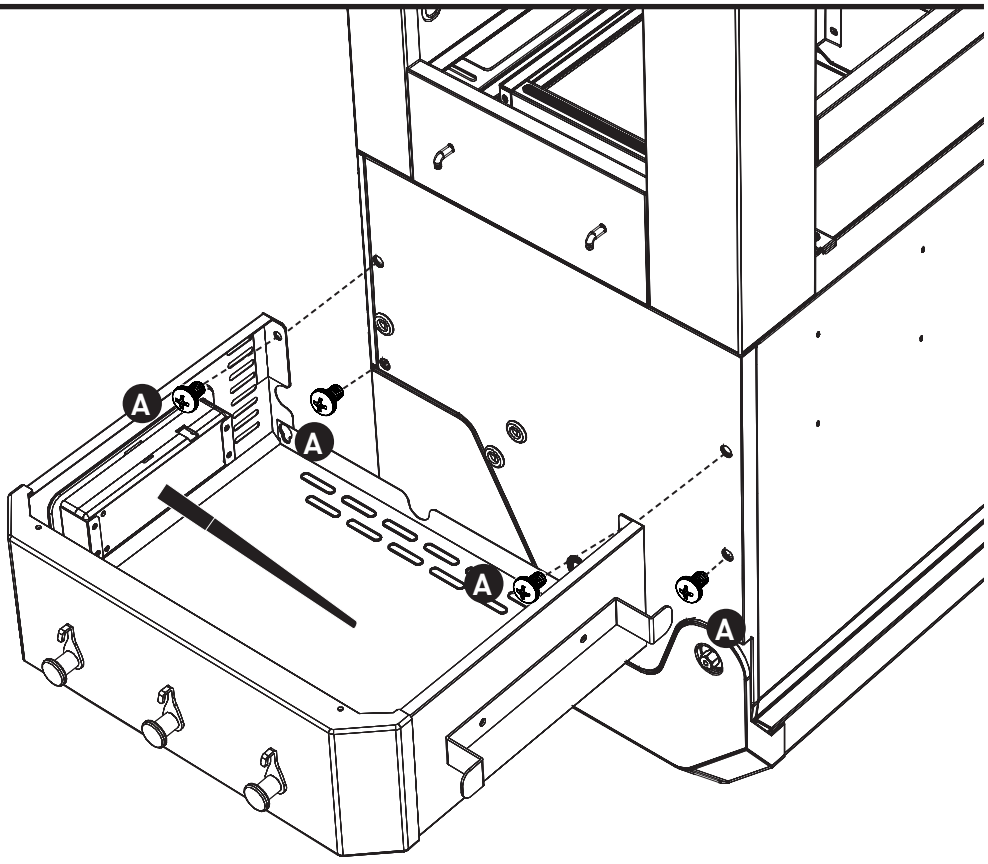
Installer antennen ved at skrue den på bagsiden af panelet. Drej derefter den øverste del af antennen som vist.



18

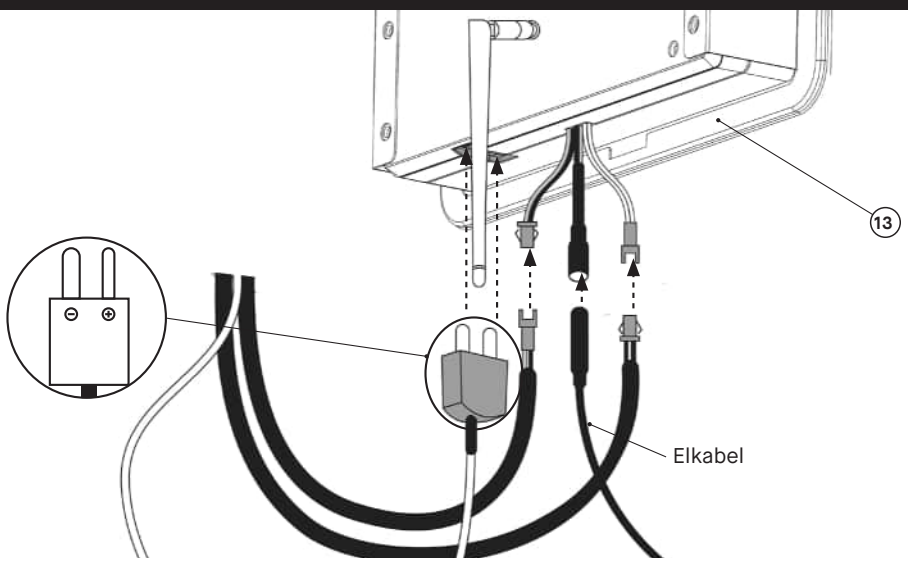
A
X4

Installer de øverste skruer (A) halvvejs ind i grillens sidevæg. Anbring hylden over skruehovedene, tilføj de nederste skruer (A), og spænd derefter skruerne fast.



Montage

19



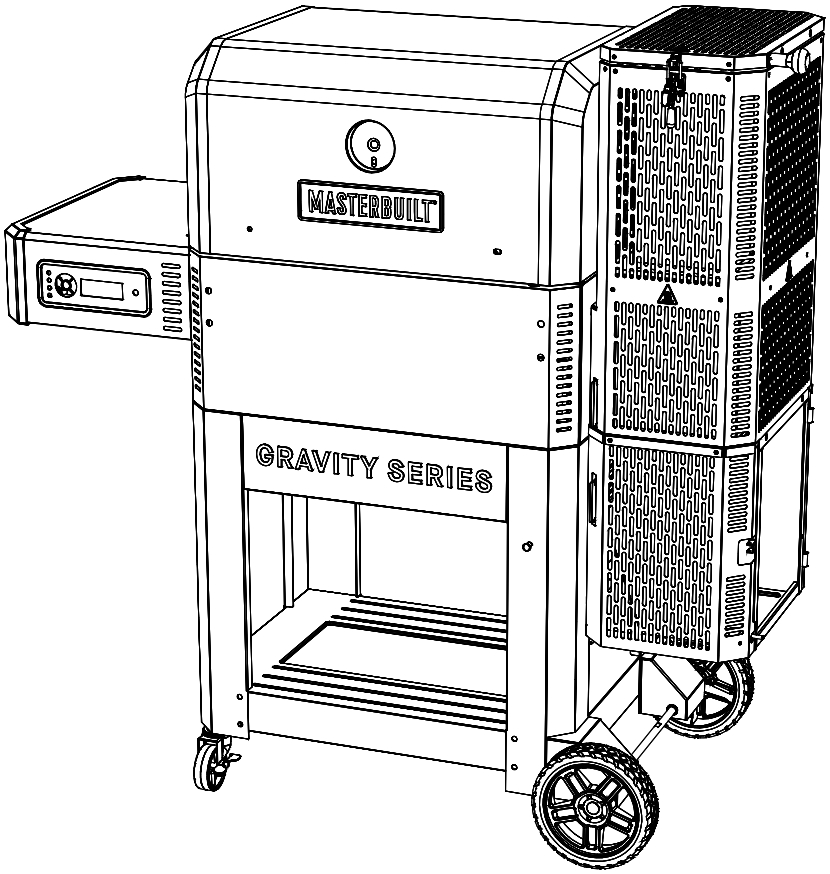
Forbind de tre ledninger inde fra grillen til det digitale kontrolpanel. Bemærk, at ringene på det cirkulerede stik er forskellige i størrelse, hvor den større er den negative ladning, og den mindre er den positive ladning. Sørg for at matche størrelsen på spidsen og størrelsen på rillen, når du sætter den i kontrolpanelet. Dette bør ikke være nødvendig at bruge krafter. Tilslut elledningen sidst.

20

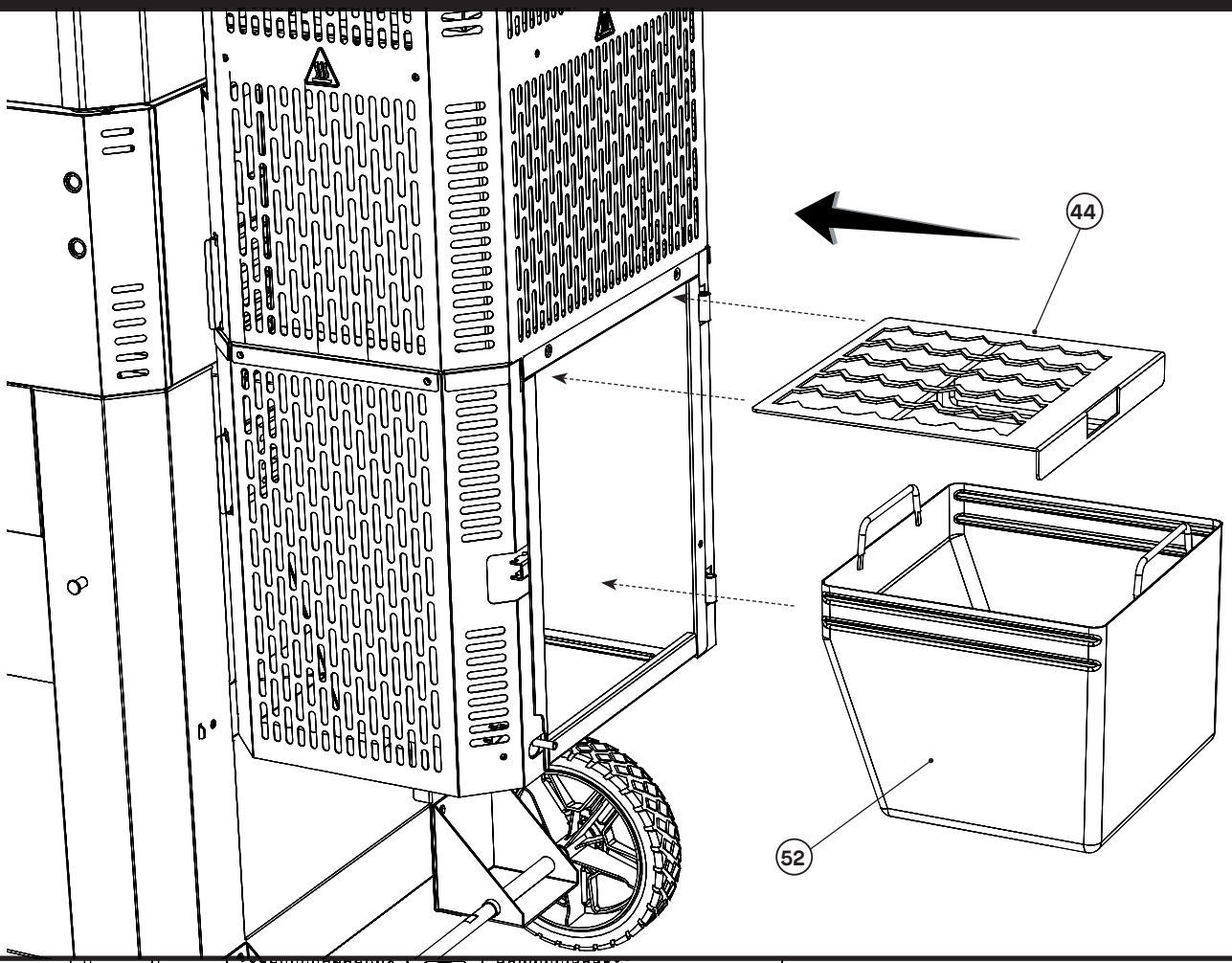


Stil grillen lodret og lås begge hjul til den er stabil.

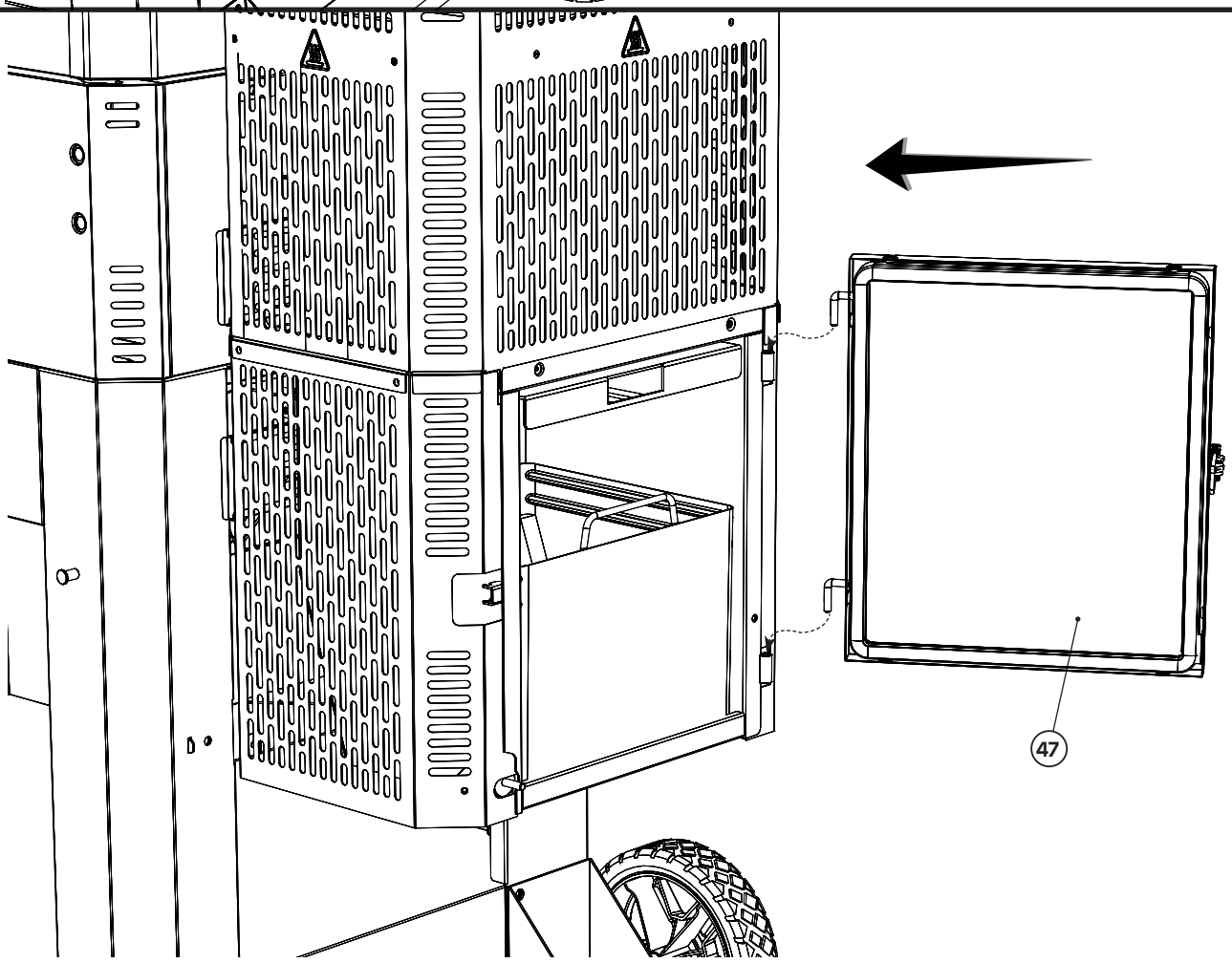
Bemærk: Sørg for, at skruer / møtrikker på ben og bundhylde er stramme.



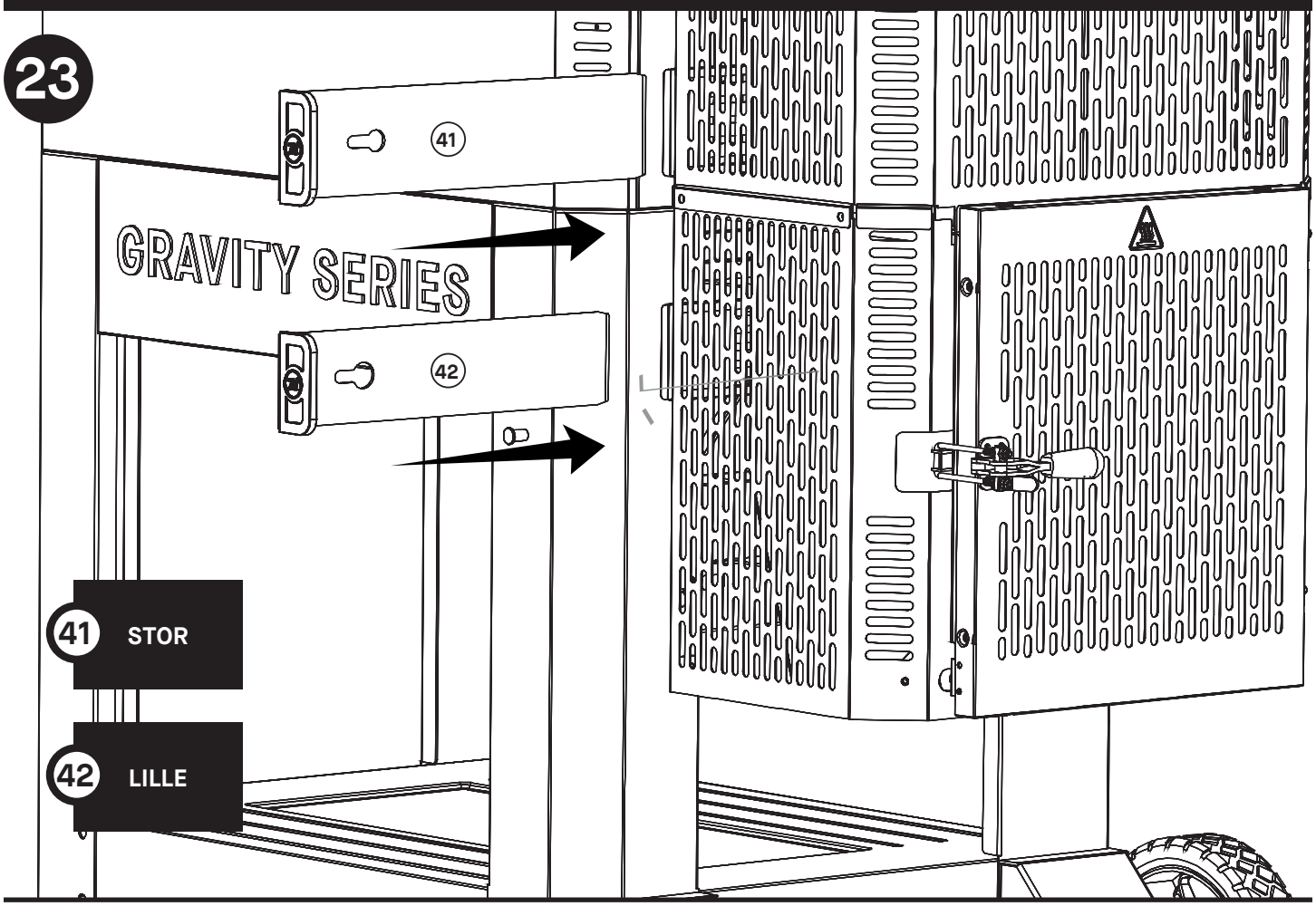
21



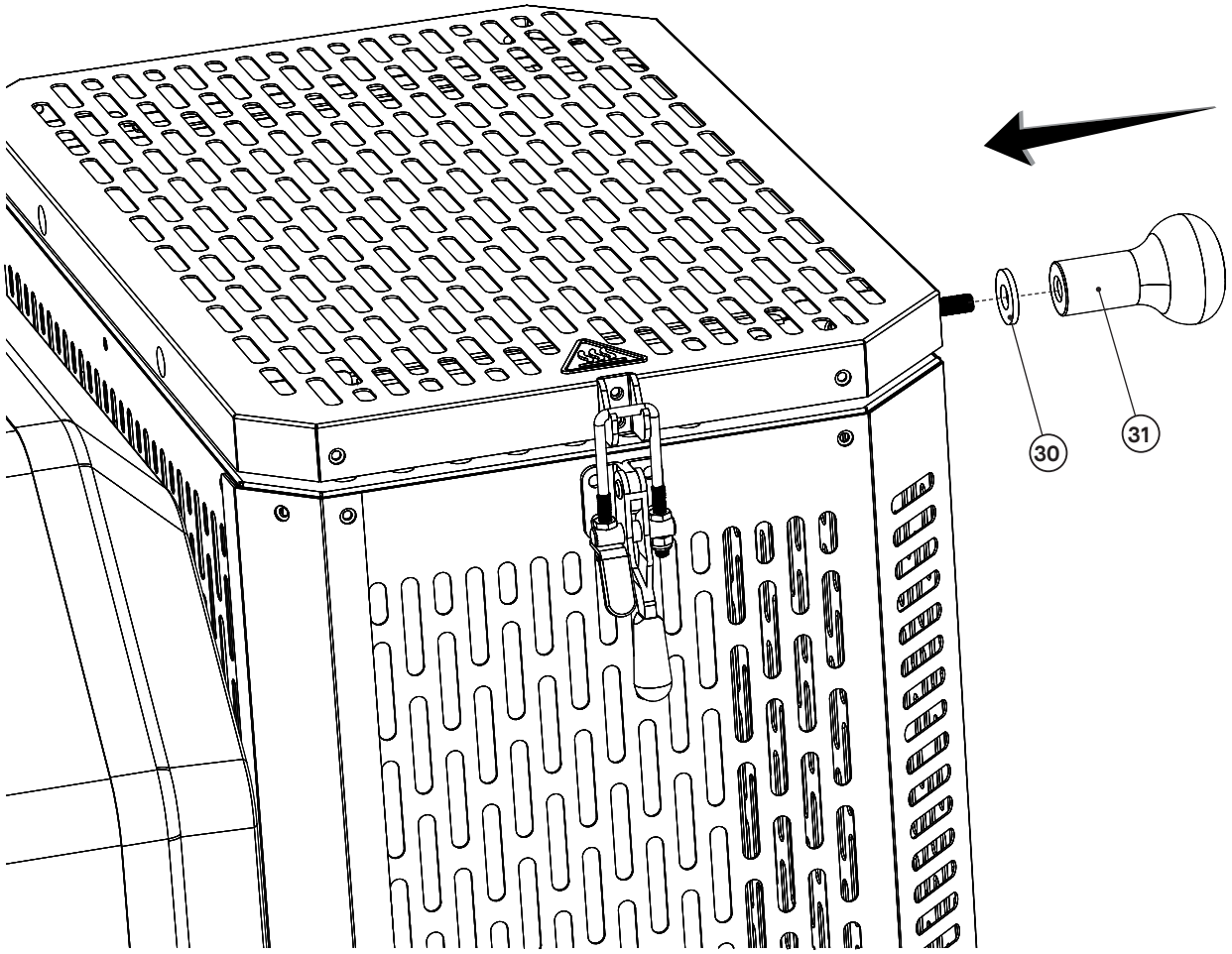
22



23

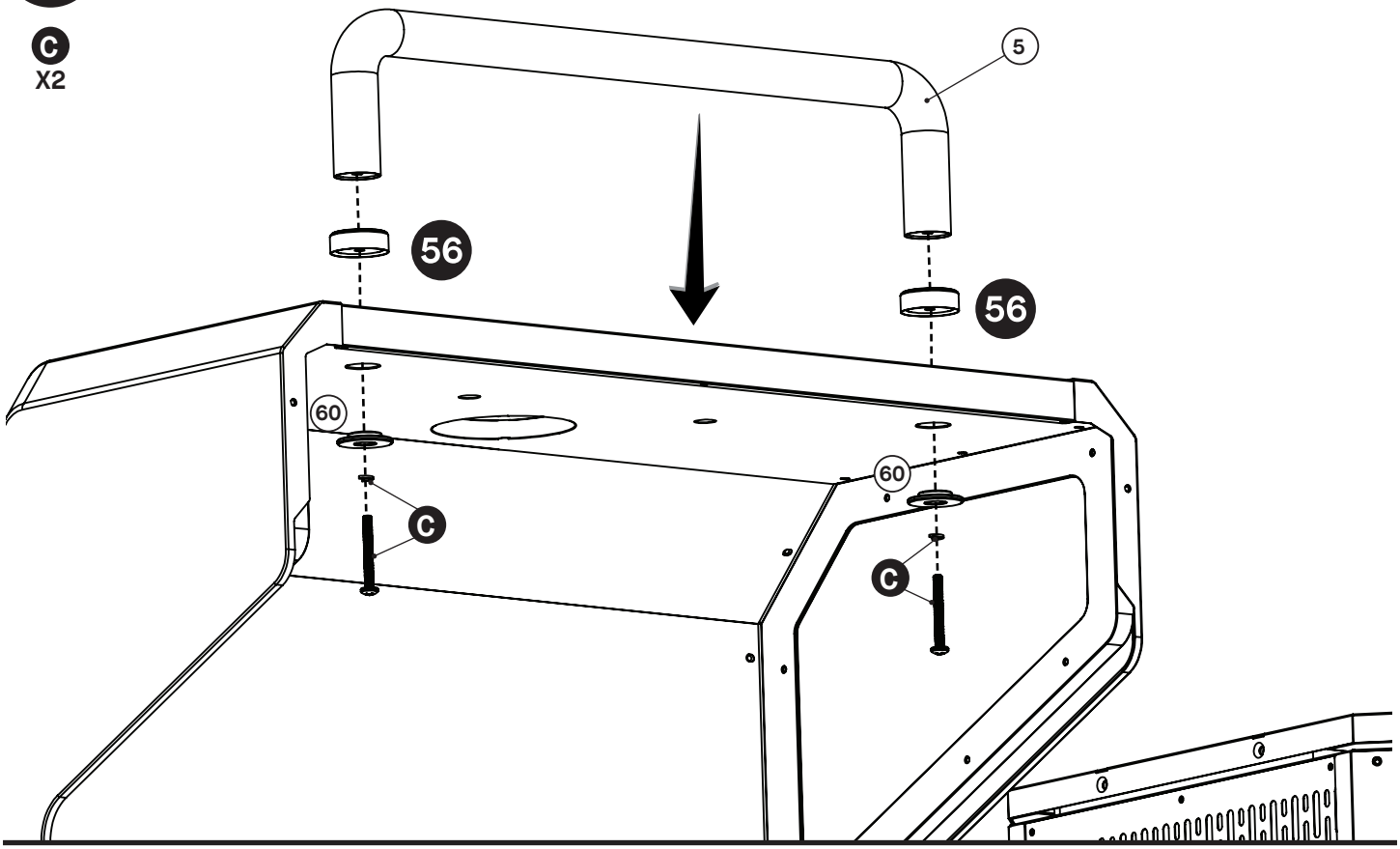


24

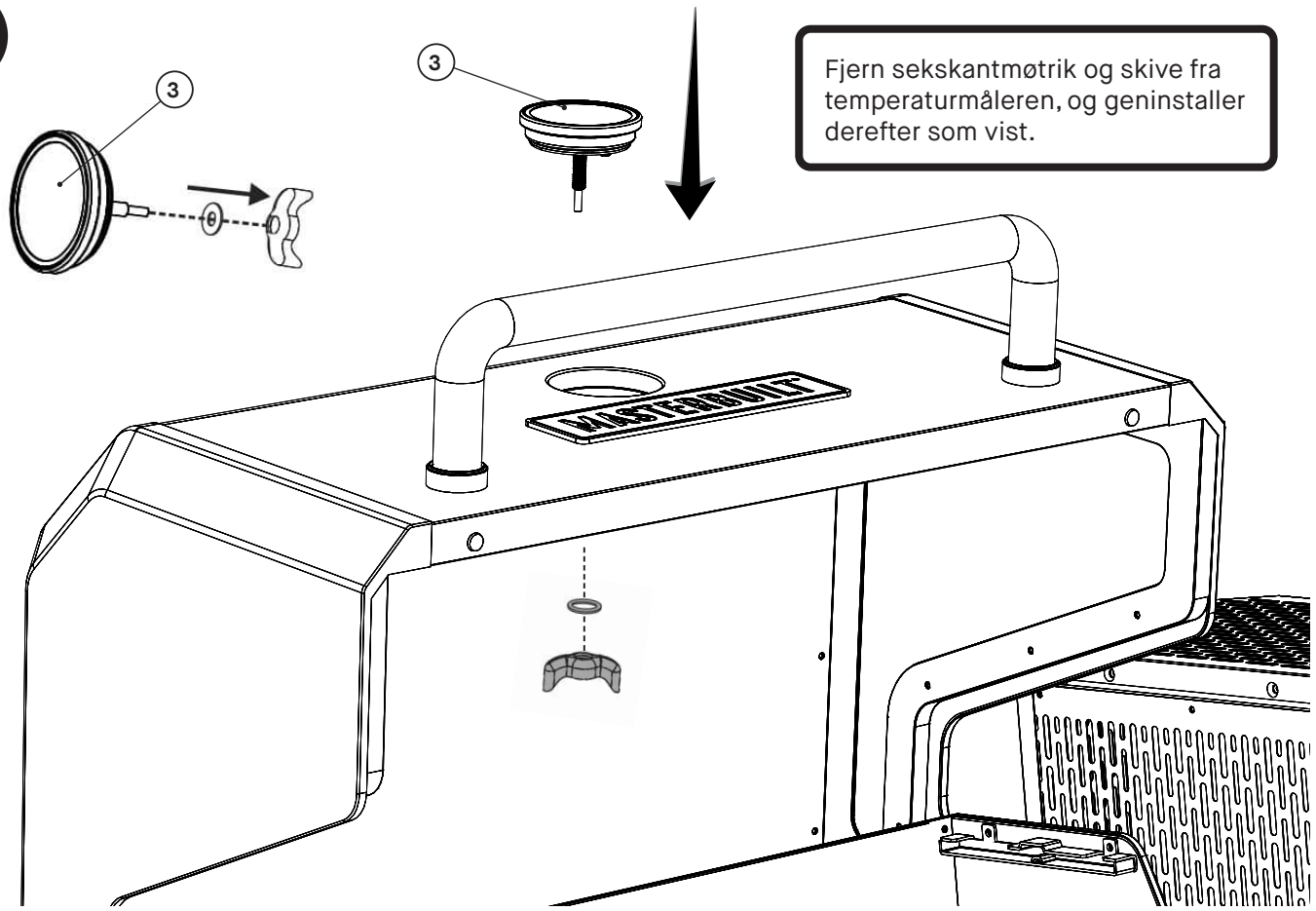


25

C
X2

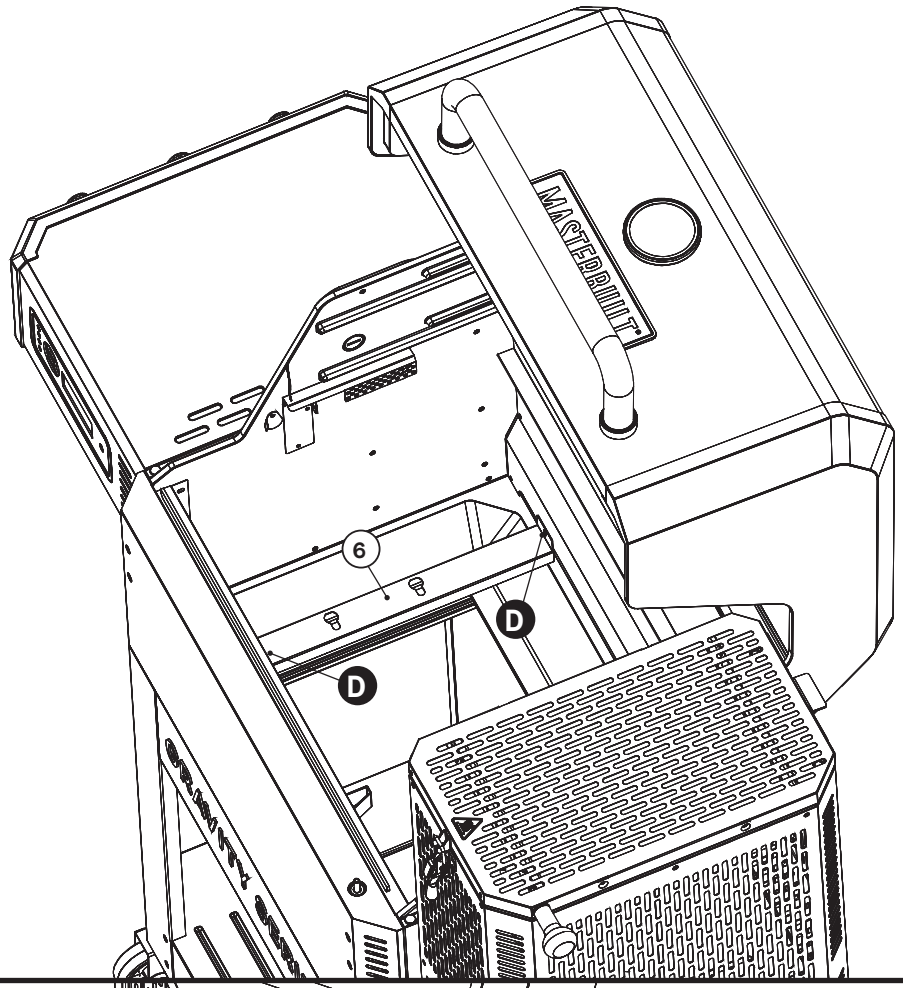

5
56
56
60
60
C
C

26

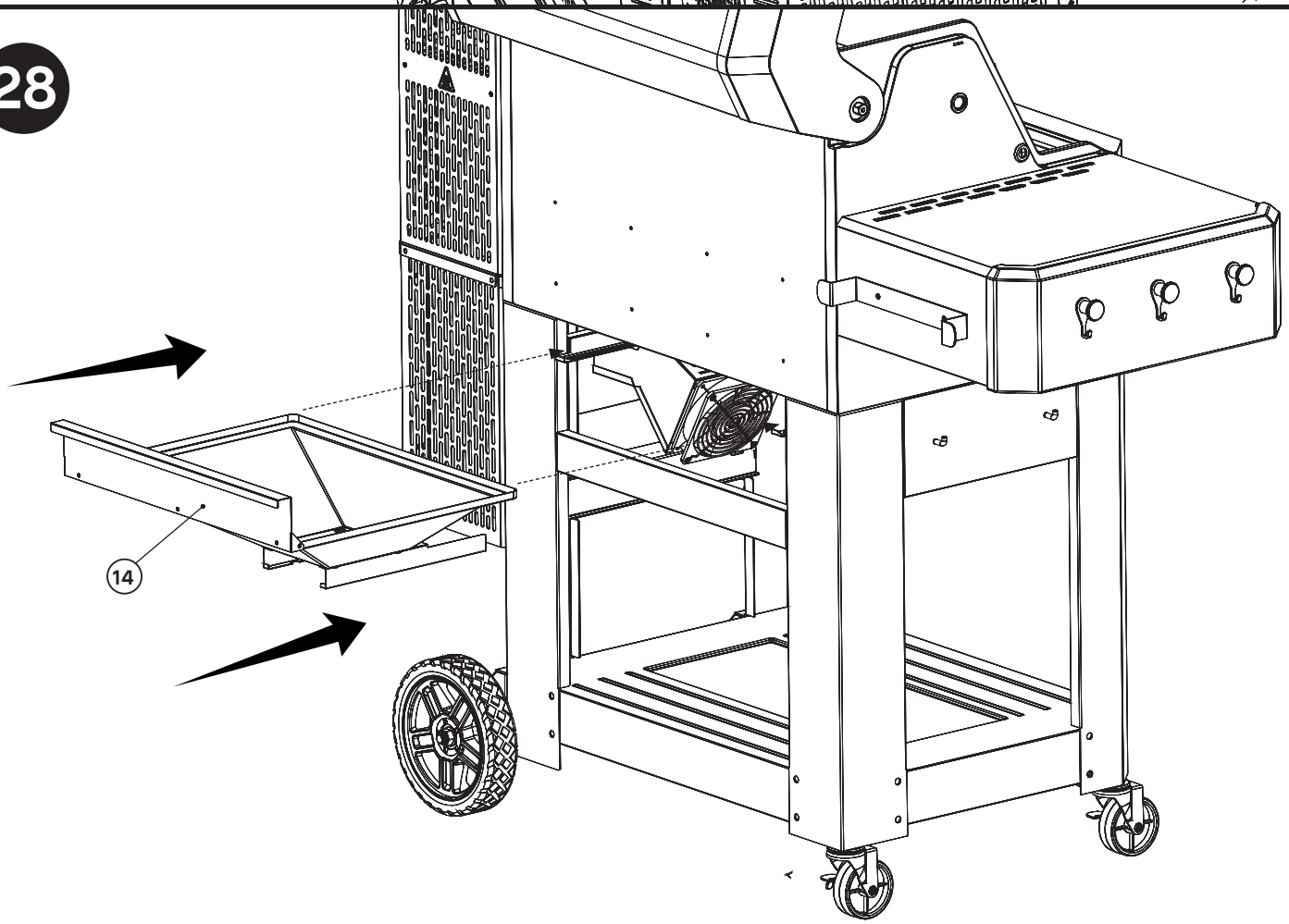

3
3
Fjern sekskantmøtrik og skive fra temperaturmåleren, og geninstaller derefter som vist.

27

D
X2



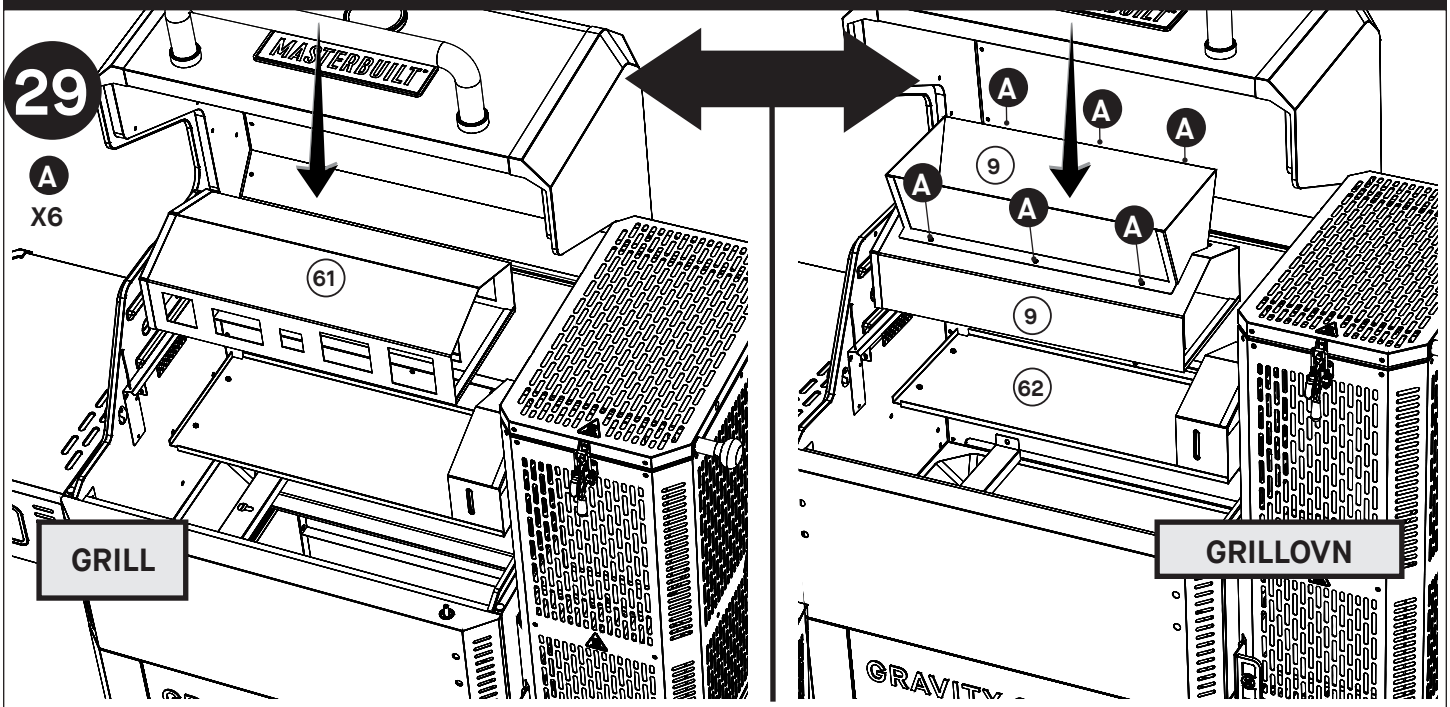
28



Montage

29

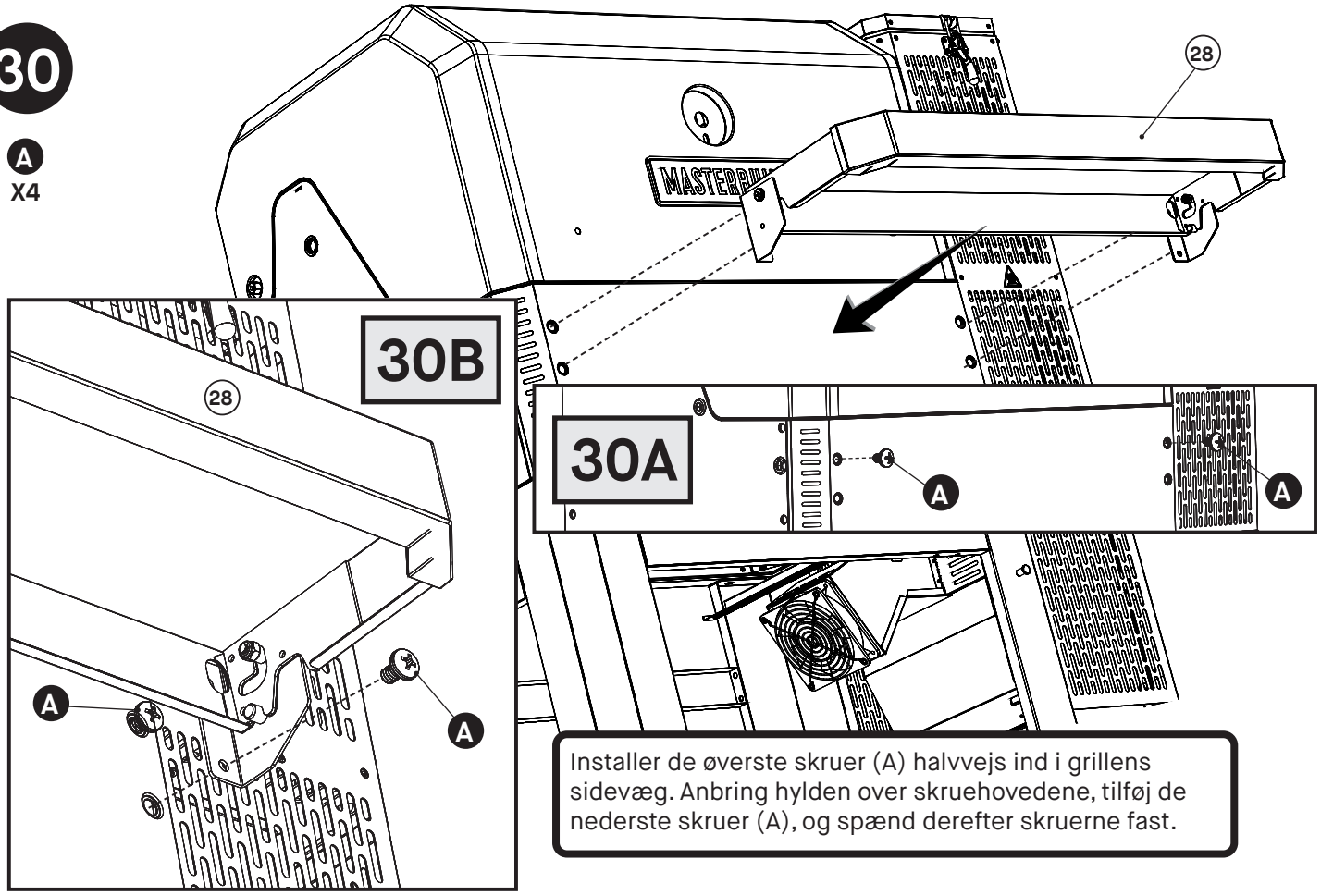
A
X6



Indsæt skruehovederne på bunden af varmefordeleren (9) i manifoldstøtten. Skub manifolden mod tragten. Spænd skruerne fast under manifolden.

30

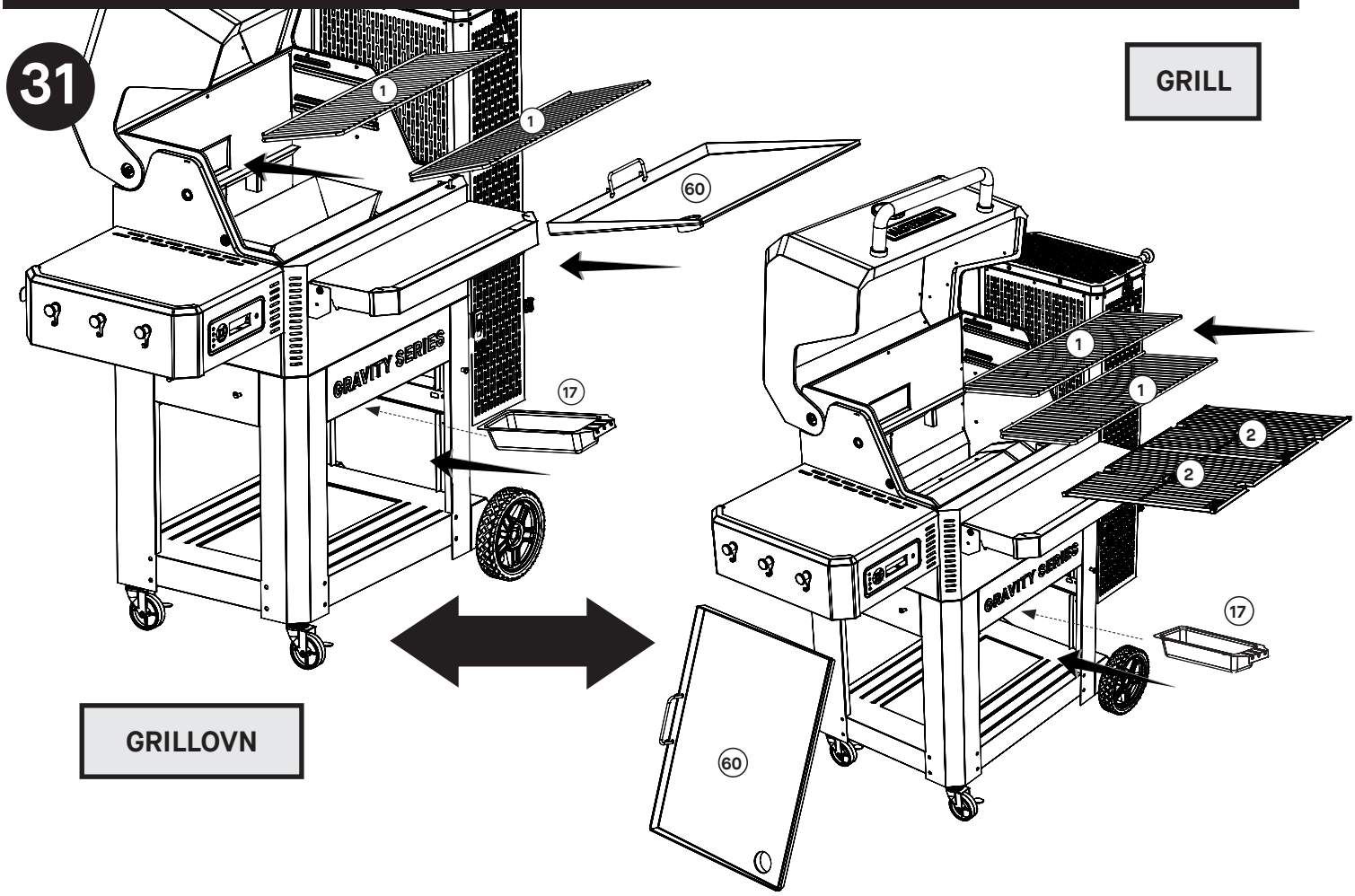
A
X4



Installer de øverste skruer (A) halvvejs ind i grillens sidevæg. Anbring hylden over skruehovedene, tilføj de nederste skruer (A), og spænd derefter skruerne fast.

Montage

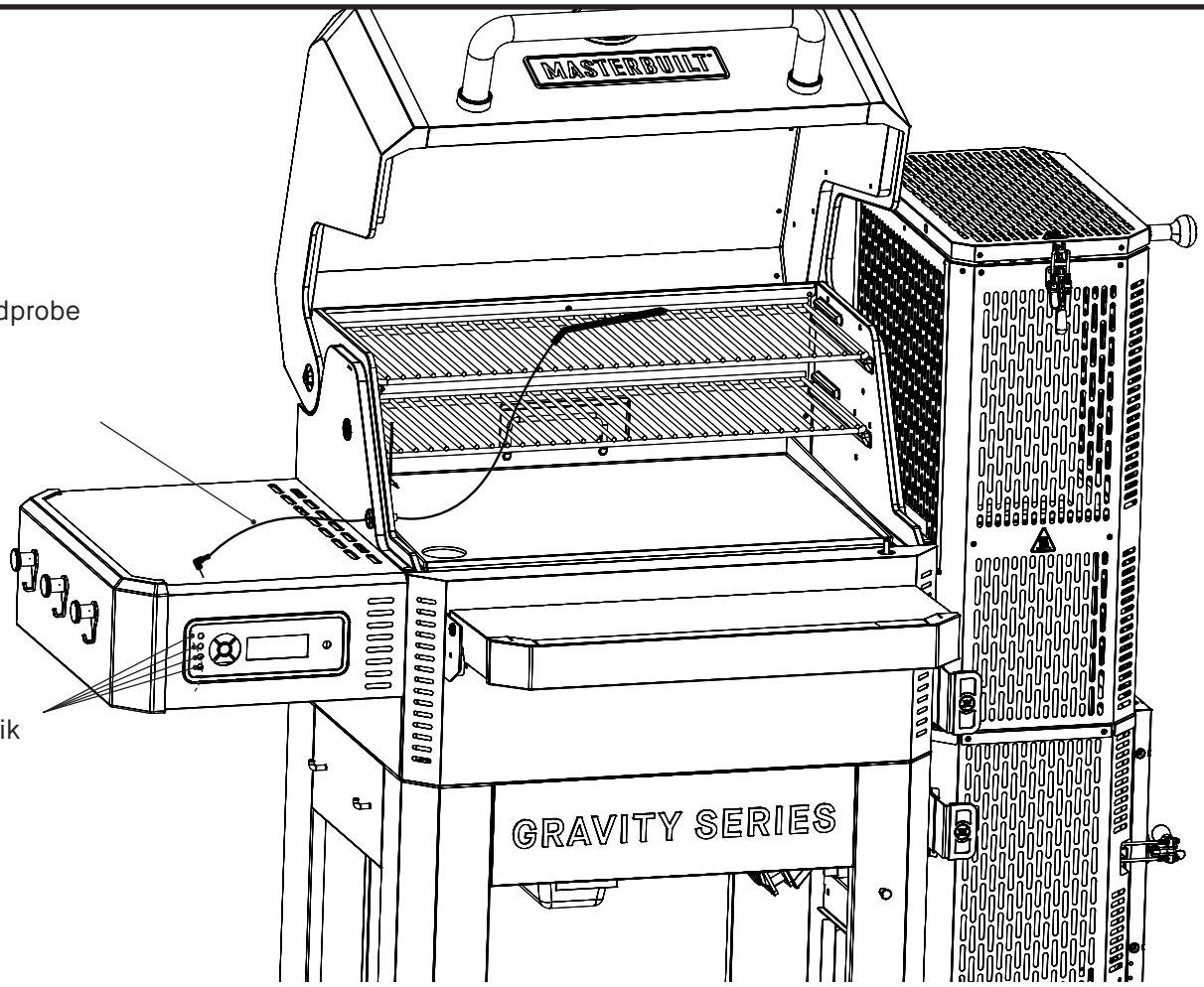
31



32

Kødprobe

Fire kødproberstik



MONTERING ER FÆRDIG. NU SKAL VI NYDE DET!

FORBEREDELSE AF DIN GRILL

Forbered din grill ved at fjerne kemikalier og olier, der er tilbage fra produktionsprocessen, så de kan brænde af. FORBERED GRILLEN FØR BRUG.

1. Fyld beholderen med trækul ca. 1/4–1/2 fuld.
2. Start grill ved at følge START OP instruktionerne, og indstil temperaturen til 120 ° C i 60 minutter.
3. Indstil temperaturen til 205 ° C i 30 minutter.
4. Luk grillen efter LUKKE NED instruktionerne.
5. Lad grillen afkøle HELT.
6. Brug et serviet eller en klud til at gnide et let lag madolie på røg og madlavningsristen, opvarmnings- / rygestativer, kulriste og indersiden af grilllåget og huset.
7. Gentag trin 3-6 ved 175 ° C

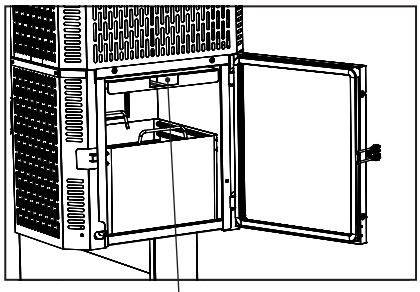
TILSÆT KRYDDERI TIL GRILLPLADEN

1. Tør bagepladen af for snavs.
2. Tænd grillen, og indstil temperaturen til 120 ° C. Varm op i ca. 10-15 minutter, indtil din grillplade bliver varm.
3. Hæld en lille mængde spiseolie på grillpladen.
4. Spred spiseolien over overfladen på grillpladen ved hjælp af køkkenrulle. Brug en spatel eller varmebestandige handsker til at holde på køkkenrullen. Sørg for at dække alle dele af grillpladen.
5. Lad bagepladen opvarme til 204 ° C. Rygning forekommer, når olien begynder at brænde på pladens overflade.
6. Gentag 3–5 mindst tre gange efter at røgen er forsvundet..

Hyppig rengøring forhindrer rust. Hvis der opstår rust, skal du rengøre med en stålbørste, anvende vegetabilsk forkortelse og varme som angivet ovenfor.

START OP

1. FJERN varmeindtag og luftindtag. *(Se monteringstrin 21.)*
2. Åbn beholderlåget og beholderens askedør.
   - Der er en sikkerhedskontakt på hver af disse døren, der forhindrer blæseren i at køre, når disse døre åbnes.
   - Hvis der er rester af kul fra en tidligere madlavning, skal du ryste kulristen for at sikre, at al aske falder ned i askebakken.
   - Fjern al ask fra askebakken.
3. Fyld beholderen med trækul.
   - Cirka 7,25 kg. trækulbriketter.
   - Cirka 4,5 kg. af kulstof.
   - **Brug aldrig hurtig tændingskul eller tændingsvæske.**
   - Hvis trækul glider gennem trækulristen ned i asken, skal det fjernes før start.
4. Placer tændingen i kulristen og tænd op.
   - Brug en sikker ildstarterblok eller snoet køkkenrulle/papir.
   - Anbring i trækulristen på støttestængerne til ildstarter.
   - Vær forsigtig og brug beskyttelseshandsker.
   - Tænd med tændstikker eller lighter.
5. Tænd for kontrollen og indstil til ønsket temperatur.
   - Vent 1-2 minutter efter du har tændt for at sikre, at ildstarter er helt tændt.
6. Luk tragtlåget og askedøren.
   - Dette aktiverer ventilatoren.
7. Vent til grillen når den ønskede indstillede temperatur.
   - Cirka 13 minutter for at nå 700 ° C.
   - Cirka 7 minutter for at nå 225 ° C.



Bemærk: Ildstarter placeres her.

Betjeningsvejledning

GENOPFYLDNIG

Hvis det er nødvendigt at fylde beholderen igen under tilberedningen, skal du følge nedenstående instruktioner for en sikker genopfyldning.

- **Tilsæt IKKE trækul, når grillen overstiger 120°C.**
- Ventilatoren slukkes, hvis du åbner tragtlåget eller askedøren. Dette reducerer skorsteneffekten, der oprettes, når disse døre åbnes.
- Tyngdekraftsteknologien fungerer ved at opretholde en helt forseglet beholder. Når tragtlåget åbnes, stiger flammen fra toppen af tragten som en fakkel. Ved at lukke tragtlåget og askedøren vil flammen vende tilbage til normal niveau.
- Mængden af trækul i tragten bestemmer, hvor hurtigt flammen vil stige, når tragtlåget åbnes.

Tilføjelse af kul:

1. Åbn tragtlåget.
   - Vær forsigtig og brug beskyttelseshandsker. Tragten bliver varm.
   - **Flammen stiger fra tragten efter kort tid afhængigt af trækulniveauet.**
2. Hæld trækul i tragten.
3. Luk tragtlåget.

LUK NED

1. Sluk for kontrollen.
2. Luk grilllåget, tragten og askedøren.
3. Installere varmeindtag og luftindtag.
   - Grillen er designet til at slukke kul i ilt, når den lukkes ned. Dette gør det muligt at gemme en procentdel af ubrugt kul til den næste madlavning.
4. Manglende installation af glas ved lukning kan forårsage grillskade.

TILFØJER RØG/SMAG

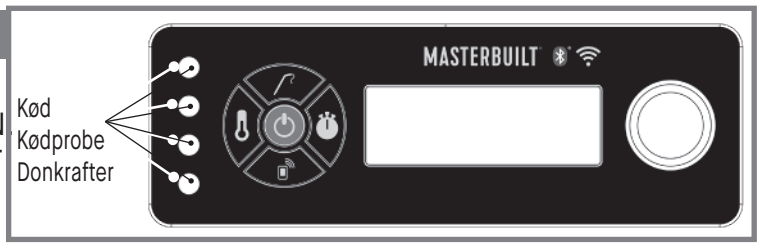
1. Mulighed: Anbring trestykker eller trækul i askebakken for at tilføje smag, inden temperaturen indstilles. Når trækulet i tragten brænder, falder de varme gløder fra træet / trækulet i bakken, hvilket får det til at brænde i en langsommere hastighed og frigøre mere smag i grillen.

   * BEMÆRK: Tilsæt aldrig mere end 225 g ad gangen. Yderligere træstykker eller kul bør ikke tilføjes før det tidligere tilføjet er ophørt med at generere røg.

2. Mulighed: Bland træstykker i tragten med trækul.

   * BEMÆRK: Brug aldrig mere end 700 g træstumper i hele beholderen.

KONTROLPANEL



Tænd / sluk, kontrol:

1. Tryk på knappen for at tænde kontrollen ON
2. Tryk og hold knappen nede for at tænde for kontrollen OFF.

Indstil temperatur:

1. Tryk på knappen.
2. Drej knappen til den ønskede temperatur.
3. Tryk på knappen igen for at indstille temperaturen (Tiden indstilles automatisk efter 3 sekunder.)

Indstil temperaturen fra F° to C°:

1. Når der er slukket, skal du indstille temp-knappen
2. Tryk på tænd / sluk-knappen
3. Enheden tændes, mens "F" eller "C" blinker på displayet
4. Brug drejeknappen til at vælge temperaturen
5. Tryk på indstil temp for at bekræfte

Indstil tid:

- **Nedtællingsur**

1. Tryk på knappen.
2. Drej knappen til de ønskede timer.
3. Tryk på knappen for at indstille timerne.
4. Drej knappen til de ønskede minutter.
5. Tryk på knappen for at indstille minutter. Timeren starter.
6. Tryk på knappen for at set på pause og genoptage timeren.
7. Tryk og hold knappen nede for at nulstille timeren.

- **Tæller timer**

1. Tryk på knappen og hold den nede.
2. Timeren begynder at tælle op fra 00:00. Timeren tæller efter minutter: sekunder og derefter timer: minutter.
3. Tryk på knappen for at set på pause og genoptage timeren.
4. Tryk og hold knappen nede for at nulstille timeren.

Betjeningsvejledning

Indstil kødprobenstemperaturer:

1. Tryk på knappen, og drej knappen for at vælge kødprobe (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Tryk på temperaturknappen.
3. Drej knappen til den ønskede temperatur.
4. Tryk på temperaturknappen igen for at indstille temperaturen.
   (Hvis kødproben når 150° C, lyder en alarm, og kødproben skal fjernes fra varmen og skal have tid til at afkøle. Kødproben vil blive beskadiget, hvis den efterlades ved denne temperatur.)
   * BEMÆRK: Kødprobeikonet vil blinke i indstillingsfunktion.
5. Når den indstillede temperatur er nået, lyder alarmen. Tryk på en vilkårlig knap for at rydde.

Visning af oplysninger på skærm:

- Ved at dreje på drejeknappen fremføres displayet gennem grilltemperatur, timer og kødprober; MP1, MP2, MP3 og MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Parring af grill med smart enhed(er):

1. Download Masterbuilt-appen fra Apple App Butik eller Google Play Butik til din(e) smarte enheder. For mere information, gå til masterbuilt.com/pages/app-device-quirements.
2. Når du har downloadet, skal du åbne Masterbuilt-appen og følge instruktionerne for parring af din Bluetooth + WIFI-grill og smart enhed (er).

BLUETOOTH

Parring af grill med smart enhed(er):

1. Download Masterbuilt-appen fra Apple App Butik eller Google Play Butik til din(e) smarte enheder. For mere information, gå til masterbuilt.com/pages/app-device-quirements.
2. Når du har downloadet, skal du åbne Masterbuilt-appen og følge instruktionerne for parring af din Bluetooth og smart enhed (er).

Denne enhed overholder Del 15 af FCC-reglerne. Betjening er underlagt følgende to betingelser:

1. Denne enhed forårsager muligvis ikke skadelig interferens og
2. Denne enhed skal acceptere al modtaget interferens, inklusive interferens, der kan forårsage uønsket drift.

FCC Advarsel

Advarsel: Ændringer eller modifikationer af denne ryger, som ikke udtrykkeligt er godkendt af den part, der er ansvarlig for overholdelse, kan annullere brugerens myndighed til at betjene udstyret.

FCC-erklæring

Dette udstyr er testet og overholder grænser for et digitalt udstyr i klasse B i henhold til del 15 af FCC-reglerne. Disse grænser er designet til at rimelig beskytte mod skadelig interferens i en boliginstallation. Dette udstyr genererer, bruger og kan udstråle radiofrekvensenergi, og hvis det ikke installeres og bruges i overensstemmelse med instruktionerne, kan det forårsage skadelig interferens i radiokommunikation.

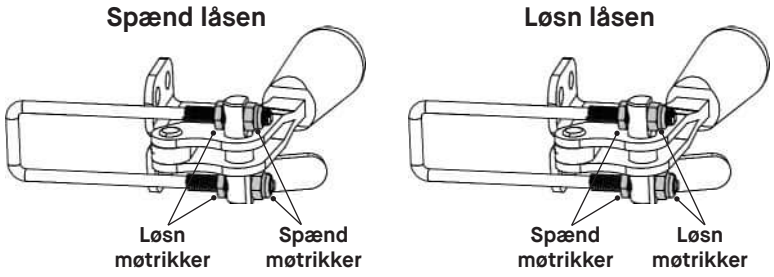
Der er dog ingen garanti for, at der ikke kan forekomme interferens i en bestemt installation. Hvis dette udstyr forårsager skadelig interferens i radio- eller tv-modtagelse, som kan bestemmes ved at slå udstyret til og fra, opfordres brugeren til at forsøge at rette interferensen ved en eller flere af følgende foranstaltninger:

1. Flyt den modtagende antenne igen eller flyt den.
2. Øg afstanden mellem udstyret og modtageren.
3. Tilslut udstyret til en stikkontakt på et andet kredsløb end det, som modtageren er tilsluttet.
4. Kontakt forhandleren eller en erfaren radio- / tv-tekniker for at få hjælp.

Bemærk: Hvis du mister forbindelse, vil ryger fortsætte som programmeret. Rygere kan betjenes fra kontrolpanelet, hvis parring eller tilslutning mislykkes.

LÅS-JUSTERING

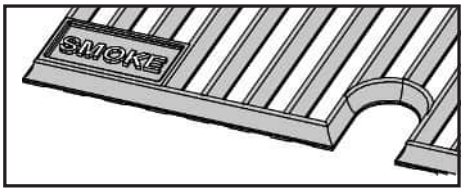
Det kan være nødvendigt at justere tragtlåget og dørlåsene for at sikre, at de er tætte og for at forhindre overdreven røglækage. Løsn låsene lidt, hvis det er nødvendigt at presse hårdt for at lukke. Spænd låsene lidt, hvis der er for stor røglækage.

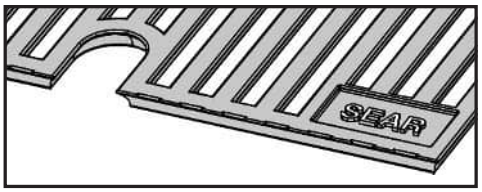


RØG + STEGERISTER

Din grill er udstyret med Røg + Steg-støbejerns madlavningsrister til lav og langsom rygning eller høj varme. Vend bare ristene til den side, der passer til din madlavning.

Bemærk: Vend aldrig, mens grillen er tændt eller varm.

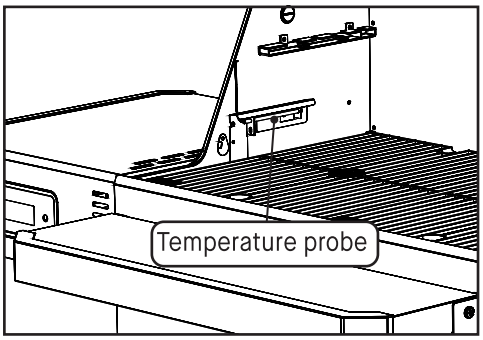




RENGØRING OG OPBEVARING

SØRG ALTID AT ENHEDEN ER AFKØLET FØR RENGØRING OG OPBEVARING.

- Kontroller regelmæssigt hardware og monterede dele for at sikre, at grillen er i sikker at arbejde med.
- Rengør grill og madlavningsrist med mildt opvaskemiddel. Tør grillen af med en fugtig klud. Brug IKKE ovnrens eller andre rengøringsmidler. Sørg for at tørre grundigt af.
- Rengør temperaturproben (billedet) med jævne mellemrum med mildt opvaskemiddel for at sikre en nøjagtig aflæsning af grilltemperaturen. Sørg for at tørre grundigt.
- Når asken er kold, rengør askebakken og indersiden af bundtragter efter hver brug for at fjerne rester af aske, og støv.
- Tøm altid askebakken efter hver brug, når asken er helt afkølet. Dette vil hjælpe med at forlænge askebeholderens levetid.
- Fjern kold aske ved at lægge den i aluminiumsfolie, blødgøre med vand og kassere den i en ikke-brændbar beholder.



- Dæk og opbevar altid grillen i et beskyttet og TØRT OMRÅDE. Opbevares kun, når ilden er slukket og alle overflader er kolde. Opbevar kødprober i hjemmet.
- Når grillen ikke bruges hyppigt, og selvom du bruger et grilldæksel, skal du huske at kontrollere din grill med jævne mellemrum for at undgå mulig rust og korrosion på grund af fugtopbygning.

Problemløsning

PROBLEM	ÅRSAG	MULIG LØSNING
Kontroller ikke på ON.	Strømen er ikke på TÆNDT.	Tryk på kontrollers tænd-knappe.
	Ikke sat i stikkontakten.	Sæt Kontroller i strømforsyningen og strømforsyningen i stikkontakten.
	Strømafbryderen er udløst.	Kontroller strømafbryderen, og nulstil, hvis den udløses.
	Kontroller har en funktionsfejl.	Masterbuilt kundeservice. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Ventilator er ikke på ON.	Temperaturen i kabinettet har nået den indstillede temperatur.	Når den indstillede temperatur er nået, slukkes ventilatoren. Når temperaturen falder til under den indstillede temperatur genstarter ventilatoren. Ventilatoren fortsætter med at justere sig selv for at opretholde den indstillede temperatur.
	Tragtlåg er åben.	Af hensyn til sikkerheden er tragten udstyret med en afbryder for at forhindre ventilatoren i at fyre op under ilden, når disse døre er åbne. Lukning af dørene vil aktivere kontakterne, så ventilatoren kan fortsætte med normal drift.
	Askedør er åben.	
	Ventilator er frakoblet kontroller.	Tjek, at forbindelsen er helt fast.
	Ventilatoren er frakoblet ledningen.	
	Rengør kontakter	Tryk låget/dørkontakten hurtigt ned 10 gange for at sikre, at kontaktpunkterne er rene og ikke sidder fast. Hurtigt tryk og slip på kontakten vil hjælpe med at rense kontaktpunkterne.
	Fejl 3	Se nedenunder.
Kontroller temperatur ukorrekt.	Temperaturprobe ikke helt tilsluttet.	Tjek, at forbindelsen er helt fast.
	Temperaturprobe er beskidt.	Rengør forsigtigt temperaturproben.
Langsom opvarmning.	Nedlukninger er ikke fjernet.	Fjern nedlukninger.
	For lidt kul.	Genopfyld tragt med trækul.
	Grilllåget er åben.	Luk grilllåget.
	Ventilator er ikke tændt.	Se "Ventilator ikke ON."
Overdreven røg lækker fra tragten.	Løs tætning ved tragtlåget.	Spænd tragtlåglåsen.
	Løs tætning ved askedøren.	Spænd askens dørlås.
	Løs tætning mellem øverste og midterste tragt.	Når beholderen er kold, skal du fjerne varmeskærmen og spænd skruerne mellem øverste og midterste tragtsektion.
Fejl 1	Temperaturprobe ikke helt tilsluttet.	1. Tjek, at forbindelsen er helt fast. 2. Tag stikket ud af strømforsyningen, vent 10 sekunder og tilslut igen.
Fejl 2	Fejl i kødproben.	Masterbuilt kundeservice. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fejl 3	Grillen er overophedet.	1. Sluk for grillen. 2. Tjek årsag til overophedning. • Ild fra fedtstof. • Fejl i ventilator. 3. Genstart grill.
Fejl 4	Kul tænder ikke.	1. Sørg for, at lukninger er fjernet. 2. Sørg for, at tragtlåget og askedøren er helt lukket. 3. Sørg for, at trækul ikke er tomt. 4. Sørg for, at gammel aske fra tidligere brug ikke har blokeret askeristen. Ryst risten for at lade al den gamle kul falde gennem den. 5. Genstart grill.
Fejl 5	Kødprobe Temp over 150°C.	1. Brug beskyttelseshandsker, fjern kødproben fra grillen. 2. Tag stikket ud af kontroller. 3. Lad kødproben afkøle.
Dårlig Wifi-forbindelse	Svagt signal.	1. Drej antennens vinkel på bagsiden af kontroller til den peger mod jorden

MASTERBUILT®

Være sikker på, at vi er her for at hjælpe.

Kundeservice

masterbuilt.com

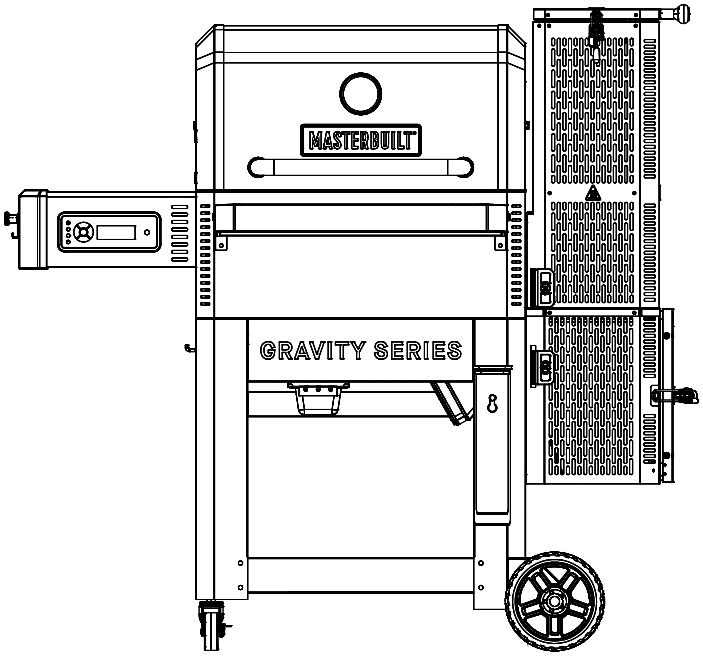
@masterbuilt

masterbuilt.com



MASTERBUILT

Welkom bij onze familie. Aan de slag.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Digitale houtskoolgrill met roker

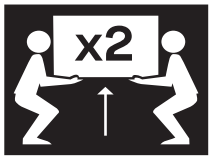
Handleiding van toepassing op het (de) volgende modelnummer(s)

MB20042221

Uw modelnummer

Fabricagedatum - serienummer

U vindt deze nummers op het typeplaatje van de grill.



Montage met twee personen aanbevolen

BELANGRIJK

Noteer onmiddellijk deze informatie en bewaar op een veilige plaats voor later gebruik.

Code van de handleiding: 9804200023 220510-GH

Master it. Masterbuilt.

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.

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

KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR

- Bij het branden van houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool en propaan komt koolstofmonoxide vrij. Deze stof is reukloos en kan de dood veroorzaken.
- GEEN houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool of propaan branden in huis of in een voertuig, tent, garage of andere afgesloten ruimte.
- UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN in een goed verluchte omgeving.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

LEES ALLE INSTRUCTIES.

- De grill altijd gebruiken conform alle van toepassing zijnde plaatselijke en nationale brandcodes.
- Vóór elk gebruik moet u controleren of alle moeren, schroeven en bouten stevig vastgeschroefd zijn.
- De grill nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek.
- De grill is UITSLUITEND voor GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Nooit gebruiken in een afgesloten ruimte, zoals een patio, garage, gebouw of tent.
- Nooit gebruiken in of op een caravan of boot.
- Houd een afstand van ten minste 3 m van een overhangende constructie, muur, rail of andere constructie.
- Houd ten minste 3 m vrije ruimte van brandbaar materiaal, zoals hout, droge planten, gras, borstels, papier of doeken.
- De grill nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Deze grill is NIET voor commercieel gebruik.
- Accessoires die niet door Masterbuilt Manufacturing, LLC zijn geleverd, zijn NIET aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken.
- Alcohol en geneesmiddelen, al dan niet vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om de grill correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Houd een brandblusser bij de hand als u aan het grillen bent.
- Als u met olie of vet kookt, moet u een BC-blusser of ABC-blusser bij de hand hebben.
- Een olie- of vetbrand niet blussen met water. Onmiddellijk de brandweer bellen. Een BC-blusser of ABC-blusser kan in bepaalde omstandigheden het vuur onder controle houden.
- De grill gebruiken op een vlak, niet-brandbaar, stabiel oppervlak, zoals grond, beton, baksteen of rots. Asfalt kan voor dit doel niet aanvaardbaar zijn.
- De grill MOET op de grond staan. De grill niet op een tafel of aanrecht plaatsen. De grill NIET verplaatsen over niet-vlakke oppervlakten.
- De grill niet gebruiken op een houten of brandbaar oppervlak.
- De grill vrijhouden van brandbaar materiaal, zoals benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- De grill niet onbewaakt achterlaten.
- Kinderen en huisdieren altijd van de grill vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen de grill gebruiken. Van nabij toezicht houden als de grill wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond de grill tijdens of na het gebruik ervan, voordat de grill afgekoeld is.
- Nooit kookgerei van glas, kunststof of keramiek gebruiken in de grill. Nooit leeg kookgerei in de grill plaatsen tijdens het gebruik ervan.
- De grill nooit verplaatsen wanneer in gebruik. Laat de grill helemaal afkoelen (tot onder 45 °C), voordat u de grill verplaatst of opbergt.
- De grill niet opbergen met hete as of houtskool in de grill of laadtrechter. Uitsluitend opbergen nadat het vuur helemaal gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn.
- De grill nooit gebruiken als verwarming. (LEES KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR.)
- De grill en de hitteschilden van de laadtrechter zijn HEET tijdens het gebruik en blijven HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- Wees voorzichtig als u voedsel van de grill neemt. Alle oppervlakken zijn HEET en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik beschermende handschoenen of ovenwanten of kookgerei met een lange, stevige steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van bakvloeistoffen.
- De grill NIET aanstoten of ertegen schoppen om letsel, schade aan de grill of gemors of spatten van hete bakvloeistof te voorkomen.
- Geen HETE oppervlakken aanraken.
- De grill is heet tijdens het gebruik. Om brandwonden te voorkomen, het gezicht en lichaam van de deur(en) en luchtgaten vandaan houden. Tijdens het gebruik komt er stoom en warme lucht vrij.
- De hitteplaat, de deur met slot en het asluik met slot van de laadtrechter zijn HEET tijdens het gebruik van de grill en de afkoeling ervan. Draag beschermende handschoenen als u werkt met of rond deze onderdelen.
- De grill heeft open vuur. Houd de handen, het haar en het gezicht van de vlam vandaan. NIET over de grill leunen tijdens het aansteken. Los haar en losse kleding kunnen vuur vatten.
- De verbandings- en verluchtingsstroom NIET hinderen.
- De bakroosters niet bedekken met aluminiumfolie. Hierdoor wordt de warmte gevangen en kan de grill worden beschadigd.
- Nooit HETE kolen of as onbewaakt achterlaten.
- De as niet verwijderen als as en houtskool HEET zijn.
- Houd de handen, het haar en het gezicht van de brandende houtskool vandaan. Let goed op dat loshangend haar of losse kleding tijdens de werking geen vuur vatten.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van deze grill of het werken met vuur. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig haardgereedschap met een lange steel als u hout of houtskool toevoegt.
- Geen aanmaakvloeistof, benzine, alcohol of andere, zeer vluchtige vloeistoffen gebruiken om houtskool te doen branden. Deze vloeistoffen kunnen ontploffen en letsel of de dood veroorzaken. Volg altijd de specifieke instructies voor het aanmaken van deze grill.
- De houtskoollaadtrechter niet overladen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de grill veroorzaken.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- Bij gebruik van elektrische apparaten moet men altijd de basisvoorzorgsmaatregelen nemen, waaronder: 1) Het apparaat niet aansluiten voordat het helemaal gemonteerd is en klaar voor gebruik is. 2) Gebruik uitsluitend een goedgekeurd geaard stopcontact. 3) Niet gebruiken als het bliksemt. 4) Het apparaat nooit blootstellen aan regen of water.
- Ter bescherming tegen een elektrische schok het snoer, de stekker of het regelpaneel NIET onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Niet met het apparaat werken met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, na een defect van het apparaat of als het op enige manier beschadigd was.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- Een verlengsnoer mag worden gebruikt mits men voorzichtig is ermee. • Bij gebruik van een verlengsnoer: 1) De aangeduide nominale waarde van het verlengsnoer moet ten minste even hoog zijn als de nominale waarde van het apparaat en 2) het snoer moet zo worden geleid dat het niet over een aanrecht of tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of men per ongeluk erover zou kunnen struikelen.
- Het verlengsnoer moet een geaarde driedraadskabel zijn.
- Een verlengsnoer voor buiten moet worden gebruikt met een product voor gebruik buiten en is gemarkeerd met achtervoegsel W en 'geschikt voor gebruik met apparaten buitenshuis'.
- OPGELET - Om het gevaar voor een elektrische schok te beperken, moet u de aansluiting van het verlengsnoer droog en van de grond houden.
- Verlengsnoer niet laten hangen over of in aanraking met hete oppervlakken.
- Snoer niet plaatsen op of in de nabijheid van een brander op gas of elektriciteit of in een verwarmde oven.
- Om los te koppelen, de regeling in de stand UIT draaien en dan de stekker uit het stopcontact halen.
- Uit het stopcontact halen wanneer niet in gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u interne onderdelen toevoegt of verwijdert.
- Dit product niet reinigen met een waterspuit of iets vergelijkbaars.
- De grill uitsluitend over een glad oppervlak rollen.
- De grill nooit op of van de trap rollen of over een oneffen oppervlak.
- Deze waarschuwingen niet volgen kan leiden tot mogelijke schade aan de grill en gevaar voor de gebruiker.
- Laadtrechter nooit openen tijdens het gebruik. Als u tijdens het gebruik houtskool moet toevoegen, volg dan de specifieke instructies voor herladen bij deze grill en draag altijd beschermende handschoenen.
- De grill nooit gebruiken met de thermometer verwijderd. De grill kan hierdoor oververhitten en ernstig letsel en/of schade aan de grill kan het gevolg zijn.
- Installeer na elk gebruik de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven.
- Verwijder vóór elk gebruik de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven.
- De grill nooit gebruiken met de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven in de grill geplaatst. Dit kan de grill beschadigen.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
- WAARSCHUWING: Risico voor een elektrische schok. Uitsluitend installeren op een afgedekte aardlekschakelaar klasse A met een weerbestendige behuizing met de dop van de bevestigingsplug erin of verwijderd.
- WAARSCHUWING: Niet voor gebruik met stopcontacten die alleen weerbestendig zijn wanneer het stopcontact is afgedekt (dop van de bevestigingsplug niet geplaatst en bedekking van het stopcontact gesloten).

Dit apparaat voldoet aan de vergunningsvrije RSS-norm(en) (Radio Standards Specifications) van Industry Canada. De werking dient te voldoen aan de volgende twee voorwaarden:
(1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken.
(2) Dit apparaat moet iedere interferentie aannemen, met inbegrip van de interferentie die een ongewenste werking van het apparaat kan veroorzaken.

Dit apparaat voldoet aan de limieten van IC voor blootstelling aan straling vastgesteld voor een ongecontroleerde omgeving. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en gebruikt met een minimumafstand van 20 cm tussen de radiator en uw lichaam.

VEILIGHEIDSFUNCTIES

Schakelaar aan deksel – *voorkomt oververhitting van de grill.*
- Als de ingestelde temperatuur ***hoger*** is dan 260 °C, zal de regeling de temperatuur van de grill op 260 °C regelen wanneer het deksel van de grill open is. Zodra het deksel wordt gesloten, gaat de grill opnieuw naar de ingestelde temperatuur.
- Als de ingestelde temperatuur ***lager*** is dan 260 °C, zal de regeling de temperatuur van de grill nog altijd op de ingestelde temperatuur regelen wanneer het deksel van de grill open is.

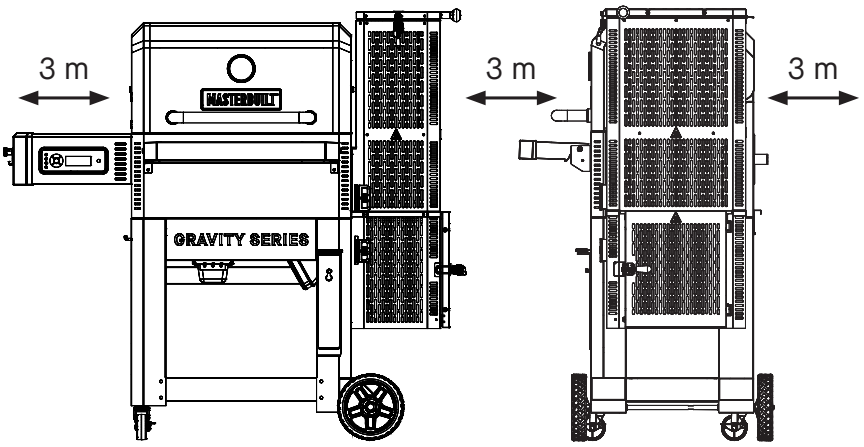
Schakelaars aan laadtrechter – *vermindert het schoorsteeneffect als de laadtrechter open is.*
1. Schakelaar aan deksel van laadtrechter: De ventilator stopt als het deksel van de laadtrechter wordt geopend. De ventilator begint opnieuw te werken als het deksel van de laadtrechter wordt gesloten.
2. Schakelaar aan asluik van laadtrechter: De ventilator stopt als het asluik van de laadtrechter wordt geopend. De ventilator begint opnieuw te werken als het asluik van de laadtrechter wordt gesloten.

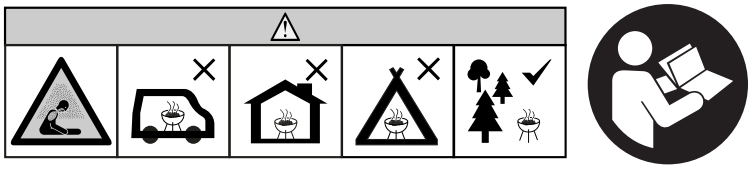
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Dit product komt niet met houtskool of houtbrokken.

Aanbevelingen voor structurele omgeving en veilig gebruik

HERINNERING: Houd een afstand van ten minste 3 m tussen de achterkant, zijkanten en muren, rails of een andere brandbare constructie. Deze vrije ruimte zorgt voor voldoende afstand voor goede verbranding, luchtcirculatie en verluchting. Niet gebruiken op brandbaar materiaal, zoals een dek of ander brandbaar materiaal.





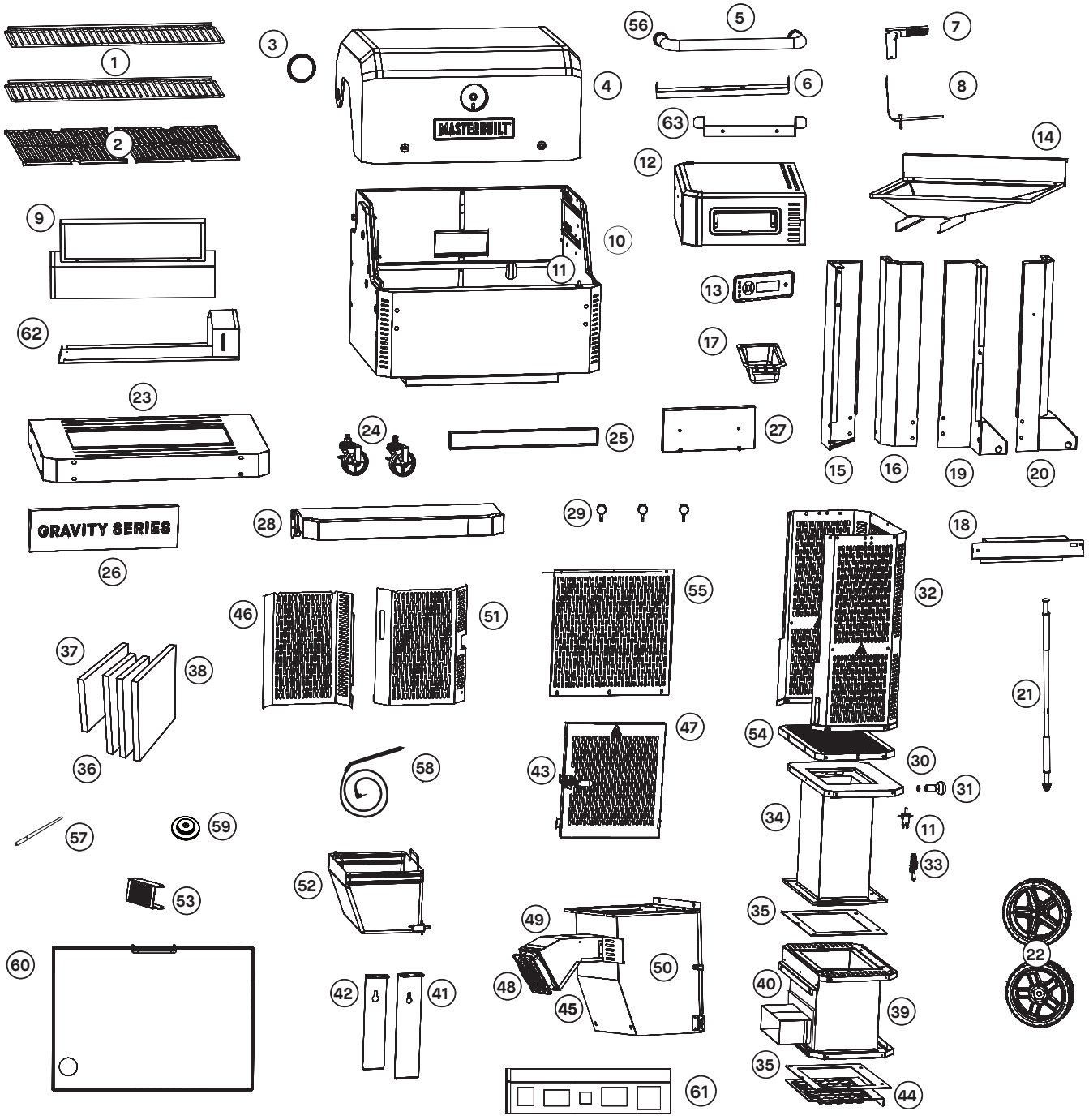
BRANDSTEEN

Metalen platen
De metalen platen in het onderste gedeelte van de laadtrechter houden de brandsteen vast en beschermen de brandsteen tijdens fabricage en vervoer. Ze branden uit en vallen in de aslade. Ze zijn niet nodig voor de werking van de grill. Daarom behoren deze metalen platen niet tot ons aanbod van vervangingsonderdelen. De metalen platen zullen sneller afbreken als u de grill op een hogere temperatuur laat werken dan op een lagere temperatuur.

Brandsteen
In de laadtrechter van de Gravity-reeks blijft het vuur binnen een oppervlakte van 15 bij 30 cm. Het gebied is versterkt met een voedselveilige brandsteen van zachte keramiek om de hogere temperaturen in het onderste gedeelte van de laadtrechter te behandelen. De bestanddelen van de voedselveilige keramiek zijn goedgekeurd door de FDA, de toezichthouder op voedsel en geneesmiddelen in de VS, voor gebruik in voedsel of als een indirect additief voor gebruik in aanraking met voedsel.

De brandsteen neemt de hitte van de houtskoolbrand en moet maar één keer worden vervangen als er een gat brandt dat meer dan 1,3 cm diep is en een diameter heeft van 13 cm. Deze brandstenen zijn onderdelen die gedekt zijn onder de garantie. Ze kunnen na de garantieperiode worden gekocht als een volledige set (4 brandstenen met tijdelijke metalen platen). Waarschijnlijk zal de brandsteen iets beginnen af te breken tijdens het inbranden en het eerste gebruik. Daarna wordt de afbraak meestal stabiel.

Afbeelding van onderdelen



Lijst van onderdelen

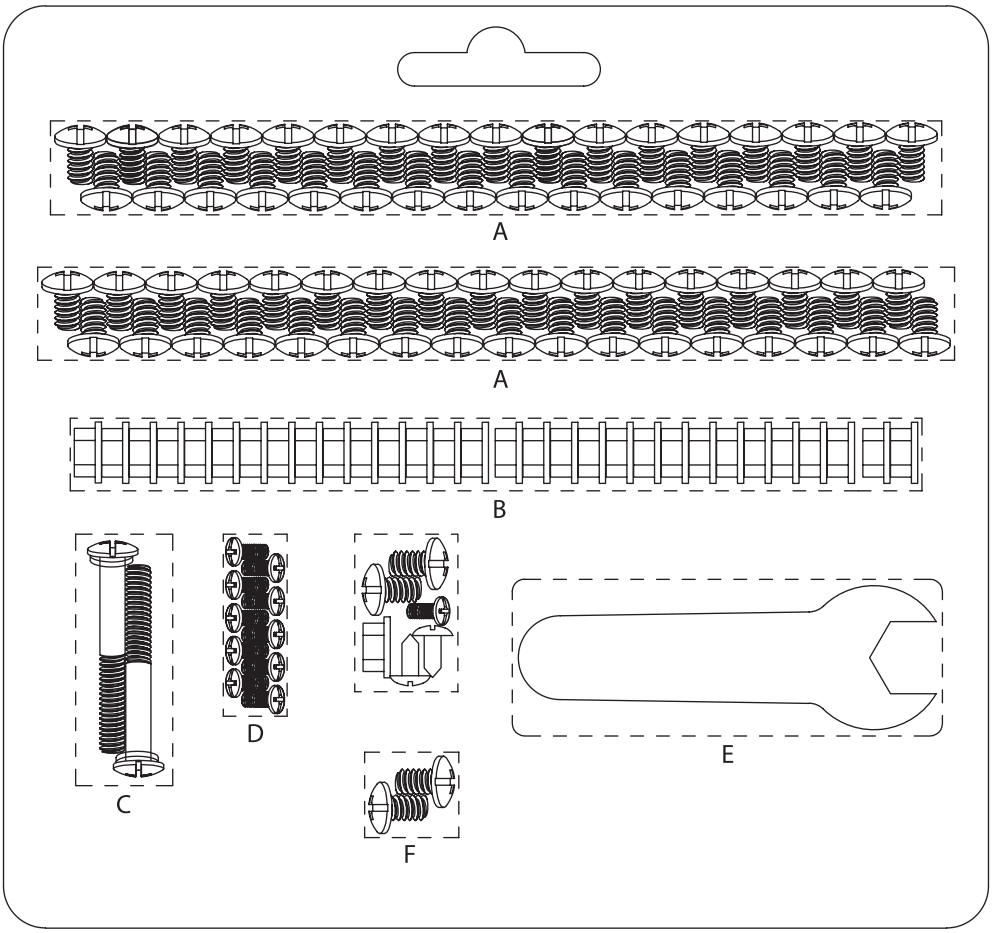
nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING	nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
1	2	Rook-/opwarmingsrekken	33	1	Slot van deksel van laadtrechter
2	2	Rook- en schroeiroosters	34	1	Laadtrechter - bovenkant
3	1	Thermometer	35	2	Pakking van laadtrechter
4	1	Deksel	36	2	Brandsteen, voor/achter
5	1	Buis van handgreep	37	1	Brandsteen, links
6	1	Steun van warmteverdeelstuk	38	1	Brandsteen, rechts
7	1	Beugel van thermometer	39	1	Laadtrechter - midden
8	1	Thermometer	40	1	Afstandshouder van vezel voor warmte-inlaat van grill
9	1	Warmteverdeelstuk (bakplaat)	41	1	Warmte-inlaatschuif (groot)
10	1	Gemonteerd hoofdgedeelte	42	1	Luchtinlaatschuif (klein)
11	3	Schakelaar deksel/deur	43	1	Slot aan deur van laadtrechter
12	1	Zijlade	44	1	Houtskoolrooster
13	1	Regeling	45	1	Borging ventilator
14	1	Onderste lade	46	1	Hitteschild van laadtrechter - onderkant, achteraan
15	1	Linkerachterpoot	47	1	Deur van laadtrechter
16	1	Linkervoorpoot	48	1	Ventilator
17	1	Vetlade	49	1	Bescherming ventilator
18	1	Borging van zijpoot rechts	50	1	Laadtrechter - onderkant
19	1	Rechterachterpoot	51	1	Hitteschild van laadtrechter - onderkant, vooraan
20	1	Rechtervoorpoot	52	1	Aslade
21	1	Wielas met borgmoer 3 bussen / 2 ringen	53	1	Verdeelstuk asrooster
22	2	Wiel (20 cm)	54	1	Deksel van laadtrechter
23	1	Onderste lade	55	1	Filtergrond van laadtrechter
24	2	Wiel (7,5 cm)	56	2	Basis handgreep van deksel
25	1	Borging van achterpoot	57	1	Antenne
26	1	Kruisschoor voorpoot	58	1	Vleespeiler
27	1	Borging van zijpoot links	59	2	Ring aan handgreep van deksel
28	1	Lade vooraan	60	1	Bakplaat
29	3	Hanger gereedschap	61	1	Warmteverdeelstuk (grill)
30	1	Ring aan handgreep van deksel van laadtrechter	62	1	Basis van warmteverdeelstuk
31	1	Handgreep van deksel van laadtrechter	63	1	Beugel voor kabelgeleiding
32	1	Hitteschild van laadtrechter - bovenkant		1	Elektrische kabel / 3-delige stekker - niet afgebeeld

- **LEES AANDACHTIG ALLE INSTRUCTIES VÓÓR DE MONTAGE.**
- Monteren op een schoon, plat oppervlak.
- Montage op karton aanbevolen om oliespatten op de vloer of krassen te voorkomen.
- Het dragen van handschoenen tijdens de montage is aanbevolen. Pakking van laadtrechter is van glasvezel en zal de huid irriteren.
- Benodigd gereedschap: kruiskopschroevendraaier, bijstelbare moersleutel, 19 mm dopsleutel.
- Benaderde montageduur: 1 uur en 45 minuten.
- Het zal gemakkelijker zijn en minder lang duren als twee personen de grill monteren.
- Het werkelijk product kan anders zijn dan getoond op de afbeelding.
- **Mogelijk zijn bepaalde montagestappen al gedaan tijdens de fabricage.**



GA NIET TERUG NAAR DE WINKEL voor hulp bij montage of voor ontbrekende of beschadigde onderdelen. Neem contact op met de MASTERBUILT-klantenservice op www.masterbuilt.com/pages/support. Houd het modelnummer en serienummer bij de hand. U vindt deze nummers op het zilveren typeplaatje op de grill.

Schroeven, bouten enz.

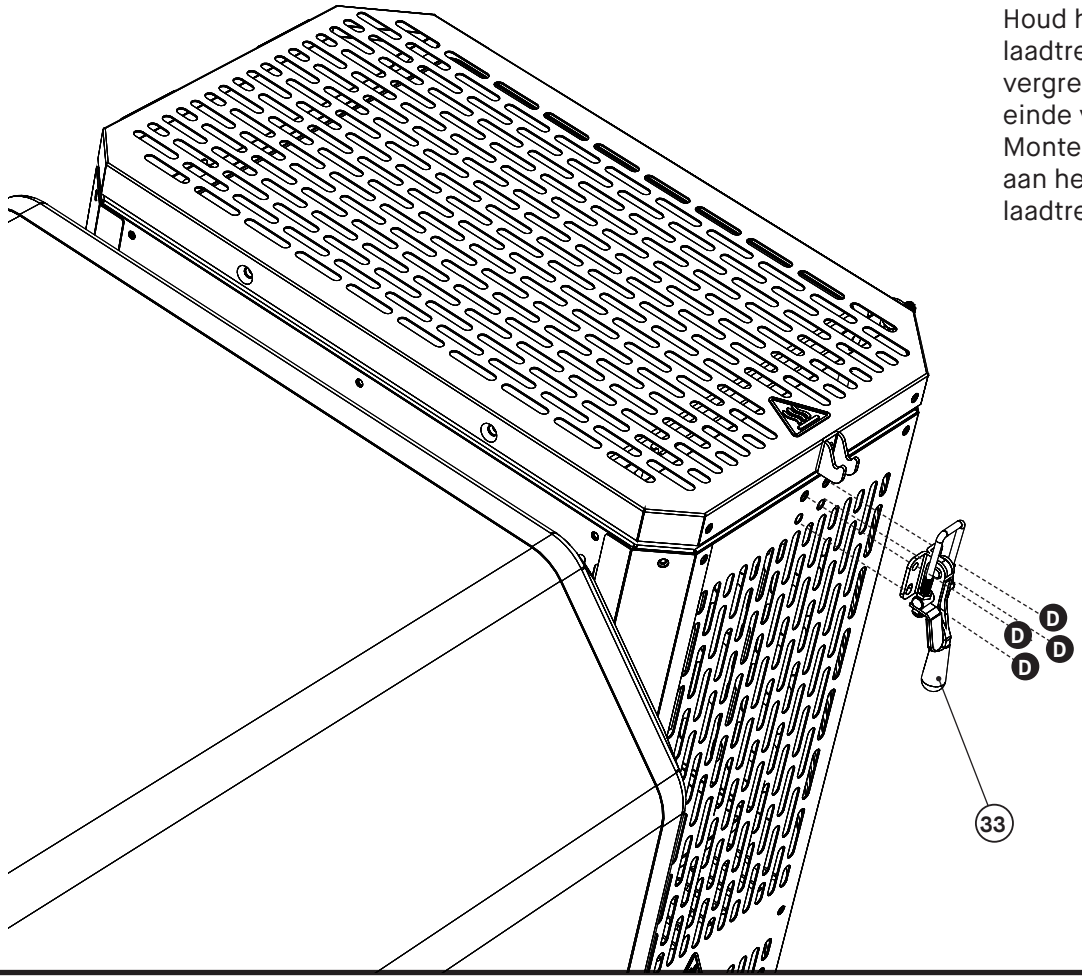


LEGENDA	AANTAL	OMSCHRIJVING
A	67	M6x12 schroef
B	30	M6 zeskantmoer
C	2	M6x48 schroef met borgring
D	10	M4x10 schroef
E	1	Gereedschap
F	2	M6x12

Montage

1

D
X4

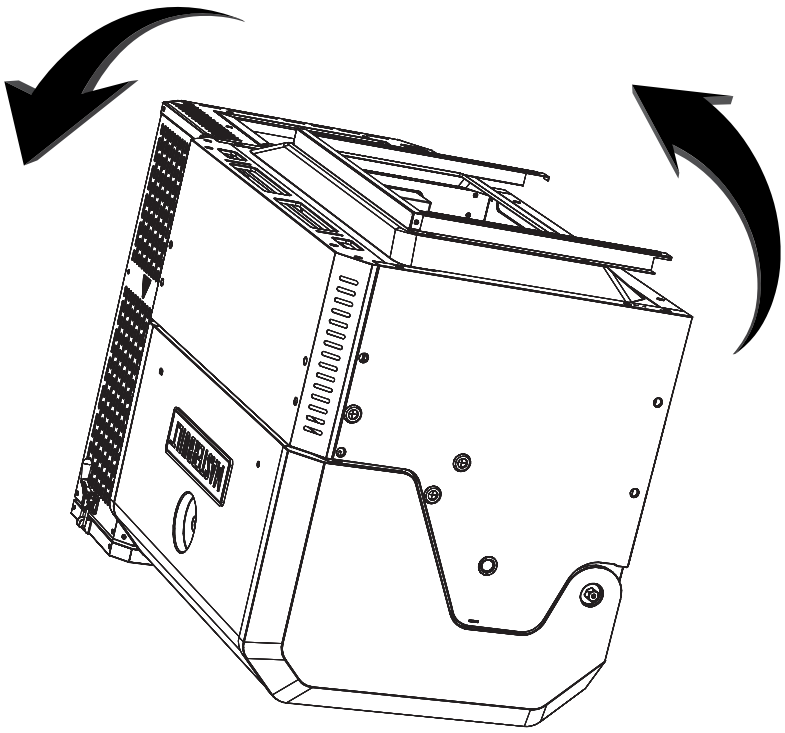


Houd het deksel van de laadtrechter gesloten en vergrendeld tot aan het einde van de montage. Monteer de handgreep aan het deksel van de laadtrechter pas in stap 24.

2



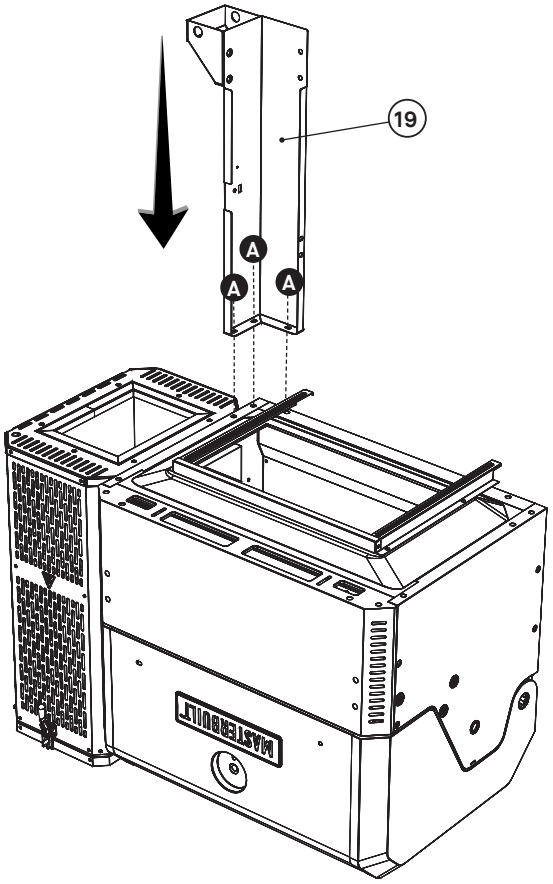
Om letsel en schade aan de grill te voorkomen, moet iemand u helpen om de grill te tillen en op het deksel op karton te plaatsen. Dit zal krassen voorkomen.



Montage

3

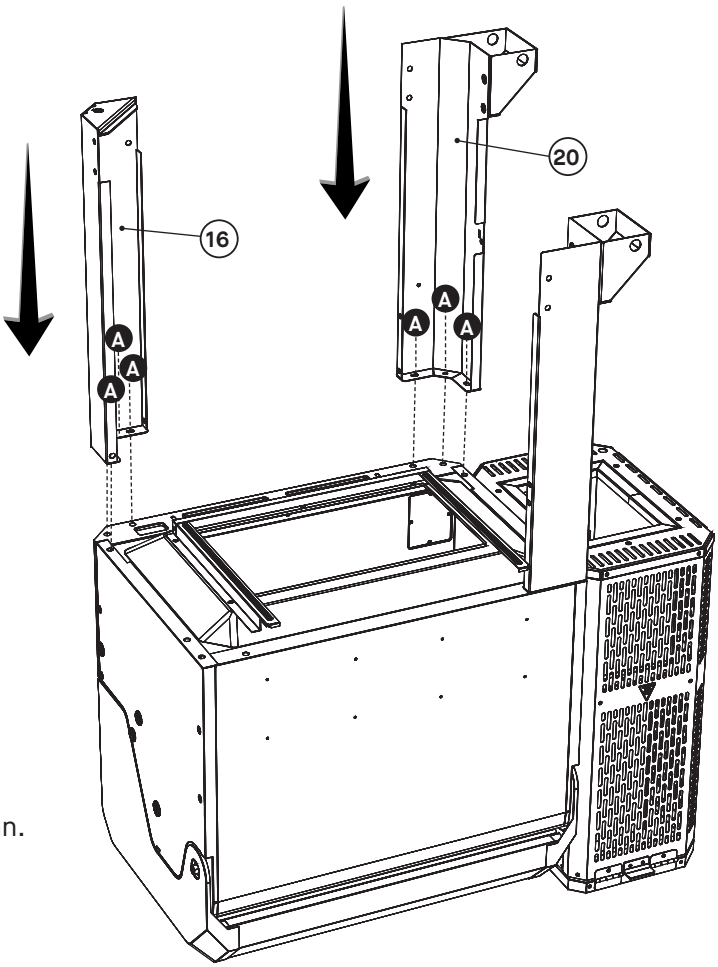
A
X3



Draai de schroeven niet te vast aan.

4

A
X6



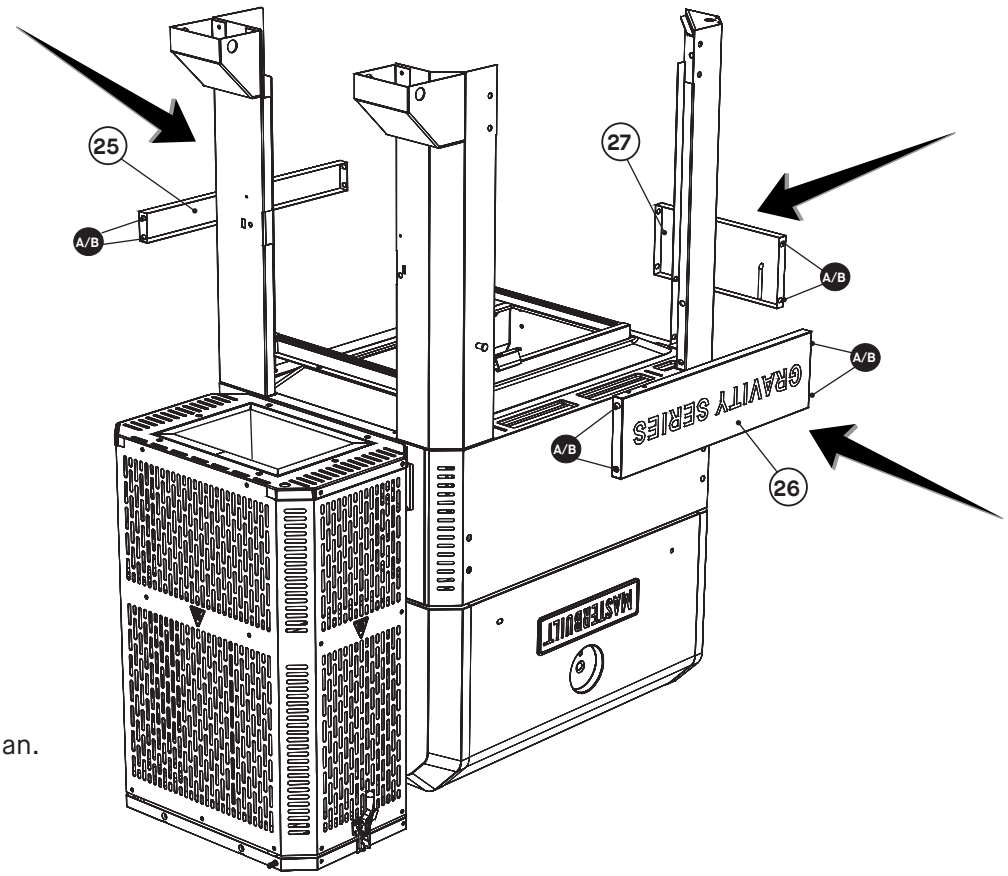
Draai de schroeven niet te vast aan.

Montage

5

A
X8

B
X8

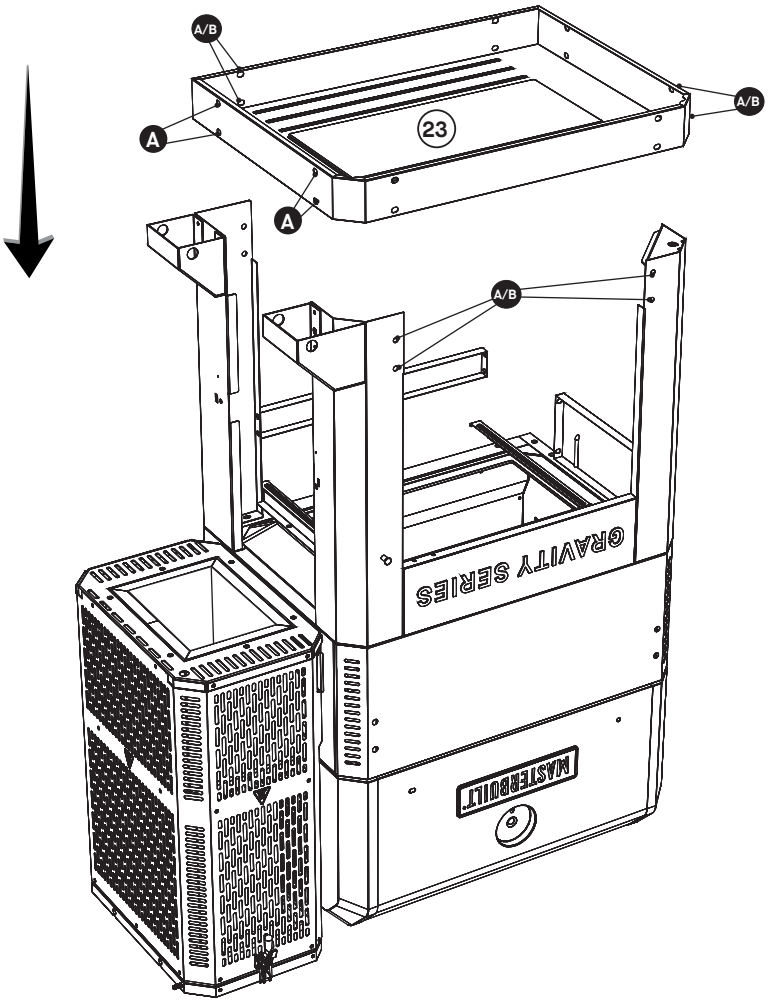


Draai de schroeven niet te vast aan.

6

A
X12

B
X8



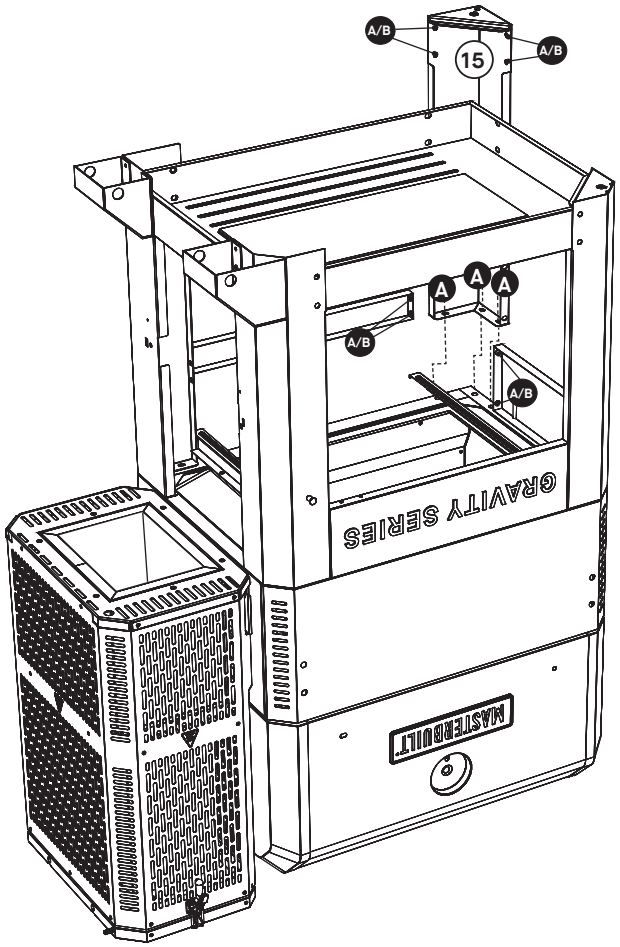
Draai de schroeven niet te vast aan.

Montage

7

A
X11

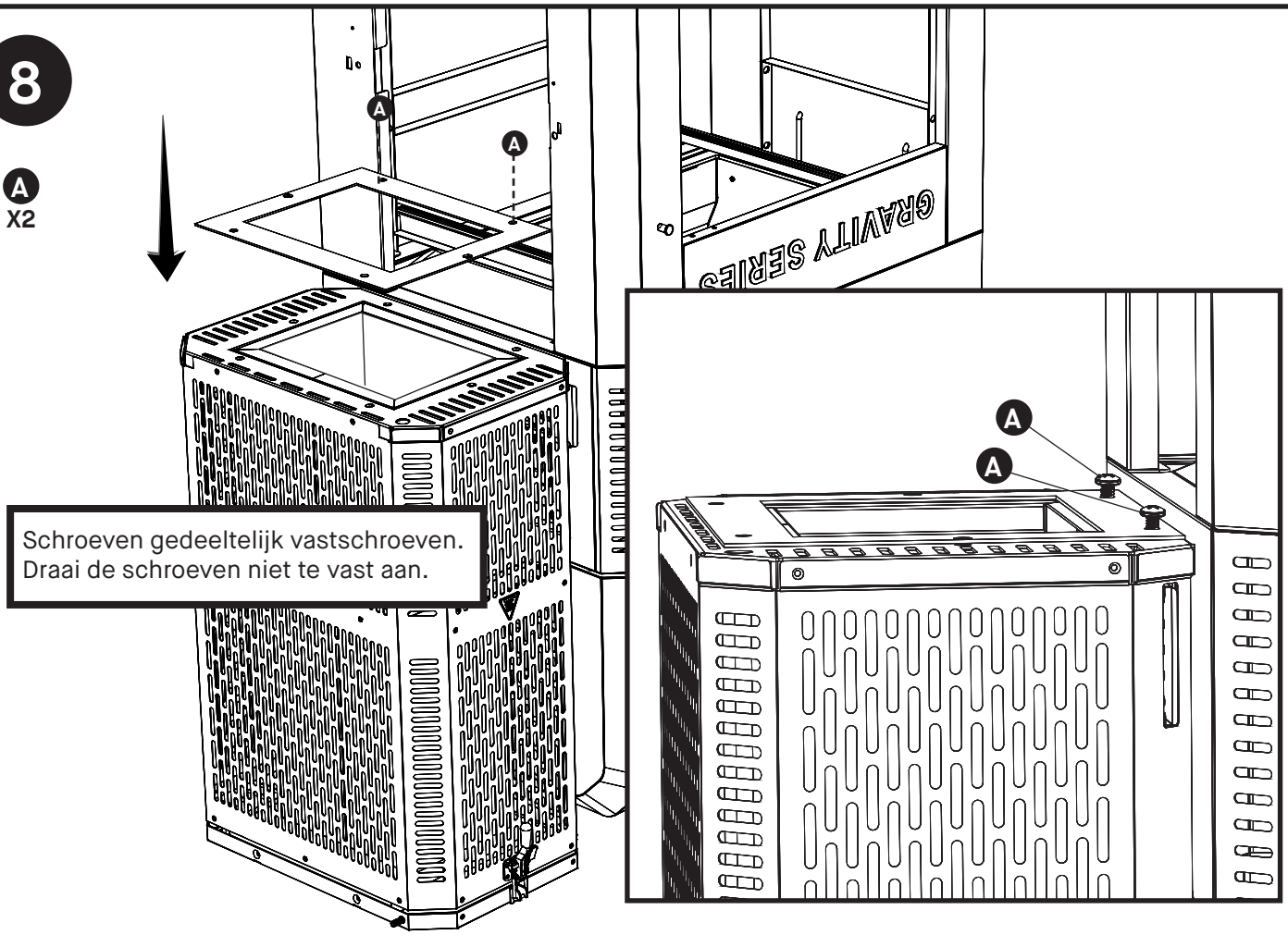
B
X8



Draai de schroeven niet te vast aan.

8

A
X2

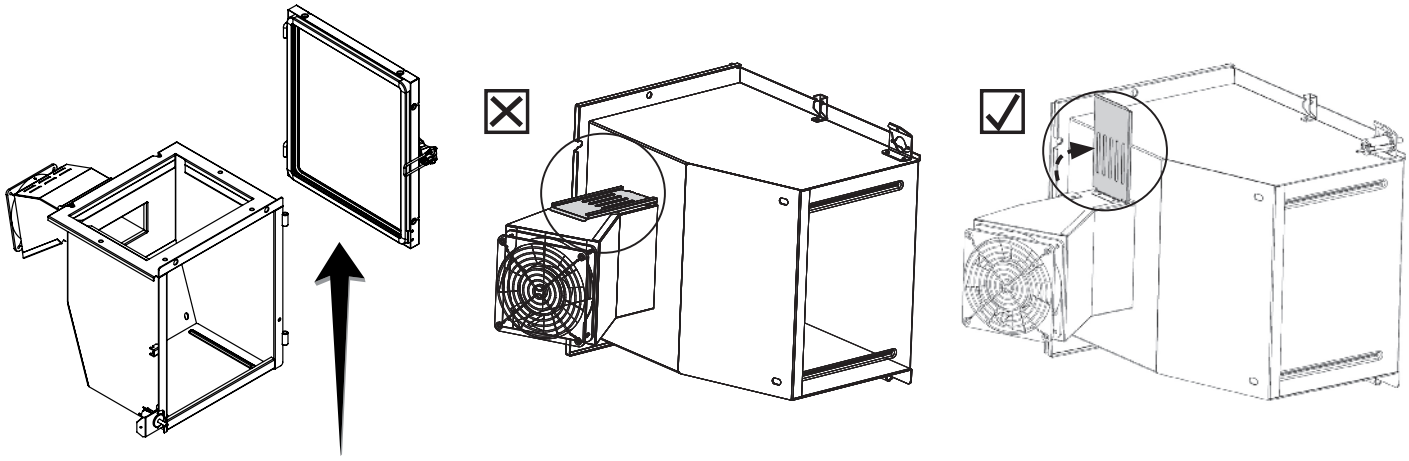


Schroeven gedeeltelijk vastschroeven.
Draai de schroeven niet te vast aan.

Montage

9

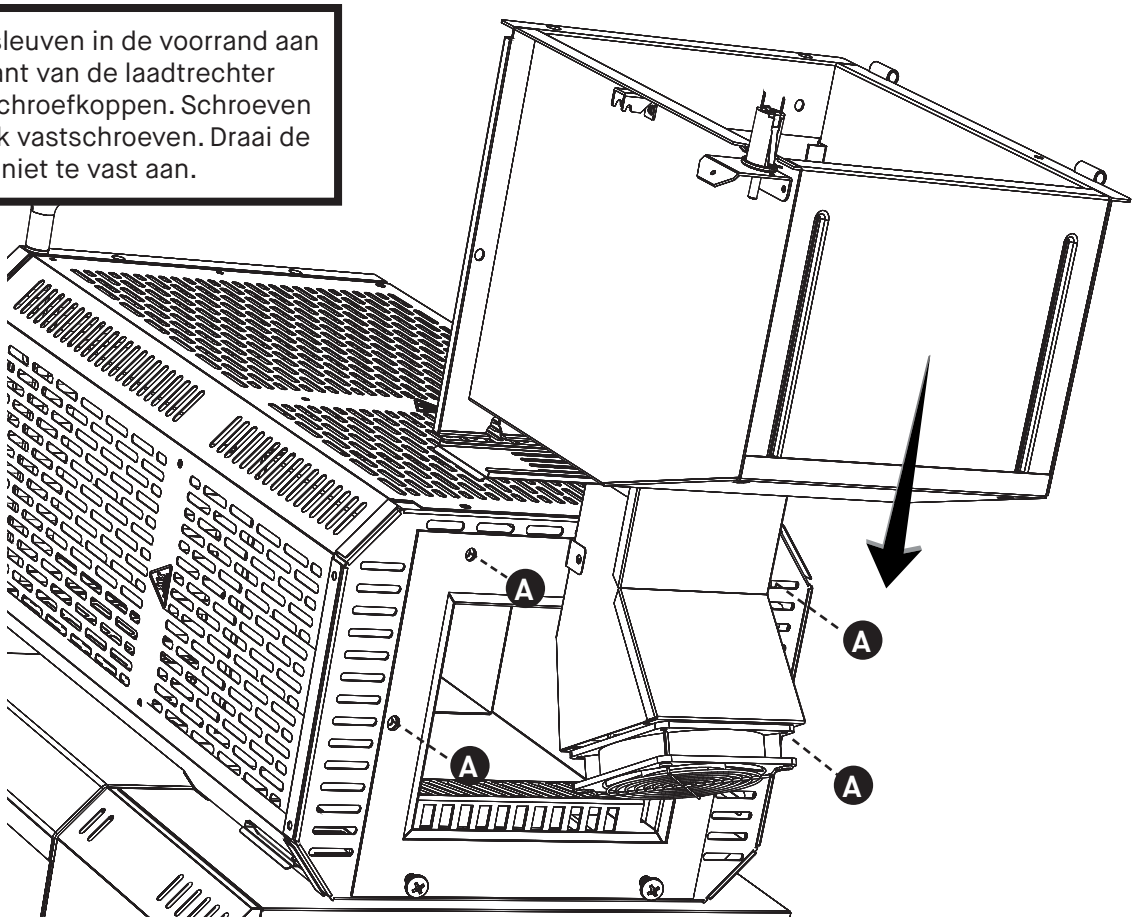
Op de laadtrechter buigt u het ronde stuk omhoog, weg van de ventilator en naar de laadtrechter toe.
NB: Buig dit stuk niet meer dan nodig is. Te veel buigen kan leiden tot beschadiging.



10

A
X4

Schuif de sleuven in de voorrand aan de onderkant van de laadtrechter onder de schroefkoppen. Schroeven gedeeltelijk vastschroeven. Draai de schroeven niet te vast aan.

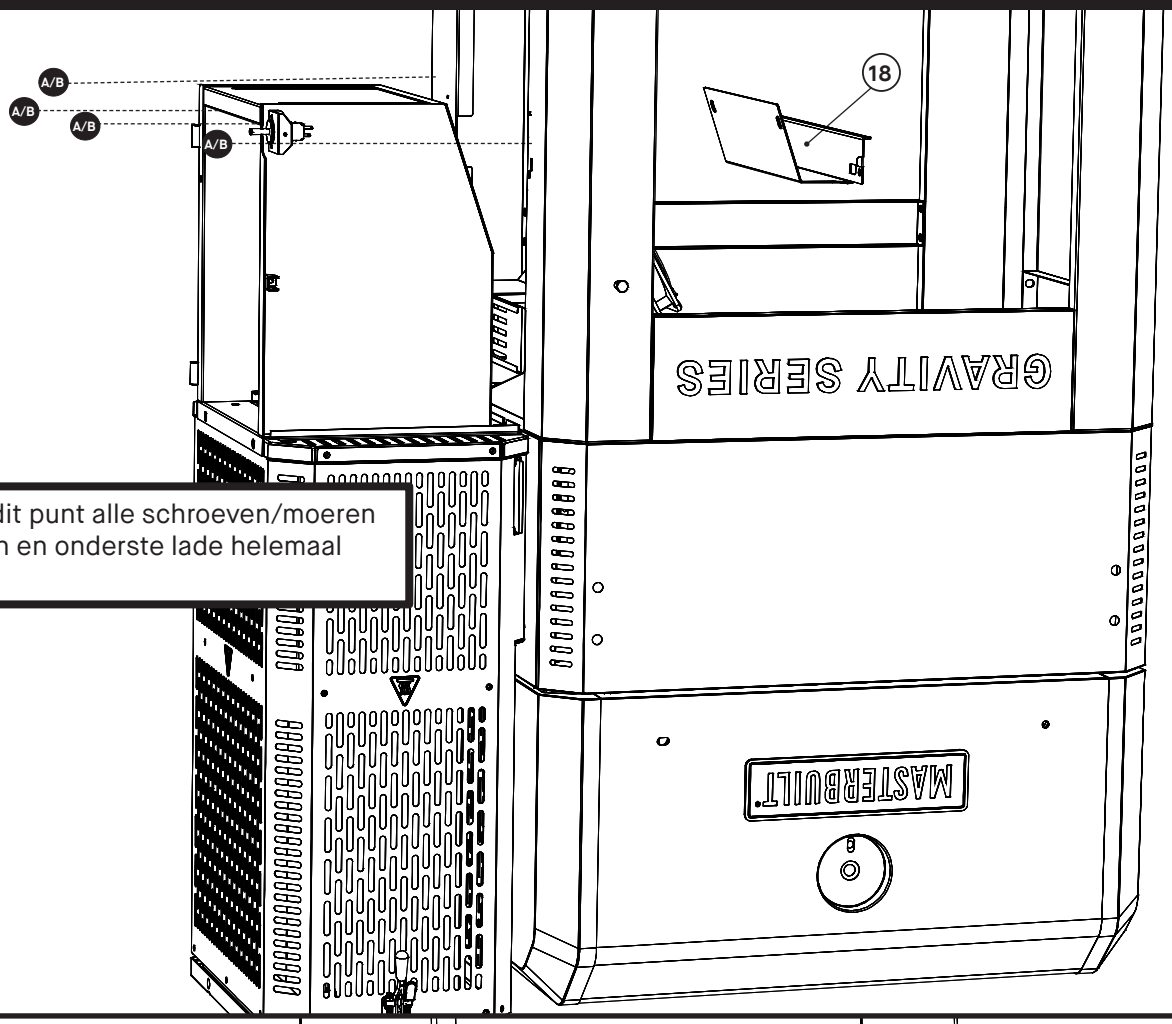


Montage

11

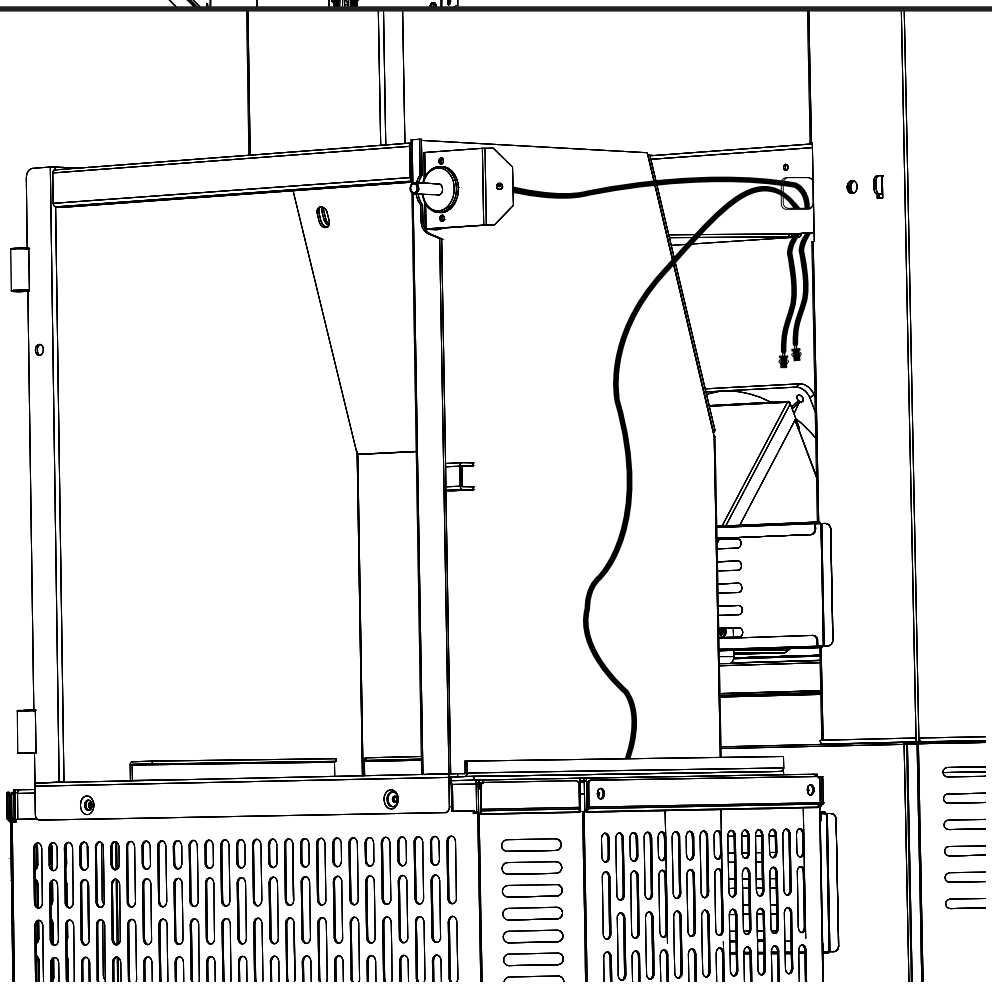
A
X4

B
X4



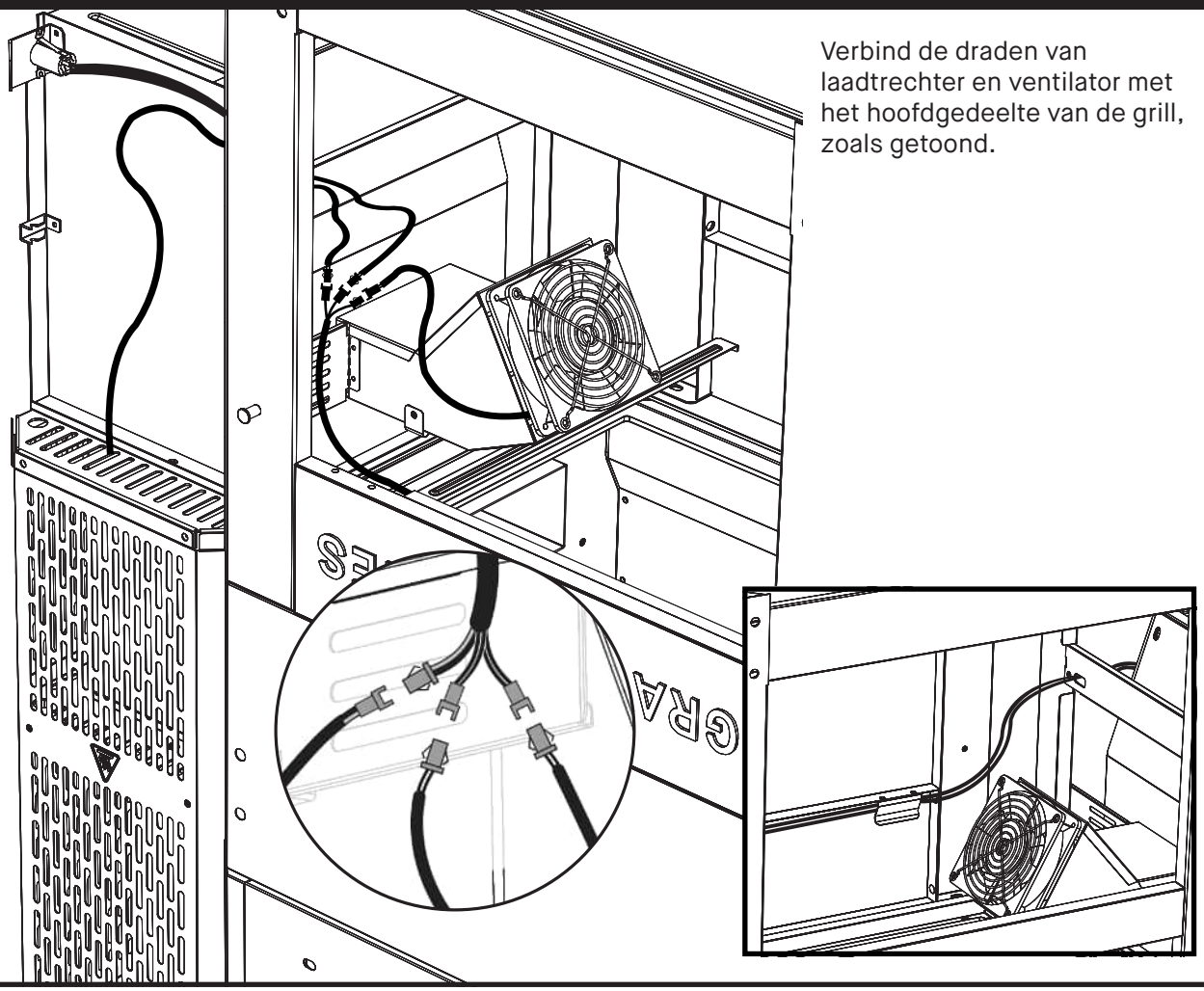
Schroef op dit punt alle schroeven/moeren aan de poten en onderste lade helemaal vast.

12



Montage

13

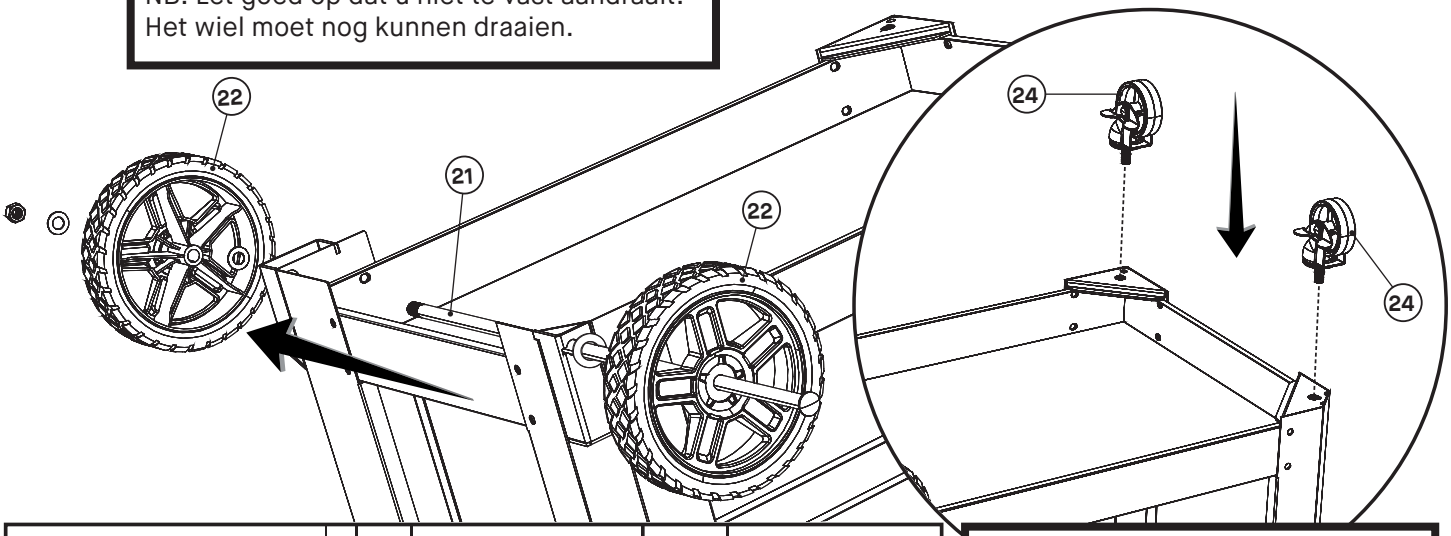


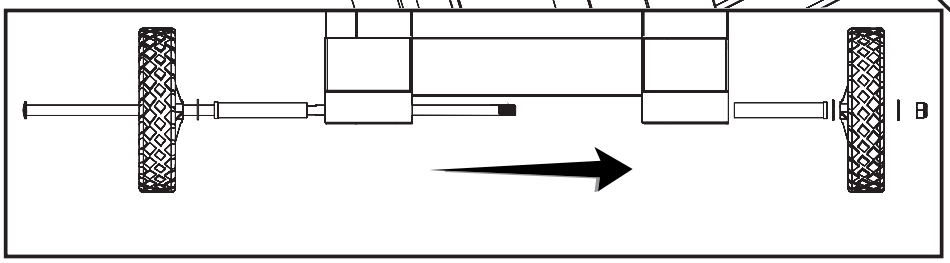
Verbind de draden van laadtrechter en ventilator met het hoofdgedeelte van de grill, zoals getoond.

14

Houd het platte deel van de as vast met de bijstelbare sleutel. Schroef de borgmoer vast met een 19 mm dopsleutel.

NB: Let goed op dat u niet te vast aandraait. Het wiel moet nog kunnen draaien.

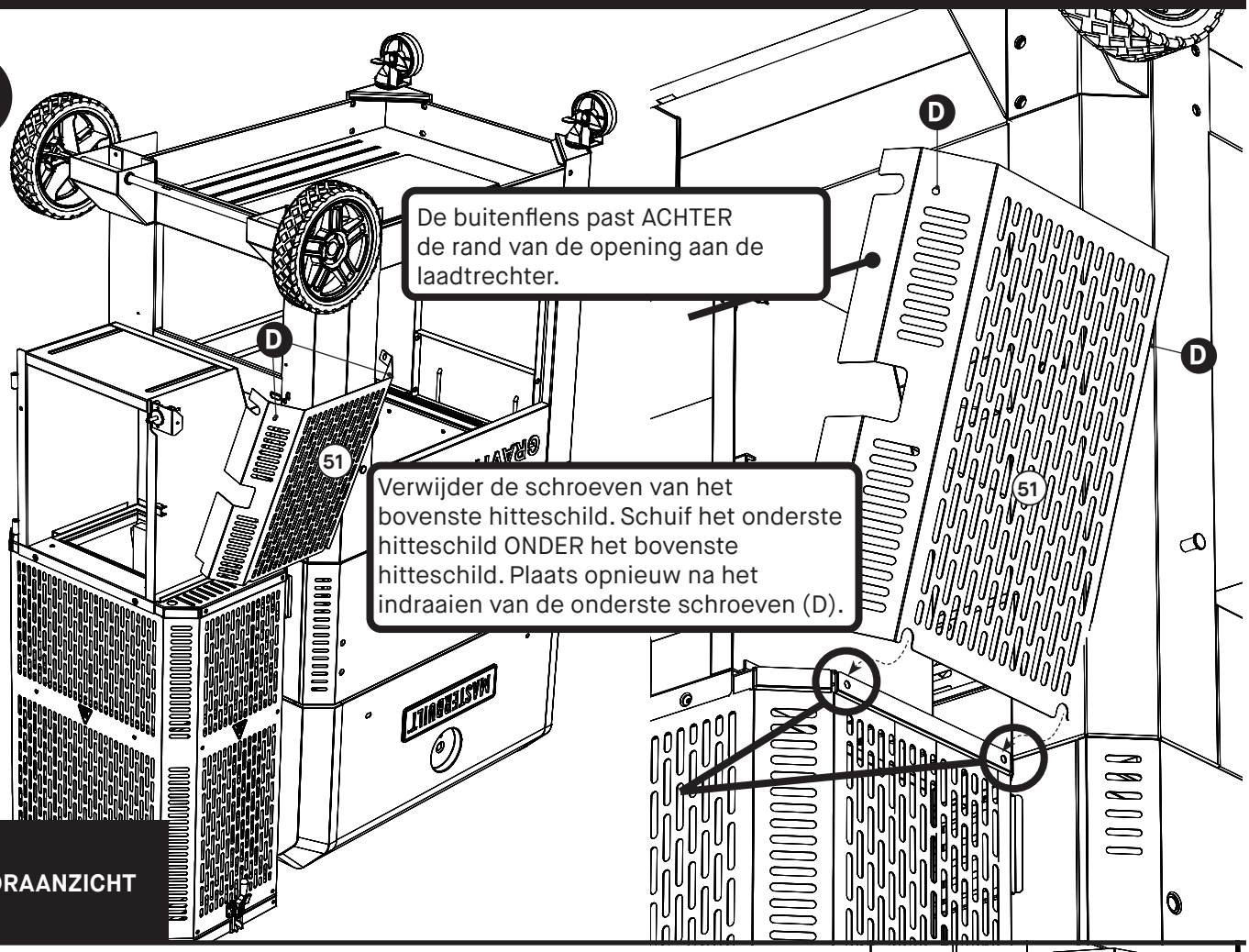




Wielen vastdraaien met de meegeleverde platte sleutel.

15

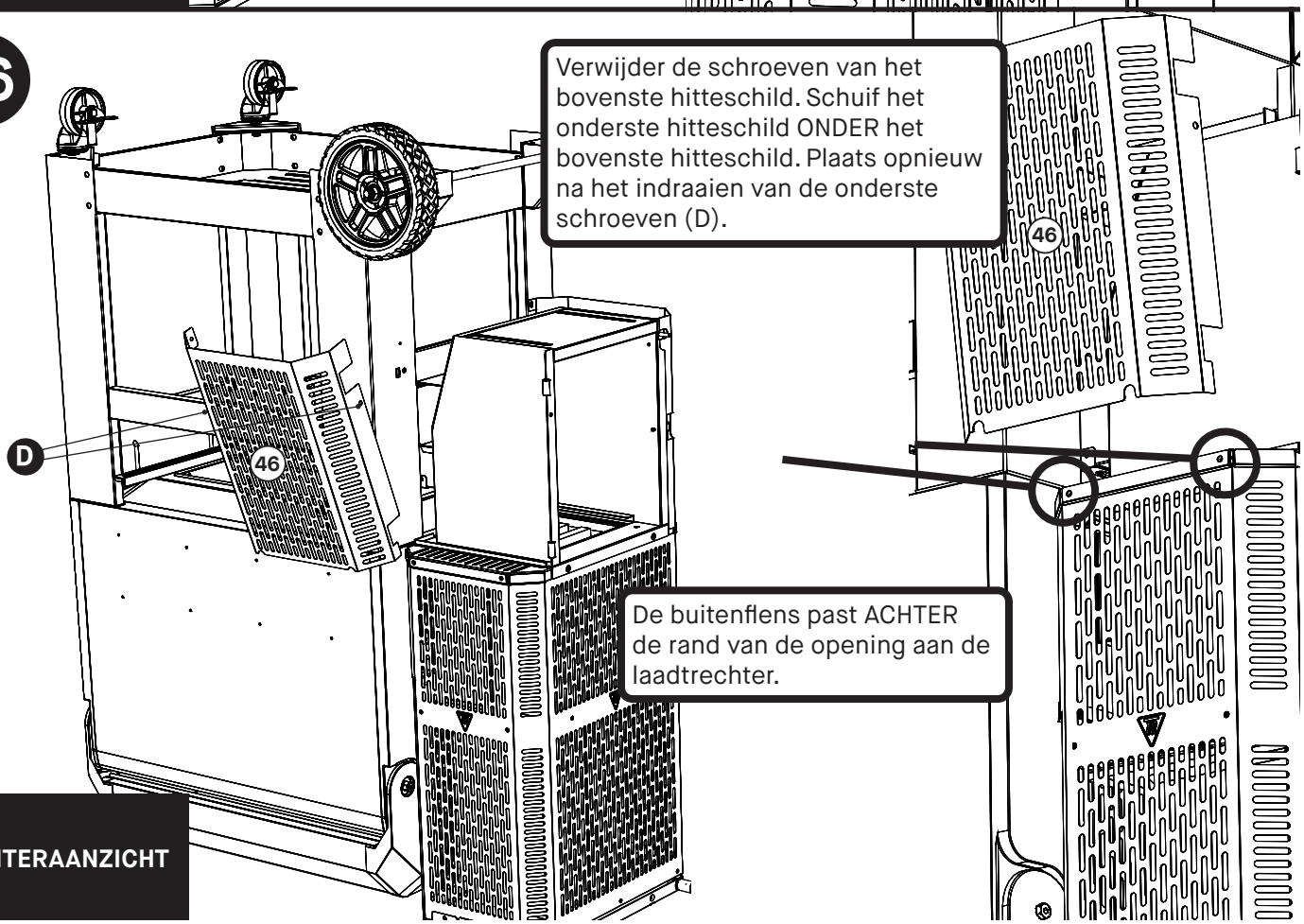
D
X2



VOORAANZICHT

16

D
X2

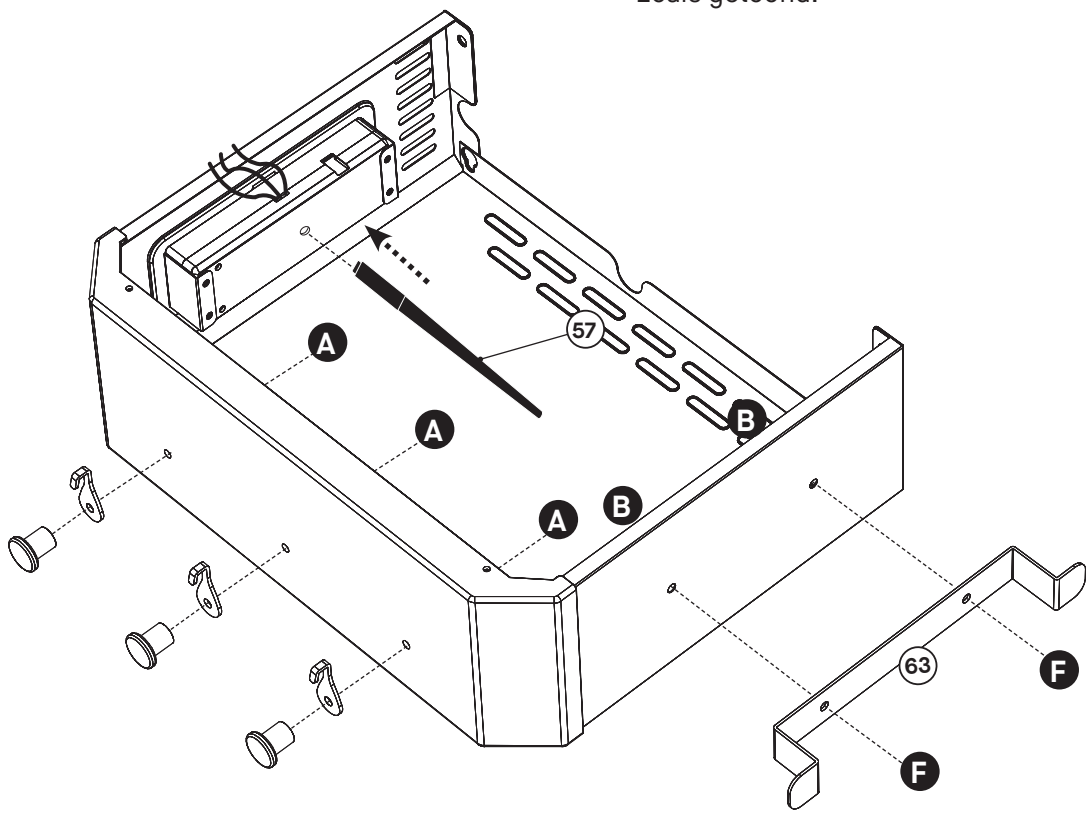


ACHTERAANZICHT

17

A X3
F X2
B X2

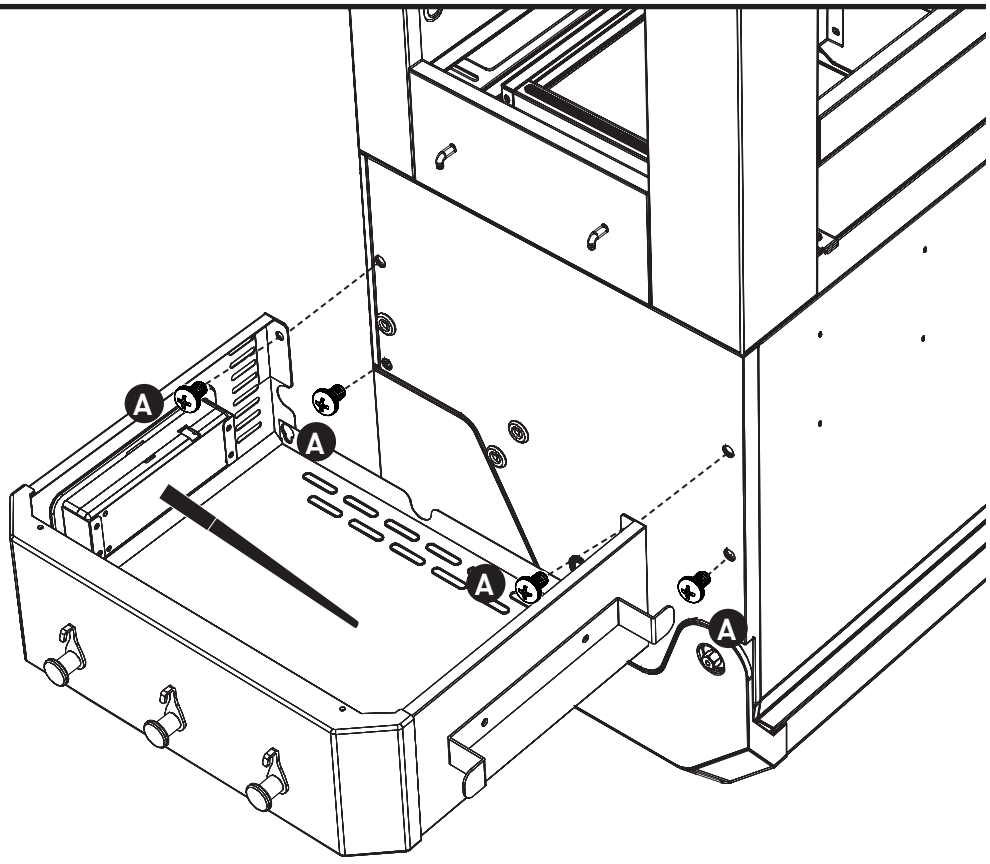
Plaats de antenne door op de achterkant van het paneel te schroeven. Draai dan het bovenste deel van de antenne zoals getoond.



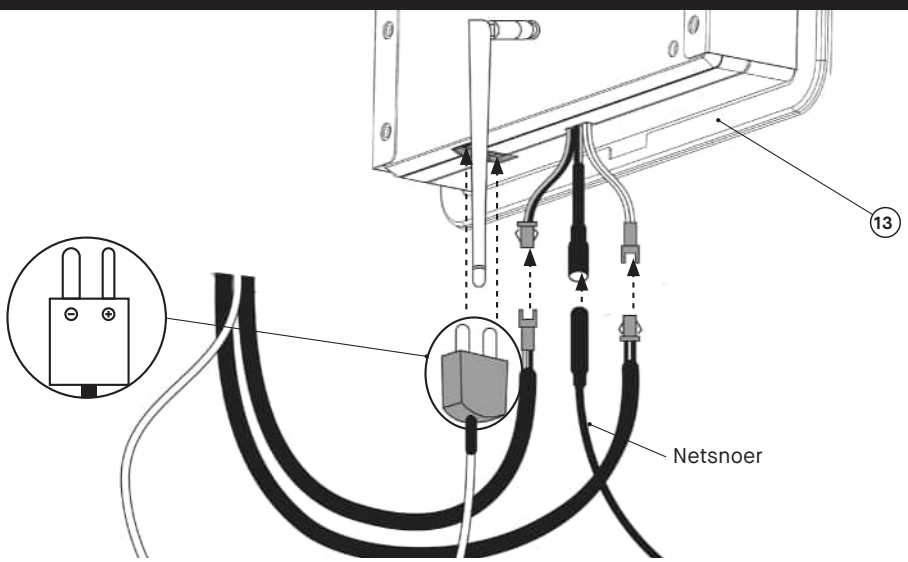
18

A X4

Draai de bovenste schroeven (A) halfvast aan in de zijwand van de grill. Plaats de lade over de schroefkoppen, draai de onderste schroeven (A) in en schroef de schroeven vast.



19



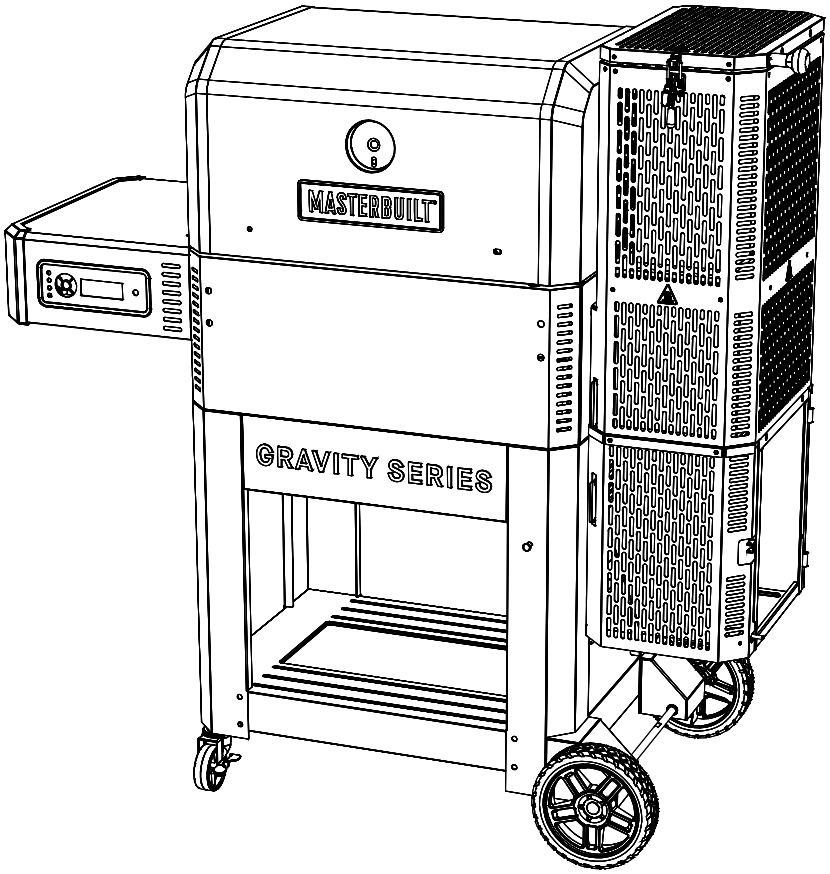
Verbind de drie snoeren van de binnenkant van de grill met het digitale regelpaneel. De pinnen van de ronde stekker hebben verschillende afmetingen. De grootste is de negatieve pin en de kleinste is de positieve pin. Controleer of de grootte van de pin overeenkomt met de grootte van de opening als u de stekker in het regelpaneel steekt. U hebt daarvoor niet veel kracht nodig. Verbind het netsnoer het laatst.

20

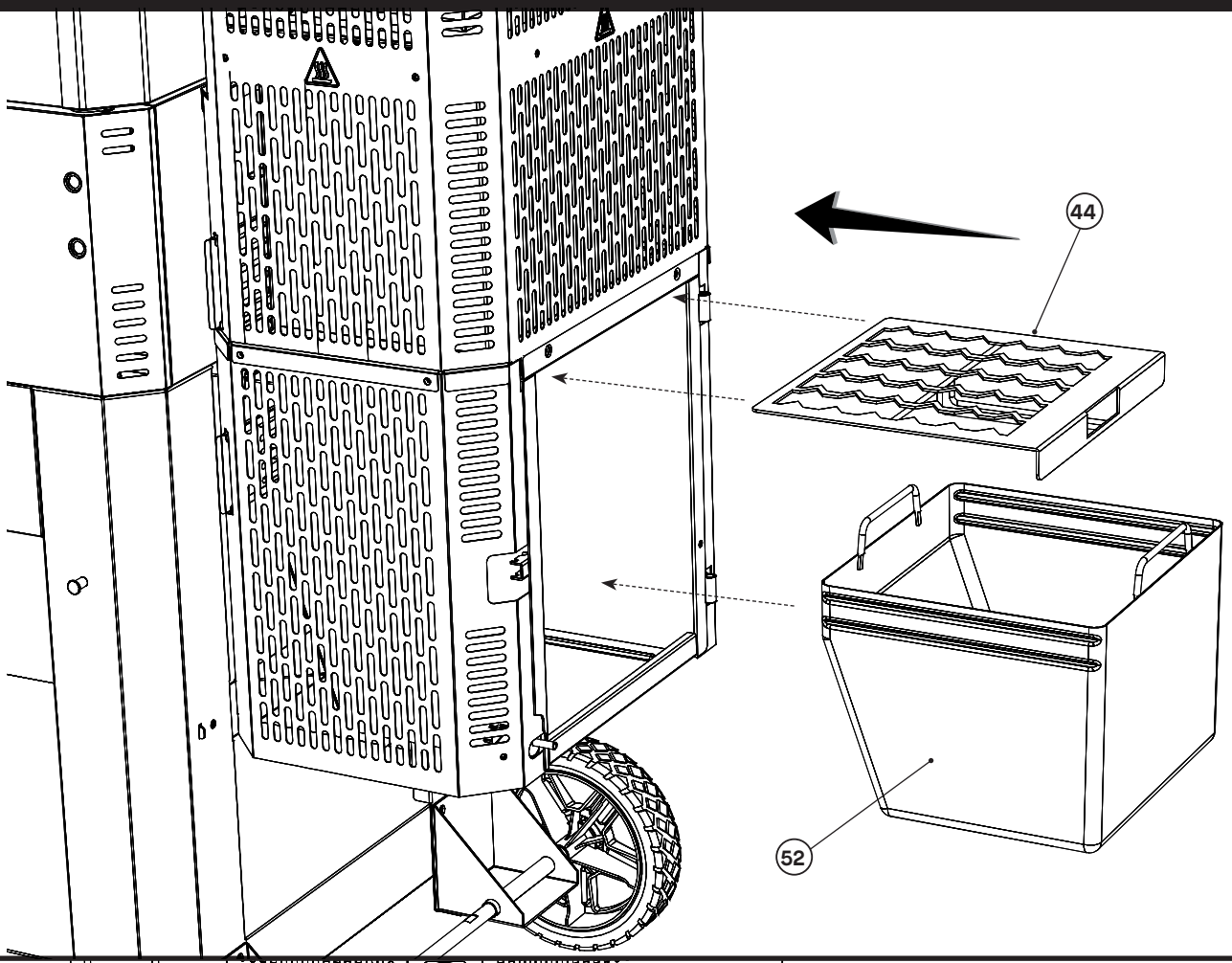


Plaats de grill recht en vergrendel beide wieltjes voor stabiliteit.

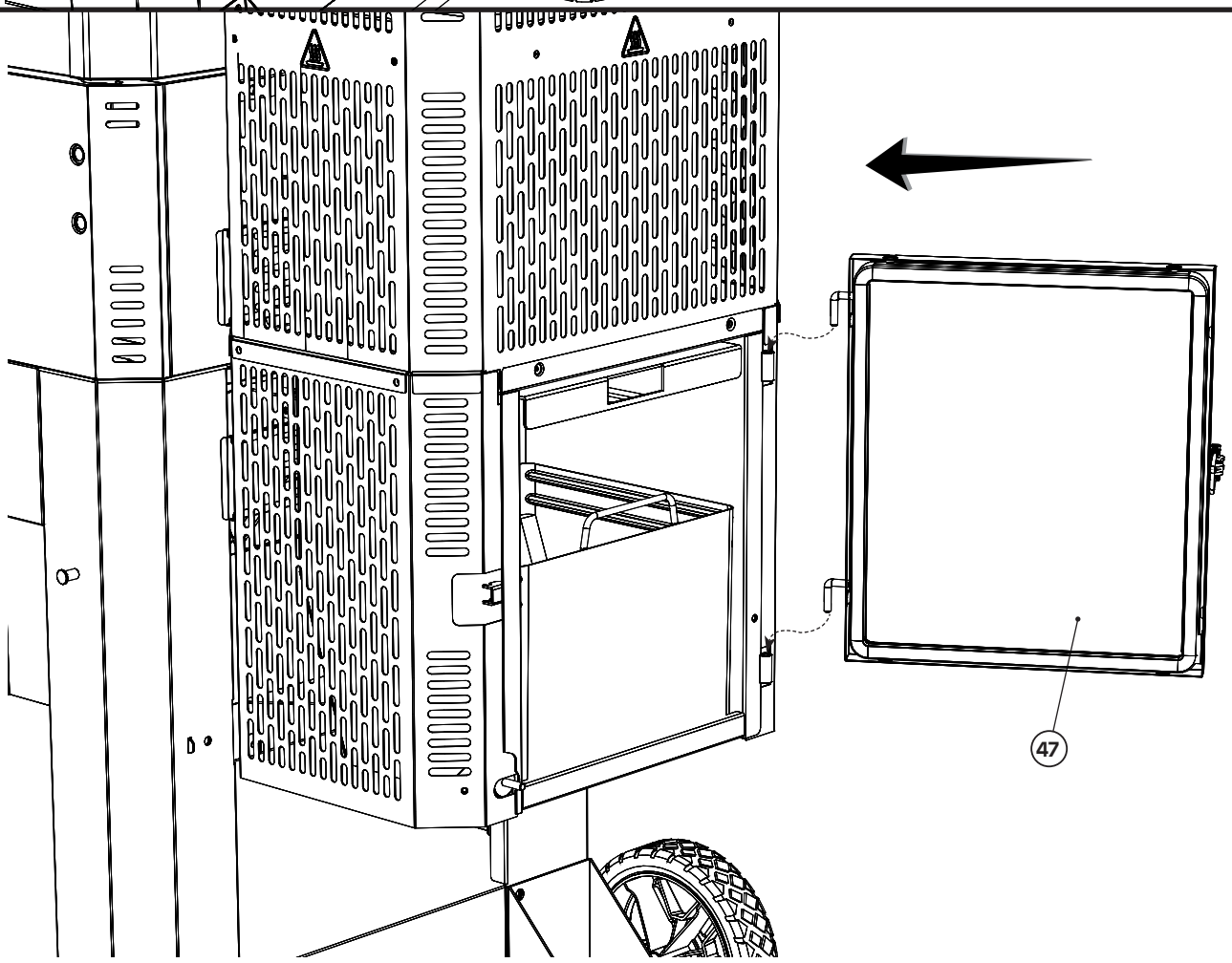
NB: de schroeven/moeren aan de poten en onderste lade moeten stevig vastgeschroefd zijn.



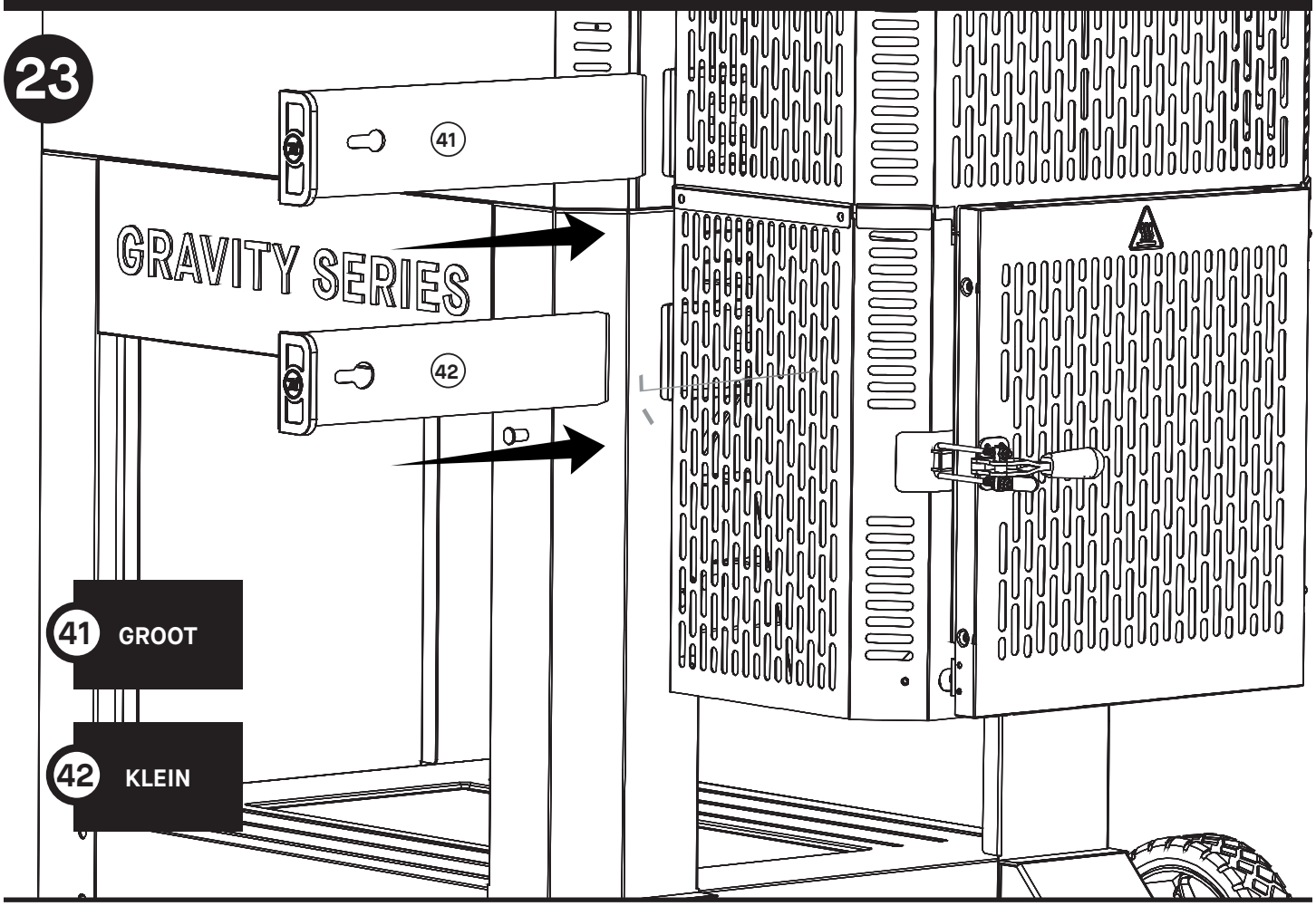
21



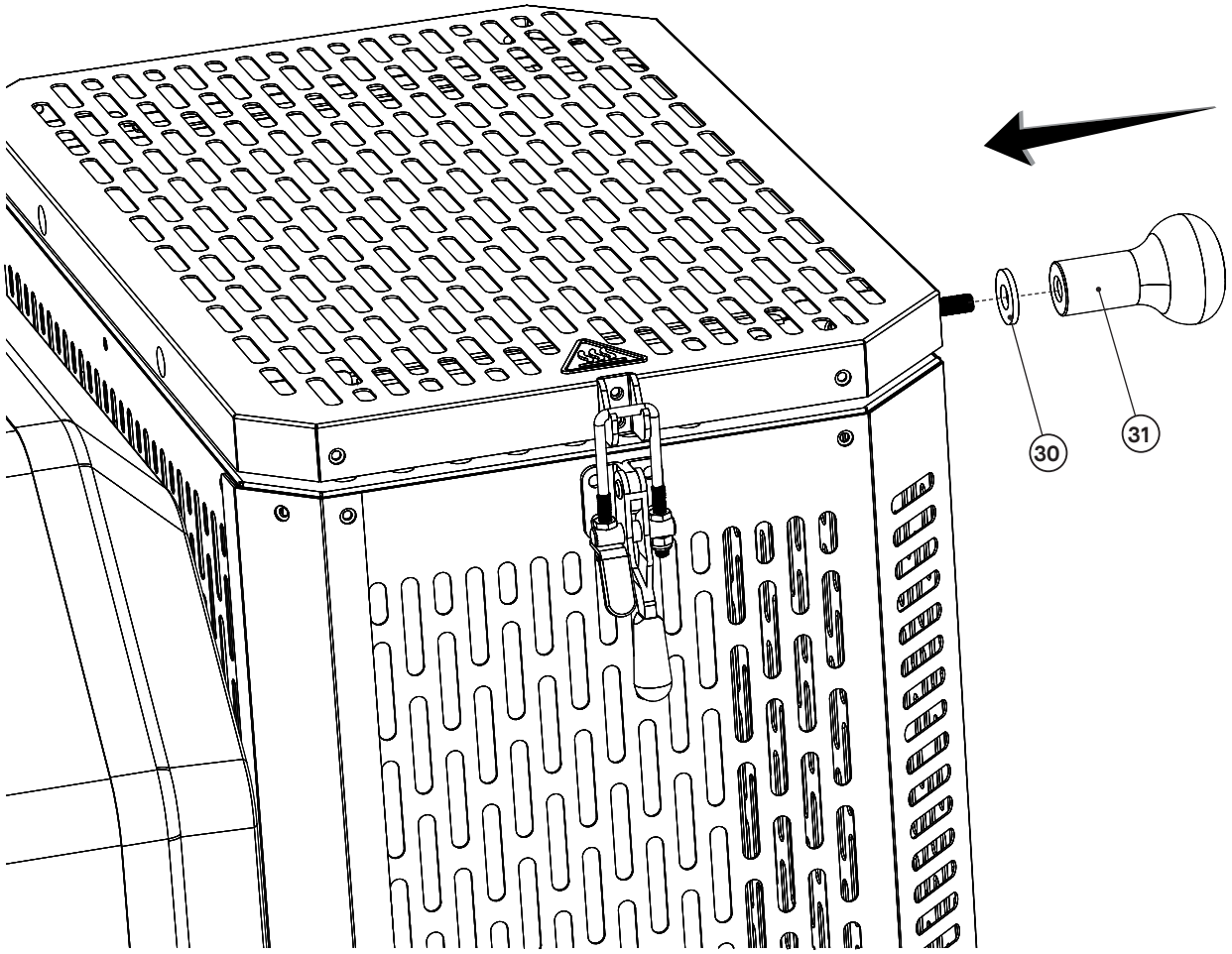
22



23

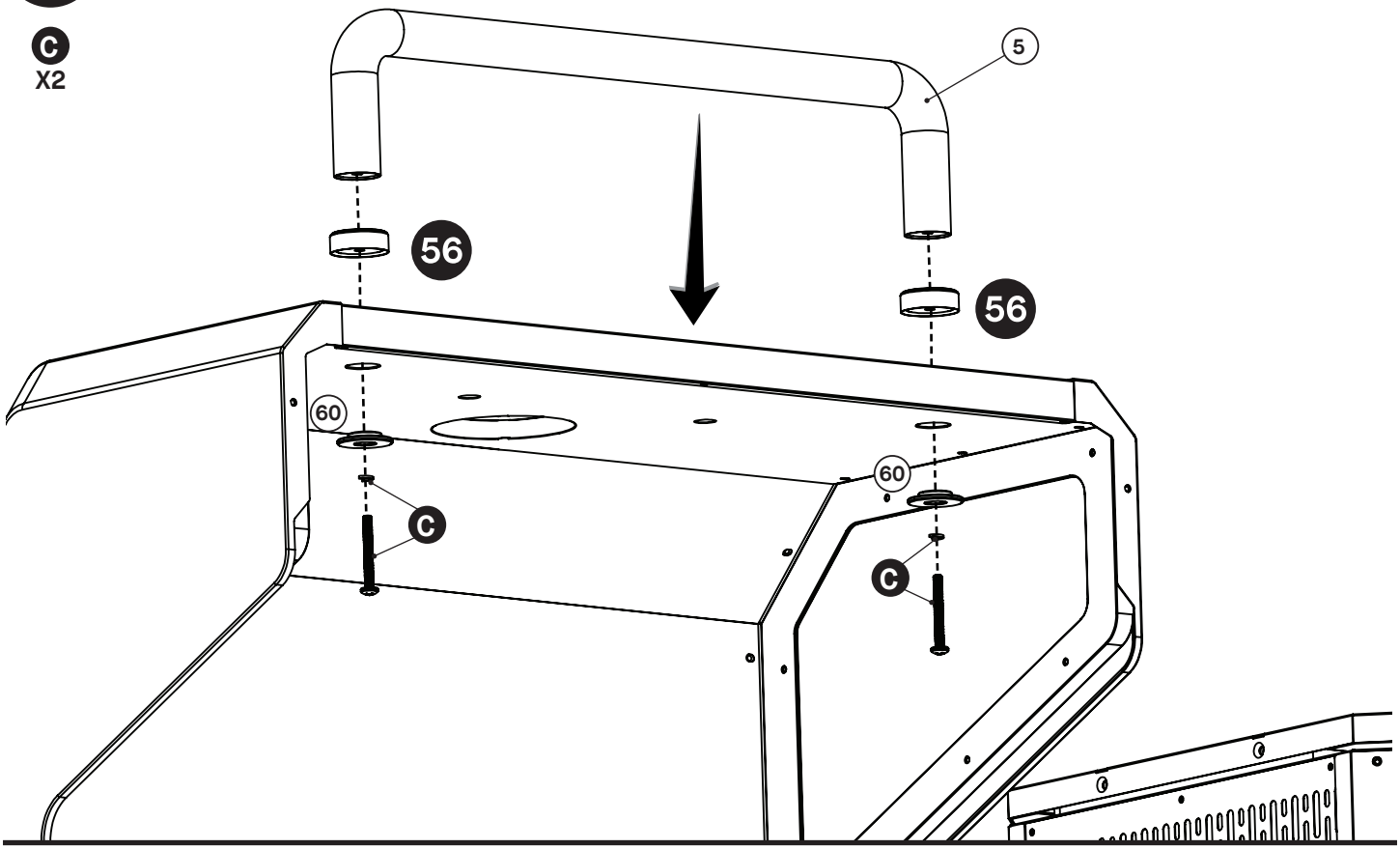


24

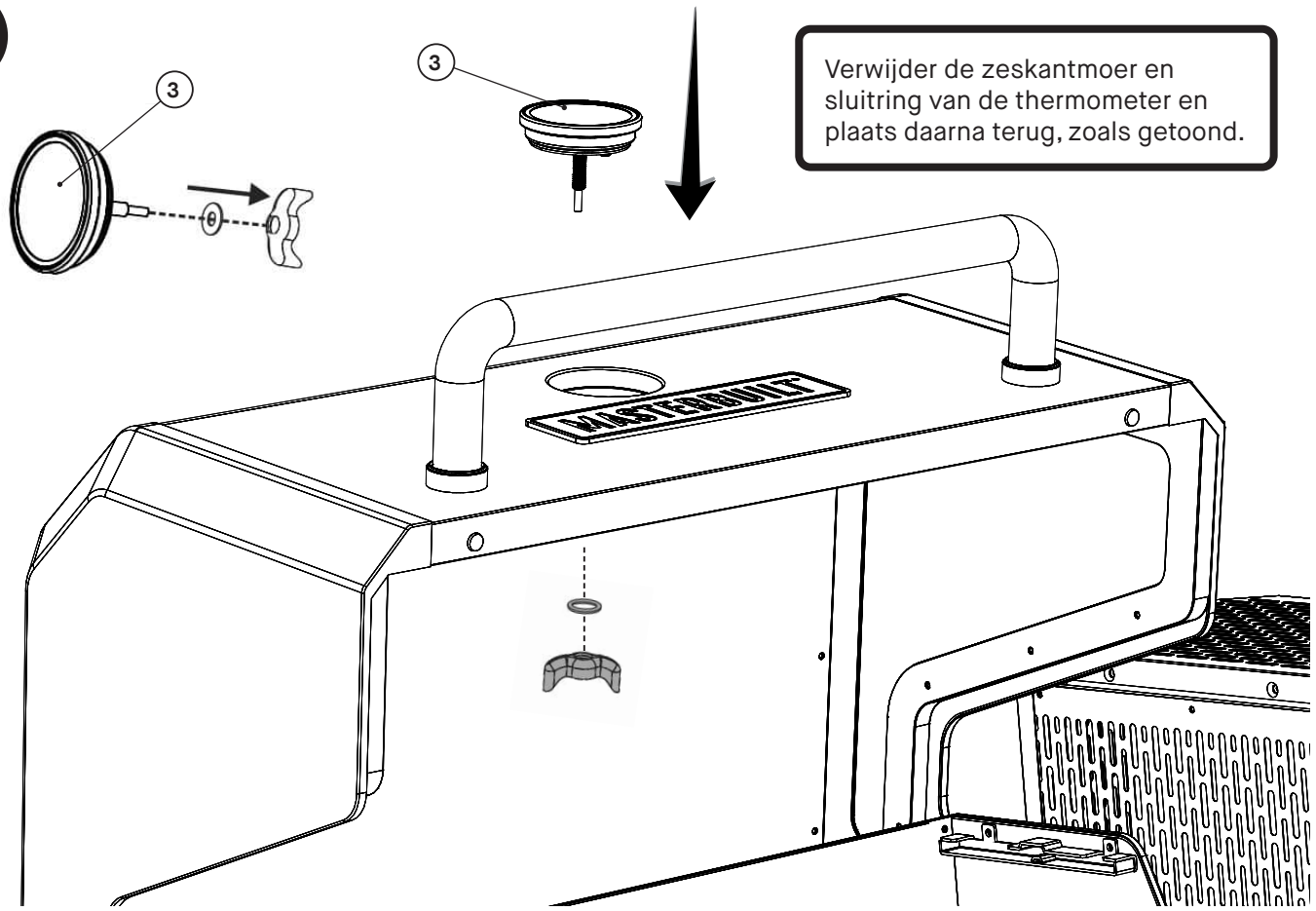


25

C
X2

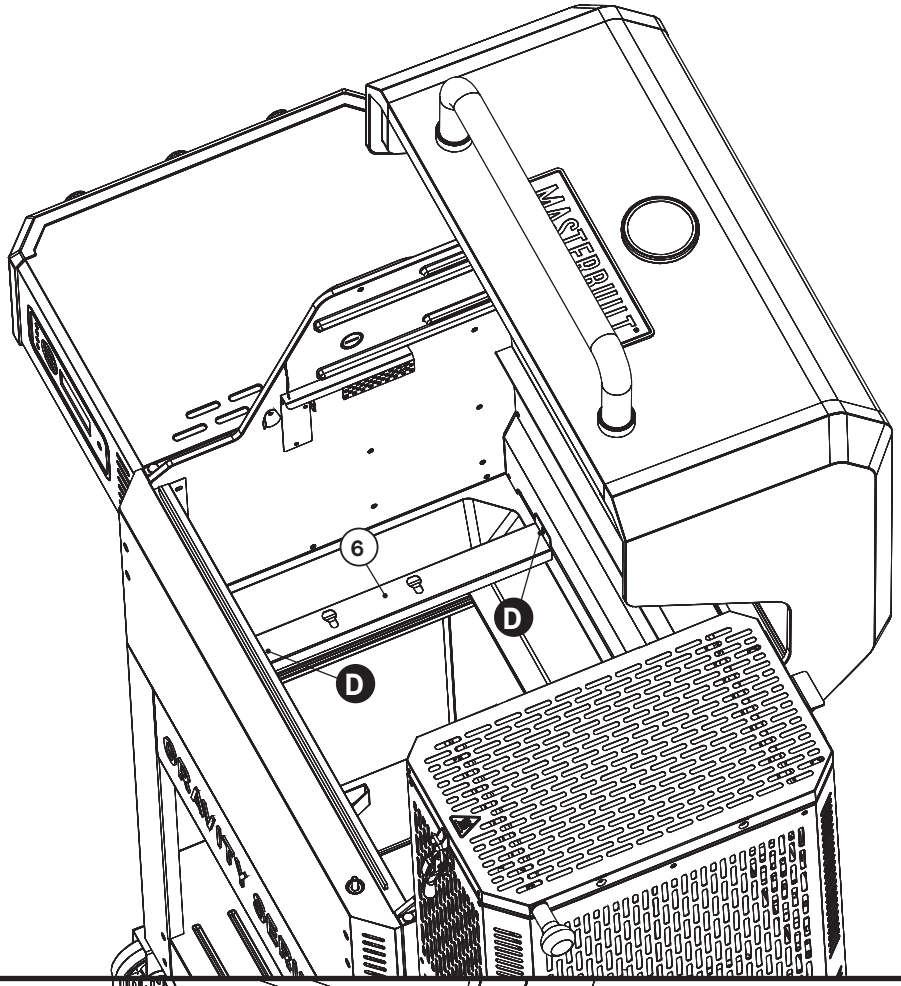

5
56
56
60
60
C
C

26

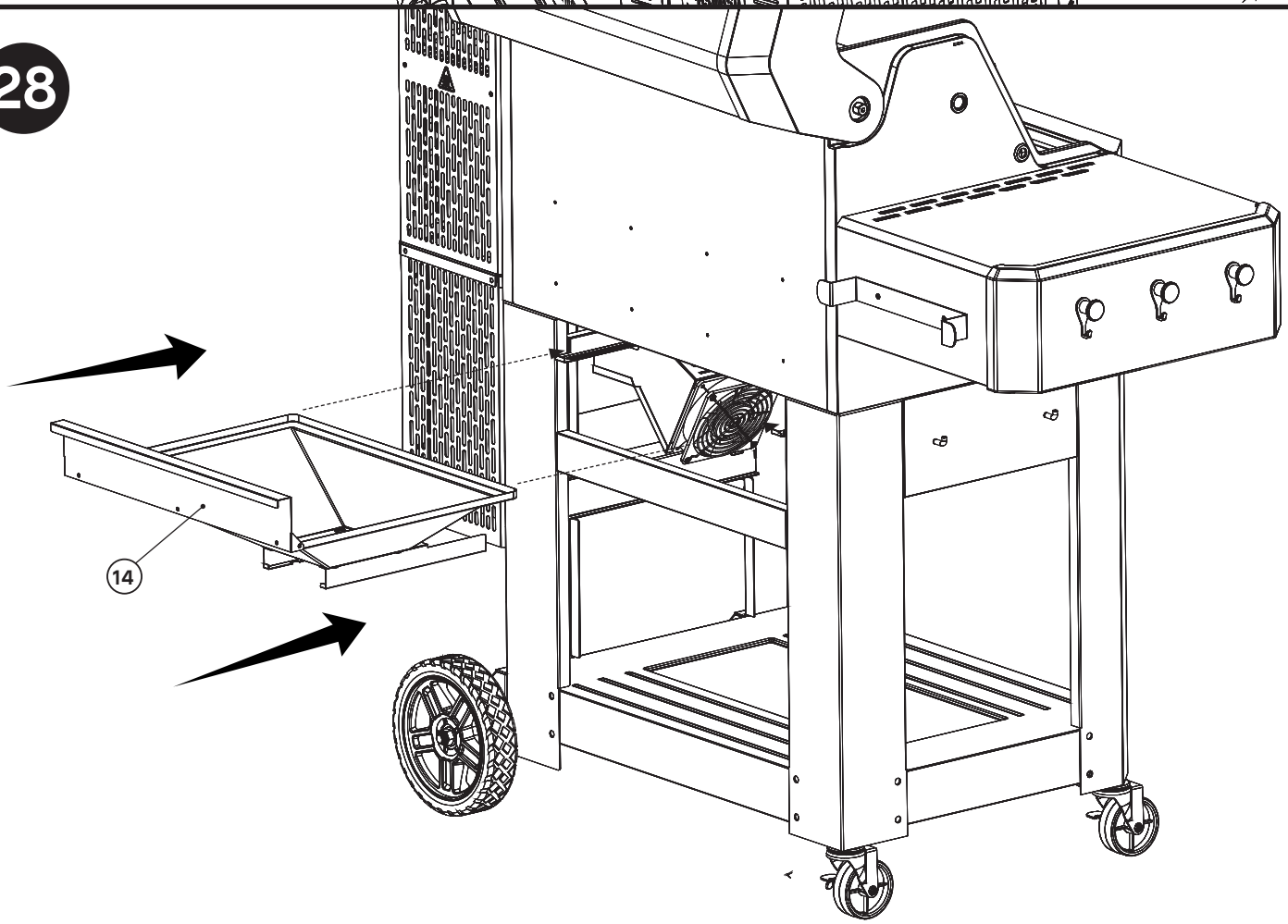

3
3
Verwijder de zeskantmoer en sluitring van de thermometer en plaats daarna terug, zoals getoond.

27

D
X2



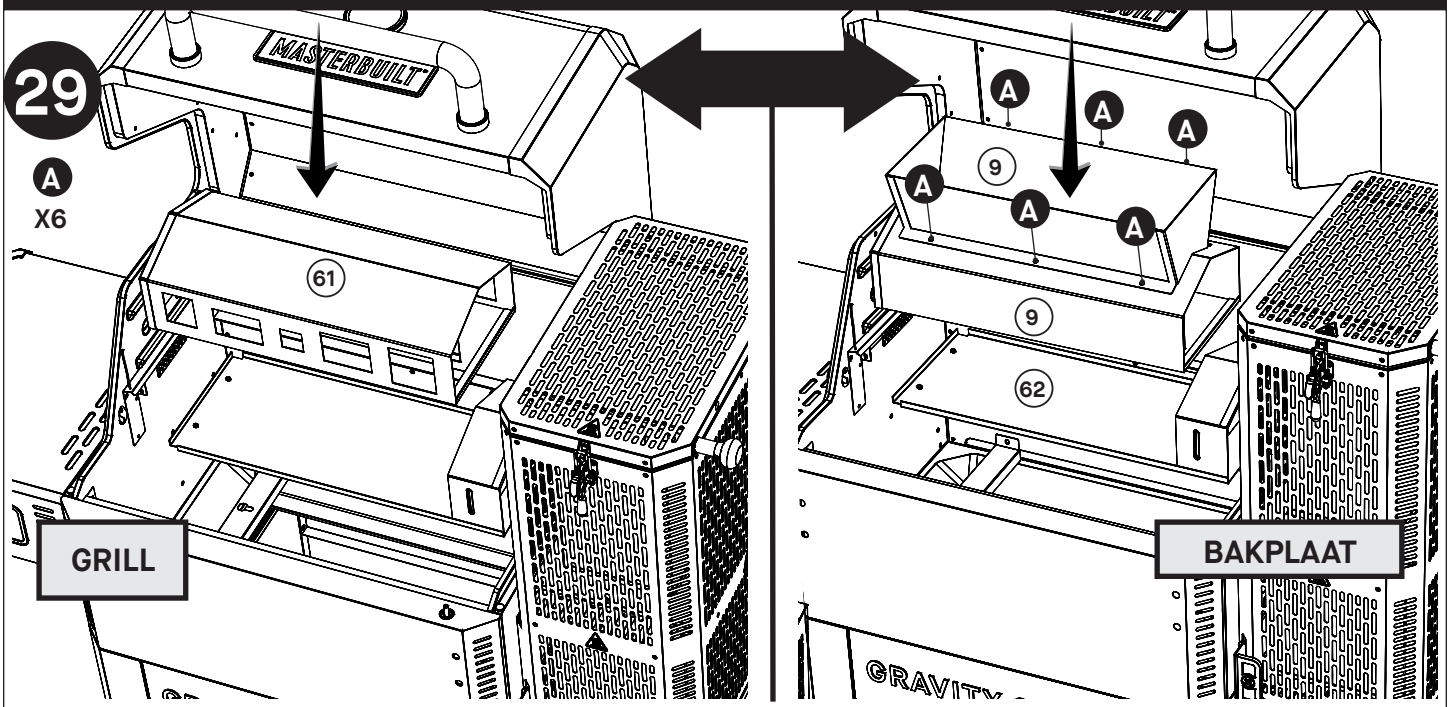
28



Montage

29

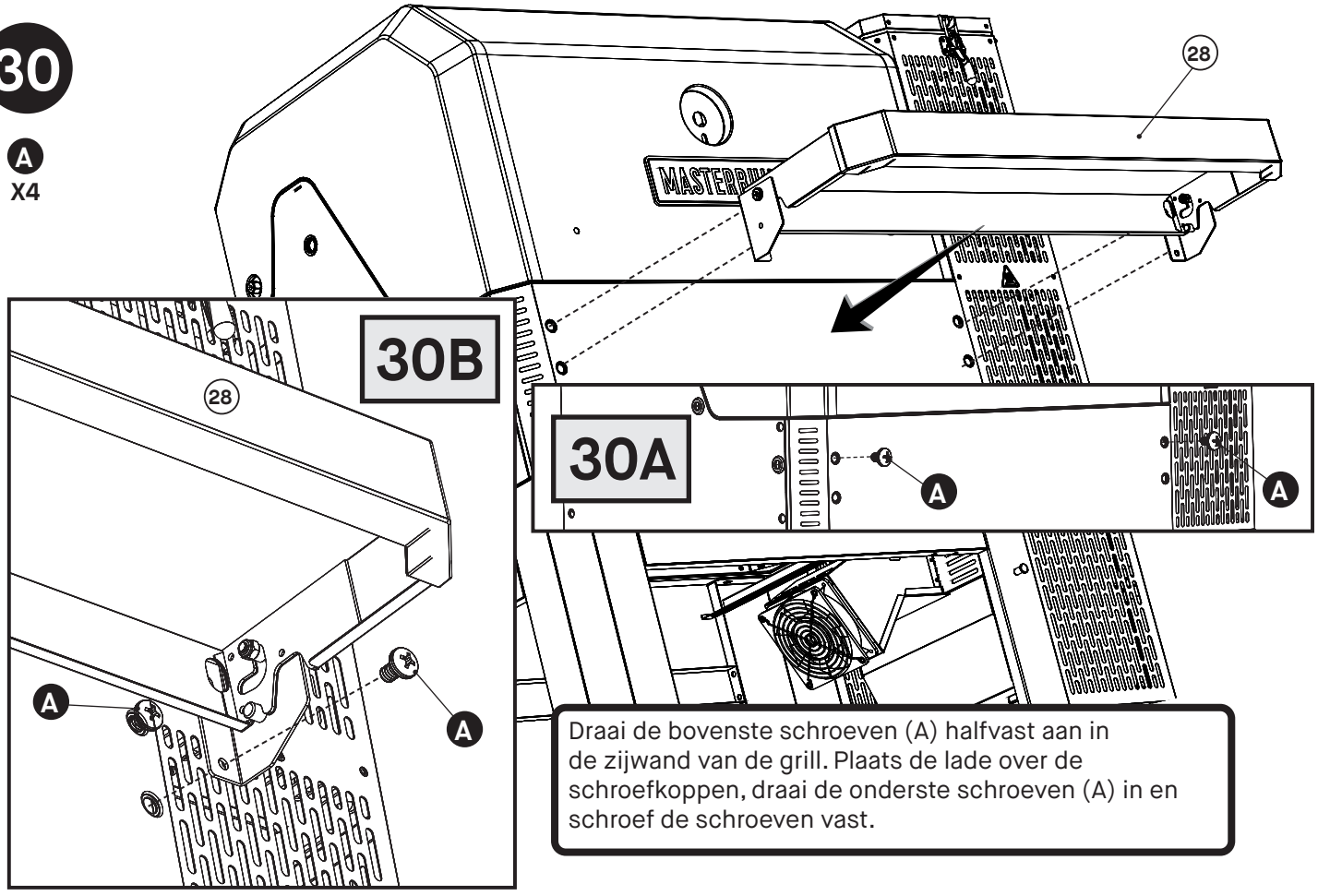
A
X6



Steek de schroefkoppen op de onderkant van het warmteverdeelstuk (9) in de verdeelstuksteun. Schuif het verdeelstuk naar de laadtrechter. Schroef de schroeven onder het verdeelstuk vast.

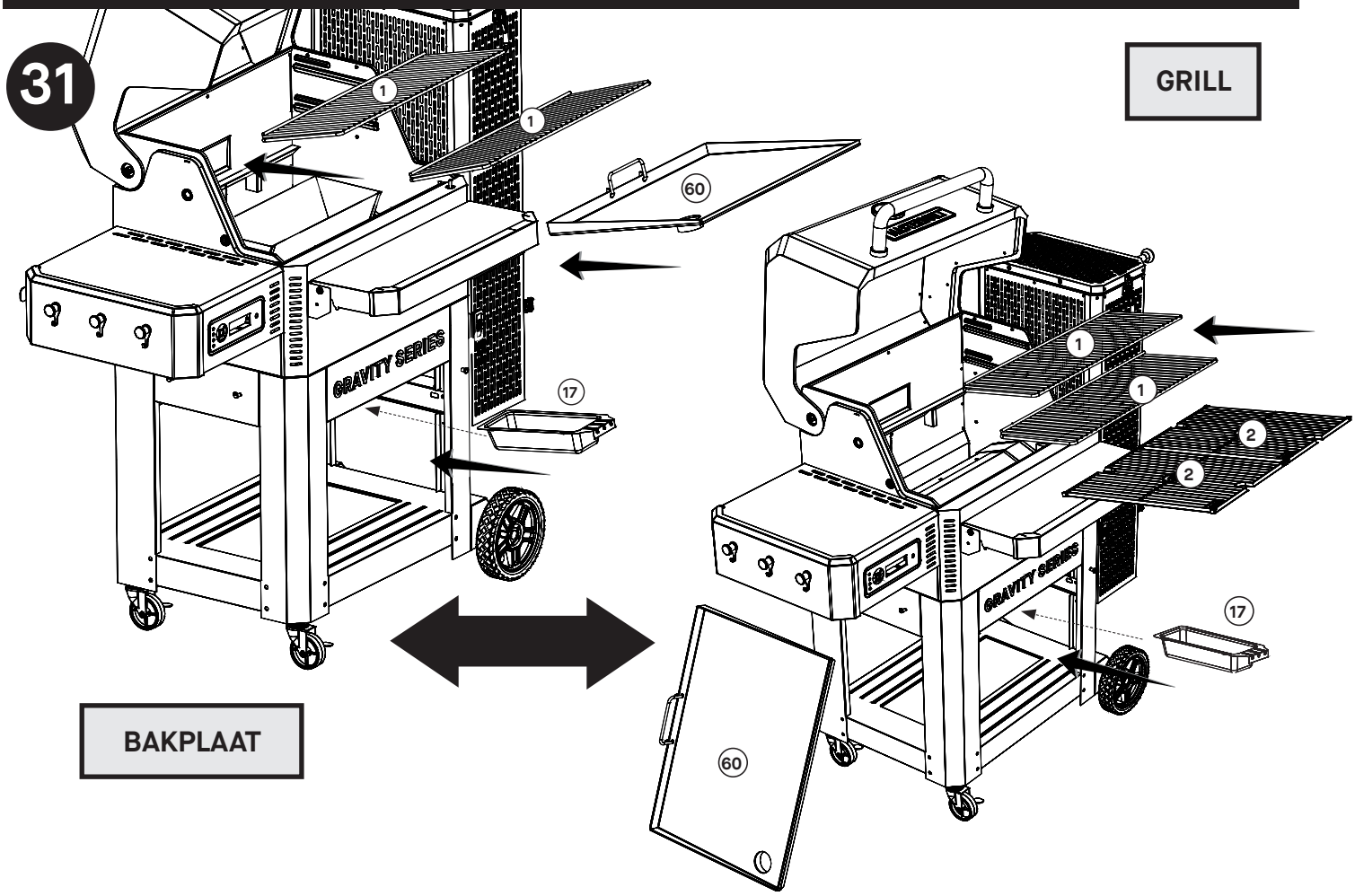
30

A
X4



Draai de bovenste schroeven (A) halfvast aan in de zijwand van de grill. Plaats de lade over de schroefkoppen, draai de onderste schroeven (A) in en schroef de schroeven vast.

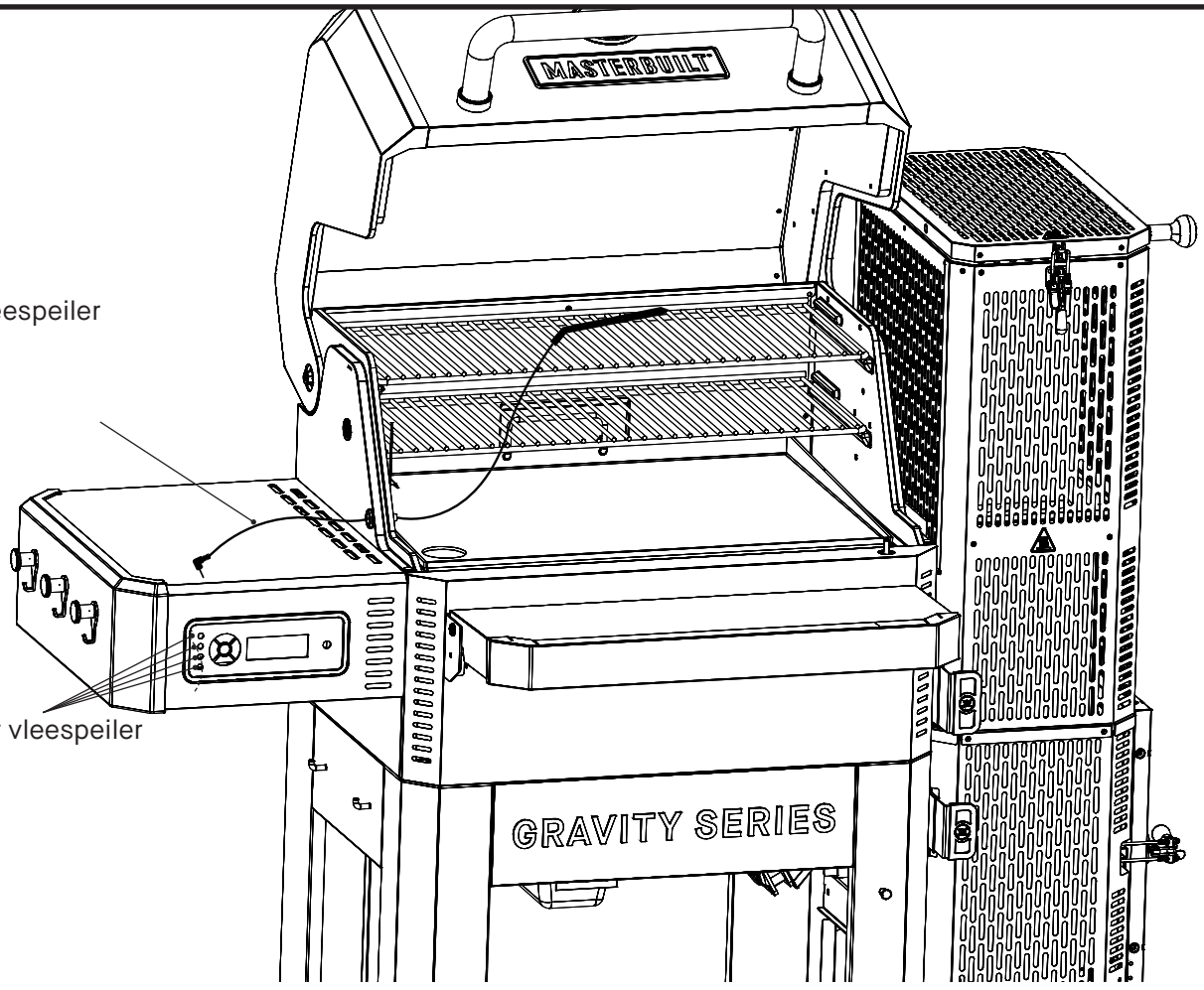
31



32

Vleespeiler

Vier bussen voor vleespeiler



DE MONTAGE IS KLAAR. TIJD VOOR IETS LEUKS!

VOORBEHANDELING

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

1. Vul de laadtrechter met houtskool tot op ongeveer een vierde of de helft.
2. Begin met de instructies voor OPSTARTEN van de grill en stel de temperatuur in op 120 °C gedurende 60 minuten.
3. Stel de temperatuur in op 205 °C gedurende 30 minuten.
4. Schakel de grill uit volgens de instructies voor AFZETTEN.
5. Laat de grill HELEMAAL afkoelen.
6. Wrijf met een servet of doek een lichte laag bakolie over de rook- en schroeiroosters, de opwarmings-/rookrekken, de houtskoolrooster en in het deksel en hoofdgedeelte van de grill.
7. Herhaal stap 3–6 op 175 °C.

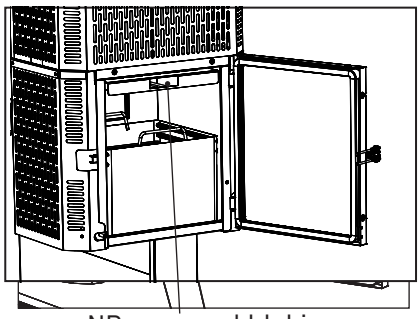
DE BAKPLAAT KLAAR MAKEN

1. Veeg alle afval aan de bovenkant van de bakplaat af.
2. Steek de grill aan en stel de temperatuur in op 120 °C . Laten werken gedurende ongeveer 10–15 minuten, totdat de bovenkant van de bakplaat heet wordt.
3. Een kleine hoeveelheid bakolie gieten op de bovenkant van de bakplaat.
4. De bakolie met keukenrol gelijkmatig verdelen over het oppervlak van de bakplaat. Een spatel of hittebestendige handschoenen gebruiken om de gevouwen keukenrol vast te houden. De hele bovenkant van de bakplaat bedekken.
5. De bakplaat laten opwarmen tot 204 °C. Er zal rook verschijnen als de olie zich begint te hechten aan het oppervlak van de bakplaat.
6. Wacht totdat de rook verdwenen is. Herhaal stap 3-5 ten minste drie keer.

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

OPSTARTEN

1. VERWIJDER warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven. *(Zie montagestap 21.)*
2. Open het deksel en asluik van de laadtrechter.
   - Elke deur heeft een veiligheidsschakelaar die de werking van de ventilator stopt als de deuren geopend zijn.
   - Als er houtskool over is van een vorige bakbeurt, schud dan aan de houtskoolrooster, zodat alle as in de aslade valt.
   - Verwijder eventuele as uit de aslade.
3. Vul de laadtrechter met houtskool.
   - Ongeveer 7,25 kg houtskoolbriketten.
   - Ongeveer 4,5 kg losse houtskool.
   - **Nooit snel aansteekbare houtskool of aanmaakvloeistof gebruiken.**
   - Als er houtskool door de houtskoolrooster in het asblik valt, verwijder die dan voordat u begint.
4. Plaats aanmaakblokjes in de houtskoolrooster en steek aan.
   - Gebruik veilige aanmaakblokjes voor voedsel of gedraaide keukenrol of papier.
   - Plaats in de houtskoolrooster op de steunstaven voor aanmaakblokjes.
   - Wees voorzichtig en draag beschermende handschoenen.
   - Steek aan met een lucifer of aansteker.



NB: aanmaakblokjes komen hier.

5. Draai de regeling aan en stel de gewenste temperatuur in.
   - Wacht 1 à 2 minuten na het aansteken van de aanmaakblokjes, om te zien of ze goed branden.
6. Sluit het deksel en asluik van de laadtrechter.
   - Dit activeert de ventilator.
7. Wacht totdat de grill de gewenste ingestelde temperatuur bereikt.
   - Ongeveer 13 minuten om 370 °C te bereiken.
   - Ongeveer 7 minuten om 105 °C te bereiken.

Werkingsinstructies

HERLADEN

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

- **GEEN houtskool toevoegen als de grill warmer is dan 120 °C.**
- De ventilator stopt als u het deksel of asluik van de laadtrechter opent. Dit vermindert het schoorsteeneffect dat ontstaat als deze deuren worden geopend.
- Technologie op basis van natuurlijk verval werkt door de laadtrechter helemaal afgesloten te houden. Als het deksel van de laadtrechter wordt geopend, stijgt de vlam vanaf de bovenkant van de trechter, net zoals een toorts. Sluit het deksel en asluik van de laadtrechter en de vlam wordt opnieuw kleiner, goed voor gewone werking.
- De hoeveelheid houtskool in de laadtrechter bepaalt hoe snel de vlam stijgt als het deksel van de trechter wordt geopend.

Houtskool toevoegen:

1. Open het deksel van de laadtrechter.
   - Wees voorzichtig en draag beschermende handschoenen. Het deksel van de laadtrechter zal heet zijn.
   - **De vlam zal na een korte tijd opstijgen uit de laadtrechter, afhankelijk van de hoeveelheid houtskool.**
2. Giet houtskool in de laadtrechter.
3. Sluit het deksel van de laadtrechter.

AFZETTEN

1. Draai de regeling uit.
2. Sluit het deksel en asluik van de laadtrechter.
3. Plaats de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven.
   - De grill is ontworpen om de houtskool geen zuurstof meer te geven na het uitschakelen. Daardoor kan een deel van de ongebruikte houtskool worden bewaard voor de volgende bakbeurt.
4. De schuiven niet plaatsen na het uitschakelen kan de grill beschadigen.

ROOK/SMAAK TOEVOEGEN

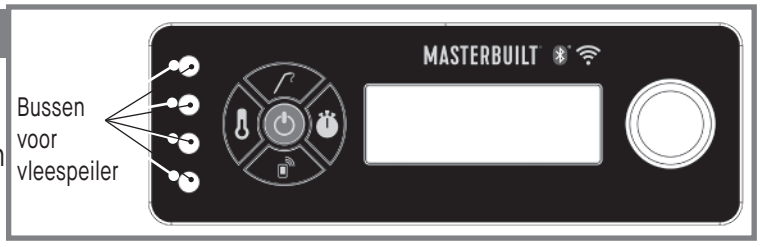
Mogelijkheid 1: Plaats brokken hout of houtskool in de aslade om smaak toe te voegen, voordat de temperatuur wordt ingesteld. Terwijl de houtskool brandt in de laadtrechter, vallen de hete sintels op het hout of de houtskool in de lade die dan trager zal branden en er meer smaak in de grill vrijkomt.

* NB: nooit meer dan 225 g tegelijkertijd toevoegen. Voeg geen bijkomende brokken of houtskool toe zo lang als de voordien toegevoegde brokken of houtskolen rook afgeven.

Mogelijkheid 2: brokken hout in de laadtrechter mengen met houtskool.

* NB: nooit meer dan 700 g brokken hout in de hele trechter gebruiken.

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 (tijd wordt automatisch ingesteld na 3 seconden).

Tijd instellen:

- **Timer verlagen**

1. Knop indrukken.
2. Knop draaien tot de gewenste uren.
3. Knop indrukken om de uren 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.

Temperatuurinstelling veranderen van °F naar °C:

1. 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 temperatuurweergave 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.

Werkingsinstructies

Vleespeiler instellen:

1. Knop indrukken en draaien aan de knop om de gewenste vleespeiling te selecteren (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Temperatuurknop indrukken.
3. Draaien aan de knop tot de gewenste temperatuur.
4. Temperatuurknop opnieuw indrukken om de temperatuur in te stellen.
   (Een alarm gaat af als de vleestpeiler 150 °C bereikt. U moet de vleespeiler dan uit de warmte halen en laten afkoelen. De vleespeiler zal worden beschadigd indien op deze temperatuur gelaten.)
   * NB: het pictogram van de vleespeiler knippert in de modus Instelling.
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 vleespeilingen; MP1, MP2, MP3 en MP4.

BLUETOOTH + wifi

Grill aan smartapparaat (-apparaten) koppelen:

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

BLUETOOTH

Grill aan smartapparaat (-apparaten) koppelen:

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

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

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

FCC-waarschuwing

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

FCC-verklaring

Tests met dit apparaat hebben aangetoond dat het voldoet aan de beperkingen gesteld voor een digitaal apparaat van categorie B, in overeenstemming met hoofdstuk 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:

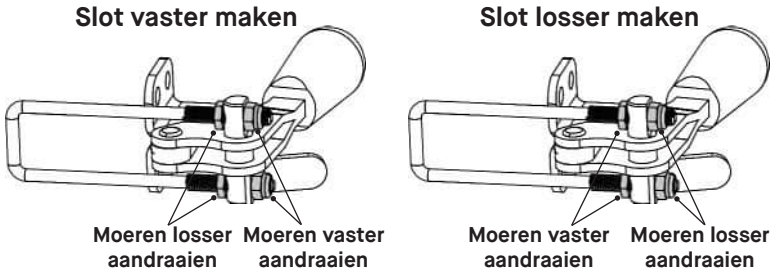
1. De ontvangstantenne opnieuw richten of verplaatsen.
2. De afstand verhogen tussen het apparaat en de ontvanger.
3. Het apparaat aansluiten op een contact van een andere stroomkring dan die waarmee de ontvanger is verbonden.
4. Neem contact op met de verkoper of een ervaren radio- en tv-technicus voor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

Werkingsinstructies

AANPASSINGEN AAN SLOT

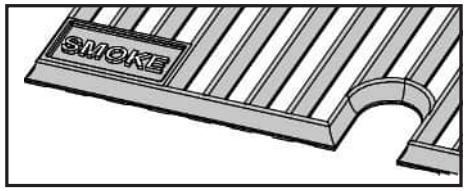
Mogelijk moeten de sloten aan het deksel en luik van de laadtrechter worden aangepast voor goede vergrendeling en om overmatige rookuitlaat te voorkomen. Maak de sloten iets losser als er te veel druk nodig is om te sluiten. Maak de sloten iets vaster als er te veel rook ontsnapt.

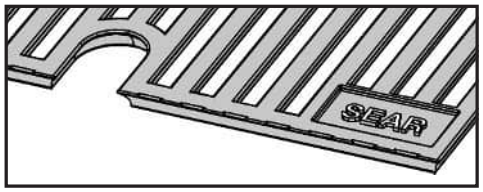


ROOK- EN SCHROEIROOSTERS

Uw grill komt met Smoke + Sear, de gietijzeren bakroosters om langzaam te roken op lage temperatuur, of te schroeien op hoge temperatuur. Draai de roosters gewoonweg op de kant die overeenkomt met hoe u bakt.

NB: nooit draaien terwijl de grill aan staat of warm is.

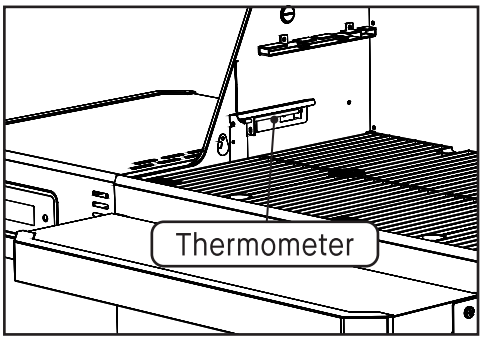




REINIGEN EN OPBERGEN

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

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



Problemen oplossen

SYMPTOOM	OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Regeling niet AAN.	Voeding niet AAN.	Aan-/uitknop van regeling indrukken.
	Niet ingestoken.	Regeling op de voeding aansluiten en snoer in stopcontact steken.
	Stroomonderbreker geactiveerd.	Controleer de stroomonderbreker van het stopcontact en stel opnieuw in indien doorgeslagen.
	Regeling werkt niet.	Masterbuilt klantenservice https://www.masterbuilt.com/pages/support
Ventilator niet AAN.	Temperatuur in de kast heeft de ingestelde temperatuur bereikt.	De ventilator stopt zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. De ventilator begint opnieuw te werken zodra de temperatuur tot onder de ingestelde temperatuur daalt. De ventilator blijft zichzelf automatisch bijstellen om de ingestelde temperatuur te handhaven.
	Deksel van laadtrechter open.	De laadtrechter is voor de veiligheid uitgerust met afsluitschakelaars om te voorkomen dat de ventilator het vuur aanstookt als deze deuren open zijn. Sluit de deuren en de schakelaars worden ingeschakeld. De ventilator kan dan gewoon blijven werken.
	Asluik open.	
	Ventilator niet verbonden met regeling.	Controleer of de verbinding goed is.
	Ventilator niet verbonden met kabelset.	
	Schone schakelaars	Druk het deksel/de deurschakelaar 10 keer snel in, zodat u zekerheid hebt dat de contactpunten schoon zijn en niet kleven. De schakelaar snel indrukken en loslaten zal helpen om de contactpunten schoon te maken.
	Fout 3	Zie hieronder.
Temperatuur van regeling niet juist.	Thermometer niet helemaal ingestoken.	Controleer of de verbinding goed is.
	Vuile thermometer.	Maak de thermometer voorzichtig schoon.
Opwarmen gaat langzaam.	Afsluitschuiven niet verwijderd.	Verwijder de afsluitschuiven.
	Te weinig houtskool.	Vul de laadtrechter met houtskool.
	Deksel van grill open.	Sluit het deksel van de grill.
	Ventilator niet aan.	Zie 'Ventilator niet AAN'.
Er ontsnapt te veel rook uit de laadtrechter.	Afsluiting aan het deksel van de laadtrechter is los.	Maak het slot aan het deksel van de laadtrechter vaster.
	Afsluiting aan asluik is los.	Maak het slot aan het asluik vaster.
	Afsluiting tussen bovenste en middengedeelte van laadtrechter is los.	Als de laadtrechter afgekoeld is, verwijdert u het hitteschild. Schroef de schroeven tussen het bovenste en middengedeelte van de laadtrechter vaster aan.
Fout 1	Thermometer niet helemaal ingestoken.	1. Controleer of de verbinding goed is. 2. Trek de regeling uit de voeding, wacht 10 seconden en verbind opnieuw.
Fout 2	Vleesthermometer werkt niet.	Masterbuilt klantenservice https://www.masterbuilt.com/pages/suppor
Fout 3	Oververhitting van grill.	1. Grill uitzetten. 2. Zoek de oorzaak van de oververhitting. • Vetbrand • Slechte werking van ventilator 3. Grill herstarten.
Fout 4	Houtskool begint niet te branden.	1. Controleer of de afsluitschuiven verwijderd zijn. 2. Controleer of het deksel en asluik van de laadtrechter helemaal gesloten zijn. 3. Controleer of er houtskool gevuld is. 4. Controleer of de asrooster niet geblokkeerd is door oude as van een vorig gebruik. Schud de rooster, zodat de oude houtskool erdoor kan vallen. 5. Grill herstarten.
Fout 5	Temperatuur op vleesthermometer boven 150 °C.	1. Draag beschermende handschoenen en verwijder de vleesthermometer uit de grill. 2. Uit regeling uittrekken. 3. Vleesthermometer laten afkoelen.
Slechte wifiaansluiting	Zwak signaal.	1. Richt de antenne aan de achterkant van de regeling naar de grond.

MASTERBUILT®

U kunt gerust zijn; wij zijn er om u te helpen.

Klantendienst

masterbuilt.com

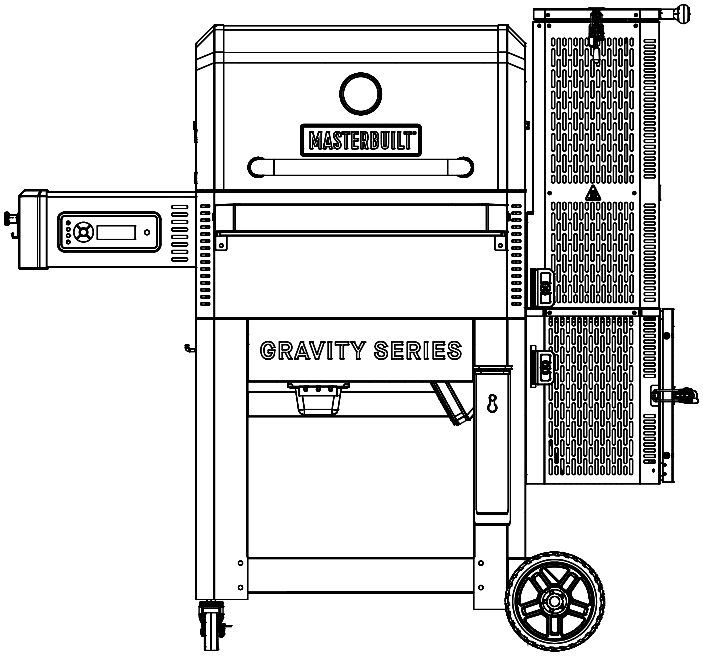
@masterbuilt

masterbuilt.com



MASTERBUILT

Tervetuloa perheeseen. Aloitetaan.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Digitaalinen hiiligrilli + savustin

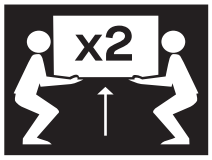
Tämä manuaali soveltuu seuraaviin malleihin

MB20042221

Mallinumero

Valmistuspäivämäärä Päivämäärä - Sarjanumero

Nämä numerot löytyvät yksikön luokitusmerkinnästä.



Suosittelemme kahden henkilön kokoavan laitteen yhdessä

TÄRKEÄÄ

Ole hyvä ja lue nämä tiedot heti ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten.

Manuaalikoodi: 9804200023 220510-GH

Hallitse. Masterbuilt.

⚠ VAROITUS ⚠

- Tämä manuaali sisältää tärkeää tietoa, joka on välttämätöntä laitteen turvallisen kokoamisen ja käytön varmistamiseksi.
- Lue ja seuraa kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista tai käyttöä.
- Säilytä tämä opas tulevaa käyttöä varten.

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

⚠ HIILIMONOKSIDIN VAARA ⚠

- puulastujen, puupalojen, puupellettien, hiilen tai propaanin polttaminen synnyttää hajutonta hiilimonoksidia, mikä saattaa johtaa kuolemaan.
- ÄLÄ polta puuta, hiiltä tai propaania talossa, ajoneuvossa, teltassa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.
- Käytä VAIN hyvin ilmastoiduissa ULKOTILOISSA.

⚠ VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET ⚠

LUE KOKO OHJE

- Käytä grilliä aina paikallisten, maakunnan ja kansallisten palomääräysten mukaisesti.
- Tarkista grillin pulttien, nuppien ja ruuvien kireys ennen käyttöä.
- Älä koskaan käytä grilliä helposti syttyvän katoksen alla, kuten terassikatoksen, autokatoksen, markiisin tai ulokkeen alla.
- Grilli on suunniteltu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.
- Älä koskaan käytä laitetta sisätiloissa kuten katoksessa, autotallissa, rakennuksen sisällä tai teltassa.
- Älä koskaan käytä laitetta sisätiloissa tai minkäänlaisissa ajoneuvoissa.
- Pidä vähintään 3m etäisyys katosrakenteista, seinistä, kaiteista tai muista rakenteista.
- Pidä vähintään 3m etäisyys kaikista helposti syttyvistä materiaalesta kuten puusta, kuivista kasveista, ruohosta, harjoista, paperista tai kankaasta.
- Älä käytä grilliä koskaan muuhun, kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Tätä grilliä EI ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Muiden kuin Masterbuilt Manufacturing, LLC:n toimittamien osien liittäminen laitteeseen EI ole suositeltavaa ja saattaa johtaa onnettomuuksiin.
- Alkoholin, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä laitteen kokoamisessa tai turvallisessa käytössä.
- Pidä palosammutin lähettyvillä grilliä käyttäessäsi.
- Öljyllä tai rasvalla grillatessasi pidä BC -tai ABC-tyyppinen palosammutin lähettyvillä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa öljyn tai rasvan paloa vedellä. Soita hätänumeroon välittömästi. BC- tai ABC-tyyppiset palosammuttimet saattavat joissain tapauksissa kontrolloida tulipaloa.
- Käytä grilliä tasaisella, palamattomalla, vakaalla alueella kuten soralla, betonilla, tiilellä tai kivellä. Asfalttialue ei ole välttämättä paras alue tähän tarkoitukseen.
- Grillin TULEE olla kosketuksissa maahan. Älä aseta grilliä pöydälle tai tiskille. ÄLÄ liikuta grilliä epätasaisilla alueilla.
- Älä käytä grilliä puisilla tai helposti syttyvillä pinnoilla.
- Pidä grilli puhtaana syttyvistä materiaaleista kuten bensiinistä ja muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Älä jätä grilliä vartioimatta.

VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

- Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähettyviltä kaikkina aikoina. ÄLÄ anna lasten käyttää grilliä. Ole varuillasi varsinkin pienten lasten ja lemmikkieläinten ollessa grillin lähettyvillä käytön aikana.
- ÄLÄ salli aktiviteettien harrastamista grillin lähettyvillä sen käytön aikana tai heti sen jälkeen, kunnes grilli on jäähtynyt.
- Älä koskaan käytä lasisia, muovisia tai keraamisia ruoanlaittovälineitä grillin käytössä. Älä koskaan aseta tyhjiä ruokailuvälineitä grilliin sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan liikuta grilliä sen ollessa käytössä. Salli grillin viilentyä kokonaan (alle 45°C) ennen se liikuttamista tai varastointia.
- Älä varastoi grilliä kuumien hiilien tai tuhkan ollessa grillin/piipun sisällä. Varastoi vasta, kun tuli on kokonaan sammunut ja kaikki pinnat ovat kylmiä.
- Älä koskaan käytä grilliä lämmittimenä (LUE HIILIMONOKSIDIN VAARA).
- Grilli ja piippu ovat KUUMIA käytön aikana ja pysyy KUUMANA sen jäähtymisprosessin ajan. Käytä VAROVAISUUTTA. Käytä suojakäsineitä/hanskoja
- Siirrä ruoka varovasti pois grilliltä. Kaikki pinnat ovat KUUMIA ja saattavat aiheuttaa palovammoja. Käytä patakintaita/käsineitä ja vankkoja grillauslastoja kuumilta pinnoilta sekä roiskeilta suojautumiseen.
- ÄLÄ tönäise tai heilauta grilliä henkilökohtaisen vamman välttämiseksi ja kuumien nesteiden läikkymisen/roiskeiden välttämiseksi.
- Älä koske KUUMIIN pintoihin.
- Grilli on KUUMA käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pidä kasvosi ja kehosi kaukana ilmarei'istä ja grillin kannesta sitä avatessasi. Höyry ja kuuma ilma virtaavat grillistä sen käytön aikana.
- Piipun lämpösuoja, kansi ja sen salpa sekä hiiliovi ja sen salpa ovat KUUMIA grillin käytön ja jäähtymisen aikana. Käytä suojakäsineitä näihin osiin tai niiden lähellä oleviin osiin koskiessasi.
- Grillissä on avotuli. Pidä kädet, hiukset ja kasvot kaukana tulesta. ÄLÄ nojaa grilliin sytytyksen aikana. Vapaana heiluvat hiukset ja löysät vaatteet saattavat syttyä tuleen.
- ÄLÄ estä palamista tai ilmankiertoa.
- Älä peitä keittoritilöitä foliolla. Tämä estää kuumuutta poistumasta ja saattaa aiheuttaa vahinkoa grillille.
- Älä koskaan jätä KUUMIA hiiliä tai tuhkaa vartioimatta.
- Älä yritä avata tuhkakuppia hiilen ja tuhkan ollessa KUUMIA.
- Pidä kädet, hiukset ja kasvot kaukana tulesta. Pidä huolta auki olevista hiuksista ja löysistä vaatteista käytön aikana, niiden sattaessa syttyä tuleen.
- Käytä suojakäsineitä kuumia osia tai tulta käsitellessäsi. Käytä suojakäsineitä tai pitkiä, vankkoja välineitä puun tai hiilen lisäämiseksi.
- Älä koskaan käytä hiilisytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita helposti syttyviä nesteitä hiilen sytyttämiseksi. Nämä nesteet ovat räjähdysherkkiä ja saattavat aiheuttaa vammoja tai kuoleman. Seuraa aina tölle grillille tarkoitettuja sytytysohjeita.
- Älä koskaan täytä hiilipiippua liian täyteen. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa grilliä.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.
- Noudata seuraavia turvatoimenpiteitä sähkölaitteita käytettäessäsi: 1) Älä kytke laitetta ennen kuin se on koottu ja käyttövalmis. 2) Käytä vain hyväksyttyä maadoitettua pistorasiaa. 3) Älä käytä sähkömyrskyn aikana. 4) Älä koskaan alista laitetta sateeseen tai märkään.
- Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai ohjauspaneelia veteen tai muuhun nesteeseen suojataksesi itseäsi sähköiskuilta.
- Älä operoi laitetta, jossa on viallinen johto tai pistoke, äläkä sen jälkeen, kun laite ei toimi oikein tai on muuten vioittunut.
- Jatkojohtoja voidaan käyttää, jos niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta. • Jos jatkojohtoa käytetään: 1) jatkojohdon merkityn sähköisen arvon tulisi olla vähintään yhtä suuri kuin laitteen sähköinen nimellisarvo; ja 2) johto on järjestettävä siten, että se ei kulje tiskin tai pöytätason yli, missä lapset voivat vetää johtoa tai kompastua siihen tahattomasti.
- Jatkojohdon on oltava tyypin 3 maadoitettu johdin.
- Ulkoa jatkojohtoja tulee käyttää ulkokäyttöön tarkoitettujen tuotteiden kanssa. Tällaiset johdot on

VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

merkitty loppuliitteellä “W” ja ilmauksella ”Sopii käytettäväksi ulkokäyttölaitteiden kanssa”.
- VAROITUS - Sähköiskuvaaran vähentämiseksi pidä jatkojohto kuivana ja maan pinnan yläpuolella.
- Älä anna johdon roikkua tai koskettaa kuumia pintoja.
- ÄLÄ sijoita johtoa kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle, tai kuumaan uuniin.
- Sammuta kytkemällä nuppi “OFF”-asentoon ja irrottamalla sitten virtajohto.
- Irrota laite pistorasiasta puhdistuksen ajaksi tai kun se ei ole käytössä. Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen
  sisäisten osien liikuttamista/poistamista.
- Älä puhdista grilliä vesisuihkulla tai muulla vastaavalla tavalla.
- Grilliä tulee liikuttaa vain tasaisilla pinnoilla.
- Grilliä ei koskaan tule liikuttaa portaita pitkin tai epätasaisilla pinnoilla.
- Varoitusten seuraamatta jättäminen saattaa johtaa grillin tai sen käyttäjän vahingoittumiseen.
- Älä koskaan avaa piippua käytön aikana. Jos puuhiilen lisääminen on välttämätöntä käytön aikana, noudata tämän grillin erityisiä uudelleentäyttöohjeita ja käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan käytä grilliä jos sen lämpötila-anturi on irrotettuna. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa grilliä.
- Asenna lämmönotto- ja ilmanotto-ovet jokaisen käytön jälkeen.
- Poista lämmönotto- ja ilmanotto-ovet ennen jokaista käyttöä.
- Älä koskaan käytä grilliä jos sen lämmönotto- ja ilmanotto-ovien ollessa asennettuna. Tämä saattaa vahingoittaa grilliä.
- Älä käytä sisätiloissa!
- VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 säädännön mukaisia sytyttimiä!
- VAROITUS: Sähköiskuvaara. Asenna vain katettuun A-luokan GFCI-pistorasiaan, jossa on säänkestävä kotelo, kun liittimen pistokkeen suoja on asetettu paikoilleen tai poistettu.
- VAROITUS: Älä käytä säänkestävissä pistorasioissa niiden ollessa peitettynä (liittimen pistokkeen suoja ei ole paikallaan ja pistorasian kansi suljettu).

Tämä laite täyttää Industry Canada -lupavapauden RSS-standardit. Käyttöön sovelletaan seuraavia ehtoja:
(1) Tämä laite ei aiheuta häiriöitä, ja
(2) Tämän laitteen on hyväksyttävä kaikki vastaanotetut häiriöt, mukaan lukien häiriöt, jotka voivat johtaa laitteen väärään toimintaan.

Tämä laite noudattaa kontrolloimattomalle ympäristölle asetettuja IC-säteilyaltistusrajoja. ASenna ja operoi tätä laitetta jättäen vähintään 20 cm etäisyys patterin ja kehon väliin.

TURVALLISUUSOMINAISUUDET

Kannen Virrankatkaisin - *Estää grillin ylikuumenemisen.*
- Jos asetettu lämpötila on ***yli*** 260°C, ohjain säätelee grillin lämpötilaa pitäen sen 260°C -asteessa, kun grillin kansi avataan. Grilli palaa takaisin asetettuun lämpötilaan kannen ollessa kiinni.
- Jos asetettu lämpötila on ***alle*** 260°C, ohjain jatkaa grillin lämpötilan säätelemistä haluttuun lämpötilaan kannen ollessa auki.

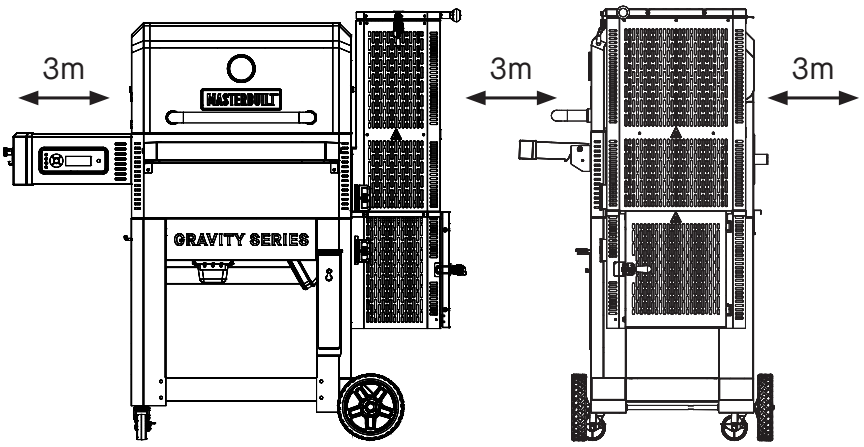
Piipun Virrankatkaisijat - *Alentaa piipun toimintakykyä kannen ollessa auki.*
1. Piipun Kannen Virrankatkaisin: Tuuletin sammuu piipun kannen avautuessa. Tuuletin käynnistyy piipun kannen sulkeutuessa.
2. Piipun Hiilikannen virrankatkaisin: Tuuletin sammuu piipun hiilikansi on auki. Tuuletin käynnistyy piipun hiilikannen sulkeutuessa.

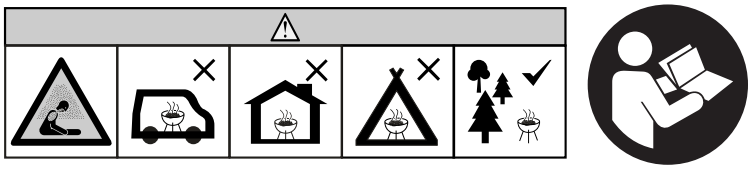
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Hiili tai puuhake ei tule grillin mukana.

Rakenteiden läheisyys ja suositukset turvalliseen käyttöön

MUISTUTUS: Pidä vähintään 3 m etäisyys savustimen kaikilla puolilla katosrakenteista, seinistä, kaiteista tai muista helposti syttyvistä rakenteista. Tämä tarjoaa riittävästi tilaa palamiseen, ilmankiertoon ja tuuletukseen. Älä käytä helposti syttyvillä alueilla, kuten terassilla tai muiden helposti syttyvien pintojen päällä.





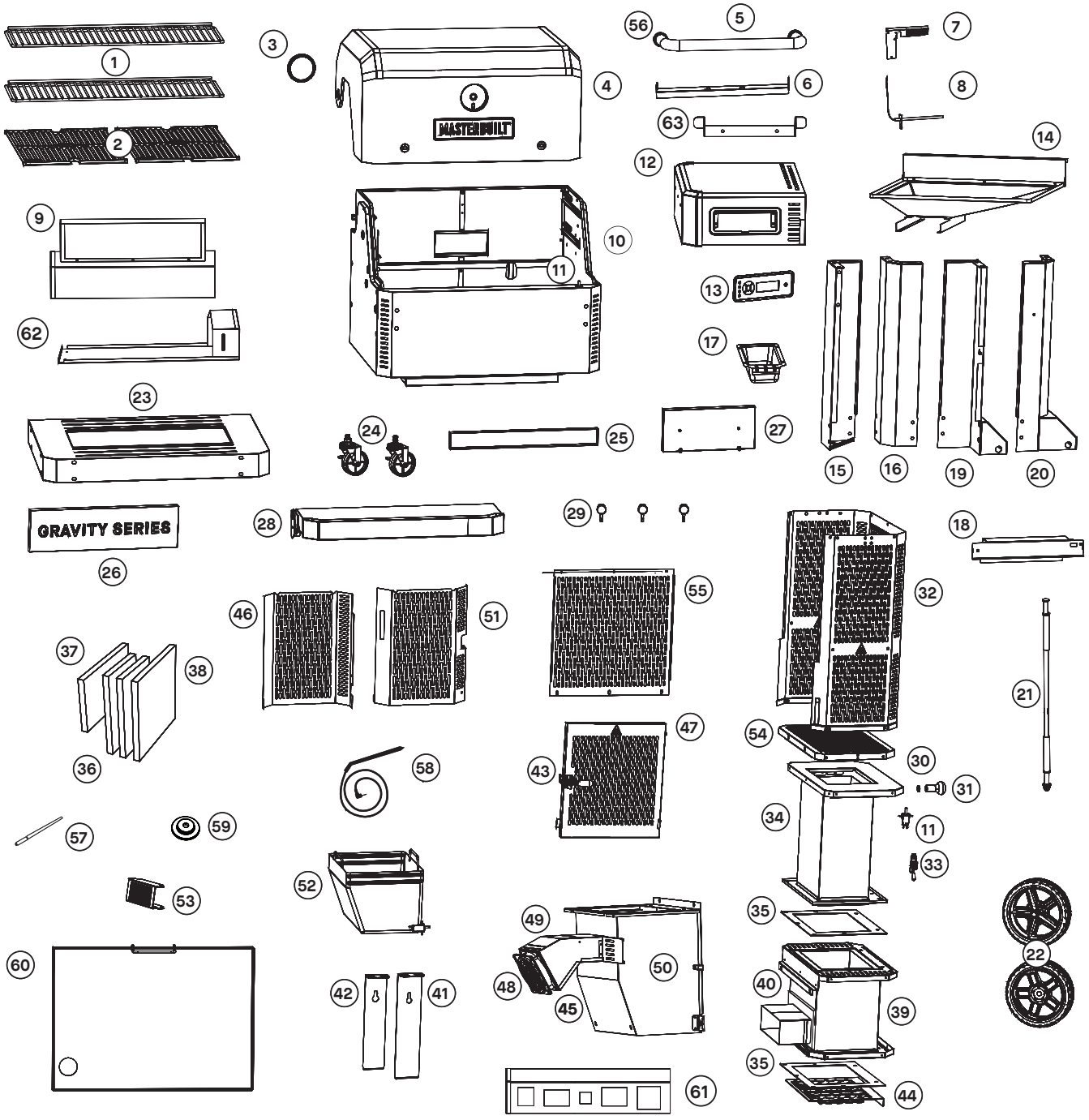
TULENKESTÄVÄ TIILI

Metallilautaset
Kehon alaosassa olevat metallilevyt pitävät tulenkestävän tiilin paikallaan ja suojaavat sitä valmistus- ja kuljetusprosessien aikana. Nämä palavat ja putoavat tuhkalautaselle. Ne eivät ole välttämättömiä grillin toiminnalle; minkä takia emme tarjoa näitä metallilevyjä varaosina. Grillin käyttäminen korkeissa lämpötiloissa hajottaa metallilevyt nopeammin kuin matalammat lämpötilat.

Tulenkestävä Tiili
Gravity Series Hopper-savustimessa tuli hillitään 15- 30 cm:n alueelle, joka on vahvistettu elintarviketurvallisella pehmeällä keraamisella palotiilellä säiliön alaosan korkeampien lämpötilojen käsittelemiseksi. FDA on hyväksynyt elintarviketurvalliset keraamiset aineosat käytettäväksi ruoassa tai epäsuorina lisäaineina, joita käytetään elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa.

Tulenkestävä tiili ottaa lämpöä palavasta puuhiilestä ja on vaihdettava vasta kun siihen palaa yli 1,3 cm syviä reikiä jotka ovat halkaisijaltaan 13 cm. Nämä tiilet ovat takuutuotteita ja ostettavissa takuun jälkeen (4 tiilen settiväliaikaisilla metallilevyillä). Tiilien heikentyminen palamisen ja käytön aikana on todennäköistä, mutta rappeutumisella on taipumus vakautua.

Osien Kaavio



Osaluettelo

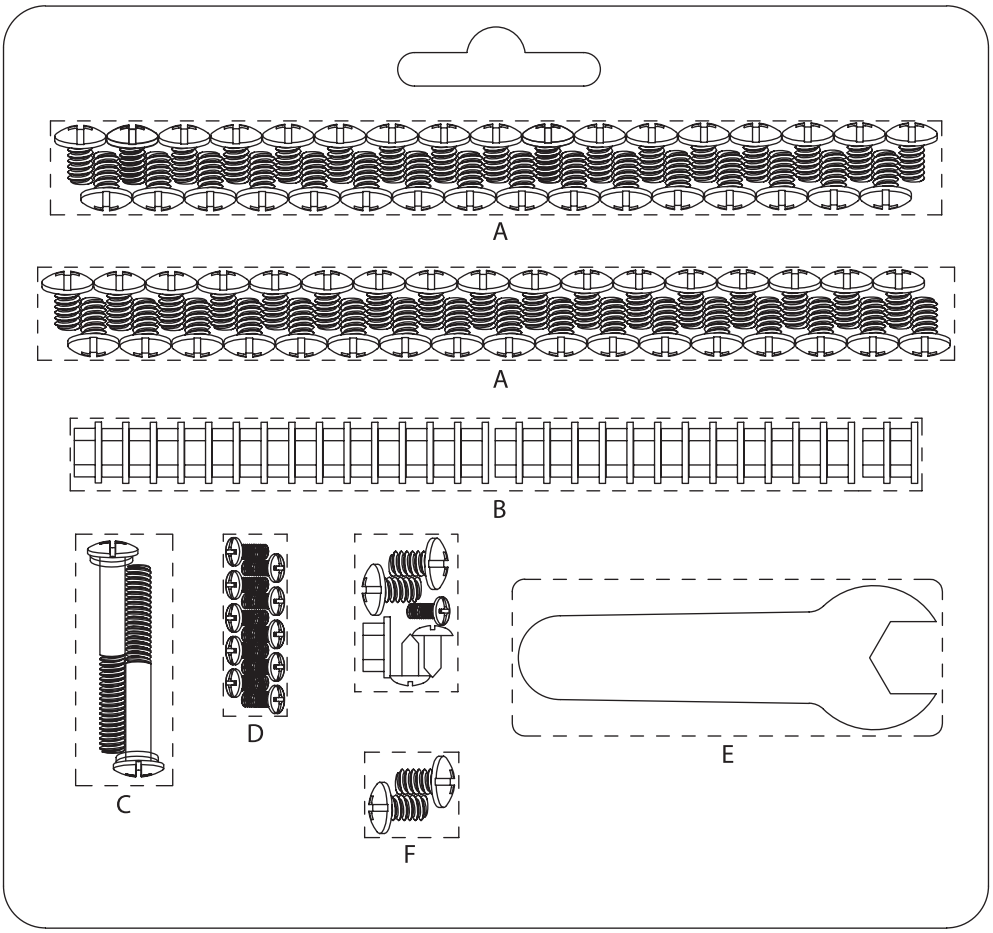
Nro	KPL	KUVAUS	Nro	KPL	KUVAUS
1	2	Savustin/Lämmitysritilät	33	1	Piipun Kannen Salpa
2	2	Savustus- + ruskistusritilät	34	1	Piipun kokoonpano - Top
3	1	Lämpömittari	35	2	Piipun tiiviste
4	1	Kannen kokoonpano	36	2	Etupuolen/takapuolen Palotiili
5	1	Kahvaputki	37	1	Vasen Palotiili
6	1	Lämmönjakoputken tuki	38	1	Oikea Palotiili
7	1	Lämpömittarin kannatin	39	1	Piipun kokoonpano - Middle
8	1	Lämpömittari	40	1	Grillin lämpökuitujen välilevyt
9	1	Lämmönjohtoputki (Paistolaatta)	41	1	Lämmönottoluukku (Suuri)
10	1	Rungon kokoonpano	42	1	Ilmanottoluukku (Pieni)
11	3	Kannen/Oven kytkin	43	1	Piipun Kannen Salpa
12	1	Liukuva Hyllykkö	44	1	Hiiliritilän Kokoonpano
13	1	Ohjaimen Kokoonpano	45	1	Tuulettimen Suoja
14	1	Alatason tarjottimen kokoonpano	46	1	Piipun lämpösuoja - Alatason takaosa
15	1	Vasemman takajalan kokoonpano	47	1	Piipun Oven Kokoonpano
16	1	Vasemman etujalan kokoonpano	48	1	Tuuletin
17	1	Rasva Tarjotin	49	1	Tuulettimen suoja
18	1	Sivun RH Jalan Tukilevy	50	1	Piipun kokoonpano - Alataso
19	1	Oikea Takajalka	51	1	Piipun lämpösuoja - Alatason etuosa
20	1	Oikea Etujalka	52	1	Tuhkakupin kokoonpano
21	1	Pyörän akseli lukkomutterilla 3 holkkia / 2 aluslevyä	53	1	Tuhkakuppi
22	2	8" Pyörä	54	1	Piipun kannen kokoonpano
23	1	Alahyllyn kokoonpano	55	1	Piipun Suoja
24	2	3" pyörä	56	2	Kannen Kahvan Pohja
25	1	Takajalan Tukilevy	57	1	Antenni
26	1	Etujalan Ristituki	58	1	Liha Koetin
27	1	Sivun LH Jalan Tukilevy	59	2	Kannen Kahvan Aluslevy
28	1	Etuhyllyn kokoonpano	60	1	Paistolaatta
29	3	Työkalupidike	61	1	Lämmönjohtoputki (Grilli)
30	1	Piipun Kannen Kahvan Aluslevy	62	1	Lämmönjohtoputken Pohja
31	1	Piipun Kannen Kahva	63	1	Johtojen Suoja
32	1	Piipun lämpösuoja - Top		1	Virtajohto / 3 pistoke - Ei kuvaa

- **LUE KOKO OHJE TARKASTI ENNEN LAITTEEN KOKOAMISTA.**
- Kokoa laite siistillä, tasaisella alueella.
- Suosittelemme laitteen kokoamista alustalla öljytahrojen ja naarmujen välttämiseksi.
- Suosittelemme suojakäsineiden käyttöä kokoamisen aikana. Säiliön täyttötiiviste on lasikuitua ja ärsyttää ihoa.
- Tarvittavat työkalut: Phillips ruuvimeisseli, säädettävä jakoavain, 19mm hylsyavain.
- Suurinpiirteinen kokoamisaika: 1 tunti, 45 minuuttia.
- Suosittelemme kahden ihmisen kokoavan laitteen kokoamisajan lyhentämiseksi.
- Kuvat saattavat erota todellisesta tuotteesta.
- On mahdollista, että jotkin asennusvaiheet on suoritettu tehtaalla.
- **Poista kaikki grillissä ja piipussa olevat etiketit ennen käyttöä.**



ÄLÄ PALAUTA Jälleenmyyjään, jos tarvitset apua kokoonpanossa tai jos osia puuttuu tai on vaurioitunut. Ota yhteyttä MASTERBUILTin asiakaspalveluun osoitteessa www.masterbuilt.com/pages/support. Pidä malli ja sarjanumero käsillä. Nämä numerot löytyvät laitteen takaosassa olevasta hopeatarrasta.

Laitteisto

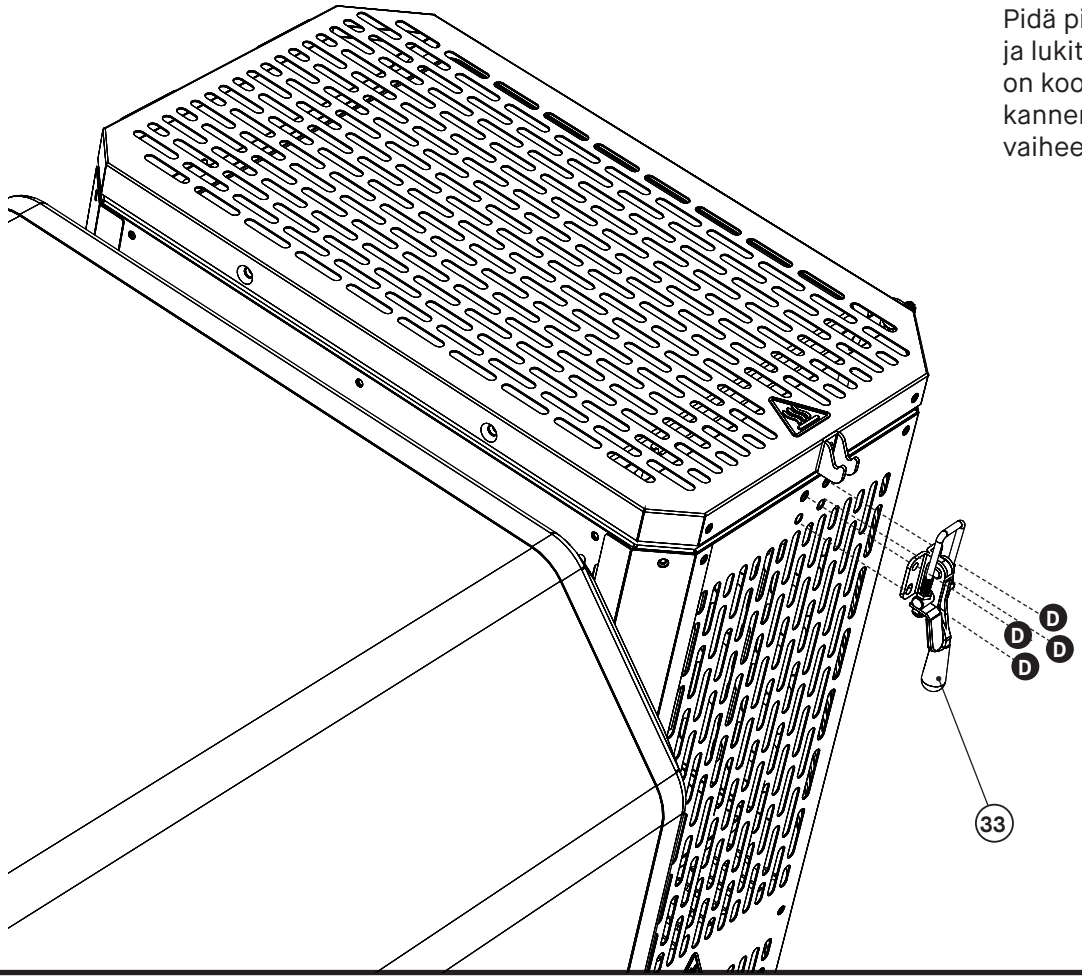


AVAIN	KPL	KUVAUS
A	67	M6x12 Ruuvi
B	30	M6 Mutteri
C	2	M6x48 Ruuvi lukkolevyllä
D	10	M4x10 Ruuvi
E	1	Työkalu
F	2	M6x12

Kokoaminen

1

D
X4

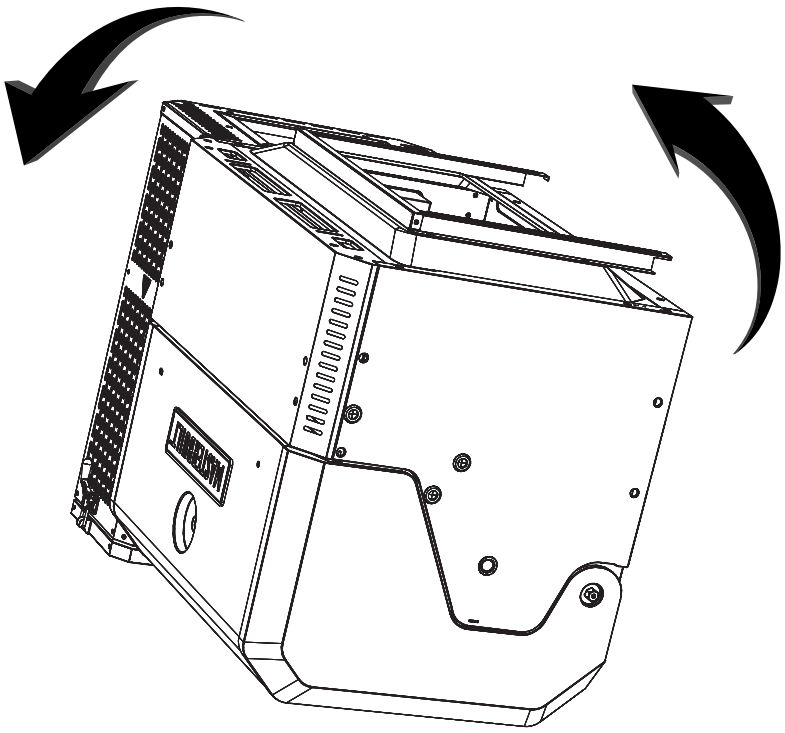


Pidä piipun kansi kiinni ja lukittuna kunnes laite on koottu. Lisää piipun kannen kahva vasta vaiheessa 24.

2



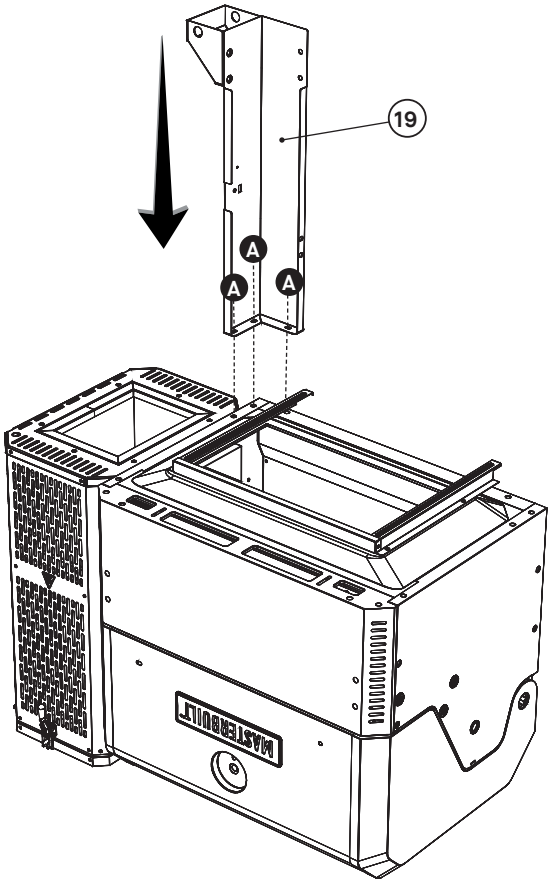
Henkilövahinkojen, grillivaurioiden ja naarmujen välttämiseksi pyydä apua grillin asettamiseksi kansi ylöspäin kokoamisalustalle.



Kokoaminen

3

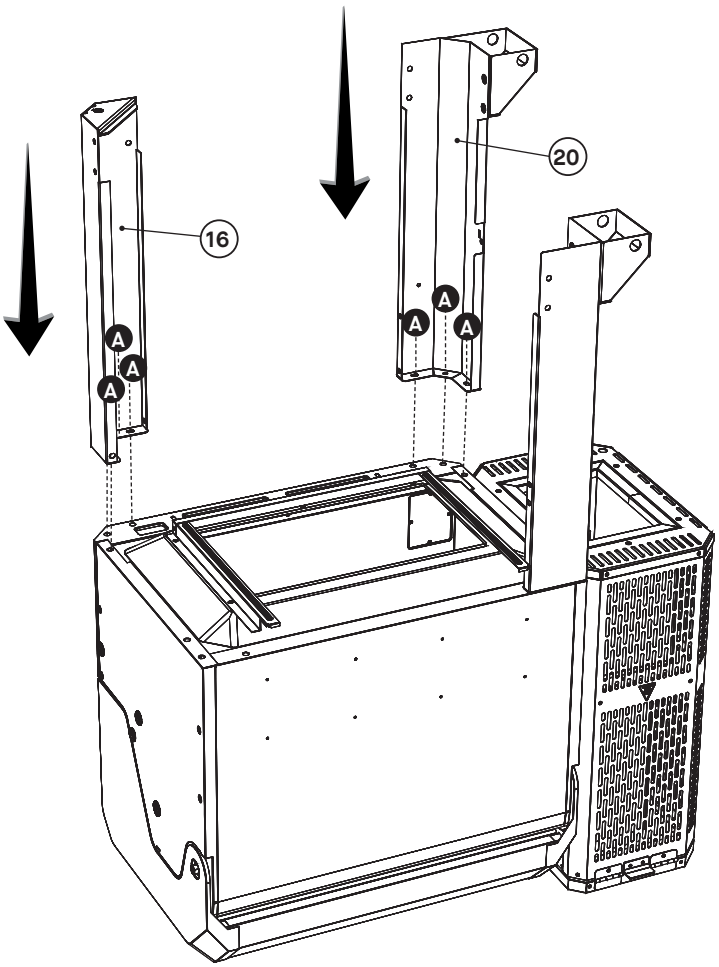
A
X3



Älä kiristä ruuveja tiukalle.

4

A
X6



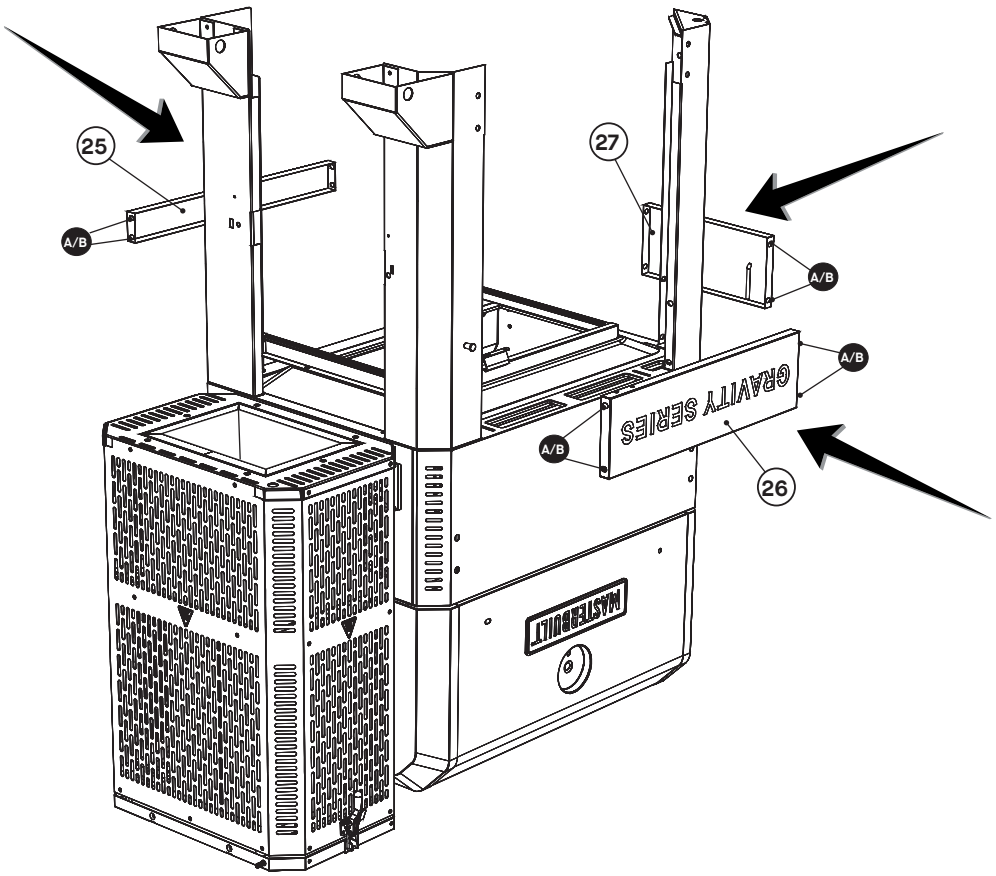
Älä kiristä ruuveja tiukalle.

Kokoaminen

5

A
X8

B
X8

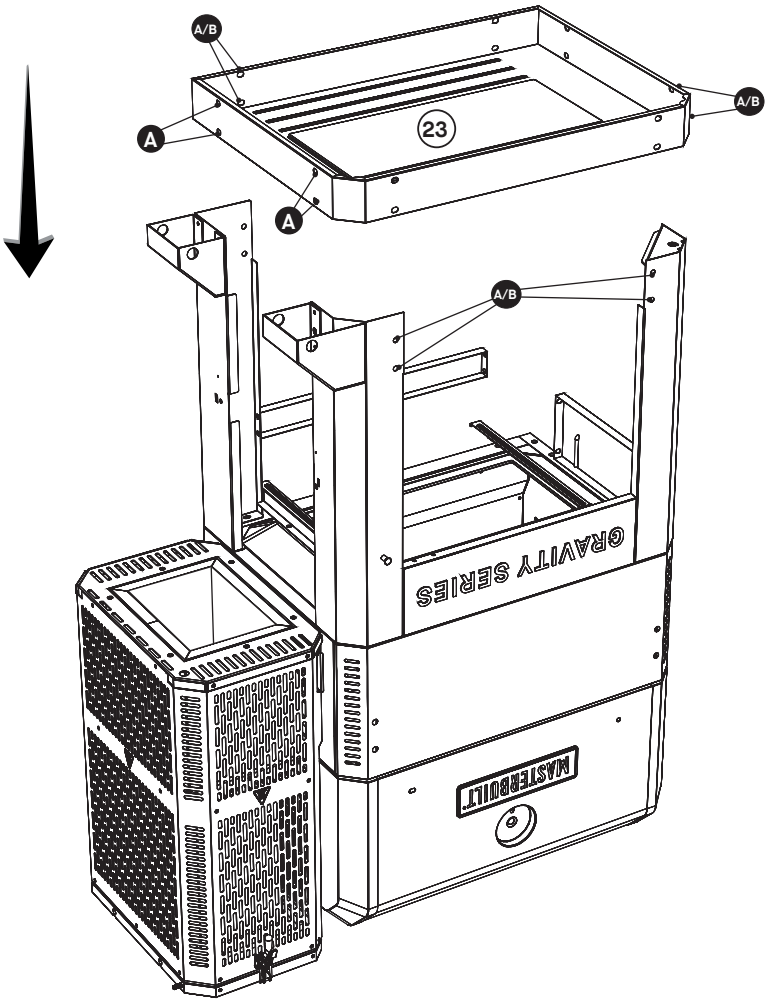


Älä kiristä ruuveja tiukalle.

6

A
X12

B
X8



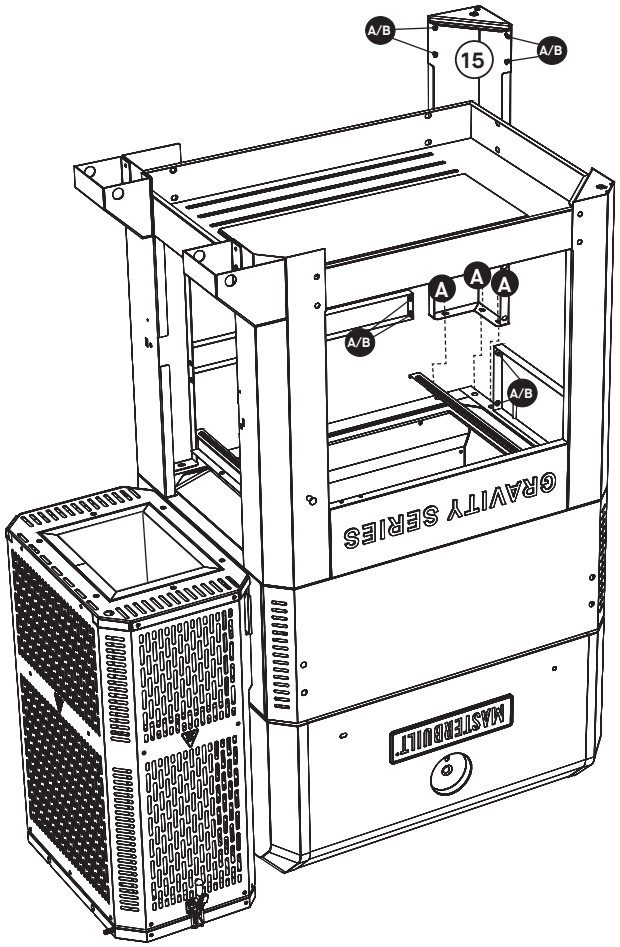
Älä kiristä ruuveja tiukalle.

Kokoaminen

7

A
X11

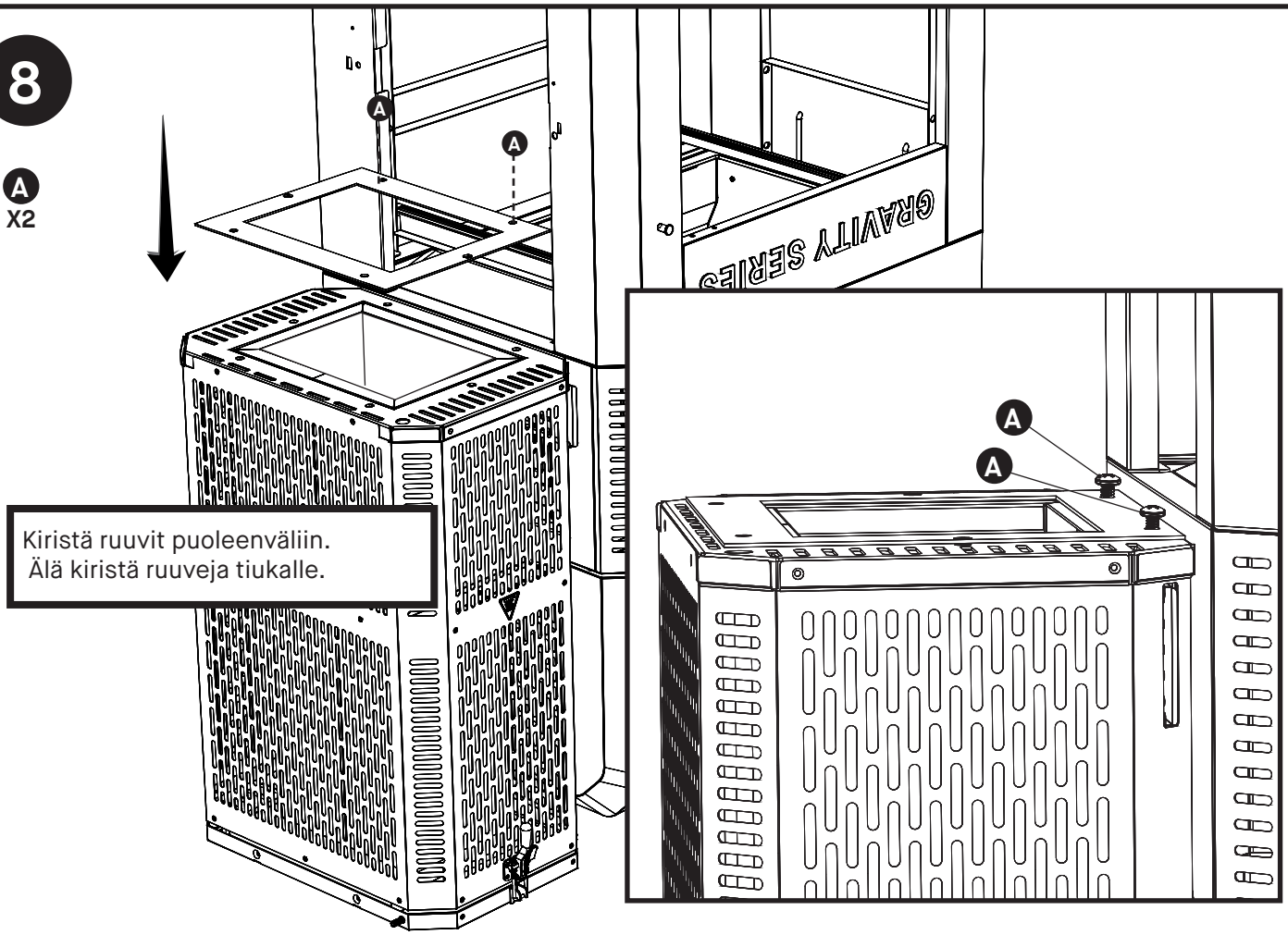
B
X8



Älä kiristä ruuveja tiukalle.

8

A
X2

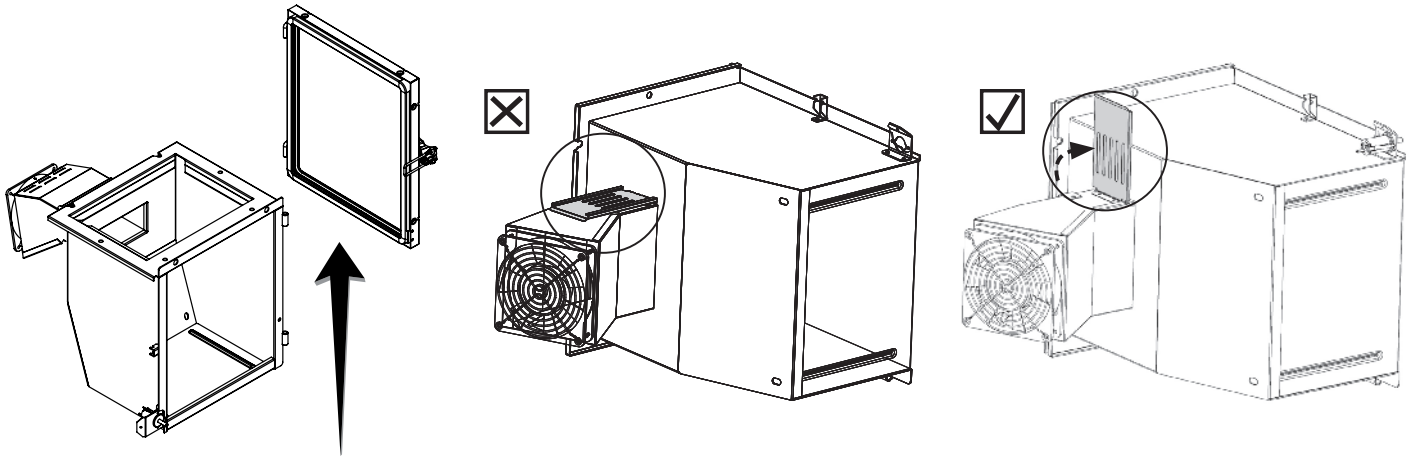


Kiristä ruuvit puoleenväliin.
Älä kiristä ruuveja tiukalle.

Kokoaminen

9

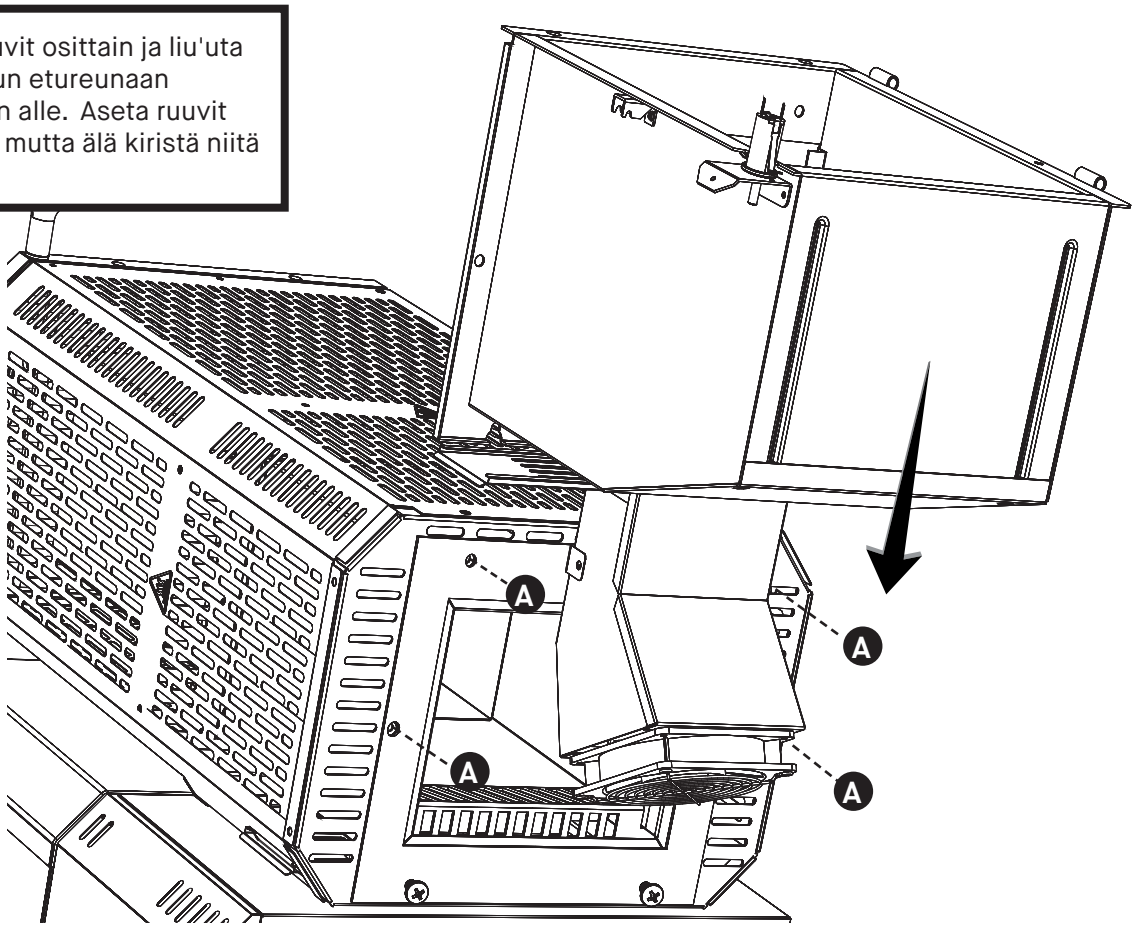
Taivuta pyöreää palaa poispäin tuulettimesta ja piippua päin. Huomaa: Taivuta tätä osaa vain tarvittaessa. Osan taivuttaminen useaan kertaan saattaa vaurioittaa sitä.



10

A
X4

Kiinnitä ruuvit osittain ja liu'uta salvat piipun etureunaan ruuvipäiden alle. Aseta ruuvit paikalleen, mutta älä kiristä niitä tiukalle.

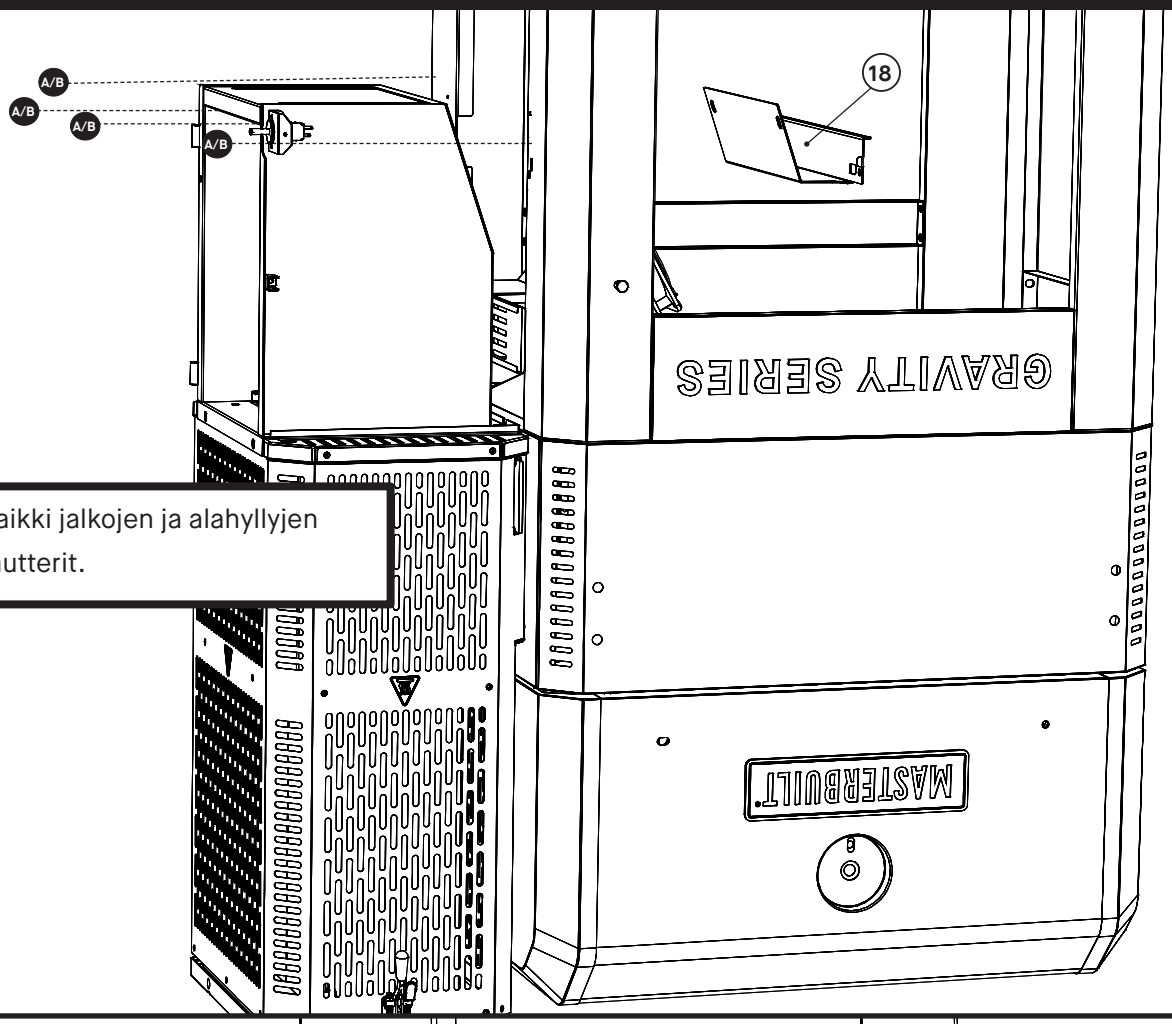


Kokoaminen

11

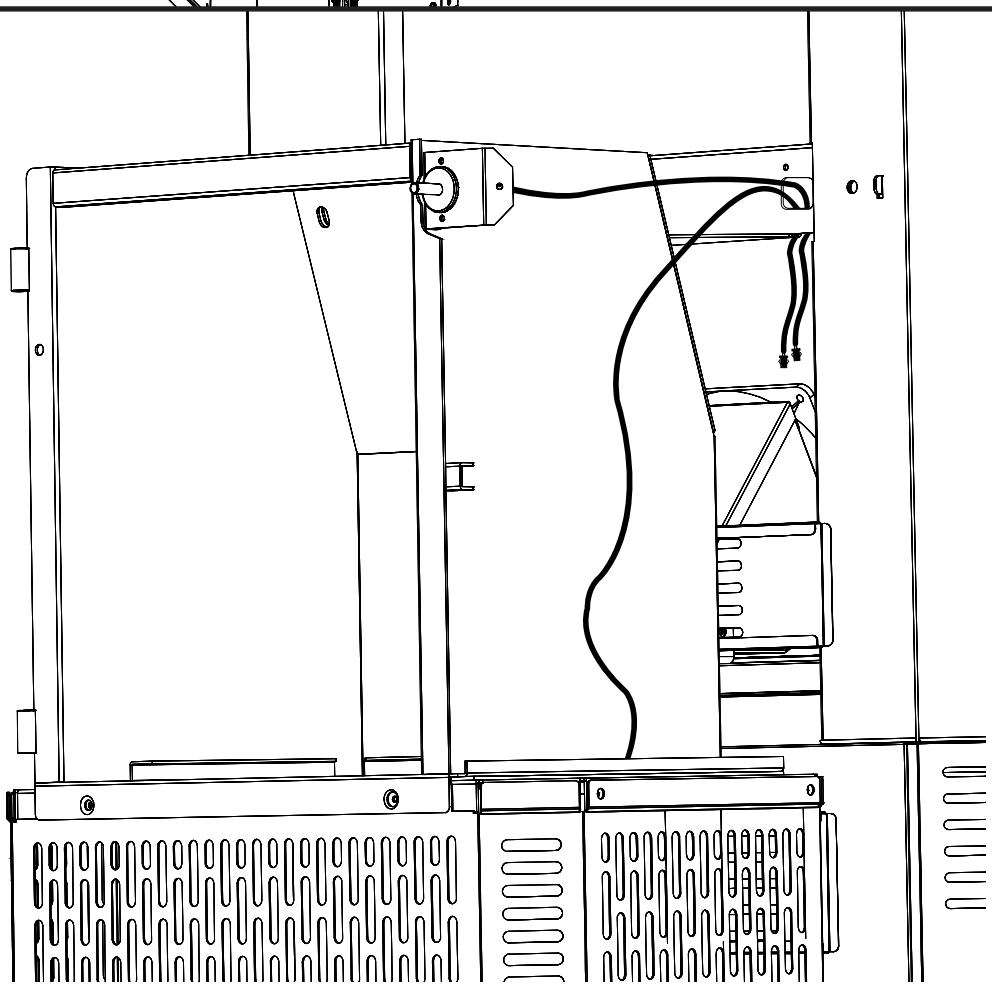
A
X4

B
X4



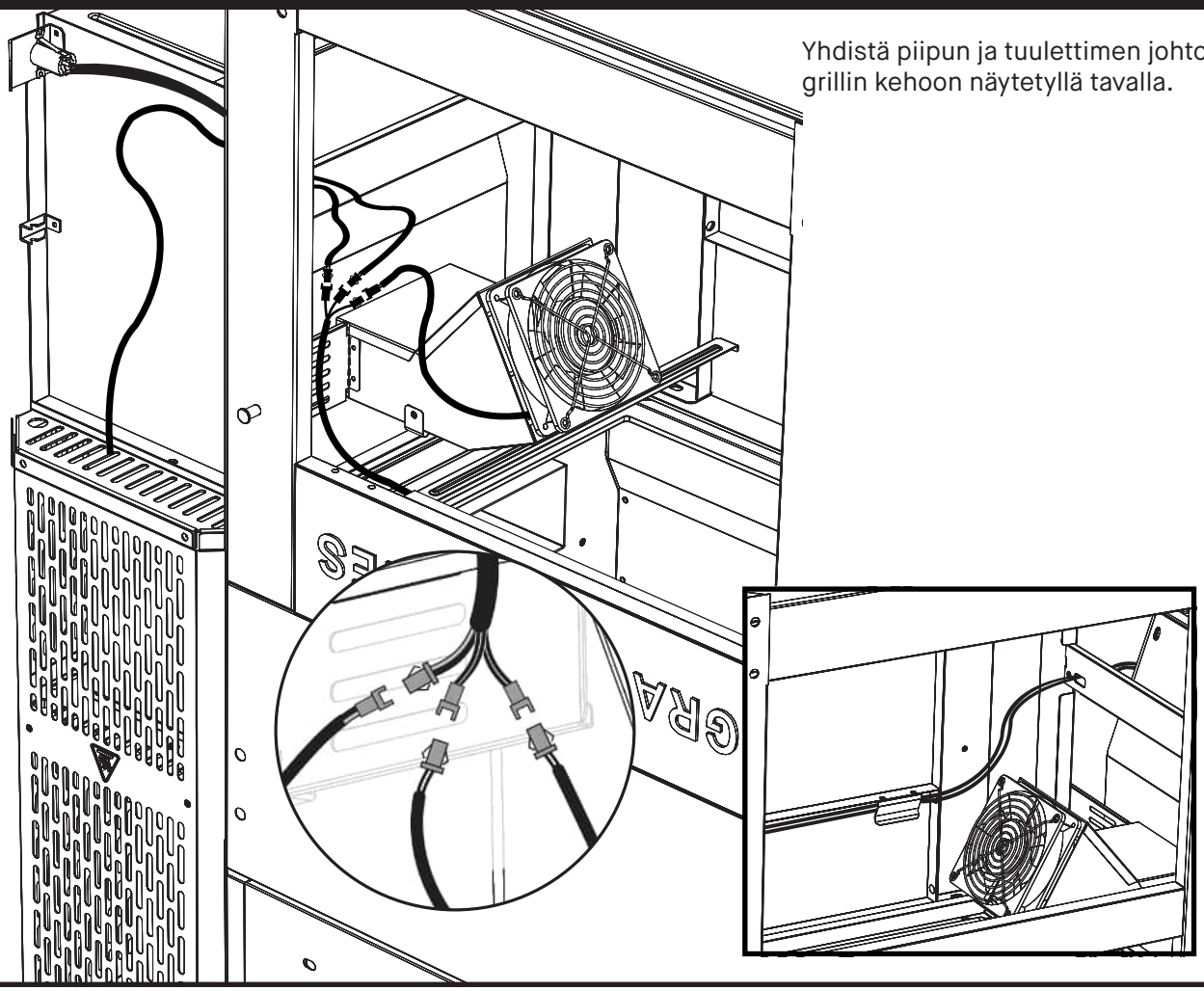
Kiristä kaikki jalkojen ja alahyllyjen ruuvit/mutterit.

12



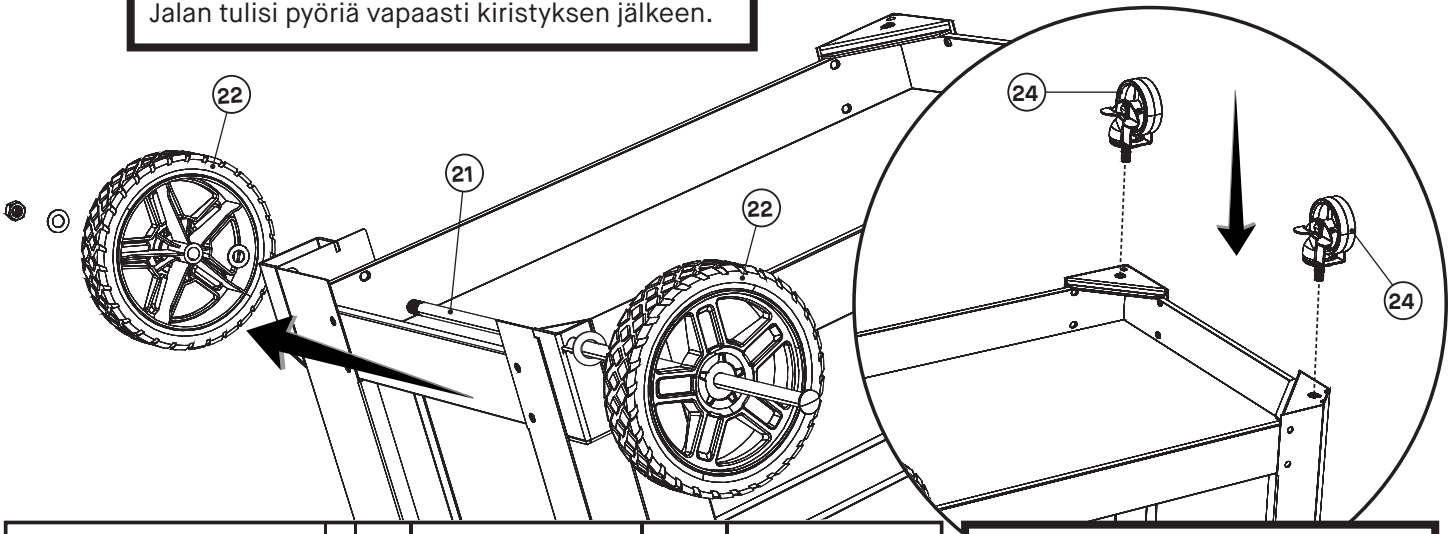
13

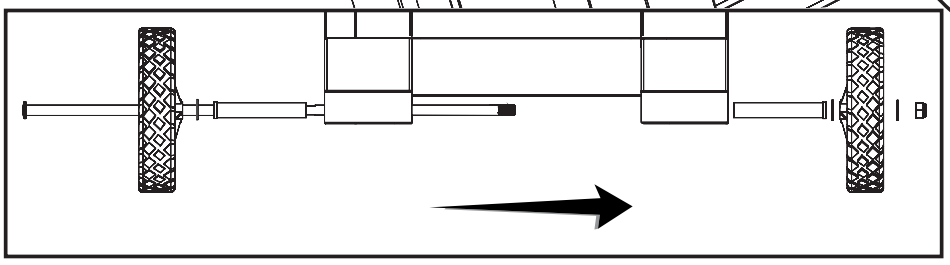
Yhdistä piipun ja tuulettimen johto grillin kehoon näytetyllä tavalla.



14

Tue tasainen akseliosa säädettävällä jakoavaimella. Kiristä salvan lukkomutteri 19mm hylsyavaimella.
Huomaa: Pidä huolta, ettet kiristä sitä liikaa. Jalan tulisi pyöriä vapaasti kiristyksen jälkeen.



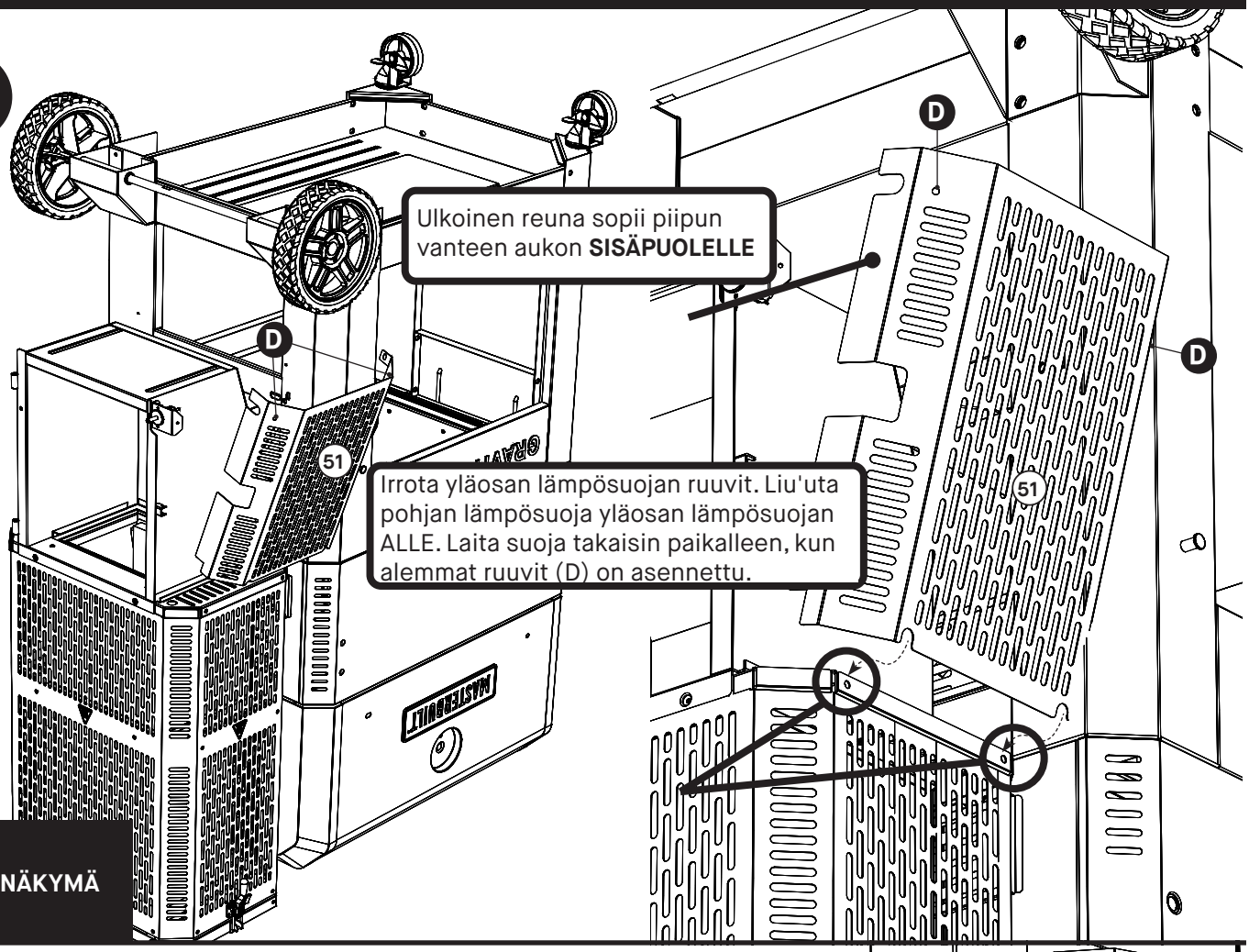


Käytä annettua litteää jakoavainta pyörien kiristämiseen.

Kokoaminen

15

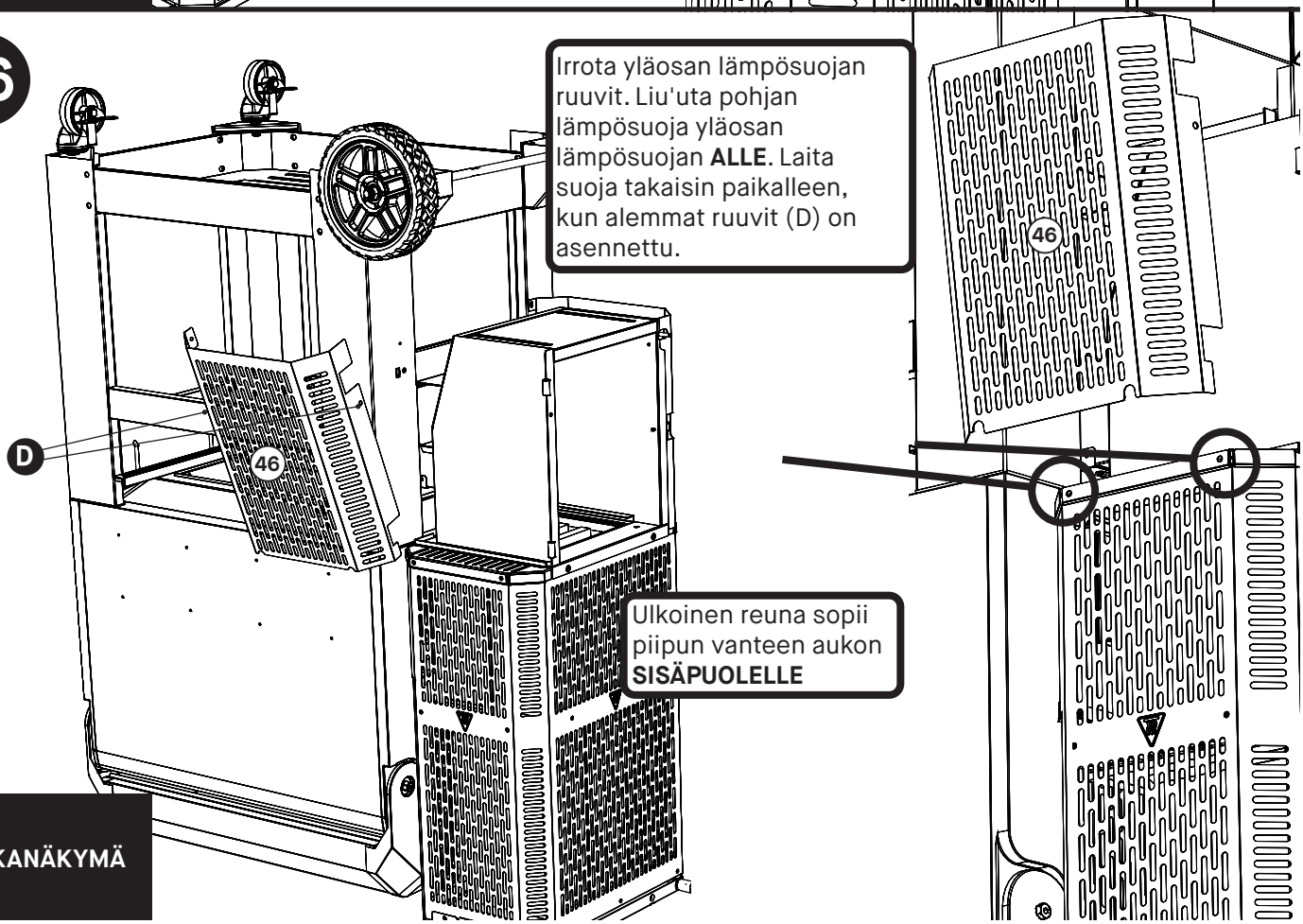
D
X2



ETUNÄKYMÄ

16

D
X2

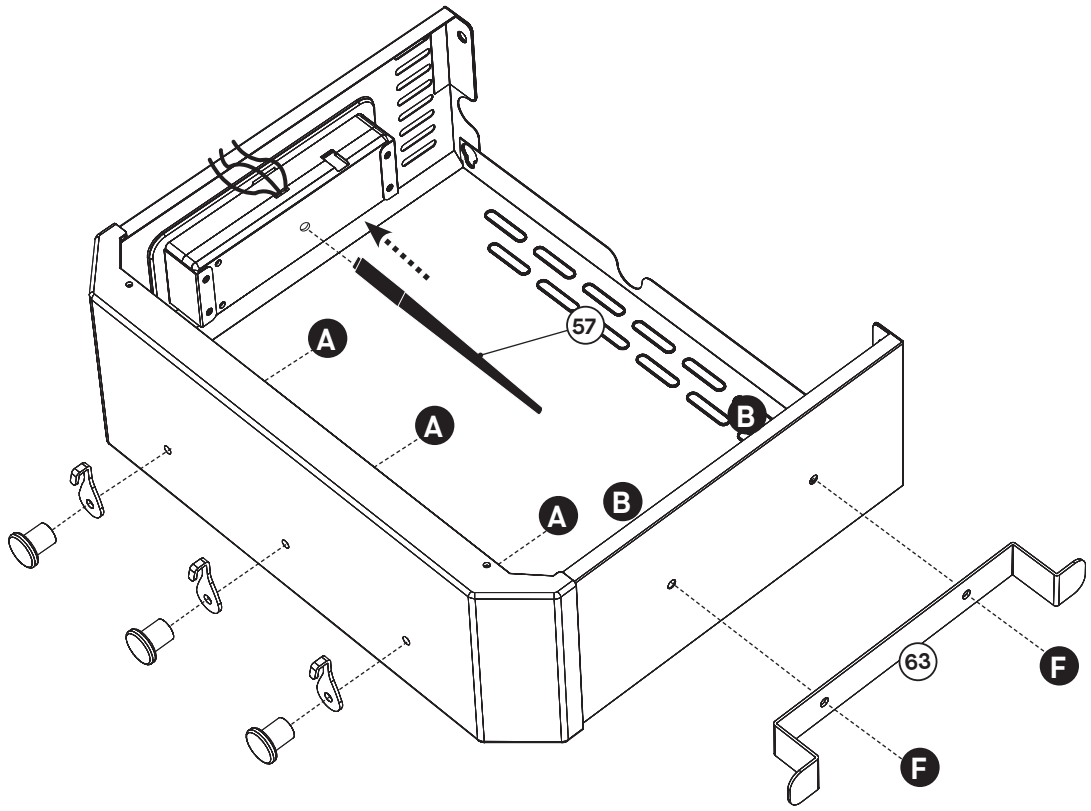


TAKANÄKYMÄ

17

A X3
F X2
B X2

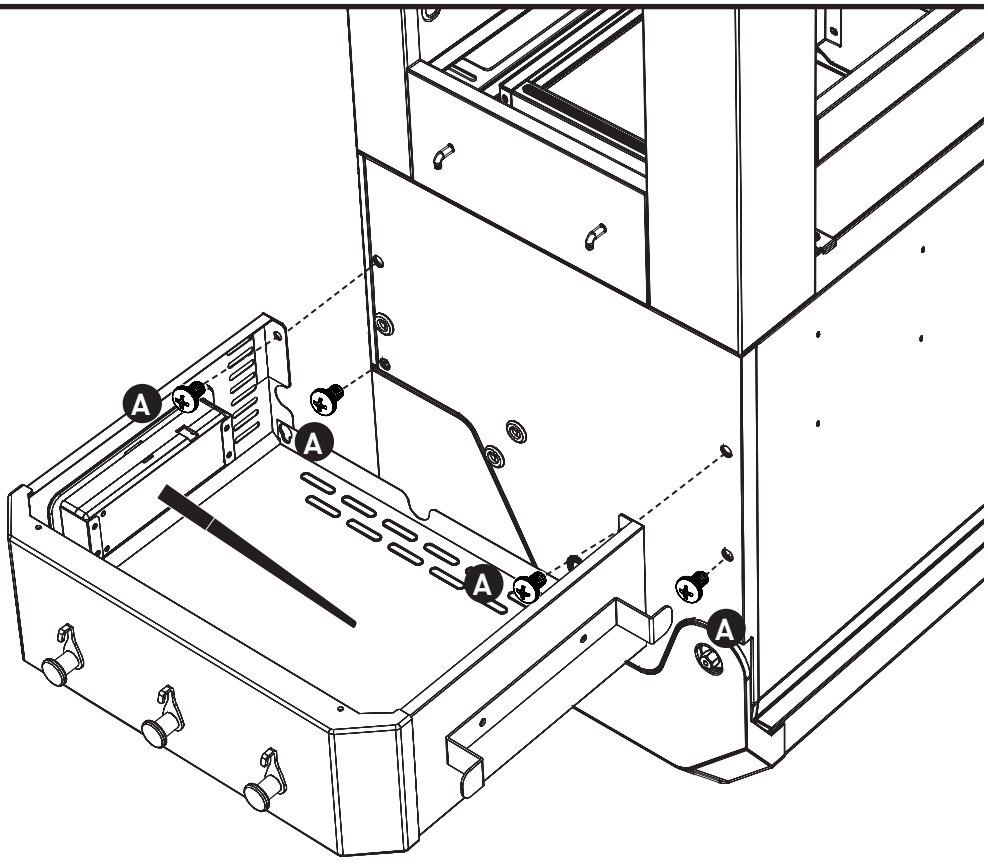
Asenna antenni kiristämällä ruuvit takapaneeliin. Sen jälkeen käännä antennin yläosa näytetyllä tavalla.



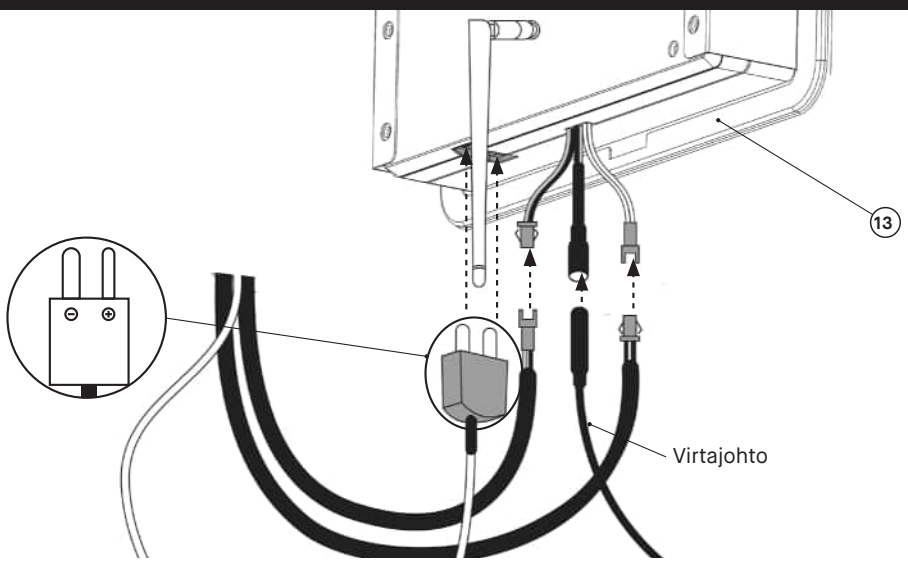
18

A X4

Kiristä yläruuvit (A) puoleenväliin grillin seiniin. Aseta hylly ruuvipäiden päälle, asenna alaruuvit (A) ja kiristä.



19



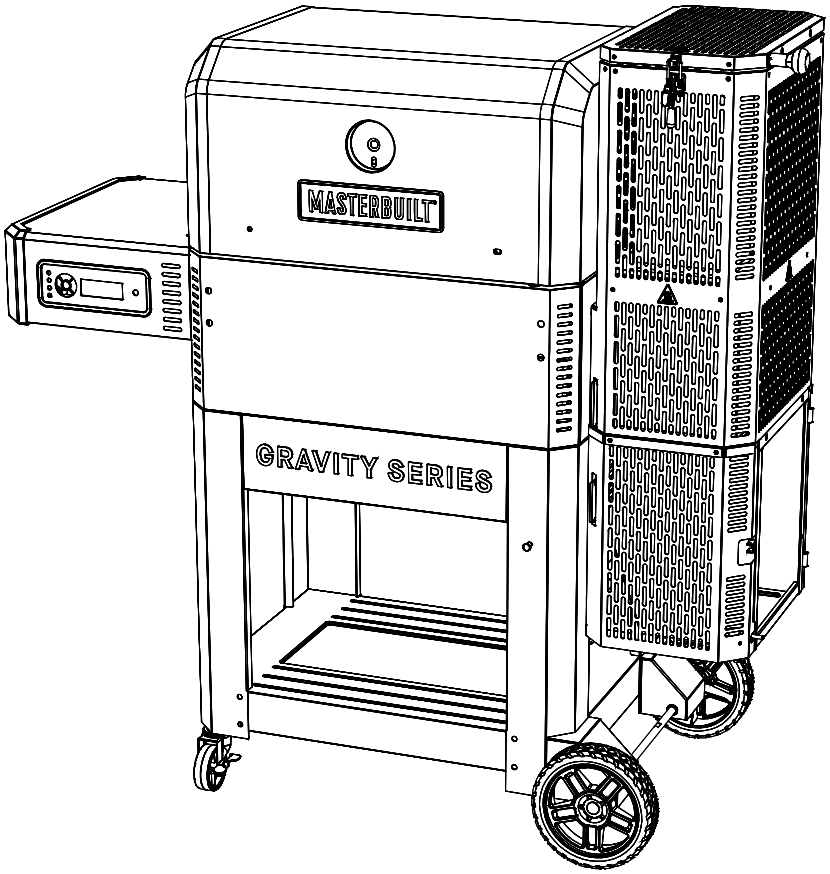
Yhdistä grillin sisäpuolella olevat kolme johtoa digitaaliseen ohjainpaneeliin. Huomaa, että pyöreän pistokkeen piikit ovat erikokoisia; suurempi piikki on negatiivinen varaus ja pienempi positiivinen. Varmista, että sovitat piikit aukkojen koon mukaan liittäessäsi ne ohjauspaneeliin. Sovittaminen ei vaadi voimaa. Yhdistä virtajohto viimeisenä.

20

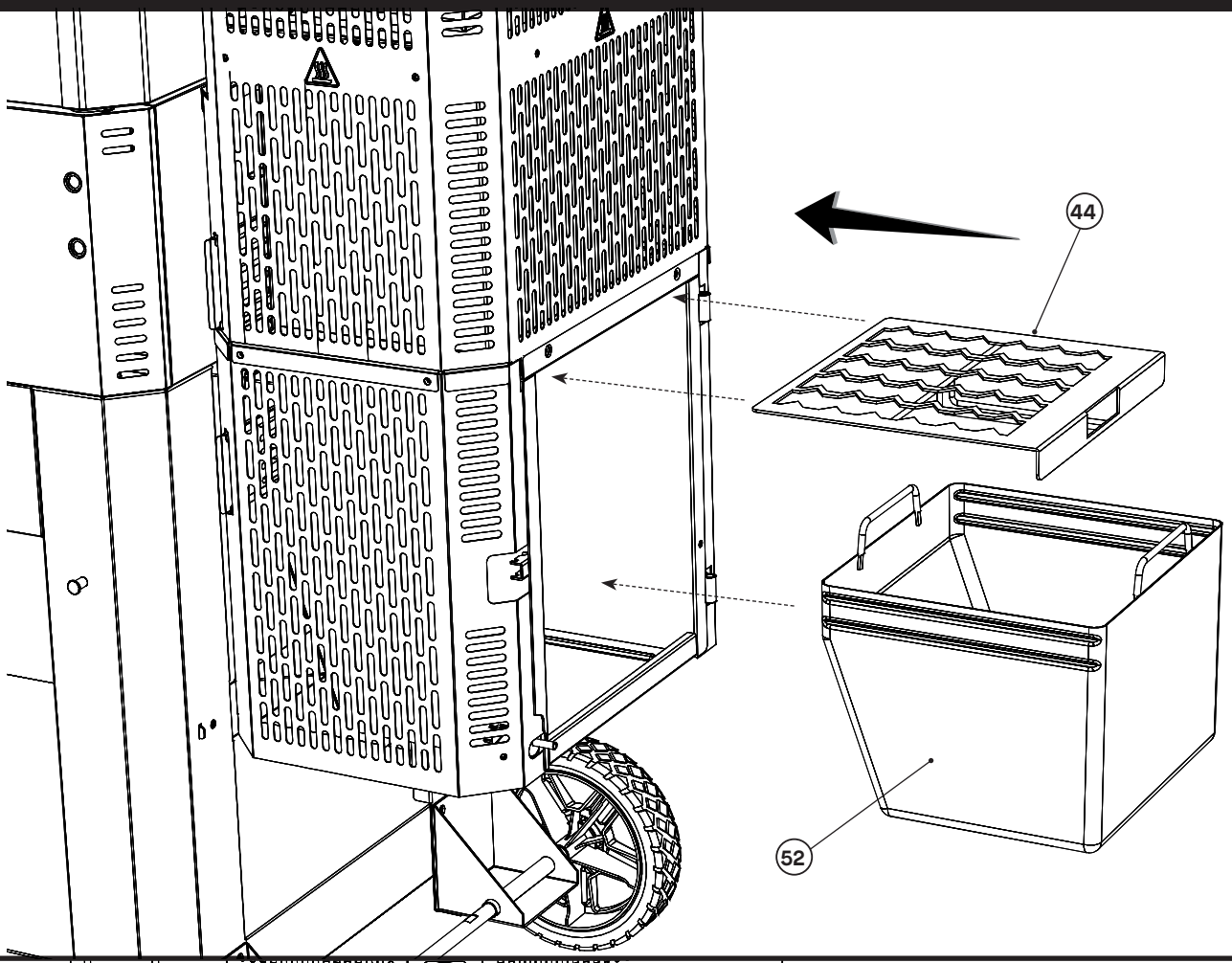


Nosta grilli pystyasentoon ja lukitse renkaat grillin vakauttamiseksi.

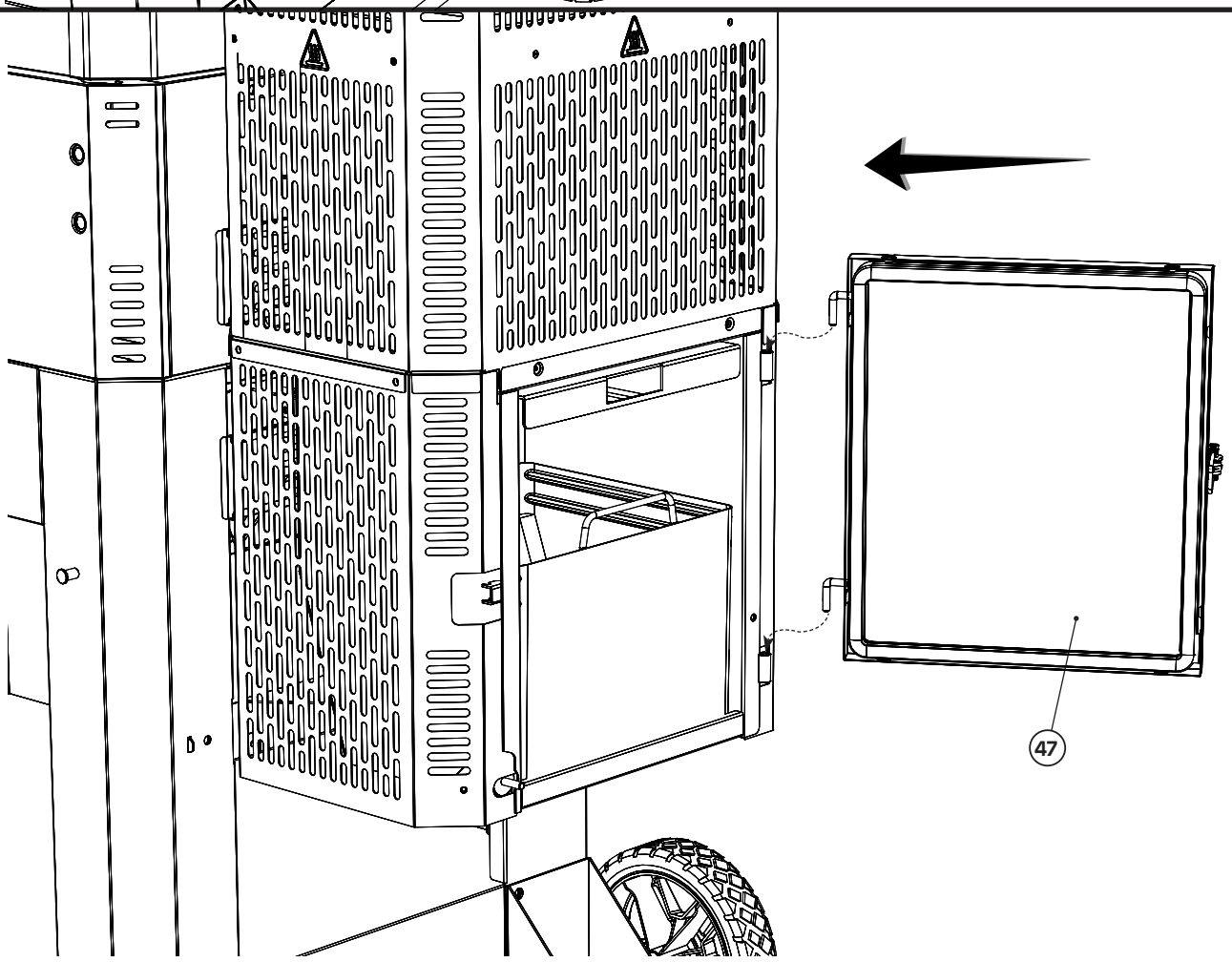
Huomaa: Varmista, että jalkojen ja alahyllyn ruuvit/mutterit ovat tiukalla.



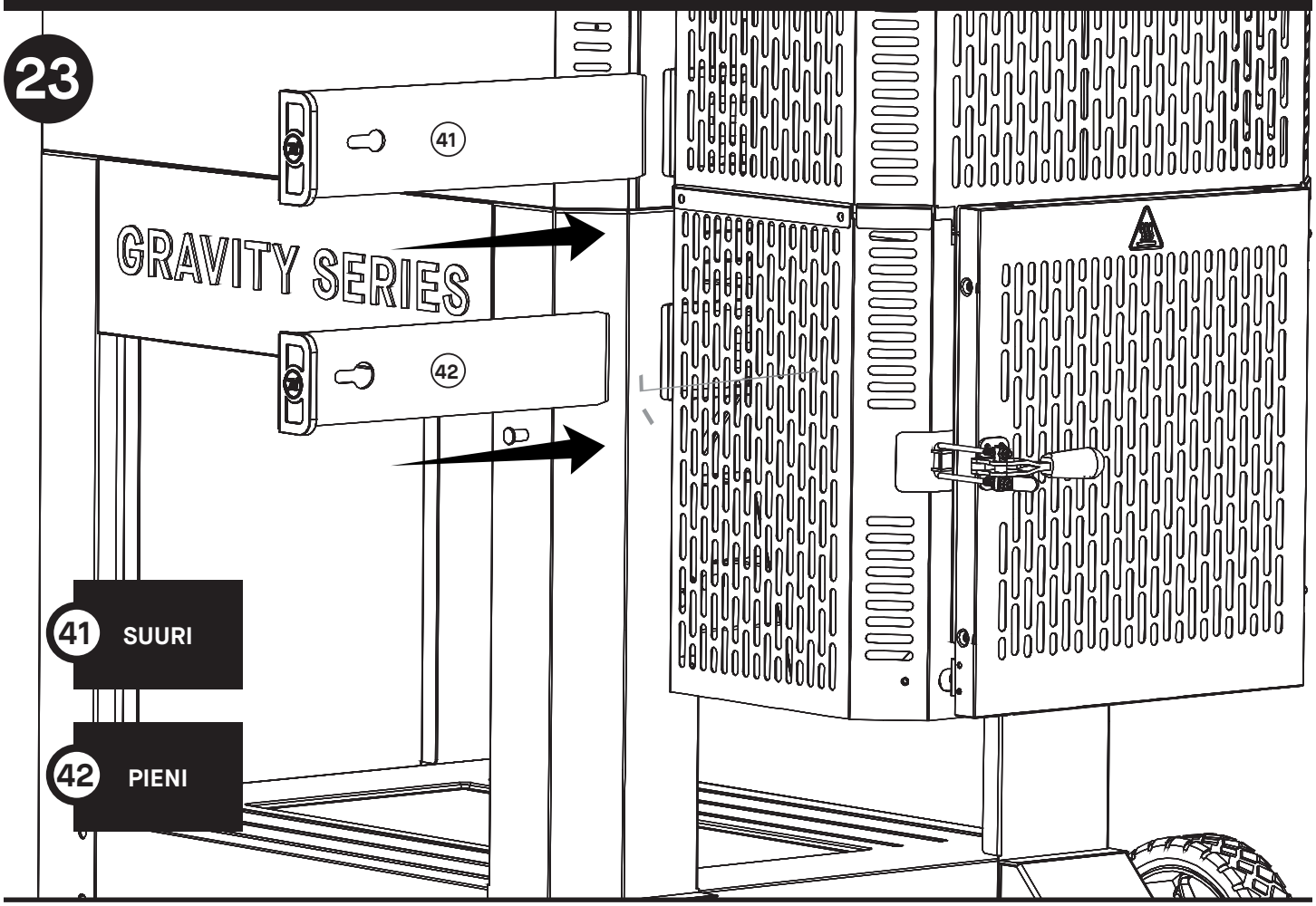
21



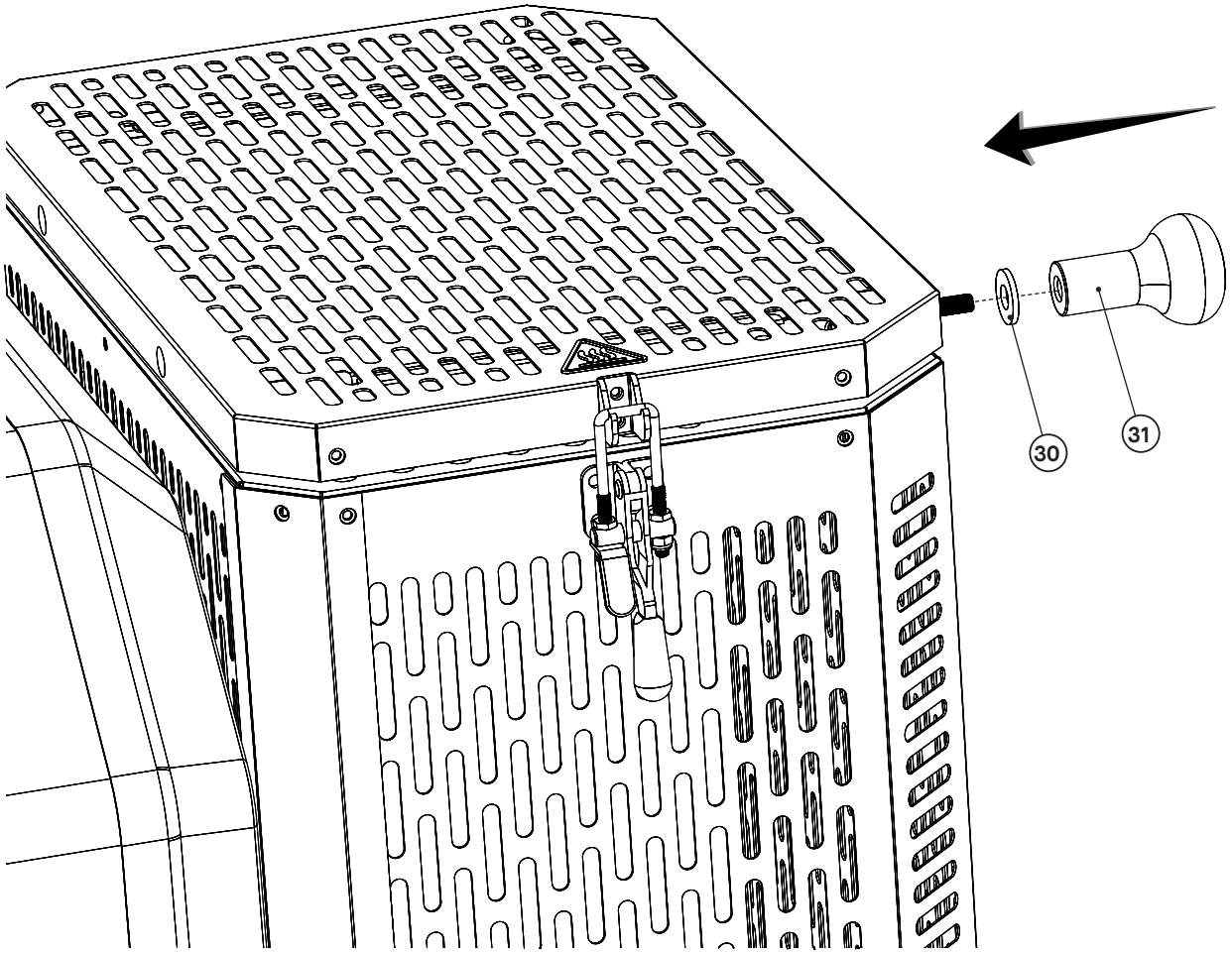
22



23

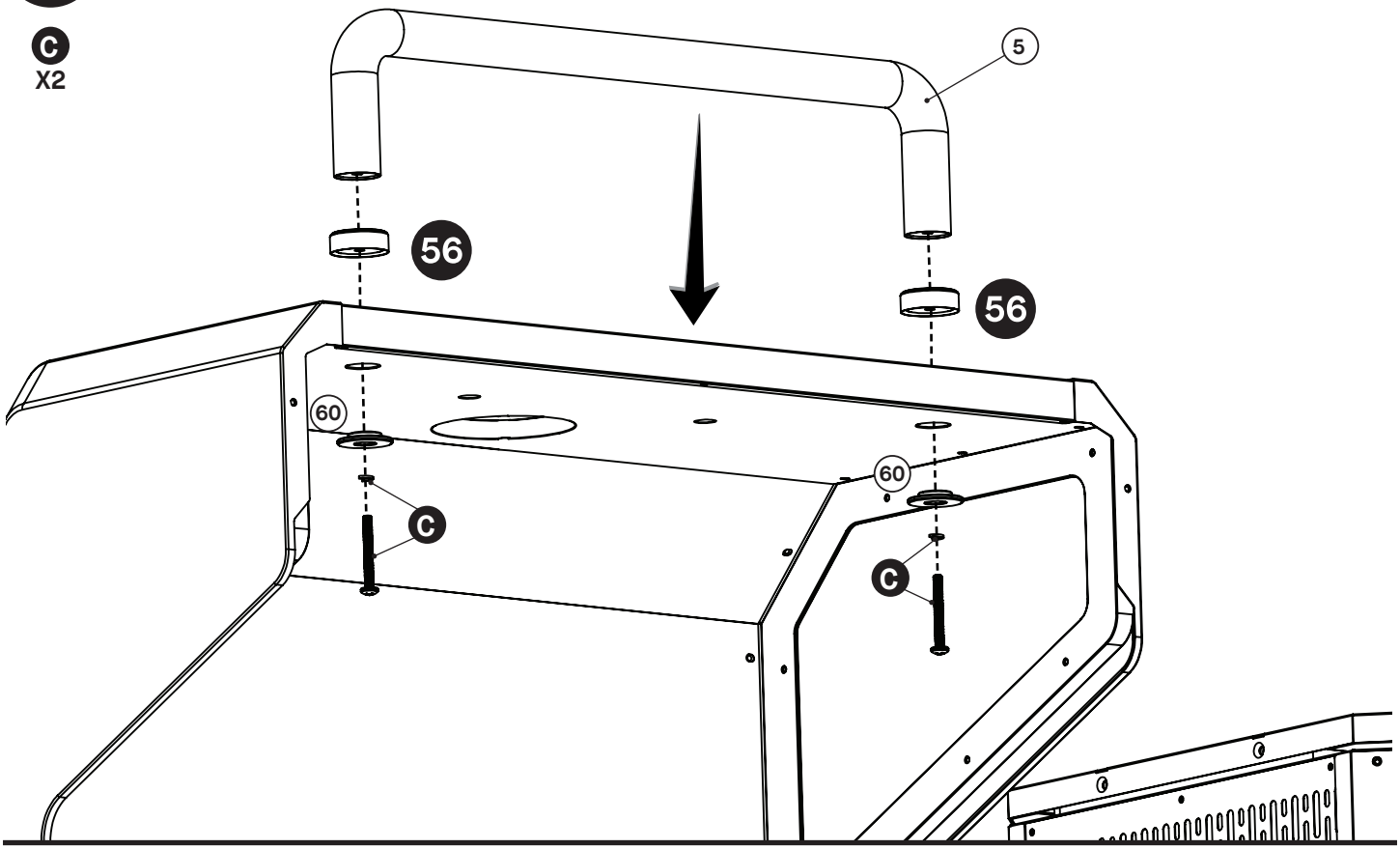


24

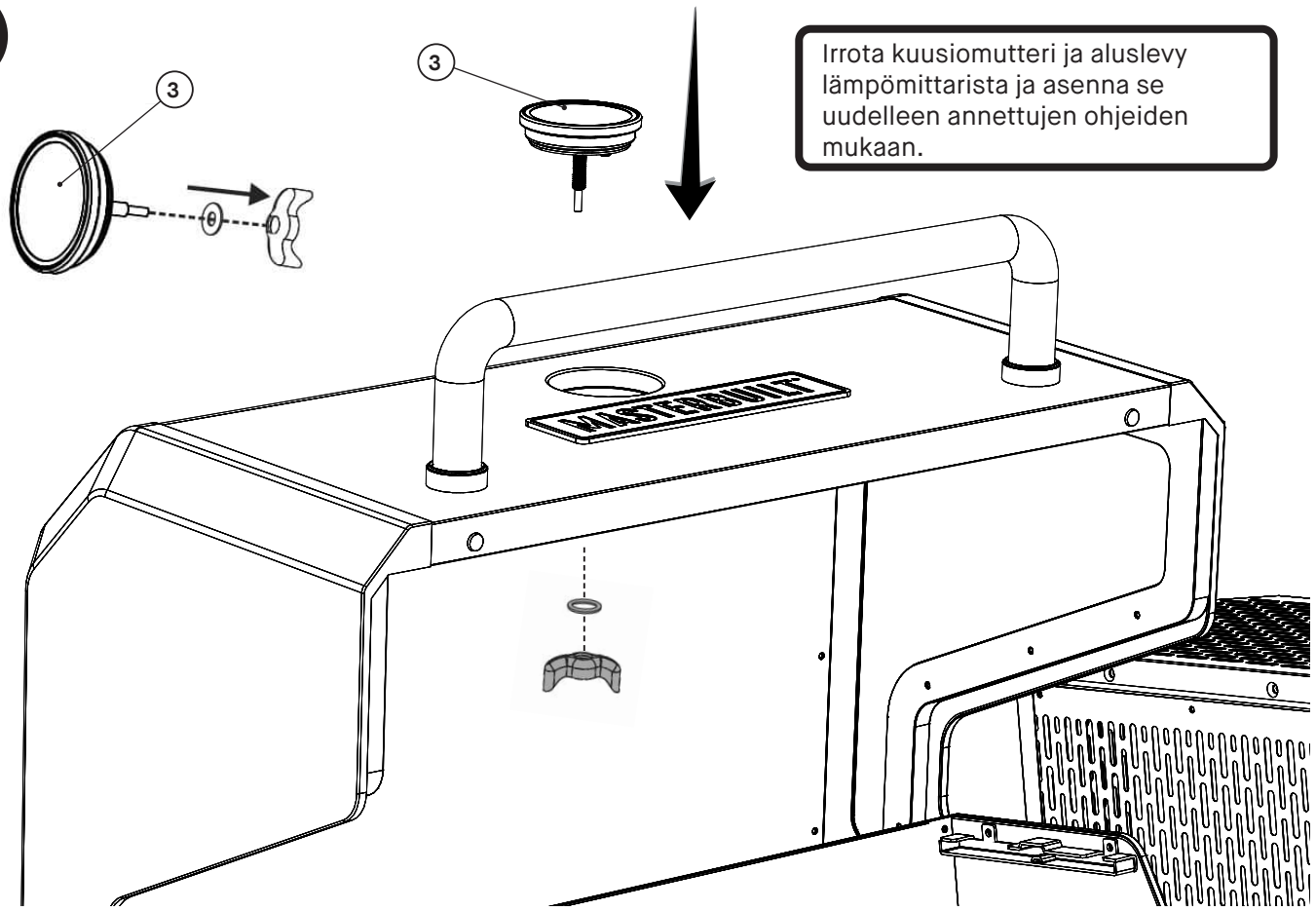


25

C
X2

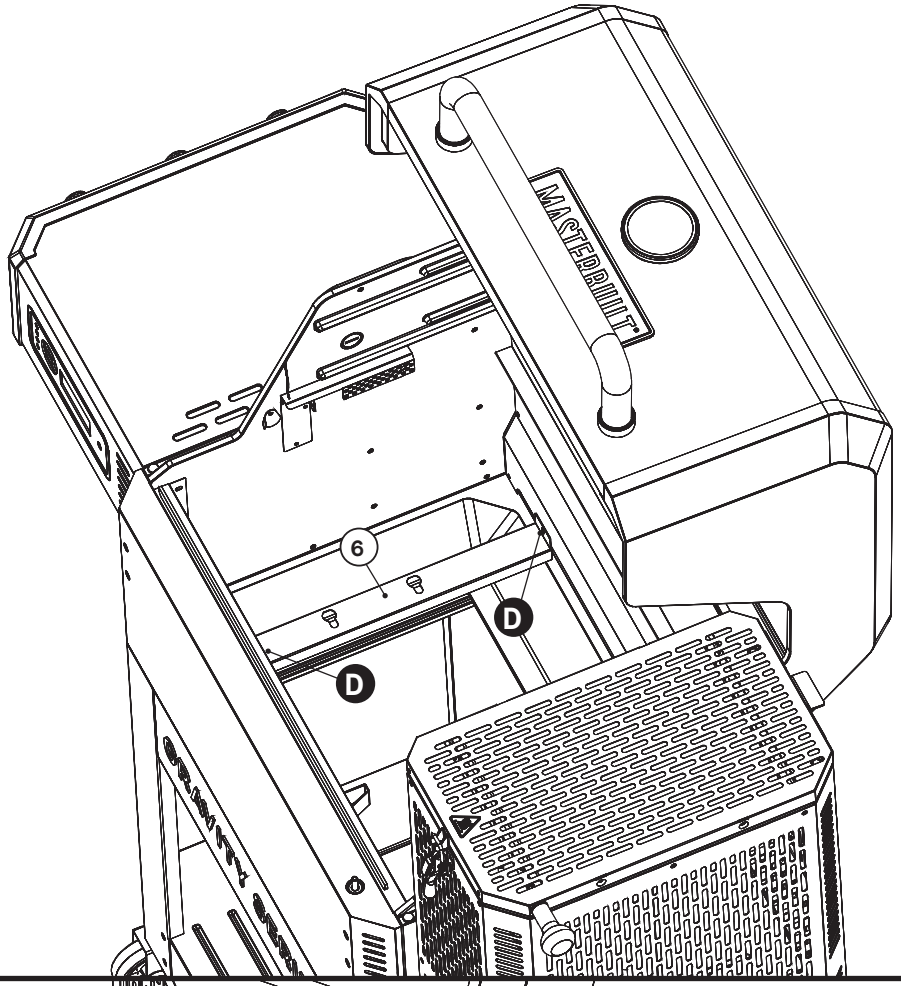

5
56
56
60
60
C
C

26

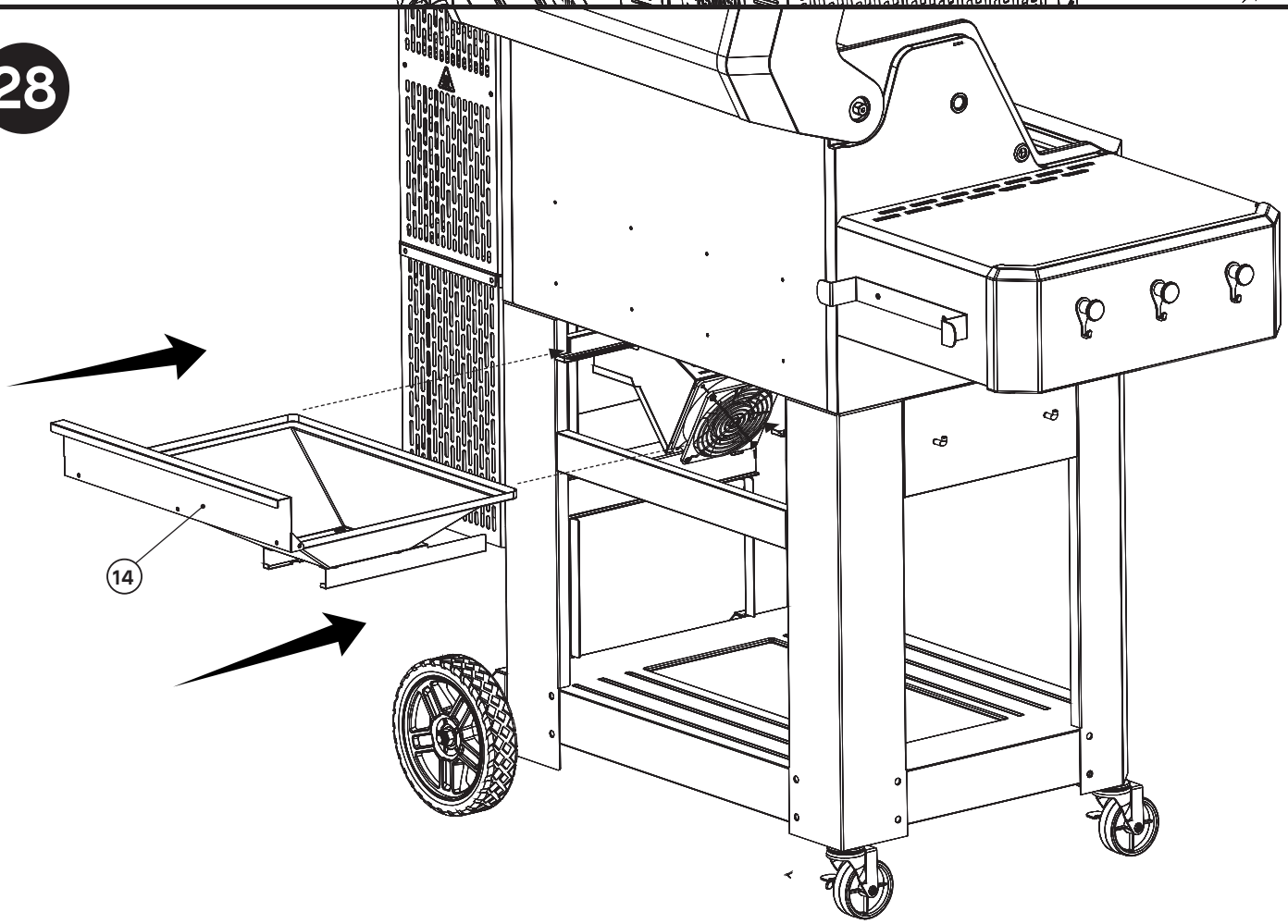

3
3
Irrota kuusiomutteri ja aluslevy lämpömittarista ja asenna se uudelleen annettujen ohjeiden mukaan.

27

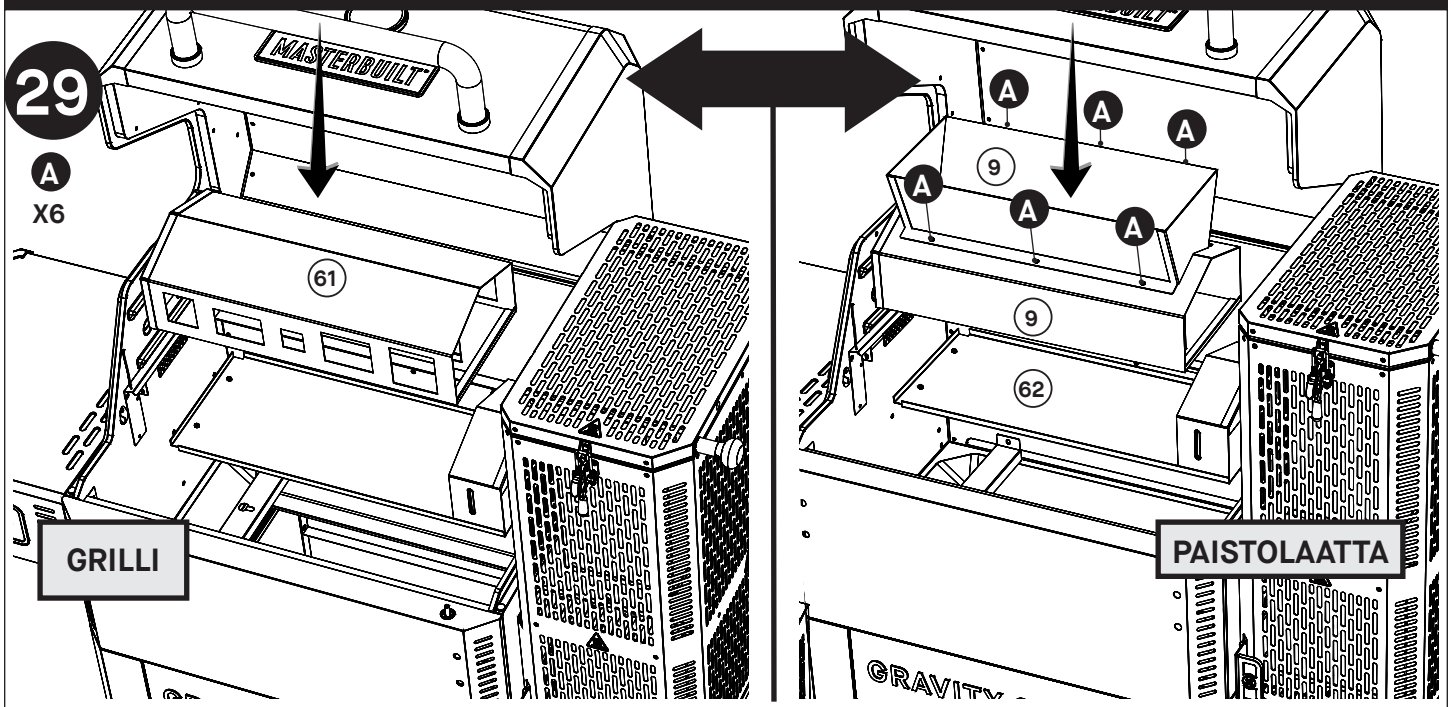
D
X2



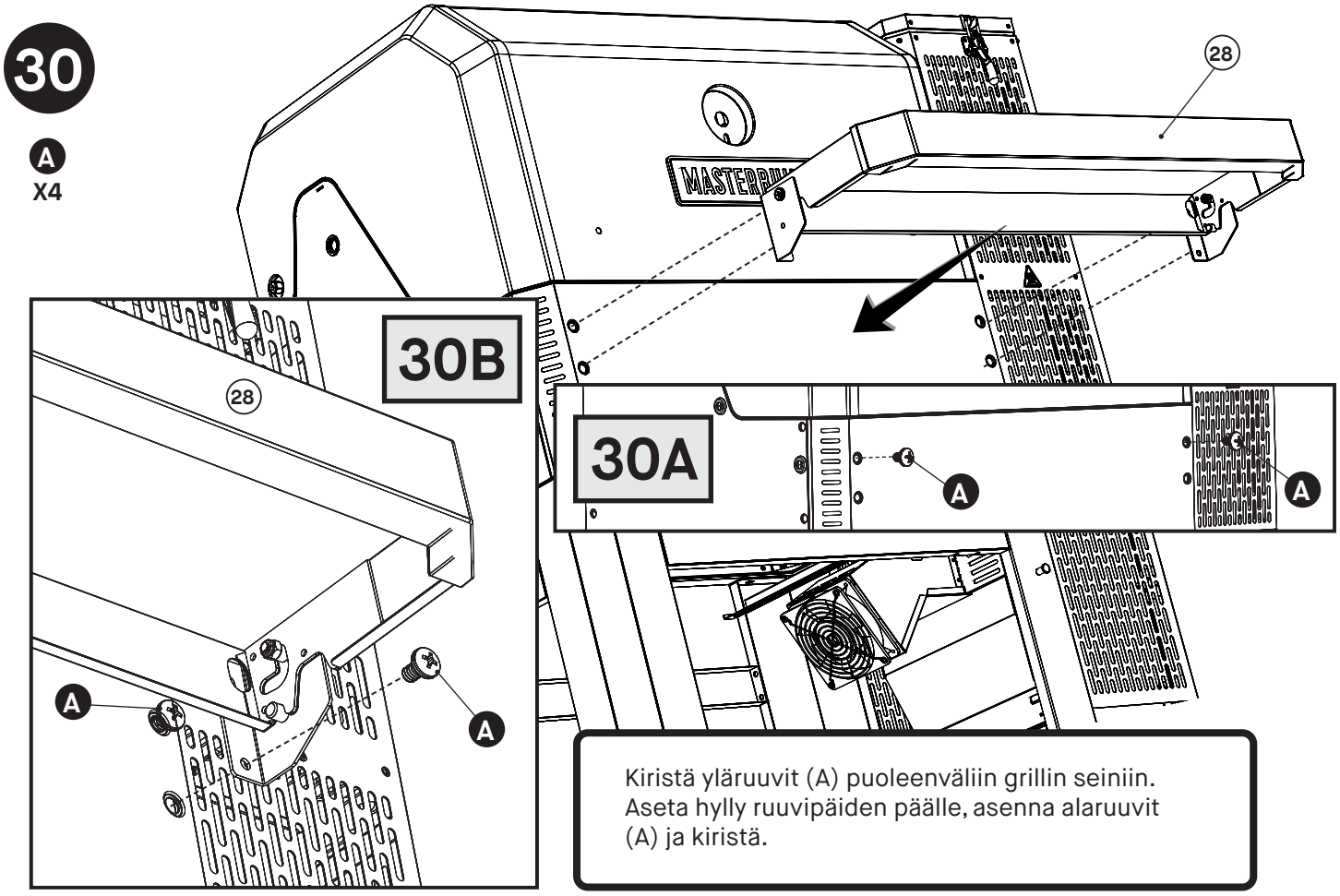
28



Kokoaminen

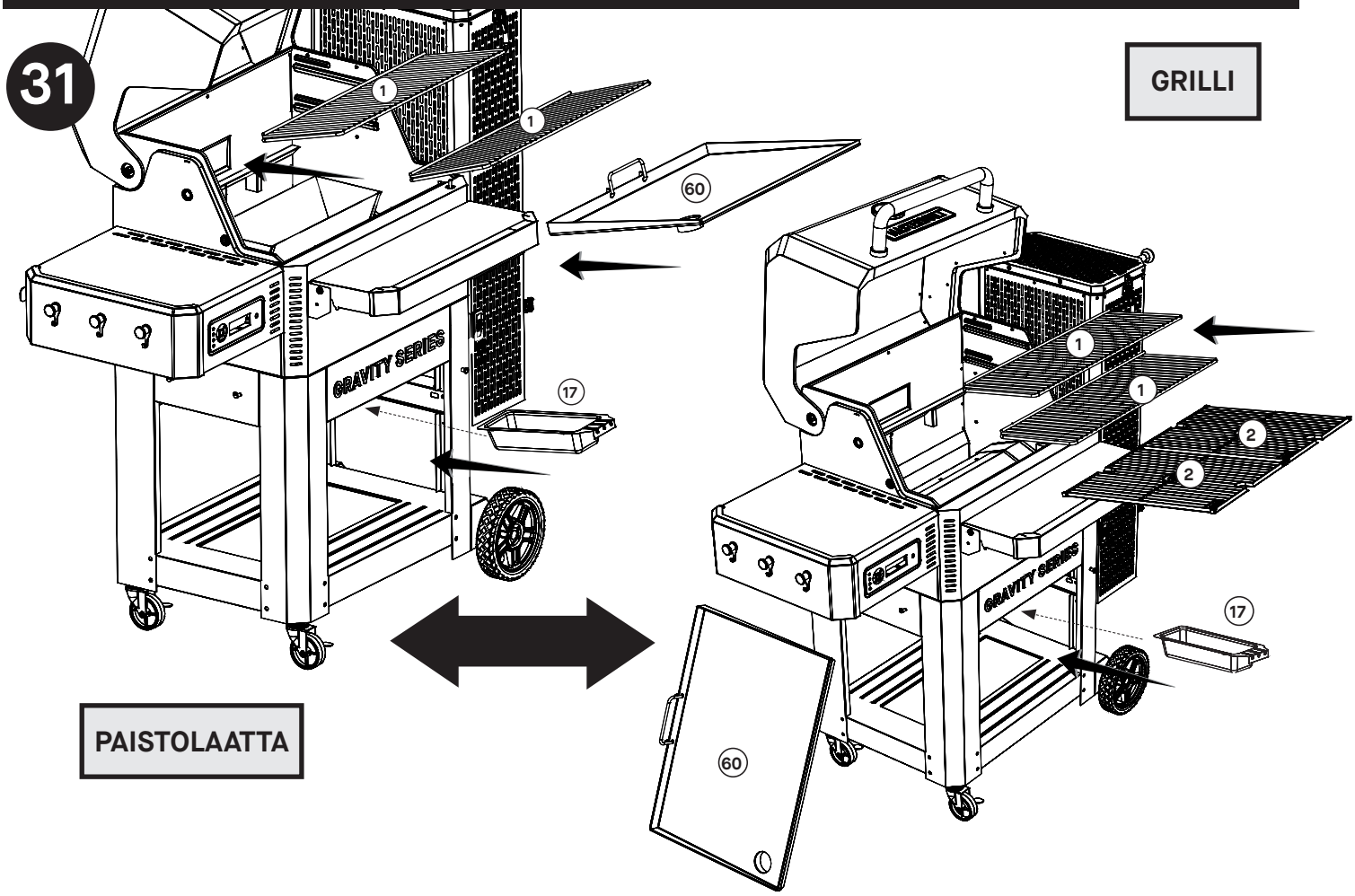


Asenna lämmönjakotukki (9) pohjassa olevaan jakotukeen. Liu'uta jakotukki piippua kohti. Kiristä jakotuen alla olevat ruuvit.

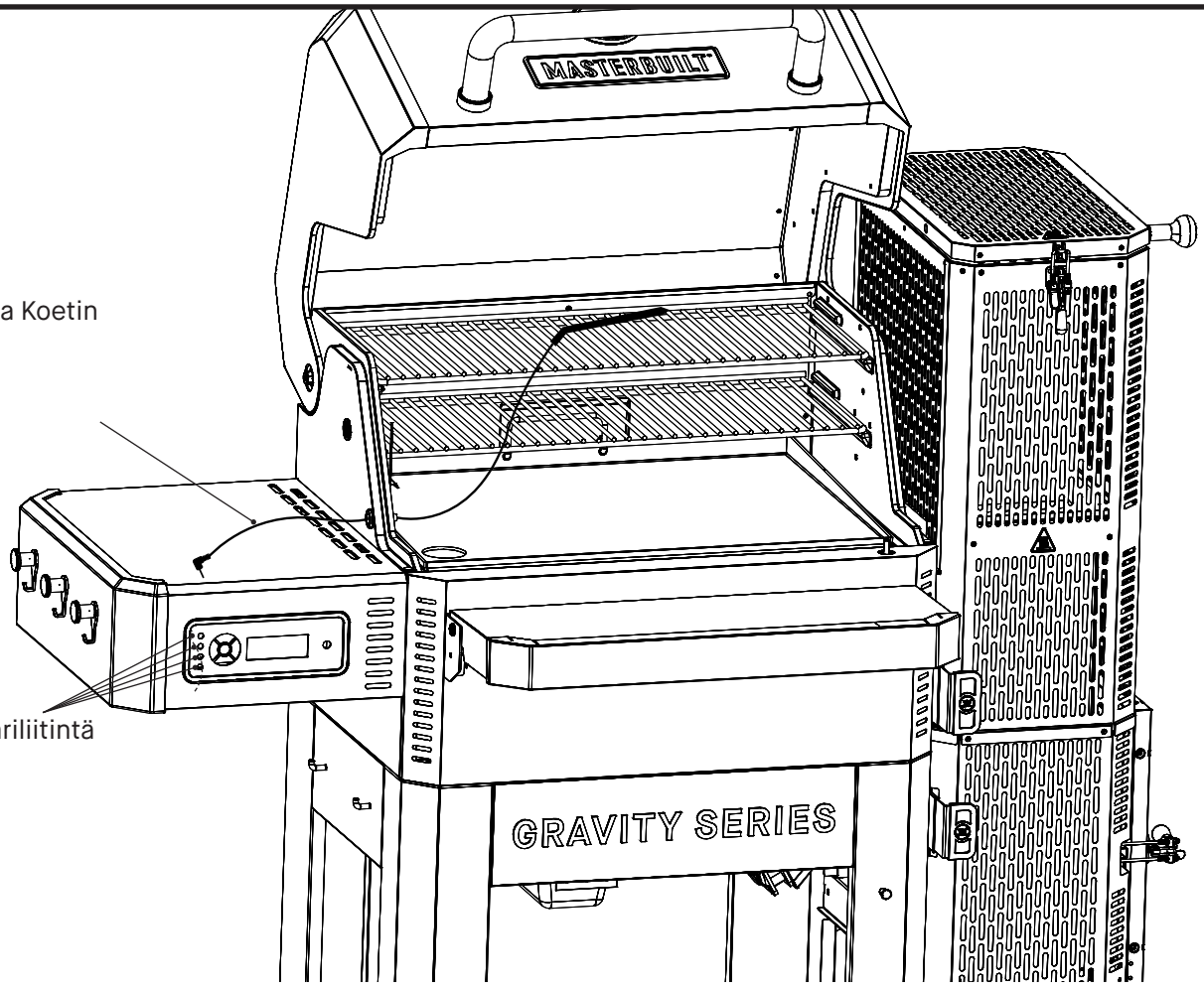


Kiristä yläruuvit (A) puoleenväliin grillin seiniin. Aseta hylly ruuvipäiden päälle, asenna alaruuvit (A) ja kiristä.

31



32



Liha Koetin

Neljä lämpömittariliitintä

KOKOAMINEN VALMIS NYT PIDETÄÄN HAUSKAA!

ESIPOLTTAMINEN

Esisavustaminen puhdistaa savustimen sen tuotannon aiheuttamista kemikaaleista ja öljyistä. ESISAVUSTA SAVUSTIN ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ.

1. Täytä noin 1/4–1/2 piipusta hiilellä.
2. Sytytä grilli KÄYNNISTYSOHJEITA seuraten ja aseta lämpötila 120°C asteeseen noin 60 minuutiksi.
3. Aseta lämpötila 205°C asteeseen 30 minuutiksi.
4. Sammuta grilli SAMMUTUSOHJEIDEN mukaan.
5. Saali grillin jäähtyä KOKONAAN.
6. Hankaa ohut kerros paistoöljyä savustimen ritilöille, savustustasolle, hiiliritilälle, grillin luukun sisäpuolelle ja keholle.
7. Toista kohdat 3-6 175°C asteessa.

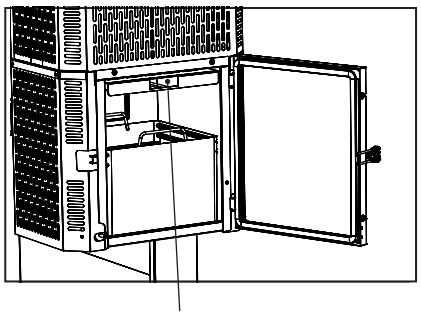
PARILAN RASVAPOLTTO

1. Pyyhi parila täysin puhtaaksi liasta.
2. Sytytä grilli ja aseta lämpötilaksi 120 °C. Anna lämmetä noin 10–15 minuuttia, kunnes parila on kuuma.
3. Kaada parilan päälle vähän ruokaöljyä.
4. Levitä ruokaöljy tasaisesti parilan pinnalle käyttäen paperipyyhkeitä. Käsittele taitettuja paperipyyhkeitä lastalla tai lämmönkestävillä käsineillä. Varmista, että parilan koko pinta tulee käsitellyksi.
5. Anna parilan kuumeta 204 °C:n lämpötilaan. Kun öljy alkaa sitoutua parilan pintaan, muodostuu savua.
6. Toista savun hävettyä kohdat 3–5 vähintään kolme kertaa.

Grillin usein maustaminen estää sen ruostumista. Jos näet ruostetta, puhdista se teräsharjalla, lisää kasvisrasvaa ja lämmitä yllämainittujen ohjeiden mukaisesti.

KÄYNNISTYS

1. POISTA lämmönotto- ja ilmanvaihtoluukut. *(Katso askel 21.)*
2. Avaa piipun kansi ja hiilikansi.
   - Jokaisessa ovessa on turvakytkin, joka estää tuuletinta toimimasta, kun nämä ovet avataan.
   - Jos grillissä on vanhaa hiiltä, ravista puuhiiliritilää varmistaaksesi vanhan tuhkan putoamisen tuhka-astiaan.
   - Heitä pois astiassa oleva tuhka.
3. Täytä piippu hiilellä.
   - Noin 7,3 kg hiilibrikettejä.
   - Noin 4,5 kg kiinteää puuhiiltä.
   - **Älä koskaan käytä nopeasti syttyvää hiiltä ta sytytysnestettä.**
   - Tyhjennä hiiliasti, jos hiiltä putoaa ritilältä astiaan ennen sytyttämistä.
4. Aseta sytytin hiiliritilälle ja sytytä.
   - Käytä ruokaystävällisiä sytyttimiä tai kierrettyä paperia.
   - Aseta sytytin hiiliritilällä olevaan sytytintukeen.
   - Käytä varovaisuutta sekä suojakäsineitä.
   - Sytytä tulitikulla tai sytyttimellä.



Huomaa: Aseta sytytin tähän.

5. Käynnistä grilli haluttuun lämpötilaan.
   - Odota 1-2 minuuttia sytyttimen syttymisen jälkeen varmistaaksesi sen täysi palaminen.
6. Avaa piipun kansi ja hiilikansi.
   - Tämä käynnistää tuulettimen.
7. Odota, kunnes grilli yltää haluttuun lämpötilaan.
   - 370°C asteeseen yltämiseen menee noin 13 minuuttia.
   - 105°C asteeseen yltämiseen menee noin 7 minuuttia.

Käyttö ohjeet

TÄYTÄ UUDELLEEN

Jos piippu tulee täyttää grillauksen aikana, seuraa alla mainittuja uudelleentäyttöohjeita.

- **ÄLÄ LISÄÄ HIILTÄ GRILLIN LÄMPÖTILAN OLLESSA YLI 120°C.**
- Tuuletin sammuu piipun kannen avautuessa. Tämä vähentää savupiippu-efektiä ovien avautuessa.
- Painovoimatekniikka toimii täysin tiivistetyn piipun avulla. Kun piipun kansi avataan, piipusta nousee korkeita liekkejä. Piipun kannen ja tuhkaoven sulkeminen palauttaa liekin normaaliksi.
- Piipussa olevan hiilen määrä vaikuttaa liekin nousunopeuteen avatessasi kannen.

Hiilen lisääminen:

1. Avaa piipun kansi.
   - Käytä varovaisuutta sekä suojakäsineitä. Piipun kansi on kuuma.
   - **Liekki nousee piipusta lyhyenkin ajan jälkeen, hiilen määrästä riippuen.**
2. kaada hiili piippuun.
3. Sulje piipun kansi.

SAMMUTTAMINEN

1. Sammuta grilli.
2. Sulje grillin ja piipun kansi sekä hiilikansi.
3. Asenna lämmönotto- ja ilmanotto-ovet.
   - Grilli on suunniteltu niin, että se tukahduttaa hiilen sammuttamisen jälkeen. Tämä varmistaa, että voit uudelleenkäyttää osan hiilestä.
4. liukuovien asettaminen paikoilleen saattaa aiheuttaa vaurioita grillille.

SAVUN/MAUN LISÄÄMINEN

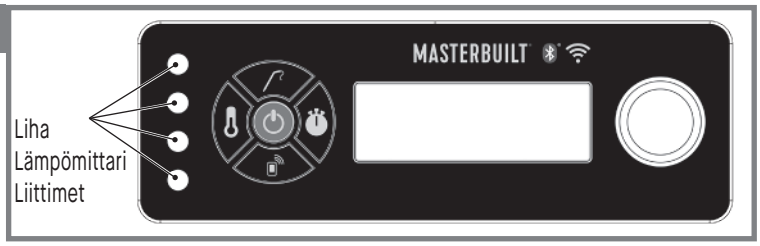
1 Vaihtoehto: Aseta puupalat tai hiili tuhka-astiaan maun lisäämiseksi ennen grillin lämmittämistä. Piipussa olevat kuumat hiilet putoavat tuhka-astiaan palamisen jälkeen, hidastaen palamisprosessia ja vapauttaen enemmän makua.

* HUOMAUTUS: Älä koskaan lisää enemmän kuin 0,2 g kerralla. Älä lisää puupaloja tai puuhiiltä, ennen kuin aiemmin lisätyt hiilet ovat palaneet kokonaan eivätkä enää savua.

2 Vaihtoehto: Sekoita piipussa olevat puupalat ja hiilet.

* HUOMAA: Älä koskaan käytä yli 0,7 kg puupaloja.

OHJAUSPANEELI



Virran ON/OFF-ohjain:

1. Paina ON-nappia laitteen käynnistämiseksi.
2. Paina OFF-nappia muutama sekuntti laitteen sammuttamiseksi.

Aseta lämpötila:

1. Paina nappia.
2. Käynnistä grilli haluttuun lämpötilaan.
3. Paina nappia uudelleen lämpötilan asettamiseksi
   (Aika 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.

Käyttö ohjeet

Laitteen Lämpötila:

1. Paina nappia ja käännä nuppia valitseaksesi lämpötilan (MP1, MP2, MP3, MP4)
2. Paina lämpötila-nappia.
3. Käynnistä grilli haluttuun lämpötilaan.
4. Paina lämpötila-nappia uudelleen sen asettamiseksi.
   (Jos lämpömittari yltää 150°C, kuulet hälytysäänen. Poista liha-anturi lämmöltä ja anna sen jäähtyä. Lämpömittari vaurioittuu kuumuudessa.)
   *HUOMAA: Lämpötila vilkkuu laitteen ollessa asetus-tilassa.
5. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, kuulet hälytysäänen. Paina mitä tahansa nappia tämän tyhjentämiseksi.

Tietojen katsominen näytöllä:

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

BLUETOOTH + WiFi

Grillin ja älypuhelimen yhdistäminen:

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

BLUETOOTH

Grillin ja älypuhelimen yhdistäminen:

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

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

1. Tämä laite ei saa aiheuttaa haitallisia häiriöitä, ja
2. Tämän laitteen on hyväksyttävä kaikki vastaanotetut häiriöt, mukaan lukien häiriöt, jotka voivat aiheuttaa se toimimista ei-toivotulla tavalla.

FCC Varoitus

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

FCC Lausunto

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

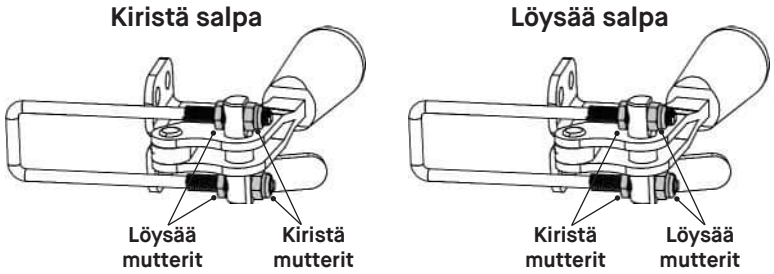
Emme kuitenkaan voi taata, että tietyissä asennustilanteissa ei esiintyisi häiriöitä. Jos tämä laite aiheuttaa haitallisia häiriöitä radiossasi tai televisiossasi ja tämä voidaan määrittää kytkemällä laite pois päältä ja päälle, käyttäjää kehotetaan yrittämään häiriöiden korjaaminen yhdellä tai useammalla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

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

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

KIINNITYSSÄÄDÖT

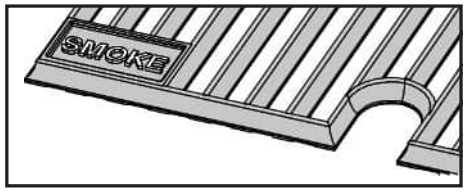
Piipun kansi ja oven salvat saattavat tarvita säätöä tiivisteen varmistamiseksi ja liiallisen savun vuotamisen estämiseksi. Löysää salpoja hieman, jos ne vaativat voiman käyttöä sulkeutuakseen. Jos savua vuotaa liikaa, kiristä salpoja.

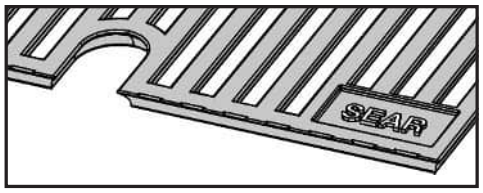


SAVUSTUS- + RUSKISTUSRITILÄT

Grillisi sisältää Savustus + Ruskistus -valurautaritilät hitaaseen, vähäisellä savulla savutukseen tai korkealla lämmöllä ruskistukseen. Käännä ritilät vain haluamasi ruoanlaittotavan mukaan.

Huomaa: Älä koskaan käännä ritilää grillin ollessa päällä tai kuuma.

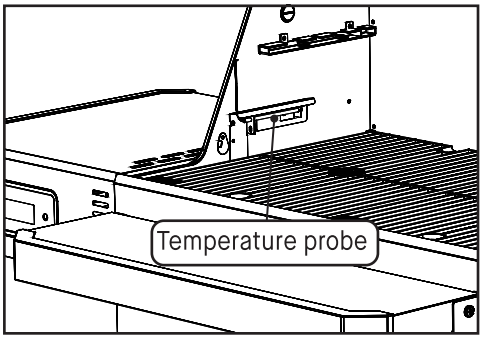




PUHDISTUS JA SÄILYTYS

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

- Tarkasta laitteisto ja kootut osat säännöllisesti varmistaaksesi grillin turvallisen toimintakunnon.
- Puhdista grilli-/savustinritilät miedolla astianpesuaineella. Pyyhi grillin ulkopinta kostealla rätillä. ÄLÄ käytä uudin puhdistusainetta tai muita kodinpuhdistusaineita. Varmista savustimen täysi kuivuminen.
- Puhdista lämpötila-anturi (kuvassa) säännöllisin väliajoin miedolla astianpesuaineella varmistaaksesi grillin lämpötilalukemien tarkkuus tulevaisuudessa. Varmista savustimen täysi kuivuminen.
- Tuhkan viilentymisen jälkeen, puhdista tuhka-astia ja piipun sisäpuoli jokaisen käytön jälkeen tuhkan, jäännösten ja pölyn poistamiseksi.



- Tyhjennä tuhka-astia aina käytön jälkeen sen jälkeen kun tuhka on täysin jäähtynyt. Tämä auttaa pidentämään tuhka-astian käyttöikää.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.
- Peitä ja säilytä grilli aina suojaisessa, KUIVASSA PAIKASSA. Varastoi vasta, kun tuli on kokonaan sammunut ja kaikki pinnat ovat kylmiä. Säilytä lämpömittarit sisätiloissa.
- Kun savustin ei ole jatkuvassa käytössä ja se on peiteltynä, tarkista sen kunto ajoittain ruosteen ja eroosion varalta.

Vianmääritys

ONGELMA	SYY	MAHDOLLINEN RATKAISU
Nollaus vuotanut ohjauspaneelissa.	Virta POIS PÄÄLTÄ.	Paina paneelissa olevaa käynnistysnappia.
	Ei kytketty.	Kytke ohjauspaneeli virtalähteeseen ja virranlähde pistorasiaan.
	Katkaisin vuotaa.	Tarkista pistorasia ja asenna se tarvittaessa uudelleen.
	Ohjaimen toimintahäiriö.	Masterbuiltin Asiakaspalveluun. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Tuuletin POIS PÄÄLTÄ.	Savustin on saavuttanut halutun lämpötilan.	Kun lämpötila on saavutettu, tuuletin sammuu. Kun lämpötila laskee kohdelämpötilan alapuolelle, tuuletin käynnistyy uudelleen. Tuuletin jatkaa automaattista säätämistä asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi.
	Piipun kansi on auki.	Turvallisuuden vuoksi piippu on varustettu sammutuskytkimillä tuulettimen aiheuttaman tulipalon estämiseksi kannen ollessa auki. Ovien sulkeminen kytkee tuulettimen kytkimet päälle, jolloin se jatkaa normaalia toimintaa.
	Hiiliovi on auki.	
	Tuuletin on irrotettu ohjauspaneelista.	Tarkista, että tuuletin on paikoillaan.
	Tuuletin on irrotettu ohjauspaneelista.	
	Kytkinten puhdistaminen	Paina kannen / oven kytkintä nopeasti alas 10x varmistaaksesi, että kosketuspisteet ovat puhtaat, eivätkä tartu kiinni. Kytkimen nopea painaminen ja vapauttaminen auttaa puhdistamaan kosketuspisteet.
	Virhe 3	Lue lisää alapuolella.
Ohjaimen näyttämä lämpötila on väärä.	Lämpömittari ei ole kunnolla kiinni.	Tarkista, että mittari on paikoillaan.
	Lämpömittari on likainen.	Puhdista mittari varoen.
Hidan lämpiäminen.	Sulkulevyjä ei ole poistettu.	Poista sulkulevyt savustimesta.
	Liian vähän hiiltä.	Uudelleentäytä piippu hiilellä.
	Grillin kansi on auki.	Sulje piipun kansi.
	Tuuletin on pois päältä.	Katso kohta "Tuuletin POIS PÄÄLTÄ."
Piipusta tulee liikaa savua.	Piipun kannen tiiviste on löysällä.	Kiristä piipun kannen salpa.
	Hiilioven tiiviste on löysällä.	Kiristä hiilioven salpa.
	Löysä tiiviste piipun yläosan ja keskiosan välillä.	Poista lämpötiiviste ja kiristä ruuvit piipun yläosan ja keksiosan välillä sen jälkeen kun piippu on jäähtynyt kokonaan.
Virhe 1	Lämpömittari ei ole kunnolla kiinni.	1. Tarkista, että mittari on paikoillaan. 2. Irrota ohjauspaneeli virtalähteestä, odota 10 sekunttia ja yhdistä uudelleen.
Virhe 2	Lihamittarin toimintavirhe.	Masterbuiltin Asiakaspalveluun. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Virhe 3	Grilli ylikuumentuu.	1. Sammuta grilli. 2. Tarkista ylikuumenemisen syy. • Rasvatuli. • Tuulettimen toimintavirhe. 3. Käynnistä grilli uudelleen.
Virhe 4	Hiili ei syty.	1. Varmista, että sulkulevyt on poistettu. 2. Varmista, että piipun kansi ja hiilikansi ovat kiinni. 3. Varmista, että grillissä on hiiliä. 4. Varmista, ettei tuhka-astiassa ole vanhaa tuhkaa tai ettei se tuki astiaa. Ravista ritilää vanhan tuhkan poistamiseksi. 5. Käynnistä grilli uudelleen.
Virhe 5	Lämpömittarin lämpötila on yli 148°C.	1. Irrota lämpömittari grillistä suojakäsineitä käyttäen. 2. Irrota ohjauspaneeli. 3. Anna lämpömittarin jäähtyä kokonaan.
Huono WiFi-yhteys	Heikko signaali.	1. Kallista ohjaimen takana oleva antenni osoittamaan maahan

MASTERBUILT®

Älä huoli: me olemme täällä apunasi.

Asiakaspalvelu

masterbuilt.com/contact-us

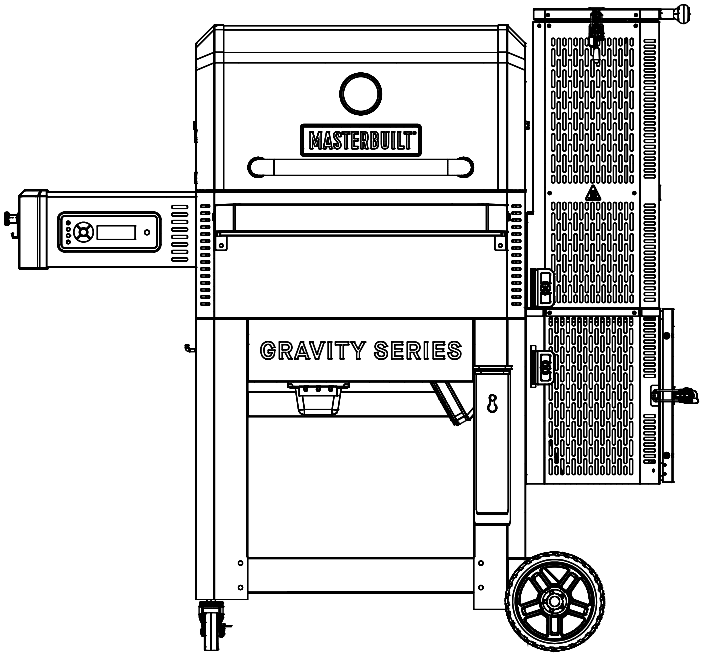
@masterbuilt

masterbuilt.com



MASTERBUILT

Willkommen in der Familie, fangen wir an.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Digitaler Holzkohlegrill + Smoker

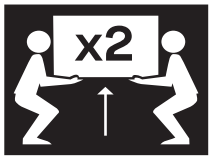
Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf folgende Modellnummer(n)

MB20042221

Ihre Modellnummer

Herstellungsdatum - Seriennummer

Diese Nummern sind auf dem Typenschild des Grills zu finden.



Es wird empfohlen, dass die Montage von zwei Personen ausgeführt wird

WICHTIG

Bitte diese Informationen sofort notieren und zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Platz aufbewahren

Bedienungsanleitung Code: 9804200023 220510-GH

Meistern Sie es. Masterbuilt.

WARNUNG

- Diese Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch dieses Geräts notwendig sind.
- Vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts alle Warnungen und Anweisungen lesen und befolgen.
- Diese Betriebsanleitung für spätere Nachschlagzwecke behalten.

Nichtbefolgen dieser Anweisungen könnte Brand, Explosion oder Verbrennungsgefahr zur Folge haben, die Sachschaden, Verletzungen oder Tod verursachen könnten.

KOHLENMONOXIDGEFAHR

- Das Verbrennen von Holzschnitzeln, Holzklötzen, Holzpellets, Holzkohle und Propangas gibt Kohlenmonoxid ab, das geruchsfrei ist und tödlich sein kann.
- Holzschnitzel, Holzklötze, Holzpellets, Holzkohle oder Propangas NICHT in Innenbereichen wie Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder sonstigen geschlossenen Bereichen verbrennen.
- NUR IM FREIEN in gut belüfteten Bereichen benutzen.

WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN

ALLE ANWEISUNGEN LESEN

- Den Grill stets entsprechend aller anwendbarer örtlichen, nationalen und bundesstaatlichen Brandschutzordnungen benutzen.
- Vor jedem Gebrauch alle Muttern, Schrauben und Bolzen überprüfen, um sicherzustellen, dass sie fest und sicher sitzen.
- Den Grill niemals unter Überkopfkonstruktionen wie Dacheindeckungen, Carports, Markisen oder Überhängen betreiben.
- Der Grill ist NUR ZUR PRIVATEN ANWENDUNG IM FREIEN GEDACHT.
- Niemals im Inneren von geschlossenen Bereichen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten benutzen.
- Niemals in oder auf Wohnmobilen oder Booten benutzen.
- Mindestens 3 m Abstand von Überkopfkonstruktionen, Wänden, Geländern oder sonstigen Strukturen halten.
- Einen Mindestabstand von 3 m von allen brennbaren Materialien wie z. B. Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Gestrüpp, Papier oder Leinwänden halten.
- Den Grill niemals zu anderen Zwecken als den dafür beabsichtigten Gebrauch benutzen. Dieser Grill ist NICHT zum kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Nicht von Masterbuilt Manufacturing, LLC geliefertes Aufsatzzubehör wird NICHT empfohlen und könnte Verletzungen verursachen.
- Der Gebrauch von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder ihn sicher zu benutzen, beeinträchtigen.
- Halten Sie beim Gebrauch des Grills stets ein Feuerlöschgerät bereit.
- Beim Grillen mit Öl oder Fett sollten Sie ein Feuerlöschgerät mit BC- oder ABC-Pulver bereithalten.
- Im Fall eines Öl- oder Fettbrandes nicht versuchen, den Brand mit Wasser zu löschen. Sofort die Feuerwehr rufen. Ein Feuerlöschgerät mit BC- oder ABC-Pulver kann den Brand unter gewissen Umständen unter Kontrolle halten.
- Den Grill auf einer ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche benutzen, wie z. B. Erde, Beton, Ziegel oder Stein. Es kann sein, dass eine Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) zu diesem Zweck nicht angemessen ist.
- Der Grill MUSS auf dem Boden stehen. Den Grill nicht auf Tische oder Arbeitsoberflächen stellen. Den Grill NICHT über unebene Oberflächen ziehen.
- Den Grill nicht auf hölzernen oder entflammbaren Oberflächen benutzen.

⚠ WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN ⚠

- Den Grill unbehindert und frei von brennbaren Stoffen wie z. B. Benzin und anderen entflammbaren Dämpfen und Flüssigkeiten halten.
- Den Grill nicht unbewacht lassen.
- Kinder und Haustiere stets vom Grill fernhalten. Kindern darf die Benutzung des Grills NICHT erlaubt werden. Strikte Überwachung ist erforderlich, wenn Kinder oder Haustiere sich in dem Bereich, wo der Grill benutzt wird, befinden.
- Gestatten Sie NIEMANDEM während der Benutzung des Grills oder nach der Benutzung, bis er sich abgekühlt hat, um den Grill herum Aktivitäten durchzuführen.
- Im Grill nie Glas, Plastik, oder keramikbeschichtetes Kochgeschirr benutzen. Während des Gebrauchs nie leeres Kochgeschirr in den Grill geben.
- Den Grill während des Gebrauchs nie fortbewegen. Vor dem Fortbewegen oder der Lagerung den Grill vollkommen abkühlen lassen (bis auf unter 45°C).
- Den Grill nicht lagern, wenn sich heiße Asche oder Holzkohle im Inneren des Grills/Trichters befindet. Erst lagern, wenn das Feuer vollkommen erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Den Grill nie als Heizgerät benutzen („KOHLENMONOXIDGEFAHR“ LESEN).
- Der Grill und die Trichter-Hitzeschutze sind HEISS während der Grill in Gebrauch ist und bleiben danach eine Zeit lang HEISS sowie während des Abkühlvorgangs. Mit VORSICHT vorgehen. Schutzhandschuhe/-fausthandschuhe tragen.
- Beim Entfernen von Esswaren vom Grill vorsichtig sein. Alle Oberflächen sind HEISS und könnten Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe/-fausthandschuhe tragen oder lange, stabile Kochwerkzeuge zum Schutz gegen heiße Oberflächen oder Spritzer von Grillflüssigkeiten tragen.
- Um Personenschaden und Beschädigung des Grills oder Überlaufen/Spritzen heißer Grillflüssigkeiten zu vermeiden, den Grill NICHT anstoßen oder rammen.
- HEISSE Oberflächen nicht anfassen.
- Der Grill ist während des Gebrauchs heiß. Zur Vermeidung von Verbrennungen, Gesicht und Körper von Türen und Belüftungsöffnungen fernhalten. Während des Gebrauchs werden Dampf und Heißluft abgegeben.
- Der Trichter-Hitzeschutz, der Trichter-Deckel und -verschluss, die Trichter-Aschetür und -verschluss sind HEISS während der Grill in Gebrauch ist sowie während des Abkühlvorgangs. Beim Arbeiten mit und in der Nähe von diesen Komponenten Schutzhandschuhe tragen.
- Der Grill hat eine offene Flamme. Hände, Haare und Gesicht von Flamme und brennender Holzkohle fernhalten. Beim Anzünden NICHT über den Grill lehnen. Lose Haare und Kleidung könnten Feuer fangen.
- Die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung dürfen NICHT blockiert sein.
- Die Grillroste nicht mit Metallfolie bedecken. Dies würde Wärme einfangen und könnte den Grill beschädigen.
- HEISSE Kohlen oder Asche nie unbewacht lassen.
- Asche nicht entfernen, während Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Hände, Haare und Gesicht von der brennenden Kohle fernhalten. Während des Betriebs Vorsicht mit losen Haaren und Kleidung walten lassen, denn sie könnten Feuer fangen.
- Beim Gebrauch dieses Grills oder beim Arbeiten mit Feuer Schutzhandschuhe tragen. Beim Zufügen von Holz oder Holzkohle Schutzhandschuhe tragen oder lange, stabile Kaminwerkzeuge benutzen.
- Zum Anzünden von Holzkohle nie für Holzkohle bestimmte Zündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder andere hochvolatile Flüssigkeiten benutzen.
  Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder Tod verursachen.
- Den Holzkohletrichter nie überfüllen. Dies kann ernsthafte Verletzungen sowie Beschädigung des Grills verursachen.
- Kalte Asche entsorgen, indem sie in Aluminiumfolie gelegt wird, mit Wasser durchnässt wird und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt wird.
- Bei der Anwendung von elektrischen Geräten sollten wesentliche Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, einschließlich folgende: 1) Das Gerät nicht einstecken, bis es vollkommen zusammengebaut und gebrauchsfertig ist. 2) Nur eine genehmigte geerdete Netzsteckdose benutzen. 3) Nicht während eines Gewittersturms benutzen. 4) Das Gerät niemals Regen oder Wasser aussetzen.
- Zum Schutz gegen Stromschlag das Kabel, den Stecker oder die Bedientafel nie in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, oder wenn am Gerät irgendeine Art von Funktionsstörung oder Schaden aufgetreten ist.
- Verlängerungskabel können benutzt werden, wenn sie mit Vorsicht angewendet werden. Wenn ein Verlängerungskabel benutzt wird:

⚠ WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN ⚠

1) die vermerkte Stromanforderung des Netz- oder Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch wie die Stromanforderung des Geräts sein; und 2) das Kabel sollte so angelegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo es von Kindern heruntergezogen werden könnte oder man versehentlich darüber stolpern könnte.

- Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreiadriges Kabel sein.
- Zur Benutzung im Freien geeignete Verlängerungskabel müssen zusammen mit zur Benutzung im Freien geeigneten Produkten angewendet werden und mit dem Suffix „W“ und mit der Angabe „zur Benutzung im Freien geeignet“ gekennzeichnet sein.
- VORSICHT! Um Stromschlagrisiko zu vermeiden, Verlängerungskabelanschluss trocken und vom Boden entfernt halten.
- Kabel nicht auf heiße Oberflächen hängen oder sie berühren lassen.
- Nicht auf oder in der Nähe von einem heißen Gasbrenner oder in einen geheizten Ofen legen.
- Zum Ausstecken, die Bedientafel auf „OFF“ [aus] stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät außer Betrieb ist sowie vor der Reinigung. Das Gerät vollkommen abkühlen lassen, bevor Innenteile hinzugefügt oder entfernt werden.
- Dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher oder ähnlichen Vorrichtungen reinigen.
- Den Grill ausschließlich über glatte Oberflächen rollen.
- Der Grill darf niemals über Treppen oder unebene Flächen gerollt werden.
- Die Missachtung der Warnhinweise kann zu Beschädigungen des Grills und beim Benutzer zu Verletzungen führen.
- Den Trichter während des Gebrauchs nie öffnen. Sollte es erforderlich sein, Holzkohle während des Gebrauchs aufzufüllen, befolgen Sie die speziell für diesen Grill vorgegebene Auffüllanweisung und tragen Sie stets Schutzhandschuhe.
- Den Grill nie in Gebrauch nehmen, wenn die Temperatursonde entfernt ist. Dies kann dazu führen, dass der Grill überhitzt und kann ernsthafte Körperverletzungen und/oder Beschädigungen am Grill verursachen.
- Nach jedem Gebrauch die Wärmeaufnahme- und Luftzufuhrschieber installieren.
- Vor jedem Gebrauch die Wärmeaufnahme- und Luftzufuhrschieber entfernen.
- Den Grill nie in Gebrauch nehmen, solange die Wärmeaufnahme- und Luftzufuhrschieber installiert sind. Dies könnte den Grill beschädigen.
- Nicht in Innenbereichen anwenden!
- WARNUNG! Zum Entzünden oder Wiederentzünden keinen Spiritus oder Benzin anwenden! Nur EN 1860-3 entsprechende Feueranzünder anwenden!
- WARNHINWEIS: Gefahr eines elektrischen Schlags. Installieren Sie das Gerät nur an einer abgedeckten GFCI-Steckdose der Klasse A, die ein wetterfestes Gehäuse hat, wenn die Kappe des Anschlusssteckers eingesteckt oder entfernt ist.
- WARNHINWEIS: Nicht für die Verwendung mit Steckdosen geeignet, die nur wetterfest sind, wenn die Steckdose abgedeckt ist (Kappe des Anschlusssteckers nicht eingesteckt und Steckdosendeckel geschlossen).

Dieses Gerät entspricht dem/den lizenzfreien RSS-Standard(s) von Industry Canada. Der Betrieb unterliegt folgenden zwei Bedingungen:
(1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen, und
(2) Dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, auch Störungen, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

Dieses Gerät entspricht den für eine unkontrollierte Umgebung erlassenen IC-Strahlenbelastungsgrenzen. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Heizkörper und dem Körper des Anwenders installiert und bedient werden.

SICHERHEITSELEMENTE

Deckelschalter – *Verhindert das Überhitzen des Grills.*

- Wenn die Temperatur auf über 500°F eingestellt ist, wird der Regler die Grilltemperatur bei offenem Deckel auf 500°C regulieren. Sobald der Deckel geschlossen wird, wird der Grill auf die eingestellte Temperatur zurückgehen.
- Wenn die Temperatur auf unter 500°F eingestellt ist, wird der Regler die Temperatur bei offenem Deckel weiterhin auf die eingestellte Temperatur regulieren.

Trichterschalter – *Reduziert den Kamineffekt, wenn der Trichter geöffnet ist.*

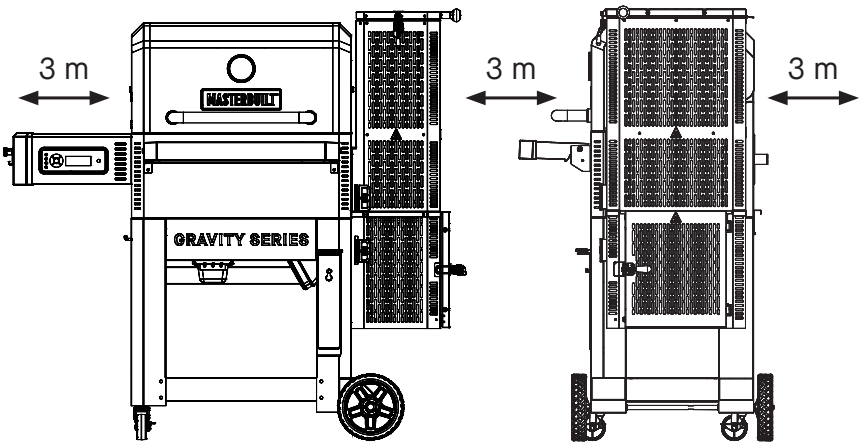
1. Trichterdeckel-Schalter: Der Lüfter stoppt, wenn der Trichterdeckel geöffnet wird. Der Lüfter startet neu, wenn der Trichterdeckel geschlossen wird.
2. Trichter-Aschetür-Schalter: Der Lüfter stoppt, wenn die Trichter-Aschetür geöffnet wird. Der Lüfter startet neu, wenn die Trichter-Aschetür geschlossen wird.

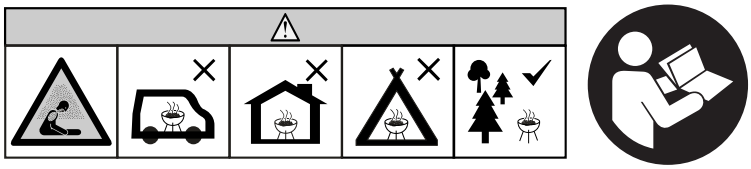
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Mit diesem Produkt werden keine Holzkohle oder Holzklötze geliefert.

Abstände zu Bauwerksteilen und sicherer Gebrauch

BITTE BEACHTEN: Einen Mindestabstand von 3 m von der Rück- und Oberseite zu Hauswänden, Geländern oder anderen entflammbaren Bauwerksteilen einhalten. Dieser Abstand sorgt für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Sollte nicht auf entflammbaren Materialien wie Decks und anderen entflammbaren Materialien benutzt werden.





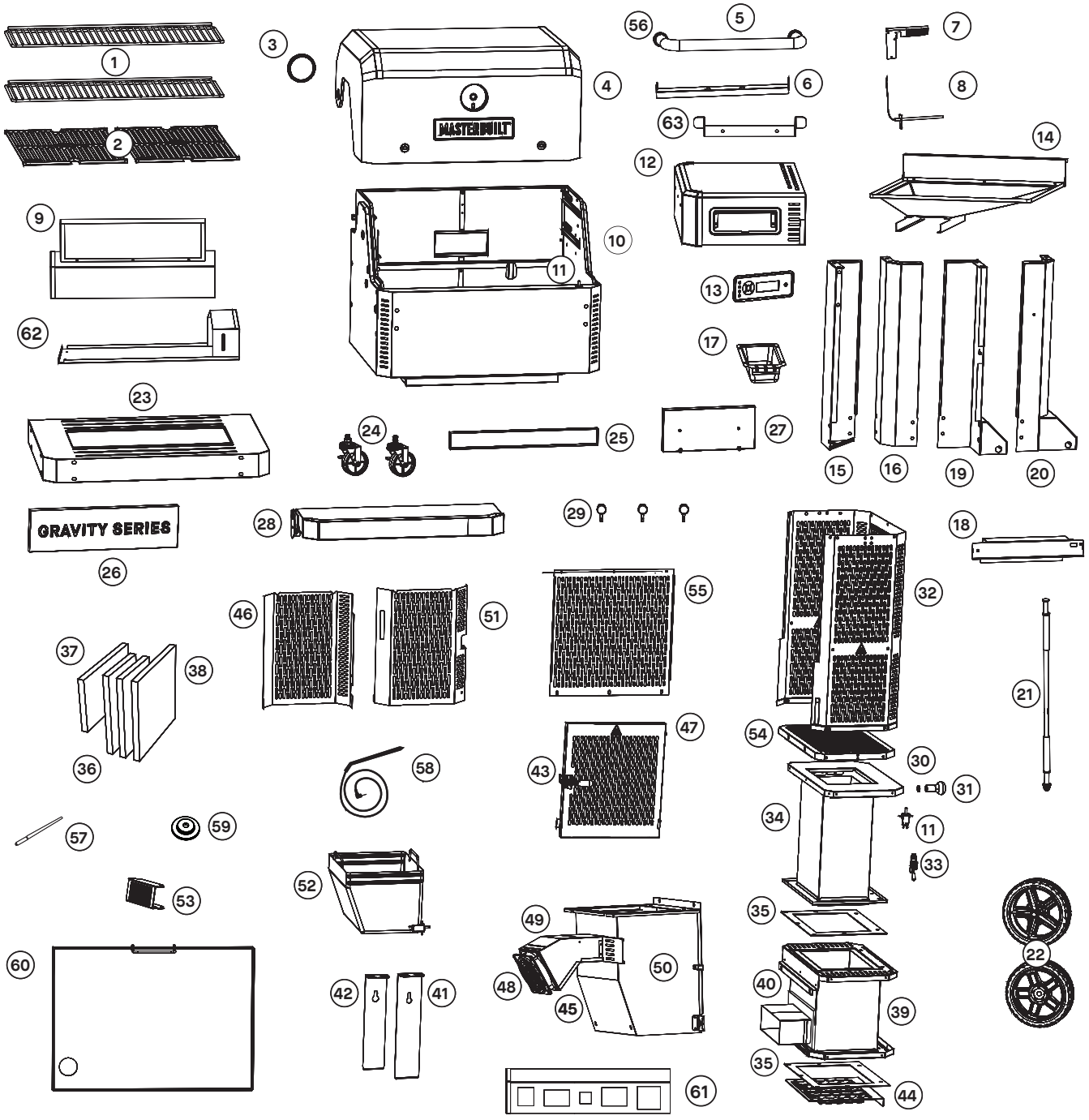
SCHAMOTTENSTEIN

Metallplatten
Die Metallplatten im unteren Teil des Trichters halten den Schamottenstein fest und schützen ihn während der Herstellungs- und Versandprozesse. Diese Metallplatten verbrennen und zerfallen in die Ascheschale. Sie sind für die Funktion des Grills nicht erforderlich, deshalb bieten wir diese Metallplatten nicht als Ersatzteile an. Wenn Sie den Grill auf höheren Temperaturen laufen lassen, zerfallen die Metallplatten schneller als bei niedrigeren Temperaturen.

Schamottenstein
Im Trichter der Gravity Series wird die Flamme auf einen 15 – 30 cm-großen Bereich beschränkt, der mit einem lebensmittelechten keramischen Schamottenstein verstärkt ist, der den höheren Temperaturen im unteren Teil des Trichters standhalten kann. Die Bestandteile der Keramik-Substanz sind durch die Zulassungsbehörde FDA (Food and Drug Administration) zur Anwendung in Lebensmitteln oder als bei Kontakt mit Nahrungsmitteln verwendeter indirekter Zusatzstoff genehmigt.

Der Schamottenstein nimmt Wärme vom Holzkohlefeuer auf und muss erst ausgewechselt werden, wenn ein Loch, das tiefer als 1,3 cm ist und einen Durchmesser von 13 cm hat, darin eingebrannt ist. Diese Schamottensteine sind durch Garantien gedeckte Teile und können auch nach Ablauf der Garantie als vollständiges Set (4 Schamottensteine mit temporären Metallplatten) gekauft werden. Mit einer gewissen anfänglichen Degradierung des Schamottensteins muss gerechnet werden, aber eine Verstetigung der Degradierung ist zu erwarten.

Ersatzteil Bildtafel



Teileliste

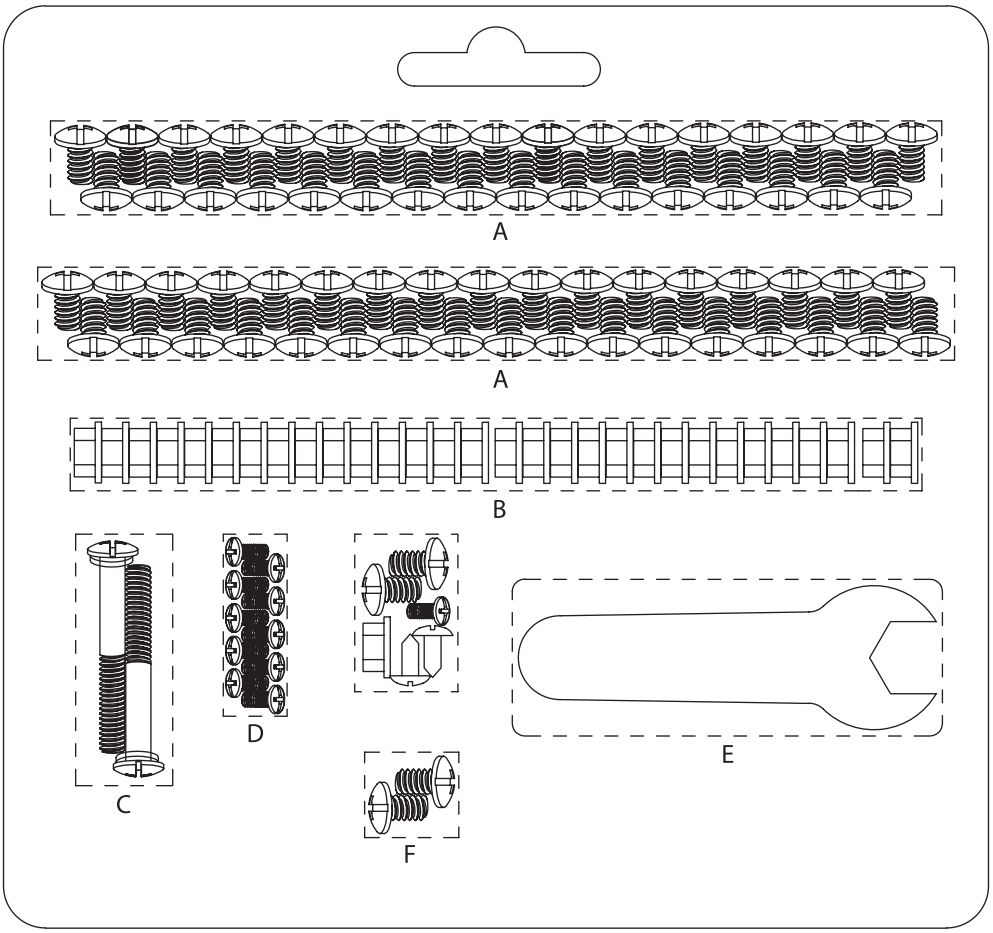
NR.	ANZAHL	BESCHREIBUNG	NR.	ANZAHL	BESCHREIBUNG
1	2	Räucher-/Wärmeroste	33	1	Trichterdeckel-Riegel
2	2	Räucher- + Anbratroste	34	1	Trichter-Baugruppe, oben
3	1	Temperaturanzeige	35	2	Trichter-Dichtungsring
4	1	Deckelsatz	36	2	Schamottstein vorne/hinten
5	1	Stielrohr	37	1	Linker Schamottstein
6	1	Heizkreisverteilerhalterung	38	1	Rechter Schamottstein
7	1	Temperatursondenhalterung	39	1	Trichter-Baugruppe - Mitte
8	1	Temperatursonde	40	1	Grill-Wärmeaufnahme-Faserabstandhalter
9	1	Heizkreisverteiler (Grillplatte)	41	1	Wärmeaufnahme-Schieber (groß)
10	1	Gehäuse-Baugruppe	42	1	Lufteintritt-Schieber (klein)
11	3	Deckel-/Türschalter	43	1	Trichter-Türverschluss
12	1	Seitenregal-Baugruppe	44	1	Holzkohlrost-Baugruppe
13	1	Regler-Baugruppe	45	1	Lüfter-Halterung
14	1	Bodenschale-Baugruppe	46	1	Trichter-Wärmeschutz – Rückseite unten
15	1	Linkes Hinterbein-Baugruppe	47	1	Trichtertür-Baugruppe
16	1	Linkes Vorderbein-Baugruppe	48	1	Lüfter
17	1	Fettauffangschale	49	1	Lüfterhaube
18	1	Seitliche Beinhalterung rechts	50	1	Trichter-Baugruppe, Unterseite
19	1	Rechtes Hinterbein	51	1	Trichter-Wärmeschutz, untere Vorderseite
20	1	Rechtes Vorderbein	52	1	Ascheschale-Baugruppe
21	1	Radachse mit Kontermutter 3 Buchsen / 2 Unterlegscheiben	53	1	Verteiler Ascherost
22	2	Rad 20,3 cm	54	1	Trichterdeckel-Baugruppe
23	1	Unteres Regal Baugruppe	55	1	Trichter-Abschirmung
24	2	Rolle 7,6 cm	56	2	Deckelgriff-Boden
25	1	Hinterbeinhalterung	57	1	Antenne
26	1	Vorderbeinhalterung	58	1	Fleischsonde
27	1	Seitliche Beinhalterung links	59	2	Deckelhalter-Unterlegscheibe
28	1	Vorderregal-Baugruppe	60	1	Grillplatte
29	3	Werkzeugaufhänger	61	1	Heizkreisverteiler (Grill)
30	1	Trichterdeckelgriff-Unterlegscheibe	62	1	Heizkreisverteiler-Boden
31	1	Trichterdeckelgriff	63	1	Kabelführungs-Halterung
32	1	Trichter-Hitzeschutz, oben		1	Netzkabel / 3-teiliger Stecker - nicht abgebildet

- **VOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCHLESEN.**
- Auf einer sauberen und flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, die Montage auf Kartonpapier durchzuführen, um Ölrückstände oder Kratzer auf Fußböden zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen. Die Trichterdichtung besteht aus Glasfaser, die hautirritierend wirkt.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubenzieher, Verstellschlüssel, 19mm-Steckschlüssel.
- Ungefähre Montagezeit: 1 Stunde, 45 Minuten.
- Es wird empfohlen, dass die Montage von zwei Personen vorgenommen wird, um die Montage zu erleichtern und die erforderliche Zeit zu verkürzen.
- Das eigentliche Produkt kann sich von der Abbildung unterscheiden.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte schon in der Fabrik abgeschlossen wurden.
- **Vor Gebrauch alle gedruckten Etiketten vom Grill und vom Trichter entfernen.**

STOP

WENDEN SIE SICH NICHT AN DEN HÄNDLER, um Unterstützung bei der Installation oder fehlende oder defekte Teile zu erhalten. Bitte wenden Sie sich an den MASTERBUILT-Kundendienst unter www.masterbuilt.com/pages/support. Bitte halten Sie die Modellnummer und Seriennummer bereit. Diese Nummern finden Sie auf dem silbernen Typenschild auf dem Grill.

Hardware

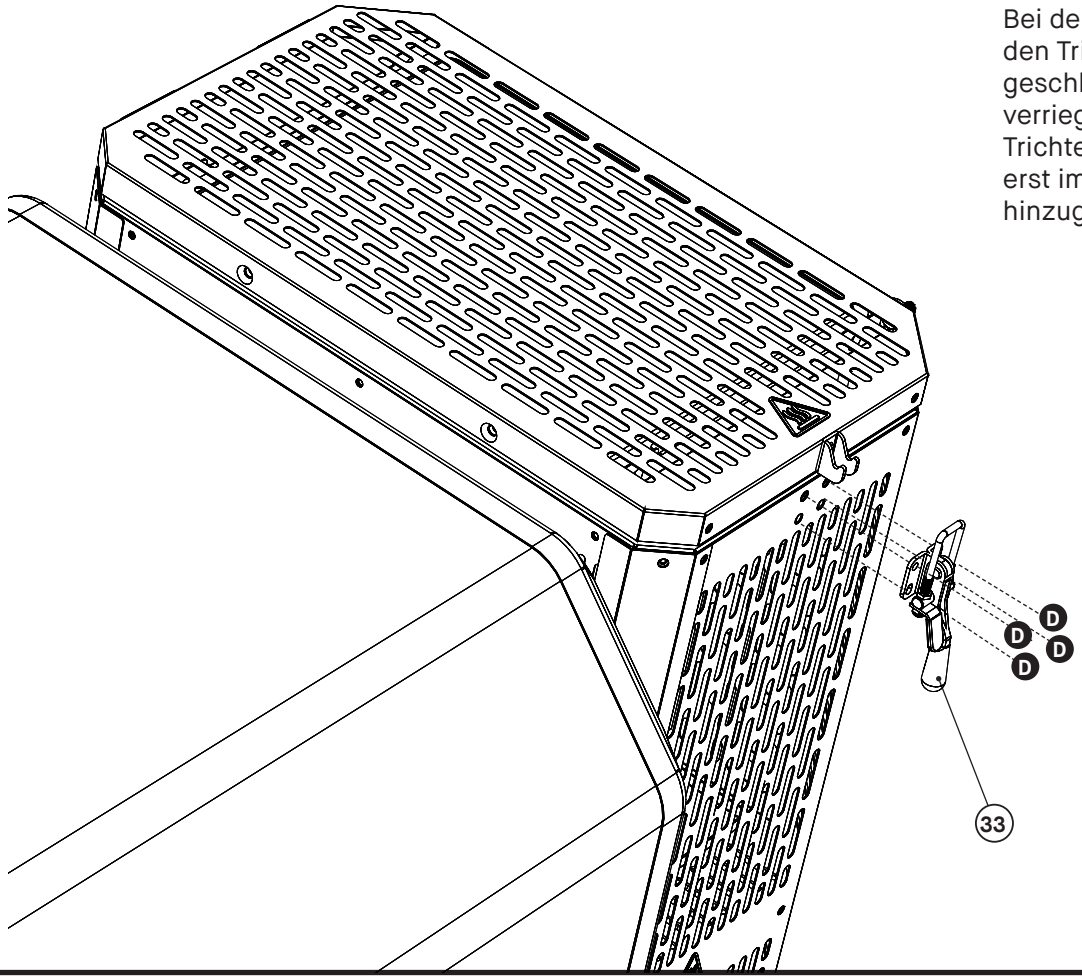


CODE	ANZAHL	BESCHREIBUNG
A	67	M6x12 Schraube
B	30	M6 Sechskantmutter
C	2	M6x48 Schraube mit Sicherungsscheibe
D	10	M4x10 Schraube
E	1	Werkzeug
F	2	M6x12

Montage

1

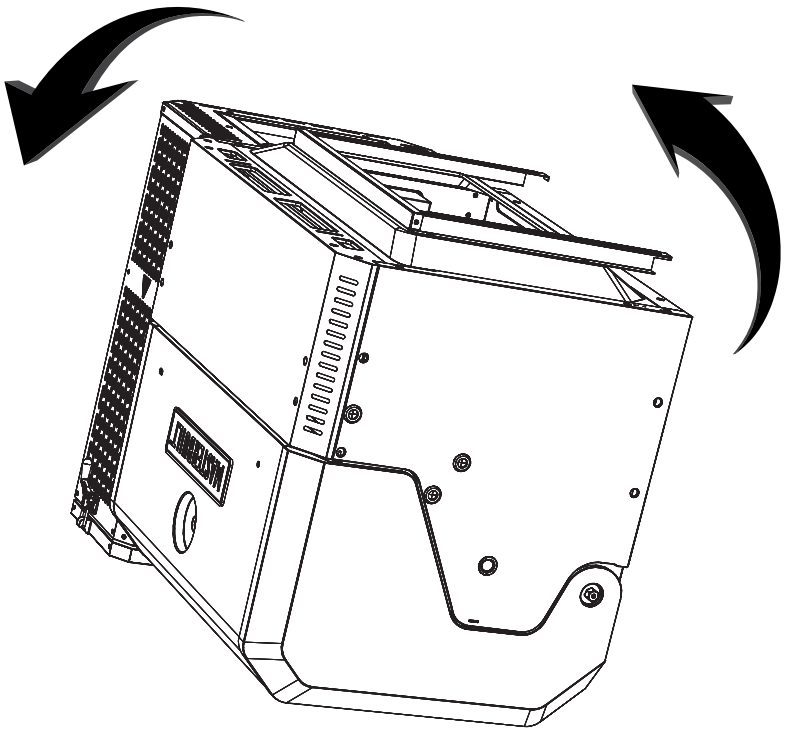
D
X4



Bei der weiteren Montage den Trichterdeckel geschlossen und verriegelt halten. Der Trichterdeckel-Griff sollte erst im Arbeitsschritt Nr. 24 hinzugefügt werden.

2



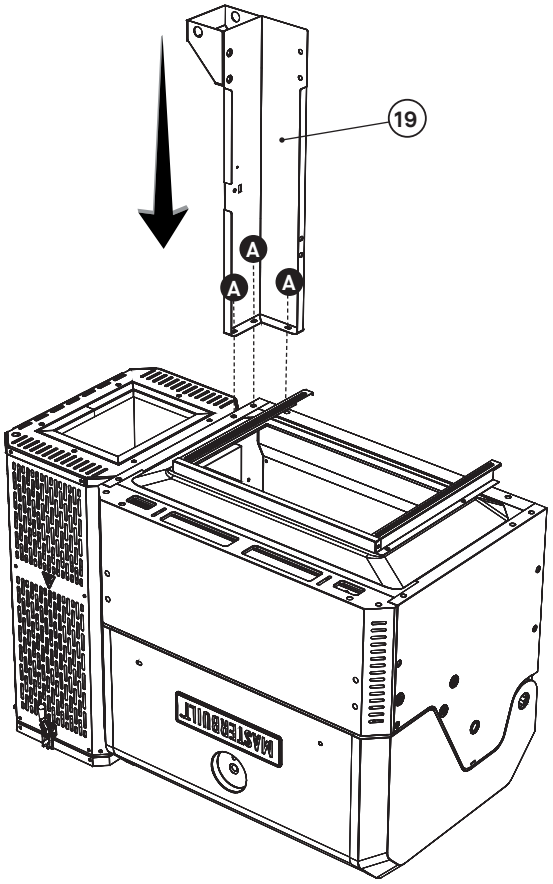


Zur Vermeidung von Verletzungen und Beschädigung des Grills, lassen Sie sich von jemandem dabei helfen, den Grill auf seiner Haube auf Kartonpapier zu heben, um Kratzer zu verhüten.

Montage

3

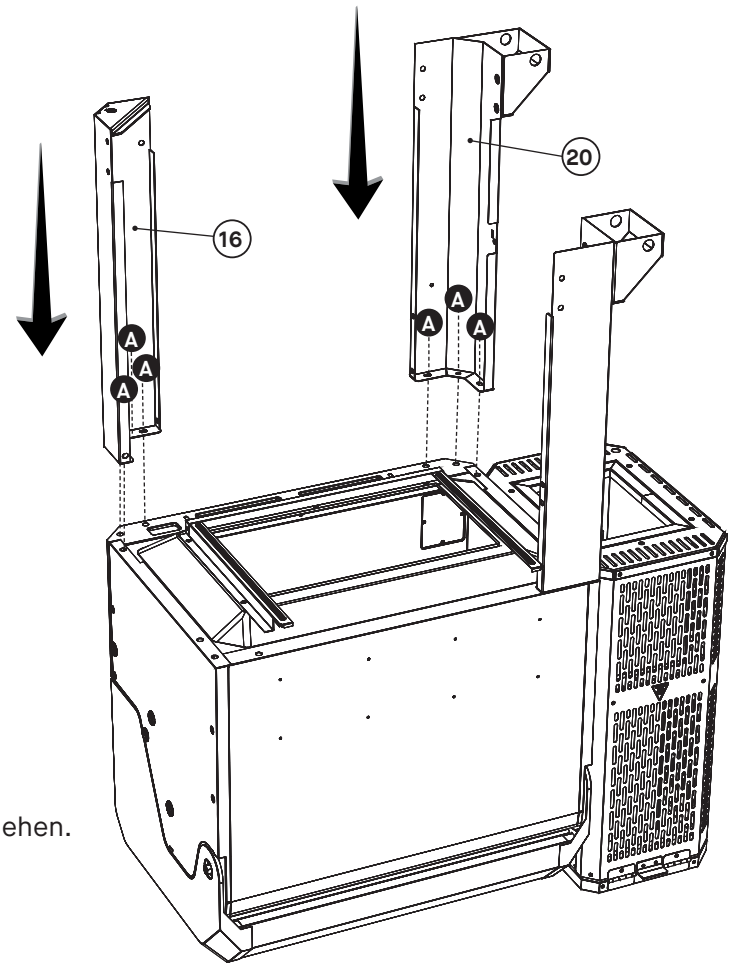
A
X3



Schrauben nicht vollständig anziehen.

4

A
X6



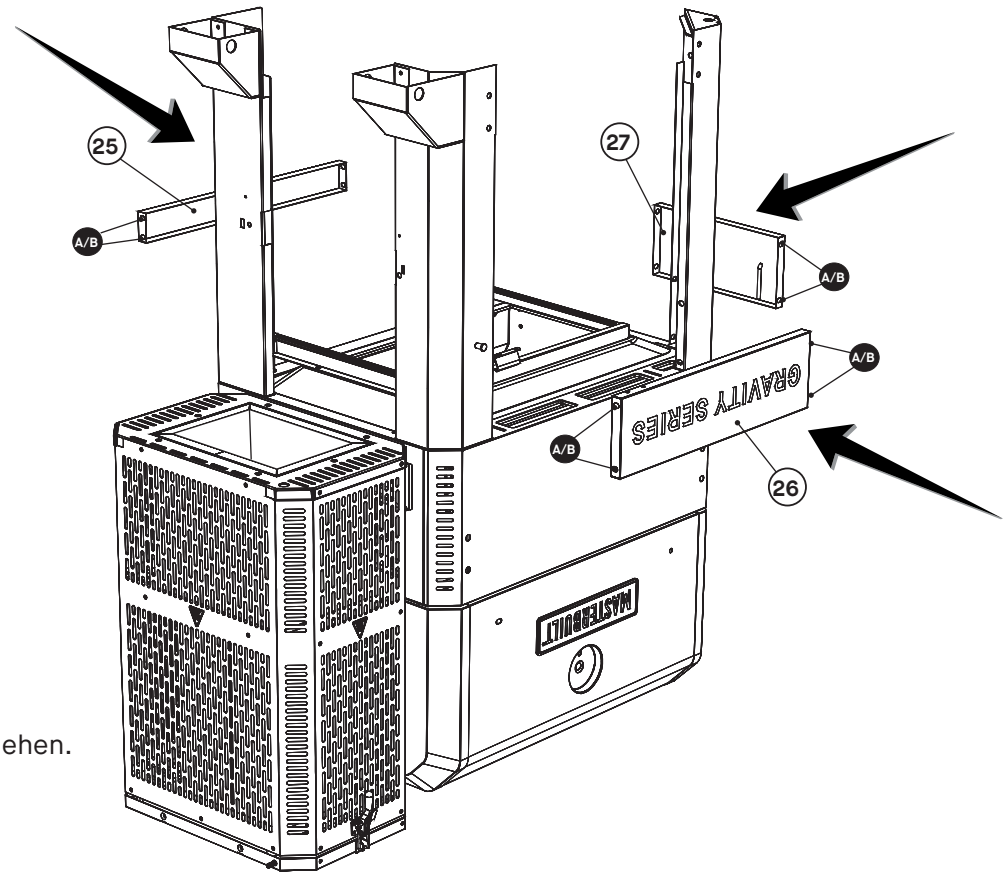
Schrauben nicht vollständig anziehen.

Montage

5

A
X8

B
X8

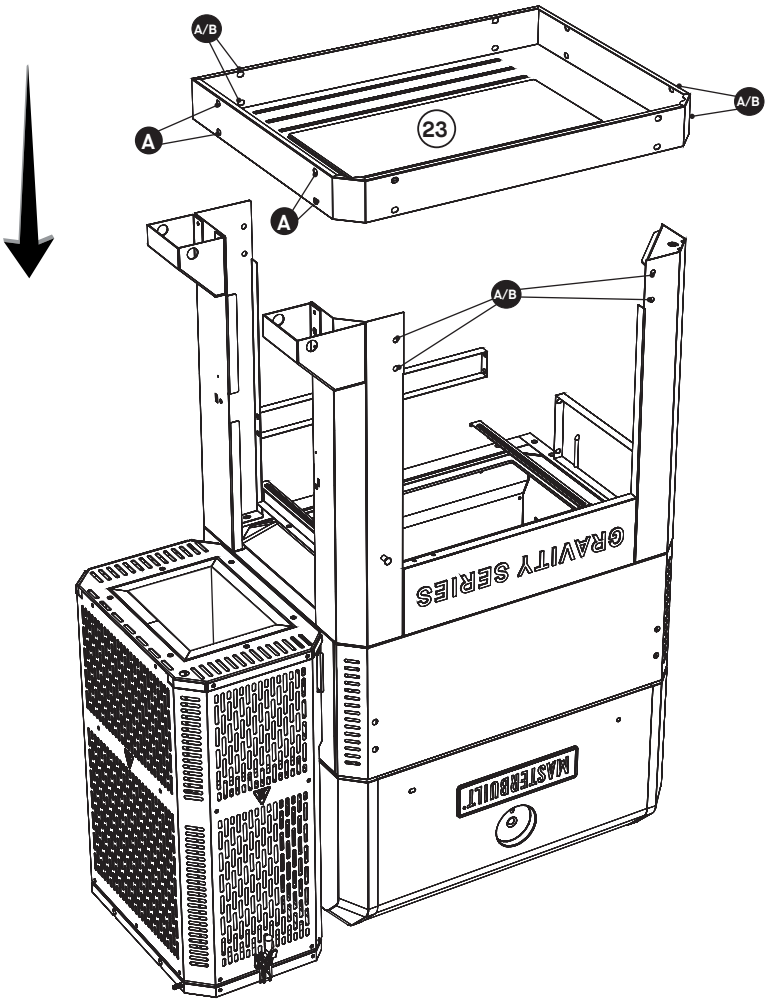


Schrauben nicht vollständig anziehen.

6

A
X12

B
X8



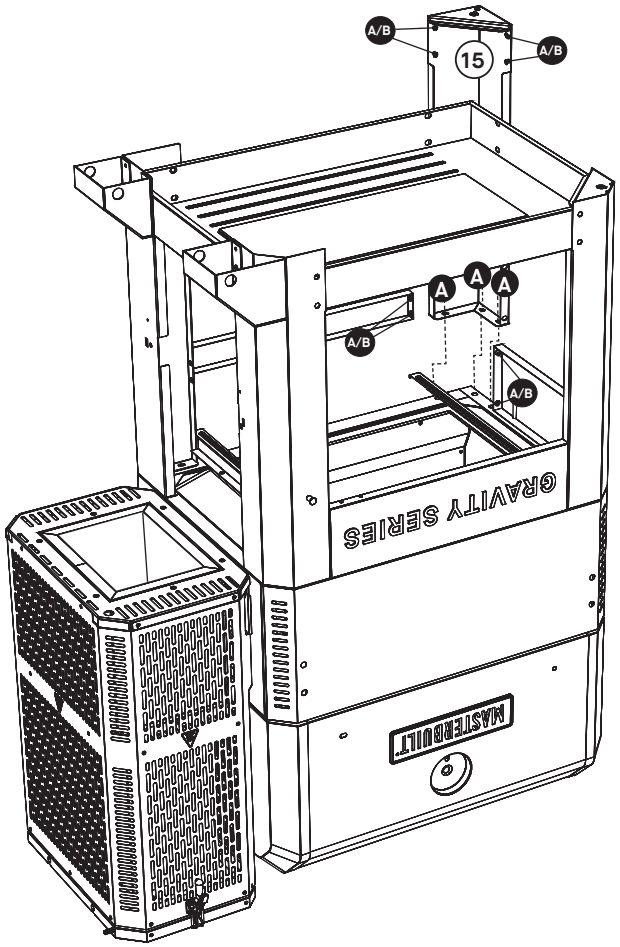
Schrauben nicht vollständig anziehen.

Montage

7

A
X11

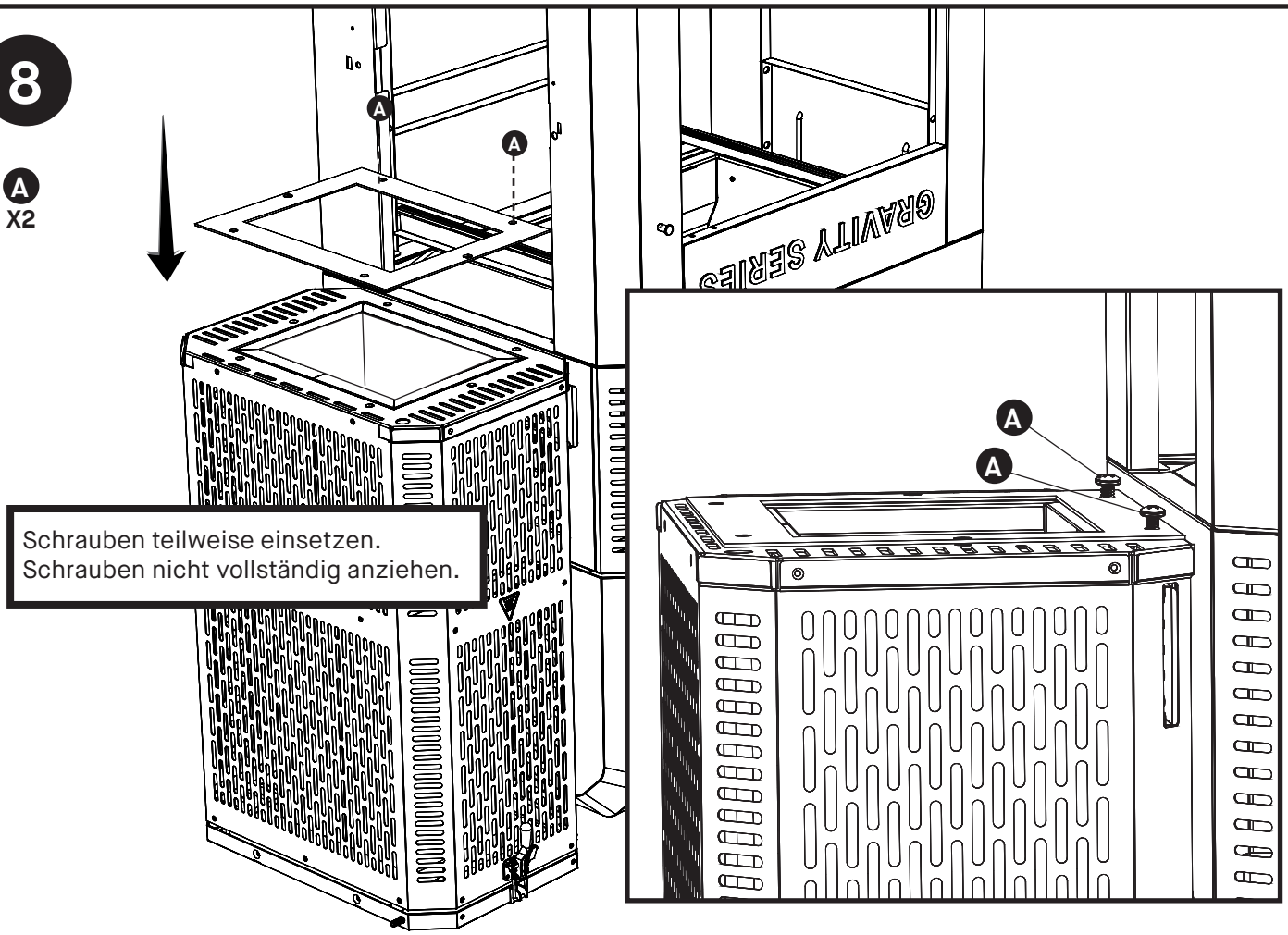
B
X8



Schrauben nicht vollständig anziehen.

8

A
X2

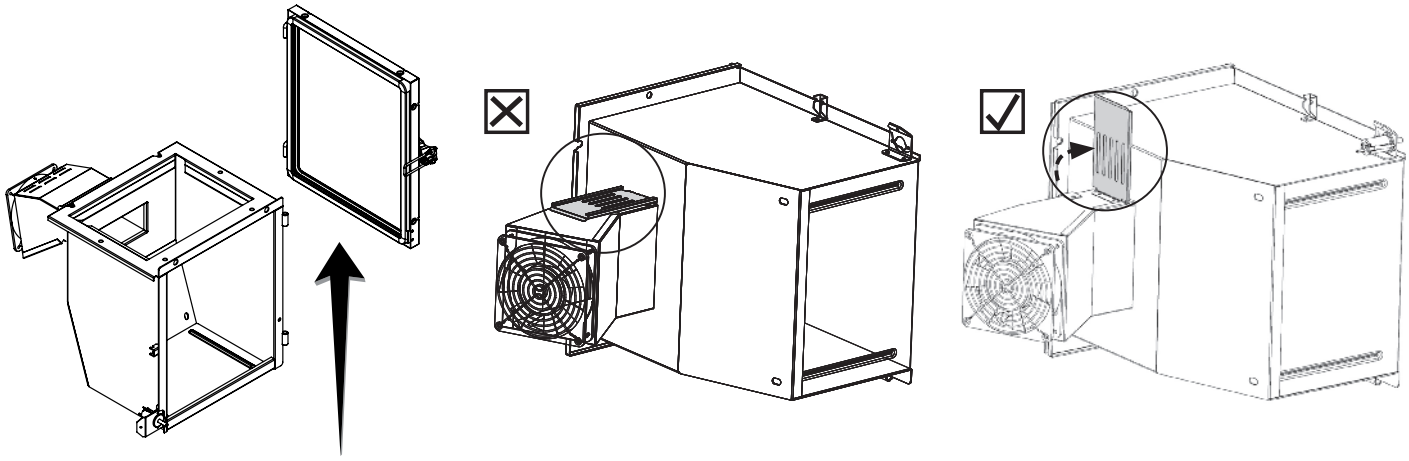


Schrauben teilweise einsetzen.
Schrauben nicht vollständig anziehen.

Montage

9

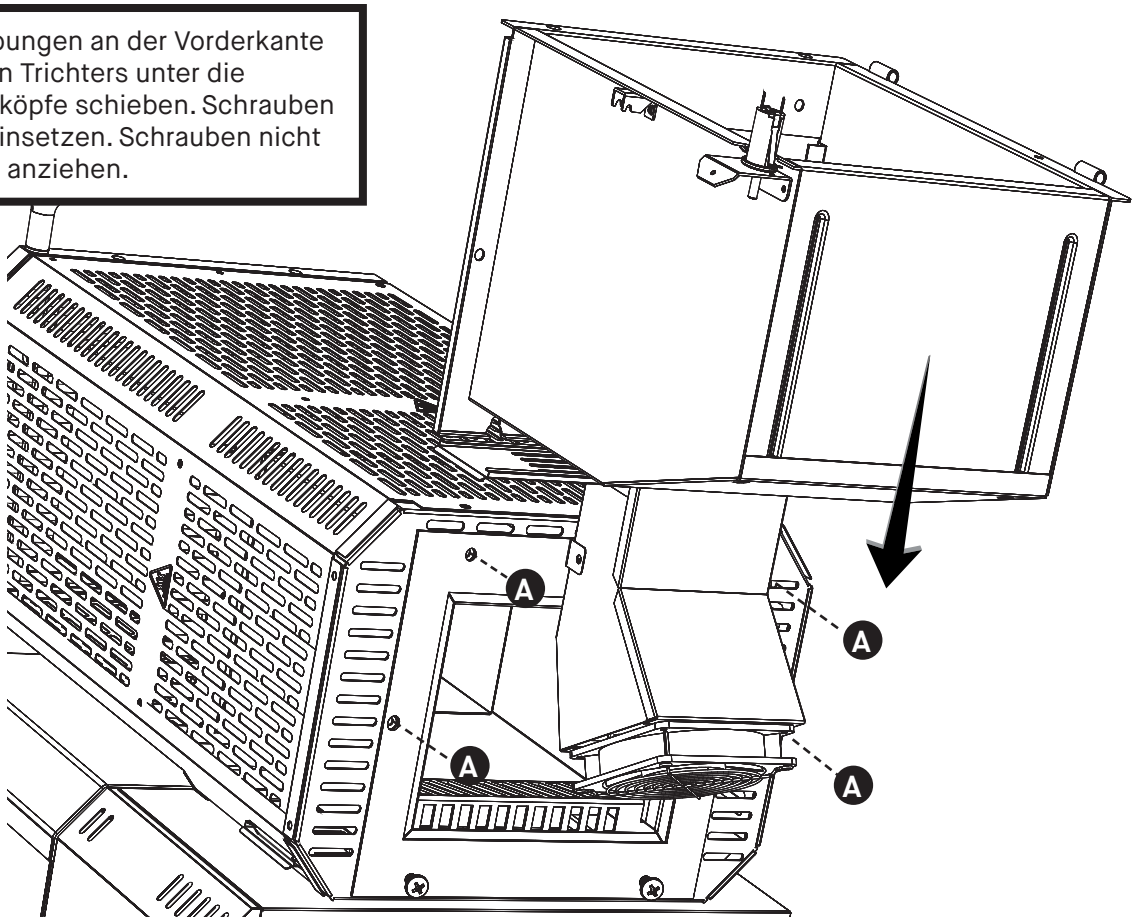
Auf dem Trichter das eingekreiste Teil vom Lüfter aus in Richtung des Trichters biegen. Zu beachten: Diese Teil nur so weit wie notwendig biegen. Durch zu häufiges Biegen könnte es beschädigt werden.



10

A
X4

Die Einkerbungen an der Vorderkante des unteren Trichters unter die Schraubenköpfe schieben. Schrauben teilweise einsetzen. Schrauben nicht vollständig anziehen.

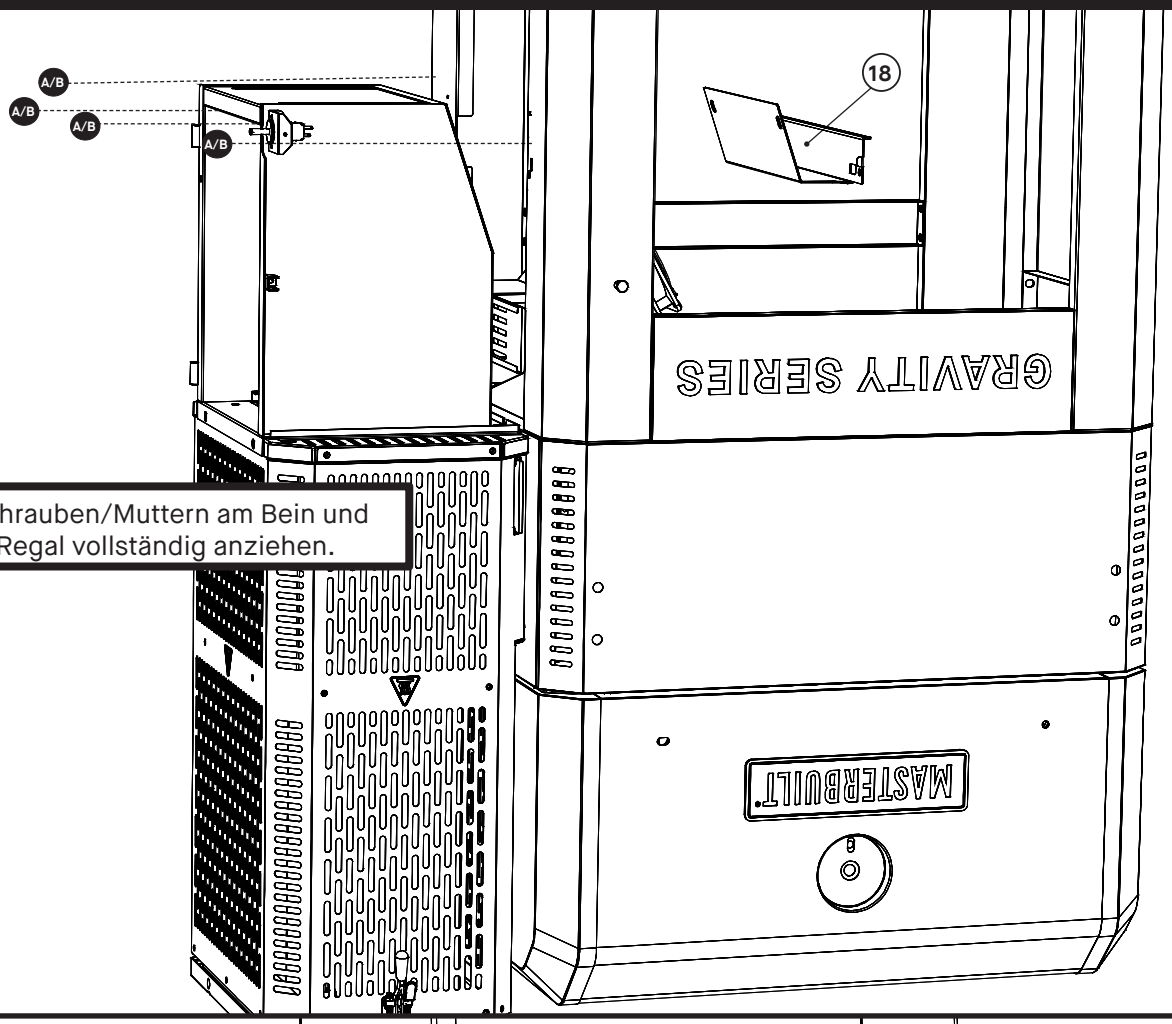


Montage

11

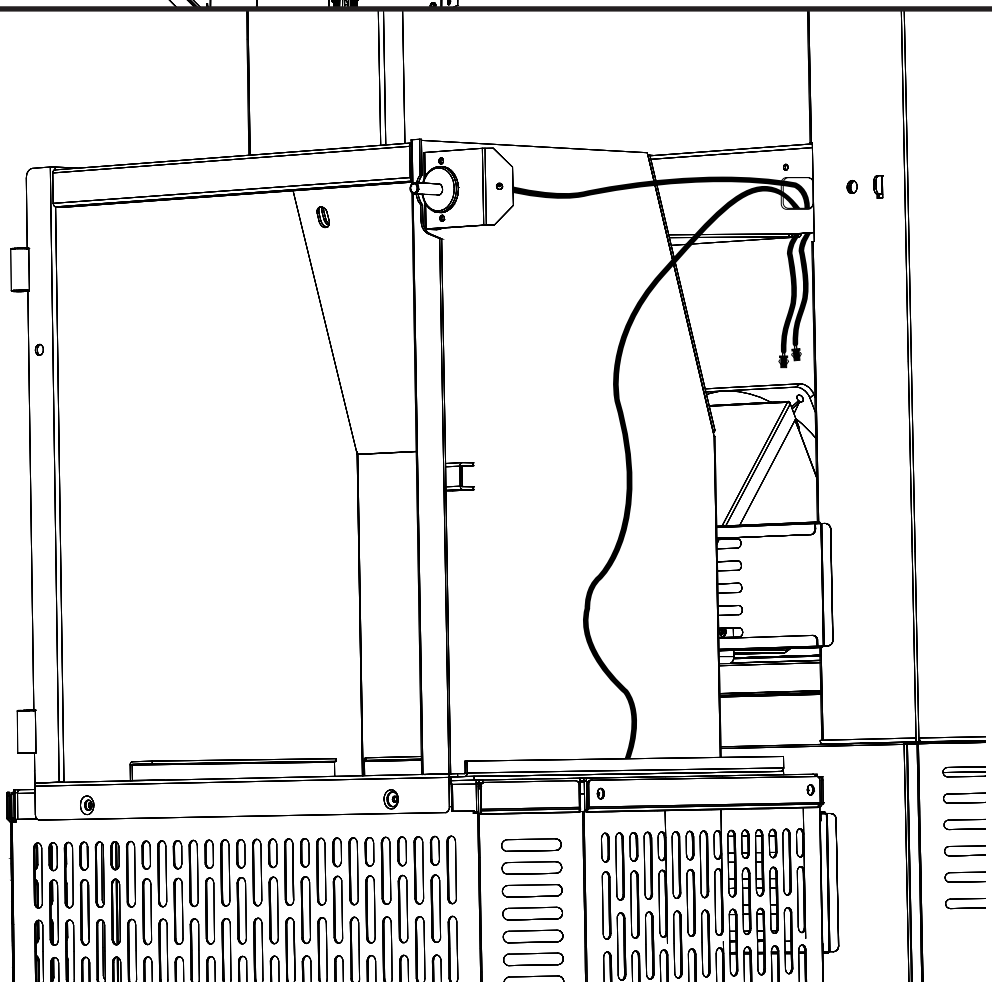
A
X4

B
X4



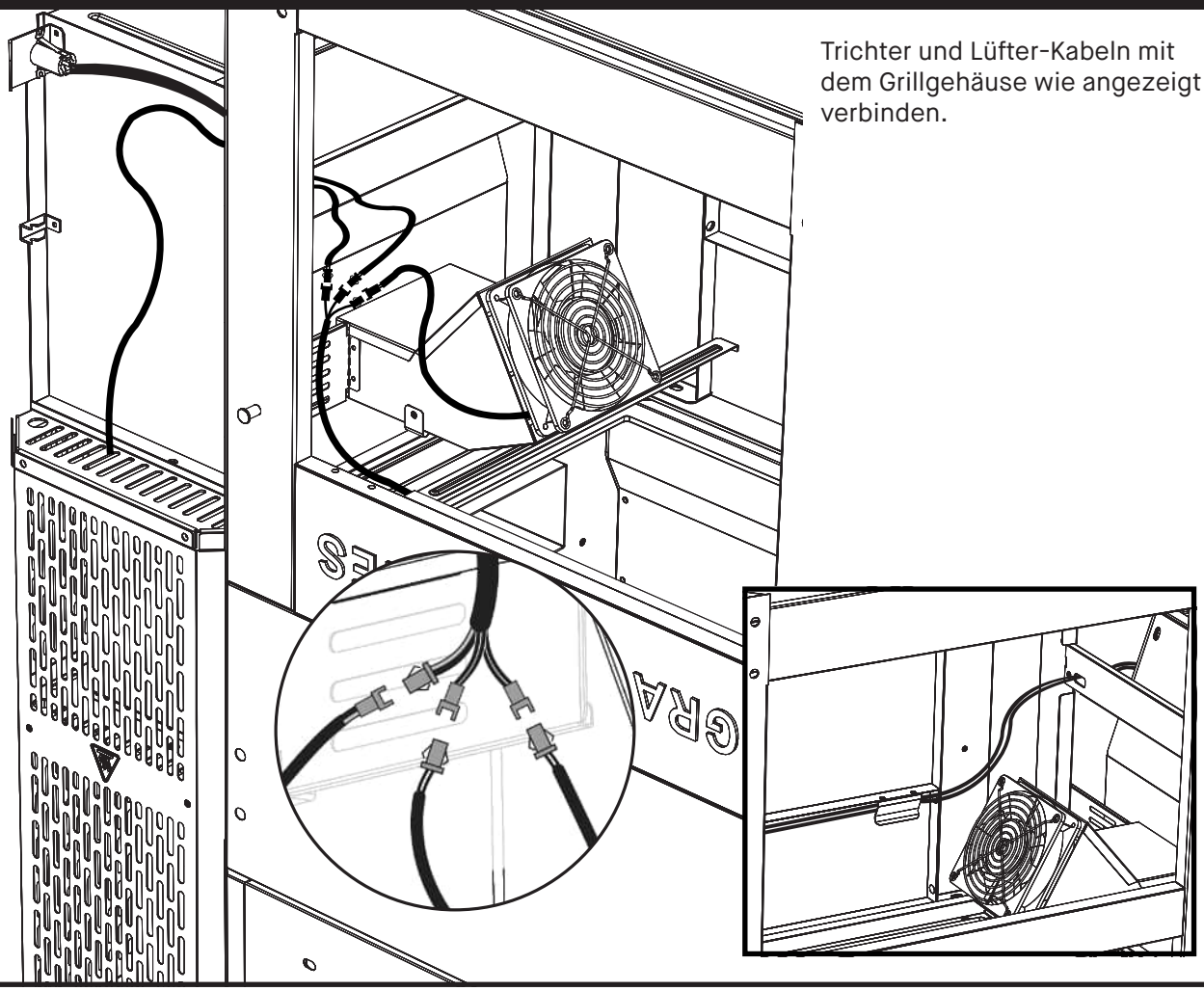
Jetzt alle Schrauben/Muttern am Bein und am unteren Regal vollständig anziehen.

12



13

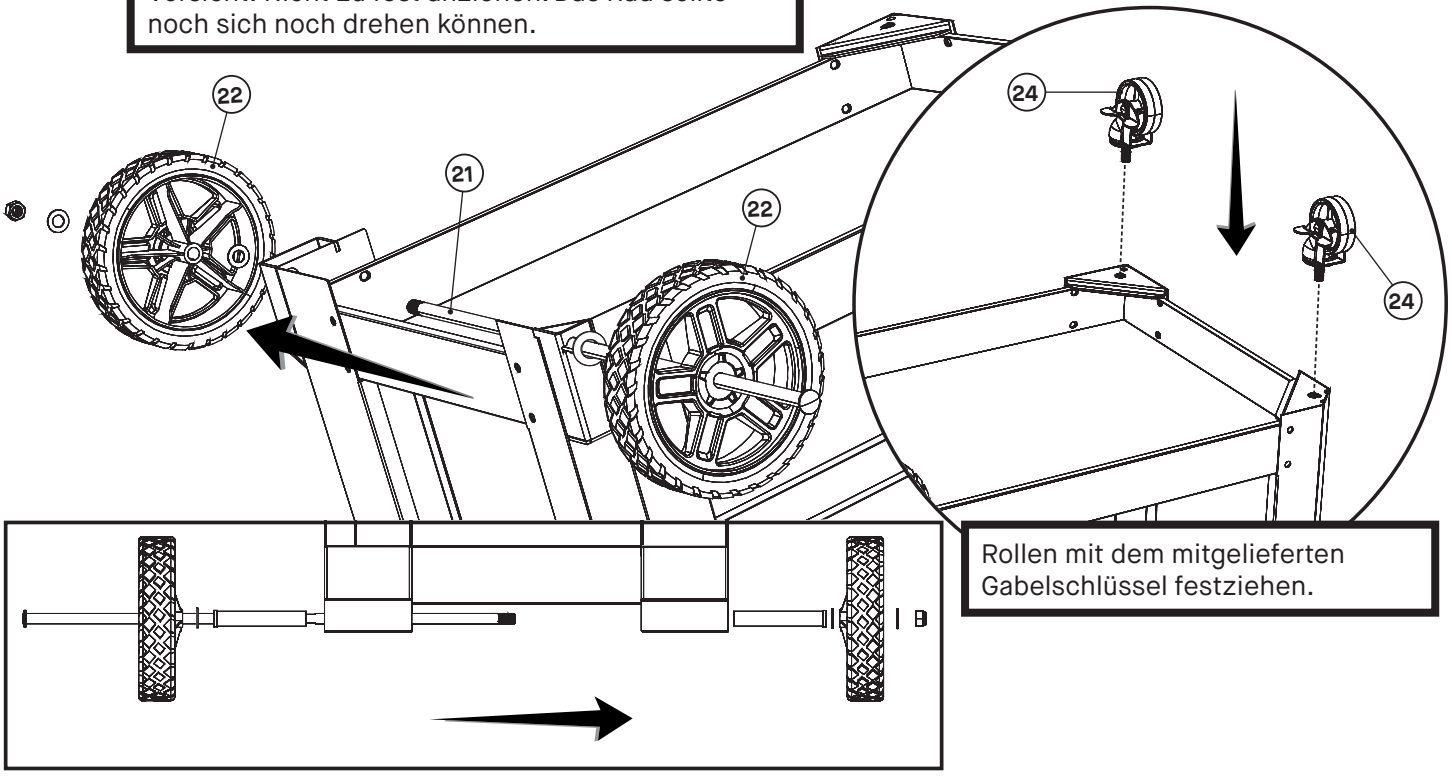
Trichter und Lüfter-Kabeln mit dem Grillgehäuse wie angezeigt verbinden.



14

Den flachen Teil der Achse mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel festhalten. Die Kontermutter mit einem 19mm Steckschlüssel festziehen.

Vorsicht: Nicht zu fest anziehen. Das Rad sollte noch sich noch drehen können.

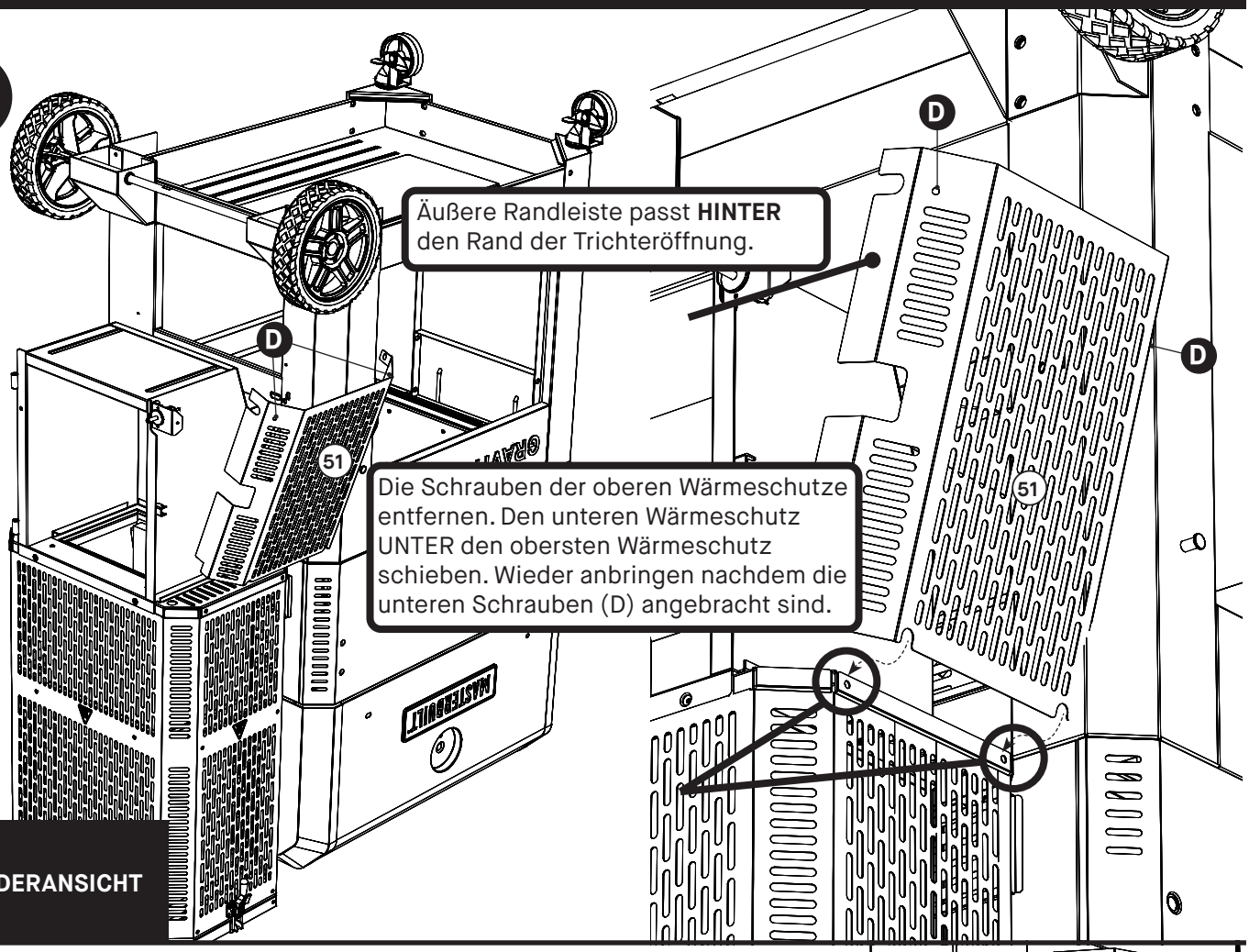


Rollen mit dem mitgelieferten Gabelschlüssel festziehen.

Montage

15

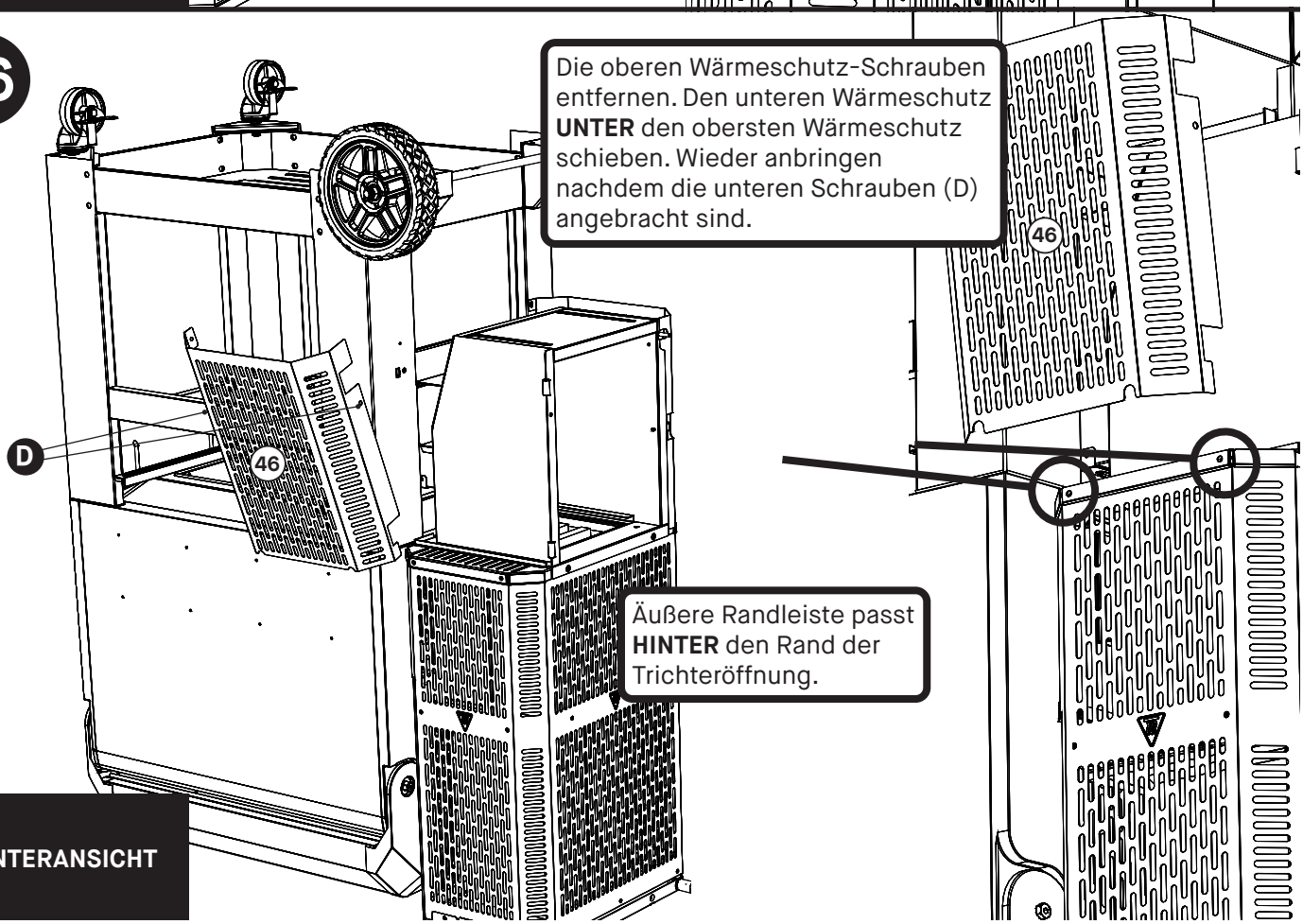
D
X2



VORDERANSICHT

16

D
X2

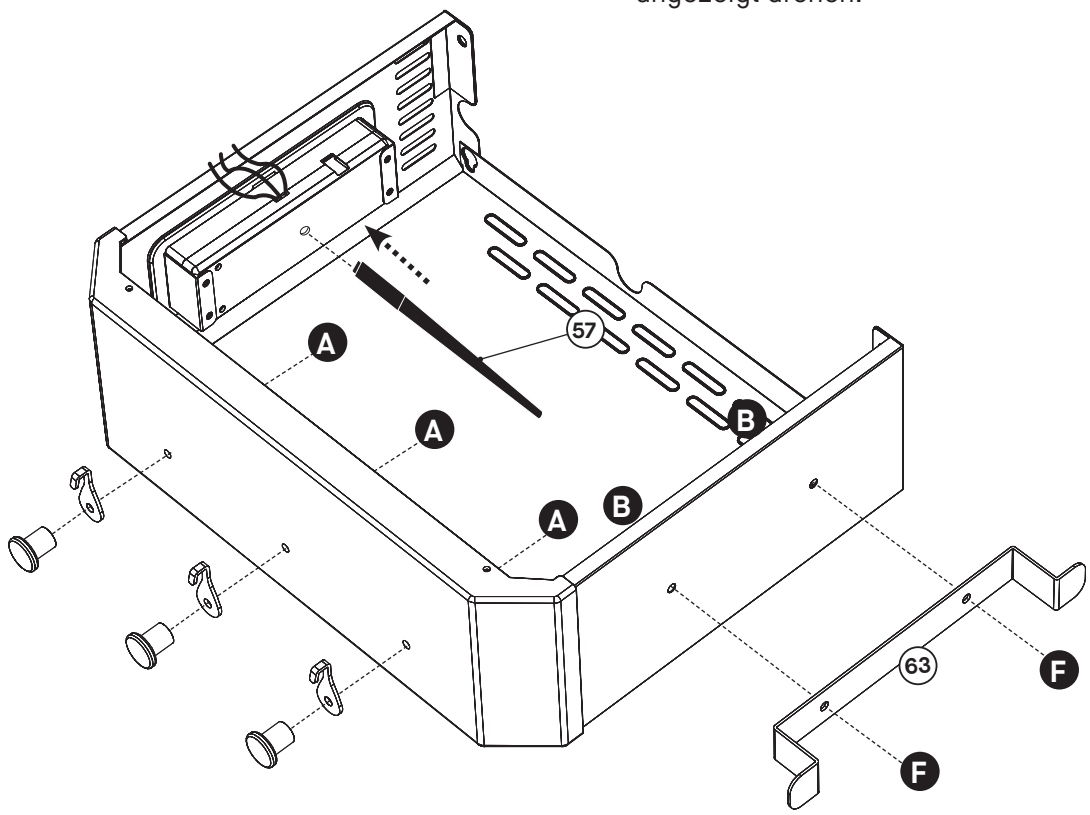


HINTERANSICHT

17

A X3
F X2
B X2

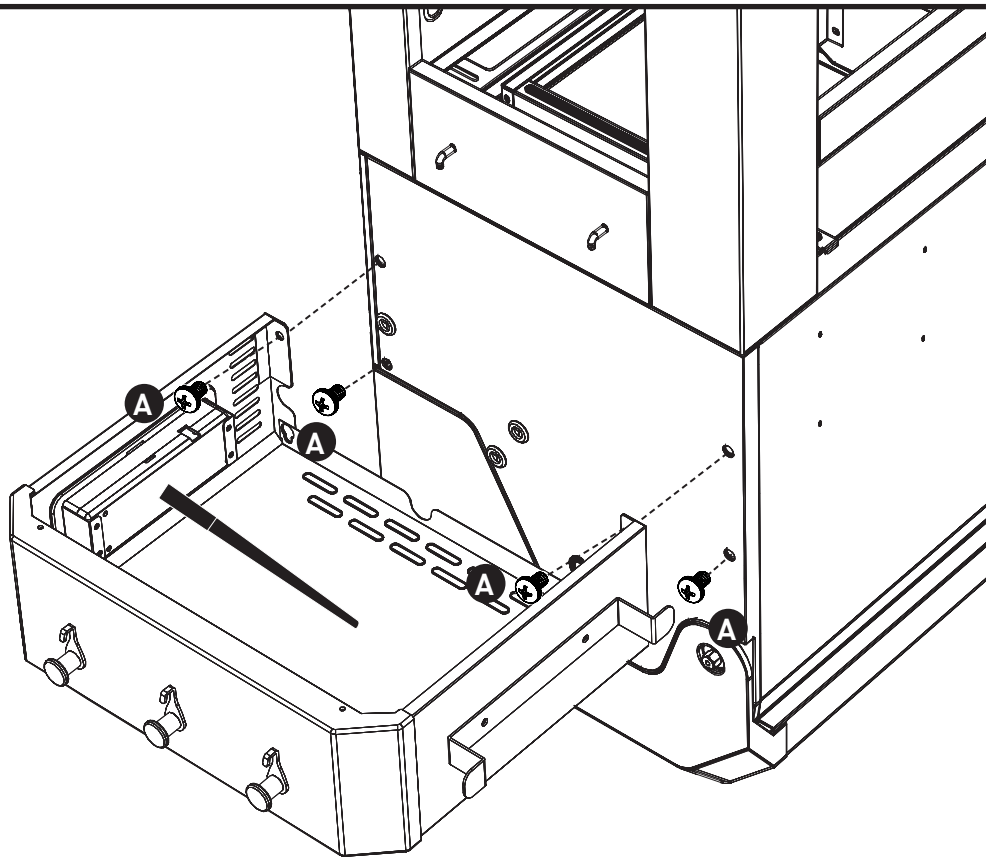
Antenne anbringen, indem sie auf die Rückseite der Platte eingeschraubt wird. Dann den oberen Teil der Antenna wie angezeigt drehen.



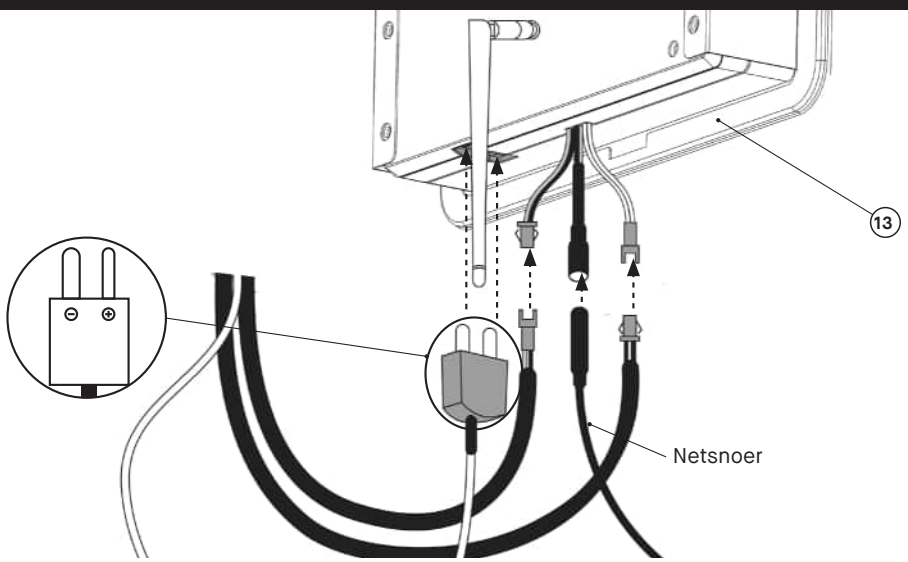
18

A X4

Die oberen Schrauben (A) halb in die Seitenwand des Grills einsetzen. Das Regal über die Schraubenköpfe setzen, untere Schrauben (A) hinzufügen, dann die Schrauben festziehen.



19



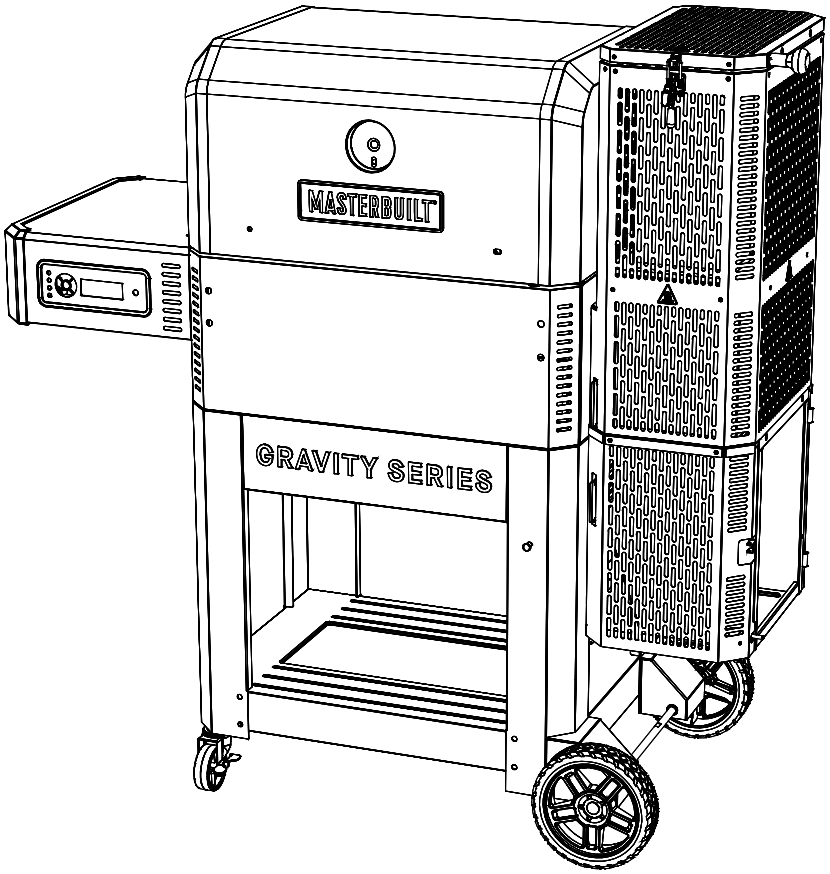
Die drei Kabel von der Innenseite des Grills mit dem digitalen Bedienfeld verbinden. Beachten Sie, dass die Anschlussstifte des umkreisten Steckers größenmäßig unterschiedlich sind; die größere ist negativ geladen und die kleinere ist positiv geladen. Vergewissern Sie sich beim Einstecken in das Bedienfeld, dass die Größe des Anschlusssteckers mit der Größe des Schlitzes übereinstimmt. Dies sollte nicht zu viel Druck erfordern. Zuletzt das Netzkabel verbinden.

20

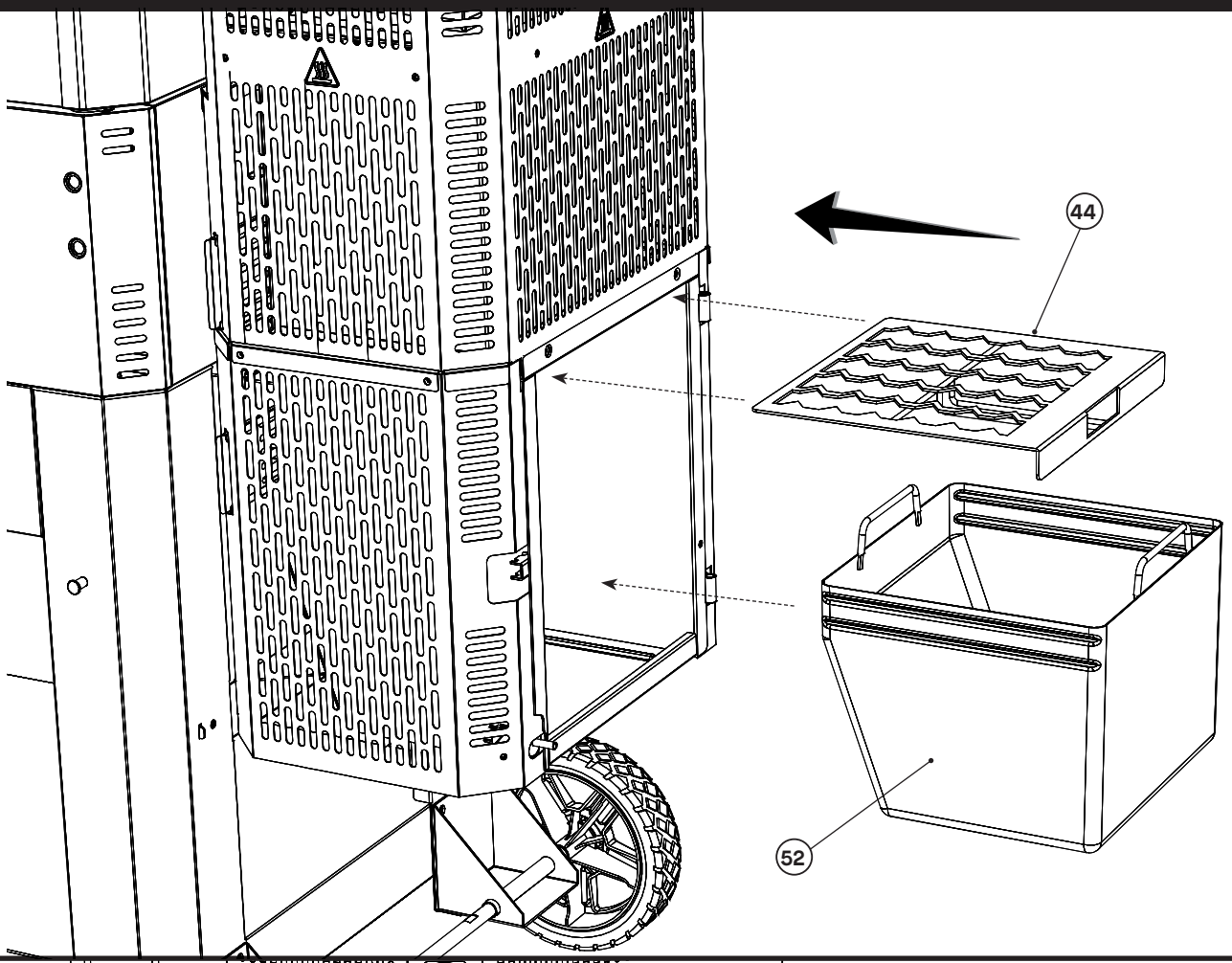


Den Grill aufrecht stellen und beide Rollen zwecks Stabilität verriegeln.

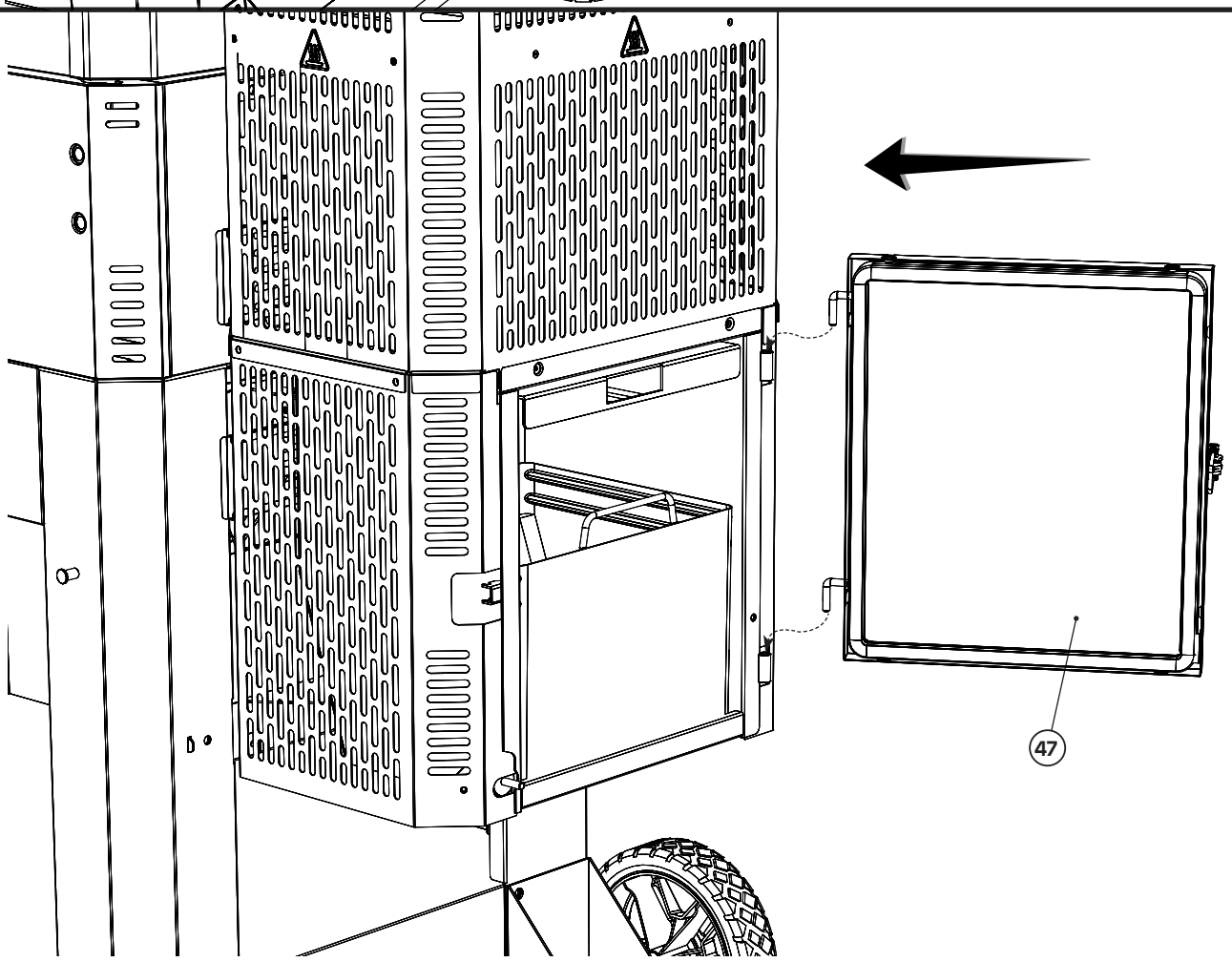
Zu beachten: Vergewissern Sie sich, dass die Schrauben/ Muttern an den Beinen und am unteren Regal festgezogen sind.



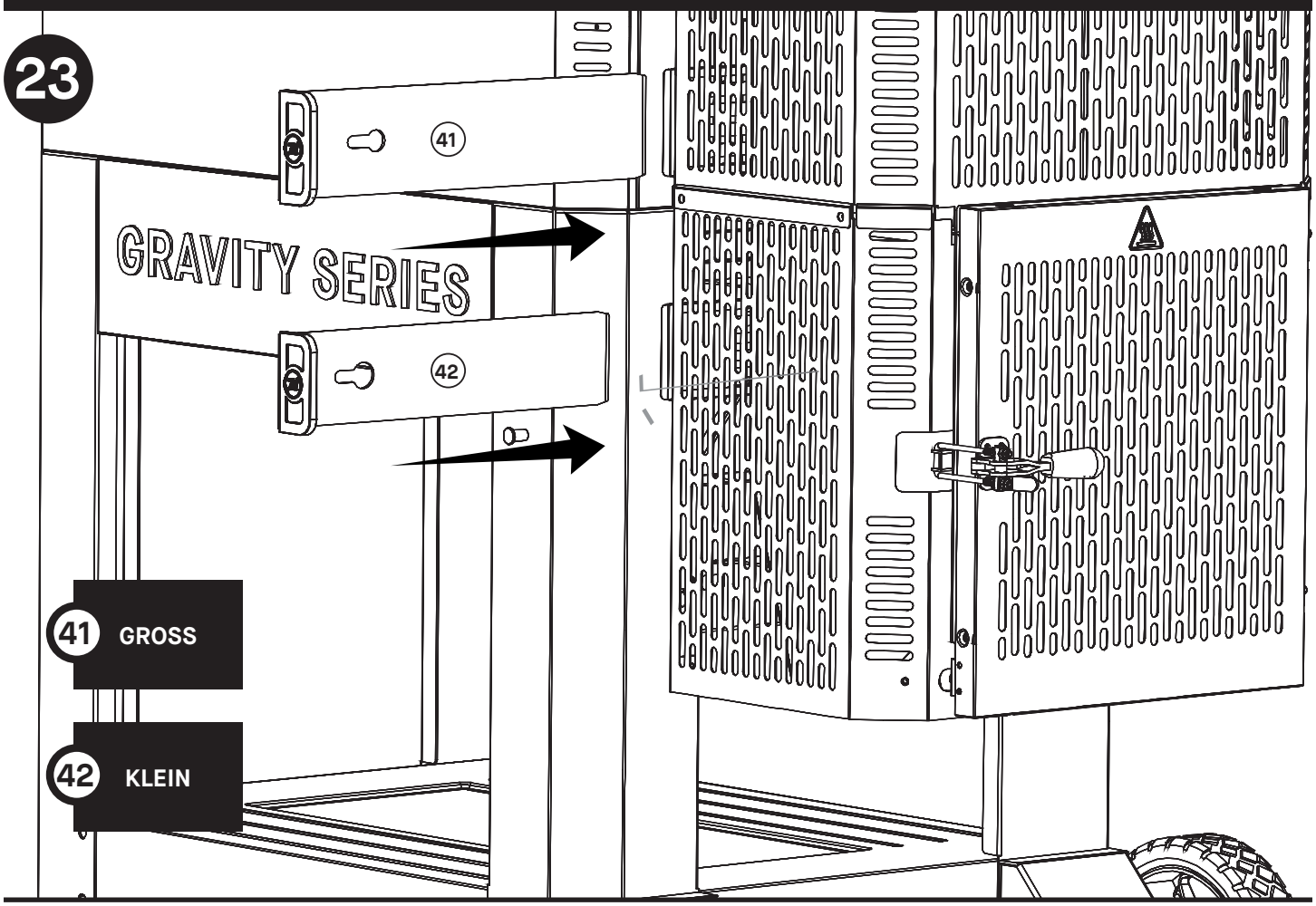
21



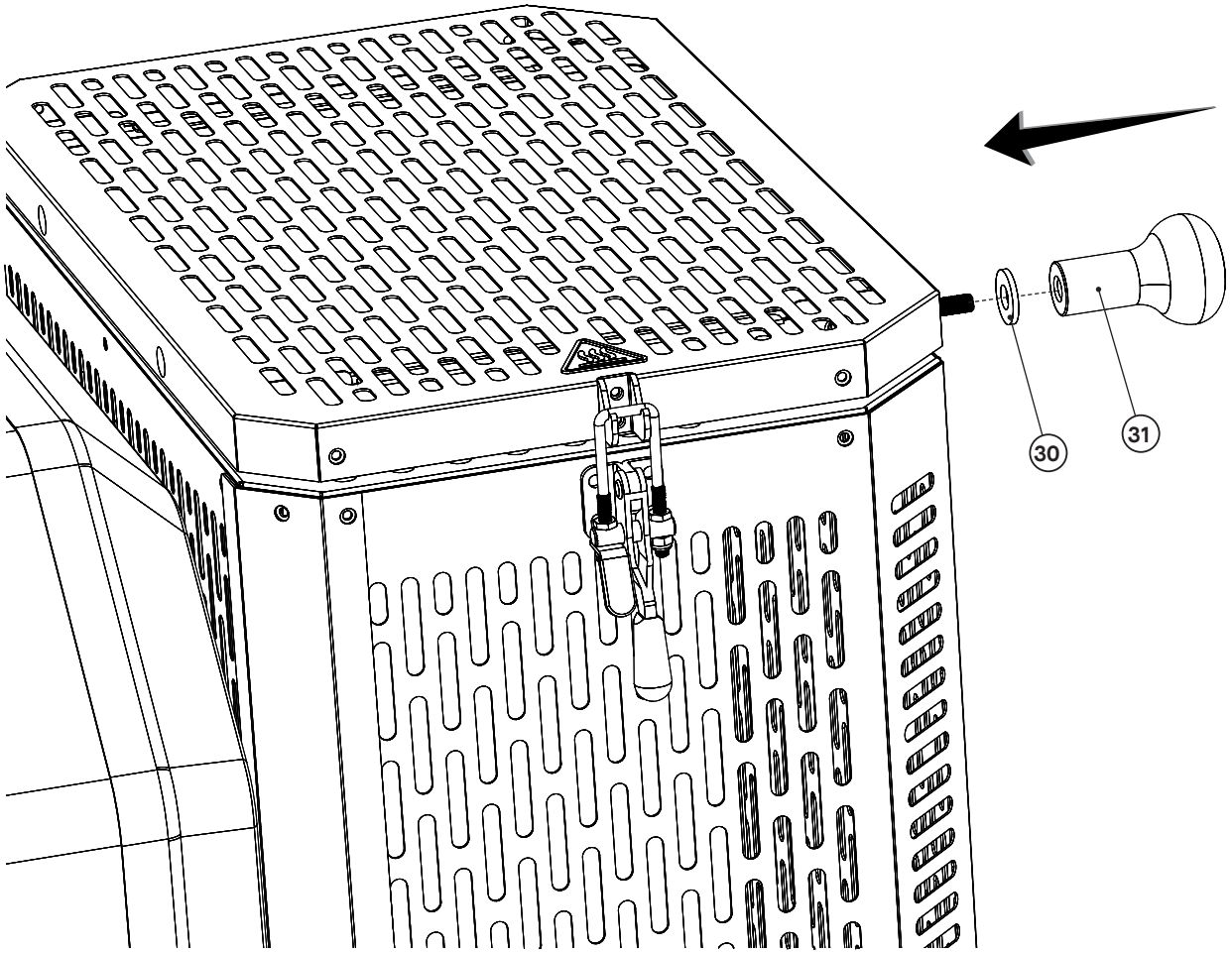
22



23

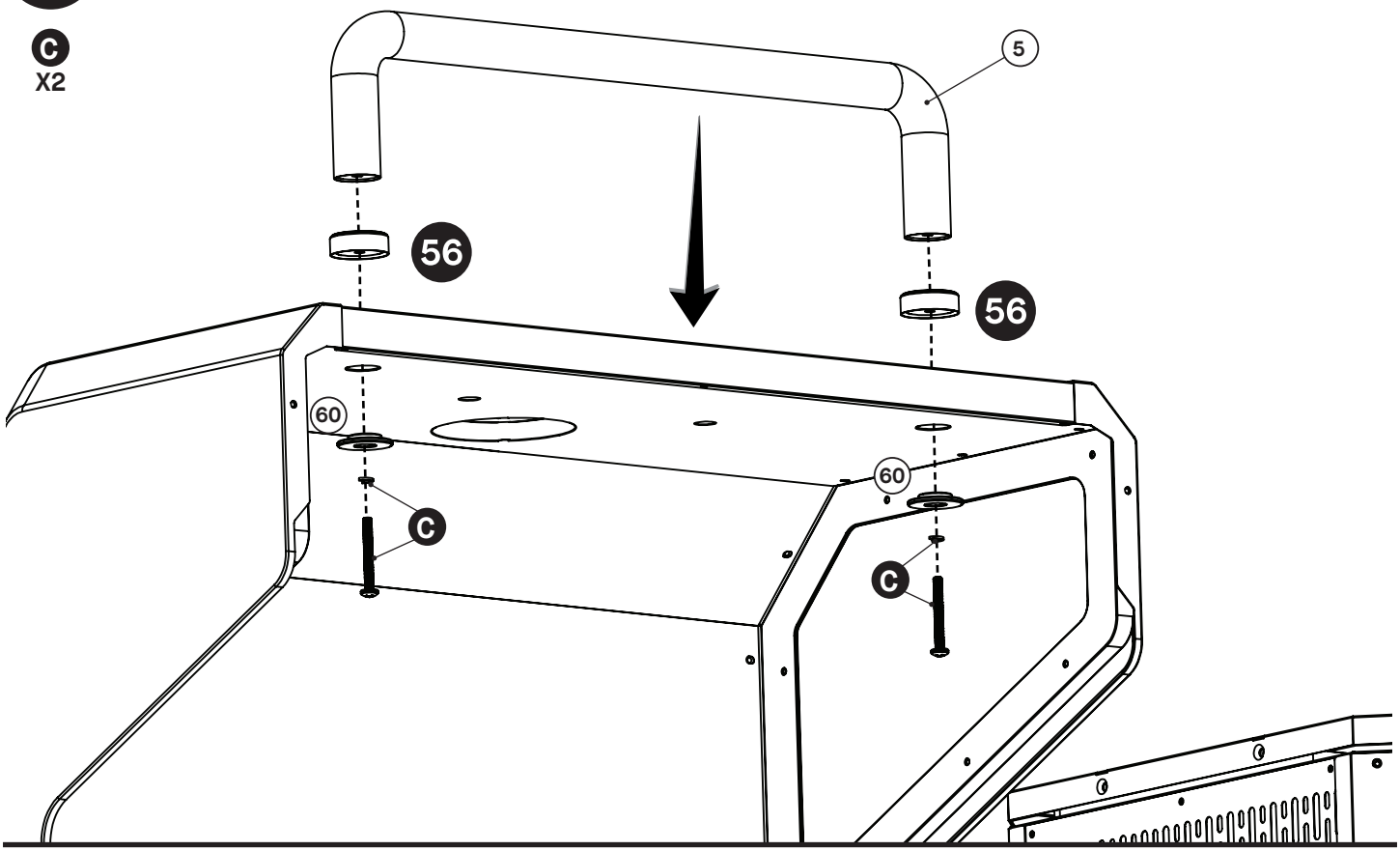


24

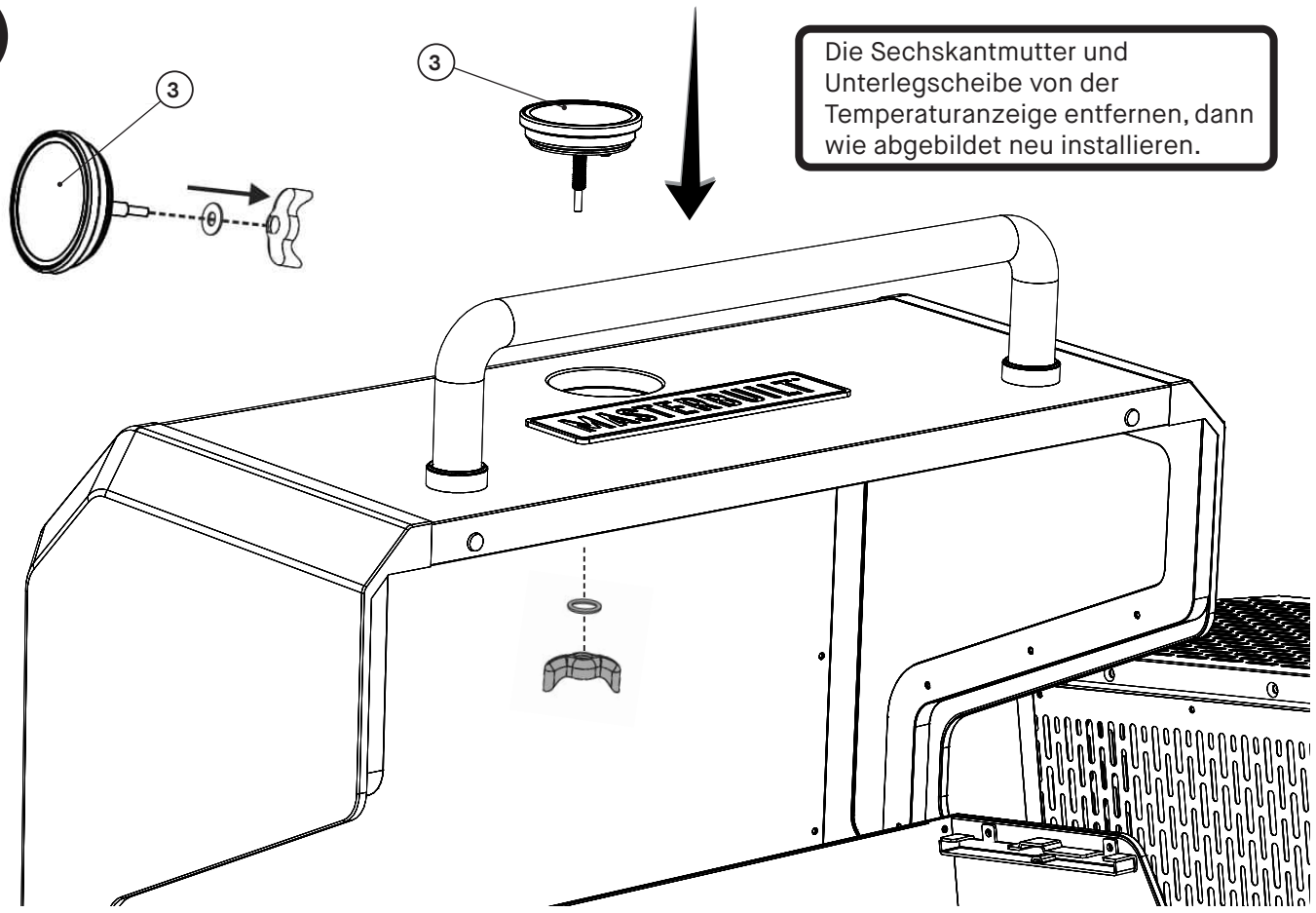


25

C
X2

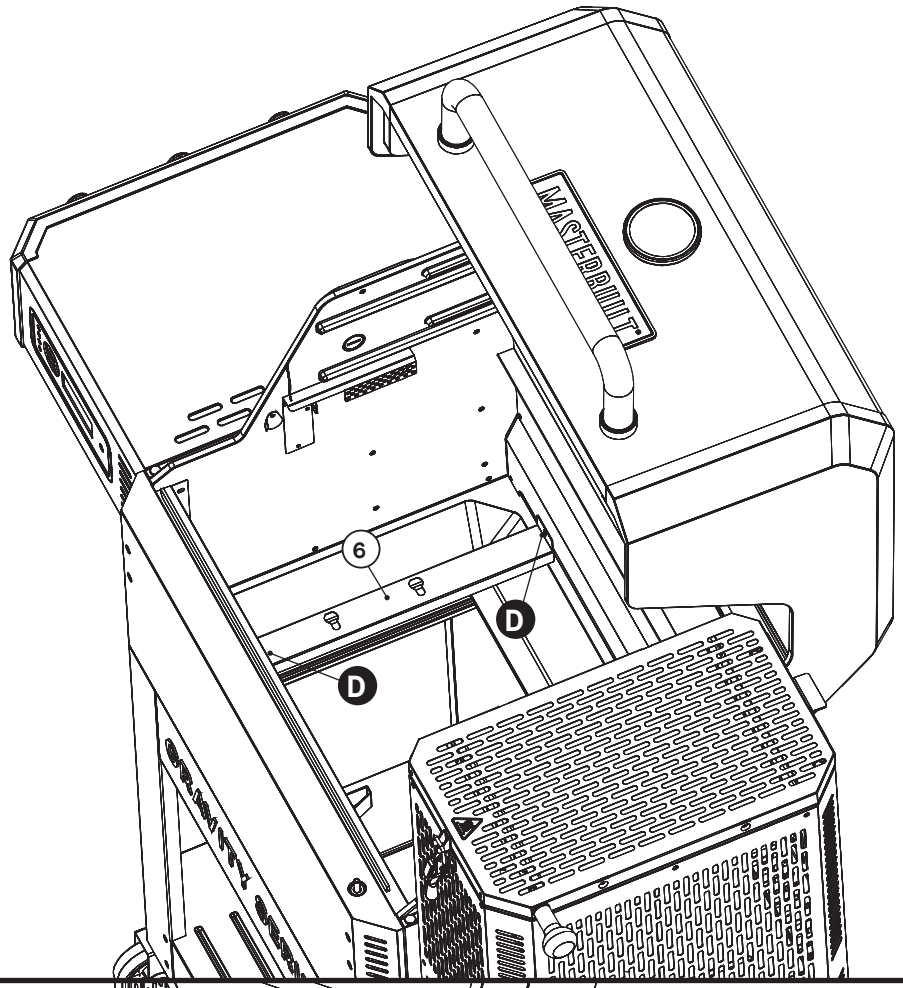

5
56
56
60
60
C
C

26

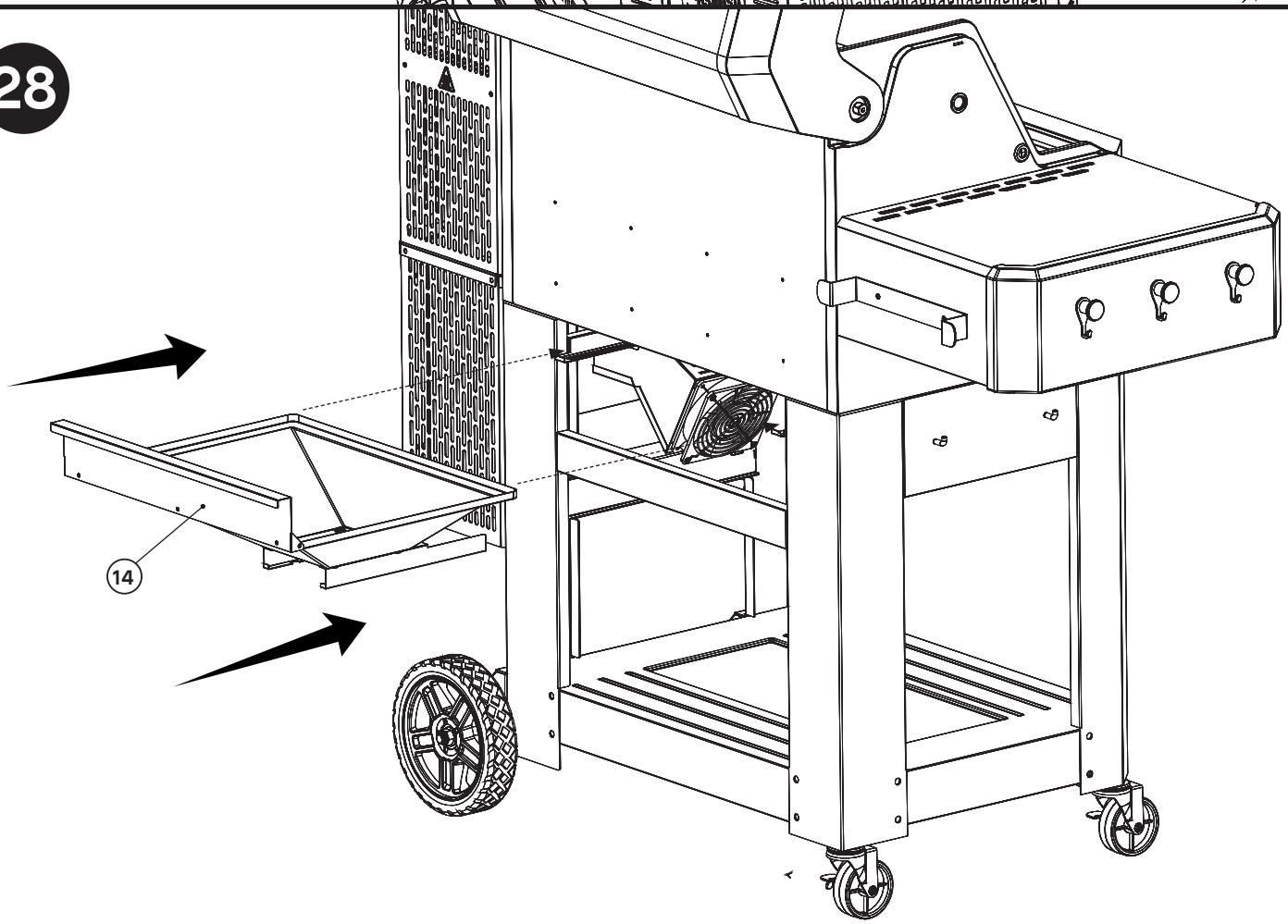

3
3
Die Sechskantmutter und Unterlegscheibe von der Temperaturanzeige entfernen, dann wie abgebildet neu installieren.

27

D
X2



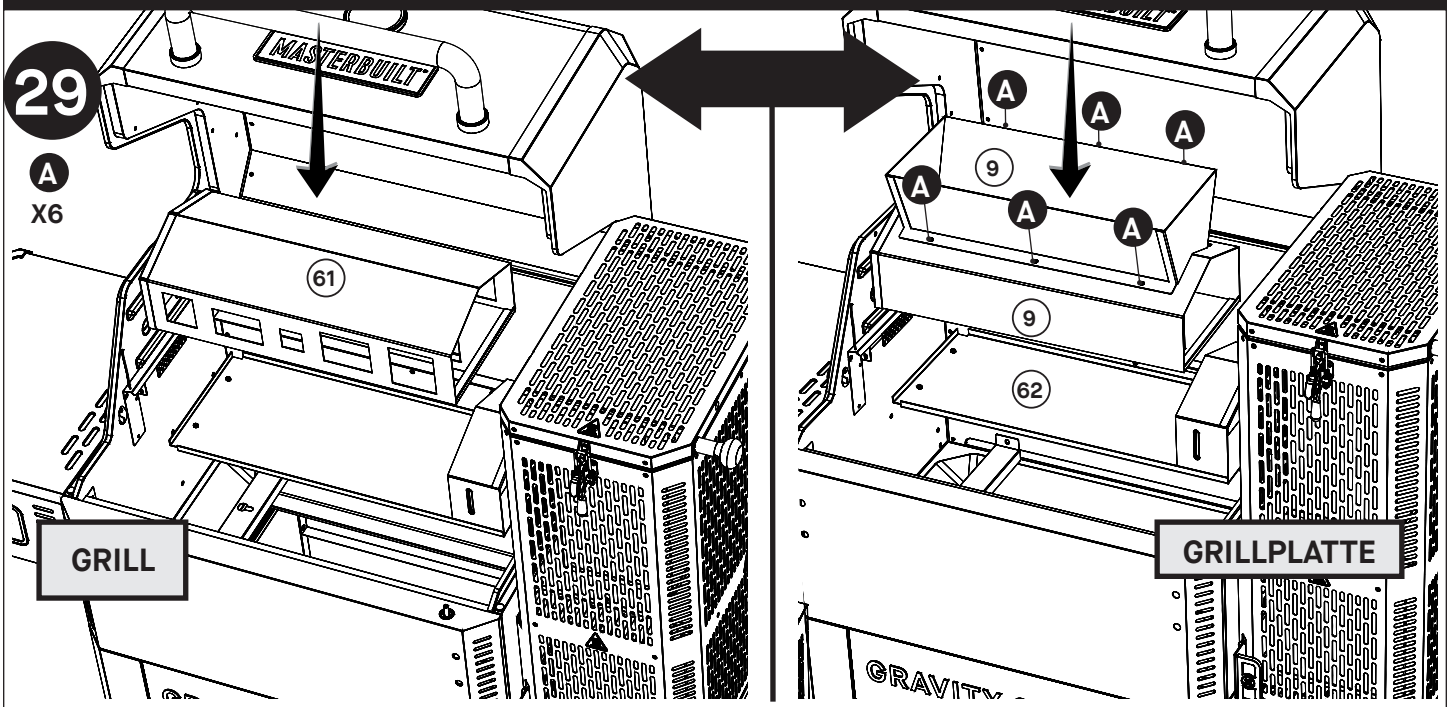
28



Montage

29

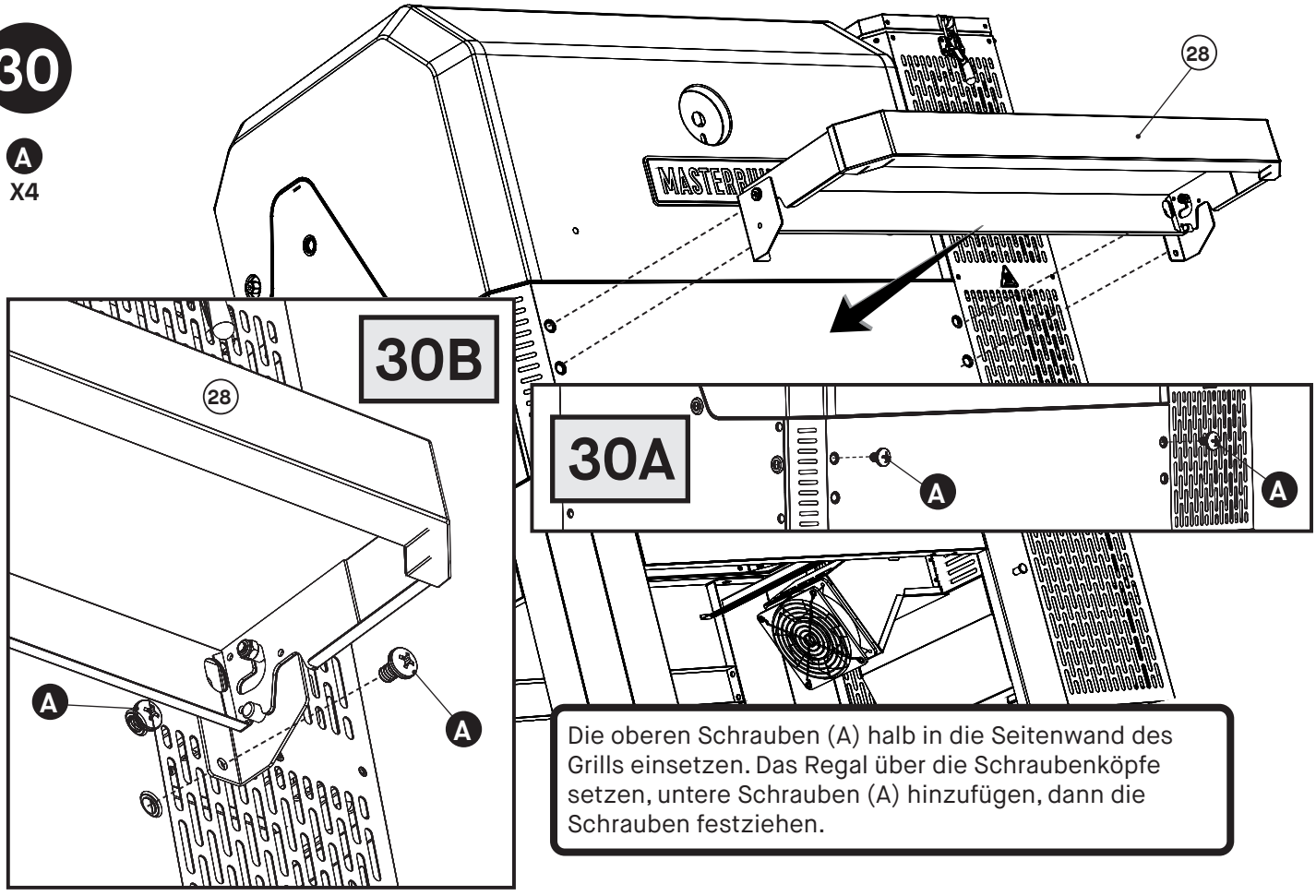
A
X6



Die Schraubenköpfe am Boden des Heizkreisverteilers (9) in die Verteiler-Halterung einsetzen.
Verteiler in Richtung des Trichters schieben. Schrauben unter dem Verteiler festziehen.

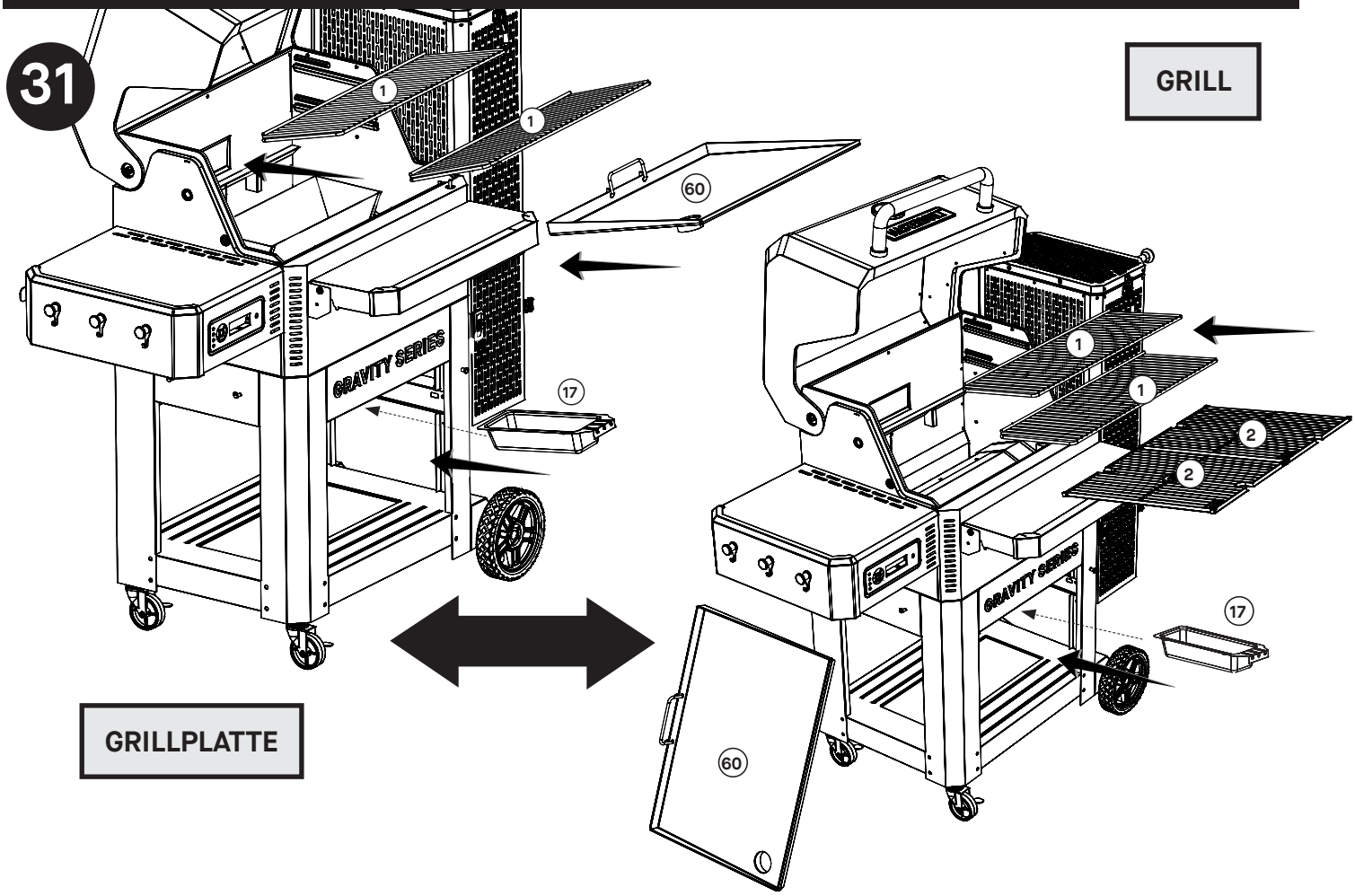
30

A
X4



Die oberen Schrauben (A) halb in die Seitenwand des Grills einsetzen. Das Regal über die Schraubenköpfe setzen, untere Schrauben (A) hinzufügen, dann die Schrauben festziehen.

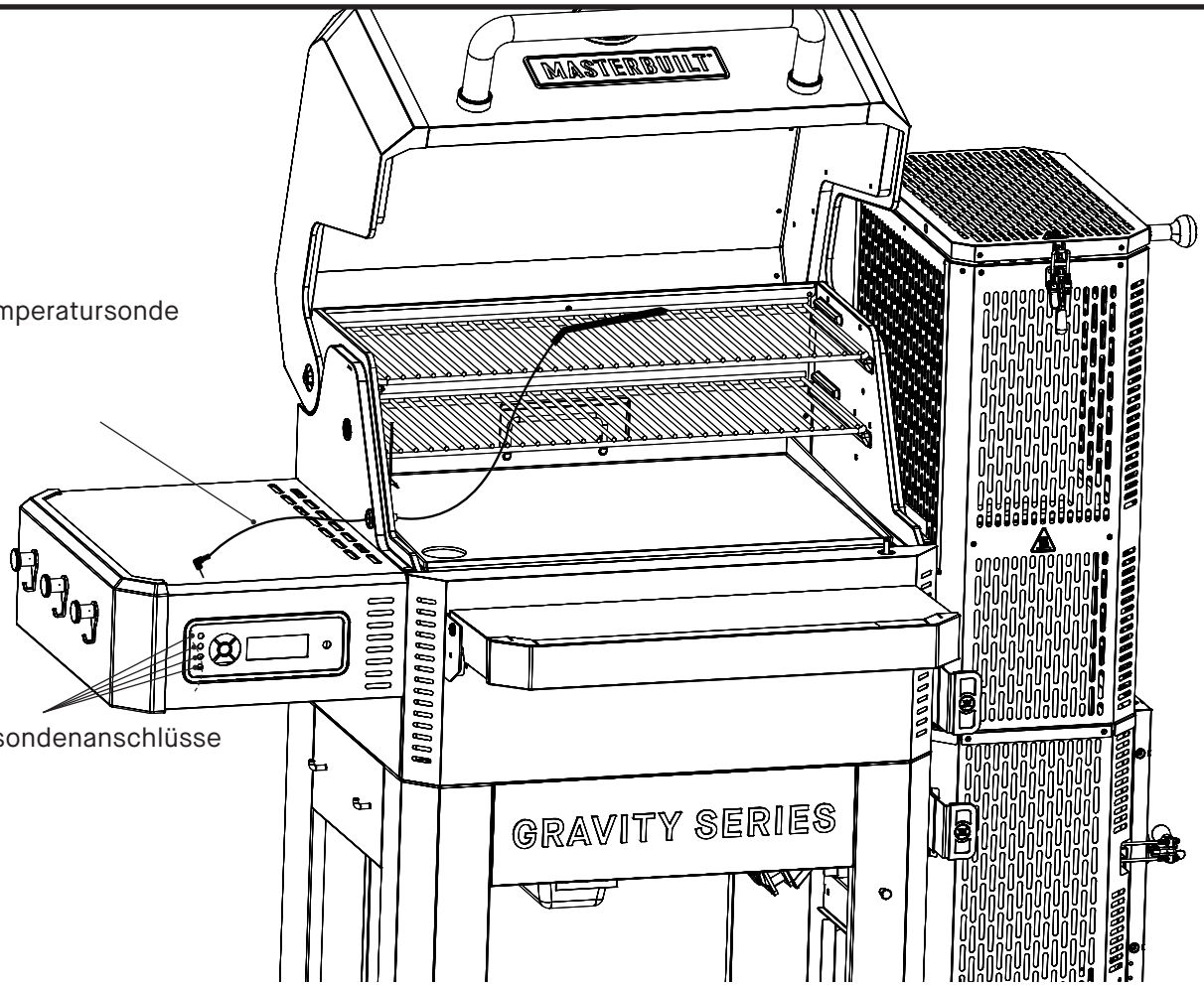
31



32

Temperatursonde

Vier Temperatursondenanschlüsse



DIE MONTAGE IST BEENDET. JETZT RAN AN DEN SPASS!

EINBRENNEN

Das Einbrennen entfernt Rückstände von Chemikalien und Ölen aus dem Herstellungsprozess, die somit abgebrannt werden. GRILL VOR INBETRIEBNAHME EINBRENNEN

1. Trichter ca. 1/4–1/2 voll mit Holzkohle füllen.
2. Grill gemäß INBETRIEBNAHMEANLEITUNG starten und die Temperatur 60 Minuten lang auf 120°C einstellen.
3. Temperatur 30 Minuten lang auf 205°C einstellen.
4. Grill gemäß der ABSCHALTUNGSANLEITUNG abschalten.
5. Grill VOLLKOMMEN abkühlen lassen.
6. Mit einer Serviette oder einem Tuch eine dünne Schicht Speiseöl auf die Räucher- und Anbratroste, Wärme-/Räucherroste, den Holzkohlerost und die Innenseite des Grills und Gehäuses reiben.
7. Schritte 3–6 bei 175°C wiederholen.

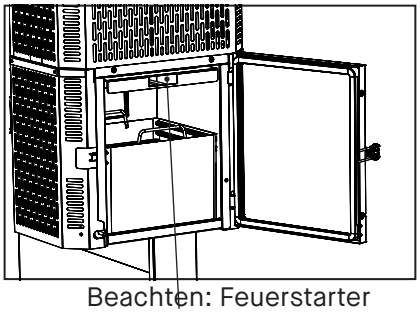
EINBRENNEN DER GRILLPLATTE

1. Alle Verunreinigungen von der Grillplatte wischen.
2. Grill entzünden und die Temperatur auf 120°C stellen. Ca. 10–15 Minuten laufen lassen, bis die Oberfläche der Grillplatte heiß ist.
3. Eine dünne Schicht Speiseöl auf die Oberseite der Grillplatte geben.
4. Speiseöl mit Papiertüchern über die Oberfläche der Grillplatte verteilen. Halten Sie die gefalteten Papiertücher mit einer Spachtel oder tragen Sie hitzeresistente Handschuhe. Vergewissern Sie sich, dass das Öl die Oberfläche der Grillplatte vollkommen bedeckt.
5. Die Grillplatte auf 204°C erhitzen. Wenn das Öl an der Oberfläche der Grillplatte haftet, wird sich Rauch bilden.
6. Wenn der Rauch sich aufgelöst hat, Schritte 3–5 mindestens drei Mal wiederholen.

Regelmäßiges Einbrennen verhindert Rostbildung. Sollte Rostbildung auftreten, mit einer Stahlbürste reinigen, Pflanzenfett auftragen und wie oben angegeben aufheizen.

INBETRIEBNAHME

1. Wäremeeinfall- und Lufteinlass-Schieber ENTFERNEN. (*Siehe Montage-Schritt 21*.)
2. Trichterdeckel und Trichter-Aschetür öffnen.
   - Jede dieser Türen hat einen Sicherheitsschalter, der es verhindert, dass der Lüfter läuft, wenn diese Türen geöffnet werden.
   - Falls noch Kohle vom letzten Grillen übrig ist, schütteln Sie den Holzkohlrost, um sicherzustellen, dass alle Asche durch die Ascheschale fällt.
   - Alle Asche aus der Ascheschale entfernen.
3. Trichter mit Holzkohle füllen.
   - Ca. 7,25 kg Holzkohlebriketts.
   - Ca. 4,5 kg Grillkohle.
   - **Niemals Schnellzündkohle oder Zündflüssigkeit benutzen.**
   - Falls Holzkohle durch den Holzkohlerost in den Ascheneimer rutscht, vor Inbetriebnahme entfernen.
4. Feuerstarter in den Holzkohlerost geben und anzünden.
   - Lebensmittelechten Feueranzünder (Klotz) oder gedrehtes Papiertuch/Papier benutzen.
   - In den Holzkohlerost auf die Feuerstarter-Abstützleisten legen.
   - Vorsicht walten lassen und Schutzhandschuhe tragen.
   - Mit Zündholz oder Feuerzeug anzünden.



Beachten: Feuerstarter hier hinlegen.

5. Regler aufdrehen und auf die erwünschte Temperatur einstellen.
   - Nach dem Anzünden des Feuerstarters 1–2 Minuten warten, um sicherzustellen, dass der Feuerstarter vollkommen angezündet ist.
6. Trichterdeckel und Aschetür schließen.
   - Dadurch wird der Lüfter aktiviert.
7. Warten, bis der Grill die erwünschte Temperatur erreicht.
   - Ca. 13 Minuten, um 370°C zu erreichen.
   - Ca. 7 Minuten, um 105°C zu erreichen.

NACHLADEN

Falls es erforderlich ist, den Trichter während des Grillens nachzuladen, befolgen Sie die unten angegebenen Anweisungen zum sicheren Nachladen.

- **Es darf KEINE Holzkohle hinzugegeben werden, wenn die Temperatur des Grills über 120°C liegt.**
- Der Lüfter schaltet sich aus, wenn der Trichterdeckel oder die Aschetür geöffnet wird. Dies reduziert den Kamineffekt, der entsteht, wenn diese Türen geöffnet werden.
- Die Schütttechnologie funktioniert, wenn der Trichter vollkommen verschlossenen bleibt. Wenn der Trichterdeckel geöffnet wird, steigt die Flamme wie eine Fackel oben aus dem Trichter. Durch Schließen des Trichterdeckels und der Aschetür geht die Flamme auf ein normales Brennniveau zurück.
- Die Menge der Holzkohle im Trichter bestimmt, wie schnell die Flamme hochsteigt, wenn der Trichterdeckel geöffnet wird.

Zufügen von Holzkohle:

1. Trichterdeckel öffnen.
   - **Vorsicht walten lassen und Schutzhandschuhe tragen. Der Trichterdeckel wird heiß sein.**
   - Die Flamme wird nach kurzer Zeit aus dem Trichter steigen, je nach Menge der Holzkohle.
2. Holzkohle in den Trichter schütten.
3. Trichterdeckel schließen.

ABSCHALTUNG

1. Regler abschalten.
2. Grilldeckel, Trichterdeckel, und Aschetür schließen.
3. Wärmeeinfall- und Lufteinlass-Schieber anbringen.
   - Der Grill ist dazu ausgelegt, die Sauerstoffzufuhr zur Holzkohle zu unterbinden, wenn er abgeschaltet ist. Dies ermöglicht es, einen Anteil der ungebrauchten Holzkohle fürs nächste Grillen aufzubewahren.
4. Das Nichtanbringen der Schieber bei der Abschaltung kann den Grill beschädigen.

ZUSATZ VON RAUCH/GESCHMACK

Option 1: Vor dem Einstellen der Temperatur Holzklötze oder Holzkohle in die Ascheschale legen, um den Speisen Geschmack zu verleihen. Während die Holzkohle im Trichter brennt, wird die heiße Glut auf das Holz/die Holzkohle in der Holzkohleschale fallen, wodurch ein langsameres Brennen verursacht und mehr Geschmack in den Grill freigegeben wird.

* ZU BEACHTEN: Nie mehr als jeweils 225 g hinzufügen. Weitere Klötze oder Holzkohle sollten nicht hinzugefügt werden, bis alle vorher dazugegebenen keinen Rauch mehr erzeugen.

Option 2: Holzklötze mit Holzkohle im Trichter vermischen.

* ZU BEACHTEN: Im Trichter nie mehr als insgesamt 700 g Holzklötze verwenden.

BEDIENFELD

Strom AN/Aus Regler:

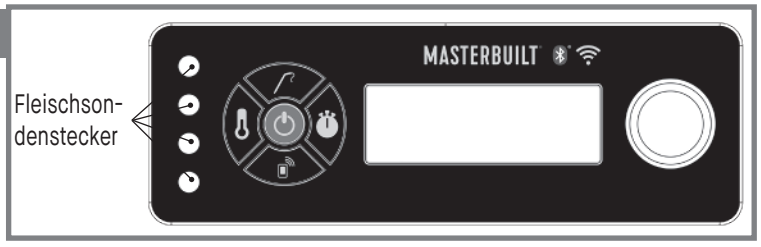
1. Knopf drücken, um Regler auf AN zu stellen.
2. Knopf drücken und gedrückt halten, um Regler auf AUS zu stellen.

Temperatur einstellen:

1. Knopf drücken.
2. Knopf auf erwünschte Temperatur einstellen.
3. Knopf zur Temperatureinstellung erneut drücken (Zeit stellt sich nach 3 Sekunden automatisch ein.)

Zeit einstellen:

- **Countdown-Timer**
  1. Knopf drücken.
  2. Knopf auf gewünschte Stunden einstellen.
  3. Knopf drücken, um Stunden einzustellen.
  4. Knopf auf gewünschte Minuten einstellen.
  5. Knopf drücken, um Minuten einzustellen. Timer wird gestartet.
  6. Knopf zur Unterbrechung drücken, um Timer wieder einzustellen.
  7. Knopf drücken und gedrückt halten, um Timer wieder einzustellen.



Temperatur von F° auf C° umstellen :

1. Bei ausgeschaltetem Strom den Temperaturknopf einstellen
2. Startknopf drücken
3. Gerät schaltet ein, wobei "F" oder "C" blinkend angezeigt wird.
4. Mit dem Knopf die Temperatureinheit wählen
5. Zur Bestätigung Temperatureinstellknopf drücken

- **Countup-Timer**
  1. Knopf drücken und gedrückt halten.
  2. Timer wird anfangen, von 00:00 hochzuzählen. Timer wird erst Minuten:Sekunden und dann Stunden:Minuten zählen.
  3. Knopf drücken, um Timer zu unterbrechen und wieder zu starten.
  4. Knopf drücken und gedrückt halten, um Timer zurückzusetzen.

Fleischsondentemperaturen einstellen:

1. Knopf drücken und auf “meat probe” (Fleischsonde) einstellen (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Temperaturknopf drücken.
3. Knopf auf gewünschte Temperatur einstellen.
4. Temperaturknopf erneut drücken, um die Temperatur einzustellen.
   (Wenn die Fleischsonde 150°C erreicht, wird ein Alarm ausgelöst und die Fleischsonde muss vom Grill entfernt werden. Danach soll man sie einige Zeit abkühlen lassen, denn sie würde beschädigt werden, wenn sie diese Temperatur beibehalten würde.)
   * ZU BEACHTEN: Das Fleischsonden-Icon leuchtet im Einstellmodus auf.
5. Sobald die Temperatur erreicht ist, wird ein Alarm ausgelöst. Zum Löschen eine beliebige Taste drücken.

Ansicht der Bildschirmdisplay:

- Mit einer Knopfumdrehung zeigt das Display die Grill-Temperatur, den Timer und die Fleischsonden an; MP1, MP2, MP3 und MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Gerätepaarung des Grills mit intelligenten Geräten:

1. Die Masterbuilt-App from Apple App-Store oder Google Play Store auf das Smart Device herunterladen. Weitere Informationen sind über masterbuilt.com/pages/app-device-requirements erhältlich.
2. Wenn der Download komplett ist, die Masterbuilt-App öffnen und die Anweisungen für die Verbindung mit Bluetooth + WiFi Grill und intelligentem/n Geräte(n) befolgen.

BLUETOOTH

Gerätepaarung des Grills mit intelligenten Geräten:

1. Die Masterbuilt-App from Apple App-Store oder Google Play Store auf das Smart Device herunterladen. Weitere Informationen sind über masterbuilt.com/pages/app-device-requirements erhältlich.
2. Wenn der Download komplett ist, die Masterbuilt-App öffnen und die Anweisungen für die Verbindung mit dem Bluetooth + WiFi Grill und intelligentem/n Geräte(n) befolgen.

Dieses Gerät entspricht Abschnitt 15 den FCC-Regelungen. Der Betrieb ist den folgenden Bedingungen unterstellt:

1. Dieses Gerät darf keine schädliche Interferenz verursachen, und
2. Dieses Gerät muss jedwede empfangene Interferenz akzeptieren, einschließlich einer Interferenz, die unerwünschten Betrieb verursachen könnte.

FCC-Warnhinweis

Warnhinweis: Änderungen oder Modifikationen an diesem Smoker, die nicht ausdrücklich von der für Regelbefolgung verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können die Berechtigung des Nutzers zur Benutzung des Geräts unwirksam machen.

FCC-Aussage

Eine Prüfung dieses Geräts hat ergeben, dass das Gerät den für digitale Geräte der “Class B” gemäß Abschnitt 15 der FCC-Regelungen festgelegten Grenzen entspricht. Diese Grenzen sind dafür bestimmt, angemessenen Schutz gegen schädliche Interferenzen in häuslichen Bereichen zu bieten. Dieses Gerät verursacht und benutzt Hochfrequenzwellen und strahlt diese auch aus, und wenn es nicht anweisungsgemäß angewendet wird, kann es schädliche Interferenzen für den Funkverkehr verursachen.

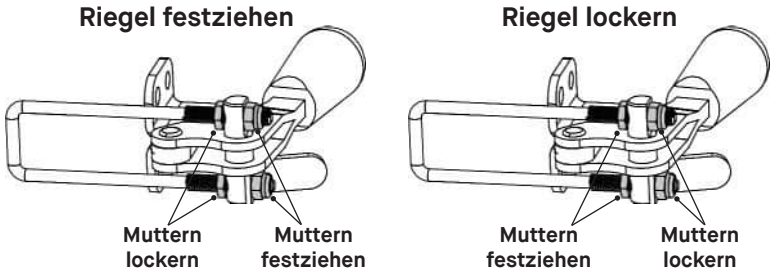
Es kann allerdings nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Interferenz auftritt. Falls dieses Gerät schädliche Interferenz für Radio- oder Fernsehempfang verursacht (was durch ein Aus- und Einstellen des Geräts festgestellt werden kann), wird der Nutzer dazu aufgefordert zu versuchen, die Interferenz durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu korrigieren:

1. Die Empfangsantenne neu einzustellen oder ihren Standort zu verändern.
2. Den Abstand zwischen Gerät und Empfänger zu vergrößern.
3. Das Gerät an eine Steckdose an einem anderen Stromkreis als dem, mit dem der Empfänger verbunden ist, anzuschließen.
4. Wenn Sie Hilfe brauchen, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen erfahrenen Radio- oder Fernsehtechniker.

Zu beachten: Wenn die Verbindung verloren wird, wird Ihr Smoker wie programmiert weiterlaufen. Der Smoker kann über die Bedientafel bedient werden, falls die Gerätepaarung oder Verbindung ausfällt.

EINSTELLUNG DER VERRIEGELUNG

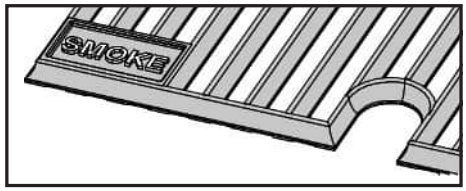
Möglicherweise müssen die Deckel- und Türriegel eingestellt werden, um eine ordnungsgemäße Abdichtung sicherzustellen oder übermäßigen Rauchaustritt zu verhindern. Riegel leicht lockern, falls das Schließen unverhältnismäßig starken Druck erfordert. Bei übermäßigem Rauchaustritt die Riegel leicht festziehen.

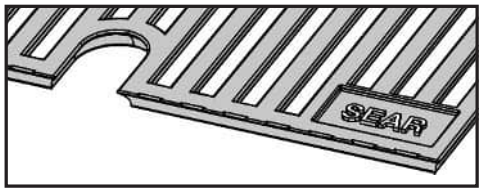


RÄUCHER- + ANBRATROSTE

Dieser Grill hat gusseiserne Räucher- + Anbratroste zum Räuchern bei niedrigen Temperaturen oder Anbraten bei hohen Temperaturen. Einfach die Roste auf die Seite wenden, die sich am besten für Ihre Grillmethode eignet.

Zu beachten: Nie wenden, während der Grill heiß ist.

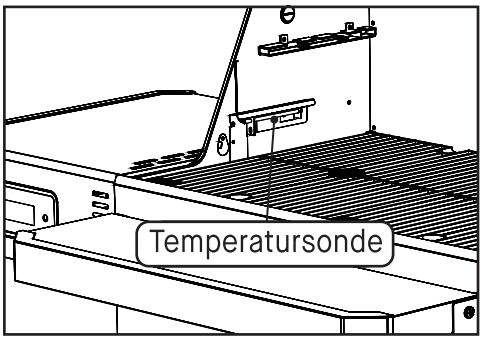




REINIGUNG UND LAGERUNG

VOR REINIGUNG UND LAGERUNG STETS SICHERSTELLEN, DASS DER GRILL ABGEKÜHLT IST.

- Hardware und zusammengesetzte Teile regelmäßig überprüfen, um sicherzustellen, dass der Grill in arbeitssicherem Zustand ist.
- Grill und Grill-/Räucherroste mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Außenseite des Grills mit einem feuchten Tuch abwischen. KEINEN Ofenreiniger oder andere Reinigungsmittel benutzen. Unbedingt sorgfältig trocknen.
- Temperatursonde (siehe Abbildung) regelmäßig mit einem milden Spülmittel reinigen, um richtige Grilltemperatur-Messwerte zu gewährleisten. Unbedingt sorgfältig trocknen.
- Nach jedem Gebrauch, sobald die Asche abgekühlt ist, Aschepfanne und Innenseite des unteren Trichters reinigen, um Ansammlung von Asche, Rückständen und Staub zu vermeiden.
- Nach jedem Gebrauch, sobald die Asche vollkommen abgekühlt ist, stets die Aschepfanne entleeren. Dies wird dazu beitragen, die Lebensdauer der Aschepfanne zu verlängern.
- Kalte Asche in Alufolie legen, in Wasser einweichen und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.



- Den Grill stets in einem geschützten TROCKENEN PLATZ lagern. Nur dann lagern, wenn das Feuer ausgebrannt ist und alle Oberflächen kalt sind. Fleischsonden in der Wohnung aufbewahren.
- Wenn der Grill nicht oft benutzt wird, auch wenn er abgedeckt ist, denken Sie daran, den Grill regelmäßig zu überprüfen, um etwaiger Rostbildung und Korrosion aufgrund von Feuchtigkeitsbildung vorzubeugen.

Fehlerdiagnose

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE BEHEBUNG
Controller nicht aktiv	Kein Strom	Stromtaste am Controller einschalten.
	Nicht angeschlossen	Controller ans Netz anschließen.
	Sicherung ausgelöst	Prüfen, ob Sicherung ausgelöst wurde, und zurücksetzen.
	Störung des Controllers	Kundendienst anrufen https://www.masterbuilt.com/pages/support
Gebläse nicht auf ON	Temperatur im Gehäuse hat den Einstellungswert erreicht	Das Gebläse stellt ab, sobald der eingestellte Wert erreicht ist; danach startet es wieder. Es stellt sich weiterhin automatisch ein und erhält die eingestellte Temperatur.
	Trichterdeckel ist offen.	Trichterdeckel hat Abstellschalter, um zu verhindern, dass er das Feuer anfacht, wenn die Türen offen sind. Türen schließen.
	Aschentür offen.	
	Gebläse nicht am Controller angeschlossen	Prüfen, ob der Anschluss richtig sitzt.
	Gebläse vom Kabelstrang abgelöst	
	Schalter reinigen	Drücken Sie den Deckel-/Türschalter 10 Mal schnell nach unten, um sicherzustellen, dass die Kontaktpunkte sauber sind und nicht kleben. Schnelles Drücken und Loslassen des Schalters hilft, die Kontaktstellen zu reinigen.
	ERR 3	Siehe unten.
Falsche Controller-Temperatur	Temperatursensor nicht voll eingesteckt	Prüfen, ob der Anschluss richtig sitzt.
	Temperatursensor schmutzig	Den Sensor gründlich säubern.
Heizt zu langsam auf	Absperrschieber nicht entfernt	Absperrschieber herausnehmen.
	Zu wenig Holzkohle	Holzkohle im Trichter nachfüllen.
	Grilldeckel ist offen	Grilldeckel schließen.
	Gebläse läuft nicht	Siehe „Gebläse nicht auf ON".
Übermäßige Rauchentwicklung vom Trichter	Trichterdeckel-Dichtung locker	Trichterdeckel-Riegel anziehen.
	Aschentür-Dichtung locker	Aschentür-Riegel anziehen.
	Lockere Dichtung zwischen oberen und mittleren Trichterteilen	Bei kaltem Trichter den Hitzeschild abnehmen und die Schrauben zwischen den oberen und mittleren Trichterteilen anziehen.
Err 1	Temperatursensor nicht voll eingesteckt	1. Prüfen, ob der Anschluss richtig sitzt. 2. Controller vom Strom abschalten und 10 Minuten warten, dann anschließen.
Err 2	Fleischsonde fehlerhaft	Kundendienst anrufen https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Grill ist überhitzt	1. Grill ausschalten. 2. Ursache dafür prüfen. • Fettbrand. • Gebläse fehlerhaft. 3. Grill wieder starten.
Err 4	Holzkohle zündet nicht an	1. Prüfen, ob Absperrschieber entfernt worden sind. 2. Prüfen, ob Trichterdeckel und Aschentür voll geschlossen sind. 3. Prüfen, ob Holzkohle vorhanden ist. 4. Prüfen, ob alte Asche von früherer Benutzung den Aschenrost blockiert. Den Rost schütteln, damit die alte Holzkohle durchfallen kann. 5. Den Grill wieder starten
Err 5	Fleischsonde über 150° C	1. Mit Schutzhandschuhen die Fleischsonde vom Grill abnehmen. 2. Vom Controller abziehen.
Schlechte WLAN-Verbindung	Schwaches Signal	1. Die Antenne hinten am Controller so anwinkeln, dass sie zum Boden weist.

MASTERBUILT®

Sie können sich darauf verlassen: Wir sind hier, um Ihnen zu helfen.

Kundendienst

masterbuilt.com

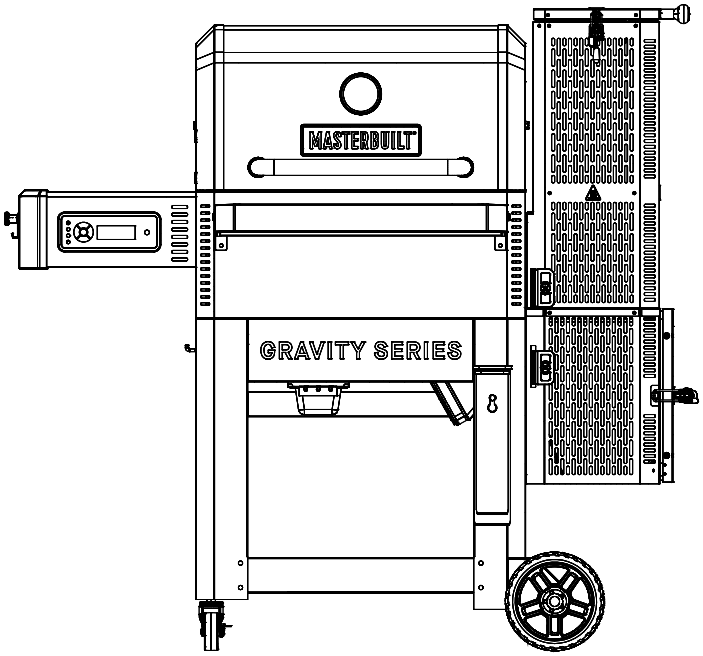
@masterbuilt

masterbuilt.com



MASTERBUILT

Köszöntjük a családban. Kezdjünk hozzá.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Digitális széntüzelésű grillsütő + füstölő

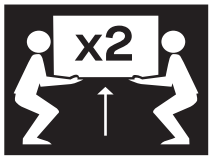
A kézikönyv a következő modellszám(ok)ra vonatkozik

MB20042221

Modellszám

Gyártási dátum – Sorozatszám

Ezek a számok az egység adattábláján találhatók.



Az összeszereléshez két ember szükséges

FONTOS!

Azonnal jegyezze fel ezt az információt, és tegye biztonságos helyre a későbbi használat érdekében

Kézikönyvkód: 9804200023 220510-GH

Tanulja meg használni. Masterbuilt.

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.

Az utasítások be nem tartása tüzet, robbanást vagy égési kockázatot eredményezhet, amely anyagi károkhoz, személyi sérüléshez vagy halálesethez vezethet.

SZÉN-MONOXID VESZÉLY

- Az égő faforgácsok, a fadarabok, a fapelletek, a szén és a propán szén-monoxidot bocsátanak ki magukból, amelynek nincs szaga, és halált okozhat.
- NE égessen faforgácsot, fadarabot, fapelletet, szenet vagy propánt 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.

- A grillezőt mindig a helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi előírásoknak megfelelően használja.
- Minden használat előtt ellenőrizze az összes anyát és csavart, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok szorosan és biztonságosan rögzítve vannak-e.
- Soha ne üzemeltesse a grillt tetőszerkezetek, kocsibeállók, napernyők vagy előtetők alatt.
- A grill csak a SZABADBAN, HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA VALÓ.
- Soha ne használja zárt területeken belül, például a verandán, garázsban, épületekben vagy sátrakban.
- Soha ne használja lakóautókban vagy hajókon.
- Tartson fent legalább 3 m távolságot a tetőktől, falaktól, sínektől vagy más szerkezetektől
- Tartson fent legalább 3 m távolságot minden olyan éghető anyagtól, mint például a fa, száraz növények, fű, bozót, papír vagy vászon.
- Csak rendeltetésszerűen használja a grillt. A grill kereskedelmi használatra NEM alkalmas.
- A nem a Masterbuilt Manufacturing, LLC által szállított tartozékok használata NEM javasolt, mivel sérülést okozhatnak.
- Az alkohol, a vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító vagy -biztonságosan üzemeltető képességét.
- A grill üzemeltetése közben mindig tartson a közelében tűzoltókészüléket. Olajjal vagy zsírral való sütés esetén BC vagy ABC típusú tűzoltókészülék legyen elérhető.
- Olajtól vagy zsírtól képződött tűz esetén ne próbálja azt vízzel eloltani. Azonnal hívja a tűzoltóságot. A BC vagy ABC típusú tűzoltókészülék, bizonyos körülmények között, feltartóztathatja a tüzet.
- A grillezőt olyan egyenletes, nem éghető, stabil felületen használja, mint például salak, beton, tégla vagy kőzet. Az aszfaltfelület (bitumen) nem jó erre a célra.
- A grillezőnek a földön KELL állnia. Ne helyezzen grillezőt asztalra vagy pultra. NE mozgassa a grillt egyenetlen felületeken.
- Ne használja a grillt fa vagy gyúlékony felületeken.
- A grillt tartsa tisztán és az olyan éghető anyagoktól mentesen, mint a benzin és más gyúlékony gőzök és folyadékok.

FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Ne hagyja a grillt felügyelet nélkül.
- Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grilltől. NE engedje, hogy gyermek használja a grillt. Szigorú felügyelet szükséges, ha gyermekek vagy háziállatok tartózkodnak azon a területen, ahol a grillt használják.
- NE engedje, hogy bárki tevékenységet végezzen a grill körül annak használata során vagy azt követően, amíg az ki nem hűlt.
- Soha ne használjon üveg-, műanyag- vagy kerámiaedényeket a grillben. Soha ne tegyen üres edényt a grillbe a használata közben.
- Soha ne mozgassa a grillt használat közben. A mozgatás vagy tárolás előtt hagyja, hogy a grill teljesen lehűljön (45 °C alá).
- Ne tároljon a grillben/tartályban forró hamut vagy faszenet. Csak úgy szabad tárolni, ha a tűz teljesen kialudt és a grill minden felülete hideg.
- Soha ne használja a grillt fűtésre (OLVASSA EL A SZÉN-MONOXID VESZÉLYRŐL SZÓLÓ RÉSZT).
- A grill és a tartály hővédő lemeze használat közben FORRÓ, illetve a használat után és a lehűlési folyamat során egy darabig még FORRÓ marad. ÓVATOSAN használja. Viseljen védőkesztyűt.
- Óvatosan vegye ki az ételt a grillből. Minden felület FORRÓ és égési sérüléseket okozhat. Használjon védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró sütőszerszámokat a forró felületek vagy a sütőfolyadékok fröccsenése elleni védelem érdekében.
- Annak érdekében, hogy megakadályozza a személyi sérülést, a grill károsodását vagy a forró sütőfolyadék kifröccsenését, NE menjen vagy ütközzön a grillnek.
- Ne érintse meg a FORRÓ felületeket.
- Használat közben a grill forró. Az égési sérülések elkerülése érdekében tartsa távol az arcát és a testét az ajtó(k)tól és a szellőzőktől. A gőz és a forró levegő használat közben távozik.
- A grillsütő használata közben és a lehűlés ideje alatt a tartály hővédő lemeze, a tartályfedél- és zár, valamint a hamutartályajtó- és zár FORRÓ. Viseljen védőkesztyűt, ha ezen részegységekkel vagy ezek körül dolgozik.
- A grill nyílt lánggal rendelkezik. Tartsa a kezét, a haját és az arcát távol a lángtól. NE támaszkodjon a grillre begyújtás közben. A laza haj és ruházat meggyulladhat.
- NE gátolja meg az égést és a szellőzést.
- Ne takarja le fémfóliával a sütőrostélyokat. Ez visszatartja a hőt, és károsíthatja a grillt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a FORRÓ faszenet vagy parazsat.
- Ne távolítsa el a hamutárolót, amíg a hamu és a faszén FORRÓ.
- Tartsa a kezét, a haját és az arcát távol az égő faszéntől. Figyeljen oda, hogy a működtetés közben ne lógjon le a haja vagy ruhadarabja, mivel azok meggyulladhatnak.
- Használjon védőkesztyűt, ha ezt a grillt használja vagy a tűzzel foglalkozik. A fa vagy faszén hozzáadásakor védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró kandallószerszámokat használjon.
- Soha ne használjon faszéngyújtó folyadékot, benzint, alkoholt vagy más erősen illékony folyadékot a faszén meggyújtásához. Ezek a folyadékok felrobbanhatnak, és sérülést vagy halált okozhatnak. Ennél a grillnél mindig tartsa be az előírt gyújtási utasításokat.
- Soha ne töltse túl a faszéntartályt. Ez súlyos sérülést és a grill károsodását okozhatja.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.
- Elektromos készülékek használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, többek között a következőket: 1) Ne csatlakoztassa a táphálózathoz a készüléket, amíg nincs teljesen összeszerelve és nem áll használatra készen. 2) Csak jóváhagyott földelt villamos csatlakozóaljzatot használjon. 3) Ne használja elektromos vihar közben. 4) A készüléket soha ne tegye ki esőnek vagy víznek.
- Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a kábelt, a dugót vagy a vezérlőpanel bármely részét vízbe vagy más folyadékba.
- Ne üzemeltesse a készüléket sérült kábellel, dugóval vagy a készülék meghibásodása után, illetve ha a készülék bármilyen módon megsérült.
- Hosszabbító vezetékek csak kellő odafigyeléssel használhatók. Ha hosszabbítót használ: 1) A

hosszabbító legalább olyan jelzett elektromos paraméterekkel kell, hogy rendelkezzen, mint a készülék; és 2) a vezetéket úgy kell elrendezni, hogy ne lógjon túl az asztalon vagy pulton, elkerülendő hogy a gyerek véletlenül beleakadjon és lerántsa a készüléket

- A hosszabbító földelt és háromeres kell legyen.
- A kültéri hosszabbítókat kültéri használatra szánt termékekhez kell használni. Az ilyenek „W" toldalékkal és „Alkalmas a kültéri készülékekkel történő használatra" felirattal rendelkeznek.
- VIGYÁZAT! – Az áramütés veszélyének megelőzése érdekében tartsa a hosszabbítót szárazon és a talajtól távol.
- Ne engedje lelógni a hálózati kábelt, illetve ne hagyja, hogy az forró felületekhez érjen.
- NE helyezze a hálózati kábelt forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy a meleg sütőre.
- A kikapcsoláshoz fordítsa „OFF" állásba a szabályozót, és húzza ki az aljzatból.
- Ha nincs használatban, valamint tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Belső részegységek hozzáadása/eltávolítása előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Ne tisztítsa a terméket vízpermettel vagy hasonló módon.
- A grillt csak egyenletes felületen lehet görgetni.
- A grillt soha nem szabad egyenetlen felületen, illetve lépcsőn le- vagy felgörgetni.
- Ha nem veszi figyelembe a figyelmeztetéseket, az személyi sérüléshez vagy a grill károsodásához vezethet.
- Használat közben soha ne nyissa ki a tartályt. Ha ennél a grillnél faszenet kell utántölteni a használat során, kövesse az előírt utántöltési utasításokat, és mindig viseljen védőkesztyűt.
- Soha ne használja a grillsütőt, ha a hőmérséklet-érzékelő nincs rajta. Ez a grillsütő túlhevülését eredményezheti, amely súlyos személyi sérüléshez és/vagy a grill károsodásához vezethet.
- Minden használat után szerelje fel a hő- és légbevezető nyílás csúszkáit.
- Minden használat előtt távolítsa el a hő- és légbevezető nyílás csúszkáit.
- Soha ne működtesse a grillsütőt, ha a hő- és légbevezető nyílás csúszkái be vannak szerelve. Ez a grill károsodásához vezethet.
- Ne használja zárt térben!
- FIGYELEM! Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyújtáshoz vagy az újragyújtáshoz! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtósokat használjon!
- FIGYELEM! Áramütés veszélye. Csak olyan fedett A osztályú GFCI csatlakozóaljzatba szerelje be, amelynél a csatlakozódugó sapkájának behelyezésével vagy eltávolításával a burkolata időjárásálló marad.
- FIGYELEM! Nem használható olyan csatlakozóaljzatokkal, amelyek csak akkor időjárásállóak, ha a csatlakozóaljzat le van fedve (nincs csatlakozódugó sapkája és a csatlakozóaljzat fedele nincs lecsukva).

Ez a készülék megfelel az Industry Canada licencmentességi RSS szabványainak. A használathoz az alábbi két feltételnek kell teljesülnie:
(1) Az eszköz nem okozhat káros interferenciát, és
(2) Az eszköznek tűrnie kell minden zavart, beleértve a nem kívánt működést eredményezőzavarokat is.

Ez a berendezés megfelel az ellenőrizetlen környezetben előírt IC-sugárzási expozíciós határértékeknek. A készüléket úgy szabad telepíteni és használni, hogy a sugárzó és a test között legalább 20 cm távolság legyen.

BIZTONSÁGI FUNKCIÓK

Fedélkapcsoló – *Megelőzi a grill túlmelegedését.*

- Ha a beállított hőmérséklet nagyobb, mint 260 °C, akkor a szabályozó a grillsütő fedelének kinyitásakor 260 °C értéken tartja a hőmérsékletet. Ha lecsukja a fedelet, a grillsütő hőmérséklete visszaáll a beállított értékre.
- Ha a beállított hőmérséklet kisebb mint 260 °C , akkor a szabályozó a grillsütő fedelének kinyitásakor is fenntartja a beállított hőmérsékletet.

Tartálykapcsolók – *A tartály niytásakor csökkenti a kéményhatást.*

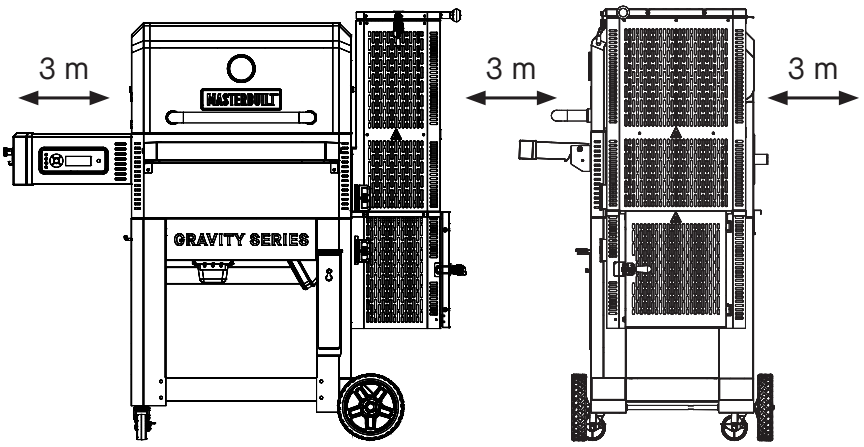
1. Tartályfedél-kapcsoló: A ventilátor leáll, amikor a tartályfedélt kinyitják. A ventilátor újraindul, amikor a tartályfedélt lecsukják.
2. Tartályhamuajtó-kapcsoló: A ventilátor leáll, amikor a tartályhamuajtót kinyitják. A ventilátor újraindul, amikor a tartályhamuajtót becsukják.

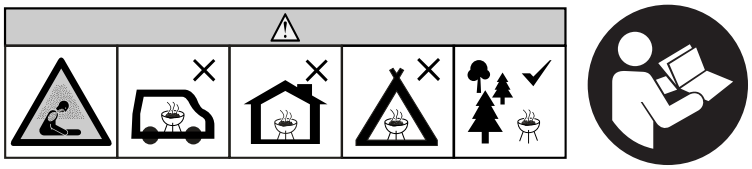
ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Ehhez a termékhez nem adunk faszenet vagy fadarabokat.

Épületszerkezetek közelségével és a biztonságos használattal kapcsolatos javaslatok

EMLÉKEZTETŐ: Tartson legalább 3 méteres távolságot a hátsó és oldalsó falaktól, sínektől vagy más gyúlékony felépítményektől. Ez a távolság elég helyet biztosít a megfelelő égéshez, légáramláshoz és szellőztetéshez. Tilos fa vagy más éghető anyagokból készült padlózaton használni.





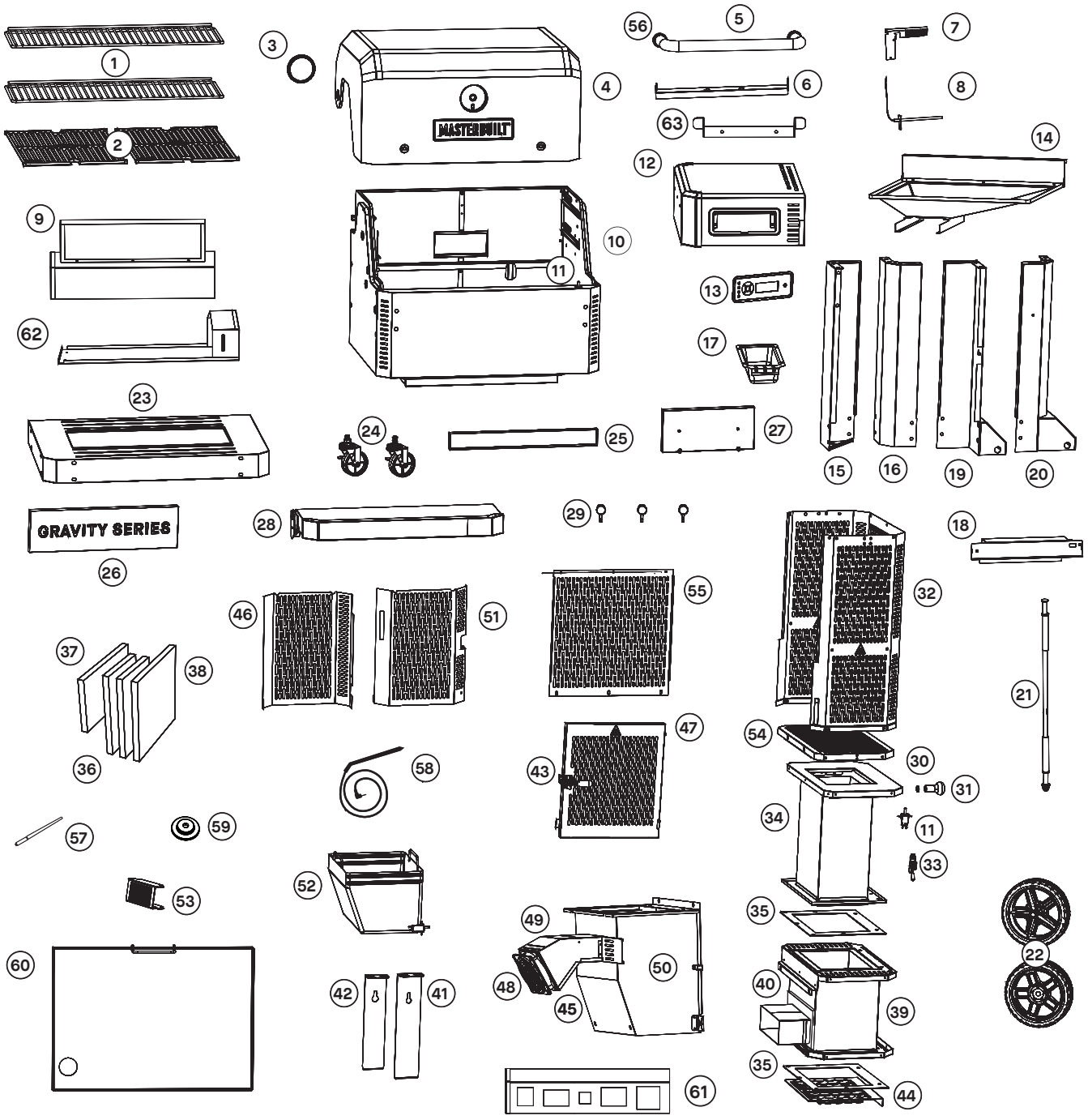
SAMOTT-TÉGLA

Fémlapok
A tartály alsó részén elhelyezkedő fémlapok tartják a helyükön a tűzálló téglákat, és ezek védik meg azokat a gyártási és a szállítási folyamatok során. Ezek kiégnek és beleesnek a hamutálcába. Ezekre nincs szükség a grill működtetéséhez, éppen ezért ezekből a fémlapokból nem tartunk pótalkatrészeket. Ha magasabb hőmérsékleten üzemeltetjük a grillt, a fémlapok hamarabb lebomlanak, mint alacsony hőfokon.

Samott-tégla
A Gravity sorozatba tartozó tartályban a tűz 15–30 cm-es területen helyezkedik el, amely élelmiszerre veszélytelen puha kerámia tűzálló téglákkal van megerősítve annak érdekében, hogy a tartály alsó része kibírja a magasabb hőmérsékleteket. Az élelmiszerre veszélytelen kerámia összetevőit jóváhagyta az FDA az élelmiszerekben vagy élelmiszerekkel érintkező közvetett adalékként való használatra.

A tűzálló tégla elvonja a hőt a faszéntűztől, és csak akkor kell cserélni, ha az 1,3 cm mély és 13 cm átmérőjű lyuk elég benne. Ezekre a tűzálló téglákra érvényes a garancia, és a garanciaidőn túl is beszerezhetők teljes készletben (4 darab tűzálló tégla ideiglenes fémlapokkal). A beégetés és a kezdeti használat során valószínűsíthető valamennyi kopás, de egy idő után a kopás stabilizálódik.

Alkatrészrajz



Alkatrészlista

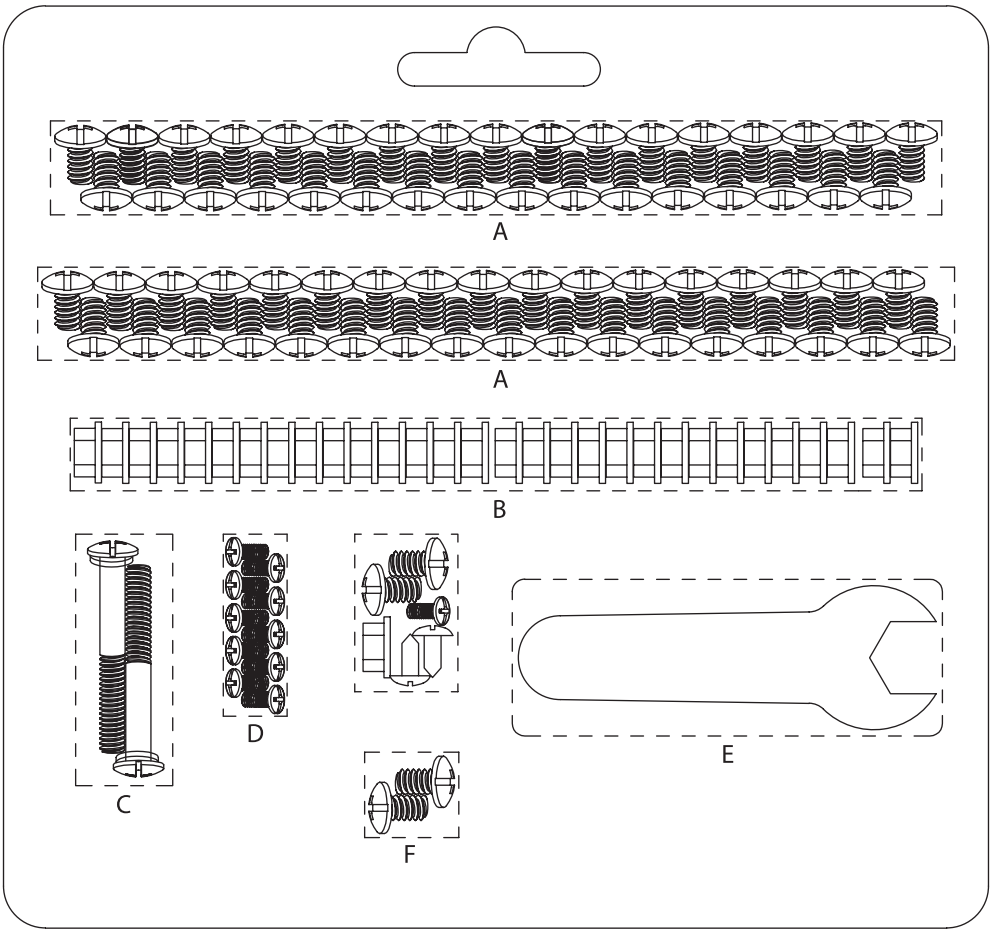
Sz.	MENNY.	LEÍRÁS	Sz.	MENNY.	LEÍRÁS
1	2	Füstölő/melegítő rácsok	33	1	Tartályfedélzár
2	2	Füstölő + pirító rostélyok	34	1	Tartályegység – Felső
3	1	Hőmérő	35	2	Tartálytömítés
4	1	Fedélegység	36	2	Első/hátsó tűzálló tégla
5	1	Fogócső	37	1	Bal tűzálló tégla
6	1	Hőelosztó tartó	38	1	Jobb tűzálló tégla
7	1	Hőszondatartó	39	1	Tartályegység – középső
8	1	Hőszonda	40	1	Grillhőbemenet kompozit távtartó
9	1	Hőelosztó (rosta)	41	1	Hőbemeneti csúszka (nagy)
10	1	Testegység	42	1	Légbemeneti csúszka
11	3	Fedél-/ajtókapcsoló	43	1	Tartályajtózár
12	1	Oldalsó polcegység	44	1	Faszénrostély-egység
13	1	Vezérlőegység	45	1	Ventilátortartó
14	1	Alsó tálcaegység	46	1	Tartályhővédő-lemez – Alsó hátsó
15	1	Bal hátsó lábegység	47	1	Tartályajtóegység
16	1	Bal első lábegység	48	1	Ventilátor
17	1	Zsírfogó tálca	49	1	Ventilátorburkolat
18	1	Jobb oldali lábtartó	50	1	Tartályegység – alsó
19	1	Jobb hátsó láb	51	1	Tartályhővédő-lemez – Alsó első
20	1	Jobb első láb	52	1	Hamutálcaegység
21	1	Keréktengely ellenanyával 3 persely / 2 alátét	53	1	Hamugyűjtő-rostély
22	2	8”-os kerék	54	1	Tartályfedélegység
23	1	Alsó polcegység	55	1	Tartálytakaró
24	2	3”-os görgő	56	2	Fedélfogantyú alap
25	1	Hátsóláb-tartó	57	1	Antenna
26	1	Elsőláb-kereszttartó	58	1	Hússzonda
27	1	Bal oldali lábtartó	59	2	Fedélfogantyú alátét
28	1	Első polcegység	60	1	Rosta
29	3	Szerszámfelfüggesztő	61	1	Hőelosztó (Grill)
30	1	Tartályfedél-fogantyú alátét	62	1	Hőelosztó alap
31	1	Tartályfedél-fogantyú	63	1	Vezetéktartó konzol
32	1	Tartályhővédő-lemez – Felső		1	Tápkábel / 3 csatlakozó - Nem látható

- **AZ ÖSSZESZERELÉS ELŐTT ALAPOSAN OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST.**
- Tiszta, sík felületen szerelje össze.
- Az olajfoltok és a karcolás elkerülése érdekében javasolt kartonpapíron végrehajtani az összeszerelést.
- Javasolt védőkesztyűt vuiselni az összeszereléshez. A tartálytömítés olyan üvegszálas anyag, amely irritálhatja a bőrét.
- Szükséges szerszámok: Csillagfejű csavarhúzó, állítható csavarkulcs, 19 mm-es dugókulcs.
- Az összeszerelés várható ideje: 1 óra 45 perc.
- Az összeszerelést két emberrel ajánlott elvégezni, mert ez megkönnyíti az összeszerelést és csökkenti a ráfordítandó időt.
- A valós termék eltérhet a képen láthatótól.
- Előfordulhat, hogy az összeszerelés egyes lépéseit már elvégezték a gyárban.

STOP

NE TÉRJEN VISSZA A KERESKEDŐHÖZ összeszerelés, hiányzó vagy sérült alkatrészek miatt. Kérjük, lépjen kapcsolatba a MASTERBUILT ügyfélszolgálatával a www.masterbuilt.com/pages/support címen. Kérjük, adja meg a modellt és a sorozatszámot. Ezek a számok a grill ezüst adattábláján láthatók.

Hardver

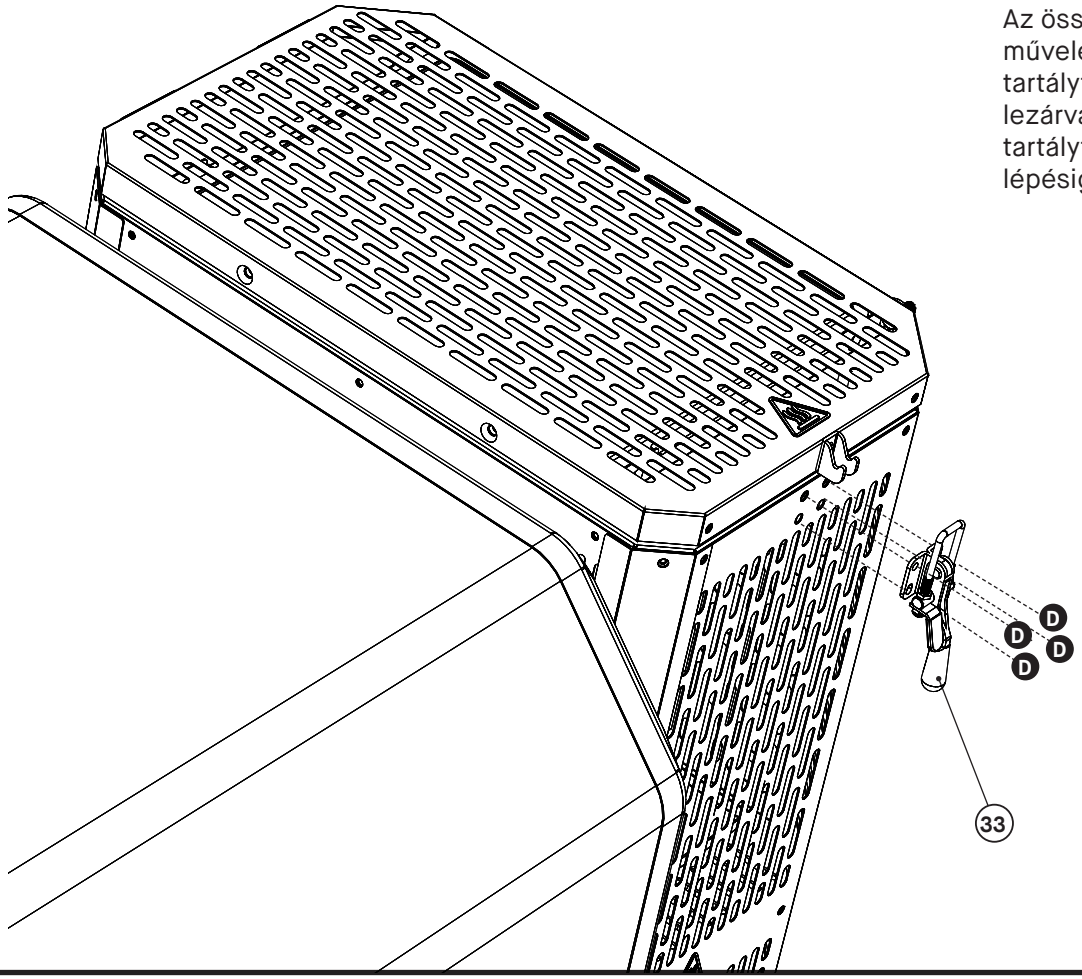


KULCS	MENNY.	LEÍRÁS
A	67	M6x12 csavar
B	30	M6 hatlapú anya
C	2	M6x48 csavar reteszelő alátéttel
D	10	M4x10 csavar
E	1	Szerszám
F	2	M6x12

Egység

1

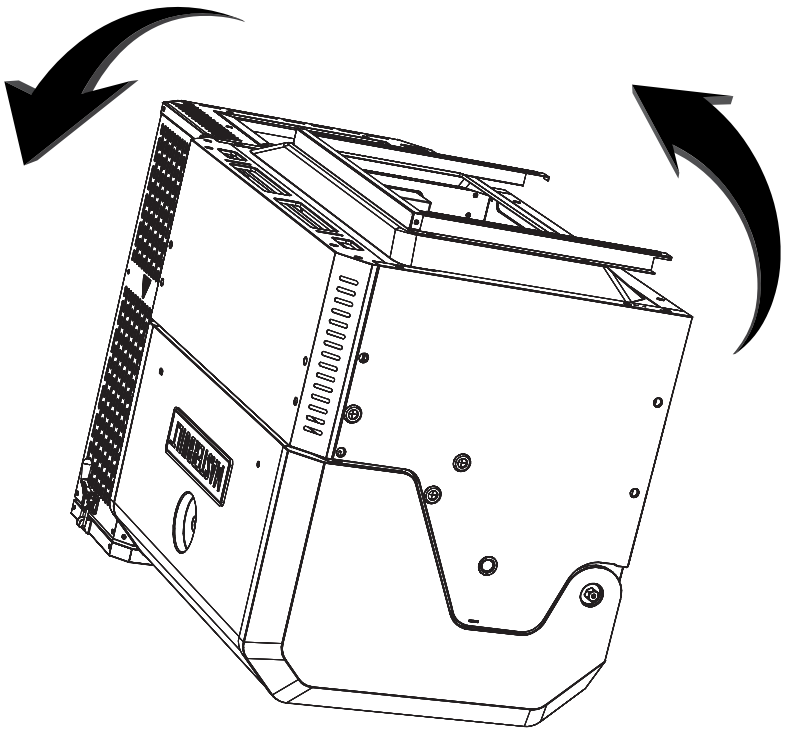
D
X4



Az összeszerelés további műveleteihez tartsa a tartályfedelet lecsukva és lezárva. Ne szerelje fel a tartályfedél-fogantyút a 24. lépésig.

2



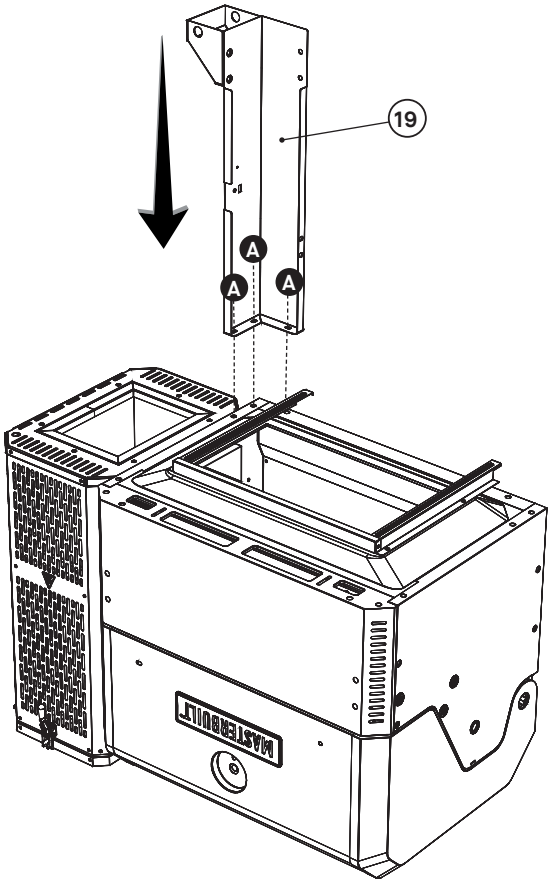


A személyi sérülések és a grillsütőben okozott károk elkerülése érdekében kérjen meg valakit, hogy segítsen ráemelni a grillsütőt a kartonpapíron a tetejére, hogy elkerülje a karcolásokat.

Egység

3

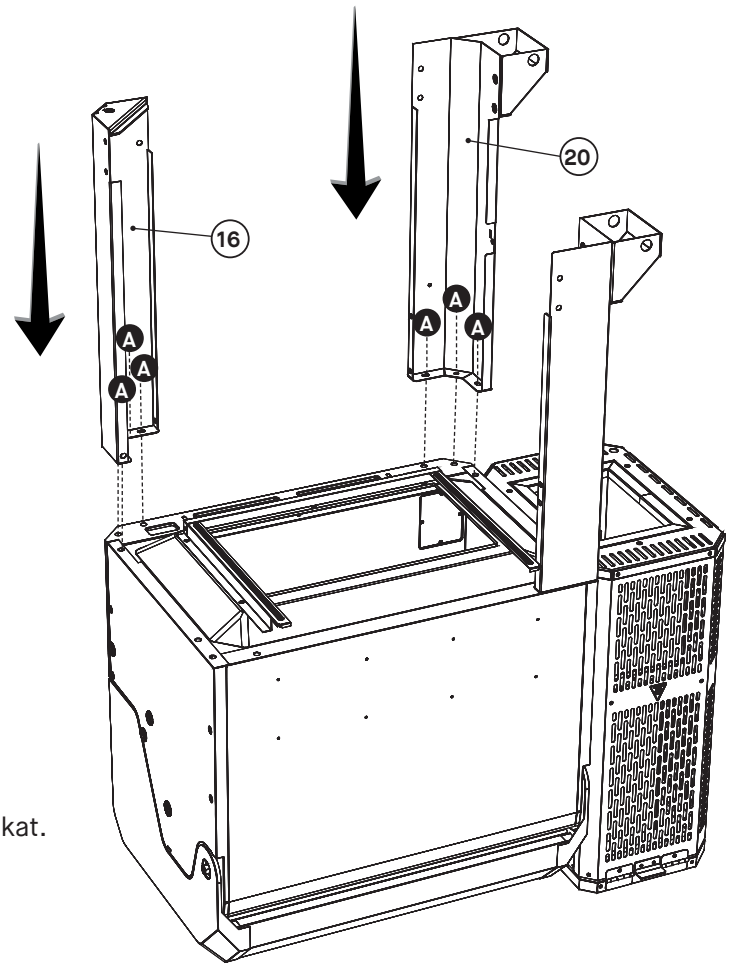
A
X3



Ne húzza meg teljesen a csavarokat.

4

A
X6



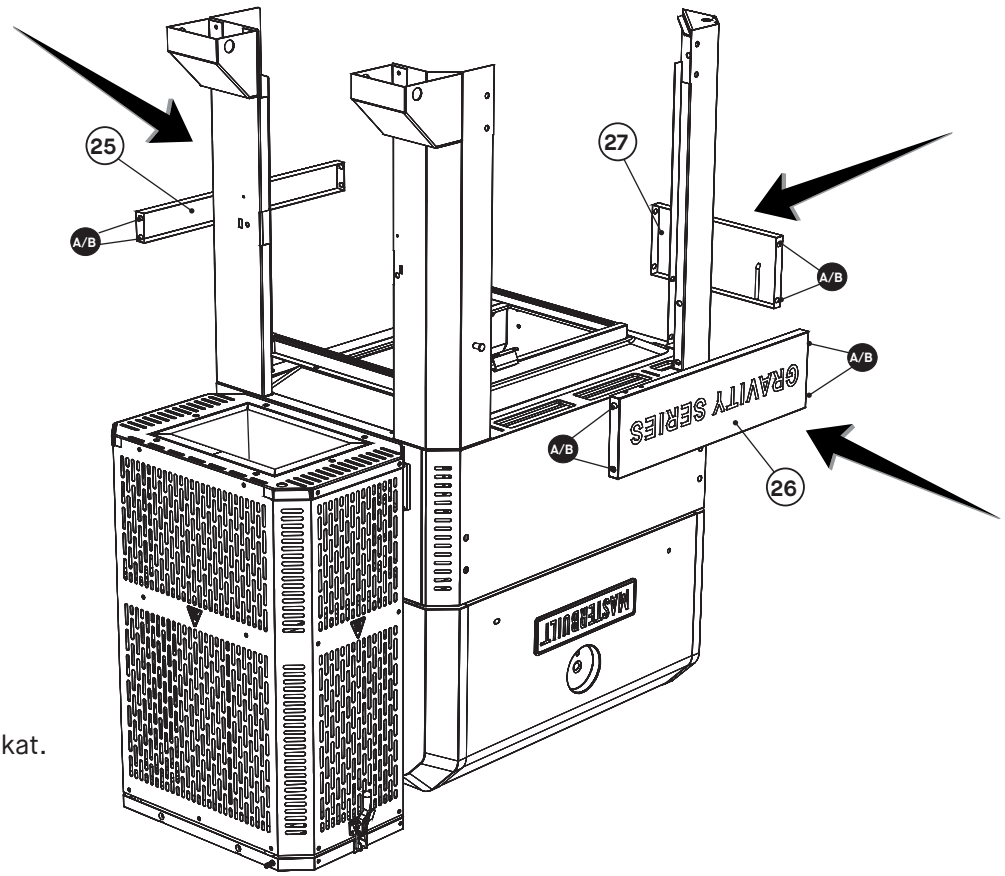
Ne húzza meg teljesen a csavarokat.

Egység

5

A
X8

B
X8

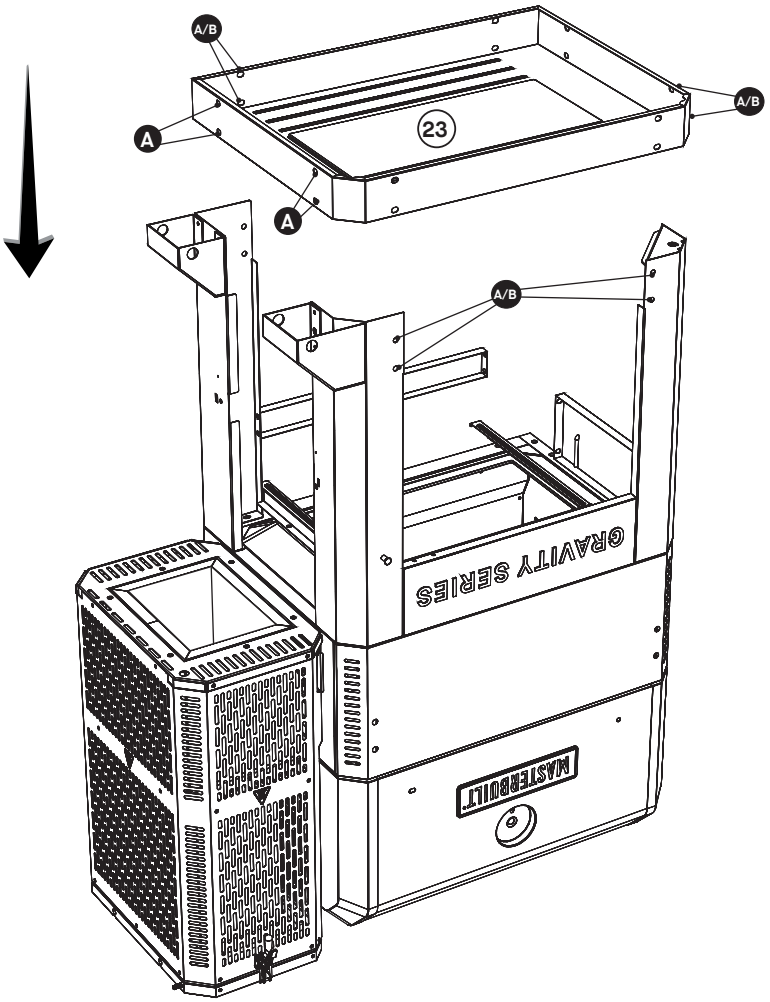


Ne húzza meg teljesen a csavarokat.

6

A
X12

B
X8



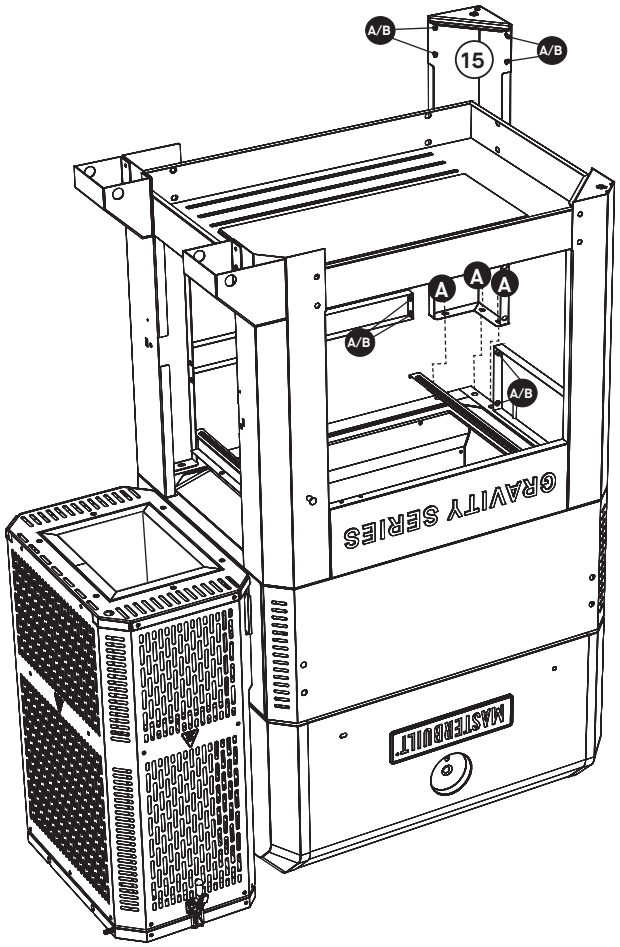
Ne húzza meg teljesen a csavarokat.

Egység

7

A
X11

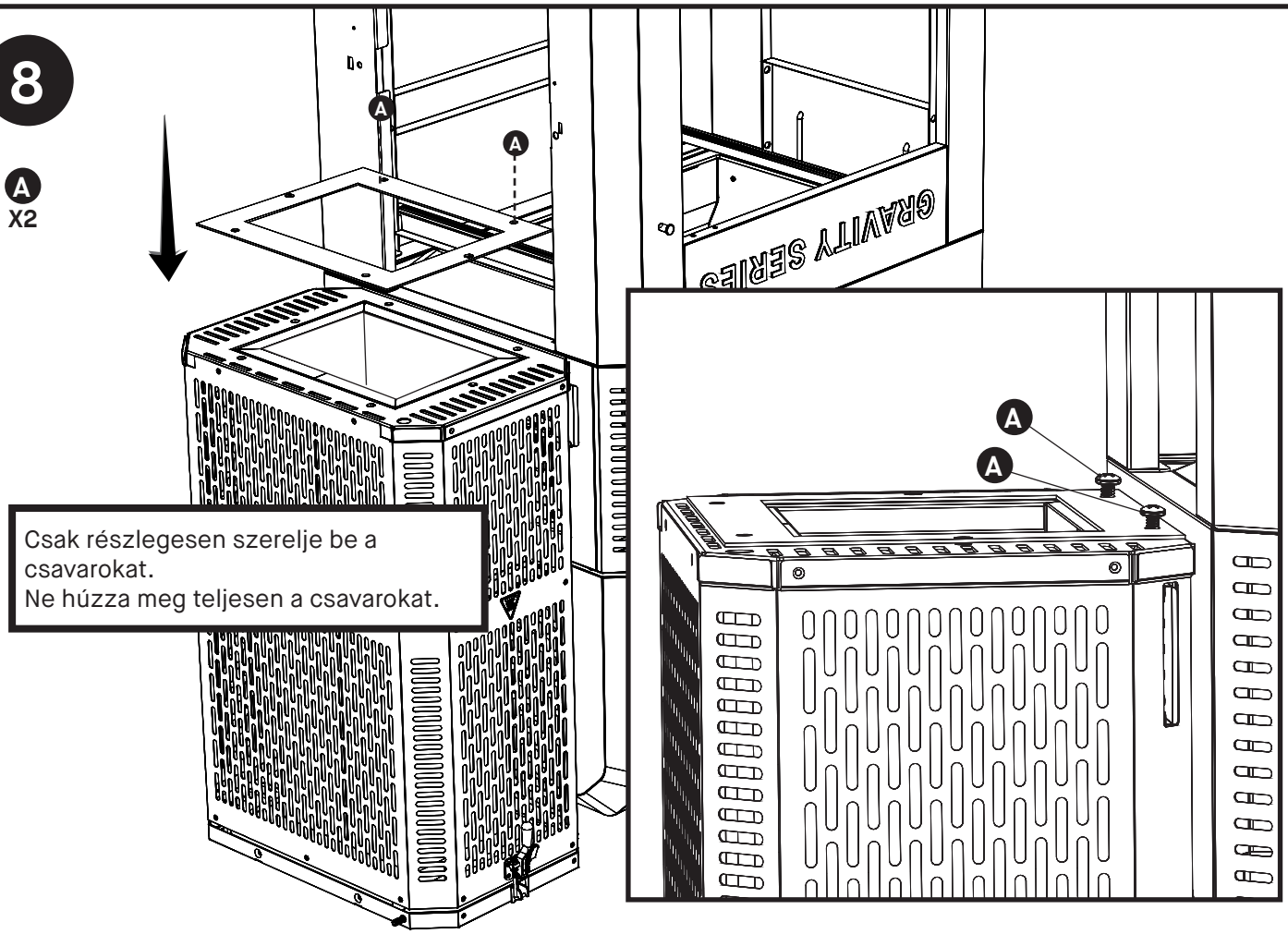
B
X8



Ne húzza meg teljesen a csavarokat.

8

A
X2

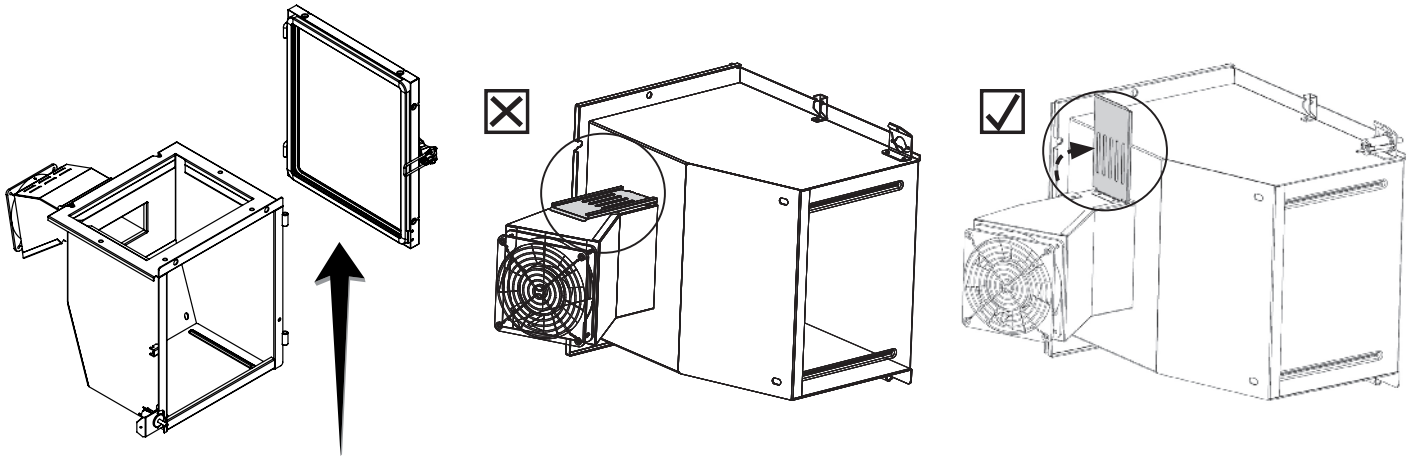


Csak részlegesen szerelje be a csavarokat.
Ne húzza meg teljesen a csavarokat.

Egység

9

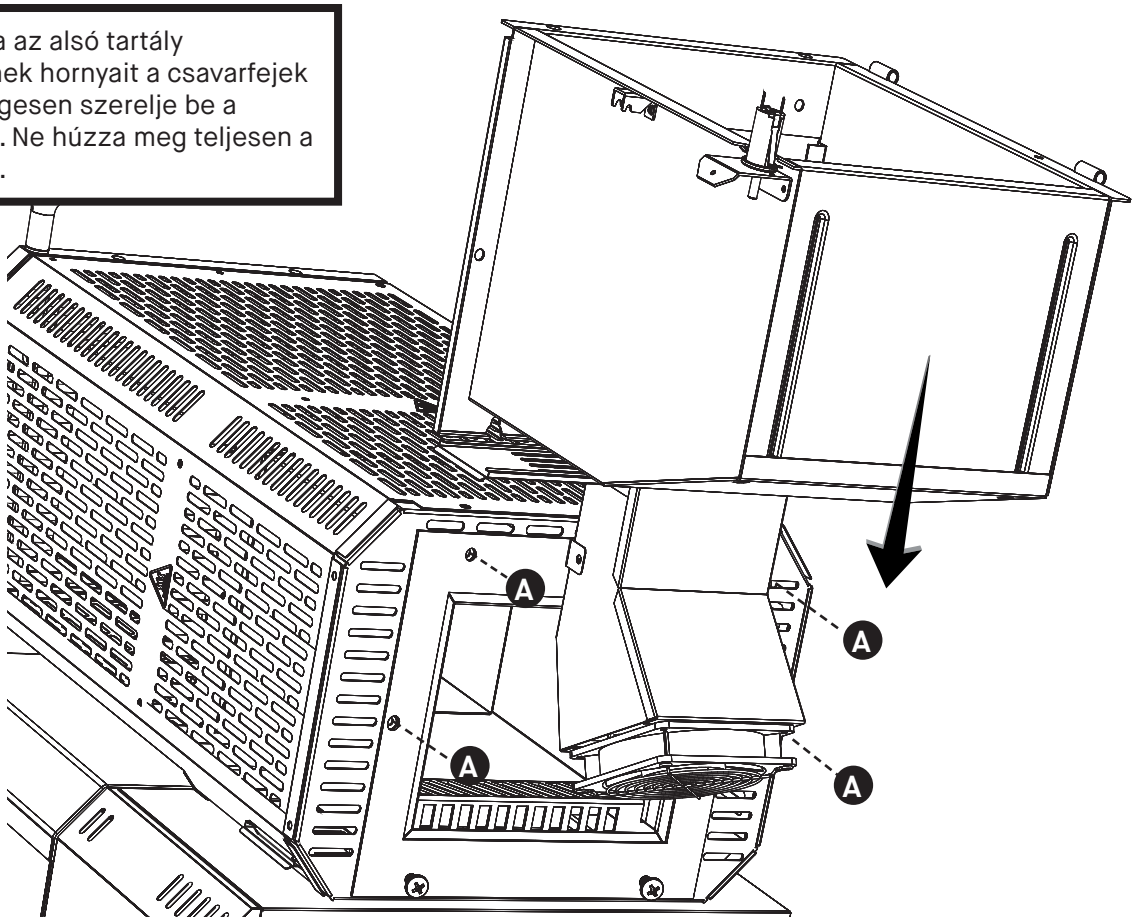
A tartályon a bekarikázott részt hajtsa fel a ventilátortól a tartály irányába. Megjegyzés: Ezt a darabot csak a szükséges esetben hajlítsa meg. A túl sok alkalommal való meghajlítás károsíthatja.



10

A
X4

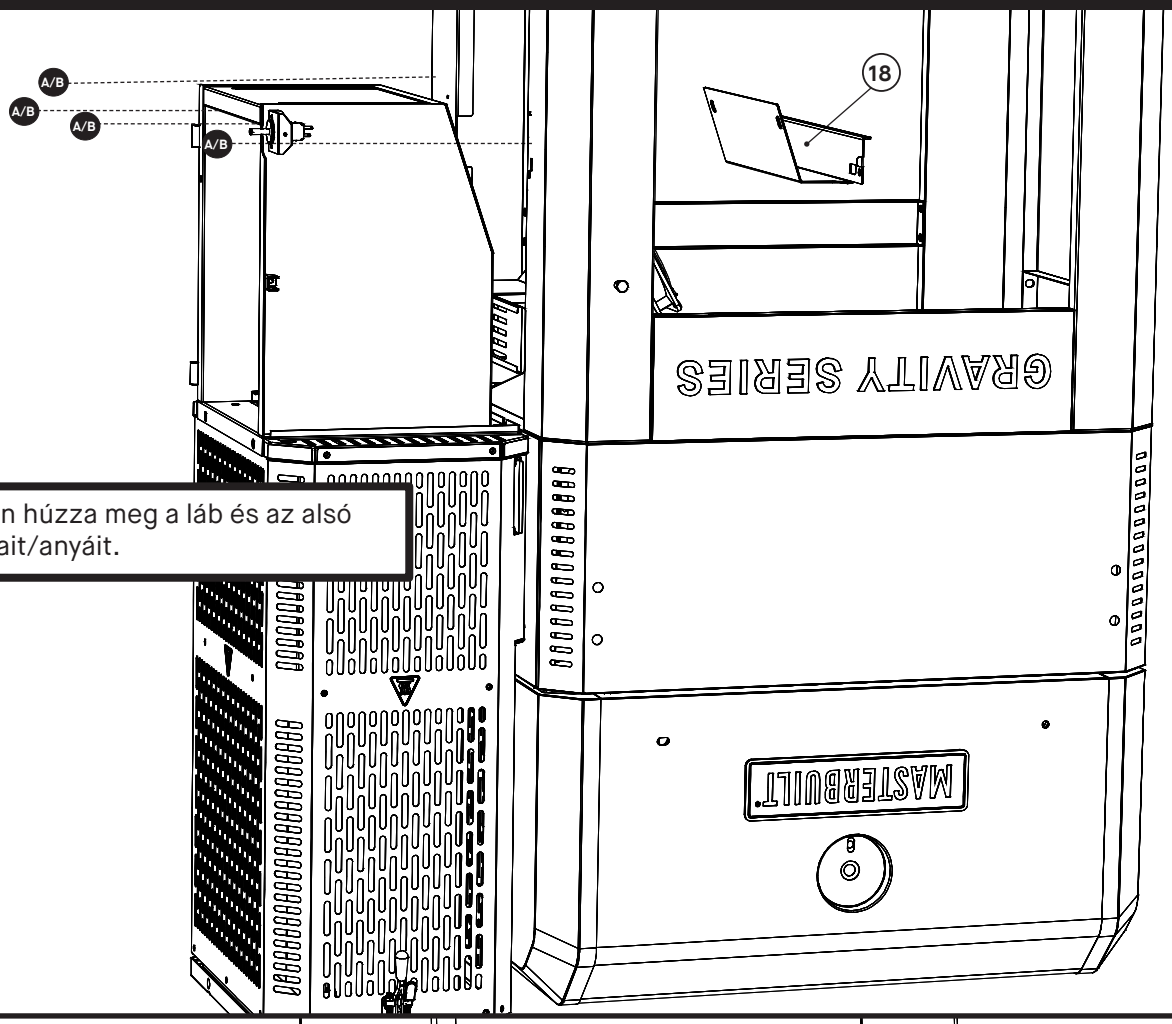
Csúsztassa az alsó tartály vezetőélének hornyait a csavarfejek alá. Részlegesen szerelje be a csavarokat. Ne húzza meg teljesen a csavarokat.



11

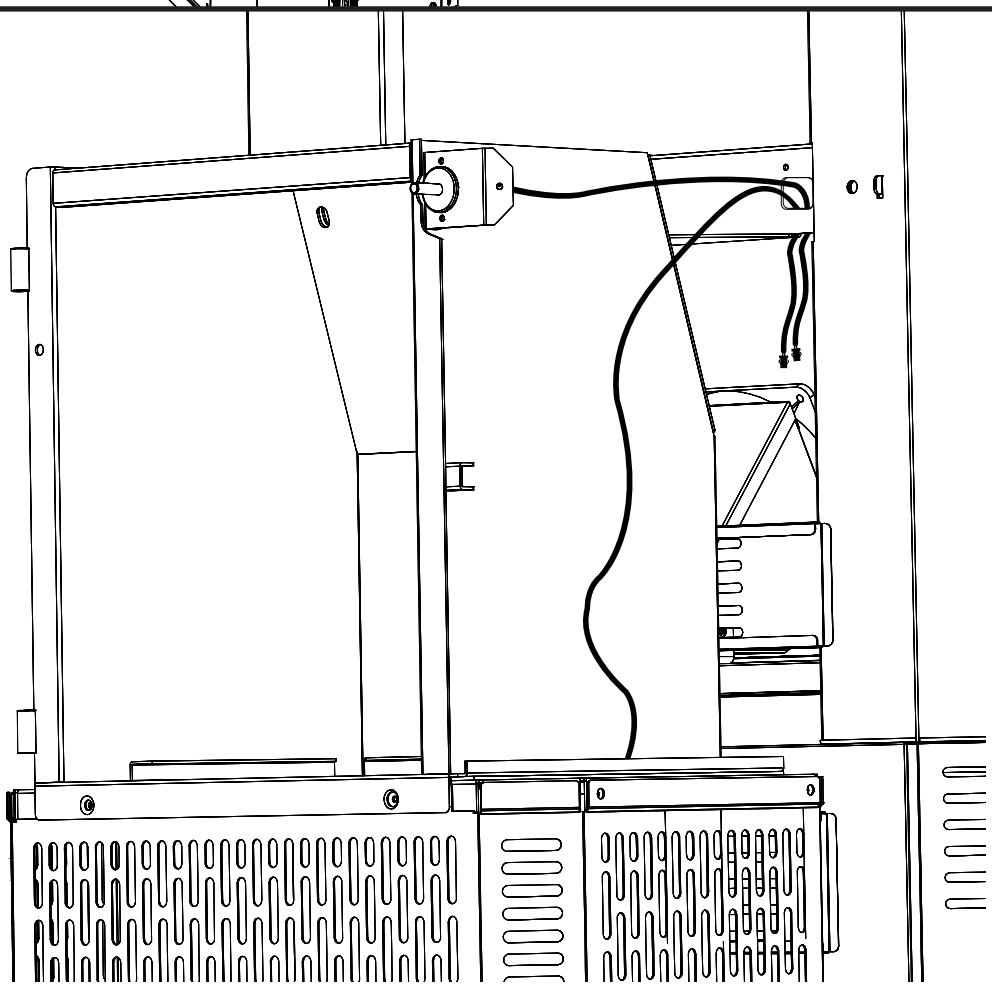
A
X4

B
X4

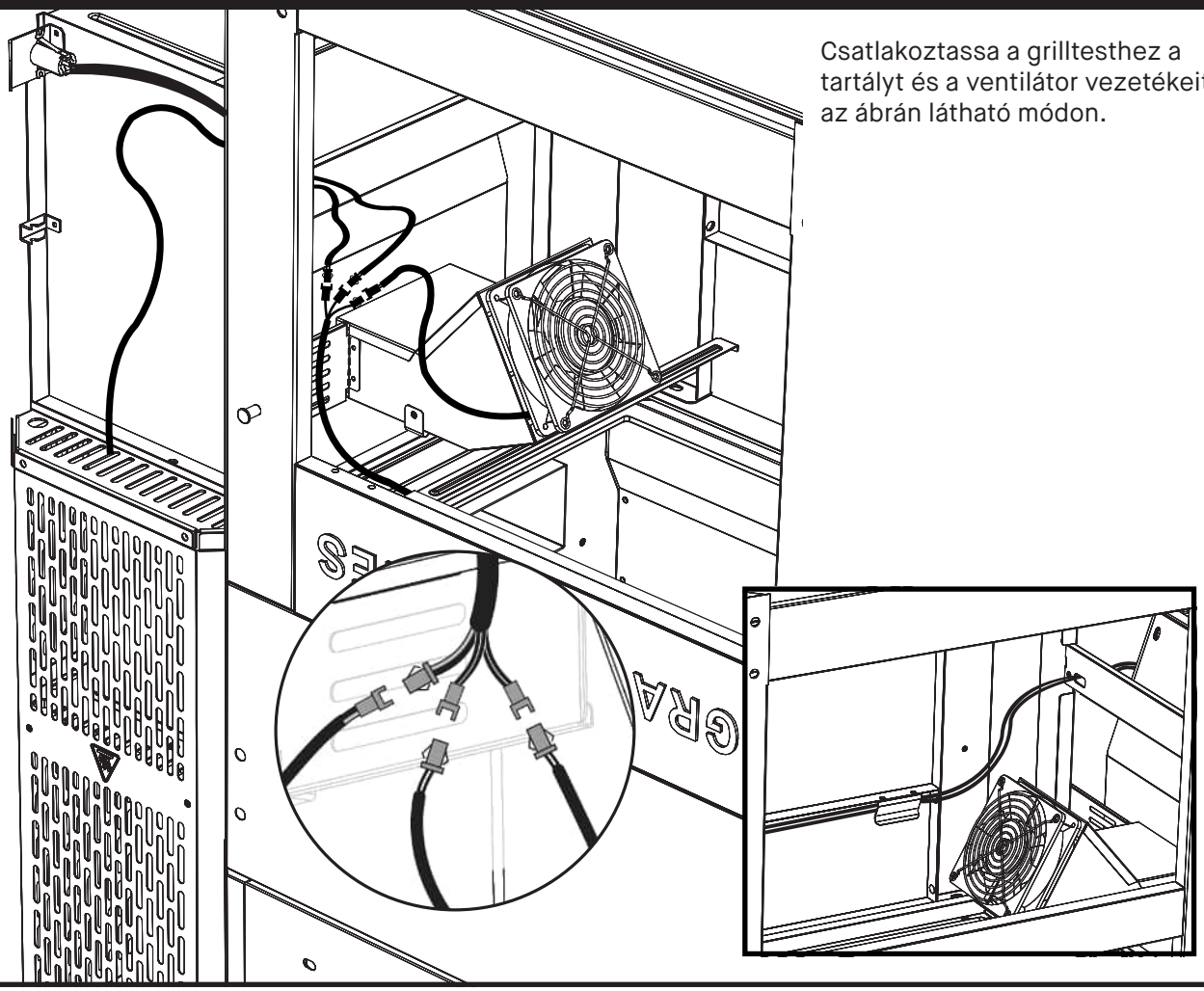


Most teljesen húzza meg a láb és az alsó polc csavarjait/anyáit.

12



13

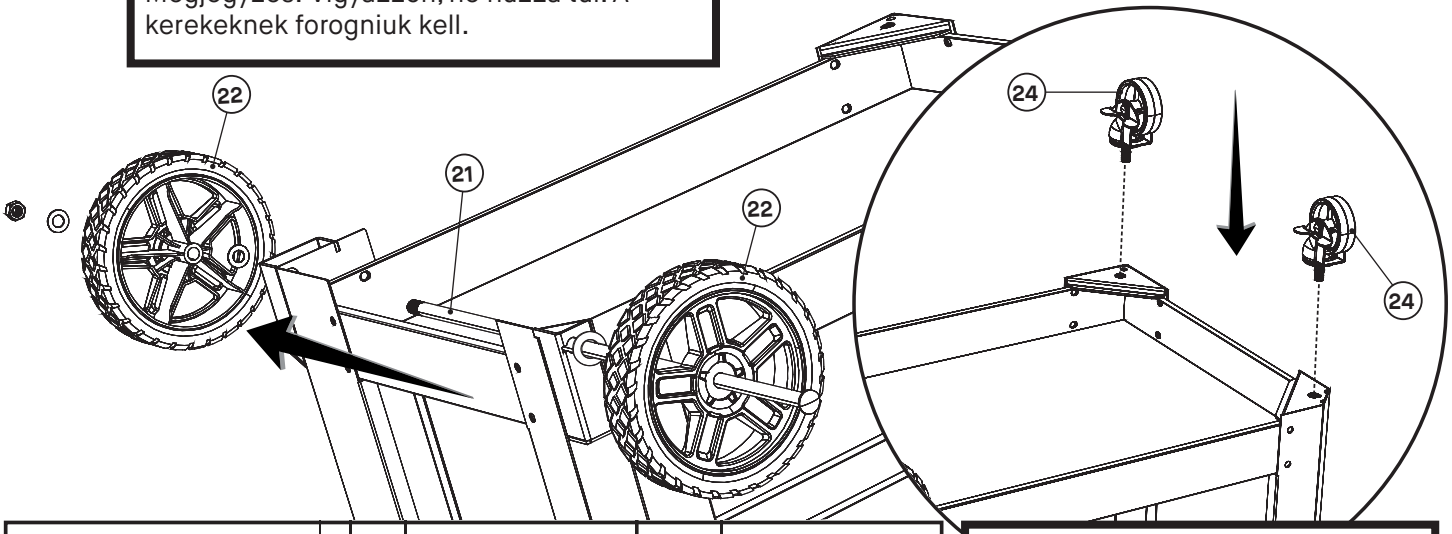


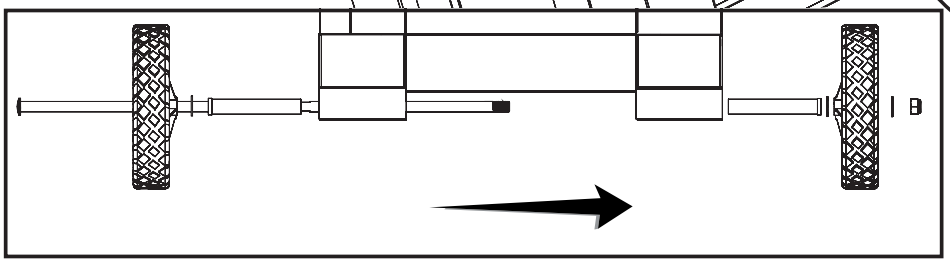
Csatlakoztassa a grilltesthez a tartályt és a ventilátor vezetékeit az ábrán látható módon.

14

Tartson ellent a tengely sima részén egy állítható kulccsal. A rögzítőanyát egy 19 mm-es dugókulccsal húzza meg.

Megjegyzés: Vigyázzon, ne húzza túl. A kerekeknek forogniuk kell.

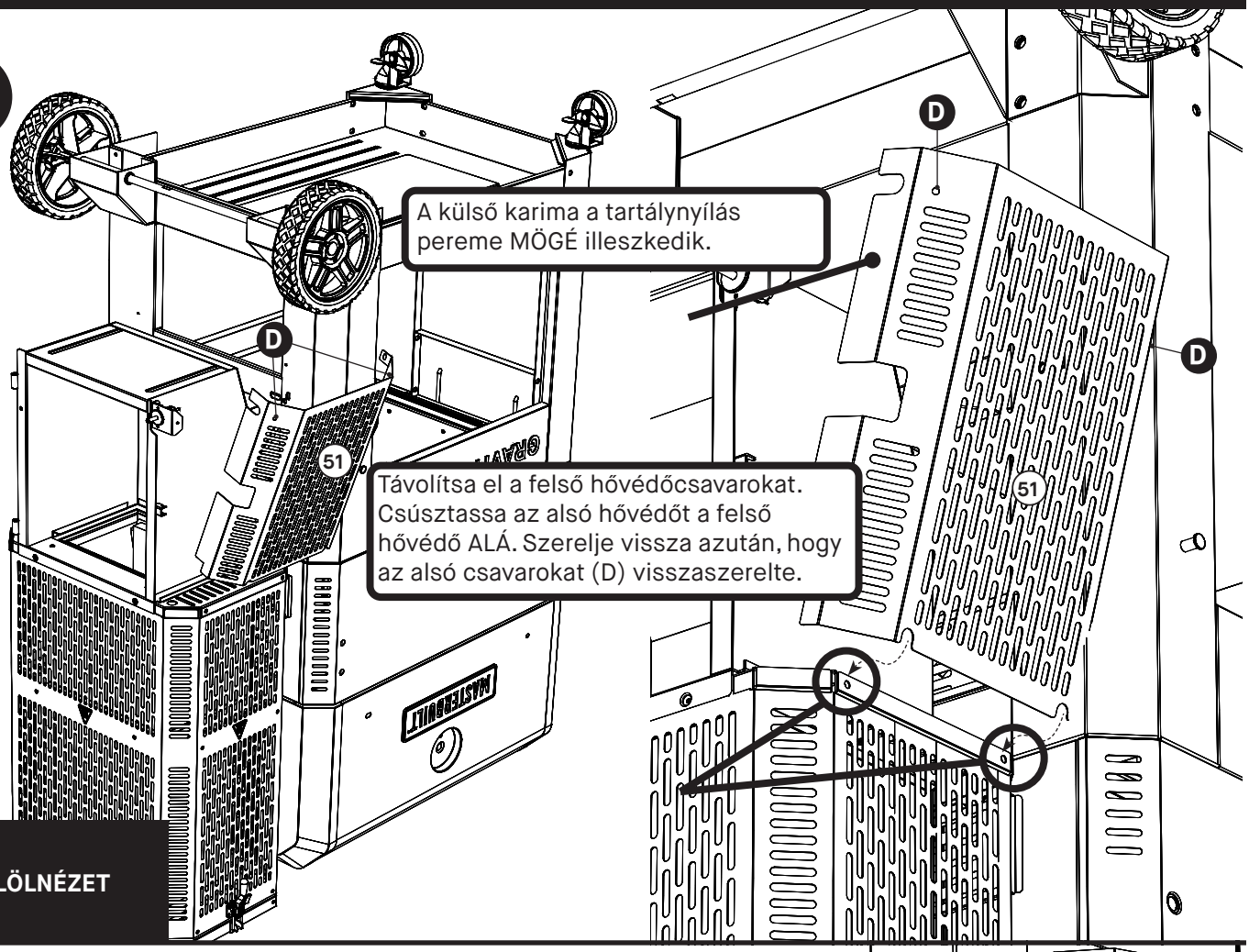




A görgőket a mellékelt villáskulccsal húzza meg.

15

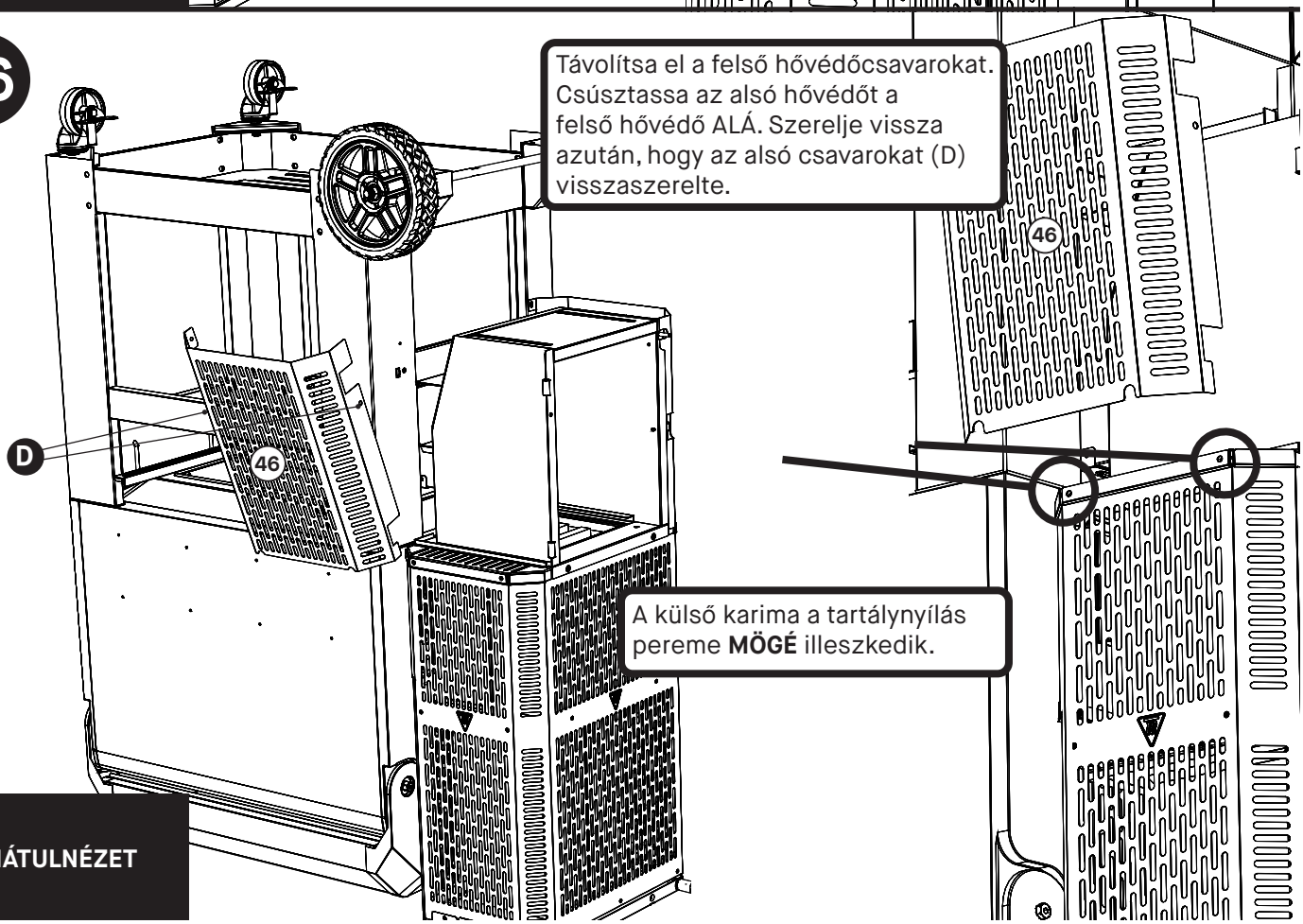
D
X2



ELÖLNÉZET

16

D
X2

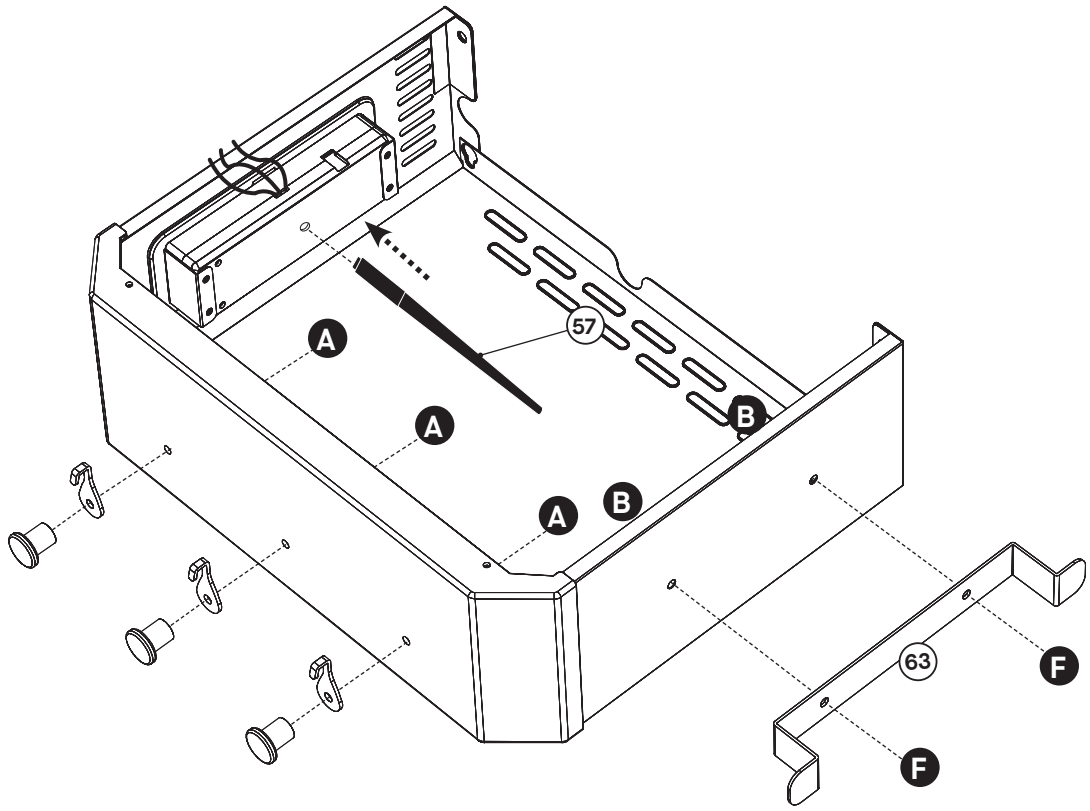


HÁTULNÉZET

17

A panel hátuljára csavarozza fel az antennát. Majd az ábra alapján fordítsa el az antenna felső részét.

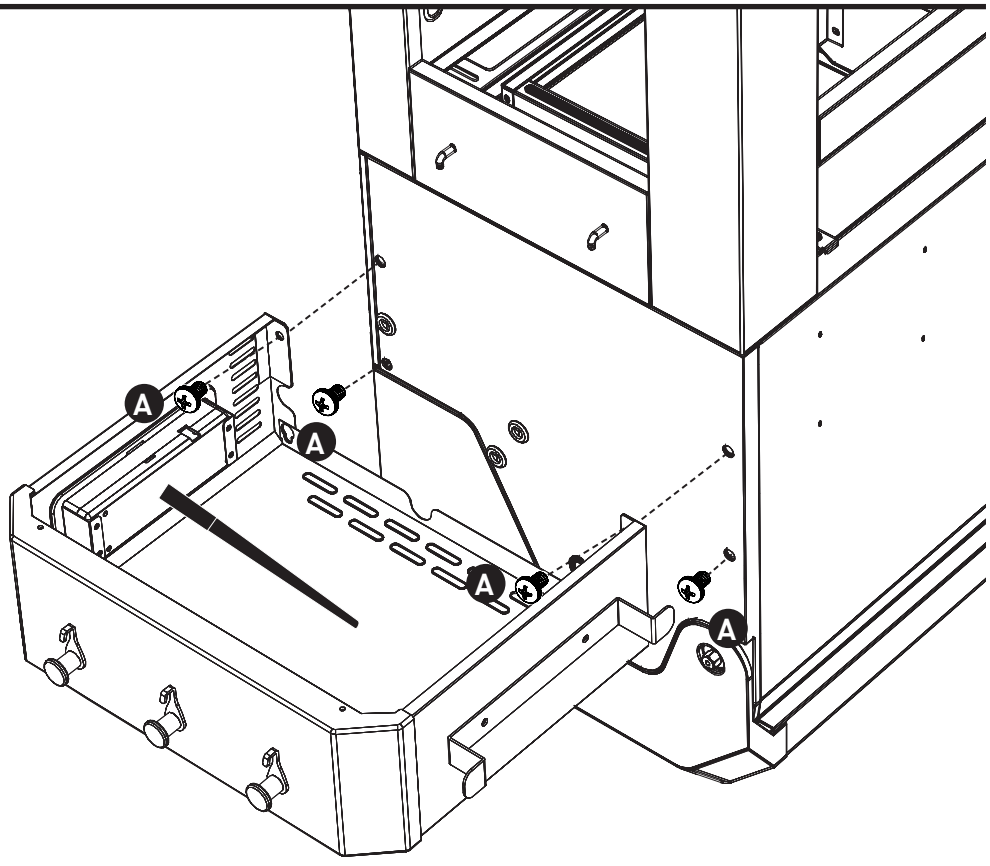
A X3
F X2
B X2



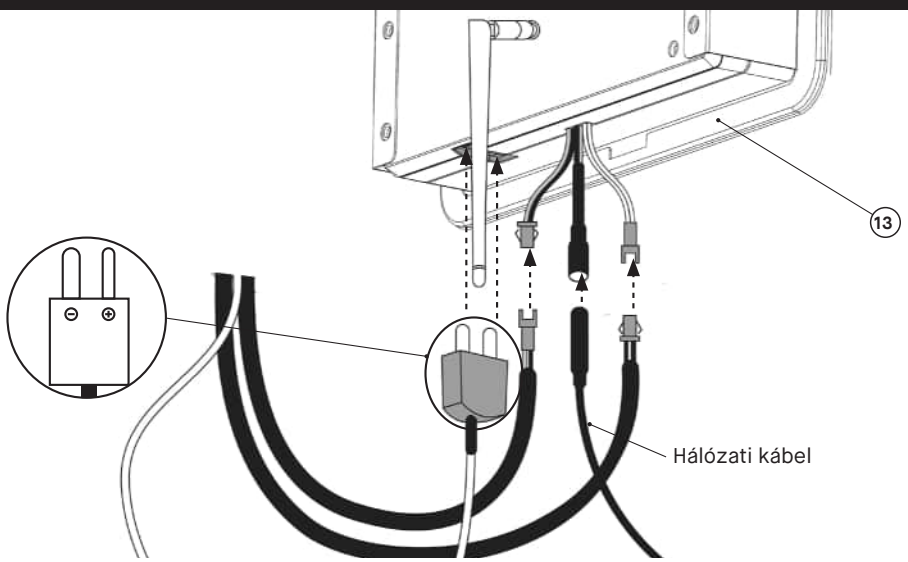
18

A X4

Tekerje be félig a csavarokat (A) a grillsütő oldalfalába. Tegye rá a polcot a csavarfejekre, majd tegye be az alsó csavarokat (A), majd húzza meg ezeket.



19



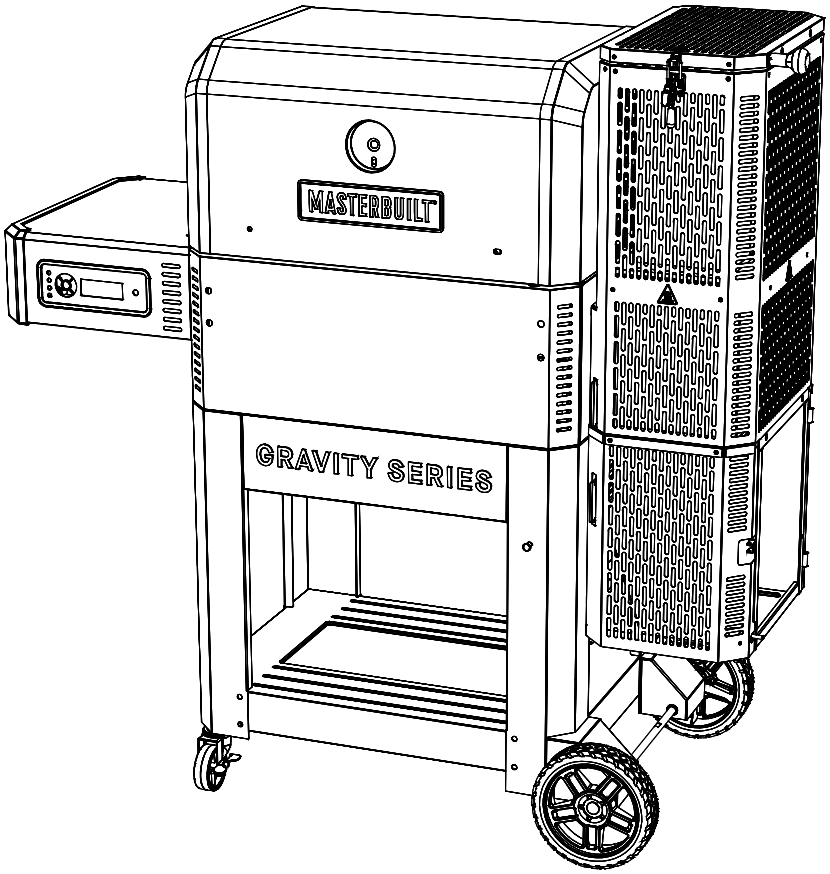
Csatlakoztassa a grillben található három vezetéket a digitális vezérlőpanelhez. Ne felejtse, hogy a kördugó villái eltérő méretűek. A nagyobbik a negatív, míg a kisebbik a pozitív töltésű. A vezérlőpanelbe való beillesztéskor egyeztesse a villa méretét a nyílás méretével. Ehhez nem kell nagy erő. Utoljára a tápkábelt csatlakoztassa.

20

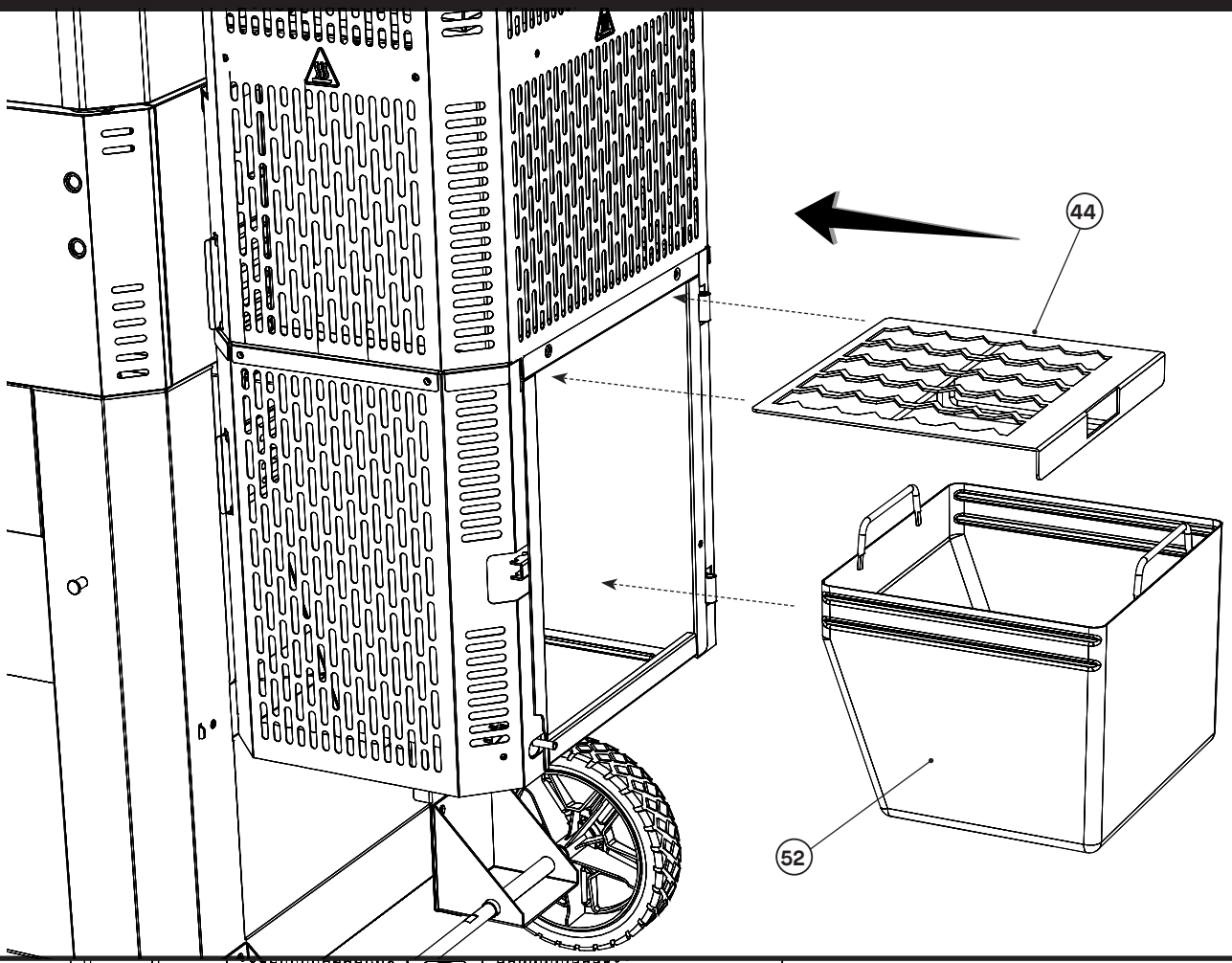


Állítsa fel a grillsütőt, és rögzítse a görgőket a stabilitás érdekében.

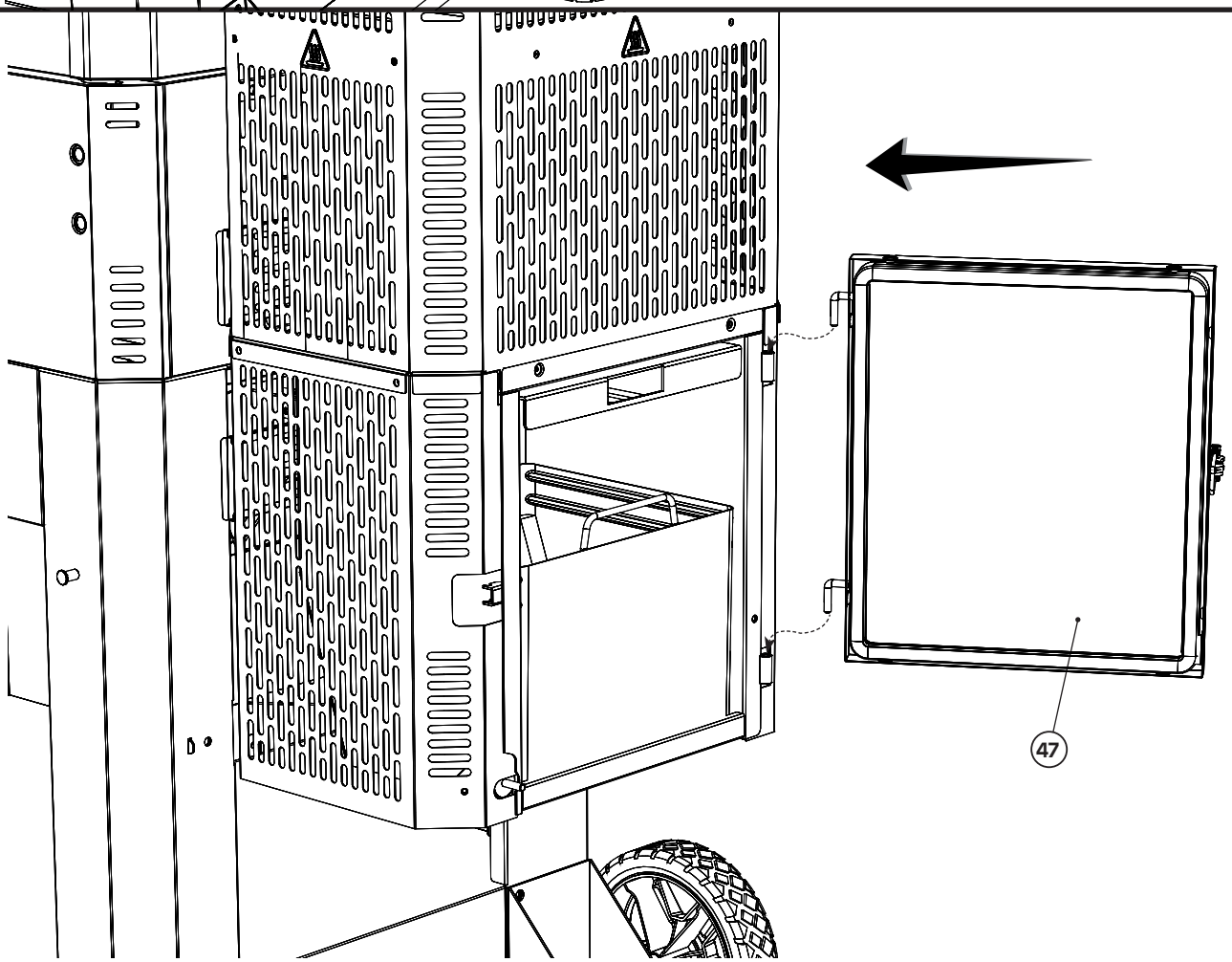
Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a lábak és az alsó polc csavarjai/anyái rendesen meg legyenek húzva.



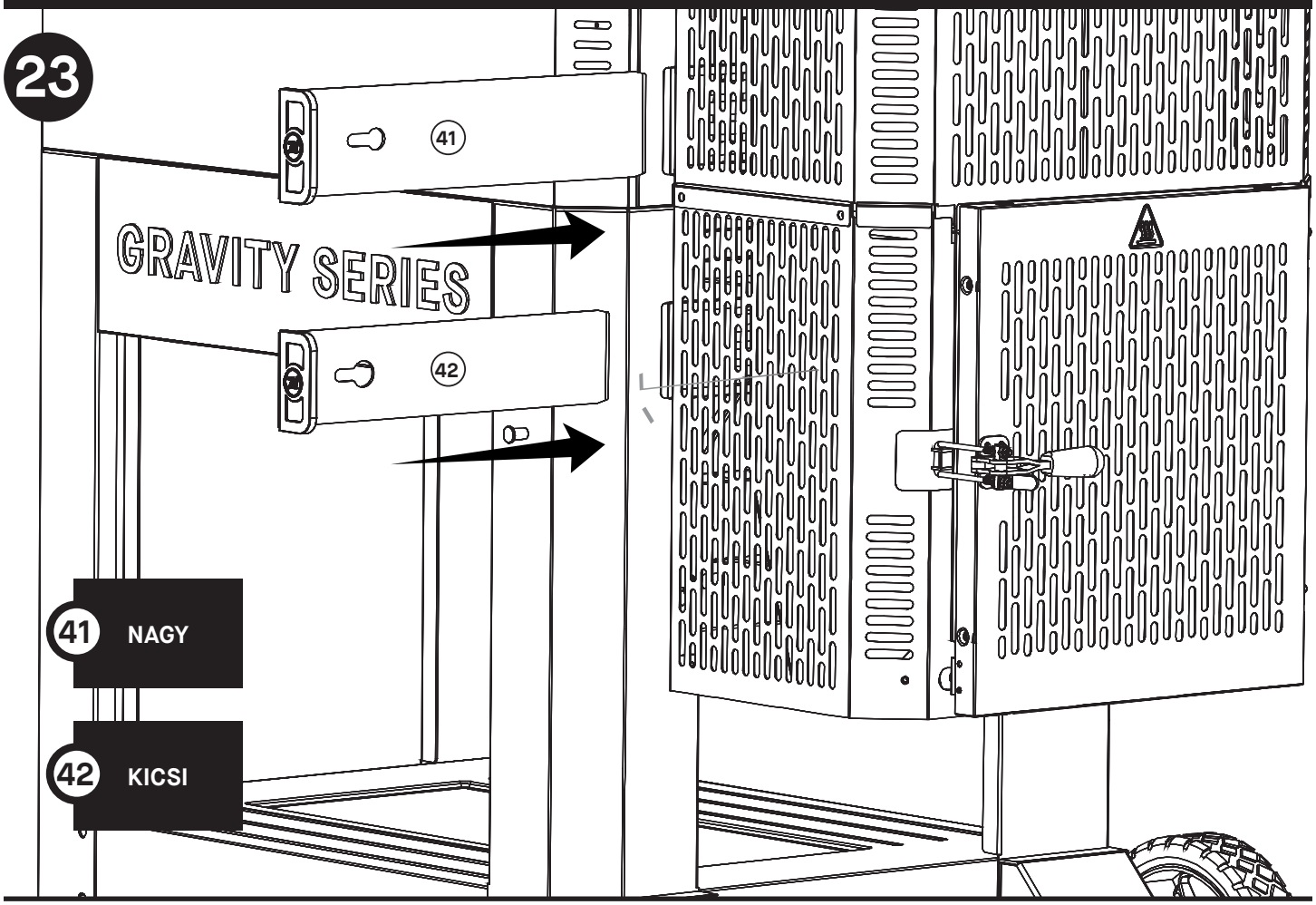
21

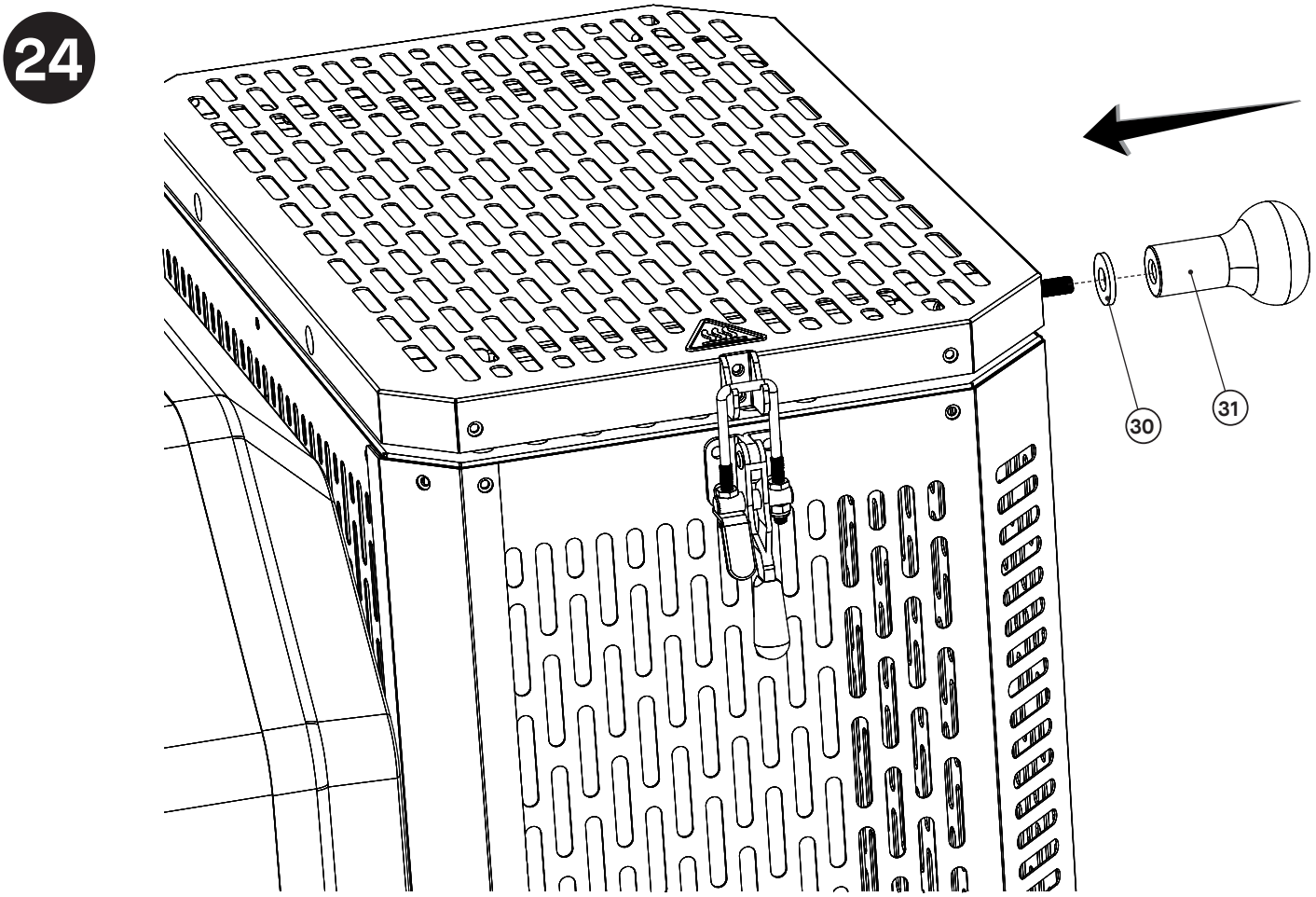


22



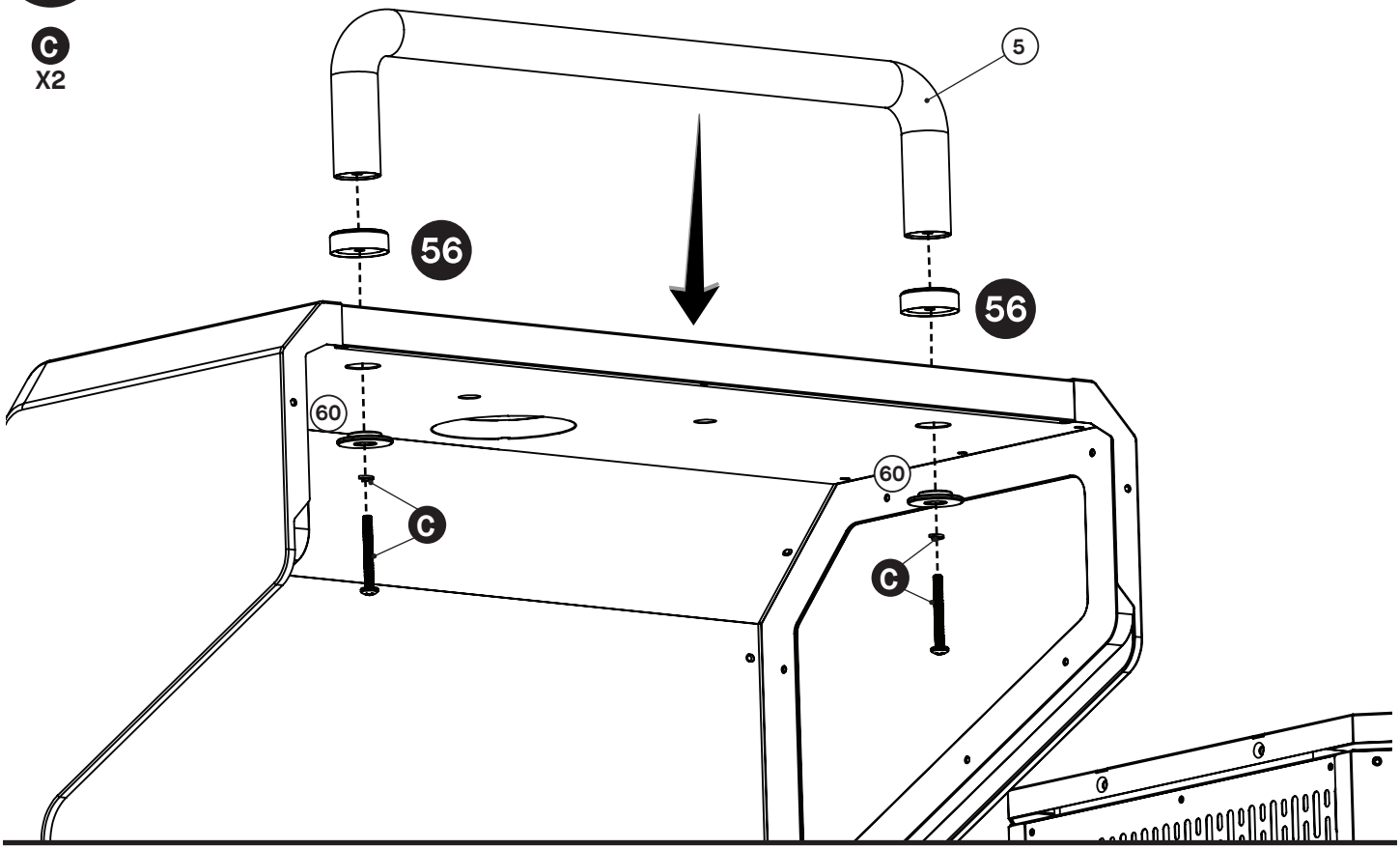
Egység



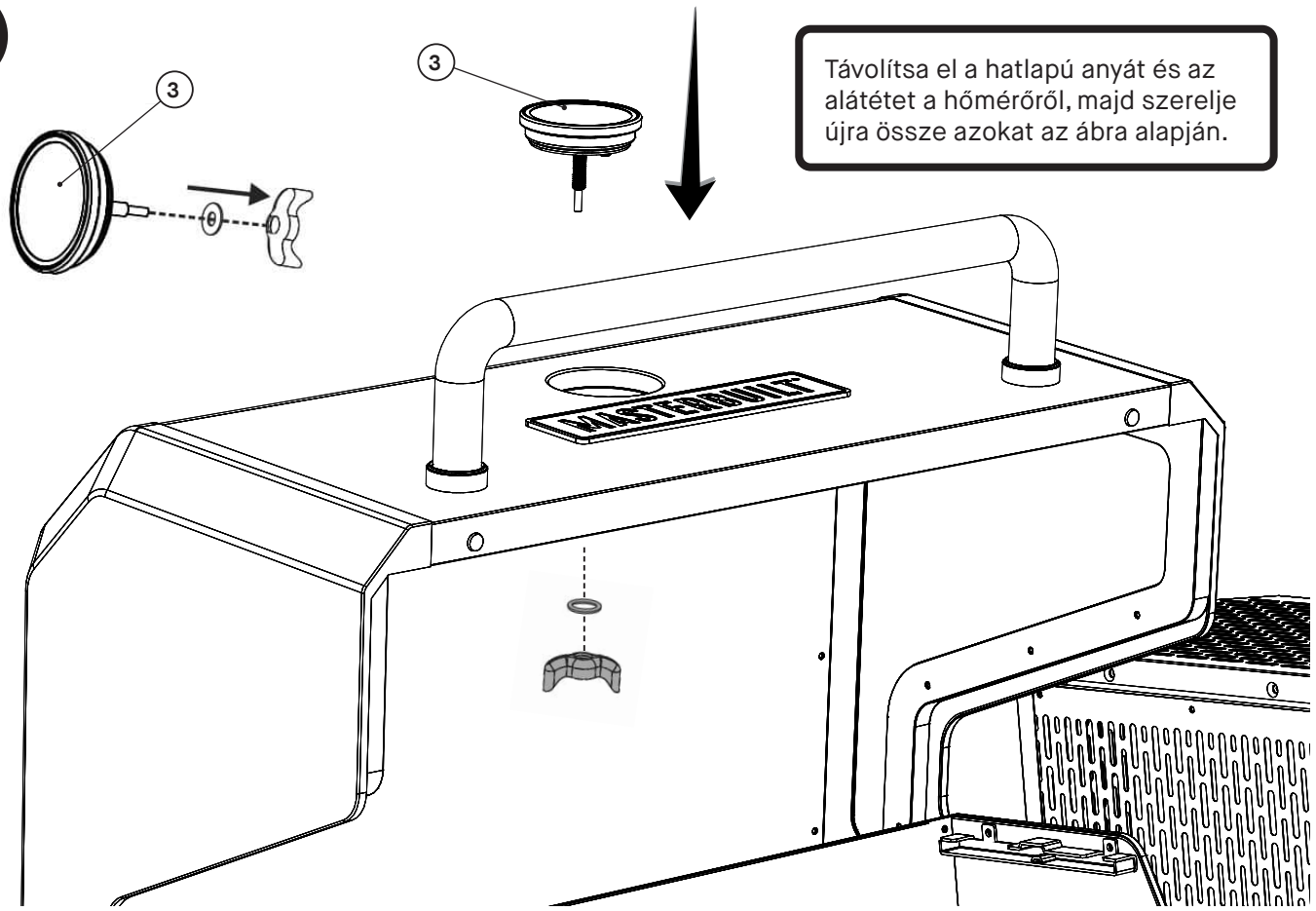


25

C
X2



26

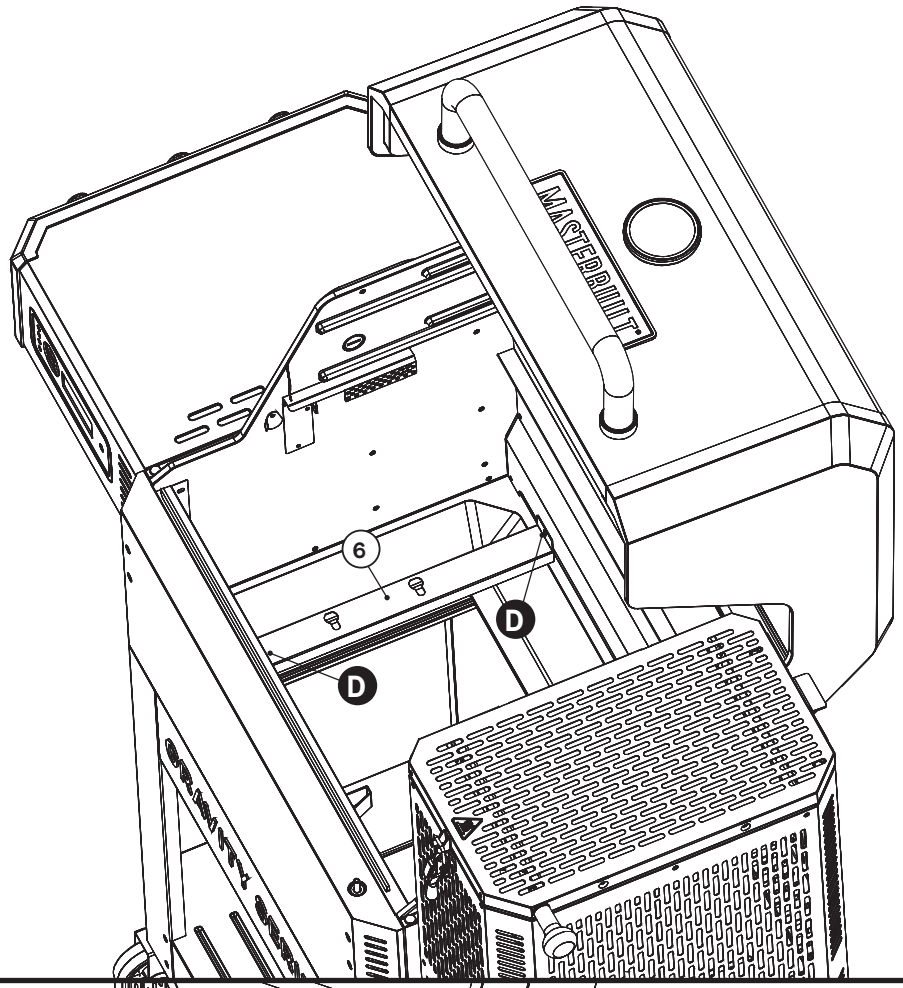


Távolítsa el a hatlapú anyát és az alátétet a hőmérőről, majd szerelje újra össze azokat az ábra alapján.

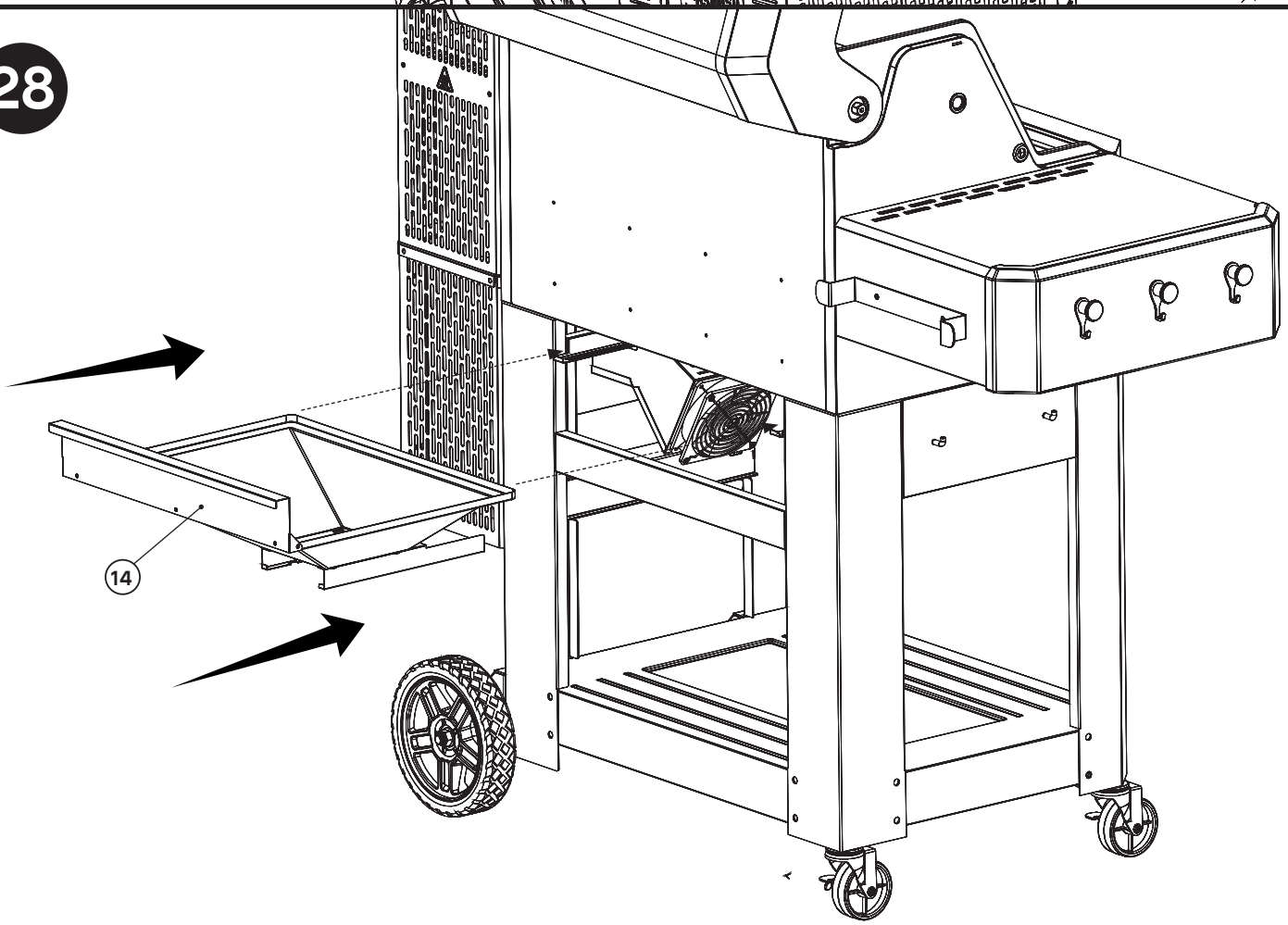
Egység

27

D
X2



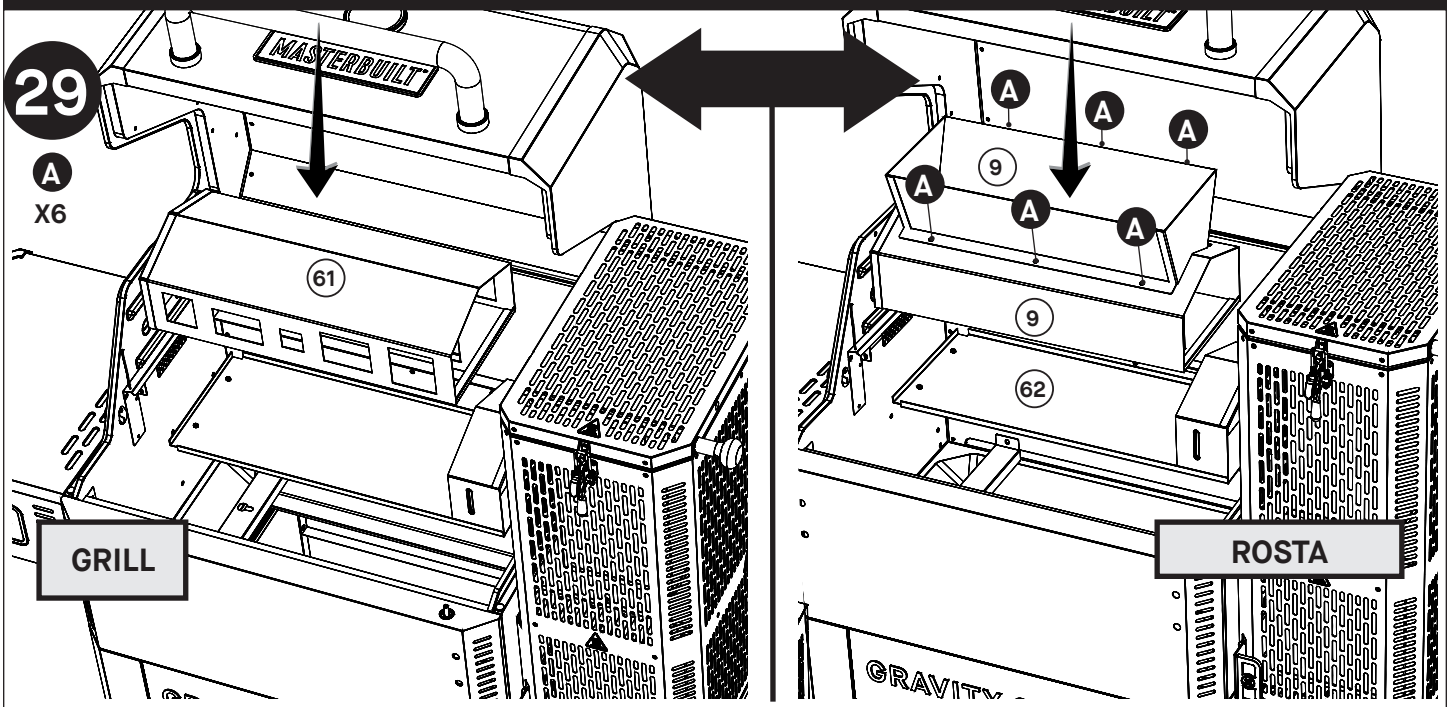
28



Egység

29

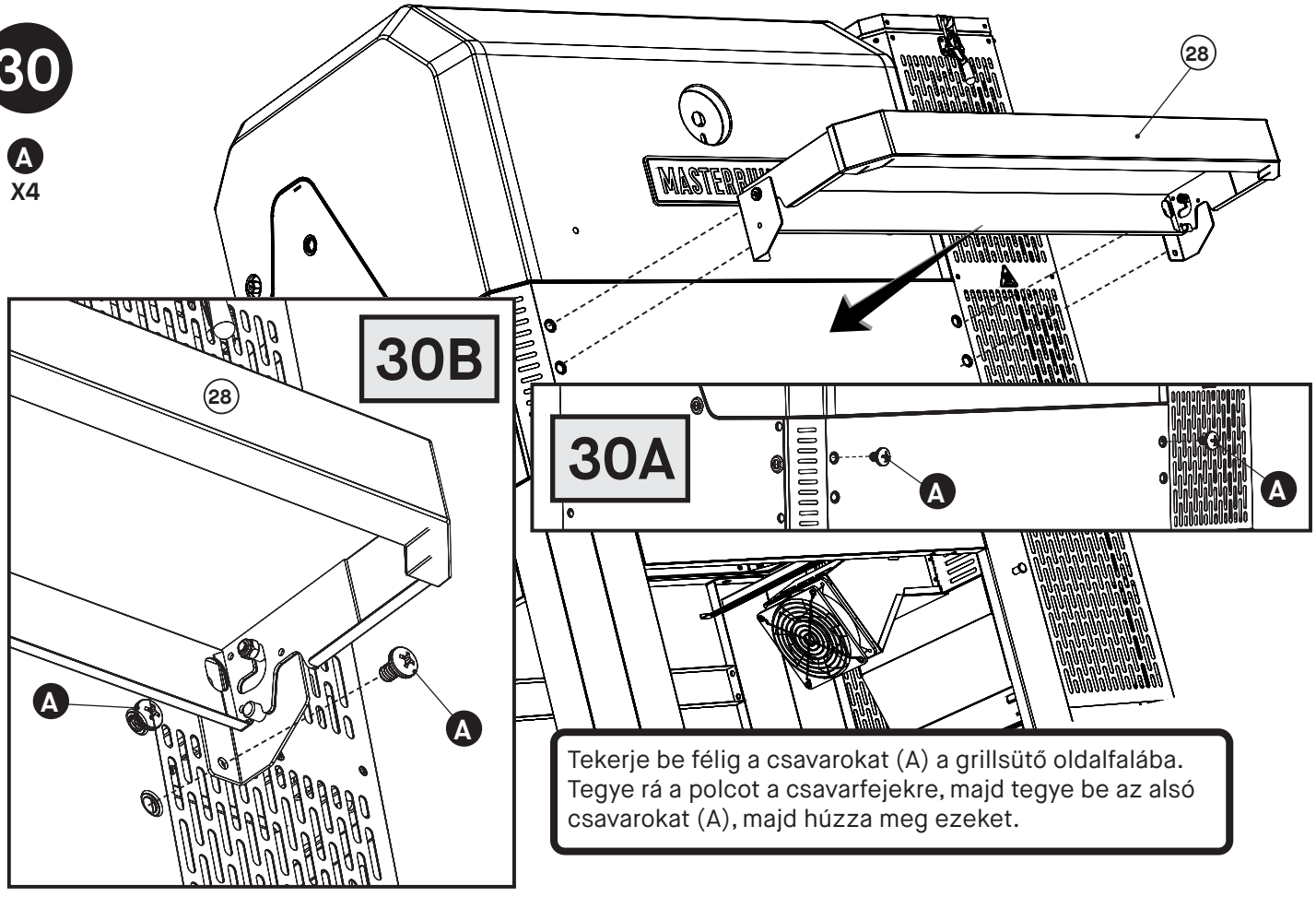
A
X6



Illessze be a hőelosztó (9) aljában lévő csavarfejeket az elosztócső tartójába. Csúsztassa a tartály felé az elosztócsövet. Húzza meg az elosztócső alatti csavarokat.

30

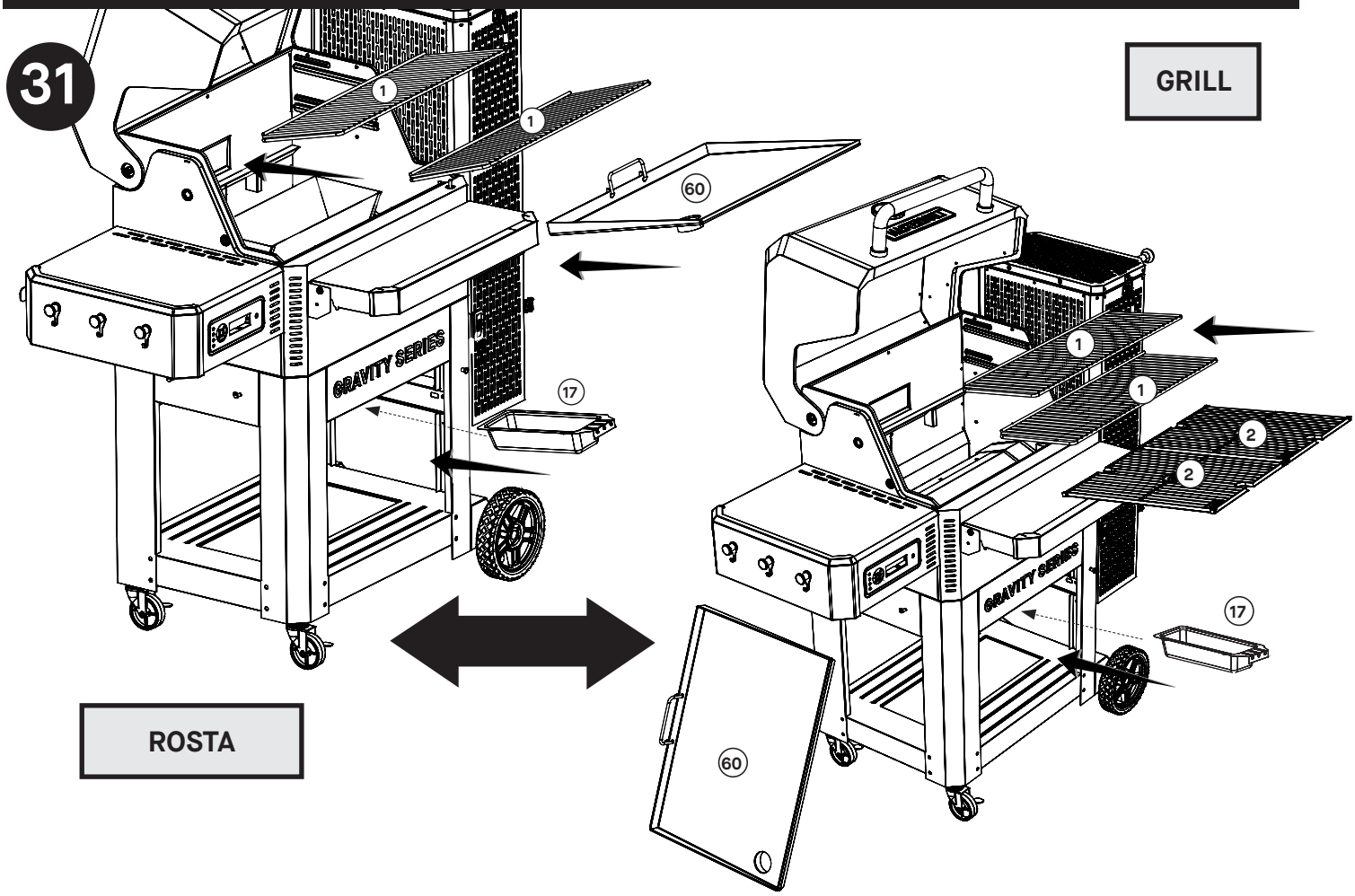
A
X4



Tekerje be félig a csavarokat (A) a grillsütő oldalfalába. Tegye rá a polcot a csavarfejekre, majd tegye be az alsó csavarokat (A), majd húzza meg ezeket.

Egység

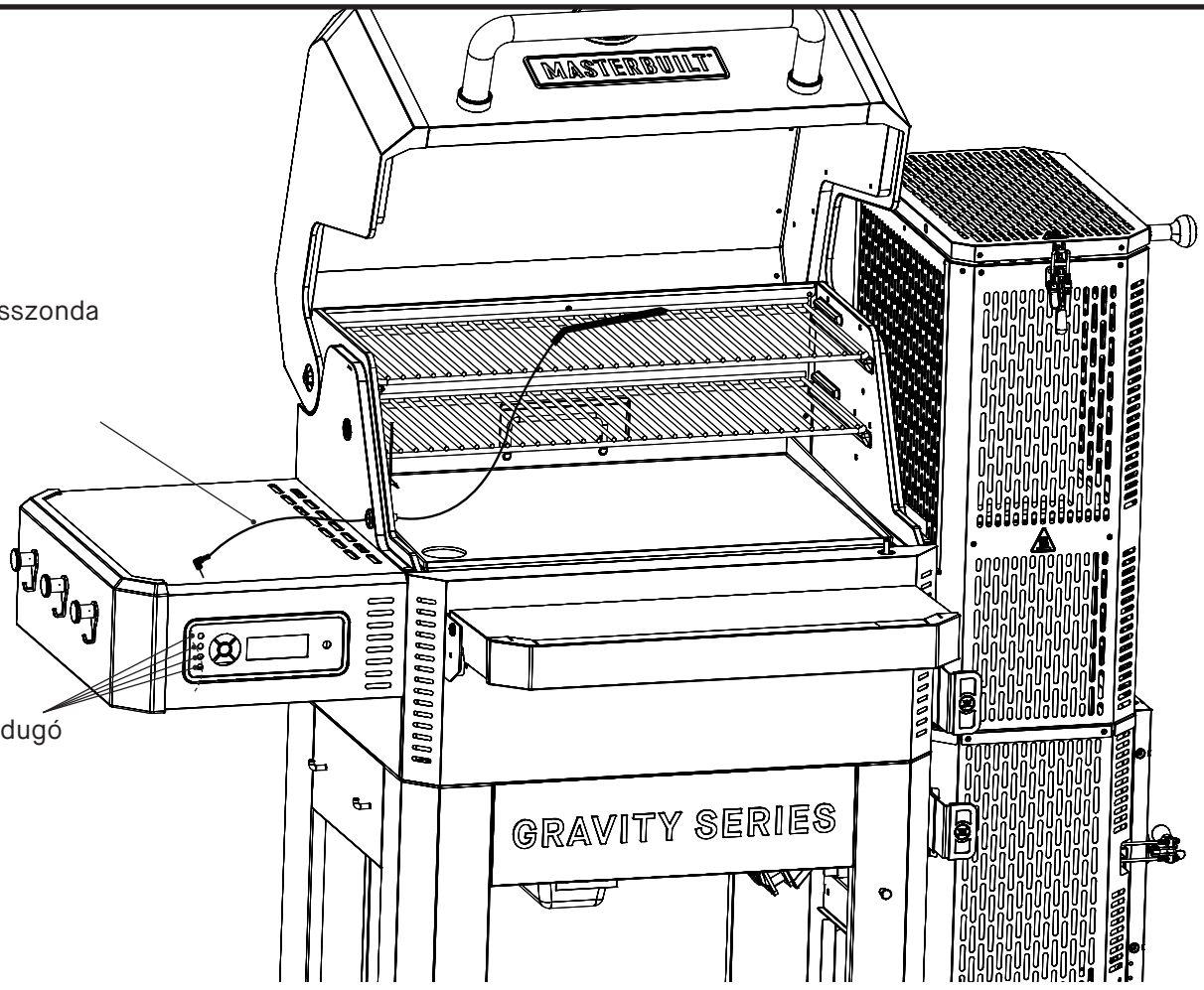
31



32

Hússzonda

Négy hússzondadugó



AZ ÖSSZESZERELÉS BEFEJEZŐDÖTT. JÓ SZÓRAKOZÁST!

KIÉGETÉS

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

1. Töltse fel körülbelül 1/4–1/2 részig faszénnel a tartályt.
2. Az INDÍTÁSI utasítások alapján indítsa el a grillsütőt, majd állítsa a sütőt 120 °C értékre 60 percre.
3. Állítsa a hőmérsékletet 205 °C értékre 30 perc időtartamra.
4. A LEÁLLÍTÁSI utasításokat betartva állítsa le a grillt.
5. Hagyja, hogy a grill TELJESEN lehűljön.
6. Egy zsebkendő vagy rongy használatával kenje be vékonyan a füstölő + pirító rostélyt, a melegítő/füstölő rácsokat, a faszénrostélyt, a grillfedél és a test belsejét sütőolajjal.
7. Ismételje meg a 3– 6 lépést 175 °C-on

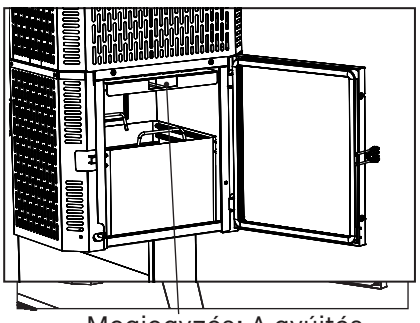
A SERPENYŐ KIÉGETÉSE

1. Törölje le az összes szennyeződést a serpenyő tetejéről.
2. Gyújtsa be a grillt, és hevítse 120 ˚C hőmérsékletre. Hagyja így 10-15 percig, amíg a serpenyő teteje forró nem lesz.
3. Öntsön egy kevés sütőolajat a serpenyő tetejére.
4. Papírtörülközővel oszlassa szét a sütőolajat a serpenyő felső felületén. Használjon spatulát vagy hőállókesztyűt az összehajtott papírtörülközők tartásához. Fedje le a serpenyő felület minden részét.
5. Hagyja, hogy a serpenyő felmelegedjen 204 ˚C-ra. Füstölni fog, ahogy az olaj rátapad a serpenyő felületére.
6. Majd a füst eloszlik. Ismételje meg a(z) 3–5. lépést legalább három alkalommal.

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

BEINDÍTÁS

1. TÁVOLÍTSA EL a hő- és a légbevezető nyílás csúszkáit. (Lásd 21. összeszerelő lépést.)
2. Nyissa ki a tartályfedelet és a tartály hamuajtaját.
   - Ezeken az ajtókon biztonsági kapcsolók vannak, amelyek leállítják a ventilátort az ajtók kinyitásakor.
   - Ha faszén maradt a grillben az előző sütésből, rázza meg a faszénrostélyt, hogy az összes leessen a a hamutálcára.
   - Dobjon ki minden hamut a hamutálcából.
3. Töltse fel a tartályt faszénnel.
   - • Körülbelül 7,25 kg faszénbrikett.
   - Körülbelül 4,5 kg darabos faszén.
     Soha ne használjon faszénégés-gyorsítót vagy gyújtófolyadékot.
   - Ha a faszén keresztülesik a rostélyon a hamutartályba, az indítás előtt távolítsa el azt.
4. Helyezzen gyújtóst a faszénrostélyra , majd gyújtsa meg.
   - Használjon élelmiszerre nem veszélyes gyújtóst vagy összetekert törlőpapírt.
   - Helyezze a faszénrostélyokat a gyújtóst tartó rudakra.
   - Legyen óvatos és viseljen védőkesztyűt.
   - Gyufával vagy öngyújtóval gyújtsa be.



Megjegyzés: A gyújtós ide lesz behelyezve.

5. Kapcsolja be a vezérlőegységet és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
   - A gyújtós begyújtása után várjon 1–2 percet, hogy teljesen égjenek a gyújtósok.
6. Csukja be a tartályfedelet és hamuajtót.
   - Ettől a ventilátor beindul.
7. Várja meg, hogy a grill elérje a beállított hőmérsékletet.
   - Körülbelül 13 perc a 370 °C elérése.
   - Körülbelül 7 perc a 105 °C elérése.

Üzemeltetési utasítások

UTÁNTÖLTÉS

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

- **NE adjon hozzá faszenet, ha a grill hőmérséklete 120° felett van.**
- A ventilátor kikapcsol, ha kinyitjuk a tartályfedelet vagy a hamuajtót. Ez csökkenti a kéményhatást, amely az ajtók kinyitásakor keletkezik.
- A gravitációs adagoló-technológia úgy működik, hogy közben megőrzi a teljesen szigetelt tartályt. Ha a tartályfedelet felnyitjuk, a láng fáklyaként fog felcsapni a tartály tetején. A tartályfedelet és a hamuajtót becsukva a láng visszatér a normál üzemi szintre.
- A tartályban lévő faszén mennyisége határozza meg azt, hogy a láng mennyire fog felcsapni, ha a tartályfedelet felnyitják.

A faszén hozzáadása:

1. Nyissa fel a tartályfedelet.
   - Legyen óvatos és viseljen védőkesztyűt. A tartályfedél forró lehet.
   - **A láng a faszénszinttől függően gyorsan felcsaphat a tartályból.**
2. Öntsön faszenet a tartályba.
3. Csukja le a tartályfedelet.

LEÁLLÍTÁS

1. Kapcsolja ki a vezérlőegységet.
2. Csukja be a grillfedelet és hamuajtót.
3. Szerelje fel a hő- és a légbevezető csúszkákat.
   • A grill úgy van tervezve, hogy leállításkor elvonja a faszéntől az oxigént. Ez lehetővé teszi, hogy a fel nem használt faszenet megőrizzük a következő sütéshez.
4. Ha a csúszkákat nem szereljük be leállításkor, attól a grill károsodhat.

FÜST/ÍZ HOZZÁADÁSA

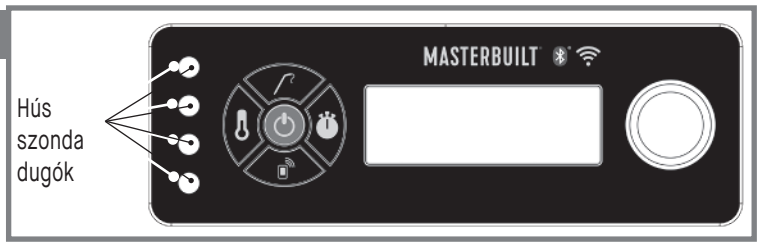
1. opció: Helyezzen fadarabokat vagy faszenet a hamutálcába, hogy a hőmérséklet-beállítás előtt ízt adjon a sütésnek. Ahogy a tartályban lévő faszén elég, forró parázs esik rá a tálcában lévő fára/faszénre, amelytől lassabban ég és több ízt visz a grillbe.

   * MEGJEGYZÉS: Egyszerre ne tegyen bele több, mint 0,2 kg-nyit. Ne tegyen be több fadarabot vagy faszenet, amíg a korábban betöltött abba nem hagyta a füstölést.

2. opció: Keverje össze a tartályban a fadarabokat a faszénnel.

   * MEGJEGYZÉS: A tartályba ne tegyen 0,7 kg-nál több fadarabot.

VEZÉRLŐPANEL



Vezérlő ki-/bekapcsoló:

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 a gombot a kívánt hőmérsékletre.
3. A hőmérséklet beállításához nyomja meg a gombot (3 másodperc után automatikusan beállítódik az idő.)

Hőmérséklet átállítása F°-ről C°-ra:

1. Kikapcsolt berendezésnél tartsa benyomva a hőmérséklet-beállító gombot
2. Nyomja meg a bekapcsológombot
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:

- **Timer verlagen**
  1. Nyomja meg a gombot.
  2. Fordítsa a gombot a kívánt órára.
  3. Az óra beállításához nyomja meg a gombot.
  4. Fordítsa a gombot a kívánt percre.
  5. A perc beállításához 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.

Üzemeltetési utasítások

Állítsa be a hússzonda hőmérsékleteit:

1. Nyomja meg a gombot, és a gombbal válassza ki a hússzondát (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Nyomja meg a hőmérsékletgombot.
3. Fordítsa a gombot a kívánt hőmérsékletre.
4. A hőmérséklet beállításához nyomja meg újból a hőmérsékletgombot.

(Ha a hússzonda eléri a 150 °C-os hőmérsékletet, egy jelzőhang figyelmeztetni fogja Önt arra, hogy a húst ki kell venni, és hagyni kell lehűlni. A hússzonda károsodik, ha ezen a hőmérsékleten hagyjuk. *
MEGJEGYZÉS: A beállító módban a hússzonda ikonja villogni fog.

5. A beállított hőmérséklet elérésekor megszólal a figyelmeztető jelzés. A törléséhez bármelyik gomb megnyomható.

Az információk megjelenítése a kijelzőn:

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

BLUETOOTH + wifi

A grill összepárosítása az okos készülékekkel:

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

BLUETOOTH

A grill összepárosítása az okos készülékekkel:

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

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

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

FCC-figyelmeztető

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

FCC-nyilatkozat

A jelen berendezés a vizsgálati eredmények alapján teljesíti az FCC-előírások 15. részében a „B” osztályba sorolt digitális eszközökre 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:

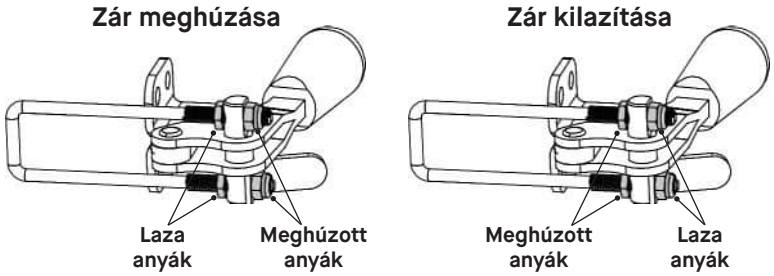
1. Helyezze át vagy fordítsa más irányba a vevőantennát.
2. Növelje a készülék és a vevő közötti távolságot.
3. Olyan aljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amely nem azon az áramkörön van, amelyre a vevő csatlakozik.
4. Kérjen tanácsot a márkakereskedőtől, vagy tapasztalt rádió-/TV-szerelőtől.

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.

Üzemeltetési utasítások

ZÁRBEÁLLÍTÁSOK

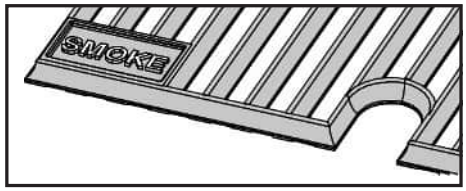
A megfelelő tömítés és a túlzott füstszivárgás megelőzése érdekében előfordulhat, hogy a tartályfedelet és az ajtózárakat be kell állítani. Ha a becsukódáshoz túl nagy erő kell, lazítson a zárakon. Ha túl sok füst szivárog ki, húzza meg kicsit a zárakat.

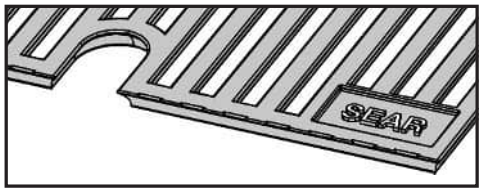


FÜSTÖLŐ + PIRÍTÓ ROSTÉLYOK

A grillsütőben lévő, öntöttvasból készült füstölő + sütőrostélyok az alacsony hőmérsékletű és lassú füstölést, valamint a magas hőmérsékleten történő sütést teszik lehetővé. Fordítsa a rostélyokat azon oldalukra, amelyek a sütési módszerhez szükségesek.

Megjegyzés: Soha ne fordítsa meg, ha grill be van kapcsolva vagy az forró.

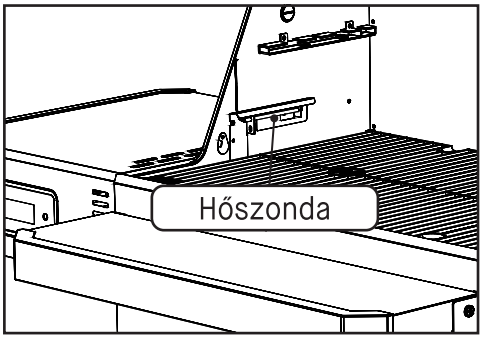




TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

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

- Rendszeresen ellenőrizze a sütőt és az összeszerelt részeket, hogy meggyőződjön arról, hogy a grillsütő megfelel-e a biztonságos üzemi körülményeknek.
- Mossa le a grillsütőt és a sütő-/füstölőrostélyt enyhe mosógatószerrel. Törölje le nedves ronggyal a grillsütő külsejét. NE használjon tűzhelytisztítót vagy más tisztítószert. Alaposan szárítsa meg.
- A pontos grillhőmérséklet-kijelzés biztosítása érdekében egyhe mosószerrel rendszeresen tisztítsa a hőszondát (ábra). Alaposan szárítsa meg.
- A hamu kihűlése után minden esetben tisztítsa meg a hamutálcát és az alsó tartályt, hogy eltávolítsa a keletkezett hamulerakódást, anyagmaradványt és port.
- Minden használat után ürítse ki a hamutálcát, miután a hamu teljesen kihűlt. Ezzel növelheti a hamutálca élettartamát.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.



- A grillsütőt mindig védett, SZÁRAZ HELYEN letakarva tárolja. Csak úgy szabad tárolni, ha a tűz kialudt és a grillsütő minden felülete hideg. A hússzondát csak a házon belül szabad tárolni.
- Ha ritkán használja a grillsütőt, akkor még grilltakaró használata esetén is rendszeresen ellenőrizze a grillt, hogy elkerülje a nedvesség lecsapódása miatt előforduló rozsdásodást.

Hibaelhárítás

HIBAJELENSÉG	OKA	LEHETSÉGES MEGOLDÁS
A vezérlő nincs BEKAPCSOLVA.	Nincs BEKAPCSOLVA.	Nyomja meg a vezérlő bekapcsológombját.
	Nincs bedugva.	Dugja be a vezérlőt a hálózati aljzatba, az aljzatot pedig a hálózati csatlakozóba.
	Áramköri megszakító kioldott.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozó áramköri megszakítóját, és állítsa alaphelyzetbe, ha kioldott.
	Hibás vezérlő.	Masterbuilt ügyfélszolgálat. https://www.masterbuilt.com/pages/support
A ventilátor nincs BEKAPCSOLVA.	A szekrény elérte a beállított hőmérsékletet.	Ha elérte a beállított hőmérsékletet, a ventilátor kikapcsol. Ha a hőmérséklet a megadott érték alá csökken, a ventilátor újraindul. A ventilátor automatikusan működik, hogy fenntartsa a beállított hőmérsékletet.
	Nyitott tartályfedél.	A tartály biztonsági okokból leállító kapcsolókkal van felszerelve, hogy a ventilátor nyitott ajtók esetén ne szítsa a tüzet. Ha bezárja az ajtókat, azzal aktiválja a kapcsolókat, a ventilátor pedig újra működni fog.
	Nyitott hamutartályajtó.	
	A ventilátor lecsatlakozott a vezérlőről.	Ellenőrizze, hogy teljesen be van-e dugva.
	A ventilátor lecsatlakozott a kábelkötegről.	
	A kapcsolók tisztítása	Annak érdekében, hogy meggyőződjön arról, hogy az érintkezési pontok tiszták és nem ragadnak össze, nyomja le gyorsan 10 alkalommal a fedél-/ajtókapcsolót. A kapcsoló gyors lenyomása és elengedése elősegíti az érintkezési pontok letisztítását.
	Hiba 3	Lásd alább.
A vezérlő hőmérséklete pontatlan.	A hőmérséklet-érzékelő nincs rendesen bedugva.	Ellenőrizze, hogy teljesen be van-e dugva.
	A hőmérséklet-érzékelő szennyezett.	Tisztítsa meg óvatosan a hőmérséklet-érzékelőt.
Lassú felmelegedés.	Nincsenek eltávolítva a leállító csúszkák.	Távolítsa el a leállító csúszkákat.
	Kevés faszén.	Töltse fel a tartályt faszénnel.
	Nyitott grillfedél.	Csukja be a grillfedelet.
	A ventilátor nincs bekapcsolva.	Lásd „A ventilátor nincs BEKAPCSOLVA” részt.
Füst szivárog a tartályból.	Lazítson a tartályfedél zárján.	Húzza meg a tartályfedél zárját.
	Lazítson a hamutartályajtó zárján.	Húzza meg a hamutartályajtó zárját.
	Lazítsa meg a felső és a középső tartály közötti zárat.	Ha kihűlt a tartály, vegye ki a hővédő lemezt, majd húzza meg a felső és a középső tartály közötti csavarokat.
Hiba 1	A hőmérséklet-érzékelő nincs rendesen bedugva.	1. Ellenőrizze, hogy teljesen be van-e dugva. 2. Húzza ki a vezérlőt a hálózati aljzatból, várjon 10 másodpercet, majd dugja be újra.
Hiba 2	Hibás hússzonda.	Masterbuilt ügyfélszolgálat. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Hiba 3	A grillsütő túlmelegedett.	1. Kapcsolja ki a grillsütőt. 2. Ellenőrizze a túlmelegedés okát. • Zsírtól képződött tűz. • Hibás ventilátor. 3. Indítsa újra a grillsütőt.
Hiba 4	Nem gyulladt be a faszén.	1. Győződjön meg róla, hogy el vannak-e távolítva a leállító csúszkák. 2. Győződjön meg róla, hogy a tartályfedél és a hamutartóajtó teljesen be legyen csukva. 3. Győződjön meg róla, hogy van-e faszén a tartályban. 4. Győződjön meg róla, hogy az előző használatból fennmaradt faszén nem tömíti-e el a hamurostélyt. Rázza meg a rostélyt, hogy a régi faszén leessen róla.
Hiba 5	A hússzonda-hőmérséklet meghaladja a 150 °C-ot.	1. Viseljen védőkesztyűt, távolítsa el a hússzondát a grillsütőből. 2. Húzza ki a vezérlőből. 3. Hagyja lehűlni a hússzondát.
Gyenge Wi-Fi-kapcsolat	Gyenge jelerősség.	1. Helyezze el úgy a vezérlő hátulján lévő antennát, hogy az a földre nézzen

MASTERBUILT®

Biztos lehet benne, hogy segítünk.

Ügyfélszolgálat

masterbuilt.com

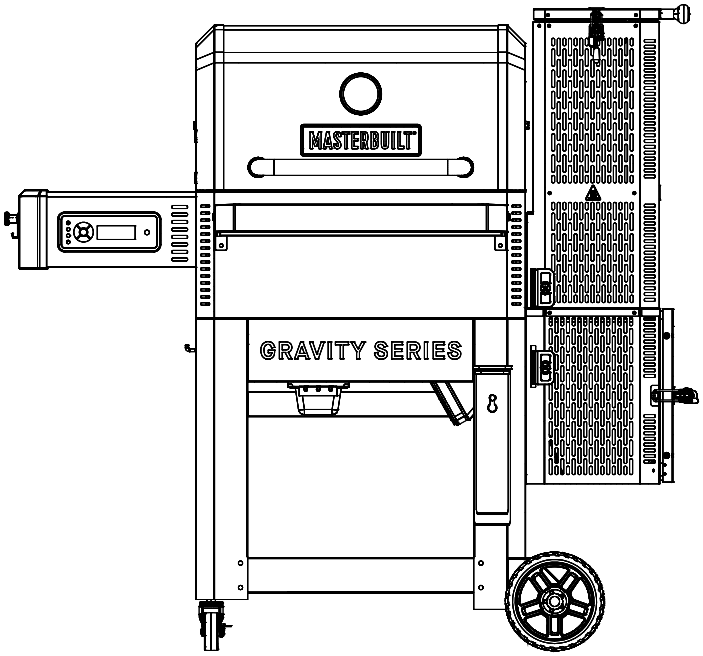
@masterbuilt

masterbuilt.com



MASTERBUILT

Velkommen til familien. La oss komme i gang.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Digital trekullgrill + røyker

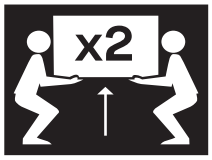
Bruksanvisningen gjelder for følgende modellnummer(e)

MB20042221

Ditt modellnummer

Prod. dato – serienummer

Disse numrene finnes på grillens typeskilt.



Det anbefales at to personer monterer

VIKTIG

Noter denne informasjonen og oppbevar den på et trygt sted for fremtidig bruk.

Manualkode: 9804200023 220510-GH

Master it. Masterbuilt.

⚠ 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.

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

⚠ KARBONMONOKSIDFARE ⚠

- Brennende trefliser, ved, trepellets, trekull og propan gir fra seg karbonmonoksid, som ikke har lukt og kan forårsake død.
- IKKE brenn trefliser, ved, trepellets, trekull eller propan innendørs i hjem, kjøretøy, garasjer eller i andre lukkede områder.
- BENYTTES KUN UTENDØRS på godt ventilerte steder.

⚠ ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK ⚠

LES ALLE INSTRUKSJONENE

- Benytt alltid grillen i samsvar med alle gjeldende lokale og landsdekkende brannforskrifter.
- Før hver bruk kontrolleres alle muttere, skruer og bolter for å sikre at de er stramme og sikre.
- Bruk aldri grillen under brennbare overliggende konstruksjoner, slik som tak, carport, markiser eller overheng.
- Grillen er KUN FOR UTENDØRS HUSHOLDNINGSBRUK.
- Bruk aldri inne i lukkede områder som bakgård, garasje, bygning eller telt.
- Bruk aldri inne i eller på fritidskjøretøy eller båter.
- Ha en minsteavstand på 3 m fra overliggende konstruksjoner, vegger, gelender eller andre strukturer.
- Ha minst 3 m avstand til alle brennbare materialer slik som tre, tørre planter, gress, børster, papir eller lerret.
- Bruk aldri grillen til noe annet enn den tiltenkte bruken. Denne grillen er IKKE for kommersielt bruk.
- Tilkoblet tilbehør som ikke er levert av Masterbuilt Manufacturing LLC anbefales IKKE, og kan forårsake skade.
- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte legemidler kan redusere brukerens evne til å montere eller benytte grillen på en riktig og sikker måte.
- Ha alltid et brannslokningsapparat tilgjengelig når grillen er i bruk.
- Ved tilberedning med olje eller fett, må et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC være tilgjengelig.
- I tilfelle brann i olje eller fett, må det ikke slukkes med vann. Ring umiddelbart til brannvesenet. Et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC kan i noen tilfeller dempe brann.
- Bruk grillen på en jevn, ikke-brennbar stabil overflate slik som jord, betong, heller eller stein. Det kan være en asfaltert overflate ikke er egnet for dette formålet.
- Grillen MÅ stå på bakken. Ikke plasser grillen på bord eller benker. IKKE flytt grillen over ujevne overflater.
- Ikke bruk grillen på tre- eller brennbare overflater.
- Hold grillens område klart og fri fra brennbare materialer slik som bensin og annen brennbar damp og væske.

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Ikke forlat grillen uten tilsyn.
- Hold barn og dyr unna grillen til enhver tid. IKKE la barn benytte grillen. Tett tilsyn er nødvendig når barn eller dyr eller i området hvor grillen benyttes.
- IKKE la andre utføre aktiviteter rundt grillen eller etter at den har vært i bruk, før den er avkjølt.
- Bruk aldri kokekar av glass, plastikk eller keramikk i grillen. Plasser aldri kokekar i grillen når den er i bruk.
- Flytt aldri grillen når den er i bruk. La grillen kjøles fullstendig ned (under 45°C) før den flyttes eller lagres.
- Ikke lagre grillen med varm aske eller trekull inne i grillen/beholderen. Settes kun til lagring når ilden er fullstendig utbrent og alle overflater er kalde.
- Bruk aldri grillen som varmeapparat (LES OM KARBONMONOKSIDFARE).
- Grillen og beholderens varmeskjold er VARME når den er i bruk. Den forblir VARM en stund etter og under nedkjølingsprosessen. Vis FORSIKTIGHET. Bruk beskyttelseshansker/-votter.
- Vær forsiktig når mat fjernes fra grillen. Alle overflater er VARME og kan forårsake brannskader. Bruk beskyttelseshansker/-votter eller lange, stødige tilberedningsverktøy for beskyttelse fra varme overflater eller sprut fra tilberedningsvæsker.
- IKKE dunk bort i eller ha sammenstøt med grillen for å unngå personskade, skade på grillen eller søl/sprut av varme væsker.
- Ikke berør VARME overflater.
- Grillen er VARM under bruk. For å unngå brannskader holdes ansikt og kropp borte fra dør(er), lokk og ventiler. Damp og varm luft støtes ut under bruk.
- Beholderens varmeskjold, beholderens lokk og hengsel, beholderens askedør og hengsel er VARME når grillen er i bruk og under nedkjøling. Ha på beskyttelseshansker når du arbeider med og rundt disse komponentene.
- Grillen har en åpen flamme. Hold hender, hår og ansikt borte fra flammen. IKKE len deg over grillen når den tennes opp. Løst hår og klær kan ta fyr.
- IKKE forhindre gjennomganger for forbrenning og ventilasjon.
- Ikke tildekk tilberedningsristene med metallfolie. Dette vil fange varmen og kan forårsake skade på grillen.
- Etterlat aldri VARMT kull eller aske uten tilsyn.
- Ikke fjern aske mens aske og trekull er VARMT.
- Hold hender, hår og ansikt borte fra brennende trekull. Vær forsiktig med løst hår og klær under bruk, for å unngå antenning.
- Bruk beskyttelseshansker når grillen brukes eller det arbeides med ild. Bruk beskyttelseshansker eller lange stødige smijernverktøy når det legges til ved eller trekull.
- Bruk aldri tennvæske, bensin, alkohol eller andre svært flyktige væsker for å tenne opp trekull. Disse væskene kan eksplodere og forårsake personskade eller død. Følg alltid de spesifikke tenningsinstruksjonene for denne grillen.
- Overfyll aldri trekullbeholderen. Dette kan føre til alvorlig personskade samt skade på grillen.
- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- Når du bruker elektriske apparater, skal du alltid følge grunnleggende sikkerhetstiltak inkludert følgende: 1) Ikke koble inn apparatet før det er fullt montert og klar til bruk. 2) Bruk kun godkjent jordet elektrisk uttak. 3) Ikke bruk under tordenvær. 4) Utsett aldri apparatet for regn eller vann.
- For å beskytte mot elektrisk støt må ikke ledningen, støpselet eller kontrollpanelet senkes i vann eller annen væske.
- Ikke bruk noen apparater som har skadet ledning eller støpsel, etter funksjonsfeil med apparatet eller dersom det
  har blitt skadet på noen måte.
- Skjøteledninger kan benyttes dersom det gjøres med forsiktighet.
- Dersom det benyttes skjøteledning: 1) Den angitte elektriske kapasiteten til skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske kapasiteten til apparatet; og 2) ledningen må plasseres slik

⚠ ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK ⚠

at den ikke henger over benkeplate eller bordtopp hvor den kan bli dratt i av barn eller føre til snubling.
- Skjøteledningen må være en jordet 3-kablet ledning.
- Skjøteledninger for utendørs bruk må benyttes til produkter for utendørs bruk. De er markert med "W" og teksten "Egnet for bruk med utendørs apparater".
- FORSIKTIG – for å redusere risikoen for elektrisk støt, må skjøteledningens støpsel holdes tørt og over bakken.
- Ikke la ledningen henge på eller berøre varme overflater.
- Ikke plasser ledningen på eller i nærheten av en gassbrenner, elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
- For å frakoble, vris kontrollen til "AV" før støpselet fjernes fra stikkontakten.
- Koble fra stikkontakten når den ikke er i bruk eller før rengjøring. La apparatet kjøles fullstendig ned før indre komponenter tas ut/fjernes.
- Ikke rengjør dette produktet med en vannspray eller tilsvarende.
- Grillen kan kun rulles på en jevn overflate.
- Grillen må aldri rulles opp eller ned trapper eller på ujevne overflater.
- Følges ikke advarslene kan dette føre til potensiell skade på grillen eller brukeren.
- Åpne aldri beholderen når den er i bruk. Dersom det er nødvendig å fylle på med trekull under bruk, følges disse spesifikke påfyllingsinstruksjonene for denne grillen samtidig som det alltid brukes beskyttelseshansker.
- Betjen aldri grillen med temperatursonden fjernet. Dette kan føre til at grillen overopphetes og forårsaker alvorlig personskade og/eller skade på grillen.
- Monter varmeinntaks- og luftinntaksklaffene etter hver bruk.
- Fjern varmeinntaks- og luftinntaksklaffene før hver bruk.
- Betjen aldri grillen mens varmeinntaks- og luftinntaksklaffene er montert på grillen. Dette kan skade grillen.
- Ikke bruk innendørs!
- ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjentenning! Bruk kun brenselstennere som oppfyller EN 1860-3!
- ADVARSEL: Fare for elektrisk støt. Installer kun i en tildekket Klasse A GFCI-kontakt, som har et kabinett som er værbestandig med plugghetten satt inn eller fjernet.
- ADVARSEL: Ikke for bruk med kontakter som er værbestandige bare når støpselet er dekket (plugglokket ikke satt inn og kontaktdekselet lukket).

Denne enheten oppfyller lisensfritatte Industry Canada RSS-standarder. Betjening forutsetter disse to betingelsene:
(1) Denne enheten forårsaker ikke skadelig interferens, og
(2) Denne enheten må akseptere all interferens, inkludert interferens som kan forårsake uønsket drift av enheten.

Dette utstyret oppfyller eksponeringsverdiene for IC-stråling som er angitt for et ukontrollert miljø. Dette utstyret må installerer og betjenes med en minsteavstand på 20 cm mellom radiatoren og kroppen din.

SIKKERHETSFUNKSJONER

Lokkbryter – *forhindrer grillen fra overoppheting.*
- Dersom valgt temperatur er ***over*** 260°C, vil kontrolleren regulerer grilltemperaturen til 260°C når grillokket åpnes. Når lokket lukkes, går grillen tilbake til den valgte temperaturen.
- Dersom valgt temperatur er ***under*** 260°C, fortsetter kontrolleren med å regulere grillen til valgt temperatur når grillokket åpnes.

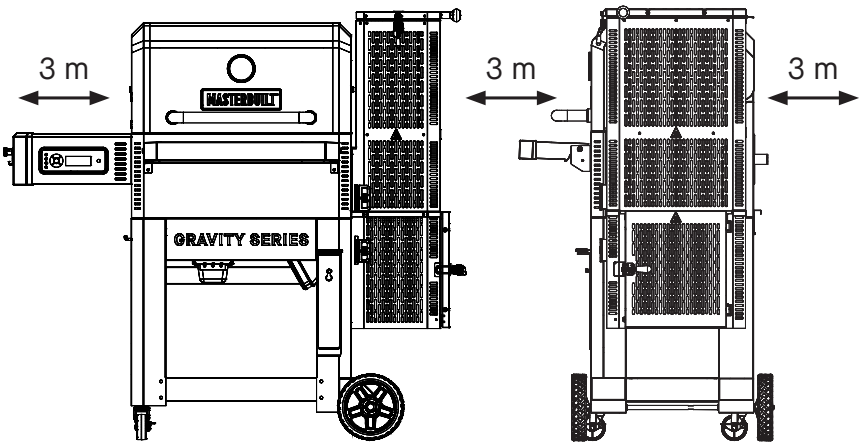
Beholderbrytere – *reduserer skorsteinseffekten når beholderen åpnes.*
1. Beholderens lokkbryter: Viften stopper når beholderens lokk er åpent. Viften starter på nytt når beholderens lokk er lukket.
2. Beholderens askedørbryter: Viften stopper når beholderens askedør er åpen. Viften starter på nytt når beholderens askedør er lukket.

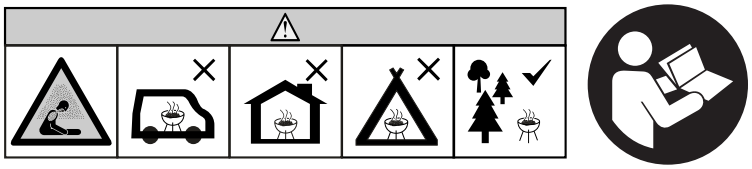
TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Dette produktet leveres uten trekull eller vedbiter.

Sikkerhetsavstand og anbefalinger for sikker bruk

PÅMINNELSE: Ha en minsteavstand på 3 meter fra baksiden og sider til vegger, gelender eller andre brennbare strukturer. Denne avstanden gir tilstrekkelig plass for sikker forbrenning, luftsirkulasjon og ventilering. Må ikke brukes på brennbare overflater som terrasser eller tilsvarende materialer.





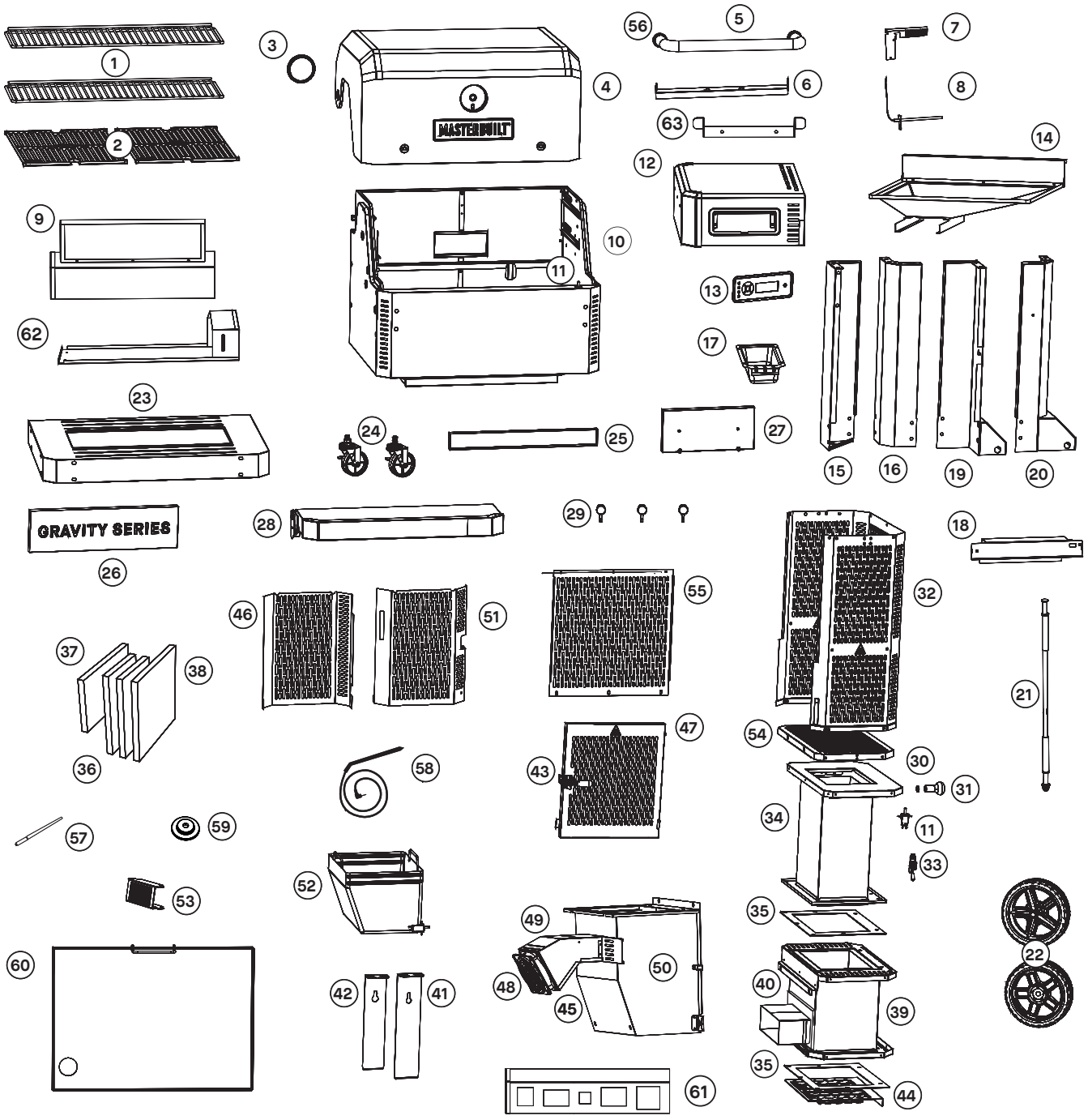
ILDFAST STEIN

Metallplater
Metallplatene i den nedre delen av beholderen holder den ildfaste steinen på plass, og beskytter den under produksjons- og fraktprosessene. Disse brenner ut og faller ned i askepannen. De er ikke nødvendige for grillens funksjonalitet. Derfor tilbyr vi ikke disse platene som reservedeler. Ved å benytte høy temperatur på grillen, forringes metallplatene raskere enn ved lav temperatur.

Ildfast stein
I Gravity-serie beholderen er varmen innenfor et område på 15 til 30 cm, som er forsterket med en mat-sikker keramisk ildfast stein, i stand til å håndtere de høyere temperaturene i den nedre delen av beholderen. Ingrediensene i den matsikre keramiske steinen er godkjent av FDA for bruk med mat, og som en indirekte tilsetning benyttet i kontakt med mat.

Den ildfaste steinen henter varmen fra trekullilden, og byttes kun ut dersom det brennes et hull i den som er større enn 1,3 cm i dybden og 13 cm i diameter. Den ildfaste steinen dekkes av garanti, og kan også kjøpes etter garantiperioden som et komplett sett (fire ildfaste steiner med midlertidige metallplater). Noe forringelse av de leverte ildfaste steinene under innbrenning og første bruk er sannsynlig, men forringelsen skal stabiliseres.

Deledíagram



Deleliste

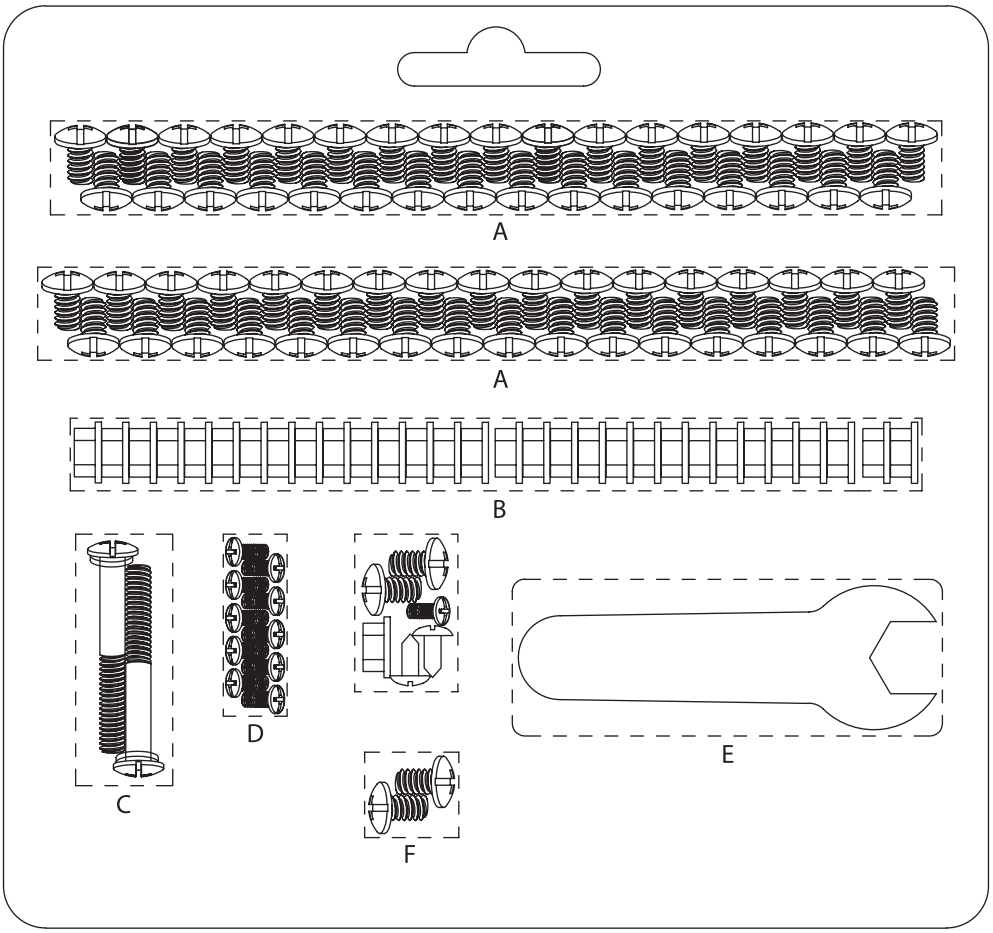
NR.	ANT.	BESKRIVELSE	NR.	ANT.	BESKRIVELSE
1	2	Stativer for røyking/varming	33	1	Beholderens lokkhengsel
2	2	Rister for røyking + bruning	34	1	Beholderen – toppen
3	1	Temperaturmåler	35	2	Beholderens pakning
4	1	Lokket	36	2	Fremre/bakre varmeflis
5	1	Håndtaksrør	37	1	Venstre varmeflis
6	1	Varmefordelerens støtte	38	1	Høyre varmeflis
7	1	Temperatursondens brakett	39	1	Beholderen – midten
8	1	Temperatursonde	40	1	Fiberavstandsstykke for grillens varmeinntak
9	1	Varmefordeler (takke)	41	1	Varmeinntaksklaff (stor)
10	1	Strukturen	42	1	Luftinntaksklaff (liten)
11	3	Bryter for lokk/dør	43	1	Beholderens dørhengsel
12	1	Sidehyllen	44	1	Trekullristen
13	1	Kontrolleren	45	1	Viftestag
14	1	Bunnskuffen	46	1	Beholderens varmeskjold – nedre bak
15	1	Venstre bakbein	47	1	Beholderens dør
16	1	Venstre forbein	48	1	Vifte
17	1	Fettskuff	49	1	Viftebeskytter
18	1	Beinstag høyre side	50	1	Beholderen – bunnen
19	1	Høyre bakbein	51	1	Beholderens varmeskjold – nedre front
20	1	Høyre forbein	52	1	Askeskuffen
21	1	Hjulaksel med låsemutter 3 Bøsninger / 2 skiver	53	1	Askeristfordeler
22	2	8” hjul	54	1	Beholderens lokk
23	1	Bunnhyllen	55	1	Beholderens omhylling
24	2	3” trinse	56	2	Lokkhåndtaksbase
25	1	Bakbeinstag	57	1	Antenne
26	1	Frontbein krysstag	58	1	Kjøttsonde
27	1	Beinstag venstre side	59	2	Lokkhåndtakskive
28	1	Fronthyllen	60	1	Takke
29	3	Verktøyhenger	61	1	Varmefordeler (grill)
30	1	Skive for håndtaket til beholderens lokk	62	1	Varmefordelerbase
31	1	Beholderens lokkhåndtak	63	1	Ledningsholderbrakett
32	1	Beholderens varmeskjold – topp		1	Strømkabel / 3-delt plugg - ikke vist

- **LES ALLE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING.**
- Monteres på en ren, flat overflate.
- Det anbefales å montere på papp, for å unngå oljerester eller riper.
- Det anbefales å benytte hansker ved monteringen. Beholderens pakning er av fiberglass, og vil irritere huden.
- Nødvendige verktøy: Philips-skrutrekker, skiftenøkkel, 19 mm pipenøkkel.
- Beregnet monteringstid: 1 time og 45 minutter.
- Det anbefales at to personer monterer, noe som gjør det enklere og reduserer monteringstiden.
- Det faktiske produktet kan avvise fra det viste bildet.
- Det er mulig at noen av monteringstrinnene allerede er utført i fabrikken.
- **Fjern alle trykte merker fra grillen og beholderen før bruk.**

STOPP

IKKE KONTAKT FORHANDLEREN for installasjonsassistanse, manglende eller ødelagte deler. Kontakt MASTERBUILTS kundeservice for å få hjelp på www.masterbuilt.com/pages/support. Forsikre deg om at du har modellnummer og serienummer tilgjengelig. Disse tallene finnes på grillens sølvfargede typeskilt.

Utstyr

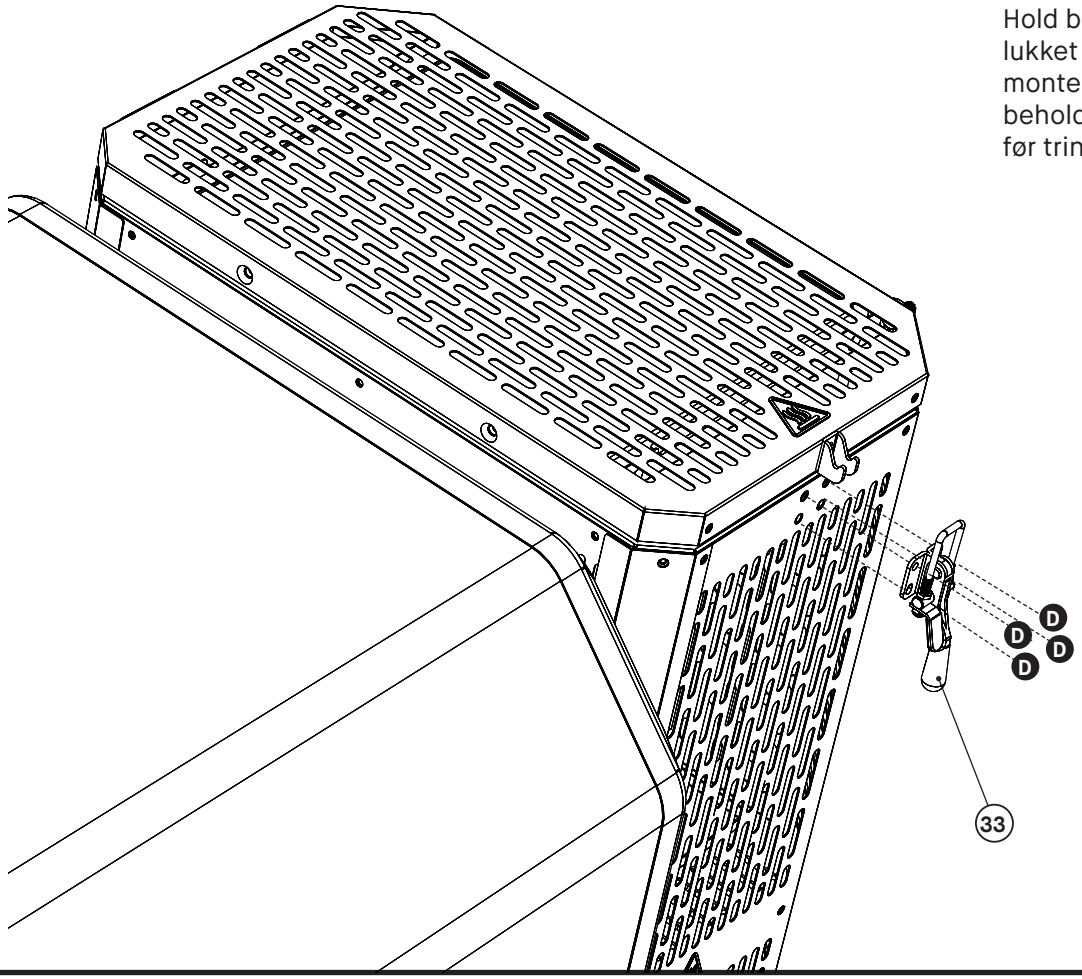


FORDELING	ANT.	BESKRIVELSE
A	67	M6x12 skrue
B	30	M6 sekskantmutter
C	2	M6x48 skruer med låseskive
D	10	M4x10 skrue
E	1	Verktøy
F	2	M6x12

Montering

1

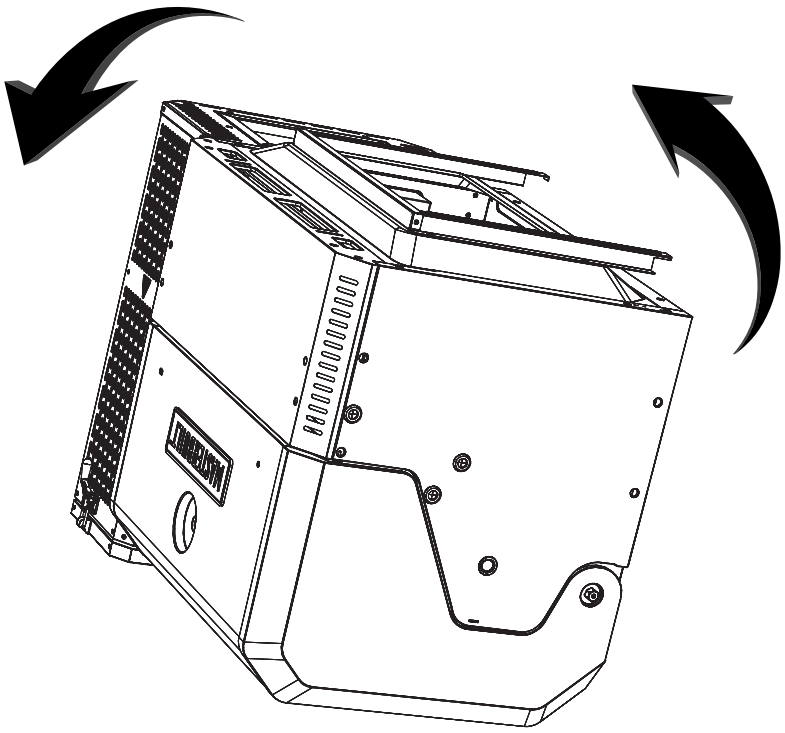
D
X4



Hold beholderens lokk lukket og låst for resten av monteringen. Ikke sett på beholderens lokkhåndtak før trinn 24.

2



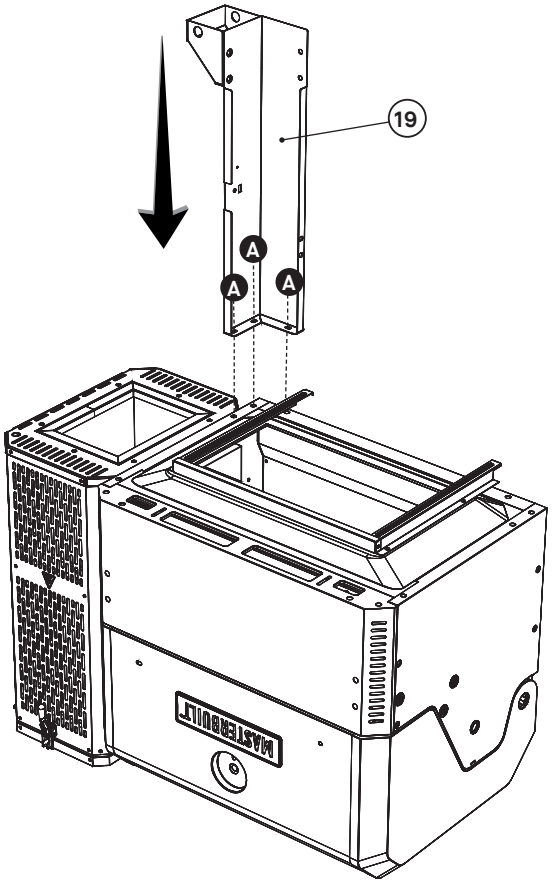


For å unngå personskade og skade på grillen, må du få hjelp av noen til å løfte grillen etter lokket og sette den på pappen for å unngå riper.

Montering

3

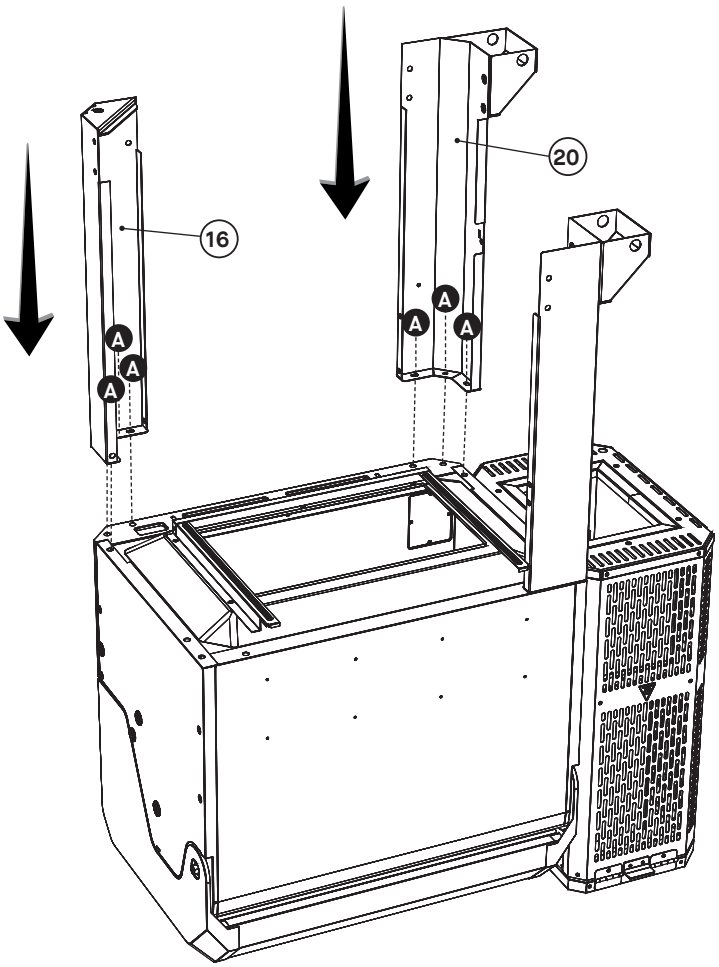
A
X3



Ikke ferdigstram skruene.

4

A
X6



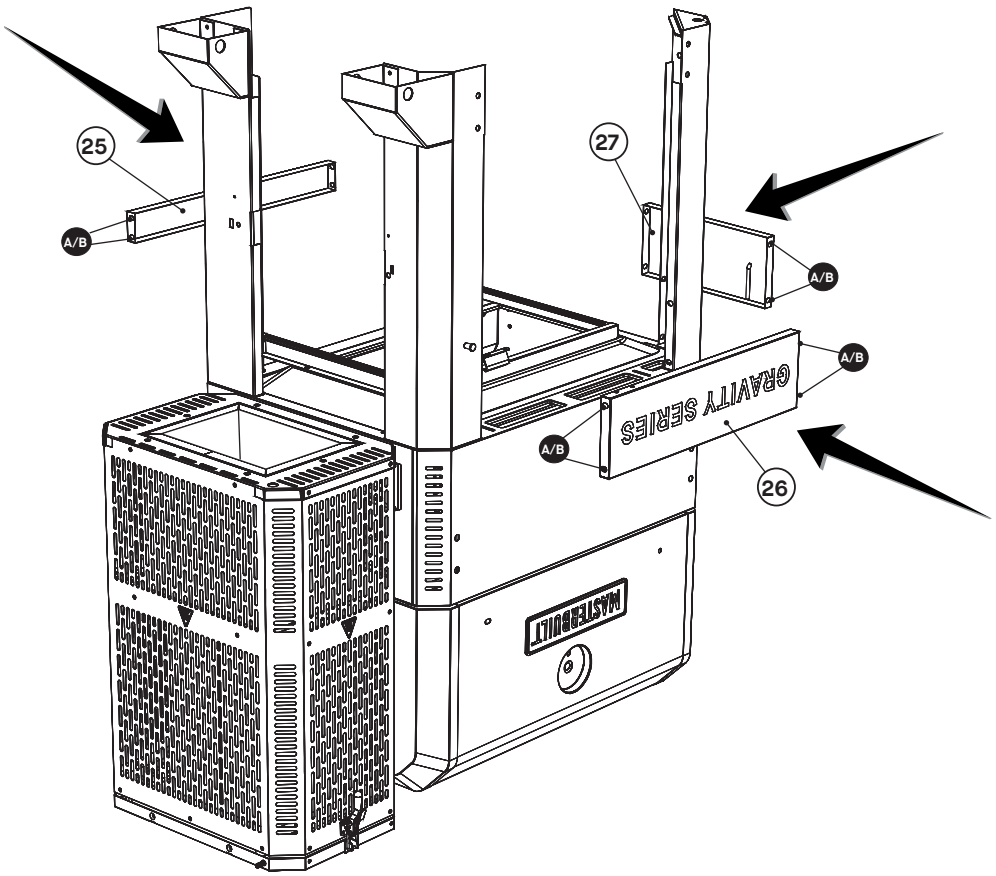
Ikke ferdigstram skruene.

Montering

5

A
X8

B
X8

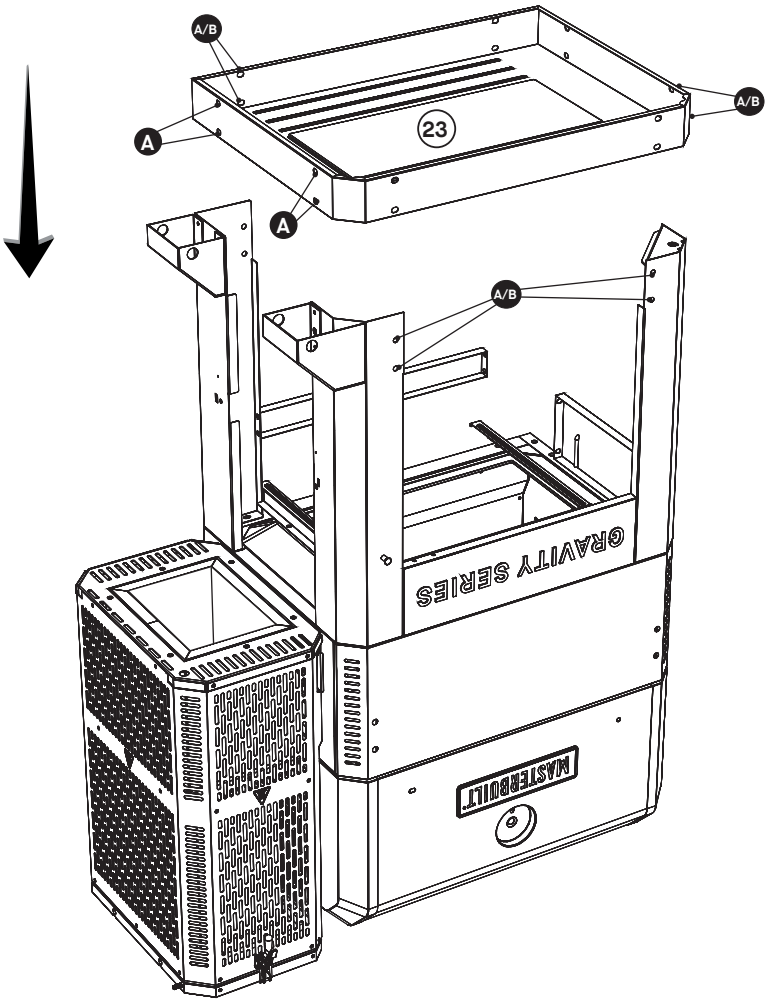


Ikke ferdigstram skruene.

6

A
X12

B
X8



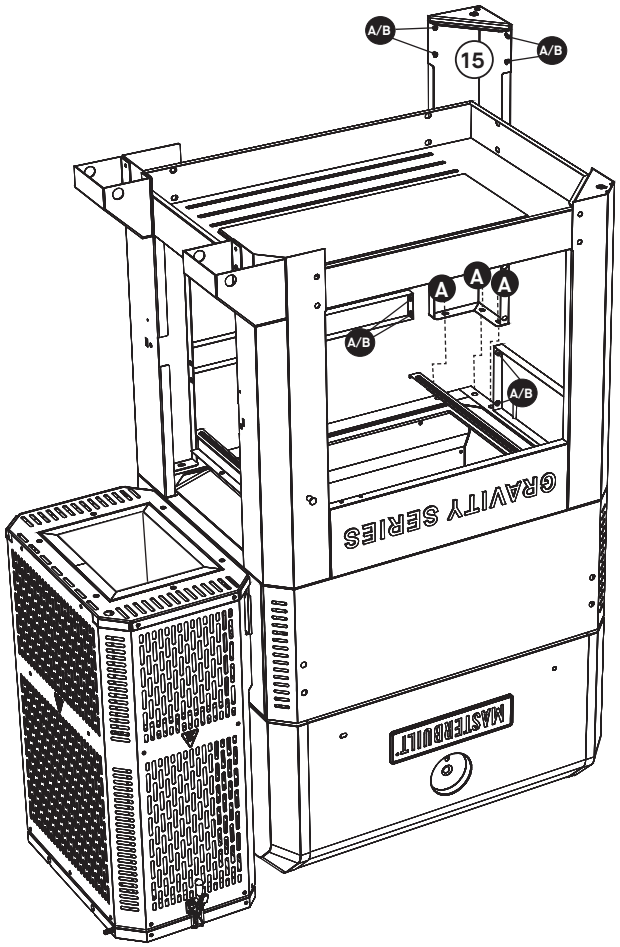
Ikke ferdigstram skruene.

Montering

7

A
X11

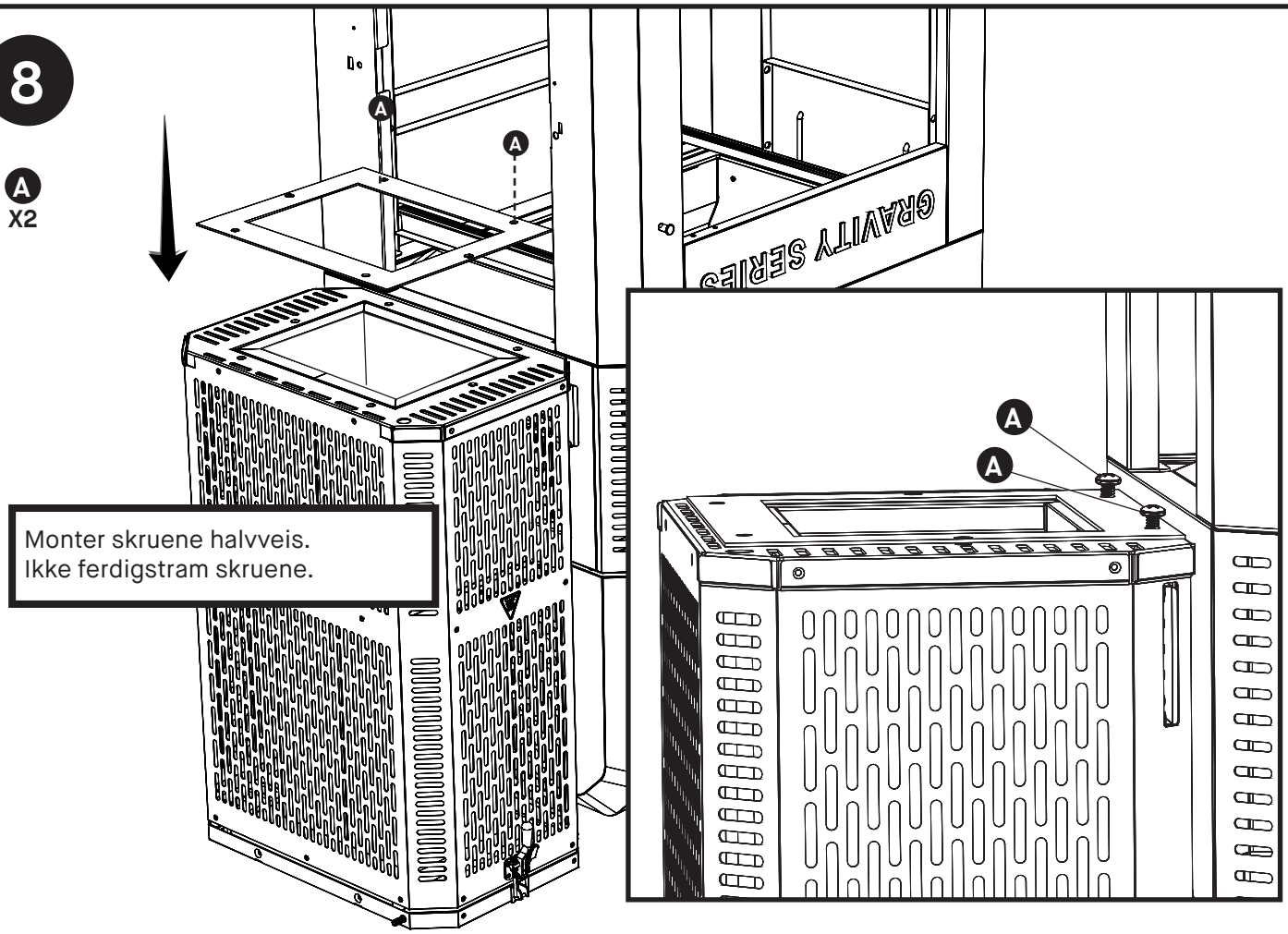
B
X8



Ikke ferdigstram skruene.

8

A
X2

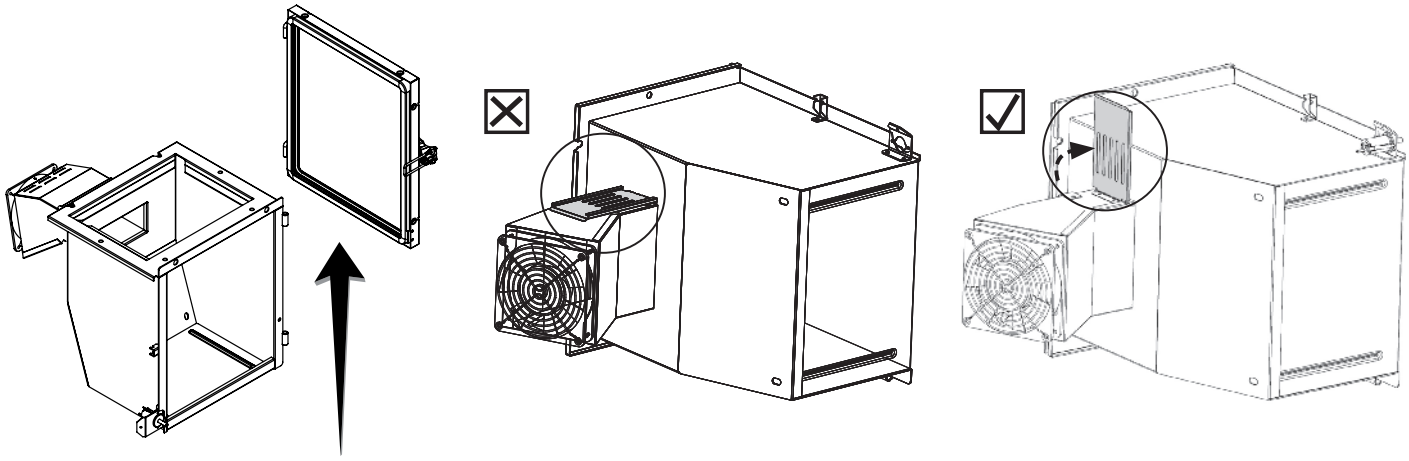


Monter skruene halvveis.
Ikke ferdigstram skruene.

Montering

9

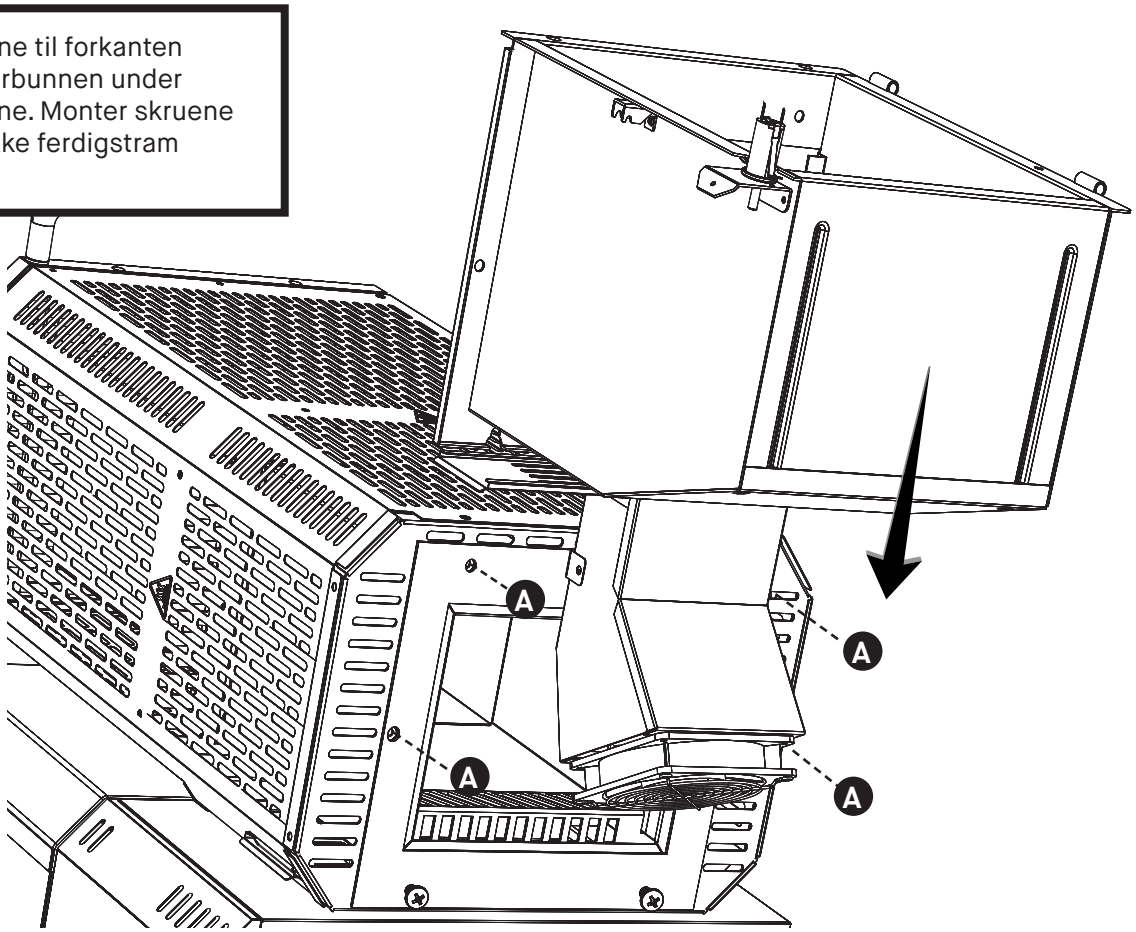
Vri delen markert med sirkel opp og fra viften, mot beholderen. Merk: Bøy kun denne delen ettersom nødvendig. Bøyes den for mange ganger kan den bli skadet.



10

A
X4

Dytt hakkene til forkanten av beholderbunnen under skruehodene. Monter skruene halvveis, ikke ferdigstram skruene.

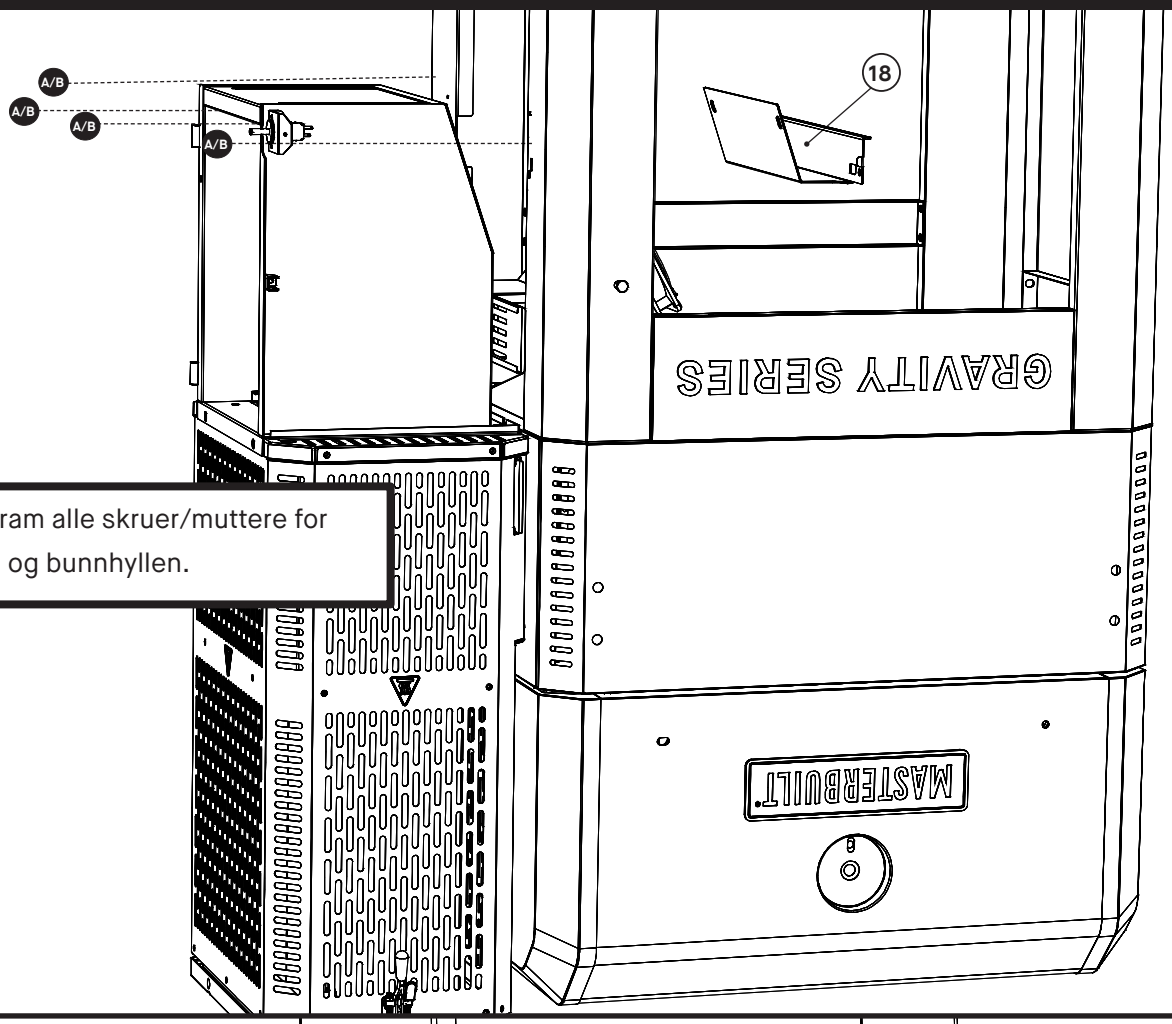


Montering

11

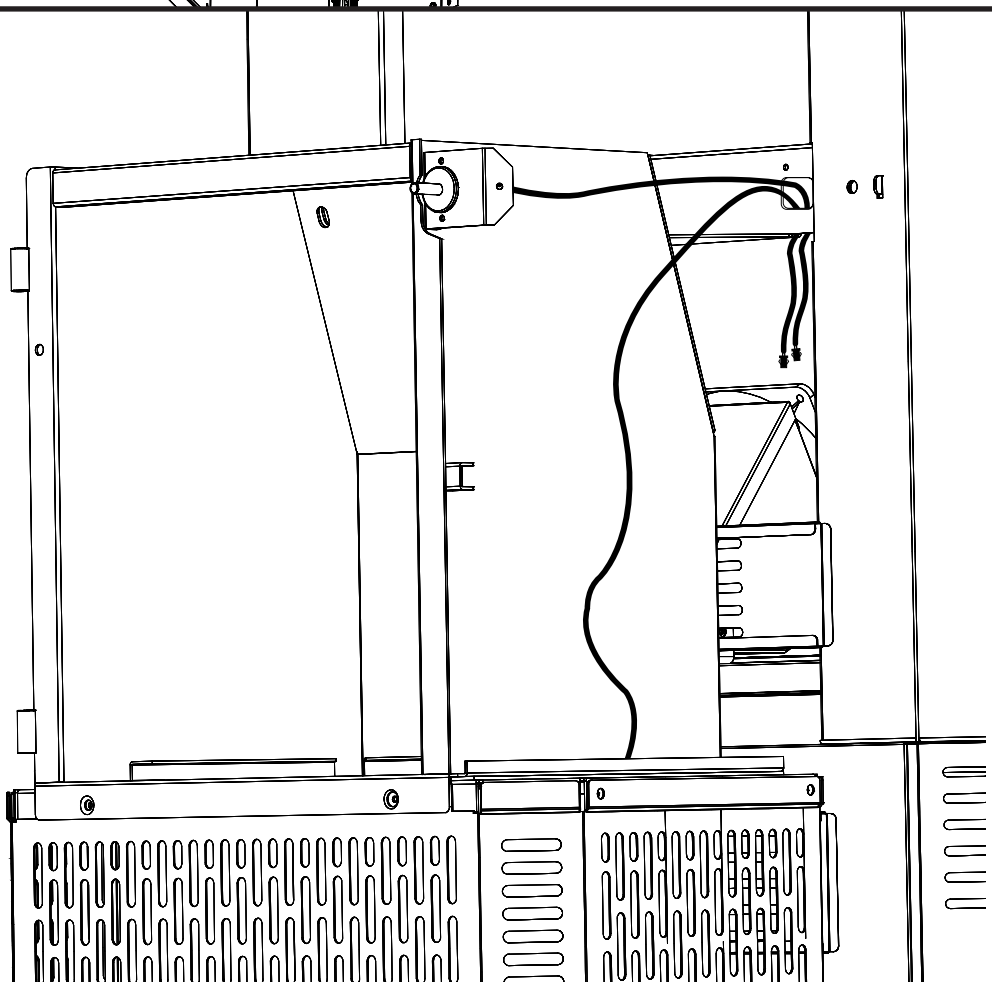
A
X4

B
X4



Ferdigstram alle skruer/muttere for alle bein og bunnhyllen.

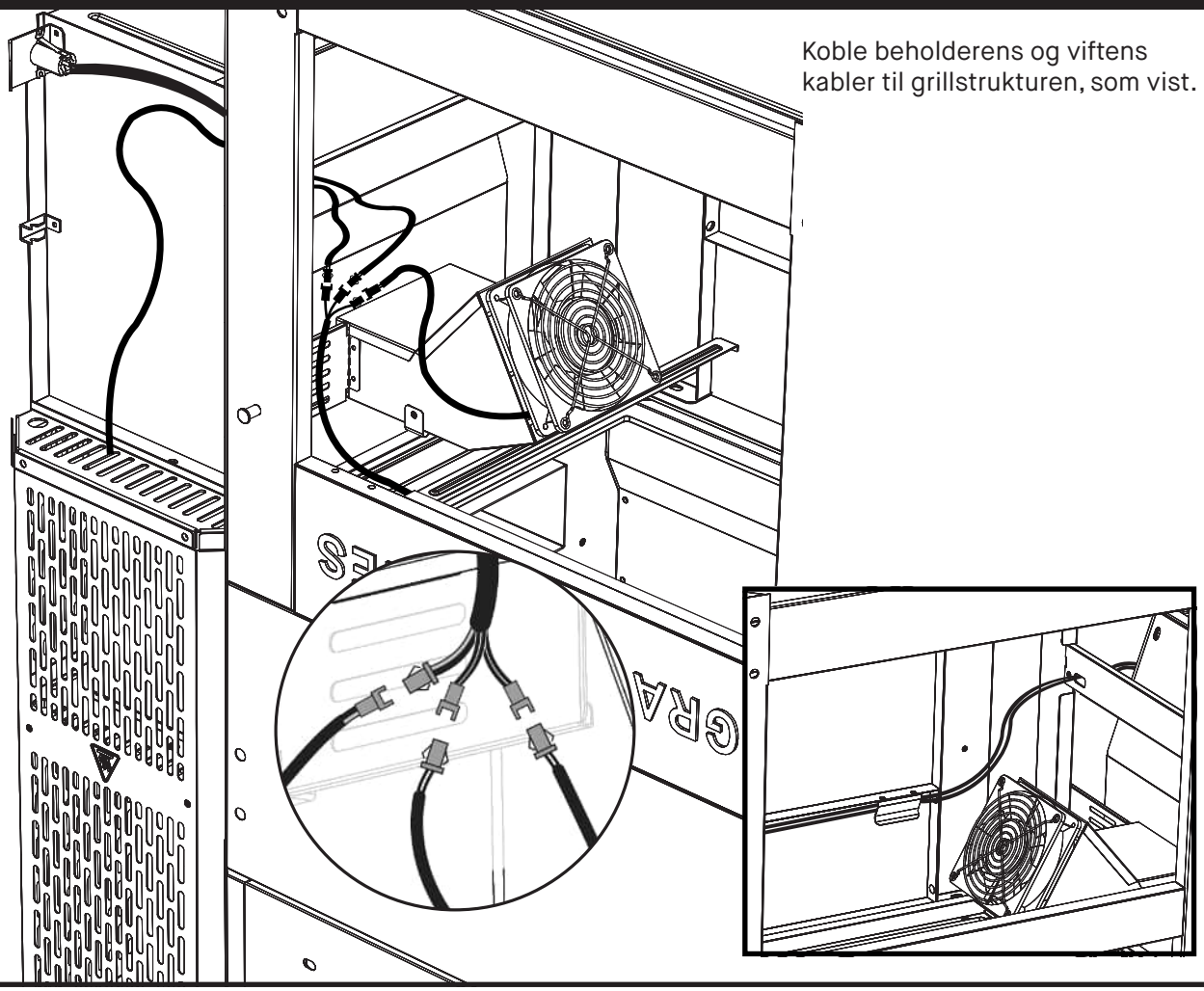
12



Montering

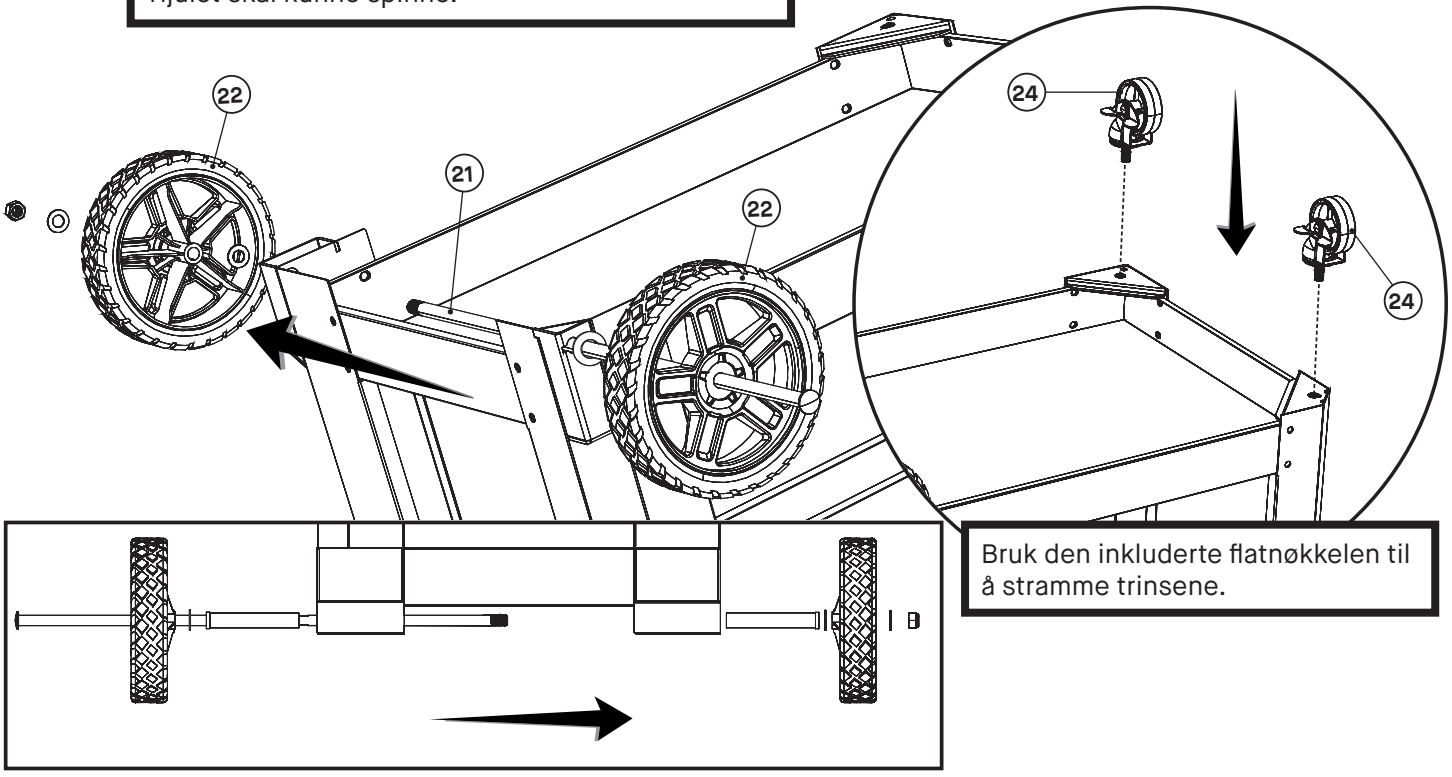
13

Koble beholderens og viftens kabler til grillstrukturen, som vist.



14

Hold den flate delen av akselen med skiftenøkkel.
Stramme låsemutteren med en 19 mm pipenøkkel.
Merk: Pass på å ikke overstramme.
Hjulet skal kunne spinne.

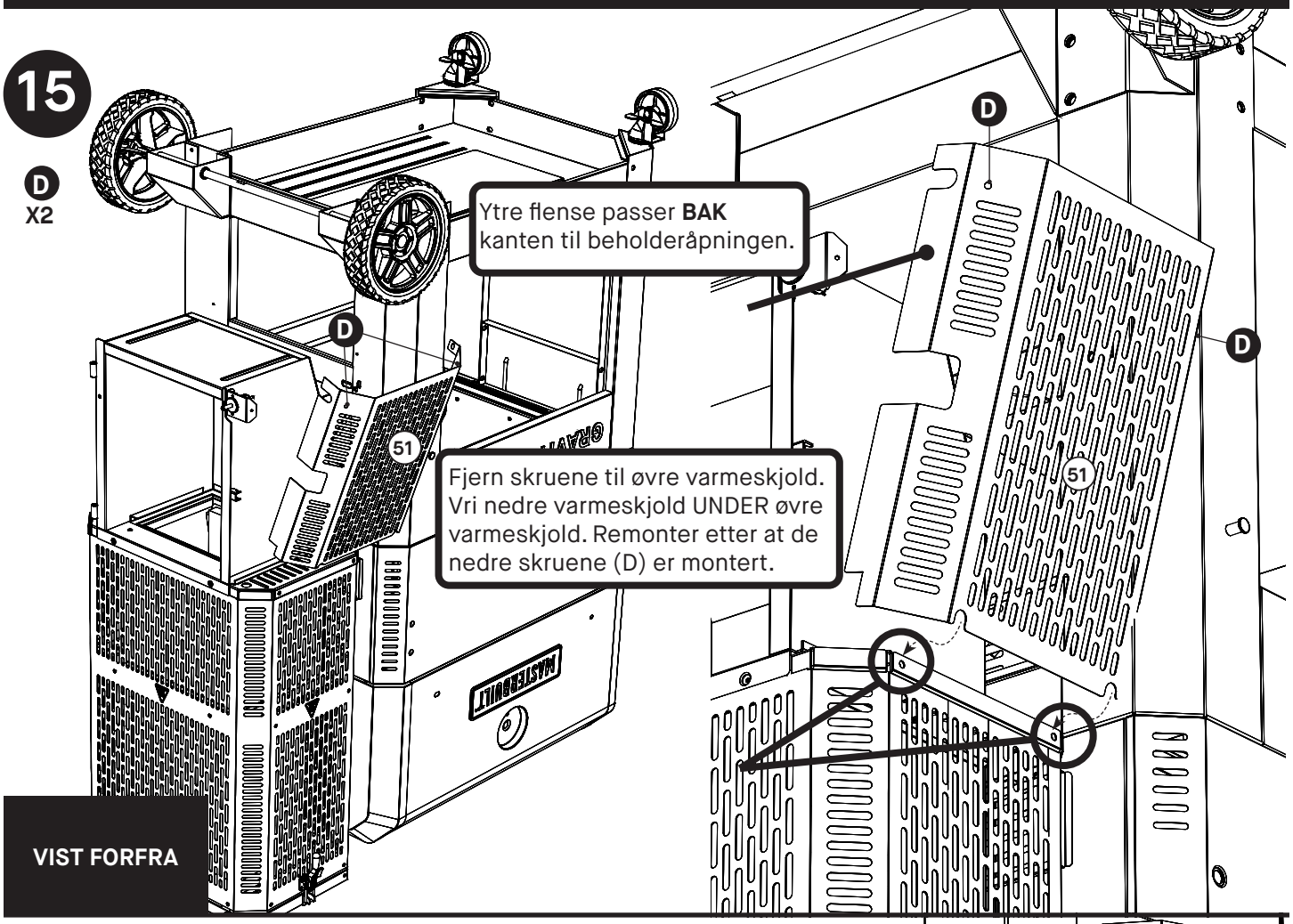


Bruk den inkluderte flatnøkkelen til å stramme trinsene.

Montering

15

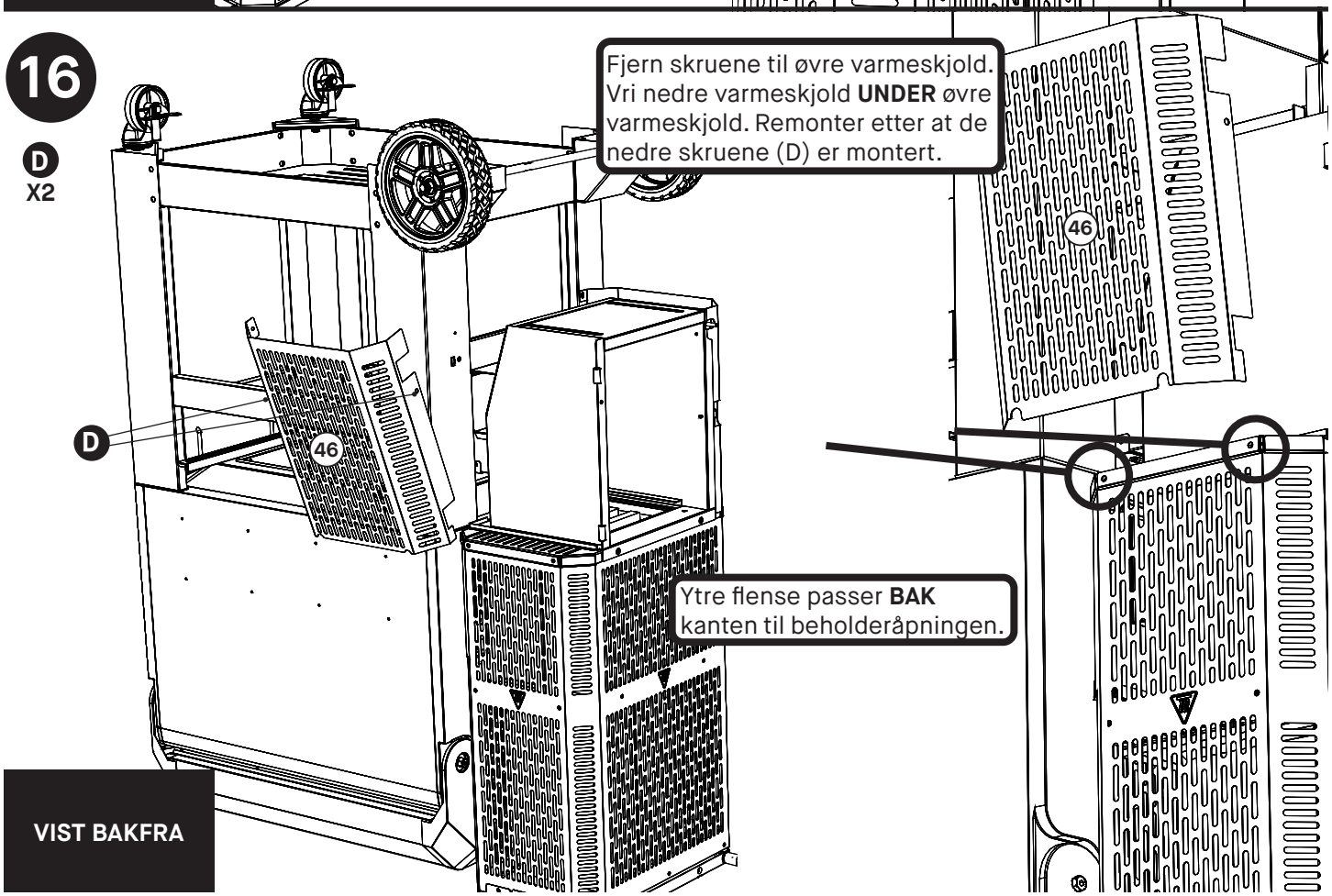
D
X2



VIST FORFRA

16

D
X2

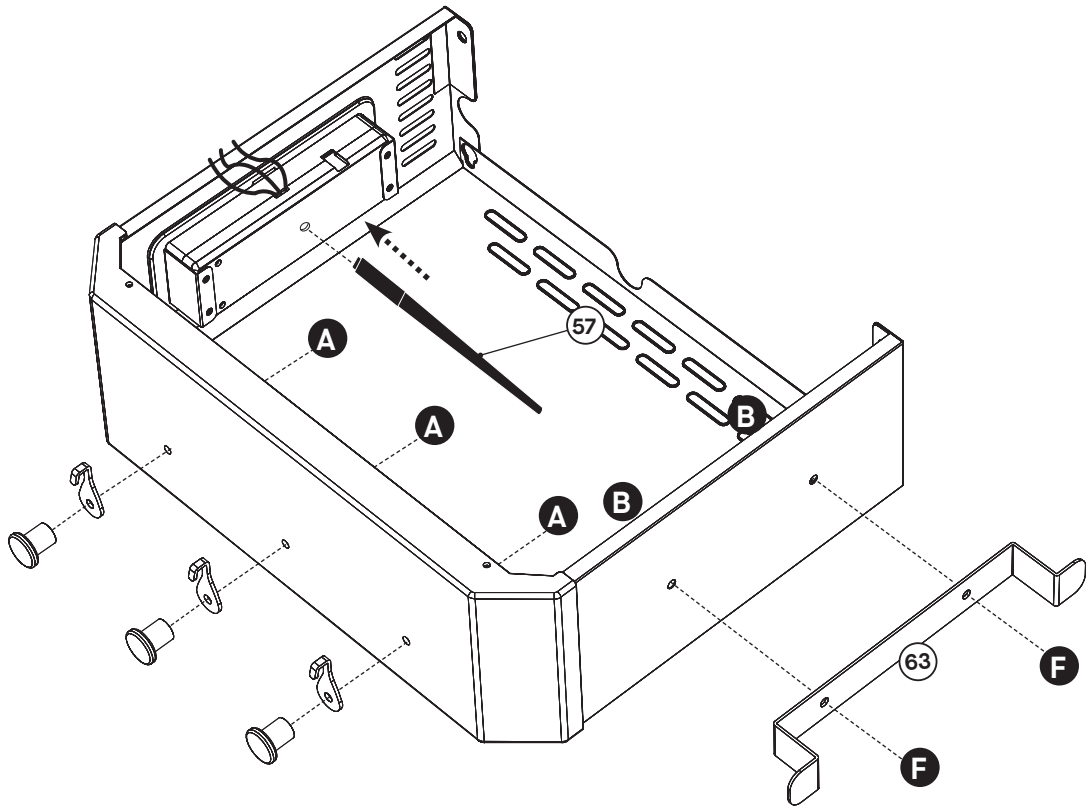


VIST BAKFRA

17

A X3
F X2
B X2

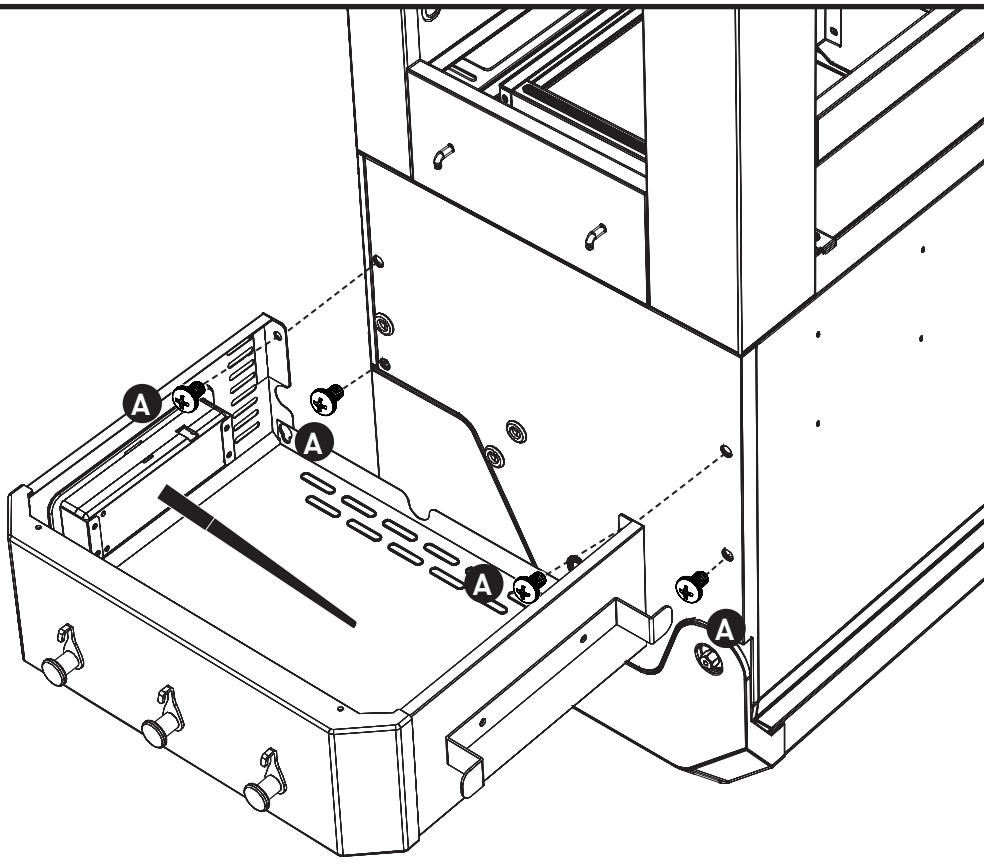
Monter antennen ved å skru den tilbake på panelets bakside. Snu deretter antennens øvre del som vist.



18

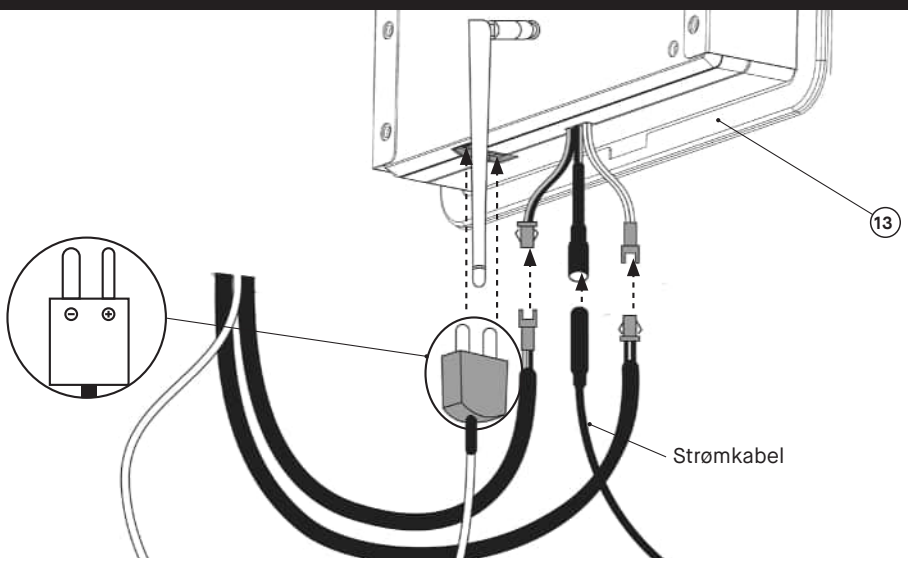
A X4

Monter toppskruene (A) halvveis inn i grillens sidevegg. Plasser hyllen over skruehodene, sett på de nedre skruene (A) og stram skruene.



Montering

19



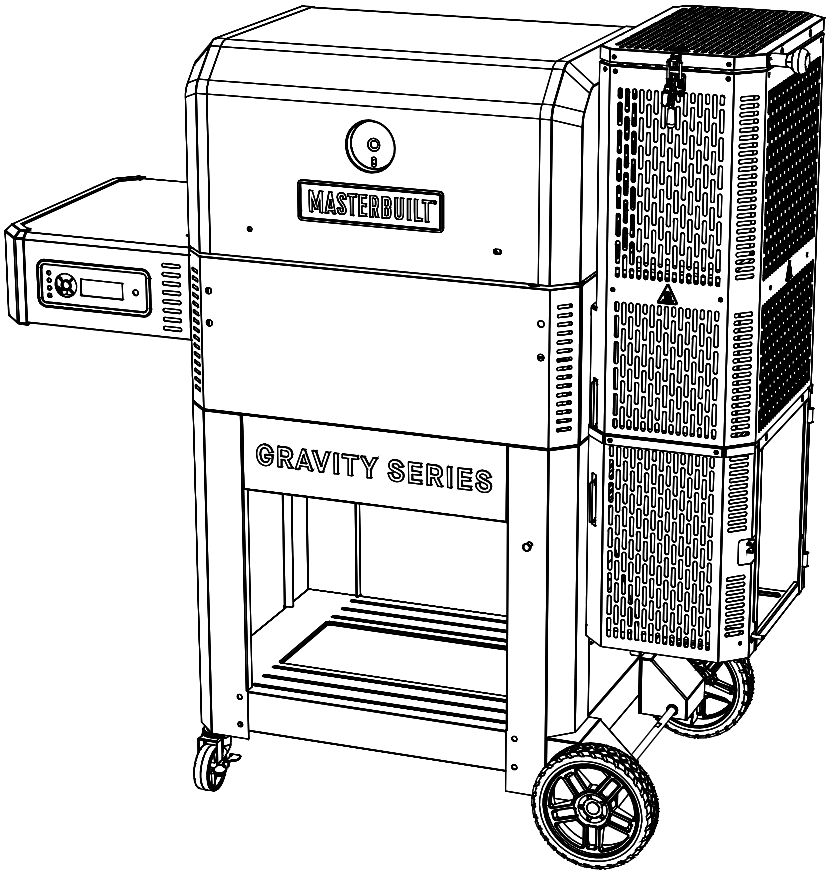
Koble de tre kablene fra grillens innside til det digitale kontrollpanelet. Merk at utstikkerne på støpselet markert med sirkel varierer i størrelse. Den største har negativ spenning, mens den minste har positiv spenning. Sørg for at utstikkerens størrelse samsvarer med sporets størrelse når den kobles inn i kontrollpanelet. Ikke benytt mye makt. Koble strømkabelen inn til slutt.

20

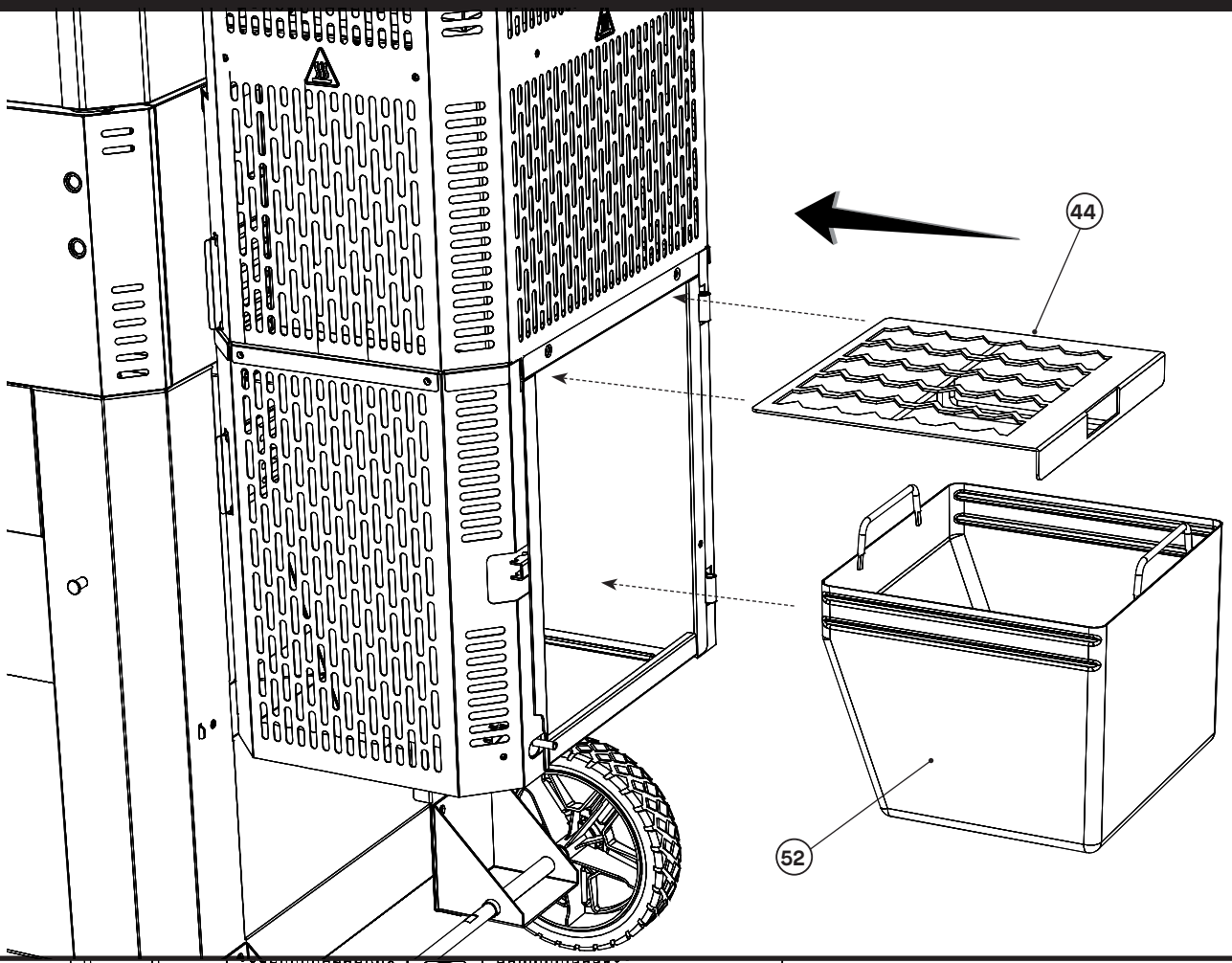


Sett grillen oppreist og lås begge trinsene for stabilitet.

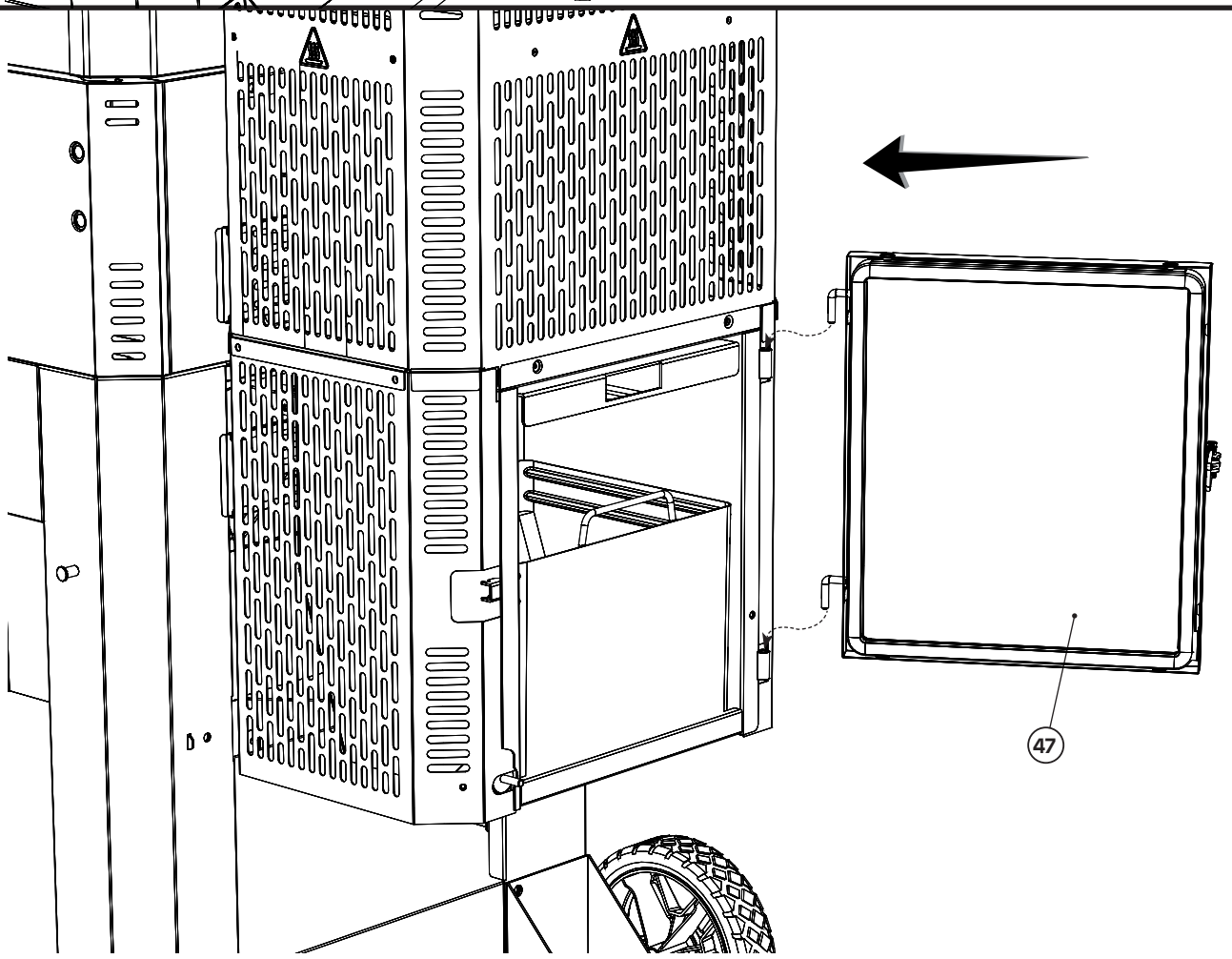
Merk: Sørg for at skruer/ muttere på bunnhyllen er stramme.

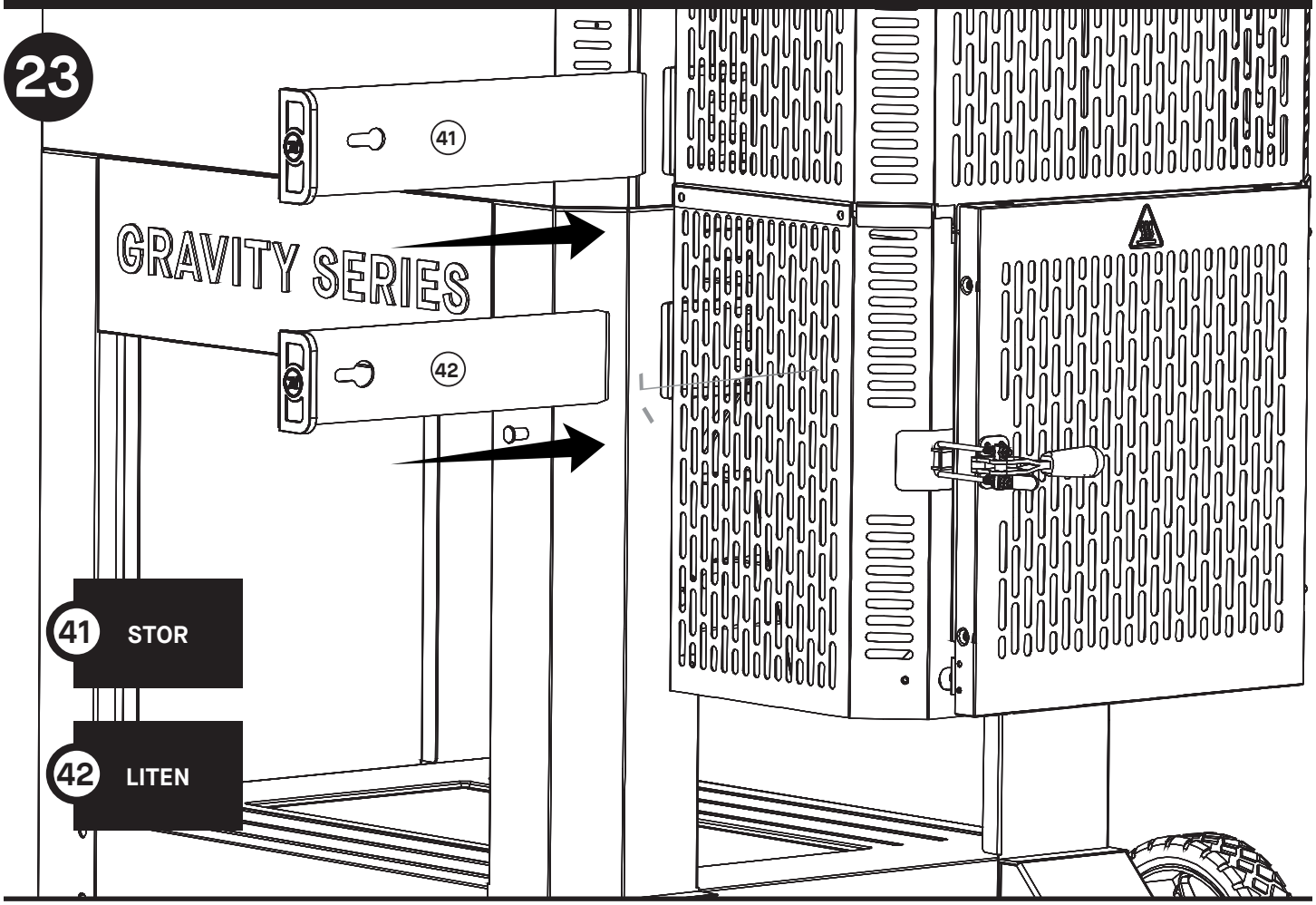


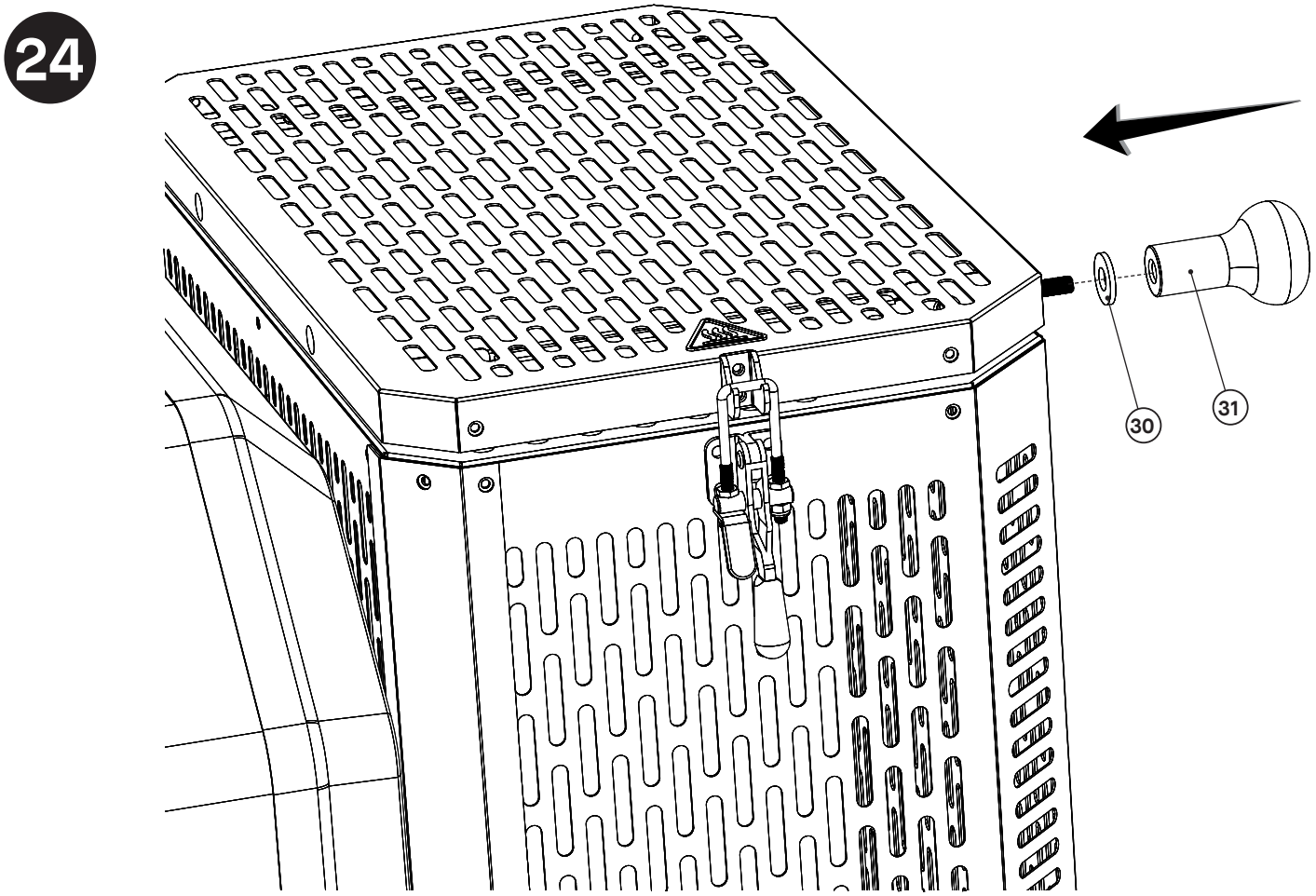
21



22

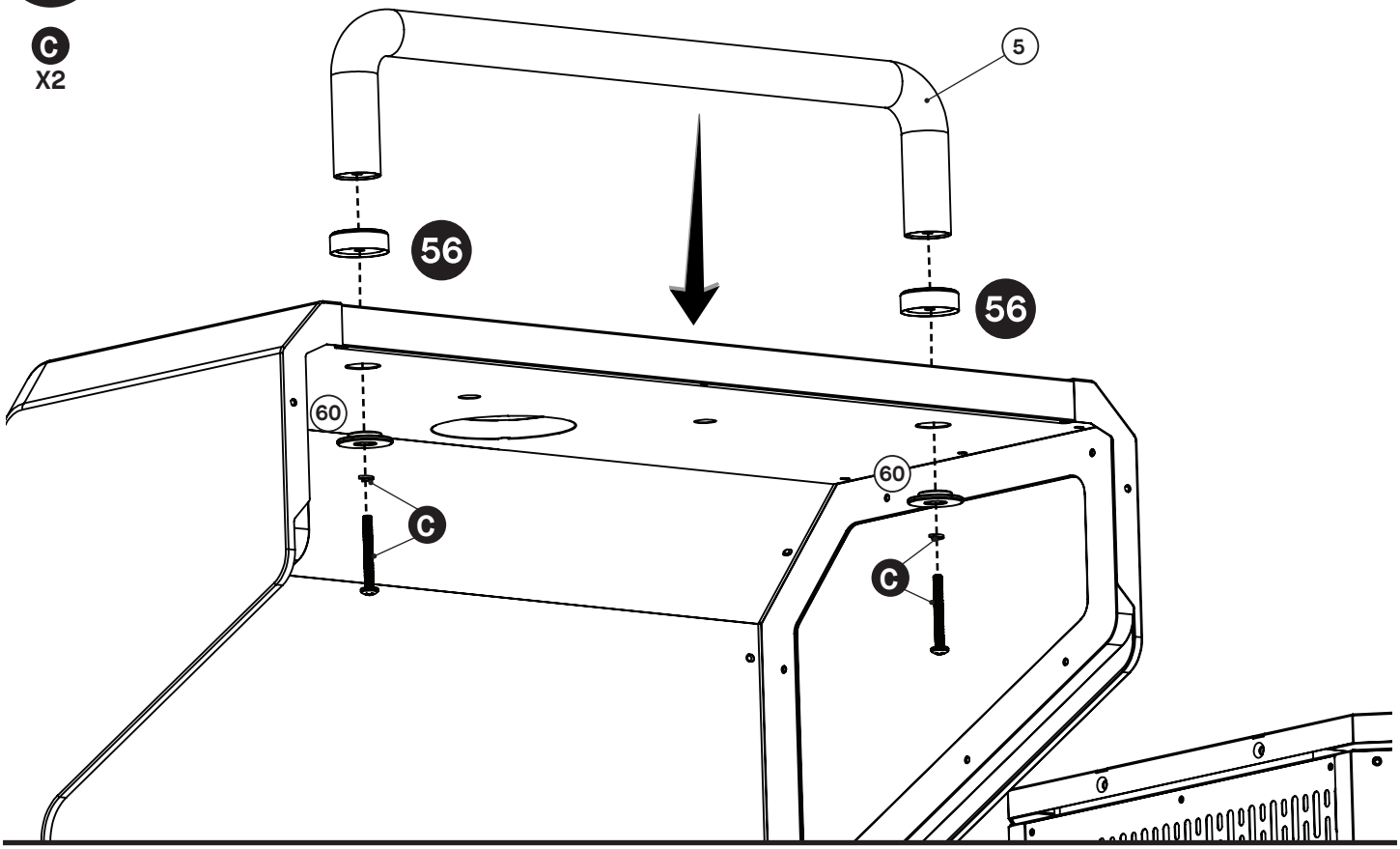



23
41
GRAVITY SERIES
42
41 STOR
42 LITEN

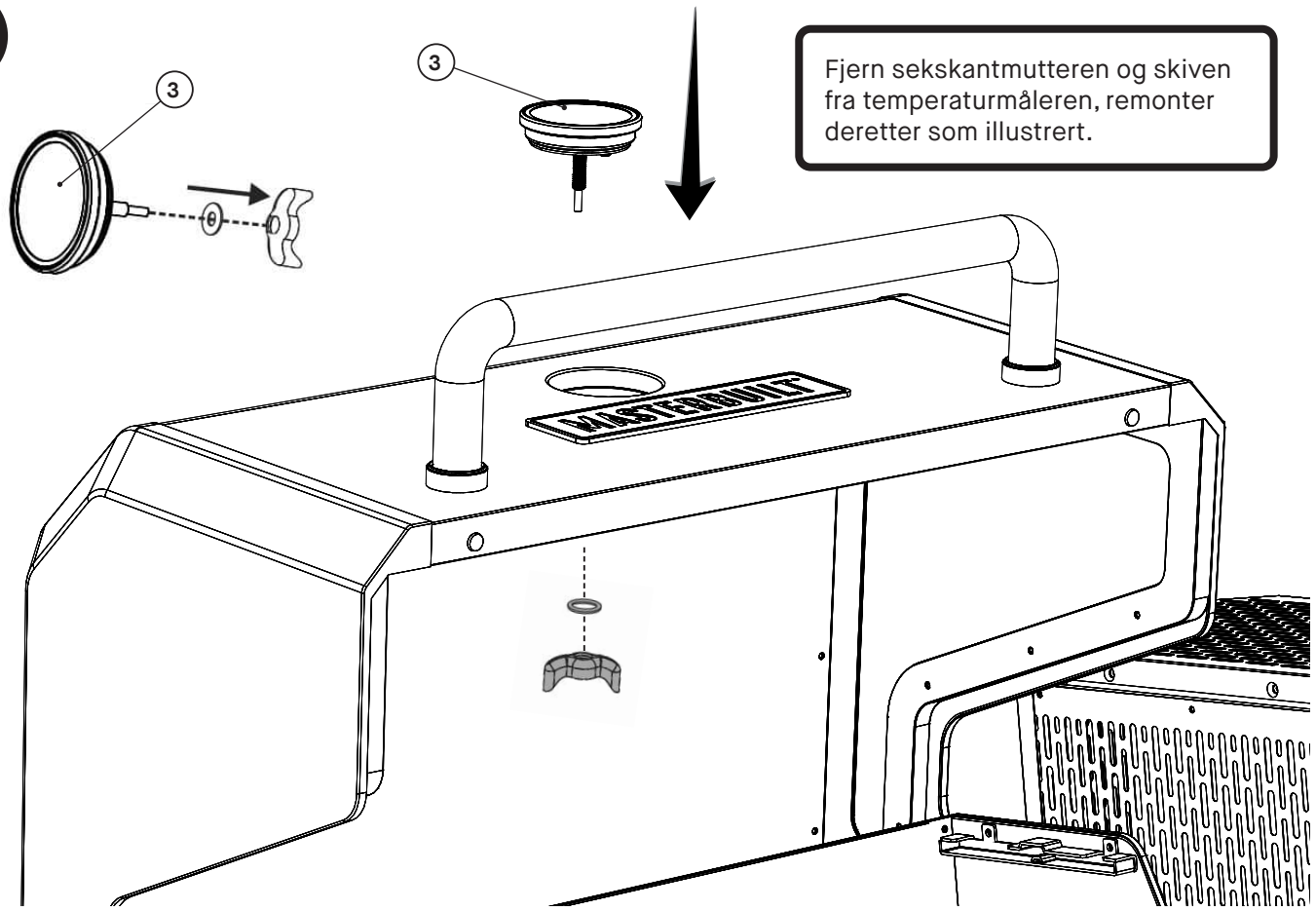

24
30
31

25

C
X2



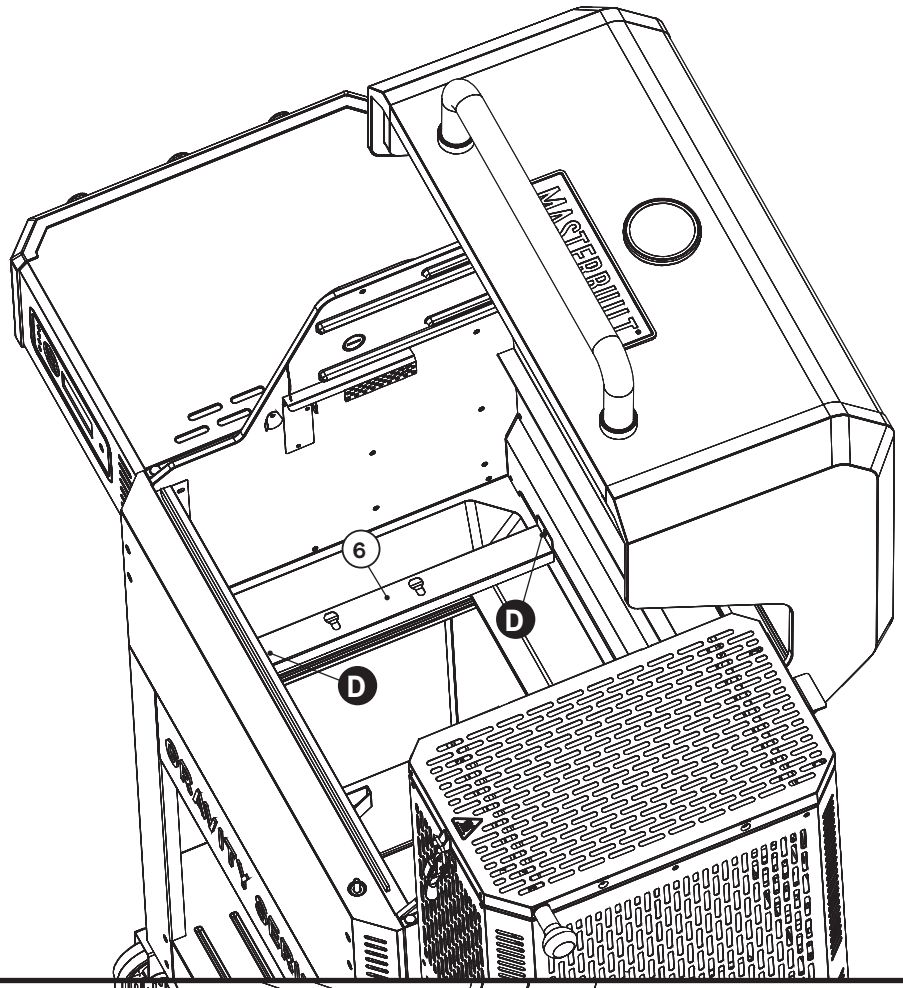
26



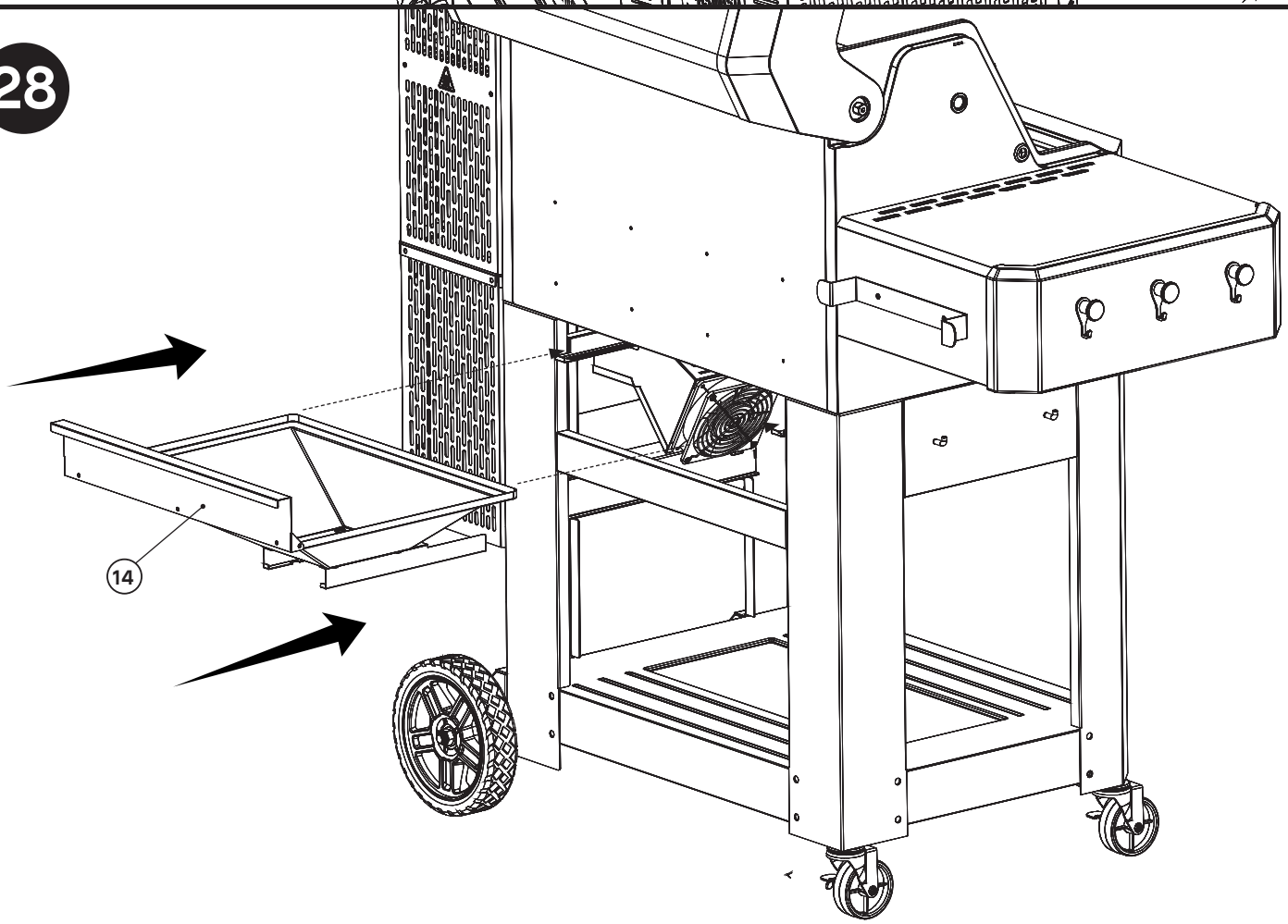
Fjern sekskantmutteren og skiven fra temperaturmåleren, remonter deretter som illustrert.

27

D
X2



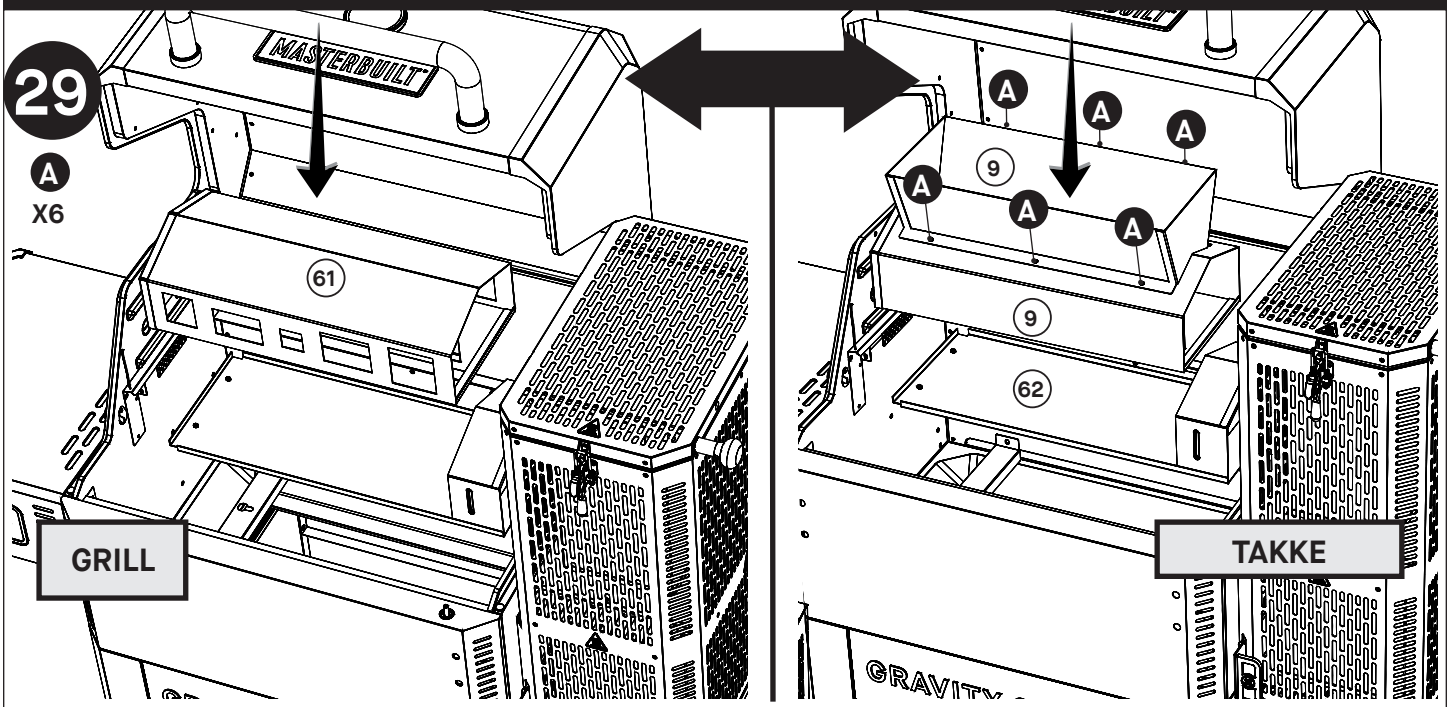
28



Montering

29

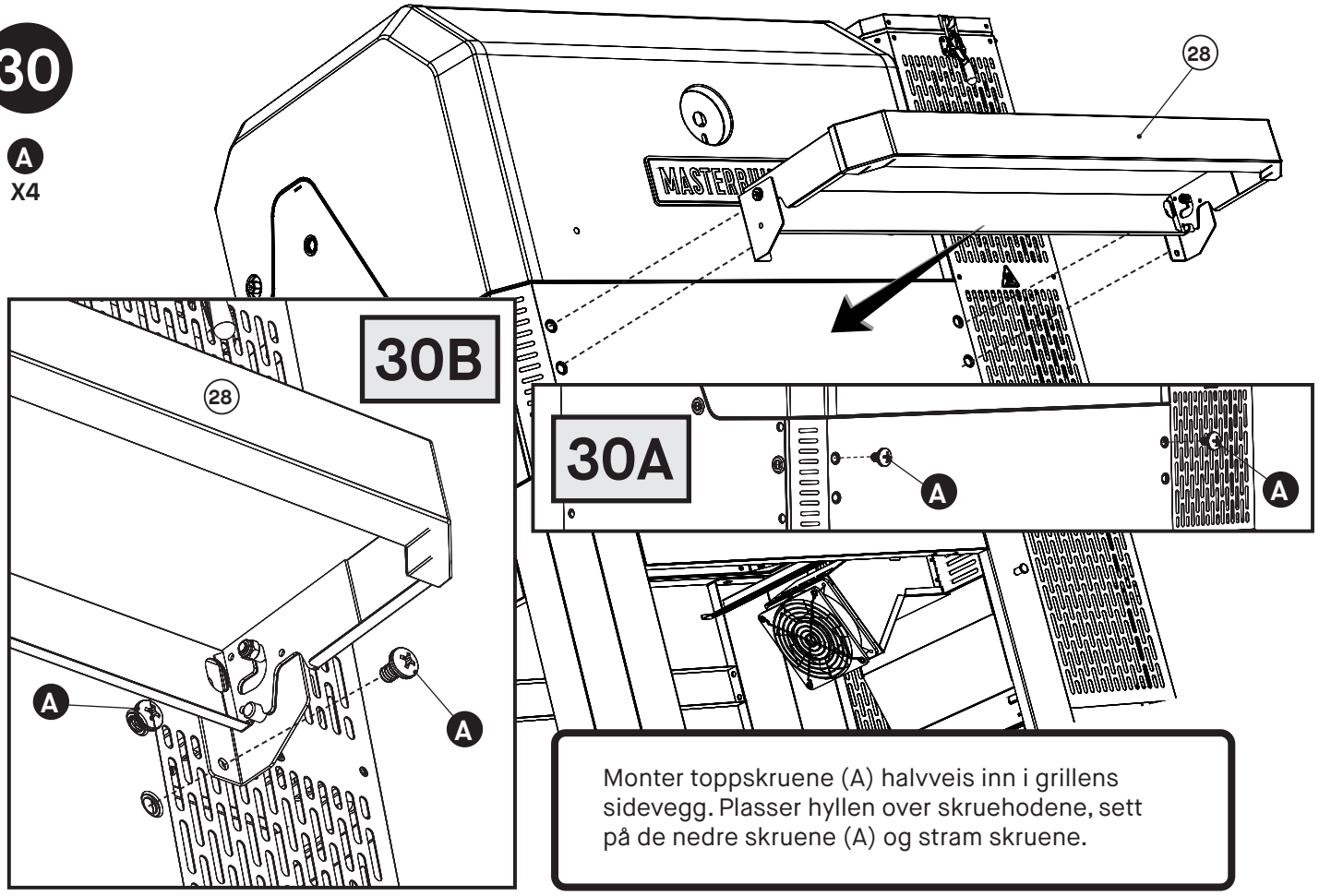
A
X6



Sett inn skruehodene på bunnen av varmefordeleren (9) inn i varmefordelerens støtte. Dytt varmefordeleren mot beholderen. Stramme skruene under varmefordeleren.

30

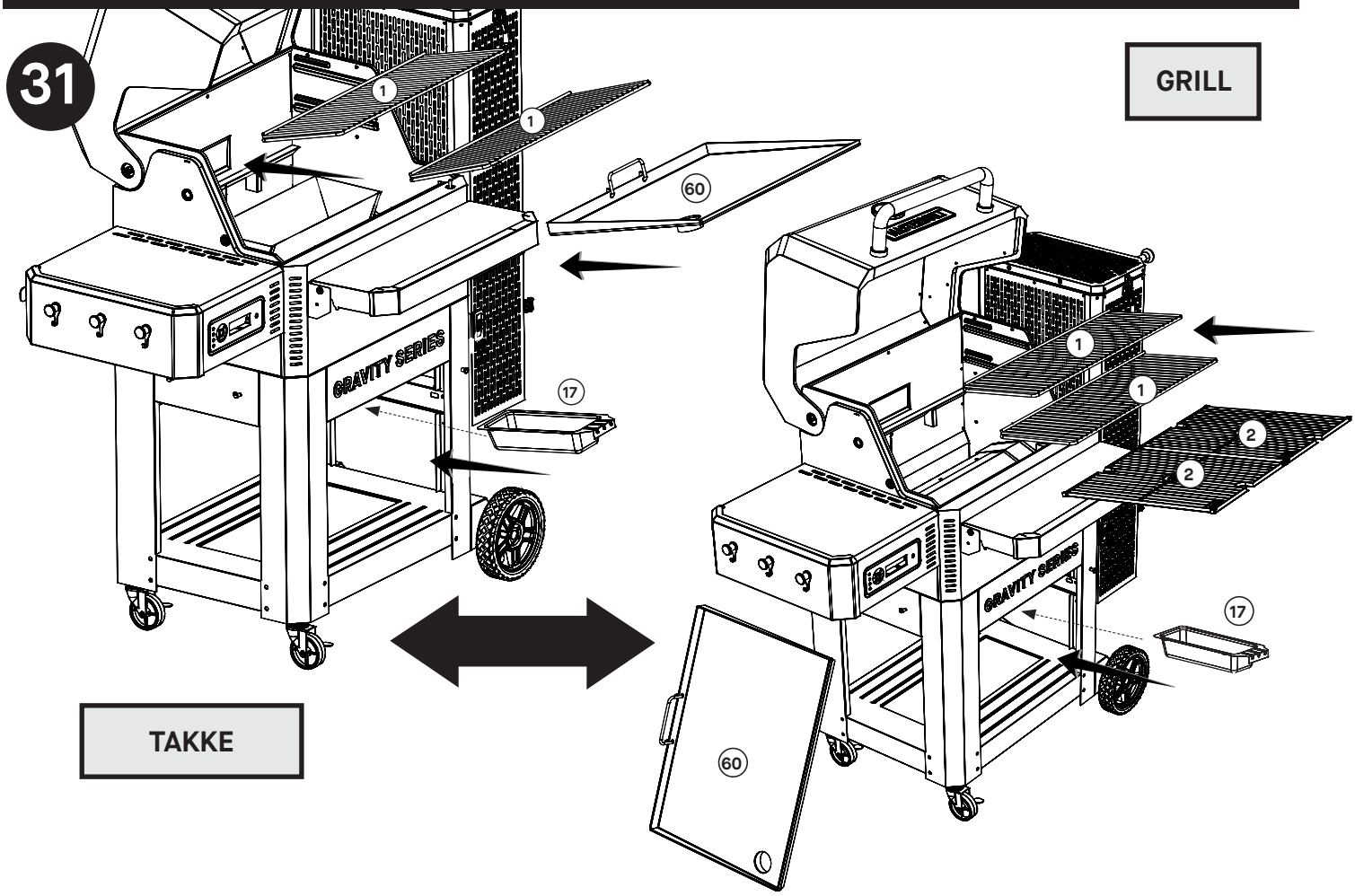
A
X4



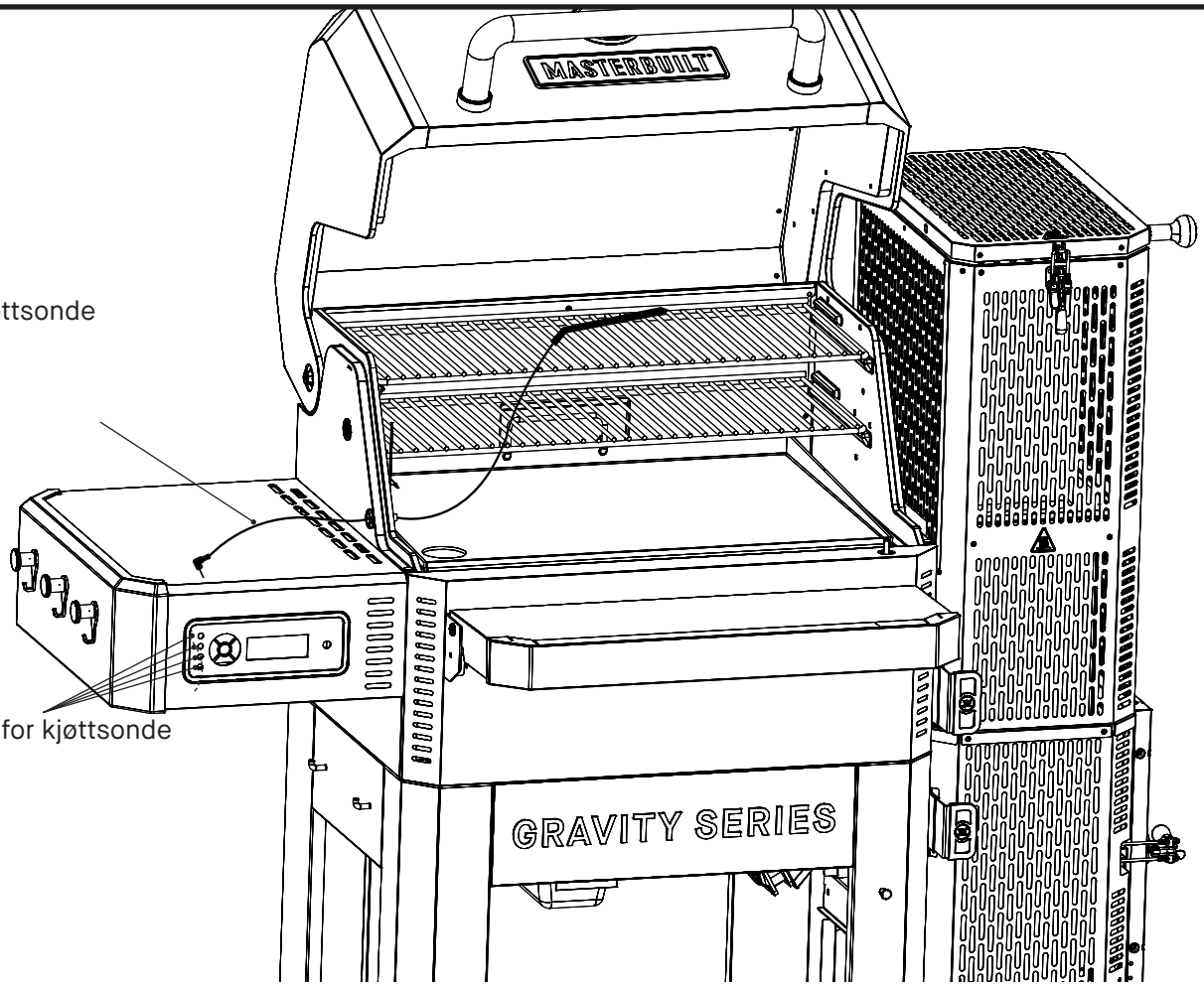
Monter toppskruene (A) halvveis inn i grillens sidevegg. Plasser hyllen over skruehodene, sett på de nedre skruene (A) og stram skruene.

Montering

31



32



Kjøttsonde

Fire jackplugger for kjøttsonde

MONTERINGEN ER FERDIG. LA OSS HA DET GØY!

KLARGJØRING

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

1. Fyll beholderen med trekull, omtrent 1/4 til 1/2 full.
2. Start grillingen ved å følge instruksjonene for OPPSTART, og sett temperaturen til 120°C i 60 minutter.
3. Sett temperaturen til 200°C i 30 minutter.
4. Slå av grillen ved å følge instruksjonene for AVSTENGNING.
5. La grillen kjøles FULLSTENDIG.
6. Bruk et tørkepapir eller en klut, gni inn et tynt lag med matlagingsolje på ristene for røyk + bruning, stativene for varming/røyking, trekullristen og inne i grillokket og strukturen.
7. Gjenta trinnene 3–6 ved 175°C.

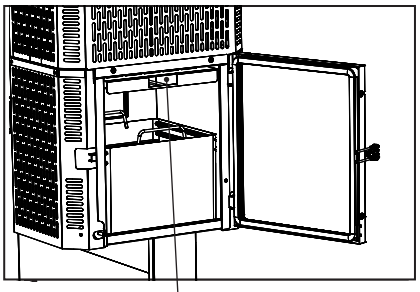
KLARGJØRING AV TAKKEN

1. Tørk av alle rester på toppen av takken.
2. Tenn opp grillen og still temperaturen til 120 °C . La den stå i omtrent 10–15 minutter frem til toppen av takken blir varm.
3. Hell over en liten mengde kokeolje på toppen av takken.
4. Spre kokeoljen over overflaten av grilltakken med tørkepapir. Bruk en stekespade eller varmebestandige hansker til å holde brettede tørkepapir. Sørg for å dekke hele toppen av takken.
5. La takken varmes opp til 204 °C. Røyking forekommer når oljen starter å bindes til takkens overflate.
6. Etter dette forsvinner røyken. Gjenta trinnene 3–5 minst tre ganger.

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

OPPSTART

1. FJERN varmeinntaks- og luftinntaksklaffene. *(Se monteringstrinn 21.)*
2. Åpne beholderens lokk og askedør.
   - Hver dør er utstyrt med en sikkerhetsbryter, som forhindrer at viften går når disse dørene åpnes.
   - Rist på trekullristen dersom det er igjen trekull fra forrige gang, slik at aske faller gjennom til askeskuffen.
   - Kast eventuell aske fra askeskuffen.
3. Fyll beholderen med trekull.
   - Omtrent 7,25 kg med trekullbriketter.
   - Omtrent 4,50 kg med trekull.
   - **Bruk aldri raskt antennbart trekull eller tennvæske.**
   - Dersom trekull sklir gjennom trekullristen og ned i askeskuffen, fjernes det før start.
4. Plasser tenneren i trekullristen og tenn opp.
   - Bruk en matsikker tennbrikett eller papir.
   - Plasser den i trekullristen på tennerens støtteholdere.
   - Vær forsiktig og bruk beskyttelseshansker.
   - Tennes med fyrstikker eller lighter.
5. Slå på kontrolleren og still til ønsket temperatur.
   - Vent 1–2 minutter etter tenning for å sikre at tenneren er fullstendig tent.
6. Lukk beholderens lokk og askedør.
   - Dette aktiverer viften.
7. Vent på at grillen når ønsket valgt temperatur.
   - Det tar omtrent 13 minutter å nå 370°C.
   - Det tar omtrent 7 minutter å nå 100°C.



Merk: Tenneren plasseres her.

Bruksanvisning

PÅFYLLING

Hvis nødvendig å fylle på beholderen under tilberedning, følges sikkerhetsinstruksjonene nedenfor.

- **IKKE tilsett trekull når grillen er varmere enn 120°C.**
- Viften slås av dersom du åpner beholderens lokk eller askedør. Dette reduserer skorsteinseffekten som oppstår når disse dørene åpnes.
- Gravitasjonsmatet teknologi fungerer ved at beholderen er fullstendig forseglet. Når beholderens lokk åpnes, stiger flammen fra toppen av beholderen som en fakkel. Flammen går tilbake til vanlig nivå når beholderens lokk og askedør lukkes.
- Mengden trekull i beholderen avgjør hvor raskt flammen stiger når beholderens lokk åpnes.

Tilsette trekull:

1. Åpne beholderens lokk.
   - Vær forsiktig og bruk beskyttelseshansker. Beholderens lokk er varmt.
   - **Flammen stiger fra beholderen etter en kort stund, avhengig av kullets nivå.**
2. Hell trekull inn i beholderen.
3. Lukk beholderens lokk.

AVSTENGNING

1. Slå kontrolleren av.
2. Lukk grillens lokk, beholderens lokk og askedør.
3. Monter varmeinntaks- og luftinntaksklaffene.
   - Grillen er utformet slik at trekullet ikke får tilgang til oksygen når den avstenges. Dette sørger for at ubrukt trekull kan spares til neste bruk.
4. Dersom klaffene ikke monteres ved avstenging, kan dette føre til at grillen skades.

TILSETT RØYK/SMAK

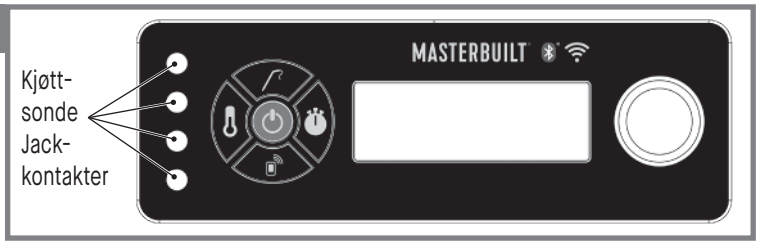
Alternativ 1: Plasser vedbiter eller trekull i askeskuffen for å tilsette smak før stilling av temperaturen. Ettersom trekullet i beholderen brenner, faller varme glør ned på tre/trekullet på brettet. Dette sørger for at det brenner saktere og slipper mer smak inn i grillen.

* MERK: Tilsett aldri mer enn 225 g samtidig. Ytterligere ved eller trekull må ikke tilsettes før det som tidligere er tilsatt har sluttet å generere røyk.

Alternativ 2: Bland vedbiter i beholderen med trekull.

* MERK: Bruk aldri mer enn 700 g med vedbiter i beholderen.

KONTROLLPANEL



Slå 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 (tiden 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 opp 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 temperaturene for kjøttsonde:

1. Trykk på knappen og vri bryteren for å velge kjøttsonde (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Trykk på temperaturknappen.
3. Vri bryteren til ønsket temperatur.
4. Trykk på temperaturknappen igjen for å stille temperaturen.
   (Dersom kjøttsonden når 150°C, går en alarm og kjøttsonden må tas ut av kjøttet og få tid til å nedkjøles. Kjøttsonden skades dersom den etterlates på denne temperaturen.)
   * MERK: Ikonet for kjøttsonden blinker når den er i innstillingsmodus.
5. Når valgt temperatur er nådd, høres det en alarm. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe den.

Vise informasjon på skjermen:

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

BLUETOOTH + WiFi

Sammenkoble grillen med smarte enheter:

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

BLUETOOTH

Sammenkoble grillen med smarte enheter:

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

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

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

FCC-advarsel

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

FCC-erklæring

Dette utstyret har blitt testet og funnet å samsvare med grensene til en Klasse B-digital enhet, i samsvar med del 15 av FCC-reglene. Disse grensene er utformet for å gi passende beskyttelse mot skadelig interferens i en boliginstallasjon. Utstyret genererer, bruker og kan stråle radiofrekvensenergi. Dersom det ikke brukes i samsvar med instruksjonene, kan dette forårsake skadelig interferens for radiokommunikasjon.

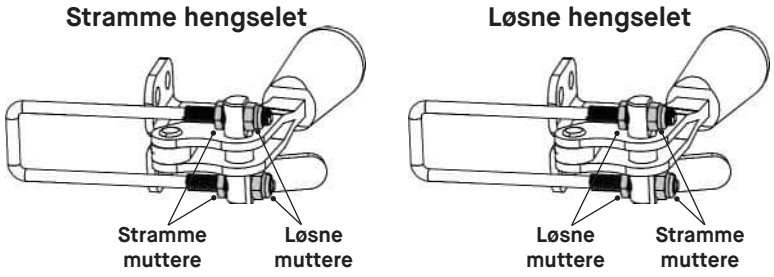
Det er imidlertid ingen garanti for at forstyrrelser ikke vil forekomme i en bestemt installasjon. Dersom dette utstyret forårsaker skadelig interferens for mottak av radio eller fjernsyn, noe som kan avgjøres ved å slå utstyret av og på, anbefales brukeren å forsøke korrigere interferensen ved å utføre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

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

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

JUSTERING AV HENGSEL

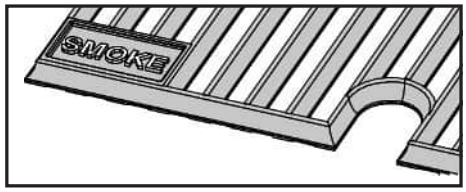
Beholderens lokk og dørhengsler kan trenge justering for å sikre skikkelig forsegling og for å forhindre overdreven lekkasje av røyk. Løsne hengslene forsiktig dersom de krever overdrevent trykk for å lukkes. Stramme hengslene forsiktig dersom det er overdreven lekkasje av røyk.

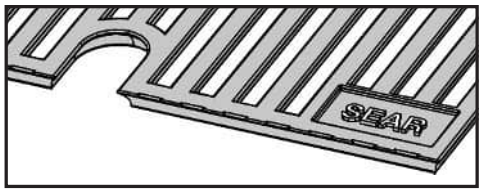


RISTER FOR RØYKING + BRUNING

Grillen har tilberedningsrister for røyk + bruning, for lav og sakte røyking eller bruning med høy varme. Bare snu ristene til den siden som passer med din tilberedningsmetode.

Merk: Snu aldri når grillen er på eller er varm.

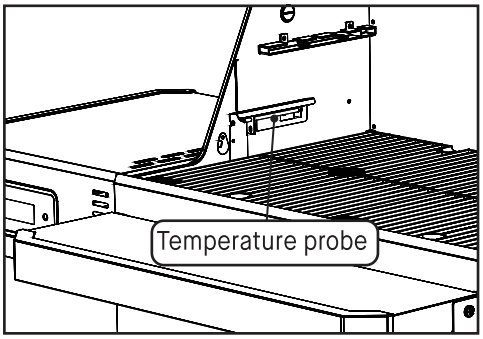




RENGJØRING OG LAGRING

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

- Kontroller utstyret og monterte deler løpende for å sikre at grillen er i trygg brukstilstand.
- Rengjør grillen og ristene for tilberedning/røyking med mildt oppvaskmiddel. Tørk av grillen på utsiden med en fuktig fille. IKKE BRUK ovnsrengjøring eller andre rengjøringsmidler. Sørg for å tørke grundig.
- Rengjør temperatursonden (avbildet) periodisk med mildt oppvaskmiddel, for å sikre nøyaktige avlesninger av grilltemperaturen. Sørg for å tørke grundig.
- Etter at asken er kald, rengjøres askeskuffen og bunnen av beholderen etter hver bruk for å fjerne oppbygging av aske, rester og støv.
- Tøm alltid askeskuffen etter hver bruk, når asken er fullstendig nedkjølt. Dette forlenger livet til askeskuffen.



- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- Tildekk og oppbevar grillen på et beskyttet TØRT OMRÅDE. Settes kun til lagring når ilden er utbrent og alle overflater er kalde. Lagre kjøttsondene innendørs.
- Når grillen ikke er i løpende bruk, også dersom det benyttes et grilltrekk, må du huske å kontrollere grillen periodisk for å unngå mulig rust og korrosjon grunnet oppbygging av fuktighet.

Feilsøking

SYMPTOM	ÅRSAK	MULIG LØSNING
Kontrolleren er ikke PÅ.	Strømmen er ikke PÅ.	Trykk på strømknappen på kontrolleren.
	Ikke innkoblet.	Plugg kontrolleren inn i strømforsyningen og strømforsyningen inn i stikkontakten.
	Strømsikringen er utløst.	Kontroller stikkontaktens sikring og tilbakestill den dersom den er utløst.
	Kontroller for funksjonsfeil.	Masterbuilts kundeservice. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Vifte ikke PÅ.	Temperaturen i kabinettet har nådd valgt temperatur.	Når temperaturen er nådd, slås viften av. Når temperaturen går under den valgte temperaturen, startes viften på nytt. Viften fortsetter å justere seg selv automatisk for å opprettholde den valgte temperaturen.
	Åpent beholderlokk.	Av sikkerhetsårsaker er beholderen utstyrt med avkoblingsbryter, for å forhindre av viften går mot ilden når dørene er åpne. Lukking av dørene aktiverer bryterne, slik at viften går tilbake til vanlig drift.
	Askedør åpen.	
	Viften er frakoblet fra kontrolleren.	Kontroller av tilkoblingen sitter godt.
	Vifte frakoblet fra ledningene.	
	Rengjør bryterne	Trykk lokk-/dørbryteren hurtig ned 10 ganger for å sikre at kontaktpunktene er rene og ikke sitter fast. Hurtig trykk på og frigjøring av knappen hjelper med å rengjøre kontaktpunktene.
	Feil 3.	Se nedenfor.
Kontroller unøyaktigheter temperaturen.	Temperatursonden er ikke fullstendig innkoblet.	Kontroller av tilkoblingen sitter godt.
	Temperatursonden er skitten.	Rengjør temperatursonden forsiktig.
Treg varming.	Avstengningsklaffene er ikke fjerner.	Fjern avstengningsklaffene.
	Lite trekull.	Fyll beholderen med mer trekull.
	Åpent grillokk.	Lukk grillokket.
	Vifte ikke på.	Se “Vifte ikke PÅ”.
Overdreven lekkasje av røyk fra beholderen.	Løs forsegling av beholderens lokk.	Stramme beholderens lokkhengsel.
	Løsne forseglingen ved askedøren.	Stramme askedørens hengsel.
	Løsne forseglingen mellom øvre og midtre beholderdeler.	Når beholderen er kald fjernes varmeskjoldet, og skruene strammes mellom øvre og midtre beholderdeler.
Feil 1.	Temperatursonden er ikke fullstendig innkoblet.	1. Kontroller av tilkoblingen sitter godt. 2. Frakoble kontrolleren fra strømforsyningen, vent 10 sekunder og koble til på nytt.
Feil 2.	Funksjonsfeil ved kjøttsonden.	Masterbuilts kundeservice. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Feil 3.	Grillen er overopphetet.	1. Slå av grillen. 2. Finn årsaken til overopphetingen. • Brann i fett. • Funksjonsfeil ved vifte. 3. Start grillen på nytt.
Feil 4.	Trekullet ble ikke tent.	1. Sørg for at avstengningsklaffene er fjernet. 2. Sørg for at beholderens lokk og askedør er fullstendig lukket. 3. Sørg for at det ikke er tomt for trekull. 4. Sørg for at gammel aske fra tidligere bruk ikke har blokkert askeristen. Rist på risten for å la gammelt trekull falle gjennom den. 5. Start grillen på nytt.
Feil 5.	Kjøttsondens temperatur over 150°C.	1. Bruk beskyttelseshansker, fjern kjøttsonden fra grillen. 2. Frakoble kontrolleren. 3. La kjøttsonden kjøles ned.
Dårlig WiFi-tilkobling.	Svakt signal.	1. Vinkle antennen på baksiden av kontrollen, slik at den peker mot bakken

MASTERBUILT®

Ikke fortvil, vi er her for å hjelpe deg.

Kundeservice

masterbuilt.com/kontakt

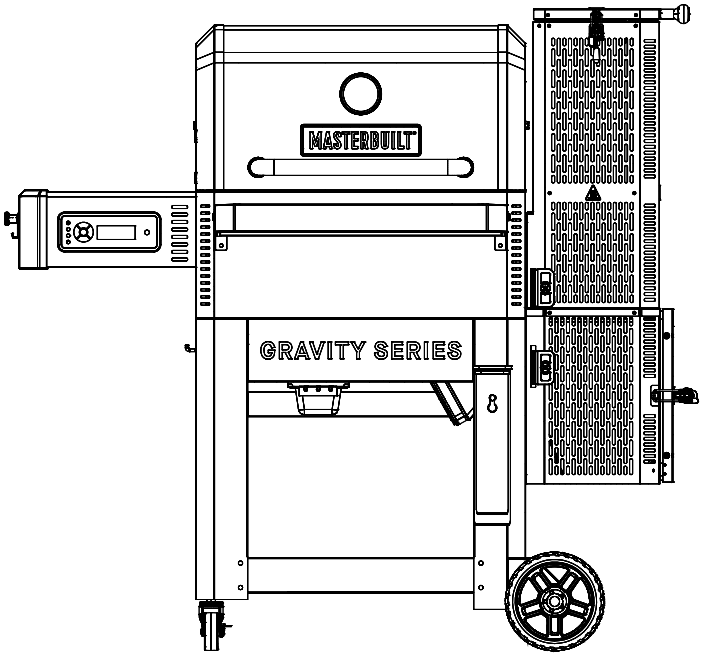
@masterbuilt

masterbuilt.com



MASTERBUILT

Witamy w rodzinie. Zaczynamy.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Cyfrowy Grill na węgiel drzewny + Wędzarka

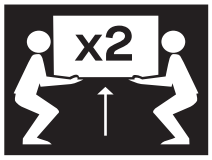
Niniejszy podręcznik obejmuje następujące modele

MB20042221

Numer Twojego modelu

Mfg. Data - Numer seryjny

Numery te widnieją na tabliczce znamionowej.



Zalecane jest aby montażu dokonywały dwie osoby

WAŻNE

Zachowaj natychmiast niniejsze informacje na przyszły użytek.

Kod podręcznika: 9804200023 220510-GH

Opanuj to. Masterbuilt.

OSTRZEŻENIE

- Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, niezbędne do prawidłowego montażu i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- Przed montażem i użyciem urządzenia, przeczytaj i przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń i instrukcji.
- Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować zagrożenie pożarem, wybuchem lub poparzeniem, które mogą skutkować uszkodzeniami mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.

ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA

- Płonące wióry, szczapy, pelety, węgiel i propan wydzielają tlenek węgla, który nie ma zapachu i może spowodować śmierć.
- NIE NALEŻY spalać trzasek, kawałków drewna, pelletu, węgla drzewnego lub propanu w domach, pojazdach, namiotach, garażach ani innych zamkniętych pomieszczeniach.
- UŻYWAJ URZĄDZENIA TYLKO NA ZEWNĄTRZ, gdzie jest dobra wentylacja.

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

- Zawsze używaj grilla zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi, stanowymi i federalnymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Przed każdym użyciem, sprawdź wszystkie nakrętki i śruby, aby upewnić się, że są dociśnięte i zabezpieczone.
- Nigdy nie używaj grilla pod konstrukcją, taką jak pokrycia dachowe, wiaty garażowe, markizy lub zwisy.
- Grill służy WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO.
- Nigdy nie używaj w zamkniętych pomieszczeniach, takich jak patio, garaże, budynki lub namioty.
- Nigdy nie używaj w pojazdach rekreacyjnych lub na łodziach.
- Należy zachować minimalną odległość 3m od górnych konstrukcji, ścian, poręczy i innych. Zachowaj minimum 3 m odstępu od wszystkich palnych materiałów, takich jak drewno, suche rośliny, trawa, szczotki, papier lub płótno.
- Nigdy nie używaj grilla do celów innych niż te, do których został przeznaczony. Ten grill NIE jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Akcesoria nie dostarczone przez firmę Masterbuilt Manufacturing, LLC NIE są zalecane i mogą spowodować obrażenia.
- Używanie alkoholu, leków wydawanych na receptę lub bez recepty, może osłabić zdolność użytkownika do zmontowania lub bezpiecznego korzystania z grilla. Podczas obsługi grilla należy zawsze mieć dostęp do gaśnicy.
- Podczas gotowania na oleju lub smalcu należy mieć łatwo dostępną gaśnicę typu BC lub ABC.
- W przypadku oleju lub smalcu, nie należy gasić wodą. Natychmiast wezwać straż pożarną. Gaśnice typu BC lub ABC mogą w pewnych okolicznościach rozprzestrzeniać ogień.
- Używaj grilla na równej, niepalnej, stabilnej powierzchni, takiej jak piasek, beton, cegła lub skała. Powierzchnia asfaltowa (czarna) może nie być odpowiednia do tego celu.
- Grill MUSI stać na ziemi. Nie umieszczać na stołach i ladach. NIE przemieszczaj grilla po nierównych powierzchniach.
- Nie używaj grilla na drewnianych lub łatwopalnych powierzchniach.
- Grill należy utrzymywać w czystości, wolny od materiałów łatwopalnych, takich jak benzyna i inne łatwopalne ciecze i opary.

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Nie zostawiaj grilla bez nadzoru.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od grilla przez cały czas. NIE pozwalaj dzieciom obsługiwać grilla. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy dzieci lub zwierzęta znajdują się w obszarze używania grilla.
- NIE pozwalaj nikomu prowadzić żadnych zajęć wokół grilla podczas lub po jego użyciu, dopóki nie ostygnie.
- Przy grillu nie wolno używać naczyń szklanych, plastikowych, ani ceramicznych. Nigdy nie umieszczaj pustych naczyń w grillu podczas używania go.
- Nigdy nie przemieszczaj grilla podczas używania. Przed przeniesieniem lub przechowywaniem, pozwól na całkowite ostygnięcie urządzenia (poniżej 45 ° C).
- Nie przechowuj grilla/zbiornika z gorącym popiołem lub węglem drzewnym. Przechowuj tylko wtedy, gdy ogień jest całkowicie wygasły i wszystkie powierzchnie są zimne.
- Nigdy nie używaj grilla jako grzejnika (PRZECZYTAJ RYZYKO TLENKU WĘGLA).
- Grill i zbiornik są GORĄCE podczas użytkowania i pozostaną GORĄCE przez pewien czas po tym czasie oraz podczas procesu chłodzenia. Używaj ROZWAGI. Noś rękawice ochronne / rękawice z jednym palcem.
- Ostrożnie zdejmuj jedzenie z grilla. Wszystkie powierzchnie są GORĄCE i mogą powodować oparzenia. Używaj rękawic ochronnych / rękawic z jednym palcem lub długich, wytrzymałych narzędzi do gotowania, w celu ochrony przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami płynów kuchennych.
- NIE uderzaj ani nie stukaj w grilla, aby zapobiec obrażeniom ciała, uszkodzeniu grilla lub rozlaniu / rozpryskaniu gorącego płynu do gotowania.
- Nie dotykaj GORĄCYCH powierzchni.
- Grill jest GORĄCY podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, trzymaj twarz i ciało z dala od otworów wentylacyjnych. Para i gorące powietrze są wydalane podczas użytkowania grilla.
- Osłona termiczna zbiornika, pokrywa i zamek zbiornika, drzwiczki popielnika i zamek są GORĄCE w trakcie użytkowania i studzenia. Podczas pracy z tymi komponentami lub wokół nich, zawsze używaj rękawic ochronnych
- Grill używa otwartego płomienia. Trzymaj ręce, włosy i twarz z dala od ognia. NIE pochylaj się nad grillem podczas rozpalania. Luźne włosy i ubranie mogą się zapalić.
- NIE WOLNO blokować przepływu gazów spalania i wentylacji.
- Nie przykrywaj rusztów do gotowania folią metalową. Spowoduje to zatrzymanie ciepła i może powodować uszkodzenie grilla.
- Nigdy nie zostawiaj GORĄCYCH węgli lub popiołów bez nadzoru.
- Dopóki węgle i popiół są GORĄCE, nie usuwaj popiołów.
- Trzymaj ręce, włosy i twarz z dala od ognia i palącego się węgla. Uważaj na luźne włosy i ubranie podczas pracy, ponieważ mogą się zapalić.
- Używaj rękawic ochronnych podczas obsługi grilla lub pracy z ogniem. Podczas dodawania drewna lub węgla drzewnego, używaj rękawic ochronnych lub wytrzymałych narzędzi.
- Nigdy nie używaj płynów do rozpalania węgla drzewnego; benzyny, alkoholu lub innych bardzo lotnych płynów do zapalania węgla drzewnego. Płyny takie mogą wybuchnąć i spowodować obrażenia lub śmierć. Zawsze należy stosować specyficzne instrukcje rozpalania tego grilla.
- Nigdy nie przepełniaj nadmiernie zbiornika na węgiel drzewny. Może to spowodować poważne obrażenia oraz uszkodzenie grilla.
- Zimne popioły należy usuwać umieszczając je w folii aluminiowej, mocząc w wodzie i wyrzucając do niepalnego pojemnika.
- Podczas używania urządzeń elektroenergetycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, włącznie z: 1) Nie podłączaj urządzenia dopóki nie zostanie w pełni zmontowane i gotowe do użytku. 2) Korzystaj jedynie z uziemionych gniazd elektrycznych. 3) Nie używaj w trakcie wyładowań atmosferycznych. 4) Nigdy nie wystawiaj urządzeń na działanie wody lub deszczu.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki, ani panelu sterowania, w wodzie lub innych płynach, aby nie doznać porażenia prądem.
- Nie używaj urządzeń z uszkodzonymi przewodami, wtyczkami lub urządzeń zepsutych w inny sposób.

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Przedłużacze mogą być wykorzystywane pod warunkiem zachowania ostrożności. Jeżeli używamy przedłużacza: 1) Podane napięcie elektryczne przedłużacza powinno być co najmniej tak duże, jak napięcie elektryczne urządzenia; oraz 2) przedłużacz powinien być ułożony w taki sposób, aby nie opadał na blat stołu, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub przypadkowo pociągnięty nogą przechodnia.
- Przedłużacz powinien być trzy żyłowy, z uziemieniem.
- Przedłużacze zewnętrzne muszą być używane do zasilania urządzeń zewnętrznych i są oznaczone sufiksem „S" oraz zwrotem „Nadaje się do użytku z urządzeniami zewnętrznymi".
- PRZESTROGA - Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, przedłużacz należy utrzymywać w stanie suchym i czystym.
- Nie dopuść, aby przedłużacz zwisał nad lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj przedłużacza w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej i pieca.
- Aby wyłączyć, najpierw "WYŁĄCZ" przyciskiem, potem wyjmij wtyczkę.
- Wyłącz z gniazdka, jeśli urządzenie nie jest używane lub jest czyszczone Przed dodaniem / usunięciem elementów wewnętrznych, poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie czyść tego produktu za pomocą rozpylacza wodnego lub podobnego urządzenia.
- Grill należy przemieszczać tylko po gładkiej powierzchni.
- Grilla nigdy nie należy staczać po schodach lub nierównej powierzchni.
- Potencjalne uszkodzenie grilla lub zranienie użytkownika mogą wynikać z nieprzestrzegania ostrzeżeń.
- Nigdy nie otwieraj zbiornika podczas użytkowania. Jeśli konieczne jest uzupełnienie węgla drzewnego podczas użytkowania, należy postępować zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami dotyczącymi ponownego ładowania tego grilla i zawsze nosić rękawice ochronne.
- Nigdy nie używaj grilla ze zdjętą sondą temperatury. Może to spowodować przegrzanie grilla i poważne obrażenia ciała i / lub uszkodzenie grilla.
- Po każdym użyciu, zainstaluj zasuwy wlotu gorąca i powietrza.
- Przed każdym użyciem, usuń zasuwy wlotu gorąca i powietrza.
- Nigdy nie używaj grilla z zasuwami wlotu ciepła i powietrza zainstalowanymi w grillu. Uszkodzi to grilla.
- Nie używać w pomieszczeniach!
- OSTRZEŻENIE! Nie używać spirytusu, benzyny do rozpalania, ani do ponownego rozpalania! Stosować wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3!
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Instaluj tylko w zakrytym gniazdku GFCI klasy A, którego obudowa jest odporna na warunki atmosferyczne, gdy wtyczka jest włożona lub wyjęta.
- OSTRZEŻENIE: Nie nadaje się do użytku z gniazdami odpornymi na warunki atmosferyczne tylko wtedy, gdy gniazdo jest zakryte (wtyczka nie jest włożona, a pokrywa gniazda zamknięta).

To urządzenie jest zgodne z normami RSS, zwalniającymi z konieczności uzyskania licencji Industry Canada. Działanie podlega następującym dwóm warunkom:
(1) To urządzenie nie może powodować zakłóceń oraz
(2) To urządzenie musi akceptować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie urządzenia.

To urządzenie jest zgodne z limitami narażenia na promieniowanie IC, określonymi dla niekontrolowanego środowiska. To urządzenie powinno być instalowane i obsługiwane w minimalnej odległości 20 cm grzejnika od ciała obsługującego.

ZABEZPIECZENIA

Przełącznik pokrywy – *Zapobiega przegrzaniu grilla.*
- Jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 260 ° C, sterownik reguluje temperaturę grilla do 260 ° C, gdy pokrywa grilla jest otwarta. Po zamknięciu pokrywy grill powróci do ustawionej temperatury.
- Jeśli ustawiona temperatura jest niższa niż 260 ° C, sterownik będzie nadal regulował grill wg ustawionej temperatury, jeśli pokrywa grilla jest otwarta.

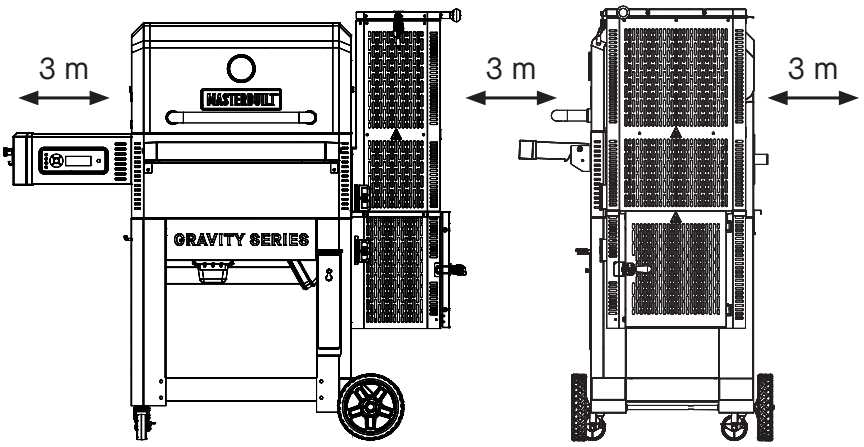
Przełączniki zbiornika – *zmniejszają efekt przeciągu, gdy zbiornik jest otwarty.*
1. Przełącznik pokrywy zbiornika: Wentylator zatrzyma się po otwarciu pokrywy zbiornika. Wentylator uruchomi się ponownie po zamknięciu pokrywy zbiornika.
2. Przełącznik popielnika zbiornika: Wentylator zatrzyma się po otwarciu popielnika zbiornika. Wentylator uruchomi się ponownie po zamknięciu drzwiczek popielnika zbiornika.

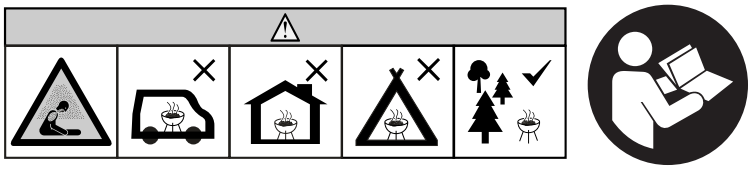
PRZECHOWUJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

Węgiel drzewny, ani drewno nie są w zestawie grilla.

Zalecenia dotyczące bliskości strukturalnej i bezpiecznego użytkowania

PRZYPOMNIENIE: Zachowaj minimalną odległość 3 m od konstrukcji napowietrznych, ścian, szyn lub innych konstrukcji łatwopalnych. Ten odstęp zapewnia odpowiednią przestrzeń dla prawidłowego spalania, cyrkulacji powietrza i wentylacji. Nie należy używać na materiałach łatwopalnych, jak pokłady lub inne materiały łatwopalne.





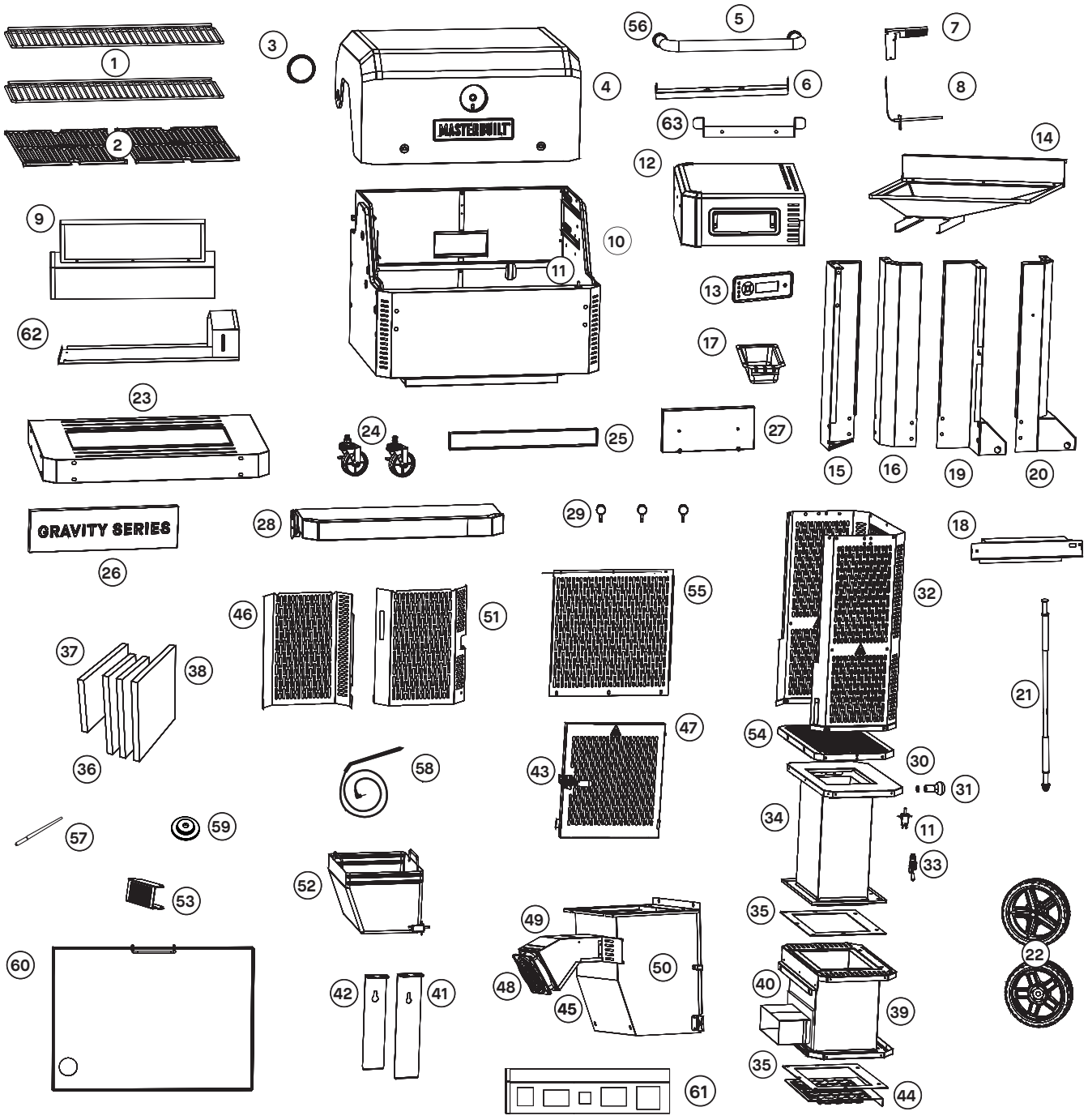
SZAMOT

Metalowe płyty
Metalowe płyty w dolnej części kosza utrzymują cegłę szamotową na miejscu i chronią ją podczas w trakcie produkcji i transportu. Płyty te wypalają się i wpadają do popielnika. Nie są one niezbędne do działania grilla; dlatego nie oferujemy tych metalowych płyt, jako części zamiennych. Grillowanie w wyższych temperaturach spowoduje degradację metalowych płyt szybciej niż w temperaturach niższych.

Szamot
Kosze serii Gravity mają paleniska ograniczone do obszaru 15 – 30 cm, który jest wzmocniony miękką ceramiczną cegłą, bezpieczną dla żywności, bardziej odporną na wyższe temperatury w dolnej części kosza. Składniki ceramiki bezpiecznej dla żywności są zatwierdzone przez FDA do stosowania w przetwórstwie żywności lub jako pośredni dodatek stosowany w kontakcie z żywnością.

Cegła szamotowa odbiera ciepło ognia ze spalania węgla drzewnego i należy ją wymienić tylko wtedy, gdy wypali się w niej otwór o głębokości większej niż 1,3 cm i średnicy 13 cm. Cegły szamotowe są objęte gwarancją i będą również dostępne do zakupu pogwarancyjnego, jako pełny zestaw (4 cegły szamotowe z tymczasowymi metalowymi płytami). Możliwa jest początkowa degradacja cegieł szamotowych podczas wypalania i początkowego użytkowania, ale później się stabilizuje.

Schemat części zapasowych



Lista części zamiennych

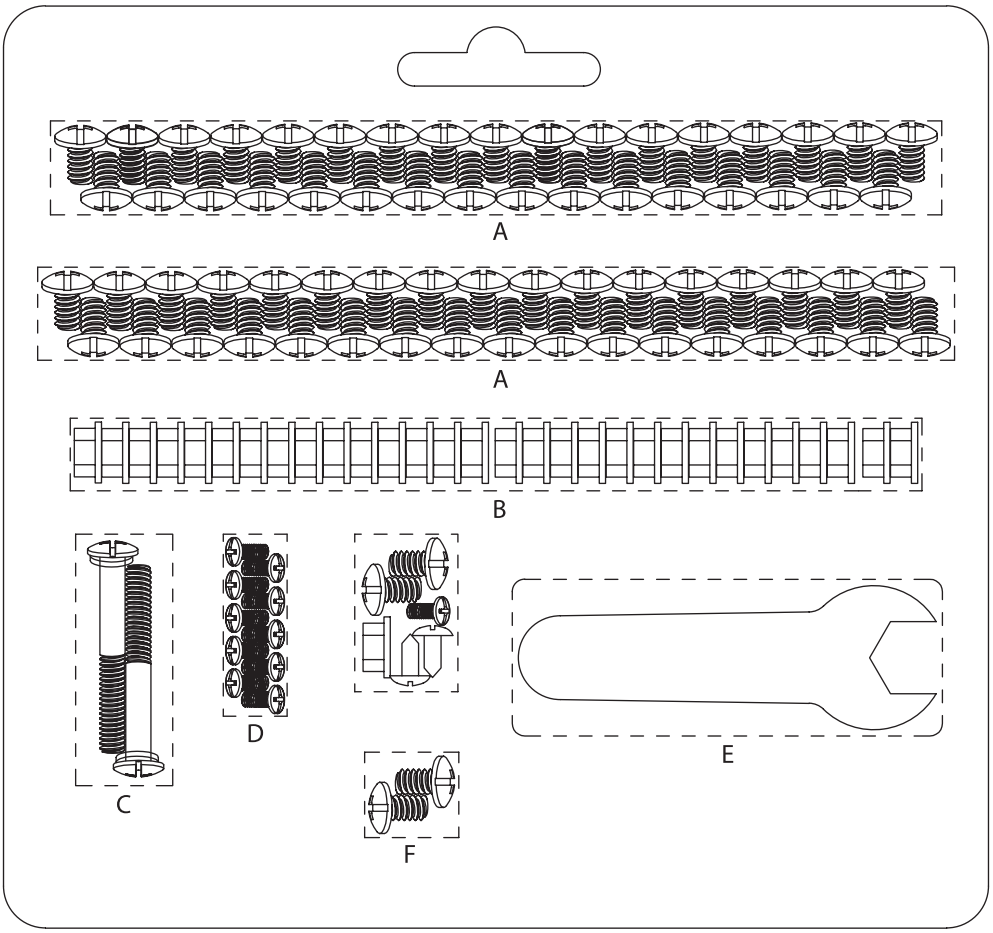
NR	ILOŚĆ	OPIS	NR	ILOŚĆ	OPIS
1	2	Stojaki do wędzenia / podgrzewania	33	1	Zamek pokrywy zbiornika
2	2	Ruszty do wędzenia + przypiekania	34	1	Zestaw zbiornika - Góra
3	1	Czujnik temperatury	35	2	Uszczelka zbiornika
4	1	Montaż pokrywy	36	2	Cegła ogniotrwała z przodu / z tyłu
5	1	Tuba uchwytu	37	1	Cegła ogniotrwała po lewej stronie
6	1	Zawieszenie kolektora ciepła	38	1	Cegła ogniotrwała po prawej stronie
7	1	Uchwyt czujnika temperatury	39	1	Zestaw zbiornika - środek
8	1	Sonda temperatury	40	1	Podkładka dystansowa wlotu ciepła grilla
9	1	Kolektor cieplny (płyta grzewcza)	41	1	Suwak zasysania ciepła (duży)
10	1	Zestaw korpusu	42	1	Suwak powietrza (mały)
11	3	Przełącznik pokrywy/drzwi	43	1	Zamek drzwi zbiornika
12	1	Zestaw półki bocznej	44	1	Zespół rusztu węglowego
13	1	Zestaw sterownika	45	1	Obejma wentylatora
14	1	Zestaw szuflady dolnej	46	1	Osłona termiczna zbiornika - dolna, tył
15	1	Zestaw lewej, tylnej nogi	47	1	Zestaw drzwi zbiornika
16	1	Zespół lewej przedniej nogi	48	1	Wentylator
17	1	Tacka na tłuszcz	49	1	Osłona wentylatora
18	1	Mocowanie prawej nogi bocznej	50	1	Zestaw zbiornika - dół
19	1	Prawa noga tylna	51	1	Osłona termiczna zbiornika - dolna, przód
20	1	Prawa noga przednia	52	1	Zestaw szuflady popielnika
21	1	Oś koła z przeciwnakrętką 3 tuleje / 2 podkładki	53	1	Ruszt Popiołu Kolektora
22	2	Koło 8”	54	1	Zestaw pokrywy zbiornika
23	1	Zestaw dolnej półki	55	1	Osłona zbiornika
24	2	Rolka 3”	56	2	Uchwyt pokrywy
25	1	Mocowanie nogi tylnej	57	1	Antena
26	1	Krzyżowe mocowanie nogi przedniej	58	1	Sonda mięsa
27	1	Przesuwane mocowanie lewej nogi bocznej	59	2	Podkładka uchwytu pokrywy
28	1	Montaż półki przedniej	60	1	Płyta grzewcza
29	3	Wieszak na narzędzia	61	1	Kolektor ciepła (Grill)
30	1	Podkładka uchwytu pokrywy zbiornika	62	1	Podstawa kolektora ciepła
31	1	Uchwyt pokrywy zbiornika	63	1	Wieszak przewodu
32	1	Osłona termiczna zbiornika - Góra		1	Przewód zasilający / 3-częściowa wtyczka - Nie pokazano

- **PRZED MONTAŻEM UWAŻNIE PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.**
- Zamontuj na czystej powierzchni.
- Zaleca się montaż na kartonie, aby uniknąć wycieku resztek oleju na podłogi lub zadrapań urządzenia.
- Do montażu zalecane są rękawice. Uszczelka zbiornika jest wykonana z włókna szklanego, które podrażnia skórę.
- Wymagane narzędzia: Wkrętak krzyżakowy, klucz nastawny, klucz nasadowy 19 mm.
- Stosowny czas montażu: 1 godz., 45 minut.
- Polecany montaż przez dwie osoby, w celu ułatwienia i skrócenia czasu montażu.
- Poszczególny produkt może się różnić od pokazanego na rysunku.
- **Możliwe jest, że niektóre etapy montażu zostały wykonane w fabryce.**

ZATRZYMANIE

SPRZEDAWCA NIE UDZIELA żadnej pomocy przy montażu ani nie dostarcza brakujących lub uszkodzonych części. Skontaktuj się z obsługą klienta MASTERBUILT pod adresem www.masterbuilt.com/pages/ Miej pod ręką numer modelu i numer seryjny. Numery te można znaleźć na srebrnej tabliczce znamionowej grilla.

Sprzęt

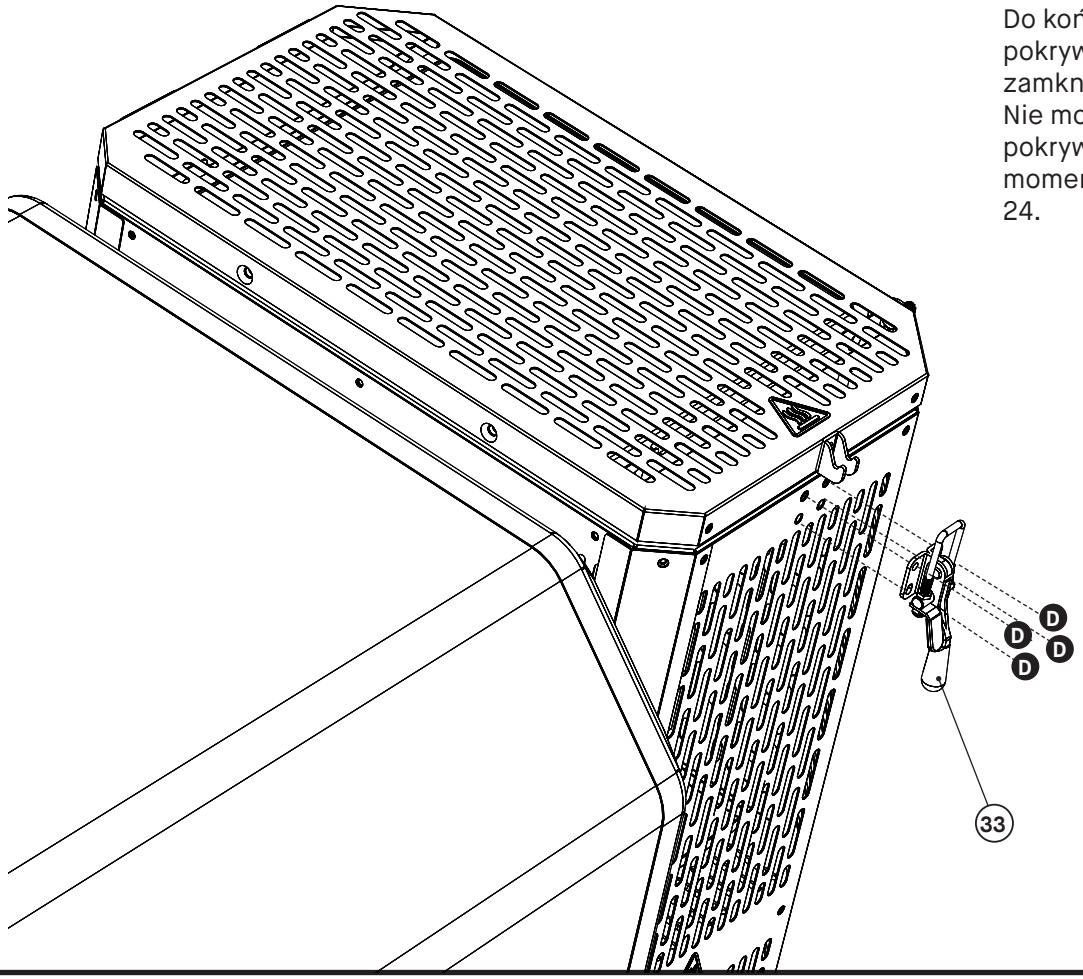


KLUCZ	ILOŚĆ	OPIS
A	67	Śruba M6x12
B	30	Nakrętka sześciokątna M6
C	2	Śruba z podkładką zabezpieczającą M6x48
D	10	Śruba M4x10
E	1	Działanie
F	2	M6x12

Montaż

1

D
X4

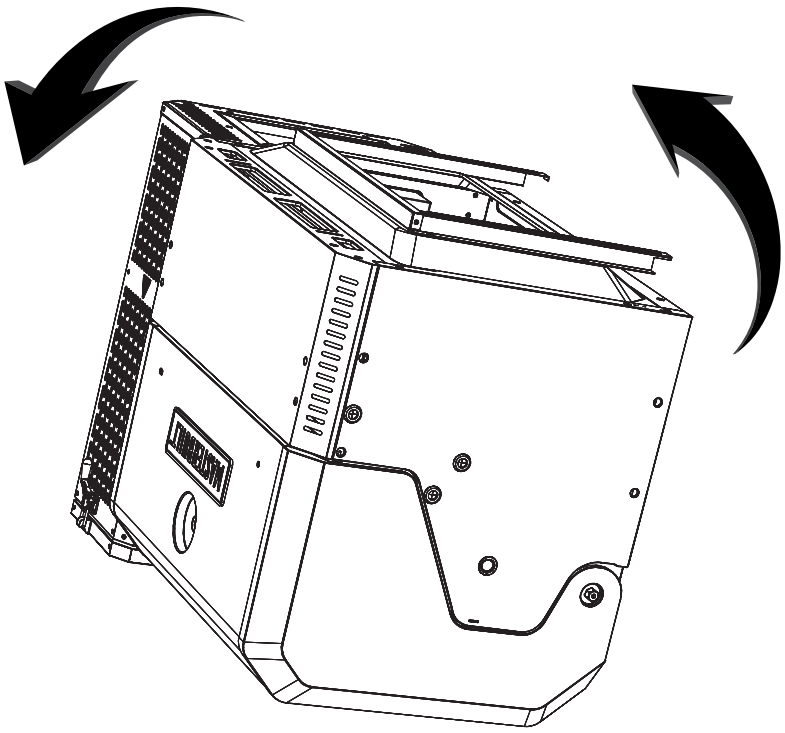


Do końca montażu, pokrywa zbiornika ma być zamknięta i zatrzaśnięta. Nie montuj uchwytu pokrywy zbiornika do momentu wykonania kroku 24.

2



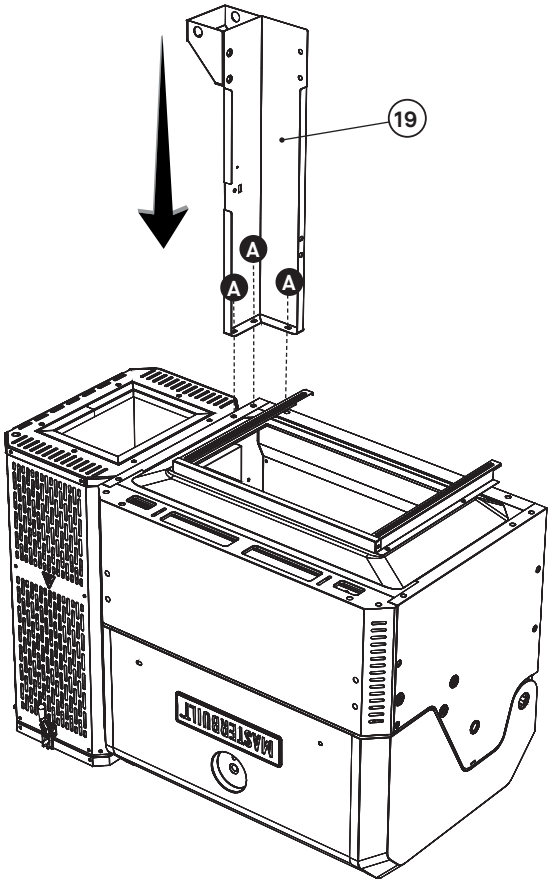
Aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia grilla, niech ktoś pomoże ci podnieść grill i umieścić na kartonie, aby uniknąć zadrapań.



Montaż

3

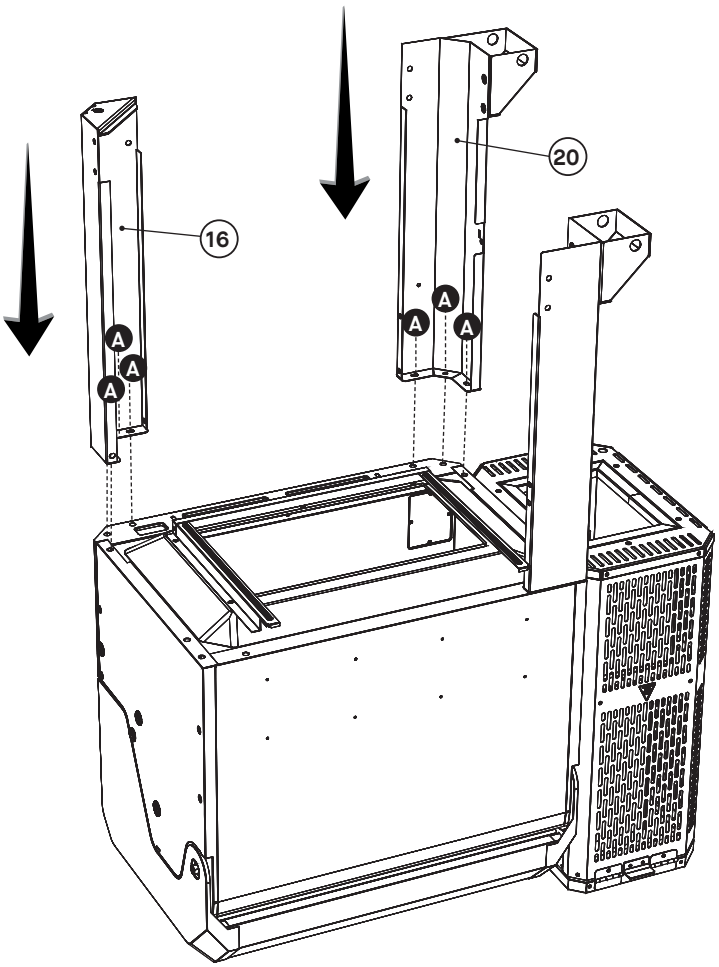
A
X3



Nie dokręcaj śrub całkowicie.

4

A
X6



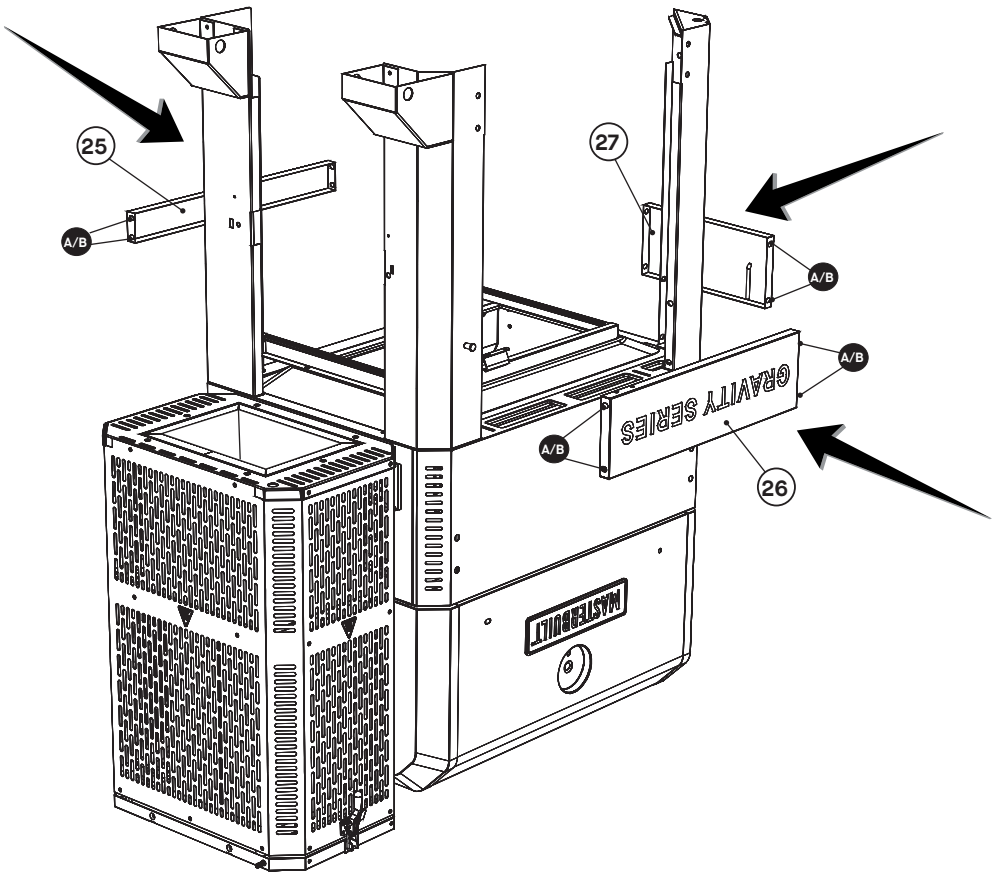
Nie dokręcaj śrub całkowicie.

Montaż

5

A
X8

B
X8

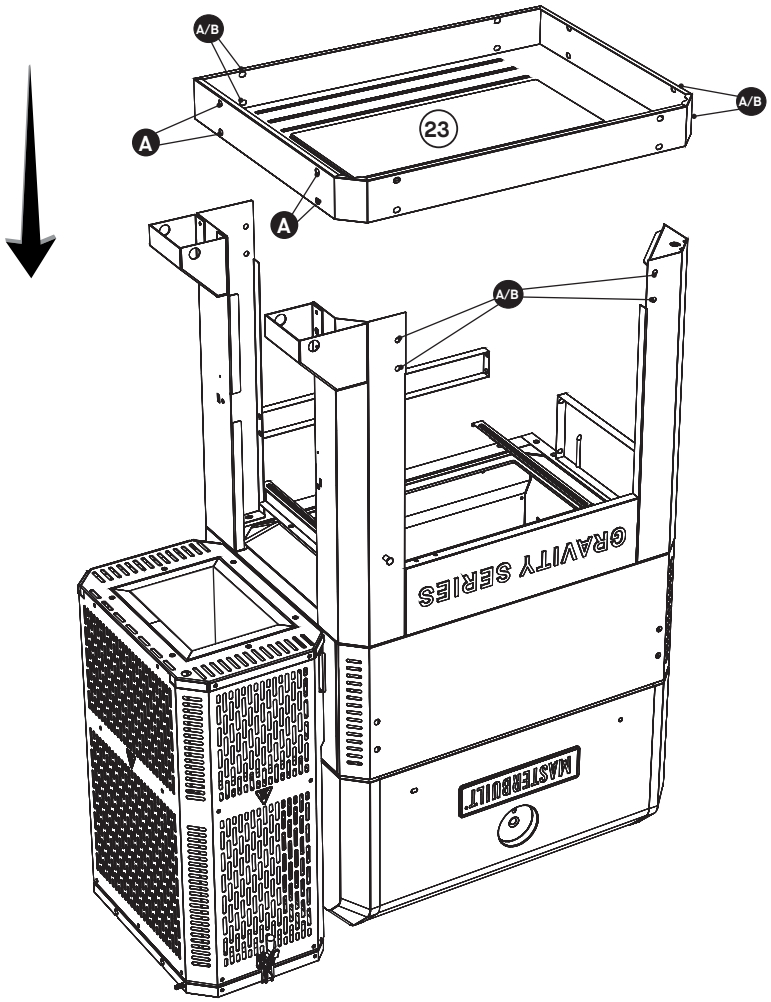


Nie dokręcaj śrub całkowicie.

6

A
X12

B
X8

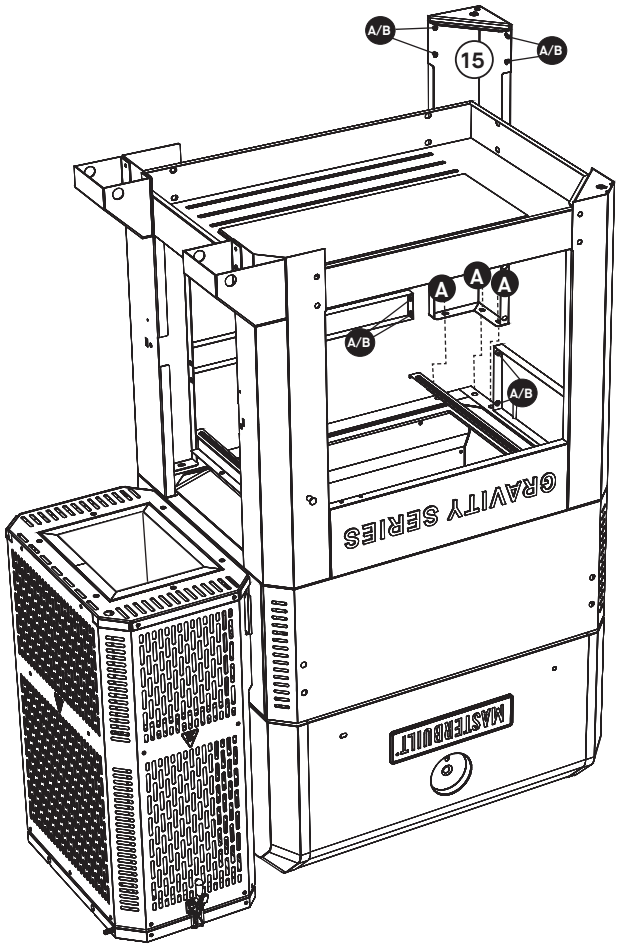


Nie dokręcaj śrub całkowicie.

7

A
X11

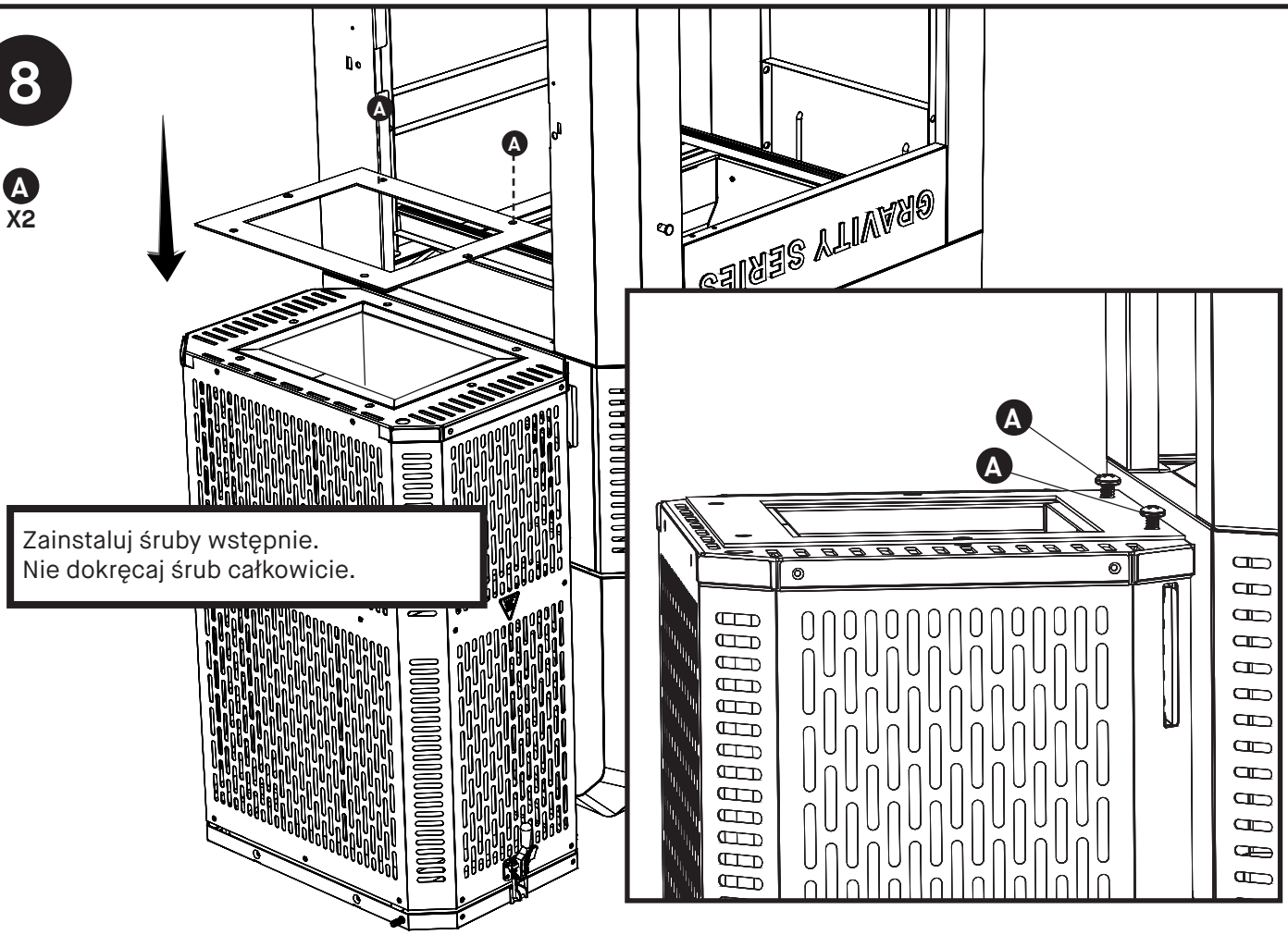
B
X8



Nie dokręcaj śrub całkowicie.

8

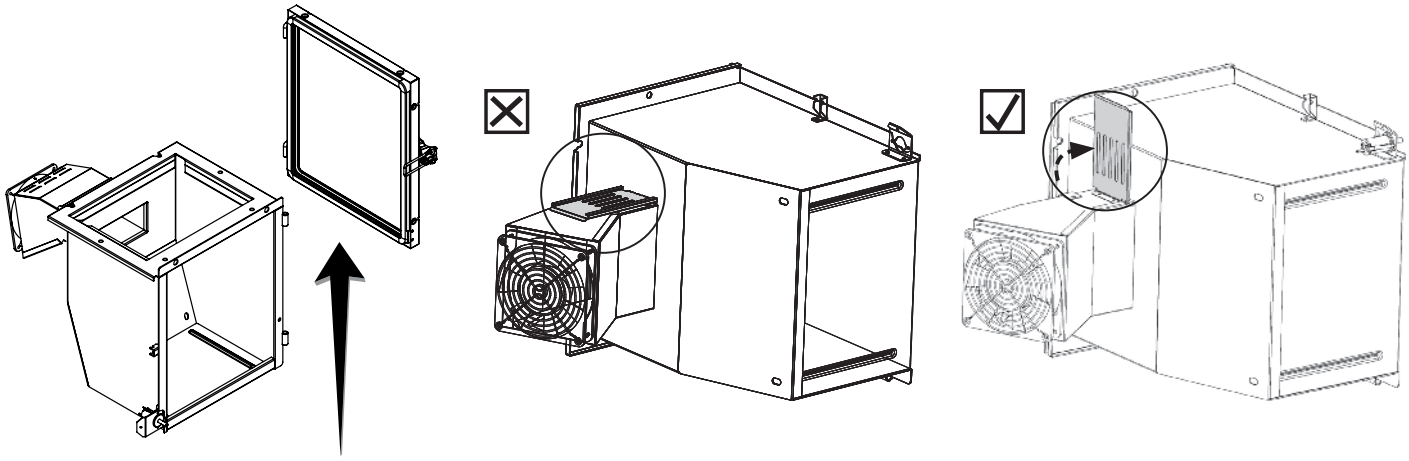
A
X2



Zainstaluj śruby wstępnie.
Nie dokręcaj śrub całkowicie.

9

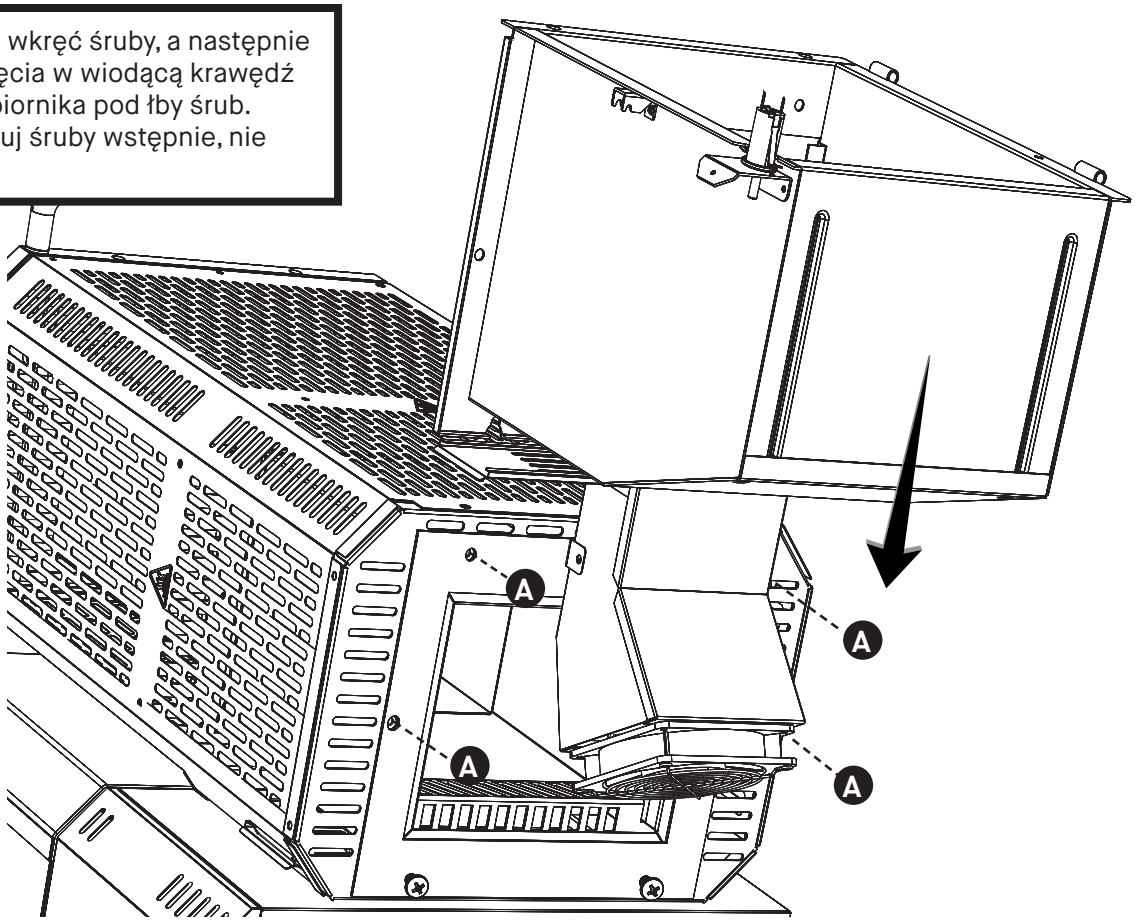
Na zbiorniku odegnij okrągły element od wentylatora w kierunku zbiornika. Uwaga: Odegnij tylko tyle, ile konieczne. Wielokrotne odginanie może go uszkodzić.



10

A
X4

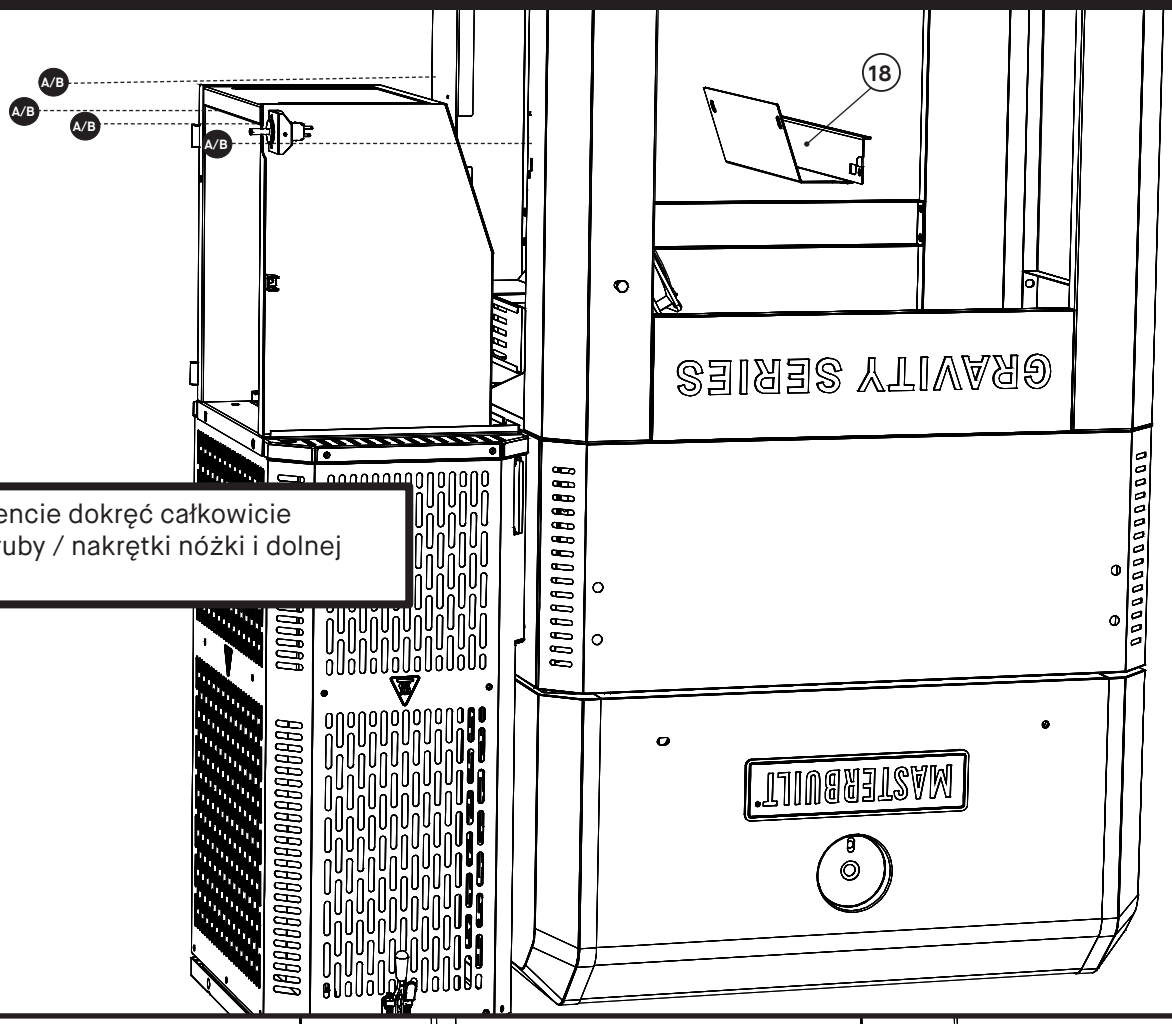
Częściowo wkręć śruby, a następnie wsuń wycięcia w wiodącą krawędź dolnego zbiornika pod łby śrub. X4 Zainstaluj śruby wstępnie, nie dociskaj.



11

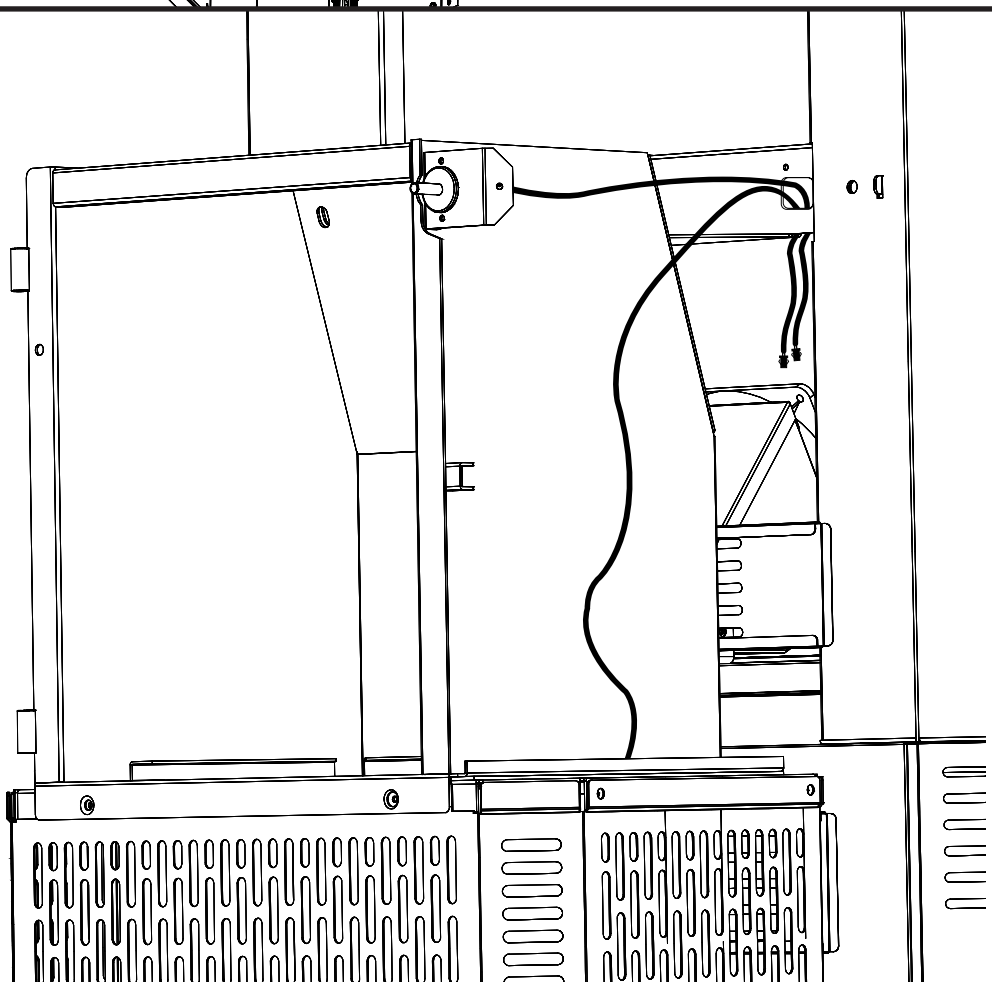
A
X4

B
X4



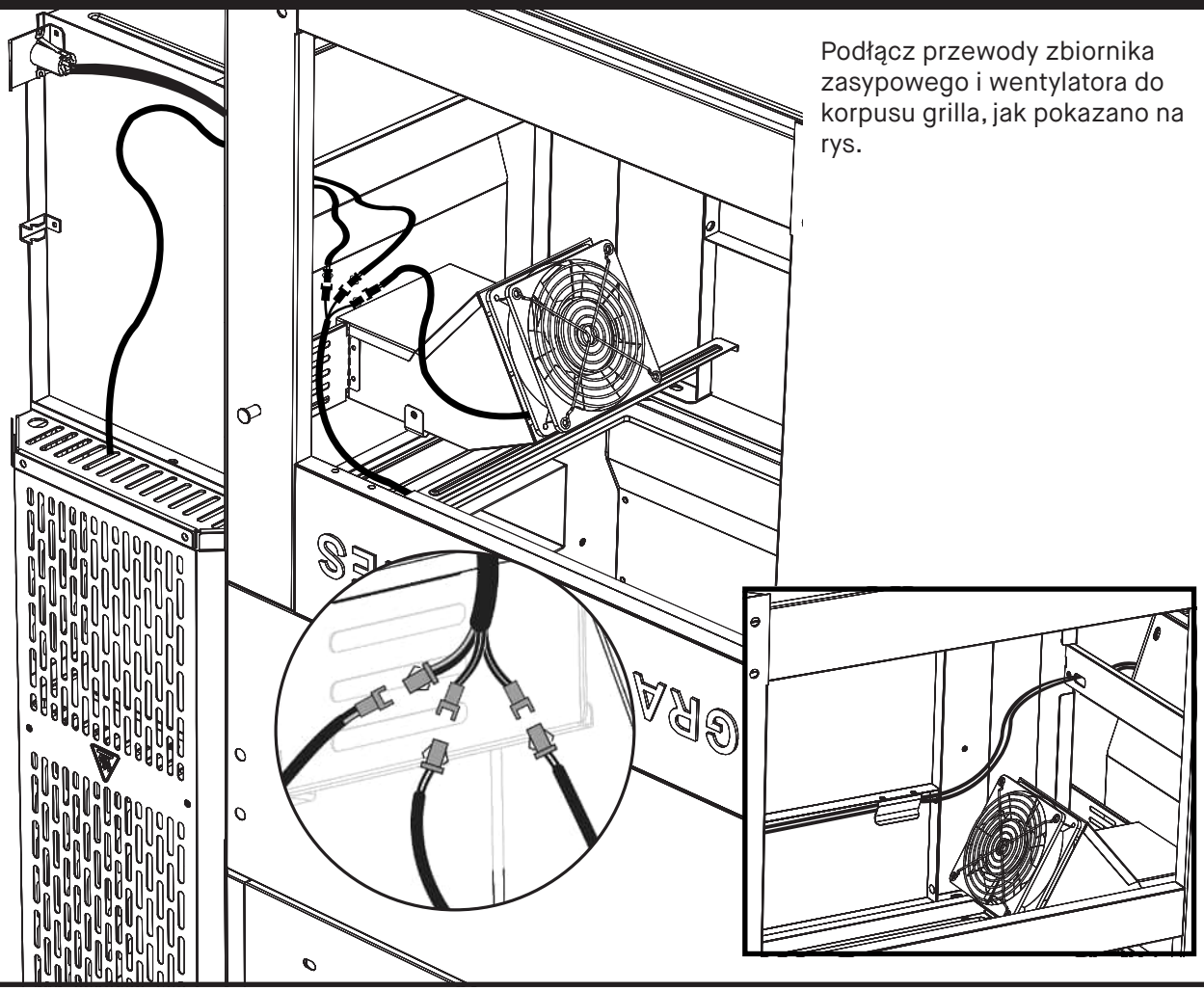
W tym momencie dokręć całkowicie wszystkie śruby / nakrętki nóżki i dolnej półki.

12



13

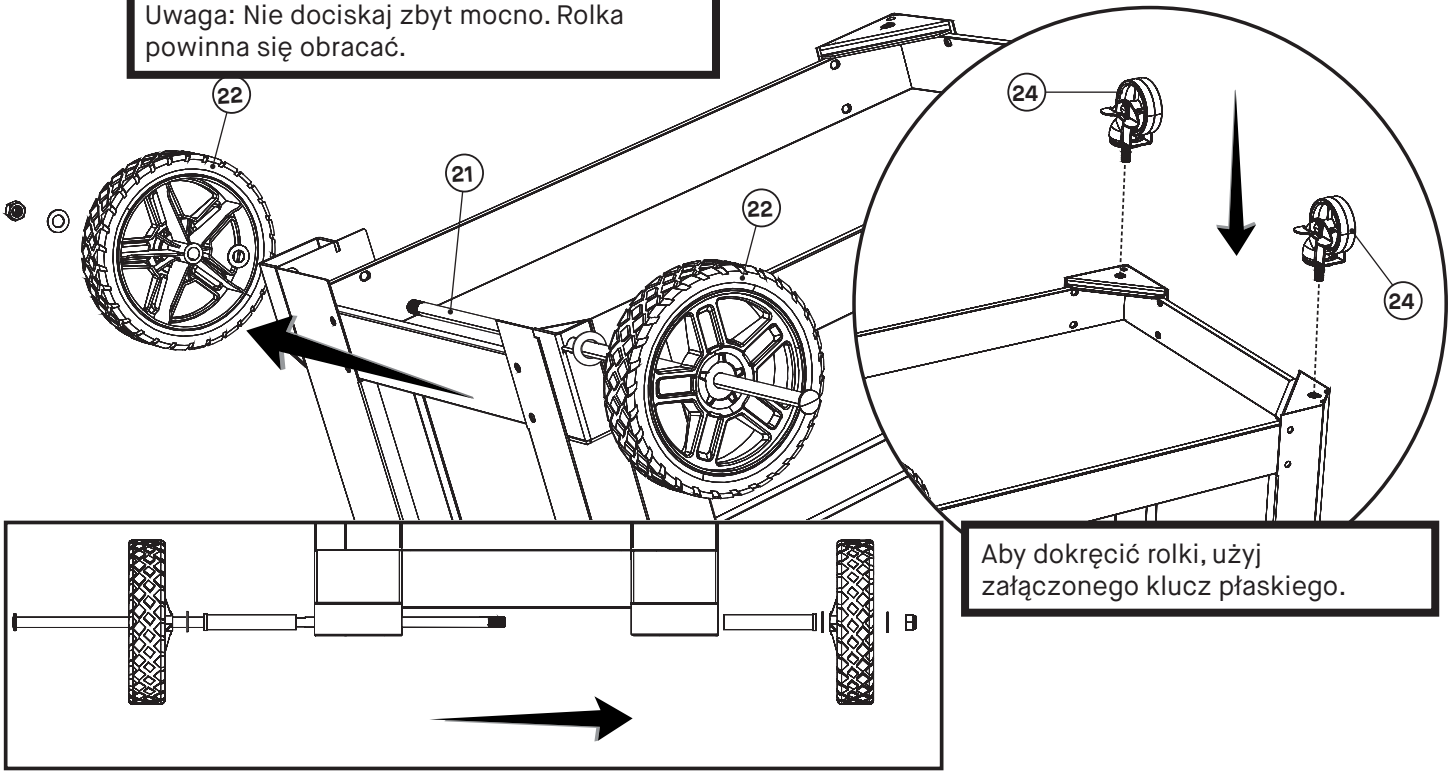
Podłącz przewody zbiornika zasypowego i wentylatora do korpusu grilla, jak pokazano na rys.



14

Trzymaj płaski odcinek osi za pomocą klucza nastawnego. Dokręć nakrętkę zabezpieczającą kluczem nasadowym 19 mm.

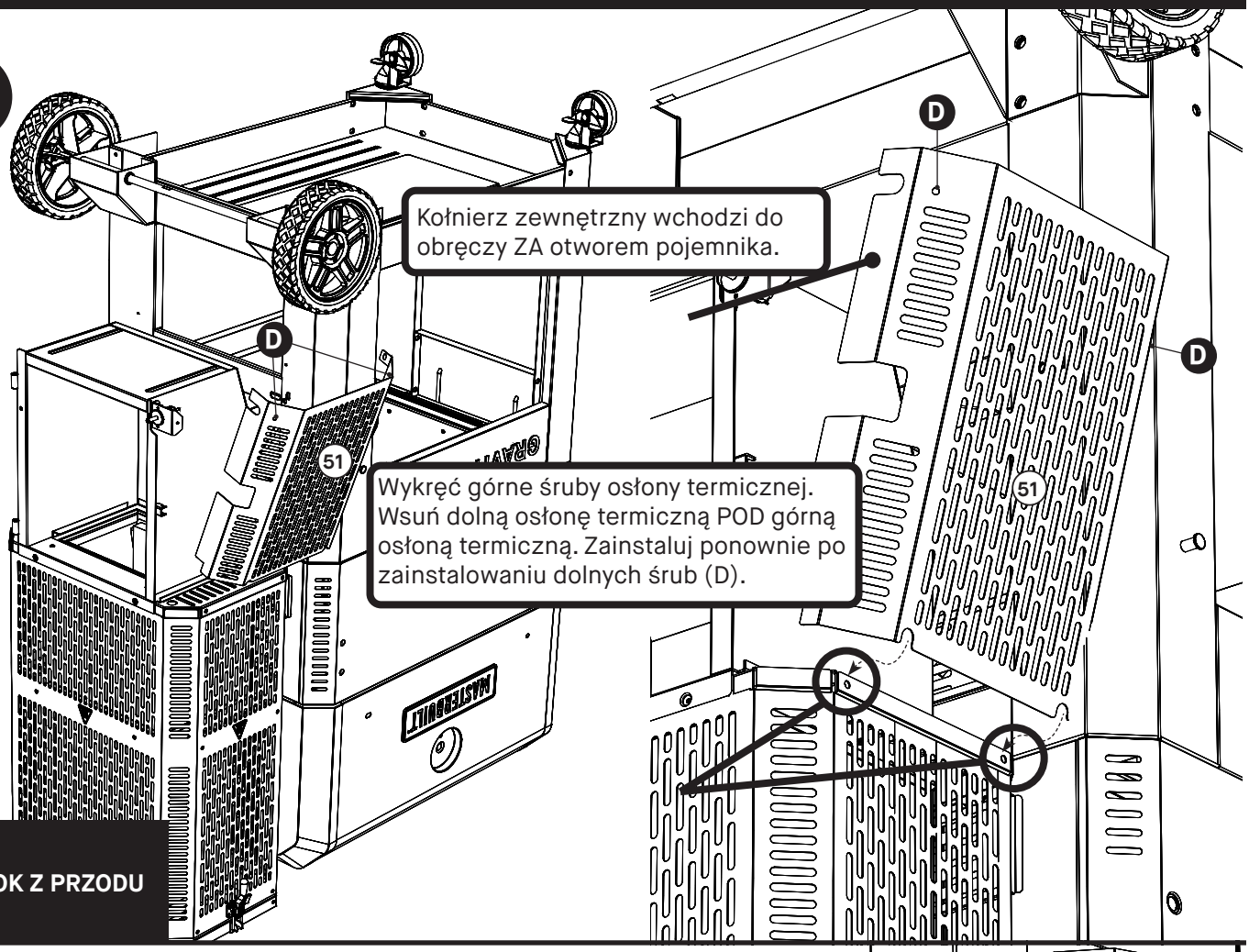
Uwaga: Nie dociskaj zbyt mocno. Rolka powinna się obracać.



Aby dokręcić rolki, użyj załączonego klucz płaskiego.

15

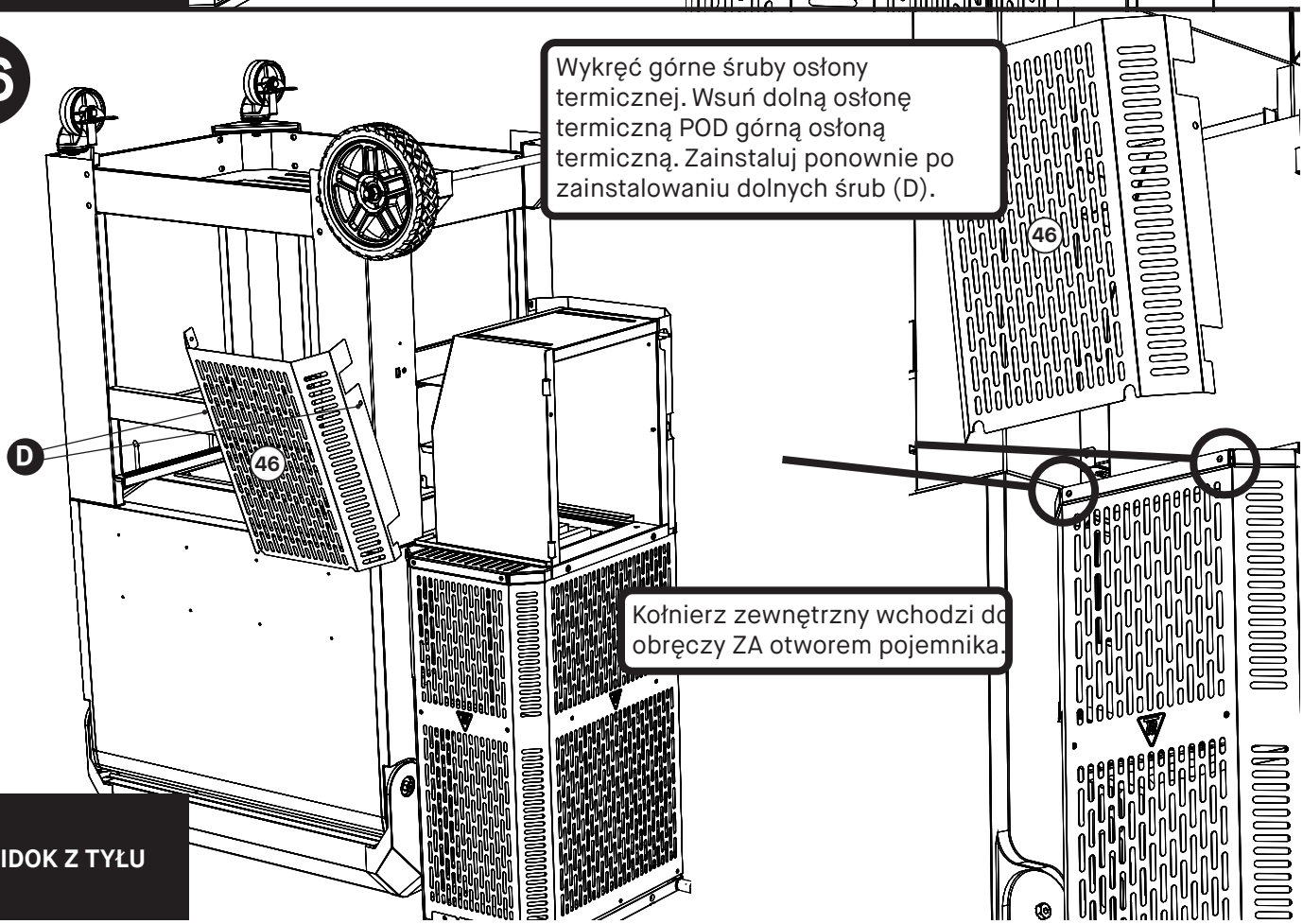
D
X2



WIDOK Z PRZODU

16

D
X2

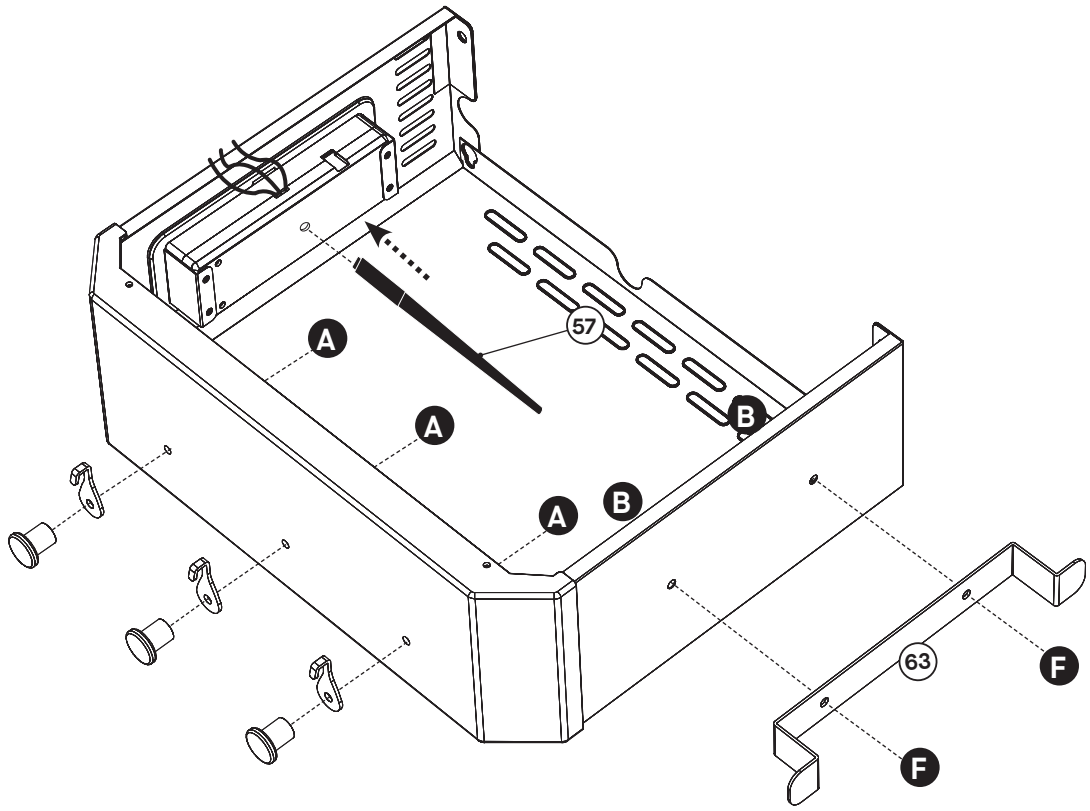


WIDOK Z TYŁU

17

A X3
F X2
B X2

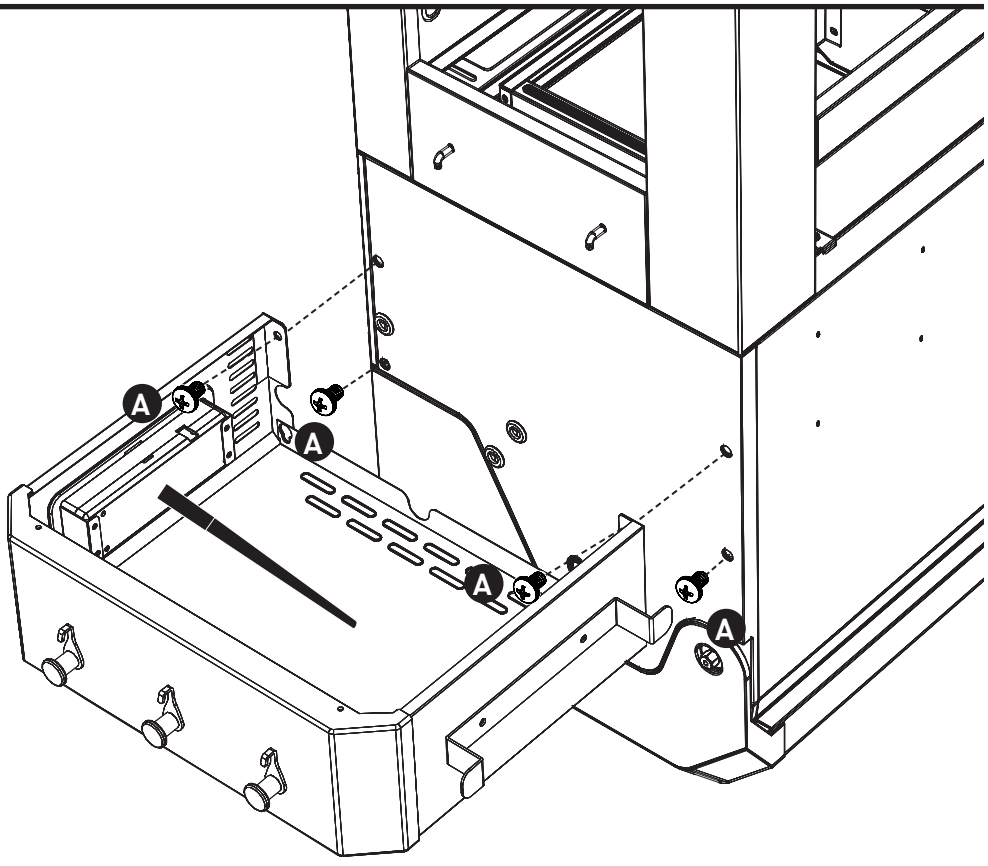
Zainstaluj antenę, przykręcając ją z tyłu panelu. Następnie obróć górną część anteny, jak pokazano.



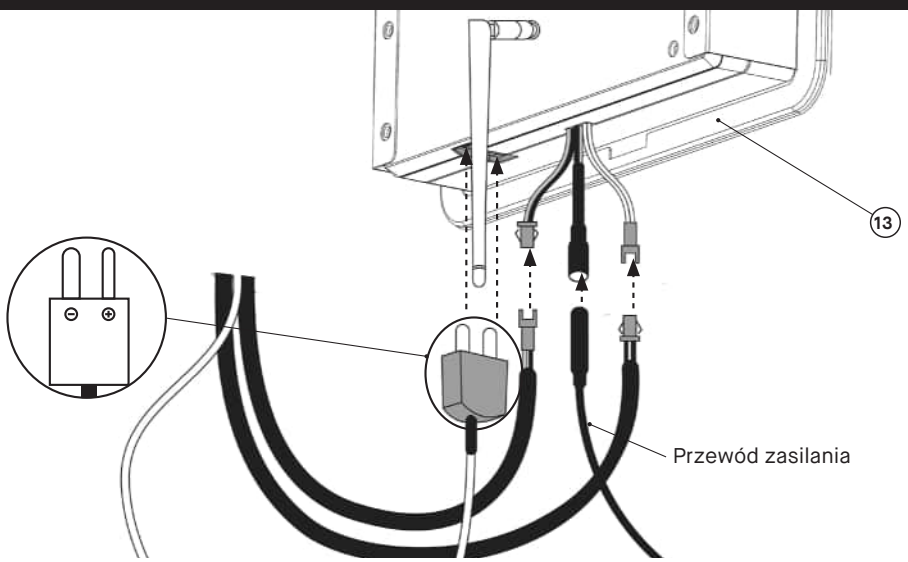
18

A X4

Zamontuj górne śruby (A) do połowy w bocznej ścianie grilla. Umieść półkę nad łbami śrub, dodaj dolne śruby (A), a następnie dokręć je.



19



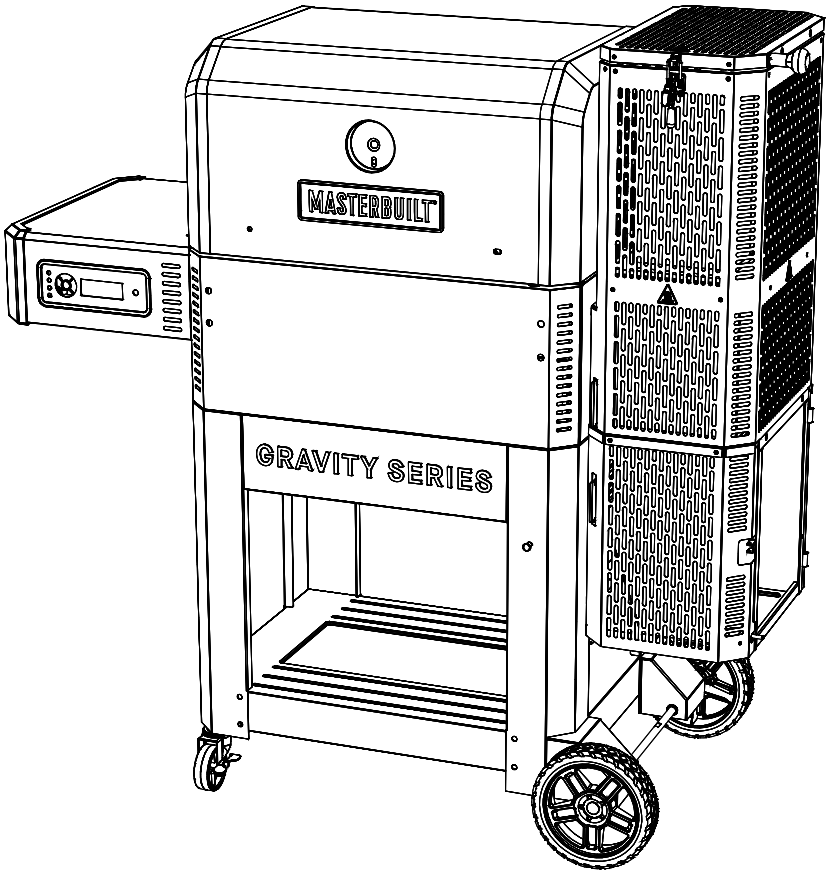
Podłącz trzy przewody grilla do cyfrowego panelu sterowania. Zwróć uwagę, że bolce okrągłej wtyczki różnią się rozmiarem, przy czym większy jest ujemny, a mniejszy dodatni. Podłączając przewód do panelu sterowania, pamiętaj, aby dopasować rozmiar bolca do rozmiaru gniazda. Nie powinno to wymagać dużej siły. Przewód zasilający podłącz na końcu.

20

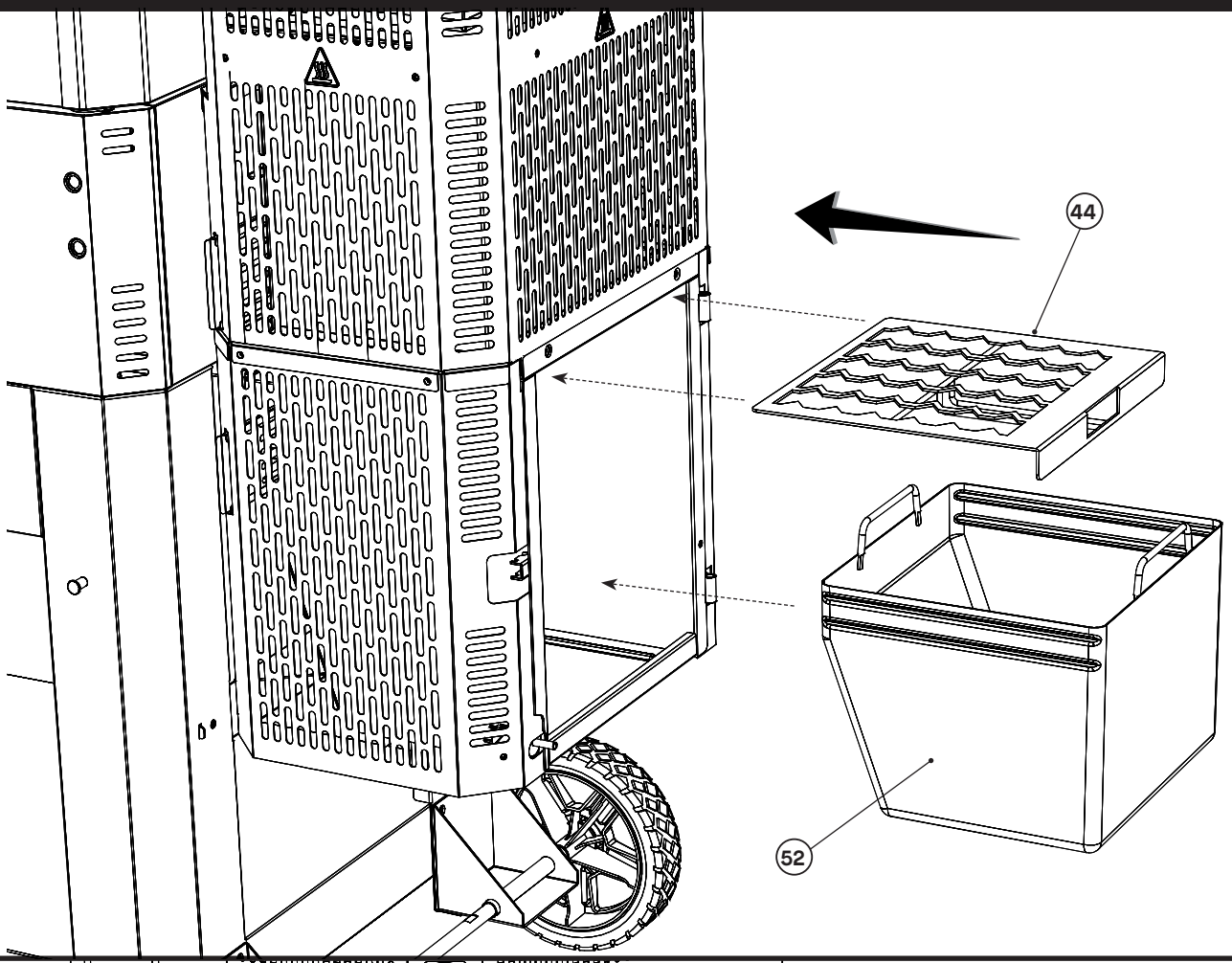


Ustaw grill pionowo i zablokuj oba kółka, aby zapewnić stabilność.

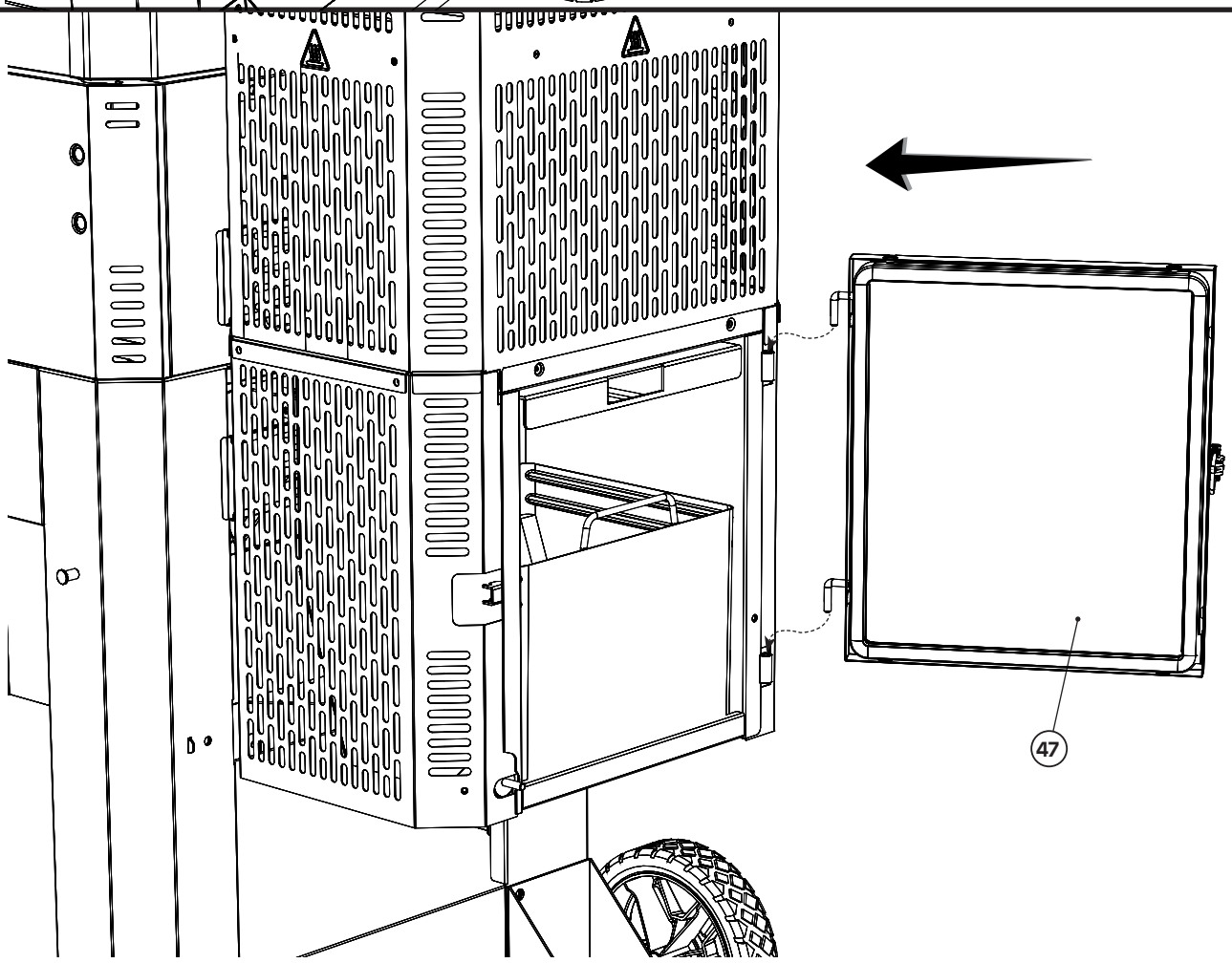
Uwaga: Upewnij się, że śruby / nakrętki na nogach i dolnej półce są dobrze dokręcone.

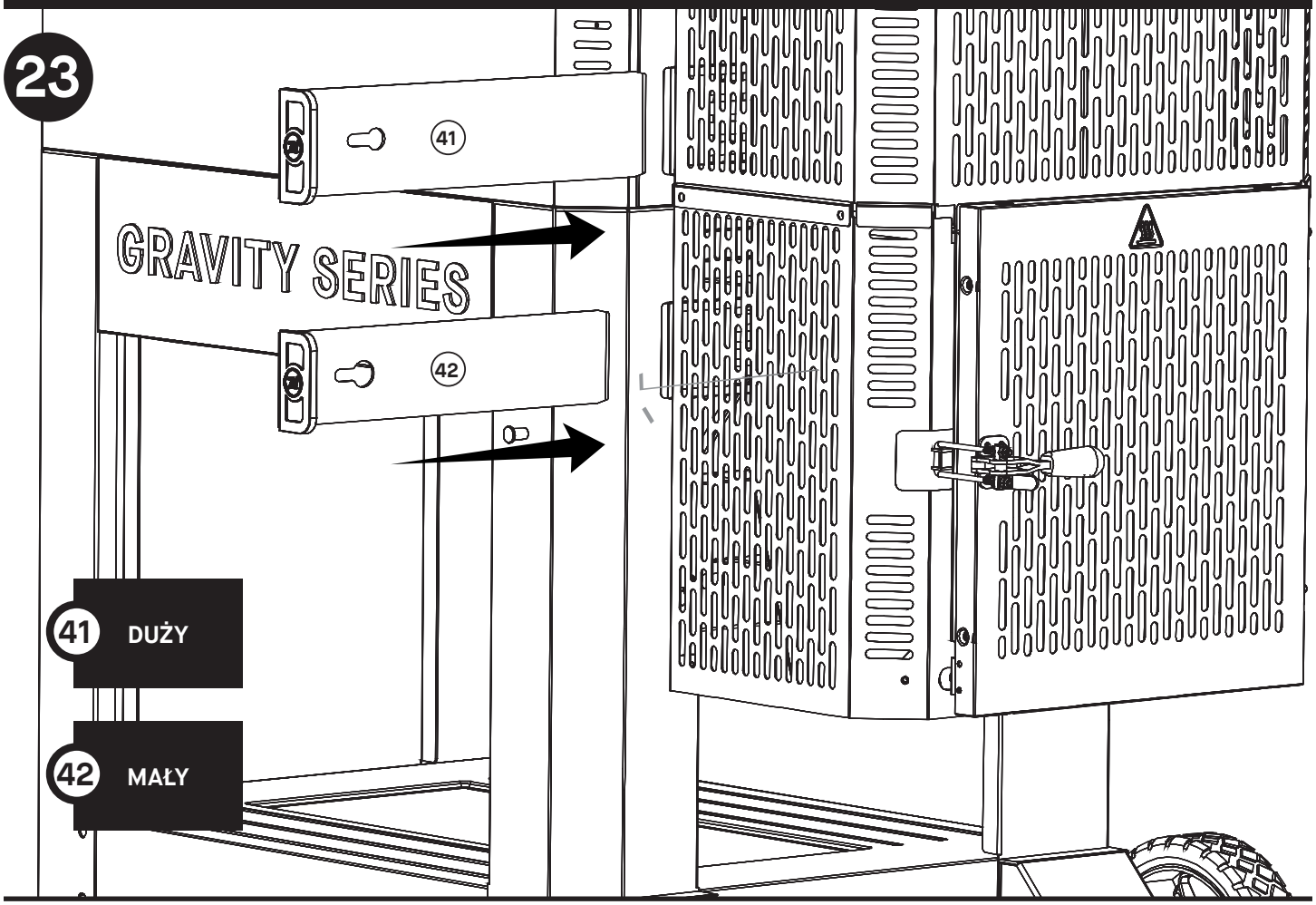


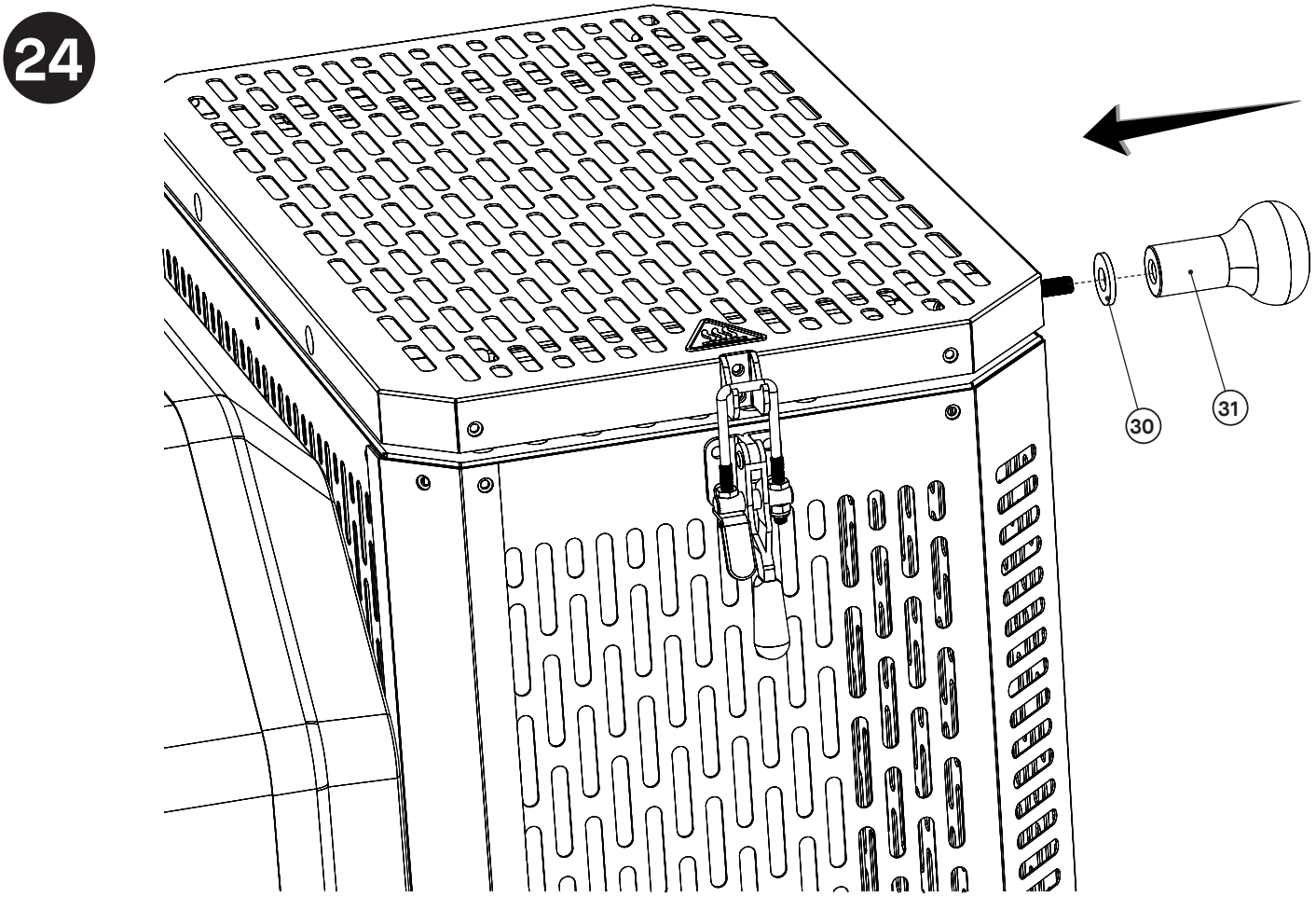
21



22

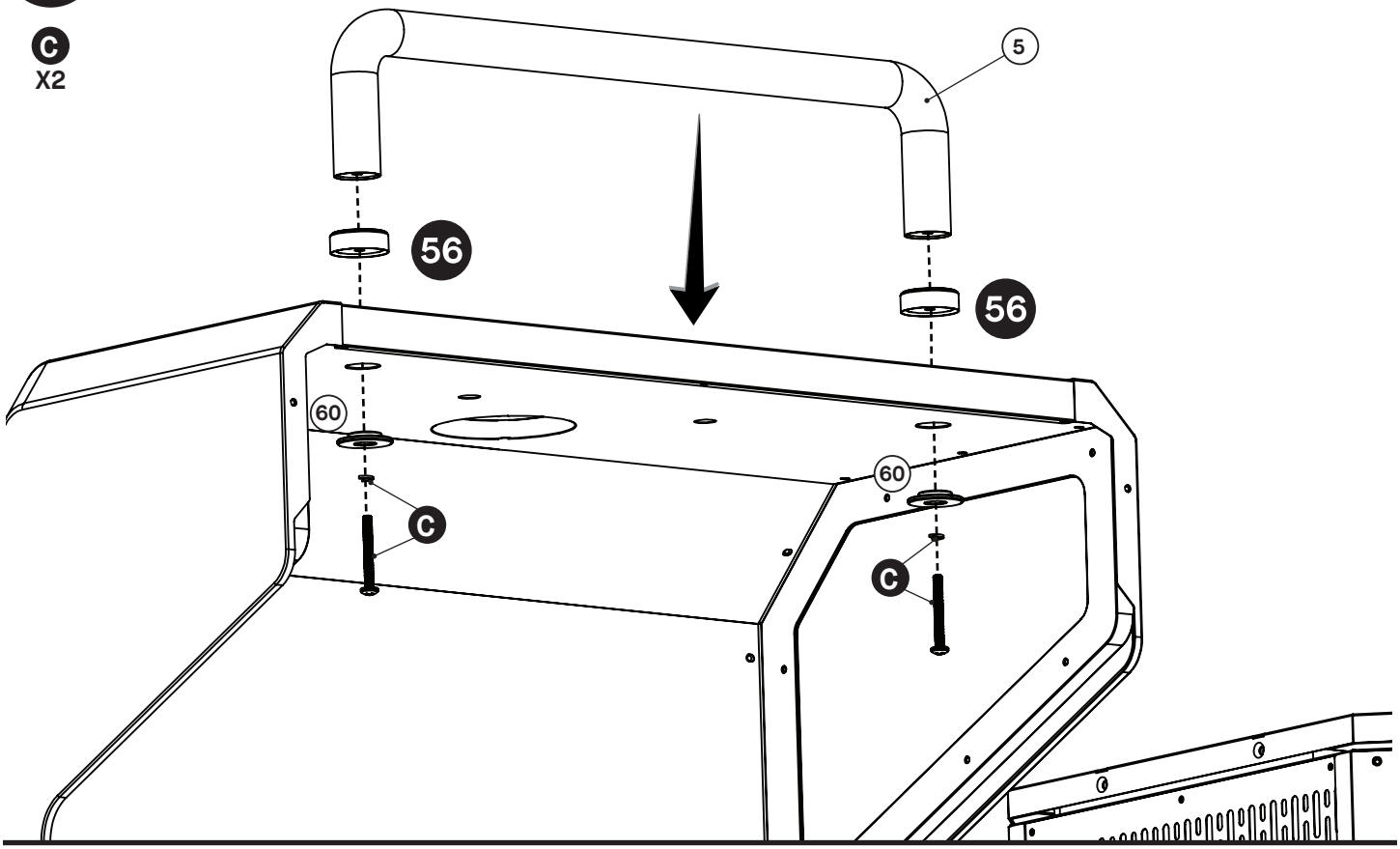



23
41
GRAVITY SERIES
42
41 DUŻY
42 MAŁY

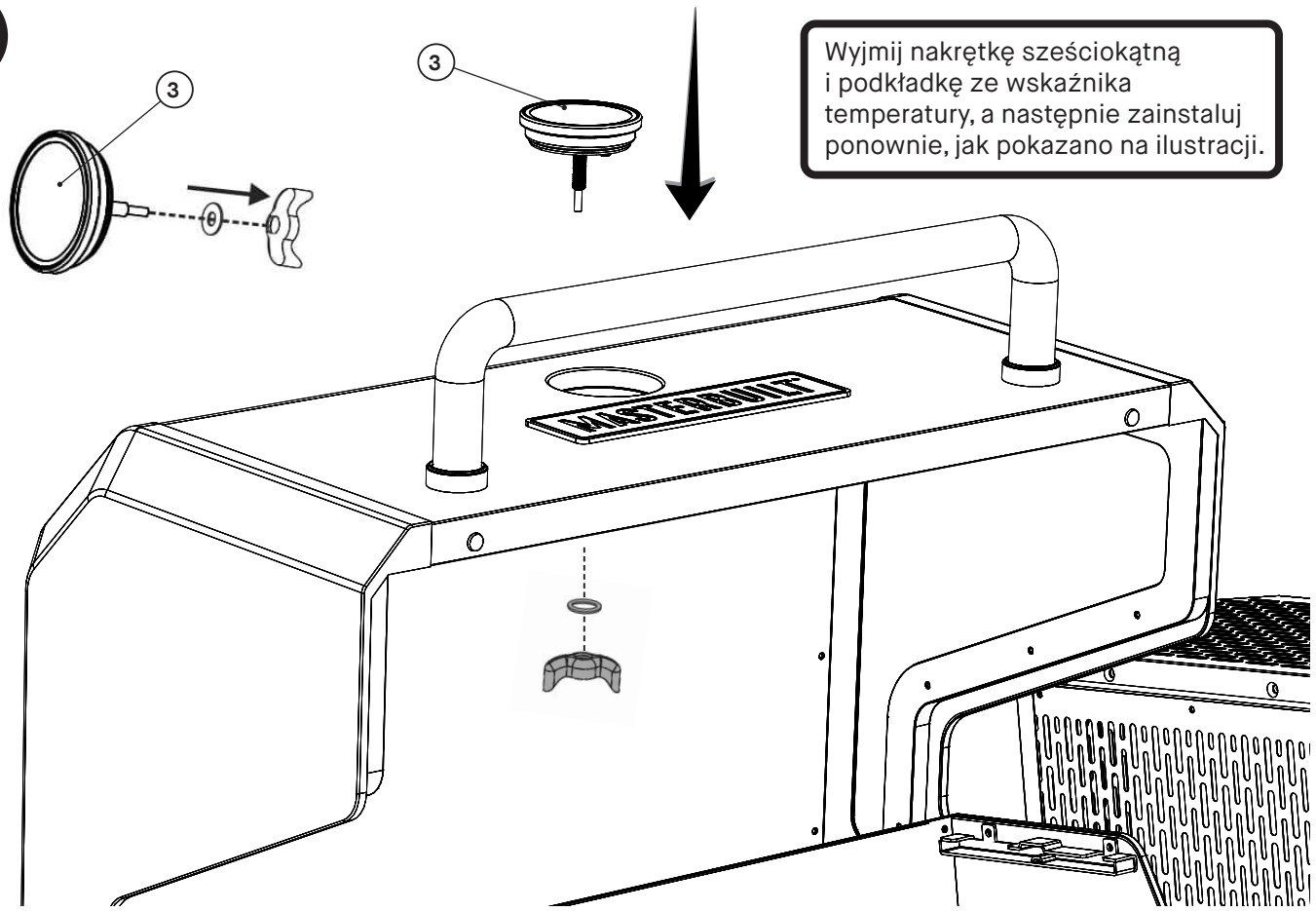

24
30
31

25

C
X2



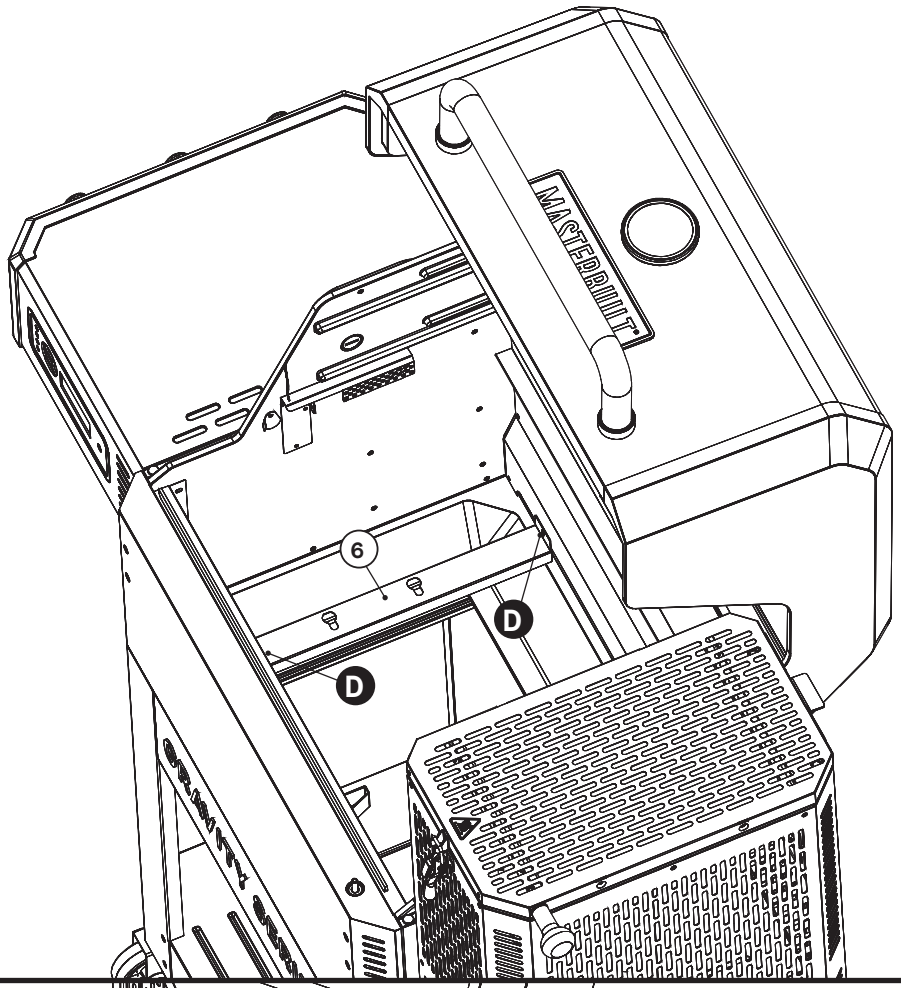
26



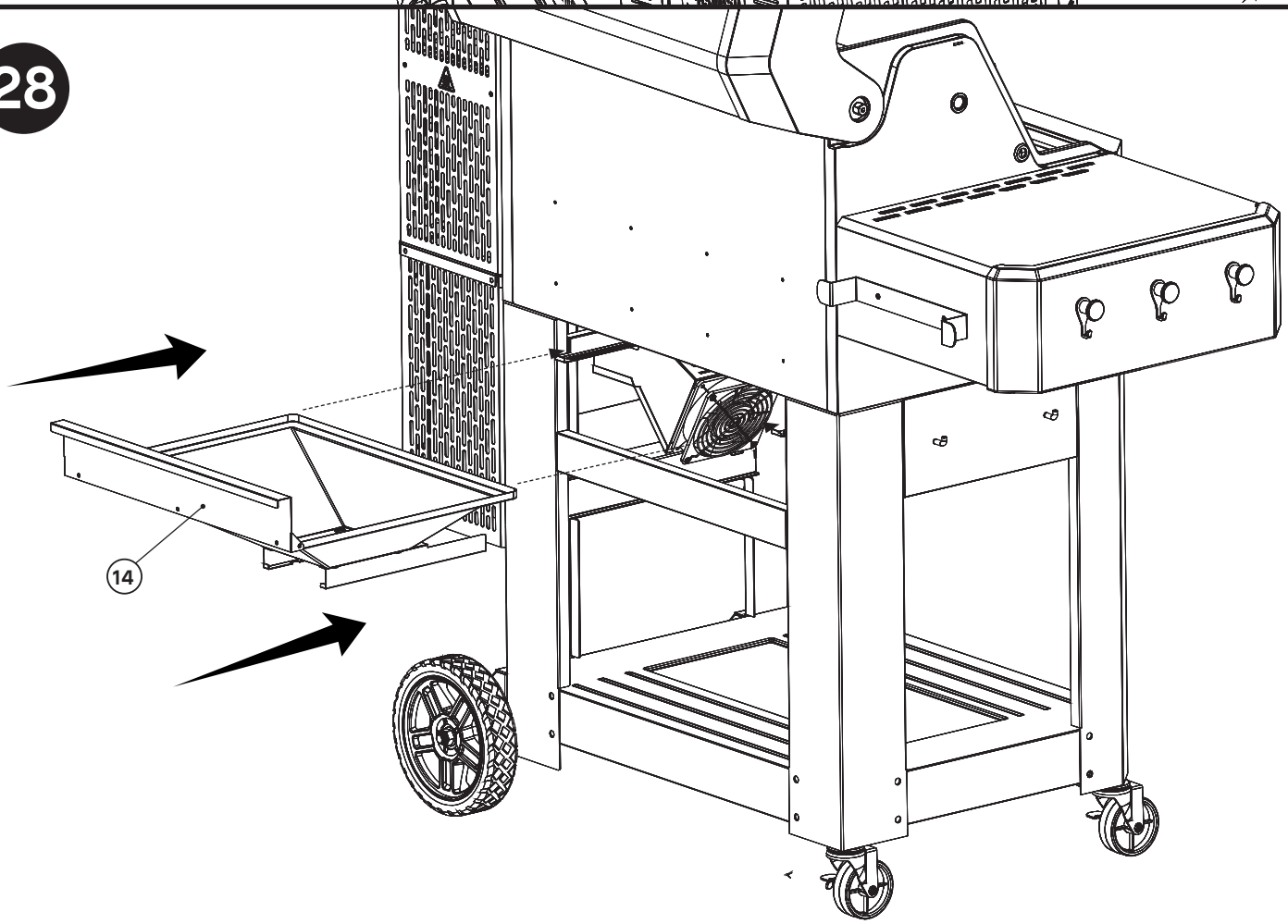
Wyjmij nakrętkę sześciokątną i podkładkę ze wskaźnika temperatury, a następnie zainstaluj ponownie, jak pokazano na ilustracji.

27

D
X2



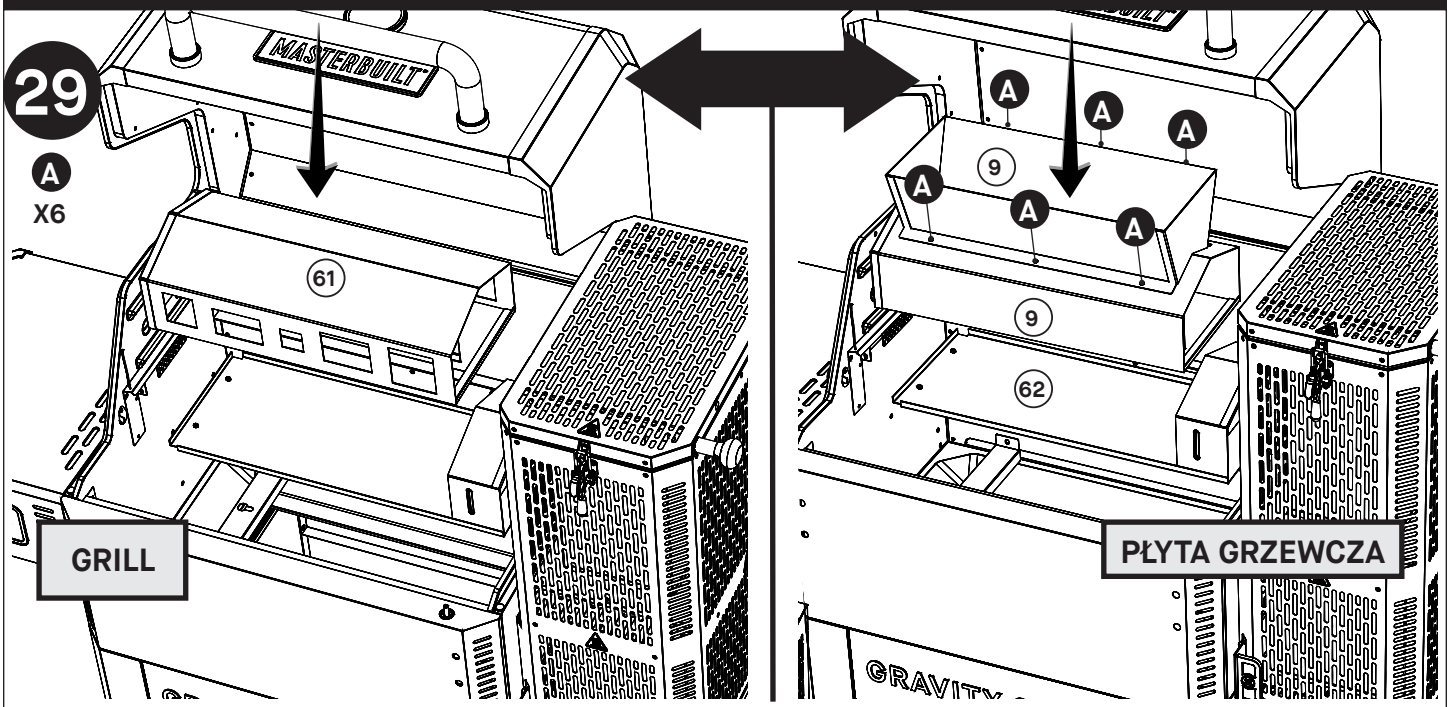
28



Montaż

29

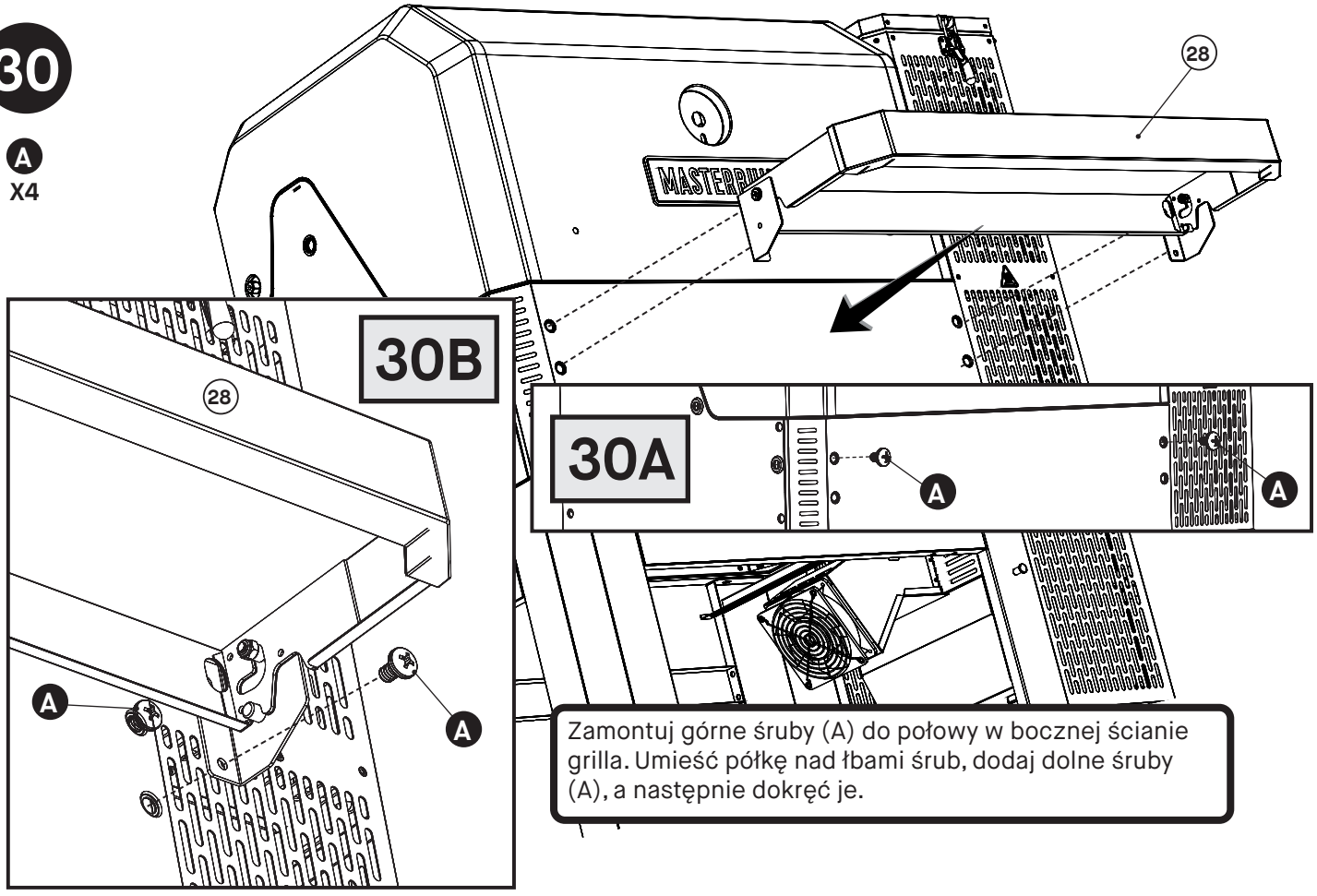
A
X6



Włóż łby śrub na dole kolektora ciepła (9) do wspornika kolektora. Przesuń kolektor w kierunku zbiornika. Dokręcić śruby pod kolektorem.

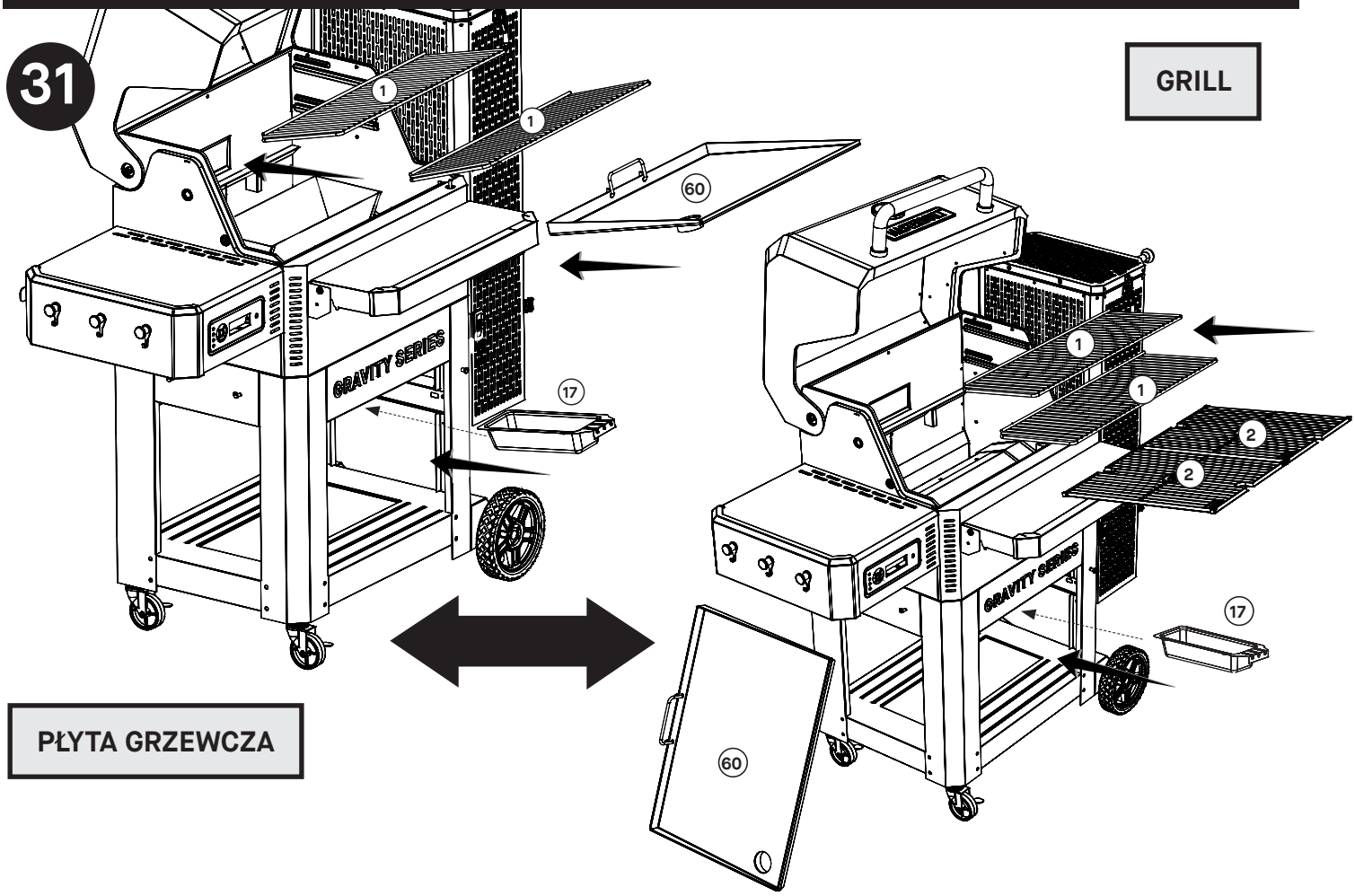
30

A
X4

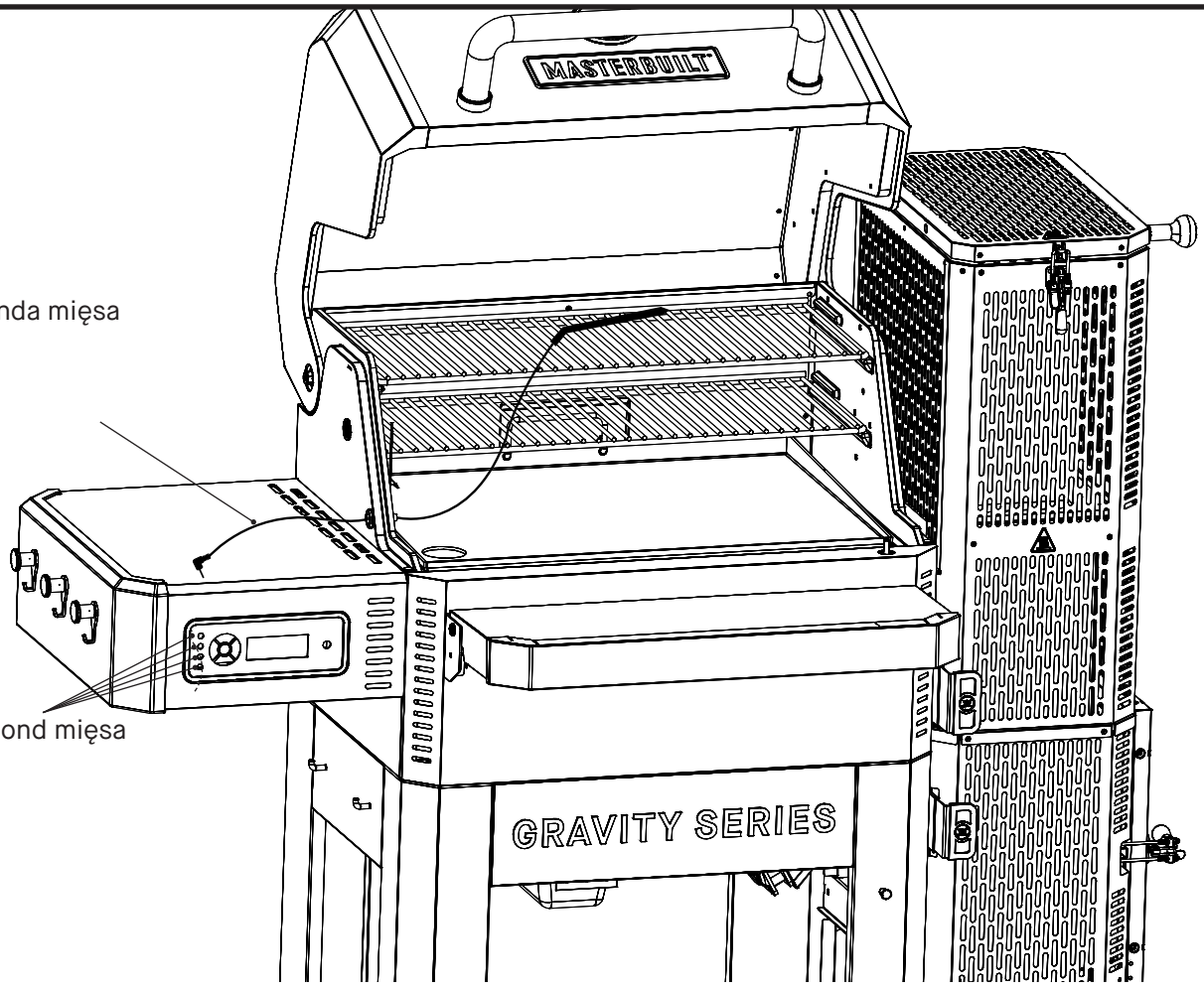


Zamontuj górne śruby (A) do połowy w bocznej ścianie grilla. Umieść półkę nad łbami śrub, dodaj dolne śruby (A), a następnie dokręć je.

31



32



Sonda mięsa

Cztery gniazda sond mięsa

MONTAŻ WYKONANY. ZABAWMY SIĘ!

WSTĘPNE ROZPALANIE

Wypalanie pozostałości pozwala oczyścić grilla z chemikaliów i olejów pozostałych po pieczeniu. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ROZPAL GRILLA BEZ PIECZENIA.

1. Napełnij zbiornik węglem drzewnym około 1 / 4–1 / 2.
2. Rozpocznij grillowanie zgodnie z instrukcjami URUCHOMIENIA i ustaw temperaturę na 120 ° C. na 60 minut
3. Ustaw temperaturę na 205 ° C, na 30 minut.
4. Wyłącz grill zgodnie z instrukcjami WYŁĄCZANIA.
5. Poczekaj, aż grill ostygnie całkowicie.
6. Za pomocą serwetki lub szmatki wetrzyj cienką warstwę oleju kuchennego w ruszt opiekacza + wędzarki, ruszt węglowy oraz wnętrze pokrywy i korpusu grilla.
7. Powtórz kroki 3–6 przy temp. 175°C

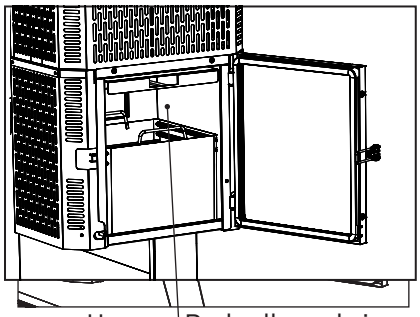
PRZYGOTOWYWANIE PŁYTY

1. Oczyść wierzch płyty ze wszystkich zanieczyszczeń.
2. Rozpal grill i ustaw temperaturę na 120 ° C. Przez 10–15 minut nagrzewaj płytę.
3. Nalej trochę oleju na płytę.
4. Rozprowadź olej do na powierzchni płyty grillowej za pomocą ręczników papierowych. Ręczniki trzymaj na szpatułce lub w rękawicach żaroodpornych. Pamiętaj, aby posmarować wszystkie części płyty.
5. Pozostaw płytę w temp. 204 ° C. Pieczenie nastąpi, gdy olej zacznie wiązać się z powierzchnią płyty.
6. Po ustąpieniu dymu. Powtórz kroki 3–5 co najmniej trzy razy.

Częste przepalanie zapobiega rdzewieniu. Jeśli dojdzie do rdzewienia, wyczyść szczotką stalową, zastosuj tłuszcz roślinny i podgrzej, jak wskazano powyżej.

ROZRUCH

1. USUŃ przesłony wlotowe i wlotowe powietrza. (Patrz montażu krok 21.)
2. Otwórz pokrywę i drzwi popielnika zbiornika.
   - Przy każdych z tych drzwi znajduje się wyłącznik bezpieczeństwa, który zapobiega uruchomieniu wentylatora po otwarciu tych drzwi.
   - Jeśli węgiel pozostanie po poprzednim użyciu, potrząśnij rusztem węglowym, aby upewnić się, że cały popiół spadnie do popielnika.
   - Usuń popiół z szuflady popielnika
3. Napełnij zbiornik węglem drzewnym.
   - Około 7.25 kg w przypadku brykietów z węgla drzewnego.
   - Około 4.5 kg w przypadku bryłowego węgla .
   - Nigdy nie używaj szybkiej podpałki lub płynu do rozpalania.
   - Jeśli węgiel prześlizguje się przez ruszt do popielnika, usuń go przed rozpoczęciem grillowania.
4. Umieść podpałkę na ruszcie i podpal
   - Użyj bezpiecznej podpałki lub skręconego ręcznika papierowego / papieru.
   - Umieścić ruszt węglowy na wspornikach podpałki.
   - Bądź ostrożny i noś rękawice
   - Zapal zapałką lub zapalniczką.
5. Włącz sterownik i ustaw żądaną temperaturę.
   - Odczekaj 1-2 minuty po zapaleniu podpałki, aby upewnić się, że jest zapalona.
6. Zamknij pokrywę zbiornika i drzwi popielnika
   - Uruchomi to wentylator.
7. Poczekaj, aż grill osiągnie zadaną temperaturę
   - Po 13 minutach osiąga on 370°C.
   - Po 7 minutach osiąga 105°C.



Uwaga: Podpałkę należy umieścić tutaj.

DODAWANIE WĘGLA

Jeśli konieczne jest ponowne napełnienie zbiornika podczas grillowania, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami bezpiecznego dodawania.

- **NIE dodawaj, jeśli temperatura grilla wynosi ponad 120°C.**
- Po otwarciu pokrywy zbiornika lub drzwi popielnika, wentylator wyłącza się. Zmniejsza to efekt przeciągu po otwarciu drzwi.
- Technologia grawitacyjna działa przy zupełnie zamkniętych drzwiach. Gdy pokrywa zbiornika jest otwarta, płomień unosi się z góry zbiornika, jak pochodnia. Zamknięcie pokrywy zbiornika i drzwiczek popielnika przywróci płomień do normalnego poziomu operacyjnego.
- Ilość węgla drzewnego w zbiorniku określa, jak szybko płomień wzrośnie po otwarciu pokrywy.

Dodawanie węgla:

1. Otwórz pokrywę.
   - Bądź ostrożny i noś rękawice Zbiornik jest gorący.
   - **Płomień wzrośnie po krótkim czasie, w zależności od poziomu węgla drzewnego.**
2. Dodaj węgla drzewnego do zbiornika.
3. Zamknij pokrywę.

WYGASZENIE

1. Wyłącz sterownik.
2. Zamknij pokrywę grilla, zbiornika i drzwiczki popielnika
3. Zainstaluj zasuwy poboru gorąca i powietrza
   - Grill jest zaprojektowany tak, aby po wyłączeniu odciąć dopływ powietrza i wygasić węgiel. Pozwala to na zaoszczędzenie niewykorzystanego węgla drzewnego na przyszłe potrzeby.
4. Brak zasuw podczas wyłączania może spowodować uszkodzenie grilla.

WIĘCEJ DYMU/SMAKU

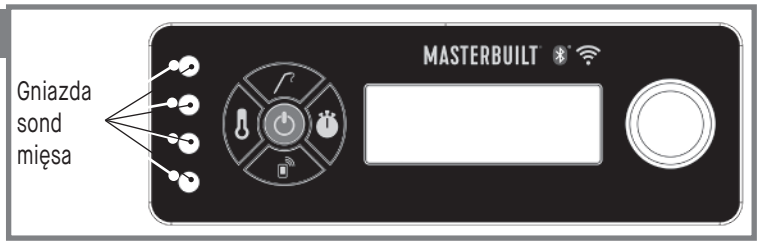
Opcja 1: Aby dodać smaku, przed ustawieniem temperatury, umieść kawałki drewna lub węgiel drzewny w popielniku. Podczas spalania węgla drzewnego gorący żar w zasobniku spadnie na drewno / węgiel drzewny w popielniku, powodując jego wolniejsze spalanie, co nadaje większego smaku przygotowywanej żywności.

* UWAGA: Nigdy nie dodawaj więcej, niż 225 g węgla każdorazowo. Dodatkowe kawałki węgla nie powinny trafić do paleniska, dopóki wcześniej dodane nie przestaną wytwarzać dymu.

Opcja 2: Kawałki drewna wymieszaj w zasobniku z węglem drzewnym.

* UWAGA: Nie więcej niż 700 g drewna na cały zbiornik.

PANEL STEROWANIA



Włączani/wyłączanie zasilania sterownika:

1. Wciśnij przycisk zasilania w pozycję ON [włączony].
2. Aby WYŁĄCZYĆ wciśnij i przytrzymaj przycisk.

Ustaw temperaturę:

1. Wciśnij przycisk.
2. Przekręć pokrętło do wymaganej temperatury.
3. Naciśnij ponownie przycisk, aby ustawić temperaturę (czas ustawi się automatycznie po 3 sekundach.)

Ustaw temperaturę wg skali F° lub C° :

1. Przy wyłączonym zasilaniu, przytrzymaj i ustaw przycisk
2. Wciśnij przycisk zasilania
3. Kiedy urządzenie się uruchamia, skala "F" lub "C" miga na wyświetlaczu
4. Za pomocą pokrętła wybierz temperaturę
5. Wciśnij Ustawianie Temp. dla potwierdzenia

Czas ustawiania:

- **Licznik czasu**
  1. Wciśnij przycisk.
  2. Przekręć pokrętło na wymagany czas.
  3. Wciśnij przycisk, aby ustawić godziny.
  4. Obróć pokrętłem, aby wybrać minuty.
  5. Wciśnij przycisk, aby zatwierdzić wybrane minuty. Czasomierz rozpocznie odliczanie.
  6. Wciśnij przycisk, aby zatrzymać lub ponownie uruchomić czasomierz.
  7. Aby zresetować czasomierz, wciśnij i przytrzymaj przycisk.
- **Czasomierz pozostałego czasu**
  1. Wciśnij i przytrzymaj przycisk.
  2. Czasomierz rozpocznie odliczanie od 00:00. Zlicza następująco: sekundy, minuty, a potem godziny: minuty.
  3. Wciśnij przycisk, aby zatrzymać lub ponownie uruchomić czasomierz.
  4. Aby zresetować czasomierz, wciśnij i przytrzymaj przycisk.

Ustaw temperatury sondy mięsa:
1. Wciśnij przycisk i obróć pokrętłem, aby wybrać temperaturę sondy (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Wciśnij przycisk temperatury.
3. Przekręć pokrętło do wymaganej temperatury.
4. Wciśnij przycisk temperatury ponownie, aby ustawić temperaturę.
(Jeśli sonda do mięsa osiągnie 150 ° C, rozlegnie się alarm, wtedy sondę do mięsa należy wyjąć i dać jej czas na ostygnięcie. Przy tej temperaturze, sonda pozostawiona w mięsie zostanie uszkodzona.) * UWAGA: Ikona sondy do mięsa będzie migać w trybie ustawień.
5. Po osiągnięciu ustawionej temperatury, rozlegnie się dźwięk alarmu. Wciśnij jakikolwiek przycisk, aby wyłączyć alarm.

Przeglądanie informacji na wyświetlaczu:
- Obrócenie pokrętła spowoduje przewinięcie listy temperatur, czasomierza i sond mięsnych; MP1, MP2, MP3 i MP4 na wyświetlaczu grilla.

BLUETOOTH + WiFi

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

BLUETOOTH

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

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi zasady 15 FCC. Działanie urządzenia ma spełniać następujące dwa warunki:
1. Urządzenie nie powoduje szkodliwych zakłóceń
2. Urządzenie akceptuje wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

Ostrzeżenie FCC
Ostrzeżenie: Zmiany lub modyfikacje tej wędzarki, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą pozbawić użytkownika prawa do korzystania z urządzenia.
Oświadczenie FCC

To urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te zostały opracowane w celu zapewnienia rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. 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.

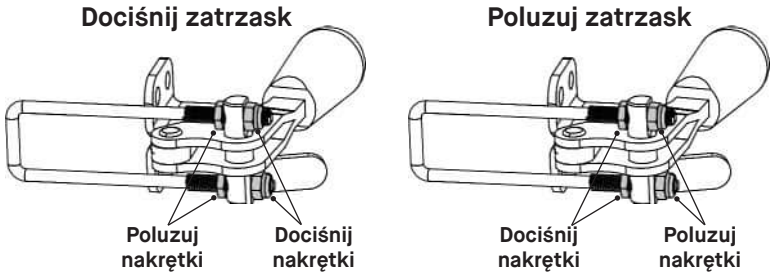
Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w przypadku konkretnej instalacji. Jeśli to urządzenie powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radia lub telewizji, co można ustalić przez wyłączenie i włączenie odnośnych urządzeń, użytkownik jest zachęcany do podjęcia próby usunięcia zakłóceń za pomocą jednego lub więcej z następujących środków:

1. Zmień orientację lub lokalizację anteny odbiorczej.
2. Zwiększ odległość między urządzeniem a odbiornikiem.
3. Podłącz urządzenie do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
4. Skonsultuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem RTV, w celu uzyskania pomocy.

Uwaga: W przypadku utraty połączenia wędzarka będzie nadal realizowała zadany program. W przypadku niepowodzenia parowania lub połączenia, wędzarkę można obsługiwać z panelu sterowania.

REGULACJA ZATRZASKU

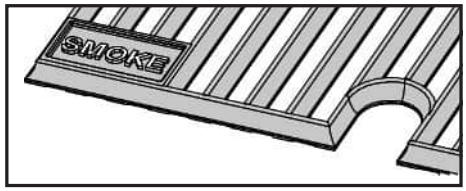
Zatrzaski drzwiczek i pokrywy zbiornika mogą wymagać regulacji w celu zapewnienia właściwego uszczelnienia i uniknięcia nadmiernego ujścia dymu. Lekko poluzuj zatrzaski, jeśli do zamknięcia wymagają nadmiernego nacisku. Lekko dokręć zatrzaski, jeśli występuje nadmierne ujście dymu.

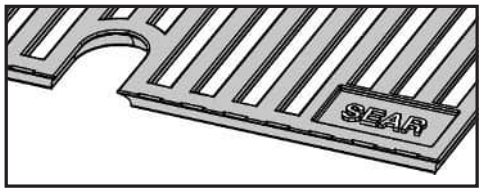


RUSZTY WĘDZARKI I OPIEKACZA

Twój grill jest wyposażony w żeliwne ruszty Smoke + Sear do niskiego i powolnego wędzenia lub opiekania na dużym ogniu. Po prostu odwróć ruszt na bok, wg preferencji grillowania.

Uwaga: Nigdy nie odwracaj, kiedy grill jest gorący

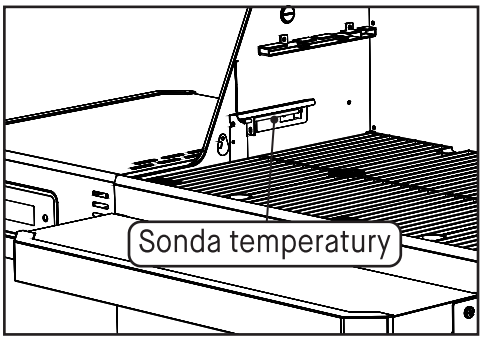




CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

PRZED CZYSZCZENIEM I PRZECHOWYWANIEM, ZAWSZE UPEWNIJ SIĘ, ŻE URZĄDZENIE JEST CHŁODNE W DOTYKU.

- Regularnie sprawdzaj sprzęt i zmontowane części, aby upewnić się, że grill jest w bezpiecznym stanie.
- Przeczyść grill i ruszt wędzenia/opiekania łagodnym detergentem do naczyń. Przeczyść zewnętrzne powierzchnie grilla wilgotną szmatką. NIE używaj środków do czyszczenia piekarników ani innych środków czyszczących. Pamiętaj, aby dokładnie wysuszyć grilla.
- Sondę temperatury (na zdjęciu) należy okresowo czyścić łagodnym detergentem do naczyń, aby zapewnić dokładne odczyty temperatury grilla. Pamiętaj, aby dokładnie wysuszyć grilla.
- Po wystygnięciu popiołu, po każdym użyciu, wyczyść popielnik i wnętrze paleniska, aby usunąć nagromadzony popiół, pozostałości i kurz.
- Zawsze opróżniaj popielnik po każdym użyciu, gdy popiół całkowicie ostygnie. Pomoże to przedłużyć żywotność popielnika.
- Zimne popioły należy usuwać umieszczając je w folii aluminiowej, mocząc w wodzie i wyrzucając do niepalnego pojemnika.



- Zawsze przykryj i przechowuj grill w chronionym SUCHYM MIEJSCU. Przechowuj tylko wtedy, gdy ogień jest całkowicie wygasły i wszystkie powierzchnie są zimne. Sondy do mięsa przechowuj w domu.
- Gdy grill nie jest często używany, nawet gdy jest osłonięty, należy okresowo sprawdzać go, aby uniknąć możliwej rdzy i korozji z powodu gromadzenia się wilgoci.

Rozwiązywanie problemów

OBJAW	PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Sterownik nie jest WŁĄCZONY.	Brak zasilania.	Wciśnij przycisk zasilania na sterowniku
	Urządzenie niewłączone do gniazdka sieciowego.	Podłącz kontroler do zasilacza, a zasilacz do gniazdka ściennego.
	Wyłącznik obwodu rozłączony	Sprawdź wyłącznik ścienny i zresetuj, jeśli zostanie wyzwolony.
	Awaria sterownika.	Masterbuilt obsługa klienta. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Wentylator WYŁĄCZONY.	Temperatura w szafce osiągnęła ustawioną temperaturę.	Po osiągnięciu ustawionej temperatury, wentylator wyłączy się. Gdy temperatura spadnie poniżej temperatury ustawionej, wentylator uruchomi się ponownie. Wentylator będzie kontrolowany automatycznie, aby utrzymać ustawioną temperaturę.
	Pokrywa zbiornika otwarta.	Ze względów bezpieczeństwa zbiornik jest wyposażony w wyłączniki odcinające, które zapobiegają przedostawaniu się ognia przez wentylator, gdy te drzwi są otwarte. Zamknięcie drzwi uruchomi przełączniki, umożliwiając dalszą pracę wentylatora.
	Drzwi popielnika otwarte.	
	Wentylator odłączony od sterownika.	Sprawdź podłączenie.
	Wentylator odłączony od okablowania	
	Wyczyść przełączniki	Naciśnij szybko 10x przełącznik pokrywy / drzwiczek, aby upewnić się, że styki są czyste i niezwarte. Szybkie naciśnięcie i zwolnienie przełącznika pomoże oczyścić punkty kontaktowe stycznika.
	Err 3 [Błąd 4]	Zob. poniżej.
Niewłaściwa temperatura sterownika.	Sonda temperatury nie włożona dokładnie.	Sprawdź podłączenie.
	Sonda jest zabrudzona.	Ostrożnie oczyść sondę temperatury.
Powolne nagrzewanie.	Nie usunięto zasuw wygaszania.	Usuń zasuwy wygaszania.
	Mało węgla drzewnego.	Napełnij zbiornik węglem drzewnym.
	Pokrywa grilla otwarta.	Zamknij pokrywę.
	Wentylator wyłączony.	Patrz "Wentylator WYŁĄCZONY".
Dużo dymu uchodzi ze zbiornika.	Luźna uszczelka pokrywy zbiornika.	Dociśnij zatrzask pokrywy zbiornika.
	Luźna uszczelka drzwi popielnika.	Dociśnij zatrzask drzwi popielnika.
	Luźne uszczelnienie między górną i środkową sekcją zbiornika.	Po schłodzeniu zbiornika usuń osłonę termiczną i dokręć śruby między górną i środkową sekcją zbiornika.
Err 1 [Błąd 4]	Sonda temperatury niewłożona dokładnie.	1. Sprawdź podłączenie. 2. Odłącz sterownik od zasilania, odczekaj 10 sekund i podłącz ponownie.
Err 2 [Błąd 4]	Awaria sondy mięsa.	Masterbuilt obsługa klienta. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3 [Błąd 4]	Grill przegrzany.	1. Wyłącz grill. 2. Znajdź przyczynę przegrzania. • Zapalił się tłuszcz. • Awaria wentylatora. 3. Ponownie uruchom grilla.
Err 4 [Błąd 4]	Węgiel drzewny nie zapalił się.	1. Upewnij się, że zasuwy wygaszania są usunięte 2. Upewnij się, że pokrywa zbiornika i drzwiczki popielnika są całkowicie zamknięte. 3. Upewnij się, że węgiel jest w palenisku 4. Upewnij się, że popiół z poprzedniego użycia nie zablokował rusztu. Wstrząśnij rusztem, aby stary węgiel spadł. 5. Ponownie uruchom grilla.
Err 5 [Błąd 4]	Temperatura sondy powyżej 150°C.	1. Włóż rękawice ochronne i usuń sondę z grilla. 2. Odłącz od sterownika. 3. Zaczekaj, aż sonda ostygnie.
Słaby zasięg Wifi	Słaby sygnał.	1. Ustaw antenę z tyłu sterownika pochyloną ku ziemi.

MASTERBUILT®

Nie martw, się jesteśmy to po to, aby pomagać.

Obsługa klienta

masterbuilt.com

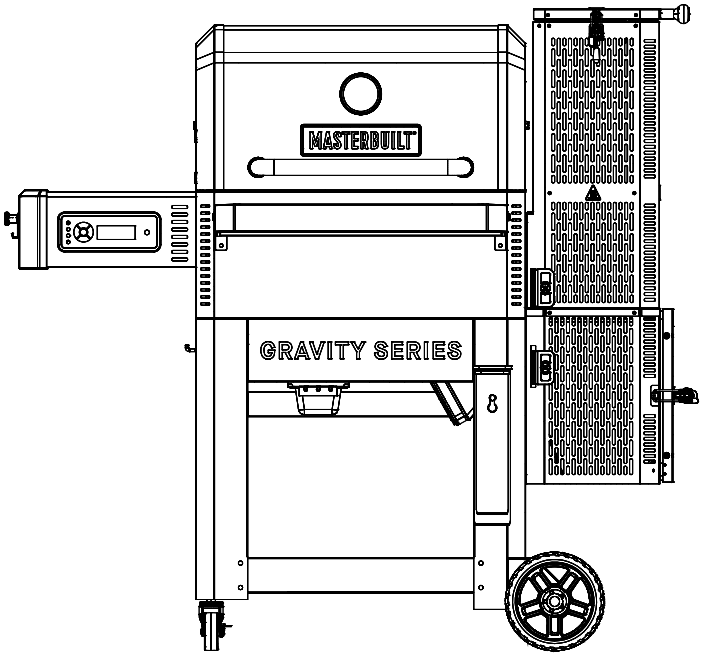
@masterbuilt

masterbuilt.com



MASTERBUILT

Добро пожаловать в семью! Приступим.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Цифровой угольный гриль с коптильней

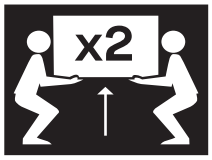
Руководство по эксплуатации следующих моделей

MB20042221

Номер вашей модели

Дата выпуска – Серийный номер

Эти номера указаны на заводской табличке на гриле.



Рекомендуется выполнять сборку вдвоем

ВАЖНО

Перепишите себе эти данные и храните их в надежном месте на случай, если они понадобятся.

Код руководства по эксплуатации: 9804200023 220510-GH

Овладейте мастерством. Masterbuilt.

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.

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

ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ

- При сжигании древесных щепы, дров или гранул, угля или пропана выделяется угарный газ, который не имеет запаха, но может стать причиной смерти.
- НЕ сжигайте древесную щепу, дрова или гранулы, уголь или пропан в доме, автомобиле, под навесом, в гараже или в любой другой закрытой зоне.
- ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ НА УЛИЦЕ в хорошо проветриваемой зоне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- Используйте гриль в строгом соответствии со всеми применимыми местными, региональными и федеральными пожарными нормами.
- Перед каждым использованием проверяйте наличие и качество затяжки всех гаек, винтов и болтов.
- Не используйте гриль под легковоспламеняющимися навесными конструкциями, например, под крышами, навесами, тентами или козырьками.
- Гриль предназначен для БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Не используйте гриль в закрытых зонах, например, в патио, гаражах, внутри помещений или под навесами.
- Не используйте гриль на автодомах или лодках, а также внутри них.
- Минимально допустимое расстояние от гриля до навесов, стен, перил и прочих конструкций — 3 метра.
- Минимально допустимое расстояние от гриля до легковоспламеняемых материалов, таких как дерево, сухие растения, трава, кустарник, бумага или ткань, — 3 метра.
- Не используйте гриль в целях, для которых он не предназначен. Этот гриль НЕ предназначен для коммерческого использования.
- Использование различных принадлежностей, произведенных не Masterbuilt Manufacturing, LLC, НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ и может стать причиной травм.
- Употребление алкоголя, рецептурных или нерецептурных препаратов влияет на способность пользователя безопасно готовить на гриле.
- При использовании гриля держите огнетушитель в зоне прямого доступа.
- Во время готовки на масле или жире держите под рукой огнетушитель типа BC или ABC.
- В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить пожар водой. Немедленно обратитесь в пожарную службу. В некоторых случаях огнетушитель типа BC или ABC может потушить огонь.
- Используйте гриль на ровной, устойчивой, негорючей поверхности, например, на грунтовом, бетонном, кирпичном или каменном полу. Асфальтное (или щебеночно-асфальтное) покрытие может не подойти для этой цели.
- Гриль ДОЛЖЕН стоять на земле. Не устанавливайте гриль на стол или столешницу. НЕ перемещайте гриль по неровной поверхности.
- Не используйте гриль на деревянных или легковоспламеняемых поверхностях.
- Следите, чтобы в гриль не попадали горючие материалы, например, бензин и другие горючие пары и жидкости.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ⚠

- Не оставляйте гриль без присмотра.
- Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к грилю. НЕ разрешайте детям использовать гриль. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися в зоне, где используется гриль.
- НЕ позволяйте никому отдыхать, развлекаться, работать или находиться возле гриля во время его использования (и до его полного охлаждения).
- В процессе приготовления на гриле не используйте стеклянную, пластиковую или керамическую посуду. Не ставьте на гриль пустую посуду во время его использования.
- Запрещено перемещать гриль во время его использования. Перед перемещением или хранением гриль должен полностью остынуть (его температура должна опуститься ниже 45 °C).
- Не оставляйте гриль или угольный бункер с горячими углями или золой внутри. Гриль можно помещать на хранение только после того, как огонь погас и все поверхности гриля полностью остыли.
- Запрещено использовать гриль в качестве отопительного прибора. (ПРОЧТИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.)
- Тепловые экраны гриля и угольного бункера сильно НАГРЕВАЮТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧИМ еще некоторое время спустя. Соблюдайте МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Носите защитные перчатки или рукавицы.
- Соблюдайте меры предосторожности, снимая еду с гриля. Все его поверхности ГОРЯЧИЕ, о них можно обжечься. Используйте защитные перчатки, рукавицы или надежные длинные кухонные принадлежности для защиты от горячих поверхностей или разбрызгивания горячих жидкостей.
- Во избежание травм, повреждения гриля и проливания или разбрызгивания горячих жидкостей НЕ стучите и не бейте по грилю.
- Не касайтесь ГОРЯЧИХ поверхностей.
- Гриль сильно нагревается во время использования. Во избежание ожогов не приближайте лицо и тело к дверце(-ам) и вентиляционным отверстиям. Во время использования из гриля могут вырываться пар и горячий воздух.
- Тепловой экран, крышка, щеколда и дверца зольника угольного бункера сильно НАГРЕВАЮТСЯ во время использования и в процессе остывания гриля. Перед любыми манипуляциями с указанными компонентами надевайте защитные перчатки.
- Гриль — это источник открытого огня. Не приближайте руки, волосы и лицо к огню. НЕ наклоняйтесь над грилем во время розжига. Распущенные волосы и свободная одежда могут загореться.
- НЕ перекрывайте воздушные потоки сгорания и вентиляции.
- Не накрывайте решетки для приготовления пищи фольгой. Фольга изолирует жар, что может привести к повреждению гриля.
- Не оставляйте ГОРЯЧИЕ угли или золу без присмотра.
- Не извлекайте золу, пока зола и уголь НЕ ОСТЫЛИ.
- Не приближайте руки, волосы и лицо к горящим углям. Распущенные волосы или свободная одежда могут легко загореться.
- При использовании гриля или обращении с огнем надевайте защитные перчатки. Используйте защитные перчатки или надежные длинные принадлежности для гриля при добавлении дров или угля.
- Для розжига угля запрещено использовать жидкость для розжига, бензин, спирт или другие легковоспламеняющиеся жидкости. Эти жидкости могут взорваться и стать причиной ожогов или смерти. Соблюдайте специальные инструкции по розжигу данной модели гриля.
- Не превышайте количество угля в угольном бункере. Это может привести к серьезным травмам и повреждению гриля.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- При использовании электрических устройств соблюдайте основные правила техники безопасности, включая следующие: 1) Не подключайте устройство к сети до тех пор, пока оно полностью не собрано и не готово к эксплуатации. 2) Подключайте устройство только к заземленной розетке с соответствующими параметрами сети. 3) Не используйте устройство во время грозы. 4) Не допускайте попадания на устройство воды или дождя.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или панель управления устройства в воду или другую жидкость.
- Не используйте устройство, если его шнур или вилка повреждены. Не используйте неисправное или поврежденное устройство.
- Это устройство можно подключать через удлинитель при соблюдении соответствующих правил.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ⚠

- Если вы подключаете устройство 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.
- Удлинитель должен быть 3-проводным шнуром с заземлением.
- Наружные удлинители должны использоваться для подключения устройств вне помещений и иметь маркировку с суффиксом W и надписью «Подходит для подключения устройств вне помещений».
- ОСТОРОЖНО! Во избежание риска поражения электрическим током не допускайте попадания на удлинитель влаги и не держите его на земле.
- Не допускайте свешивания шнура или его контакта с горячими поверхностями.
- Не держите шнур возле или на поверхности горячей газовой или электрической плиты, а также внутри разогретого духового шкафа.
- Для отключения установите контроллер в положение «Выкл.», затем извлеките вилку из розетки.
- Отключайте устройство от сети, когда оно не используется и перед очисткой. Перед установкой или извлечением внутренних компонентов дождитесь полного остывания устройства.
- Не очищайте это устройство с помощью распылителя воды или подобных средств.
- Гриль необходимо перекатывать только по ровной поверхности.
- Запрещено катить гриль вверх или вниз по лестнице, а также по неровной поверхности.
- Несоблюдение предупреждений может привести к повреждению гриля или травмированию пользователя.
- Запрещено открывать бункер во время работы устройства. Если во время использования устройства необходимо добавить, следуйте специальным инструкциям по загрузке угля в этот гриль и обязательно надевайте защитные перчатки.
- Не используйте гриль без датчика температуры. Это может привести к перегреву гриля и стать причиной серьезных травм и (или) повреждения гриля.
- После каждого использования устанавливайте теплоприемные и воздухозаборные заслонки.
- Перед каждым использованием снимайте теплоприемные и воздухозаборные заслонки.
- Не используйте гриль с установленными теплоприемными и воздухозаборными заслонками. Это может привести к повреждению гриля.
- Не используйте внутри помещений!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь с помощью спирта или бензина. Используйте растопку, удовлетворяющую требованиям EN 1860-3.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Опасность поражения электрическим током. Подключайте только к закрытой розетке типа GFCI класса A в корпусе, защищенном от атмосферных воздействий, со вставленной или снятой заглушкой.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не подходит для использования с розетками, защищенными от атмосферных воздействий только в случае закрытого положения розетки (заглушка не вставлена, а крышка розетки закрыта).

Данное устройство соответствует требованиям RSS-стандартов Industry Canada для нелицензируемого оборудования. Эксплуатация устройства разрешена при соблюдении двух следующих условий:
1. Устройство не должно создавать помехи.
2. Устройство должно выдерживать возможные помехи, включая те, которые могут привести к выполнению нежелательных операций.

Данное оборудование соответствует ограничениям IC на радиационное воздействие в неконтролируемой среде. При установке и эксплуатации данного оборудования расстояние между человеком и источником излучения должно быть не менее 20 см.

ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

Выключатель крышки — *защищает гриль от перегрева.*
- Если установленная температура ***выше*** 260 °C, контроллер выставит температуру гриля на 260 °C при открытии крышки гриля. После закрытия крышки температура гриля вернется на установленное значение.
- Если установленная температура ***ниже*** 260 °C, контроллер продолжит регулировать температуру гриля до заданного значения при открытии крышки гриля.

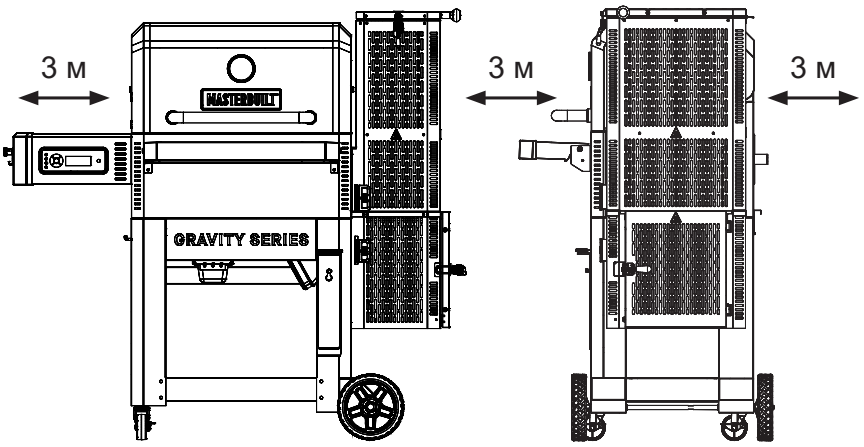
Выключатель бункера — *снижает самотягу при открытии бункера.*
1. Выключатель крышки бункера. При открывании крышки бункера вентилятор выключается. Вентилятор снова заработает, когда крышка бункера будет закрыта.
2. Выключатель дверцы зольника бункера. При открывании дверцы зольника бункера вентилятор выключается. Вентилятор снова заработает, когда дверца зольника бункера будет закрыта.

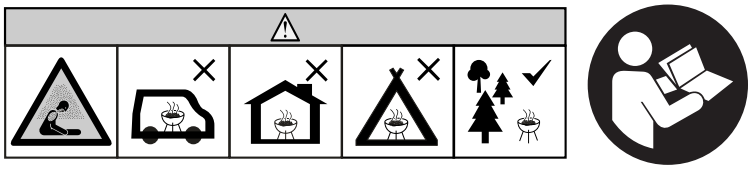
СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

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

Рекомендации по установке и безопасной эксплуатации

НАПОМИНАНИЕ. Минимально допустимое расстояние от задней и боковых стенок гриля до стен, перил и прочих легковоспламеняющихся конструкций — 3 метра. Указанный зазор обеспечивает оптимальные условия сгорания, циркуляцию воздуха и вентиляцию. Изделие не должно находиться на легковоспламеняемых материалах, таких как доски или другие материалы, которые легко возгораются.





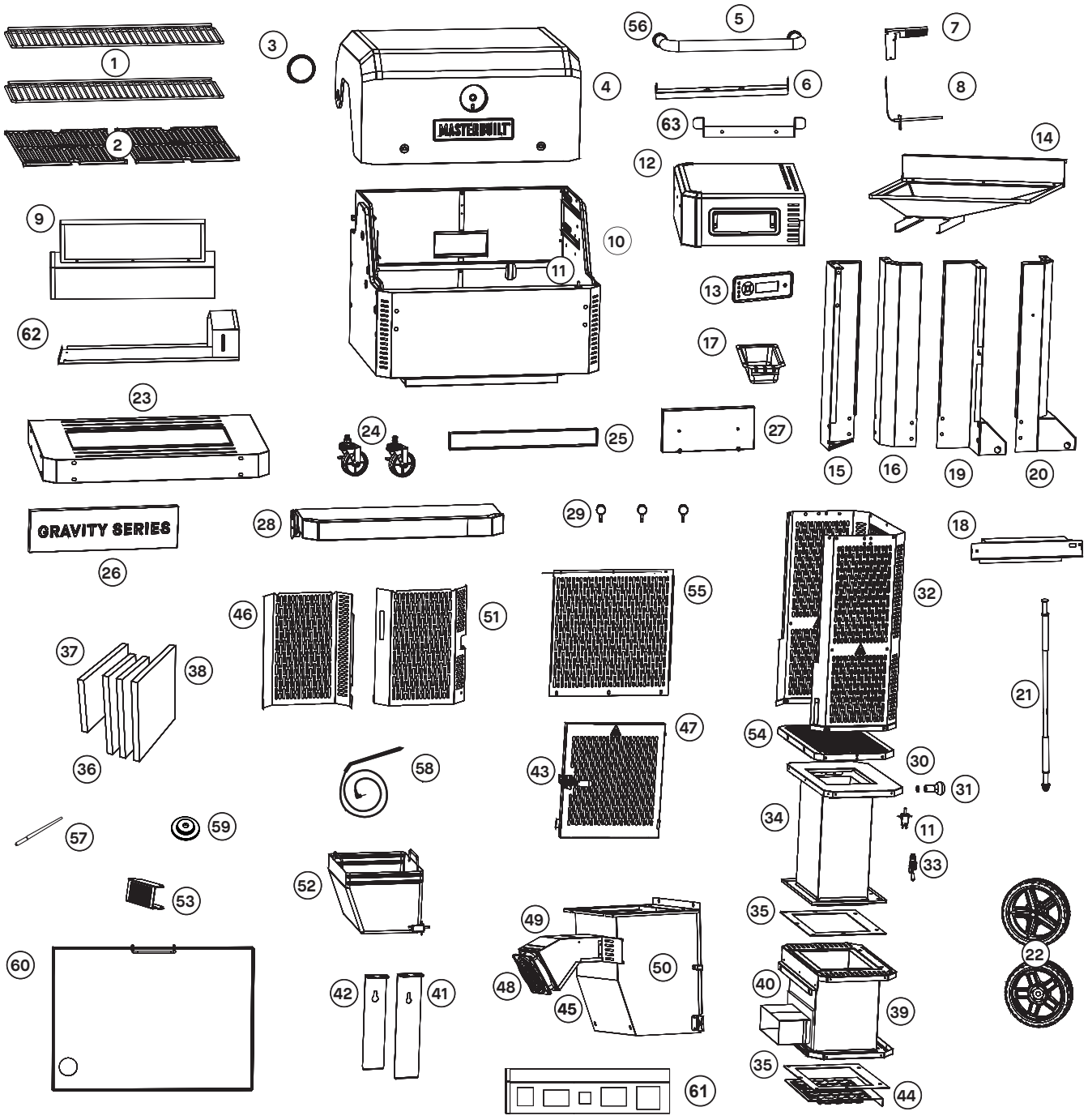
ОГНЕУПОРНЫЙ КИРПИЧ

Металлические пластины
Металлические пластины в нижней части бункера предназначены для фиксации огнеупорного кирпича и его защиты в процессе изготовления и транспортировки. Они прогорают и падают в зольник. Они не выполняют других функций и не нужны для работы гриля. Поэтому мы не включили их в список доступных для заказа запчастей. Металлические пластины быстрее прогорят, если гриль работает на высоких, а не на низких температурах.

Огнеупорный кирпич
В бункере Gravity Series™ предусмотрена зона горения площадью 15–30 см, усиленная мягким огнеупорным керамическим кирпичом, выдерживающим высокие температуры в нижней части бункера. Компоненты пищевой керамики разрешены FDA (Управлением по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США) для контакта с пищей и использования при ее приготовлении (случайное попадание небольших частиц в пищу не представляет опасности).

Огнеупорный кирпич принимает на себя жар горящих углей. Поэтому его следует заменить, как только в нем в результате прогорания образуется отверстие глубиной более 1,3 см и диаметром более 13 см. Такие огнеупорные кирпичи покрываются гарантией. Кроме того, их можно заказать комплектом (4 огнеупорных кирпича с временными металлическими пластинами) после завершения срока действия гарантии. На этапах первичного прогорания и использования возможно некоторое разрушение поверхности огнеупорного кирпича, которое со временем замедлится.

Схема деталей



Список деталей

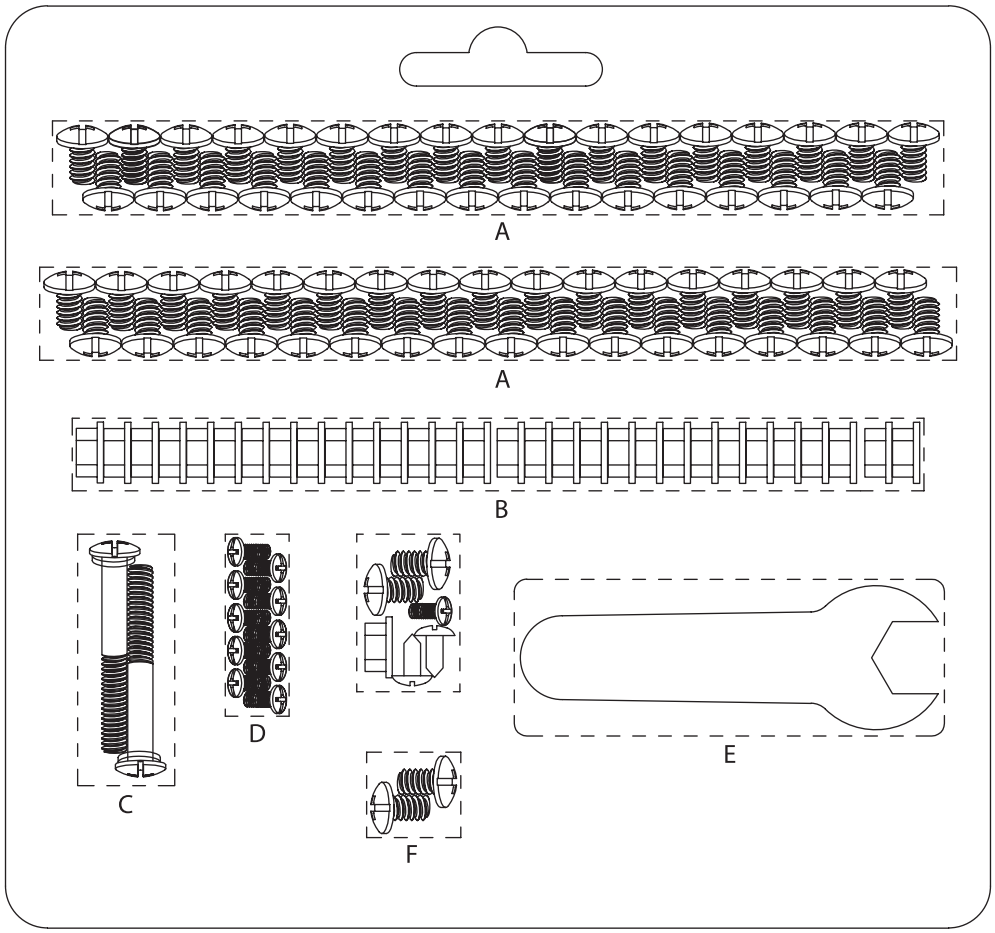
№ п/п	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ	№ п/п	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
1	2	Подставки для копчения и разогревания	33	1	Щеколда крышки бункера
2	2	Решетки для копчения и подрумянивания	34	1	Бункер в сборе — верхняя часть
3	1	Датчик температуры	35	2	Прокладка бункера
4	1	Крышка в сборе	36	2	Передний/задний огнеупорный кирпич
5	1	Ручка (трубка)	37	1	Левый огнеупорный кирпич
6	1	Опора теплового коллектора	38	1	Правый огнеупорный кирпич
7	1	Кронштейн датчика температуры	39	1	Бункер в сборе — средняя часть
8	1	Датчик температуры	40	1	Волокнистая теплоприемная распорка гриля
9	1	Тепловой коллектор (сковорода)	41	1	Теплоприемная заслонка (большая)
10	1	Корпус в сборе	42	1	Воздухозаборная заслонка (малая)
11	2	Выключатель крышки/дверцы	43	1	Щеколда дверцы бункера
12	1	Боковая полка в сборе	44	1	Колосниковая решетка в сборе
13	1	Контроллер в сборе	45	1	Стяжка вентилятора
14	1	Нижний поддон в сборе	46	1	Тепловой экран бункера — нижняя задняя часть
15	1	Левая задняя ножка в сборе	47	1	Дверца бункера в сборе
16	1	Левая передняя ножка в сборе	48	1	Вентилятор
17	1	Поддон для жира	49	1	Кожух вентилятора
18	1	Боковая стяжка правой ножки	50	1	Бункер в сборе — нижняя часть
19	1	Правая задняя ножка	51	1	Тепловой экран бункера — нижняя передняя часть
20	1	Правая передняя ножка	52	1	Зольник в сборе
21	1	Ось колеса с самоконтрящейся гайкой 3 втулки / 2 шайбы	53	1	Колосниковая решетка коллектора
22	2	8-дюймовое колесо	54	1	Крышка бункера в сборе
23	1	Нижняя полка в сборе	55	1	Обшивка бункера
24	2	3-дюймовое колесико	56	2	Основание ручки крышки
25	1	Стяжка задней ножки	57	1	Антенна
26	1	Распорка передней ножки	58	1	Термодатчик для мяса
27	1	Боковая стяжка левой ножки	59	2	Шайба ручки крышки
28	1	Передняя полка в сборе	60	1	Сковорода
29	3	Кронштейн для принадлежностей	61	1	Тепловой коллектор (гриль)
30	1	Шайба ручки крышки бункера	62	1	Основание теплового коллектора
31	1	Ручка крышки бункера	63	1	Кронштейн для организации шнура
32	1	Тепловой экран бункера — верхняя часть		1	Шнур питания и вилка из трех частей - не показаны

- **ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К СБОРКЕ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.**
- Выполняйте сборку на чистой ровной поверхности.
- Сборку лучше выполнять на картоне, чтобы не поцарапать пол и чтобы на него не попало масло.
- Во время сборки носите рабочие перчатки. Прокладка бункера выполнена из стекловолокна, которое вызывает раздражение кожи.
- Необходимый инструмент: отвертка Phillips, разводной ключ, торцевой ключ на 19 мм.
- Приблизительное время сборки: 1 час 45 минут.
- Рекомендуется выполнять сборку вдвоем. Так будет проще и быстрее.
- Реальный вид изделия может отличаться от изображения.
- Некоторые из этапов могли быть выполнены на заводе.
- **Перед использованием гриля снимите с него все наклейки с текстом.**



НЕ СВЯЗАТЬСЯ С ПРОДАВЦОМ по поводу повторной сборки или отсутствия или повреждения деталей. Обратитесь в службу поддержки MASTERBUILT по адресу www.masterbuilt.com/pages/support. Подготовьте номер модели и серийный номер. Эти номера можно найти на серебряной табличке с именем на гриле.

Крепежные компоненты

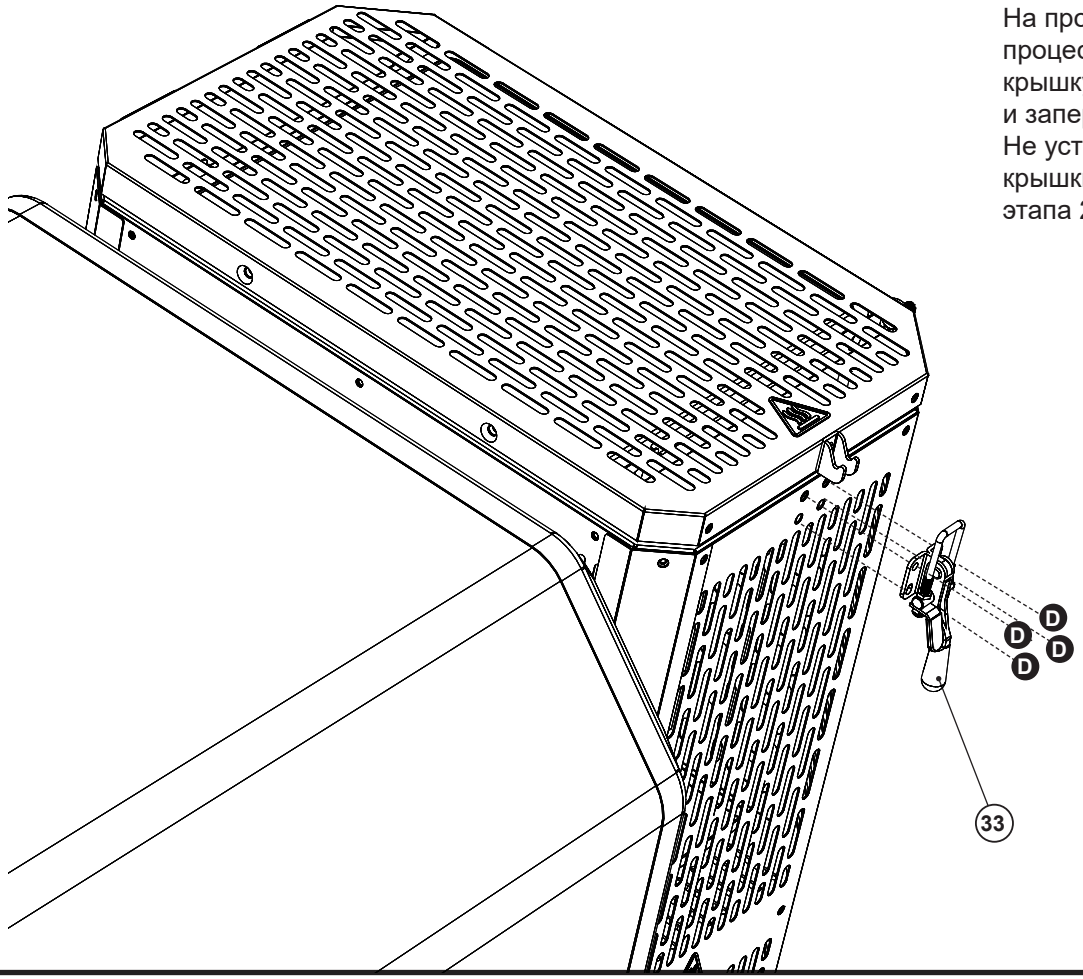


КЛЮЧ	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
A	67	Винт M6x12
B	30	Шестигранная гайка M6
C	2	M6x48 винт с пружинной шайбой
D	10	Винт M4x10
E	1	Инструмент
F	2	M6x12

Сборка

1

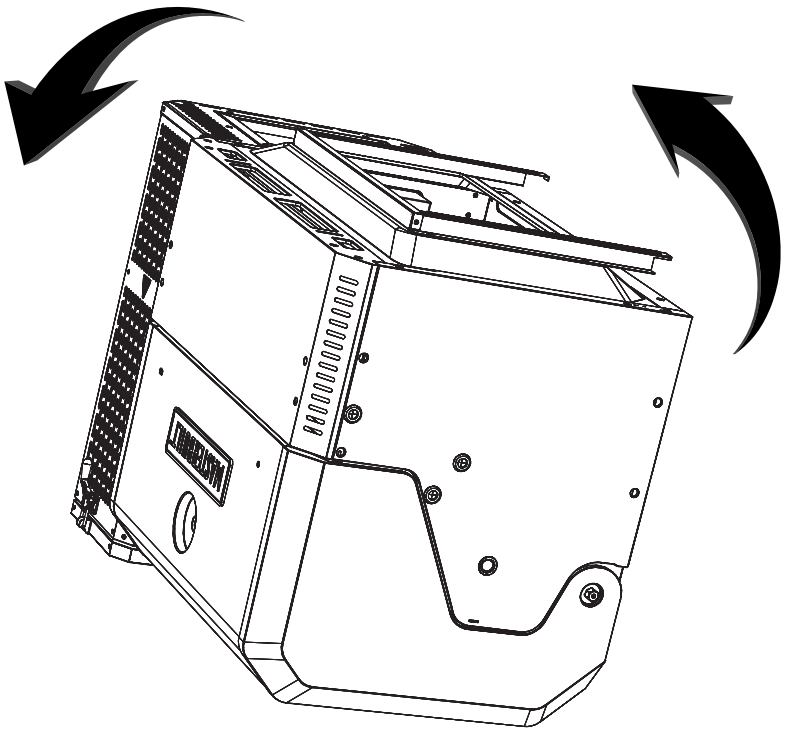
D
X4



На протяжении всего процесса сборки держите крышку бункера закрытой и запертой на щеколду. Не устанавливайте ручку крышки бункера вплоть до этапа 24.

2



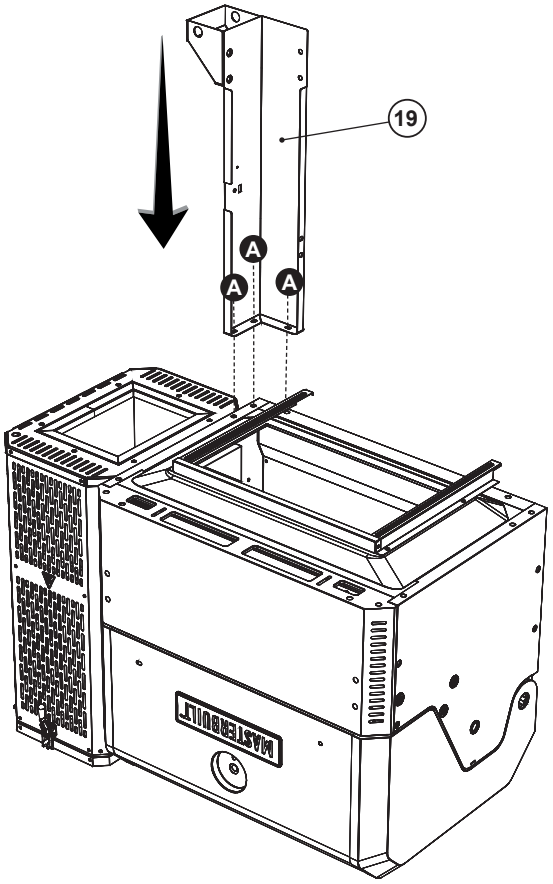


Во избежание травм и повреждения гриля найдите помощника, вместе с которым сможете поднять гриль за его крышку и поместить его на картон (во избежание появления царапин).

Сборка

3

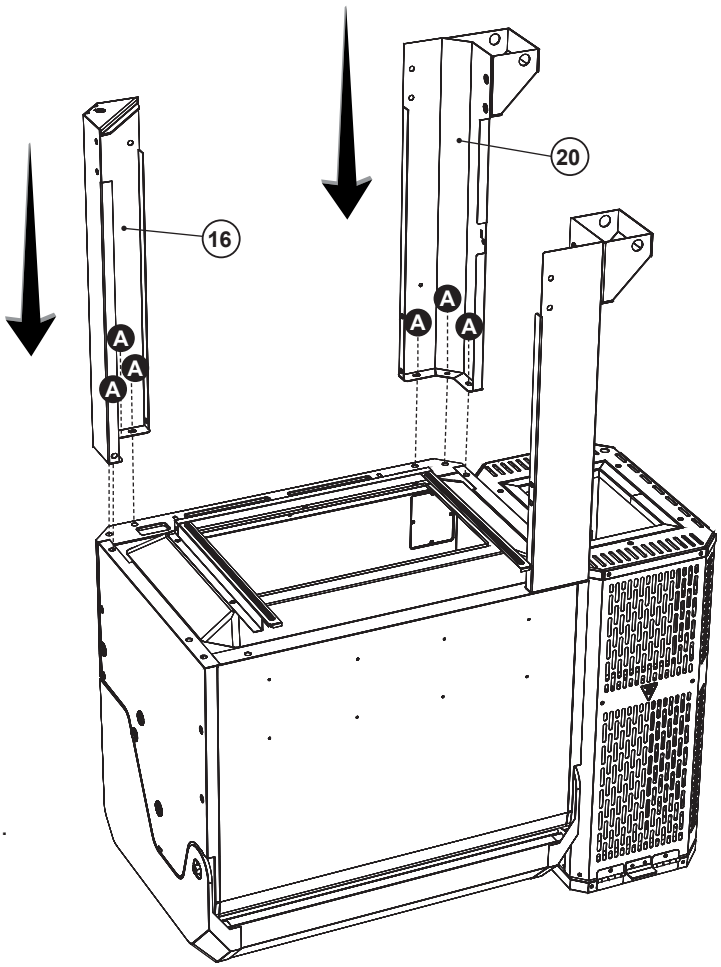
A
X3



Не затягивайте винты полностью.

4

A
X6



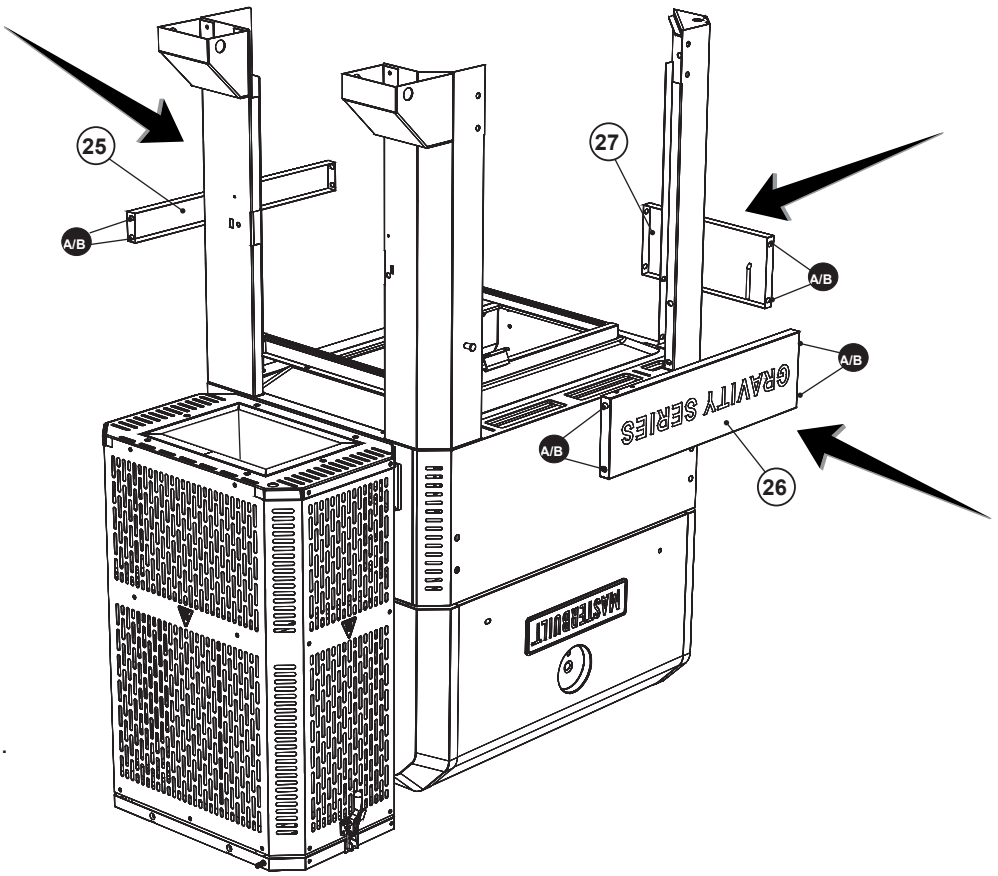
Не затягивайте винты полностью.

Сборка

5

A
X8

B
X8

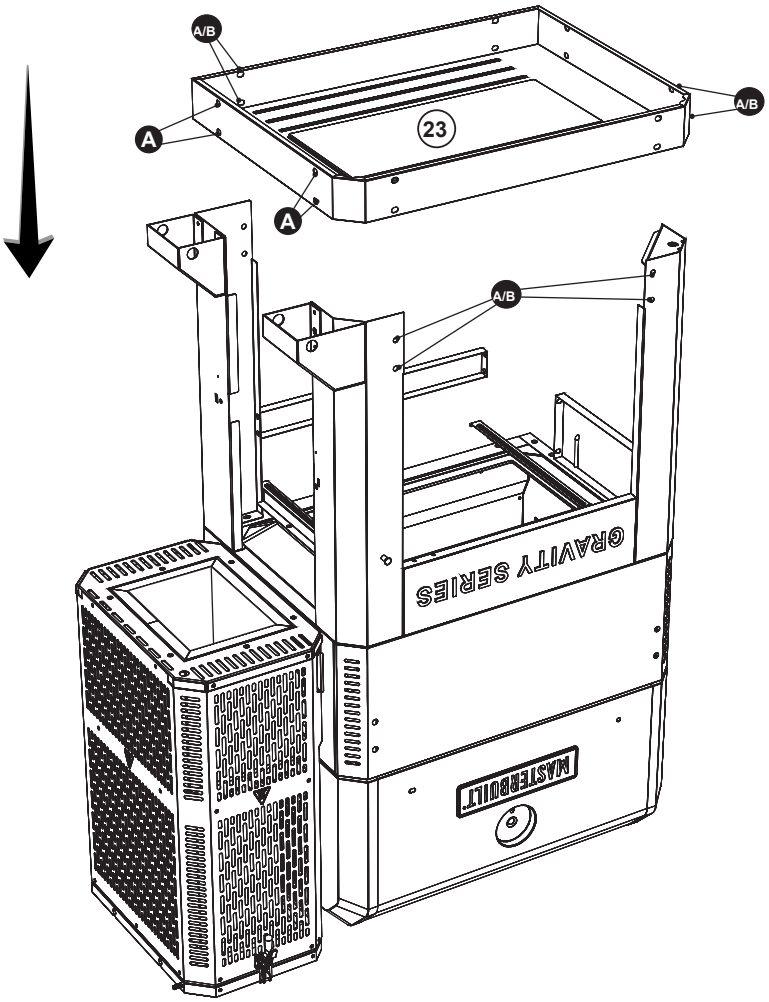


Не затягивайте винты полностью.

6

A
X12

B
X8



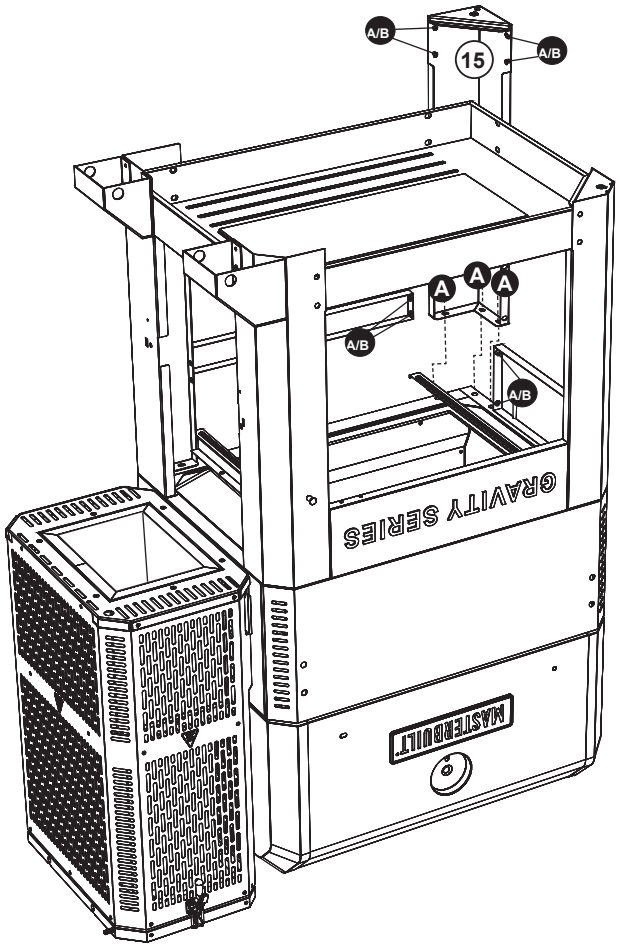
Не затягивайте винты полностью.

Сборка

7

A
X11

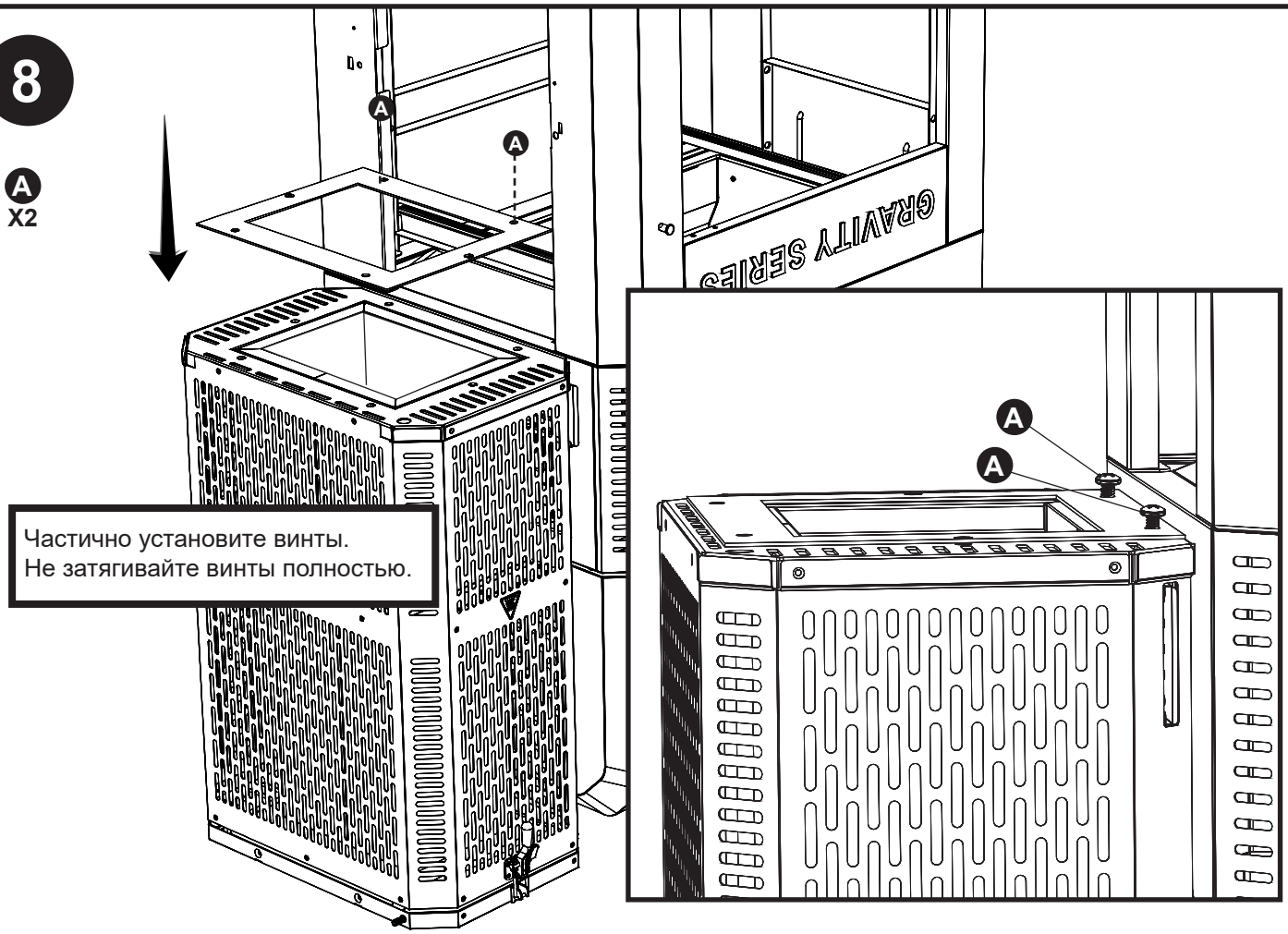
B
X8



Не затягивайте винты полностью.

8

A
X2

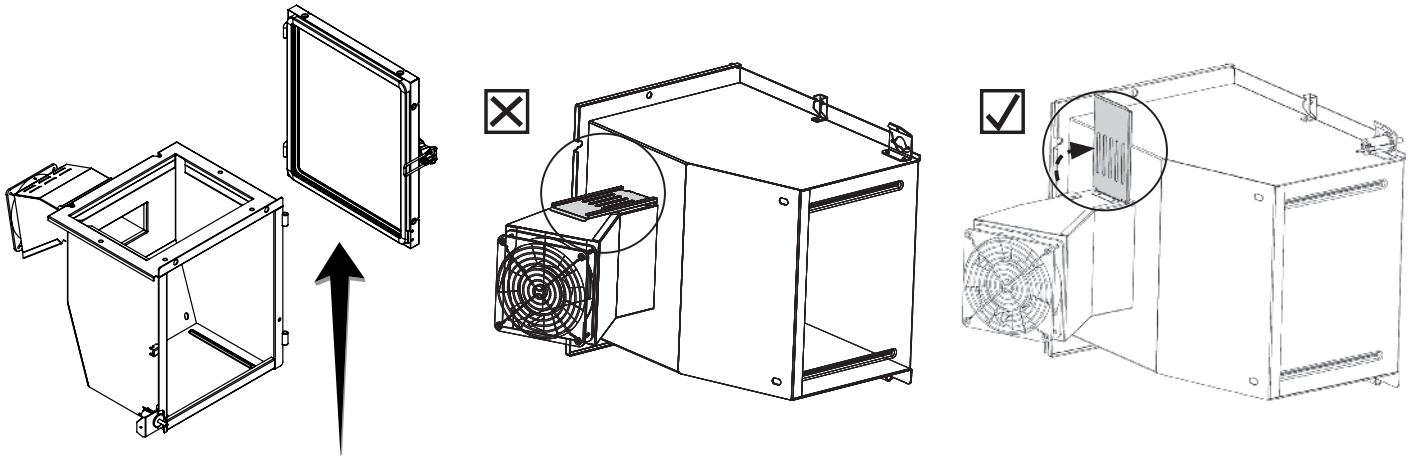


Частично установите винты.
Не затягивайте винты полностью.

Сборка

9

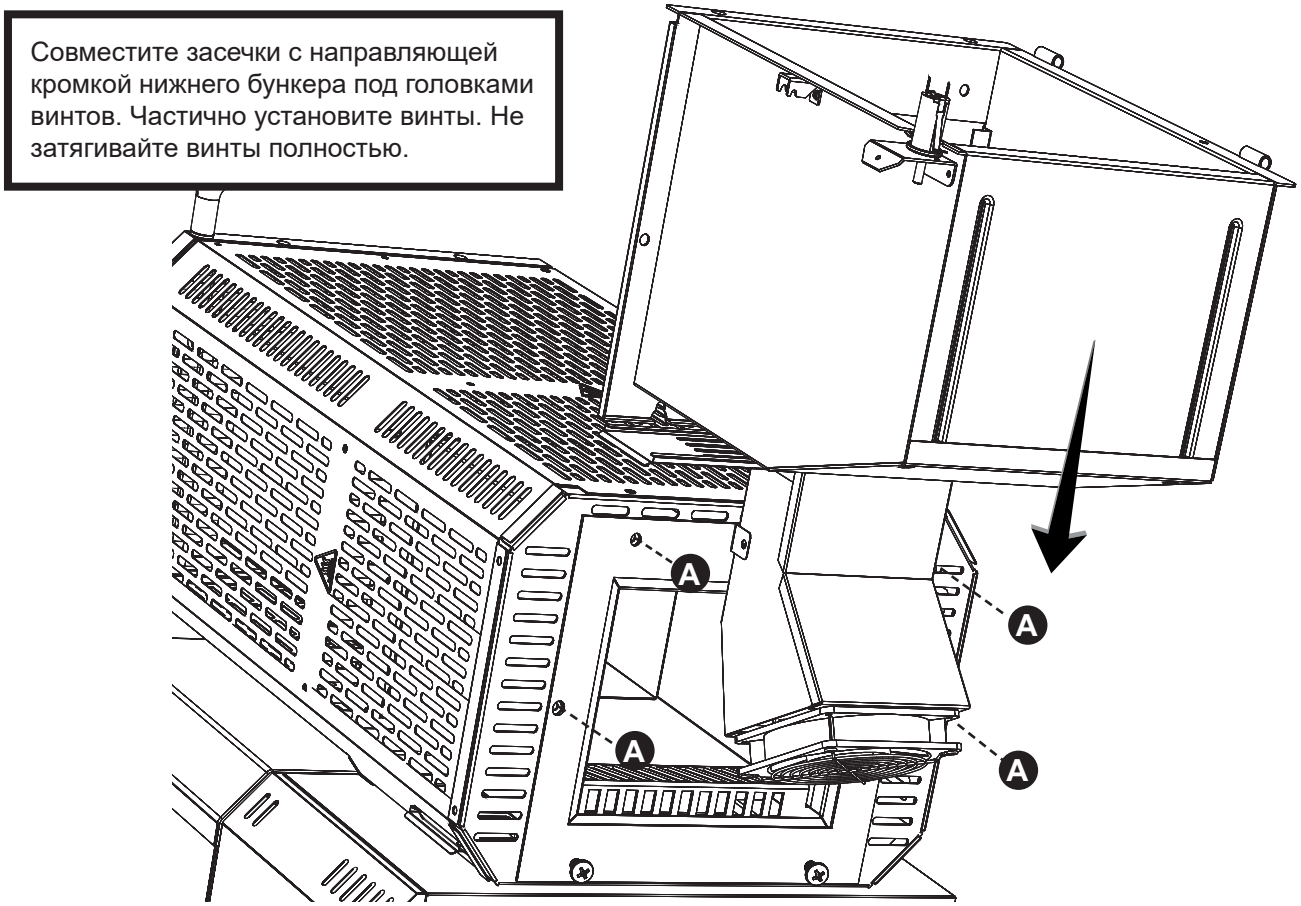
Поверните обведенную деталь от вентилятора к бункеру.
Примечание. Поворачивайте эту деталь только при необходимости. При слишком частом сгибании-разгибании она может повредиться.



10

A
X4

Совместите засечки с направляющей кромкой нижнего бункера под головками винтов. Частично установите винты. Не затягивайте винты полностью.

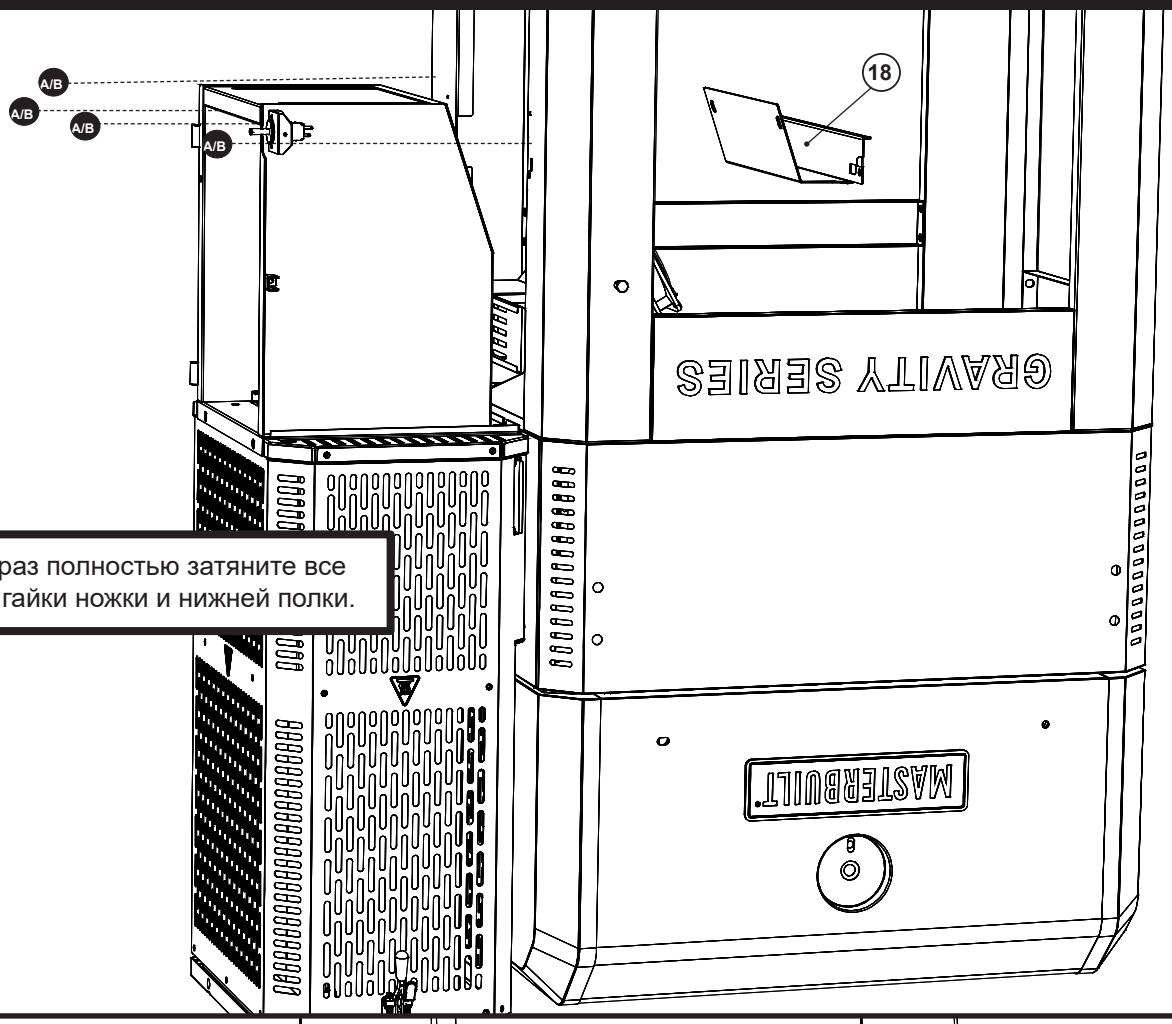


Сборка

11

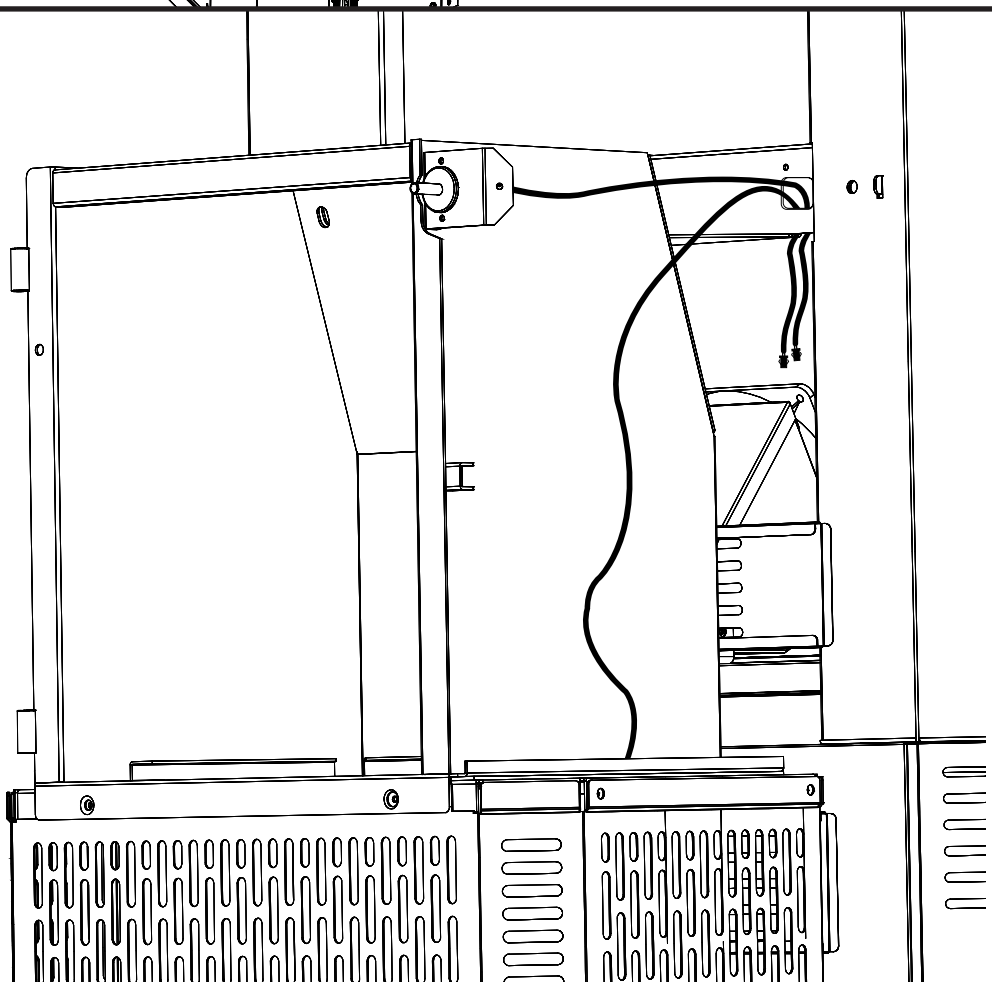
A
X4

B
X4



На этот раз полностью затяните все винты и гайки ножки и нижней полки.

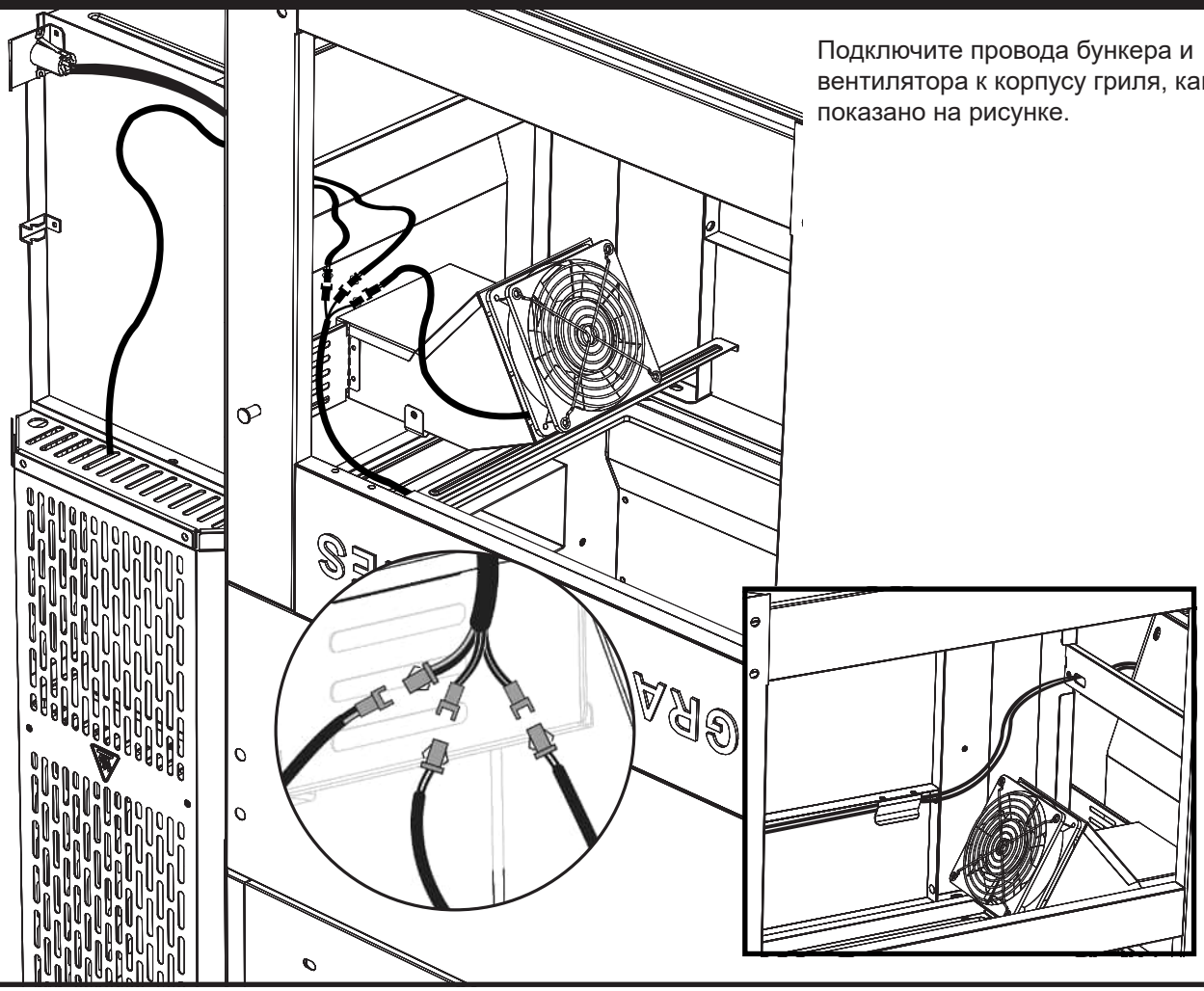
12



Сборка

13

Подключите провода бункера и вентилятора к корпусу гриля, как показано на рисунке.

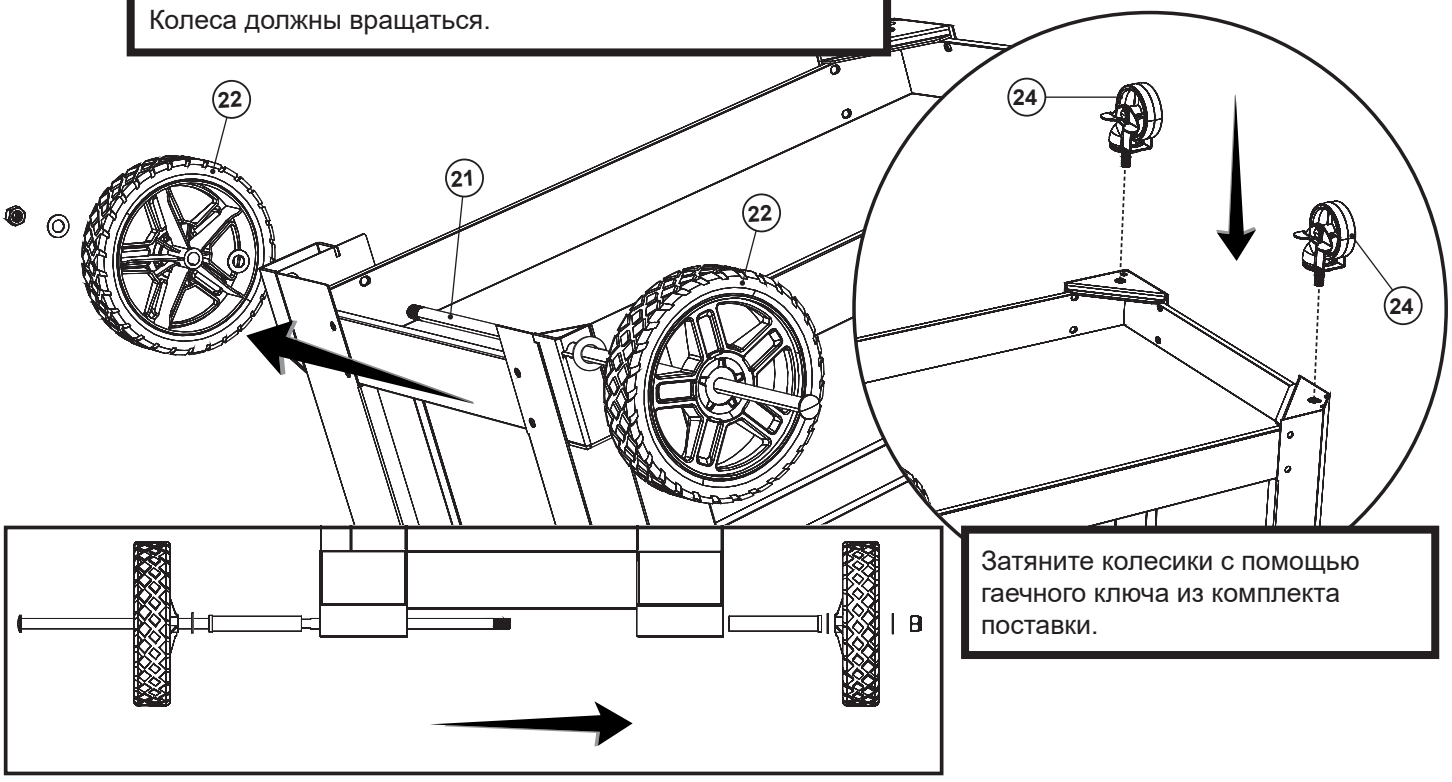


14

Зафиксируйте плоскую часть оси с помощью разводного ключа. Затяните самоконтрящуюся гайку с помощью торцевого ключа на 19 мм.

Примечание. Не допускайте чрезмерной затяжки.

Колеса должны вращаться.

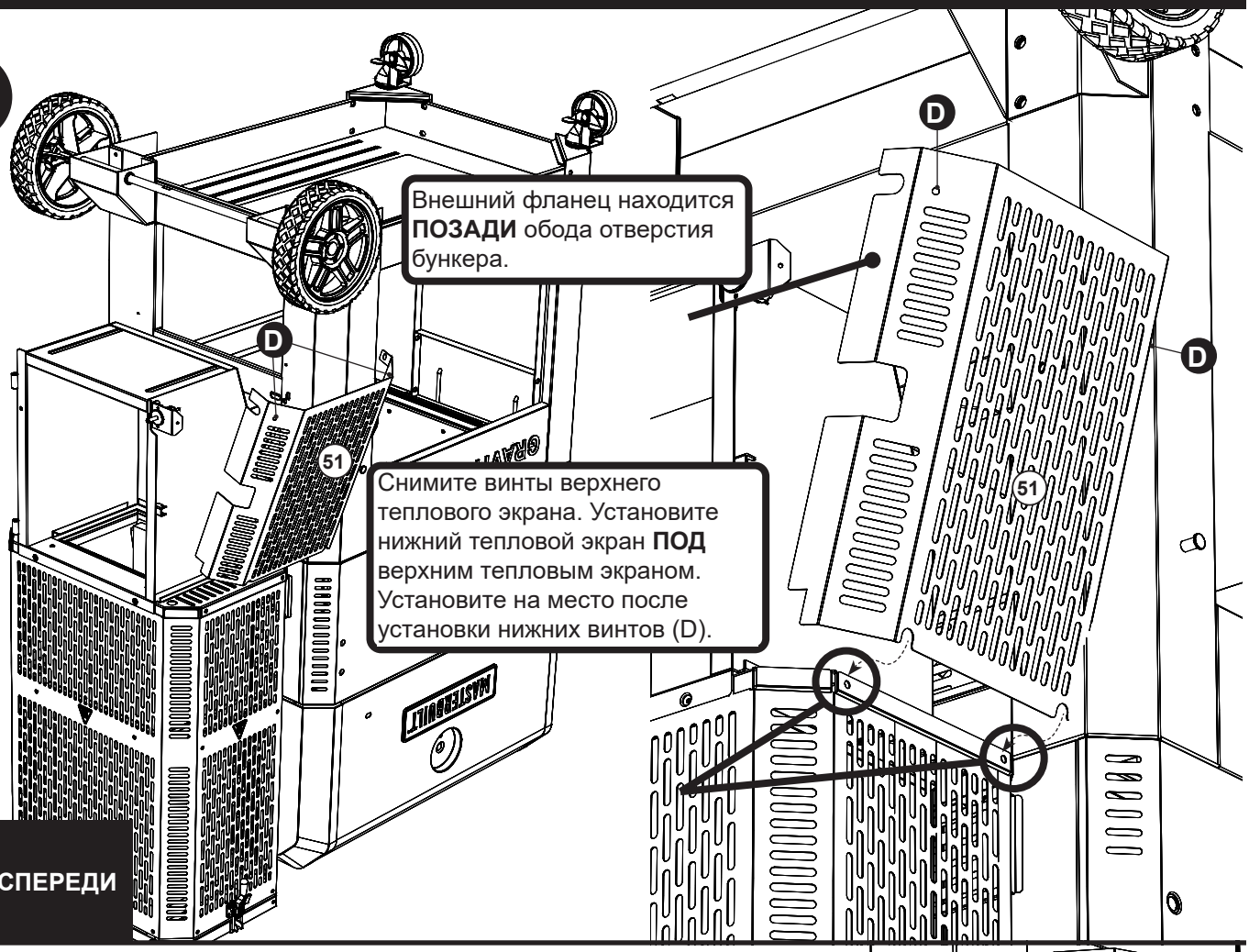


Затяните колесики с помощью гаечного ключа из комплекта поставки.

Сборка

15

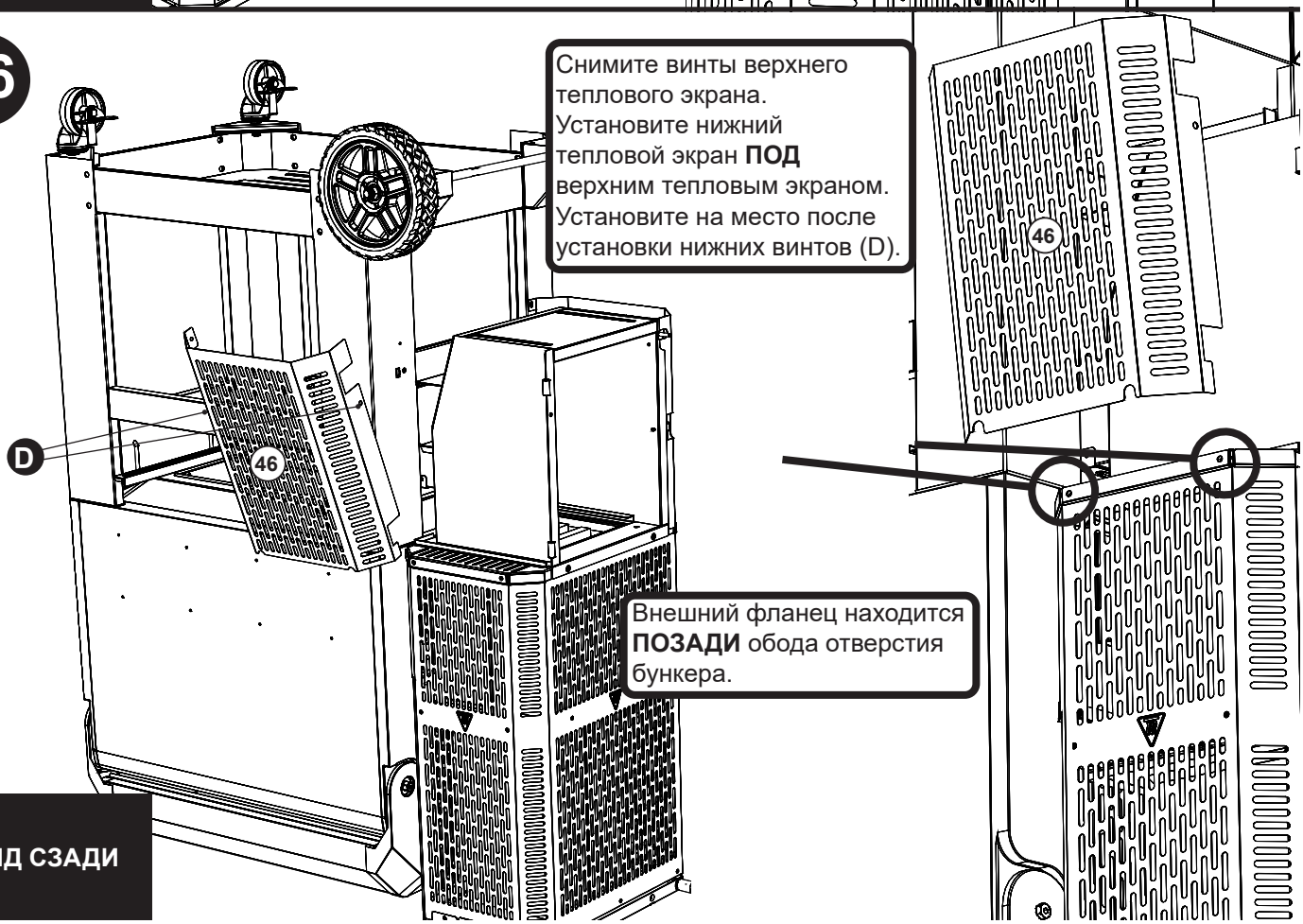
D
X2



ВИД СПЕРЕДИ

16

D
X2



ВИД СЗАДИ

Сборка

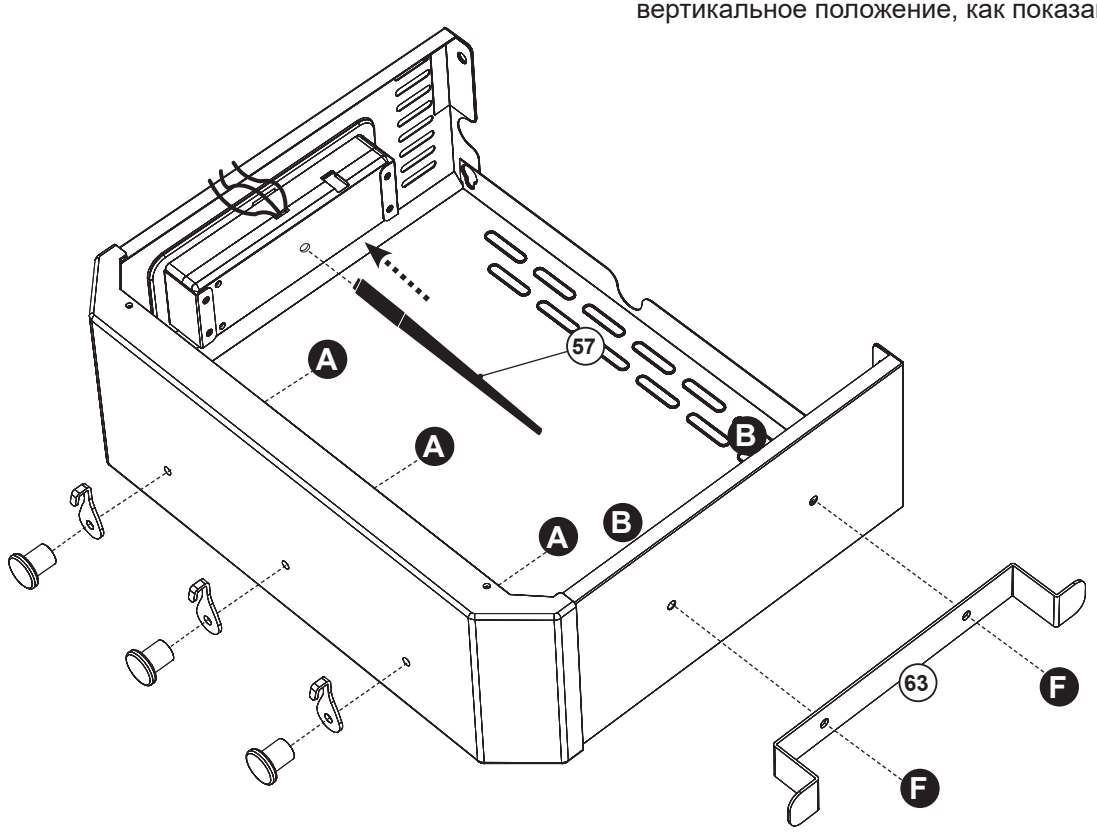
17

A X3

F X2

B X2

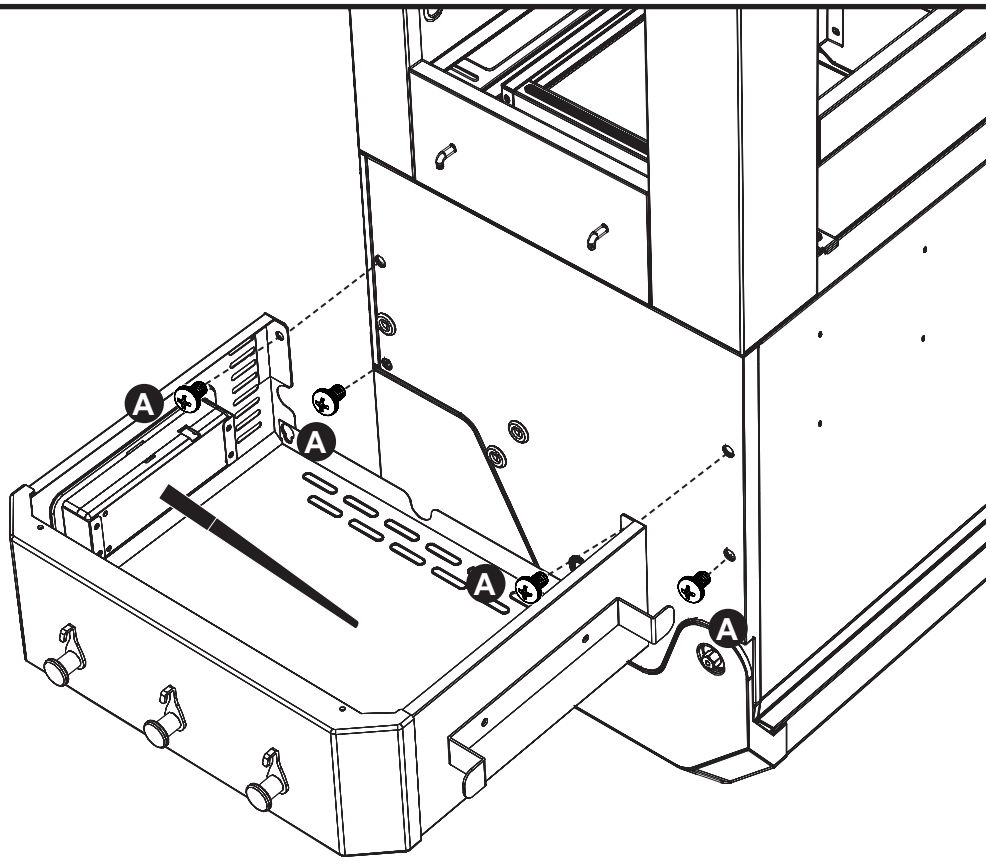
Установите антенну, прикрутив ее к задней части панели. Затем переведите верхнюю часть антенны в вертикальное положение, как показано на рисунке.



18

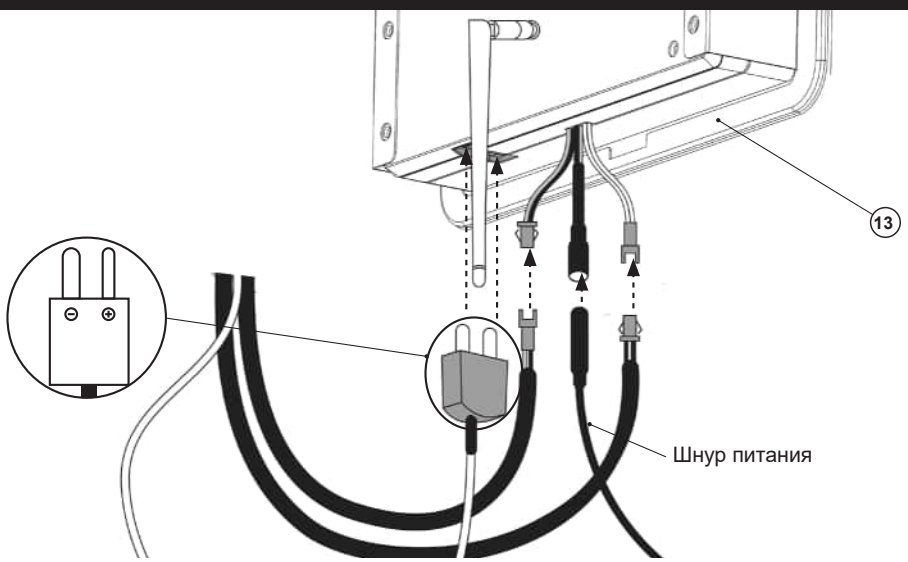
A X4

Наполовину введите верхние винты (A) в боковую стенку гриля. Поместите полку на головки винтов, установите нижние винты (A), затем затяните винты.



Сборка

19



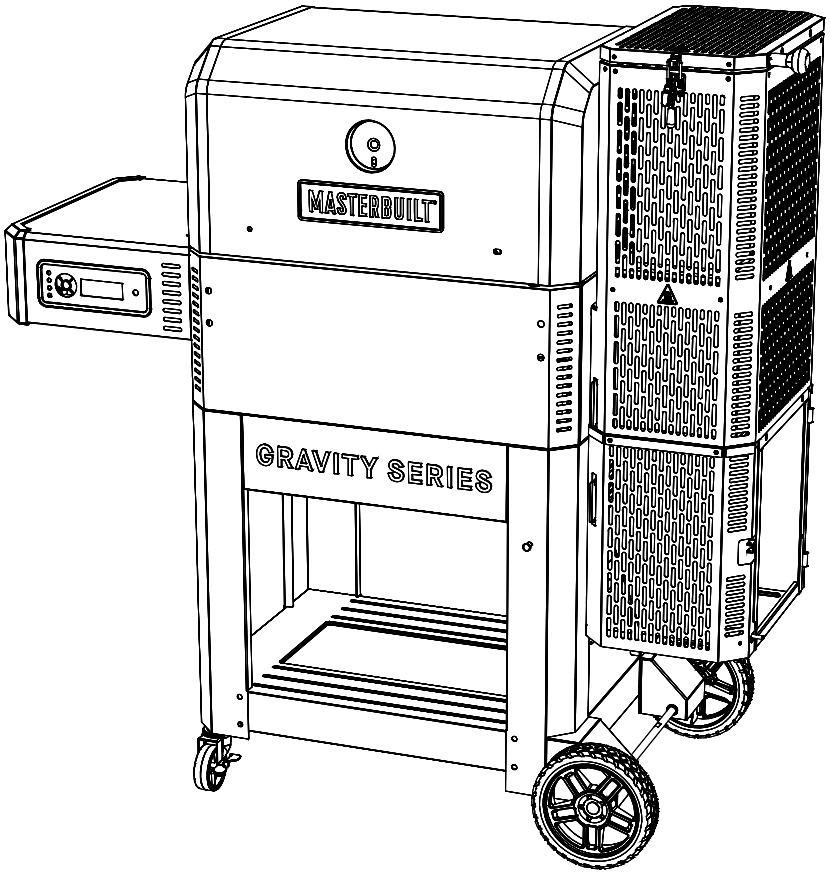
Подключите три шнура, выходящие из гриля, к цифровой панели управления. Обратите внимание, что штыревые контакты обведенной вилки отличаются по размеру: больший имеет отрицательный заряд, а меньший — положительный. При подключении вилки к панели управления убедитесь, что правильно совмещаете эти штыревые контакты с соответствующими разъемами. Вилка должна входить легко, без усилия. Подключите шнур питания в последнюю очередь.

20

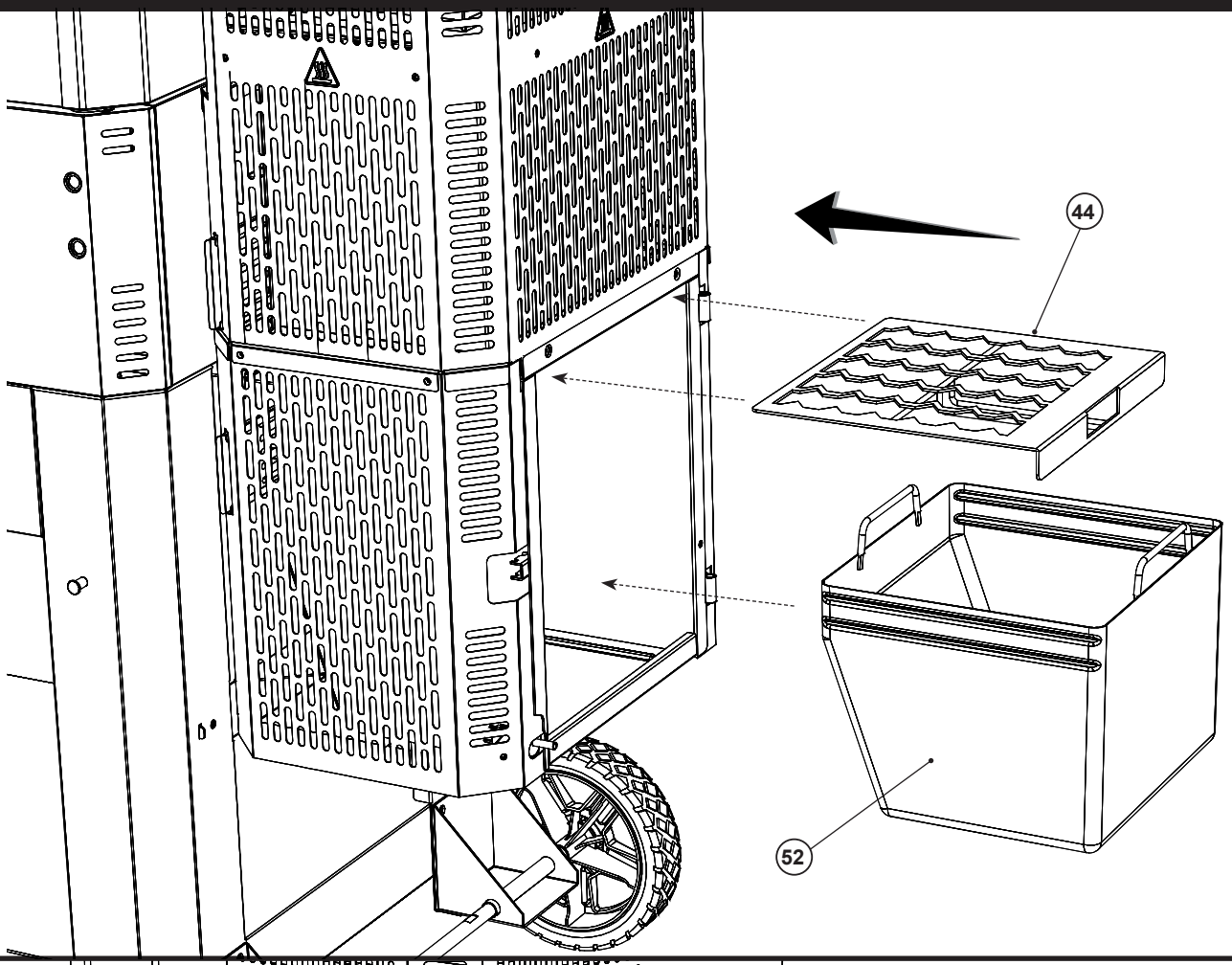


Установите гриль в вертикальное положение и для устойчивости заблокируйте два колесика.

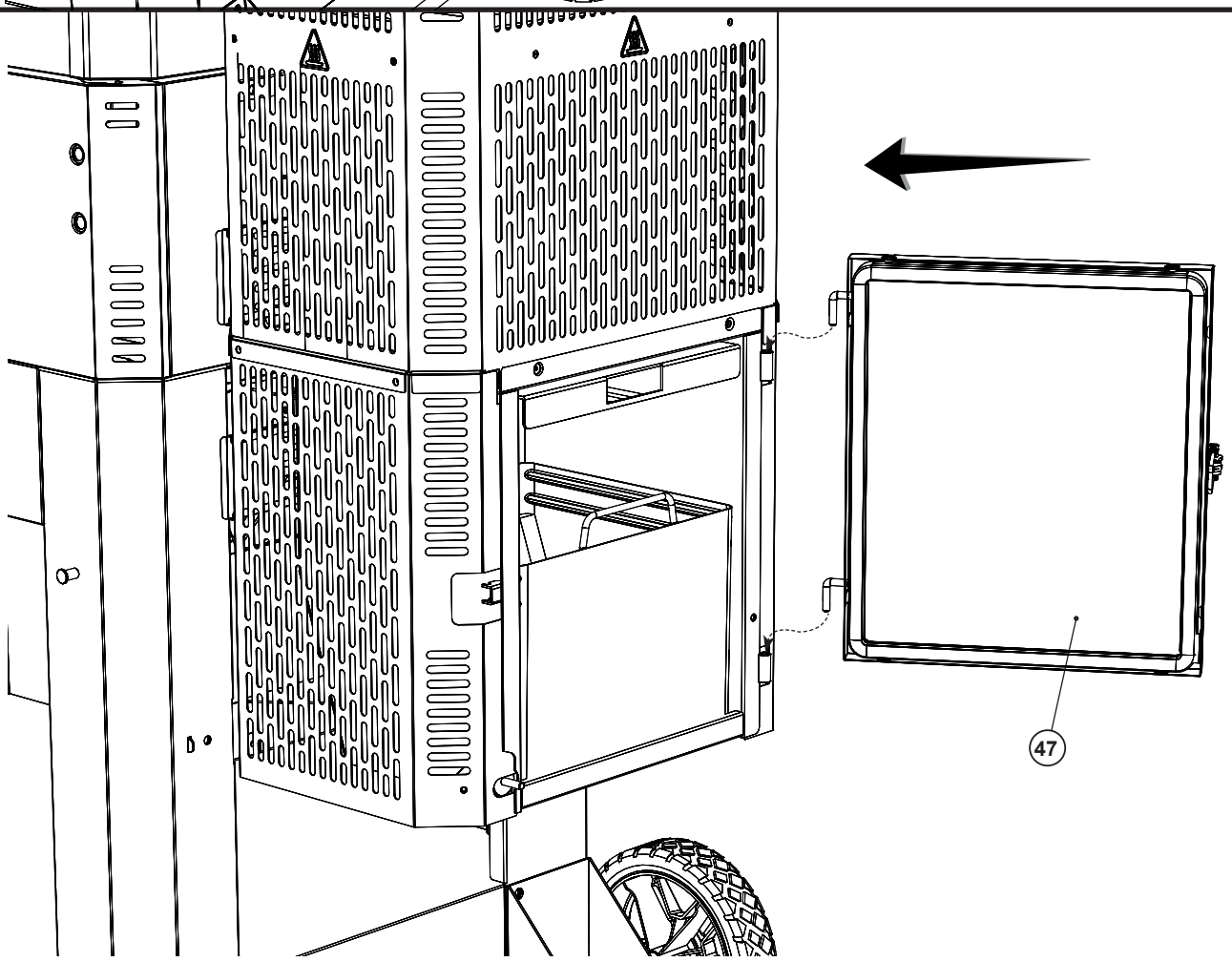
Примечание. Убедитесь, что винты и гайки на ножках и нижней полке надежно затянуты.



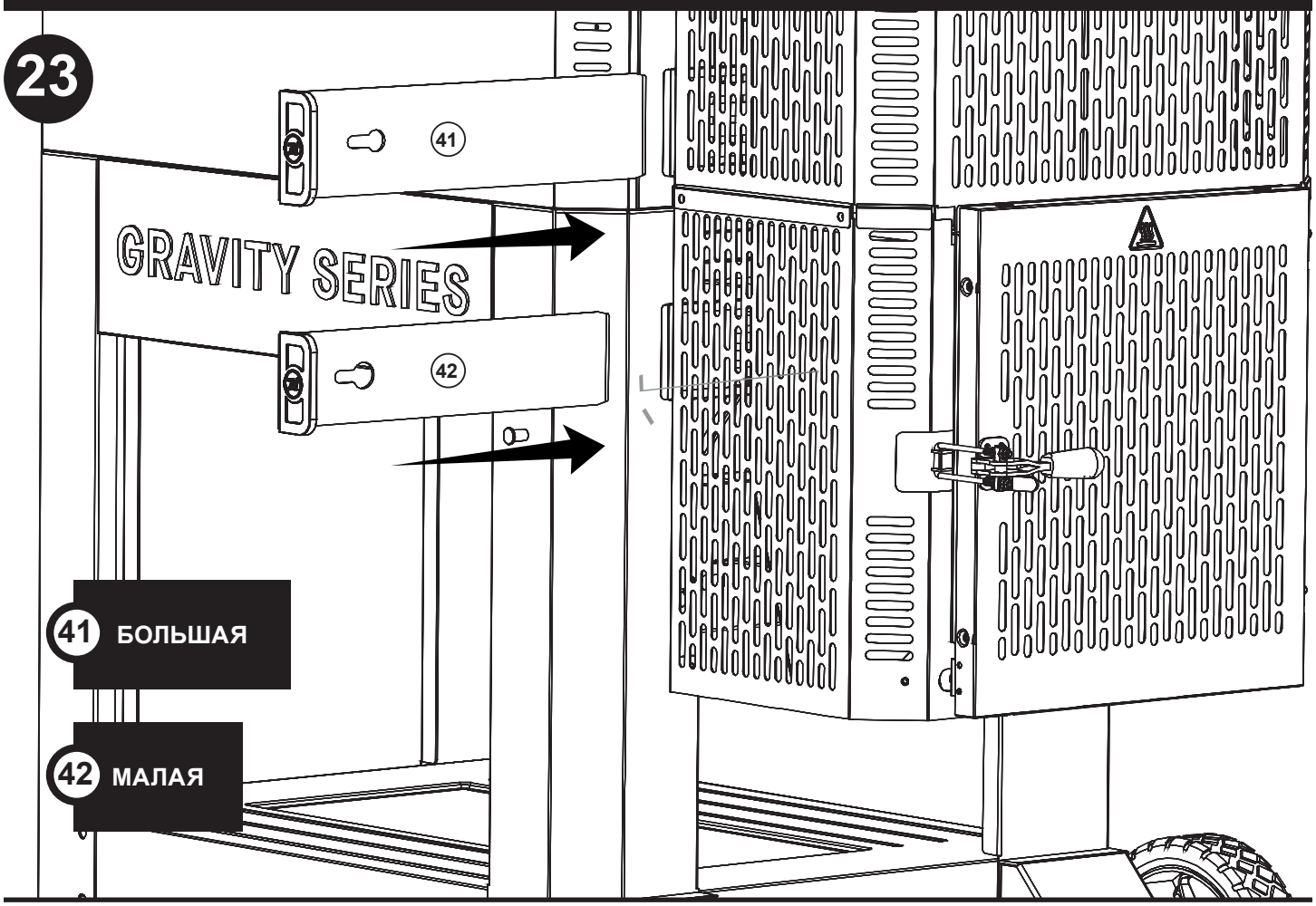
21



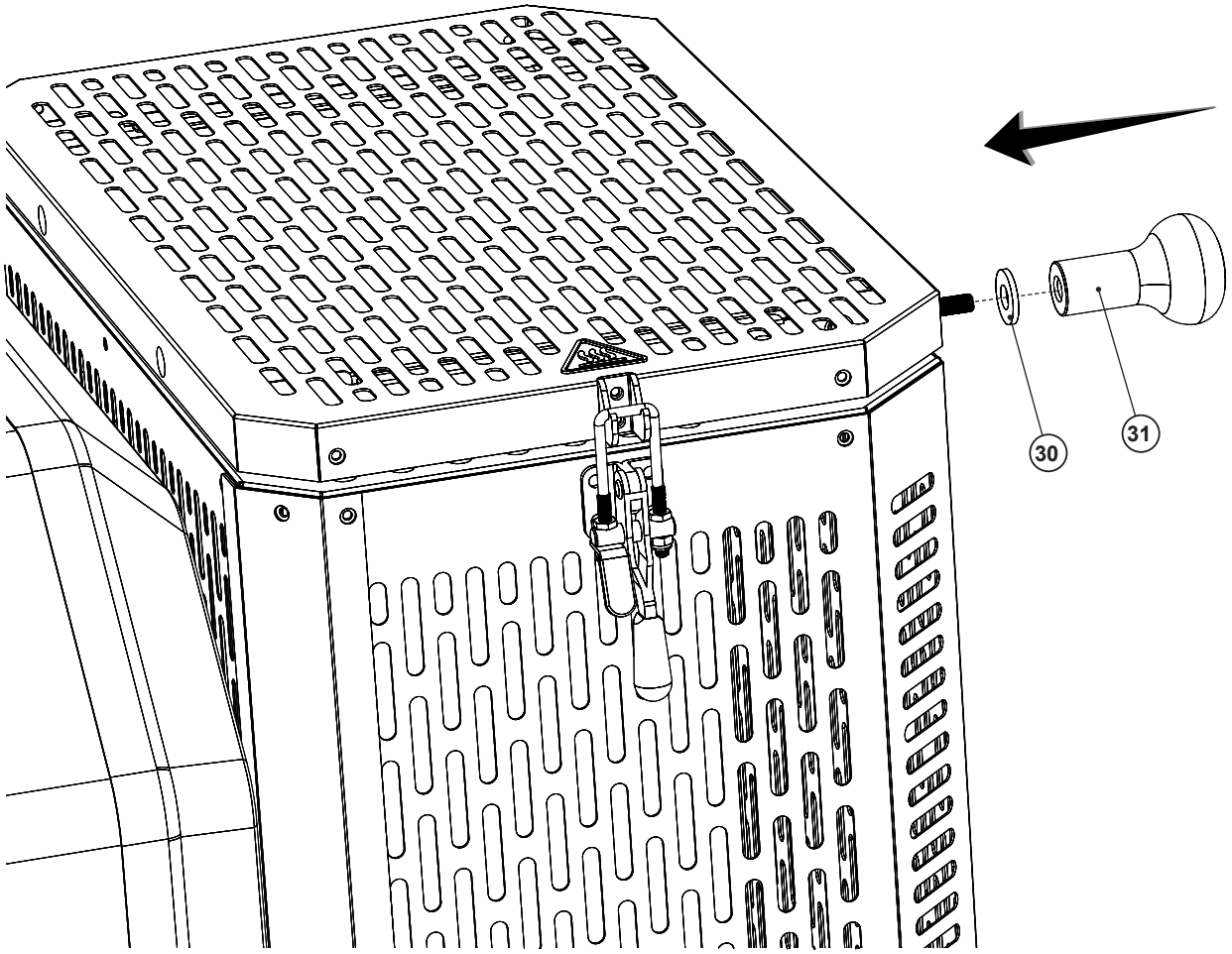
22



23

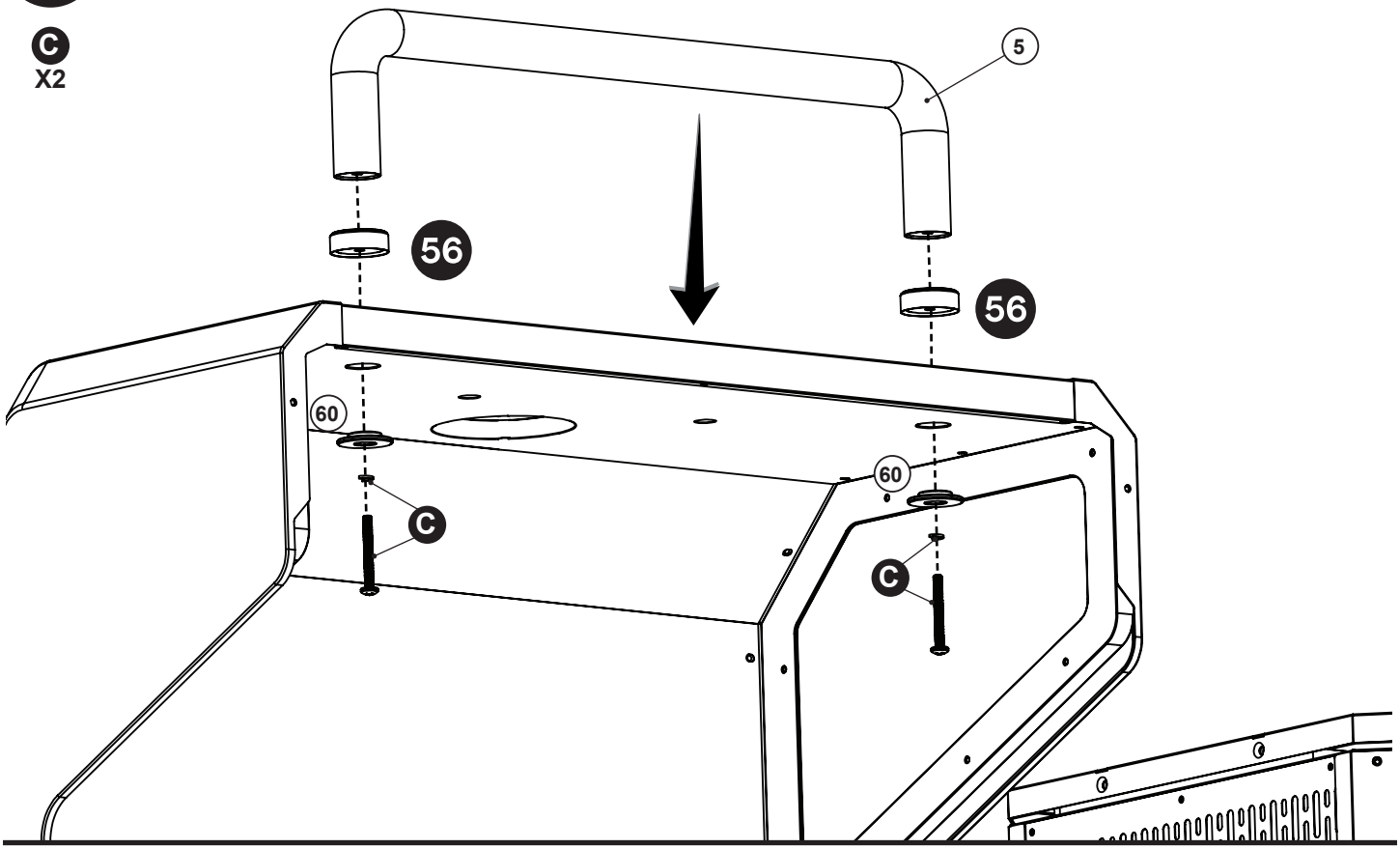


24

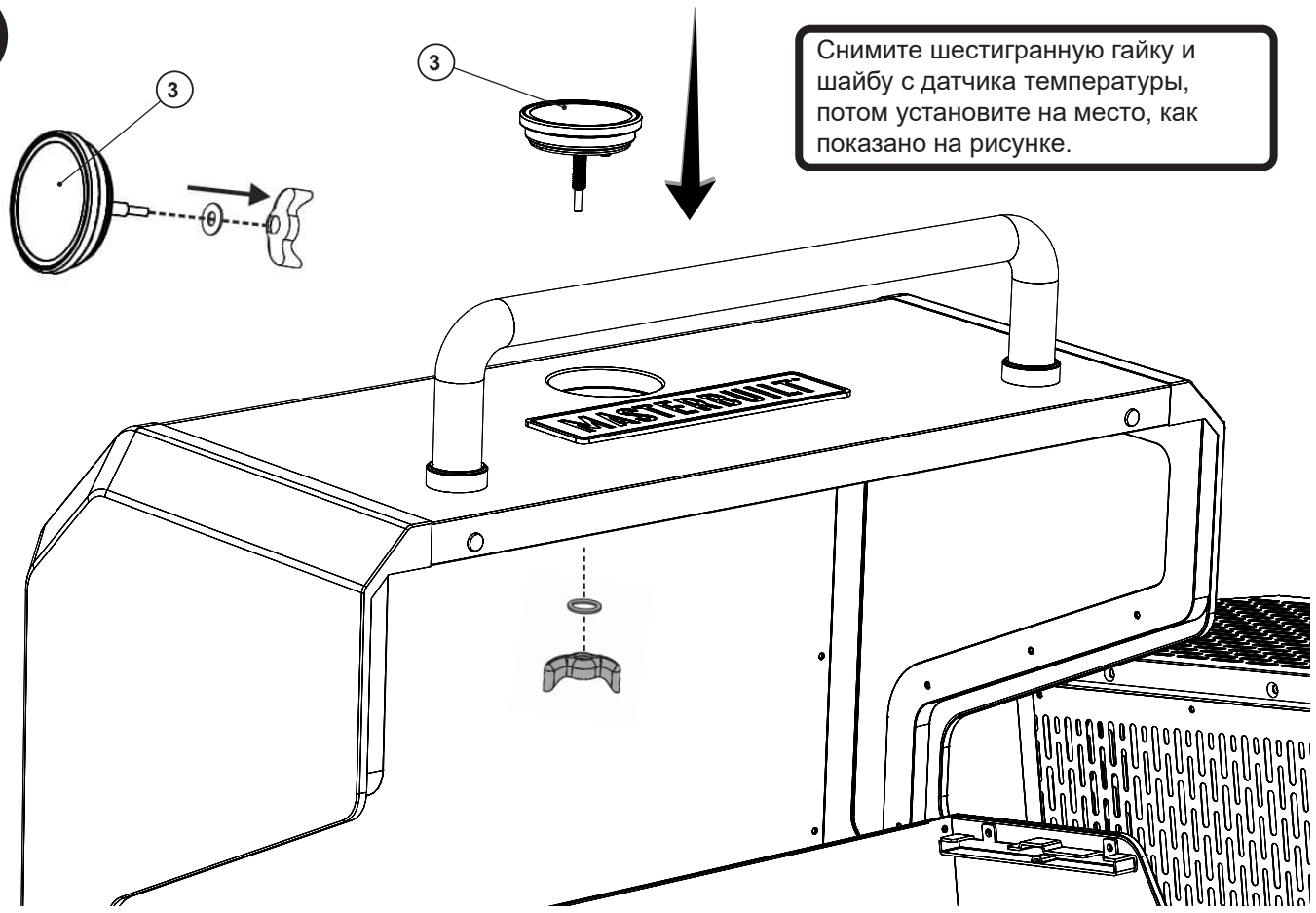


25

C
X2

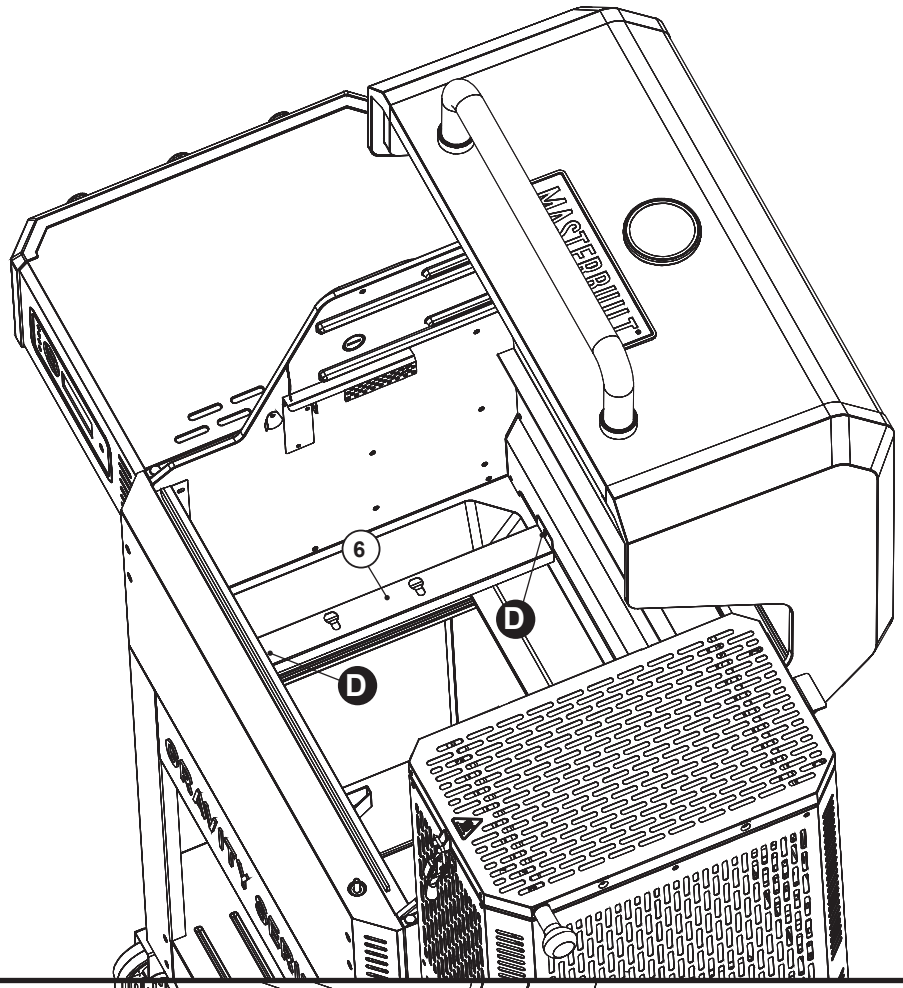

5
56
56
60
60
C
C

26

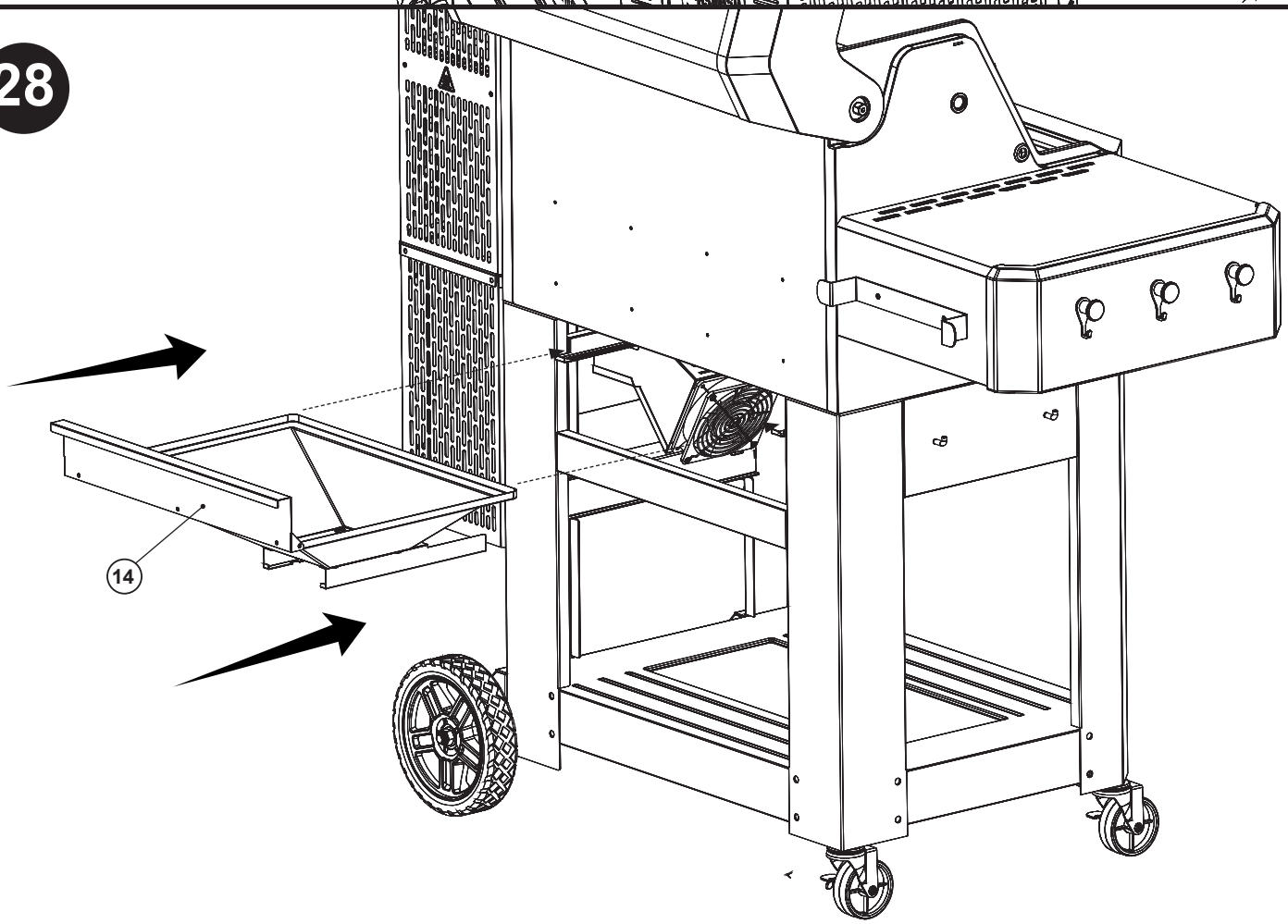

3
3
Снимите шестигранную гайку и шайбу с датчика температуры, потом установите на место, как показано на рисунке.

27

D
X2



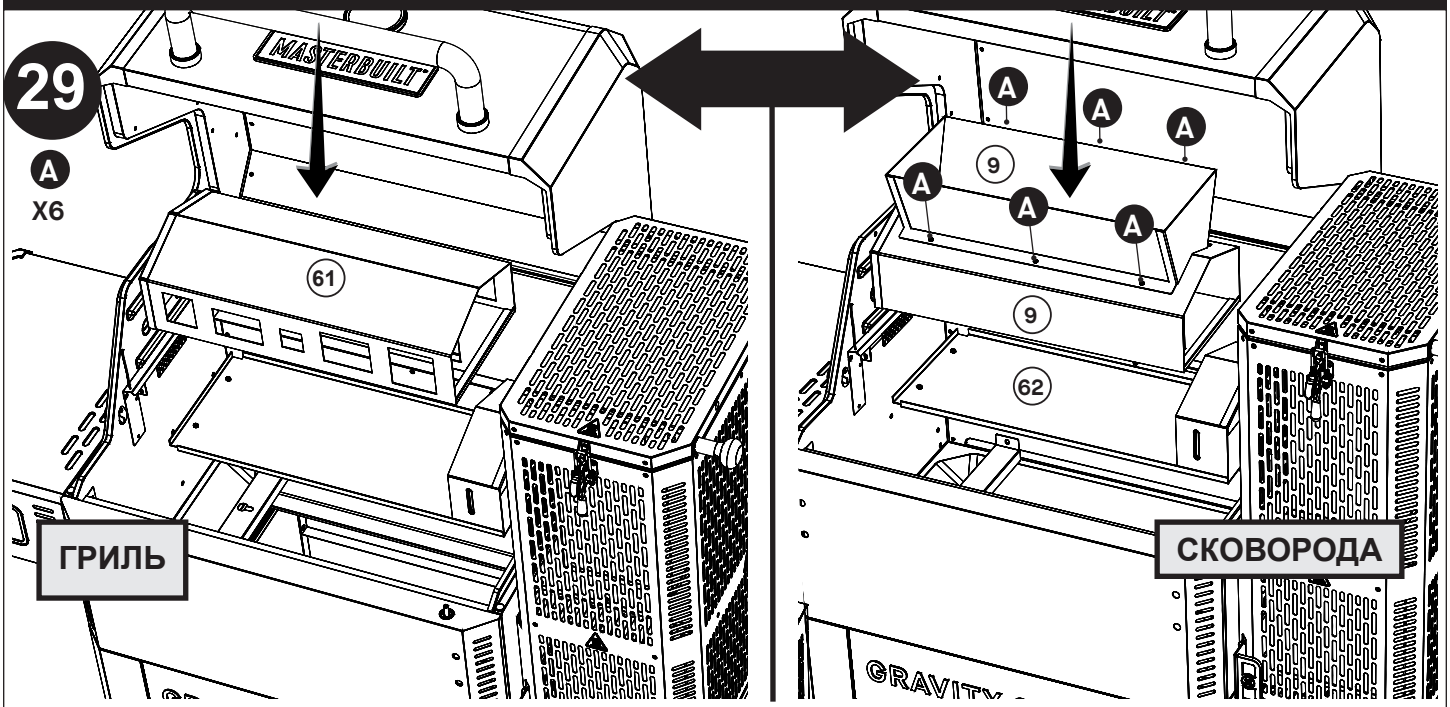
28



Сборка

29

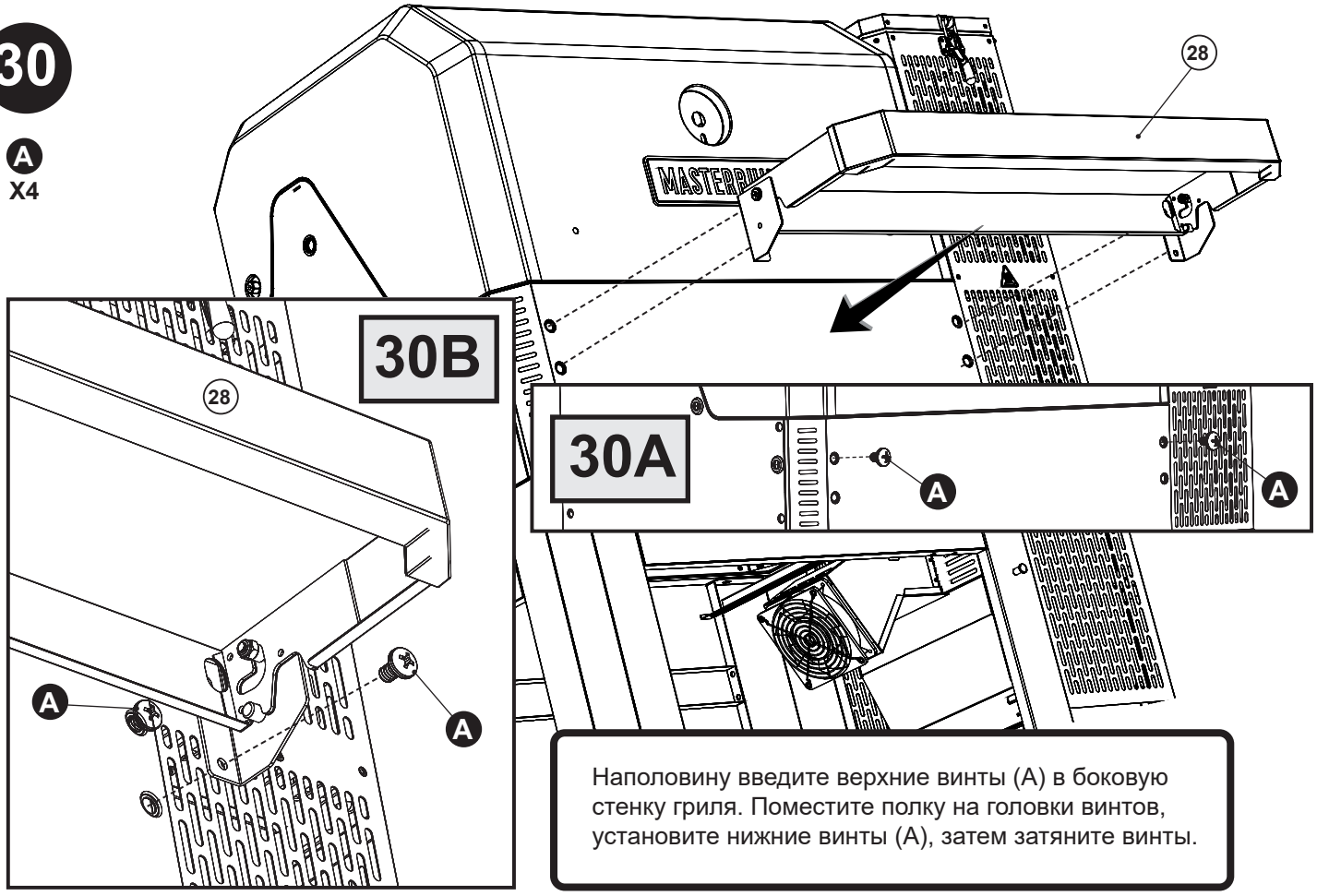
A
X6



Вставьте головки винтов на нижней части теплового коллектора (9) в опору коллектора. Сдвиньте коллектор к бункеру. Затяните винты под коллектором.

30

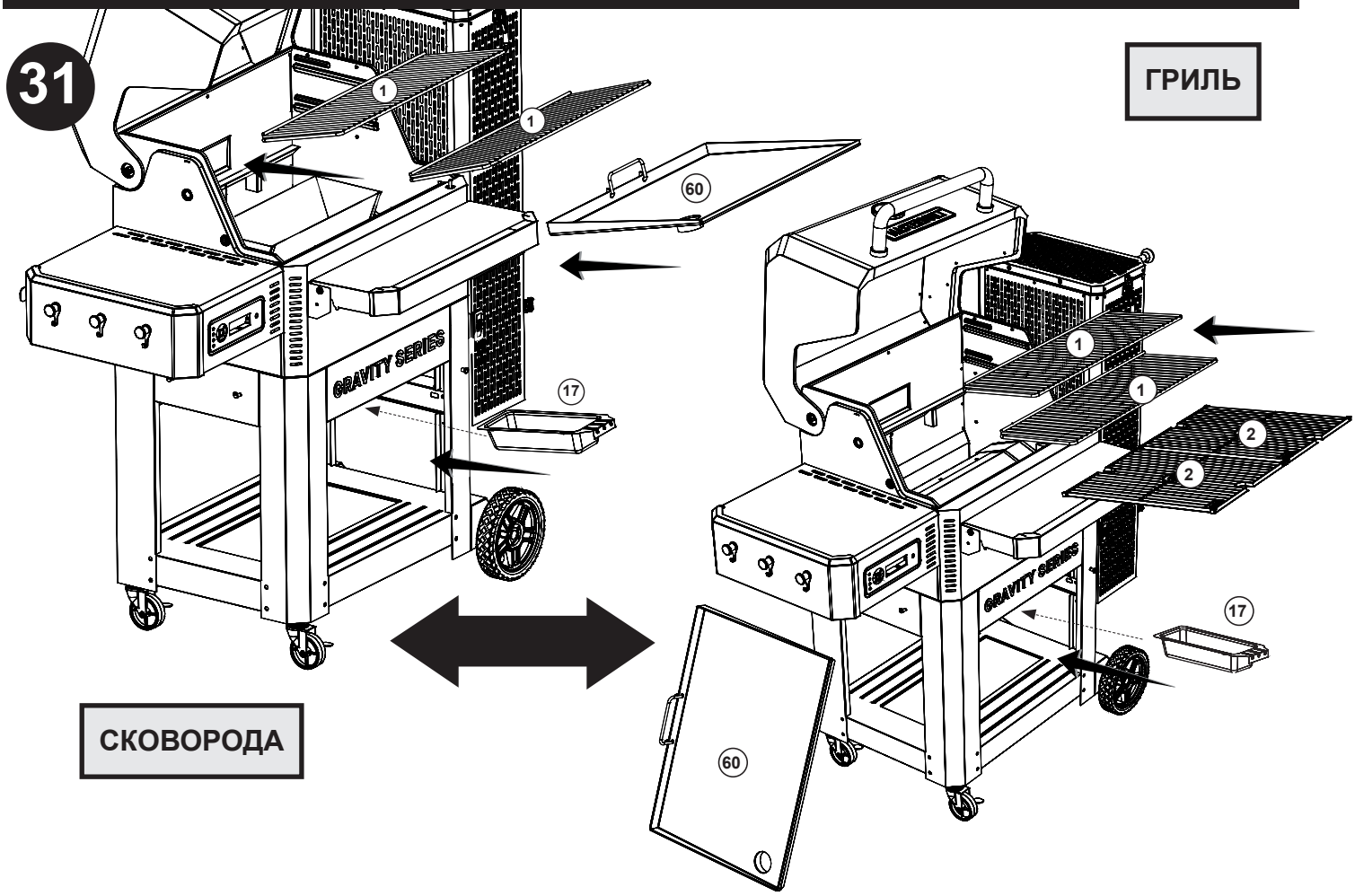
A
X4



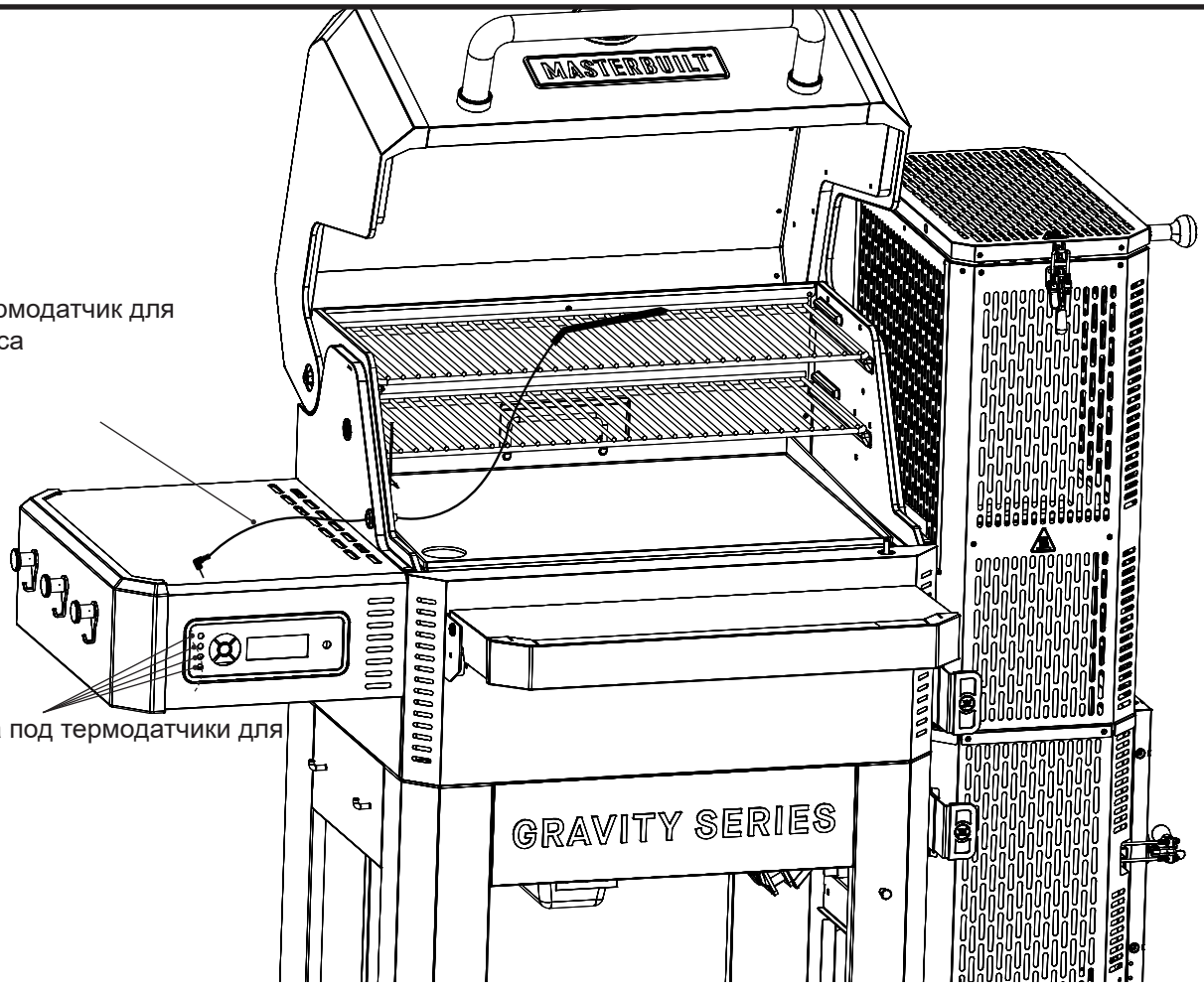
Наполовину введите верхние винты (A) в боковую стенку гриля. Поместите полку на головки винтов, установите нижние винты (A), затем затяните винты.

Сборка

31



32



Термодатчик для мяса

Четыре разъема под термодатчики для мяса

СБОРКА ЗАВЕРШЕНА. НАКОНЕЦ-ТО ПЕРЕЙДЕМ К САМОМУ ИНТЕРЕСНОМУ!

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ПРОКАЛИВАНИЕ

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

1. Засыпьте в бункер уголь примерно на 1/4–1/2 его объема.
2. Включите гриль в соответствии с инструкциями по НАЧАЛУ РАБОТЫ с устройством, и установите температуру на 120 °C на 60 минут.
3. Установите температуру на 205 °C на 30 минут.
4. Выключите гриль в соответствии с инструкциями по ОТКЛЮЧЕНИЮ устройства.
5. Дождитесь ПОЛНОГО остывания гриля.
6. С помощью тряпочки или салфетки нанесите тонкий слой растительного масла на решетки для копчения и подрумянивания, подставки для копчения и разогревания, колосниковую решетку и внутреннюю поверхность крышки и корпуса гриля.
7. Повторите этапы с 3 по 6 при температуре 175 °C.

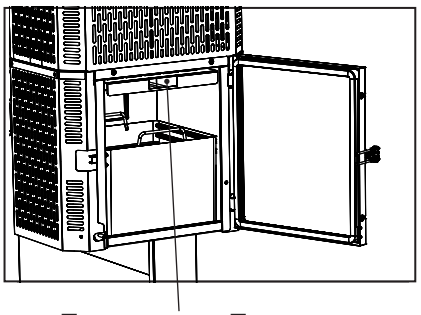
ПРОКАЛИВАНИЕ ЖАРОВНИ-СКОВОРОДЫ

1. Протрите верхнюю поверхность жаровни, чтобы удалить все загрязнения.
2. Разожгите гриль и установите температуру на 120 °C. Подождите 10–15 минут, пока верхняя поверхность жаровни не прогреется.
3. Налейте на верхнюю поверхность жаровни небольшое количество растительного масла.
4. С помощью бумажного полотенца распределите растительное масло по всей поверхности жаровни. Выполните указанную операцию, удерживая сложенное бумажное полотенце лопаткой или термостойкими перчатками. Убедитесь, что вся поверхность жаровни тщательно смазана.
5. Прогрейте жаровню до 204 °C. Как только масло начнет приставать к поверхности жаровни, появится дым.
6. Дым исчезнет после завершения процесса прокаливания. Повторите этапы 3–5 не менее трех раз.

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

НАЧАЛО РАБОТЫ

1. СНИМИТЕ теплоприемные и воздухозаборные заслонки. *(См. этап 21 сборки.)*
2. Откройте крышку и дверцу зольника бункера.
   - Для каждой из дверок предусмотрен предохранительный выключатель, который предотвращает включение вентилятора, когда эти дверцы открыты.
   - Если после предыдущего цикла готовки остался уголь, потрясите колосниковую решетку, чтобы вся зола высыпалась в зольник.
   - Очистите зольник от золы.
3. Засыпьте в бункер уголь.
   - Около 7,25 кг угольных брикетов.
   - Около 4,5 кг крупного кускового угля.
   - **Не используйте быстроразжигаемый уголь или жидкость для розжига.**
   - Если уголь проваливается сквозь колосниковую решетку в зольник, очистите зольник перед началом работы.
4. Положите на колосниковую решетку растопку и подожгите ее.
   - Используйте растопку, совместимую с пищевыми продуктами, смятую бумагу или бумажное полотенце.
   - Поместите на колосниковую решетку на опорные планки для растопки.
   - Соблюдайте меры предосторожности и надевайте защитные перчатки.
   - Подожгите растопку (бумагу) с помощью соломинки или зажигалки.
5. Включите контроллер и выставьте требуемую температуру.
   - Подождите 1–2 минуты после розжига растопки, чтобы убедиться, что растопка разгорелась.
6. Закройте крышку и дверцу зольника бункера.
   - Это приведет к запуску вентилятора.
7. Дождитесь, пока в гриле не установится требуемая температура.
   - Гриль нагревается до 370 °C примерно за 13 минут.
   - Гриль нагревается до 105 °C примерно за 7 минут.



Примечание. Положите растопку сюда.

Инструкции по эксплуатации

ДОЗАГРУЗКА

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

- **НЕ досыпайте уголь, если температура гриля превышает 120 °C.**
- При открывании крышки или зольника бункера вентилятор выключается. Это снижает самотягу при открытии дверок.
- Технология гравитационной подачи обеспечивает полную герметичность бункера. При открытии крышки бункера пламя поднимается из верхней части бункера, словно факел. После закрытия крышки и зольника бункера огонь возвращается к нормальному режиму горения.
- От количества угля в бункере зависит, насколько быстро после открытия крышки бункера поднимется пламя.

Добавление угля:

1. Откройте крышку бункера.
   - Соблюдайте меры предосторожности и надевайте защитные перчатки. Крышка бункера — горячая.
   - **Спустя короткое время, в зависимости от уровня угля, из бункера поднимется пламя.**
2. Засыпьте в бункер угля.
3. Закройте крышку бункера.

ОТКЛЮЧЕНИЕ

1. Переведите контроллер в выключенное положение.
2. Закройте крышку гриля, крышку и дверцу зольника бункера.
3. Установите теплоприемные и воздухозаборные заслонки.
   - Конструкция гриля обеспечит отток кислорода от угля, после чего он погаснет. Это позволит сохранить некоторую часть угля на следующий раз.
4. Отказ от установки заслонок может стать причиной повреждения гриля.

ДОБАВЛЕНИЕ ДЫМКА И АРОМАТА

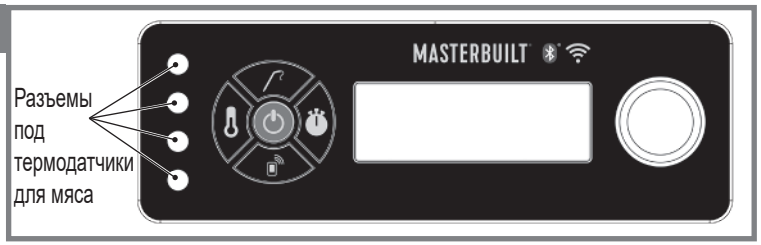
Вариант 1. Перед заданием температуры поместите древесную щепу или уголь в зольник, чтобы добавить аромата. По мере сгорания угля в бункере горячая зола будет попадать на древесную щепу или уголь в зольнике, и они будут медленно тлеть, выпуская дымок внутрь гриля.

* ПРИМЕЧАНИЕ. Добавляйте не более 225 г за раз. Не добавляйте новую порцию щепы или угля, пока предыдущая не прекратила выделять дымок.

Вариант 2. В бункере смешайте древесную щепу и уголь.

* ПРИМЕЧАНИЕ. Не добавляйте в бункер более 700 г древесной щепы.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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 (время установится автоматически через 3 секунды).

Переключение единиц измерения с Fº на Cº:

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

Установка времени:

- **Таймер обратного отсчета**

1. Нажмите кнопку.
2. Поверните регулятор, чтобы выставить часы.
3. Нажмите кнопку, чтобы задать часы.
4. Поверните регулятор, чтобы выставить минуты.
5. Нажмите кнопку, чтобы задать минуты. Таймер начнет отсчет.
6. Нажмите кнопку, чтобы остановить и возобновить таймер.
7. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы сбросить таймер.

- **Таймер прямого отсчета**

1. Нажмите и удерживайте кнопку.
2. Таймер начинает прямой отсчет со значения «00:00».
   Таймер начинает прямой отсчет в формате «минуты:секунды», а затем в формате «часы:минуты».
3. Нажмите кнопку, чтобы остановить и возобновить таймер.
4. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы сбросить таймер.

Инструкции по эксплуатации

Установка температуры термодатчика для мяса:

1. Нажмите кнопку и поверните регулятор, чтобы выбрать термодатчик для мяса (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Нажмите кнопку температуры.
3. Поверните регулятор, чтобы выставить требуемую температуру.
4. Нажмите кнопку температуры еще раз, чтобы задать температуру.
   (Как только значение температуры на термодатчике для мяса достигнет 150 °C, прозвучит звуковой сигнал. После этого необходимо вынуть термодатчик и дождаться его остывания. Если оставить термодатчик для мяса при указанной температуре, он выйдет из строя.)
   * ПРИМЕЧАНИЕ. В режиме настройки символ термодатчика для мяса мигает.
5. По достижении заданной температуры прозвучит звуковой сигнал. Для его сброса нажмите любую кнопку.

Просмотр информации на дисплее:

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

BLUETOOTH + Wi-Fi

Сопряжение гриля со смартфоном или планшетом:

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

BLUETOOTH

Сопряжение гриля со смартфоном или планшетом:

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

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

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

Предупреждение Федеральной комиссии по связи США

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

Заявление Федеральной комиссии по связи США

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

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

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

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

РЕГУЛИРОВКА ЩЕКОЛДЫ

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

Затяжка щеколды



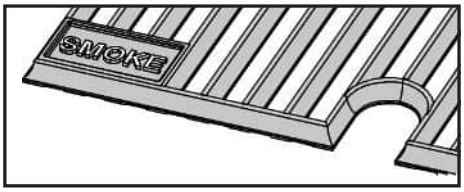
Ослабление затяжки щеколды

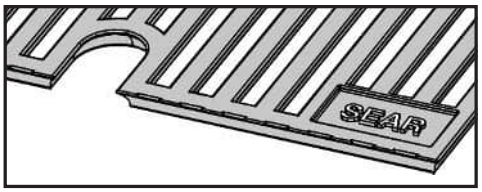


РЕШЕТКИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И ПОДРУМЯНИВАНИЯ

Ваш гриль оборудован чугунными решетками для медленного низкотемпературного копчения или высокотемпературного подрумянивания. Просто переверните решетки на ту сторону, которая подходит для выбранного способа готовки.

Примечание. Не переворачивайте решетки, если гриль включен или не остыл.





ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

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

- Периодически проверяйте состояние компонентов и крепежных деталей гриля, чтобы убедиться, что его можно безопасно использовать.
- Очищайте гриль и решетки для готовки и копчения щадящим моющим средством. Протирайте наружную часть гриля влажной текстильной салфеткой. НЕ используйте средства для очистки духовки или другие чистящие средства. Протирайте гриль насухо.
- Время от времени очищайте датчик температуры (на рисунке) щадящим моющим средством, чтобы обеспечить точность температурных показаний. Протирайте гриль насухо.
- После остывания золы очистите зольник и внутреннюю часть нижнего бункера от золы, пепла и пыли. Делайте это после каждого использования гриля.



- После остывания гриля выкиньте золу из зольника. Делайте это после каждого использования гриля. Это продлит срок службы зольника.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- Накройте и поместите гриль на хранение в СУХОЕ ЗАКРЫТОЕ ПОМЕЩЕНИЕ. Гриль можно помещать на хранение только после того, как огонь погас и все поверхности гриля остыли. Храните термодатчики для мяса в помещении.
- Если гриль используется нечасто, то его время от времени необходимо проверять на наличие ржавчины и коррозии, причиной которых является конденсат (даже если гриль накрыт крышкой).

Поиск и устранение неисправностей

ПРИЗНАК	ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Контроллер не включается.	Нет питания.	Нажмите кнопку питания на контроллере.
	Вилка не вставлена в розетку.	Подключите контроллер к блоку питания, а вилку блока питания вставьте в розетку.
	Сработал защитный автомат.	Проверьте защитный автомат электросети. Сбросьте его, если он сработал.
	Контроллер неисправен.	Мастерская поддержка. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Вентилятор не включается.	Температура в камере достигла заданного значения.	Как только температура достигает заданного значения, вентилятор отключается. Как только температура опускается ниже заданного значения, вентилятор вновь включается. Вентилятор продолжает работать в автоматическом режиме, поддерживая заданную температуру.
	Крышка бункера открыта.	В целях безопасности бункер оборудован защитными выключателями, предотвращающими разжигание огня вентилятором при открывании дверок. Закрывание дверок приводит выключатели в действие, благодаря чему вентилятор продолжает работу в нормальном режиме.
	Дверца зольника открыта.	
	Вентилятор отключен от контроллера.	Проверьте надежность подключения.
	Вентилятор отключен от электропроводки.	
	Очистите выключатели	Выполните быстрое 10-кратное нажатие на крышку / дверной выключатель, чтобы убедиться, что на контактных поверхностях нет загрязнений и что они не залипают. Быстрое нажатие и отпускание выключателя поможет очистить контактные поверхности.
	Ошибка 3	См. ниже.
Неточное значение температуры на контроллере.	Датчик температуры неполностью вставлен.	Проверьте надежность подключения.
	Датчик температуры загрязнен.	Осторожно очистите датчик температуры.
Медленный нагрев.	Отсечные заслонки не сняты.	Снимите отсечные заслонки.
	Мало угля.	Засыпьте в бункер уголь.
	Крышка гриля открыта.	Закройте крышку гриля.
	Вентилятор не включается.	См. пункт «Вентилятор не включается».
Чрезмерная утечка дыма из бункера.	Слабое уплотнение крышки бункера.	Затяните щеколду крышки бункера.
	Слабое уплотнение дверцы зольника.	Затяните щеколду дверцы зольника.
	Слабое уплотнение между верхней и средней секциями бункера.	После остывания бункера снимите тепловой экран и затяните винты между верхней и средней секциями бункера.
Ошибка 1	Датчик температуры неполностью вставлен.	1. Проверьте надежность подключения. 2. Отключите контроллер от блока питания, через 10 секунд переподключите его.
Ошибка 2	Неисправность термодатчика для мяса.	Мастерская поддержка. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Ошибка 3	Перегрев гриля.	1. Выключите гриль. 2. Определите причину перегрева. • Возгорание жира. • Неисправность вентилятора. 3. Перезапустите гриль.
Ошибка 4	Невозможно разжечь уголь.	1. Убедитесь, что отсечные заслонки сняты. 2. Убедитесь, что крышка и дверца зольника бункера закрыты. 3. Проверьте наличие угля. 4. Убедитесь, что зола после предыдущего использования не забила колосниковую решетку. Потрясите решетку, чтобы старый уголь провалился сквозь нее. 5. Перезапустите гриль.
Ошибка 5	Температура термодатчика для мяса выше 150 °C.	1. Надев защитные перчатки, извлеките термодатчик для мяса из гриля. 2. Отключите от контроллера. 3. Дождитесь остывания термодатчика для мяса.
Нестабильное подключение по Wi-Fi.	Слабый сигнал.	1. Направьте антенну в задней части контроллера к земле.

MASTERBUILT®

Будьте уверены: мы всегда рады вам помочь!

Служба поддержки

masterbuilt.com/contact-us

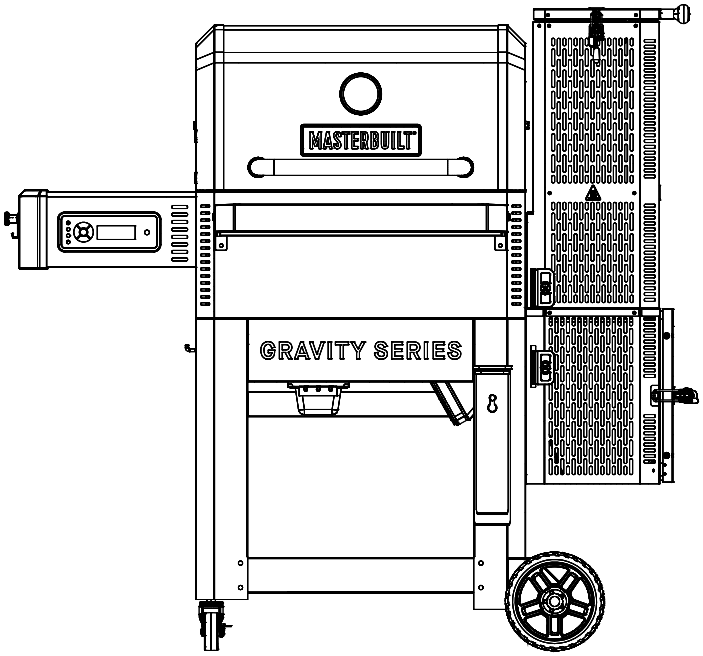
@masterbuilt

masterbuilt.com



MASTERBUILT

Välkommen till familjen. Vi kör.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Digital kolgrill + rökare

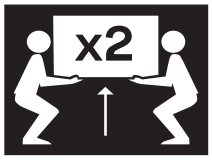
Handboken gäller följande modellnummer

MB20042221

Ditt modellnummer

Tillv. Datum - serienummer

Dessa nummer hittar du på silvermärket på grillen.



Vi rekommenderar att två personer monterar enheten

VIKTIGT

Notera dessa uppgifter omedelbart och förvara på en säker plats för framtida bruk.

Handbokens kod: 9804200023 220510-GH

Master it. Masterbuilt.

VARNING

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för korrekt montering och säker användning av utrustningen.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du monterar och använder utrustningen.
- Behåll den här bruksanvisningen för framtida referens.

Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till eldsvåda, explosion eller brandfara som kan vålla egendomsskada, personskada eller dödsfall.

KOLMONOXIDFARA

- När man eldar med träflis, ved, träpellets, träkol och propan avger det kolmonoxid som inte har någon lukt och kan orsaka dödsfall.
- Elda INTE med träflis, ved, träpellets, träkol eller propan i byggnader, fordon, tält, garage eller andra slutna områden.
- ANVÄND ENDAST på väl ventilerade platser UTOMHUS.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga, och federala eldningsbestämmelser.
- Se till att samtliga muttrar, skruvar och bultar sitter ordentligt åtdragna före varje användning.
- Använd aldrig grillen under brandfarliga överliggande konstruktioner som tak, carportar, markiser eller överhäng.
- Grillen är ENDAST FÖR UTOMHUS HUSHÅLLSBRUK.
- Använd aldrig i slutna områden som uteplatser, garage, byggnader eller tält.
- Använd aldrig i eller på fritidsfordon eller båtar.
- Bibehåll ett avstånd på minst 3m från överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra strukturer.
- Bibehåll ett avstånd på minst 3m från alla brännbara material, exempelvis trä, torra växter, gräs, borstar, papper eller kanvas.
- Använd aldrig grillen för annan än avsedd användning. Denna grill är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Det rekommenderas INTE att använda tillbehör som inte levereras av Masterbuilt Manufacturing, LLC eftersom de kan orsaka personskada.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel eller droger kan påverka användarens förmåga att korrekt montera eller på ett säkert sätt använda grillen.
- Ha alltid en brandsläckare till hands vid all användning av grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett, ska en brandsläckare av typ BC eller ABC vara tillgänglig.
- Om olja eller fett börjar brinna ska du inte försöka att släcka branden med vatten. Kontakta brandkåren omedelbart. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan i vissa fall begränsa branden.
- Använd grillen på en plan, icke brännbar, stabil yta exempelvis jord, betong, tegel eller sten. Ett asfaltunderlag kanske inte är lämpligt för detta ändamål.
- Grillen måste stå på marken. Placera inte grillen på bord eller bänkar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.
- Använd inte grillen på trä eller brännbara ytor.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Håll grill ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Lämna inte grillen obevakad.
- Håll barn och husdjur borta från grillen vid alla tillfällen. Låt INTE barn använda grillen. Nära uppsyn krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i grillen. Placera aldrig tomma kokkärl i grillen under användning.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 45 ° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Ställ aldrig undan en grill/matartratt som innehåller het aska eller kol. Ställ endast undan när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Använd aldrig grillen som värmeelement (LÄS KOLMONOXIDFARA).
- Grillen och matartrattens värmeskärmar är HETA under användning och kommer att fortsätta att vara HETA medan de svalnar. Var FÖRSIKTIG. Bär skyddshandskar / vantar.
- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller -vantar och långa, kraftiga matlagningsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Knuffa eller slå INTE grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller att het vätska spiller eller stänker.
- Rör inte vid HETA ytor
- Grillen är het under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från luckor och ventiler. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- Matartrattens värmeskärm, lock och spärr samt asklucka med spärr är HETA när grillen används och medan den svalnar. Använd skyddshandskar när du arbetar med och i närheten dessa delar.
- Grill har innehåller öppna lågor Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- Hindra INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagningsgallren med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Avlägsna inte någon aska medan aska och kol är HETT.
- Håll händerna, håret och ansiktet borta från eld och brinnande träkål. Var försiktig med utsläppt hår och lössittande kläder under användning eftersom de kan ta eld.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta brasverktyg när du lägger i ved eller kol.
- Använd aldrig träkolständvätska, bensin, alkohol eller andra mycket flyktiga vätskor för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall. Följ alltid grillens specifika tändningsanvisningar.
- Fyll aldrig matartratten för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Gör av med kall aska genom att placera den i aluminiumfolie och blötlägga i vatten, slängs sedan i en icke-brännbar behållare.
- Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder, såsom följande, alltid vidtas: 1) Anslut inte apparaten förrän den är helt monterad och klar att användas. 2) Använd endast ett godkänt jordat eluttag. 3) Använd inte under en elektrisk storm. 4) Utsätt aldrig apparaten för regn eller vatten.
- För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte ner sladdar, kontakter eller styrenheten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller efter att apparaten har gått sönder eller skadats på något sätt.
- Förlängningssladdar kan användas med varsamhet.• Om en förlängningssladd används: 1)

⚠ VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER ⚠

Förlängningssladdens strömklass ska vara lika med eller högre än apparatens strömklass; och 2) sladden ska dras så att den inte hänger över bänkar eller bord där barn kan få tag i den eller om den utgör en snubbelrisk.
- Förlängningssladden måste vara en 3-trådig och jordad.
- Förlängningssladdar måste vara godkända för utomhusbruk och vara märkta med "W" och "Lämplig för användning med utomhusapparater."
- VARNING - För att minska risken för elektriska stötar ska kontakten till förlängningssladden hållas torr och borta från marken.
- Låt inte sladden hänga på eller vidröra heta ytor.
- Placera inte sladden på eller nära en gas- eller elektrisk brännare eller i en uppvärmd ugn.
- För att koppla ur den, stäng "AV" reglaget och dra sedan ur kontakten från uttaget.
- Dra ur kontakten när apparaten inte används och innan du rengör den. Låt apparaten svalna helt innan du tillsätter / avlägsnar interna komponenter.
- Rengör inte produkten med en vattenspruta eller liknande.
- Grillen får bara rullas på en slät yta.
- Grillen får aldrig rullas upp / ner för trappor eller på ojämna ytor.
- Om dessa varningar inte följs kan grillen eller användaren skadas.
- Öppna aldrig matartratten under användning. Om det blir nödvändigt att fylla på kol under användning ska du följa grillens särskilda påfyllningsanvisningar och alltid använda skyddshandskar.
- Använd aldrig grillen utan temperatursonden. Då kan grillen överhettas och orsaka allvarlig personskada och / eller skada på grillen.
- Montera värmeintags- och luftintagsskydd efter varje användning.
- Avlägsna värmeintags- och luftintagsskydd före varje användning.
- Använd aldrig grillen med värmeintags- och luftintagsskydd monterade i grillen. Det kan skada grillen.
- Använd inte inomhus!
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast brasständare som uppfyller kraven i EN 1860-3!
- VARNING: Risk för elchock. Installera endast till en täckt GFCI-kontakt av klass A som har ett väderbeständigt hölje när kontaktens lock är insatt eller borttagen.
- VARNING: Får inte användas med uttag som är väderbeständiga endast när uttaget är täckt (plugglocket inte satt i och uttagskåpan stängd).

Den här anordningen uppfyller Industry Canada licensfria RSS-standard (er). Användningen är underställd följande två villkor:
(1) Den här enheten borde inte orsaka störningar, och
(2) Denna anordning måste acceptera all störning, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.

Denna utrustning överensstämmer med exponeringsgränser för IC-strålning som anges för en okontrollerad miljö. Denna utrustning bör installeras och drivas med minst 20 cm avstånd mellan kylaren och din kropp.

SÄKERHETSFUNKTIONER

Låsreglage - *Förhindrar att grillen överhettas.*
- Om den inställda temperaturen är ***över*** 260 °C reglerar styrenheten grilltemperaturen till 260 °C när grillocket öppnas. När locket är stängt återgår grillen till inställd temperatur.
- Om den inställda temperaturen är ***under*** 260 °C fortsätter styrenheten att reglera grilltemperaturen till den inställda temperaturen när grillocket öppnas.

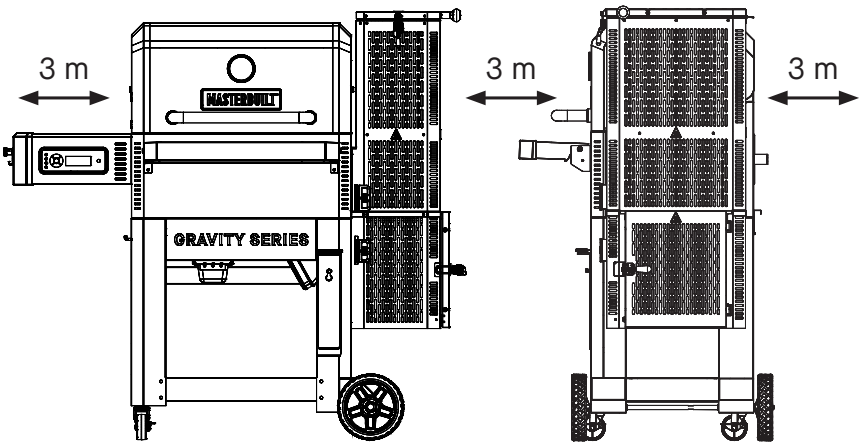
Matartrattreglage - *Minskar skorsteneffekten när matartratten öppnas.*
1. Matartrattens lockreglage: Fläkten stannar när matartrattens lock öppnas. Fläkten startar på nytt när matartrattens lock stängs.
2. Matartrattens askluckas reglage: Fläkten stannar när matartrattens asklucka öppnas. Fläkten startar på nytt när matartrattens asklucka stängs.

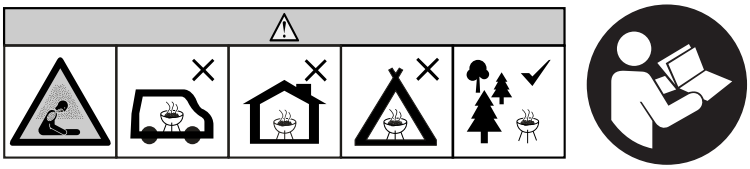
SPARA DESSA ANVISNINGAR

Den här produkten levereras inte med kol eller träbitar.

Närhet till strukturer och rekommendationer för säker användning

PÅMINNELSE: •Bibehåll ett avstånd bakom och på sidorna av grillen på minst 3 m från väggar, skenor eller andra brandfarliga strukturer. Detta avstånd ger tillräckligt med utrymme för korrekt förbränning, luftcirkulation och ventilation. Får inte användas på brännbara material som trädäck eller andra brännbara material.





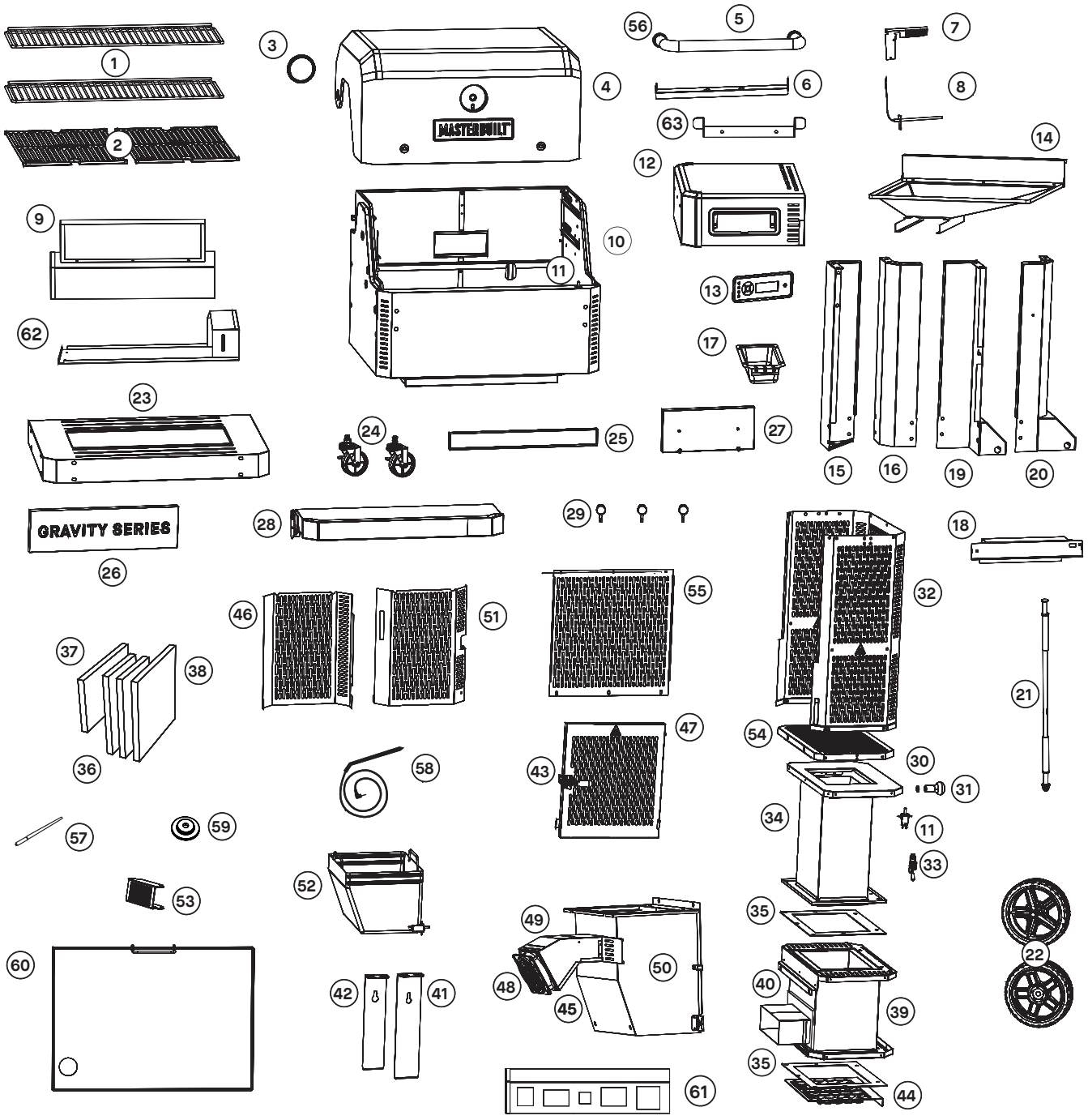
ELDFAST STEN

Metallplattor
Metallplattorna i matartrattens nedre del håller den eldfasta stenen på plats och skyddar den under tillverkning och frakt. De brinner ut och faller ner på askfatet. De är inte nödvändiga för grillens funktion; därför erbjuder vi inte metallplattorna som reservdelar. Om du använder grillen vid högre temperaturer försämras metallplattorna snabbare än vid lägre temperaturer.

Eldfast sten
I Gravity Series Hopper begränsas elden till ett område på cirka 15 - 30 cm som är förstärkt med en livsmedelssäker mjuk keramisk eldfast sten för att klarar av de högre temperaturerna i matartrattens nedre del. Ingredienserna i det livsmedelssäkra keramikmaterialet är godkända av FDA för användning i livsmedel eller som en indirekt tillsats i kontakt med livsmedel.

Den eldfasta stenen hanterar värmen från kolelden och måste endast bytas ut när ett hål som är djupare än 1,3 cm och mer än 13 cm i diameter uppstår. Eldfasta stenar är garantidelar och finns även tillgängliga att köpa efter garantin har löpt ut som en fullständig uppsättning (4 eldfasta stenar med tillfälliga metallplattor). Den eldfasta stenen kommer till viss del att brytas ner vid avbränning och inledande användning. Nedbrytningen brukar dock stabilisera därefter.

Deldiagram



Förteckning över delar

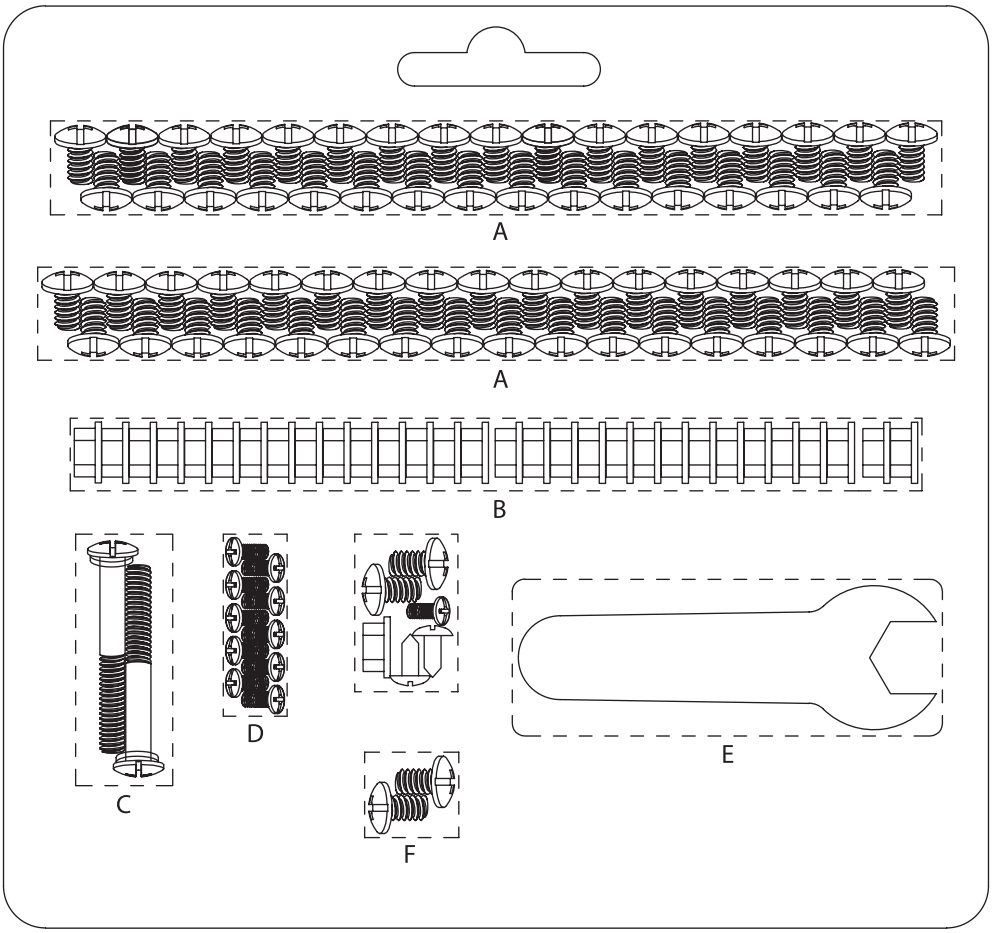
NR.	ANTAL.	BESKRIVNING	NR.	ANTAL.	BESKRIVNING
1	2	Rök- / uppvärmningshyllor	33	1	Matartrattens lockspärr
2	2	Rök- + bryngaller	34	1	Matartrattenhet - Övre
3	1	Temperaturmätare	35	2	Packning till matartratt
4	1	Luckenhet	36	2	Främre / bakre eldsten
5	1	Handtagsrör	37	1	Vänster eldsten
6	1	Stöd till värmefördelare	38	1	Höger eldsten
7	1	Temperatursondfäste	39	1	Matartrattenhet - Mitten
8	1	Temperatursond	40	1	Fiberdistanser till grillens värmeintag
9	1	Värmefördelare (grillpanna)	41	1	Värmeintagsskydd (Stort)
10	1	Stomenhet	42	1	Luftintagsskydd (Litet)
11	3	Lock- / luckbrytare	43	1	Matartrattens luckspärr
12	1	Sidohylla enhet	44	1	Kolgallerenhet
13	1	Styrenhet	45	1	Fläktklammer
14	1	Nedre bricka - enhet	46	1	Matartrattens värmeskärm - Nederdel bakre
15	1	Vänster bakbensenhet	47	1	Matartrattens luckenhet
16	1	Vänster frambensenhet	48	1	Fläkt
17	1	Fettbricka	49	1	Fläktskydd
18	1	Skena för höger sidoben	50	1	Matartrattenhet - Nedre
19	1	Höger bakben	51	1	Matartrattens värmeskärm - Nedre fram
20	1	Höger framben	52	1	Askbricka - enhet
21	1	Hjulaxel med låsmutter 3 bussningar / 2 brickor	53	1	Fördelare askgaller
22	2	8" Hjul	54	1	Matartrattens lockenhet
23	1	Nedre hylla - enhet	55	1	Matartrattens mantling
24	2	3" Hjul	56	2	Lockhandtag, bas
25	1	Skena för bakben	57	1	Antenn
26	1	Korsskena för framben	58	1	Köttermometer
27	1	Skena för vänster sidoben	59	2	Lockhandtagsbricka
28	1	Främre hylla - enhet	60	1	Grillpanna
29	3	Verktygshängare	61	1	Värmefördelare (grill)
30	1	Lockhandtagsbricka matartratt	62	1	Värmefördelarbas
31	1	Matartrattens lockhandtag	63	1	Kabelhållare
32	1	Matartrattens värmeskärm - Överdel		1	Nätkabel / 3-delars kontaktdon (visas inte)

- **INNAN MONTERING SKA DU NOGA LÄSA ALLA INSTRUKTIONER.**
- Montera på en ren och plan yta.
- Vi rekommenderar att du monterar grillen på ett underlag av kartong för att undvika repor eller oljefläckar på golv.
- Handskar rekommenderas vid montering. Packningen till matartratten är gjord av fiberglas som kan irritera huden.
- Nödvändiga verktyg: Stjärnskruvmejsel, justerbar skiftnyckel, 19mm hylsnyckel.
- Ungefärlig monteringstid: 1 timma, 45 minuter
- Vi rekommenderar att två personer monterar grillen för att underlätta och minska tiden som krävs.
- Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.
- Det är möjligt att vissa monteringssteg har genomförts på fabriken.
- **Ta bort alla etiketter från grillen och matartratten före användning.**

STOPP

ÅTERVÄND INTE TILL HANDLAREN om du behöver hjälp med montering, saknade eller skadade delar. Kontakta MASTERBUILT kundtjänst på www.masterbuilt.com/pages/support. Ha modellnummer och serienummer tillgängligt. Dessa siffror finns på silvermärket på grillen.

Hårdvara

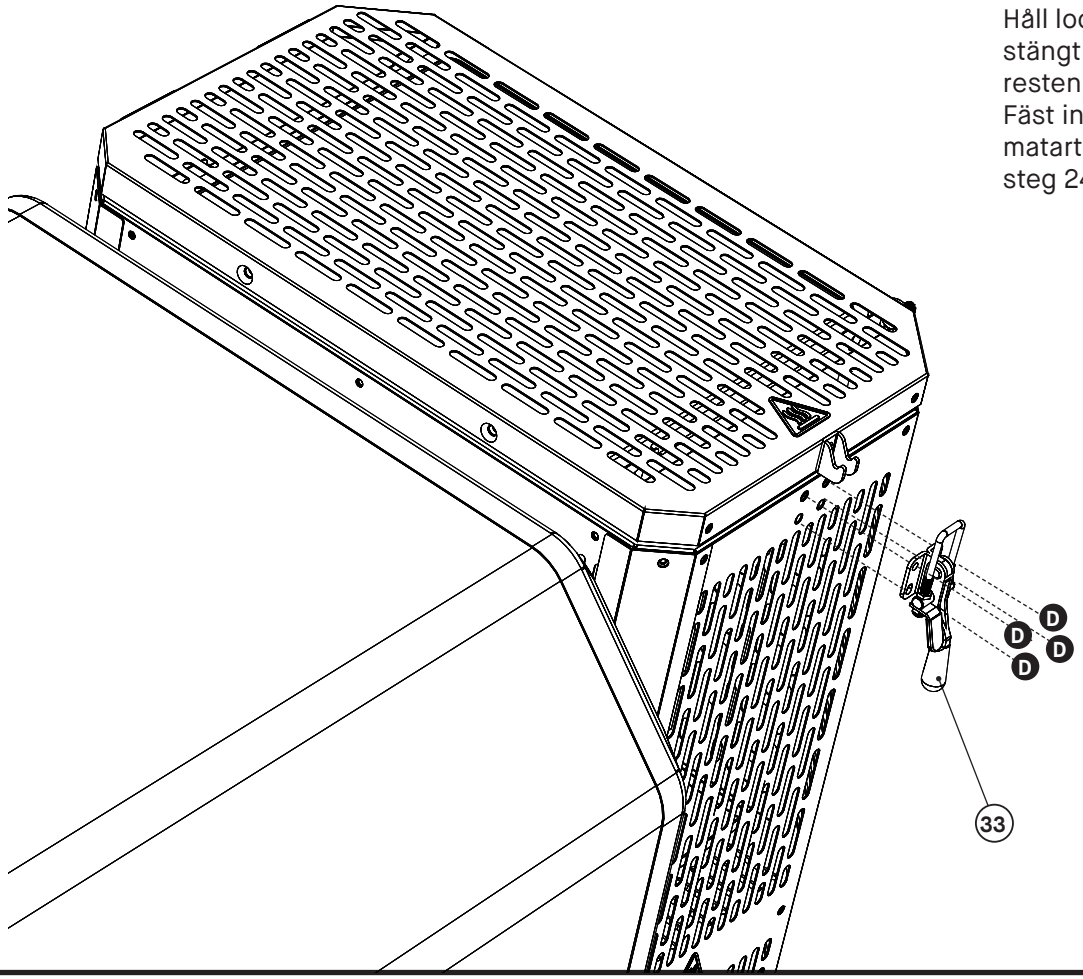


TECKENFÖRKLARING	ANTAL.	BESKRIVNING
A	67	M6x12 Skruv
B	30	M6 hexmutter
C	2	M6x48 Skruv med låsbricka
D	10	M4x10 Skruv
E	1	Verktyg
F	2	M6x12

Montering

1

D
X4

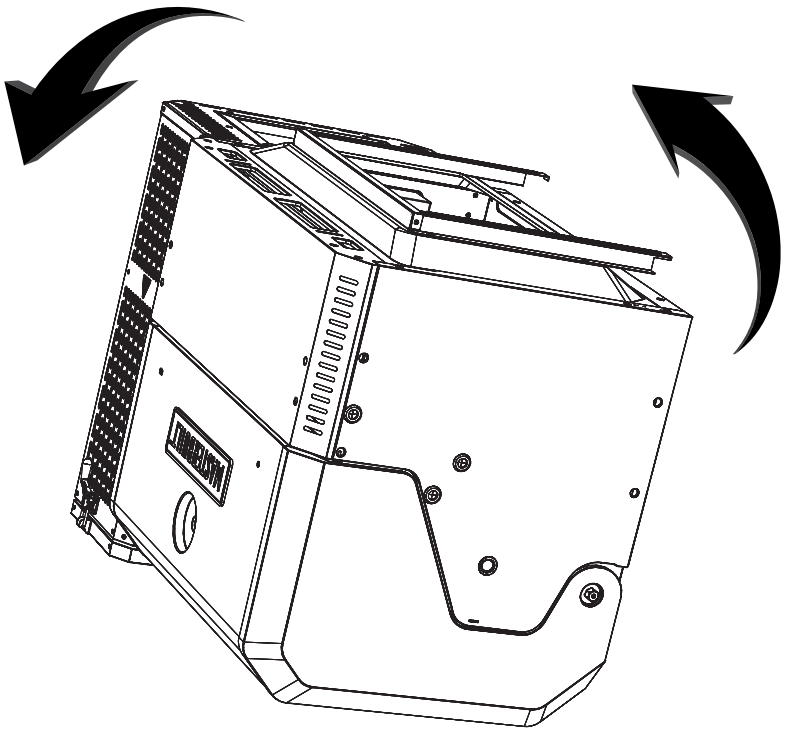


Håll locket på matartratten stängt och spärrat under resten av monteringen. Fäst inte handtaget på matartrattens lock innan steg 24.

2



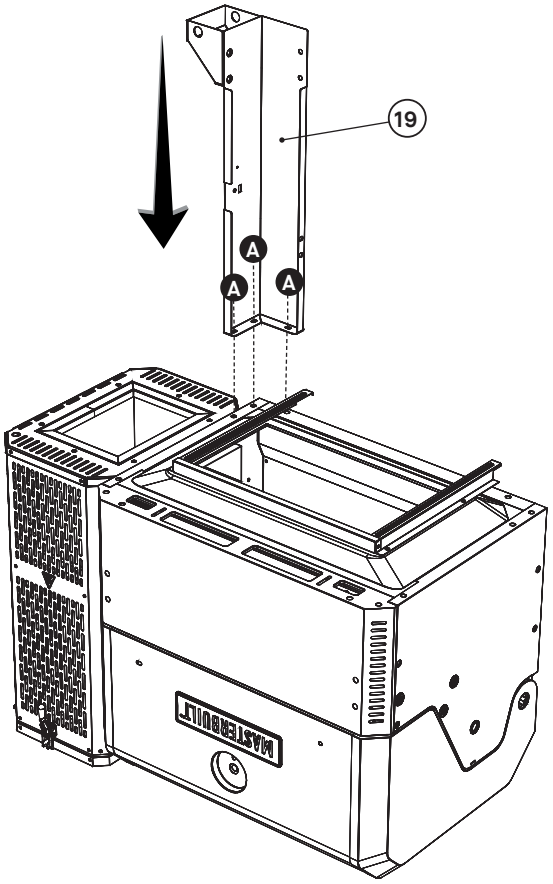
För att undvika personskador och skador på grillen ska du be om hjälp med att lyfta grillen lock och lägga ned den på kartongen för att undvika repor.



Montering

3

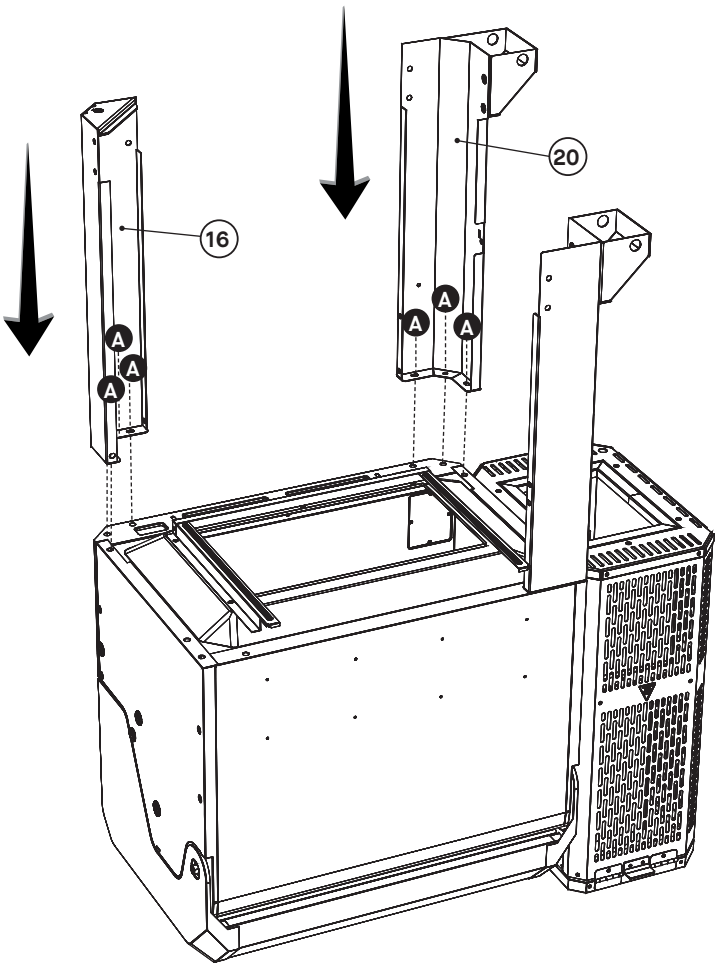
A
X3



Dra inte åt skruvarna helt.

4

A
X6



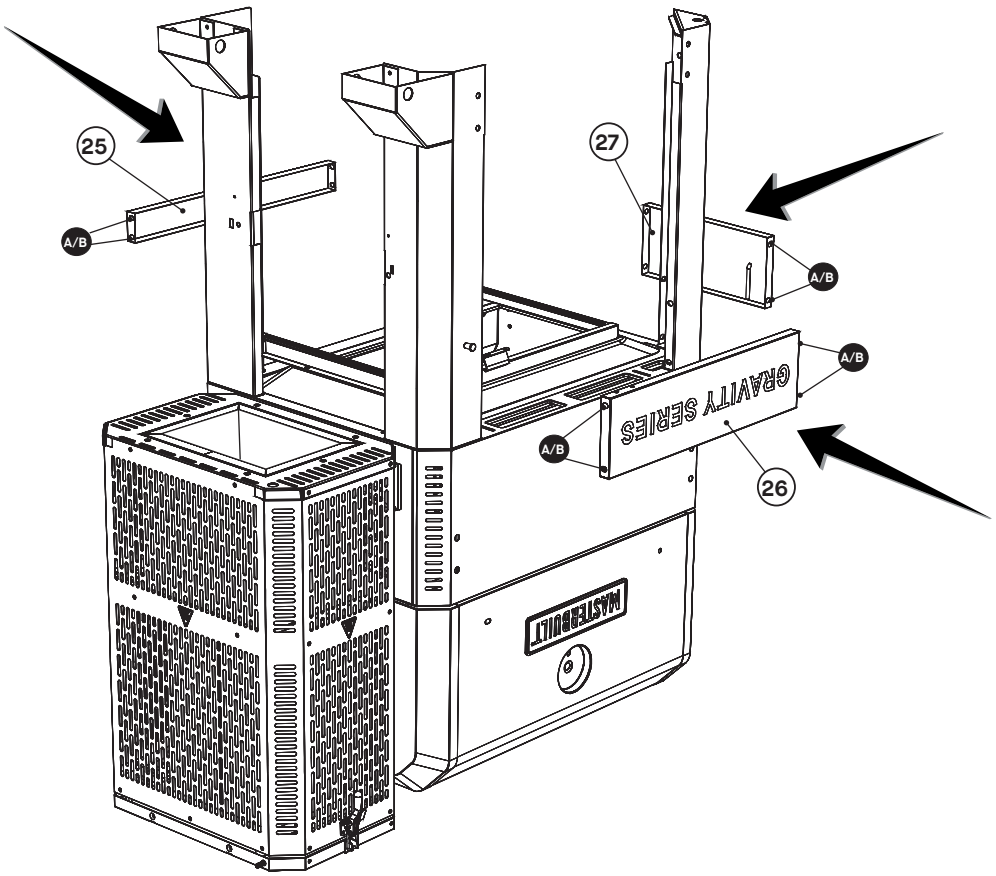
Dra inte åt skruvarna helt.

Montering

5

A
X8

B
X8

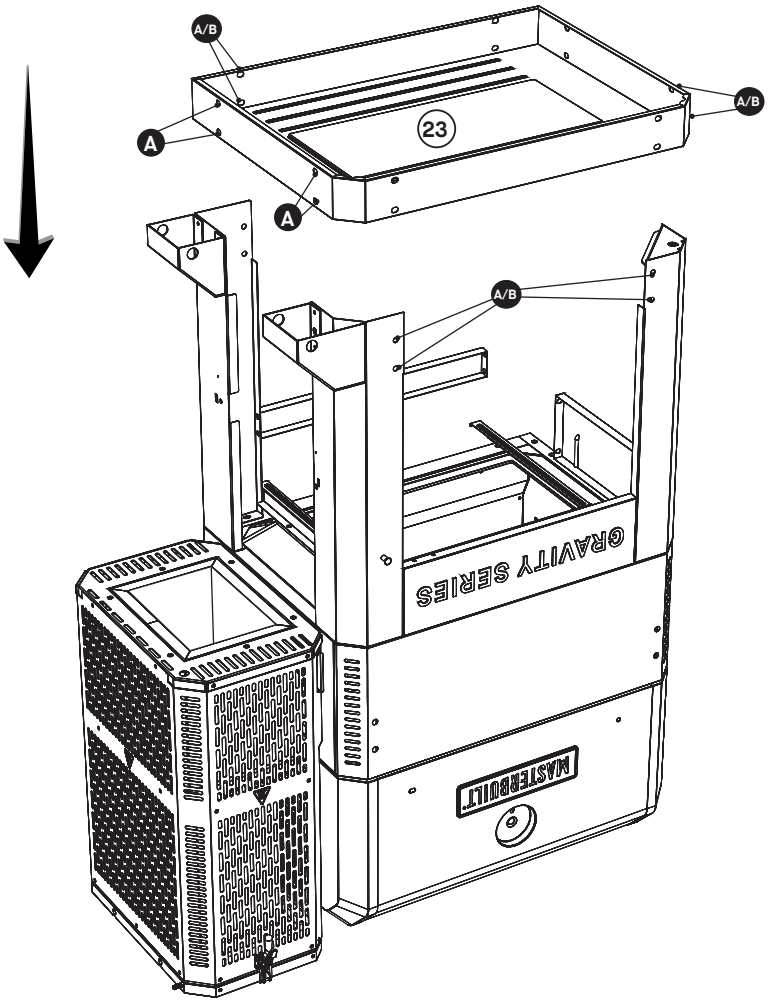


Dra inte åt skruvarna helt.

6

A
X12

B
X8



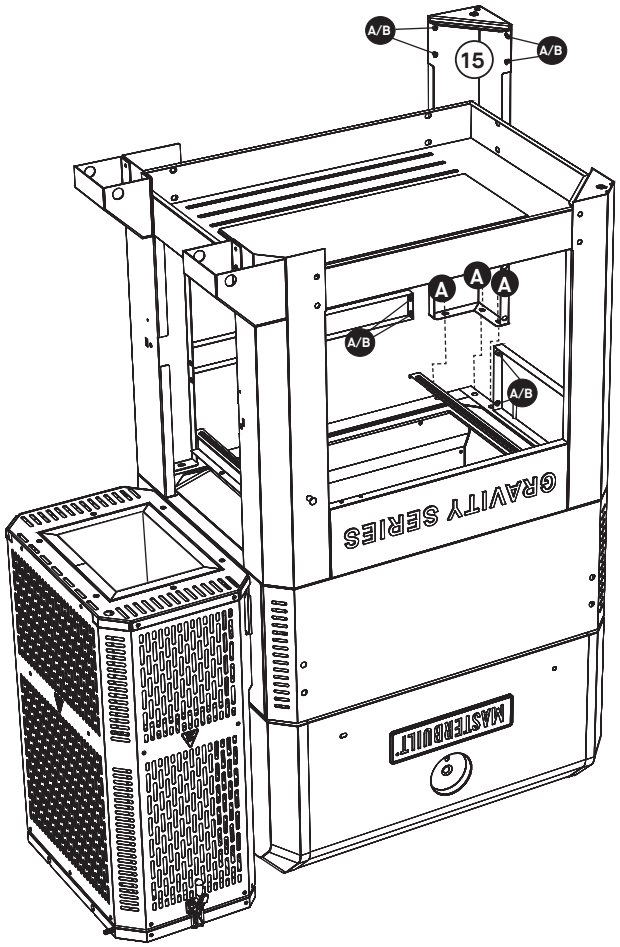
Dra inte åt skruvarna helt.

Montering

7

A
X11

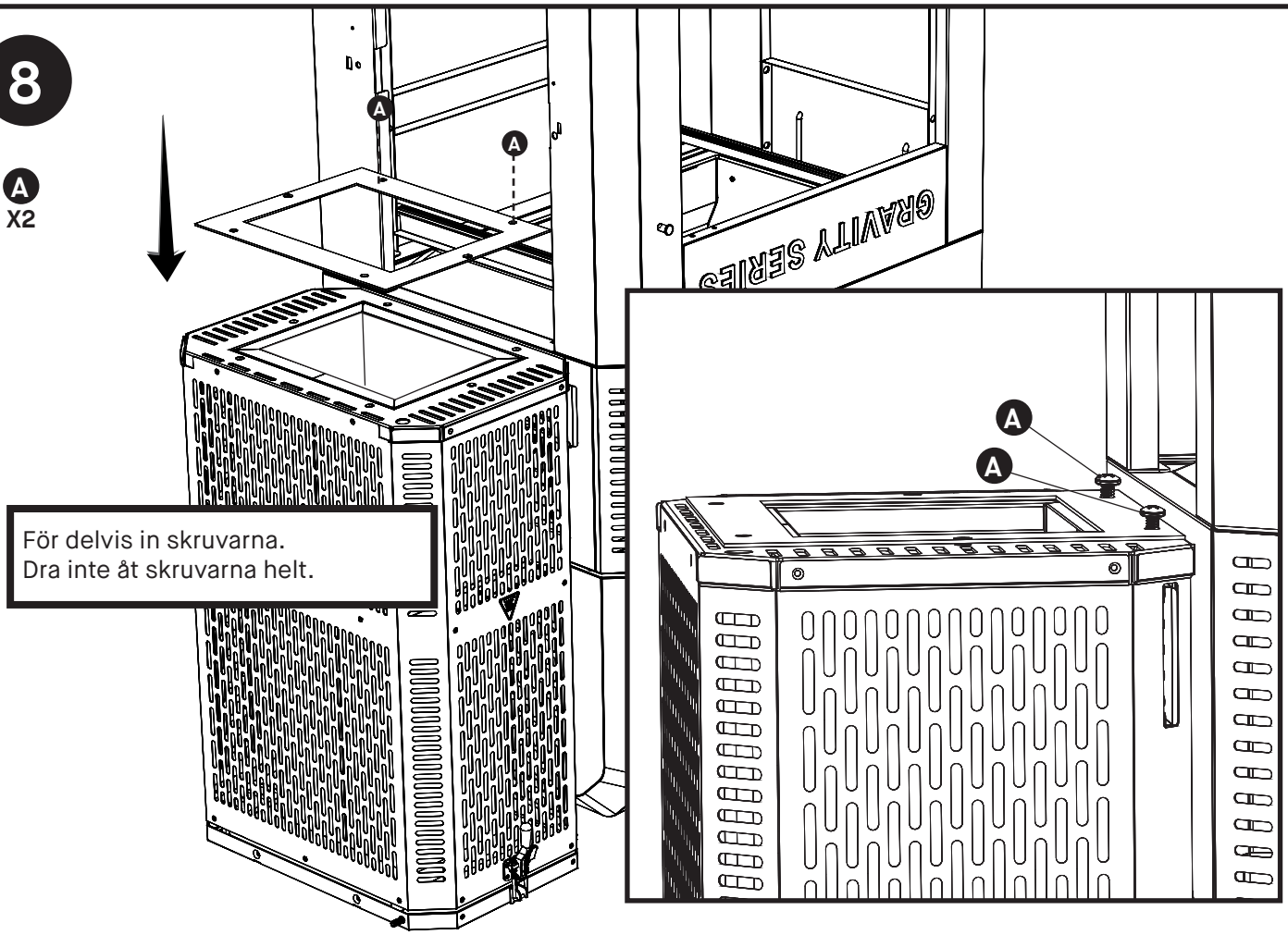
B
X8



Dra inte åt skruvarna helt.

8

A
X2

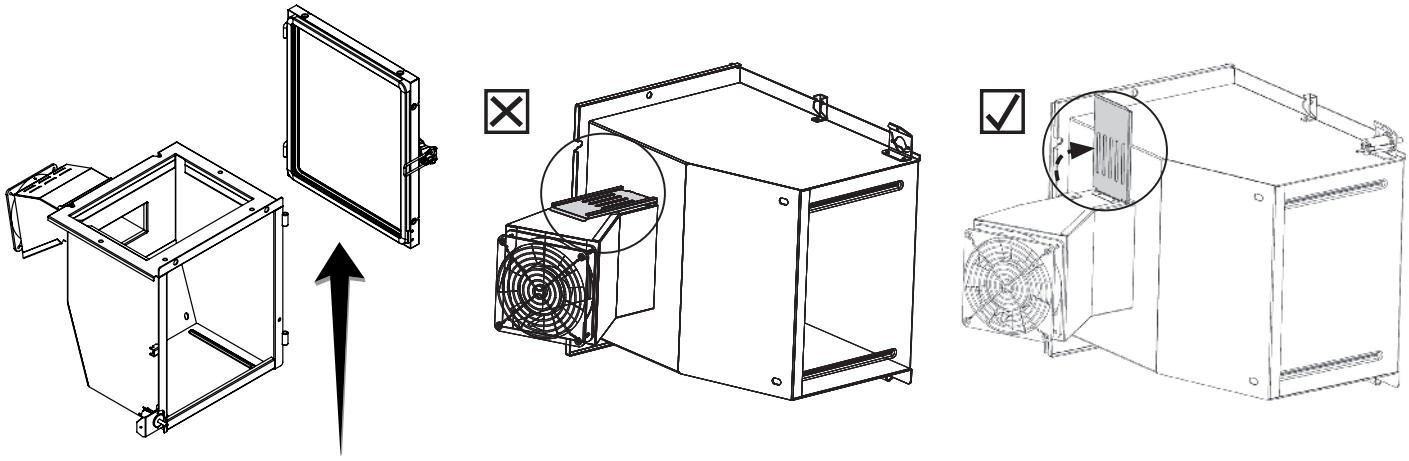


För delvis in skruvarna.
Dra inte åt skruvarna helt.

Montering

9

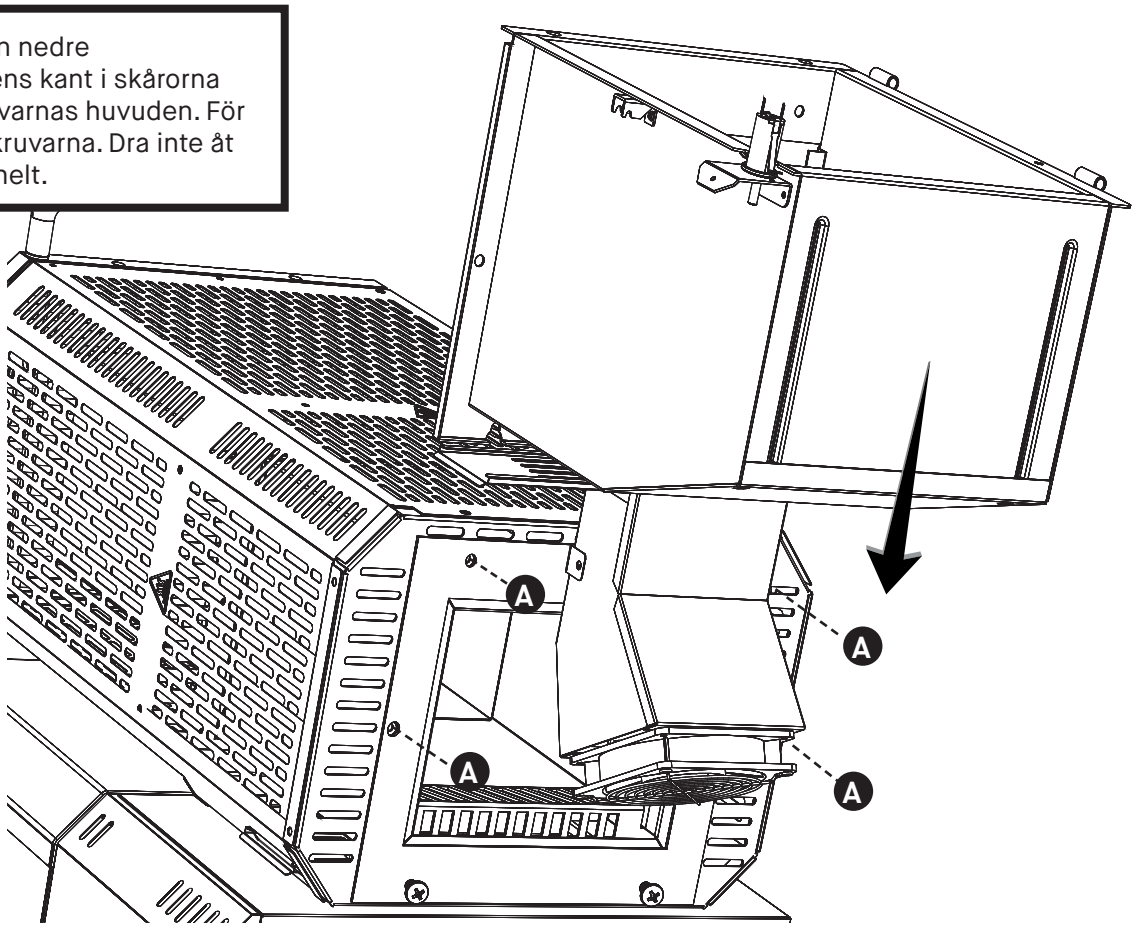
Böj bort det cirkelformade stycket på matartratten från fläkten och mot matartratten. Notera: Böj bara detta stycke vid behov. Böjer du det för många gånger kan det skadas.



10

A
X4

Skjut in den nedre matartrattens kant i skårorna under skruvarnas huvuden. För delvis in skruvarna. Dra inte åt skruvarna helt.

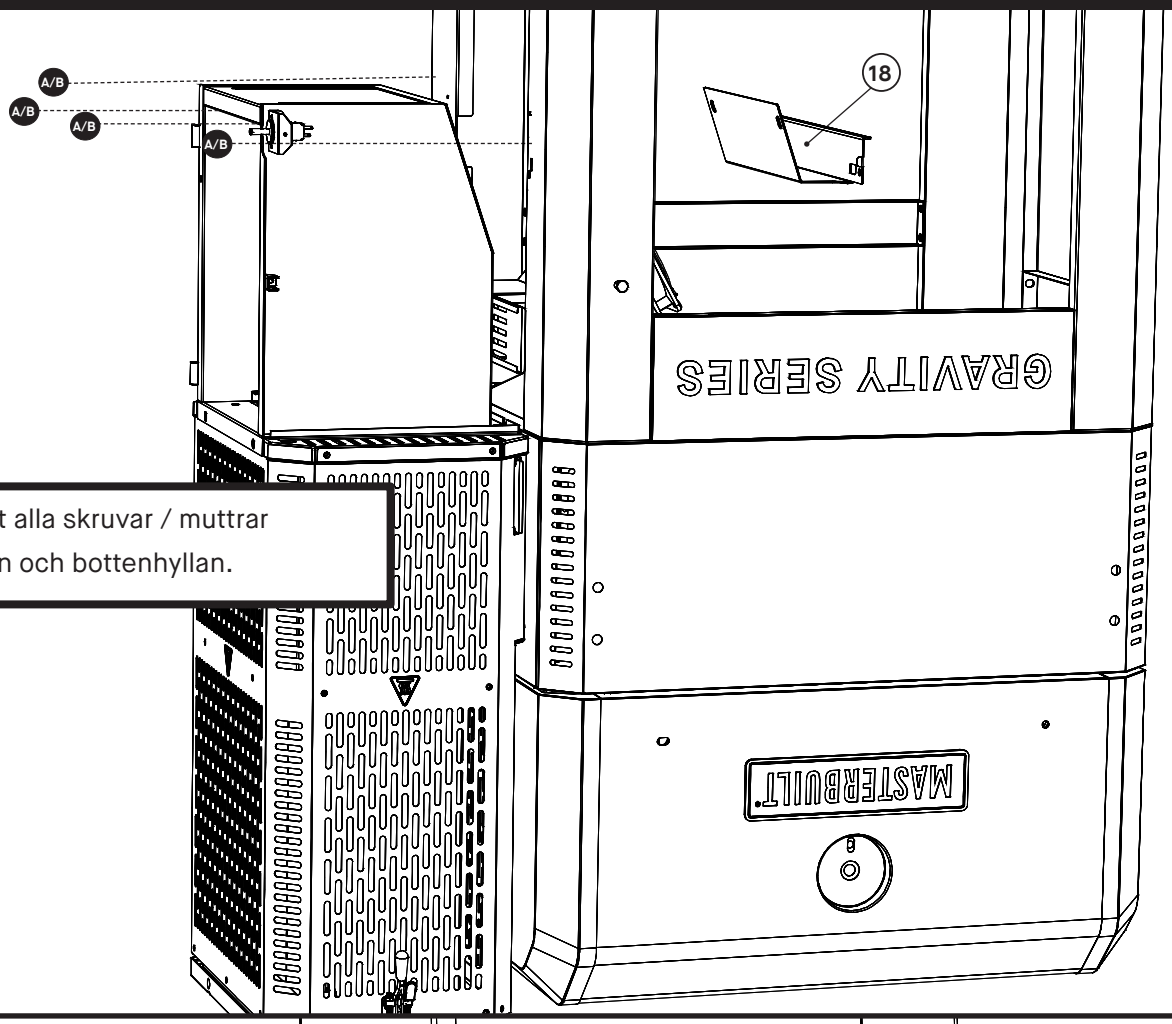


Montering

11

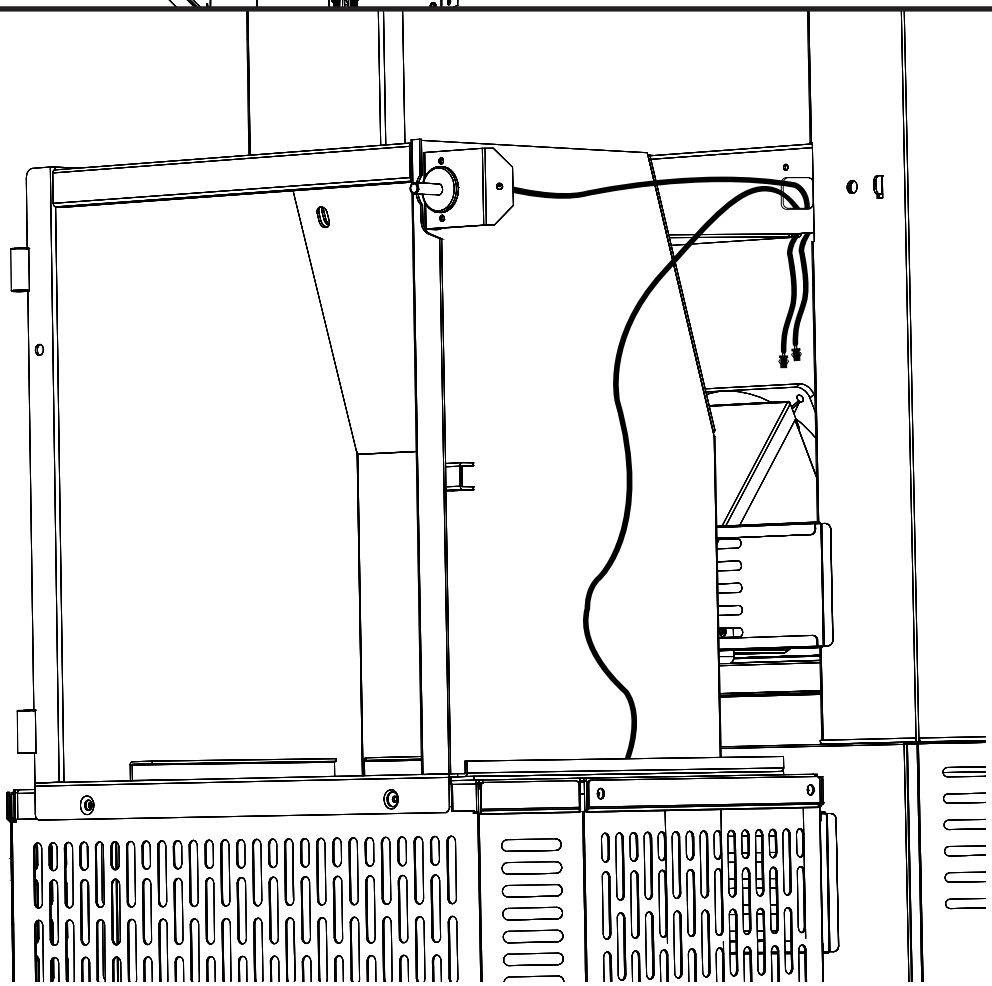
A
X4

B
X4



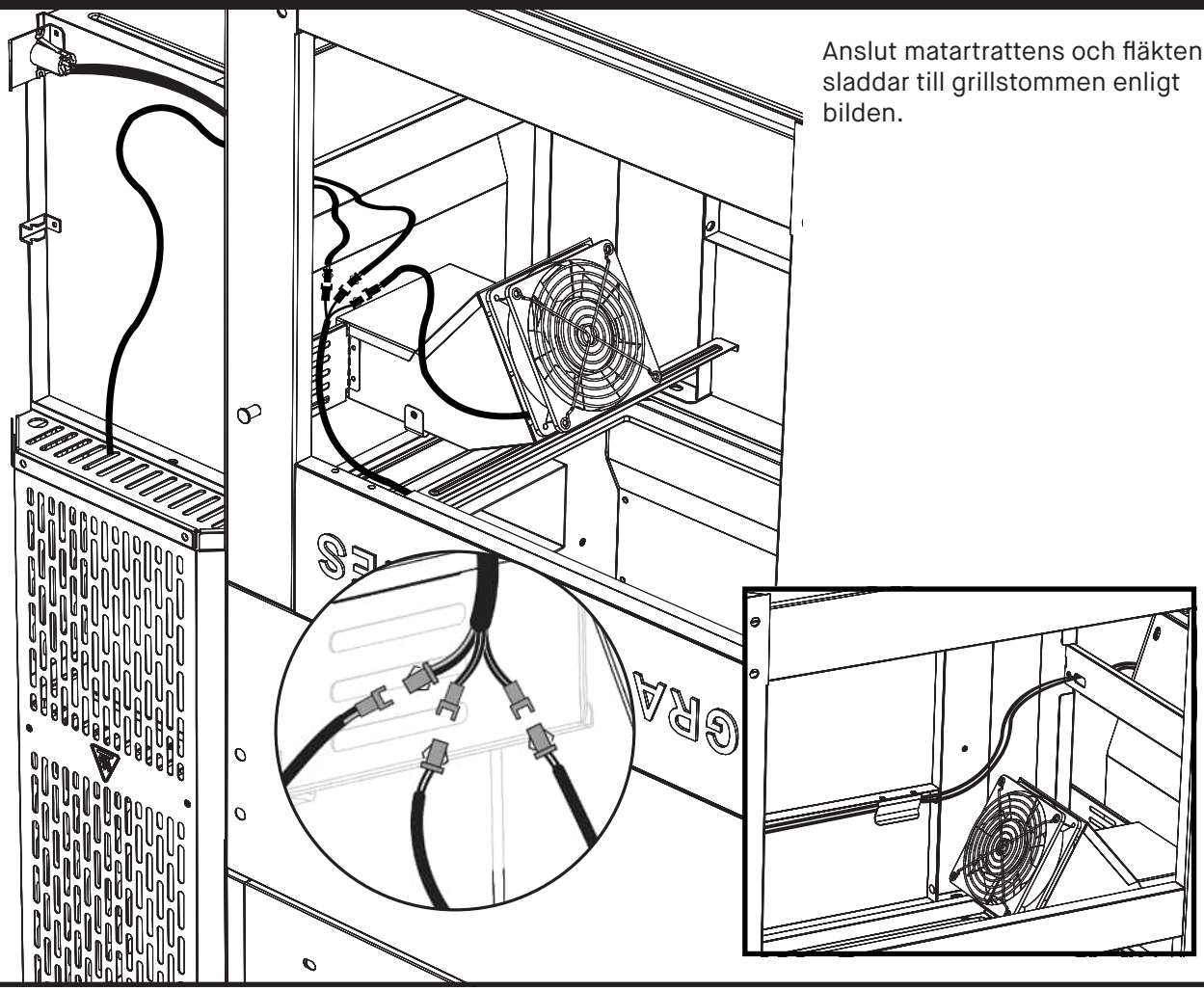
Dra nu åt alla skruvar / muttrar
på benen och bottenhyllan.

12



13

Anslut matartrattens och fläktens sladdar till grillstommen enligt bilden.

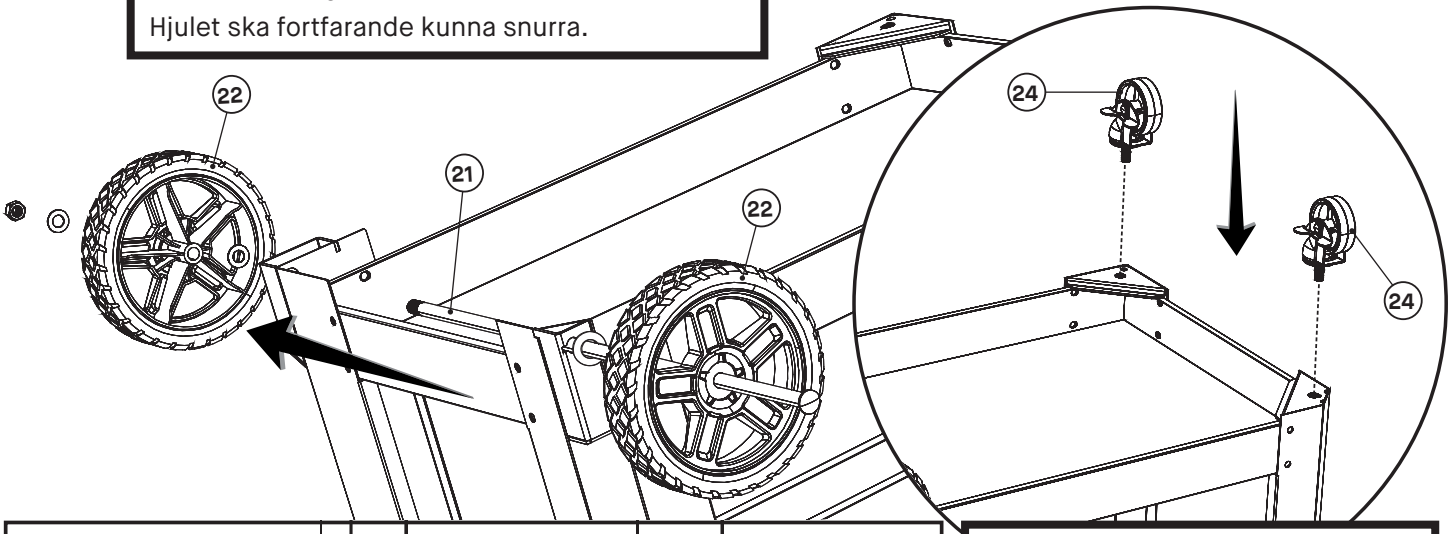


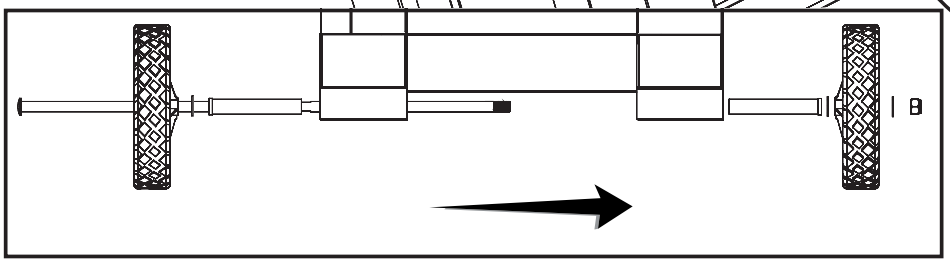
14

Håll i axelns platta del med en justerbar skiftnyckel. Dra åt låsmuttern med en 19 mm hylsnyckel.

Notera: Var noga med att inte dra åt den för hårt.

Hjulet ska fortfarande kunna snurra.



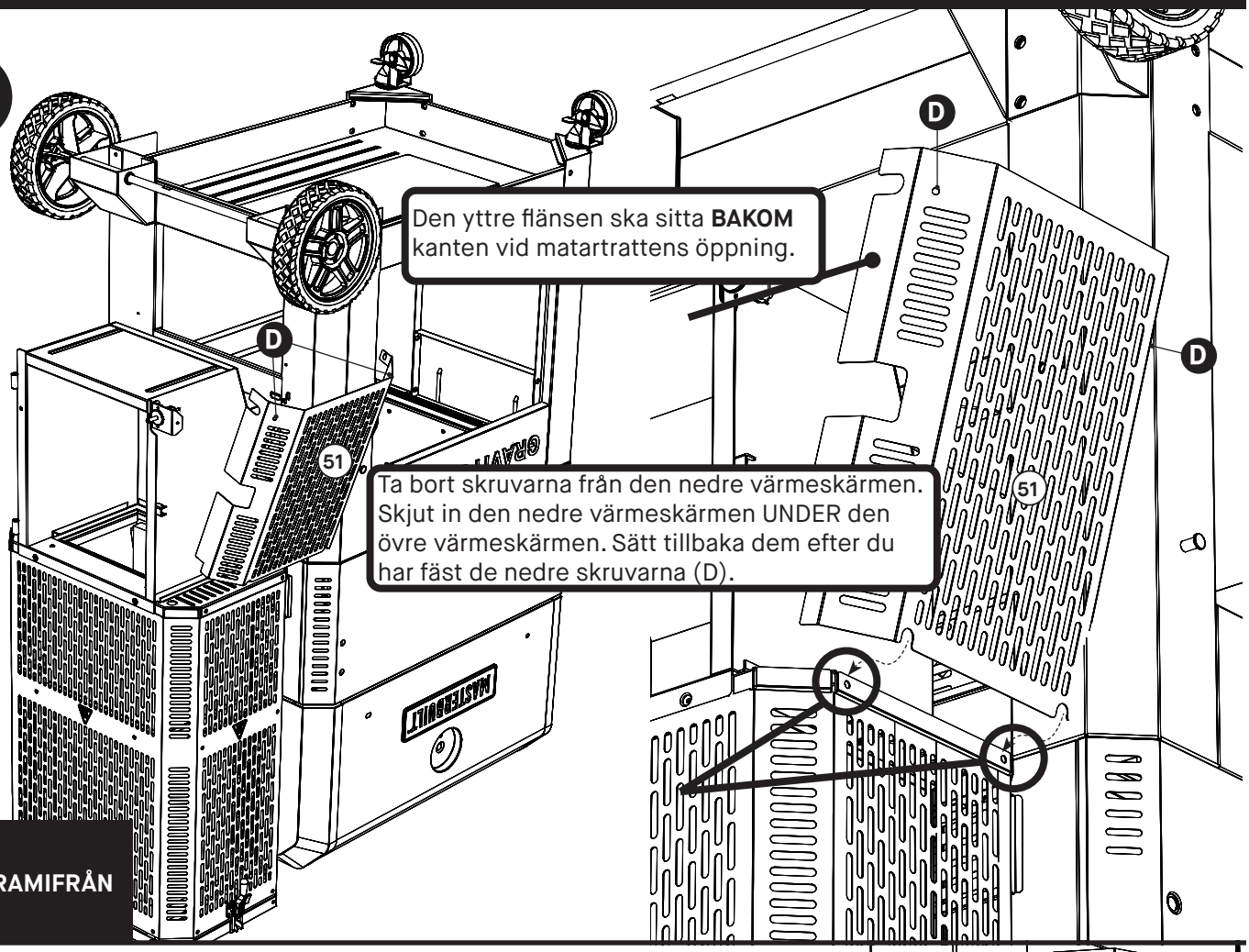


Använd den medföljande platta skiftnyckeln för att dra åt hjulen.

Montering

15

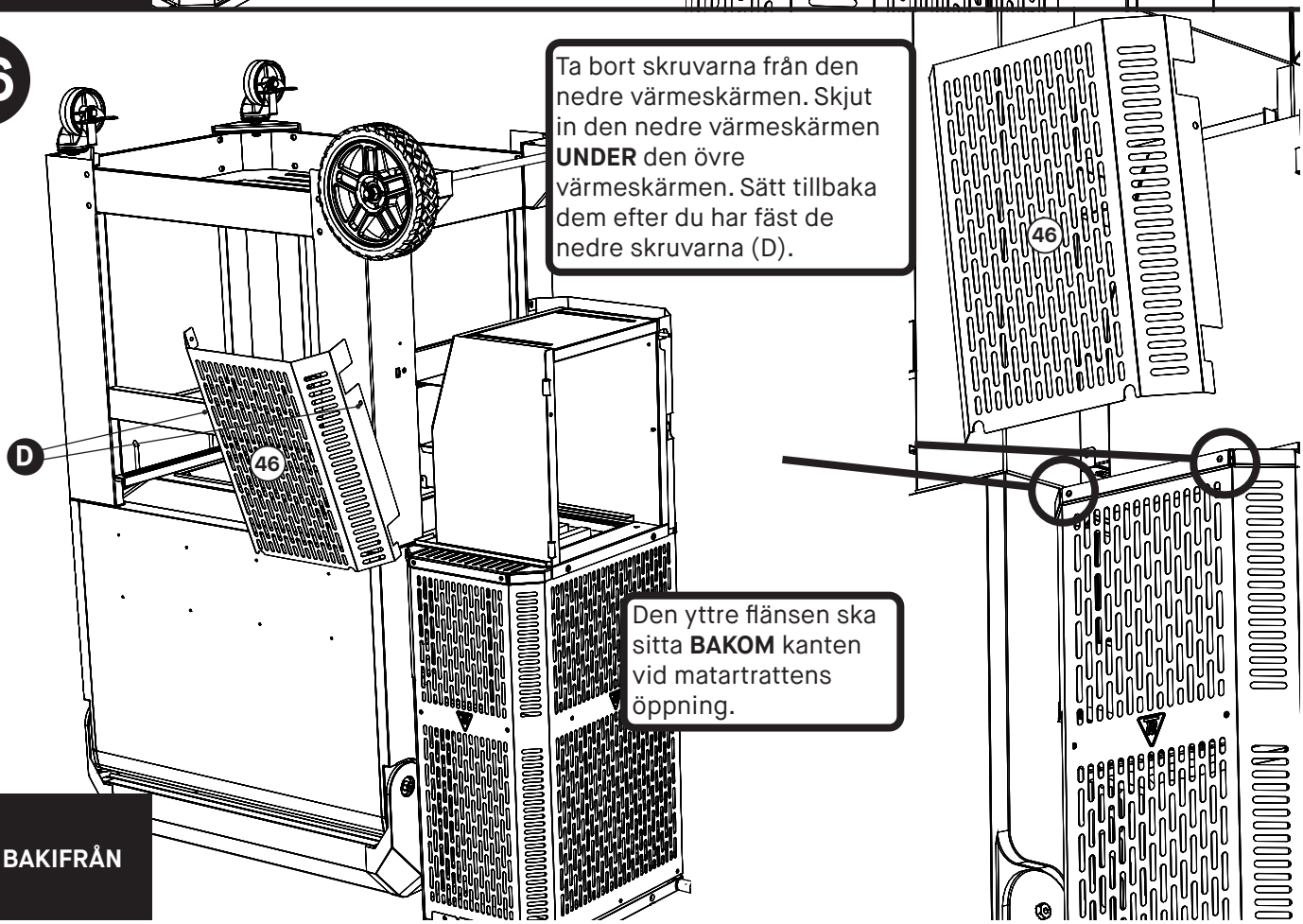
D
X2



VY FRAMIFRÅN

16

D
X2

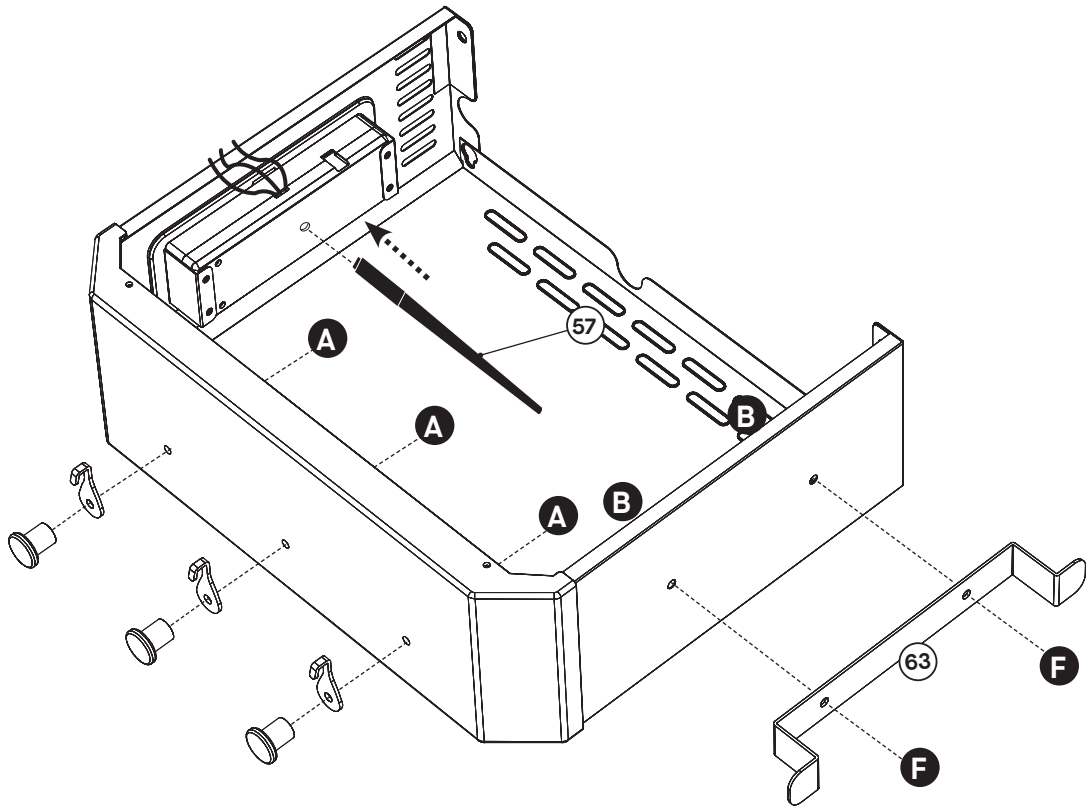


VY BAKIFRÅN

17

A X3
F X2
B X2

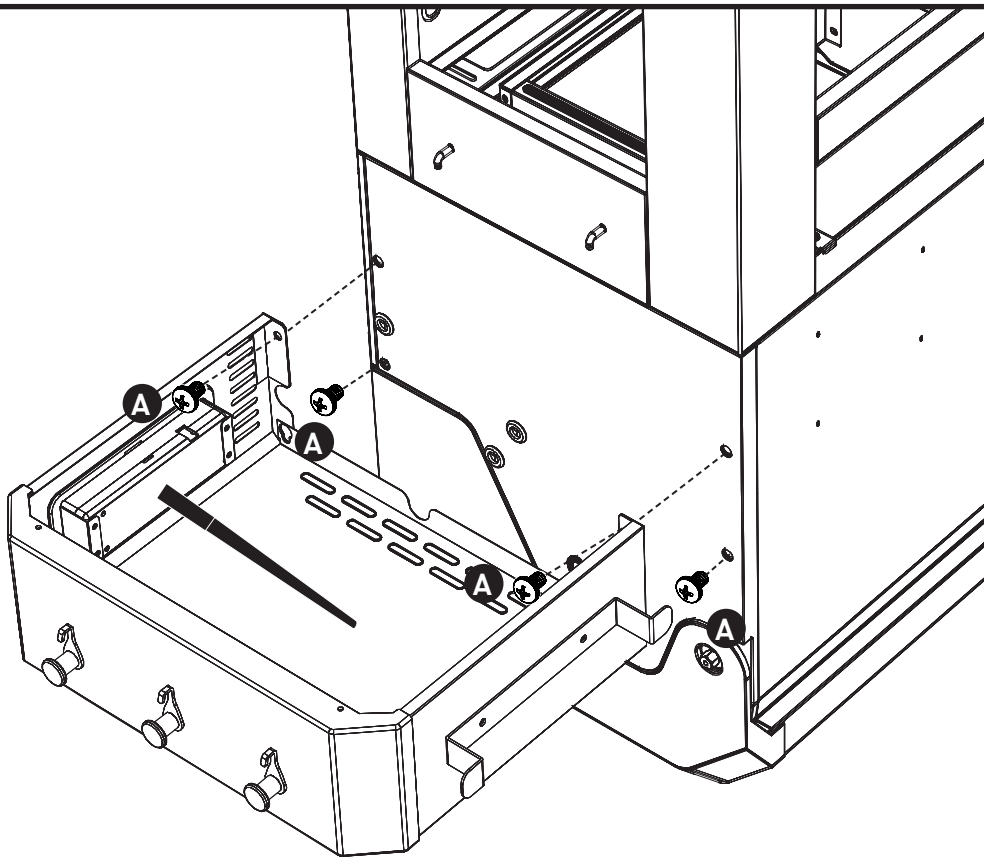
Montera antennen genom att skruva fast den på baksidan av panelen. Vrid sedan antennens överdel enligt bilden.



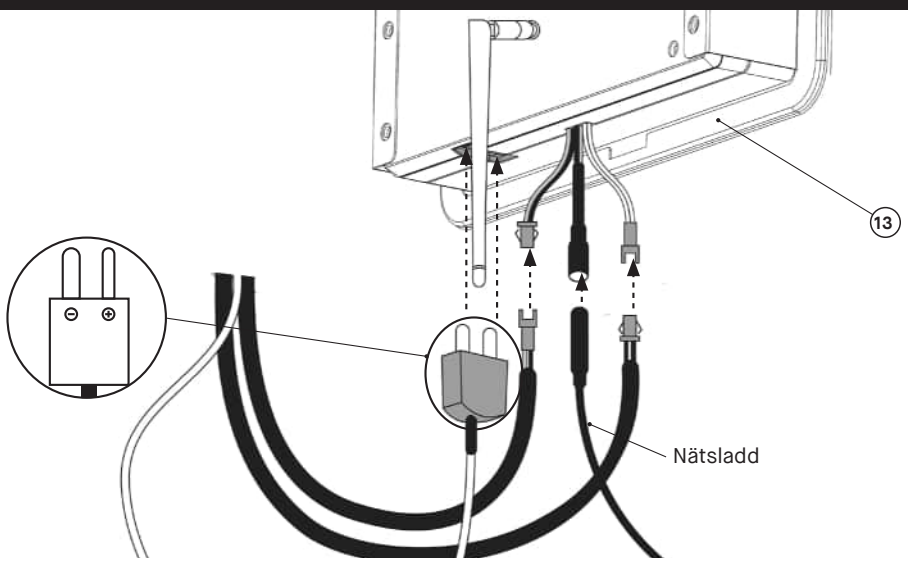
18

A X4

Sätt in de övre skruvarna (A) halvvägs i grillens sida. Placera hyllan över skruvhuvudena, sätt i de nedre skruvarna (A) och dra åt dem.



19



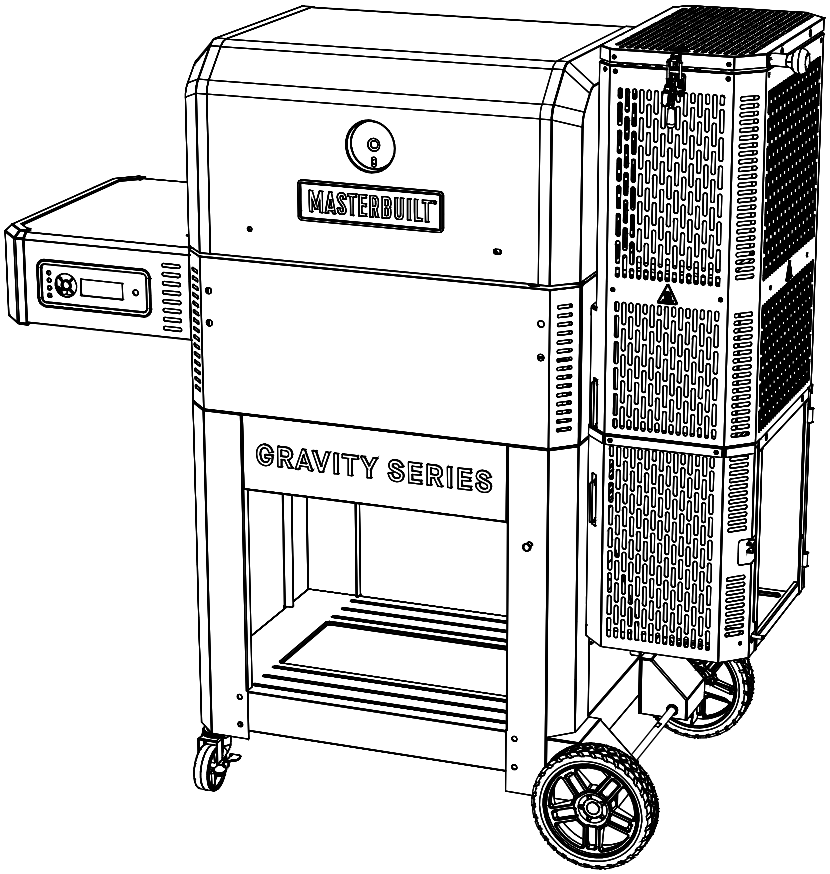
Anslut de tre sladdarna från grillen till den digitala styrenheten. Observera att stiften på den cirkelformade kontakten skiljer sig i storlek, den större är negativ och den mindre är positiv. Se till att passa in rätt stift med rätt hål när du ansluter den till styrenheten. Tryck inte för hårt. Anslut nätsladden sist.

20

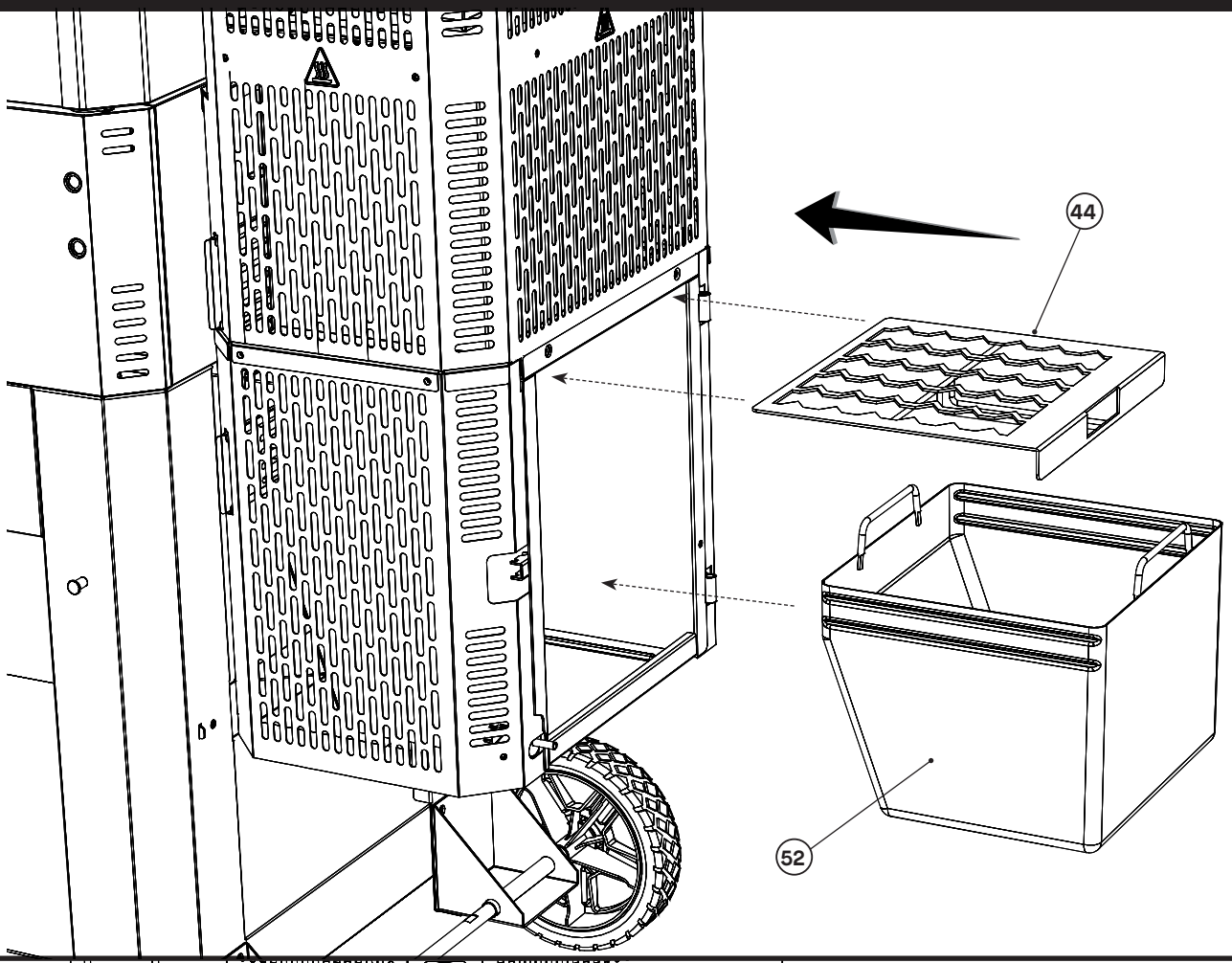


Ställ grill upprätt och lås båda hjulen för ökad stabilitet.

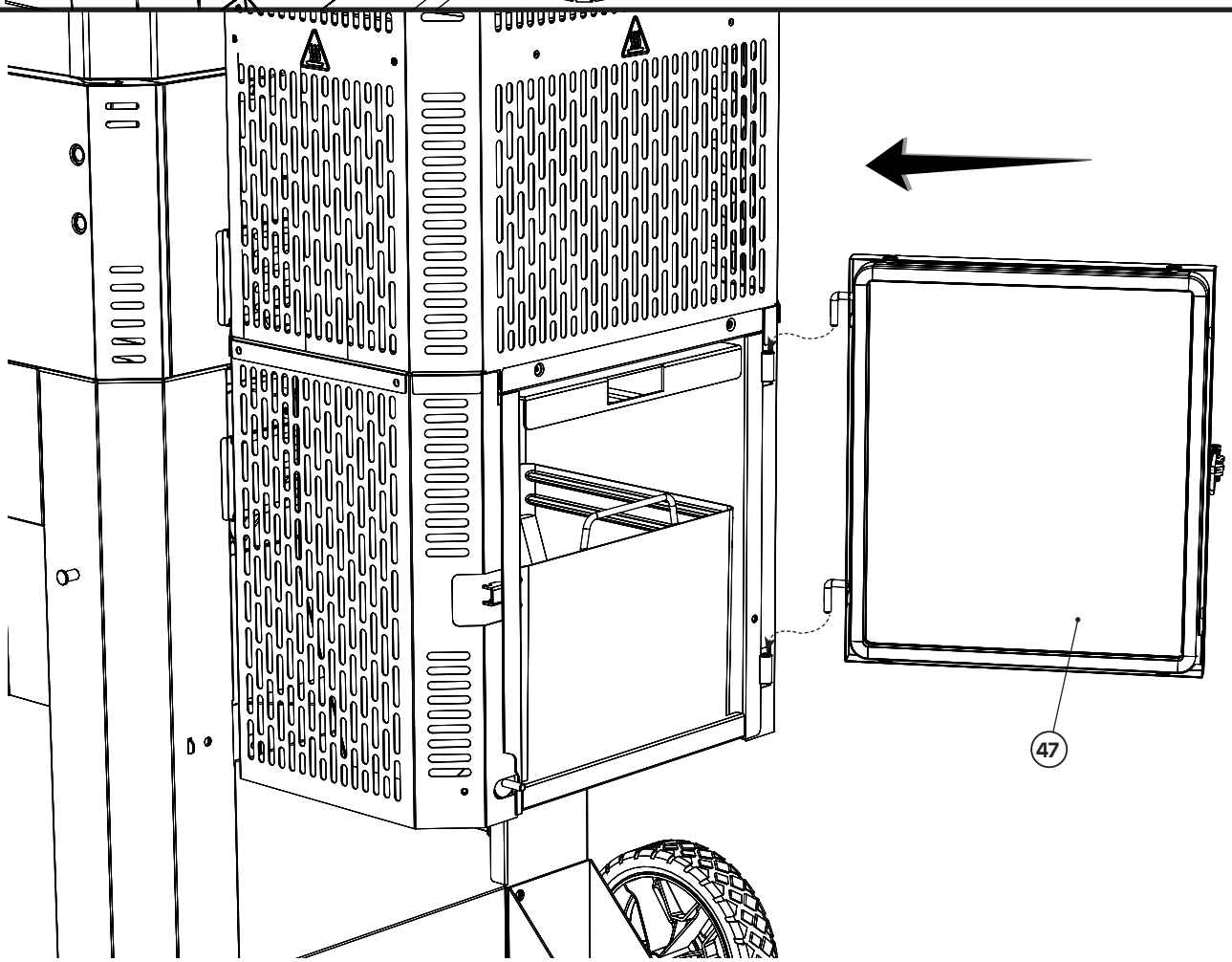
Notera: Se till att skruvarna / muttrarna på benen och nedre hyllan är åtdragna.

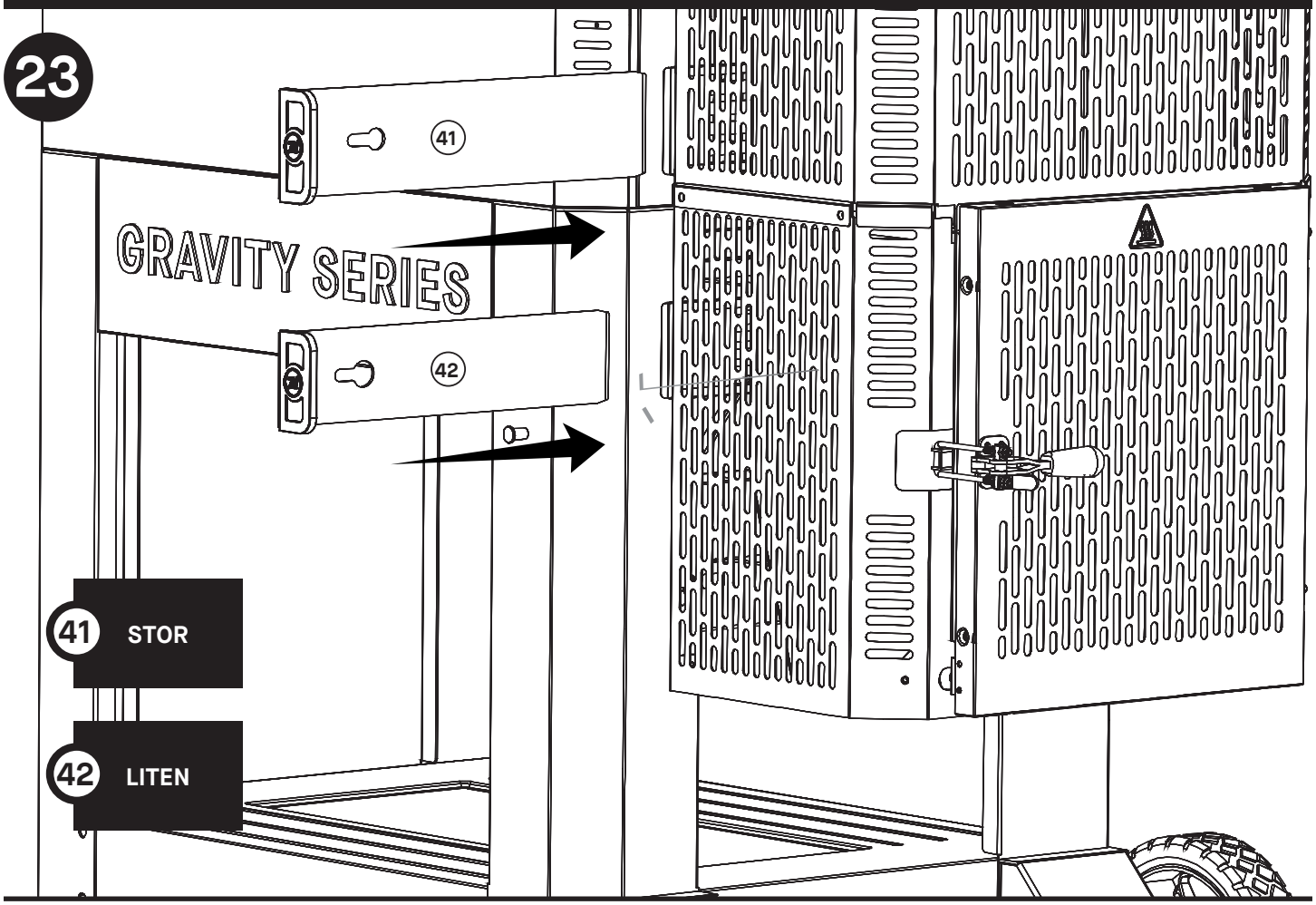


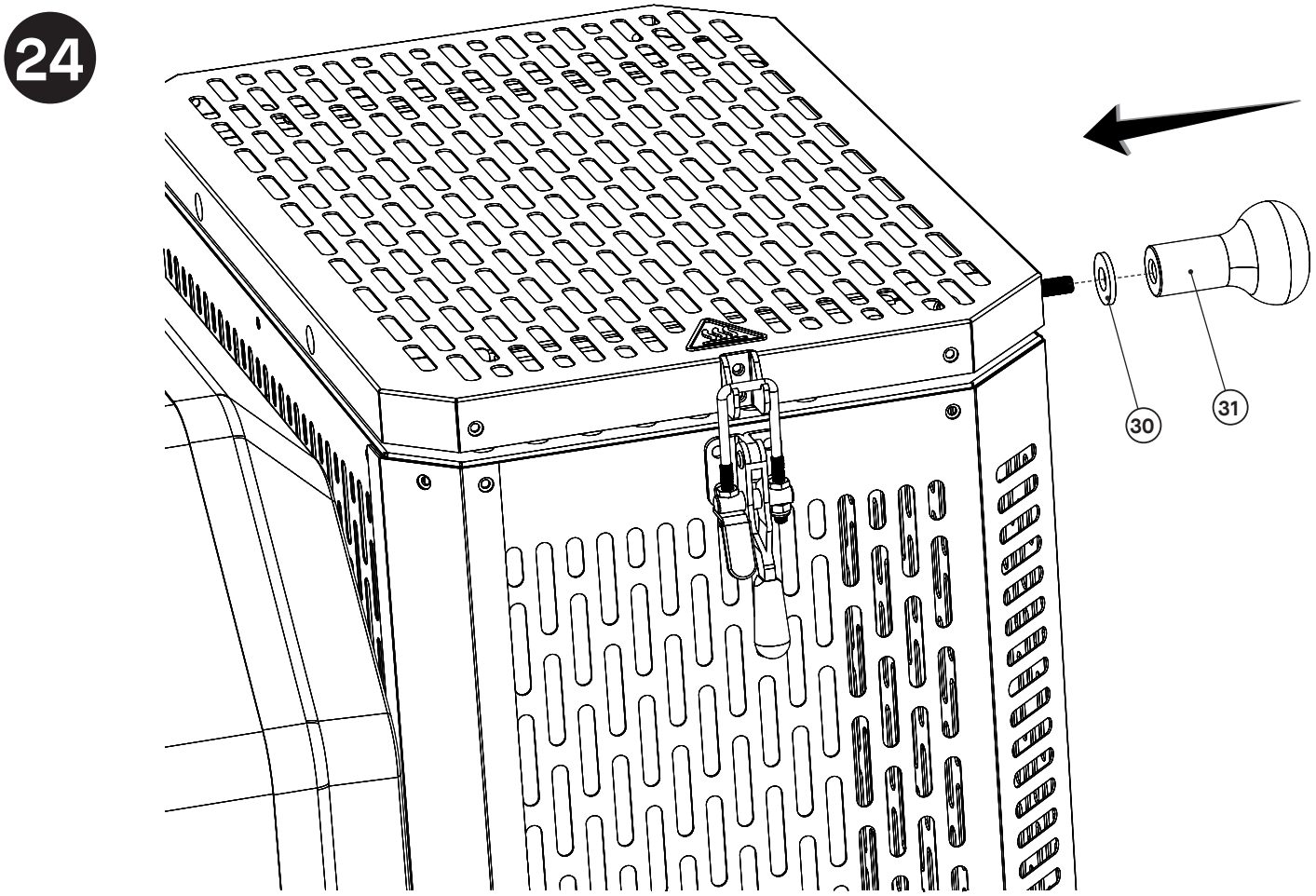
21



22

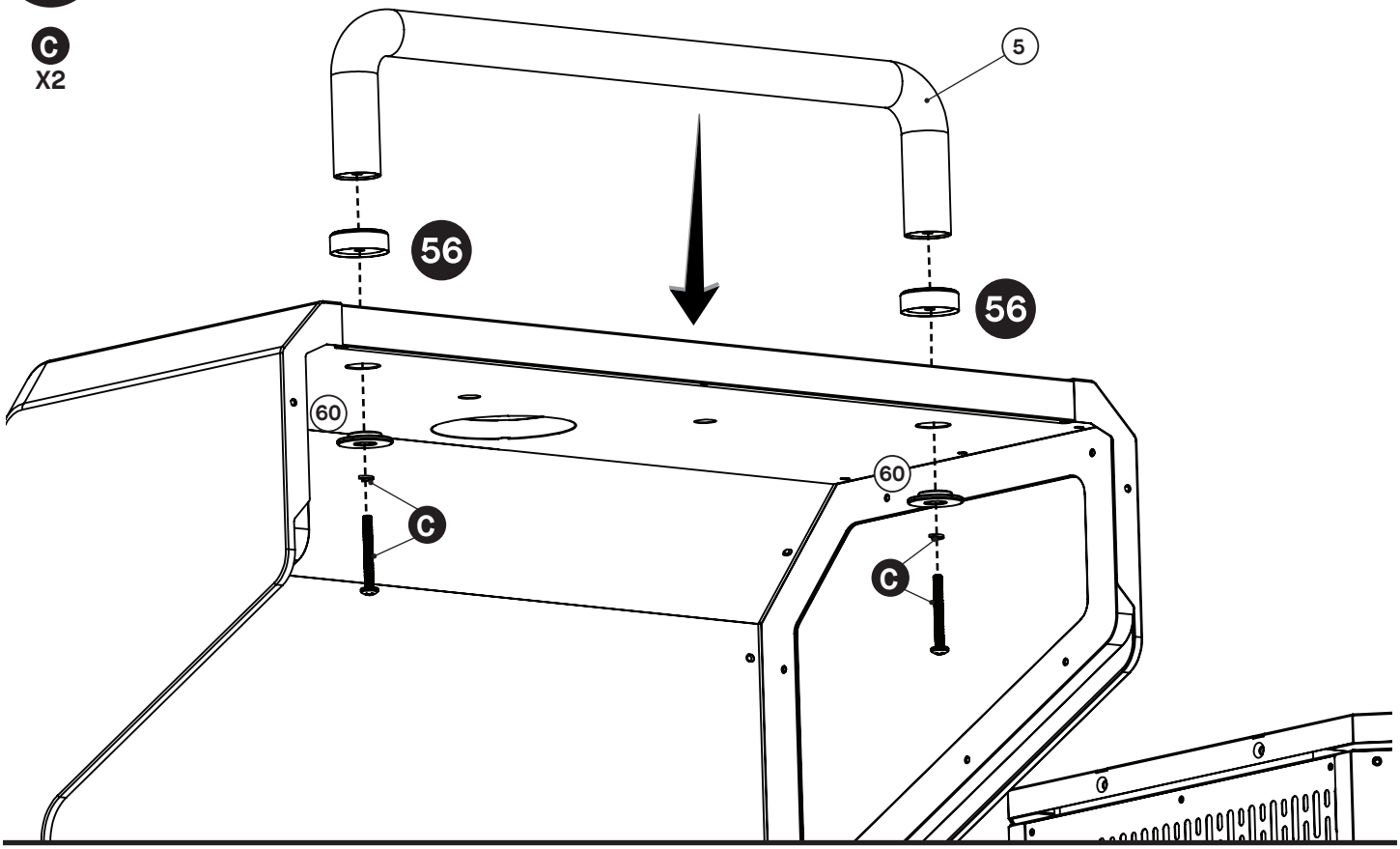



23
41
GRAVITY SERIES
42
41 STOR
42 LITEN

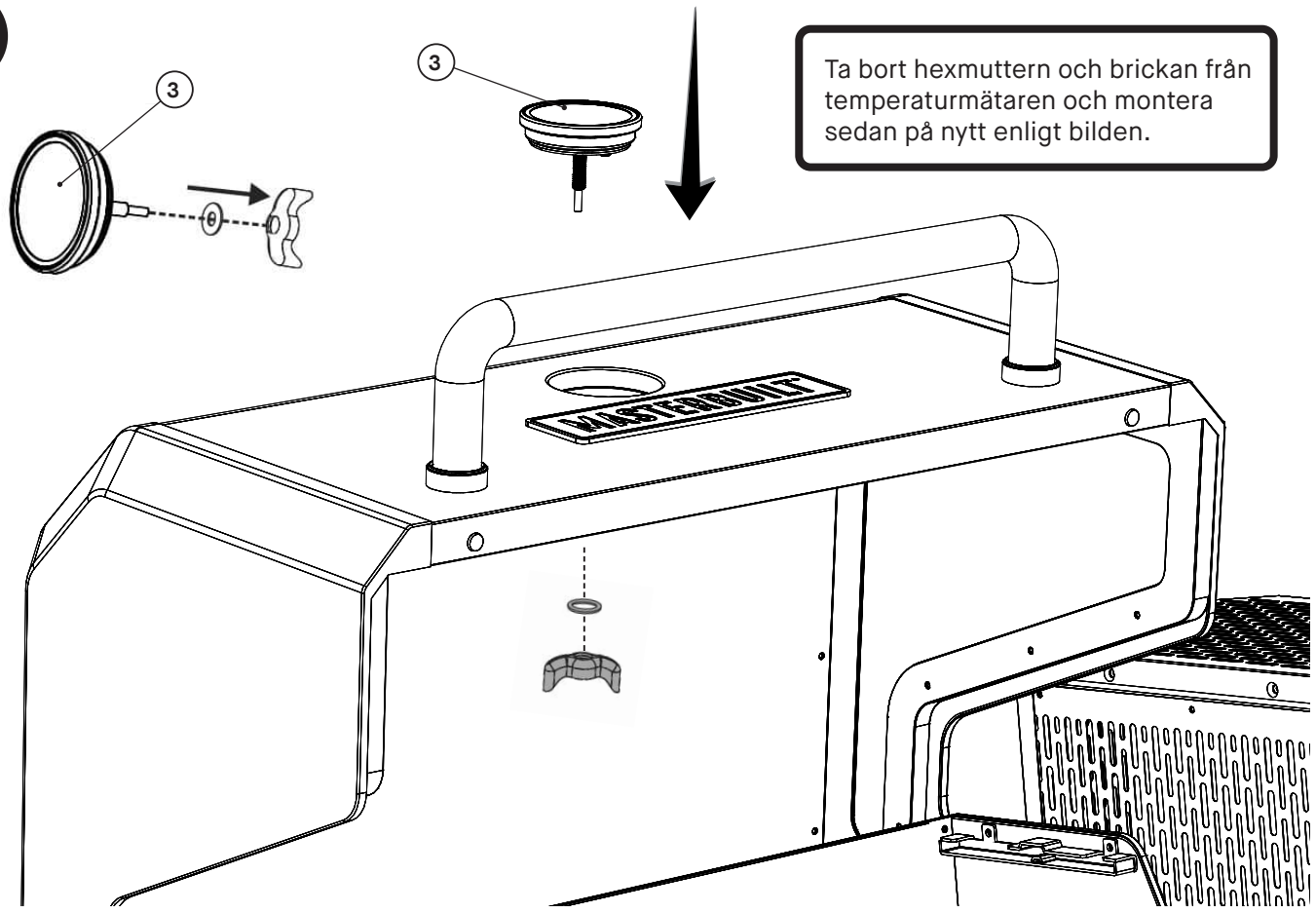

24
30
31

25

C
X2

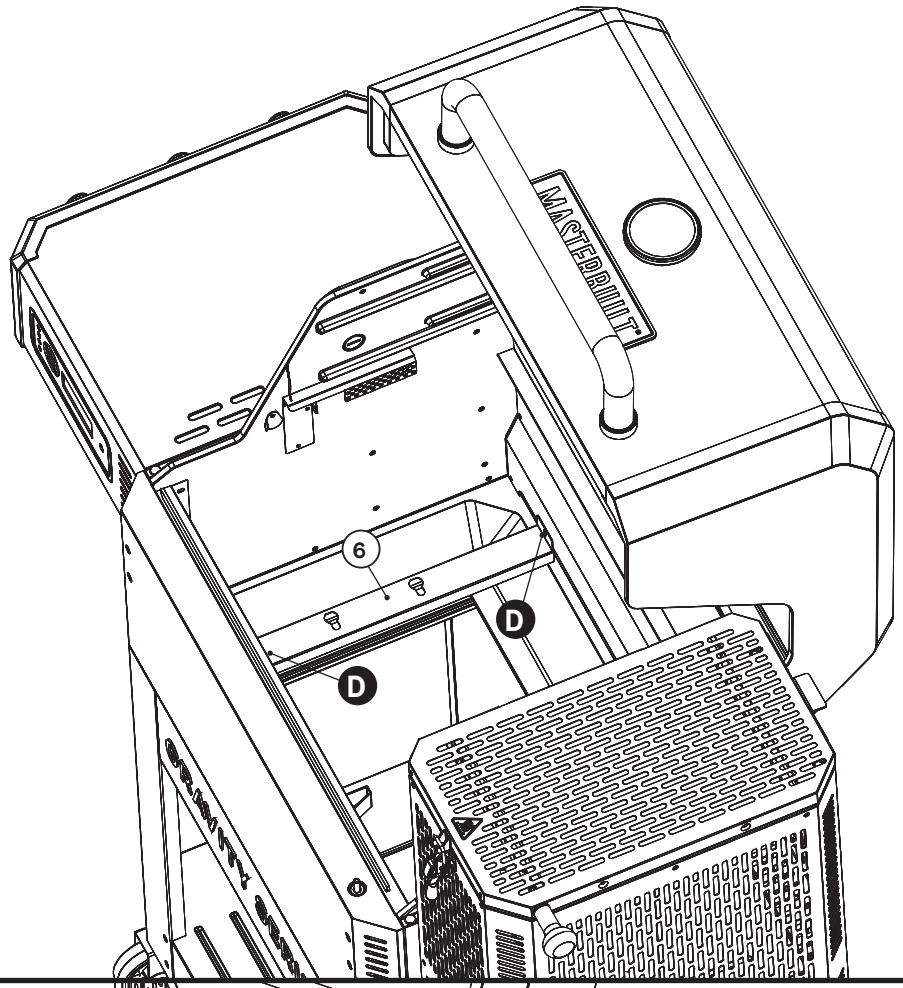

5
56
56
60
60
C
C

26

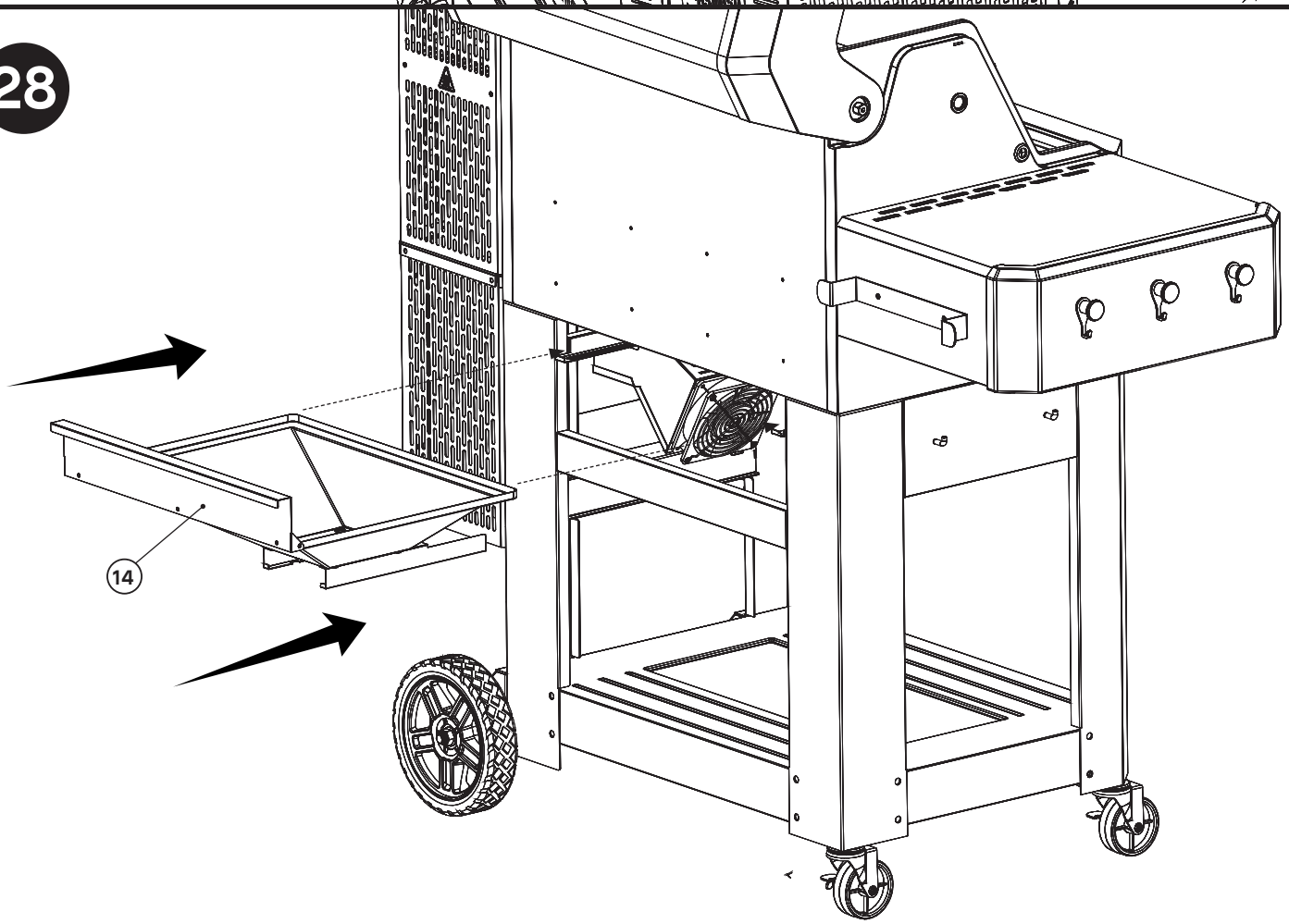

3
3
Ta bort hexmuttern och brickan från temperaturmätaren och montera sedan på nytt enligt bilden.

27

D
X2



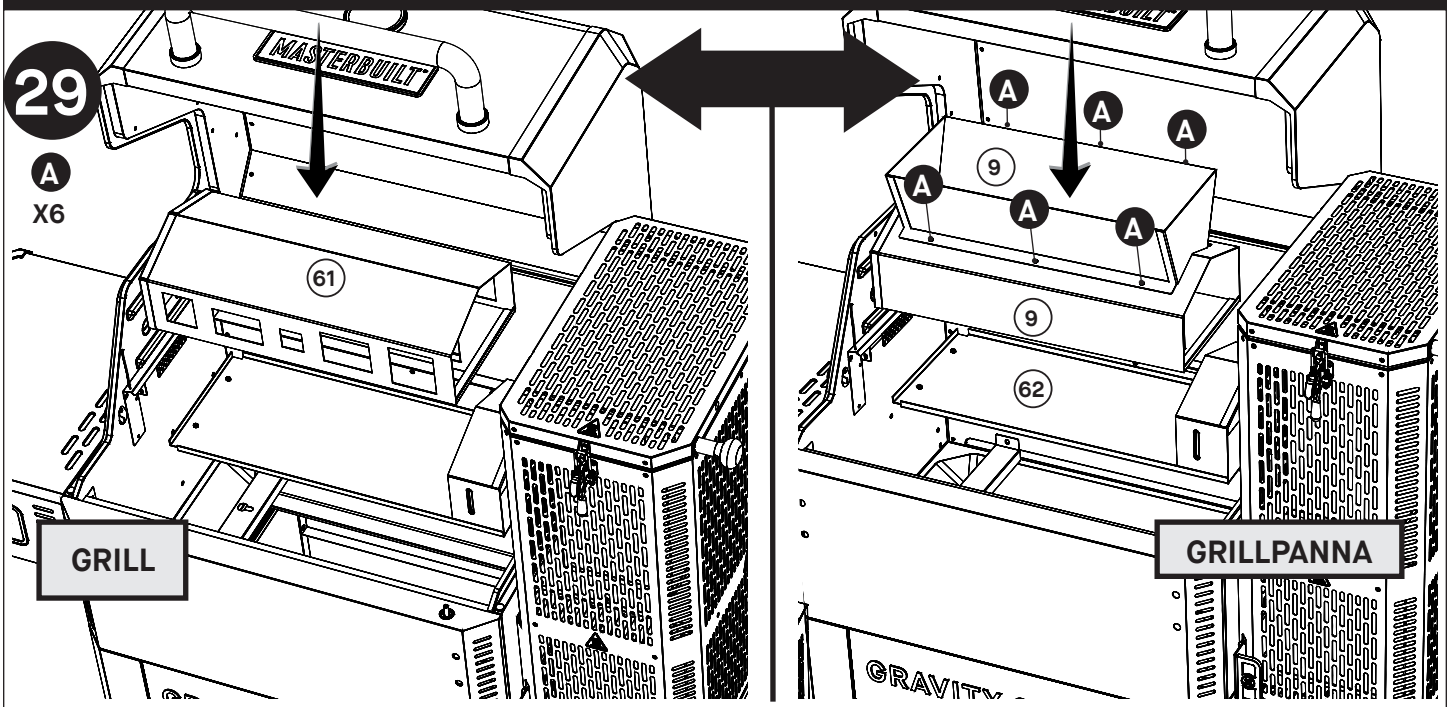
28



Montering

29

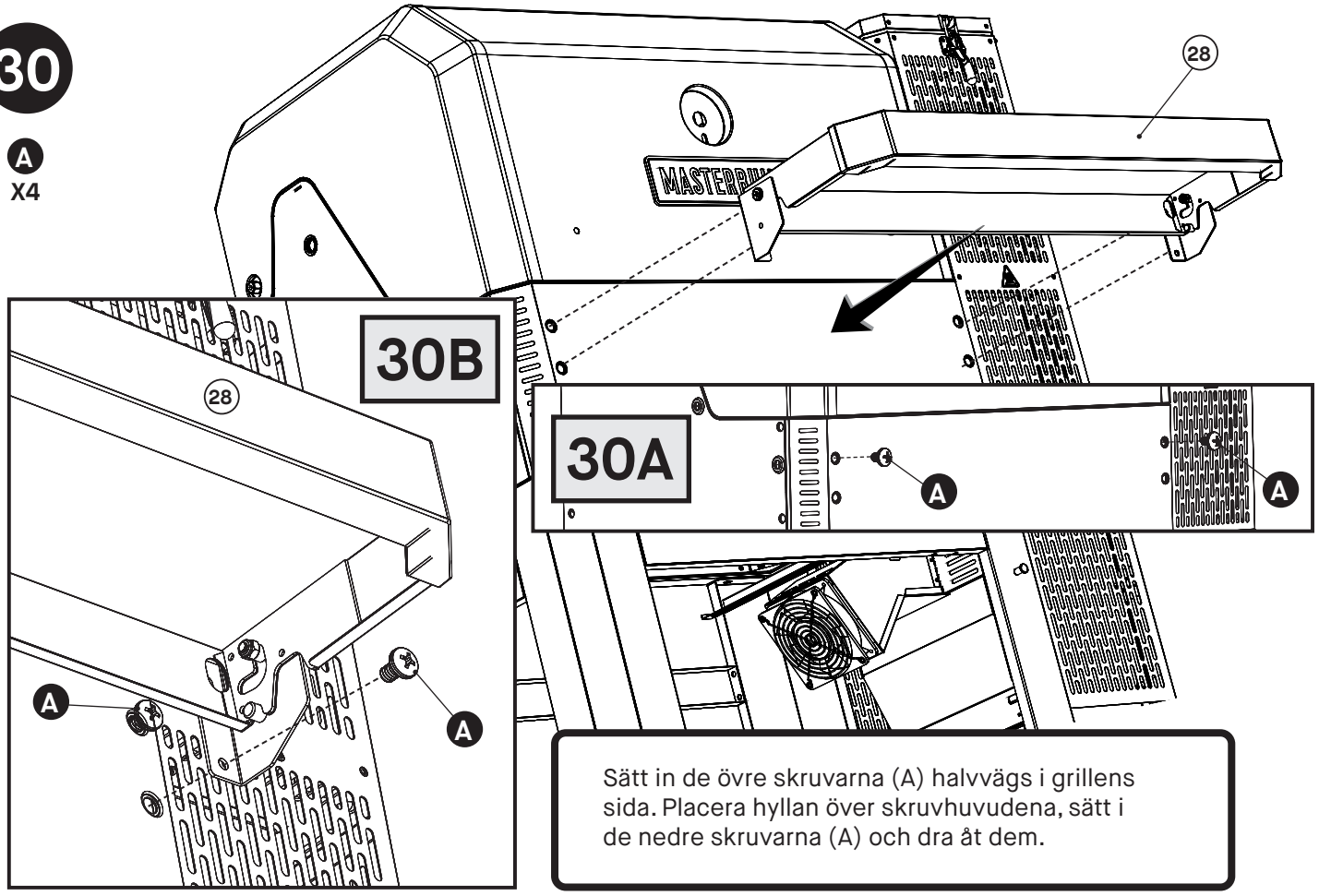
A
X6



För in skruvhuvuden i stödet vid botten av värmefördelaren (9). Skjut in grenröret mot matartratten. Dra åt skruvarna under värmefördelaren.

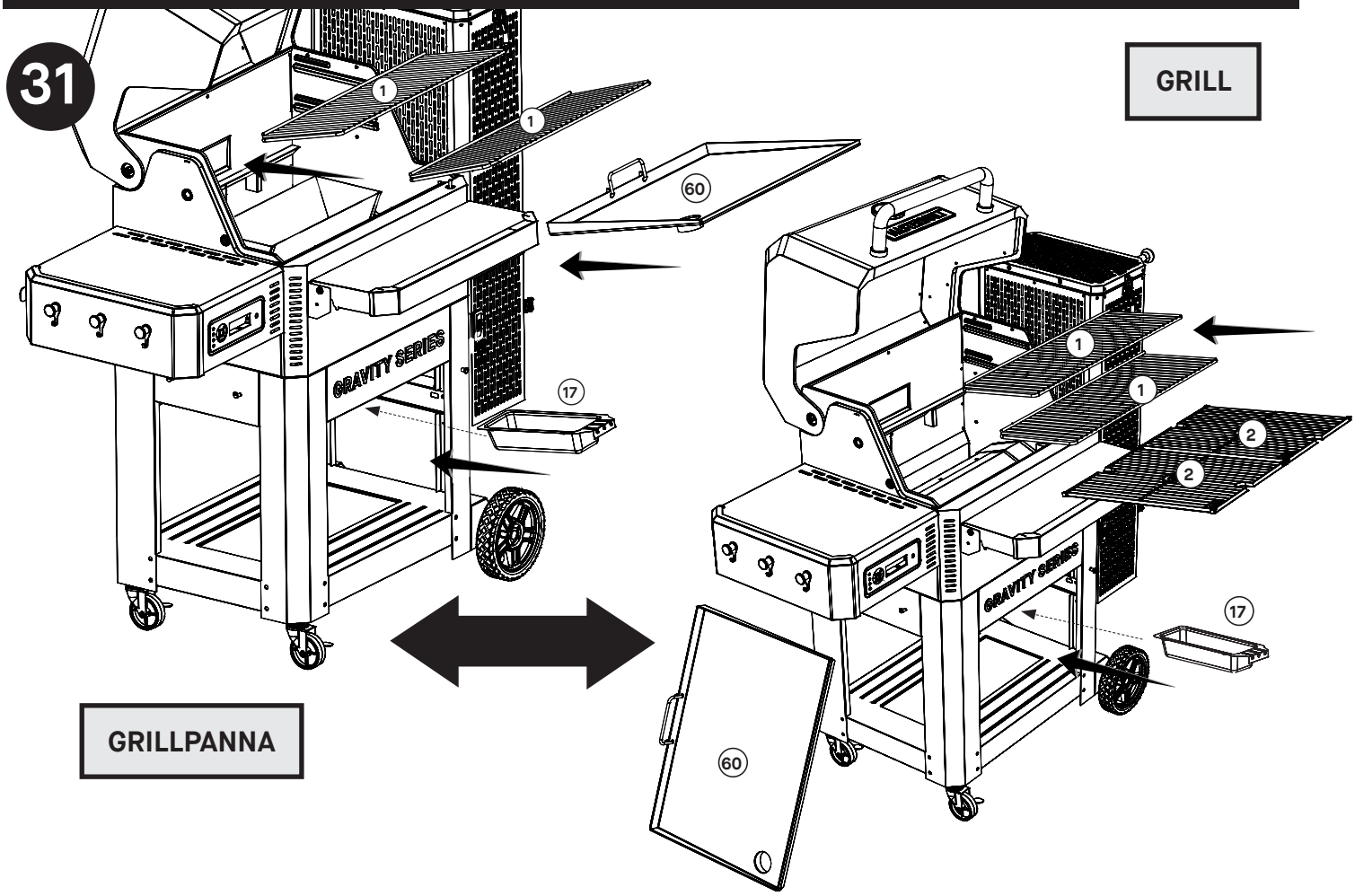
30

A
X4

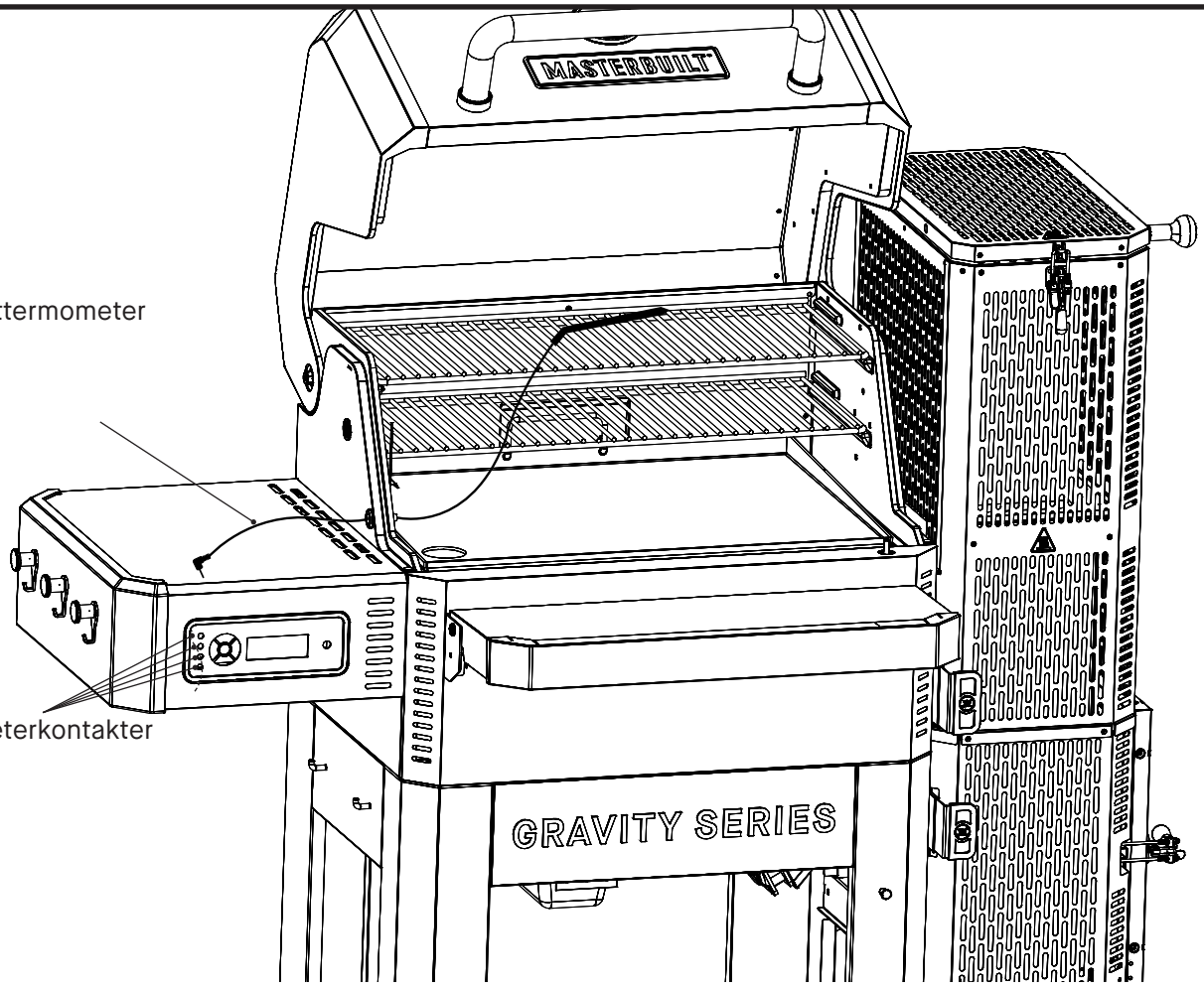


Sätt in de övre skruvarna (A) halvvägs i grillens sida. Placera hyllan över skruvhuvudena, sätt i de nedre skruvarna (A) och dra åt dem.

31


GRILL
GRILLPANNA
GRAVITY SERIES
1
1
60
17
1
1
2
2
GRAVITY SERIES
17
60

32


Köttermometer
Fyra köttermometerkontakter
MASTERBUILT
GRAVITY SERIES

MONTERINGEN ÄR KLAR. NU SKA VI HA LITE KUL!

AVBRÄNNING

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

1. Fyll matartratten cirka 1/4–1/2 full med kol.
2. Starta grillen enligt UPPSTART-anvisningarna och ställ in temperaturen på 120 °C i 60 minuter.
3. Ställ in temperaturen på 205 °C i 30 minuter.
4. Stäng av grillen enligt NEDSTÄNGNING-anvisningarna.
5. Låt grillen svalna HELT.
6. Använd en servett eller trasa och gnugga in ett tunt lager matolja på rök- och bryngallren, värme- / rökhyllorna, kolgallret och insidan av grilllocket och stommen.
7. Upprepa steg 3–6 vid 175 °C

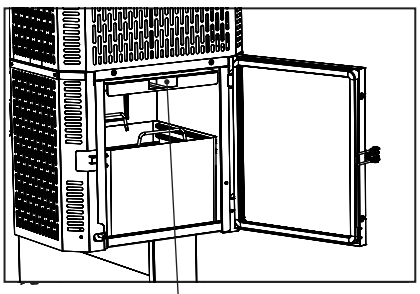
SMÖRJNING AV STEKBORD

1. Rengör stekbordet.
2. Tänd grillen och ställ in temperaturen på 120 °C . Kör grillen i cirka 10–15 minuter tills stekbordet blir hett.
3. Häll en liten mängd matolja på stekbordet.
4. Sprid ut matoljan över stekbordets yta med hjälp av hushållspapper. Använd en stekspade eller grillhandskar för att gnida hushållspappret mot stekbordet. Se till att du täcker hela stekbordets yta med matolja.
5. Låt stekbordet nå en temperatur på 204 °C. Rök kommer uppstå allt eftersom oljan hettas upp.
6. Upprepa steg 3–5 minst tre gånger när oljan slutat ryka.

Regelbunden avbränning förhindrar rost. Om rost uppstår ska du rengöra med en stålborste, applicera vegetabiliskt fett och värm enligt ovan.

UPPSTART

1. AVLÄGSNA värmeintags- och luftintagsskydd. *(Se monteringssteg 21.)*
2. Öppna matartrattens lock och asklucka.
   - Det sitter en säkerhetsbrytare vid var och en av dessa luckor som förhindrar att fläkten körs medan dessa luckor är öppna.
   - Om det finns kvar kol från ett tillfälle ska du skaka på kolgallret för att se till att all aska faller ned på askfatet.
   - Släng bort eventuell aska på askbrickan.
3. Fyll behållaren med kol.
   - Cirka 7,25 kg kolbriketter.
   - Cirka 4,5 kg kol.
   - **Använd aldrig snabbantändlig kol eller tändvätska.**
   - Om kol faller genom kolgallret till askbehållaren ska du avlägsna det innan du börjar.
4. Placera brasständare på kolgallret och tänd.
   - Använd en livsmedelssäker brasständare eller tvinnad pappershandduk / papper.
   - Placera i kolgallret på brasständarens stöd.
   - Var försiktig och använd skyddshandskar.
   - Tänd med tändsticka eller tändare.
5. Sätt på styrenheten och ställ in önskad temperatur.
   - Vänta i 1–2 minuter efter tändning av brasständaren för att säkerställa att brasständaren är helt tänd.
6. Stäng matartrattens lock och asklucka.
   - Detta aktiverar fläkten.
7. Vänta tills grillen når önskad inställd temperatur.
   - Cirka 13 minuter för att nå 370 °C.
   - Cirka 7 minuter för att nå 105 °C.



Notera: Brasständaren placeras här.

Användarinstruktioner

PÅFYLLNING

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

- **Tillsätt INTE kol när grillen överstiger 120°.**
- Fläkten stängs av om du öppnar matartrattens lock eller asklucka. Detta minskar skorstenseffekten som skapas när luckorna öppnas.
- Tyngdkrafttekniken fungerar med en helt tät matartratt. När matartrattens lock öppnas kommer lågan att stiga upp från matartratten som en fackla. Om du stänger matartrattens lock och asklucka återgår lågan till normal matlagningsnivå.
- Mängden kol i matartratten avgör hur snabbt lågan kommer att stiga när matartrattens lock öppnas.

Fylla på kol:

1 Öppna matartrattens lock.
   - Var försiktig och använd skyddshandskar. Matartrattens lock kommer att vara varmt.
   - **Lågan kommer att stiga från matartratten efter en kort tid beroende på kolnivån.**
2. Häll kol i matartratten.
3 Stäng matartrattens lock.

NEDSTÄNGNING

1. Stäng av styrenheten.
2. Stäng grillens och matartrattens lock och askluckan.
3. Montera värmeintags- och luftintagsskydden.
   - Grillen är utformad för att avlägsna syre från kolen när den stängs av. Detta gör det möjligt att spara oanvänt kol till nästa användning.
4. Underlåtenhet att montera skydden när du stänger av grillen kan orsaka skador på den.

TILLSÄTT RÖK / SMAK

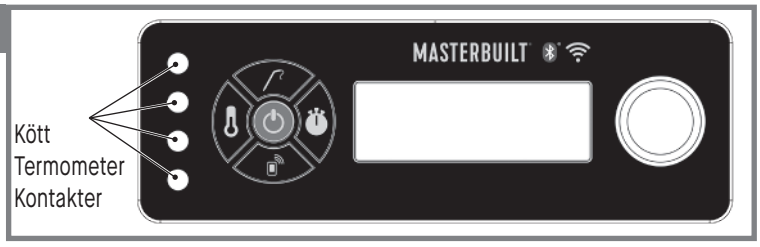
Alternativ 1: Placera träbitar eller kol i askfatet för att ge smak innan du ställer in temperaturen. När kolet i matartratten börjar brinna kommer glöden att falla ned på trä / kol på brickan, vilket gör att de brinner långsammare och frigör mer smak i grillen.

* OBS: Tillsätt aldrig mer än 225 g åt gången. Ytterligare träbitar eller kol bör inte tillsättas innan de som redan lagts till har upphört att generera rök.

Alternativ 2: Blanda träbitar med kol i matartratten.

* OBS: Använd aldrig mer än 700 g ved i hela matartratten.

STYRENHET



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 (Tiden 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.

Användarinstruktioner

Ställ in temperatur på köttermometrarna:

1. Tryck på knappen och vrid ratten för att välja köttermometrar (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Tryck på temperaturknappen.
3. Vrid ratten till önskad temperatur.
4. Tryck på temperaturknappen igen för att ställa in temperaturen.
   (Om köttermometern når 150 ° C ljuder ett larm och den måste avlägsnas från värmen för att svalna. Köttermometern kommer skadas om den blir kvar vid denna temperatur.)
   * OBS: Ikonen för köttermometern blinkar i inställningsläget.
5. När den inställda temperaturen har uppnåtts kommer larmet att ljuda. Tryck på valfri knapp för att stänga av.

Se information på skärmen:

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

BLUETOOTH + WiFi

Parkoppla grillen med smarta enheter:

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

BLUETOOTH

Parkoppla grillen med smarta enheter:

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

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

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

FCC-varning

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

FCC-meddelande

Denna utrustning har testats och visat sig uppfylla gränserna för en digital B-enhet enligt del 15 i 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 kan, om den inte monteras och används i enlighet med instruktionerna, orsaka skadliga störningar i radiokommunikation.

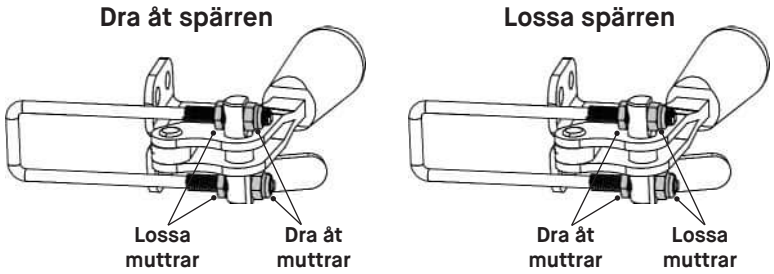
Det finns dock ingen garanti att störningar inte kommer att inträffa i en viss miljö. Om denna utrustning orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, som kan bekräftas genom att slå av och på utrustningen, uppmanas användaren att korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder:

1. Rikta in eller flytta mottagarantennen.
2. Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren.
3. Anslut utrustningen till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
4. Kontakta återförsäljaren eller en behörig radio- / TV-tekniker för hjälp.

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

JUSTERING AV SPÄRREN

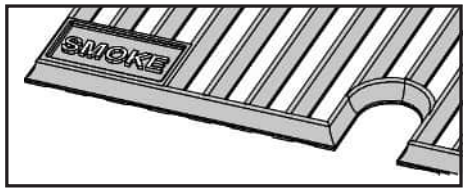
Matartrattens lock och luckspärrarna kan behöva justeras för att säkerställa att det är ordentligt tätt tätning och förhindra överdrivna rökutsläpp. Lossa spärrarna något om du måste trycka hårt för att stänga dem. Dra åt spärrarna något om för mycket rök läcker ut.

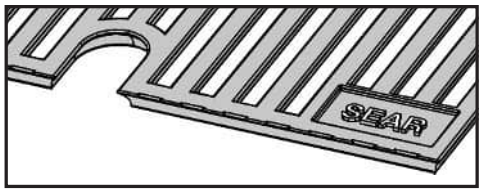


RÖK- + BRYNGALLER

Din grill är utrustad med rök- + bryngaller i gjutjärn för låg och långsam rökning eller hög värmebryning. Vänd helt enkelt gallren till den sida som passar din tillagningsmetod.

Notera: Vänd aldrig medan grillen är på eller varm.

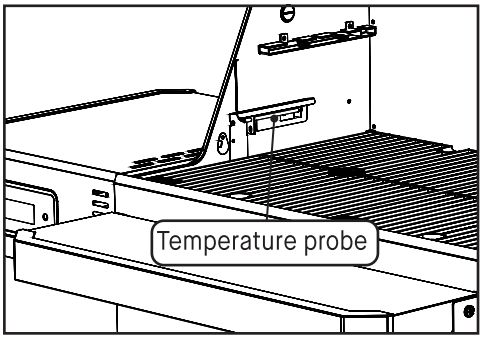




RENGÖRING OCH FÖRVARING

SE ALLTID ATT GRILLEN SVALNAR HELT INNAN RENGÖRING OCH FÖRVARING.

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



Felsökning

SYMPTOM	ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Styrenheten är inte PÅ.	Strömmen är inte PÅ.	Tryck på strömbrytaren på styrenheten.
	Inte ansluten.	Anslut regulatorn till strömsladden och strömsladden till vägguttaget.
	En säkring har gått.	Kontrollera vägguttagets effektbrytare och återställ om den utlöses.
	Fel på styrenheten.	Masterbuilts kundtjänst https://www.masterbuilt.com/pages/support.
Fläkten är inte PÅ.	Temperaturen i höljet har nått den inställda temperaturen.	När den inställda temperaturen uppnås stängs fläkten av. När temperaturen faller under den inställda temperaturen startar fläkten igen. Fläkten fortsätter att justera sig automatiskt för att bibehålla den inställda temperaturen.
	Matartrattens lock är öppet	För säkerhets skull är behållaren utrustad med avstängningsbrytare för att förhindra att fläkten fyrar på lågorna medan luckorna är öppna. När luckorna stängs slås brytarna på så att fläkten kan fortsätta med normal drift.
	Askluckan är öppen.	
	Fläkten är frånkopplad från styrenheten.	Kontrollera att anslutningen sitter ordentligt.
	Fläkten är frånkopplad från kablaget.	
	Rengör reglage	Tryck snabbt ner lockets/dörrens reglage 10 gånger för att rengöra kontaktpunkterna och hindra dem från att fastna. Genom att snabbt trycka ner och släppa reglaget rengörs kontaktpunkterna.
	Fel 3	Se nedan.
Styrenheten visar fel temperatur.	Temperatursonden är inte ordentligt ansluten.	Kontrollera att anslutningen sitter ordentligt.
	Temperatursonden är smutsig.	Rengör temperatursonden noggrant .
Långsam uppvärmning.	Avstängningsskydden har inte tagits bort.	Ta bort avstängningsskydden.
	För lite kol.	Fyll matartratten med kol.
	Grillens lock är öppet.	Stäng locket.
	Fläkten är inte på.	Se "Fläkten är inte PÅ."
Överdriven rök läcker ut ur matartratten.	Matartrattens lock sitter inte tätt.	Dra åt matartrattens lockspärr
	Askluckan sitter inte tätt	Dra åt askluckans spärr.
	Matartrattens mitt- och underdelar sitter inte tätt ihop.	Låt matartratten svalna, ta bort värmeskärmen och dra åt skruvarna mellan matartrattens mitt- och underdelar.
Fel 1	Temperatursonden är inte ordentligt ansluten.	1. Kontrollera att anslutningen sitter ordentligt. 2. Koppla ur styrenheten från strömförsörjningen, vänta i 10 sekunder och anslut den igen.
Fel 2	Fel på köttermometern.	Masterbuilts kundtjänst https://www.masterbuilt.com/pages/support.
Fel 3	Grillen överhettades.	1. Stäng av grillen. 2. Kontrollera orsaken till överhettningen. • Fettbrand. • Fel på fläkten. 3. Starta om grillen.
Fel 4	Kol misslyckades med tändas.	1. Se till att avstängningsskydden är borttagna. 2. Se till att matartrattens lock och askluckan är helt stängda. 3. Se till att kolgallret inte är tomt. 4. Se till att gammal aska från tidigare tillfällen inte har blockerat askgallret. Skaka gallret så att all den gamla kolen faller igenom det. 5. Starta om grillen.
Fel 5	Köttermometerns temperatur över 150 ° C	1. Ta bort köttermometern från grillen med skyddshandskar. 2. Koppla ur styrenheten. 3. Låt köttermometern svalna.
Dålig Wifi-anslutning	Svag signal.	1. Vinkla antennen på baksidan av styrenheten så att den pekar mot marken

MASTERBUILT®

Vi finns till för att hjälpa dig.

Kundtjänst

masterbuilt.com/contact-us

@masterbuilt

masterbuilt.com

