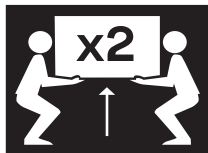
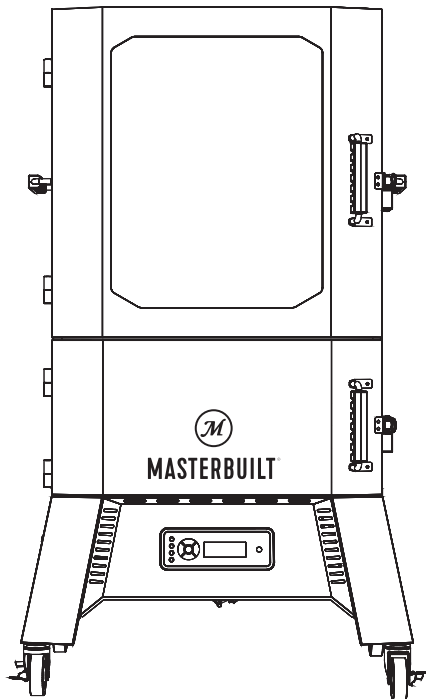




MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started. / Bienvenue à la famille. Commençons ! Bienvenido a la familia. ¡Comencemos! / Bienvenido a la familia. ¡Comencemos! / Velkommen til familien. Lad os komme i gang. / Welkom bij onze familie. Aan de slag. / Tervetuloa perheeseen. Aloitetaan. / Willkommen in der Familie, fangen wir an. / Köszöntjük a családban. Kezdjünk hozzá. / Velkommen til familien. La oss komme i gang. / Witamy w rodzinie. Zaczynamy. / Добро пожаловать в семью! Приступим. / Välkommen till familjen. Vi kör.



CS40G1DW

Digital Charcoal Smoker
Fumoir au charbon numérique
Ahumador con carbón vegetal digital
Digital Trækulgrill Ryger
Digitale roker op houtskool
Digitaalinen Hiilisavustin
Digitaler Holzkohlesmoker
Digitális széntüzelésű füstölő
Digital trekullrøyker
Cyfrowa wędkarka na węgiel drzewny
Цифровая угольная копильня
Digital kolrökare

Manual applies to the following model number(s)
Ce manuel s'applique au numéro de modèle suivant
El manual se aplica a los siguientes números de modelos
Guiden gælder for følgende modelnummer (e)
Handleiding van toepassing op het (de) volgende modelnummer(s)
Tämä manuaali soveltuu seuraaviin malleihin
Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf folgende Modellnummer(n)
A kézikönyv a következő modellszám(ok)ra vonatkozik
Bruksanvisningen gjelder for følgende modellnummer(e)
Niniejszy podręcznik obejmuje następujące modele
Руководство по эксплуатации следующих моделей
Handboken gäller följande modellnummer

MB20061321

Your model number Votre numéro de modèle Su número de modelo Dit modelnummer Uw modelnummer Mallinnumero Ihre Modellnummer Modellszám Ditt modellnummer Numer Twojego modelu Номер вашей модели Ditt modellnummer

Mfg. Date - Serial Number
Date de fabrication - Numéro de série
Fecha de fabricación - Número de serie
Fremstilling Dato - Serienummer
Fabricagedatum - serienummer
Valmistuspäivämäärä - Sarjanumero
Herstellungsdatum - Seriennummer
Gyártási dátum - Sorozatszám
Prod. dato - serienummer
Mfg. Data - Numer seryjny
Дата выпуска - Серийный номер
Tillv. Datum - serienummer

These numbers are located on the rating label of the smoker.
Ces numéros se trouvent sur l'étiquette signalétique située sur le fumoir.
Estos números se encuentran en la etiqueta de clasificación del ahumador.
Disse numre findes på grillens klassificeringsmærke.
U vindt deze nummers op het typeplaatje van het apparaat.
Nämä numerot löytyvät yksikön luokitusmerkinnästä.
Diese Nummern sind auf dem Typenschild des Smokers zu finden.
Ezek a számok a füstölő adattábláján található.
Disse numrene finnes på røykerens typeskilt.
Numery te widnieją na tabliczce znamionowej.
Эти номера указаны на заводской табличке копильни.
Dessa nummer hittar du på silvermärket på smokern.

Two people Recommend for assembly
Deux personnes sont recommandées pour l'assemblage
Se recomiendan dos personas para el ensamblaje
To personer anbefales til montage
Montage met twee personen aanbevolen.
Suosittelemme kahden henkilön kokoavan laitteen yhdessä
Es wird empfohlen, dass die Montage von zwei Personen ausgeführt wird
Az összeszereléshez két ember szükséges
Det anbefales at to personer monterer
Zalecane jest aby montażu dokonywały dwie osoby
Рекомендуется выполнять сборку вдвоем
Vi rekommenderar att två personer monterar enheten

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANTE VIGTIGT BELANGRIJK TÄRKEÄÄ WICHTIG FONTOS! VIKTIG WAŻNE ВАЖНО VIKTIGT

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.
Veuillez consigner ces informations immédiatement et les garder en lieu sûr pour référence ultérieure.
Conserve esta información inmediatamente y manténgala en un lugar seguro para uso futuro.
Registreer disse oplysninger straks og opbevare et sikkert sted til fremtidig brug.
Noteer onmiddellijk deze informatie en bewaar op een veilige plaats voor later gebruik.
Ole hyvä ja lue nämä tiedot heti ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten.
Bitte diese Informationen sofort notieren und zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Platz aufbewahren.
Azonnal jegyezze fel ezt az információt, és tegye biztonságos helyre a későbbi használat érdekében.
Noter denne informasjonen og oppbevar den på et trygt sted for fremtidig bruk.
Zachowaj natychmiast niniejsze informacje na przyszły użytek.
Перепишите себе эти данные и храните их в надежном месте на случай, если они понадобятся.
Notera dessa uppgifter omedelbart och förvara på en säker plats för framtida bruk.



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

- Before each use, remove and clean the grease tray. Remove the grease tray of all grease and drippings before lighting the smoker.
- Always use smoker 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 smoker under combustible overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Smoker 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 smoker for anything other than its intended use. This smoker 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 smoker.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating smoker.
- 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 smoker 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.
- Smoker MUST be on the ground. Do not place smoker on tables or counters. DO NOT move smoker across uneven surfaces.
- Do not use smoker on wooden or flammable surfaces.
- Keep smoker clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



and liquids.

- Do not leave smoker unattended.
- Keep children and pets away from smoker at all times. Do NOT allow children to use smoker. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where smoker is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around smoker during or following its use until it has cooled.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in smoker. Never place empty cookware in smoker while in use.
- Never move smoker when in use. Allow smoker to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- Do not store smoker with hot ashes or charcoal inside smoker/hopper. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never use smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- The smoker is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Be careful when removing food from smoker. 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 smoker to prevent personal harm, damage to smoker, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Do not touch HOT surfaces
- Smoker 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.
- Smoker has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over smoker when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the smoker.
- 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 smoker 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 smoker.
- Never overfill charcoal basket. This can cause serious injury as well as damage to the smoker.
- 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.
- 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.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Smoker should only be rolled on smooth surface.
- Smoker should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Potential damage to smoker or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Never open burn chamber during use.
- Never operate the smoker with the temperature probe removed. This can cause the smoker to overheat and cause serious personal injury and/or damage to the smoker.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Do not use indoors.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move during operation.
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Never remove charcoal basket from smoker while coals are hot.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

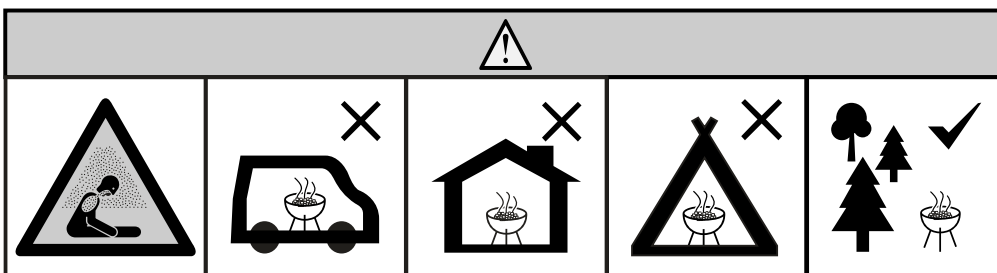
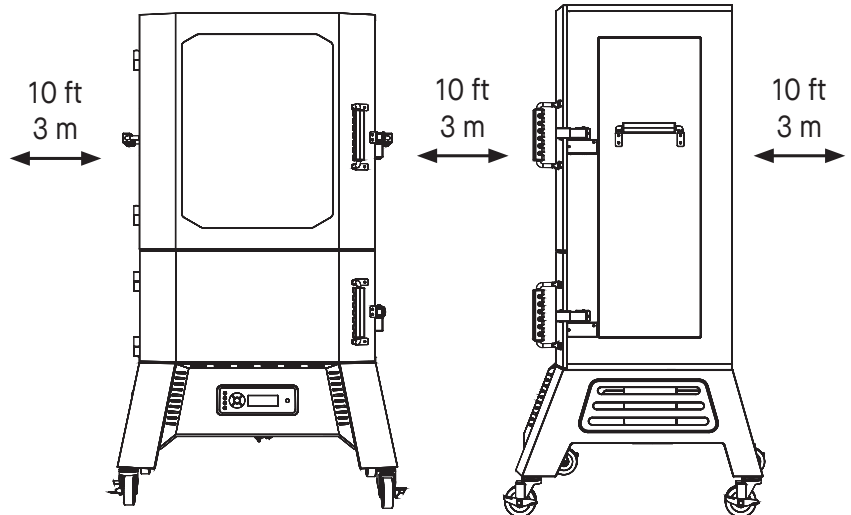
- (1) This device may not cause interference, and
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

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.

SMOKER DOES NOT COME WITH CHARCOAL OR WOOD CHIPS.

Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

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.





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

- Avant chaque utilisation, retirez et nettoyez le bac à graisse. Retirez le bac à graisse de toute graisse et égouttez avant d'allumer le fumoir.
- Utilisez toujours le fumoir 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 fumoir sous une structure combustible surélevée comme une couverture, un abri à voitures, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ce fumoir 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 entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Utilisez le fumoir uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser ce fumoir à des fins commerciales.
- 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 fumoir ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Gardez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du fumoir.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, ayez 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. Appelez immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Placez le fumoir 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 fumoir DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le fumoir sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le fumoir sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser le fumoir sur une surface en bois ou inflammable.
- Gardez le fumoir 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 fumoir sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du fumoir en tout temps. Ne PAS laisser les enfants utiliser le fumoir. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du fumoir en cours d'utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du fumoir pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique, ni de céramique dans le fumoir. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le fumoir pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer le fumoir pendant l'utilisation. Attendez que le fumoir ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Ne pas ranger le fumoir s'il y a des cendres ou du charbon chauds dans le fumoir 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 fumoir comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Le fumoir est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumoir. 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.
- NE PAS heurter ou bousculer le fumoir, car cela pourrait causer des blessures, endommager l'appareil ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES.
- Le fumoir est chaud pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte et des événements. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- Le fumoir génère une flamme nue. Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. Ne vous penchez PAS au-dessus du fumoir 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 emprisonnera la chaleur et pourrait endommager le fumoir.
- 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 fumoir 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 volatils pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort. Suivez toujours les instructions d'allumage propres à ce fumoir.
- Ne jamais trop remplir le panier à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le fumoir.
- 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) Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi. 2) N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée. 3) Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique. 4) Ne jamais exposer l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou le panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne faites jamais 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. Contactez le service à la clientèle de Masterbuilt pour obtenir de l'aide en composant le 1-800-489-1581.
- 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



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



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 fumoir que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le fumoir dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au fumoir 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 fumoir et portez toujours des gants de protection.
- Ne jamais faire fonctionner ce fumoir si la sonde de température n'est pas présente. Cela pourrait faire surchauffer le fumoir et causer des blessures graves ou des dommages importants au fumoir.
- Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Ne pas utiliser ce fumoir à l'intérieur.
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer le fumoir ! N'utilisez que des allumoirs qui respectent la norme EN 1860-3 !
- AVERTISSEMENT ! Ce fumoir deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant le fonctionnement.
- AVERTISSEMENT ! Eloignez les enfants et les animaux de compagnie.
- Ne pas utiliser le fumoir dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- 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 !

Cet appareil est conforme aux normes CNR pour matériel exempté de licence d'Industrie Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

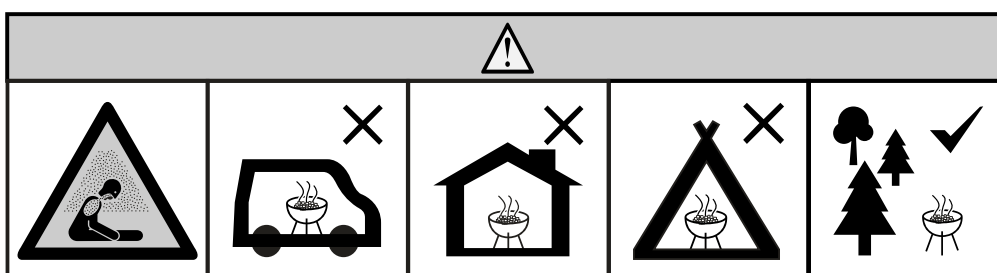
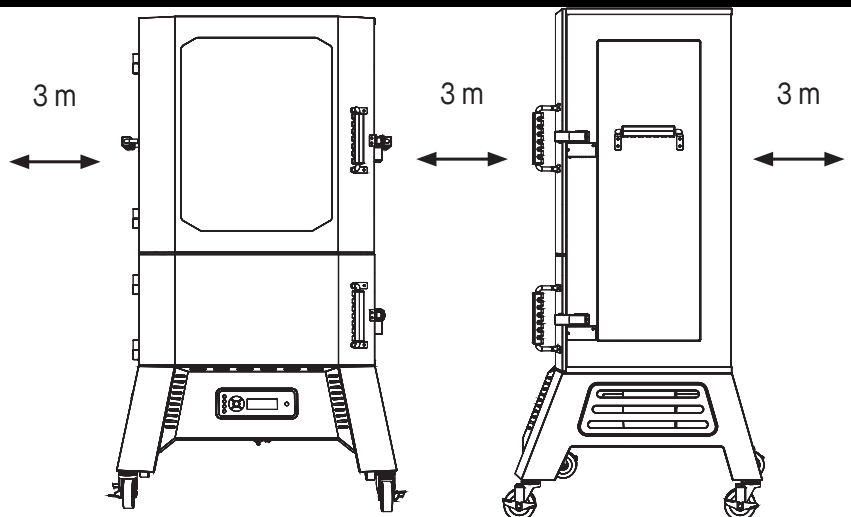
- (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et
- (2) cet appareil doit accepter n'importe quelle interférence, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré de l'appareil.

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.

LE CHARBON OU LES COPEAUX DE BOIS NE SONT PAS FOURNIS AVEC LE FUMOIR.

Proximité avec les structures et recommandations de sécurité lors de l'utilisation

RAPPEL : Gardez une distance minimale de 3 m entre l'arrière et les côtés et un mur, une rampe ou une autre structure combustible. Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Ne doit pas être utilisé sur des matières combustibles comme les terrasses et d'autres matières combustibles.





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 quemar 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

- Antes de cada uso, retire y limpie la bandeja de grasa. Retire toda la grasa del recipiente para grasa antes de encender el ahumador.
- Siempre use el ahumador 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 este ahumador bajo cualquier construcción aérea combustible, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- El ahumador 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 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Nunca use el ahumador para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este ahumador 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 el ahumador.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el ahumador.
- 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 el ahumador 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.
- El ahumador DEBE estar sobre el suelo. No coloque el ahumador en mesas o mostradores. NO mueva el ahumador por superficies desniveladas.
- No use el ahumador en superficies de madera o inflamables.
- Mantenga el ahumador despejado y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- NO deje el ahumador desatendido.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del ahumador en todo momento. NO permita que los niños



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- usen el ahumador. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa el ahumador.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
 - Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el ahumador. Nunca coloque utensilios vacíos en el ahumador mientras esté en uso.
 - Nunca mueva el ahumador cuando esté en uso. Deje que el ahumador se enfríe completamente (por debajo de los 45°C antes de moverlo o guardarlo).
 - No almacene el ahumador con carbón o cenizas calientes dentro de él o de la tolva. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
 - Nunca utilice este ahumador como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
 - El ahumador está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
 - Tenga cuidado cuando retire los alimentos del ahumador. 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 el ahumador para evitar lesiones personales, daños al ahumador o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
 - No toque las superficies CALIENTES
 - El ahumador 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 ahumador tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre el quemador mientras lo 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 atraparé el calor y podría causar daños al ahumador.
 - 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 este ahumador 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 este ahumador.
 - Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar el ahumador.
 - 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. Contacte al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt al: 1-800-489-1581.
 - 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.
- El ahumador solo debe movilizarse sobre una superficie lisa.
- El ahumador nunca debe movilizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Puede resultar un daño potencial al ahumador 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 el ahumador con la sonda de temperatura retirada. Esto puede hacer que el ahumador se sobrecaliente y cause graves lesiones personales y/o daños al ahumador.
- No cocine antes que el combustible tenga una cubierta de cenizas.
- No usar en interiores.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use sólo encendedores de fuego que cumplan con EN 1860-3!
- ¡ADVERTENCIA! Esta parrilla se tornará muy caliente, no la mueva mientras esté en funcionamiento.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y a las mascotas alejadas.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licores o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores de fuego comunes que cumplan con La norma EN 1860-3!

Este dispositivo cumple con las normas RSS exentas de licencia de Industry Canada. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

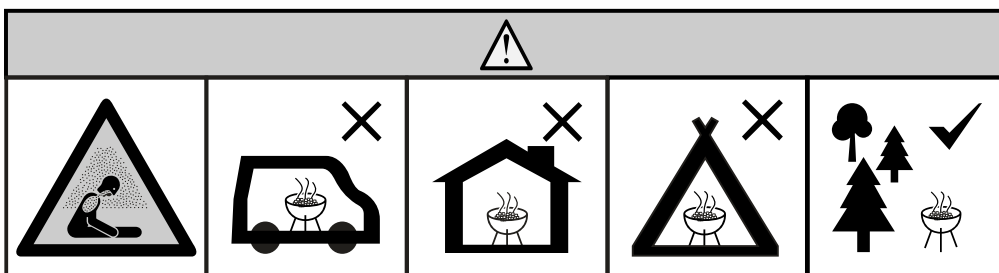
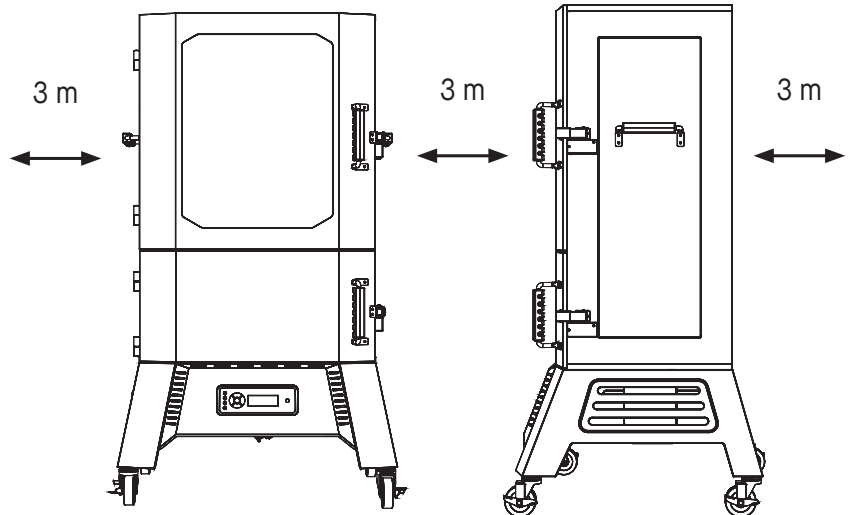
- (1) Este dispositivo no puede causar interferencia, y
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar una operación no deseable del dispositivo.

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.

EL AHUMADOR NO VIENE CON CARBÓN VEGETAL O TROZOS DE MADERA.

Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

RECORDATORIO: Mantenga una distancia mínima de 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. No debe usarse en materiales combustibles como plataformas u otros materiales combustibles.





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

- Grease drip-bakken og rygeren skal rengøres før hver koke for at forebygge storbrændinger.
- 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 eller ikke-receptpligtige lægemidler 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.
- 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,



ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER



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 ryger / tragt. Opbevares kun, når ilden er helt slukket og alle overflader er kolde.
- Brug aldrig grillen som varmeapparat. (LÆS KOLMONOXIDFARE).
- Grillen er VARM, mens den er i brug, og vil forblive VARM i en periode efter 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 ovenhandsker/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 / sprøjt af varm madlavningsvæske.
- Rør ikke ved de VARME overflader.
- Grillen er varm under brug. For at undgå forbrændinger, hold ansigt og krop væk fra åbning (r) og ventilationskanaler. Damp og varm luft udvises under brug.
- 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.
- Dæk ikke madstativer 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 trækulskurven. Dette kan medføre alvorlig skade såvel som beskadigelse af grillen.
- Fjern kold aske ved at lægge den i aluminiumsfolie, blødgøre med vand og kassere den 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. Kontakt Masterbuilt kundeservice for assistance på 1-800-489-1581.
- Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises omhu ved brugen af dem. • Hvis der bruges 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.



ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER



- 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.
- Begynd ikke madlavningen, før brændstoffet har en lag aske.
- Brug ikke indendørs!
- ADVARSEL! Brug ikke alkohol eller benzin til at antænde eller tænde igen! Brug kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3!
- ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, den må ikke bevæges under drift.
- ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk fra apparatet altid.
- Brug ikke grillen i et lukket og / eller beboeligt rum f.eks. huse, telte, campingvogne, motorhuse, både. Dødsfare med kulilteforgiftning.
- ADVARSEL! Brug ikke alkohol eller benzin til at antænde eller genantænde! Brug kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3!

Denne enhed overholder Industry Canadas licensundtagne RSS-standard(er). Betjening er underlagt følgende to betingelser:

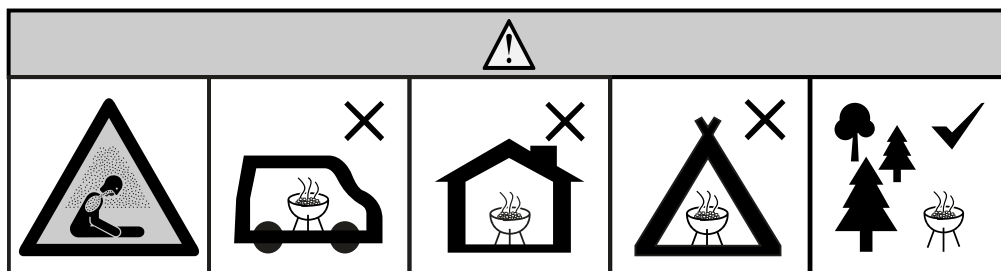
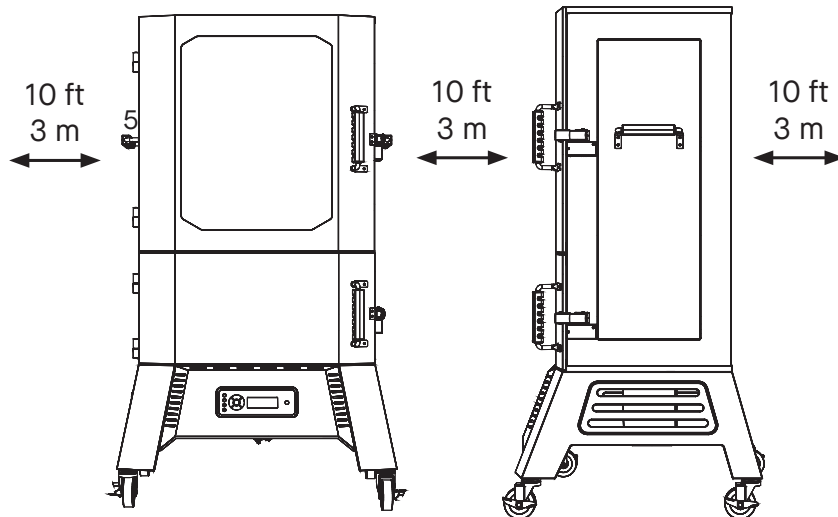
- (1) Denne enhed må ikke forårsage interferens.
- (2) Denne enhed skal acceptere al modtaget interferens, inklusive interferens, der kan forårsage uønsket drift af enheden.

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.

GRILLEN LEVERES IKKE MED TRÆKUL ELLER TRÆFLIS.

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.





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.

- Het lade en de roker moeten schoonmaken Voor elk koken om vetbrandwonden te voorkomen.
- De roker 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 roker nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek.
- De roker 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 roker nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Deze roker 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 roker correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Houd altijd een brandblusser bij de hand als u de roker aan het gebruiken 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 roker gebruiken op een vlak, niet-brandbaar, stabiel oppervlak, zoals grond, beton, baksteen of rots. Asphalt kan voor dit doel niet aanvaardbaar zijn.
- De roker MOET op de grond staan. De roker niet op een tafel of aanrecht plaatsen. De roker NIET verplaatsen over niet-vlakke oppervlakten.
- De roker niet gebruiken op een houten of brandbaar oppervlak.
- De roker vrijhouden van brandbaar materiaal, zoals benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- De roker niet onbewaakt achterlaten.
- Kinderen en huisdieren altijd van de roker vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen de roker gebruiken. Van nabij toezicht houden als de roker wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond de roker tijdens of na het gebruik ervan,



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN



- voordat de roker afgekoeld is.
- Nooit kookgerei van glas, kunststof of keramiek gebruiken in de roker. Nooit leeg kookgerei in de roker plaatsen tijdens het gebruik ervan.
 - De roker nooit verplaatsen wanneer in gebruik. Laat de roker helemaal afkoelen (tot onder 45 °C), voordat u de roker verplaatst of opbergt.
 - De roker niet opbergen met hete as of houtskool in de roker of laadtrecther. Uitsluitend opbergen nadat het vuur helemaal gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn.
 - De roker nooit gebruiken als verwarming. (LEES KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR.)
 - De roker is HEET tijdens het gebruik en blijft HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
 - Wees voorzichtig als u voedsel van de roker 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 roker NIET aanstoten of ertegen schoppen om letsel, schade aan de roker of gemors of spatten van hete kookvloeistof te voorkomen.
 - Geen HETE oppervlakken aanraken.
 - De roker 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 roker heeft open vuur. Houd de handen, het haar en het gezicht van de vlam vandaan. NIET over de roker leunen tijdens het aansteken. Los haar en losse kleding kunnen vuur vatten.
 - De verbandings- en verluchtungsstroom NIET hinderen.
 - De bakrekken niet bedekken met aluminiumfolie. Hierdoor wordt de warmte gevangen en kan de roker 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 roker 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 roker.
 - De houtskoollaadtrechter niet overladen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de roker 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. Neem contact op met de klantendienst van Masterbuilt voor hulp op het nummer 1-800-489-1581.
 - 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 roker uitsluitend over een glad oppervlak rollen.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN



- De roker nooit op of van de trap rollen of over een oneffen oppervlak.
- Deze waarschuwingen niet volgen kan leiden tot mogelijke schade aan de roker en gevaar voor de gebruiker.
- Laadtrecter nooit openen tijdens het gebruik. Als u tijdens het gebruik houtskool moet toevoegen, volg dan de specifieke instructies voor herladen bij deze roker en draag altijd beschermende handschoenen.
- De roker nooit gebruiken met de thermometer verwijderd. De roker kan hierdoor oververhitten en ernstig letsel en/of schade aan de roker kan het gevolg zijn.
- Niet bakken voordat de brandstof met een laag as bedekt is.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine om de barbecue aan te steken of opnieuw te doen branden. Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue zal zeer warm worden. Nooit verplaatsen tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Kinderen en huisdieren op afstand houden.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!

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:

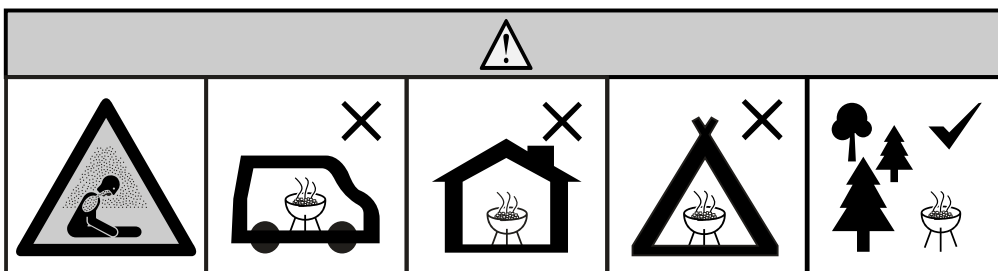
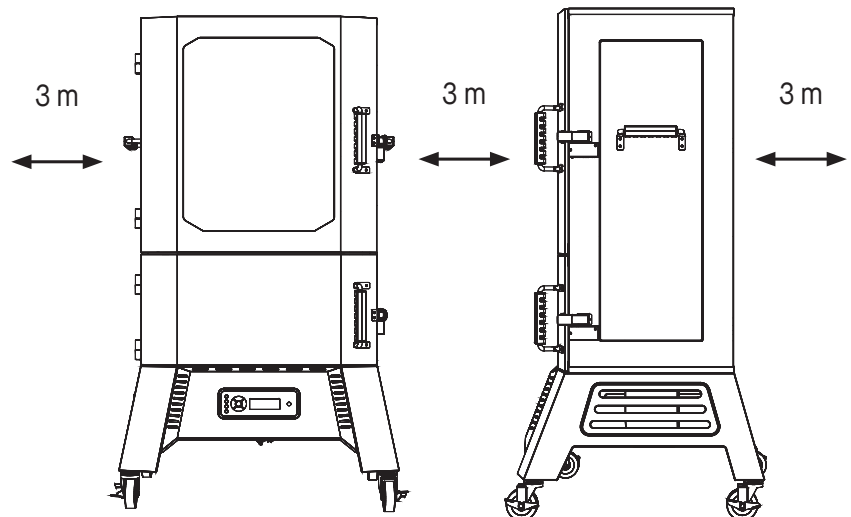
- (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken.
- (2) Dit apparaat moet iedere interferentie aannemen, met inbegrip van de interferentie die een ongewenste werking van het apparaat kan veroorzaken.

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.

ROKER KOMT NIET MET HOUTSKOOL OF HOUTSNIPPERS.

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.





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 propanin 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

- Puhdista savu- ja rasvatyyny ennen jokaista keittämistä. Palontorjuntatoimenpiteet.
- Käytä savustinta aina paikallisten, maakunnan ja kansallisten palomääräysten mukaisesti.
- Tarkista savustimen pulttien, nappien ja ruuvien kireys ennen käyttöä.
- Älä koskaan käytä savustinta katoksen, autokatoksen, markiisin tai ulokkeen alla.
- Savustin 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 materiaaleista 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 lähetyvillä grilliä käyttäessäsi.
- Öljyllä tai rasvalla grillatessasi pidä BC -tai ABC-tyyppinen palosammutin lähetyvillä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa öljyn tai rasvan paloa vedellä. Soita hätänumeroon välittömästi. BC- tai ABC-tyyppiset palosammuttimet saattavat joissain tapauksissa kontrolloida tulipaloa.
- Käytä savustinta 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 tasoilla.
- Pidä grilli puhtaana syttyvistä materiaalista kuten bensiinistä ja muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Älä jätä grilliä vartioimatta.
- Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähetyviltä kaikkina aikoina. ÄLÄ anna lasten käyttää grilliä. Ole varuillasi varsinkin pienten lasten ja lemmikieläinten ollessa grillin lähetyvillä sen käytön aikana.
- ÄLÄ salli aktiviteettien harrastamista grillin lähetyvillä sen käytön aikana tai heti sen jälkeen,



VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET



kunnes se on jäähtynyt.

- Älä koskaan käytä lasisia, muovisia tai keraamisia ruoanlaittovälineitä savustimen käytössä. Älä koskaan aseta tyhjiä ruokailuvälineitä grilliin sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan liikuta savustinta sen ollessa käytössä. Salli savustiment viilentyä kokonaan (alle 45°C) ennen se liikuttamista tai varastointia.
- Älä varastoi savustinta kuumien hiilien tai tuhkan ollessa grillin/piipun sisällä. Varastoi vasta, kun tuli on kokonaan sammunut ja kaikki pinnat ovat kylmiä.
- Älä koskaan käytä savustinta lämmittimenä (LUE HIILIMONOKSIDIN VAARA).
- Savustin on KUUMA käytön aikana ja pysyy KUUMANA sen jäähtymiseprosessin ajan. Käytä VAROVAISUUTTA. Käytä suojakäsineitä/hanskoja
- Siirrä ruoka varovasti pois savustimesta. 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.
- Savustin 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.
- Savustimessa on avotuli. Pidä kädet, hiukset ja kasvot kaukana tulesta. ÄLÄ nojaa savustimeen sytytyksen aikana. Vapaana heiluvat hiukset ja löysät vaatteet saattavat syttyä tuleen.
- ÄLÄ estä palamista tai ilmankiertoa.
- Älä peitä keittotasoja 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 tälle savustimelle tarkoitettuja sytytysohjeita.
- Älä koskaan täytä hiilipiippua liian täyteen. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa savustinta.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.
- Noudata seuraavia turvatoimenpiteitä sähkölaitteita käytettäessä: 1) Älä kytke laitetta ennen kuin se on koottu ja käyttövalmis. 2) Käytä vain hyväksytyä 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. Ota yhteys Masterbuiltin Asiakaspalveluun numeroon 1-800-489-1581 jos tarvitset apua.
- 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 tyyppin 3 maadoitettu johdin.
- Ulkoa jatkojohtoja tulee käyttää ulkokäyttöön tarkoitettujen tuotteiden kanssa. Tällaiset johdot on merkitty loppuliitteellä "W" ja ilmauksella "Sopii käytettäväksi ulkokäyttölaitteiden kanssa".
- VAROITUS - Sähköiskuvaaran vähentämiseksi pidä jatkojohto kuivana ja maan pinnan yläpuolella.
- Älä anna johdon roikkua tai kosketa 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 puhdisti savustinta vesisuihkulla tai muulla vastaavalla tavalla.



VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET



- Savustinta tulee liikuttaa vain tasaisilla pinnoilla.
- Savustinta ei koskaan tule liikuttaa portaita pitkin tai epätasaisilla pinnoilla.
- Varoitusten seuraamatta jättäminen saattaa johtaa savustimen tai sen käyttäjän vahingoittumiseen.
- Älä koskaan avaa piippua käytön aikana. Jos puuhiilen lisääminen on välttämätöntä käytön aikana, noudata tämän savustimen erityisiä uudelleentäyttöohjeita ja käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan käytä savustinta jos sen lämpötila-anturi on irrotettuna. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa laitetta.
- Älä aloita savustamista ennen kun polttoaineessa on kerros tuhkaa.
- Ei sisäkäyttöön.
- VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 säädännön mukaisia sytyttimiä!
- VAROITUS! Savustin kuumenee todella kuumaksi. älä liikuta grilliä käytön aikana.
- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähetyviltä.
- Älä käytä grilliä ahtaissa ja/tai kiireisissä tiloissa esim. sisätiloissa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa, veneissä. Hiilimonoksidimyrkytyksen vaara.
- VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 säädännön mukaisia sytyttimiä!

Tämä laite täyttää Industry Canada -lupavapauden RSS-standardit. Käyttöön sovelletaan seuraavia ehtoja:

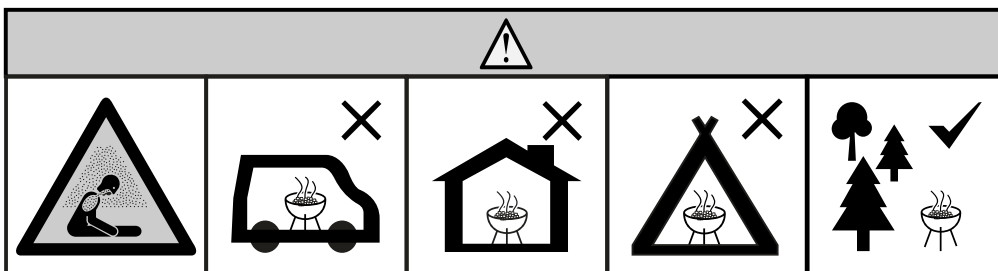
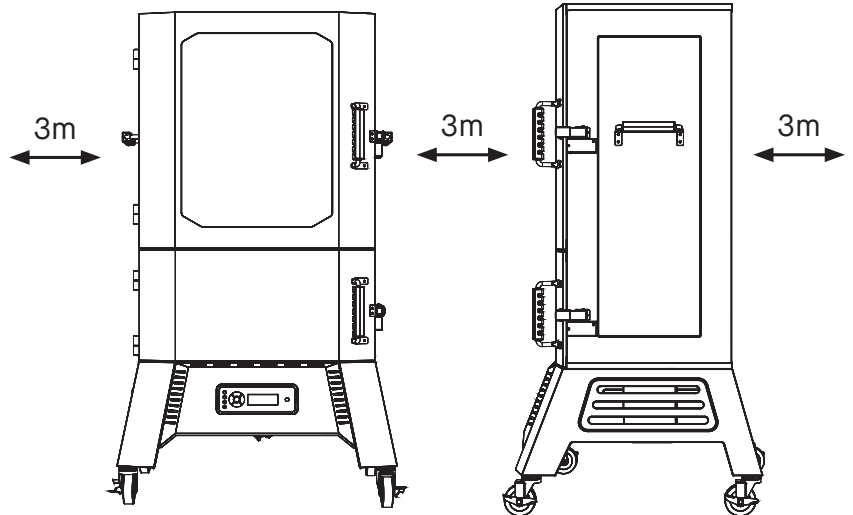
- (1) Tämä laite ei aiheuta häiriötä, ja
- (2) Tämän laitteen on hyväksyttävä kaikki vastaanotetut häiriöt, mukaan lukien häiriöt, jotka voivat johtaa laitteen väärään toimintaan.

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

HIILI TAI PUUHAKE EI TULE SAVUSTIMEN MUKANA.

Rakenteiden läheisyys ja suositukset turvalliseen käyttöön

MUISTUTUS: Pidä vähintään 10 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.





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 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 benutzen.
- NUR IM FREIEN in gut belüfteten Bereichen benutzen.



WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN



ALLE ANWEISUNGEN LESEN

- Das fettropfen fach und der raucher müssen gereinigt werden Vor jedem koch, um fettfeuer zu verhindern.
- Den Smoker 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 Smoker niemals unter Überkopfkonstruktionen wie Dacheindeckungen, Carports, Markisen oder Überhängen betreiben.
- Der Smoker 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 Smoker niemals zu anderen Zwecken als den dafür beabsichtigten Gebrauch benutzen. Dieser Smoker 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 Smoker ordnungsgemäß zusammenzubauen oder ihn sicher zu benutzen, beeinträchtigen.
- Halten Sie beim Gebrauch des Smokers stets ein Feuerlöschgerät bereit.
- Beim Räuchern 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 Smoker 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 Smoker MUSS auf dem Boden stehen. Den Smoker nicht auf Tische oder Arbeitsoberflächen stellen. Den Smoker NICHT über unebene Oberflächen ziehen.
- Den Smoker nicht auf hölzernen oder entflammbar Oberflächen benutzen.
- Den Smoker unbehindert und frei von brennbaren Stoffen wie z. B. Benzin und anderen entflammbar Dämpfen und Flüssigkeiten halten.



WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN



- Den Smoker nicht unbewacht lassen.
- Kinder und Haustiere stets vom Smoker fernhalten. Kindern darf die Benutzung des Smokers NICHT erlaubt werden. Strikte Überwachung ist erforderlich, wenn Kinder oder Haustiere sich in dem Bereich, wo der Smoker benutzt wird, befinden.
- Gestatten Sie NIEMANDEM während der Benutzung des Smokers oder nach der Benutzung, bis er sich abgekühlt hat, um den Smoker herum Aktivitäten durchzuführen.
- Im Smoker nie Glas, Plastik, oder keramikbeschichtetes Kochgeschirr benutzen. Während des Gebrauchs nie leeres Kochgeschirr in den Smoker geben.
- Den Smoker während des Gebrauchs nie fortbewegen. Vor dem Fortbewegen oder der Lagerung den Smoker vollkommen abkühlen lassen (bis auf unter 45°C).
- Den Smoker nicht lagern, wenn sich heiße Asche oder Holzkohle im Inneren des Smokers befindet. Erst lagern, wenn das Feuer vollkommen erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Den Smoker nie als Heizgerät benutzen („KOHLENMONOXIDGEFAHR“ LESEN).
- Der Smoker ist HEISS während er in Gebrauch ist und bleibt danach eine Zeit lang HEISS sowie während des Abkühlvorgangs. Mit VORSICHT vorgehen. Schutzhandschuhe/-fausthandschuhe tragen.
- Beim Entfernen von Esswaren vom Smoker 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 Bratflüssigkeiten tragen.
- Um Personenschaden und Beschädigung des Smokers oder Überlaufen/Spritzen heißer Bratflüssigkeiten zu vermeiden, den Smoker NICHT anstoßen oder rammen.
- HEISSE Oberflächen nicht anfassen.
- Der Smoker 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 Smoker hat eine offene Flamme. Hände, Haare und Gesicht von Flamme und brennender Holzkohle fernhalten. Beim Anzünden NICHT über den Smoker lehnen. Lose Haare und Kleidung könnten Feuer fangen.
- Die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung dürfen NICHT blockiert sein.
- Die Smokerfoste nicht mit Metallfolie bedecken. Dies würde Wärme einfangen und könnte den Smoker 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 Smokers 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. Stets die für diesen Smoker bestimmte Anzündanleitung befolgen.
- Den Holzkohlekorb nie überfüllen. Dies kann ernsthafte Verletzungen sowie Beschädigung des Smokers 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. Wenden Sie sich an den Kundendienst von Masterbuilt über 1-800-489-1581.
- Verlängerungskabel können benutzt werden, wenn sie mit Vorsicht angewendet werden. Wenn ein Verlängerungskabel benutzt wird: 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 sind mit dem Suffix „W“ und mit der Angabe „geeignet zur Benutzung mit im Freien verwendbaren Geräten“ gekennzeichnet.
- **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.



WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN



- Dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher oder ähnlichen Vorrichtungen reinigen.
- Den Smoker ausschließlich über glatte Oberflächen rollen.
- Der Smoker darf niemals über Treppen oder unebene Flächen gerollt werden.
- Die Missachtung der Warnhinweise kann zu Beschädigungen des Smokers und beim Benutzer zu Verletzungen führen.
- Den Korb während des Gebrauchs nie öffnen. Sollte es erforderlich sein, Holzkohle während des Gebrauchs aufzufüllen, befolgen Sie die speziell für diesen Smoker vorgegebene Auffüllanweisung und tragen Sie stets Schutzhandschuhe.
- Den Smoker nie in Gebrauch nehmen, wenn die Temperatursonde entfernt ist. Dies kann dazu führen, dass der Smoker überhitzt und kann ernsthafte Körperverletzungen und/oder Beschädigungen am Smoker verursachen.
- Nicht anfangen zu kochen, bis das Brennmaterial eine Ascheschicht vorweist.
- Nicht in Innenbereichen benutzen.
- **WARNUNG!** Keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden benutzen! Nur EN 1860-3 entsprechende Feueranzünder verwenden!
- **WARNUNG!** Dieses Barbecue wird sehr heiß, daher während des Betriebs nicht fortbewegen.
- **WARNUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- Das Barbecue nicht in engen Räumen oder Wohnräumen benutzen, z. B. in Wohnhäusern, Zelten, Reisemobilen, Wohnwagen, oder auf Booten. Es besteht die Gefahr der Kohlenmonoxidvergiftung und des Todes.
- **WARNUNG!** Zum Entzünden oder Wiederentzünden keinen Spiritus oder Benzin anwenden! Nur EN 1860-3 entsprechende Feueranzünder anwenden!

Dieses Gerät entspricht dem/den lizenzfreien RSS-Standard(s) von Industry Canada. Der Betrieb unterliegt folgenden zwei Bedingungen:

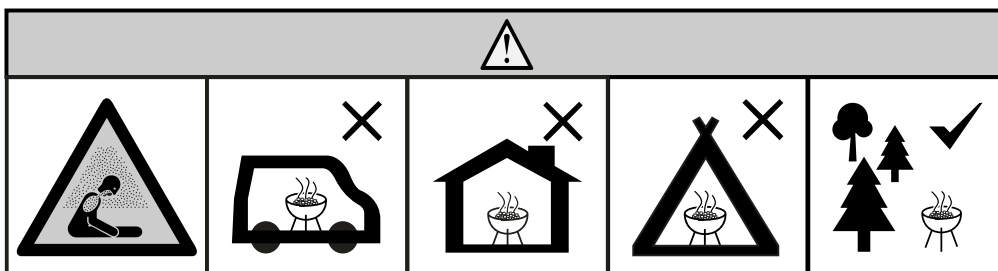
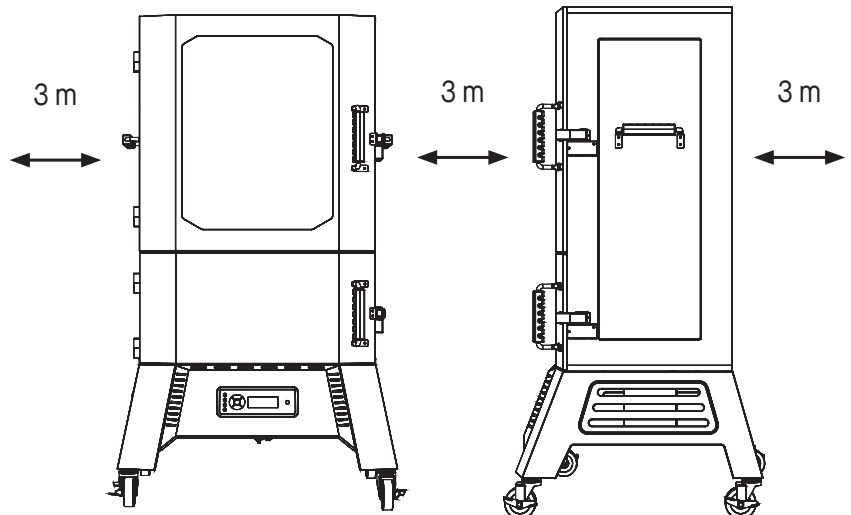
- (1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen, und
- (2) Dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, auch Störungen, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

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.

DER SMOKER WIRD NICHT MIT HOLZKOHLE ODER HOLZKLÖTZEN DELIEFERT.

Abstände zu Bauwerksteilen und sicherer Gebrauch

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





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 eredményezhetnek, amelyek anyagi károkhoz, személyi sérüléshez vagy halálesethez vezethetnek.



SZÉN-MONOXID VESZÉLY



- Az égő faforgácsok, a farönkök, a fapelletek, a szén és a propán szén-monoxidot bocsátanak ki magukból, amelynek nincs szaga, és halált okozhat.
- NE égessen faforgácsot, farönköt, fapelletet, szenet vagy propánt a házon, járművön, sátron, garázon vagy egyéb zárt területen belül.
- CSAK A SZABADBAN, jól szellőző helyen használja.



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK



OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST.

- Tisztítani kell a zsírtöltégtálcát és a dohányzót Minden fűtőzés előtt, hogy megelőzzék a zsírégetéseket.
- A füstölőt mindig az érvényben lévő helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi előírásoknak megfelelően használja.
- Minden használat előtt ellenőrizze az összes anyát és csavart, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok biztonságosan rögzítve vannak-e.
- Soha ne üzemeltesse a füstölőt tetőszerkezetek, kocsibeállók, napernyők vagy elötetők alatt.
- A füstölő CSAK KÜLTÉRI, HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA VALÓ.
- Soha ne használja zárt területeken belül, például a verandán, 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 füstölőt. A füstölő kereskedelmi használatra NEM alkalmas.
- A nem a Masterbuilt Manufacturing, LLC által szállított tartozékok használata NEM javasolt, mivel sérülést okozhatnak.
- Az alkoholos befolyásoltság, vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító vagy biztonságosan üzemeltető képességét.
- A füstölő 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 füstölőt használja egyenletes, nem éghető, stabil felületen, mint például salak, beton, téglá vagy kőzet. Az aszfaltfelület (bitumen) nem jó erre a célra.
- A füstölőnek talajon KELL állnia. Ne helyezzen a füstölőt asztalra vagy pultra. NE mozgassa a füstölőt egyenetlen felületeken.
- Ne használja a füstölőt fa vagy gyúlékony felületeken.
- A füstölőt tartsa tisztán és az olyan éghető anyagoktól mentesen, mint a benzin és más gyúlékony



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK



gőzök és folyadékok.

- Ne hagyja a füstölőt felügyelet nélkül.
- Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a füstölőtől. NE engedje, hogy gyermek használja a füstölőt. Szigorú felügyelet szükséges, ha gyermekek vagy háziállatok tartózkodnak azon a területen, ahol a füstölőt használják.
- NE engedje, hogy bárki tevékenységet végezzen a füstölő körül annak használata során vagy azt követően, amíg az ki nem hűlt.
- A füstölőben soha ne használjon üveg, műanyag vagy kerámia edényeket. Soha ne tegyen üres edényt a füstölőbe a használata közben.
- Soha ne mozgassa a füstölőt használat közben. A mozgatás vagy tárolás előtt hagyja, hogy a füstölő teljesen lehűljön (45 C alá).
- Ne tároljon a füstölőben/tartályban forró hamut vagy faszén. Csak úgy szabad tárolni, ha a tűz teljesen kialudt és a grill minden felülete hideg.
- Soha ne használja a füstölőt fűtésre (OLVASSA EL A SZÉN-MONOXID VESZÉLYRŐL SZÓLÓ RÉSZT).
- A füstölő 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 füstölőből. 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 füstölő károsodását vagy a forró sütőfolyadék kifröccsenését, NE menjen vagy ütközzön neki a füstölőnek.
- NE érintse meg a FORRÓ felületeket.
- Használat közben a füstölő 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 füstölő nyílt lángot használ. Tartsa a kezét, a haját és az arcát távol a lángtól. NE támaszkodjon a füstölőre begyújtás közben. A laza haj és ruházat meggyulladhat.
- NE gátolja meg az égést és a szellőzést.
- Ne takarja le a fémfóliával a rostélyokat. Ez visszatartja a hőt, és károsíthatja a füstölőt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a FORRÓ faszén vagy parazsat.
- Ne távolítsa el a hamut, amíg a hamu és a faszén FORRÓ.
- Tartsa a kezét, a haját és az arcát távol az égő faszéntől. Figyeljen oda, hogy a működtetés közben ne lógjon le a haja vagy ruhadarabja, mivel azok meggyulladhatnak.
- Használjon védőkesztyűt, ha ezt a füstölőt használja vagy a tűzzel foglalkozik. A fa vagy faszén hozzáadásakor védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró kándallószerszámokat 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 füstölőnél mindig tartsa be az előírt gyújtási utasításokat.
- Soha ne töltsen túl a faszéntartályt. Ez súlyos sérülést és a füstölő 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 csatlakozójelzát 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. Segítségért vegye fel a kapcsolatot a Masterbuilt ügyfélszolgálatával a 1-800-489-1581 számon.
- 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 „Alkalmos a kültéri készülékekkel történő használatra” felirattal rendelkeznek.
- VIGYAZAT! – 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 elektromostűzhelyre 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 füstölőt csak sima felületen szabad görgetni.



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK



- A füstölőt soha nem szabad egyetlen felületen, illetve lépcsőn le- vagy felgörgetni.
- Ha nem veszi figyelembe a figyelmeztetéseket, az személyi sérüléshez vagy a füstölő 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 füstölőt, ha a hőmérséklet-érzékelő nincs rajta. Ez a grillsütő túlhevülését eredményezheti, amely súlyos személyi sérüléshez és/vagy a füstölő károsodásához vezethet.
- Ne süssön addig, amíg a tüzelőanyagból nem képződik hamuréteg.
- Ne használja zárt térben!
- FIGYELEM! Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyűjtáshoz vagy az újragyűjtáshoz! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyűjtőket használjon!
- FIGYELEM! Ez a füstölő nagyon felforrósodik, ezért ne mozgassa működés közben.
- FIGYELEM! Tartsa a gyerekeket és a háziállatokat távol.
- Ne használja a grillsütőt zárt és/vagy lakhelyen, például házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókon. Fennáll a halálos szén-monoxid-mérgezés veszélye.
- FIGYELEM! Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyűjtáshoz vagy az újragyűjtáshoz! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyűjtőket használjon!

Ez a készülék megfelel az Industry Canada licenctmentességi RSS szabványainak. A használathoz az alábbi két feltételnek kell teljesülnie:

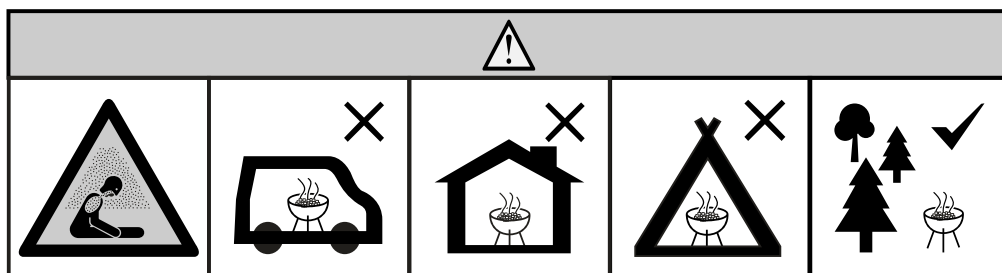
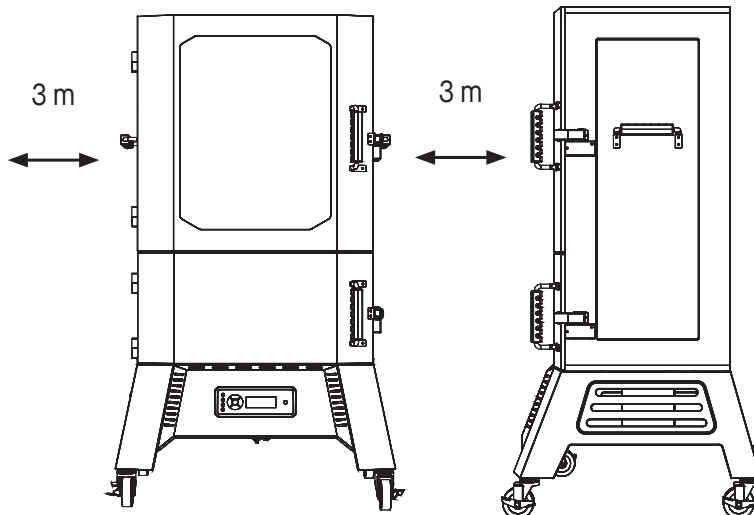
- (1) Az eszköz nem okozhat káros interferenciát, és
- (2) Az eszköznek tűnie kell minden zavart, beleértve a nem kívánt működést eredményező zavarokat is.

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.

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 anyagoktól. Ez a távolság elég helyet biztosít a megfelelő égéshez, légáramláshoz és szellőzéshez. Tilos fa vagy más éghető anyagokból készült padlózatot használni.





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

- Grease drip-skuffen og røykeren må rengjøres. Før hver koking for å forhindre storebrann.
- Benytt alltid røykeren 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 røykeren under overliggende brennbare konstruksjoner, slik som tak, carport, markiser eller overheng.
- Røykeren 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 røykeren til noe annet enn den tiltenkte bruken. Denne røykeren 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 røykeren på en riktig og sikker måte.
- Ha alltid et brannslukningsapparat tilgjengelig når røykeren 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 røykeren 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.
- Røykeren MÅ stå på bakken. Ikke plasser røykeren på bord eller disker. IKKE flytt røykeren over ujevne overflater.
- Ikke bruk røykeren på tre- eller brennbare overflater.
- Hold røykeren unna og fri fra brennbare materialer slik som bensin og annen brennbar damp og væsker.



ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK



- Ikke forlat røykeren uten tilsyn.
- Hold barn og dyr unna røykeren til enhver tid. IKKE la barn benytte røykeren. Tett tilsyn er nødvendig når barn eller dyr eller i området hvor røykeren benyttes.
- IKKE la andre utføre aktiviteter rundt røykeren eller etter at den har vært i bruk, før den er avkjølt.
- Bruk aldri kokekar av glass, plastikk eller keramikk i røykeren. Plasser aldri tomme kokekar i røykeren når den er i bruk.
- Flytt aldri røykeren når den er i bruk. La røykeren kjøles fullstendig ned (under 45°C) før den flyttes eller lagres.
- Ikke lagre røykeren med varm aske eller trekull inne i røykeren/holderen. Settes kun til lagring når ilden er fullstendig utbrent og alle overflater er kalde.
- Bruk aldri røykeren som varmeapparat (LES OM KARBONMONOKSIDFARE).
- Røykeren er VARM 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 røykeren. 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 røykeren for å unngå personskade, skade på røykeren eller søl/sprut av varme væsker.
- Ikke berør VARME overflater.
- Røykeren er varm under bruk. For å unngå brannskader holdes ansikt og kropp borte fra dør(er), løkk og ventiler. Damp og varm luft støtes ut under bruk.
- Røykeren har åpen flamme. Hold hender, hår og ansikt borte fra flammen. IKKE len deg over røykeren når den tennes opp. Løst hår og klær kan ta fyr.
- IKKE forhindre gjennomganger for forbrenning og ventilasjon.
- Ikke tildekk kokeplatene med metallfolie. Dette vil fange varmen og kan forårsake skade på røykeren.
- 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 røykeren 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 røykeren.
- Overfyll aldri trekullkurven. Dette kan føre til alvorlig personskade samt skade på røykeren.
- 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 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. Kontakt Masterbuilt's kundeservice for assistanse på 1 800 489 1581.
- 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 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 stikkkontakten.
- Koble fra stikkkontakten 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.
- Røykeren kan kun rulles på en jevn overflate.
- Røykeren må aldri rulles opp eller ned trapper eller på ujevne overflater.
- Følges ikke advarslene kan dette føre til potensiell skade på røykeren eller skade på brukeren.
- Åpne aldri holderen når den er i bruk. Dersom det er nødvendig å fylle på med trekull under bruk,



ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK



følges disse spesifikke påfyllingsinstruksjonene for denne grillen samtidig som det alltid brukes beskyttelseshansker.

- Betjen aldri røykeren med temperatursonden fjernet. Dette kan føre til at røykeren overopphetes og forårsaker alvorlig personskade og/eller skade på røykeren.
- Ikke legg på maten før brenselet har et lag av aske.
- Ikke bruk innendørs.
- ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjentenning! Bruk kun brenselstennere som følger EN 1860-3!
- ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm, ikke flytt på den under bruk.
- ADVARSEL! Hold barn og dyr på avstand.
- Ikke bruk grillen inne i et avgrenset og/eller oppholdsområde, f.eks. hus, telt, campingvogn, bobil, båter. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.
- ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjentenning! Bruk kun brenselstennere som oppfyller EN 1860-3!

Denne enheten oppfyller lisensfritatte Industry Canada RSS-standarder. Betjening forutsetter disse to betingelsene:

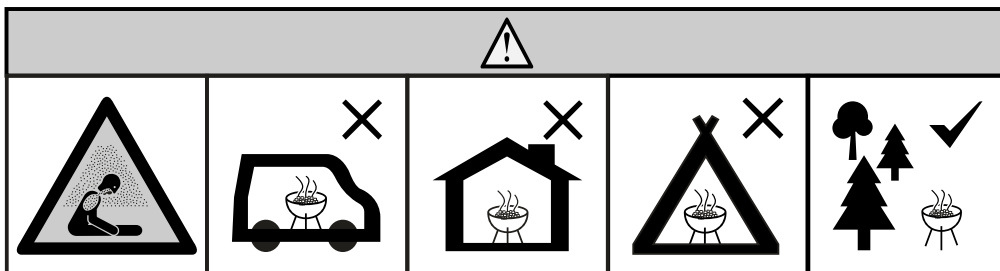
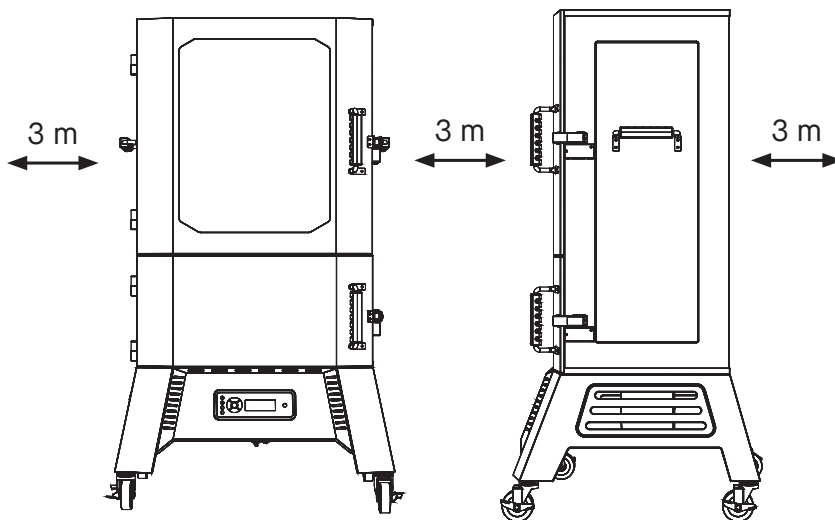
- (1) Denne enheten forårsaker ikke skadelig interferens, og
- (2) Denne enheten må akseptere all interferens, inkludert interferens som kan forårsake uønsket drift av enheten.

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

RØYKEREN 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.





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

- Tacka odpadów tłuszczu i wędzarnia muszą być czyszczone. Przed każdym gotowaniem, aby zapobiec pożarom tłuszczu.
- Zawsze używaj wędzarki 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 wędzarki pod konstrukcjami, jak pokrycia dachowe, wiaty garażowe, markizy lub zwisy.
- Grill służy **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO**.
- Nigdy nie używaj w zamkniętych pomieszczeniach, takich jak patio, garaże, budynki lub namioty.
- Nigdy nie używaj w pojazdach rekreacyjnych lub na łodziach.
- Zachowaj minimalną odległość 3m od konstrukcji napowietrznych, ścian, szyn lub innych konstrukcji.
- Zachowaj minimum 3m odstępu od wszystkich palnych materiałów, takich jak drewno, suche rośliny, trawa, szczotki, papier lub płótno.
- Nigdy nie używaj wędzarki do celów innych niż te, do których została przeznaczona. Ta wędzarka **NIE** jest przeznaczona 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 wędzarki.
- Podczas obsługi wędzarki 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.
- Wędzarka **MUSI** stać na ziemi. Nie umieszczaj wędzarki na stołach i ladach. **NIE** przemieszczaj wędzarki po nierównych powierzchniach.
- Nie używaj wędzarki na drewnianych lub łatwopalnych powierzchniach.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości, wolne od materiałów łatwopalnych, takich jak benzyna i inne łatwopalne ciecze i opary.
- Nie zostawiaj bez nadzoru
- Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od wędzarki przez cały czas. **NIE** pozwalaj dzieciom obsługiwać wędzarki. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy dzieci lub zwierzęta znajdują się w obszarze używania wędzarki.



OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA



- NIE pozwalaj nikomu prowadzić żadnych zajęć wokół wędzarki podczas lub po jej użyciu, dopóki nie ostygnie.
- Przy wędzarce nie wolno używać naczyń szklanych, plastikowych, ani ceramicznych. Nigdy nie umieszczaj pustych naczyń w wędzarce podczas używania.
- Nigdy nie przemieszczaj wędzarki podczas używania. Przed przeniesieniem lub przechowywaniem, pozwól na całkowite ostygnięcie urządzenia (poniżej 45 ° C).
- Nie przechowuj wędzarki z gorącym popiołem lub węglem drzewnym. Przechowuj tylko wtedy, gdy ogień jest całkowicie wygaśnięty i wszystkie powierzchnie są zimne.
- Nigdy nie używaj wędzarki jako grzejnika (PRZECZYTAJ RYZYKO TLENKU WĘGLA).
- Wędzarka jest GORĄCA podczas użytkowania i pozostanie GORĄCA przez pewien czas po tym czasie oraz podczas procesu chłodzenia. Używaj ROZWAGI. Noś rękawice ochronne / rękawice z jednym palcem.
- Ostrożnie zdejmuj jedzenie z wędzarki. 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 wędzarki lub rozlaniu / rozpryskaniu gorącego płynu do gotowania.
- Nie dotykaj GORĄCYCH powierzchni.
- Wędzarka jest GORĄCA podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, trzymaj twarz i ciało z dala od otworów wentylacyjnych. Para i gorące powietrze są wydławane podczas użytkowania grilla.
- Wędzarka 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 stojaków do gotowania folią metalową. Spowoduje to zatrzymanie ciepła i może powodować uszkodzenie wędzarki.
- Nigdy nie zostawiaj GORĄCYCH węgla 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 wędzarki 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 tej wędzarki.
- Nigdy nie przepełniaj nadmiernie zbiornika na węgiel drzewny. Może to spowodować poważne obrażenia oraz uszkodzenie wędzarki.
- 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. W przypadku konieczności uzyskania pomocy, skontaktuj się z biurem obsługi klienta firmy Masterbuilt pod numerem 1-800-489-1581.
- 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”.
- PRZESTRÓGA - Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, przedłużacz należy utrzymywać w stanie suchym i czystym.
- Nie dopuść, aby przedłużacz zwiisał 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.
- Wędzarkę należy przemieszczać tylko po gładkiej powierzchni.
- Wędzarkę nigdy nie należy staczać po schodach lub nierównej powierzchni.
- Potencjalne uszkodzenie wędzarki lub zranienie użytkownika mogą wynikać z nieprzestrzegania



OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA



ostrzeżeń.

- Nigdy nie otwieraj zbiornika podczas użytkowania. Jeśli konieczne jest uzupełnienie węgla drzewnego podczas użytkowania, należy postępować zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami tej wędzarki i zawsze nosić rękawice ochronne.
- Nigdy nie używaj wędzarki ze zdjętą sondą temperatury. Może to spowodować przegrzanie wędzarki i poważne obrażenia ciała i / lub uszkodzenie wędzarki.
- Po każdym użyciu, zainstaluj zasuwę wlotu gorąca i powietrza.
- Przed każdym użyciem, usuń zasuwę wlotu gorąca i powietrza.
- Nigdy nie używaj wędzarki z zasuwami wlotu ciepła i powietrza zainstalowanymi w wędzarce. Uszkodzi to wędzarkę.
- Nie gotuj, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.
- Nie używaj w pomieszczeniach.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania! Używaj tylko podpałek zgodnych z EN 1860-3!
- **OSTRZEŻENIE!** To barbecue bardzo się rozgrzewa, nie przemieszczaj w trakcie działania.
- **OSTRZEŻENIE!** Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od wędzarki.
- Nie używaj grilla w przestrzeniach zamkniętych i / lub mieszkalnych, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, łodzie. Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie używać spirytusu, benzyny do rozpalania, ani do ponownego rozpalania! Stosować wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3!

To urządzenie jest zgodne z normami RSS, zwalniającymi z konieczności uzyskania licencji Industry Canada. Działanie podlega następującym dwóm warunkom:

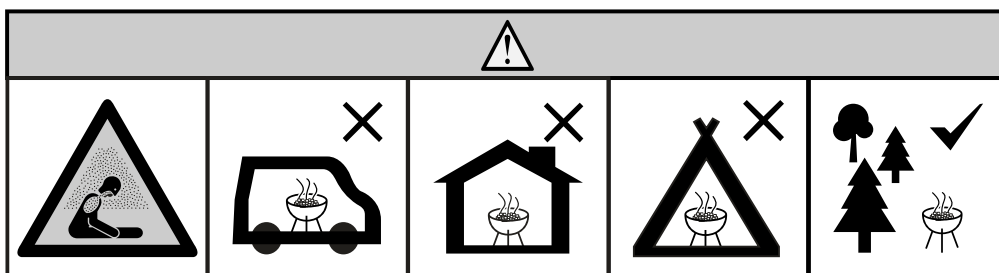
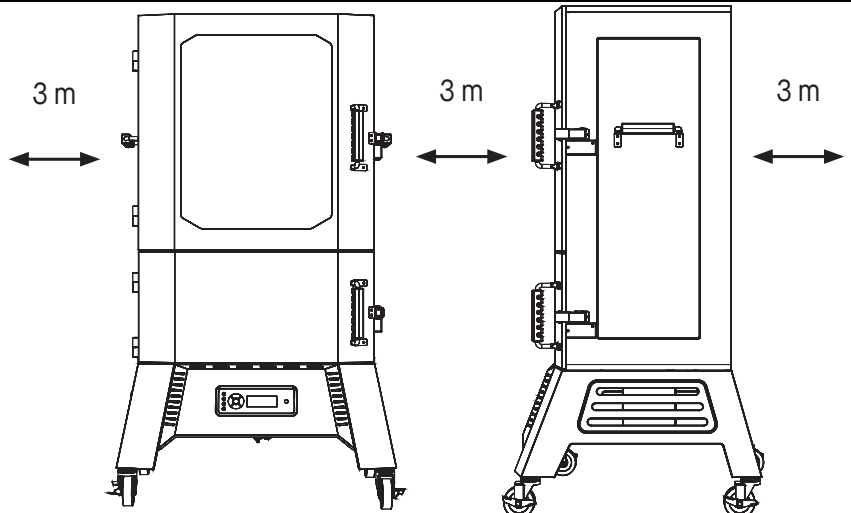
- (1) To urządzenie nie może powodować zakłóceń oraz
- (2) To urządzenie musi akceptować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie urządzenia.

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.

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.





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 УСТРОЙСТВО НА УЛИЦЕ** в хорошо проветриваемой зоне.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- Поддон для жира и коптильня необходимо очистить. Перед каждым приготовлением, чтобы предотвратить пожар жира.
- Используйте коптильню 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 коптильню под легковоспламеняющимися навесными конструкциями, например, под крышами, навесами, тентами или козырьками.
- Коптильня предназначена исключительно для **БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ**.
- Не используйте устройство в закрытых зонах, например, в патио, гаражах, внутри помещений или под навесами.
- Не используйте устройство на автодомах или лодках, а также внутри них.
- Минимально допустимое расстояние от устройства до навесов, стен, перил и прочих конструкций — 3 метра.
- Минимально допустимое расстояние от устройства до легковоспламеняющихся материалов, таких как дерево, сухие растения, трава, кустарник, бумага или ткань, — 3 метра.
- Не используйте коптильню в целях, для которых она не предназначена. Эта коптильня НЕ предназначена для коммерческого использования.
- Использование различных принадлежностей, произведенных не Masterbuilt Manufacturing, LLC, НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ и может стать причиной травм.
- Употребление алкоголя, рецептурных или нерцеписурных препаратов влияет на способность пользователя безопасно готовить в коптильне.
- При использовании коптильни 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 коптильню на ровной, устойчивой, негорючей поверхности, например, на грунтовом, бетонном, кирпичном или каменном полу. Асфальтовое (или щебеночно-асфальтовое) покрытие может не подойти для этой цели.
- Коптильня **ДОЛЖНА** стоять на земле. Не устанавливайте коптильню на стол или столешницу. НЕ перемещайте коптильню по неровной поверхности.
- Не используйте коптильню на деревянных или легковоспламеняющихся поверхностях.
- Следите, чтобы в коптильню не попадали горючие материалы, например, бензин и другие горючие пары и жидкости.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- Не оставляйте коптильню без присмотра.
- Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к коптильне. НЕ разрешайте детям использовать коптильню. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися в зоне, где используется коптильня.
- НЕ позволяйте никому отдыхать, развлекаться, работать или находиться возле коптильни во время ее использования (и до ее полного охлаждения).
- В процессе приготовления в коптильне не используйте стеклянную, пластиковую или керамическую посуду. Не ставьте в коптильню пустую посуду во время ее использования.
- Запрещено перемещать коптильню во время ее использования. Перед перемещением или хранением коптильня должна полностью остынуть (ее температура должна опуститься ниже 45 °С).
- Не оставляйте коптильню или угольный бункер с горячими углями или золой внутри. Устройство можно помещать на хранение только после того, как огонь погас и все поверхности полностью остыли.
- Запрещено использовать коптильню в качестве отопительного прибора. (ПРОЧТИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.)
- Коптильня сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧЕЙ еще некоторое время спустя. Соблюдайте МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Носите защитные перчатки или рукавицы.
- Соблюдайте меры предосторожности, извлекая продукты из коптильни. Все поверхности устройства 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 коптильни и проливания или разбрызгивания горячих жидкостей НЕ стучите и не бейте по коптильне.
- Не касайтесь ГОРЯЧИХ поверхностей.
- Коптильня сильно нагревается во время использования. Во избежание ожогов не приближайте лицо и тело к дверце(-ам) и вентиляционным отверстиям. Во время использования из устройства могут вырваться пар и горячий воздух.
- Коптильня — это источник открытого огня. Не приближайте руки, волосы и лицо к огню. НЕ наклоняйтесь над коптильней во время розжига. Распущенные волосы и свободная одежда могут загореться.
- НЕ перекрывайте воздушные потоки сгорания и вентиляции.
- Не накрывайте подставки для приготовления пищи фольгой. Фольга изолирует жар, что может привести к повреждению коптильни.
- 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 коптильни 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 коптильни.
- Не превышайте количество угля в корзине для углей. Это может привести к серьезным травмам и повреждению коптильни.
- 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. Обратитесь за помощью в службу поддержки Masterbuilt по телефону 1-800-489-1581.
- Это устройство можно подключать через удлинитель при соблюдении соответствующих правил.
- 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- Коптильню необходимо перекачивать только по ровной поверхности.
- Запрещено катить коптильню вверх или вниз по лестнице, а также по неровной поверхности.
- Несоблюдение предупреждений может привести к повреждению коптильни или травмированию пользователя.
- Запрещено открывать бункер во время работы устройства. Если во время использования устройства необходимо добавить угля, следуйте специальным инструкциям по загрузке угля в эту коптильню и обязательно надевайте защитные перчатки.
- Не используйте коптильню без датчика температуры. Это может привести к перегреву коптильни и стать причиной серьезных травм и (или) повреждения коптильни.
- Не приступайте к готовке, пока угли не начнут покрываться слоем золы.
- 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!** Коптильня очень сильно нагревается, не перемещайте ее во время использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к устройству.
- Не используйте коптильню в ограниченном и (или) жилом пространстве, например, в домах, под навесами, в трейлерах и фургонах или на лодках. Отравление угарным газом может привести к смерти.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь с помощью спирта или бензина. Используйте растопку, удовлетворяющую требованиям EN 1860-3.

Данное устройство соответствует требованиям RSS-стандартов Industry Canada для нелицензируемого оборудования.

Эксплуатация устройства разрешена при соблюдении двух следующих условий:

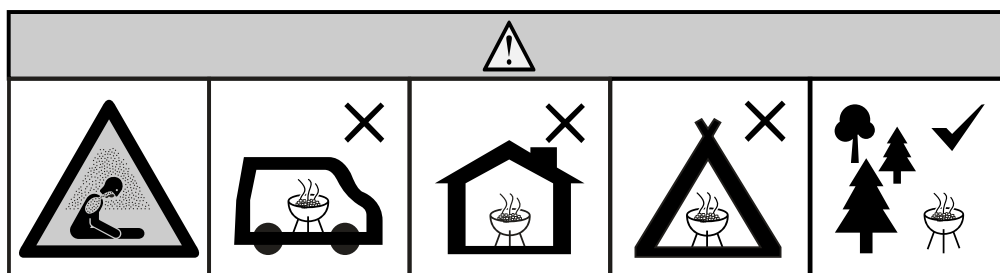
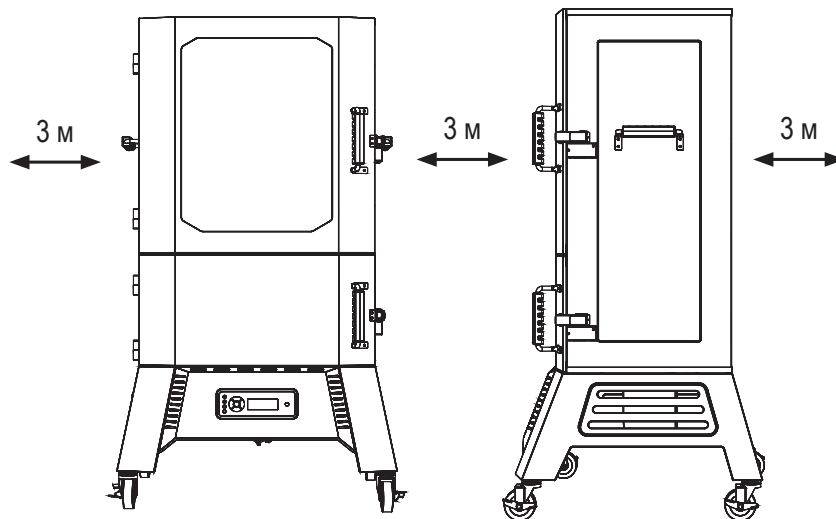
1. Устройство не должно создавать помехи.
2. Устройство должно выдерживать возможные помехи, включая те, которые могут привести к выполнению нежелательных операций.

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.

УГОЛЬ И ДРЕВЕСНАЯ ЩЕПА НЕ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ КОПТИЛЬНИ.

Рекомендации по установке и безопасной эксплуатации

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





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

- Grease drip-brickan och rökaren måste rengöras. För allt cook för att förhindra eld.
- Använd alltid smokern i enlighet med gällande lokala, statliga och federala brandbestämmelser.
- Se till att samtliga muttrar, skruvar och bultar sitter ordentligt åtdragna före varje användning.
- Använd aldrig smokern under överbyggnad som tak, carports, markiser, eller överhäng.
- Smokern 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 smokern för något annat ändamål än det avsedda. Denna smoker 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 kan försämra användarens förmåga att montera eller använda smokern på ett säkert sätt.
- Ha alltid en brandsläckare tillgänglig när du använder smokern.
- Vid matlagning med olja eller fett ska en brandsläckare av typ BC eller ABC vara lättillgänglig.
- 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 smokern på en plan, icke brännbar, stabil yta exempelvis jord, betong, tegel eller sten. Ett asfaltunderlag kanske inte är lämpligt för detta ändamål.
- Smokern MÅSTE stå på marken. Placera inte smokern på bord eller bänkar. Flytta INTE smokern över ojämna ytor.
- Använd inte smokern på trä eller brandfarliga ytor.
- Håll området runt smokern rent och fritt från brännbart material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Lämna inte smokern utan uppsikt.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



- Håll hela tiden borta barn och husdjur från smokern. Låt INTE barn använda smokern. Nära tillsyn är nödvändig när barn eller husdjur befinner sig i närheten av smokern.
- Låt INTE någon bedriva någon aktivitet i närheten av smokern medan den är i bruk eller innan den har svalnat.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i smokern. Placera aldrig tomma kokkäril smokern under användning.
- Flytta aldrig smokern medan den används. Låt smokern svalna helt (under 45 ° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Ställ aldrig undan en smoker med het aska eller kol i smokern/matartratten. Ställ endast undan när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Använd aldrig smokern som värmeelement (LÄS KOLMONOXIDFARA).
- Smokern kommer att vara HET under användning och kommer att förbli HET en viss tid efteråt medan den svalnar. Var FÖRSIKTIG. Bär skyddshandskar / vantar.
- Var försiktig när du tar mat från smokern. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller -vantar och långa, kraftiga matlagingsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagingsvätskor.
- Stöt INTE till eller slå i smokern för att förhindra personskada, skador på smokern eller spill / stänk från varm matlagingsvätska.
- Rör inte vid HETA ytor
- Smokern 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.
- Smokern har en öppen låga. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över smokern under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- Hindra INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagingsgallret med metallfolie. Detta kommer att fånga upp värme och kan orsaka skador på smokern.
- 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 träkol. Var försiktig med långt hår och löst sittande kläder under drift eftersom de kan fatta eld.
- Använd skyddshandskar när du hanterar smokern eller 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 smokerns specifika tändningsanvisningar.
- Fyll aldrig brikettkorgen för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på smokern.
- Bortskaffa 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. Kontakta Masterbuilt's kundtjänst om du behöver hjälp på 1-800-489-1581.
- Förlängningssladdar kan användas med varsamhet. • Om en förlängningssladd används: 1) 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.
- Smokern får endast rullas på en jämn yta.
- Smokern får aldrig rullas upp / ner för trappor eller på ojämna ytor.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



- Om varningarna inte följs kan det leda till personskada eller skada på smokern.
- 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 smokern utan temperatursonden. Då kan smokern överhettas och orsaka allvarlig personskada och / eller skada på smokern.
 - Laga inte mat innan bränslet är täckt med aska.
 - Använd inte inomhus.
 - VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast braständare som överensstämmer med EN 1860-3!
 - VARNING! Grillen blir väldigt varm, flytta inte på den under drift.
 - VARNING! Håll barn och husdjur på behörigt avstånd.
 - Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning som kan orsaka dödsfall.
 - VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast braständare som uppfyller kraven i EN 1860-3!

Den här anordningen uppfyller Industry Canada licensfria RSS-standard (er). Användningen är underställd följande två villkor:

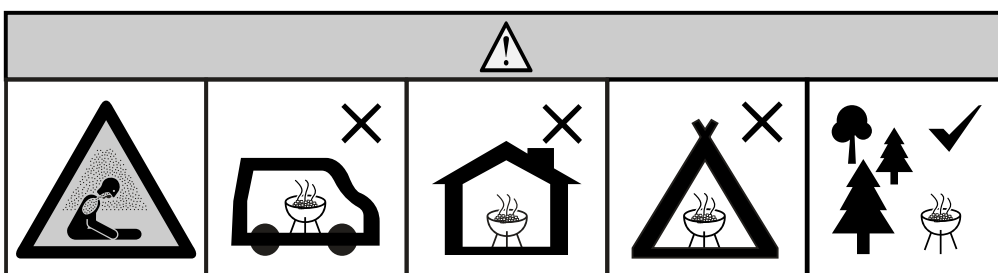
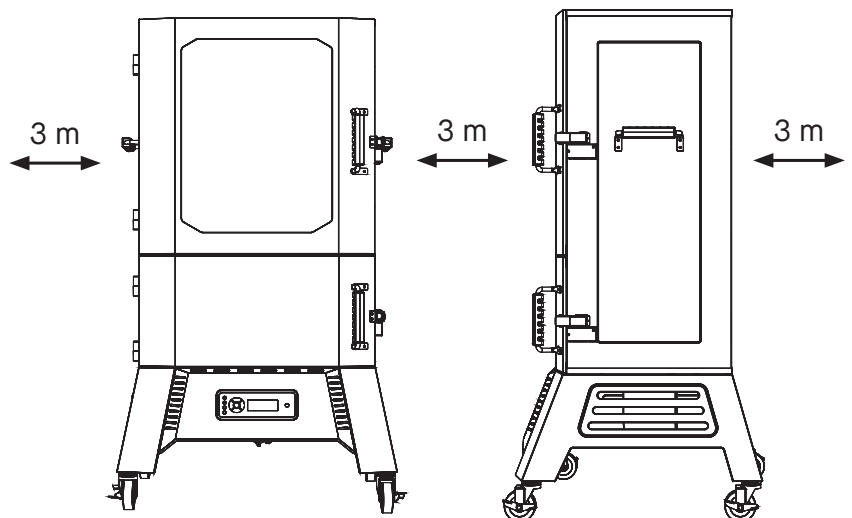
- (1) Den här enheten borde inte orsaka störningar, och
- (2) Denna anordning måste acceptera all störning, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.

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.

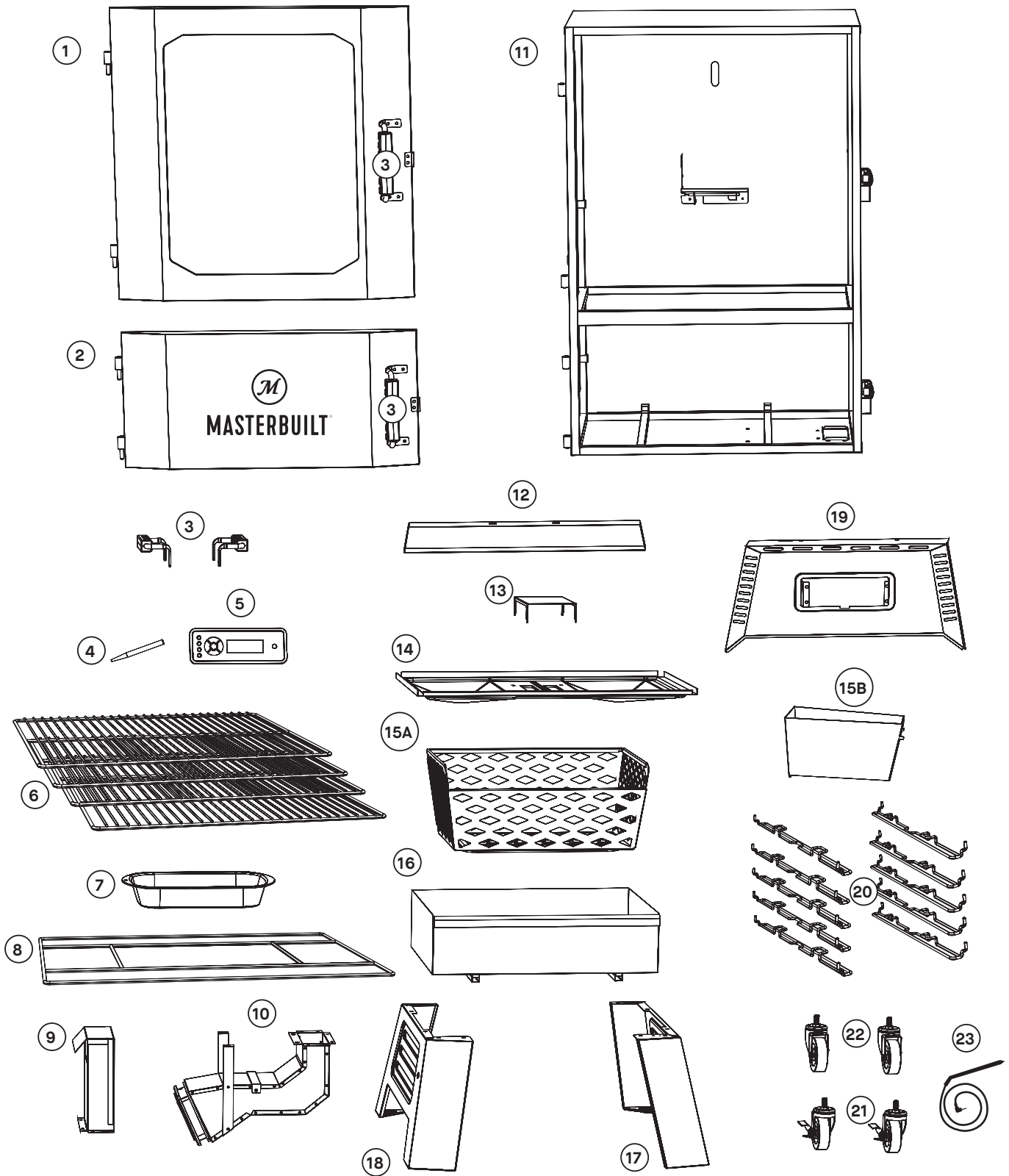
SMOKERN LEVERERAS INTE MED KOLBRICKETTER ELLER TRÄFLIS.

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 trädeck eller andra brännbara material.



Parts Diagram



Parts List

| NO. | QTY. | DESCRIPTION | NO. | QTY. | DESCRIPTION |
|-----|------|-------------------------|-----|------|---|
| 1 | 1 | Top Door | 13 | 1 | Heat Deflector Tent |
| 2 | 1 | Bottom Door | 14 | 1 | Grease Tray |
| 3 | 4 | Handle | 15 | 1 | Charcoal Basket (15A) and Partition (15B) |
| 4 | 1 | Antenna | 16 | 1 | Ash Tray |
| 5 | 1 | Controller | 17 | 1 | Right Legs |
| 6 | 4 | Rack | 18 | 1 | Left Legs |
| 7 | 1 | Water Bowl | 19 | 1 | Front Leg Brace |
| 8 | 1 | Water Bowl Rack | 20 | 10 | Rack Support |
| 9 | 1 | Fan Tube | 21 | 2 | Locking Casters |
| 10 | 1 | Lower Fan Tube Assembly | 22 | 2 | Non Locking Casters |
| 11 | 1 | Body | 23 | 1 | Meat Probe |
| 12 | 1 | Rear Leg Brace | | 1 | Power Cord (not pictured) |

• **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.
- Tools needed: Phillips head screwdriver, adjustable wrench, 19mm socket wrench.
- Approximate assembly time: 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 smoker before use.**



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 smoker.

Liste des pièces

| N° | QTÉ | DESCRIPTION | N° | QTÉ | DESCRIPTION |
|----|-----|---|----|-----|---|
| 1 | 1 | Porte supérieure | 13 | 1 | Tente du déflecteur de chaleur |
| 2 | 1 | Porte inférieure | 14 | 1 | Bac à graisse |
| 3 | 4 | Poignée | 15 | 1 | Panier à charbon (15A) et cloison (15B) |
| 4 | 1 | Antenne | 16 | 1 | Bac à cendres |
| 5 | 1 | Contrôleur | 17 | 1 | Pieds de droite |
| 6 | 4 | Grille | 18 | 1 | Pieds de gauche |
| 7 | 1 | Cuvette d'eau | 19 | 1 | Support du pied avant |
| 8 | 1 | Étagère pour cuvette d'eau | 20 | 10 | Support de la grille |
| 9 | 1 | Tube du ventilateur | 21 | 2 | Roulettes bloquantes |
| 10 | 1 | Assemblage inférieur du tube du ventilateur | 22 | 2 | Roulettes non bloquantes |
| 11 | 1 | Bâti | 23 | 1 | Thermomètre à viande |
| 12 | 1 | Support arrière du pied | | 1 | Cordon d'alimentation (non illustré) |

• AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus d'huile sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : tournevis cruciforme, clé ajustable, clé à douille de 19 mm.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 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 fumoir avant l'utilisation.**



NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées. Contactez le service client de MASTERBUILT au 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 fumoir.

Lista de partes

| NO. | CANT. | DESCRIPCIÓN | NO. | CANT. | DESCRIPCIÓN |
|-----|-------|---|-----|-------|---|
| 1 | 1 | Puerta superior | 13 | 1 | Cubierta del deflector de calor |
| 2 | 1 | Puerta inferior | 14 | 1 | Bandeja de grasa |
| 3 | 4 | Asa | 15 | 1 | Cesta (15A) y divisor (15B) para carbón |
| 4 | 1 | Antena | 16 | 1 | Bandeja de cenizas |
| 5 | 1 | Controlador | 17 | 1 | Patas derechas |
| 6 | 4 | Rejilla | 18 | 1 | Patas izquierdas |
| 7 | 1 | Tazón de agua | 19 | 1 | Abrazadera de la pata delantera |
| 8 | 1 | Rejilla del tazón de agua | 20 | 10 | Soportes de la rejilla |
| 9 | 1 | Tubo del ventilador | 21 | 2 | Ruedecillas con bloqueo |
| 10 | 1 | Ensamblaje del tubo del ventilador inferior | 22 | 2 | Ruedecillas sin bloqueo |
| 11 | 1 | Cuerpo | 23 | 1 | Sonda para carne |
| 12 | 1 | Abrazadera de la pata posterior | | 1 | Cable de alimentación (sin imagen) |

• **ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar derramar residuos o rayar el piso.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: Destornillador en cruz Phillips, llave ajustable, llave de tubo de 19 mm.
- Tiempo de ensamblaje aproximado: 45 minutos.
- Se recomienda que dos personas ensamblen la unidad 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 del ahumador antes de usar.**



NO REGRESE AL MINORISTA para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de MASTERBUILT en www.masterbuilt.com/pages/support. Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada de clasificación del ahumador.

Liste over dele

| NR. | ANTAL | BESKRIVELSE | NR. | ANTAL | BESKRIVELSE |
|-----|-------|-------------------------------|-----|-------|-------------------------------------|
| 1 | 1 | Øverste dør | 13 | 1 | Varmedeflektortelt |
| 2 | 1 | Nederste dør | 14 | 1 | Fedtbakke |
| 3 | 4 | Håndtering | 15 | 1 | Trækulkurv (15A) og skillevæg (15B) |
| 4 | 1 | Antenne | 16 | 1 | Askebakke |
| 5 | 1 | Kontrolenhed | 17 | 1 | Højre ben |
| 6 | 4 | Stativ | 18 | 1 | Venstre ben |
| 7 | 1 | Vandbeholder | 19 | 1 | Støtte til forben |
| 8 | 1 | Vandskålholder | 20 | 10 | Stativstøtte |
| 9 | 1 | Ventilatorrør | 21 | 2 | Låste hjul |
| 10 | 1 | Nedre ventilatorrørrørsamling | 22 | 2 | Ikke låste hjul |
| 11 | 1 | Hus | 23 | 1 | Kødprobe |
| 12 | 1 | Støtte til bagben | | 1 | Elledning (uden billede) |

• 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.
- Nødvendige værktøjer: Phillips hovedskruetrækker, justerbar skruenøgle, 19 mm stiknøgle.
- Anslået montagetid: 45 minutter
- Det anbefales to personer til montering for at gøre det lettere og reducere montagetid.
- Endelig produkt kan afvige fra det viste billede.
- Det er muligt, at nogle monteringsstrin er færdigbehandlet på fabrikken.
- **Fjern alle trykte etiketter fra grillen og beholderen før brug.**



TILBAGESEND IKKE TIL FORHANDLER manglende eller beskadigede dele til hjælp til monteringen. Kontakt Masterbuilt kundeservice for assistance på www.masterbuilt.com/pages/support. Oplys venligst modelnummer og serienummer. Disse numre er placeret på sølvmærket på grillen.

Lijst van onderdelen

| nr. | AANTAL | OMSCHRIJVING | nr. | AANTAL | OMSCHRIJVING |
|-----|--------|--------------------------------------|-----|--------|---|
| 1 | 1 | Bovenste deur | 13 | 1 | Warmteschildtent |
| 2 | 1 | Onderste deur | 14 | 1 | Vetlade |
| 3 | 4 | Handgreep | 15 | 1 | Houtskoolkorf (15A) en -afscheiding (15B) |
| 4 | 1 | Antenne | 16 | 1 | Aslade |
| 5 | 1 | Regeling | 17 | 1 | Rechterpoten |
| 6 | 4 | Rek | 18 | 1 | Linkerpoten |
| 7 | 1 | Waterkom | 19 | 1 | Borging van voorpoot |
| 8 | 1 | Waterkomrek | 20 | 10 | Reksteun |
| 9 | 1 | Ventilatorbuis | 21 | 2 | Blokkeerbare wieltjes |
| 10 | 1 | Gemonteerde ventilatorbuis, onderaan | 22 | 2 | Niet-blokkeerbare wieltjes |
| 11 | 1 | Hoofdedeelte | 23 | 1 | Vleespeiler |
| 12 | 1 | Borging van achterpoot | | 1 | Netsnoer (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.
- Benodigd gereedschap: kruiskopschroevendraaier, bijstelbare moersleutel, 19 mm dopsleutel.
- Benaderde montageduur: 45 minuten.
- Het zal gemakkelijker zijn en minder lang duren als twee personen de roker monteren.
- Het werkelijk product kan anders zijn dan getoond op de afbeelding.
- Mogelijk zijn bepaalde montagestappen al gedaan tijdens de fabricage.
- **Verwijder vóór gebruik alle gedrukte plaatjes van de roker.**



GA NIET TERUG NAAR DE WINKEL voor hulp bij de montage of voor ontbrekende of beschadigde onderdelen. Neem contact op met de klantendienst van MASTERBUILT op het www.masterbuilt.com/pages/support. Maak dat u het modelnummer en serienummer bij de hand hebt. U vindt deze nummers op het zilveren typeplaatje aan de roker.

Osaluettelo

| Nro | KPL | KUVAUS | Nro | KPL | KUVAUS |
|-----|-----|-----------------------------------|-----|-----|------------------------------------|
| 1 | 1 | Yläkansi | 13 | 1 | Lämmönohjainteltoa |
| 2 | 1 | Alakansi | 14 | 1 | Rasva Tarjotin |
| 3 | 4 | Kahva | 15 | 1 | Hiilikori (15A) ja Väliseinä (15B) |
| 4 | 1 | Antenni | 16 | 1 | Tuhkakuppi |
| 5 | 1 | Ohjain | 17 | 1 | Oikeat Jalat |
| 6 | 4 | Teline | 18 | 1 | Vasemmat Jalat |
| 7 | 1 | Vesikulho | 19 | 1 | Etujalan Ristituki |
| 8 | 1 | Vesikulhon Teline | 20 | 10 | Hyllyn Tuki |
| 9 | 1 | Tuuletinputki | 21 | 2 | Lukkiutuvat Pyörät |
| 10 | 1 | Alemman Tuuletinputken Kokoontulo | 22 | 2 | Lukkiutumattomat Pyörät |
| 11 | 1 | Keho | 23 | 1 | Lämpömittari |
| 12 | 1 | Takajalka | | 1 | Virtajohto (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.
- Tarvittavat työkalut: Phillips ruuvimeisseli, säädettävä jakoavain, 19mm hylsyavain.
- Suurinpiirteinen kokoamisaika: 45 minuuttia
- Suosittelemme kahden ihmisen kokoavan laitteen kokoamisajan lyhentämiseksi.
- Kuvat saattavat erota todellisesta tuotteesta.
- On mahdollista, että jotkin asennusvaiheet on suoritettu tehtaalla.
- **Poista kaikki savustimessa olevat etiketit ennen käyttöä.**



ÄLÄ PALAUTA JÄLLEENMYYJÄLLE, jos tarvitset kokoamisapua tai jos osia puuttuu tai ne ovat vaurioituneet. Ota yhteys MASTERBUILTin Asiakaspalveluun www.masterbuilt.com/pages/support. Pidä malli- ja sarjanumero käsillä. Nämä numerot löytyvät laitteen takaa hopeanvärisestä tarrasta.

Liste von Gegenständen

| NO. | QTY | DESCRIPTION | NO. | QTY | DESCRIPTION |
|-----|-----|--------------------------------|-----|-----|---|
| 1 | 1 | Obere Tür | 13 | 1 | Hitzeschutzabschirmung |
| 2 | 1 | Untere Tür | 14 | 1 | Fettauffangschale |
| 3 | 4 | Griff | 15 | 1 | Holzkohlekorb (15A) und Partition (15B) |
| 4 | 1 | Antenne | 16 | 1 | Ascheschale |
| 5 | 1 | Regler | 17 | 1 | Beine rechts |
| 6 | 4 | Ablage | 18 | 1 | Beine links |
| 7 | 1 | Wasserschale | 19 | 1 | Vordere Stützstrebe |
| 8 | 1 | Ablage für Wasserschale | 20 | 10 | Ablagestütze |
| 9 | 1 | Lüftungsrohr | 21 | 2 | Verriegelbare Rollen |
| 10 | 1 | Unteres Lüftungsrohr Baugruppe | 22 | 2 | Nicht verriegelbare Rollen |
| 11 | 1 | Gehäuse | 23 | 1 | Fleischtemperatursonde |
| 12 | 1 | Stützstrebe hinten rechts | | 1 | Netzkabel (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.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubenzieher, Verstell Schlüssel, 19mm-Steckschlüssel.
- Ungefähre Montagezeit: 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 Smoker entfernen.**



WENDEN SIE SICH NICHT AN DEN HÄNDLER zwecks Montagehilfe oder fehlender oder defekter Teile. Bitte kontaktieren Sie den MASTERBUILT Kundendienst über www.masterbuilt.com/pages/support. Bitte die Modellnummer und Seriennummer bereithalten. Diese Nummern sind auf dem silbernen Typenschild am Smoker zu finden.

Alkatrészlista

| Sz. | MENNY. | LEÍRÁS | Sz. | MENNY. | LEÍRÁS |
|-----|--------|---------------------------|-----|--------|--|
| 1 | 1 | Felső ajtó | 13 | 1 | Hőterelő |
| 2 | 1 | Alsó ajtó | 14 | 1 | Zsírfogó tálca |
| 3 | 4 | Fogantyú | 15 | 1 | Faszéntartály (15A) és válaszfal (15B) |
| 4 | 1 | Antenna | 16 | 1 | Hamutálca |
| 5 | 1 | Vezérlőegység | 17 | 1 | Jobb lábak |
| 6 | 4 | Rács | 18 | 1 | Bal lábak |
| 7 | 1 | Víztál | 19 | 1 | Elsőláb-tartó |
| 8 | 1 | Víztáltartó | 20 | 10 | Rácstartó |
| 9 | 1 | Ventilátorcső | 21 | 2 | Rögzíthető görgők |
| 10 | 1 | Alsó ventilátorcső egység | 22 | 2 | Nem rögzíthető görgők |
| 11 | 1 | Ház | 23 | 1 | Hússzonda |
| 12 | 1 | Hátsóláb-tartó | | 1 | Tápvezeték (nincs a képen) |

• **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 viselni az összeszerelésnél.
- Szükséges szerszámok: Csillagfejű csavarhúzó, állítható csavarkulcs, 19 mm-es dugókulcs.
- Az összeszerelés várható ideje: 45 perc.
- Az összeszerelést két emberrel ajánlott elvégezni, mert ez megkönnyíti az összeszerelést és csökkenti a ráfordítandó időt.
- A valós termék eltérhet a képen láthatótól.
- Előfordulhat, hogy az összeszerelés egyes lépéseit már elvégezték a gyárban.
- **A használat előtt távolítsa el az összes nyomtatott címkét.**



NE VIGYE VISSZA A KERESKEDŐHÖZ az összeszerelés, illetve hiányzó vagy sérült alkatrészek miatt. Kérjük, forduljon a MASTERBUILT ügyfélszolgálatához az www.masterbuilt.com/pages/support honlapon. Kérjük, adja meg a modell- és sorozatszámot. Ezek a számok a készülék ezüst adattábláján találhatóak.

Deleliste

| NR. | ANT. | BESKRIVELSE | NR. | ANT. | BESKRIVELSE |
|-----|------|-----------------------------|-----|------|-----------------------------------|
| 1 | 1 | Toppdør | 13 | 1 | Varmeskjoldtelt |
| 2 | 1 | Bunndør | 14 | 1 | Fettskuff |
| 3 | 4 | Håndtak | 15 | 1 | Kullkurv (15A) og partisjon (15B) |
| 4 | 1 | Antenne | 16 | 1 | Askeskuff |
| 5 | 1 | Kontroll | 17 | 1 | Høyre bein |
| 6 | 4 | Stativ | 18 | 1 | Venstre bein |
| 7 | 1 | Vannbolle | 19 | 1 | Frontbein stag |
| 8 | 1 | Vannbollestativ | 20 | 10 | Stativstøtte |
| 9 | 1 | Vifterør | 21 | 2 | Låsbare trinser |
| 10 | 1 | Montering av nedre vifterør | 22 | 2 | Ikke-låsbare trinser |
| 11 | 1 | Struktur | 23 | 1 | Kjøttsonde |
| 12 | 1 | Bakbeinstag | | 1 | Strømkabel (ikke avbildet) |

• 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.
- Nødvendige verktøy: Philips-skrutrekker, skiftenøkkel, 19 mm pipenøkkel.
- Beregnet monteringsstid: 45 minutter.
- Det anbefales at to personer monterer, noe som gjør det enklere og reduserer monteringsstiden.
- Det faktiske produktet kan avvike fra det viste bildet.
- Det er mulig at noen av monteringsstrinnene allerede er utført i fabrikk.
- **Fjern alle trykte merker fra røykeren før bruk.**



IKKE KONTAKT FORHANDLEREN for hjelp til montering, manglende eller skadede deler. Kontakt MASTERBUILTS kundeservice for hjelp på www.masterbuilt.com/pages/support. Sørg for å ha modellnummer og serienummer tilgjengelig. Disse numrene finnes på røykerens sølvfargede typeskilt.

Lista części zamiennych

| NR | ILOŚĆ | OPIS | NR | ILOŚĆ | OPIS |
|----|-------|---------------------------------|----|-------|--|
| 1 | 1 | Górne drzwiczki | 13 | 1 | Kopuła deflektora ciepła |
| 2 | 1 | Dolne drzwiczki | 14 | 1 | Tacka na tłuszcz |
| 3 | 4 | Uchwyt | 15 | 1 | Kosz na węgiel (15A) i przegroda (15B) |
| 4 | 1 | Antena | 16 | 1 | Popielnik |
| 5 | 1 | Kontroler | 17 | 1 | Prawe nóżki |
| 6 | 4 | Stelaż | 18 | 1 | Lewe nóżki |
| 7 | 1 | Miska na wodę | 19 | 1 | Obejma nogi przedniej |
| 8 | 1 | Stelaż na miskę z wodą | 20 | 10 | Wspornik stelaża |
| 9 | 1 | Tuba wentylatora | 21 | 2 | Rolki blokowane |
| 10 | 1 | Zestaw tuby dolnego wentylatora | 22 | 2 | Rolki nieblokowane |
| 11 | 1 | Korpus | 23 | 1 | Sonda mięsa |
| 12 | 1 | Obejma nogi tylnej | | 1 | Przewód zasilający (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
- Wymagane narzędzia: Wkrętak krzyżakowy, klucz nastawny, klucz nasadowy 19 mm.
- Stosowny czas montażu: 45 minut.
- Polecany montaż przez dwie osoby, w celu ułatwienia i skrócenia czasu montażu.
- Poszczególne produkty mogą się różnić od pokazanego na rysunku.
- Możliwe jest, że niektóre etapy montażu zostały wykonane w fabryce.
- **Przed użyciem usuń wszystkie drukowane etykiety z wędzarki.**



SPRZEDAWCA NIE UDZIELA pomocy przy montażu, ani nie dostarcza brakujących lub uszkodzonych części. Skontaktuj się z biurem obsługi klienta firmy MASTERBUILT pod www.masterbuilt.com/pages/ Miej pod ręką numer modelu i numer seryjny. Numery te znajdują się na srebrnej tabliczce znamionowej grilla.

Список деталей

| № п/п | КОЛ-ВО | ОПИСАНИЕ | № п/п | КОЛ-ВО | ОПИСАНИЕ |
|-------|--------|-------------------------------------|-------|--------|---|
| 1 | 1 | Верхняя дверца | 13 | 1 | Надставка для теплоотражателя |
| 2 | 1 | Нижняя дверца | 14 | 1 | Поддон для жира |
| 3 | 4 | Ручка | 15 | 1 | Корзина для углей (15А) и разделитель (15В) |
| 4 | 1 | Антенна | 16 | 1 | Зольник |
| 5 | 1 | Контроллер | 17 | 1 | Правые ножки |
| 6 | 4 | Подставка | 18 | 1 | Левые ножки |
| 7 | 1 | Чаша для воды | 19 | 1 | Стяжка передней ножки |
| 8 | 1 | Подставка под чашу для воды | 20 | 10 | Держатель для подставки |
| 9 | 1 | Вентиляционная труба | 21 | 2 | Колесики с фиксаторами |
| 10 | 1 | Нижняя вентиляционная труба в сборе | 22 | 2 | Колесики без фиксаторов |
| 11 | 1 | Корпус | 23 | 1 | Термодатчик для мяса |
| 12 | 1 | Стяжка задней ножки | | 1 | Шнур питания (не показан) |

- **ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К СБОРКЕ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ 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.
- Необходимый инструмент: отвертка Phillips, разводной ключ, торцевой ключ на 19 мм.
- Приблизительное время сборки: 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 коптильни снимите с нее все наклейки с текстом.**



НЕ ОБРАЩАЙТЕСЬ К ПРОДАВЦУ по поводу сборки изделия или отсутствующих либо поврежденных деталей. Обратитесь в службу поддержки MASTERBUILT по www.masterbuilt.com/pages/support. Подготовьте номер модели и серийный номер. Эти номера указаны на серебристой заводской табличке на коптильне.

Förteckning över delar

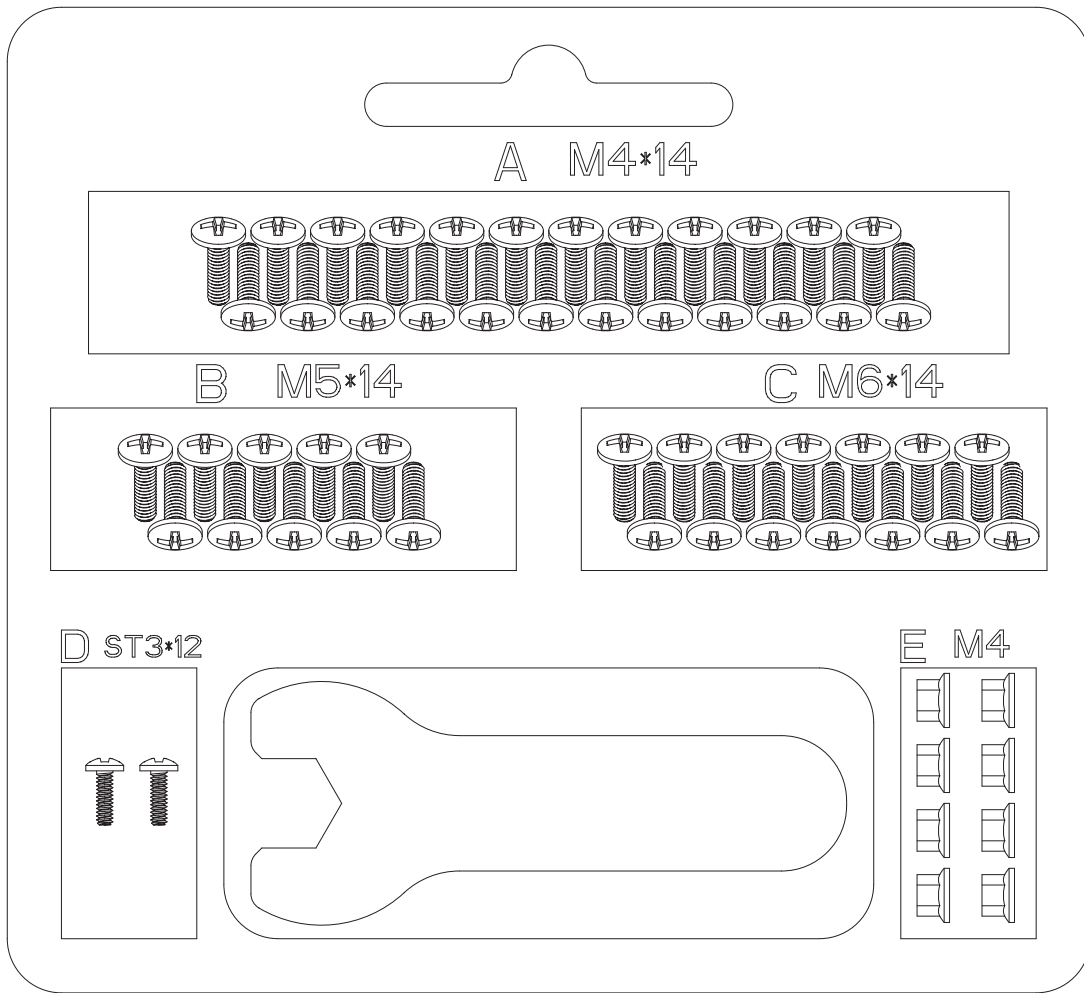
| NR. | ANTAL. | BESKRIVNING | NR. | ANTAL. | BESKRIVNING |
|-----|--------|-----------------------|-----|--------|--|
| 1 | 1 | Övre lucka | 13 | 1 | Värmedeffektortält |
| 2 | 1 | Nedre lucka | 14 | 1 | Fettbricka |
| 3 | 4 | Handtag | 15 | 1 | Brikettkorg (15A) och skiljevägg (15B) |
| 4 | 1 | Antenn | 16 | 1 | Askbricka |
| 5 | 1 | 2.3.Styrenhet | 17 | 1 | Högerben |
| 6 | 4 | Galler | 18 | 1 | Vänsterben |
| 7 | 1 | Vattenskål | 19 | 1 | Skena för framben |
| 8 | 1 | Vattenskålhylla | 20 | 10 | Gallerhållare |
| 9 | 1 | Fläktslang | 21 | 2 | Låsbara hjul |
| 10 | 1 | Nedre fläktslangenhet | 22 | 2 | Locke-låsbara hjul |
| 11 | 1 | Stomme | 23 | 1 | Köttermometer |
| 12 | 1 | Skena för bakben | | 1 | Nätkabel (inte på bild) |

• **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.
- Nödvändiga verktyg: Stjärnskruvmejsel, justerbar skiftnyckel, 19mm hylsnyckel.
- Ungefärlig monterings tid: 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 smokern före användning.**



RETURNERA INTE TILL ÅTERFÖRSÄLJAREN om du behöver hjälp med montering, saknade eller skadade delar. Kontakta MASTERBUILTs kundtjänst på www.masterbuilt.com/pages/support. Ha modellnummer och serienummer tillgängligt. Dessa nummer hittar du på silvermärket på smokern.



| KEY | QTY. | DESCRIPTION |
|-----|------|-------------|
| A | 24 | M4X14 |
| B | 10 | M5X14 |
| C | 14 | M6X14 |
| D | 2 | ST3X12 |
| E | 8 | M4 NUT |

| LEGENDA | AANTAL | OMSCHRIJVING |
|---------|--------|--------------|
| A | 24 | M4x14 |
| B | 10 | M5x14 |
| C | 14 | M6x14 |
| D | 2 | ST3x12 |
| E | 8 | M4 MOER |

| FORDELING | ANT. | BESKRIVELSE |
|-----------|------|-------------|
| A | 24 | M4X14 |
| B | 10 | M5X14 |
| C | 14 | M6X14 |
| D | 2 | ST3X12 |
| E | 8 | M4 MUTTER |

| CLÉ | QTÉ | DESCRIPTION |
|-----|-----|-------------|
| A | 24 | M4x14 |
| B | 10 | M5x14 |
| C | 14 | M6x14 |
| D | 2 | ST3x12 |
| E | 8 | ÉCROU M4 |

| AVAIN | KPL | KUVAUS |
|-------|-----|------------|
| A | 24 | M4x14 |
| B | 10 | M5x14 |
| C | 14 | M6x14 |
| D | 2 | ST3x12 |
| E | 8 | M4 Mutteri |

| KLUCZ | ILOŚĆ | OPIS |
|-------|-------|-------------|
| A | 24 | M4x14 |
| B | 10 | M5x14 |
| C | 14 | M6x14 |
| D | 2 | ST3x12 |
| E | 8 | NAKRĘTKA M4 |

| CLAVE | CANT. | DESCRIPCIÓN |
|-------|-------|-------------|
| A | 24 | M4X14 |
| B | 10 | M5X14 |
| C | 14 | M6X14 |
| D | 2 | ST3X12 |
| E | 8 | TUERCA M4 |

| CODE | ANZAHL | BESCHREIBUNG |
|------|--------|--------------|
| A | 24 | M4x14 |
| B | 10 | M5x14 |
| C | 14 | M6x14 |
| D | 2 | ST3x12 |
| E | 8 | M4 NUT |

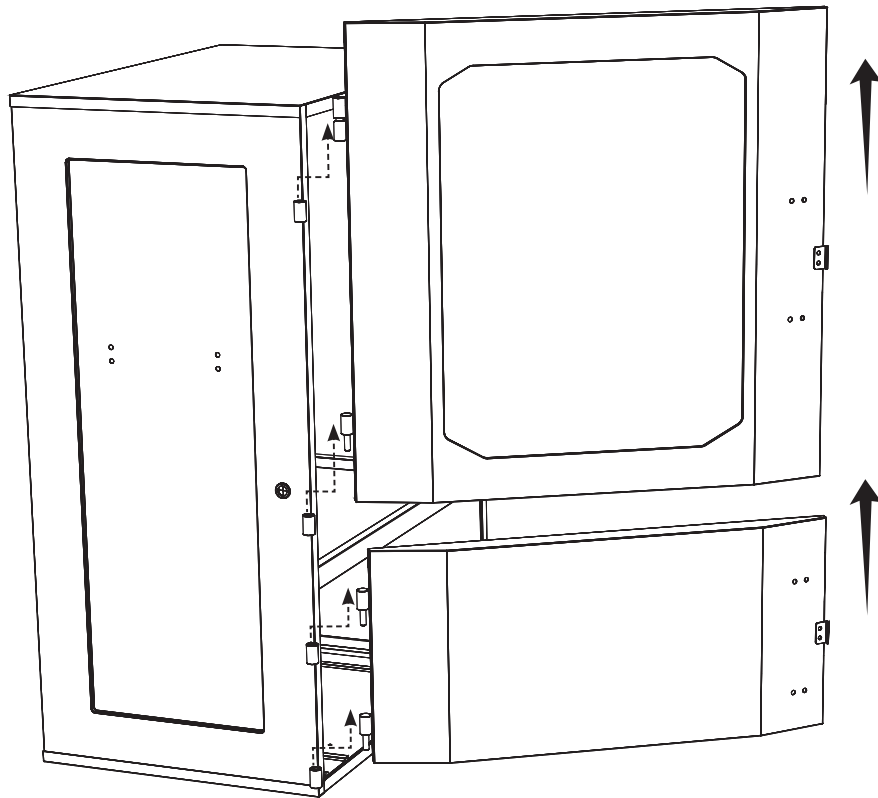
| КЛЮЧ | КОЛ-ВО | ОПИСАНИЕ |
|------|--------|----------|
| A | 24 | M4X14 |
| B | 10 | M5X14 |
| C | 14 | M6X14 |
| D | 2 | ST3X12 |
| E | 8 | ГАЙКА M4 |

| NØGLE | ANTAL | BESKRIVELSE |
|-------|-------|-------------|
| A | 24 | M4X14 |
| B | 10 | M5X14 |
| C | 14 | M6X14 |
| D | 2 | ST3X12 |
| E | 8 | M4 NUT |

| KULCS | MENNY. | LEÍRÁS |
|-------|--------|---------|
| A | 24 | M4X14 |
| B | 10 | M5X14 |
| C | 14 | M6X14 |
| D | 2 | ST3X12 |
| E | 8 | M4 ANYA |

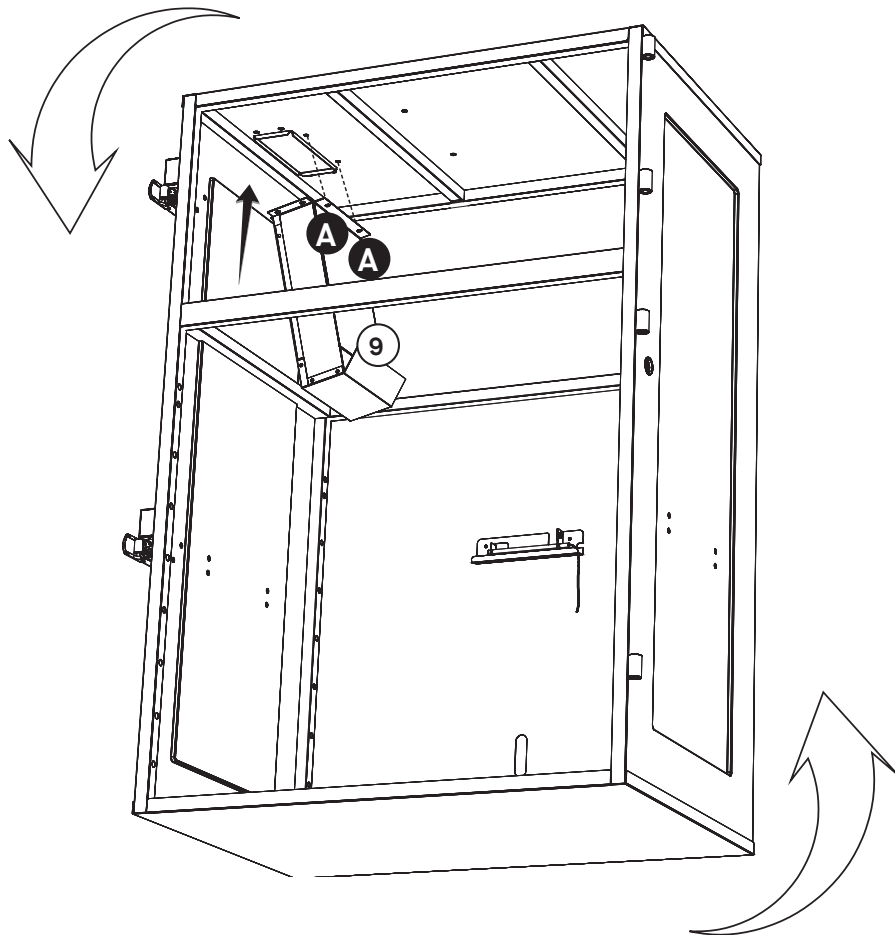
| TECKENFÖRKLARING | ANTAL. | BESKRIVNING |
|------------------|--------|-------------|
| A | 24 | M4X14 |
| B | 10 | M5X14 |
| C | 14 | M6X14 |
| D | 2 | ST3X12 |
| E | 8 | MUTTER M4 |

1



2

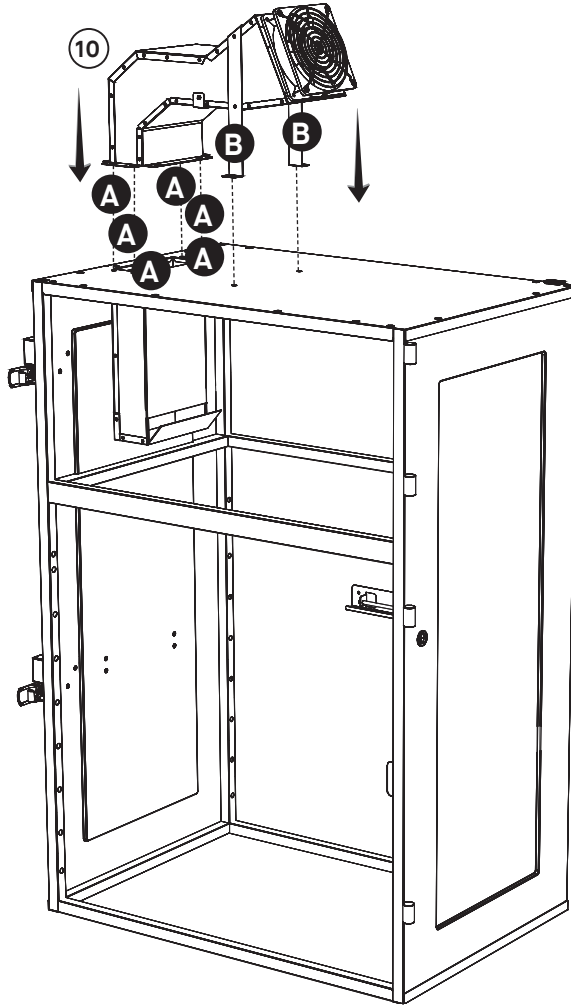
A
X2



3

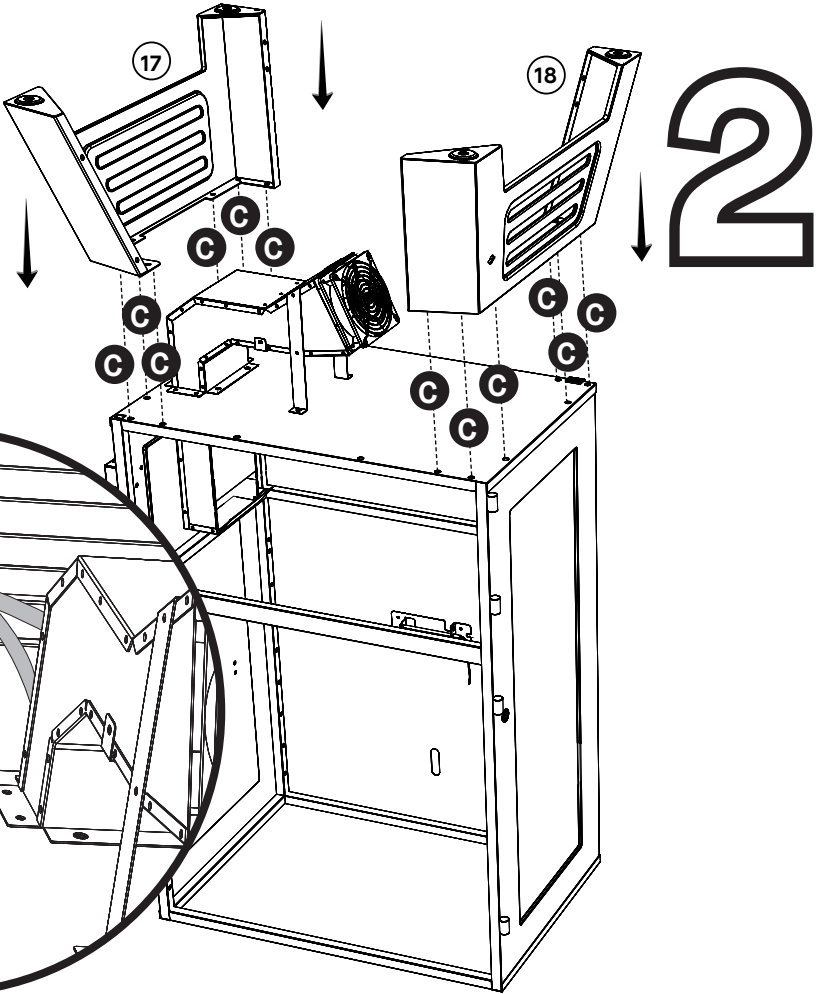
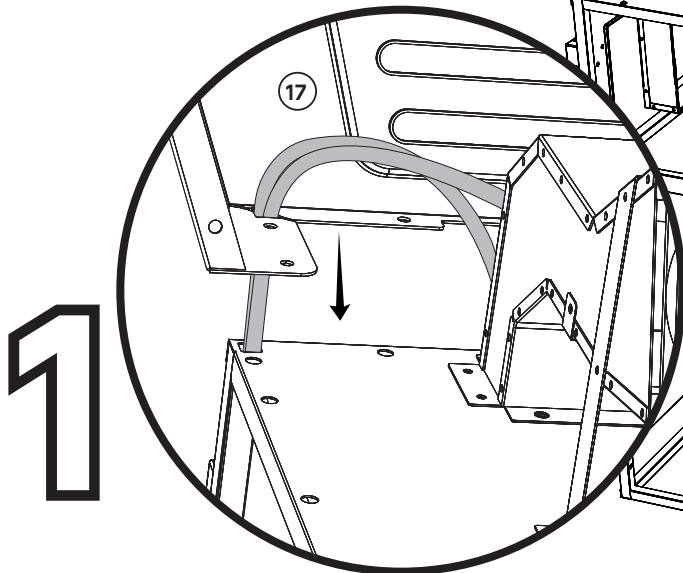
A
X6

B
X2



4

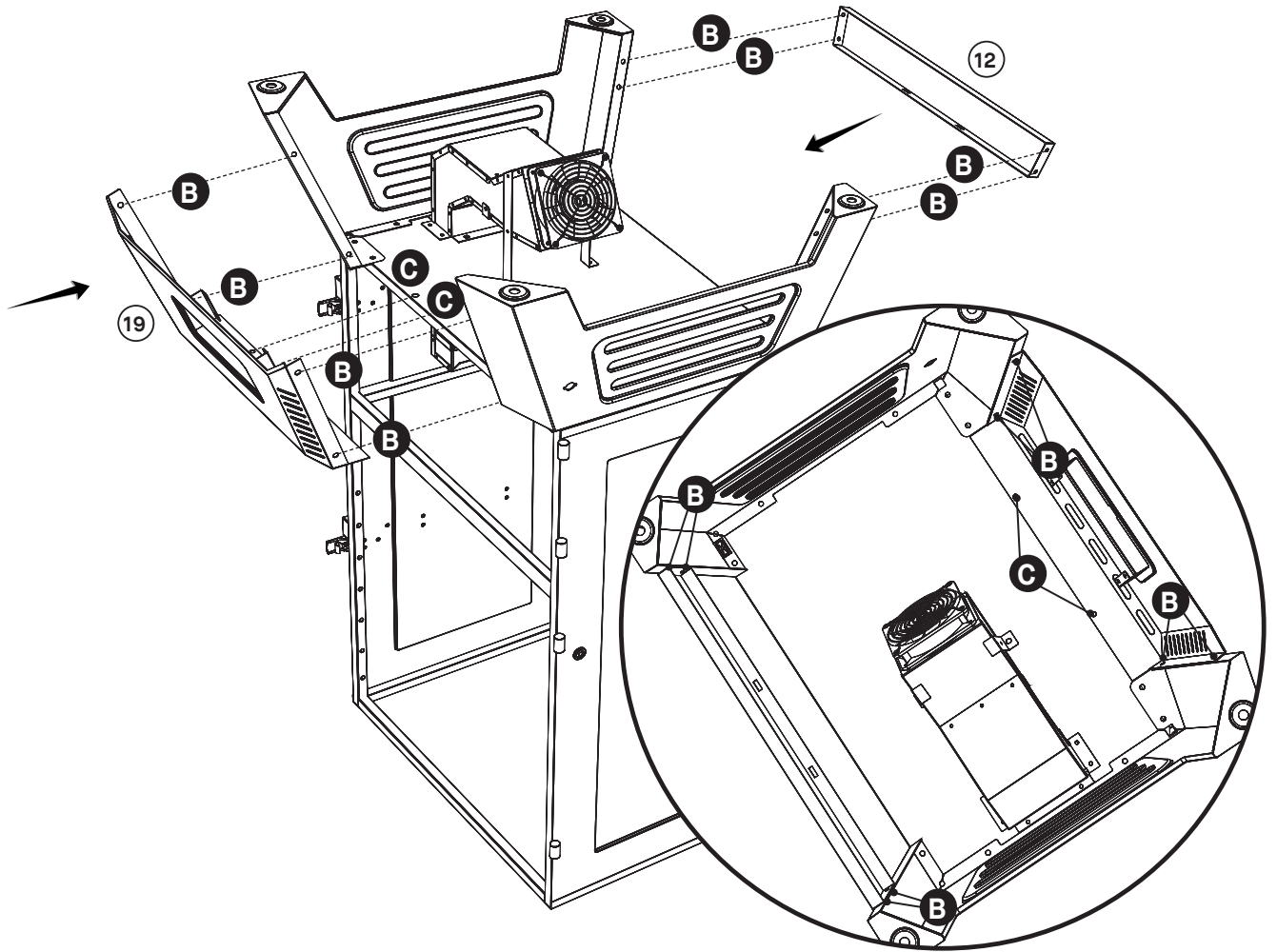
C
X12



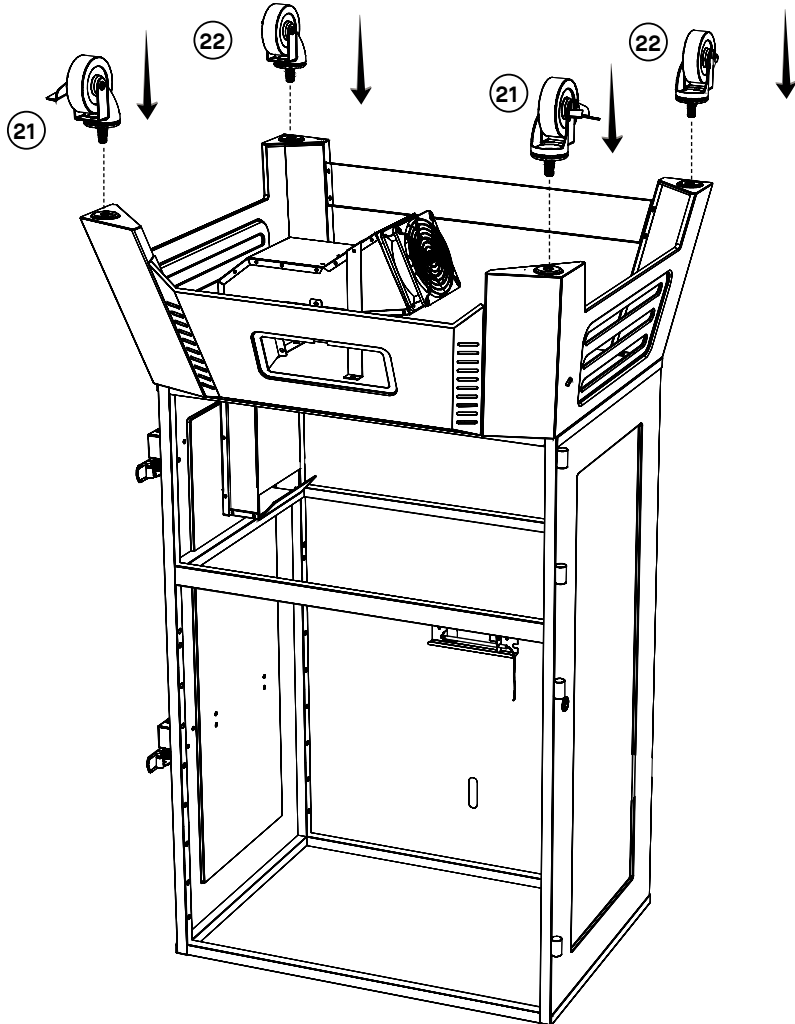
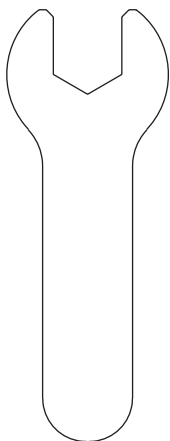
5

C
X2

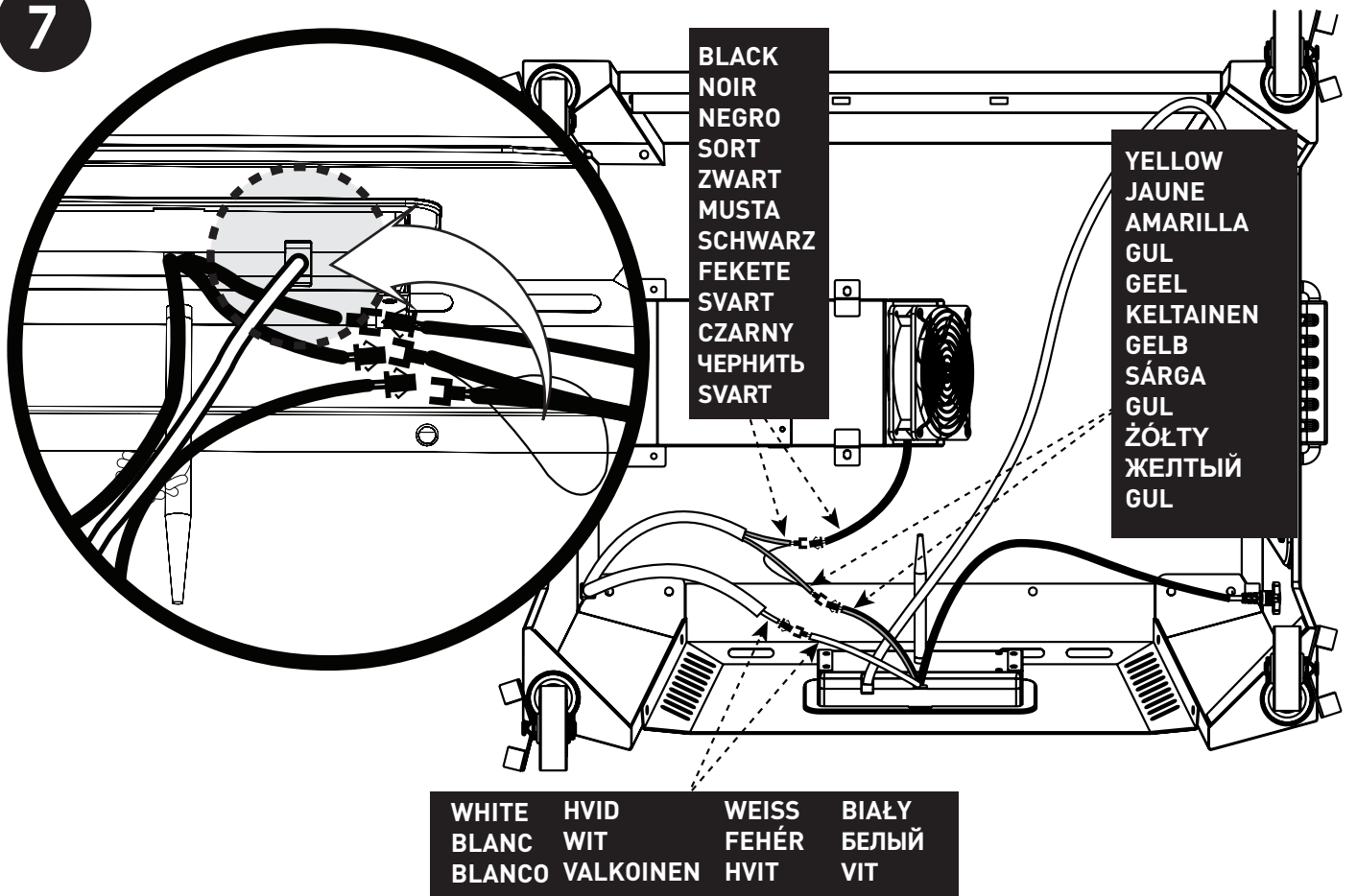
B
X8



6

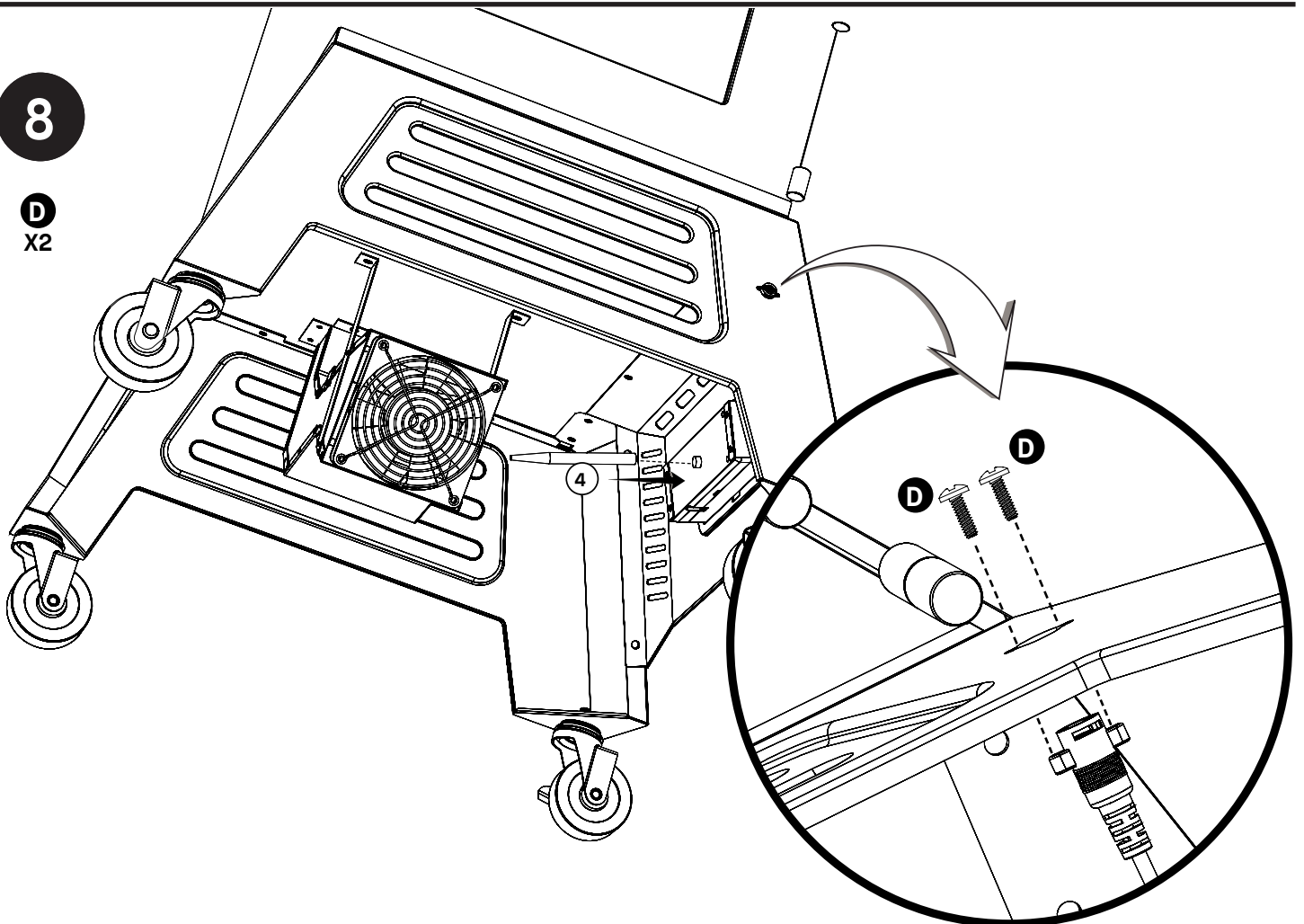


7

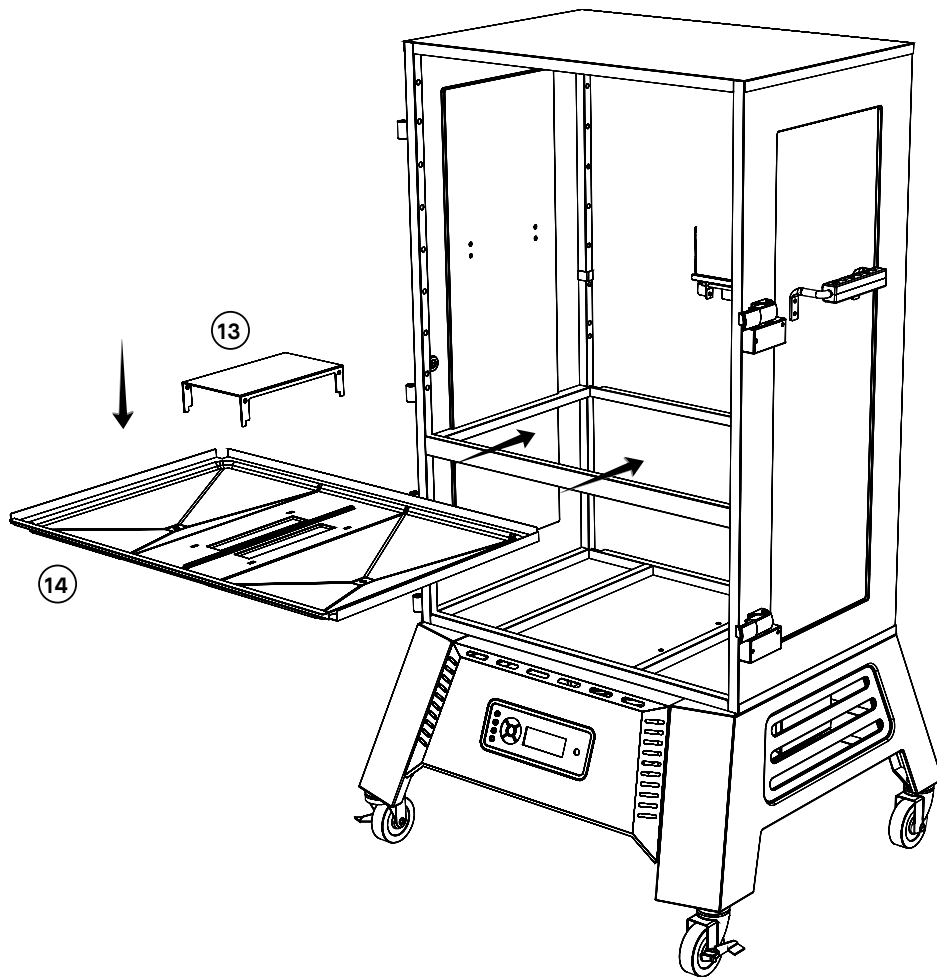


8

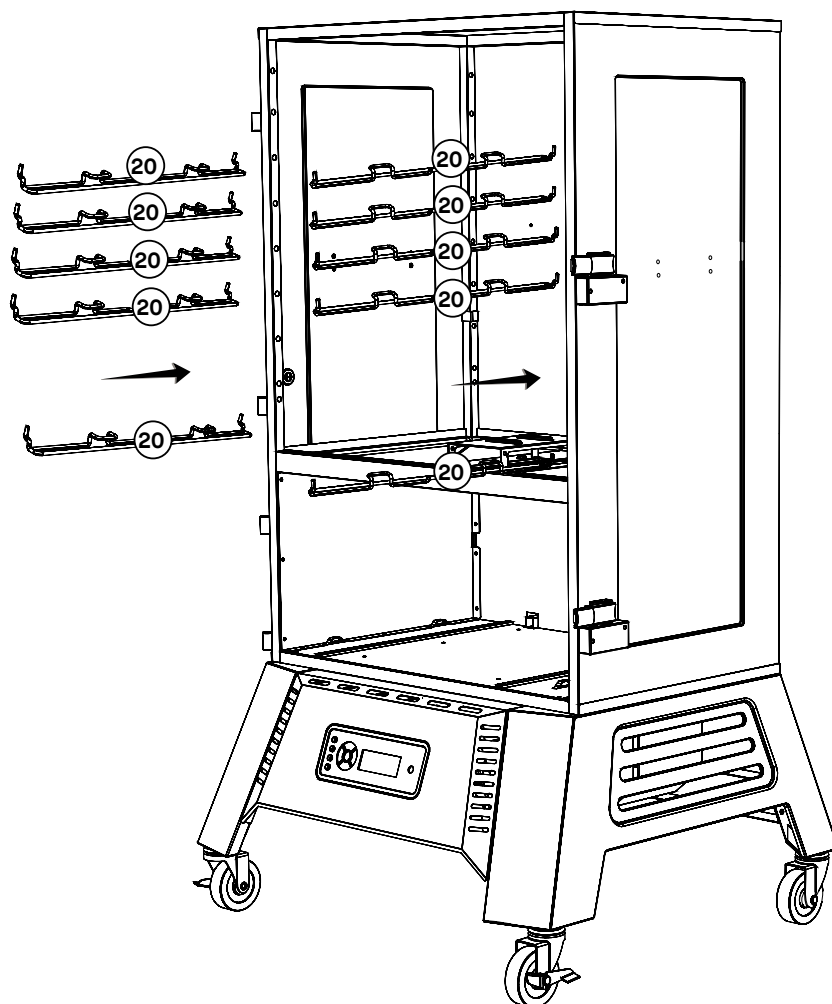
D
X2



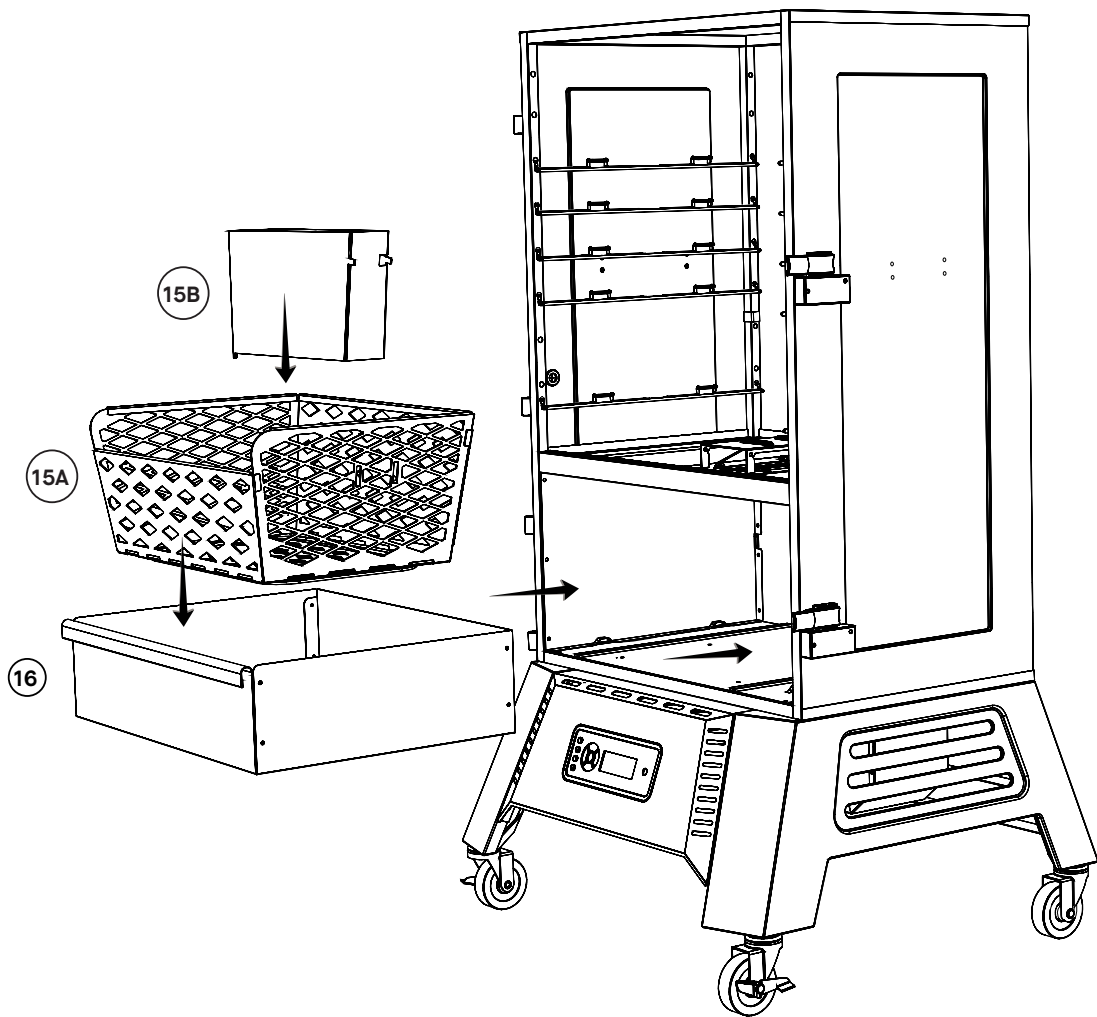
9



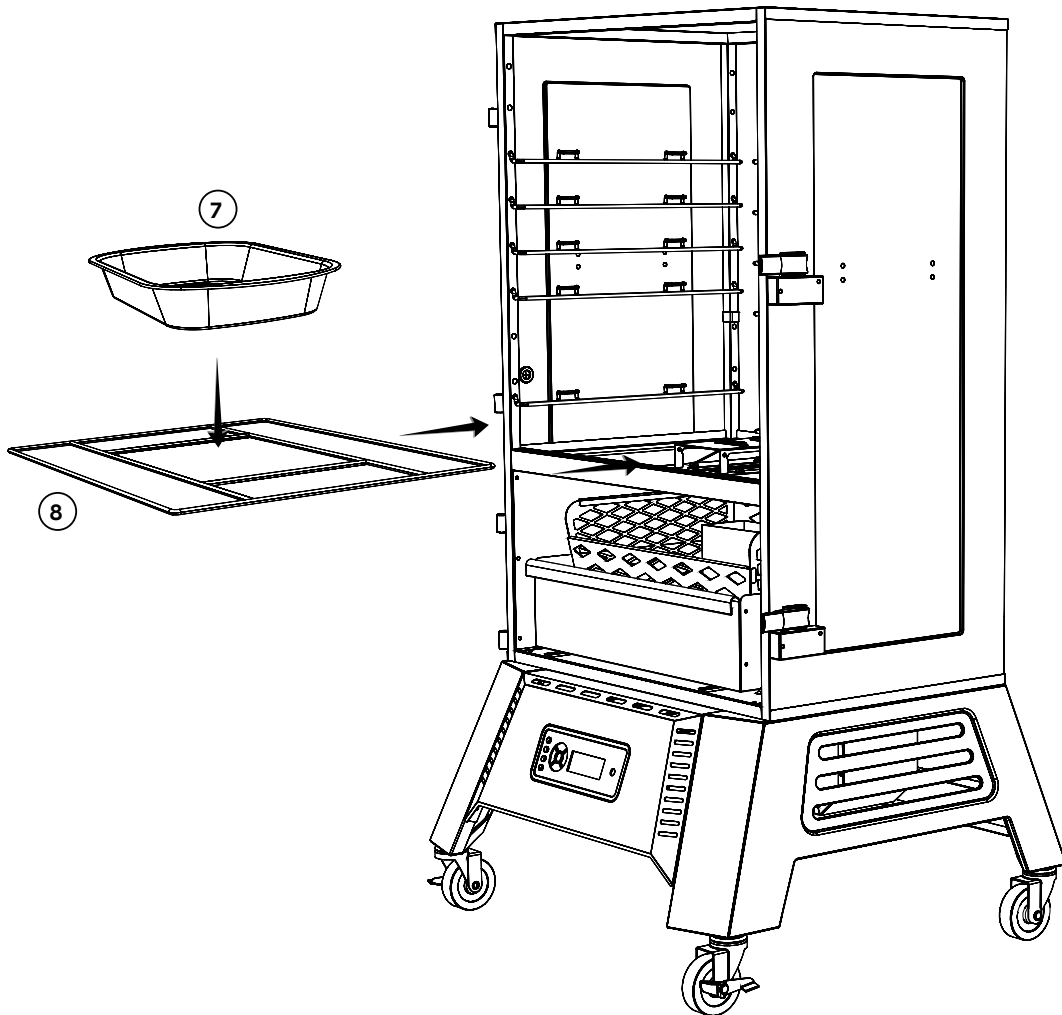
10



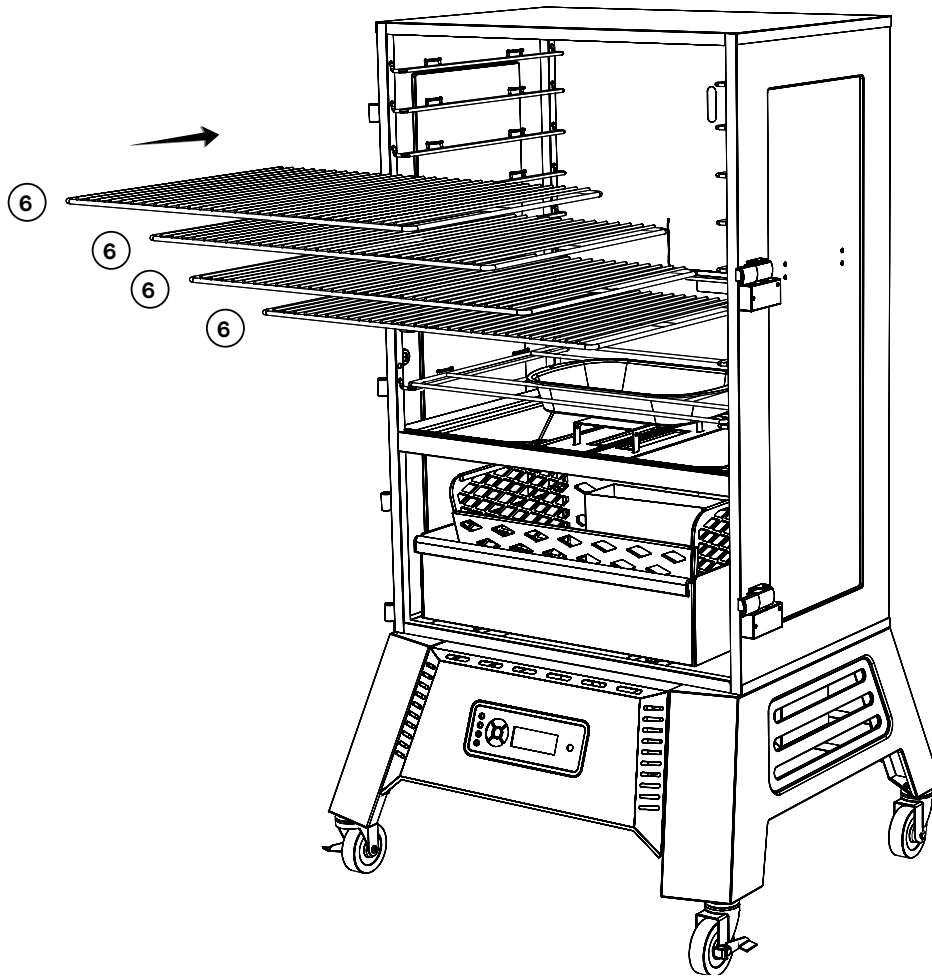
11



12



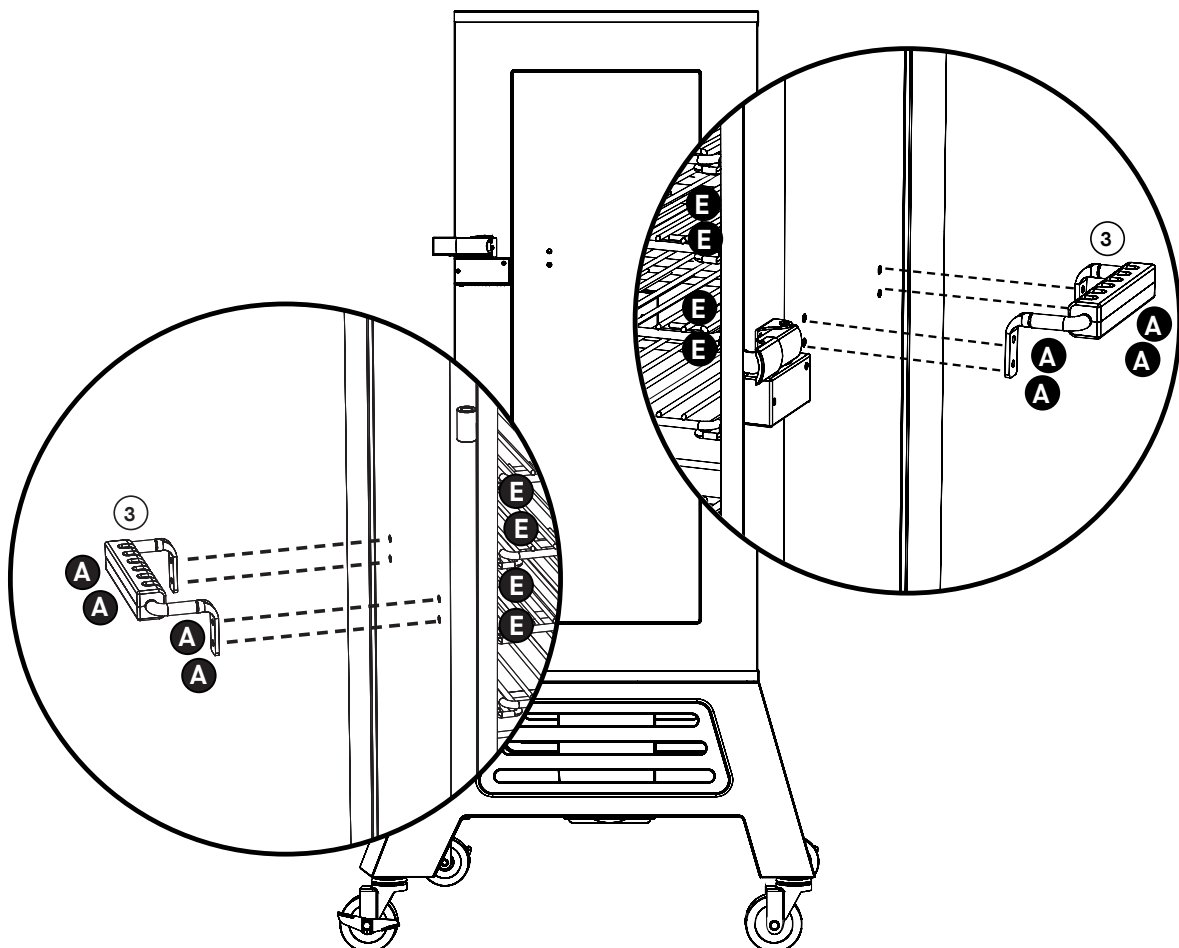
13



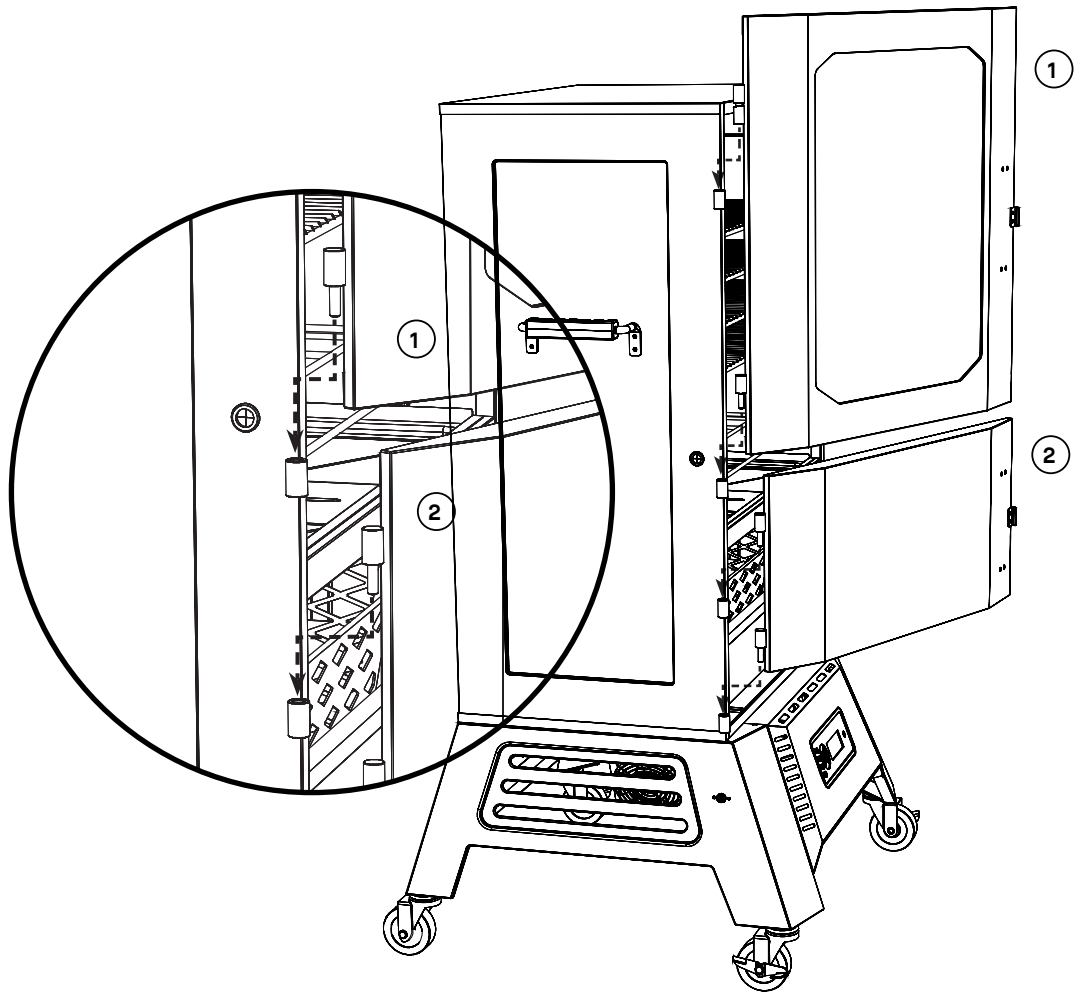
14

A
X8

E
X8

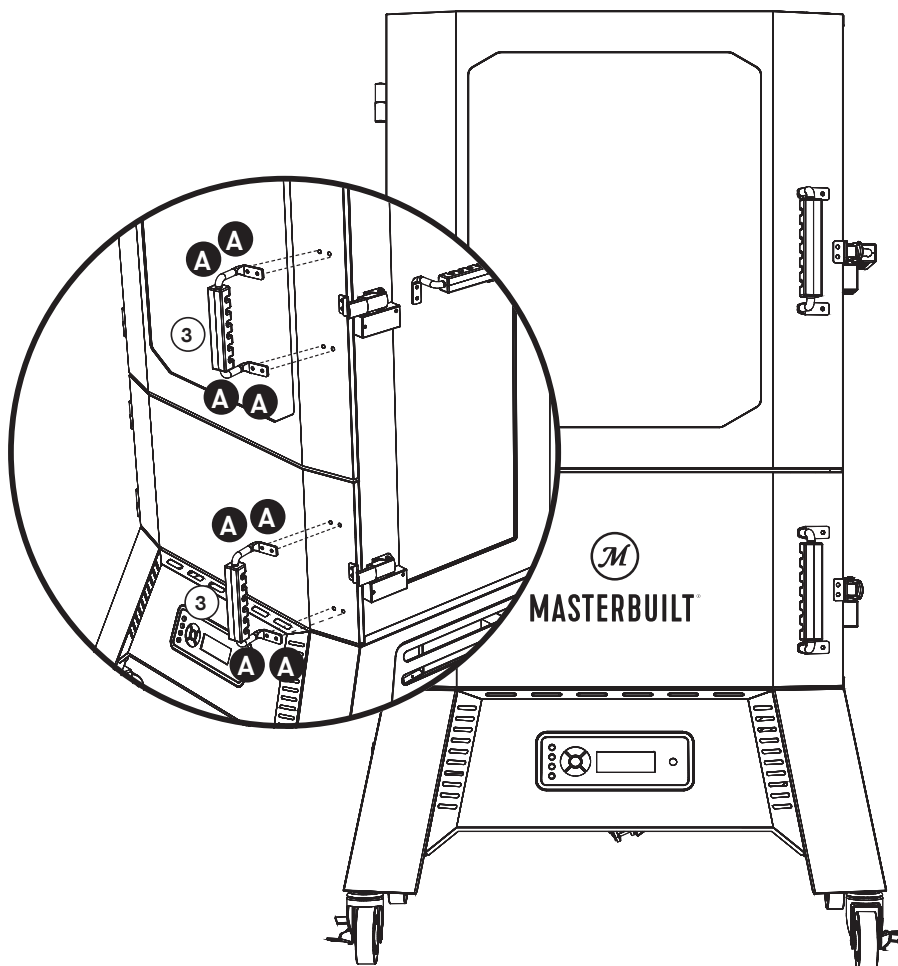


15



16

A
X8



Operating Instructions

ASSEMBLY IS DONE. LET'S HAVE SOME FUN!

PRE-SEASONING

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

1. Insert the charcoal partition into the charcoal basket
2. Fill the charcoal basket $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ full with charcoal (approximately 4-6 pounds of charcoal).
3. Start the smoker following the START-UP instructions, and set the temperature to 275°F for 120 minutes.
4. After 120 minutes, set the temperature to 400°F, allow the smoker to burn out the remaining charcoal.
5. Allow the smoker to cool COMPLETELY.
6. Once cool, remove all the ash from the ash tray in the smoker. Wipe down your charcoal partition, charcoal basket, and ash tray with vegetable shortening. This will help keep these components seasoned.
7. Once oiled, repeat steps 1 – 5.

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

SHUTDOWN

1. Remove food from smoker.
2. Close both smoker doors.
3. Set the unit to 400°F.
4. Leave the unit running, and allow the charcoal to burn out completely.
5. Once the charcoal has burned out, allow the unit to cool before cleaning and storing.

ADDING SMOKE/FLAVOR

To add wood smoke flavor, mix wood chunks into your charcoal basket with the charcoal before your cook begins. Or if cooking at temperatures with the charcoal partition, load wood chunks into the center of the partition. As the charcoal burns through the basket, your wood chunks will smoke for a great added flavor. Do not add more than 1.5 lbs. of wood chunks to the smoker at any time.

CONTROL PANEL



Power ON/Off Controller:

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



Set Temperature:

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



Set 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 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 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 smoker temperature, timer and meat probes; MP1, MP2, MP3 and MP4.

BLUETOOTH + WiFi

Pairing Smoker with Smart Device(s):

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

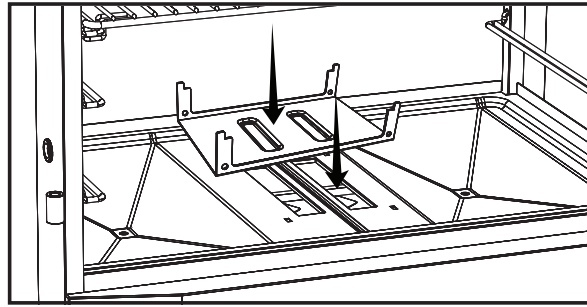
Note: If you lose connection, smoker will continue as programmed. Smoker can be operated from the control panel if pairing or connection fails.

Quick Start Guide

THE GREASE DRIP TRAY AND SMOKER MUST BE CLEANED BEFORE EVERY COOK TO PREVENT GREASE FIRES.

HOW TO LIGHT (225°F)

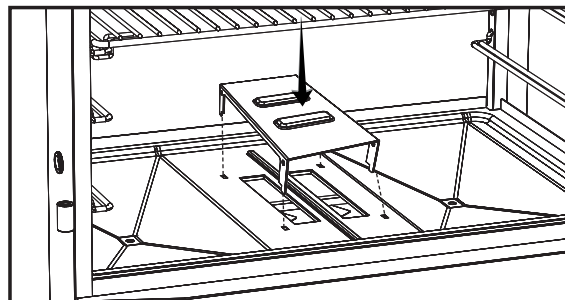
1. If cooking at 225°F, insert the charcoal partition into the charcoal basket and place the heat deflector tent as shown.



2. Load wood chunks into the center of the charcoal partition for added smoke flavor
3. Load 12lbs of charcoal into the charcoal basket
4. Load 2 fire starters in the fire starter holder in the front right corner of the charcoal basket
5. Load the ash tray, charcoal basket, and partition into smoker
6. Close the top door of the smoker
7. Light the fire starters and carefully push the ash tray into bottom chamber of the smoker
8. Leave the bottom door open for 3 minutes while the fire starters catch fire
9. After 3 minutes, shut the bottom door
10. Set your temperature to 225°F
11. Allow the smoker to preheat to the set temperature

HOW TO LIGHT (230°F - 270°F)

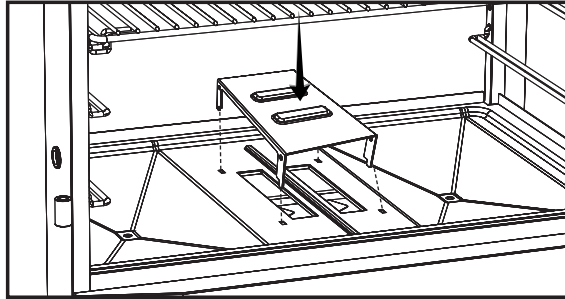
1. If cooking between 230°F and 270°F, insert the charcoal partition into the charcoal basket and place the heat deflector tent as shown.



2. Load wood chunks into the center of the charcoal partition for added smoke flavor
3. Load 12lbs of charcoal into the charcoal basket
4. Load 2 fire starters in the fire starter holder in the front right corner of the charcoal basket
5. Load the ash tray, charcoal basket, and partition into smoker
6. Close the top door of the smoker
7. Light the fire starters and carefully push the ash tray into bottom chamber of the smoker
8. Leave the bottom door open for 3 minutes while the fire starters catch fire
9. After 3 minutes, shut the bottom door
10. Set your temperature from 230°F – 270°F

HOW TO LIGHT (275°F AND ABOVE)

1. If cooking at 275°F and above, do not use the charcoal partition, place the heat deflector tent as shown.



2. Load 16lbs of charcoal into the charcoal basket
3. Load 2 fire starters in the smoker. One in the fire starter holder, one in the back corner of the basket
4. Load the ash tray, and charcoal basket into the smoker
5. Close the top door of the smoker
6. Light the fire starters and carefully push the tray into bottom chamber of the smoker
7. Leave the bottom door open for 3 minutes while the fire starters catch fire
8. After 3 minutes, shut the bottom door
9. Set your temperature to 275°F or above
10. Allow the smoker to preheat to the set temp

THINGS TO KNOW:

1. The smoker has a temperature range from 225°F to 400°F
2. The smoker cannot get cooler during a cook. If you set the temperature to 300°F and allow it to preheat, you cannot lower the temperature to 225°F during the cook.
3. If you have the charcoal partition inserted into the charcoal basket, the unit will not reach a temperature above 275°F.
4. For faster preheat time, allow the unit to preheat without the heat deflector tent installed. Once the smoker reaches the set temperature, insert the heat deflector tent in the proper location.

CLEANING AND STORAGE

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

- Once the unit is completely cooled, remove the ash tray from the smoker. Remove all the ash and charcoal from the ash tray
- Wipe out the inside of the smoker
- Vacuum out any ash buildup in the burn chamber
- Wipe down and clean your cooking racks and water bowl (both dishwasher safe)
- Remove your power cord – do not store this in the weather
- Cover your smoker
- Store in cool dry place

Troubleshooting

| SYMPTOM | CAUSE | POSSIBLE SOLUTION |
|------------------------------------|---|---|
| Controller not ON. | Power not ON. | Press the power button on the controller. (do not press and hold button) |
| | 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. May need to move to a different outlet. |
| | Controller malfunction. | Contact Masterbuilt Customer Service. |
| Fan not ON. | Temperature in cabinet has reached the set temperature. | Once the set temperature is reached the fan will turn off. Once the temperature falls below the set temperature the fan will restart. The fan will continue adjusting itself automatically to maintain the set temperature. |
| | Bottom door is open. | For safety, the smoker is equipped with shut off switches to prevent the fan from stoking the fire when the doors are open. Closing the doors will engage the switches, allowing the fan to continue normal operation. |
| | Top door is open | Check that connection is fully seated. |
| | Fan disconnected from controller. | |
| | Fan disconnected from wiring harness. | |
| | Bottom door switch disconnected. | |
| | Top door switch disconnected. | |
| 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. | Charcoal partition inserted. | Remove the charcoal partition when cooking at temperatures 275°F and above. |
| | Lump charcoal | Use charcoal briquettes instead of lump charcoal for a more efficient burn. Sometimes, lump charcoal has a hard time lighting due to the density of the charcoal. |
| | Heat deflector tent flipped and rotated. | Ensure heat deflector tent is in the upright position when cooking at temperatures 230°F - 400°F. |
| | Low charcoal. | Ensure that the charcoal basket has enough charcoal to bring the smoker to temperature when starting the smoker. |
| | Smoker door open. | Close the smoker doors. |
| 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. Controller still works, fan still works, product operation is not impacted. | Contact Masterbuilt Customer Service. |
| Err 3 | Smoker overheated. | 1. Turn off smoker. 2. Check for cause of overheat. • Grease fire. • Fan malfunction. 3. Restart smoker. |
| Err 4 | Charcoal failed to ignite. | 1. Ensure firestarter was placed in the charcoal basket on the side closest to the fan. 2. Ensure both smoker doors are fully closed. 3. Ensure charcoal is not empty. 4. Ensure old ash from previous use has not blocked up the charcoal basket. Be sure to clean the charcoal basket and ash tray before starting the smoker. 5. Restart the smoker. |
| Err 5 | Meat Probe Temp above 300°F. | 1. Using protective gloves, remove meat probe from smoker. 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 |

Mode d'emploi

L'ASSEMBLAGE EST TERMINÉ. AMUSONS-NOUS!

APPRÊTAGE

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

1. Insérez la cloison à charbon dans le panier à charbon.
2. Mettez du charbon dans le panier à charbon jusqu'à ce qu'il soit au quart ou à moitié plein (environ 2 à 2,5 kg de charbon).
3. Mettez le fumoir en marche en suivant les instructions de mise en marche, et réglez la température à 135 °C pendant 120 minutes.
4. Au bout de 120 minutes, réglez la température à 205 °C et laissez le fumoir brûler le reste du charbon.
5. Laissez le fumoir refroidir **COMPLÈTEMENT**.
6. Lorsque le fumoir a refroidi, enlevez toute la cendre du bac à cendres du fumoir. Essuyez la cloison à charbon, le panier à charbon et le bac à cendres avec du shortening végétal. Cela contribuera à garder ces composants apprêtés.
7. Une fois le huilage effectué, recommencez les étapes 1 à 5.

Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, nettoyez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, réappliquez du shortening végétal et faites chauffer de la façon indiquée ci-dessus.

PROCESSUS D'ARRÊT

1. Retirez tous vos aliments du fumoir
2. Fermez les deux portes
3. Réglez l'appareil à 205 °C
4. Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que le charbon soit complètement brûlé
5. Une fois que le charbon a brûlé, laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le remiser.

AJOUT DE FUMÉE ET DE SAVEUR

Pour ajouter une saveur de fumée de bois, mélangez des morceaux de bois avec le charbon dans votre panier à charbon avant de commencer la cuisson. Ou si vous cuisinez à des températures qui nécessitent l'utilisation de la cloison à charbon, mettez les morceaux de bois au centre de la cloison. Lorsque le charbon brûle dans le panier, vos morceaux de bois fumeront, ce qui ajoutera une saveur fantastique. N'ajoutez pas plus de 1,5 lb. des morceaux de bois au fumeur en tout temps.

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

Prises pour sonde de température



Réglage de la température de °F à °C :

1. Avec l'appareil éteint, appuyez sur le bouton de réglage de la température
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt
3. L'appareil s'allume et « F » ou « C » clignote sur l'afficheur
4. Utilisez le bouton pour sélectionner l'échelle de température
5. Appuyez sur le bouton de réglage de la température 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-le pour sélectionner le thermomètre à viande (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Appuyez sur le bouton Température.
3. Tournez le bouton sur la température voulue.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton Température pour régler la température.
(Si le thermomètre à viande atteint 150 °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 fumoir, la minuterie et les thermomètres à viande MP1, MP2, MP3 et MP4 sur l'afficheur.

BLUETOOTH + WiFi

Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :

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

BLUETOOTH

Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :

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

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

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

Avertissement de la FCC

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

Déclaration de la FCC

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

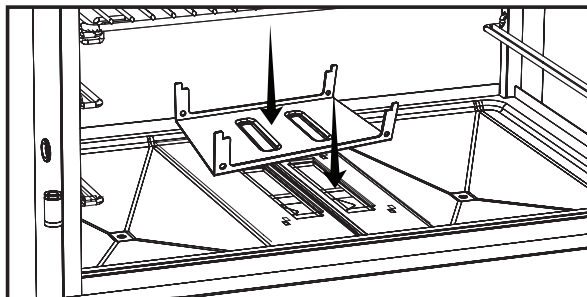
Remarque : Si vous perdez la connexion, le fumoir continuera à fonctionner comme il a été programmé. Le fumoir peut être contrôlé à partir du panneau de commande en cas de défaillance de l'appairage ou de la connexion.

Guide de démarrage rapide

LE BAC COLLECTEUR DE GRAISSE ET LE FUMOIR DOIVENT ÊTRE NETTOYÉS AVANT CHAQUE CUISSON POUR ÉVITER LES INCENDIES DE GRAISSE.

COMMENT ALLUMER L'APPAREIL (105 °C)

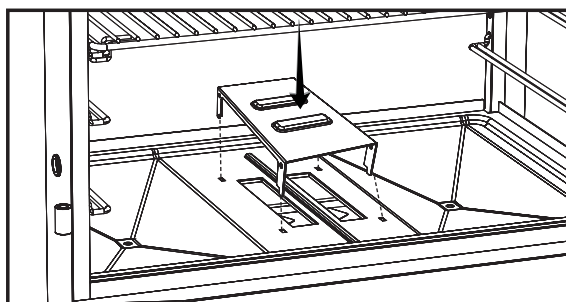
1. Si vous cuisinez à 105 °C, insérez la cloison à charbon dans le panier à charbon et installez la tente du déflecteur de chaleur de la façon illustrée.



2. Mettez les morceaux de bois au centre de la cloison à charbon pour ajouter une saveur de fumée
3. Mettez 0,45 kg de charbon dans le panier à charbon
4. Mettez 2 allume-feu dans le support à allume-feu, dans le coin avant droit du panier à charbon
5. Mettez le bac à cendres, le panier à charbon et la cloison dans le fumoir
6. Fermez la porte supérieure du fumoir
7. Allumez les allume-feu et enfoncez prudemment le bac à cendres dans le compartiment inférieur du fumoir
8. Laissez la porte inférieure ouverte pendant 3 minutes pour laisser aux allume-feu le temps de s'enflammer
9. Au bout de 3 minutes, fermez la porte inférieure
10. Réglez la température à 105 °C
11. Laissez le fumoir préchauffer jusqu'à la température réglée

COMMENT ALLUMER L'APPAREIL (110 °C à 130 °C)

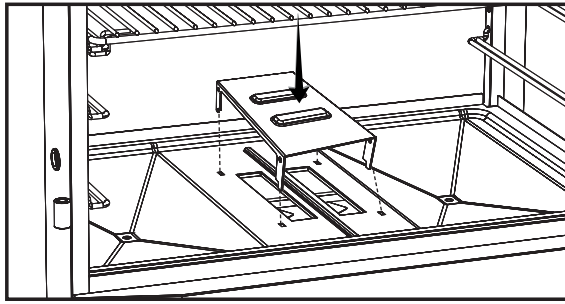
1. Si vous cuisinez à des températures entre 110 °C et 130 °C, insérez la cloison à charbon dans le panier à charbon et installez la tente du déflecteur de chaleur de la façon illustrée.



2. Mettez les morceaux de bois au centre de la cloison à charbon pour ajouter une saveur de fumée
3. Mettez 0,45 kg de charbon dans le panier à charbon
4. Mettez 2 allume-feu dans le support à allume-feu, dans le coin avant droit du panier à charbon
5. Mettez le bac à cendres, le panier à charbon et la cloison dans le fumoir
6. Fermez la porte supérieure du fumoir
7. Allumez les allume-feu et enfoncez prudemment le bac à cendres dans le compartiment inférieur du fumoir
8. Laissez la porte inférieure ouverte pendant 3 minutes pour laisser aux allume-feu le temps de s'enflammer
9. Au bout de 3 minutes, fermez la porte inférieure
10. Réglez la température entre 110 °C et 130 °C
11. Laissez le fumoir préchauffer jusqu'à la température réglée

COMMENT ALLUMER L'APPAREIL (130 °C ET PLUS)

1. Si vous cuisinez à 130 °C ou plus, n'utilisez pas la cloison à charbon, mais installez la tente du déflecteur de chaleur de la façon illustrée.



2. Mettez 7,25 kg de charbon dans le panier à charbon
3. Mettez 2 allume-feu dans le fumoir : un dans le support à allume-feu, l'autre dans le coin arrière du panier
4. Mettez le bac à cendres et le panier à charbon dans le fumoir
5. Fermez la porte supérieure du fumoir
6. Allumez les allume-feu et enfoncez prudemment le bac dans le compartiment inférieur du fumoir
7. Laissez la porte inférieure ouverte pendant 3 minutes pour laisser aux allume-feu le temps de s'enflammer
8. Au bout de 3 minutes, fermez la porte inférieure
9. Réglez la température à 130 °C ou plus
10. Laissez le fumoir préchauffer jusqu'à la température réglée

CHOSSES À SAVOIR :

1. Le fumoir offre une plage de température de 105 °C à 205 °C
2. Le fumoir ne peut pas refroidir pendant la cuisson. Si vous réglez la température à 150 °C et vous le laissez préchauffer, vous ne pouvez pas réduire la température à 105 °C pendant la cuisson.
3. Si vous avez inséré la cloison à charbon dans le panier à charbon, l'appareil ne pourra pas atteindre une température supérieure à 135 °C.
4. Pour accélérer le préchauffage, laissez préchauffer l'appareil sans avoir installé la tente du déflecteur de chaleur. Une fois que le fumoir atteint la température réglée, installez la tente du déflecteur de chaleur à l'endroit approprié.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

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

- Une fois que le fumoir a complètement refroidi, retirez le bac à cendres du fumoir. Enlevez la totalité de la cendre et du charbon du bac à cendres
- Essuyez l'intérieur du fumoir
- Enlevez toute cendre accumulée dans la chambre de combustion au moyen d'un aspirateur
- Essuyez et nettoyez les grilles de cuisson et la cuvette d'eau (les deux vont au lave-vaisselle)
- Retirez le cordon d'alimentation – n'exposez pas l'appareil aux intempéries (comme la pluie et la neige)
- Couvrez votre fumoir
- Entrez-le dans un endroit frais et sec

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. (ne tenez pas le bouton enfoncé) |
| | 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. Il pourrait être nécessaire de changer de prise. |
| | Le contrôleur ne fonctionne pas correctement. | Prenez contact avec le service à la clientèle de Masterbuilt. |
| 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. |
| | La porte inférieure est ouverte. | À des fins de sécurité, le four est doté d'interrupteurs d'arrêt pour empêcher le ventilateur d'attiser les flammes lorsque les portes sont ouvertes. La fermeture des portes enclenche les interrupteurs, ce qui permet au ventilateur de reprendre le fonctionnement normal. |
| | La porte supérieure est ouverte | Vérifiez que le raccord est bien inséré. |
| | Ventilateur déconnecté du contrôleur. | |
| | Ventilateur déconnecté du faisceau de câbles. | |
| | Interrupteur de la porte inférieure déconnecté. | |
| | Interrupteur de la porte supérieure déconnecté. | |
| 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. | Cloison à charbon insérée. | Retirez la cloison à charbon lorsque vous cuisinez à des températures de 135 °C ou plus. |
| | Morceaux de charbon | Utilisez des briquettes de charbon au lieu de morceaux de charbon pour une combustion plus efficace. Il est parfois difficile d'allumer les morceaux de charbon en raison de leur densité. |
| | Le déflecteur de chaleur est inversé et retourné. | Assurez-vous que le déflecteur de chaleur est en position verticale lorsque vous cuisinez à des températures de 110 °C à 205 °C. |
| | Quantité de charbon basse. | Veillez à ce que le panier à charbon contienne suffisamment de charbon pour amener le fumeur à la bonne température au moment de l'allumage. |
| | La porte du four est ouverte. | Fermez les portes du four. |
| Err 1 | La sonde de température n'est pas bien branchée. | "1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation en électricité, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le." |
| Err 2 | Thermomètre à viande défectueux. Le contrôleur fonctionne toujours, le ventilateur fonctionne toujours, le fonctionnement du produit n'est pas affecté. | Prenez contact avec le service à la clientèle de Masterbuilt. |
| Err 3 | Le four a surchauffé. | "1. Éteignez le four. 2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. • Défaut du ventilateur. 3. Remettez le four en marche." |
| Err 4 | Le charbon ne s'allume pas. | "1. Assurez-vous que l'allume-feu est placé dans le panier à charbon du côté le plus proche du ventilateur. 2. Assurez-vous que les deux portes du four sont complètement fermées. 3. Assurez-vous qu'il y a du charbon. 4. Assurez-vous que les anciennes cendres provenant d'utilisations antérieures n'ont pas bloqué le panier à charbon. Assurez-vous de nettoyer le panier à charbon et le bac à cendres avant de démarrer le four. 5. Remettez le four en marche." |
| Err 5 | Température du thermomètre à viande supérieure à 300 °F. | "1. En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande du four. 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. |

Instrucciones de operación

EL ENSAMBLAJE ESTÁ LISTO. ¡VAMOS A DIVERTIRNOS!

CURADO PREVIO

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

1. Inserte el divisor del carbón vegetal en el cesto para el carbón vegetal.
 2. Llene el cesto para el carbón vegetal $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ lleno con carbón vegetal (aproximadamente 2-2.5 kg de carbón).
 3. Encienda el ahumador siguiendo las instrucciones de ARRANQUE y configure la temperatura a 135°C por 120 minutos.
 4. Luego de 120 minutos, configure la temperatura a 205°C, deje que el ahumador siga ardiendo el carbón restante.
 5. Deje que el ahumador se enfríe COMPLETAMENTE.
 6. Una vez frío, retire todas las cenizas de la bandeja de cenizas en el ahumador. Limpie su divisor de carbón vegetal, el cesto de carbón vegetal y la bandeja de cenizas con grasa vegetal. Esto permitirá que estos componentes se conserven curados.
 7. Una vez aceitados, repita los pasos 1 - 5.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si se oxida, limpie con un cepillo de acero, aplique grasa vegetal y caliente como se indica anteriormente.

PROCESO DE APAGADO

1. Retire todos sus alimentos del ahumador
2. Cierre ambas puertas
3. Configure la unidad a 205°C
4. Deje la unidad encendida y permita que el carbón vegetal arda por completo
5. Una vez que el carbón vegetal haya ardido, deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla y guardarla

AÑADIENDO HUMO / SABOR

Para añadir un sabor a humo de madera, mezcle los trozos o bloques de madera en su cesto para el carbón vegetal con el carbón antes de comenzar con su cocción. O, si está cocinando a temperaturas con el divisor de carbón, cargue trozos de madera en el centro del divisor. A medida que el carbón vegetal empieza a arder a través del cesto, sus trozos de madera ahumarán y añadirán un sabor increíble. No agregue más de 1.5 libras. de trozos de madera al ahumador en cualquier momento.

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 de potencia.



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 temperatura se configura automáticamente después de 3 segundos).



Configurar tiempo:

- **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.

Clavijas de la sonda para carne



Configura la temperatura de °F a °C:

1. En apagado, sostenga el botón configurar temp
2. Presione el botón de encendido/apagado
3. La unidad se enciende con "F" o "C" parpadeando en pantalla
4. Use la perilla para seleccionar la unidad de temp
5. Presione configurar temp para confirmar

- **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.



Para configurar las temperaturas de la sonda para carne:



1. Presione el botón y gire la perilla para seleccionar la sonda para carne (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Presione el botón de temperatura.
3. Gire la perilla a la temperatura deseada.
4. Presione el botón de temperatura otra vez para configurar la temperatura.
(Si la sonda para carne alcanza los 150 °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 en esta temperatura.

* NOTA: El ícono de la sonda para carne parpadea en modo configuración.

5. Una vez alcanzada la temperatura, sonará 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 del ahumador, el temporizador y las sondas para carne; MP1, MP2, MP3 y MP4.

BLUETOOTH + WiFi



Emparejamiento del ahumador con un dispositivo inteligente:



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

BLUETOOTH



Emparejamiento de la parrilla con un dispositivo inteligente:

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

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

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

Advertencia 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:

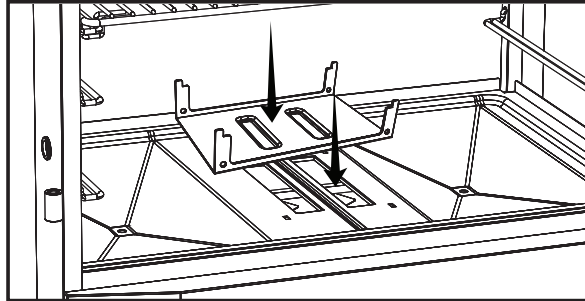
1. Reoriente o reubique la antena receptora.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorrientes en un circuito diferente del de donde está conectado el receptor.
4. Consulte con el representante o con un técnico experimentado con radio o TV si necesita ayuda.

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.

LA BANDEJA DE GRASA Y EL AHUMADOR DEBEN LIMPIARSE ANTES DE CADA COCCIÓN PARA EVITAR FUEGO DE GRASA.

CÓMO ENCENDER (105°C)

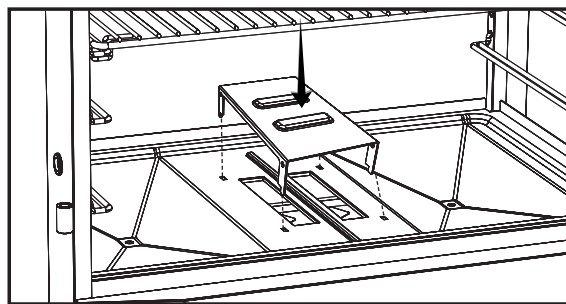
1. Si está cocinando a 105°C, inserte el divisor de carbón en el cesto de carbón y coloque la cubierta del deflector de calor como se muestra.



2. Cargue trozos de madera en el centro del divisor de carbón para añadir un sabor a ahumado
3. Cargue 0.45 kg de carbón vegetal en el cesto para el carbón
4. Cargue 2 arrancadores de fuego en el sujetador del arrancador de fuego en la esquina derecha frontal del cesto para el carbón vegetal
5. Cargue la bandeja de cenizas, el cesto para el carbón vegetal y el divisor en el ahumador
6. Cierre la puerta superior del ahumador
7. Encienda el arrancador de fuego y empuje cuidadosamente la bandeja de cenizas en la cámara inferior del ahumador
8. Deje la puerta inferior abierta por 3 minutos mientras el arrancador de fuego se enciende
9. Luego de 3 minutos, cierre la puerta inferior.
10. Configure su temperatura a 105°C
11. Deje que el ahumador se precaliente a la temperatura configurada.

CÓMO ENCENDER (110°C - 130°C)

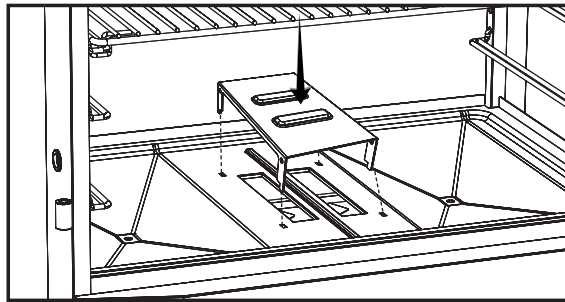
1. Si está cocinando entre 110°C y 130°C, inserte el divisor de carbón en el cesto de carbón y coloque la cubierta del deflector de calor como se muestra.



2. Cargue trozos de madera en el centro del divisor de carbón para añadir un sabor a ahumado
3. Cargue 0.45 kg de carbón vegetal en el cesto para el carbón
4. Cargue 2 arrancadores de fuego en el sujetador del arrancador de fuego en la esquina derecha frontal del cesto para el carbón vegetal
5. Cargue la bandeja de cenizas, el cesto para el carbón vegetal y el divisor en el ahumador
6. Cierre la puerta superior del ahumador
7. Encienda el arrancador de fuego y empuje cuidadosamente la bandeja de cenizas en la cámara inferior del ahumador
8. Deje la puerta inferior abierta por 3 minutos mientras el arrancador de fuego se enciende.
9. Luego de 3 minutos, cierre la puerta inferior.
10. Configure su temperatura de 110°C - 130°C
11. Deje que el ahumador se precaliente a la temperatura configurada.

CÓMO ENCENDER (130°C Y MÁS)

1. Si está cocinando a 130°C y más, no use el divisor de carbón, coloque la cubierta del deflector de calor como se muestra.



2. Cargue 7.25 kg de carbón vegetal en el cesto para el carbón
3. Cargue 2 arrancadores de fuego en el ahumador. Uno en el sujetador del arracador de fuego, uno en la esquina posterior del cesto
4. Cargue la bandeja de cenizas y el cesto para el carbón vegetal en el ahumador
5. Cierre la puerta superior del ahumador
6. Encienda el arracador de fuego y empuje cuidadosamente la bandeja en la cámara inferior del ahumador
7. Deje la puerta inferior abierta por 3 minutos mientras el arracador de fuego se enciende
8. Luego de 3 minutos, cierre la puerta inferior
9. Configure su temperatura a 130°C o más
10. Deje que el ahumador se precaliente a la temperatura configurada.

COSAS QUE HAY QUE SABER

1. El ahumador tiene un rango de temperatura que va de 105°C a 205°C.
2. El ahumador no puede enfriarse más durante la cocción. Si configura la temperatura a 150°C y lo deja precalentarse, no podrá bajar la temperatura a 105°C durante la cocción.
3. Si tiene el divisor de carbón vegetal insertado en el cesto para el carbón vegetal, la unidad no alcanzará una temperatura por encima de los 135°C.
4. Para precalentar más rápidamente, deje que la unidad se precaliente sin el deflector de calor instalado. Una vez que el ahumador alcance la temperatura configurada, inserte la cubierta del deflector de calor en el lugar apropiado.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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

- Una vez que la unidad se haya enfriado por completo, retire la bandeja de cenizas del ahumador. Retire todas las cenizas y el carbón vegetal de la bandeja de cenizas.
- Limpie el interior del ahumador.
- aspire cualquier acumulación de cenizas que haya en la cámara de quemado.
- Frote y limpie sus rejillas de cocción y tazón de agua (ambos pueden lavarse en el lavaplatos).
- Retire su cable de alimentación - no exponga el artefacto a condiciones climáticas (como lluvia o nieve)
- Cubra su ahumador
- Almacene en un lugar frío y seco

Solución de problemas

| PROBLEMA | CAUSA | POSIBLE SOLUCIÓN |
|---------------------------------------|---|--|
| Controlador no encendido. | El encendido no está en ON. | Presione el botón de encendido en el controlador. (no presione y sostenga el botón) |
| | No enchufado. | Enchufe el controlador en el suministro de energía y éste en el tomacorriente de la pared. |
| | Tropiezo con el interruptor. | Verifique el interruptor del tomacorriente de la pared y reinícielo si se ha tropezado. Podría ser necesario moverlo a un tomacorriente diferente. |
| | Mal funcionamiento del controlador. | Contacte al Servicio al Cliente de Masterbuilt. |
| Ventilador no encendido. | La temperatura en el compartimento ha alcanzado la temperatura de configuración. | Una vez alcanzada la temperatura de configuración, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura baje de su nivel de configuración, el ventilador se reiniciará. El ventilador seguirá ajustándose automáticamente para mantener la temperatura de configuración. |
| | La puerta inferior está abierta. | Por seguridad, el ahumador viene equipado con interruptores de apagado para evitar que el ventilador avive el fuego cuando se abran las puertas. Cerrar las puertas hará que se enganchen los interruptores, permitiendo al ventilador continuar con su funcionamiento normal. |
| | La puerta superior está abierta. | Verifique que la conexión esté totalmente asentada. |
| | Ventilador desconectado del controlador. | |
| | Ventilador desconectado del mazo de cables. | |
| | El interruptor de la puerta inferior está desconectado. | |
| | El interruptor de la puerta superior está desconectado. | |
| Err 3 | Ver a continuación. | |
| Temperatura del controlador inexacta. | La sonda de temperatura no está completamente enchufada. | Verifique que la conexión esté totalmente asentada. |
| | La sonda de temperatura está sucia. | Limpie cuidadosamente la sonda de temperatura. |
| Calentamiento lento. | División para el carbón insertada. | Retire la división para el carbón cuando cocine a temperaturas de 135°C y superiores. |
| | Carbón vegetal en bloques | Use briquetas de carbón vegetal en vez de carbón vegetal en bloques para un quemado más eficiente. A veces, es difícil encender el carbón vegetal en bloques debido a la densidad del carbón. |
| | La cubierta del deflector de calor se ha volteado y girado. | Asegúrese que la cubierta del deflector de calor esté en posición recta cuando cocine a temperaturas de entre 110°C - 205°C. |
| | Poco carbón. | Asegúrese que el cesto de carbón tenga suficiente carbón para que el ahumador llegue a su temperatura cuando lo encienda. |
| | Puerta del ahumador abierta. | Cierre las puertas del ahumador. |
| Err 1 | La sonda de temperatura no está completamente enchufada. | "1. Verifique que la conexión esté totalmente asentada. 2. Desenchufe el controlador del suministro de energía, espere 10 segundos y vuelva a conectar." |
| Err 2 | Mal funcionamiento de la sonda de carne. El controlador todavía funciona, el funcionamiento del producto no se ha visto afectado. | Contacte al Servicio al Cliente de Masterbuilt. |
| Err 3 | Sobrecalentamiento del ahumador. | "1. Apague el ahumador. 2. Verifique cuál es la causa del sobrecalentamiento. • Fuego por grasa. • Mal funcionamiento del ventilador. 3. Reinicie el ahumador." |
| Err 4 | El carbón no se ha prendido. | "1. Asegúrese que el arrancador de fuego haya estado colocado en el cesto de carbón del lado más cercano al ventilador. 2. Asegúrese que ambas puertas del ahumador estén totalmente cerradas. 3. Asegúrese que el carbón no esté vacío. 4. Asegúrese que las cenizas antiguas de usos previos no hayan bloqueado el cesto de carbón. Asegúrese de limpiar el cesto de carbón y la bandeja de cenizas antes de arrancar el ahumador. 5. Reinicie el ahumador." |
| Err 5 | Temperatura de la sonda de carne por encima de los 150°C. | "1. Usando guantes de protección, retire la sonda de carne del ahumador. 2. Desenchufe del controlador. 3. Deje que la sonda de carne se enfríe." |
| Mala conexión WIFI | Señal débil. | 1. Mueva el ángulo de la antena en la parte posterior del controlador para apuntar al suelo. |

Betjeningsvejledning

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. Tilsæt trækul skillevæggen i trækulkurven
2. Fyld trækulkurven $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ fuld med trækul (ca. 4-6 pund kul).
3. Start grillen ved at følge START OP instruktionerne, og indstil temperaturen til 275 F i 120 minutter.
4. Efter 120 minutter skal du indstille temperaturen til 400 F, så rygeren kan brænde det resterende kul.
5. Lad grillen afkøle HELT.
6. Når den er kold, skal du fjerne al aske fra askebakken i rygeren. Tør trækul skillevæggen, trækulkurv og askebakke med grøntsagsafkorting. Dette vil hjælpe med at bevare disse komponenter krydret.
7. Gentag trin 1 - 5, når den er olieret.

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

LUK NED

1. Fjern al din mad fra rygeren
2. Luk begge døre
3. Indstil enheden til 205°C
4. Lad enheden køre, og lad trækulet brænde helt ud
5. Når trækulet har brændt ud, skal du lade enheden afkøle inden rengøring og opbevaring

TILFØJER RØG / SMAG

For at tilføje trærogsmag skal du blande træstykker i din trækulkurv sammen med trækulet, inden du begynder at lave mad. Eller hvis du laver mad ved temperaturer med trækul skillevæggen, skal du lægge træstykker i midten af skillevæggen. Efterhånden som trækullet brænder gennem kurven, ryger dine træstumper og tilføjer god smag.

Tilsæt ikke mere end 0,68 kg. træstykker til rygeren når som helst.

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 (Temperaturen indstilles automatisk efter 3 sekunder.)



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.



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

- **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.



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:

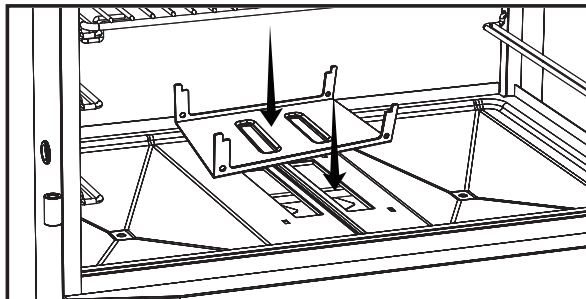
1. Flyt den modtagende antenne igen eller flyt den.
2. Øg afstanden mellem udstyret og modtageren.
3. Tilslut udstyret til en stikkontakt på et andet kredsløb end det, som modtageren er tilsluttet.
4. Kontakt forhandleren eller en erfaren radio- / tv-tekniker for at få hjælp.

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

GREASE DRIP-BAKKEN OG RYGEREN SKAL RENGØRES FØR HVER KOKE FOR AT FOREBYGGE STORBRÆNDINGER.

SÅDAN TÆNDER DU (105°C)

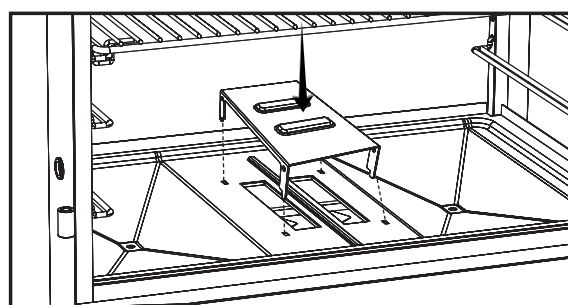
1. Hvis du laver mad ved 105°C, skal du indsætte trækul skillevægen i trækulkurven og placere varmeaflederens som vist.



2. Læg træstykker i midten af trækul skillevægen for at tilføje røgsmag
3. Læg 0,45 kg trækul i trækulkurven
4. Læg 2 ildstartere i brandstarterholderen i det forreste højre hjørne af trækulkurven
5. Læg askebakken, trækulkurven og skillevægen i rygeren
6. Luk rygerens øverste dør
7. Tænd ildstarterne, og skub forsigtigt askebakken ind i rygerens nederste kammer
8. Lad den nederste dør være åben i 3 minutter, mens brandstarterne tænder
9. Luk bunddøren efter 3 minutter
10. Indstil din temperatur til 105°C
11. Lad rygeren forvarme til den indstillede temperatur

SÅDAN TÆNDER DU (110°C - 130°C)

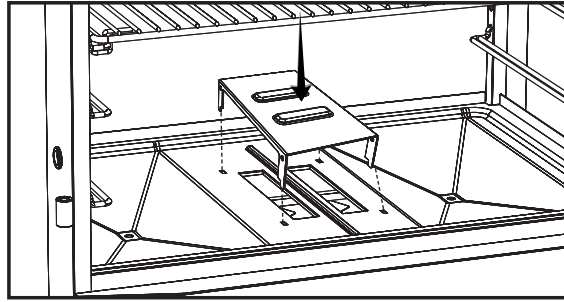
1. Hvis der laves mad ved en temperatur på mellem 110 ° C og 130 ° C, skal du indsætte trækul skillevægen i trækulkurven og placere varmeaflederens som vist.



2. Læg træstykker i midten af trækul skillevægen for at tilføje røgsmag
3. Læg 0,45 kg trækul i trækulkurven
4. Læg 2 ildstartere i brandstarterholderen i det forreste højre hjørne af trækulkurven
5. Læg askebakken, trækulkurven og skillevægen i rygeren
6. Luk rygerens øverste dør
7. Tænd ildstarterne, og skub forsigtigt askebakken ind i rygerens nederste kammer
8. Lad den nederste dør være åben i 3 minutter, mens brandstarterne tænder
9. Luk bunddøren efter 3 minutter
10. Indstil din temperatur fra 110 ° C - 130 ° C
11. Lad rygeren forvarme til den indstillede temperatur

SÅDAN TÆNDER DU (130°C OG DEROVER)

1. Hvis der laves mad ved en temperatur på 130°C og derover, må du ikke bruge trækul skillevægen, placer varmeaflederen som vist.



2. Læg 7,25 kg trækul i trækulkurven
3. Læg 2 brandstartere i rygeren. En i brandstarter beholderen, en i det bagerste hjørne af kurven
4. Læg askebakken og trækulkurven ind i rygeren
5. Luk rygerens øverste dør
6. Tænd for ildstarterne, og skub forsigtigt bakken ind i rygerens bundkammer
7. Lad den nederste dør være åben i 3 minutter, mens brandstarterne tænder
8. Luk bunddøren efter 3 minutter
9. Indstil din temperatur til 130°C eller derover
10. Lad rygeren forvarme til den indstillede temperatur

VÆRD AT VIDE:

1. Rygeren har et temperaturrekkevidde fra 105°C til 205°C
2. Rygeren kan ikke blive køligere under madlavningen. Hvis du indstiller temperaturen til 150°C og lader den
3. Hvis du har trækul skillevægen indsat i trækulkurven, vil enheden ikke når en temperatur over 135 ° C.
4. For hurtigere forvarmningstid skal du lade enheden forvarme uden, at varmeaflederen er installeret. Når rygeren når den indstillede temperatur, skal du indsætte varmeaflederen på det rigtige sted.

RENGØRING OG OPBEVARING

SØRG ALTID AT ENHEDEN ER AFKØLET FØR RENGØRING OG OPBEVARING.

- Når enheden er helt afkølet, skal du fjerne askebakken fra rygeren. Fjern al aske og trækul fra askebakken
- Tør rygerens inderside af
- Støvsug eventuel askeopbygning i brændkammeret
- Tør af og rengør dine madlavningsstativer og vandskål (begge sikker i opvaskemaskiner)
- Fjern elledningen - opbevar den ikke udendørs
- Dæk din ryger til
- Opbevares et køligt, tørt sted

Fejlkode

| SYMPTOM | ÅRSAG | MULIG LØSNING |
|--|---|--|
| Kontrolenheden ikke ON | Strøm ikke ON. | Tryk på tænd på kontrolenheden. (hold ikke knappen nede, når der trykkes) |
| | Stikket er ikke sat til. | Sæt kontrolenheden til strømforsyningen og tilslut strømforsyningen til en stikkontakt. |
| | Strømafbryderen blev udløst. | Tjek stikkontaktens strømafbryder og nulstil, hvis den blev udløst. Måske skal der skiftes til en anden kontakt. |
| | Fejl på kontrolenhed. | Kontakt Masterbuilt kundeservice. |
| Ventilator ikke ON. | Temperaturen i kabinettet har nået den indstillede temperatur. | Når den indstillede temperatur er nået, slukker ventilatoren. Så snart temperaturen falder til under den indstillede temperatur starter ventilatoren igen. Ventilatoren vil fortsætte med automatisk at opretholde den indstillede temperatur. |
| | Den nederste dør er åben. | Af sikkerhedsårsager er rygeovnen udstyret med slukkekontakter for at forebygge, at ventilatoren nærer ilden, når dørene er åbne. Når dørene lukkes aktiveres kontakterne, og ventilatoren fortsætter med normal drift. |
| | Øverste dør er åben | Undersøg om forbindelse er helt tilsluttet. |
| | Ventilator afbrudt fra kontrolenhed. | |
| | Ventilator ikke tilsluttet ledningsholder. | |
| | Nederste dørs kontakt ikke tilsluttet. | |
| | Øverste dørs kontakt ikke tilsluttet. | |
| Err 3 | Se nedenfor. | |
| Temperatur på kontrolenhed ikke korrekt. | Temperaturføleren er ikke helt sat til. | Undersøg om forbindelse er helt tilsluttet. |
| | Temperaturmåleren er snavset. | Rens temperaturmåleren omhyggeligt. |
| Langsom opvarmning. | Kulskillevæg indsat. | Fjern kulskillevæggen, når der laves mad ved temperaturer på 135 grader Celsius og derover. |
| | Varmedeflektortelt væltede sig og roterede. | Sørg for, at varmedeflektorteltet står oprejst, når der laves mad ved temperaturer fra 110 - 205 grader Celsius. |
| | Lav kulforsyning. | Sørg for, at der er nok kul i kulkurven til at få rygeovnens temperatur op, når rygeovnen startes. |
| | Rygeovnens dør åben. | Luk dørene på rygeovnen. |
| Err 1 | Temperaturføleren er ikke helt sat til. | "1. Undersøg om forbindelse er helt tilsluttet. 2. Tag kontrolenheden ud af stikket, vent 10 sekunder og tilslut den igen." |
| Err 1 | Kødtemperaturmåleren fungerer ikke. Kontrolenheden virker stadig, ventilatoren virker stadig, produktets funktion er ikke påvirket. | Kontakt Masterbuilt kundeservice. |
| Err 3 | Rygeovnen er overophedet. | "1. Sluk rygeovnen. 2. Undersøg årsagen til overophedningen. • Fedtbrand. • Defekt ventilator. 3. Genstart rygeovnen. " |
| Err 4 | Kullet blev ikke antændt. | "1. Sørg for, at der er en firestarter i kulkurven i den side, som er tættest på ventilatoren. 2. Sørg for, at begge rygeovnens døre er helt lukkede. 3. Sørg for, at kulkurven ikke er tom. 4. Vær sikker på, at gammelt kul fra tidligere brug ikke har blokeret kulkurven. Sørg for, at rens kulkurven og askebakken for rygeovnen startes. 5. Genstart rygeovnen." |
| Err 5 | Kødtemperaturmåler over 150 grader Celsius. | "1. Brug beskyttelseshandsker, og fjern måleren fra rygeovnen. 2. Afbryd den fra kontrolenheden. 3. Lad kødtemperaturmåleren køle." |
| Dårlig WIFI-forbindelse | Svagt signal. | 1. Drej antennen bag på kontrolenheden i en vinkel, som peger ned mod jorden |

Werkingsinstructies

DE MONTAGE IS KLAAR. TIJD VOOR IETS LEUKS!

VOORBEHANDELING

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

1. Plaats de houtskoolafscheiding in de houtskoolkorf.
2. Vul de houtskoolkorf voor een vierde tot de helft op met houtskool (ongeveer 2-2,5 kg houtskool).
3. Begin met de instructies voor OPSTARTEN van de roker en stel de temperatuur in op 135 °C gedurende 120 minuten.
4. Na 120 minuten stelt u de temperatuur in op 205 °C. Laat de roker de resterende houtskool uitbranden.
5. Laat de roker HELEMAAL afkoelen.
6. Als de roker helemaal afgekoeld is, verwijdert u de as uit de aslade. Veeg de houtskoolafscheiding, de houtskoolkorf en de aslade af met plantaardig vet. Dit helpt om de onderdelen gebruiksklaar te houden.
7. Na het invetten herhaalt u stap 1 t.e.m. 5.

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

UITSCHAKELEN

1. Verwijder alle voedsel uit de roker.
2. Sluit beide deuren.
3. Stel het apparaat in op 205 °C.
4. Apparaat in werking houden en de houtskool helemaal laten uitbranden.
5. Als de houtskool uitgebrand is, laat u het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

ROOK/SMAAK TOEVOEGEN

Voor meer houtsmak mengt u vóór een bakbeurt houtbrokken met houtskool in uw houtskoolkorf. Als u bakt op een temperatuur met gebruik van de houtskoolafscheiding, laadt u houtbrokken in het midden van de afscheiding. Terwijl de houtskool doorheen de korf brandt, zullen de houtbrokken roken en een geweldige smaak toevoegen.

Voeg niet meer dan 0,68 kg toe van houtblokken op elk moment naar de roker.

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. Wanneer uitgeschakeld, houdt u de knop voor 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.

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 vleespeiler 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 rokertemperatuur, -timer en vleespeilingen; MP1, MP2, MP3 en MP4.

BLUETOOTH + wifi

Roker 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-roker te koppelen aan uw smartapparaat (-apparaten).

BLUETOOTH

Roker 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-roker te koppelen aan uw smartapparaat (-apparaten).

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

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

FCC-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:

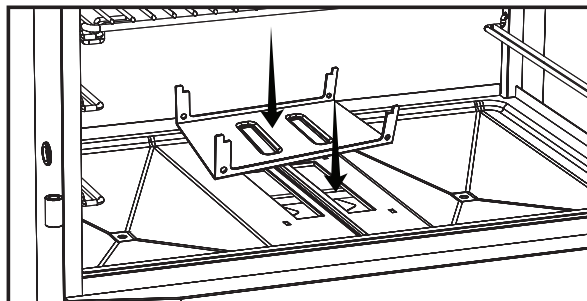
1. De ontvangstantenne opnieuw richten of verplaatsen.
2. De afstand verhogen tussen het apparaat en de ontvanger.
3. Het apparaat aansluiten op een contact van een andere stroomkring dan die waarmee de ontvanger is verbonden.
4. Contact opnemen met de verkoper of een ervaren radio- en tv-technicus voor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

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

HET LADE EN DE ROKER MOETEN SCHOONMAKEN VOOR ELK KOKEN OM VETBRANDWONDEN TE VOORKOMEN.

AANSTEKEN (105 °C)

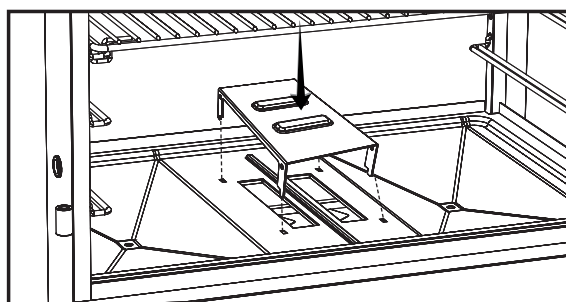
1. Als u op 105 °C bakt, plaatst u de houtskoolafscheiding in de houtskoolkorf en de warmteschildtent zoals getoond.



2. Laad houtbrokken in het midden van de houtskoolafscheiding voor meer rooksmaak.
3. Laad 0,45 kg houtskool in de houtskoolkorf.
4. Plaats 2 aanmaakblokjes in de houder in de rechtervoorhoek van de houtskoolkorf.
5. Plaats de aslade, houtskoolkorf en -afscheiding in de roker.
6. Sluit de bovendeur van de roker.
7. Steek de aanmaakblokjes aan en duw de aslade voorzichtig in de onderste kamer van de roker.
8. Laat de onderdeur open gedurende 3 minuten terwijl de aanmaakblokjes vuur vatten.
9. Sluit de onderdeur na 3 minuten.
10. Stel uw temperatuur in op 105 °C.
11. Laat de roker voorverwarmen tot de ingestelde temperatuur.

AANSTEKEN (110 °C - 130 °C)

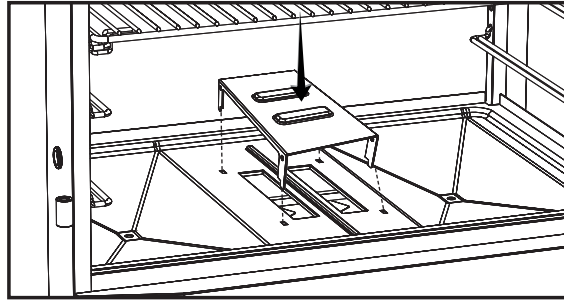
1. Als u op een temperatuur van 110 tot 130°C bakt, plaatst u de houtskoolafscheiding in de houtskoolkorf en de warmteschildtent zoals getoond.



2. Laad houtbrokken in het midden van de houtskoolafscheiding voor meer rooksmaak.
3. Laad 0,45 kg houtskool in de houtskoolkorf.
4. Plaats 2 aanmaakblokjes in de houder in de rechtervoorhoek van de houtskoolkorf.
5. Plaats de aslade, houtskoolkorf en -afscheiding in de roker.
6. Sluit de bovendeur van de roker.
7. Steek de aanmaakblokjes aan en duw de aslade voorzichtig in de onderste kamer van de roker.
8. Laat de onderdeur open gedurende 3 minuten terwijl de aanmaakblokjes vuur vatten.
9. Sluit de onderdeur na 3 minuten.
10. Stel uw temperatuur in op 110 °C tot 130 °C.
11. Laat de roker voorverwarmen tot de ingestelde temperatuur.

AANSTEKEN (130 °C EN HOGER)

1. Als u bakt op 130 °C en hoger, gebruikt u de houtskoolafscheiding niet. Plaats de warmteschildtent zoals getoond.



2. Laad 7,25 kg houtskool in de houtskoolkorf.
3. Plaats 2 aanmaakblokjes in de roker, één in de houder en één in de achterhoek van de korf.
4. Plaats de aslade en houtskoolkorf in de roker.
5. Sluit de bovendeur van de roker.
6. Steek de aanmaakblokjes aan en duw de lade voorzichtig in de onderste kamer van de roker.
7. Laat de onderdeur open gedurende 3 minuten terwijl de aanmaakblokjes vuur vatten.
8. Sluit de onderdeur na 3 minuten.
9. Stel uw temperatuur in op 130 °C of hoger.
10. Laat de roker voorverwarmen tot de ingestelde temperatuur.

GOED OM WETEN

1. Het temperatuurbereik van de roker gaat van 105 °C tot 205 °C.
2. De roker kan niet kouder worden tijdens een bakbeurt. Als u de temperatuur instelt op 150 °C en laat voorverwarmen, kunt u de temperatuur niet verlagen tot 105 °C tijdens de bakbeurt.
3. Als u de houtskoolafscheiding in de houtskoolkorf hebt geplaatst, zal de roker niet boven een temperatuur van 135 °C gaan.
4. Om sneller te voorverwarmen, laat u de roker voorverwarmen zonder de warmteschildtent. Als de roker de ingestelde temperatuur bereikt, plaatst u de warmteschildtent op de juiste locatie.

REINIGEN EN OPBERGEN

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

- Als de roker helemaal afgekoeld is, verwijdert u de aslade uit de roker. Verwijder alle as en houtskool uit de aslade.
- Veeg de binnenkant van de roker schoon.
- Eventuele opgehoopte as uit de rookkamer verwijderen met een stofzuiger.
- Bakrekken en waterkom afvegen en reinigen (kunnen beide in de vaatwasmachine gaan).
- Netsnoer verwijderen – apparaat niet blootstellen aan weersomstandigheden (zoals regen of sneeuw).
- Roker afdekken.
- Opbergen in een koele en droge plaats.

Foutcodes

| SYMPTOOM | OORZAAK | MOGELIJKE OPLOSSING |
|--------------------------------------|---|---|
| Regeling niet AAN. | Voeding niet AAN. | Aan-/uitknop van regeling indrukken (knop niet ingedrukt houden). |
| | 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. Mogelijk moet u een ander stopcontact gebruiken. |
| | Regeling werkt niet. | Neem contact op met de klantendienst van Masterbuilt. |
| 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. |
| | Onderste deur is open. | De roker is voor de veiligheid uitgerust met afsluitschakelaars om te voorkomen dat de ventilator het vuur aanstookt als de deuren open zijn. Sluit de deuren en de schakelaars worden ingeschakeld. De ventilator kan dan gewoon blijven werken. |
| | Bovenste deur is open. | Controleer of de verbinding goed is. |
| | Ventilator niet verbonden met regeling. | |
| | Ventilator niet verbonden met kabelset. | |
| | Schakelaar aan onderste deur niet verbonden. | |
| | Schakelaar aan bovenste deur niet verbonden. | |
| 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. | Houtskoolafscheiding geplaatst. | Verwijder de houtskoolafscheiding als u bakt bij een temperatuur van 135 °C en hoger. |
| | Warmteschildtent omgekeerd en gedraaid. | De warmteschildtent moet rechtop staan als u bakt op een temperatuur tussen 110 °C en 205 °C. |
| | Te weinig houtskool. | Controleer of er genoeg houtskool in de houtskoolkorf is om de roker op temperatuur te brengen als u de roker opstart. |
| | Deur van roker open. | Deuren van de roker sluiten. |
| 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 | Vleespeiler werkt niet. Regeling werkt nog, ventilator werkt nog, werking van het product niet aangetast. | Neem contact op met de klantendienst van Masterbuilt. |
| Fout 3 | Oververhitting van roker. | "1. Roker uitzetten. 2. Zoek de oorzaak van de oververhitting. • Vetbrand • Slechte werking van ventilator 3. Roker opnieuw starten." |
| Fout 4 | Houtskool begint niet te branden. | "1. Controleer of er een aanmaakblokje in de houtskoolkorf zit aan de kant het dichtst bij de ventilator. 2. Controleer of beide deuren van de roker helemaal gesloten zijn. 3. Controleer of er houtskool gevuld is. 4. Controleer of de houtskoolkorf niet geblokkeerd is door oude as van een vorig gebruik. Houtskoolkorf en aslade schoonmaken voordat u de roker opstart. 5. Roker herstarten." |
| Fout 5 | Temperatuur op vleespeiler boven 150 °C. | "1. Draag beschermende handschoenen en verwijder de vleespeiler uit de roker. 2. Uit regeling uittrekken. 3. Vleespeiler laten afkoelen." |
| Slechte wifiaansluiting | Zwak signaal. | 1. Richt de antenne aan de achterkant van de regeling naar de grond. |

Käyttöohjeet

KOKOAMINEN VALMIS NYT PIDETÄÄN HAUSKAA!

ESIPOLTTAMINEN

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

1. Lisää hiiliosio hiilikoriin
2. Täytä hiilikori, kunnes se on ¼ - ½ täysi (noin 4–6 paunaa hiiltä).
3. Sytytä grilli KÄYNNISTYSOHJEITA seuraten ja aseta lämpötila 135°C asteeseen 120 minuutiksi.
4. Odota 120 minuuttia ja aseta lämpötila sitten 200°C asteeseen, anna savustimen polttaa jäljellä oleva puuhiili.
5. Saali grillin jäähtyä KOKONAAN.
6. Kun savustin on jäähtynyt, poista kaikki tuhka tuhkakupista. Pyyhi hiiliosio, hiilikori ja tuhka-astia vihannesten lyhentämiseksi. Tämä auttaa pitämään nämä komponentit maustettuna.
7. Öljytyksen jälkeen, toista kohdat 1–5.

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

SAMMUTUSPROSESSI

1. Siirrä ruoka varovasti pois grilliltä
2. Sulje luukut
3. Aseta lämpötila 205°C asteeseen.
4. Jätä savustin päälle ja anna hiilten palaa loppuun.
5. Kun puuhiili on palanut, anna yksikön jäähtyä ennen puhdistamista ja varastointia

SAVIIN/MAIIN LISÄÄMINEN

Lisätäksesi puun savun makua, sekoita puulastu tai -pala puuhiiliskoriin aiemmin käytetyn puuhiilen kanssa ennen aloittamista. Tai jos teet ruokaa puuhiili-osiolla, aseta puupalat kyseisen osion keskelle. Kun puuhiili palaa korin läpi, puuhake savuaa, jotta saadaan aikaiseksi upea makuelämys.

Älä lisää enempää kuin 0,68 kg. puupaloja tupakoitsijalle milloin tahansa.

OHJAUSPANEELI



Virran ON/OFF-ohjain:

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



Aseta lämpötila:

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



Aseta Aika:

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



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 nappia lämpötilayksikön valitsemiseksi
5. Paina lämpötilanappia yksikön vahvistamiseksi

- **Ajastin**

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



Laitteen Lämpötila:

1. Paina nappia ja käännä nappia valitseaksesi lämpötilan (MP1, MP2, MP3, MP4)
2. Paina lämpötila-nappia.
3. Käynnistä grilli haluttuun lämpötilaan.
4. Paina lämpötila-nappia uudelleen sen asettamiseksi.
(Jos lämpömittari ylittää 300°F (65°C), kuulet hälytysäänen. Poista liha-anturi lämmöltä ja anna sen jäähtyä. Lämpömittari vaurioituu 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, lämpömittarin ja ajastimen ruudulla; MP1, MP2, MP3 ja MP4.

BLUETOOTH + WiFi



Savustimen ja älypuhelimien 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 + WiFi:n avulla.

BLUETOOTH



Grillin ja älypuhelimien 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 älypuhelimiesi 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 radiosasi tai televisiossasi ja tämä voidaan määrittää kytkemällä laite pois päältä ja päälle, käyttäjää kehoitetaan 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.

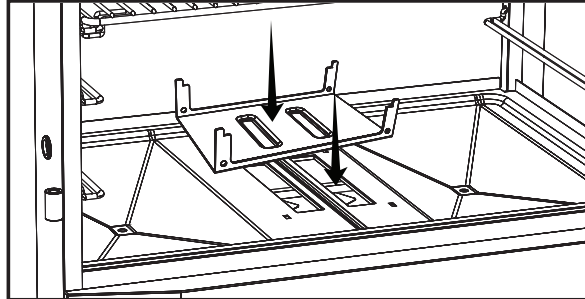
Huomaa: Jos katkaiset yhteyden savustimeen, se jatkaa toimimista aikaisempien asetusten mukaisesti. Savustinta voidaan käyttää ohjauspaneelista käsin, jos laitteiden yhteys katkeaa.

Nopea Aloitusopas

PUHDISTA SAVU- JA RASVATYÖNY ENNEN JOKAISTA KEITTÄMISTÄ. PALONTORJUNTATOIMENPITEET.

SYTYTTÄMINEN (Yli 105°C)

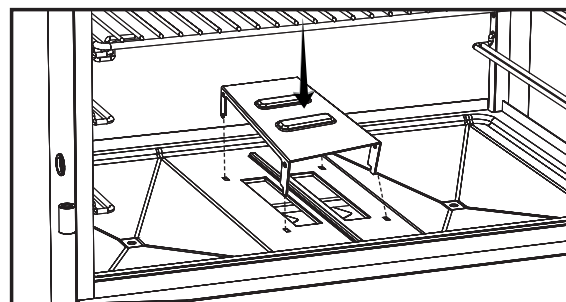
1. Jos kokkaat alle 105°C, aseta väliseinä hiilikoriin ja aseta lämmönsiirtotelta kuvan osoittamalla tavalla.



2. Aseta puupalat puuhiiliosion keskikohtaan savun maun lisäämiseksi
3. Lisää hiilikoriin 0,45kg hiiltä
4. Lisää 2 sytykettä telineeseen hiilikorin oikeaan etukulmaan
5. Aseta tuhka-astia, hiilikori ja väliseinä paikalleen
6. Sulje yläluukku
7. Sytytä sytykkeet ja työnnä tuhkatarjoitin varovasti savustimen alakammioon
8. Jätä alaluukku auki 3 minuutiksi sytykkeen syttymisen ajaksi
9. Sulje sitten alapuolen luukku
10. Aseta lämpötila 105°C
11. Salli savustimen lämmetä haluttuun lämpötilaan

SYTYTTÄMINEN (110°C- 130°C)

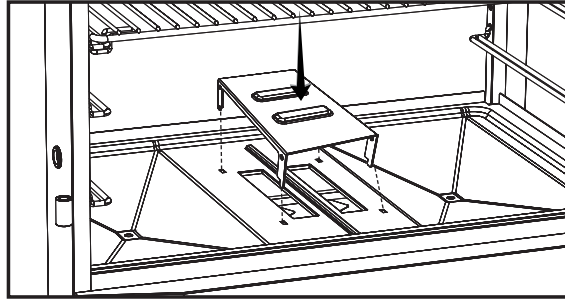
1. Jos laitat ruokaa 110°C ja 130°C välillä, aseta väliseinä hiilikoriin ja aseta lämmönsiirtotelta kuvan osoittamalla tavalla.



2. Aseta puupalat puuhiiliosion keskikohtaan savun maun lisäämiseksi
3. Lisää hiilikoriin 0,45kg hiiltä
4. Lisää 2 sytykettä telineeseen hiilikorin oikeaan etukulmaan
5. Aseta tuhka-astia, hiilikori ja väliseinä paikalleen
6. Sulje yläluukku
7. Sytytä sytykkeet ja työnnä tuhkatarjoitin varovasti savustimen alakammioon
8. Jätä alaluukku auki 3 minuutiksi sytykkeen syttymisen ajaksi
9. Sulje sitten alapuolen luukku
10. Aseta lämpötila 110°C - 130°C välille
11. Salli savustimen lämmetä haluttuun lämpötilaan

SYTYTTÄMINEN (Yli 130°C)

1. Jos kokkaat yli 130°C, älä käytä väliseinää ja aseta vain lämmönsiirtotelttä kuvan osoittamalla tavalla.



2. Lisää hiilikoriin 7,25kg hiiltä
3. Lisää 2 sytykettä savustimeen Yksi telineeseen, toinen korin kauimmaisen seinän puolelle
4. Aseta tuhka-astia ja hiilikori paikalleen
5. Sulje yläluukku
6. Sytytä sytykkeet ja työnnä tarjotin varovasti savustimen alakammioon
7. Jätä alaluukku auki 3 minuutiksi sytykkeen syttymisen ajaksi
8. Sulje sitten alapuolen luukku
9. Aseta lämpötila 130°C asteeseen tai sitä korkeammalle
10. Salli savustimen lämmetä haluttuun lämpötilaan

HYVÄ TIETÄÄ:

1. Savustimen lämpötila-alue on 105°C-205°C välillä
2. Savustin ei viilene käytön aikana. Jos asetat lämpötilan 150°C asteeseen ja annat sen lämmetä,
3. Jos väliseinä on asetettu hiilikoriin, savustin ei saavuta yli 135°C.
4. Esilämmitysajan nopeuttamiseksi salli yksikön esilämmitä ilman, että lämmönsiirtotelttä. Kun savustin on saavuttanut halutun lämpötilan, aseta lämpöä ohjaava teltta paikoilleen.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

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

- Kun yksikkö on täysin jäähtynyt, poista tuhkakuppi savustime sisältä. Poista kaikki tuhka tuhkakupista
- Pyyhi savustimen sisäosat
- Imuroi kertynyt tuhka polttimesta
- Pyyhi ja puhdista keittohyllyt ja vesikulho (molemmat ovat astianpesukoneystävällisiä)
- Irrota virtajohto - älä säilytä sitä ulkona
- Peitä savustin
- Varastoi viileässä ja kuivassa paikassa

Virhekoodit

| ONGELMA | SYY | MAHDOLLINEN RATKAISU |
|---------------------------------------|---|--|
| Ohjain POIS PÄÄLTÄ. | Virta POIS PÄÄLTÄ. | Paina ohjaimessa olevaa käynnistysnappia. (Älä pidä nappia painettuna) |
| | Ei kytketty. | Kytke ohjain virtalähteeseen ja virranlähde pistorasiaan. |
| | Katkaisin kytketty pois. | Tarkista pistorasian katkaisin ja palauta, jos se on kytketty pois. Saattaa vaatia siirtämistä toiseen pistorasiaan. |
| | Ohjaimen toimintahäiriö. | Ota yhteys Masterbuiltin asiakaspalveluun. |
| Tuuletin POIS PÄÄLTÄ. | Savustin on saavuttanut halutun lämpötilan. | Kun asetettu lämpötila on saavutettu, tuuletin sammuu. Kun lämpötila laskee asetetun lämpötilan alapuolelle, tuuletin käynnistyy uudelleen. Tuuletin jatkaa automaattista säätämistä asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi. |
| | Alaluukku on auki. | Turvallisuuden vuoksi savustin on varustettu sammu- tuskytkimillä tuulettimen aiheuttaman tulipalon estämiseksi luukkujen ollessa auki. Ovien sulkeminen kytkee kytkimet päälle, jolloin tuuletin jatkaa normaalia toimintaa. |
| | Yläluukku on auki | Tarkista, että liitäntä on paikoillaan. |
| | Tuuletin on irrotettu ohjaimesta. | |
| | Tuuletin on irrotettu johdinsarjasta. | |
| | Alaluukun kytkin on irrotettu. | |
| | Yläluukun kytkin on irrotettu. | Lue lisää alapuolelta. |
| Virhe 3 | | |
| Ohjaimen näyttämä lämpötila on väärä. | Lämpömittari ei ole kunnolla kiinni. | Tarkista, että liitäntä on paikoillaan. |
| | Lämpömittari on likainen. | Puhdista lämpömittari varoen. |
| Hidas lämpiäminen. | Hiilijakaja asennettu. | Poista hiilijakaja, kun savustinta käytetään 135 °C tai korkeammassa lämpötilassa. |
| | Lämmönohjainteltoa kääntynyt ympäri. | Varmista, että lämmönohjainteltoa on pystyasennossa, kun savustinta käytetään lämpötilassa 110-205 °C . |
| | Liian vähän hiiltä. | Varmista, että hiilikorissa on tarpeeksi hiiltä kohdelämpötilan saavuttamiseksi savustinta käynnistettäessä. |
| | Savustimen ovi auki. | Sulje savustimen luukut. |
| Virhe 1 | Lämpömittari ei ole kunnolla kiinni. | "1. Tarkista, että liitäntä on paikoillaan. 2. Irrota ohjain virtalähteestä, odota 10 sekuntia ja yhdistä uudelleen." |
| Virhe 2 | Lihalämpömittarin toimintavirhe. Ohjain toimii, tuuletin toimii, ei vaikutusta tuotteen toimintaan. | Ota yhteys Masterbuiltin asiakaspalveluun. |
| Virhe 3 | Savustin ylikuumentunut. | "1. Sammuta savustin. 2. Tarkista ylikuumenemisen syy. • Rasvapalo. • Tuulettimen toimintavirhe. 3. Käynnistä savustin uudelleen. " |
| Virhe 4 | Hiili ei syty. | "1. Varmista, että sytyke on asetettu hiilikorin lähinnä tuuletinta olevalle puolelle. 2. Varmista, että molemmat savustimen luukut ovat hyvin kiinni. 3. Varmista, että hiilikori ei ole tyhjä. 4. Varmista, ettei edellisiltä käyttökertoilta jäänyt vanha tuhka ole tukkinut hiilikoria. Puhdista hiilikori ja tuhka-astia ennen savustimen käynnistämistä. 5. Käynnistä savustin uudelleen." |
| Virhe 5 | Lihalämpömittarin lämpötila on yli 148 °C (300 °F). | "1. Irrota lihalämpömittari savustimesta suojakäsineitä käyttäen. 2. Irrota ohjaimesta. 3. Anna lihalämpömittarin jäähtyä." |
| Huono WiFi-yhteys | Heikko signaali. | 1. Kallista ohjaimen takana oleva antenni osoittamaan maata. |

Betriebsanleitung

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. **SMOKER VOR INBETRIEBNAHME EINBRENNEN.**

1. Die Holzkohle-Partition in den Holzkohlekorb einsetzen.
 2. Den Holzkohlekorb 1/4 bis 1/2 voll mit Holzkohle füllen (ca. 2-2,5 kg Holzkohle).
 3. Den Smoker gemäß der Inbetriebnahmeanleitung starten. Temperatur 120 Minuten lang auf 135°C einstellen.
 4. Nach 120 Minuten die Temperatur auf 205°C einstellen, sodass der Smoker den Rest der Holzkohle verbrennen kann.
 5. Den Smoker VOLLKOMMEN abkühlen lassen.
 6. Nach dem Abkühlen alle Asche aus der Ascheschale im Smoker entfernen. Die Holzkohle-Partition, den Holzkohlekorb und die Ascheschale mit Pflanzenfett abwischen. Dies wird dazu beitragen, dass diese Komponenten eingebrannt bleiben.
 7. Nach dem Einölen Schritte 1 – 5 wiederholen.
- Regelmäßiges Einbrennen verhindert Rostbildung. Sollte Rostbildung auftreten, mit einer Stahlbürste reinigen, Pflanzenfett auftragen und wie oben angegeben aufheizen.

ABSCHALTVORGANG

1. Alle Esswaren vom Smoker entfernen
2. Beide Türen schließen
3. Gerät auf 205°C stellen
4. Gerät laufen lassen und die Holzkohle vollkommen verbrennen lassen
5. Sobald die Holzkohle verbrannt ist, das Gerät abkühlen lassen, bevor es gereinigt und gelagert wird

ZUGABE VON RAUCHGESCHMACK

Um Holzrauchgeschmack hinzuzufügen vermischen Sie vor dem Kochen die Holzklötze im Holzkohlekorb mit der Holzkohle. Oder, wenn Sie bei Temperaturen kochen, mit denen die Holzkohle-Partition benutzt wird, geben Sie Holzklötze in die Mitte der Partition. Wenn die Holzkohle im Korb brennt, wird durch den Rauch der Holzklötze leckeres Aroma hinzugefügt.

Fügen Sie nicht mehr als 0,68 kg hinzu. Holzstücke für Raucher jederzeit.

BEDIENFELD



Strom AN/Aus Regler:

1. Knopf drücken, um Regler auf EIN 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.

Fleisch-
sonden-
stecker



Temperatur von F° auf C° umstellen:

1. Bei ausgeschaltetem Strom den Temperaturknopf drücken
2. Startknopf drücken
3. Gerät schaltet ein, wobei „F“ oder „C“ am Display aufleuchtet
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 Smoker 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 am Bildschirm-Display:

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

BLUETOOTH + WiFi



Gerätepaarung des Smokers 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 Smoker und intelligentem/n Geräte(n) befolgen.

BLUETOOTH



Gerätepaarung des Smokers 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 Smoker 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 Fernstechniker.

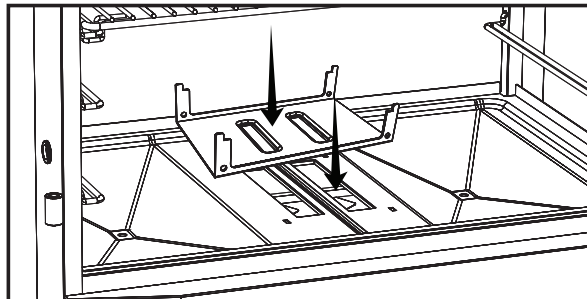
Zu beachten: Wenn die Verbindung verloren wird, wird Ihr Smoker wie programmiert weiterlaufen. Der Smoker kann über die Bedientafel bedient werden, falls die Gerätepaarung oder Verbindung ausfällt.

Schnellstartanleitung

DAS FETTTROPFEN FACH UND DER RAUCHER MÜSSEN GEREINIGT WERDEN VOR JEDEM KOCH, UM FETTFEUER ZU VERHINDERN.

ANZÜNDANLEITUNG (105°C)

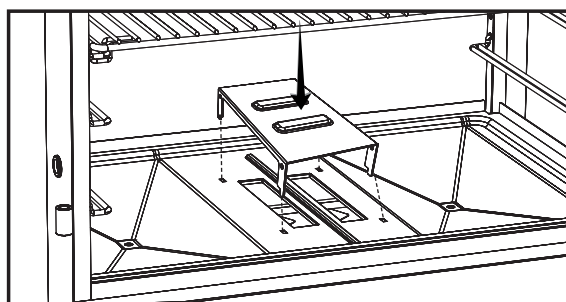
1. Zum Kochen bei 105°C die Holzkohle-Partition in den Holzkohlekorb setzen und das Hitzeschutzabschirmung wie abgebildet einsetzen.



2. Holzklötze in die Mitte der Partition legen, um zusätzliches Raucharoma zu erzielen
3. Legen Sie 0,45 kg Holzkohle in den Holzkohlekorb
4. Zwei Feueranzünder in den Feueranzünder-Halter in der rechten vorderen Ecke des Holzkohlekorbs legen
5. Ascheschale, Holzkohlekorb und Partition in den Smoker einsetzen
6. Obere Tür des Smokers schließen
7. Feueranzünder anzünden und Ascheschale vorsichtig in die untere Kammer des Smokers schieben
8. Untere Tür 3 Minuten offen lassen während die Feueranzünder zu brennen beginnen
9. Nach 3 Minuten die untere Tür schließen
10. Temperatur auf 105°C einstellen
11. Smoker auf die eingestellte Temperatur aufheizen lassen

ANZÜNDANLEITUNG (110°C - 130°C)

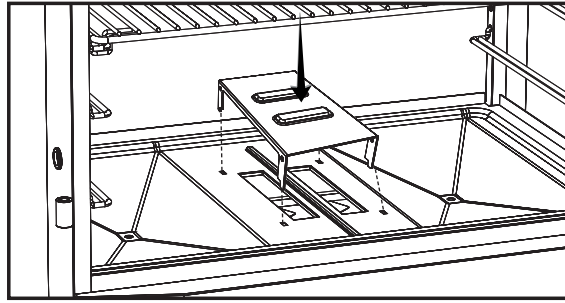
1. Zum Kochen zwischen 110°C und 130°C die Holzkohle-Partition in den Holzkohlekorb setzen und das Hitzeschutzabschirmung wie abgebildet einsetzen.



2. Holzklötze in die Mitte der Partition legen, um zusätzliches Raucharoma zu erzielen
3. Legen Sie 0,45 kg Holzkohle in den Holzkohlekorb
4. Zwei Feueranzünder in den Feueranzünder-Halter in der rechten vorderen Ecke des Holzkohlekorbs legen
5. Ascheschale, Holzkohlekorb und Partition in den Smoker einsetzen
6. Obere Tür des Smokers schließen
7. Feueranzünder anzünden und Ascheschale vorsichtig in die untere Kammer des Smokers schieben
8. Untere Tür 3 Minuten offen lassen während die Feueranzünder zu brennen beginnen
9. Nach 3 Minuten die untere Tür schließen
10. Temperatur auf 110°C - 130°C einstellen
11. Smoker auf die eingestellte Temperatur aufheizen lassen

ANZÜNDANLEITUNG (130°C UND DARÜBER)

1. Zum Kochen bei Temperaturen von 130°C und darüber die Holzkohle-Partition nicht benutzen. Das Hitzeschutzabschirmung wie abgebildet einsetzen.



2. Legen Sie 7,25 kg Holzkohle in den Holzkohlekorb
3. Zwei Feueranzünder in den Smoker geben. Einen in den Feueranzünder-Halter und einen die hintere Ecke des Korbs
4. Ascheschale und Holzkohlekorb in den Smoker einsetzen
5. Obere Tür des Smokers schließen
6. Feueranzünder anzünden und Ascheschale vorsichtig in die untere Kammer des Smokers schieben
7. Untere Tür 3 Minuten offen lassen während die Feueranzünder zu brennen beginnen
8. Nach 3 Minuten die untere Tür schließen
9. Temperatur auf 130°C oder darüber
10. Smoker auf die eingestellte Temperatur aufheizen lassen

WICHTIGE PUNKTE

1. Der Smoker hat eine Temperaturspanne von 105°C bis 205°C
2. Der Smoker kann sich während des Kochens nicht abkühlen. Wenn Sie die Temperatur auf 150°C stellen und ihn
3. Wenn die Holzkohle-Partition im Holzkohlekorb eingesetzt ist, kann das Gerät nicht auf über 135°C erhitzt werden.
4. Zur Beschleunigung der Vorheizzeit das Gerät ohne installierten Hitzeschutz vorheizen lassen. Sobald der Smoker die eingestellte Temperatur erreicht, das Hitzeschutzabschirmung an der richtigen Stelle einsetzen.

REINIGUNG UND LAGERUNG

VERGEWISSERN SIE SICH STETS, DASS DER SMOKER SICH KÜHL ANFÜHLT, BEVOR SIE IHN REINIGEN UND LAGERN.

- Wenn das Gerät vollkommen abgekühlt ist, die Ascheschale vom Smoker entfernen. Alle Asche und Holzkohle aus der Ascheschale entfernen.
- Innenseite des Smokers auswischen
- Ascheansammlungen in der Brennkammer absaugen
- Bratroste und Wasserschale (beide spülmaschinenfest) auswischen und reinigen
- Stromversorgungskabel entfernen – das Gerät bei der Lagerung nicht Wetterbedingungen (wie z. B. Regen oder Schnee) aussetzen
- Den Smoker bedecken
- Kühl und trocken lagern

Fehlercodes

| SYMPTOM | URSACHE | MÖGLICHE FEHLERBEHEBUNG |
|----------------------------|---|---|
| Regler nicht AN. | Strom nicht AN. | Drücken Sie die Netztaaste am Regler. (Nicht die Taste drücken und gedrückt halten) |
| | Nicht eingesteckt. | Stecken Sie den Regler in das Netzteil und das Netzteil in die Steckdose. |
| | Schutzschalter ausgelöst. | Prüfen Sie den Schutzschalter der Wandsteckdose und setzen Sie ihn zurück, falls er ausgelöst wurde. Möglicherweise müssen Sie auf eine andere Steckdose umwechseln. |
| | Regler-Fehlfunktion. | Masterbuilt Kundendienst kontaktieren. |
| Ventilator nicht AN. | Die Temperatur im Gehäuse hat die eingestellte Temperatur erreicht. | Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Ventilator aus. Sobald die Temperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, wird der Ventilator wieder eingeschaltet. Der Ventilator regelt sich automatisch weiter, um die eingestellte Temperatur zu halten. |
| | Untere Tür ist offen. | Zur Sicherheit ist der Smoker mit Abschaltaltern ausgestattet, die verhindern, dass der Ventilator das Feuer schürt, wenn die Türen geöffnet sind. Durch das Schließen der Türen werden die Schalter aktiviert, sodass der Ventilator weiter normal arbeiten kann. |
| | Obere Tür ist offen | Prüfen Sie, ob der Anschluss vollständig sitzt. |
| | Ventilator vom Regler abgekoppelt. | |
| | Ventilator vom Kabelbaum getrennt. | |
| | Der untere Türschalter ist nicht angeschlossen. | |
| | Der obere Türschalter ist abgeschaltet. | |
| Err 3 | Siehe unten. | |
| Regler-Temperatur ungenau. | Temperaturfühler ist nicht vollständig eingesteckt. | Prüfen Sie, ob der Anschluss vollständig sitzt. |
| | Temperaturfühler ist verschmutzt. | Temperaturfühler vorsichtig reinigen. |
| Langsame Erwärmung. | Die Holzkohletrennwand ist eingesetzt. | Entfernen Sie die Holzkohletrennwand, wenn Sie bei Temperaturen von 135 °C und darüber kochen. |
| | Wärmeschutzzelt gekippt und gedreht. | Stellen Sie sicher, dass sich das Hitzeschutzzelt in der aufrechten Position befindet, wenn Sie bei Temperaturen von 110 °C - 205 °C kochen. |
| | Zu wenig Holzkohle. | Vergewissern Sie sich, dass der Holzkohlekorb genügend Holzkohle enthält, um den Smoker auf Temperatur zu bringen, wenn Sie den Smoker starten. |
| | Smoker-Tür geöffnet. | Smoker-Türen schließen. |
| Err 1 | Temperaturfühler nicht vollständig eingesteckt. | "1. Prüfen Sie, ob der Anschluss vollständig sitzt. 2. Trennen Sie den Regler von der Stromversorgung, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie ihn wieder an." |
| Err 2 | Fehlfunktion der Fleischsonde. Regler funktioniert noch, Ventilator funktioniert noch, Der Betrieb des Gerätes wird nicht beeinträchtigt. | Masterbuilt Kundendienst kontaktieren. |
| Err 3 | Smoker ist überhitzt | "1. Smoker ausschalten. 2. Ursache der Überhitzung prüfen. - Fettbrand. - Fehlfunktion des Ventilators. 3. Raucher neu starten. " |
| Err 4 | Die Holzkohle hat sich nicht entzündet. | "1. Vergewissern Sie sich, dass der Anzünder im Holzkohlekorb auf der dem Ventilator am nächsten liegenden Seite platziert wurde. 2. Stellen Sie sicher, dass beide Räuchertüren vollständig geschlossen sind. 3. Stellen Sie sicher, dass die Holzkohle nicht leer ist. 4. Vergewissern Sie sich, dass der Holzkohlekorb nicht durch alte Asche vom vorherigen Gebrauch verstopft ist. Reinigen Sie unbedingt den Holzkohlekorb und den Aschekasten, bevor Sie den Smoker in Betrieb nehmen. 5. Starten Sie den Smoker neu." |
| Err 5 | Temperatur der Fleischsonde ist über 150 °C. | "1. Fleischsonde mit Schutzhandschuhen aus dem Smoker entfernen. 2. Stecker vom Regler abziehen. 3. Fleischsonde abkühlen lassen." |
| Schlechte WiFi-Verbindung | Schwaches Signal. | 1. Winkeln Sie die Antenne auf der Rückseite des Reglers so an, dass sie auf den Boden zeigt. |

AZ ÖSSZESZERELÉS BEFEJEZŐDÖTT. JÓ SZÓRAKOZÁST!

KIÉGETÉS

A füstölő kiégetésével elégeti a gyártási folyamat során keletkezett vegyi anyagokat és olajokat. **AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT VÉGEZZE EL A FÜSTÖLŐ KIÉGETÉSÉT.**

1. Illessze be a faszén-választófalat a faszénkosárba
2. Töltse fel a faszénkosarat $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ részig faszénnal (körülbelül 2-2,5 kg faszén).
3. Indítsa el a füstölőt az INDÍTÁSI utasítások szerint, és állítsa be a hőmérsékletet 135 °C értékre 120 percre. 4. 120 perc elteltével állítsa be a hőmérsékletet 205 °C értékre, hogy a füstölő elégesse a maradék faszenet.
5. Hagyja a füstölőt TELJESEN kihűlni.
6. Ha kihűlt, távolítsa el a hamut a füstölő hamutálcájából. Törölje le a faszén-választófalat, a faszénkosarat és a hamutálcát növényi zsiradékkal. Ez segít ezeket a részegységeket kiégetve tartani.
7. Olajozás után ismétlje meg a 1- 5. lépéseket.

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

A LEÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

1. Távolítsa el az összes ételt a füstölőből
2. Csukja be mind a két ajtót
3. Állítsa be az egységet 205 °C hőmérsékletre
4. Hagyja az egységet működni és a faszenet teljesen elégni.
5. Ha a faszén teljesen elégett, hagyja, hogy a tisztítás és a tárolás előtt az egység lehűljön.

FÜST/ÍZ HOZZÁADÁSA

A fa füstös ízének hozzáadásához faszénnel keverje össze a fadarabokat a faszéntartályban a sütés megkezdése előtt. Vagy, ha faszén-elválasztó hőmérsékletein süt, tegye a fadarabokat az elválasztó közepére. Ahogy a faszén átég a kosáron, a fadarabok úgy fognak füstölni a nagyszerű hozzáadott íz érdekében.

Ne töltsön be többet, mint 0,68 kg. fadarabot a dohányosnak bármikor.

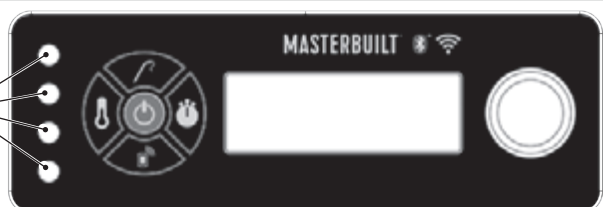
VEZÉRLŐPANEL



Vezérlő ki-/bekapcsoló:

1. Nyomja meg a gombot, hogy BEKAPCSOLJA a vezérlőpanelt.
2. Tartsa lenyomva a gombot, hogy KIKAPCSOLJA a vezérlőpanelt.

Hús-
szonda
csatla-
kozók



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 a hőmérséklet.)

Hőmérséklet átállítása F°-ról C°-ra:

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1. Kikapcsolt állapotban | 3. Az egység úgy kapcsol be, hogy az |
| tartsa lenyomva a | „F” vagy gomb |
| hőm. beállító | „C” villog a kijelzőn |
| 2. Nyomja meg a | 4. A gombbal válassza ki a |
| bekapcsológombot | hőmérséklet mértékegységét |
| | 5. A megerősítéséhez nyomja meg a |
| | hőm. beáll. gombot |



Időbeállítás:

• Visszaszámláló

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.

• Előreszámláló időzítő

1. Nyomja meg és tartsa nyomva a gombot.
2. Az időzítő elkezd 00:00-ról számolni. Az időzítő perc:másodperc, majd óra:perc alapon mér.
3. Az időzítő szüneteltetéséhez és újraindításához nyomja meg a gombot.
4. Tartsa lenyomva a gombot az időzítő alaphelyzetbe állításához.



A hússzonda hőmérséklet-beállítása:

1. Nyomja meg a gombot, és a gomb forgatásával 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 füstölő-hőmérsékletről az időzítőre, majd a hússzondákra (MP1, MP2, MP3 és MP4) vált a képernyő.

BLUETOOTH + Wi-Fi



A füstölő párosítása okoskészülékekkel:

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 párosítása az okoskészülékekkel:

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 érvénytelenítheti 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 káros interferencia ellen.

A berendezés rádiófrekvenciás energiát állít elő, használ és sugároz, amely, ha a készüléket nem az utasításoknak megfelelően használják, zavarhatja a rádiókommunikációt.

Azonban 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.

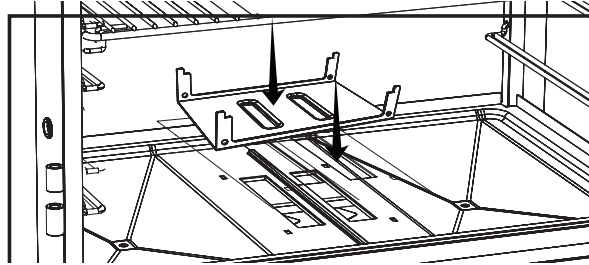
Megjegyzés: A kapcsolat megszakadása esetén a füstölő a beprogramozottak szerint fog tovább működni. Ha a párosítás vagy a kapcsolat megszakad, a füstölő működtethető a vezérlőpanelről is.

Gyorsindítási útmutató

TISZTÍTNI KELL A ZSÍNTÖLTSÉGTÁLCÁT ÉS A DOHÁNYZÓT MINDEN FŐTŐZÉS ELŐTT, HOGY MEGELŐZZÉK A ZSÍRÉGETÉSEKET.

A BEGYÚJTÁS (105 °C)

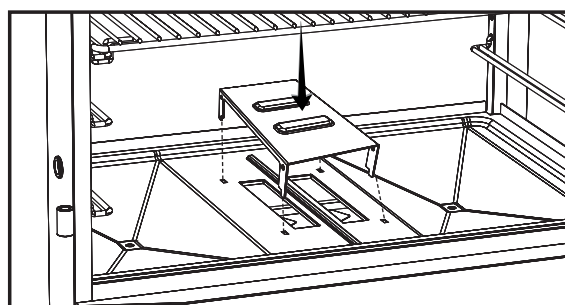
1. Ha 105 °C-on süt, helyezze be a faszén-elválasztót a faszénkosárba, és állítsa rá a hőterelőt az ábrán látható módon.



2. A hozzáadott füstös íz érdekében helyezze a fadarabokat a faszén-elválasztó közepére
3. Helyezzen 0,45 kg faszenet a faszénkosárba
4. Tegyen be két gyújtóst a gyújtóstartóba a faszénkosár jobb első sarkába
5. Helyezze be a füstölőbe a hamutálcát, a faszénkosarat és az elválasztót
6. Csukja le a felső ajtó tetejét
7. Gyújtsa meg a gyújtóst, és óvatosan tolja a hamutálcát a füstölő alsó kamrájába
8. Hagyja nyitva az alsó ajtót 3 percig, amíg a gyújtós lángra nem kap
9. 3 perc után csukja be az alsó ajtót
10. Állítsa be a hőmérsékletet 105 °C-ra
11. Hagyja, hogy a füstölő előfűtse a beállított hőmérsékletet

A BEGYÚJTÁS (110 °C–130 °C)

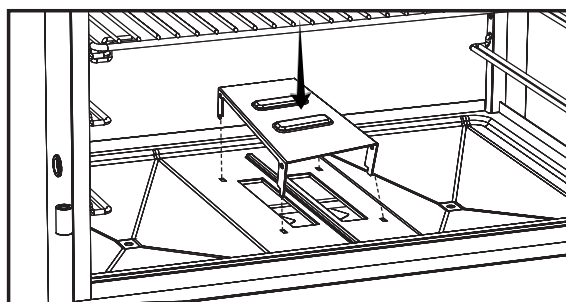
1. Ha 110–130 °C tartományban süt, helyezze be a faszén-elválasztót a faszénkosárba, és állítsa rá a hőterelőt az ábrán látható módon.



2. A hozzáadott füstös íz érdekében helyezze a fadarabokat a faszén-elválasztó közepére
3. Helyezzen 0,45 kg faszenet a faszénkosárba
4. Tegyen be két gyújtóst a gyújtóstartóba a faszénkosár jobb első sarkába
5. Helyezze be a füstölőbe a hamutálcát, a faszénkosarat és az elválasztót
6. Csukja le a felső ajtó tetejét
7. Gyújtsa meg a gyújtóst, és óvatosan tolja a hamutálcát a füstölő alsó kamrájába
8. Hagyja nyitva az alsó ajtót 3 percig, amíg a gyújtós lángra nem kap
9. 3 perc után csukja be az alsó ajtót
10. Állítsa be a hőmérsékletet 110–130 °C közé
11. Hagyja, hogy a füstölő előfűtse a beállított hőmérsékletet

A BEGYÚJTÁS (130 °C ÉS FELETTE)

1. Ha 130 °C-on vagy felette süt, ne használja a faszén-elvásztót, és állítsa fel a hőterelőt az ábrán látható módon.



2. Helyezzen 7,25 kg faszenet a faszénkosárba
3. Helyezzen 2 gyújtót a füstölőbe. Egyet a gyújtóstartóba, egyet a kosár sarkába.
4. Tegye be a hamutálcát és a faszénkosarat a füstölőbe
5. Csupkja le a felső ajtó tetejét
6. Gyújtsa meg a gyújtót, és óvatossan tolja a tálcát a füstölő alsó kamrájába
7. Hagyja nyitva az alsó ajtót 3 percre, amíg a gyújtós lángra nem kap
8. 3 perc után csukja be az alsó ajtót
9. Állítsa be a hőmérsékletet min. 130 °C-ra
10. Hagyja, hogy a füstölő előfűtse a beállított hőmérsékletet

ÉRDEMES TUDNI

1. A füstölő hőmérséklet-tartománya 105–205 °C között van
2. A füstölő nem fog lehűlni sütés közben. Ha beállítja a 150 °C hőmérsékletet, és hagyja a
3. Ha beteszi a faszén-elvásztót a faszénkosárba, az egység hőmérséklete nem fog 135 °C fölé emelkedni.
4. A rövidebb előmelegítési idő érdekében felszerelt hőterelő nélkül hagyja az egységet előmelegedni. Ha a füstölő elérte a beállított hőmérsékletet, helyezze be a hőterelőt a megfelelő helyre.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

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

- Ha az egység teljesen lehűlt, távolítsa el a hamutálcát a füstölőből. Távolítsa el az összes hamut és faszenet a hamutálcából
- Törölje ki a füstölő belsejét
- Porszívózzon ki minden hamulerakódást az égőkamrából
- Törölje le és tisztítsa ki a rostélyokat és a víztálat (mind a két edénmosó biztonságos)
- Távolítsa el a tápkábelt - ne tegye ki a készüléket az időjárási körülményeknek (például eső és hó)
- Takarja le a füstölőt
- Tárolja hideg, száraz helyen

Hibakódok

| HIBAJELENSÉG | OKA | LEHETSÉGES MEGOLDÁS |
|---|--|--|
| A vezérlő nincs bekapcsolva. | Nincs bekapcsolva. | Nyomja meg a bekapcsológombot a vezérlőegységen. (ne tartsa nyomva a gombot) |
| | Nincs bedugva a konnektorba. | Dugja be a vezérlőegységet a tápegységbe, a tápegységet pedig a fali konnektorba. |
| | Az áramköri megszakító kioldott. | Ellenőrizze a hálózati csatlakozó áramköri megszakítóját, és állítsa alaphelyzetbe, ha kioldott. Előfordulhat, hogy másik konnektort kell keresnie. |
| | Meghibásodott vezérlőegység. | Vegye fel a kapcsolatot a Masterbuilt vevőszolgálattal. |
| A ventilátor nincs bekapcsolva. | A szekrényben a hőmérséklet elérte a beállított értéket. | A beállított hőmérséklet elérésekor a ventilátor kikapcsol. Ha a hőmérséklet a beállított érték alá esik, a ventilátor újraindul. A ventilátor automatikusan ki-/bekapcsol, hogy fenntartsa a beállított hőmérsékletet. |
| | A fenékajtó nyitva van. | A biztonság érdekében a füstölő leállító kapcsolókkal rendelkezik annak megakadályozására, hogy ventilátor eloltsa a tüzet, amikor az ajtók nyitva vannak. Az ajtók becsukása bekapcsolja a kapcsolókat, lehetővé téve, hogy a ventilátor folytassa a normál működését. |
| | A tetőajtó nyitva van | Ellenőrizze, hogy a csatlakozó teljesen felfekszik-e. |
| | A ventilátor leválik a vezérlőegységről. | |
| | A ventilátor leválasztva a vezetékkötegről. | |
| | A fenékajtó-kapcsoló leválasztva. | |
| | A tetőajtó-kapcsoló leválasztva. | |
| 3. hiba | Lásd alább | |
| A vezérlőegység hőmérséklete pontatlan. | A hőszonda nincs teljesen bedugva. | Ellenőrizze, hogy a csatlakozó teljesen felfekszik-e. |
| | A hőmérséklet-érzékelő szennyezett. | Óvatosan tisztítsa a hőszondát. |
| Lassú melegedés. | A faszénválaszfal behelyezve. | Távolítsa el a faszénválaszfalat, ha minimum 135°C hőmérsékleten süt. |
| | A hőterelő át- és elfordult. | A hőterelőnek álló helyzetben kell lennie, ha 110–205 °C hőmérsékleten sütünk. |
| | Alacsony faszénszint. | A füstölő elindításakor, hogy a füstölő elérje a megfelelő hőmérsékletet, tegyünk elegendő faszén a faszénkosárba. |
| | A füstölő ajtaja nyitva van. | Csukja be mind a füstölő ajtajait. |
| Err 1 | A hőszonda nincs teljesen bedugva. | "1. Ellenőrizze, hogy a csatlakozó teljesen felfekszik-e. 2. Húzza ki a vezérlőegységet a tápegységből, majd várjon 10 másodpercet és csatlakoztassa újra." |
| Err 2 | Meghibásodott hússzonda. A vezérlőegység még működik, a ventilátor még működik, a termékműködést nem befolyásolja. | Vegye fel a kapcsolatot a Masterbuilt vevőszolgálattal. |
| Err 3 | A füstölő túlhevült. | "1. Kapcsolja ki a füstölőt. 2. Ellenőrizze a túlmelegedés okát. • Zsirtúz. • Ventilátor-meghibásodás. 3. Indítsa újra a füstölőt." |
| Err 4 | A faszén nem gyulladt meg. | "1. Tegyen gyújtóst a faszénkosárba a ventilátorhoz közelebb eső oldalra. 2. Mind a két füstölőajtót teljesen csukja be. 3. Győződjön meg róla, hogy van-e faszén a tartályban. 4. Győződjön meg arról, hogy a régi hamu az előző használatból nem tömítette-e el a faszénkosarat. A füstölő indítása előtt takarítsa ki a faszénkosarat és a hamutálcát. 5. Indítsa újra a füstölőt." |
| Err 5 | A hússzonda hőmérséklete meghaladta a 148 °C értéket. | "1. Védőkesztyűvel távolítsa el a hússzondát a füstölőből. 2. Húzza ki a vezérlőegységet. 3. Hagyja, hogy a hússzonda lehűljön." |
| Gyenge Wi-Fi kapcsolat | Gyenge jel. | 1. Fordítsa a vezérlőegység hátulján az antennát a föld felé |

Bruksanvisning

MONTERINGEN ER FERDIG. LA OSS HA DET GØY!

KLARGJØRING

Klargjøring frigjør røykeren fra kjemikalier og oljerester fra produksjonsprosessen, ved at de brennes av. GJØR RØYKEREN KLAR FØR FØRSTE BRUK.

1. Sett inn trekullpartisjonen i trekullkurven.
 2. Fyll trekullkurven $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ full med kull (omtrent 2,5 kg med kull).
 3. Start røykeren ved å følge instruksjonene for OPPSTART, og sett temperaturen til 135°C i 120 minutter.
 4. Etter 120 minutter stilles temperaturen til 205°C, la røykeren brenne opp resten av trekullet.
 5. La røykeren kjøles FULLSTENDIG ned.
 6. Når avkjølt fjernes all asken fra røykerens askeskuff. Tørk av trekullpartisjonen, trekullkurven og askeskuffen med vegetabilsk fett. Dette vil klargjøre disse komponentene.
 7. Etter oljing gjentas trinnene 1 – 5.
- Hyppig klargjøring forhindrer rust. Dersom rust forekommer, brukes en stålbørste til rengjøring, påfør vegetabilsk fett og varme som indikert ovenfor.

NEDSTENGNINGSPROSESS

1. Fjern all maten din fra røykeren.
2. Lukk begge dørene.
3. Sett enheten til 205°C.
4. La enheten være på, og la trekullet brenne fullstendig ut.
5. Når trekullet har brent ut, kjøles enheten ned for rengjøring og lagring.

TILSETT RØYK/SMAK

For å tilsette smak av røykt tre, blandes trebiter eller ved i trekullkurven sammen med trekullet for tilberedningen starter. Ved tilberedning på temperaturer som bruker trekullpartisjonen, legges trebiter inn i midten av partisjonen. Når trekullet brenner seg gjennom kurven, vil trebitene eller veden røyke og tilsette god smak.

Ikke tilsett mer enn 0,68 kg. av trebiter til røykeren når som helst.

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 (temperaturen stilles automatisk etter 3 sekunder).



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.




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

- **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). Trykk på knappen igjen.
 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 røykertemperatur, tidtaker og kjøttsondene MP1, MP2, MP3 og MP4.

BLUETOOTH + WiFi

-  **Sammenkoble røykeren 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; og
2. Denne enheten må akseptere all mottatt interferens, inkludert interferens som kan forårsake uønsket drift.

FCC-advarsel

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

FCC-erklæring

Dette utstyret 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.

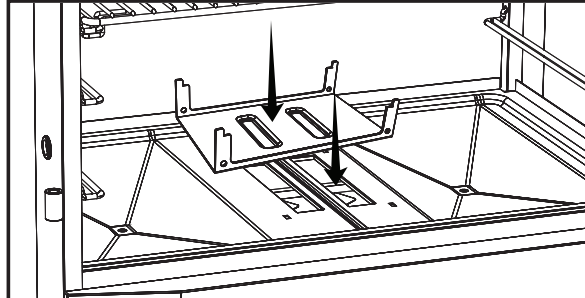
Merk: Røykeren fortsetter som programmert dersom du mister forbindelsen. Røykeren kan betjenes fra kontrollpanelet dersom sammenkobling eller tilkobling mislykkes.

Hurtigstartveiledning

GREASE DRIP-SKUFFEN OG RØYKEREN MÅ RENGJØRES FØR HVER KOKING FOR Å FORHINDRE STOREBRANN.

HVORDAN TENNE OPP (105°C)

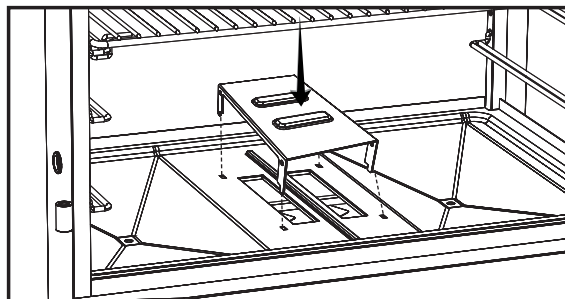
1. Ved tilberedning på 105°C eller lavere, settes trekullpartisjonen inn i trekullkurven og varmeskjoldteltet plasseres som vist.



2. Legg trebiter inn i midten av trekullpartisjonen for økt røyksmak.
3. Legg inn 0,45 kg med trekull inn i trekullkurven.
4. Legg inn to tennbrikker i tennbrikkeholderen i fremre høyre hjørnet av trekullkurven.
5. Sett inn askeskuffen, trekullkurven og partisjonen i røykeren.
6. Lukk røykerens øvre dør.
7. Tenn tennbrikkene og dytt askeskuffen forsiktig inn i røykerens nedre kammer.
8. La den nedre døren være åpen i 3 minutter mens tennbrikkene tar fyr.
9. Lukk den nedre døren etter 3 minutter.
10. Sett temperaturen til 105°C.
11. La røykeren forhåndsvarmes til angitt temperatur.

HVORDAN TENNE OPP (110°C – 130°C)

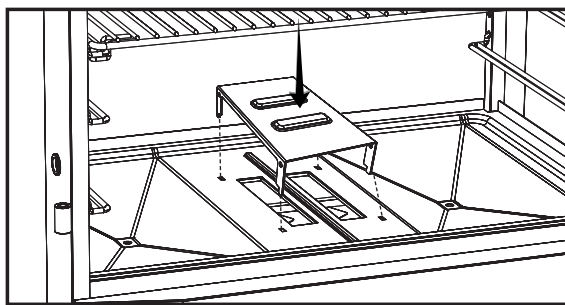
1. Ved tilberedning mellom 110°C og 130°C settes trekullpartisjonen inn i trekullkurven, og varmeskjoldteltet som vist.



2. Legg trebiter inn i midten av trekullpartisjonen for økt røyksmak.
3. Legg inn 0,45 kg med trekull inn i trekullkurven.
4. Legg inn to tennbrikker i tennbrikkeholderen i fremre høyre hjørnet av trekullkurven.
5. Sett inn askeskuffen, trekullkurven og partisjonen i røykeren.
6. Lukk røykerens øvre dør.
7. Tenn tennbrikkene og dytt askeskuffen forsiktig inn i røykerens nedre kammer.
8. La den nedre døren være åpen i 3 minutter mens tennbrikkene tar fyr.
9. Lukk den nedre døren etter 3 minutter.
10. Angi temperatur fra 110°C – 130°C.
11. La røykeren forhåndsvarmes til angitt temperatur

HVORDAN TENNE OPP (130°C OG OVER)

1. Ved tilberedning på 130°C og over, brukes ikke trekullpartisjonen. Plasser varmeskjoldteltet som vist.



2. Legg inn 7,25 kg med trekull inn i trekullkurven.
3. Legg inn to tennbrikker i røykeren. En i tennbrikkeholderen og en i bakre halvdel av kurven.
4. Sett inn askeskuffen og trekullkurven i røykeren.
5. Lukk røykerens øvre dør.
6. Tenn tennbrikkene og dytt skuffen forsiktig inn i røykerens nedre kammer.
7. La den nedre døren være åpen i 3 minutter mens tennbrikkene tar fyr.
8. Lukk den nedre døren etter 3 minutter.
9. Sett temperaturen til 130°C eller over.
10. La røykeren forhåndsvarmes til angitt temperatur.

TING DU BØR VITE:

1. Røykeren har et temperaturintervall fra 105°C til 205°C.
2. Røykeren kan ikke bli kaldere under tilberedning. Dersom du setter temperaturen til 150°C og lar den forhåndsvarmes, kan du ikke redusere temperaturen til under 105°C under tilberedning.
3. Dersom du har satt inn trekullpartisjonen i trekullkurven, vil ikke enheten nå temperaturer over 135°C.
4. For raskere forhåndsvarming, må enheten forhåndsvarmes uten varmeskjoldteltet installert. Når røykeren når valgt temperatur, settes varmeskjoldteltet på riktig sted.

RENGJØRING OG LAGRING

SØRG ALLTID FOR AT RØYKEREN ER KALD OG KAN BERØRES FØR RENGJØRING OG LAGRING.

- Når enheten er fullstendig nedkjølt, fjernes askeskuffen fra røykeren. Fjern all aske og trekull fra askeskuffen.
- Tørk over røykerens innside.
- Støvsug bort eventuell oppbygging av aske i brennkammeret.
- Tørk over og rengjør tilberedningsstativene og vannbollen (begge tåler oppvaskmaskin).
- Fjern strømledningen – ikke oppbevar apparatet slik at det utsettes for dårlig vær
- Tildekk røykeren.
- Lagres svalt og tørt.

Feilkoder

| SYMPTOM | ÅRSAK | MULIG LØSNING |
|----------------------------------|---|--|
| Kontrolleren er ikke PÅ. | Strømmen er ikke PÅ. | Trykk på strømknappen på kontrolleren (ikke trykk og hold inne knappen). |
| | Ikke innkoblet. | Plugg kontrolleren inn i strømforsyningen og strømforsyningen inn i stikkkontakten. |
| | Strømsikringen er utløst. | Kontroller stikkkontaktens sikring og tilbakestill den dersom den er utløst. Kan måtte flyttes til en annen kontakt. |
| | Kontroller for funksjonsfeil. | Kontakt Masterbuilt-kundeservice. |
| 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. |
| | Nedre dør er åpen. | Av sikkerhetsårsaker er røykeren utstyrt med avkoblingsbrytere, for å forhindre av viften går mot ilden når disse dørene er åpne. Lukking av dørene aktiverer bryterne, slik at viften går tilbake til vanlig drift. |
| | Øvre dør er åpen. | Kontroller av tilkoblingen sitter godt. |
| | Viften er frakoblet fra kontrolleren. | |
| | Vifte frakoblet fra ledningene. | |
| | Nedre dørbryter er frakoblet. | |
| | Øvre dørbryter er frakoblet. | |
| Feil 3 | Se nedenfor. | |
| Unøyaktig kontroller-temperatur. | Temperatursonden er ikke fullstendig innkoblet. | Kontroller av tilkoblingen sitter godt. |
| | Temperatursonden er skitten. | Rengjør temperatursonden forsiktig. |
| Treg varming. | Trekullpartisjon satt inn. | Fjern trekullpartisjonen når det tilberedes med temperaturer på 135 °C eller mer. |
| | Varmeskjoldtelt snudd og rotert. | Sørg for at reflektorteltet er i stående posisjon ved tilberedning på temperaturer fra 135 til 205 °C. |
| | Lite trekull. | Sørg for at trekullkurven har nok trekull til å ta røykeren til temperaturen når røykeren startes. |
| | Røykerdør åpen. | Lukk røykerdørene. |
| 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. Kontrolleren fungerer ennå, viften fungerer ennå, produktbetjening er ikke påvirket. | Kontakt Masterbuilt-kundeservice. |
| Feil 3 | Røyker overvarmet. | "1. Slå av røykeren. 2. Finn årsaken til overopphetingen. • Brann i fett. • Funksjonsfeil ved vifte. 3. Omstart røykeren." |
| Feil 4 | Trekullet ble ikke tent. | "1. Sørg for at tenneren er plassert i trekullkurven på siden nærmest viften. 2. Sørg for at begge røykerdørene er helt lukket. 3. Sørg for at det ikke er tomt for trekull. 4. Sørg for at gammel aske fra tidligere bruk ikke har blokkert askekurven. Sørg for å rengjøre askekurven og askeskuffen før røykeren startes. 5. Omstart røykeren." |
| Feil 5 | Kjøttsondens temperatur er over 150 °C. | "1. Bruk beskyttelseshansker, fjern kjøttsonden fra røykeren. 2. Koble fra kontrolleren. 3. La kjøttsonden kjøles ned." |
| Dårlig WiFi-tilkobling | Svakt signal. | 1. Vinkle antennen på baksiden av kontrollen, slik at den peker mot bakken |

MONTAŻ WYKONANY. ZABAWMY SIĘ!

WSTĘPNE ROZPALANIE

Wypalanie pozostałości pozwala oczyścić wędzarkę z chemikaliów i olejów pozostałych po pieczeniu. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ROZPAL WĘDZARKĘ BEZ WĘDZENIA.

1. Wstaw przegrodę do kosza na węgiel
2. Napełnij kosz węglowy do $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ pojemności (około 2-2,5 kg węgla).
3. Rozpal wędzarkę zgodnie z instrukcjami URUCHOMIENIA i ustaw temperaturę na 135 ° C, na 120 minut.
4. Po 120 minutach, ustaw temperaturę na 205°C i poczekaj, aż cały węgiel zostanie spalony.
5. Poczekaj, aż wędzarka ostygnie całkowicie.
6. Po ostygnięciu, usuń cały popiół z popielnika wędzarki. Przetrzyj przegrodę, kosz na węgiel i popielnik olejem roślinnym. Zakonserwuj te elementy.
7. Po naolejeniu, powtórz kroki 1 – 5.

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

PROCES WYGASZANIA

1. Usuń żywność z wędzarki
2. Zamknij obie drzwiczki.
3. Ustaw wędzarkę na temp. 205°C
4. Pozostaw wędzarkę rozpaloną i poczekaj, aż cały węgiel zostanie spalony.
5. Po spaleniu całego węgla, przed czyszczeniem i przechowywaniem, pozwól na całkowite ostygnięcie urządzenia

WIĘCEJ DYMU/SMAKU

Aby dodać więcej smaku żywności, zmieszaj szczapy drewniane z węglem, przed rozpoczęciem wędzenia. Lub jeśli gotujesz w temperaturach z przegrodą z węgla drzewnego, załaduj kawałki drewna na środek przegrody. W trakcie ich spalania dodaje to smaku do potraw gdy węgiel spala się w koszu. Nie dodawać więcej niż 0,68 kg. kawałków drewna do wędzarki w dowolnym momencie.

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 pokrętkę do wymaganej temperatury.
3. Naciśnij ponownie przycisk, aby ustawić temperaturę (czas ustawi się automatycznie po 3 sekundach.)



Czas ustawiania:

- Licznik czasu
 1. Wciśnij przycisk.
 2. Przekręć pokrętkę na wymagany czas.
 3. Wciśnij przycisk, aby ustawić godziny.
 4. Obróć pokrętkę, 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.



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 pokrętki wybierz temperaturę
5. Wciśnij Ustawianie Temp. dla potwierdzenia

• Minuterie croissante

1. Wciśnij i przytrzymaj przycisk.
2. Czasomierz rozpocznie odliczanie od 00:00. Zlicza następująco: sekundy, minuty, a potem godziny
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 pokrętkę, aby wybrać temperaturę sondy (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Wciśnij przycisk temperatury.
3. Przekręć pokrętkę 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 pokrętki spowoduje przewinięcie temperatur, czasomierza i sond mięsnych; MP1, MP2, MP3 i MP4 na wyświetlaczu wędzarki.

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 systemach 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.

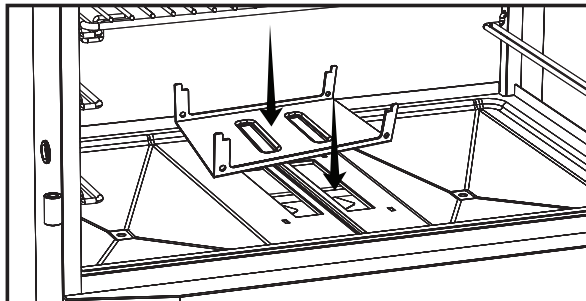
Uwaga: W przypadku utraty połączenia wędzarka będzie nadal realizowała zadany program. W przypadku niepowodzenia parowania lub połączenia, wędzarkę można obsługiwać z panelu sterowania.

Przewodnik szybkiego uruchomienia

TACKA ODPADÓW TŁUSZCZU I WĘDZARNIA MUSZĄ BYĆ CZYSZCZONE PRZED KAŻDYM GOTOWANIEM, ABY ZAPOBIEC POŻAROM TŁUSZCZU.

JAK ROZPALAĆ W TEMPERATURZE (105°C)

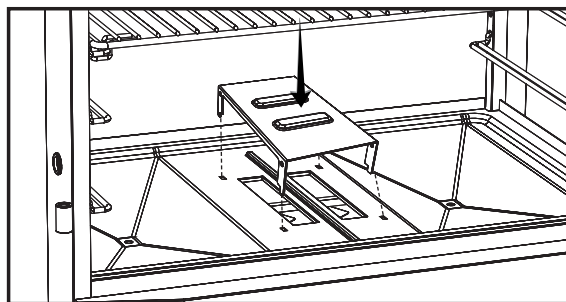
1. Jeśli gotujesz w temperaturze 105 ° C, włóż przegrodę z węgla drzewnego do kosza na węgiel i umieść namiot deflektora ciepła, jak pokazano.



2. Załaduj kawałki drewna na środek przegrody, aby dodać smaku dymu
3. Włóż 0,45 kg węgla do kosza węglowego
4. Załaduj 2 podpałki w przednim prawym rogu kosza węglowego
5. Wsuń szufladę popielnika, kosz i przegrodę do wędzarki.
6. Zamknij górne drzwiczki
7. Podpal podpałkę i ostrożnie wsuń szufladę do dolnej komory wędzarki
8. Pozostaw dolne drzwiczki otwarte przez 3 minuty, aby powstał płomień
9. Po 3 minutach, zamknij dolne drzwiczki
10. Ustaw temperaturę na 105°C
11. Poczekaj, aż wędzarka osiągnie zadaną temperaturę

JAK ROZPALAĆ W TEMP. (110°C - 130°C)

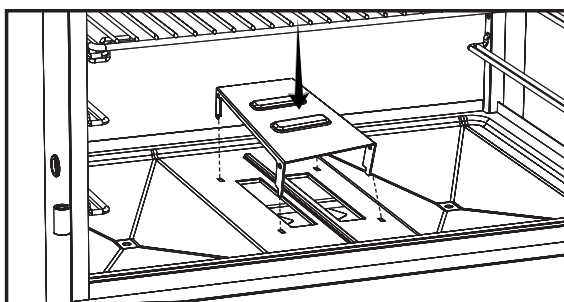
1. Jeśli gotujesz w temperaturze 110 ° C i 130°C, włóż przegrodę węgla drzewnego do kosza na węgiel i umieść namiot deflektora ciepła, jak pokazano.



2. Załaduj kawałki drewna na środek przegrody, aby dodać smaku dymu
3. Włóż 0,45 kg węgla do kosza węglowego
4. Załaduj 2 podpałki w przednim prawym rogu kosza węglowego
5. Wsuń szufladę popielnika, kosz i przegrodę do wędzarki.
6. Zamknij górne drzwiczki
7. Podpal podpałkę i ostrożnie wsuń szufladę do dolnej komory wędzarki
8. Pozostaw dolne drzwiczki otwarte przez 3 minuty, aby powstał płomień
9. Po 3 minutach, zamknij dolne drzwiczki
10. Ustaw temperaturę pomiędzy 110°C - 130°C
11. Poczekaj, aż wędzarka osiągnie zadaną temperaturę

JAK ROZPALAĆ W TEMP. (130°C I WYŻSZEJ)

1. Jeśli gotujesz w temperaturze 130°C, nie używaj przegrod kosza, lecz umieść namiot deflektora ciepła, jak pokazano.



2. Włóż 7,25 kg węgla do kosza węglowego
3. Włóż 2 podpałki do wędzarki Jedną do zasobnika podpałki, drugą w tylnej części kosza
4. Włóż szufladę popielnika i węgiel do wędzarki
5. Zamknij górne drzwiczki
6. Podpal podpałkę i ostrożnie wsuń szufladę do dolnej komory wędzarki
7. Pozostaw dolne drzwiczki otwarte przez 3 minuty, aby powstał płomień
8. Po 3 minutach, zamknij dolne drzwiczki
9. Ustaw temperaturę na 130°C lub wyżej
10. Poczekaj, aż wędzarka osiągnie zadaną temperaturę

O CZYM WARTO WIEDZIEĆ:

1. Temperatury wędzarki wynoszą od 105°C do 205°C
2. W trakcie wędzenia wędzarka nie traci temperatury. Jeśli ustawisz temperaturę na 150 ° C i pozwolisz na
3. Jeśli przegroda znajduje się w koszu, urządzenie nie osiągnie temperatury powyżej 135°C.
4. Aby uzyskać krótszy czas nagrzewania wstępnego, pozwól urządzeniu nagrzać się bez zainstalowanego namiotu deflektora ciepła. Gdy wędzarnia osiągnie ustawioną temperaturę, umieść namiot deflektora ciepła w odpowiednim miejscu.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

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

- Po całkowitym ostygnięciu, usuń szufladę popielnika z wędzarki. Usuń popiół i węgiel z szuflady
- Przetrzyj wnętrze wędzarki
- Zbierz odkurzaczem wszelkie pozostałości w komorze spalania
- Przetrzyj i oczyść ruszty i miskę na wodę (bezpiecznym płynem do naczyń)
- Wyjmij wtyczkę zasilania – nie przechowuj urządzenia w złych warunkach pogodowych (deszcz lub śnieg)
- Przykryj wędzarkę
- Przechowuj w chłodnym, suchym miejscu

Kody błędów

| OBJAW | PRZYCZYNA | MOŻLIWE ROZWIĄZANIA |
|-------------------------------------|--|---|
| Sterownik nie jest WŁĄCZONY. | Brak zasilania. | Wciśnij przycisk zasilania na sterowniku (nie przytrzymuj wciśnięty) |
| | Urządzenie nie włączone do gniazdka sieciowego. | Podłącz kontroler do zasilacza, a zasilacz do gniazdka ściennego. |
| | Wyłącznik obwodu rozłączony | Sprawdź wyłącznik ścienny i zresetuj, jeśli zostanie wyzwolony. Możliwe, że trzeba podłączyć do innego gniazdka. |
| | Awaria sterownika. | Zadzwoń do biura klienta Masterbuilt. |
| Wentylator WYŁĄCZONY. | Temperatura w palenisku osiągnęła ustawioną temperaturę. | Po osiągnięciu ustawionej temperatury, wentylator wyłączy się. Gdy temperatura spadnie poniżej temperatury ustawionej, wentylator uruchomi się ponownie. Wentylator będzie włączał się i wyłączał automatycznie, aby utrzymać ustawioną temperaturę. |
| | Dolne drzwiczki otwarte | Ze względów bezpieczeństwa wędzarka jest wyposażona w wyłączniki odcinające, które zapobiegają rozdmuchiowaniu ognia przez wentylator, gdy drzwiczki zostaną otwarte. Zamknięcie drzwi uruchomi przełączniki, umożliwiając dalszą pracę wentylatora. |
| | Otwarte górne drzwiczki | Sprawdź podłączenie. |
| | Wentylator odłączony od sterownika. | |
| | Wentylator odłączony od okablowania | |
| | Odłączony przełącznik dolnych drzwiczek. | |
| | Odłączony przełącznik górnych drzwiczek. | |
| Err 3 [Błąd 5] | Zob. poniżej. | |
| Niewłaściwa temperatura sterownika. | Sonda temperatury nie włożona dokładnie. | Sprawdź podłączenie. |
| | Sonda jest zabrudzona. | Ostrożnie oczyść sondę temperatury. |
| Powolne nagrzewanie. | Włożona przegroda węgla | Podczas wędzenia w temperaturach 135 °C i wyższych, przegrodę węglową należy usunąć. |
| | Kopuła promiennika ciepła obrócona i przekręcona | Przy wędzeniu w temperaturach 110 °C - 205 °C, upewnij się, że kopuła promiennika jest w pozycji pionowej. |
| | Mało węgla drzewnego. | Aby wędzarnia osiągnęła odpowiednią temperaturę podczas uruchamiania, upewnij się, że w koszu na węgiel jest wystarczająca ilość węgla drzewnego. |
| | Drzwiczki wędzarki otwarte. | Zamknij drzwiczki wędzarki. |
| Err 1 [Błąd 5] | Sonda temperatury nie włożona dokładnie. | "1. Sprawdź podłączenie. 2. Odłącz sterownik od zasilania, odczekaj 10 sekund i podłącz ponownie." |
| Err 2 [Błąd 5] | Awaria sondy mięsa. Kontroler nadal działa, wentylator nadal działa, nie ma to wpływu na działanie produktu. | Zadzwoń do biura klienta Masterbuilt. |
| Err 3 [Błąd 5] | Wędzarka przegrzana | "1. Wyłącz wędzarkę. 2. Znajdź przyczynę przegrzania. • Zapalił się tłuszcz. • Awaria wentylatora. 3. Uruchom wędzarkę ponownie." |
| Err 4 [Błąd 5] | Węgiel drzewny nie zapalił się. | "1. Upewnij się, że podpałka została umieszczona w koszu na węgiel drzewny po stronie najbliższej wentylatora. 2. Upewnij się, że drzwiczki wędzarki są zamknięte. 3. Upewnij się, że węgiel jest w palenisku 4. Upewnij się, że popiół z poprzedniego użycia nie zablokował kosza na węgiel. Pamiętaj, aby wyczyścić kosz na węgiel i popielnik przed uruchomieniem wędzarki. 5. Uruchom wędzarkę ponownie." |
| Err 5 [Błąd 5] | Temperatura sondy powyżej 300°F. | "1. Włóż rękawice ochronne i usuń sondę z wędzarki. 2. Odłącz od sterownika. 3. Zaczekaj, aż sonda ostygnie." |
| Słaby zasięg Wi-fi | Słaby sygnał. | 1. Ustaw antenę z tyłu sterownika pochyloną ku ziemi. |

Инструкции по эксплуатации

СБОРКА ЗАВЕРШЕНА. НАКОНЕЦ-ТО ПЕРЕЙДЕМ К САМОМУ ИНТЕРЕСНОМУ!

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ПРОКАЛИВАНИЕ

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

1. Вставьте разделитель для угля в корзину для угля.
2. Заполните углем корзину для угля (на 1/4–1/2 объема корзины, что составляет примерно 2–2,5 кг угля).
3. Включите коптильню в соответствии с инструкциями по НАЧАЛУ РАБОТЫ с устройством и установите температуру на 135 °C на 120 минут.
4. Через 120 минут установите температуру на 205 °C и дождитесь прогорания оставшегося угля в коптильне.
5. Дождитесь ПОЛНОГО остывания коптильни.
6. После остывания коптильни извлеките из зольника всю золу. Натрите разделитель для угля, корзину для угля и зольник растительным маслом. Это позволит прокалить указанные компоненты.
7. После смазывания маслом повторите этапы 1–5.

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

ПРОЦЕСС ВЫКЛЮЧЕНИЯ

1. Извлеките из коптильни все продукты.
2. Закройте обе дверцы.
3. Установите температуру устройства на 205 °C.
4. Устройство должно работать до полного прогорания угля.
5. После полного прогорания угля необходимо дождаться остывания устройства, прежде чем выполнять его очистку или убирать на хранение.

ДОБАВЛЕНИЕ АРОМАТА ДЫМКА

Чтобы добавить блюду аромата древесного дымка, перед началом готовки смешайте в корзине для угля кусочки дерева и уголь. Если вы готовите при определенной температуре с установленным разделителем для угля, поместите кусочки дерева по центру разделителя. По мере сгорания угля в корзине кусочки дерева будут выделять дым, добавляя блюду особый аромат.

Не добавляйте более 0,68 кг. кусков древесины курильщику в любое время.

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 (температура установится автоматически через 3 секунды).



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.

Разъемы под термодатчики для мяса



Переключение единиц измерения с F° на C°:

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

Установка 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 коптильни, таймер и термодатчики для мяса — MP1, MP2, MP3 и MP4.

BLUETOOTH + Wi-Fi

Сопряжение коптильни со смартфоном или планшетом:

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

BLUETOOTH

Сопряжение 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 В 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.

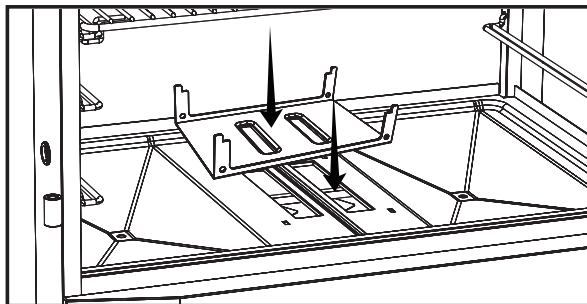
Примечание. При сбое подключения коптильня продолжит работать в настроенном режиме. При сбое сопряжения или подключения управление коптильней осуществляется с панели управления.

Краткие инструкции по эксплуатации

ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА И КОПИЛЬНИК НЕОБХОДИМО ОЧИСТИТЬ. ПЕРЕД КАЖДЫМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ, ЧТОБЫ ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОЖАР ЖИРА.

РОЗЖИГ (БОЛЕЕ 105 °С)

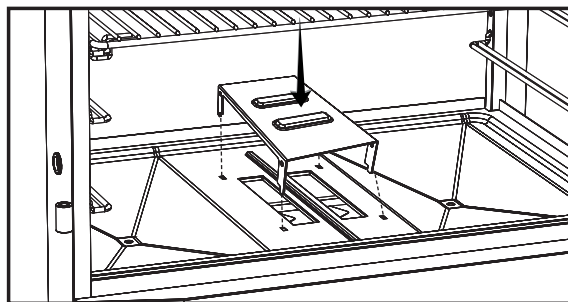
1. Если вы готовите при температуре 105 °С, вставьте разделитель для угля в корзину для угля и поместите надставку для теплоотражателя, как показано на рисунке.



2. Поместите кусочки дерева по центру разделителя для угля, чтобы добавить блюду аромат дымка.
3. Загрузите в корзину для угля 0,45 кг угля.
4. Поместите 2 растопки в держатель растопки в переднем правом углу корзины для угля.
5. Поместите зольник, корзину для углей и разделитель в коптильню.
6. Закройте верхнюю дверцу коптильни.
7. Подождите растопки и осторожно поместите зольник в нижнюю камеру коптильни.
8. Оставьте нижнюю дверцу открытой на 3 минуты, пока растопки не разгорятся.
9. Через 3 минуты закройте нижнюю дверцу.
10. Установите температуру на 105 °С.
11. Дождитесь прогрева коптильни до заданной температуры.

РОЗЖИГ (от 110 до 130 °С)

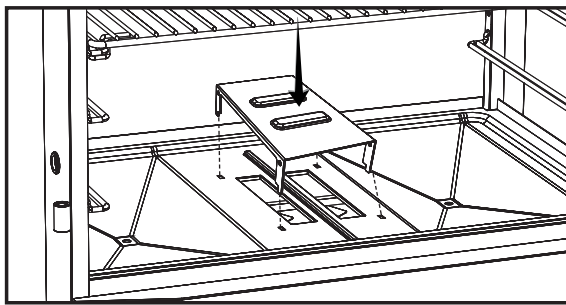
1. Если вы готовите при температуре от 110 до 130 °С, вставьте разделитель для угля в корзину для угля и поместите надставку для теплоотражателя, как показано на рисунке.



2. Поместите кусочки дерева по центру разделителя для угля, чтобы добавить блюду аромат дымка.
3. Загрузите в корзину для угля 0,45 кг угля.
4. Поместите 2 растопки в держатель растопки в переднем правом углу корзины для угля.
5. Поместите зольник, корзину для углей и разделитель в коптильню.
6. Закройте верхнюю дверцу коптильни.
7. Подождите растопки и осторожно поместите зольник в нижнюю камеру коптильни.
8. Оставьте нижнюю дверцу открытой на 3 минуты, пока растопки не разгорятся.
9. Через 3 минуты закройте нижнюю дверцу.
10. Установите температуру на значение от 110 до 130 °С.
11. Дождитесь прогрева коптильни до заданной температуры.

РОЗЖИГ (БОЛЕЕ 130 °С)

1. Если вы готовите при температуре от 130 °С, не используйте разделитель для угля. Поместите надставку для теплоотражателя, как показано на рисунке.



2. Загрузите в корзину для угля 7,25 кг угля.
3. Поместите в коптильню 2 растопки: одну — в держатель растопки, другую — в задний угол корзины.
4. Поместите зольник и корзину для углей в коптильню.
5. Закройте верхнюю дверцу коптильни.
6. Подожгите растопки и осторожно поместите поддон в нижнюю камеру коптильни.
7. Оставьте нижнюю дверцу открытой на 3 минуты, пока растопки не разгорятся.
8. Через 3 минуты закройте нижнюю дверцу.
9. Установите температуру на 130 °С и выше.
10. Дождитесь прогрева коптильни до заданной температуры.

ВАЖНО ЗНАТЬ!

1. Рабочая температура коптильни составляет от 105 до 205 °С.
2. Снизить температуру коптильни в процессе приготовления невозможно. Если вы установили температуру на 150 °С
3. Если вы установили разделитель для угля в корзину для угля, то устройство не нагреется более 135 °С.
4. Для сокращения времени прогрева устанавливайте надставку теплоотражателя после прогрева устройства. Как только коптильня прогреется до заданной температуры, установите надставку теплоотражателя в соответствующее место.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

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

- После полного остывания коптильни извлеките из нее зольник. Извлеките из зольника всю золу и уголь.
- Протрите коптильню изнутри.
- С помощью пылесоса удалите золу, скопившуюся в камере сгорания.
- Протрите и очистите подставки для приготовления пищи и чашу для воды (и подставки, и чашу можно мыть в посудомоечной машине).
- Отсоедините шнур питания. Не подвергайте его воздействию погодных условий.
- Накройте коптильню.
- Храните устройство в сухом прохладном месте.

Коды ошибок

| ПРИЗНАК | ПРИЧИНА | ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ |
|---|---|---|
| Контроллер не включается. | Нет питания. | Нажмите кнопку питания на контроллере. (Не удерживайте кнопку после нажатия.) |
| | 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. Возможно, потребуется подключение к другой розетке. |
| | Контроллер неисправен. | Обратитесь в службу поддержки Masterbuilt. |
| 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. |
| | Нижняя дверца открыта. | В целях безопасности коптильня оборудована защитными выключателями, предотвращающими разжигание огня вентилятором при открывании дверок. Закрывание дверок приводит выключатели в действие, благодаря чему вентилятор продолжает работу в нормальном режиме. |
| | Верхняя дверца открыта. | Проверьте надежность подключения. |
| | Вентилятор отключен от контроллера. | |
| | Вентилятор отключен от электропроводки. | |
| | Выключатель нижней дверцы отключен. | |
| | Выключатель верхней дверцы отключен. | |
| 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. | Вставлен разделитель для угля. | Если вы готовите при температуре 135 °C и выше, извлеките разделитель для угля. |
| | Надставка для теплоотражателя опрокинута и повернута. | Если вы готовите при температуре 110–205 °C, убедитесь, что надставка для теплоотражателя установлена в вертикальное положение. |
| | Мало угля. | Убедитесь, что угля в корзине для углей достаточно для того, чтобы создать в коптильне температуру, необходимую для начала процесса копчения. |
| | Дверца коптильни открыта. | Закройте дверцы коптильни. |
| 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. Контроллер и вентилятор по-прежнему работают. Других сбоев в работе устройства не наблюдается. | Обратитесь в службу поддержки Masterbuilt. |
| Ошибка 3 | Перегрев коптильни. | "1. Выключите коптильню. 2. Определите причину перегрева. • Возгорание жира. • Неисправность вентилятора. 3. Перезапустите коптильню." |
| Ошибка 4 | Невозможно разжечь уголь. | "1. Убедитесь, что растопка помещена в корзину для угля как можно ближе к вентилятору. 2. Убедитесь, что обе дверцы коптильни полностью закрыты. 3. Проверьте наличие угля. 4. Убедитесь, что зола после предыдущего использования не забила корзину для углей. Перед запуском коптильни убедитесь, что корзина для углей и зольник очищены. 5. Перезапустите коптильню." |
| Ошибка 5 | Температура термодатчика для мяса выше 150 °C. | "1. Наденьте защитные перчатки, извлеките термодатчик для мяса из коптильни. 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. |

Användarinstruktioner

MONTERINGEN ÄR KLAR. NU SKA VI HA LITE KUL!

AVBRÄNNING

Avbränning avlägsnar kemikalier och oljor från smokern som kvarstår från tillverkningsprocessen.
BRÄNN AV SMOKERN FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.

1. Placera skiljeväggen i brikettkorgen
 2. Fyll brikettkorgen $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ full med kolbriketter (cirka 2-3 kg kol).
 3. Starta smokern enligt UPPSTART-anvisningarna och ställ in temperaturen på 135 ° C i 120 minuter.
 4. Ställ temperaturen på 200 ° C efter 120 minuter, låt rökaren bränna ut kvarvarande kol.
 5. Låt smokern svalna HELT.
 6. När den har svalnat ska all aska avlägsnas från smokerns askbricka. Torka av skiljeväggen, brikettkorgen och askbrickan med vegetabiliskt fett. Det hjälper till att hålla dessa delar i gott skick.
 7. Upprepa steg 1 - 5 efter infettning.
- Regelbunden avbränning förhindrar rost. Om rost uppstår ska du rengöra med en stålborste, applicera vegetabiliskt fett och värma enligt ovan.

ATT STÄNGA AV ENHETEN

1. Avlägsna all mat från smokern
2. Stäng de båda luckorna
3. Ställ in enheten på 205 °C
4. Låt enheten vara igång och låt träkolet brinna ut helt
5. När träkolet har brunnit ut ska enheten svalna innan den rengörs och ställs undan

GER RÖKIGHET/SMAK

Blanda träflis eller trästycken med träkolet i din brikettkorg innan du börjar grilla för att ge din grillmat en smak av trärok. Placera trästyckena vid skiljeväggens mitt om en sådan används. Allt eftersom träkolet i brikettkorgen tar eld kommer träbitarna att börja ryka, vilket resulterar i en rikare smak.

Tillsätt inte mer än 0,68 kg. trä till rökaren när som helst.

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 (Temperaturen ställs in automatiskt efter 3 sekunder.)



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.

Kött
Termo-
meter
Kontak-
ter



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 temperatur på köttermometrarna:

1. Tryck på knappen och vrid ratten för att välja köttermetrar (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 smokerns temperatur, timer och köttermetrar; MP1, MP2, MP3 och MP4.

BLUETOOTH + WiFi



Parkoppla smokern med smarta enheter:



1. Ladda ner Masterbuilt-appen från Apple App Store eller Google Play Store till dina smarta enheter. Mer information finns på masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. När nedladdningen är klar 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:

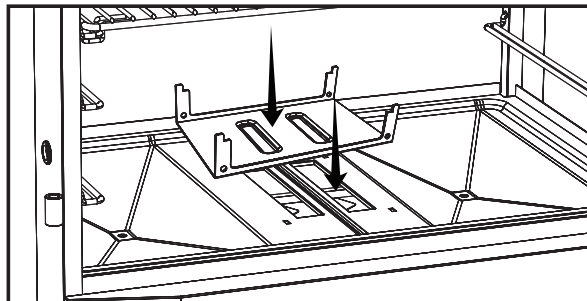
1. Rikta in eller flytta mottagarantennen.
2. Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren.
3. Anslut utrustningen till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
4. Kontakta återförsäljaren eller en behörig radio- / TV-tekniker för hjälp.

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

GREASE DRIP-BRICKAN OCH RÖKAREN MÅSTE RENGÖRAS FÖR ALLT COOK FÖR ATT FÖRHINDRA ELD.

HUR GRILLEN TÄNDS (105°C)

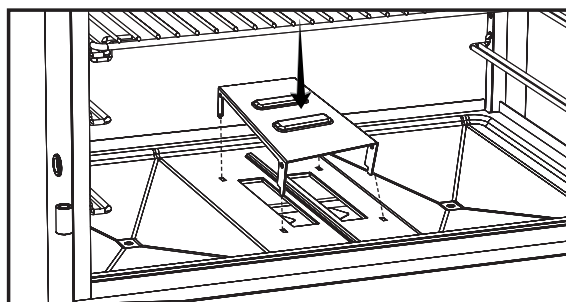
1. Om du grillar vid en temperatur på 105 °C ska skiljeväggen och värmedefflektorn placeras i brikettkorgen enligt bilden.



2. Placera trästyckena vid skiljeväggens mitt för att ge din grillmat en rikare rökig smak
3. Lägg i 0,45 kg träkol i brikettkorgen
4. Placera två braständare i den särskilda hållaren i brikettkorgens främre högra hörn
5. Placera askbrickan, brikettkorgen och skiljeväggen i smokern
6. Stäng smokerns övre lucka
7. Tänd braständarna och tryck försiktigt in askbrickan i smokerns nedre kammare
8. Låt den nedre luckan stå öppen i tre minuter medan braständarna tar eld
9. Stäng den nedre luckan efter tre minuter
10. Ställ in temperaturen på 105 °C
11. Låt smokern förvärmas tills den förinställda temperaturen nåtts

HUR GRILLEN TÄNDS (110°C – 130°C)

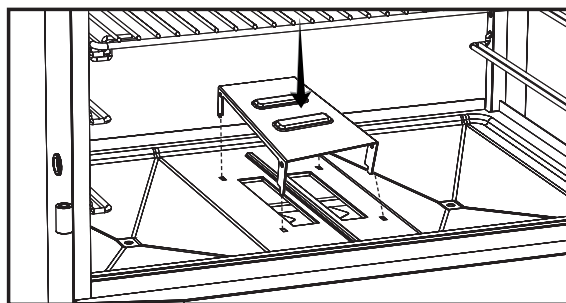
1. Placera skiljeväggen och värmedefflektorn i brikettkorgen enligt bilden, om du grillar vid temperaturer på mellan 110 °C och 130 °C.



2. Placera trästyckena vid skiljeväggens mitt för att ge din grillmat en rikare rökig smak
3. Lägg i 0,45 kg träkol i brikettkorgen
4. Placera två braständare i den särskilda hållaren i brikettkorgens främre högra hörn
5. Placera askbrickan, brikettkorgen och skiljeväggen i smokern
6. Stäng smokerns övre lucka
7. Tänd braständarna och tryck försiktigt in askbrickan i smokerns nedre kammare
8. Låt den nedre luckan stå öppen i tre minuter medan braständarna tar eld
9. Stäng den nedre luckan efter tre minuter
10. Ställ in temperaturen på mellan 110 °C och 130 °C
11. Låt smokern förvärmas tills den förinställda temperaturen nåtts

HUR GRILLEN TÄNDS (130 °C OCH VARMARE)

1. Använd inte skiljeväggen, men placera värmedefflektorn i brikettkorgen enligt bilden, om du grillar vid en temperatur på 130 °C.



2. Placera 7,25 kg träkol i brikettkorgen
3. Placera två braständare i smokern. Placera den ena i den särskilda hållaren och den andra i korgens bakre hörn
4. Montera askbrickan och brikettkorgen i smokern
5. Stäng smokerns övre lucka
6. Tänd braständarna och tryck försiktigt in brickan i smokerns nedre kammare
7. Låt den nedre luckan stå öppen i tre minuter medan braständarna tar eld
8. Stäng den nedre luckan efter tre minuter
9. Ställ in temperaturen på 130 °C eller varmare
10. Låt smokern förvärmas tills den inställda temperaturen nåtts

BRA ATT VETA:

1. Smokern kan hettas upp till temperaturer på mellan 105 °C och 205 °C
2. Smokerns temperatur kan inte sänkas under tillagning. Om du ställer in temperaturen på 150 °C och låter den
3. Om skiljeväggen används i brikettkorgen kan enheten inte hettas upp till temperaturer på över 135 °C.
4. Om du vill att enheten ska hettas upp fortare kan du förvärma enheten utan att använda värmedefflektorn. Placera värmedefflektorn i det rätta läget när smokern nått den förinställda temperaturen.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

SE ALLTID TILL ATT SMOKERN HAR SVALNAT INNAN RENGÖRING OCH FÖRVARING.

- Avlägsna askbrickan från smokern när enheten har svalnat helt. Avlägsna all aska och allt kol från askbrickan
- Torka av smokerns insida
- Använd en dammsugare för att avlägsna eventuella askrester från brännarkammaren
- Torka av och rengör matlagingsgallren och vattenskålen (båda tål maskindisk)
- Ta bort nätsladden - den ska inte förvaras utomhus
- Täck över smokern
- Förvara svalt och torrt

Felkoder

| SYM TOM | ORSAK | MÖJLIG LÖSNING |
|-----------------------------------|--|---|
| Styrenheten är inte PÅ. | Strömmen är inte PÅ. | Tryck på strömbrytaren på styrenheten (håll inte nedtryckt) |
| | Inte ansluten. | Anslut styrenheten till strömsladden och strömsladden till vägguttaget. |
| | En säkring har gått. | Kontrollera vägguttagets strömbrytare och återställ om den utlöses. Kan behöva flyttas till ett annat uttag. |
| | Fel på styrenheten. | Kontakta Masterbuilts kundtjänst. |
| Fläkten är inte PÅ. | Temperaturen i höljet har nått den inställda temperaturen. | När den inställda temperaturen uppnås stängs fläkten av. När temperaturen faller under den inställda temperaturen startar fläkten igen. Fläkten fortsätter att justera sig automatiskt för att bibehålla den inställda temperaturen. |
| | Nedre luckan är öppen. | För säkerhets skull har behållaren en avstängningsbrytare som hindrar fläkten från att fyra på lågorna medan luckorna är öppna. När luckorna stängs slås brytarna på så att fläkten kan fortsätta med normal drift. |
| | Översta luckan är öppen. | Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt. |
| | Fläkten är frånkopplad från styrenheten. | |
| | Fläkten är frånkopplad från kablaget. | |
| | Understa luckans reglage är frånkopplat. | |
| | Översta luckans reglage är frånkopplat. | |
| Fel 3 | Se nedan. | |
| Styrenheten visar fel temperatur. | Temperatursonden är inte ordentligt ansluten. | Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt. |
| | Temperatursonden är smutsig. | Rengör temperatursonden noggrant. |
| Långsam uppvärmning. | Skiljevägg för kol har förts in. | Ta bort skiljeväggen för kolet vid tillagning i temperaturer över 135°C. |
| | Värmedeflektortältet har vänts och roterats. | Kontrollera att värmedeflektortältet befinner sig i upprätt läge vid tillagning i temperaturer mellan 110 och 205°C. |
| | Låg kolnivå. | Kontrollera att kolkorgen har tillräckligt med kol så att rökaren når rätt temperatur när den slås på. |
| | Rökdörren är öppen. | Stäng rökluckorna. |
| Fel 1 | Temperatursonden är inte ordentligt ansluten. | "1. Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt. 2. Koppla ur styrenheten från strömuttaget, vänta i 10 sekunder och anslut sedan igen." |
| Fel 2 | Fel på kötttermometern. Styrenheten och fläkten fungerar fortfarande och produktens drift påverkas inte. | Kontakta Masterbuilts kundtjänst. |
| Fel 3 | Rökenheten har överhettats. | "1. Stäng av rökare. 2. Kontrollera orsaken till överhettningen. • Fettbrand. • Fel på fläkten. 3. Starta om rökare." |
| Fel 4 | Kolet kunde inte tändas. | "1. Kontrollera att eldstartaren har placerat i kolkorgen på sidan närmast fläkten. 2. Kontrollera att båda rökdörrar är helt stängda. 3. Se till att kolkallret inte är tomt. 4. Se till att gammal aska från tidigare tillfällen inte har blockerat askgallret. Var noga med att rengöra kolkorgen och askfatet innan rökaren slås på. 5. Starta om rökaren." |
| Fel 5 | Kötttermometerns temperatur över 150°C | "1. Ta bort kötttermometern från grillen med skyddshandskar. 2. Koppla ur styrenheten. 3. Låt kötttermometern svalna." |
| Dålig Wi-Fi-anslutning | Svag signal. | 1. Vinkla antennen på baksidan av styrenheten så att den pekar mot marken |



MASTERBUILT®

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

@masterbuilt



masterbuilt.com

