

MASTERBUILT®



MB20041124

Autolignite™ Series 545

Welcome | Bienvenue | Bienvenido |

Assembly images are shown first. Please read this entire manual before installation and use of this charcoal fuel burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area. Save these instructions.

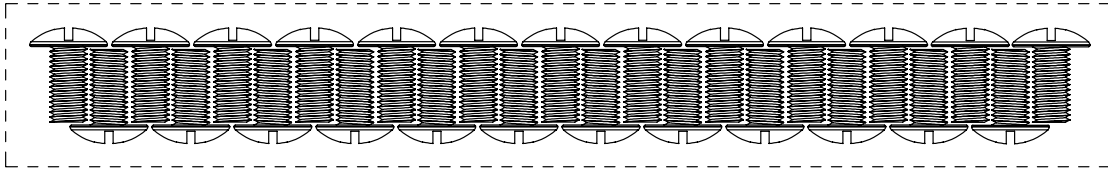
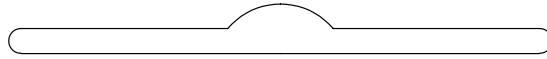
A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire ce manuel au complet avant l'installation et l'utilisation de cet appareil au charbon de bois. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort. Prenez contact avec les responsables locaux de la construction ou des incendies pour connaître les restrictions et les exigences en matière d'inspection des installations dans votre région. Conservez ces instructions.

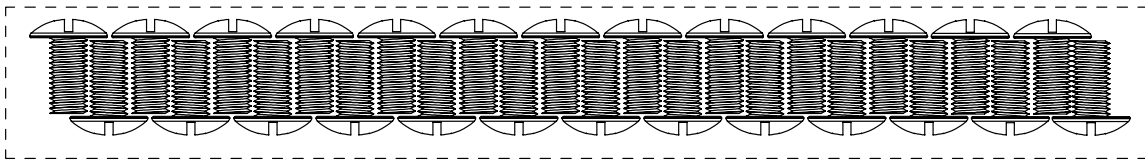
LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS (ESPACES LIBRES) REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES EST L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT D'INSTALLER CE PRODUIT CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS SEULEMENT.

Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea todo este manual antes de la instalación y uso de este artefacto de quema de combustible a carbón. Si no sigue estas instrucciones podrían producirse daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Contacte al encargado de incendios o de su edificio local con respecto a las restricciones y requerimientos de inspección de la instalación en su área. Conserve estas instrucciones.

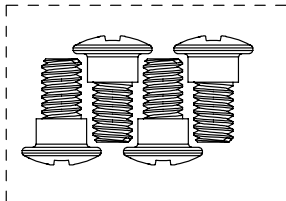
UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO ES NO CONTAR CON EL ESPACIO DESPEJADO REQUERIDO (ESPACIOS LIBRES) FRENTE A LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE PRIMORDIAL IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SEA INSTALADO ÚNICAMENTE EN CONFORMIDAD CON ESTAS INSTRUCCIONES.



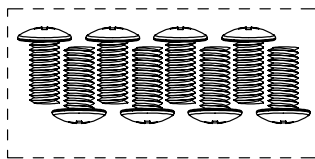
A / 25



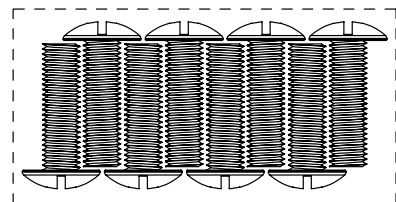
A / 26



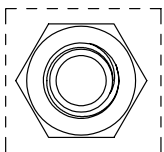
B / 4



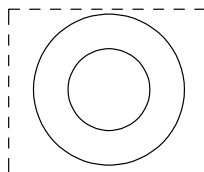
C / 8



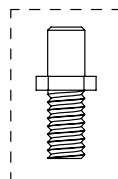
D / 8



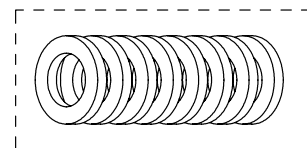
E / 1



F / 1

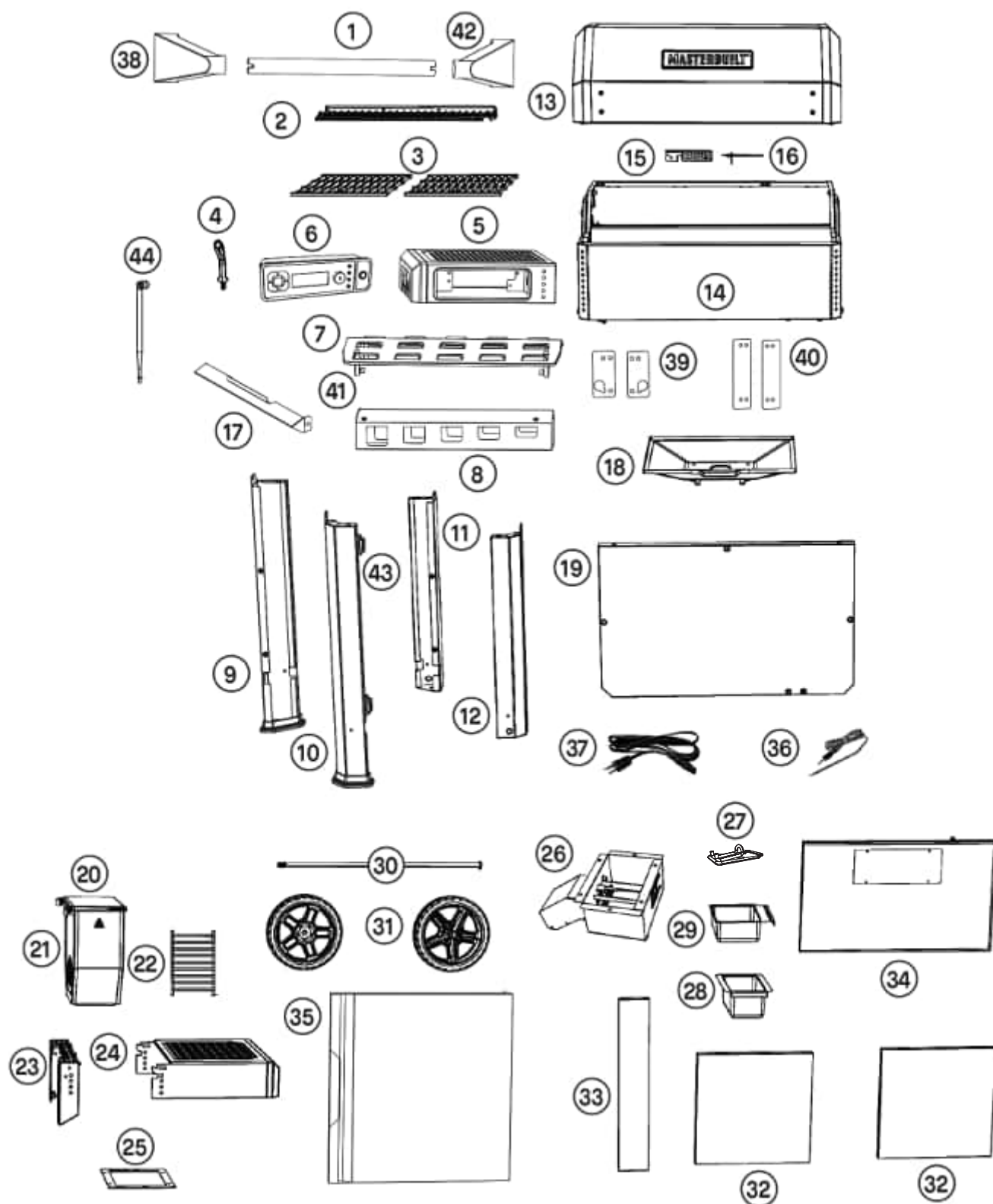


G / 1



H / 8

Parts Diagram | Schéma des pièces | Diagrama de partes



Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	Lid Handle	23	1	Right Shelf Bracket
2	1	Warming Rack	24	1	Right Folding Shelf Assembly
3	2	Cooking Grates	25	1	Lower Hopper Gasket
4	1	Grate Lifter	26	1	Lower Hopper Assembly
5	1	Left Shelf Assembly	27	1	Firestarter Tray
6	1	Controller	28	1	Grease Tray
7	1	Heat Tent Assembly	29	1	Ash Tray
8	1	Heat Manifold	30	1	Axle with Lock Nut
9	1	Rear Left Leg	31	2	8" Wheels
10	1	Front Left Leg	32	2	Cart Side Panels
11	1	Rear Right Leg	33	1	Cart Front Panel
12	1	Front Right Leg	34	1	Cart Rear Panel
13	1	Lid Assembly	35	1	Cart Door Assembly
14	1	Body Assembly	36	1	Meat Probe
15	1	Temperature Probe Bracket	37	1	Power Cord
16	1	Temperature Probe	38	1	Lid Handle Bracket Left
17	1	Heat Manifold Support Bracket	39	1	Mica Strip Left Shelf
18	1	Grease Pan Assembly	40	1	Mica Strip Right Shelf
19	1	Bottom Shelf	41	2	Heat Manifold Bracket
20	1	Hopper Lid (Sear Plate)	42	1	Lid Handle Bracket Right
21	1	Mini Hopper	43	2	Magnetic Brackets
22	1	Charcoal Grate	44	1	Antenna

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

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

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Masterbuilt® Customer Service.

Masterbuilt® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia & New Zealand: Please contact your retailer

Liste des pièces

N°	QTÉ	DESCRIPTION	N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Poignée du couvercle	23	1	Support de la tablette de droite
2	1	Grille-réchaud	24	1	Assemblage de la tablette rabattable de droite
3	2	Grilles de cuisson	25	1	Joint d'étanchéité de la trémie inférieure
4	1	Soulève-grille	26	1	Assemblage de la trémie inférieure
5	1	Assemblage de la tablette de gauche	27	1	Porte-allume-feu
6	1	Contrôleur	28	1	Bac à graisse
7	1	Assemblage de la plaque de recouvrement	29	1	Tiroir à cendres
8	1	Rampe de chauffage	30	1	Essieu avec écrou autobloquant
9	1	Pied arrière gauche	31	2	Roues de 8 po
10	1	Pied avant gauche	32	2	Panneaux latéraux du chariot
11	1	Pied arrière droit	33	1	Panneau avant du chariot
12	1	Pied avant droit	34	1	Panneau arrière du chariot
13	1	Assemblage du couvercle	35	1	Ensemble de la porte du chariot
14	1	Assemblage du corps	36	1	Thermomètre à viande
15	1	Support de la sonde de température	37	1	Cordon d'alimentation
16	1	Sonde de température	38	1	Support de poignée de couvercle gauche
17	1	Support de la rampe de chauffage	39	1	Tablette de gauche en bande de mica
18	1	Assemblage du plateau à graisse	40	1	Tablette de droite en bande de mica
19	1	Tablette inférieure	41	2	Support de la rampe de chauffage
20	1	Couvercle de la trémie (plaque de saisie)	42	1	Support de poignée de couvercle droite
21	1	Mini-trémie	43	2	Supports magnétiques
22	1	Grille à charbon	44	1	Antenne

AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : tournevis cruciforme, clé ajustable, clé à douille de 19 mm.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 1 heure 45 minutes.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.
- Enlever toutes les étiquettes imprimées avant l'utilisation.

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées, appelez le service à la clientèle de Masterbuilt®.

Masterbuilt® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Pays-Bas

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Asa de la tapa	23	1	Abrazadera de la repisa derecha
2	1	Rejilla de calentamiento	24	1	Ensamblaje de la repisa plegable derecha
3	2	Rejillas de cocción	25	1	Junta de la tolva inferior
4	1	Elevador de rejilla	26	1	Ensamblaje de la tolva inferior
5	1	Ensamblaje de la repisa izquierda	27	1	Bandeja del arrancador de fuego
6	1	Controlador	28	1	Bandeja de grasa
7	1	Ensamblaje de la carpa térmica	29	1	Bandeja de cenizas
8	1	Colector de calor	30	1	Eje con contratuerca
9	1	Pata trasera izquierda	31	2	Ruedas de 8"
10	1	Pata delantera izquierda	32	2	Paneles laterales del carro
11	1	Pata trasera derecha	33	1	Panel delantero del carro
12	1	Pata delantera derecha	34	1	Panel trasero del carro
13	1	Ensamblaje de la tapa	35	1	Ensamblaje de la puerta del carro
14	1	Ensamblaje del cuerpo	36	1	Sonda para carne
15	1	Abrazadera de la sonda de temperatura	37	1	Cable de alimentación
16	1	Sonda de temperatura	38	1	Abrazadera del asa de la tapa izquierda
17	1	Abrazadera del soporte del colector de calor	39	1	Repisa izquierda de la franja de mica
18	1	Ensamblaje de la bandeja de grasa	40	1	Repisa derecha de la franja de mica
19	1	Repisa inferior	41	2	Abrazadera del colector de calor
20	1	Tapa de la tolva (placa de sellado)	42	1	Abrazadera del asa de la tapa derecha
21	1	Mini tolva	43	2	Abrazaderas magnéticas
22	1	Rejilla para el carbón vegetal	44	1	Antena

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: destornillador en cruz Philips llave ajustable, llave de tubo de 19mm.
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 1 hora, 45 minutos.
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- Retire todas las etiquetas impresas antes de su uso.

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia, o partes faltantes o dañadas, contacte al Servicio de asistencia al cliente de Masterbuilt®.

Masterbuilt® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

Masterbuilt® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Países Bajos

Masterbuilt® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ

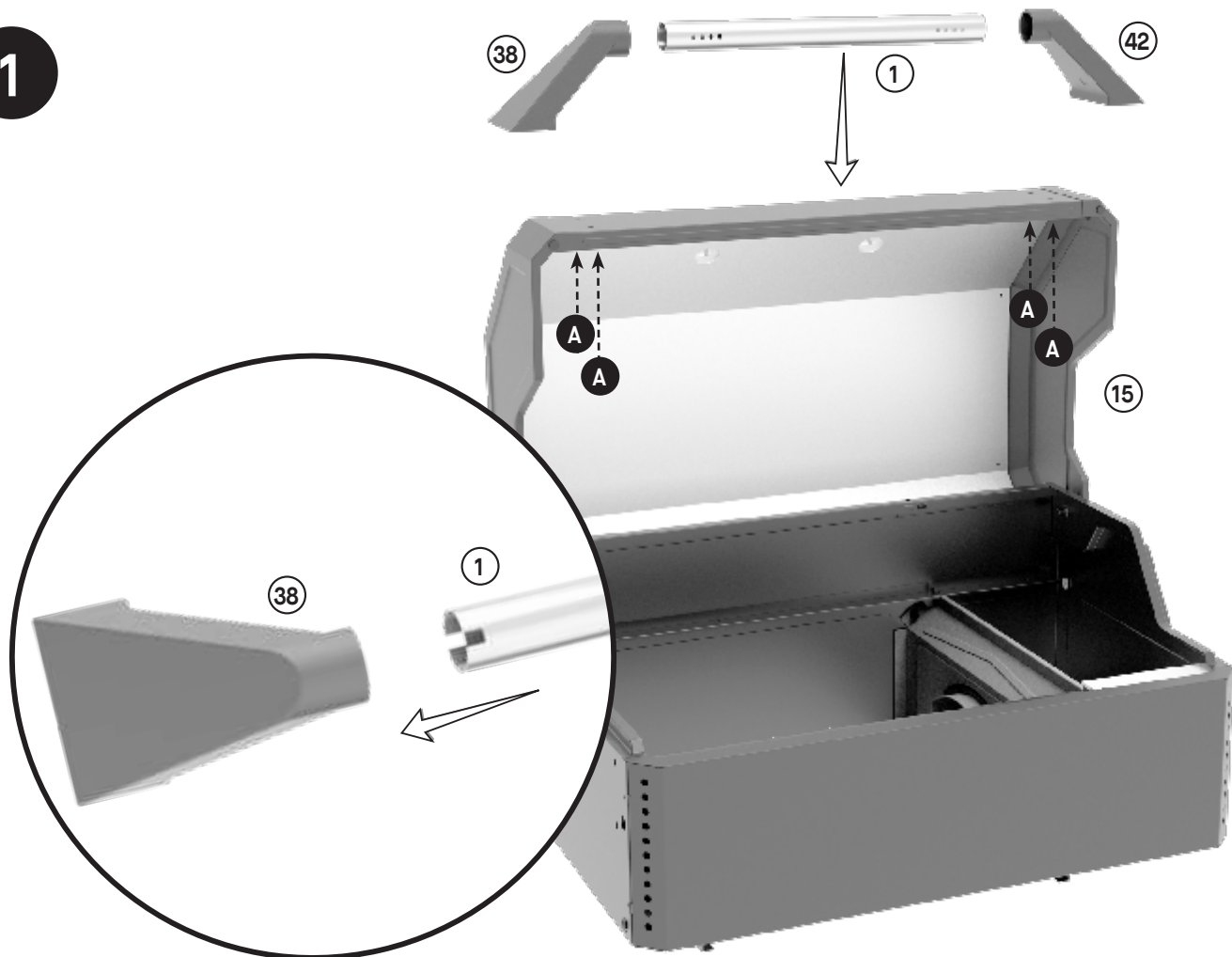
Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

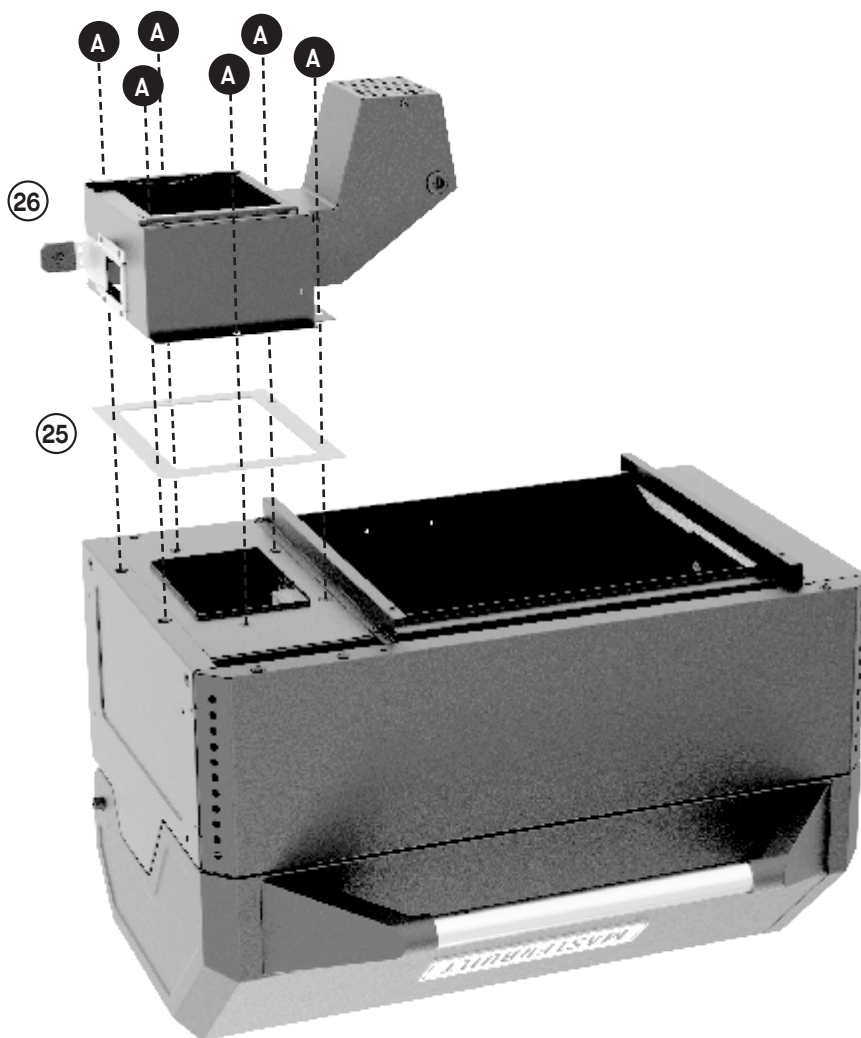
international.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

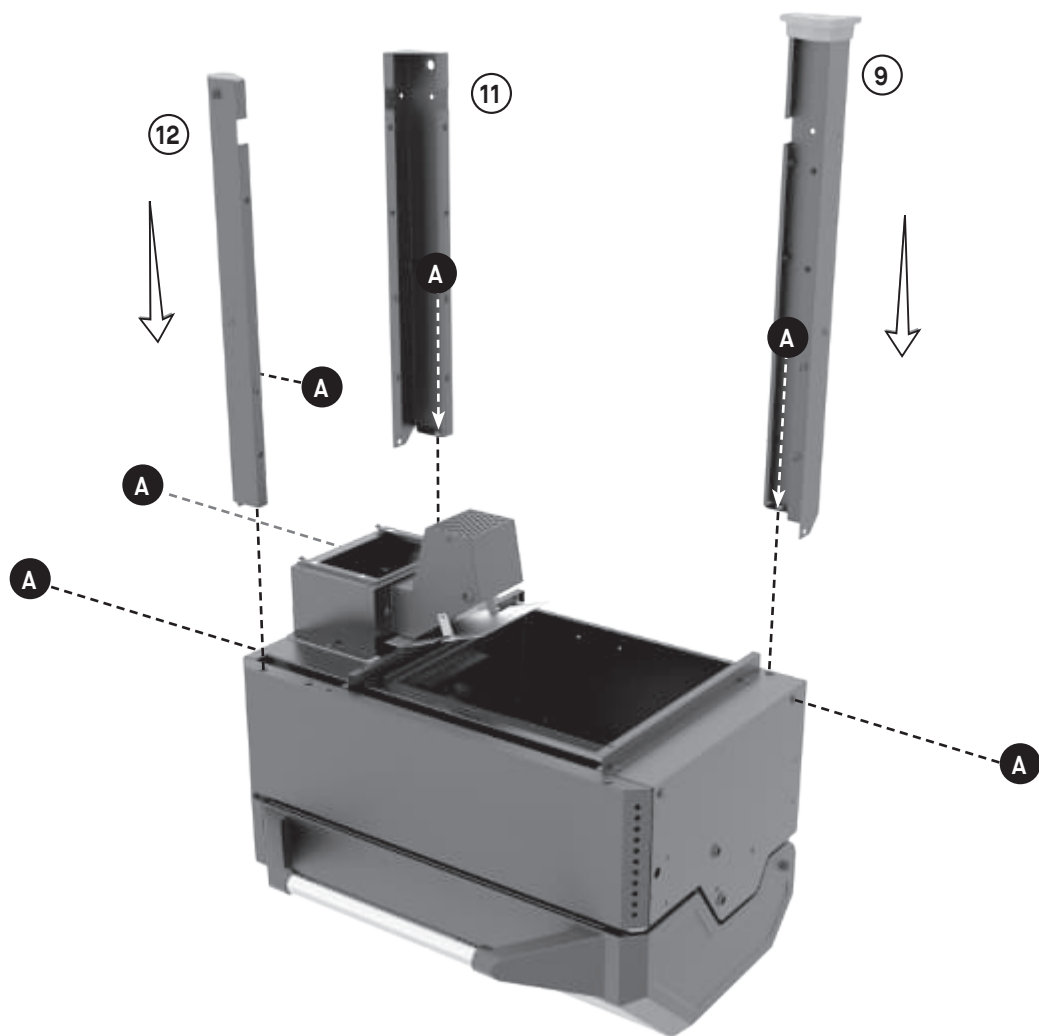
1



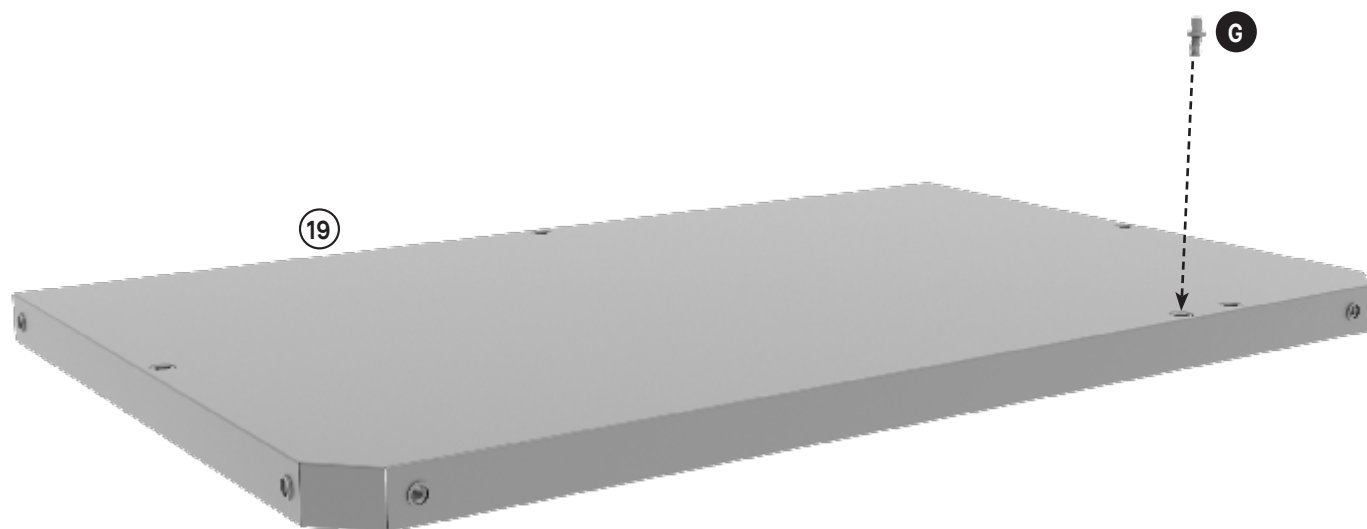
2



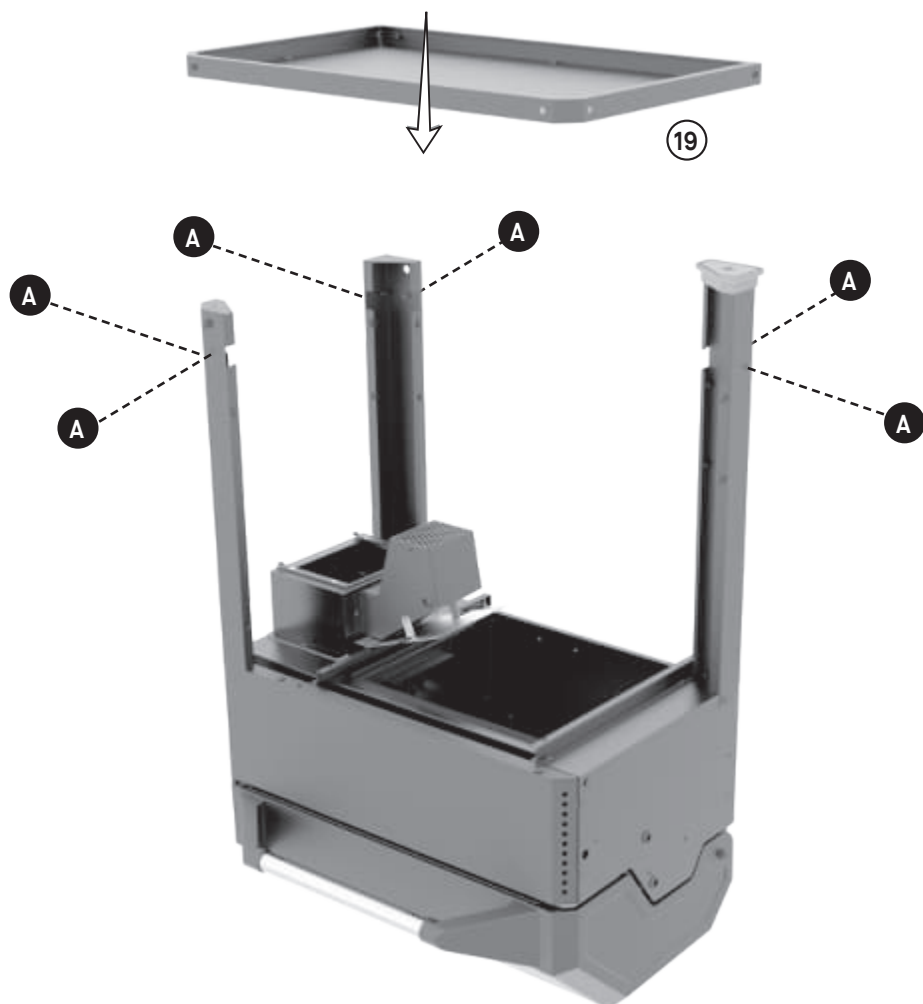
3



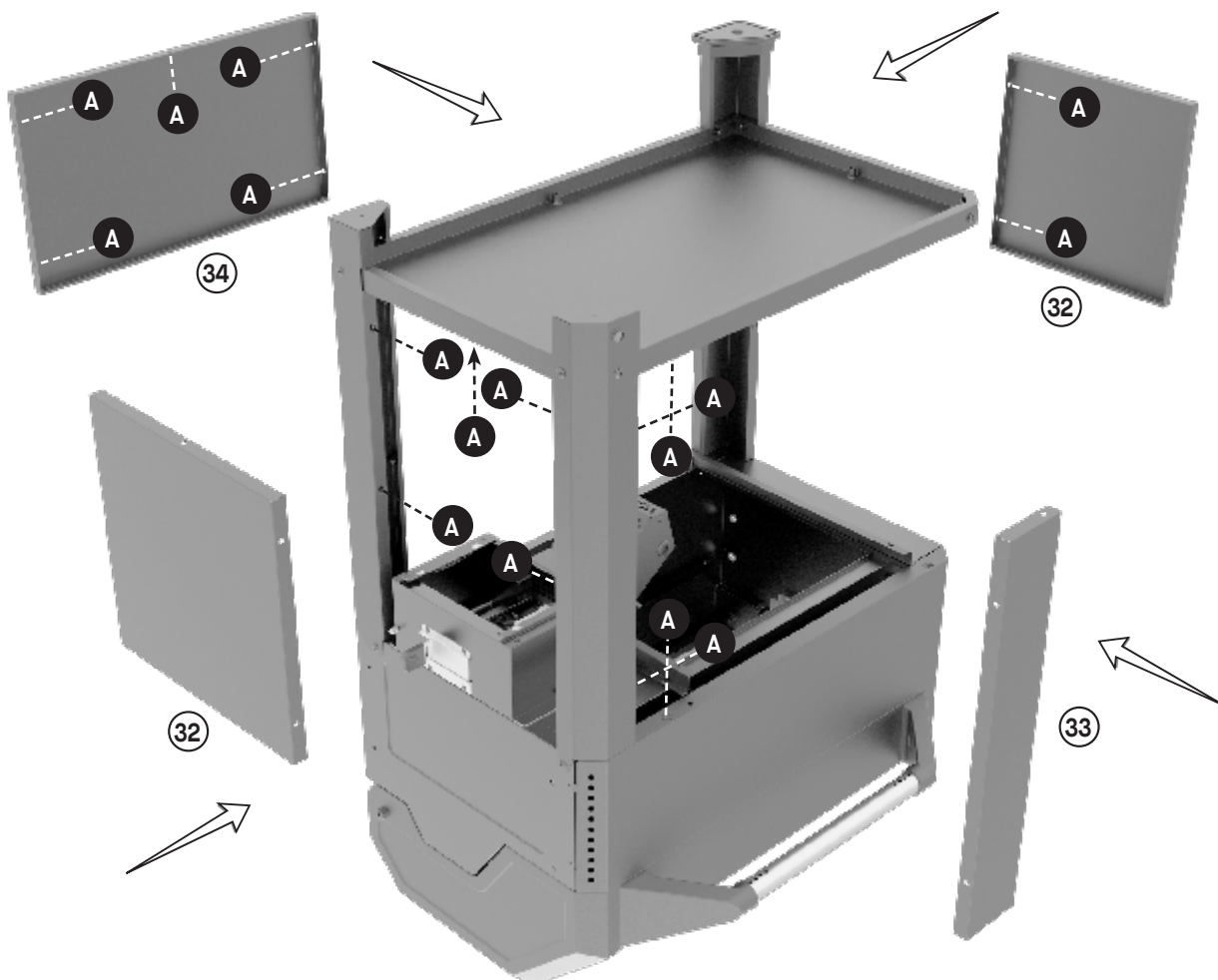
4



5

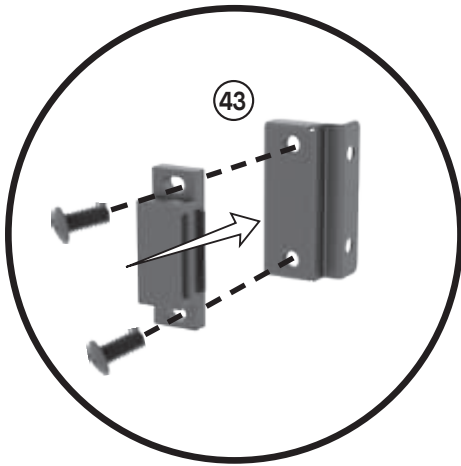


6

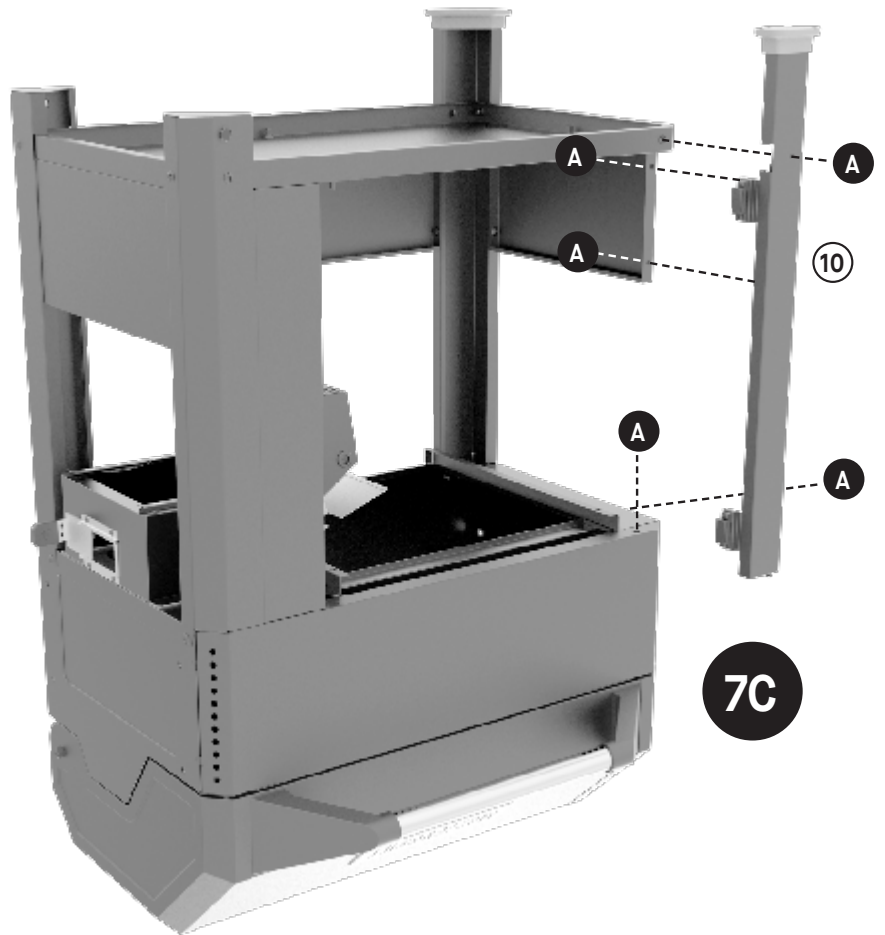
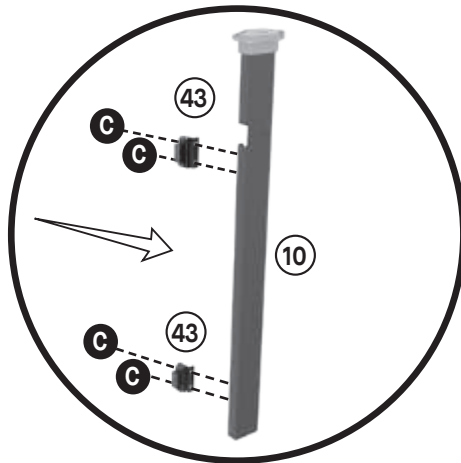


7

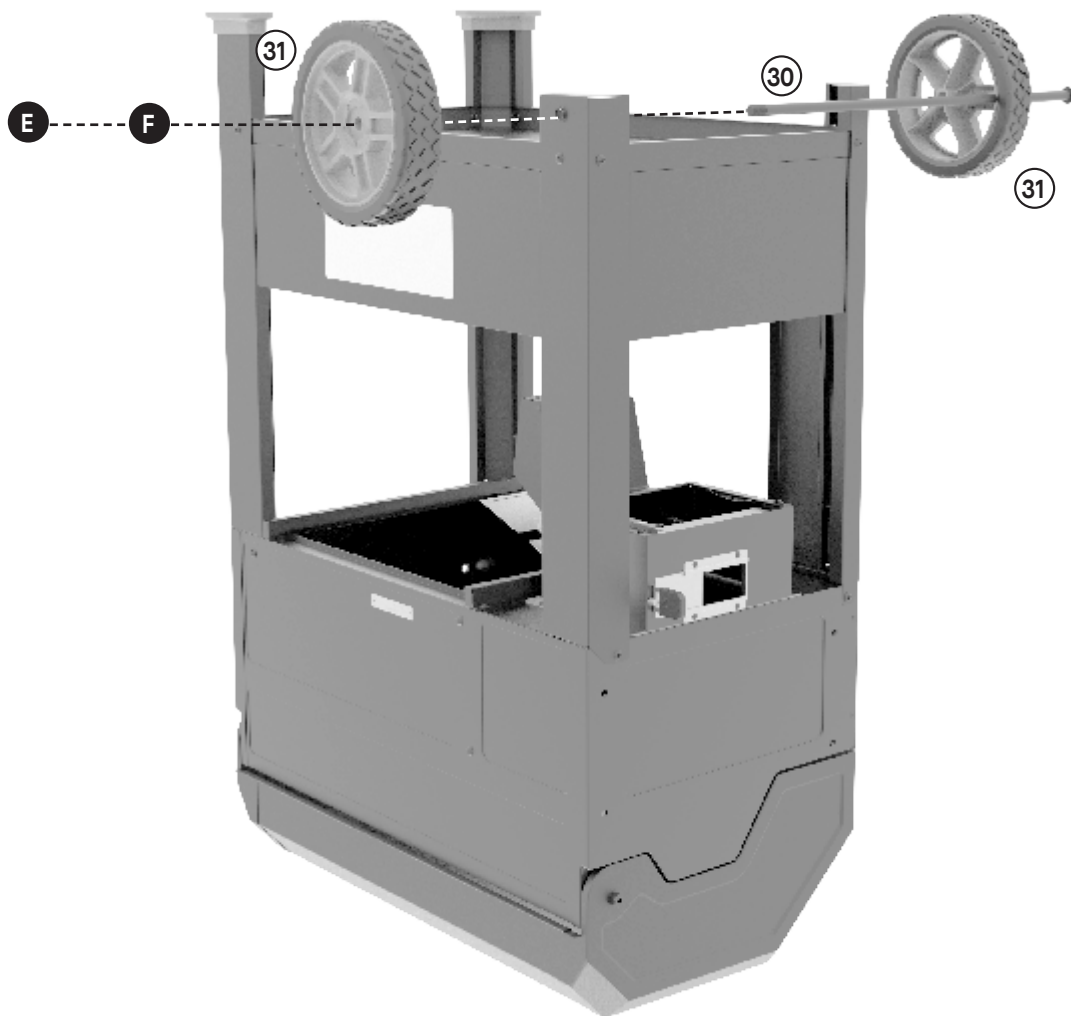
7A



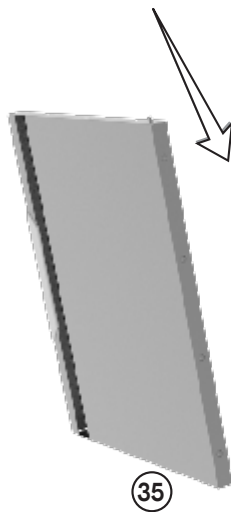
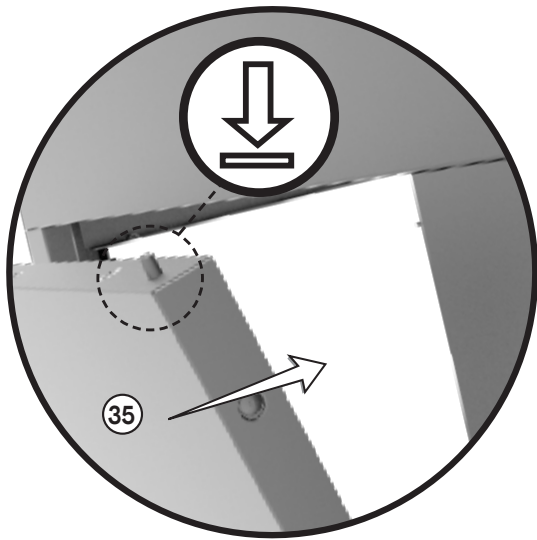
7B



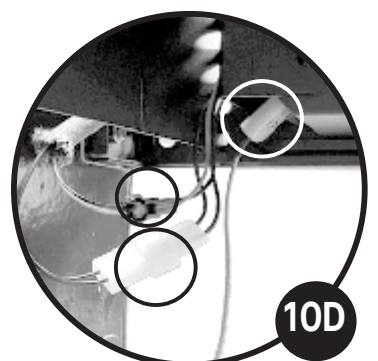
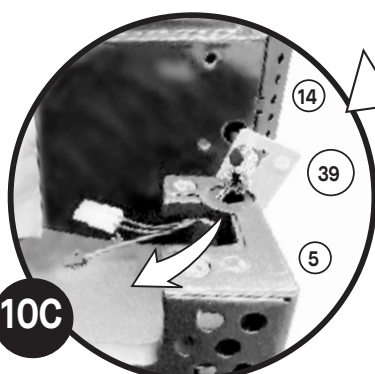
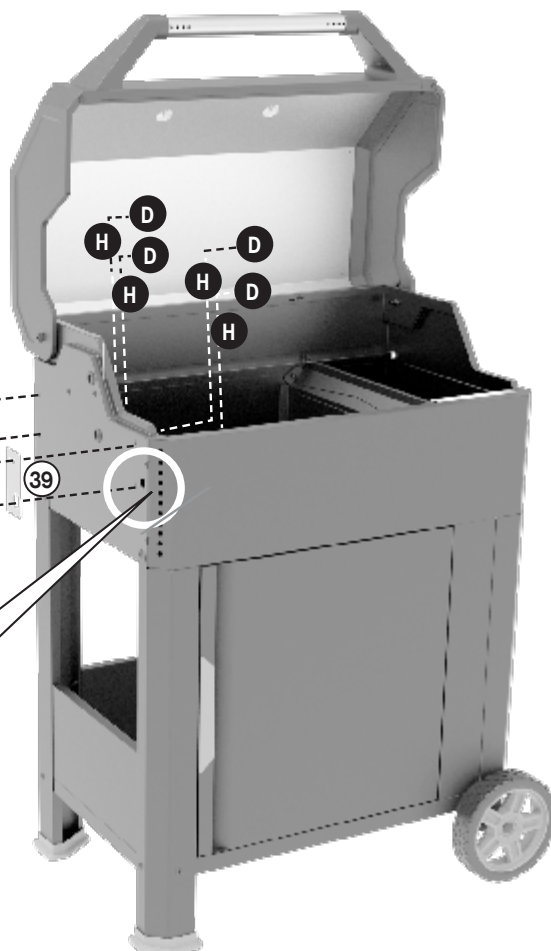
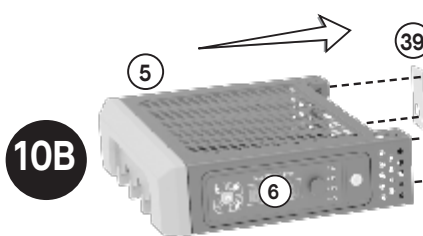
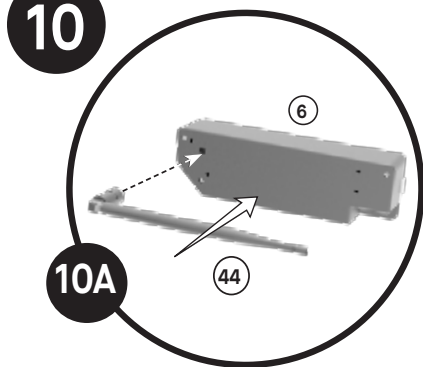
8



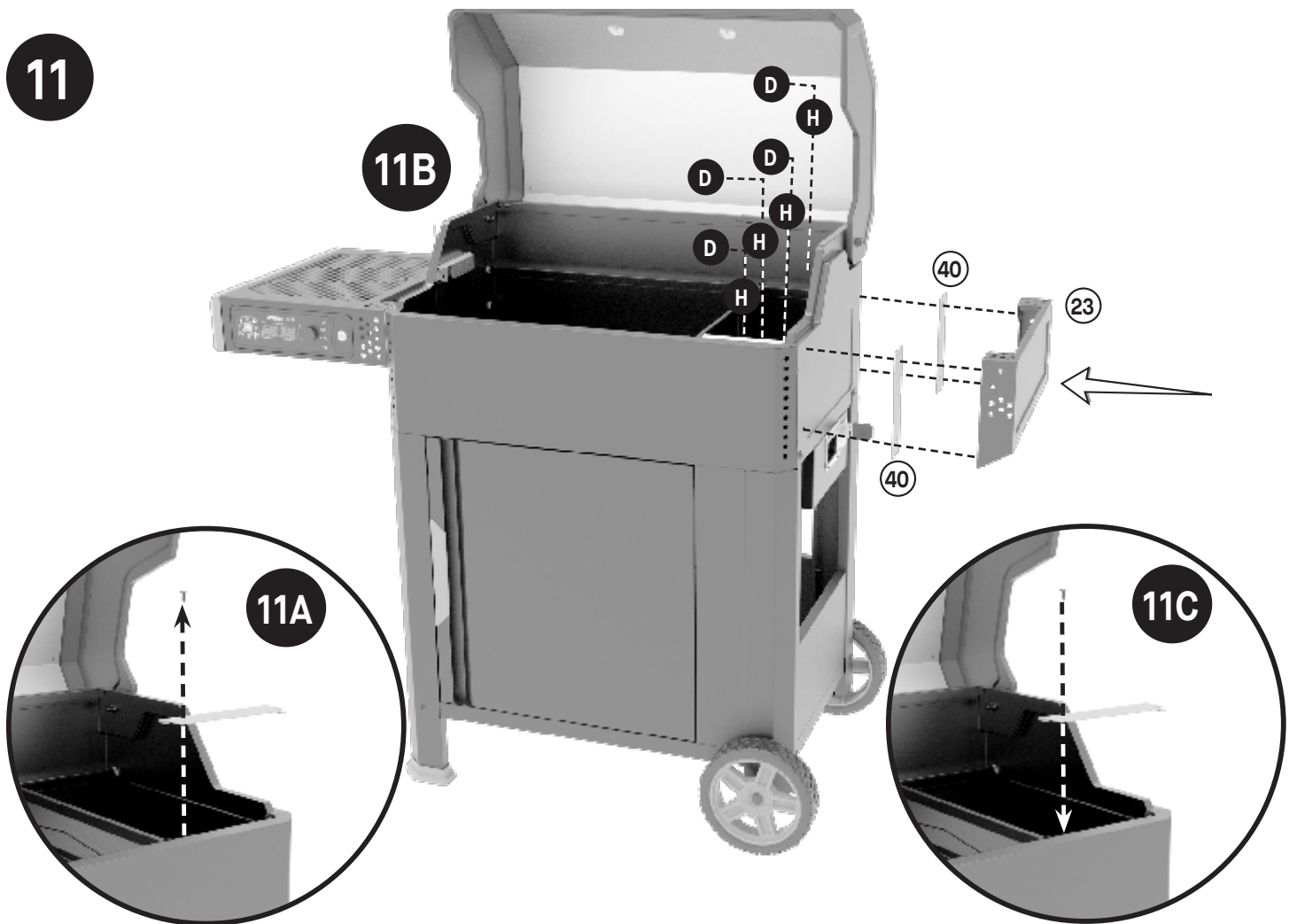
9



10

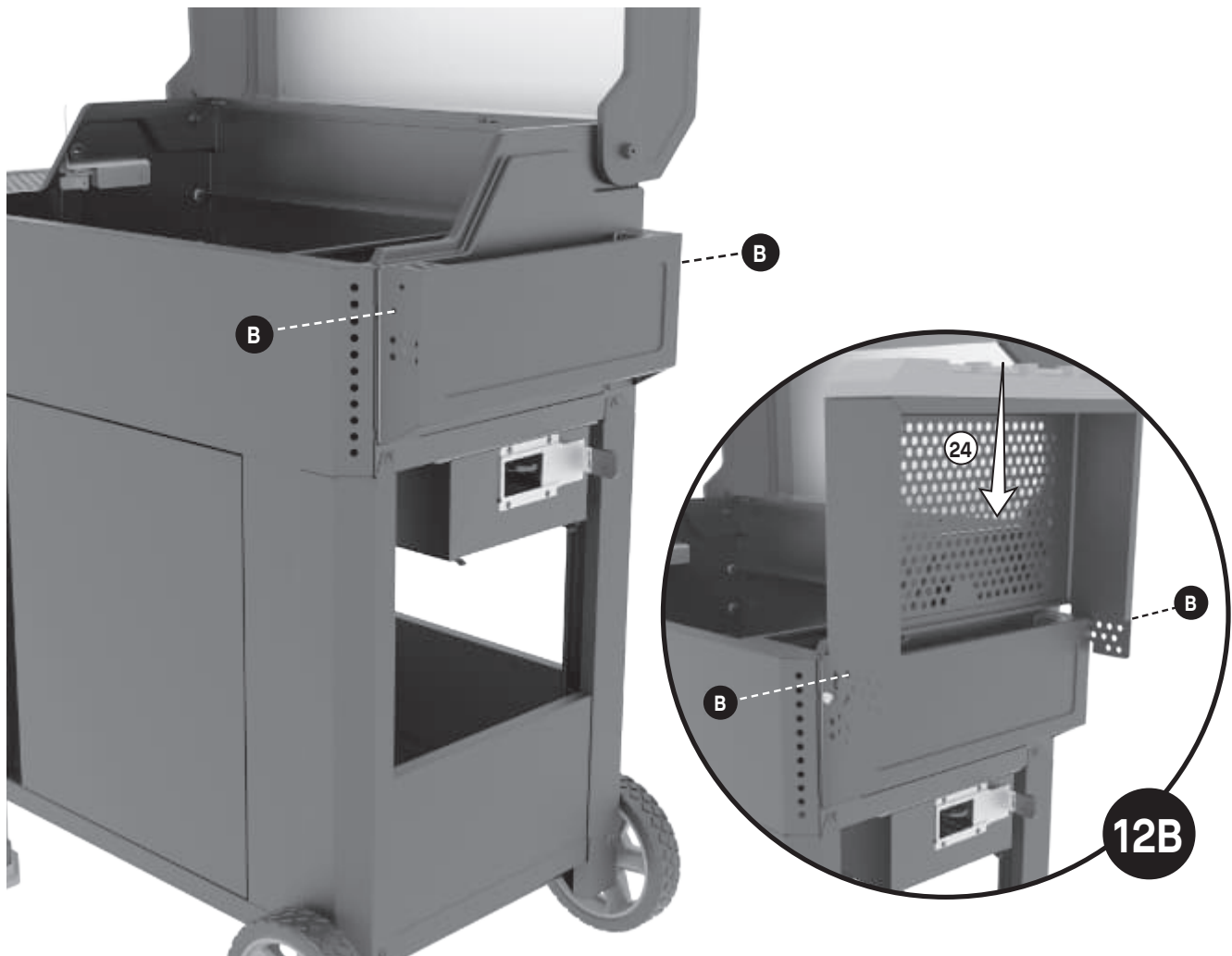


11

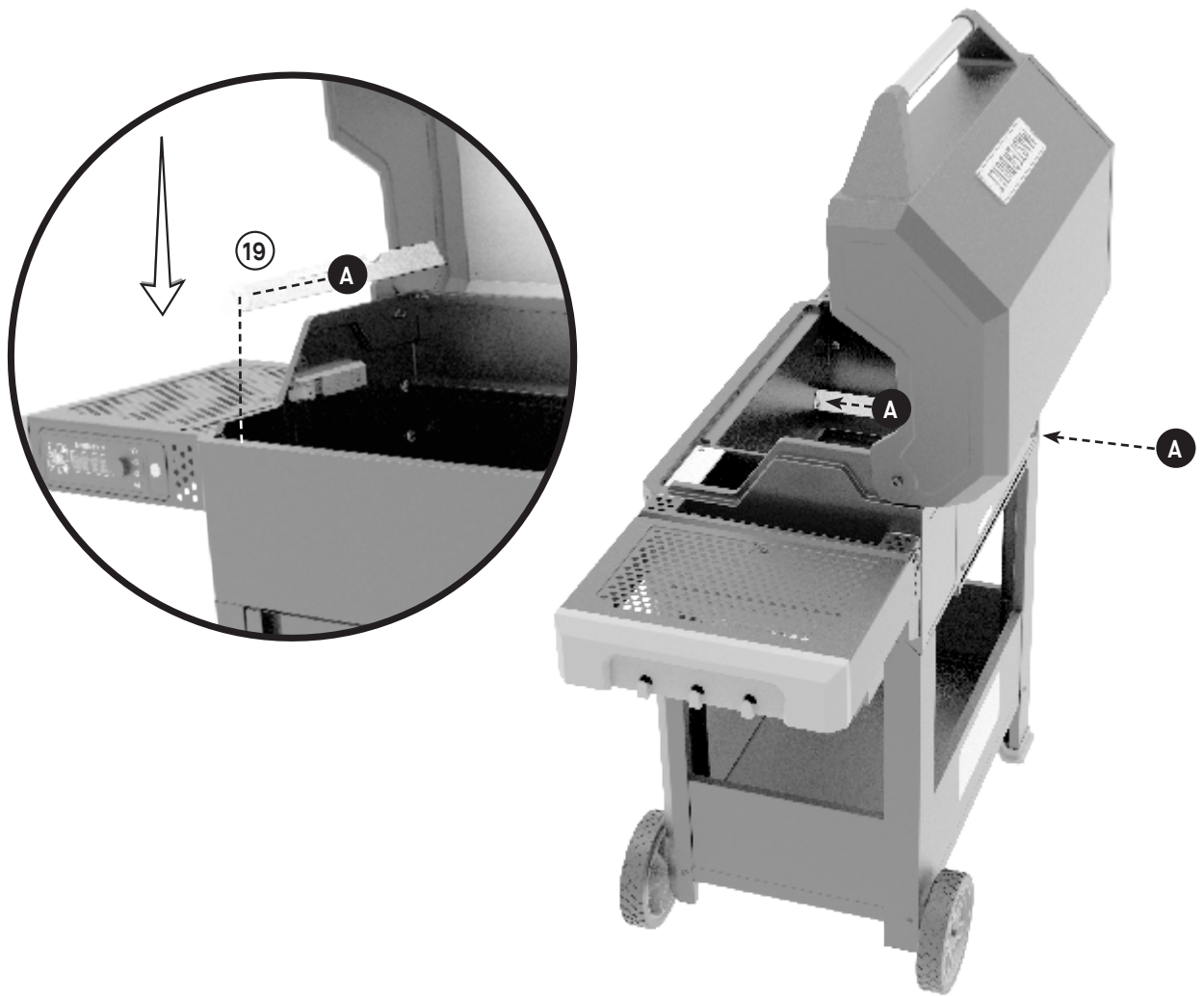


12

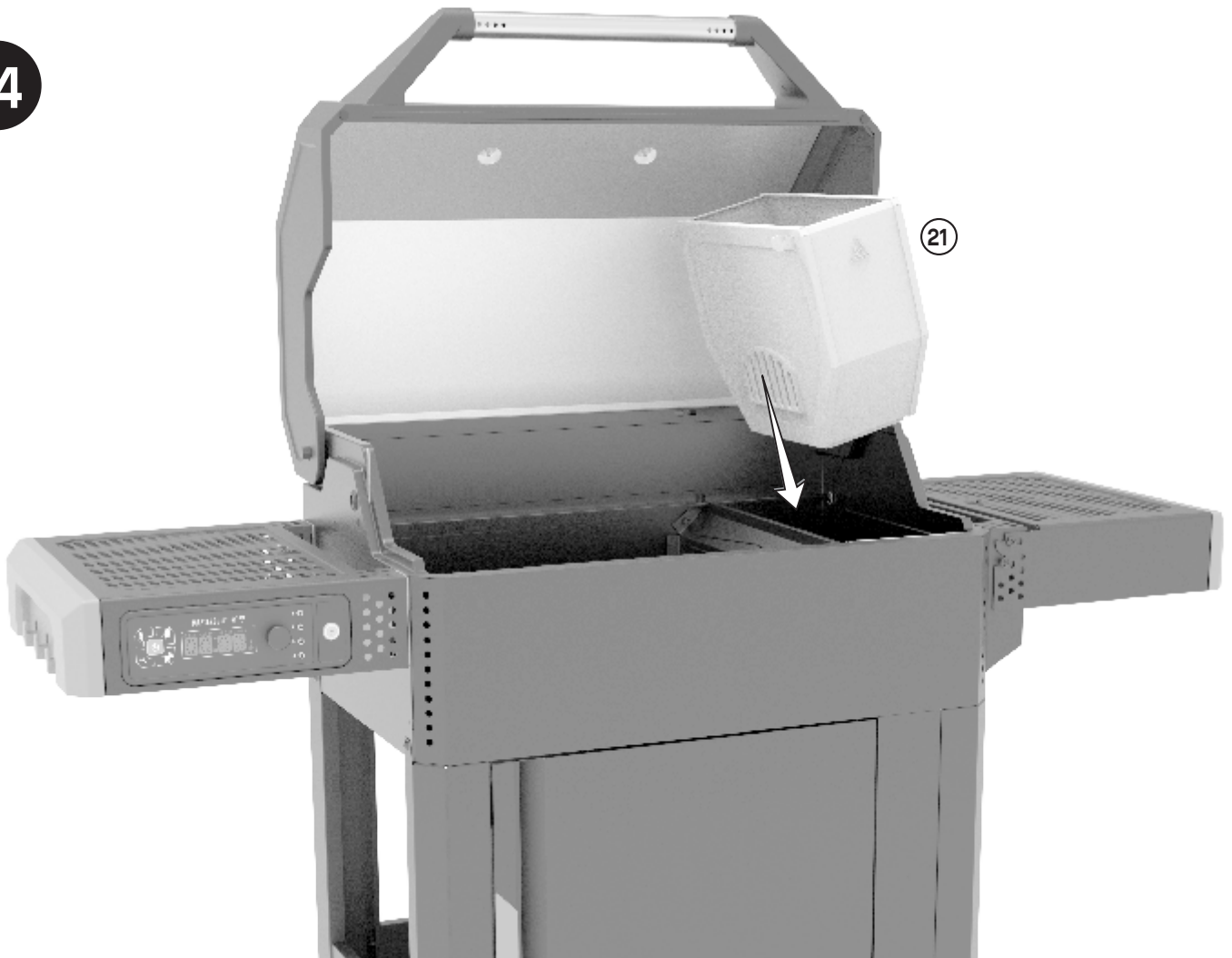
12A



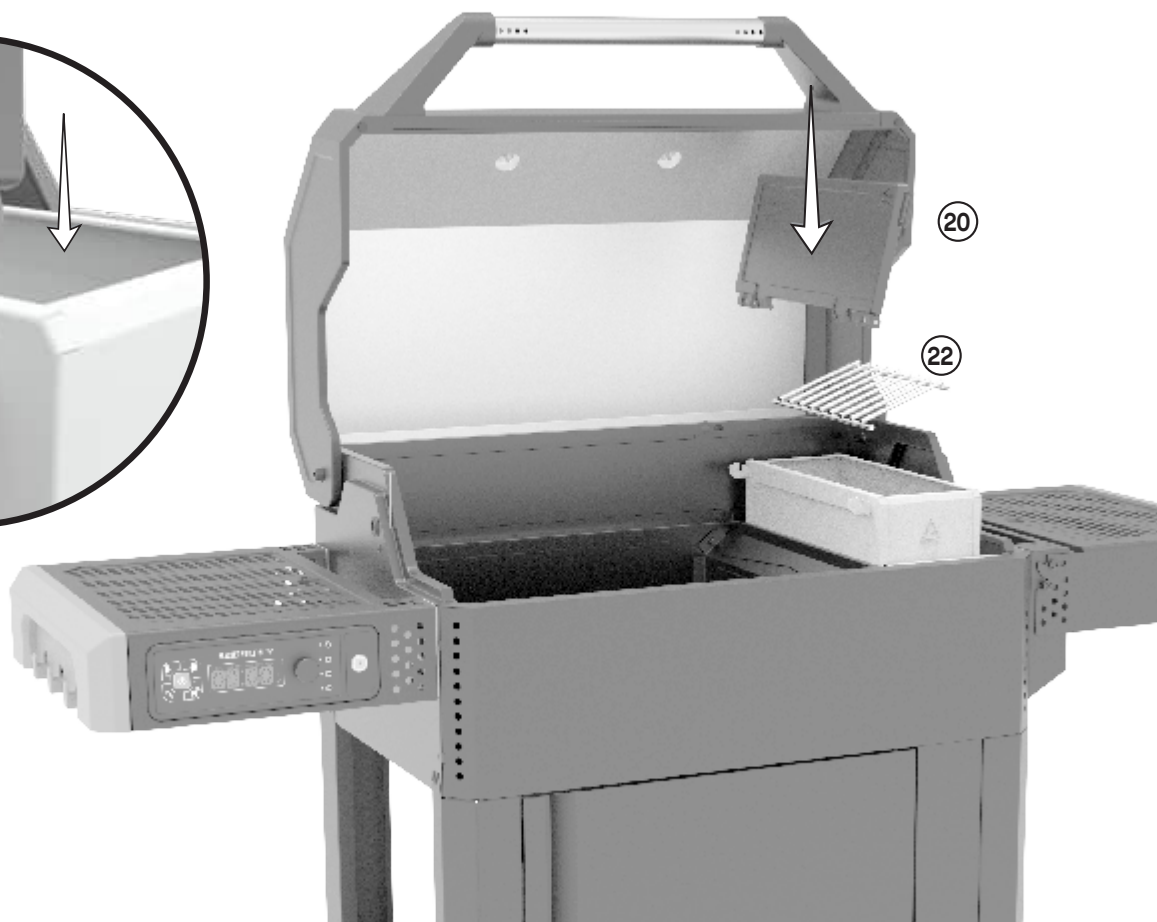
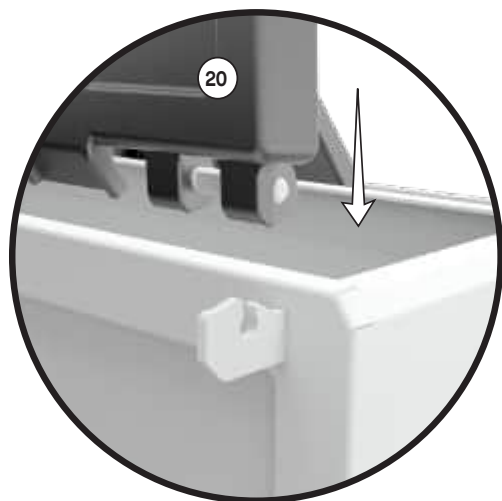
13



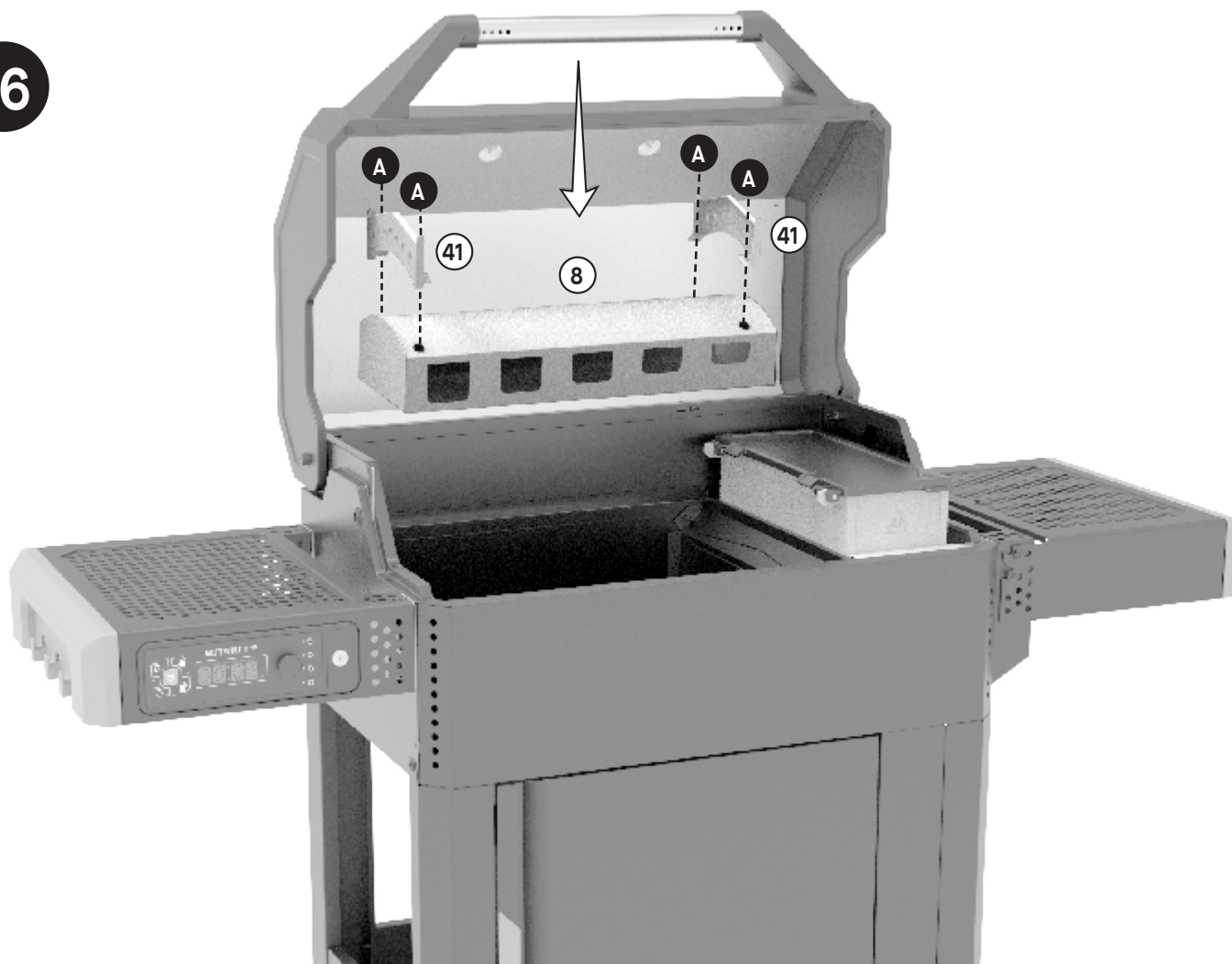
14



15



16



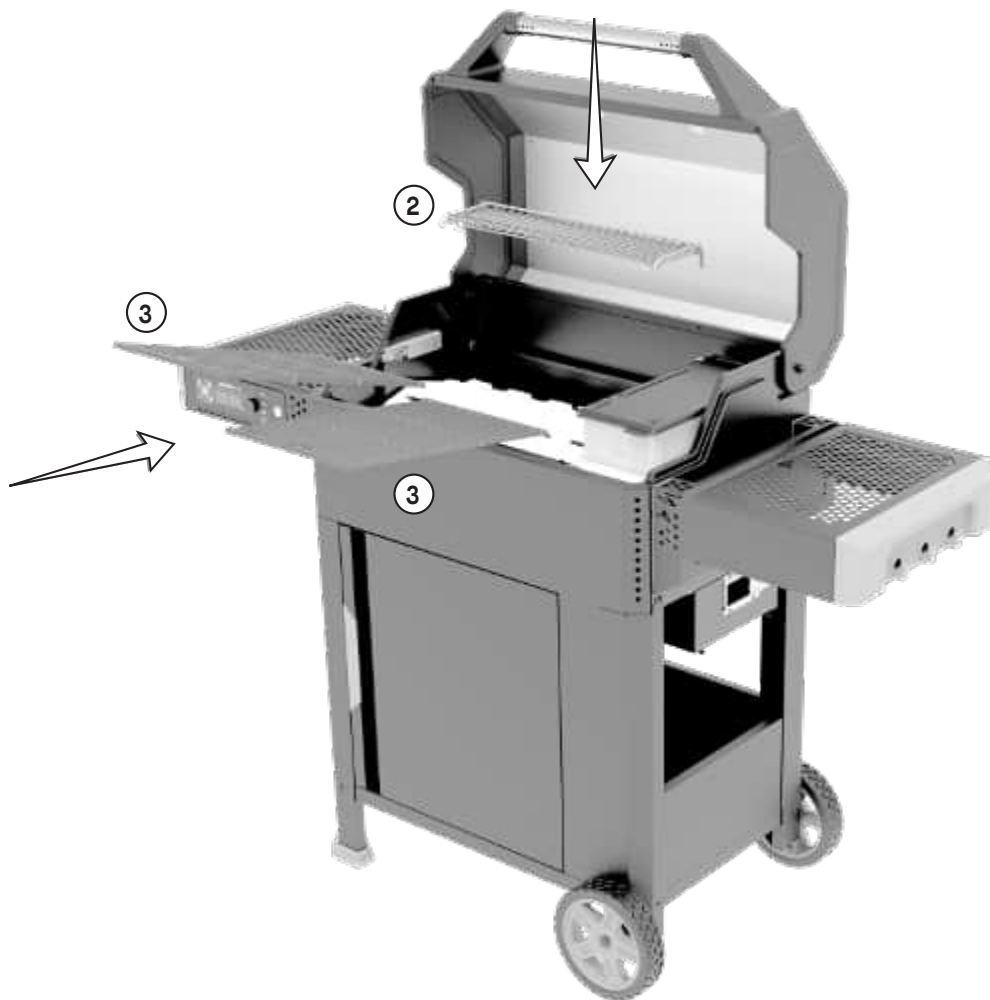
17



18



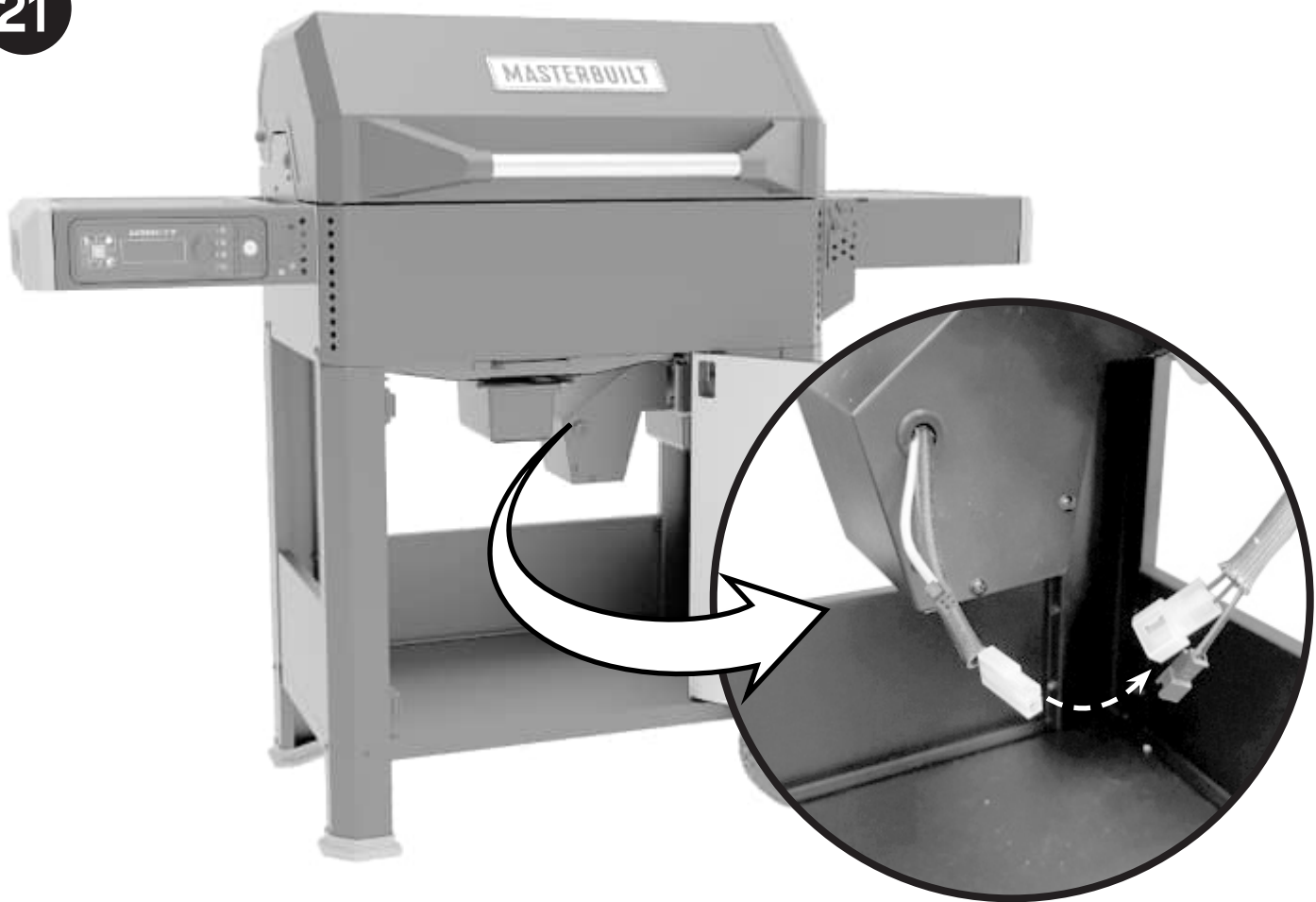
19



20



21



22



FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.



WARNING



- This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.



WARNING



⚠ WARNING: This product can expose you to chemicals including DINP, which is known to the State of California to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects and other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov



CARBON MONOXIDE HAZARD



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

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.
- **FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS.**
 - Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
 - See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
 - Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
 - *Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.*



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave grill unattended.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use indoors!
- Use charcoal for fuel only.
- Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS)
- Keep appliance clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. DO NOT move grill across uneven surfaces.
- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use appliance for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating the grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where grill is being used.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- The appliance is not to be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in smoker. Never place empty cookware in grill while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt^(R) are NOT recommended and may cause injury.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill/hopper. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- The grill, hopper and hopper lid are HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Grill is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- Hopper, hopper lid, ash door are HOT while the grill is in use and during cooling. Wear protective gloves when working with and around these components.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking grates with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ashes while ashes and charcoal are HOT.
- Keep hands, hair, and face away from the burning charcoal. Be careful of loose hair and clothing during operation as they could catch fire.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death. Always follow specific lighting instructions for this grill.
- Never overfill charcoal hopper. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- WARNING: Risk of Electric Shock. Install only to a covered Class A GFCI receptacle that has an enclosure that is weatherproof with the attachment plug cap inserted or removed.
- WARNING: Not for use with receptacles that are weatherproof only when the receptacle is covered (attachment plug cap not inserted and receptacle cover closed).
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
 1. Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use.
 2. Use only approved grounded electrical outlet.
 3. Do not use during an electrical storm.
 4. Do not expose appliance to rain or water at any time.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- Outdoor extension cords must be used that are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- If an extension cord is used, be sure that:
 1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place cord on or near a gas or electric burner or in a heated oven.
- To disconnect, turn controller "OFF" then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before adding/removing internal components.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Never open hopper after initial startup or during use. If it is necessary to refill charcoal during use follow the specific reload instructions for this grill and always wear protective gloves.
- Never operate the grill with the temperature probe removed. This can cause the grill to overheat and cause serious personal injury and/or damage to the grill.
- 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 20 cm between the radiator & your body.
- **WARNING!** Do NOT store combustible materials under the grill or in the grill cabinet. Hot ash can reach the grill cabinet. Use caution.



ELECTRIC REQUIREMENTS



- 100-120VAC, 60HZ, 1.1A, 82W



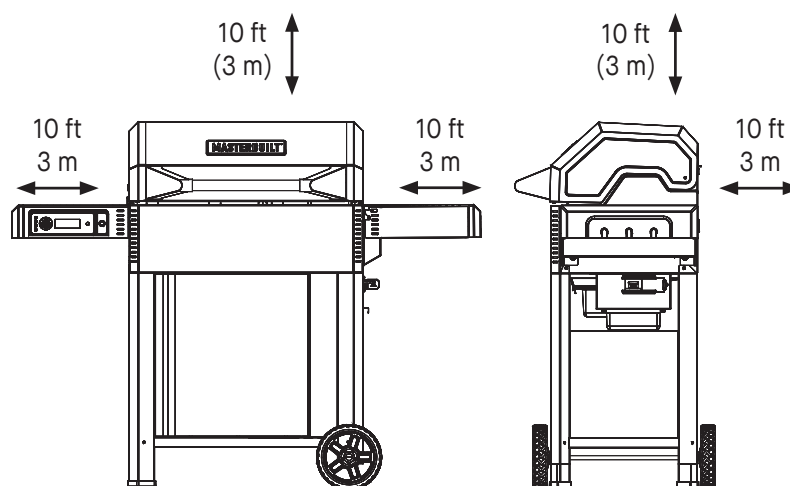
STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS



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

Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from all combustible and flammable materials such as, wood, plants, grass, brush, paper, gasoline, or canvas.

This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting. Grill should not be used on combustible materials like wood decks or other combustible materials.



WARNING



Electric power cord is a trip hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

Operating Instructions

PRE-SEASONING

Pre-seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process.

PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

1. Fill the hopper with charcoal approximately 1/4–1/2 full.
2. Start grill following the START-UP instructions and set the temperature to 250°F (121°C) for 60 minutes.
3. After 60 minutes set the temperature to 400°F (204°C) for 30 minutes.
4. Shut down the grill following the SHUTDOWN instructions.
5. Allow grill to cool COMPLETELY.
6. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on grates, sear plate, warming racks, and the inside of the grill lid and body. Use caution, the grill will be HOT to the touch.
7. Repeat steps 3–6 at 350°F (175°C).

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

REGULAR START-UP

1. Plug the grill in and power ON the controller.
2. **DO NOT LOAD CHARCOAL UNTIL STEP 5.**
3. Press the auto ignite button to preheat the ignitor:
 - a. Ignite button should now be flashing.
 - b. Controller display should be flashing 450F (232C).
4. Scroll controller knob to change desired temperature.
 - a. Temperature Selection Options:
 - Press the set temp button to select the temperature shown on the display.
 - If you do not scroll the knob, the controller will auto select the temp on display (default temp 450F / 232C).
5. Fill the MiniHopper with charcoal (**no more than 7lbs/3kgs of briquette or 5lbs/2.25kgs of lump**).
6. Close the hopper lid and grill lid.
7. **Wait for the auto ignite button to stop flashing before loading fire starter** (this should take approximately 45 seconds).
8. Place 1 fire starter in the fire starter holder (see fig. 1)
9. Slide the fire starter tray into the lower hopper until it stops and close the door.
10. The grill will need to run a startup sequence; **it may take a few moments for the fan to turn on.**

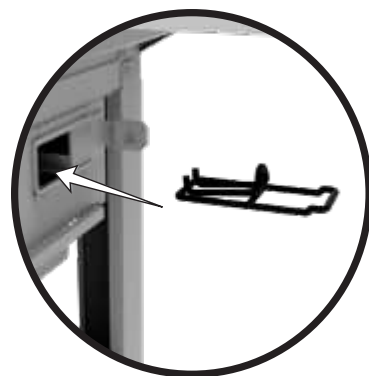


Figure 1

IGNITOR TIPS:

- a. Flashing ignitor button = ignitor preheating (**DO NOT load fire starter while the ignitor is preheating**).
- b. Solid ignitor button = igniter is ON/hot.
- c. Ignitor will not turn ON if grill is above 200F (93C).
- d. IF temp is already set, ignitor will not prompt you to set temp.
- e. Any time the ignitor is activated, the grill will run the startup sequence (fan will pulse on and off). The startup sequence is approximately 8 minutes. Fan will return to normal PID control after the start up sequence completes.

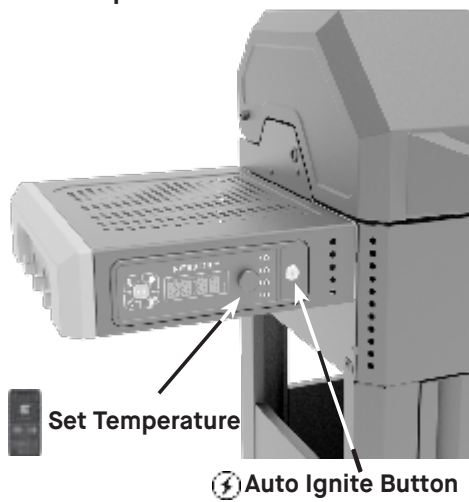
NOTE: For proper fire starter ignition, it is important to follow the steps listed above in the proper sequence. Failure to follow the steps may result in a failed startup procedure.

In some cases, the fire-starter will fail to ignite during the startup sequence. This can be due to the nature of the fire-starter itself. If the fire-starter does not ignite, power off the grill, remove the failed fire-starter, power ON the grill and reset your temperature, then, after the ignitor pre-heats, reinstall a NEW fire-starter.

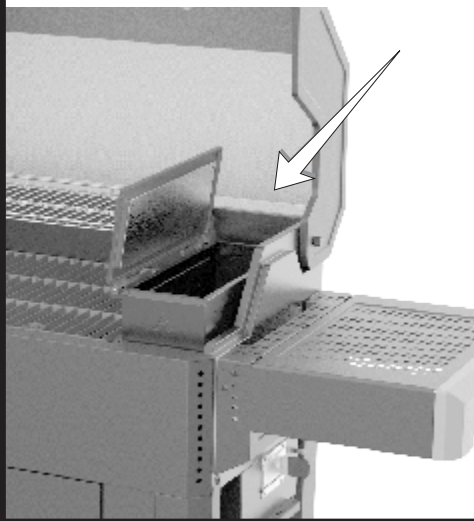
Operating Instructions

START-UP

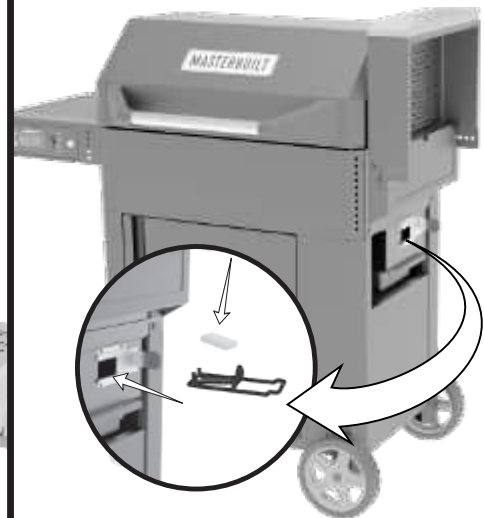
STEP 1 Preheat Ignitor Set Temperature



STEP 2 Load Charcoal



STEP 3 Load Fire Starter



MANUAL FIRESTARTER IGNITION

If fire starter fails to ignite with the ignitor button, you can manually ignite the hopper with the steps below.

1. Plug the grill in and power ON the controller.
2. Fill the MiniHopper with charcoal (no more than 7lbs/3kgs of briquette or 5lbs/2.25kgs of lump).
3. Keep hopper lid OPEN.
4. Place 1 fire starter in the fire starter holder (see fig. 1)
5. Slide the fire starter tray into the lower hopper until it stops.
6. Manually ignite the fire starter.
7. Close the fire starter door.
8. Wait 2-3minutes to allow the charcoal to ignite before closing the hopper lid.
9. Once charcoal has started to burn, close the hopper lid.
10. Shut the grill lid and set the temperature on the controller.

RELOAD

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

1. Ensure the fan is PAUSED before you begin to reload.
2. Press the power button to enable the PAUSE function (the controller will display HOLD)
3. Add charcoal to hopper (no more than 7lbs/3kgs of briquette or 5lbs/2.25kgs of lump). Use EXTREME caution, hopper lid will be HOT. Wear protective gloves and use tongs to open the hopper lid
4. Close hopper lid and un-pause the controller by pressing the power button.

Operating Instructions

SHUTDOWN

1. After cooking is complete, turn controller off and unplug.
 2. Close hopper lid and grill lid.
 3. Allow grill to cool to the touch before storing.
 4. Once grill is cool to the touch, empty the ash cup, cover, and store your grill in a dry location.
- * NOTE: Charcoal will not be saved after shutting the grill down. To promote a faster shutdown procedure, limit the amount of charcoal to fit your cook time.

ADDING SMOKE/FLAVOR

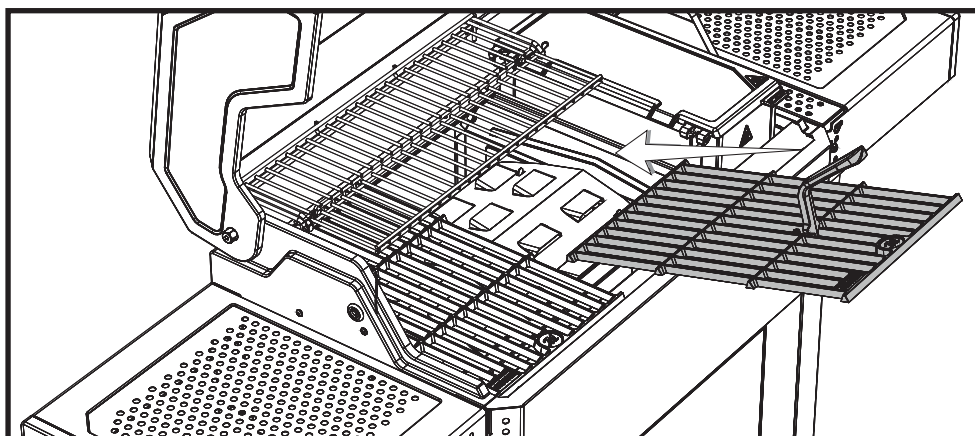
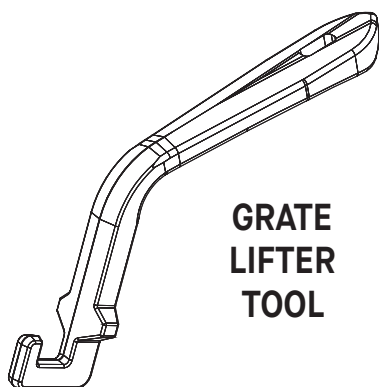
Mix wood chunks in the hopper with charcoal. Power on and set the temperature.

* NOTE: Never use more than 1/2 lbs of wood chunks throughout the hopper.

GRATE LIFTER

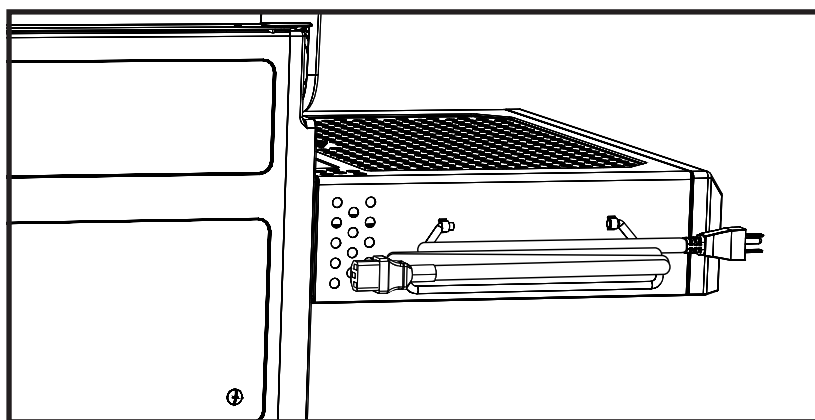
Use your grate lifter to handle your cooking grates.

CAUTION! Cooking grates can be HOT! Use the grill gripper to re-position the cooking grates throughout your cook. * NOTE: The grates should be as close together as possible.



CORD STORAGE

The cord is designed to wrap on the storage bracket behind the side shelf. Before storing, turn controller "OFF" and remove plug from outlet.



Operating Instructions

CONTROL PANEL



Power ON/Off Controller:

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



Ignite Button:

1. Press button to auto ignite the fire starter.



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.

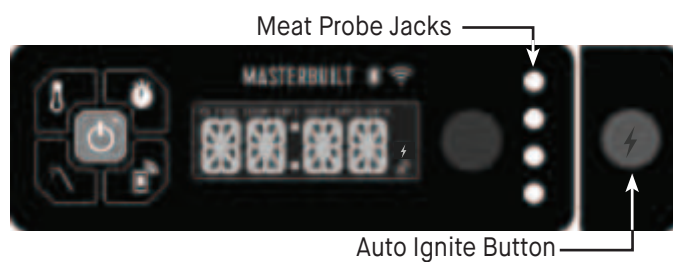


Set Meat Probe Temperatures:

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.
5. Once set temperature is reached, alarm will sound. Press any button to clear.

Viewing Information on Display:

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



Set Temperature From F° to C° :

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

Operating Instructions

BLUETOOTH + WiFi



Pairing Grill with Smart Device(s):

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

BLUETOOTH



Pairing Grill with Smart Device(s):

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

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

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

FCC Warning:

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

FCC Statement:

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

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

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

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

This device contains license-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science, and Economic Development Canada's license-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

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

This equipment must be installed and operated in accordance with provided instructions and the antenna(s) used for this transmitter must be installed to provide a separation distance of at least 20 cm from all persons and must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter. End-users and installers must be provided with antenna installation instructions and transmitter operating conditions for satisfying RF exposure compliance.

IC Warning:

This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 centimeters between the radiator and your body.

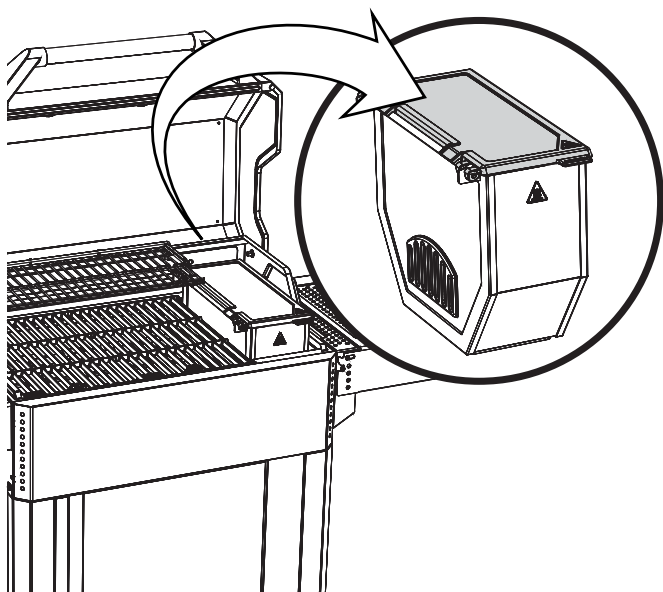
Wireless Transmitter:

Transmitter and WiFi Characteristics = RF OdBM/2402-2480 MHz

Operating Instructions

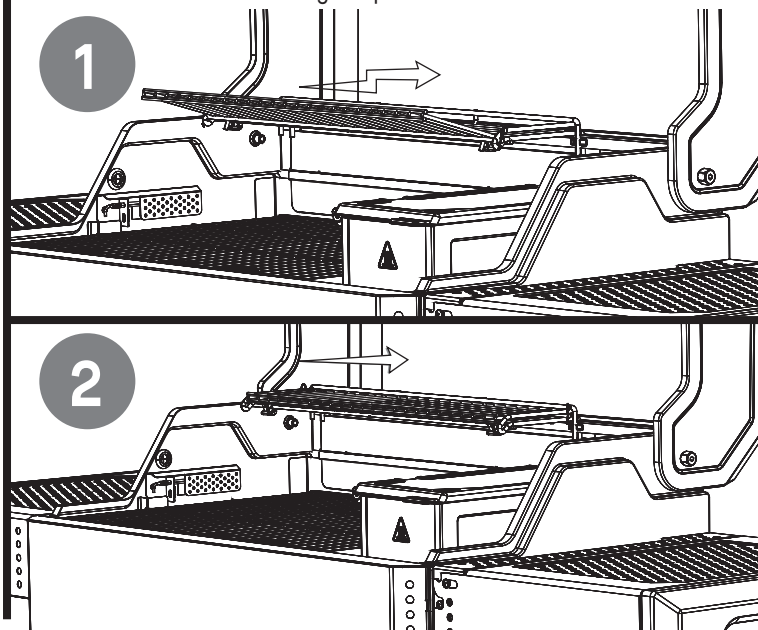
SEAR ON THE HOPPER LID / SEAR PLATE

You can also use your hopper lid for high-heat searing.



WARMING RACK

Lift and slide back for more grill space.



CLEANING AND STORAGE

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

- Once ashes have completely cooled, empty the charcoal hopper of ash after each use. This will help prolong the life of the charcoal hopper.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Remove the charcoal grate and clean.
- Remove the cooking grates and manifold to clean.
- Remove grease cup and heat tent to clean.
- Remove hopper lid (sear plate) and clean. The hopper lid is coated cast iron, please wipe clean with a damp rag, for stuck on debris you may need to rub with a non-abrasive scrub brush. Once clean, apply a light coating of oil to the sear plate to prevent rust. If rust occurs on the sear plate, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat the grill as noted in the seasoning instructions.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Clean grill and cooking grates with mild dish detergent. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner or other cleaning agents. Make sure to dry thoroughly.
- Wipe down with cooking oil to avoid rusting
- Always cover and store grill in a protected DRY AREA. Store only when fire is out and all surfaces are cold.
- When grill is not in frequent use, even when using a grill cover, remember to check your grill periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

NOTE:

WARNING! Do NOT store combustible materials under the grill or in the grill cabinet. Hot ash can reach the grill cabinet. Use caution.

Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Controller not ON.	Power not ON.	Press the power button on the controller.
	Not plugged in.	Plug controller into power supply and power supply into wall outlet.
	Circuit breaker tripped.	Check wall outlet circuit breaker and reset if tripped.
	Controller malfunction.	Masterbuilt Customer Service https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fan not ON.	Temperature in cabinet has reached the set temperature.	Once the set temperature is reached the fan will turn off. Once the temperature falls below the set temperature the fan will restart. The fan will continue adjusting itself automatically to maintain the set temperature.
	Fan disconnected from controller.	Check that connection is fully seated.
	Fan disconnected from wiring harness.	
	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.	Low charcoal.	Refill hopper with charcoal.
	Grill lid open.	Close grill lid.
	Fan not on.	See "Fan not ON."
Igniter will not ignite or slow to ignite.	Igniter will not operate if grill temperature is above 200F / 93 C	1. Ensure the igniter has no debris or obstructions. 2. Ensure that the firestarter and tray are fully inserted and touching the igniter. Err6: See Below.
Poor Wifi connection	Weak signal.	1. Angle the antenna on back of controller to point at the ground
Controller restarts, enters standby mode.	Electrostatic charge. When the product is disturbed by electrostatic discharge, the controller may restart, then enter standby mode.	Controller needs to be restarted by the user to restore normal operation, this phenomenon is normal.
Err 1	Temperature probe not fully plugged in.	1. Check that connection is fully seated. 2. Unplug controller from power supply, wait 10 seconds and reconnect.
Err 2	Meat probe malfunction.	Masterbuilt Customer Service https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Grill overheated.	1. Turn off grill. 2. Check for cause of overheat. • Grease fire. • Fan malfunction. 3. Restart grill.
Err 4	Charcoal failed to ignite.	1. Ensure hopper lid and lower hopper door are fully closed. 2. Ensure charcoal is not empty. 3. Ensure no old ash remains from previous use. 4. Fill hopper with charcoal before inserting firestarter. 5. Ensure the Ignition button was pressed and Igniter is working 6. Restart grill.
Err 5	Meat Probe Temp above 300°F.	1. Using protective gloves, remove meat probe from grill. 2. Unplug from controller. 3. Allow meat probe to cool.
Err 6	Igniter malfunction	1. Turn off Grill 2. Unplug and Check connection of igniter 3. Restart Grill and Press the Igniter Button 4. Contact Customer Service if error persists 5. Check for debris on top of the igniter

LIMITED WARRANTY

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

EUROPEAN RESIDENTS ONLY: Masterbuilt® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 2 years from the date of original retail purchase

WHEN DOES THE WARRANTY COVERAGE BEGIN?

Warranty coverage commences on the original date of purchase and covers only the original purchaser. For the warranty to apply, you must register your grill. If a defect in material or workmanship is discovered during the applicable warranty period under normal use and maintenance, Masterbuilt® will, at our sole option, replace or repair the defective component at no cost to you for the component itself. This warranty does not apply to labor, or any other cost associated with the service, repair or operation of the grill. Masterbuilt® will pay all shipping charges on warranty parts.

AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian or New Zealand Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

WHAT IS NOT COVERED?

This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance. Commercial use is not recommended with the use of Masterbuilt products, and this warranty does not apply to commercial use of any kind. This usage for example is for restaurateurs, caterers, butchers, rental companies, food trucks and other such commercial entities. This limited warranty is exclusive and in lieu of any other warranty, written or oral, express or implied, including but not limited to the warranty of merchantability or fitness for a particular purpose. The duration of any implied warranties, including any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is expressly limited to the duration of the warranty period for the applicable component.

The purchaser's exclusive remedy for breach of this limited warranty or any implied warranty shall be limited as specified herein to replacement. In no case shall Masterbuilt be liable for any special, incidental or consequential damages.

This warranty is provided to you in addition to all rights and remedies conveyed to you by consumer protection laws and regulations. This warranty in no way affects your legal rights under statutory warranty regulations in your state or country of residence, including the EU. Depending on your state or country of residence limitations on the length of an implied warranty or the damages available to you may not be limited by this warranty.

WHAT WILL VOID THE WARRANTY?

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

NEED ASSISTANCE? CONTACT US

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

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag

Netherlands

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

Australia & New Zealand

Please contact your retailer.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®
FRENCH

RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR. PAS DESTINÉ À L'USAGE COMMERCIAL.**MISE EN GARDE**

- 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 pouvoir le consulter ultérieurement.

**MISE EN GARDE**

⚠ MISE EN GARDE : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le DINP, qui est connu de l'État de Californie pour causer le cancer, et le monoxyde de carbone, qui est connu de l'État de Californie pour causer des anomalies congénitales et d'autres troubles de la reproduction. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous à www.P65Warnings.ca.gov.

**DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE**

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

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE brûlez PAS 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.
- N'utilisez pas le gril 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.
- UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.
- **RESPECTEZ CES DIRECTIVES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.**
 - Connaissiez les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
 - Consultez un médecin si d'autres personnes ou vous développez des symptômes du rhume ou de la grippe pendant que vous cuisinez ou vous vous trouvez près de cet appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, que l'on peut facilement méprendre pour un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
 - La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
 - *Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.*

**AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ****LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**

- Ne laissez pas le gril sans surveillance.
- Ce gril est conçu pour une utilisation DOMESTIQUE à l'extérieur seulement.
- N'utilisez pas le gril à l'intérieur!
- Utilisez uniquement du charbon comme combustible.
- Utilisez toujours le gril conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au gril ou des blessures à l'utilisateur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un lieu fermé comme un atrium, un garage, un bâtiment ou une tente.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- N'utilisez jamais le gril sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES CONCERNANT LA PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES)
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Placez le gril sur une surface plane stable non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) n'est pas nécessairement acceptable.
- N'utilisez pas le gril sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le gril DOIT être posé sur le sol. Ne placez pas le gril sur une table ou un comptoir. NE déplacez PAS le gril sur des surfaces inégales.
- Il ne faut faire rouler le gril que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le gril dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- N'utilisez jamais le gril comme système de chauffage (LISEZ LA SECTION « DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE »).
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce gril n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Conservez toujours un extincteur à portée de la main pendant que vous utilisez le gril.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conservez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne tentez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Dans certains cas, un extincteur de type BC ou ABC peut contenir le feu.



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ



- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement le gril ou de l'utiliser sans danger.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du gril en tout temps. NE laissez PAS les enfants utiliser le gril. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du gril pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité les supervise ou leur a fourni des instructions.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité les supervise ou leur a fourni des instructions.
- NE permettez à PERSONNE de faire des activités autour du gril pendant ou après son utilisation avant qu'il n'ait refroidi.
- NE heurtez ou NE percutiez PAS le gril pour éviter des lésions personnelles, des dommages au gril ou le renversement ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne déplacez jamais le gril pendant son utilisation. Attendez que le gril ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C ou 115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le gril 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 ou des gants isolants.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne mettez jamais d'articles de cuisine en verre, en plastique en céramique dans le gril. Ne mettez jamais d'articles de cuisine vides dans le gril pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt(R) n'est pas recommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne rangez pas le gril s'il contient encore des cendres ou du charbon chauds dans le gril ou la trémie. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Le gril, la trémie et le couvercle de la trémie sont CHAUDS en cours d'utilisation et resteront CHAUDS pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites preuve de PRUDENCE. Portez des gants de protection ou des gants isolants.
- Soyez prudent lorsque vous sortez les aliments du gril. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le gril est chaud pendant son 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.
- La trémie, le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont CHAUDS pendant l'utilisation du gril et la période de refroidissement. Portez des gants de protection lorsque vous travaillez avec ces composants et autour de ceux-ci.
- Le gril produit une flamme nue. Gardez les mains, les cheveux et le visage à l'écart de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du gril lorsque vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent prendre feu.
- N'obstruez PAS la sortie des gaz ou l'entrée d'air.
- Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le gril.
- Ne laissez jamais du charbon ou des cendres CHAUDS sans surveillance.
- N'enlevez pas la cendre lorsque les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance du charbon en feu. Faites attention aux cheveux détachés et aux vêtements amples pendant l'utilisation, car ils pourraient prendre feu.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce gril ou que vous travaillez avec du feu. Portez des gants de protection ou utilisez des outils pour cheminée longs et résistants pour ajouter du bois ou du charbon.
- N'utilisez jamais 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 gril.
- Ne remplissez jamais trop la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- 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.
- ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et hors du sol.
- ATTENTION – Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- MISE EN GARDE : Risque de décharge électrique. Installez uniquement sur une prise DDFT de classe A couverte dont le boîtier est étanche aux intempéries lorsque le bouchon de la fiche de branchement est inséré ou retiré.
- MISE EN GARDE : N'utilisez pas le gril avec des prises qui sont étanches aux intempéries seulement lorsque la prise est couverte (bouchon de la fiche de branchement non inséré et couvercle de la prise fermé).
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de sécurité de base, dont les suivantes :
 1. Branchez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
 2. Utilisez seulement une prise électrique mise à la terre approuvée.
 3. N'utilisez pas l'appareil pendant un orage électrique.
 4. N'exposez jamais l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Ne faites pas fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il a présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
- Des cordons de rallonge peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.

**AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ**

- Il faut utiliser des rallonges extérieures marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Si vous utilisez une rallonge :
 1. La puissance électrique indiquée sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil;
 2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pendra pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil intentionnellement.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne mettez pas l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou à proximité, ou bien dans un four chaud.
- Pour procéder au débranchement, tournez le contrôleur sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer les composants internes.
- Ne nettoyez pas ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- N'ouvrez jamais la trémie après le démarrage initial ou 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 faites jamais fonctionner ce grill si la sonde de température n'est pas présente. Cela pourrait faire surchauffer le grill et causer des blessures graves ou des dommages importants au grill.
- 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;
 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.
- AVERTISSEMENT! Ne PAS entreposer de matières combustibles sous le barbecue ou dans l'armoire du barbecue. Les cendres chaudes peuvent atteindre l'armoire du barbecue. Faites attention.

**EXIGENCES ÉLECTRIQUES**

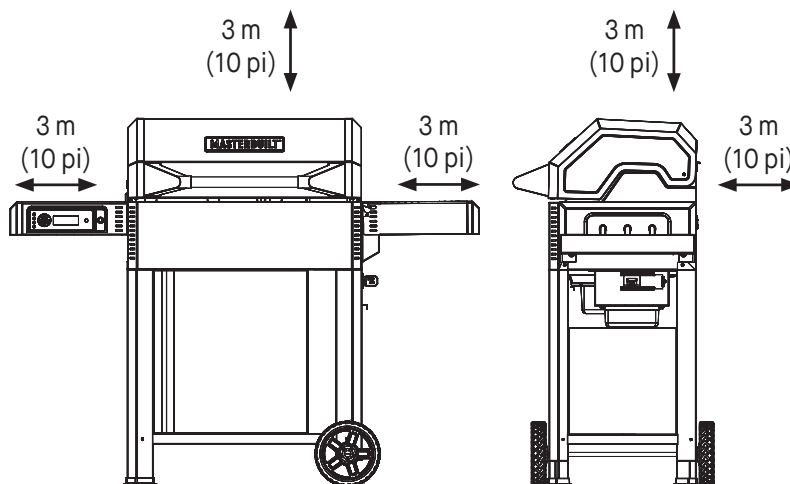
- 100-120VAC, 60HZ, 1.1A, 82W

**EXIGENCES CONCERNANT LA PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES**

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du grill et une structure surélevée, un mur, une rampe ou tout autre matériau de construction combustible.

Maintenez une distance minimale de 3 m (10 pi) par rapport à tous les matériaux combustibles et inflammables, comme le bois, les plantes, l'herbe, les broussailles, le papier, l'essence ou la toile.

Ce dégagement offre un espace suffisant pour une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Il ne faut pas utiliser le grill sur des matières combustibles comme les terrasses en bois et en autres matières combustibles.

**MISE EN GARDE**

Le cordon électrique présente un risque de chute.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

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

Mode d'emploi

APPRÊTAGE

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

1. Mettez du charbon dans la trémie jusqu'à ce qu'elle soit environ au quart ou à moitié pleine.
2. Mettez le gril en marche en suivant les instructions de mise en marche, et réglez la température à 250 °F (121 °C) pendant 60 minutes.
3. Après 60 minutes, réglez la température à 400 °F (204 °C) pendant 30 minutes.
4. Éteignez le gril en suivant les instructions d'arrêt.
5. Laissez le gril refroidir **COMPLÈTEMENT**.
6. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon, frottez une mince couche d'huile de cuisson sur les grilles, la plaque de saisie, les grilles-réchauds et l'intérieur du couvercle et du foyer.
Attention, le gril sera **CHAUD** au toucher.
7. Recommencez les étapes 3 à 6 à 175 °C (350 °F).

Recommencez l'apprêt fréquemment pour empêcher la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

DÉMARRAGE RÉGULIER

1. Branchez le gril et allumez le contrôleur.
2. **NE CHARGEZ PAS LE CHARBON DE BOIS AVANT L'ÉTAPE 5.**
3. Appuyez sur le bouton d'allumage automatique pour préchauffer l'allumeur :
 - a. Le bouton d'allumage devrait maintenant clignoter.
 - b. La température de 232 °C (450 °F) devrait clignoter sur l'affichage du contrôleur
4. Faites tourner le bouton de réglage pour régler la température souhaitée.
 - a. Options de sélection de la température :
 - Appuyez sur le bouton de réglage de la température pour sélectionner la température indiquée sur l'affichage.
 - Si vous ne faites pas tourner le bouton, le contrôleur sélectionne automatiquement la température affichée (température par défaut de 232 °C ou 450 °F).
5. Remplissez la mini-trémie avec du charbon de bois (**pas plus de 3 kg ou 7 lb de briquelette ou 2,25 kg ou 5 lb de charbon en morceaux**).
6. Fermez le couvercle de la trémie et le couvercle du gril.
7. **Attendez que le bouton d'allumage automatique cesse de clignoter avant de charger l'allume-feu** (cela devrait prendre environ 45 secondes).
8. Mettez 1 allume-feu dans le porte-allume-feu (voir la fig. 1)
9. Faites glisser le porte-allume-feu dans la trémie inférieure jusqu'à ce qu'il s'arrête, et fermez la porte.
10. Le gril devra exécuter une séquence de démarrage; **vous devrez peut-être attendre quelques instants pour que le ventilateur s'allume.**

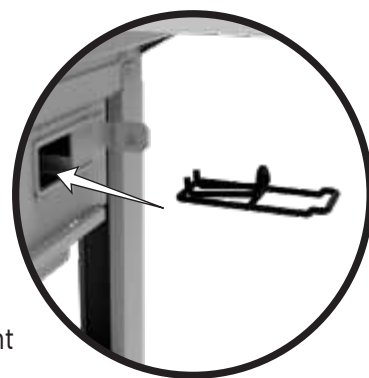


Figure 1

CONSEILS RELATIFS À L'ALLUMEUR :

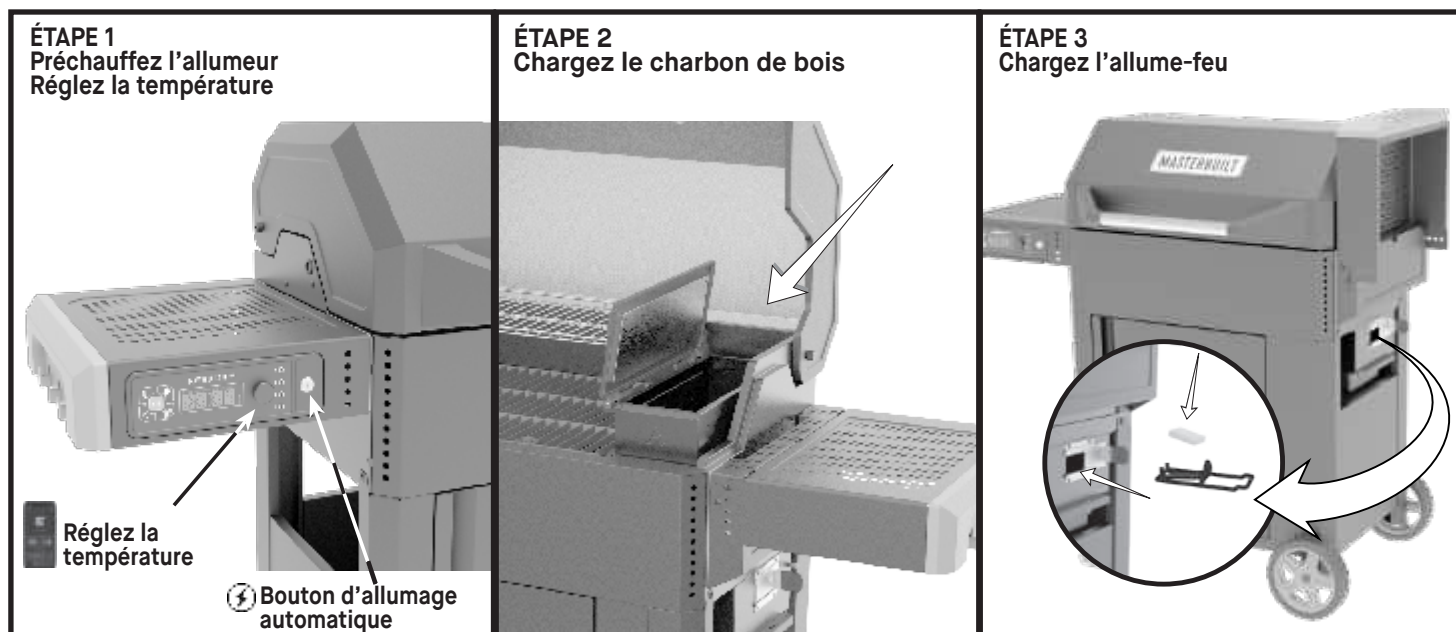
- a. Bouton de l'allumeur clignotant = préchauffage de l'allumeur (**NE chargez PAS l'allume-feu pendant que l'allumeur préchauffe**).
- b. Bouton de l'allumeur fixe = allumeur en marche/chaud.
- c. L'allumeur ne s'allume pas si la température du gril est supérieure à 93 °C (200 °F).
- d. Si la température est déjà réglée, l'allumeur ne vous demande pas de régler la température.
- e. À chaque activation de l'allumeur, le gril exécute la séquence de démarrage (le ventilateur s'allume et s'éteint par impulsions). La séquence de démarrage dure environ 8 minutes. Le ventilateur revient à la régulation PID normale fois fois la séquence de démarrage terminée.

REMARQUE : Pour un allumage correct de l'allume-feu, il est important de suivre les étapes indiquées ci-dessus dans le bon ordre. Le non-respect des étapes peut entraîner l'échec de la procédure de démarrage.

Dans certains cas, l'allume-feu ne s'allume pas pendant la séquence de démarrage. Cela peut être dû à la nature même de l'allume-feu. Si l'allume-feu ne s'allume pas, éteignez le gril, retirez l'allume-feu défectueux, allumez le gril et réinitialisez votre température, puis, après le préchauffage de l'allumeur, réinstallez un **NOUVEL** allume-feu.

Mode d'emploi

MISE EN MARCHÉ



ALLUMAGE MANUEL DE L'ALLUME-FEU

Si l'allume-feu ne s'allume pas avec le bouton d'allumage, vous pouvez allumer manuellement la trémie en suivant les étapes ci-dessous.

1. Branchez le gril et allumez le contrôleur.
2. Remplissez la mini-trémie avec du charbon de bois (pas plus de 3 kg ou 7 lb de briquelette ou 2,25 kg ou 5 lb de charbon en morceaux).
3. Gardez le couvercle de la trémie OUVERT.
4. Mettez 1 allume-feu dans le porte-allume-feu (voir la fig. 1)
5. Faites glisser le porte-allume-feu dans la trémie inférieure jusqu'à ce qu'il s'arrête.
6. Allumez manuellement l'allume-feu.
7. Fermez la porte de l'allume-feu.
8. Attendez 2 à 3 minutes pour laisser le charbon prendre feu avant de fermer le couvercle de la trémie.
9. Une fois que le charbon a commencé à brûler, fermez le couvercle de la trémie.
10. Fermez le couvercle du gril et réglez la température sur le contrôleur.

RECHARGE

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

1. Assurez-vous que le ventilateur est MIS EN PAUSE avant de commencer le rechargement.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer la fonction PAUSE (le contrôleur affiche HOLD).
3. Ajoutez du charbon à la trémie (pas plus de 3 kg ou 7 lb de briquelette ou 2,25 kg ou 5 lb de charbon en morceaux).
Faites preuve d'une EXTRÊME prudence, le couvercle de la trémie sera CHAUD. Portez des gants de protection et utilisez des pinces pour ouvrir le couvercle de la trémie.
4. Fermez le couvercle de la trémie et annulez la pause du contrôleur en appuyant sur le bouton d'alimentation.

Mode d'emploi

ARRÊT

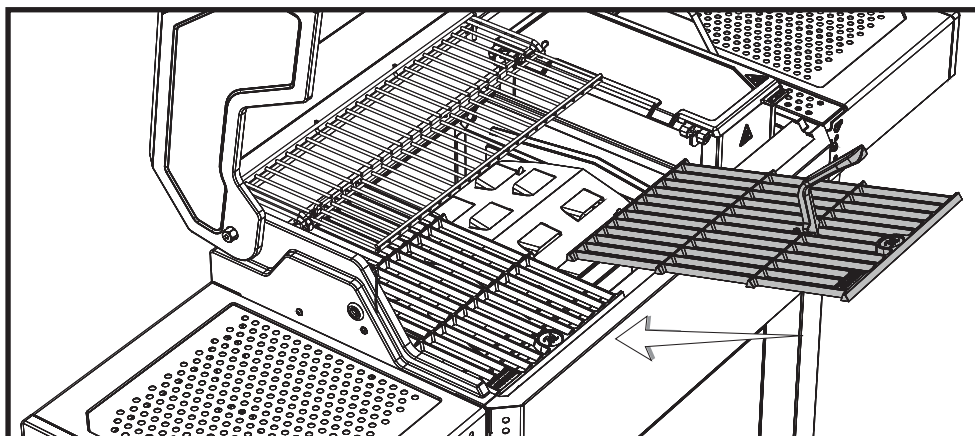
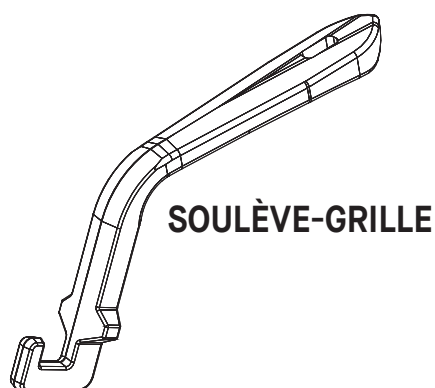
1. Une fois la cuisson terminée, éteignez le contrôleur et débranchez l'appareil.
 2. Fermez le couvercle de la trémie et le couvercle du gril.
 3. Laissez le gril refroidir au toucher avant de le ranger.
 4. Une fois le gril froid au toucher, videz le récipient à cendre, couvrez et rangez votre gril dans un endroit sec.
- * REMARQUE : Vous ne pouvez pas garder le charbon de bois après l'arrêt du gril. Pour accélérer la procédure d'arrêt, limitez la quantité de charbon de bois à votre temps de cuisson.

AJOUT DE FUMÉE ET DE SAVEUR

- Mélangez des morceaux de bois avec le charbon dans la trémie. Allumez le gril et réglez la température.
- * REMARQUE : N'utilisez jamais plus de 0,2 kg (0,5 lb) de morceaux de bois dans la trémie.

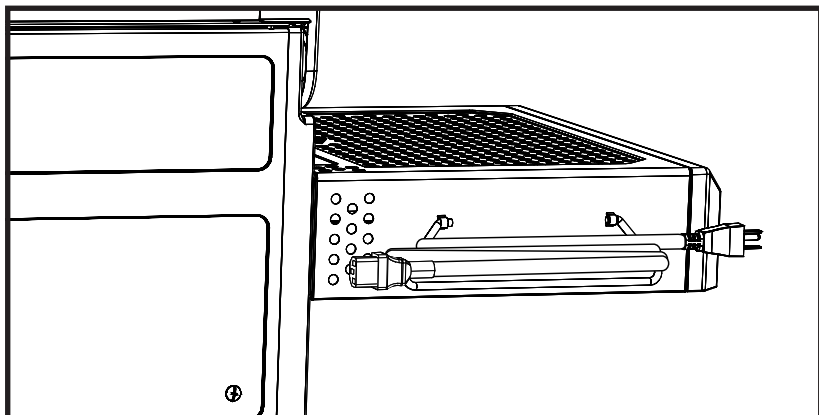
SOULÈVE-GRILLE

- Utilisez votre souève-grille pour manipuler les grilles de cuisson.
- ATTENTION! Les grilles de cuisson peuvent être CHAUDES! Utilisez la pince pour barbecue pour repositionner les grilles de cuisson pendant la cuisson. * REMARQUE : Les grilles devraient être aussi rapprochées que possible.



RANGEMENT DU CORDON

- Le cordon est conçu pour s'enrouler sur le support de rangement situé derrière l'étagère latérale. Avant de le ranger, tournez le contrôleur sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise.



Mode d'emploi

PANNEAU DE COMMANDE



Mise en marche/Arrêt du contrôleur :

1. Appuyez sur le bouton pour mettre le contrôleur en marche.
2. Appui une seule fois pendant le fonctionnement = fonction pause
3. Appui pendant longtemps pendant le fonctionnement = mise hors tension



Bouton d'allumage :

1. Appuyez sur le bouton pour allumer automatiquement l'allume-feu.



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.

• 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.
5. Une fois la température réglée atteinte, l'alarme se fait entendre. Appuyez sur n'importe quel bouton pour la faire taire.

Affichage des renseignements sur l'afficheur :

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



Réglage de la température de °F à °C :

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

Mode d'emploi

BLUETOOTH + WiFi



Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :



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

BLUETOOTH



Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :

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

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

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

Avertissement de la FCC :

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

Déclaration de la FCC :

Cet appareil a été testé et est conforme aux limites imposées aux dispositifs numériques de classe B, conformément à la partie 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie radiofréquence et peut, s'il n'est pas installé et utilisé selon les consignes, causer des interférences nuisibles aux communications radio.

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

1. Réorienter l'antenne réceptrice ou la placer à un autre endroit.
2. Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant se trouvant sur un circuit électrique autre que celui auquel il est branché actuellement.
4. Communiquer avec un technicien radio/télévision pour obtenir de l'aide.

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

Ce dispositif contient des émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes aux CNR exempts de licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

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

Cet équipement doit être installé et utilisé conformément aux instructions fournies et les antennes utilisées pour cet émetteur doivent être installées à une distance de séparation d'au moins 20 cm de toutes les personnes et ne doivent être co-implantées ou fonctionner en conjonction avec toute autre antenne ou tout autre émetteur. Les utilisateurs finaux et les installateurs doivent recevoir les instructions d'installation de l'antenne et les conditions de fonctionnement de l'émetteur pour satisfaire aux exigences de conformité en matière d'exposition RF.

Avertissement de la IC :

Cet émetteur ne doit pas être co-implanté ou fonctionner en conjonction avec toute autre antenne ou tout autre émetteur. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

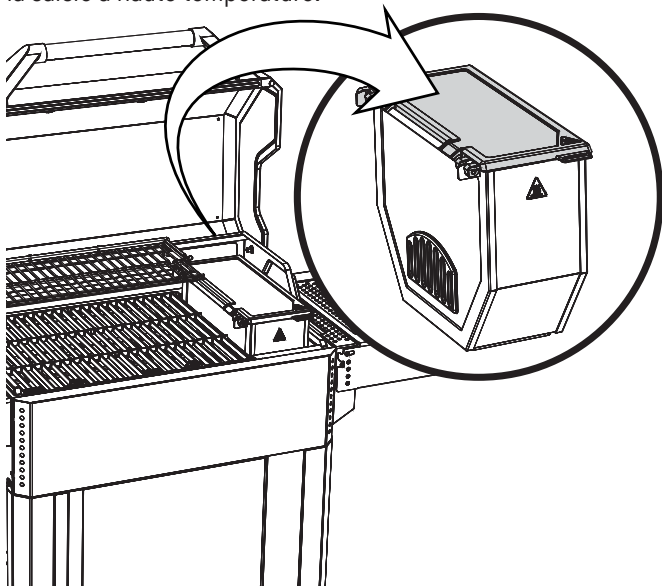
Émetteur sans fil :

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

Mode d'emploi

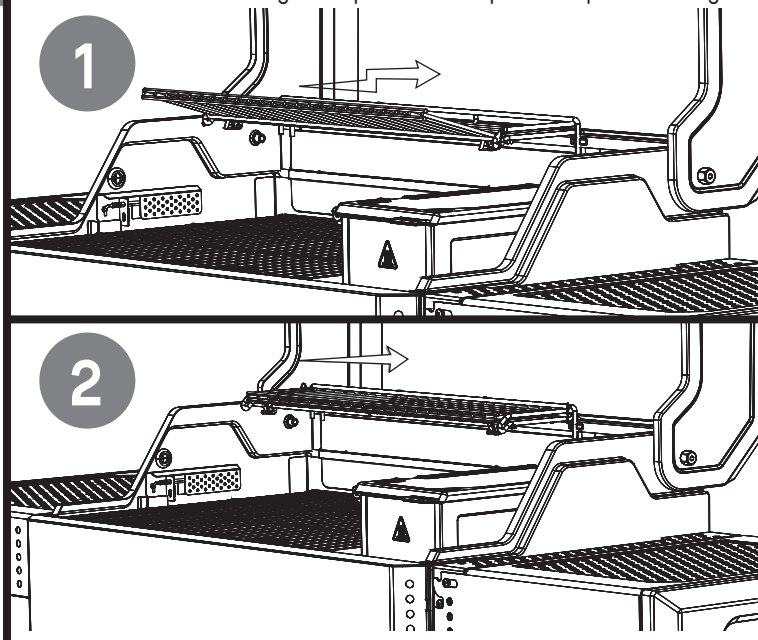
SAISIR SUR LE COUVERCLE DE LA TRÉMIE/PLAQUE DE SAISIE

Vous pouvez également utiliser le couvercle de la trémie pour la saisie à haute température.



GRILLE-RÉCHAUD

Soulevez-le et faites-le glisser pour obtenir plus d'espace sur la grille.



NETTOYAGE ET RANGEMENT

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

- Une fois les cendres complètement refroidies, videz la trémie de cendres après chaque utilisation. Cela prolongera la durée de vie de la trémie de charbon.
- 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.
- Retirez la grille de charbon et nettoyez-la.
- Retirez les grilles de cuisson et la rampe pour les nettoyer.
- Retirez le récipient à graisse et la plaque de recouvrement pour les nettoyer.
- Retirez le couvercle de la trémie (plaque de saisie) et nettoyez-la. Le couvercle de la trémie est en fonte revêtue; veuillez l'essuyer avec un chiffon humide pour éliminer les débris résistants que vous pourriez avoir besoin de frotter avec une brosse non abrasive. Une fois propre, appliquez une légère couche d'huile sur la plaque de saisie pour éviter la rouille. En cas de rouille sur la plaque de cuisson, nettoyez avec une brosse en acier, appliquez un shortening végétal et chauffez le gril comme indiqué dans les instructions d'apprêtage.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le gril fonctionne de façon sécuritaire.
- Nettoyez le gril et les grilles de cuisson au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Essuyez l'extérieur du gril à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS de produit à nettoyer les fours ou d'autres agents nettoyants. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Passez un chiffon imbibé d'huile de cuisson pour éviter la rouille.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le gril dans un ENDROIT SEC protégé. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Lorsque vous ne vous servez pas souvent du gril, rappelez-vous de vérifier votre gril périodiquement, même lorsque vous utilisez une housse, afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

AVERTISSEMENT!

Ne PAS entreposer de matières combustibles sous le barbecue ou dans l'armoire du barbecue. Les cendres chaudes peuvent atteindre l'armoire du barbecue. Faites attention.

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le contrôleur n'est pas allumé.	L'alimentation n'est pas en marche.	Appuyez sur le bouton d'alimentation du contrôleur.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le contrôleur sur le bloc d'alimentation et le bloc d'alimentation dans la prise murale.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Vérifiez le disjoncteur de la prise murale et réinitialisez-le s'il s'est déclenché.
	Le contrôleur ne fonctionne pas correctement.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Le ventilateur n'est pas en marche.	La température dans l'armoire a atteint la température réglée.	Une fois la température réglée atteinte, le ventilateur s'éteint. Lorsque la température tombe sous la température réglée, le ventilateur se remet en marche. Le ventilateur continue à s'ajuster automatiquement pour maintenir la température réglée.
	Ventilateur déconnecté du contrôleur.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	Ventilateur déconnecté du faisceau de câbles.	
	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.	Quantité de charbon basse.	Rajoutez du charbon dans la trémie.
	Le couvercle du gril est ouvert.	Fermez le couvercle du gril.
	Le ventilateur n'est pas en marche.	Voir « Le ventilateur n'est pas en marche ».
L'allumeur ne s'allume pas ou tarde à s'allumer.	L'allumeur ne fonctionne pas si la température du gril est supérieure à 93 °C/200 °F.	1. Assurez-vous que l'allumeur n'a pas de débris ou d'obstructions. 2. Assurez-vous que l'allume-feu et le porte-allume-feu sont complètement insérés et qu'ils touchent l'allumeur. Err6 : Voir ci-dessous.
Mauvaise connexion WiFi.	Signal faible.	1. Inclinez l'antenne à l'arrière du contrôleur afin qu'elle soit orientée vers le sol.
Le contrôleur redémarre, entre en mode veille.	Charge électrostatique. Lorsque le produit est perturbé par une décharge électrostatique, le contrôleur peut redémarrer, puis entrer en mode veille.	L'utilisateur doit redémarrer le contrôleur pour rétablir le fonctionnement normal, ce phénomène est normal.
Err 1	La sonde de température n'est pas bien branchée.	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation en électricité, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
Err 2	Thermomètre à viande défectueux.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Le barbecue a surchauffé.	1. Éteignez le gril. 2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. • Défaut du ventilateur. 3. Remettez le gril en marche.
Err 4	Le charbon ne s'allume pas.	1. Assurez-vous que le couvercle de la trémie et la porte de la trémie inférieure sont bien fermés. 2. Assurez-vous qu'il y a du charbon. 3. Assurez-vous qu'il ne reste plus de cendres provenant d'une utilisation antérieure. 4. Remplissez la trémie de charbon de bois avant d'insérer l'allume-feu. 5. Assurez-vous d'avoir enfoncé le bouton d'allumage et que l'allumeur fonctionne. 6. Remettez le gril en marche.
Err 5	Température du thermomètre à viande supérieure à 148 °C (300°F).	1. En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande du barbecue. 2. Débranchez-le du contrôleur. 3. Laissez refroidir le thermomètre à viande.
Err 6	Défaillance de l'allumeur	1. Éteignez le gril. 2. Débranchez l'allumeur et vérifiez sa connexion. 3. Redémarrez le gril et appuyez sur le bouton d'allumage. 4. Communiquez avec le service à la clientèle si l'erreur persiste. 5. Vérifiez s'il y a des débris sur l'allumeur.

GARANTIE LIMITÉE

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

RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT : Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée

DÉBUT DE LA COUVERTURE DE GARANTIE

La couverture de garantie commence à la date de l'achat original et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour que cette garantie s'applique, vous devez enregistrer votre barbecue. Si un défaut de matériel ou de fabrication est découvert durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Masterbuilt® remplacera ou réparera, à son entière discrétion, le composant défectueux sans vous facturer de frais pour le composant lui-même. Cette garantie ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, à la réparation ou au fonctionnement du barbecue. Masterbuilt® paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.

RÉSIDENTS DE L'Australie ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE UNIQUEMENT : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu des lois australiennes ou néo-zélandaises sur la consommation. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le gril a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du gril qui n'affectent pas sa performance. L'utilisation commerciale n'est pas recommandée avec les produits Masterbuilt, et cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale de quelque nature que ce soit. Cela concerne, par exemple, les restaurateurs, les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location, les camions-restaurants et d'autres entités commerciales de ce genre.

Cette garantie limitée exclusive et remplace toute autre garantie, écrite ou verbale, expresse ou implicite, incluant, notamment, la garantie de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. La durée de toute garantie implicite, incluant toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, est expressément limitée à la durée de la période de garantie pour la composante applicable.

Le recours exclusif du propriétaire pour la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite sera limité au remplacement, tel que spécifié par la présente garantie. Masterbuilt ne sera tenu responsable en aucun cas des dommages particuliers, accessoires ou consécutifs.

Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont conférés par les lois et les règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en rien vos droits légaux en vertu des règlements sur les garanties légales dans votre État ou votre pays de résidence, y compris l'EU. Selon votre État ou votre pays de résidence, les limitations de la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts dont vous disposez peuvent ne pas être applicables à cette garantie.

ANNULATION DE LA GARANTIE

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

BESOIN D'AIDE? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86

2514 EJ La Haye

Pays-Bas

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

Australie et Nouvelle-Zélande

Veuillez prendre contact avec votre détaillant.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®

SPANISH

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.



ADVERTENCIA



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



ADVERTENCIA



- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este producto puede exponerlo a sustancias químicas como el DINP, que es conocido por el Estado de California por causar cáncer, y el monóxido de carbono, que es conocido por el Estado de California por causar defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para mayor información, visite www.P65Warnings.ca.gov



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



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

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.
- **SIGA ESTAS PAUTAS PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LO INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS.**
 - Identifique los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar el oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la consciencia y muerte.
 - Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a una gripe o resfrío mientras cocina cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, la cual puede confundirse con una gripe o resfrío, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
 - El consumo de alcohol y medicinas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
 - *El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.*



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- ¡No usar en interiores!
- Use solamente carbón para combustible.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca lo use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL)
- Mantenga el área alrededor del aparato despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use el aparato para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la parrilla.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.
- El artefacto no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan ninguna experiencia o conocimiento, a menos que se les supervise o instruya.
- El artefacto no está previsto para ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan ninguna experiencia o conocimiento, a menos que se les supervise o instruya.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo posterior y durante el proceso de enfriamiento. Tenga precaución. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el ahumador. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt®; estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de la parrilla/la tolva. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- La parrilla, la tolva y la tapa de la tolva están CALIENTES mientras están en uso y permanecerán CALIENTES por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- La parrilla está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- La tolva, tapa de la tolva, puerta de cenizas están CALIENTES mientras la parrilla está en uso y durante el enfriamiento. Utilice guantes de protección cuando trabaje con estos componentes o cerca de ellos.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos del carbón ardiendo. Tenga cuidado con los cabellos y la ropa sueltos durante la operación ya que pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte. Siga siempre las instrucciones de encendido específicas para esta parrilla.
- Nunca llene demasiado la tolva de carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- • ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica. Instálelo sólo en un receptáculo GFCI Clase A cubierto que tenga una caja resistente a la intemperie con la tapa del enchufe de fijación insertada o retirada.
- • ADVERTENCIA: No debe utilizarse con receptáculos que sólo son resistentes a la intemperie cuando el receptáculo está cubierto (la tapa de la clavija de fijación no está insertada y la tapa del receptáculo está cerrada).
- Cuando use aparatos eléctricos, siempre se debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
- No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
- Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado.
- No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
- No exponga el aparato a la lluvia o al agua en ningún momento.
- No opere ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si el ahumador se malogra o se ha dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicios o personas similarmente calificadas para evitar un peligro.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo “W”, además de la leyenda “Apropiado para uso con aparatos de exteriores”.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- Si se usa un cable de extensión asegúrese que:

**ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES**

- La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
- El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo intencional.
- No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas, o en un horno calentado.
- Para desconectar, apague el controlador en OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de añadir o retirar componentes internos.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- No abra nunca la tolva después del arranque inicial o durante el uso. Si es necesario recargar carbón durante su uso, siga las instrucciones de recarga específicas para esta parrilla y use siempre guantes protectores.
- Nunca opere la parrilla si la sonda de temperatura ha sido retirada. Esto puede hacer que la parrilla se sobrecaliente y causar lesiones personales graves y/o daños a la parrilla.
- Este dispositivo cumple con la(s) norma(s) RSS exenta de licencia de Industry Canada: La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:
- Este dispositivo no puede causar interferencias, y
- Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada del dispositivo.
- Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y utilizarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo.
- ¡ADVERTENCIA! NO almacene materiales combustibles bajo la parrilla o en el compartimiento de la parrilla. Las cenizas calientes pueden alcanzar el compartimiento de la parrilla. Tenga precaución.

**REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS**

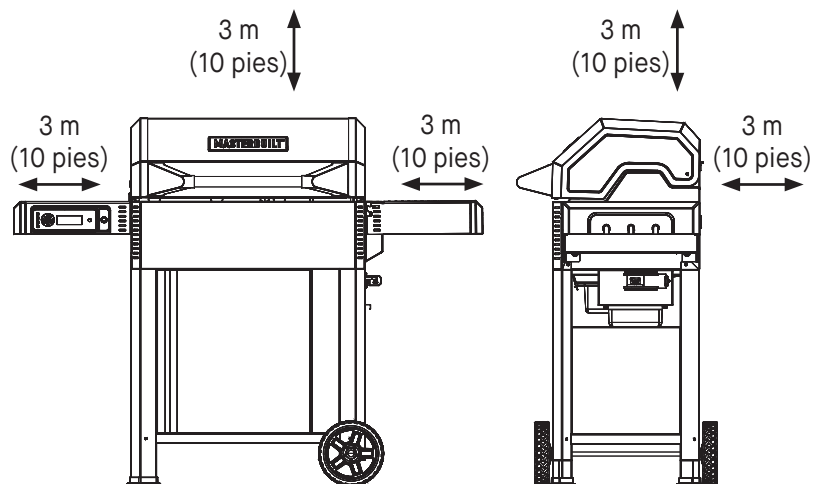
- 100-120VAC, 60HZ, 1.1A, 82W

**REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL**

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

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

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

**ADVERTENCIA**

El cable de alimentación eléctrico es un peligro de tropiezo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto no viene con trozos de madera ni leños de madera.

Instrucciones de operación

CURADO PREVIO

El curado previo eliminará de su parrilla las sustancias químicas y aceites residuales del proceso de fabricación.

CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Llene la tolva con carbón vegetal aproximadamente 1/4-1/2 de su capacidad.
2. Ponga en marcha su parrilla siguiendo las instrucciones de ARRANQUE y configure la temperatura a 250 °F (121°C) por 60 minutos.
3. Luego de 60 minutos, configure la temperatura a 400 °F (204 °C) por 30 minutos.
4. Apague la parrilla siguiendo las instrucciones de APAGADO.
5. Deje que la parrilla se enfríe **COMPLETAMENTE**.
6. Con una servilleta o un paño, unte una capa fina de aceite de cocina en las rejillas, la placa de sellado, las rejillas de calentamiento y el interior de la tapa y cuerpo de la parrilla. Tenga precaución, la parrilla estará **CALIENTE** al tacto.
7. Repita los pasos 3-6 a 350 °F (175°C).

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

ARRANQUE NORMAL

1. Enchufe la parrilla y encienda el controlador.
2. **NO CARGUE EL CARBÓN HASTA EL PASO 5.**
3. Presione el botón de encendido automático para precalentar el arrancador:
 - a. El botón de encendido debería estar parpadeando.
 - b. La pantalla del controlador debe parpadear 450 °F (232 °C).
4. Desplace la perilla del controlador para cambiar la temperatura deseada.
 - a. Opciones de selección de temperatura:
 - Presione el botón de configuración de la temperatura para seleccionar la temperatura mostrada en pantalla.
 - Si no desplace la perilla, el controlador seleccionará automáticamente la temperatura en pantalla (temperatura por defecto 450 °F / 232 °C).
5. Llene el MiniHopper con carbón vegetal (**no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques**).
6. Cierre la tapa de la tolva y la tapa de la parrilla.
7. **Espere a que el botón de encendido automático deje de parpadear antes de cargar el iniciador de fuego** (debería tardar unos 45 segundos).
8. Coloque 1 arrancador de fuego en el soporte para arrancadores de fuego (ver fig. 1)
9. Deslice la bandeja del arrancador de fuego en la tolva inferior hasta que vaya al tope y cierre la puerta.
10. La parrilla deberá ejecutar una secuencia de arranque; **el ventilador puede tardar unos instantes en encenderse.**

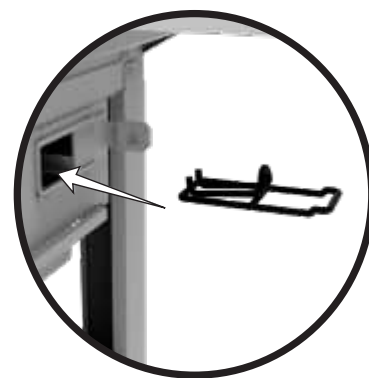


Figura 1

CONSEJOS DEL ARRANCADOR:

- a. Botón del arrancador parpadeante = precalentamiento del arrancador (**NO cargue el arrancador de fuego mientras el arrancador esté precalentándose**).
- b. Botón del arrancador sólido = el encendedor está encendido/caliente.
- c. El arrancador no se enciende si la parrilla está a más de 200 °F (93 °C).
- d. Si la temperatura ya está configurada, el arrancador no le pedirá que configure la temperatura.
- e. Cada vez que se activa el encendedor, la parrilla ejecuta la secuencia de encendido (el ventilador se enciende y se apaga intermitentemente). La secuencia de encendido dura aproximadamente 8 minutos. El ventilador vuelve al control PID normal una vez completada la secuencia de encendido.

NOTA: Para un arranque correcto del iniciador del fuego, es importante seguir los pasos indicados anteriormente en la secuencia adecuada. Si no se siguen estos pasos, el procedimiento de arranque puede fallar.

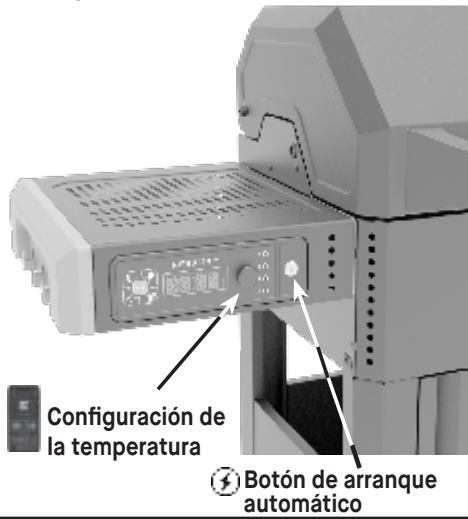
En cuertos casos, el arrancador de fuego no se encenderá durante la secuencia inicial. Esto puede deberse a la naturaleza del arrancador de fuego mismo. Si el arrancador de fuego no se enciende, apague la parrilla, retire el arrancador fallado, encienda la parrilla y reinicie su temperatura; luego, después de que se precaliente, vuelva a instalar un **NUEVO** arrancador de fuego.

Instrucciones de operación

ARRANQUE

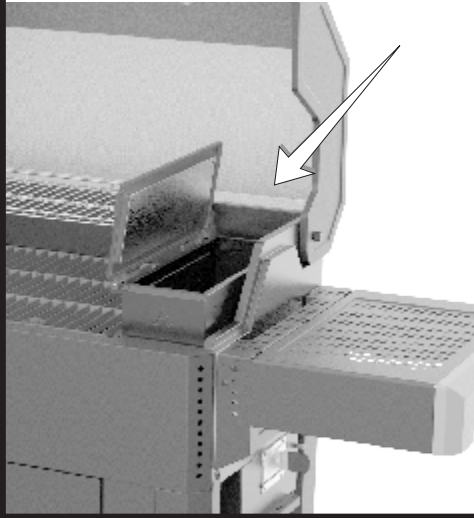
PASO 1

Arrancador de precalentamiento
Configuración de la temperatura



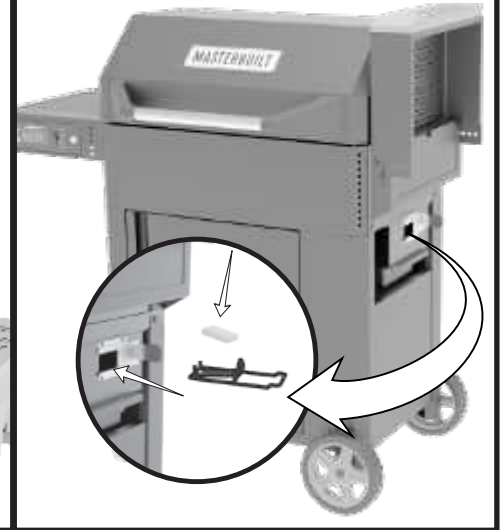
PASO 2

Carga del carbón



PASO 3

Carga del arrancador de fuego



ARRANQUE MANUAL DEL FUEGO

Si el arrancador de fuego no se enciende con el botón de encendido, puede arrancar manualmente la tolva con los pasos que se indican a continuación.

1. Enchufe la parrilla y encienda el controlador.
2. Llene el MiniHopper con carbón vegetal (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques).
3. Mantenga ABIERTA la tapa de la tolva.
4. Coloque 1 arrancador de fuego en el soporte para arrancadores de fuego (ver fig. 1)
5. Deslice la bandeja del arrancador de fuego en la tolva inferior hasta que vaya al tope.
6. Encienda manualmente el arrancador de fuego.
7. Cierre la puerta del arrancador de fuego.
8. Espere 2-3 minutos para que el carbón se encienda antes de cerrar la tapa de la tolva.
9. Una vez que el carbón haya empezado a arder, cierre la tapa de la tolva.
10. Cierre la tapa de la parrilla y configure la temperatura en el controlador.

RECARGA

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

1. Asegúrese que el ventilador esté en PAUSA antes de empezar a recargar.
2. Presione el botón de encendido para activar la función de PAUSA (el controlador mostrará HOLD).
3. Agregue carbón vegetal a la tolva (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques). Use EXTREMA precaución, la tapa de la tolva estará CALIENTE. Use guantes de protección y pinzas para abrir la tapa de la tolva.
4. Cierre la tapa de la tolva y quite la pausa del controlador presionando el botón de encendido.

Instrucciones de operación

APAGADO

1. Una vez finalizada la cocción, apague el controlador y desenchúfelo.
 2. Cierre la tapa de la tolva y la tapa de la parrilla.
 3. Deje que la parrilla se enfríe al tacto antes de guardarla.
 4. Una vez que la parrilla esté fría al tacto, vacíe la taza de cenizas, cubra y guarde su parrilla en un lugar seco.
- * NOTA: El carbón no se guardará después de apagar la parrilla. Para acelerar el proceso de apagado, limite la cantidad de carbón para que se adapte a su tiempo de cocción.

ADICIÓN DE HUMO/SABOR

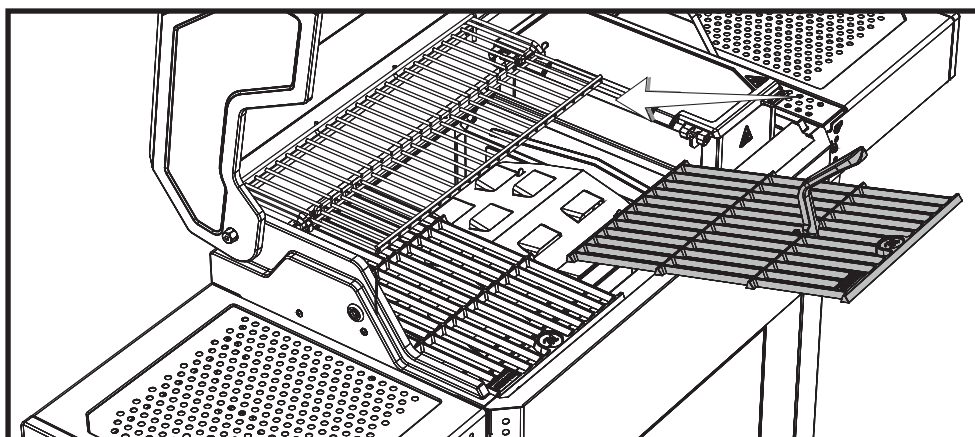
Mezcle trozos de madera en la tolva con carbón vegetal. Encienda y configure la temperatura.

* NOTA: Nunca use más de 1/2 libra de trozos de madera en toda la tolva.

ELEVADOR DE REJILLA

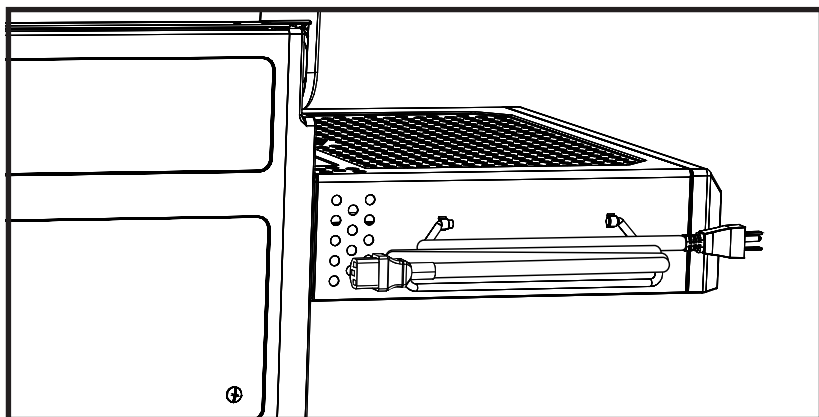
Use la pinza de su parrilla para manipular sus rejillas de cocción.

¡PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas de cocción pueden estar CALIENTES! Use la pinza de su parrilla para reposicionar las rejillas de cocción mientras va cocinando. * NOTA: Las rejillas deben estar lo más juntas posibles.



ALMACENAMIENTO DEL CABLE

El cable ha sido diseñado para enrollarse en la horquilla de almacenamiento detrás de la repisa lateral. Antes de almacenar, apague el controlador en "OFF" y retire el enchufe del tomacorriente.



Instrucciones de operación

PANEL DE CONTROL



Encendido/Apagado del controlador:

1. Presione el botón para encender el controlador.
2. Una única presión mientras está encendido = Función de pausa
3. Presión larga mientras está encendido = Apagado



Botón de arranque o ignición:

1. Presione el botón de arranque para encender automáticamente el arrancador de fuego.



Configuración de la temperatura:

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



Configuración del tiempo:

• Temporizador de cuenta regresiva

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

• Temporizador de cuenta ascendente

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



Configuración de la sonda para carne

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



Configure la temperatura de °F a °C:

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

Visualización de información en pantalla:

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

Instrucciones de operación

BLUETOOTH + WiFi



Emparejamiento de la parrilla con dispositivos inteligentes:

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

BLUETOOTH



Emparejamiento de la parrilla con dispositivos inteligentes:

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

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

Declaración de la FCC:

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

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

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

Nota: Si se pierde la conexión, el ahumador continuará según lo programado. El ahumador puede ser operado desde el panel de control si el emparejamiento o la conexión fallan.

Este dispositivo contiene un transmisor/receptor exento de licencia que cumple con el RSS de exención de licencia de la innovación, la ciencia y el desarrollo económico de Canadá. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

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

Este equipo debe instalarse y usarse conforme a las instrucciones suministradas y la(s) antena(s) utilizada(s) para este transmisor debe(n) instalarse para proporcionar una distancia de separación de al menos 20 cm de todas las personas y no debe(n) colocarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor. Los usuarios finales y los instaladores deben recibir las instrucciones de instalación de la antena y las condiciones de funcionamiento del transmisor para cumplir con la normativa sobre exposición a RF.

Advertencia de la IC:

Este transmisor no debe colocarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor. Este equipo debe instalarse y utilizarse con una distancia mínima de 20 centímetros entre el radiador y su cuerpo.

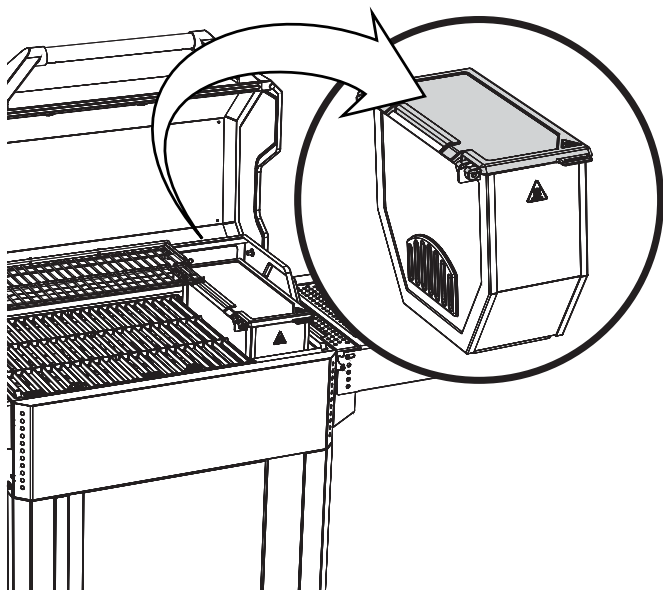
Transmisor inalámbrico:

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

Instrucciones de operación

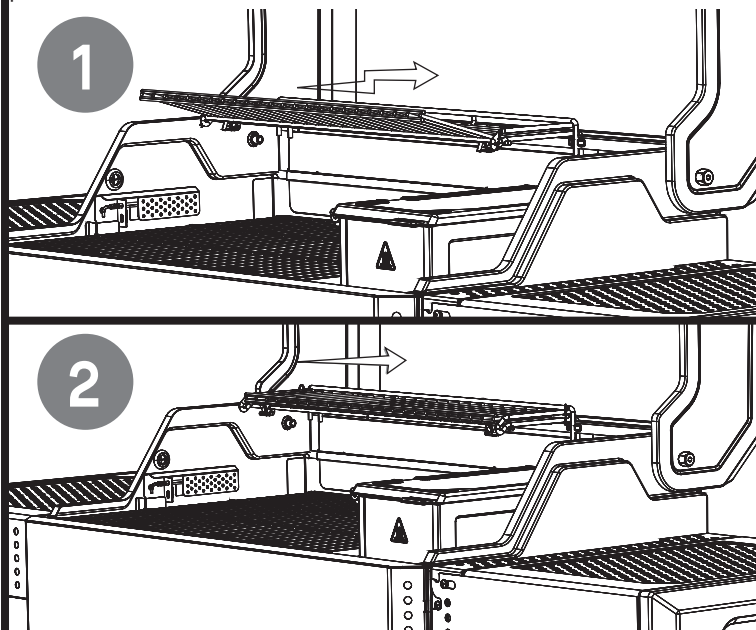
SELLAR EN LA TAPA DE LA TOLVA / PLACA DE SELLADO

También puede utilizar la tapa de su tolva para sellar a alta temperatura.



REJILLA DE CALENTAMIENTO

La levanta y la desliza hacia atrás para obtener más espacio para la parrilla.



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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

- Una vez que las cenizas se hayan enfriado por completo, vacíe la tolva del carbón con cenizas después de cada uso. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la tolva de carbón.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Retire la rejilla de carbón y límpiela.
- Retire las rejillas de cocción y el colector para limpiarlos.
- Retire la taza de grasa y la cubierta de calor para limpiarlas.
- Retire la tapa de la tolva (placa de sellado) y límpiela. La tapa de la tolva está revestida de hierro fundido, límpiela con un trapo húmedo; en caso de restos adheridos, puede ser necesario frotar con un cepillo no abrasivo. Una vez limpia, aplique una ligera capa de aceite a la placa de sellado para evitar el óxido. Si se produce óxido en la placa de cocción, límpiela con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente la parrilla como se indica en las instrucciones de curado.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con un detergente de platos suave. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO utilice limpiador de hornos ni otros productos de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Limpie con aceite de cocina para evitar que se oxide
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un ÁREA SECA y protegida. Almacene únicamente cuando el fuego esté apagado y todas las superficies estén frías.
- Cuando no use la parrilla con frecuencia, incluso si se usa una cubierta de parrilla, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar un posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

¡ADVERTENCIA!

NO almacene materiales combustibles bajo la parrilla o en el compartimiento de la parrilla. Las cenizas calientes pueden alcanzar el compartimiento de la parrilla. Tenga precaución.

Detección y solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
Controlador no encendido.	La alimentación no está encendida.	Presione el botón de encendido/apagado en el controlador.
	No está enchufado.	Enchufe el controlador a la fuente de alimentación y ésta a la toma de corriente de la pared.
	El interruptor se ha desconectado.	Compruebe el disyuntor del tomacorriente de la pared y reajuste si se ha desconectado.
	Mal funcionamiento del controlador.	Servicio al Cliente de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
El ventilador no está encendido.	La temperatura del gabinete ha alcanzado la temperatura configurada.	Una vez alcanzada la temperatura configurada, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura de la cabina caiga por debajo de la temperatura configurada, el ventilador se reiniciará. El ventilador continuará ajustándose automáticamente para mantener la temperatura establecida.
	Ventilador desconectado del controlador.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	Ventilador desconectado del mazo de cables.	
	Err 3	Ver a continuación.
Temperatura del controlador imprecisa.	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	La sonda de temperatura está sucia.	Limpie cuidadosamente la sonda de temperatura.
Calentamiento lento.	Poco carbón.	Rellene la tolva con carbón.
	Tapa de la parrilla abierta.	Cierre la tapa de la parrilla.
	El ventilador no está encendido.	Ver "Ventilador no está encendido".
El encendedor no se enciende o tarda en encenderse.	El encendedor no funcionará si la temperatura de la parrilla es superior a 200 °F / 93 °C.	1. Asegúrese que el encendedor no tenga residuos ni obstrucciones. 2. Asegúrese que el encendedor y la bandeja estén completamente insertados y tocando el arrancador. Err6: Ver a continuación.
Mala conexión Wifi	Señal débil.	1. Incline la antena de la parte posterior del controlador para que apunte al suelo.
El controlador se reinicia e ingresa al modo de espera.	Carga electrostática. Cuando el producto se ve perturbado por una carga electrostática, el controlador puede reiniciarse y luego ingresar al modo de espera.	El usuario tiene que reiniciar el controlador para restaurar el funcionamiento normal, este fenómeno es normal.
Err 1	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	1. Compruebe que la conexión esté bien asentada. 2. Desconecte el controlador de la fuente de alimentación, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo.
Err 2	Mal funcionamiento de la sonda de carne.	Servicio al Cliente de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Parrilla sobrecalentada.	1. Apague la parrilla. 2. Compruebe la causa del sobrecalentamiento. • Incendio de grasa. • Mal funcionamiento del ventilador. 3. Reinicie la parrilla.
Err 4	El carbón no se enciende.	1. Asegúrese que la tapa de la tolva y la puerta inferior de la tolva estén completamente cerradas. 2. Asegúrese que el carbón no esté vacío. 3. Asegúrese que no queden restos de cenizas de un uso anterior. 4. Llene la tolva con carbón antes de introducir el arrancador de fuego. 5. Asegúrese que el botón de arranque o ignición se haya presionado y que el arrancador esté funcionando. 6. Reinicie la parrilla.
Err 5	Temperatura de la sonda de carne superior a 300 °F.	1. Usando guantes de protección, retire la sonda de carne de la parrilla. 2. Desenchufe el controlador. 3. Deje que la sonda de carne se enfríe.
Err 6	Mal funcionamiento del arrancador.	1. Apague la parrilla. 2. Desenchufe y compruebe la conexión del arrancador. 3. Reinicie la parrilla y presione el botón de arranque. 4. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si el error persiste. 5. Compruebe si hay residuos en la parte superior del arrancador.

GARANTÍA LIMITADA

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

SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra original.

¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que pueda aplicarse la garantía, debe registrar su parrilla. Si se descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo uso y mantenimiento normal, Masterbuilt®, a su discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por otro componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Masterbuilt® pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento. No se recomienda el uso comercial con el uso de los productos Masterbuilt, y esta garantía no se aplica al uso comercial de ningún tipo. Este uso, por ejemplo, es para dueños de restaurantes, empresas de buffets, carnicerías, empresas de alquiler, camiones de comida y otras entidades comerciales de este tipo.

La presente garantía limitada es exclusiva y reemplaza a cualquier otra garantía, escrita u oral, implícita o explícita, incluyendo sin limitaciones la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular. La duración de cualquier garantía implícita, incluyendo cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular se limita explícitamente a la duración del período de garantía para el componente correspondiente. El único derecho exclusivo del comprador para el incumplimiento de la presente garantía limitada o cualquier garantía implícita debe estar limitado como se especifica en la presente al reemplazo. Masterbuilt, en ningún caso, será responsable por daños especiales, accidentales o derivados.

Esta garantía se le proporciona junto con todos los derechos y recursos que le confieren las leyes y regulaciones de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno sus derechos legales bajo las regulaciones de garantía estatutaria de su estado o país de residencia, incluyendo la UE. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones en la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?

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

¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS

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

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Australia y Nueva Zelanda

Contacte a su distribuidor.

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag

Países Bajos

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

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®