MASTERBUILT®



MB20041823

COSTO ITM: 2127694

GRAVITY SERIES™ 900

Manual Code: 601912 241017-GH

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Välkommen

Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY. THIS ITEM IS INTENDED FOR OUTDOOR DOMESTIC USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

FRANÇAIS
Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil. IMPORTANT, À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE : À LIRE SOIGNEUSEMENT CET ARTICLE EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NON CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE.

ESPAÑOL
Las imágenes del ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato. IMPORTANTE: CONSERVE PARA FUTURA REFERENCIA. LEA CUIDADOSAMENTE ESTE ARTÍCULO ES PARA USO DOMÉSTICO EN EXTERIORES SOLAMENTE. NO ES PARA USO COMERCIAL.

SVENSKA
Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten. VIKTIGT, BEHÅLL FÖR FRAMTIDA REFERENS: LÄS NOGGRANT. DENNA ARTIKEL ÄR ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUS HUSHÅLLSBRUK. EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.

MASTERBUILT®

ENGLISH

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.

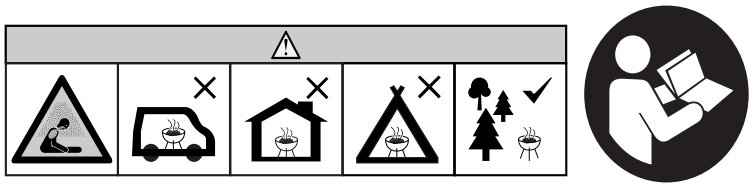
WARNING

⚠ 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).

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- 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 below 46 °C / (115 °F) 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® are NOT recommended and may cause injury.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill/hopper (could be item specific). Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- The grill and hopper heat shields are HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Grill is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- Hopper heat shield, hopper lid and latch, hopper ash door and latch are HOT while the grill is in use and during cooling. Wear protective gloves when working with and around these components.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking grates with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ashes while ashes and charcoal are HOT.
- Keep hands, hair, and face away from the burning charcoal. Be careful of loose hair and clothing during operation as they could catch fire.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death. Always follow specific lighting instructions for this grill.
- Never overfill charcoal hopper. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- 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.
- Grill must only be used with an outdoor rated, weatherproof, covered socket.
- 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.
- 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.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- 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.
- 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.
- Install heat intake and air intake slides after every use.
- Remove heat intake and air intake slides before every use.
- Never operate the grill with the heat intake and air intake slides installed in the grill. This can damage the grill.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:
    1. This device may not cause interference, and
    2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.
- This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with minimum distance 20 cm between the radiator & your body.

ELECTRIC REQUIREMENTS

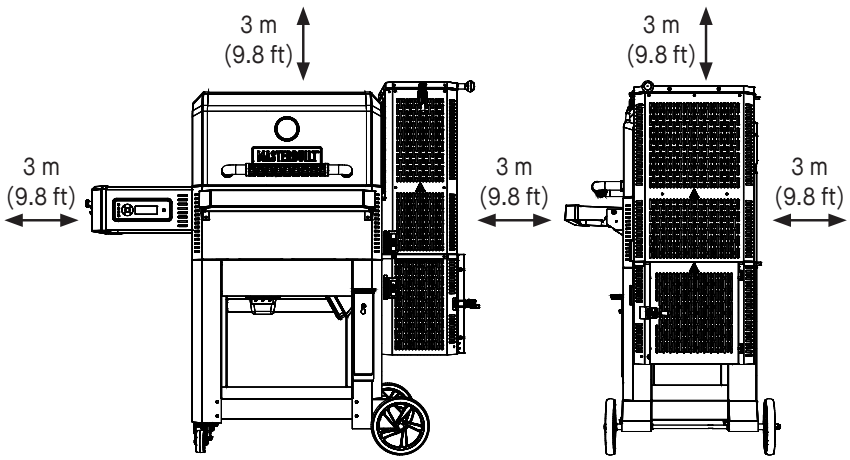
- Power Supply (US/CA/MEX): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.5A, 18W
- Power Supply (EU/UK): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.5A, 18W
- Power Supply (AUS/NZ): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.6A, 24W
- Product: 12V, 1.5A

STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS

Maintain a minimum distance of 3 m / (9.8 ft) from rear, sides and top of grill to all overhead construction, walls, rails or other combustible construction materials.

Maintain a minimum distance of 3 m / (9.8 ft) 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.

Controller

Power ON/Off Controller:

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



Set Temperature:

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

Set Temperature From Fº to Cº :

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

Set Time:

- **Countdown Timer**

  1. Press button.
  2. Turn knob to desired hours.
  3. Press button to set hours.
  4. Turn knob to desired minutes.
  5. Press button to set minutes. The timer will start.
  6. Press button to pause and resume timer.
  7. Press and hold button to reset timer.

- **Count Up Timer**

  1. Press and hold button.
  2. Timer will begin counting up from 00:00. Timer will count by Minutes:Seconds and then Hours:Minutes.
  3. Press button to pause and resume timer.
  4. Press and hold button to reset timer.

Set Meat Probe Temperatures:

1. Press button and turn knob to select meat probe (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Press temperature button.
3. Turn knob to desired temperature.
4. Press temperature button again to set the temperature.
   (If meat probe reaches 148.8 °C / (300 °F), an alarm will sound and the meat probe must be removed from heat and given time to cool. Meat probe will be damaged if left at this temperature.)
   * NOTE: Meat probe icon will flash while in setting mode.
5. Once set temperature is reached, alarm will sound. Press any button to clear.

Viewing Information on Display:

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

Controller

CONNECTIVITY

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 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 0dBM / 2412-2484 MHz

Operating Instructions

PRE-SEASONING

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

1. Fill the hopper with charcoal approximately 1/4–1/2 full.
2. Start grill following the START-UP instructions and set the temperature to 121 °C / (250 °F) for 60 minutes.
3. Set the temperature to 204 °C / (400 °F) for 30 minutes.
4. Shut down the grill following the SHUTDOWN instructions.
5. Allow grill to cool COMPLETELY.
6. Using a napkin or cloth, rub a light coat of cooking oil on smoke + sear grates, warming/smoking racks, charcoal grate and the inside of the grill lid and body.
7. Repeat steps 3–6 at 177 °C / (350 °F).

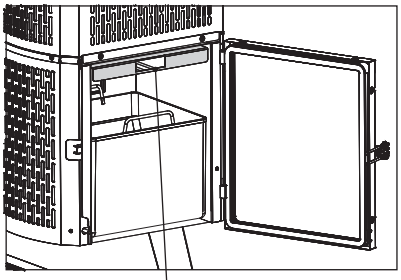
Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat as indicated above.

START-UP

1. OPEN heat and air intake slides.

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

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



Note: Fire starter will be placed here.

4. Place fire starter in charcoal grate. Light fire starter and wait 1-2 minutes to ensure fire starter catches fire.
   - Use food safe fire starter block or twisted paper towel or paper
   - Place in charcoal grate on the fire starter support bars
   - Use caution and wear protective gloves
   - Light with match stick or lighter

5. Turn on controller and set desired temperature.
   - Light the fire starter before setting the temperature
   - Wait 1-2 minutes after lighting the fire starter to close the hopper doors to ensure the fire starter has fully lit

6. Close hopper lid and ash door once fire starter has ignited.

7. Wait for grill to reach desired temperature.
   - Grill should preheat in approximately 15 minutes.

Operating Instructions

RELOAD

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

1. DO NOT refill charcoal when the grill is above 121 °C / (250 °F).
2. The fan will turn off when you open the hopper lid or ash door. This is a safety feature of the grill.
3. USE EXTREME CAUTION: When the hopper lid is opened the flame will rise from the top of the hopper like a torch. Closing the hopper lid and ash door will return the flame to the normal operating level.
4. Open hopper lid, use and wear protective gloves. Hopper lid will be hot.
5. Quickly add more charcoal into hopper. A flame will rise from hopper after a short time, we recommend you refill as quickly as possible.
6. Close hopper lid.

ADDING SMOKE/FLAVOR

Mix wood chunks in the hopper with charcoal. NOTE: Never use more than 0.68 kg / (1.5 lbs) of wood chunks throughout the hopper.

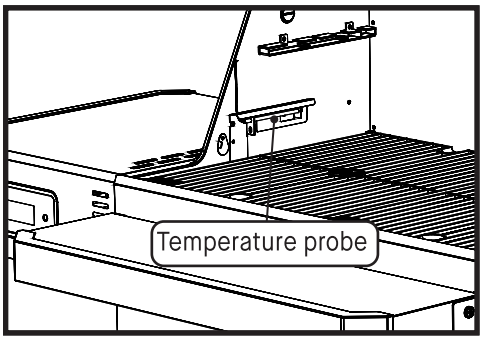
SHUTDOWN

1. Turn controller off and unplug grill.
2. Close grill lid, hopper lid and ash door.
3. Close heat and air intake slides.
   - The grill is designed to starve the charcoal of oxygen when shut down. This allows a percentage of unused charcoal to be saved for the next cook.
4. Failure to close slides when shutting down may cause damage to grill.
5. Always make sure grill is cool to the touch before cleaning, covering, and storing.

CLEANING AND STORAGE

In order to keep your grill in the best shape regular cleaning and maintenance is required. The best way to protect your grill from the elements is with a grill cover.

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Clean grill and cooking grates with mild dish detergent.
- Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner or other cleaning agents. Make sure to dry thoroughly.
- Clean the temperature probe (pictured) periodically with mild dish detergent to ensure accurate grill temperature readings. Make sure to dry thoroughly.
- After ashes are cold, clean ash tray and inside of bottom hopper after every use to remove ash buildup, residue and dust.
- Always empty the ash tray after each use once ashes have completely cooled. This will help prolong the life of the ash tray.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.

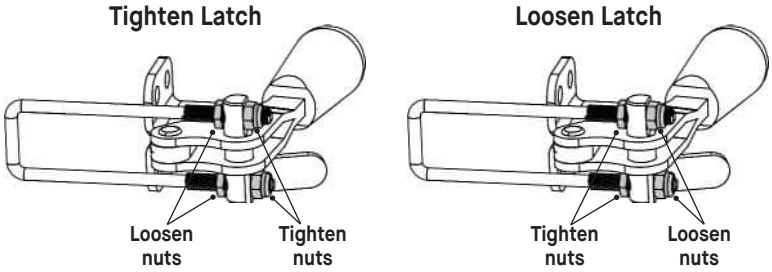


- Always cover and store grill in a protected DRY AREA. Store only when fire is out and all surfaces are cold.
- Store meat probes inside the home.
- When grill is not in frequent use, even when using a grill cover, remember to check your grill periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

Adjustments and Tips

LATCH ADJUSTMENT

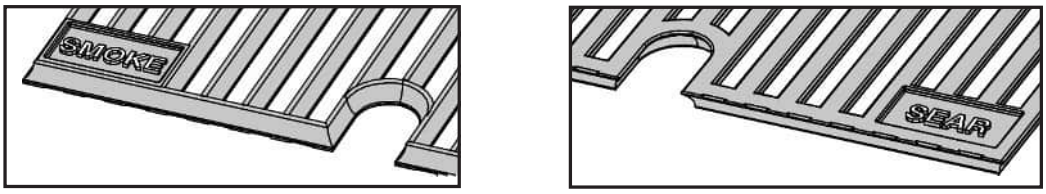
The hopper lid and door latches may require adjustment to ensure a proper seal and to prevent excessive smoke leakage. Loosen the latches slightly if they require excessive pressure to close. Tighten the latches slightly if there is excessive smoke leakage.



SMOKE + SEAR GRATES

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

Note: Never flip while grill is on or hot.



SAFETY FEATURES

Lid Switch – Prevents grill from overheating.

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

Hopper Switches – Reduces chimney effect when hopper is opened.

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

FIREBRICKS

Metal Plates

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

Firebrick

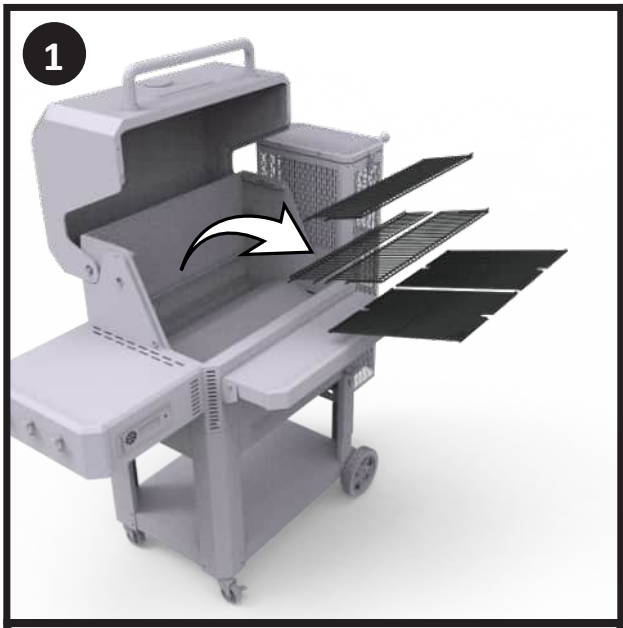
In the Gravity Series Hopper, your fire is contained to a 6” – 12” area that is reinforced with a food-safe soft ceramic firebrick to handle the higher temps in the lower portion of the hopper. The ingredients in the food-safe ceramic are approved by the FDA for use in food or as an indirect additive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

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

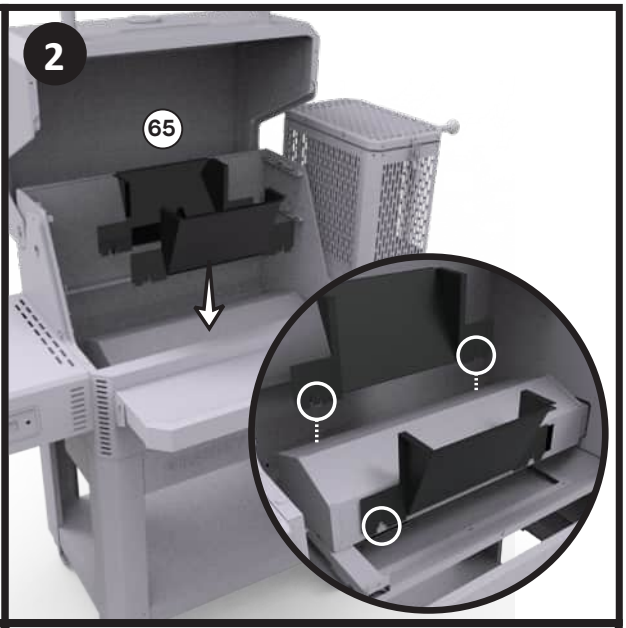
Pizza Oven Instructions

CAUTION - SAFETY PRECAUTIONS - READ BEFORE USE

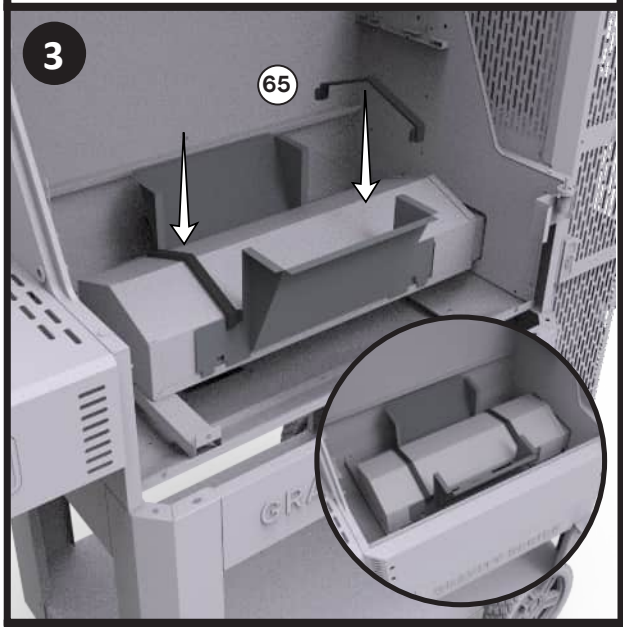
- Always remove plug from outlet before servicing your grill.
- Make sure your grill has fully cooled to avoid burns.
- Some components may have sharp edges. Use caution to avoid injury.
- Only use your pizza oven on a properly maintained, well ventilated outdoor grill. All surfaces including grill grates, manifold, firebox and grease tray on grill must be cleaned prior to each use.
- Never use the pizza oven indoors.
- Do not touch pizza oven or pizza stone until unit has completely cooled. Pizza oven and pizza stone become very hot when in use. Use extreme caution.
- Do not allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the stone. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stone directly.
- Grill and fuel are not included.
- Always wear heat resistant oven mitts or gloves designed for outdoor cooking when interacting with the pizza oven.
- Do not leave the pizza oven unattended or allow unsupervised children nearby while the grill is on or hot.
- Do not remove pizza oven from grill until unit is completely cool.
- Caution! Pizza stone is very fragile and can break if dropped.



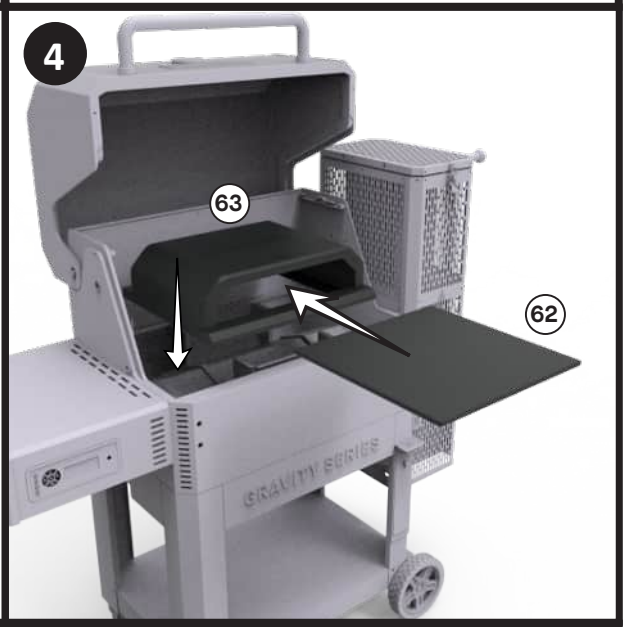
Remove the warming racks and cooking grates.



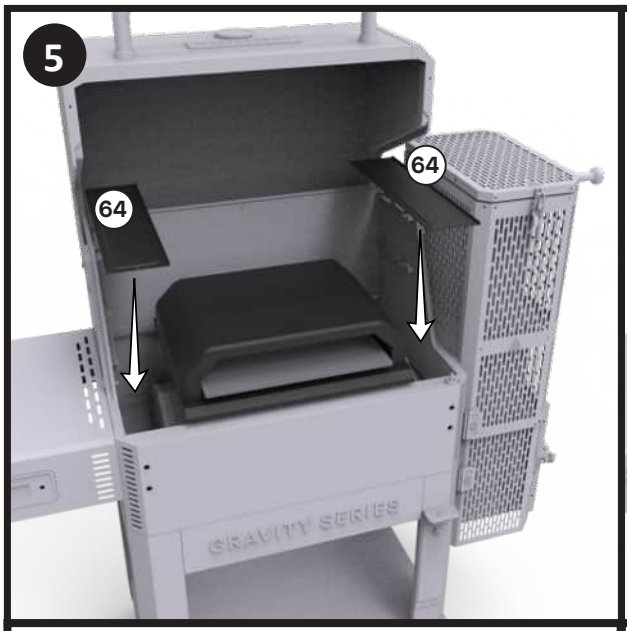
Install heat deflectors on both sides of the manifold. The heat deflectors will hook into the openings on the manifold.



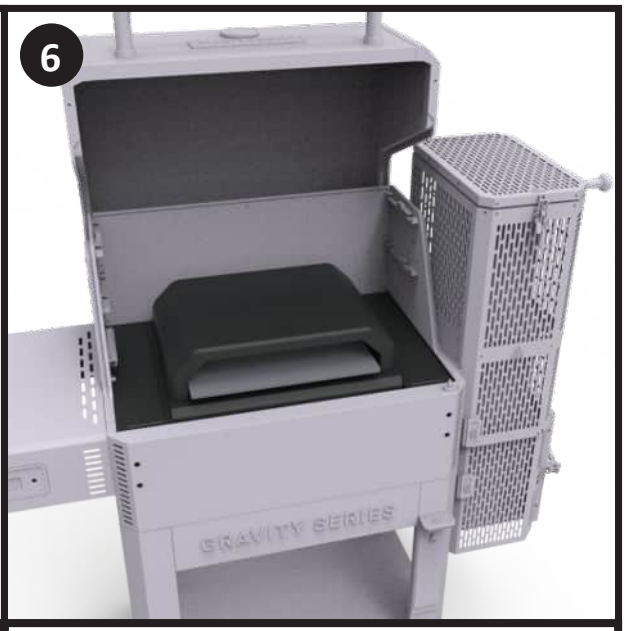
To lock the heat deflectors in place, install the heat deflector clips onto the manifold.



Install the pizza oven and stone. The pizza stone will overhang the front edge of the oven.



Install the left and right panels to cover all the open space in the cooking chamber.



Assembly complete.

Pizza Oven Instructions

Please Note: Cooking times and temperatures are provided as basic guidelines. Times and temperatures can vary depending on personal preference, weather conditions, grill type and performance. Results may vary.

1. Make sure your oven is assembled in the grill before you turn it on.
2. Preheat your grill to a temperature between (288 °C - 371 °C) / (550 °F – 700 °F) with the oven in the grill and the lid CLOSED. Use lower temperatures for thick crust and higher temperatures for thin crust.
3. Once your grill has reached the set temperature, load your pizza into the oven. Use extreme caution, the pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
4. Cook your pizza with the lid closed. There is no need to rotate your pizza throughout the cook.
5. We recommend cooking your pizza for about 3-5 minutes. Results may vary.

COOKING TIPS

1. We recommend using cornmeal to prevent your pizza from sticking to the stone. Use caution, pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
2. We recommend using a large, long handled spatula or pizza peel to assist in loading and unloading your pizza from the pizza oven.

HOW TO CLEAN

- After baking your final pizza, you can clean the pizza oven by letting your grill remain on high for approximately 15 mins. Any remaining residue should burn off and debris can be scraped off the pizza stone. Use a long handled, gentle cleaning brush to scrape any residue. Use extreme caution the residue, pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
- Do not use household cleaners or liquids on the pizza stone.
- Never let moisture build up on your pizza stone. Never wash your stone with soap and water. Do not get your pizza stone wet.
- Wipe metal surfaces with a mild, non-abrasive detergent (such as vinegar and water). Wipe with a clean lint free cloth. Only do this after the pizza oven and pizza stone have completely cooled.

Troubleshooting

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

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

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

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

WHAT IS NOT COVERED?
This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance. Commercial use is not recommended with the use of Masterbuilt products, and this warranty does not apply to commercial use of any kind. This usage for example is for restaurateurs, caterers, butchers, rental companies, food trucks and other such commercial entities.
This limited warranty is exclusive and in lieu of any other warranty, written or oral, express or implied, including but not limited to the warranty of merchantability or fitness for a particular purpose. The duration of any implied warranties, including any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is expressly limited to the duration of the warranty period for the applicable component.
The purchaser's exclusive remedy for breach of this limited warranty or any implied warranty shall be limited as specified herein to replacement. In no case shall Masterbuilt be liable for any special, incidental or consequential damages.

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

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

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

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

Australia & New Zealand
Please contact your retailer.

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Netherlands
Chamblee, GA 30341
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®

FRANÇAIS

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

AVERTISSEMENT

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

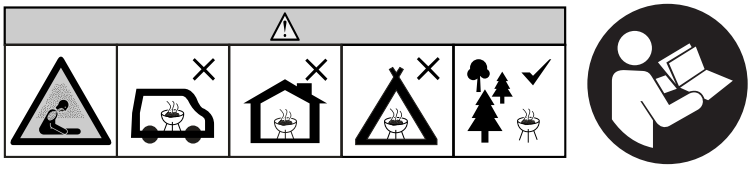
AVERTISSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le DINP, reconnu par l'État de la Californie comme provoquant le cancer, et le monoxyde de carbone, reconnus par l'État de la Californie comme provoquant des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous à www.P65Warnings.ca.gov

RISQUE 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 de bois ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- Ne pas utiliser le barbecue 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.
- UTILISER 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.**
  - Connaissez les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, 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 aggrave les effets de l'empoisonnement 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 MISES EN GARDE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne pas l'utiliser à l'intérieur !
- N'utiliser que du charbon de bois comme combustible.
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, étatiques et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au barbecue ou des blessures à l'utilisateur.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE)
- Garder l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Mettre le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) ne convienne pas.
- Ne pas utiliser le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.
- Il ne faut faire rouler le barbecue que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le barbecue dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage (LIRE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Conservez toujours un extincteur à portée de la main pendant que vous utilisez le barbecue.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- 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 pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Avant chaque utilisation, vérifier la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de s'assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
- Cet appareil ne doit pas 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 elles sont supervisées ou si elles ont reçu des instructions.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf s'ils ont reçu de la supervision ou des instructions.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi à une température inférieure à 46 °C / (115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Porter des gants de protection.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique ni de céramique dans le fumoir. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne pas ranger le barbecue s'il y a des cendres ou du charbon de bois chauds dans le barbecue ou la trémie (pourrait dépendre de l'appareil). Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Le barbecue et les écrans thermiques de la trémie sont CHAUDS en cours d'utilisation et resteront CHAUDS pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire preuve de PRUDENCE. Porter des gants de protection.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. 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 barbecue est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte et des évents. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- L'écran thermique de la trémie, le couvercle et le loquet de la trémie, la porte à cendres de la trémie et le loquet sont CHAUDS pendant l'utilisation du barbecue et la période de refroidissement. Portez des gants de protection lorsque vous travaillez avec ces composants et autour de ceux-ci.
- Le barbecue produit une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des braises ou des cendres CHAUDES sans surveillance.
- Ne pas enlever la cendre pendant que les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Garder les mains, les cheveux et le visage éloignés du charbon de bois en combustion. Faire attention aux cheveux et vêtements pendant la cuisson, car ils pourraient prendre feu.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon de bois.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon de bois, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort. Toujours suivre les instructions d'allumage propres à ce barbecue.
- Ne jamais trop remplir la trémie à charbon de bois. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Mettre 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.
- MISE EN GARDE – Pour réduire le risque de choc électrique, garder la rallonge sèche et au-dessus du sol.
- MISE EN GARDE – Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou le panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique. Installer uniquement sur une prise GFCI de classe A couverte, dont le boîtier est étanche aux intempéries lorsque le capuchon de la fiche de fixation est inséré ou retiré.
- Le barbecue ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant couverte, résistante aux intempéries et conçue pour l'extérieur.
- AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser avec les prises qui ne sont résistantes aux intempéries que lorsqu'elles sont couvertes (le capuchon de la fiche de fixation n'est pas inséré et le couvercle de la prise est 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. N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée.
    3. Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.
    4. Ne jamais exposer l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Il faut utiliser des rallonges extérieures marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvé pour usage extérieur).
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Ne pas faire 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 d'entretien ou d'autres personnes qualifiées afin d'éviter les dangers.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Des rallonges peuvent être utilisées en faisant preuve de prudence.
- 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 pende pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou qui présenterait un risque de chute.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne pas mettre le cordon sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ou bien dans un four chaud.
- Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur « OFF/ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des composants internes.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- Ne jamais ouvrir la trémie après la mise en marche initiale ou pendant l'utilisation. S'il est nécessaire de rajouter du charbon de bois pendant l'utilisation, suivez les instructions de rechargement propres à ce barbecue et portez toujours des gants de protection.
- Ne jamais faire fonctionner ce barbecue si la sonde de température n'est pas présente. Cela pourrait faire surchauffer le barbecue et causer des blessures graves ou des dommages importants au barbecue.
- Installer les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air après chaque utilisation.
- Enlever les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air avant chaque utilisation.
- Ne jamais faire fonctionner le barbecue si les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air sont installées dans le barbecue. Cela pourrait causer des dommages au barbecue.
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil ! N'utiliser que des allume-feu qui respectent la norme EN 1860-3 !
- Cet appareil est conforme aux normes CNR pour matériel exempté de licence d'Industrie Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :
    1. cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et
    2. cet appareil doit accepter n'importe quelle interférence, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré de l'appareil.
- Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'IC fixées pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

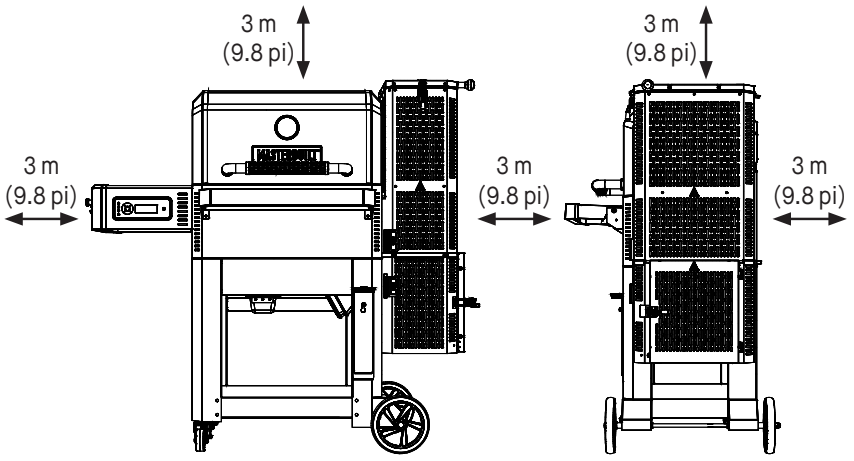
- Alimentation électrique (É.-U./CA/MEX) : 100-240 V c.a., 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Alimentation en électricité (EU/R.-U.) : 100-240 V c.a., 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Alimentation en électricité (AUS/N.-Z.) : 100-240 V c.a., 50/60 HZ, 0,6 A, 24 W
- Produit : 12 V, 1,5 A

EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE

Gardez une distance minimale de 3 m / (9.8 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du barbecue et toute structure surélevée, un mur, une rampe ou d'autres matériaux de construction combustibles.

Gardez une distance minimale de 3 m / (9.8 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible et inflammable comme le bois, les plantes, le gazon, la broussaille, le papier, l'essence ou la toile.

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



AVERTISSEMENT

Le cordon électrique présente un risque de chute.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

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

Contrôleur

Mise en marche/Arrêt du contrôleur :

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

Réglage de la température :

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



Réglage de la température de °F à °C :

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

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.
   (Si le thermomètre à viande atteint 148.8 °C / (300 °F), une alarme se fera entendre : le thermomètre à viande devra être retiré de la chaleur et avoir le temps de refroidir. Le thermomètre à viande subira des dommages s'il est laissé à cette température.)
   * REMARQUE : en mode Réglage, l'icône du thermomètre à viande clignote.
5. Une fois la température réglée atteinte, l'alarme se fait entendre. Appuyez sur n'importe quel bouton pour la faire taire.

Affichage des renseignements sur l'afficheur :

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

Contrôleur

CONNECTIVITÉ

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 barbecue 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.

Cet appareil contient un ou des émetteurs ou récepteurs exemptés de licence qui sont conformes au RSS d'Innovation, Sciences et Développement économique du 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 l'antenne ou les antennes utilisées pour cet émetteur doivent être installées de manière à assurer une distance de séparation d'au moins 20 cm par rapport à toutes les personnes et ne doivent pas être colocalisées ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un 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 à la conformité en matière d'exposition aux radiofréquences.

Avertissement d'IC :
Cet émetteur ne doit pas être installé ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un 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 / 2412-2484 MHz

Mode d'emploi

APPRÊTAGE

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

1. Mettez du charbon de bois dans la trémie jusqu'à ce qu'elle soit environ au quart ou à moitié pleine.
2. Mettez le barbecue en marche en suivant les instructions de mise en marche, et réglez la température à 121 °C / (250 °F) pendant 60 minutes.
3. Réglez la température à 204 °C / (400 °F) pendant 30 minutes.
4. Éteignez le barbecue en suivant les instructions d'arrêt.
5. Laissez le barbecue refroidir COMPLÈTEMENT.
6. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon, frottez une mince couche d'huile de cuisson sur les grilles Fumer + Saisir, les grilles-réchaud et de fumage, la grille de charbon et l'intérieur du couvercle et du foyer.
7. Recommencez les étapes 3 à 6 à 177 °C / (350 °F).

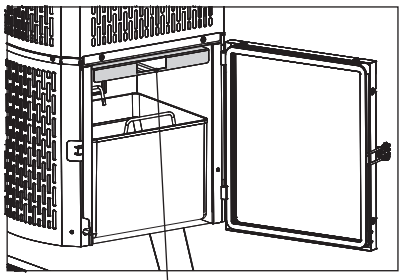
Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

MISE EN MARCHE

1. OUVREZ les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air.

2. Ouvrez le couvercle de la trémie et la porte à cendres de la trémie.
   - Un interrupteur de sécurité sur chacune de ces portes empêche le ventilateur de fonctionner lorsqu'elles sont ouvertes.
   - S'il reste du charbon de bois d'une utilisation précédente, secouez la grille à charbon de bois pour vous assurer que toute la cendre tombe dans le bac à cendres.
   - Jetez la cendre contenue dans le bac à cendres.

3. Remplissez la trémie de charbon de bois.
   - Environ 7.25 kg / (16 lb) de briquettes de charbon de bois.
   - Environ 4.5 kg / (10 lb) de charbon de bois en morceaux.
   - Ne jamais utiliser de charbon de bois à allumage rapide ou du liquide d'allumage.
   - Si du charbon de bois tombe dans le seau à cendre au travers de la grille à charbon de bois, enlevez-le avant de commencer.



Remarque : l'allume-feu sera placé ici.

4. Mettez l'allume-feu sur la grille à charbon de bois. Allumez-le, puis attendez 1 à 2 minutes pour vous assurer qu'il s'enflamme.
   - Utilisez un allume-feu sécuritaire pour les aliments ou un morceau d'essuie-tout ou de papier tordu.
   - Mettez-le sur la grille à charbon de bois, sur les barres de support de l'allume-feu.
   - Faites preuve de prudence et portez des gants de protection.
   - Allumez-le avec une allumette ou l'allumeur.

5. Mettez le contrôleur en marche et réglez-le à la température voulue.
   - Allumez l'allume-feu avant de régler la température.
   - Attendez 1 à 2 minutes après avoir allumé l'allume-feu pour fermer les portes de la trémie afin de vous assurer que l'allume-feu s'est complètement allumé.

6. Fermez le couvercle de la trémie et la porte à cendres une fois que l'allume-feu s'est allumé.

7. Attendez que le barbecue atteigne la température voulue.
   - Le barbecue devrait préchauffer en environ 15 minutes.

Mode d'emploi

RECHARGE

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

1. N'ajoutez PAS de charbon de bois lorsque la température du barbecue est réglée à plus de 121 °C / (250 °F).
2. Le ventilateur s'éteint si vous ouvrez le couvercle de la trémie ou la porte à cendres. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité du barbecue.
3. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE : Lorsque le couvercle de la trémie est ouvert, la flamme sort du dessus de la trémie comme un flambeau.
   Lorsque le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont fermés, la flamme revient à son niveau normal.
4. En portant des gants de protection, ouvrez le couvercle de la trémie. Le couvercle de la trémie sera chaud.
5. Ajoutez rapidement plus de charbon de bois dans la trémie. Une flamme sortira de la trémie après quelques instants, nous vous recommandons de remplir la trémie le plus rapidement possible.
6. Fermez le couvercle de la trémie.

AJOUT DE FUMÉE ET DE SAVEUR

Mélangez des morceaux de bois avec le charbon de bois dans la trémie. REMARQUE : N'utilisez jamais plus de 0.68 kg / (1.5 lb) de morceaux de bois dans la trémie.

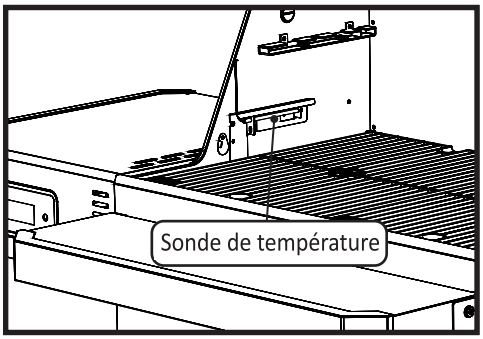
ARRÊT

1. Éteignez le contrôleur et débranchez le barbecue.
2. Fermez le couvercle du barbecue, le couvercle de la trémie et la porte à cendres.
3. Fermez les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air.
   - Le barbecue est conçu pour priver le charbon de bois d'oxygène lorsqu'il est éteint. Cela permet de conserver une partie du charbon de bois inutilisé pour la prochaine utilisation.
4. Le manquement à fermer les glissières lors de l'arrêt pourrait endommager le barbecue.
5. Assurez-vous toujours que le barbecue est frais au toucher avant de le nettoyer et de le ranger.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Pour que votre barbecue reste en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement. La meilleure façon de protéger votre barbecue contre les éléments consiste à utiliser une housse.

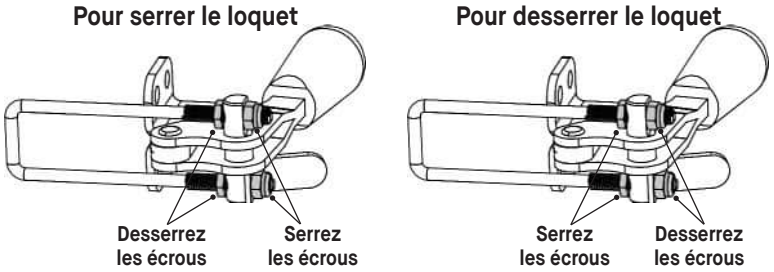
- VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson au moyen d'un détergent à vaisselle doux.
- Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. NE PAS utiliser de produit à nettoyer les fours ou d'autres agents nettoyants. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Nettoyez périodiquement la sonde de température (illustrée) avec un détergent à vaisselle doux pour vous assurer que les relevés de température du barbecue sont exacts. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Après chaque utilisation, une fois les cendres refroidies, nettoyez le bac à cendres et l'intérieur de la trémie inférieure pour enlever l'accumulation de cendre, les résidus et la poussière.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi.
  Cela prolongera la durée de vie du bac à cendres.
- 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.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le barbecue dans un ENDROIT SEC protégé. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Rangez les thermomètres à viande dans la maison.
- Lorsque vous ne vous servez pas souvent du barbecue, rappelez-vous de le vérifier périodiquement, même lorsque vous utilisez une housse, afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.



Ajustements et conseils

AJUSTEMENT DU LOQUET

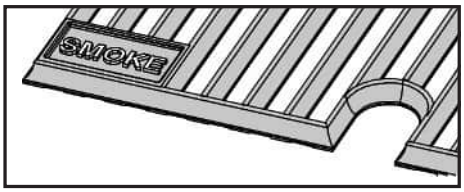
Il est possible que le couvercle et les loquets de porte de la trémie doivent être ajustés pour assurer une bonne étanchéité et prévenir une fuite excessive de fumée. Desserrez légèrement les loquets s'il faut une pression excessive pour les fermer. Serrez légèrement les loquets s'il y a une fuite excessive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

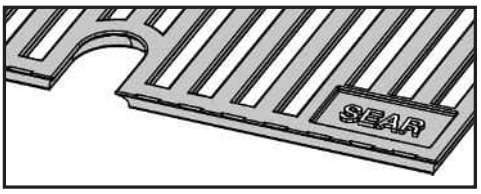


GRILLES FUMER + SAISIR

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

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





CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

Interrupteur du couvercle – Empêche le barbecue de surchauffer.

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

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

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

BRIQUES RÉFRACTAIRES

Plaques métalliques

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

Brique réfractaire

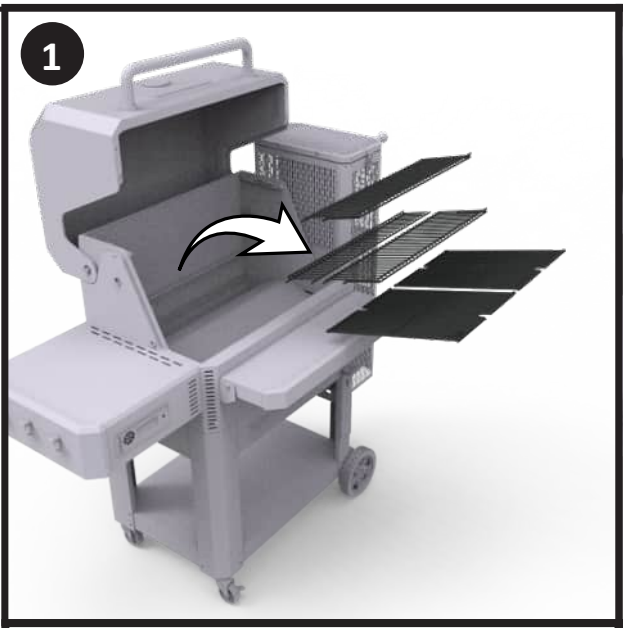
Dans la trémie Gravity Series, votre feu est contenu dans une zone de 15 à 30 cm (6 à 12 po) qui est renforcée par une brique réfractaire en céramique souple de qualité alimentaire pour gérer les températures élevées dans la partie inférieure de la trémie. Les ingrédients de la céramique de qualité alimentaire sont approuvés par la FDA pour une utilisation dans les aliments ou comme additif indirect utilisé en contact avec les aliments.

La brique réfractaire absorbe la chaleur du feu de charbon de bois et ne doit être remplacée qu'une fois qu'un trou de plus de 1.3 cm (0.5 po) de profondeur et de 12.7 cm (5 po) de diamètre y a brûlé. Ces briques réfractaires sont des pièces garanties et pourront également être achetées après la garantie sous la forme d'un ensemble complet (4 briques réfractaires avec plaques métalliques temporaires). Une certaine dégradation initiale des briques réfractaires lors du rodage et de l'utilisation initiale est probable, mais la dégradation tend à se stabiliser.

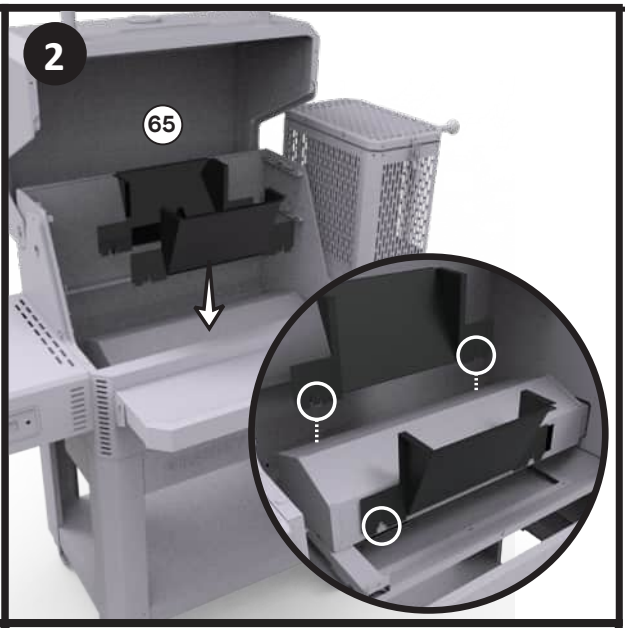
Instructions pour le four à pizza

⚠ ATTENTION – PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ – LIRE AVANT L'UTILISATION ⚠

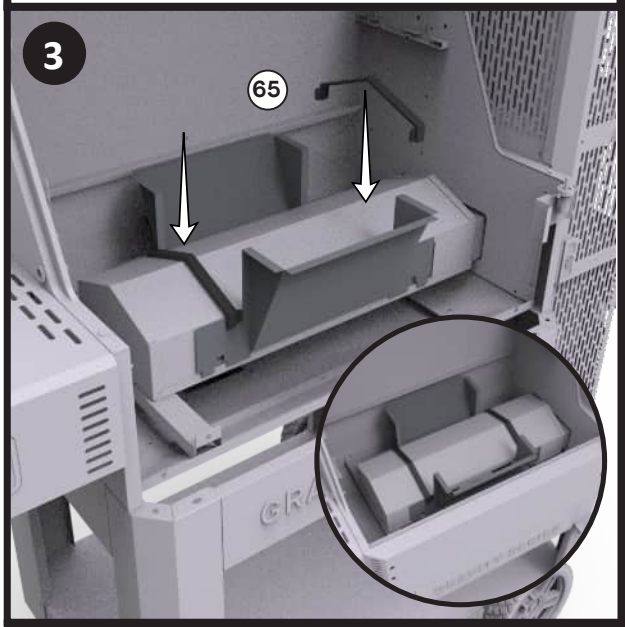
- Retirez toujours la fiche de la prise avant d'effectuer l'entretien de votre barbecue.
- Pour éviter les brûlures, assurez-vous que le barbecue est complètement froid.
- Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants. Faire preuve de prudence pour éviter les blessures.
- N'utilisez votre four à pizza que sur un barbecue extérieur correctement entretenu et bien ventilé. Toutes les surfaces, y compris les grilles, le collecteur, le foyer et le bac à graisse du barbecue, doivent être nettoyées avant chaque utilisation.
- N'utilisez jamais le four à pizza à l'intérieur.
- Ne touchez pas le four à pizza ou la pierre à pizza avant que l'appareil n'ait complètement refroidi. Le four à pizza et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant l'utilisation. Soyez très prudent.
- Ne laissez pas d'aliments autres que la pâte à pizza ou à pain entrer en contact avec la pierre. Les aliments qui contiennent de la graisse, de l'huile ou du beurre (viandes, articles enduits d'huile d'olive, biscuits, etc.) ne doivent pas entrer en contact direct avec la pierre.
- Le barbecue et le combustible ne sont pas inclus.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur ou des gants conçus pour la cuisine en plein air lorsque vous interagissez avec le four à pizza.
- Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance et ne laissez pas des enfants non surveillés à proximité lorsque le barbecue est allumé ou chaud.
- Ne retirez pas le four à pizza du barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- Attention! La pierre à pizza est très fragile et peut se briser si elle tombe.



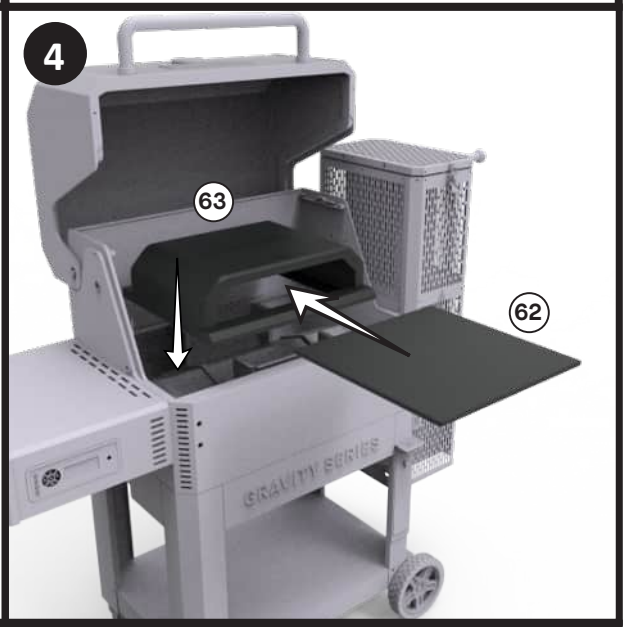
Retirez les grilles-réchauds et les grilles de cuisson.



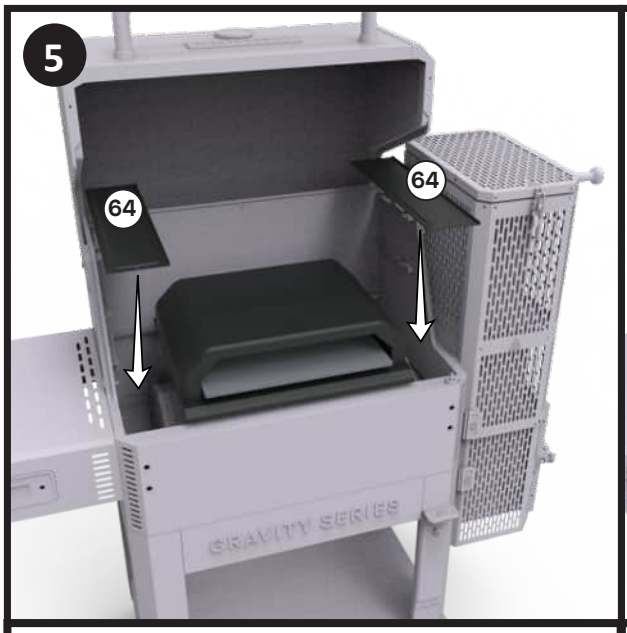
Installez les déflecteurs de chaleur des deux côtés du collecteur.
Ils sont accrochés dans les ouvertures du collecteur.



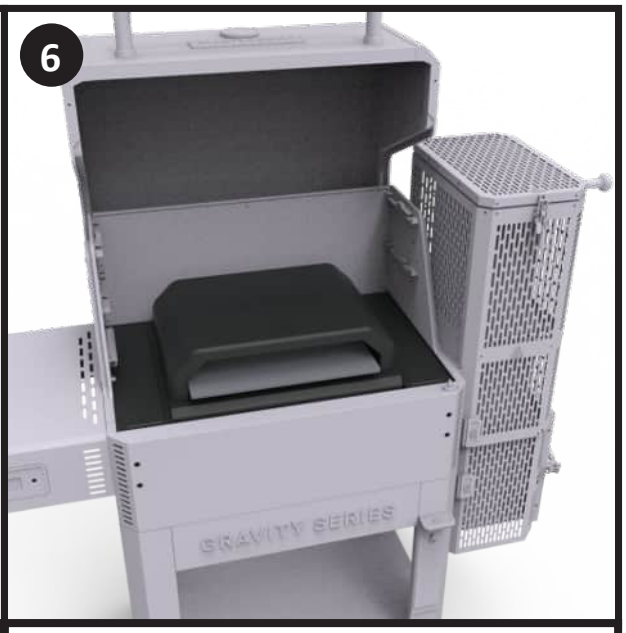
Pour verrouiller les déflecteurs de chaleur en place, installez les pinces pour déflecteur de chaleur sur le collecteur.



Installez le four à pizza et la pierre. La pierre à pizza dépassera le bord avant du four.



Utilisez les panneaux gauche et droit pour couvrir tous les espaces ouverts de la chambre de cuisson.



L'assemblage est terminé.

Instructions pour le four à pizza

Veuillez noter : Les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre de lignes directrices. Les durées et les températures peuvent varier en fonction des préférences personnelles, des conditions météorologiques, du type de barbecue et de son rendement. Les résultats peuvent varier.

1. Assurez-vous que votre four est assemblé dans le barbecue avant de l'allumer.
2. Préchauffez votre barbecue à une température comprise entre 288 °C et 371 °C / (550 °F à 700 °F) avec le four dans le barbecue et le couvercle FERMÉ. Utilisez des températures plus basses pour une croûte épaisse et des températures plus élevées pour une croûte mince.
3. Une fois que votre barbecue a atteint la température programmée, mettez votre pizza au four. Faites très attention, le four à pizza et la pierre à pizza seront extrêmement chauds.
4. Cuisez votre pizza en laissant le couvercle fermé. Il n'est pas nécessaire de faire tourner votre pizza pendant la cuisson.
5. Nous recommandons de faire cuire votre pizza pendant environ 3 à 5 minutes. Les résultats peuvent varier.

SUGGESTIONS POUR LA CUISSON

1. Nous vous recommandons d'utiliser de la semoule de maïs pour empêcher votre pizza de coller à la pierre. Faites très attention, le four à pizza et la pierre à pizza seront extrêmement chauds.
2. Nous recommandons l'utilisation d'une grande spatule à long manche ou d'une pelle à pizza pour mettre votre pizza dans le four à pizza et l'en retirer plus facilement.

NETTOYAGE

- Après avoir cuit votre dernière pizza, vous pouvez nettoyer le four à pizza en laissant votre barbecue à température élevée pendant environ 15 minutes. Tout résidu devrait brûler et les débris peuvent être raclés de la pierre à pizza. Utiliser une brosse de nettoyage douce à long manche pour racler les résidus. Faites très attention : les résidus, le four à pizza et la pierre à pizza seront extrêmement chauds.
- N'utilisez pas de nettoyants domestiques ou de liquides sur la pierre à pizza.
- Ne laissez jamais l'humidité s'accumuler sur votre pierre à pizza. Ne lavez jamais votre pierre avec du savon et de l'eau. Ne mouillez pas votre pierre à pizza.
- Essuyez les surfaces métalliques avec un détergent doux et non abrasif (comme du vinaigre et de l'eau). Utilisez un chiffon doux non abrasif. Ne faites cela qu'une fois que le four à pizza et la pierre à pizza ont complètement refroidi.

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.
	Le couvercle de la trémie est ouvert.	À des fins de sécurité, la trémie est dotée d'interrupteurs d'arrêt pour empêcher le ventilateur d'attiser les flammes lorsque ces portes sont ouvertes. La fermeture des portes enclenche les interrupteurs, ce qui permet au ventilateur de reprendre le fonctionnement normal.
	La porte à cendres est ouverte.	
	Ventilateur déconnecté du contrôleur.	Vérifiez que le raccord est bien inséré. Appuyez rapidement sur l'interrupteur du couvercle ou de la porte à 10 reprises pour vous assurer que les points de contact sont propres et ne collent pas. Le fait d'appuyer et de relâcher rapidement l'interrupteur permet de nettoyer les points de contact.
	Ventilateur déconnecté du faisceau de câbles.	
	Nettoyez les interrupteurs.	
	Err 3	Voir ci-dessous.
La température du contrôleur est inexacte.	La sonde de température n'est pas bien branchée.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	La sonde de température est sale.	Nettoyez bien la sonde de température.
Chauffage lent.	Les glissières de fermeture n'ont pas été enlevées.	Enlevez les glissières de fermeture.
	Quantité de charbon de bois basse.	Rajoutez du charbon de bois dans la trémie.
	Le couvercle du barbecue est ouvert.	Fermez le couvercle du barbecue.
	Le ventilateur n'est pas en marche.	Voir « Le ventilateur n'est pas en marche ».
Fuite excessive de fumée à partir de la trémie.	Desserrez le joint d'étanchéité du couvercle de la trémie.	Resserrez le loquet du couvercle de la trémie.
	Le joint d'étanchéité de la porte à cendres n'est pas étanche.	Resserrez le loquet de la porte à cendres.
	Le joint d'étanchéité entre la section supérieure et la section centrale de la trémie n'est pas étanche.	Lorsque la trémie a refroidi, enlevez l'écran thermique et resserrez les vis entre la section supérieure et la section centrale de la trémie.
Err 1	La sonde de température n'est pas bien branchée.	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation 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 barbecue. 2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. • Défaut du ventilateur. 3. Remettez le barbecue en marche.
Err 4	Le charbon de bois ne s'allume pas.	1. Assurez-vous que les glissières de fermeture ont été enlevées. 2. Assurez-vous que le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont bien fermés. 3. Assurez-vous qu'il y a du charbon de bois. 4. Assurez-vous que la grille à cendres n'est pas bloquée par la cendre provenant d'utilisations antérieures. Secouez la grille pour permettre à tout le vieux charbon de tomber au travers. 5. Remettez le barbecue en marche.
Err 5	Température du thermomètre à viande supérieure à 300 °F.	1. En portant des gants de protection, retirer le thermomètre à viande du barbecue. 2. Débranchez-le du contrôleur. 3. Laissez refroidir le thermomètre à viande.
Mauvaise connexion WiFi.	Signal faible.	1. Inclinez l'antenne à l'arrière du contrôleur afin qu'elle soit orientée vers le sol.

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 barbecue a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du barbecue qui n'affectent pas sa performance. L'utilisation commerciale n'est pas recommandée avec les produits Masterbuilt, et cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale de quelque nature que ce soit. Cela concerne, par exemple, les restaurateurs, les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location, les camions-restaurants et d'autres entités commerciales de ce genre.
Cette garantie limitée exclusive et remplace toute autre garantie, écrite ou verbale, expresse ou implicite, incluant, notamment, la garantie de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. La durée de toute garantie implicite, incluant toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, est expressément limitée à la durée de la période de garantie pour le composant 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.

CE QUI ANNULERA 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®

ESPAÑOL

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.

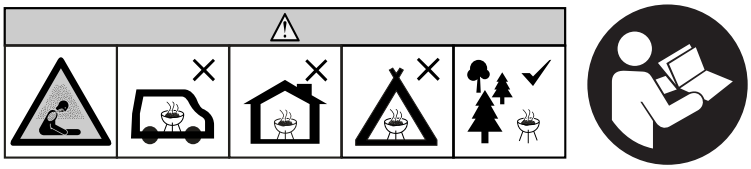
ADVERTENCIA

⚠ 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.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- 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.
- 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 precaución 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 46°C / (115°F) 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®ya que estos PODRÍAN causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de la parrilla/la tolva (puede ser específico del producto). Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Los protectores de calor de la parrilla y 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.
- El protector térmico de la tolva, la tapa y el pestillo de la tolva, la puerta de la tolva de cenizas y el pestillo 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 atrapará 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.
- La parrilla sólo debe usarse con una toma de corriente cubierta, nominal, para exteriores y resistente a la intemperie.
- 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:
    1. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
    2. Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado.
    3. No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
    4. No exponga el aparato a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo “W”, además de la leyenda “Apropiado para uso con aparatos de exteriores”.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- No 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

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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.
- Si se usa un cable de extensión asegúrese que:
    1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
    2. El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- 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.
- Nunca abra la tolva después de la puesta en marcha inicial o durante el uso Si es necesario rellenar carbón durante el 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.
- Instale la admisión de calor y las correderas de admisión de aire después de cada uso.
- Retire la admisión de calor y las correderas de admisión de aire antes de cada uso.
- Nunca haga funcionar la parrilla con las correderas de admisión de calor y de aire instaladas en la parrilla. Esto puede dañar la parrilla.¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
- Este dispositivo cumple con la(s) norma(s) RSS exenta de licencia de Industry Canada: La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:
    1. Este dispositivo no puede causar interferencias, y
    2. 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.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

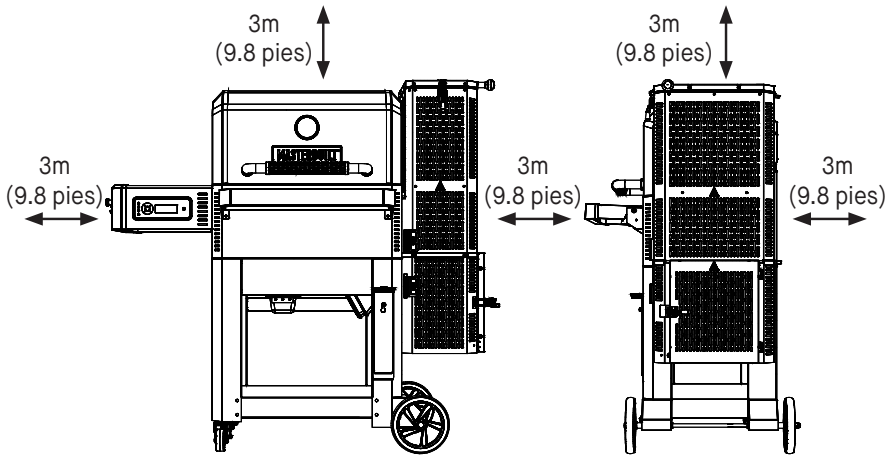
- Suministro de energía (EE. UU./CA/MÉX): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.5A, 18W
- Suministro de energía (EU/UK): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.5A, 18W
- Suministro de energía (AUS/NZ): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.6A, 24W
- Producto: 12V/1.5A

REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL

Mantenga una distancia mínima de 3 m / (9.8 pies) 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 3 m / (9.8 pies) 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.

Controlador

Encendido/Apagado del controlador:

1. Presione el botón para encender el controlador.
2. Presione y mantenga presionado el botón para apagar el controlador.



Configuración de la temperatura:

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

Configure la temperatura de ºF a ºC:

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

Configuración del tiempo:

- **Temporizador de cuenta regresiva**

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

- **Temporizador de cuenta ascendente**

1. Presione y sostenga el botón.
2. El temporizador comenzará el conteo ascendente desde 00:00. El temporizador contará por Minutos:Segundos y luego Horas:Minutos.
3. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
4. 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.
   (Si la sonda para carne alcanza los 148.8 °C / (300 °F), sonará una alarma y se deberá retirar la sonda para carne del calor para darle tiempo para enfriarse. La sonda para carne se dañará si se deja a esta temperatura).
   * NOTA: El ícono de la sonda para carne parpadeará mientras esté en el modo de configuración.
5. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, sonará la alarma. Presione cualquier botón para borrar.

Visualización de información en pantalla:

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

Controlador

CONECTIVIDAD

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 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 licecnia 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 / 2412-2484 MHz

Instrucciones de operación

CURADO PREVIO

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

1. Llene la tolva con carbón vegetal aproximadamente 1/4-1/2 de su capacidad.
2. Ponga en marcha su parrilla siguiendo las instrucciones de ARRANQUE y configure la temperatura a 121 °C (250°F) por 60 minutos.
3. Configure la temperatura a 204°C / (400°F) por 30 minutos.
4. Apague la parrilla siguiendo las instrucciones de APAGADO.
5. Deje que la parrilla se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Con una servilleta o un paño, frote una ligera capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado + sellado, las rejillas de calentamiento/ahumado, la rejilla para el carbón vegetal y la parte interna de la tapa y cuerpo de la parrilla.
7. Repita los pasos 3-6 a 177 °C / (350°F).

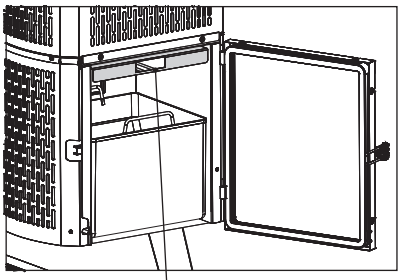
Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente.

ARRANQUE

1. ABRA las correderas de admisión de calor y aire.

2. Abra la tapa y la puerta de cenizas de la tolva.
   - Hay un interruptor de seguridad en cada una de estas puertas que evitará que el ventilador funcione cuando las puertas se abran.
   - Si permanece carbón de una cocción anterior, sacuda la rejilla de carbón para asegurarse que todas las cenizas caigan a través de la bandeja de cenizas.
   - Descarte cualquier ceniza de la bandeja de cenizas.

3. Llene la tolva con carbón.
   - Aproximadamente 16 lbs. de briquetas de carbón.
   - Aproximadamente 10 lbs. de carbón de bloques.
   - Nunca use carbón de encendido veloz o líquido encendedor.
   - Si el carbón se escurre a través de la rejilla para el carbón hacia la bandeja de cenizas, retírelo antes de arrancar.



Nota: El arrancador de fuego se colocará aquí.

4. Coloque un arrancador de fuego en la rejilla de carbón. Encienda el arrancador de fuego y espere 1-2 minutos para asegurar que prenda fuego.
   - Use un bloque de arrancador de fuego seguro para alimentos o un papel o toalla de papel retorcido.
   - Coloque la rejilla de carbón en las barras de soporte del arrancador de fuego.
   - Tenga precaución y use guantes de protección.
   - Encienda con un fósforo o encendedor.

5. Encienda el controlador y configure la temperatura deseada.
   - Encienda el arrancador de fuego antes de configurar la temperatura.
   - Espere 1-2 minutos luego de encender el arrancador de fuego para cerrar las puertas de la tolva para asegurarse que el arrancador de fuego se haya encendido completamente.

6. Cierre la tapa de la tolva y la puerta de cenizas una vez que el arrancador de fuego se haya encendido.

7. Espere que la parrilla alcance la temperatura deseada.
   - La parrilla debe precalentarse en unos 15 minutos.

Instrucciones de operación

RECARGA

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

1. NO rellene el carbón cuando la parrilla esté a más de 121 °C / (250 °F).
2. El ventilador se apagará cuando abra la tapa de la tolva o la puerta de cenizas. Esta es una característica de seguridad de la parrilla.
3. TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN: Cuando se abra la tapa de la tolva, la llama se elevará desde la parte superior de la tolva como una antorcha. Cerrar la tapa de la tolva y la puerta de cenizas regresará la llama volverá al nivel normal de funcionamiento.
4. Abra la tapa de la tolva y use guantes de protección. La tapa de la tolva estará caliente.
5. Añada rápidamente más carbón a la tolva. Se elevará una llama desde la tolva luego de un corto espacio de tiempo; le recomendamos que rellene lo más rápido posible.
6. Cierre la tapa de la tolva.

ADICIÓN DE HUMO/SABOR

Mezcle trozos de madera en la tolva con carbón vegetal. NOTA: Nunca use más de 680 g / (1.5 lbs) de trozos de madera por toda la tolva.

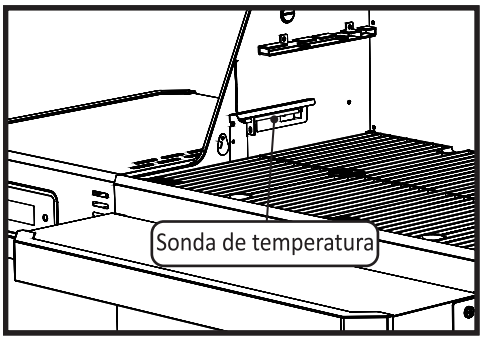
APAGADO

1. Apague el controlador y desenchufe la parrilla.
2. Cierre la tapa de la parrilla y la puerta de cenizas.
3. Cierre las correderas de admisión de calor y aire.
   - La parrilla ha sido diseñada para privar al carbón de oxígeno cuando se apaga. Esto permite guardar un porcentaje del carbón sin usar para la próxima cocción.
4. Si no se cierran las correderas cuando se apaga, se puede dañar la parrilla.
5. Siempre asegúrese que la parrilla esté fría al tacto antes de limpiarla, cubrirla y almacenarla.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción 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 la sonda de temperatura (en la imagen) periódicamente con un detergente suave para platos para garantizar lecturas precisas de la temperatura de la parrilla. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego que las cenizas se enfríen, limpie la bandeja de cenizas y el interior de la tolva inferior después de cada uso para eliminar la acumulación de cenizas, los residuos y el polvo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la bandeja de cenizas.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.

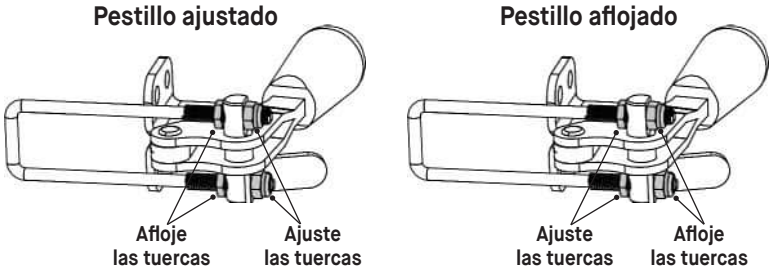


- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un ÁREA SECA y protegida. Almacene únicamente cuando el fuego esté apagado y todas las superficies estén frías.
- Almacene las sondas para carne en el interior del hogar.
- Cuando no use la parrilla con frecuencia, incluso si se usa una cubierta de parrilla, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar un posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

Ajustes y consejos

AJUSTE DEL PESTILLO

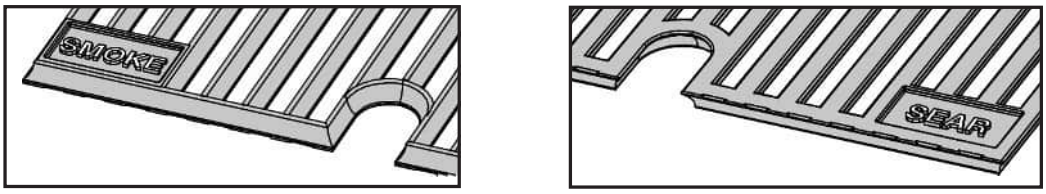
La tapa de la tolva y los pestillos de la puerta pueden requerir un ajuste para asegurar un sello apropiado y evitar una fuga excesiva de humo. Afloje los pestillos si necesitan una presión excesiva para cerrarse. Ajuste los pestillos ligeramente si hay una fuga excesiva de humo.



REJILLAS PARA AHUMAR Y SELLAR

Su parrilla cuenta con rejillas de cocción de hierro fundido de ahumado + sellado para ahumar a fuego lento o sellar a fuego alto. Sólo tiene que girar las rejillas hacia el lado que coincida con su método de cocción.

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



CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

Interruptor de la tapa - Evita que la parrilla se sobrecaliente.

Si la temperatura está por encima de los 260 °C / (500 °F), el controlador regulará la temperatura de la parrilla a 260 °C / (500 °F) cuando la tapa de la parrilla esté abierta. Una vez que se cierre la tapa, la parrilla volverá a la temperatura configurada.
Si la temperatura está por debajo de los 260 °C / (500 °F), el controlador regulará la temperatura de la parrilla a la temperatura configurada cuando la tapa de la parrilla esté abierta.

Pestillo de la tolva – Reduce el efecto chimenea cuando se abre la tolva.

1. Pestillo de la tapa de la tolva: El ventilador se detendrá cuando la tapa de la tolva esté abierta. El ventilador se reiniciará cuando la tapa de la tolva esté cerrada.
2. Interruptor de la puerta de cenizas de la tolva: El ventilador se detendrá cuando la puerta de cenizas de la tolva esté abierta. El ventilador se reiniciará cuando la puerta de cenizas de la tolva esté cerrada.

LADRILLOS REFRACTARIOS

Placas de metal
Las placas de metal en la porción inferior de la tolva contienen los ladrillos refractarios en su lugar y los protegen durante los procesos de fabricación y envío. Estos arden y caen a la bandeja de cenizas. No son necesarios para que funcione la parrilla; por lo tanto, no ofrecemos estas placas de metal como piezas de repuesto. Hacer funcionar la parrilla a altas temperaturas degradará las placas de metal más rápidamente que si se hace a bajas temperaturas.

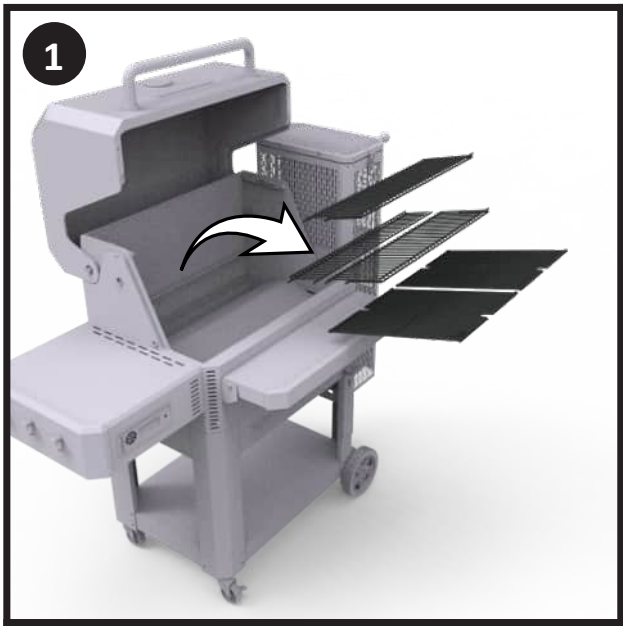
Ladrillos refractarios
En la tolva de la serie Gravity, su fuego está contenido a un espacio de 6” – 12” (15-30 cm) que está reforzado con ladrillos refractarios de cerámica suave de seguridad alimentaria para manejar las altas tempearaturas en la porción inferior de la tolva. Los componentes de la cerámica de seguridad alimentaria están aprobados por la FDA para su uso en alimentos o como aditivo indirecto usado en contacto con los alimentos.

Los ladrillos refractarios absorben el calor del fuego del carbón y sólo deben reemplazarse una vez que se queme un hueco en ellos de más de 0.5" (1.27 cm) de profundidad y 5" (12.70 cm) de diámetro. Estos ladrillos refractarios son piezas con garantía y también estarán disponibles para su compra después de la garantía como un juego completo (4 ladrillos refractarios con placas de metal temporales). Es probable que se produzca cierta degradación inicial de los ladrillos refractarios durante la quema y el uso inicial, pero la degradación tiende a estabilizarse.

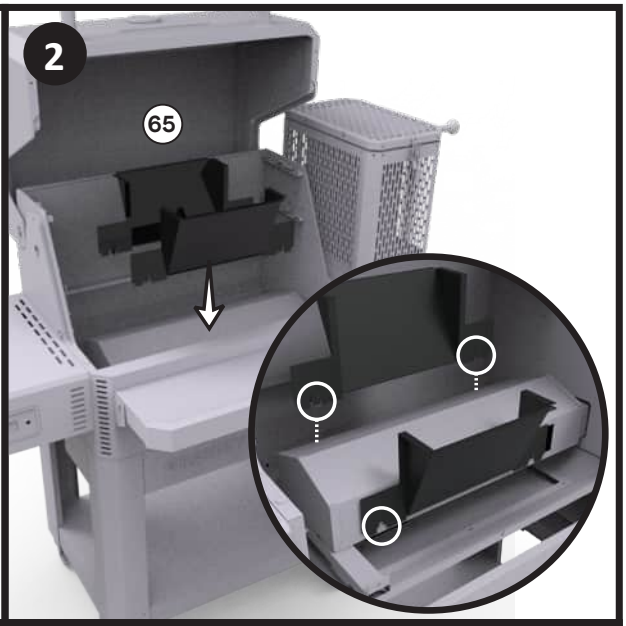
Instrucciones del horno para pizzas

⚠ PRECAUCIÓN • PRECAUCIONES DE SEGURIDAD • LEER ANTES DE USAR ⚠

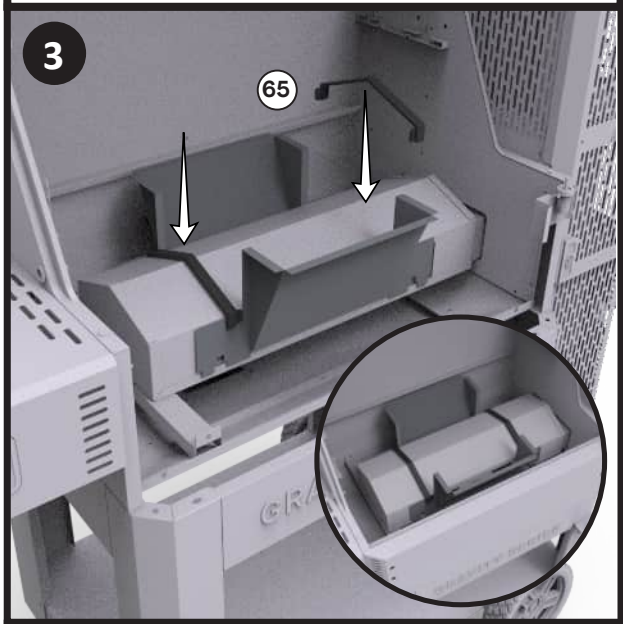
- Siempre retire el enchufe del tomacorriente antes de hacerle el mantenimiento a su parrilla.
- Asegúrese de que su parrilla se haya enfriado por completo para evitar quemaduras.
- Algunos componentes pueden contener bordes filosos. Tenga precaución para evitar lesiones.
- Use el horno para pizzas únicamente en una parrilla para exteriores bien ventilada y con un buen mantenimiento. Todas las superficies, incluidas las rejillas de la parrilla, el colector, el fogón y la bandeja de grasa de la parrilla deben limpiarse antes de cada uso.
- No use nunca el horno para pizzas en interiores.
- No toque el horno ni la piedra para pizza hasta que la unidad se haya enfriado por completo. El horno y la piedra para pizzas se calientan mucho cuando están en uso. Tenga extrema precaución.
- No permita que otros alimentos que no sean pizza o masa de pan entren en contacto con la piedra. Cualquier alimento que contenga grasa, aceite o mantequilla (carnes, artículos bañados en aceite de oliva, galletas, bizcochos, etc.) no deben entrar en contacto directo con la piedra.
- La parrilla y el combustible no están incluidos.
- Utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor o guantes diseñados para cocinar al aire libre cuando interactúe con el horno para pizzas.
- No deje el horno para pizzas desatendido ni permita que haya niños sin supervisión cerca mientras la parrilla esté encendida o caliente.
- No toque el horno ni la piedra para pizzas hasta que la unidad se haya enfriado por completo.
- ¡Precaución! La piedra para pizzas es muy frágil y puede romperse si se cae.



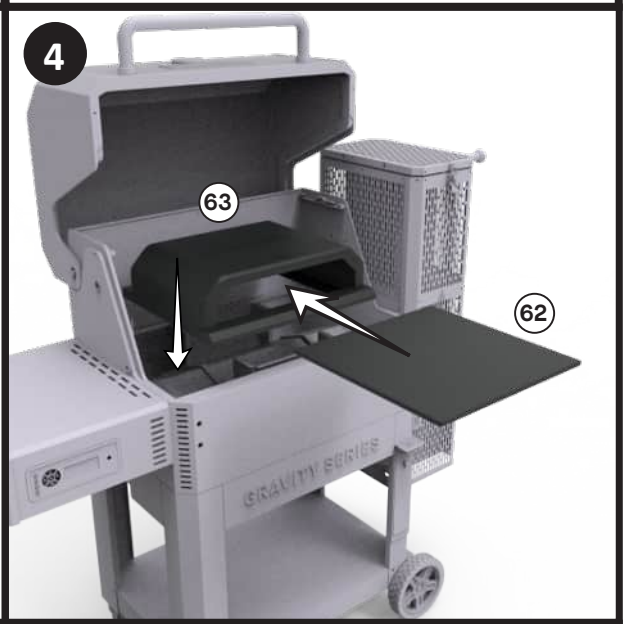
Retire las rejillas de calentamiento y las rejillas de cocción.



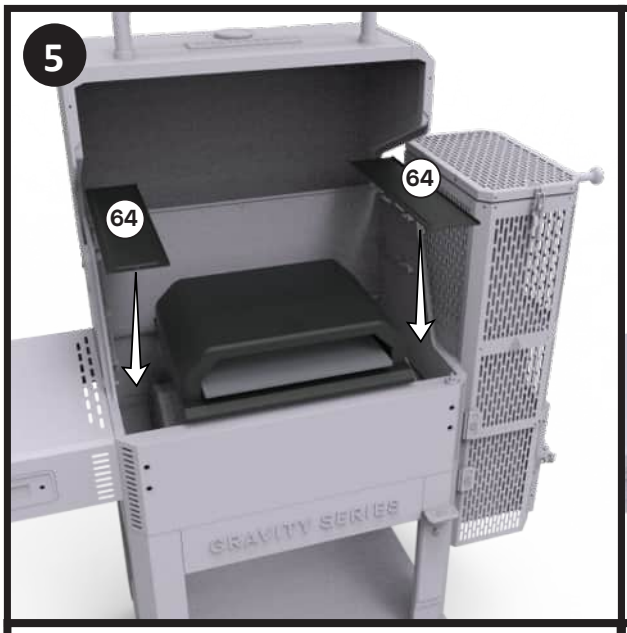
Instale deflectores de calor a ambos lados del colector. Los deflectores de calor se engancharán en las aberturas del colector.



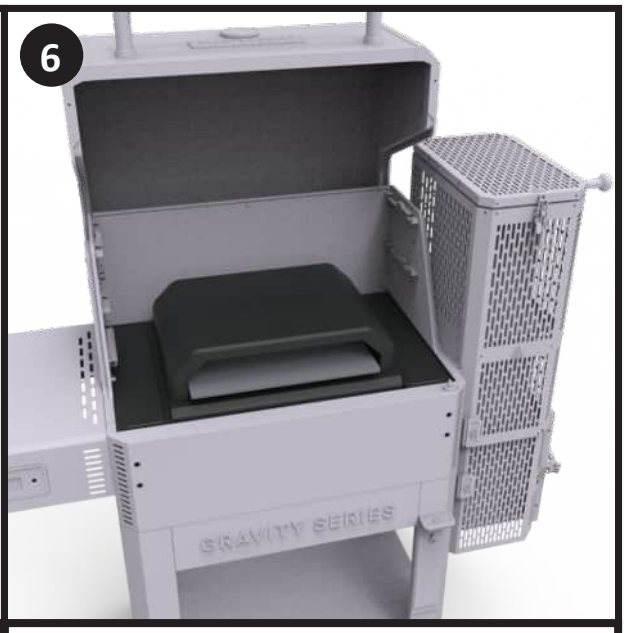
Para bloquear los deflectores de calor en su lugar, instale los clips del deflector de calor en el colector.



Instale el horno y la piedra para pizzas. La piedra para pizzas colgará del borde delantero del horno.



Instale los paneles izquierdo y derecho para cubrir todo el espacio abierto en la cámara de cocción.



Ensamblaje completo.

Instrucciones del horno para pizzas

Tome nota: Los tiempos y temperaturas de cocción se indican como lineamientos básicos. Los tiempos y las temperaturas pueden variar dependiendo de las preferencias personales, las condiciones climáticas, el tipo de parrilla y su rendimiento. Los resultados pueden variar.

1. Asegúrese de que el horno esté ensamblado en la parrilla antes de encenderlo.
2. Precaliente su parrilla a un temperatura de entre (288 °C - 371 °C) / (550 °F – 700 °F) con el horno en la parrilla y la tapa CERRADA. Use temperaturas más bajas para una corteza gruesa y temperaturas más altas para una corteza delgada.
3. Una vez que la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, introduzca su pizza en el horno. Tenga extrema precaución, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
4. Cocine su pizza con la tapa cerrada. No hay necesidad de rotar su pizza durante la cocción.
5. Recomendamos cocinar la pizza durante unos 3-5 minutos. Los resultados pueden variar.

CONSEJOS DE COCINA

1. Recomendamos usar harina de maíz para evitar que la pizza se pegue a la piedra. Tenga precaución, el horno y la piedra para pizzas estarán extremadamente calientes.
2. Recomendamos usar una espátula grande de mango largo o una pala para pizzas, para ayudar a introducir y retirar la pizza del horno.

CÓMO LIMPIAR

- Después de hornear su última pizza, puede limpiar el horno dejando la parrilla a temperatura alta durante unos 15 minutos. Cualquier residuo restante debería quemarse y los restos pueden rasparse de la piedra para pizzas. Use un cepillo de limpieza suave y de mango largo para raspar cualquier residuo. Tenga extrema precaución, los residuos, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
- No utilice limpiadores domésticos ni líquidos sobre la piedra para pizzas.
- No deje que se acumule humedad en la piedra para pizzas. No lave nunca la piedra con agua y jabón. No moje la piedra para pizzas.
- Limpie las superficies metálicas con un detergente suave y no abrasivo (como vinagre y agua). Limpie con un paño limpio que no suelte pelusas. No lo haga hasta que el horno y la piedra de pizza se hayan enfriado por completo.

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 cabinete 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.
	Tapa de la tolva abierta.	Por seguridad, la tolva viene equipada con interruptores de desconexión para evitar que el ventilador avive el fuego cuando se abren estas puertas. Cerrar las puertas conectará los interruptores, permitiendo al ventilador continuar su normal funcionamiento.
	Puerta de cenizas abierta.	
	Ventilador desconectado del controlador.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	Ventilador desconectado del mazo de cables.	
	Limpie los interruptores	Presione el interruptor de la tapa/puerta hacia abajo rápidamente 10 veces para asegurarse de que los puntos de contacto estén limpios y no se peguen. Presionar y soltar rápidamente el interruptor ayudará a limpiar los puntos de contacto.
	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.	Las correderas de cierre no se han retirado.	Retire las correderas de cierre.
	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".
Humo excesivo que se escapa de la tolva.	Afloje el sello en la tapa de la tolva.	Ajuste el pestillo de la tapa de la tolva.
	Afloje el sello de la puerta de cenizas.	Ajuste el pestillo de la puerta de cenizas.
	Afloje el sello entre las secciones superior y media de la tolva.	Después que se haya enfriado la tolva, retire el protector de calor y ajuste los tornillos entre las secciones superior y media de la tolva.
Err 1	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 las correderas de cierre hayan sido retiradas. 2. Asegúrese que la tapa de la tolva y la puerta de cenizas estén completamente cerradas. 3. Asegúrese que el carbón no esté vacío. 4. Asegúrese que las cenizas antiguas de usos anteriores no hayan obstruido la rejilla de las cenizas. Agite la rejilla para permitir que caiga todo el carbón residual a través de ella. 5. 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 del controlador. 3. Deje que la sonda de carne se enfríe.
Mala conexión Wifi	Señal débil.	1. Incline la antena de la parte posterior del controlador para que apunte al suelo.

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

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

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

¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?
La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento. No se recomienda el uso comercial con el uso de los productos Masterbuilt, y esta garantía no se aplica al uso comercial de ningún tipo. Este uso, por ejemplo, es para dueños de restaurantes, empresas de buffets, carnicerías, empresas de alquiler, camiones de comida y otras entidades comerciales de este tipo.
La presente garantía limitada es exclusiva y reemplaza a cualquier otra garantía, escrita u oral, implícita o explícita, incluyendo sin limitaciones la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular. La duración de cualquier garantía implícita, incluyendo cualquier garantía implícita de de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular se limita explícitamente a la duración del período de garantía para el componente correspondiente.
El único derecho exclusivo del comprador para el incumplimiento de la presente garantía limitada o cualquier garantía implícita debe estar limitado como se especifica en la presente al reemplazo. Masterbuilt, en ningún caso, será responsable por daños especiales, accidentales o derivados.

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

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

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

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

Australia y Nueva Zelanda
Contacte a su distribuidor.

Masterbuilt®
Kamado Joe Europa
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Países Bajos
Chamblee, GA 30341
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®

SVENSKA

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.

VARNING

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

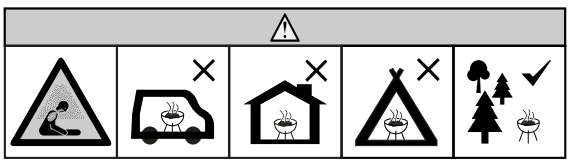
VARNING

⚠ VARNING: Denna produkt kan utsätta dig för kemikalier inklusive DINP, som är känt i delstaten Kalifornien för att orsaka cancer, och kolmonoxid, som är känt i delstaten Kalifornien för att orsaka fosterskador och annan reproduktionsskada. Mer information finns på www.P65Warnings.ca.gov

KOLMONOXIDFARA

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

- Förbränning av träflis, träbitar, träpellets, träkol och propan avger kolmonoxid, som är luktfri och kan leda till döden.
- Bränn INTE flis, träbitar, träpellets, träkol eller propan i bostäder, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
- Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar.
- ANVÄND ENDAST UTOMHUS där det är väl ventilerat.
- **FÖLJ DESSA RIKTLINJER FÖR ATT FÖRHINDRA ATT DU, DIN FAMILJ ELLER ANDRA BLIR FÖRGIFTADE AV DENNA FÄRGLÖSA, LUKTFRIA GAS.**
  - Känn till symptomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnighet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låga syrenivåer i blodet kan resultera i förlust av medvetande och död
  - Uppsök läkare om du eller någon annan får förkylnings- eller influensaliknande symptom under matlagning eller i närheten av denna apparat. Kolmonoxidförgiftning, som lätt kan misstas för en förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
  - Alkoholkonsumtion och droganvändning ökar risken för kolmonoxidförgiftning.
  - *Kolmonoxid är särskilt giftigt för mamma och barn under graviditeten, spädbarn, äldre, rökare och personer med problem med blodet eller cirkulationssystemet, såsom anemi eller hjärtsjukdom.*





VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Lämna inte grillen obevakad.
- Grillen är avsedd för HUSHÅLL UTOMHUS ENDAST FÖR ANVÄNDNING.
- Använd inte inomhus!
- Använd endast träkol som bränsle.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandföreskrifter.
- Om varningarna inte följs kan grillen eller användaren skadas.
- Använd aldrig i slutna utrymmen som uteplatser, garage, byggnader eller tält.
- Använd aldrig i fritidsfordon eller på båtar.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som t.ex. tak, carportar, markiser eller överhäng. (SE STRUKTURELLA NÄRHETSKRAV)
- Håll apparaten ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Använd grillen på ett plant, obrännbart och stabilt underlag, t.ex. jord, betong, tegel eller sten. En asfalterad yta (blacktop) kanske inte är acceptabel för detta ändamål.
- Använd inte grillen på trä eller brännbara ytor.
- Grillen MÅSTE stå på marken. Placera inte grillen på bord eller diskar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.
- Grillen får endast användas på släta ytor.
- Grillen får aldrig flyttas uppför/nedför trappor eller ojämna ytor.
- Använd aldrig grillen som värmeelement (LÄS KOLMONOXIDFARA).
- Använd aldrig apparaten för något annat än dess avsedda användning. Denna grill är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Ha alltid en brandsläckare tillgänglig när du använder grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett ska du ha en brandsläckare av typ BC eller ABC lätt tillgänglig.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Vid en olje- eller fettbrand får du inte försöka släcka med vatten. Ring omedelbart till brandkåren. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan under vissa omständigheter begränsa branden.
- Kontrollera alla muttrar, skruvar och bultar före varje användning för att se till att de sitter fast och säkert.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra användarens förmåga att montera ihop grillen på rätt sätt eller använda den på ett säkert sätt.
- Håll barn och husdjur alltid borta från grillen. Låt INTE barn använda grillen. Uppsyn över grillen krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.
- Apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har fått tillsyn eller instruktioner.
- Apparaten får inte användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har fått tillsyn eller instruktioner.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.
- Knuffa eller slå INTE grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller att het vätska spiller eller stänker.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna under 46°C / (115°F) innan du flyttar eller lagrar den.
- Grillen är het när den används och kommer att förbli het under en tid efteråt och under kylningsprocessen. Var FÖRSIKTIG. Använd skyddshandskar / vantar.
- Rör inte vid HETA ytor Använd handtag eller knoppar.
- Använd aldrig kokkärl av glas, plast eller keramik i röken. Placera aldrig tomma kokkärl i grillen under användning.
- Tillbehörsfästen levereras inte av Masterbuilt® är INTE rekommenderas och kan orsaka skada.
- Förvara inte grillen med het aska eller kol i grillen/hålan (kan vara föremålsspecifikt). Ställ endast undan när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Grillens och trattens värmesköldar är HETA när de används och kommer att förbli HETA under en tid efteråt och under kylningsprocessen. Var FÖRSIKTIG. Använd skyddshandskar / vantar.
- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller -vantar och långa, kraftiga matlagningsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Grillen är het under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från luckor och ventiler. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- Behållarens värmeskydd, behållarlock och spärr, behållarens asklucka och spärr är HETA medan grillen används och under kylning. Använd skyddshandskar när du arbetar med och i närheten dessa delar.
- Grillen har en öppen låga. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- TÄPP INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte över matlagningsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Ta inte bort askan medan askan och kolet är VARMA.
- Håll händer, hår och ansikte borta från det brinnande kolet. Var försiktig med utsläppt hår och lössittande kläder under användning eftersom de kan ta eld.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta brasverktyg när du lägger i ved eller kol.
- Använd aldrig tändvätska för träkol, bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor som är mycket för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall. Följ alltid grillens specifika tändningsanvisningar.
- Fyll aldrig på för mycket i kolbehållaren. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägga den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.
- VARNING - För att minska risken för elektriska stötar, håll förlängningssladden torr och från marken.
- VARNING - För att minska risken för elektriska stötar, doppa inte sladden, kontakten eller kontrollpanelen i vatten eller annan vätska.
- VARNING: Risk för elchock. Installera endast till en täckt GFCI-kontakt av klass A som har ett väderbeständigt hölje med kontaktens lock på plats eller borttagen.
- Grillen får endast användas med ett utomhusklassat, väderbeständigt och täckt uttag.
- VARNING: Får inte användas med mottagare som är väderbeständiga och endast när mottagaren är täckt (plugglocket är inte insatt och mottagarluckan är stängd).
- Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder, såsom följande, alltid vidtas:
    1. Anslut inte apparaten till elnätet förrän den är helt monterad och klar för användning.
    2. Använd endast godkänt jordat eluttag.
    3. Använd inte under åskväder.
    4. Utsätt inte apparaten för regn eller vatten.
- Utomhusförlängningssladdar måste användas som är märkta med suffixet "W" och med påståendet "Lämplig för användning med utomhusapparater."
- Förlängningssladden måste vara en jordad 3-trådskabel.
- Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt, eller efter att apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Förlängningssladdar får användas om försiktighet iakttas vid användningen.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Förlängningssladdar får användas om försiktighet iakttas vid användningen.
    1. Den märkta elektriska kapaciteten för förlängningssladden bör vara minst lika stor som den elektriska kapaciteten för apparaten; och
    2. Sladden ska placeras så att den inte hänger över bänkskivan eller bordsskivan, där barn kan dra i den eller snubbla över den av misstag.
- Låt inte sladden hänga på eller vidrör heta ytor.
- Placera inte sladden på eller i närheten av en gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
- För att koppla från, vrid regulatorn till "OFF" och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
- Dra ur kontakten från uttaget när den inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna helt innan du lägger till eller tar bort interna komponenter.
- Rengör inte produkten med en vattenspruta eller liknande.
- Öppna aldrig behållaren efter första start eller under användning. Om det är nödvändigt att fylla på kol under användning följ de specifika laddningsinstruktionerna för denna grill och använd alltid skyddshandskar.
- Använd aldrig grillen med temperatursonden borttagen. Då kan grillen överhettas och orsaka allvarlig personskada och / eller skada på grillen.
- Installera värmeintag och luftintagsglas efter varje användning.
- Ta bort värmeintag och luftintagsglas före varje användning.
- Använd aldrig grillen med värmeintag och luftintagsglas installerade i grillen. Det kan skada grillen.VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast tändare som uppfyller kraven i EN 1860-3!
- Den här anordningen uppfyller Industry Canada licensfria RSS-standard (er). Driften omfattas av följande två villkor:
    1. Den här enheten får inte orsaka störningar, och
    2. Denna enhet måste tåla störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.
- Denna utrustning överensstämmer med exponeringsgränser för IC-strålning som anges för en okontrollerad miljö. Denna utrustning ska installeras och användas med minst 20 cm avstånd mellan kylaren och din kropp.

ELKRAV

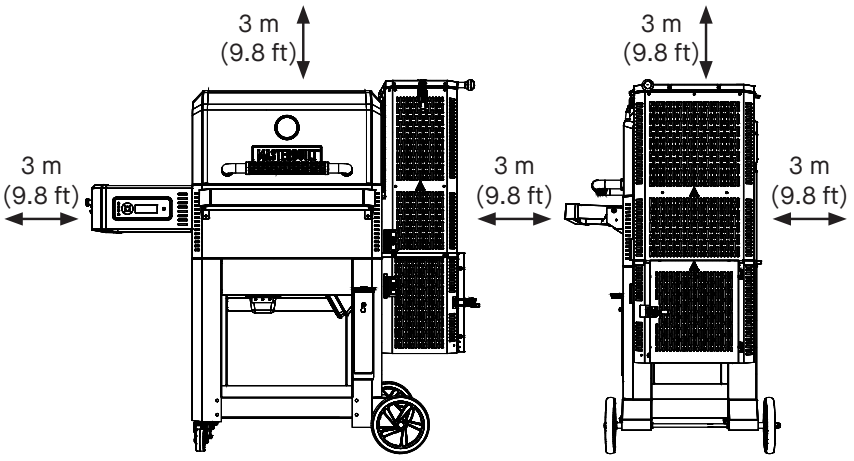
- Strömförsörjning (US/CA/MEX): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Strömförsörjning (EU/UK): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Strömförsörjning (AUS/NZ): 100–240 VAC, 50/60 HZ, 0,6 A, 24 W
- Produkt: 12 V, 1,5 A

KRAV PÅ ATT HÅLLA AVSTÅND

Håll ett avstånd på minst 3 m / (9.8 fot) från baksidan, sidorna och toppen av grillen till alla överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra brännbara byggmaterial.

Håll ett minsta avstånd på 3 m / (9.8 fot) från alla brännbara och brandfarliga ämnensom, trä, växter, gräs, pensel, papper, bensin eller duk.

Detta avstånd ger tillräckligt utrymme för korrekt förbränning, luftcirkulation och ventilation. Grill ska inte användas på brännbara material som trädäck eller andra brännbara material.



VARNING

Den elektriska nätkabeln är en snubbelrisk.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Den här produkten levereras inte med träkol eller träbitar.

Styrenhet



Strömbrytare:

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

Ställ in temperaturen:

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

Ställ in temperaturen från Fº till Cº :

1. Håll temperaturknappen intryckt medan strömmen är av
2. Tryck på strömbrytaren
3. Enheten startar och "F" eller "C" blinkar på skärmen
4. Använd ratten för att välja temperaturenhet
5. Tryck på temperaturknappen för att bekräfta

Ställ in klockan:

- **Nedräkningstimer**

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

- **Uppräkningstimer**

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

Ställ in temperatur på köttermometrarna:

1. Tryck på knappen och vrid ratten för att välja köttermometrar (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Tryck på temperaturknappen.
3. Vrid ratten till önskad temperatur.
4. Tryck på temperaturknappen igen för att ställa in temperaturen.
   (Om köttsonden når 148.8 °C / (300 °F) hörs ett larm och köttsonden måste avlägsnas från värmen och ges tid att svalna. Köttermometern kommer skadas om den blir kvar vid denna temperatur.)
   * OBS: Ikonen för köttermometern blinkar i inställningsläget.
5. När den inställda temperaturen har uppnåtts kommer larmet att ljuda. Tryck på valfri knapp för att stänga av.

Se information på skärmen:

- Om du vrider på ratten visar displayen grilltemperatur, timer och köttprober i turordning; MP1, MP2, MP3 och MP4.

Styrenhet

ANSLUTNINGAR

1. Ladda ner Masterbuild-appen från Apple App Store eller Google Play Store till din(a) smarta enhet(er). Mer information finns på masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. När nedladdningen är klar öppnar du Masterbuild-appen och följer instruktionerna för att para ihop din grill och smarta enhet(er).

Den här enheten uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften omfattas av följande två villkor:
1. Den här enheten får inte orsaka skadlig störning, och
2. Denna enhet måste tåla alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

FCC-varning
Varning: Eventuella ändringar eller modifieringar av röken som inte uttryckligen godkänts av efterlevnadsansvarig kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda utrustningen.

FCC uttalande:

Denna utrustning har testats och befunnits överensstämma med gränserna för en digital enhet av klass B, enligt till del 15 av FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadliga störningar i en bostadsmiljö. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna kan den orsaka skadliga störningar på radiokommunikation.

Det finns dock ingen garanti att störningar inte kommer att inträffa i en viss miljö. Om denna utrustning orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, som kan bekräftas genom att slå av och på utrustningen.Användaren uppmanas att korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder:

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

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

Denna enhet innehåller licensbefriade sändare/mottagare som överensstämmer med Innovation, Science, and Economic Development Canadas licensbefriade RSS(s). Driften omfattas av följande två villkor:
1) Driften omfattas av följande två villkor:
(2) Denna anordning måste acceptera all störning, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.

Denna utrustning måste installeras och användas i enlighet med medföljande instruktioner och antennen/antennerna som används för denna sändare måste installeras för att ge ett avstånd på minst 20 cm från alla personer och får inte samlokaliseras eller användas tillsammans med någon annan antenn eller sändare. Slutanvändare och installatörer måste förses med instruktioner för antenninstallation och driftförhållanden för sändaren för att uppfylla kraven för RF-exponering.

IC Varning:
Denna sändare får inte samlokaliseras eller användas tillsammans med någon annan antenn eller sändare. Denna utrustning ska installeras och användas med ett minsta avstånd på 20 centimeter mellan radiatorn och dig själv.

Trådlös sändare:

Sändare och wifi-egenskaper = RF 0 dBm/2412-2484 MHz

Driftsanvisningar

AVBRÄNNING

Avbränning avlägsnar kemikalier och oljor från grillen som kvarstår från tillverkningsprocessen. BRÄNN AV GRILLEN FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.

1. Fyll matartratten cirka 1/4–1/2 full med kol.
2. Starta grillen enligt START-anvisningarna och ställ in temperaturen på 121 °C / (250 °F) i 60 minuter.
3. Ställ in temperaturen på 204 °C / (400 °F) i 30 minuter.
4. Stäng av grillen enligt NEDSTÄNGNINGS-anvisningarna.
5. Låt grillen svalna HELT.
6. Använd en servett eller trasa och gnugga in ett tunt lager matolja på rök- och bryngallren, värme- / rökhyllorna, kolgallret och insidan av grilllocket och stommen.
7. Upprepa steg 3—6 vid 177 °C / (350 °F).

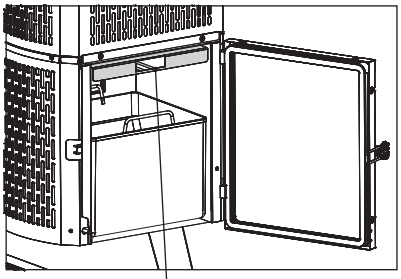
Att fetta in ofta förhindrar rostning. Om rost uppstår ska du rengöra med en stålborste, applicera vegetabiliskt fett och värm enligt ovan.

UPPSTART

1. ÖPPNA värme- och luftintagsskydd.

2. Öppna behållarlocket och behållarens asklucka.
   - Det finns en säkerhetsbrytare vid var och en av dessa dörrar som förhindrar att fläkten är på när dessa dörrar öppnas.
   - Om kol kvarstår från en tidigare matlagning, skaka kolgallret för att säkerställa att all aska faller igenom till askbrickan.
   - Kassera eventuell aska från askbrickan.

3. Fyll behållaren med kol.
   - Cirka 7,25 kg kolbriketter.
   - Cirka 4,5 kg träkol gjort av hårdträ.
   - Använd aldrig snabbtänt kol eller ljusvätska.
   - Om kol glider genom kolgallret i askburken, ta bort innan du börjar.



Observera Braständaren placeras här.

4. Lägg tändstartaren i kolgallret. Tänd tändstartaren och vänta 1-2 minuter för att säkerställa att tändstartaren börjar brinna.
   - Använd livsmedelssäkert tändstartblock eller tvinnat hushållspapper eller papper
   - Lägg i kolgallret på tändstartarens stödstänger
   - Var försiktig och använd skyddshandskar
   - Tänd med tändsticka eller tändare

5. Slå på regulatorn och ställ in önskad temperatur.
   - Tänd tändstartaren innan temperaturen ställs in
   - Vänta 1-2 minuter efter tändning av tändstartaren innan du stänger behållardörrarna för att säkerställa att tändstartaren har antänts fullständigt

6. Stäng behållarlocket och askluckan när tändstartaren har antänts.

7. Vänta tills grillen når önskad temperatur.
   - Grillen ska förvärmas på cirka 15 minuter.

Driftsanvisningar

LADDA OM

Om det är nödvändigt att fylla på behållaren under användning ska du följa säkerhetsanvisningarna nedan.

1. Fyll INTE på kol när grillen är över 121 °C / (250 °F).
2. Fläkten stängs av när du öppnar behållarlocket eller askluckan. Detta är en säkerhetsfunktion hos grillen.
3. VAR EXTREM FÖRSIKTIG: När behållarlocket öppnas kommer lågan att stiga upp från toppen av behållaren som en fackla. Om du stänger matartrattens lock och asklucka återgår lågan till normal matlagningsnivå.
4. Öppna behållarlocket, använd och använd skyddshandskar. Matartrattens lock kommer att vara varmt.
5. Tillsätt snabbt mer kol i behållaren. En låga kommer att stiga från behållaren efter en kort tid, vi rekommenderar du fyller på så snabbt som möjligt.
6 Stäng matartrattens lock.

LÄGGA TILL RÖK/SMAK

Blanda träbitar med kol i matartratten. OBSERVERA Använd aldrig mer än 0.68 kg / (1.5 lbs) ved i behållaren.

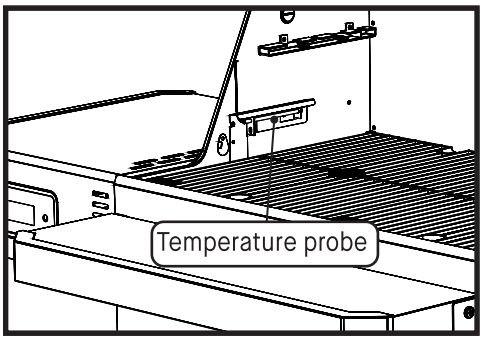
AVSTÄNGNING

1. Stäng av handkontrollen och koppla ur grillen.
2. Stäng grillens och matartrattens lock och askluckan.
3. Stäng värme- och luftinloppsspjäll.
   - Grillen är utformad för att ta bort syre från kolen när den stängs av. Detta gör det möjligt att spara oanvänt kol till nästa användning.
4. Misslyckas man med att stänga spjällen vid avstängning kan det leda till skador på grillen.
5. Se alltid till att grillen är sval vid beröring innan du rengör, täcker och lagrar.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

För att hålla din grill i bästa skick krävs regelbunden rengöring och underhåll. Det bästa sättet att skydda din grill från väder och vind är med ett grillskydd.

- SÄKERSTÄLL ALLTID ATT ENHETEN ÄR SVAL INNAN DEN RENGÖRS OCH FÖRVARAS.
- Inspektera hårdvara och monterade delar regelbundet för att se till att grillen är i säkert skick.
- Rengör grill och galler med milt diskmedel.
- Torka utsidan av grillen med en fuktig trasa. Använd INTE ugnsrengöring eller andra rengöringsmedel. Se till att torka den ordentligt.
- Rengör temperatursonden (bilden) regelbundet med milt diskmedel för att säkerställa exakta avläsningar av grilltemperaturen. Se till att torka den ordentligt.
- När askan är kall, rengör askbrickan och insidan av bottenbehållaren efter varje användning för att ta bort askavlagringar, rester och damm.
- Töm alltid askbrickan efter varje användning när askan har helt svalnat. Detta hjälper till att förlänga askfatets livslängd.
- Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägg den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.

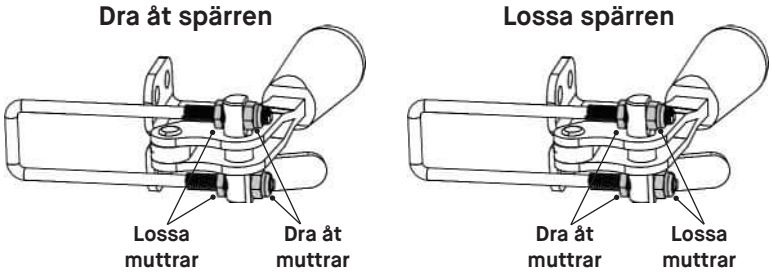


- Täck alltid över och förvara grillen i ett skyddat TORRT OMRÅDE. Ställ undan grillen först när den är släckt och alla ytor är kalla.
- Förvara köttermometrar inomhus.
- När grillen inte används ofta, även när du använder ett grilllock, kom ihåg att kontrollera din grill regelbundet för att undvika eventuell rost och korrosion på grund av fuktuppbyggnad.

Justeringar och tips

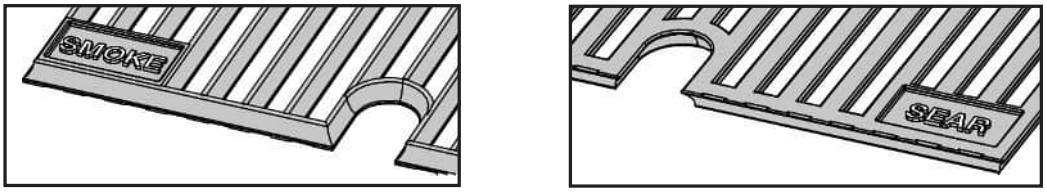
SPÄRRJUSTERING

Matartrattens lock och luckspärrarna kan behöva justeras för att säkerställa att det är ordentligt tätt tätning och förhindra överdrivna rökutsläpp. Lossa spärrarna något om du måste trycka hårt för att stänga dem. Dra åt spärrarna något om för mycket rök läcker ut.



RÖK- + BRYNGALLER

Din grill är utrustad med rök- + bryngaller i gjutjärn för låg och långsam rökning eller hög värmebryning. Det är bara att vända gallret till den sida som passar din tillagningsmetod.
Observera: Vänd aldrig medan grillen är på eller varm.



SÄKERHETSFUNKTIONER

Lockbrytare - Förhindrar grillen från att överhettas.

- Om den inställda temperaturen är över 260 °C / (500 °F) reglerar regulatorn grilltemperaturen till 260 °C / (500 °F) när grilllocket öppnas. När locket är stängt återgår grillen till inställd temperatur.
- Om den inställda temperaturen är under 260 °C / (500 °F) fortsätter regulatorn att reglera grillen vid inställd temperatur när grilllocket öppnas.

Behållaromkopplare - Minskar skorstenseffekten när behållaren öppnas.

1. Matartrattens lockreglage: Fläkten stannar när matartrattens lock öppnas. Fläkten startar på nytt när matartrattens lock stängs.
2. Matartrattens askluckas reglage: Fläkten stannar när matartrattens asklucka öppnas. Fläkten startar på nytt när matartrattens asklucka stängs.

ELDFASTA STENAR

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

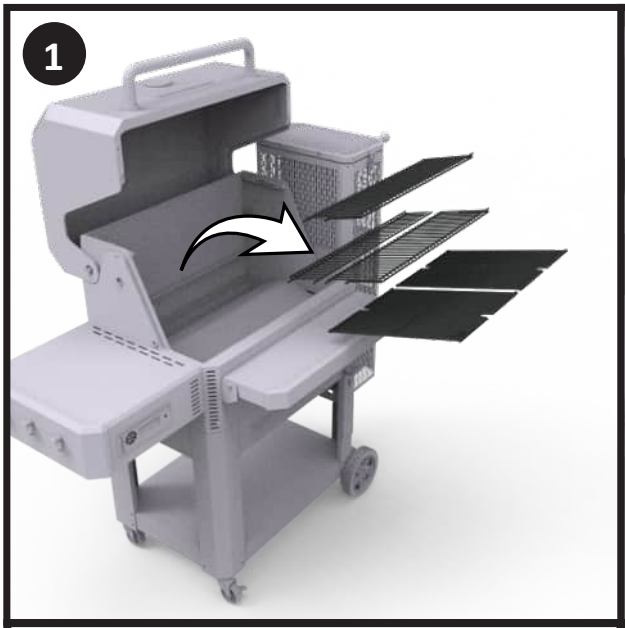
Eldfast sten
I Gravity Series Hopper begränsas elden till ett område på cirka 15 - 30 cm som är förstärkt med en livsmedelssäker mjuk keramisk eldfast sten för att klarar av de högre temperaturerna i matartrattens nedre del. Ingredienserna i det livsmedelssäkra keramikmaterialet är godkända av FDA för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

Den eldfasta stenen hanterar värmen från kolelden och måste endast bytas ut när ett hål som är djupare än 1.3 cm och mer än 12.7 cm i diameter uppstår. Eldfasta stenar är garantidelar och finns även tillgängliga att köpa efter garantin har löpt ut som en fullständig uppsättning (4 eldfasta stenar med tillfälliga metallplattor). Den eldfasta stenen kommer till viss del att brytas ner vid avbränning och inledande användning. Nedbrytningen brukar dock stabilisera därefter.

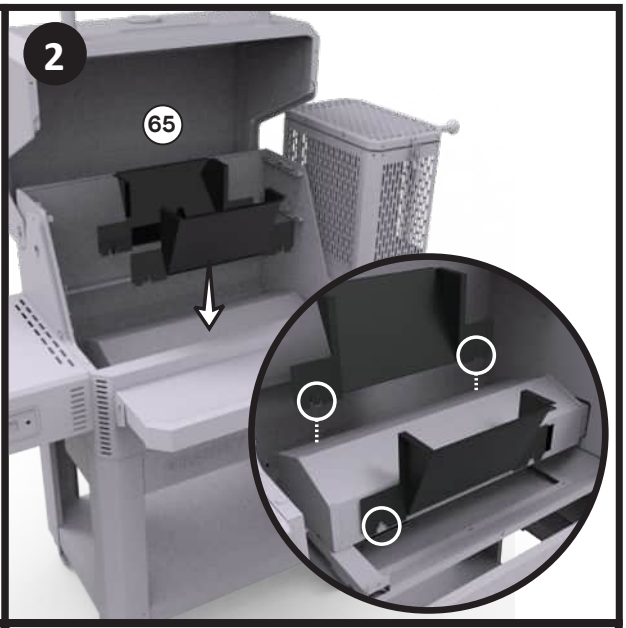
Anvisningar för pizzaugn

VARNING - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER - LÄS INNAN ANVÄNDNING

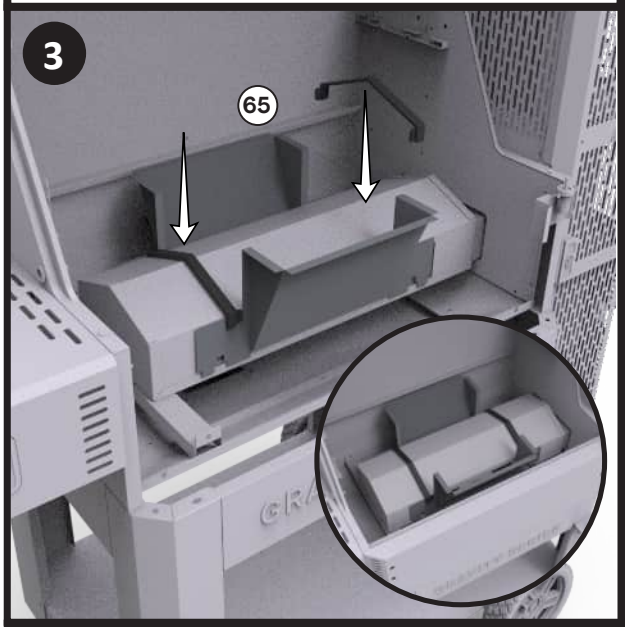
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du utför underhåll på grillen.
- Se till att grillen har svalnat helt för att undvika brännskador.
- Vissa delar kan ha skarpa kanter. Var försiktig för att undvika skador.
- Använd bara pizzaugnen på en väl underhållen och väl ventilerad utomhusgrill. Alla ytor, inklusive grillgaller, grenrör, eldstad och fettbehållare på grillen måste rengöras före varje användning.
- Använd aldrig pizzaugnen inomhus.
- Rör inte pizzaugnen eller pizzastenen förrän enheten har svalnat helt. Pizzaugnen och pizzastenen blir mycket varma när de används. Var ytterligt försiktig.
- Låt inte annan mat än pizza- eller bröddeg komma i kontakt med stenen. Livsmedel som innehåller fett, olja eller smör (kött, olivolja, kakor, kex etc.) får inte komma i direkt kontakt med stenen.
- Grill och bränsle ingår inte.
- Bär alltid värmebeständiga ugnshandskar eller handskar avsedda för utomhusmatlagning när du håller på med ugnen.
- Lämna inte pizzaugnen obevakad och låt inte barn utan uppsikt vara i närheten när grillen är på eller varm.
- Ta inte bort pizzaugnen från grillen förrän den är helt kall.
- Varning! Pizzastenen är mycket ömtålig och kan gå sönder om den tappas.



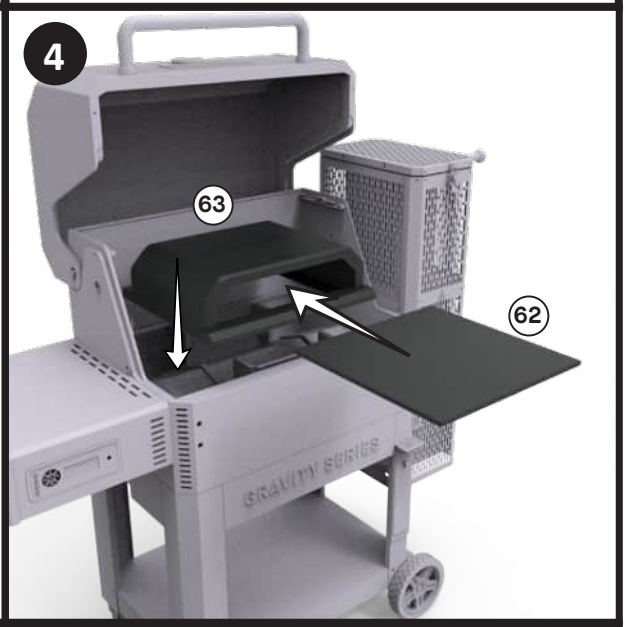
Ta bort värmestängerna och matlagningsgaller



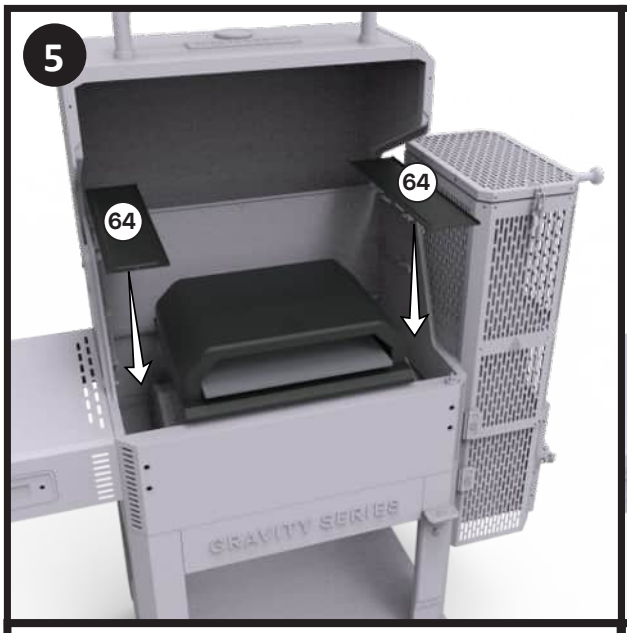
Montera värmeskydd på båda sidor om grenröret Värmeskydden ska kopplas in i öppningarna på grenröret.



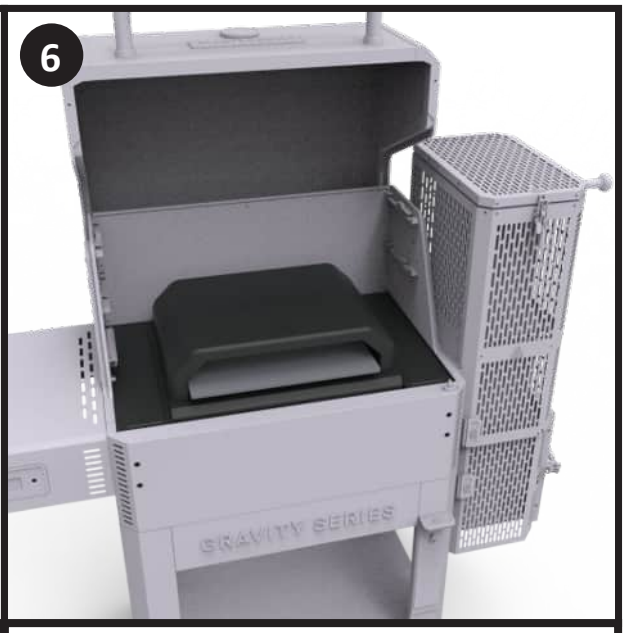
För att låsa värmeskydden på plats monterar du värmeskyddsclipsen på grenröret.



Montera pizzaugn och sten. Pizzastenen kommer att sticka ut över framsidan på ugnen.



Installera vänster och höger panel för att täcka all det öppna utrymmet i kokkammaren.



Monteringen är klar.

Anvisningar för pizzaugn

Observera: Tillagningstider och temperaturer anges som allmänna riktlinjer. Tider och temperaturer kan variera beroende på personliga preferenser, väderförhållanden, grilltyp och prestanda. Resultatet kan variera.

1. Se till att ugnen är monterad i grillen innan du slår på den.
2. Förvärm grillen till en temperatur mellan 288 °C - 371 °C / (550 °F - 700 °F) med ugnen i grillen och locket STÄNGT. Använd lägre temperaturer för tjock skorpa och högre temperaturer för tunn skorpa.
3. När grillen har nått den inställda temperaturen, lägg in pizzan i ugnen. Var ytterst försiktig, pizzaugnen och pizzastenen är extremt heta.
4. Laga pizzan med locket stängt. Du behöver inte rotera pizzan under hela tillagningen.
5. Vi rekommenderar att du gräddar pizzan i 3-5 minuter. Resultatet kan variera.

MATLAGNINGSTIPS

1. Vi rekommenderar att du använder majsmjöl för att förhindra att pizzan fastnar på stenen. Var försiktig, pizzaugnen och pizzastenen kommer att vara extremt varma.
2. Vi rekommenderar att du använder en stor spatel med långa handtag eller ett pizzaskal för att hjälpa till med att lasta in och ta bort pizzan från pizzaugnen.

HUR MAN RENGÖR

- När du har gjort din sista pizza kan du rengöra pizzaugnen genom att låta grillen stå på hög effekt i cirka 15 minuter. Eventuella rester bör brännas bort och du kan skrapa bort rester från pizzastenen. Använd en långskaftad, mild rengöringsborste för att skrapa bort eventuella rester. Var ytterst försiktig, resterna, pizzaugnen och pizzastenen kommer att vara extremt heta.
- Använd inte hushållsrengöringsmedel eller vätskor på pizzastenen.
- Låt aldrig fukt samlas på pizzastenen. Tvätta aldrig stenen med tvål och vatten. Blöt inte pizzastenen.
- Torka av metallytor med ett milt, icke-slipande rengöringsmedel (t.ex. vinäger och vatten). Torka av med en ren luddfri trasa. Gör detta först när pizzaugnen och pizzastenen har svalnat helt.

Felsökning

SYMTOM	ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Styrenheten är inte PÅ.	Strömmen är inte PÅ.	Tryck på strömbrytaren på styrenheten.
	Inte ansluten.	Anslut regulatorn till strömsladden och strömsladden till vägguttaget.
	En säkring har gått.	Kontrollera vägguttagets effektbrytare och återställ om den utlöses.
	Fel på styrenheten.	Masterbuilt kundtjänst. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fläkten är inte PÅ.	Temperaturen i höljet har nått den inställda temperaturen.	När den inställda temperaturen uppnås stängs fläkten av. När temperaturen faller under den inställda temperaturen startar fläkten igen. Fläkten fortsätter att justera sig automatiskt för att bibehålla den inställda temperaturen.
	Matartrattens lock är öppet	För säkerhets skull är behållaren utrustad med avstängningsbrytare för att förhindra att fläkten fyrar på lågorna medan luckorna är öppna. När luckorna stängs slås brytarna på så att fläkten kan fortsätta med normal drift.
	Askluckan är öppen.	
	Fläkten är frånkopplad från styrenheten.	Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt. Tryck ner locket/dörrknappen snabbt 10 gånger för att se till att kontaktpunkterna är rena och inte fastnar. Genom att snabbt trycka in och släppa kontakten rengör du kontaktpunkterna.
	Fläkten är frånkopplad från kablaget.	
	Rengör strömbrytare	
	Fel 3	Se nedan.
Styrenheten visar fel temperatur.	Temperatursonden är inte ordentligt ansluten.	Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt.
	Temperatursonden är smutsig.	Rengör temperatursonden noggrant.
Långsam uppvärmning.	Avstängningsskydden har inte tagits bort.	Ta bort avstängningsskydden.
	För lite kol.	Fyll matartratten med kol.
	Grillens lock är öppet.	Stäng locket.
	Fläkten är inte på.	Se "Fläkten är inte PÅ."
Överdriven rök läcker ut ur matartratten.	Matartrattens lock sitter inte tätt.	Dra åt matartrattens lockspärr
	Askluckan sitter inte tätt	Dra åt askluckans spärr.
	Matartrattens mitt- och underdelar sitter inte tätt ihop.	Låt matartratten svalna, ta bort värmeskärmen och dra åt skruvarna mellan matartrattens mitt- och underdelar.
Fel 1	Temperatursonden är inte ordentligt ansluten.	1. Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt. 2. Koppla ur styrenheten från strömförsörjningen, vänta i 10 sekunder och anslut den igen.
Fel 2	Fel på köttermometern.	Masterbuilt kundtjänst. https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fel 3	Grillen överhettades.	1. Stäng av grillen. 2. Kontrollera orsaken till överhettningen. • Fettbrand. • Fel på fläkten. 3. Starta om grillen.
Fel 4	Kol misslyckades med tändas.	1. Se till att avstängningsskydden är borttagna. 2. Se till att matartrattens lock och askluckan är helt stängda. 3. Se till att kolgallret inte är tomt. 4. Se till att gammal aska från tidigare tillfällen inte har blockerat askgallret. Skaka gallret så att all den gamla kolen faller igenom det. 5. Starta om grillen.
Fel 5	Köttermometerns temperatur över 150°C	1. Ta bort köttermometern från grillen med skyddshandskar. 2. Koppla ur styrenheten. 3. Låt köttermometern svalna.
Dålig Wifi-anslutning	Svag signal.	1. Vinkla antennen på baksidan av styrenheten så att den pekar mot marken

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

NÄR BÖRJAR GARANTITÄCKNINGEN?
Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och täcker bara den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera grillen. Om ett material- eller utförandefel upptäcks under den gällande garantiperioden under normal användning och underhåll kommer Masterbuilt® att efter eget gottfinnande byta ut eller reparera den defekta komponenten utan kostnad för dig. Denna garanti gäller inte arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Masterbuilt® betalar alla fraktkostnader på garantidelar.

ENDAST AUSTRALIEN OCH NYA ZEELANDSINFO:
Våra varor kommer med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiensiska eller Nya Zeelands konsumentlagstiftning. Du har rätt till en ersättning eller återbetalning för ett större fel och kompensation för alla andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har även rätt att få varan reparerad eller utbytt om varan inte håller god kvalitet och felet inte innebär ett större fel.

VAD SOM INTE OMFATTAS?
Denna garanti gäller inte skador som orsakas av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än för vilka den är konstruerad. Skador som orsakas av brist på korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade av obehöriga tillbehör eller modifieringar eller skador under transport gäller inte. Denna garanti täcker inte skador från normalt slitage från användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, etc) eller förändringar i utseendet på grillen som inte påverkar dess prestanda. Kommersiell användning rekommenderas inte med användning av Masterbuilt-produkterna. Denna garanti gäller inte kommersiell användning av något slag. Denna användning gäller till exempel krögare, cateringföretag, slaktare, uthyrningsföretag, och andra sådana kommersiella enheter.
Den begränsade garantin är exklusiv och gäller i stället för annan garanti, skriftlig eller muntlig, uttrycklig eller underförstådd, inklusive men inte begränsad till garantin om säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål. Varaktigheten av alla underförstådda garantier, inklusive alla underförstådda garantier för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, är uttryckligen begränsat till varaktigheten av garantiperioden för den tillämpliga komponenten.
Köparens exklusiva gottgörelse för brott mot denna begränsade garanti eller underförstådda garanti ska begränsas till vad som anges här till utbyte av produkten. Masterbuilt ska under inga omständigheter vara ansvarig för särskilda, tillfälliga eller följdskador.

Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och möjligheter som du har enligt lagar och förordningar om konsumentskydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina lagliga rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i ditt land eller land där du bor, inklusive EU. Beroende på din stat eller ditt bosättningsland kan begränsningar av längden på en underförstådd garanti eller de skadestånd som du har tillgång till inte begränsas av denna garanti.

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

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

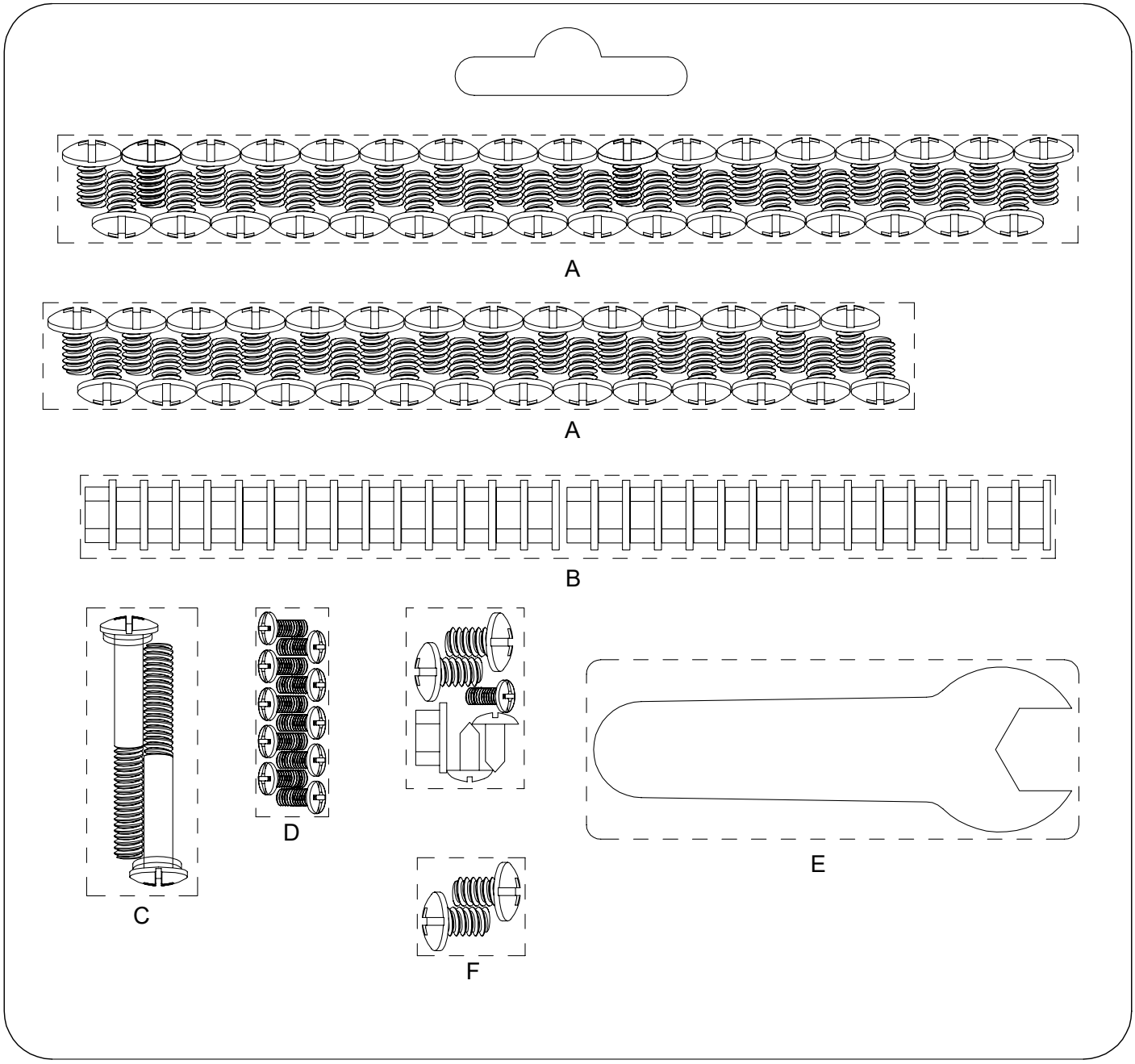
Masterbuilt ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Svit 150
Chamblee, GA 30341
https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support

Masterbuilt®
Kamado Joe Europa
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Nederländerna
Chamblee, GA 30341
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australien och Nya Zeeland
Kontakta din återförsäljare.

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

Hardware | Quincaillerie | Accesorios | Hårdvara



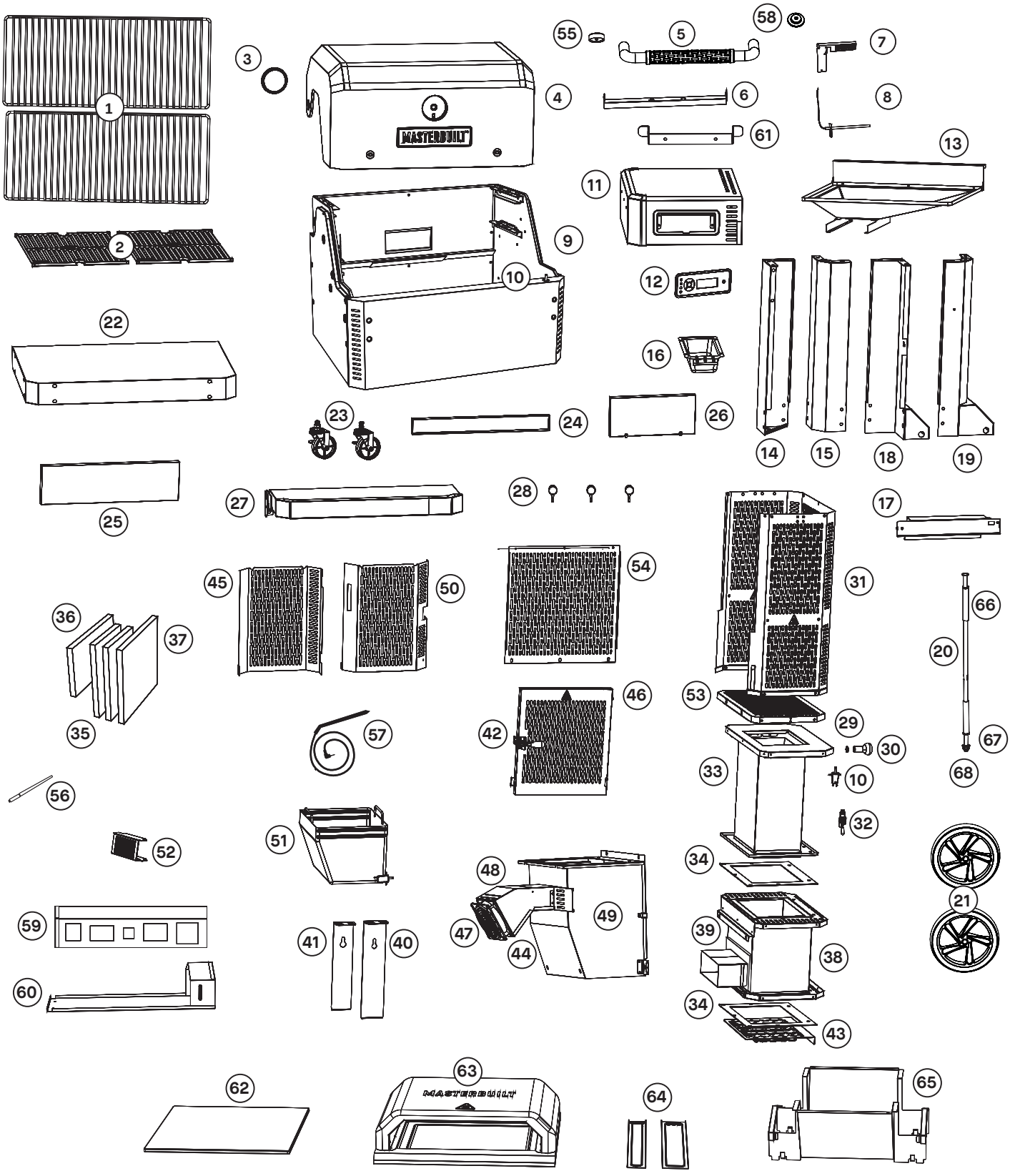
KEY	QTY.	DESCRIPTION
A	61	M6x12 Screw
B	30	M6 Hex Nut
C	2	M6x48 Screw with lock washer
D	10	M4x10 Screw
E	1	Tool
F	2	M6x12

KEY	QTÉ	DESCRIPTION
A	61	Vis M6×12
B	30	Écrou hexagonal M6
C	2	Vis M6×48 avec rondelle de blocage
D	10	Vis M4×10
E	1	Outil
F	2	M6×12

CLAVE	CANT.	DESCRIPCIÓN
A	61	Tornillo de M6x12
B	30	Tuerca hexagonal M6
C	2	Tornillo M6x48 con arandela de seguridad
D	10	Tornillo de M4x10
E	1	Herramienta
F	2	M6×12

TECKENFÖRKLARING	ANTAL.	BESKRIVNING
A	61	M6x12 Skruv
B	30	M6 Hexmutter
C	2	M6x48 Skruv med låsbricka
D	10	M4x10 Skruv
E	1	Verktyg
F	2	M6x12

Parts Diagram | Schéma des pièces | Diagrama de partes | Reservdelsdiagram



Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	2	Smoking/Warming Racks	35	2	Front/Rear Fire Brick
2	2	Smoke + Sear Grates	36	1	Left Fire Brick
3	1	Temperature Gauge	37	1	Right Fire Brick
4	1	Lid Assembly	38	1	Hopper Assembly - Middle
5	1	Handle Tube	39	1	Grill Heat Intake Fiber Spacer
6	1	Heat Manifold Support	40	1	Heat Intake Slide (Large)
7	1	Temperature Probe Bracket	41	1	Air Intake Slide (Small)
8	1	Temperature Probe	42	1	Hopper Door Latch
9	1	Body Assembly	43	1	Charcoal Grate Assembly
10	3	Lid/Door Switch	44	1	Fan Brace
11	1	Side Shelf Assembly	45	1	Hopper Heat Shield - Bottom Rear
12	1	Controller Assembly	46	1	Hopper Door Assembly
13	1	Bottom Tray Assembly	47	1	Fan
14	1	Left Rear Leg Assembly	48	1	Fan Guard
15	1	Left Front Leg Assembly	49	1	Hopper Assembly - Bottom
16	1	Grease Tray	50	1	Hopper Heat Shield - Bottom Front
17	1	Side RH Leg Brace	51	1	Ash Tray Assembly
18	1	Right Rear Leg	52	1	Manifold Ash Grate
19	1	Right Front Leg	53	1	Hopper Lid Assembly
20	1	Wheel Axle	54	1	Hopper Shrouding
21	2	8” Wheel	55	2	Lid Handle Base
22	1	Bottom Shelf Assembly	56	1	Antenna
23	2	3” Caster	57	1	Meat Probe
24	1	Back Leg Brace	58	2	Lid Handle Washer
25	1	Front Leg Cross Brace	59	1	Heat Manifold (Grill)
26	1	Side LH Leg Brace	60	1	Heat Manifold Base
27	1	Front Shelf Assembly	61	1	Cord Managment Bracket
28	3	Tool Hanger	62	1	Pizza Stone
29	1	Hopper Lid Handle Washer	63	1	Pizza Oven
30	1	Hopper Lid Handle	64	2	Panels
31	1	Hopper Heat Shield - Top	65	1	Heat Deflector and Clips
32	1	Hopper Lid Latch	66	2	Axle Bushing
33	1	Hopper Assembly - Top	67	3	Axle Washers
34	2	Hopper Gasket	68	1	Axle Lock Nut
				1	Power Cord - Not Shown

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 advertisement 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

Nº	QTÉ	DESCRIPTION	Nº	QTÉ	DESCRIPTION
1	2	Grilles de fumage/réchauds	35	2	Brique réfractaire avant/arrière
2	2	Grilles Fumer + Saisir	36	1	Brique réfractaire de gauche
3	1	Indicateur de température	37	1	Brique réfractaire de droite
4	1	Assemblage du couvercle	38	1	Assemblage de la trémie – centre
5	1	Poignée tubulaire	39	1	Dispositif d'espacement en fibre de l'entrée de chaleur du barbecue
6	1	Support de la rampe de chauffage	40	1	Glissière de l'entrée de chaleur (grande)
7	1	Support de la sonde de température	41	1	Glissière de l'entrée d'air (petite)
8	1	Sonde de température	42	1	Loquet de la porte de la trémie
9	1	Assemblage du bâti	43	1	Assemblage de la grille à charbon de bois
10	3	Interrupteur du couvercle/de la porte	44	1	Support du ventilateur
11	1	Assemblage de l'étagère latérale	45	1	Écran thermique de la trémie – en bas à l'arrière
12	1	Assemblage du contrôleur	46	1	Assemblage de la porte de la trémie
13	1	Assemblage du plateau inférieur	47	1	Fan
14	1	Assemblage du pied arrière gauche	48	1	Grille de protection du ventilateur
15	1	Assemblage du pied avant gauche	49	1	Assemblage de la trémie – fond
16	1	Bac à graisse	50	1	Écran thermique de la trémie – en bas à l'avant
17	1	Support du pied du côté droit	51	1	Assemblage du bac à cendres
18	1	Pied arrière droit	52	1	Collecteur de la grille à cendres
19	1	Pied avant droit	53	1	Assemblage du couvercle de la trémie
20	1	Essieu	54	1	Bandage de la trémie
21	2	Roue de 20.3 cm (8 po)	55	2	Base de la poignée du couvercle
22	1	Assemblage de l'étagère inférieure	56	1	Antenne
23	2	Roulette de 7.6 cm (3 po)	57	1	Thermomètre à viande
24	1	Renfort du pied arrière	58	2	Rondelle de la poignée du couvercle
25	1	Croisillon du pied avant	59	1	Collecteur de chauffage (barbecue)
26	1	Support du pied du côté gauche	60	1	Support du collecteur de chauffage
27	1	Assemblage de l'étagère avant	61	1	Support de gestion du cordon
28	3	Porte-outils	62	1	Pierre à pizza
29	1	Rondelle de la poignée du couvercle de la trémie	63	1	Four à pizza
30	1	Poignée du couvercle de la trémie	64	2	Panneaux
31	1	Écran thermique de la trémie – dessus	65	1	Déflecteur de chaleur et pinces
32	1	Loquet du couvercle de la trémie	66	2	Bague d'essieu
33	1	Assemblage de la trémie – dessus	67	3	Rondelles pour essieu
34	2	Joint d'étanchéité de la trémie	68	1	Écrou autobloquant pour essieu
				1	Cordon d'alimentation – non illustré

AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus 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	2	Repisas de ahumado/calentamiento	35	2	Ladrillo refractario frontal/posterior
2	2	Rejillas para ahumar y sellar	36	1	Ladrillo refractario izquierdo
3	1	Medidor de temperatura	37	1	Ladrillo refractario derecho
4	1	Ensamblaje de la tapa	38	1	Ensamblaje de la tolva - Medio
5	1	Tubo del asa	39	1	Espaciador de fibra de admisión de calor de la parrilla
6	1	Soporte del colector de calor	40	1	Deslizador de la admisión de aire (grande)
7	1	Abrazadera de la sonda de temperatura	41	1	Deslizador de la admisión de aire (pequeño)
8	1	Sonda de temperatura	42	1	Seguro de la puerta de la tolva
9	1	Ensamblaje del cuerpo	43	1	Ensamblaje de la rejilla de carbón
10	3	Interruptor de la tapa/puerta	44	1	Abrazadera del ventilador
11	1	Ensamblaje de la repisa lateral	45	1	Protector de calor de la tolva - Inferior posterior
12	1	Ensamblaje del controlador	46	1	Ensamblaje de la puerta de la tolva
13	1	Ensamblaje de la bandeja inferior	47	1	Ventilador
14	1	Ensamblaje de la pata izquierda posterior	48	1	Protección del ventilador
15	1	Ensamblaje de la pata izquierda frontal	49	1	Ensamblaje de la tolva - Inferior
16	1	Bandeja de grasa	50	1	Protector de calor de la tolva - Inferior frontal
17	1	Abrazadera de la pata lateral	51	1	Ensamblaje de la bandeja de cenizas
18	1	Pata derecha trasera	52	1	Rejilla para cenizas del colector
19	1	Pata delantera derecha	53	1	Ensamblaje de la tapa de la tolva
20	1	Eje de la rueda	54	1	Recubrimiento de la tolva
21	2	Rueda de 20.3 cm	55	2	Base del asa de la tapa
22	1	Ensamblaje de la repisa inferior	56	1	Antena
23	2	Ruedecilla de 7.6 cm	57	1	Sonda para carne
24	1	Abrazadera de la pata posterior	58	2	Arandela del asa de la tapa
25	1	Abrazadera cruzada de la pata frontal	59	1	Colector de calor (parrillas)
26	1	Abrazadera de la pata lateral	60	1	Base del colector de calor
27	1	Ensamblaje de la repisa frontal	61	1	Abrazadera para enrollado del cable
28	3	Colgador de herramientas	62	1	Piedra para pizzas
29	1	Arandela del asa de la tapa de la tolva	63	1	Horno para pizzas
30	1	Asa de la tapa de la tolva	64	2	Paneles
31	1	Protector de calor de la tolva - Superior	65	1	Deflector de calor y sujetadores
32	1	Pestillo de la tapa de la tolva	66	2	Buje del eje
33	1	Ensamblaje de la tolva - Superior	67	3	Arandelas del eje
34	2	Junta de la tolva	68	1	Contratuerca del eje
				1	Cable de alimentación - No mostrado

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 Phillips, llave ajustable, llave de tubo de 19 mm.
- 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 www.masterbuilt.com/pages/customer-support
Masterbuilt ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Países Bajos 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 y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

Reservdelslista

NR.	ANTAL.	BESKRIVNING	NR.	ANTAL.	BESKRIVNING
1	2	Rök- / uppvärmningshyllor	35	2	Främre / bakre eldsten
2	2	Rök- + bryngaller	36	1	Vänster eldsten
3	1	Temperaturmätare	37	1	Höger eldsten
4	1	Luckenhet	38	1	Matartrattenhet - Mitten
5	1	Handtagsrör	39	1	Fiberdistanser till grillens värmeintag
6	1	Stöd till värmefördelare	40	1	Värmeintagsskydd (Stort)
7	1	Temperatursondfäste	41	1	Luftintagsskydd (Litet)
8	1	Temperatursond	42	1	Matartrattens luckspärr
9	1	Stomenhet	43	1	Kolgallerenhet
10	3	Lock- / luckbrytare	44	1	Fläktklammer
11	1	Sidohylla enhet	45	1	Matartrattens värmeskärm - Nederdel bakre
12	1	Styrenhet	46	1	Matartrattens luckenhet
13	1	Nedre bricka - enhet	47	1	Fläkt
14	1	Vänster bakbensenhet	48	1	Fläktskydd
15	1	Vänster frambensenhet	49	1	Matartrattenhet - Nedre
16	1	Fettbricka	50	1	Matartrattens värmeskärm - Nedre fram
17	1	Skena för höger sidoben	51	1	Askbricka - enhet
18	1	Höger bakben	52	1	Fördelare askgaller
19	1	Höger framben	53	1	Matartrattens lockenhet
20	1	Hjulaxel	54	1	Matartrattens mantling
21	2	8-tums hjul	55	2	Lockhandtag, bas
22	1	Nedre hylla - enhet	56	1	Antenn
23	2	3-tums länkhjul	57	1	Köttermometer
24	1	Skena för bakben	58	2	Lockhandtagsbricka
25	1	Korsskena för framben	59	1	Värmefördelare (grill)
26	1	Skena för vänster sidoben	60	1	Värmefördelarbas
27	1	Främre hyllenhet	61	1	Kabelhållare
28	3	Verktygshängare	62	1	Pizza Stone
29	1	Lockhandtagsbricka matartratt	63	1	Pizzaugn
30	1	Matartrattens lockhandtag	64	2	Paneler
31	1	Matartrattens värmeskärm - Överdel	65	1	Värmeavledare och clips
32	1	Matartrattens luckspärr	66	2	Axelbussning
33	1	Matartrattenhet - Övre	67	3	Axelbrickor
34	2	Packning till matartratt	68	1	Axellåsmutter
				1	Strömkabel - visas inte

FÖRE MONTERING LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT

- Sätt ihop den på en ren plan yta.
- Rekommenderar montering på kartong för att undvika rester på golv eller repor.
- Handskar rekommenderas för montering.
- Nödvändiga verktyg: Stjärnskruvmejsel, justerbar skiftnyckel, 19mm hylsnyckel.
- Ungefärlig monteringstid: 1 timma, 45 minuter
- Rekommenderar att två personer monterar för att underlätta och minska monteringstiden.
- Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.
- Det är möjligt att vissa monteringssteg har genomförts på fabriken.
- Ta bort alla reklametiketter före användning.

RETURNERA INTE TILL FÖRSÄLJAREN!

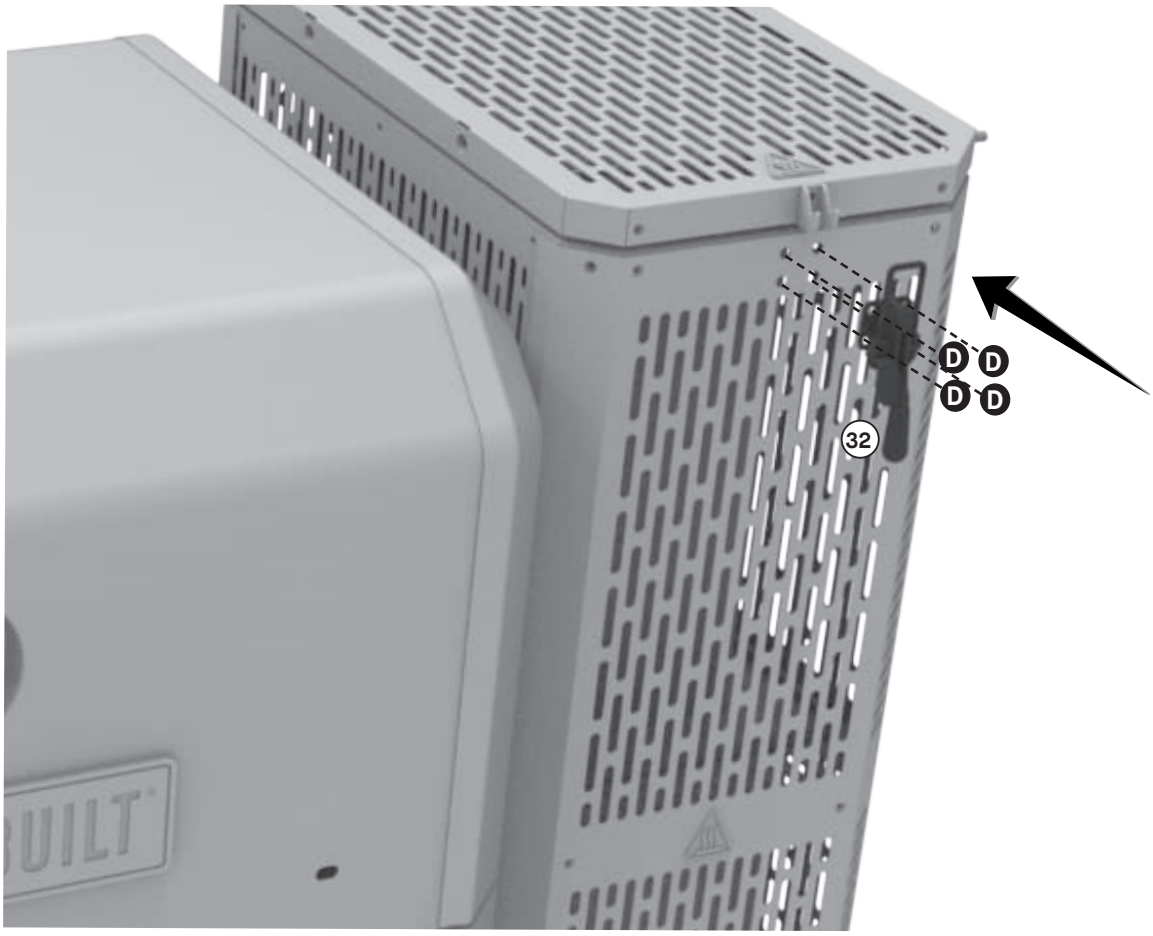
För monteringshjälp, saknade eller skadade delar, kontakta Masterbuilt® kundtjänst.

Masterbuilt ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341, USA 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
Australien och Nya Zeeland Kontakta din återförsäljare.

Assembly | Assemblage | Ensamblaje | Montering

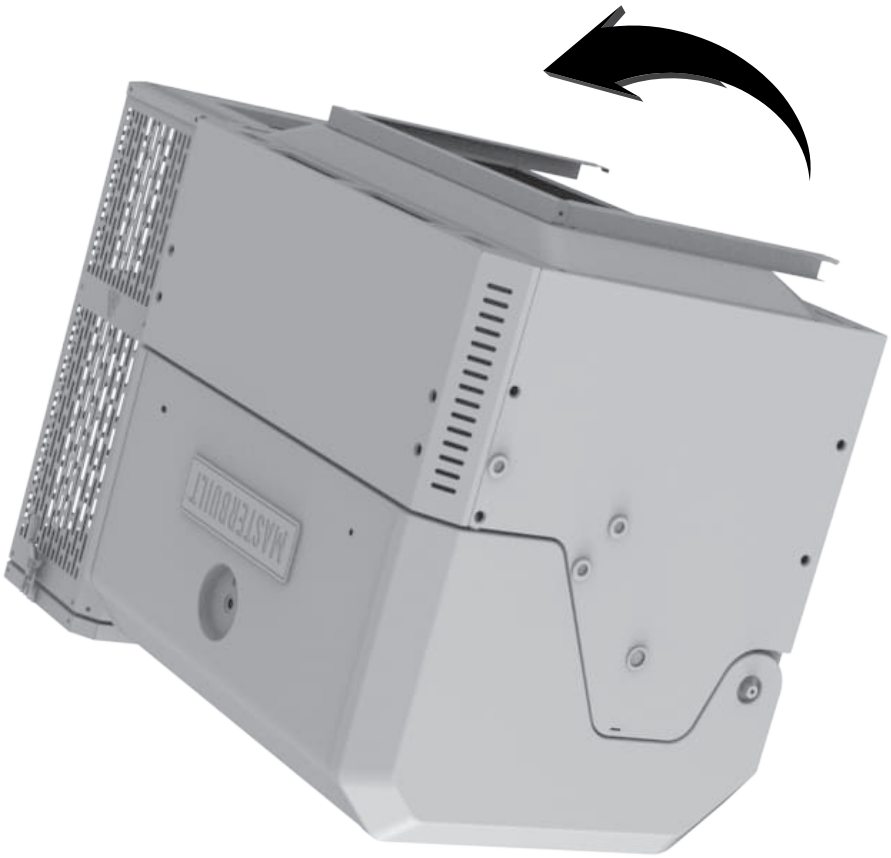
1

D
X4



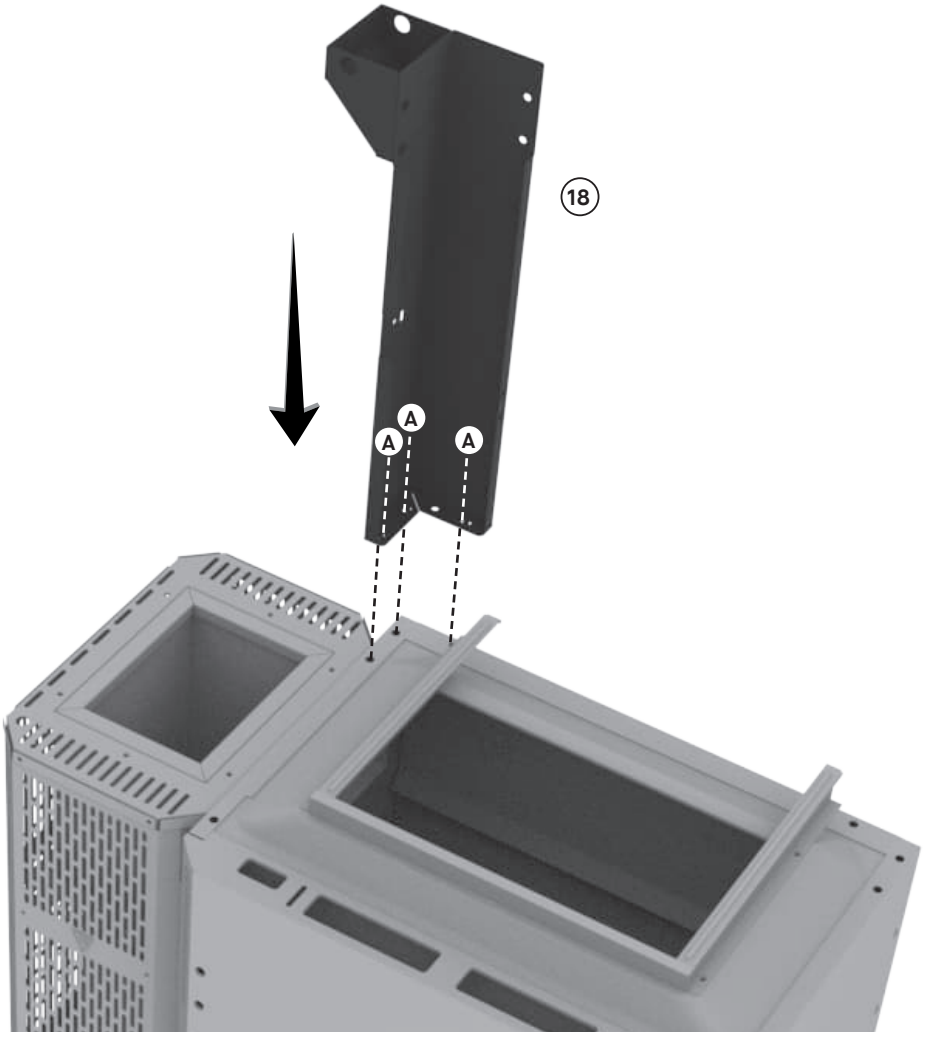
2

x2



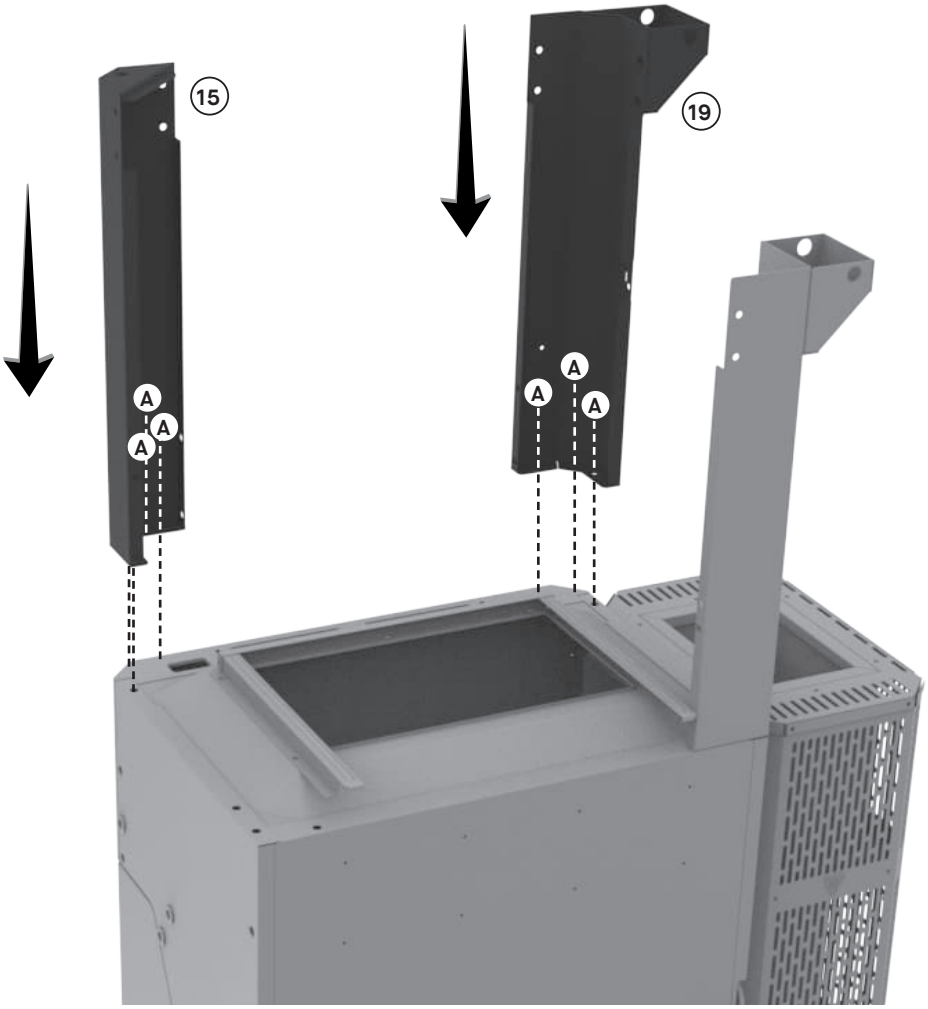
3

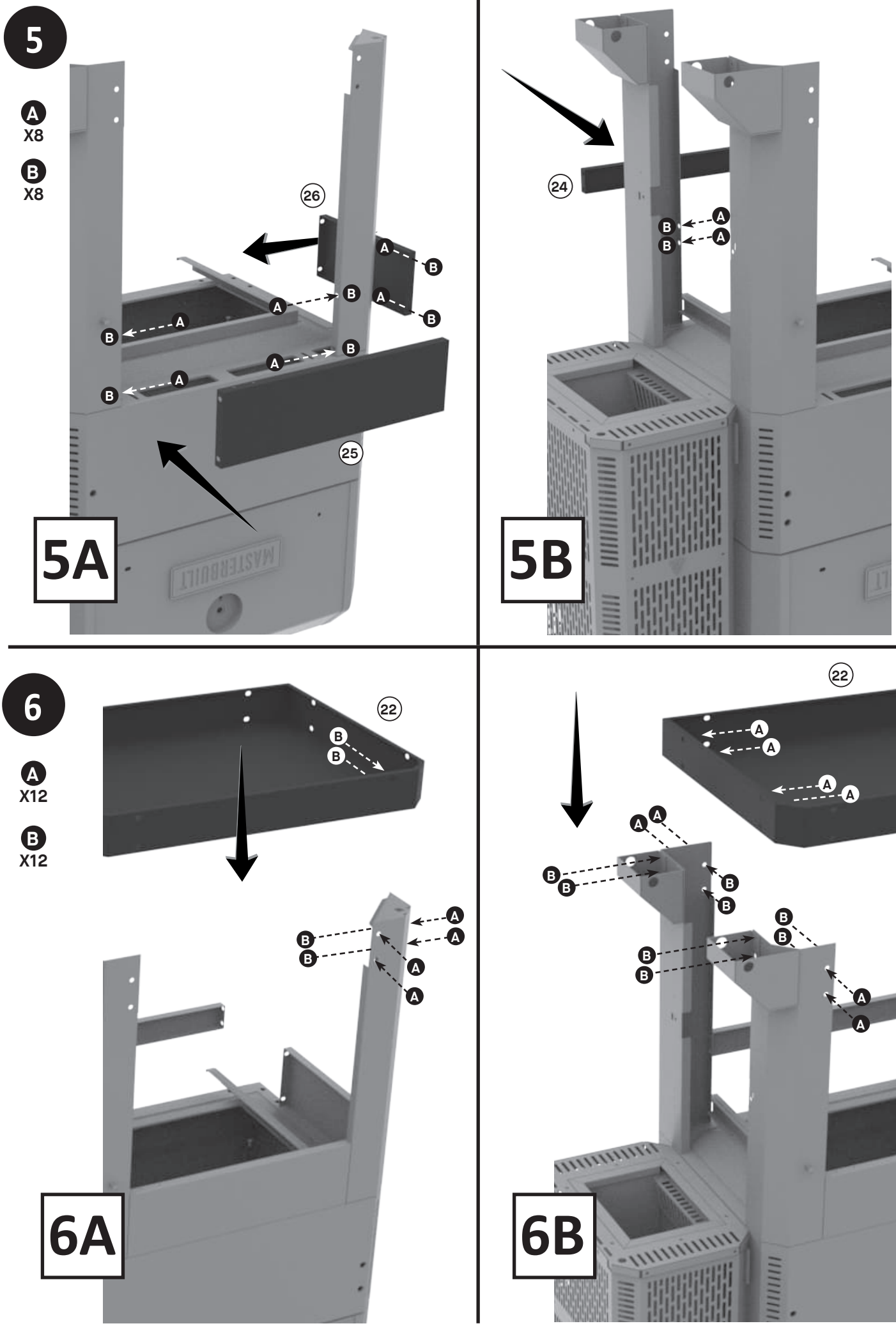
A
X3



4

A
X6

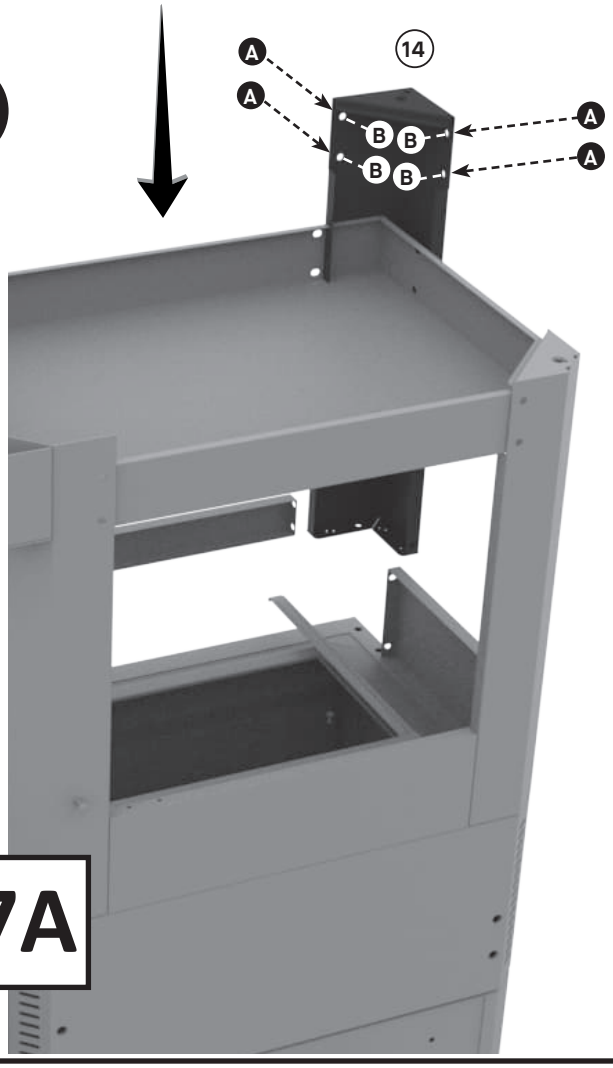



5
A
X8
B
X8
26
25
5A
24
5B
6
A
X12
B
X12
22
6A
22
6B

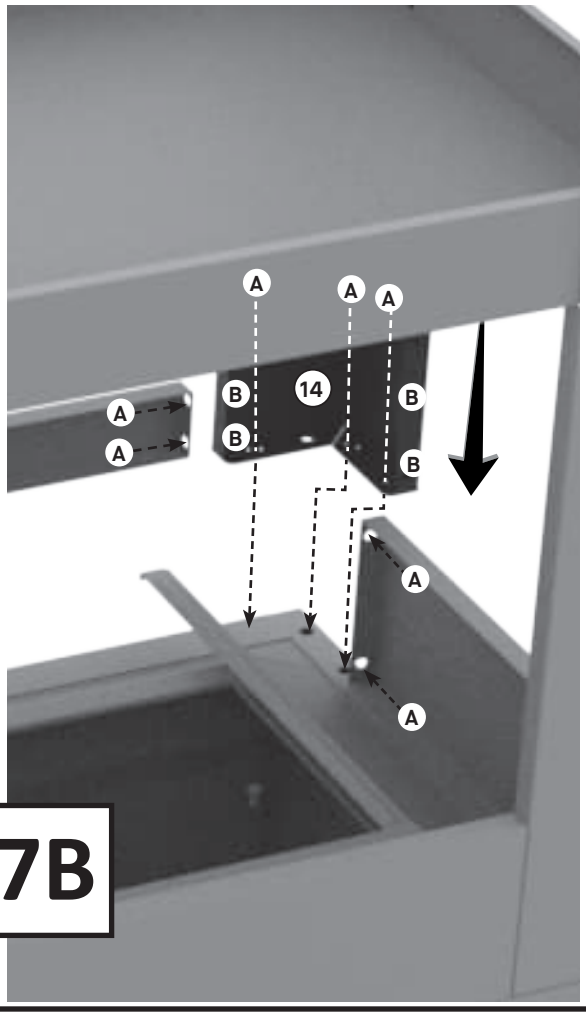
7

A X11

B X8



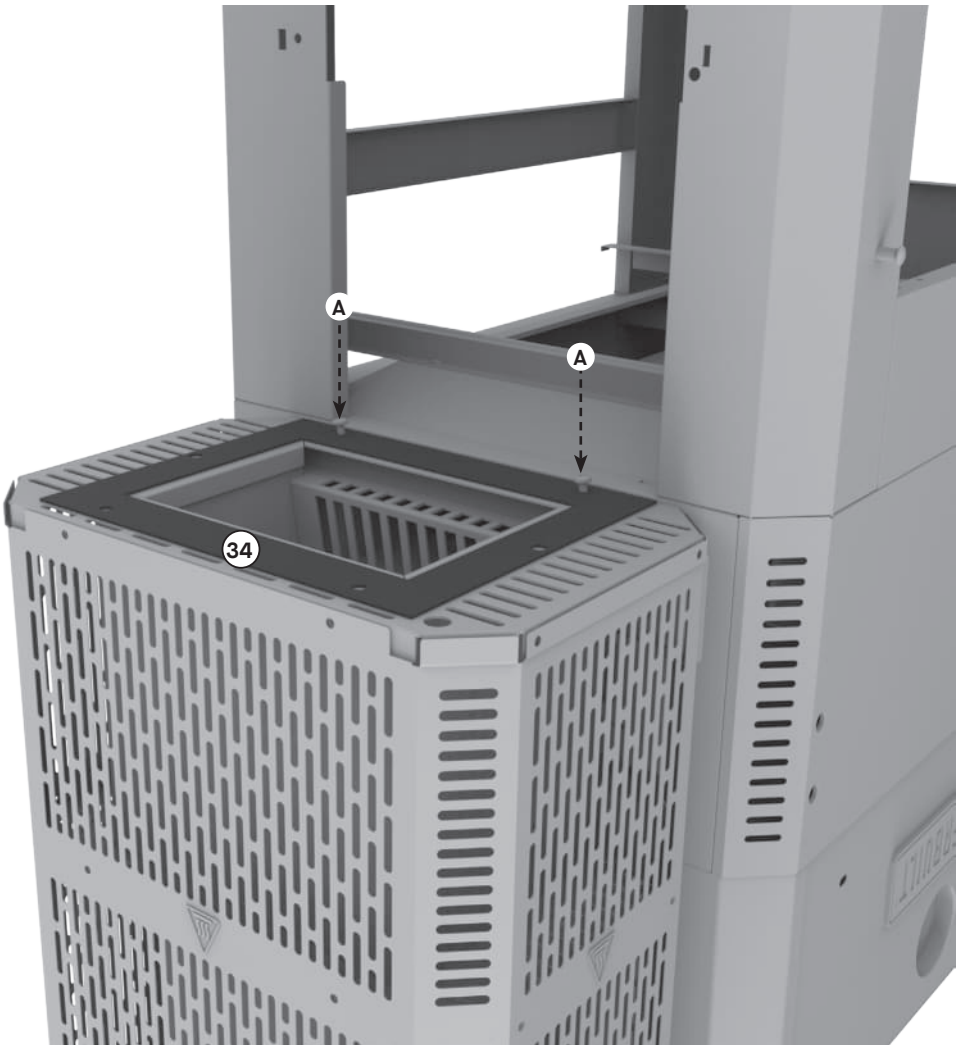
7A



7B

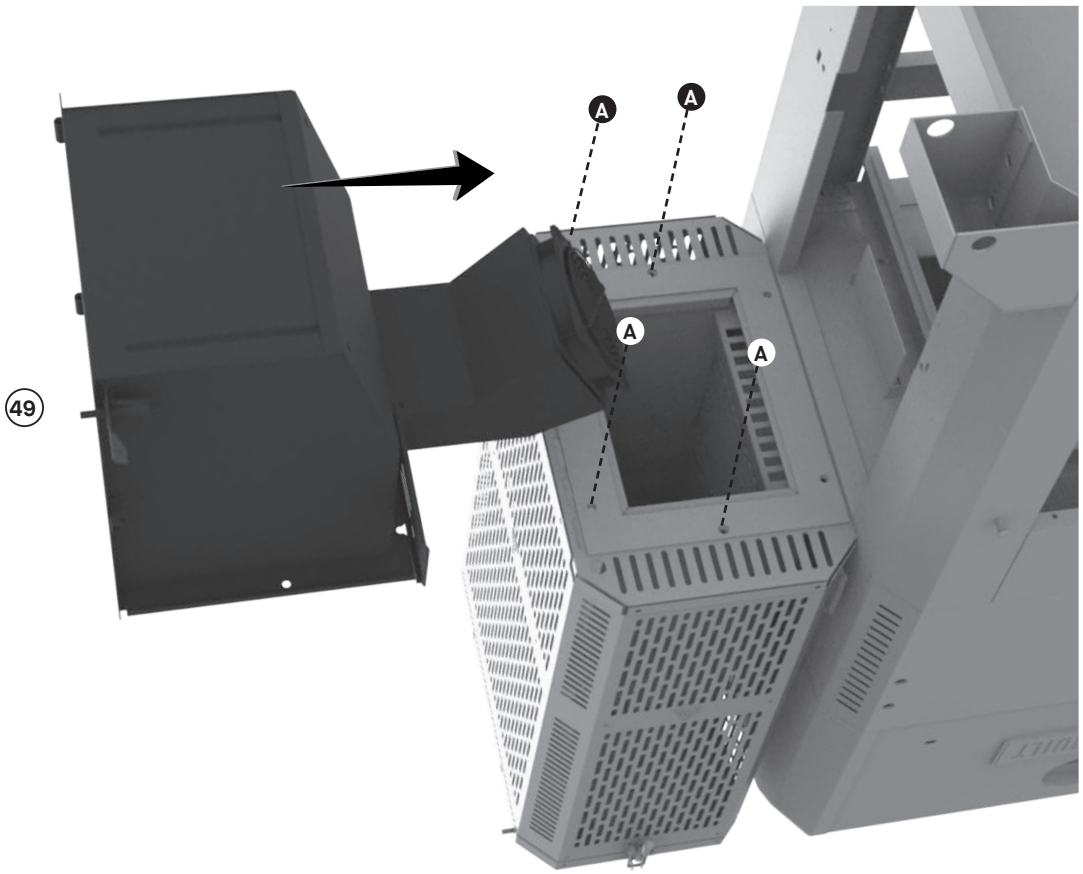
8

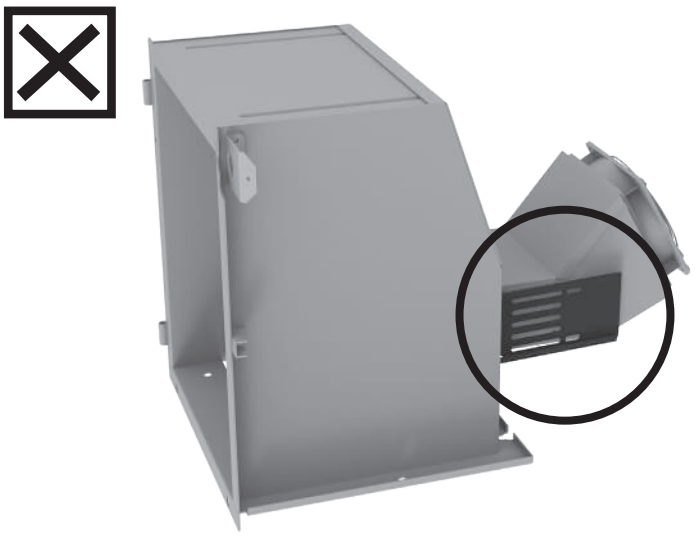
A X2

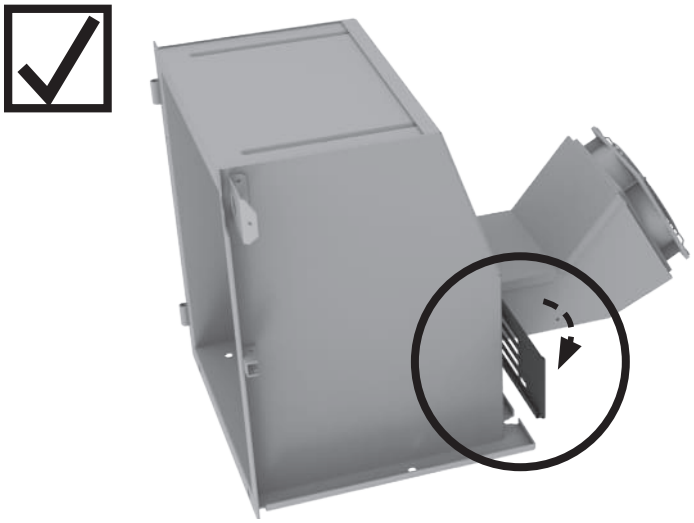


9

A
X4



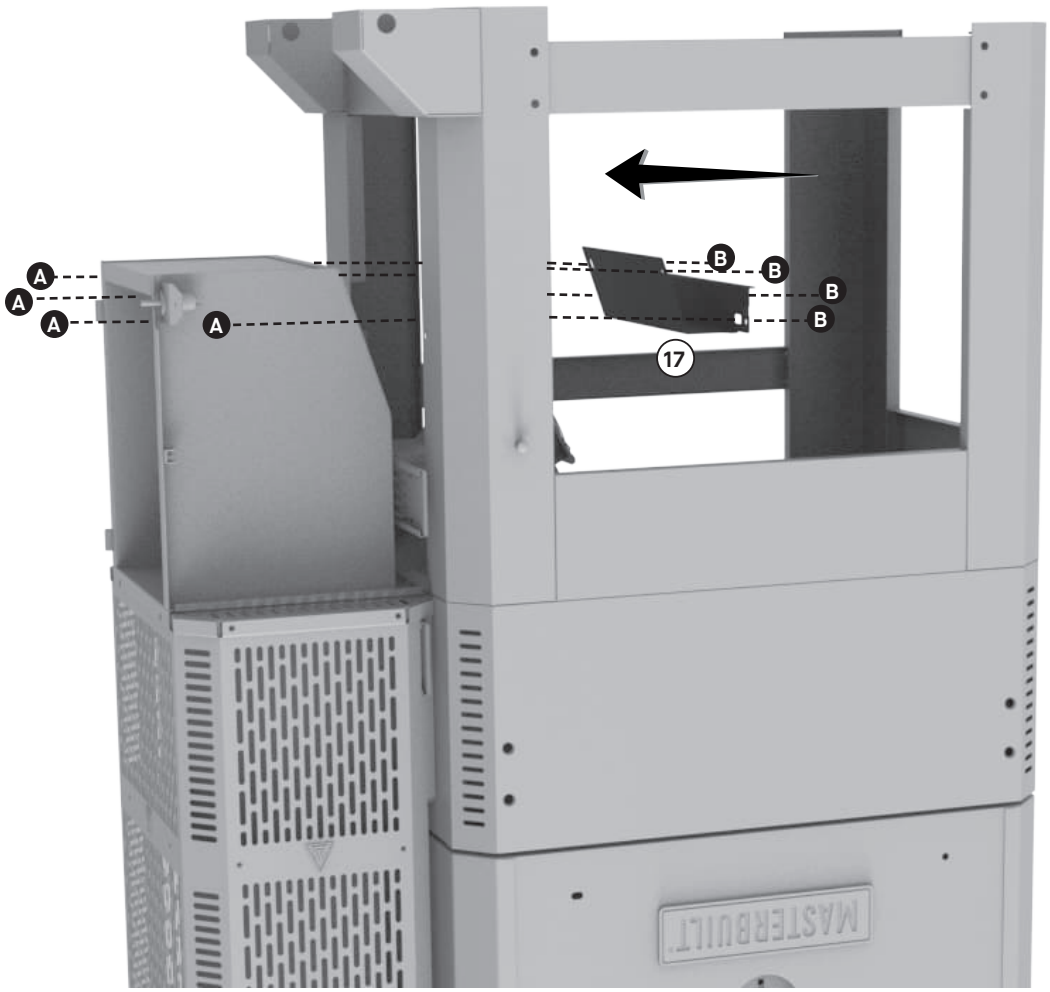




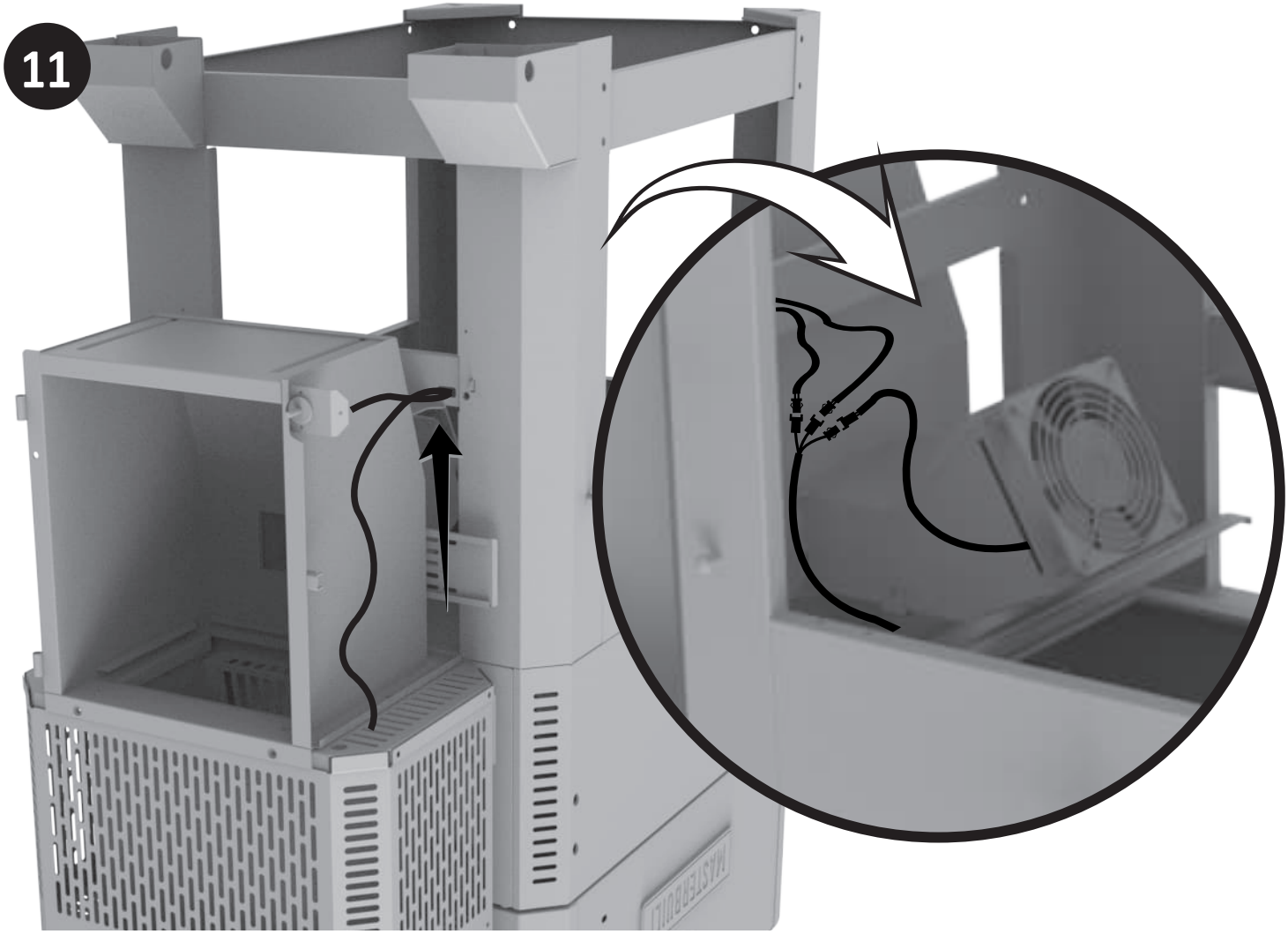
10

A
X4

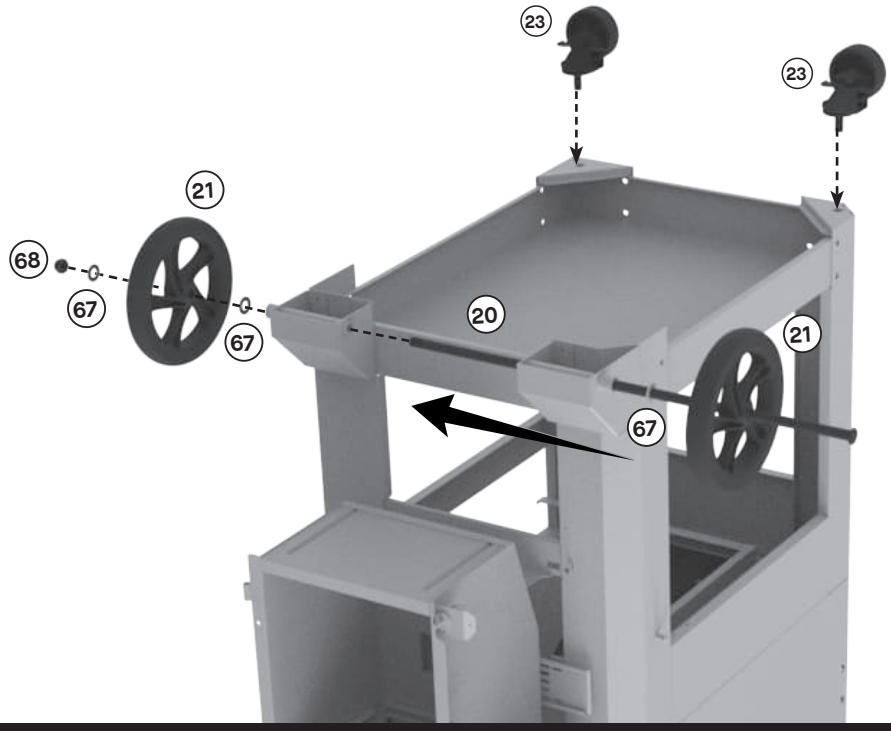
B
X4

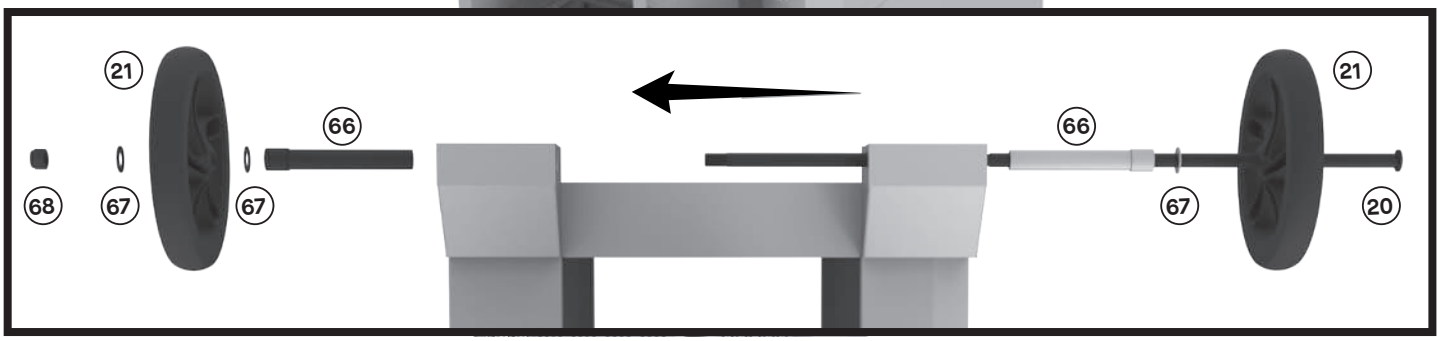


11



12





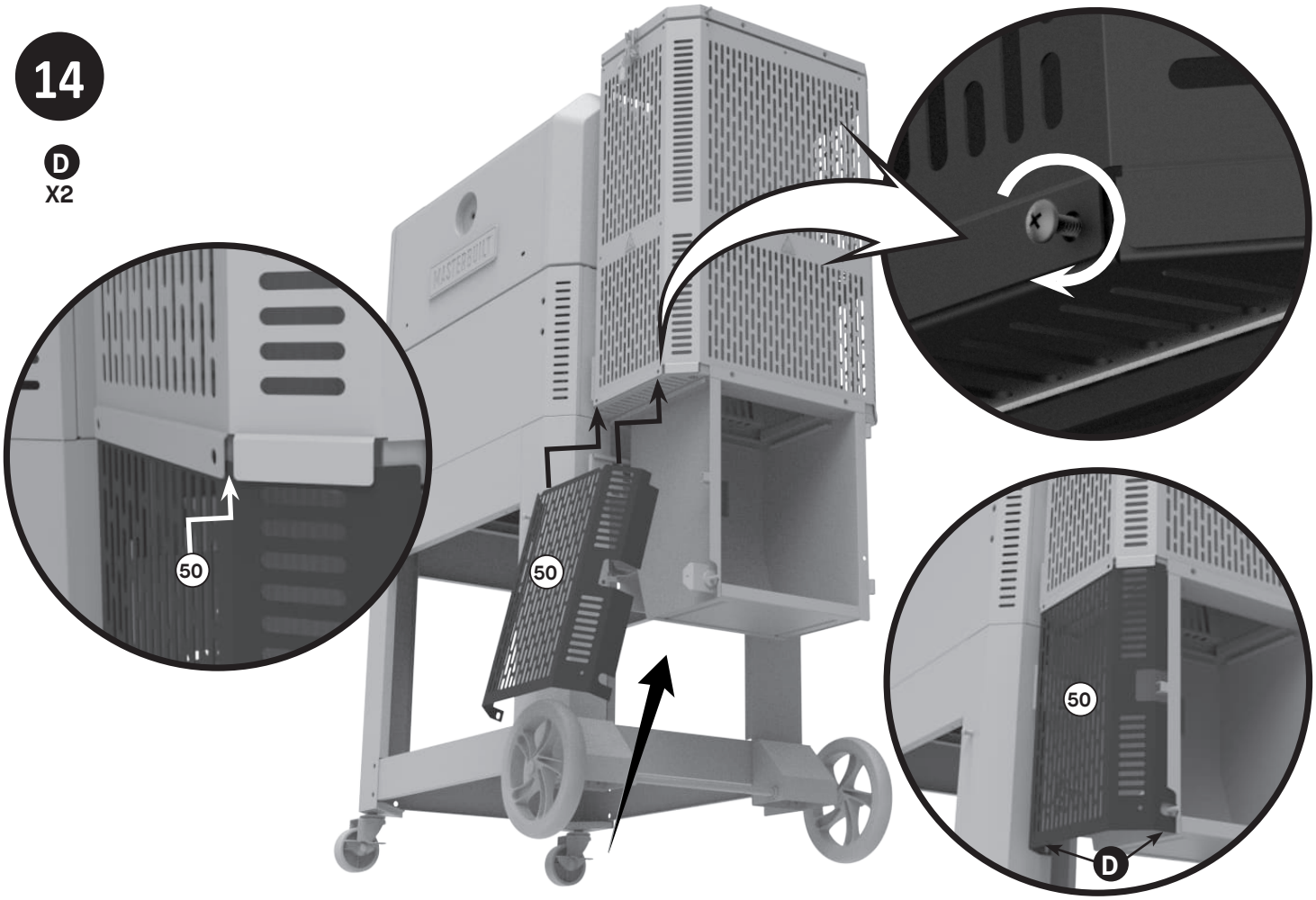
13





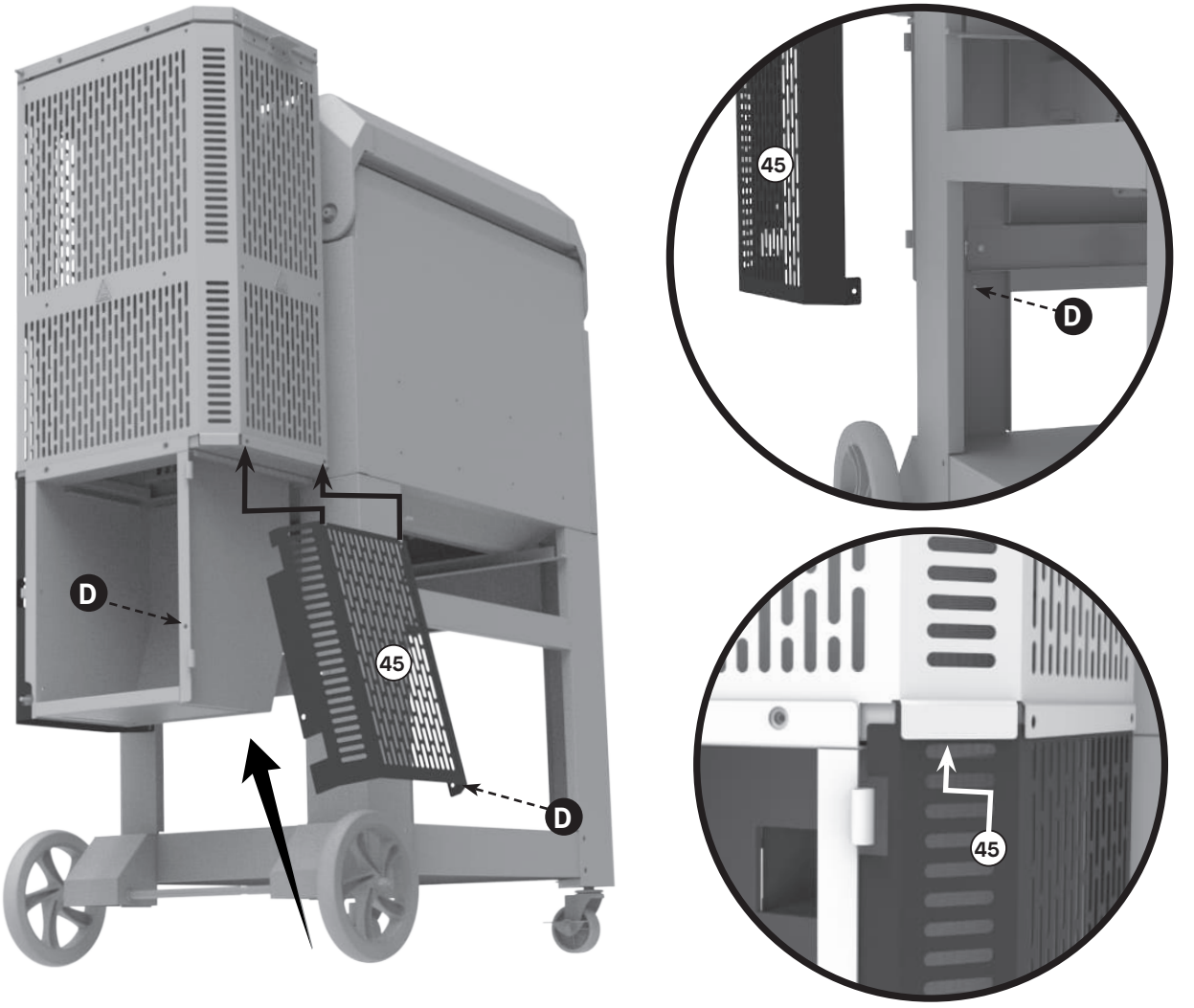
14

D
X2



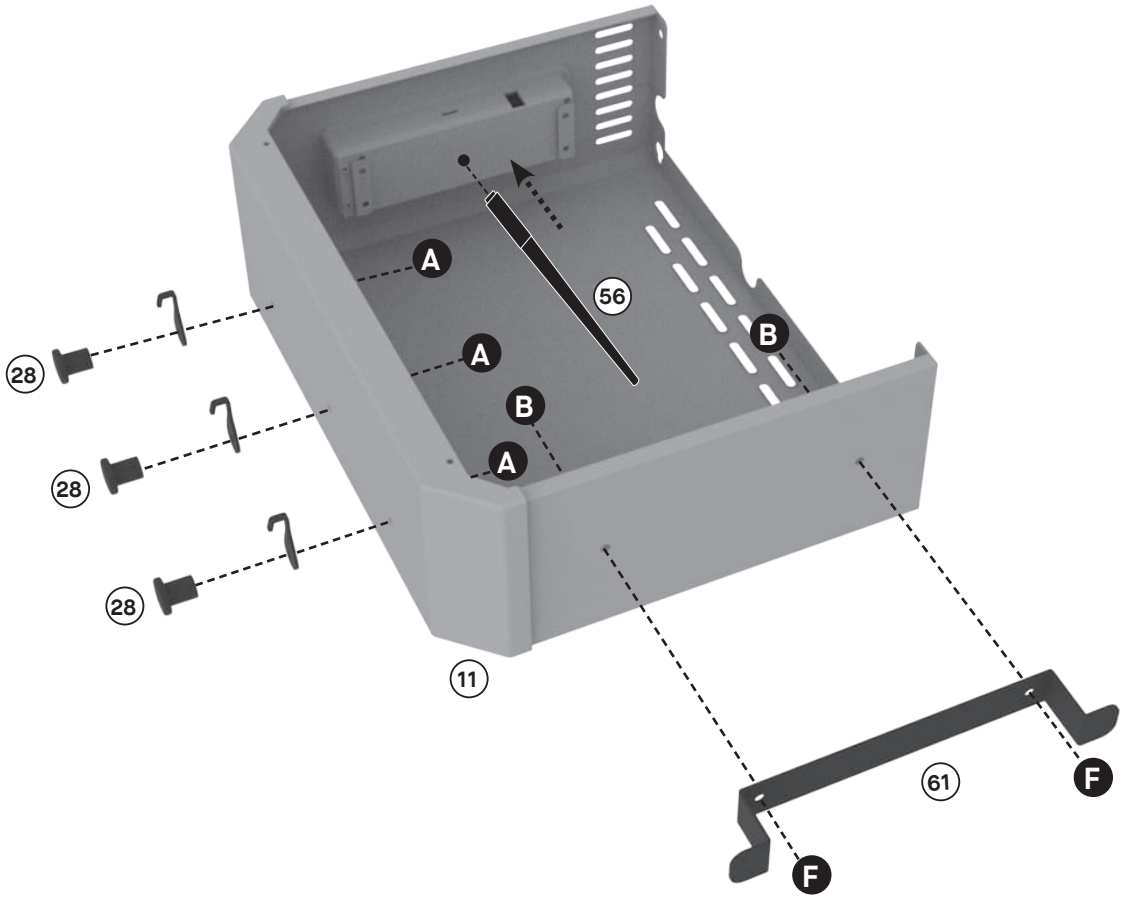
15

D
X2



16

A
X3
F
X2
B
X2

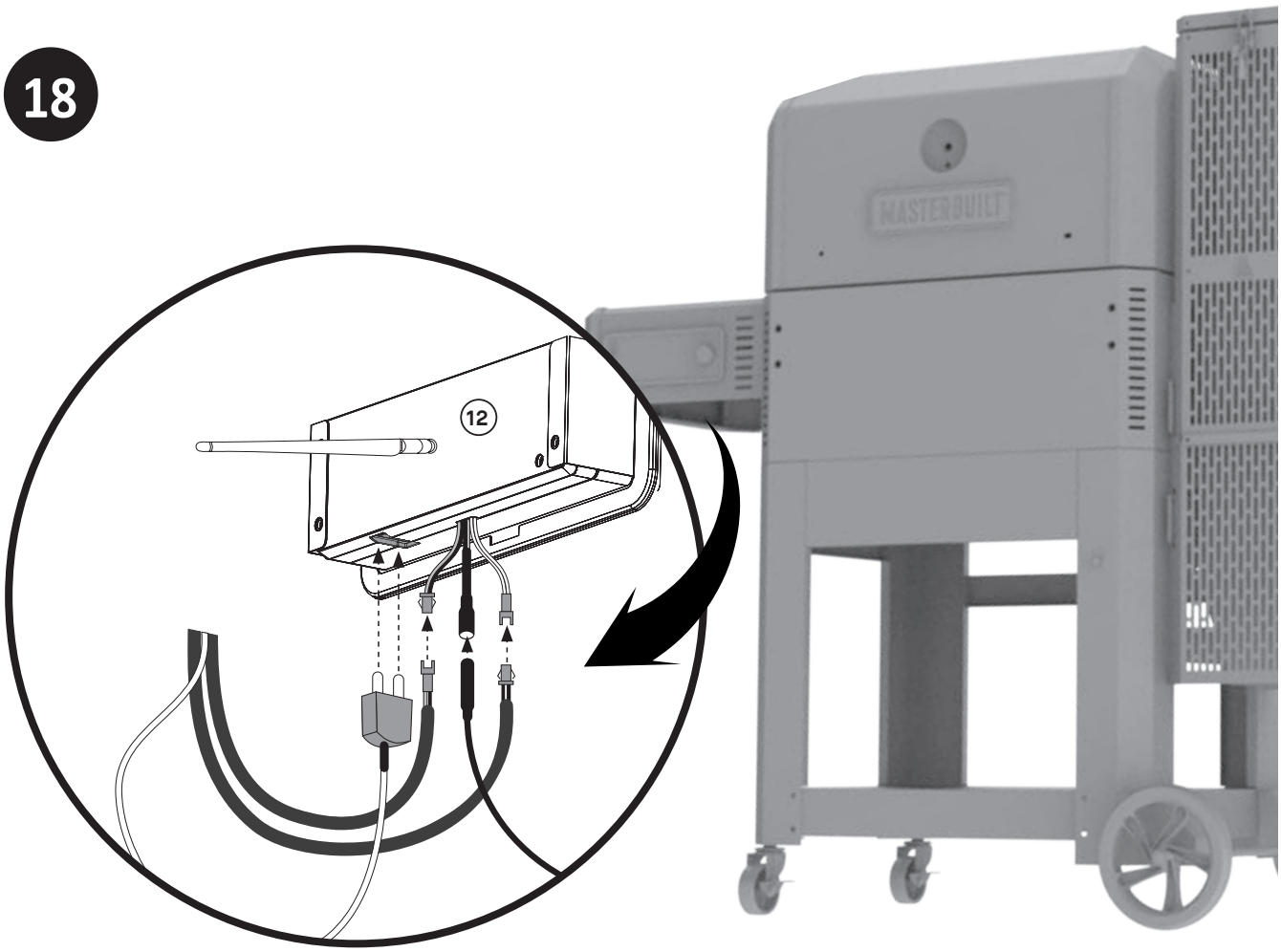


17

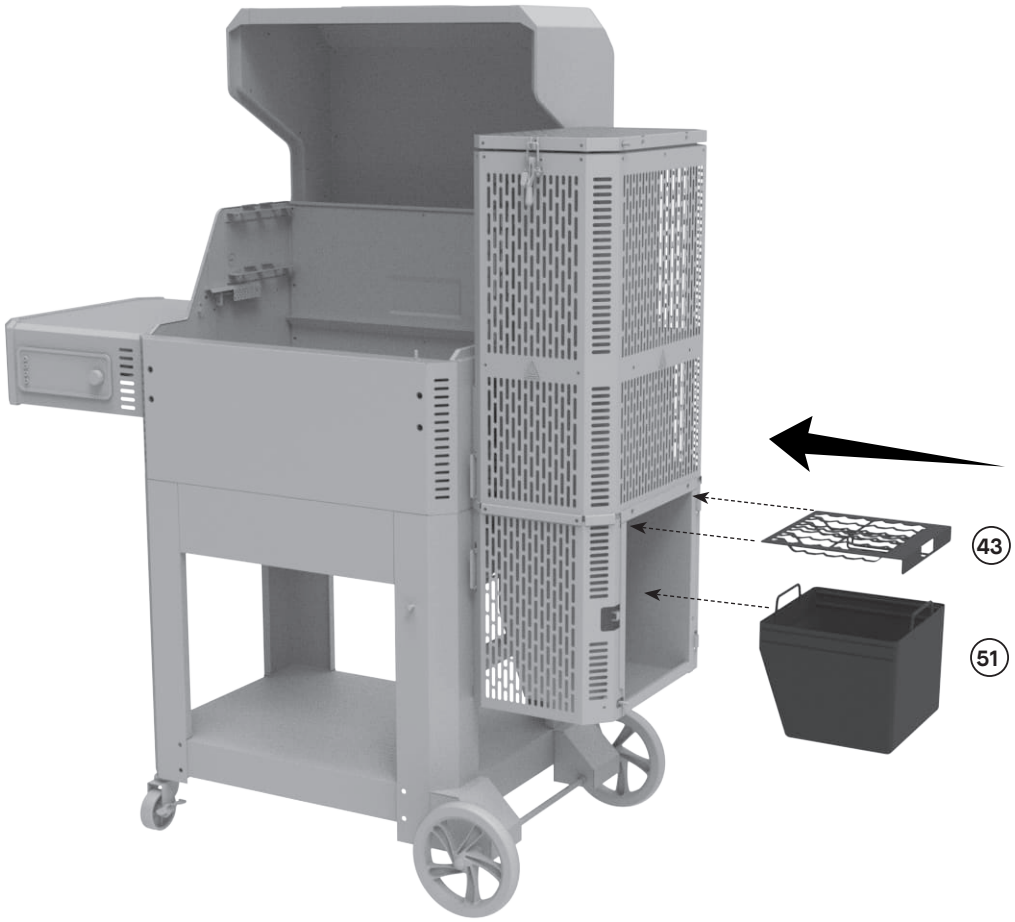
A
X4



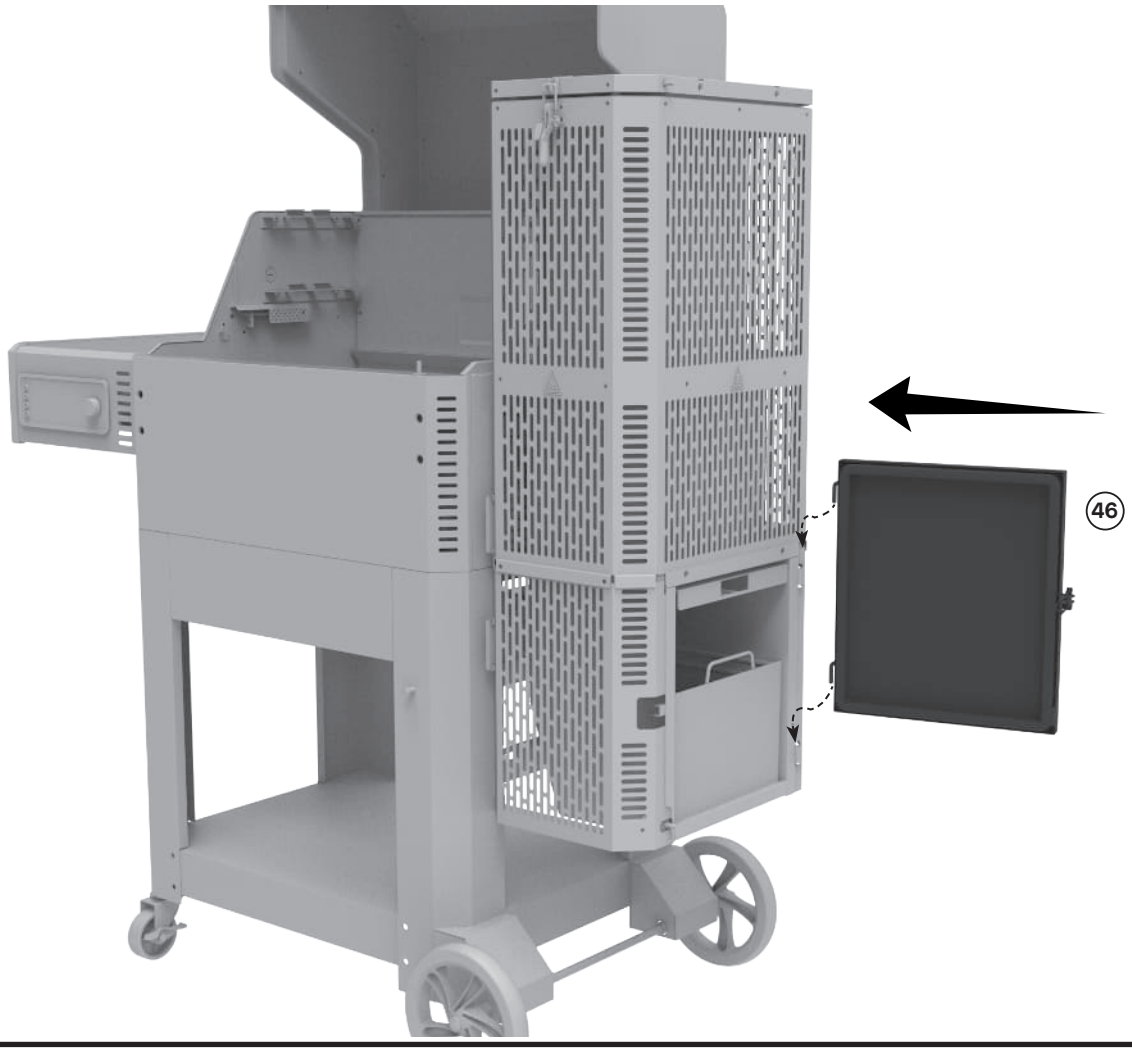
18



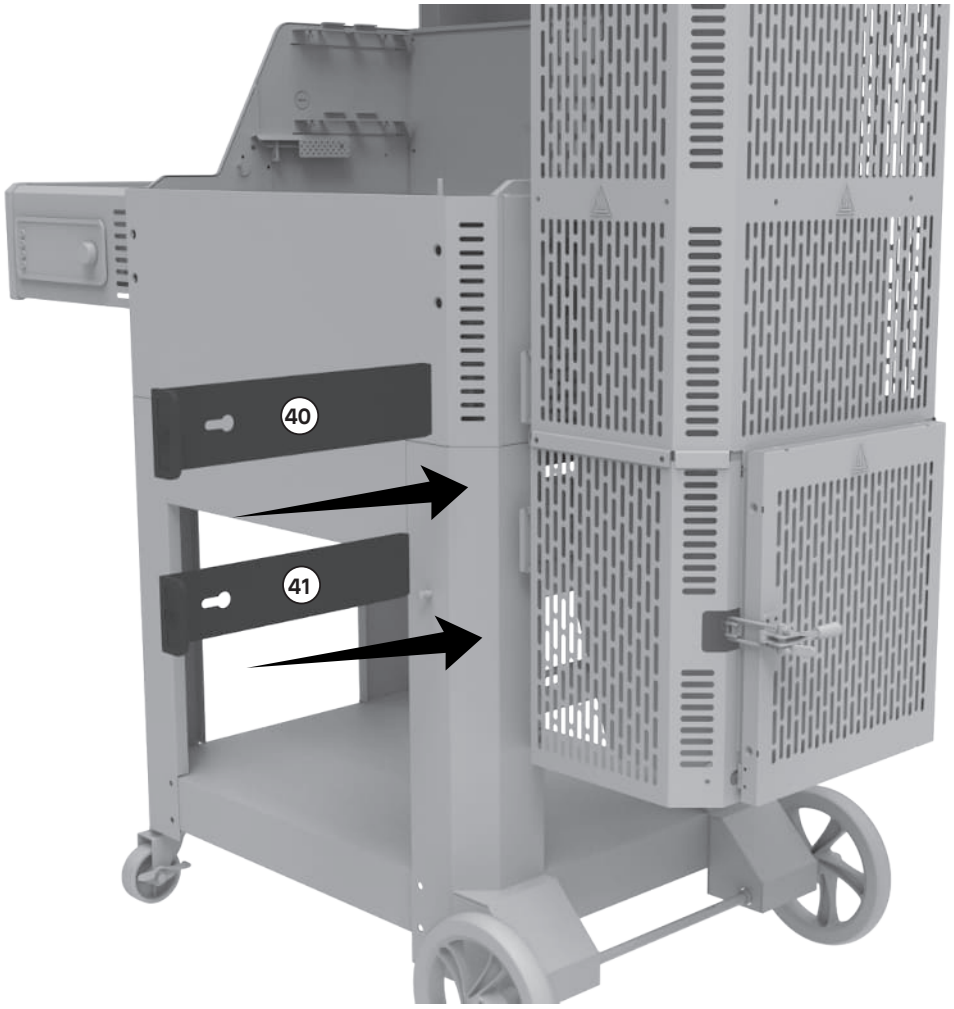
19



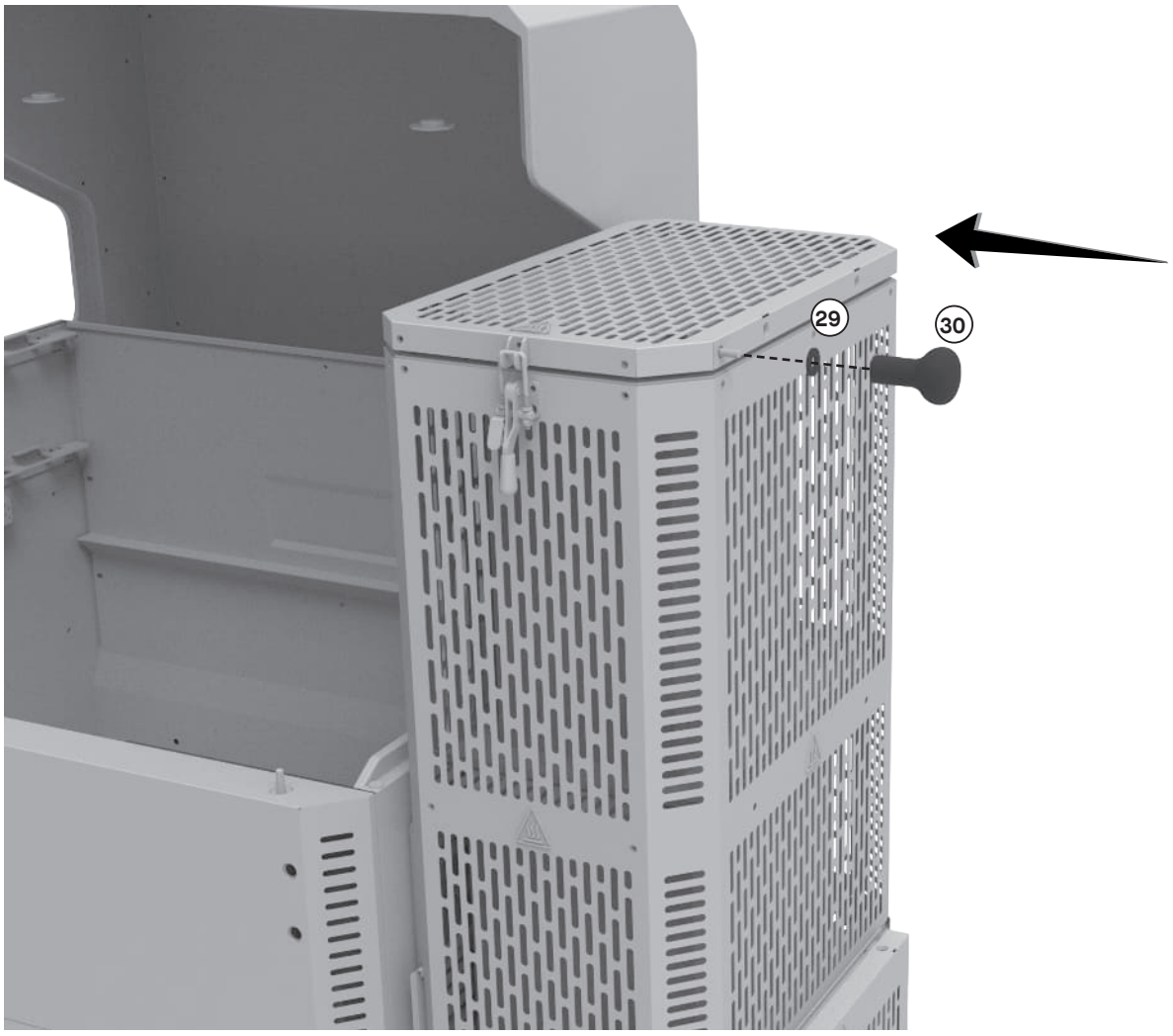
20



21

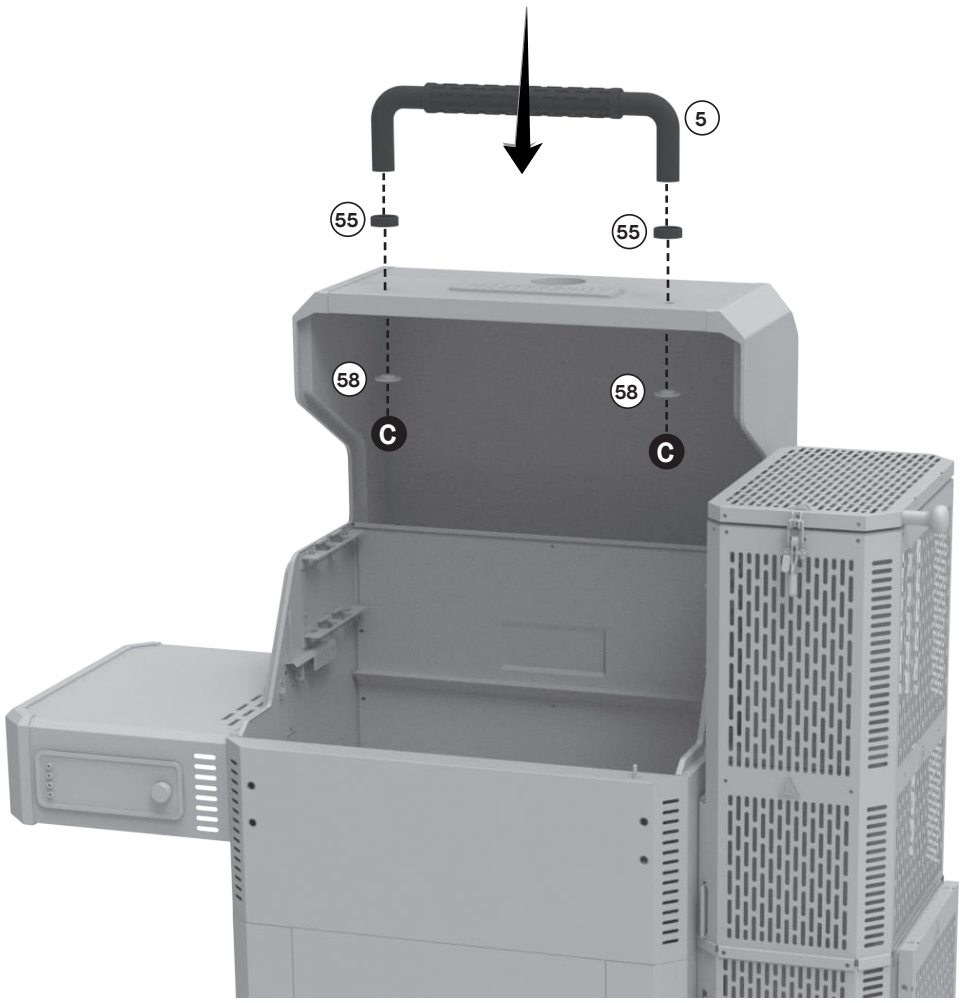


22

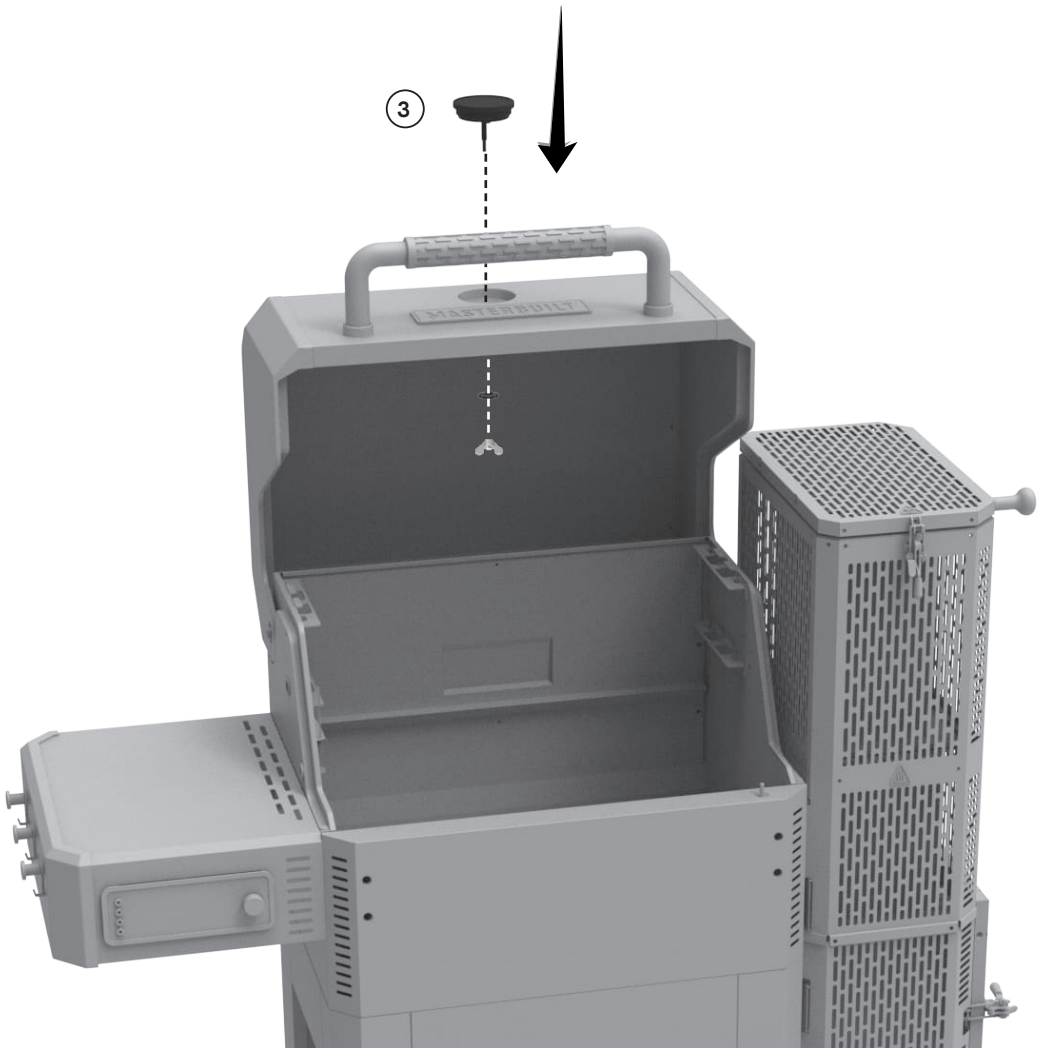


23

C
X2

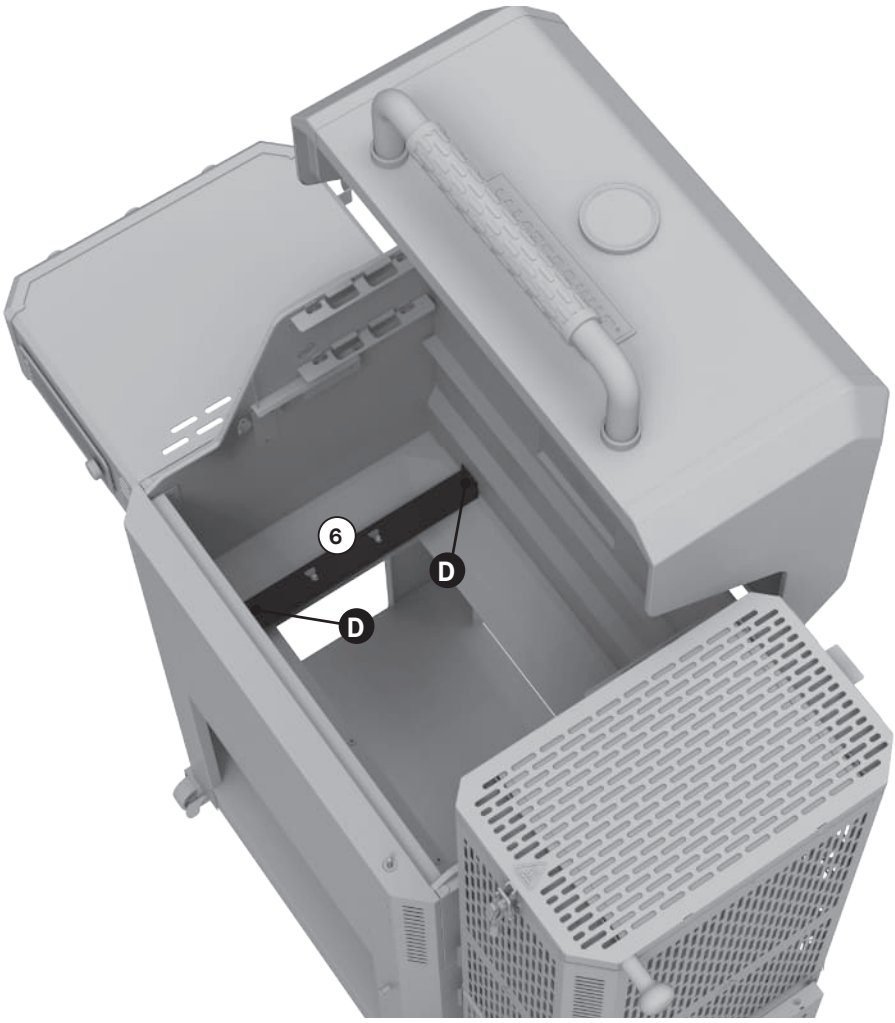


24

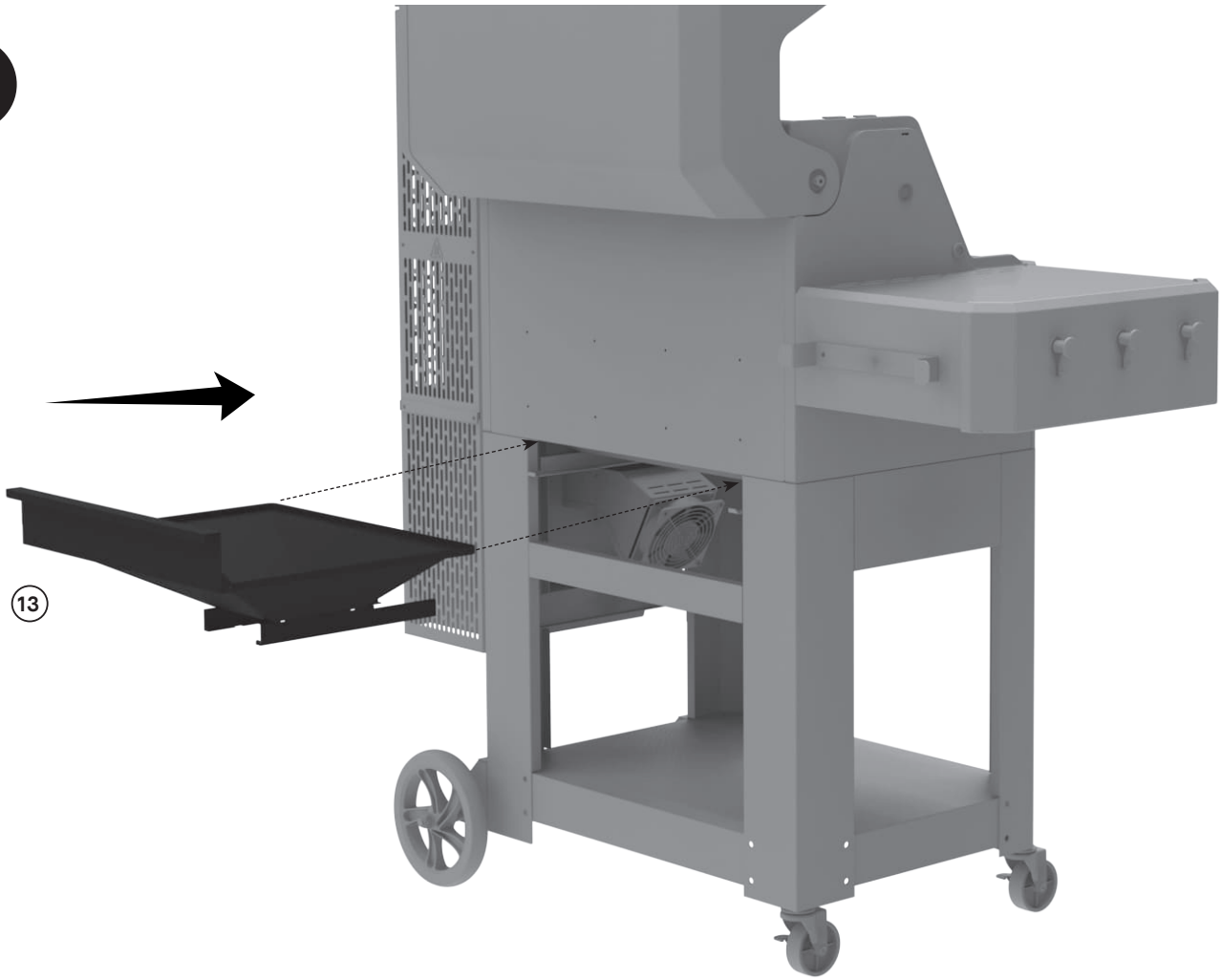


25

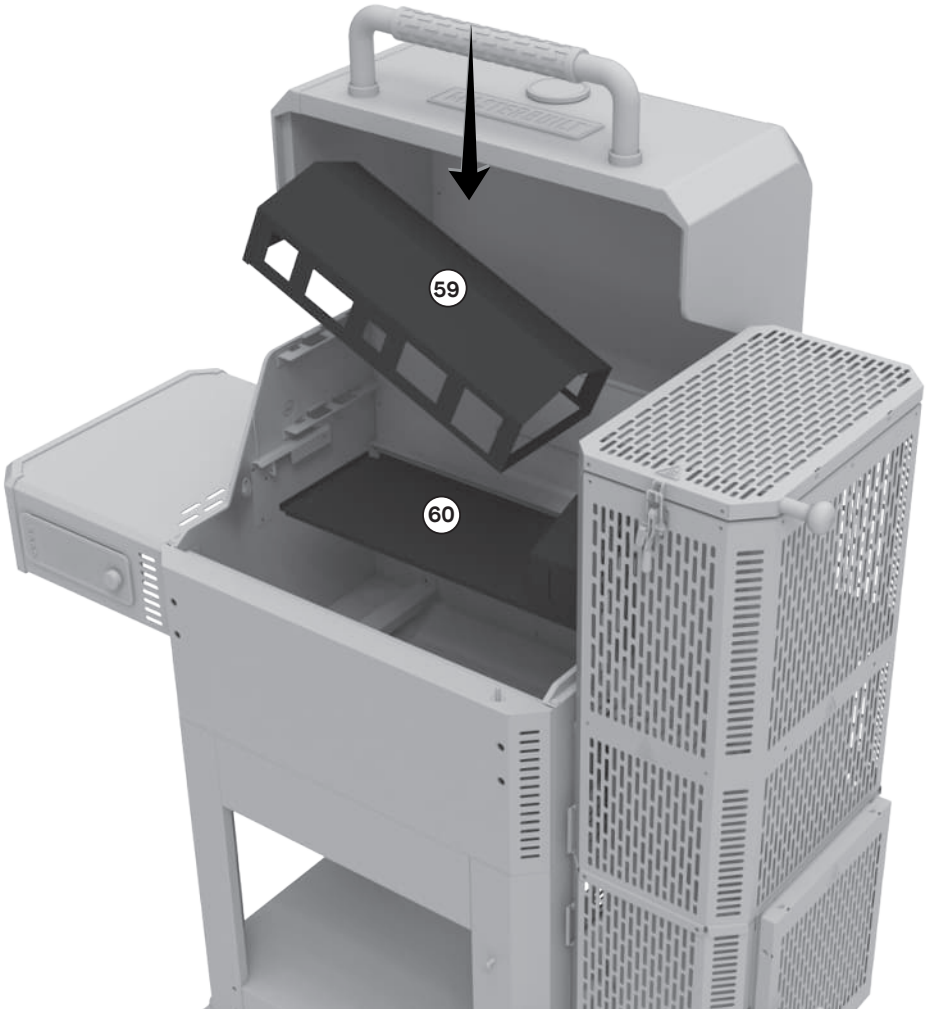
D
X2



26

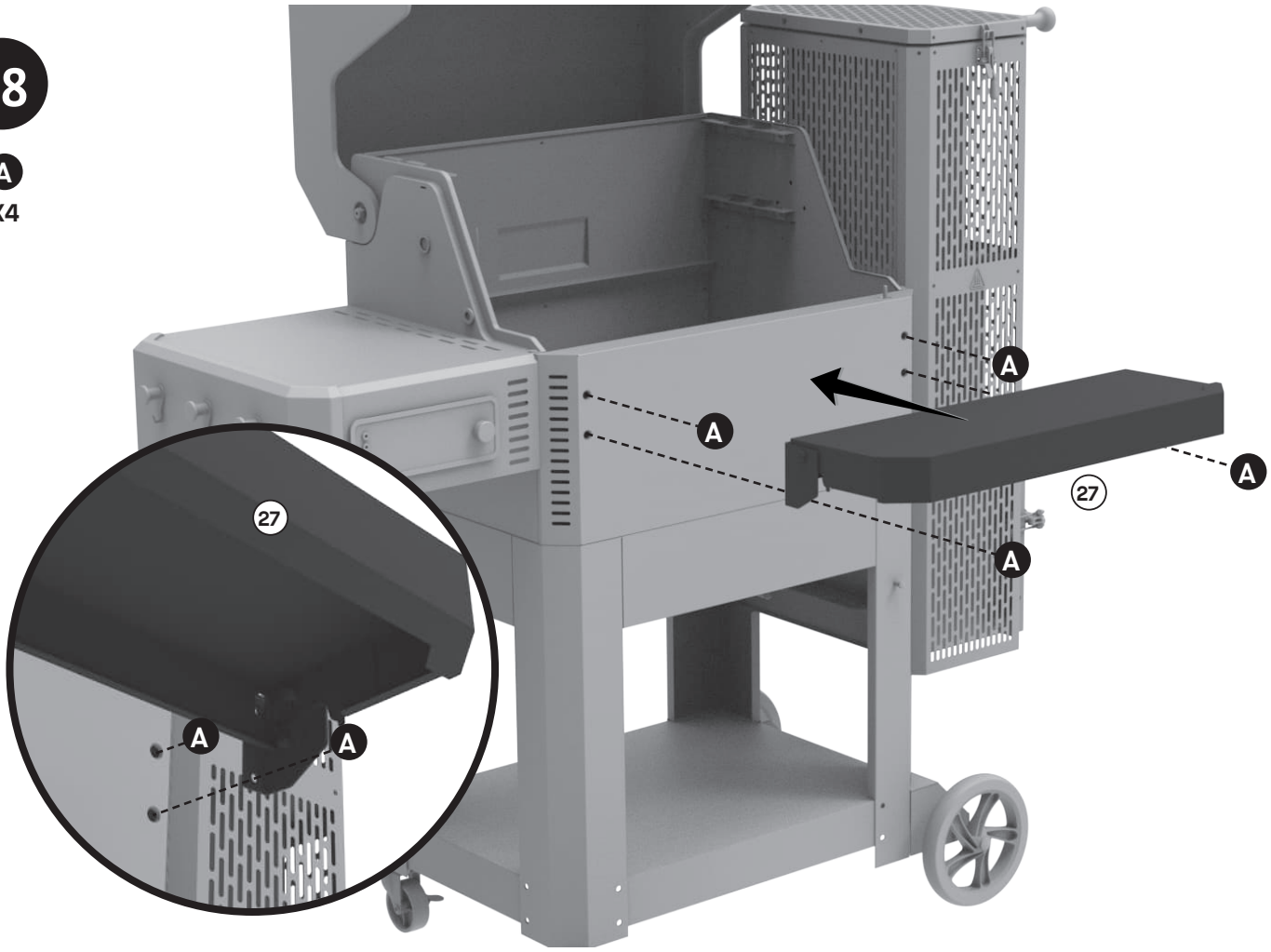


27



28

A
X4



29



30



Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
* faisant affaire au Québec sous
le nom les Entrepôts Costco

Importado por:
Importadora Primex S.A. de C.V.
Blvd. Magnocentro No. 4
San Fernando La Herradura
Huixquilucan, Estado de México
C.P. 52765
RFC: IPR-930907-S70
(55)-5246-5500
www.costco.com.mx

Costco Wholesale Australia Pty Ltd
17-21 Parramatta Road
Lidcombe NSW 2141
Australia
www.costco.com.au

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Costco Wholesale Japan Ltd.
2 Kakuchi, 2 Gaiku, Kaneda-Nishi
361 Urikura, Kisarazu shi
Chiba, 292-0007 Japan
0570-200-800
www.costco.co.jp

Costco Wholesale Korea, Ltd.
40, Iljik-ro
Gwangmyeong-si
Gyeonggi-do, 14347, Korea
1899-9900
www.costco.co.kr

Costco Wholesale New Zealand Limited
2 Gunton Drive
Westgate
Auckland 0814
New Zealand
www.costco.co.nz

Costco (China) Investment Co., Ltd.
Room 01 Mezzanine,
No. 5178, Kang Xin Highway,
Pudong New District,
Shanghai China 201315
+86-21-6257-7065

Costco Wholesale Sweden AB
Box 614
114 11 Stockholm
Sweden
www.costco.se

Made In China | Fabriqué en Chine | Hecho en China | Tillverkad i Kina