MASTERBUILT®

Griddle Instruction Sheet

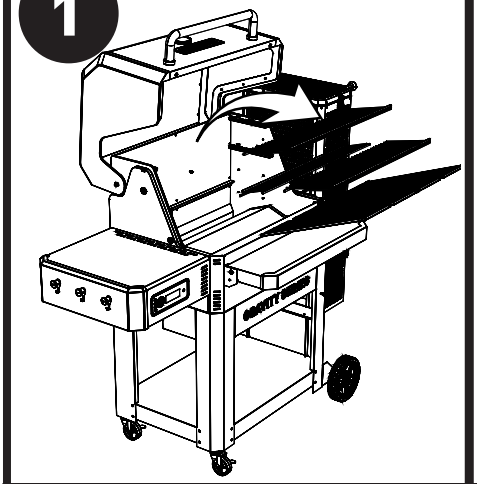
1050 & 1150 GRIDDLE

⚠ CAUTION ⚠

- Always remove plug from outlet before servicing your grill.
- Make sure your grill and griddle have fully cooled before moving or handling to avoid burns.
- Some components may have sharp edges. Use caution to avoid injury.
- Do NOT use griddle without the heat shields.
- Do NOT add frozen food to hot griddle.
- Do NOT remove your griddle from your grill while hot.
- Use extreme caution when seasoning and cleaning your griddle. Griddle can be extremely hot.

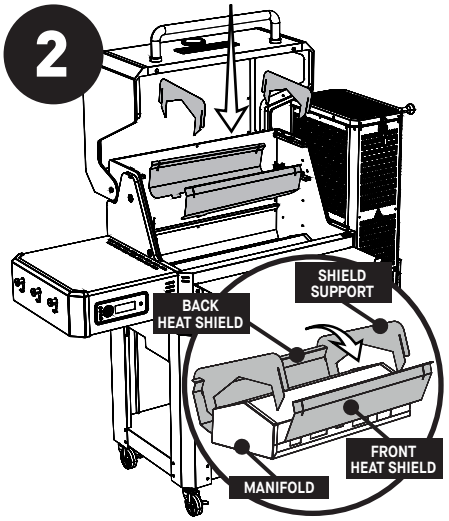
ACTUAL GRILL MAY DIFFER FROM ILLUSTRATIONS SHOWN.

1



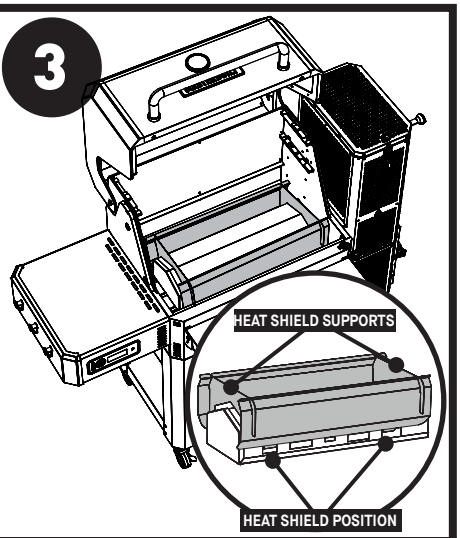
Remove the warming racks and grates.

2



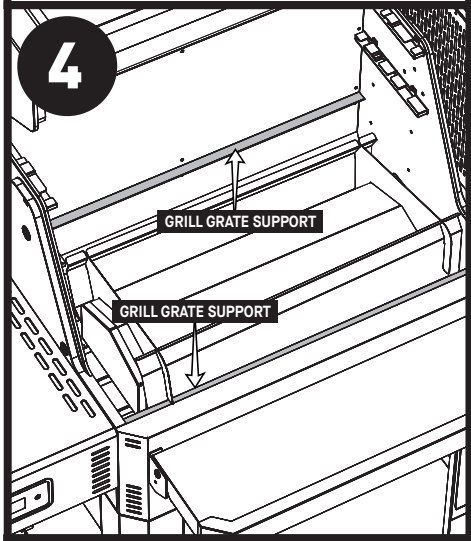
Place the front and back heat shields into the manifold. Install the shield support on the back heat shield. Pull together and attach the shield support to the front heat shield. Do one side at a time.

3



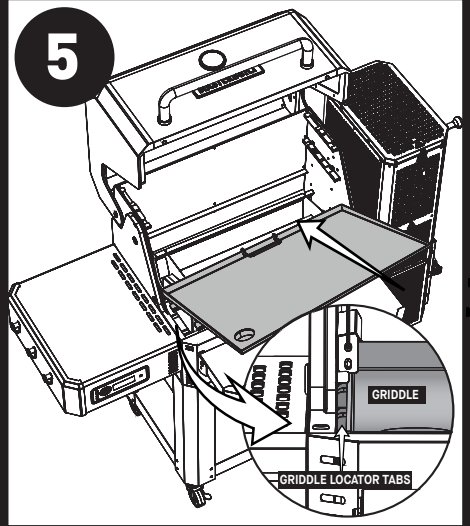
Position the heat shields so they are angled on opposite sides of the manifold. The shields angle is supported by the heat shield supports.

4



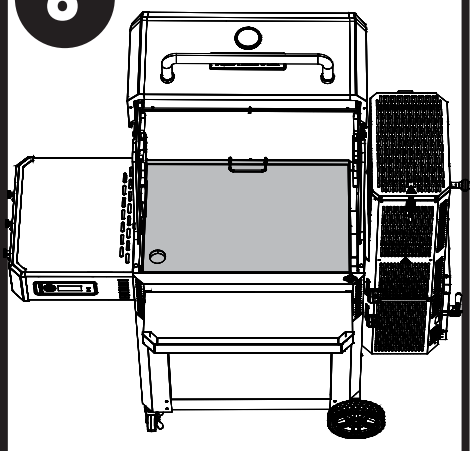
The griddle is supported by the grill grate supports.

5



Install the griddle by positioning it on top of the grate supports. Griddle locator tabs should contact the inner left wall.

6



Install is complete.

Instruction Sheet Code: 9818210002 240814-GH

GRIDDLE-SEASONING

It is recommended before your first use to season your griddle.

1. Wipe griddle top of all debris.
2. Ignite grill and set temperature to 250F (121C). Run for approximately 10–15 minutes until your griddle top becomes hot.
3. Pour a light amount of cooking oil on griddle top.
4. Spread the cooking oil over surface of griddle top using paper towels. Use spatula or heat resistant gloves to hold folded paper towels. Be sure to cover every part of griddle top.
5. Allow griddle to heat to 400F (204C). Smoking will occur as the oil begins to bond with the surface of griddle.
6. After smoke dissipates. Repeat steps 3–5 at 350F (177C)

Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat as indicated above. Store your griddle in a clean dry location.

GRIDDLE-TIPS

- Your Gravity Series™ controller temperature display will read about 100F (38C) hotter than your griddle surface temperature.

- For best results allow your griddle to fully preheat with the lid closed. Note, it may take your griddle 15-20mins to preheat to the desired temperature.

- For best results, we recommend cooking with your lid closed as much as possible. This will allow your griddle to achieve optimum griddle temperatures.

- We recommend removing your heat deflectors from your Gravity Series™ 1050/1150 if you are not using your griddle. If you leave your heat deflectors in your Gravity Series™ 1050/1150 without the griddle, you will notice a hot spot in the center of your cooking grates. For optimum results, only use the heat deflectors when the griddle is installed.

- We recommend using a small disposable foil grease cup to catch any drippings or food from your griddle. This will improve the cleanup process. Place your disposable grease cup under the grease drain hole of the griddle. Do this before you ignite your grill.

GRIDDLE-DEEP CLEANING

- **Always clean your 1050/1150 Griddle by hand.**
- **Never soak your 1050/1150 Griddle in water.**
- **Frequent cleaning and seasoning of your griddle will prevent rusting. You are not required to deep clean your griddle after every use.**
- **Use extreme caution when cleaning your griddle. Griddle will be extremely hot.**

1. Heat griddle to 300F (149C).
2. Cover griddle top with coarse salt.
3. Add a small amount of cooking oil to the salt on the griddle top.
4. Use a bench scraper or chainmail to scrub any residue from the griddle surface. Use extreme caution. Griddle will be hot.
5. Use a bench scraper to remove the loose residue from the griddle top.
6. Apply a small amount of warm water to the griddle top.
7. Use chainmail or paper towels to rub water over griddle top. This will remove any remaining food particles. Be sure to use tongs and hot food gloves when scrubbing griddle top. Griddle will be extremely hot
8. Dry griddle thoroughly.
9. Finish the cleaning process by seasoning your griddle.

LIMITED WARRANTY

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

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

WHEN DOES THE WARRANTY COVERAGE BEGIN?

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

AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY:

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

WHAT IS NOT COVERED?

This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance. Commercial use is not recommended with the use of Masterbuilt products, and this warranty does not apply to commercial use of any kind. This usage for example is for restaurateurs, caterers, butchers, rental companies, food trucks and other such commercial entities.

This limited warranty is exclusive and in lieu of any other warranty, written or oral, express or implied, including but not limited to the warranty of merchantability or fitness for a particular purpose. The duration of any implied warranties, including any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is expressly limited to the duration of the warranty period for the applicable component.

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

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

WHAT WILL VOID THE WARRANTY?

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

NEED ASSISTANCE? CONTACT US

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

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

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Netherlands
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia & New Zealand
Please contact your retailer for support.

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

MASTERBUILT®

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

MASTERBUILT®

Feuille d'instructions de la plaque de cuisson

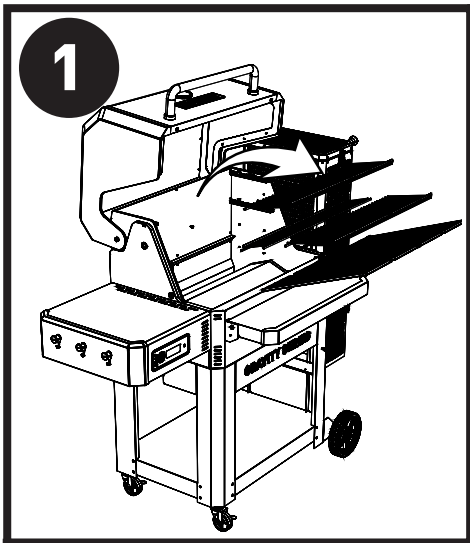
PLAQUE DE CUISSON 1050 et 1150

⚠ ATTENTION ⚠

- Retirez toujours la fiche de la prise avant d'effectuer l'entretien de votre gril.
- Avant de déplacer ou de manipuler le gril et la plaque de cuisson, assurez-vous qu'ils ont complètement refroidi afin d'éviter les brûlures.
- Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants. Faites preuve de prudence pour éviter les blessures.
- Ne PAS utiliser la plaque de cuisson sans les écrans thermiques.
- Ne PAS mettre d'aliments surgelés sur une plaque de cuisson chaude.
- Ne PAS retirer la plaque de cuisson du gril pendant qu'ils sont chauds.
- Soyez extrêmement prudent pendant l'apprêtage et le nettoyage de votre plaque de cuisson. Celle-ci peut être extrêmement chaude.

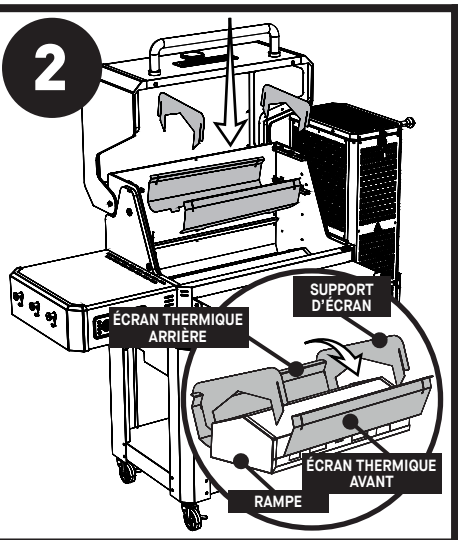
LE GRIL RÉEL PEUT DIFFÉRER DE L'ILLUSTRATION.

1



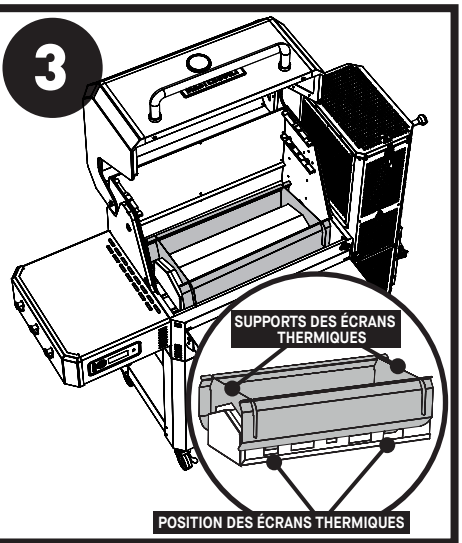
Retirez les grilles-réchauds et les grilles.

2



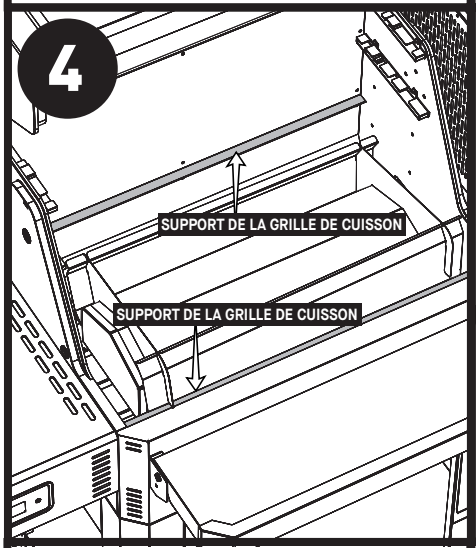
Insérez les écrans thermiques avant et arrière dans la rampe. Installez le support d'écran sur l'écran thermique arrière. Tirez-les ensemble et fixez le support d'écran à l'écran thermique avant. Faites un côté à la fois.

3



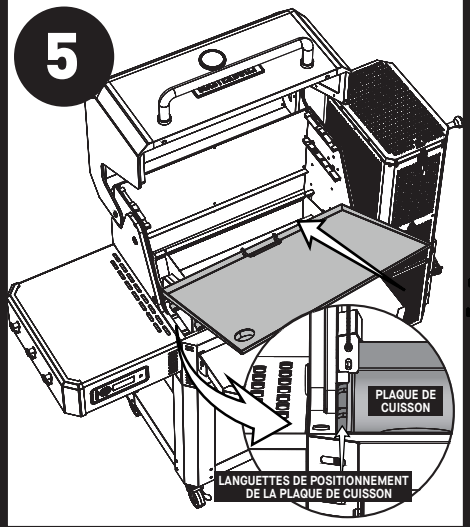
Positionnez les écrans thermiques de manière à ce qu'ils soient inclinés sur les côtés opposés de la rampe. L'angle des écrans est soutenu par les supports des écrans thermiques.

4



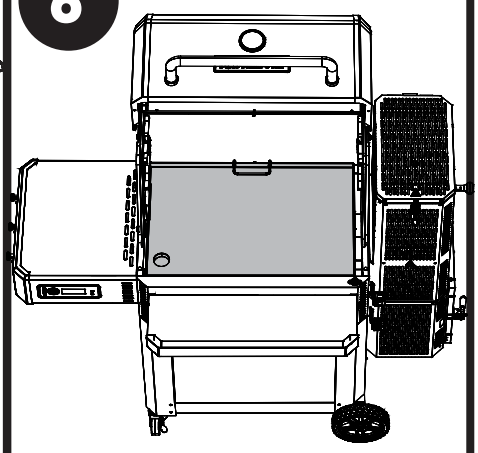
La plaque de cuisson est supportée par les supports de la grille de cuisson.

5



Installez la plaque de cuisson en la plaçant sur le dessus des supports de la grille. Les languettes de positionnement de la plaque de cuisson doivent être en contact avec la paroi intérieure gauche.

6



L'installation est terminée.

Code de la feuille d'instructions : 9818210002 240814-GH

APPRÊTAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Il est recommandé d'apprêter votre plaque de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Essuyez le dessus de la plaque de cuisson pour enlever tous les débris.
2. Allumez le gril et réglez la température à 250 °F (121 °C). Laissez-le fonctionner pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la plaque de cuisson devienne chaude.
3. Versez un peu d'huile à cuisson sur la plaque de cuisson.
4. Étendez l'huile à cuisson sur la surface de la plaque de cuisson au moyen d'essuie-tout. Utilisez une spatule ou des gants résistants à la chaleur pour tenir des essuie-tout pliés. Assurez-vous de couvrir la totalité du dessus de la plaque de cuisson.
5. Laisser la plaque de cuisson chauffer jusqu'à une température de 400 °F (204 °C). De la fumée sera dégagée lorsque l'huile commencera à se lier à la surface de la plaque de cuisson.
6. Lorsque la fumée se sera dissipée, recommencez les étapes 3 à 5 à 350 °F (177 °C.)

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. Entreposez votre plaque de cuisson dans un endroit propre et sec.

CONSEILS POUR LA PLAQUE DE CUISSON

• L'affichage de la température de votre contrôleur Gravity Series™ sera environ 100 °F (38 °C) plus chaud que la température de la surface de votre gril.

• Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez votre plaque de cuisson préchauffer complètement avec le couvercle fermé. Remarque : votre plaque de cuisson pourrait prendre 15-20 minutes pour atteindre la température voulue.

• Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de cuisiner avec le couvercle fermé autant que possible. Cela permettra à votre plaque de cuisson d'atteindre des températures optimales.

• Nous vous recommandons de retirer vos déflecteurs de chaleur de votre Gravity Series™ 1050/1150 si vous n'utilisez pas votre plaque de cuisson. Si vous laissez vos déflecteurs de chaleur dans votre Gravity Series™ 1050/1150 sans la plaque de cuisson, vous remarquerez un point chaud au centre de vos grilles de cuisson. Pour des résultats optimaux, n'utilisez les déflecteurs de chaleur que lorsque la plaque de cuisson est installée.

• Nous vous recommandons d'utiliser un petit récipient à graisse en aluminium jetable pour récupérer les gouttes ou les aliments de votre plaque de cuisson. Cela améliorera le processus de nettoyage.
Placez votre récipient à graisse jetable sous l'orifice d'évacuation de la graisse de la plaque de cuisson. Faites cela avant d'allumer votre gril.

PLAQUE DE CUISSON – NETTOYAGE EN PROFONDEUR

• Nettoyez toujours votre plaque de cuisson 1050/1150 à la main.
• Ne trempez jamais votre plaque de cuisson 1050/1150 dans l'eau.
• Un nettoyage et un apprêtage fréquents de votre plaque de cuisson l'empêcheront de rouiller. Il n'est pas nécessaire de nettoyer en profondeur votre plaque de cuisson après chaque utilisation.
• Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez votre plaque de cuisson. Elle sera extrêmement chaude.

1. Faites chauffer la plaque jusqu'à une température de 300 °F (149 °C).
2. Recouvrez la surface de la plaque de cuisson de gros sel.
3. Ajoutez un peu d'huile à cuisson au sel sur la surface de la plaque de cuisson.
4. Utilisez un grattoir ou une cotte de mailles pour enlever les résidus de la surface de la plaque. Soyez très prudent. La plaque de cuisson sera chaude.
5. Utilisez un grattoir pour enlever les résidus détachés de la surface de la plaque de cuisson.
6. Appliquez un peu d'eau tiède sur la surface de la plaque de cuisson.
7. Utilisez une cotte de mailles ou des essuie-tout pour frotter l'eau sur la surface de la plaque de cuisson. Cela enlèvera toute particule de nourriture restante. Assurez-vous d'utiliser des pinces et des gants pour aliments chauds lorsque vous frottez la plaque de cuisson.
Elle sera extrêmement chaude.
8. Séchez bien la plaque de cuisson.
9. Terminez le processus de nettoyage en apprêtant votre plaque de cuisson.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86,2514 EJ
Den Haag, Netherlands
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Australia & New Zealand
Please contact your retailer for support.

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

MASTERBUILT®

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

MASTERBUILT®

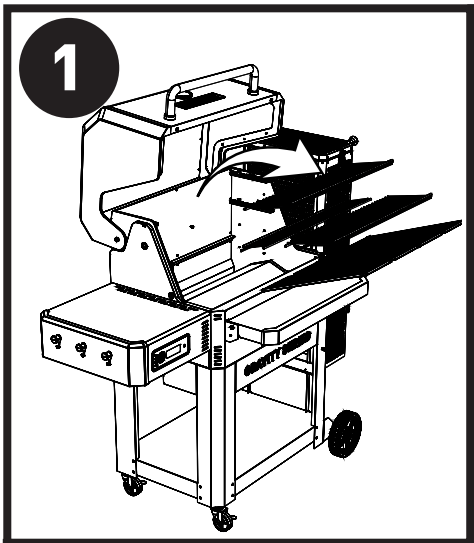
Hoja de instrucciones de la plancha

PLANCHA 1050 y 1150

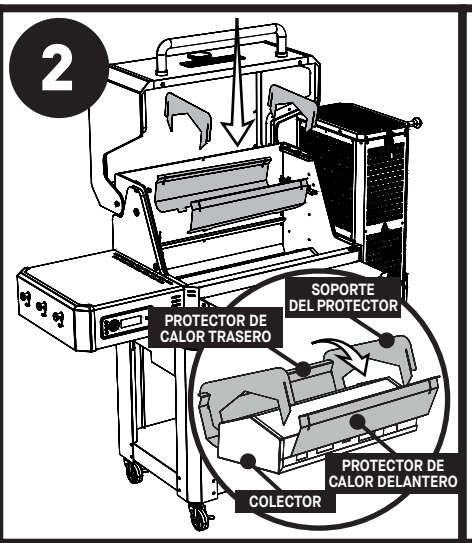
⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- **Siempre retire el enchufe del tomacorriente antes de hacerle el mantenimiento a su parrilla.**
- **Asegúrese de que la parrilla y la plancha se hayan enfriado completamente antes de moverlas o manipularlas para evitar quemaduras.**
- **Algunos componentes pueden contener bordes filosos. Tenga precaución para evitar lesiones.**
- **NO use la plancha sin los protectores de calor.**
- **NO añada alimentos congelados a la plancha caliente.**
- **NO retire su plancha de la parrilla mientras esté caliente.**
- **Tenga precaución extrema cuando vaya a curar y limpiar su plancha. La plancha puede estar extremadamente caliente.**

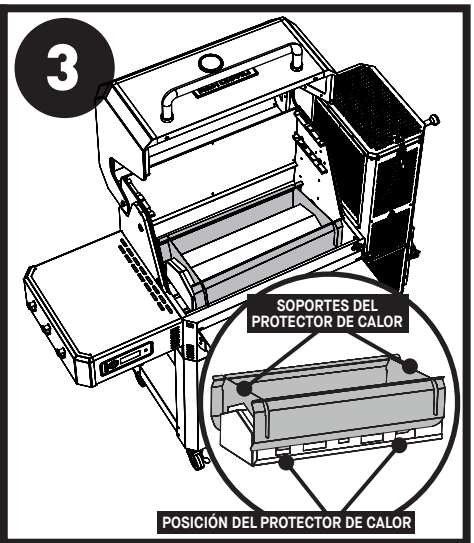
LA PARRILLA PUEDE SER DIFERENTE A LA IMAGEN MOSTRADA.



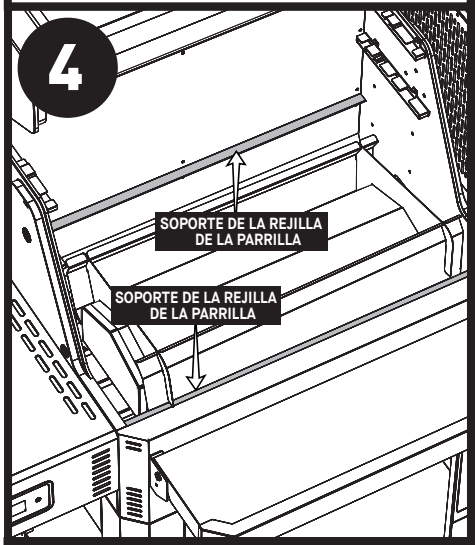
Retire las rejillas de calentamiento.



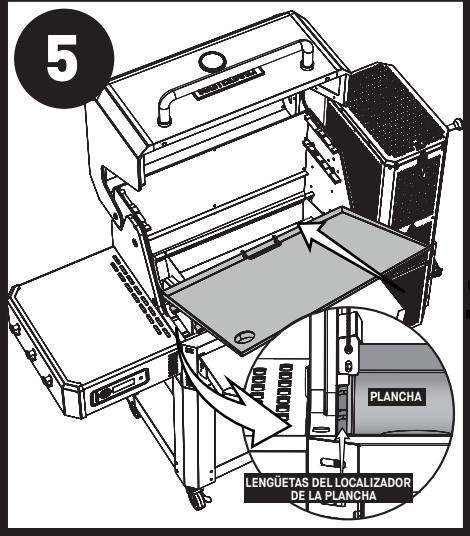
Coloque los protectores de calor delantero y trasero en el colector. Instale el soporte del protector en el protector de calor trasero.



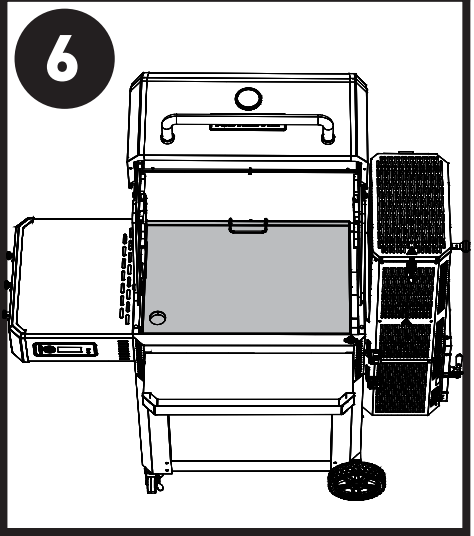
Coloque los protectores de calor para que estén angulados en los lados opuestos del colector. El ángulo de los protectores queda soportado sobre los soportes del protector de calor.



La plancha está soportada por los soportes de la rejilla de la parrilla.



Instale la plancha colocándola en la parte superior de los soportes de la rejilla. Las lengüetas del localizador de la plancha entran en contacto con la pared izquierda interna.



La instalación está completa.

Código de la hoja de instrucciones: 9818210002 240814-GH

CURADO DE LA PLANCHA

Se recomienda que antes de su primer uso, cure su plancha.

1. Limpie la plancha de todo residuo.
2. Arranque la parrilla y configure la temperatura a 250 °F (121 °C). Encienda aproximadamente por 10 a 15 minutos hasta que la parte superior de su plancha se caliente.
3. Vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la parte superior de la plancha.
4. Disperse el aceite de cocina sobre la superficie de la parte superior de la plancha usando toallas de papel. Use la espátula o guantes resistentes al calor para sostener toallas de papel dobladas. Asegúrese de cubrir cada sección de la parte superior de la plancha.
5. Deje que la plancha se caliente a 400 °F (204 °C). Se producirá humo a medida que el aceite empieza a penetrar a la superficie de la plancha.
6. Luego de esto, el humo se disipa. Repita los pasos 3-5 a 350° F (177 °C)

Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente. Guarde su plancha en un lugar limpio y seco.

CONSEJOS PARA LA PLANCHA

• La pantalla de temperatura de su controlador Gravity Series™ indicará unos 100 °F (38 °C) más caliente que la superficie de su plancha temperatura deseada.

• Para obtener los mejores resultados, deje que la plancha se precaliente completamente con la tapa cerrada. Tenga en cuenta que su plancha puede tardar entre 15 y 20 minutos en precalentarse a la temperatura deseada.

• Para mejores resultados, se recomienda cocinar con la tapa cerrada lo más posible. Esto permitirá que su plancha alcance temperaturas óptimas.

• Le recomendamos que retire los deflectores de calor de su Gravity Series™ 1050/1150 si no está utilizando su plancha. Si deja los deflectores de calor en su Gravity Series™ 1050/1150 sin la plancha, notará un punto caliente en el centro de sus rejillas de cocción. Para resultados óptimos, utilice los deflectores de calor sólo cuando la plancha esté instalada.

• Recomendamos utilizar un vasito de aluminio desechable para recoger cualquier goteo de grasa o comida de su plancha. Esto mejorará el proceso de limpieza. Coloque su vaso desechable para recoger la grasa debajo del orificio de drenaje de grasa de la plancha. Haga esto antes de encender su parrilla.

LIMPIEZA A FONDO DE LA PLANCHA

- **Limpie siempre su plancha 1050/1150 a mano.**
- **Nunca sumerja su plancha 1050/1150 en agua.**
- **Limpiar y curar la plancha con frecuencia evitará que se oxide. No es necesario que limpie a fondo su plancha después de cada uso.**
- **Tenga precaución extrema cuando vaya a curar y limpiar su plancha. La plancha estará extremadamente caliente.**

1. Caliente la plancha a 300 °F (149 °C).
2. Cubra la parte superior de la plancha con sal gruesa.
3. Añada una pequeña cantidad de aceite de cocina a la sal en la parte superior de la plancha.
4. Utilice un rascador o espátula de malla para restregar cualquier residuo de la parte superior de la plancha. Use extrema precaución. La plancha estará caliente.
5. Utilice un rascador o espátula de malla para eliminar cualquier residuo de la parte superior de la plancha.
6. Aplique una pequeña cantidad de agua caliente a la parte superior de la plancha.
7. Use una espátula de malla o toallas de papel para frotar el agua sobre la parte superior de la plancha. Esto eliminará cualquier partícula de resto de comida. Asegúrese de utilizar pinzas y guantes para alimentos calientes al restregar la parte superior de la plancha.
   La plancha estará extremadamente caliente.
8. Seque bien la plancha.
9. Termine el proceso de limpieza curando su plancha.

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 una versión actualizada de nuestra garantía, visite www.masterbuilt.com/pages/warranty. Para asistencia o para solicitar una copia actualizada de nuestra garantía, contáctenos en la dirección siguiente.

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

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

Australia y Nueva Zelanda
Contacte a su distribuidor si desea asistencia.

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

MASTERBUILT®

¡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 Europa, 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