

MASTERBUILT®



MB20041625

Gravity Series™ 1150 Digital Charcoal Grill and Smoker
Barbecue et fumoir numériques au charbon de bois Gravity Series™ 1150
Parrilla y ahumador de carbón digital de la serie Gravity™ 1150
Gravity Series™ 1150, digitale houtskoolgrill met roker
Schwerkraft-Serie™ 1150 Digitaler Holzkohlegrill und Räucher
Serie Gravity™ Grill a carbone e affumicatore digitale 1150
Gravity Series™ 1150 Digital kolgrill och rökugn

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Welkom! Willkommen | Benvenuti | Välkommen

Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

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.

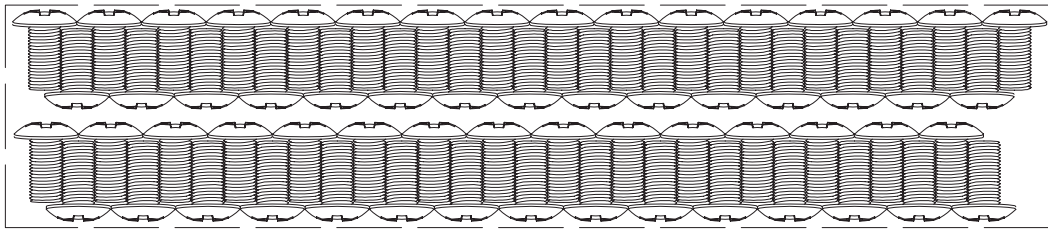
Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.

De eerste pagina's zijn afbeeldingen van de montage. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.

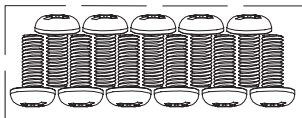
Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.

Immagini del montaggio all'inizio. Leggere e rispettare tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.

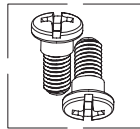
Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.



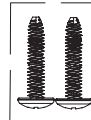
A: M6x12 (x61)



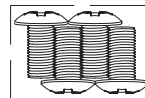
B: M4x10 (x11)



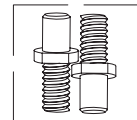
C: M5x12 (x2)



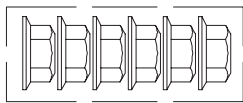
D: ST3x15 (x2)



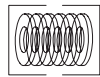
E: M5x10 (x4)



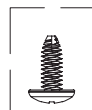
F: M5x20 (x2)



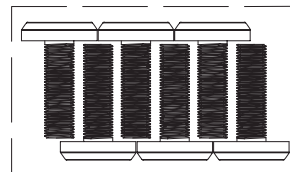
G: M6 (x6)



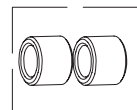
H: M6 (x6)



I: ST4x10 (x1)

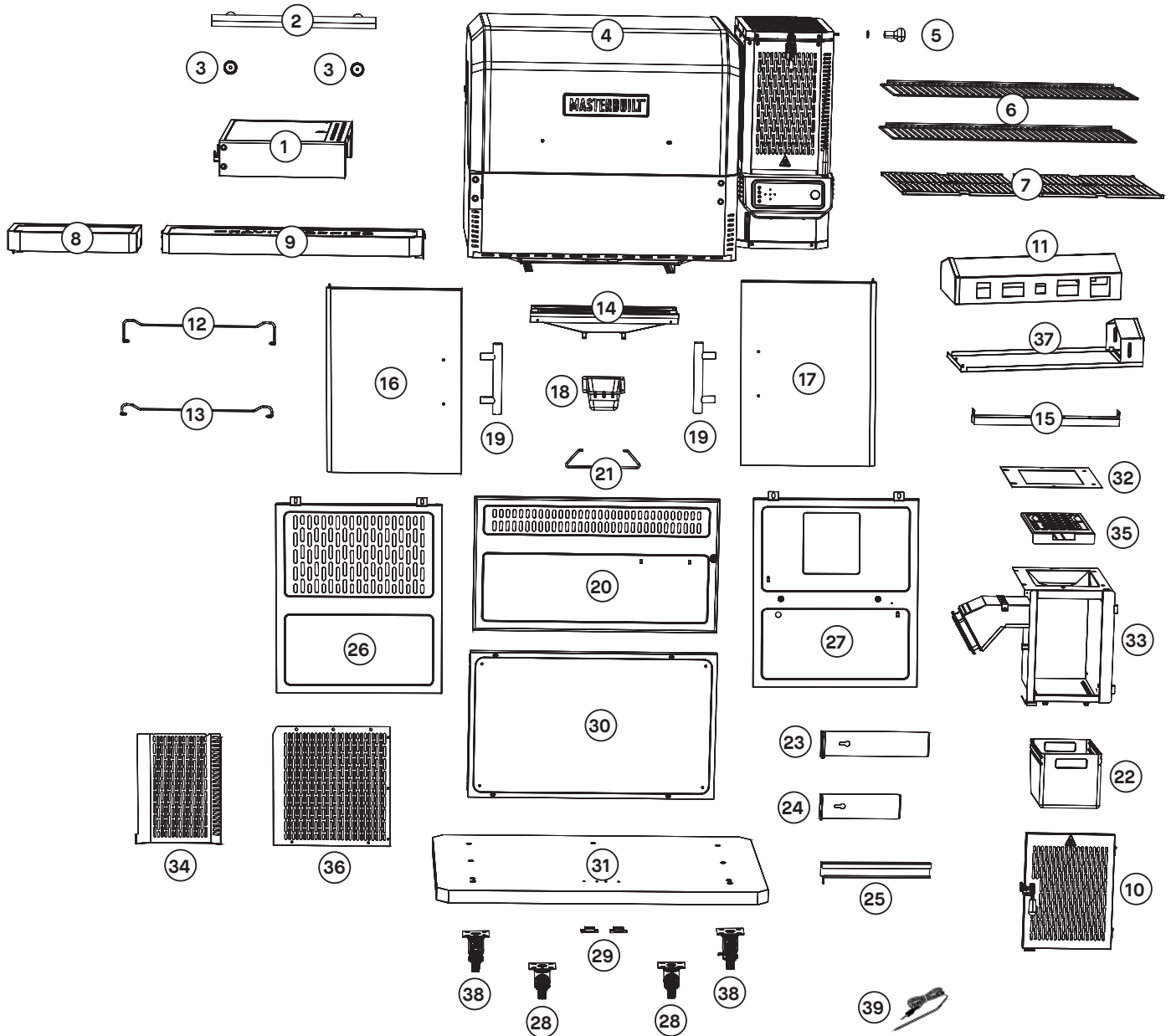


J: M6x20 (x6)



K: M6 (x2)

GSG1150



Parts List English

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	Side Shelf Assembly	20	1	Back Cart Panel
2	1	Lid Handle	21	1	Power Cord Wrap
3	2	Lid Handle Base	22	1	Ash Tray Assembly
4	1	Body Assembly	23	1	Heat Intake Slide (Large)
5	1	Hopper Lid Handle	24	1	Air Intake Slide (Small)
6	2	Smoking/Warming Racks	25	1	Lower Hopper Support
7	2	Smoke + Sear Grates	26	1	Cart Panel - Side Shelf Side
8	1	Front Shelf - Small	27	1	Cart Panel - Hopper Side
9	1	Front Shelf - Large	28	2	3" Swivel Casters
10	1	Hopper Door Latch	29	2	Magnetic Latches
11	1	Heat Manifold (Grill Top)	30	1	Upper Shelf Assembly
12	1	Left Griddle Support Bracket	31	1	Bottom Shelf Assembly
13	1	Right Griddle Support Bracket	32	1	Hopper Gasket
14	1	Grease Pan Assembly	33	1	Hopper Assembly - Bottom
15	1	Heat Manifold Support	34	1	Hopper Shrouding (Rear)
16	1	Left Cart Door	35	1	Charcoal Grate Assembly
17	1	Right Cart Door	36	1	Hopper Shrouding (Side)
18	1	Grease Tray	37	1	Heat Manifold (Grill Bottom)
19	2	Cart Door Handels	38	2	3" Locking Casters
			39	1	Meat Probe

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.
- 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

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

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

Australia & New Zealand: Please contact your retailer

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Liste des pièces

N°	QTÉ	DESCRIPTION	N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Assemblage de l'étagère latérale	20	1	Panneau arrière du chariot
2	1	Poignée du couvercle	21	1	Enrouleur pour cordon d'alimentation
3	2	Base de la poignée du couvercle	22	1	Assemblage du bac à cendres
4	1	Assemblage du bâti	23	1	Glissière de l'entrée de chaleur (grande)
5	1	Poignée du couvercle de la trémie	24	1	Glissière de l'entrée d'air (petite)
6	2	Grilles de fumage/réchauds	25	1	Support inférieur de trémie
7	2	Grilles Fumer + Saisir	26	1	Panneau de chariot – côté étagère latérale
8	1	Étagère avant – petite	27	1	Panneau de chariot – côté trémie
9	1	Étagère avant – grande	28	2	Roulettes pivotantes de 3 po
10	1	Loquet de la porte de la trémie	29	2	Verrous magnétiques
11	1	Collecteur de chauffage (haut du barbecue)	30	1	Assemblage de l'étagère supérieure
12	1	Patte de support de la plaque chauffante gauche	31	1	Assemblage de l'étagère inférieure
13	1	Patte de support de la plaque chauffante droite	32	1	Joint d'étanchéité de la trémie
14	1	Assemblage du plateau à graisse	33	1	Assemblage de la trémie – fond
15	1	Support de la rampe de chauffage	34	1	Bandage de la trémie (arrière)
16	1	Porte gauche du chariot	35	1	Assemblage de la grille à charbon de bois
17	1	Porte droite du chariot	36	1	Bandage de la trémie (latéral)
18	1	Bac à graisse	37	1	Collecteur de chauffage (fond du barbecue)
19	2	Poignées de porte du chariot	38	2	Roulettes bloquantes de 3 po
			39	1	Thermomètre à viande

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.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 1 heure 45 minutes.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.
- Enlever toutes les étiquettes imprimées avant l'utilisation.

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

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

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

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Ensamblaje de la repisa lateral	20	1	Panel de carro trasero
2	1	Asa de la tapa	21	1	Enrollacables del cable de alimentación
3	2	Base del asa de la tapa	22	1	Ensamblaje de la bandeja de cenizas
4	1	Ensamblaje del cuerpo	23	1	Deslizador de la admisión de aire (grande)
5	1	Asa de la tapa de la tolva	24	1	Deslizador de la admisión de aire (pequeño)
6	2	Repisas de ahumado/calentamiento	25	1	Soporte inferior de la tolva
7	2	Rejillas para ahumar y sellar	26	1	Panel del carro - Repisa lateral del costado
8	1	Repisa frontal - Pequeña	27	1	Panel del carro - Lado de la tolva
9	1	Repisa frontal - Grande	28	2	Ruedecillas oscilantes de 7.62 cm
10	1	Seguro de la puerta de la tolva	29	2	Pestillos magnéticos
11	1	Colector de calor (Parte superior de la parrilla)	30	1	Ensamblaje de la repisa superior
12	1	Abrazadera de soporte de la plancha izquierda	31	1	Ensamblaje de la repisa inferior
13	1	Abrazadera de soporte de la plancha derecha	32	1	Junta de la tolva
14	1	Ensamblaje de la bandeja de grasa	33	1	Ensamblaje de la tolva - Inferior
15	1	Soporte del colector de calor	34	1	Recubrimiento de la tolva (trasero)
16	1	Puerta izquierda del carro	35	1	Ensamblaje de la rejilla de carbón
17	1	Puerta derecha del carro	36	1	Recubrimiento de la tolva (lateral)
18	1	Bandeja de grasa	37	1	Colector de calor (Parte inferior de la parrilla)
19	2	Asas de la puerta del carro	38	2	Ruedecillas con bloqueo de 7.62 cm
			39	1	Sonda para carne

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: Atornillador de cabeza en cruz (Phillips).
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 1 hora, 45 minutos.
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- Retire todas las etiquetas impresas antes de su uso.

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

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

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

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

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

Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Lijst van onderdelen

nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING	nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
1	1	Gemonteerde zijplank	20	1	Achterpaneel kar
2	1	Handgreep van deksel	21	1	Netsnoerwikkelpunt
3	2	Handgreepbasis van deksel	22	1	Aslade
4	1	Gemonteerd hoofdgedeelte	23	1	Warmte-inlaatschuif (groot)
5	1	Handgreep van deksel van laadtrecther	24	1	Luchtinlaatschuif (klein)
6	2	Rook-/opwarmrekken	25	1	Steun van laagste laadtrecther
7	2	Rook- en schroeiroosters	26	1	Karpaneel - zijkant van zijplank
8	1	Voorplank - klein	27	1	Karpaneel - laadtrectherkant
9	1	Voorplank - groot	28	2	7,5 cm zwenkwieltjes
10	1	Slot aan deur van laadtrecther	29	2	Magnetische grendels
11	1	Warmteverdeelstuk (bovenkant grill)	30	1	Bovenste plank
12	1	Beugel van bakplaat, links	31	1	Onderste plank
13	1	Beugel van bakplaat, rechts	32	1	Pakking van laadtrecther
14	1	Vetplaat	33	1	Laadtrecther - onderkant
15	1	Steun van warmteverdeelstuk	34	1	Omhuysel van laadtrecther (achterkant)
16	1	Linkerdeur kar	35	1	Houtskoolrooster
17	1	Rechterdeur kar	36	1	Omhuysel van laadtrecther (zijkant)
18	1	Vetlade	37	1	Warmteverdeelstuk (onderkant grill)
19	2	Handgrepen aan deur van kar	38	2	7,5 cm blokkeerbare wiel-tjes
			39	1	Vleesthermometer

LEES AANDACHTIG ALLE INSTRUCTIES VÓÓR DE MONTAGE

- Monteren op een schoon, plat oppervlak.
- Montage op karton aanbevolen om oliespaten op de vloer of krassen te voorkomen.
- Het dragen van handschoenen tijdens de montage is aanbevolen.
- Benodigd gereedschap: kruiskopschroevendraaier en bijstelbare sleutel
- Benaderde montageduur: 30 minuten.
- Het zal gemakkelijker zijn en minder lang duren als twee personen de grill monteren.
- Het werkelijk product kan anders zijn dan getoond op de afbeelding.
- Mogelijk zijn bepaalde montage-stappen al gedaan tijdens de fabricage.
- Verwijder vóór gebruik alle informatieplaatjes.

BRENG HET PRODUCT NIET TERUG NAAR DE WINKEL!

Voor hulp bij de montage of als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neemt u contact op met de klantendienst van Char Griller.

Char Griller® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341, VS

www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Nederland

www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ, VK

www.chargriller.com/pages/customer-support

Australië en Nieuw-Zeeland: neem contact op met uw winkelier.

Teileliste

NR.	MENGE	BESCHREIBUNG	NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	1	Montage der Seitenablage	20	1	Rückwand des Wagens
2	1	Griff des Deckels	21	1	Netzkabel
3	2	Deckel Handgriff Basis	22	1	Montage des Aschebehälters
4	1	Montage des Gehäuses	23	1	Wärmeeinlasschieber (groß)
5	1	Griff des Trichterdeckels	24	1	Lufteinlasschieber (klein)
6	2	Räucher-/Wärmeregale	25	1	Untere Trichterhalterung
7	2	Räucher- und Bratroste	26	1	Wagenplatte - Seitenregal Seite
8	1	Vorderes Regal - klein	27	1	Wagenplatte - Trichterseite
9	1	Vorderes Regal - groß	28	2	3"-Lenkrollen
10	1	Trichter Türverriegelung	29	2	Magnetische Verschlüsse
11	1	Wärmeverteiler (Grill oben)	30	1	Obere Regaleinheit
12	1	Linke Grillhalterung	31	1	Montage des unteren Regals
13	1	Rechte Grillhalterung	32	1	Trichterdichtung
14	1	Montage der Fettpfanne	33	1	Trichterbaugruppe - Unten
15	1	Unterstützung des Wärmeverteilers	34	1	Trichterabdeckung (hinten)
16	1	Linke Wagentür	35	1	Montage des Kohlerosts
17	1	Rechte Wagentür	36	1	Trichterabdeckung (Seite)
18	1	Fettauffangschale	37	1	Wärmeverteiler (Grillunterseite)
19	2	Karren-Tür-Handel	38	2	3" Feststellrollen
			39	1	Fleischsonde

LESEN SIE VOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH

- Auf einer sauberen, flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, die Montage auf Karton durchzuführen, um Rückstände auf dem Boden oder Kratzer zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubendreher.
- Ungefähre Montagezeit: 1 Stunde, 45 Minuten.
- Es wird empfohlen die Montage mit zwei Personen durchzuführen, um die Montage zu vereinfachen und die Montagezeit zu verkürzen.
- Das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte im Werk abgeschlossen wurden.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle bedruckten Etiketten.

NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

Für Hilfe beim Zusammenbau, fehlende oder beschädigte Teile wenden Sie sich bitte an den Masterbuilt® -Kundendienst.

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, Niederlande

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 und Neuseeland: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

Elenco Delle Parti

N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE	N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE
1	1	Blocco del ripiano laterale	20	1	Pannello posteriore del carrello
2	1	Maniglia del coperchio	21	1	Avvolgicavo
3	2	Base della maniglia del coperchio	22	1	Blocco del vassoio per la cenere
4	1	Blocco del corpo	23	1	Cursore della presa di calore (grande)
5	1	Maniglia del coperchio dell'alimentatore	24	1	Cursore della presa d'aria (piccolo)
6	2	Griglie scaldavivande/di affumicatura	25	1	Supporto dell'alimentatore inferiore
7	2	Griglie Smoke + Sear per affumicatura e cottura diretta	26	1	Pannello del carrello - lato del ripiano laterale
8	1	Ripiano anteriore - piccolo	27	1	Pannello del carrello - lato dell'alimentatore
9	1	Ripiano anteriore - grande	28	2	Ruote girevoli da 3"
10	1	Chiusura dello sportello dell'alimentatore	29	2	Chiusure magnetiche
11	1	Collettore di calore (parte superiore grill)	30	1	Blocco del ripiano superiore
12	1	Staffa di supporto per piastra sinistra	31	1	Blocco del ripiano inferiore
13	1	Staffa di supporto per piastra destra	32	1	Guarnizione dell'alimentatore
14	1	Blocco della piastra raccogli grasso	33	1	Blocco dell'alimentatore - Parte inferiore
15	1	Supporto del collettore di calore	34	1	Rivestimento dell'alimentatore (posteriore)
16	1	Sportello del carrello sinistro	35	1	Blocco della griglia del carbone
17	1	Sportello del carrello destro	36	1	Rivestimento dell'alimentatore (laterale)
18	1	Vaschetta raccogli grasso	37	1	Collettore di calore (parte inferiore grill)
19	2	Maniglie dello sportello del carrello	38	2	Ruote bloccabili da 3"
			39	1	Sonda per alimenti

PRIMA DEL MONTAGGIO LEGGERE CON ATTENZIONE LE ISTRUZIONI

- Assemblare su una superficie piana e pulita.
- Si consiglia di effettuare il montaggio su un cartone per evitare graffi o residui sui pavimenti.
- Si consiglia di indossare guanti durante le operazioni di montaggio.
- Utensili necessari: cacciavite a croce, chiave inglese.
- Tempo approssimativo di montaggio: 1 ora e 45 minuti.
- Il montaggio risulterà più semplice e rapido se eseguito in due persone.
- L'immagine potrebbe non rappresentare il prodotto reale.
- Alcune fasi di montaggio potrebbero essere state completate in fabbrica.
- Rimuovere tutte le etichette prima dell'uso.

NON RESTITUIRE AL RIVENDITORE!

Per assistenza nel montaggio, parti mancanti o danneggiate, contattare l'Assistenza clienti 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, 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 e Nuova Zelanda Contattare il proprio rivenditore.

Reservdelsslista engelska

NR.	ANTAL.	BESKRIVNING	NR.	ANTAL.	BESKRIVNING
1	1	Sidohylla enhet	20	1	Panel för bakre vagn
2	1	Handtag till locket	21	1	Nätkabelns lindning
3	2	Lockhandtag, bas	22	1	Askbricka - enhet
4	1	Stomenhet	23	1	Värmeintagsskydd (Stort)
5	1	Matartrattens lockhandtag	24	1	Luftintagsskydd (Litet)
6	2	Rök- / uppvärmningshyllor	25	1	Stöd för nedre behållare
7	2	Rök- + bryngaller	26	1	Vagnpanel - sidohyllans sida
8	1	Främre hylla - liten	27	1	Vagnpanel - behållarens sida
9	1	Främre hylla - stor	28	2	3" svängbara hjul
10	1	Matartrattens luckspärr	29	2	Magnetiska lås
11	1	Värmekretsfördelare (grilltopp)	30	1	Montering av övre hylla
12	1	Stödfäste för vänster grillgaller	31	1	Nedre hylla - enhet
13	1	Stödfäste för höger grillgaller	32	1	Packning till matartratt
14	1	Montering av smörjpanna	33	1	Matartrattenhet - Nedre
15	1	Stöd till värmefördelare	34	1	Behållarens hölje (bak)
16	1	Vänster vagnsdörr	35	1	Kolgallerenhet
17	1	Höger vagnsdörr	36	1	Behållarens hölje (sida)
18	1	Fettbricka	37	1	Värmefördelare (grillens botten)
19	2	Dörrhandtag till vagnsdörr	38	2	3" låsbara hjul
			39	1	Köttermometer

FÖRE MONTERING LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT

- Sätt ihop den på en ren plan yta.
- Vi rekommenderar montering på kartong för att undvika rester på golv eller repor.
- Handskar rekommenderas för montering.
- Nödvändiga verktyg: Stjärnskruvmejsel.
- 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 hjälp med montering, saknade eller skadade delar, kontakta Masterbuilt® kundtjänst.

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

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

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

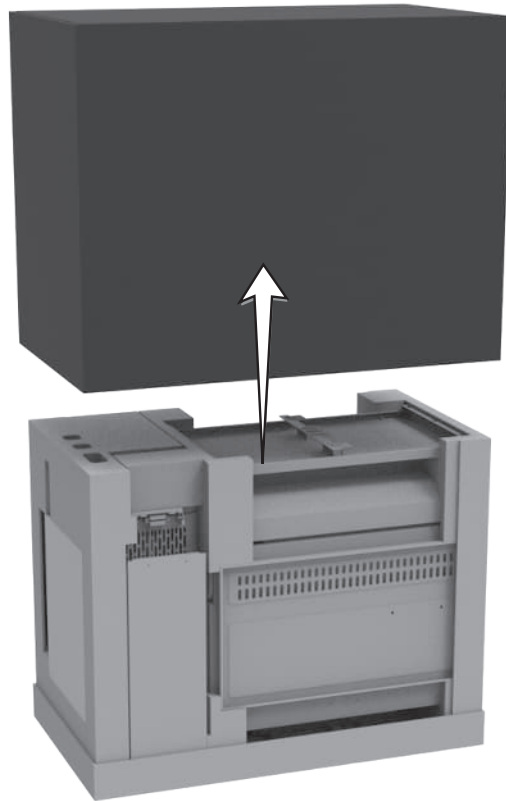
Australien och Nya Zeeland Kontakta din återförsäljare.

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

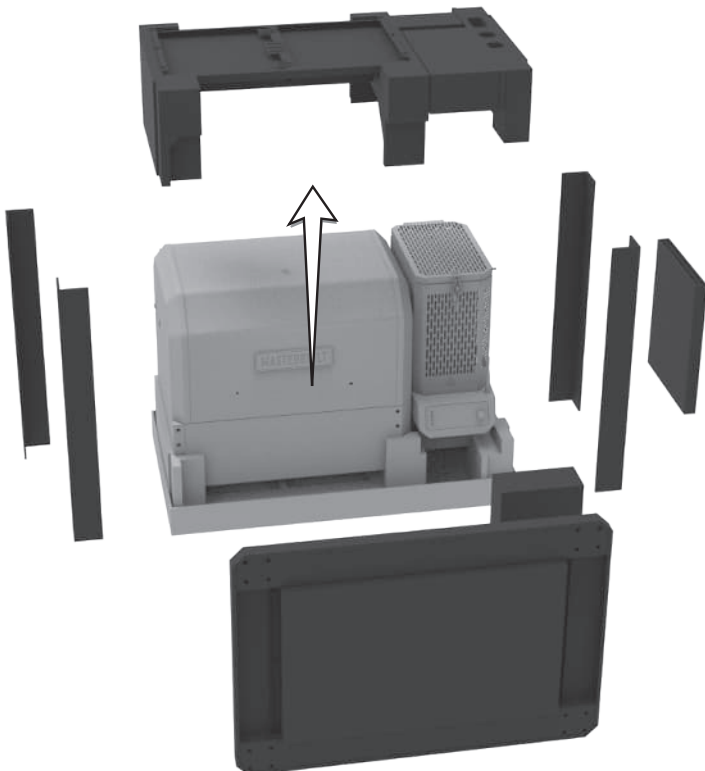
international.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

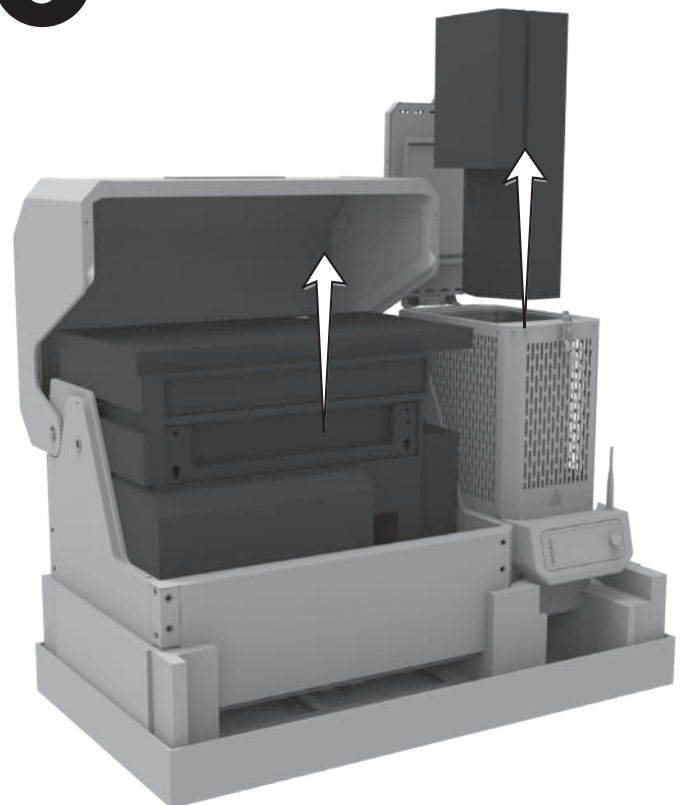
A



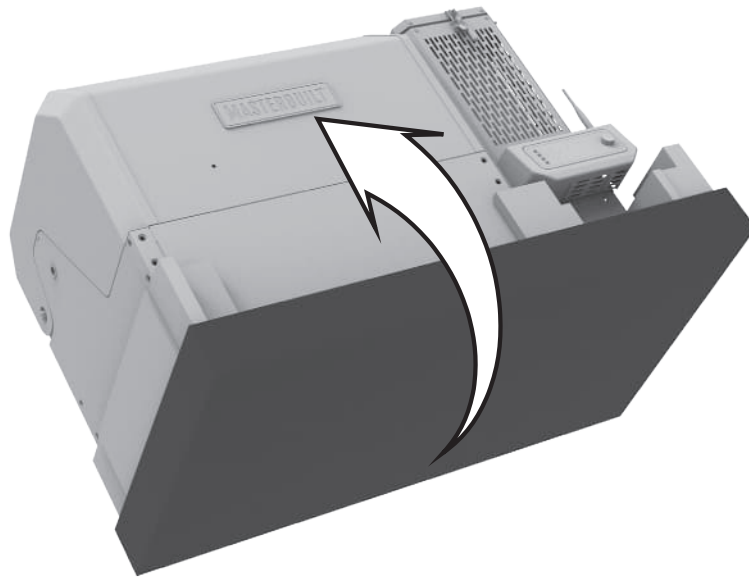
B



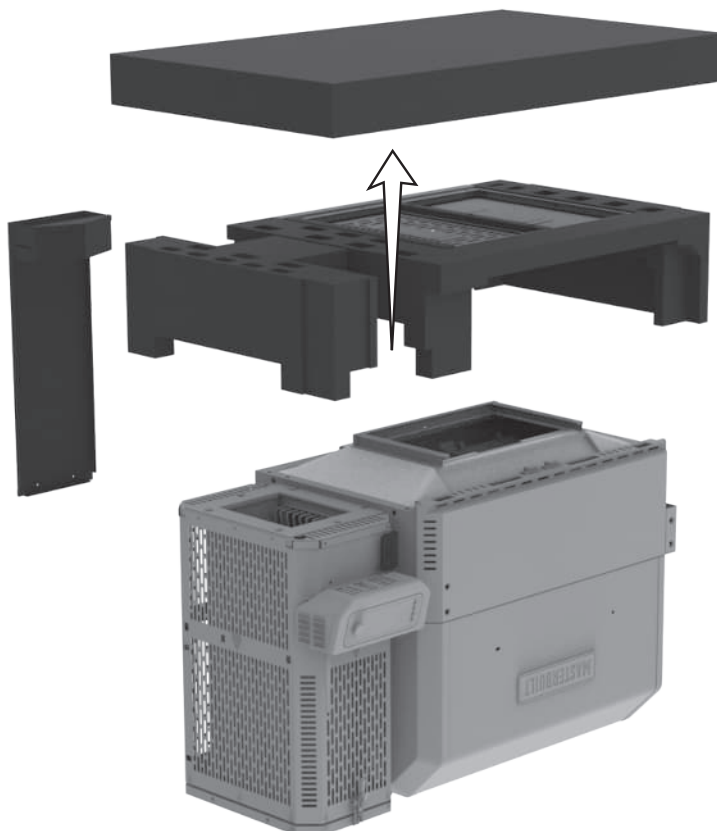
C



D



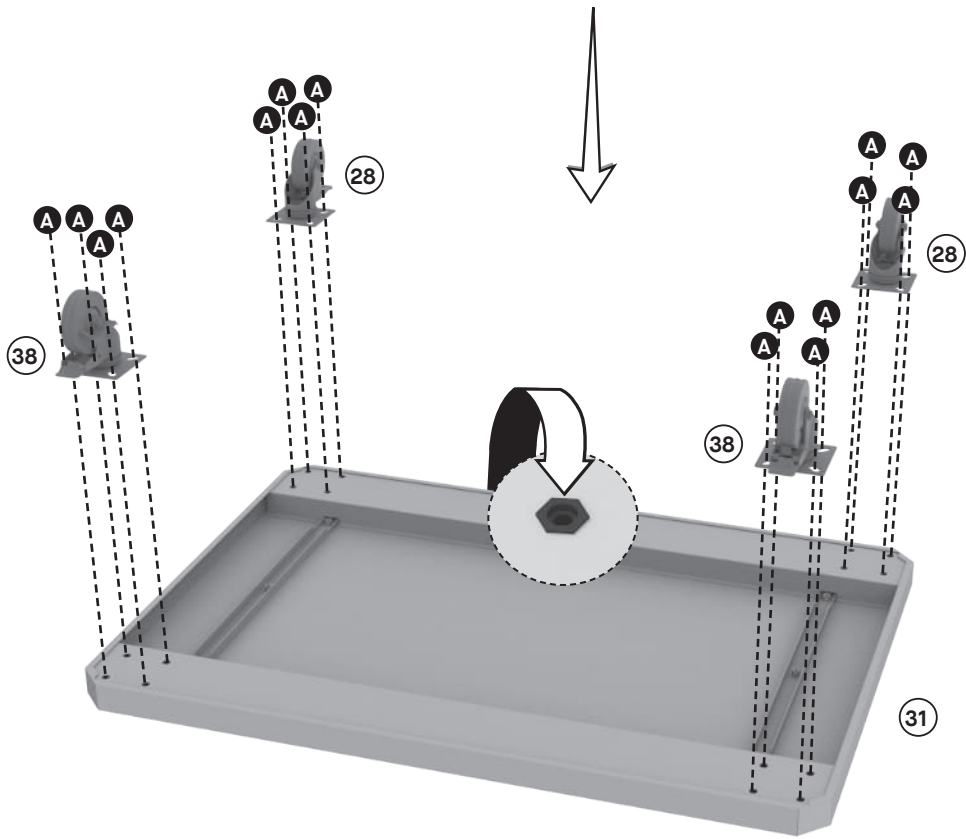
E



1

A

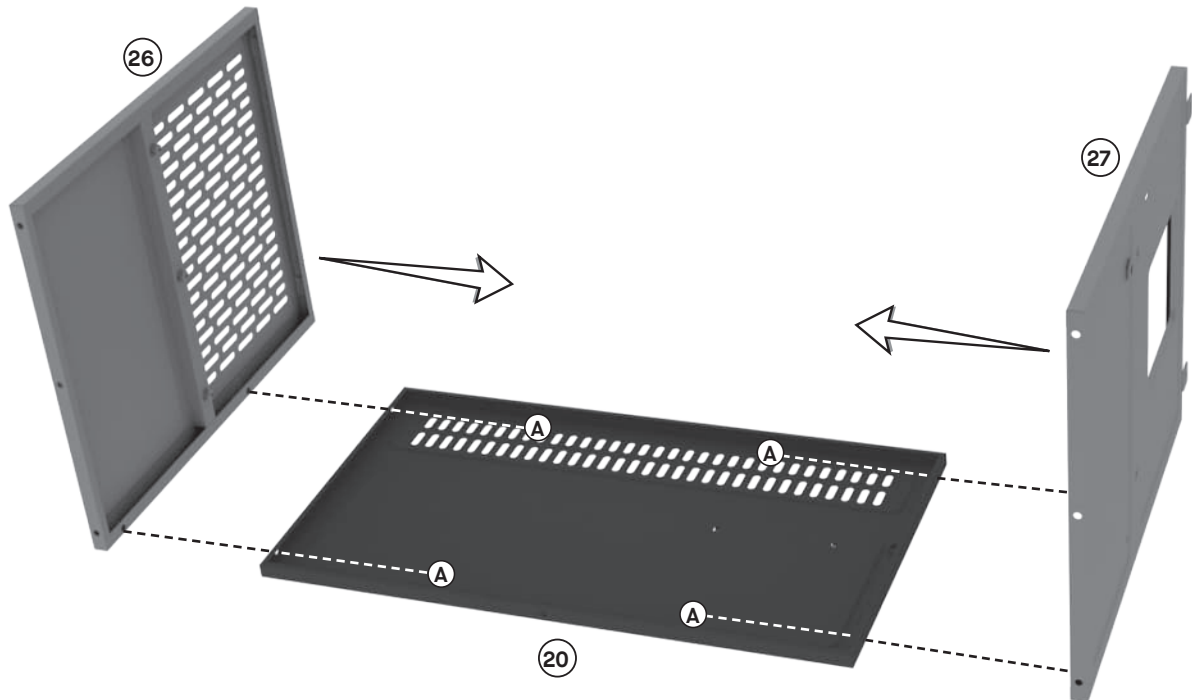
X16



2

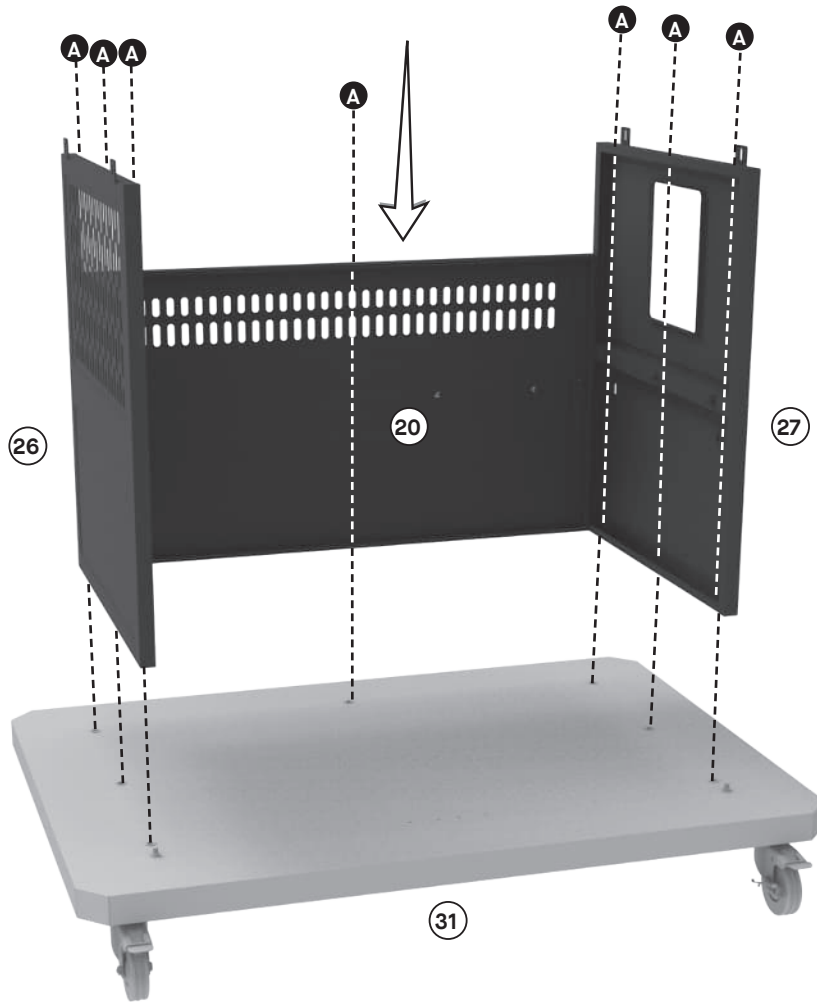
A

X4



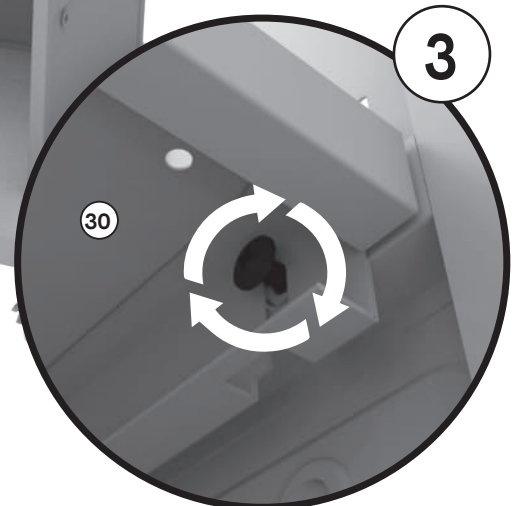
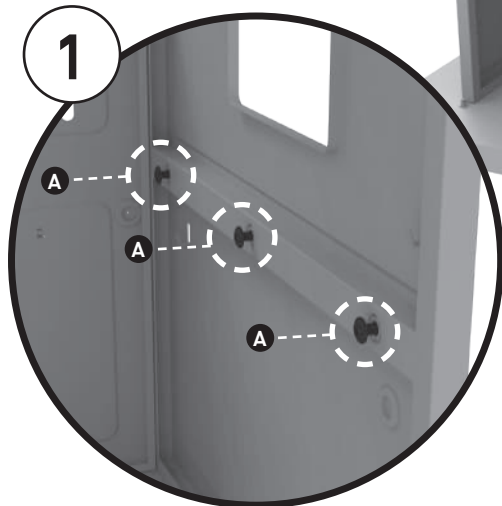
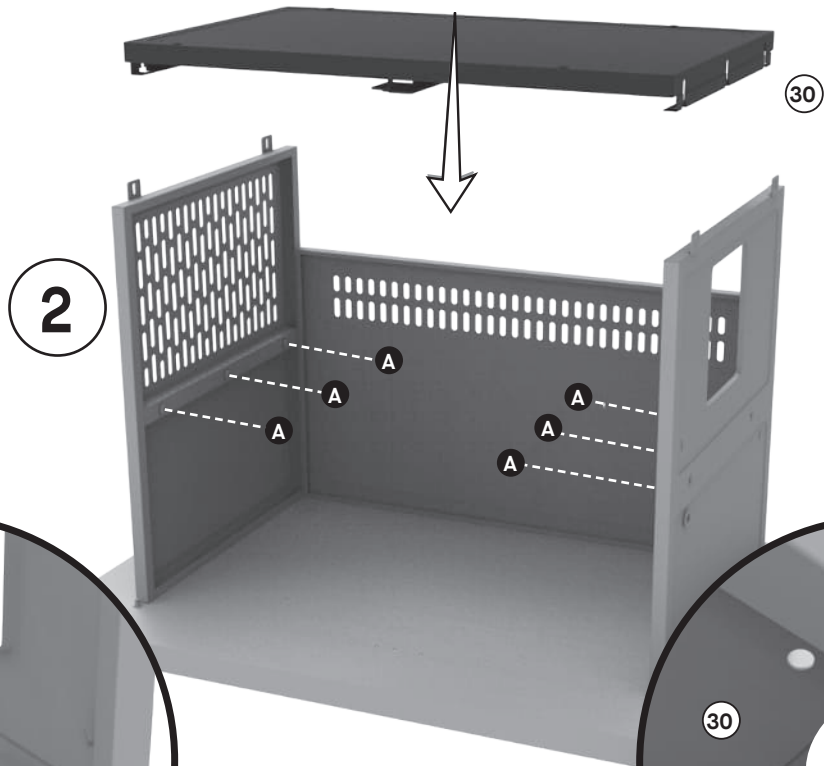
3

A
X7



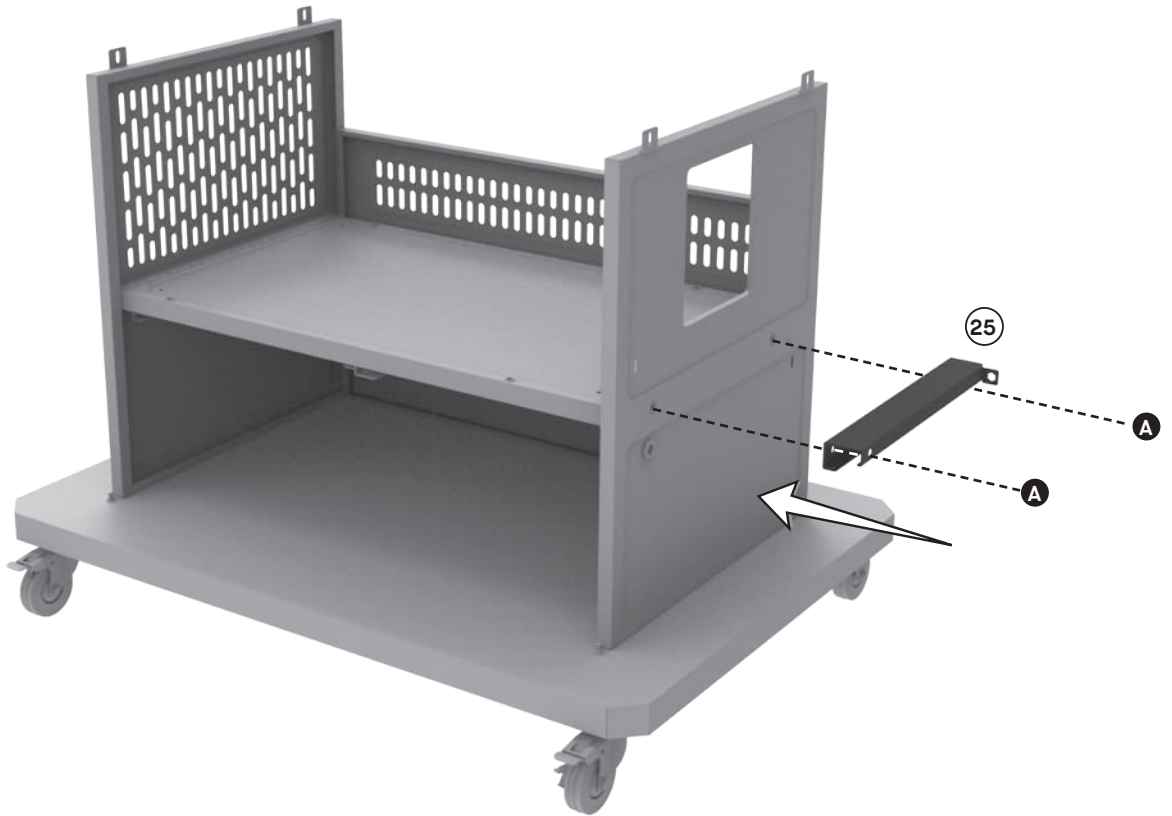
4

A
X6



5

A
X2

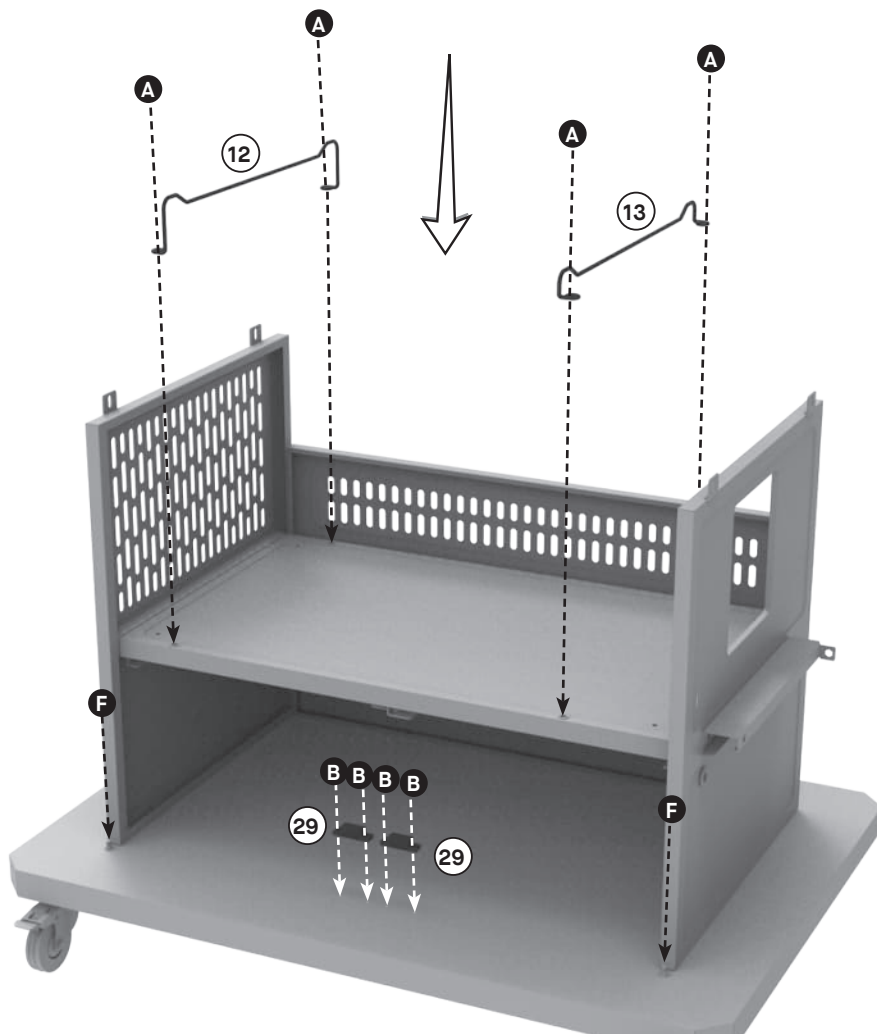


6

A
X4

B
X4

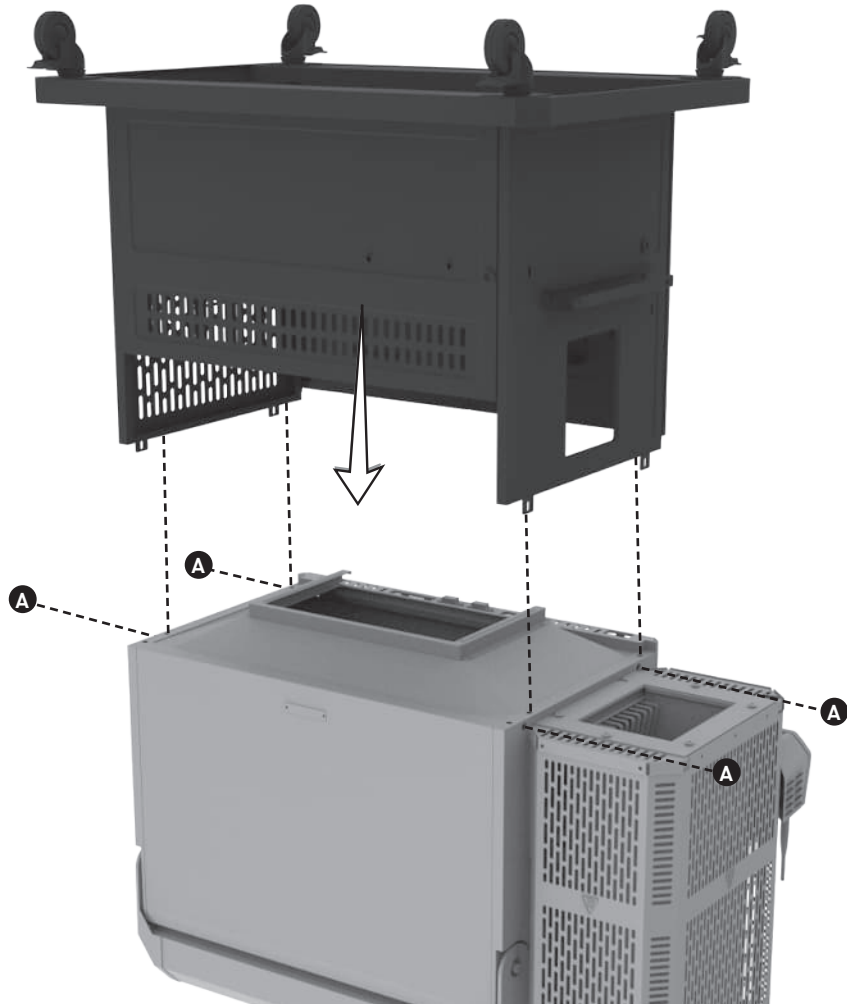
F
X2



7

A

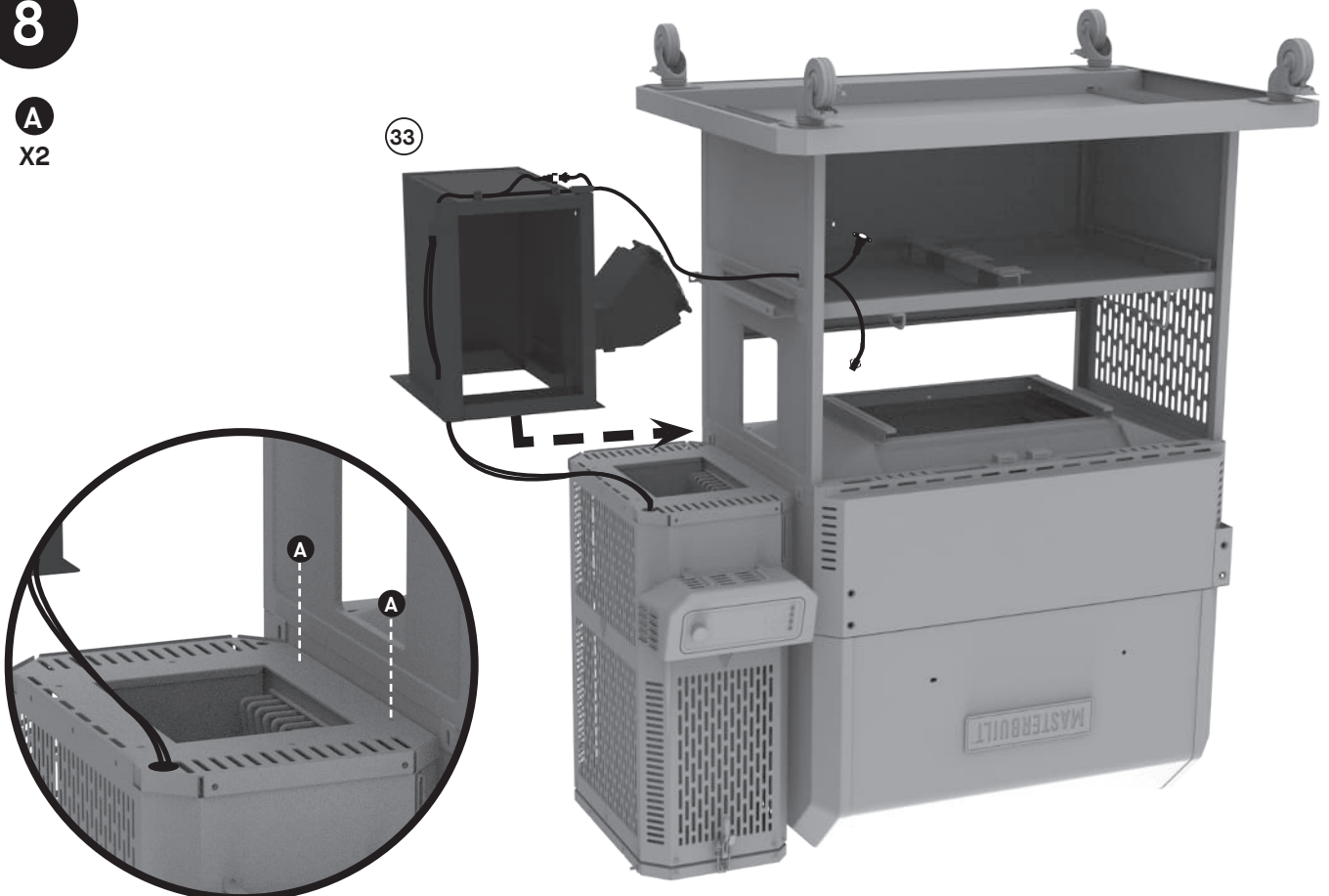
X4



8

A

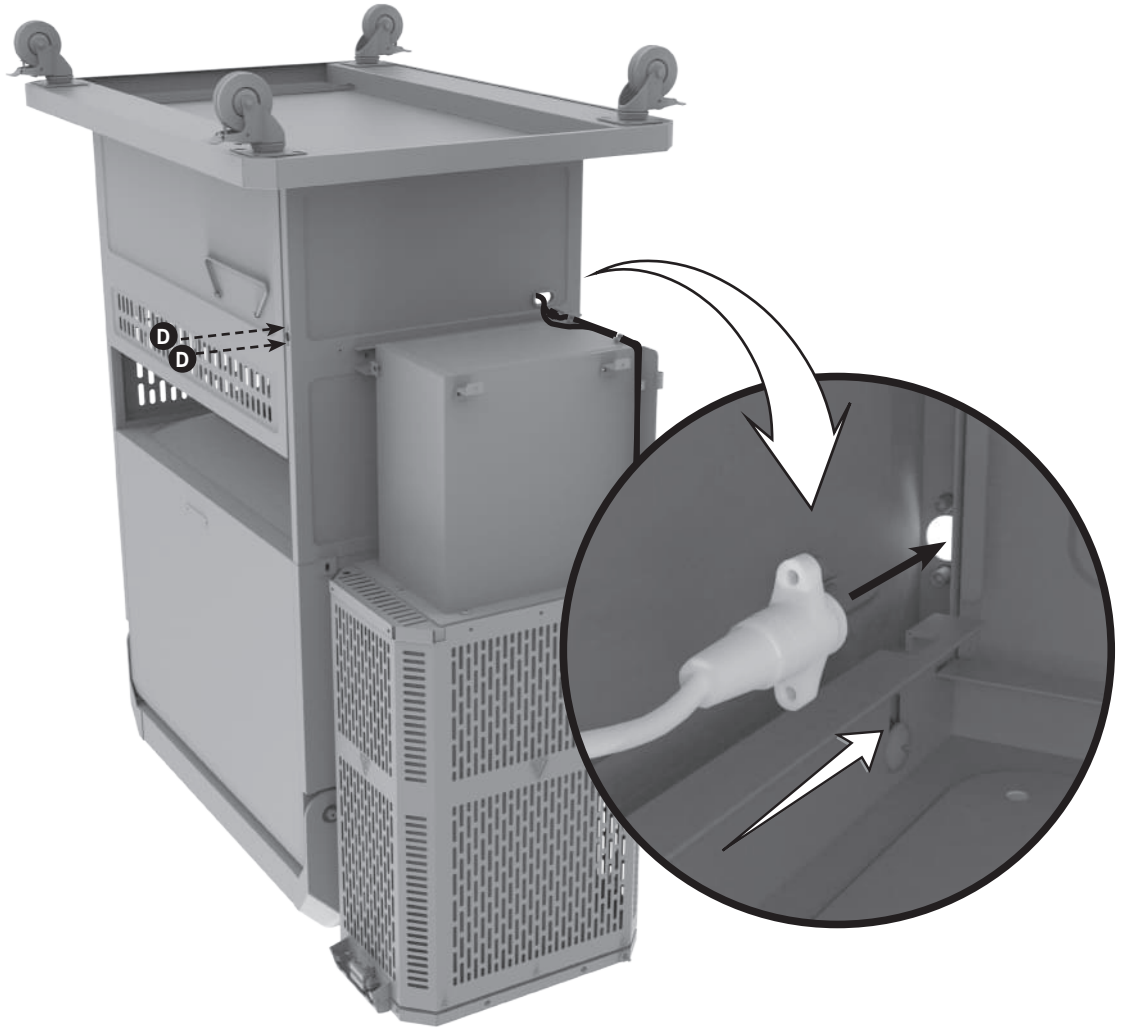
X2



9

D

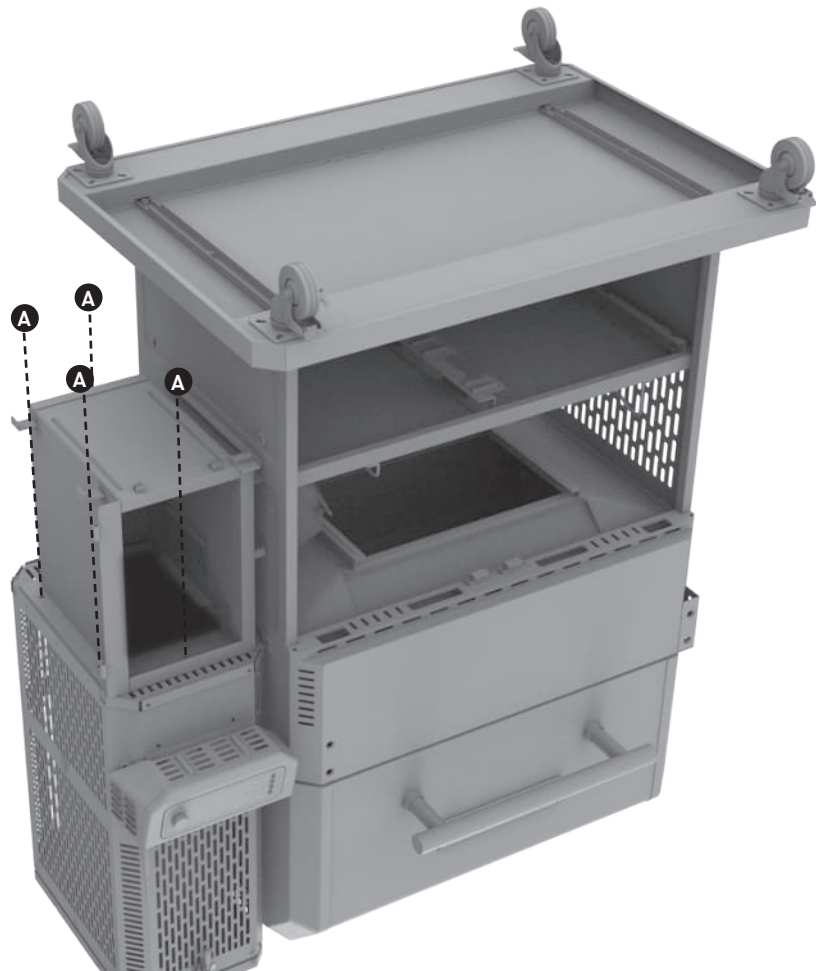
X2



10

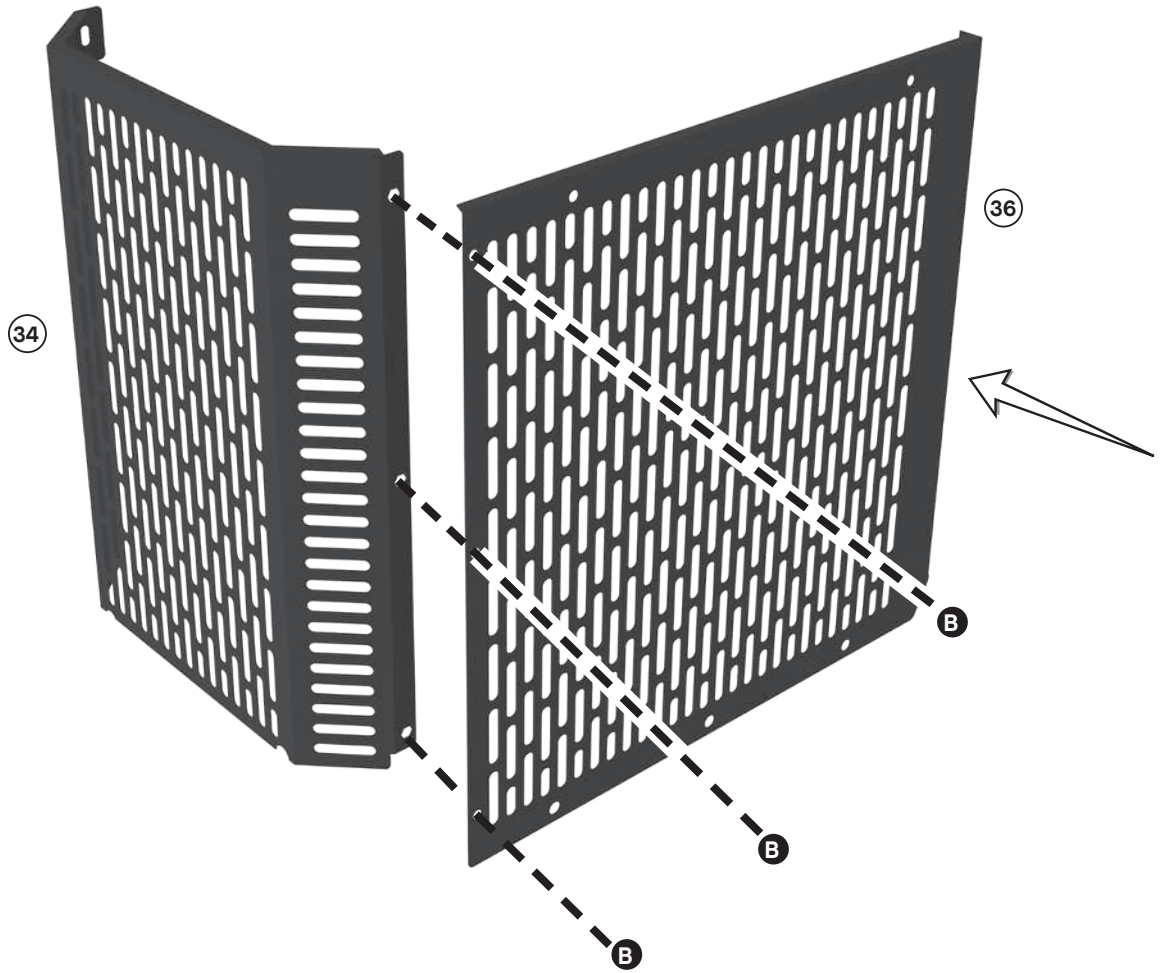
A

X4



11

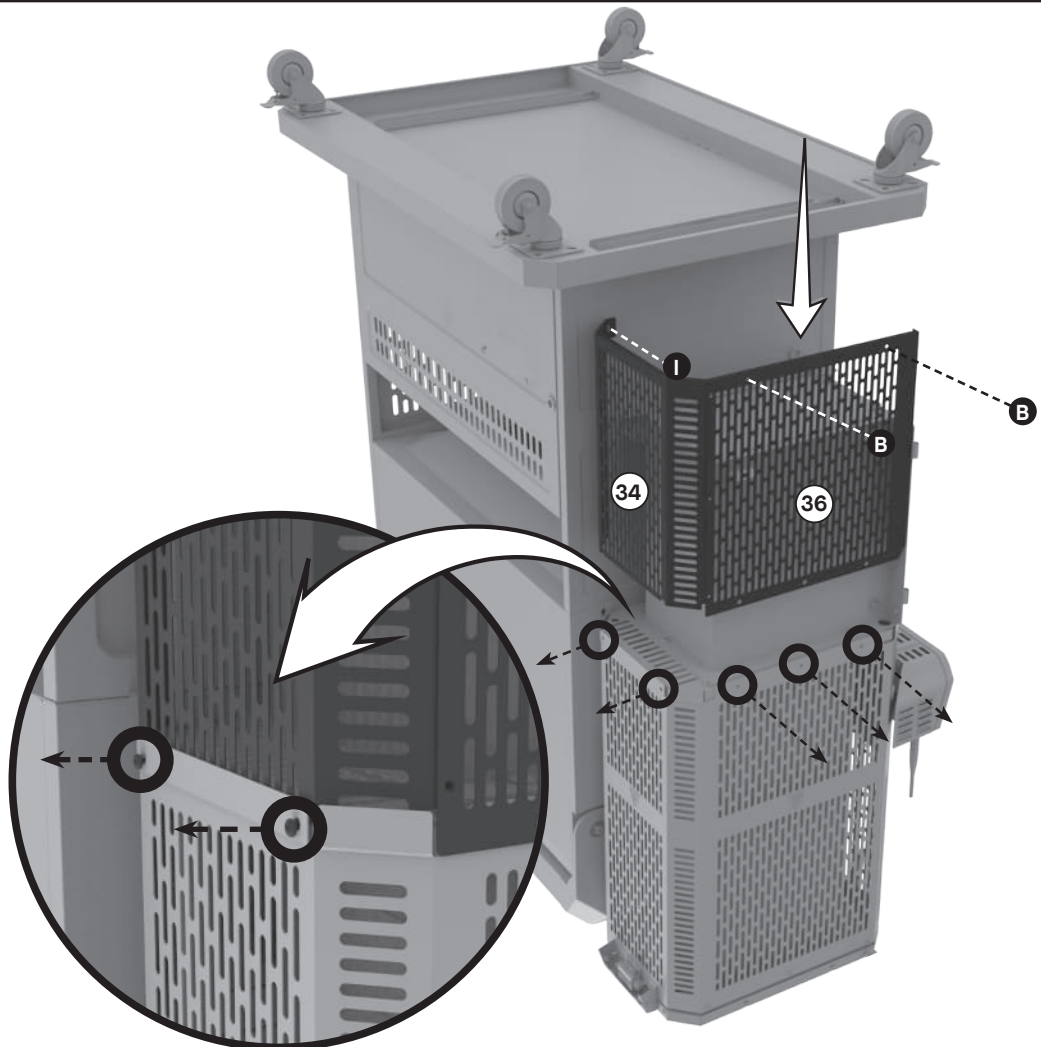
B
X3



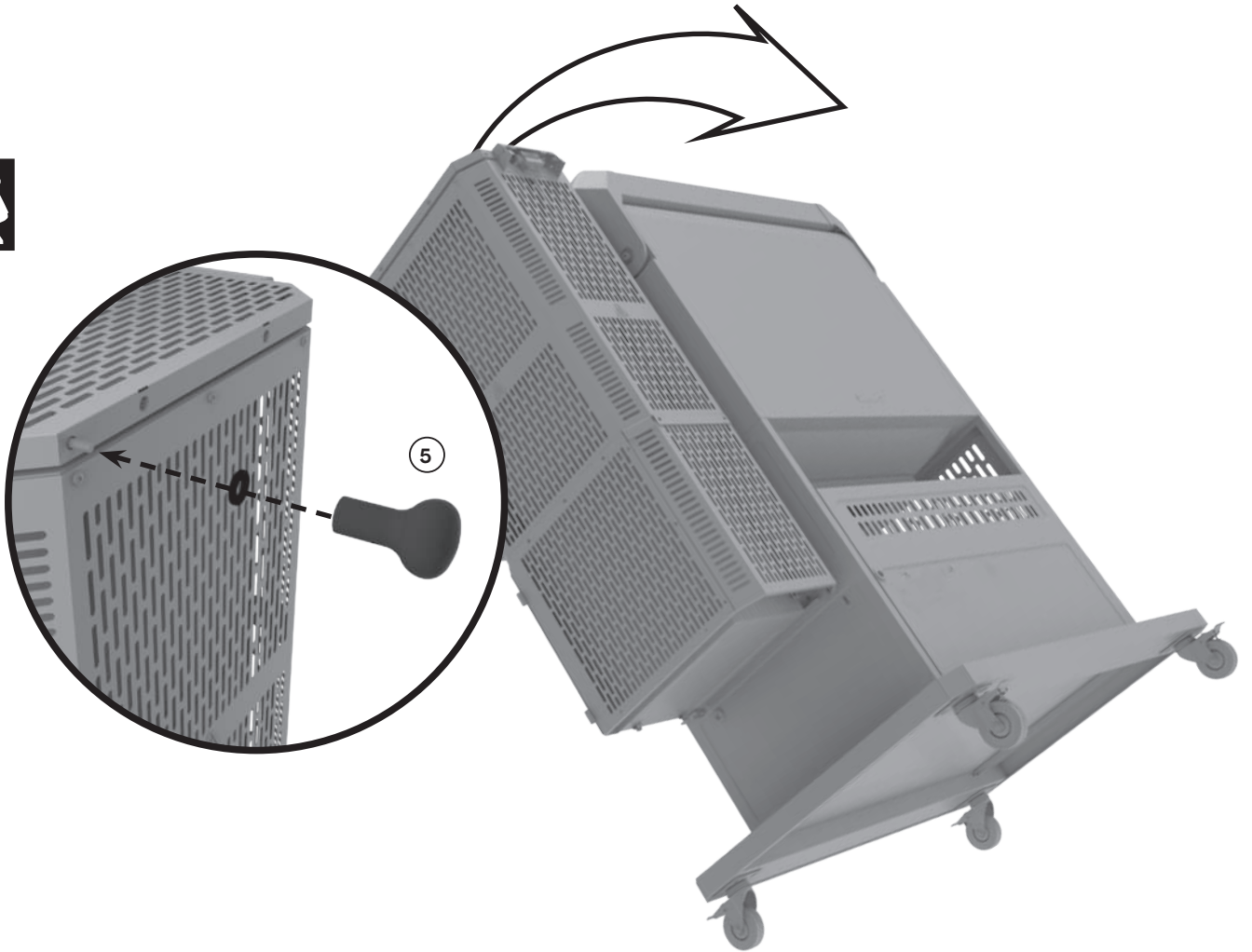
12

B
X2

I
X1

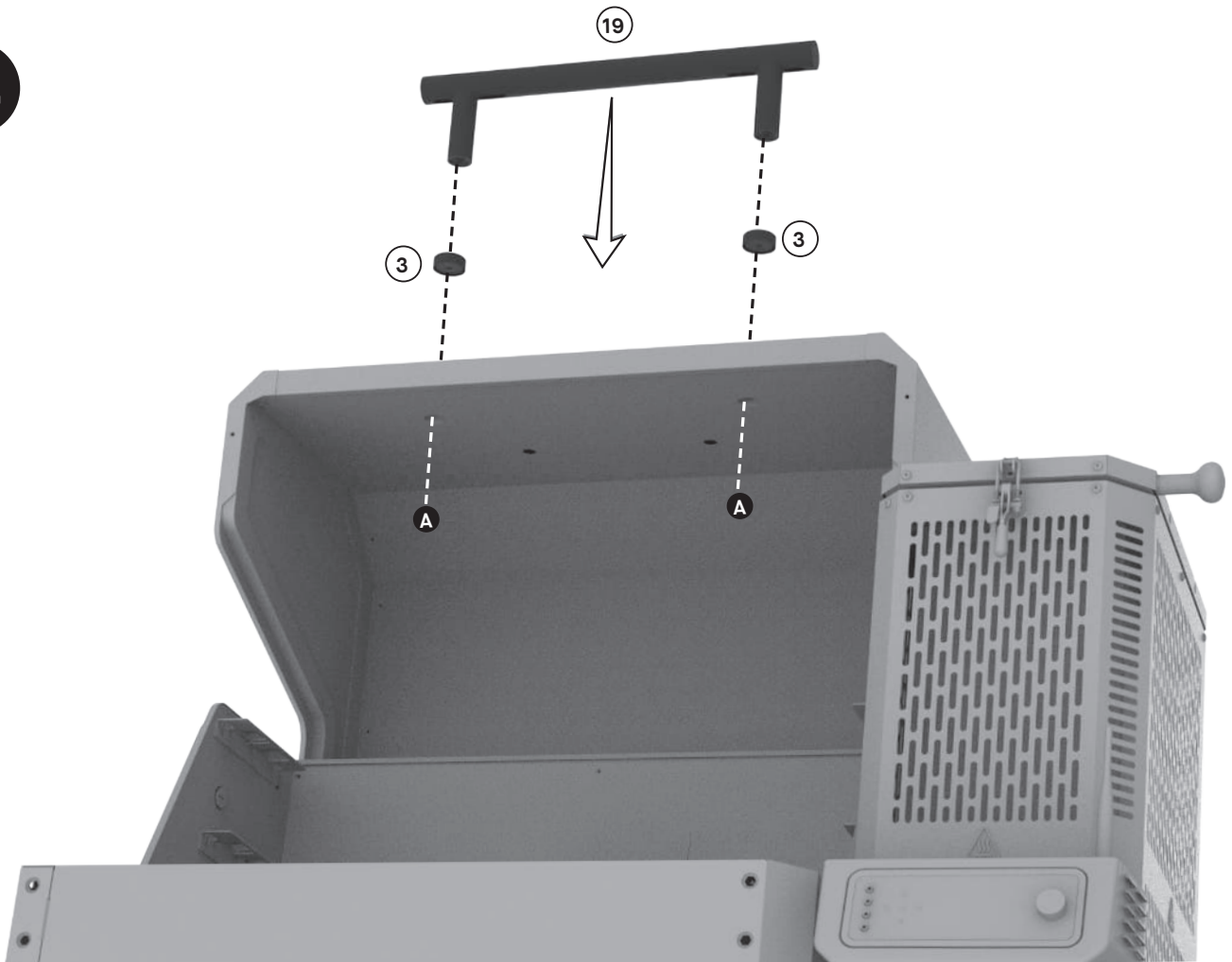


13



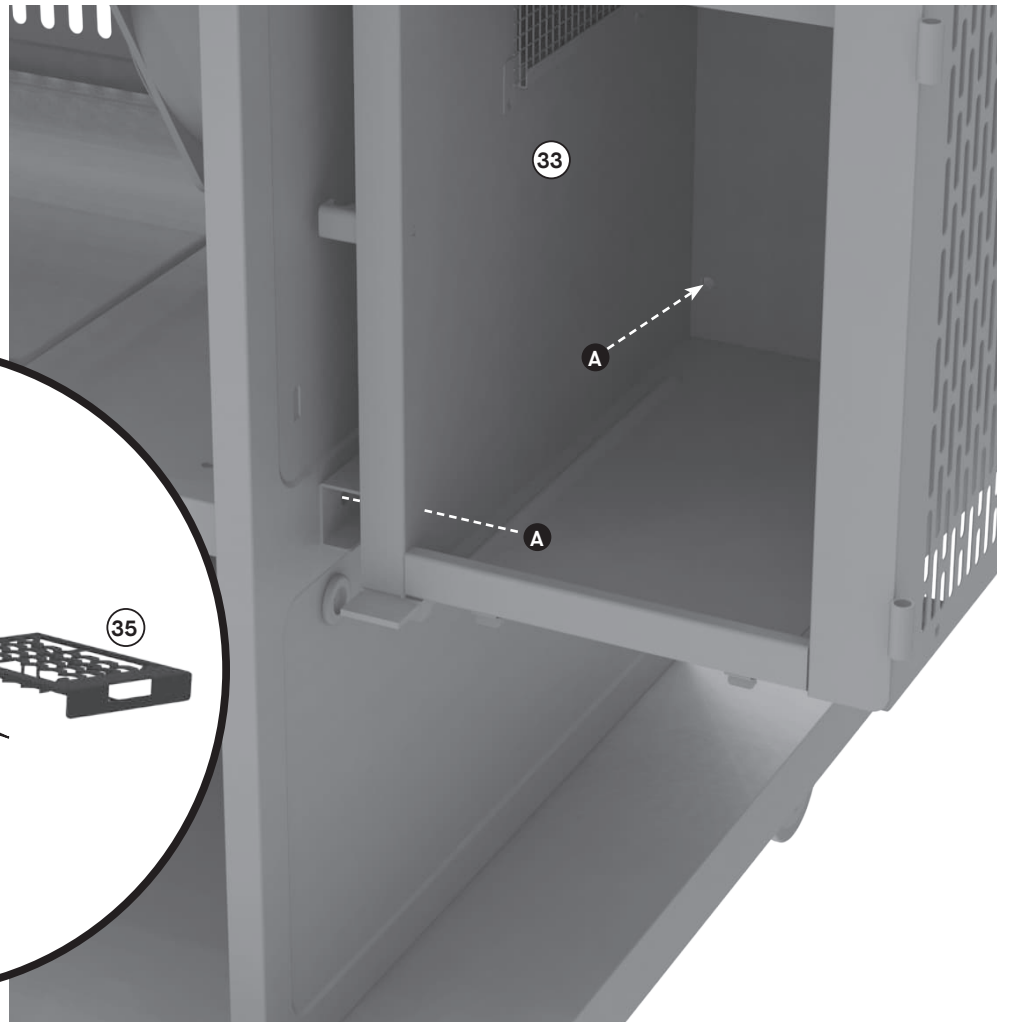
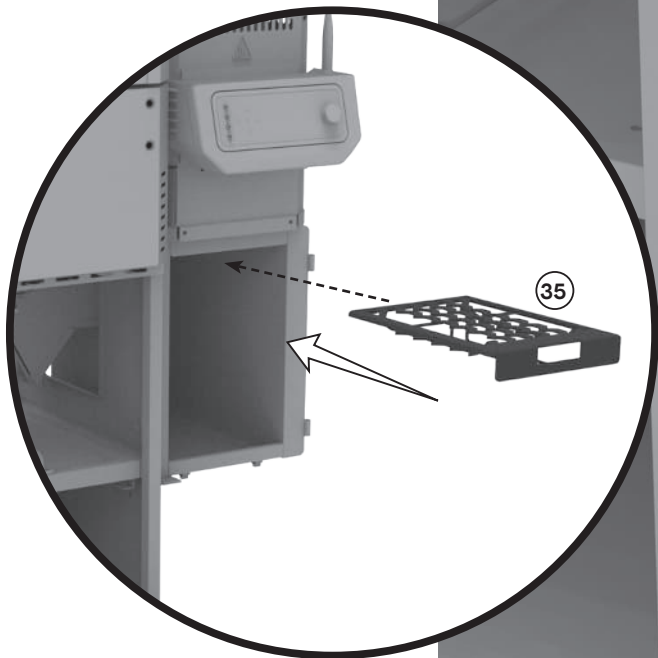
14

A
X2

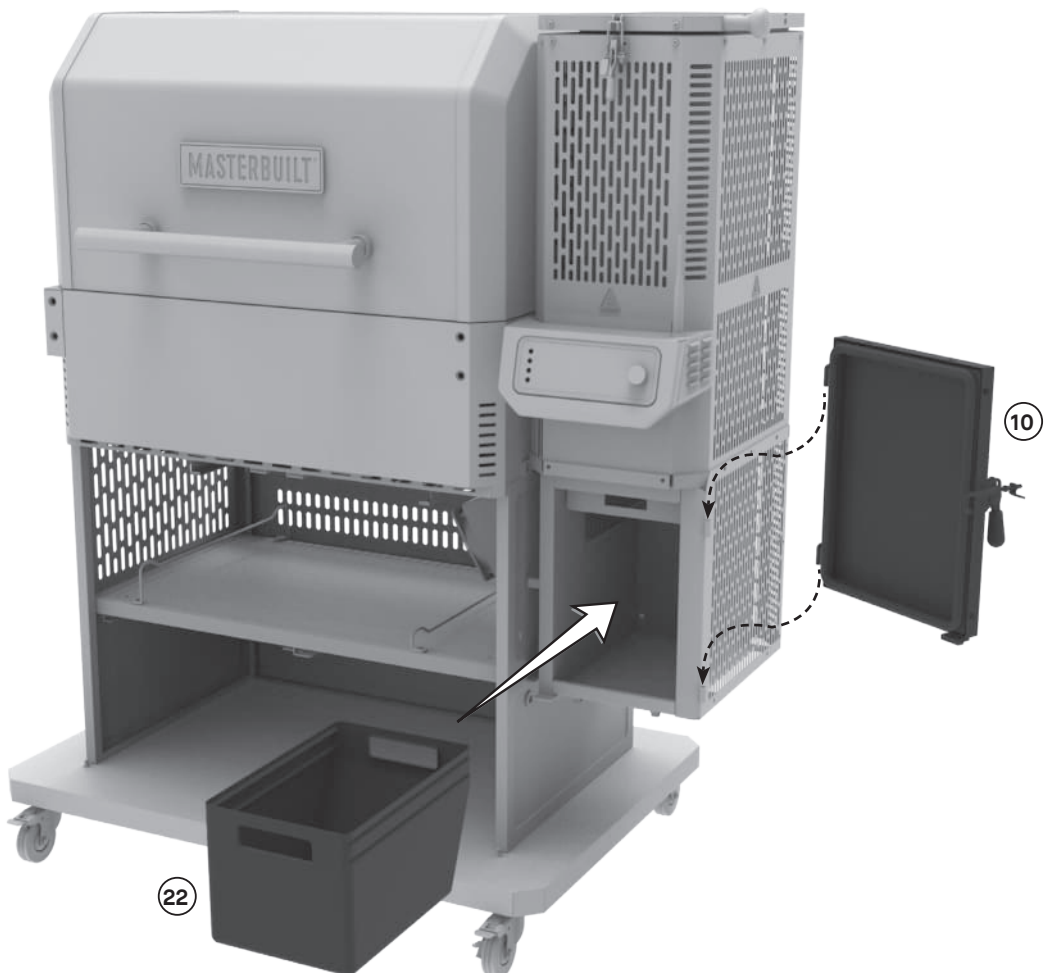


15

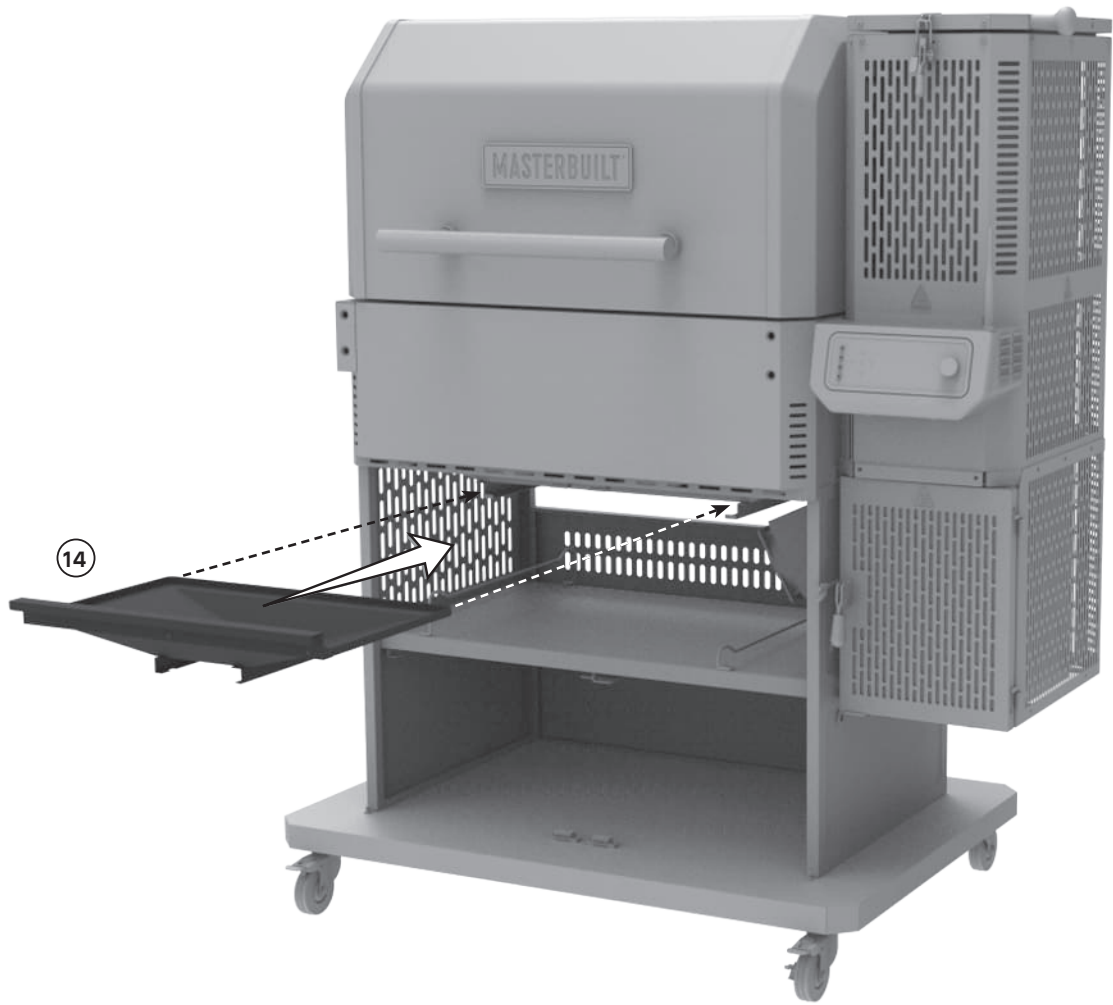
A
X2



16



17

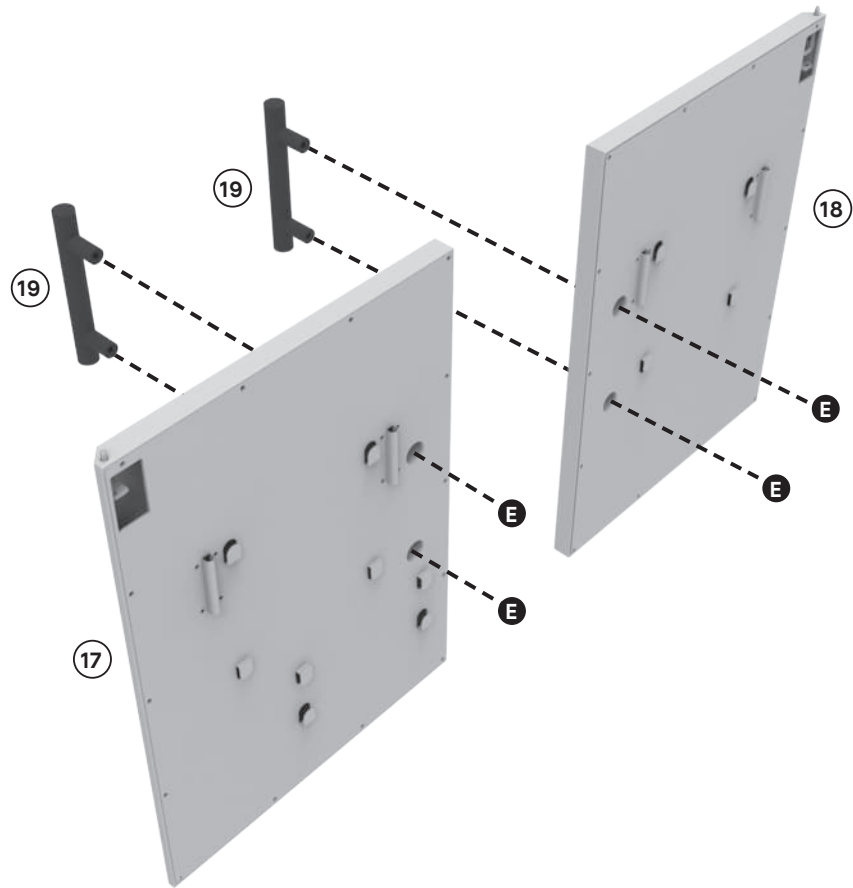


18

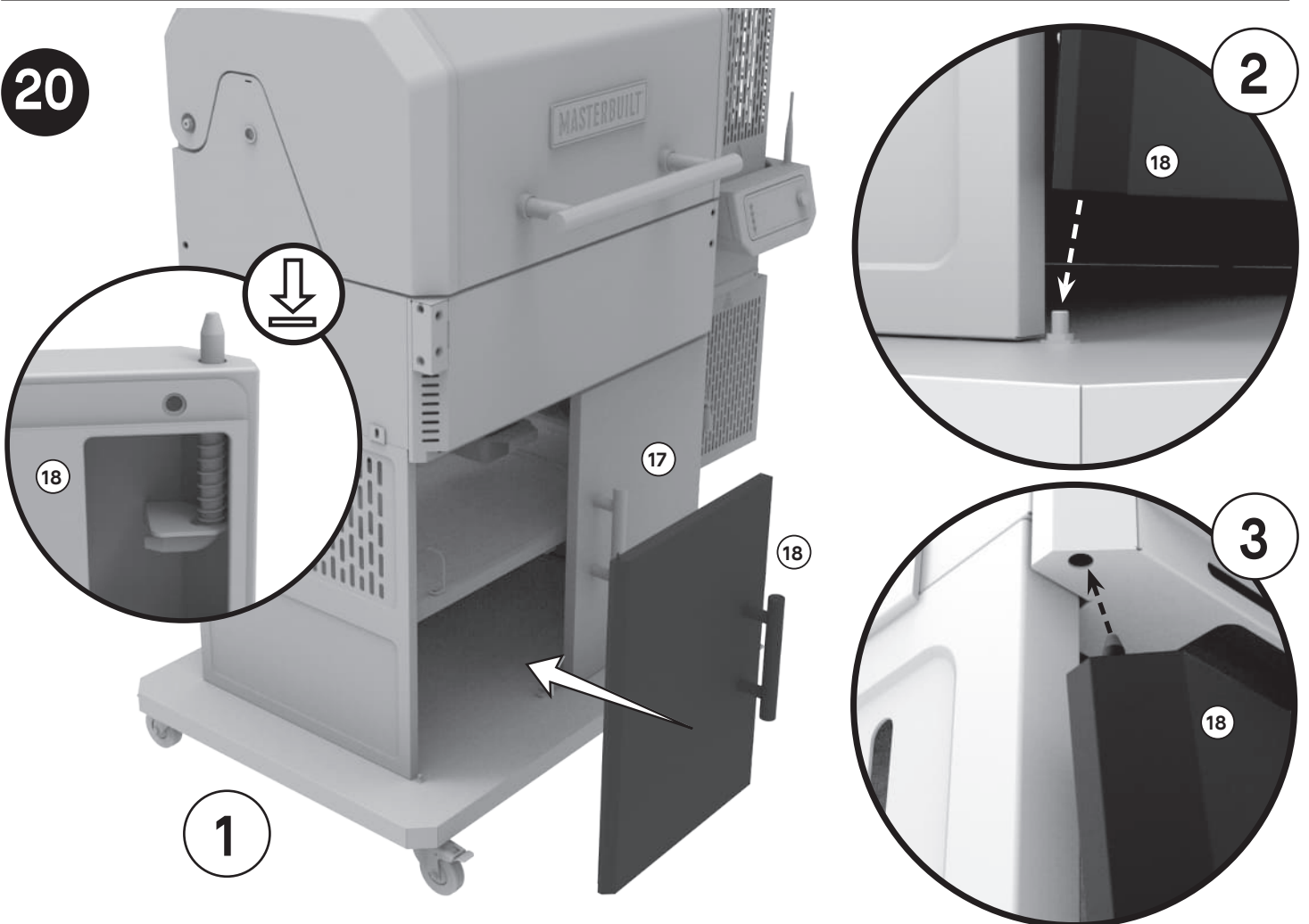


19

E
X4

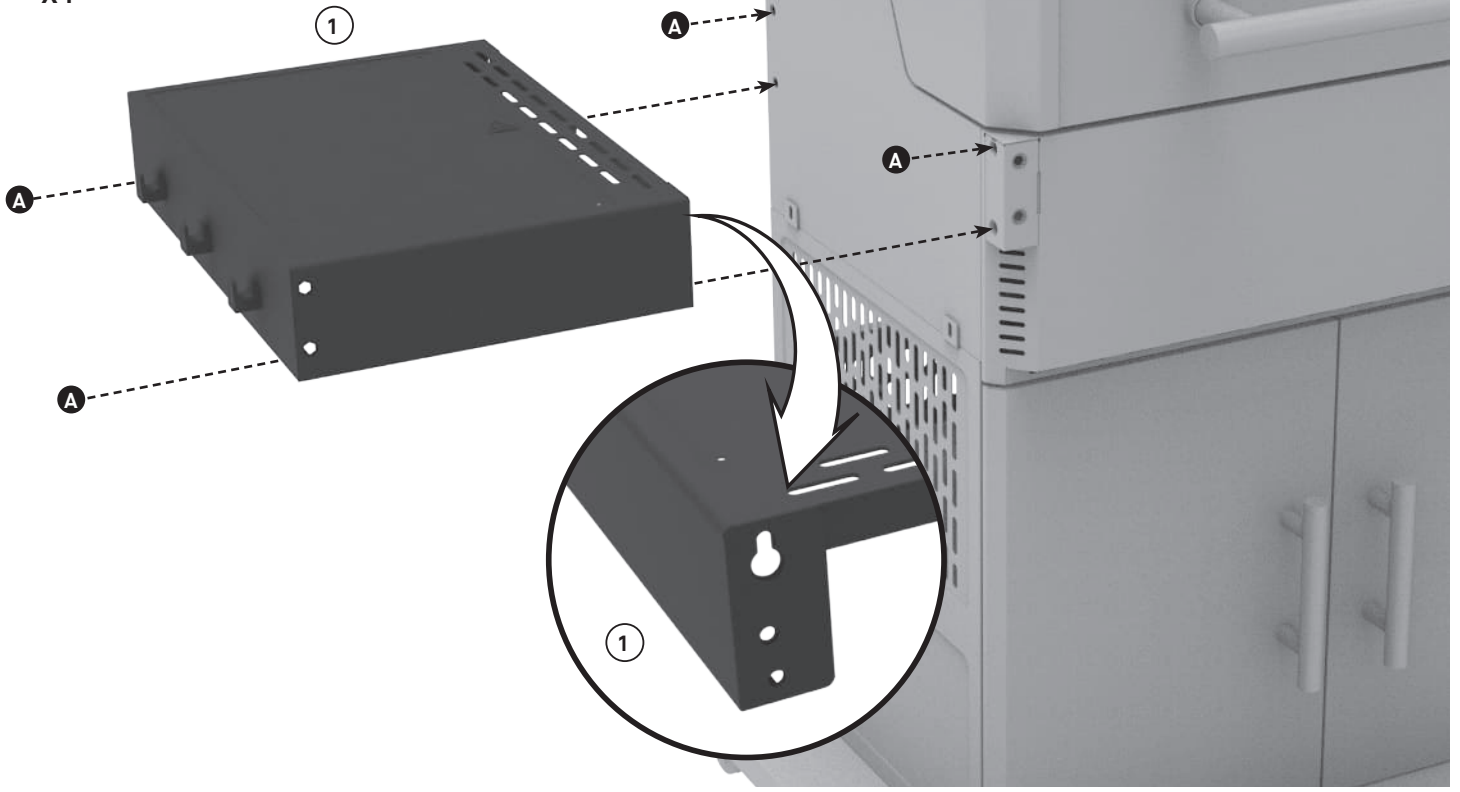


20



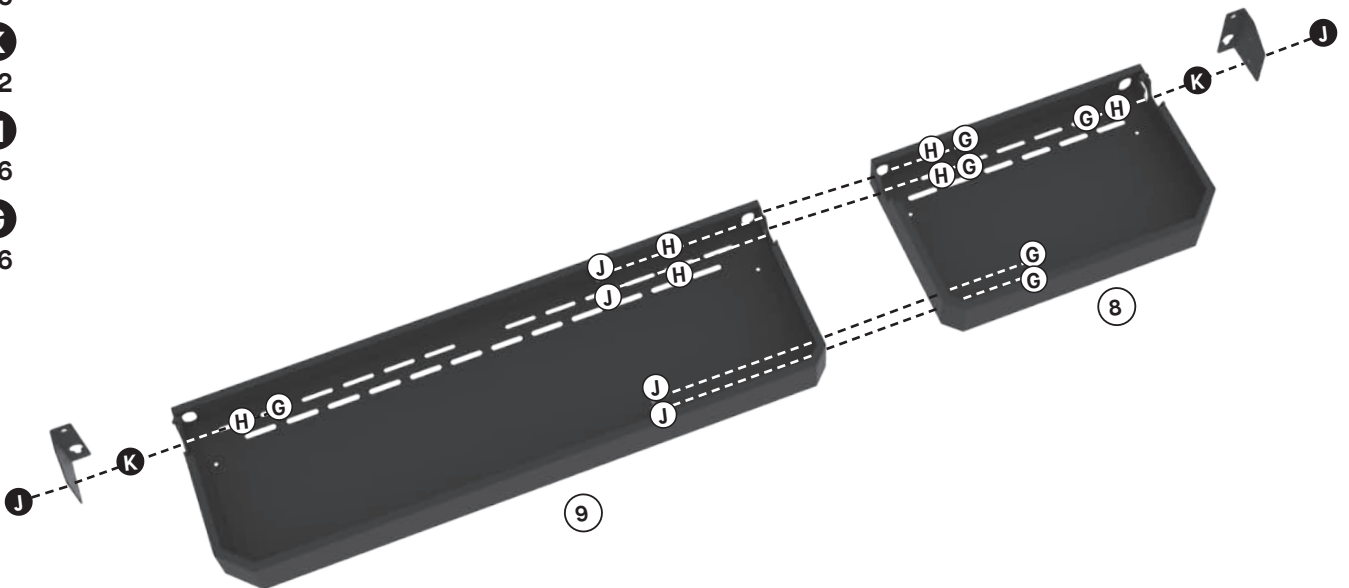
21

A
X4



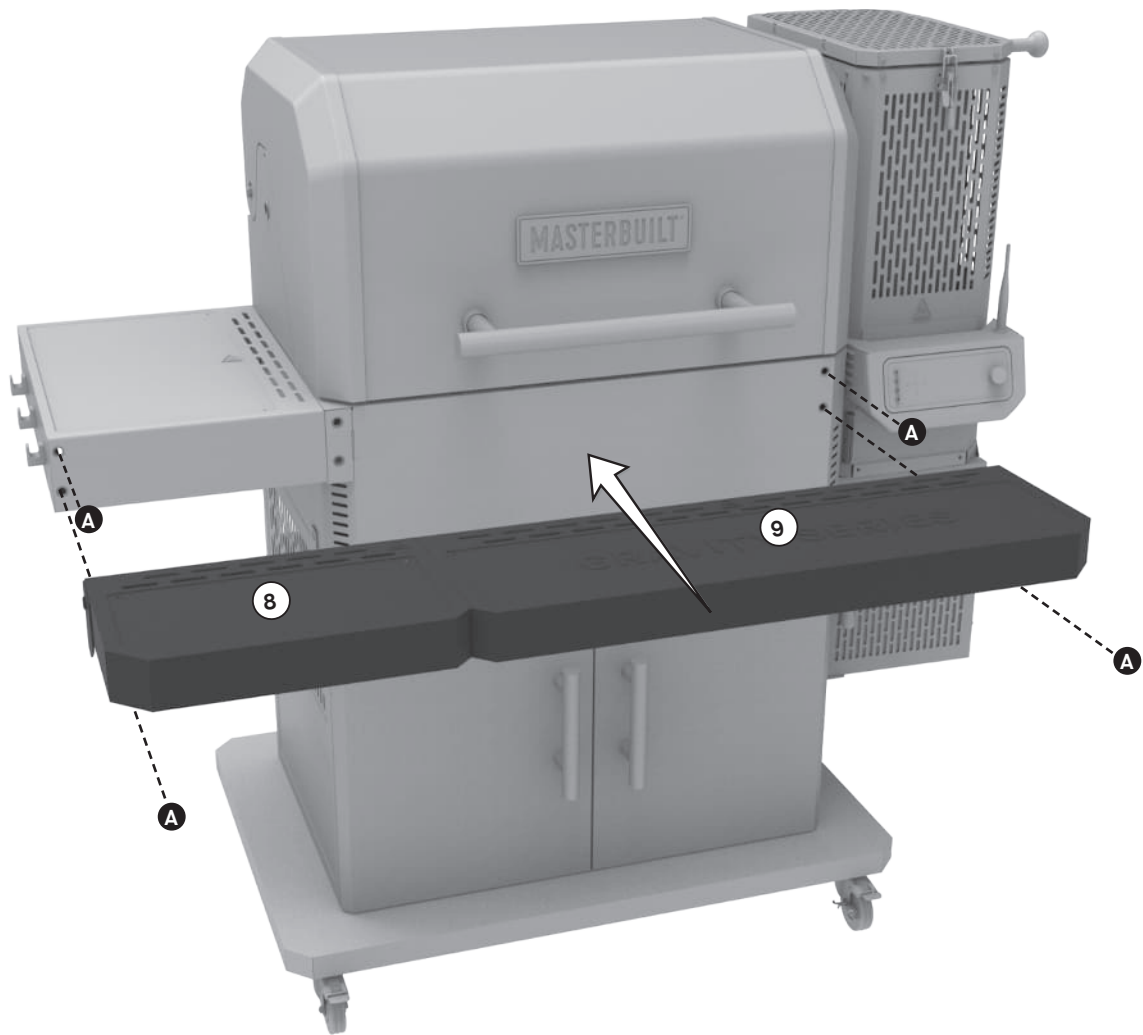
22

J
X6
K
X2
H
X6
G
X6



23

A
X4



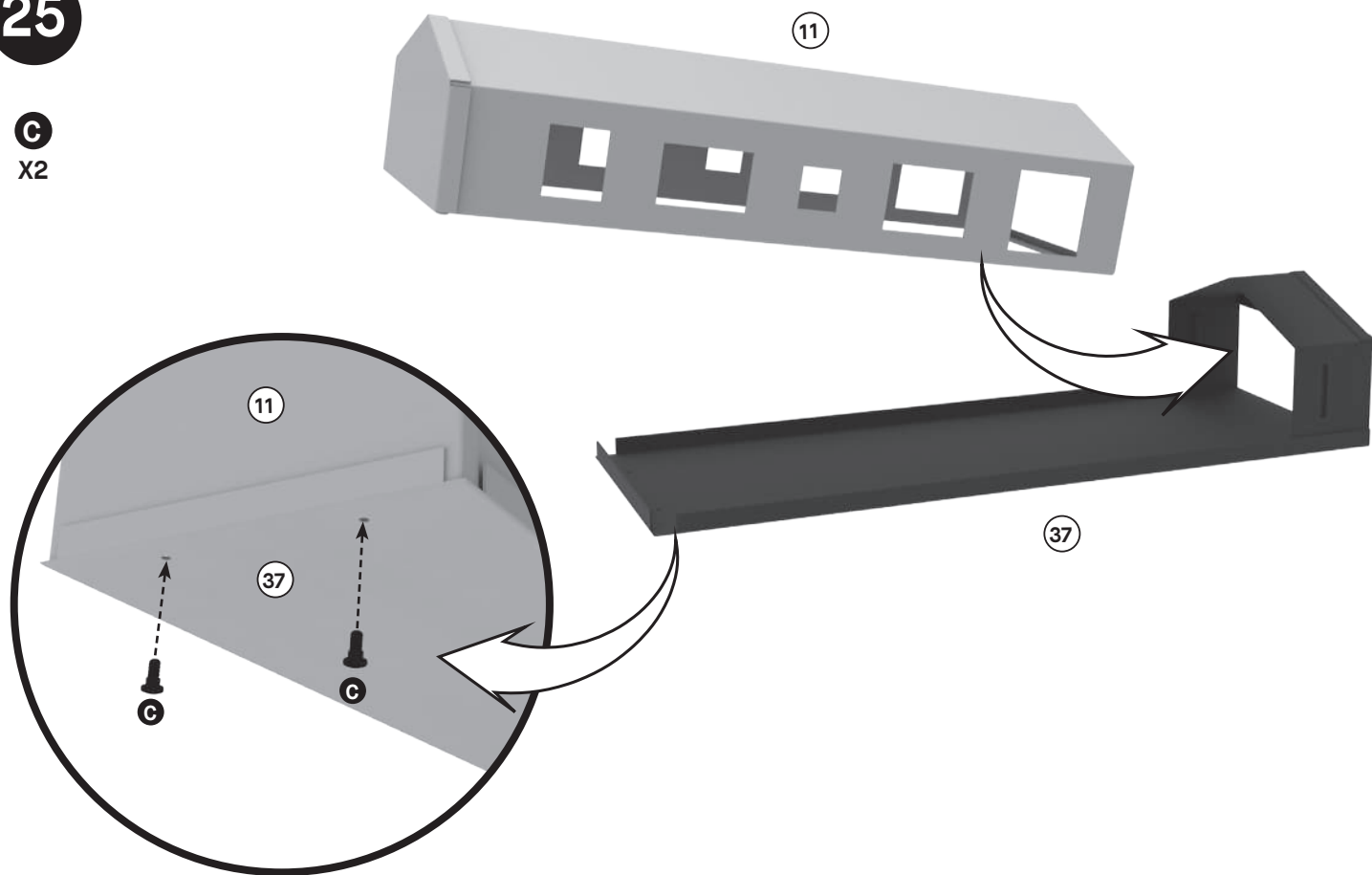
24

B
X2

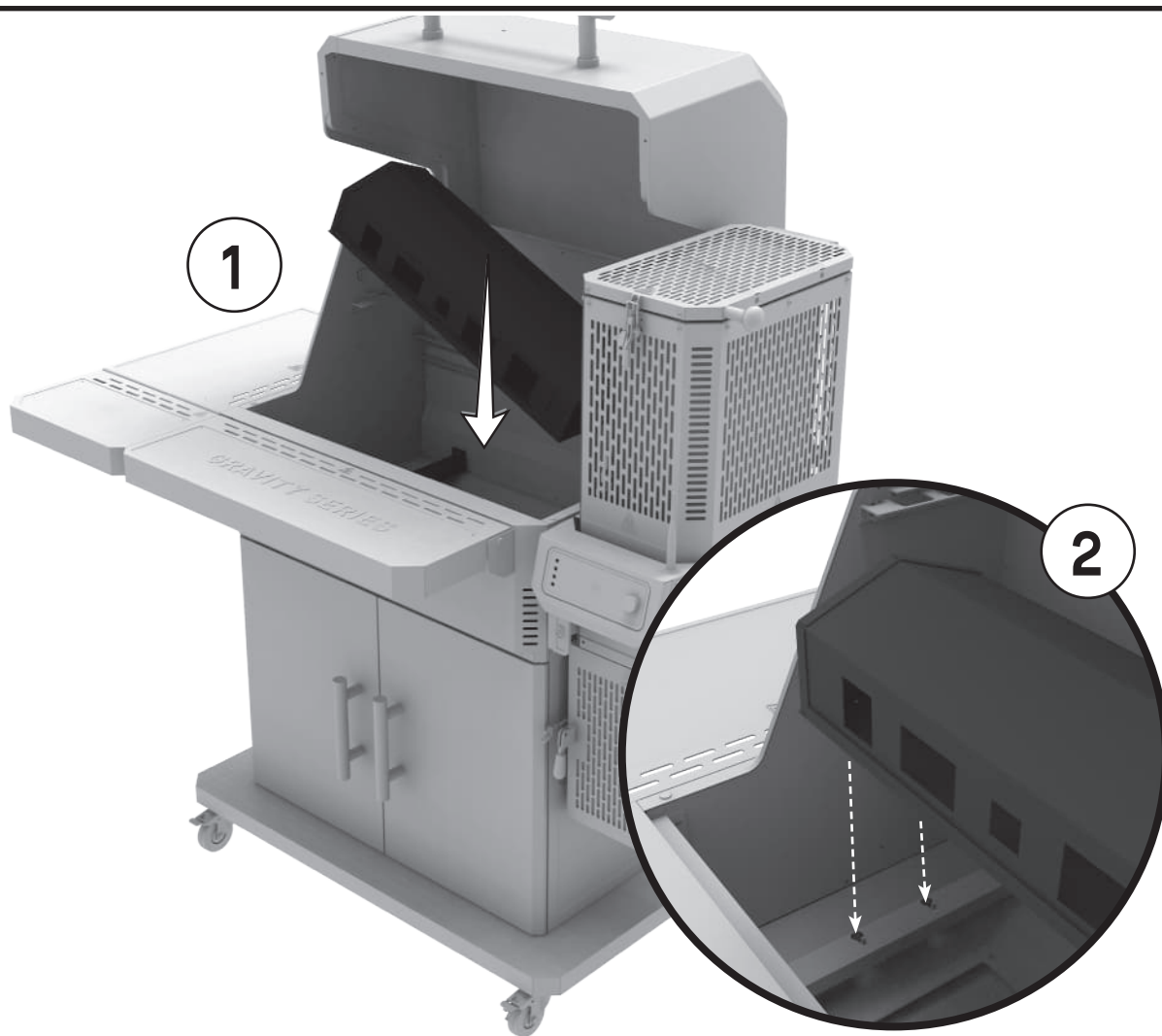


25

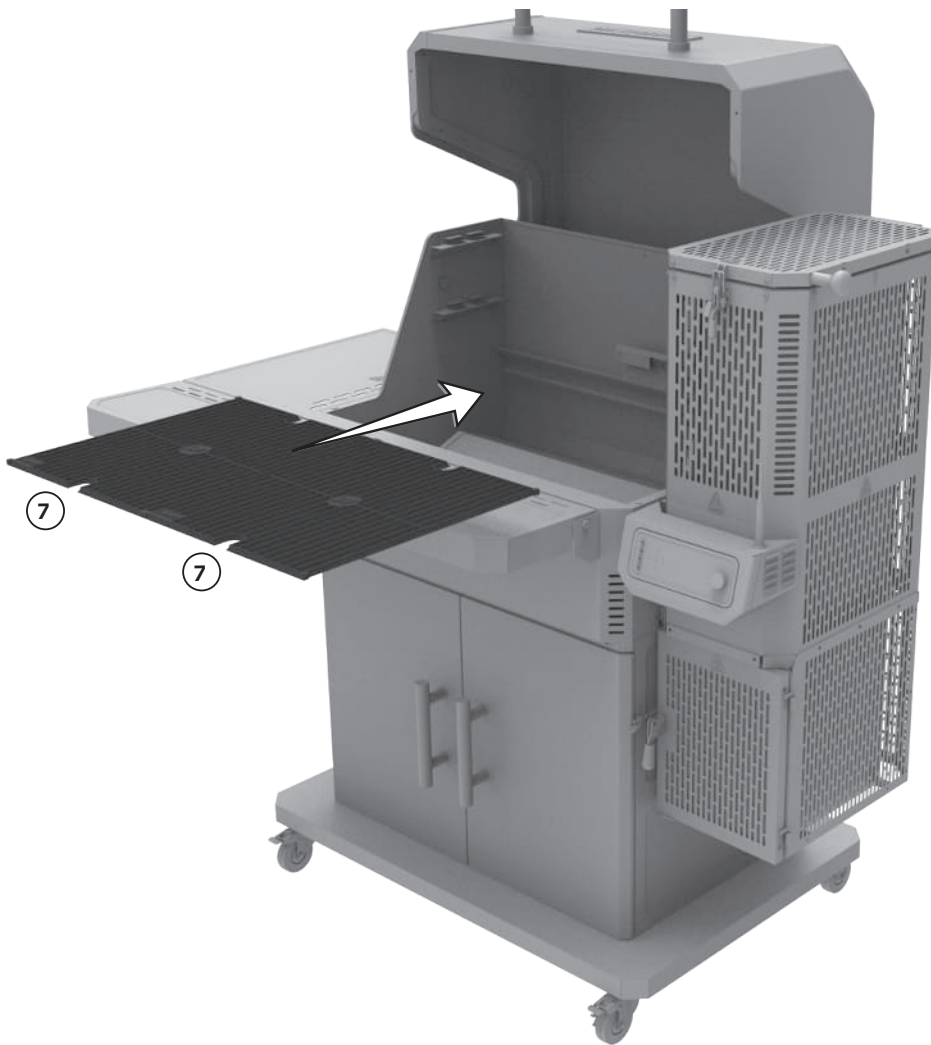
C
X2



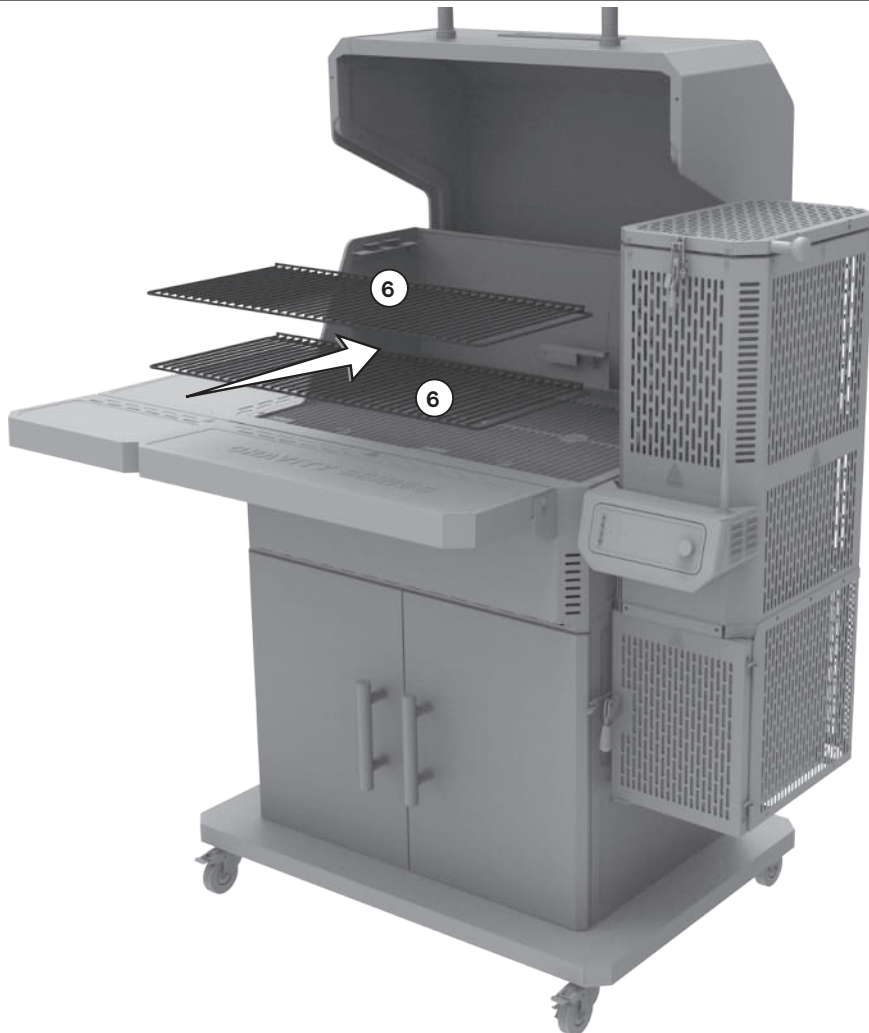
26



27



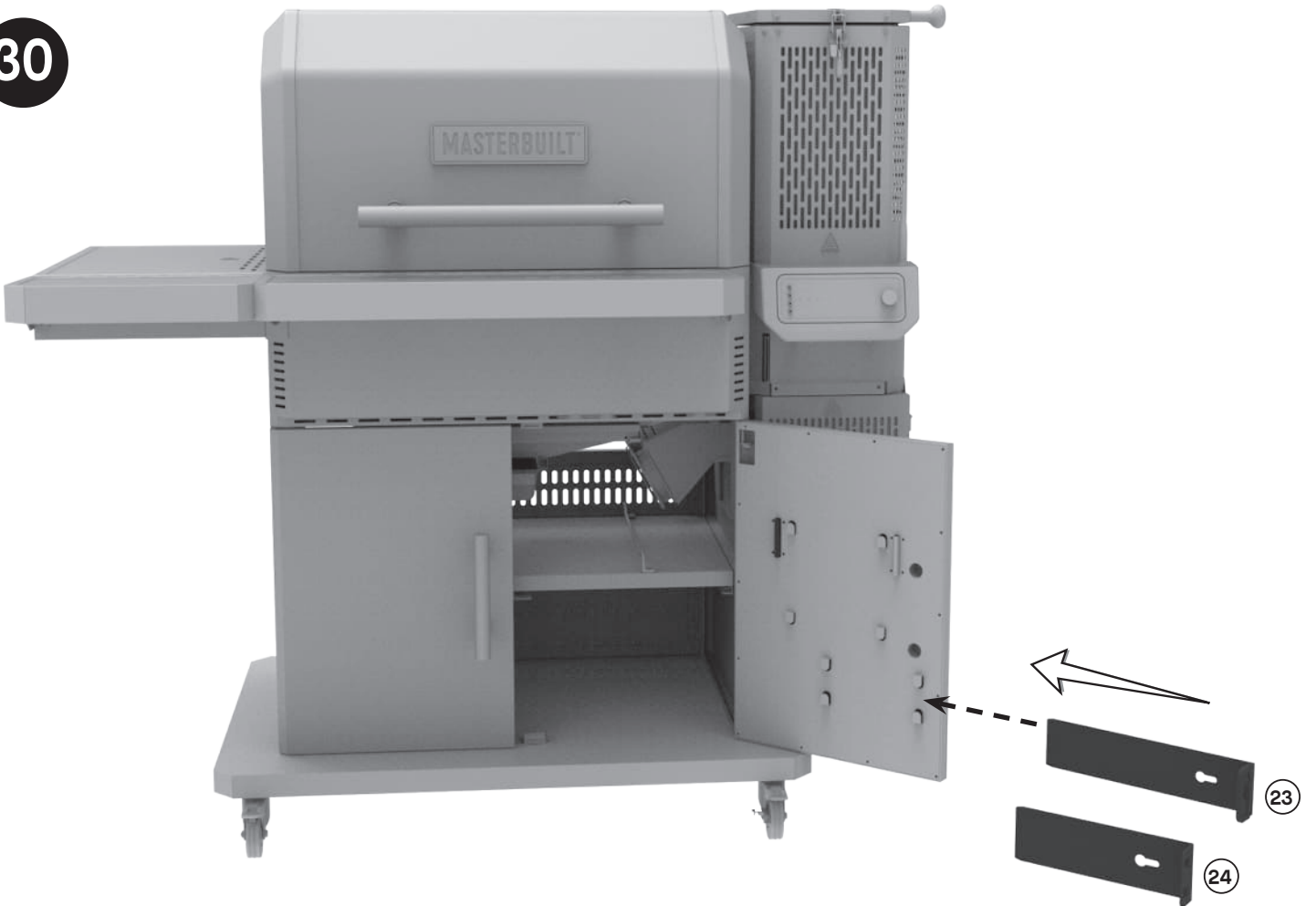
28



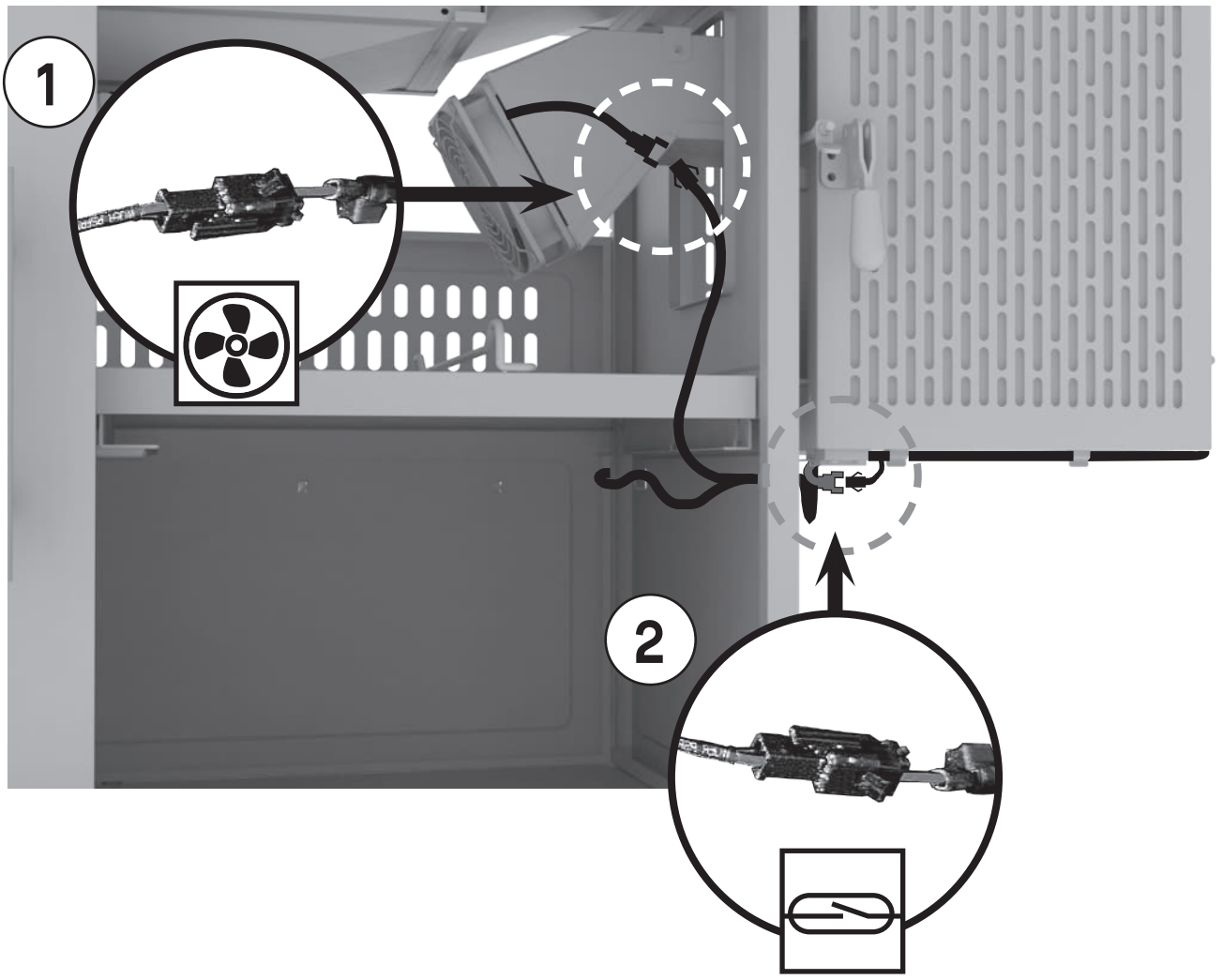
29



30



31



32



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.

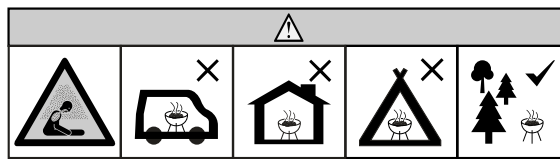


CARBON MONOXIDE HAZARD



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 completely (below 45°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. 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.
- Close heat and air intake slides after every use
- Open heat and air intake slides before every use
- Never operate the grill with the heat and air intake slides in the closed position. 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!



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



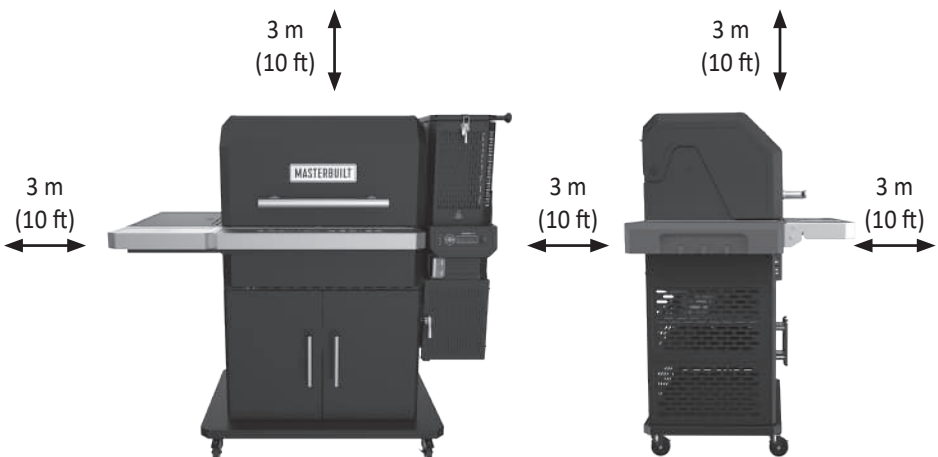
STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS



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

Maintain a minimum distance of 3m (10 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.



NOTE:

See the Built In Guide for minimum clearances between grill and any non-combustible side or rear walls.



WARNING



Electric power cord is a trip hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

Controller

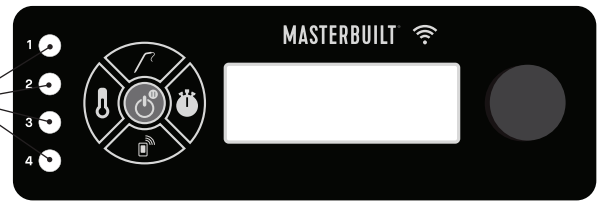
CONTROL PANEL



Power ON/Off/Pause Controller:

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

Meat
Probe
Jacks



Pause Function:

The grill is equipped with a PAUSE function to better help maintain set temperatures when the lid is opened.

- When cooking at temperatures over 260°C (500°F) ensure the PAUSE function is enabled BEFORE opening your grill lid.
- The pause function will stop the fan to ensure there is not a spike in temperature when opening the lid.
- To engage the PAUSE function, press the power button (the controller will display HOLD).
- To resume to normal temperature maintenance and to reactivate the fan, press the power button again.



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 F° to C° :

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



Set Time:

• Countdown Timer

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

• Count Up Timer

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



Set Meat Probe Temperatures:

1. Press button and turn knob to select meat probe (MP1, MP2, MP3, MP4). Press button again.
2. Press temperature button.
3. Turn knob to desired temperature.
4. Press temperature button again to set the temperature.

(If meat probe reaches 300°F, an alarm will sound and the meat probe must be removed from heat and given time to cool. Meat probe will be damaged if left at this temperature.)

* NOTE: Meat probe icon will flash while in setting mode.

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

Viewing Information on Display:

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

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 OdBM/2412-2484 MHz

Operating Instructions

PRE-SEASONING

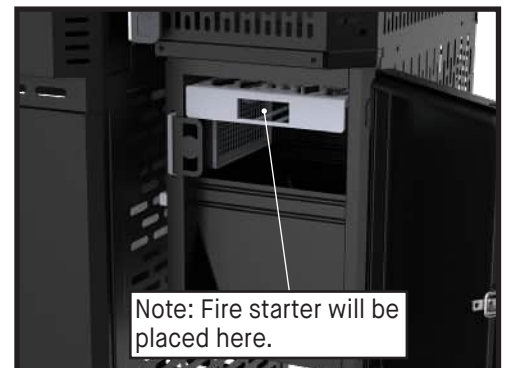
Pre-seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process, allowing them to burn off.
PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

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. Repeat steps 3–6 at 177°C (350°F)

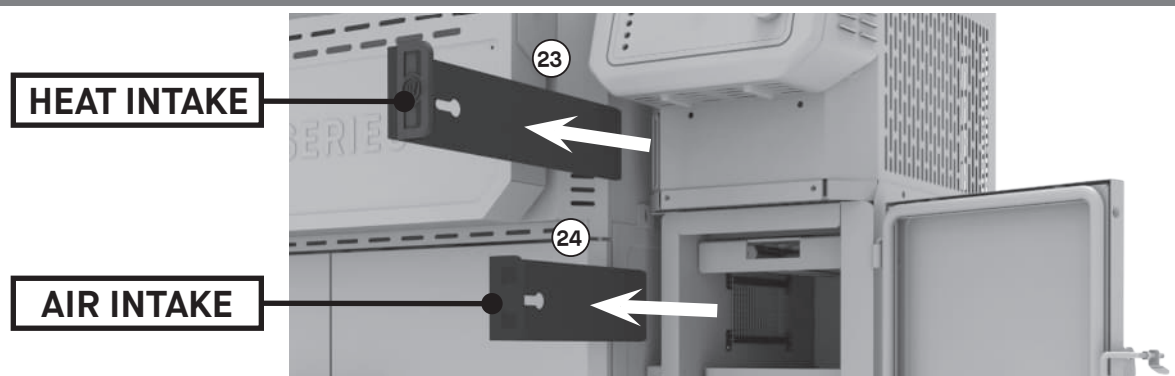
Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat as indicated above.

START-UP

1. REMOVE 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 8 kgs. (18 lbs.) of charcoal briquettes.
 - Approximately 5.5 kgs. (12 lbs.) of lump charcoal.
 - **Never use fast light charcoal or lighting fluid.**
 - If charcoal slips through charcoal grate into ash can, remove before starting.
4. Place fire starter in charcoal grate, light fire starter, and wait 1-2 minutes to ensure fire starter catches fire.
 - Use a food safe fire starter block or twisted paper towel/paper.
 - Place in charcoal grate on the fire starter support bars.
 - Use caution and wear protective gloves.
 - Light with match stick or lighter.
5. Turn on controller and set to desired temperature.
 - Light the fire starter before setting temperature.
 - Wait 1–2 minutes after lighting fire starter to ensure fire starter is fully lit.
6. Wait for grill to reach desired set temperature.
 - Grill should preheat in approximately 15 minutes.



HEAT AND AIR INTAKE SLIDES



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. Pause the fan before you open the hopper lid or ash door.
3. The fan will turn off when you open the hopper lid or ash door. This is a safety feature of the grill.
4. 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.
5. Open hopper lid, use and wear protective gloves. Hopper lid will be hot.
6. Quickly add more charcoal into hopper. A flame will rise from hopper after a short time, we recommend you refill as quickly as possible.
7. Close hopper lid.

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.

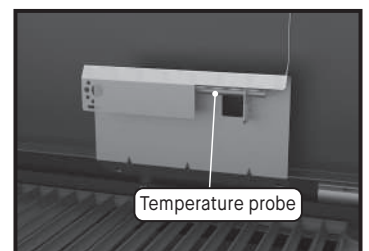
SHUTDOWN

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 Care

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.

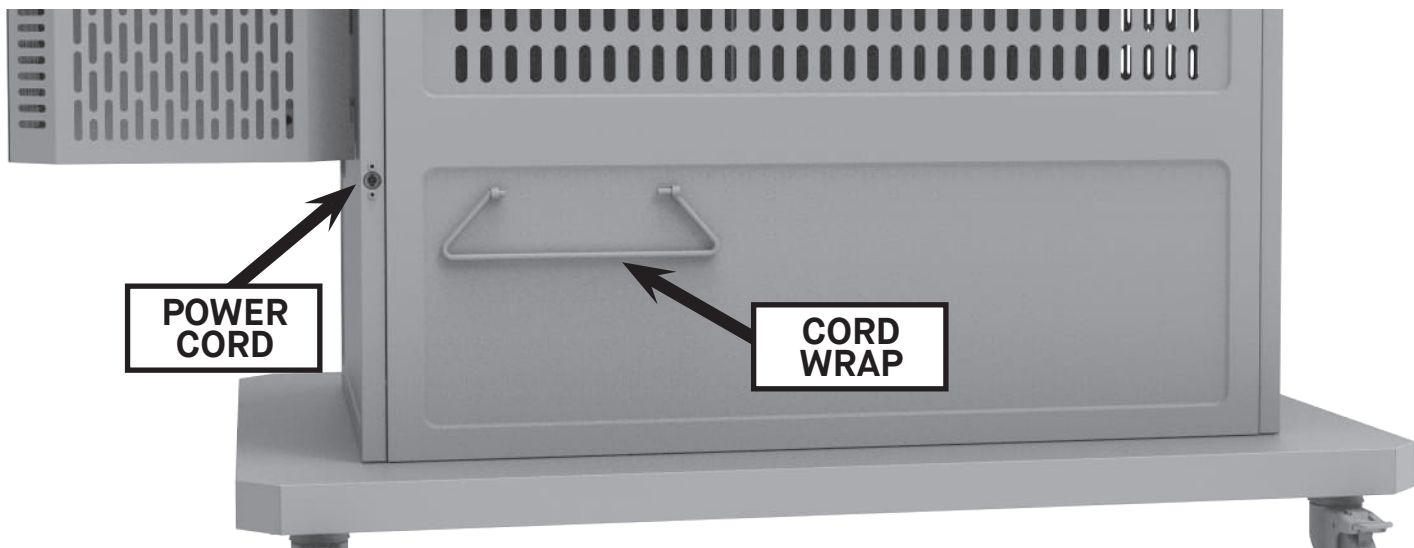
- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Clean grill and cooking grates with mild dish detergent.
- Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner 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

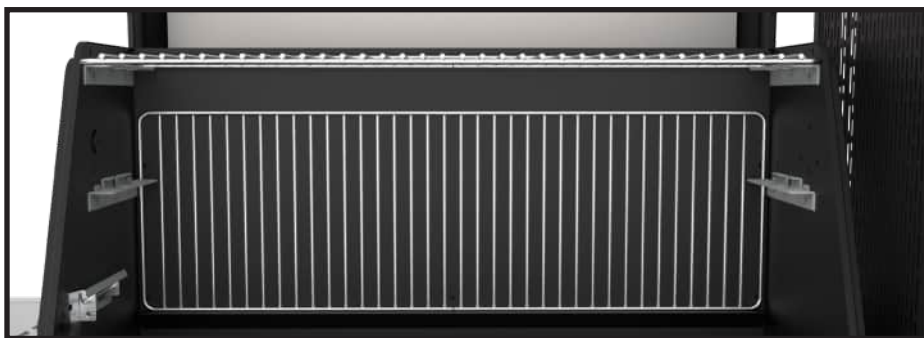
POWER CORD

The power cord plugs into the back of your grill.



WARMING RACK STORAGE

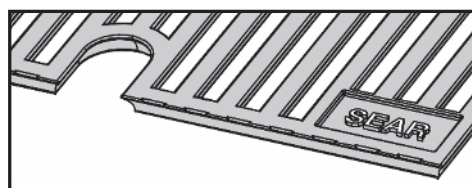
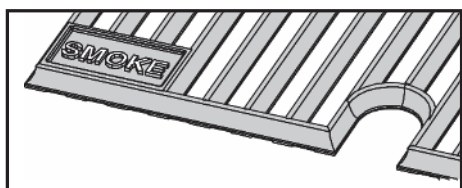
The warming rack is designed to store behind the warming rack bracket. When not in use, a warming rack will fit behind the warming rack bracket.



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.

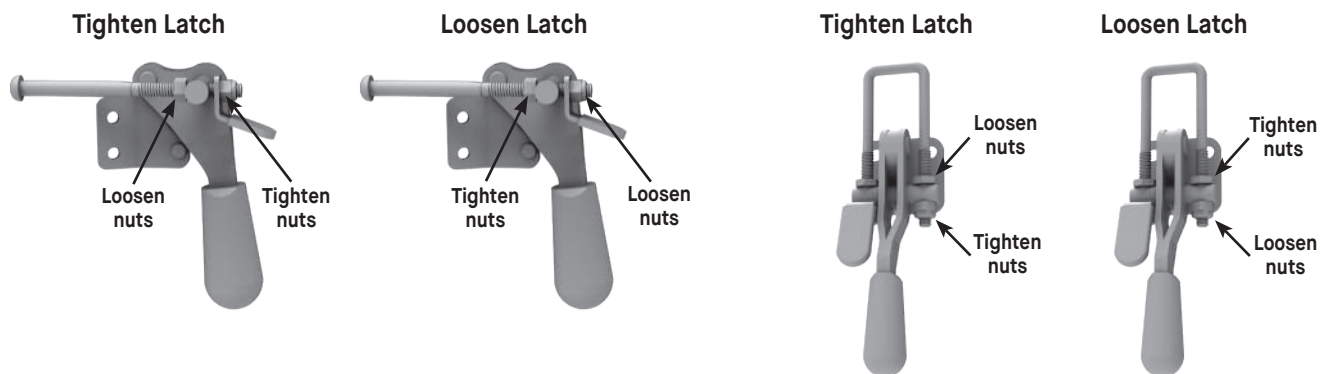
Note: Never flip while grill is on or hot.



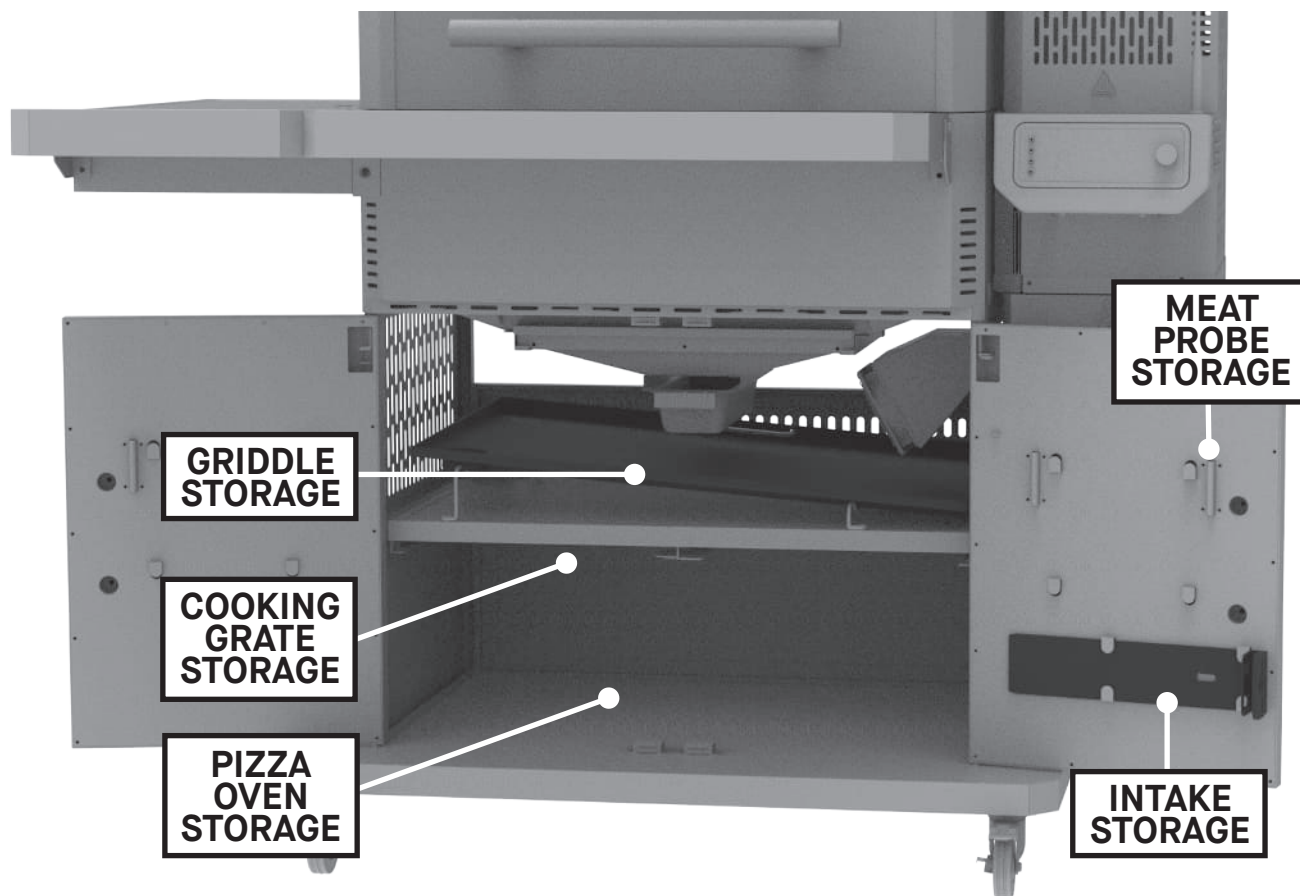
Adjustments and Tips

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.



ACCESSORY STORAGE



GRIDDLE AND PIZZA OVEN SOLD SEPARATELY.

NOTE:

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

Built In Guide

IMPORTANT INSTALL NOTES:

Refer to the Clearance Table when installing your Gravity Series™ 1150 into a built-in outdoor kitchen. Consult with your local building code authority or local contractor for your outdoor kitchen's solid fuel grill clearance requirements. If State or local clearance minimum is greater than manufacture recommendations, then State and Local codes for minimum clearances supersede manufacture recommendations. Use the greater of the two requirements previously mentioned.

KITCHEN REQUIREMENTS:

LEVEL SURFACE: Ensure grill is installed on a level surface.

MATERIALS: Ensure the materials used to construct the build in kitchen are non-combustible and can handle high temperatures.

BASE: Do NOT place the grill directly on a combustible surface.

ACCESS: Ensure there is front access so that the cart storage, hopper door, and intake slides are not blocked. The rear cord access SHOULD NOT be pinched or bound. Do not let cord hang on or touch hot surfaces.

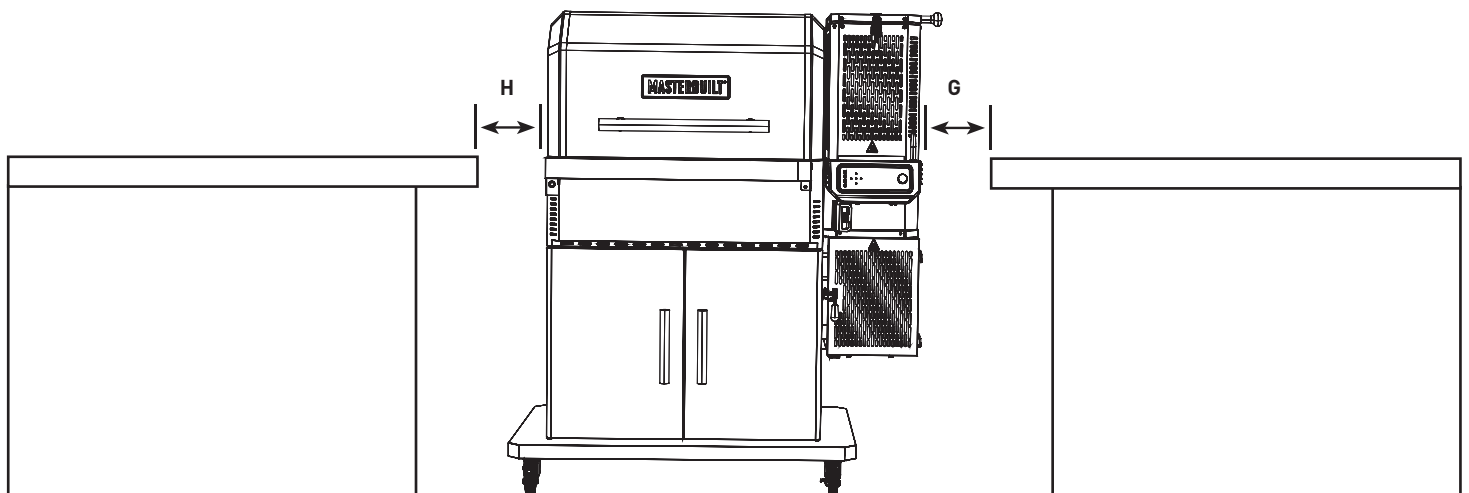
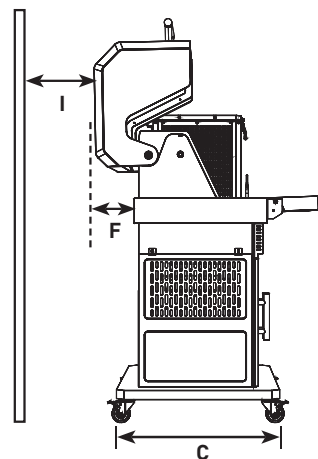
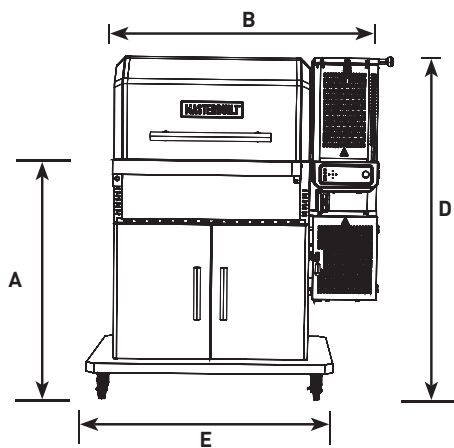
CLEARANCE: Ensure there is space between the sides of the built-in and the grill. The counter top and cabinet SHOULD NOT make direct contact with the grill. The open lid SHOULD NOT make direct contact with built-in.

In accordance with surface touch point temperature standards and, the below diagram illustrates proper spacing around the grill for built in applications. All materials used must be non-combustible.

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

Grill Dimensions	
A	922 mm / 36.3 in
B	1032 mm / 40.6 in
C	668.2mm / 26.5 in
D	1330 mm / 52.3 in
E	957 mm / 37.6 in
F	177.8 mm / 7 in

Clearance Table		
	STONE TOP	METAL TOP
G	254 mm / 10 in	330.2 mm / 13 in
H	254 mm / 10 in	330.2 mm / 13 in
I	152.4 mm / 6 in	



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.	
	“HOPR” displayed on controller	There is a problem with your top or bottom hopper switch, contact customer service and request a new switch kit.
	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 are 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.
Controller restarts, enters standby mode.	Electrostatic charge. When the product is disturbed by electrostatic discharge, the controller may restart, then enter standby mode.	Controller needs to be restarted by the user to restore normal operation, this phenomenon is normal.
Err 1	Temperature probe not fully plugged in.	1. Check that connection is fully seated. 2. Unplug controller from power supply, wait 10 seconds and reconnect.
Err 2	Meat probe malfunction.	Masterbuilt Customer Service https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Grill overheated.	1. Turn off grill. 2. Check for cause of overheat. • Grease fire. • Fan malfunction. 3. Restart grill.
Err 4	Charcoal failed to ignite.	1. Ensure 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>

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®
FRENCH**

POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR SEULEMENT. PAS DESTINÉ À L'USAGE COMMERCIAL.



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 pouvoir le consulter ultérieurement.

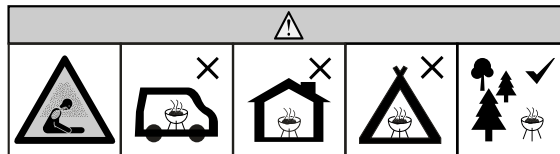


DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE



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

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE brûlez PAS de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- N'utilisez pas le 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.
- UTILISEZ L'APPAREIL 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 laissez pas le barbecue sans surveillance.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne l'utilisez pas à l'intérieur!
- N'utiliser que du charbon de bois comme combustible.
- Utilisez toujours le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au barbecue ou des blessures à l'utilisateur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un lieu fermé comme un atrium, un garage, un bâtiment ou une tente.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- N'utilisez jamais le 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)
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Mettez 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.
- N'utilisez pas le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne posez pas le barbecue sur une table ou un comptoir. NE déplacez PAS 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.
- N'utilisez jamais le barbecue comme système de chauffage (LISEZ LA SECTION « DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE »).
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Conservez toujours un extincteur à portée de la main pendant que vous utilisez le barbecue.
- 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.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



- Ne tentez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Dans certains cas, un extincteur de type BC ou ABC peut contenir le feu.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, 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.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. Ne laissez PAS 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 permettez à PERSONNE de faire des activités autour du barbecue pendant ou après son utilisation avant qu'il n'ait refroidi.
- NE heurtez ou NE percutez PAS le barbecue pour éviter des lésions personnelles, des dommages au grill ou le renversement ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne déplacez jamais le barbecue pendant son utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °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. Portez des gants de protection ou des gants isolants.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne mettez jamais d'articles de cuisine en verre, en plastique en céramique dans le barbecue. Ne mettez jamais 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 rangez pas le barbecue s'il contient encore des cendres ou du charbon chauds. Ne le rangez 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. Faites preuve de PRUDENCE. Portez des gants de protection ou des gants isolants.
- Soyez prudent lorsque vous sortez les 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 événements. 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. Gardez les mains, les cheveux et le visage à l'écart 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.
- N'obstruez ni la circulation des gaz de combustion ni les orifices de ventilation.
- Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne laissez jamais des cendres ou du charbon CHAUDS sans surveillance.
- N'enlevez pas la cendre lorsque les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance du charbon en feu. Faites attention aux cheveux détachés et aux vêtements amples pendant l'utilisation, car ils pourraient prendre feu.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou vous travaillez avec du feu. Portez des gants de protection ou utilisez des outils pour cheminée longs et résistants pour ajouter du bois ou du charbon.
- N'utilisez jamais de liquide d'allumage pour charbon, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort. Suivez toujours les instructions d'allumage propres à ce barbecue.
- Ne remplissez jamais trop la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Débarrassez-vous des cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium avant de les imbiber d'eau et de les jeter dans un contenant incombustible.
- ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et hors du sol.
- ATTENTION – Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- AVERTISSEMENT : Risque de décharge électrique. Installez uniquement sur une prise DDFT de classe A couverte dont le boîtier est étanche aux intempéries lorsque le bouchon de la fiche de branchement est inséré ou retiré.
- Le barbecue ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant couverte, résistante aux intempéries et conçue pour l'extérieur.
- AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le barbecue avec des prises qui sont étanches aux intempéries seulement lorsque la prise est couverte (bouchon de la fiche de branchement non inséré et couvercle de la prise fermé).
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de sécurité de base, dont les suivantes :
 1. Branchez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
 2. Utilisez seulement une prise électrique mise à la terre approuvée.
 3. N'utilisez pas l'appareil pendant un orage électrique.
 4. N'exposez jamais l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- 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.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



- Ne faites pas fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il a présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou d'autres personnes qualifiées afin d'éviter les dangers.
- 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 laissez pas le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne mettez pas l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou à proximité, ou bien dans un four chaud.
- Pour procéder au débranchement, tournez le contrôleur sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer les composants internes.
- Ne nettoyez pas ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- N'ouvrez jamais la trémie après le démarrage initial ou pendant l'utilisation. S'il est nécessaire de rajouter du charbon de bois pendant l'utilisation, suivez les instructions de rechargement propres à ce barbecue et portez toujours des gants de protection.
- Ne faites jamais 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.
- Fermez les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air après chaque utilisation.
- Ouvrez les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air avant chaque utilisation.
- Ne faites jamais fonctionner le barbecue si les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air sont fermées. Cela pourrait causer des dommages au barbecue. AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil! N'utilisez que des allumoirs qui respectent la norme EN 1860-3!



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



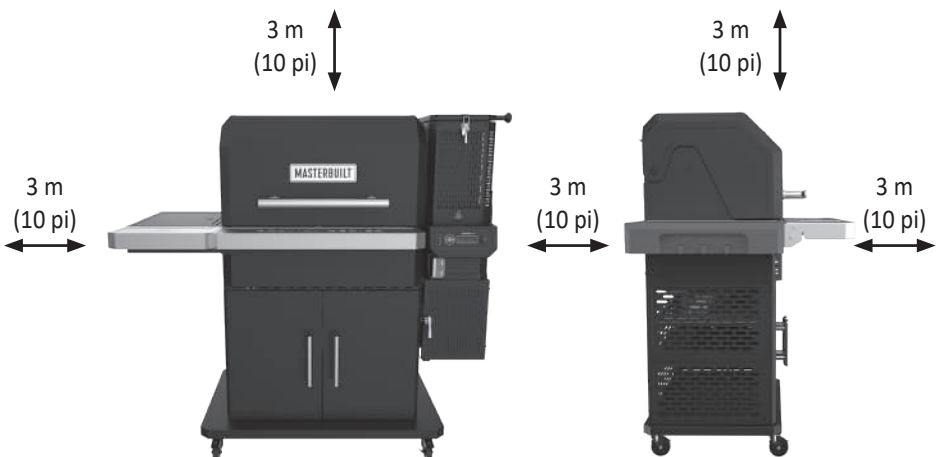
EXIGENCES CONCERNANT LA PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES



Gardez une distance minimale de 3 m (10 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 (10 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. Il ne faut pas utiliser le barbecue sur des matières combustibles comme les terrasses en bois et en autres matières combustibles.



REMARQUE :

Voir le guide d'intégration pour connaître les espaces minimum entre le barbecue et tout côté non combustible ou toute paroi arrière.



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

PANNEAU DE COMMANDE



Mise en marche/Arrêt/Pause du contrôleur :

1. Appuyez sur le bouton pour mettre le contrôleur en marche.
2. Une seule pression pendant le fonctionnement = fonction PAUSE
3. Longue pression pendant le fonctionnement = Arrêt

Prises pour sonde de température



Fonction Pause :

Le barbecue est doté d'une fonction PAUSE pour mieux maintenir les températures réglées lorsque le couvercle est ouvert.

- Lors de la cuisson à des températures supérieures à 500 °C ((260 °F) , assurez-vous que la fonction PAUSE est activée AVANT d'ouvrir le couvercle du barbecue.
- La fonction Pause arrête le ventilateur pour éviter un pic de température lors de l'ouverture du couvercle.
- Pour activer la fonction PAUSE, appuyez sur le bouton d'alimentation (le contrôleur affiche HOLD)
- Pour revenir au maintien normal de la température et réactiver le ventilateur, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation.



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 Set Temp
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 Set Temp 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). Appuyez de nouveau sur le bouton.
2. Appuyez sur le bouton Température.
3. Tournez le bouton sur la température voulue.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton Température pour régler la température.
(Si le thermomètre à viande atteint 150 °C (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.

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 aux exigences de conformité en matière d'exposition RF.

Avertissement de la 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 250 °F (121 °C) 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. Recommencez les étapes 3 à 6 à 350 °F (177 °C).

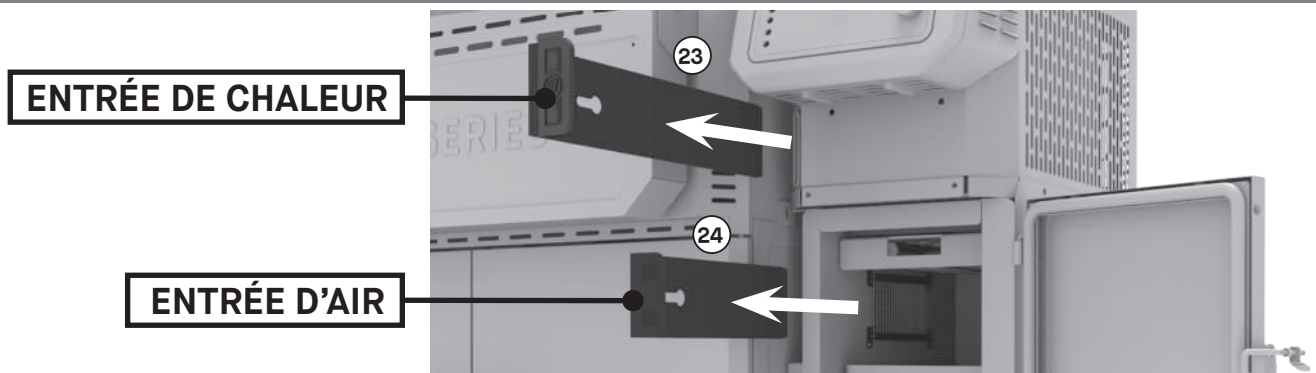
Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

MISE EN MARCHÉ

1. ENLEVEZ 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 d'une utilisation précédente, secouez la grille à charbon pour vous assurer que toute la cendre tombe dans le bac à cendres.
 - Jetez la cendre contenue dans le bac à cendres.
3. Remplissez la trémie de charbon de bois.
 - Environ 8,2 kg (18 lb) de briquettes) de charbon.
 - Environ 5,5 kg (12 lb) de morceaux de charbon.
 - **N'utilisez jamais de charbon de bois à allumage rapide ou de liquide d'allumage.**
 - Si du charbon tombe dans le seau à cendre au travers de la grille à charbon, enlevez-le avant de commencer.
4. Mettez l'allume-feu sur la grille à charbon, 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, 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 vous assurer que celui-ci est bien allumé.
6. Attendez que le barbecue atteigne la température réglée voulue.
 - Le barbecue devrait préchauffer en environ 15 minutes.



GLISSIÈRES D'ENTRÉE DE CHALEUR ET D'ENTRÉE D'AIR



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. Mettez le ventilateur en pause avant d'ouvrir le couvercle de la trémie ou la porte à cendres.
3. 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.
4. 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.
5. En portant des gants de protection, ouvrez le couvercle de la trémie. Le couvercle de la trémie sera chaud.
6. 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.
7. Fermez le couvercle de la trémie.

ARÔME FUMÉ

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.

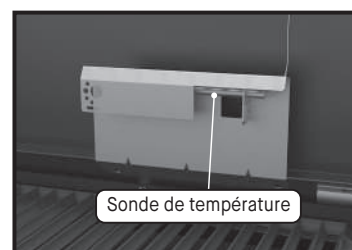
ARRÊT

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 entretien

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.

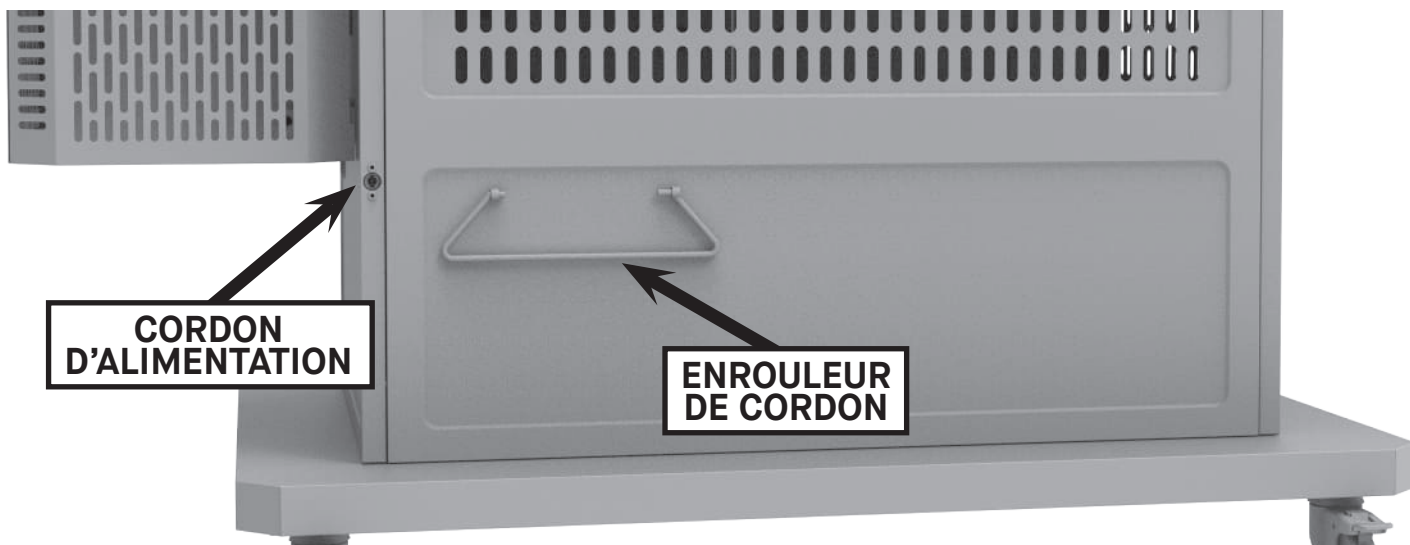
- VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson au moyen d'un détergent à vaisselle doux.
- Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS 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

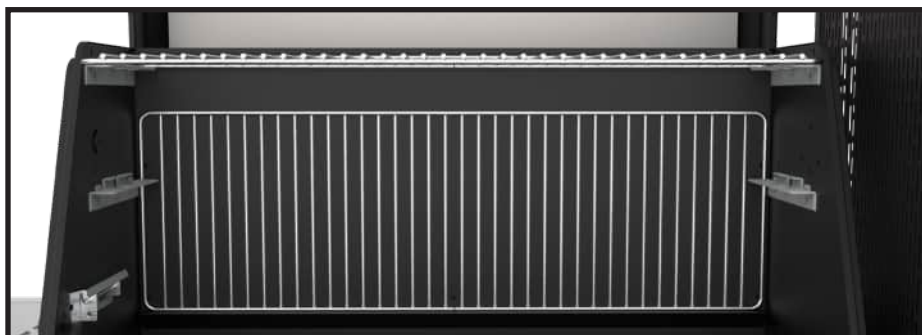
CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation se branche à l'arrière de votre barbecue.



RANGEMENT DES GRILLES-RÉCHAUDS

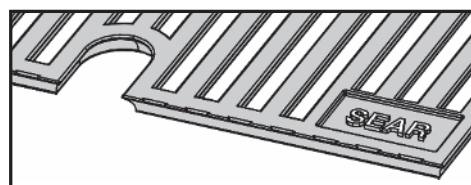
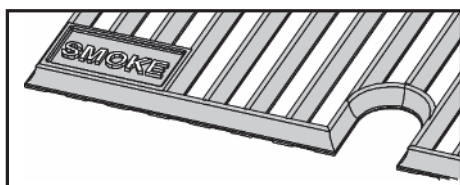
La grille chauffante est conçue pour être rangée derrière le support de grille chauffante. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, une grille chauffante se placera derrière le support de la grille chauffante.



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.

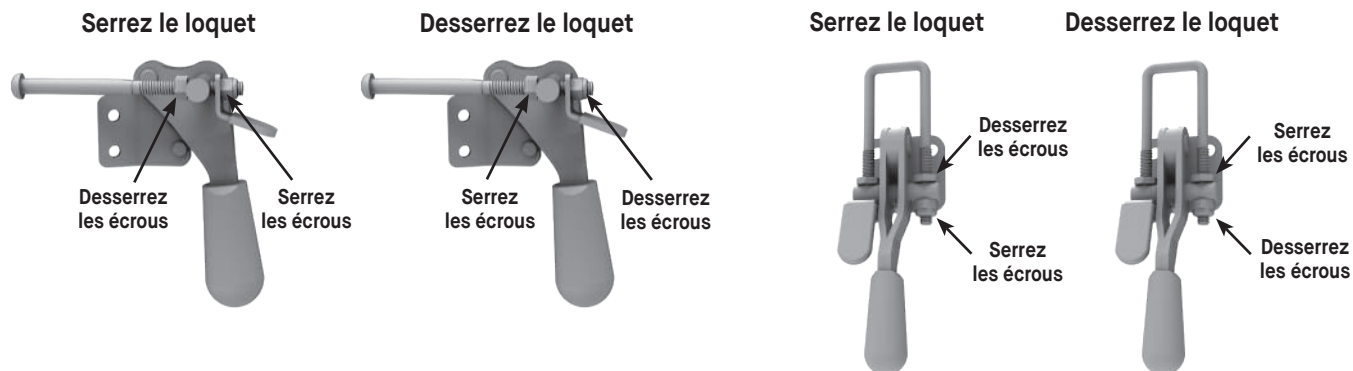
Remarque : Ne jamais retourner les grilles lorsque le barbecue est en marche ou chaud.



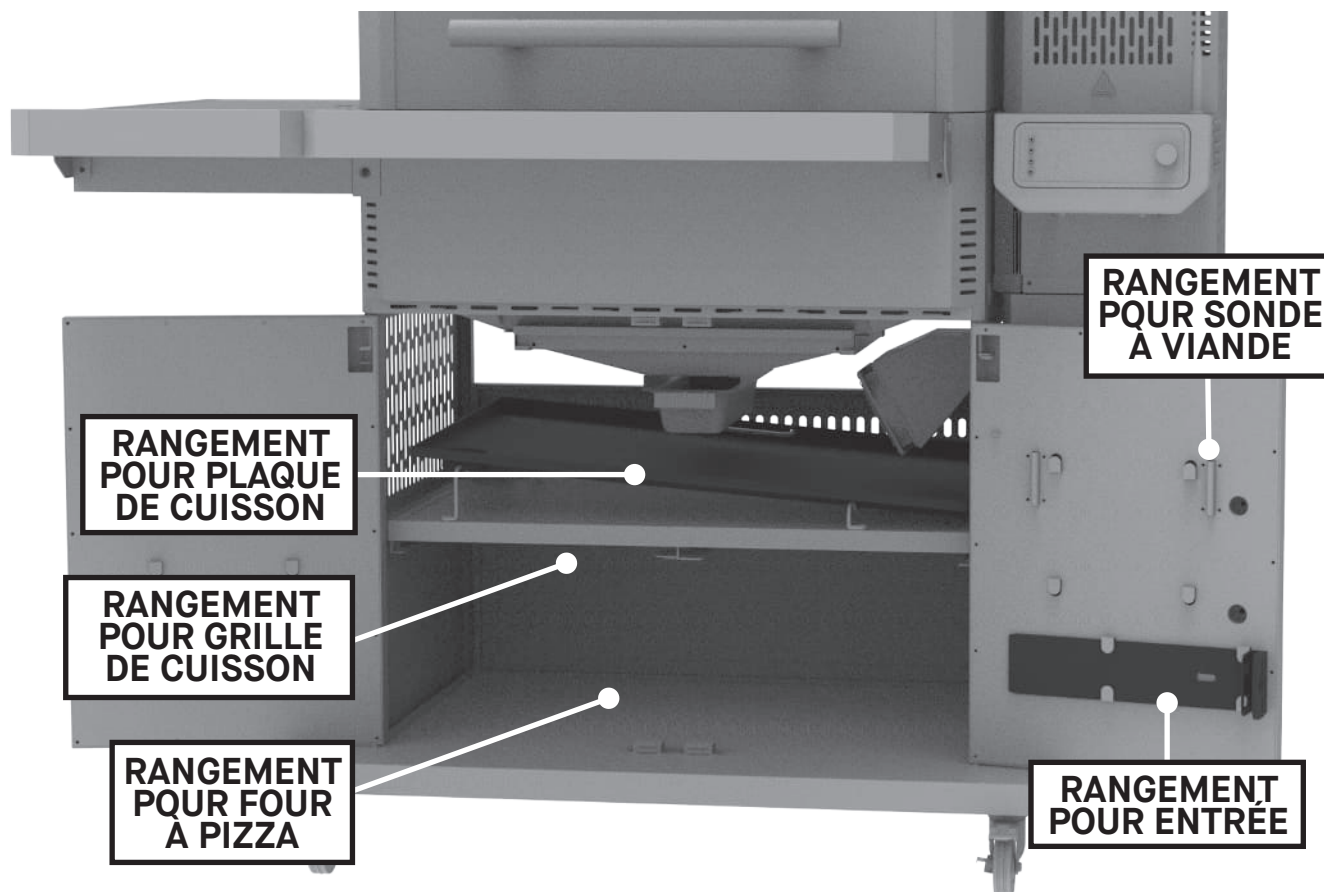
Ajustements et conseils

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.



RANGEMENT DES ACCESSOIRES



PLAQUE DE CUISSON ET FOUR À PIZZA VENDUS SÉPARÉMENT.

REMARQUE :

AVERTISSEMENT! NE rangez PAS de matières combustibles sous le barbecue ou dans l'armoire du barbecue. Les cendres chaudes peuvent tomber derrière l'armoire du barbecue.

Faites attention.

Guide d'intégration

NOTES IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION :

Reportez-vous à la table des dégagements lorsque vous installez votre appareil Gravity Series™ 1150 dans une cuisine extérieure intégrée. Consultez les services locaux de réglementation de la construction ou l'entrepreneur local pour connaître les exigences de dégagement des barbecues à combustible solide de votre cuisine extérieure. Si le dégagement minimal du code de l'État ou de la municipalité est supérieur aux recommandations du fabricant, le dégagement minimal du code remplace celui du fabricant. Respectez l'exigence la plus stricte des deux exigences susmentionnées.

EXIGENCES RELATIVES À LA CUISINE :

SURFACE PLANE Assurez-vous d'installer le barbecue sur une surface plane.

MATÉRIAUX : Assurez-vous que les matériaux utilisés pour construire la cuisine intégrée sont non combustibles et peuvent supporter des températures élevées.

BASE : Ne mettez PAS le barbecue directement sur une surface combustible.

ACCÈS : Assurez-vous de pouvoir accéder au barbecue depuis l'avant et que le compartiment de rangement du chariot, la porte de la trémie et les glissières d'entrée ne sont pas bloqués. L'accès au cordon arrière NE DOIT PAS être pincé ou attaché. Ne laissez pas le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.

DÉGAGEMENT : Assurez-vous qu'il y a de l'espace entre les côtés de la cuisine intégrée et le barbecue. Le comptoir et l'armoire NE DOIVENT PAS être en contact direct avec le barbecue. Le couvercle ouvert NE DOIT PAS entrer en contact direct avec la cuisine intégrée.

Conformément aux normes de température des points de contact de la surface, le diagramme ci-dessous illustre l'espacement approprié autour du barbecue pour les applications intégrées. Tous les matériaux utilisés doivent être incombustibles.

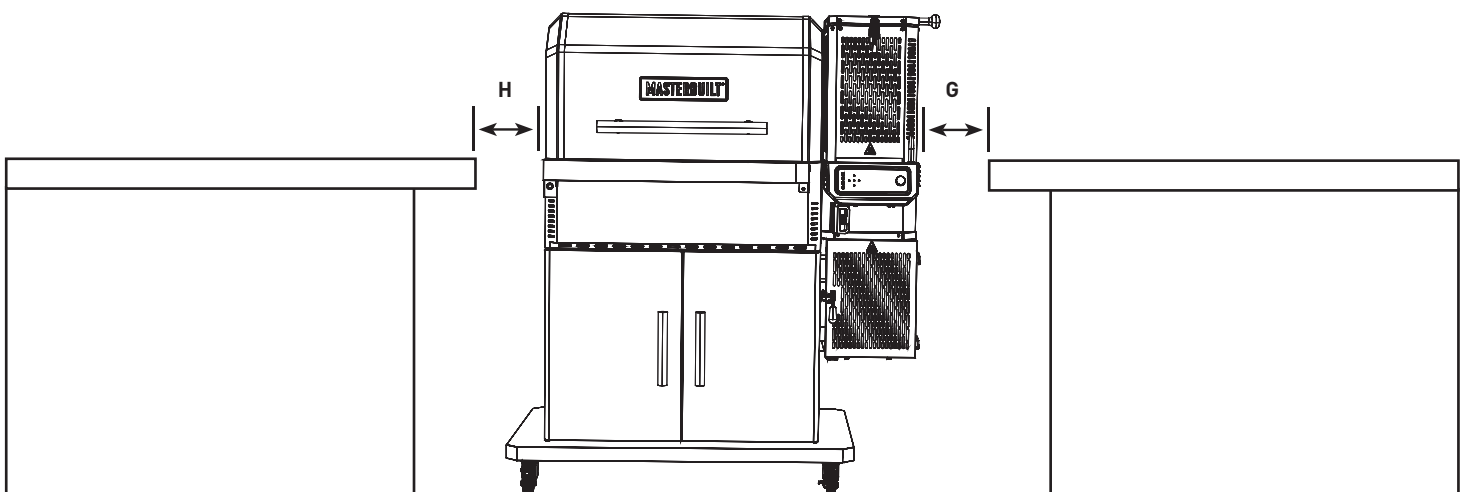
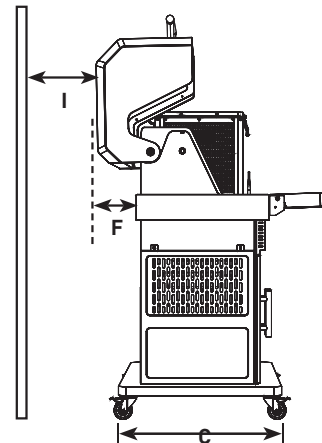
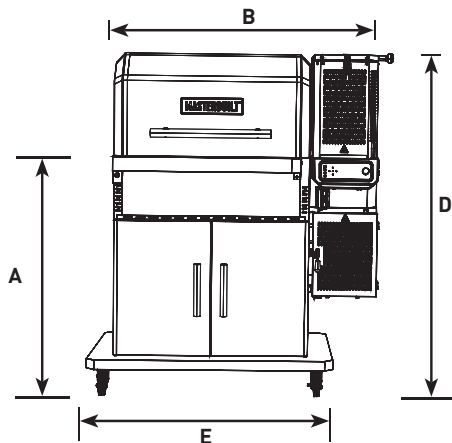
REMARQUE : Matériaux combustibles : gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du barbecue et toute structure surélevée, un mur, une rampe ou d'autres matériaux de construction combustibles.

Dimensions du barbecue

A	922 mm/36,3 po
B	1032 mm/40,6 po
C	668,2 mm/26,5 po
D	1330 mm/52,3 po
E	957 mm/37,6 po
F	177,8 mm/7 po

Tableau des dégagements

	COMPTOIR EN PIERRE	COMPTOIR MÉTALLIQUE
G	254 mm/10 po	330,2 mm/13 po
H	254 mm/10 po	330,2 mm/13 po
I	152,4 mm/6 po	



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.
	Ventilateur déconnecté du faisceau de câbles.	
	« HOPR » s'affiche sur le contrôleur	Il y a un problème avec l'interrupteur de la trémie supérieure ou inférieure, contactez le service à la clientèle et demandez une nouvelle trousse d'interrupteur.
	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 contrôleur redémarre et passe en mode veille.	Charge électrostatique. Lorsque le produit est perturbé par une décharge électrostatique, le contrôleur peut redémarrer, puis entrer en mode veille.	L'utilisateur doit redémarrer le contrôleur pour rétablir le fonctionnement normal, ce phénomène est normal.
Err 1	La sonde de température n'est pas bien branchée.	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation en électricité, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
Err 2	Thermomètre à viande défectueux.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Le barbecue a surchauffé.	1. Éteignez le 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 148 °C (300°F).	1. En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande du barbecue. 2. Débranchez-le du contrôleur. 3. Laissez refroidir le thermomètre à viande.
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.

ANNULATION DE LA GARANTIE

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

BESOIN D'AIDE? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86,2514 EJ

La Haye, Pays-Bas

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

Australie et Nouvelle-Zélande

Veillez prendre contact avec votre détaillant pour obtenir du soutien.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®

SPANISH

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

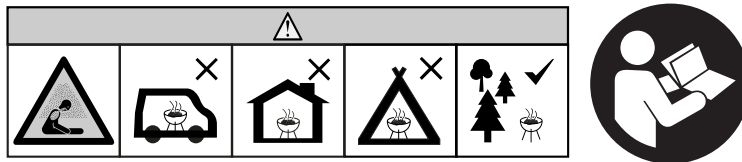


- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del artefacto.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

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



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- 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 artefacto 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 45 °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 o de la tolva. 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 atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos del carbón ardiendo. Tenga cuidado con los cabellos y la ropa sueltos durante la operación ya que pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte. Siga siempre las instrucciones de encendido específicas para esta parrilla.
- Nunca llene demasiado la tolva de carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica. Instálelo sólo en un receptáculo GFCI Clase A cubierto que tenga una caja resistente a la intemperie con la tapa del enchufe de fijación insertada o retirada.
- 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”.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- 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 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.
- No abra nunca la tolva después del arranque inicial o durante el uso. Si es necesario recargar carbón durante su uso, siga las instrucciones de recarga específicas para esta parrilla y utilice 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.
- Cierre las correderas de admisión de calor y aire después de cada uso.
- Abra las correderas de admisión de calor y aire antes de cada uso.
- Nunca haga funcionar la parrilla con las correderas de admisión de calor y aire en la posición cerrada. 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!



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



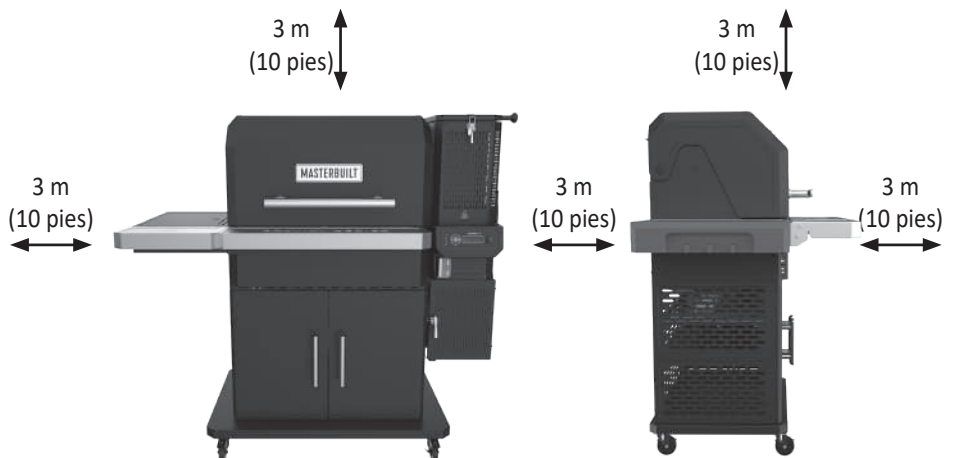
REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL



Mantenga una distancia mínima de 3 m (10 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 (10 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.



NOTA:

Consulte la Guía incluida para conocer las distancias mínimas entre la parrilla y cualquier pared lateral o trasera incombustible.



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

PANEL DE CONTROL



Encendido/Apagado/Pausa del controlador:

1. Presione el botón para encender el controlador.
2. Una única presión mientras está encendido = FUNCIÓN DE PAUSA
3. Presión larga mientras está encendido = Apagado

Clavijas de la sonda de temperatura



Función de Pausa:

La parrilla viene equipada con una función de PAUSA para ayudar mejor a mantener las temperaturas configuradas cuando se abre la tapa.

- Cuando se cocina a temperaturas superiores a los 260 °F (500 °C) asegúrese que la función de PAUSA esté habilitada ANTES de abrir la tapa de su parrilla.
- La función de Pausa detendrá el ventilador para garantizar que no se produzca un pico de temperatura al abrir la tapa.
- Para activar la función de PAUSA, presione el botón de encendido (el controlador mostrará HOLD).
- Para reanudar a mantenimiento de temperatura normal y para reactivar el ventilador, presione el botón de encendido otra vez.



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 configurará automáticamente luego de 3 segundos).

Configure la temperatura de °F a °C:

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



Configuración de la sonda para carne

1. Presione el botón y gire la perilla para seleccionar la sonda para carne (MP1, MP2, MP3, MP4). Vuelva a presionar el botón.
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 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.

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 en las comunicaciones por radio.

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

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

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

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

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

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

Advertencia de la IC:

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

Transmisor inalámbrico:

Características del transmisor y del WiFi = RF OdBM / 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. Repita los pasos 3-6 a 177 °C (350°F).

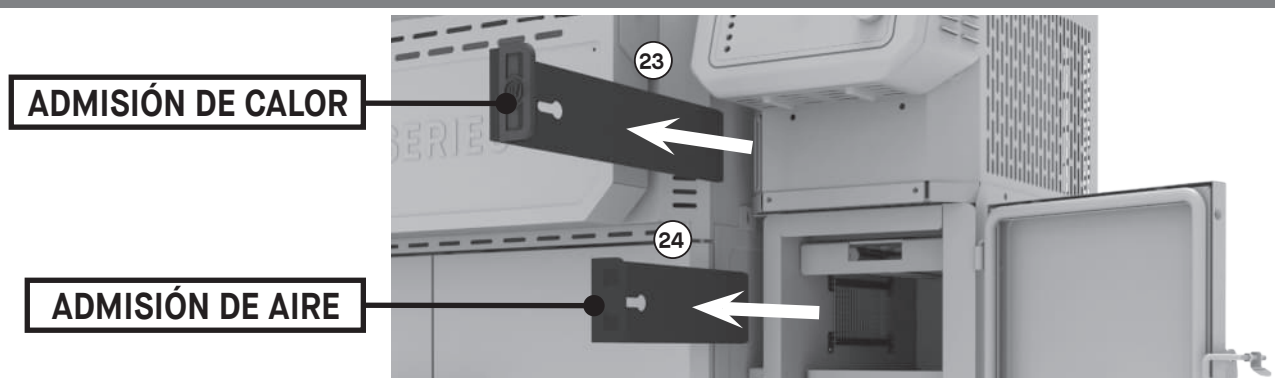
Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente.

ARRANQUE

1. **RETIRE** los deslizadores 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 8 kgs. (18 lbs.) de briquetas de carbón.
 - Aproximadamente 5.5 kgs. (12 lbs.) de carbón en bloques.
 - **Nunca use carbón de encendido veloz o líquido encendedor.**
 - Si el carbón se escurra a través de la rejilla para el carbón hacia la bandeja de cenizas, retírelo antes de arrancar.
4. Coloque el arrancador de fuego en la rejilla para el carbón, enciéndalo y espere 1-2 minutos para asegurar que prenda fuego.
 - Use un bloque de arrancador de fuego seguro para alimentos o un papel/papel de cocina 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 después de encender el arrancador de fuego para asegurar que esté completamente encendido.
6. Espere que la parrilla alcance la temperatura configurada deseada.
 - La parrilla debe precalentarse en unos 15 minutos.



CORREDERAS DE ADMISIÓN DE CALOR Y AIRE



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. Ponga en pausa el ventilador antes de abrir la tapa de la tolva o la puerta de cenizas.
3. 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.
4. **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.
5. Abra la tapa de la tolva y use guantes de protección. La tapa de la tolva estará caliente.
6. 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.
7. Cierre la tapa de la tolva.

SABOR A AHUMADO

Mezcle trozos de madera en la tolva con carbón vegetal. NOTA: Nunca use más de 0.68 kg (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 mantenimiento

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.

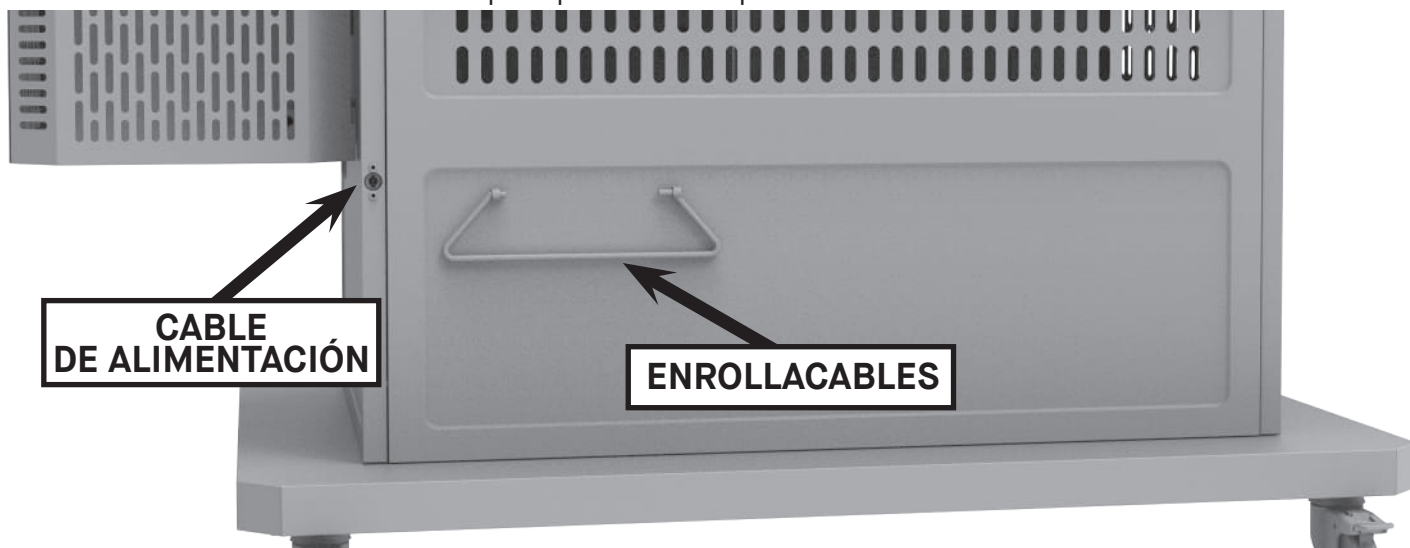
- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con un detergente de platos suave.
- 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 detergente suave para vajilla con el fin de garantizar lecturas precisas de la temperatura de la parrilla. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Cuando las cenizas estén frías, limpie la bandeja de cenizas y el interior de la tolva inferior después de cada uso para eliminar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la bandeja de cenizas.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un ÁREA SECA y protegida. Almacene únicamente cuando el fuego esté apagado y todas las superficies estén frías.
- Almacene las sondas para carne en el interior del hogar.
- Cuando no use la parrilla con frecuencia, incluso si se usa una funda de parrilla, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar una posible oxidación y corrosión debido a la acumulación de humedad.



Ajustes y consejos

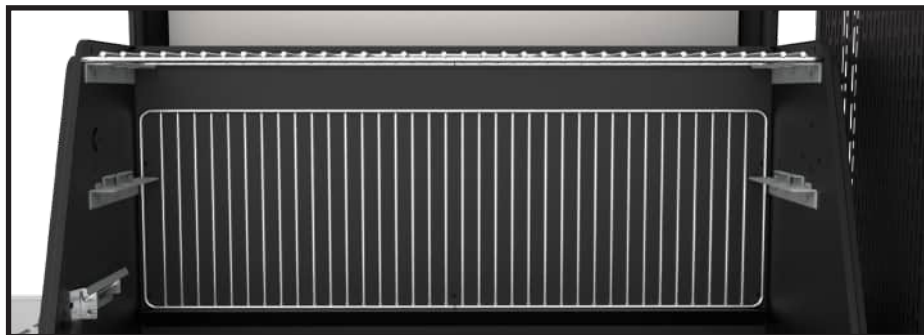
CABLE DE ALIMENTACIÓN

El cables de alimentación se enchufa en la parte posterior de su parrilla.



ALMACENAMIENTO DE LAS REPISAS DE CALENTAMIENTO

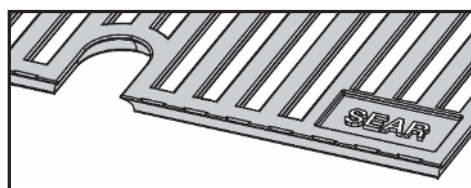
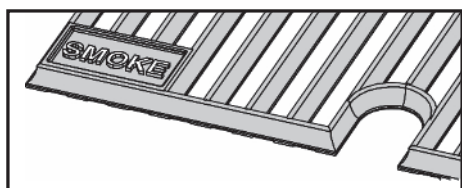
La rejilla para calentar está diseñada para guardarse detrás del soporte de la rejilla para calentar. Cuando no esté en uso, se colocará una rejilla calentadora detrás del soporte de la rejilla calentadora.



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.

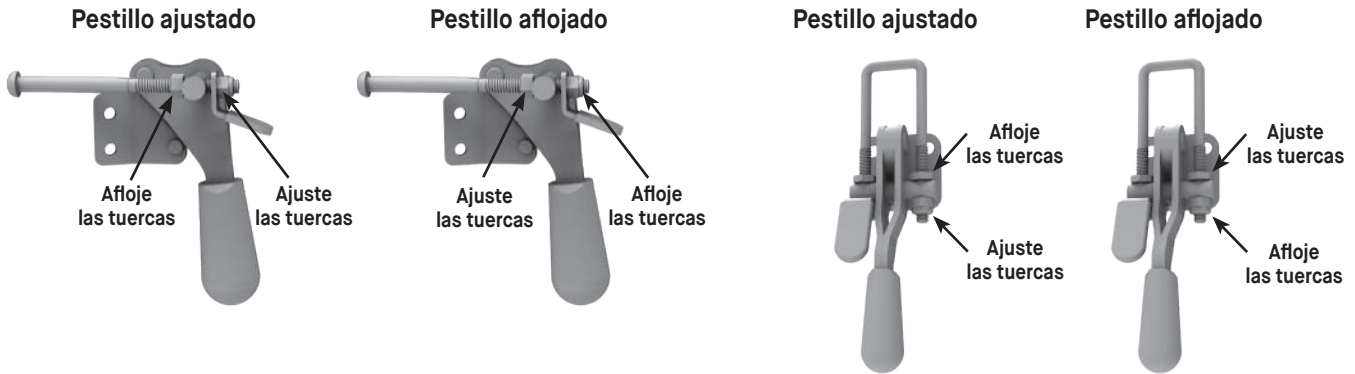
Nota: Nunca dé la vuelta mientras la parrilla esté encendida o caliente.



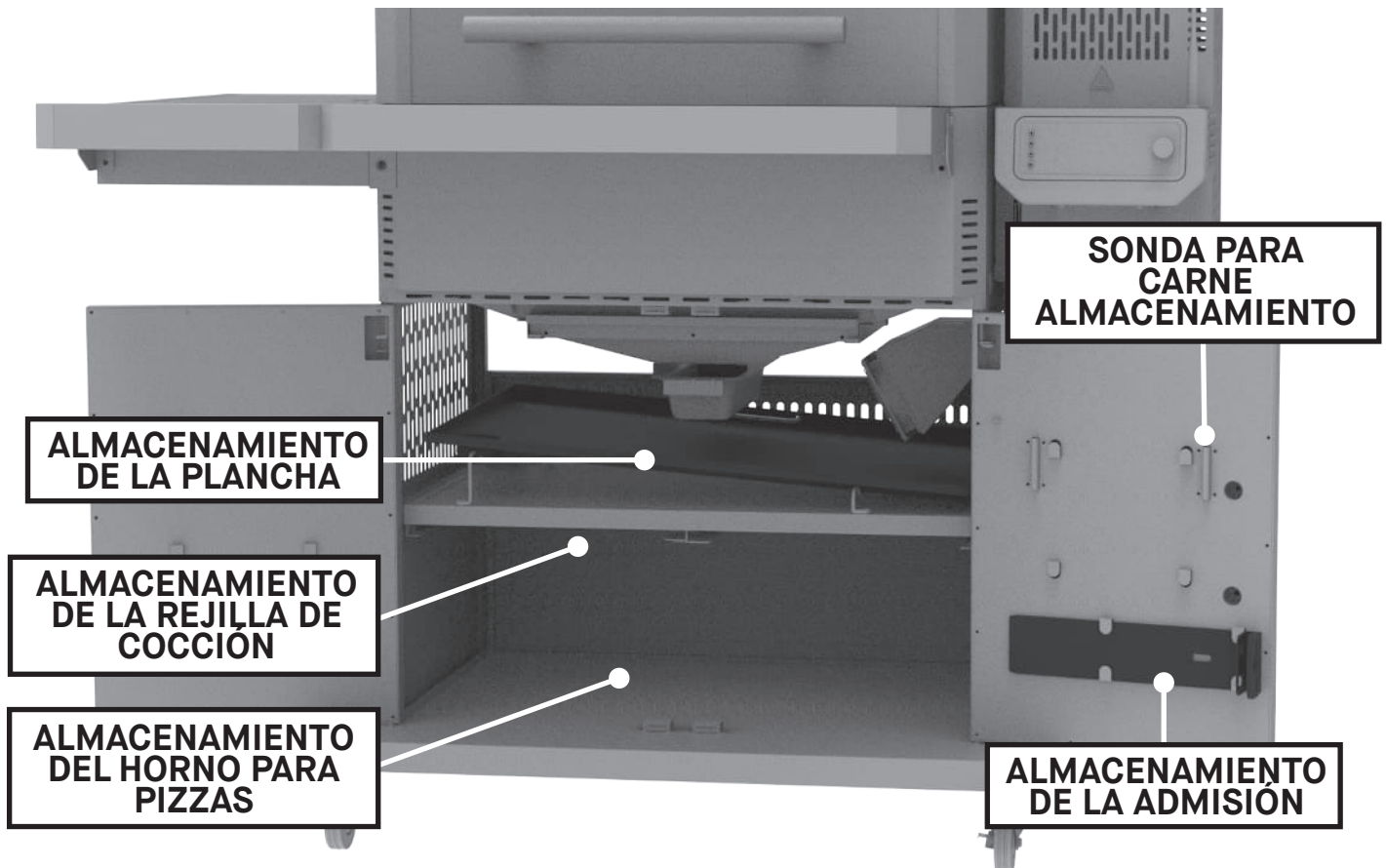
Ajustes y consejos

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.



ALMACENAMIENTO DE ACCESORIOS



LA PLANCHA Y EL HORNO PARA PIZZAS SE VENDEN POR SEPARADO.

NOTA:

¡ADVERTENCIA! NO guarde materiales combustibles debajo de la parrilla o en el compartimiento de la parrilla. La ceniza caliente puede alcanzar el compartimiento de la parrilla. Tenga precaución.

Guía incorporada

NOTAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN:

Consulte la tabla de espacio libre cuando instale su serie Gravity™ 1150 en una cocina empotrada para exteriores. Consulte con su autoridad local de códigos de construcción o con el contratista local para ver los requisitos de espacio libre de la parrilla de combustible sólido de su cocina en exteriores. Si el espacio libre mínimo estatal o local es mayor que las recomendaciones de fabricación, entonces los códigos estatales y locales para los espacios libres mínimos prevalecen sobre las recomendaciones de fabricación. Use el mayor de los dos requisitos previamente mencionados.

REQUISITOS DE LA COCINA:

SUPERFICIE NIVELADA: Asegúrese que la parrilla se instale sobre una superficie nivelada.

MATERIALES: Asegúrese que la superficie usada para construir la cocina empotrada sea no combustible y que pueda soportar altas temperaturas.

BASE: NO coloque la parrilla directamente sobre una superficie combustible.

ACCESO: Asegúrese que exista un acceso frontal para que el almacenamiento del carro, la puerta de la tolva y los deslizadores de admisión no estén bloqueados. El acceso al cable trasero NO DEBE estar pellizcado ni atado. No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.

DESPEJE: Asegúrese que haya espacio entre los lados del empotrado y la parrilla. El mostrador NO DEBE entrar en contacto directo con la parrilla. La tapa abierta NO DEBE entrar en contacto directo con el empotrado.

Conforme a las normas de temperatura del punto de contacto de la superficie, el siguiente diagrama ilustra el espacio libre adecuado alrededor de la parrilla para aplicaciones empotradas. Todos los materiales usados deben ser no combustibles.

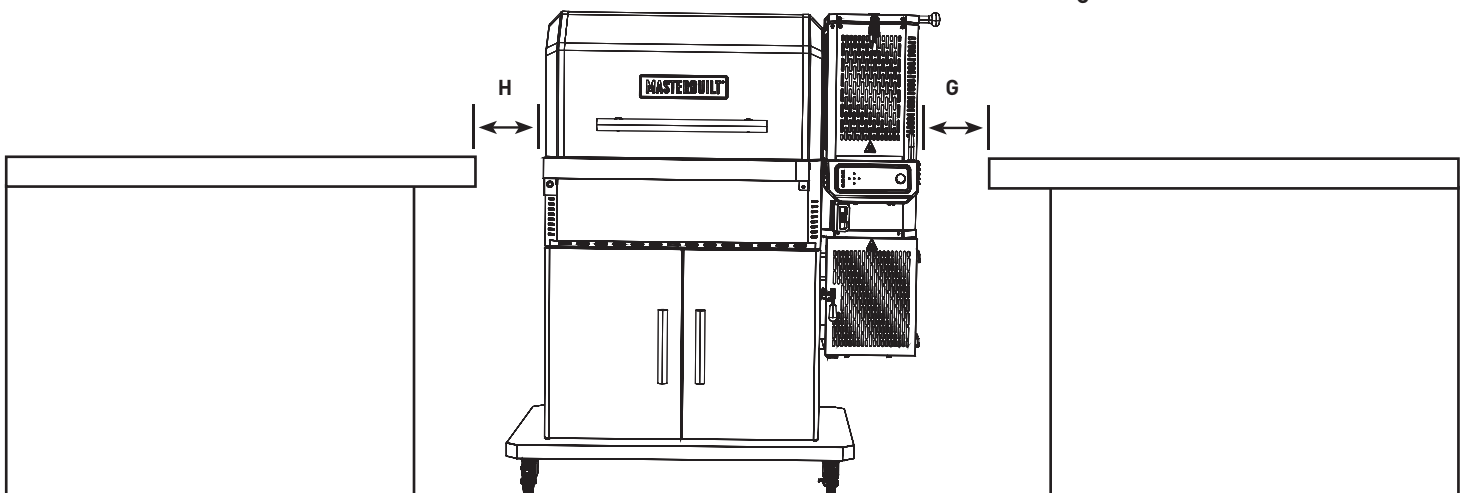
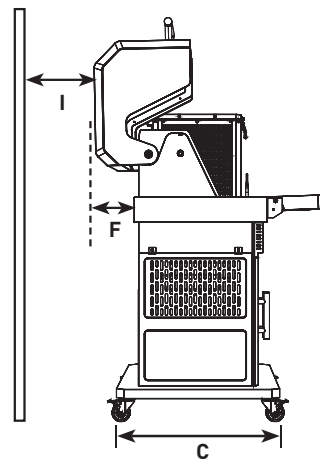
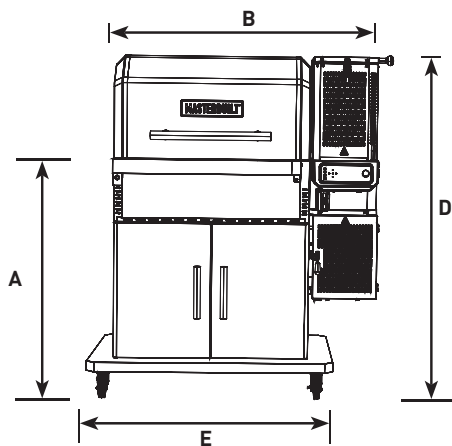
NOTA: El material combustible debe estar a una distancia mínima de 3 m (10 pies) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con las construcciones aéreas, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Dimensiones de la parrilla

A	922 mm / 36.3 pulg
B	1032 mm / 40.6 pulg
C	668.2 mm / 26.5 pulg
D	1330 mm / 52.3 pulg
E	957 mm / 37.6 pulg
F	177.8 mm / 7 pulg

Tabla de espacio libre

	MESA DE PIEDRA	MESA DE METAL
G	254 mm / 10 pulg	330.2 mm / 13 pulg
H	254 mm / 10 pulg	330.2 mm / 13 pulg
I	152.4 mm / 6 pulg	



DetECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
Controlador no encendido.	La alimentación no está encendida.	Presione el botón de encendido/apagado en el controlador.
	No está enchufado.	Enchufe el controlador a la fuente de alimentación y ésta a la toma de corriente de la pared.
	El interruptor se ha desconectado.	Compruebe el disyuntor del tomacorriente de la pared y reajuste si se ha desconectado.
	Mal funcionamiento del controlador.	Servicio al Cliente de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
El ventilador no está encendido.	La temperatura del gabinete ha alcanzado la temperatura configurada.	Una vez alcanzada la temperatura configurada, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura de la cabina caiga por debajo de la temperatura configurada, el ventilador se reiniciará. El ventilador continuará ajustándose automáticamente para mantener la temperatura establecida.
	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.	
	Se muestra "HOPR" en el controlador.	Hay un problema con su interruptor superior o inferior de la tolva; contacte al servicio de atención al cliente y solicite un nuevo kit de interruptor.
Temperatura del controlador imprecisa.	Err 3	Ver a continuación.
	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
Calentamiento lento.	La sonda de temperatura está sucia.	Limpie cuidadosamente la sonda de temperatura.
	Las correderas de cierre no se retiran.	Retire las correderas de cierre.
Humo excesivo que se escapa de la tolva.	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".
	Afoje el sello en la tapa de la tolva.	Ajuste el pestillo de la tapa de la tolva.
El controlador se reinicia e ingresa al modo de espera.	Afoje el sello de la puerta de cenizas.	Ajuste el pestillo de la puerta de cenizas.
	Carga electrostática. Cuando el producto se ve perturbado por una carga electrostática, el controlador puede reiniciarse y luego ingresar al modo de espera.	El usuario tiene que reiniciar el controlador para restaurar el funcionamiento normal, este fenómeno es normal.
Err 1	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	1. Compruebe que la conexión esté bien asentada. 2. Desconecte el controlador de la fuente de alimentación, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo.
Err 2	Mal funcionamiento de la sonda de carne.	Servicio al Cliente de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Parrilla sobrecalentada.	1. Apague la parrilla. 2. Compruebe la causa del sobrecalentamiento. • Incendio de grasa. • Mal funcionamiento del ventilador. 3. Reinicie la parrilla.
Err 4	El carbón no se enciende.	1. Asegúrese que 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 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®
DUTCH

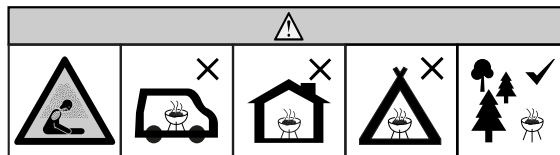
UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS. NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK.**WAARSCHUWING**

- Deze handleiding bevat belangrijke informatie die u nodig hebt voor de juiste montage en het veilig gebruik van het apparaat.
- Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.
- Bewaar deze handleiding voor later gebruik.

**KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR**

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

- Bij het branden van houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool en propaan komt koolstofmonoxide vrij. Deze stof is reukloos en kan de dood veroorzaken.
- GEEN houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool of propaan branden in huis of in een voertuig, tent, garage of andere afgesloten ruimte.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN in een goed verluchte omgeving.
- **VOLG DEZE RICHTLIJNEN OM VERGIFTIGING VAN U, UW FAMILIE OF ANDEREN DOOR HET KLEURLOOS EN REUKLOOS GAS TE VOORKOMEN.**
 - Dit zijn de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwarring. Koolstofmonoxide vermindert het vermogen van bloed om zuurstof te vervoeren. Een laag zuurstofgehalte in het bloed kan leiden tot bewusteloosheid en de dood.
 - Raadpleeg een arts als u of iemand anders een verkoudheid of griepachtige symptomen krijgt, terwijl u kookt, of in de nabijheid van dit apparaat. Koolmonoxidevergiftiging kan gemakkelijk worden verward met een verkoudheid of de griep en wordt vaak te laat gedetecteerd.
 - Alcohol, geneesmiddelen en drugs verhogen de effecten van koolmonoxidevergiftiging.
 - *Koolstofmonoxide is in het bijzonder toxisch voor moeder en kind tijdens de zwangerschap, voor baby's, ouderen, rokers en mensen met problemen met de bloedsomloop of het ademhalingsstelsel, zoals bloedarmoede of een hartziekte.*

**WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN****LEES ALLE INSTRUCTIES.**

- De grill niet onbewaakt achterlaten.
- De grill is UITSLUITEND voor GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- Uitsluitend houtskool gebruiken als brandstof.
- De grill altijd gebruiken conform alle van toepassing zijnde plaatselijke en nationale brandcodes.
- Deze waarschuwingen niet volgen kan leiden tot mogelijke schade aan de grill en gevaar voor de gebruiker.
- Nooit gebruiken in een afgesloten ruimte, zoals een patio, garage, gebouw of tent.
- Nooit gebruiken in een caravan of op een boot.
- De grill nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek. (ZIE DE VEREISTEN VOOR DE AFSTAND VAN CONSTRUCTIES.)
- Het apparaat vrijhouden van brandbaar materiaal, zoals benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- De grill gebruiken op een vlak, niet-brandbaar, stabiel oppervlak, zoals grond, beton, baksteen of rots. Asphalt kan voor dit doel niet aanvaardbaar zijn.
- De grill niet gebruiken op een houten of brandbaar oppervlak.
- De grill MOET op de grond staan. De grill niet op een tafel of aanrecht plaatsen. De grill NIET verplaatsen over niet-vlakke oppervlakten.
- De grill uitsluitend over een glad oppervlak rollen.
- De grill nooit op of van de trap rollen of over een oneffen oppervlak.
- De grill nooit gebruiken als verwarming. (LEES KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR.)
- Apparaat nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Deze grill is NIET voor commercieel gebruik.
- Houd een brandblusser bij de hand als u aan het grillen bent.
- Als u met olie of vet kookt, moet u een BC-blusser of ABC-blusser bij de hand hebben.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN



- Een olie- of vetbrand niet blussen met water. Onmiddellijk de brandweer bellen. Een BC-blusser of ABC-blusser kan in bepaalde omstandigheden het vuur onder controle houden.
- Vóór elk gebruik moet u controleren of alle moeren, schroeven en bouten stevig vastgeschroefd zijn.
- Alcohol en geneesmiddelen, al dan niet vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om de grill correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Kinderen en huisdieren altijd van de grill vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen de grill gebruiken. Van nabij toezicht houden als de grill wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij er toezicht wordt gehouden of zij instructies hebben gekregen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met beperkte zintuigen of verstandelijke beperkingen en door personen met weinig ervaring en kennis, indien er toezicht is of zij instructies hebben ontvangen.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond de grill tijdens of na het gebruik ervan, voordat de grill afgekoeld is.
- De grill NIET aanstoten of ertegen schoppen om letsel, schade aan de grill of gemors of spatten van hete kookvloeistof te voorkomen.
- Wees uiterst voorzichtig als u een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen erin verplaatst.
- De grill nooit verplaatsen wanneer in gebruik. Laat de grill helemaal afkoelen (tot onder 45 °C), voordat u de grill verplaatst of opbergt.
- De grill is HEET tijdens het gebruik en blijft HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- Geen HETE oppervlakken aanraken. Gebruik handgrepen en knoppen.
- Nooit kookgerei van glas, kunststof of keramiek gebruiken in de roker. Nooit leeg kookgerei in de grill plaatsen tijdens het gebruik ervan.
- Accessoires die niet door Masterbuilt® zijn geleverd, zijn NIET aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken.
- De grill niet opbergen met hete as of houtskool in de grill of laadtrecter. Uitsluitend opbergen nadat het vuur helemaal gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn.
- De grill en de hittedekplaat van de laadtrecter zijn HEET tijdens het gebruik en blijven HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- Wees voorzichtig als u voedsel van de grill neemt. Alle oppervlakken zijn HEET en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik beschermende handschoenen of ovenwanten of kookgerei met een lange, stevige steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van kookvloeistoffen.
- De grill is heet tijdens het gebruik. Om brandwonden te voorkomen, het gezicht en lichaam van de deur(en) en luchtgaten vandaan houden. Tijdens het gebruik komt er stoom en warme lucht vrij.
- De hitteplaat, de deur met slot en het asluik met slot van de laadtrecter zijn HEET tijdens het gebruik van de grill en de afkoeling ervan. Draag beschermende handschoenen als u werkt met of rond deze onderdelen.
- De grill heeft open vuur. Houd de handen, het haar en het gezicht van de vlam vandaan. NIET over de grill leunen tijdens het aansteken. Los haar en losse kleding kunnen vuur vatten.
- De verbrandings- en verluchtingsstroom NIET hinderen.
- De kookroosters niet bedekken met aluminiumfolie. Hierdoor wordt de warmte gevangen en kan de grill worden beschadigd.
- Nooit HETE kolen of as onbewaakt achterlaten.
- De as niet verwijderen als as en houtskool HEET zijn.
- Houd de handen, het haar en het gezicht van de brandende houtskool vandaan. Let goed op dat loshangend haar of losse kleding tijdens de werking geen vuur vatten.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van deze grill of het werken met vuur. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig haardgereedschap met een lange steel als u hout of houtskool toevoegt.
- Geen aanmaakvloeistof, benzine, alcohol of andere, zeer vluchtige vloeistoffen gebruiken om houtskool te doen branden. Deze vloeistoffen kunnen ontploffen en letsel of de dood veroorzaken. Volg altijd de specifieke instructies voor het aanmaken van deze grill.
- De houtskoollaadtrecter nooit overladen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de grill veroorzaken.
- Koude as weggooiën in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- OPGELET - Om het gevaar voor een elektrische schok te beperken, moet u de aansluiting van het verlengsnoer droog en van de grond houden.
- OPGELET - Om het gevaar voor een elektrische schok te verminderen, het snoer, de stekker of het regelpaneel niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- WAARSCHUWING: Risico voor een elektrische schok. Uitsluitend installeren op een afgedekte aardlekschakelaar klasse A met een weerbestendige behuizing met de dop van de bevestigingsplug erin of verwijderd.
- Grill moet worden gebruikt in een weerbestendig en afgedekt stopcontact dat is goedgekeurd voor gebruik buiten.
- WAARSCHUWING: Niet voor gebruik met stopcontacten die alleen weerbestendig zijn wanneer het stopcontact is afgedekt (dop van de bevestigingsplug niet geplaatst en bedekking van het stopcontact gesloten).
- Bij gebruik van elektrische apparaten moet men altijd de basisvoorzorgsmaatregelen nemen, waaronder:
 1. Het apparaat niet aansluiten voordat het helemaal gemonteerd is en klaar voor gebruik is.
 2. Gebruik uitsluitend een goedgekeurd geaard stopcontact.
 3. Niet gebruiken als het bliksemt.
 4. Het apparaat nooit blootstellen aan regen of water.
- Verlengsnoeren voor buiten moeten worden gebruikt en moeten zijn gemarkeerd met achtervoegsel W en 'geschikt voor gebruik met apparaten buitenshuis'.
- Het verlengsnoer moet een geaarde driedraadskabel zijn.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN



- Niet met het apparaat werken met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, na een defect van het apparaat of als het op enige manier beschadigd was. Als het netsnoer beschadigd is, dient het door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een andere bevoegde persoon te worden vervangen om elk gevaar te vermijden.
- Een verlengsnoer mag worden gebruikt mits men voorzichtig is ermee.
- Bij gebruik van een verlengsnoer:
 1. De aangeduide nominale waarde van het verlengsnoer moet ten minste even hoog zijn als de nominale waarde van het apparaat en
 2. het snoer moet zo worden geleid dat het niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of men per ongeluk erover zou kunnen struikelen.
- Verlengsnoer niet laten hangen over of in aanraking met hete oppervlakken.
- **Snoer** niet plaatsen op of in de nabijheid van een brander op gas of elektriciteit of in een verwarmde oven.
- Om los te koppelen, regeling in de stand UIT draaien en dan de stekker uit het stopcontact halen.
- Uit het stopcontact halen wanneer niet in gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u interne onderdelen toevoegt of verwijdert.
- Dit product niet reinigen met een waterspuit of iets vergelijkbaars.
- Laadtrechter nooit openen na het eerste opstarten of tijdens het gebruik. **Als u tijdens het gebruik houtskool moet toevoegen, volg dan de specifieke instructies voor herladen bij deze grill en draag altijd beschermende handschoenen.**
- De grill nooit gebruiken met de thermometer verwijderd. De grill kan hierdoor oververhitten en ernstig letsel en/of schade aan de grill kan het gevolg zijn.
- Na elk gebruik de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven sluiten.
- Vóór elk gebruik de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven openen.
- De grill nooit gebruiken met de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven gesloten. Dit kan de grill beschadigen.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!



ELEKTRISCHE VEREISTEN



- Voeding (VS/CA/MEX): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Voeding (EU/VK): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,5 A, 18 W
- Voeding (AUS/NZ): 100-240 VAC, 50/60 HZ, 0,6A, 18 W
- Product: 12 V, 1,5 A



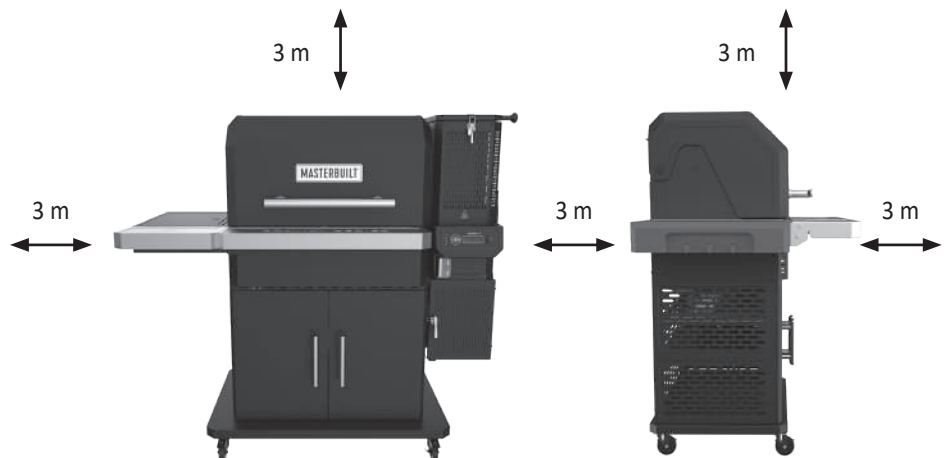
VEREISTEN VOOR DE AFSTAND VAN CONSTRUCTIES



Houd een afstand van ten minste 3m tussen de achterkant, zijkanten en bovenkant van de grill en een overhangende constructie, muur, rail of ander brandbaar constructiemateriaal.

Houd een afstand van ten minste 3 m van alle brandbaar en ontvlambaar materiaal, zoals **hout, planten, gras, borstels, papier, benzine of doeken.**

Deze vrije ruimte zorgt voor voldoende afstand voor goede verbranding, luchtcirculatie en verluchting. Grill niet gebruiken op brandbaar materiaal, zoals een dek of ander brandbaar materiaal.



NB:

Zie de inbouwgid voor de minimale vrije ruimte tussen de grill en niet-brandbare zij- of achterwanden.



WAARSCHUWING



Gevaar voor struikelen over het netsnoer.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Dit product komt niet met houtskool of houtbrokken.

Regeling

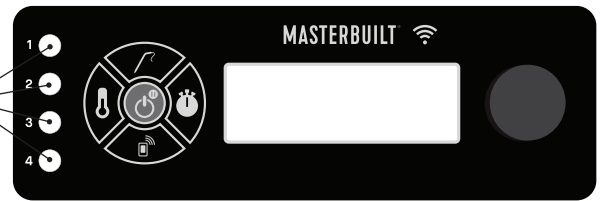
REGELPANEEL



AAN-/UIT-/pauzeregeling inschakelen:

1. Knop indrukken om de regeling AAN te zetten.
2. Eenmaal indrukken wanneer aan = PAUZEERFUNCTIE.
3. Lang indrukken wanneer aan = UITschakelen.

Vleesthermo-
meterbussen



Pauzeerfunctie:

De grill heeft een functie PAUZEREN om de ingestelde temperatuur beter te handhaven als het deksel open is.

- Tijdens het koken bij een temperatuur boven 260 °C, moet de functie PAUZEREN ingeschakeld zijn, VOORDAT het deksel van de grill wordt geopend.
- De functie Pauzeren stopt de ventilator, zodat de temperatuur niet plots verhoogt als het deksel wordt geopend.
- Om de functie PAUZEREN in te schakelen, drukt u op de aan-/uitknop (op de regeling staat HOUDEN).
- Om het gewone handhaven van de temperatuur te hervatten en de ventilator opnieuw te activeren, drukt u opnieuw op de aan-/uitknop.



Temperatuur instellen:

1. Knop indrukken.
2. Draaien aan de knop tot de gewenste temperatuur.
3. Knop opnieuw indrukken om temperatuur in te stellen (temperatuur wordt automatisch ingesteld na 3 seconden).

Temperatuurinstelling veranderen van °F naar °C:

1. Wanneer uitgeschakeld, houdt u de knop voor temperatuurinstelling ingedrukt.
2. Aan-/uitknop indrukken.
3. Apparaat start op en F of C knippert op de weergave.
4. Knop gebruiken om de gewenste eenheid van temperatuur te selecteren.
5. 'Temperatuur instellen' indrukken om te bevestigen



Tijd instellen:

• Timer verlagen

1. Knop indrukken.
2. Knop draaien tot het gewenste uur.
3. Knop indrukken om het uur in te stellen.
4. Knop draaien tot de gewenste minuten.
5. Knop indrukken om de minuten in te stellen. De timer begint te lopen.
6. Knop indrukken om te pauzeren en de timer te hervatten.
7. Knop ingedrukt houden om de timer te resetten.

• Timer verhogen

1. Knop ingedrukt houden.
2. Timer begint te lopen en telt op vanaf 00:00. Timer telt in minuten:seconden en daarna in uur:minuten.
3. Knop indrukken om te pauzeren en de timer te hervatten.
4. Knop ingedrukt houden om de timer te resetten.




Temperatuur op vleesthermometer instellen:

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

Informatie bekijken op de weergave:

- Draai aan de knop en u doorloopt op de weergave de grilltemperatuur, timer en vleesthermometers; MP1, MP2, MP3 en MP4.

CONNECTIVITEIT

- 
1. D1. Download de Masterbuilt-app van de Apple App Store of Google Play Store op uw smartapparaat (-apparaten). Ga voor meer informatie naar masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
 2. Na het downloaden opent u de Masterbuilt-app. Volg de aanwijzing om uw grill te koppelen aan uw smartapparaat (-apparaten).

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

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

FCC-waarschuwing:

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

FCC-verklaring:

Tests met dit apparaat hebben aangetoond dat het voldoet aan de beperkingen gesteld voor een digitaal apparaat van categorie B, in overeenstemming met deel 15 van de FCC-bepalingen in de VS. Deze beperkingen zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke storing in een woongebied. Dit apparaat genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen. Indien het niet is geïnstalleerd of wordt gebruikt volgens de instructies, kan het schadelijke storing veroorzaken voor radiocommunicatie.

Er bestaat echter geen garantie dat er geen storing zal optreden in een bepaalde installatie. Indien dit apparaat schadelijke storing veroorzaakt voor de ontvangst van radio en televisie, wat kan worden bepaald door het in en uit te schakelen, dan zou de gebruiker deze storing moeten oplossen door een van de volgende maatregelen:

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

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

Dit apparaat bevat voor (een) vergunning vrijgestelde zender(s)/ontvanger(s) dat/die voldoet (voldoen) aan van vergunning vrijgestelde RSS (standaardspecificaties voor radio) van Innovation, Science, and Economic Development Canada. De werking dient te voldoen aan de volgende twee voorwaarden:

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en moet werken volgens de verstrekte instructies. De antenne(s) gebruikt voor deze zender moet(en) worden geïnstalleerd met een afstand van ten minste 20 cm van alle personen en mag (mogen) niet worden geplaatst of werken tezamen en tegelijkertijd met een andere antenne of andere zender. Eindgebruikers en installateurs moeten instructies voor de plaatsing van de antenne en informatie over de werkomstandigheden van de zender krijgen om te voldoen aan de nalevingseisen voor radiofrequentieblootstelling.

Waarschuwing van Industry Canada (IC)

Deze zender mag niet worden geplaatst en mag niet werken tezamen en tegelijkertijd met een andere antenne of zender. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en gebruikt met een afstand van ten minste 20 cm tussen de radiator en uw lichaam.

Draadloze zender:

Kenmerken van zender en wifi = RF 0 dBm/2412-2484 MHz

Instructies voor de werking

VOORBEHANDELING

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

1. Vul de laadtrechter met houtskool tot op ongeveer een vierde of de helft.
2. Begin met de instructies voor OPSTARTEN van de grill en stel de temperatuur in op 121 °C gedurende 60 minuten.
3. Stel de temperatuur in op 204 °C gedurende 30 minuten.
4. Schakel de grill uit volgens de instructies voor AFZETTEN.
5. Laat de grill HELEMAAL afkoelen.
6. Herhaal stap 3 tot 6 op 177 °C.

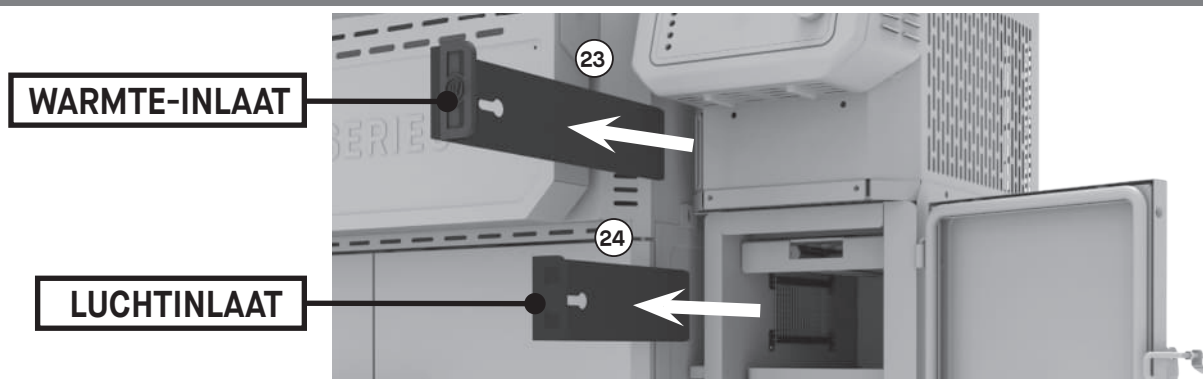
Vaak voorbehandelen voorkomt roest. Eventueel roest reinigen met een staalborstel, plantaardig bakvet aanbrengen en verwarmen zoals hierboven beschreven.

OPSTARTEN

1. VERWIJDER de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven.
2. Open het laadtrechterdeksel en asluik.
 - Elke deur heeft een veiligheidsschakelaar die de werking van de ventilator stopt als de deuren geopend zijn.
 - Als er houtskool over is van een vorige kooksessie, schud dan aan de houtskoolrooster, zodat alle as in de aslade valt.
 - Verwijder eventuele as uit de aslade.
3. Vul de laadtrechter met houtskool.
 - Ongeveer 8 kg houtskoolbriketten.
 - Ongeveer 5,5 kg losse houtskool.
 - **Nooit snelbrandende houtskool of aanmaakvloeistof gebruiken.**
 - Als er houtskool door de houtskoolrooster in het asblik valt, verwijder die dan voordat u begint.
4. Plaats het aanmaakblokje in de houtskoolrooster, steek het aan en wacht 1 à 2 minuten om te zien of het brandt.
 - Gebruik voedselveilige aanmaakblokjes of gedraaide keukenrol of papier.
 - Plaats in de houtskoolrooster op de steunstaven voor aanmaakblokjes.
 - Wees voorzichtig en draag beschermende handschoenen.
 - Steek aan met een lucifer of aansteker.
5. Draai de regeling aan en stel de gewenste temperatuur in.
 - Steek het aanmaakblokje aan, voordat u de temperatuur instelt.
 - Wacht 1 à 2 minuten na het aansteken van een aanmaakblokje, om te zien of het goed brandt.
6. Wacht totdat de grill de gewenste ingestelde temperatuur bereikt.
 - De grill moet gedurende ongeveer 15 minuten voorverwarmen.



WARMTE-INLAAT EN LUCHTINLAAT



Instructies voor de werking

BIJVULLEN

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

1. GEEN houtskool bijvullen als de grill warmer is dan 121 °C.
2. Pauzeer de ventilator voordat u het deksel of asluik van de laadtrecter of het asluik opent.
3. De ventilator stopt als u het laadtrecterdeksel of asluik opent. Dit is een veiligheidsfunctie van de grill.
4. WEES UITERMATE VOORZICHTIG. Als het laadtrecterdeksel wordt geopend, stijgt de vlam op vanaf de bovenkant van de trechter, net zoals een toorts. Sluit het laadtrecterdeksel en asluik en de vlam wordt opnieuw kleiner, goed voor gewone werking.
5. Open het laadtrecterdeksel en draag beschermende handschoenen. Het laadtrecterdeksel zal heet zijn.
6. Plaats snel meer houtskool in de laadtrecter. Na korte tijd stijgt een vlam op vanuit de laadtrecter. Wij bevelen aan dat u zo snel mogelijk bijvult.
7. Sluit het laadtrecterdeksel.

ROOKSMAAK

Brokken hout in de laadtrecter mengen met houtskool. NB: nooit meer dan 0,68 kg brokken hout in de hele trechter gebruiken.

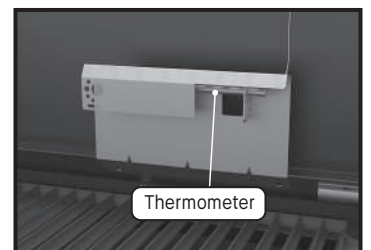
AFZETTEN

1. Schakel de regeling uit en maak de grill los van het stopcontact.
2. Sluit het laadtrecterdeksel en asluik.
3. Sluit de warmte-inlaat- en luchtinlaatschuiven.
 - De grill is ontworpen om de houtskool geen zuurstof meer te geven na het uitschakelen. Daardoor kan een deel van de ongebruikte houtskool worden bewaard voor de volgende kooksessie.
4. De schuiven niet sluiten na het uitschakelen kan de grill beschadigen.
5. Altijd wachten totdat de grill afgekoeld is, voordat u reinigt, afdekt of opbergt.

Reiniging en onderhoud

Regelmatig reinigen en onderhoud houden de grill in de beste staat. De beste bescherming van de grill tegen de weerslelementen is de hoes van de grill.

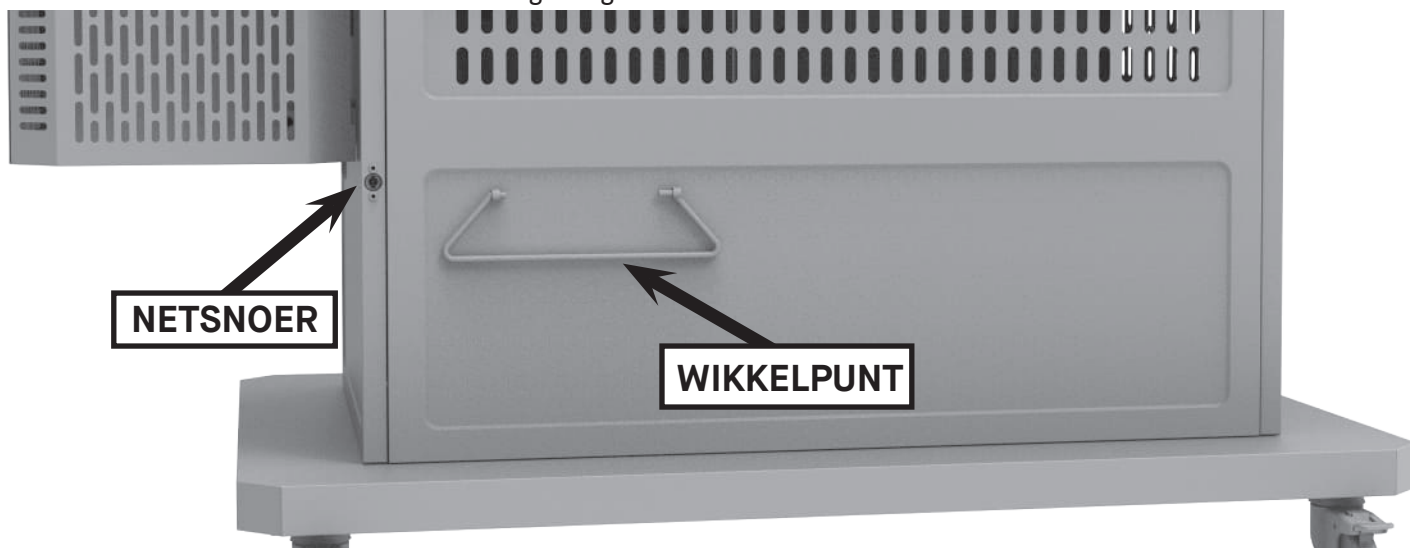
- ALTIJD VOELEN OF HET APPARAAT AFGEKOELD IS, VOORDAT U HET REINIGT OF OPBERGT.
- Controleer regelmatig de schroeven en gemonteerde onderdelen, zodat u zeker bent dat de grill veilig is voor gebruik.
- Maak de grill en grillroosters schoon met een zacht afwasmiddel.
- De buitenkant van de grill afwrijven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



Aanpassingen en tips

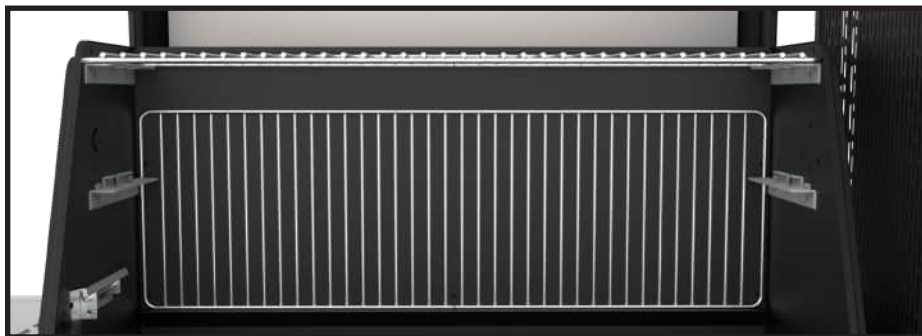
NETSNOER

Het netsnoer wordt aan de achterkant van de grill ingestoken.



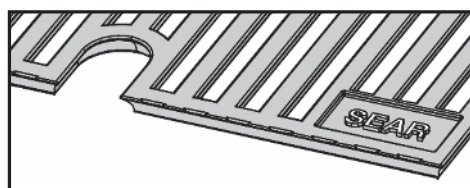
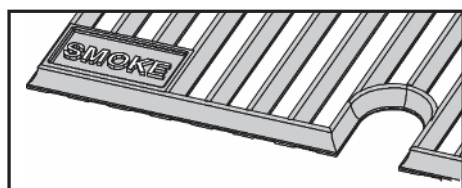
OPWARMREK OPBERGEN

Het warmhoudrek is zo ontworpen dat u hem achter de warmhoudrekbeugel kunt opbergen. Wanneer het niet in gebruik is, kan een warmhoudrek achter de warmhoudrekbeugel worden geplaatst.



ROOK- EN SCHROEIROOSTERS

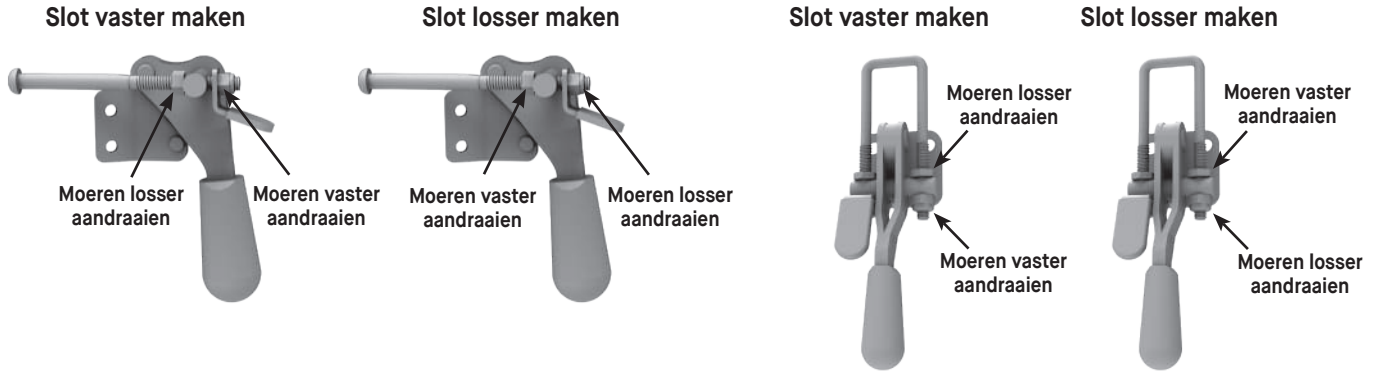
Uw grill komt met Smoke + Sear, de gietijzeren kookroosters om langzaam te roken op lage temperatuur, of te schroeien op hoge temperatuur. Draai de roosters gewoonweg op de kant die overeenkomt met hoe u kookt. NB: nooit draaien terwijl de grill aan staat of warm is.



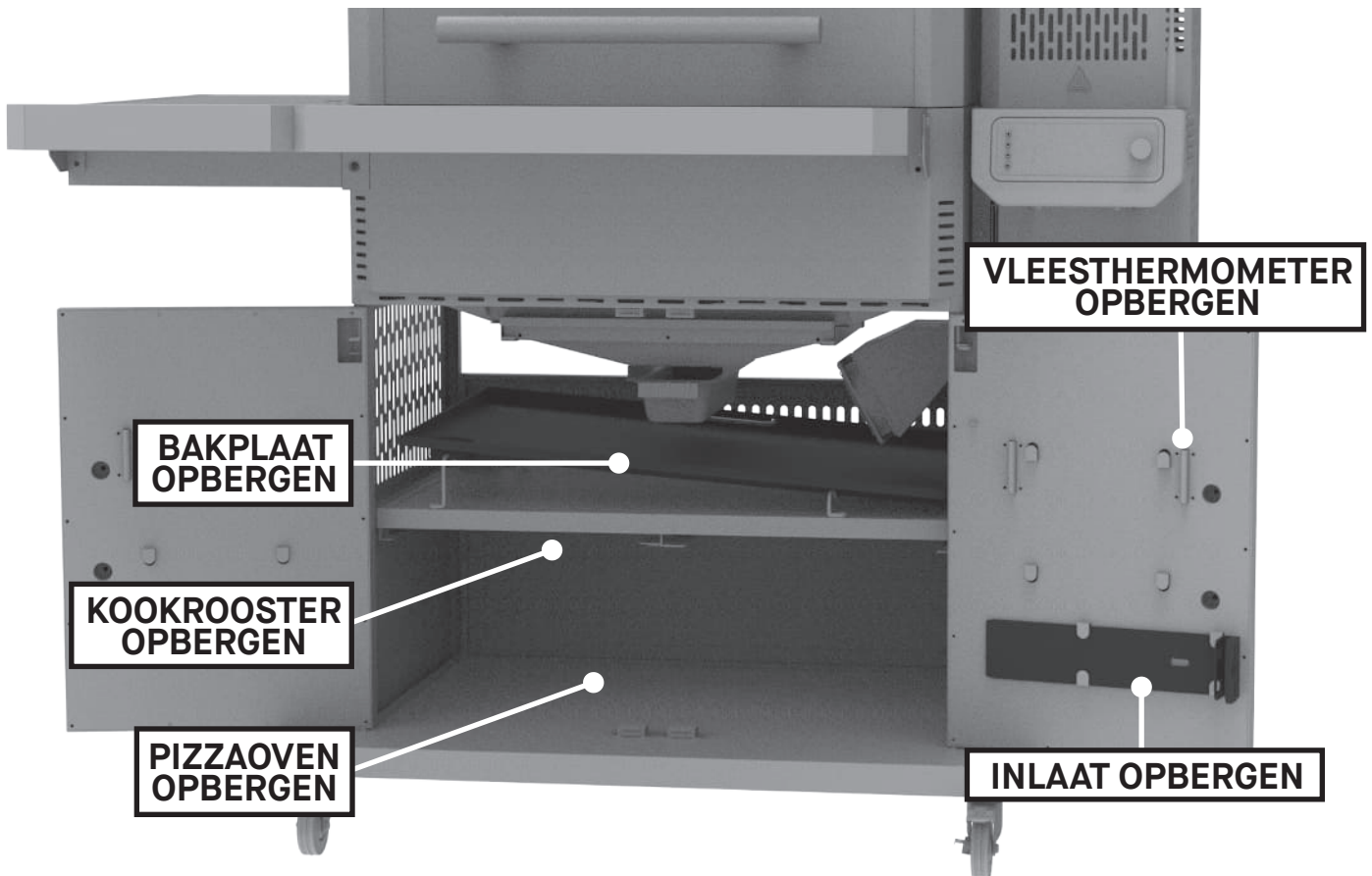
Aanpassingen en tips

AANPASSINGEN AAN SLOT

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



ACCESSOIRES OPBERGEN



BAKPLAAT EN PIZZAOVEN WORDEN AFZONDERLIJK VERKOCHT.

NB:

WAARSCHUWING! GEEN brandbaar materiaal bewaren onder de grill of in de grillkast. Hete as kan in de grillkast terechtkomen. Wees voorzichtig.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN BIJ DE INSTALLATIE:

Zie de tabel van vrije ruimten bij installatie van uw Gravity Series™ 1150 in een inbouwkeuken buiten. Raadpleeg de plaatselijke bouwcodeoverheid of een plaatselijke aannemer voor de vereisten voor vrije ruimte bij een grill op vaste brandstof in een buitenkeuken. Als de minimale vrije ruimte in uw land of regio groter is dan de aanbeveling van de fabrikant, dan geldt de vereiste vrije ruimte van uw land of regio. Altijd de grootste vrije ruimte van de bovenstaande twee handhaven.

VEREISTEN VOOR DE KEUKEN:

PLAT OPPERVLAK: De grill moet op een plat oppervlak worden geïnstalleerd.

MATERIALEN: Materialen gebruikt voor het bouwen van de inbouwkeuken moeten niet-brandbaar zijn en moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.

BASIS: De grill NIET direct op een brandbaar oppervlak plaatsen.

TOEGANG: Er moet toegang zijn vanaf de voorkant, zodat opbergruimte van de kar, deur van de laadtreyer en de inlaatschuiven niet geblokkeerd zijn. De toegang tot het snoer aan de achterkant MAG NIET bekneld raken of vastzitten. Verlengsnoer niet laten hangen over of in aanraking met hete oppervlakken.

VRIJE RUIMTE: Er moet een ruimte zijn tussen de zijkanten van de inbouw en de grill. Het aanrecht en de kast MOGEN de grill NIET direct raken. Het open deksel MAG de inbouw NIET direct raken.

Conform de normen voor de temperatuur van het contactpunt op het oppervlak illustreert de onderstaande afbeelding de juiste afstand rond de grill voor ingebouwde toepassingen. Alle materialen moeten onbrandbaar zijn.

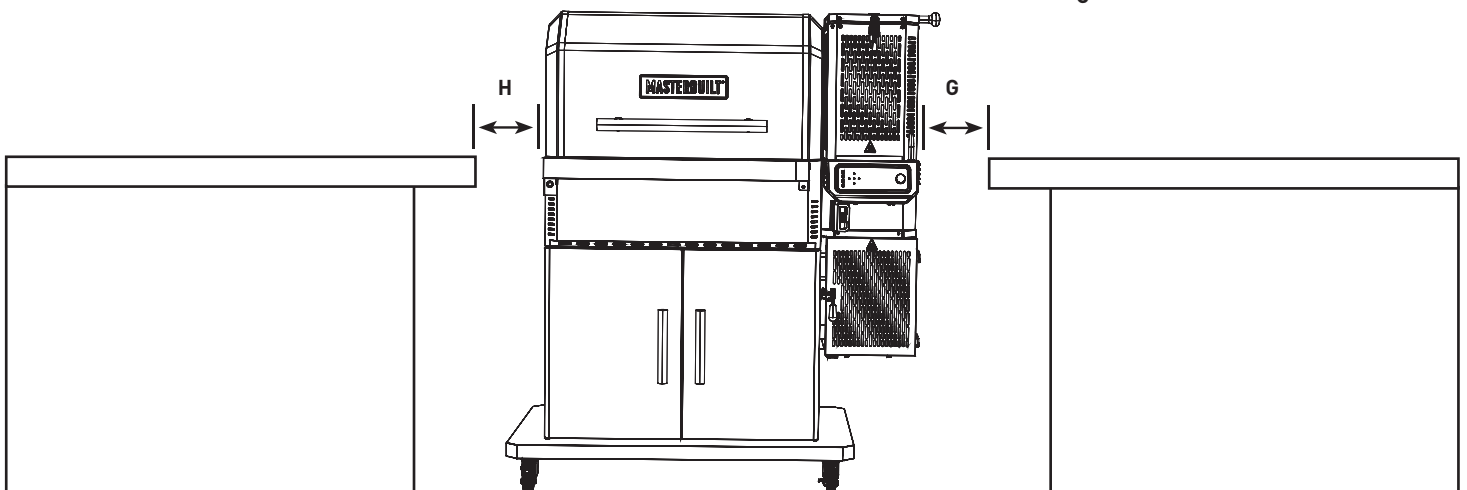
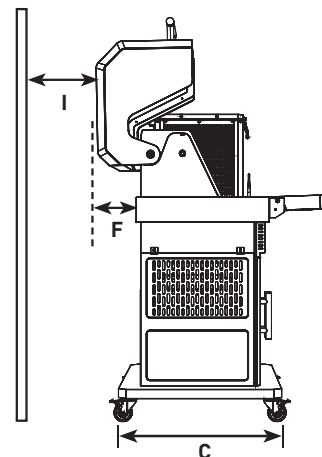
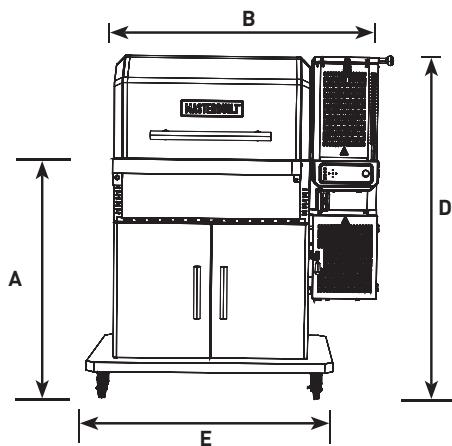
NB: voor brandbaar materiaal moet u een minimale afstand houden van 3 m tussen de achterkant, zijkanten en bovenkant van de grill en alle overhangende constructies, muren, rails of andere brandbare bouwmaterialen.

Afmetingen van de grill

A	922 mm
B	1032 mm
C	668.2 mm
D	1330 mm
E	957 mm
F	177.8 mm

Tabel van vrije ruimten

	STENEN BOVENBLAD	METALEN BOVENBLAD
G	254 mm	330.2 mm
H	254 mm	330.2 mm
I	152.4 mm	



Problemen oplossen

SYMPTOOM	OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Regeling niet AAN.	Voeding niet AAN.	Aan-/uitknop van regeling indrukken
	Niet ingestoken.	Regeling op de voeding aansluiten en snoer in stopcontact steken.
	Stroomonderbreker geactiveerd.	Controleer de stroomonderbreker van het stopcontact en stel opnieuw in indien doorgeslagen.
	Regeling werkt niet.	Klantendienst van Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Ventilator niet AAN.	Temperatuur in de kast heeft de ingestelde temperatuur bereikt.	De ventilator stopt zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. De ventilator begint opnieuw te werken zodra de temperatuur tot onder de ingestelde temperatuur daalt. De ventilator blijft zichzelf automatisch bijstellen om de ingestelde temperatuur te handhaven.
	Deksel van laadtrecther open.	De laadtrecther is voor de veiligheid uitgerust met afsluitschakelaars om te voorkomen dat de ventilator het vuur aanstookt als deze deuren open zijn. Sluit de deuren en de schakelaars worden ingeschakeld. De ventilator kan dan gewoon blijven werken.
	Asluik open.	
	Ventilator niet verbonden met regeling.	Controleer of de verbinding goed is.
	Ventilator niet verbonden met kabelset.	
	Op de regeling verschijnt HOPR.	Er is een probleem met de bovenste of onderste laadtrectherschakelaar. Neem contact op met de klantendienst en vraag een nieuwe schakelaarkit.
Fout 3	Zie hieronder.	
Temperatuur van regeling niet juist.	Thermometer niet helemaal ingestoken.	Controleer of de verbinding goed is.
	Vuile thermometer.	Maak de thermometer voorzichtig schoon.
Opwarmen gaat langzaam.	Afsluitschuiven niet verwijderd.	Verwijder de afsluitschuiven.
	Te weinig houtskool.	Vul de laadtrecther met houtskool.
	Deksel van grill open.	Sluit het deksel van de grill.
	Ventilator niet aan.	Zie 'Ventilator niet AAN'.
Er ontsnapt te veel rook uit de laadtrecther.	Afsluiting aan het deksel van de laadtrecther is los.	Maak het slot aan het deksel van de laadtrecther vaster.
	Afsluiting aan asluik is los.	Maak het slot aan het asluik vaster.
Regeling herstart en gaat dan in stand-by.	Elektrostatische lading. Wanneer het product wordt gestoord door elektrostatische ontlading, kan de regeling herstarten en vervolgens in de stand-bymodus gaan.	De regeling moet door de gebruiker opnieuw worden opgestart om de gewone werking te herstellen. Dit fenomeen is gewoon.
Fout 1	Thermometer niet helemaal ingestoken.	1. Controleer of de verbinding goed is. 2. Trek de regeling uit de voeding, wacht 10 seconden en verbind opnieuw.
Fout 2	Vleesthermometer werkt niet.	Klantendienst van Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fout 3	Oververhitting van grill.	1. Grill uitzetten. 2. Zoek de oorzaak van de oververhitting. • Vetbrand. • Ventilator defect 3. Grill herstarten.
Fout 4	Houtskool begint niet te branden.	1. Controleer of de afsluitschuiven verwijderd zijn. 2. Controleer of het laadtrectherdeksel en asluik helemaal gesloten zijn. 3. Controleer of er houtskool gevuld is. 4. Controleer of de asrooster niet geblokkeerd is door oude as van een vorig gebruik. Schud de rooster, zodat de oude houtskool erdoor kan vallen. 5. Grill herstarten.
Fout 5	Temperatuur op vleesthermometer boven 150 °C.	1. Draag beschermende handschoenen en verwijder de vleesthermometer uit de grill. 2. Van regeling loskoppelen. 3. Vleesthermometer laten afkoelen.
Slechte wifiverbinding	Zwak signaal.	1. Richt de antenne aan de achterkant van de regeling naar de grond.

BEPERKTE GARANTIE

Masterbuilt® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 1 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden. De garantie van Masterbuilt® dekt geen verf in de afwerking, aangezien verf kan afbranden tijdens gewoon gebruik. Roest is niet gedekt onder de garantie van Masterbuilt®. Masterbuilt® zal een aankoopbewijs, zoals een betalingsbewijs, vragen voor een schadeclaim onder de garantie.

UITSLUITEND VOOR INWONERS VAN DE EU: Masterbuilt® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 2 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden.

WANNEER BEGINT DE DEKKING ONDER DE GARANTIE?

Dekking onder de garantie begint op de oorspronkelijke aankoopdatum en geldt uitsluitend voor de originele koper. U moet uw grill registreren voor de garantie. Als u een materiaal- of productiefout ontdekt tijdens de toepasselijke garantieperiode bij gewoon gebruik en onderhoud, zal Masterbuilt® naar eigen goeddunken het defecte onderdeel vervangen of repareren zonder dat u het onderdeel hoeft te betalen. Deze garantie geldt niet voor de werkuren of andere kosten geassocieerd met service, reparatie of werking van de grill. Masterbuilt® zal alle verzendkosten betalen voor onderdelen onder garantie.

ALLEEN VOOR INWONERS VAN AUSTRALIË EN NIEUW-ZEELAND:

Onze goederen komen met garanties die niet kunnen worden uitgesloten krachtens het consumentenrecht van Australië en Nieuw-Zeeland. U bent gerechtigd op vervanging of terugbetaling voor een groot defect en een vergoeding voor alle andere redelijkerwijs te voorzien verliezen of schade. U bent ook gerechtigd op reparatie of vervanging van goederen, als ze niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het defect geen groot defect is.

WAT VALT NIET ONDER DE GARANTIE?

Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik of gebruik van het product voor een ander dan het bedoeld gebruik, schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onjuiste montage, onjuist onderhoud of onjuiste installatie, schade veroorzaakt door een ongeval of natuurramp, schade veroorzaakt door niet-toegestane toebehoren of aanpassingen of schade tijdens het vervoer. Deze garantie dekt geen schade door gewone slijtage van het product (zoals krassen, blutsen, deuken en afbladeren) of veranderingen in het uitzicht van de grill zonder gevolgen voor de werking ervan. Commercieel gebruik met Masterbuilt-producten is niet aanbevolen. Deze garantie dekt geen enkel type van commercieel gebruik. Dergelijk gebruik omvat gebruik door restaurants, cateringbedrijven, slaggers, verhuurbedrijven, foodtrucks en andere, vergelijkbare rechtspersonen.

Deze beperkte garantie vervangt en sluit elke andere schriftelijke of mondelinge, uitdrukkelijke of stilzwijgende garantie uit, met inbegrip van, zonder beperking, de garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel. De duur van stilzwijgende garanties, met inbegrip van elke stilzwijgende garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel, is uitdrukkelijk beperkt tot de duur van de garantieperiode voor het van toepassing zijnde onderdeel.

Voor een inbreuk op deze beperkte garantie of een stilzwijgende garantie is het uitsluitende rechtsmiddel van de koper beperkt tot vervanging, zoals hier gespecificeerd. Masterbuilt is nooit aansprakelijk voor bijzondere, toevallige of gevolgschade.

De garantie wordt aan u gegeven naast alle rechten en rechtsmiddelen die u ter beschikking hebt op basis van de wet- en regelgeving voor bescherming van de consument. Deze garantie doet niets af van uw wettelijke rechten conform wettelijke garantiebepalingen in het land waar u woont, de EU inbegrepen. Afhankelijk van het land waar u woont, beperkt deze garantie de duur van een stilzwijgende garantie of de voor u beschikbare schadevergoeding misschien niet.

WAARDOOR WORDT DE GARANTIE NIETIG?

Een Masterbuilt®-product kopen via een niet-geautoriseerde verkoper maakt deze garantie nietig. De definitie van een niet-geautoriseerde verkoper is elke detailhandel die geen uitdrukkelijke toestemming heeft van Masterbuilt® om producten van Masterbuilt® te verkopen.

HULP NODIG? NEEM CONTACT OP MET ONS.

Onze garantievoorwaarden kunnen nu en dan worden gewijzigd. Voor de actuele versie van onze garantie gaat u naar: [visit www.masterbuilt.com/pages/warranty](http://www.masterbuilt.com/pages/warranty). Voor hulp of een actuele kopie van onze garantie kunt u contact met ons opnemen via de onderstaande gegevens.

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341, VS

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europa

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag, Nederland

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

Australië en Nieuw-Zeeland

Neem contact op met uw winkelier.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ, VS

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

MASTERBUILT®
GERMAN

NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH. NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.



WARNUNG

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

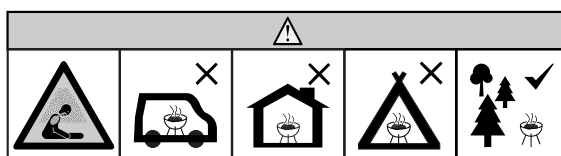


GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID



Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosion oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

- Bei der Verbrennung von Holzspänen, Holzstücken, Holzpellets, Holzkohle und Propan entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie KEINE Holzschnitzel, Holzbrocken, Holzpellets, Holzkohle oder Propan in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Verwenden Sie das Gerät NUR IM FREIEN, wo es gut belüftet ist.
- **BEFOLGEN SIE DIESE ANWEISUNGEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE, IHRE FAMILIE ODER ANDERE DURCH DIESES FARBLOSE, GERUCHLOSE GAS VERGIFTET WERDEN.**
 - Lernen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung kennen: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid reduziert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Niedrige Sauerstoffwerte im Blut können zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
 - Gehen Sie zum Arzt, wenn Sie oder andere Personen beim Kochen oder in der Nähe dieses Geräts Erkältungs- oder Grippe Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
 - Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.
 - *Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, für Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.*



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Der Grill ist NUR als HAUSHALTSGEGENSTAND IN AUSSENBEREICH vorgesehen.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- Verwenden Sie nur Holzkohle als Brennstoff.
- Verwenden Sie den Grill immer in Übereinstimmung mit allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.
- Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Schäden am Grill oder zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in geschlossenen Räumen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten.
- Niemals in Wohnmobilen oder auf Booten verwenden.
- Benutzen Sie den Grill niemals unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN STRUKTURELLE NÄHE)
- Halten Sie das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie den Grill auf einer ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche wie Erde, Beton, Ziegel oder Stein. Eine Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) ist für diesen Zweck möglicherweise nicht akzeptabel.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf hölzernen oder brennbaren Oberflächen.
- Der Grill MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie den Grill nicht auf Tische oder Theken. Bewegen Sie den Grill NICHT über unebene Oberflächen.
- Der Grill sollte nur auf einer glatten Oberfläche bewegt werden.
- Der Grill sollte niemals über Treppen oder unebene Flächen gerollt werden.
- Benutzen Sie den Grill niemals als Heizgerät (LESEN SIE DIE GEFAHR VON KOHLENMONOXID).
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie während des Betriebs des Grills immer einen Feuerlöscher bereit.
- Halten Sie beim Kochen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereit.
- Im Falle eines Öl- oder Fettbrandes nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC kann unter Umständen das Feuer eindämmen.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Muttern, Schrauben und Bolzen fest und sicher sind.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu benutzen.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Wenn sich Kinder oder Haustiere in der Nähe des Grills befinden, während dieser benutzt wird, ist strenge Aufsicht empfohlen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- Das Gerät darf nicht von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- Erlauben Sie niemandem, während oder nach der Benutzung des Grills Tätigkeiten in dessen Nähe auszuüben, bis er abgekühlt ist.
- Stoßen oder schlagen Sie NICHT gegen den Grill, um Verletzungen, Schäden am Grill oder das Verschütten/Spritzen von heißer Kochflüssigkeit zu vermeiden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Bewegen Sie den Grill niemals, wenn er in Gebrauch ist. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen (unter 45°C), bevor Sie ihn transportieren oder lagern.
- Der Grill ist während des Gebrauchs HEISS und bleibt auch danach und während des Abkühlvorgangs HEISS. Lassen Sie VORSICHT WALTEN. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Berühren Sie die HEISSEN Oberflächen nicht. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Verwenden Sie niemals Glas-, Plastik- oder Keramikgeschirr im Smoker. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in den Grill.
- Zubehörteile, die nicht von Masterbuilt® geliefert werden, werden NICHT empfohlen und können Verletzungen verursachen.
- Lagern Sie den Grill nicht mit heißer Asche oder Holzkohle im Grill/Trichter. Nur lagern, wenn das Feuer vollständig erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Die Hitzeschilder des Grills und des Trichters sind während des Betriebs HEISS und bleiben danach und während des Kühlvorgangs für eine gewisse Zeit HEISS. VORSICHT verwenden. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Essen vom Grill nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kochwerkzeuge zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Der Grill ist während der Benutzung heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Gesicht und Körper von Türen und Lüftungsöffnungen fern. Während des Gebrauchs werden Dampf und heiße Luft ausgestoßen.
- Der Hitzeschild, der Trichterdeckel und die Verriegelung, die Ascheklappe und der Riegel des Trichters sind HEISS, während der Grill in Betrieb ist und auch während des Abkühlens. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit und in der Nähe dieser Komponenten arbeiten.
- Grill mit offener Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von den Flammen fern. Lehnen Sie sich beim Anzünden NICHT über den Grill. Lose Haare und Kleidung können Feuer fangen.
- Behindern Sie den Verbrennungs- und Lüftungsstrom NICHT.
- Grillroste nicht mit Metallfolie abdecken. Dadurch wird Hitze gehalten und der Grill kann beschädigt werden.
- Lassen Sie HEISSE Kohlen oder Asche niemals unbeaufsichtigt.
- Asche nicht entfernen, solange Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von der brennenden Holzkohle fern. Achten Sie während des Betriebs auf lose Haare und Kleidung, da diese sich entzünden könnten.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit dem Grill oder mit Feuer arbeiten. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kaminwerkzeuge, wenn Sie Holz oder Holzkohle nachlegen.
- Verwenden Sie niemals Kohle-Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder ähnliche flüchtige Flüssigkeiten zum Entzünden von Holzkohle. Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder Tod verursachen. Befolgen Sie immer die spezifischen Beleuchtungsanweisungen für diesen Grill.
- Überfüllen Sie niemals den Holzkohlebehälter. Dies kann zu schweren Verletzungen sowie Schäden am Grill führen.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- ACHTUNG – Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu reduzieren, halten Sie das Verlängerungskabel trocken und legen Sie es nicht auf dem Boden.
- ACHTUNG – Um das Risiko eines Stromschlags zu reduzieren, das Kabel, den Stecker oder das Bedienfeld nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- WARNUNG: Gefahr eines Stromschlags. Nur an einer abgedeckten GFCI-Buchse der Klasse A montieren, deren Gehäuse wetterfest ist, wenn die Steckerkappe eingesetzt oder entfernt wird.
- Der Grill darf nur mit einer für den Außenbereich vorgesehenen, wetterfesten, abgedeckten Steckdose verwendet werden.
- WARNUNG: Nicht zur Verwendung mit Behältern geeignet, die nur wetterfest sind, wenn die Buchse abgedeckt ist (Steckerkappe nicht eingesetzt und Behälterdeckel geschlossen).
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:
 1. Schließen Sie das Gerät erst an, wenn es vollständig zusammgebaut und betriebsbereit ist.
 2. Verwenden Sie nur zugelassene geerdete Steckdosen.
 3. Nicht während eines Gewitters verwenden.
 4. Setzen Sie das Gerät zu keiner Zeit Regen oder Wasser aus.
- Es müssen Verlängerungskabel für den Außenbereich verwendet werden, die mit dem Suffix „W“ und dem Hinweis „Geeignet für die Verwendung mit Geräten für den Außenbereich“ gekennzeichnet sind.
- Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt wurde. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie Verlängerungskabel mit größter Sorgfalt.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, stellen Sie sicher, dass:
 1. Die angegebene elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts; und
 2. Das Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte fällt, wo es von Kindern gezogen oder versehentlich gestolpert werden kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht an heißen Oberflächen hängen oder diese berühren.
- Legen Sie das Kabel nicht an oder in die Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
- Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie die Steuerung auf „AUS“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie interne Komponenten hinzufügen/entfernen.
- Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher oder ähnlichem.
- Öffnen Sie den Trichter niemals nach der ersten Inbetriebnahme oder während des Gebrauchs. Wenn während des Gebrauchs Holzkohle nachgefüllt werden muss, befolgen Sie die spezifischen Nachladeanweisungen für diesen Grill und tragen Sie immer Schutzhandschuhe.
- Betreiben Sie den Grill niemals, wenn der Temperaturfühler entfernt ist. Dies kann zu einer Überhitzung des Grills und zu schweren Verletzungen und/oder Schäden am Grill führen.
- Schließen Sie nach jedem Luftaufnahme die Schieber für Wärmeeinlass und Lufteinlass.
- Öffnen Sie vor jedem Gebrauch die Schieber für Wärme- und Lufteinlass.
- Bedienen Sie den Grill niemals während die Schieber für Wärmeeinlass und Lufteinlass geschlossen sind. Dadurch kann der Grill beschädigt werden.
- ACHTUNG! Kein Alkohol oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden! Nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3 verwenden!



ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN



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



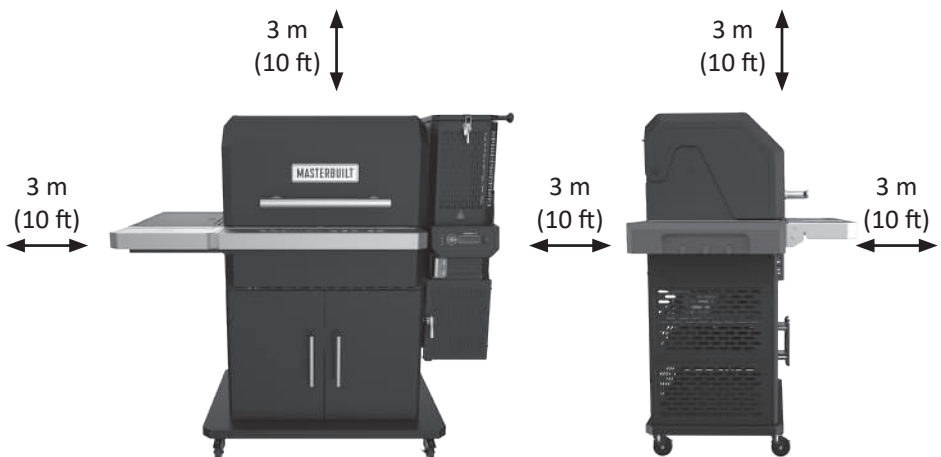
ANFORDERUNGEN VON DER STRUKTURELLE NÄHE



Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 ft) von der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Grills zu allen Überkopfkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Baumaterialien ein.

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 ft) zu allen brennbaren und entflammenden Materialien wie Holz, Pflanzen, Gras, Gestrüpp, Papier, Benzin oder Planen ein.

Dieser Abstand sorgt für ausreichend Platz für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Der Grill sollte nicht auf brennbaren Materialien wie Holzplatten oder anderen brennbaren Materialien verwendet werden.



HINWEIS:

Siehe die Einbauanleitung für Mindestabstände zwischen dem Grill und allen nicht brennbaren Seiten- oder Rückwänden.



WARNUNG



Das Stromkabel stellt eine Stolpergefahr dar.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Produkt wird nicht mit Holzkohle oder Holzstücken geliefert.

Steuerung

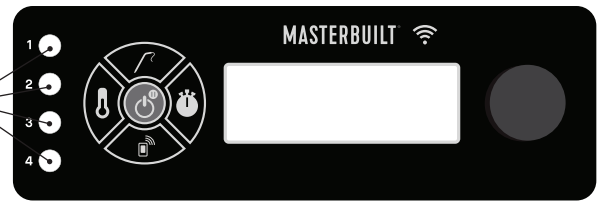
BEDIENFELD



Ein-/Aus schalten/Pausieren:

1. Die Taste drücken, um die Steuerung einzuschalten.
2. Einmaliges Drücken im eingeschalteten Zustand = Pausenfunktion
3. Langes Drücken im eingeschalteten Zustand = Ausschalten

Fleisch
Sonde
Buchsen



Pause-Funktion:

Der Grill ist mit einer PAUSE-Funktion ausgestattet, um die eingestellte Temperatur beim Öffnen des Deckels besser zu halten.

- Wenn Sie bei einer Temperatur von über 260°C(500°F) kochen, stellen Sie sicher, dass die PAUSE-Funktion aktiviert ist, --- bevor Sie den Grilldeckel öffnen.
- Die Pausenfunktion stoppt den Lüfter, um sicherzustellen, dass es beim Öffnen des Deckels nicht zu Temperaturspitzen kommt.
- Um die PAUSE-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Power-Taste (die Steuerung zeigt HOLD an).
- Um zur normalen Temperaturhaltung zurückzukehren und das Gebläse wieder einzuschalten, drücken Sie erneut die Einschalttaste.



Temperatur einstellen:

1. Die Taste drücken.
2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Die Taste zur Temperatureinstellung erneut drücken (Die Temperatur wird nach 3 Sekunden automatisch eingestellt.)

Temperatur von F° auf C° umstellen:

1. Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste zur Temperatureinstellung gedrückt halten
2. Den Regler einschalten
3. Das Gerät startet, wobei „F“ oder „C“ auf dem Display blinkt
4. Mit dem Drehknopf die Temperatureinheit wählen
5. Zur Bestätigung die Taste zur Temperatureinstellung drücken



Zeit einstellen:

• Countdown-Timer

1. Knopf drücken.
2. Mit dem Drehknopf auf die gewünschten Stunden drehen.
3. Drücken Sie die Taste, um die Stunden einzustellen.
4. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschten Minuten.
5. Drücken Sie die Taste, um die Minuten einzustellen. Der Timer wird gestartet.
6. Drücken Sie die Taste, um den Timer anzuhalten und wieder zu starten.
7. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Timer zurückzusetzen.

- Aufwärts zählende Schaltuhr

1. Drücken und halten Sie die Taste.
2. Der Timer beginnt ab 00:00 aufwärts zu zählen. Der Timer zählt in Minuten: Sekunden und dann in Stunden: Minuten.
3. Die Taste drücken, um die Schaltuhr anzuhalten und wieder zu starten.
4. Drücken und halten Sie die Taste, um die Schaltuhr zurückzusetzen.



Temperatur der Fleischsonde einstellen:

1. Die Taste drücken und mit dem Drehknopf die Fleischtemperatursonde (MP1, MP2, MP3, MP4) wählen. Taste erneut drücken.
2. Die Temperaturtaste drücken.
3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Die Temperaturtaste erneut drücken, um die Temperatur zu setzen.
(Wenn die Fleischsonde 300°F erreicht, ertönt ein Alarm und die Fleischsonde muss vom Feuer entfernt werden, damit sie abkühlen kann. Die Fleischsonde wird beschädigt, wenn sie bei dieser Temperatur belassen wird.)
* HINWEIS: Das Fleischsondensymbol blinkt im Einstellmodus.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm. Drücken Sie zum Löschen eine beliebige Taste.

Anzeigen von Informationen auf der Anzeige:

- Durch Drehen des Knopfes wird die Anzeige der Grilltemperatur, der Schaltuhr und der Fleischsonden MP1, MP2, MP3 und MP4 weitergeschaltet.

KONNEKTIVITÄT



1. Laden Sie die Masterbuilt-App vom Apple App Store oder Google Play Store auf Ihr(e) Smartgerät(e) herunter. Weitere Informationen finden Sie unter masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Sobald der Download abgeschlossen ist, öffnen Sie die Masterbuilt-App und folgen Sie den Anweisungen zum Koppeln Ihres Grills und Ihrer Smart-Geräte.

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1. Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und
2. Dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen tolerieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

FCC-Warnung:

Warnung: Änderungen oder Modifikationen an diesem Smoker, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können dazu führen, dass der Benutzer die Befugnis zum Betrieb des Geräts erlischt.

FCC-Erklärung:

Das Gerät wurde geprüft und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Regeln. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen in einer Wohnanlage bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie ausstrahlen und kann, wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, schädliche Folgen haben störungen des Funkverkehrs.

Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät den Radio- oder Fernsehempfang stört, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann, unternimmt der Benutzer eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen, um die Störung zu beheben:

1. Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder positionieren Sie sie neu.
2. Vergrößern Sie den Abstand zwischen Gerät und Empfänger.
3. Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose in einem anderen Stromkreis als dem, an den der Empfänger angeschlossen ist.
4. Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Hilfe zu erhalten.

Hinweis: Wenn die Verbindung unterbrochen wird, setzt der Smoker den Betrieb wie programmiert fort. Wenn die Kopplung oder Verbindung fehlschlägt, kann der Smoker über das Bedienfeld bedient werden.

Dieses Gerät enthält lizenzfreie Sender/Empfänger, die den lizenzfreien RSS (s) von Innovation, Science, and Economic Development Canada entsprechen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen.
- 2) Dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu einem unerwünschten Betrieb des Geräts führen können.

Dieses Gerät muss gemäß den mitgelieferten Anweisungen installiert und betrieben werden, und die für diesen Sender verwendeten Antennen müssen so installiert sein, dass ein Abstand von mindestens 20 cm zu allen Personen besteht. Sie dürfen nicht zusammen mit anderen Antennen oder Sendern aufgestellt werden oder in Verbindung mit anderen Antennen oder Sendern betrieben werden. Endbenutzern und Installateuren müssen Anweisungen zur Antenneninstallation und die Betriebsbedingungen des Senders zur Verfügung gestellt werden, um die Einhaltung der HF-Expositionsbestimmungen zu gewährleisten.

IC-Warnung:

Dieser Sender darf nicht zusammen mit einer anderen Antenne oder einem anderen Sender aufgestellt oder betrieben werden. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 Zentimetern zwischen dem Kühler und Ihrem Körper installiert und betrieben werden.

Drahtloser Sender:

Sender- und WiFi-Eigenschaften = RF 0 dBm/2412-2484 MHz

Bedienungsanleitung

VORBEHANDLUNG

Durch das Vorwürzen wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die beim Herstellungsprozess übrig geblieben sind, sodass sie abbrennen können. **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN GRILL VORBEHANDELN.**

1. Füllen Sie den Trichter zu etwa 1/4—1/2 voll mit Holzkohle.
2. Starten Sie den Grill gemäß den START-UP-Anweisungen und stellen Sie die Temperatur auf 121°C (250°F) für 60 Minuten ein.
3. Stellen Sie die Temperatur für 30 Minuten auf 200 °C ein.
4. Den Grill gemäß den SHUTDOWN-Anweisungen herunterfahren.
5. Lassen Sie den Grill VOLLSTÄNDIG abkühlen.
6. Wiederholen Sie die Schritte 3-6 bei 177°C (350°F)

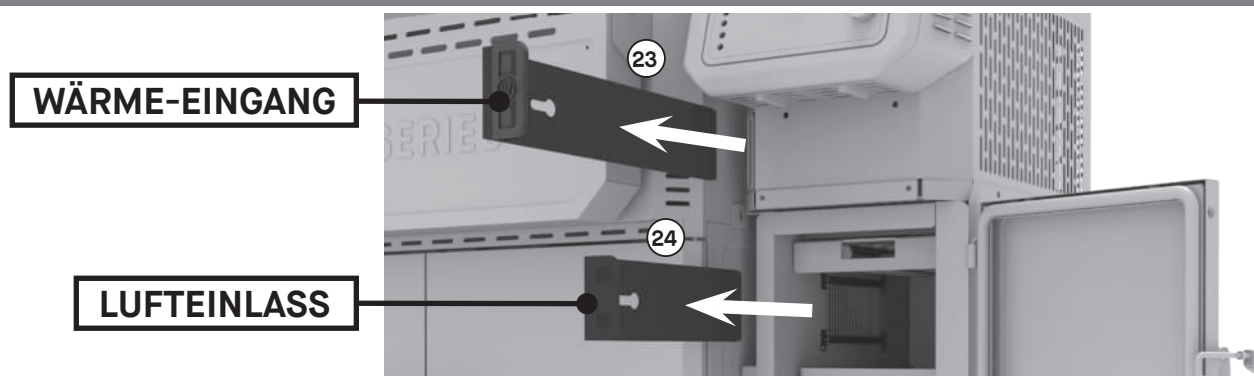
Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Falls Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, mit Pflanzenfett bestreichen und wie oben beschrieben erhitzen.

INBETRIEBNAHME

1. Wärme- und Lufteinlasschieber ENTFERNEN.
2. Öffnen Sie den Trichterdeckel und die Ascheklappe des Trichters.
 - An jeder dieser Türen befindet sich ein Sicherheitsschalter, der verhindert, dass der Ventilator läuft, wenn diese Türen geöffnet werden.
 - Wenn Holzkohle von einem früheren Garvorgang übrig geblieben ist, schütteln Sie den Holzkohlerost, damit die gesamte Asche in den Aschenbecher fällt.
 - Eventuelle Asche aus dem Aschenbecher entsorgen.
3. Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle.
 - Ungefähr 8 kg. (18 lbs.) Holzkohlebriketts.
 - Ungefähr 5,5 kg. (12 lbs.) Stück Holzkohle.
 - **Verwenden Sie niemals schnell brennende Holzkohle oder Anzündflüssigkeit.**
 - Wenn Holzkohle durch den Holzkohlerost in den Aschenbecher rutscht, entfernen Sie sie, bevor Sie beginnen.
4. Stellen Sie den Feueranzünder in den Holzkohlerost, zünden Sie den Feueranzünder an und warten Sie 1-2 Minuten um sicherzustellen, dass der Feueranzünder brennt.
 - Verwenden Sie einen lebensmittelechten Feuerstartblock oder ein gedrehtes Papier
 - In einen Holzkohlerost auf den Stützstangen für den Feueranzünder legen.
 - Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.
 - Mit Streichholz oder Feuerzeug anzünden.
5. Schalten Sie die Steuerung ein und stellen Sie diese auf die gewünschte Temperatur ein.
 - Zünden Sie den Feueranzünder an, bevor Sie die Temperatur einstellen.
 - Warten Sie 1—2 Minuten, nachdem Sie den Feueranzünder angezündet haben, um sicherzustellen, dass der Feueranzünder vollständig angezündet ist.
6. Warten Sie, bis der Grill die gewünschte Solltemperatur erreicht hat.
 - Der Grill sollte in etwa 15 Minuten vorheizen.



WÄRME- UND LUFTEINLASSSCHIEBER



Bedienungsanleitung

NEU LADEN

Wenn der Trichter während des Kochens nachgefüllt werden muss, befolgen Sie die folgenden Anweisungen zum sicheren Nachladen.

1. Füllen Sie Holzkohle NICHT nach, wenn der Grill eine Temperatur von über 120 °C (250 °F) hat
2. Halten Sie das Gebläse an, bevor Sie den Trichterdeckel oder die Aschetür öffnen.
3. Das Gebläse schaltet sich aus, wenn Sie den Trichterdeckel oder die Aschetür öffnen. Dies ist ein Sicherheitsmerkmal des Grills.
4. ÄUSSERSTE VORSICHT WALTEN LASSEN: Wenn der Trichterdeckel geöffnet wird, steigt die Flamme von der Oberseite des Trichters auf wie eine Fackel. Durch Schließen des Trichterdeckels und der Ascheklappe wird die Flamme wieder auf das normale Betriebsniveau gebracht.
5. Trichterdeckel öffnen, Schutzhandschuhe benutzen und tragen. Der Trichterdeckel wird heiß sein.
6. Geben Sie schnell mehr Holzkohle in den Trichter. Nach kurzer Zeit steigt eine Flamme aus dem Trichter auf, wir empfehlen Sie füllen so schnell wie möglich nach.
7. Trichterdeckel schließen.

RAUCHGESCHMACK

Mischen Sie Holzstücke im Trichter mit Holzkohle. HINWEIS: Verwenden Sie niemals mehr als 0,68 kg (1,5 lbs) an Holzstücke im gesamten Trichter.

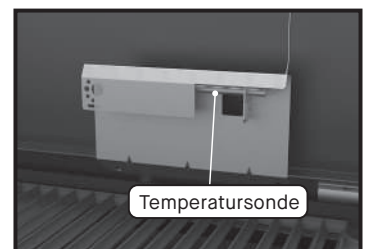
ABSCHALTEN

1. Schalten Sie die Steuerung aus und ziehen Sie den Grill vom Stromnetz ab.
2. Grilldeckel, Trichterdeckel und Ascheklappe schließen.
3. Schließen Sie die Schieber für den Wärme- und Lufteinlass.
 - Der Grill ist so konzipiert, dass der Holzkohle beim Abschalten Sauerstoff entzogen wird. Auf diese Weise kann ein Teil der ungenutzten Holzkohle für den nächsten Kochvorgang gespeichert werden.
4. Wenn die Schieber beim Abschalten nicht geschlossen werden, kann dies zu Schäden am Grill führen.
5. Stellen Sie immer sicher, dass sich der Grill kühl anfühlt, bevor Sie ihn reinigen, abdecken und lagern.

Reinigung und Pflege

Um Ihren Grill in Bestform zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung erforderlich. Die beste Methode, um Ihren Grill vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung.

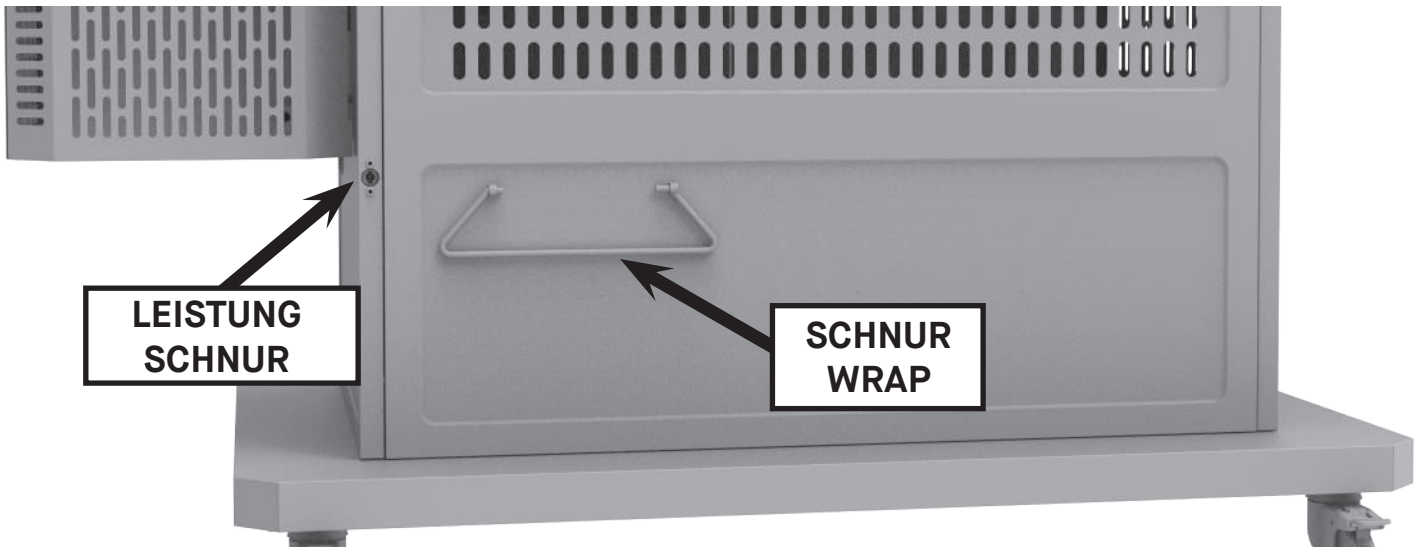
- VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG UND LAGERUNG IMMER, DASS SICH DAS GERÄT KALT ANFÜHLT.
- Überprüfen Sie die Befestigungsteile und die montierten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Grill und Grillroste mit mildem Spülmittel reinigen.
- Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Lappen ab. VERWENDEN SIE KEINE Ofenreiniger oder andere Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, die Rotisserie gründlich zu trocknen.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler (siehe Abbildung) regelmäßig mit einem milden Spülmittel um eine genaue Messung der Grilltemperatur zu gewährleisten. Achten Sie darauf, die Rotisserie gründlich zu trocknen.
- Nachdem die Asche kalt ist, reinigen Sie den Aschekasten und das Innere des unteren Trichters nach jedem zum Entfernen von Asche, Rückständen und Staub.
- Leeren Sie den Aschebehälter nach jedem Gebrauch, sobald die Asche vollständig abgekühlt ist. Dies wird dazu beitragen, die Lebensdauer des Aschenbechers zu verlängern.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Den Grill immer abdecken und an einem geschützten, TROCKENEN ORT aufbewahren. Nur lagern, wenn das Feuer aus ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Bewahren Sie Fleischsonden im Haus auf.
- Wenn der Grill nicht häufig benutzt wird, denken Sie daran, Ihren Grill regelmäßig zu überprüfen, um möglichen Rost und Korrosion aufgrund von Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden



Anpassungen und Tipps

STROMKABEL

Das Netzkabel wird an der Rückseite des Grills angeschlossen.



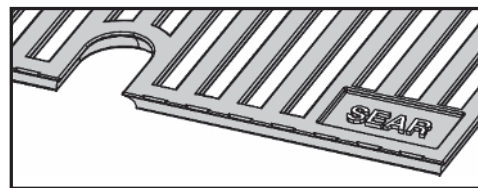
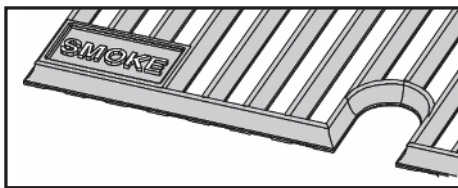
WARMHALTEROSTLAGERUNG

Het warmhoudrek is zo ontworpen dat u hem achter de warmhoudrekbeugel kunt opbergen. Wanneer het niet in gebruik is, kan een warmhoudrek achter de warmhoudrekbeugel worden geplaatst.



RAUCHKAMMER + GRILLROSTE

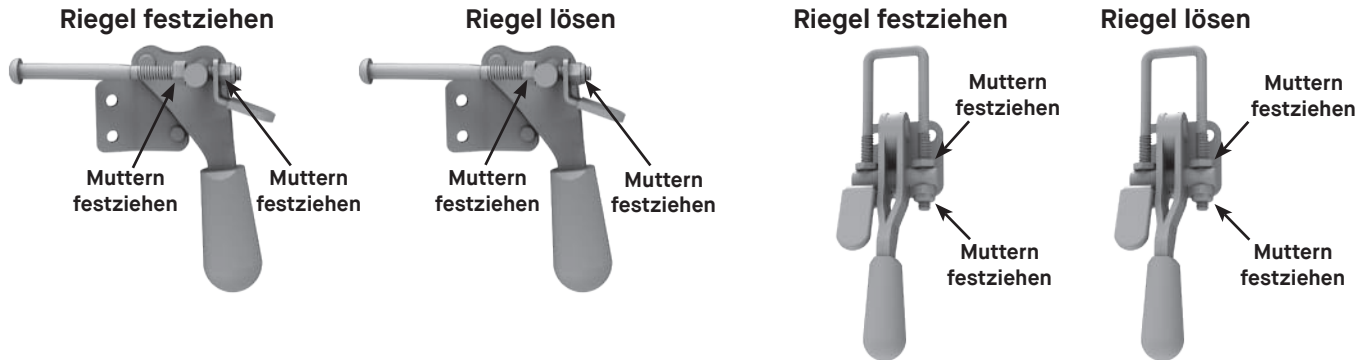
Ihr Grill verfügt über gusseiserne Rauchkammer + SGrillroste für niedriges und langsames Rauchen oder Anbraten bei hoher Hitze. Drehen Sie die Roste einfach auf die Seite, die Ihrer Kochmethode entspricht.
Hinweis: Niemals umdrehen, wenn der Grill eingeschaltet oder heiß ist.



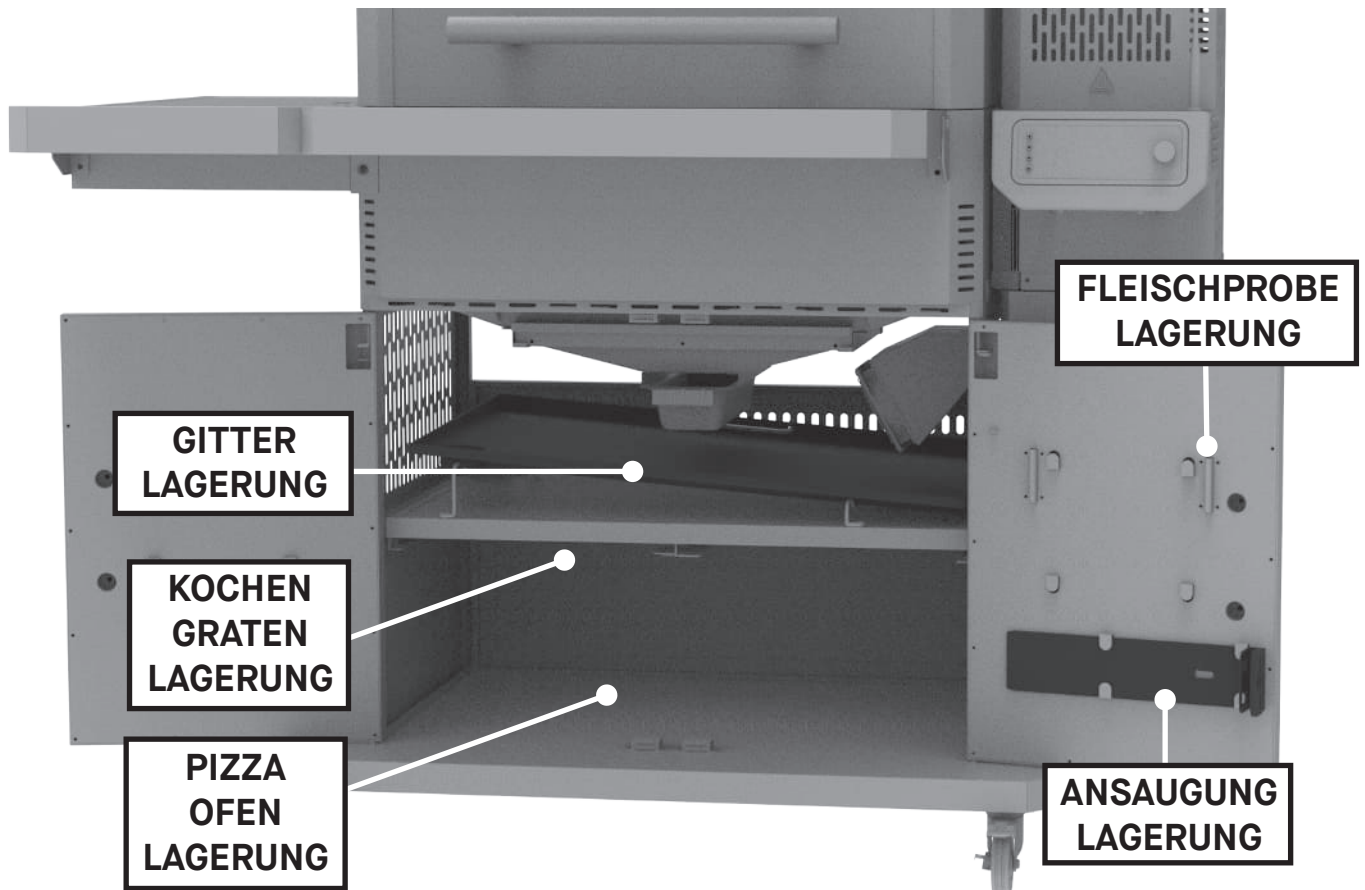
Anpassungen und Tipps

VERRIEGELUNGSEINSTELLUNG

Der Trichterdeckel und die Türverschlüsse müssen möglicherweise angepasst werden, um eine einwandfreie Abdichtung zu gewährleisten und ein übermäßiges Austreten von Rauch zu verhindern. Lockern Sie die Riegel leicht, wenn zum Schließen übermäßiger Druck erforderlich ist. Ziehen Sie die Riegel leicht an, wenn zu viel Rauch austritt.



ZUBEHÖRSPEICHER



GRILLPLATTE UND PIZZAOFEN SIND SEPARAT ERHÄLTlich.

HINWEIS:

ACHTUNG! Lagern Sie KEINE brennbaren Materialien unter dem Grill oder im Grillschrank. Heiße Asche kann in den Grillschrank gelangen. Lassen Sie VORSICHT walten.

Eingebauter Leitfaden

WICHTIGE INSTALLATIONSHINWEISE:

Beachten Sie die Abstandstabelle, wenn Sie Ihre Gravity Series™ 1150 in einer eingebauten Außenküche installieren. Erkundigen Sie sich bei der örtlichen Bauaufsichtsbehörde oder dem örtlichen Bauunternehmer nach den Abstandsanforderungen für den Festbrennstoffgrill in Ihrer Außenküche. Wenn die staatlichen oder örtlichen Mindestabstände größer sind als die Herstellerempfehlungen, dann haben die staatlichen und örtlichen Vorschriften für Mindestabstände Vorrang vor den Herstellerempfehlungen. Verwenden Sie die größere der beiden oben genannten Anforderungen.

ANFORDERUNGEN VON DER KÜCHE:

EBENERDIGE OBERFLÄCHE: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht.

MATERIALIEN: Stellen Sie sicher, dass die für den Bau der Einbauküche verwendeten Materialien nicht brennbar sind und hohen Temperaturen standhalten.

GRUNDLAGE: Stellen Sie den Grill NICHT direkt auf eine brennbare Oberfläche.

ZUGANG: Stellen Sie sicher, dass der Zugang an der Vorderseite möglich ist, damit das Wagenlager, die Trichtertür und die Einlasschieber nicht blockiert werden. Der hintere Kabelzugang DARF NICHT eingeklemmt oder abgebunden werden. Lassen Sie das Kabel nicht an heißen Oberflächen hängen oder diese berühren.

BEREICH: Achten Sie darauf, dass zwischen den Seiten des Einbaugeräts und dem Grill Platz ist. Die Arbeitsplatte und der Schrank dürfen NICHT in direktem Kontakt mit dem Grill stehen. Der geöffnete Deckel DARF NICHT in direkten Kontakt mit dem eingebauten Gerät kommen. In Übereinstimmung mit den Temperaturnormen für Oberflächenberührungspunkte zeigt das untenstehende Diagramm die richtigen Abstände um den Grill für eingebaute Anwendungen. Alle verwendeten Materialien müssen nicht brennbar sein.

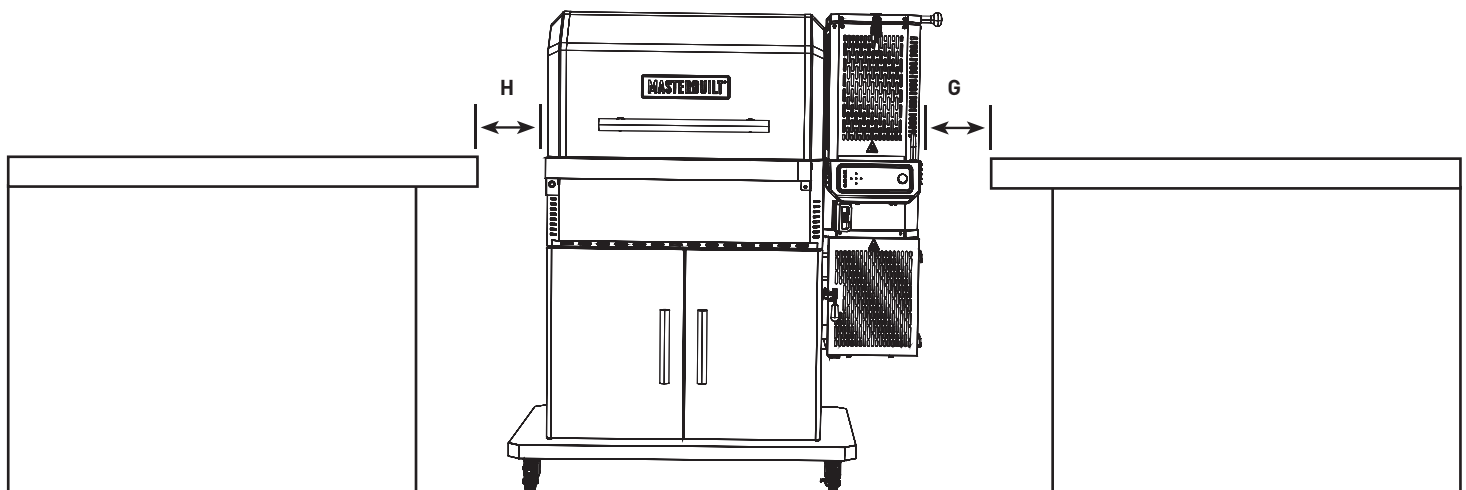
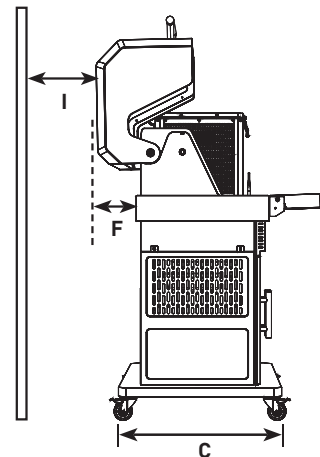
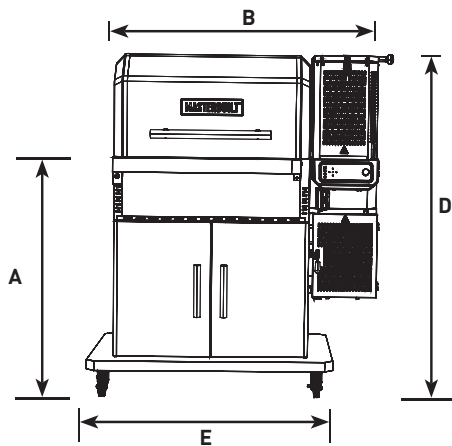
HINWEIS: Brennbares Material Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 ft) von der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Grills zu allen Überkopfkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Baumaterialien ein.

Grill Abmessungen

A	922 mm / 36,3 Zoll
B	1032 mm / 40.6 Zoll
C	668.2mm / 26.5 Zoll
D	1330 mm / 52.3 Zoll
E	957 mm / 37.6 Zoll
F	177.8 mm / 7 Zoll

Freigabe Tisch

	STEIN-PLATTE	METALL-PLATTE
G	254 mm / 10 Zoll	330,2 mm / 13 Zoll
H	254 mm / 10 Zoll	330,2 mm / 13 Zoll
I	152.4 mm / 6 Zoll	



Problembhebung

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Regler ist nicht eingeschaltet.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Einschalttaste an der Steuerung.
	Nicht angeschlossen.	Stecken Sie die Steuerung in die Stromversorgung und das Netzteil in die Wandsteckdose.
	Der Schutzschalter wurde ausgelöst.	Überprüfen Sie den Schutzschalter der Wandsteckdose und setzen Sie ihn zurück, falls er ausgelöst wurde.
	Fehlfunktion der Steuerung.	Masterbuilt-Kundendienst https://www.masterbuilt.com/pages/support
Der Lüfter ist nicht eingeschaltet.	Die Temperatur im Schrank hat die eingestellte Temperatur erreicht.	Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Lüfter aus. Sobald die Temperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, wird der Lüfter neu gestartet. Der Lüfter regelt die eingestellte Temperatur anschließend automatisch.
	Trichterdeckel offen.	Aus Sicherheitsgründen ist der Trichter mit Abschaltaltern ausgestattet, um zu verhindern, dass der Ventilator das Feuer schürt, wenn diese Türen offen sind. Durch Schließen der Türen werden die Schalter aktiviert, sodass der Lüfter seinen normalen Betrieb fortsetzen kann.
	Ascheklappe offen.	
	Der Lüfter wurde von der Steuerung getrennt.	Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt.
	Lüfter vom Kabelbaum getrennt.	
	„HOPR“ wird auf der Steuerung angezeigt	Es liegt ein Problem mit Ihrem oberen oder unteren Trichterschalter vor. Wenden Sie sich an den Kundendienst und fordern Sie ein neues Schalterkit an.
	Fehler 3	Siehe unten.
Die Temperatur der Steuerung ist ungenau.	Temperaturfühler nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt.
	Der Temperaturfühler ist verschmutzt.	Temperaturfühler vorsichtig reinigen.
Langsame erhitzen.	Shutdown-Folien werden nicht entfernt.	Entfernen Sie die Shutdown-Folien.
	Zu wenig Holzkohle.	Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle auf.
	Grilldeckel öffnen.	Grilldeckel schließen.
	Der Lüfter ist nicht eingeschaltet.	Siehe „Lüfter nicht eingeschaltet“.
Übermäßiger Rauchaustritt aus dem Trichter.	Lose Dichtung am Trichterdeckel.	Die Verriegelung des Trichterdeckels festziehen.
	Lockere Dichtung an der Ascheklappe.	Die Ascheklappe festziehen.
Die Steuerung wird neu gestartet und wechselt in den Standby-Modus.	Elektrostatische Aufladung Wenn das Produkt durch elektrostatische Entladung gestört wird, wird die Steuerung möglicherweise neu gestartet und wechselt dann in den Standby-Modus.	Die Steuerung muss vom Benutzer neu gestartet werden, um den normalen Betrieb wiederherzustellen; dieses Phänomen ist normal.
Fehler 1	Temperaturfühler nicht richtig angeschlossen.	1. Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt. 2. Trennen Sie den Regler von der Stromversorgung, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie ihn wieder an.
Fehler 2	Fehlfunktion der Fleischsonde.	Masterbuilt-Kundendienst https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fehler 3	Grill überhitzt.	1. Grill ausschalten. 2. Überprüfen Sie die Ursache der Überhitzung. • Fettbrand. • Fehlfunktion des Lüfters. 3. Grill neu starten.
Fehler 4	Die Holzkohle entzündet sich nicht.	1. Stellen Sie sicher, dass die Shutdown-Folien entfernt sind. 2. Stellen Sie sicher, dass der Trichterdeckel und die Ascheklappe vollständig geschlossen sind. 3. Stellen Sie sicher, dass genug Holzkohle vorhanden ist. 4. Stellen Sie sicher, dass alte Asche vom früherem Gebrauch den Ascherost nicht verstopft hat. Schütteln Sie den Rost, damit die gesamte alte Holzkohle hindurchfallen kann. 5. Grill neu starten.
Fehler 5	Fleischsontentemperatur über 300° F.	1. Entfernen Sie die Fleischsonde mit Schutzhandschuhen vom Grill. 2. Vom Regler abstecken. 3. Fleischsonde abkühlen lassen.
Schlechte Wifi-Verbindung	Schwaches Signal.	1. Richten Sie die Antenne auf der Rückseite der Steuerung so aus, dass sie auf den Boden zeigt

BESCHRÄNKTE GARANTIE

Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum ein Jahr frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind. Die Masterbuilt®-Garantie erstreckt sich nicht auf die Lackierung, die bei normalem Gebrauch verbrennen kann. Rost ist von der Garantie von Masterbuilt®-Garantie nicht abgedeckt. Masterbuilt® verlangt für den Garantieanspruch die Vorlage eines Kaufbelegs, z. B. einer Quittung.

NUR FÜR EUROPA: Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum zwei Jahre frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind.

WANN BEGINNT DER GARANTIEANSPRUCH?

Die Garantie beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum und gilt nur für den Erstkäufer. Registrieren Sie den Grill, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können. Wird während der geltenden Garantiezeit bei normalem Gebrauch und normaler Wartung ein Material- oder Verarbeitungsmangel festgestellt, ersetzt oder repariert Masterbuilt® nach eigenem Ermessen die mangelhafte Komponente, ohne dass Ihnen Kosten für die Komponente selbst entstehen. Diese Garantie gilt nicht für Arbeitsleistungen oder andere Kosten, die mit der Wartung, Reparatur oder dem Betrieb des Grills verbunden sind. Masterbuilt® übernimmt alle Versandkosten für Garantieteile.

NUR FÜR AUSTRALIEN UND NEUSEELAND:

Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen oder neuseeländischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Ausfall und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Qualität der Waren nicht akzeptabel ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Mangel handelt.

WAS IST NICHT ABGEDECKT?

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch eine missbräuchliche oder zweckentfremdete Verwendung des Produkts entstanden sind, für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Montage, Wartung oder Installation entstanden sind, für Schäden, die durch Unfälle oder Naturkatastrophen entstanden sind, für Schäden, die durch unbefugte An- oder Umbauten entstanden sind, oder für Transportschäden. Diese Garantie deckt weder Schäden durch normalen Verschleiß bei der Verwendung des Produkts (z. B. Kratzer, Dellen, Dellen und Absplitterungen) noch Veränderungen im Aussehen des Grills ab, die seine Leistung nicht beeinträchtigen. Die gewerbliche Nutzung von Masterbuilt-Produkten wird nicht empfohlen, und Masterbuilt übernimmt bei gewerblicher Nutzung keine Garantie. Das gilt zum Beispiel für Gastronomen, Catering, Metzgereien, Leihunternehmen, Imbisswagen und andere gewerbliche Einrichtungen.

Diese Herstellergarantie gilt ausschließlich und anstelle jeder anderen Garantie, ob schriftlich oder mündlich, ausdrücklich oder stillschweigend, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Garantie der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck. Die Dauer jeglicher stillschweigenden Garantie, einschließlich jeglicher stillschweigenden Garantie der Marktgängigkeit oder der Eignung für einen bestimmten Zweck, ist ausdrücklich auf die Dauer der Garantiezeit für die betreffende Komponente beschränkt.

Das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers bei Verletzung dieser Herstellergarantie oder einer stillschweigenden Garantie beschränkt sich wie hier angegeben auf den Ersatz. Masterbuilt haftet in keinem Fall für besondere, zufällige oder Folgeschäden.

Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich zu allen Rechten und Rechtsmitteln gewährt, die Ihnen durch Gesetze und Vorschriften zum Verbraucherschutz eingeräumt werden. Diese Garantie berührt in keiner Weise Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte in Ihrem Staat oder Land, in dem Sie wohnen, einschließlich der EU. Je nach Staat oder Land, in dem Sie Ihren Wohnsitz haben, ist die Dauer einer stillschweigenden Garantie oder der Ihnen zustehende Schadenersatz möglicherweise nicht durch diese Garantie begrenzt.

WANN ERISCHT DIE GARANTIE?

Wenn Sie ein Masterbuilt® Produkt über einen nicht autorisierten Händler kaufen, erlischt die Garantie. Ein nicht autorisierter Händler ist definiert als ein Einzelhändler, der nicht ausdrücklich von Masterbuilt® die Erlaubnis erhalten hat, Folgendes zu verkaufen Masterbuilt®-Produkte.

WÜNSCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS

Unsere Garantiebedingungen können sich von Zeit zu Zeit ändern. Für eine aktualisierte Version unserer Garantie, besuchen Sie www.masterbuilt.com/pages/warranty. Wenn Sie Hilfe benötigen oder eine aktualisierte Kopie unserer Garantie anfordern möchten, kontaktieren Sie uns unter der unten stehenden Adresse.

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, Niederlande

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

Australien und Neuseeland

Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, um Unterstützung zu erhalten.

Masterbuilt ®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®
ITALIAN

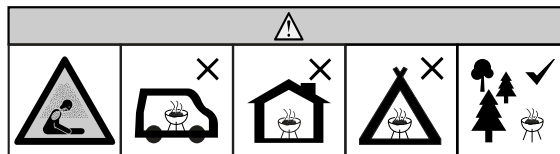
SOLO PER USO ALL'APERTO. NON PER USO COMMERCIALE.**AVVERTIMENTO**

- Questo manuale contiene informazioni importanti, necessarie per il corretto montaggio e l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.
- Leggere e rispettare tutti gli avvertimenti e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.
- Conservare questo manuale per riferimento futuro.

**PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO**

Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o ustioni e causare di conseguenza danni alle cose, lesioni alle persone o morte.

- La combustione di trucioli, pezzi di legno, pellet, carbone e propano rilascia monossido di carbonio, inodore e letale.
- NON bruciare trucioli, pezzi di legno, pellet, carbone o propano all'interno di abitazioni, veicoli, tende, garage o altri spazi chiusi.
- Non utilizzare il barbecue in spazi ridotti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO in zona ben ventilata.
- **SEGUIRE QUESTE LINEE GUIDA PER EVITARE CHE QUESTO GAS INCOLORE E INODORE CAUSI AVVELENAMENTI.**
 - Questi sono i sintomi dell'avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono provocare perdita di coscienza e morte.
 - Se si presentano sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza quando si è nelle vicinanze del grill in funzione, rivolgersi a un medico. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che presenta sintomi molto simili a quelli del raffreddore o dell'influenza, spesso viene diagnosticato troppo tardi.
 - L'uso di alcoolici e droghe amplifica gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.
 - *Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per mamme e bambini durante la gravidanza, per neonati, anziani, fumatori e per persone con problemi circolatori e del sangue, come anemia o malattie cardiache.*

**AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA****LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI**

- Non lasciare il grill incustodito.
- Grill **SOLO PER USO DOMESTICO ALL'APERTO**.
- Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
- Utilizzare esclusivamente carbone come combustibile.
- Nell'utilizzare il grill, rispettare sempre le normative e ordinanze antincendio locali, regionali e nazionali applicabili.
- Il mancato rispetto degli avvertimenti può provocare danni al grill o lesioni alle persone.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in spazi chiusi come patii, garage, edifici o tende.
- Non utilizzare mai l'apparecchio all'interno di veicoli da diporto o imbarcazioni.
- Non utilizzare mai il grill sotto strutture sovrastanti come tettoie, pensiline per auto, tende da sole o cornicioni. (VEDI DISTANZE MINIME CONSENTITE)
- Tenere l'apparecchio pulito e lontano da materiali infiammabili, come benzina o altri vapori e liquidi infiammabili.
- Utilizzare il grill su una superficie piana, stabile e non infiammabile, come terra, cemento, mattoni o roccia. Le superfici in asfalto potrebbero non essere adatte allo scopo.
- Non utilizzare il grill su superfici in legno o infiammabili.
- Il grill **DEVE** poggiare a terra. Non posizionare il grill su tavoli o balconi. **NON** spostare il grill lungo superfici irregolari.
- Far scivolare il grill solo su superfici lisce.
- Non far scivolare il grill su/giù per le scale o su superfici irregolari.
- Non utilizzare mai il grill come riscaldatore (**LEGGERE PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO**).
- Non utilizzare mai l'apparecchio per usi diversi da quello previsto. Questo grill **NON** è destinato all'uso commerciale.
- Tenere sempre a portata di mano un estintore mentre il grill è in funzione.
- Quando si cucina con olio o grassi, tenere a portata di mano un estintore di tipo BC o ABC.



AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- In caso d'incendio provocato da olio o grassi, non tentare di spegnerlo con acqua, ma chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Un estintore di tipo BC o ABC potrebbe, in alcune circostanze, contenere l'incendio.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i dadi, le viti e i bulloni siano serrati a fondo.
- L'uso di alcolici o farmaci, da prescrizione o meno, può compromettere la capacità di montare correttamente o utilizzare in sicurezza il grill.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dal grill. NON permettere ai bambini di utilizzare il grill. Tenere sotto stretto controllo bambini o animali domestici quando si avvicinano al grill in funzione.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, se non sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, se non sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- NON consentire a nessuno di svolgere attività nella zona intorno al grill durante o dopo l'uso e fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato.
- NON urtare il grill per evitare lesioni personali, danni al grill o fuoriuscite/schizzi di liquidi bollenti.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti.
- Non spostare mai il grill mentre è in funzione. Lasciar raffreddare completamente il grill (fino a una temperatura inferiore a 45°C) prima di spostarlo o riporlo.
- Il grill raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre è in funzione e le mantiene a lungo dopo lo spegnimento e durante il raffreddamento. Usare CAUTELA. Indossare guanti da barbecue.
- Non toccare le superfici CALDE. Usare manici o pomelli.
- Non utilizzare mai contenitori in vetro, plastica o ceramica nell'affumicatore. Non mettere mai contenitori vuoti nel grill mentre è in funzione.
- È consigliabile NON utilizzare accessori provenienti da fornitori diversi da Masterbuilt®, potrebbero causare lesioni alle persone.
- Rimuovere cenere calda e tizzoni da alimentatore e grill prima di riporre il grill. Riporre solo quando il fuoco è completamente spento e tutte le superfici sono fredde.
- Il grill e lo scudo termico dell'alimentatore raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre sono in funzione e le mantengono dopo lo spegnimento e durante il raffreddamento. Usare CAUTELA. Indossare guanti da barbecue.
- Fare attenzione nel rimuovere gli alimenti dal grill. Tutte le superfici raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE e possono causare ustioni. Utilizzare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi di liquidi bollenti.
- Il grill raggiunge temperature molto elevate durante l'uso. Per evitare ustioni, tenere viso e corpo lontani da sportelli e prese d'aria. Durante l'uso vengono espulsi vapore e aria calda.
- Lo scudo termico, il coperchio e la chiusura dell'alimentatore, lo sportello della cenere dell'alimentatore e la chiusura raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre il grill è in funzione e durante il raffreddamento. Indossare guanti da barbecue quando si lavora nell'area e si toccano questi componenti.
- Il grill presenta fiamme libere. Tenere mani, capelli e viso lontani dalle fiamme. NON chinarsi sopra il grill durante l'accensione. Capelli sciolti e abiti ampi possono prendere fuoco.
- NON ostruire il flusso di combustione e ventilazione.
- Non coprire le griglie di cottura con fogli di alluminio. Il calore potrebbe non disperdersi e causare danni al grill.
- Non lasciare mai incustodite cenere o braci CALDE.
- Attendere che cenere e braci si siano raffreddate prima di rimuovere la cenere.
- Tenere mani, capelli e viso lontani dal carbone ardente. Fare attenzione ai capelli sciolti e agli indumenti ampi durante l'uso, poiché potrebbero prendere fuoco.
- Utilizzare guanti da barbecue quando si maneggia il grill o si lavora con il fuoco. Utilizzare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo quando si aggiunge legna o carbone.
- Non utilizzare mai accendigrill liquidi, benzina, alcol o altri liquidi altamente volatili per accendere il carbone: potrebbero esplodere e causare lesioni alle persone o morte. Seguire sempre le istruzioni di accensione specifiche per questo grill.
- Non caricare troppo l'alimentatore del carbone: questo potrebbe causare gravi lesioni alle persone e danni al grill.
- Per smaltire la cenere fredda, raccoglierla in un foglio di alluminio, immergerla in acqua e gettarla in un contenitore non infiammabile.
- ATTENZIONE: Per ridurre il rischio elettrico, tenere asciutta e sollevata da terra la spina di collegamento del cavo di prolunga.
- ATTENZIONE: Per ridurre il rischio elettrico, non immergere il cavo d'alimentazione, la spina elettrica o il pannello comandi in acqua o altri liquidi.
- AVVERTIMENTO: Rischio elettrico. Collegare solo a prese GFCI Classe A coperte, dotate di scatola di protezione impermeabile con tappo inserito o rimosso.
- Il grill deve essere utilizzato solo con una presa certificata per uso esterno, resistente alle intemperie e dotata di copertura.
- AVVERTIMENTO: Non utilizzare con scatole impermeabili solo se coperte (copripresa non inserito e coperchio chiuso).
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:
 1. Completare il montaggio e la preparazione dell'apparecchio prima di collegarlo alla presa elettrica.
 2. Utilizzare solo prese di corrente con messa a terra a norma.
 3. Non utilizzare durante i temporali.
 4. Non esporre mai l'apparecchio alla pioggia o all'acqua.
- Utilizzare cavi di prolunga per esterni contrassegnati con il suffisso "W" e che riportano l'indicazione "Adatto per l'uso all'aperto".
- Il cavo di prolunga deve essere a 3 fili del tipo con messa a terra.
- Non utilizzare apparecchi che presentano spine elettriche o cavi d'alimentazione danneggiati, o dopo un malfunzionamento o danneggiamento degli apparecchi. I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti dal produttore, dal servizio assistenza o da persone con qualifiche simili per evitare pericoli.



AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- Prestare la massima attenzione se si utilizzano cavi di prolunga.
- Se si utilizza un cavo di prolunga:
 1. la potenza elettrica nominale indicata per il cavo di prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica nominale dell'apparecchio; e
 2. il cavo d'alimentazione deve essere sistemato in modo tale da non pendere da ripiani o tavoli, per evitare che un bambino lo tiri o che qualcuno inciampi.
- Non lasciare che il cavo d'alimentazione penzoli sopra o a contatto di superfici calde.
- Non posizionare il cavo d'alimentazione sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in forni riscaldati.
- Per scollegare, ruotare il regolatore su "OFF (spento)", quindi rimuovere la spina elettrica dalla presa di corrente.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di aggiungere/rimuovere componenti interni.
- Non pulire questo prodotto con spruzzatori d'acqua o simili.
- Non aprire mai l'alimentatore dopo l'avvio o durante l'uso. Se è necessario ricaricare il carbone durante l'uso, seguire le istruzioni di ricarica specifiche per questo grill e indossare sempre guanti da barbecue.
- Non utilizzare mai il grill quando la sonda di temperatura non è in posizione. Il grill potrebbe surriscaldarsi e potrebbe causare gravi lesioni alle persone e/o danni al grill.
- Chiudere i cursori delle prese di calore e d'aria dopo ogni utilizzo
- Aprire i cursori delle prese di calore e d'aria prima di ogni utilizzo
- Non utilizzare mai il grill quando i cursori delle prese di calore e d'aria sono in posizione chiusa. Il grill potrebbe danneggiarsi.
- **AVVERTIMENTO!** Non utilizzare alcool o benzina per accendere il fuoco o ravvivare la fiamma! Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!



REQUISITI ELETTRICI



- Alimentatore (USA/CA/MEX): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.5A, 18W
- Alimentatore (UE/UK): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.5A, 18W
- Alimentatore (AUS/NZ): 100-240VAC, 50/60HZ, 0.6A, 24W
- Prodotto: 12V, 1.5A



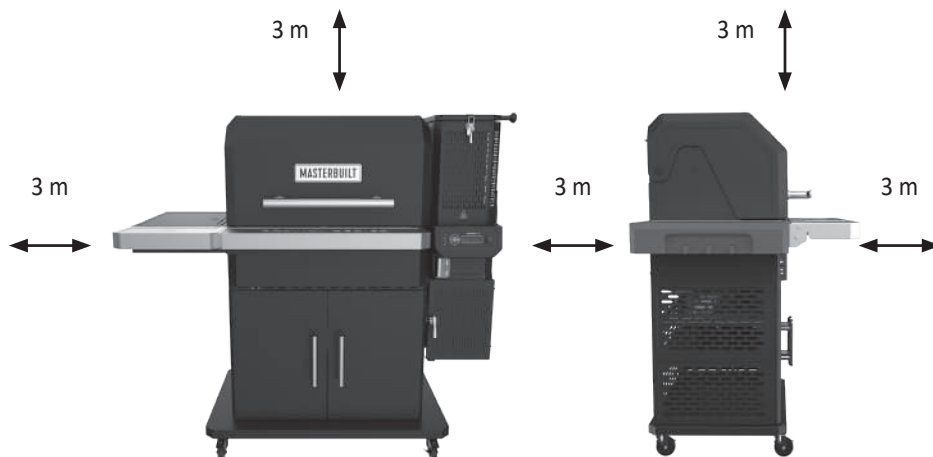
DISTANZE MINIME CONSENTITE



Rispettare una distanza minima di 3 m tra le parti laterali, posteriore e superiore del grill e strutture sovrastanti, pareti, ringhiere o altro materiale infiammabile.

Rispettare una distanza minima di 3 m da tutti i materiali infiammabili, come legno, piante, erba, rami, sterpi, carta, benzina o tela.

Queste distanze di sicurezza garantiscono spazio adeguato per una corretta combustione, circolazione d'aria e ventilazione. Non utilizzare il grill su materiali infiammabili come pavimenti in legno o altri materiali infiammabili.



NOTA:

Consultare la Guida all'incasso per le distanze di sicurezza tra il grill e qualsiasi parete laterale o posteriore non infiammabile.



AVVERTIMENTO



Il cavo d'alimentazione elettrica costituisce un pericolo d'inciampo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
Il prodotto non viene fornito con carbone o legna.

Regolatore

PANNELLO COMANDI



Regolatore Accensione/Spengimento/Pausa:

1. Premere il pulsante per accendere il regolatore.
2. Premere una volta mentre è acceso = FUNZIONE PAUSA
3. Premere a lungo mentre è acceso = Spengimento

Prese jack
Sonda
Carne



Funzione PAUSA:

Il grill è dotato di una funzione PAUSA che aiuta a mantenere le temperature impostate quando il coperchio è aperto.

- Quando si cucina a temperature superiori a 260°C, assicurarsi che la funzione PAUSA sia abilitata PRIMA di aprire il coperchio del grill.
- La funzione pausa arresterà la ventola per evitare picchi di temperatura quando si apre il coperchio.
- Per attivare la funzione PAUSA, premere il pulsante di accensione (il regolatore visualizzerà HOLD, cioè attesa).
- Per riprendere la normale temperatura e riattivare la ventola, premere nuovamente il pulsante di accensione.



Impostazione della temperatura:

1. Premere il pulsante.
2. Ruotare la manopola fino alla temperatura desiderata.
3. Premere nuovamente il pulsante per impostare la temperatura (La temperatura verrà impostata automaticamente dopo 3 secondi.)

Conversione unità di temperatura da °F a °C:

1. Ad apparecchio spento
2. Premere il pulsante di accensione
3. L'apparecchio si accende e sul display tenere premuto il pulsante Impostazione temperatura lampeggia "F" o "C"
4. Ruotare la manopola per selezionare l'unità di temperatura
5. Premere Impostazione temperatura per confermare



Impostazione del tempo:

- **Timer decrementale**
 1. Premere il pulsante.
 2. Ruotare la manopola fino alle ore desiderate.
 3. Premere il pulsante per impostare le ore.
 4. Ruotare la manopola fino ai minuti desiderati.
 5. Premere il pulsante per impostare i minuti. Il timer si avvia.
 6. Premere il pulsante per mettere in pausa e riavviare il timer.
 7. Tenere premuto il pulsante per resettare il timer.

• **Timer incrementale**

1. Tenere premuto il pulsante.
2. Il timer parte da 00:00. Il timer mostra prima i minuti:secondi, quindi le ore:minuti.
3. Premere il pulsante per mettere in pausa e riavviare il timer.
4. Tenere premuto il pulsante per resettare il timer.



Impostazione delle temperature della sonda per alimenti:

1. Premere il pulsante e girare la manopola per selezionare la sonda per alimenti (MP1, MP2, MP3, MP4). Premere nuovamente il pulsante.
2. Premere il pulsante temperatura.
3. Ruotare la manopola fino alla temperatura desiderata.
4. Premere nuovamente il pulsante temperatura per impostare la temperatura.
(Se la sonda per alimenti raggiunge 149°C, suonerà un allarme e la sonda per alimenti dovrà essere tolta dal fuoco e lasciata raffreddare. La sonda per alimenti, se lasciata a questa temperatura, si danneggerà).
* NOTA: L'icona della sonda per alimenti lampeggerà durante la modalità di impostazione.
5. Una volta raggiunta la temperatura impostata, suonerà l'allarme. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere.

Visualizzazione delle informazioni sul display:

- Ruotando la manopola il display scorrerà tra la temperatura del grill, il timer, e le sonde per alimenti; MP1, MP2, MP3 e MP4.

CONNETTIVITÀ



1. Scaricare l'app Masterbuilt dall'App Store Apple o Google Play sui dispositivi smart. Ulteriori informazioni su masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Una volta completato il download, aprire l'app Masterbuilt e seguire le istruzioni per abbinare il grill ai dispositivi.

Il dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

1. Questo dispositivo non può causare interferenze dannose, e
2. Questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero comprometterne il funzionamento.

Avvertimento FCC:

Avvertimento: Cambiamenti o modifiche all'affumicatore non espressamente autorizzati dal responsabile della conformità potrebbero annullare l'autorizzazione all'uso dell'apparecchio concessa all'utilizzatore.

Dichiarazione di conformità FCC:

L'apparecchio è stato testato e ritenuto conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC.

Tali limiti sono studiati per fornire una protezione ragionevole rispetto alle interferenze dannose in installazioni domestiche.

L'apparecchio genera, utilizza e può irradiare energia in radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio.

Tuttavia, non vi è garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo apparecchio causa interferenze alla ricezione radio o televisiva, cosa verificabile spegnendolo e riaccendendolo, si consiglia di provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure:

1. Riorientare o posizionare altrove l'antenna ricevente.
2. Aumentare la distanza tra l'apparecchio e il ricevitore.
3. Collegare l'apparecchio a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
4. Contattare il rivenditore o un tecnico radio/TV qualificato per assistenza.

Nota: Se si perde la connessione, l'affumicatore continuerà a funzionare come programmato. È possibile azionare l'affumicatore dal pannello comandi se fallisce l'abbinamento o cade la connessione.

Questo dispositivo contiene trasmettitori/ricevitori esenti da licenza conformi agli RSS esenti da licenza di Innovation, Science, and Economic Development Canada. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

- 1) Questo dispositivo non può causare interferenze dannose.
- 2) Questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero comprometterne il funzionamento.

Questo apparecchio deve essere installato e utilizzato in conformità con le istruzioni fornite e le antenne utilizzate per questo trasmettitore devono essere installate in modo da garantire una distanza di almeno 20 cm da tutte le persone e non devono essere collocate o operate in concomitanza con altre antenne o trasmettitori. Agli utilizzatori finali e agli installatori devono essere fornite le istruzioni di installazione dell'antenna e le condizioni operative del trasmettitore al fine di soddisfare i requisiti di conformità all'esposizione alle radiazioni radio.

Avvertimento IC:

Questo trasmettitore non deve essere posizionato o operare in concomitanza con altre antenne o trasmettitori. L'apparecchio deve essere installato e utilizzato con una distanza minima di 20 cm tra radiatore e corpo.

Trasmettitore wireless:

Caratteristiche di trasmettitore e WiFi = RF 0dBm / 2412-2484 MHz

Istruzioni per l'uso

PRESTAGIONATURA

La prestagionatura eliminerà dal grill le sostanze chimiche e gli oli rimasti dopo il processo di produzione.
PRESTAGIONARE IL GRILL PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.

1. Riempire l'alimentatore con carbone fino a 1/4–1/2 altezza.
2. Accendere il grill seguendo le istruzioni di ACCENSIONE e impostare la temperatura su 121°C per 60 minuti.
3. Impostare la temperatura a 204°C per 30 minuti.
4. Spegnerlo il grill seguendo le istruzioni di SPEGNIMENTO.
5. Lasciar raffreddare COMPLETAMENTE il grill.
6. Ripetere i passaggi 3–6 a 177°C.

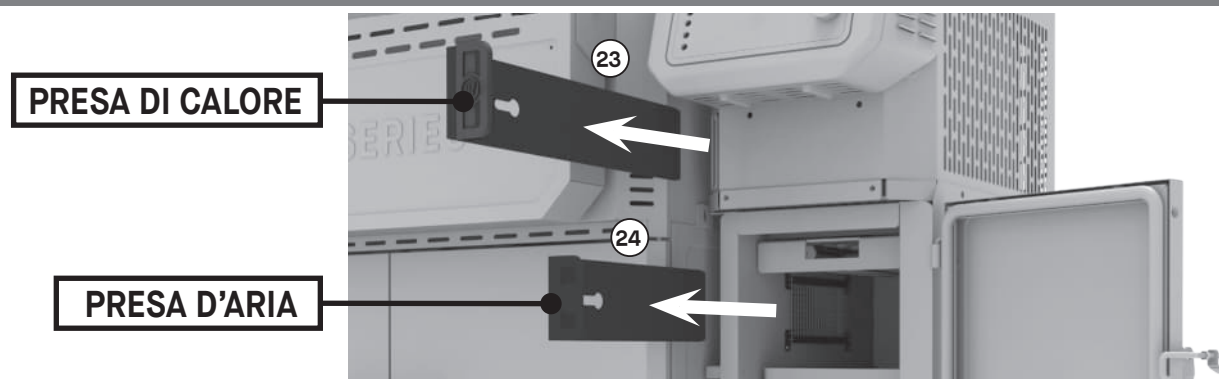
Una frequente stagionatura evita la formazione di ruggine. Se ciò avvenisse comunque, pulire con una spazzola metallica, applicare grasso vegetale e riscaldare come indicato sopra.

ACCENSIONE

1. RIMUOVERE i cursori delle prese di calore e d'aria
2. Aprire il coperchio dell'alimentatore e lo sportello della cenere dell'alimentatore.
 - Su ciascuno di questi sportelli è presente un interruttore di sicurezza che impedisce il funzionamento della ventola quando le porte sono aperte.
 - Se dopo una sessione di cottura rimane del carbone, scuotere la griglia del carbone per far sì che tutta la cenere cada nel vassoio per la cenere.
 - Eliminare la cenere eventualmente presente nel vassoio per la cenere.
3. Riempire l'alimentatore con carbone.
 - Circa 8 kg di bricchetti di carbone.
 - Circa 5,5 kg di carbonella.
 - **Non utilizzare mai carbone ad accensione rapida o accendigrill liquidi.**
 - Se il carbone scivola attraverso la griglia del carbone nel cassetto della cenere, rimuoverlo prima di iniziare.
4. Posizionare l'accendifuoco nella griglia del carbone, accendere l'accendifuoco e attendere 1-2 minuti che l'accendifuoco prenda fuoco.
 - Utilizzare un accendifuoco adatto agli alimenti o uno scottex/foglio di carta accartocciato.
 - Posizionare la griglia del carbone sulle barre di supporto dell'accendifuoco.
 - Usare cautela e indossare guanti da barbecue.
 - Accendere con un fiammifero o un accendino.
5. Accendere il regolatore e impostare la temperatura desiderata.
 - Accendere l'accendifuoco prima di impostare la temperatura.
 - Attendere 1–2 minuti dopo l'accensione dell'accendifuoco per assicurarsi che l'accendifuoco si accenda completamente.
6. Attendere che il grill raggiunga la temperatura impostata desiderata.
 - Il grill dovrebbe preriscaldarsi in circa 15 minuti.



CURSORI DELLE PRESE DI CALORE E D'ARIA



Istruzioni per l'uso

RICARICA

Se è necessario ricaricare l'alimentatore durante una sessione di cottura, seguire le istruzioni di ricarica sicura riportate di seguito.

1. NON ricaricare il carbone quando la temperatura del grill è superiore a 121°C.
2. Mettere in pausa la ventola prima di aprire il coperchio dell'alimentatore o lo sportello della cenere.
3. La ventola si spegne quando si apre il coperchio dell'alimentatore o lo sportello della cenere. Questa è una caratteristica di sicurezza del grill.
4. USARE LA MASSIMA CAUTELA: Quando il coperchio dell'alimentatore viene aperto, la fiamma si alza da sopra l'alimentatore come fosse una torcia. Chiudendo il coperchio dell'alimentatore e lo sportello della cenere, si riporterà la fiamma al livello normale.
5. Aprire il coperchio dell'alimentatore, indossare guanti da barbecue. Il coperchio dell'alimentatore raggiunge temperature molto elevate.
6. Aggiungere rapidamente altro carbone nell'alimentatore. Dopo poco si alzerà una fiamma dall'alimentatore. Si consiglia di ricaricarlo il più velocemente possibile.
7. Chiudere il coperchio dell'alimentatore.

FUMO/AROMA

Mescolare pezzi di legno e carbonella nell'alimentatore. NOTA: Non inserire mai più di 0,68 kg di pezzi di legno nell'alimentatore.

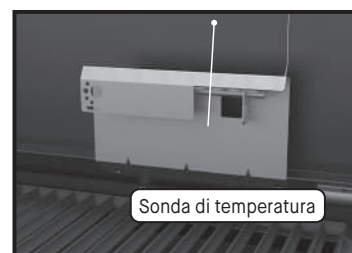
SPEGNIMENTO

1. Spegner il regolatore e scollegare il grill.
2. Chiudere il coperchio del grill, il coperchio dell'alimentatore e lo sportello della cenere.
3. Chiudere i cursori delle prese di calore e d'aria.
 - Il grill è progettato per togliere l'ossigeno al carbone quando è spento. Ciò consente di risparmiare una parte del carbone inutilizzato per la successiva sessione di cottura.
4. La mancata chiusura dei cursori durante lo spegnimento può causare danni al grill.
5. Verificare sempre che il grill si sia ben raffreddato prima di pulirlo e riporlo.

Pulizia e manutenzione

Per mantenere il grill in condizioni ottimali sono necessarie pulizia e manutenzione regolari. Il modo migliore per proteggere il grill dagli elementi atmosferici è usare una copertura per grill.

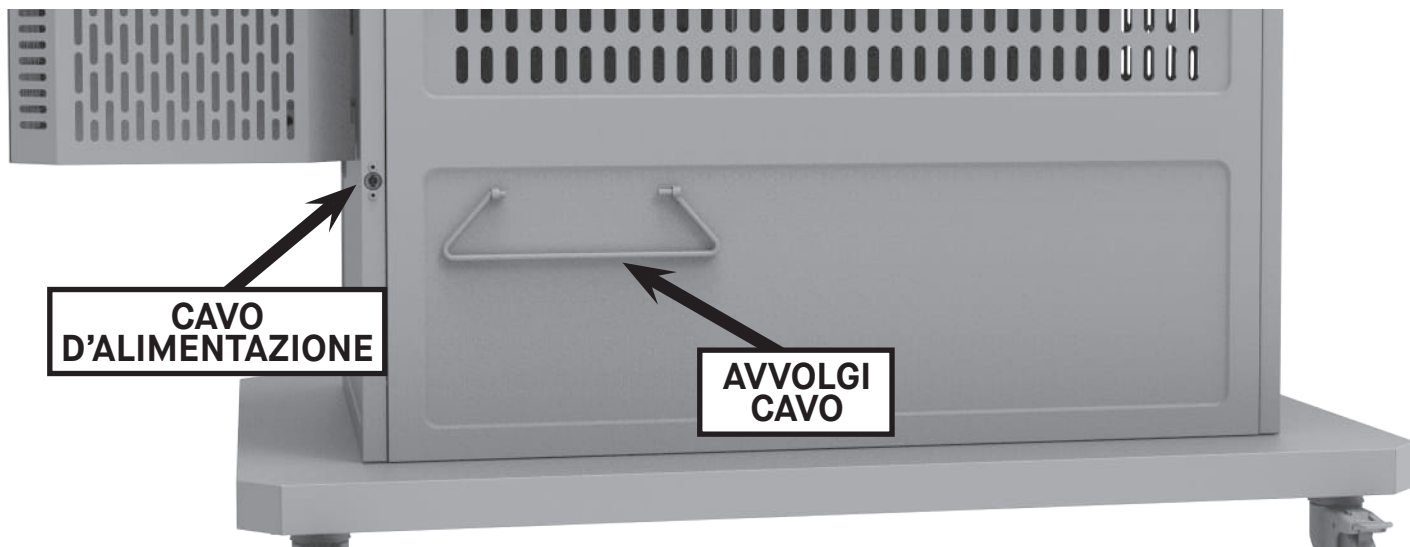
- VERIFICARE SEMPRE CHE L'APPARECCHIO SI SIA BEN RAFFREDDATO PRIMA DI PULIRLO E RIPORLO.
- Ispezionare regolarmente le parti assemblate per accertarsi che il grill possa essere utilizzato in sicurezza.
- Pulire grill e griglie di cottura con un detergente delicato per piatti.
- Pulire l'esterno del grill con un panno umido. NON utilizzare detergenti per forno o altri agenti di pulizia. Asciugare accuratamente.
- Pulire regolarmente la sonda di temperatura (nell'immagine) con un detergente delicato per piatti per garantire letture accurate della temperatura del grill. Asciugare accuratamente.
- Dopo ogni utilizzo, quando le ceneri si sono raffreddate, pulire il vassoio per la cenere e il fondo dell'alimentatore per rimuovere accumuli di cenere, residui e polvere.
- Svuotare il vassoio per la cenere dopo ogni utilizzo e quando si è completamente per prolungare la durata del vassoio.
- Per smaltire la cenere fredda, raccoglierla in un foglio di alluminio, immergerla in acqua e gettarla in un contenitore non infiammabile.
- Coprire sempre il grill e riporlo in una ZONA ASCIUTTA e protetta. Riporre solo quando il fuoco è spento e tutte le superfici sono fredde.
- Conservare le sonde per alimenti in casa.
- Se il grill non viene messo in funzione di frequente, anche se si utilizza una copertura, ricordarsi di controllarlo periodicamente per evitare ruggine e corrosione dovute alla formazione di umidità.



Regolazioni e suggerimenti

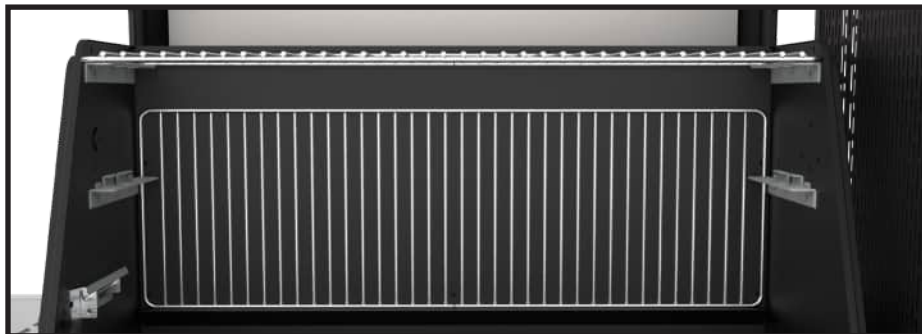
CAVO D'ALIMENTAZIONE

Il cavo d'alimentazione si collega al retro del grill.



SCOMPARTO PER GRIGLIA SCALDAVIVANDE

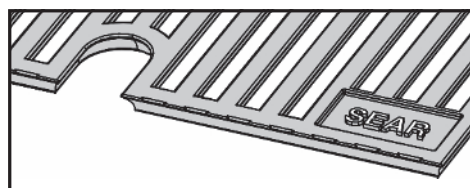
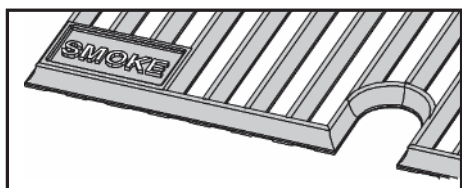
La griglia di riscaldamento è progettata per essere conservata dietro la staffa della griglia di riscaldamento. Quando non in uso, è possibile riporre una griglia riscaldante dietro la staffa della griglia riscaldante.



Griglie Smoke + Sear per affumicatura e cottura diretta

Il grill è dotato di griglie in ghisa Smoke + Sear per un'affumicatura lenta o una rosolatura a calore elevato. Basta girare le griglie sul lato che corrisponde al metodo di cottura desiderato.

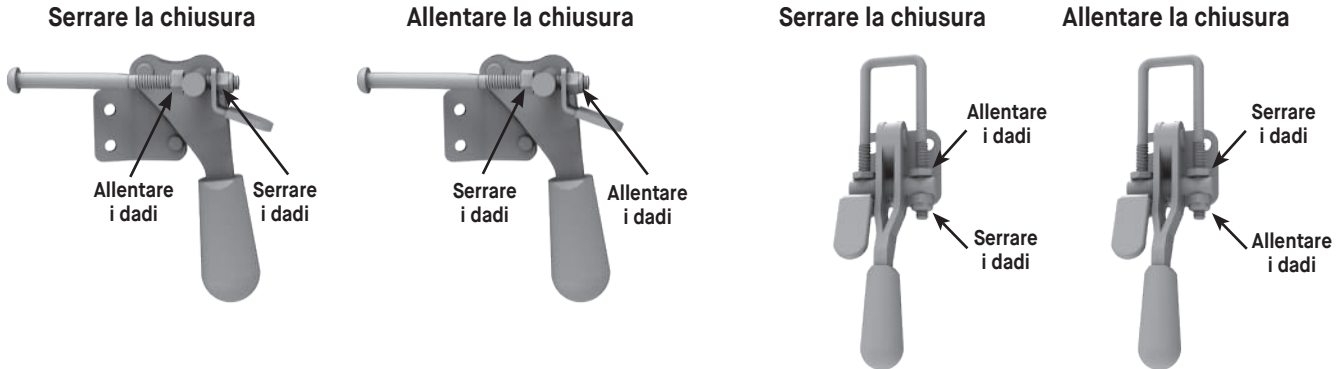
Nota: Non girare mai mentre il grill è acceso o caldo.



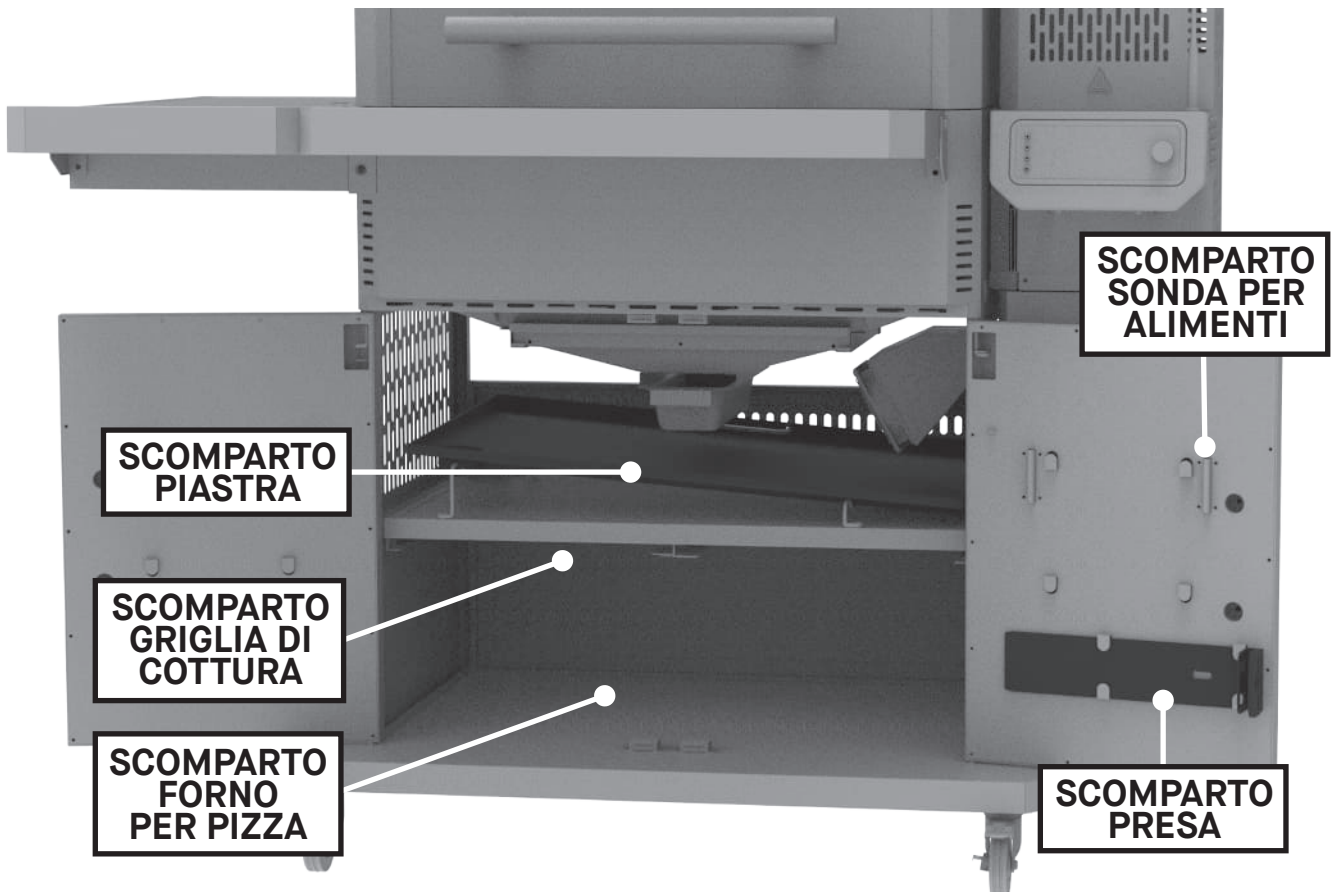
Regolazioni e suggerimenti

REGOLAZIONE DELLA CHIUSURA

Potrebbe essere necessario regolare il coperchio dell'alimentatore e le chiusure dello sportello per garantire una tenuta adeguata e prevenire un'eccessiva perdita di fumo. Allentare leggermente le chiusure se richiedono una pressione eccessiva per chiudersi. Serrare leggermente le chiusure in caso di eccessiva perdita di fumo.



SCOMPARTI ACCESSORI



PIASTRA E FORNO PER PIZZA VENDUTI SEPARATAMENTE.

NOTA:

AVVERTIMENTO! NON conservare materiali infiammabili sotto il grill o nell'armadietto del grill. La cenere calda può entrare nell'armadietto del grill. Usare cautela.

GUIDA ALL'INCASSO

NOTE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE:

Consultare la tabella delle distanze di sicurezza quando si monta il grill Serie Gravity™ 1150 nel vano da incasso di una cucina da esterno. Rivolgersi alle autorità locali competenti o a un installatore locale per conoscere le distanze di sicurezza prescritte per grill a combustibile solido per cucine da esterno. Se le distanze di sicurezza previste dalle normative locali sono superiori a quelle indicate dal produttore, applicare sempre le norme locali. Utilizzare sempre la distanza di sicurezza più restrittiva tra quelle indicate.

REQUISITI PER LA CUCINA:

SUPERFICIE ORIZZONTALE: Assicurarsi che il grill sia installato su una superficie perfettamente orizzontale.

MATERIALI: Accertarsi che i materiali di cui è composta la cucina siano non infiammabili e resistenti alle temperature elevate.

BASE: NON posizionare il grill direttamente su una superficie infiammabile.

ACCESSO: Assicurarsi che i vani portaoggetti, lo sportello dell'alimentatore e i cursori delle prese siano accessibili dal davanti. Il cavo d'alimentazione posteriore NON DEVE essere schiacciato o legato. Non lasciare che il cavo d'alimentazione penzoli sopra o a contatto di superfici calde.

DISTANZE DI SICUREZZA: Assicurarsi di mantenere uno spazio sufficiente tra i lati del vano da incasso e il grill. Il piano di lavoro e l'armadietto NON DEVONO essere in contatto diretto con il grill. Il coperchio, quando aperto, NON DEVE entrare in contatto diretto con il vano da incasso. In conformità con gli standard relativi alla temperatura dei punti di contatto della superficie, il diagramma seguente illustra la spaziatura corretta attorno al grill per le installazioni a incasso. Tutti i materiali utilizzati devono essere non infiammabili.

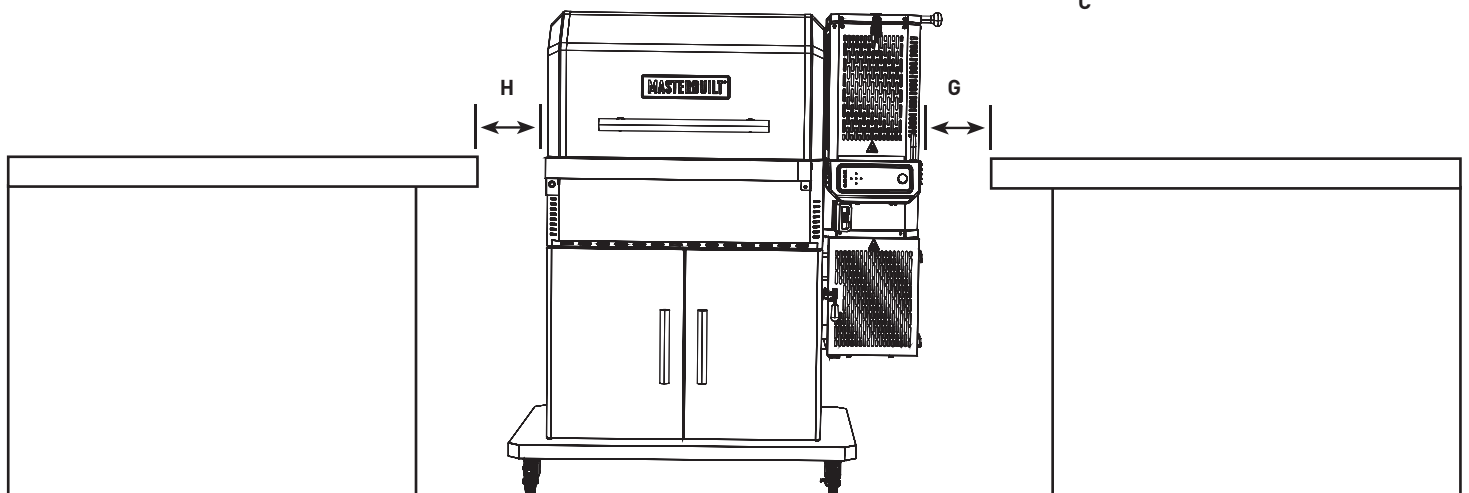
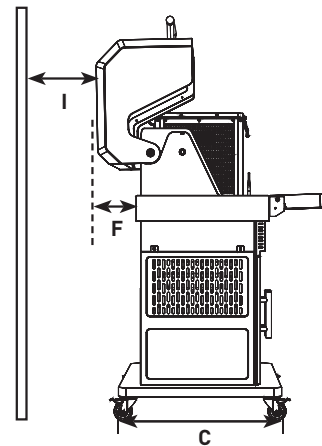
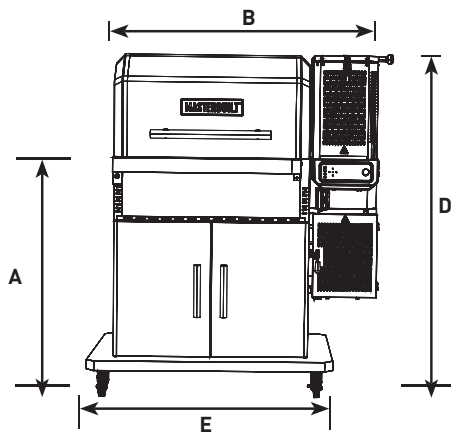
NOTA: Materiali infiammabili, rispettare una distanza minima di 3 m tra le parti laterali, posteriore e superiore del grill e strutture sovrastanti, pareti, ringhiere o altro materiale infiammabile.

Dimensioni del grill

A	922 mm
B	1.032 mm
C	668,2 mm
D	1.330 mm
E	957 mm
F	177.8 mm

Tabella delle distanze di sicurezza

	PIANO IN PIETRA	PIANO IN METALLO
G	254 mm	330.2 mm
H	254 mm	330.2 mm
I	152.4 mm	



Problemi e soluzioni

SINTOMO	CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Regolatore non acceso.	Alimentazione spenta.	Premere il pulsante di accensione sul regolatore.
	Non collegato alla presa di corrente.	Collegare il regolatore all'alimentatore e l'alimentatore alla presa di corrente.
	Intervento dell'interruttore differenziale.	Controllare l'interruttore differenziale della presa di corrente ed eventualmente ripristinarlo.
	Malfunzionamento del regolatore.	Servizio clienti Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Ventola non accesa.	La temperatura impostata è stata raggiunta.	Quando si raggiunge la temperatura impostata, la ventola si spegne. Quando la temperatura scende al di sotto della temperatura impostata, la ventola si riavvia. La ventola si regola automaticamente per mantenere la temperatura impostata.
	Coperchio dell'alimentatore aperto.	Per motivi di sicurezza, l'alimentatore è dotato di interruttori di arresto per evitare che la ventola alimenti il fuoco quando questi sportelli sono aperti. La chiusura degli sportelli attiverà gli interruttori, consentendo alla ventola di continuare il normale funzionamento.
	Sportello della cenere aperto.	
	Ventola scollegata dal regolatore.	Verificare che sia correttamente collegata.
	Ventola scollegata dai cavi di collegamento.	
	"HOPR" visualizzato sul regolatore	C'è un problema con l'interruttore dell'alimentatore superiore o inferiore, contattare il servizio clienti e richiedere un nuovo kit interruttore.
	Err 3	Vedi sotto.
Temperatura del regolatore imprecisa.	Sonda di temperatura non collegata a fondo.	Verificare che sia correttamente collegata.
	La sonda di temperatura è sporca.	Pulire accuratamente la sonda di temperatura.
Riscaldamento lento.	I cursori di chiusura non sono stati rimossi.	Rimuovere i cursori di chiusura.
	Carbone scarso.	Riempire l'alimentatore con carbone.
	Coperchio del grill aperto.	Chiudere il coperchio del grill.
	Ventola non accesa.	Vedi "Ventola non accesa".
Perdita eccessiva di fumo dall'alimentatore.	Dispositivo di tenuta allentato sul coperchio dell'alimentatore.	Serrare la chiusura del coperchio dell'alimentatore.
	Dispositivo di tenuta allentato sullo sportello della cenere.	Serrare la chiusura dello sportello della cenere.
Il regolatore si riavvia ed entra in modalità standby.	Cariche elettrostatiche. Quando l'apparecchio è disturbato da una scarica elettrostatica, il regolatore potrebbe riavviarsi e successivamente entrare in modalità standby.	Il regolatore deve essere riavviato dall'utilizzatore per ripristinare il funzionamento normale. Si tratta di una situazione normale.
Err 1	Sonda di temperatura non collegata a fondo.	1. Verificare che sia correttamente collegata. 2. Scollegare il regolatore dalla presa di corrente, attendere 10 secondi e ricollegare.
Err 2	Malfunzionamento della sonda per alimenti.	Servizio clienti Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Grill surriscaldato.	1. Spegnerne il grill. 2. Verificare la causa del surriscaldamento. • Incendio provocato da grassi. • Malfunzionamento della ventola. 3. Riavviare il grill.
Err 4	Il carbone non si è acceso.	1. Assicurarsi che i cursori di chiusura siano stati rimossi. 2. Assicurarsi che il coperchio dell'alimentatore e lo sportello della cenere siano completamente chiusi. 3. Verificare che ci sia carbone. 4. Assicurarsi che nella griglia per le ceneri non sia rimasta cenere dalla sessione di cottura precedente. Scuotere la griglia per eliminare tutto il vecchio carbone. 5. Riavviare il grill.
Err 5	Temperatura della sonda per alimenti superiore a 149°C.	1. Utilizzando guanti da barbecue rimuovere la sonda per alimenti dal grill. 2. Scollegare dal regolatore. 3. Attendere che la sonda per alimenti si raffreddi.
Connessione Wi-Fi debole	Segnale debole.	1. Inclinare l'antenna sul retro del regolatore in modo che punti verso terra.

GARANZIA LIMITATA

Masterbuilt® garantisce tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 1 anno dalla data del primo acquisto al dettaglio. La garanzia Masterbuilt® non copre la verniciatura, in quanto la stessa potrebbe deteriorarsi per il calore durante il normale utilizzo. La garanzia Masterbuilt® non copre la ruggine. Masterbuilt® chiede di presentare una prova d'acquisto, ad esempio una ricevuta, in caso di reclamo in garanzia.

SOLO RESIDENTI IN EUROPA: Masterbuilt® garantisce tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 2 anni dalla data del primo acquisto al dettaglio.

QUANDO INIZIA LA COPERTURA DELLA GARANZIA?

La copertura della garanzia inizia dalla data del primo acquisto e vale solo per l'acquirente originale. Per far valere la garanzia è necessario registrare il grill. Se viene rilevato un difetto di materiale o lavorazione durante il periodo di garanzia applicabile in condizioni di normale utilizzo e manutenzione, Masterbuilt®, a sua esclusiva discrezione, sostituirà o riparerà il componente difettoso senza addebitare alcun costo per il componente stesso. La presente garanzia non copre la manodopera, né altri costi associati al servizio, alla riparazione o al funzionamento del grill. Masterbuilt® pagherà tutte le spese di spedizione per le parti in garanzia.

SOLO RESIDENTI IN AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA:

I nostri prodotti sono coperti da garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Australian o New Zealand Consumer Law. L'acquirente ha diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di guasto grave e al risarcimento per qualsiasi altro danno o perdita ragionevolmente prevedibile. Ha inoltre il diritto di far riparare o sostituire il prodotto qualora lo stesso non sia di qualità accettabile e il guasto non costituisca guasto grave.

COSA NON È COPERTO?

La presente garanzia non copre danni causati da uso illegale o per scopi diversi da quelli per cui il prodotto è stato progettato, danni causati da uso, montaggio, manutenzione o installazione non corretti, danni causati da incidenti o calamità naturali, danni causati da modifiche o accessori non autorizzati o danni verificatisi durante il trasporto. La presente garanzia non copre i danni derivanti dalla normale usura dovuta all'utilizzo del prodotto (come graffi, ammaccature e scheggiature) o da modifiche dell'aspetto esterno del grill che non ne pregiudicano le prestazioni. L'uso commerciale dei prodotti Masterbuilt è sconsigliato, e la presente garanzia non si applica in caso di uso commerciale. Questo vale, ad esempio, per ristoranti, ditte di catering, macellai, società di noleggio, chioschi ambulanti e attività commerciali simili.

La presente garanzia limitata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, scritta o orale, esplicita o implicita, inclusa, senza carattere limitativo, la garanzia di commerciabilità o idoneità a uno scopo specifico. La durata di qualsiasi garanzia implicita, inclusa qualsiasi garanzia implicita di commerciabilità o idoneità a uno scopo specifico, è espressamente limitata alla durata del periodo di garanzia per il componente applicabile.

Il rimedio esclusivo a disposizione dell'acquirente in caso di violazione della presente garanzia limitata o di qualsiasi garanzia implicita sarà limitato, come specificato nel presente documento, alla sostituzione. In nessun caso Masterbuilt sarà responsabile per eventuali danni speciali, accidentali o conseguenti.

La presente garanzia viene fornita in aggiunta a tutti i diritti e rimedi previsti dalle leggi e dai regolamenti sulla protezione dei consumatori. La presente garanzia non pregiudica in alcun modo i diritti legali previsti dalle normative sulla garanzia legale vigenti nello stato o paese di residenza dell'acquirente, inclusa l'Unione Europea. A seconda dello stato o paese di residenza dell'acquirente, le limitazioni alla durata della garanzia implicita o il risarcimento danni a disposizione potrebbero non essere limitati dalla presente garanzia.

COSA INVALIDA LA GARANZIA?

L'acquisto di qualsiasi prodotto Masterbuilt® tramite un rivenditore non autorizzato invalida la garanzia. Un rivenditore non autorizzato è qualsiasi rivenditore cui Masterbuilt® non ha espressamente concesso l'autorizzazione di vendere i prodotti Masterbuilt®.

PER RICHIESTE DI ASSISTENZA, SI PREGA DI CONTATTARCI

Le condizioni di garanzia possono essere occasionalmente modificate. Per una versione aggiornata della garanzia, si prega di visitare www.masterbuilt.com/pages/warranty. Per assistenza o per richiedere una copia aggiornata della garanzia, contattare:

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 e Nuova Zelanda

Contattare il proprio rivenditore.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®
SWEDISH

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.

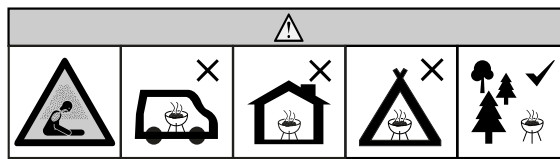


KOLMONOXIDFARA



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, sömnhet 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 på 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 helt (under 45°C (115°F)) innan du flyttar eller förvarar 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.
- Tillbehör som inte levereras av Masterbuilt® rekommenderas INTE och kan orsaka personskador.
- Förvara inte grillen med het aska eller kol i grillen/behållaren. Ställ undan grillen när den 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, bensen, 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 förlängningsladdan 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.
- Utomhusförlängningsladdar måste användas som är märkta med suffixet "W" och med påståendet "Lämplig för användning med utomhusapparater."
- Förlängningsladdan måste vara en jordad 3-tråds kabel.
- 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.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



- Förlängningsladdar får användas om försiktighet iakttas vid användningen.
- Förlängningsladdar får användas om försiktighet iakttas vid användningen.
 1. Den märkta elektriska kapaciteten för förlängningsladdan 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 idrifttagningen eller under drift. Om det är nödvändigt att fylla på kol under användning, följ de specifika påfyllningsanvisningarna 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.
- Stäng värme- och luftintag efter varje användning
- Öppna värme- och luftintag före varje användning
- Använd aldrig grillen med värme- och luftintagsspjällen i stängt läge. Det kan skada grillen.
- **WARNING!** Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast tändare som uppfyller EN 1860-3!



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



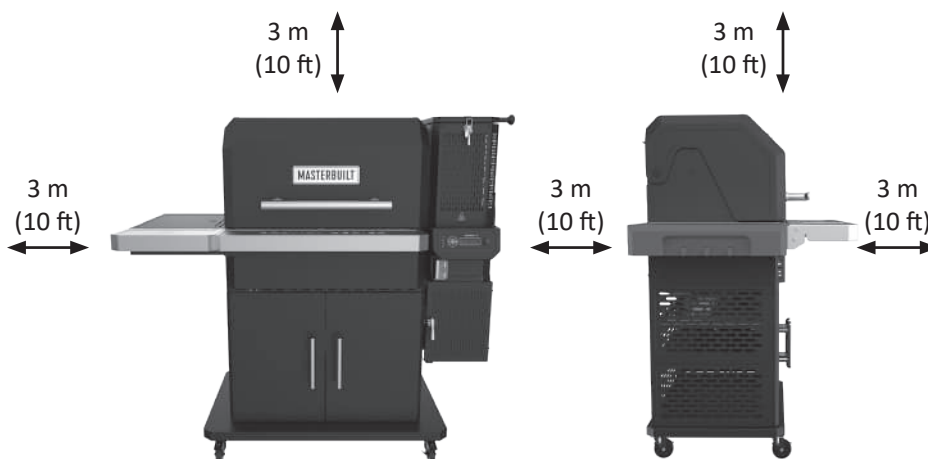
KRAV PÅ ATT HÅLLA AVSTÅND



Håll ett avstånd på minst 3 m (10 ft) från grillens bakre del, sidor och ovasida till alla överliggande konstruktioner, väggar, räcken eller andra brännbara konstruktionsmaterial.

Håll ett avstånd på minst 3 m (10 ft) från allt brännbart och lättantändligt material, t.ex. trä, växter, gräs, ris, 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.



OBS:

Se guiden för hur man bygger in grillen och för minsta avstånd mellan grill och eventuella obrännbara sido- eller bakväggar.



VARNING



Den elektriska nätkabeln är en snubbelrisk.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Den här produkten levereras inte med träkol eller träbitar.

Styrenhet

STYRENHET



Ström på/av/pauskontroller:

1. Tryck på knappen för att slå PÅ strömbrytaren.
2. Ett tryck medan den är på = PAUSFUNKTION
3. Långt tryck medan den är på = Stäng AV

Kött
Termometer
Kontakter



Pausfunktion:

Grillen är utrustad med en PAUSE-funktion som gör det lättare att bibehålla inställda temperaturer när locket öppnas.

- Vid tillagning vid temperaturer över 260°C(500°F) ska du se till att PAUSE-funktionen är aktiverad INNAN öppna grilllocket.
- Pausfunktionen stoppar fläkten för att säkerställa att det inte blir någon temperaturökning när locket öppnas.
- För att aktivera PAUS-funktionen trycker du på strömbrytaren (handkontrollen visar HOLD).
- Tryck på strömbrytaren igen för att återgå till normal temperaturhållning och för att återaktivera fläkten.



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 F° till C° :

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



Ställ in klockan:

• Nedräkningstimer

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

• Timer för uppräknig

1. Tryck och håll in 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 in knappen för att återställa timern.



Ställ in temperatur på köttermometrarna:

1. Tryck på knappen och vrid ratten för att välja köttermetrar (MP1, MP2, MP3, MP4). Tryck på knappen igen.
2. Tryck på temperaturknappen.
3. Vrid ratten till önskad temperatur.
4. Tryck på temperaturknappen igen för att ställa in temperaturen.

(Om köttermometern når 150° C ljuder ett larm och den måste avlägsnas från värmen för att svalna. Köttermometern kommer skadas om den blir kvar vid denna temperatur.)

* OBS: Ikonen för köttermometern blinkar i inställningsläget.

5. När den inställda temperaturen har uppnåtts kommer larmet att ljuda. Tryck på valfri knapp för att stänga av.

Visning av information på displayen:

- När du vrider på knappen visas grilltemperatur, timer och köttproberna MP1, MP2, MP3 och MP4.

ANSLUTNINGAR



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

Den här enheten uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften omfattas av följande två villkor:

1. Enheten kan inte orsaka skadliga störningar och
2. Enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

FCC-varning

Varning: Eventuella ändringar eller modifieringar av 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 gränserna är utformade för att ge rimligt skydd mot skadliga störningar i en bostadsinstallation. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna kan den orsaka skadlig störning av 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. Slut användare 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 OdBm/2412-2484 MHz

Driftsanvisningar

FÖR-KRYDDNING

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 anvisningarna för START-UP 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. Upprepa steg 3-6 vid 177°C (350°F)

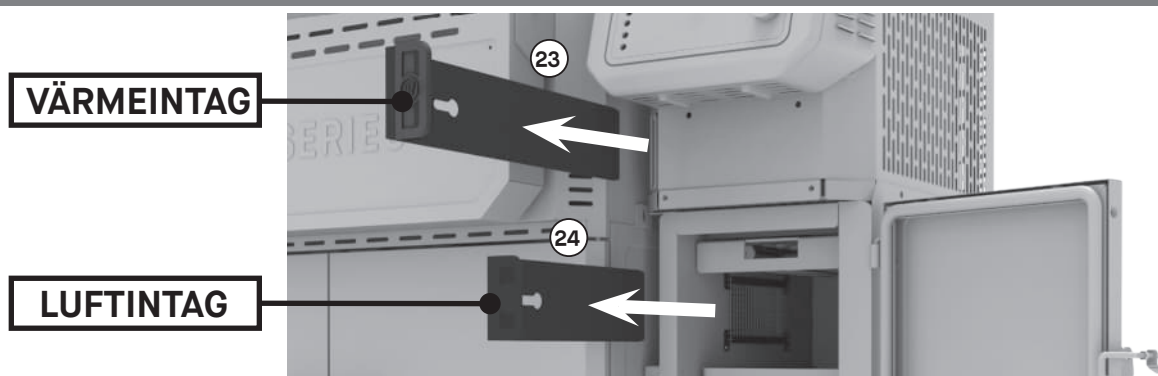
Att fetta in ofta förhindrar att det rostar. Om rost uppstår ska du rengöra med en stålborste, applicera vegetabiliskt fett och värme enligt ovan.

UPPSTART

1. Ta bort värme- och luftintagssliden.
2. Öppna matartrattens lock och asklucka.
 - Det sitter en säkerhetsbrytare vid var och en av dessa luckor som förhindrar att fläkten körs medan dessa luckor är öppna.
 - Om det finns kvar kol från ett tillfälle ska du skaka på kolgallret för att se till att all aska faller ned på askfatet.
 - Släng bort eventuell aska på askbrickan.
3. Fyll behållaren med kol.
 - Cirka 8 kg. (18 lbs.) träkolsbriketter.
 - Cirka 5,5 kg. (12 lbs.) träkol i bitar.
 - **Använd aldrig snabbantändlig kol eller tändvätska.**
 - Om kol faller genom kolgallret till askbehållaren ska du avlägsna det innan du börjar.
4. Placera eldstartaren i kolgaller, tänd eldstartare och vänta 1-2 minuter för att säkerställa att brandstartaren tar eld.
 - Använd en livsmedelssäker braständare eller tvinnad pappershandduk / papper.
 - Placera i kolgallret på braständarens stöd.
 - Var försiktig och använd skyddshandskar.
 - Tänd med tändsticka eller tändare.
5. Sätt på styrenheten och ställ in önskad temperatur.
 - Tänd eldstartaren innan temperaturen ställs in.
 - Vänta i 1–2 minuter efter tändning av braständaren för att säkerställa att braständaren är helt tänd.
6. Vänta tills grillen har uppnått önskad temperatur.
 - Grillen ska förvärmas på cirka 15 minuter.



VÄRME- OCH LUFTINLOPPSSPJÄLL



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. Pausa fläkten innan du öppnar behållarens lock eller askluckan.
3. Fläkten stängs av när du öppnar behållarens lock eller askluckan. Detta är en säkerhetsfunktion hos grillen.
4. VAR EXTREMT 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 matlagingsnivå.
5. Öppna behållarens lock och använd skyddshandskar. Matartrattens lock kommer att vara varmt.
6. 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.
7. Stäng behållarens lock.

RÖKIG DOFT

Blanda träbitar med kol i matartratten. OBSERVERA Använd aldrig mer än 0,68 kg (1,5 lbs) av ved i behållaren.

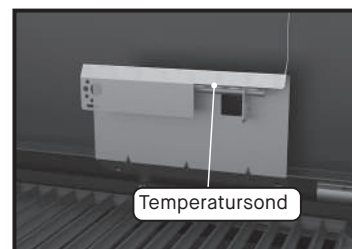
AVSTÄNGNING

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 skötsel

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.

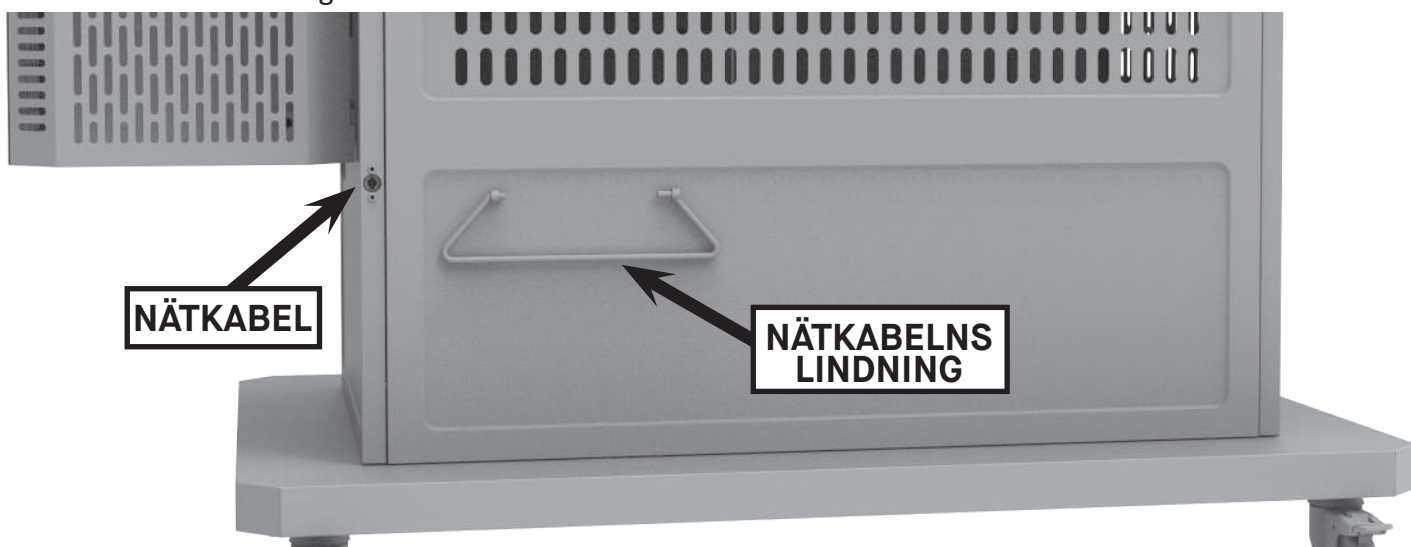
- KONTROLLERA ALLTID ATT ENHETEN ÄR SVAL INNAN DEN RENGÖRS OCH FÖRVARAS.
- Inspektera hårdvara och monterade delar regelbundet för att se till att grillen är i säkert skick.
- Rengör grill och galler med mildt diskmedel.
- Torka utsidan av grillen med en fuktig trasa. Använd INTE ugnrensning eller andra rengöringsmedel. Se till att torka den ordentligt.
- Rengör temperaturgivaren (bilden) regelbundet med mildt diskmedel för att göra korrekta avläsningar av grilltemperaturen. Se till att torka den ordentligt.
- Efter det att askan har kallnat, rengör asklådan och insidan av bottenbehållaren efter varje användning för att avlägsna askansamlingar, 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 kotttermometrar inomhus.
- Kom ihåg att kontrollera grillen regelbundet när den inte används ofta, även om du använder ett grillöverdrag, för att undvika rost och korrosion på grund av fuktansamlingar



Justeringar och tips

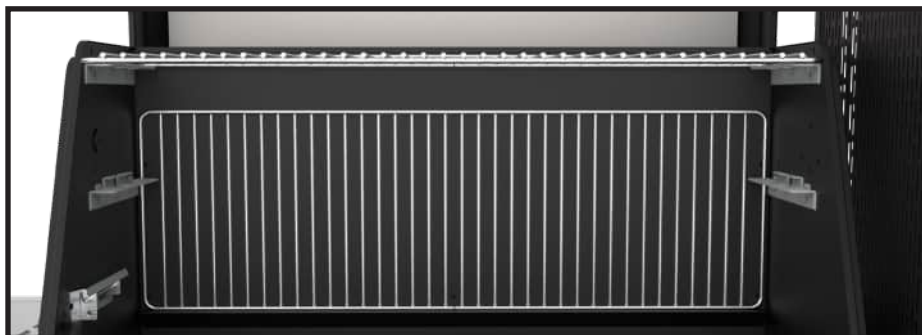
NÄTKABEL

Strömsladden ansluts till grillens baksida.



FÖRVARING AV VÄRMEHYLLA

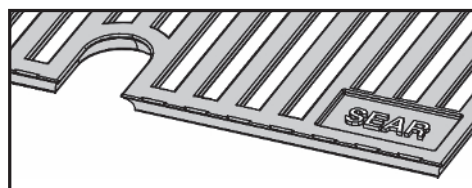
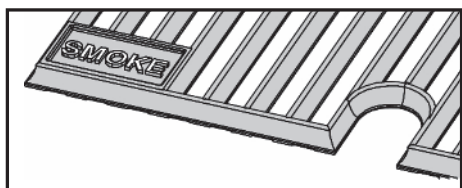
Värmehyllan är designad för att förvaras bakom värmehyllans fäste. När den inte används passar en värmande hylla bakom värmningshyllans fäste.



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.

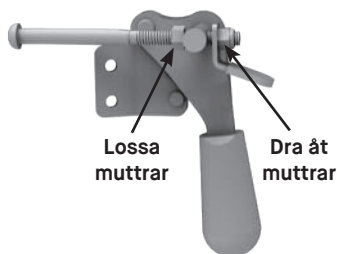


Justeringar och tips

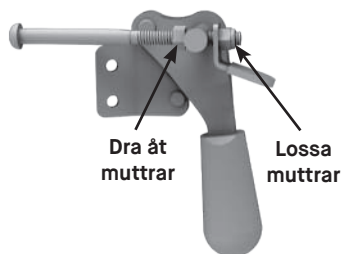
SPÄRRJUSTERING

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

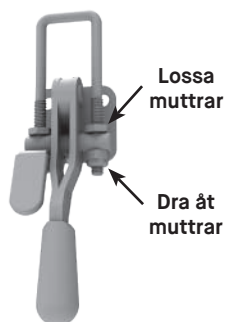
Dra åt spärren



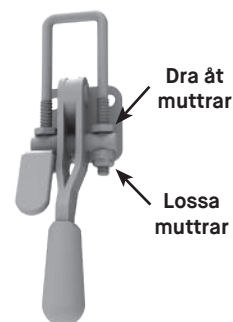
Lossa spärren



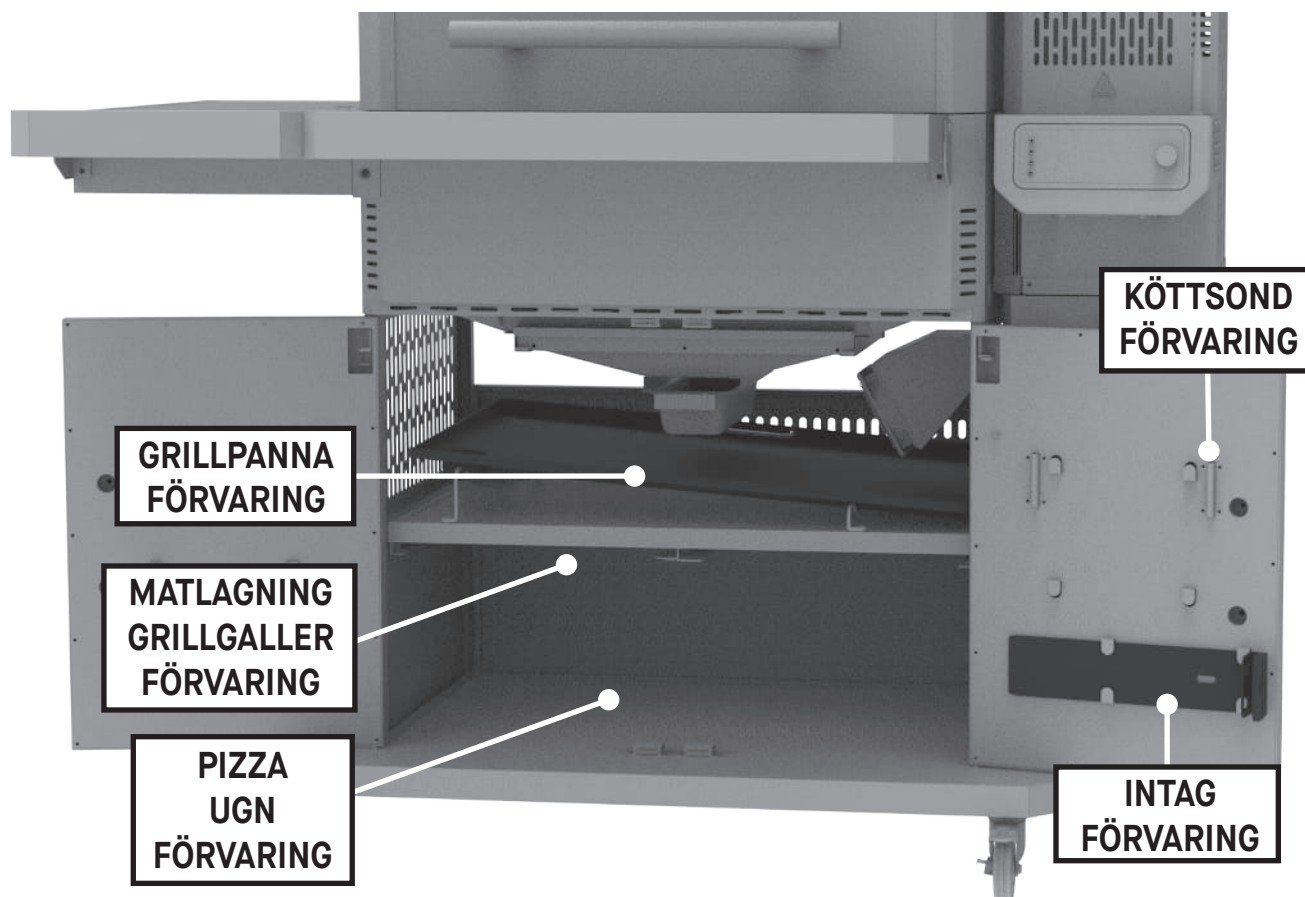
Dra åt spärren



Lossa spärren



FÖRVARING AV TILLBEHÖR



STEKHÄLL OCH PIZZAUGN SÄLJS SEPARAT.

OBS:

WARNING! Förvara INTE brännbara material under grillen eller i grillens skåp. Het aska kan nå grillskåpet. Var försiktig.

Inbyggd guide

VIKTIGA INSTALLATIONSANVISNINGAR:

Se avståndstabellen när du installerar Gravity Series™ 1150 i ett inbyggt utomhuskök. Rådgör med din lokala byggnadsnämnd eller entreprenör om vilka krav som gäller för grillen för fastbränsle i ditt utekök. Om det statliga eller lokala minimikravet på avstånd är högre än tillverkarens rekommendationer, gäller de statliga och lokala föreskrifterna om minimikrav på avstånd före tillverkarens rekommendationer. Använd det högsta av de två krav som nämnts tidigare.

KRAV PÅ KÖK:

NIVÅ YTA: Se till att grillen är installerad på en plan yta.

MATERIAL: Se till att materialen som används för att bygga det inbyggda köket är eldfasta och klarar höga temperaturer.

BAS: Placera INTE grillen direkt på en brännbar yta.

TILLGÄNGLIGHET Se till att det finns åtkomst framifrån så att vagnförvaringen, trattluckan och inloppsrukskanorna inte blockeras. Den bakre sladdanslutningen SKA INTE klämmas eller bindas. Låt inte sladden hänga på eller vidröra heta ytor.

RENSA: Se till att det finns utrymme mellan inbyggnadens sidor och grillen. Bänkskivan och skåpet SKA INTE komma i direkt kontakt med grillen. Det öppna locket SKA INTE komma i direkt kontakt med den inbyggda produkten. I enlighet med standarderna för ytans beröringspunkttemperatur och nedanstående diagram visar korrekt avstånd runt grillen för inbyggda applikationer. Alla material som används måste vara eldfasta.

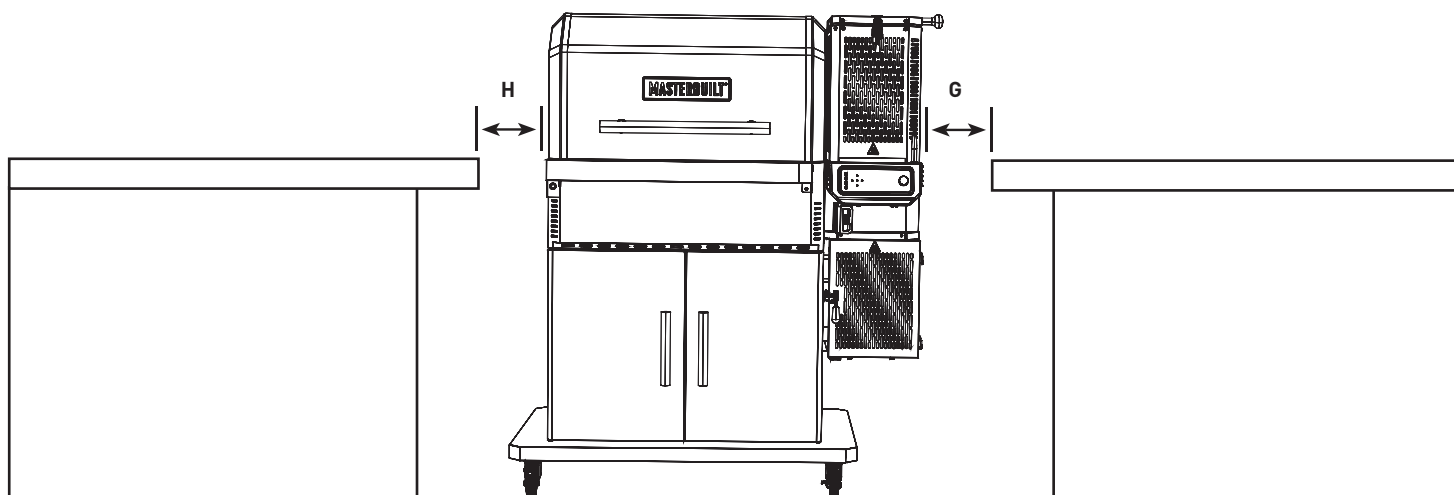
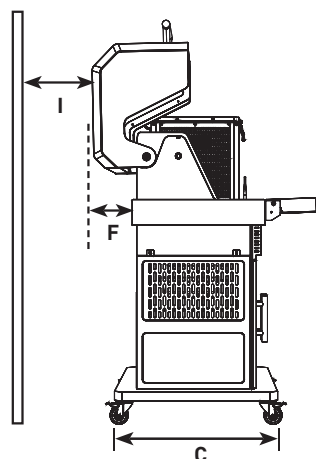
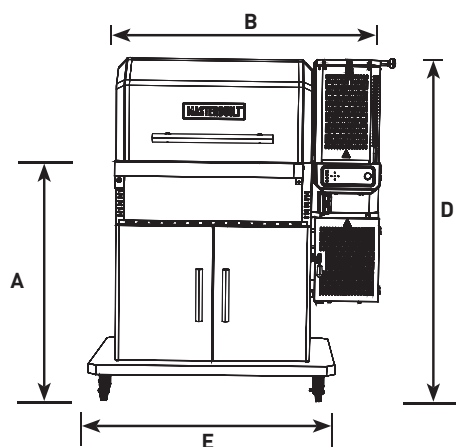
OBSERVERA Brännbart material Håll ett avstånd på minst 3 m (10 ft) från grillens bakre del, sidor och ovansida till alla takkonstruktioner, väggar, räcken eller andra brännbara konstruktionsmaterial.

Grillens mått

A	922 mm / 36,3 tum
B	1032 mm / 40,6 tum
C	668.2 mm / 26,5 tum
D	1330 mm / 52,3 tum
E	957 mm / 37,6 tum
F	177.8 mm / 7 tum

Utrymningsbord

	STENBORD	METALLBORD
G	254 mm / 10 tum	330,2 mm / 13 tum
H	254 mm / 10 tum	330,2 mm / 13 tum
I	152.4 mm / 6 tum	



Felsökning

SYM TOM	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 ordentligt.
	Fläkten är frånkopplad från kablaget.	
	"HOPR" visas på styrenheten	Om det är problem med din övre eller nedre behållaromkopplare, kontakta kundtjänst och begär ett nytt switchkit.
Styrenheten visar fel temperatur.	Temperatursonden är inte ordentligt ansluten.	Kontrollera att anslutningen sitter i ordentligt.
	Temperatursonden är smutsig.	Rengör temperatursonden noggrant.
Långsam uppvärmning.	Avstängningsbilder tas inte 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.
Styrenheten startar om och går in i standby-läge.	Elektrostatisk laddning. Om produkten störs av elektrostatisk urladdning kan styrenheten starta om och sedan gå in i standby-läge.	Styrenheten måste startas om av användaren för att återställa normal drift är detta fenomen normalt.
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	Termometerns 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 följskador.

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.

BEHÖVER DU 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 nedanstående telefonnummer.

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

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

Australien och Nya Zeeland

Kontakta din återförsäljare för support.

Masterbuilt ®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®