

MASTERBUILT®



MB20041025

COSTCO ITM: 1807258

36 Inch Charcoal Grill + Smoker

Barbecue au charbon de bois de 36 pouces + fumoir (91.44 cm)

Parrilla de carbón de 36 pulgadas + ahumador (91.44 cm)

36 tums kolgrill + rökugn

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Välkommen

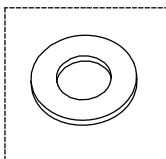
Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY. THIS ITEM IS INTENDED FOR OUTDOOR DOMESTIC USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

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

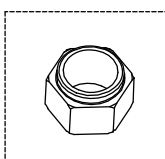
Las imágenes del ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato. IMPORTANTE: CONSERVE PARA FUTURA REFERENCIA. LEA CUIDADOSAMENTE. ESTE ARTÍCULO ES PARA USO DOMÉSTICO EN EXTERIORES SOLAMENTE. NO ES PARA USO COMERCIAL.

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

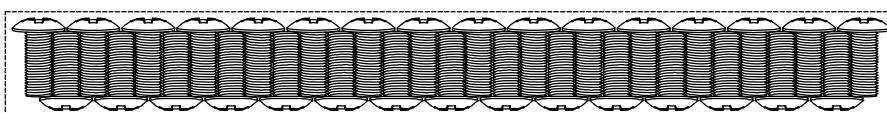
Ⓒ x1



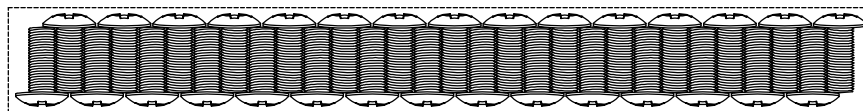
Ⓑ M12 (x1)



Ⓐ M6x15 (x61)



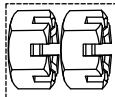
Ⓐ M6x15 (x61)



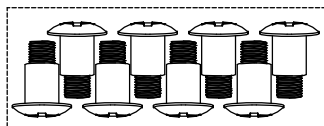
Ⓔ x2



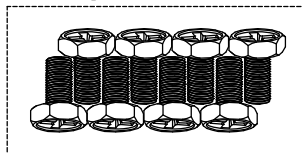
Ⓓ M10 (x2)



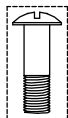
Ⓚ M6x12 (x8)



Ⓢ M6x12 (x8)



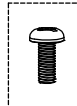
Ⓜ M6x26 (x1)



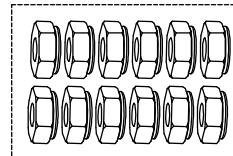
Ⓛ M4 (x1)



ⓗ M4x10 (x1)



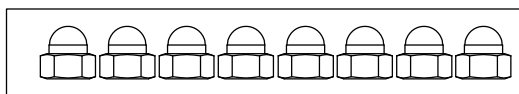
Ⓒ M6 (x12)



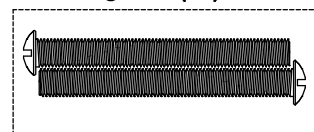
Ⓕ x2



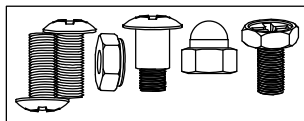
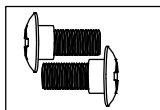
Ⓜ M6 (x8)

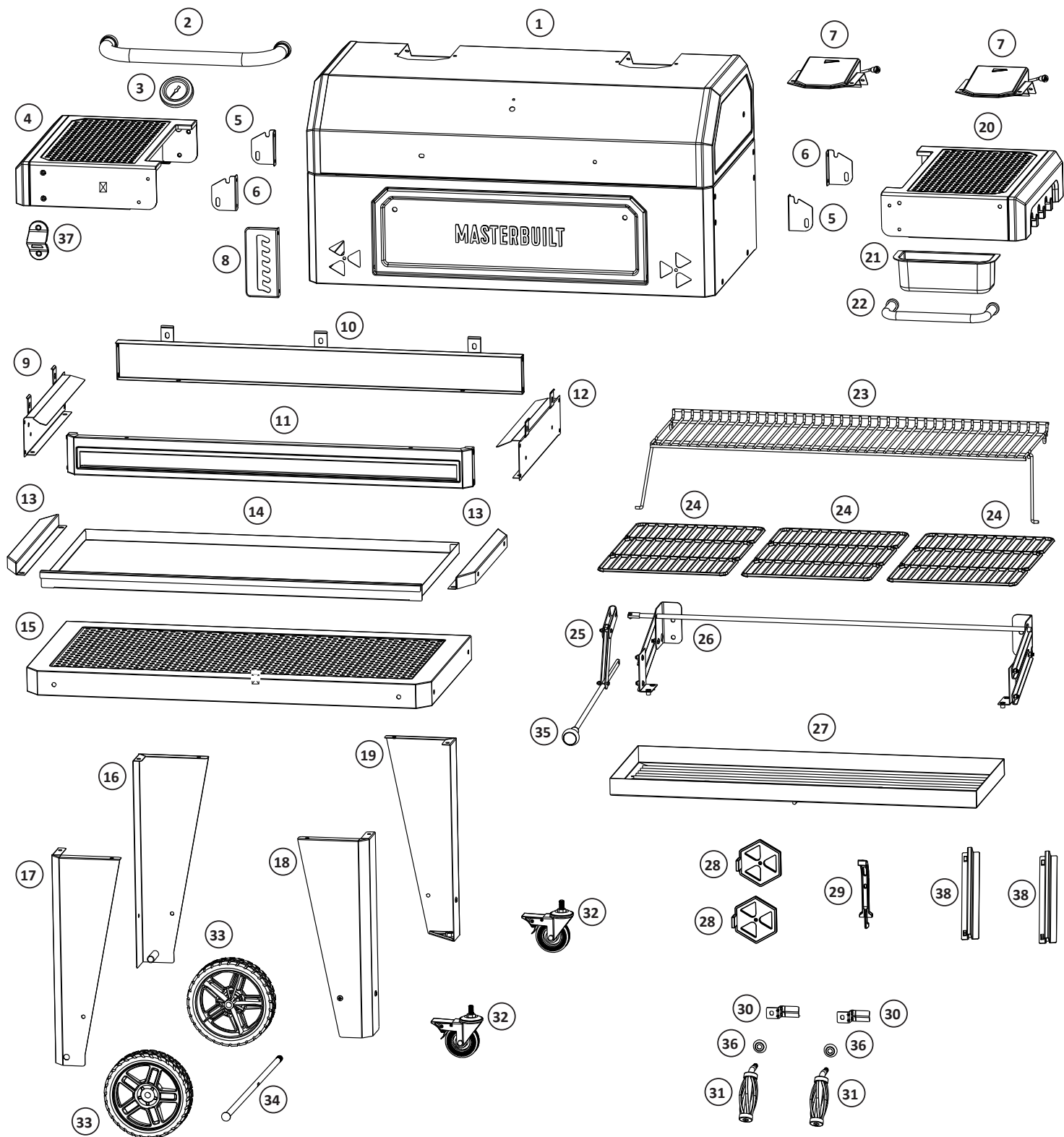


Ⓛ M6x60 (x2)



Ⓝ M6x15 (x2)





Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	Grill Lid and Body Assembly	20	1	Right Side Shelf Assembly
2	1	Lid Handle Assembly	21	1	Condiment Storage Container
3	1	Temp Gauge with Wingnut and Washer	22	1	Towel Hanger Welded Assembly
4	1	Left Side Shelf Assembly	23	1	Warming Rack Assembly
5	2	Front Right/Back Left Side Shelf Bracket	24	3	Cooking Grates
6	2	Front Left/Back Right Side Shelf Bracket	25	1	Charcoal Tray Linkage
7	2	Top Vent Assembly	26	1	Charcoal Tray Adjustment System Assembly
8	1	Charcoal Tray Support Braacket	27	1	Charcoal Tray Assembly
9	1	Left Lower Panel	28	2	Lower Vent Assembly
10	1	Back Lower Panel	29	1	Grate Lifter
11	1	Front Lower Panel	30	2	Charcoal Door Locking Bracket
12	1	Right Lower Panel	31	2	Charcoal Door Handle
13	2	Base Supports	32	2	Locking Casters
14	1	Ash Tray	33	2	8 inch Wheels
15	1	Bottom Shelf Assembly Kit	34	1	Wheel Axle
16	1	Rear Left Leg	35	1	Charcoal Tray Adjustment Handle
17	1	Front Left Leg	36	2	Charcoal Door Handle Washer
18	1	Front Right Leg	37	1	Bottle Opener
19	1	Rear Right Leg	38	2	Charcoal Tray Divider

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

- Assemble on a clean flat surface.
- Recommend assembling on cardboard to avoid residue or scratches on floors.
- Gloves recommended for assembly.
- Tools needed: (Not Included): Open ended wrench, Philips head screwdriver, and a power drill with a clutch (recommended).
- 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 du couvercle du barbecue et du bâti	20	1	Assemblage de l'étagère de droite
2	1	Assemblage de la poignée du couvercle	21	1	Contenant de rangement pour condiments
3	1	Indicateur de température avec écrou à oreilles et rondelle	22	1	Porte-serviettes, assemblage soudé
4	1	Assemblage de l'étagère de gauche	23	1	Assemblage de la grille-réchaud
5	2	Support d'étagère latérale avant droite/arrière gauche	24	3	Grilles de cuisson
6	2	Support d'étagère latérale avant gauche/arrière droite	25	1	Liaison du plateau à charbon de bois
7	2	Assemblage de l'évent supérieur	26	1	Assemblage du système de réglage du plateau à charbon de bois
8	1	Support de plateau à charbon de bois	27	1	Assemblage du plateau à charbon de bois
9	1	Panneau inférieur gauche	28	2	Assemblage de l'évent inférieur
10	1	Panneau inférieur arrière	29	1	Lève-grille
11	1	Panneau inférieur avant	30	2	Support de verrouillage de la porte pour le charbon de bois
12	1	Panneau inférieur droit	31	2	Poignée de la porte à charbon de bois
13	2	Supports de base	32	2	Roulettes bloquantes
14	1	Bac à cendres	33	2	Roues de 20,3 cm (8 po)
15	1	Trousse d'assemblage de l'étagère inférieure	34	1	Essieu de roue
16	1	Pied arrière gauche	35	1	Levier de réglage du plateau à charbon de bois
17	1	Pied avant gauche	36	2	Rondelle de la poignée de la porte à charbon de bois
18	1	Pied avant droit	37	1	Ouvre-bouteille
19	1	Pied arrière droit	38	2	Séparateur du plateau à charbon de bois

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 pour éviter de laisser des résidus ou des rayures sur les sols.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : (Non inclus) : Clé ouverte, tournevis cruciforme et perceuse électrique avec embrayage (recommandé).
- 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 publicitaires avant l'utilisation.

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

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

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

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

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

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

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Ensamblaje de la tapa y el cuerpo de la parrilla	20	1	Ensamblaje de la repisa del lado derecho
2	1	Ensamblaje del asa de la tapa	21	1	Recipiente para guardar condimentos
3	1	Sonda de temperatura con tuerca mariposa y arandela	22	1	Ensamblaje soldado del colgador de toallas
4	1	Ensamblaje de la repisa del lado izquierdo	23	1	Ensamblaje de la rejilla de calentamiento
5	2	Abrazadera de la repisa lateral derecha delantera/izquierda posterior	24	3	Rejillas de cocción
6	2	Abrazadera de la repisa lateral izquierda delantera/derecha posterior	25	1	Unión de la bandeja de carbón
7	2	Ensamblaje del ducto superior	26	1	Ensamblaje del sistema de ajuste de la bandeja de carbón
8	1	Abrazadera del soporte de la bandeja de carbón	27	1	Ensamblaje de la bandeja de carbón
9	1	Panel inferior izquierdo	28	2	Ensamblaje del ducto inferior
10	1	Panel inferior posterior	29	1	Elevador de rejilla
11	1	Panel inferior delantero	30	2	Abrazadera de sujeción de la puerta del carbón
12	1	Panel inferior derecho	31	2	Asa de la puerta del carbón
13	2	Soportes de la base	32	2	Ruedecillas con bloqueo
14	1	Bandeja de cenizas	33	2	Ruedas de 8 pulgadas
15	1	Kit del ensamblaje de la repisa inferior	34	1	Eje de la rueda
16	1	Pata posterior izquierda	35	1	Asa de ajuste de la bandeja de carbón
17	1	Pata delantera izquierda	36	2	Arandela del asa de la puerta del carbón
18	1	Pata delantera derecha	37	1	Abridor de botellas
19	1	Pata posterior derecha	38	2	Divisor de la bandeja de carbón

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos o rayones en los pisos.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: (No incluido): Llave de boca fija, destornillador en cruz Philips y un taladro potente con un embrague (recomendado).
- 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 de avisos antes de su uso.

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

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

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

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

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

Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

Reservdelslista

NEJ.	ANTAL.	BESKRIVNING	NEJ.	ANTAL.	BESKRIVNING
1	1	Grilllock och karossenhet	20	1	Hyllmontering på höger sida
2	1	Lockhandtagsenhet	21	1	Förvaringsbehållare för kryddor
3	1	Temperaturmätare med vingmutter och bricka	22	1	Handdukshängare svetsad montering
4	1	Hyllmontering på vänster sida	23	1	Uppvärmningsställ
5	2	Hyllfäste fram höger/bak vänster sida	24	3	Matlagningsgaller
6	2	Hyllfäste fram vänster/bak höger sida	25	1	Kolbricka Länk
7	2	Toppventilationsenhet	26	1	Justeringsystem för kolfack
8	1	Stödbricka för kolbricka	27	1	Kolbricka Montering
9	1	Vänster nedre panel	28	2	Nedre ventilationsaggregat
10	1	Bakre nedre panel	29	1	Grillyftare
11	1	Främre nedre panelen	30	2	Koldörrlåsfast
12	1	Höger nedre panel	31	2	Koldörrhandtag
13	2	Basstöd	32	2	Låshjul
14	1	Askbricka	33	2	8 tum Hjul
15	1	Monteringssats för bottenhylla	34	1	Hjulaxel
16	1	Bakre vänster ben	35	1	Justeringshandtag för kolfack
17	1	Främre vänster ben	36	2	Koldörrhandtagsbricka
18	1	Framre höger ben	37	1	Flasköppnare
19	1	Bakre högra ben	38	2	Delare för kolfack

INNAN MONTERING LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT

- Montera på en ren plan yta.
- Rekommendera montering på kartong för att undvika rester på golv eller repor.
- Handskar rekommenderas för montering.
- Verktyg som behövs: (Ingår ej): Skiftnyckel, skruvmejsel med Philips-huvud och en bormaskin med koppling (rekommenderas).
- Ungefärlig monteringstid: 1 timme, 45 minuter.
- Rekommendera två personer att montera för att öka enkelheten och minska monteringstiden.
- Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.
- Det är möjligt att vissa monteringssteg har slutförts på fabriken.
- Ta bort alla reklametiketter före användning.

ÅTERVÄND INTE TILL ÅTERFÖRSÄLJAREN!

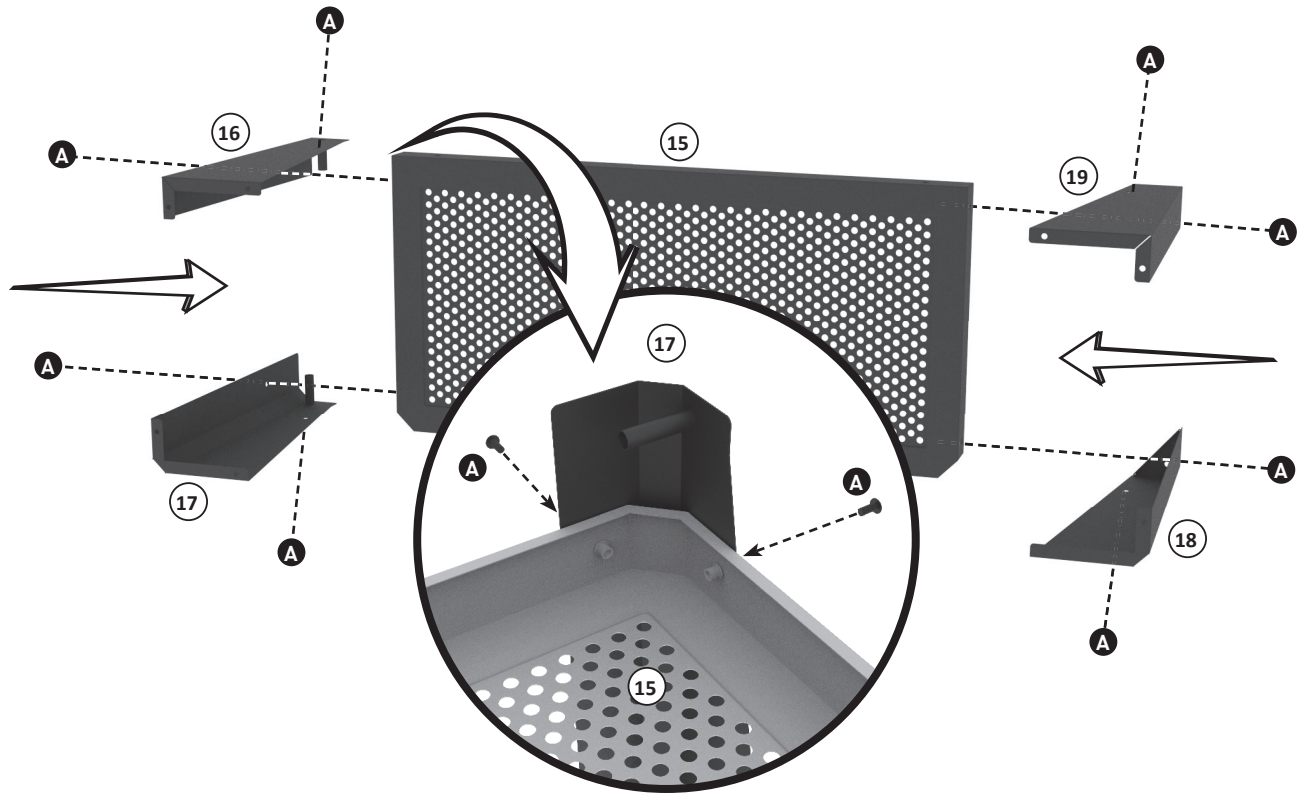
För monteringshjälp, saknade eller skadade delar, vänligen kontakta Masterbuilt® kundtjänst.

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, Nederländerna
 Masterbuilt® Kamado Joe Storbritannien Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ
 Australien & Nya Zeeland: Kontakta din återförsäljare

www.masterbuilt.com/pages/customer-support
international.masterbuilt.com/pages/customer-support
international.masterbuilt.com/pages/customer-support

1

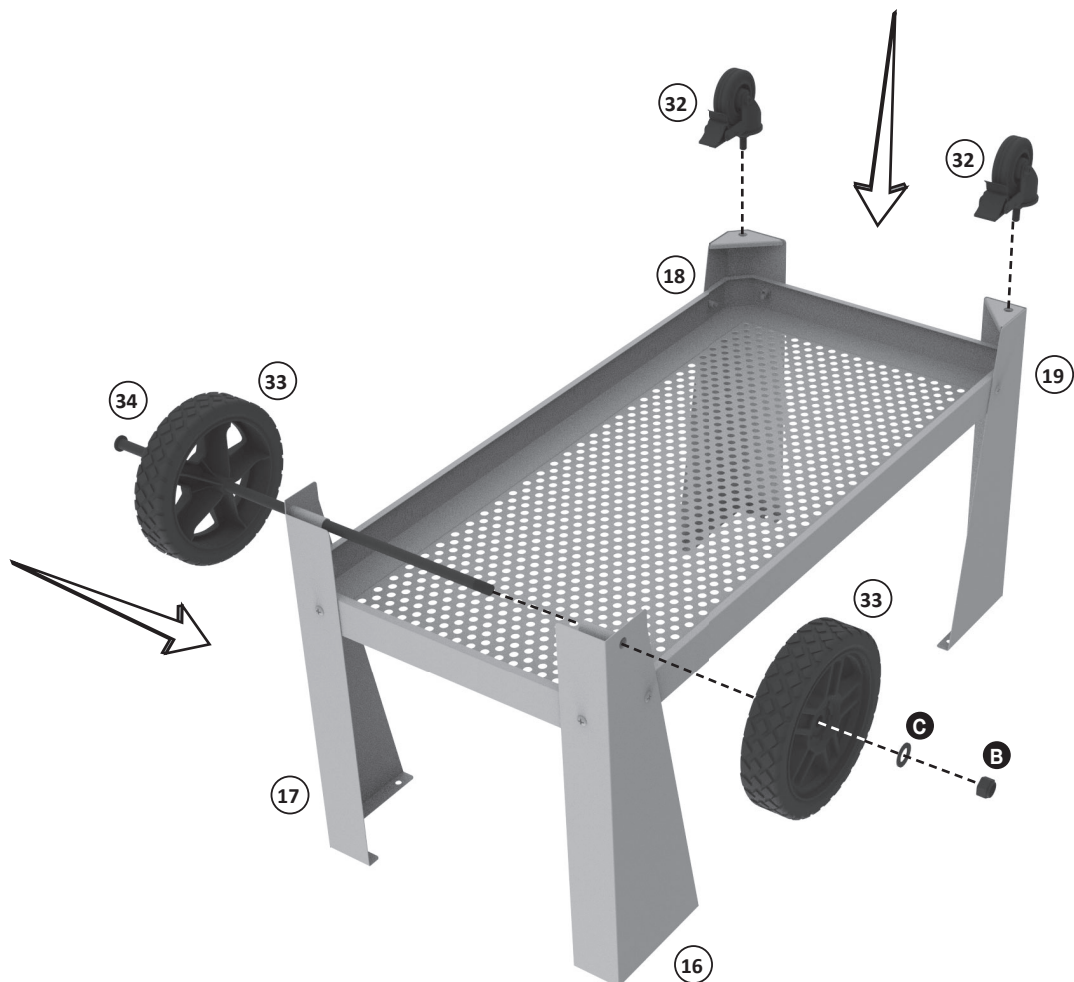
A
X8



2

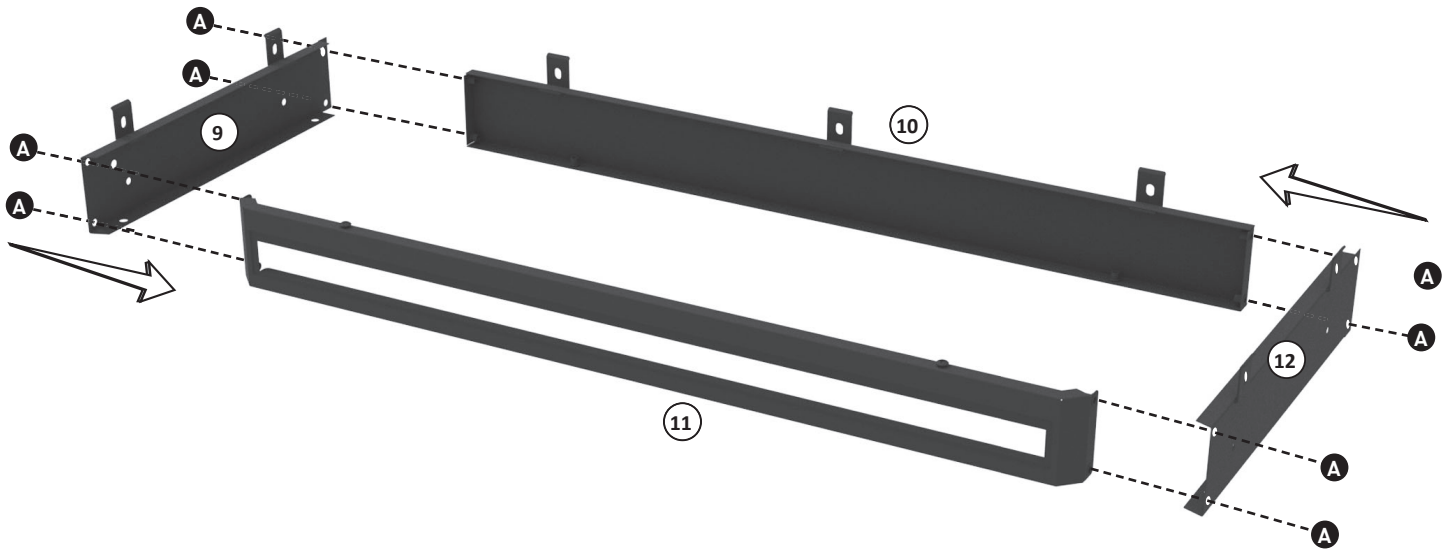
C
X1

B
X1



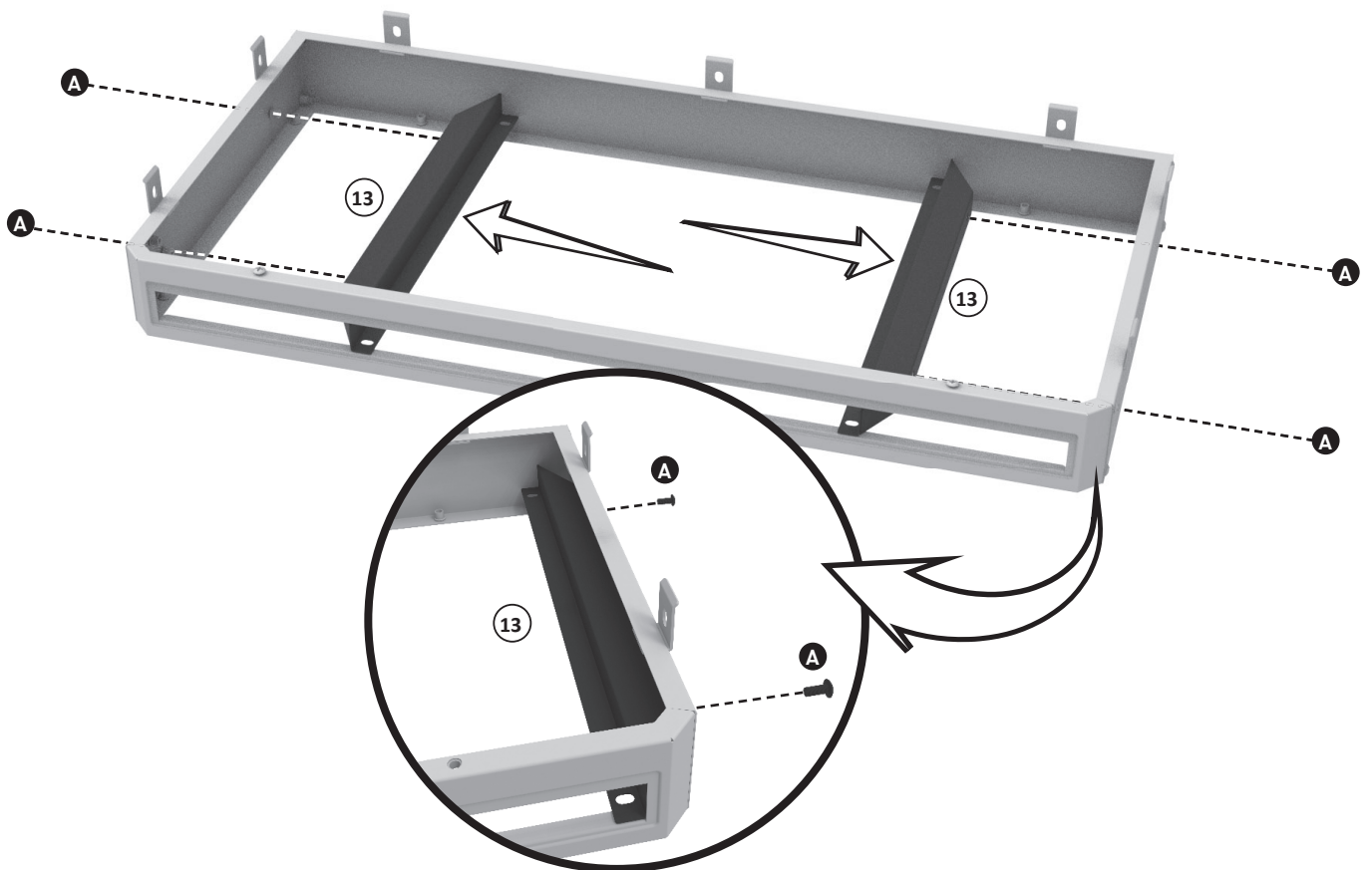
3

A
X8



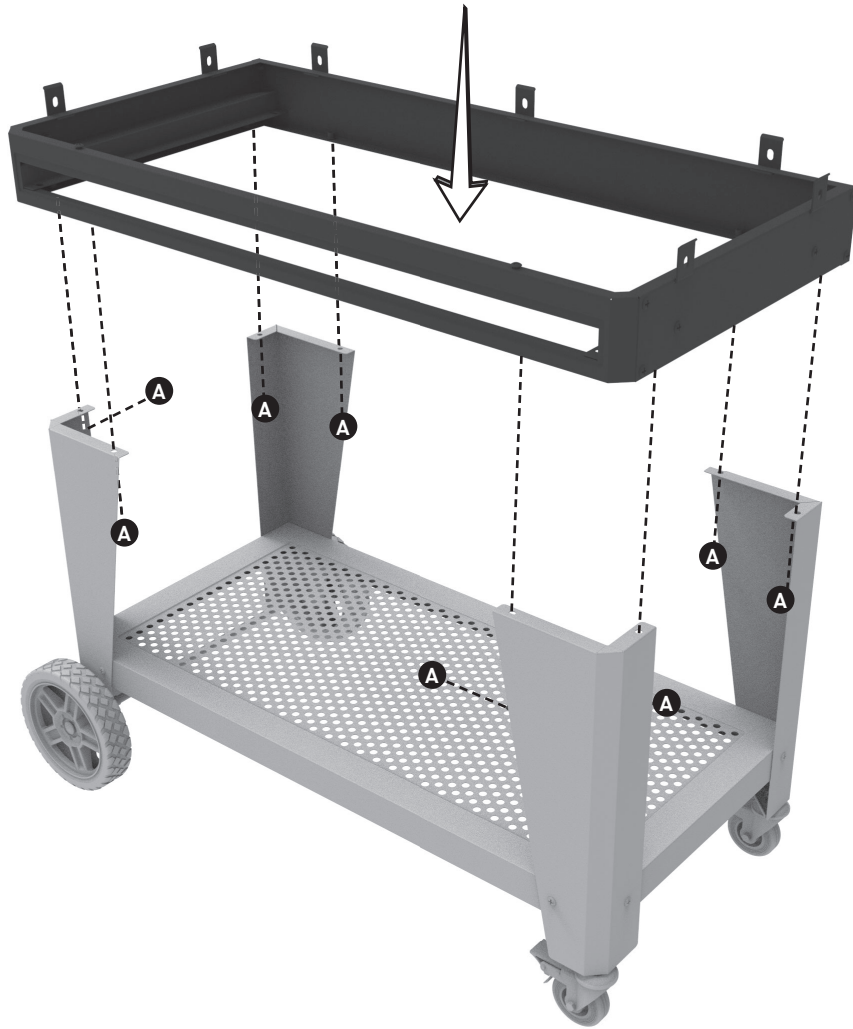
4

A
X4



5

A
X8

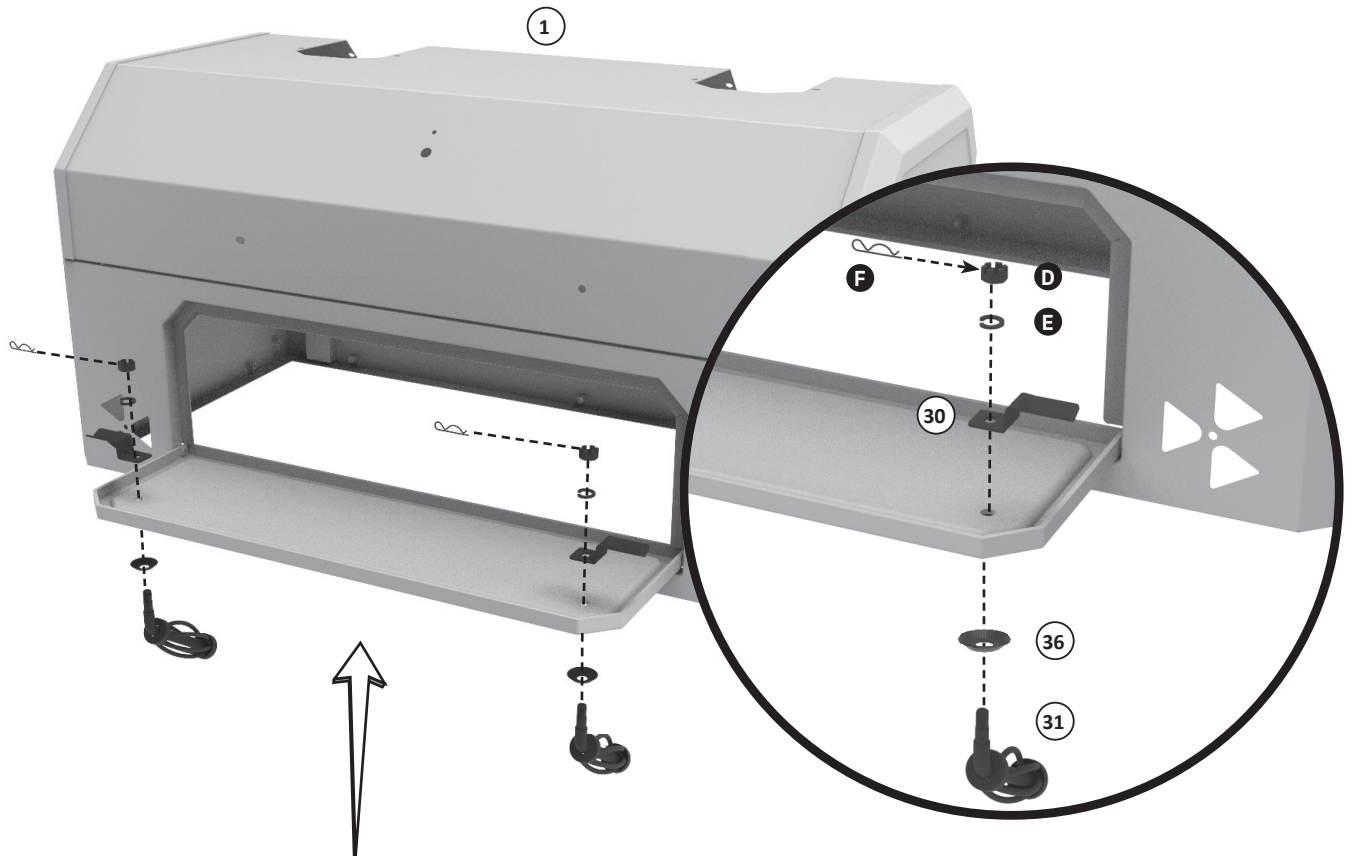


6

F
X2

D
X2

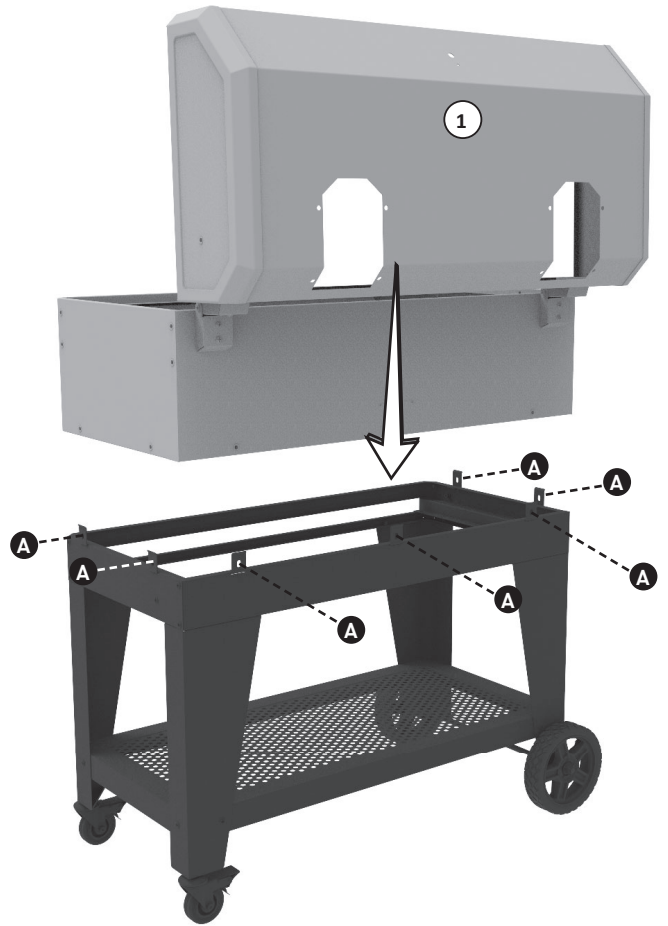
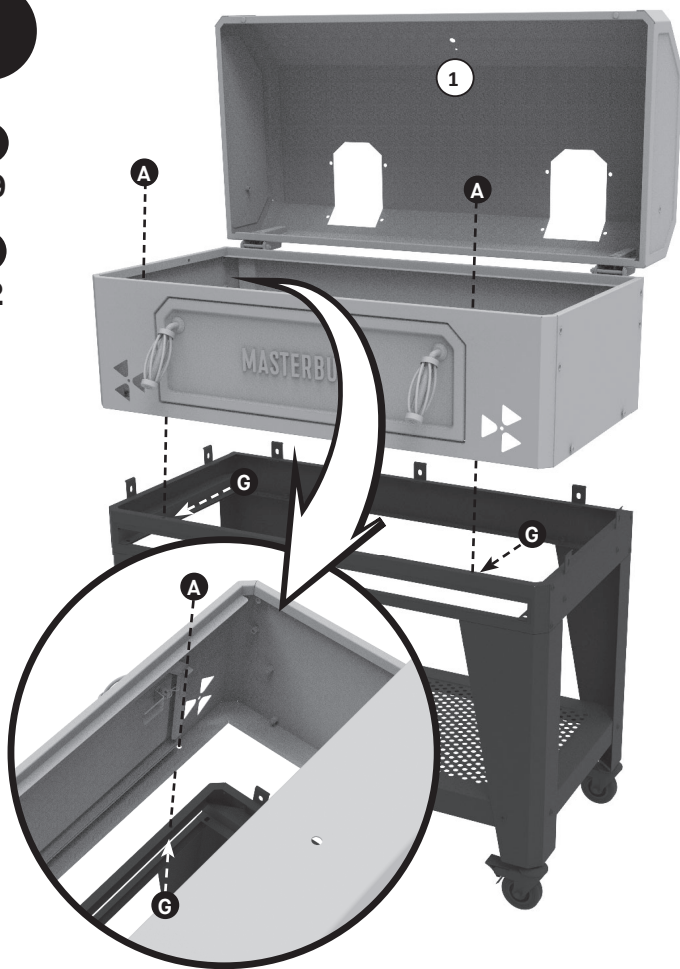
E
X2



7

A
X9

G
X2



8

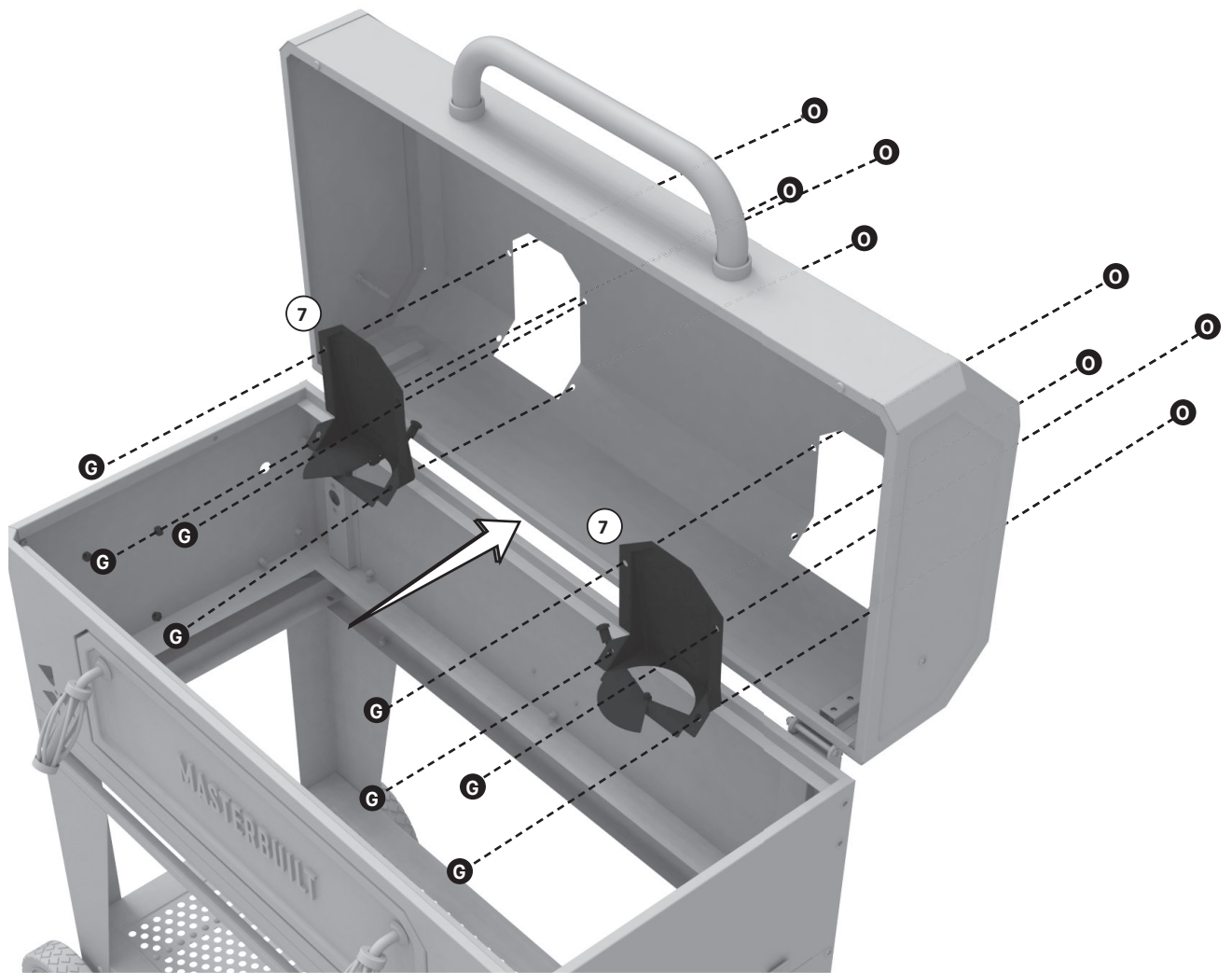
A
X2



9

O
X8

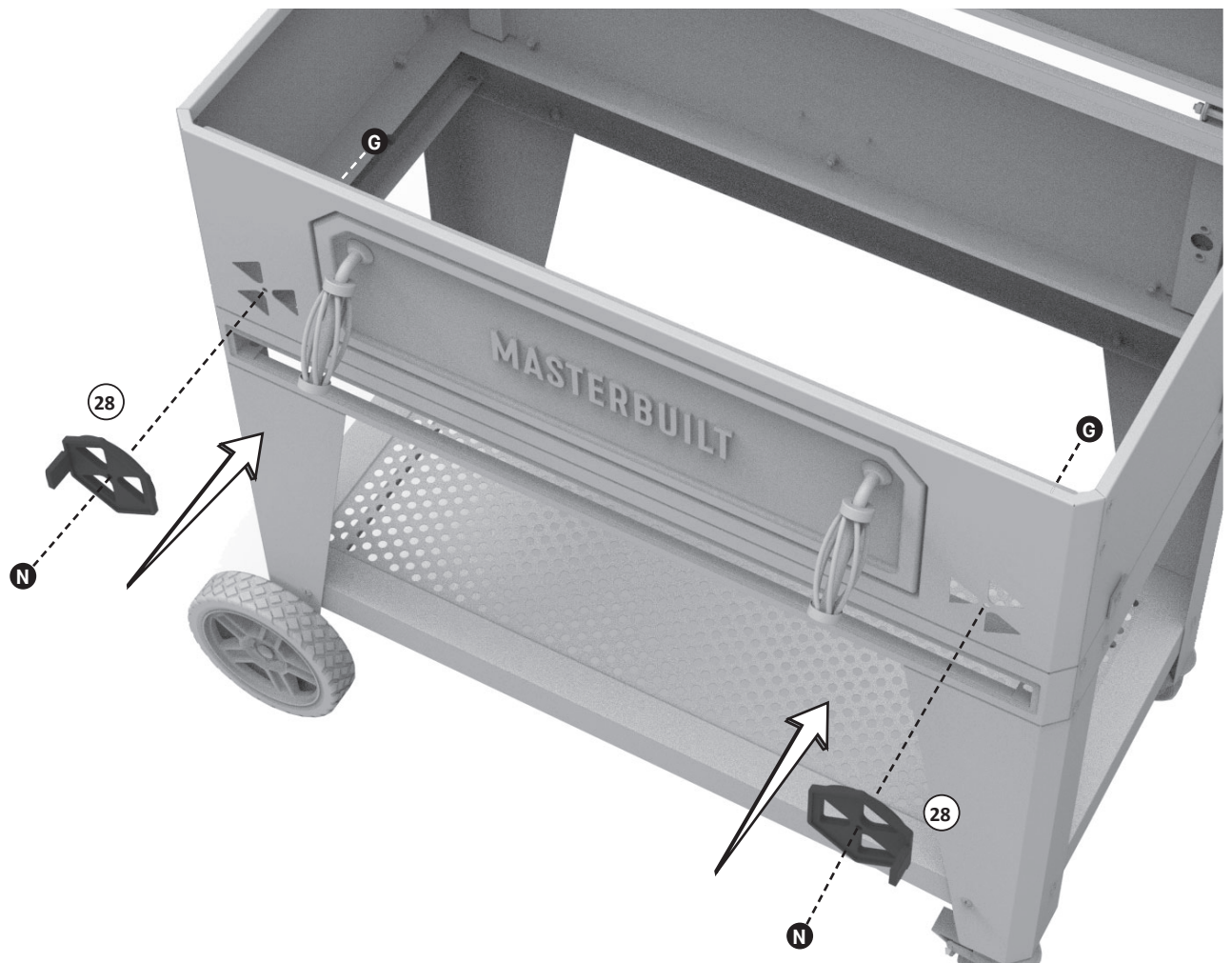
G
X8



10

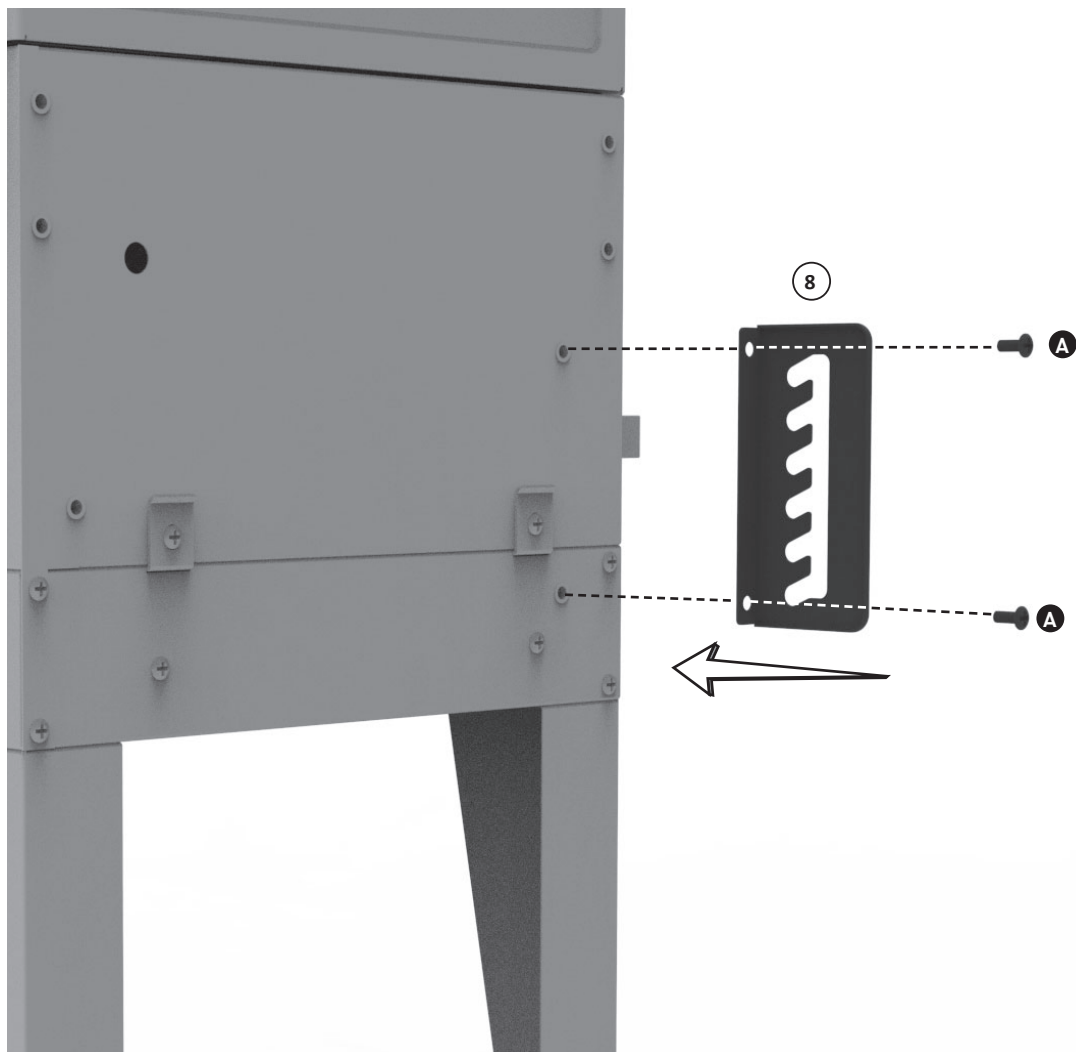
N
X2

G
X2



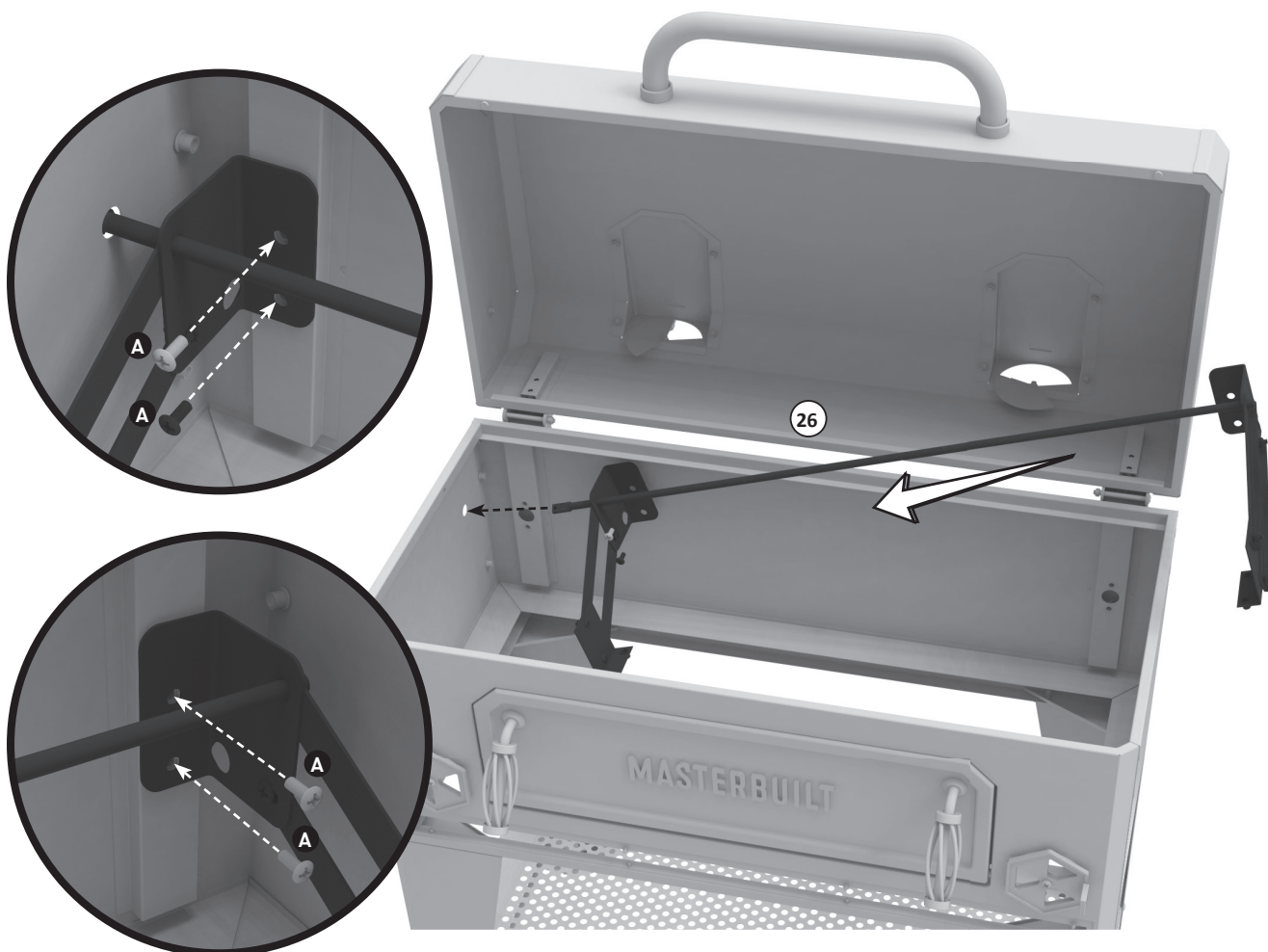
11

A
X2



12

A
X4



13

H

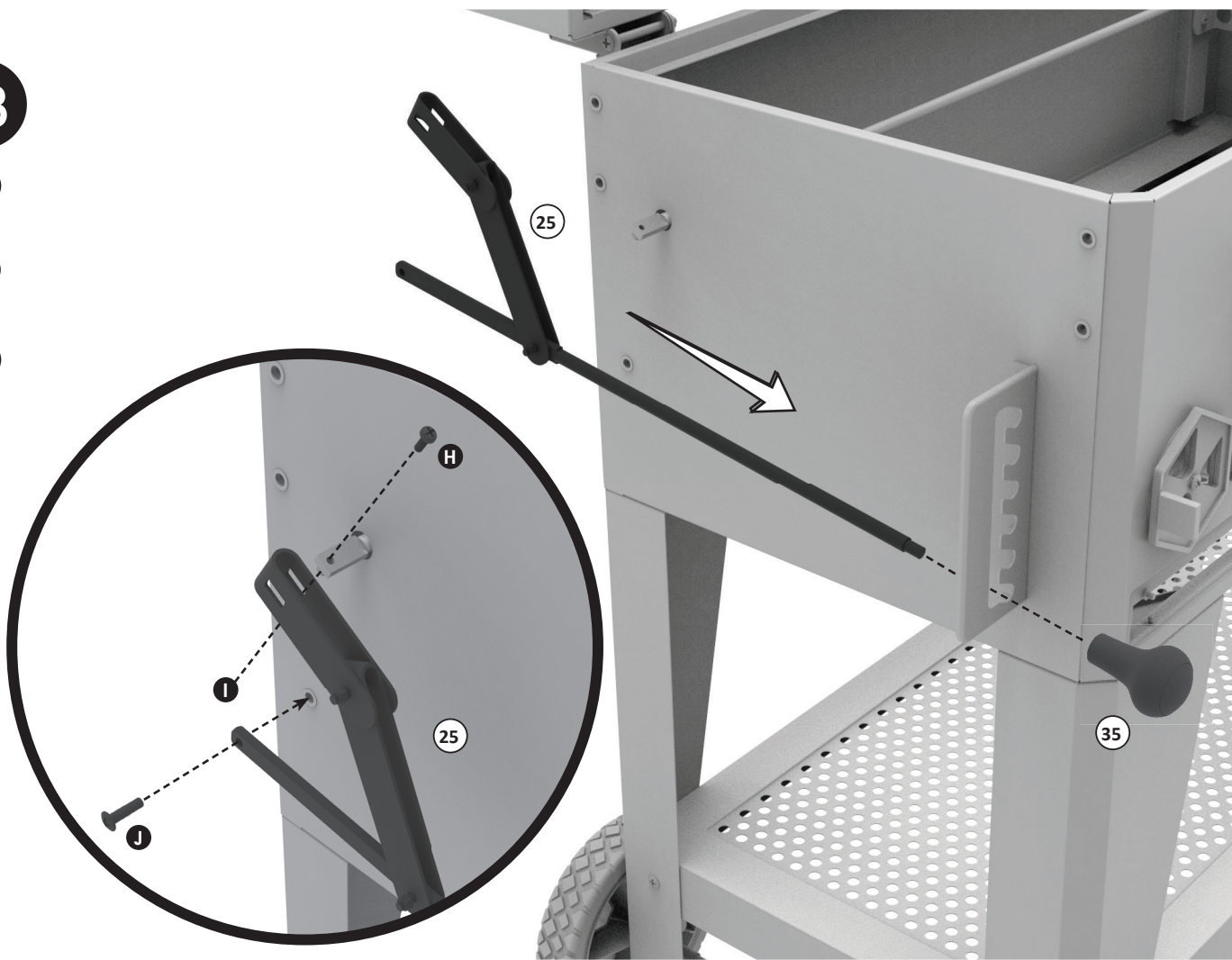
X1

I

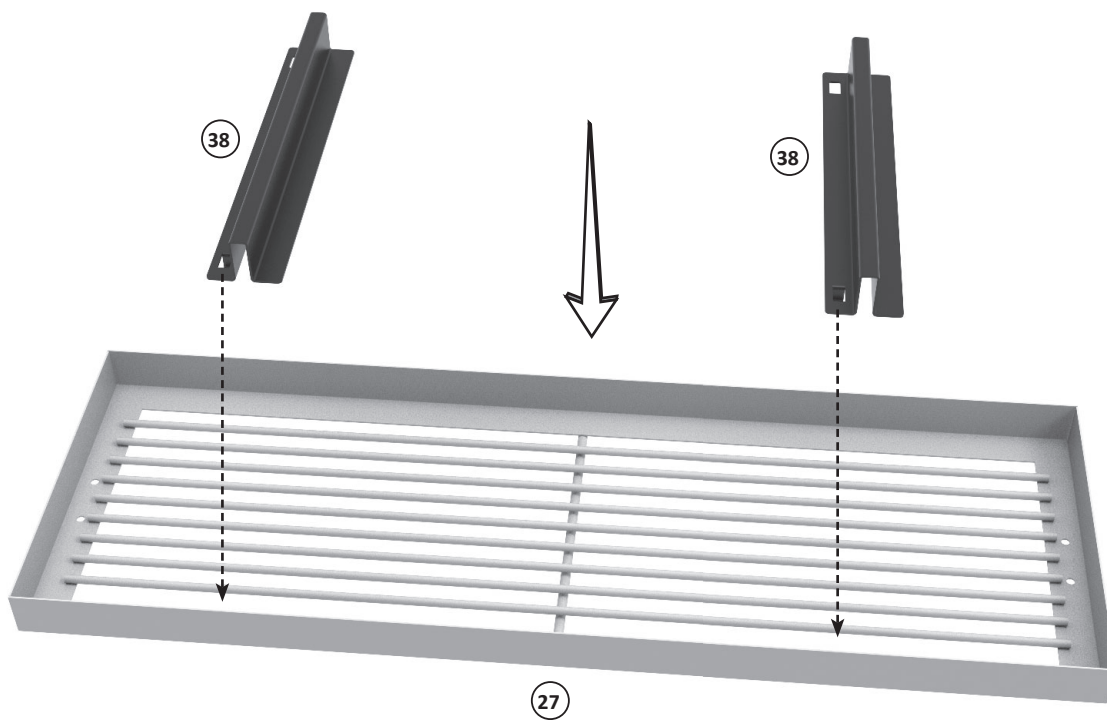
X1

J

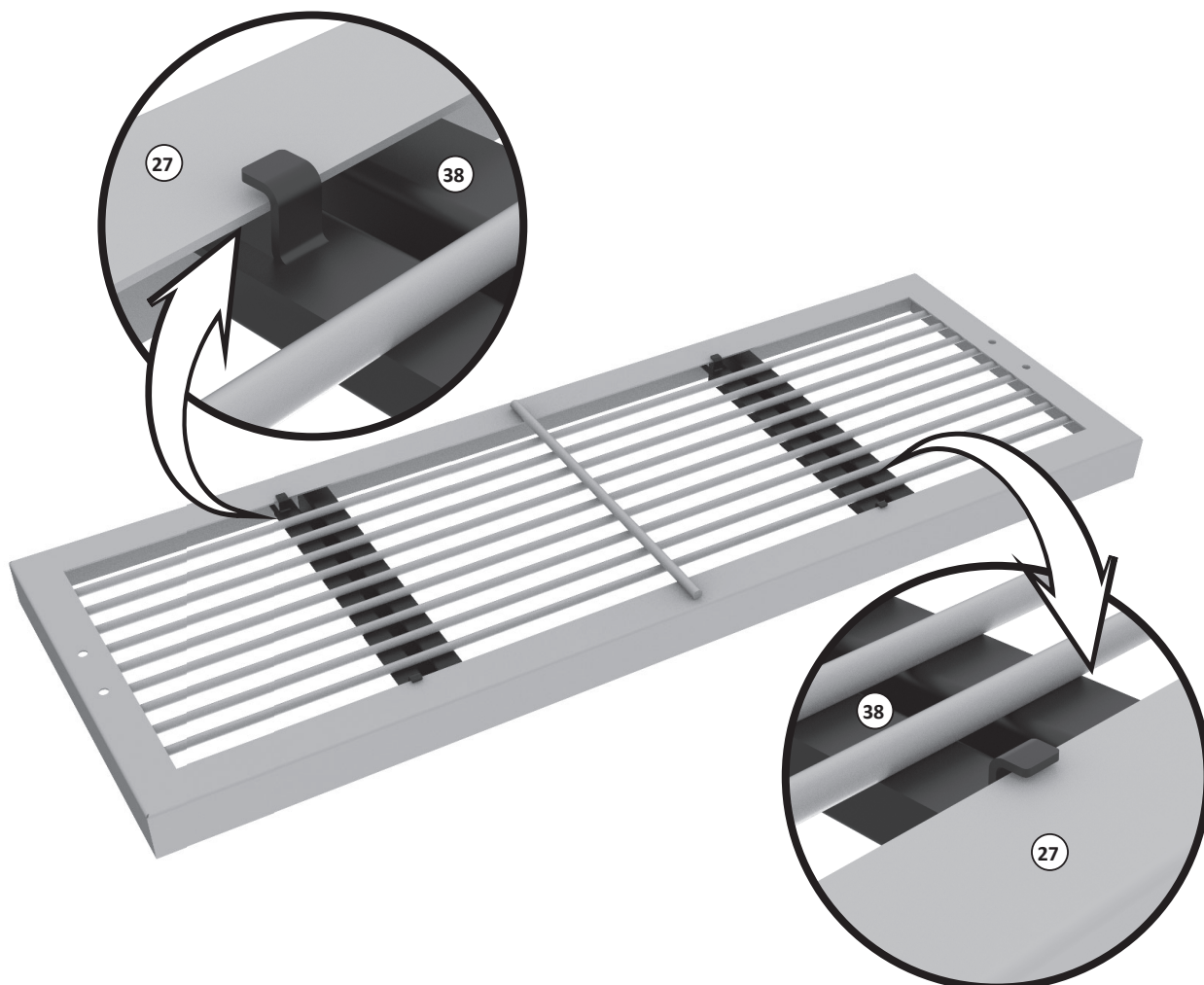
X1



14

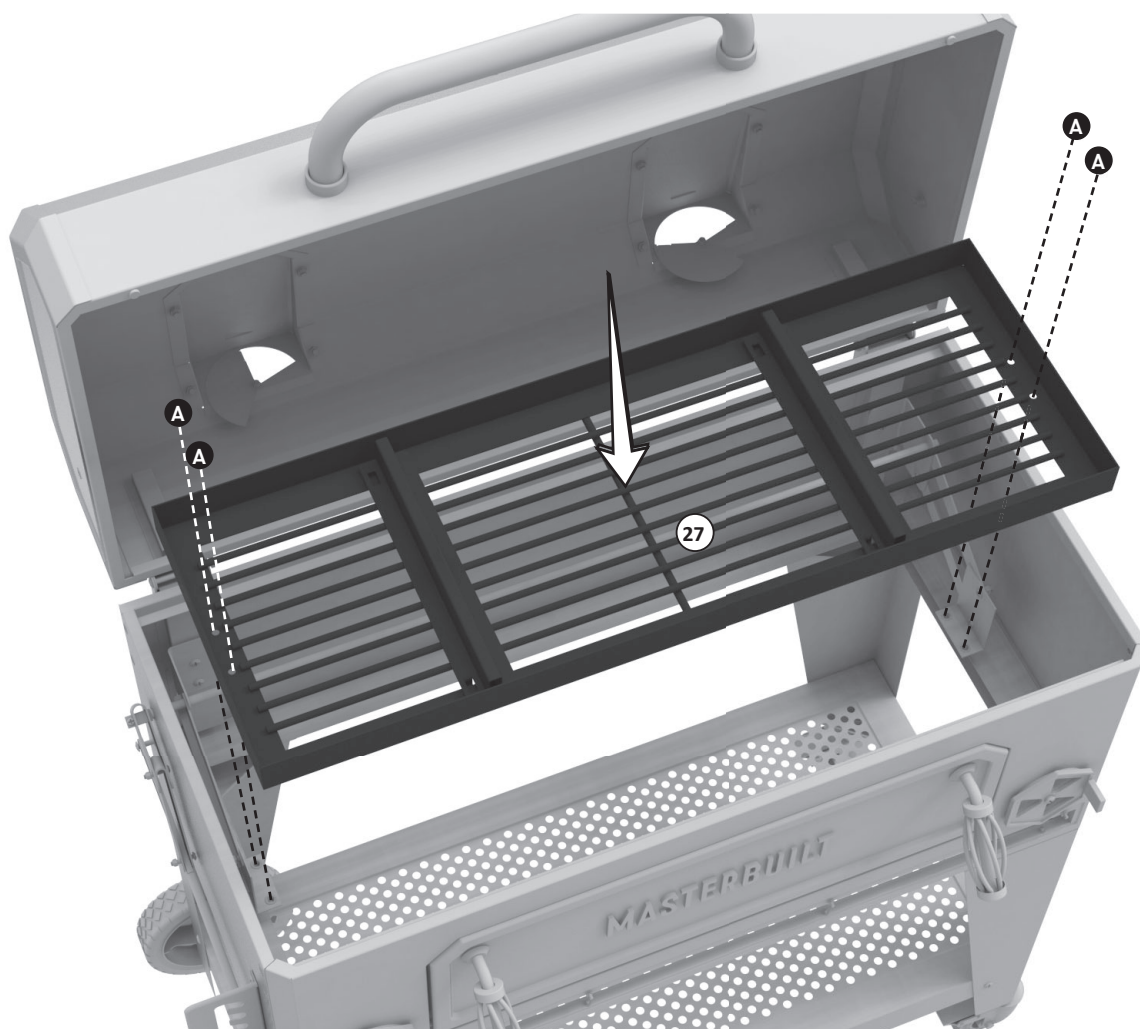


15



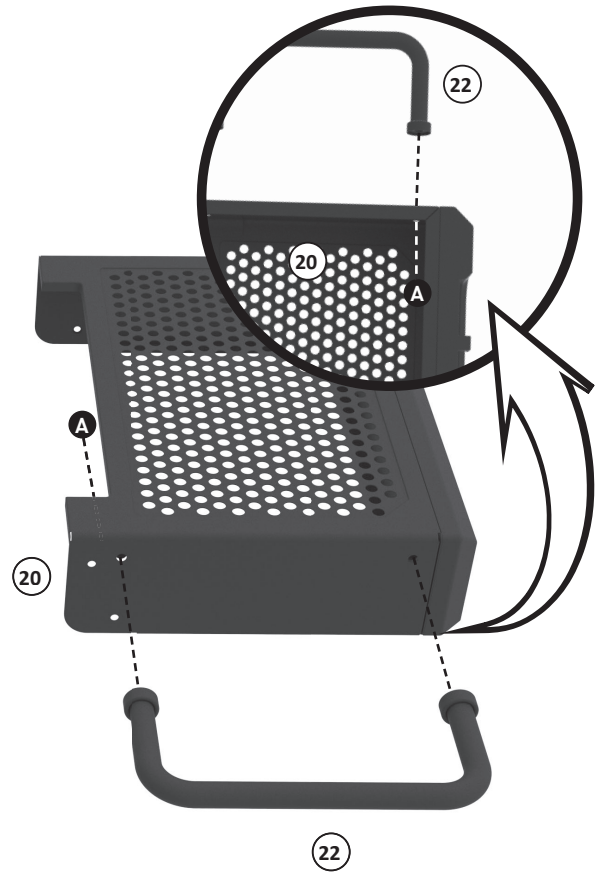
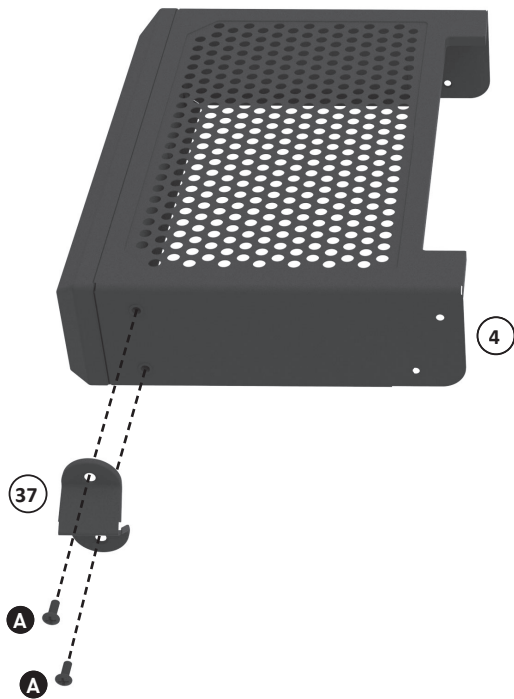
16

A
X4



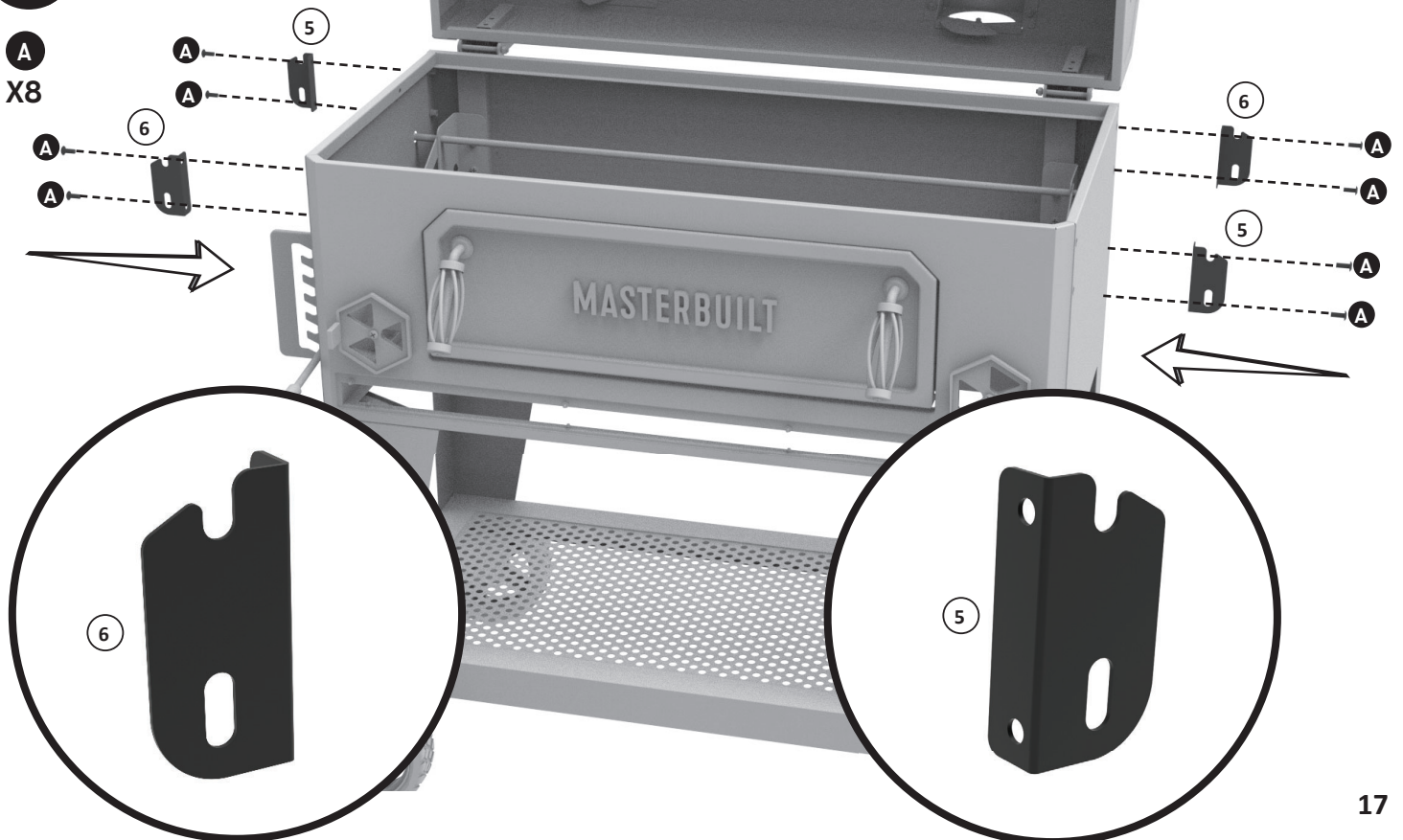
17

A
X4



18

A
X8



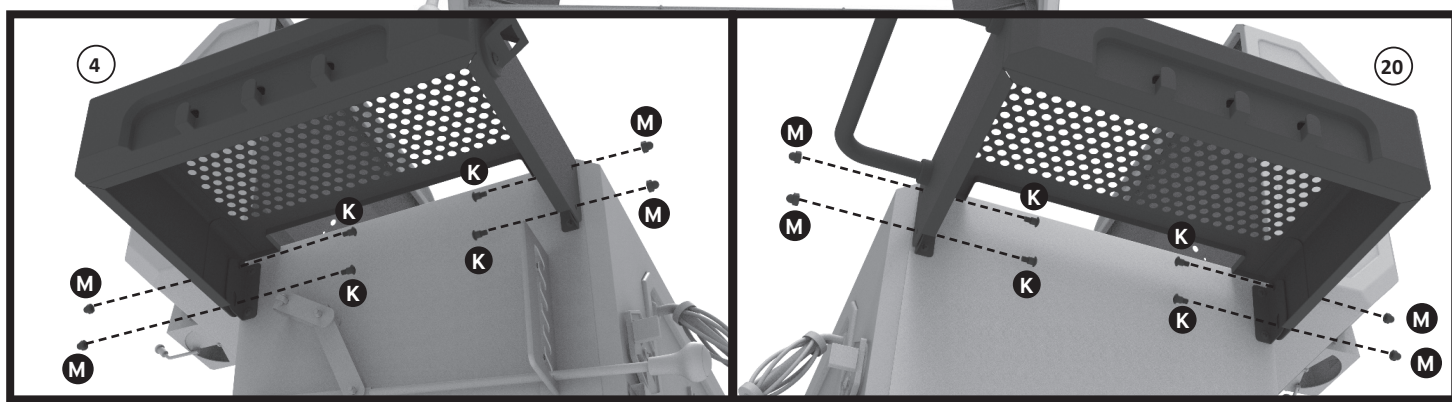
19

K

X8

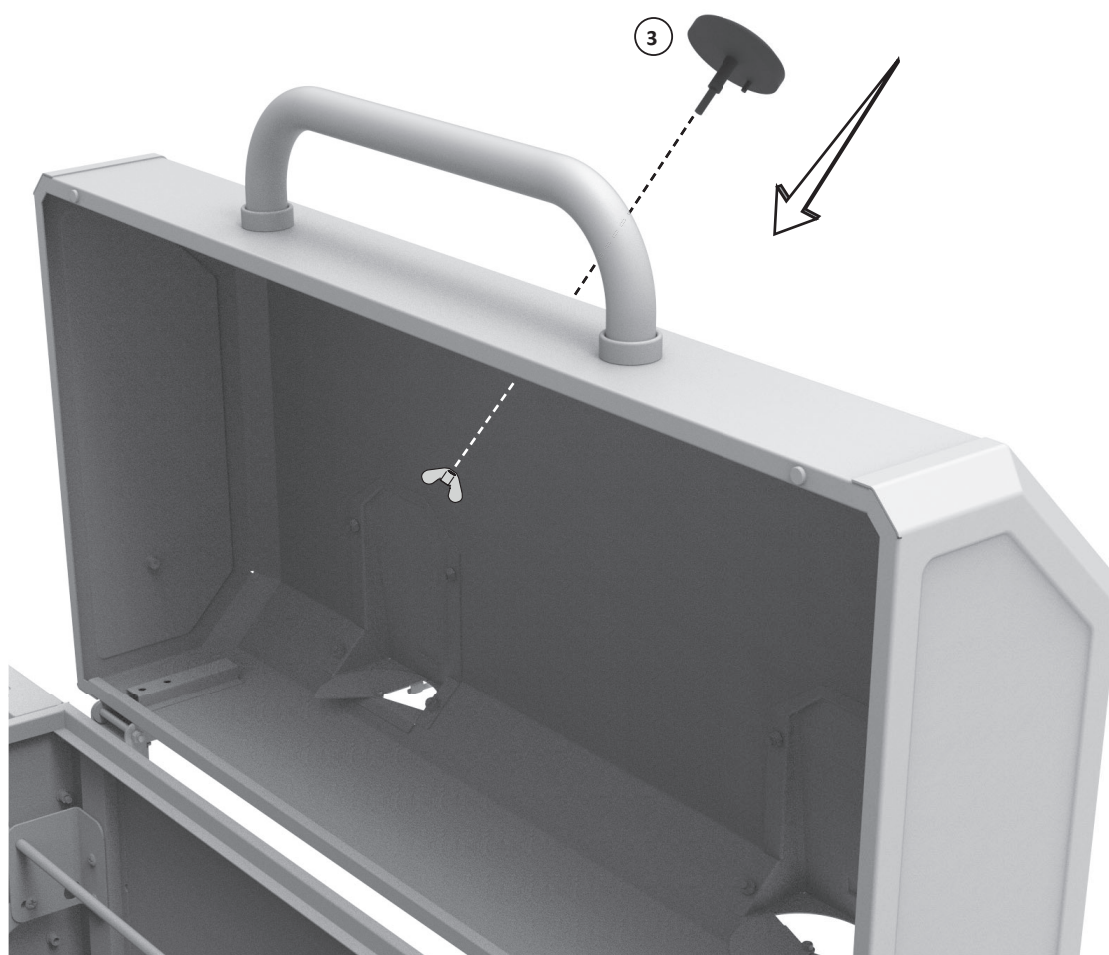
M

X8

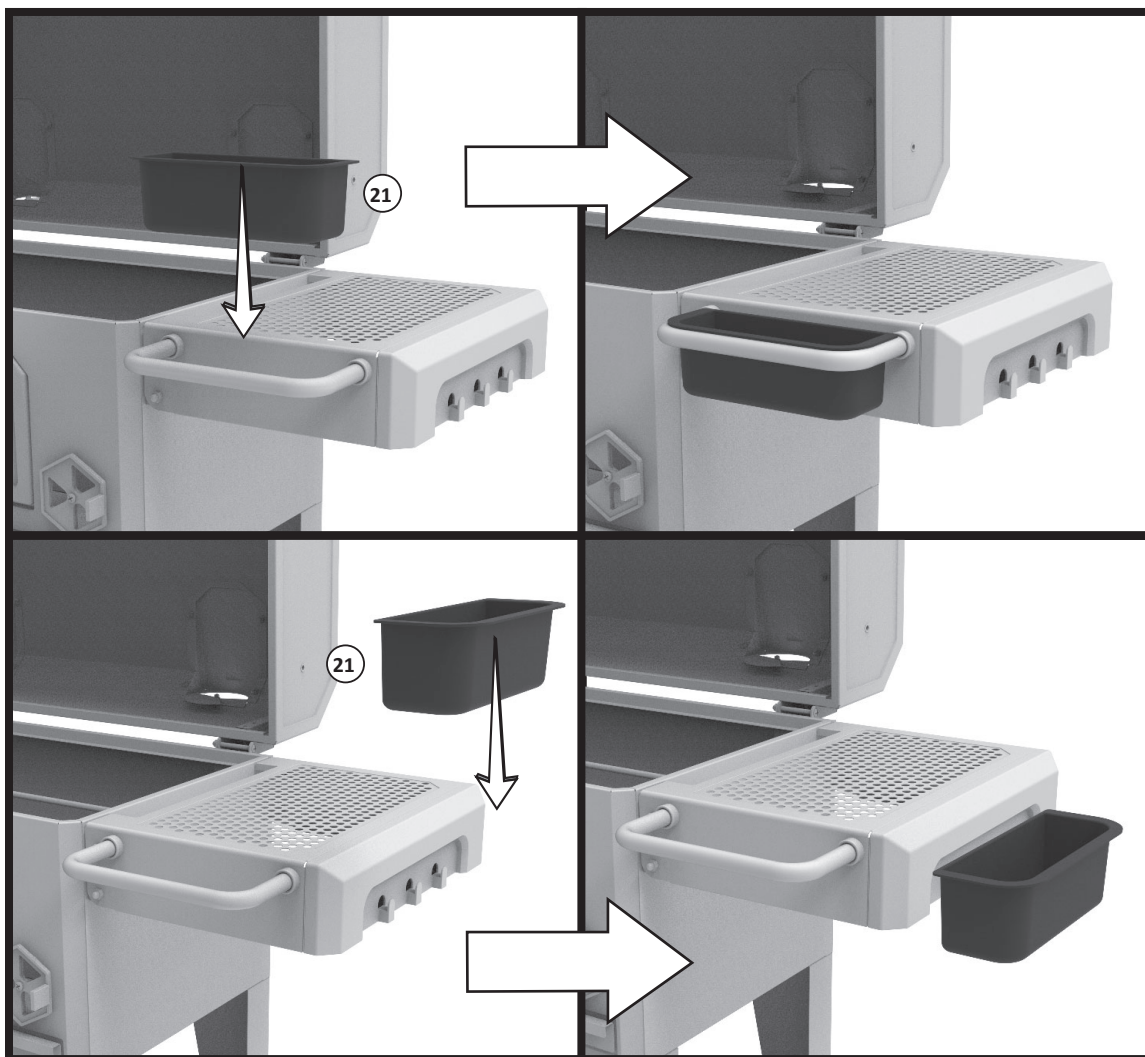


20

3



21

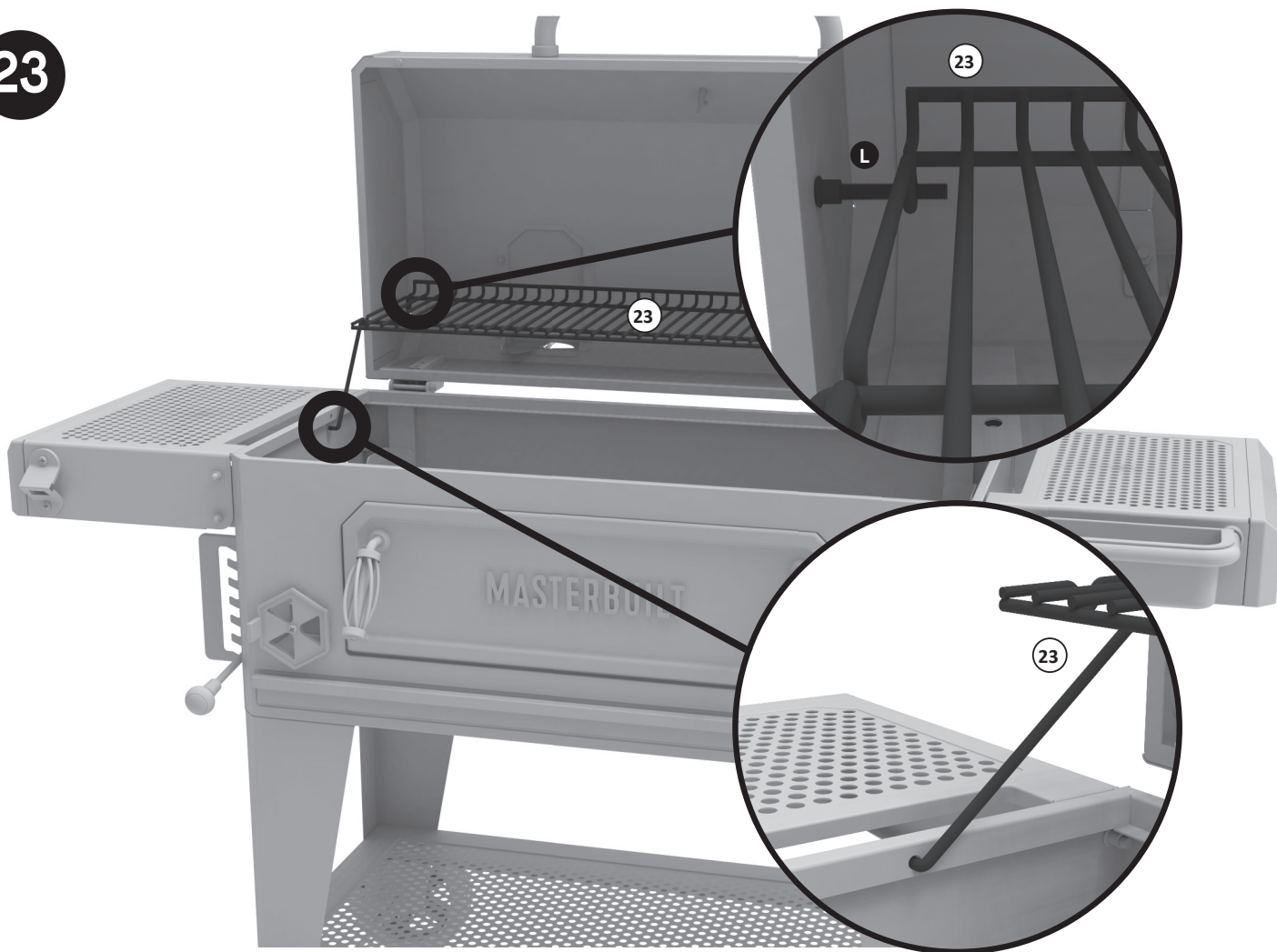


22

L
X2



23



24



25



26



MASTERBUILT®
ENGLISH

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.



WARNING



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

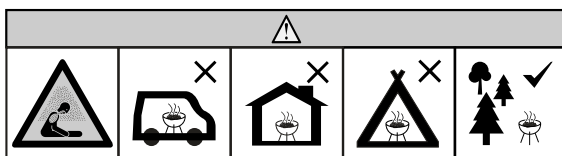


CARBON MONOXIDE HAZARD



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.
- Do not use grill in high winds!
- Close lid and dampers to help suffocate flame.
- Do not alter this grill in any manner.
- Do not exceed a temperature of 260°C / (500°F) or more.
- 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 or on recreational vehicles or boats.
- 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.
- Maintain a minimum distance of 3 m / (9.8 ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3 m / (9.8 ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS).
- Keep grill 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.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating 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.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool below 46 °C / (115 °F) before moving or storing.
- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/ mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. 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. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- 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. Keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ash can while ashes and charcoal are HOT.
- Make sure to empty grease can after every use once completely cooled.
- 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.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Handles can be HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution.
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
- The barbecue should be heated up and the fuel should be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cook.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode and cause injury or death.
- Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Never use more than the recommended amount of charcoal (see below).
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- WARNING! Keep children and pets away.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- Never add additional lighter fluid once charcoal has ignited. Follow directions on lighter fluid container.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- Keep lid open during the lighting process. Do not close the lid until the flames have burned down. Failure to follow this instruction may result in damage to painted surfaces due to excessive heat.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 1.8 kg / 4 LB OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX



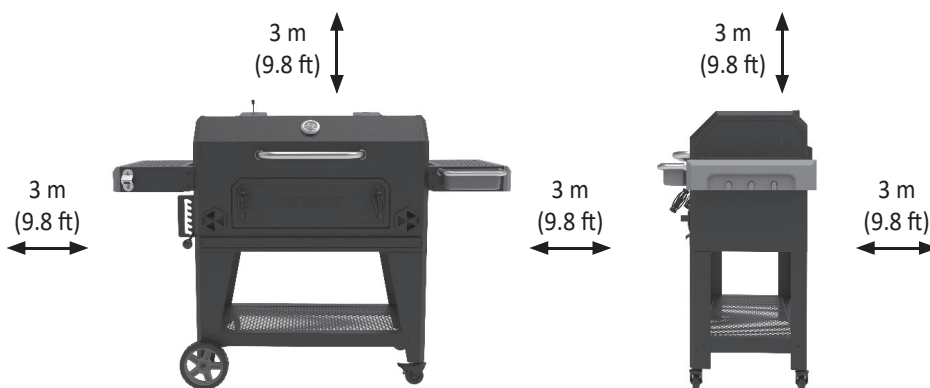
STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS



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

Maintain a minimum distance of 3 m / (9.8 ft) from all combustible and flammable materials such as, wood, plants, grass, brush, paper, gasoline, or canvas.

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



SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

Operating Instructions

SETTING UP

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter.
Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 3 m / (9.8 ft) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

PRE-SEASONING

IMPORTANT! 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. Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including grates, and inside of barrel) with cooking oil.
2. Start grill by following the LIGHTING instructions. Build a medium sized fire.
 - Do not use more than 1.8 kg / 4 lb of charcoal.
 - Always put charcoal on charcoal tray.
 - Never put charcoal directly into the bottom of grill or ash pan.
3. After coals ash over, spread out coals, replace cooking grates, close lid and heat to 121 °C / (250 °F) for two hours.
4. Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated above.

NOTE: GRILL MAY DRIP OIL DURING THIS PROCESS AND FOR SEVERAL USES AFTERWARDS. THIS IS NORMAL.

NOTE: NEVER EXCEED A COOKING TEMPERATURE OF 260 °C / (500 °F) BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST.

LIGHTING INSTRUCTIONS

There are a few different methods that can be used to light the charcoal in your charcoal grill depending on personal preference. Below, 2 different methods are described.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 1.8 kg / 4 LB OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX

CHARCOAL CHIMNEY

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Fill the charcoal chimney $\frac{3}{4}$ of the way full with briquettes or lump charcoal
3. Set a fire starter on charcoal grate, light and then place the charcoal chimney directly on top of the fire starter. This step is done INSIDE the grill.
4. Coals will fire upward from bottom to top.
5. **USE EXTREME CAUTION!** After the coals on the top of the chimney are ignited (usually 10-15 minutes) pour the coals onto the charcoal grate, spread coals out with tongs, and replace your grill grates.



Operating Instructions

LIGHTING INSTRUCTIONS CONT.

FIRE STARTERS

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Pour approximately 0.9 kg / (2 lb) (approx. 30-35 briquettes) of charcoal directly on to your charcoal grate and stack together in a pile.
3. Insert fire starter into the middle of the charcoal pile so that it is slightly covered and light.
4. **USE EXTREME CAUTION!** After the charcoal has thoroughly ignited (*typically glowing red or gray in color*) use tongs to spread them out and replace your grill grates.

NOTE:

- Always follow the charcoal manufacturer's instructions and warnings.
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal.
- If necessary, **USE EXTREME CAUTION** and use tongs or a long handled tool to move coals.
- Always wear heat resistant gloves when handling grill grates, charcoal grate, or adjusting coals.



MAINTAINING TEMPERATURE

In order to control the temperature of your grill, you need to control the amount of air flow to the fire. By opening and closing the top and side dampers, you can adjust the temperature of your grill.

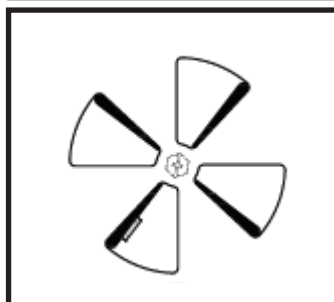
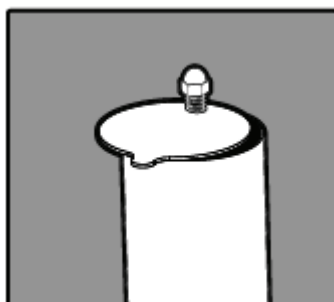
- MORE AIR = MORE HEAT
- LESS AIR = LESS HEAT

The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact your ability to control temperature. The more charcoal that ignites, the hotter the grill can be.

- MORE CHARCOAL = MORE HEAT
- LESS CHARCOAL = LESS HEAT

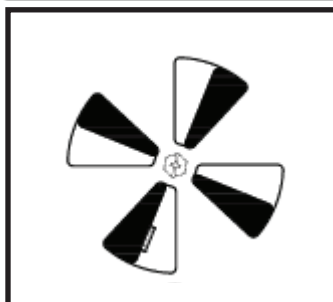
SMOKE

Low Temperatures



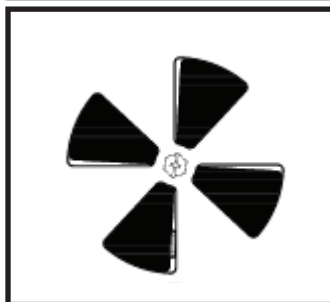
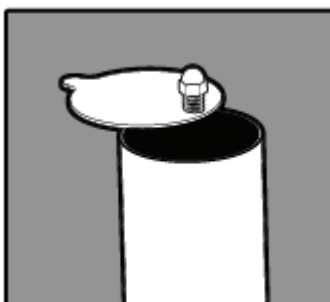
GRILL

Med. Temperatures



SEAR

High Temperatures



NOTE:

Upper and lower dampers may look different on your grill.

Use this drawing only as a reference to indicate the amount of air passing through the dampers.

- Place dampers 1/4 or less of the way open.
- Start with 0.9 kg / (2 lb) of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its lowest setting / farthest from the cooking grates.
- Adjust dampers from 1/3 - 2/3 of the way open.
- Start with 0.9 kg / (2 lb) of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its middle setting from the cooking grates.
- Place dampers completely open. Allow maximum airflow.
- Start with 1.36 kg / (3 lb) of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its highest setting / closest to the cooking grates.

Cooking Styles

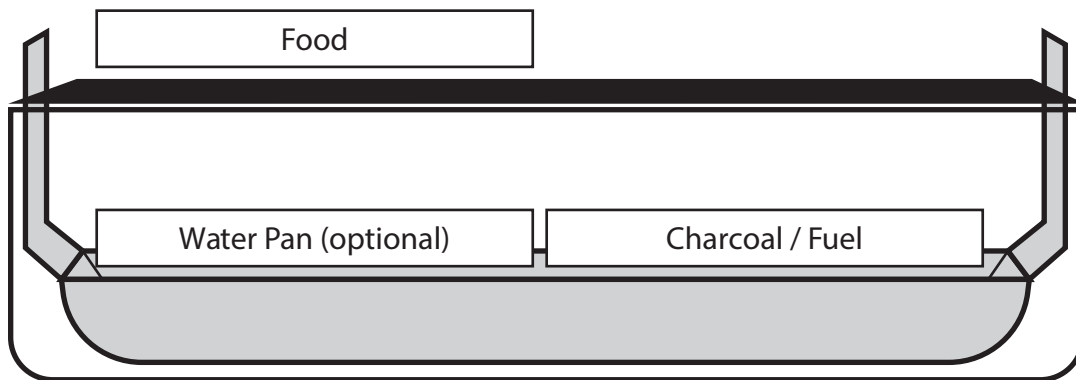
OVERVIEW

Your charcoal grill can be used to smoke, grill or sear your food with direct or indirect heat. By creating temperature zones and adjusting the charcoal placement, you can customize your culinary experience as desired. We have listed a few different cooking styles that you can utilize.

TRADITIONAL SMOKE

NOTE: charcoal placement is key for this method.

1. Cook with indirect heat at low temperatures (65°- 121 °C) / (150°- 250 °F).
2. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber. Only utilize 1/2 or 1/3 of the charcoal grate.
 - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
3. Create 2 or 3 “zones” with the placement of the fuel.
4. Food should be placed in the cool zone / the area not directly above the fuel.
5. Lower the charcoal grate to the lowest setting / farthest from the cooking grate.



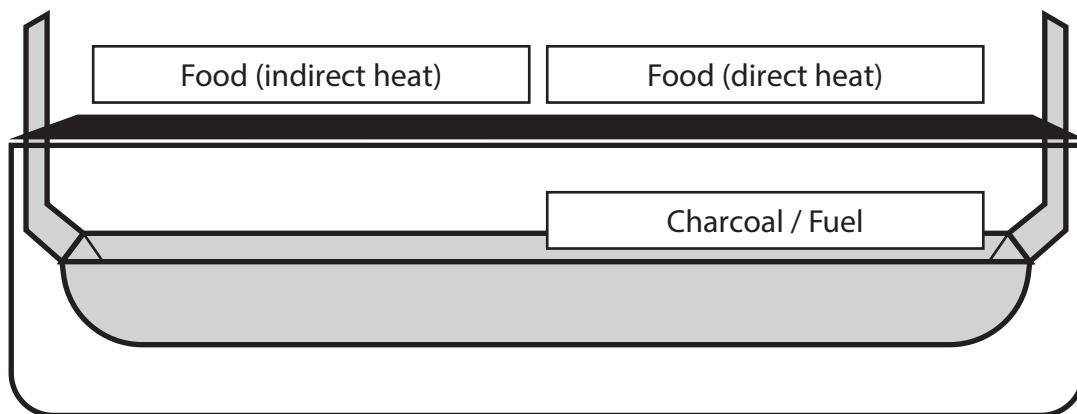
NOTE: your charcoal tray has 2 adjustable dividers to help create ZONES with the charcoal placement.

Cooking Styles

GRILLING (direct or indirect heat)

Note: Placement of the food above or next to the charcoal zone will create the direct or indirect heat

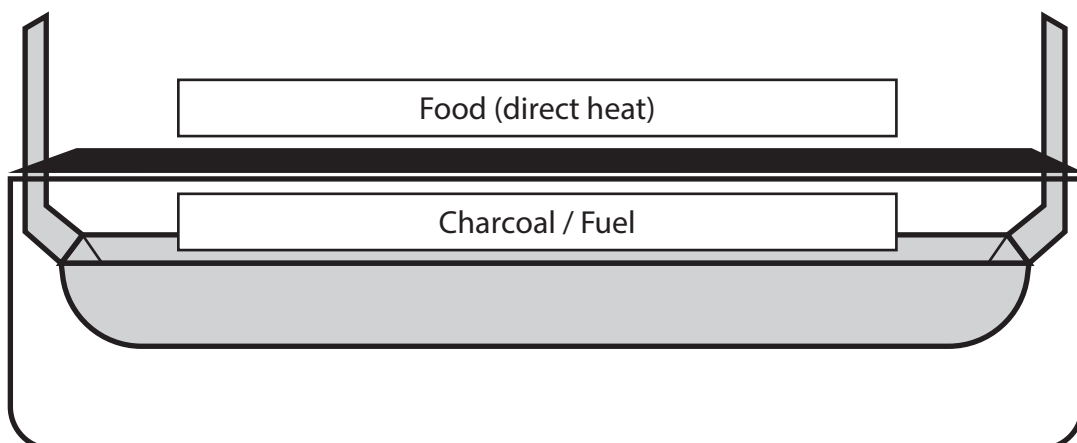
1. Cook with direct or indirect heat at medium to high temperatures (149 °C +) / (300 °F +).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber.
 - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Create 2 “zones” with the placement of the fuel.
5. Food can be placed in the “indirect” zone for lower temperatures. The indirect zone is the area not directly above the fuel.
6. Food can be placed in the “direct” zone for higher temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
7. Hang the charcoal grate in the medium setting from the cooking grates.



SEAR (direct heat)

Note: This style is best for short cooks. Use caution, cooking at high temperatures like this can dry out the food.

1. Quickly cook with direct heat at high temperatures (204 °C) / (400 °F).
2. Smoke flavor will not be added at this temperature. The wood will burn too hot to infuse flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber.
 - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Food can be in the “direct” zone for searing temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
5. Lower the charcoal grate to the lowest setting / farthest from the cooking grate.
6. Food will cook very quickly at this temperature. Use caution.
7. Always cook with the lid open when using this method to prevent damage to the exterior of the grill.



Operating Instructions

RELOAD

If planning to cook for more than 30 to 40 minutes, additional charcoal should be added. Use the front access charcoal door to add new charcoal. Add 10 to 20 briquettes to the outer edge of the fire immediately after initial briquettes have been spread on grate. Once these briquettes become 80% ashed over, add them to the center of the fire as needed to maintain constant cooking temperature. Read all instructions and warnings on the charcoal bag.

SHUT DOWN

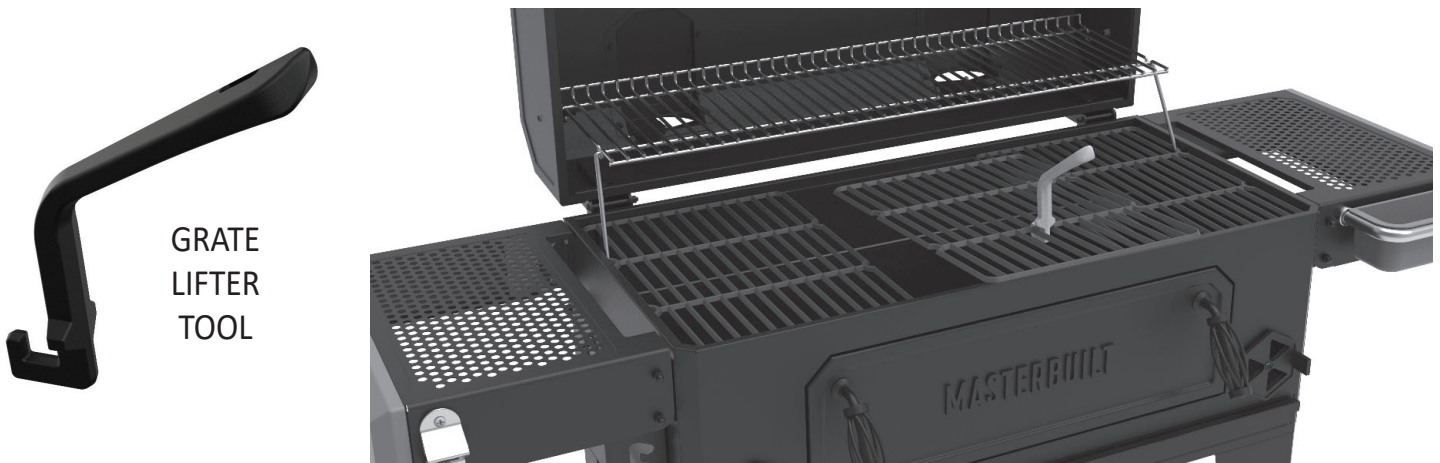
When finished cooking, clean your cooking grates with a cooking grate scraper then lightly coat with cooking oil.

Allow the temperature to drop to below 177 °C / (350 °F). Once the temperature is below 177 °C / (350 °F) close all lids and dampers. This will help extinguish the charcoal. Allow time for the grill to cool completely before moving or cleaning the grill.

GRATE LIFTER

Use your grate lifter to handle your cooking grates.

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



Cleaning and Care

REGULAR MAINTENANCE

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.
- Always empty the ash tray after each use once ashes have completely cooled. Empty the ashes into a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals.
- Clean grill and cooking grids with mild cleaning agents. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner.
- Always cover and store cold grill in a protected area.
- Indoor storage of grill is permissible only if the charcoal has burned to a complete ash and is cold.
- Remember to remove cold ashes before storing.
- Your grill is made of steel and some rust may appear over time. If rust occurs clean the area with fine sandpaper or steel wool, then cover with heat resistant paint.
- NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.
- Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated in the pre-seasoning steps.

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: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for 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

Chamblee, GA 30341

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

Australia & New Zealand

Please contact your retailer.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham

GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®
FRANÇAIS

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



AVERTISSEMENT



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

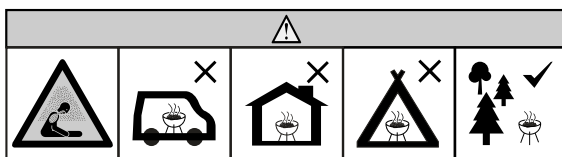


RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE



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

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.
- **RESPECTEZ CES DIRECTIVES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.**
 - Connaissiez les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
 - Consultez un médecin si d'autres personnes ou vous développez des symptômes du rhume ou de la grippe pendant que vous cuisinez ou vous vous trouvez près de cet appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, que l'on peut facilement méprendre pour un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
 - La consommation d'alcool et de drogues aggrave les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
 - *Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.*



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne pas l'utiliser à l'intérieur !
- N'utiliser que du charbon de bois comme combustible.
- Ne pas utiliser le barbecue lorsque le temps est très venteux !
- Fermer le couvercle et les entrées d'air pour aider à éteindre la flamme.
- Ne modifier ce barbecue d'aucune façon.
- Ne pas dépasser une température de 260 °C / (500 °F).
- Toujours utiliser 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.
- Ne jamais utiliser le barbecue dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Gardez une distance minimale de 3 m / (9,8 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Garder une distance minimale de 3 m / (9,8 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille et le papier.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE.)
- Garder le barbecue à distance de tout matériau combustible comme l'essence ou les autres vapeurs et liquides inflammables.
- Mettre le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) ne convienne pas.
- Ne pas utiliser le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.

**AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES**

- Il ne faut faire rouler le barbecue que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le barbecue dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage (LIRE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser le barbecue 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.
- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Avant toute utilisation, vérifier 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.
- Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi à une température inférieure à 46 °C / (115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire preuve de PRUDENCE. Porter des gants de protection.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais mettre d'articles de cuisine en verre, en plastique ou en céramique dans le barbecue. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne pas ranger le barbecue s'il contient encore des cendres ou du charbon de bois chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le barbecue est chaud lorsqu'il est en marche. Garder le visage et le corps loin de la porte et des événements. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des braises ou des cendres CHAUDES sans surveillance.
- Ne pas enlever le seau à cendre pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Veiller à vider le bac à graisse après l'utilisation, une fois qu'il a complètement refroidi.
- Le barbecue produit une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon de bois.
- Les clapets à air sont CHAUDS pendant l'utilisation et le refroidissement du barbecue ; portez des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- Les poignées peuvent être brûlantes pendant l'utilisation du barbecue et pendant le refroidissement ; faire preuve d'une extrême prudence.
- Ne pas cuisiner avant que le charbon de bois ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Il faut que le barbecue ait chauffé et que le combustible reste chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon de bois, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- Ne jamais trop remplir la grille à charbon de bois. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Ne jamais utiliser plus que la quantité recommandée de charbon de bois (voir ci-dessous).
- AVERTISSEMENT ! Ce barbecue deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- AVERTISSEMENT ! Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil !
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil ! N'utiliser que des allume-feu qui respectent la norme EN 1860-3 !
- Ne jamais rajouter de liquide d'allumage une fois que le charbon de bois a pris feu. Suivre les instructions sur la bouteille de liquide d'allumage.
- Mettre au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Garder le couvercle fermé pendant l'allumage. Laisser le couvercle ouvert jusqu'à ce que les flammes se soient éteintes. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages aux surfaces peintes en raison de la chaleur excessive.

NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1,8 kg / 4 LBS DE CHARBON DE BOIS DANS LE FOYER PRINCIPAL



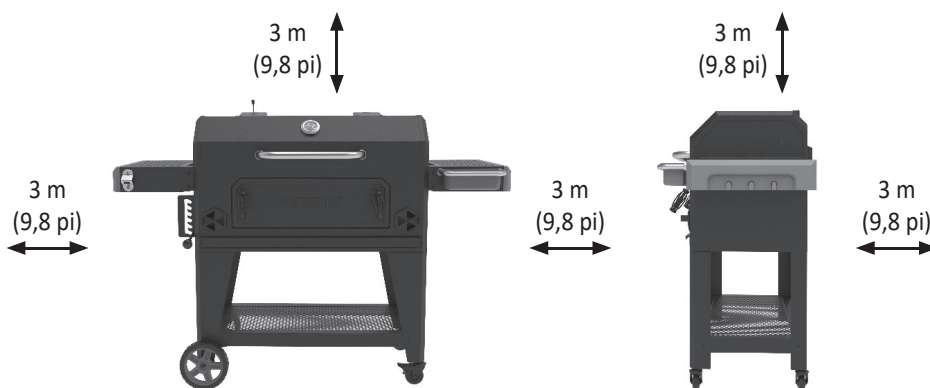
EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE



Gardez une distance minimale de 3 m / (9,8 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du barbecue et toute structure surélevée, un mur, une rampe ou d'autres matériaux de construction combustibles.

Gardez une distance minimale de 3 m / (9,8 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible et inflammable comme le bois, les plantes, le gazon, la broussaille, le papier, l'essence ou la toile.

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



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

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

Mode d'emploi

INSTALLATION

Installez le barbecue sur une surface solide et plane, bien abrité contre le vent.

Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 3 m / (9,8 pi) sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie).

APPRÊTAGE

IMPORTANT ! 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. Enduisez légèrement d'huile de cuisson TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris les grilles et l'intérieur du tonneau).
2. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'ALLUMAGE. Faites un feu de taille moyenne.
 - N'utilisez pas plus de 1,8 kg / 4 lb de charbon de bois.
 - Mettez toujours le charbon de bois sur le plateau à charbon de bois.
 - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue ou du bac à cendres.
3. Une fois que les braises sont recouvertes de cendre, étalez-les, remplacez les grilles de cuisson, fermez le couvercle et faites chauffer à environ 121°C / (250°F) pendant deux heures.
4. 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 de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

REMARQUE : DE L'HUILE PEUT DÉGOULINER DU BARBECUE PENDANT CETTE OPÉRATION ET PENDANT PLUSIEURS UTILISATIONS PAR LA SUITE. C'EST NORMAL.

REMARQUE : NE DÉPASSEZ JAMAIS UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON DE 260 °C / (500 °F), CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET CONTRIBUERAIT À LA ROUILLE.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Il existe plusieurs méthodes différentes pour allumer le charbon de bois de votre barbecue à charbon de bois, selon les préférences de chacun. Deux méthodes différentes sont décrites ci-dessous.

NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1,8 kg / 4 LBS DE CHARBON DE BOIS DANS LE FOYER PRINCIPAL

CHEMINÉE À CHARBON DE BOIS

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Remplissez votre cheminée à charbon de bois jusqu'aux trois-quarts avec des briquettes ou du charbon de bois en morceaux.
3. Posez l'allume-feu sur la grille à charbon de bois, allumez-le et posez la cheminée à charbon de bois directement sur l'allume-feu. Cette étape se déroule à l'INTÉRIEUR du barbecue.
4. Les braises s'enflamment de bas en haut.
5. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE ! Une fois que les braises au sommet de la cheminée sont enflammées (en général 10 à 15 minutes), videz les braises sur la grille à charbon de bois, utilisez des pinces pour les étaler et remettez les grilles du barbecue.



Mode d'emploi

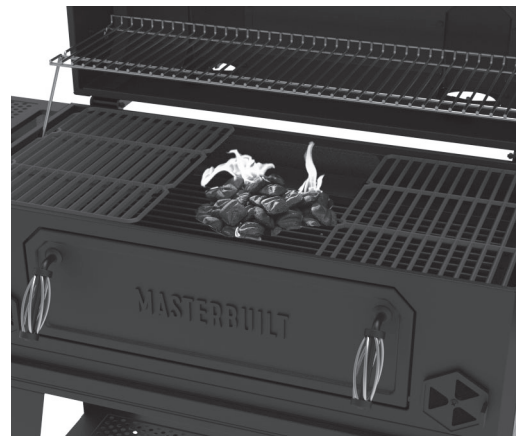
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE (SUITE)

ALLUME-FEU

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Versez environ 0,9 kg / (2 lb – environ 30 à 35 briquettes) de charbon de bois directement sur la grille à charbon de bois et empilez-le.
3. Insérez l'allume-feu au milieu de la pile de charbon de bois de manière à ce qu'il soit légèrement recouvert, et allumez-le.
4. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE ! Une fois que le charbon de bois est bien enflammé (*généralement de couleur rouge ou grise*), utilisez des pinces pour l'étaler et remettez les grilles du barbecue.

REMARQUE :

- Respectez toujours les instructions et les avertissements du fabricant de charbon de bois.
- N'utilisez pas de liquide d'allumage, d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres accélérateurs pour allumer le charbon de bois.
- Au besoin, FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE et utilisez des pinces ou un outil à long manche pour déplacer les braises.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les grilles du barbecue ou la grille à charbon de bois ou lorsque vous ajustez les braises.



MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

Pour contrôler la température de votre barbecue, vous devez contrôler la circulation de l'air qui arrive au feu. En ouvrant et en fermant les clapets à air supérieur et latéral, vous pouvez ajuster la température de votre barbecue.

- PLUS D'AIR = PLUS DE CHALEUR
- MOINS D'AIR = MOINS DE CHALEUR

La quantité de charbon de bois utilisée pour les grillades peut également avoir un effet important sur votre capacité à contrôler la température. Plus il y a de charbon de bois qui s'enflamme, plus le barbecue peut être chaud.

- PLUS DE CHARBON DE BOIS = PLUS DE CHALEUR
- MOINS DE CHARBON DE BOIS = MOINS DE CHALEUR

FUMAGE

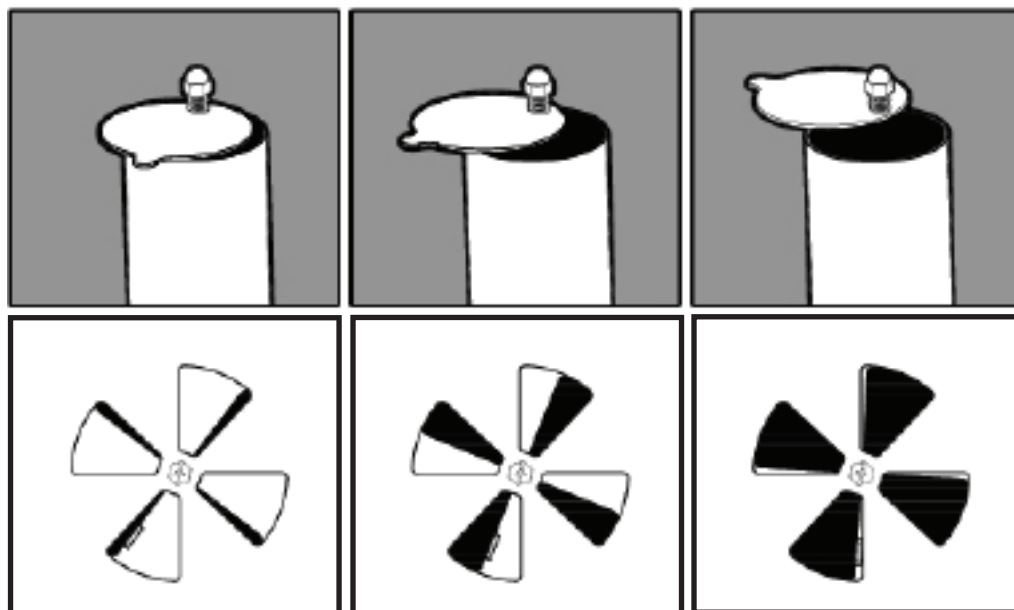
Basses températures

CUISSON AU GRIL

Températures moyennes

SAISIE

Températures élevées



REMARQUE :

Les clapets à air supérieur et inférieur peuvent avoir un aspect différent sur votre barbecue.

Utilisez ce dessin uniquement comme référence pour indiquer la quantité d'air passant par les clapets à air.

- Ouvrez les clapets à air au quart de la position ouverte ou moins.
- Commencez avec 0,9 kg / (2 lb) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois sur sa position la plus basse/la plus éloignée des grilles de cuisson.
- Réglez les clapets à air afin qu'ils soient entre 1/3 et 2/3 ouverts.
- Commencez avec 0,9 kg / (2 lb) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position centrale par rapport aux grilles de cuisson.
- Ouvrez complètement les clapets à air. Permettez une circulation d'air maximale.
- Commencez avec 1,36 kg / (3 lb) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position la plus haute/la plus proche des grilles de cuisson.

Styles de cuisson

VUE D'ENSEMBLE

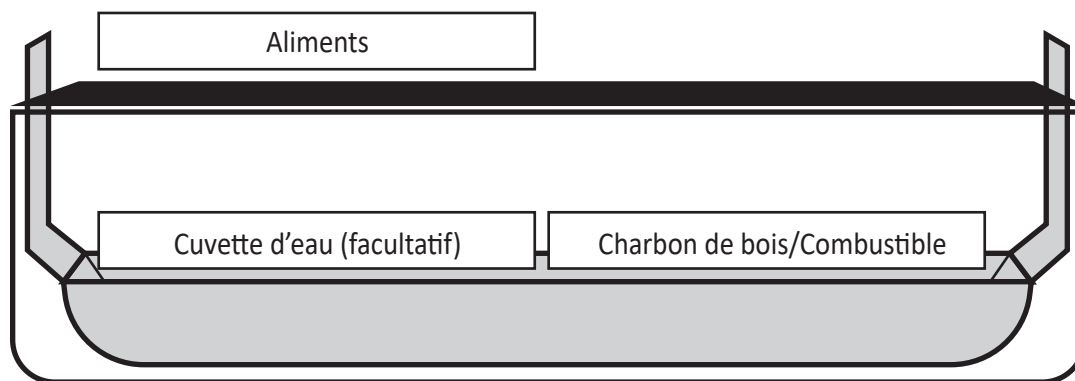
Votre barbecue au charbon de bois peut être utilisé pour fumer, griller ou saisir vos aliments avec une chaleur directe ou indirecte.

En créant des zones de température et en ajustant la position du charbon de bois, vous pouvez personnaliser votre expérience culinaire comme vous le souhaitez. Nous avons répertorié quelques styles de cuisson différents que vous pouvez utiliser.

FUMÉE TRADITIONNELLE

REMARQUE : la position du charbon de bois est la clé de cette méthode.

1. Cuisez à la chaleur indirecte et à basse température, (65 à 121 °C) / (150-250 °F).
2. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié ou le tiers de la grille à charbon de bois.
 - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
3. Créez 2 ou 3 « zones » lorsque vous placez le combustible.
4. Les aliments doivent être placés dans la zone froide, c'est-à-dire la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
5. Abaissez la grille à charbon de bois à la position la plus basse/la plus éloignée de la grille de cuisson.



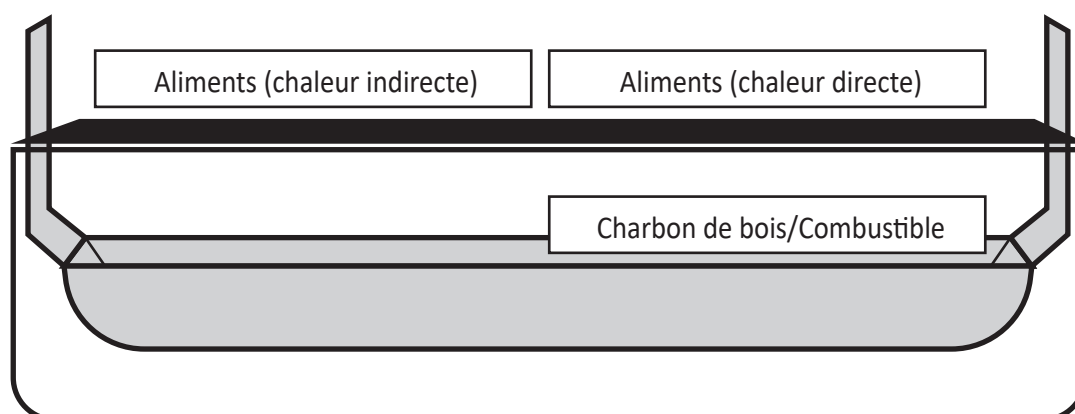
REMARQUE : le plateau à charbon de bois est doté de deux séparateurs réglables qui permettent de créer des ZONES pour la mise en place du charbon de bois.

Styles de cuisson

CUISSON AU GRIL (chaleur directe ou indirecte)

Remarque : Le positionnement des aliments au-dessus ou à côté de la zone du charbon de bois crée la chaleur directe ou indirecte

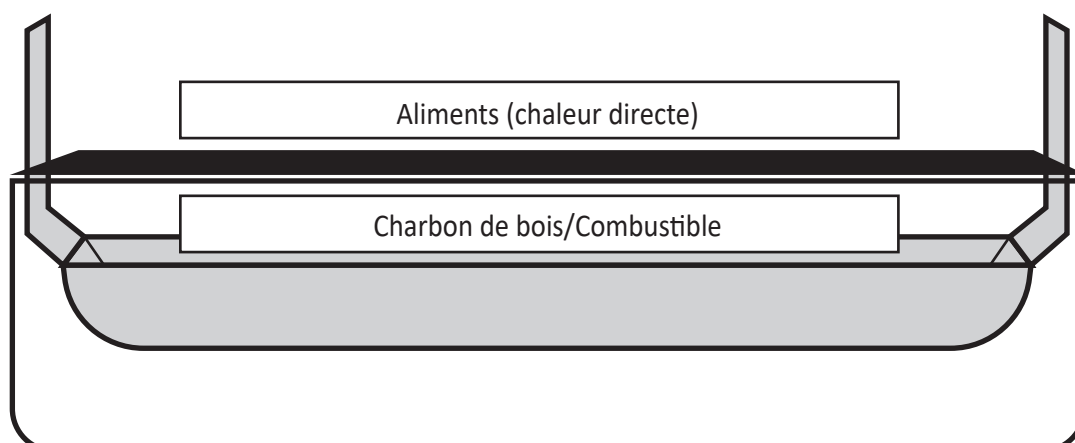
1. Cuisez à la chaleur directe ou indirecte à des températures moyennes à élevées (149 °C+) / (300 °F+).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié de la grille à charbon de bois.
 - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Créez deux « zones » lorsque vous placez le combustible.
5. Les aliments peuvent être placés dans la zone « indirecte » pour des températures plus basses. La zone indirecte est la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
6. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour des températures plus élevées. La zone directe est la zone située directement au-dessus du combustible.
7. Suspendez la grille à charbon de bois dans la position moyenne par rapport aux grilles de cuisson.



SAISIE (chaleur directe)

Remarque : Ce style est idéal pour les cuissons courtes. Faites attention, la cuisson à température élevée peut dessécher les aliments.

1. Cuisez rapidement à la chaleur directe à des températures élevées (204 °C) / (400 °F).
2. De l'arôme de fumée ne sera pas ajouté à cette température. Le bois brûlera à une température trop élevée pour imprégner les arômes.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale.
 - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour les températures de saisie. La zone directe est la zone située directement au-dessus du combustible.
5. Abaissez la grille à charbon de bois à la position la plus basse/la plus éloignée de la grille de cuisson.
6. Les aliments cuisent très rapidement à cette température. Faites attention.
7. Pour éviter d'endommager l'extérieur du barbecue, il faut toujours cuisiner avec le couvercle ouvert lorsque l'on utilise cette méthode.



Mode d'emploi

RECHARGE

Si la cuisson va durer plus de 30 à 40 minutes, ajoutez du charbon de bois supplémentaire. Utilisez la porte d'accès au charbon de bois pour ajouter du nouveau charbon de bois. Ajoutez 10 à 20 briquettes au bord extérieur du feu immédiatement après avoir étalé les briquettes initiales. Une fois que ces briquettes sont recouvertes de cendre à 80 %, rajoutez-les au centre du feu, au besoin, pour maintenir une température de cuisson constante. Lisez toutes les instructions et tous les avertissements figurant sur le sac de charbon.

ARRÊT

Une fois la cuisson terminée, nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'un racloir, puis enduisez-les légèrement d'huile de cuisson.

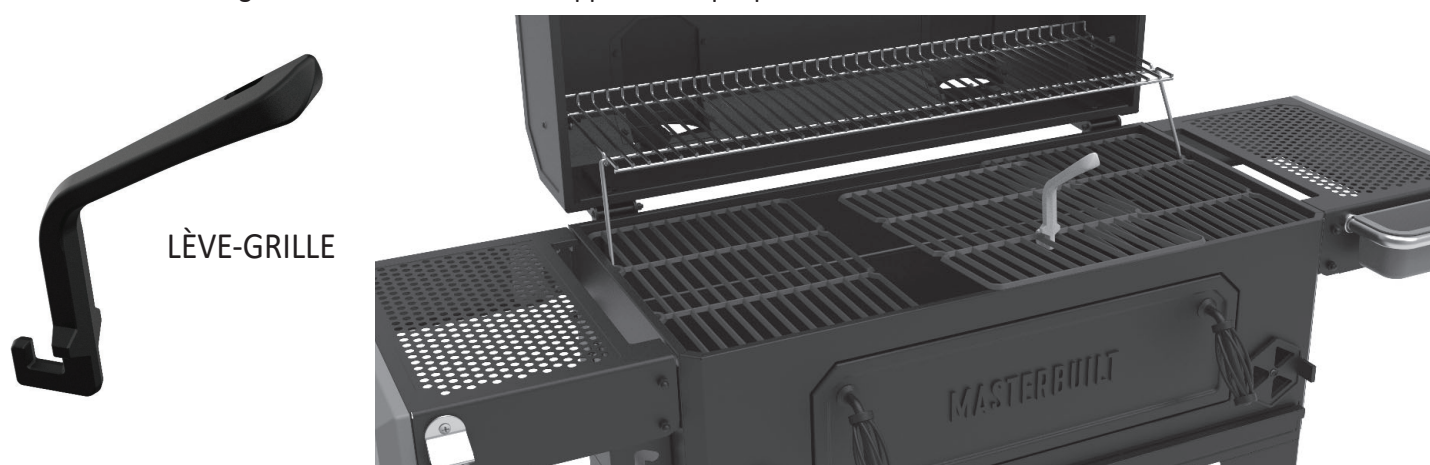
Laissez la température descendre en dessous de 177 °C / (350 °F). Une fois que la température est inférieure à 177 °C / (350 °F), fermez tous les couvercles et clapets. Cela permettra d'éteindre le charbon de bois. Laissez le temps au barbecue de refroidir complètement avant de passer au nettoyage et à l'entretien.

LÈVE-GRILLE

Utilisez le lève-grille pour manipuler les grilles de cuisson.

ATTENTION ! Les grilles de cuisson peuvent être **CHAUDES !** Utilisez la pince pour barbecue pour repositionner les grilles de cuisson pendant la cuisson.

* REMARQUE : Les grilles devraient être aussi rapprochées que possible.



Nettoyage et entretien

ENTRETIEN RÉGULIER

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.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Videz vos cendres dans un récipient métallique et couvrez-les d'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de braises allumées.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson au moyen d'agents nettoyants doux. Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS de produit de nettoyage pour les fours.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le barbecue dans un endroit protégé.
- Il n'est permis de ranger le barbecue à l'intérieur que si le charbon a complètement brûlé et les cendres sont froides.
- N'oubliez pas d'enlever les cendres froides avant de ranger le barbecue.
- Le barbecue est fabriqué avec de l'acier et il peut donc rouiller à la longue. Si la rouille apparaît, nettoyez-la à l'aide d'un papier abrasif ou de laine d'acier, puis couvrez-la de peinture résistante à la chaleur.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE PEINTURE SUR LES SURFACES INTÉRIEURES DU BARBECUE.
- Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier et appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal comme indiqué dans les étapes d'apprêtage.

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.

AUSTRALIE : Nos articles sont offerts avec des garanties qui ne peuvent connaître d'exclusions au regard de la loi australienne sur la protection des consommateurs. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement en cas de défaillance majeure de votre article ainsi qu'à une compensation en cas de perte ou de dommage prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement de l'article s'il n'est pas d'une qualité acceptable et que la défaillance n'est pas majeure.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

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

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

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

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

CE QUI ANNULERA LA GARANTIE

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

BESOIN D'AIDE ? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86, 2514 EJ

La Haye, Pays-Bas

Chamblee, GA 30341

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

Australie et Nouvelle-Zélande

Veillez prendre contact avec votre détaillant.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham

GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®
ESPAÑOL

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.



ADVERTENCIA

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

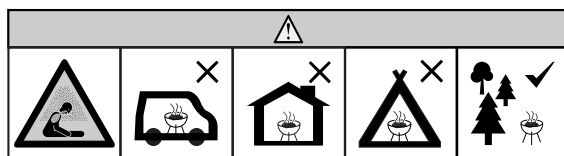


PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



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

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



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- ¡No usar en interiores!
- Use solamente carbón para combustible.
- ¡No use la parrilla cuando haya fuertes vientos!
- Cierre la tapa y los reguladores para ayudar a sofocar la llama.
- No modifique esta parrilla de ninguna forma.
- No exceda una temperatura de 260 °C / (500 °F) o más.
- 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 la use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- 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.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m / (9.8 pies) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m / (9.8 pies) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL).
- Mantenga la parrilla 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.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- 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 la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- 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.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 46 °C / (115 °F) antes de moverla o guardarla.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo 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 la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt®; estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- 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. Mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- 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.
- Asegúrese de vaciar la lata de grasa después de cada uso una vez que se haya enfriado completamente.
- 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.
- 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.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- Las asas pueden estar CALIENTES cuando la parrilla está en uso y durante su enfriamiento; tenga extrema precaución.
- No cocine antes que el carbón vegetal tenga una cubierta de cenizas.
- La barbacoa debe calentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- No use nunca más carbón del recomendado (ver a continuación).
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el funcionamiento.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a niños y mascotas.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender!
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
- Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido. Siga las instrucciones sobre el envase del líquido encendedor.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Mantenga la tapa abierta durante el proceso de encendido. No cierre la tapa hasta las llamas bajen su fuerza. Si no sigue esta instrucción, puede haber un daño en las superficies pintadas debido al calor excesivo.

NO EXCEDA UN TOTAL DE 1.8 kg / 4 LB DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL



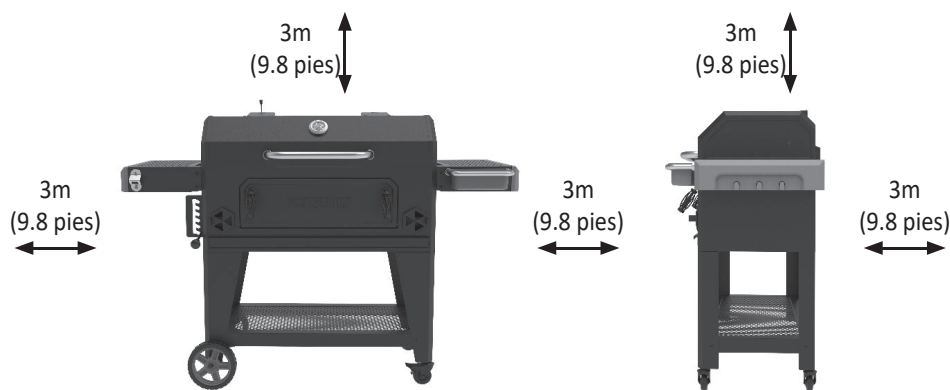
REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL



Mantenga una distancia mínima de 3 pies / (9.8 pies) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con las construcciones aéreas, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Mantenga una distancia mínima de 3 pies / (9.8 pies) de todos los materiales combustibles e inflamables tales como, madera, plantas, hierba, maleza, papel, gasolina o lona.

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



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Instrucciones de operación

CONFIGURACIÓN

Coloque la parrilla sobre una superficie sólida y plana, con protección adecuada del viento.
No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida durante el funcionamiento.

Este aparato está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. Es importante no haya obstáculos aéreos y que haya una distancia mínima de 3 pies / (9.8 pies) desde la parte lateral o posterior del aparato. Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. El aparato debe reposar sobre una superficie nivelada y estable. El aparato debe estar protegido de corrientes de aire directas y posicionado o protegido contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (p. ej., lluvia).

CURADO PREVIO

¡IMPORTANTE! 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. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluidas las rejillas y el interior del barril) con aceite de cocina.
2. Arranque la parrilla siguiendo las instrucciones de ENCENDIDO. Forme un fuego de tamaño mediano.
 - No use más de 1.8 kg / 4 lb de carbón.
 - Siempre coloque el carbón en la bandeja para el carbón.
 - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla o de la bandeja de cenizas.
3. Una vez que se hayan consumido las cenizas, esparza las brasas, vuelva a colocar las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a 121 °C / (250 °F) por dos horas.
4. Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

NOTA: LA PARRILLA PUEDE GOTEAR ACEITE DURANTE ESTE PROCESO Y DURANTE VARIOS USOS POSTERIORES. ESTO ES NORMAL.

NOTA: NUNCA EXCEDA UNA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE 260 °C / (500 °F), YA QUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A LA OXIDACIÓN.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Existen unos pocos métodos diferentes que pueden usarse para encender el carbón en su parrilla de carbón dependiendo de su preferencia personal. A continuación, se describen 2 métodos.

NO EXCEDA UN TOTAL DE 1.8 kg / 4 LB DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL

CHIMENEA DE CARBÓN

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Llene la chimenea de carbón hasta los $\frac{3}{4}$ de su capacidad llena con briquetas o carbón en bloques.
3. Coloque el arrancador de fuego sobre la parrilla de carbón, enciéndala y, a continuación, coloque la chimenea de carbón directamente sobre el arrancador de fuego. Este paso se realiza DENTRO de la parrilla.
4. Los carbones se encenderán de abajo a arriba.
5. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Después que los carbones de la parte superior de la chimenea estén encendidos (normalmente entre 10 y 15 minutos), vierta los carbones sobre la rejilla de carbón, espárzalos con tenazas y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.



Instrucciones de operación

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO CONT.

ARRANCADORES DE FUEGO

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Vierta aproximadamente 0.9 kg / (2 lb) (aprox. 30-35 briquetas) de carbón directamente en su parrilla de carbón y apíelas juntas en una pila.
3. Introduzca el arrancador de fuego en el centro de la pila de carbón de modo que quede ligeramente cubierto y encienda.
4. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Una vez que el carbón se haya encendido por completo (*normalmente de color rojo o gris*), use tenazas para esparcirlo y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.

NOTA:

- Siempre siga las instrucciones y advertencias del fabricante del carbón.
- Nunca use líquido para encendedores, gasolina, queroseno, alcohol u otro acelerante para encender el carbón.
- De ser necesario, TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN y use tenazas o una herramienta de asa larga para mover los carbones.
- Use siempre guantes resistentes al calor para manipular las rejillas de la parrilla, la parrilla de carbón o para ajustar las brasas.



MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

Para controlar la temperatura de su parrilla, necesita controlar la cantidad de flujo de aire que llega al fuego. Al abrir y cerrar los reguladores superiores y laterales, puede ajustar la temperatura de su parrilla.

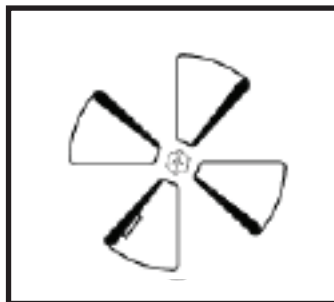
- MÁS AIRE = MÁS CALOR
- MENOS AIRE = MENOS CALOR

La cantidad de carbón usada cuando se asa a la parrilla también puede causar un gran impacto en su capacidad de controlar la temperatura. Mientras más carbón se queme, más caliente estará la parrilla.

- MÁS CARBÓN = MÁS CALOR
- MENOS CARBÓN = MENOS CALOR

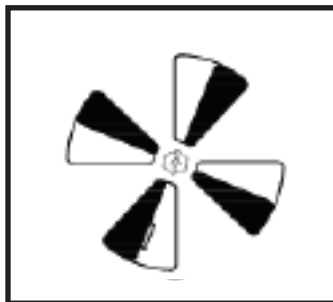
AHUMAR

Temperaturas bajas



ASAR

Temperaturas medias



SELLAR

Temperaturas altas



NOTA:

Los reguladores superiores e inferiores pueden verse diferentes en su parrilla. Use este dibujo sólo como referencia para indicar la cantidad de aire que pasa a través de los reguladores.

- Coloque los reguladores a 1/4 o menos de distancia abiertos.
- Comience con 0.9 kg / (2 lb) de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más baja / lejos de las rejillas de cocción.
- Ajuste los reguladores de 1/3 a 2/3 de distancia abiertos.
- Comience con 0.9 kg / (2 lb) de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media de las rejillas de cocción.
- Abra completamente los reguladores. Permite el flujo de aire máximo.
- Comience con 1.36 kg / (3 lb) de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más alta / cerca de las rejillas de cocción.

Estilos de cocción

GENERALIDADES

Su parrilla de carbón puede usarse para ahumar, asar o sellar sus alimentos con calor directo o indirecto.

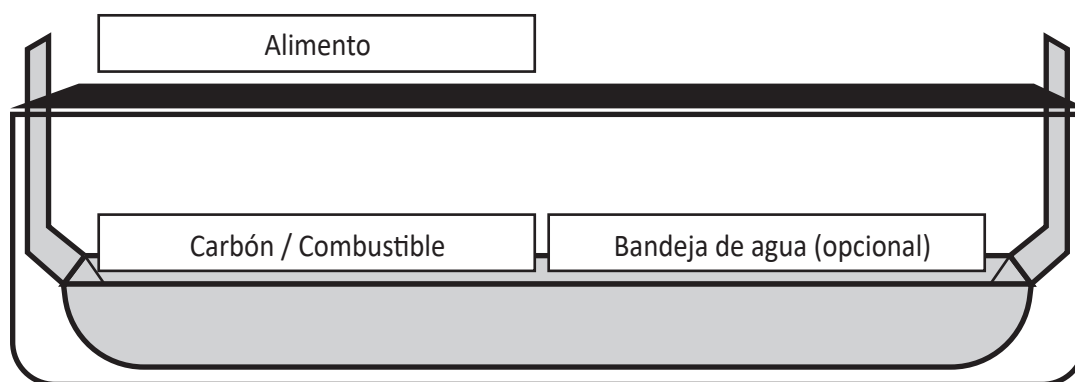
Al crear zonas de temperatura y ajustar la colocación del carbón, puede personalizar su experiencia culinaria como desee.

Hemos creado una lista de estilos de cocción diferentes que puede utilizar.

AHUMADO TRADICIONAL

NOTA: la colocación del carbón es clave para este método.

1. Cocine con calor indirecto a bajas temperaturas de (65°- 121 °C) / (150°- 250 °F).
2. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 o 1/3 de la rejilla de carbón.
 - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
3. Cree 2 o 3 “zonas” con la colocación del combustible.
4. Los alimentos deben colocarse en la zona fría / el área que no está directamente encima del combustible.
5. Baje la rejilla de carbón a la configuración más baja / más lejos de la rejilla de cocción.



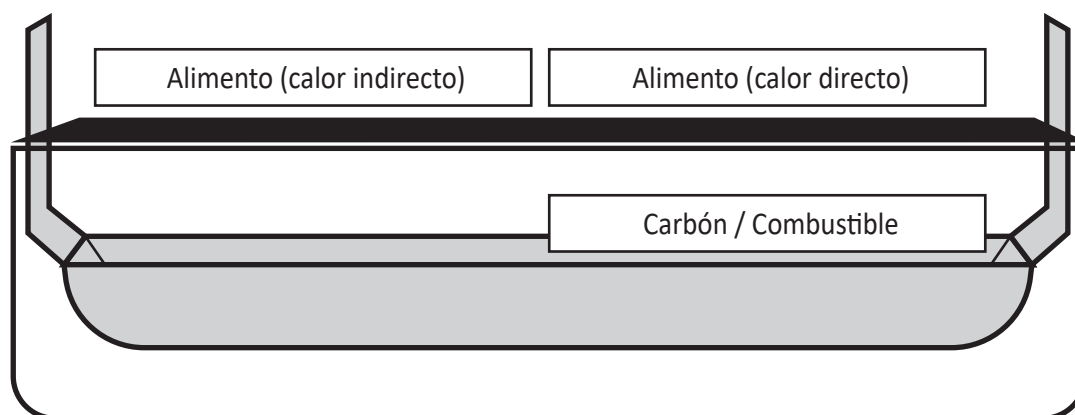
NOTA: su bandeja de carbón tiene 2 divisores ajustables para ayudar a crear ZONAS con la colocación de carbón.

Estilos de cocción

ASAR (calor directo o indirecto)

Nota: Se coloca los alimentos encima o junto a la zona de carbón se creará calor directo o indirecto

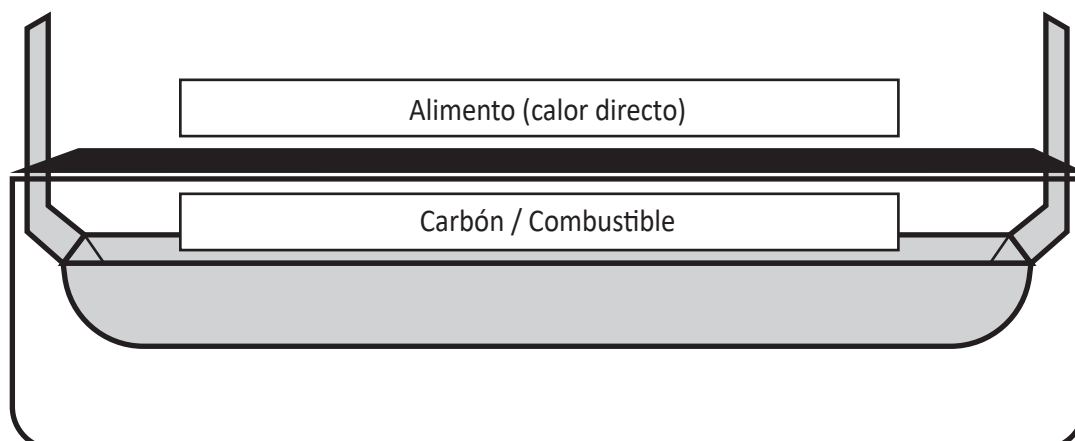
1. Cocine con calor directo o indirecto a temperatura media-alta (149 °C +) / (300 °F +).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 de la rejilla de carbón.
 - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Cree 2 "zonas" con la colocación del combustible.
5. Los alimentos pueden colocarse en la zona "indirecta" para tener temperaturas más bajas. La zona indirecta es el área que no está directamente encima del combustible.
6. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas más altas. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
7. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media desde las rejillas de cocción.



SELLAR (calor directo)

Nota: Este estilo es mejor para cocciones cortas. Tenga precaución; cocinar a altas temperaturas como estas puede secar los alimentos.

1. Cocine rápidamente con calor directo a temperatura alta (204 °C) / (400 °F).
2. A esta temperatura no se añadirá un sabor ahumado. La madera deberá arder bien caliente para imbuir el sabor.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal.
 - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas de sellado. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
5. Baje la rejilla de carbón a la configuración más baja / más lejos de la rejilla de cocción.
6. Los alimentos se cocinarán muy rápidamente a esta temperatura. Tenga precaución.
7. Siempre cocine con la tapa abierta cuando use este método para evitar daños al exterior de la parrilla.



Instrucciones de operación

RECARGA

Si está planeando cocinar por más de 30 a 40 minutos, debe agregar carbón adicional. Use la puerta de acceso frontal del carbón para añadir más carbón. Agregue de 10 a 20 briquetas al borde externo del fuego inmediatamente después que las briquetas iniciales se hayan esparcido en la rejilla. Una vez que estas briquetas se hayan convertido un 80% en cenizas, agréguelas al centro del fuego según sea necesario para mantener la temperatura de cocción constante. Lea todas las instrucciones y advertencias en la bolsa del carbón.

APAGADO

Cuando termine de cocinar, limpie sus rejillas de cocción con un restregador para rejillas de cocción; luego cubra ligeramente con aceite de cocina.

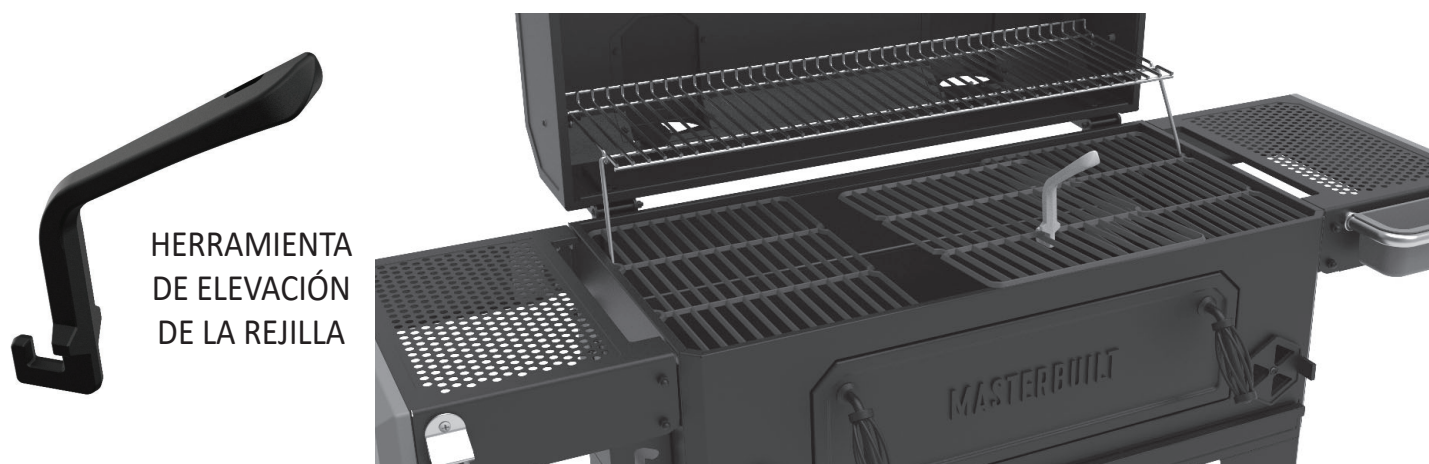
Deje que la temperatura caiga por debajo de los 177 °C / (350 °F). Una vez que la temperatura esté por debajo de los 177 °C / (350 °F) cierre todas las tapas y reguladores. Esto ayudará a extinguir el carbón. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de moverla o limpiarla.

ELEVADOR DE REJILLA

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

¡PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas de cocción pueden estar CALIENTES! Use el elevador de rejilla para reposicionar las rejillas de cocción durante su cocción.

* NOTA: Las rejillas deben estar lo más juntas posibles.



Limpieza y mantenimiento

MANTENIMIENTO NORMAL

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.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Vacíe las cenizas en un contenedor de metal y cubra con agua para asegurarse que no haya carbones encendidos.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con agentes limpiadores suaves. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use un limpiahornos.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un área protegida.
- Se permite un almacenamiento en interiores solamente si el carbón se ha quemado hasta convertirse completamente en cenizas y si está frío.
- Recuerde retirar las cenizas frías antes de guardarla.
- Su parrilla está hecha de acero y puede aparecer algo de óxido con el tiempo. Si aparece óxido, limpie el área con un papel de lija fino o lana de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

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.

AUSTRALIA: Nuestros productos cuentan con garantías que no se pueden excluir bajo las Leyes del Consumidor de Australia. Usted tiene derecho a un cambio o devolución en caso de un fallo importante y a una compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a la reparación o reemplazo de los bienes, si éstos no cumplen con una calidad aceptable y el fallo no constituye un fallo importante.

¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?

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

La presente garantía limitada es exclusiva y reemplaza a cualquier otra garantía, escrita u oral, implícita o explícita, incluyendo sin limitaciones la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular. La duración de cualquier garantía implícita, incluyendo cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular se limita explícitamente a la duración del período de garantía para el componente correspondiente.

El único derecho exclusivo del comprador para el incumplimiento de la presente garantía limitada o cualquier garantía implícita debe estar limitado como se especifica en la presente al reemplazo. Masterbuilt, en ningún caso, será responsable por daños especiales, accidentales o derivados.

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

¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?

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

¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS

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

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86, 2514 EJ

Den Haag, Netherlands

Chamblee, GA 30341

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

Australia y Nueva Zelanda

Contacte a su distribuidor.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham

GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®
SVENSKA

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK. INTE FÖR KOMMERSIELLT BRUK.



VARNING



- Denna handbok innehåller viktig information som är nödvändig för korrekt montering och säker användning av apparaten.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du monterar och använder apparaten.
- Spara denna handbok för framtida referens.

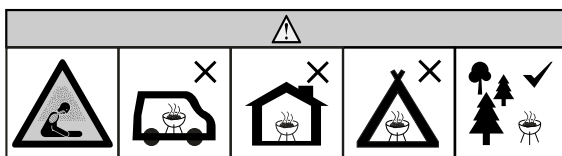


RISK FÖR KOLMONOXID



Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, explosion eller brännskada som kan orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall.

- Brinnande flis, träbitar, träpellets, kol och propan avger kolmonoxid, som inte har någon lukt och kan orsaka dödsfall.
- Bränn INTE flis, träbitar, träpellets, kol eller propan i hem, fordon, tält, garage eller andra slutna områden.
- Använd inte grillen i trånga och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödsfall med kolmonoxidförgiftning.
- ANVÄND ENDAST UTOMHUS där det är väl ventilerat.
- **FÖLJ DESSA RIKTLINJER FÖR ATT FÖRHINDRA ATT DENNA FÄRGLÖSA, LUKTFRIA GAS FÖRGIFTER DIG, DIN FAMILJ ELLER ANDRA.**
 - Känn symptomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnhet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låga syrenivåer i blodet kan leda till förlust av medvetande och död.
 - Kontakta läkare om du eller andra utvecklar förkylning eller influensaliknande symtom när du lagar mat eller i närheten av denna apparat. Kolmonoxidförgiftning, som lätt kan misstas för förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
 - Alkoholkonsumtion och droganvändning ökar effekterna av kolmonoxidförgiftning.
 - *Kolmonoxid är särskilt giftigt för mor och barn under graviditet, spädbarn, äldre, rökare och personer med blod- eller cirkulationssystemproblem, såsom anemi eller hjärtsjukdom.*



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Lämna inte grillen obevakad.
- Grillen är ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK UTOMHUS.
- Använd inte inomhus!
- Använd kol endast för bränsle.
- Använd inte grill i starka vindar!
- Stäng locket och spjäll för att kväva lågan.
- Ändra inte denna grill på något sätt.
- Överstiga inte en temperatur på 260 °C / (500 °F) eller mer .
- Använd alltid grill i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandkoder.
- Potentiell skada på grillen eller skada på användaren kan bero på att varningarna inte följs.
- Använd aldrig i slutna utrymmen som uteplatser, garage, byggnader eller tält.
- Använd aldrig inomhus eller på fritidsfordon eller båtar.
- Använd inte grillen i trånga och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödsfall med kolmonoxidförgiftning.
- Håll ett avstånd på minst 3 m / (9,8 fot) från överliggande konstruktion, väggar, skenor eller andra konstruktioner.
- Håll minst 3 m / (9,8 fot) avstånd från alla brännbara material som trä, torra växter, gräs, borste, papper.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktion som takbeläggningar, carportar, markiser eller överhäng. (SE STRUKTURELLA NÄRHETSKRAV).
- Håll grillen klar och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Använd grill på en jämn, obrännbar, stabil yta som smuts, betong, tegel eller sten. En asfaltyta (blacktop) kanske inte är acceptabel för detta ändamål.
- Använd inte grill på trä eller brandfarliga ytor.
- Grillen måste ligga på marken. Placera inte grillen på bord eller diskar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



- Grillen ska endast rullas på slät yta.
- Grillen ska aldrig rullas upp/ner för trappor eller ojämn yta.
- Använd aldrig grillen som värmare (LÄS KOLMONOXIDRISK).
- Använd aldrig grillen för något annat än avsedd användning. Denna grill är INTE för kommersiellt bruk.
- Håll en brandsläckare tillgänglig hela tiden när du använder grillen.
- När du lagar mat med olja eller fett, ha en brandsläckare av typ BC eller ABC lätt tillgänglig.
- Vid olje- eller fettbrand ska du inte försöka släcka med vatten. Ring omedelbart brandkåren. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan, under vissa omständigheter, innehålla elden.
- Innan varje användning kontrollera alla muttrar, skruvar och bultar för att se till att de är täta och säkra.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra användarens förmåga att korrekt montera eller använda grillen på ett säkert sätt.
- Håll barn och husdjur borta från grillen hela tiden. Låt inte barn använda grillen. Noggrann övervakning är nödvändig när barn eller husdjur är i området där grillen används.
- Låt INTE någon utföra aktiviteter runt grillen under eller efter dess användning förrän den har svalnat.
- STÖTA INTE på eller stöta på grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller spill/stänk av varm matlagningsvätska.
- Extrem försiktighet måste iaktas när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Flytta aldrig grillen när den används. Låt grillen svalna under 46 °C / (115 °F) innan du flyttar eller lagrar.
- Grillen är VARM under användning och kommer att förbli VARM under en tid efteråt och under kylprocessen. Använd FÖRSIKTIGHET. Använd skyddshandskar / vantar.
- Rör inte heta ytor. Använd handtag eller vred.
- Använd aldrig glas, plast eller keramiska köksredskap i grillen. Placera aldrig tomma köksredskap i grillen medan de används.
- Tillbehörstillbehör som inte levereras av Masterbuilt® rekommenderas inte och kan orsaka personskador.
- Förvara inte grillen med varm aska eller kol inuti grillen. Förvara endast när elden är helt ute och alla ytor är kalla.
- Var försiktig när du tar bort mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar/vantar eller långa, robusta matlagningsverktyg för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Grillen är varm under användning. Håll ansiktet och kroppen borta från dörr (ar) och ventiler. Ånga och varm luft släpps ut under användning.
- Hindra INTE flödet av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagningsställen med metallfolie. Detta fångar värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig het kol eller aska utan uppsikt.
- Ta inte bort askburken medan aska och kol är HETT.
- Se till att tömma fettburken efter varje användning när den är helt kyld.
- Grillen har öppen låga. Håll händer, hår och ansikte borta från lågan. Luta dig INTE över grillen när du tänder. Löst hår och kläder kan ta eld.
- Använd skyddshandskar när du hanterar denna grill eller arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta eldstadsverktyg när du lägger till trä eller kol.
- Luftspjäll är HETA medan grillen används och under kylning; använd skyddshandskar när du justerar.
- Handtagen kan vara HETA medan grillen används och under kylning; var ytterst försiktig.
- Tillaga inte innan kolet har en beläggning av aska.
- Grillen ska värmas upp och bränslet ska hållas rött hett i minst 30 minuter före den första tillagningen.
- Använd aldrig kolbelysningsvätska, bensen, alkohol eller andra mycket flyktiga vätskor för att antända kol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka skada eller död.
- Överfyll aldrig kolgallret. Detta kan orsaka allvarliga skador såväl som skador på grillen.
- Använd aldrig mer än den rekommenderade mängden kol (se nedan).
- **VARNING!** Denna grill blir väldigt varm, flytta den inte under drift.
- **VARNING!** Håll barn och husdjur borta.
- **VARNING!** Använd inte sprit eller bensen för att tända eller tända igen!
- **VARNING!** Använd inte sprit eller bensen för att tända eller tända igen! Använd endast eldtändare som uppfyller EN 1860-3!
- Tillsätt aldrig ytterligare tändvätska när kolet har antänts. Följ anvisningarna på tändvätskebehållaren.
- Kassera kall aska genom att placera dem i aluminiumfolie, blötlägga med vatten och kassera i en icke brännbar behållare.
- Håll locket öppet under belysningsprocessen. Stäng inte locket förrän lågorna har bränt ner. Underlåtenhet att följa denna instruktion kan leda till skador på målade ytor på grund av överdriven värme.

ÖVERSKRID INTE TOTALT 1,8 kg / 4 LB KOL FÖR HUVUDELDSTADEN



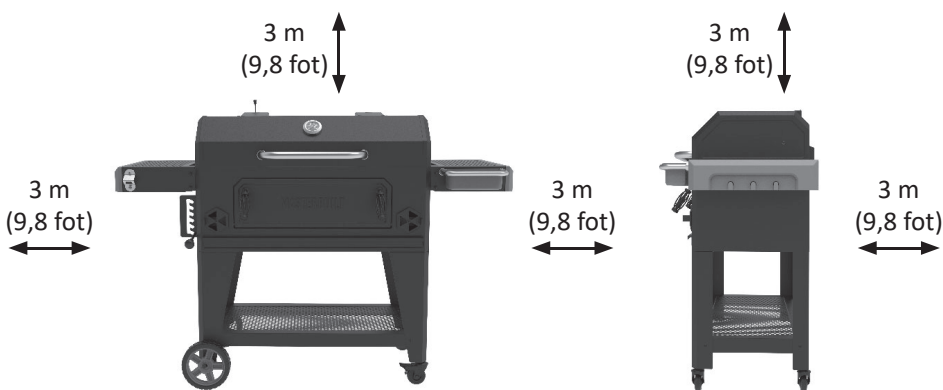
STRUKTURELLA NÄRHETSKRAV



Håll ett avstånd på minst 3 m / (9,8 fot) från baksidan, sidorna och toppen av grillen till alla överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra brännbara byggmaterial.

Håll ett avstånd på minst 3 m / (9,8 fot) från alla brännbara och brandfarliga ämnen som trä, växter, gräs, borste, papper, bensin eller duk .

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



SPARA DESSA ANVISNINGAR

Denna produkt levereras inte med kol eller träbitar.

Bruksanvisning

KONFIGURERA

Ställ upp grillen på fast, plan yta med tillräckligt vindskydd.

Flytta inte grillen när den är varm och lämna inte utan uppsikt under drift.

Denna apparat är konstruerad för användning utomhus, borta från brandfarliga material. Det är viktigt att det inte finns några överliggande hinder och att det finns ett avstånd på minst 3 m / (9,8 fot) från sidan eller baksidan av apparaten. Det är viktigt att apparatens ventilationsöppningar inte hindras. Grillen måste användas på en jämn, stabil yta. Apparaten ska skyddas mot direkta drag och placeras eller skyddas mot direkt inträngning av sipprande vatten (t.ex. regn).

FÖRGRILLNING

VIKTIGT! Att förgrilla kommer att befria din grill från kemikalier och oljor som finns kvar av tillverkningsprocessen, så att de kan brinna av. Förgrilla GRILLEN INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING.

1. Täck lätt ALLA INRE YTOR (inklusive galler och insidan av fatet) med matolja.
2. Starta grillen genom att följa belysningsinstruktionerna. Bygg en medelstor eld.
 - Använd inte mer än 1,8 kg / 4 lb kol.
 - Lägg alltid kol på kolbrickan.
 - Lägg aldrig kol direkt i botten av grillen eller askpannan.
3. Efter att kol har askat över, sprid ut kol, byt ut galler, stäng locket och värm till 121 °C / (250 °F) i två timmar.
4. Frekvent smaksättning förhindrar rost. Om rost uppstår, rengör med en stålborste, applicera matolja eller vegetabilisk matfett och värm upp enligt ovan.

OBS: GRILL KAN DROPPA OLJA UNDER DENNA PROCESS OCH FÖR FLERA ANVÄNDNINGSOMRÅDEN EFTERÅT. DETTA ÄR NORMALT.

OBS: ÖVERSKRID ALDRIG EN TILLAGNINGSTEMPERATUR PÅ 260 °C / (500 °F) EFTERSOM DET KOMMER ATT SKADA YTAN OCH BIDRA TILL ROST.

BELYSNINGSinSTRUKTIONER

Det finns några olika metoder som kan användas för att tända kolet i din kolgrill beroende på personliga preferenser. Nedan beskrivs två olika metoder.

ÖVERSKRID INTE TOTALT 1,8 kg / 4 LB KOL FÖR HUVUDELDSTADEN

KOLSKORSTEN

1. Ta bort grillgallren och ställ dem åt sidan.
2. Fyll kolskorstenen $\frac{3}{4}$ av vägen full med briketter eller klumpkol
3. Sätt en eldstartare på kolgaller, tänd och placera sedan kolskorstenen direkt ovanpå eldstartaren. Detta steg görs INUTI grillen.
4. Kol kommer att skjuta uppåt från botten till topp.
5. **ANVÄND EXTREM FÖRSIKTIGHET!** Efter att kolen på toppen av skorstenen har antänts (vanligtvis 10-15 minuter) håll kolen på kolgallret, sprid ut kol med tång och byt ut dina grillgaller.



Bruksanvisning

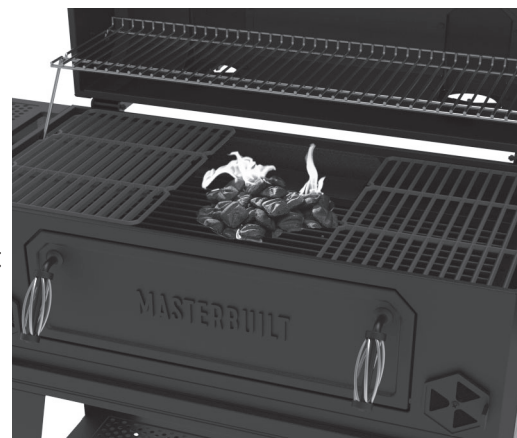
BELYSNINGSinSTRUKTIONER CONT.

BRANDSTARTARE

1. Ta bort grillgallren och ställ dem åt sidan.
2. Häll cirka 0,9 kg / (2 lb) (cirka 30-35 briketter) kol direkt på ditt kolgaller och stapla ihop i en hög.
3. Sätt in eldstartaren i mitten av kolhögen så att den är något täckt och lätt.
4. **ANVÄND EXTREM FÖRSIKTIGHET!** När kolet har antänts ordentligt (*vanligtvis glödande rött eller grått i färg*) använd tång för att sprida ut dem och byt ut dina grillgaller.

OBS:

- Följ alltid koltillverkarens instruktioner och varningar.
- Använd inte tändvätska, bensin, fotogen, alkohol eller annat accelererande medel för att tända kol.
- Vid behov, **ANVÄND EXTREM FÖRSIKTIGHET** och använd tång eller ett långhanterat verktyg för att flytta kol.
- Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar grillgaller, kolgaller eller justerar kol.



UPPRÄTTHÅLLA TEMPERATUREN

För att kontrollera temperaturen på din grill måste du kontrollera mängden luftflöde till elden. Genom att öppna och stänga topp- och sidospjäll kan du justera temperaturen på din grill.

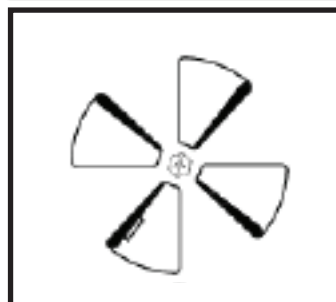
- MER LUFT = MER VÄRME
- MINDRE LUFT = MINDRE VÄRME

Mängden kol som används vid grillning kan också i hög grad påverka din förmåga att kontrollera temperaturen. Ju mer kol som antänds, desto varmare kan grillen vara.

- MER KOL = MER VÄRME
- MINDRE KOL = MINDRE VÄRME

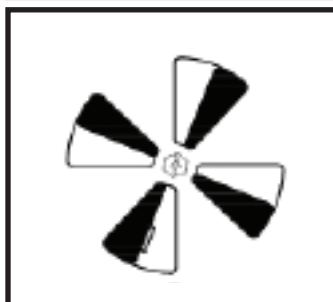
RÖK

Låga temperaturer



GRILL

Med. Temperaturer



SEAR

Höga temperaturer



OBS:

Övre och nedre spjäll kan se annorlunda ut på din grill.

Använd denna ritning endast som referens för att ange mängden luft som passerar genom spjällen.

- Placera spjäll 1/4 eller mindre av vägen öppen.
- Börja med 0.9 kg / (2 lb) kol och/eller träbränsle.
- Häng kolgallret i sin lägsta inställning/längst bort från grillgallren.
- Justera spjäll från 1/3 - 2/3 av vägen öppen.
- Börja med 0.9 kg / (2 lb) kol och/eller träbränsle.
- Häng kolgallret i sin mittinställning från grillgallren.
- Placera spjäll helt öppna. Tillåt maximalt luftflöde.
- Börja med 1.36 kg / (3 lb) kol och/eller träbränsle.
- Häng kolgallret i sin högsta inställning/närmast grillgallren.

Matlagningsstilar

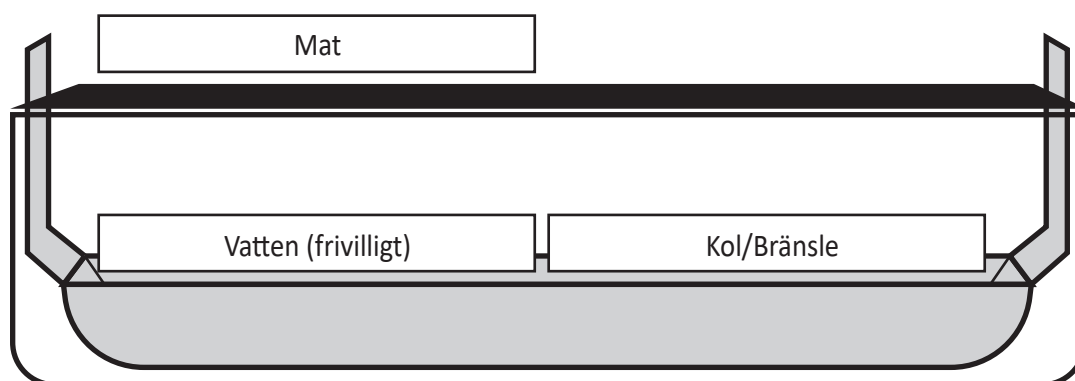
ÖVERSIKT

Din kolgrill kan användas för att röka, grilla eller steka maten med direkt eller indirekt värme. Genom att skapa temperaturzoner och justera kolplaceringen kan du anpassa din kulinariska upplevelse efter önskemål. Vi har listat några olika matlagningsstilar som du kan använda.

TRADITIONELL RÖK

OBS: kolplacering är nyckeln för denna metod.

1. Koka med indirekt värme vid låga temperaturer (65°- 121 °C) / (150° - 250 °F).
2. Förbered kol eller bränsle i huvudkokkammaren. Använd endast 1/2 eller 1/3 av kolgallret.
 - Lägg aldrig kol direkt i grillens botten.
3. Skapa 2 eller 3 "zoner" med placeringen av bränslet.
4. Mat bör placeras i den svala zonen/området inte direkt ovanför bränslet.
5. Sänk kolgallret till lägsta inställning/längst bort från grillgallret.



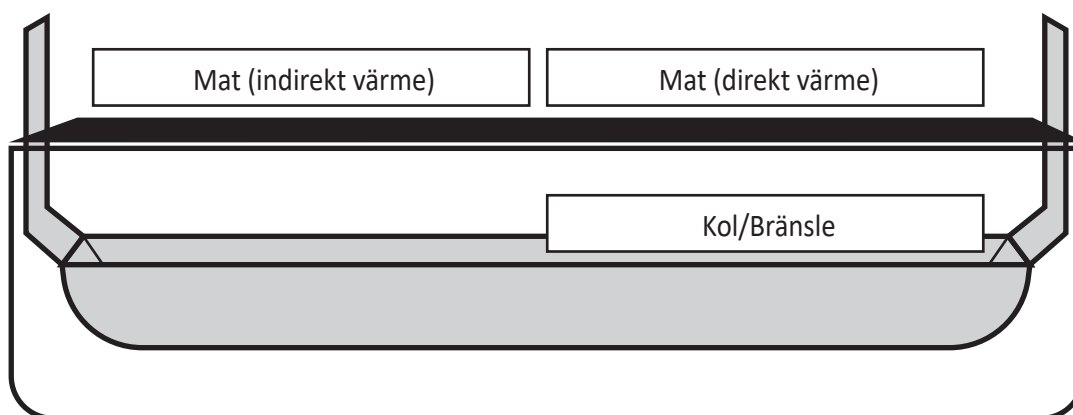
OBS: din kolbricka har 2 justerbara avdelare för att skapa ZONER med kolplaceringen.

Matlagningsstilar

GRILLNING (direkt eller indirekt värme)

Anmärkning: Placering av maten ovanför eller bredvid kolzonen skapar direkt eller indirekt värme

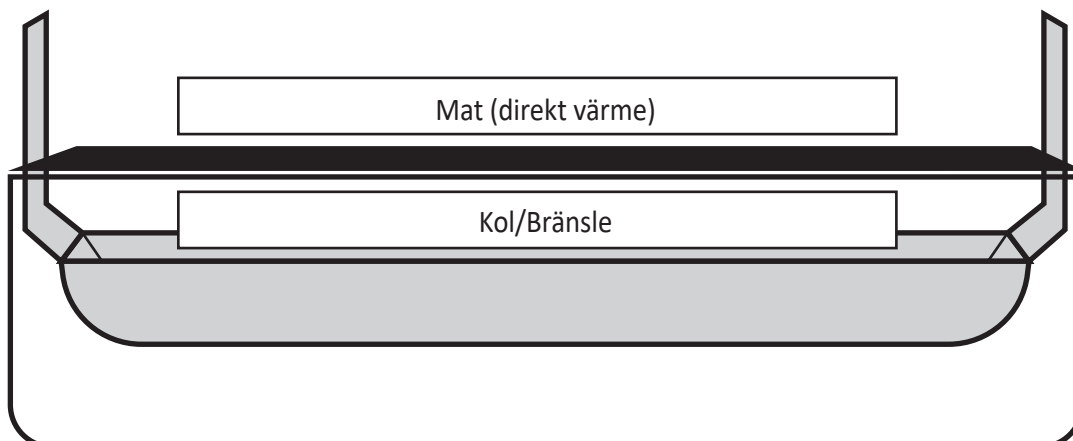
1. Koka med direkt eller indirekt värme vid medelstora till höga temperaturer (149 °C +) / (300 °F +).
2. Använd delade vedstockar, flis, bitar eller pellets för att lägga till röksmak.
3. Förbered kol eller bränsle i huvudkokkammaren. Använd endast 1/2 av kolgallret.
 - Lägg aldrig kol direkt i grillens botten.
4. Skapa 2 "zoner" med placeringen av bränslet.
5. Mat kan placeras i "indirekt" -zonen för lägre temperaturer. Den indirekta zonen är det område som inte är direkt ovanför bränslet.
6. Mat kan placeras i den "direkta" zonen för högre temperaturer. Den direkta zonen är området direkt ovanför bränslet.
7. Häng kolgallret i medelinställning från grillgallren.



SEAR (direkt värme)

Anmärkning: Denna stil är bäst för korta kockar. Var försiktig, matlagning vid höga temperaturer som detta kan torka ut maten.

1. Koka snabbt med direkt värme vid höga temperaturer (204 °C) / (400 °F).
2. Röksmak kommer inte att tillsättas vid denna temperatur. Träet kommer att brinna för varmt för att ge smak.
3. Förbered kol eller bränsle i huvudkokkammaren.
 - Lägg aldrig kol direkt i grillens botten.
4. Mat kan vara i den "direkta" zonen för brännande temperaturer. Den direkta zonen är området direkt ovanför bränslet.
5. Sänk kolgallret till lägsta inställning/längst bort från grillgallret.
6. Maten kommer att laga mycket snabbt vid denna temperatur. Var försiktig.
7. Koka alltid med locket öppet när du använder den här metoden för att förhindra skador på utsidan av grillen.



Bruksanvisning

LADDA OM

Om du planerar att laga mat i mer än 30 till 40 minuter, bör ytterligare kol tillsättas. Använd den främre koldörren för att lägga till nytt kol. Lägg till 10 till 20 briketter till ytterkanten av elden omedelbart efter att de första briketterna har spridit sig på galler. När dessa briketter har blivit 80% askade, lägg dem till mitten av elden efter behov för att bibehålla konstant tillagningstemperatur. Läs alla instruktioner och varningar på kolpåsen.

STÄNG AV

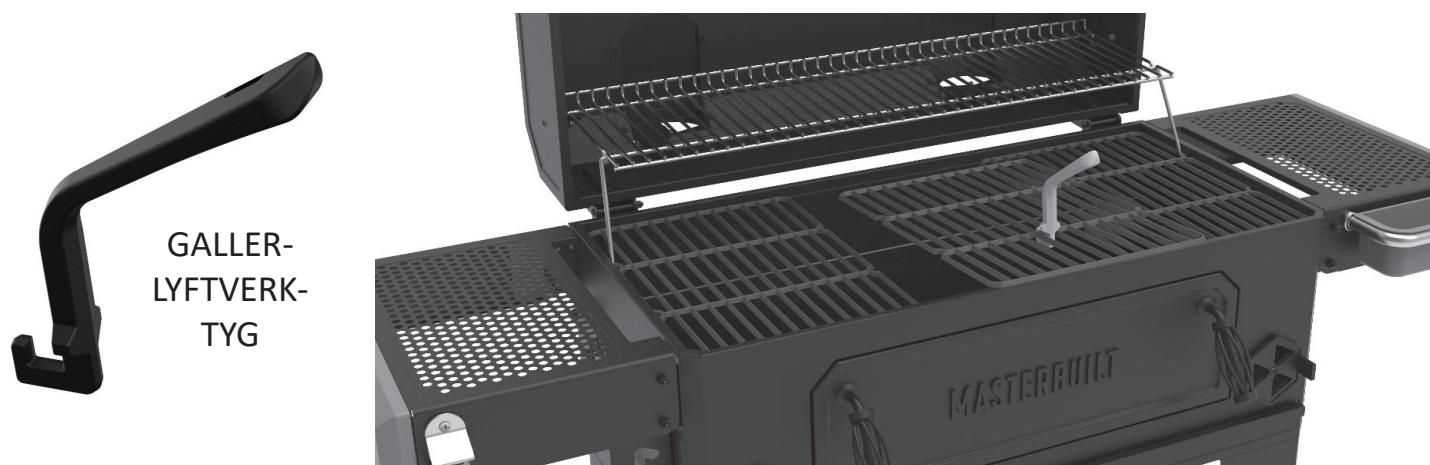
När du är klar med tillagningen, rengör dina galler med en grillskrapa och täck sedan lätt med matolja.

Låt temperaturen sjunka till under 177 °C / (350 °F). När temperaturen är under 177 °C / (350 °F) stäng alla lock och spjäll. Detta hjälper till att släcka kolet. Låt grillen svalna helt innan du flyttar eller rengör grillen.

GALLERLYFTARE

Använd din gallerlyftare för att hantera dina matlagningsgaller.

FÖRSIKTIGHET! Matlagningsgaller kan vara HETA! Använd gallerlyftaren för att placera om grillgallren under hela din kock. * OBS: Gallren ska vara så nära varandra som möjligt.



Rengöring och skötsel

REGLBUNDET UNDERHÅLL

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

- SE ALLTID TILL ATT ENHETEN ÄR SVAL VID BERÖRING INNAN RENGÖRING OCH FÖRVARING.
- Kontrollera hårdvara och monterade delar regelbundet för att säkerställa att grillen är i säkert skick.
- Töm alltid askbrickan efter varje användning när askan har svalnat helt. Töm askan i en metallbehållare och täck med vatten för att säkerställa att det inte finns några tända kol.
- Rengör grill och kokgaller med milda rengöringsmedel. Torka av utsidan av grillen med en fuktig trasa. Använd INTE ugsnrengöringsmedel.
- Täck alltid över och förvara kall grill i ett skyddat område.
- Inomhusförvaring av grill är endast tillåtet om kolet har bränt till en fullständig aska och är kallt.
- Kom ihåg att ta bort kall aska innan du lagrar.
- Din grill är gjord av stål och lite rost kan dyka upp över tiden. Om rost uppstår rengör området med fint sandpapper eller stålull, täck sedan med värmebeständig färg.
- ANVÄND ALDRIG FÄRG PÅ INSIDAN AV GRILLEN.
- Frekvent smaksättning förhindrar rost. Om rost uppstår, rengör med en stålborste, applicera matolja eller grönsaksfett och värme upp som anges i förkryddningsstegen.

BEGRÄNSAD GARANTI

Masterbuilt® garanterar att alla sina produkter är fria från defekter i material och utförande under korrekt montering, normal användning och rekommenderad skötsel i 1 år från datumet för det ursprungliga detaljhandelsköpet. Masterbuilt® -garantin täcker inte lackfinish eftersom den kan brinna av vid normal användning. Masterbuilt®-garantin täcker inte rost. Masterbuilt kräver inköpsbevis vid garantianspråk, t.ex. ett kvitto.

ENDAST INVÄNARE I EUROPA: Masterbuilt® garanterar att alla sina produkter är fria från defekter i material och utförande under korrekt montering, normal användning och rekommenderad skötsel i 2 år från det ursprungliga detaljhandelsdatumet

När börjar garantin gälla?

Garantin börjar gälla från och med det ursprungliga inköpsdatumet och omfattar endast den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera grillen. Om ett material- eller tillverkningsfel upptäcks under den gällande garantiperioden vid normal användning och normalt underhåll kommer Masterbuilt®, efter eget gottfinnande, att ersätta eller reparera den defekta komponenten utan att du behöver stå för någon kostnad för själva komponenten. Garantin gäller inte för arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Masterbuilt® betalar alla fraktkostnader för garantidelar.

AUSTRALIEN: Våra varor kommer med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiensiska konsumentlagstiftningen. Du har rätt till ersättning eller återbetalning för ett större fel och till ersättning för alla andra rimligen förutsebara förlust eller skada. Du har även rätt att få produkten reparerad eller utbytt om produkten inte är av god kvalitet och felet inte uppgår till en stort misslyckande.

VAD TÄCKS INTE IN?

Denna garanti gäller inte skador orsakade av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än det för vilket den är utformad, skador orsakade av bristande korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade av obehöriga tillbehör eller modifieringar, eller skador under transport. Garantin täcker inte skador till följd av normalt slitage vid användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, bucklor och flisor) eller förändringar i grillens utseende som inte påverkar dess prestanda. Kommersiell användning rekommenderas inte vid användning av Masterbuilt-produkter och denna garanti gäller inte för kommersiell användning av något slag. Denna användning är till exempel avsedd för restauratörer, cateringfirmor, slakterier, uthyrningsfirmor, matbilar och andra kommersiella enheter.

Denna begränsade garanti är exklusiv och ersätter alla andra garantier, skriftliga eller muntliga, uttryckliga eller underförstådda, inklusive men inte begränsat till garantier 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 begränsad till varaktigheten av garantiperioden för den tillämpliga komponenten.

Köparens exklusiva kompensation vid brott mot denna begränsade garanti eller mot någon underförstådd garanti ska begränsas enligt vad som anges här till utbyte. Masterbuilt ska under inga omständigheter vara ansvarig för särskilda, tillfälliga eller följdskador.

Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och rättsmedel som du har enligt lagar och förordningar om konsument-skydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina lagstadgade rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i ditt land eller hemland, 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 UPPHÄVER GARANTIN?

Om du köper en Masterbuilt®-produkt genom en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla. En obehörig återförsäljare definieras som en återförsäljare som inte uttryckligen har beviljats 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 nedan.

MasterBuilt®

Premier-specialmärken, LLC

5367 Nya Peachtree Road

Våning 150

Chamblee, Georgia 30341

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

MasterBuilt®

Kamado Joe Europa

Lange Voorhout 86, 2514 EJ

Den Haag, Nederländerna

Chamblee, Georgia 30341

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

Australien & Nya Zeeland

Kontakta din återförsäljare.

MasterBuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham

GU9 7EQ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

