

MASTERBUILT®



MB20041223

GRAVITY SERIES™ XT

DIGITAL CHARCOAL GRILL AND SMOKER

BARBECUE ET FUMOIR NUMÉRIQUES AU CHARBON DE BOIS

PARRILLA DE CARBÓN Y AHUMADOR DIGITAL

Welcome | Bienvenue | Bienvenido

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

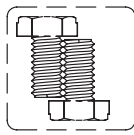
A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

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

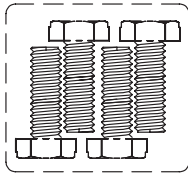
A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

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

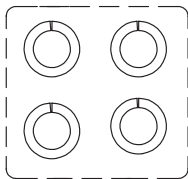
A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.



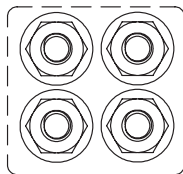
A / 2



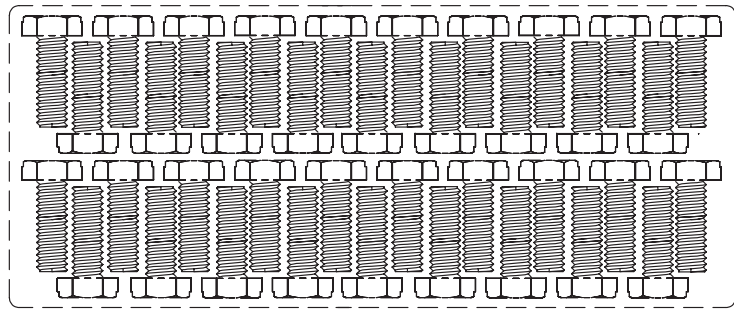
C / 4



E / 38



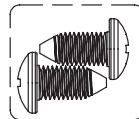
F / 4



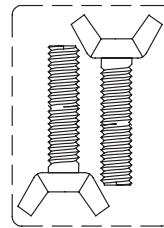
B / 38



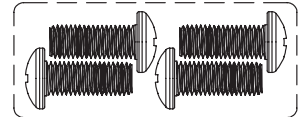
D / 38



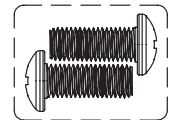
G / 2



H / 2

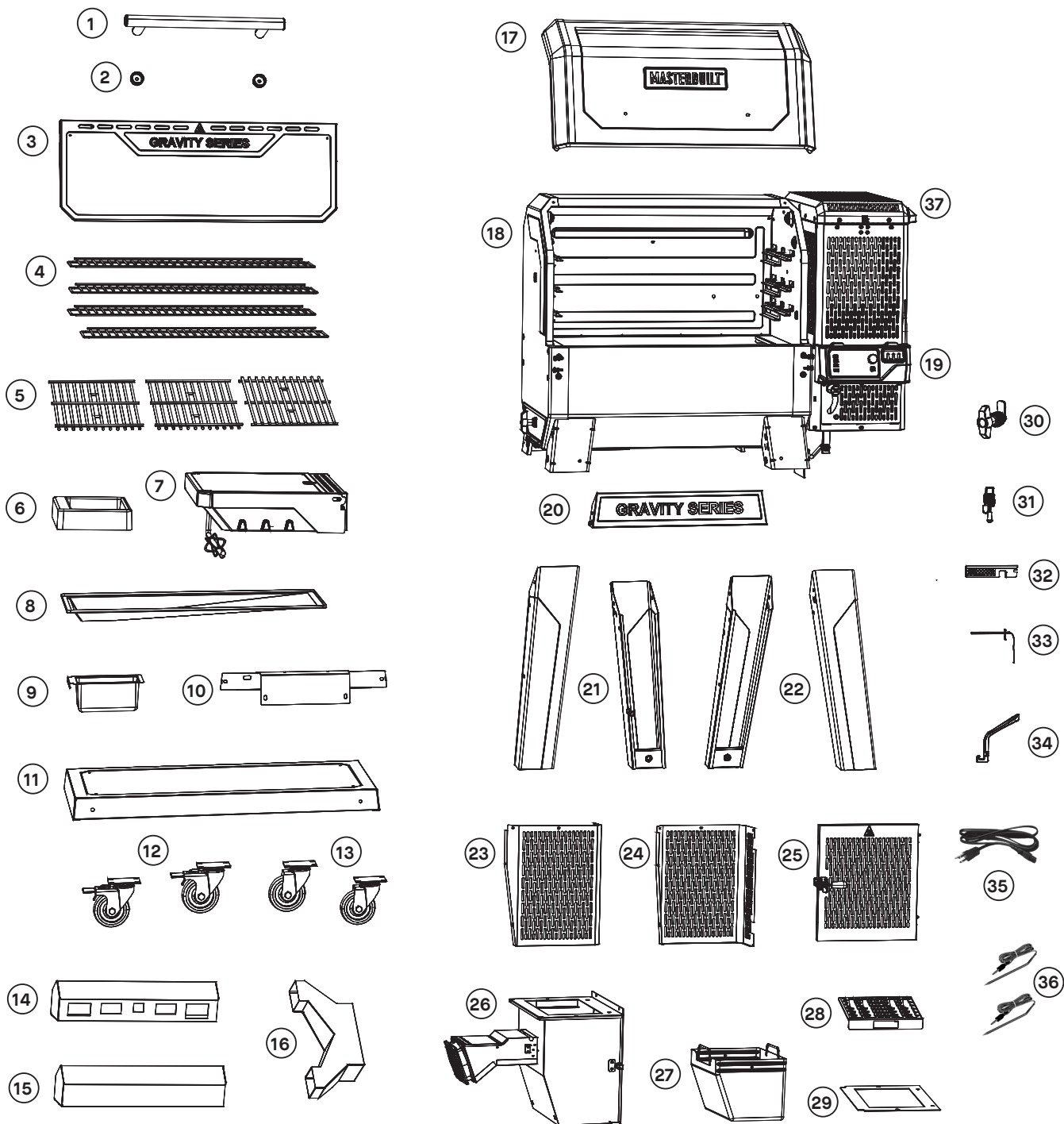


I / 4



J / 2

Parts Diagram | Diagramme des pieces | Diagrama de partes



Parts List English

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	Handle Tube	20	1	Front Leg Cross Brace
2	2	Lid Handle Base	21	2	Left Front and Rear Legs
3	1	Front Shelf	22	2	Right Front and Rear Legs
4	4	Smoking/Warming Racks	23	1	Hopper Heat Shield - Bottom Front
5	3	Cooking Grates	24	1	Hopper Heat Shield - Bottom Rear
6	1	Shelf Drawer	25	1	Hopper Door Assembly
7	1	Side Shelf	26	1	Hopper Assembly - Bottom
8	1	Grease Tray	27	1	Ash Bucket
9	1	Grease Bucket	28	1	Charcoal Grate
10	1	Hopper Leg Brace	29	1	Hopper Gasket
11	1	Bottom Shelf	30	1	Grease Tray Door Handle
12	2	Locking Caster	31	1	Lower Hopper Door Latch
13	2	Caster	32	1	Temperature Probe Bracket
14	1	Rear Manifold	33	1	Temperature Probe
15	1	Front Manifold	34	1	Grate Lifter
16	1	Manifold Adapter	35	1	Power Cord
17	1	Lid	36	2	Meat Probe
18	1	Body	37	1	Hopper Lid Handle
19	1	Controller			

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

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

DO NOT RETURN TO RETAILER!

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

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

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	Poignée tubulaire	20	1	Croisillon du pied avant
2	2	Base de la poignée du couvercle	21	1	Pied avant et arrière gauche
3	1	Tablette avant	22	1	Pied avant et arrière droit
4	4	Grilles de fumage/réchauds	23	1	Écran thermique de la trémie – en bas à l'avant
5	3	Grilles de cuisson	24	1	Écran thermique de la trémie – en bas à l'arrière
6	1	Tiroir de la tablette	25	1	Assemblage de la porte de la trémie
7	1	Tablette latérale	26	1	Assemblage de la trémie – fond
8	1	Bac à graisse	27	1	Seau à cendres
9	1	Seau à graisse	28	1	Grille à charbon de bois
10	1	Renfort du pied de la trémie	29	1	Joint d'étanchéité de la trémie
11	1	Tablette inférieure	30	1	Poignée de la porte du bac à graisse
12	2	Roulette bloquante	31	1	Loquet de la porte inférieure de la trémie
13	2	Roulette	32	1	Support de la sonde de température
14	1	Rampe arrière	33	1	Sonde de température
15	1	Rampe avant	34	1	Lève-grille
16	1	Adaptateur de la rampe	35	1	Cordon d'alimentation
17	1	Couvercle	36	2	Thermomètre à viande
18	1	Bâti	37	1	Poignée du couvercle de la trémie
19	1	Contrôleur			

AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

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

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

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Tubo del asa	20	1	Abrazadera cruzada de la pata frontal
2	2	Base del asa de la tapa	21	1	Izquierda patas delanteras y traseras
3	1	Repisa delantera	22	1	Frente derecho y pierna trasera
4	4	Repisas de ahumado/calentamiento	23	1	Protector de calor de la tolva - Inferior frontal
5	3	Rejillas de cocción	24	1	Protector de calor de la tolva - Inferior posterior
6	1	Cajón de la repisa	25	1	Ensamblaje de la puerta de la tolva
7	1	Repisa lateral	26	1	Ensamblaje de la tolva - Inferior
8	1	Bandeja de grasa	27	1	Balde de cenizas
9	1	Tazón de grasa	28	1	Rejilla para el carbón vegetal
10	1	Abrazadera de la pata de la tolva	29	1	Junta de la tolva
11	1	Repisa inferior	30	1	Asa de la puerta de la bandeja de grasa
12	2	Ruedecilla con bloqueo	31	1	Seguro de la puerta de la tolva inferior
13	2	Ruedecilla	32	1	Abrazadera de la sonda de temperatura
14	1	Colector posterior	33	1	Sonda de temperatura
15	1	Colector delantero	34	1	Elevador de rejilla
16	1	Adaptador del colector	35	1	Cable de alimentación
17	1	Tapa	36	2	Sonda para carne
18	1	Cuerpo	37	1	Asa de la tapa de la tolva
19	1	Controlador			

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

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

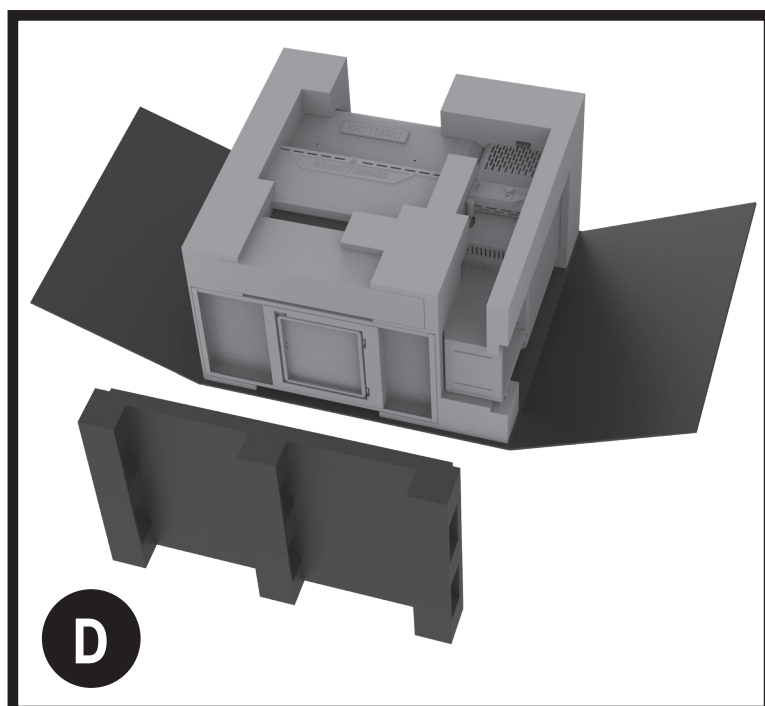
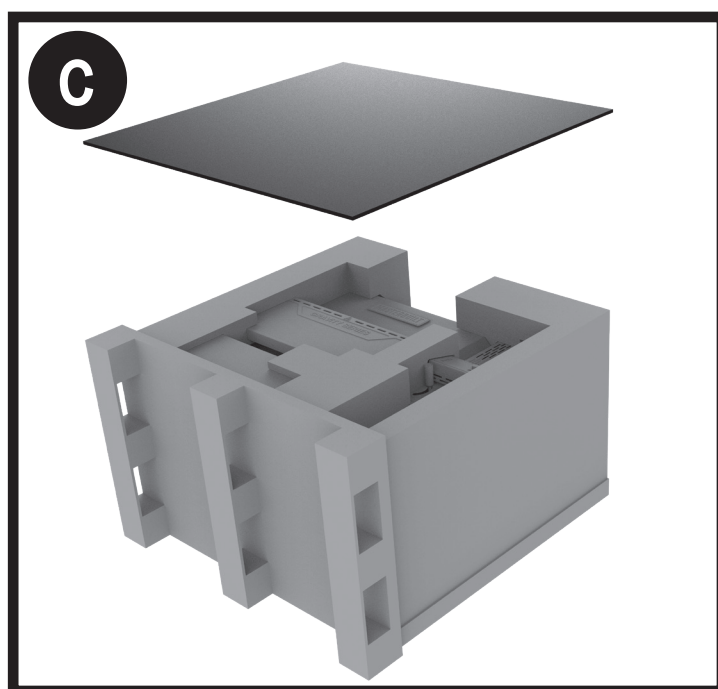
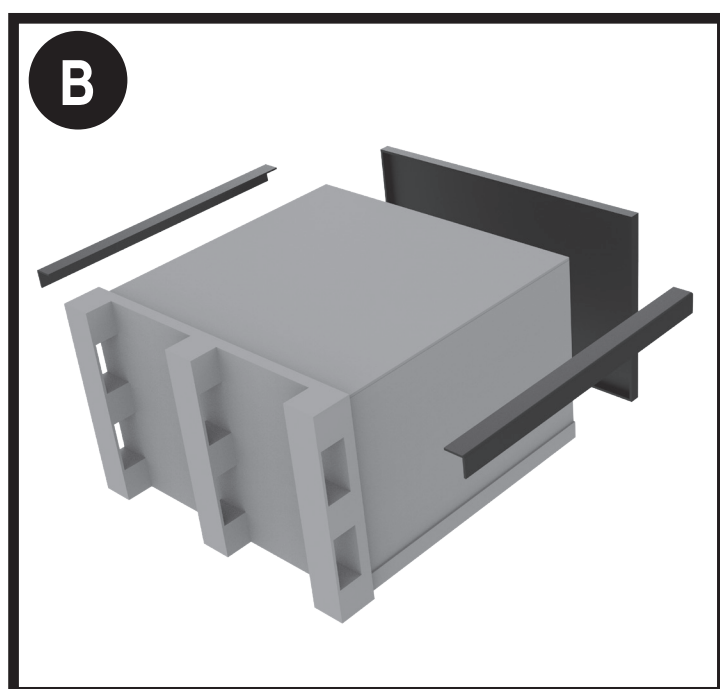
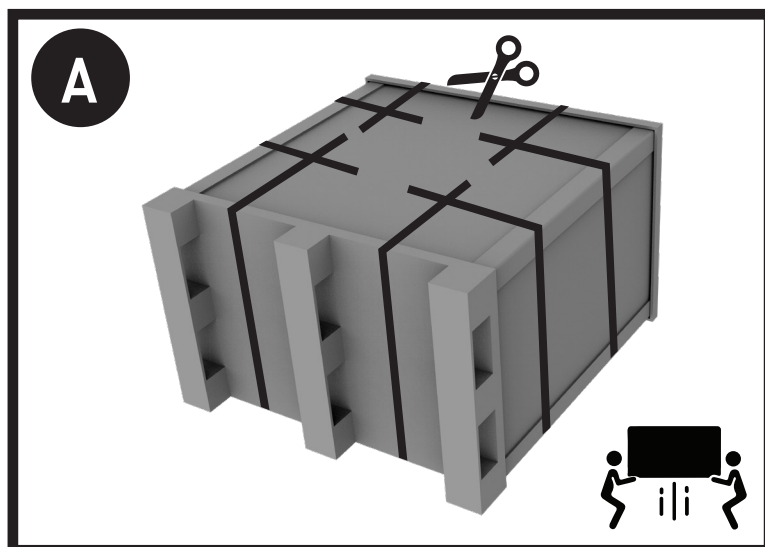
¡NO REGRESE AL MINORISTA!

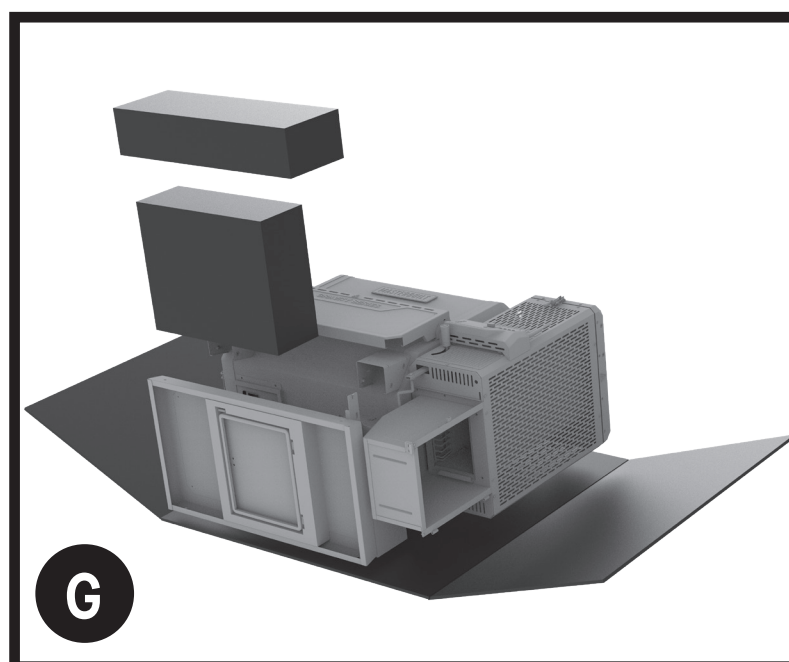
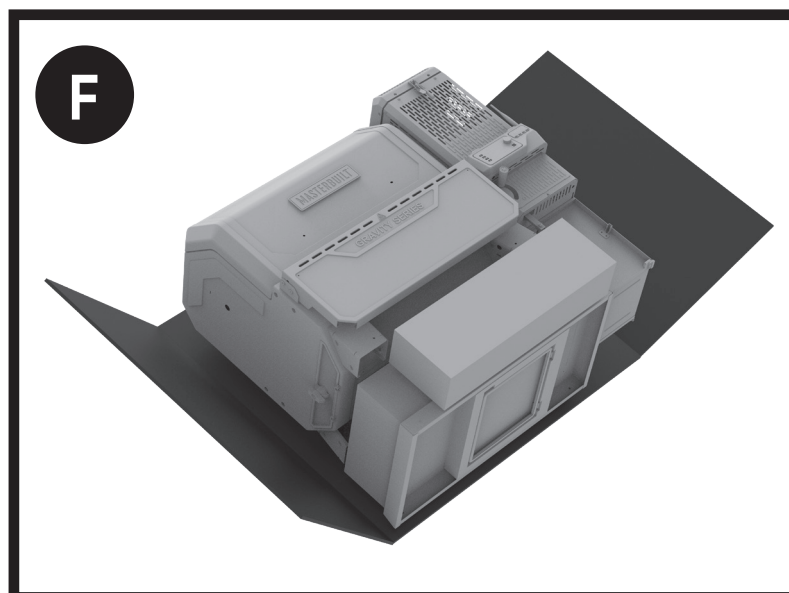
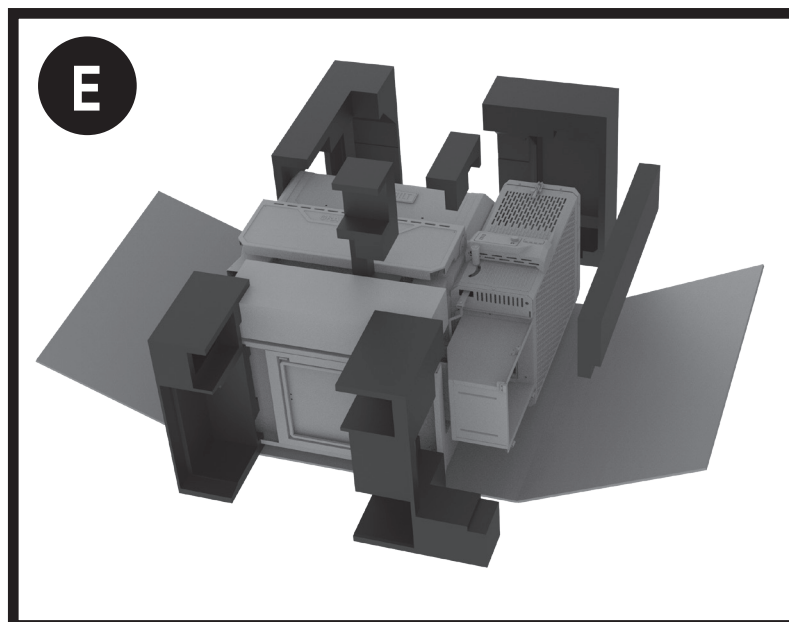
Para solicitar asistencia, o partes faltantes o dañadas, contacte al Servicio de asistencia al cliente de Masterbuilt®.

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

Unboxing | Déballage | Desembalaje



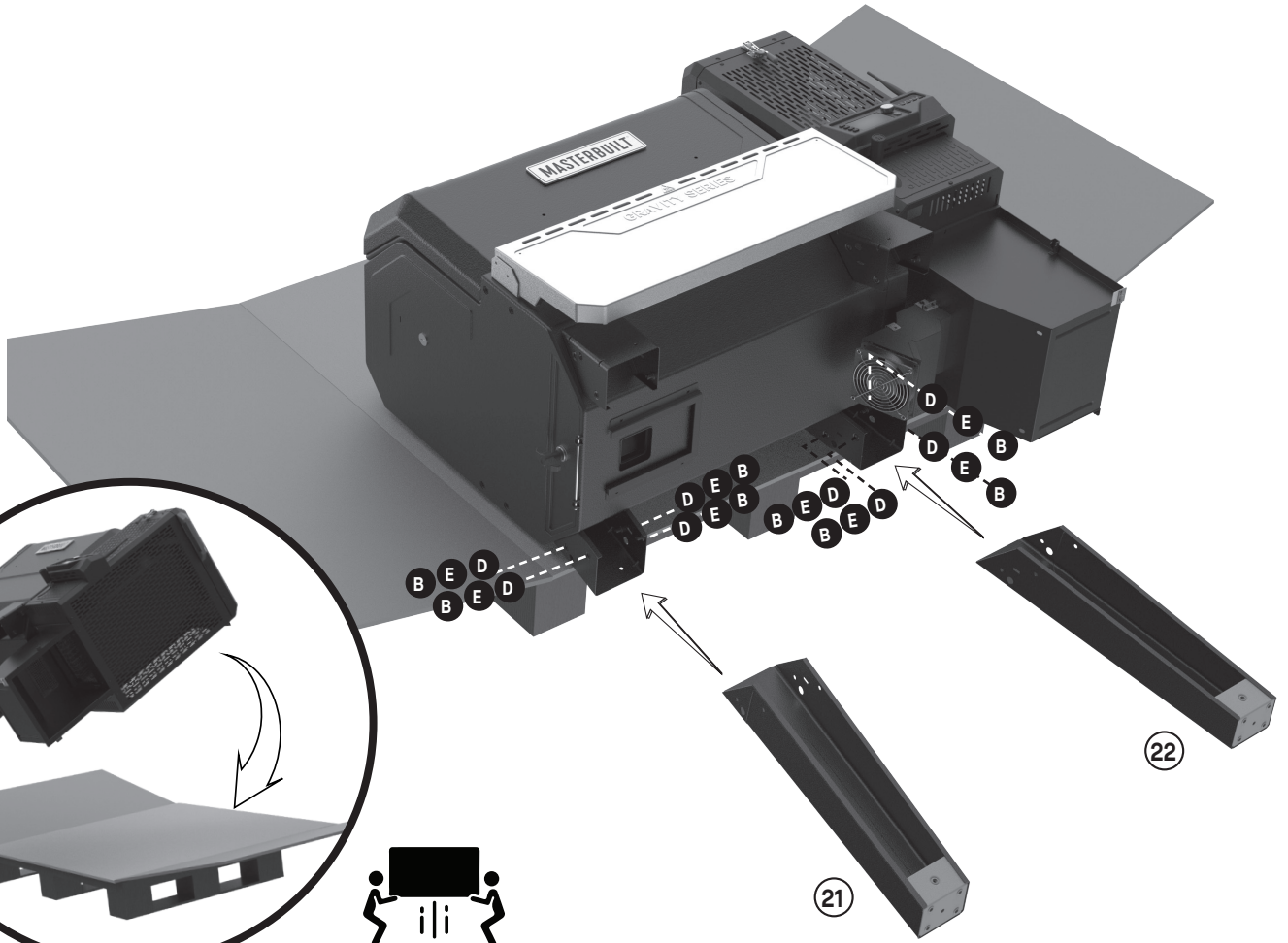
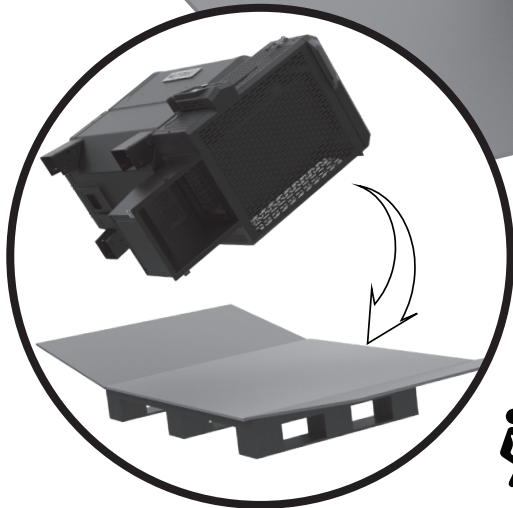


1

B
X8

D
X8

E
X8

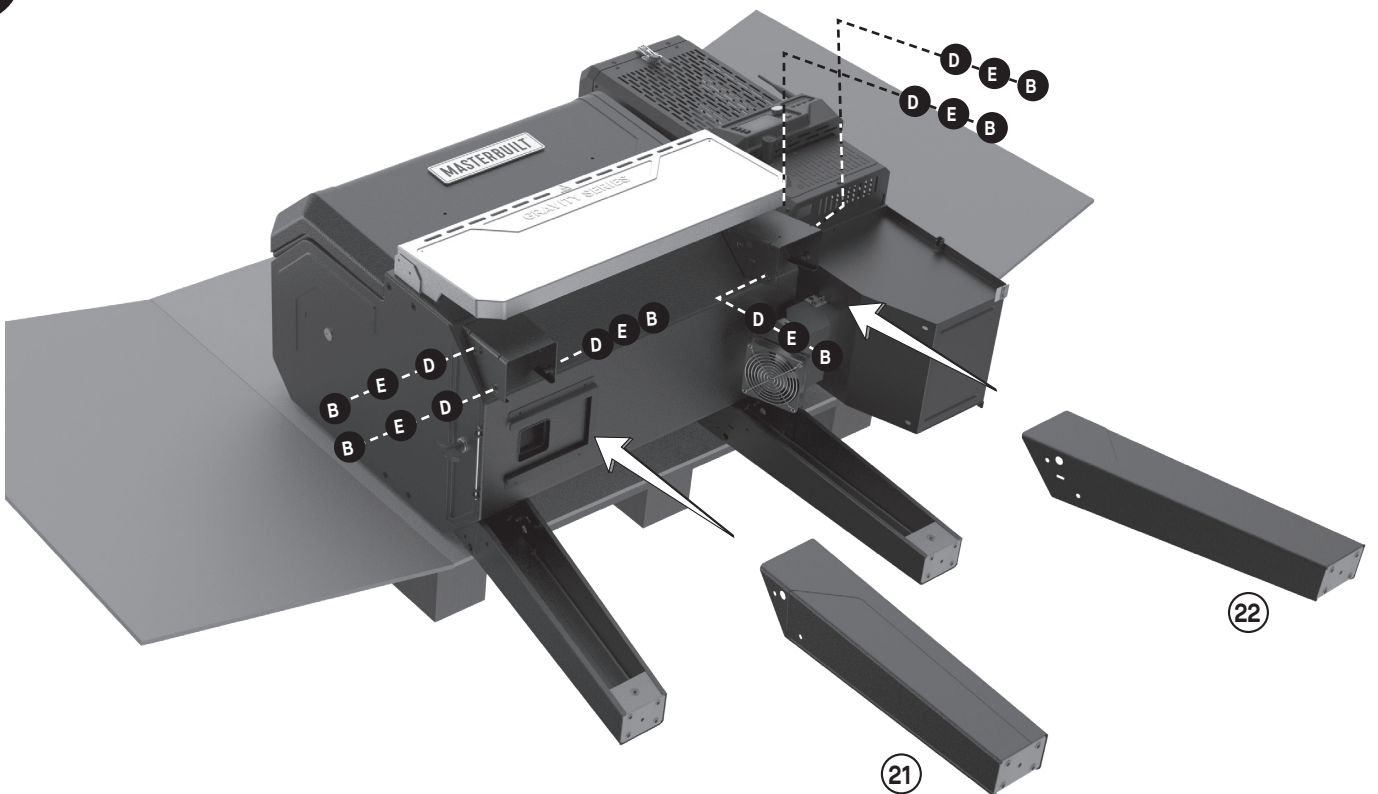


2

B
X6

D
X6

E
X6



3

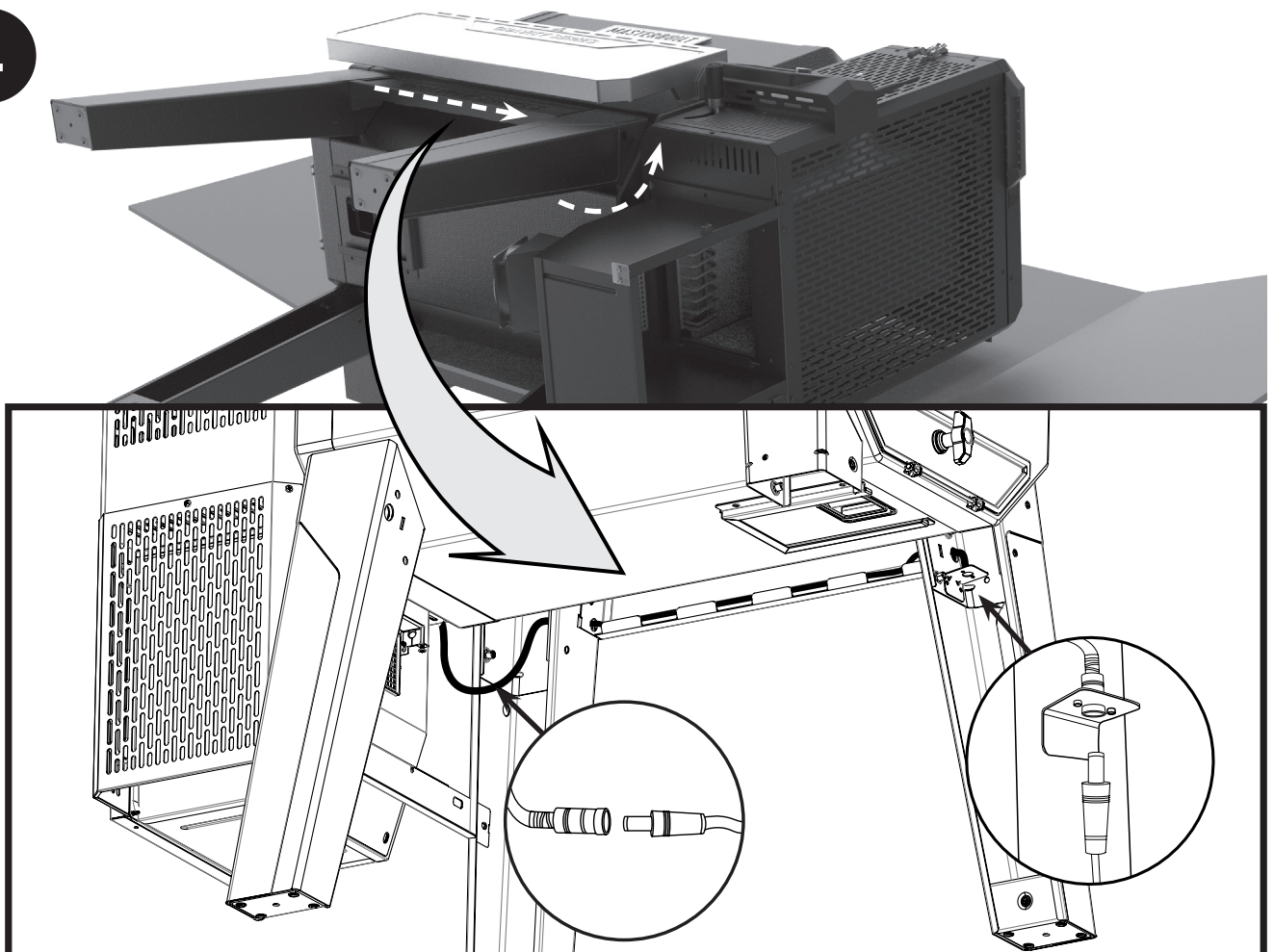
B
X2

D
X2

E
X2



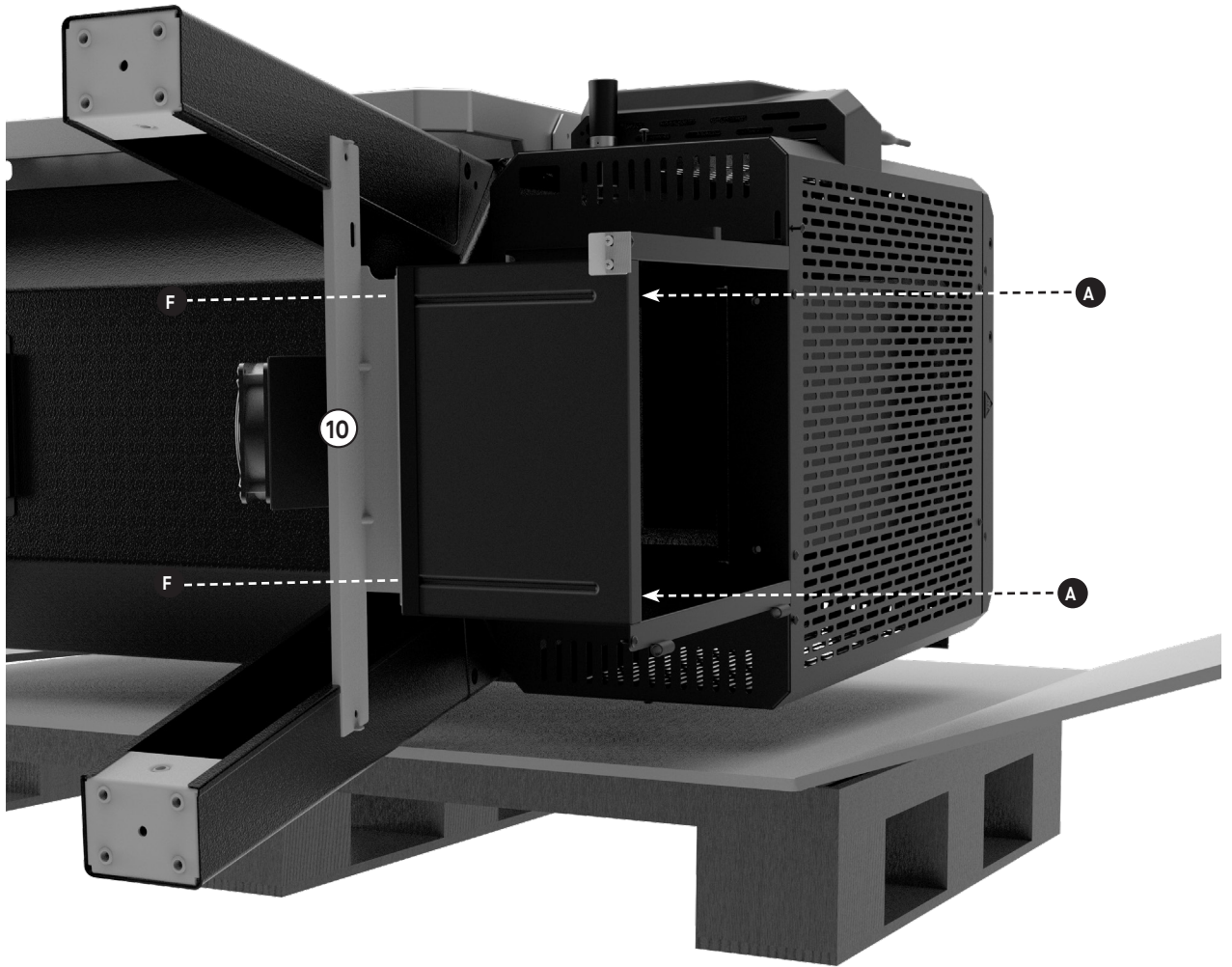
4



5

A
X2

F
X2

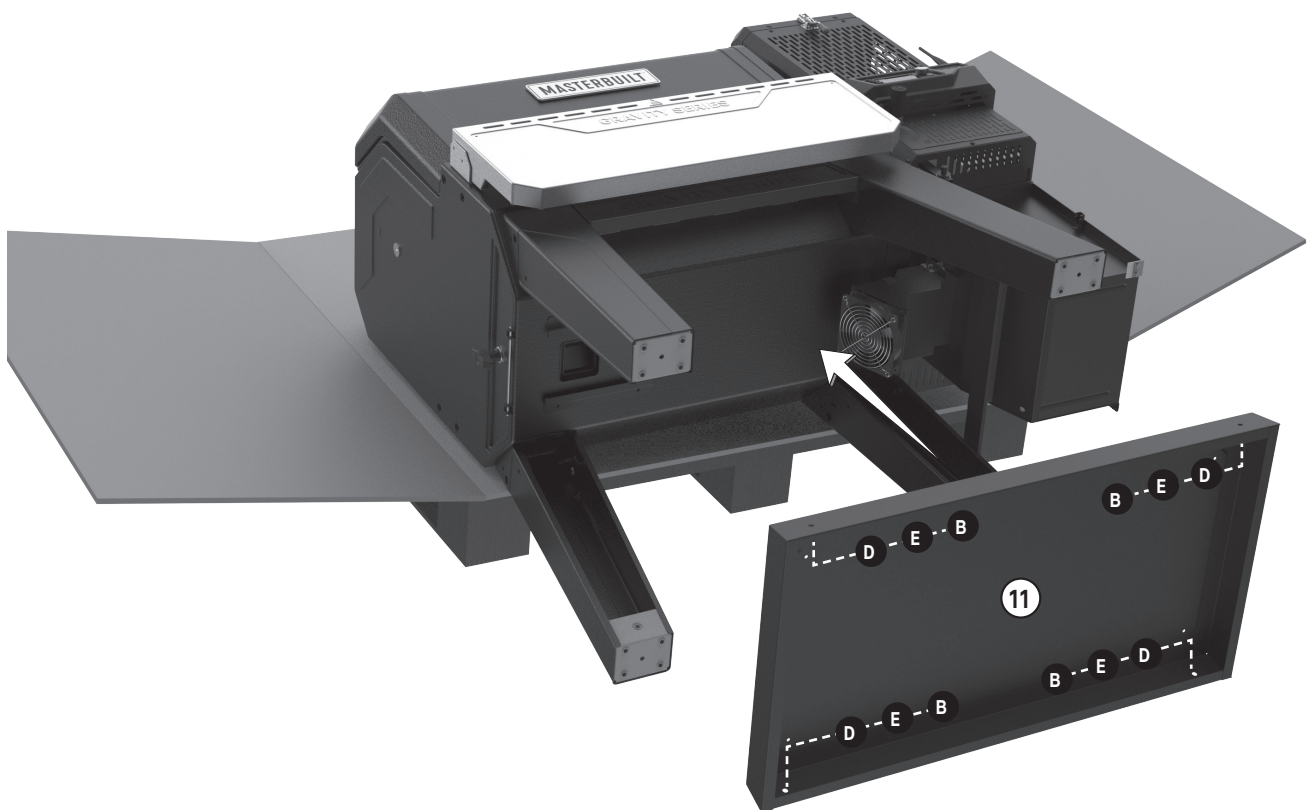


6

B
X4

D
X4

E
X4

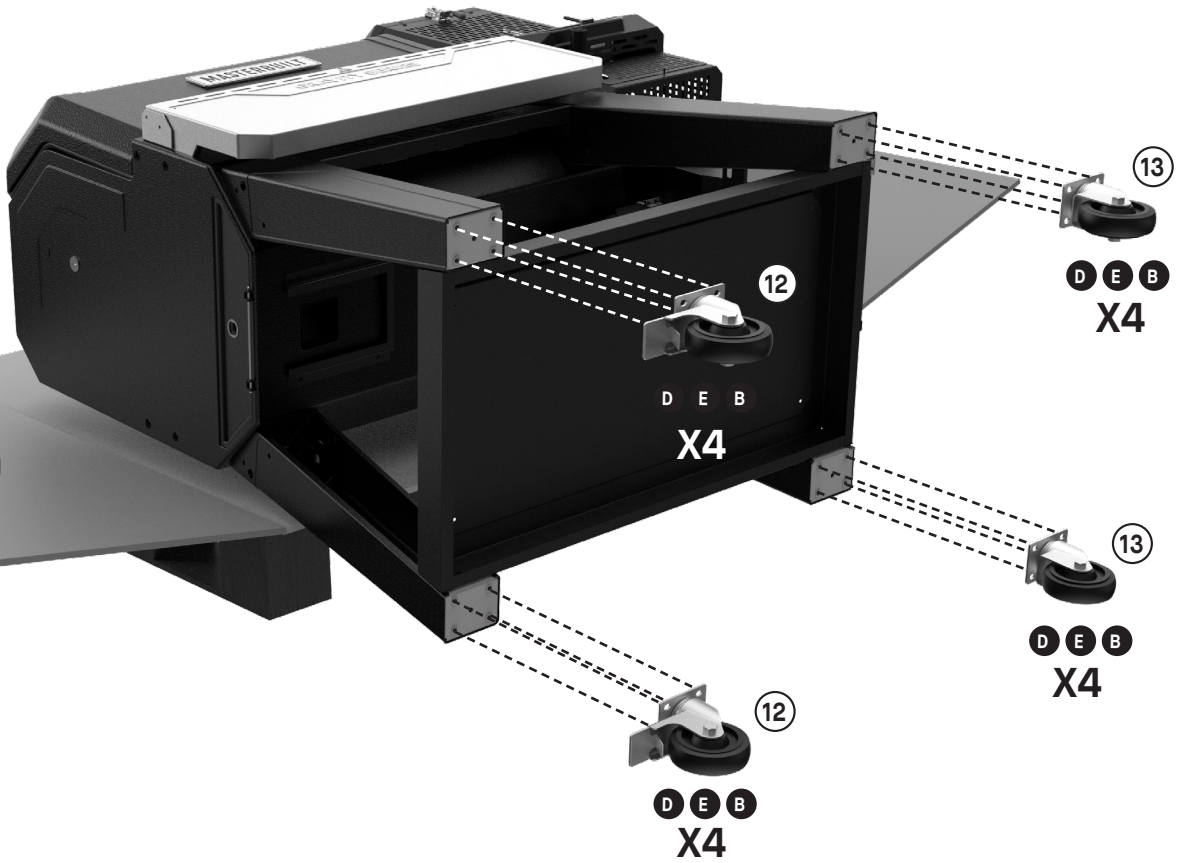
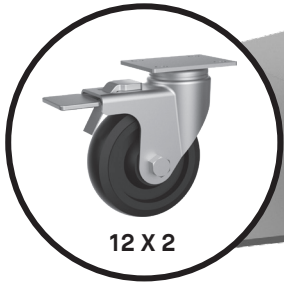


7

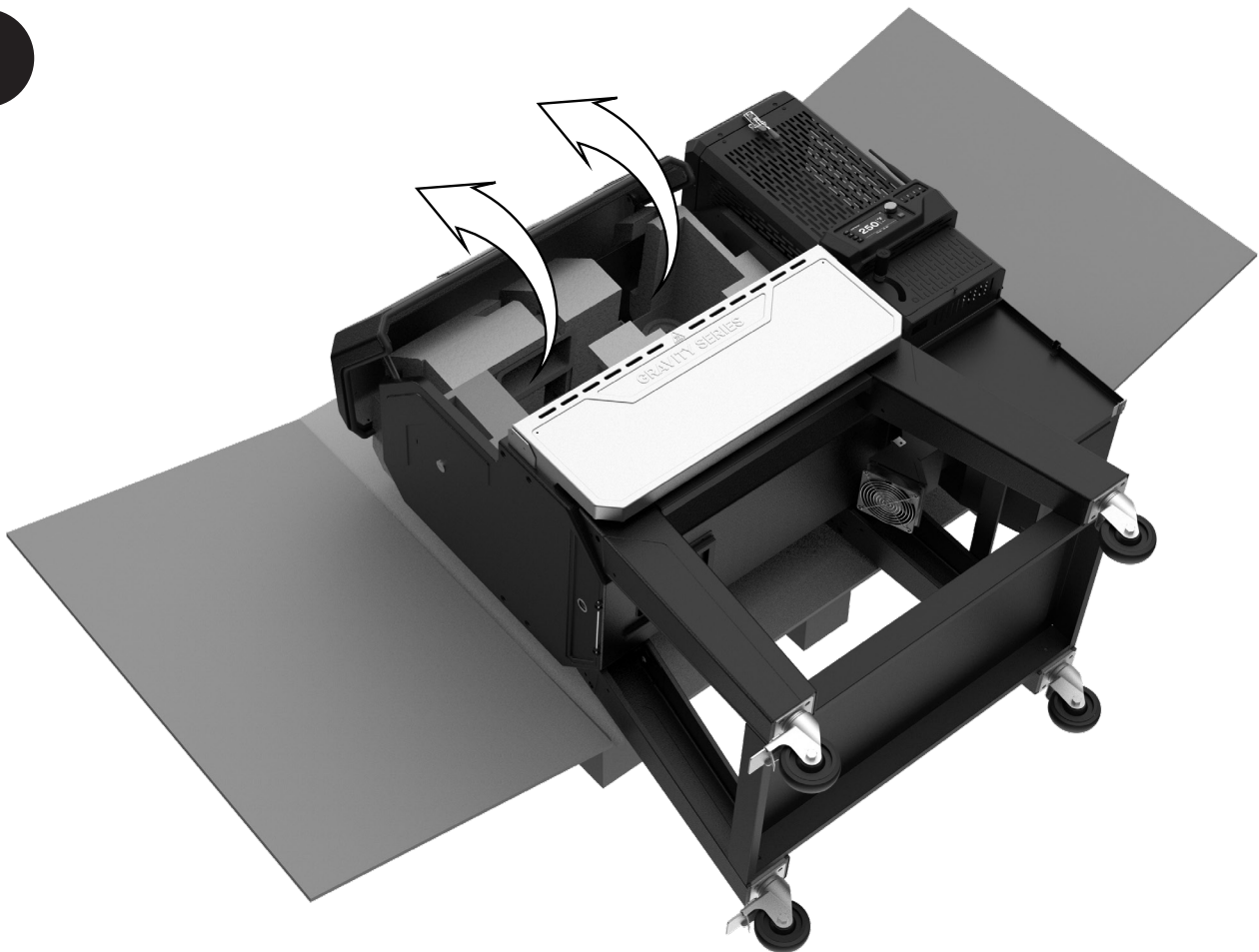
B
X16

D
X16

E
X16



8



9

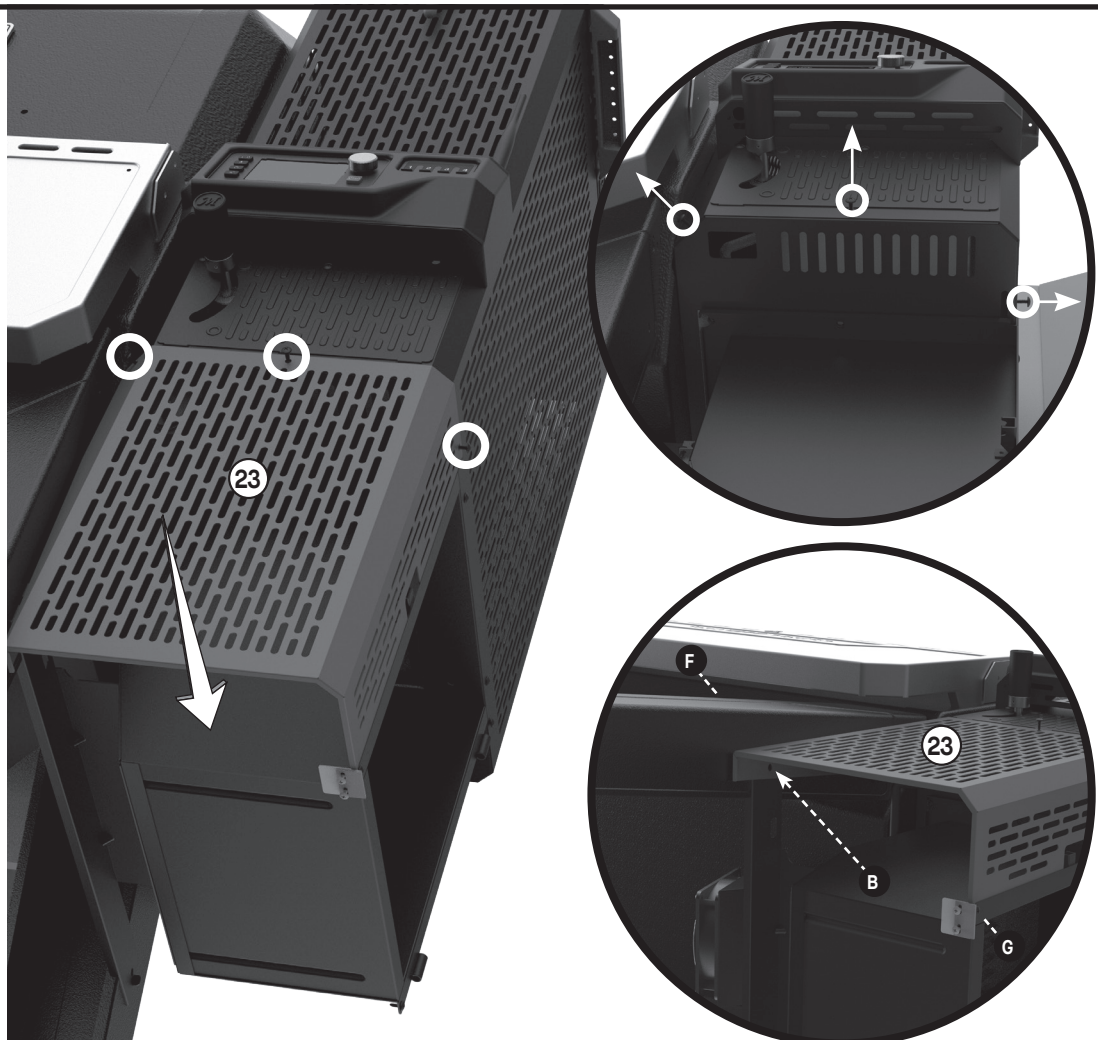


10

B
X1

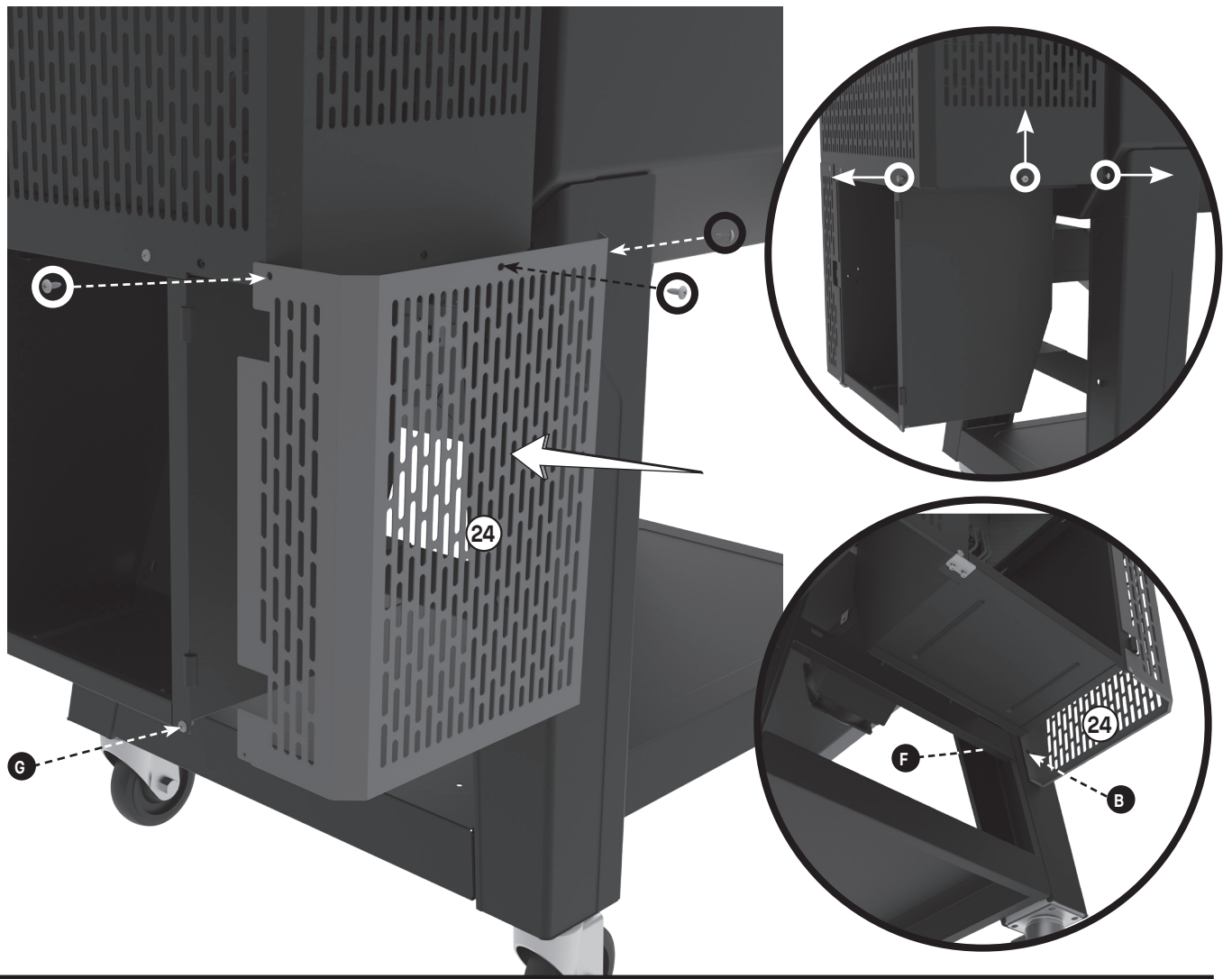
F
X1

G
X1



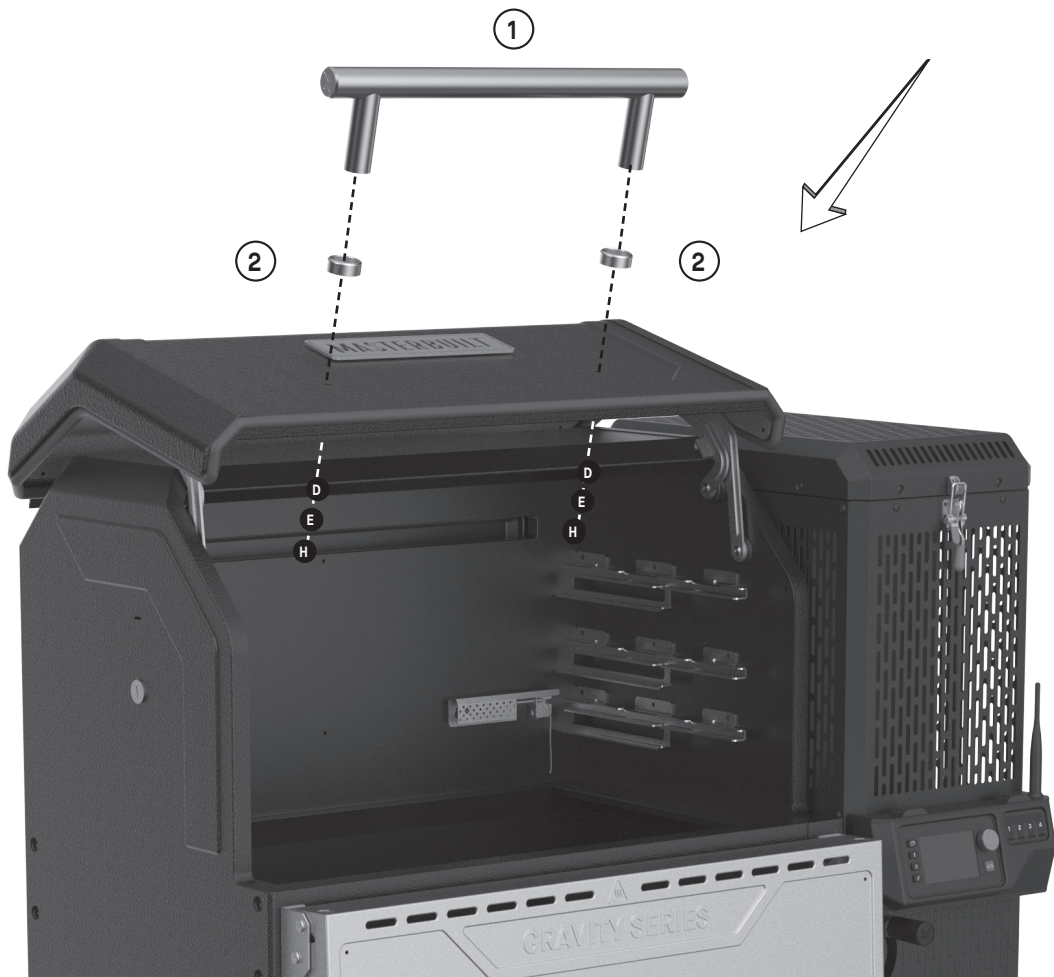
11

B
X1
F
X1
G
X1



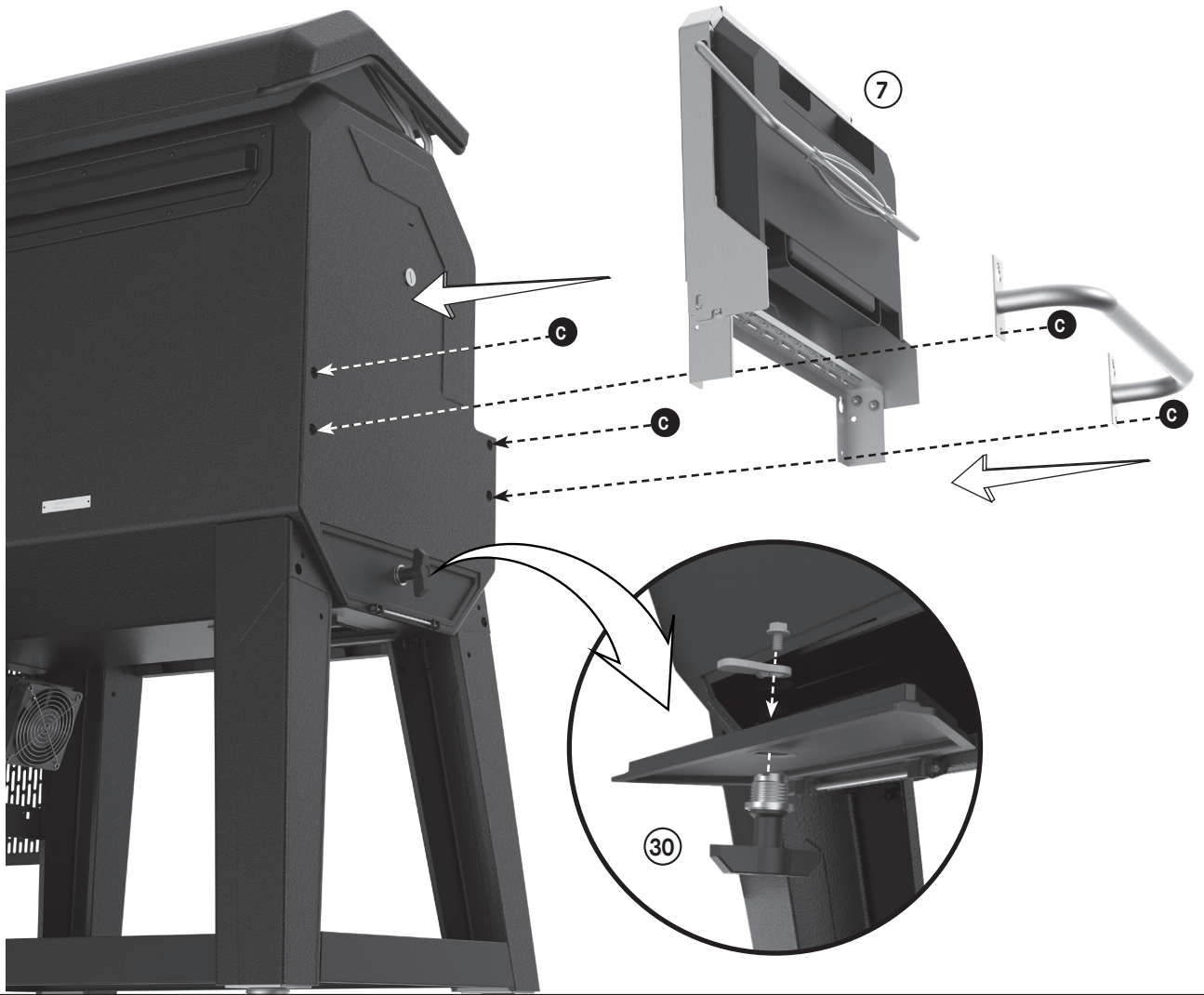
12

D
X2
E
X2
H
X2



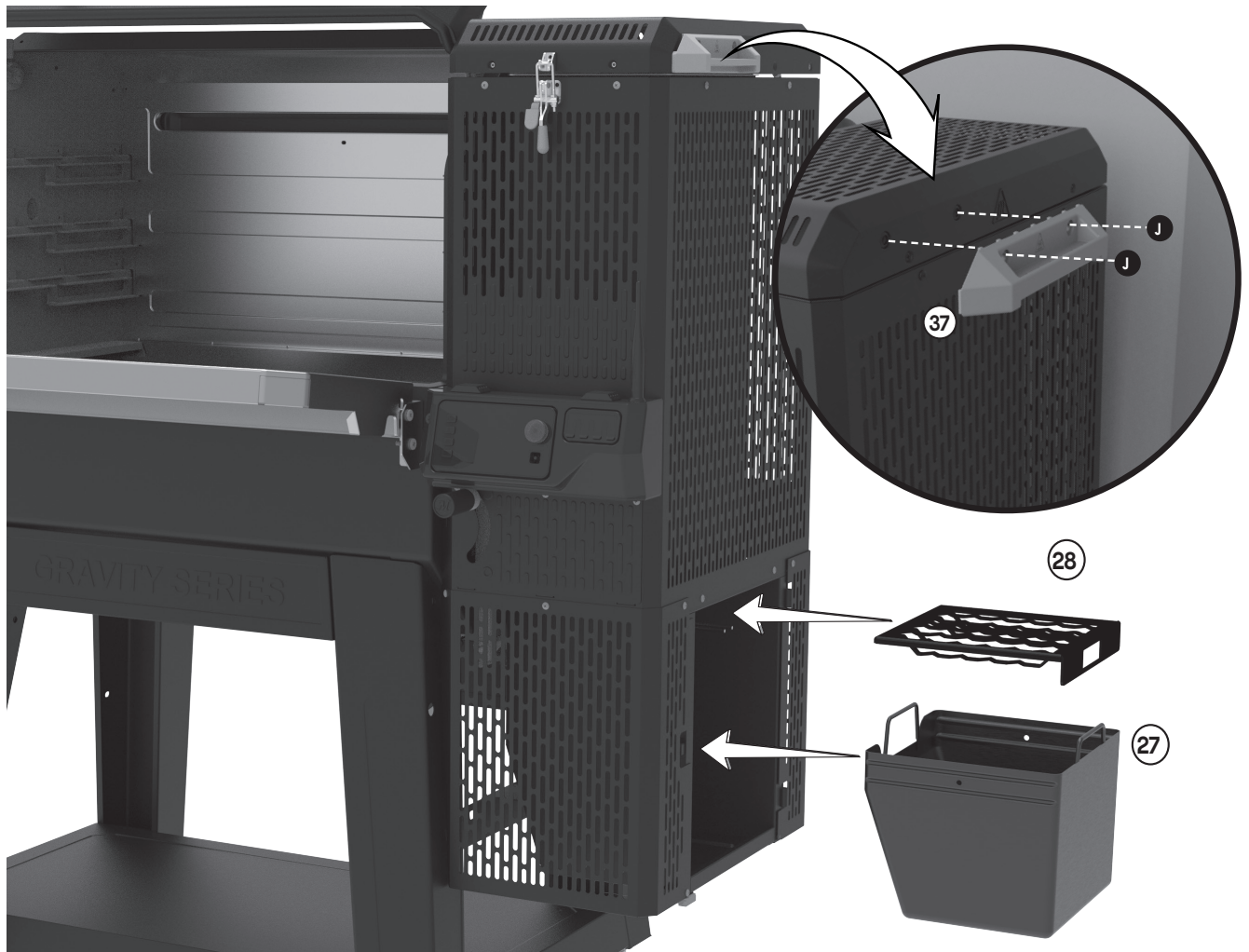
13

C
X4



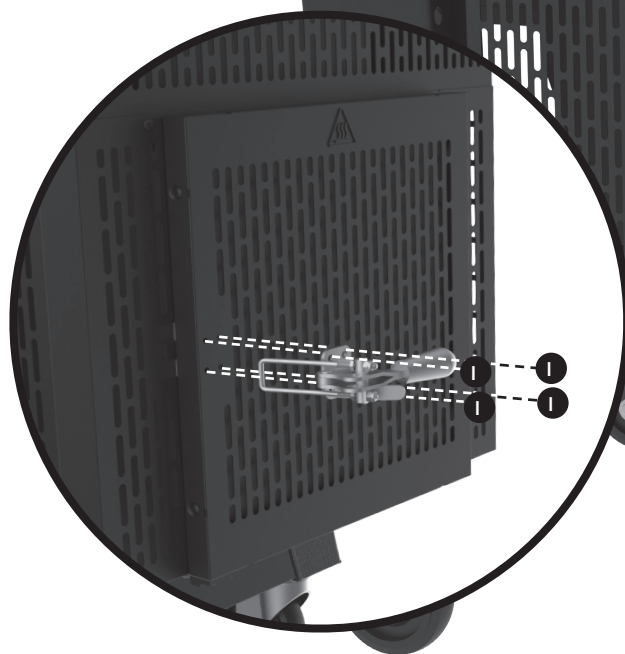
14

J
X2



15

1
X4



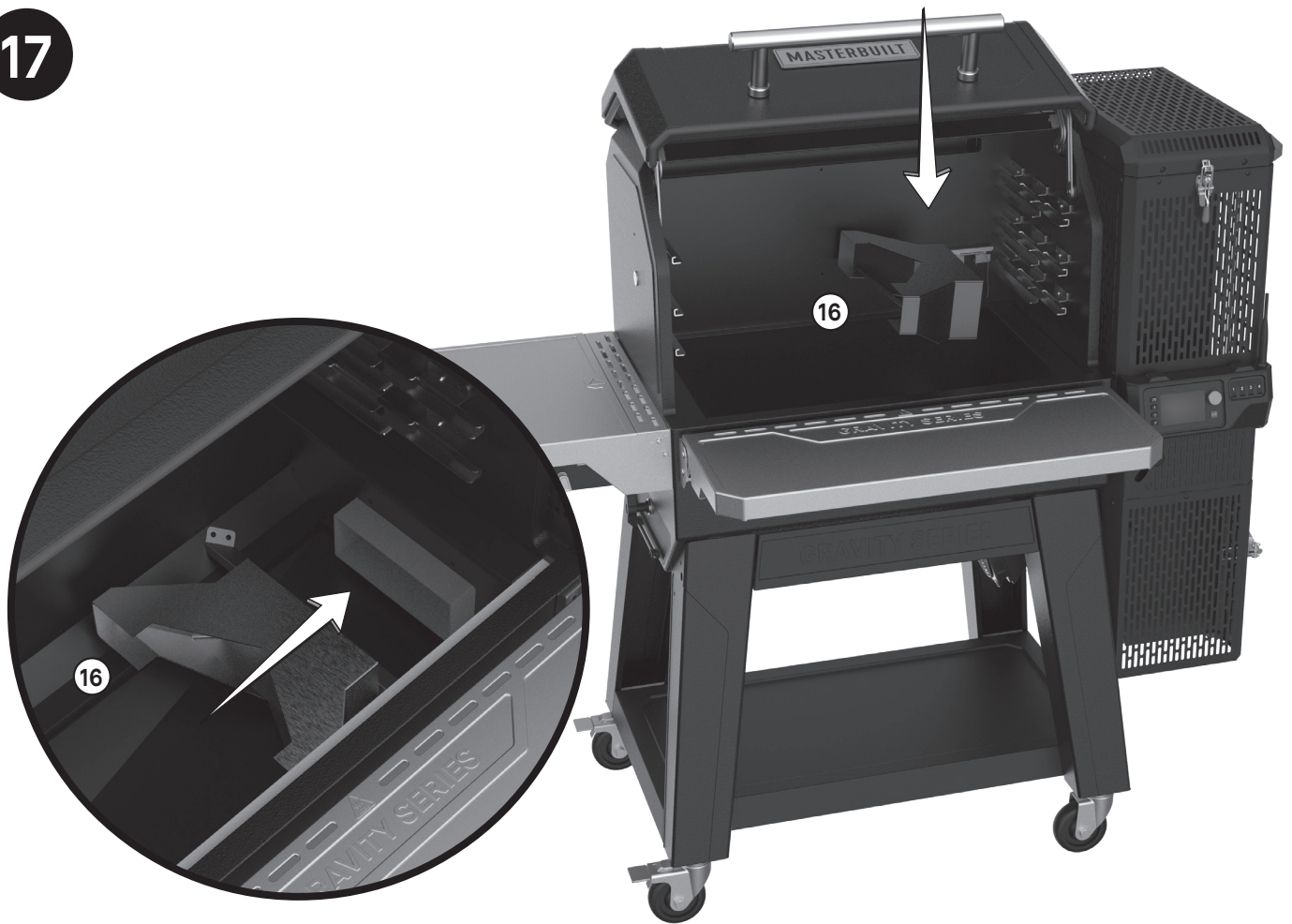
25



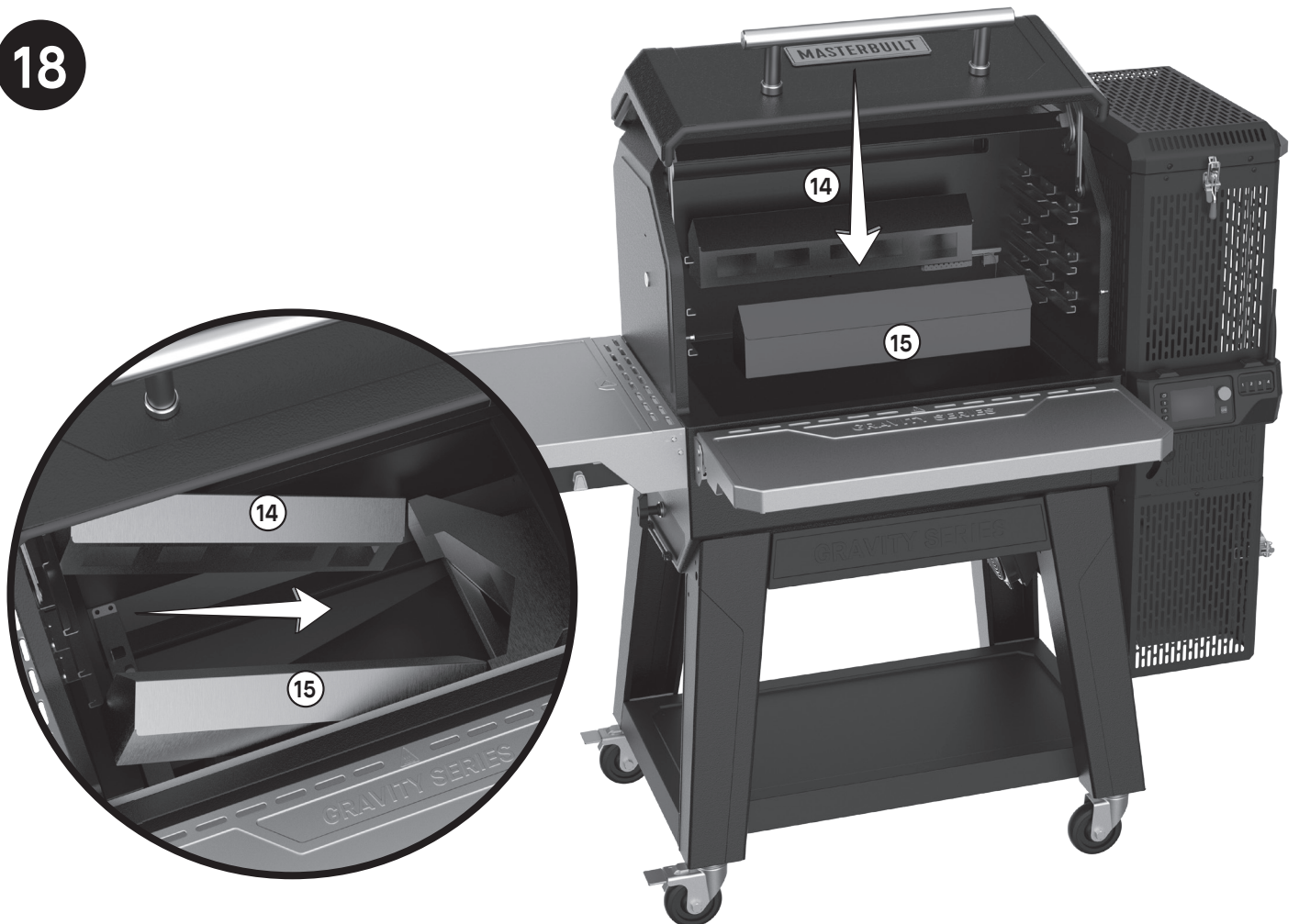
16



17



18



19



20



21



22



FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.



WARNING



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



WARNING



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



CARBON MONOXIDE HAZARD



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

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



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave grill unattended.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use indoors!
- Use charcoal for fuel only.
- Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS)
- Keep appliance clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. DO NOT move grill across uneven surfaces.
- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



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



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, be sure that:
 1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place cord on or near a gas or electric burner or in a heated oven.
- To disconnect, turn controller "OFF" then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before adding/removing internal components.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Never open hopper after initial startup or during use. If it is necessary to refill charcoal during use follow the specific reload instructions for this grill and always wear protective gloves.
- Never operate the grill with the temperature probe removed. This can cause the grill to overheat and cause serious personal injury and/or damage to the grill.
- Close heat and air intake slides after every use
- Open heat and air intake slides before every use
- Never operate the grill with the heat and air intake slides in the closed position. This can damage the grill.
- This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:
 1. This device may not cause interference, and
 2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.
- This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with minimum distance 20 cm between the radiator & your body.



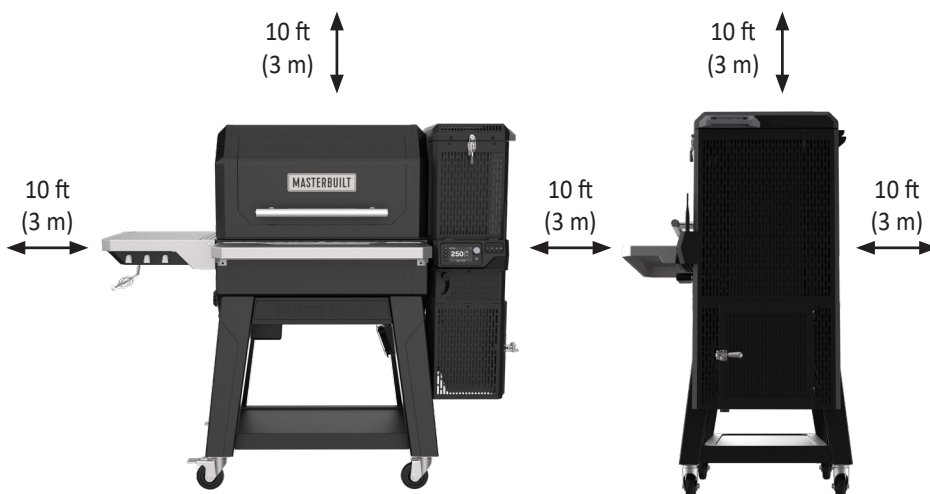
STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS



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

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

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



WARNING



Electric power cord is a trip hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

Operating Instructions

CONTROL PANEL



Power ON/Off/Pause Controller:

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



Pause Function:

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

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



Screen Cycle:

Press button to view graph or cycle through different controller views.



Screen Saver Mode:

Press and hold the screen cycle button to activate screen saver mode. In screen saver mode all set temperatures and timers remain active. To exit screen saver mode, press any button. Screen saver mode will also be deactivated if: a meat probe has reached the set temperature, a previously set timer has been reached, or an error message is triggered.



Set Temperature:

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

Set Temperature From F° to C° :

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



Set Time:

• Countdown Timer

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

• Count Up Timer

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



Set Meat Probe Temperatures:

1. Plug in meat probe
2. Press screen cycle button until meat probe is displayed on screen
3. While meat probe is displayed on screen, press set temp button to set meat probe target
4. Scroll knob until desired temperature is displayed
5. Press set temp button to confirm temperature
(If meat probe reaches 300F (149C), an alarm will sound. Remove the meat probe from the heat and allow it to cool.)



Meat Probe Jacks

Operating Instructions

CONNECTIVITY



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

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

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

FCC Warning:

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

FCC Statement:

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

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

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

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

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

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

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

IC Warning:

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

Wireless Transmitter:

Transmitter and WiFi Characteristics = RF 0dBm/2412-2484 MHz

Operating Instructions

PRE-SEASONING

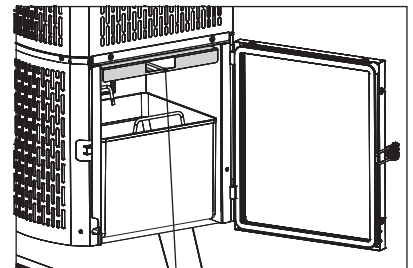
Pre-seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process, allowing them to burn off. **PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.**

1. Fill the hopper with charcoal approximately 1/4–1/2 full.
2. Start grill following the START-UP instructions and set the temperature to 250°F (121°C) for 60 minutes.
3. Set the temperature to 400°F (204°C) for 30 minutes.
4. Shut down the grill following the SHUTDOWN instructions.
5. Allow grill to cool COMPLETELY.
6. Repeat steps 3–6 at 350°F

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

START-UP

1. OPEN heat and air intake slides.
2. Open hopper lid and hopper ash door.
 - There is a safety switch at each of these doors that will prevent the fan from running when these doors are opened.
 - If charcoal remains from a previous cook, shake the charcoal grate to ensure all ash falls through to the ash tray.
 - Discard any ash from the ash tray.
3. Fill hopper with charcoal.
 - Approximately 18 lbs. of charcoal briquettes.
 - Approximately 12 lbs. of lump charcoal.
 - **Never use fast light charcoal or lighting fluid.**
 - If charcoal slips through charcoal grate into ash can, remove before starting.
4. Place fire starter in charcoal grate, light fire starter, and wait 1–2 minutes to ensure fire starter catches fire.
 - Use a food safe fire starter block or twisted paper towel/paper.
 - Place in charcoal grate on the fire starter support bars.
 - Use caution and wear protective gloves.
 - Light with match stick or lighter.
5. Turn on controller and set to desired temperature.
 - Light the fire starter before setting temperature.
 - Wait 1–2 minutes after lighting fire starter to ensure fire starter is fully lit.
6. Wait for grill to reach desired set temperature.
 - Grill should preheat in approximately 15 minutes.



Note: Fire starter will be placed here.

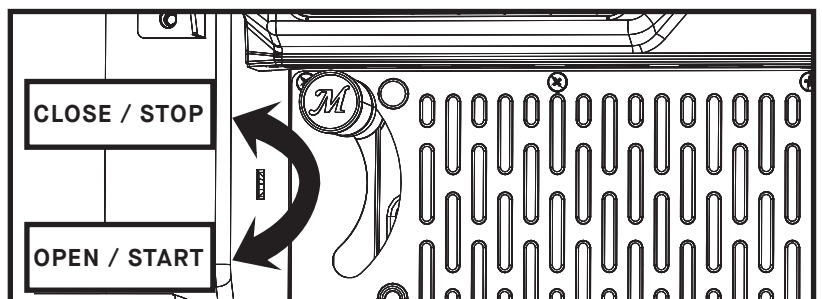
HEAT AND AIR INTAKE SLIDES

TO START :

Slide the intake slides into the “open” position

TO SHUTDOWN:

Slide the intake slides into the “closed” position



Operating Instructions

RELOAD

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

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

ADDING SMOKE/FLAVOR

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

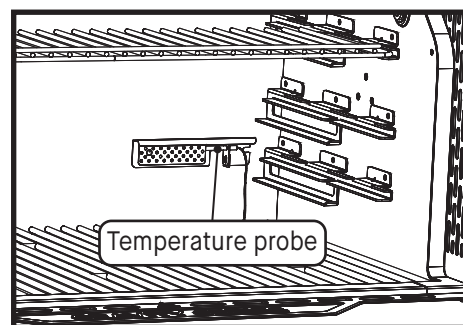
SHUTDOWN

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

CLEANING AND STORAGE

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

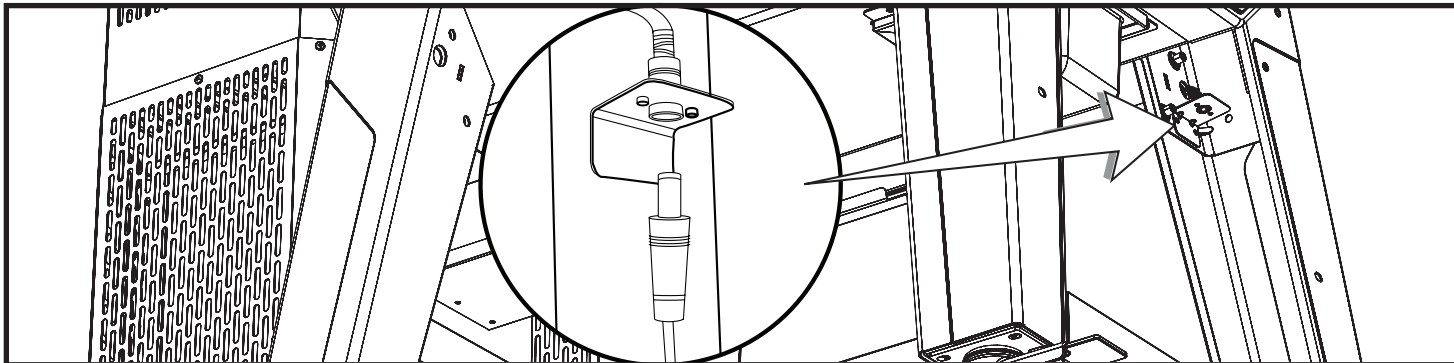
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Clean grill and cooking/smoking grates with mild dish detergent. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner or other cleaning agents. Make sure to dry thoroughly.
- Clean the temperature probe (pictured) periodically with mild dish detergent to ensure accurate grill temperature readings. Make sure to dry thoroughly.
- After ashes are cold, clean ash tray and inside of bottom hopper after every use to remove ash buildup, residue and dust.
- Always empty the ash tray after each use once ashes have completely cooled. This will help prolong the life of the ash tray.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Always cover and store grill in a protected DRY AREA. Store only when fire is out and all surfaces are cold. Store meat probes inside the home.
- When grill is not in frequent use, even when using a grill cover, remember to check your grill periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.



Operating Instructions

POWER CORD

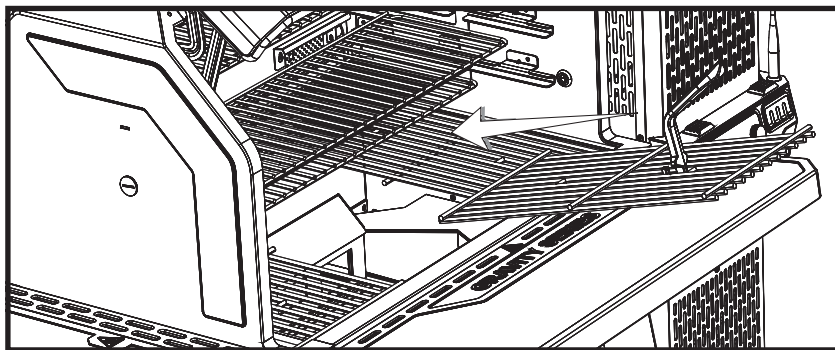
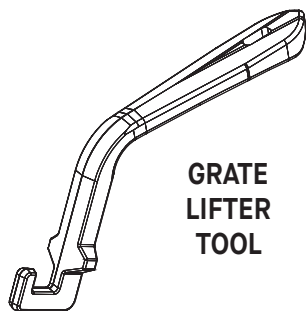
The power cord plugs into your grill inside the front left leg.



GRATE LIFTER

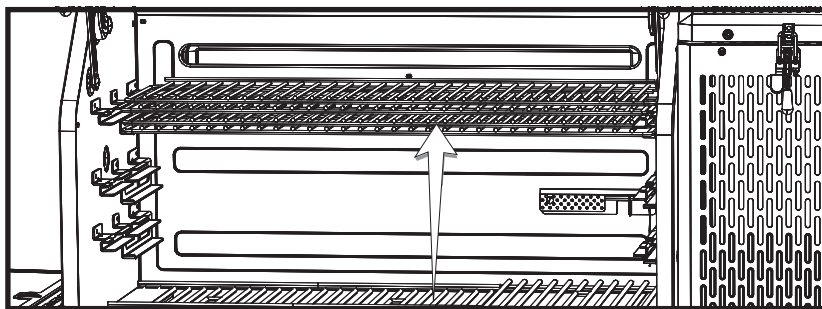
Use your grate lifter to handle your cooking grates.

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



WARMING RACK STORAGE

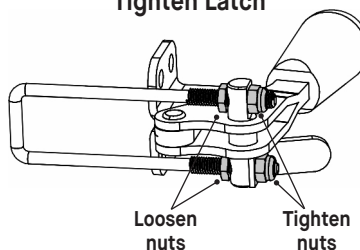
The warming racks are designed to store inside of your grill. When you are not using a rack, it can nest underneath the back warming rack.



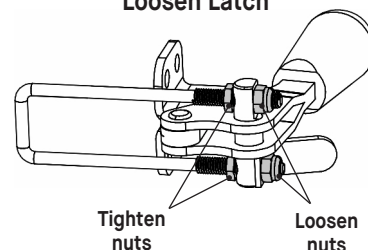
LATCH ADJUSTMENT

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

Tighten Latch



Loosen Latch



Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Controller not ON.	Power not ON.	Press the power button on the controller.
	Not plugged in.	Plug controller into power supply and power supply into wall outlet.
	Circuit breaker tripped.	Check wall outlet circuit breaker and reset if tripped.
	Controller malfunction.	Contact customer service
Fan not ON.	Temperature in cabinet has reached the set temperature.	Once the set temperature is reached the fan will turn off. Once the temperature falls below the set temperature the fan will restart. The fan will continue adjusting itself automatically to maintain the set temperature.
	Hopper lid open.	For safety, the hopper is equipped with shut-off switches to prevent the fan from stoking the fire when these doors are open. Closing the doors will engage the switches, allowing the fan to continue normal operation.
	Ash door open.	
	Fan disconnected from controller.	Check that connection is fully seated.
	Fan disconnected from wiring harness.	
	HOPR displayed on controller	There is a problem with your top or bottom switch, contact customer service and request a new switch kit
	Err 3	See below.
Controller temperature inaccurate.	Temperature probe not fully plugged in.	Check that connection is fully seated.
	Temperature probe is dirty.	Carefully clean temperature probe.
Slow heating.	Shutdown slides not opened.	Open shutdown slides.
	Low charcoal.	Refill hopper with charcoal.
	Grill lid open.	Close grill lid.
	Fan not on.	See "Fan not ON."
Excessive smoke leaking from hopper.	Loose seal at hopper lid.	Tighten hopper lid latch.
	Loose seal at ash door.	Tighten ash door latch.
Controller restarts, enters standby mode.	Electrostatic charge. When the product is disturbed by electrostatic discharge, the controller may restart, then enter standby mode.	Controller needs to be restarted by the user to restore normal operation, this phenomenon is normal.
Err 1	Temperature probe not fully plugged in.	1. Check that connection is fully seated. 2. Unplug controller from power supply, wait 10 seconds and reconnect.
Err 2	Meat probe malfunction.	Contact customer service
Err 3	Grill overheated.	1. Turn off grill. 2. Check for cause of overheat. • Grease fire. • Fan malfunction. 3. Restart grill.
Err 4	Charcoal failed to ignite.	1. Ensure shutdown slides are open. 2. Ensure hopper lid and ash door are fully closed. 3. Ensure charcoal is not empty. 4. Ensure old ash from previous use has not blocked up the ash grate. Shake grate to allow all the old charcoal to fall thru it. 5. Restart grill.
Err 5	Meat Probe Temp above 300°F.	1. Using protective gloves, remove meat probe from grill. 2. Unplug from controller. 3. Allow meat probe to cool.
Poor Wifi connection	Weak signal.	1. Angle the antenna on back of controller to point at the ground

LIMITED WARRANTY

Masterbuilt® warrants the Gravity Series XT Digital Charcoal Grill and Smoker to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 3 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.

WHEN DOES THE WARRANTY COVERAGE BEGIN?

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

AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY:

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

WHAT IS NOT COVERED?

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

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

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

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

WHAT WILL VOID THE WARRANTY?

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

NEED ASSISTANCE? CONTACT US

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

Masterbuilt ®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86,2514 EJ

Den Haag, Netherlands

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®
FRENCH

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



AVERTISSEMENT



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



AVERTISSEMENT



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



RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE



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



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Avant chaque utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou si elles ont reçu des instructions.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf s'ils ont reçu de la supervision ou des instructions.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 115 °F [45 °C]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Porter des gants de protection.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique ni de céramique dans le fumoir. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne pas ranger le barbecue s'il y a des cendres ou du charbon de bois chauds dans le barbecue ou la trémie. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Le barbecue et les écrans thermiques de la trémie sont CHAUDS en cours d'utilisation et resteront CHAUDS pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire preuve de PRUDENCE. Porter des gants de protection.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le barbecue est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte et des événements. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- L'écran thermique de la trémie, le couvercle et le loquet de la trémie, la porte à cendres de la trémie et le loquet sont CHAUDS pendant l'utilisation du barbecue et la période de refroidissement. Portez des gants de protection lorsque vous travaillez avec ces composants et autour de ceux-ci.
- Le barbecue produit une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des braises ou des cendres CHAUDES sans surveillance.
- Ne pas enlever la cendre pendant que les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Garder les mains, les cheveux et le visage éloignés du charbon de bois en combustion. Faire attention aux cheveux et vêtements pendant la cuisson, car ils pourraient prendre feu.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon de bois.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon de bois, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort. Toujours suivre les instructions d'allumage propres à ce barbecue.
- Ne jamais trop remplir la trémie à charbon de bois. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Mettre au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- MISE EN GARDE – Pour réduire le risque de choc électrique, garder la rallonge sèche et au-dessus du sol.
- MISE EN GARDE – Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou le panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique. Installer uniquement sur une prise GFCI de classe A couverte, dont le boîtier est étanche aux intempéries lorsque le capuchon de la fiche de fixation est inséré ou retiré.
- Le barbecue ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant couverte, résistante aux intempéries et conçue pour l'extérieur.
- AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser avec les prises qui ne sont résistantes aux intempéries que lorsqu'elles sont couvertes (le capuchon de la fiche de fixation n'est pas inséré et le couvercle de la prise est fermé).
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de sécurité de base, dont les suivantes :
 1. Branchez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
 2. N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée.
 3. Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.
 4. Ne jamais exposer l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Il faut utiliser des rallonges extérieures marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvé pour usage extérieur).
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

**AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES**

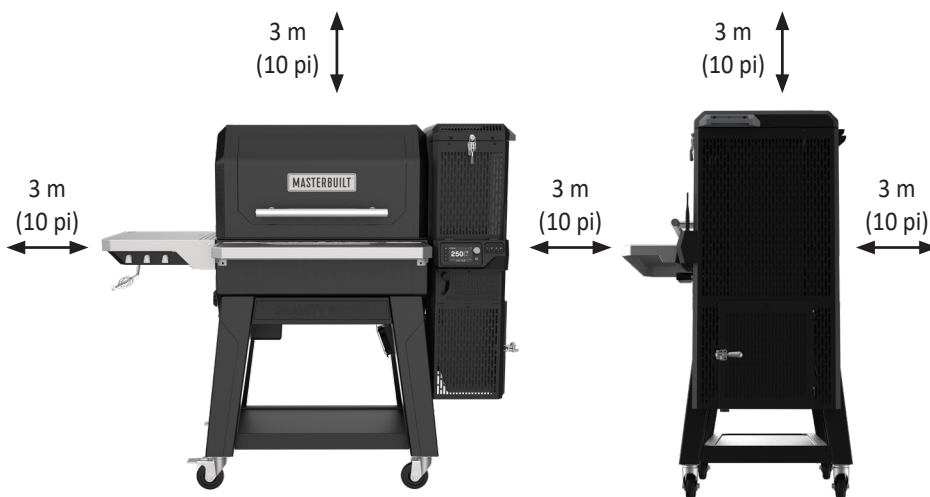
- Ne pas faire fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il a présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou d'autres personnes qualifiées afin d'éviter les dangers.
- Des rallonges peuvent être utilisées en faisant preuve de prudence.
- Si vous utilisez une rallonge :
 1. La puissance électrique indiquée sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil ;
 2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou qui présenterait un risque de chute.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne pas mettre le cordon sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ou bien dans un four chaud.
- Pour procéder au débranchement, tournez le panneau de commande sur « OFF/ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des composants internes.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- Ne jamais ouvrir la trémie après la mise en marche initiale ou pendant l'utilisation. S'il est nécessaire de rajouter du charbon de bois pendant l'utilisation, suivez les instructions de rechargement propres à ce barbecue et portez toujours des gants de protection.
- Ne jamais faire fonctionner ce barbecue si la sonde de température n'est pas présente. Cela pourrait faire surchauffer le barbecue et causer des blessures graves ou des dommages importants au barbecue.
- Fermer les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air après chaque utilisation.
- Ouvrir les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air avant chaque utilisation.
- Ne jamais faire fonctionner le barbecue si les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air sont fermées. Cela pourrait causer des dommages au barbecue.
- Cet appareil est conforme aux normes CNR pour matériel exempté de licence d'Industrie Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :
 1. cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et
 2. cet appareil doit accepter n'importe quelle interférence, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré de l'appareil.
- Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'IC fixées pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

**EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE**

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

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible et inflammable comme le bois, les plantes, le gazon, la broussaille, le papier, l'essence ou la toile.

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

**AVERTISSEMENT**

Le cordon électrique présente un risque de chute.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

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

Mode d'emploi

PANNEAU DE COMMANDE



Mise en marche/Arrêt/Pause du contrôleur :

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



Fonction Pause :

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

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



Cycle d'écran :

Appuyez sur le bouton pour afficher le graphique ou faire défiler les différentes vues du contrôleur.



Mode économiseur d'écran :

Appuyez sur le bouton de cycle d'écran et maintenez-le enfoncé pour activer le mode économiseur d'écran. En mode économiseur d'écran, toutes les températures et minuteries réglées restent actives.

Pour quitter le mode économiseur d'écran, appuyez sur n'importe quelle touche. Le mode économiseur d'écran est également désactivé si un thermomètre à viande a atteint la température de consigne, la durée d'une minuterie précédemment réglée s'est écoulée ou un message d'erreur est déclenché.



Réglage de la température :

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

Réglage de la température de °F à °C :

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



Réglage de la durée :

• Minuterie de compte à rebours

1. Appuyez sur le bouton.
2. Tournez le bouton sur le nombre d'heures voulu.
3. Appuyez sur le bouton pour régler les heures.
4. Tournez le bouton sur le nombre de minutes voulu.
5. Appuyez sur le bouton pour régler les minutes. Le compte à rebours commencera.
6. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
7. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.

• Minuterie croissante

1. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé.
2. La minuterie commencera le chronométrage à partir de 00:00. La minuterie présentera le chronométrage par Minutes:Secondes, puis par Heures:Minutes.
3. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
4. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.



Réglage des températures du thermomètre à viande :

1. Branchez le thermomètre à viande
2. Appuyez sur le bouton de cycle d'écran jusqu'à ce que le thermomètre à viande s'affiche à l'écran
3. Lorsque le thermomètre à viande est affiché à l'écran, appuyez sur la touche de réglage de la température pour définir la cible du thermomètre à viande
4. Tournez le bouton jusqu'à ce que la température voulue soit affichée
5. Appuyez sur le bouton de réglage de la température pour confirmer la température
(Si le thermomètre à viande atteint 149 °C [300 °F], une alarme se fait entendre. Retirez le thermomètre à viande de la chaleur et laissez-le refroidir.)



Prises des thermomètres à viande

Mode d'emploi

CONNECTIVITÉ



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

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

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

Avertissement de la FCC :

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

Déclaration de la FCC :

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

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

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

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

Cet appareil contient un ou des émetteurs ou récepteurs exemptés de licence qui sont conformes au RSS d'Innovation, Sciences et Développement économique du Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

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

Cet équipement doit être installé et utilisé conformément aux instructions fournies et l'antenne ou les antennes utilisées pour cet émetteur doivent être installées de manière à assurer une distance de séparation d'au moins 20 cm par rapport à toutes les personnes et ne doivent pas être colocalisées ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur. Les utilisateurs finaux et les installateurs doivent recevoir les instructions d'installation de l'antenne et les conditions de fonctionnement de l'émetteur pour satisfaire à la conformité en matière d'exposition aux radiofréquences.

Avertissement d'IC :

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

Émetteur sans fil :

Caractéristiques de l'émetteur et du WiFi = RF 0 dBm / 2412-2484 MHz

Mode d'emploi

APPRÊTAGE

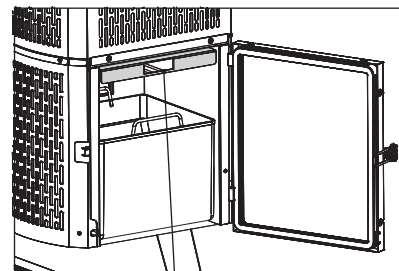
L'apprêtage de votre barbecue permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. **APPRÊTEZ LE BARBECUE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

1. Mettez du charbon de bois dans la trémie jusqu'à ce qu'elle soit environ au quart ou à moitié pleine.
2. Mettez le barbecue en marche en suivant les instructions de mise en marche, et réglez la température à 121 °C (250 °F) pendant 60 minutes.
3. Réglez la température à 204 °C (400 °F) pendant 30 minutes.
4. Éteignez le barbecue en suivant les instructions d'arrêt.
5. Laissez le barbecue refroidir **COMPLÈTEMENT**.
6. Recommencez les étapes 3 à 6 à 350 °F.

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

MISE EN MARCHÉ

1. **OUVREZ** les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air.
2. Ouvrez le couvercle de la trémie et la porte à cendres de la trémie.
 - Un interrupteur de sécurité sur chacune de ces portes empêche le ventilateur de fonctionner lorsqu'elles sont ouvertes.
 - S'il reste du charbon d'une utilisation précédente, secouez la grille à charbon pour vous assurer que toute la cendre tombe dans le bac à cendres.
 - Jetez la cendre contenue dans le bac à cendres.
3. Remplissez la trémie de charbon.
 - Environ 8,2 kg (18 lb) de briquettes de charbon.
 - Environ 5,5 kg (12 lb) de morceaux de charbon.
 - **Ne jamais utiliser de charbon à allumage rapide ou du liquide d'allumage.**
 - Si du charbon tombe dans le seau à cendre au travers de la grille à charbon, enlevez-le avant de commencer.
4. Mettez l'allume-feu sur la grille à charbon, allumez-le, puis attendez 1 à 2 minutes pour vous assurer qu'il s'enflamme.
 - Utilisez un allume-feu sécuritaire pour les aliments ou un morceau d'essuie-tout ou de papier tordu.
 - Mettez-le sur la grille à charbon, sur les barres de support de l'allume-feu.
 - Faites preuve de prudence et portez des gants de protection.
 - Allumez-le avec une allumette ou l'allumeur.
5. Mettez le contrôleur en marche et réglez-le à la température voulue.
 - Allumez l'allume-feu avant de régler la température.
 - Attendez 1 à 2 minutes après avoir allumé l'allume-feu, pour vous assurer que celui-ci est bien allumé.
6. Attendez que le barbecue atteigne la température réglée voulue.
 - Le barbecue devrait préchauffer en environ 15 minutes.



Remarque : l'allume-feu sera placé ici.

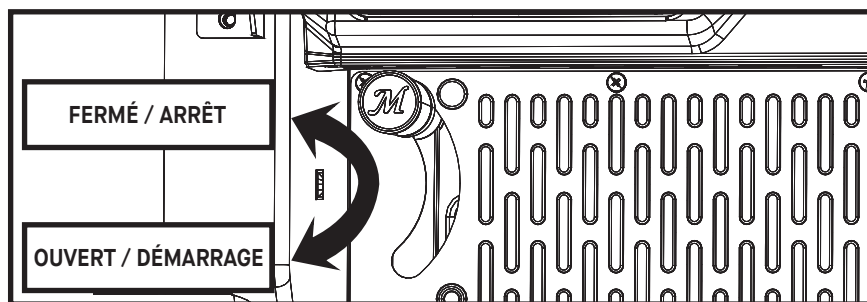
GLISSIÈRES D'ENTRÉE DE CHALEUR ET D'ENTRÉE D'AIR

POUR DÉMARRER :

Faites glisser les glissières d'entrée sur la position « ouverte »

POUR ÉTEINDRE :

Faites glisser les glissières d'entrée sur la position « fermée »



Mode d'emploi

RECHARGE

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

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

AJOUT DE FUMÉE ET DE SAVEUR

Mélangez des morceaux de bois avec le charbon de bois dans la trémie. REMARQUE : N'utilisez jamais plus de 0,68 kg (1,5 lb) de morceaux de bois dans la trémie.

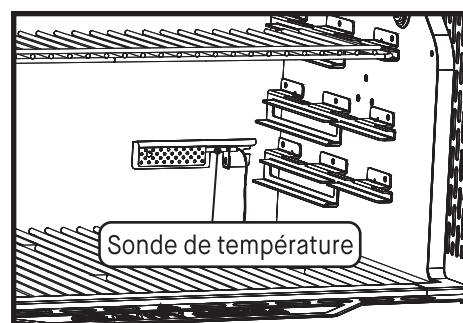
ARRÊT

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

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

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

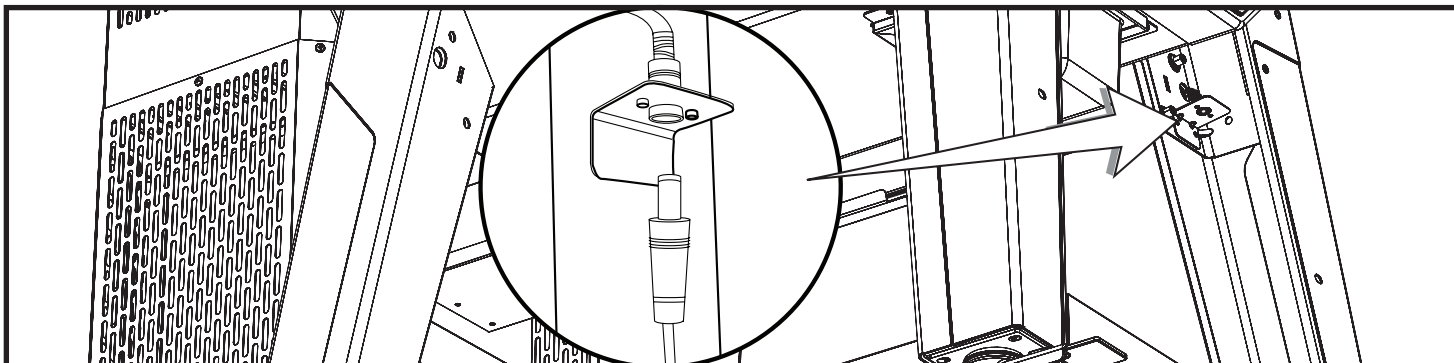
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson et de fumage au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. NE PAS utiliser de produit à nettoyer les fours ou d'autres agents nettoyants. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Nettoyez périodiquement la sonde de température (illustrée) avec un détergent à vaisselle doux pour vous assurer que les relevés de température du barbecue sont exacts. Assurez-vous de bien les sécher.
- Après chaque utilisation, une fois les cendres refroidies, nettoyez le bac à cendres et l'intérieur de la trémie inférieure pour enlever l'accumulation de cendre, les résidus et la poussière.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Cela prolongera la durée de vie du bac à cendres.
- Éliminez les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de les jeter dans un récipient non combustible.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le barbecue dans un ENDROIT SEC protégé. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
Rangez les thermomètres à viande dans la maison.
- Lorsque vous ne vous servez pas souvent du barbecue, rappelez-vous de le vérifier périodiquement, même lorsque vous utilisez une housse, afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.



Mode d'emploi

CORDON D'ALIMENTATION

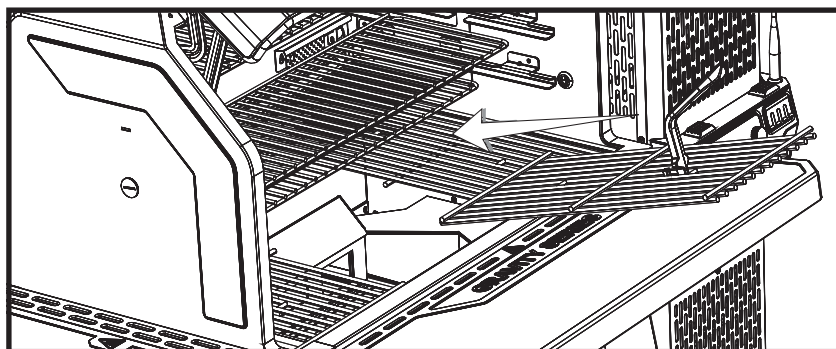
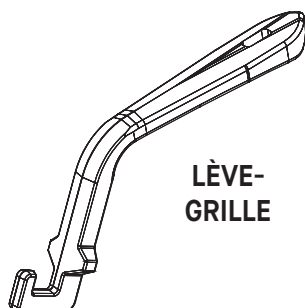
Le cordon d'alimentation se branche sur le barbecue à l'intérieur du pied avant gauche.



LÈVE-GRILLE

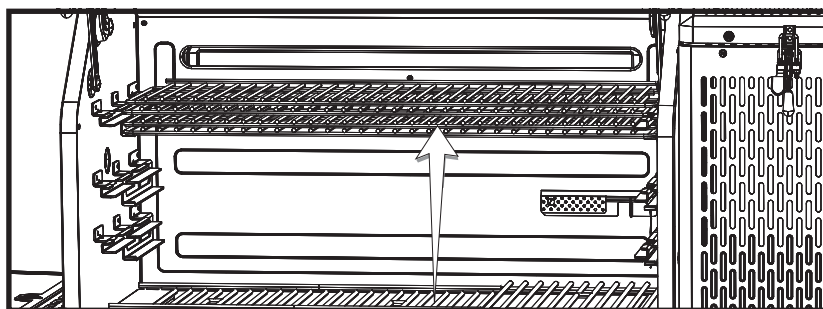
Utilisez le lève-grille pour manipuler les grilles de cuisson.

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.



RANGEMENT DES GRILLES-RÉCHAUDS

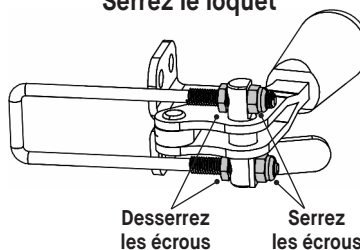
Les grilles-réchauds sont conçues pour être rangées dans le barbecue. Lorsque vous n'utilisez pas une grille, elle peut se loger sous la grille-réchaud arrière.



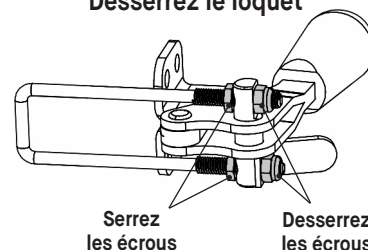
AJUSTEMENT DU LOQUET

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

Serrez le loquet



Desserrez le loquet



Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le contrôleur n'est pas allumé.	L'alimentation n'est pas en marche.	Appuyez sur le bouton d'alimentation du contrôleur.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le contrôleur sur le bloc d'alimentation et le bloc d'alimentation dans la prise murale.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Vérifiez le disjoncteur de la prise murale et réinitialisez-le s'il s'est déclenché.
	Le contrôleur ne fonctionne pas correctement.	Prenez contact avec le service à la clientèle
Le ventilateur n'est pas en marche.	La température dans l'armoire a atteint la température réglée.	Une fois la température réglée atteinte, le ventilateur s'éteint. Lorsque la température tombe sous la température réglée, le ventilateur se remet en marche. Le ventilateur continue à s'ajuster automatiquement pour maintenir la température réglée.
	Le couvercle de la trémie est ouvert.	À des fins de sécurité, la trémie est dotée d'interrupteurs d'arrêt pour empêcher le ventilateur d'attiser les flammes lorsque ces portes sont ouvertes. La fermeture des portes enclenche les interrupteurs, ce qui permet au ventilateur de reprendre le fonctionnement normal.
	La porte à cendres est ouverte.	
	Ventilateur déconnecté du contrôleur.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	Ventilateur déconnecté du faisceau de câbles.	
	HOPR s'affiche sur le contrôleur	Il y a un problème avec l'interrupteur supérieur ou inférieur, contactez le service à la clientèle et demandez une nouvelle trousse d'interrupteur.
	Err 3	Voir ci-dessous.
La température du contrôleur est inexacte.	La sonde de température n'est pas bien branchée.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	La sonde de température est sale.	Nettoyez bien la sonde de température.
Chauffage lent.	Les glissières de fermeture ne sont pas ouvertes.	Ouvrez les glissières de fermeture.
	Quantité de charbon de bois basse.	Rajoutez du charbon de bois dans la trémie.
	Le couvercle du barbecue est ouvert.	Fermez le couvercle du barbecue.
	Le ventilateur n'est pas en marche.	Voir « Le ventilateur n'est pas en marche ».
Fuite excessive de fumée à partir de la trémie.	Desserrez le joint d'étanchéité du couvercle de la trémie.	Resserrez le loquet du couvercle de la trémie.
	Le joint d'étanchéité de la porte à cendres n'est pas étanche.	Resserrez le loquet de la porte à cendres.
Le contrôleur redémarre et passe en mode veille.	Charge électrostatique. Lorsque le produit est perturbé par une décharge électrostatique, le contrôleur peut redémarrer, puis entrer en mode veille.	Le contrôleur doit être redémarré par l'utilisateur pour rétablir un fonctionnement normal, ce phénomène est normal.
Err 1	La sonde de température n'est pas bien branchée.	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation en électricité, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
Err 2	Thermomètre à viande défectueux.	Prenez contact avec le service à la clientèle
Err 3	Le barbecue a surchauffé.	1. Éteignez le barbecue. 2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. • Défaut du ventilateur. 3. Remettez le barbecue en marche.
Err 4	Le charbon de bois ne s'allume pas.	1. Assurez-vous que les glissières de fermeture sont ouvertes. 2. Assurez-vous que le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont bien fermés. 3. Assurez-vous qu'il y a du charbon de bois. 4. Assurez-vous que la grille à cendres n'est pas bloquée par la cendre provenant d'utilisations antérieures. Secouez la grille pour permettre à tout le vieux charbon de tomber au travers. 5. Remettez le barbecue en marche.
Err 5	Température du thermomètre à viande supérieure à 300 °F.	1. En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande du barbecue. 2. Débranchez-le du contrôleur. 3. Laissez refroidir le thermomètre à viande.
Mauvaise connexion WiFi.	Signal faible.	1. Inclinez l'antenne à l'arrière du contrôleur afin qu'elle soit orientée vers le sol.

GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt® garantit que le barbecue et fumoir numériques au charbon de bois Gravity Series XT sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 3 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.

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.

QUAND COMMENCE LA COUVERTURE DE GARANTIE ?

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

RÉSIDENTS DE L'AUSTRALIE ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE UNIQUEMENT :

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT

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

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

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

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

QU'EST-CE QUI ANNULE 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®
SPANISH

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.



ADVERTENCIA



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



ADVERTENCIA



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



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



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

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



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



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



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
- No exponga el aparato a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo "W", además de la leyenda "Apropiado para uso con aparatos de exteriores".
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- No opere ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si el ahumador se malogra o se ha dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicios o personas similarmente calificadas para evitar un peligro.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión asegúrese que:
 - La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
 - El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas, o en un horno calentado.
- Para desconectar, apague el controlador en OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de añadir o retirar componentes internos.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- Nunca abra la tolva después de la puesta en marcha inicial o durante el uso. Si es necesario rellenar carbón durante el uso, siga las instrucciones de recarga específicas para esta parrilla y use siempre guantes protectores.
- Nunca opere la parrilla si la sonda de temperatura ha sido retirada. Esto puede hacer que la parrilla se sobrecaliente y causar lesiones personales graves y/o daños a la parrilla.
- Cierre las correderas de admisión de calor y aire después de cada uso.
- Abra las correderas de admisión de calor y aire antes de cada uso.
- Nunca haga funcionar la parrilla con las correderas de admisión de calor y aire en la posición cerrada. Esto puede dañar la parrilla.
- Este dispositivo cumple con la(s) norma(s) RSS exenta de licencia de Industry Canada: La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:
 1. Este dispositivo no puede causar interferencias, y
 2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada del dispositivo.
- Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y utilizarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo.



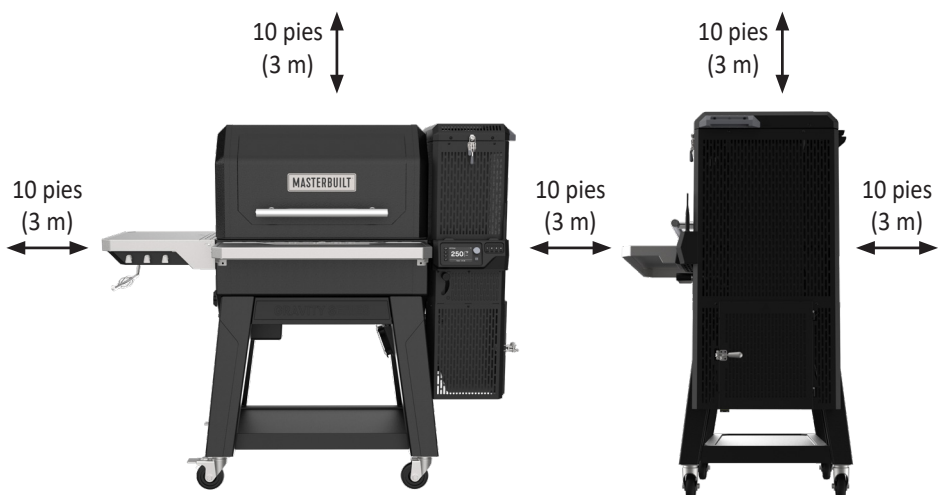
REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL



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

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

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



ADVERTENCIA



El cable de alimentación eléctrico es un peligro de tropiezo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Instrucciones de operación

PANEL DE CONTROL



Encendido/Apagado/Pausa del controlador:

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



Función de Pausa:

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

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



Desplazamiento por la pantalla:

Presione el botón para ver el gráfico o desplazarse por las distintas visualizaciones del controlador.



Modo protector de pantalla:

Mantenga presionado el botón del ciclo de pantalla para activar el modo protector de pantalla. En el modo protector de pantalla todas las temperaturas establecidas y los temporizadores permanecen activos. Para salir del modo protector de pantalla, presione cualquier botón. El Modo protector de pantalla también se desactivará si: una sonda de carne ha alcanzado la temperatura configurada, se ha alcanzado un temporizador previamente configurado o se ha activado un mensaje de error.



Configuración de la temperatura:

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

Configure la temperatura de °F a °C:

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



Configuración del tiempo:

• Temporizador de cuenta regresiva

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

• Temporizador de cuenta ascendente

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



Configuración de la sonda para carne

1. Enchufe la sonda para carne
2. Presione el botón de desplazamiento por la pantalla hasta que la sonda para carne se muestre en pantalla
3. Mientras se muestra la sonda para carne en pantalla, presione el botón set temp para configurar el objetivo de la sonda para carne
4. Desplace la perilla hasta que se muestre la temperatura deseada
5. Presione el botón set temp para confirmar la temperatura (Si la sonda para carne alcanza los 300 °F (149 °C), sonará una alarma. Retire la sonda para carne del calor y deje que se enfríe).



Instrucciones de operación

CONECTIVIDAD



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

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

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

Advertencia de la FCC:

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

Declaración de la FCC:

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

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

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

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

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

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

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

Advertencia de la IC:

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

Transmisor inalámbrico:

Características del transmisor y del WiFi = RF 0dBm / 2412-2484 MHz

Instrucciones de operación

CURADO PREVIO

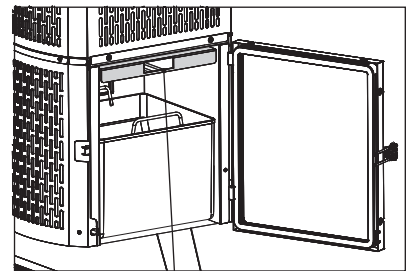
El curado previo hará que su parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Llene la tolva con carbón vegetal aproximadamente 1/4-1/2 de su capacidad.
2. Ponga en marcha su parrilla siguiendo las instrucciones de ARRANQUE y configure la temperatura a 250 °F (121°C) por 60 minutos.
3. Configure la temperatura a 400°F (204°C) por 30 minutos.
4. Apague la parrilla siguiendo las instrucciones de APAGADO.
5. Deje que la parrilla se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Repita los pasos 3-6 a 350 °F.

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

ARRANQUE

1. ABRA las correderas de admisión de calor y aire.
2. Abra la tapa y la puerta de cenizas de la tolva.
 - Hay un interruptor de seguridad en cada una de estas puertas que evitará que el ventilador funcione cuando las puertas se abran.
 - Si permanece carbón de una cocción anterior, sacuda la rejilla de carbón para asegurarse que todas las cenizas caigan a través de la bandeja de cenizas.
 - Descarte cualquier ceniza de la bandeja de cenizas.
3. Llene la tolva con carbón.
 - Aproximadamente 18 lbs. de briquetas de carbón.
 - Aproximadamente 12 lbs. de carbón de bloques.
 - **Nunca use carbón de encendido veloz o líquido encendedor.**
 - Si el carbón se escurra a través de la rejilla para el carbón hacia la bandeja de cenizas, retírelo antes de arrancar.
4. Coloque el arrancador de fuego en la rejilla para el carbón, enciéndalo y espere 1-2 minutos para asegurar que prenda fuego.
 - Use un bloque de arrancador de fuego seguro para alimentos o un papel/papel de cocina retorcido.
 - Coloque la rejilla de carbón en las barras de soporte del arrancador de fuego.
 - Tenga precaución y use guantes de protección.
 - Encienda con un fósforo o encendedor.
5. Encienda el controlador y configure la temperatura deseada.
 - Encienda el arrancador de fuego antes de configurar la temperatura.
 - Espere 1-2 minutos después de encender el arrancador de fuego para asegurar que esté completamente encendido.
6. Espere que la parrilla alcance la temperatura configurada deseada.
 - La parrilla debe precalentarse en unos 15 minutos.



Nota: El arrancador de fuego se colocará aquí.

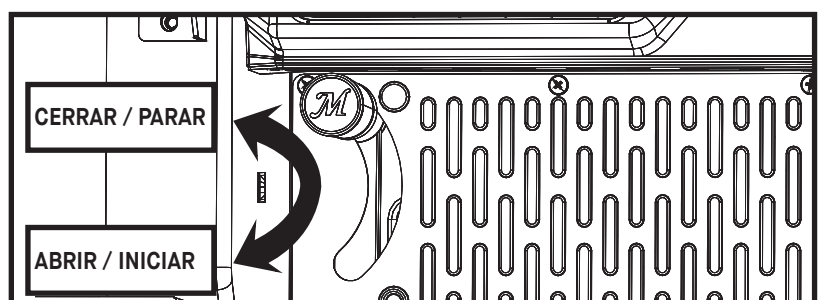
CORREDERAS DE ADMISIÓN DE CALOR Y AIRE

PARA INICIAR:

Deslice las correderas de admisión a la posición "abierto"

PARA APAGAR:

Deslice las correderas de admisión a la posición "cerrado"



Instrucciones de operación

RECARGA

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

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

ADICIÓN DE HUMO/SABOR

Mezcle trozos de madera en la tolva con carbón vegetal. NOTA: Nunca use más que 1.5 libras (0.68 kg) de trozos de madera por toda la tolva.

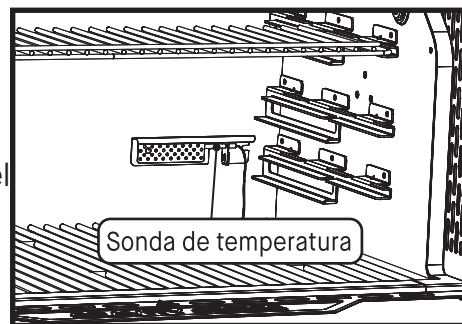
APAGADO

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

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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

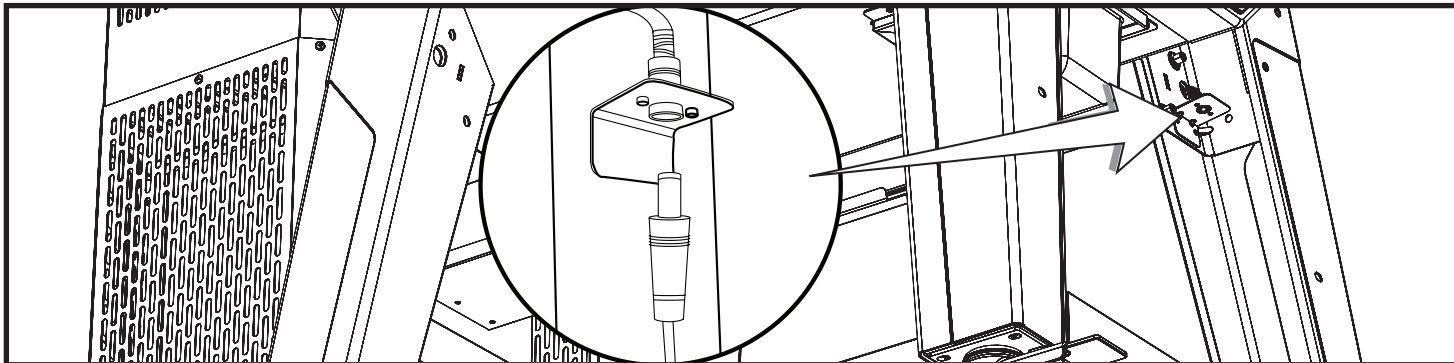
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción/ahumado con un detergente suave para platos. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO utilice limpiador de hornos ni otros productos de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Limpie la sonda de temperatura (en la imagen) periódicamente con un detergente suave para platos para garantizar lecturas precisas de la temperatura de la parrilla. Asegúrese de secar bien.
- Luego que las cenizas se enfríen, limpie la bandeja de cenizas y el interior de la tolva inferior después de cada uso para eliminar la acumulación de cenizas, los residuos y el polvo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la bandeja de cenizas.
- Disponga las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas en agua y descartándolas en un contenedor no combustible.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un ÁREA SECA y protegida. Almacene solamente cuando el fuego esté apagado y cuando todas las superficies estén frías. Almacene las sondas para carne en el interior del hogar.
- Cuando la parrilla no se utilice con frecuencia, incluso cuando use una cubierta de parrilla, recuerde verificarla periódicamente para evitar una posible oxidación y corrosión debido a la acumulación de humedad.



Instrucciones de operación

CABLE DE ALIMENTACIÓN

El cable de alimentación se enchufa en su parrilla dentro de la pata delantera izquierda.



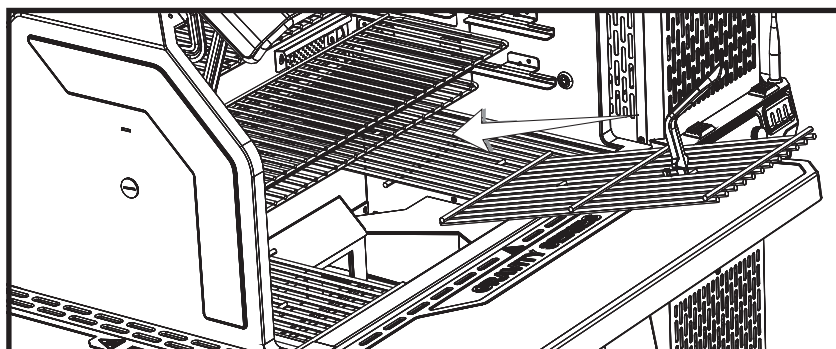
ELEVADOR DE REJILLA

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

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

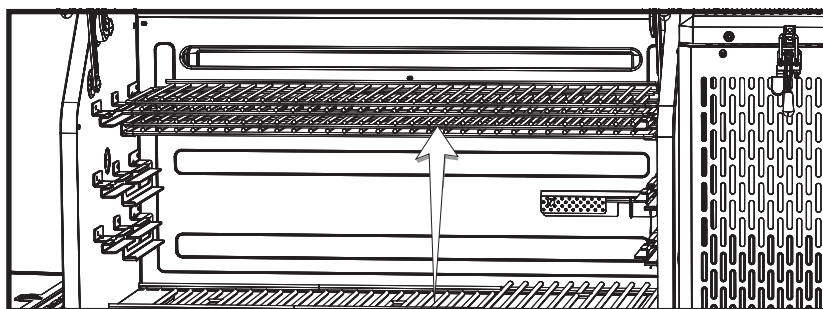


**HERRAMIENTA
DE ELEVACIÓN
DE LA REJILLA**



ALMACENAMIENTO DE LAS REPISAS DE CALENTAMIENTO

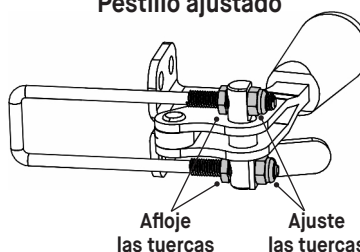
Las repisas de calentamiento están diseñadas para almacenarse dentro de su parrilla. Cuando no esté usando una repisa, puede guardarse bajo la repisa de calentamiento posterior.



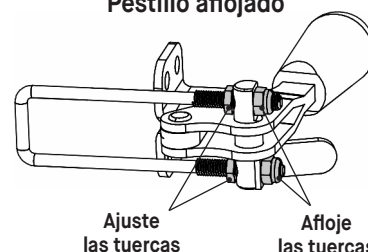
AJUSTE DEL PESTILLO

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

Pestillo ajustado



Pestillo aflojado



DetECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
Controlador no encendido.	La alimentación no está encendida.	Presione el botón de encendido/apagado en el controlador.
	No está enchufado.	Enchufe el controlador a la fuente de alimentación y ésta a la toma de corriente de la pared.
	El interruptor se ha desconectado.	Compruebe el disyuntor del tomacorriente de la pared y reajuste si se ha desconectado.
	Mal funcionamiento del controlador.	Contacte al servicio al cliente
El ventilador no está encendido.	La temperatura del gabinete ha alcanzado la temperatura configurada.	Una vez alcanzada la temperatura configurada, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura de la cabina caiga por debajo de la temperatura configurada, el ventilador se reiniciará. El ventilador continuará ajustándose automáticamente para mantener la temperatura establecida.
	Tapa de la tolva abierta.	Por seguridad, la tolva viene equipada con interruptores de desconexión para evitar que el ventilador avive el fuego cuando se abren estas puertas. Cerrar las puertas conectará los interruptores, permitiendo al ventilador continuar su normal funcionamiento.
	Puerta de cenizas abierta.	
	Ventilador desconectado del controlador.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	Ventilador desconectado del mazo de cables.	
	Se muestra HOPR en el controlador.	Hay un problema con su interruptor superior o inferior; contacte al servicio de atención al cliente y solicite un nuevo kit de interruptor.
	Err 3	Ver a continuación.
Temperatura del controlador imprecisa.	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	La sonda de temperatura está sucia.	Limpie cuidadosamente la sonda de temperatura.
Calentamiento lento.	Las correderas de apagado no están abiertas.	Abra las correderas de apagado.
	Poco carbón.	Rellene la tolva con carbón.
	Tapa de la parrilla abierta.	Cierre la tapa de la parrilla.
	El ventilador no está encendido.	Ver "Ventilador no está encendido".
Humo excesivo que se escapa de la tolva.	Afloje el sello en la tapa de la tolva.	Ajuste el pestillo de la tapa de la tolva.
	Afloje el sello de la puerta de cenizas.	Ajuste el pestillo de la puerta de cenizas.
El controlador se reinicia e ingresa al modo de espera.	Carga electrostática. Cuando el producto se ve perturbado por una carga electrostática, el controlador puede reiniciarse y luego ingresar al modo de espera.	El usuario tiene que reiniciar el controlador para restaurar el funcionamiento normal, este fenómeno es normal.
Err 1	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	1. Compruebe que la conexión esté bien asentada. 2. Desconecte el controlador de la fuente de alimentación, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo.
Err 2	Mal funcionamiento de la sonda de carne.	Contacte al servicio al cliente
Err 3	Parrilla sobrecalentada.	1. Apague la parrilla. 2. Compruebe la causa del sobrecalentamiento. • Incendio de grasa. • Mal funcionamiento del ventilador. 3. Reinicie la parrilla.
Err 4	El carbón no se enciende.	1. Asegúrese que las correderas de apagado estén abiertas. 2. Asegúrese que la tapa de la tolva y la puerta de cenizas estén completamente cerradas. 3. Asegúrese que el carbón no esté vacío. 4. Asegúrese que las cenizas antiguas de usos anteriores no hayan obstruido la rejilla de las cenizas. Agite la rejilla para permitir que caiga todo el carbón residual a través de ella. 5. Reinicie la parrilla.
Err 5	Temperatura de la sonda de carne superior a 300 °F.	1. Usando guantes de protección, retire la sonda de carne de la parrilla. 2. Desenchufe del controlador. 3. Deje que la sonda de carne se enfríe.
Mala conexión Wifi	Señal débil.	1. Incline la antena de la parte posterior del controlador para que apunte al suelo.

GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt® garantiza que la parrilla y ahumador digital de la serie Gravity X no presenta defectos de material ni de 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 3 años 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.

¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?

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

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA:

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

¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?

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

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

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

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

¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?

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

¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS

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

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

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®