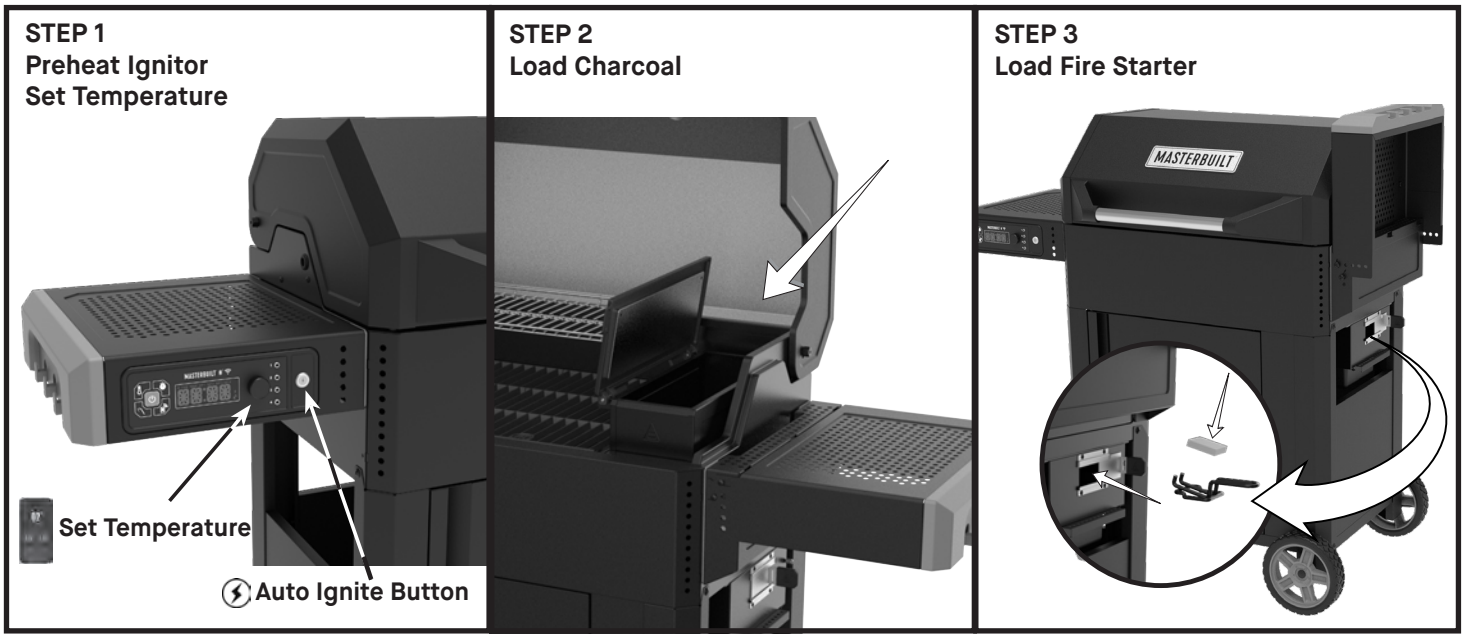
Operating Instructions

START-UP



MANUAL FIRESTARTER IGNITION

If fire starter fails to ignite with the ignitor button, you can manually ignite the hopper with the steps below.

1. Plug the grill in and power ON the controller.
2. Fill the MiniHopper with charcoal (no more than 7lbs/3kgs of briquette or 5lbs/2.25kgs of lump).
3. Keep hopper lid OPEN.
4. Place 1 fire starter in the fire starter holder (see fig. 1)
5. Slide the fire starter tray into the lower hopper until it stops.
6. Manually ignite the fire starter.
7. Close the fire starter door.
8. Wait 2-3minutes to allow the charcoal to ignite before closing the hopper lid.
9. Once charcoal has started to burn, close the hopper lid.
10. Shut the grill lid and set the temperature on the controller.

RELOAD

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

1. Ensure the fan is PAUSED before you begin to reload.
2. Press the power button to enable the PAUSE function (the controller will display HOLD)
3. Add charcoal to hopper (no more than 7lbs/3kgs of briquette or 5lbs/2.25kgs of lump). Use EXTREME caution, hopper lid will be HOT. Wear protective gloves and use tongs to open the hopper lid
4. Close hopper lid and un-pause the controller by pressing the power button.

Operating Instructions

SHUTDOWN

1. After cooking is complete, turn controller off and unplug.
2. Close hopper lid and grill lid.
3. Allow grill to cool to the touch before storing.
4. Once grill is cool to the touch, empty the ash cup, cover, and store your grill in a dry location.

*NOTE - Charcoal will not be saved after shutting the grill down. To promote a faster shutdown procedure, limit the amount of charcoal to fit your cook time.

ADDING SMOKE/FLAVOR

Mix wood chunks in the hopper with charcoal. Power on and set the temperature.

* NOTE: Never use more than 1/2 lbs of wood chunks throughout the hopper.

CONTROL PANEL

Power ON/Off Controller:

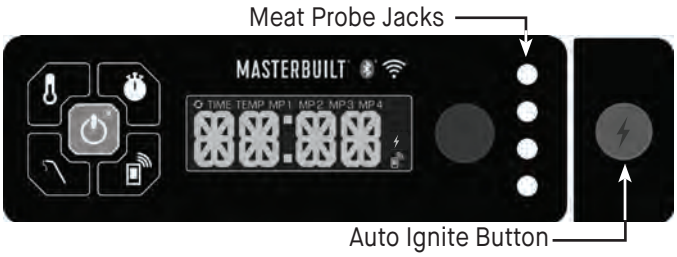
1. Press button to power controller ON.
2. Single press while on = Pause function
3. Long press while on = Power OFF

Ignite Button:

1. Press button to auto ignite the fire starter.

Set Temperature:

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



Set Temperature From F° to C° :

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

Set Time:

- **Countdown Timer**

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

- **Count Up Timer**

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

Set Meat Probe Temperatures:

1. Press button and turn knob to select meat probe (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Press temperature button.
3. Turn knob to desired temperature.
4. Press temperature button again to set the temperature.
5. Once set temperature is reached, alarm will sound. Press any button to clear.

Viewing Information on Display:

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

Operating Instructions

BLUETOOTH + WiFi

Pairing Grill with Smart Device(s):

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 instructions for pairing your Bluetooth + WIFI grill and smart device(s).

BLUETOOTH

Pairing Grill with Smart Device(s):

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 Bluetooth 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.

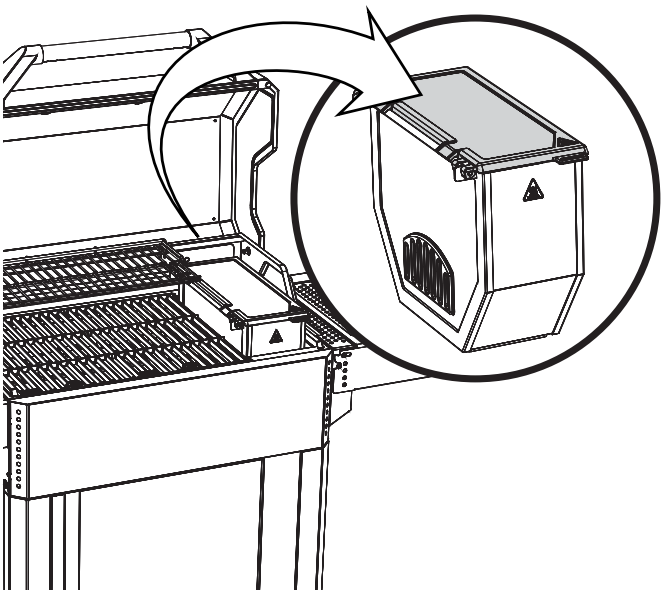
Wireless Transmitter

Transmitter and WiFi Characteristics = RF: 9±1dBM / 2402-2480 MHz and 17±1dBM / 2412-2462 MHz

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.

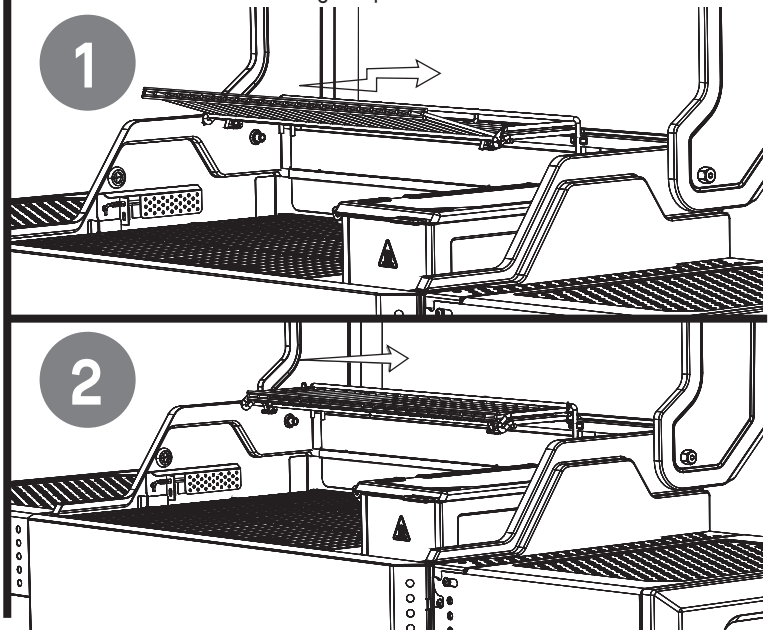
SEAR ON THE HOPPER LID / SEAR PLATE

You can also use your hopper lid for high-heat searing.



WARMING RACK

Lift and slide back for more grill space.



CLEANING AND STORAGE

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

- Once ashes have completely cooled, empty the charcoal hopper of ash after each use. This will help prolong the life of the charcoal hopper.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Remove the charcoal grate and clean.
- Remove the cooking grates and manifold to clean.
- Remove grease cup and heat tent to clean.
- Remove hopper lid (sear plate) and clean. The hopper lid is coated cast iron, please wipe clean with a damp rag, for stuck on debris you may need to rub with a non-abrasive scrub brush. Once clean, apply a light coating of oil to the sear plate to prevent rust. If rust occurs on the sear plate, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat the grill as noted in the seasoning instructions.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Clean grill and cooking grates with mild dish detergent. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner or other cleaning agents. Make sure to dry thoroughly.
- Wipe down with cooking oil to avoid rusting
- Always cover and store grill in a protected DRY AREA. Store only when fire is out and all surfaces are cold.
- 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.

Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Controller not ON.	Power not ON.	Press the power button on the controller.
	Not plugged in.	Plug controller into power supply and power supply into wall outlet.
	Circuit breaker tripped.	Check wall outlet circuit breaker and reset if tripped.
	Controller malfunction.	Masterbuilt Customer Service https://www.masterbuilt.com/pages/support
Fan not ON.	Temperature in cabinet has reached the set temperature.	Once the set temperature is reached the fan will turn off. Once the temperature falls below the set temperature the fan will restart. The fan will continue adjusting itself automatically to maintain the set temperature.
	Fan disconnected from controller.	Check that connection is fully seated.
	Fan disconnected from wiring harness.	
	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.	Low charcoal.	Refill hopper with charcoal.
	Grill lid open.	Close grill lid.
	Fan not on.	See “Fan not ON.”
Igniter will not ignite or slow to ignite.	Igniter will not operate if grill temperature is above 200F / 93 C	1. Ensure the igniter has no debris or obstructions. 2. Ensure that the firestarter and tray are fully inserted and touching the igniter. Err6: See Below.
Poor Wifi connection	Weak signal.	1. Angle the antenna on back of controller to point at the ground
Err 1	Temperature probe not fully plugged in.	1. Check that connection is fully seated. 2. Unplug controller from power supply, wait 10 seconds and reconnect.
Err 2	Meat probe malfunction.	Masterbuilt Customer Service https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Grill overheated.	1. Turn off grill. 2. Check for cause of overheat. • Grease fire. • Fan malfunction. 3. Restart grill.
Err 4	Charcoal failed to ignite.	1. Ensure hopper lid and lower hopper door are fully closed. 2. Ensure charcoal is not empty. 3. Ensure no old ash remains from previous use. 4. Fill hopper with charcoal before inserting firestarter. 5. Ensure the Ignition button was pressed and Igniter is working 6. 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.
Err 6	Igniter malfunction	1. Turn off Grill 2. Unplug and Check connection of igniter 3. Restart Grill and Press the Igniter Button 4. Contact Customer Service if error persists 5. Check for debris on top of the igniter

LIMITED WARRANTY

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

WHEN DOES THE WARRANTY COVERAGE BEGIN?

Warranty coverage commences on the original date of purchase and covers only the original purchaser. For the warranty to apply, you must register your grill. If a defect in material or workmanship is discovered during the applicable warranty period under normal use and maintenance, Masterbuilt® will, at our sole option, replace or repair the defective component at no cost to you for the component itself. This warranty does not apply to labor, or any other cost associated with the service, repair or operation of the grill. Masterbuilt® will pay all shipping charges on warranty parts.
AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian or New Zealand Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

WHAT IS NOT COVERED?

This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance. Commercial use is not recommended with the use of Masterbuilt products, and this warranty does not apply to commercial use of any kind. This usage for example is for restaurateurs, caterers, butchers, rental companies, food trucks and other such commercial entities.
This limited warranty is exclusive and in lieu of any other warranty, written or oral, express or implied, including but not limited to the warranty of merchantability or fitness for a particular purpose. The duration of any implied warranties, including any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is expressly limited to the duration of the warranty period for the applicable component.
The purchaser's exclusive remedy for breach of this limited warranty or any implied warranty shall be limited as specified herein to replacement. In no case shall Masterbuilt be liable for any special, incidental or consequential damages.
This warranty is provided to you in addition to all rights and remedies conveyed to you by consumer protection laws and regulations. This warranty in no way affects your legal rights under statutory warranty regulations in your state or country of residence, including the EU. Depending on your state or country of residence limitations on the length of an implied warranty or the damages available to you may not be limited by this warranty.

WHAT WILL VOID THE WARRANTY?

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

NEED ASSISTANCE? CONTACT US

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

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

Australia & New Zealand
Please contact your retailer.

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

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

MASTERBUILT®

FRENCH

RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR. PAS DESTINÉ À L'USAGE COMMERCIAL.

MISE EN GARDE

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

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le DINP, qui est connu de l'État de Californie pour causer le cancer, et le monoxyde de carbone, qui est connu de l'État de Californie pour causer des anomalies congénitales et d'autres troubles de la reproduction. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous à www.P65Warnings.ca.gov.

DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

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

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE brûlez PAS de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne laissez pas le gril sans surveillance.
- Ce gril est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- N'utilisez pas le gril à l'intérieur!
- Utilisez toujours le gril conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au gril ou des blessures à l'utilisateur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un lieu fermé comme un atrium, un garage, un bâtiment ou une tente.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou de bateaux.
- N'utilisez jamais le gril sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES CONCERNANT LA PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES)
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Placez le gril sur une surface plane stable non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) n'est pas nécessairement acceptable.
- N'utilisez pas le gril sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le gril DOIT être posé sur le sol. Ne placez pas le gril sur une table ou un comptoir. NE déplacez PAS le gril sur des surfaces inégales.
- Il ne faut faire rouler le gril que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le gril dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- N'utilisez jamais le gril comme système de chauffage (LISEZ LA SECTION « DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE »).
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce gril n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Conservez toujours un extincteur à portée de la main pendant que vous utilisez le gril.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conservez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne tentez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Dans certains cas, un extincteur de type BC ou ABC peut contenir le feu.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement le gril ou de l'utiliser sans danger.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du gril en tout temps. NE laissez PAS les enfants utiliser le gril. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du gril pendant son utilisation.
- NE permettez à PERSONNE de faire des activités autour du gril pendant ou après son utilisation avant qu'il n'ait refroidi.
- NE heurtez ou NE percutez PAS le gril pour éviter des lésions personnelles, des dommages au gril ou le renversement ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne déplacez jamais le gril pendant son utilisation. Attendez que le gril ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C ou 115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le gril est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection ou des gants isolants.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne mettez jamais d'articles de cuisine en verre, en plastique en céramique dans le gril. Ne mettez jamais d'articles de cuisine vides dans le gril pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt® n'est PASrecommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne rangez pas le gril s'il contient encore des cendres ou du charbon chauds. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Le gril et la trémie sont CHAUDS en cours d'utilisation et resteront CHAUDS pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites preuve de PRUDENCE. Portez des gants de protection ou des gants isolants.
- Soyez prudent lorsque vous sortez les aliments du gril. 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 gril est chaud pendant son utilisation. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte et des évents. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- La trémie et le couvercle de la trémie sont CHAUDS pendant l'utilisation du gril et refroidissent. Portez des gants de protection lorsque vous travaillez avec ces composants et autour de ceux-ci.
- Le gril produit une flamme nue. Gardez les mains, les cheveux et le visage à l'écart de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du gril lorsque vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent prendre feu.
- N'obstruez ni la circulation des gaz de combustion ni les orifices de ventilation.
- Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le gril.
- Ne laissez jamais du charbon ou des cendres CHAUDS sans surveillance.
- N'enlevez pas la cendre lorsque les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance du charbon en feu. Faites attention aux cheveux détachés et aux vêtements amples pendant l'utilisation, car ils pourraient prendre feu.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce gril ou que vous travaillez avec du feu. Portez des gants de protection ou utilisez des outils pour cheminée longs et résistants pour ajouter du bois ou du charbon.
- N'utilisez jamais de liquide d'allumage pour charbon, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort. Suivez toujours les instructions d'allumage propres à ce gril.
- Ne remplissez jamais trop la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le gril.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et hors du sol.
- ATTENTION – Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- MISE EN GARDE : Risque de décharge électrique. Installez uniquement sur une prise DDFT de classe A couverte dont le boîtier est étanche aux intempéries lorsque le bouchon de la fiche de branchement est inséré ou retiré.
- MISE EN GARDE : N'utilisez pas le gril avec des prises qui sont étanches aux intempéries seulement lorsque la prise est couverte (bouchon de la fiche de branchement non inséré et couvercle de la prise fermé).
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de sécurité de base, dont les suivantes :
    1. Branchez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi.
    2. Utilisez seulement une prise électrique mise à la terre approuvée.
    3. N'utilisez pas l'appareil pendant un orage électrique.
    4. N'exposez jamais l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Ne faites pas fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il a présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière.
- Des cordons de rallonge peuvent être utilisés 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 pendra pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil intentionnellement.
- Il faut utiliser des rallonges extérieures marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne mettez pas l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou à proximité, ou bien dans un four chaud.
- Pour procéder au débranchement, tournez le contrôleur sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer les composants internes.

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

- Ne nettoyez pas ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- N'ouvrez jamais la trémie après le démarrage initial ou pendant l'utilisation. S'il est nécessaire de rajouter du charbon pendant l'utilisation, suivez les instructions de rechargement propres à ce fumoir et portez toujours des gants de protection.
- Ne faites jamais fonctionner ce gril si la sonde de température n'est pas présente. Cela pourrait faire surchauffer le gril et causer des blessures graves ou des dommages importants au gril.
- AVERTISSEMENT! N'utilisez pas d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil!

- 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;
  2. Cet appareil doit accepter n'importe quelle interférence, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré de l'appareil.
- Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'IC fixées pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

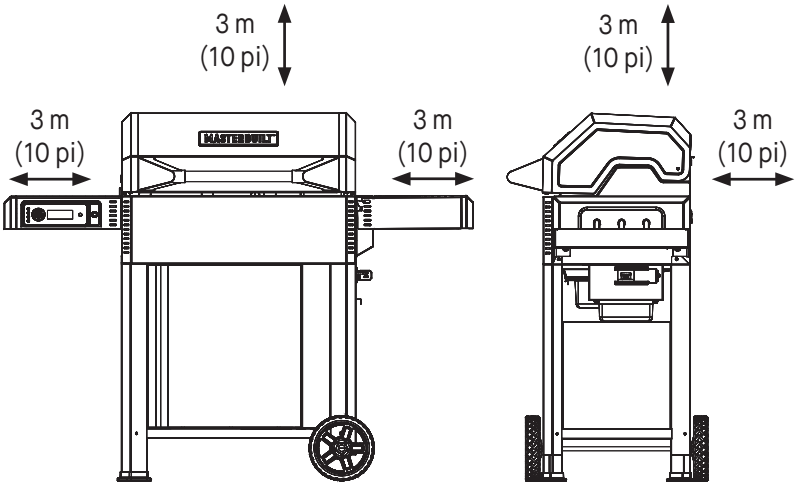
- 100 à 120 V c.a.60 Hz, 0,83 A, 90 W

EXIGENCES CONCERNANT LA PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du gril et une structure surélevée, un mur, une rampe ou tout autre matériau de construction combustible.

Maintenez une distance minimale de 3 m (10 pi) par rapport à tous les matériaux combustibles et inflammables, comme le bois, les plantes, l'herbe, les broussailles, le papier, l'essence ou la toile.

Ce dégagement offre un espace suffisant pour une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Il ne faut pas utiliser le gril sur des matières combustibles comme les terrasses en bois et en autres matières combustibles.



MISE EN GARDE

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.

APPRÊTAGE

L'apprêtage de votre gril permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication.
APPRÊTEZ LE GRIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Mettez du charbon dans la trémie jusqu'à ce qu'elle soit environ au quart ou à moitié pleine.
2. Mettez le gril en marche en suivant les instructions de mise en marche, et réglez la température à 250 °F (121 °C) pendant 60 minutes.
3. Après 60 minutes, réglez la température à 400 °F (204 °C) pendant 30 minutes.
4. Éteignez le gril en suivant les instructions d'arrêt.
5. Laissez le gril refroidir COMPLÈTEMENT.
6. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon, frottez une mince couche d'huile de cuisson sur les grilles, la plaque de saisie, les grilles-réchauds et l'intérieur du couvercle et du foyer. Attention, le gril sera CHAUD au toucher.
7. Recommencez les étapes 3 à 6 à 175 °C (350 °F).

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

DÉMARRAGE RÉGULIER

1. Branchez le gril et allumez le contrôleur.
2. NE CHARGEZ PAS LE CHARBON DE BOIS AVANT L'ÉTAPE 5.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage automatique pour préchauffer l'allumeur :
   a. Le bouton d'allumage devrait maintenant clignoter.
   b. La température de 232 °C (450 °F) devrait clignoter sur l'affichage du contrôleur
4. Faites tourner le bouton de réglage pour régler la température souhaitée.
   a. Options de sélection de la température :
   - Appuyez sur le bouton de réglage de la température pour sélectionner la température indiquée sur l'affichage.
   - Si vous ne faites pas tourner le bouton, le contrôleur sélectionne automatiquement la température affichée (température par défaut de 232 °C ou 450 °F).
5. Remplissez la mini-trémie avec du charbon de bois (pas plus de 3 kg ou 7 lb de briquette ou 2,25 kg ou 5 lb de charbon en morceaux).
6. Fermez le couvercle de la trémie et le couvercle du gril.
7. Attendez que le bouton d'allumage automatique cesse de clignoter (cela devrait prendre environ 45 secondes).
8. Mettez 1 allume-feu dans le porte-allume-feu (voir la fig. 1)
9. Faites glisser le porte-allume-feu dans la trémie inférieure jusqu'à ce qu'il s'arrête, et fermez la porte.
10. Le gril devra exécuter une séquence de démarrage; vous devrez peut-être attendre quelques instants pour que le ventilateur s'allume.

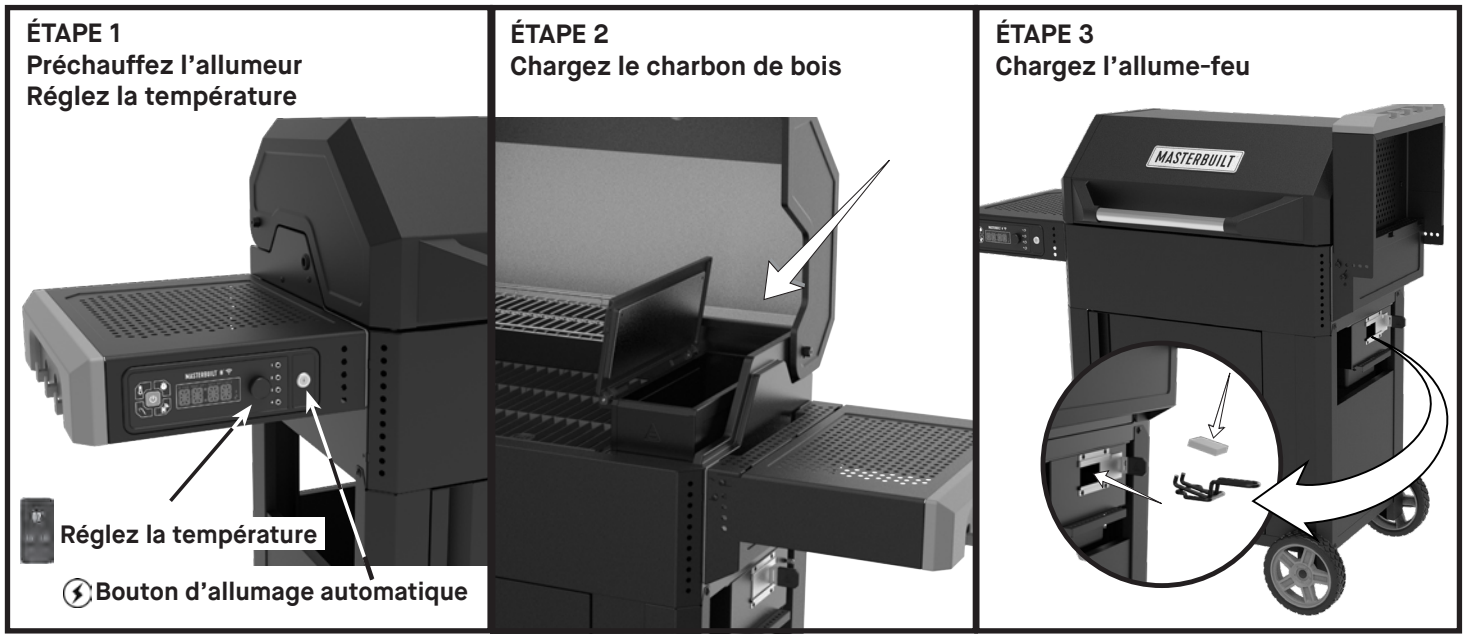
Figure 1

CONSEILS RELATIFS À L'ALLUMEUR :
a. Bouton de l'allumeur clignotant = préchauffage de l'allumeur (NE chargez PAS l'allume-feu pendant que l'allumeur préchauffe).
b. Bouton de l'allumeur fixe = allumeur en marche/chaud.
c. L'allumeur ne s'allume pas si la température du gril est supérieure à 93 °C (200 °F).
d. Si la température est déjà réglée, l'allumeur ne vous demande pas de régler la température.
e. Chaque fois que l'allumeur est activé, le gril exécute la séquence de démarrage. Au cours de cette séquence, le ventilateur ne fonctionne pas avec le PID.

Le ventilateur revient au PID une fois la séquence de démarrage terminée. La séquence de démarrage prend environ 8 minutes.

REMARQUE : Pour un allumage correct de l'allume-feu, il est important de suivre les étapes indiquées ci-dessus dans le bon ordre. Le non-respect des étapes peut entraîner l'échec de la procédure de démarrage.

MISE EN MARCHE



ALLUMAGE MANUEL DE L'ALLUME-FEU

Si l'allume-feu ne s'allume pas avec le bouton d'allumage, vous pouvez allumer manuellement la trémie en suivant les étapes ci-dessous.

1. Branchez le gril et allumez le contrôleur.
2. Remplissez la mini-trémie avec du charbon de bois (pas plus de 3 kg ou 7 lb de briquette ou 2,25 kg ou 5 lb de charbon en morceaux).
3. Gardez le couvercle de la trémie OUVERT.
4. Mettez 1 allume-feu dans le porte-allume-feu (voir la fig. 1)
5. Faites glisser le porte-allume-feu dans la trémie inférieure jusqu'à ce qu'il s'arrête.
6. Allumez manuellement l'allume-feu.
7. Fermez la porte de l'allume-feu.
8. Attendez 2 à 3 minutes pour laisser le charbon prendre feu avant de fermer le couvercle de la trémie.
9. Une fois que le charbon a commencé à brûler, fermez le couvercle de la trémie.
10. Fermez le couvercle du gril et réglez la température sur le contrôleur.

RECHARGE

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

1. Assurez-vous que le ventilateur est MIS EN PAUSE avant de commencer le rechargement.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer la fonction PAUSE (le contrôleur affiche HOLD).
3. Ajoutez du charbon à la trémie (pas plus de 3 kg ou 7 lb de briquette ou 2,25 kg ou 5 lb de charbon en morceaux).
   Faites preuve d'une EXTRÊME prudence, le couvercle de la trémie sera CHAUD.
   Portez des gants de protection et utilisez des pinces pour ouvrir le couvercle de la trémie.
4. Fermez le couvercle de la trémie et annulez la pause du contrôleur en appuyant sur le bouton d'alimentation.

ARRÊT

1. Une fois la cuisson terminée, éteignez le contrôleur et débranchez l'appareil.
2. Fermez le couvercle de la trémie et le couvercle du gril.
3. Laissez le gril refroidir au toucher avant de le ranger.
4. Une fois le gril froid au toucher, videz le récipient à cendre, couvrez et rangez votre gril dans un endroit sec.

*REMARQUE : Vous ne pouvez pas garder le charbon de bois après l'arrêt du gril. Pour accélérer la procédure d'arrêt, limitez la quantité de charbon de bois à votre temps de cuisson.

AJOUT DE FUMÉE ET DE SAVEUR

Mélangez des morceaux de bois avec le charbon dans la trémie. Allumez le gril et réglez la température.

* REMARQUE : N'utilisez jamais plus de 0,2 kg (0,5 lb) de morceaux de bois dans la trémie.

PANNEAU DE COMMANDE

Mise en marche/Arrêt du contrôleur :
1. Appuyez sur le bouton pour mettre le contrôleur en marche.
2. Appui une seule fois pendant le fonctionnement = fonction pause
3. Appui pendant longtemps pendant le fonctionnement = mise hors tension

Bouton d'allumage :
1. Appuyez sur le bouton pour allumer automatiquement l'allume-feu.

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

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

Réglage de la durée :

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

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

Réglage des températures du thermomètre à viande :
1. Appuyez sur le bouton et tournez-le pour sélectionner le thermomètre à viande (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Appuyez sur le bouton Température.
3. Tournez le bouton sur la température voulue.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton Température pour régler la température.
5. Une fois la température réglée atteinte, l'alarme se fait entendre. Appuyez sur n'importe quel bouton pour la faire taire.

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

BLUETOOTH + WiFi

Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :

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 fumoir Bluetooth + WIFI et vos appareils intelligents.

BLUETOOTH

Appairage du fumoir à vos appareils intelligents :

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 fumoir Bluetooth 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 section 15 des règlements du 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.

Émetteur sans fil

Caractéristiques de l'émetteur et du WiFi = RF: 9 ± 1dbm / 2402 - 2480 MHz et 17 ± 1dbm / 2412 - 2462 MHz

Cet émetteur ne doit pas être Co-placé ou ne fonctionnant en même temps qu'aucune autre antenne ouémetteur.Cet équipement devrait être installé et actionné avec une distance minimum de 20 centimètres entre leradiateur et votre corps.