

Operating Instructions

Set Meat Probe Temperatures:

1. Press button and turn knob to select meat probe (MP1, MP2, MP3, MP4). Press button again.
2. Press temperature button.
3. Turn knob to desired temperature.
4. Press temperature button again to set the temperature.
(If meat probe reaches 300°F, an alarm will sound and the meat probe must be removed from heat and given time to cool. Meat probe will be damaged if left at this temperature.)
* NOTE: Meat probe icon will flash while in setting mode.
5. Once set temperature is reached, alarm will sound. Press any button to clear.

Viewing Information on Display:

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

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.

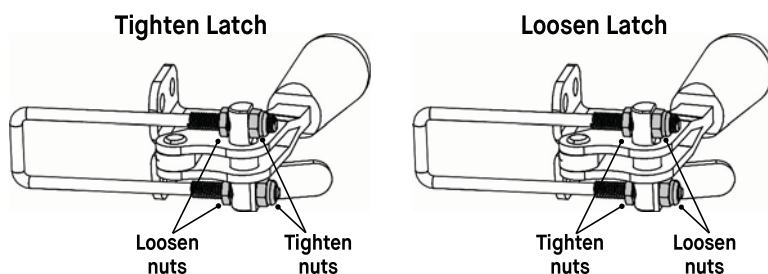
The distance between user and products should be no less than 20cm

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

Operating Instructions

LATCH ADJUSTMENT

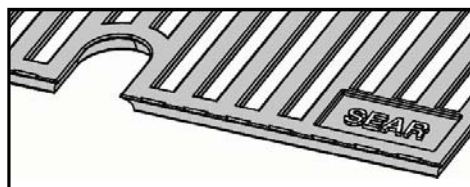
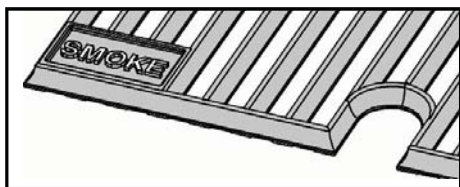
The hopper lid and door latches may require adjustment to ensure a proper seal and to prevent excessive smoke leakage. Loosen the latches slightly if they require excessive pressure to close. Tighten the latches slightly if there is excessive smoke leakage.



SMOKE + SEAR GRATES

Your grill features Smoke + Sear cast-iron cooking grates for low and slow smoking or high-heat searing. Simply flip the grates to the side that coincides with your method of cooking.

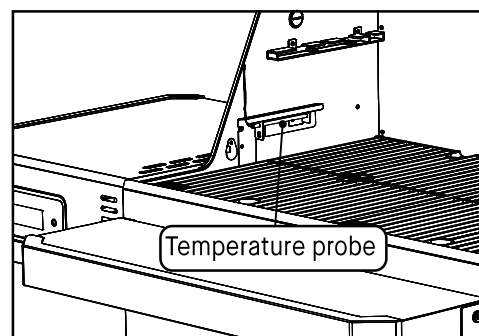
Note: Never flip while grill is on or hot.



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.



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.	Call Masterbuilt 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.	
	Hopper lid switch disconnected.	
	Ash door switch disconnected.	
	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 removed.	Remove shutdown slides.
	Low charcoal.	Refill hopper with charcoal.
	Grill lid open.	Close grill lid.
	Fan not on.	See "Fan not ON."
Excessive smoke leaking from hopper.	Loose seal at hopper lid.	Tighten hopper lid latch.
	Loose seal at ash door.	Tighten ash door latch.
	Loose seal between top and middle hopper sections.	After hopper is cold, remove heat shield and tighten screws between top and middle hopper sections.
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.	Call Masterbuilt 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 removed. 2. Ensure hopper lid and ash door are fully closed. 3. Ensure charcoal is not empty. 4. Ensure old ash from previous use has not blocked up the ash grate. Shake grate to allow all the old charcoal to fall thru it. 5. Restart grill.
Err 5	Meat Probe Temp above 300°F.	1. Using protective gloves, remove meat probe from grill. 2. Unplug from controller. 3. Allow meat probe to cool.
Poor Wifi connection	Weak signal.	1. Angle the antenna on back of controller to point at the ground

L'ASSEMBLAGE EST TERMINÉ. AMUSONS-NOUS!

APPRÊTAGE

L'apprêtage de votre gril permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. **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. 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 Fumer + Saisir, les grilles-réchaud et de fumage, la grille de charbon et l'intérieur du couvercle et du foyer.
7. Recommencez les étapes 3 à 6 à 350 °F.

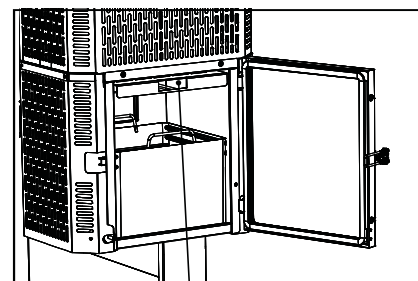
APPRÊTAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

1. Essuyez le dessus de la plaque de cuisson pour enlever tous les débris.
2. Allumez le barbecue et réglez la température à 120 °C. Laissez-le fonctionner pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus de la plaque de cuisson devienne chaud.
3. Versez un peu d'huile à cuisson sur la plaque de cuisson.
4. Étendez l'huile à cuisson sur la surface de la plaque de cuisson au moyen d'essuie-tout. Utilisez une spatule ou des gants résistants à la chaleur pour tenir les essuie-tout pliés. Assurez-vous de couvrir la totalité du dessus de la plaque de cuisson.
5. Laissez la plaque de cuisson chauffer jusqu'à une température de 204 °C. De la fumée sera dégagée lorsque l'huile commencera à se lier à la surface de la plaque de cuisson.
6. Lorsque la fumée se sera dissipée, recommencez les étapes 3 à 5 au moins trois fois.

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. **RETIREZ** les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air. (*Consultez l'étape 21 de l'assemblage.*)
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 16 lb de briquettes de charbon.
 - Environ 10 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 et allumez-le.
 - 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.
 - Attendez 1 à 2 minutes après avoir allumé l'allume-feu, pour vous assurer que celui-ci est bien allumé.
6. Fermez le couvercle de la trémie et la porte à cendres.
 - Cela activera le ventilateur.
7. Attendez que le gril atteigne la température réglée voulue.
 - Environ 13 minutes pour atteindre 700 °F (370 °C).
 - Environ 7 minutes pour atteindre 225 °F (105 °C).



Remarque : l'allume-feu sera placé ici.

Mode d'emploi

RECHARGE

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

- **NE PAS ajouter de charbon lorsque la température est supérieure à 250°.**
- Le ventilateur s'éteint si vous ouvrez le couvercle de la trémie ou la porte à cendres. Cela réduit l'effet de cheminée créé lors de l'ouverture de ces portes.
- La technologie gravitaire fonctionne en maintenant le scellement complet de la trémie. 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.
- La quantité de charbon dans la trémie détermine à quelle vitesse la flamme montera lors de l'ouverture du couvercle de la trémie.

Ajout de charbon :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie.
 - Faites preuve de prudence et portez des gants de protection. Le couvercle de la trémie sera chaud.
 - **La flamme sortira de la trémie pendant quelques instants, selon le niveau de charbon.**
2. Versez le charbon dans la trémie.
3. Fermez le couvercle de la trémie.

ARRÊT

1. Éteignez le contrôleur.
2. Fermez le couvercle du gril, le couvercle de la trémie et la porte à cendres.
3. Installez les glissières d'entrée de chaleur et d'entrée d'air.
 - Le gril 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 installer les glissières lors de l'arrêt pourrait endommager le gril.

AJOUT DE FUMÉE ET DE SAVEUR

Option 1 Mettez des morceaux de bois ou du charbon dans le bac à cendres pour ajouter de la saveur avant de régler la température. Au fur et à mesure que le charbon contenu dans la trémie brûle, les braises chaudes tomberont sur le bois ou le charbon dans le bac, le faisant brûler à une vitesse moins élevée et libérer plus de saveur dans le gril.

* REMARQUE : N'ajoutez jamais plus de ½ lb à la fois. N'ajoutez pas de morceaux ou de charbon supplémentaires tant que ce qui a déjà été ajouté génère encore de la fumée.

Option 2 Mélangez des morceaux de bois avec le charbon dans la trémie.

* REMARQUE : N'utilisez jamais plus de 1,5 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. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour éteindre le contrôleur.



Réglage de la température :

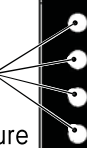
1. Appuyez sur le bouton.
2. Tournez le bouton sur la température voulue.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton pour régler la température. (La durée se règle automatiquement au bout de 3 secondes.)



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 le compte à rebours.
7. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.



Prises
pour
sonde de
température

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.

Mode d'emploi

Réglage des températures du thermomètre à viande :

1. Appuyez sur le bouton et tournez la molette pour sélectionner le thermomètre à viande (MP1, MP2, MP3, MP4). Appuyez de nouveau sur le bouton.
2. Appuyez sur le bouton de la température.
3. Tournez le bouton sur la température voulue.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton Température pour régler la température.
(Si le thermomètre à viande atteint 300°F (148°C), une alarme se fera entendre : le thermomètre à viande devra être retiré de la chaleur et avoir le temps de refroidir. Le thermomètre à viande subira des dommages s'il est laissé à cette température.)
* REMARQUE : en mode Réglage, l'icône du thermomètre à viande clignote.
5. Une fois la température réglée atteinte, l'alarme se fait entendre. Appuyez sur n'importe quel bouton pour la faire taire.

Affichage des renseignements sur l'afficheur :

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

BLUETOOTH

Appairage du gril 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 votre appareil mobile.

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 :

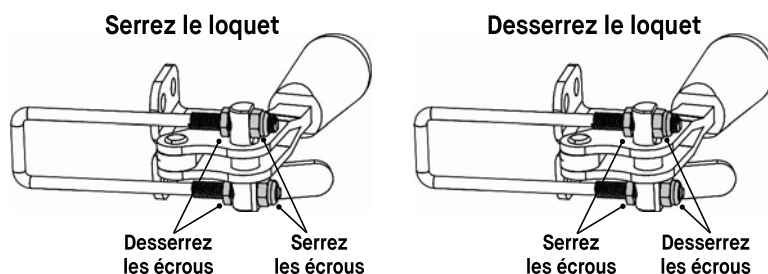
1. Réorienter l'antenne réceptrice ou la placer à un autre endroit.
2. Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant se trouvant sur un circuit électrique autre que celui auquel il est branché actuellement.
4. Communiquer avec un technicien radio/télévision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

Mode d'emploi

AJUSTEMENT DU LOQUET

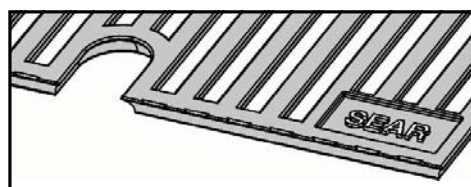
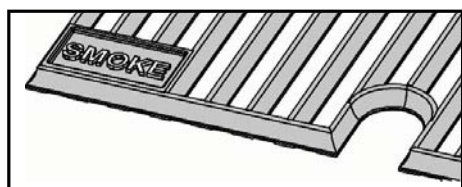
Il est possible que le couvercle et les loquets de porte de la trémie doivent être ajustés pour assurer une bonne étanchéité et prévenir une fuite excessive de fumée. Desserrez légèrement les loquets s'il faut une pression excessive pour les fermer. Serrez légèrement les loquets s'il y a une fuite excessive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



GRILLES FUMER + SAISIR

Votre gril est doté de grilles en fonte Fumer + Saisir pour le fumage lent à basse température ou la saisie à haute température. Il suffit de retourner les grilles sur le côté qui correspond à votre mode de cuisson.

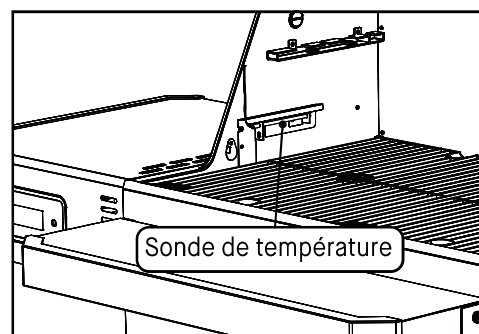
Remarque : Ne jamais retourner les grilles lorsque le gril est en marche ou chaud.



NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LE GRIL 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 gril fonctionne de façon sécuritaire.
- Nettoyez le gril et les grilles de cuisson et de fumage au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Essuyez l'extérieur du gril 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 gril 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 le jeter dans un récipient non combustible.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le gril 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 gril, rappelez-vous de vérifier votre gril périodiquement, même lorsque vous utilisez une housse, afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.



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.	Téléphonez au service à la clientèle de Masterbuilt.
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.	
	Interrupteur du couvercle de la trémie déconnecté.	
	Interrupteur de la porte à cendres déconnecté.	
La température du contrôleur est inexacte.	Err 3	Voir ci-dessous.
	La sonde de température n'est pas bien branchée.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
Chauffage lent.	La sonde de température est sale.	Nettoyez bien la sonde de température.
	Les glissières de fermeture n'ont pas été enlevées.	Enlevez les glissières de fermeture.
	Quantité de charbon basse.	Rajoutez du charbon dans la trémie.
	Le couvercle du gril est ouvert.	Fermez le couvercle du gril.
Fuite excessive de fumée à partir de la trémie.	Le ventilateur n'est pas en marche.	Voir « Le ventilateur n'est pas en marche ».
	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.
Err 1	Le joint d'étanchéité entre la section supérieure et la section centrale de la trémie n'est pas étanche.	Lorsque la trémie a refroidi, enlevez l'écran thermique et resserrez les vis entre la section supérieure et la section centrale de la trémie.
	La sonde de température n'est pas bien branchée.	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation électrique, attendez 10 secondes et rebranchez-le.
Err 2	Thermomètre à viande défectueux.	Téléphonez au service à la clientèle de Masterbuilt.
Err 3	Le gril a surchauffé.	1. Éteignez le gril.
		2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. • Défaut du ventilateur. 3. Remettez le gril en marche.
Err 4	Le charbon ne s'allume pas.	1. Assurez-vous que les glissières de fermeture ont été enlevées.
		2. Assurez-vous que le couvercle de la trémie et la porte à cendres sont bien fermés. 3. Assurez-vous qu'il y a du charbon. 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 gril en marche.
Err 5	Température du thermomètre à viande supérieure à 300 °F (150 °C).	1. En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande du gril.
		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.