



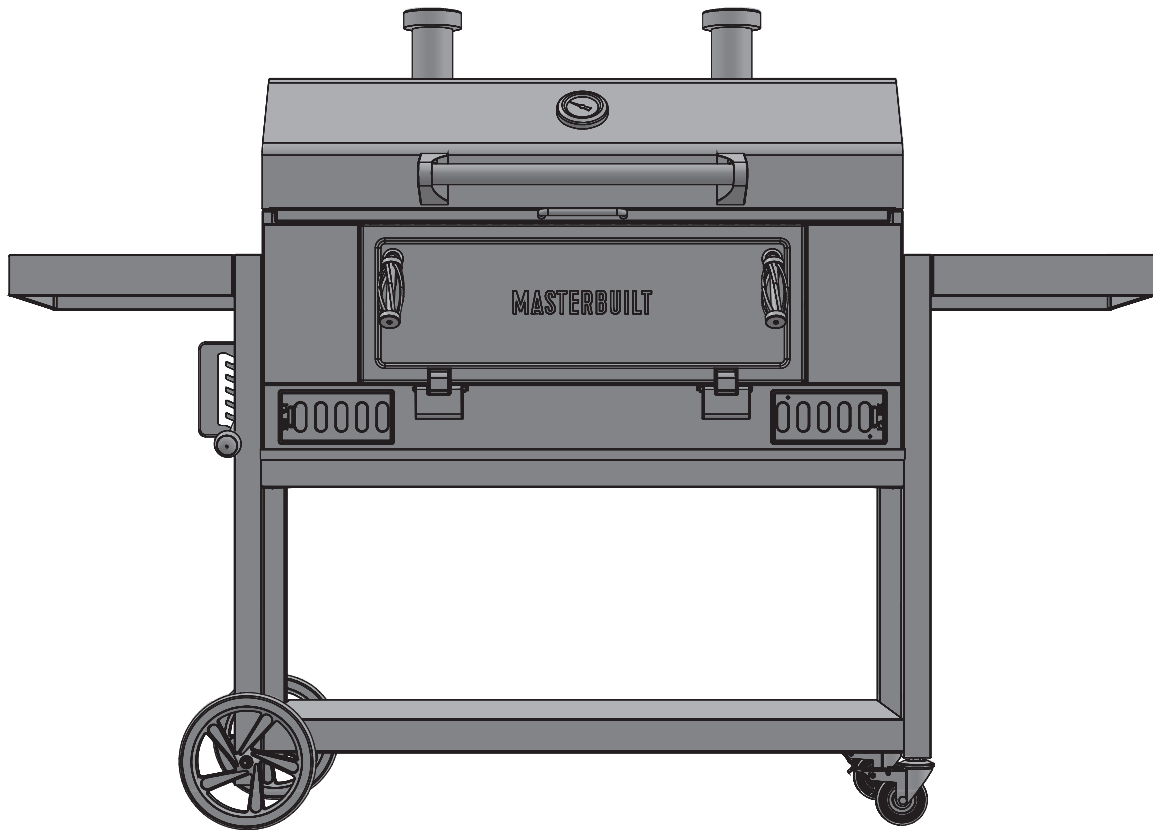
MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started.

36in Charcoal Wagon

Manual applies to the following model number(s)

SH19041319 / 1900677



Mfg. Date - Serial Number

These numbers are located on the rating label of the grill.

IMPORTANT

RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

Manual Code : 9804210067 230815-GH

Master it. Masterbuilt.

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.



WARNING



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

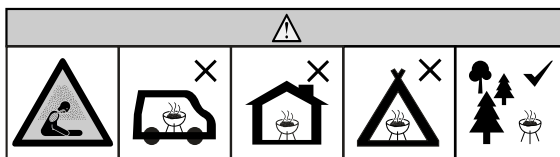


CARBON MONOXIDE HAZARD



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

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave grill unattended.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use indoors!
- Do not use grill in high winds!
- Close lid and all dampers to help suffocate flame.
- Do not alter this grill in any manner.
- Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Maintain a minimum distance of 3 m (10 ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3 m (10 ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS).
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.
- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where grill is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (45°C (below 115°F)) before moving or storing.
- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt® are not recommended and may cause injury.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Grill is hot during use. Keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ash can while ashes and charcoal are HOT.
- Make sure to empty grease can after every use once completely cooled.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Cooking grate handle is HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grate handle, wear protective gloves
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
- The barbecue should be heated up and the fuel should be kept red hot for at least 30mins prior to the first cook.
- Use only charcoal lighting fluid. Never use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death.
- Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Never use more than the recommended amount of charcoal (see below).
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- WARNING! Keep children and pets away.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 1.81 KG / 4 LBS OF CHARCOAL BRIQUETTES

- Never add additional lighter fluid once charcoal has ignited. Follow directions on lighter fluid container.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- Keep lid open during the lighting process. Do not close the lid until the flames have burned down. Failure to follow this instruction may result in damage to painted surfaces due to excessive heat.



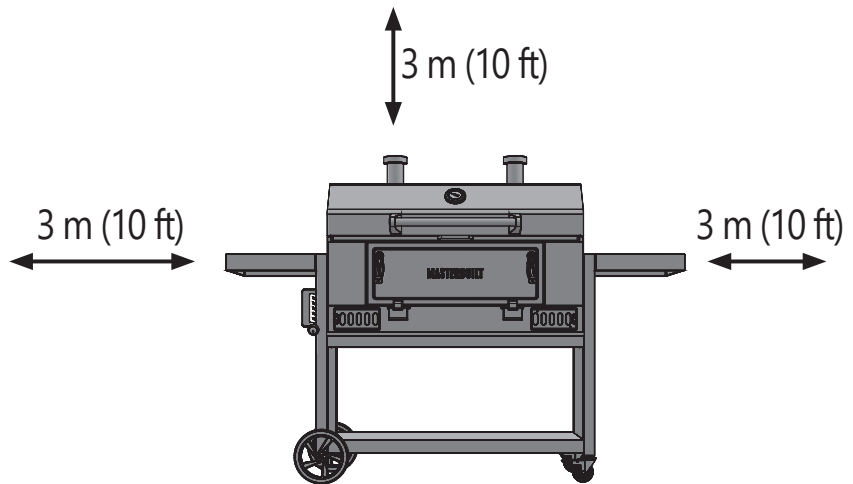
STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS



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

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

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



SAVE THESE INSTRUCTIONS

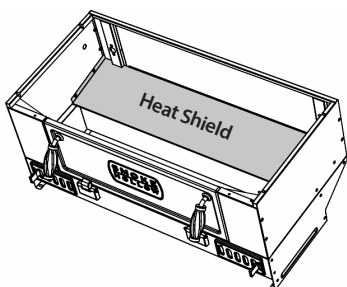
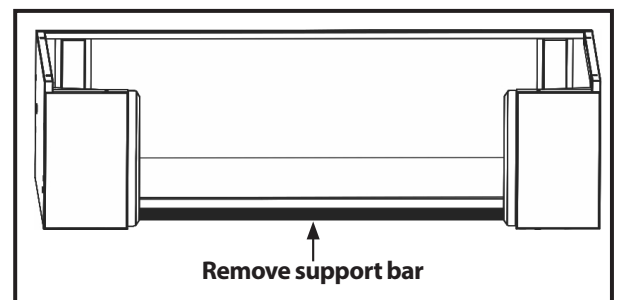
This product does not come with charcoal or wood chunks.

Packing Contents

IMPORTANT: Remove all packing contents before assembly

It is important that you remove all paper, packing foam and cardboard from unit before assembly.

Located on the body of the grill is a support bar used for shipping purposes only. This bar must be removed so that you may successfully assemble your grill. Location of this bar is shown here. The bar is no longer needed at this time.



Improved Heat Protection

Your grill features an internal shield to prevent common paint-peeling due to excessive heat.

IMPORTANT

When you un-pack your grill, remove all parts and packaging material from the box and inside the grill. Make sure you have all the items on the parts list. Carefully check the unit and make sure there is no damage.

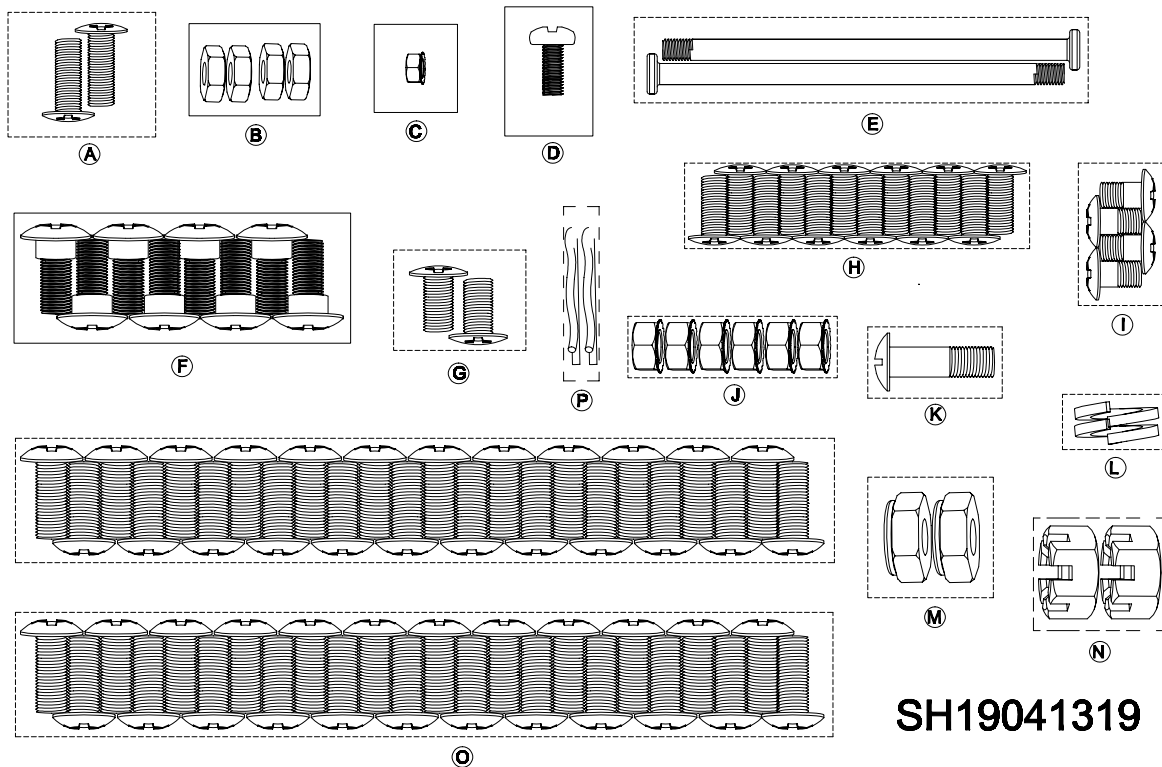
Item	Qty	Description
A	0/2	M5x15 Hex Phillips Head Screw
B	2/4	M5 Nut
C	1	M4 Nut
D	1	M4x10
E	2	Charcoal Access Door Hingde Pins
F	8	M6x15 Shoulder Bolt
G	2	M6x10 Phillips Head Screw
H	12	M5x10 Phillips Head Screw
I	4	M5x8 Shoulder Screw
J	6	M6 KEPS Nut
K	1	M6x21 Shoulder Screw
L	2	#10 Lock Washer
M	2	M10 Locknut
N	2	M10 Nut
O	48	M6x15 Phillips Head Screw
P	2	Cotter Pin

STOP

DO NOT RETURN TO RETAILER! For assembly assistance or missing or damaged parts, please contact Masterbuilt Customer Support Directly. You can find our customer contact information on the warranty page of this manual.

• **BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**

- Assemble on a clean flat surface
- Tools needed: Adjustable wrench, Phillips head screwdriver
- Approximate assembly time: 2 hours.
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.

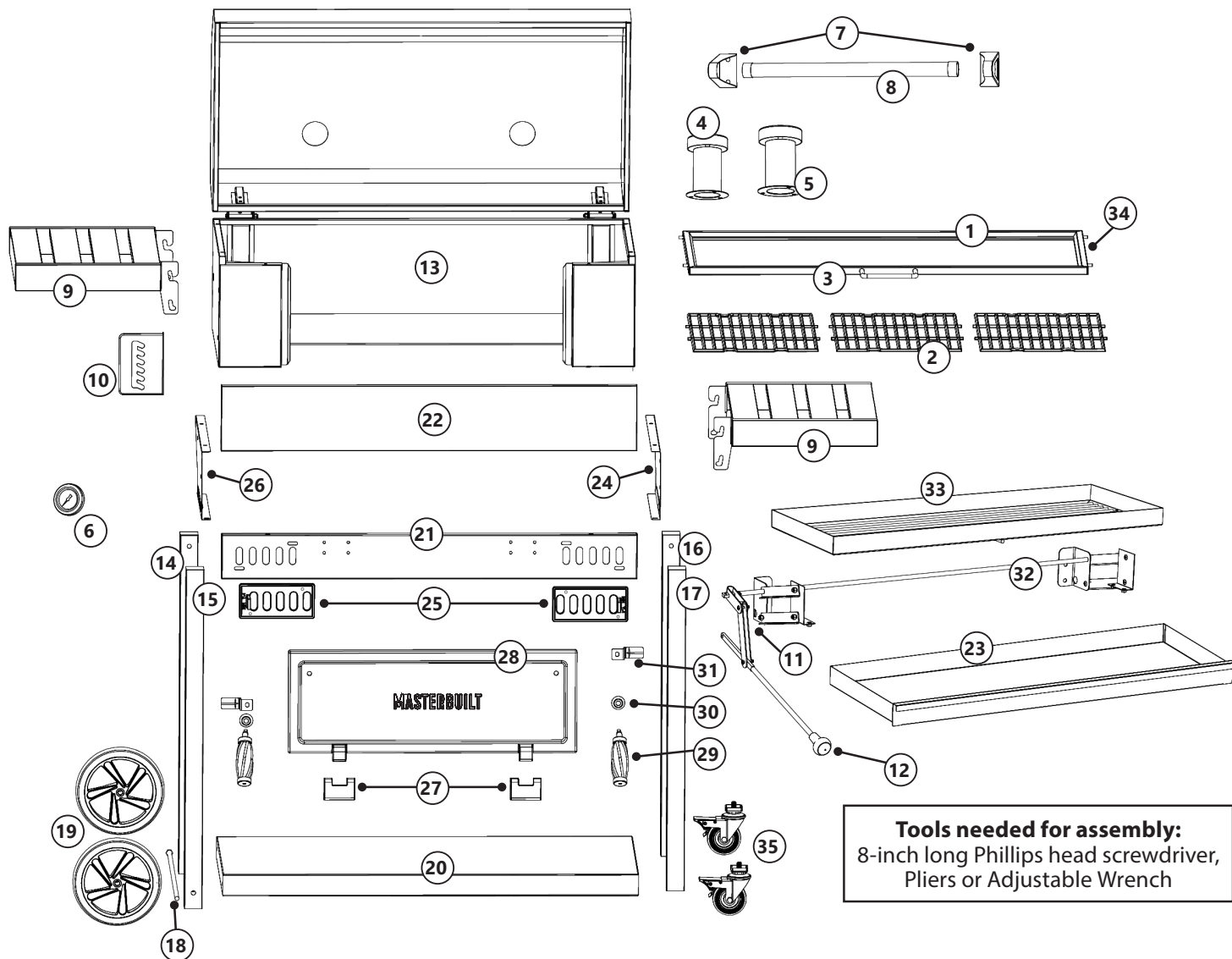


SH19041319

**Do not fully tighten the screws until all steps have been completed.
This will allow all screws to assembly properly.**

Parts List

Actual product may differ from picture shown.



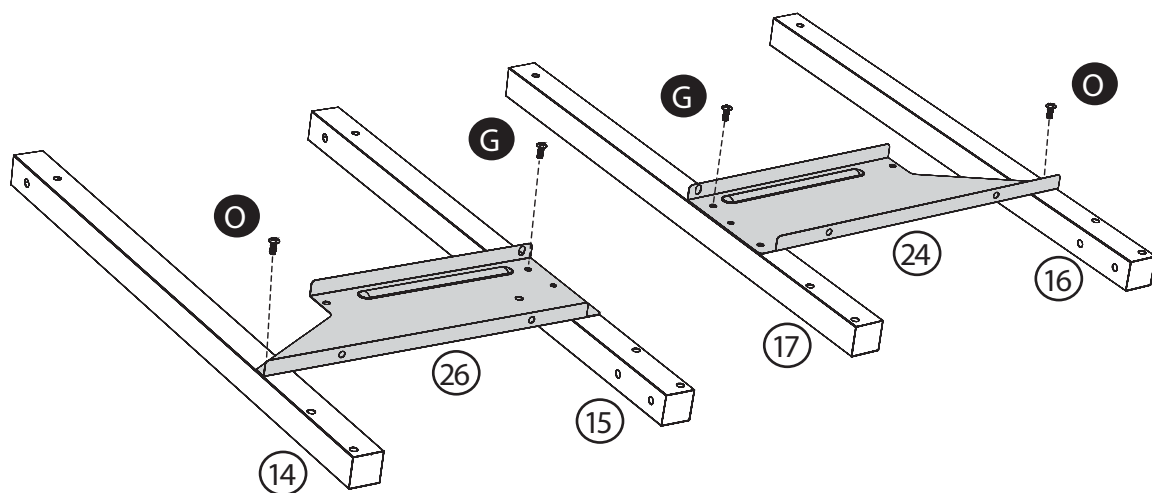
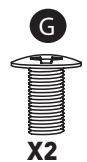
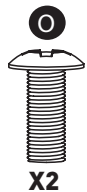
Tools needed for assembly:
8-inch long Phillips head screwdriver,
Pliers or Adjustable Wrench

Item #	Qty	Description
1	1	Cooking Grid Rear Frame
2	3	Cooking Grid
3	1	Cooking Grid Front Frame w/Handle
4	2	Smoke Stack Cap
5	2	Smoke Stack
6	1	Temperature Gauge
7	2	Lid Handle Stand Off
8	1	Lid Handle
9	2	Folding Side Shelf
10	1	Slotted Adjustment Panel
11	1	Charcoal Tray Linkage Assembly
12	1	Charcoal Tray Linkage Knob
13	1	Lid and Firebox Assembly
14	1	Left Rear Leg #3
15	1	Left Front Leg #4
16	1	Right Rear Leg #1
17	1	Right Front Leg #2
18	1	Wheel Axle

Item #	Qty	Description
19	2	Wheel
20	1	Cart Bottom Shelf
21	1	Cart Front Panel
22	1	Cart Rear Panel
23	1	Ash Tray
24	1	Firebox Right Lower Panel
25	2	Damper
26	1	Firebox Left Lower Panel
27	2	Charcoal Door Hinge
28	1	Charcoal Door
29	2	Charcoal Door Handle
30	2	Charcoal Door Handle Washer
31	2	Charcoal Door Locking Latch
32	1	Charcoal Tray Lift Assembly
33	1	Charcoal Tray
34	2	Cooking Grid Side Frame
35	2	Locking Casters

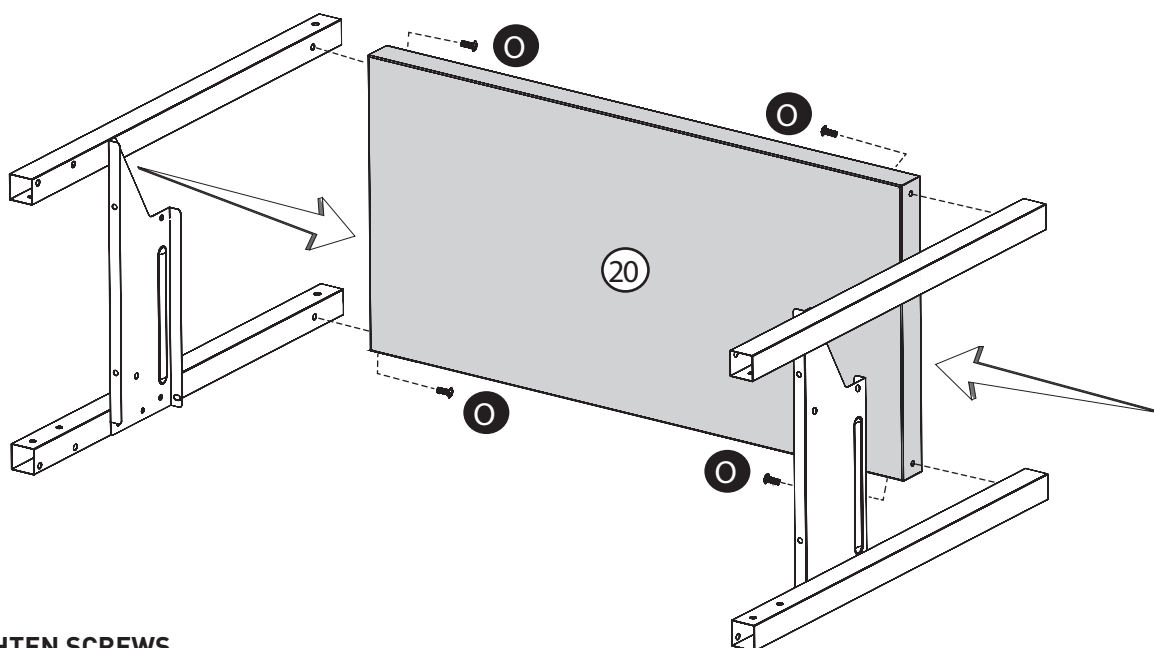
Assembly

1



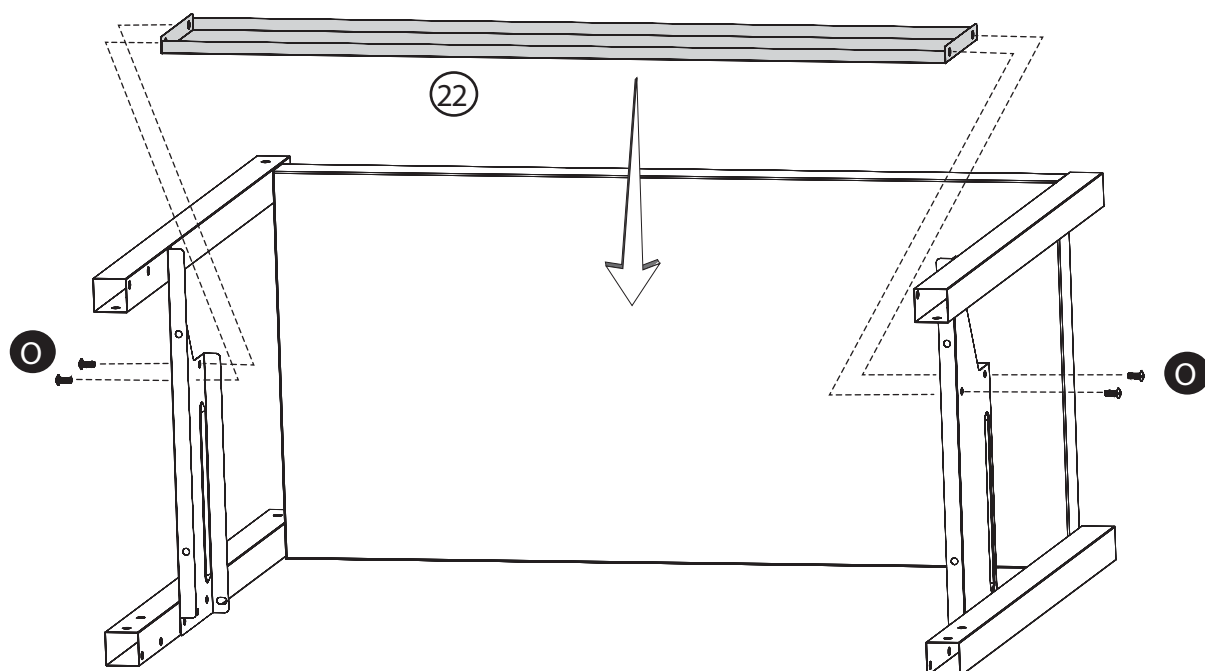
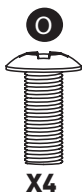
DO NOT FULLY TIGHTEN SCREWS.

2



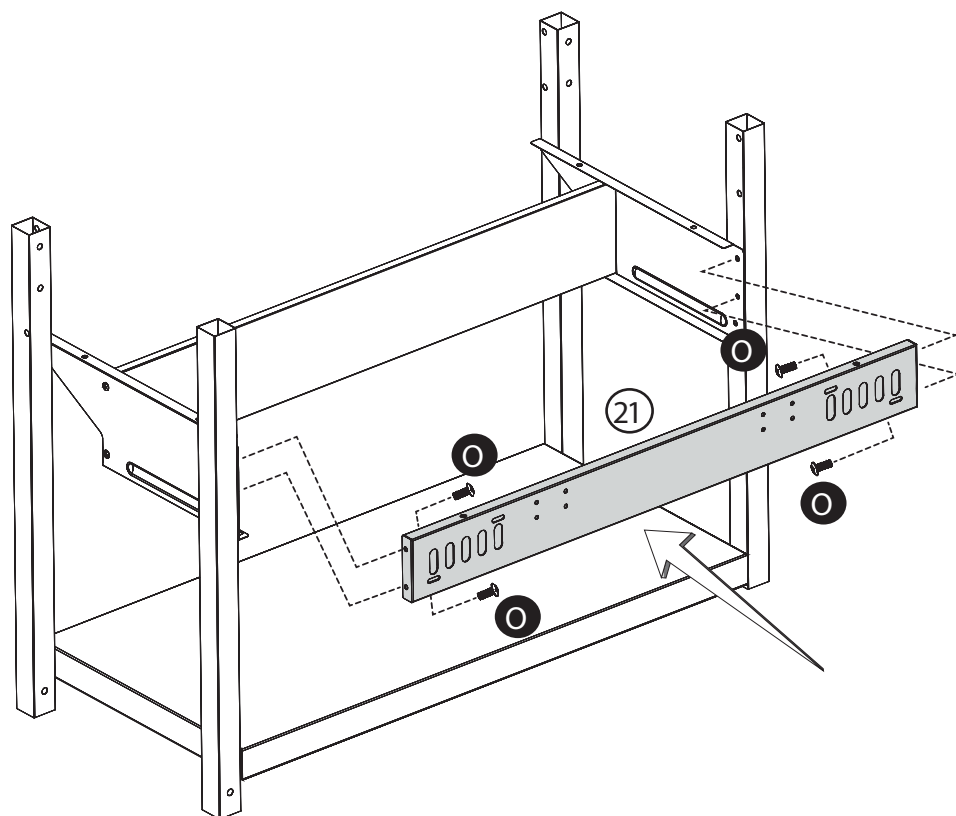
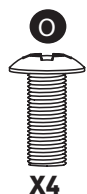
DO NOT FULLY TIGHTEN SCREWS.

3



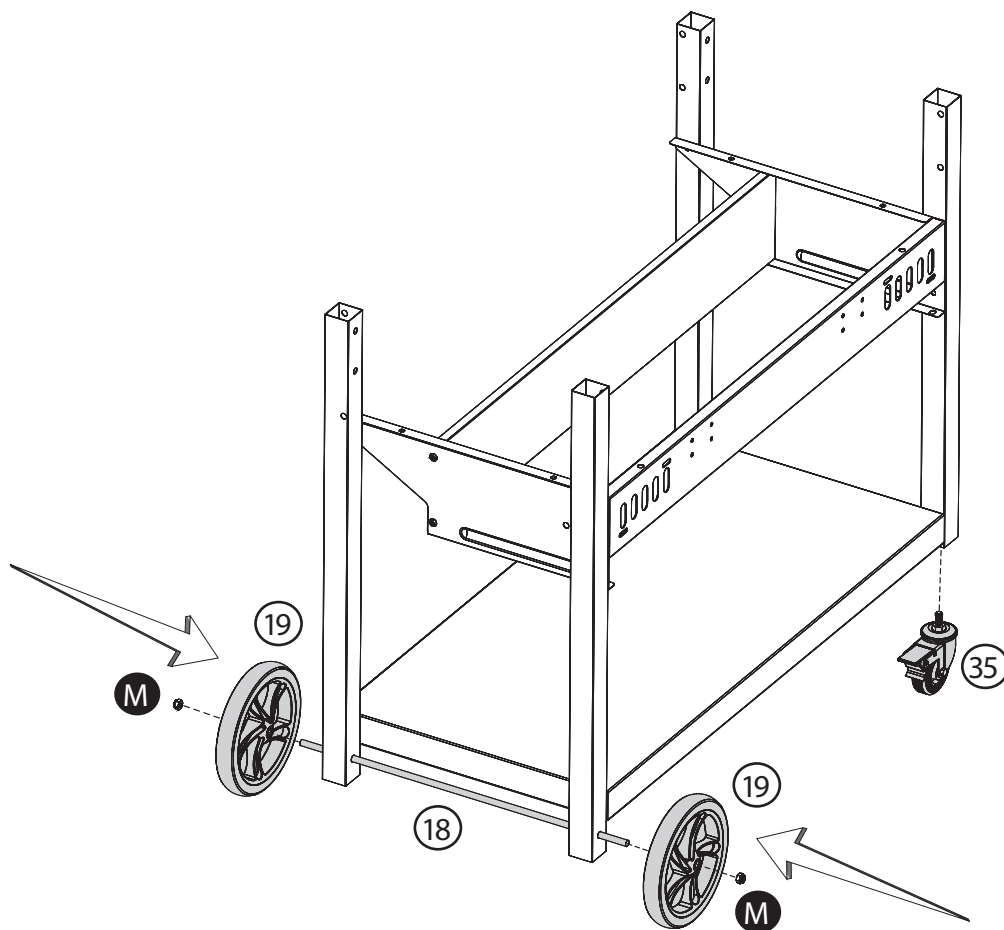
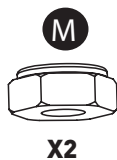
Assembly

4



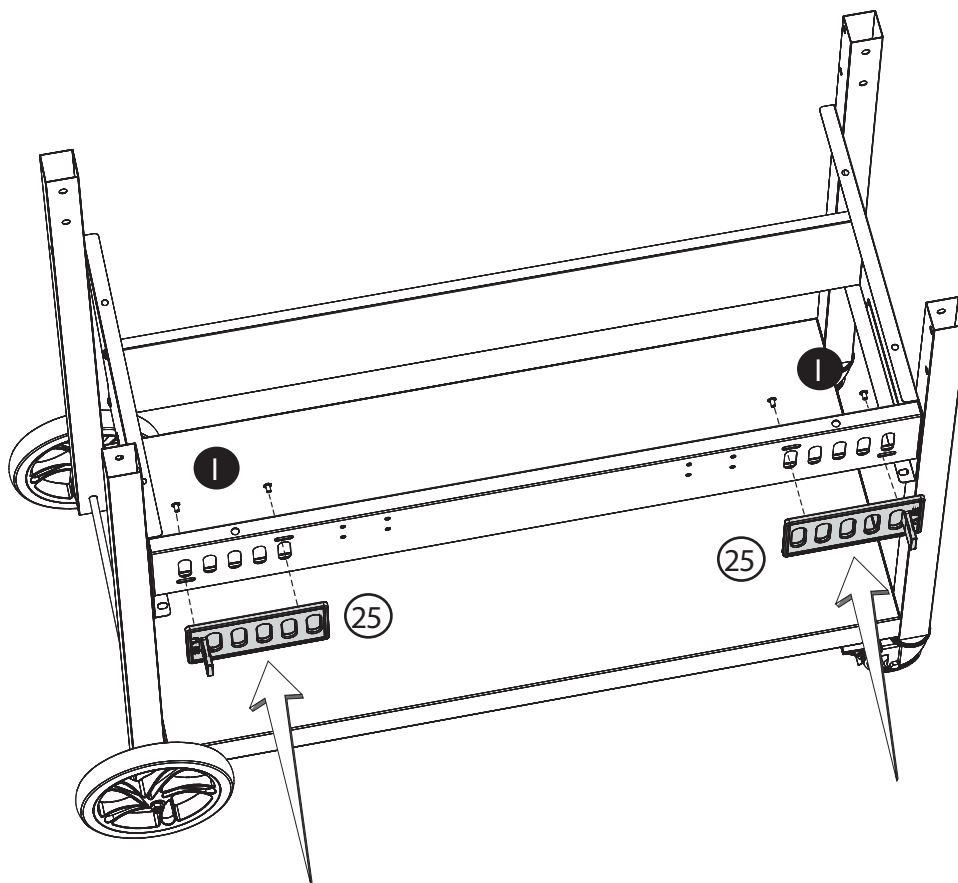
FULLY TIGHTEN ALL SCREWS.

5

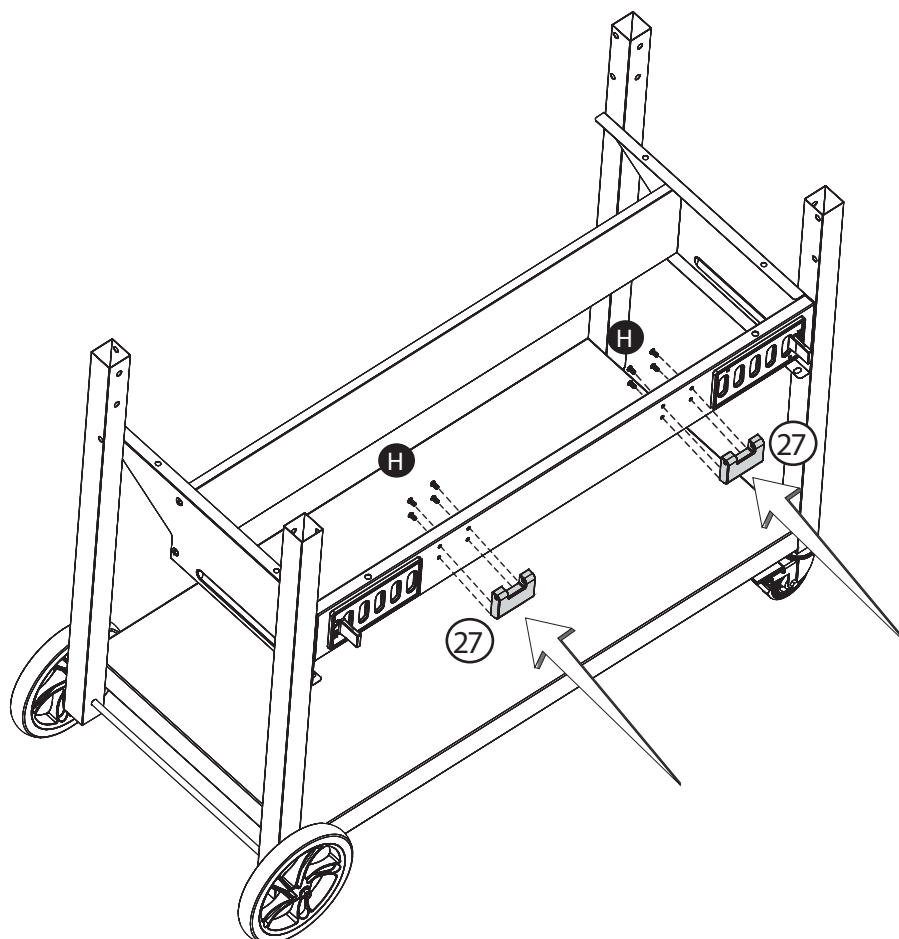


Assembly

6

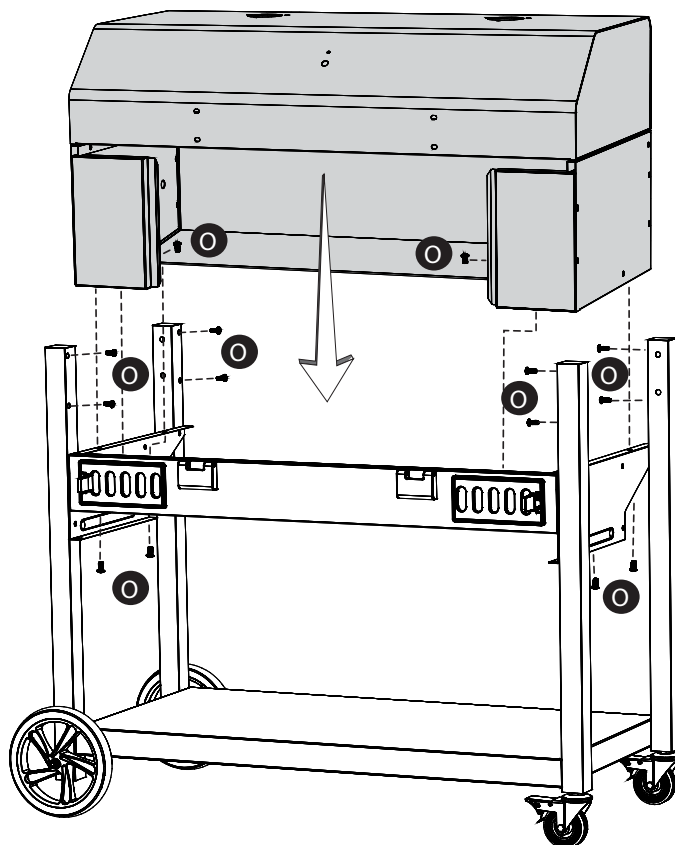
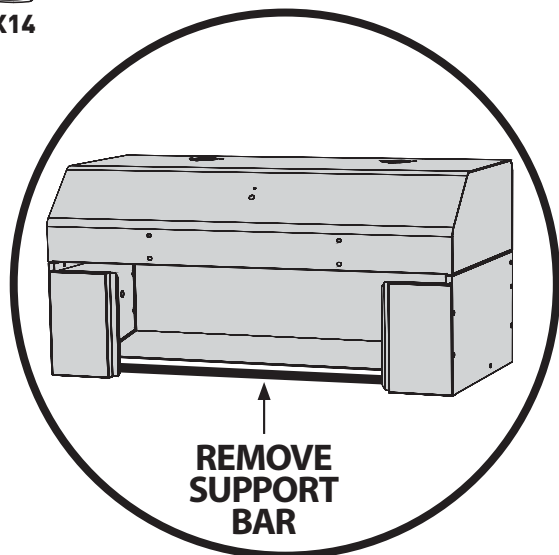
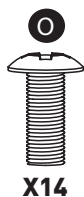


7

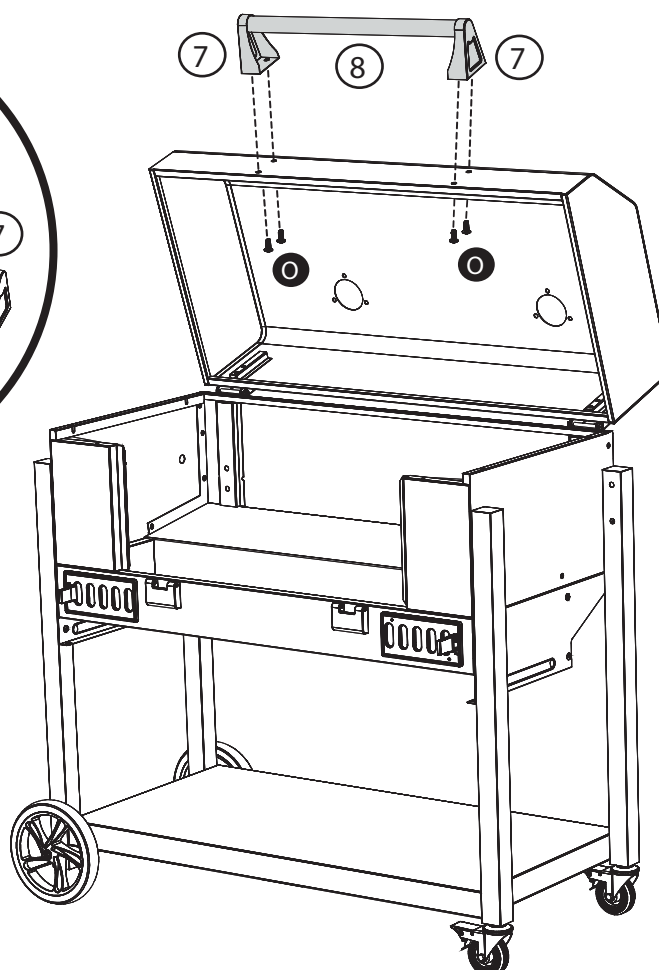
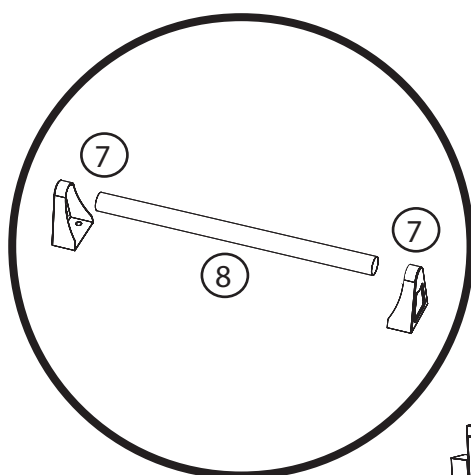


Assembly

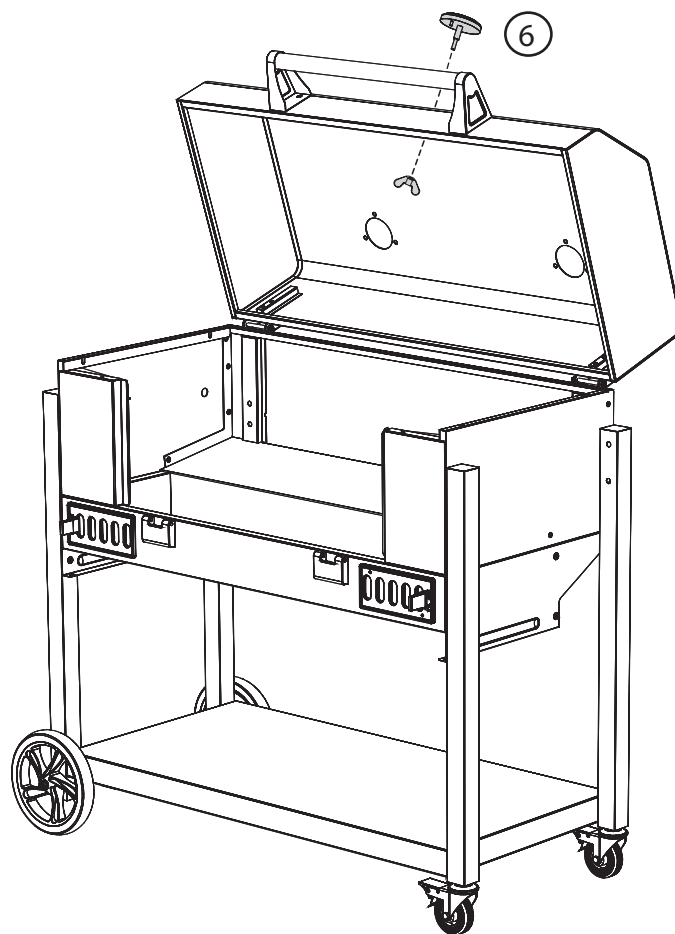
8



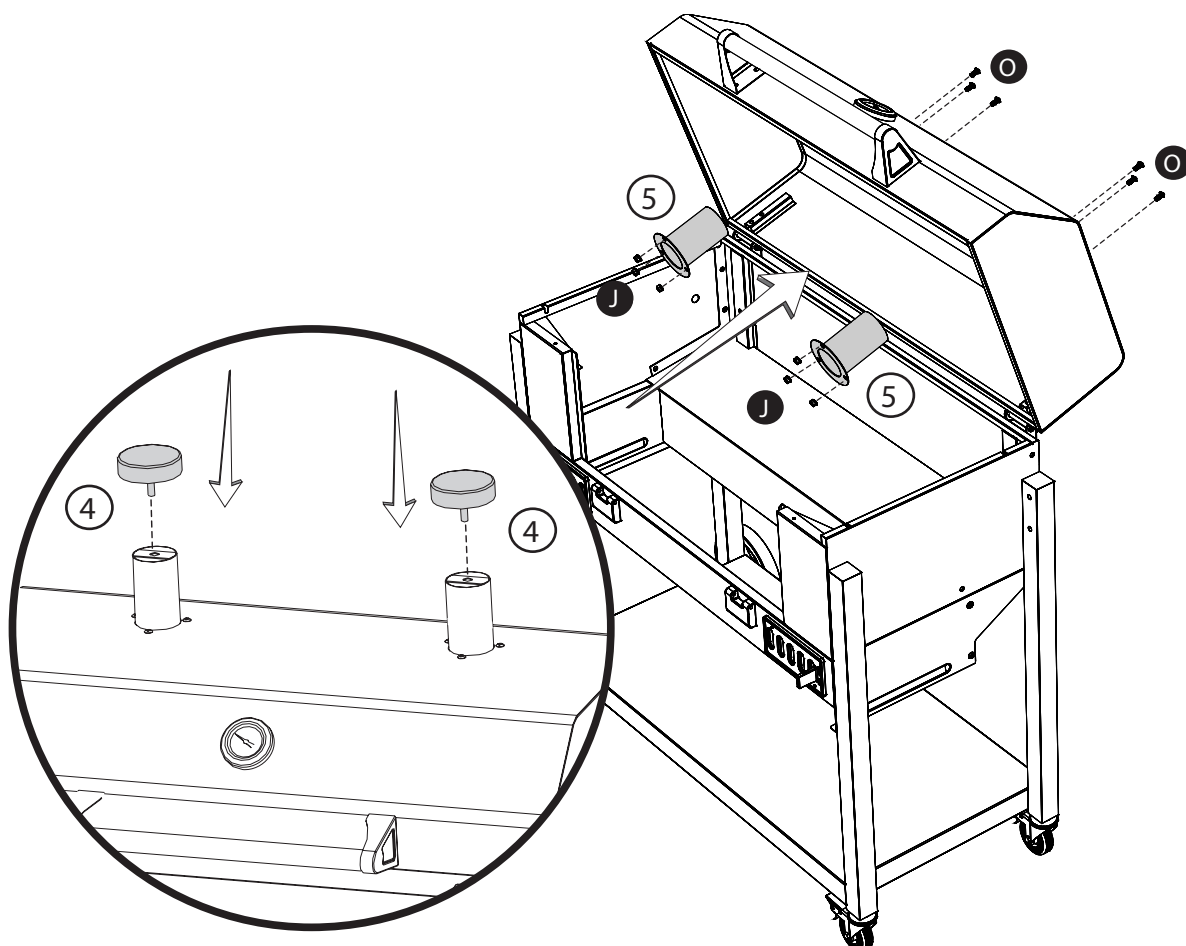
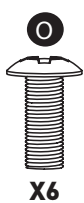
9



10

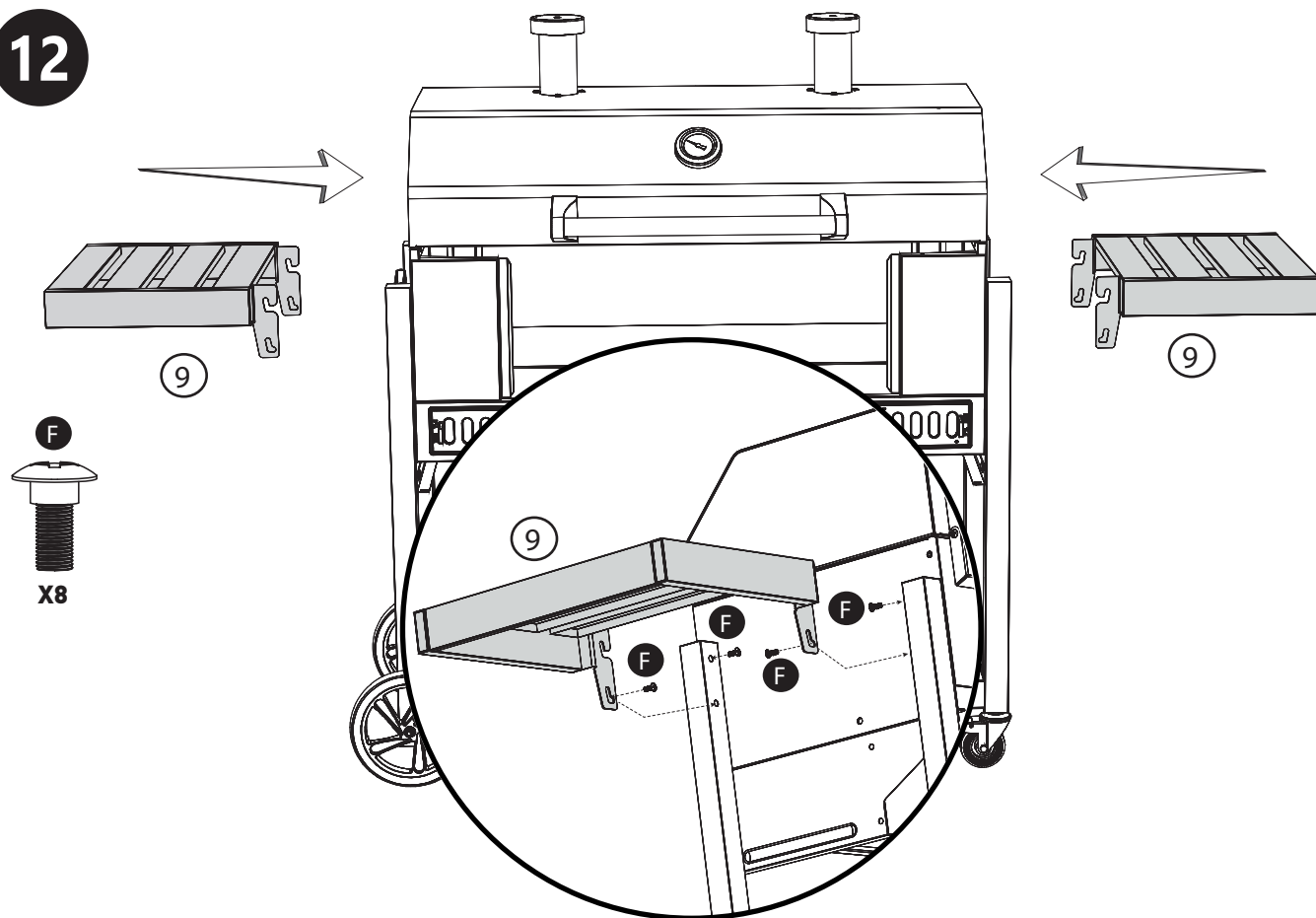


11

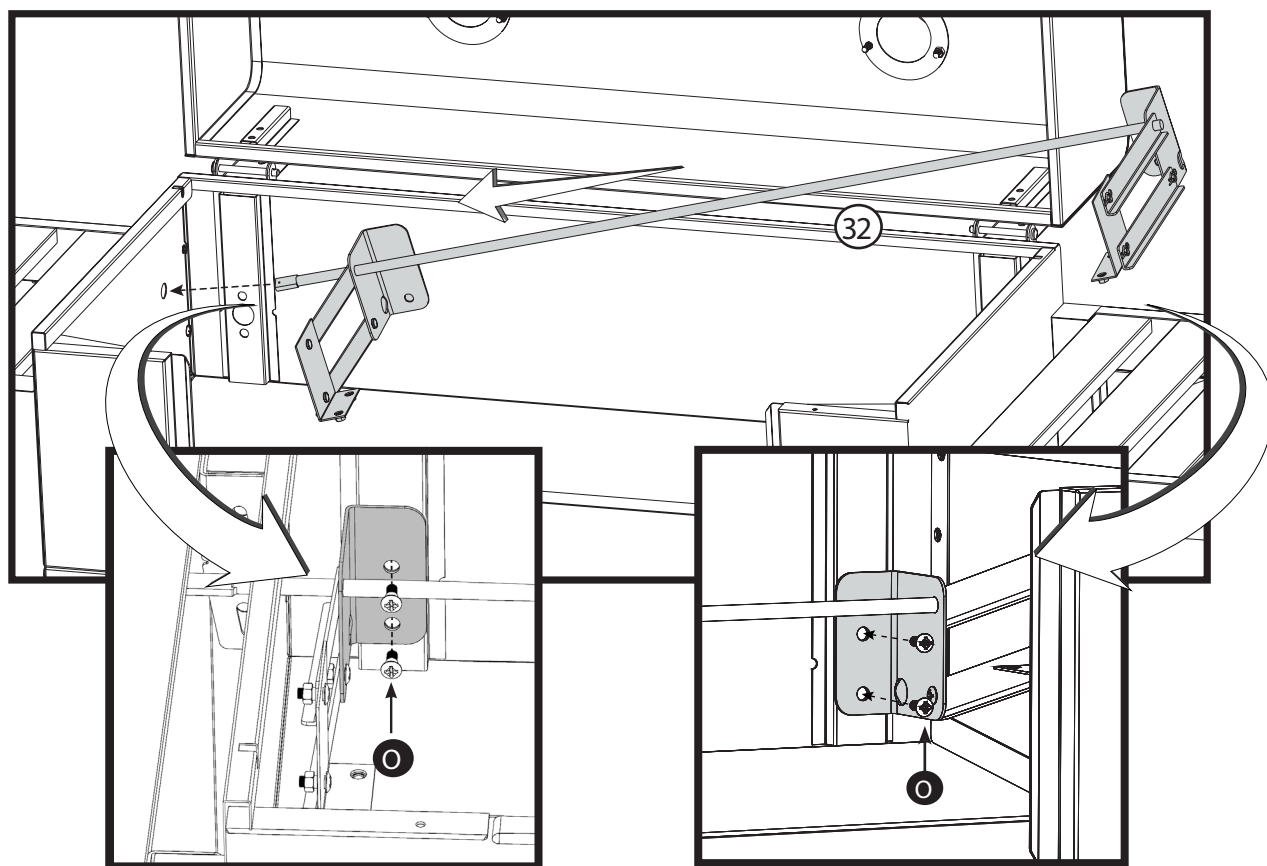


Assembly

12

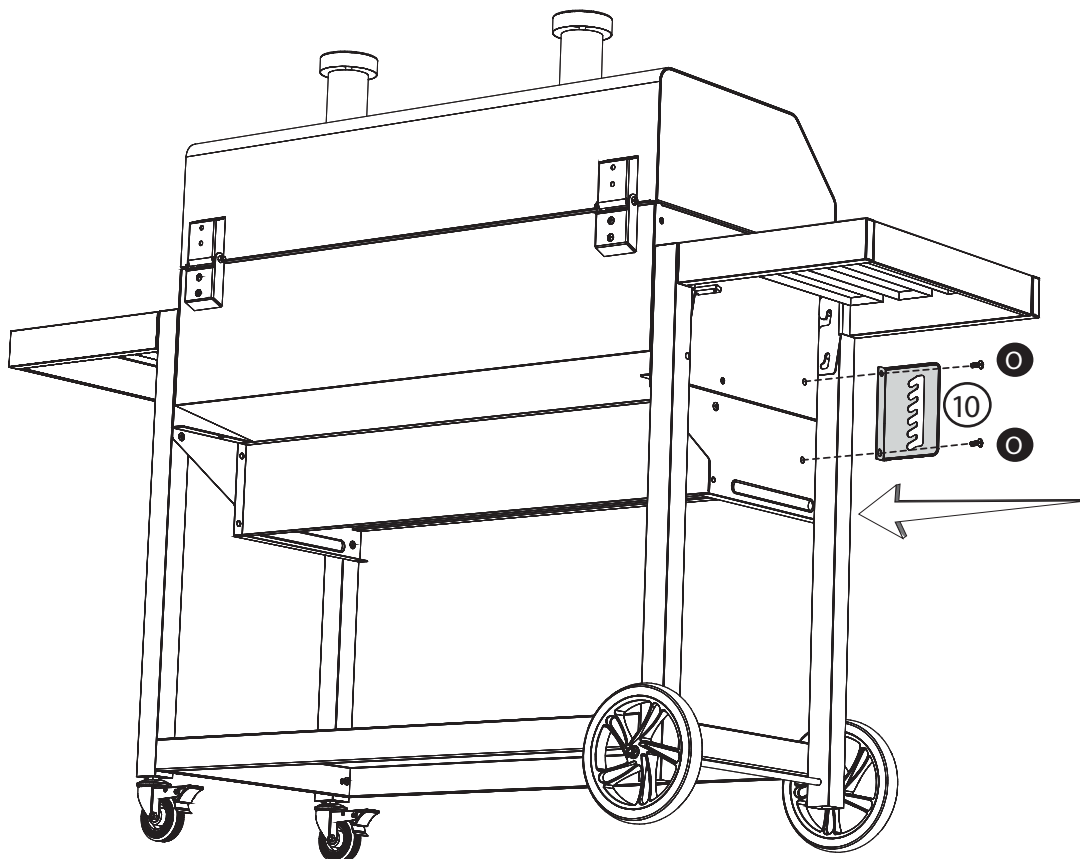
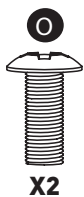


13

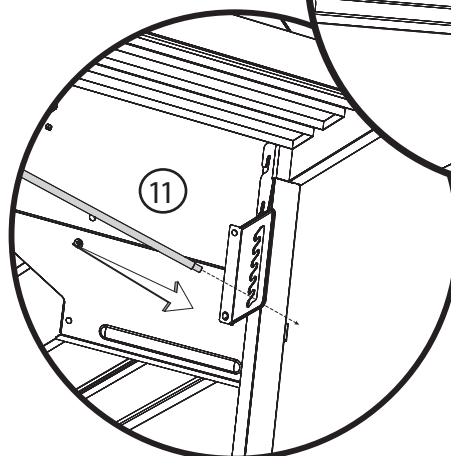
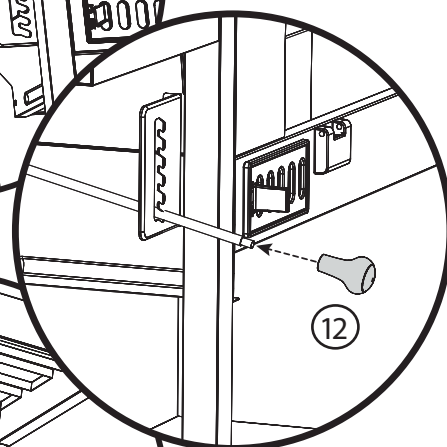
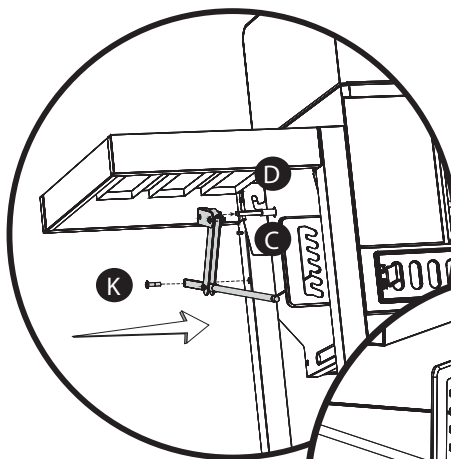
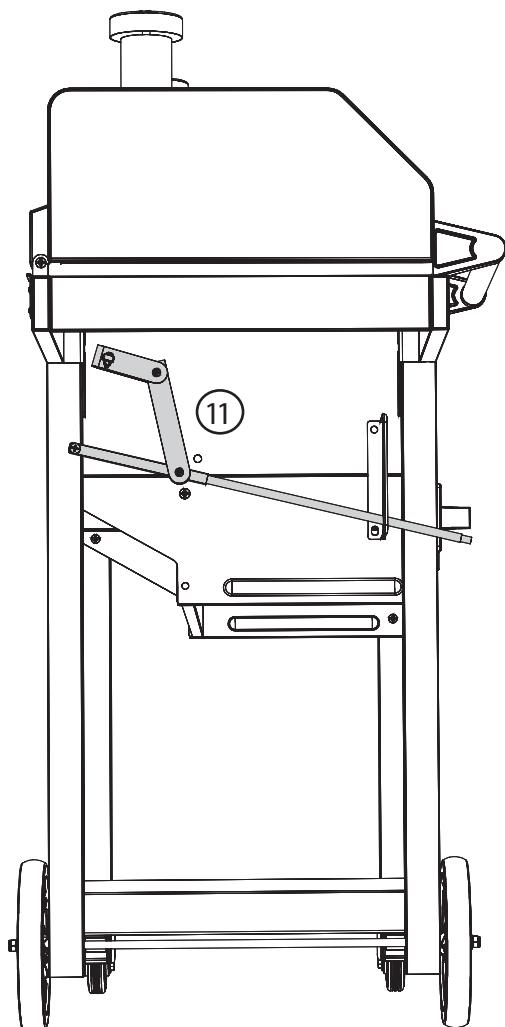
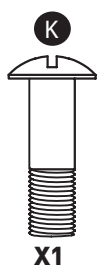
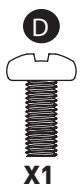


Assembly

14

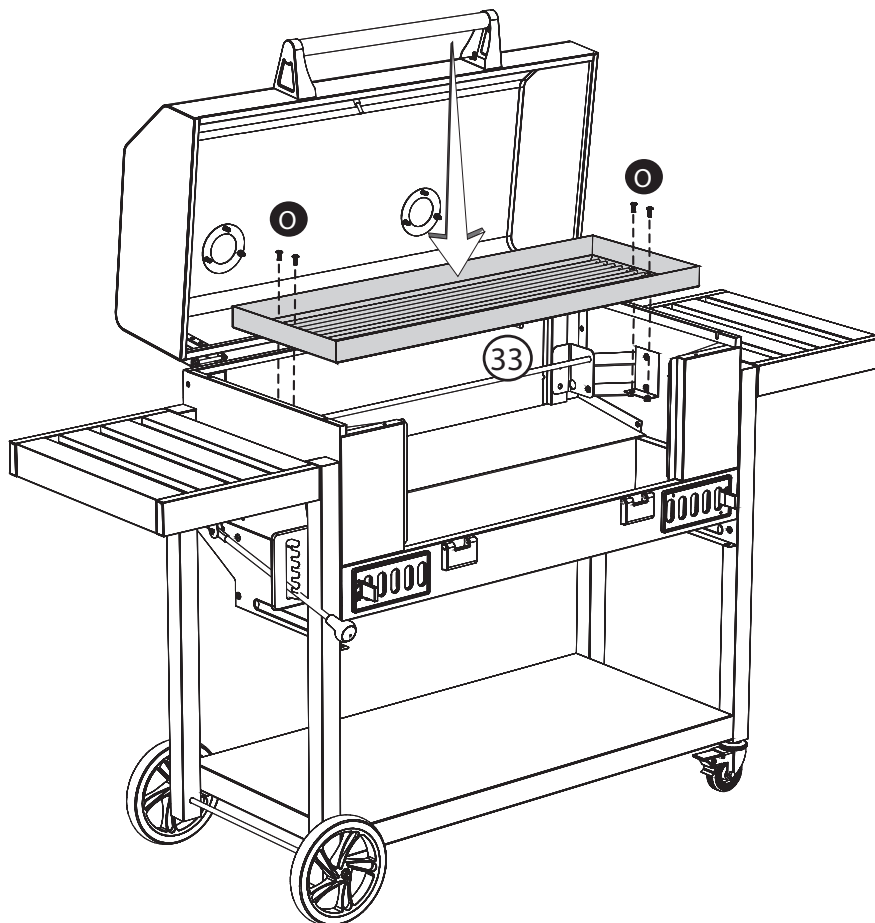
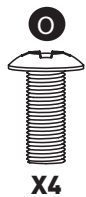


15

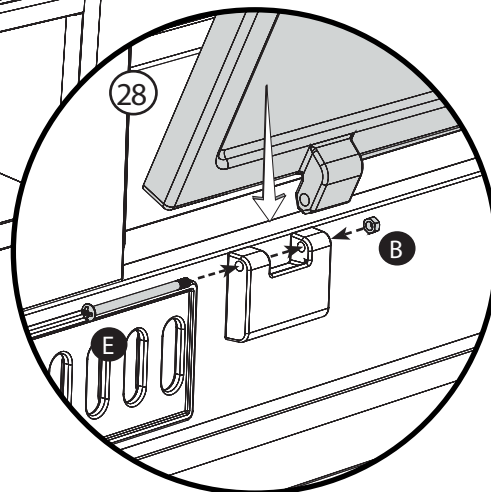
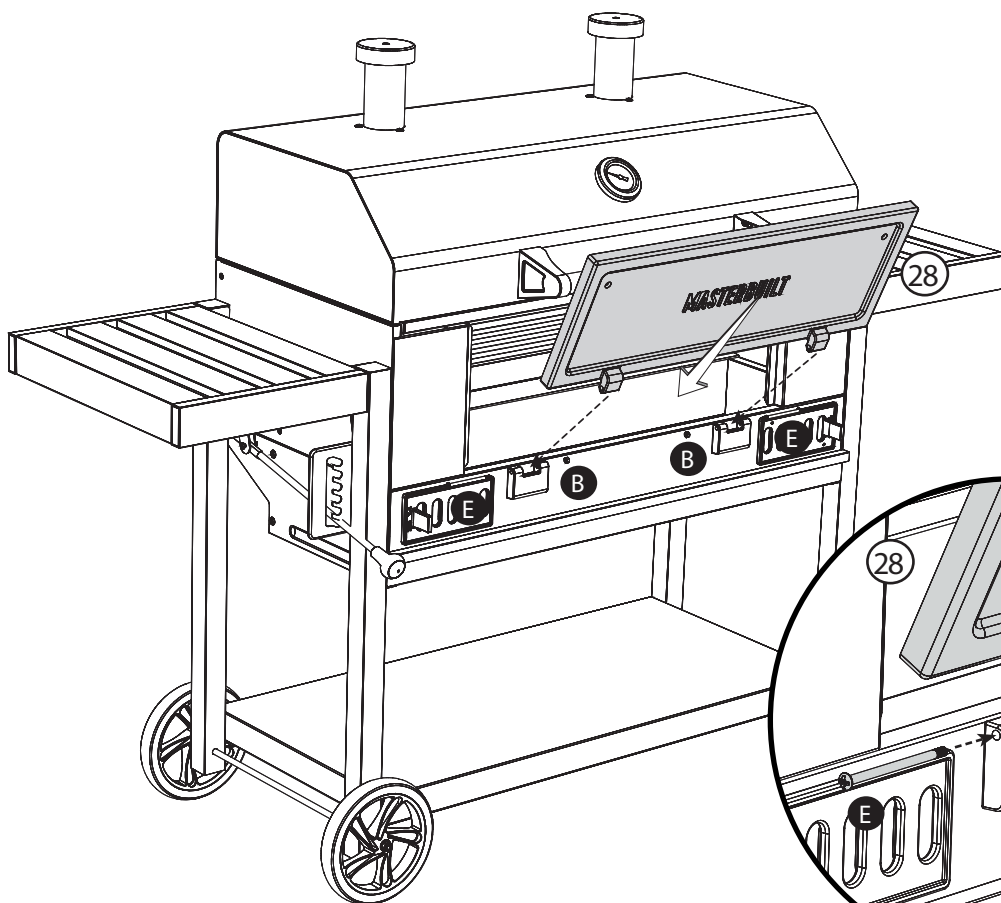
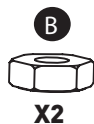


Assembly

16

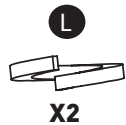


17

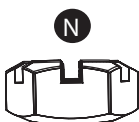


Assembly

18



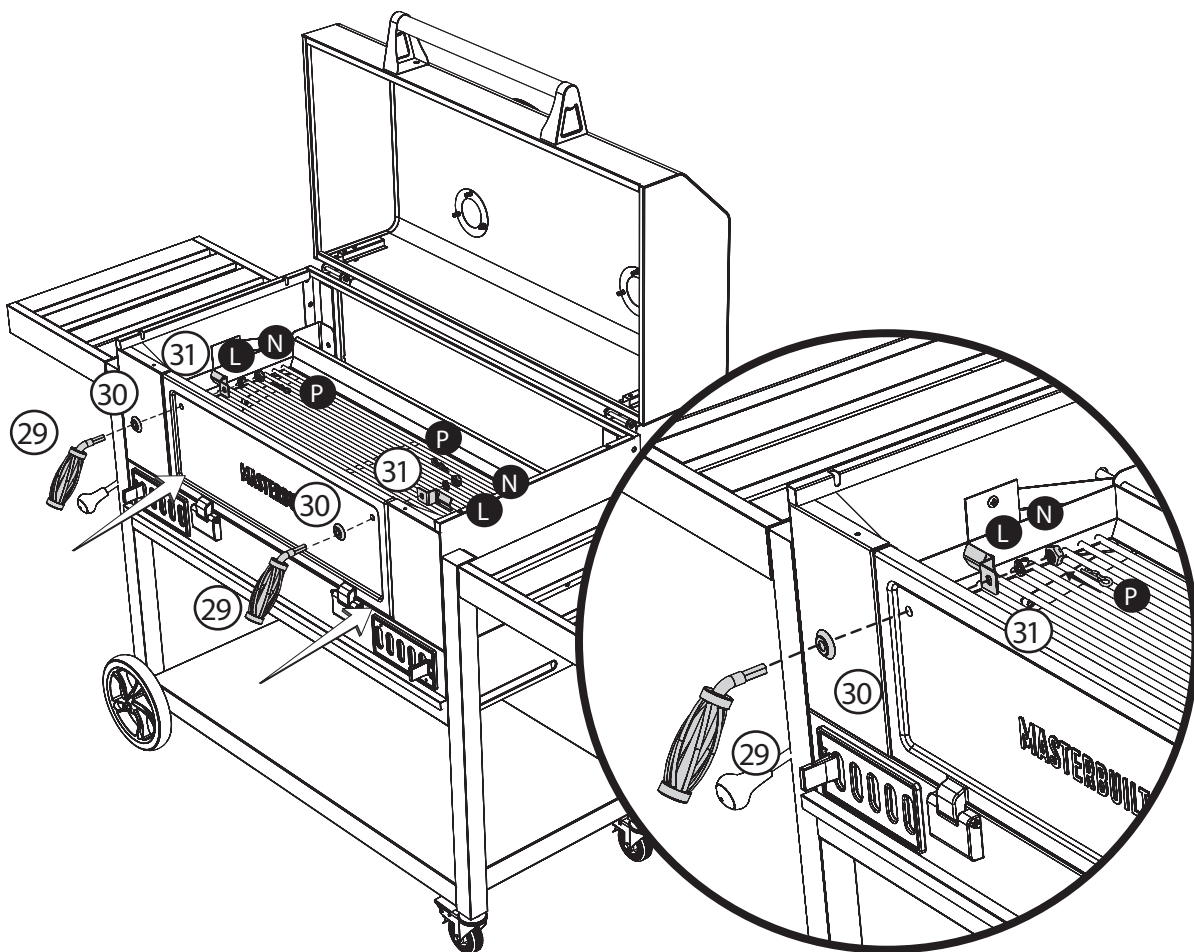
X2



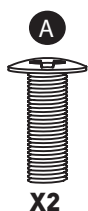
X2



X2



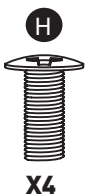
19



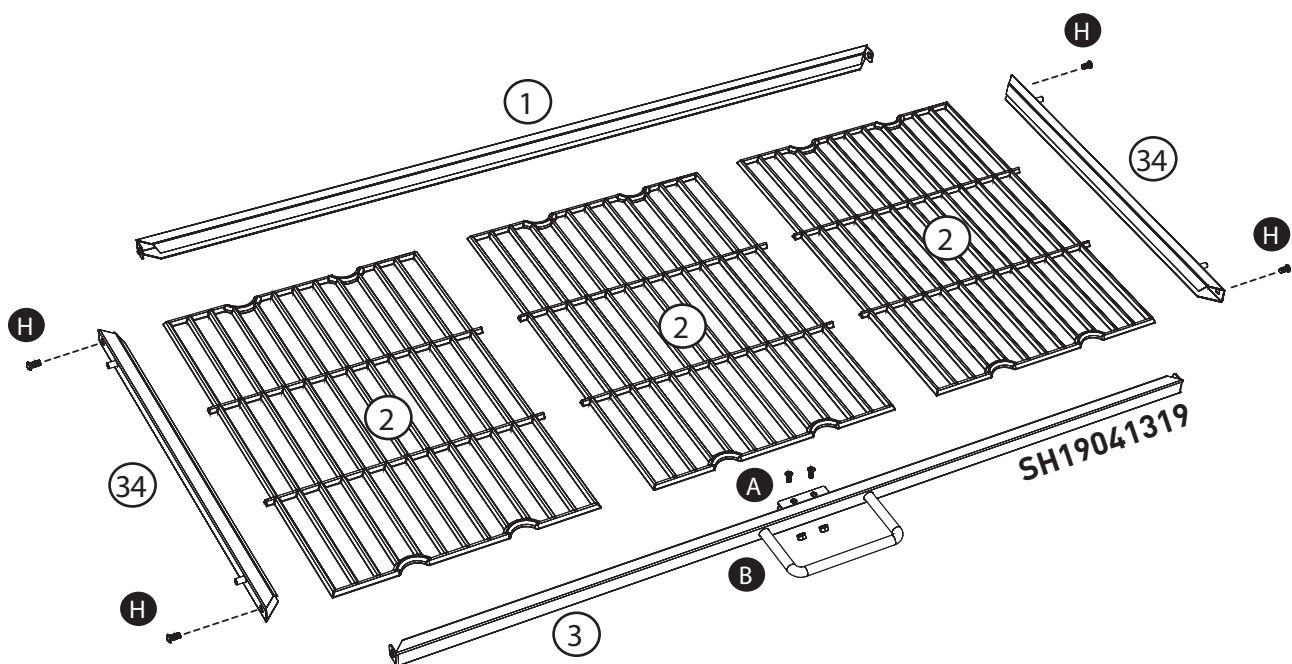
X2



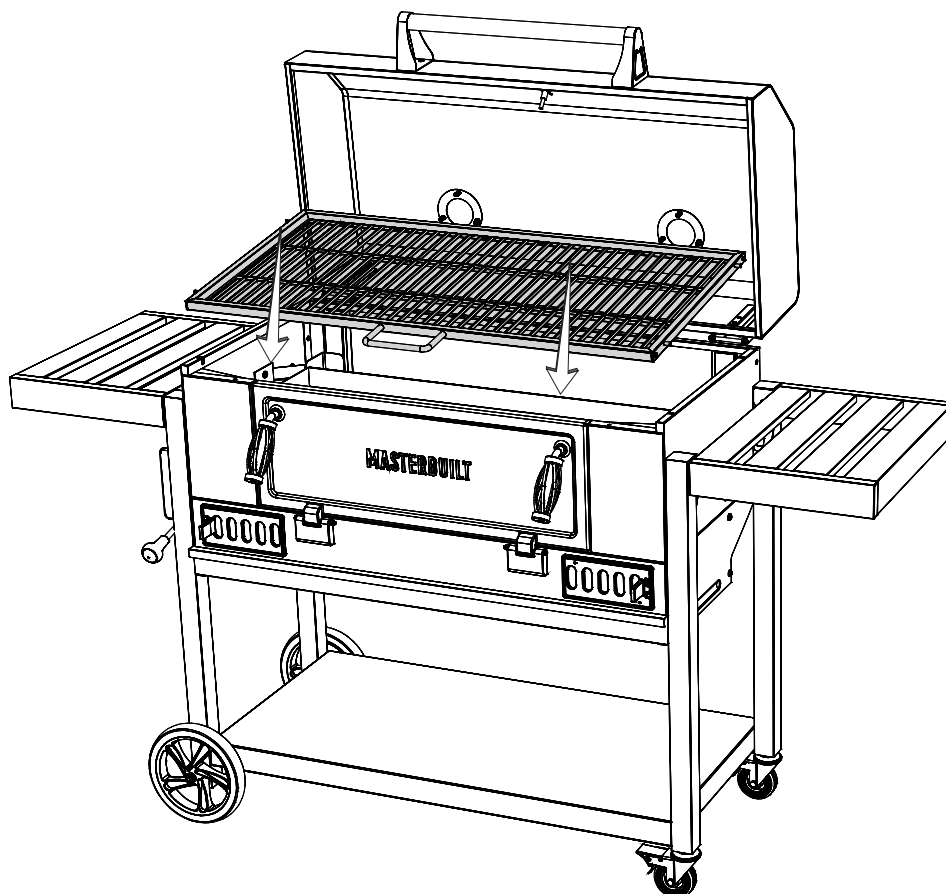
X2



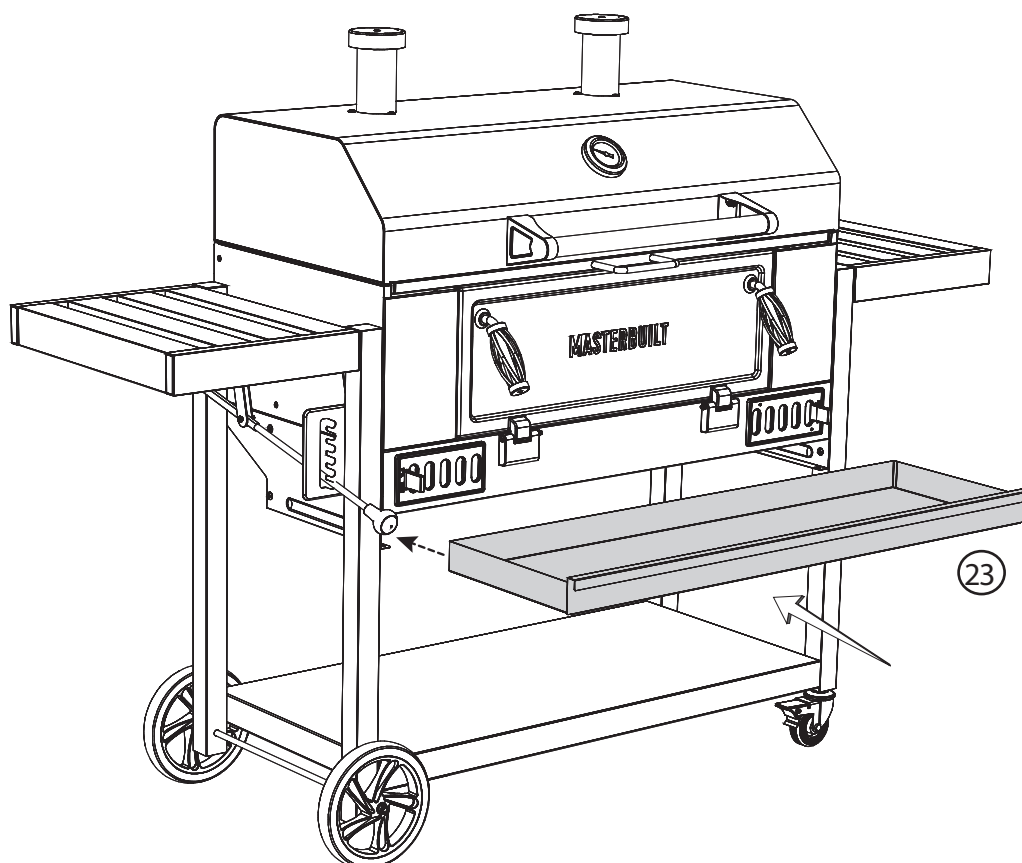
X4



20



21



Operating Instructions

QUICK START IGNITION SYSTEM

Read all instructions on charcoal bag and in manual before using grill.

1. Open grill lid and charcoal access door.
2. Raise charcoal tray to upper position. Pile approximately 1 kg (2 lbs) of charcoal onto charcoal tray.
3. Follow the manufacturer's instructions provided with your charcoal to light your grill.
4. When charcoal is ashed over, spread charcoal on charcoal tray. Grill is ready for use when charcoal is ashed over and no visible flames are present. Using caution, immediately place another 1 kg (2 lbs) of charcoal on top of the burning coals in the charcoal tray.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 1.81 KG / 4 LBS. OF CHARCOAL BRIQUETTES.

5. After flames have burned down, close lid and adjust dampers to maintain desired temperature.

Adding Briquettes

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

Air Dampers

- Air dampers on a covered grill are usually left open. This allows oxygen into the grill and increases the temperature of the briquets. Regulate the grill temperature by adjusting the air dampers. Closing them partially or completely may help to reduce the temperature of a fire.

CLEANING AND STORAGE

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Always empty ash tray after each use once ashes have completely cooled. This will help prolong the life of the ash tray.
- Clean grill and cooking grids with mild cleaning agents. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner.
- Always cover and store cold grill in a protected area.
- Indoor storage of grill is permissible only if the charcoal has burned to a complete ash and is cold. Remember to remove cold ashes before storing.
- Your grill is made of steel and some rust may appear over time. If rust occurs on outside surfaces clean the area with fine sandpaper or steel wool, then cover with heat resistant paint.
- If rusting occurs on the inside surface of the grill clean area with fine sandpaper or steel wool, then coat with cooking oil.
- NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.

SEASONING YOUR COOKING GRATE

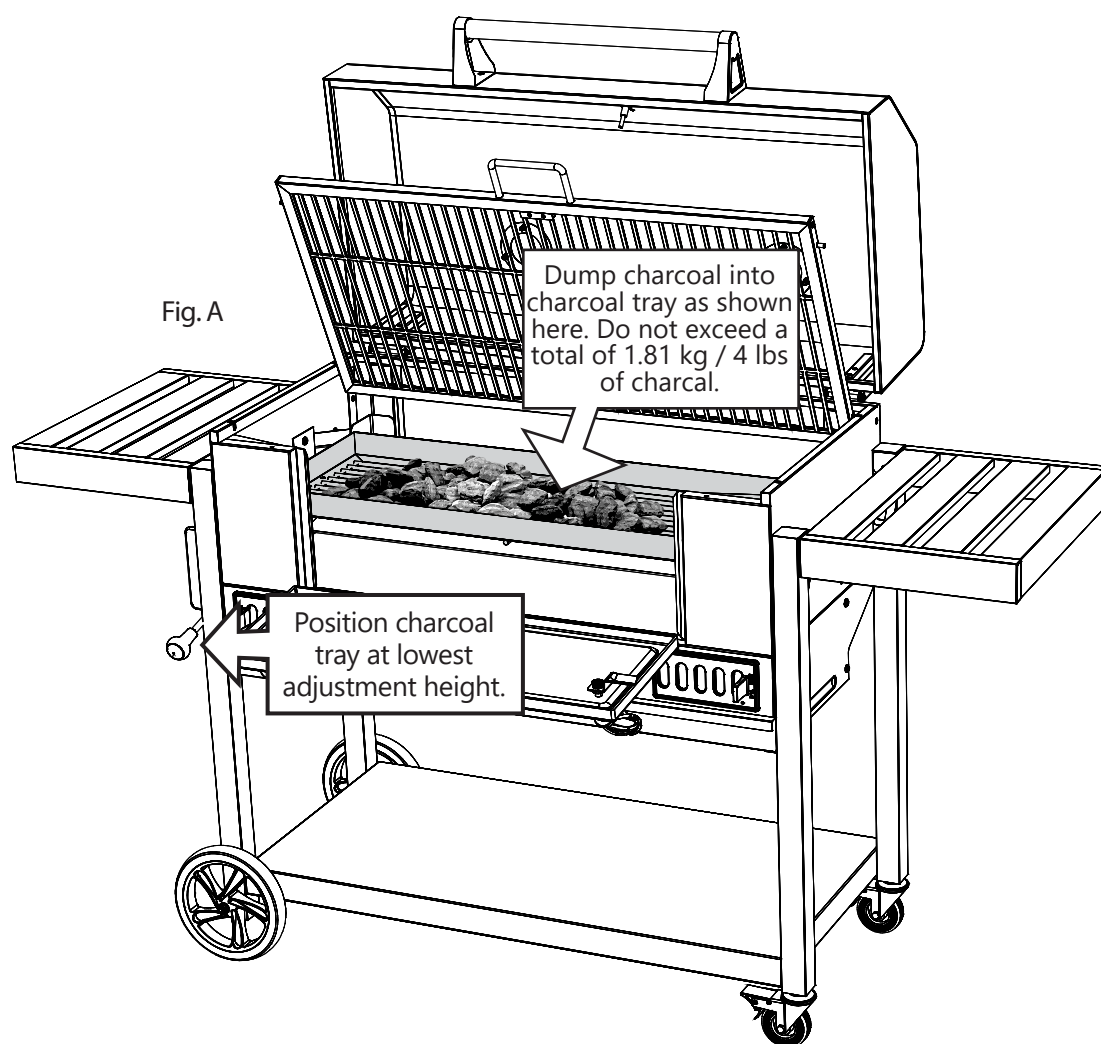
- Seasoning will prevent rust and food from sticking to the cooking grid. Apply a thin coating of solid vegetable shortening over the entire surface. Place cooking grid inside of grill and allow to heat for 1-1½ hours. Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening, and heat as indicated above.

TO COOK USING CHARCOAL AND DIRECT HEAT

- For best results, use a metal charcoal starter and fill the starter with about (1 kg / 2 lbs.) of charcoal and light.
- After 30 minutes, dump the charcoal into the charcoal tray, which should be at lowest adjustment height (Fig. A).
- Adjust charcoal cooking chamber dampers from 1/4 to 1/3 open.
- Immediately and carefully place another (1 kg / 2 lbs.) of charcoal on top of the burning coals in the charcoal tray.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 1.81 KG / 4 LBS. OF CHARCOAL BRIQUETTES.

- Once the temperature reaches your desired level, food can be placed on the cooking grids. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.



Tip: The adjustable charcoal tray in the charcoal cooking chamber allows the charcoal tray to be moved to within a few inches of the cooking grate allowing you to sear your meat and lock in the juices. Searing takes only a few minutes on each side. Don't allow the meat or food to burn. After searing, crank the charcoal tray back to the bottom and cook the food to your personal preference.

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®

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Costco (China) Investment Co., Ltd.
Room 1003, Block 2, 2388 Xiupu Road,
Pudong New Area, Shanghai
China 201315
+86-21-6257-7065

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

MADE IN CHINA



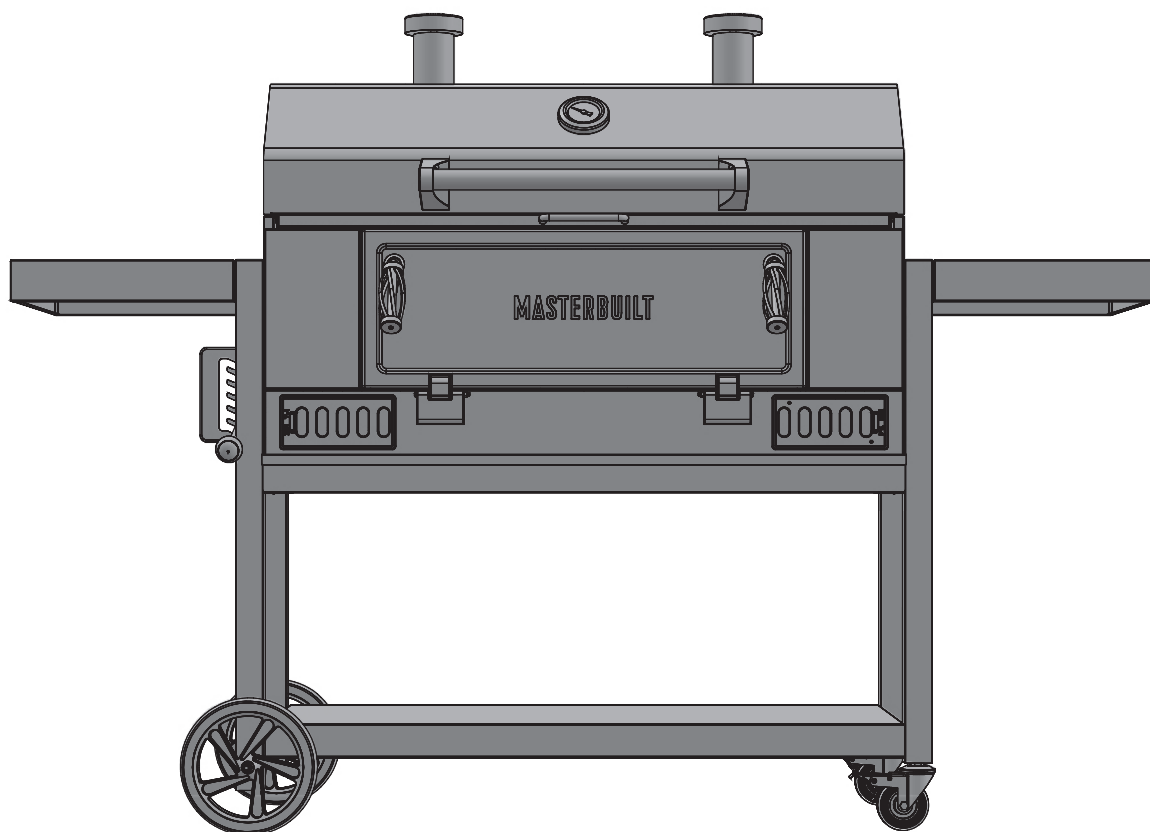
MASTERBUILT®

Bienvenue à la famille. Commençons !

Chariot au charbon de bois de 36 po

Ce manuel s'applique au numéro de modèle suivant

SH19041319 / 1900677



Date de fabrication – Numéro de série

Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique du gril.

IMPORTANT

CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE :
À LIRE ATTENTIVEMENT

Code de manuel : 9804210067 230815-GH

Maîtrisez-le. Masterbuilt.

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



AVERTISSEMENT



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

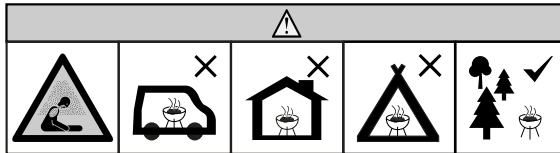


RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE



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

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon 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 ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.



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 !
- Ne pas utiliser le barbecue lorsque le temps est très venteux !
- Fermer le couvercle et toutes les entrées d'air pour aider à éteindre la flamme.
- Ne modifier ce barbecue d'aucune façon.
- 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 le barbecue dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Garder une distance minimale de 3 m entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Garder une distance minimale de 3 m entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille et le papier.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE).
- Garder le barbecue à distance de tout matériau combustible comme l'essence ou les autres vapeurs et liquides inflammables.
- Mettre le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) ne convienne pas.
- Ne pas utiliser le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.
- Il ne faut faire rouler le barbecue que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le barbecue dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage (LIRE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser le barbecue uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Conserver 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, conserver un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Avant toute utilisation, vérifier la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 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. Faire preuve de PRUDENCE. Porter des gants de protection ou des gants isolants.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais mettre d'articles de cuisine en verre, en plastique ou en céramique dans le barbecue. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Char-Griller® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne pas ranger le barbecue s'il contient encore des cendres ou du charbon chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Faire preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utiliser des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le barbecue est chaud lorsqu'il est en marche. Garder le visage et le corps loin de la porte et des événements. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des cendres ou du charbon CHAUDS sans surveillance.
- Ne pas enlever le seau à cendre pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Veiller à vider le bac à graisse après l'utilisation, une fois qu'il a complètement refroidi.
- Le barbecue produit une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- Porter 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.
- Les entrées d'air sont CHAUDES pendant l'utilisation et le refroidissement du barbecue ; porter des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- La poignée de la grille de cuisson est CHAUDE lorsque le barbecue est utilisé et pendant le refroidissement. Faire preuve d'une extrême prudence : si vous touchez la poignée de la grille de cuisson, porter des gants de protection.
- Ne pas cuisiner avant que le charbon ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Il faut que le barbecue ait chauffé et que le combustible reste chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- N'utiliser que du liquide d'allumage pour charbon de bois. Ne jamais utiliser d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Ne jamais utiliser plus que la quantité recommandée de charbon de bois (voir ci-dessous).
- AVERTISSEMENT! Ce barbecue deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- AVERTISSEMENT! Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil !
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil ! N'utiliser que des allumoirs qui respectent la norme EN 1860-3 !

NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1,81 KG DE CHARBON DE BOIS DANS LA CHAMBRE DE COMBUSTION PRINCIPALE

- Ne jamais rajouter de liquide d'allumage une fois que le charbon de bois a pris feu. Suivez les instructions sur le contenant de liquide d'allumage.
- Mettre au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Garder le couvercle fermé pendant l'allumage. Laisser le couvercle ouvert jusqu'à ce que les flammes se soient éteintes. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages aux surfaces peintes en raison de la chaleur excessive.



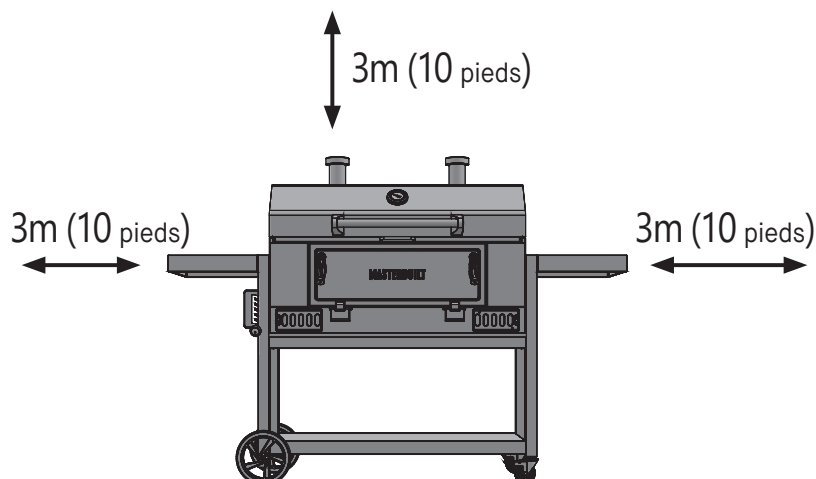
EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE



Garder une distance minimale de 3 m 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.

Maintenez une distance minimale de 3 m 10 pieds de tous les matériaux combustibles et inflammables tels que le bois, les plantes, l'herbe, les broussailles, le papier, l'essence ou la toile.

Ce dégagement fournit un espace suffisant pour une combustion, une circulation d'air et une ventilation adéquates. Le gril ne doit pas être utilisé sur des matériaux combustibles tels que des terrasses en bois ou d'autres matériaux combustibles.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

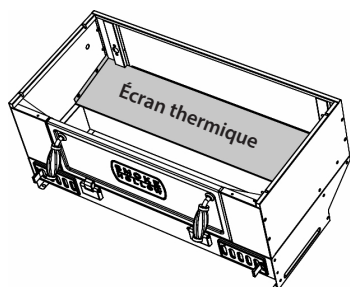
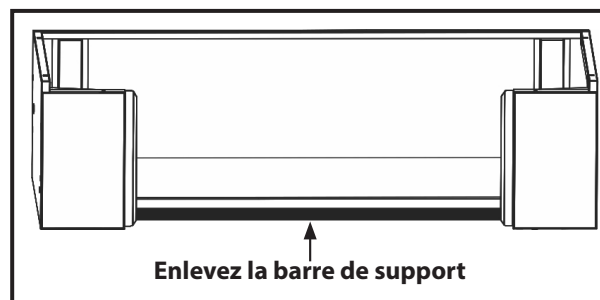
Ce produit n'est pas livré avec du charbon de bois ou des morceaux de bois.

Contenu de l'emballage

IMPORTANT : Enlevez la totalité du contenu de l'emballage avant de commencer l'assemblage

Il est important de retirer de l'appareil la totalité du papier, de la mousse d'emballage et du carton avant de l'assembler.

Le bâti du gril comprend une barre de support qui n'est utilisée qu'à des fins d'expédition. Pour assembler le gril avec succès, cette barre doit être enlevée. L'emplacement de cette barre est indiqué ici. La barre n'est plus requise à ce stade.



Protection thermique améliorée

Votre gril est doté d'un écran interne qui empêche la peinture de s'écailler sous l'effet d'une chaleur excessive.

IMPORTANT

Lorsque vous déballez votre gril, retirez toutes les pièces et tous les matériaux d'emballage de la boîte et de l'intérieur du gril. Assurez-vous d'avoir tous les articles indiqués sur la liste des pièces. Vérifiez bien l'appareil pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

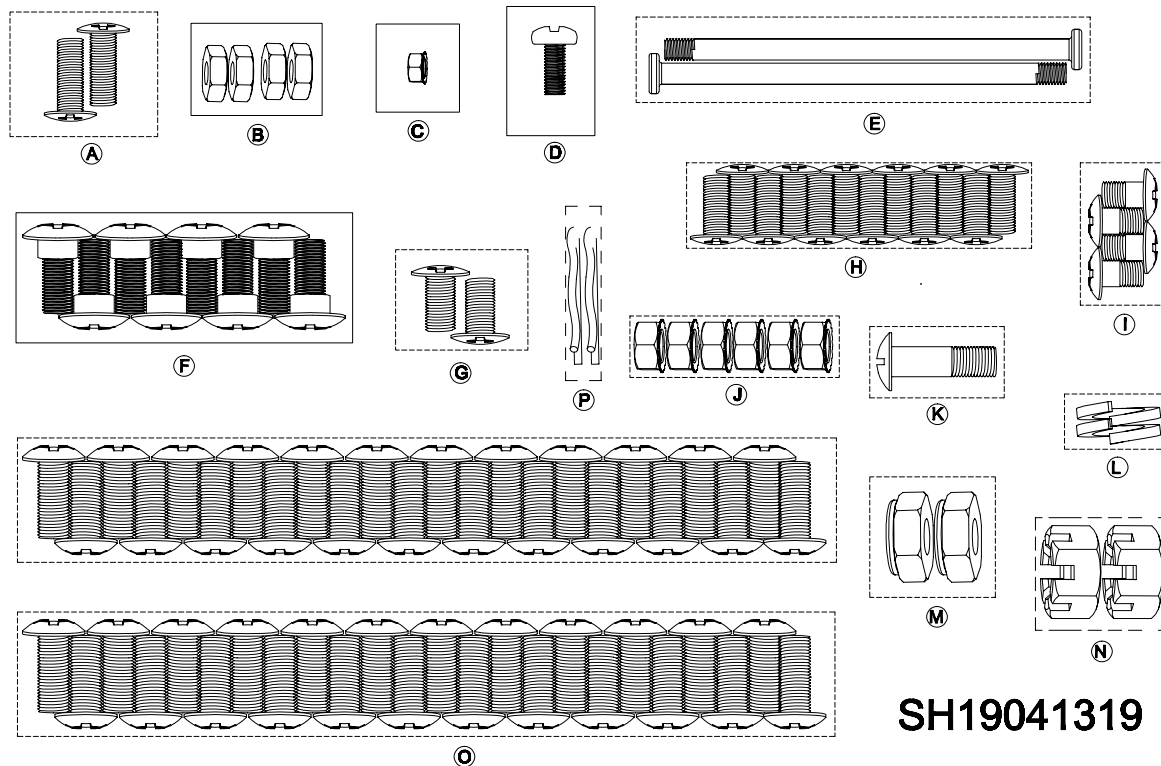
Ar-ticle	Qté	Description
A	0/2	Vis cruciforme hexagonale M6x15
B	2/4	Écrou M5
C	1	Écrou M4
D	1	M4x10
E	2	Axes de charnière de la porte d'accès au charbon
F	8	Boulon à épaulement M6x15
G	2	Vis cruciforme M6x10
H	12	Vis cruciforme M5x10
I	4	Vis à épaulement M5x8
J	6	Écrou KEPS M6
K	1	Vis à épaulement M6x21
L	2	Rondelle de blocage n° 10
M	2	Contre-écrou M10
N	2	Écrou M10
O	48	Vis cruciforme M5x15
P	2	Goupille

ARRÊTEZ

NE PAS RETOURNER AU DÉTAILLANT! Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de Masterbuilt. Vous trouverez nos coordonnées sur la page de garantie de ce manuel.

• **AVANT L'ASSEMBLAGE, LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- outils nécessaires : clé ajustable, tournevis cruciforme
- Temps nécessaire pour l'assemblage : 2 heures.
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.

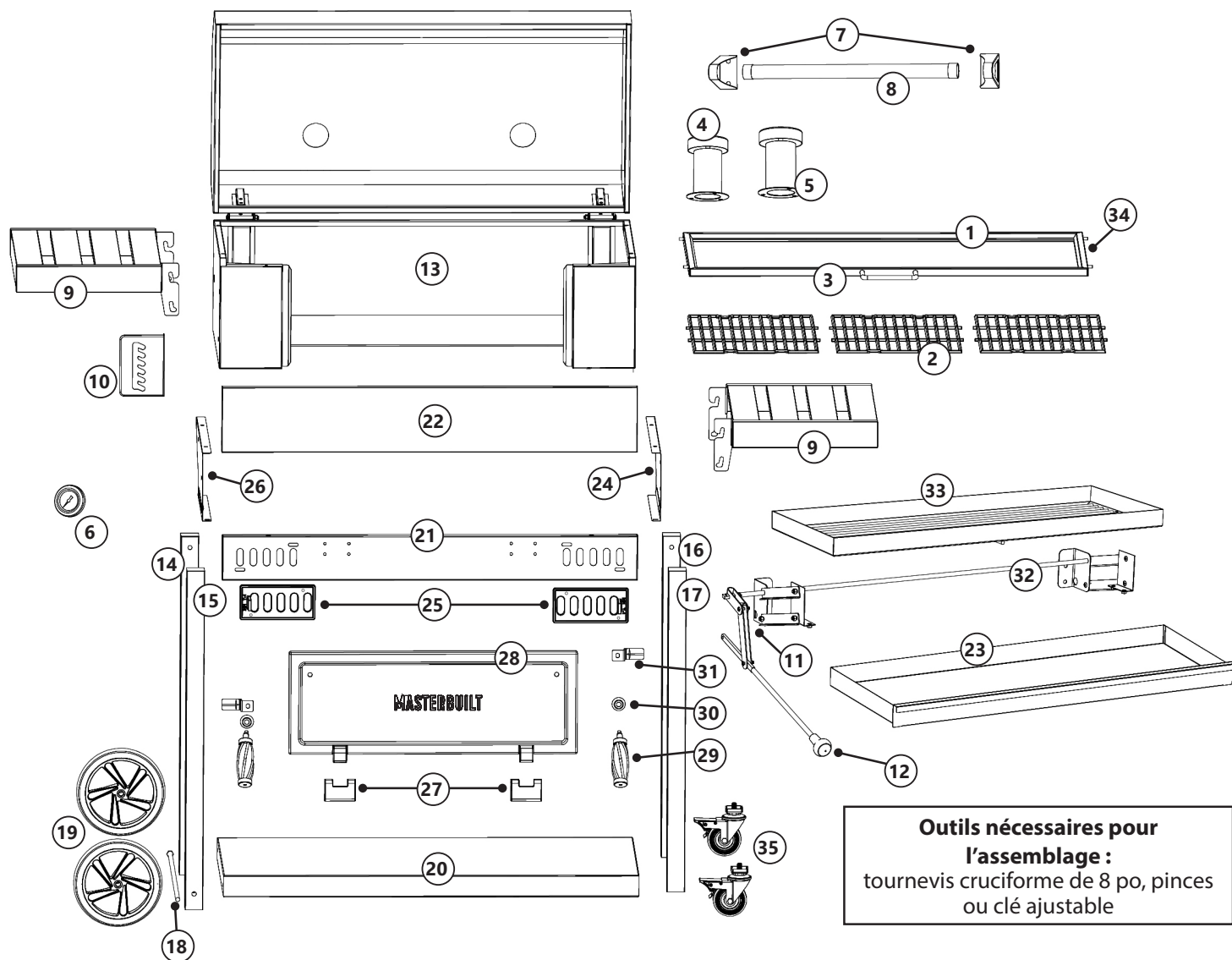


SH19041319

**Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué toutes les étapes.
Cela permettra à toutes les vis de s'assembler correctement.**

Liste des pièces

Le produit réel peut différer de l'illustration.

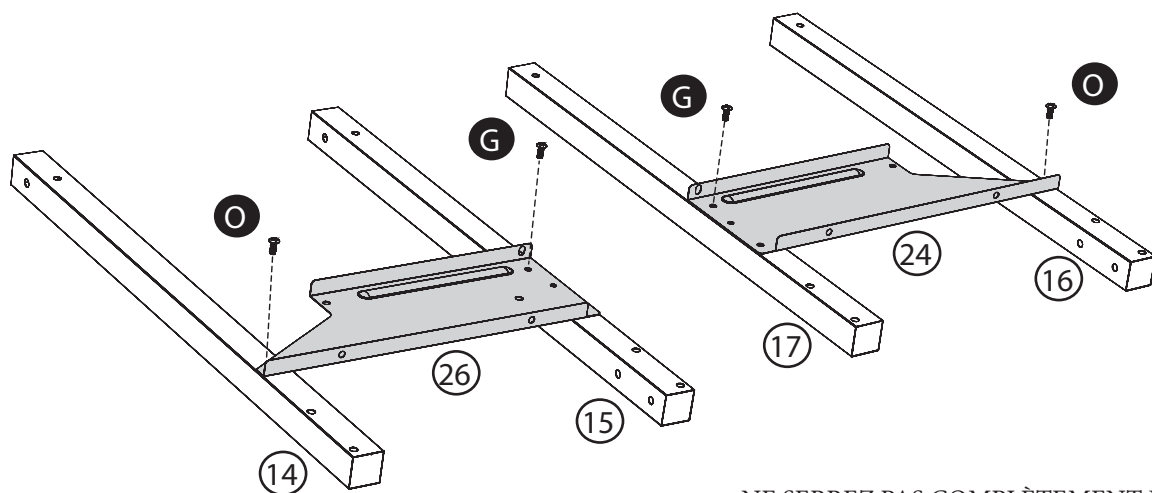
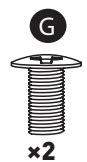
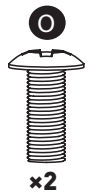


N° d'article	Qté	Description
1	1	Châssis arrière des grilles de cuisson
2	3	Grille de cuisson
3	1	Châssis avant des grilles de cuisson avec poignée
4	2	Enjoliveur de la cheminée
5	2	Cheminée
6	1	Indicateur de température
7	2	Butée d'arrêt de poignée
8	1	Poignée du couvercle
9	2	Étagère latérale pliante
10	1	Panneau d'ajustement à fentes
11	1	Assemblage de liaison du plateau à charbon
12	1	Bouton de liaison du plateau à charbon
13	1	Assemblage du couvercle et du foyer
14	1	Pied arrière gauche n° 3
15	1	Pied avant gauche n° 4
16	1	Pied arrière droit n° 1

N° d'article	Qté	Description
17	1	Pied avant droit n° 2
18	1	Essieu de roue
19	2	Roue
20	1	Étagère inférieure du chariot
21	1	Panneau avant du chariot
22	1	Panneau arrière du chariot
23	1	Bac à cendres
24	1	Panneau inférieur droit du foyer
25	2	Clapet
26	1	Panneau inférieur gauche du foyer
27	2	Charnière de la porte pour le charbon
28	1	Porte pour le charbon
29	2	Poignée de la porte pour le charbon
30	2	Rondelle de la poignée de porte pour le charbon
31	2	Loquet de verrouillage de la porte pour le charbon
32	1	Assemblage de soulèvement du plateau à charbon
33	1	Plateau à charbon
34	2	Châssis latéral des grilles de cuisson
35	2	Roulettes bloquantes

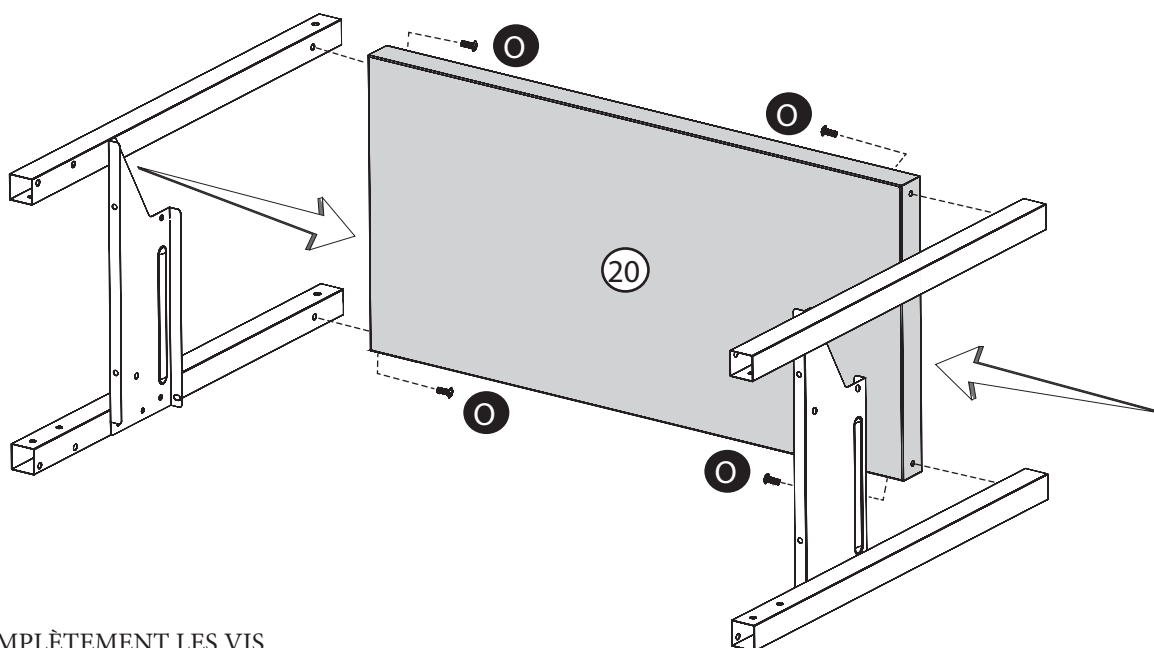
Assemblage

1



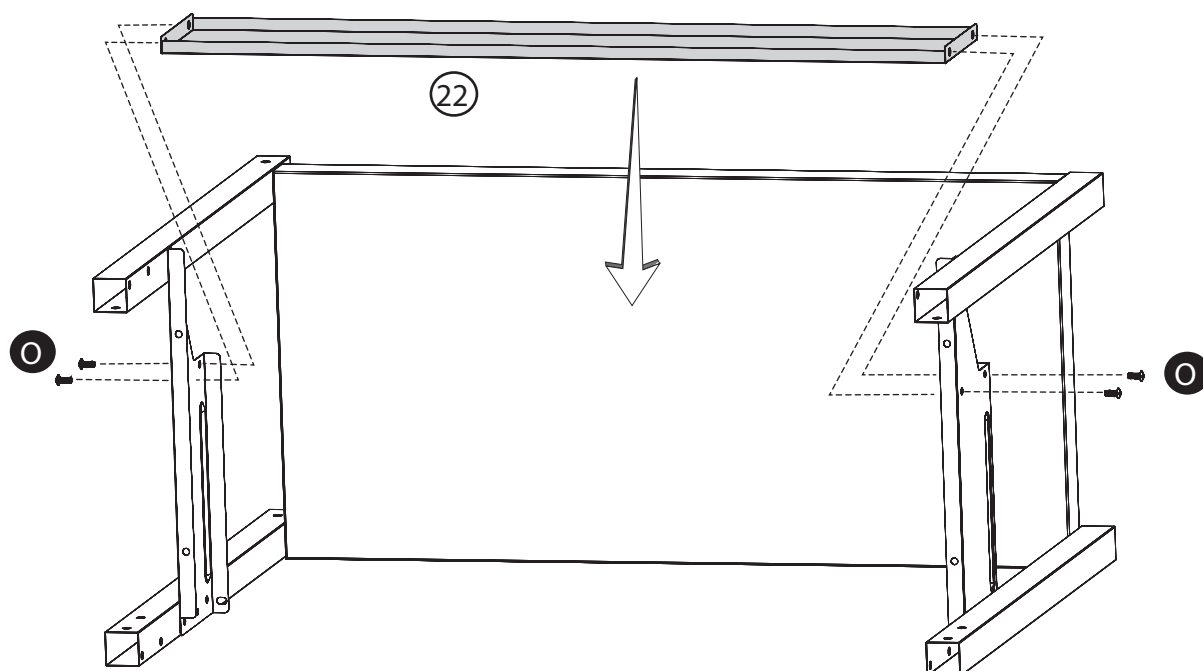
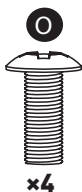
NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES VIS.

2



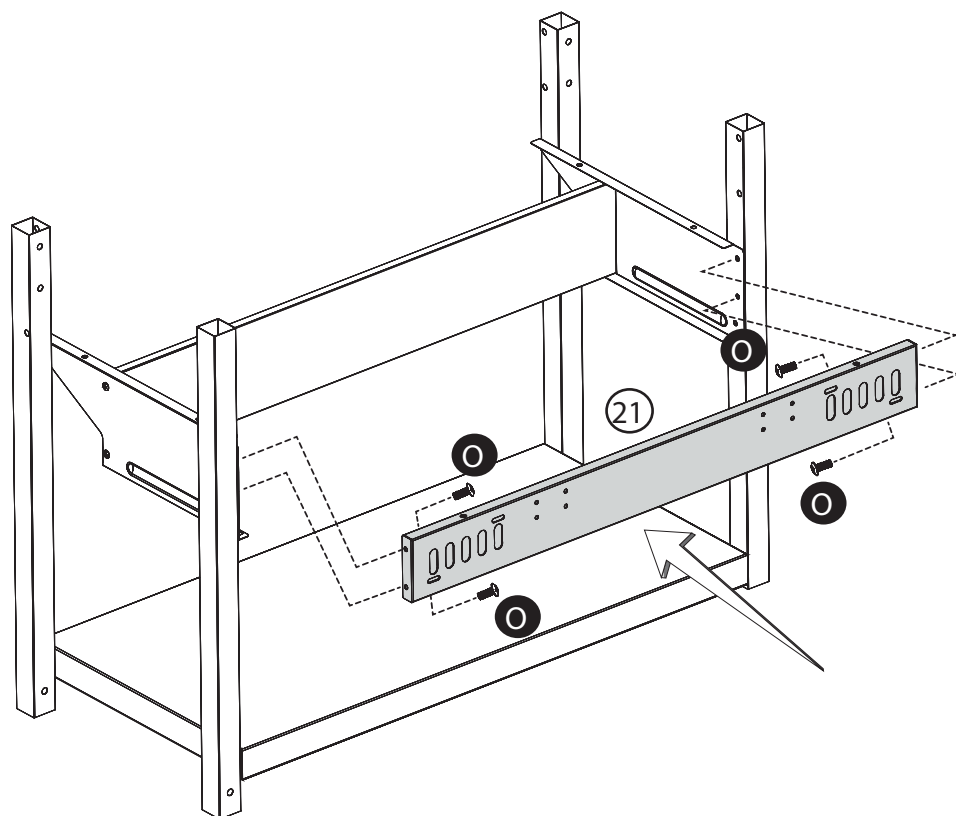
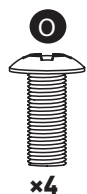
NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES VIS.

3



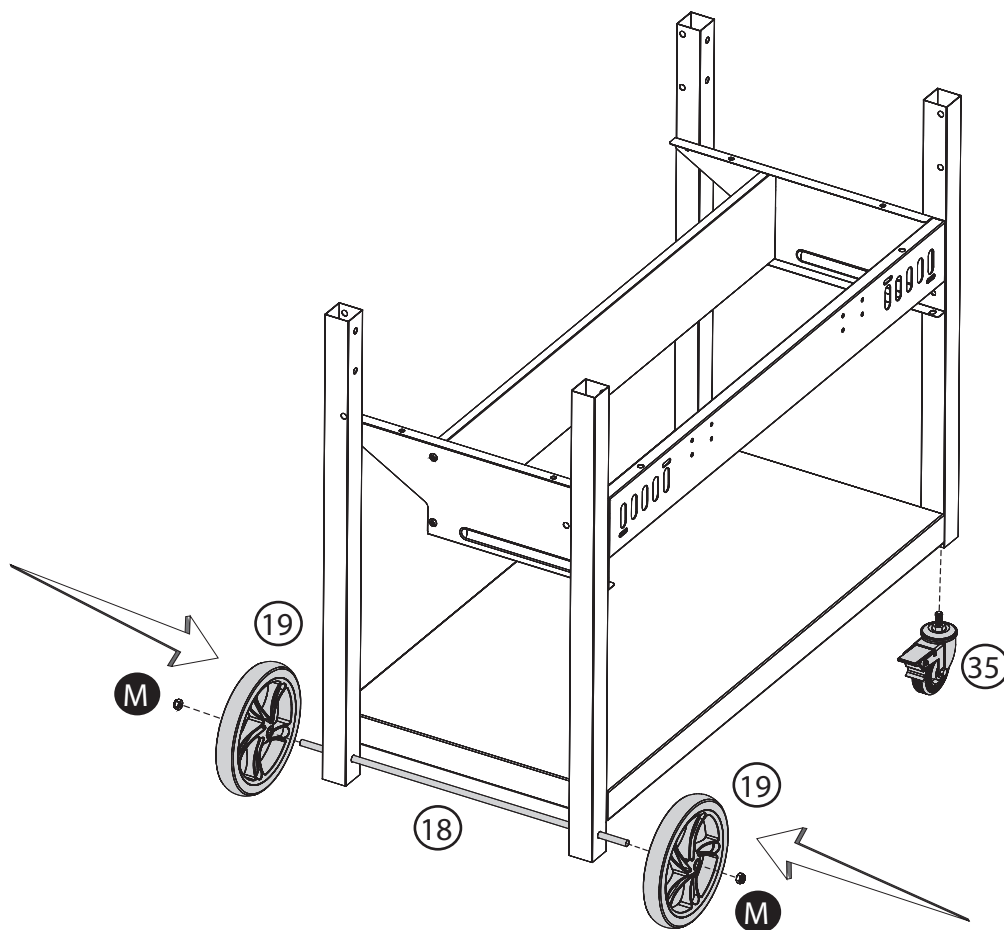
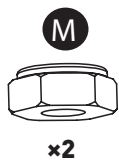
Assemblage

4



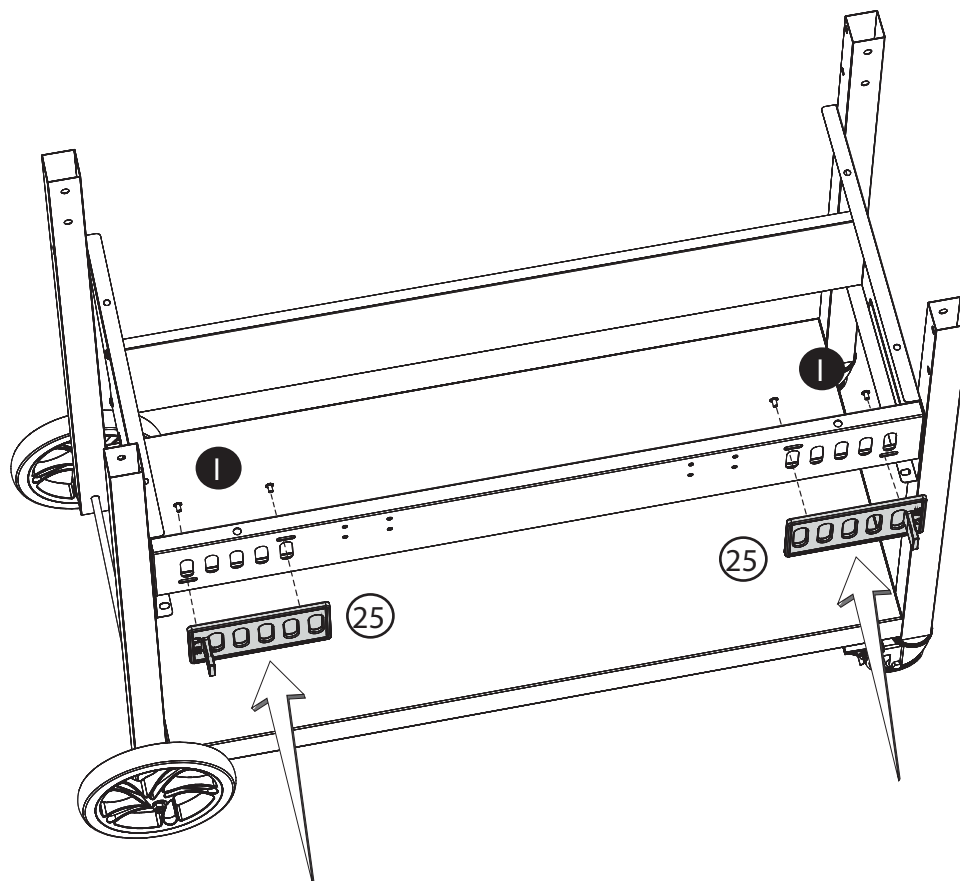
SERREZ COMPLÈTEMENT TOUTES LES VIS.

5

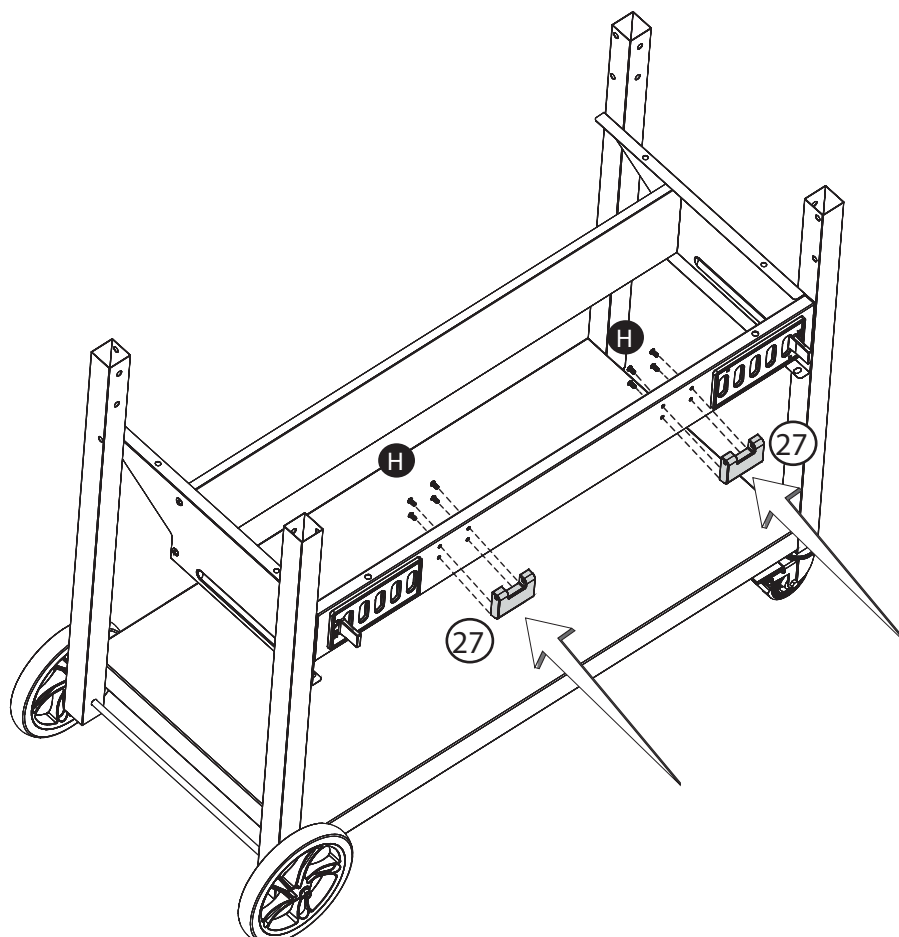


Assemblage

6

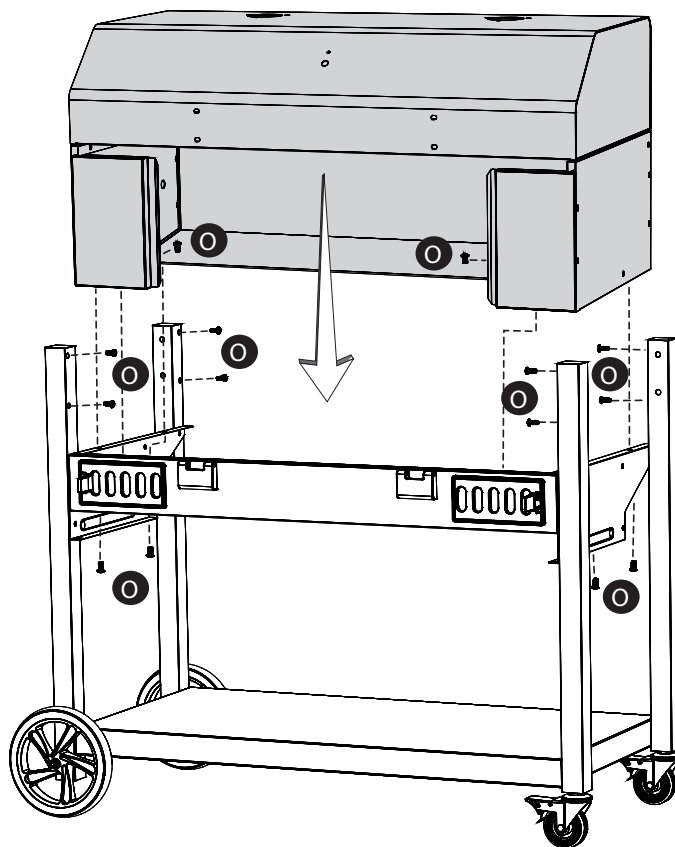
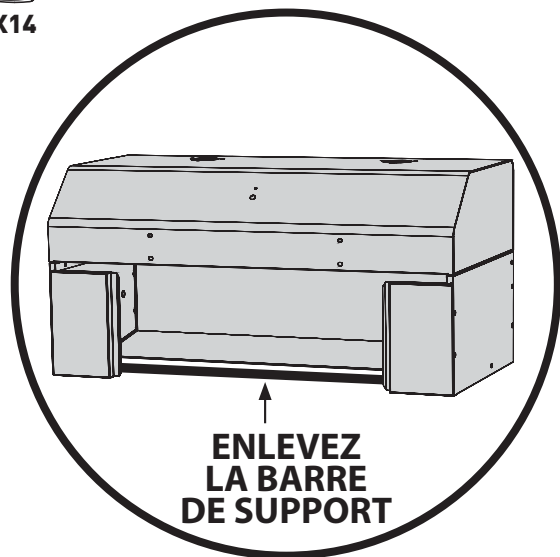


7

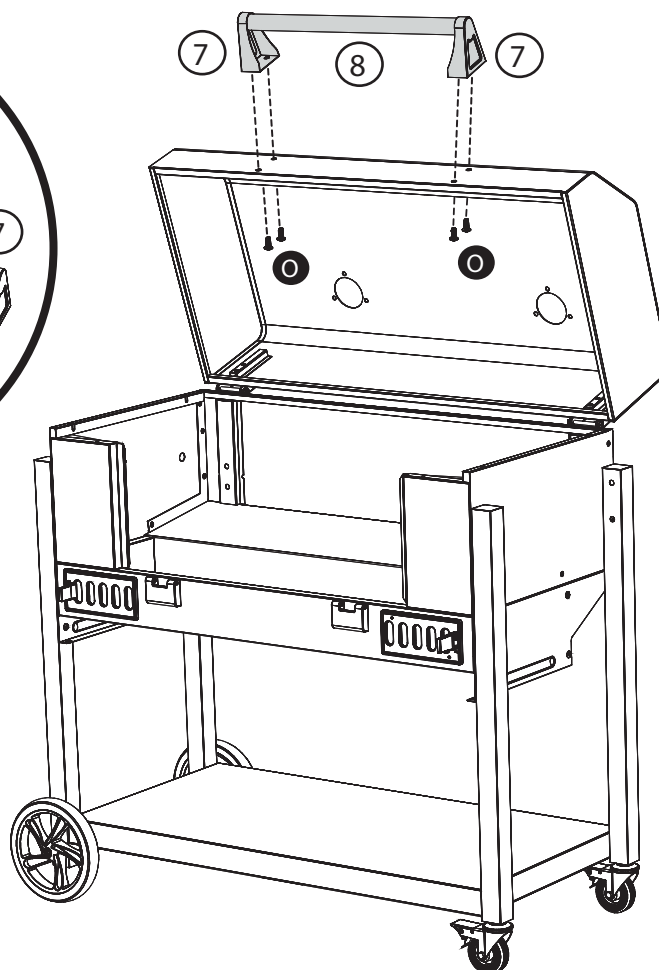
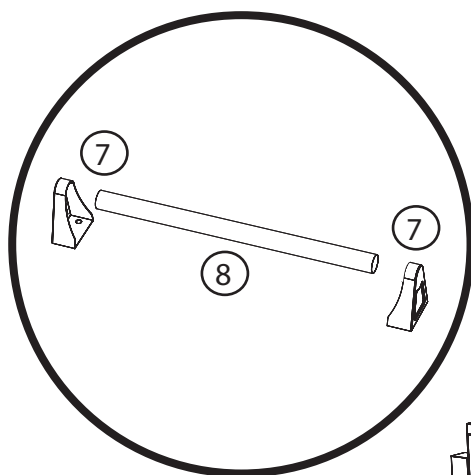


Assemblage

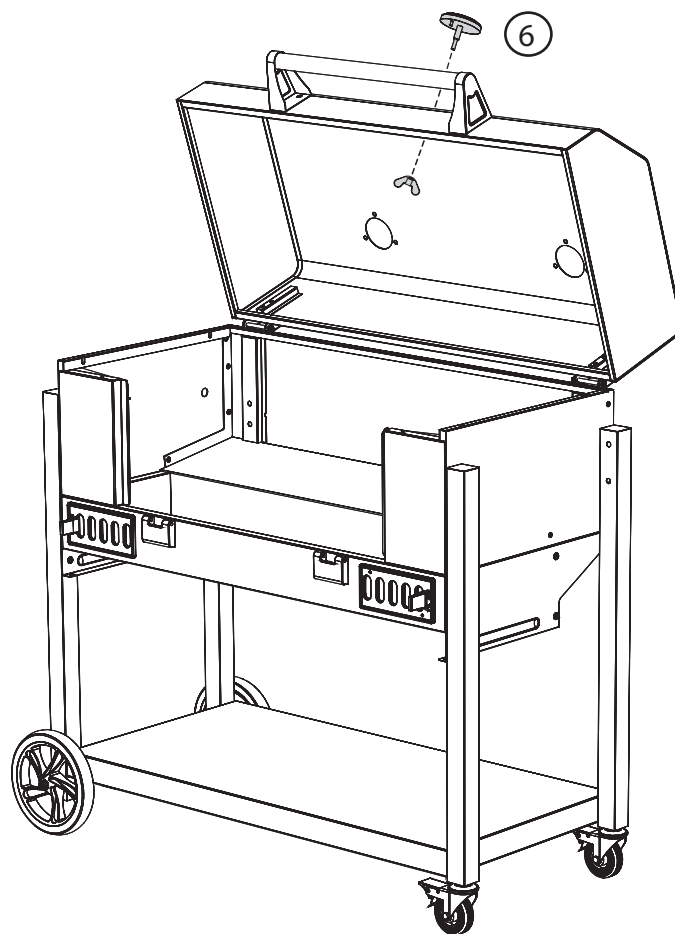
8



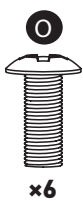
9



10



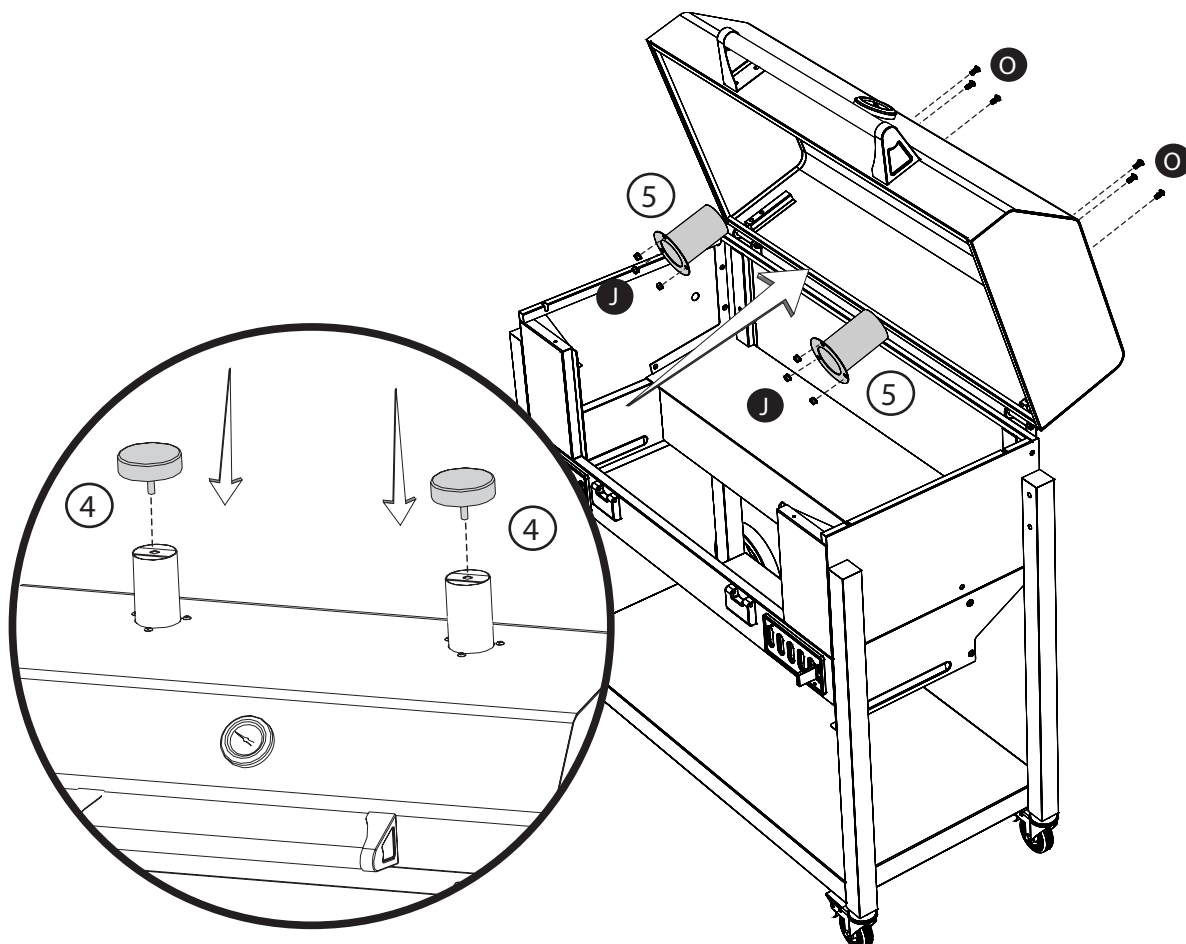
11



x6

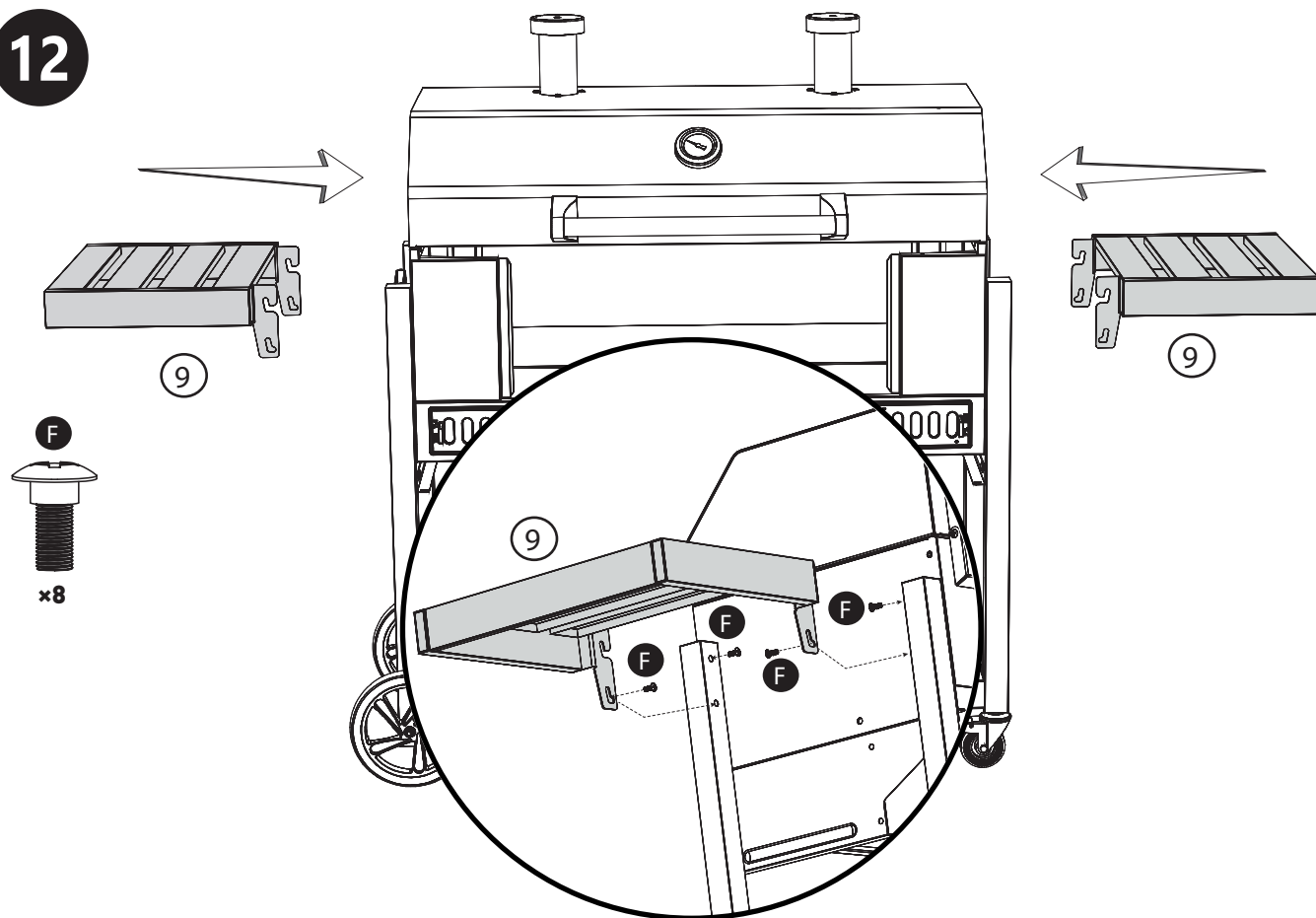


x6

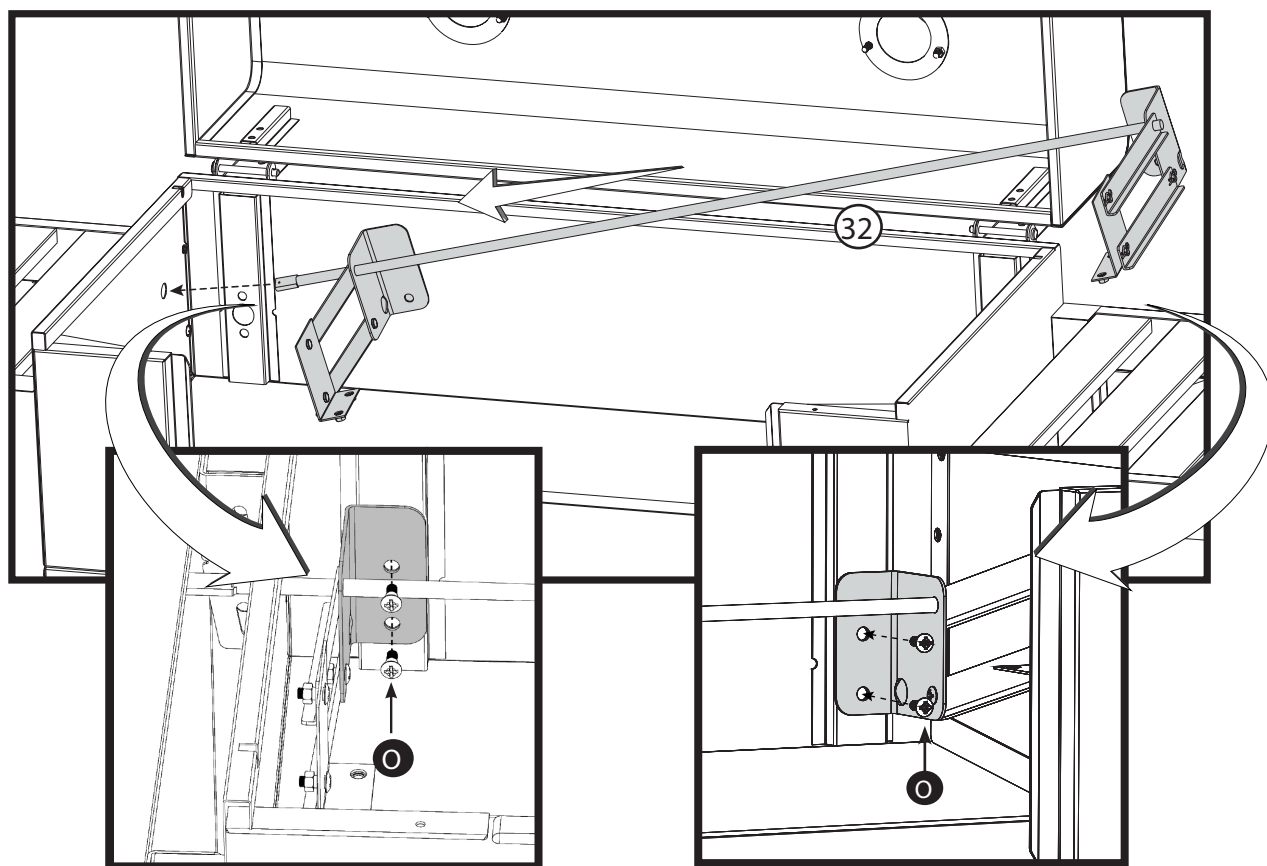


Assemblage

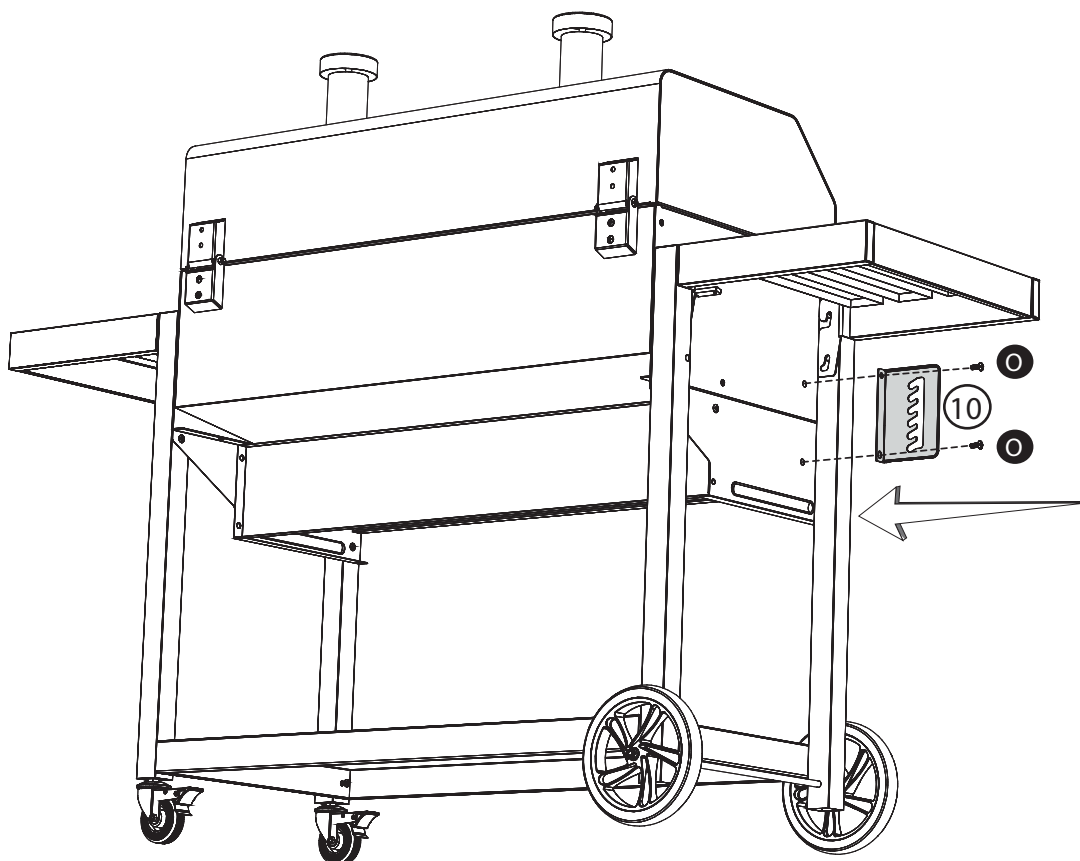
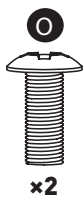
12



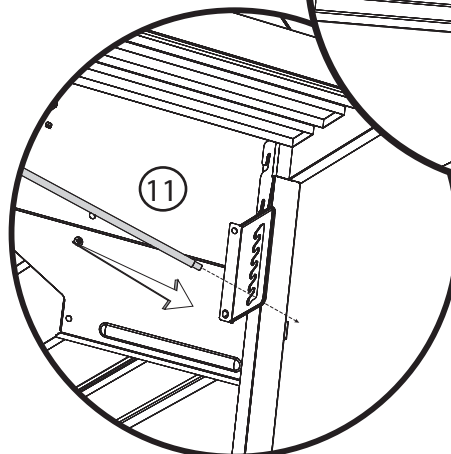
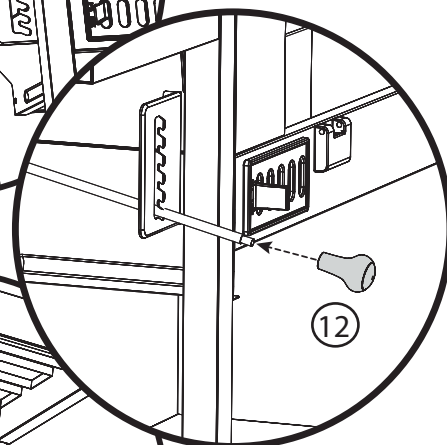
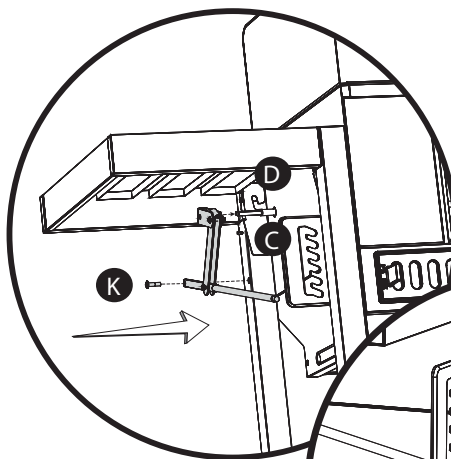
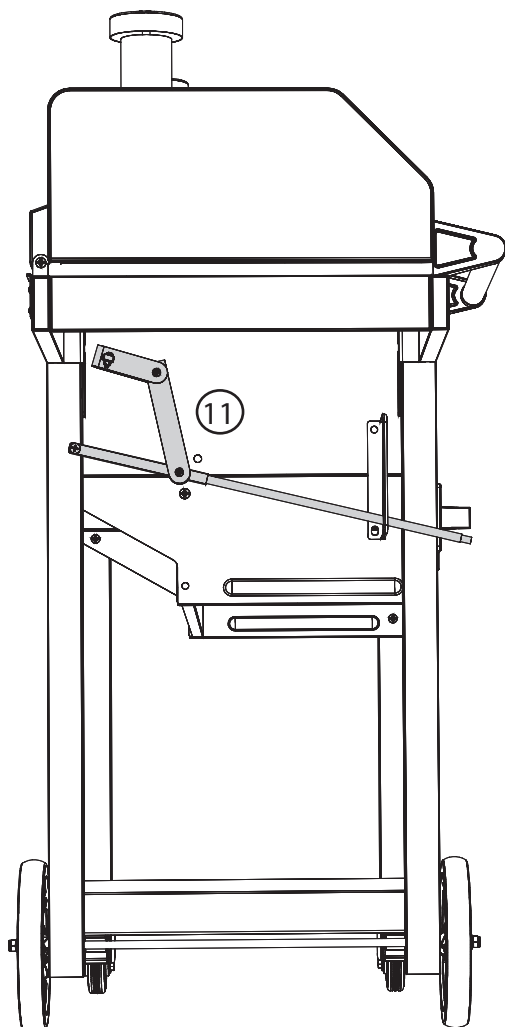
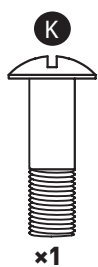
13



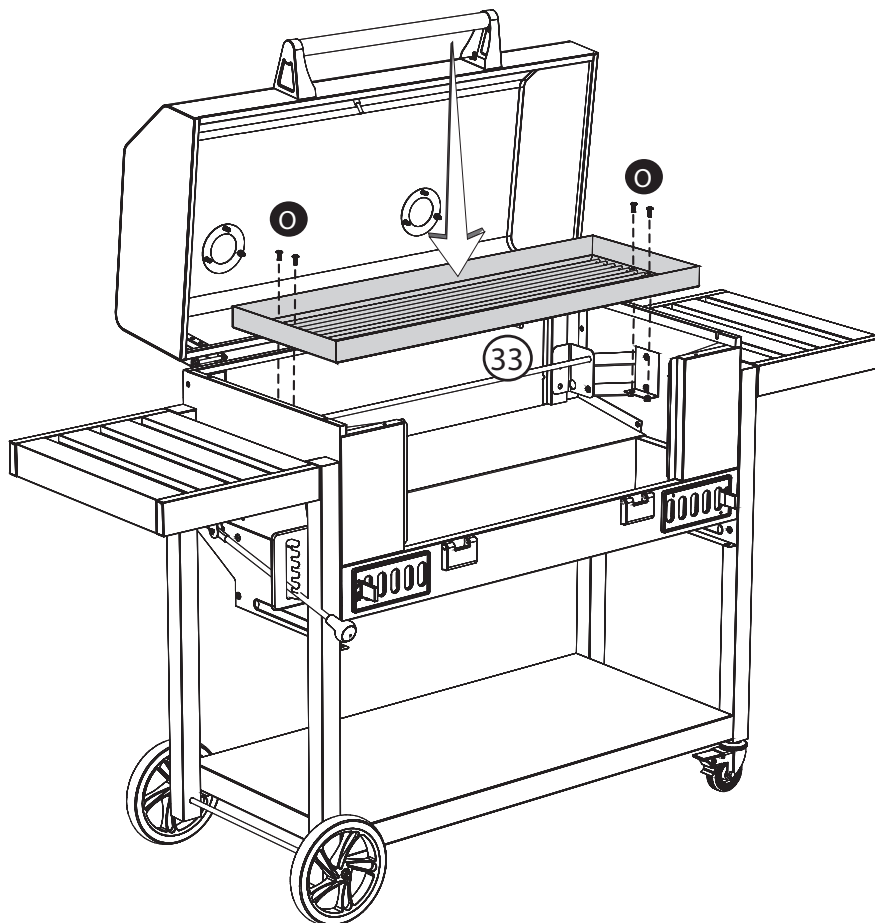
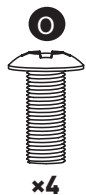
14



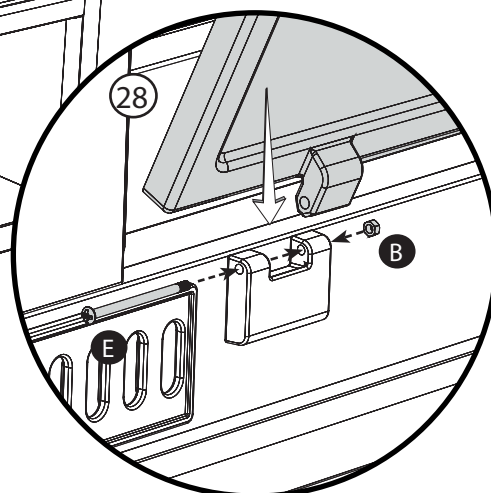
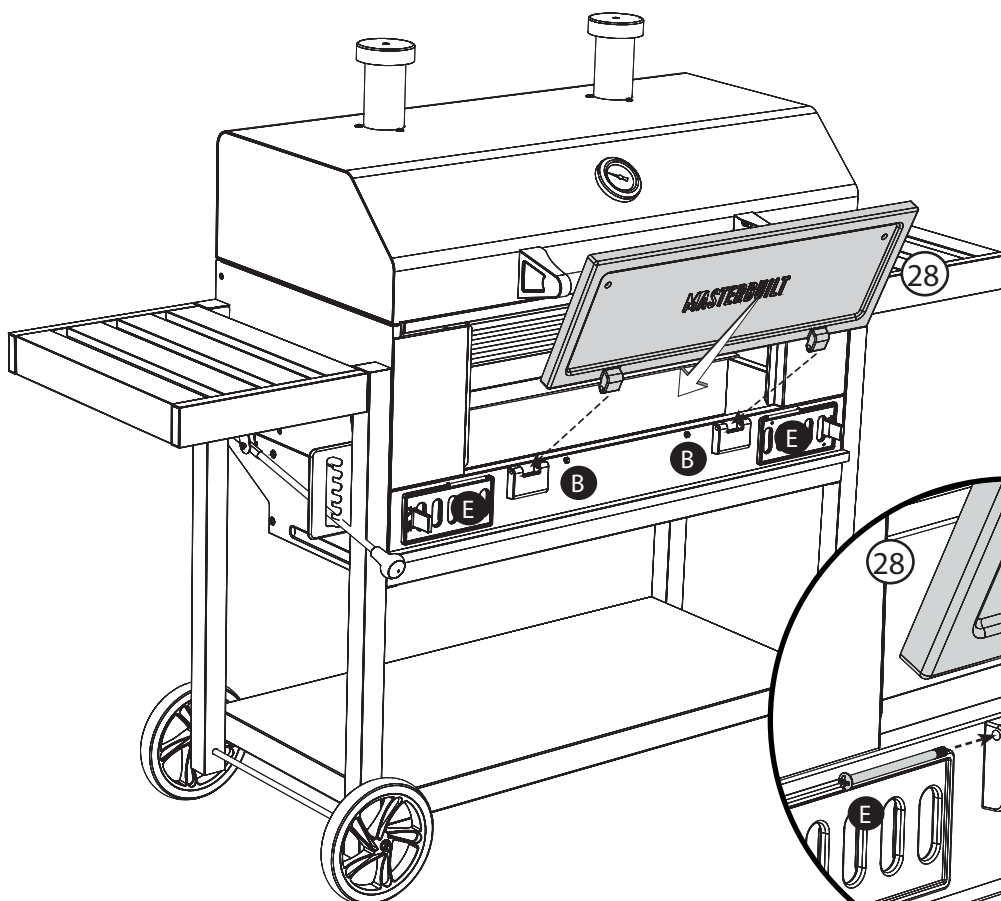
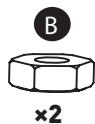
15



16

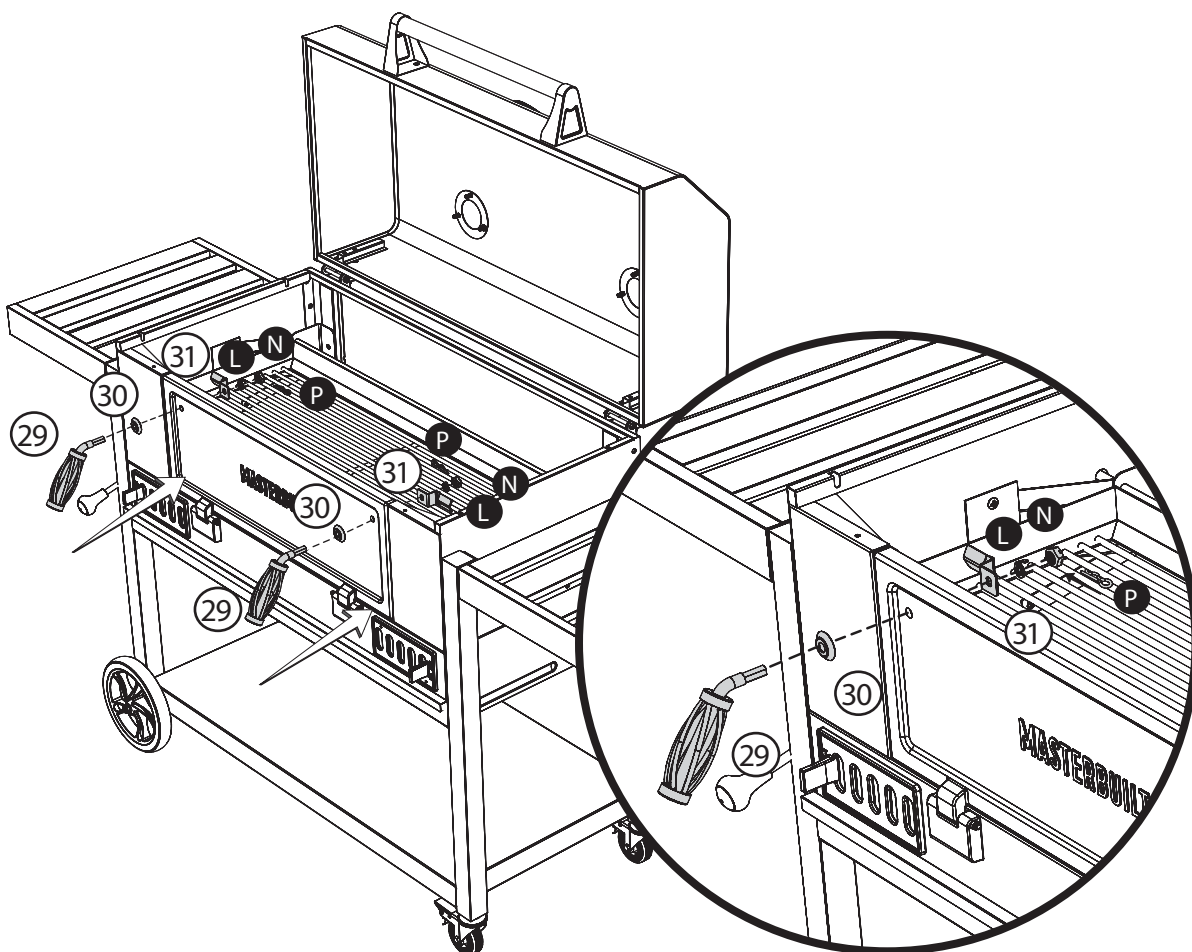
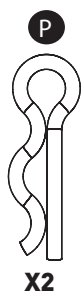
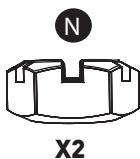
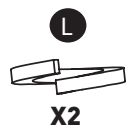


17

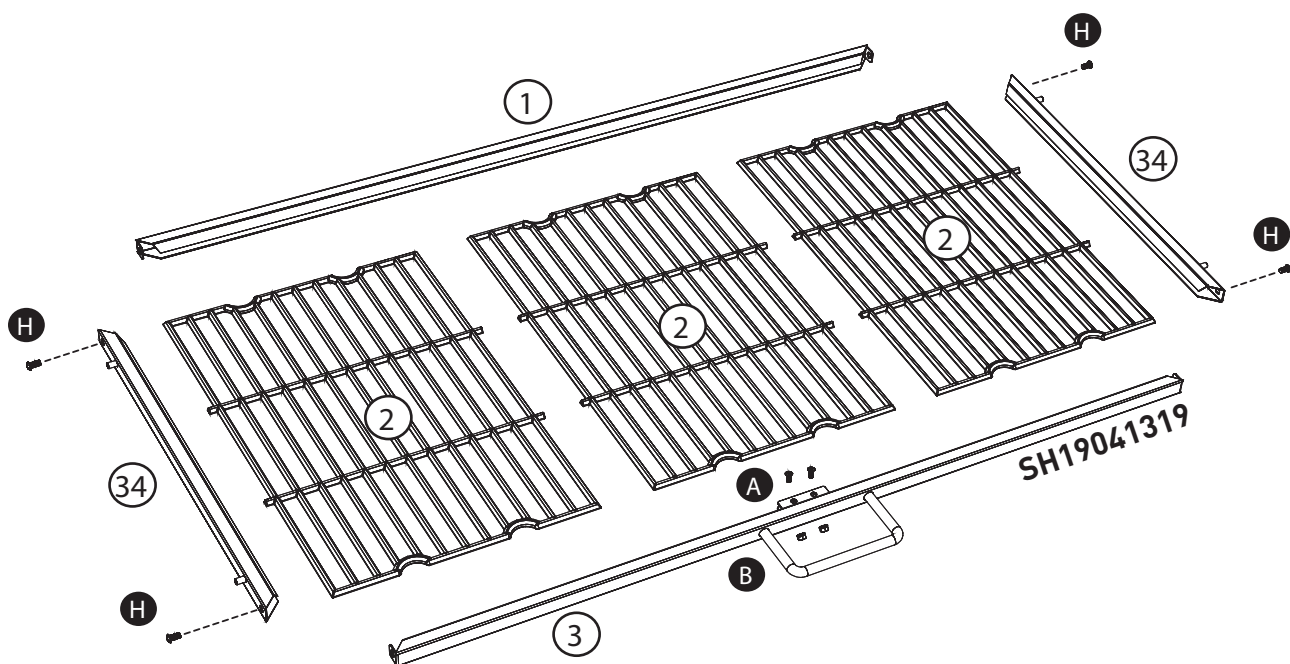
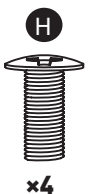
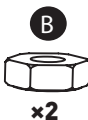
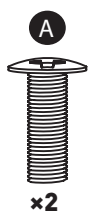


Assemblage

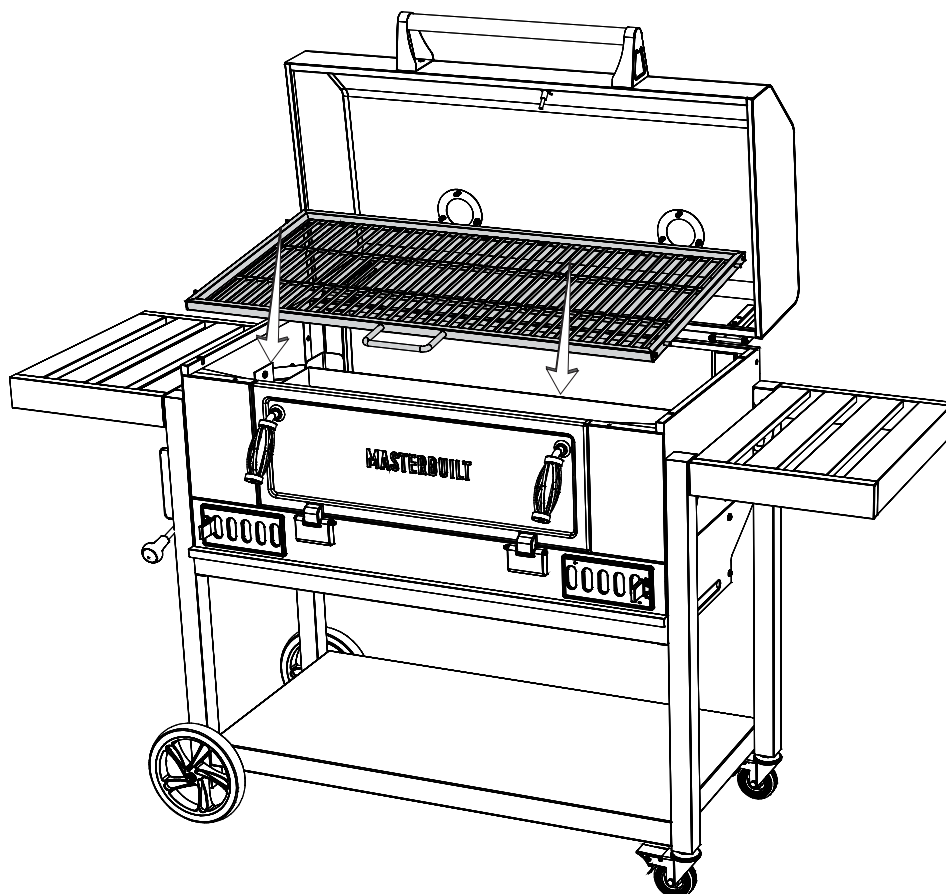
18



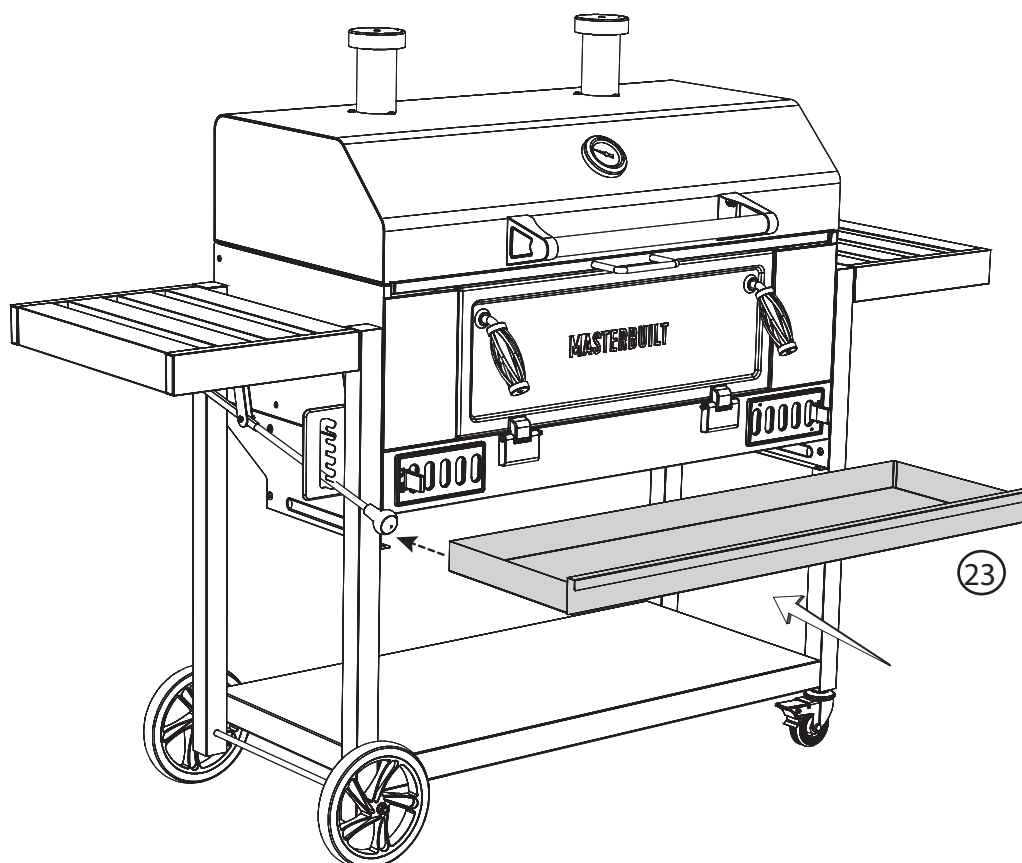
19



20



21



Mode d'emploi

SYSTÈME D'ALLUMAGE RAPIDE

Avant d'utiliser le gril, lisez toutes les instructions qui figurent sur le sac de charbon et dans le manuel.

1. Ouvrez le couvercle du gril et la porte d'accès au charbon.
2. Soulevez le plateau à charbon jusqu'à la position la plus haute. Empilez environ 1 kg (2 lb) de charbon sur le plateau à charbon.
3. Suivez les instructions du fabricant fournies avec votre charbon de bois pour allumer votre gril.
4. Lorsque le charbon est recouvert de cendre, répandez-le sur le plateau à charbon. Le gril est prêt à être utilisé lorsque le charbon est recouvert de cendres et qu'aucune flamme n'est visible. Mettez immédiatement et prudemment 1 kg (2 lb) de charbon sur les braises enflammées dans le plateau à charbon. **NE DÉPASSEZ PAS 1,81 kg / 4 lb DE CHARBON AU TOTAL.**
5. Lorsque les flammes sont éteintes, fermez le couvercle et ajustez les clapets à air afin de maintenir la température souhaitée.

Ajout de charbon

- Si la cuisson va durer plus de 30 à 40 minutes, des briquettes devraient être ajoutées. Ajoutez 10 à 20 briquettes au bord extérieur du feu immédiatement après avoir étendu les briquettes initiales. Une fois que ces briquettes sont recouvertes de cendre à 80 %, rajoutez-les au centre du feu, au besoin, pour maintenir la température de cuisson. Lisez la totalité des instructions et des avertissements qui se trouvent sur le sac de charbon.

Clapets à air

- Les clapets à air sur un gril couvert restent généralement ouverts. Cela permet à l'oxygène de pénétrer dans le gril et fait augmenter la température des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du gril en ajustant les clapets à air. Vous pouvez essayer de les fermer partiellement ou complètement pour réduire la température d'un feu.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

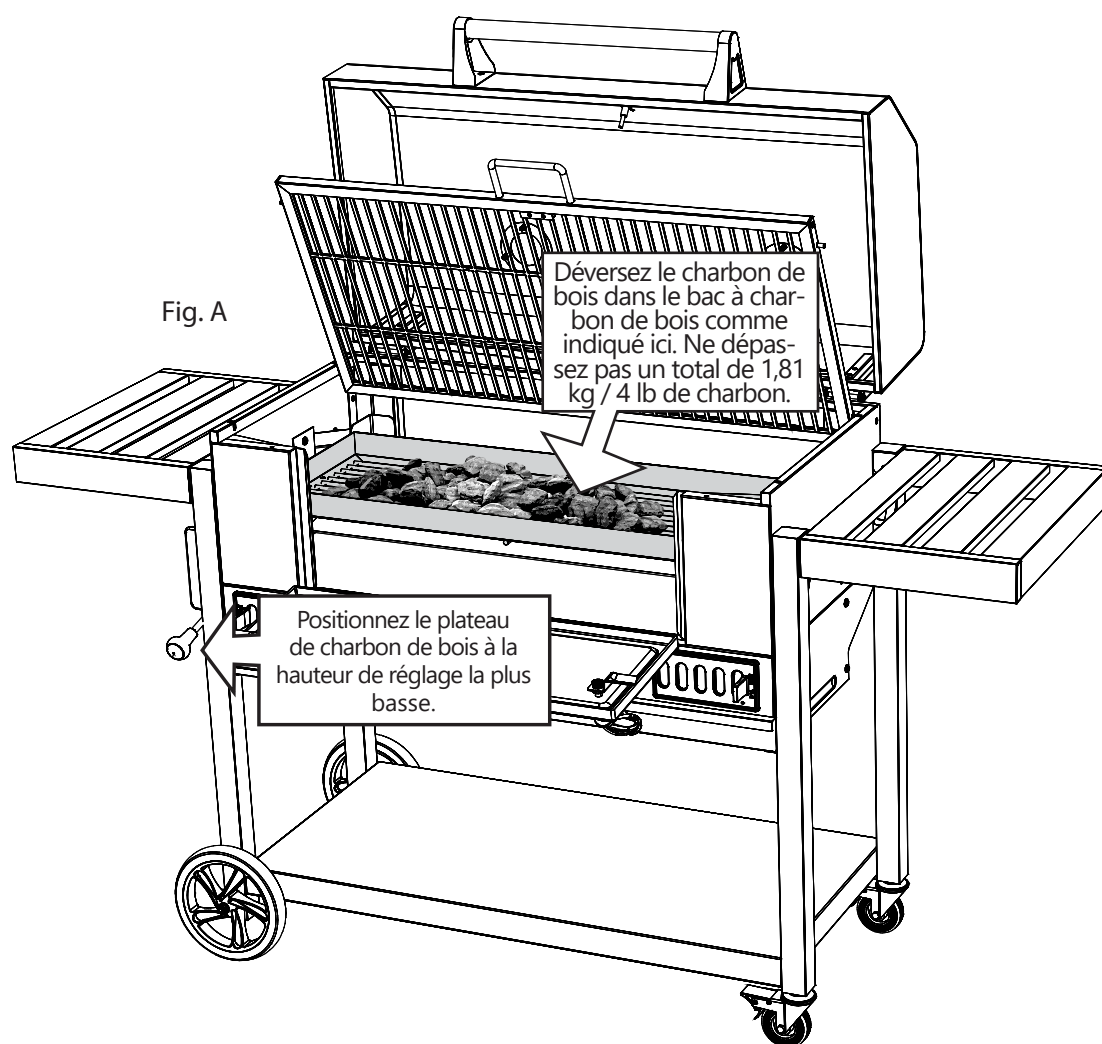
- VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le gril fonctionne de façon sécuritaire.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Cela prolongera la durée de vie du bac à cendres.
- Nettoyez le gril et les grilles de cuisson au moyen d'agents nettoyants doux. Essayez l'extérieur du gril à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS de produit à nettoyer les fours.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le gril dans un endroit protégé.
- Il n'est permis de ranger le gril à l'intérieur que si le charbon a complètement brûlé et les cendres sont froides. N'oubliez pas d'enlever les cendres froides avant de ranger le gril.
- Le gril est fabriqué avec de l'acier et il peut donc rouiller à la longue. Si la rouille apparaît sur une surface extérieure, nettoyez-la à l'aide d'un papier abrasif ou de laine d'acier, puis couvrez-la de peinture résistante à la chaleur.
- Si la rouille apparaît sur une surface intérieure, nettoyez-la à l'aide d'un papier abrasif ou de laine d'acier, puis couvrez-la d'huile à cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE PEINTURE SUR LES SURFACES INTÉRIEURES DU GRIL.

APPRÊT DE VOTRE GRILLE DE CUISSON

- L'apprêt empêchera la rouille et les aliments d'adhérer à la grille de cuisson. Appliquez une mince couche de shortening végétal solide sur toute la surface. Mettez la grille de cuisson dans le gril et laissez chauffer pendant 1 à 1 ½ heure. Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si 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.

POUR FAIRE CUIRE DES ALIMENTS EN UTILISANT LE CHARBON ET LA CHALEUR DIRECTE

1. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez un allume-feu métallique; mettez environ 1 kg (2 lb) de charbon dans l'allume-feu et allumez le charbon.
2. Au bout de 30 minutes, versez le charbon sur le plateau à charbon, qui devrait se trouver à sa position la plus basse (fig. A).
3. Ajustez les entrées d'air de la chambre de cuisson d'un quart à un tiers ouvert.
4. Mettez immédiatement et prudemment 1 kg (2 lb) de charbon de plus sur les braises enflammées dans le plateau à charbon. **NE DÉPASSEZ PAS 1,81 kg / 4 lb DE CHARBON AU TOTAL.**
5. Lorsque la température atteint le niveau voulu, vous pouvez mettre les aliments sur les grilles de cuisson. Ne cuisinez pas avant que le charbon ne soit couvert d'une couche de cendres.



Conseil : Le plateau à charbon ajustable dans la chambre de cuisson au charbon peut être positionné à quelques pouces de la grille de cuisson, ce qui vous permet de saisir la viande et d'emprisonner les jus. La saisie ne prend que quelques minutes par côté. Ne laissez pas la viande ou les aliments brûler. Après avoir fait saisir les aliments, remettez le plateau à charbon à la position la plus basse et faites cuire les aliments selon votre préférence personnelle.

GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la rouille. Masterbuilt® exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie, par exemple un reçu. **RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT :** Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée.

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

Den Haag, Netherlands

Chamblee, GA 30341

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

Australie et Nouvelle-Zélande:

Veillez contacter votre détaillant.

Masterbuilt ®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham

GU9 7EQ

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



MASTERBUILT®

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Costco (China) Investment Co., Ltd.
Room 1003, Block 2, 2388 Xiupu Road,
Pudong New Area, Shanghai
China 201315
+86-21-6257-7065

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

MADE IN CHINA / FABRIQUÉ EN CHINE / HECHO EN CHINA



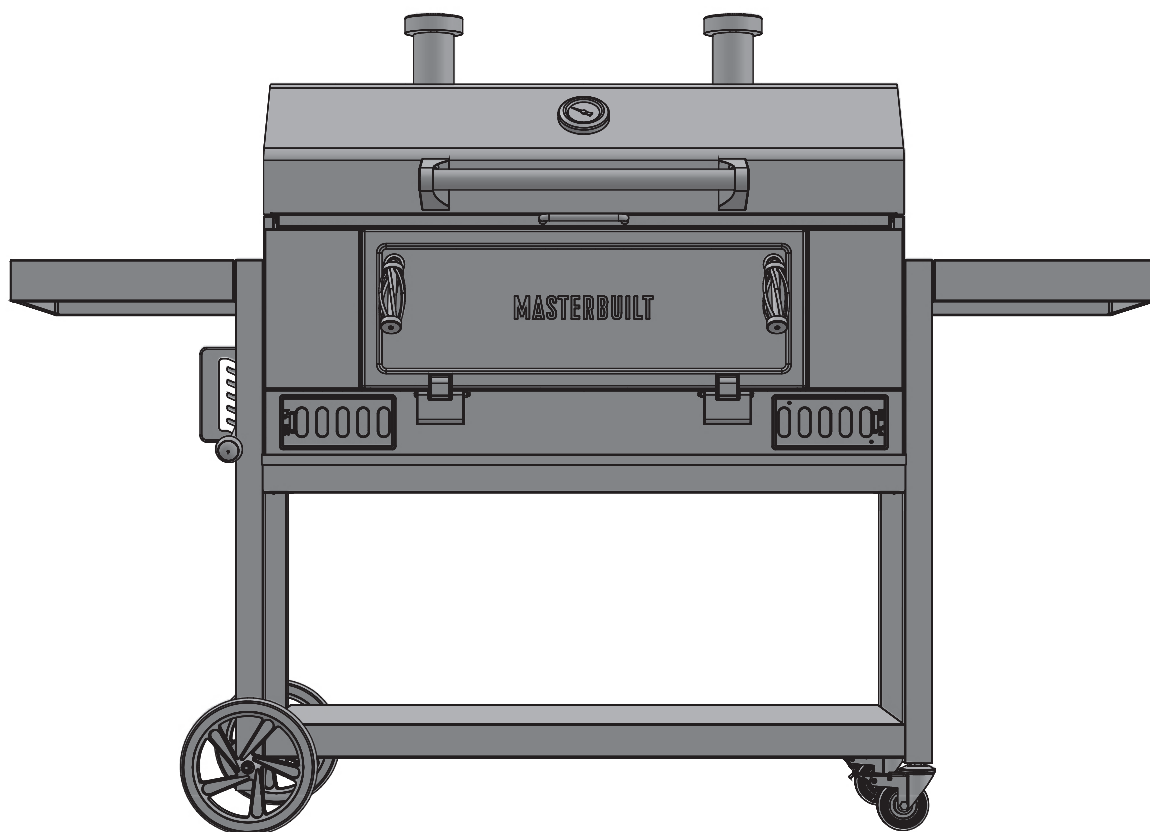
MASTERBUILT®

Bienvenido a la familia. Comencemos.

Carro para el carbón de 36"

El manual se aplica a los siguientes números de modelo

SH19041319 / 1900677



Mfg. fabricación - Número de serie

Estos números se ubican en la etiqueta posterior de la parrilla.

IMPORTANTE

CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA: LEA CUIDADOSAMENTE

Código del manual: 9804210067 230815-GH

Domínalo. Masterbuilt.

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.



ADVERTENCIA

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

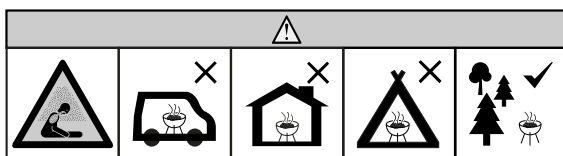


PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



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

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- La parrilla es SOLO PARA USO CASERO EN EXTERIORES.
- ¡No usar en interiores!
- ¡No use la parrilla cuando haya fuertes vientos!
- Cierre la tapa y todos los reguladores para ayudar a sofocar la llama.
- No modifique esta parrilla de ninguna forma.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL).
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la parrilla.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema 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 (45 °C (por debajo de los 115 °F)) antes de moverla o guardarla.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Smoke Hollow®; estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- La parrilla está caliente durante su uso. Mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Asegúrese de vaciar la lata de grasa después de cada uso una vez que se haya enfriado completamente.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- El mango de la rejilla de cocción está CALIENTE mientras se usa la parrilla y durante el enfriamiento; extreme las precauciones, si toca el mango de la rejilla de cocción, utilice guantes protectores
- No cocine antes que el carbón vegetal tenga una cubierta de cenizas.
- La barbacoa debe calentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- Use sólo líquido de encendedor para carbón vegetal. Nunca use gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte.
- Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- No use nunca más carbón del recomendado (ver a continuación).
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el funcionamiento.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a niños y mascotas.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender!
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!

NO EXCEDA UN TOTAL DE 1.81 KGS DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL

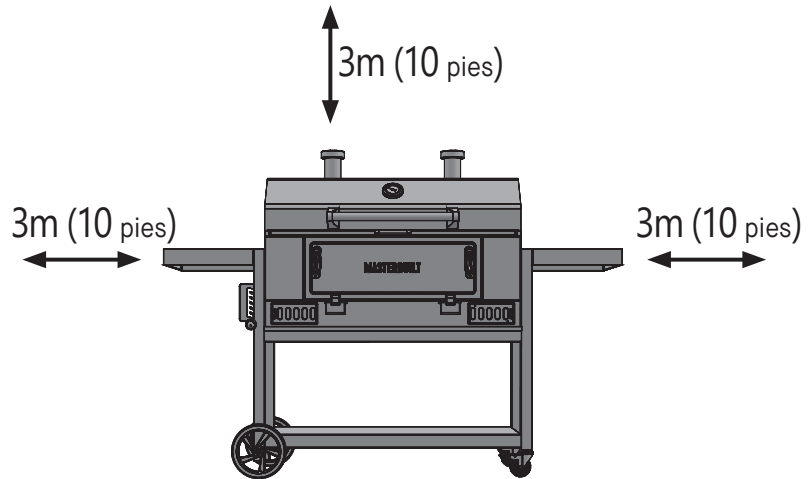
- Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido. Siga las instrucciones sobre el envase del líquido encendedor.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Mantenga la tapa abierta durante el proceso de encendido. No cierre la tapa hasta las llamas bajen su fuerza. Si no sigue esta instrucción, puede haber un daño en las superficies pintadas debido al calor excesivo.

! REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL !

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

Este espacio libre proporciona el espacio adecuado para una combustión, circulación de aire y ventilación adecuadas. La parrilla no debe usarse sobre materiales combustibles como cubiertas de madera u otros materiales combustibles.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

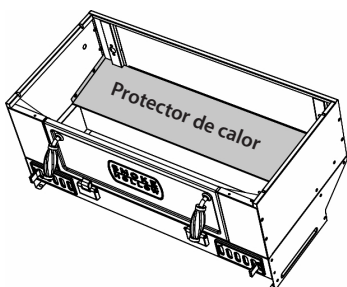
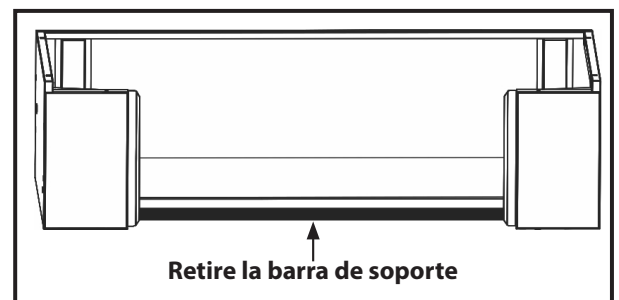
Este producto no viene con trozos de madera ni leños de madera.

Contenido del empaque

IMPORTANTE: Retire todo el contenido del empaque antes de ensamblar.

Es importante que retire todos los papeles, empaques, espuma de embalaje y cartones de la unidad antes de ensamblar.

Ubicado en el cuerpo de la parrilla hay una barra de soporte que se usa solamente por motivos de despacho. Esta barra debe retirarse para que pueda ensamblar exitosamente su parrilla. La ubicación de esta barra se muestra aquí. A partir de este momento, ya no se necesita la barra.



Protección contra el calor mejorada

Su parrilla cuenta con un protector interno para evitar que la pintura se pele debido al calor excesivo.

IMPORTANTE

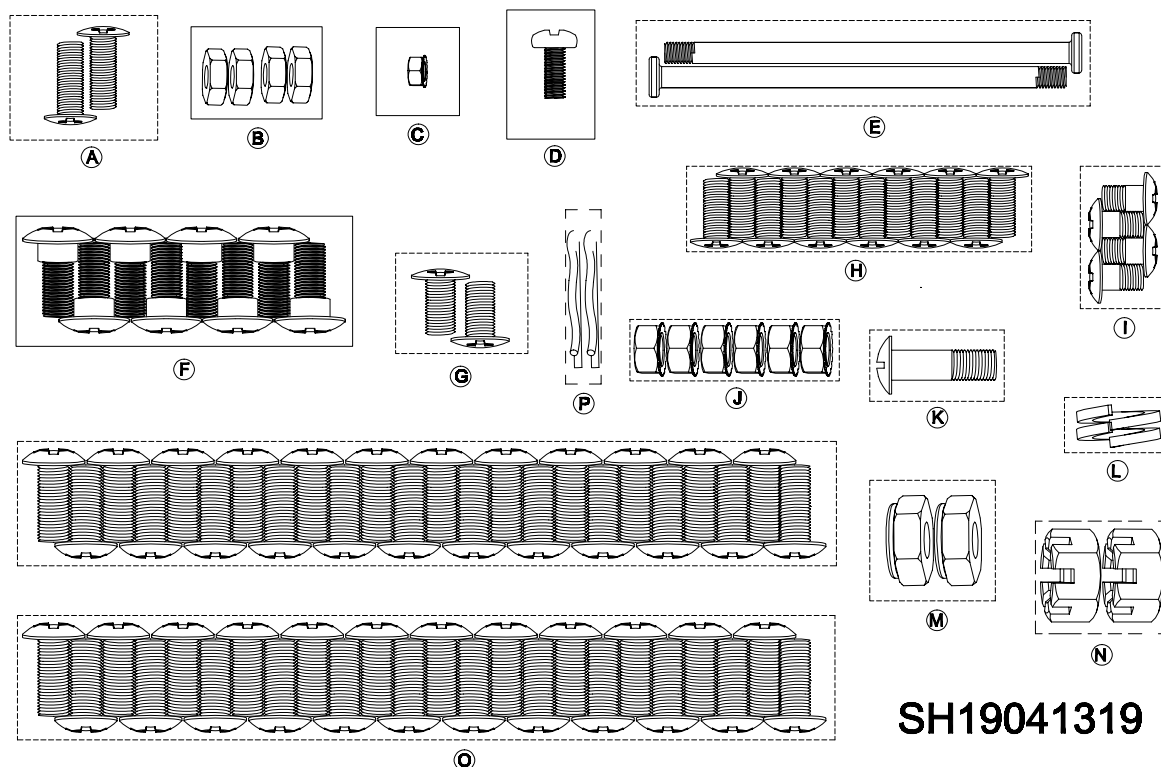
Cuando desempaqué su parrilla, retire todas las partes y el material de embalaje de la caja y de dentro de la parrilla. Asegúrese de tener todos los elementos de la lista de partes. Verifique cuidadosamente la unidad y asegúrese que no presente daños.

Ítem	Cant.	Descripción
A	0/2	Tornillo de cabeza hexagonal Phillips M5x15
B	2/4	Tuerca M5
C	1	Tuerca M4
D	1	M4x10
E	2	Pines de la bisagra de la puerta de acceso del carbón vegetal
F	8	Perno de resalto M6x15
G	2	Tornillo de cabeza en cruz Phillips M6x10
H	12	Tornillo de cabeza en cruz Phillips M5x10
I	4	Tornillo de resalto M5x8
J	6	Tuerca KEPS M6
K	1	Tornillo de resalto M6x21
L	2	Arandela de seguridad #10
M	2	Contratuerca M10
N	2	Tuerca M10
O	48	Tornillo de cabeza en cruz Phillips M6x15
P	2	Pasador de chaveta



¡NO DEVOLVER AL MINORISTA! Para asistencia con el ensamblaje o piezas dañadas o ausentes, contáctese directamente con el Servicio de asistencia al cliente de Masterbuilt. Puede encontrar nuestra información de contacto del cliente en la página de la garantía de este manual.

- **ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**
- Ensamble sobre una superficie plana y limpia
- Herramientas necesarias: Llave ajustable, destornillador en cruz
- Tiempo de ensamblaje aproximado: 2 horas.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.

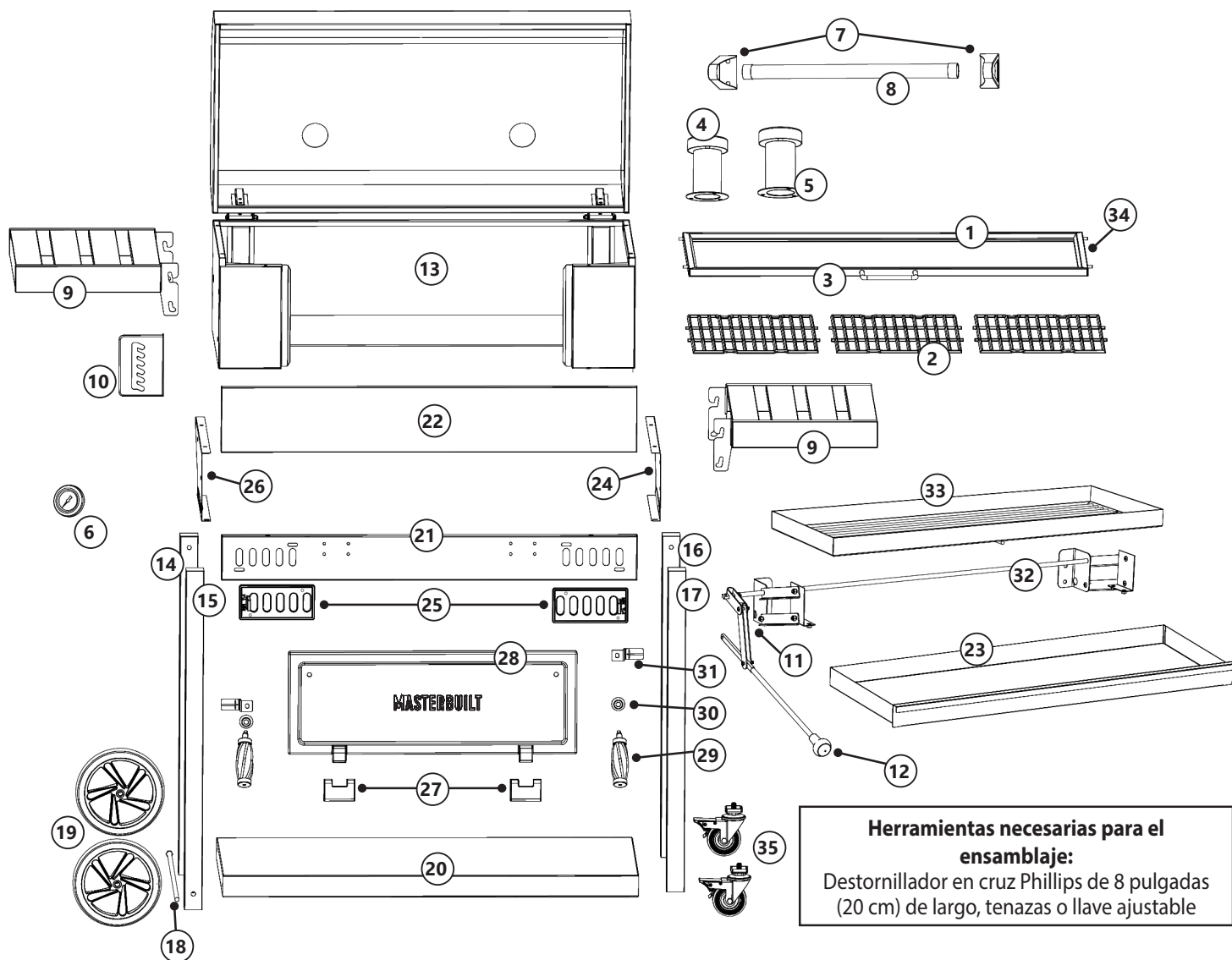


SH19041319

No ajuste completamente los tornillos hasta que todos los pasos se hayan completado. Esto permitirá que todos los tornillos se ensamblen correctamente.

Lista de partes

El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.



Herramientas necesarias para el ensamblaje:

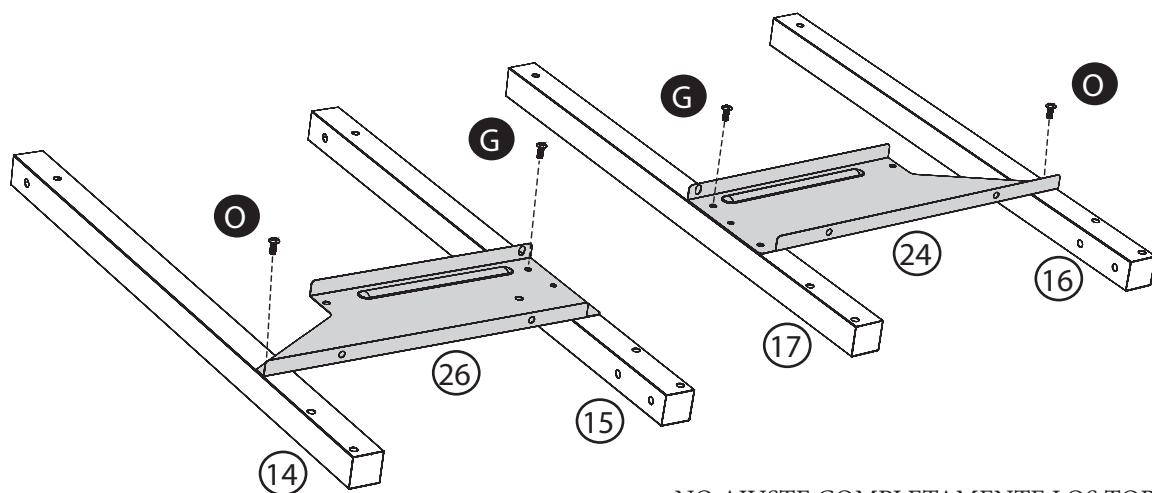
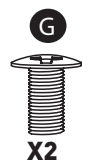
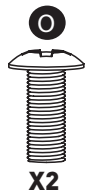
Destornillador en cruz Phillips de 8 pulgadas (20 cm) de largo, tenazas o llave ajustable

Ítem #	Cant.	Descripción
1	1	Marco posterior de la rejilla de cocción
2	3	Rejilla de cocción
3	1	Marco delantero de la rejilla de cocción con asa
4	2	Tapa de la chimenea de humo
5	2	Chimenea de humo
6	1	Medidor de temperatura
7	2	Soporte del asa de la tapa
8	1	Asa de la tapa
9	2	Repisa lateral plegable
10	1	Panel de ajuste ranurado
11	1	Ensamblaje de la unión de la bandeja para el carbón vegetal
12	1	Perilla de la unión de la bandeja para el carbón vegetal
13	1	Ensamblaje de la tapa y fogón
14	1	Pata izquierda posterior #3
15	1	Pata izquierda delantera #4
16	1	Pata derecha posterior #1
17	1	Pata derecha delantera #2

Ítem #	Cant.	Descripción
18	1	Eje de la rueda
19	2	Rueda
20	1	Repisa inferior del carro
21	1	Panel frontal del carro
22	1	Panel posterior del carro
23	1	Bandeja de cenizas
24	1	Panel inferior derecho del fogón
25	2	Regulador
26	1	Panel inferior izquierdo del fogón
27	2	Bisagra de la puerta del carbón
28	1	Puerta del carbón
29	2	Asa de la puerta del carbón
30	2	Arandela del asa de la puerta del carbón
31	2	Traba de sujeción de la puerta del carbón
32	1	Ensamblaje de elevación de la bandeja para el carbón vegetal
33	1	Bandeja para el carbón
34	2	Marco lateral de la rejilla de cocción
35	2	Ruedecillas con bloqueo

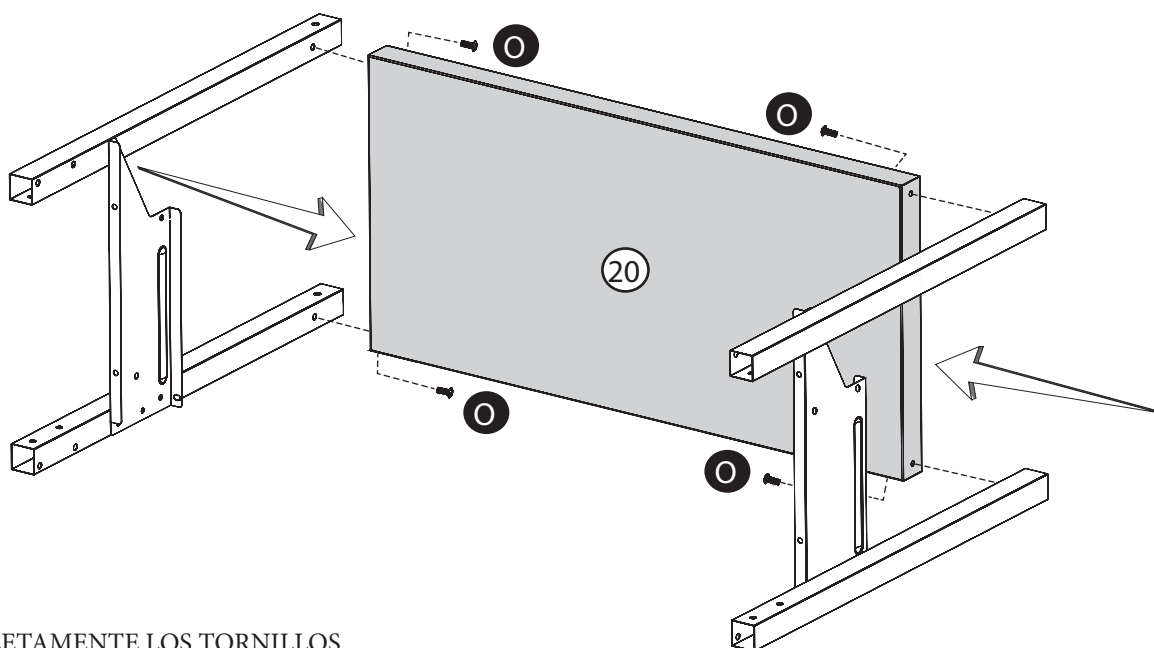
Ensamblaje

1



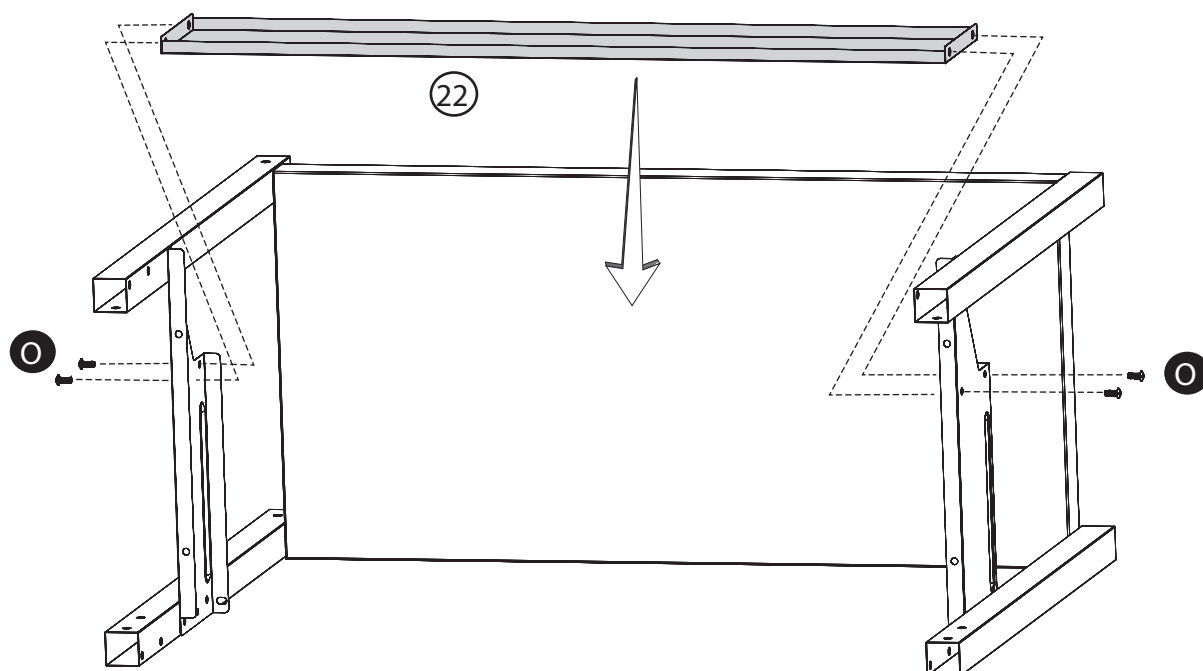
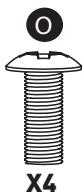
NO AJUSTE COMPLETAMENTE LOS TORNILLOS.

2



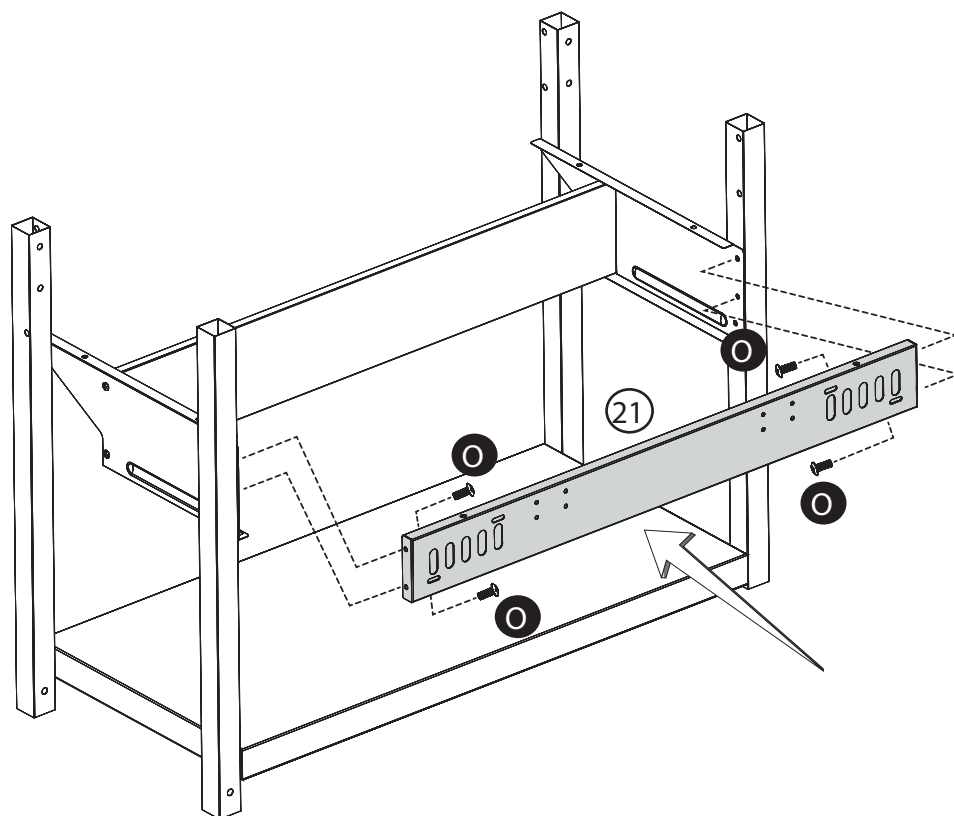
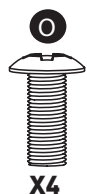
NO AJUSTE COMPLETAMENTE LOS TORNILLOS.

3



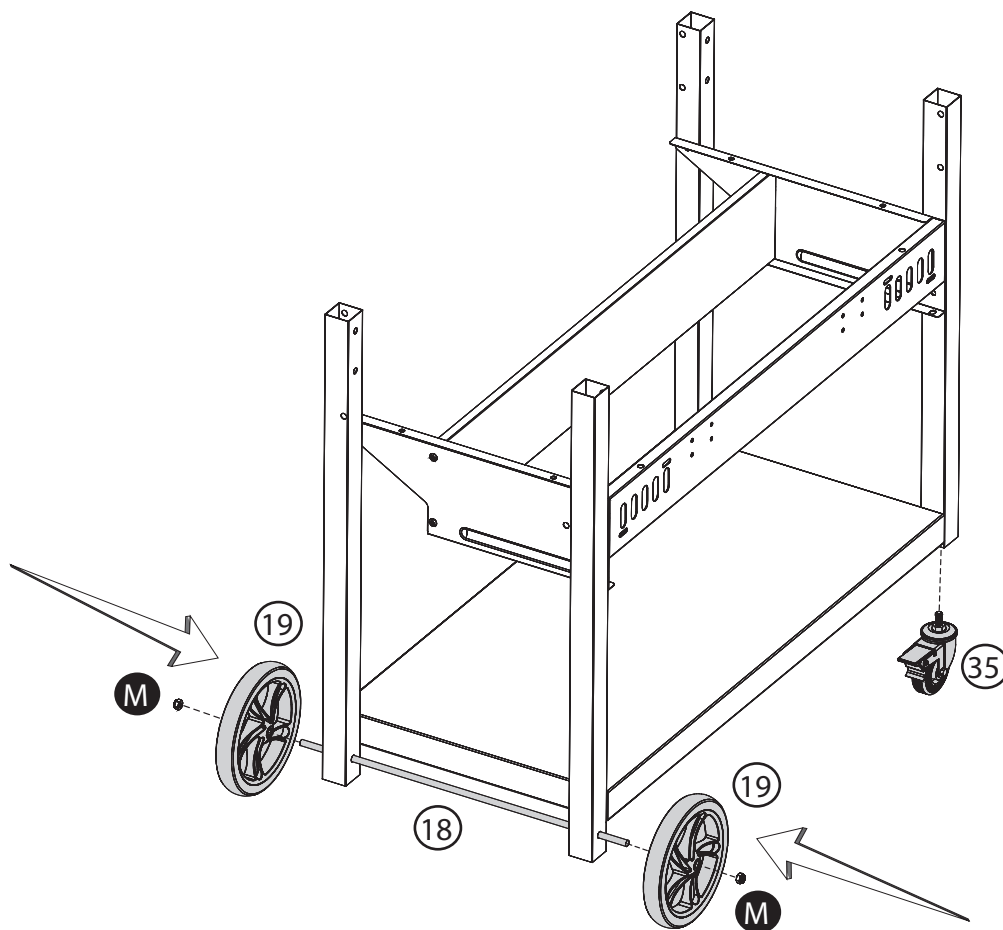
Ensamblaje

4



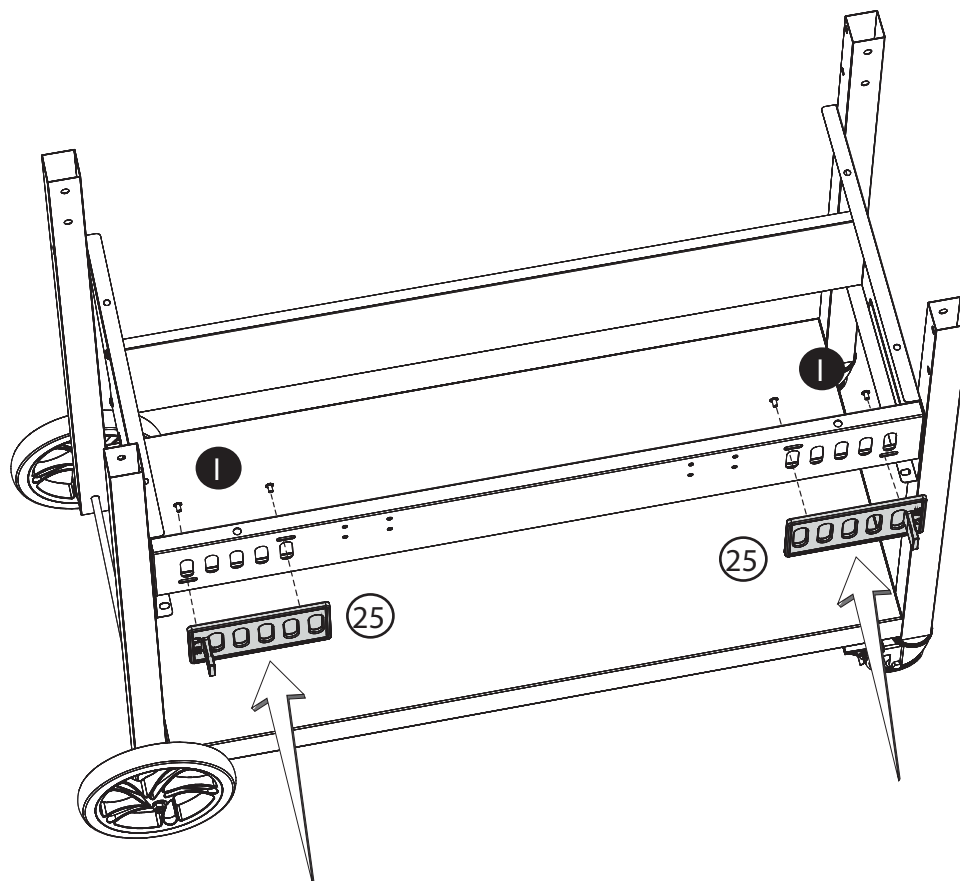
AJUSTE COMPLETAMENTE TODOS LOS TORNILLOS.

5

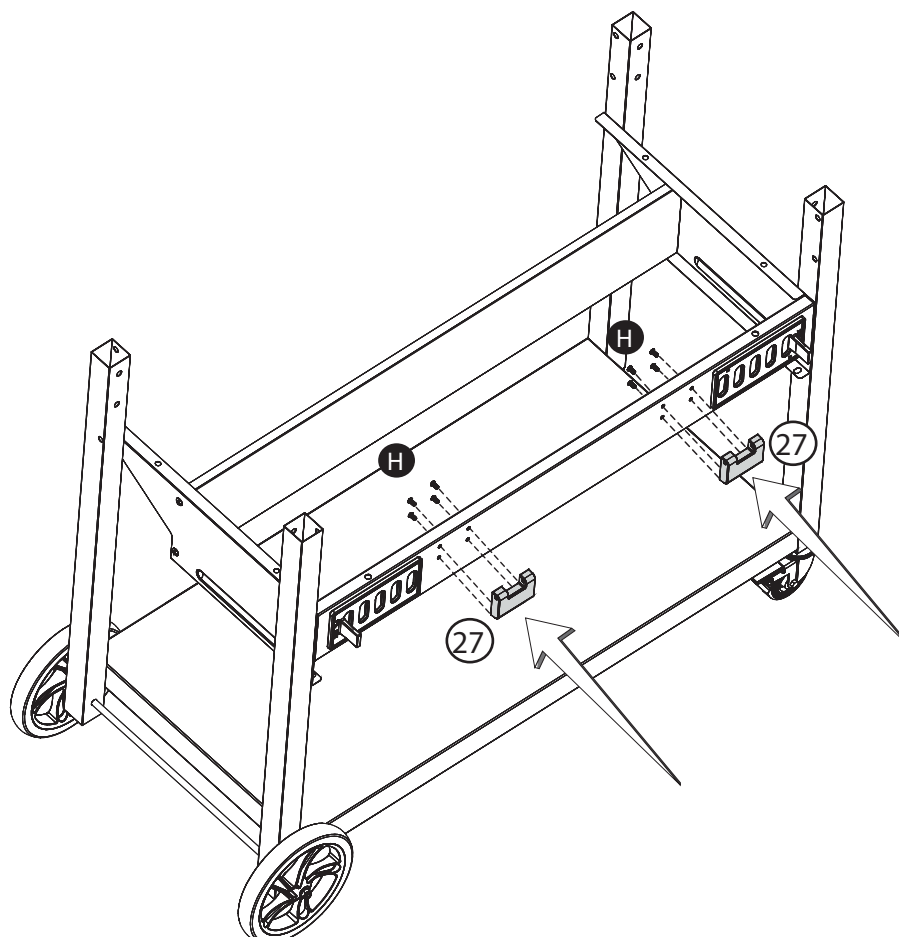


Ensamblaje

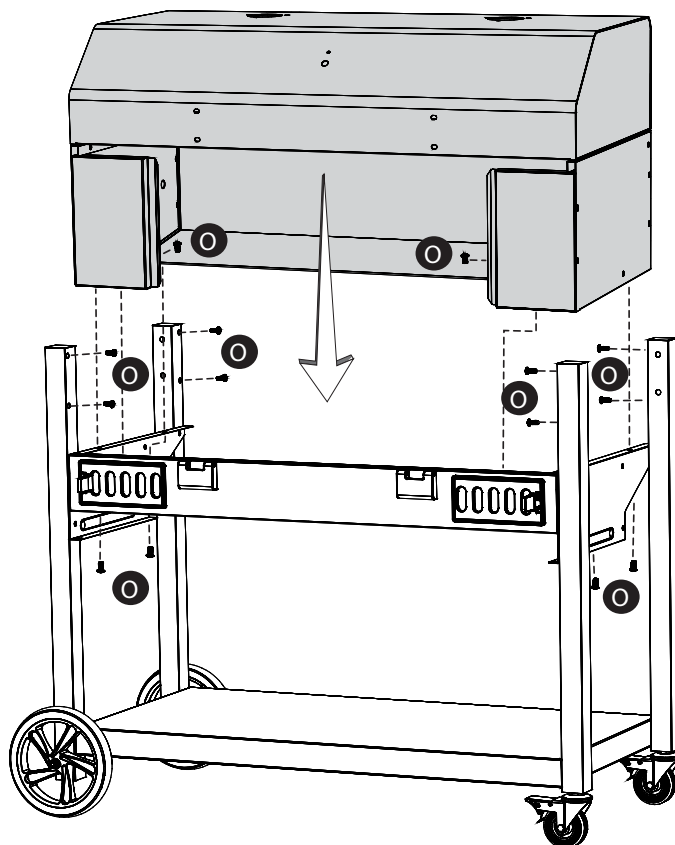
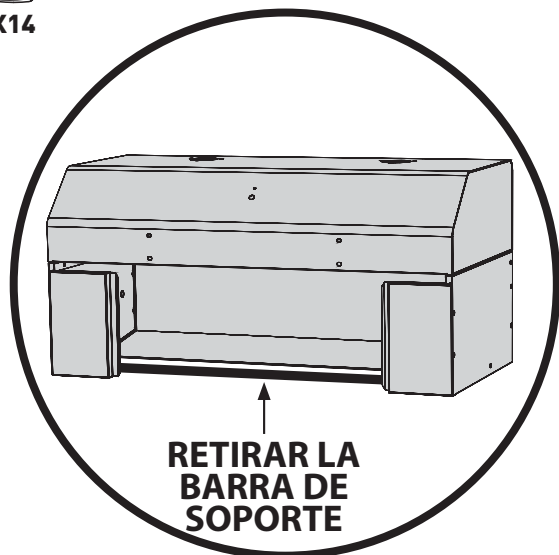
6



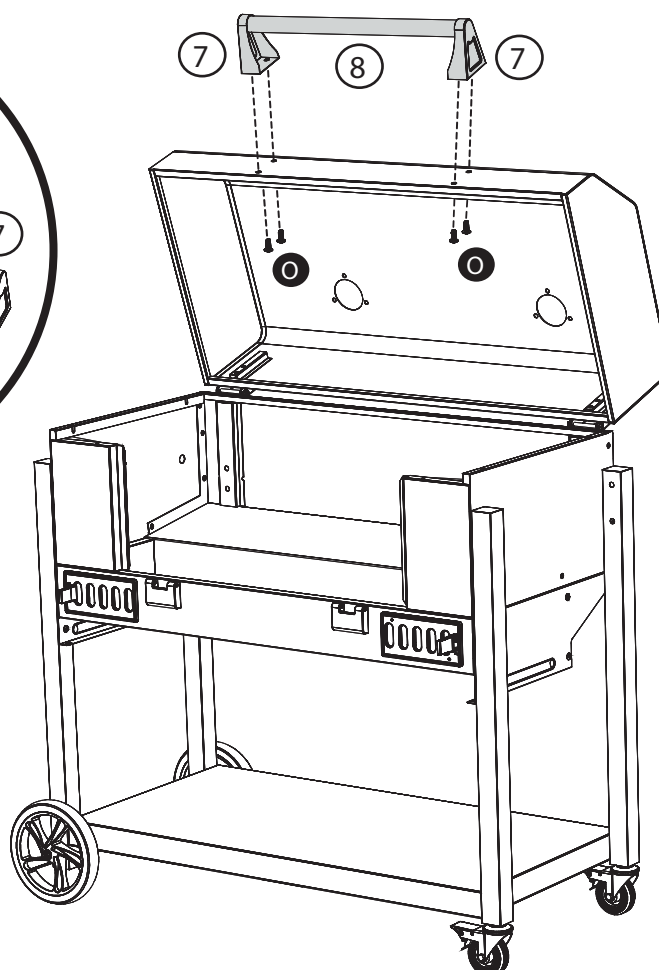
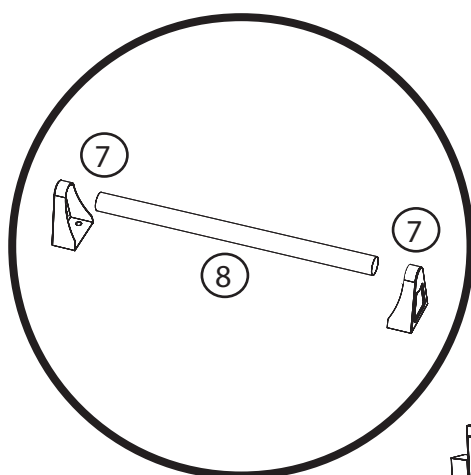
7



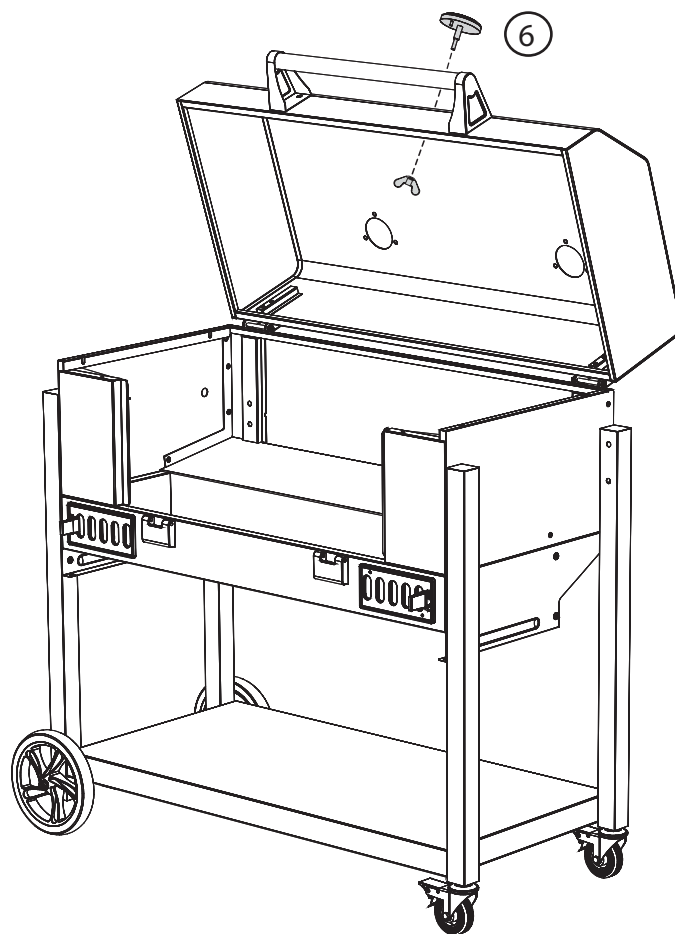
8



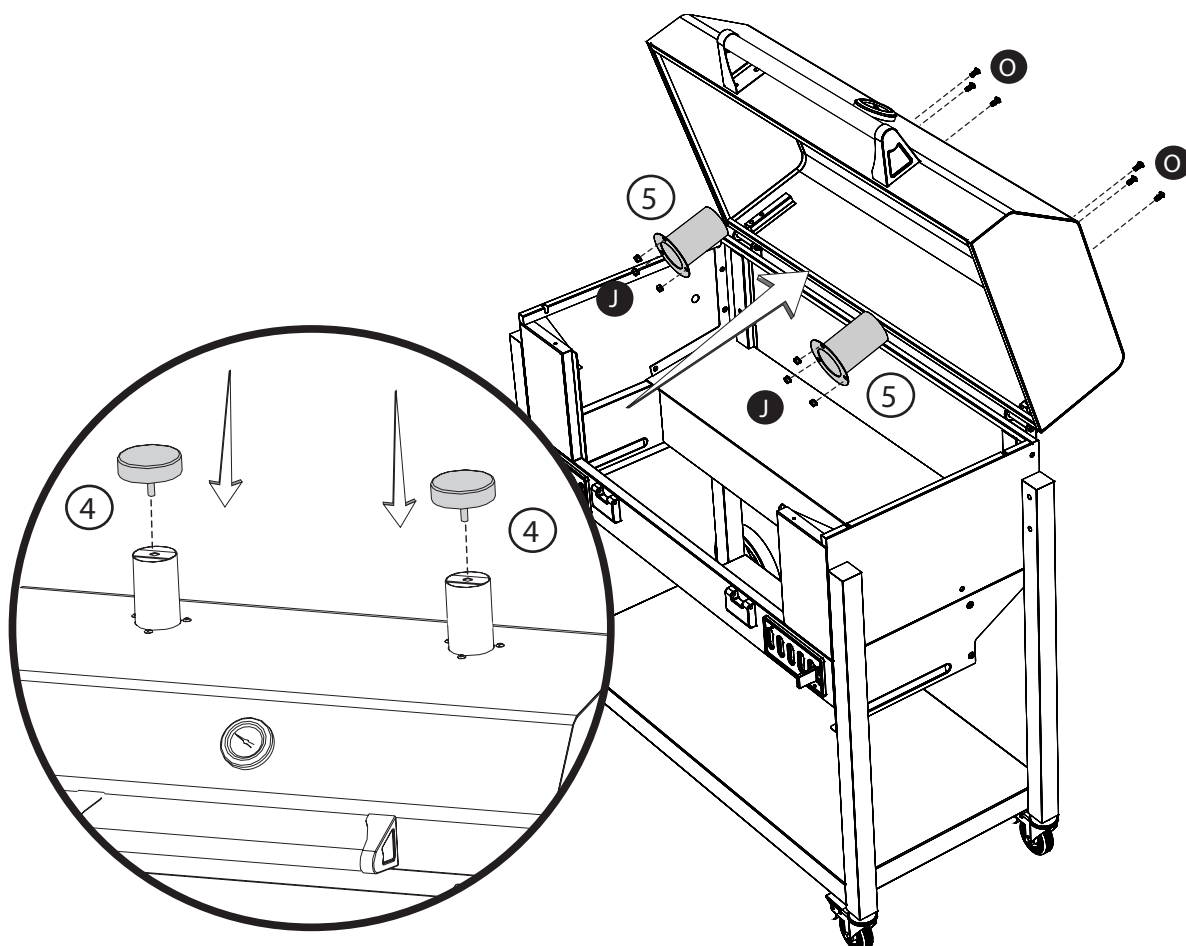
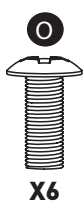
9



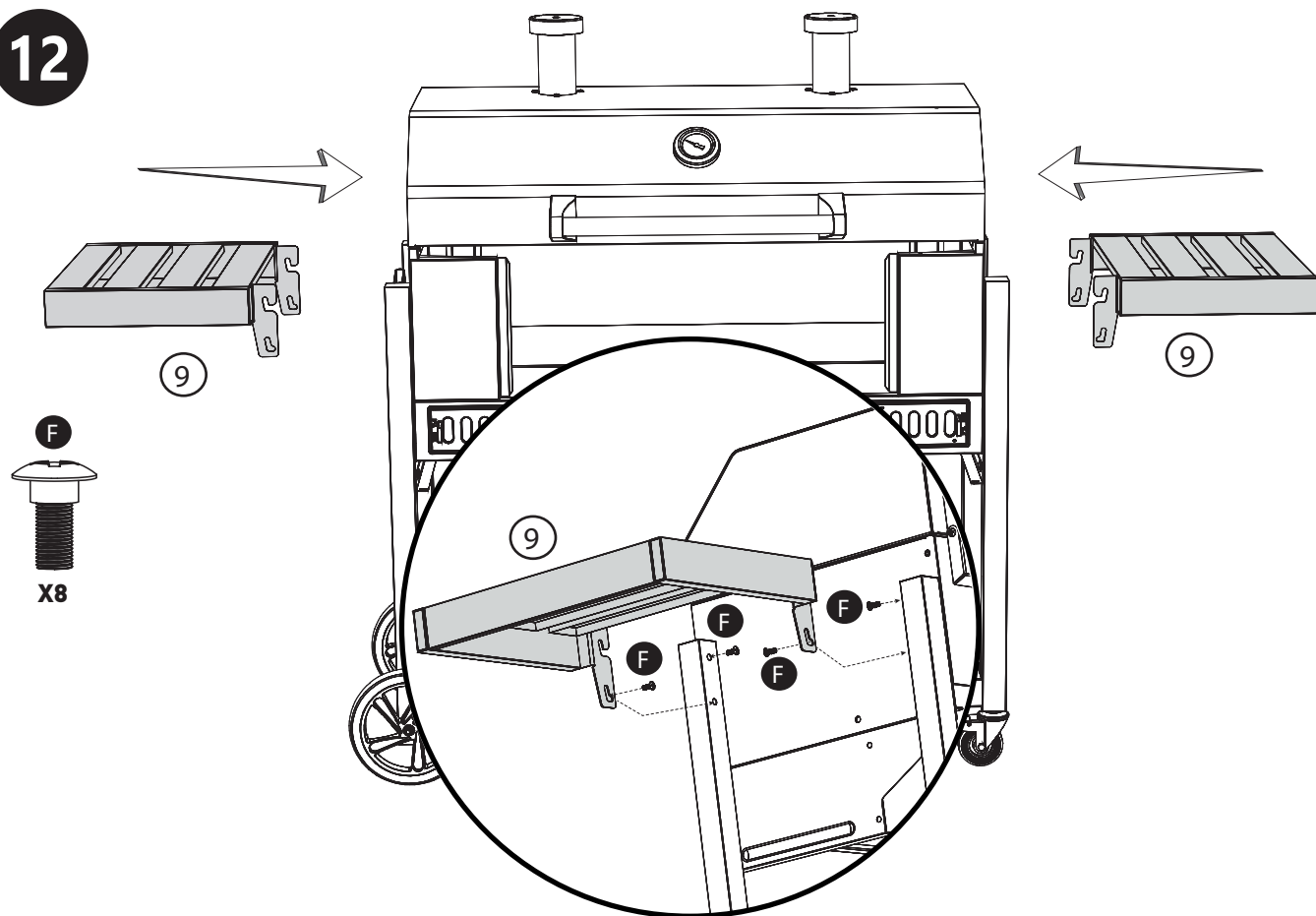
10



11



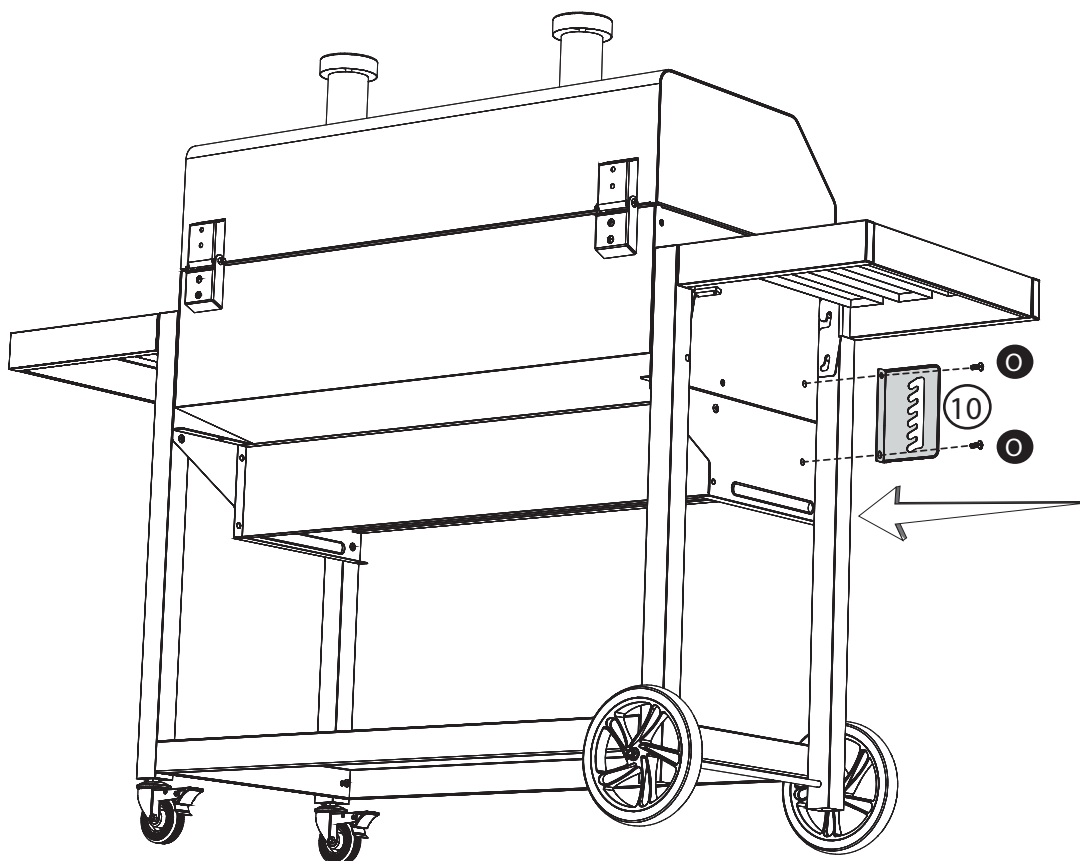
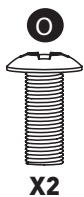
12



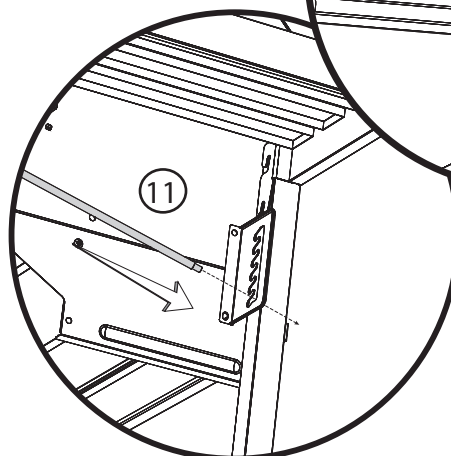
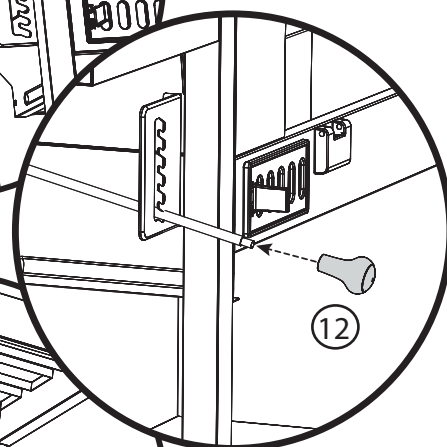
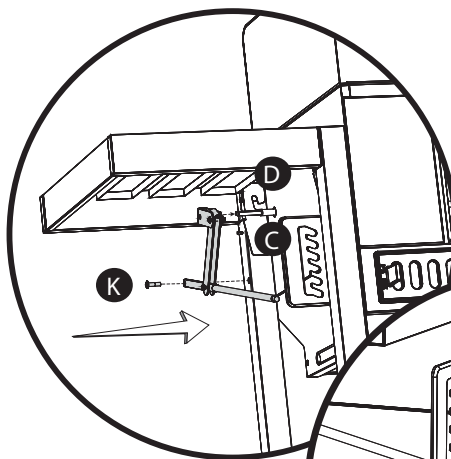
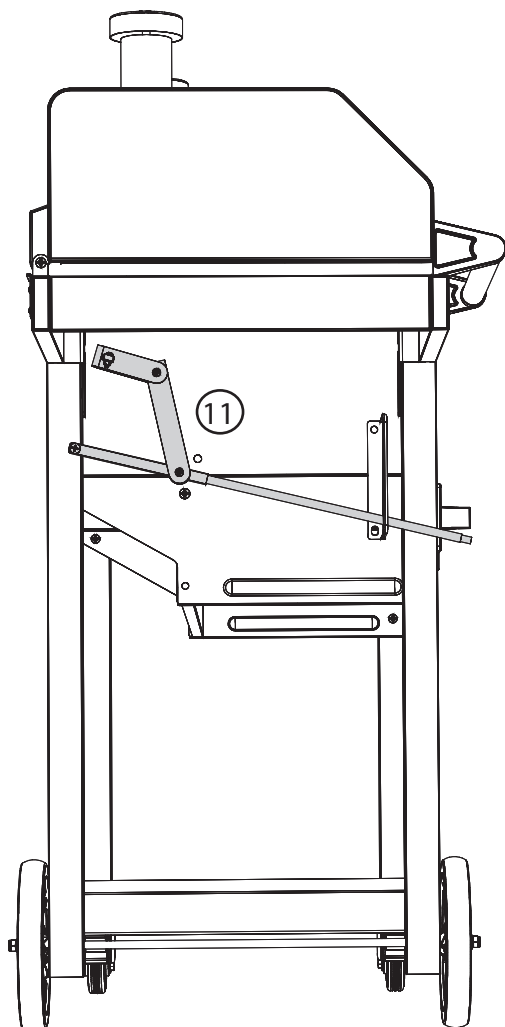
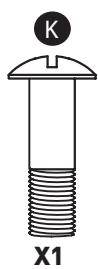
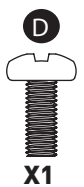
13



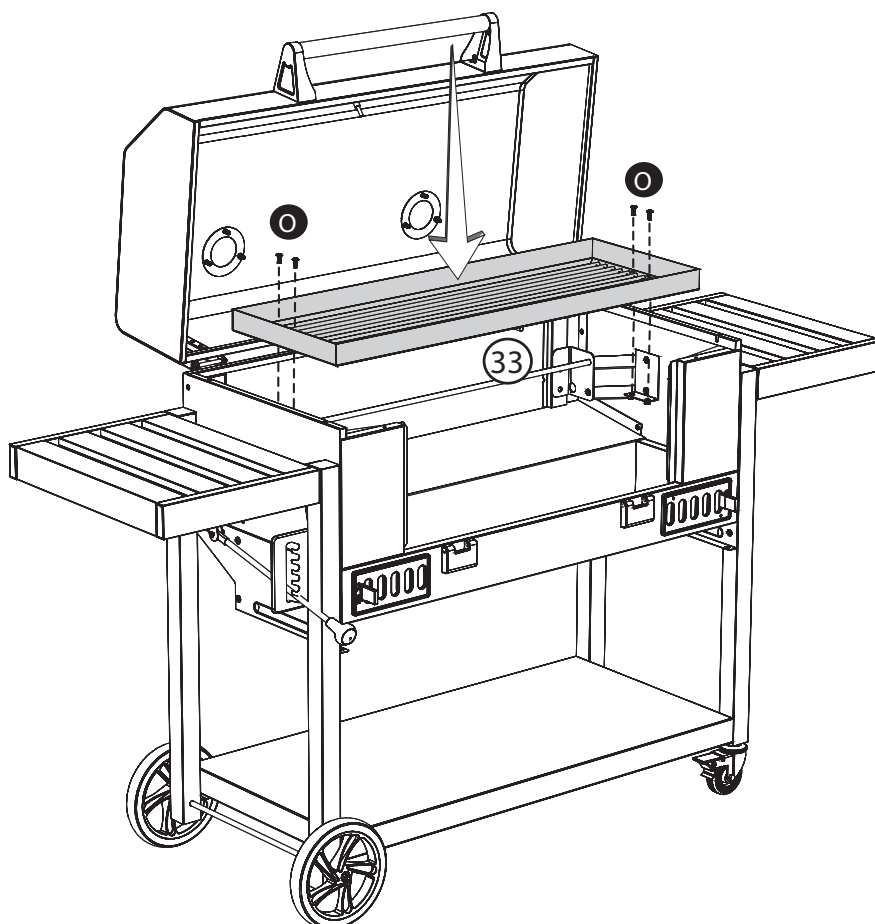
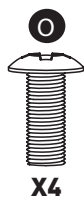
14



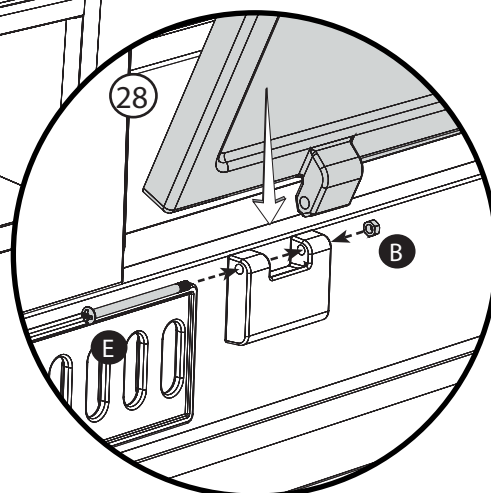
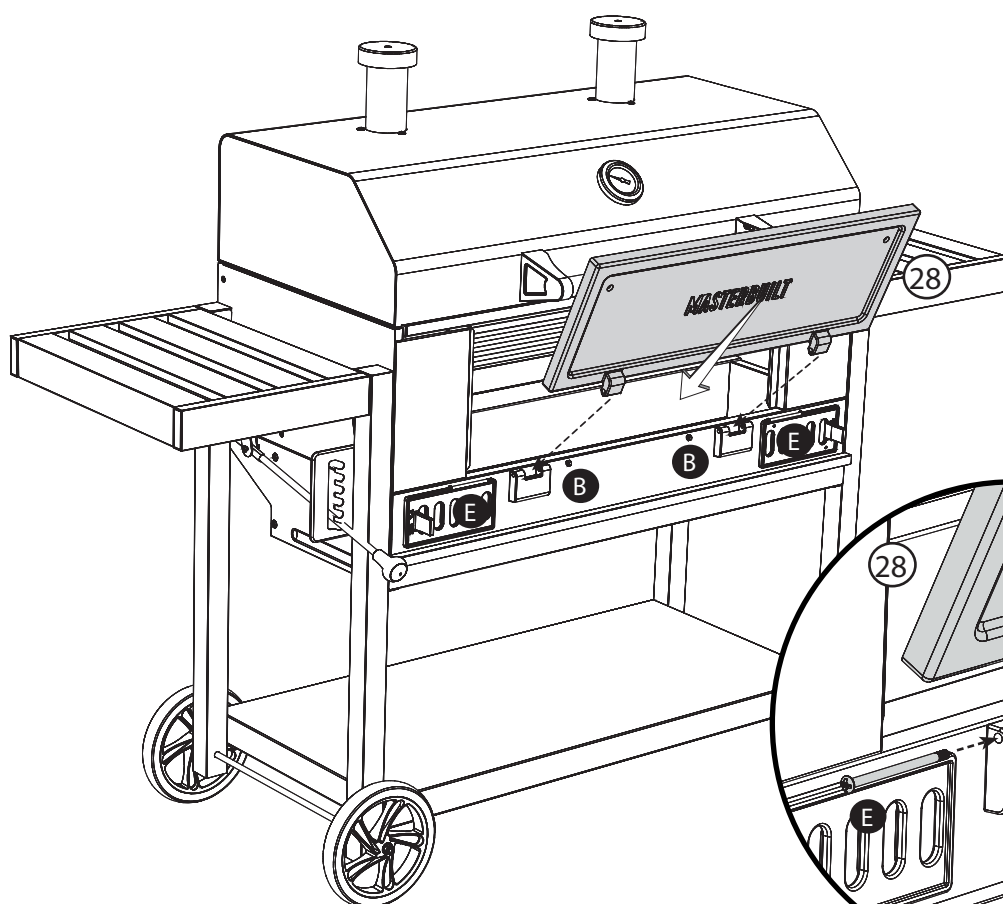
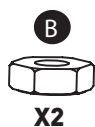
15



16

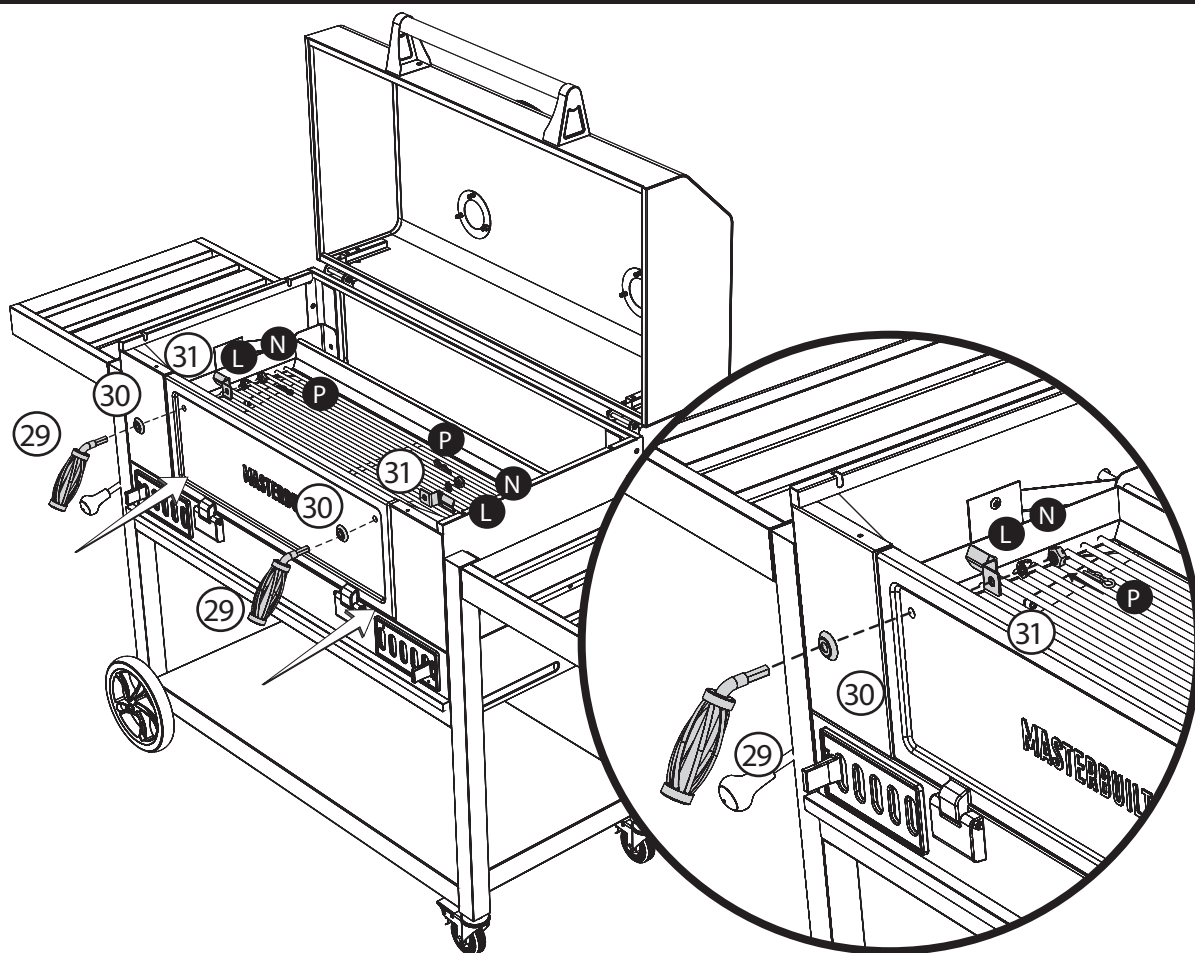
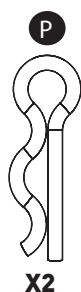
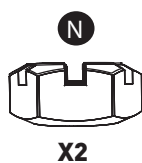
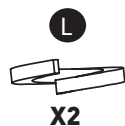


17

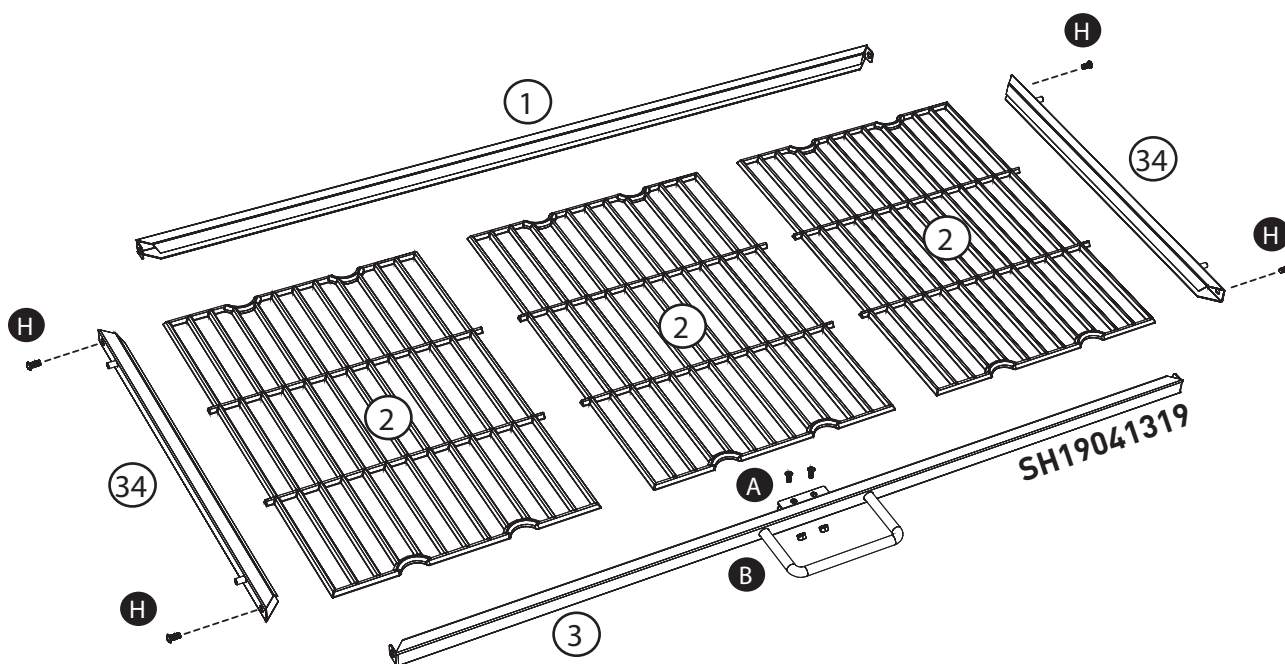
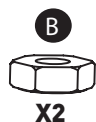
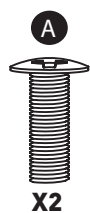


Ensamblaje

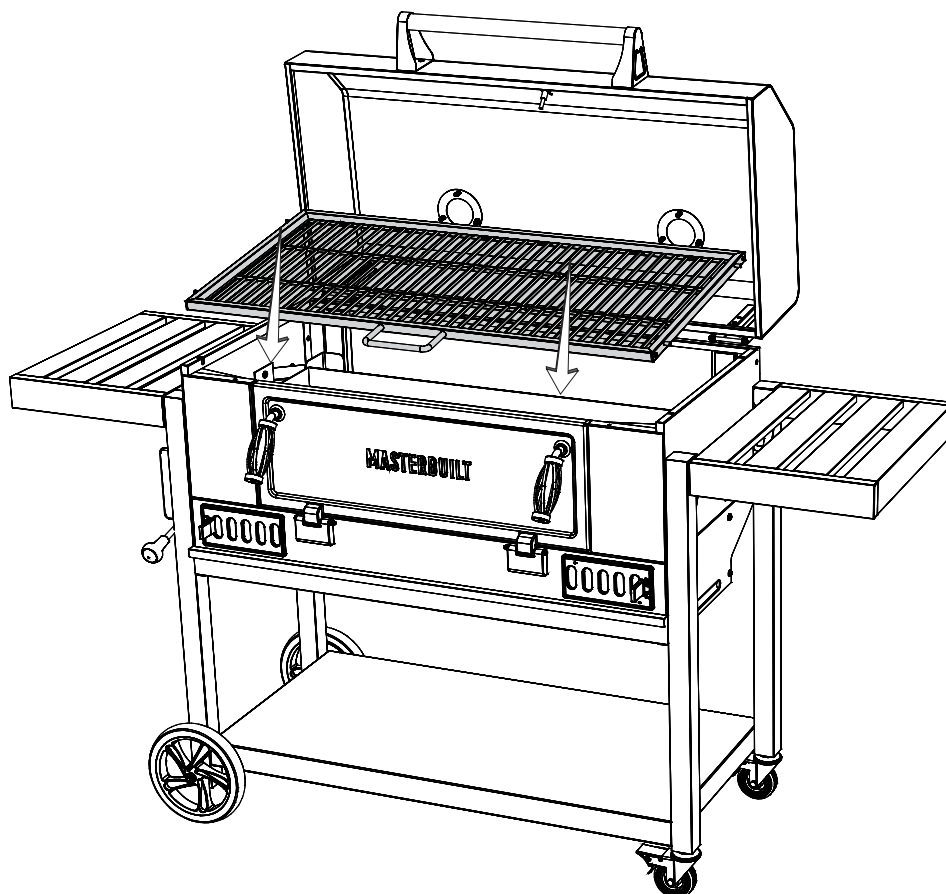
18



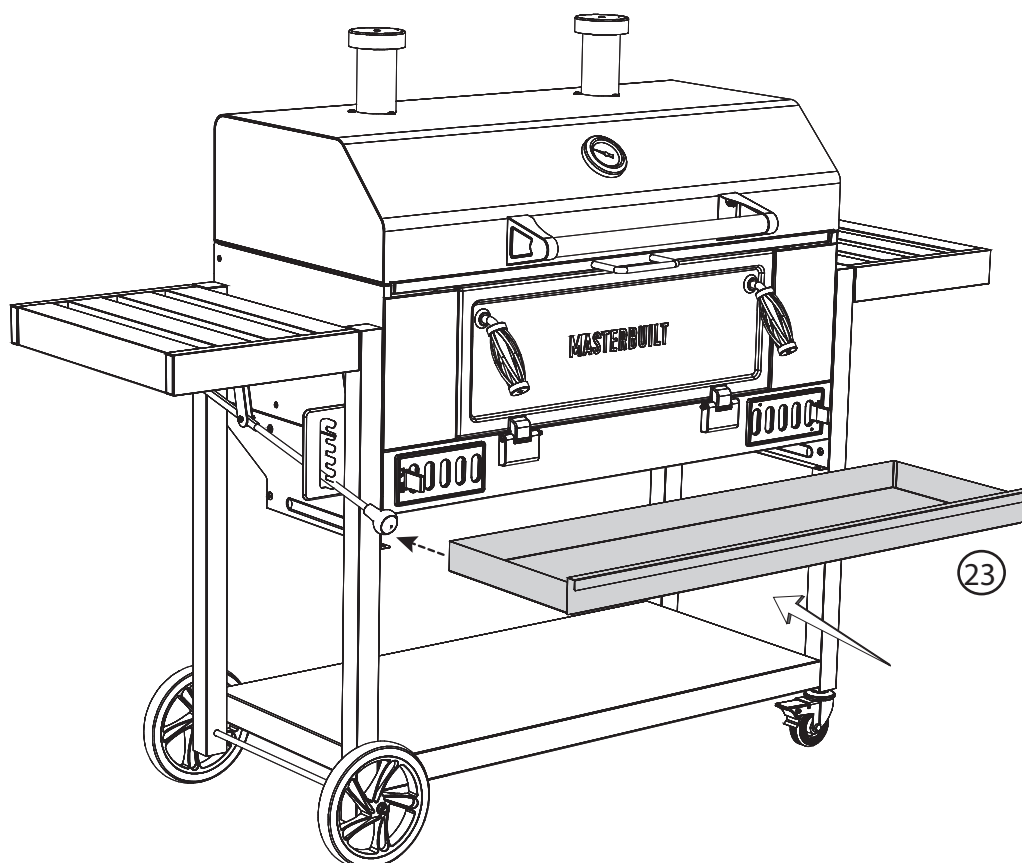
19



20



21



Instrucciones de operación

SISTEMA DE ARRANQUE DE INICIO RÁPIDO

Lea todas las instrucciones en la bolsa de carbón y en el manual antes de usar.

1. Abra la tapa de la parrilla y la puerta de acceso al carbón.
2. Levante la bandeja para el carbón vegetal hacia la posición superior. Apile aproximadamente 1 kg (2 lbs) de carbón vegetal en la bandeja para el carbón vegetal.
3. Siga las instrucciones del fabricante que vienen incluidas con su carbón vegetal para encender su parrilla.
4. Cuando el carbón vegetal se haya convertido en cenizas, esparza el carbón sobre la bandeja. La parrilla está lista para usarse cuando el carbón se ha convertido en cenizas y no hay llamas visibles. Con precaución, coloque inmediatamente 1 kg (2 lbs) de carbón sobre los carbones ardiendo en la bandeja para el carbón vegetal. **NO EXCEDA UN TOTAL DE 1.81 KG / 4 LBS. DE CARBÓN VEGETAL.**
5. Luego que las llamas se han consumido,, cierre la tapa y ajuste los reguladores para mantener la temperatura deseada.

Agregando el carbón vegetal

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

Reguladores de aire

- Los reguladores de aire en una parrilla cubierta generalmente se dejan abiertos. Esto permite que el oxígeno ingrese a la parrilla y aumenta la temperatura de las briquetas. Regule la temperatura de la parrilla ajustando los reguladores de aire. Cerrarlos parcial o completamente puede ayudar a reducir la temperatura de un fuego.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

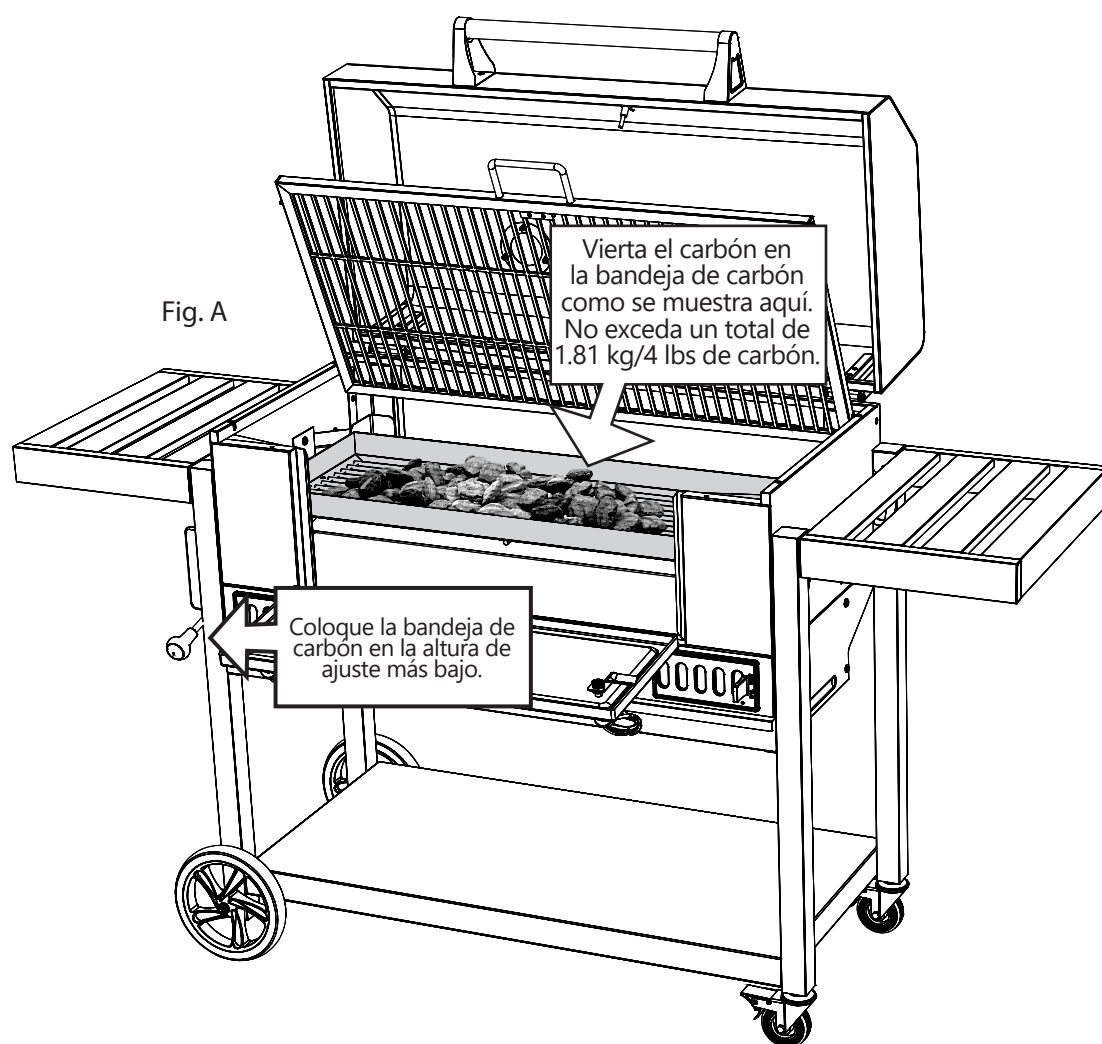
- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la bandeja de cenizas.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con agentes limpiadores suaves. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use un limpiahornos.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un área protegida.
- Se permite un almacenamiento en interiores solamente si el carbón se ha quemado hasta convertirse en cenizas y si está frío. Recuerde retirar las cenizas frías antes de guardarla.
- Su parrilla está hecha de acero y puede aparecer algo de óxido con el tiempo. Si aparece óxido en las superficies externas, limpie el área con un papel de lija fino o lana de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- Si se oxida el interior de la superficie de la parrilla, limpie el área con papel de lija o lana de acero, luego cubra con aceite de cocina.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.

CURADO DE SU REJILLA DE COCCIÓN

- El curado evitará que el óxido y los alimentos se peguen a la rejilla de cocción. Aplique una capa delgada de margarina sólida sobre toda la superficie. Coloque la rejilla de cocción dentro de la parrilla y deje que se caliente por 1 a 1½ horas. Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente.

PARA COCINAR USANDO CARBÓN VEGETAL Y CALOR DIRECTO

1. Para mejores resultados, use un encendedor de carbón de metal y llénelo con unos (1 kg / 2 lbs.) de carbón vegetal y enciéndalo.
2. Luego de 30 minutos, vierta el carbón vegetal en la bandeja para el carbón vegetal, que debería estar en la posición de ajuste más baja (Fig. A).
3. Ajuste los reguladores de la cámara de cocción del carbón vegetal de 1/4 a 1/3 abierto.
4. Inmediatamente y con cuidado coloque otros (1 kg / 2 lbs.) de carbón vegetal sobre los carbones ardiendo en la bandeja para el carbón vegetal. **NO EXCEDA UN TOTAL DE 1.81 KG / 4 LBS. DE CARBÓN VEGETAL.**
5. Una vez que la temperatura alcance su nivel deseado, los alimentos pueden colocarse en las rejillas de cocción. No cocine antes que el carbón vegetal tenga una cubierta de cenizas.



Consejo: La bandeja ajustable para el carbón vegetal en la cámara de cocción del carbón vegetal permite que la bandeja para el carbón vegetal se pueda mover a unas cuantas pulgadas de la rejilla de cocción, permitiéndole sellar su carne y capturar los jugos dentro. El sellado sólo toma unos cuantos minutos por lado. No permita que la carne o los alimentos se quemen. Luego del sellado, mueva la bandeja para el carbón vegetal a la parte inferior y cocine los alimentos según su gusto personal.

GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt® garantiza que todos sus productos están libres de defectos de materiales y mano de obra en condiciones de montaje correcto, uso normal y cuidados recomendados durante 1 año a partir de la fecha de compra original al por menor. La garantía Masterbuilt® no cubre el acabado de pintura ya que puede quemarse durante el uso normal. La garantía Masterbuilt® no cubre la oxidación. Masterbuilt® requiere una prueba de compra para reclamar la garantía, como por ejemplo un recibo.

SOLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Masterbuilt® garantiza que todos sus productos están libres de defectos de materiales y mano de obra en condiciones de montaje correcto, uso normal y cuidados recomendados durante 2 años a partir de la fecha de compra original al por menor.

¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?

La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y cubre únicamente al comprador original. Para que se aplique la garantía, debe registrar su producto Masterbuilt® utilizando la página de registro de productos en nuestro sitio web. Si descubre un defecto en el material o mano de obra durante el período de garantía correspondiente en condiciones normales de uso y mantenimiento, Masterbuilt®, a nuestra exclusiva opción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted por el componente mismo. Esta garantía no se aplica a la mano de obra, o cualquier otro costo asociado con el servicio, reparación o funcionamiento de la parrilla. Masterbuilt pagará todos los gastos de envío de las piezas bajo garantía.

SÓLO PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA:

Nuestros productos incluyen garantías que no pueden excluirse en virtud de la Ley del Consumidor de Australia o Nueva Zelanda. Usted tiene derecho a un reemplazo o reembolso en caso de avería grave, así como a una indemnización por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a la reparación o reemplazo de los productos si la calidad de los mismos no es aceptable y la avería no es grave.

¿QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO?

Esta garantía no se aplica a daños causados por abuso o uso del producto para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñado, daños causados por falta de uso, montaje, mantenimiento o instalación adecuados, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados, o daños durante el transporte. Esta garantía no cubre los daños derivados del desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, arañazos, abolladuras, golpes y astillado) ni los cambios en el aspecto de la parrilla que no afecten su rendimiento. No se recomienda el uso comercial con el uso de 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.

Esta garantía limitada es exclusiva y sustituye a cualquier otra garantía, escrita u oral, explícita o implícita, incluyendo, entre otros, la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado. La duración de cualquier garantía implícita, incluida cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado, se limita explícitamente a la duración del período de garantía del componente correspondiente. El recurso exclusivo del comprador por incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita se limitará, tal como se especifica en el presente documento, al reemplazo. En ningún caso Masterbuilt será responsable por ningún daño especial, incidental o consecuente.

Esta garantía se le ofrece además de todos los derechos y recursos que le confieren las leyes y reglamentos de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno sus derechos legales en virtud de la normativa sobre garantías legales de su estado o país de residencia. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones sobre la duración de una garantía implícita o los daños y perjuicios a su disposición podrían no estar limitados por esta garantía.

¿QUÉ ANULARÍA LA GARANTÍA?

La compra de cualquier producto Masterbuilt® a través de un distribuidor no autorizado anula la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Masterbuilt® no le ha concedido explícitamente su permiso para vender productos Masterbuilt®.

¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTESE CON NOSOTROS

Nuestros términos de la garantía pueden cambiar de vez en cuando. Para obtener una versión actualizada de nuestra garantía, visite www.masterbuilt.com/pages/warranty. Si necesita asistencia o si desea solicitar una copia actualizada de nuestra garantía, contáctenos en las siguientes direcciones.

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®

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Costco (China) Investment Co., Ltd.
Room 1003, Block 2, 2388 Xiupu Road,
Pudong New Area, Shanghai
China 201315
+86-21-6257-7065

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

MADE IN CHINA / FABRIQUÉ EN CHINE / HECHO EN CHINA



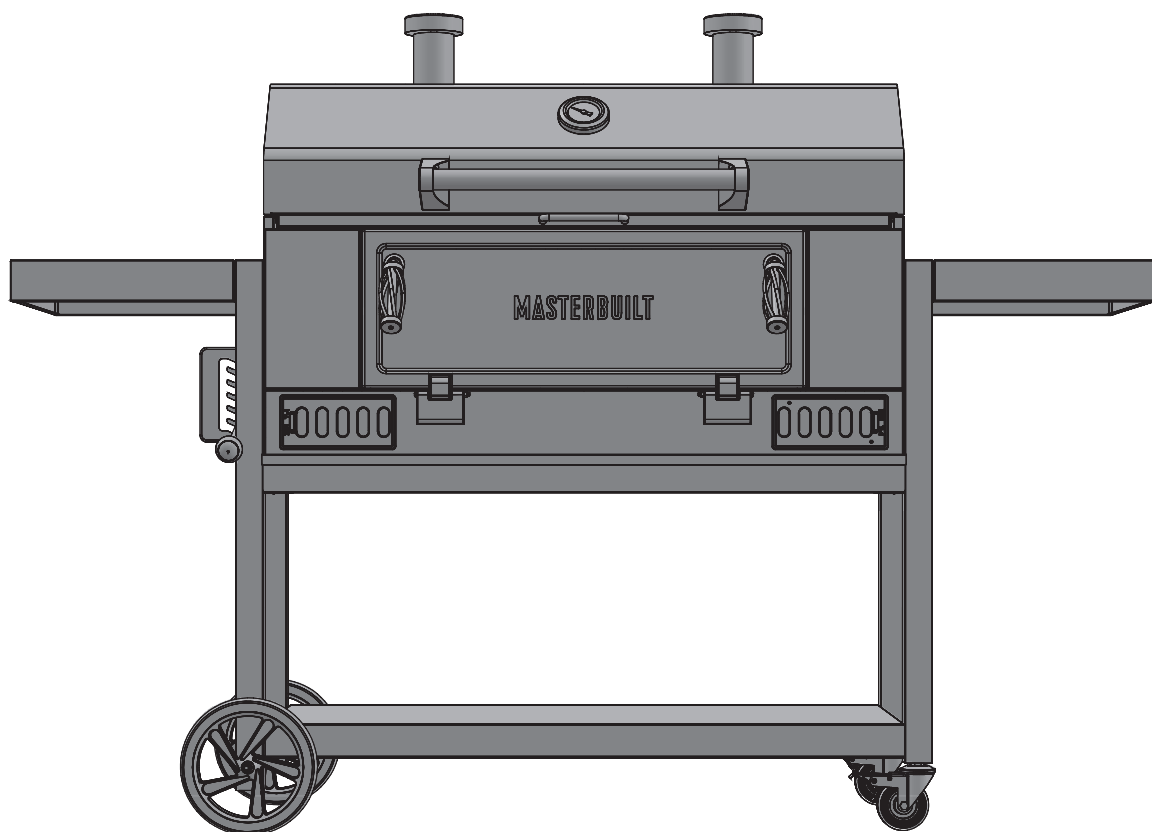
MASTERBUILT®

歡迎加入 Masterbuilt 產品大家庭。讓我們開始！

36 吋木炭燒烤爐

本手冊適用於以下型號商品

SH19041319 / 1900677



製造日期 - 序號

型號標示在規格標籤上。

重要事項

請保留以備將來參考。請認真閱讀。

Manual Code : 9804210067 230815-GH

Master it. Masterbuilt.

僅供戶外使用。不得用於營業用途。



警告



- 本手冊包含正確組裝及安全使用本裝置所需的重要資訊。
- 組裝及使用本裝置之前，請閱讀並遵照所有的警告事項及指示說明。
- 請妥善保存本手冊以供日後參考使用。

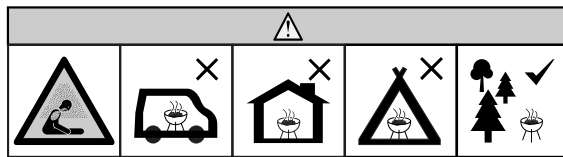


一氧化碳危害



如果不遵守本手冊中的指示說明，就有可能會導致火災、爆炸或燒傷，從而造成財產損失或人身傷亡。

- 燃燒屑、木塊、木球、木炭或丙烷會釋放出無臭的一氧化碳並可造成死亡。
- 請勿在房屋中、車內、帳篷內、車庫內或任何密閉的空間內燃燒木屑、木塊、木球、木炭或瓦斯。
- 僅可於通風良好的室外使用。



警告事項與重要的防護措施



閱讀所有說明

- 使用燒烤爐時必須有人看顧。
- 燒烤爐僅供居家戶外使用。
- 不要在室內使用！
- 不要在大風中使用燒烤爐！
- 要關閉蓋子和所有的擋風板，以抑制火焰。
- 請勿以任何方式改裝此燒烤爐。
- 務必遵照適用的當地、州及聯邦消防法規使用本產品。
- 未遵守警告可能會對燒烤爐造成潛在損害或對用戶造成傷害。
- 請勿在類似露臺棚架、車庫、建築物、帳篷等密閉空間內使用本產品。
- 請勿在休旅車或船上使用本產品。
- 不要在封閉的或用於居住的環境中使用本燒烤爐，例如房屋、帳篷、旅行拖車、野營車和遊艇。有一氧化碳中毒致死的危險。
- 在使用時與架高的結構物、牆面、圍欄或其他結構保持至少3公尺 (10呎) 的距離。
- 請在使用時與所有木材、幹枯葉木、草地、灌木叢、紙張等易燃物保持至少3公尺 (10呎) 的距離。
- 請勿在屋頂棚、車庫、遮陽棚或屋簷等架高的結構下方使用本產品。(參考「結構距離要求」部分)。
- 燒烤爐應遠離並且不得接觸汽油或是其他的可燃性蒸發物及液體等物質。
- 本產品應在平整、不可燃、穩固的表面 (例如泥土、混凝土、磚塊或是岩石) 上使用。瀝青 (柏油) 鋪面的地方並不適合使用本產品。
- 請勿在木制或可燃的表面上使用本產品。
- 本產品必須擺放在地面上。請勿將其放置在桌面或櫃檯上。請勿在不平整的表面移動本產品。
- 燒烤爐只能在光滑的表面上滾動。
- 燒烤爐絕對不能沿著樓梯上下滾動，或在凹凸不平的表面上滾動。
- 請勿將燒烤爐作為取暖爐使用 (請閱讀一氧化碳危害之內容)。
- 請勿將本產品用於其他目的。本產品不得用作營業的目的。
- 使用本產品時須確保滅火器放在可隨時拿取的距離以內。
- 使用烹飪油或油脂進行烹煮時，應將BC類或ABC類的滅火器放在可立即拿到的位置。
- 在油或油脂冒火時，請勿試圖以水將火撲滅。應立刻致電給當地的消防局。BC類或ABC類的滅火器在某些狀況下可遏止火災的發生。
- 每次使用之前都要檢查所有的螺帽、螺絲及螺栓，確認它們都已鎖緊固定。



警告事項與重要的防護措施



- 飲用酒精類飲料、服用有處方或無處方的藥物可能會影響使用者正確組裝或安全操作本產品的能力。
- 兒童及寵物應隨時與燒烤爐保持距離。請勿允許兒童使用燒烤爐。使用本產品時，若有兒童及寵物在周圍區域玩耍，務必要予以密切照看。
- 請勿允許任何人在使用燒烤爐時，或是使用後尚未冷卻時在附近開展活動。
- 請勿碰撞或敲打燒烤爐以避免個人受傷、燒烤爐受損，或避免讓烹煮的湯水溢出/噴濺。
- 在移動含有熱油或其他熱液體的器具時，必須格外小心。
- 請勿搬動使用中的燒烤爐。在搬動或儲存之前必須讓燒烤爐完全冷卻 (45°C/115°F 以下)。
- 燒烤爐在使用時會發燙，並會在使用後以及等待冷卻時仍保有熱度。請小心使用。請戴著防護手套/連指手套。
- 請勿觸摸熱的燒烤爐表面。請使用把手或拉鈕。
- 燒烤爐內請勿使用玻璃、塑膠或是陶磁烹飪器具。請勿在燒烤爐使用時放入空的烹飪器具。
- 不建議使用 Masterbuilt® 以外的廠商所供應的零配件。使用非標準配件可能導致人身傷害。
- 在燒烤爐內仍有帶熱度的灰燼或木炭時請勿儲存燒烤爐。只能在火完全熄滅且所有表面都冷卻後才能進行儲存。
- 將食物從燒烤爐內取出時請小心。燒烤爐表面會很熱，可能會造成燙傷。請穿戴防護手套/連指手套，或是使用長而堅固的烹調器具，以保護自己避免被熱表面燙傷或是因烹煮的湯水噴濺而受傷。
- 燒烤爐在使用時會變燙。臉部和身體應與燒烤爐的門及通風口保持距離，使用時會排出蒸汽和熱氣。
- 請勿使燃燒及通風的氣流受阻。
- 請勿以金屬箔覆蓋燒烤爐，因為這樣做會使熱無法傳導而造成燒烤爐損壞。
- 請勿任由熱的炭或灰燼無人看管。
- 請勿在灰燼和木炭還很熱的時候取出灰燼收集桶。
- 每次使用完全冷卻後，確保清空潤滑脂罐。
- 燒烤爐會產生火焰。手、頭髮及臉部應與火焰保持距離。請勿在點火時傾身向燒烤爐。未綁好的頭髮以及寬鬆的衣物都可能會著火。
- 在使用燒烤爐時或在需要處理炭火時，請戴上防護手套。使用防護手套或是較長及堅固的爐具專用器具來添加木頭或木炭。
- 燒烤爐在使用及烹煮時擋風板會變燙；調整擋風板時請戴上防護手套。
- 在烤架使用和冷卻過程中，烤架烹飪手柄是熱的；使用時要特別小心，如果觸摸烤架烹飪手柄，請戴上防護手套。
- 請勿在木炭表面尚未呈現出一層灰燼時就進行燒烤。
- 燒烤食物應加熱，燃料應保持紅熱至少 30 分鐘才可進行第一次烹飪。
- 僅可使用燒烤炭專用的木炭打火液。不可使用汽油、酒精或其他高揮發性的液體點燃木炭。這些液體可能會爆炸而造成傷亡。
- 木炭篋子上請勿放入過多木炭，這樣做可能會導致嚴重的受傷和/或燒烤爐損壞。
- 切勿使用超過推薦量的木炭 (見下文)。
- 警告！本燒烤爐在使用時會發燙，因此不要在使用過程中移動它。
- 警告！兒童及寵物須遠離燒烤爐。
- 警告！不可使用酒精或汽油進行點火或續火！
- 警告！不可使用酒精或汽油進行點火或續火！僅使用符合 EN1860-3 標準的木炭引火燃塊。

木炭的總重量不得超過 1.81 千克 / 4 磅

- 木炭點燃後，切忌繼續添加木炭打火液。請按照木炭打火液容器上的使用說明操作。
- 燃燒後的炭灰應以鋁箔打包並浸入水中，丟放在不可燃燒的容器內。
- 點火過程中爐蓋應保持開啟。不要在火苗熄滅之前關閉爐蓋。違反此項操作可能導致爐體的表漆因過度受熱而脫落。



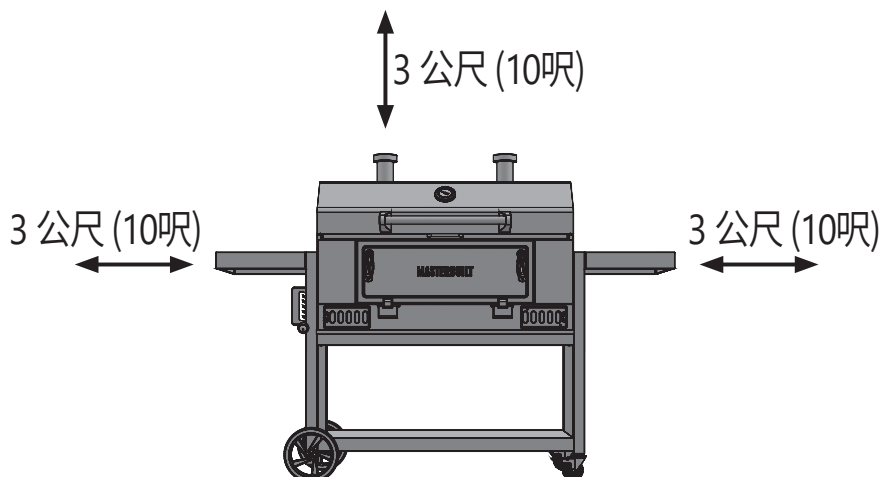
結構距離要求



從燒烤爐的後部、側面和頂部到所有架空結構、牆壁、欄杆或其他可燃建築材料的距離至少需要達到 3 公尺 (10 呎)。

必須與所有可燃和易燃材料 (如木材、植物、草、刷子、紙張、汽油或帆布) 保持至少 3 公尺 (10 呎) 的距離。

這是確保燃燒、空氣對流及通風所需要的空間。不應在可燃材料上使用燒烤爐, 例如在木板堆上或其他可燃材料上。



請保存這些指示說明

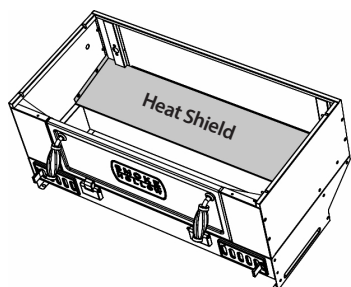
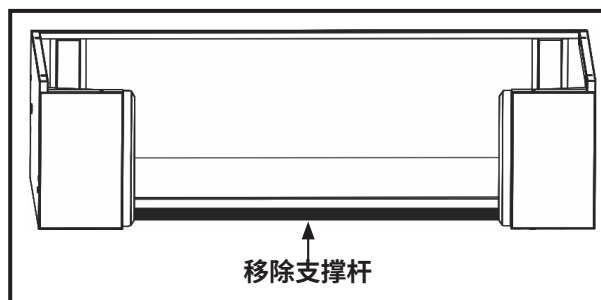
本產品出售時不隨附木炭或木塊燃料。

包裝內容

重要事項: 在組裝前, 清除所有包裝材料

組裝前將設備上所有的包裝紙、包裝泡沫和硬紙板去除掉。這壹點很重要。

烤架上的支撐桿僅用於運輸目的, 安裝時必須拆下此支撐桿才能將烤架組裝成功。支撐桿的位置如圖所示。此時支撐桿已經沒有用了。



過熱保護改進項

本燒烤爐具有壹個內部隔熱板, 它可以防止漆面因受熱過度而剝落。

重要事項

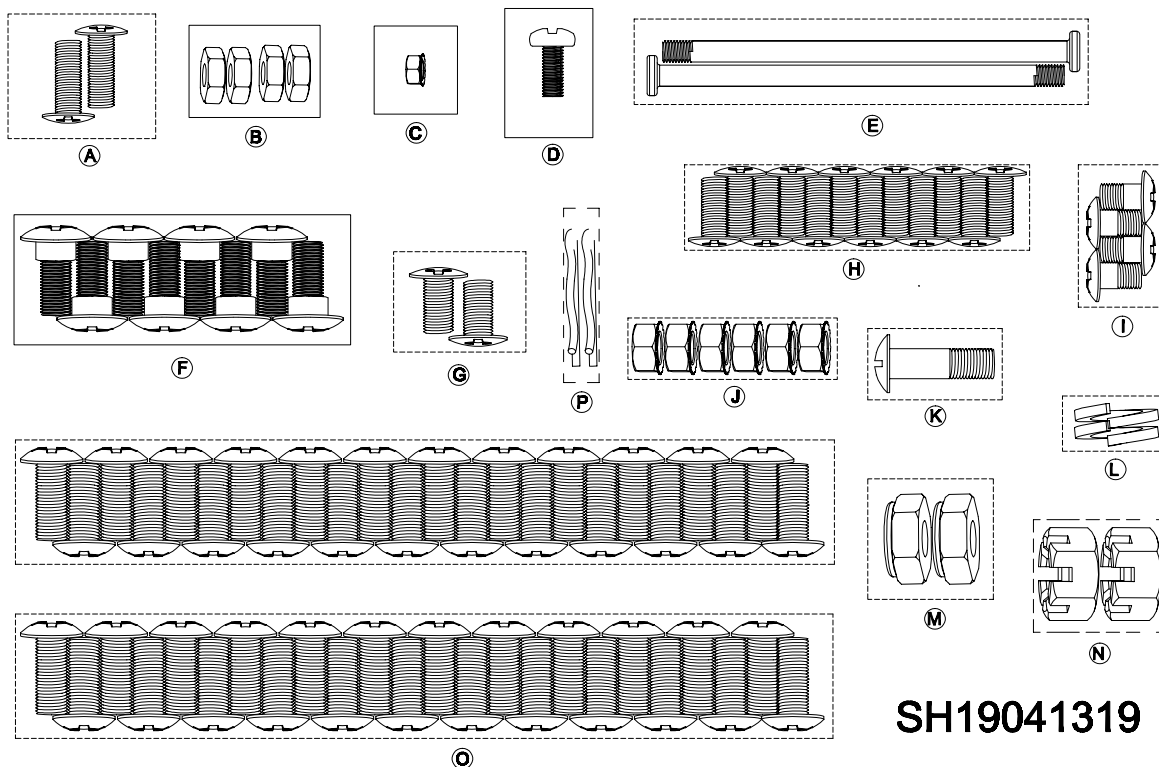
燒烤爐拆箱時，應將包裝箱及燒烤爐內的所有零件及包材取出。
確認零件明細中的項目皆已齊備。小心地檢查裝置並確認並無損壞的狀況。

編號	數量	內容說明
A	0/2	M5x15十字頭螺絲
B	2/4	M5 螺帽
C	1	M4 螺帽
D	1	M4x10
E	2	木炭調節門鉸鏈固定銷
F	8	M6x15 凸肩螺栓
G	2	M6x10十字頭螺絲
H	12	M5x10十字頭螺絲
I	4	M5x8 肩螺絲
J	6	M6 KEPS 螺帽
K	1	M6x21 肩螺絲
L	2	#10 自鎖垫片
M	2	M10 鎖定螺帽
N	2	M10 螺帽
O	48	M6x15十字頭螺絲
P	2	開口銷

STOP

不要退貨給零售商！如果您在裝配方面需要幫助，或發現任何部件缺失或損壞，請直接聯繫 Masterbuilt 客戶服務部。您可以在本手冊的保固頁面上找到我們的客戶服務部的聯繫資訊。

- 請在組裝之前詳細閱讀所有說明。
- 在乾淨平坦的表面上進行組裝。
- 需要使用的工具：可調式扳手、十字型螺絲起子。
- 組裝約需花費的時間：2個小時
- 實物可能會與照片顯示的有所差異。
- 部分的裝配步驟可能已在工廠內完成組裝。

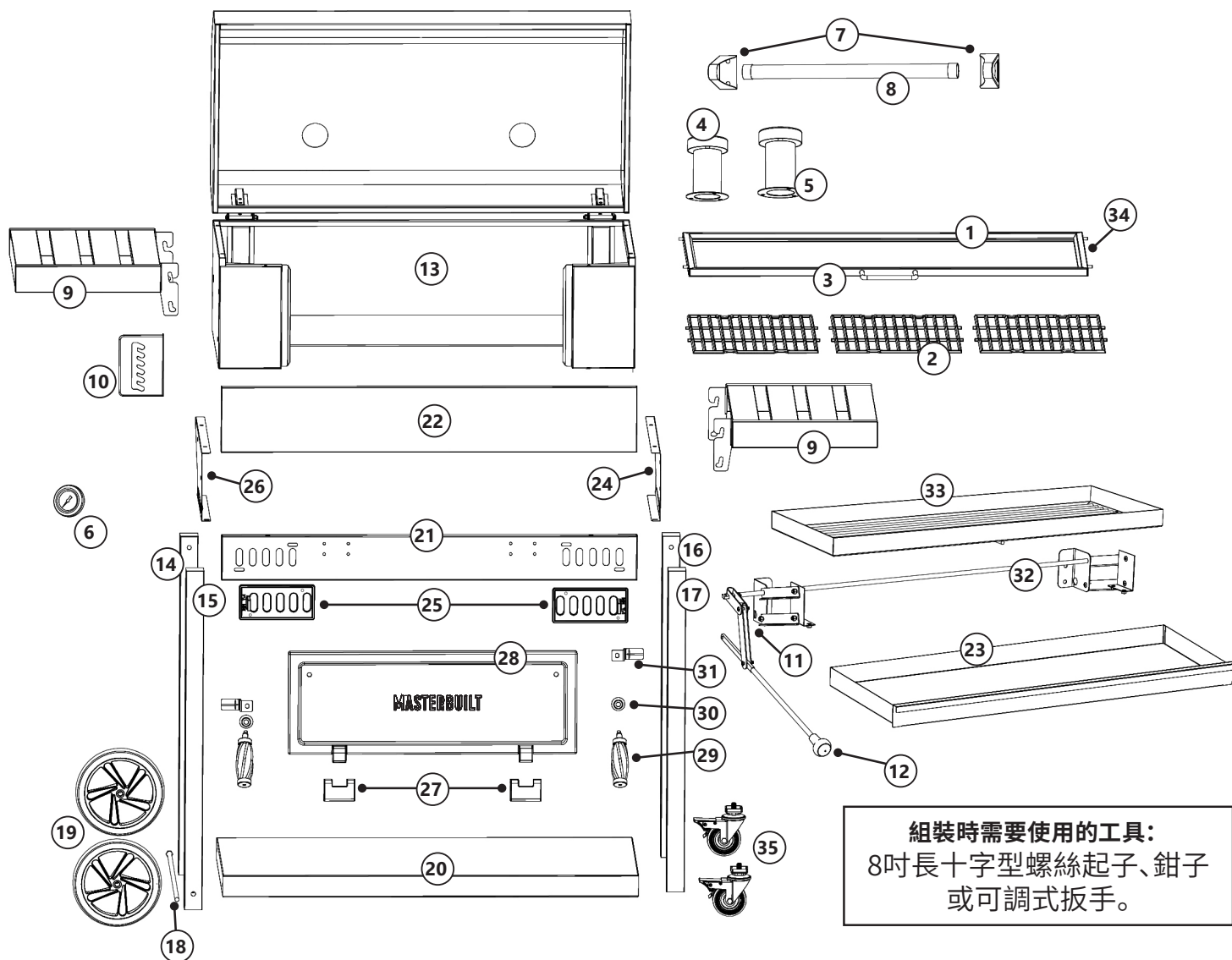


SH19041319

在完成所有步驟之前，請勿擰緊螺絲。
這樣才能確保組裝後所有的螺絲按正確的扭力緊固。

零件明細

實物可能會與照片顯示的有所差異。

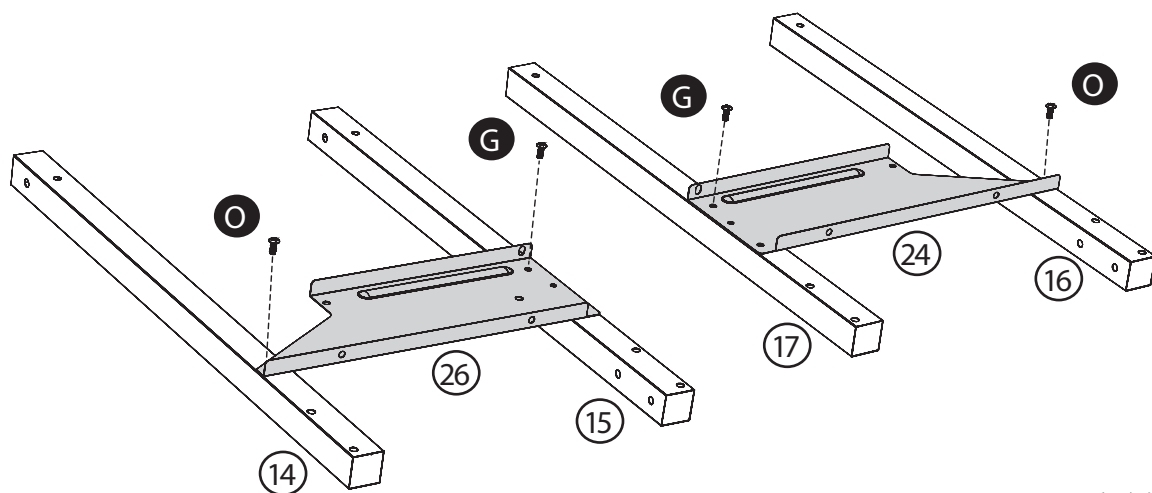
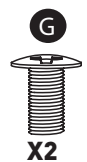
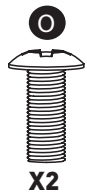


編號 #	數量	內容說明
1	1	烤架邊框後側
2	3	烤架
3	1	烤架邊框前端與把手
4	2	煙肉蓋
5	2	煙肉
6	1	溫度計
7	2	上蓋把手固定座
8	1	上蓋把手
9	2	折疊式置物架
10	1	多槽孔調整板
11	1	木炭托盤連接總成
12	1	木炭托盤連接手柄
13	1	上蓋與烤爐箱體
14	1	左後腳架 #3
15	1	左前腳架 #4
16	1	右後腳架 #1
17	1	右前腳架 #2

編號 #	數量	內容說明
18	1	輪軸
19	2	滾輪
20	1	推車底板
21	1	推車前端面板
22	1	推車後端面板
23	1	炭渣托盤
24	1	烤爐右側底板
25	2	擋板
26	1	烤爐左側底板
27	2	木炭調節門鉸鏈
28	1	木炭調節門
29	2	木炭調節門把手
30	2	木炭調節門把手墊圈
31	2	木炭調節門鎖定支架
32	1	木炭托盤升降組件
33	1	木炭托盤
34	2	烤架側邊框
35	2	萬向輪

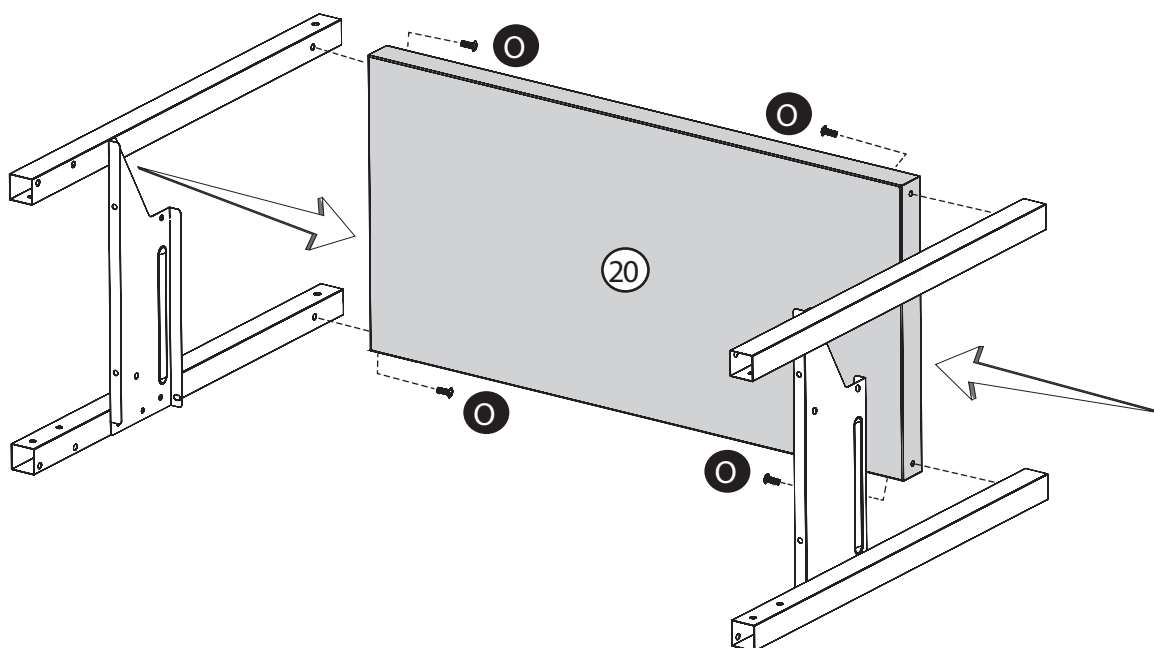
組裝

1



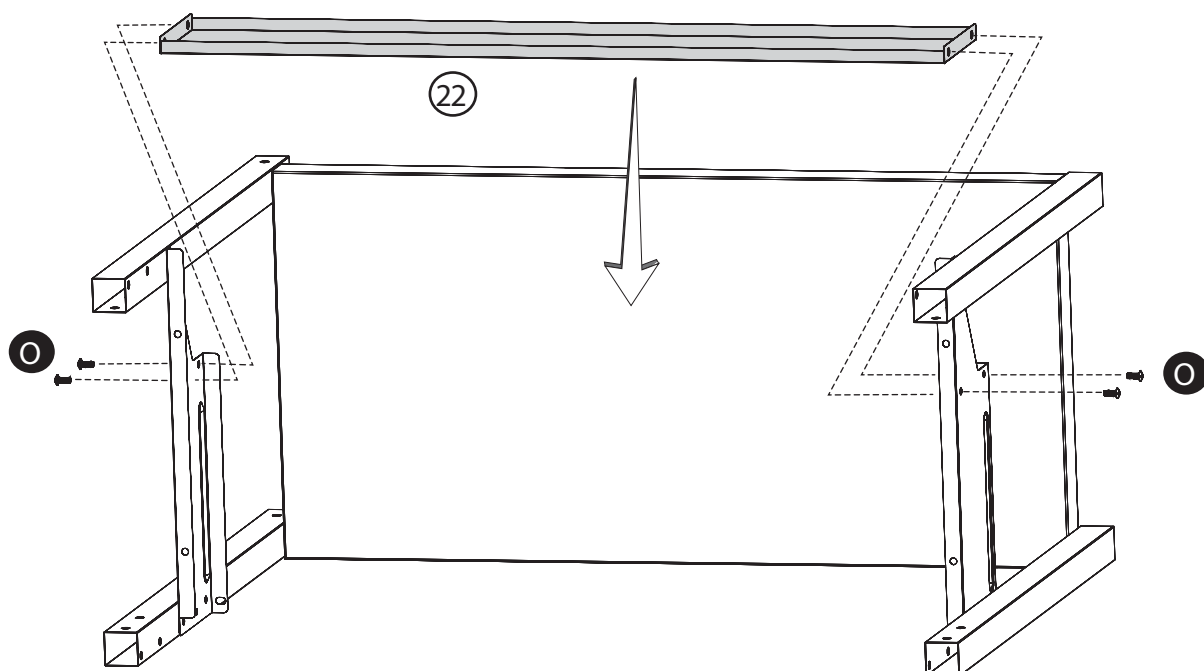
不要完全擰緊螺絲

2



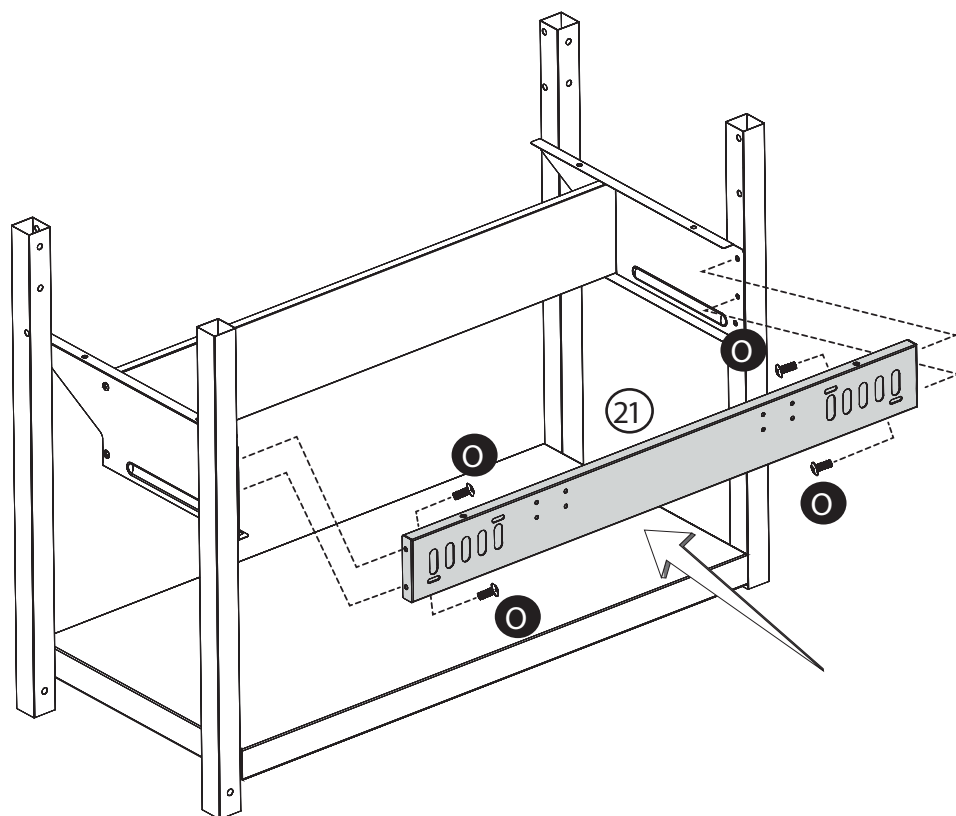
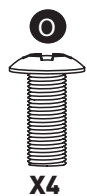
不要完全擰緊螺絲

3



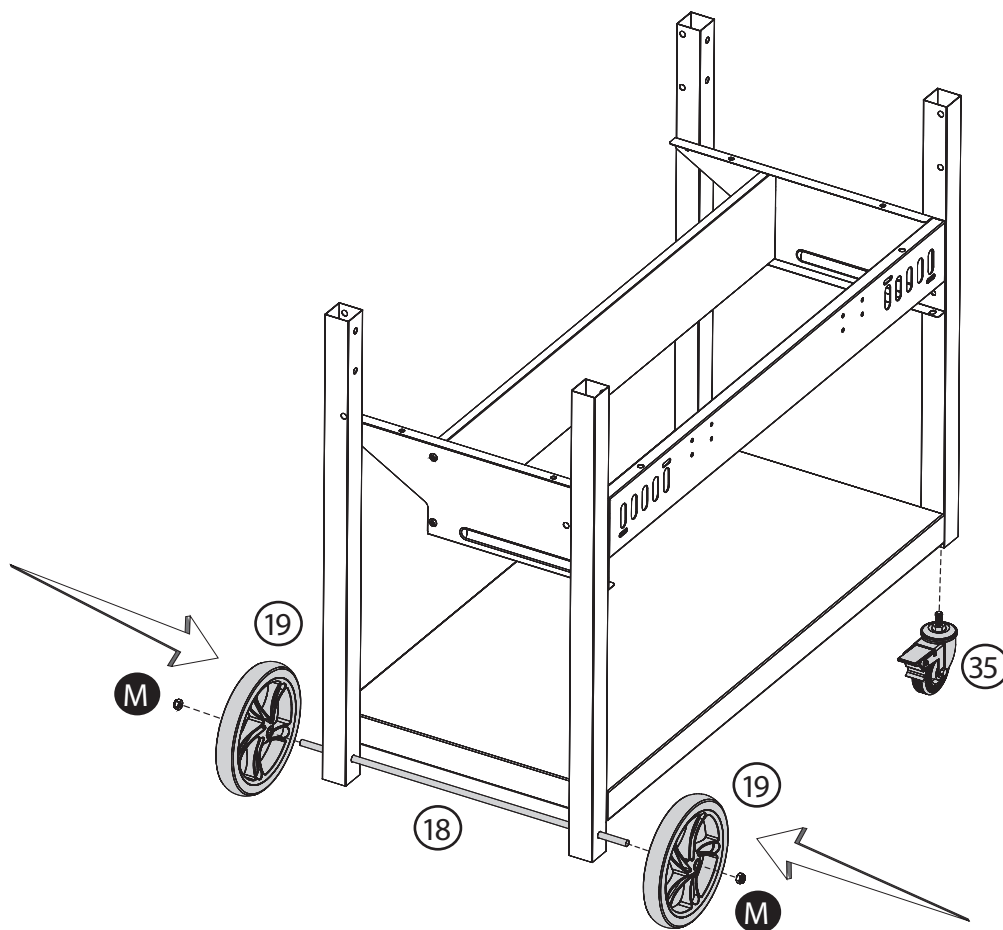
組裝

4



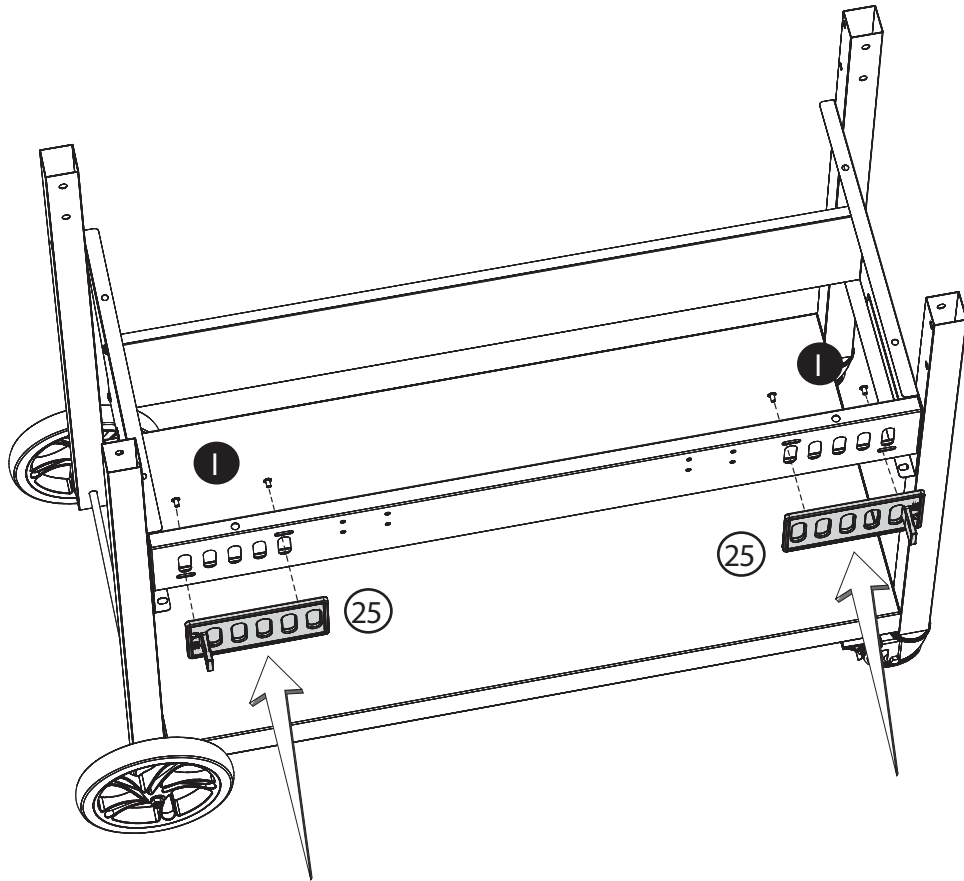
擰緊全部螺絲

5

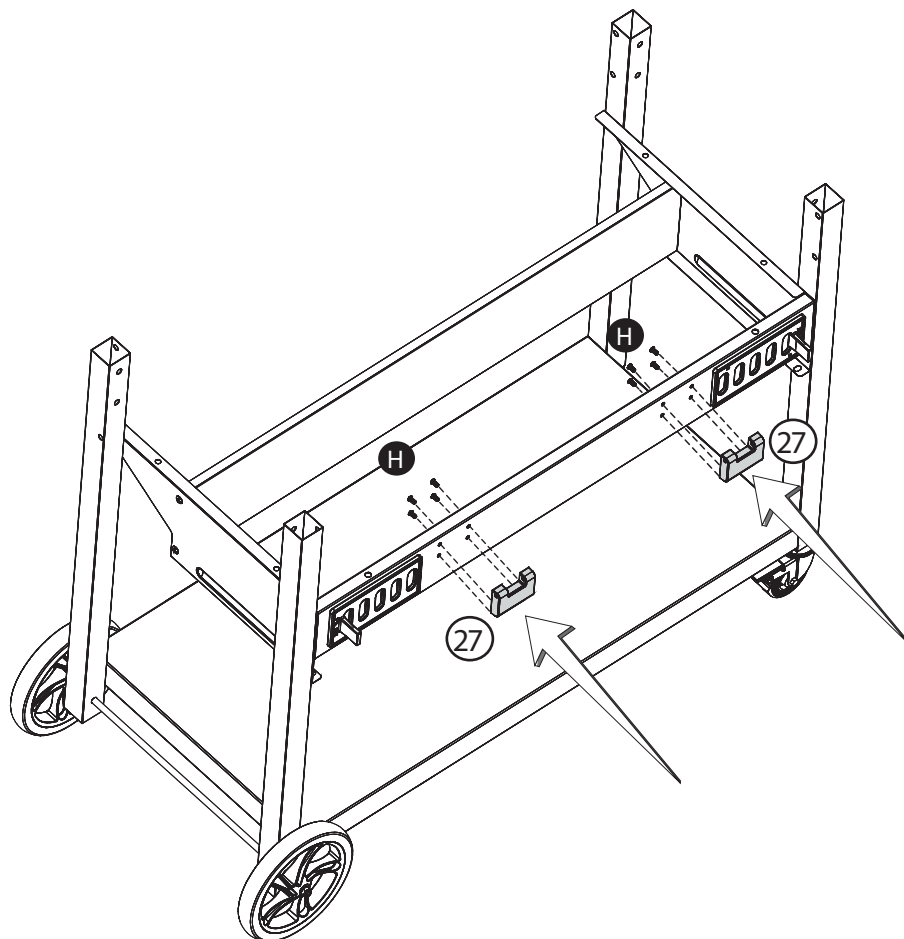


組裝

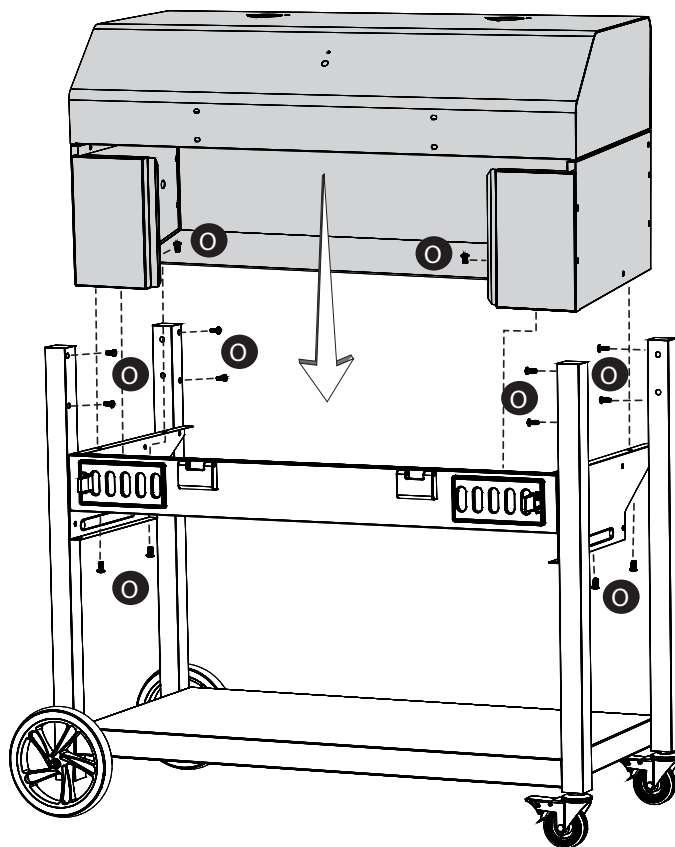
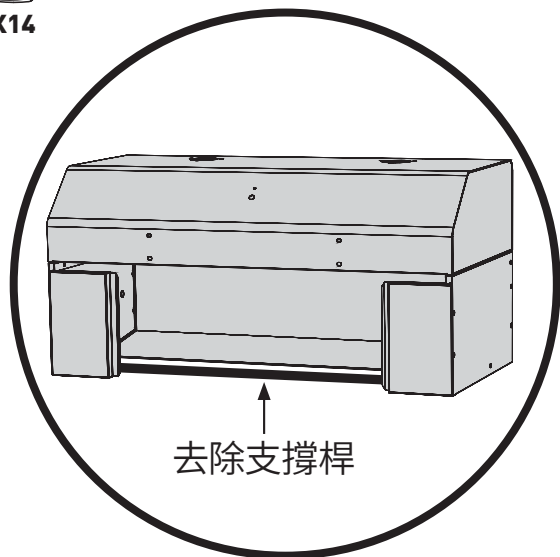
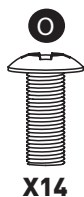
6



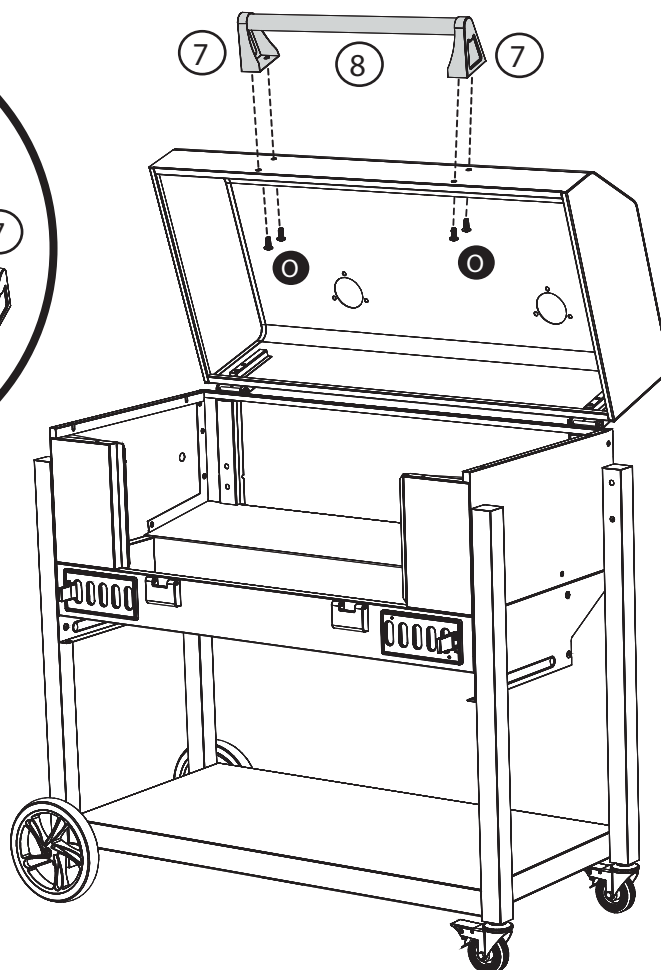
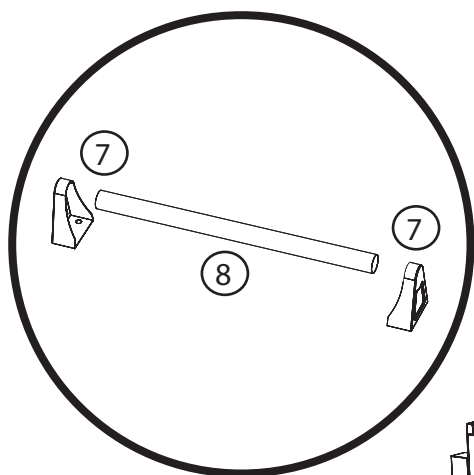
7



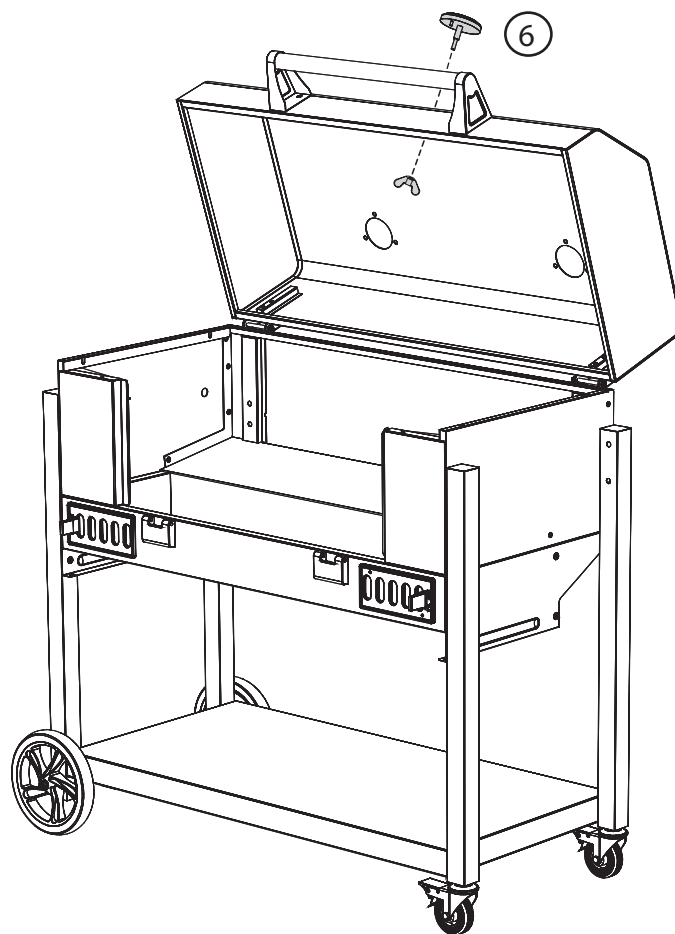
8



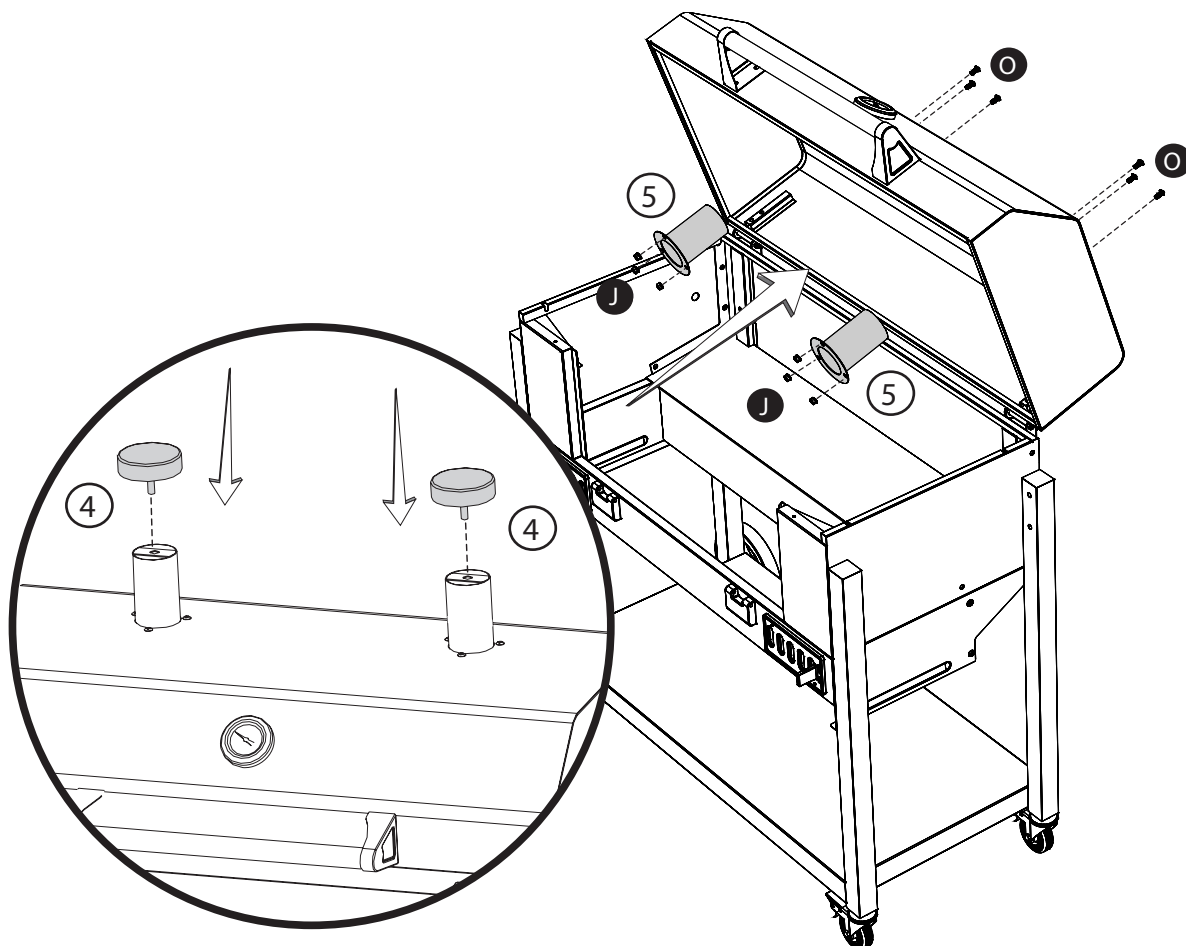
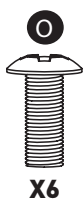
9



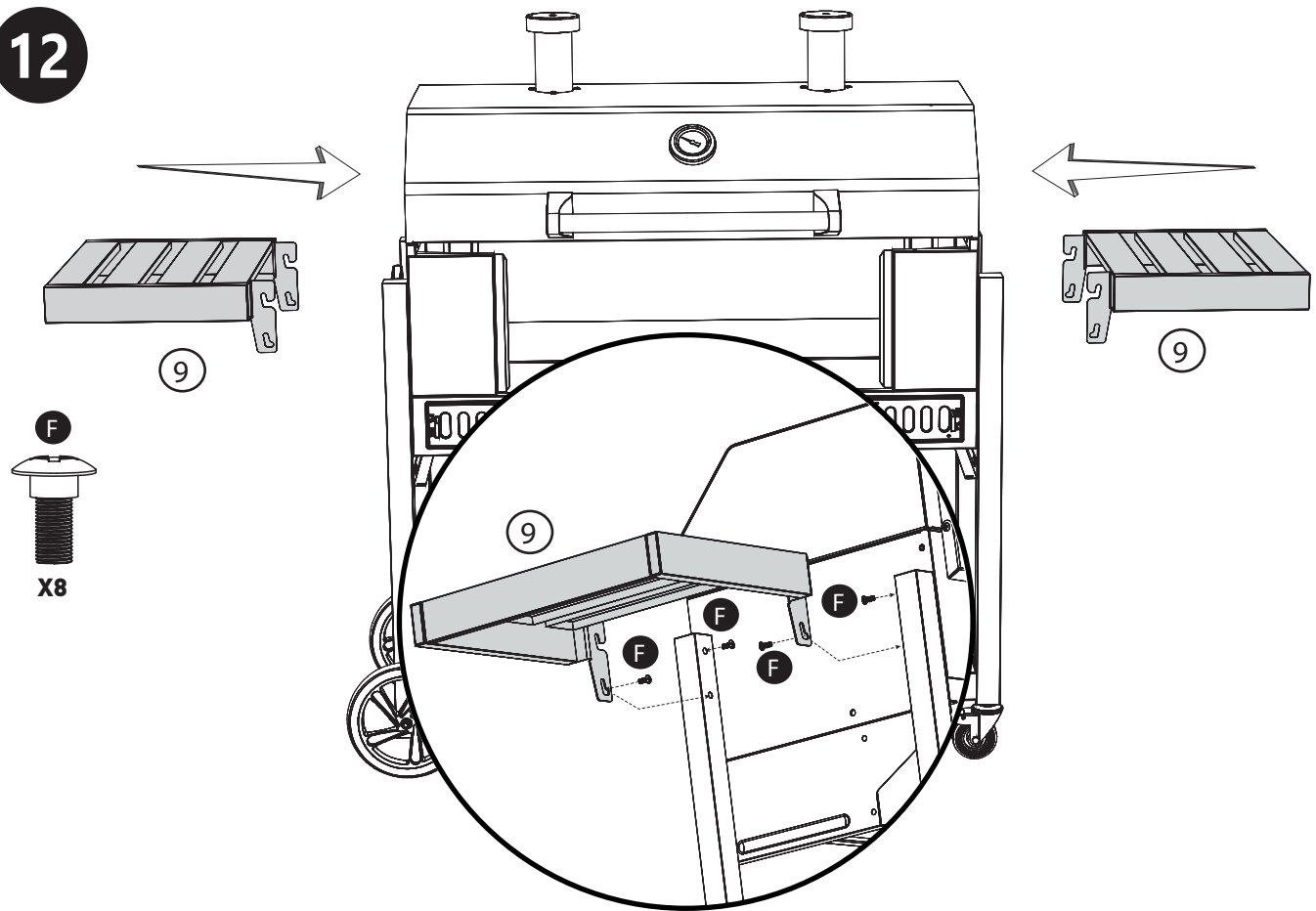
10



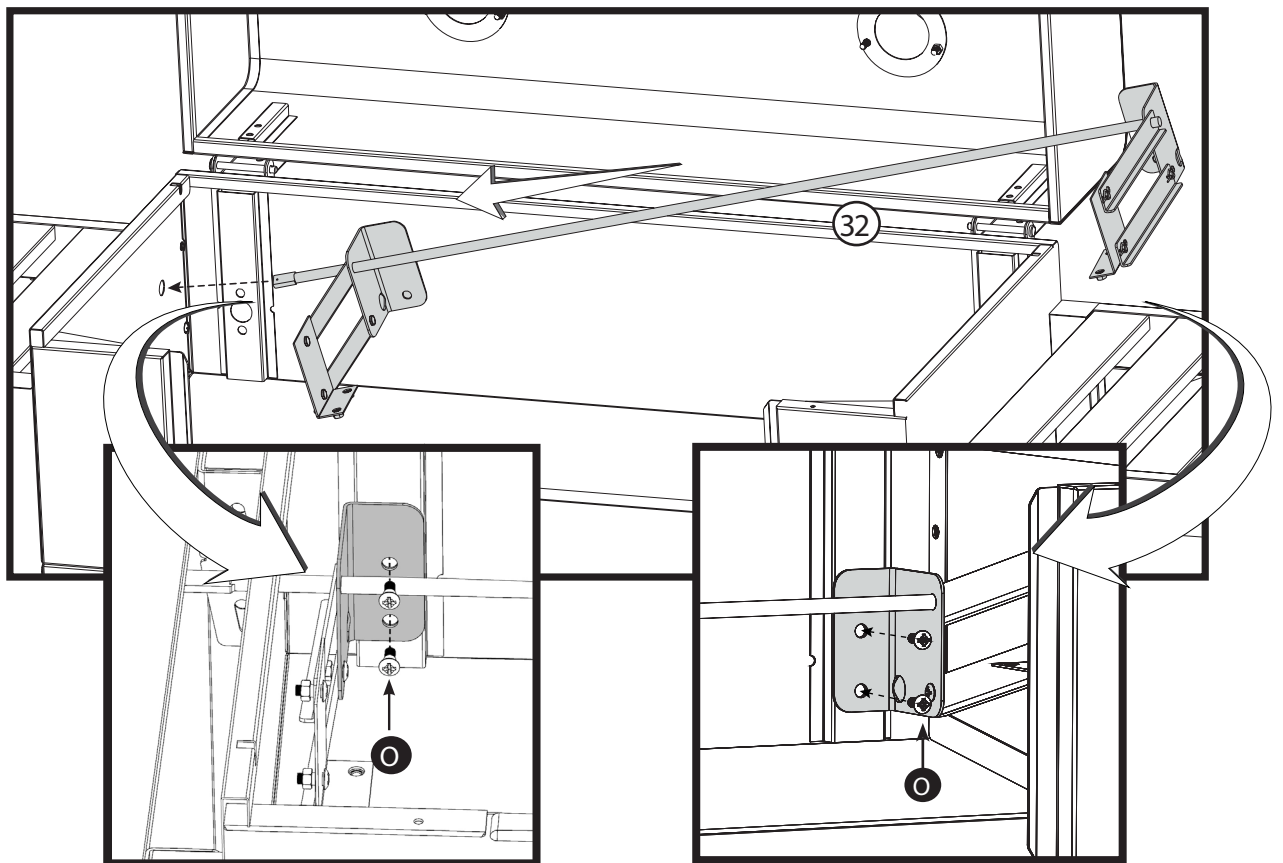
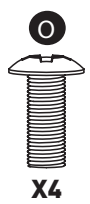
11



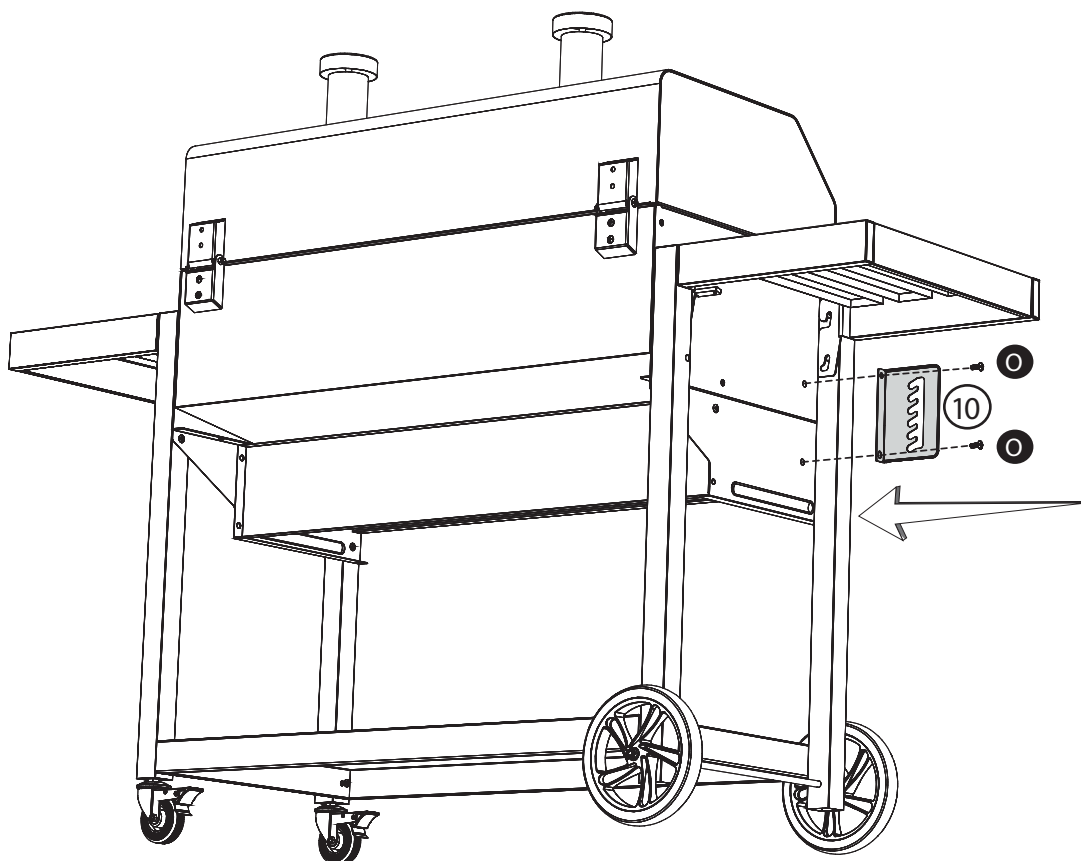
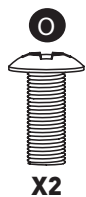
12



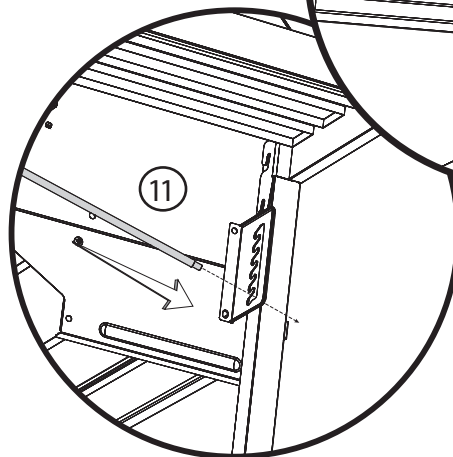
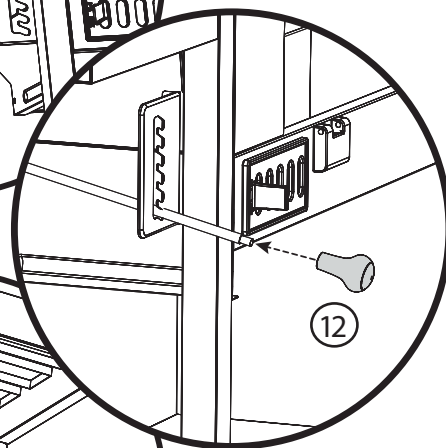
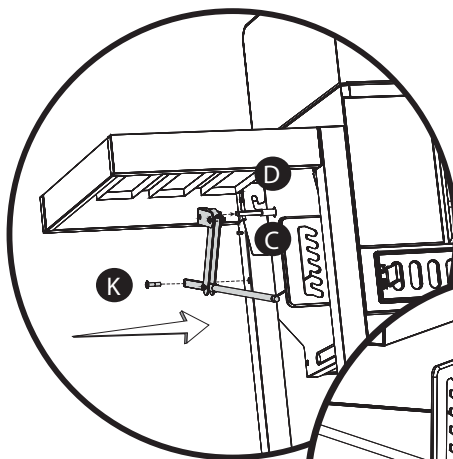
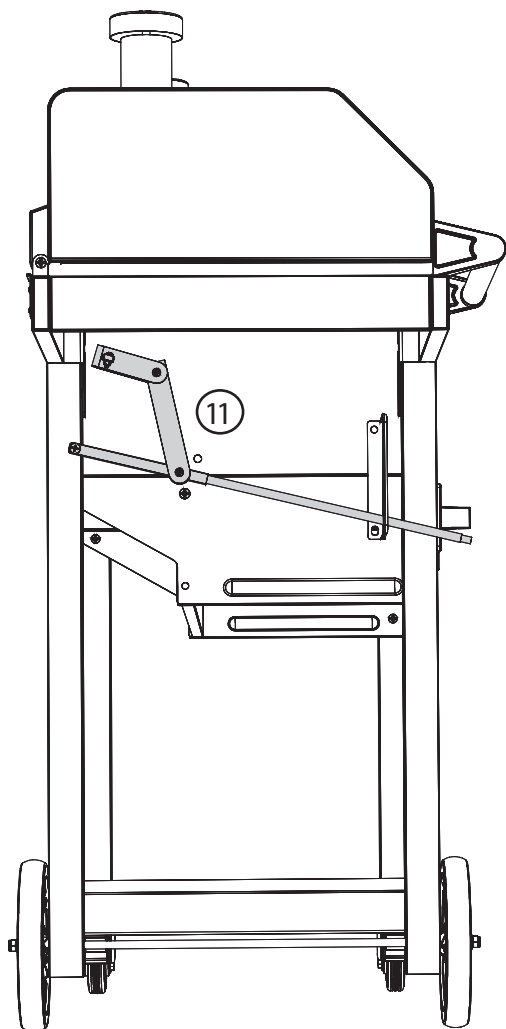
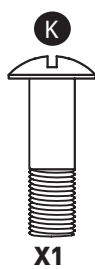
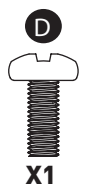
13



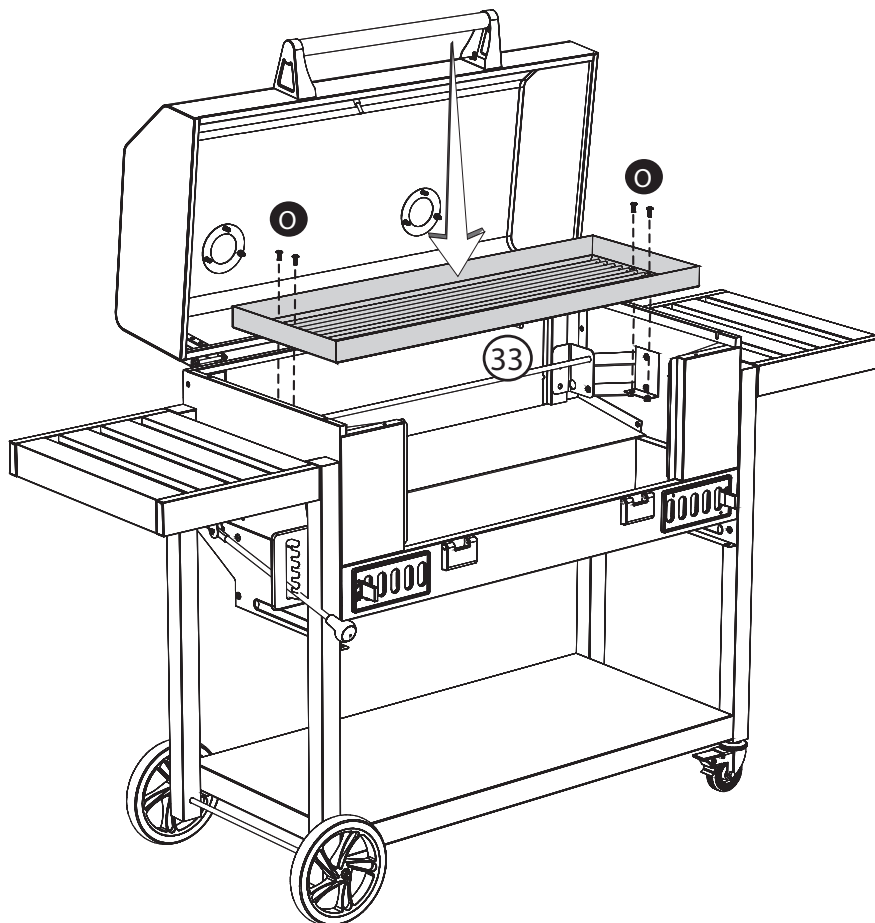
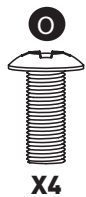
14



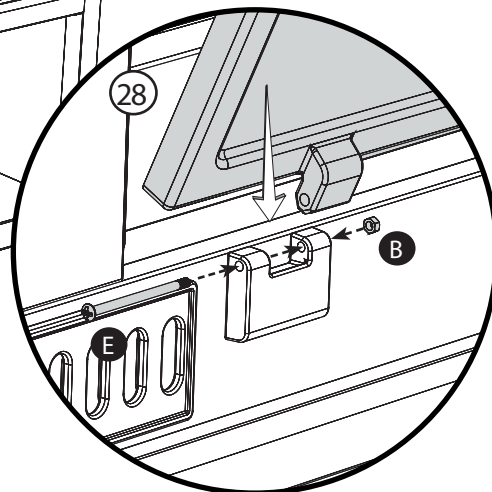
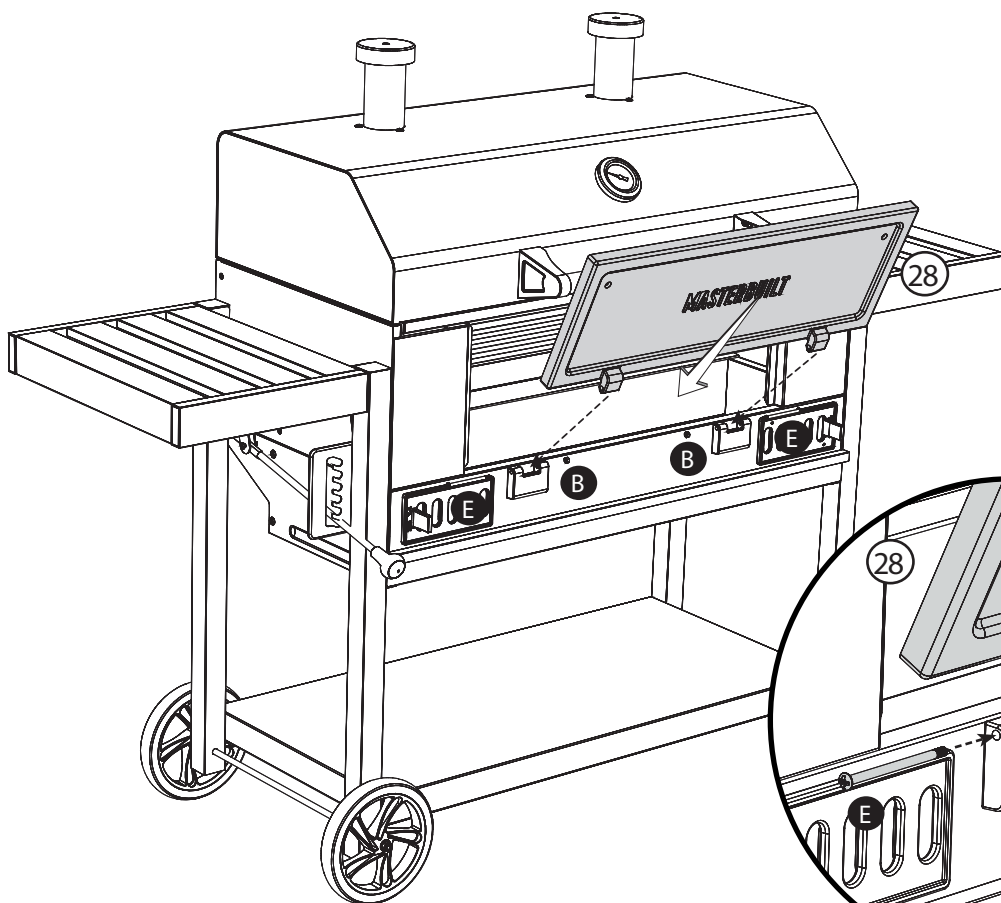
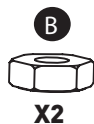
15



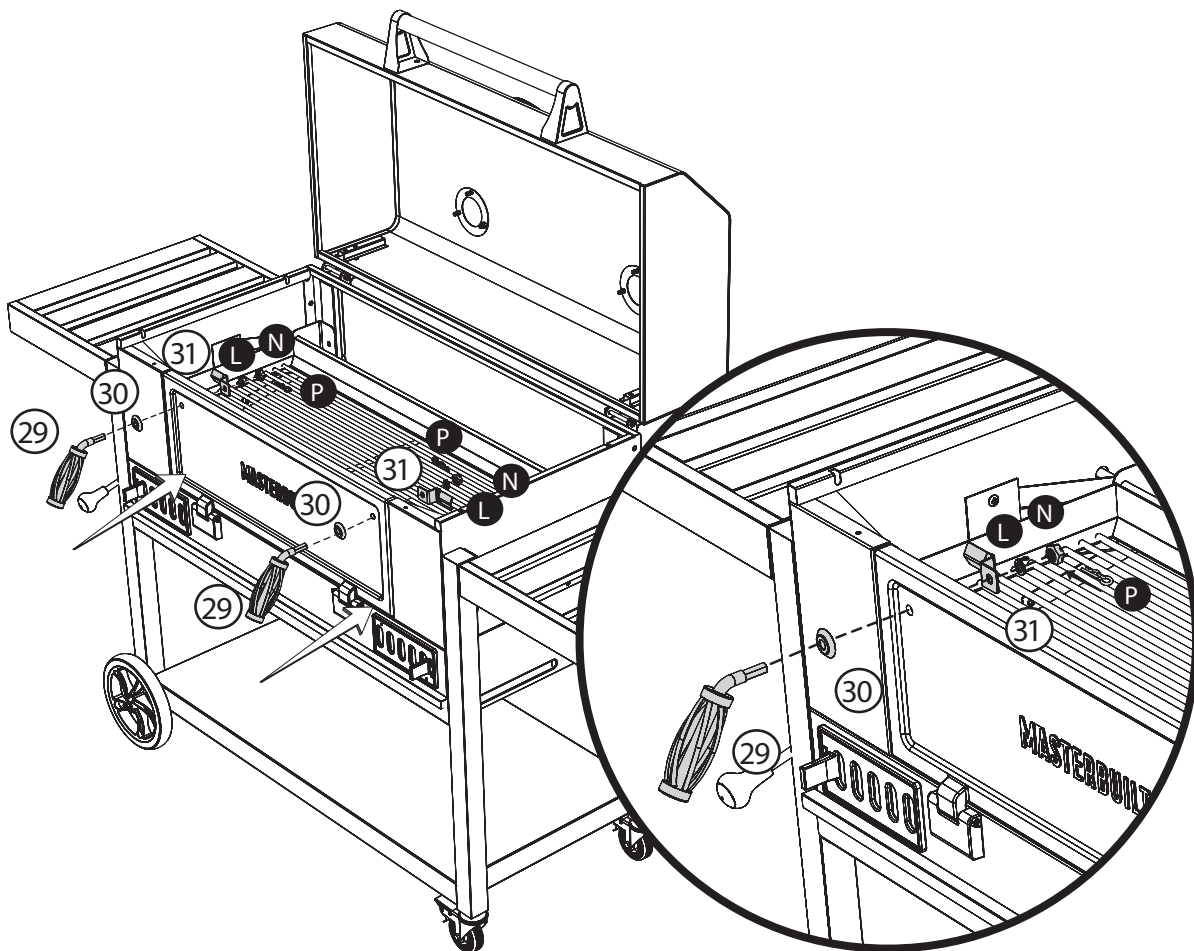
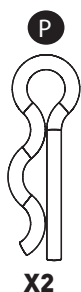
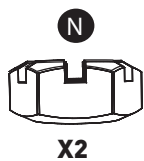
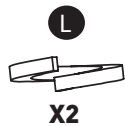
16



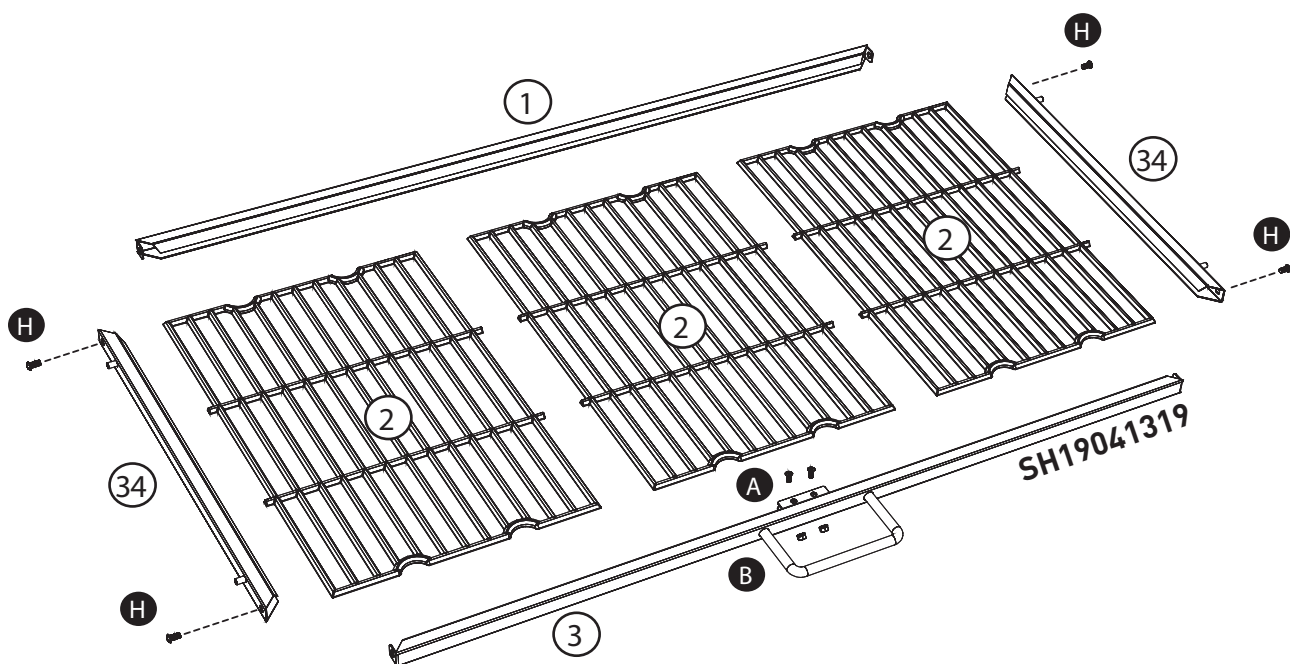
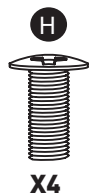
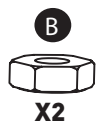
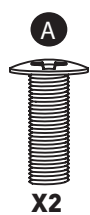
17



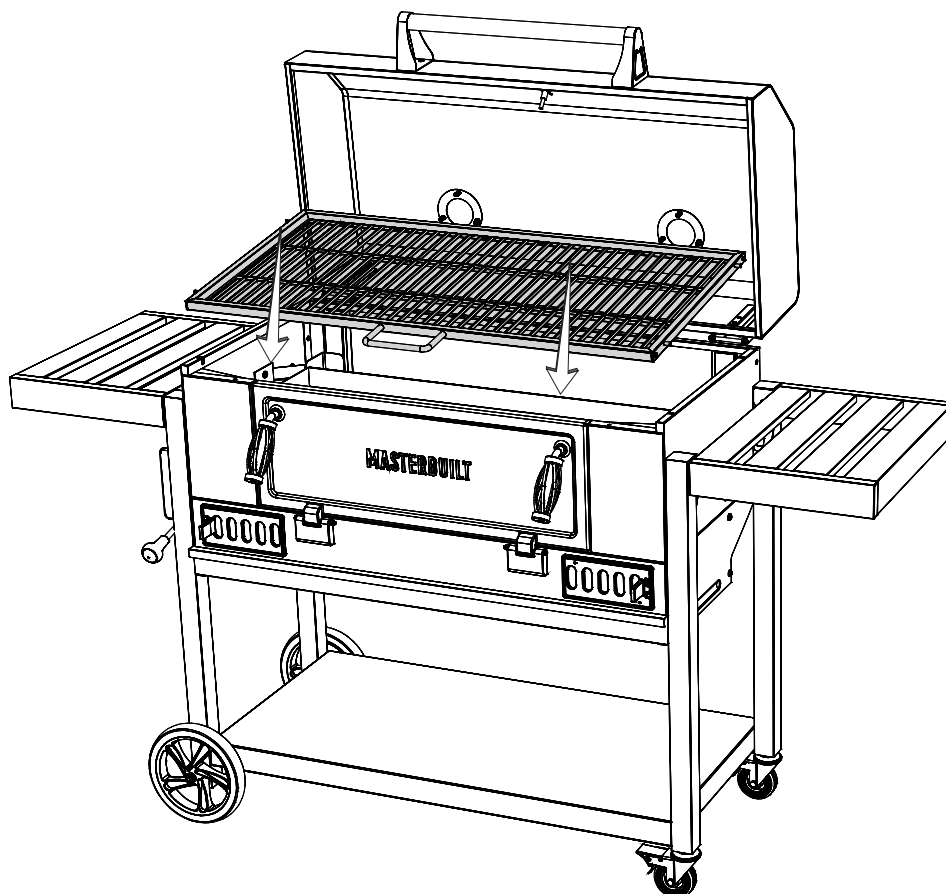
18



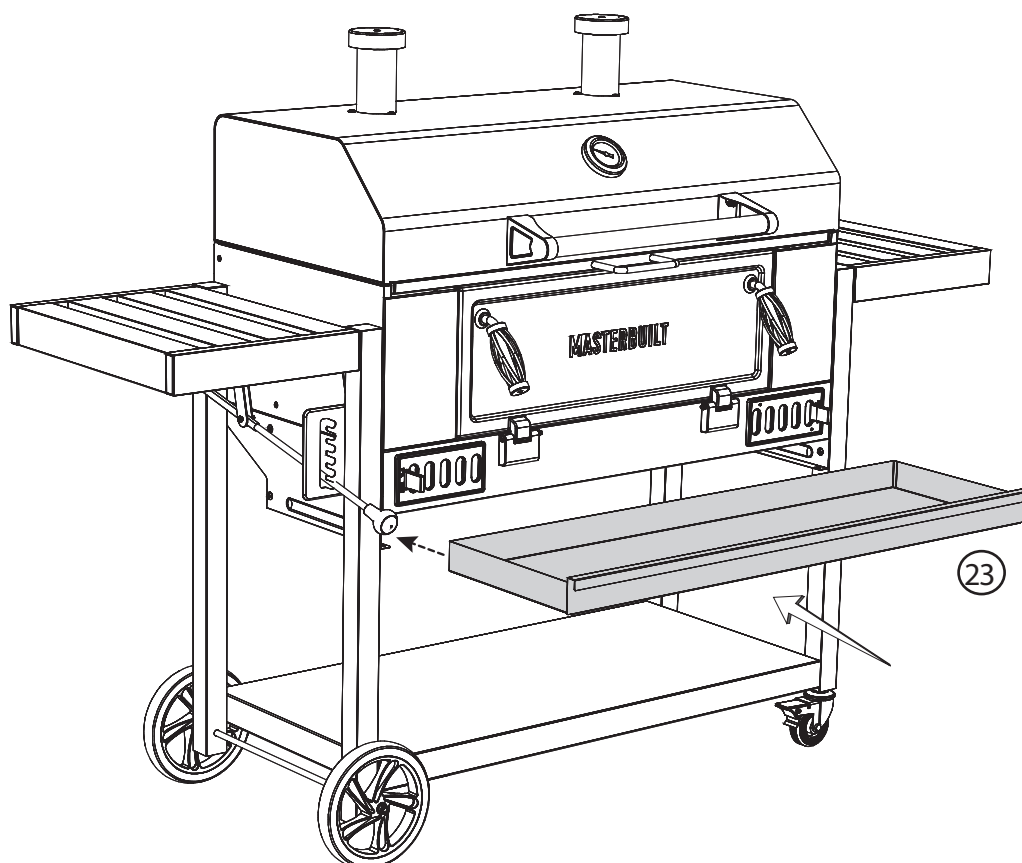
19



20



21



操作說明

快速點火系統

使用燒烤架之前，請仔細閱讀木炭包裝袋上及本手冊中的用法說明。

1. 開啟燒烤架的蓋子和木炭通道門。
2. 將木炭托盤升至高位，在托盤上放置大約1公斤(2磅)木炭。
3. 按照木炭供應商提供的使用說明點燃木炭。
4. 當木炭經過燃燒變白成灰後，將木炭均勻分布在托盤上。當木炭燒成了灰而不見火苗時，燒烤架就可以使用了。小心操作，在木炭托盤已有的木炭之上再添加1公斤(2磅)木炭。托盤上的木炭總量不要超過1.81公斤。
5. 火焰熄滅後，蓋上燒烤架蓋並調節擋板以保持理想的溫度。

添加木炭

- 若計劃烹飪的時間超過30到40分鐘，應該添加額外的煤磚。在最初的煤磚被攤開後應立即在炭火的外緣再加入10至20塊的煤磚。煤磚的表面有80%變灰白時，依需要將煤磚放置在火中央，以持續保持燒烤的溫度。注意閱讀木炭包裝袋的所有說明及警告。

擋風板

- 烤爐蓋處於關閉時擋風板通常會打開，這樣可讓氧氣進入烤爐內並增加煤磚的溫度。調整擋風板可以控制烤爐溫度。部分或完全關閉擋風板有助於降低火溫。

清潔與收納

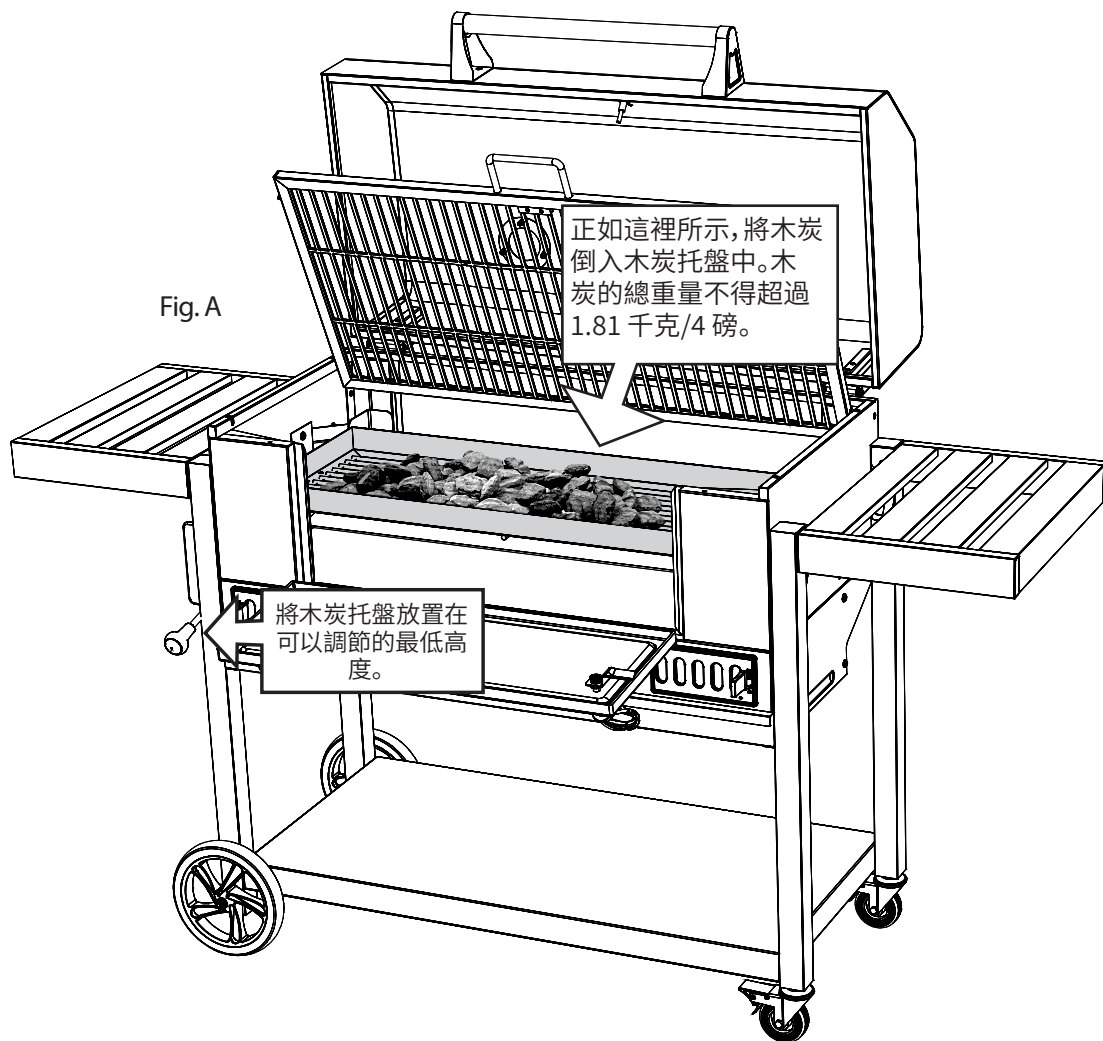
- 在清潔及收納之前，務必確認完全燒烤爐已冷卻。
- 定期檢查五金零件及組裝件，以確保產品處於安全的使用狀態。
- 務必在每次使用後，待灰燼已完全冷卻時將炭渣托盤清空。這有助於延長炭渣托盤的使用壽命。
- 以溫和無刺激性的清潔劑清理燒烤爐及烤架。以沾濕的布料擦拭燒烤爐的外側。請勿使用烤箱清潔劑清理燒烤爐。
- 務必將冷卻的燒烤爐覆蓋好並收納在防護區域內。
- 只有在木炭完全燒成灰燼並已冷卻時才能將燒烤爐收納在室內。務必在收納之前將冷卻的灰燼清除乾淨。
- 本產品以鋼材製作，在經過一段時間使用後，可能會產生鐵鏽。若產品外圍表面生鏽，應使用細砂紙或鋼絲絨清理該區域，再以耐熱漆塗抹表面。
- 若產品外圍表面生鏽，應使用細砂紙或鋼絲絨清理該區域，再以烹調油加以塗抹。
- 不可在燒烤爐內部表面上塗油漆。

保養烤架

- 保養可以預防生鏽並使食物不易沾黏。可在烤架表面塗抹一層薄薄的固態植物油，將烤架放入燒烤爐內加熱1-1.5小時。經常保養可預防生鏽。若出現鐵鏽可使用鋼絲刷清除，重覆使用上述的步驟以植物油及加熱的方式進行保養作業。

使用木炭以直接加熱烹煮

- 為達到最佳效果，可使用金屬點炭器並裝納約（1公斤／2磅）的木炭點燃。
- 30分鐘後，將木炭丟入木炭托盤，此時托盤應設置在低位（見圖A）。
- 將炭火爐的擋板由1/4的開口調整為1/3。
- 應立刻在木炭托盤火熱的木炭上，再添加（1公斤／2磅）木炭。操作時請小心。
- 托盤上的木炭總量不要超過1.81公斤。
- 一旦溫度達到標準，便可將食物擺放在烤架上燒烤。請勿在木炭表面尚未變灰白時即進行。



提示：炭火爐內的木炭托盤可調整高低，使托盤能夠接近到與烤架幾英吋的距離，有利於肉品燒烤入味、鎖住美味。每面燒烤僅需要幾分鐘就能完成，而不會將肉品或食物烤焦。炙燒後，將木炭托盤調整至低位並依個人喜好烹飪其它食物。

有限保固

MasterBuild®保證其所有產品在正確組裝、正常使用和恰當地進行了建議的維護的情況下，自零售購買之日起一年內不存在材料和工藝上的缺陷。Masterbuilt®保固不涵蓋油漆塗層，因為油漆塗層在正常使用過程中可能會被燒掉。Masterbuilt®的保固不涵蓋生鏽。在申請Masterbuilt®的保固時，您需要提供購買證明，例如收據。

僅限歐洲居民：MasterBuild®保證其所有產品在正確組裝、正常使用和建議維護的情況下，自最初零售購買之日起2年內不存在材料和工藝缺陷。

保固期何時開始？

保固從原始購買日期開始，僅涵蓋原始購買者。要讓保固生效，您必須為您的燒烤爐進行註冊。如果在適用的保固期內在正常使用和維護的情況下發現材料或工藝缺陷，Masterbuilt®將自行選擇為您更換或維修有缺陷的元件，而您無需為組件本身支付任何費用。本保固不適用於與燒烤爐的服務、維修或操作相關的人工費用或任何其他費用。Masterbuilt®將支付根據保固條款所更換的零件的所有運費。

僅限澳大利亞或紐西蘭居民：

我們的貨物附帶澳大利亞或紐西蘭消費者權益法所規定的不容排除的保固。對於重大故障，您有權獲得更換的產品或得到退款，並有權就任何其他合理可預見的損失或損害獲得賠償。如果貨物品質不可接受但故障並不構成重大故障，您也有權要求維修或更換貨物。

什麼不在保固範圍內？

本保固不適用於因濫用或將產品用於設計目的以外的目的而造成的損壞；因未正確使用、組裝、維護或安裝而造成的損壞；由事故或自然災害引起的損壞；由未經授權而使用的器具或進行的修改所引起的損壞或運輸過程中的損壞。本保固不包括因使用產品而導致的正常磨損（例如產品表面的劃痕、凹痕、發出叮噠聲和碎裂聲）或不影響燒烤爐性能的外觀改變。不建議將Masterbuilt®產品用作商業用途，並且本保固不適用於任何形式的商業用途。商業用途的示例包括在餐館、餐飲承辦機構、肉鋪、租賃公司、食品卡車和其他此類機構。

本有限保證是獨家的，取代任何其他書面或口頭、明示或默示的保證，包括但不限於對適銷性或特定用途適用性的保證。任何默示保證的期限，包括對適銷性或特定用途適用性的任何默示保證，明確限於適用部件的保固期。

買方對違反本有限保固或任何默示保固的唯一補救應限於本合同規定的更換。在任何情況下，Masterbuilt均不對任何特殊、偶然或後果性損害承擔責任。

除了消費者保護法律法規賦予您的所有的權利和補救措施外，我們另行向您提供本保固。本保固絕不影響您在您所在州或國家（包括歐洲）的法定保固法規下的合法權利。取決於您所居住的州或國家，對於默示保固的期限的限制或您可獲得的賠償的數額，都不會受到本保固的限制。

什麼會使保固失效？

透過未經授權的經銷商購買任何Masterbuilt®產品，都會使保固失效。未經授權的經銷商被定義為未經Masterbuilt®明確授予銷售Masterbuilt®產品的許可的任何零售商。

您是否需要幫助？聯繫方式：

我們的保固條款可能會不時地進行修改。關於我們的保固的更新版本，請流覽www.masterbuilt.com/pages/warranty。如需幫助或想索要我們的保固的更新版本，請透過以下地址與我們聯繫。

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road
Suite 150
Chamblee, GA 30341

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

澳大利亞和紐西蘭

請聯繫您的零售商。

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
Chamblee, GA 30341

<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®

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Costco (China) Investment Co., Ltd.
Room 1003, Block 2, 2388 Xiupu Road,
Pudong New Area, Shanghai
China 201315
+86-21-6257-7065

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

중국산 / 中国製 / 中國製造



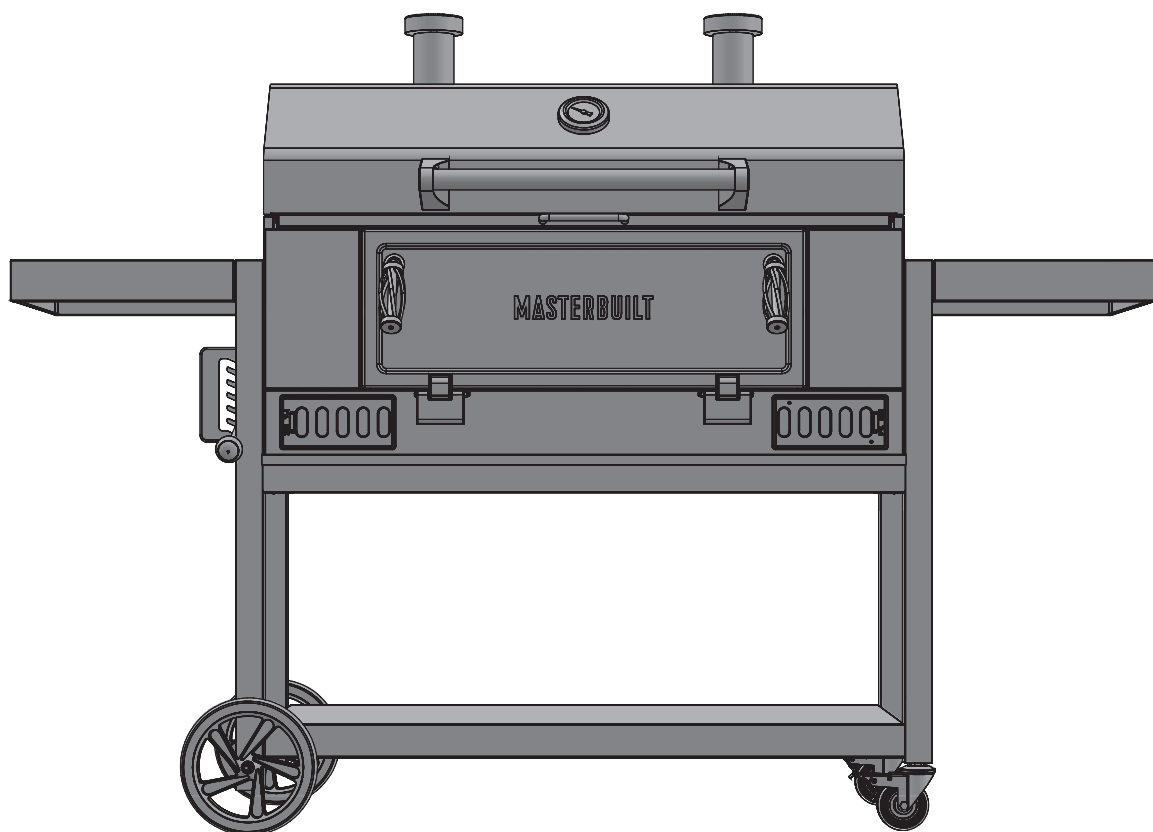
MASTERBUILT®

ご家族の皆さん、ようこそ。さあ始めましょう。

36" チャーコールワゴン

このマニュアルは下記のモデル番号に対応します

SH19041319 / 1900677



製造年日- 製造番号

これらの番号はグリルの定格ラベルに表示しています

重要

将来の参照のために保存してください。注意深くお読みください

マニュアルコード : 9804210067 230815-GH

Master it. Masterbuilt.

屋外でのみ御使用ください。商業目的での使用は禁止です。



警告



- このマニュアルには、器具の適切な組み立てと安全な使用に必要な重要な情報が含まれています。
- この器具を組み立てて使用する前に、すべての警告と指示を読んで従ってください。
- このマニュアルは将来参照できるよう保管してください。

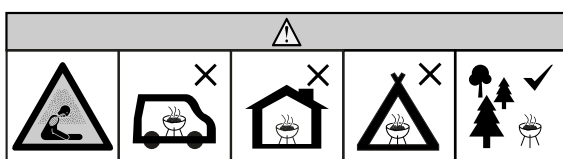


一酸化チャークール素ガス中毒



これらの指示に従わない場合、火災、爆発、火傷の危険が生じる可能性があります。
物的損害、人身傷害、または死亡を引き起こす可能性があります。

- 木片、木の塊、チップ、チャークール、プロパンを燃やすと、臭いのない一酸化炭素ガスが発生し、死亡する可能性があります。
- 木片、木の塊、木ペレット、チャークール、またはプロパンを家、車両、テント、ガレージ、または密閉された場所の中で燃やさないでください。
- 換気の良い屋外でのみ使用してください。



警告と重要な安全措置



説明は全てお読みください

- グリルを放置しないでください。
- グリルは屋外家庭用のみです。
- 屋内では使用しないでください!
- 強風時にはグリルを使用しないでください。
- 炎を消すためには、蓋とすべてのダンパーを閉めてください。
- このグリルを絶対に改造しないでください。
- グリルは常に、該当するすべての現地、都道府県、および国の消防法に従って使用してください。
- 警告に従わない場合、グリルの損傷やユーザーへの危害が発生する可能性があります。
- テラス、ガレージ、建物、テントなどの密閉された場所では絶対に使用しないでください。
- RV車やボートの車内や車内では絶対に使用しないでください。
- 屋内、テント、キャンバン、キャンピングカー、ボートなどの限られた空間および/または居住可能な空間でバーベキューを使用しないでください。一酸化炭素ガスによる中毒死の恐れがあります。
- 頭上の構造物、壁、レール、その他の構造物からは最低 3 メートル (10 フィート) の距離を保ってください。
- 木材、乾燥した植物、草、茂み、紙などのすべての可燃物から少なくとも 3 メートル (10 フィート) の距離を保ってください。
- 屋根カバー、カーポート、オーニング、オーバーハングなどの頭上の構造物の下ではグリルを絶対に操作しないでください。(構造物近接要件を参照)。
- グリルを清潔に保ち、まわりにガソリンやその他の可燃性のガスや液体などの可燃物が付着しないようにしてください。
- グリルは土、コンクリート、レンガ、岩などの水平で不燃性の安定した表面で使用してください。アスファルトの表面 (ブラックトップ) は、この目的には適さない場合があります。
- 木製や燃えやすい表面ではグリルを使用しないでください。
- グリルは必ず地面に置いてください。グリルをテーブルやカウンターの上に置かないでください。凹凸のある表面の上でグリルを移動させないでください。
- グリルは滑らかな表面でのみ転がしてください。
- グリルを階段や凹凸のある面では転がさないでください。
- グリルを決してヒーターとして使用しないでください (一酸化炭素ガス中毒の危険の項をお読みください)。
- グリルは本来の用途以外には絶対に使用しないでください。このグリルは業務用ではありません。
- グリルを操作している間は、常に消火器を手の届くところに置いてください。
- 油やグリースを使った調理をする場合は、BC型またはABC型消火器を用意してください。
- 油やグリース火災の場合は水で消火しないでください。すぐに消防署に通報してください。タイプ BC または ABC 消火器は、状況によっては火災を抑制できる可能性があります。
- 使用前にすべてのナット、ネジ、ボルトがしっかりと固定されていることを確認してください。



警告と重要な安全措置



- アルコール、処方薬、または非処方薬の使用は、ユーザーがグリルを適切に組み立てたり安全に操作したりする能力を損なう可能性があります。
- 子供やペットをグリルから常に遠ざけてください。子供にグリルを使用させないでください。グリルの使用中に、子供やペットがそばにいる場合は、注意深い監督が必要です。
- 使用中または使用後は冷めるまでグリルの周りで作業をしないでください。
- 人身への危害、グリルの損傷、または熱い調理液のこぼれや飛び散りを防ぐために、グリルに衝撃を与えないでください。
- 熱い油やその他の熱い液体が入った機器を移動するときは、細心の注意を払ってください。
- 使用中は決してグリルを動かさないでください。グリルを完全に冷ましてから (45°C (115°F 以下)) 移動または保管してください。
- グリルは使用中高温になっており、その後しばらくの間、また冷却中に一定時間高温のままになります。注意をしてください。保護手袋/ミットを着用してください。
- 熱い部分に触れないでください。ハンドルまたはノブを使用してください。
- グリルにはガラス、プラスチック、セラミック製の調理器具は絶対に使用しないでください。使用中に空の調理器具をグリルに入れないでください。
- Masterbuilt® が提供しない付属品は推奨されず、怪我を引き起こす可能性があります。
- グリル内に熱い灰やチャーコールを入れた状態でグリルを保管しないでください。火が完全に消え、表面全体が冷たい場合にのみ保管してください。
- グリルから食材を取り出すときは注意してください。すべての表面が高温になっており、火傷をする可能性があります。熱い表面や調理液の飛び散りから保護するため保護手袋/ミットを使用してください。
- 使用中はグリルが熱くなります。ドアや通気口から顔や体を遠ざけてください。使用中は蒸気や熱風が排出されます。
- 燃焼と換気の流れを妨げないでください。
- 火格子を金属ホイルで覆わないでください。熱がこもり、グリルに損傷を与える可能性があります。
- 熱い石炭や灰を放置しないでください。
- 灰とチャーコールが熱い間は灰缶をはずさないでください。
- 缶が完全に冷めたら必ず油脂を空にしてください。
- グリルは裸火です。手、髪、顔を炎から遠ざけてください。点火中はグリルの上にもたれかからないでください。ばさばさの髪やゆるい衣服は着火する可能性があります。
- このグリルを扱うときや火を扱うときは保護手袋を使用してください。木かチャーコールを追加するときは保護手袋または長くて丈夫な暖炉用ツールを使用してください。
- グリルの使用中および冷却中はエアダンパーが高温になります。調整する場合は保護手袋を着用してください。
- グリルの使用中および冷却中は調理火格子のハンドルが熱くなります。調理火格子のハンドルに触れる場合は、保護手袋を着用して細心の注意を払ってください。
- チャーコールが灰に覆われるまでは調理しないでください。
- バーベキューは加熱し、燃料は最初の調理の少なくとも 30 分前までは真っ赤な高温にしておく必要があります。
- 着火剤はチャーコール着火液のみを使用してください。チャーコールに着火するためにガソリンやアルコールなどの揮発性の高い液体は絶対に使用しないでください。これらの液体は爆発して怪我や死亡事故を引き起こす可能性があります。
- チャーコールを入れすぎないでください。グリルに損傷を与えるだけでなく、重大な怪我を引き起こす可能性があります。
- 推奨量を超えるチャーコールは決して使用しないでください (下記参照)。
- 警告! このバーベキューは非常に熱くなりますので、作業中は動かさないでください。
- 警告! 子供やペットを近づけないでください。
- 警告! 点火や再点火には蒸留酒やガソリンを使用しないでください。
- 警告! 点火や再点火には蒸留酒やガソリンを使用しないでください。EN1860-3 に準拠した着火器のみを使用してください。

合計1.81KG / 4ポンドのチャーコールを超えないようにしてください

- チャーコールに着火した後は、決してライター液を追加しないでください。ライター液容器の指示に従ってください。
- 冷たい灰はアルミホイルに置き、水に浸して不燃性の容器に捨ててください。
- 点火中は蓋を開けたままにしてください。炎が燃え尽きるまで蓋を閉めないでください。この指示に従わない場合は、過度の熱により塗装面に損傷を与える可能性があります。



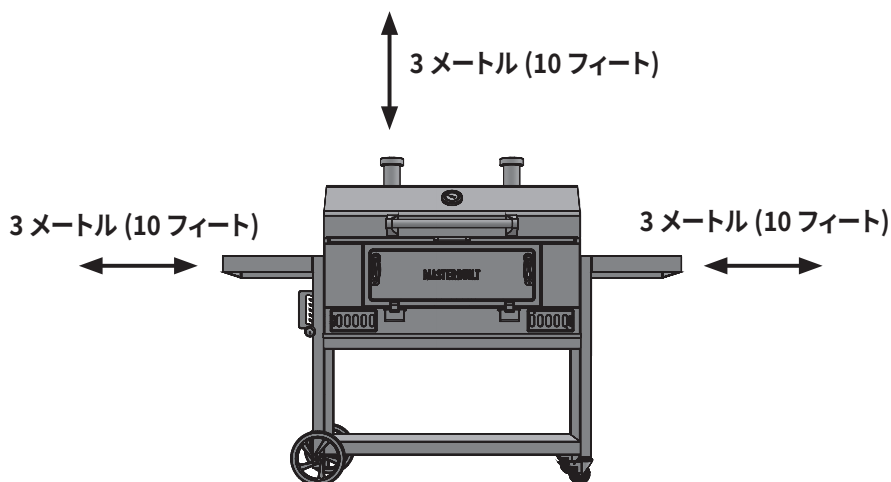
構造物近接要件



グリルの後部、側面、上部から頭上の構造物、壁、レール、またはその他の可燃性建築材料まで、最低 3 メートル (10 フィート) の距離を維持してください。

木、植物、草、ブラシ、紙、ガソリン、キャンバスなどの可燃性または可燃性の物質から少なくとも 3 メートル (10 フィート) 離れてください。

このクリアランスにより、適切な燃焼、空気循環、通気のための十分なスペースが確保されます。グリルはウッドデッキやその他の可燃物の上で使用しないでください。



これらの指示を保存してください

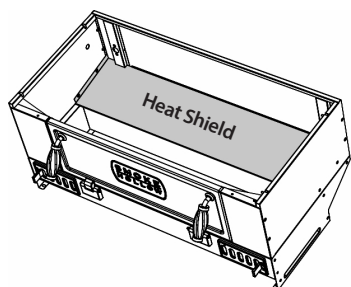
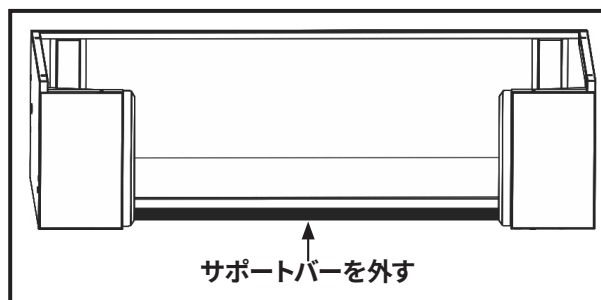
この製品にはチャーコールや木の塊は付属しません。

梱包内容

重要：組み立て前にすべての梱包材料を取り除いてください

組み立て前に、紙、梱包フォーム、段ボールを全て取り除くことが重要です。

グリルの本体にあるのは、輸送目的のみに使用されるサポートバーです。このバーは、グリルをうまく組み立てることができるように取り外す必要があります。このバーの位置はここに示されています。この時点ではバーは必要ではありません。



改善された耐熱性

このグリルは過熱時によくある塗料の剥がれを防ぐ特色があります

重要

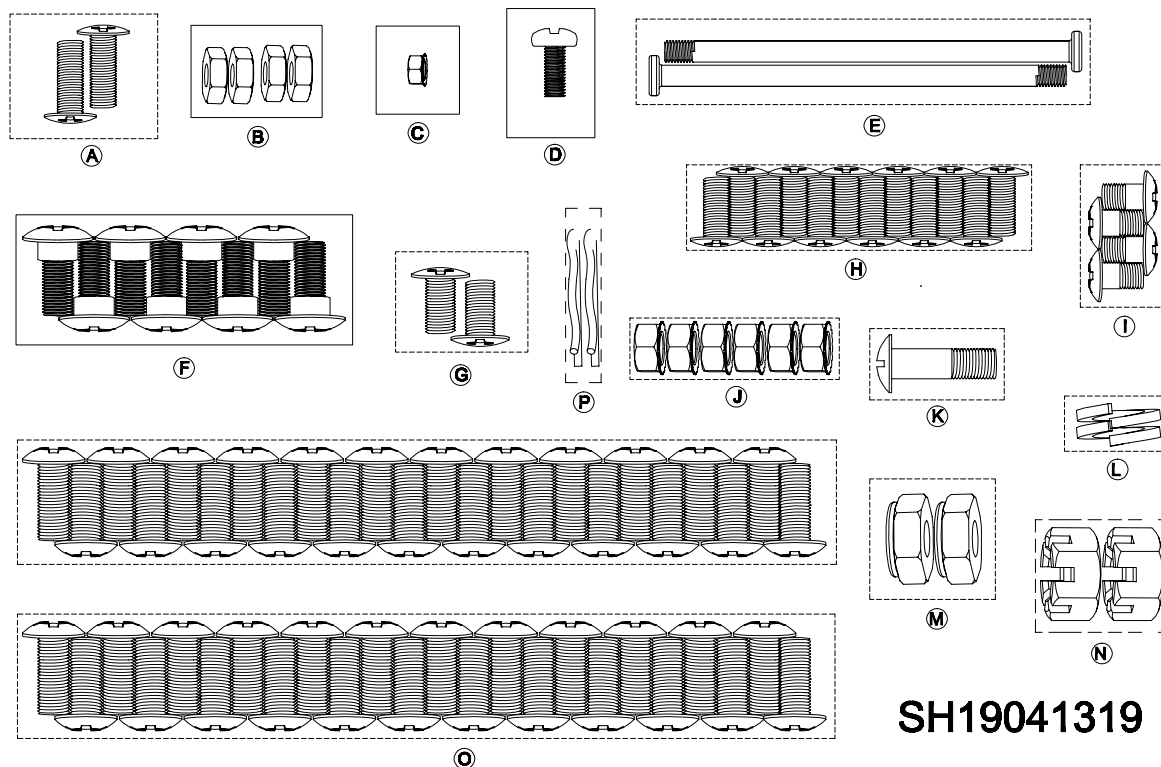
グリルを開梱する場合、箱、及びグリルの中にある部品や梱包材料を全て取り出し、パーツリストにある全てのアイテムがあることを確認してください。全てをチェックして損傷が無いことを確認してください。

アイテム	数量	品目
A	0/2	M5x15 六角十字ネジ
B	2/4	M5ナット
C	1	M4 ナット
D	1	M4x10
E	2	チチャーコール・アクセスドア・ヒンジピン
F	8	M6x15 ショルダーボルト
G	2	M6x10 十字ネジ
H	12	M5x10 十字ネジ
I	4	M5x8 ショルダーネジ
J	6	M6 KEPS ナット
K	1	M6x21 ショルダーネジ
L	2	#10 ロックワッシャー
M	2	M10 ロックナット
N	2	M10 ナット
O	48	M6x15 P六角十字ネジ
P	2	止めピン

STOP

小売業者には返品しないでください。組み立てのサポート、部品の欠落または破損については、Masterbuilt カスタマー サポートに直接お問い合わせください。当社の顧客連絡先情報は、このマニュアルの保証ページに記載されています。

- 組み立て前に全ての指示をよくお読みください
- 整頓された平らな面で組み立ててください。
- 必要な工具：モンキーレンチ、十字ドライバー
- 組み立てに要する時間：約2時間。
- 実際の商品は図示と異なる場合があります。
- 1部部品は工場で組み立て済のことがあります

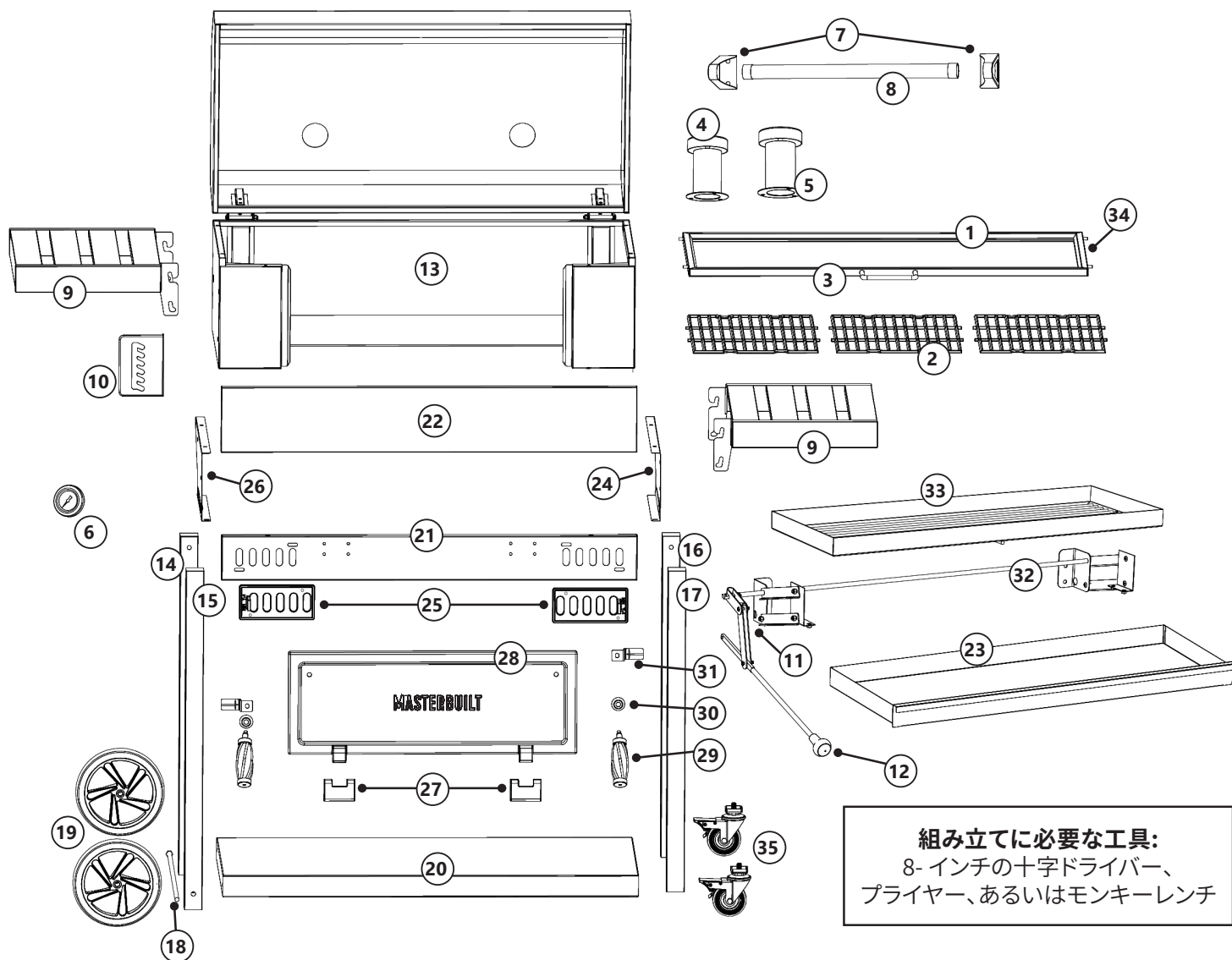


SH19041319

全てのステップが終わるまではネジを締め付けしないでください。
これにより適切な組み立てが出来ます。

パーツリスト

実際の商品は図示とは異なる場合があります。

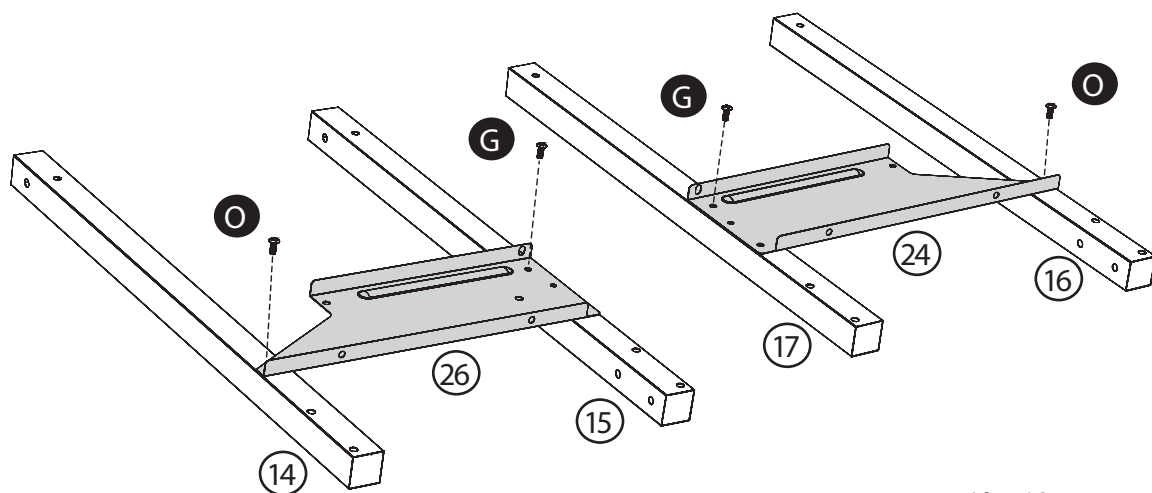
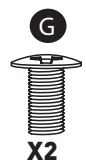
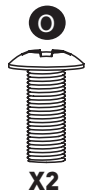


編號 #	數量	内容説明
1	1	格子の後部フレーム
2	3	格子
3	1	ハンドル付き前部フレーム
4	2	煙突キャップ
5	2	煙突
6	1	温度計
7	2	蓋ハンドル取り付け金具
8	1	蓋ハンドル
9	2	折り畳み式サイドシェルフ
10	1	調節パネル
11	1	チャーコール・トレイ・リンクヤ
12	1	チャーコール・トレイ・リンク・ノブ
13	1	蓋と火室
14	1	左後部脚 #3
15	1	左前部脚 #4
16	1	右後部脚 #1
17	1	右前部 #2

編號 #	數量	内容説明
18	1	車軸
19	2	ホイール
20	1	カート下部棚
21	1	カート前部パネル
22	1	カート後部パネル
23	1	灰受け皿
24	1	火室右下部パネル
25	2	ダンパー
26	1	火室左下部パネル
27	2	チャーコールドアヒンジ
28	1	チャーコールドア
29	2	チャーコールドア
30	2	チャーコールドアハンドルワッシャー
31	2	チャーコールドアロックングラッチ
32	1	チャーコールトレイリフト
33	1	チャーコールトレイ
34	2	格子側面フレーム
35	2	ロックング・キャスト

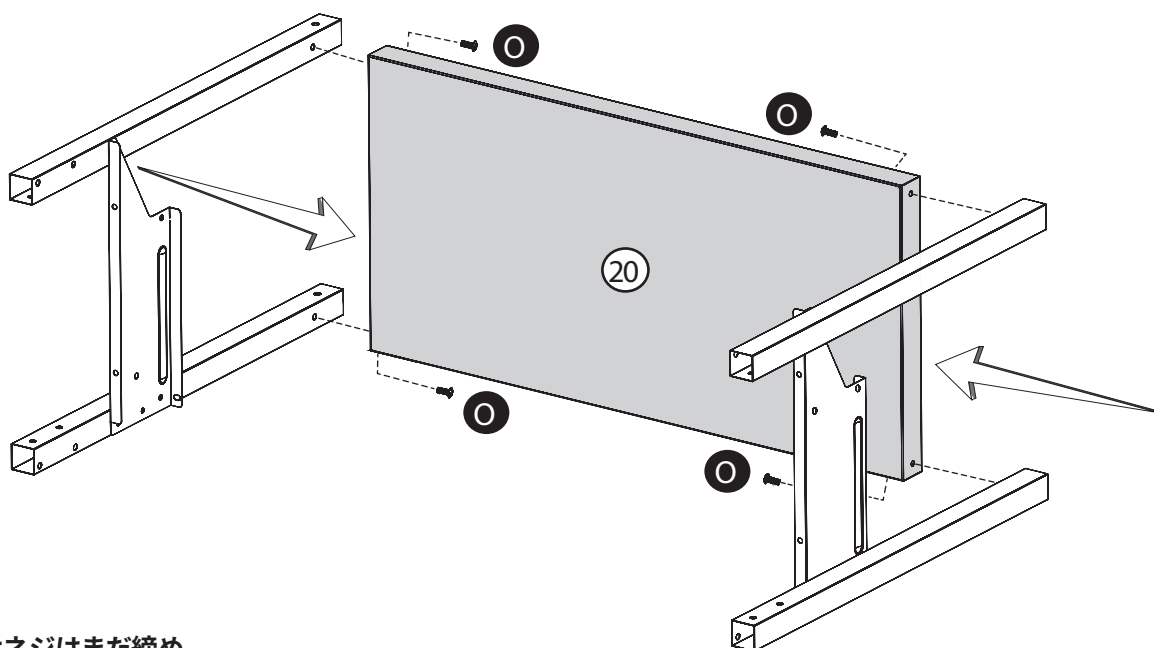
組み立て

1



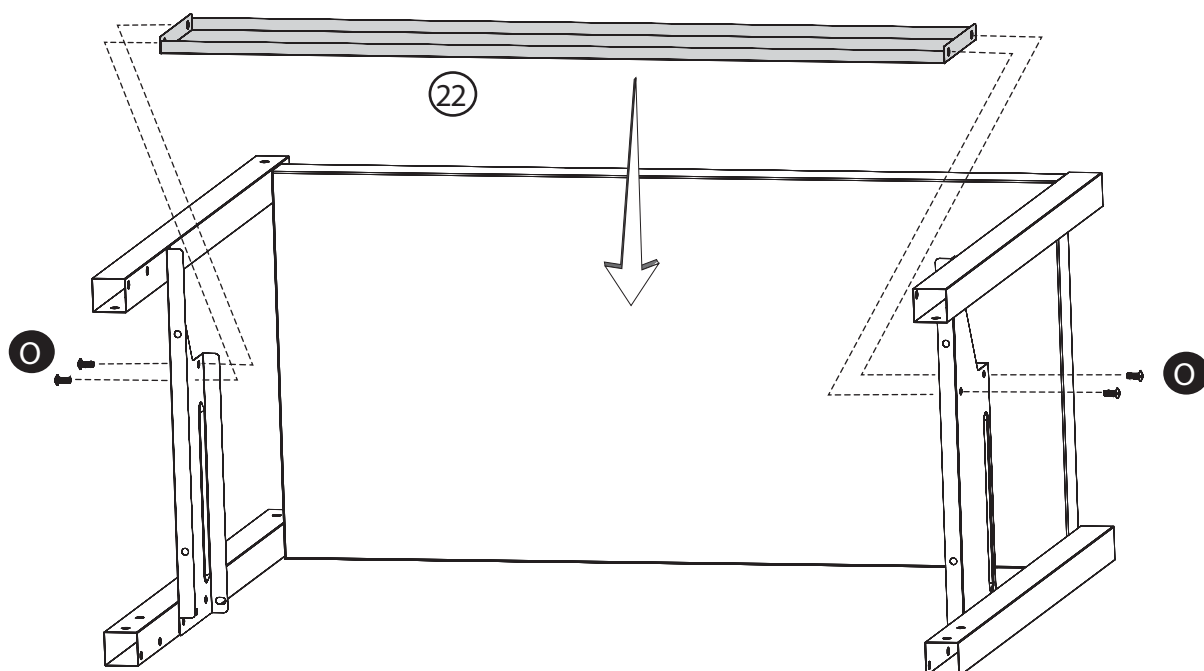
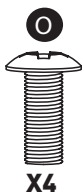
ネジはまだ締め付けネジはまだ締め

2



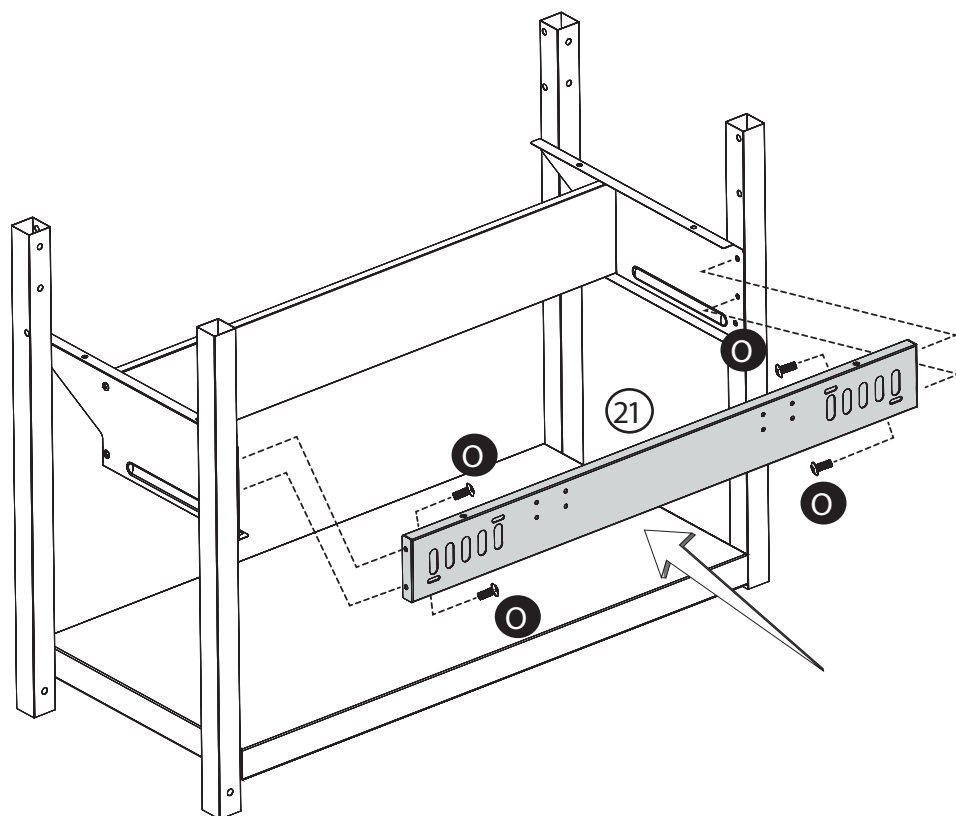
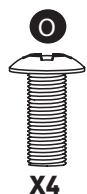
ネジはまだ締め付けネジはまだ締め

3



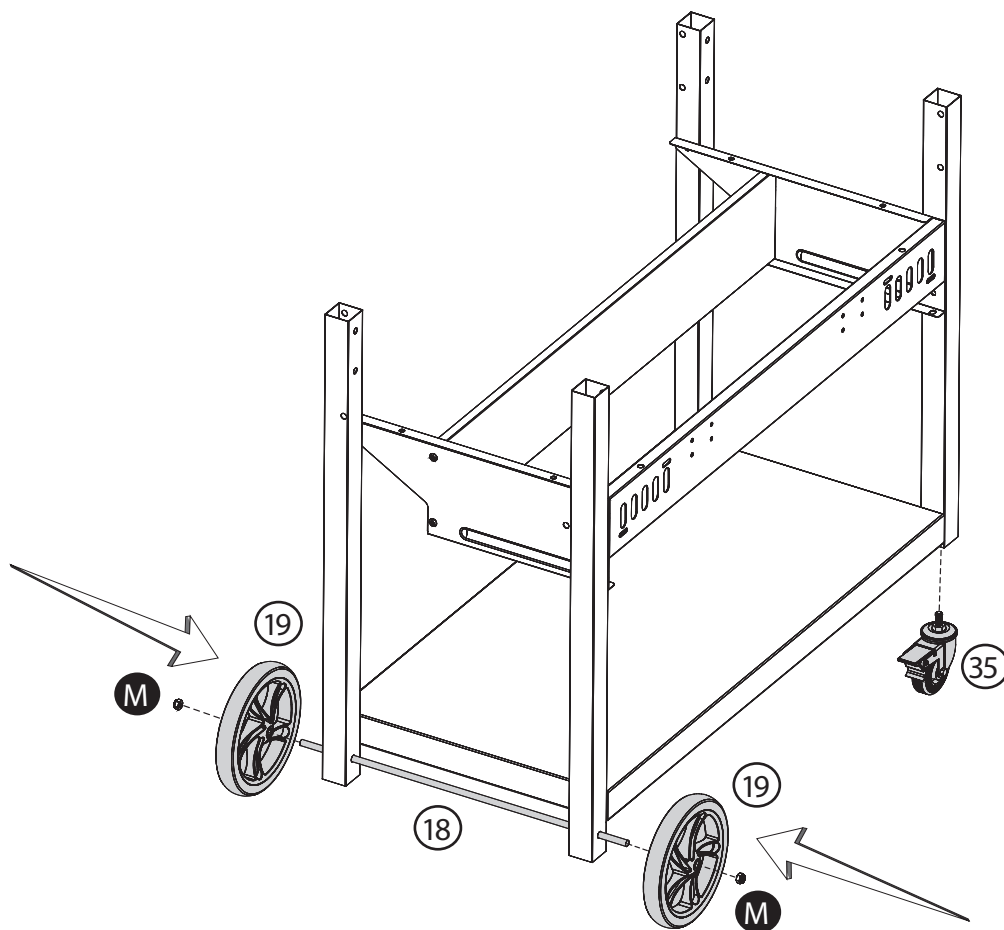
組み立て

4



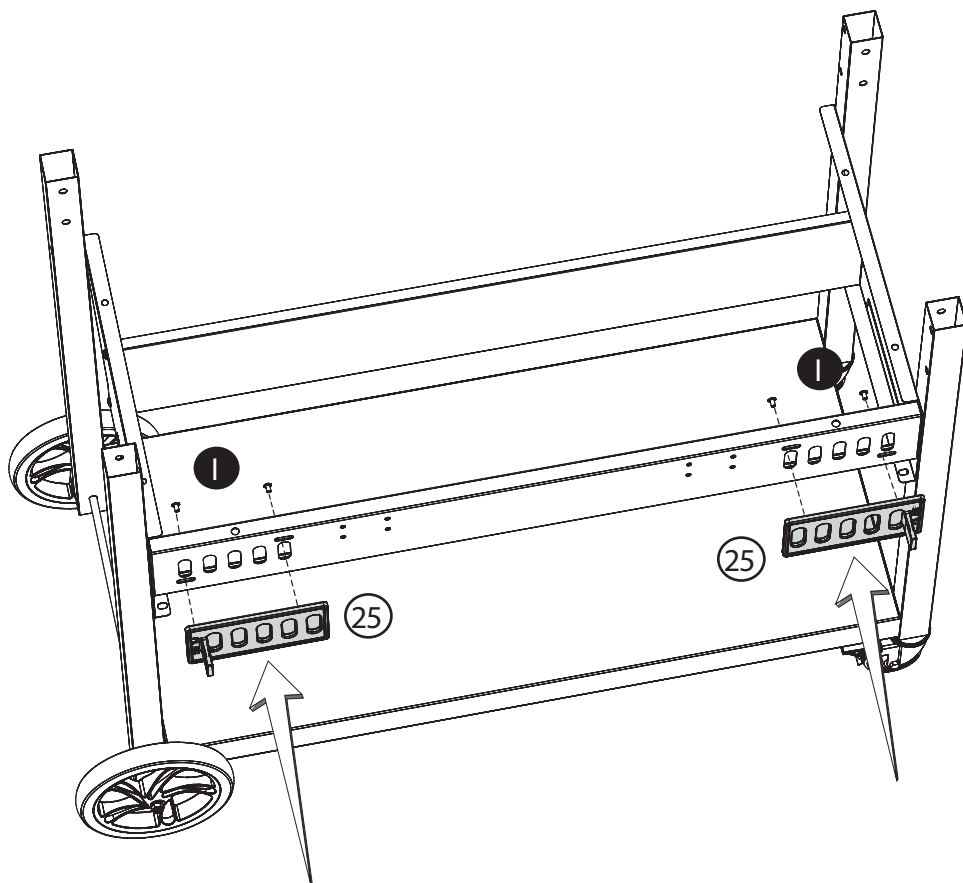
全てネのジを最最佳的にしっかり締め付ける

5

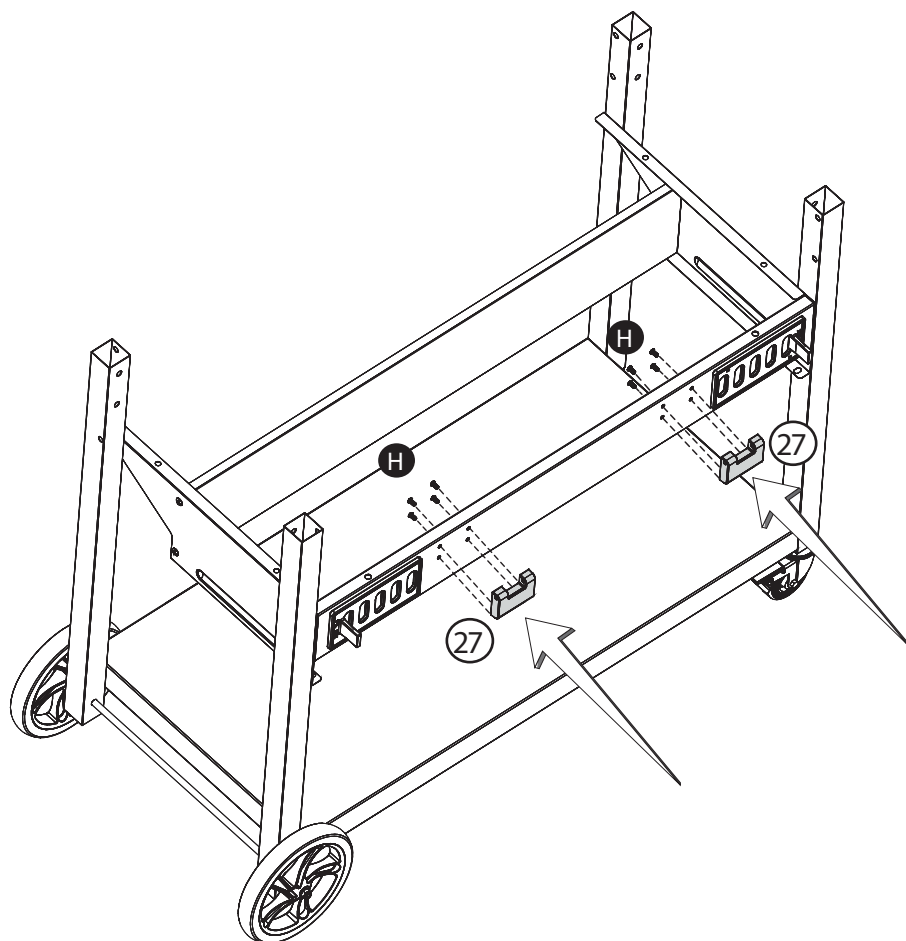


組み立て

6

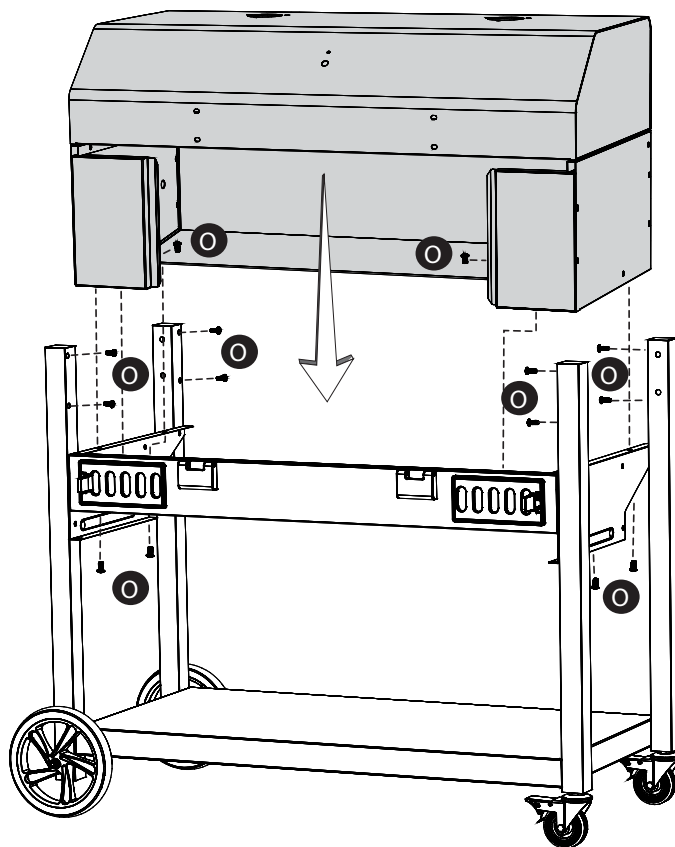
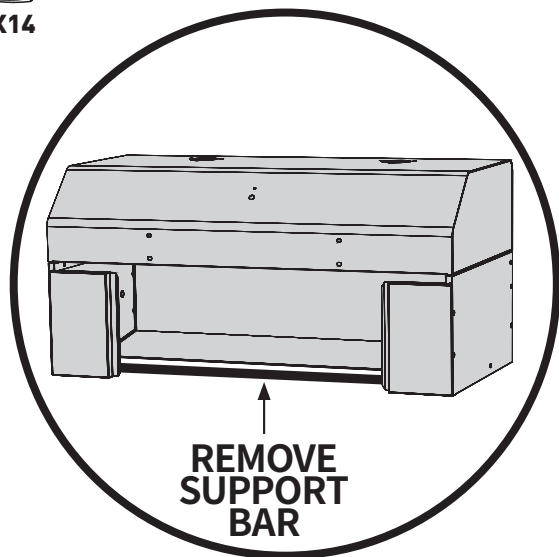
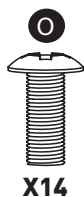


7

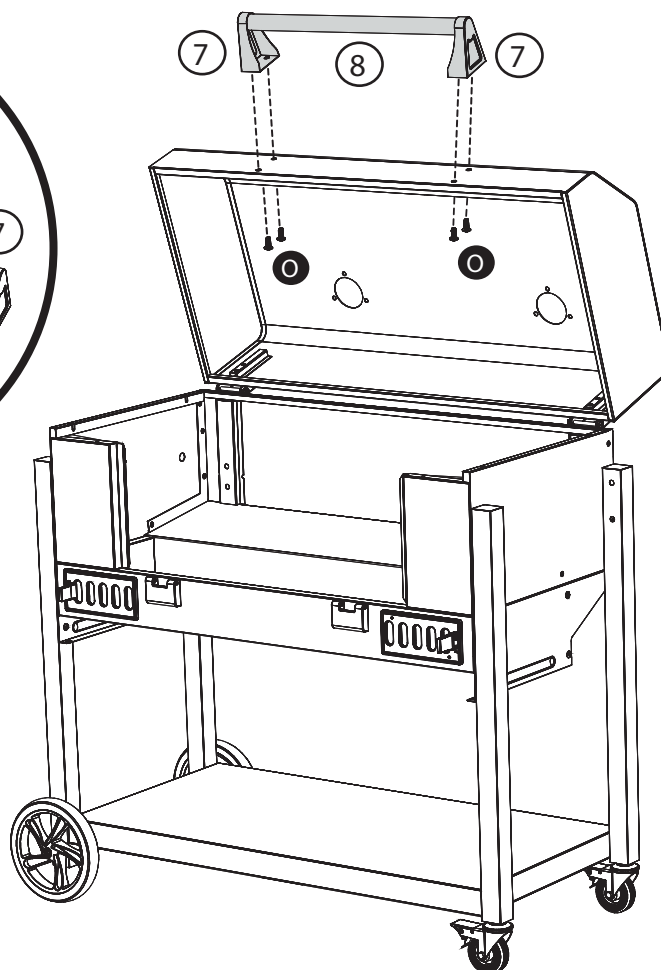
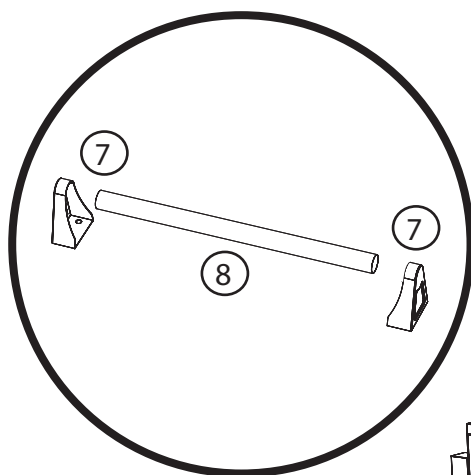


組み立て

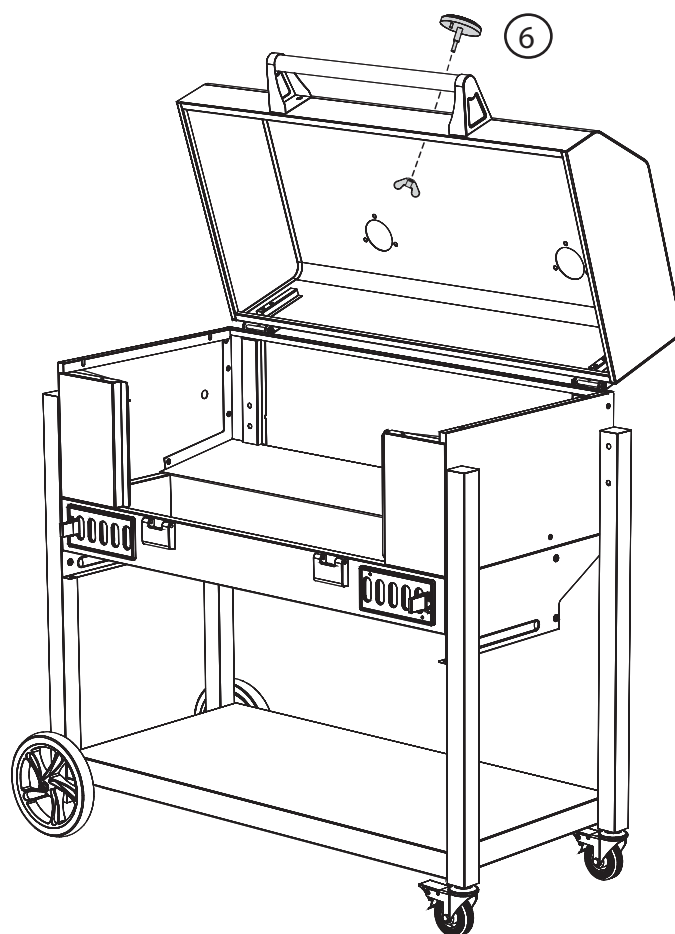
8



9



10



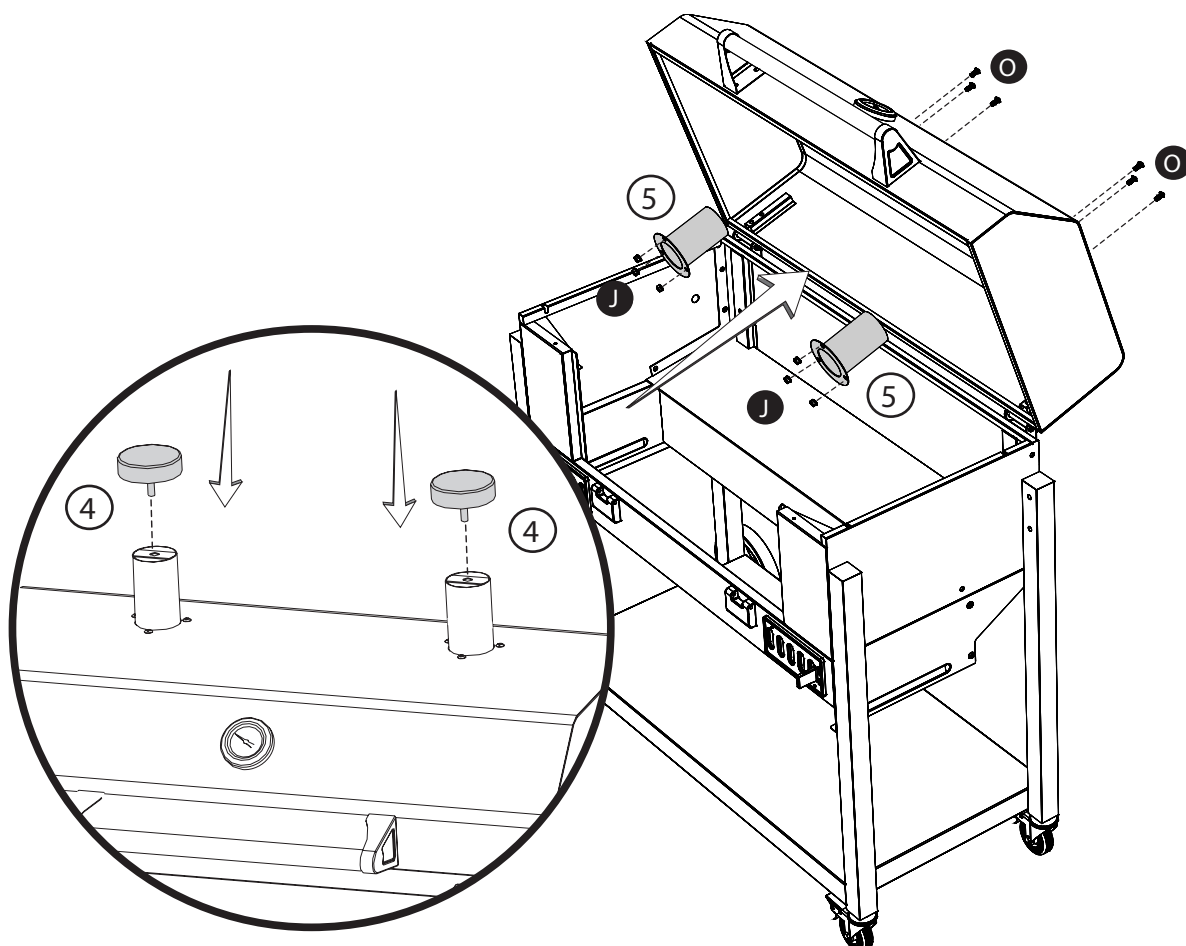
11



X6

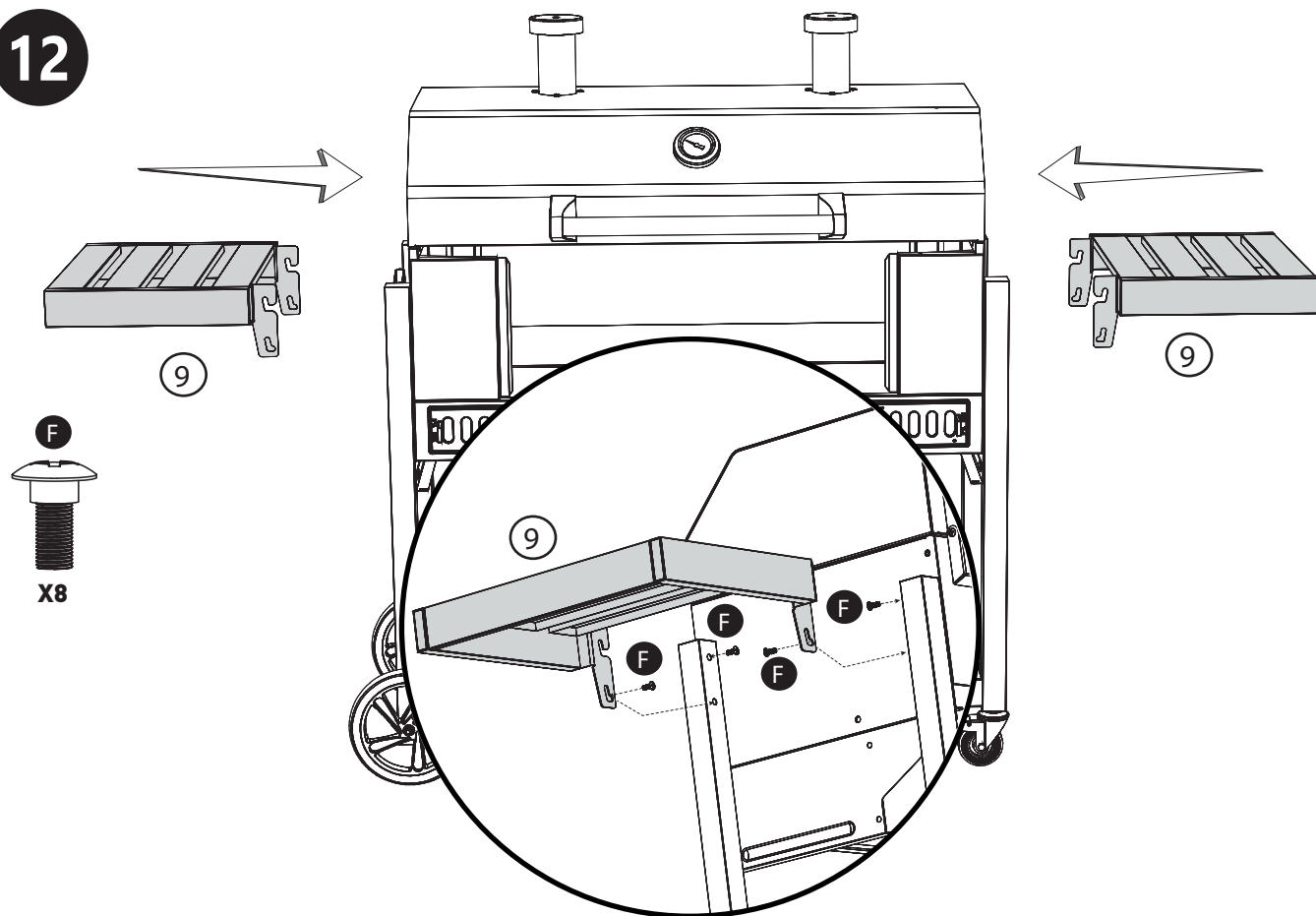


X6



組み立て

12

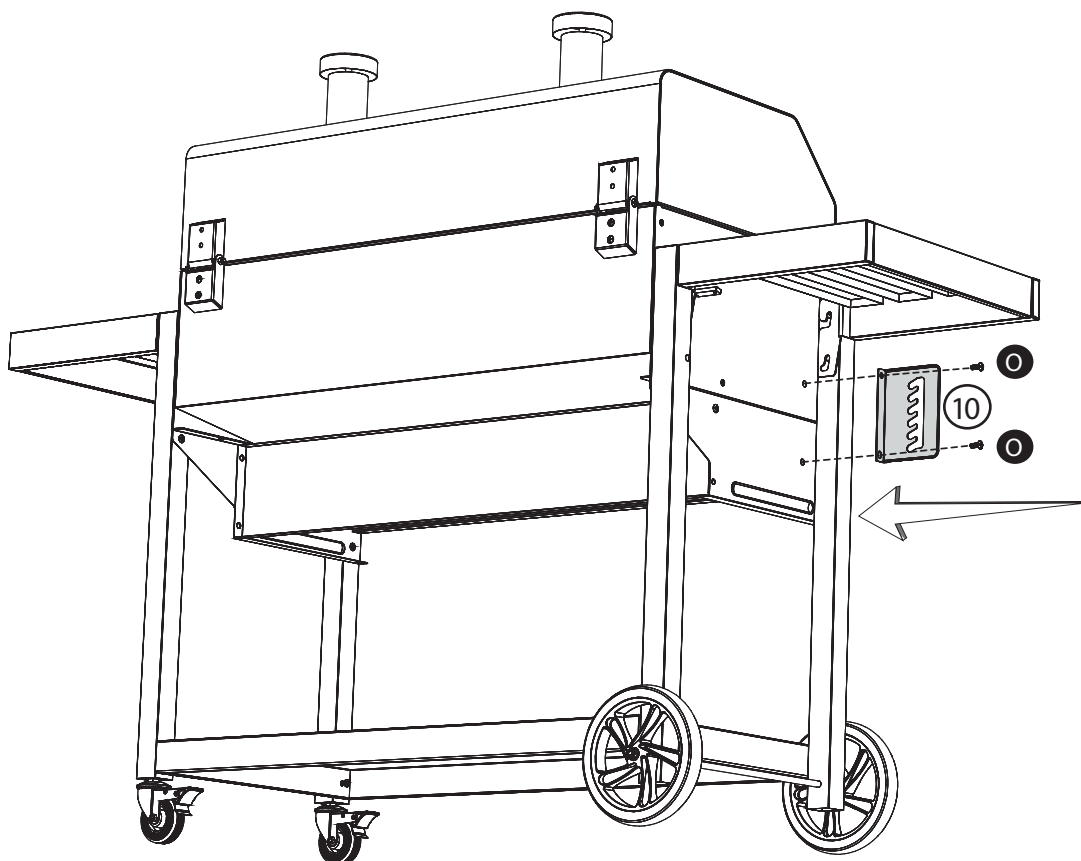
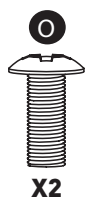


13

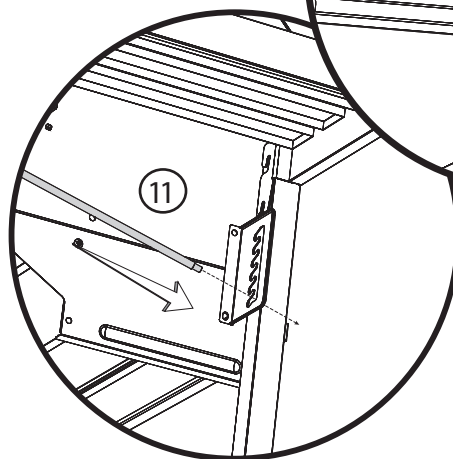
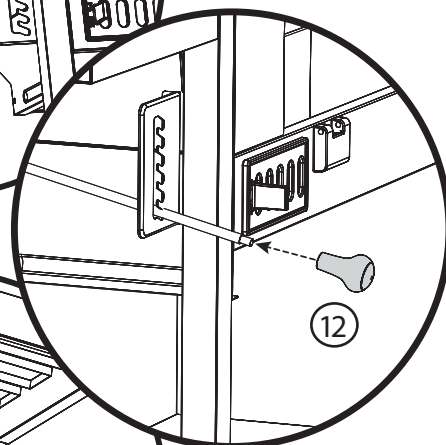
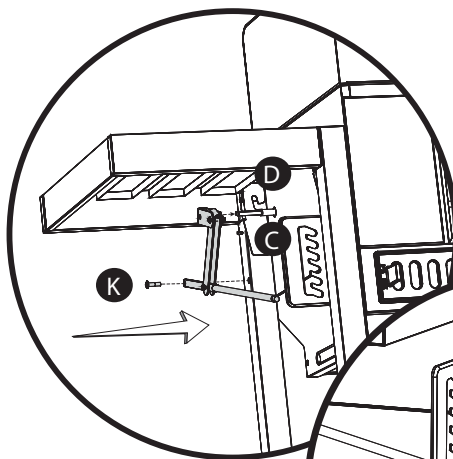
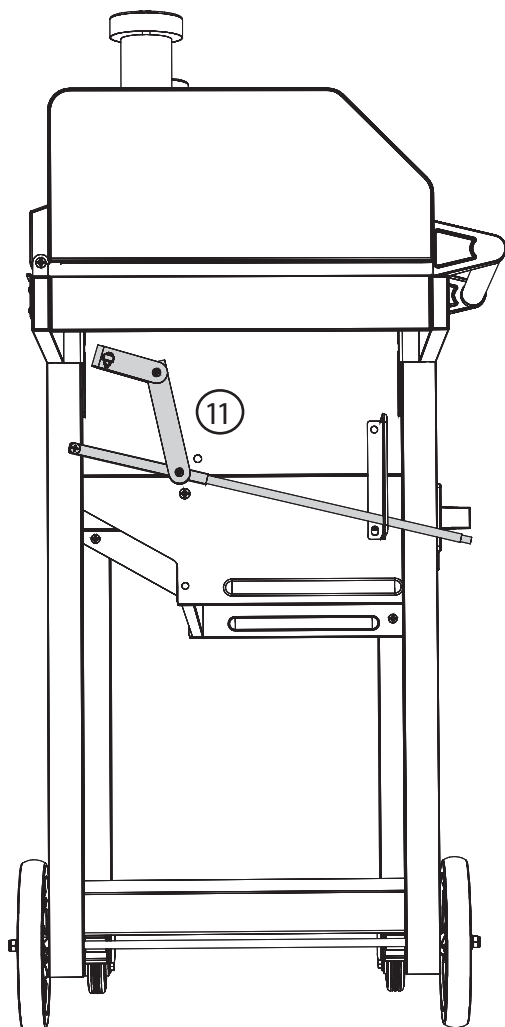
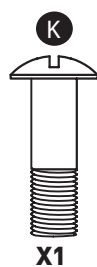
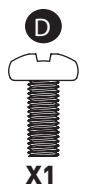


組み立て

14

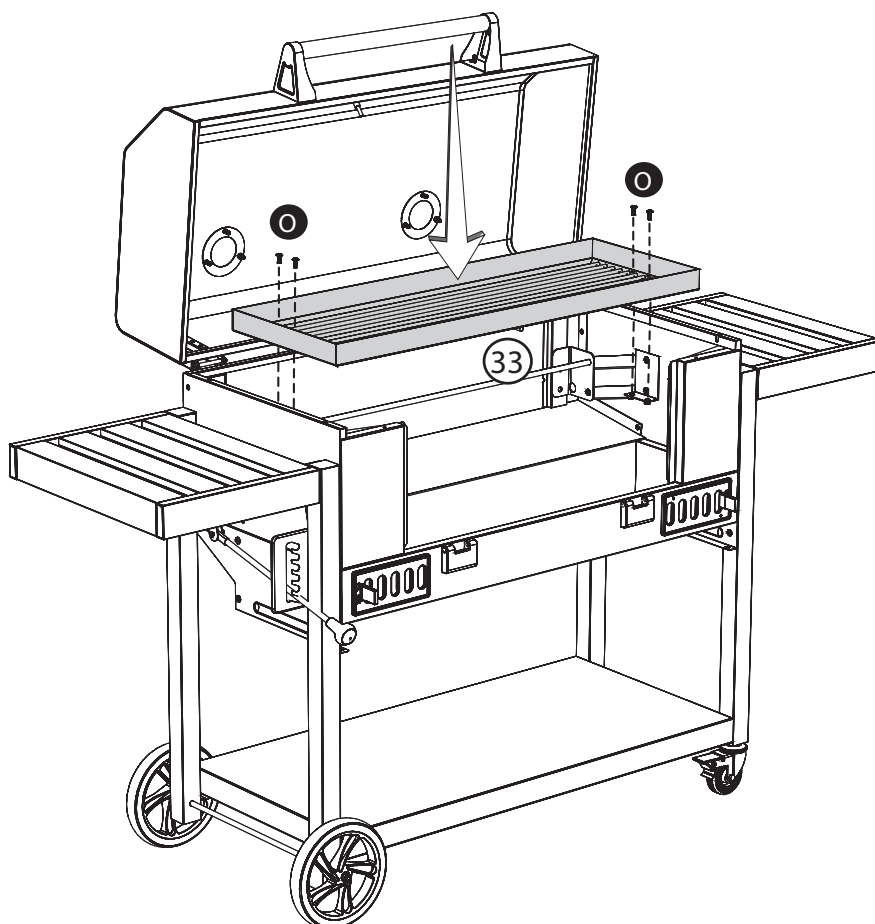
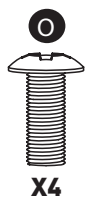


15

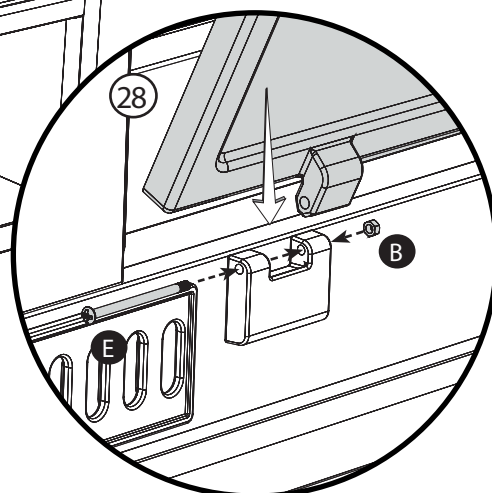
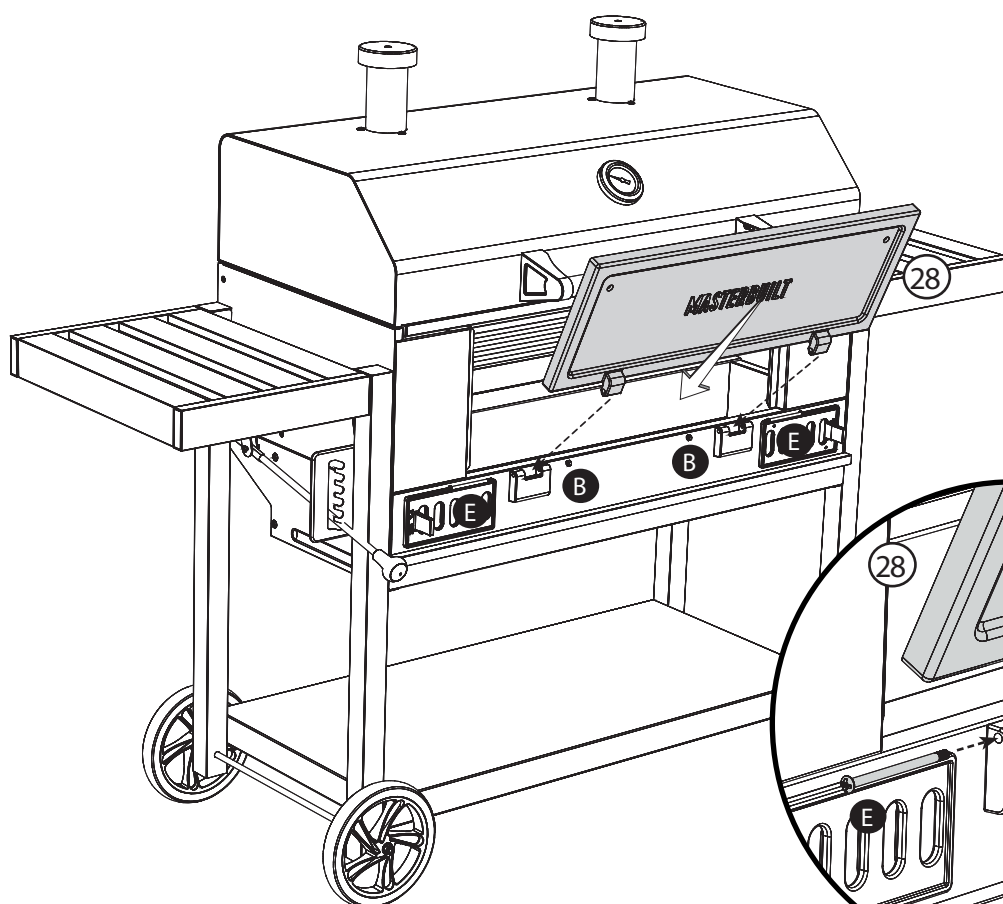
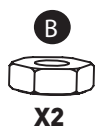


組み立て

16

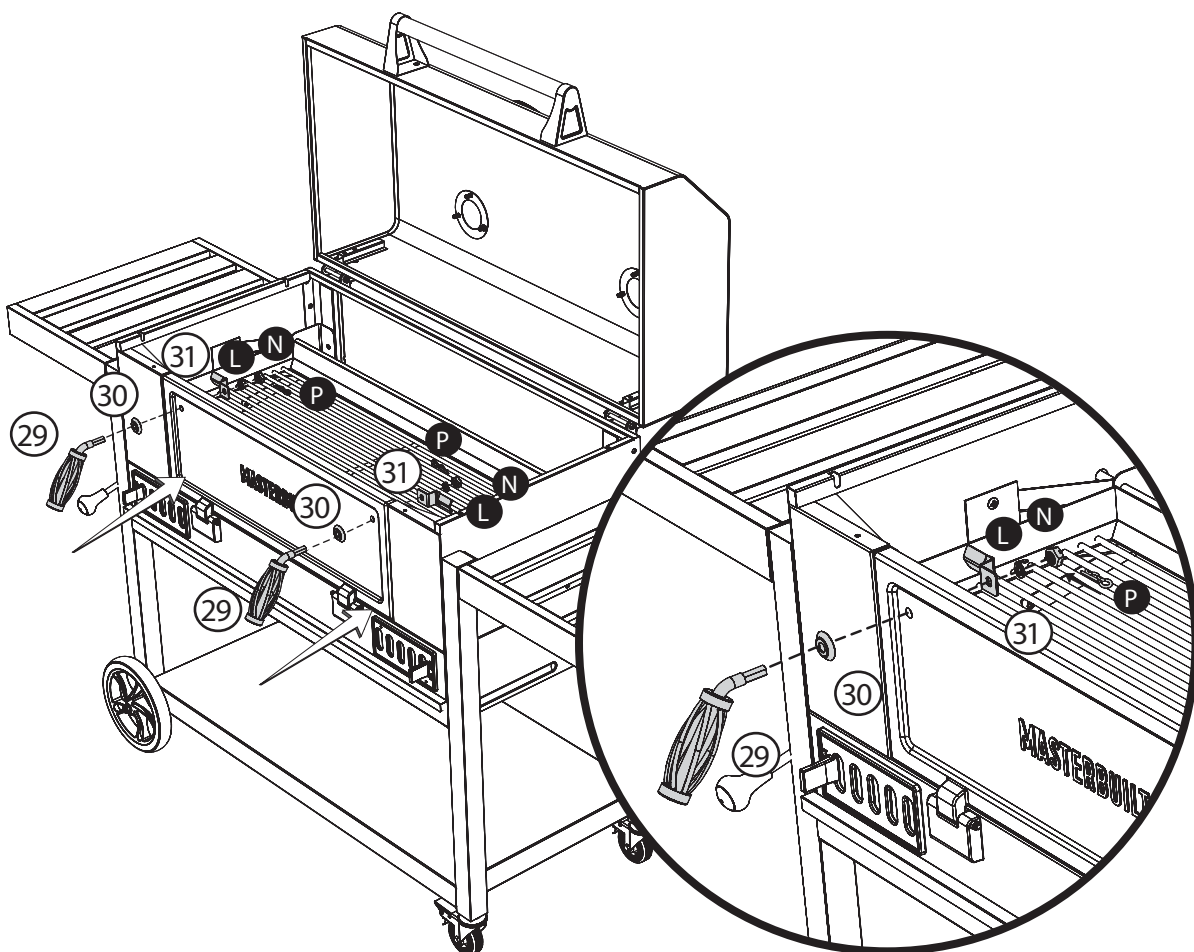
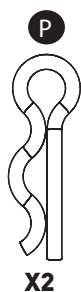
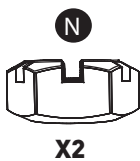
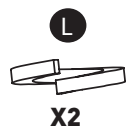


17

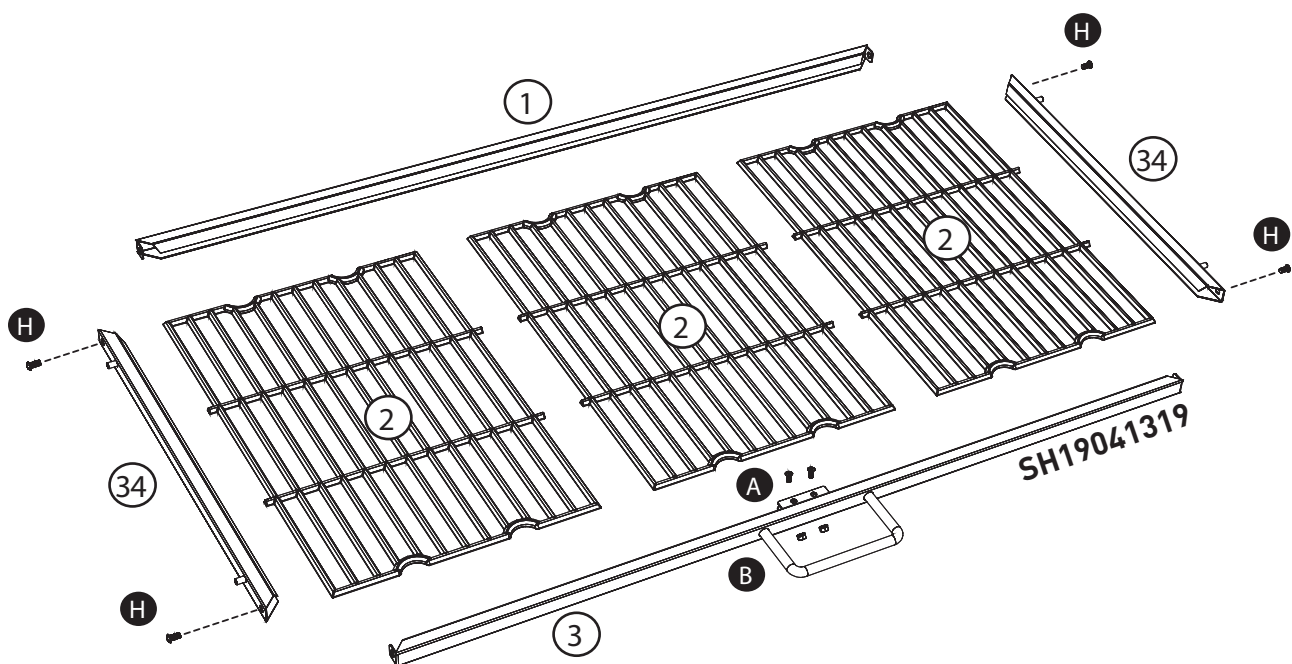
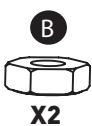
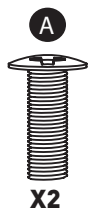


組み立て

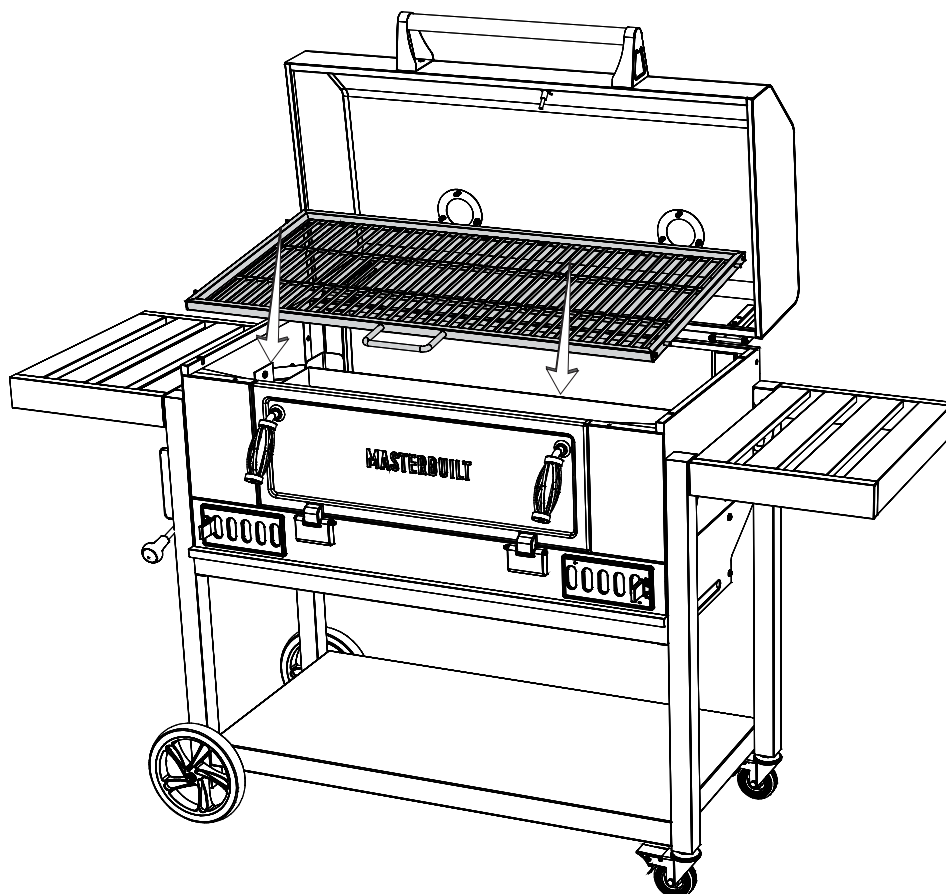
18



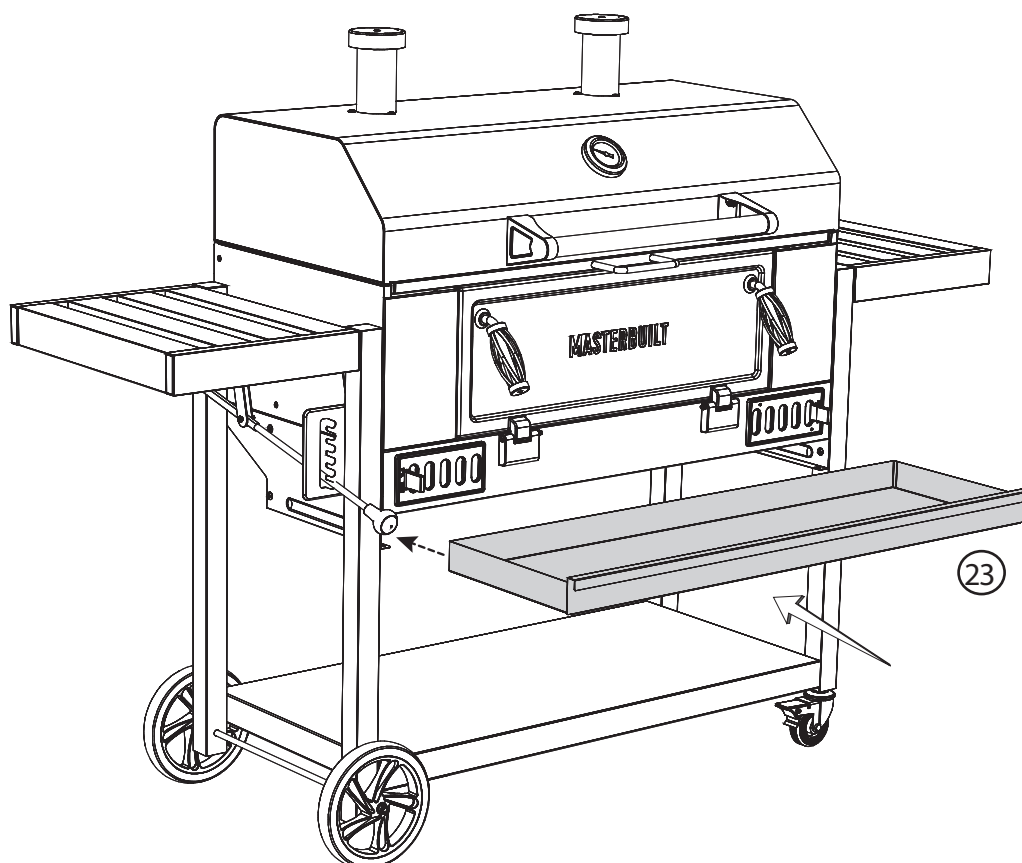
19



20



21



使用方法

クイックスタート点火システム

グリルを使用する前にこのマニュアルとチャコールの袋にある全ての指示をよくお読みください

1. グリルの蓋とチャコールのアクセスドアを開ける
2. チャコールトレイを上方に上げ、約1kg (2ポンド) のチャコールをチャコールトレイに載せる
3. チャコールに付いて来たメーカーの指示に従い、グリルに点火する
4. チャコールが灰で覆われたら、チャコールトレイの上でチャコールを広げる。チャコールが灰で覆われ、炎が見えなくなればグリルの用意が整います。注意しながら直ちにチャコールトレイの燃えている炭の上にさらに1 kg (2ポンド) のチャコールを載せる。全部で1.81 kg (4ポンド) 以上のチャコールを超えないでください。
5. 炎が消えれば蓋を閉じて、ダンパーを調節して望みの温度を保ちます。

チャコールの追加

- ・ 30分から40分に調整するのが理にかなっている場合は、練炭を追加します。最初のブリケットを広げた直後に、炎の外縁に10〜20 個のブリケットを足します。ブリケットの表面の80%くらいが灰に覆われれば、必要に応じて火の中心部に移し温度を一定に保ちます。チャコールの袋にある指示や注意書きをよく読んでください。

エアダンパー

- ・ 蓋をしたグリルのエアダンパーは通常開けておきます。これによりグリルに酸素が周りブリケットの温度が上がります。エアダンパーの調節によりグリルの温度が調節出来ます。ダンパーを部分的、あるいは完全に閉めれば炎の温度を下げるのに役立ちます。

クリーニングと保管

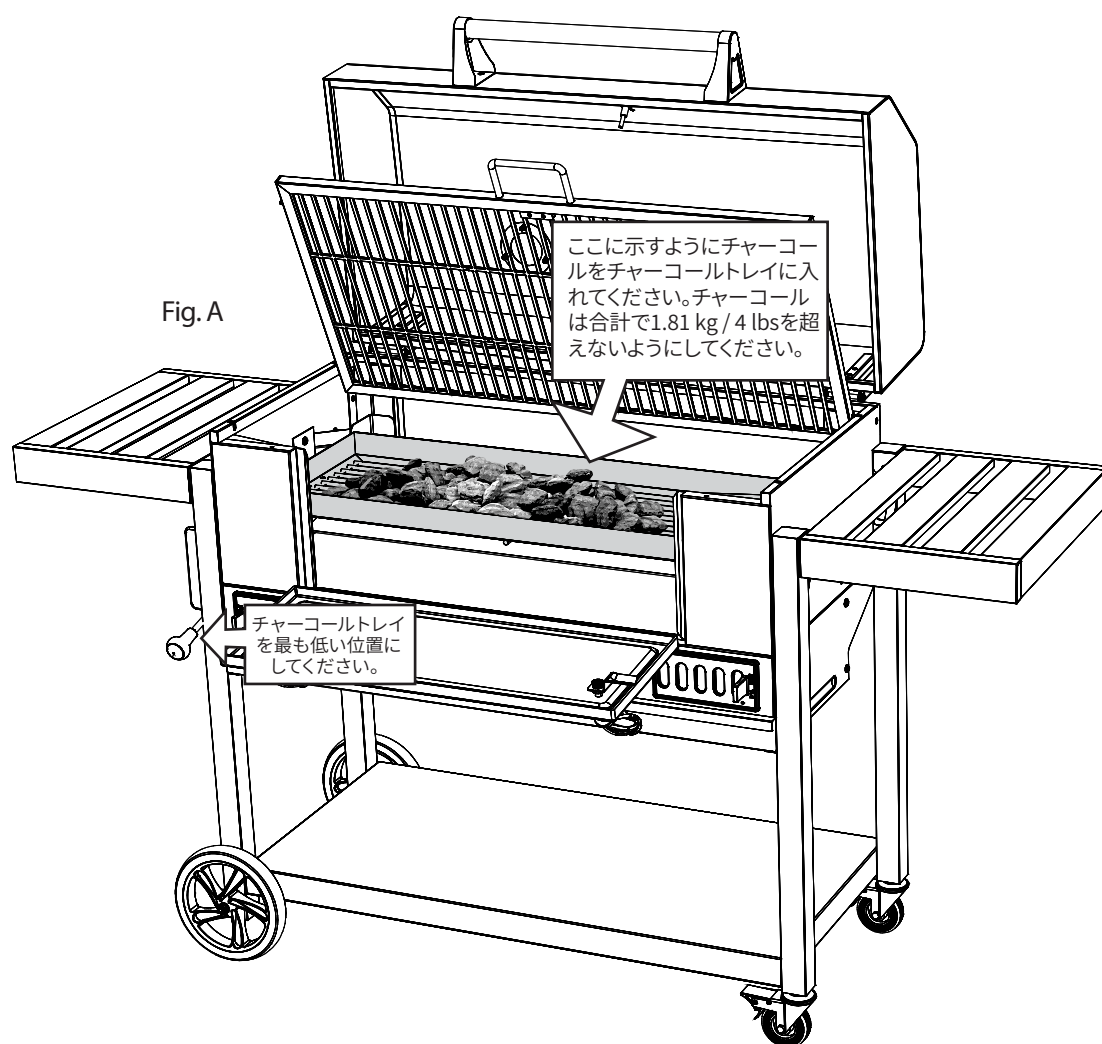
- ・ クリーニングと保管の前に、グリルを触っても熱くないことを確認
- ・ ハードウェアと組み立てたパーツを定期的に検査し、グリルが安全な状態であることを確認する。
- ・ 灰が完全に冷えてから、使用毎に必ず灰受けトレイをからにする。
- ・ マイルドな洗剤でグリルと調理グリッドを清掃します。湿った布でグリルの外側を拭きます。オーブンクリーナーは使用しないでください。
- ・ 冷えたグリルは常に安全な場所で覆い、保管してください
- ・ グリルの屋内保管は、チャコールが完全に灰になり、冷えている場合にのみにしてください。保管する前の古い灰を取り除くことを忘れないでください
- ・ グリルは鉄製で時間が経つとサビが出てきます。外部にサビが出た場合は、クリーニング後サンドペーパーまたはスチールウールを使用し、耐熱塗料を塗ります
- ・ グリルの内部にサビが出た場合は、その部分をサンドペーパーまたはスチールウールでクリーニングを行い、食用油を塗っておきます。
- ・ グリルの内側には絶対に塗料を使用しないでください。

火格子を油に馴染ませる(シーズニング)

- シーズニングは、錆や食材が調理グリッドに付着するのを防ぎます。固形植物性ショートニングを表面全体に薄くコーティングします。グリルの内側に調理グリッドを置き、1～1時間半加熱します。頻繁にシーズニングを行えば錆びを防ぐことができます。さびが発生した場合は、スチールブラシできれいにし、植物性ショートニングを塗り、上で説明したように加熱します

チャコールと直火を使って調理するには

1. 良い結果を得るためには金属製のチャコール点火台を使い、約1 kg//2lbsのチャコールを充填し、点火します。
2. 30分後に、最下段の高さに調節した(図A) チャコールトレイに移します
3. チャコール調理室のダンパーを1/4から1/3 開けておきます
4. 直ちに、しかし注意深くさらに1kg/2 lbs のチャコールをチャコールトレイのトレイで燃えている炭の上にのせます。1.81 kg / 4 lbs 以上のチャコールを超えないでください。
5. 望みの温度に達したら、食材を調理グリッドの上にのせます。チャコールが灰で覆われるまでは調理を始めないでください。



ヒント:チャコール調理室にあるチャコールトレイは位置調節ができ、トレイを調理グリッドから数インチ範囲で動かすことができます。これにより、肉の表面を焼いて肉汁を閉じ込めることができます。表面を焼く時間は片面につきほんの数分です。肉などの食材が焦げないようにしましょう。表面を焼いた後は炭トレイを下の位置に戻し、お好みの焼き加減になるまで焼いてください。

限定的保証

Masterbuilt® は、最初の小売購入日から 1 年間、適切な組み立て、通常の使用、および推奨される手入れの下で、すべての製品に材料および製造上の欠陥がないことを保証します。Masterbuilt® の保証は、通常の使用中に燃え尽きる可能性があるため、塗装仕上げには適用されません。Masterbuilt® の保証は錆には適用されません。Masterbuilt® では、領収書などの保証請求のために購入証明が必要です。

ヨーロッパ居住者のみ: Masterbuilt® は、最初の小売購入日から 2 年間、適切な組み立て、通常の使用、および推奨される手入れの下で、材料および製造上の欠陥がないことをすべての製品に保証します。

保証範囲はいつ開始されますか？

保証範囲は、最初の購入日から開始され、最初の購入者のみが対象となります。保証を適用するには、グリルを登録する必要があります。通常の使用およびメンテナンスの下で適用される保証期間中に材料または製造上の欠陥が発見された場合、Masterbuilt® は、当社の単独の裁量で、欠陥のあるコンポーネントを無料で交換または修理いたします。この保証はグリルのサービス、修理、または操作に関連する人件費その他いかなる費用には適用されません。Masterbuilt® は、保証部品の送料をすべて負担します。

オーストラリアおよびニュージーランドの居住者のみ:

当社の商品には、オーストラリアまたはニュージーランドの消費者法の下で除外できない保証が付いています。お客様は、重大な故障については交換または返金を、その他の合理的に予見可能な損失または損害については補償を受ける権利があります。また、商品の品質が許容範囲に達しておらず、その故障が重大な故障と見做されない場合は、商品の修理または交換を受ける権利があります。

補償対象外とは？

この保証は、誤用または設計された目的以外での製品の使用によって生じた損傷、適切な使用、組み立て、保守または設置の不履行によって生じた損傷、事故または自然災害によって生じた損傷には適用されません。無許可の取り付けや改造、または輸送中の損傷によって。この保証は、製品の使用による通常の損耗（たとえば、引っかき傷、へこみ、へこみ、欠けなど）による損傷、またはグリルの性能に影響を及ぼさない外観の変化には適用されません。Masterbuilt 製品の商用利用は推奨されておらず、この保証はいかなる種類の商用利用にも適用されません。この使用法は、たとえば、レストラン経営者、ケータリング業者、肉屋、レンタル会社、フードトラック、およびその他の営利団体向けです。

この限定保証は排他的であり、書面または口頭、明示または黙示を問わず、商品性または特定目的への適合性の保証を含むがこれらに限定されないその他の保証に代わるものです。商品性または特定の目的への適合性の黙示の保証を含む、黙示の保証の期間は、該当するコンポーネントの保証期間に明示的に限定されます。

この限定保証または黙示の保証の違反に対する購入者の唯一の救済は、ここに指定されているように交換に限定されるものとします。いかなる場合も、Masterbuilt は、特別、偶発的、または結果的な損害に対して責任を負わないものとします。

この保証は、消費者保護法および規制によってお客様に与えられるすべての権利および救済に加えて提供されます。この保証は、EU を含むお客様の居住国または州の法定保証規制に基づくお客様の法的権利に影響を与えるものではありません。お住まいの州または国によっては、黙示的保証の長さの制限またはお客様が受けることができる損害が、この保証によって制限されない場合があります。

保証が無効になる場合とは？

無許可の販売店から Masterbuilt® 製品を購入すると、保証が無効になります。無許可のディーラーとは、Masterbuilt® から Masterbuilt® 製品を販売する許可を明示的に与えられていない小売業者として定義されます。

サポートが必要ですか？ お問い合わせ先

当社の保証条件は随時変更される場合があります。保証の更新版については、www.masterbuilt.com/pages/warranty にアクセスしてください。サポートが必要な場合、または最新の保証書をご希望の場合は、下記までご連絡ください。

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag

Netherlands

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

オーストラリア & ニュージーランド

小売店にご連絡ください

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ

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



MASTERBUILT®

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Costco (China) Investment Co., Ltd.
Room 1003, Block 2, 2388 Xiupu Road,
Pudong New Area, Shanghai
China 201315
+86-21-6257-7065

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

중국산 / 中国製 / 中國製造



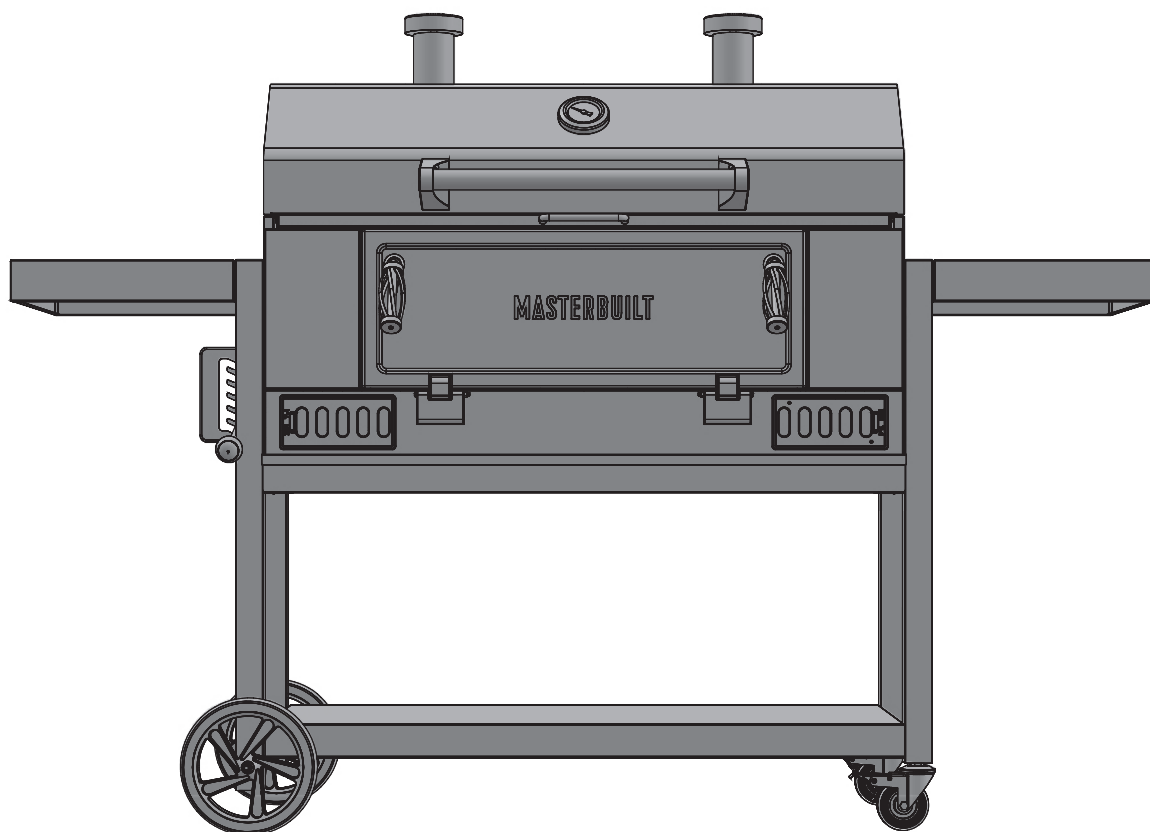
MASTERBUILT®

Välkommen till familjen. Låt oss börja.

36" Träkolsvagn

Handboken gäller följande modellnummer

SH19041319 / 1900677



Mfg. Datum - Serienummer

Dessa nummer finns på grillens märkskylt.

Viktigt

BEHÅLL FÖR FRAMTIDA REFERENS: LÄS NÄRMARE

Handbokskod: 9804210067 230815-GH

Bemästra det. Masterbuilt.

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.



VARNING



- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för en korrekt montering och säker användning av utrustningen.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan montering och användning av utrustningen.
- Behåll denna bruksanvisning för framtida referens.

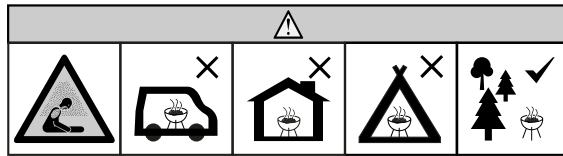


KOLMONOXIDFARA



Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, explosion eller brännskador som kan orsaka materiella skador, personskador eller dödsfall.

- Förbränning av träflis, träbitar, träpellets, träkol och propan avger kolmonoxid, som är luktfri och kan leda till döden.
- Bränn INTE flis, träbitar, träpellets, träkol eller propan i bostäder, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
- ANVÄND ENDAST UTOMHUS där det är väl ventilerat.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Lämna inte grillen oövervakad.
- Grillen är ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK UTOMHUS.
- Använd inte inomhus!
- Använd inte grillen när det blåser kraftigt!
- Stäng locket och alla spjäll för att kväva lågan.
- Gör inga ändringar på grillen.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandföreskrifter.
- Om varningarna inte följs kan grillen eller användaren skadas.
- Använd aldrig i slutna utrymmen som t.ex. uteplatser, garage, byggnader eller tält.
- Använd aldrig inuti eller på fritidsfordon eller båtar.
- Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning som kan orsaka dödsfall.
- Håll ett avstånd på minst 3 meter från överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra strukturer.
- Håll ett avstånd på minst 3 meter från alla brännbara material, t.ex. trä, torra växter, gräs, sly och papper.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som t.ex. tak, carportar, markiser eller överhäng. (SE KRAV PÅ STRUKTURELL NÄRHET).
- Håll grillen ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Använd grillen på ett plant, obrännbart och stabilt underlag, t.ex. jord, betong, tegel eller sten. En asfalterad yta (blacktop) kan inte godtas för detta ändamål.
- Använd inte grillen på trä eller brännbara ytor.
- Grillen MÅSTE stå på marken. Placera inte grillen på bord eller diskar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.
- Grillen får endast användas på släta ytor.
- Grillen får aldrig flyttas uppför/nedför trappor eller ojämna ytor.
- Använd aldrig grillen som värmeelement (LÄS KOLMONOXIDFARA).
- Använd aldrig grillen till något annat än vad den är avsedd för. Denna grill är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Håll en brandsläckare tillgänglig hela tiden när du använder grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett ska du ha en brandsläckare av typ BC eller ABC lätt tillgänglig.
- Vid en olje- eller fettbrand får du inte försöka släcka med vatten. Ring omedelbart till brandkåren. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan under vissa omständigheter begränsa branden.
- Kontrollera alla muttrar, skruvar och bultar före varje användning för att se till att de sitter fast och säkert.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra användarens förmåga att montera ihop grillen på rätt sätt eller använda den på ett säkert sätt.
- Håll barn och husdjur alltid borta från grillen. Låt INTE barn använda grillen. Nära uppsyn krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.
- Knuffa eller slå INTE grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller att het vätska spiller eller stänker.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 45° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Grillen är HET under användning och kommer att fortsätta att vara HET medan den svalnar. Var FÖRSIKTIG. Bär skyddshandskar / vantar.
- Rör inte vid HETA ytor Använd handtag eller knoppar.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i grillen. Placera aldrig tomma kokkärl i grillen under användning.
- Tillbehör som inte levereras av Char-Griller® rekommenderas inte och kan orsaka personskador.
- Förvara aldrig grillen när den innehåller het aska eller kol. Ställ endast undan när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller -vantar och långa, kraftiga matlagningsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Grillen är het under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från luckor och ventiler. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- TÄPP INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagningsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Ta inte bort askbehållaren medan askan och kolet är VARMA.
- Se till att tömma fettbehållaren efter varje användning när den har svalnat helt.
- Grillen har en öppen låga. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta brasverktyg när du lägger i ved eller kol.
- Spjällen är HETA under användning och kommer att fortsätta att vara HETA medan de svalnar; bär skyddshandskar när du justerar grillen.
- Spisgallerhandtaget är hett när grillen används och under avkyllning; var ytterst försiktig och använd skyddshandskar om du vidrör spisgallerhandtaget
- Tillaga inte mat förrän kolet är täckt av aska.
- Grillen ska vara uppvärmd och bränslet ska vara glödhett i minst 30 minuter före den första tillagningen.
- Använd endast tändvätska avsedd för träkol. Använd aldrig bensin, alkohol eller andra mycket flyktiga vätskor för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall.
- Fyll aldrig kolgallret för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Använd aldrig mer än den rekommenderade mängden grillkol (se nedan).
- VARNING! Grillen blir mycket varm, rör den inte under drift.
- VARNING! Håll barn och husdjur borta.
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning!
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast tändare som uppfyller kraven i EN 1860-3!

ÖVERSKRID INTE TOTALT 1,81 kg KOL FÖR HUVUDBRÄNNPLATSEN

- Håll aldrig på ytterligare tändvätska när kolet har antänts. Följ anvisningarna på behållaren med tändvätska
- Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägga den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.
- Håll locket öppet under tändningsprocessen. Stäng inte locket förrän lågorna har brunnit ner. Underlåtenhet att följa denna instruktion kan leda till skador på målade ytor på grund av för hög värme.



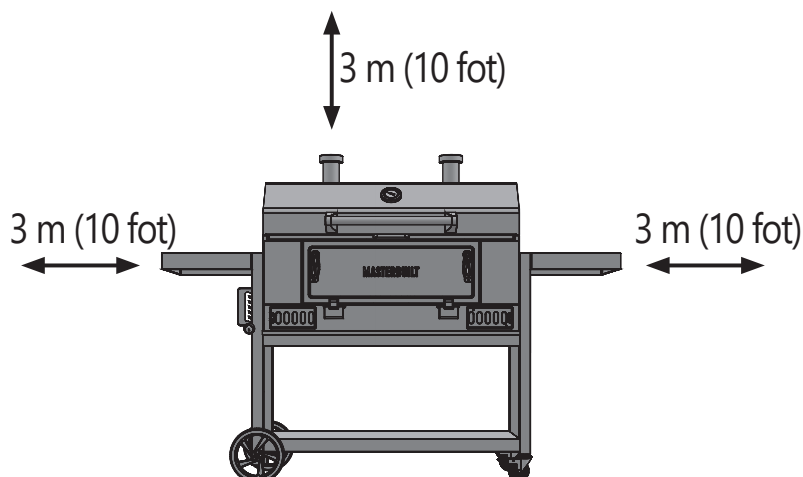
KRAV PÅ STRUKTURELL PROXIMITET



Håll ett avstånd på minst 3 m från grillens baksida, sidor och ovansida till alla överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra brännbara konstruktionsmaterial.

Håll ett minsta avstånd på 3 m (10 fot) från alla brännbara och brandfarliga material som trä, växter, gräs, borste, papper, bensin eller duk.

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



SPARA DESSA ANVISNINGAR

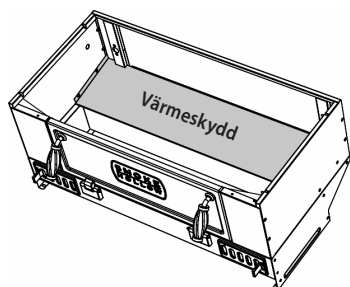
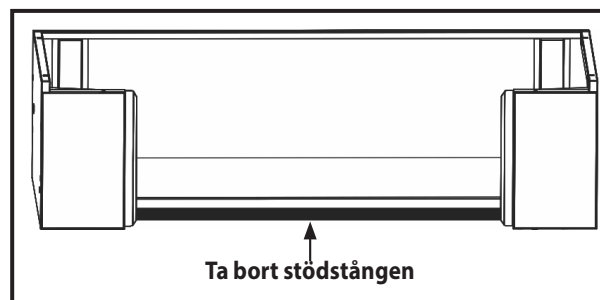
Den här produkten levereras inte med träkol eller träbitar.

Innehåll i förpackningen

VIKTIGT: Ta bort allt innehåll i förpackningen före montering.

Det är viktigt att du tar bort allt papper, förpackningsskum och kartong från enheten innan du monterar den.

På grillens stomme finns en stödstång som endast används för transportändamål. Den här stången måste tas bort för att du ska kunna montera grillen. Här visas var den här stången finns. Stången behövs inte längre för närvarande.



Förbättrat värmeskydd

Din grill har en inre sköld som förhindrar att färgen flagnar på grund av överdriven värme.

VIKTIGT

När du packar upp grillen ska du ta bort alla delar och allt förpackningsmaterial från lådan och inuti grillen. Se till att du har alla delar som finns på reservdelslistan. Kontrollera enheten noggrant och se till att den inte är skadad.

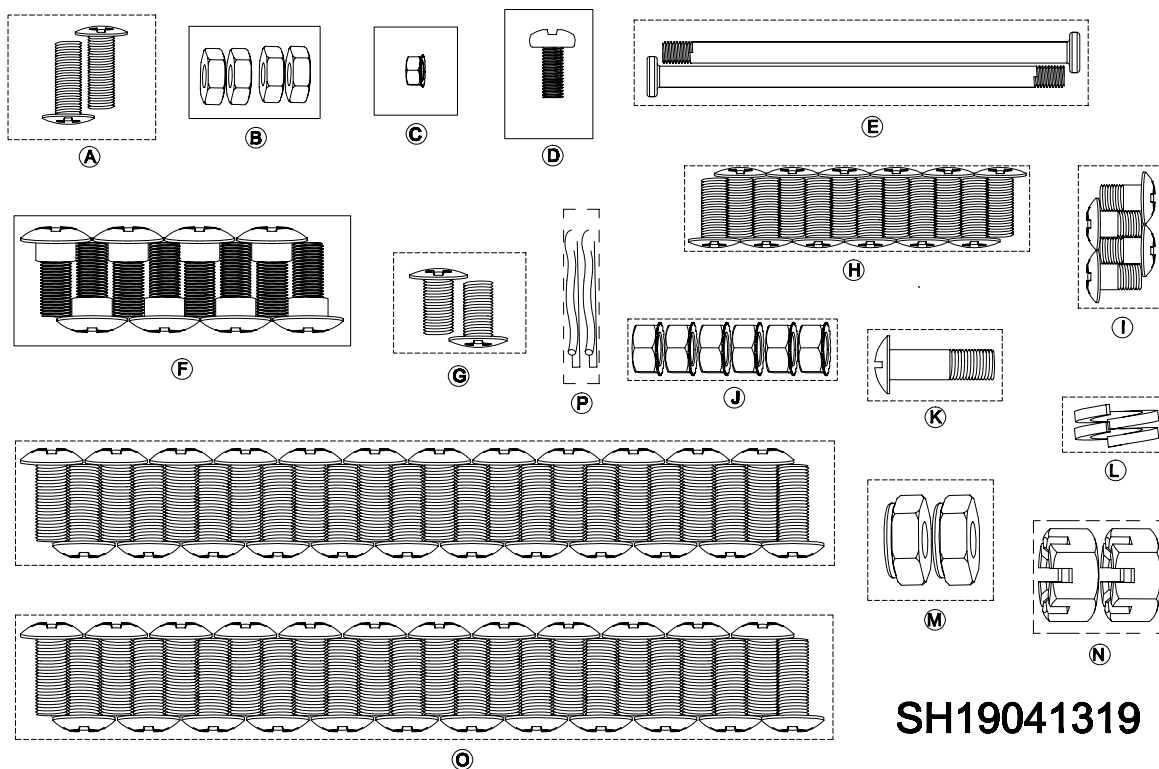
Objekt	Antal	Beskrivning
A	0/2	M5x15 Hex Phillips Head Skruv
B	2/4	M5 Mutter
C	1	M4 Mutter
D	1	M4x10
E	2	Träkol tillgångsdörr bakre stift
F	8	M6x15 Axelskruv
G	2	M6x10 Phillipsskruv
H	12	M5x10 Phillipsskruv
I	4	M5x8 Axelskruv
J	6	M6 KEPS-mutter
K	1	M6x21 Axelskruv
L	2	#10 Låsbricka
M	2	M10 Låsmutter
N	2	M10 Mutter
O	48	M6x15 Phillipsskruv

STOPP

RETURNERA INTE TILL ÅTERFÖRSÄLJAREN! För hjälp med montering eller saknade eller skadade delar, vänligen kontakta Masterbuilt Customer Support direkt. Du hittar våra kontaktuppgifter på garantisidan i den här handboken.

• **Innan montering läs alla instruktioner noggrant.**

- Sätt ihop den på en ren plan yta.
- Nödvändiga verktyg: Justerbar skiftnyckel, stjärnskruvmejsel
- Ungefärlig monteringstid: 2 timmar
- Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.
- Det är möjligt att vissa monteringssteg har genomförts på fabriken.

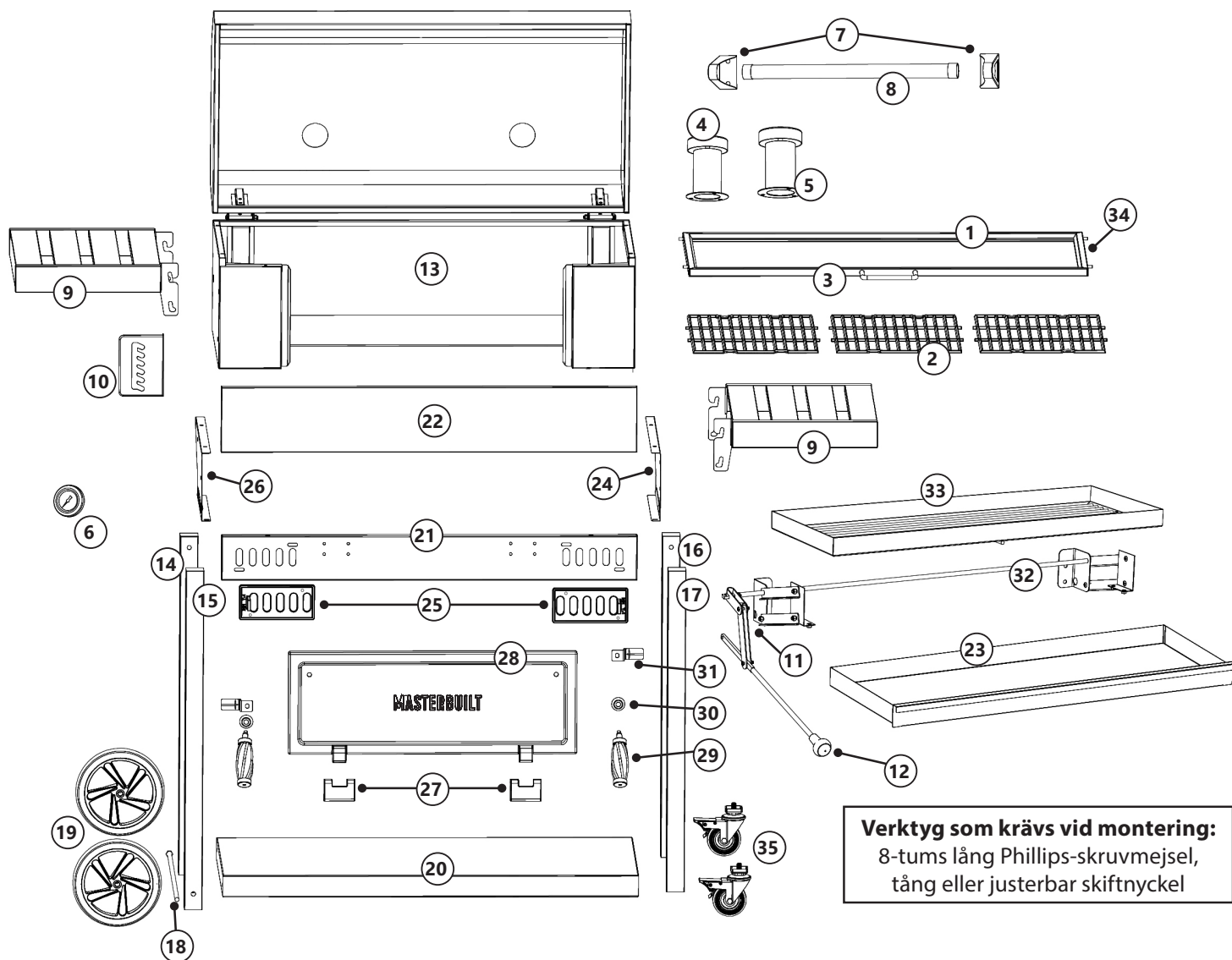


SH19041319

**Dra inte åt skruvarna helt och hållet förrän alla steg har slutförts.
På så sätt kan alla skruvar monteras ordentligt.**

Förteckning över delar

Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.



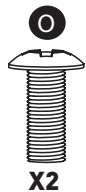
Verktyg som krävs vid montering:
8-tums lång Phillips-skruvmejsel,
tång eller justerbar skiftnyckel

Objekt #	Antal	Beskrivning
1	1	Matlagningsgaller bakram
2	3	Matlagningsgaller
3	1	Matlagningsgallerets främre ram med handtag
4	2	Skorstenslock
5	2	Skorsten
6	1	Temperaturmätare
7	2	Lockhandtag Stand-Off
8	1	Lockhandtag
9	2	Vikbar sidohylla
10	1	Skårad justeringspanel
11	1	Träkolbricka länkpaket
12	1	Kolbricka Länkpaket Knopp
13	1	Lock och fireboxpaket
14	1	Vänster bakben #3
15	1	Vänster framben #4
16	1	Höger bakben #1
17	1	Höger framben #2
18	1	Hjulaxel
19	2	Hjul

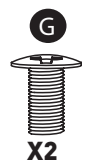
Objekt #	Antal	Beskrivning
20	1	Vagnens bottenhylla
21	1	Vagnens frontpanel
22	1	Vagnens frontpanel
23	1	Askbricka
24	1	Firebox höger nedre panel
25	2	Luftspjäll
26	1	Firebox vänster nedre panel
27	2	Gångjärn träkolslucka
28	1	Träkolslucka
29	2	Handtag träkolslucka
30	2	Handtag träkolslucka Washer
31	2	Låsspärr träkolslucka
32	1	Kolbricka lyftanordning
33	1	Kolbricka
34	2	Matlagningsgaller sidoram
35	2	Låsbara hjul

Montering

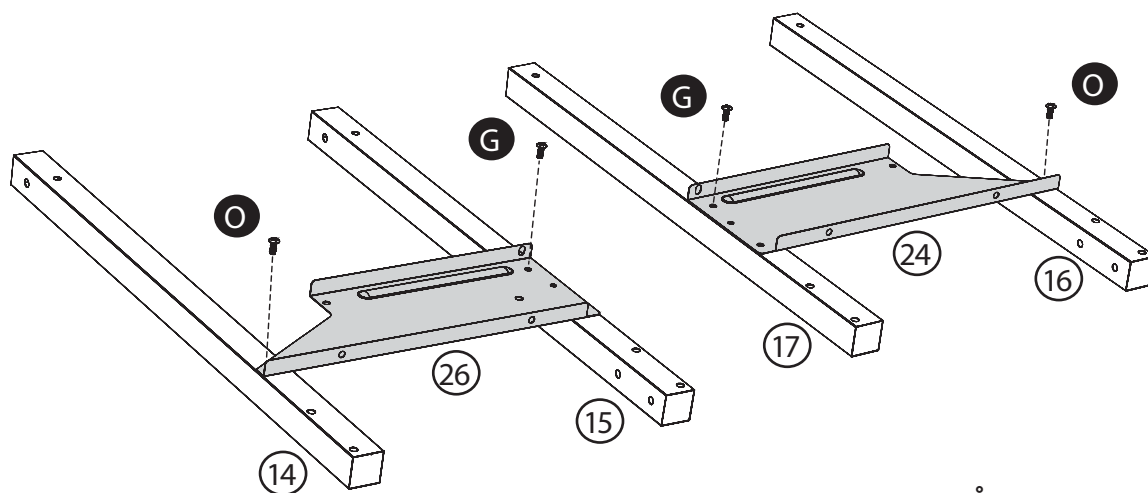
1



X2



X2

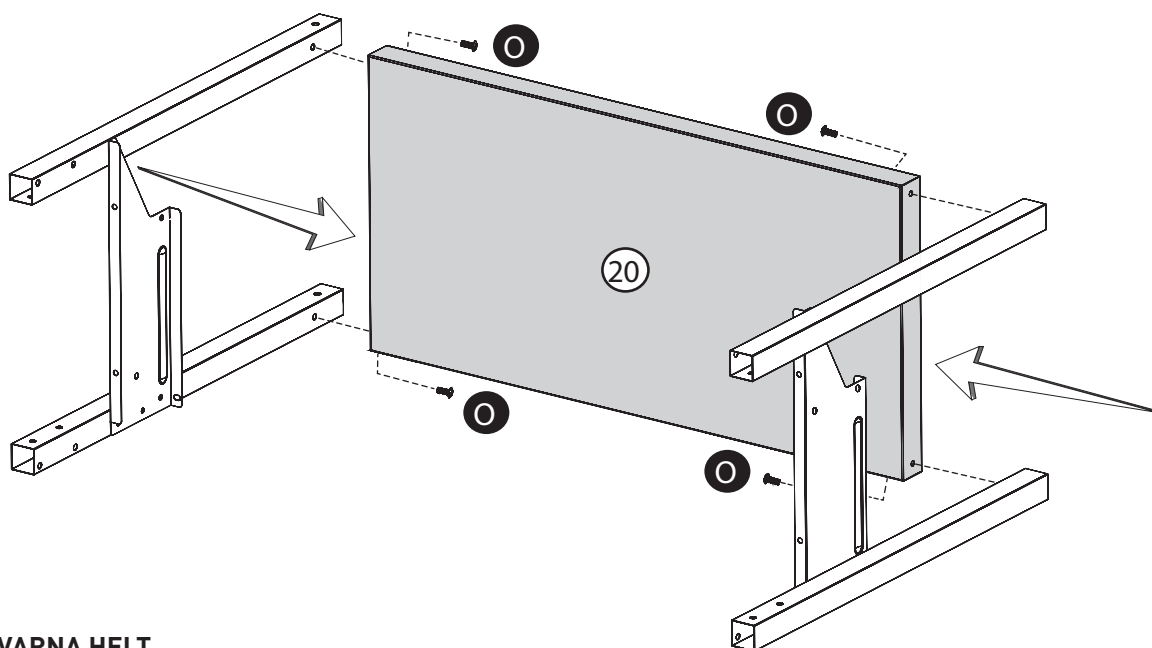


DRA INTE ÅT SKRUVARNA HELT.

2

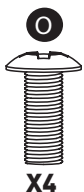


X4

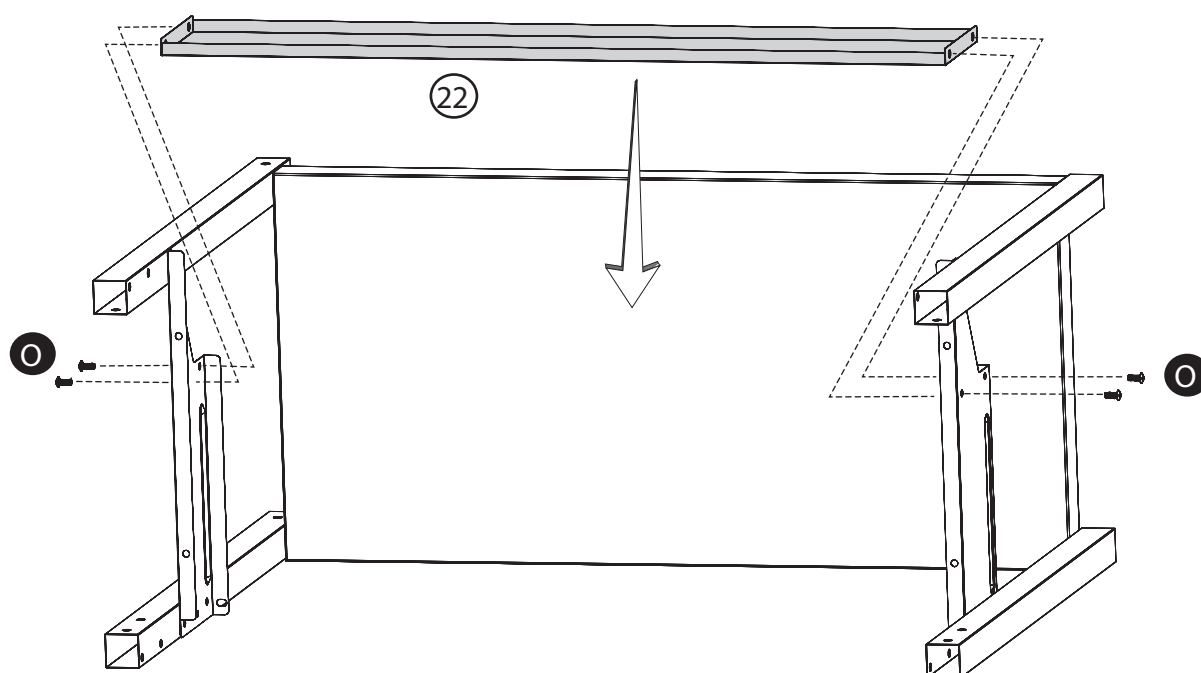


DRA INTE ÅT SKRUVARNA HELT.

3

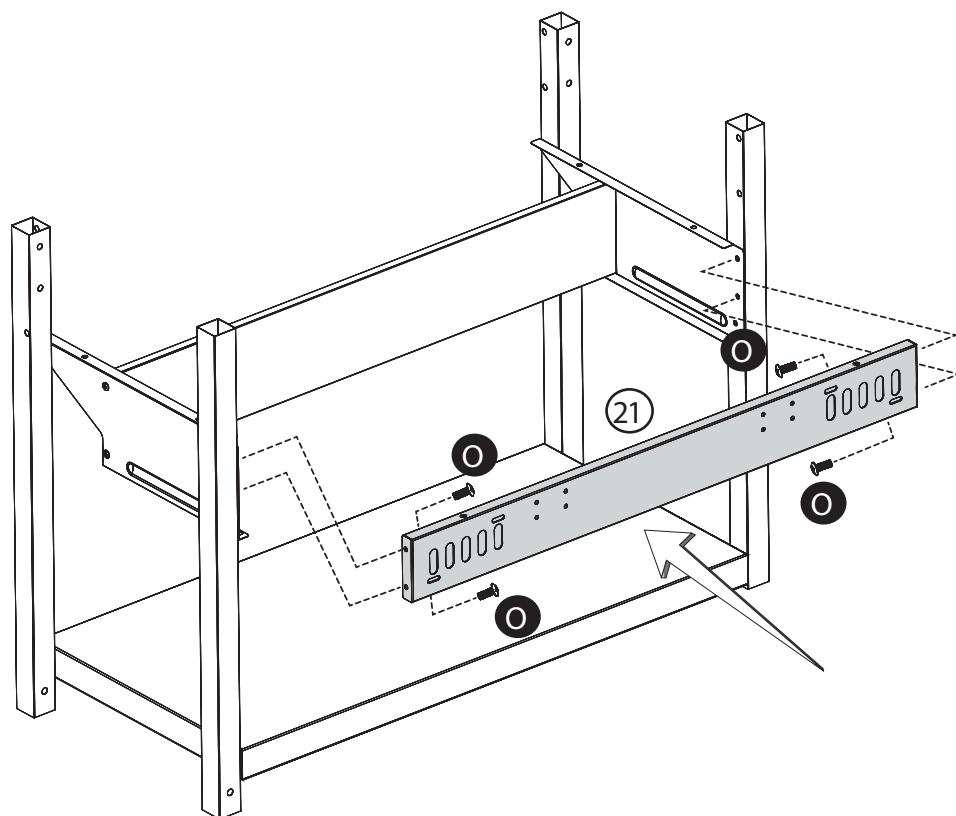
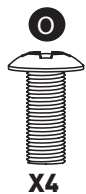


X4



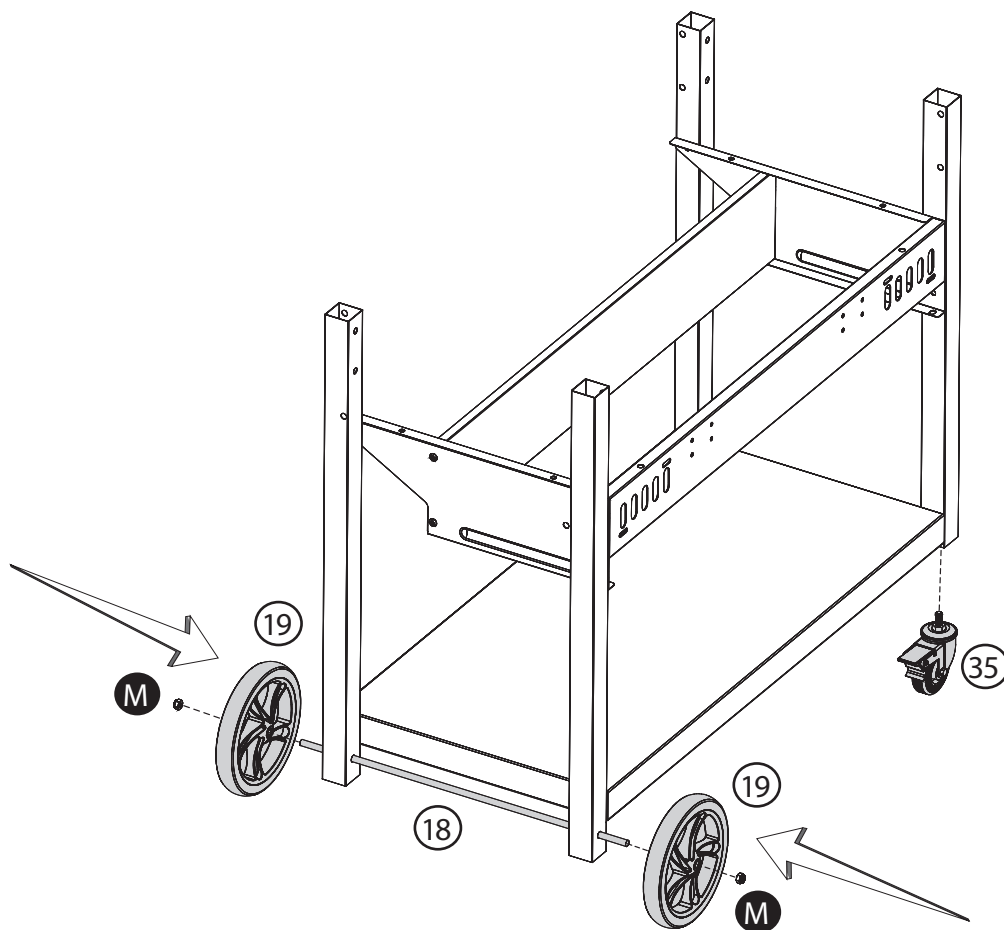
Montering

4



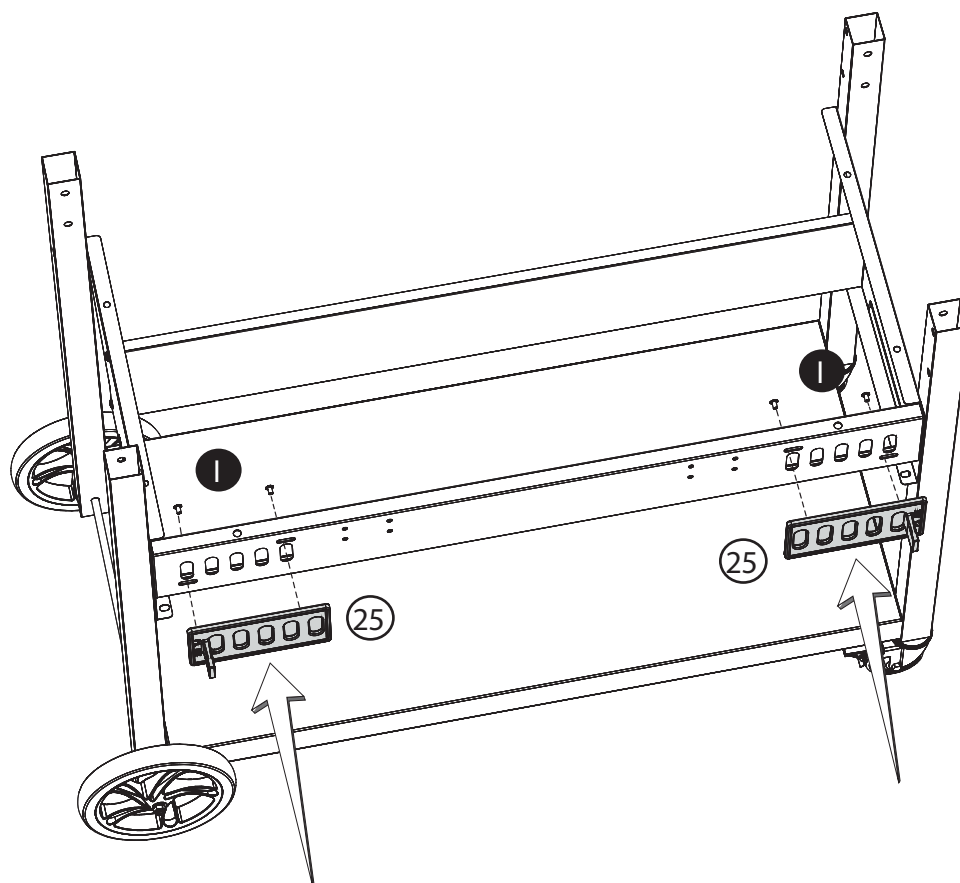
DRA ÅT ALLA FEM SKRUVARNA HELT.

5

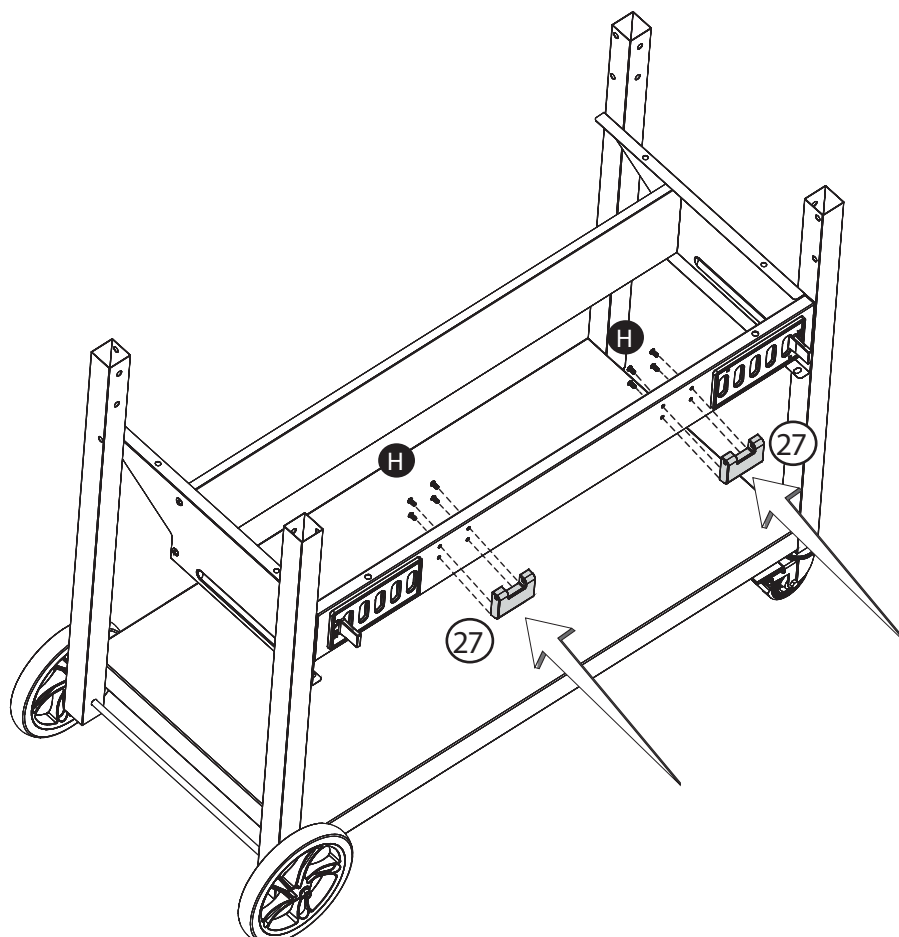


Montering

6

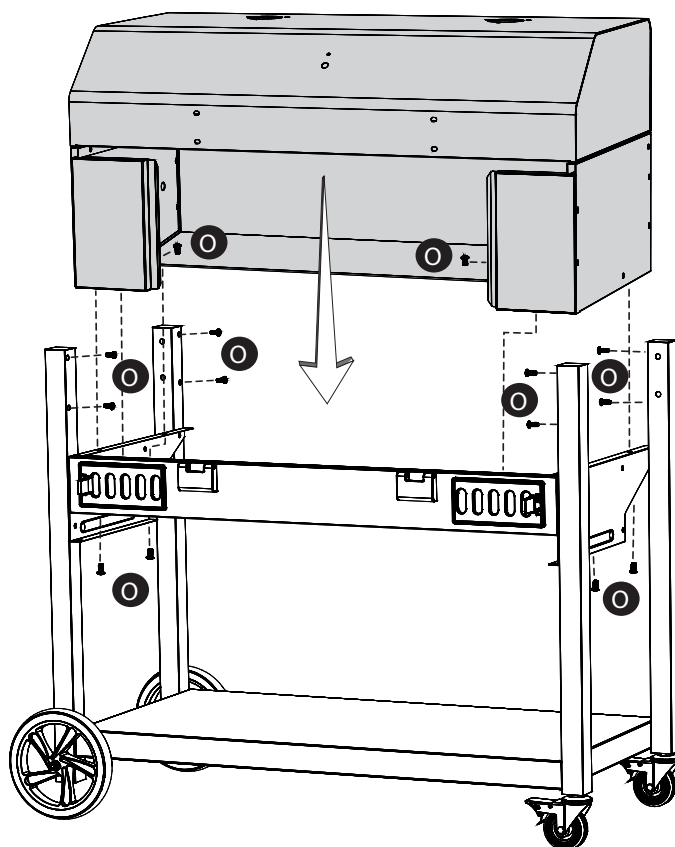
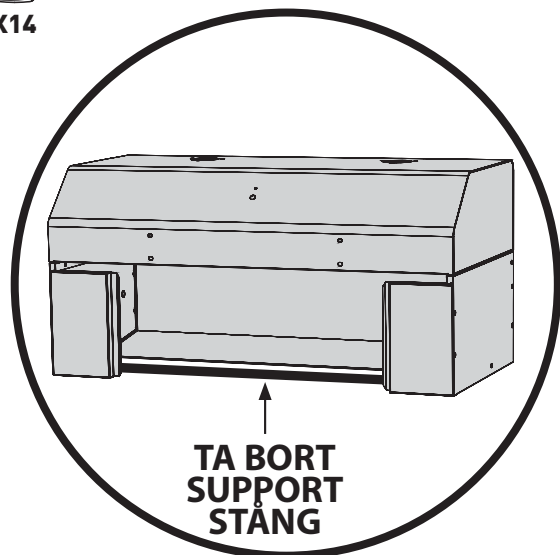


7

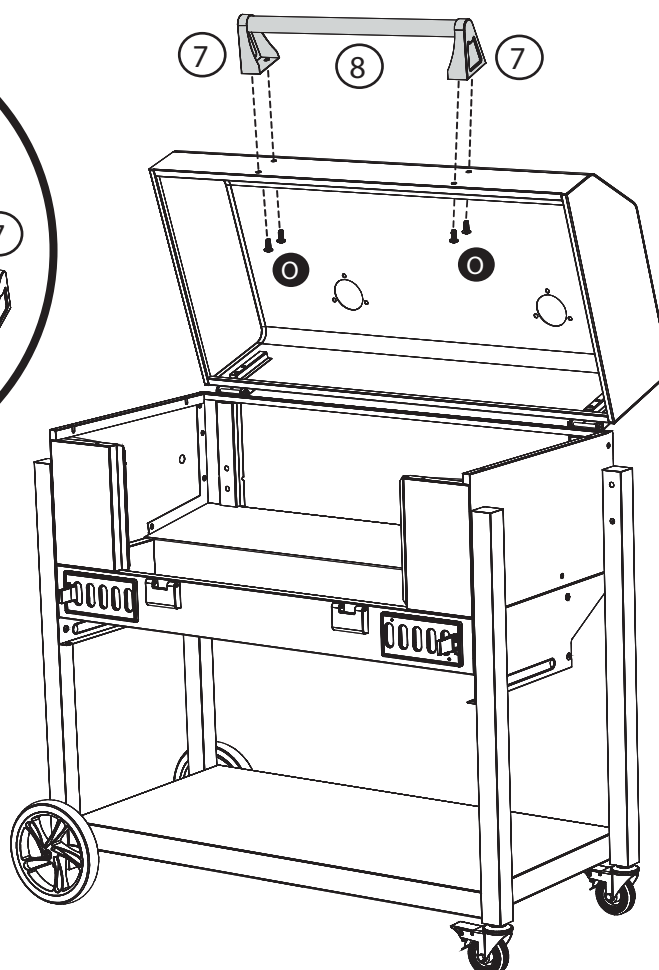
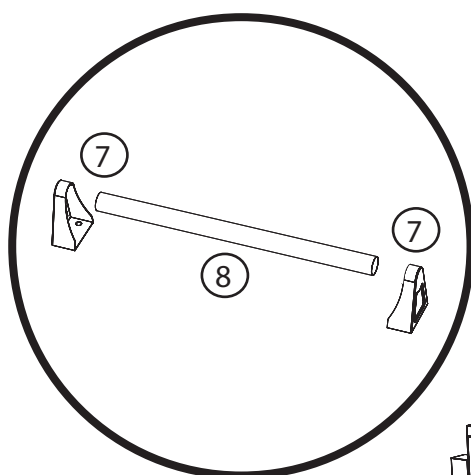


Montering

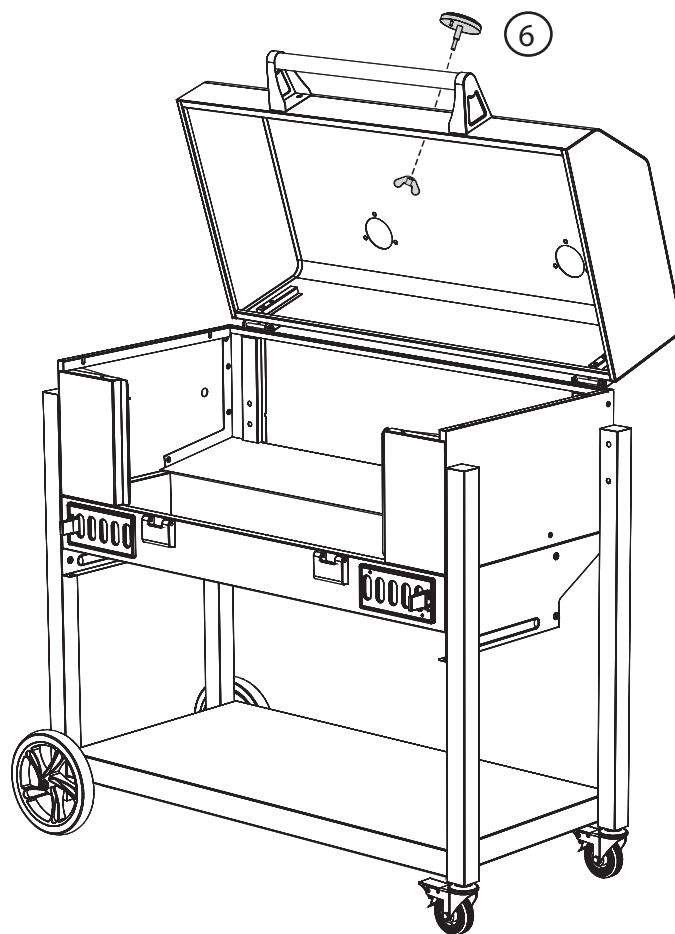
8



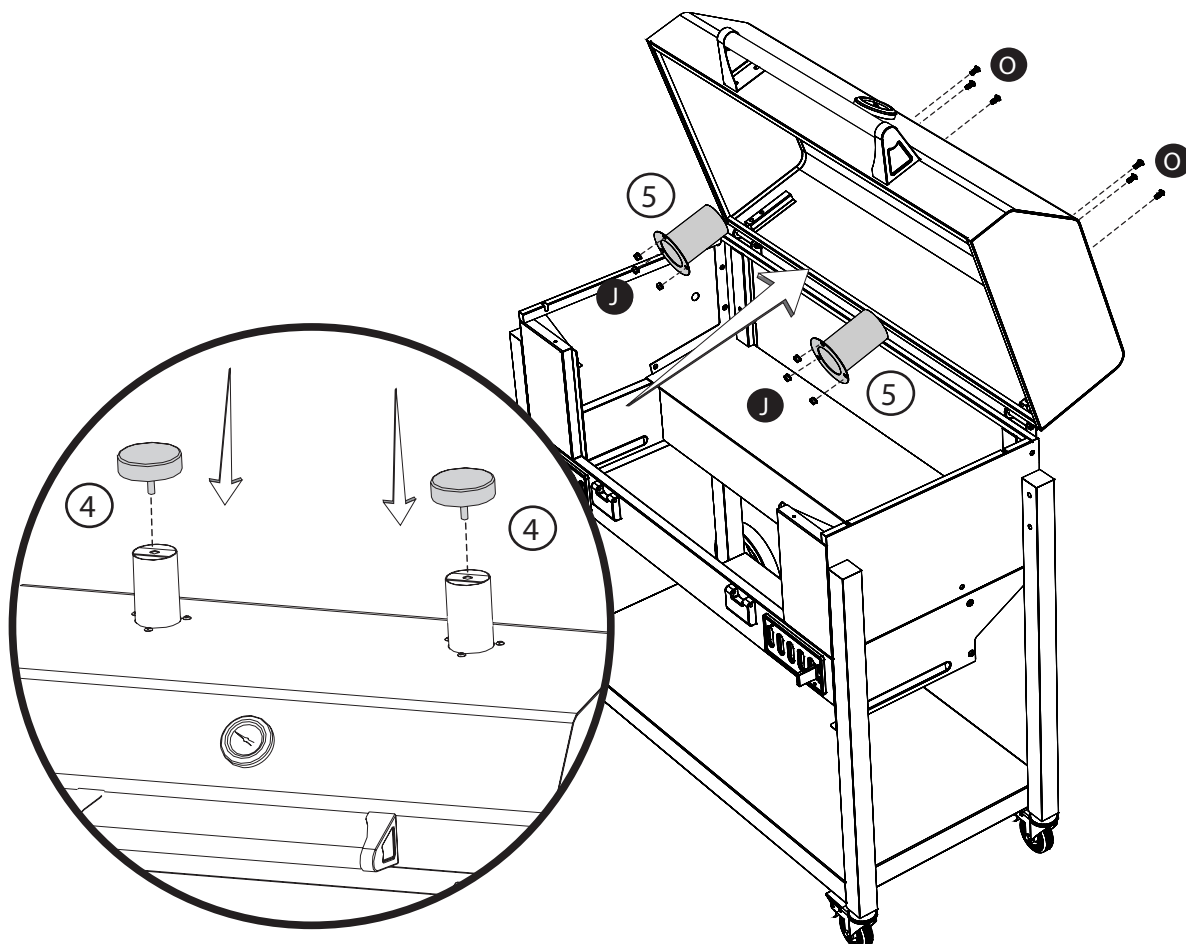
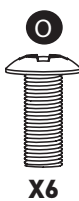
9



10

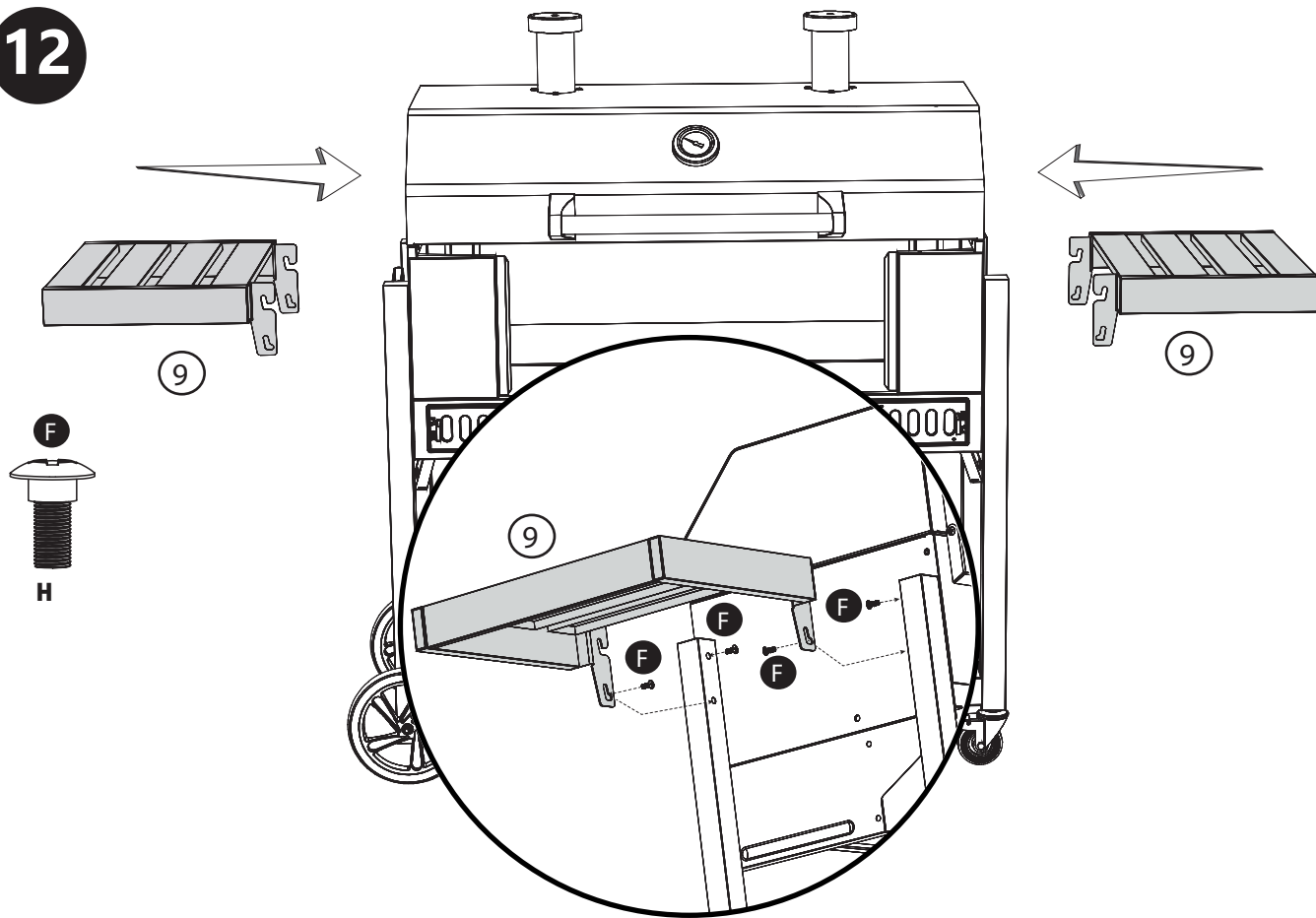


11

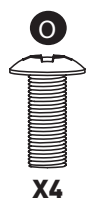


Montering

12

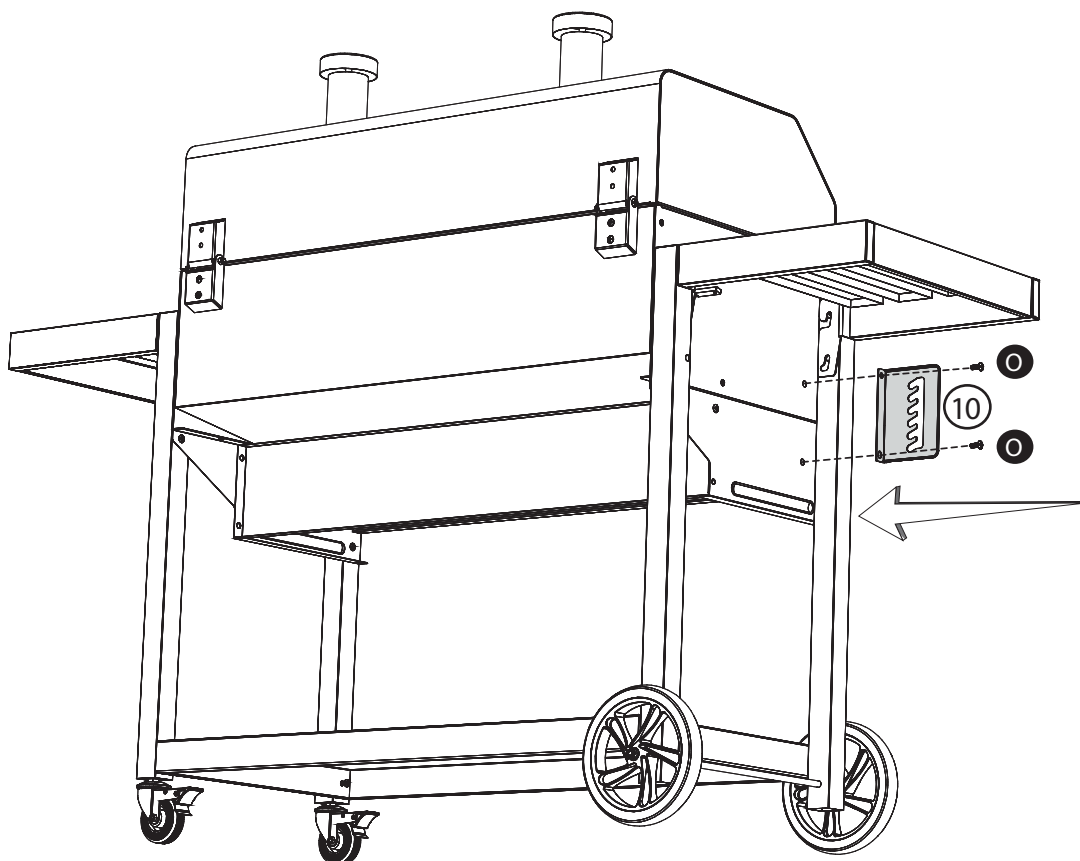
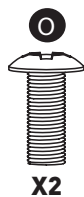


13

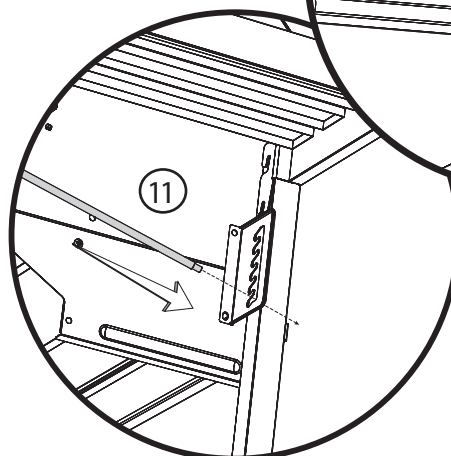
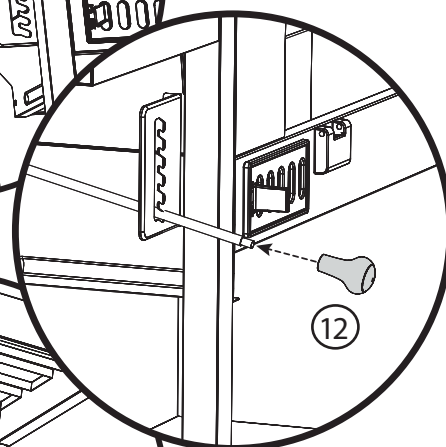
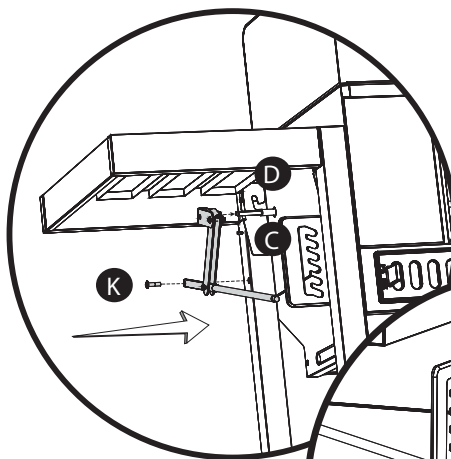
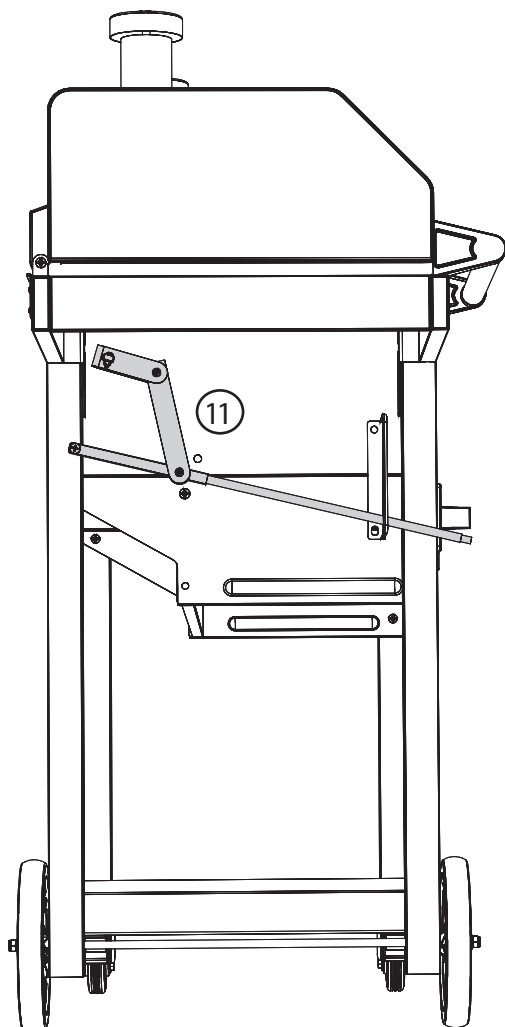
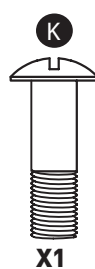
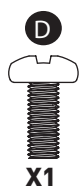


Montering

14

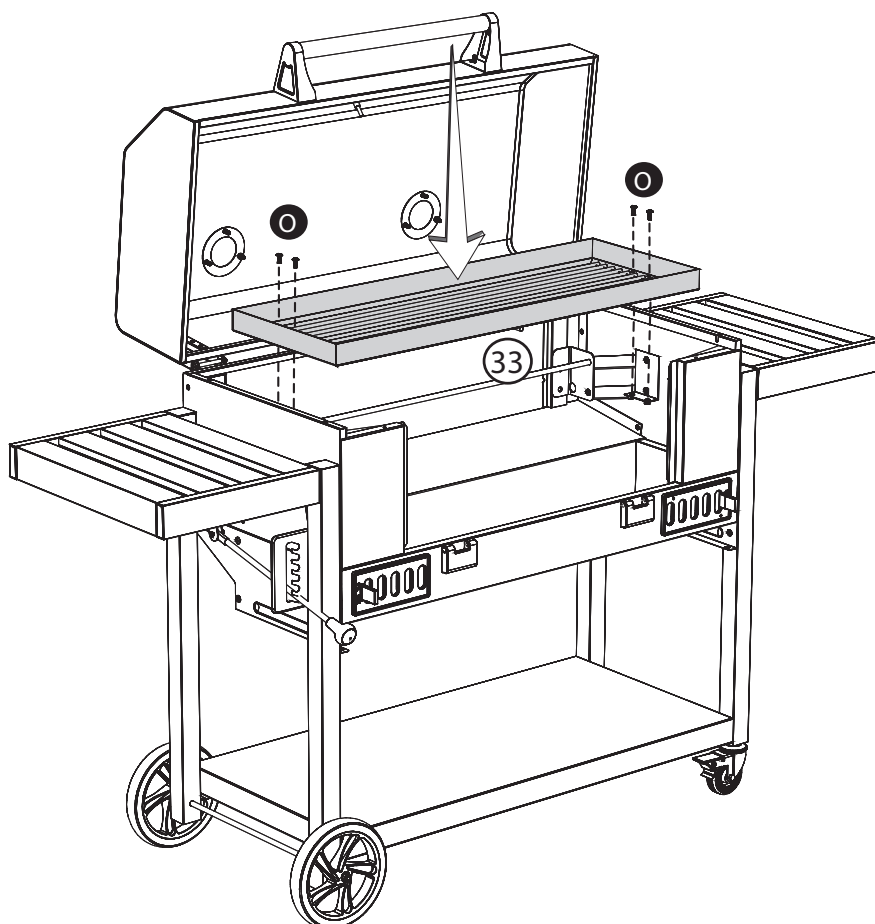
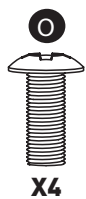


15

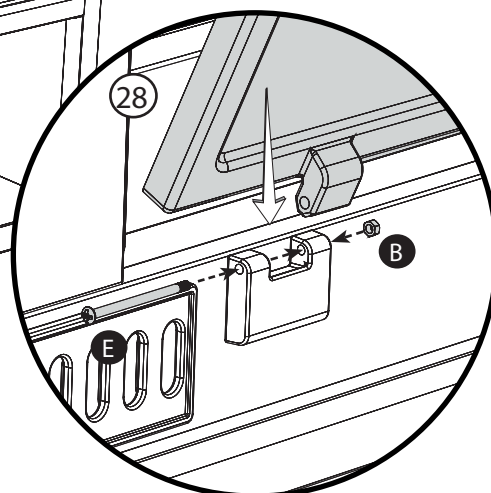
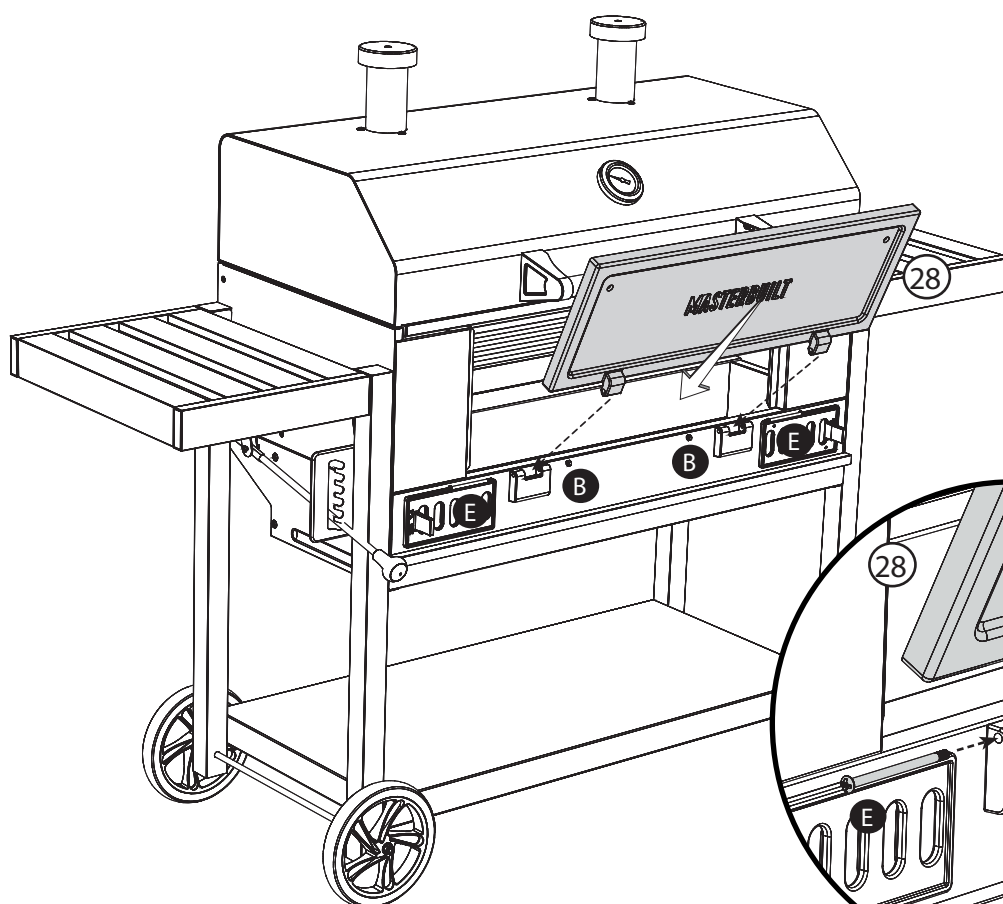
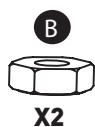


Montering

16

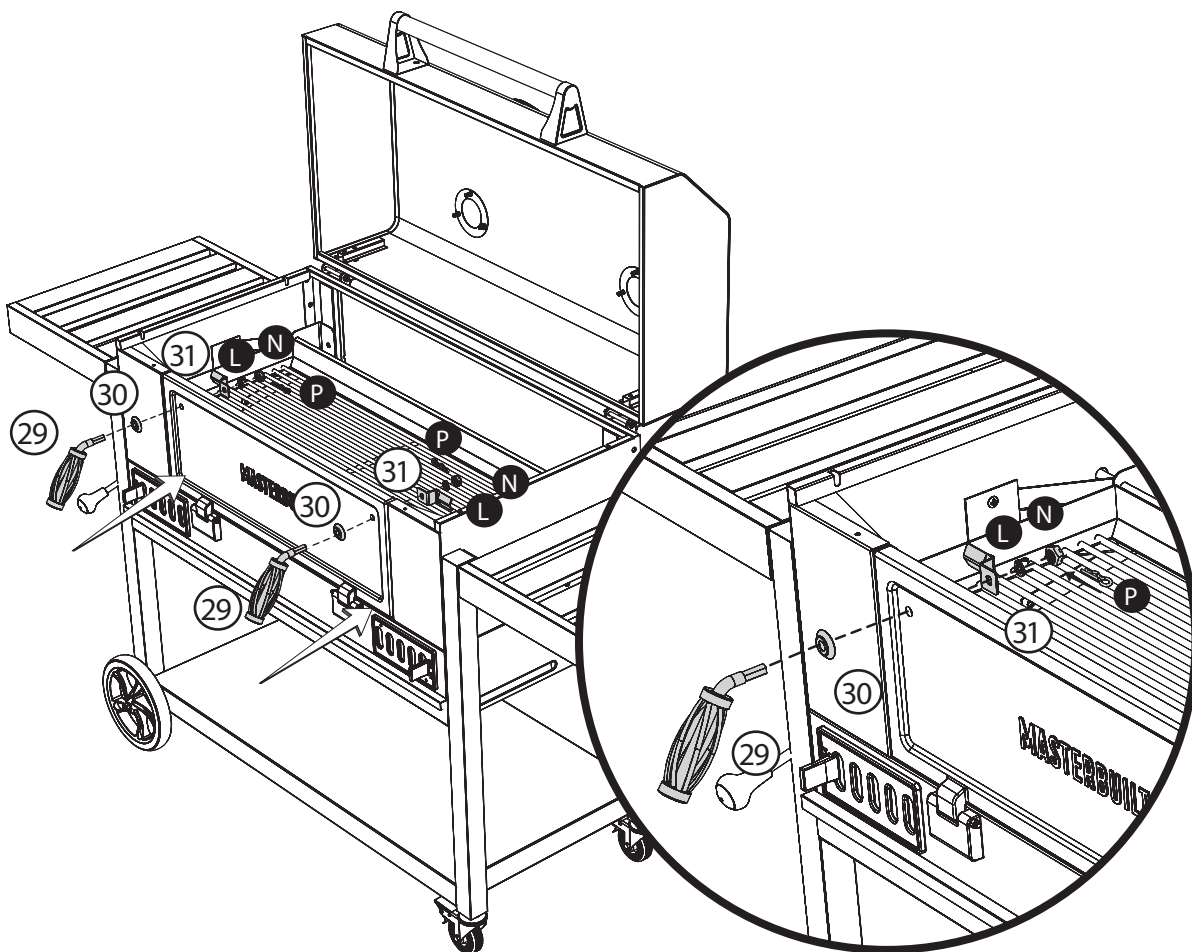
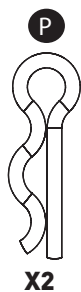
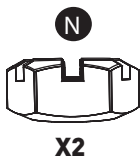
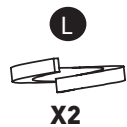


17

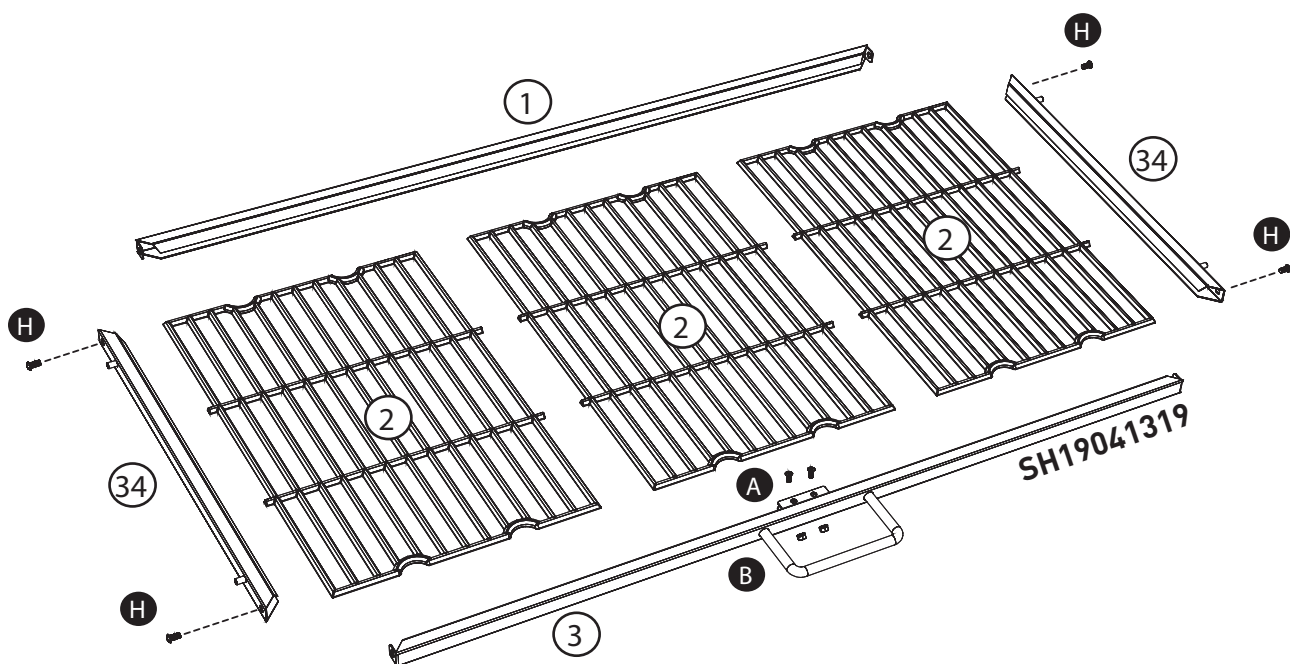
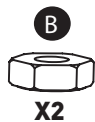
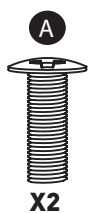


Montering

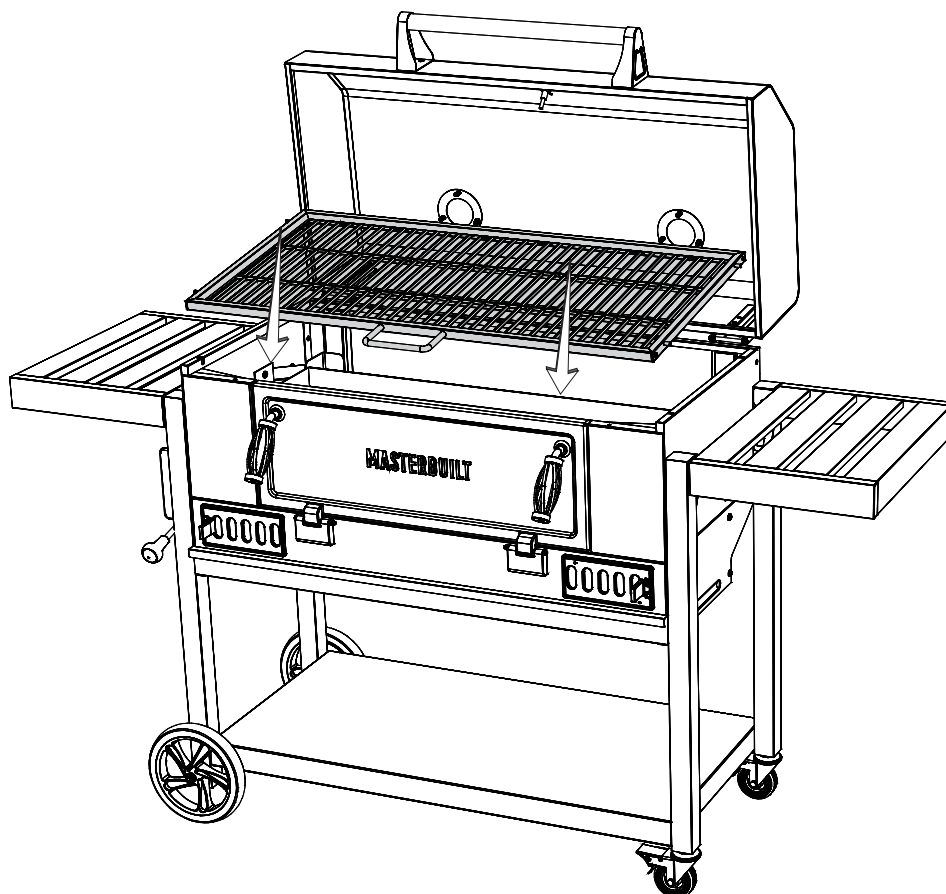
18



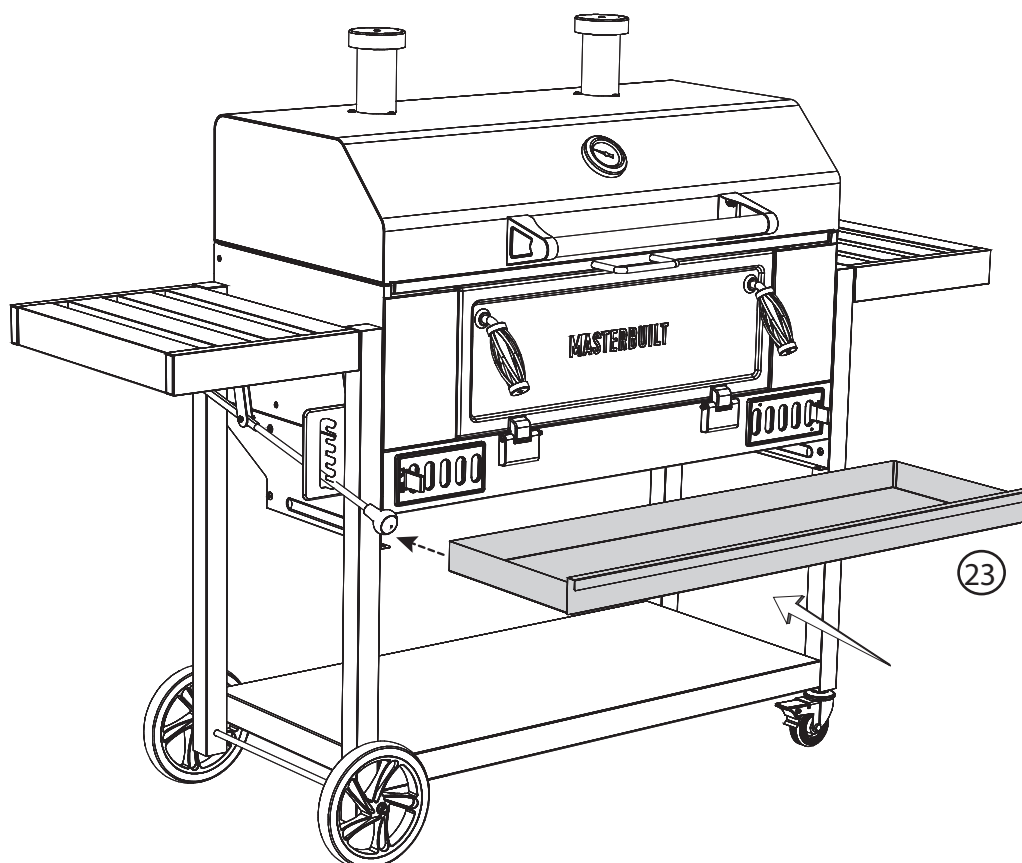
19



20



21



Användarinstruktioner

Snabbstart-system för tändning

Läs alla instruktioner på träkolspåsen och i manualen innan du använder grillen.

1. Öppna grilllocket och luckan för träkol.
2. Höj kolbrickan till det övre läget. Lägg cirka 1 kg träkol på kolbrickan.
3. Följ tillverkarens instruktioner som medföljer kolet för att tända grillen.
4. När träkolet har aska på ytan, sprid ut träkolet på en kolbricka. Grillen är klar för användning när träkolet har aska på ytan och inga synliga lågor finns. Placera omedelbart ytterligare 1 kg kol med försiktighet ovanpå de glödande träkolen på kolbrickan. **DU FÅR INTE ÖVERSKRIDA 1.81 KG / 4 LBS TRÄKOL.**
5. När lågorna har brunnit ner, stäng locket och justera spjäll för att upprätthålla önskad temperatur.

Fylla på träkol

- Om du planerar att laga mat i mer än 30-40 minuter bör du lägga till ytterligare briketter. Lägg 10-20 briketter i den yttre kanten av elden omedelbart efter att de första briketterna har spridits ut på gallret. När briketterna har blivit till 80 % askiga på ytan kan du lägga dem i mitten av elden för att hålla en jämn temperatur vid tillagningen. Läs alla instruktioner och varningar på träkolspåsen.

LUFTSPJÄLL

- Luftspjällen på en täckt grill lämnas vanligtvis öppna. Detta gör att syre kommer in i grillen och höjer temperaturen på briketterna. Reglera grillens temperatur genom att justera luftspjällen. Att stänga dem helt eller delvis kan bidra till att sänka temperaturen i en brand.

Rengöring och förvaring

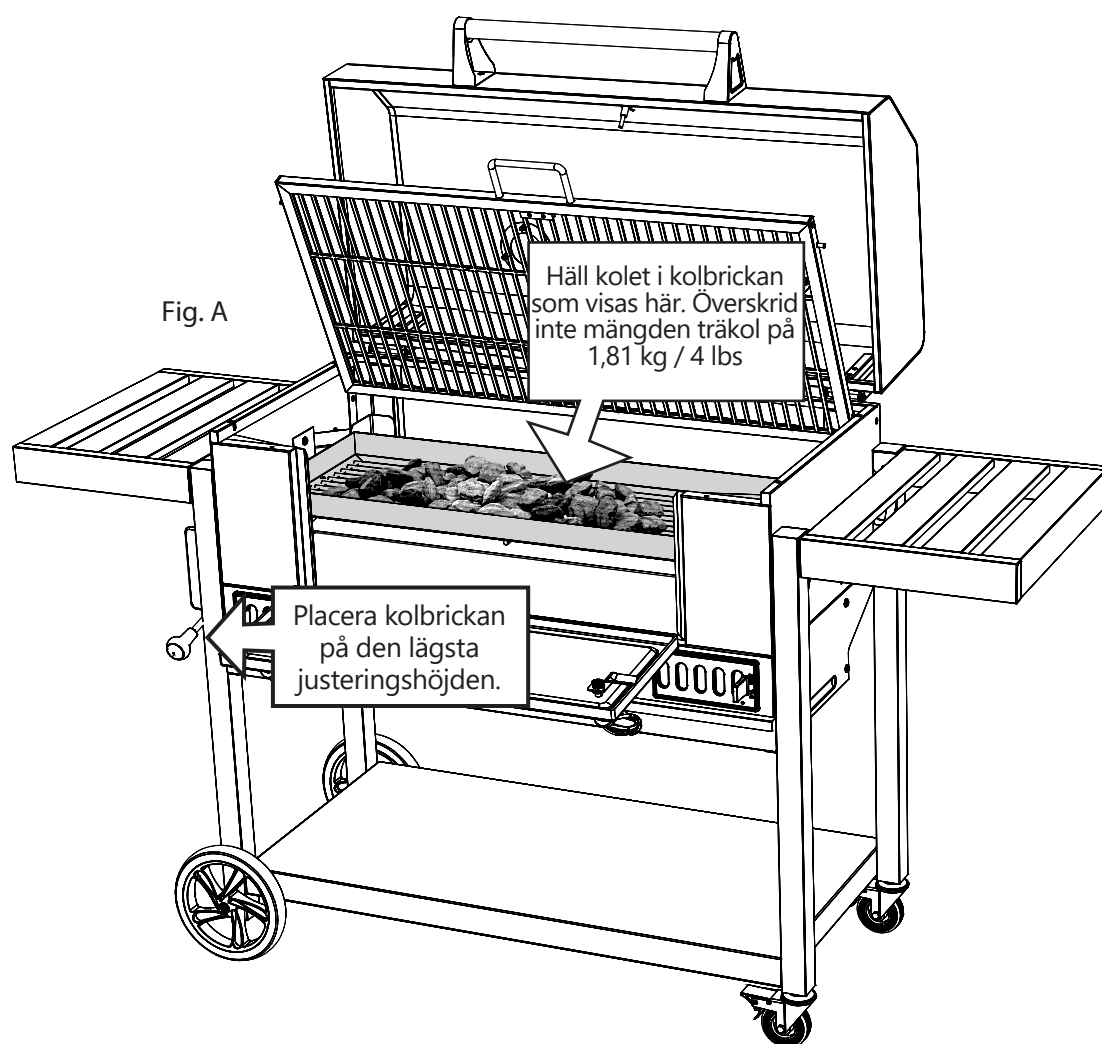
- SÄKERSTÄLL ALLTID ATT ENHETEN ÄR SVAL INNAN DEN RENGÖRS OCH FÖRVARAS.
- Inspektera hårdvara och monterade delar regelbundet för att se till att grillen är i säkert skick.
- Töm alltid askkoppen efter varje användning när askan har svalnat helt. Detta bidrar till att förlänga askkoppens livslängd.
- Rengör grillen och grillgallret med milda rengöringsmedel. Torka av grillens utsida med en fuktig trasa. Använd INTE ugnsgrengöringsmedel.
- Täck alltid över och förvara den kalla grillen på ett skyddat ställe.
- Det är tillåtet att förvara grillen inomhus endast om kolet har brunnit upp till fullständig aska och är kallt. Kom ihåg att ta bort kall aska innan du förvarar den.
- Din grill är tillverkad av stål och viss rost kan uppstå med tiden. Om rost uppstår på utsidan rengör du området med fint sandpapper eller stålull och täcker det sedan med värmebeständig färg.
- Om rost uppstår på grillens insida rengör du området med fint sandpapper eller stålull och stryker det sedan med matolja.
- ANVÄND ALDRIG FÄRG PÅ GRILLENS INSIDA.

FETTA IN MATLAGRINSGALLRET

- Att fetta in förhindrar att rost och mat fastnar i matlagningsgallret. Applicera en liten mängd fast vegetabilisk fett över hela ytan. Placera matlagningsgallret i grillen och låt det värma i 1-1½ timme. Att fetta in ofta förhindrar rostning. Om rost uppstår, rengör med en stålborste, applicera vegetabilisk fett och varm enligt ovan.

ATT TILLAGA MED TRÄKOL OCH DIREKT VÄRME

1. För bästa resultat använder du en kolstartare av metall och fyller startaren med ungefär (1 kg / 2 lbs.) kol och tänder den.
2. Efter 30 minuter häller du ut kolet i kolbrickan, som ska vara på lägsta inställningshöjd (fig. A).
3. Ställ in spjället för kolröskammaren från 1/4 till 1/3 öppet.
4. Placera omedelbart och försiktigt ytterligare en (1 kg / 2 lbs.) kol ovanpå de brinnande kolen i kolbrickan. **DU FÅR INTE ÖVERSKRIDA 1.81 KG / 4 LBS TRÄKOL.**
5. När temperaturen har nått önskad nivå kan du placera maten på grillgallret. Tillaga inte mat förrän kolet är täckt av aska.



Tips: Den justerbara kolbrickan i kolröskammaren gör det möjligt att flytta kolbrickan till några centimeter från kokgallret så att du kan steka köttet och låsa in saften. Det tar bara några minuter att steka på varje sida. Låt inte köttet eller maten brinna. Efter grillningen vrids du kolbrickan tillbaka till botten och tillagar maten enligt dina personliga önskemål.

EGRÄNSAD GARANTI

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

ENDAŠT PERSONER SOM ÄR BOSATTA I EUROPA: Masterbuilt® garanterar att alla dess produkter är fria från defekter i material och utförande om de monteras korrekt, under normal användning och rekommenderad vård i 2 år från dagen för det ursprungliga detaljhandelsköpet.

NÄR BÖRJAR GARANTITÄCKNINGEN?

Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och täcker bara den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera grillen. Om ett material- eller utförandefel upptäcks under den tillämpliga garantiperioden under normal användning och underhåll kommer Masterbuilt® att efter eget gottfinnande byta ut eller reparera den defekta komponenten utan kostnad för dig. Denna garanti gäller inte arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Masterbuilt® betalar alla fraktkostnader på garantidelar.

ENDAŠT INVÅNARE I AUSTRALIEN OCH NYA ZEELAND:

Våra varor har garantier som inte kan uteslutas enligt konsumentlagen i Australien och Nya Zeeland. Du har rätt till en ersättning eller återbetalning för ett större fel och kompensation för alla andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har även rätt att få varan reparerad eller utbytt om varan inte håller god kvalitet och felet inte innebär ett större fel.

VAD SOM INTE OMFATTAS?

Denna garanti gäller inte skador orsakade av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än det som den är avsedd för, skador orsakade av bristande användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade genom obehöriga tillbehör eller ändringar, eller skador under transport. Denna garanti täcker inte skador från normalt slitage från användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, etc) eller förändringar i utseendet på grillen som inte påverkar dess prestanda. Kommersiell användning rekommenderas inte med användning av Masterbuilt-produkterna. Denna garanti gäller inte kommersiell användning av något slag. Denna användning gäller till exempel krögare, cateringföretag, slaktare, uthyrningsföretag, och andra sådana kommersiella enheter.

Den begränsade garantin är exklusiv och gäller i stället för annan garanti, skriftlig eller muntlig, uttrycklig eller underförstådd, inklusive men inte begränsad till garantin om säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål. Varaktigheten av alla underförstådda garantier, inklusive alla underförstådda garantier för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, är uttryckligen begränsat till varaktigheten av garantiperioden för den tillämpliga komponenten. Köparens exklusiva gottgörelse för brott mot denna begränsade garanti eller underförstådda garanti ska begränsas till vad som anges här till utbyte av produkten. Masterbuilt ska under inga omständigheter vara ansvarig för särskilda, tillfälliga eller följdskador.

Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och möjligheter som du har enligt lagar och förordningar om konsumentskydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina lagliga rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i ditt land eller land där du bor, inklusive EU. Beroende på din stat eller ditt bosättningsland kan begränsningar av längden på en underförstådd garanti eller de skadestånd som du har tillgång till inte begränsas av denna garanti.

VAD KOMMER ATT OGILTIGFÖRKLARA GARANTIN?

Om du köper en Masterbuilt® produkt via en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla. En obehörig återförsäljare definieras som en återförsäljare som inte uttryckligen har fått tillstånd av Masterbuilt® att sälja Masterbuilt®-produkter.

BEHÖVA HJÄLP? KONTAKTA OSS

Våra garantivillkor kan ändras från tid till annan. För en uppdaterad version av vår garanti, besök www.masterbuilt.com/pages/warranty. För hjälp eller för att begära en uppdaterad kopia av vår garanti, kontakta oss på nedan.

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag

Netherlands

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

Australia & New Zealand

Please contact your retailer.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ

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



MASTERBUILT®

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Costco (China) Investment Co., Ltd.
Room 1003, Block 2, 2388 Xiupu Road,
Pudong New Area, Shanghai
China 201315
+86-21-6257-7065

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