

# MASTERBUILT®



## MB20042724

Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ série 545, Autolgnite™ Serie 545, Autolgnite™ Series 545,  
Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Serie 545,  
Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ серия 545, Autolgnite™ Series 545

# **Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Welkom! | Willkommen | Üdvözöljük! | Benvenuti | Velkommen | Добрый день | Välkommen | Tervetuloa | Witajcie**

**Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**

**Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.**

**Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.**

**De eerste pagina's zijn afbeeldingen van de montage. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.**

**Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.**

**Az összeszerelési képek jelennek meg először. A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.**

**Immagini del montaggio all'inizio. Leggere e rispettare tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.**

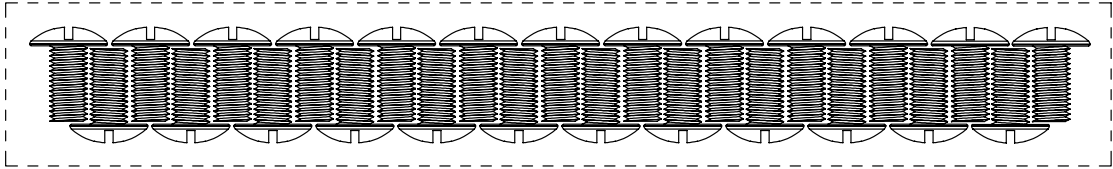
**Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.**

**Вначале идут сборочные схемы. Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.**

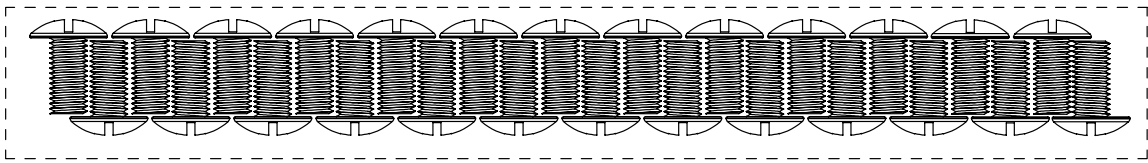
**Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.**

**Laitteen kokoonpanokuvat näytetään ensin. Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista ja käyttöä.**

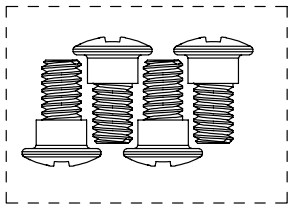
**Ilustracje dotyczące montażu są zamieszczone na początku. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowaniem urządzenia proszę przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegać.**



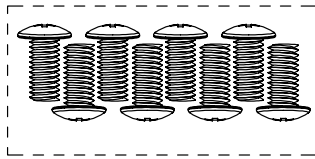
**A / 25**



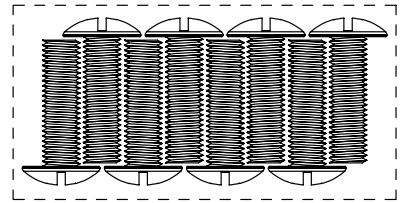
**A / 26**



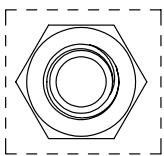
**B / 4**



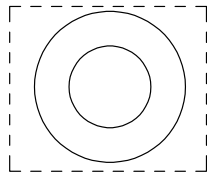
**C / 8**



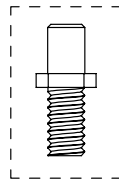
**D / 8**



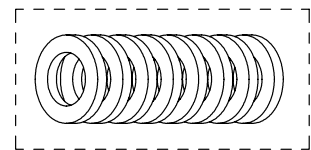
**E / 1**



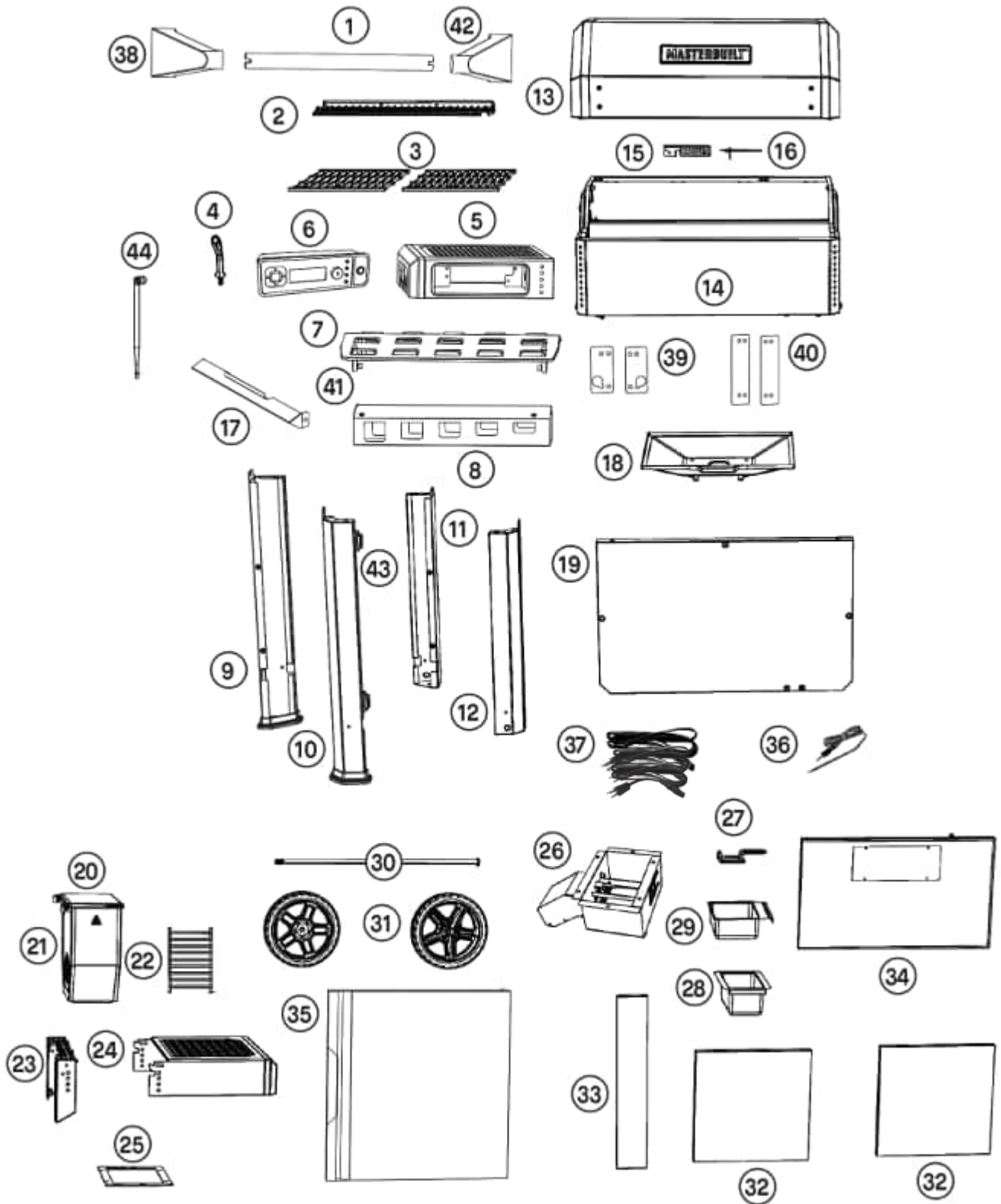
**F / 1**



**G / 1**



**H / 8**



# Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Asa de la tapa	23	1	Abrazadera de la repisa derecha
2	1	Rejilla de calentamiento	24	1	Ensamblaje de la repisa plegable derecha
3	2	Rejillas de cocción	25	1	Junta de la tolva inferior
4	1	Elevador de rejilla	26	1	Ensamblaje de la tolva inferior
5	1	Ensamblaje de la repisa izquierda	27	1	Bandeja del arrancador de fuego
6	1	Controlador	28	1	Bandeja de grasa
7	1	Ensamblaje de la carpa térmica	29	1	Bandeja de cenizas
8	1	Colector de calor	30	1	Eje con contratuerca
9	1	Pata trasera izquierda	31	2	Ruedas de 8"
10	1	Pata delantera izquierda	32	2	Paneles laterales del carro
11	1	Pata trasera derecha	33	1	Panel delantero del carro
12	1	Pata delantera derecha	34	1	Panel trasero del carro
13	1	Ensamblaje de la tapa	35	1	Ensamblaje de la puerta del carro
14	1	Ensamblaje del cuerpo	36	1	Sonda para carne
15	1	Abrazadera de la sonda de temperatura	37	3	Cable de alimentación AU/EU/UK
16	1	Sonda de temperatura	38	1	Abrazadera del asa de la tapa izquierda
17	1	Abrazadera del soporte del colector de calor	39	1	Repisa izquierda de la franja de mica
18	1	Ensamblaje de la bandeja de grasa	40	1	Repisa derecha de la franja de mica
19	1	Repisa inferior	41	2	Abrazadera del colector de calor
20	1	Tapa de la tolva (placa de sellado)	42	1	Abrazadera del asa de la tapa derecha
21	1	Mini tolva	43	2	Abrazaderas magnéticas
22	1	Rejilla para el carbón vegetal	44	1	Antena

## ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: destornillador en cruz Philips llave ajustable, llave de tubo de 19mm.
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 1 hora, 45 minutos.
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- Retire todas las etiquetas impresas antes de su uso.

## ¡NO REGRESE AL MINORISTA!

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

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

[www.masterbuilt.com/pages/customer-support](http://www.masterbuilt.com/pages/customer-support)

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

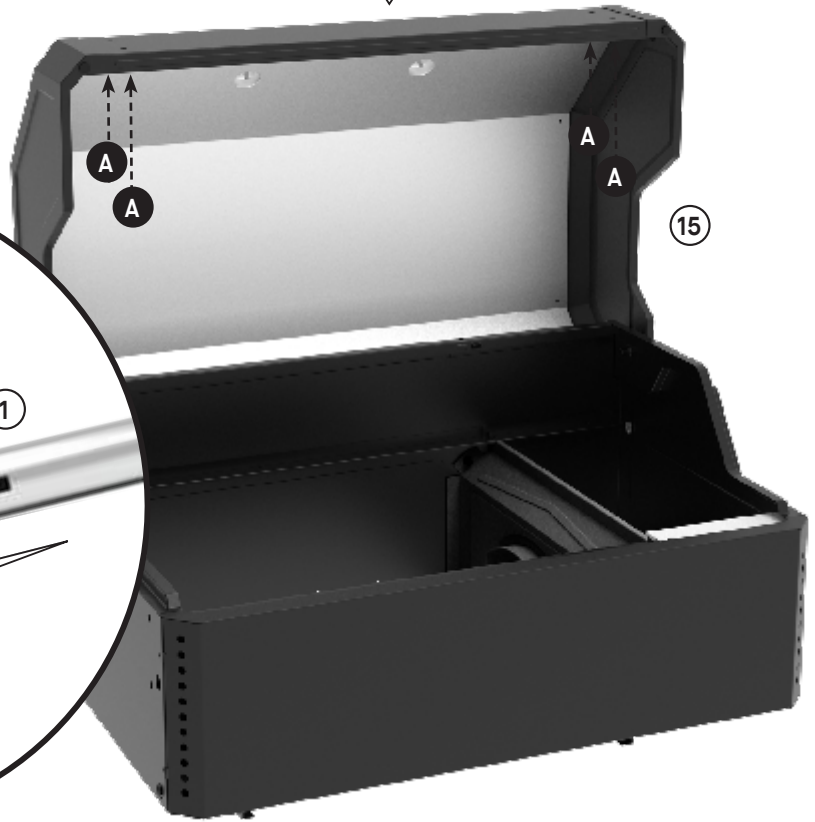
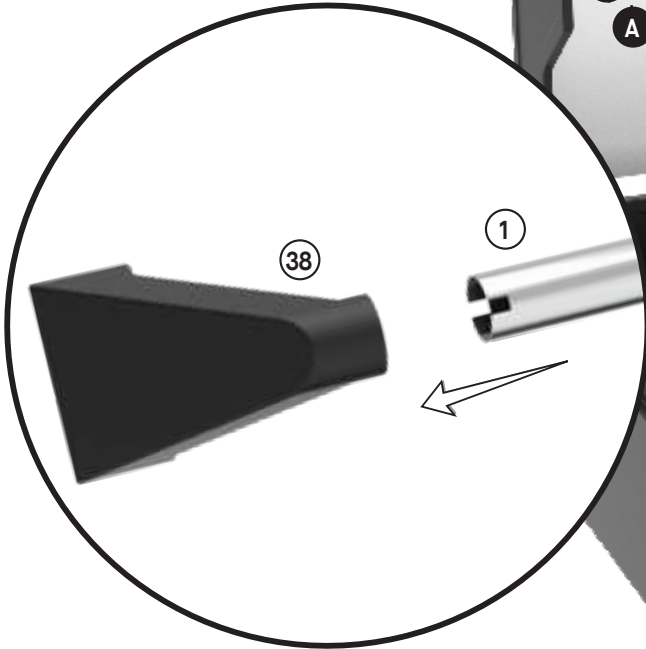
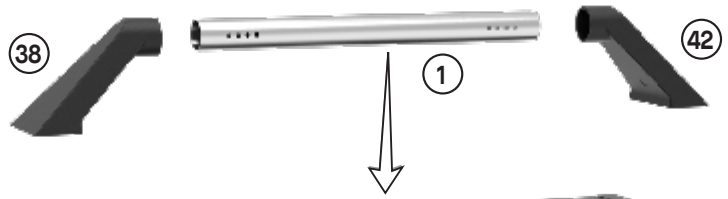
[international.masterbuilt.com/pages/customer-support](http://international.masterbuilt.com/pages/customer-support)

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

[international.masterbuilt.com/pages/customer-support](http://international.masterbuilt.com/pages/customer-support)

Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

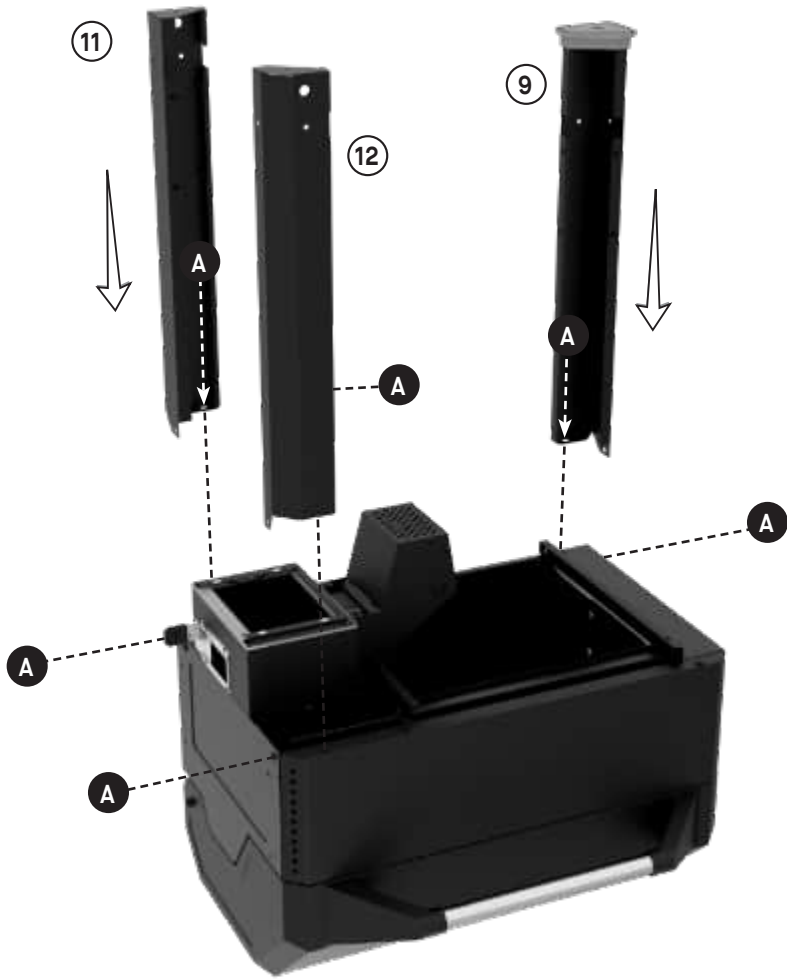
1



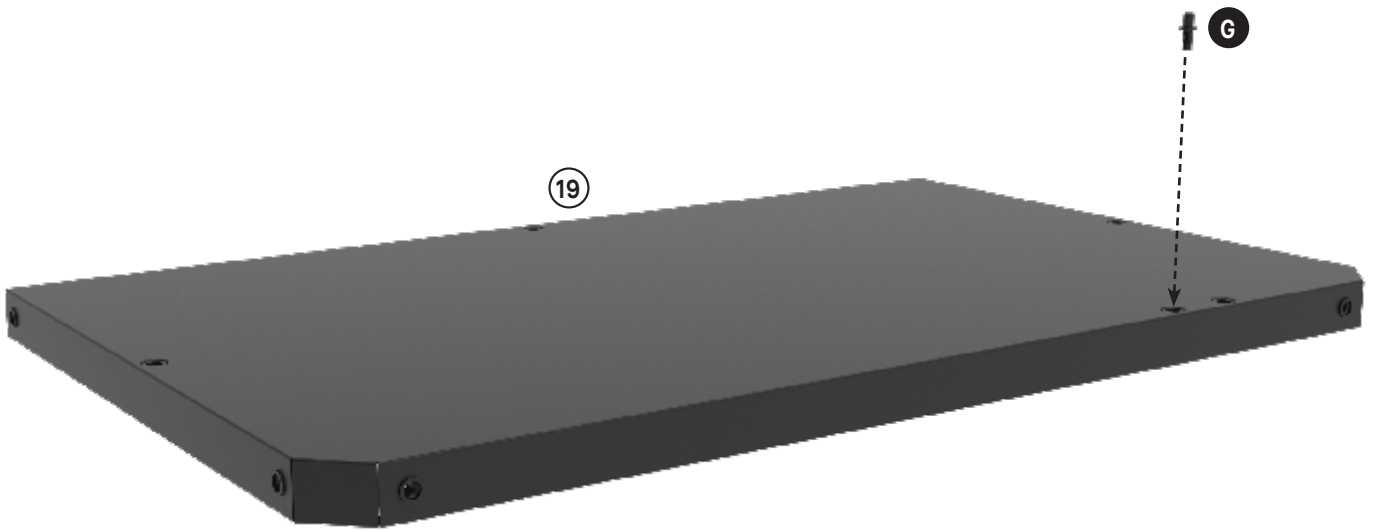
2



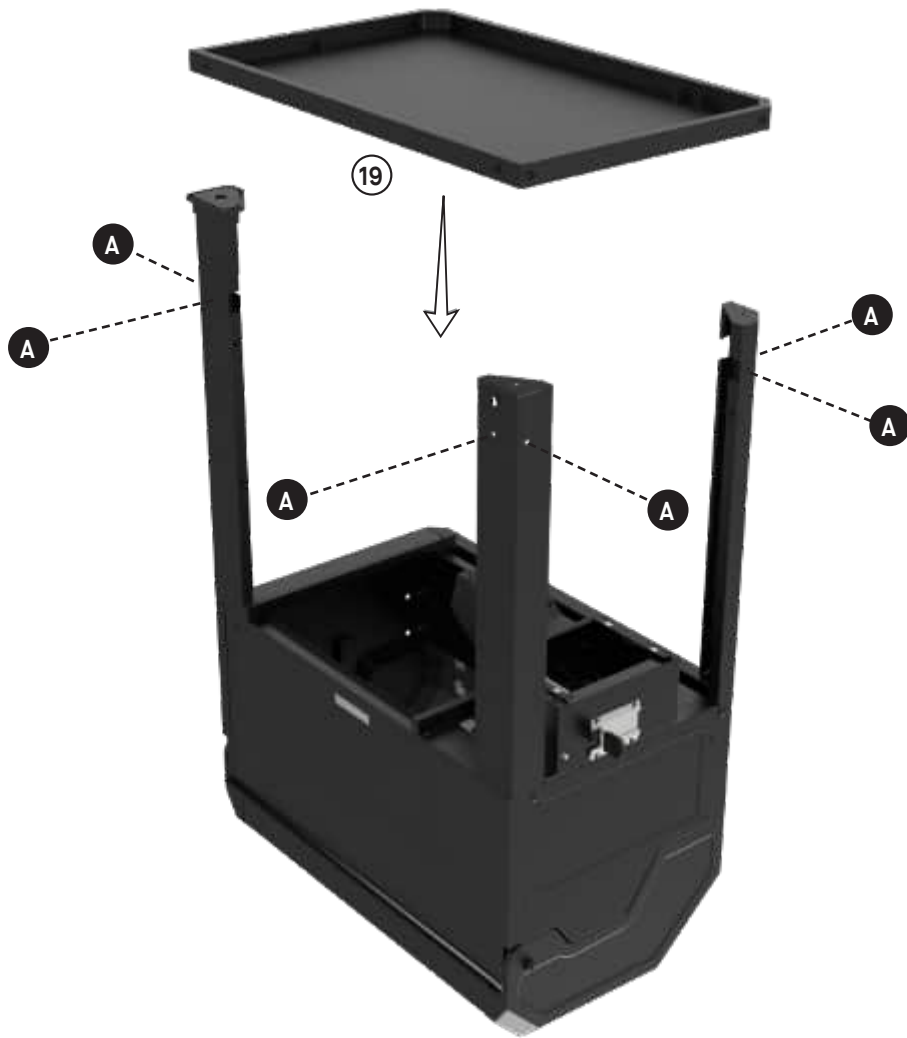
3



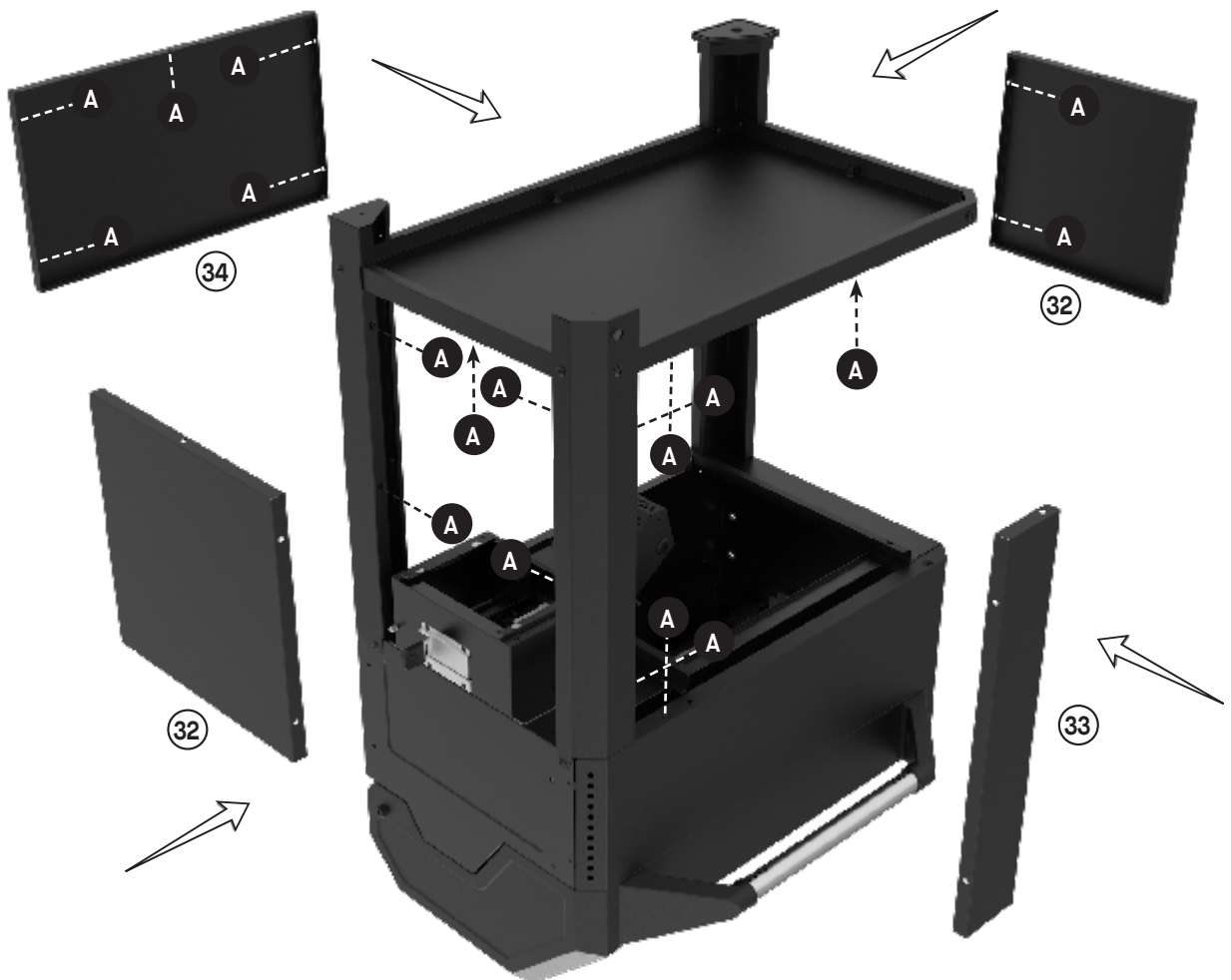
4



5

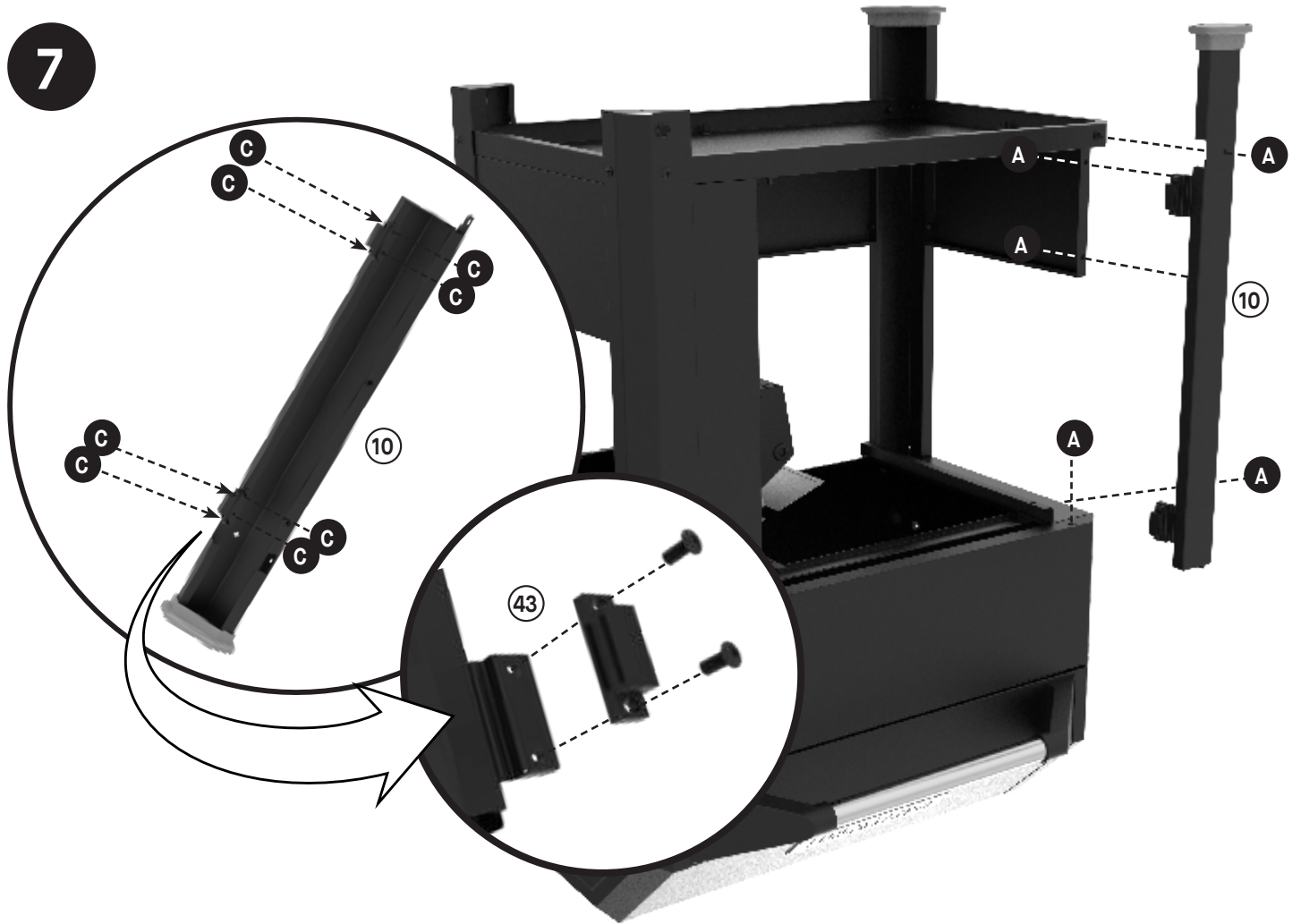


6

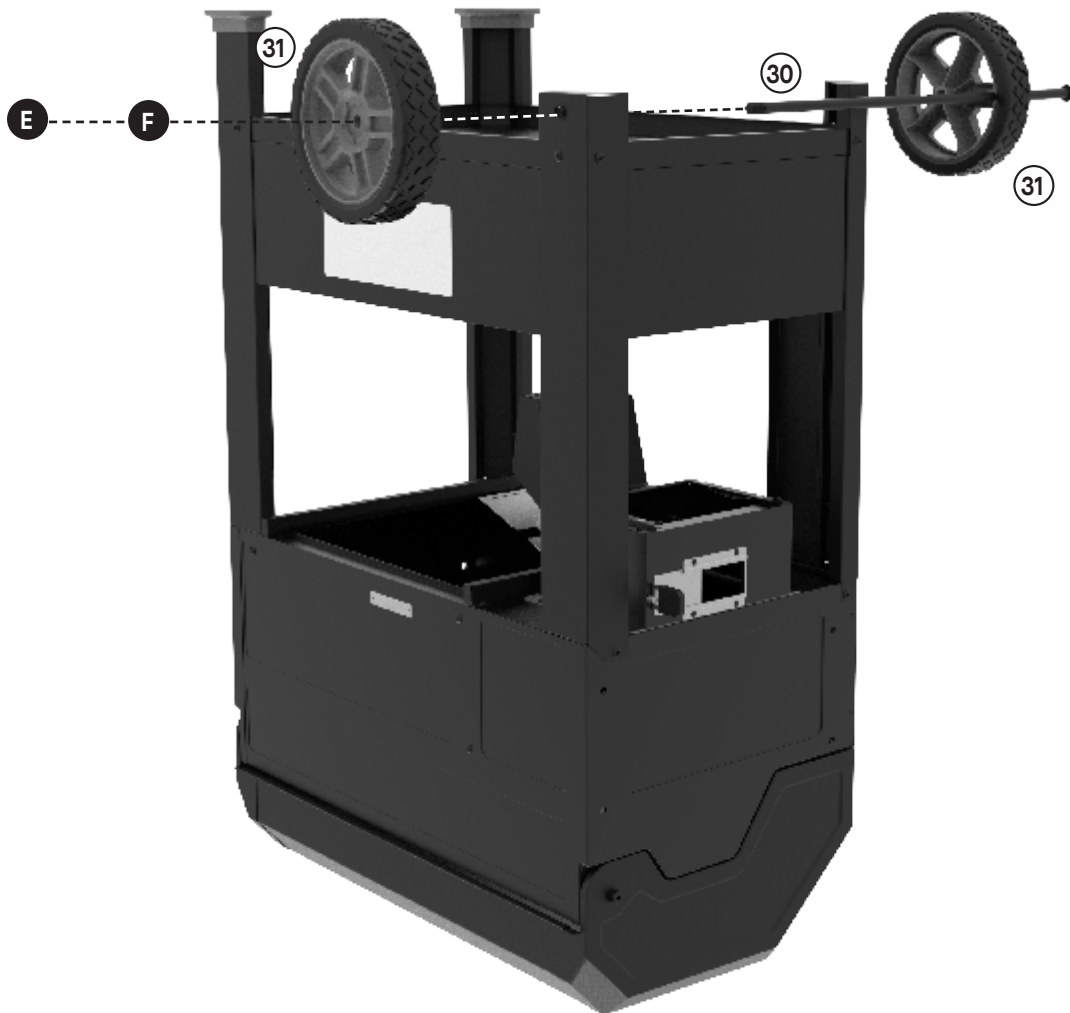




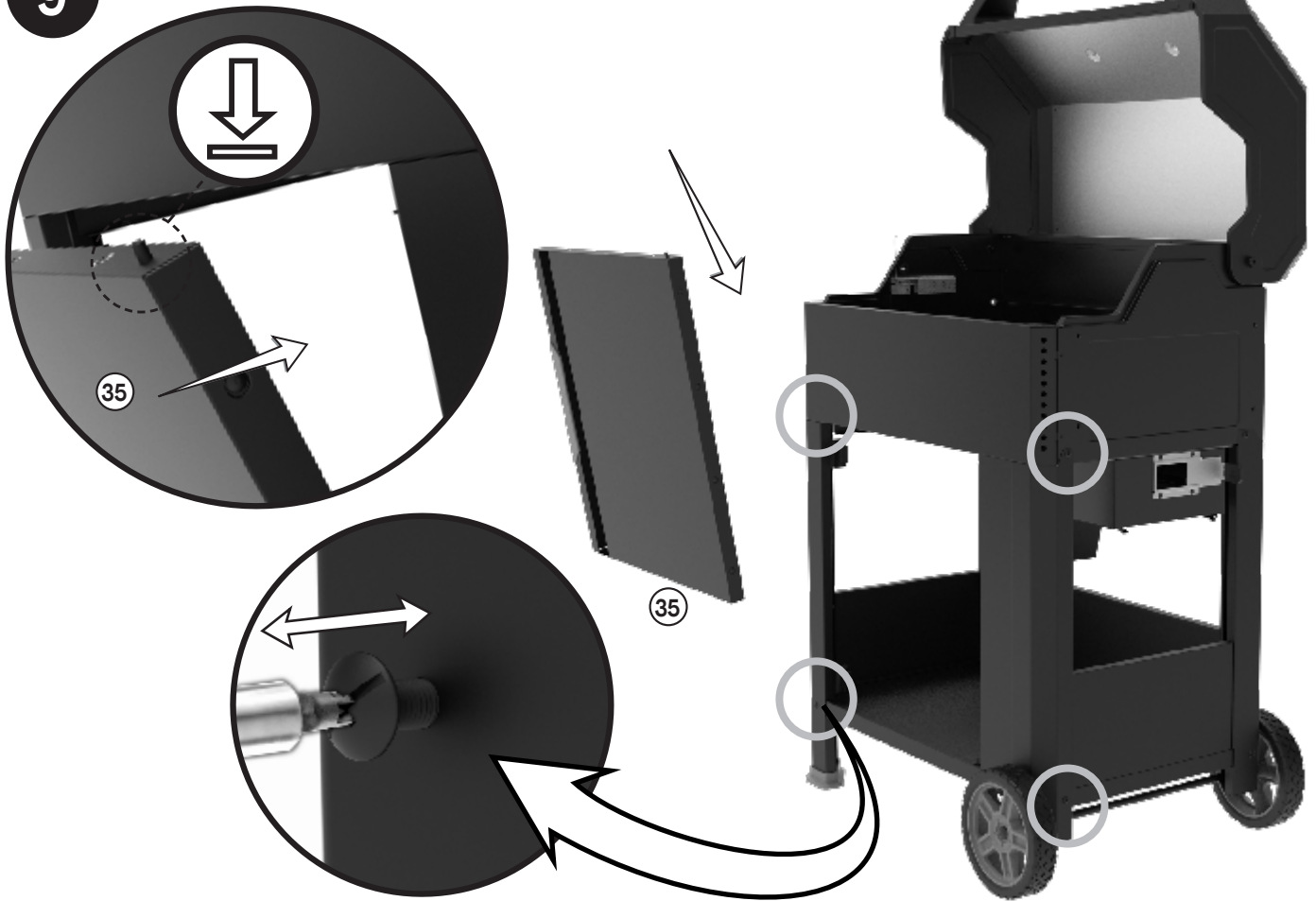
7



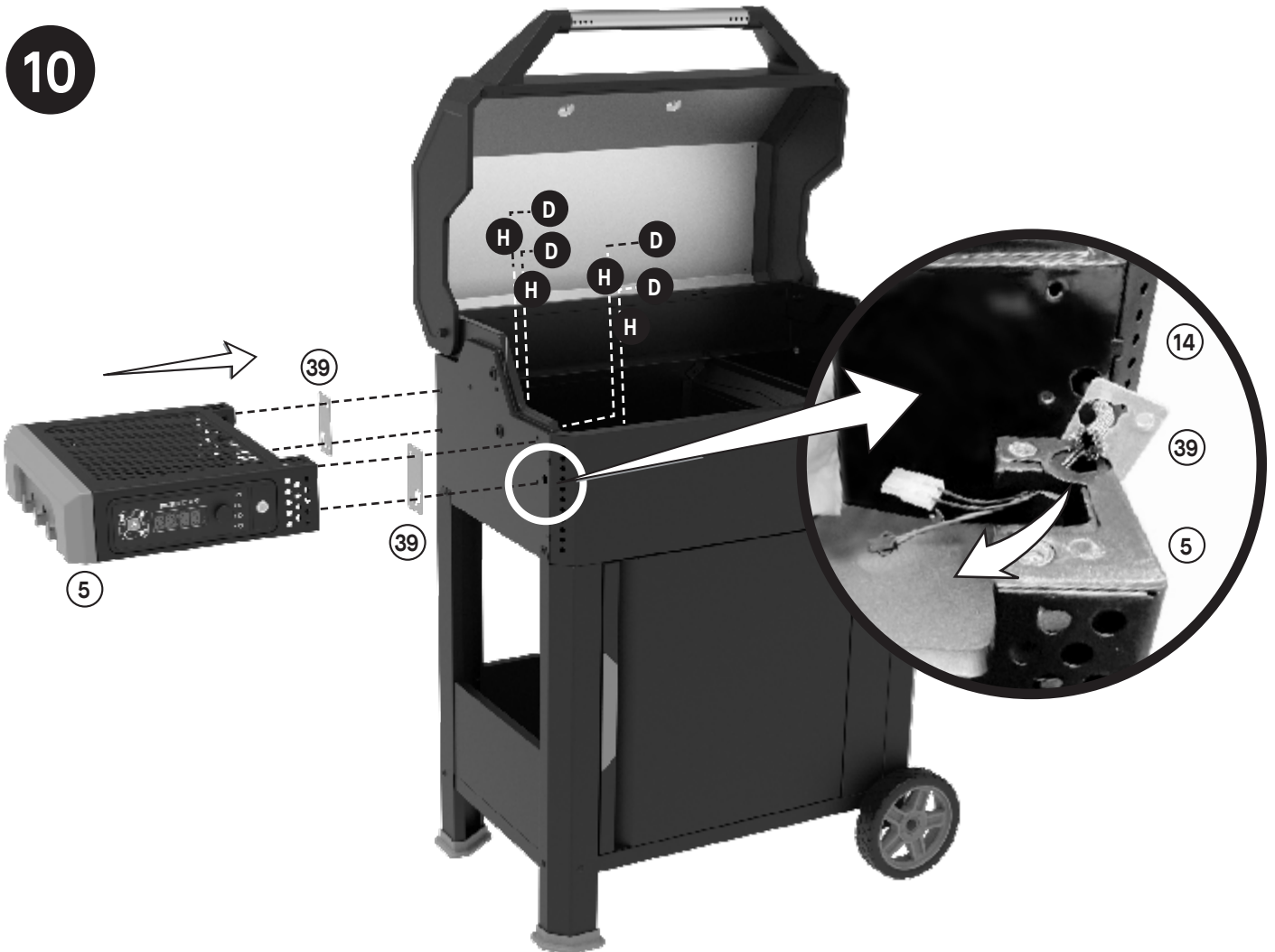
8

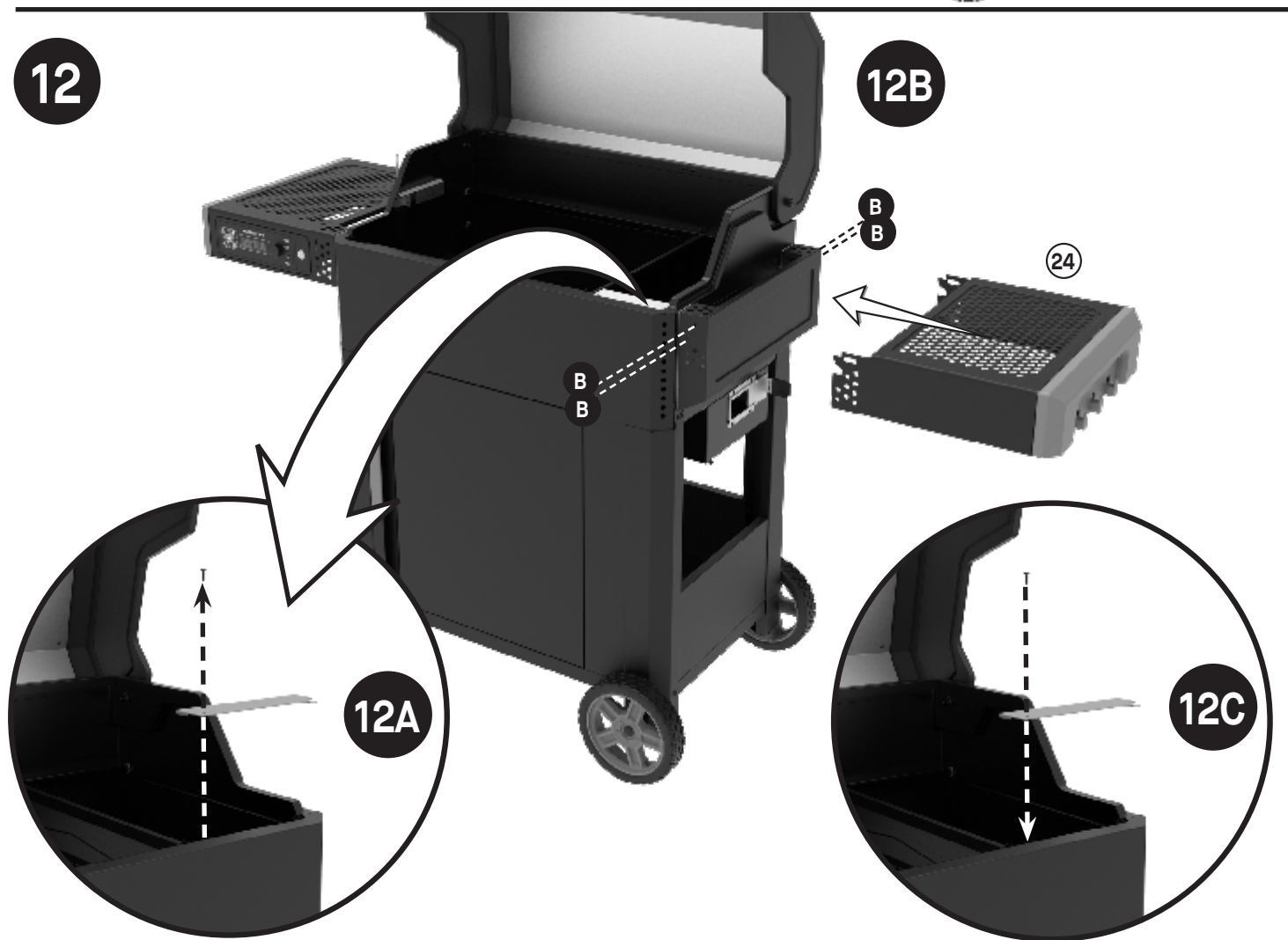
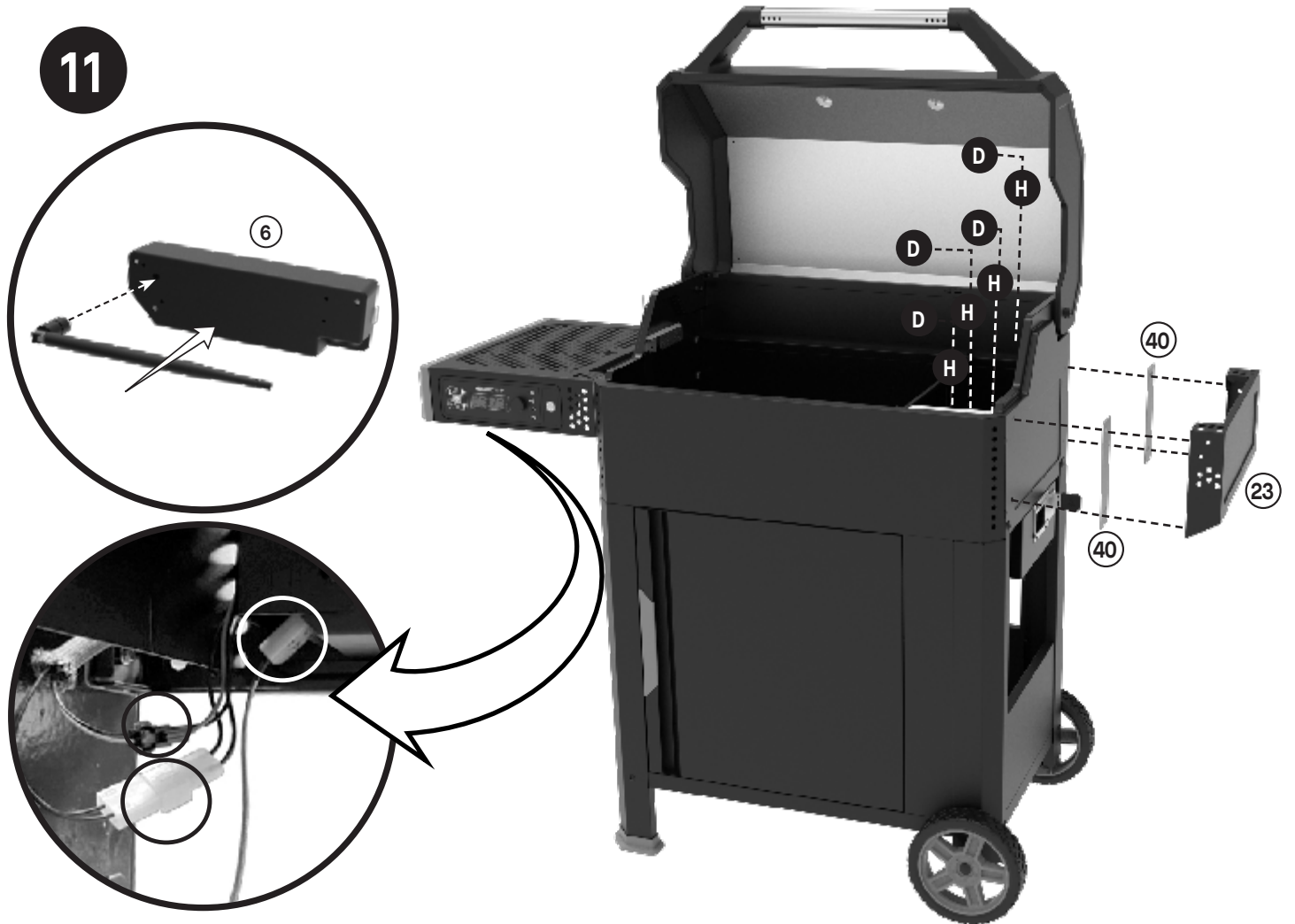


9

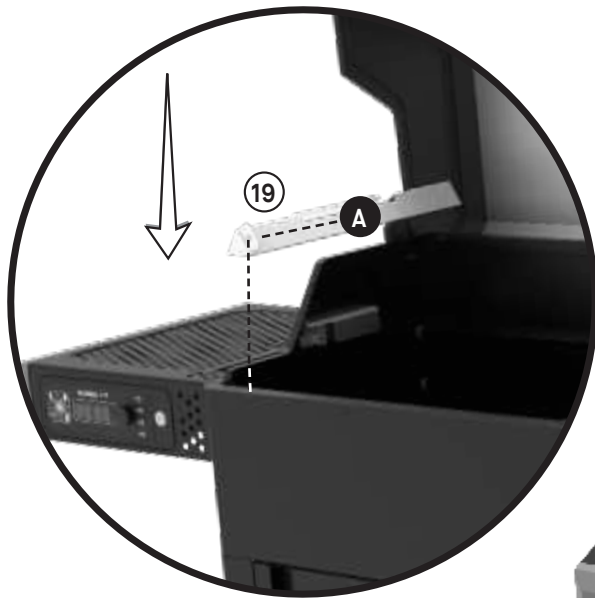


10





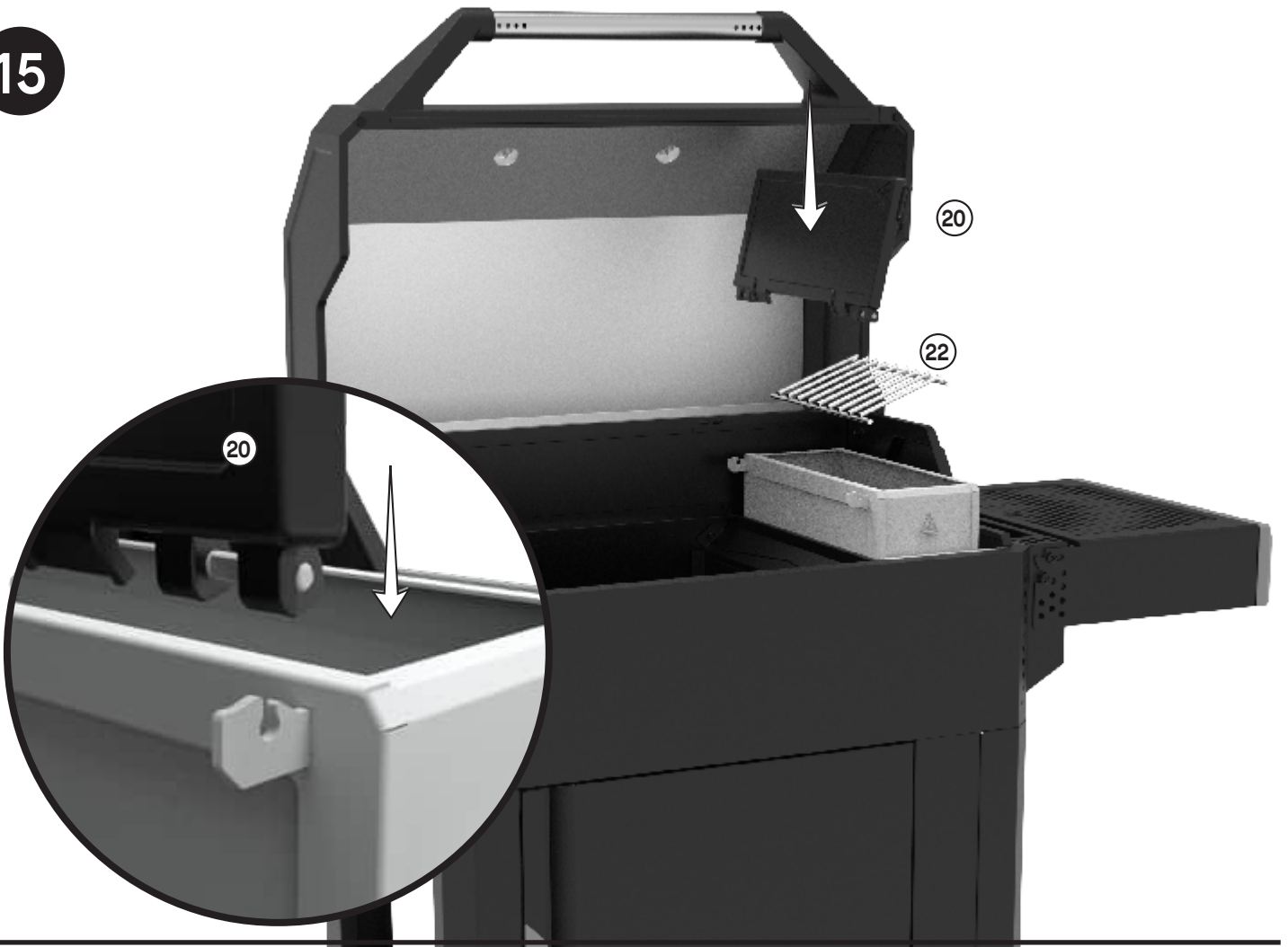
13



14



15



16



17



18



19



20



21



22





# SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

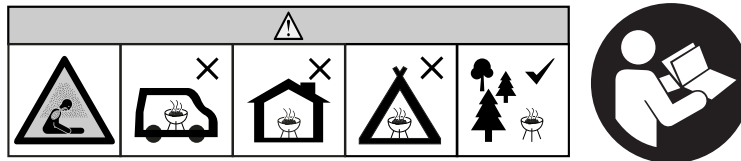


- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

## PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

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

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



## ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- ¡No usar en interiores!
- Use solamente carbón para combustible.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca lo use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL)
- Mantenga el área alrededor del aparato despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use el aparato para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- 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.
- El artefacto no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan ninguna experiencia o conocimiento, a menos que se les supervise o instruya.
- El artefacto no está previsto para ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan ninguna experiencia o conocimiento, a menos que se les supervise o instruya.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo posterior y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el ahumador. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras está en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt®; estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de la parrilla/la tolva. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- La parrilla, la tolva y la tapa de la tolva están CALIENTES mientras están en uso y permanecerán CALIENTES por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- La parrilla está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- La tolva, tapa de la tolva, puerta de cenizas están CALIENTES mientras la parrilla está en uso y durante el enfriamiento. Utilice guantes de protección cuando trabaje con estos componentes o cerca de ellos.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos del carbón ardiendo. Tenga cuidado con los cabellos y la ropa sueltos durante la operación ya que pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte. Siga siempre las instrucciones de encendido específicas para esta parrilla.
- Nunca llene demasiado la tolva de carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica. Instálelo sólo en un receptáculo GFCI Clase A cubierto que tenga una caja resistente a la intemperie con la tapa del enchufe de fijación insertada o retirada.
- ADVERTENCIA: No debe utilizarse con receptáculos que sólo son resistentes a la intemperie cuando el receptáculo está cubierto (la tapa de la clavija de fijación no está insertada y la tapa del receptáculo está cerrada).
- Cuando use aparatos eléctricos, siempre se debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
  1. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
  2. Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado.
  3. No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
  4. No exponga el aparato a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo "W", además de la leyenda "Apropiado para uso con aparatos de exteriores".
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- No opere ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si el ahumador se malogra o se ha dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicios o personas similarmente calificadas para evitar un peligro.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión asegúrese que:
  1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
  2. El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas, o en un horno calentado.
- Para desconectar, apague el controlador en OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.



## ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- Desenchufe el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de añadir o retirar componentes internos.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- No abra nunca la tolva después del arranque inicial o durante el uso. Si es necesario recargar carbón durante su uso, siga las instrucciones de recarga específicas para esta parrilla y use siempre guantes protectores.
- Nunca opere la parrilla si la sonda de temperatura ha sido retirada. Esto puede hacer que la parrilla se sobrecaliente y causar lesiones personales graves y/o daños a la parrilla.
- Nunca haga funcionar la parrilla con las correderas de admisión de calor y de aire instaladas en la parrilla. (puede ser específico del producto) Esto puede dañar la parrilla.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
- ¡ADVERTENCIA! NO almacene materiales combustibles bajo la parrilla o en el compartimiento de la parrilla. Las cenizas calientes pueden alcanzar el compartimiento de la parrilla. Tenga precaución.



## REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS



- 220-240VAC, 50HZ, 0.7A, 92W



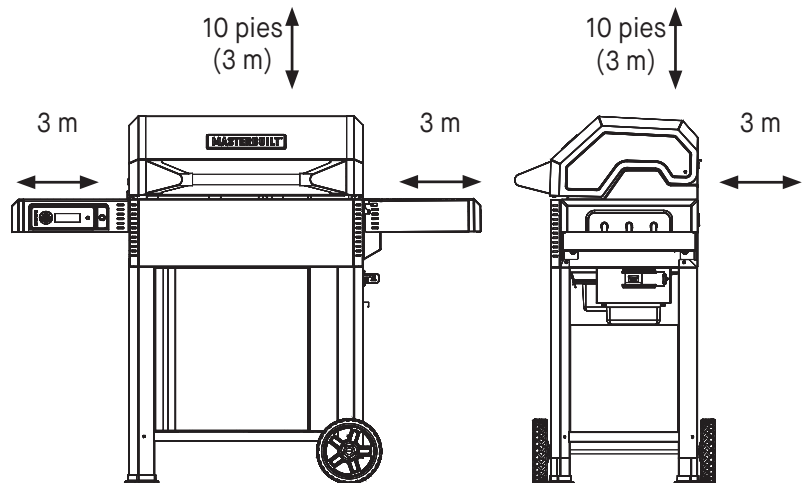
## REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL



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

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

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



## ADVERTENCIA




El cable de alimentación eléctrico es un peligro de tropiezo.


## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES


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


# Instrucciones de operación


## PANEL DE CONTROL

-  **Encendido/Apagado del controlador:**
1. Presione el botón para encender el controlador.
  2. Una única presión mientras está encendido = Función de pausa
  3. Presión larga mientras está encendido = Apagado

-  **Botón de arranque o ignición:**
1. Presione el botón de arranque para encender automáticamente el arrancador de fuego.

-  **Configuración de la temperatura:**
1. Presione el botón.
  2. Gire la perilla a la temperatura deseada.
  3. Presione de nuevo el botón para configurar la temperatura (la temperatura se ajustará automáticamente luego de 3 segundos).

-  **Configuración del tiempo:**
- **Temporizador de cuenta regresiva**
    1. Presione el botón.
    2. Gire la perilla a las horas deseadas.
    3. Presione el botón para configurar las horas.
    4. Gire la perilla a los minutos deseados.
    5. Presione el botón para configurar los minutos. El temporizador se pondrá en marcha.
    6. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
    7. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

-  **Configuración de la sonda para carne**
1. Presione el botón y gire la perilla para seleccionar la sonda para carne (MP1, MP2, MP3, MP4).
  2. Presione el botón de temperatura.
  3. Gire la perilla a la temperatura deseada.
  4. Presione de nuevo el botón de temperatura para ajustarla.
  5. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, sonará la alarma. Presione cualquier botón para borrar.

### Visualización de información en pantalla:

- Al girar la perilla, la pantalla avanzará por la temperatura de la parrilla, el temporizador y las sondas de carne; MP1, MP2, MP3 y MP4.




### Configure la temperatura de °F a °C:

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

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

## BLUETOOTH + WiFi

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

# Instrucciones de operación

## BLUETOOTH



### **Emparejamiento de la parrilla con dispositivos inteligentes:**

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

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

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

### **Advertencia de la FCC:**

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

### **Declaración de la FCC:**

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

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

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

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

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

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

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

### **Advertencia de la IC:**

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

### **Transmisor inalámbrico:**

Características del transmisor y del WiFi = RF 0dBm/2402-2480 MHz

# Instrucciones de operación

## CURADO PREVIO

**El curado previo eliminará de su parrilla las sustancias químicas y aceites residuales del proceso de fabricación.**

**CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.**

1. Llene la tolva con carbón vegetal aproximadamente 1/4-1/2 de su capacidad.
2. Ponga en marcha su parrilla siguiendo las instrucciones de ARRANQUE y configure la temperatura a 250 °F (121°C) por 60 minutos.
3. Luego de 60 minutos, configure la temperatura a 400 °F (204 °C) por 30 minutos.
4. Apague la parrilla siguiendo las instrucciones de APAGADO.
5. Deje que la parrilla se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Con una servilleta o un paño, unte una capa fina de aceite de cocina en las rejillas, la placa de sellado, las rejillas de calentamiento y el interior de la tapa y cuerpo de la parrilla. Tenga precaución, la parrilla estará CALIENTE al tacto.
7. Repita los pasos 3-6 a 350 °F (175°C).

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

## ARRANQUE NORMAL

1. Enchufe la parrilla y encienda el controlador.
2. **NO CARGUE EL CARBÓN HASTA EL PASO 5.**
3. Presione el botón de encendido automático para precalentar el arrancador:
  - a. El botón de encendido debería estar parpadeando.
  - b. La pantalla del controlador debe parpadear 450 °F (232 °C).
4. Desplace la perilla del controlador para cambiar la temperatura deseada.
  - a. Opciones de selección de temperatura:
    - Presione el botón de configuración de la temperatura para seleccionar la temperatura mostrada en pantalla.
    - Si no desplaza la perilla, el controlador seleccionará automáticamente la temperatura en pantalla (temperatura por defecto 450 °F / 232 °C).
5. Llene el MiniHopper con carbón vegetal (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques).
6. Cierre la tapa de la tolva y la tapa de la parrilla.
7. Espere a que el botón de arranque automático deje de parpadear (debería tardar unos 45 segundos).
8. Coloque 1 arrancador de fuego en el soporte para arrancadores de fuego (ver fig. 1)
9. Deslice la bandeja del arrancador de fuego en la tolva inferior hasta que vaya al tope y cierre la puerta.
10. La parrilla deberá ejecutar una secuencia de arranque; el ventilador puede tardar unos instantes en encenderse.



**Figura 1**

### CONSEJOS DEL ARRANCADOR:

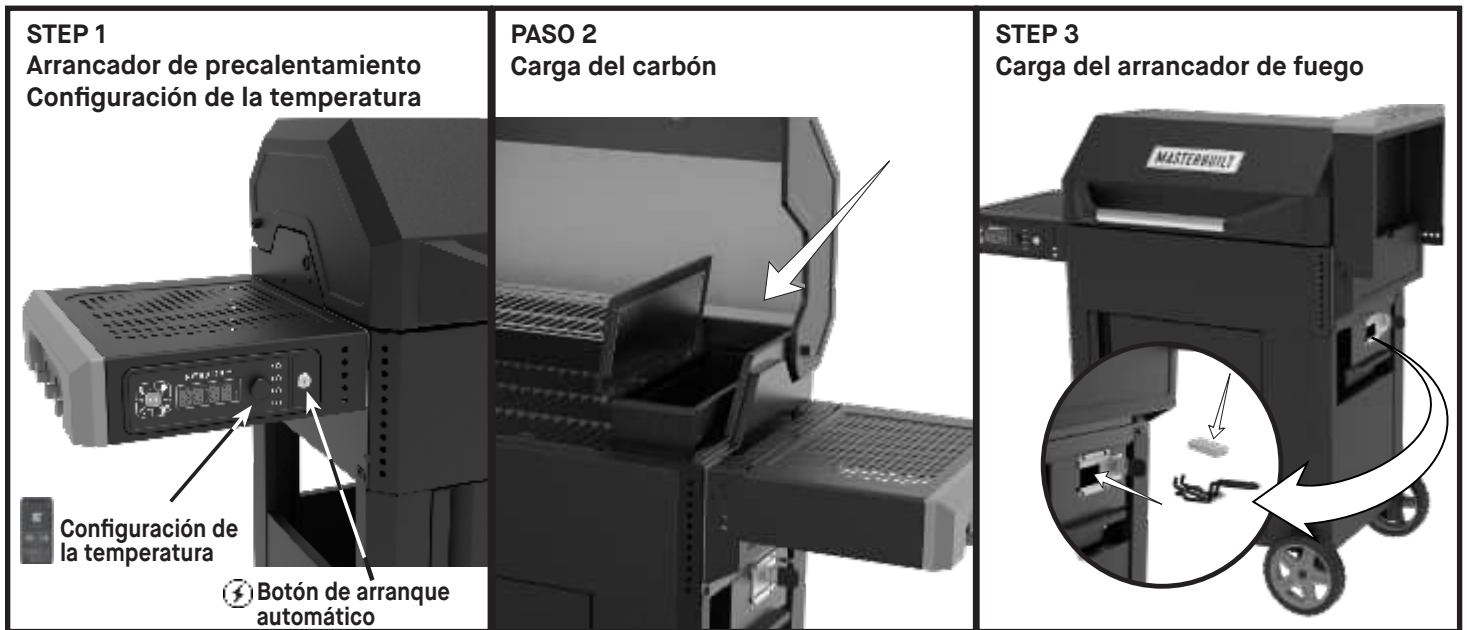
- a. Botón del arrancador parpadeante = precalentamiento del arrancador (NO cargue el arrancador de fuego mientras el arrancador esté precalentándose).
- b. Botón del arrancador sólido = el encendedor está encendido/caliente.
- c. El arrancador no se enciende si la parrilla está a más de 200 °F (93 °C).
- d. Si la temperatura ya está configurada, el arrancador no le pedirá que configure la temperatura.
- e. Cada vez que se active el arrancador, la parrilla ejecutará la secuencia de arranque. Durante esta secuencia el ventilador no funcionará por PID. El ventilador volverá al PID una vez completada la secuencia de arranque. La secuencia de arranque es de aproximadamente 8 minutos.

**NOTA:** Para un arranque correcto del iniciador del fuego, es importante seguir los pasos indicados anteriormente en la secuencia adecuada. Si no se siguen estos pasos, el procedimiento de arranque puede fallar.

En cuartos casos, el arrancador de fuego no se encenderá durante la secuencia inicial. Esto puede deberse a la naturaleza del arrancador de fuego mismo. Si el arrancador de fuego no se enciende, apague la parrilla, retire el arrancador fallado, encienda la parrilla y reinicie su temperatura; luego, después de que se precaliente, vuelva a instalar un NUEVO arrancador de fuego.

# Instrucciones de operación

## ARRANQUE



## ARRANQUE MANUAL DEL FUEGO

Si el arrancador de fuego no se enciende con el botón de encendido, puede arrancar manualmente la tolva con los pasos que se indican a continuación.

1. Enchufe la parrilla y encienda el controlador.
2. Llene el MiniHopper con carbón vegetal (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques).
3. Mantenga ABIERTA la tapa de la tolva.
4. Coloque 1 arrancador de fuego en el soporte para arrancadores de fuego (ver fig. 1)
5. Deslice la bandeja del arrancador de fuego en la tolva inferior hasta que vaya al tope.
6. Encienda manualmente el arrancador de fuego.
7. Cierre la puerta del arrancador de fuego.
8. Espere 2-3 minutos para que el carbón se encienda antes de cerrar la tapa de la tolva.
9. Una vez que el carbón haya empezado a arder, cierre la tapa de la tolva.
10. Cierre la tapa de la parrilla y configure la temperatura en el controlador.

## RECARGA

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

1. Asegúrese que el ventilador esté en PAUSA antes de empezar a recargar.
2. Presione el botón de encendido para activar la función de PAUSA (el controlador mostrará HOLD).
3. Agregue carbón vegetal a la tolva (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques). Use EXTREMA precaución, la tapa de la tolva estará CALIENTE. Use guantes de protección y pinzas para abrir la tapa de la tolva.
4. Cierre la tapa de la tolva y quite la pausa del controlador presionando el botón de encendido.

# Instrucciones de operación

## ADICIÓN DE HUMO/SABOR

Mezcle trozos de madera en la tolva con carbón vegetal. Encienda y configure la temperatura.

\* NOTA: Nunca use más de 1/2 libra de trozos de madera en toda la tolva.

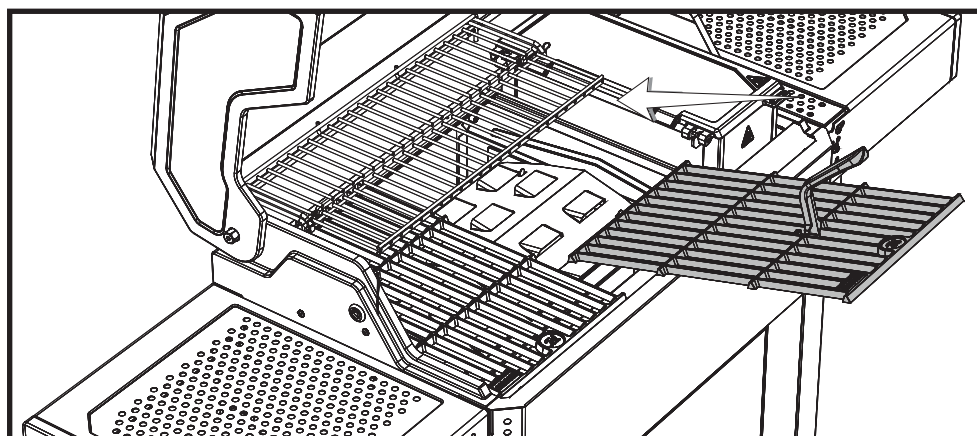
## APAGADO

1. Una vez finalizada la cocción, apague el controlador y desenchúfelo.
  2. Cierre la tapa de la tolva y la tapa de la parrilla.
  3. Deje que la parrilla se enfríe al tacto antes de guardarla.
  4. Una vez que la parrilla esté fría al tacto, vacíe la taza de cenizas, cubra y guarde su parrilla en un lugar seco.
- \*NOTA - El carbón no se guardará después de apagar la parrilla. Para acelerar el proceso de apagado, limite la cantidad de carbón para que se adapte a su tiempo de cocción.

## ELEVADOR DE REJILLA

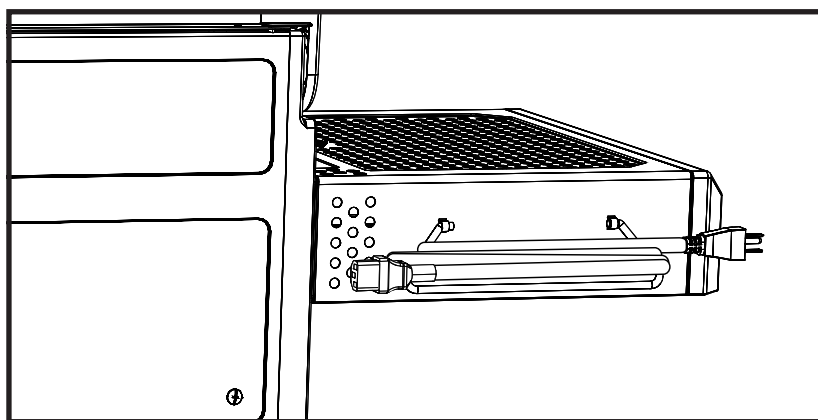
Use la pinza de su parrilla para manipular sus rejillas de cocción.

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



## ALMACENAMIENTO DEL CABLE

El cable ha sido diseñado para enrollarse en la horquilla de almacenamiento detrás de la repisa lateral. Antes de almacenar, apague el controlador en "OFF" y retire el enchufe del tomacorriente.

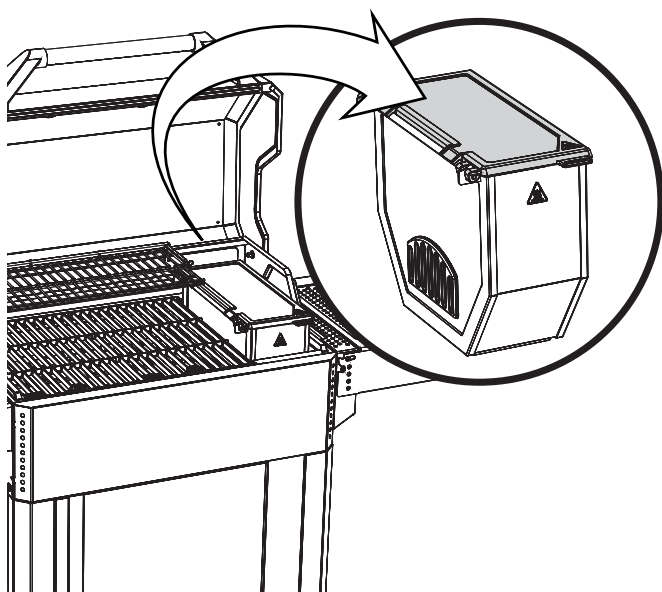




# Instrucciones de operación

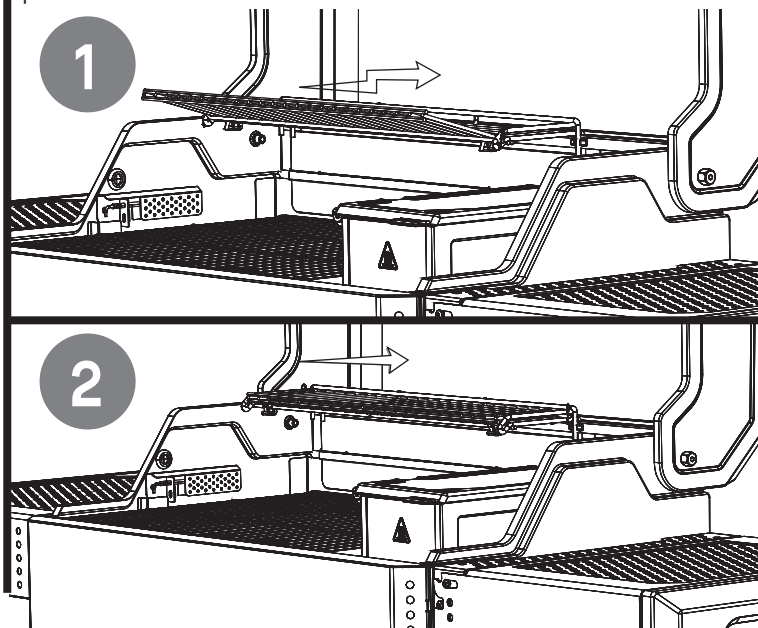
## SELLAR EN LA TAPA DE LA TOLVA / PLACA DE SELLADO

También puede utilizar la tapa de su tolva para sellar a alta temperatura.



## REJILLA DE CALENTAMIENTO

La levanta y la desliza hacia atrás para obtener más espacio para la parrilla.



## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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

- Una vez que las cenizas se hayan enfriado por completo, vacíe la tolva del carbón con cenizas después de cada uso. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la tolva de carbón.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Retire la rejilla de carbón y límpiela.
- Retire las rejillas de cocción y el colector para limpiarlos.
- Retire la taza de grasa y la cubierta de calor para limpiarlas.
- Retire la tapa de la tolva (placa de sellado) y límpiela. La tapa de la tolva está revestida de hierro fundido, límpiela con un trapo húmedo; en caso de restos adheridos, puede ser necesario frotar con un cepillo no abrasivo. Una vez limpia, aplique una ligera capa de aceite a la placa de sellado para evitar el óxido. Si se produce óxido en la placa de cocción, límpiela con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente la parrilla como se indica en las instrucciones de curado.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con un detergente de platos suave. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO utilice limpiador de hornos ni otros productos de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Limpie con aceite de cocina para evitar que se oxide
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un **ÁREA SECA** y protegida. Almacene únicamente cuando el fuego esté apagado y todas las superficies estén frías.
- Cuando no use la parrilla con frecuencia, incluso si se usa una cubierta de parrilla, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar un posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

### ¡ADVERTENCIA!

NO almacene materiales combustibles bajo la parrilla o en el compartimiento de la parrilla. Las cenizas calientes pueden alcanzar el compartimiento de la parrilla. Tenga precaución.

# DetECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
Controlador no encendido.	La alimentación no está encendida.	Presione el botón de encendido/apagado en el controlador.
	No está enchufado.	Enchufe el controlador a la fuente de alimentación y ésta a la toma de corriente de la pared.
	El interruptor se ha desconectado.	Compruebe el disyuntor del tomacorriente de la pared y reajuste si se ha desconectado.
	Mal funcionamiento del controlador.	Servicio al Cliente de Masterbuilt <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/support">https://www.masterbuilt.com/pages/support</a>
El ventilador no está encendido.	La temperatura del gabinete ha alcanzado la temperatura configurada.	Una vez alcanzada la temperatura configurada, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura de la cabina caiga por debajo de la temperatura configurada, el ventilador se reiniciará. El ventilador continuará ajustándose automáticamente para mantener la temperatura establecida.
	Ventilador desconectado del controlador.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	Ventilador desconectado del mazo de cables.	
	Err 3	Ver a continuación.
Temperatura del controlador imprecisa.	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	Compruebe que la conexión esté bien asentada.
	La sonda de temperatura está sucia.	Limpie cuidadosamente la sonda de temperatura.
Calentamiento lento.	Poco carbón.	Rellene la tolva con carbón.
	Tapa de la parrilla abierta.	Cierre la tapa de la parrilla.
	El ventilador no está encendido.	Ver "Ventilador no está encendido".
El encendedor no se enciende o tarda en encenderse.	El encendedor no funcionará si la temperatura de la parrilla es superior a 200 °F / 93 °C.	1. Asegúrese que el encendedor no tenga residuos ni obstrucciones. 2. Asegúrese que el encendedor y la bandeja estén completamente insertados y tocando el arrancador. Err6: Ver a continuación.
Mala conexión Wifi	Señal débil.	1. Incline la antena de la parte posterior del controlador para que apunte al suelo.
El controlador se reinicia e ingresa al modo de espera.	Carga electrostática. Cuando el producto se ve perturbado por una carga electrostática, el controlador puede reiniciarse y luego ingresar al modo de espera.	El usuario tiene que reiniciar el controlador para restaurar el funcionamiento normal, este fenómeno es normal.
Err 1	La sonda de temperatura no está completamente enchufada.	1. Compruebe que la conexión esté bien asentada. 2. Desconecte el controlador de la fuente de alimentación, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo.
Err 2	Mal funcionamiento de la sonda de carne.	Servicio al Cliente de Masterbuilt <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/support">https://www.masterbuilt.com/pages/support</a>
Err 3	Parrilla sobrecalentada.	1. Apague la parrilla. 2. Compruebe la causa del sobrecalentamiento. • Incendio de grasa. • Mal funcionamiento del ventilador. 3. Reinicie la parrilla.
Err 4	El carbón no se enciende.	1. Asegúrese que la tapa de la tolva y la puerta inferior de la tolva estén completamente cerradas. 2. Asegúrese que el carbón no esté vacío. 3. Asegúrese que no queden restos de cenizas de un uso anterior. 4. Llene la tolva con carbón antes de introducir el arrancador de fuego. 5. Asegúrese que el botón de arranque o ignición se haya presionado y que el arrancador esté funcionando. 6. Reinicie la parrilla.
Err 5	Temperatura de la sonda de carne superior a 300 °F.	1. Usando guantes de protección, retire la sonda de carne de la parrilla. 2. Desenchufe del controlador. 3. Deje que la sonda de carne se enfríe.
Err 6	Mal funcionamiento del arrancador.	1. Apague la parrilla. 2. Desenchufe y compruebe la conexión del arrancador. 3. Reinicie la parrilla y presione el botón de arranque. 4. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si el error persiste. 5. Compruebe si hay residuos en la parte superior del arrancador.

## **GARANTÍA LIMITADA**

Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Masterbuilt® no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Masterbuilt® no cubre la oxidación. Masterbuilt® requiere el comprobante de compra para hacer un reclamo de la garantía, como por ejemplo, un recibo.

**SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS:** Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra original.

## **¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?**

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

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

## **¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?**

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

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

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

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

## **¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?**

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

## **¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS**

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

### **Masterbuilt®**

#### **Premier Specialty Brands, LLC**

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

### **Australia y Nueva Zelanda**

Contacte a su distribuidor.

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe Europe**

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag

Países Bajos

<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>



**Distribuidor oficial para España:**

**The Barbecue Store**  
**Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1**  
**29650 Mijas Costa (Málaga)**  
**Teléfono: 952477152 - 952477161**  
**Fax.: 952580781**  
**Email: [dmbrico2@telefonica.net](mailto:dmbrico2@telefonica.net)**  
**<http://www.thebarbecuestore.es>**

**MASTERBUILT®**