

# MASTERBUILT®

## Griddle Instruction Sheet

### MB20183725

### Masterbuilt Griddle Insert

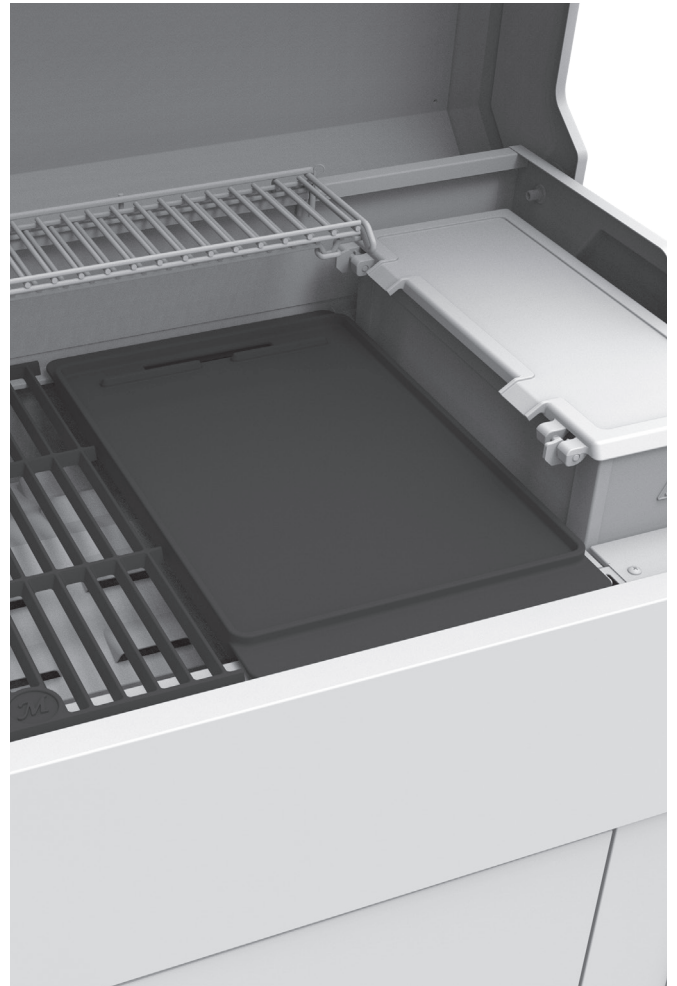


**FOR OUTDOOR GRILL USE ONLY.**

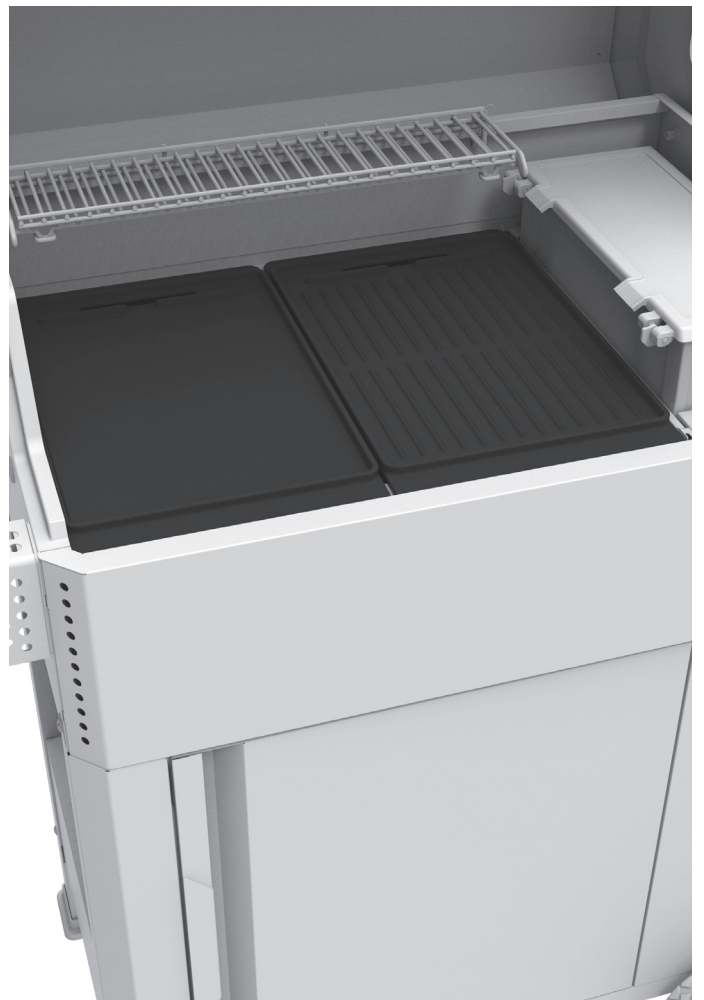
**! CAUTION !**

- Always remove plug from outlet before servicing your grill.
- Make sure your grill and griddle have fully cooled before moving or handling to avoid burns.
- Some components may have sharp edges. Use caution to avoid injury.
- Do NOT add frozen food to hot griddle.
- Do NOT remove your griddle from your grill while hot.
- Use extreme caution when seasoning and cleaning your griddle. Griddle can be extremely hot.

**X1**



**X2**



# ASSEMBLY GRILL IMAGES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY.

## GRIDDLE-SEASONING

It is recommended before your first use to season your griddle.

1. Wipe griddle top of all debris.
2. Ignite grill and set temperature to 250F (121C). Run for approximately 10–15 minutes until your griddle top becomes hot.
3. Pour a light amount of cooking oil on griddle top.
4. Spread the cooking oil over surface of griddle top using paper towels. Be sure to cover every part of griddle top.
5. Set griddle temperature to 400F (204C). Smoking will occur as the oil begins to bond with the surface of griddle.
6. After smoke dissipates. Repeat steps 3–5 at 350F (177C)

Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat as indicated above. Store your griddle in a clean dry location.

## GRIDDLE-TIPS

- Your controller temperature display is for reference and will vary to actual griddle surface temperature based on setup and application.
- For best results allow your griddle to fully preheat with the lid closed. Note, it may take your griddle 15-20mins to preheat to the desired temperature.
- For best results, we recommend cooking with your lid closed as much as possible. This will allow your griddle to achieve optimum griddle temperatures.

## GRIDDLE-DEEP CLEANING

- **Always clean your griddle by hand.**
- **Never soak your griddle in water.**
- **Frequent cleaning and seasoning of your griddle will prevent rusting.**  
**You are not required to deep clean your griddle after every use.**
- **Use extreme caution when cleaning your griddle. Griddle will be extremely hot.**

1. Heat griddle to 300F (149C).
2. Cover griddle top with coarse salt.
3. Add a small amount of cooking oil to the salt on the griddle top.
4. Use a bench scraper or chainmail to scrub any residue from the griddle surface.  
Use extreme caution. Griddle will be hot.
5. Use a bench scraper to remove the loose residue from the griddle top.
6. Apply a small amount of warm water to the griddle top.
7. Use chainmail or paper towels to rub water over griddle top. This will remove any remaining food particles. Be sure to use tongs and hot food gloves when scrubbing griddle top.  
Griddle will be extremely hot
8. Dry griddle thoroughly.
9. Finish the cleaning process by seasoning your griddle.

## 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](http://www.masterbuilt.com/pages/warranty). For assistance or to request an updated copy of our warranty, contact us at the below.

### Masterbuilt®

#### Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

### Masterbuilt®

#### Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86,2514 EJ

Den Haag, Netherlands

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

### Australia & New Zealand

Please contact your retailer for support.

### Masterbuilt®

#### Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ

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

# MASTERBUILT®

## **DO NOT RETURN TO RETAILER!**

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

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

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

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

[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 & New Zealand: Please contact your retailer

# **MASTERBUILT®**

## **FRENCH**

# MASTERBUILT®

## Feuille d'instructions de la plancha

### MB20183725

### Plancha Masterbuilt

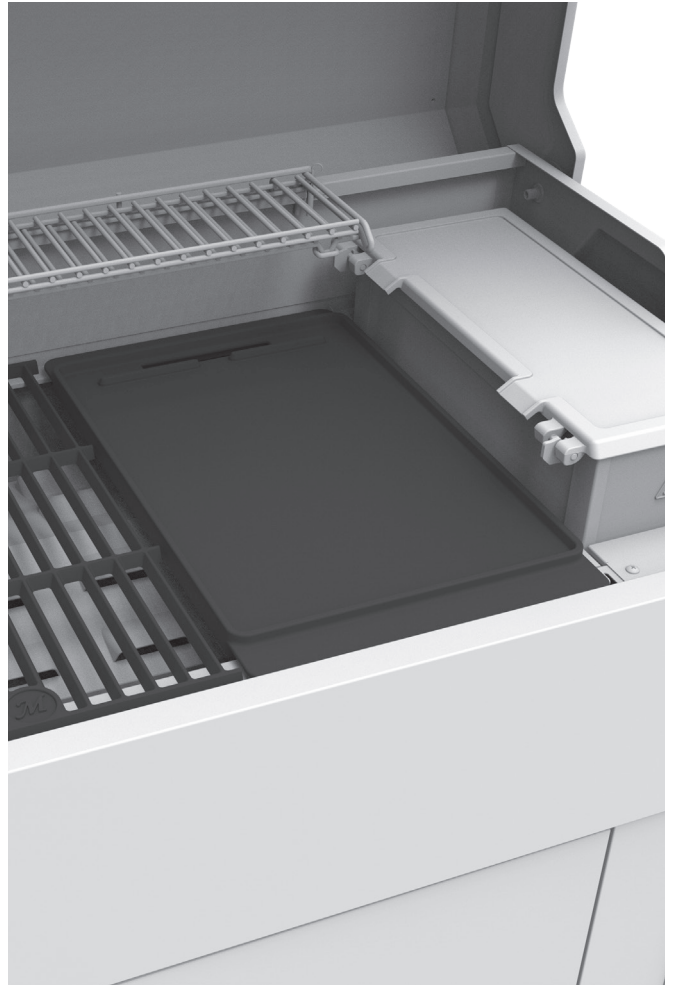


**POUR USAGE SUR UN BARBECUE D'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**

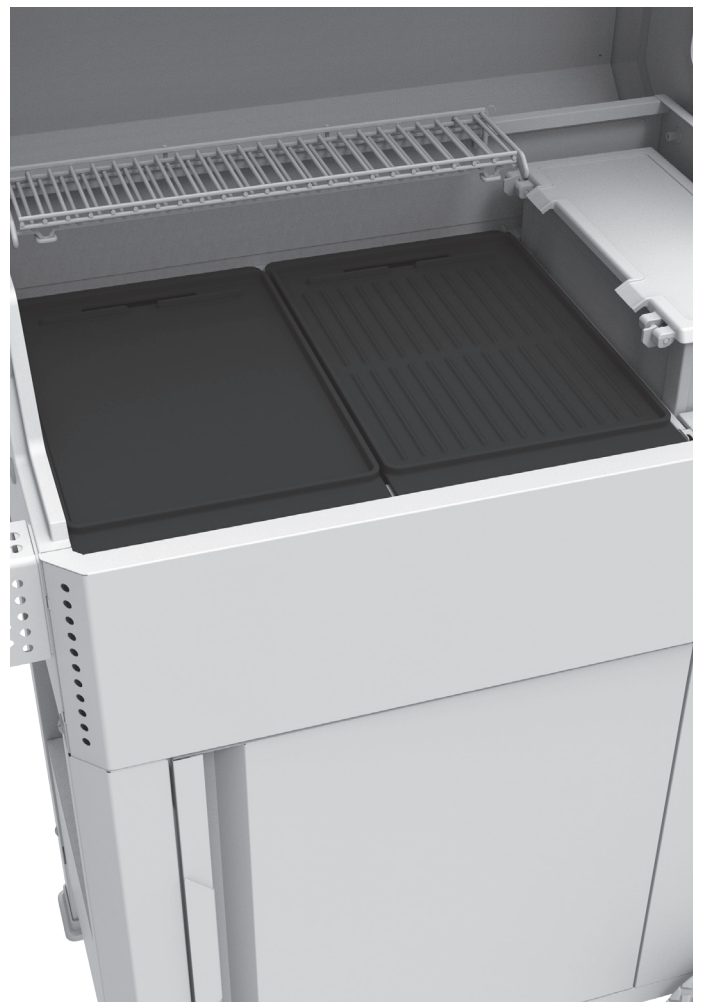
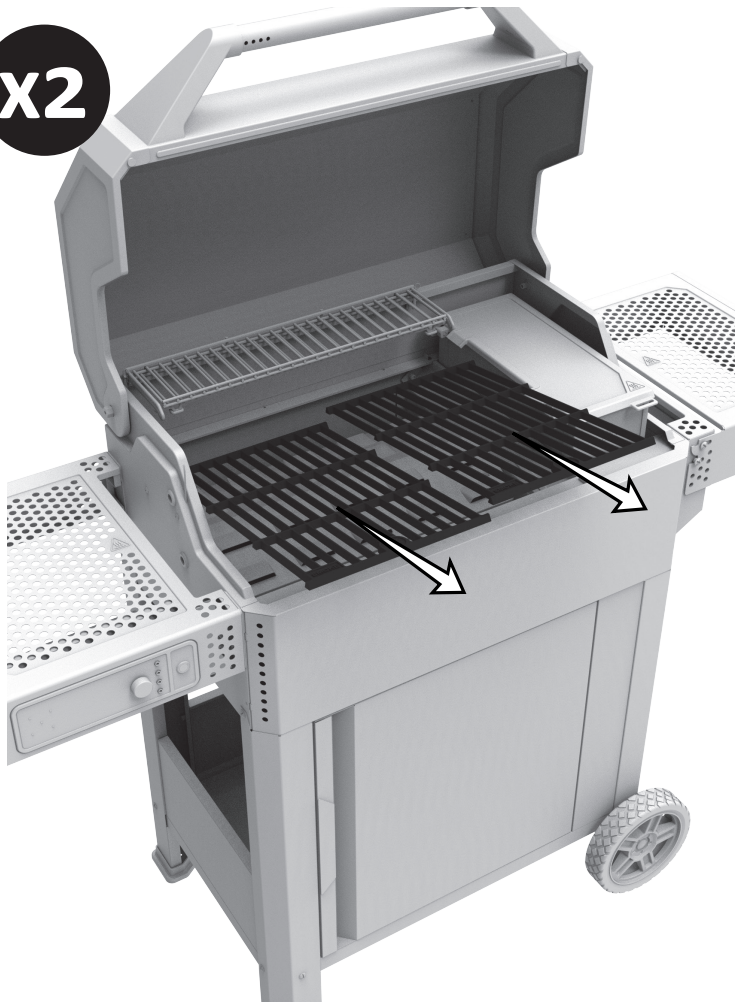
**⚠ MISE EN GARDE ⚠**

- Toujours retirer la fiche de la prise avant d'effectuer l'entretien de votre barbecue.
- Avant de déplacer ou de manipuler le barbecue et la plancha, s'assurer qu'ils ont complètement refroidi afin d'éviter les brûlures.
- Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants. Faire preuve de prudence pour éviter les blessures.
- Ne PAS mettre d'aliments surgelés sur une plancha chaude.
- Ne PAS retirer la plancha du barbecue pendant qu'ils sont chauds.
- Faire preuve d'une extrême prudence pendant l'apprêtage et le nettoyage de votre plancha. Celle-ci peut être extrêmement chaude.

**X1**



**X2**





# LES IMAGES DU BARBECUE ASSEMBLÉ NE SONT FOURNIES QU'À TITRE INDICATIF.

## APPRÊTAGE DE LA PLANCHA

**Il est recommandé d'apprêter votre plancha avant de l'utiliser pour la première fois.**

1. Essuyez le dessus de la plancha pour enlever tous les débris.
2. Allumez le barbecue et réglez la température à 121 °C (250 °F). Laissez-le fonctionner pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la surface de la plancha devienne chaude.
3. Versez un peu d'huile à cuisson sur la plancha.
4. Étendez l'huile à cuisson sur la surface de la plancha au moyen d'essuie-tout. Assurez-vous de couvrir la totalité de la surface de la plancha.
5. Réglez la température de la plancha à 204 °C (400 °F). De la fumée sera dégagée lorsque l'huile commencera à se lier à la surface de la plancha.
6. Lorsque la fumée se sera dissipée, recommencez les étapes 3 à 5 à 177 °C (350 °F).

**Un apprêtage fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus. Rangez votre plancha dans un endroit propre et sec.**

## CONSEILS POUR LA PLANCHA

- La température affichée par votre contrôleur est une référence et varie en fonction de la température réelle de la surface de la plancha selon la configuration et l'application.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez votre plancha préchauffer complètement avec le couvercle fermé. Remarque : votre plancha pourrait prendre 15-20 minutes pour atteindre la température voulue.
- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de cuisiner avec le couvercle fermé autant que possible. Cela permettra à votre plancha d'atteindre des températures optimales.

## PLANCHA – NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- **Nettoyez toujours votre plancha à la main.**
- **Ne trempez jamais votre plancha dans l'eau.**
- **Un nettoyage et un apprêtage fréquents de votre plancha l'empêcheront de rouiller.**  
Il n'est pas nécessaire de nettoyer en profondeur votre plancha après chaque utilisation.
- **Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez votre plancha. Elle sera extrêmement chaude.**

1. Faites chauffer la plancha jusqu'à une température de 149 °C (300 °F).
2. Recouvrez la surface de la plancha de gros sel.
3. Ajoutez un peu d'huile à cuisson au sel sur la surface de la plancha.
4. Utilisez un grattoir ou une cotte de mailles pour enlever les résidus de la surface de la plaque.  
Soyez très prudent. La plancha sera chaude.
5. Utilisez un grattoir pour enlever les résidus détachés de la surface de la plancha.
6. Appliquez un peu d'eau tiède sur la surface de la plancha.
7. Utilisez une cotte de mailles ou des essuie-tout pour frotter l'eau sur la surface de la plancha. Cela enlèvera toute particule de nourriture restante. Assurez-vous d'utiliser des pinces et des gants pour aliments chauds lorsque vous frottez la plancha. Elle sera extrêmement chaude.
8. Séchez bien la plancha.
9. Terminez le processus de nettoyage en apprêtant votre plancha.

## **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.

## **QU'EST-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 le composant 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 à [www.masterbuilt.com/pages/warranty](http://www.masterbuilt.com/pages/warranty). Pour toute assistance ou pour demander une copie à jour de notre garantie, communiquez avec nous à l'adresse ci-dessous.

### **Masterbuilt®**

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

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe Europe**

Lange Voorhout 86,2514 EJ

La Haye, Pays-Bas

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

### **Australie et Nouvelle-Zélande**

**Veillez prendre contact avec votre détaillant pour obtenir du soutien.**

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe UK Limited**

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ

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

# MASTERBUILT®

## **NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !**

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

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

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

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

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

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

# **MASTERBUILT®**

## **SPANISH**

# MASTERBUILT®

## Hoja de instrucciones de la plancha

### MB20183725

#### Accesorio de la plancha de Masterbuilt

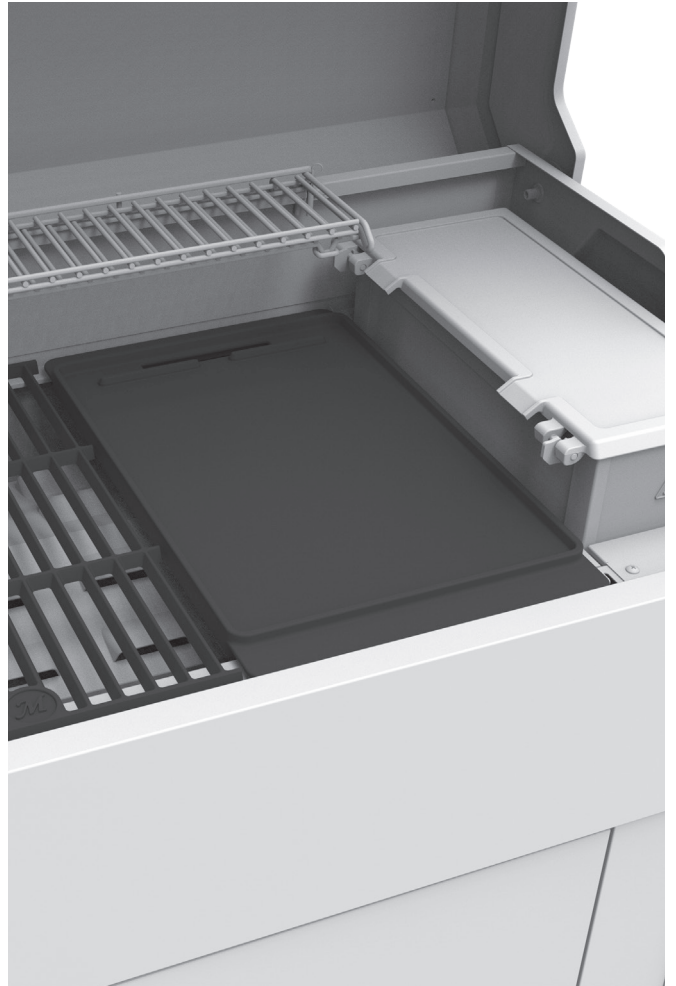


### SÓLO PARA USO DE LA PARRILLA AL AIRE LIBRE.

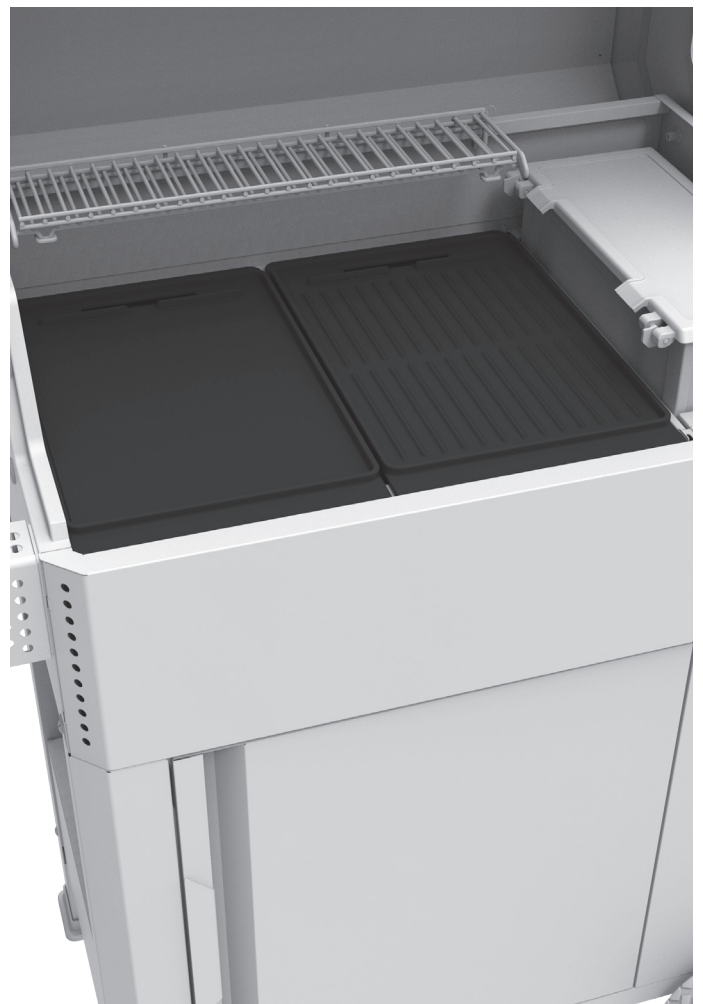
**! PRECAUCIÓN !**

- Siempre retire el enchufe del tomacorriente antes de hacerle el mantenimiento a su parrilla.
- Asegúrese que su parrilla y plancha se hayan enfriado completamente antes de moverlas o manipularlas para evitar quemaduras.
- Algunas componentes pueden contener bordes filosos. Tenga precaución para evitar lesiones.
- NO añada alimentos congelados a la plancha caliente.
- NO retire su plancha de la parrilla mientras esté caliente.
- Tenga extrema precaución al curar y limpiar su plancha. La plancha estará extremadamente caliente.

**X1**



**X2**



# LAS IMÁGENES DE ENSAMBLAJE DE LA PARRILLA MOSTRADAS SON SIMPLEMENTE POR MOTIVOS ILUSTRATIVOS.

## CURADO DE LA PLANCHA

Se recomienda curar su plancha antes de su primer uso.

1. Limpie la parte superior de la plancha de todos los residuos.
2. Encienda la parrilla y configure la temperatura a 250 °F (121 °C). Hágala funcionar durante unos 10-15 minutos hasta que la superficie de su plancha esté caliente.
3. Vierta una ligera cantidad de aceite de cocina en la superficie de la plancha.
4. Unte aceite de cocina sobre la superficie de la parte superior de la plancha usando papel de cocina. Asegúrese de cubrir cada zona de la parte superior de la plancha.
5. Configure la temperatura de la plancha a 400 °F (204 °C). Se producirá humo cuando el aceite comience a adherirse a la superficie de la plancha.
6. Después que el humo se disipe, Repita los pasos 3-5 a 350 °F (177 °C)

**Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente. Guarde su plancha en un lugar limpio y seco.**

## CONSEJOS PARA LA PLANCHA

- La temperatura que muestre el controlador es de referencia y variará según la temperatura real de su plancha y según la configuración y la aplicación.
- Para obtener los mejores resultados, deje que su plancha se precaliente completamente con la tapa cerrada. Nota, puede que su plancha tarde 15-20mins en precalentarse a la temperatura deseada.
- Para obtener los mejores resultados, recomendamos cocinar con la tapa cerrada en la medida de lo posible. Esto permitirá que su plancha alcance temperaturas óptimas de la plancha.

## LIMPIEZA A FONDO DE LA PLANCHA

- **Siempre limpie su plancha a mano.**
- **Nunca sumerja su plancha en agua.**
- **La limpieza y el curado frecuentes de su plancha evitará que se oxide. No es necesario que limpie a fondo su plancha después de cada uso.**
- **Tenga extrema precaución al limpiar su plancha. La plancha estará extremadamente caliente.**

1. Caliente la plancha a 300 °F (149 °C).
2. Cubra la parte superior de la plancha con sal gruesa.
3. Añada una pequeña cantidad de aceite de cocina a la sal en la parte superior de la plancha.
4. Use un raspador o lana de acero para raspar cualquier residuo de la superficie de la plancha. Tenga extrema precaución. La plancha estará caliente.
5. Use un raspador para retirar cualquier residuo suelto de la parte superior de la plancha.
6. Aplique una pequeña cantidad de agua tibia en la parte superior de la plancha.
7. Use lana de acero o toallas de papel para frotar el agua sobre la parte superior de la plancha. Esto eliminará cualquier partícula de alimento restante. Asegúrese de usar pinzas y guantes para alimentos calientes cuando raspe la parte superior de la plancha. La plancha estará extremadamente caliente.
8. Seque bien la plancha.
9. Termine el proceso de limpieza realizando el curado de su plancha.

## **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 una versión actualizada de nuestra garantía, visite [www.masterbuilt.com/pages/warranty](http://www.masterbuilt.com/pages/warranty). Para asistencia o para solicitar una copia actualizada de nuestra garantía, contáctenos en la dirección siguiente.

#### **Masterbuilt®**

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

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

#### **Masterbuilt®**

##### **Kamado Joe Europa**

Lange Voorhout 86,2514 EJ

Den Haag, Países Bajos

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

#### **Australia y Nueva Zelanda**

**Contacte a su distribuidor si desea asistencia.**

#### **Masterbuilt®**

##### **Kamado Joe UK Limited**

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ

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



# MASTERBUILT®

## **¡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

**MASTERBUILT®**  
**DUTCH**

# MASTERBUILT®

Bakplaat: instructieblad

**MB20183725**

**Masterbuilt-inzetbakplaat**

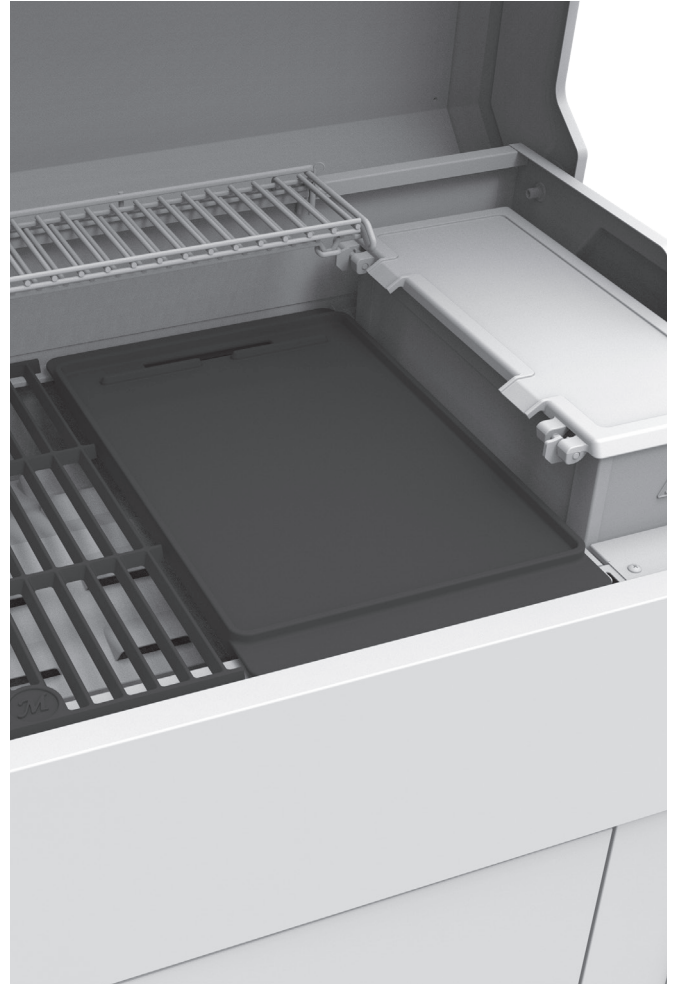


**UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.**

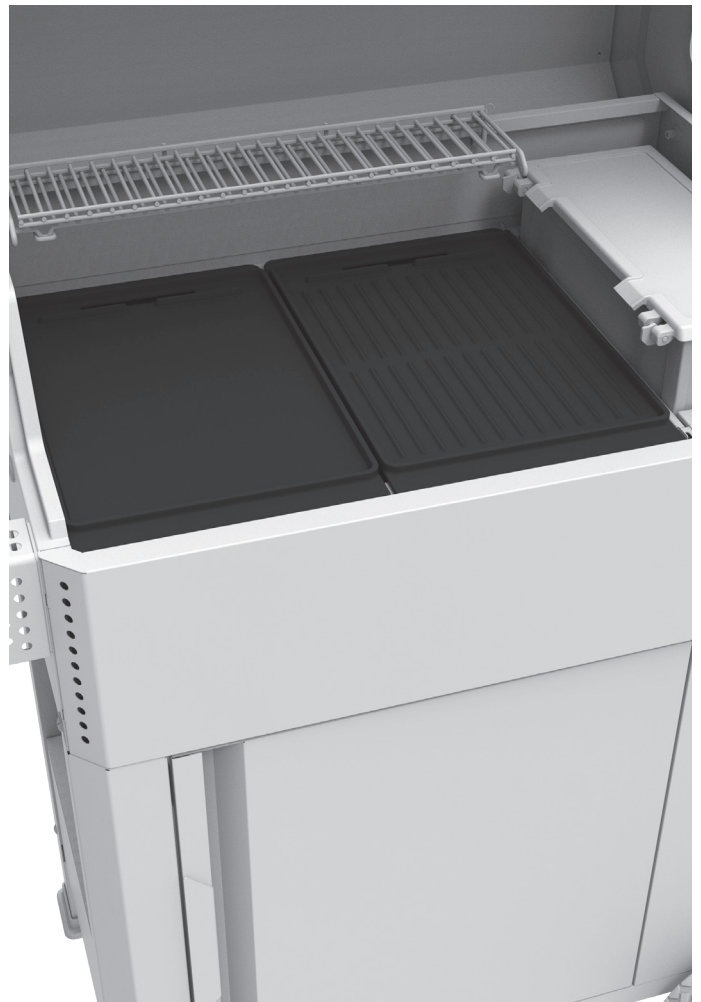
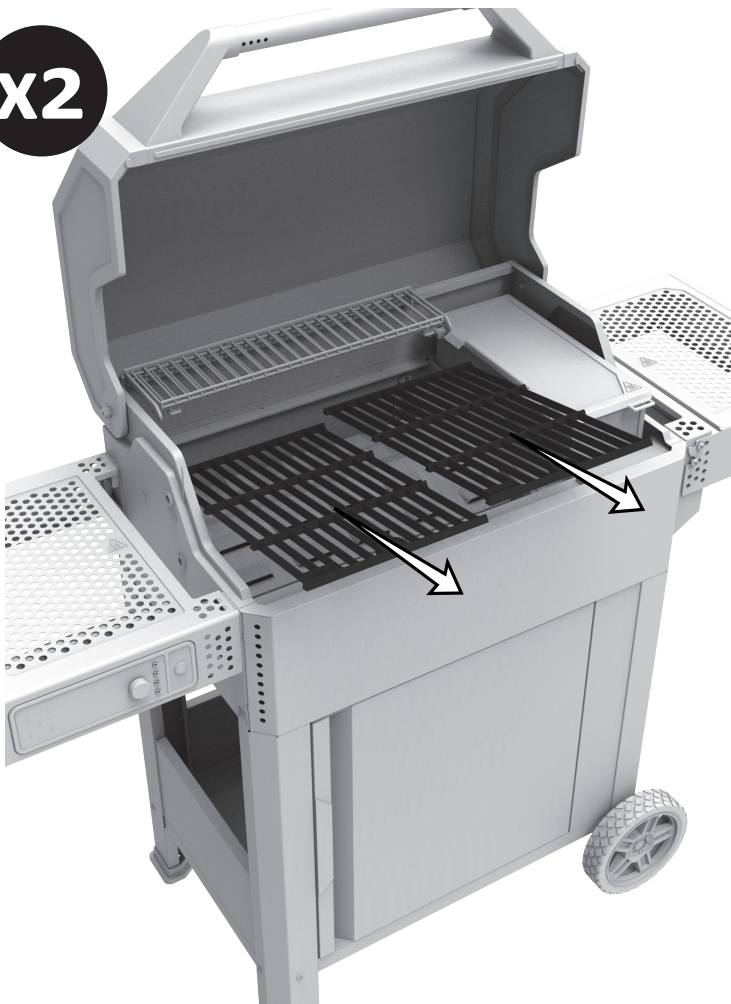
**⚠ OPGELET ⚠**

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact, voordat u onderhoud uitvoert aan de grill.
- De grill en bakplaat moeten vóór hantering helemaal afgekoeld zijn, om brandwonden te voorkomen.
- Sommige onderdelen kunnen scherpe randen hebben. Wees voorzichtig om letsel te voorkomen.
- GEEN ingevroren voedsel bakken op een hete bakplaat.
- Bakplaat NIET van de grill verwijderen wanneer die nog warm is.
- Wees uiterst voorzichtig als u de bakplaat voorbehandelt en schoonmaakt. Bakplaat kan zeer heet zijn.

**X1**



**X2**



# AFBEELDINGEN VOOR MONTAGE VAN DE GRILL DIENEN UITSLUITEND TER ILLUSTRATIE.

## DE BAKPLAAT VOORBEHANDELEN

Het is aanbevolen om de bakplaat een voorbehandeling te geven vóór het eerste gebruik van de bakplaat.

1. Veeg alle afval aan de bovenkant van de bakplaat af.
2. Steek de grill aan en stel de temperatuur in op 121 °C. Laten werken gedurende ongeveer 10 à 15 minuten, totdat de bakplaat heet wordt.
3. Een kleine hoeveelheid bakolie gieten op de bovenkant van de bakplaat.
4. De bakolie met keukenpapier gelijkmatig verdelen over het oppervlak van de bakplaat. De hele bovenkant van de bakplaat bedekken.
5. Stel de temperatuur van de bakplaat in op 204 °C. Er zal rook verschijnen als de olie zich begint te hechten aan het oppervlak van de bakplaat.
6. Wacht totdat de rook verdwenen is. Herhaal stap 3 tot 5 op 177 °C.

Vaak voorbehandelen voorkomt roest. Eventueel roest reinigen met een staalborstel, plantaardig bakvet aanbrengen en verwarmen zoals hierboven beschreven. Bakplaat opbergen in een droge plek.

## TIPS VOOR DE BAKPLAAT

- De temperatuur die op de regeling wordt getoond, is enkel ter referentie. De werkelijke temperatuur op het oppervlak van de bakplaat zal verschillen bij installatie en gebruik.
- Voor het beste resultaat laat u de bakplaat helemaal voorverwarmen met het deksel gesloten. Het kan 15 tot 20 minuten duren om voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur.
- Voor het beste resultaat bevelen wij aan dat u zoveel mogelijk kookt met het deksel gesloten. Hierdoor kan de bakplaat de optimale temperatuur bereiken.

## GRONDIGE REINIGING VAN DE BAKPLAAT

- **Bakplaat altijd met de hand schoonmaken.**
- **Bakplaat nooit in water onderdompelen.**
- **Bakplaat vaak schoonmaken en voorbehandelen voorkomt roest.**  
**U hoeft de bakplaat niet grondig te reinigen na elk gebruik.**
- **Wees extra voorzichtig wanneer u de bakplaat schoonmaakt. De bakplaat zal zeer warm zijn.**

1. Verwarm de bakplaat tot 149 °C.
2. Bedek de bakplaat met grof zout.
3. Giet een beetje bakolie op het zout op de bakplaat.
4. Gebruik een scherp mes of zaagblad om eventuele resten van het oppervlak van de bakplaat te schrobben.  
Wees uitermate voorzichtig. De bakplaat zal zeer warm zijn.
5. Gebruik een scherp mes om resten van de bakplaat los te maken.
6. Giet wat lauw water op de bakplaat.
7. Wrijf water over de bakplaat met een zaagblad of keukenpapier. Hiermee verwijdert u overblijvende voedseldeeltjes. Gebruik een tang en ovenwanten om de bakplaat te schrobben.  
De bakplaat zal zeer heet zijn.
8. Bakplaat helemaal laten drogen.
9. Rond de reiniging af met een voorbehandeling van de bakplaat.

## **BEPERKTE GARANTIE**

Masterbuilt® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 1 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden. De garantie van Masterbuilt® dekt geen verf in de afwerking, aangezien verf kan afbranden tijdens gewoon gebruik. Roest is niet gedekt onder de garantie van Masterbuilt®. Masterbuilt® zal een aankoopbewijs, zoals een betalingsbewijs, vragen voor een schadeclaim onder de garantie.

**UITSLUITEND VOOR INWONERS VAN DE EU:** Masterbuilt® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 2 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden.

## **WANNEER BEGINT DE DEKKING ONDER DE GARANTIE?**

Dekking onder de garantie begint op de oorspronkelijke aankoopdatum en geldt uitsluitend voor de originele koper. U moet uw grill registreren voor de garantie. Als u een materiaal- of productiefout ontdekt tijdens de toepasselijke garantieperiode bij gewoon gebruik en onderhoud, zal Masterbuilt® naar eigen goeddunken het defecte onderdeel vervangen of repareren zonder dat u het onderdeel hoeft te betalen. Deze garantie geldt niet voor de werkuren of andere kosten geassocieerd met service, reparatie of werking van de grill. Masterbuilt® zal alle verzendkosten betalen voor onderdelen onder garantie.

## **ALLEEN VOOR INWONERS VAN AUSTRALIË EN NIEUW-ZEELAND:**

Onze goederen komen met garanties die niet kunnen worden uitgesloten krachtens het consumentenrecht van Australië en Nieuw-Zeeland. U bent gerechtigd op vervanging of terugbetaling voor een groot defect en een vergoeding voor alle andere redelijkerwijs te voorziene verliezen of schade. U bent ook gerechtigd op reparatie of vervanging van goederen, als ze niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het defect geen groot defect is.

## **WAT VALT NIET ONDER DE GARANTIE?**

Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik of gebruik van het product voor een ander dan het bedoeld gebruik, schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onjuiste montage, onjuist onderhoud of onjuiste installatie, schade veroorzaakt door een ongeval of natuurramp, schade veroorzaakt door niet-toegestane toebehoren of aanpassingen of schade tijdens het vervoer. Deze garantie dekt geen schade door gewone slijtage van het gebruik van het product (zoals krassen, blutsen, deuken en afbladeren) of veranderingen in het uitzicht van de grill zonder gevolgen voor de werking ervan. Commercieel gebruik met Masterbuilt-producten is niet aanbevolen. Deze garantie dekt geen enkel type van commercieel gebruik. Dergelijk gebruik omvat gebruik door restaurants, cateringbedrijven, slagers, verhuurbedrijven, foodtrucks en andere, vergelijkbare rechtspersonen.

Deze beperkte garantie vervangt en sluit elke andere schriftelijke of mondelinge, uitdrukkelijke of stilzwijgende garantie uit, met inbegrip van, zonder beperking, de garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel. De duur van stilzwijgende garanties, met inbegrip van elke stilzwijgende garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel, is uitdrukkelijk beperkt tot de duur van de garantieperiode voor het van toepassing zijnde onderdeel.

Voor een inbreuk op deze beperkte garantie of een stilzwijgende garantie is het uitsluitende rechtsmiddel van de koper beperkt tot vervanging, zoals hier gespecificeerd. Masterbuilt is nooit aansprakelijk voor bijzondere, toevallige of gevolgschade.

De garantie wordt aan u gegeven naast alle rechten en rechtsmiddelen die u ter beschikking hebt op basis van de wet- en regelgeving voor bescherming van de consument. Deze garantie doet niets af van uw wettelijke rechten conform wettelijke garantiebepalingen in het land waar u woont, de EU inbegrepen. Afhankelijk van het land waar u woont, beperkt deze garantie de duur van een stilzwijgende garantie of de voor u beschikbare schadevergoeding misschien niet.

## **WAARDOOR WORDT DE GARANTIE NIETIG?**

Een Masterbuilt®-product kopen via een niet-geautoriseerde verkoper maakt deze garantie nietig. De definitie van een niet-geautoriseerde verkoper is elke detailhandel die geen uitdrukkelijke toestemming heeft van Masterbuilt® om producten van Masterbuilt® te verkopen.

## **HULP NODIG? NEEM CONTACT OP MET ONS.**

Onze garantievoorwaarden kunnen nu en dan worden gewijzigd. Voor de actuele versie van onze garantie gaat u naar: [www.masterbuilt.com/pages/warranty](http://www.masterbuilt.com/pages/warranty). Voor hulp of een actuele kopie van onze garantie kunt u contact met ons opnemen via de onderstaande gegevens.

### **Masterbuilt®**

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

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Atlanta, GA 30341, VS

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

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe Europe**

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag

Nederland

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

### **Australië en Nieuw-Zeeland**

**Neem contact op met uw winkelier voor ondersteuning.**

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe UK Limited**

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ, VK

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

# MASTERBUILT®

## **BRENG HET PRODUCT NIET TERUG NAAR DE WINKEL!**

Voor hulp bij de montage of als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neemt u contact op met de klantendienst van Masterbuilt® .

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

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

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

[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, VK

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

Australië en Nieuw-Zeeland: Neem contact op met uw winkelier.

**MASTERBUILT®**  
**GERMAN**



# MASTERBUILT®

## Bedienungsanleitung für die Grillplatte

### MB20183725

#### Masterbuilt Grillplatte Einsatz

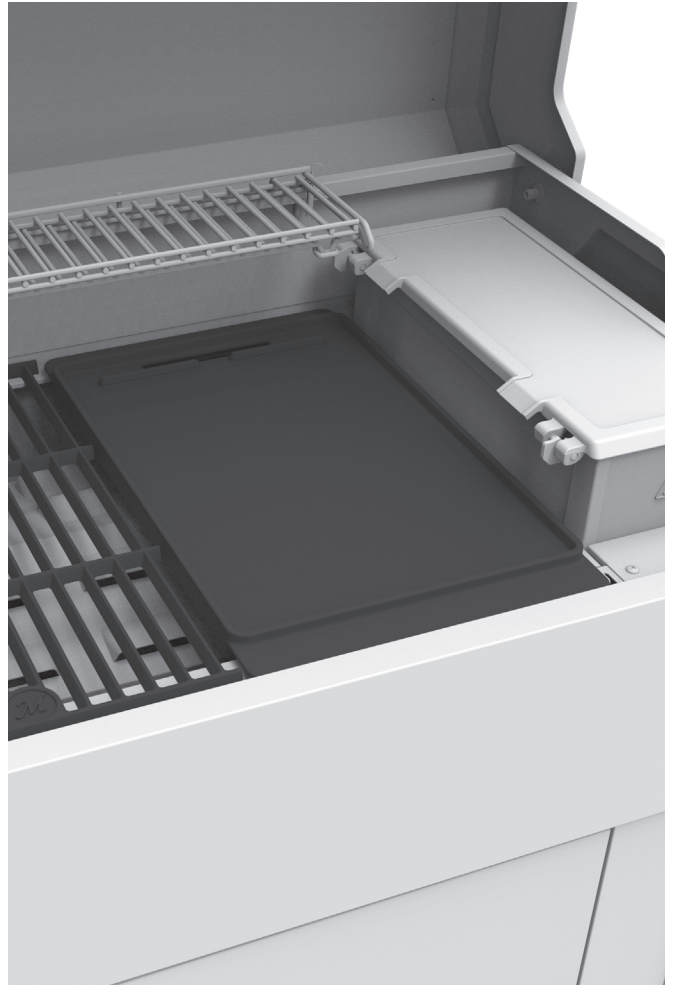


**NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH.**

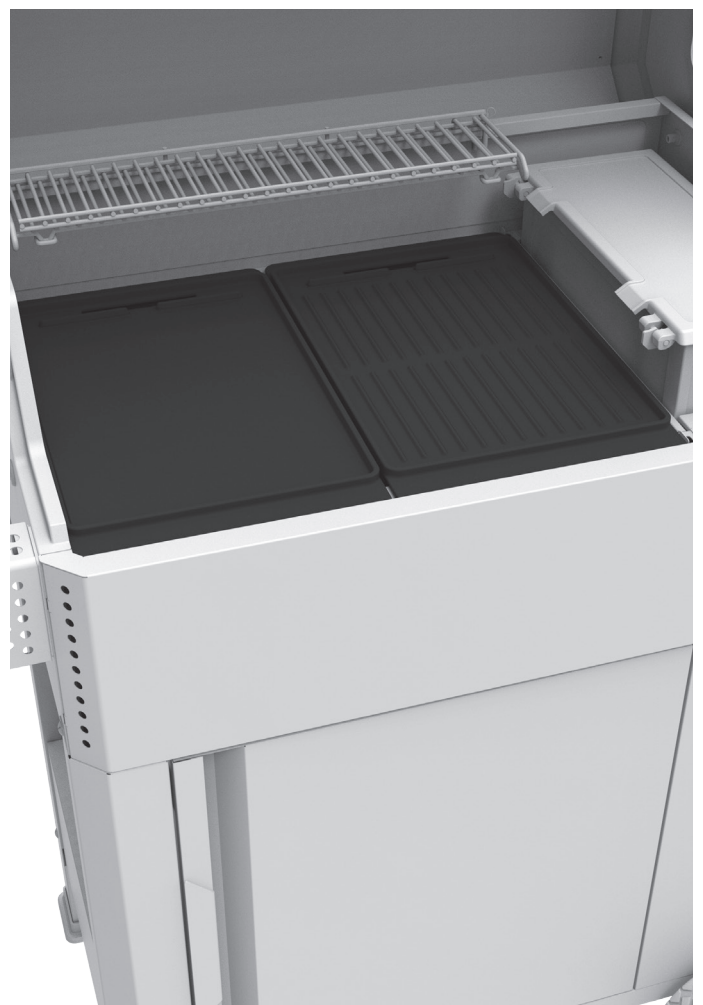
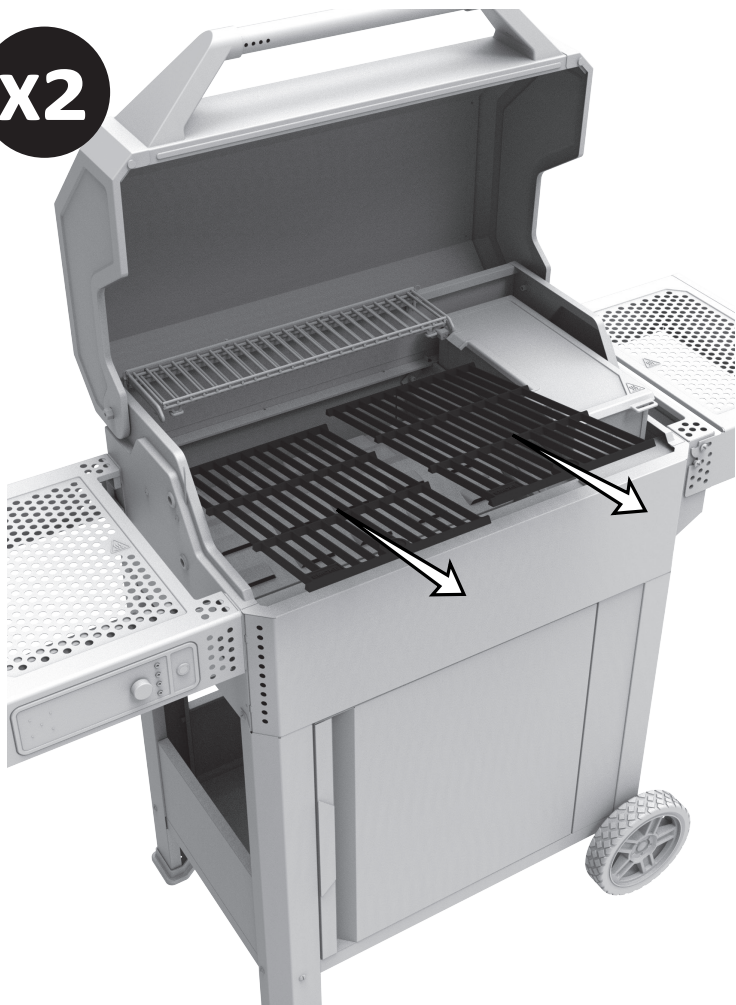
**⚠ VORSICHT ⚠**

- Ziehen Sie vor Wartungsarbeiten an Ihrem Grill immer den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill und Ihre Bratplatte vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie bewegen oder anfassen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Einige Komponenten können scharfe Kanten haben. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Geben Sie **KEINE** gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Grillplatte.
- Nehmen Sie die Grillplatte **NICHT** vom Grill, solange sie heiß ist.
- Gehen Sie beim Einbrennen und Reinigen Ihrer Grillplatte äußerst vorsichtig vor. Die Grillplatte kann extrem heiß sein.

**X1**



**X2**



# DIE ABGEBILDETEN BILDER DES MONTAGEGRILLS DIENEN NUR ZUR VERANSCHAULICHUNG.

## GRILL-ABLAGERUNG

Es wird empfohlen, die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch vorzubereiten.

1. Wischen Sie die Oberseite der Grillplatte von allen Verunreinigungen ab.
2. Grill anheizen und Temperatur auf 250F (121C) einstellen. Lassen Sie das Gerät etwa 10-15 Minuten laufen, bis die Oberseite der Grillplatte heiß ist.
3. Gießen Sie eine leichte Menge Speiseöl auf die Grillplatte.
4. Verteilen Sie das Speiseöl mit Hilfe von Papiertüchern auf der Oberfläche der Griddleplatte. Achten Sie darauf, dass alle Teile der Grillplatte bedeckt sind.
5. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 400°F (204°C) ein. Wenn das Öl beginnt, sich mit der Oberfläche der Grillplatte zu verbinden, kommt es zu einer Rauchentwicklung.
6. Nachdem hat sich der Rauch verzogen. Wiederholen Sie die Schritte 3-5 bei 350F (177C)

**Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Falls Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, mit Pflanzenfett bestreichen und wie oben beschrieben erhitzen. Lagern Sie Ihre Grillplatte an einem sauberen, trockenen Ort.**

## GRILL-TIPPS

- Die Temperaturanzeige Ihres Controllers dient als Referenz und variiert je nach Konfiguration und Anwendung von der tatsächlichen Grilloberflächentemperatur.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Grillplatte bei geschlossenem Deckel vollständig vorheizen. Beachten Sie, dass es 15-20 Minuten dauern kann, bis die Grillplatte auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt ist.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, so oft wie möglich mit geschlossenem Deckel zu kochen. So erreicht Ihre Grillplatte optimale Temperaturen.

## GRILL-TIEFREINIGUNG

- **Reinigen Sie Ihre Grillplatte immer von Hand.**
- **Weichen Sie Ihre Grillplatte niemals in Wasser ein.**
- **Häufiges Reinigen und Würzen Ihrer Grillplatte verhindert Rostbildung. Sie müssen Ihre Grillplatte nicht nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.**
- **Seien Sie bei der Reinigung Ihrer Grillplatte äußerst vorsichtig. Die Grillplatte wird extrem heiß sein.**

1. Heizen Sie die Grillplatte auf 300F (149C) auf.
2. Die Grillplatte mit grobem Salz bestreuen.
3. Geben Sie eine kleine Menge Speiseöl zum Salz auf die Grillplatte.
4. Verwenden Sie einen Tuschaber oder ein Kettenhemd, um Rückstände von der Oberfläche der Grillplatte zu entfernen.  
Äußerste Vorsicht. Die Grillplatte wird heiß sein.
5. Verwenden Sie einen Schaber, um die losen Rückstände von der Grillplatte zu entfernen.
6. Geben Sie eine kleine Menge warmes Wasser auf die Grillplatte.
7. Verwenden Sie ein Kettenhemd oder Papiertücher, um das Wasser über die Grillplatte zu reiben. Dadurch werden eventuelle Speisereste entfernt. Verwenden Sie beim Schrubben der Grillplatte eine Zange und Handschuhe für heiße Speisen. Die Grillplatte wird extrem heiß sein
8. Grillplatte gründlich abtrocknen.
9. Beenden Sie den Reinigungsprozess, indem Sie Ihre Grillplatte ablagern.

## **BESCHRÄNKTE GARANTIE**

Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum ein Jahr frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind. Die Masterbuilt®-Garantie erstreckt sich nicht auf die Lackierung, die bei normalem Gebrauch verbrennen kann. Rost ist von der Garantie von Masterbuilt®-Garantie nicht abgedeckt. Masterbuilt® verlangt für den Garantieanspruch die Vorlage eines Kaufbelegs, z. B. einer Quittung.

**NUR FÜR EUROPA:** Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum zwei Jahre frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind.

## **WANN BEGINNT DER GARANTIEANSPRUCH?**

Die Garantie beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum und gilt nur für den Erstkäufer. Registrieren Sie den Grill, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können. Wird während der geltenden Garantiezeit bei normalem Gebrauch und normaler Wartung ein Material- oder Verarbeitungsmangel festgestellt, ersetzt oder repariert Masterbuilt® nach eigenem Ermessen die mangelhafte Komponente, ohne dass Ihnen Kosten für die Komponente selbst entstehen. Diese Garantie gilt nicht für Arbeitsleistungen oder andere Kosten, die mit der Wartung, Reparatur oder dem Betrieb des Grills verbunden sind. Masterbuilt® übernimmt alle Versandkosten für Garantieteile.

## **NUR FÜR AUSTRALIEN UND NEUSEELAND:**

Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen oder neuseeländischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Ausfall und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Qualität der Waren nicht akzeptabel ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Mangel handelt.

## **WAS IST NICHT ABGEDECKT?**

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch eine missbräuchliche oder zweckentfremdete Verwendung des Produkts entstanden sind, für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Montage, Wartung oder Installation entstanden sind, für Schäden, die durch Unfälle oder Naturkatastrophen entstanden sind, für Schäden, die durch unbefugte An- oder Umbauten entstanden sind, oder für Transportschäden. Diese Garantie deckt weder Schäden durch normalen Verschleiß bei der Verwendung des Produkts (z. B. Kratzer, Dellen, Dellen und Absplitterungen) noch Veränderungen im Aussehen des Grills ab, die seine Leistung nicht beeinträchtigen. Die gewerbliche Nutzung von Masterbuilt-Produkten wird nicht empfohlen, und Masterbuilt übernimmt bei gewerblicher Nutzung keine Garantie. Das gilt zum Beispiel für Gastronomen, Catering, Metzgereien, Leihunternehmen, Imbisswagen und andere gewerbliche Einrichtungen.

Diese Herstellergarantie gilt ausschließlich und anstelle jeder anderen Garantie, ob schriftlich oder mündlich, ausdrücklich oder stillschweigend, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Garantie der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck. Die Dauer jeglicher stillschweigenden Garantie, einschließlich jeglicher stillschweigenden Garantie der Marktgängigkeit oder der Eignung für einen bestimmten Zweck, ist ausdrücklich auf die Dauer der Garantiezeit für die betreffende Komponente beschränkt.

Das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers bei Verletzung dieser Herstellergarantie oder einer stillschweigenden Garantie beschränkt sich wie hier angegeben auf den Ersatz. Masterbuilt haftet in keinem Fall für besondere, zufällige oder Folgeschäden.

Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich zu allen Rechten und Rechtsmitteln gewährt, die Ihnen durch Gesetze und Vorschriften zum Verbraucherschutz eingeräumt werden. Diese Garantie berührt in keiner Weise Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte in Ihrem Staat oder Land, in dem Sie wohnen, einschließlich der EU. Je nach Staat oder Land, in dem Sie Ihren Wohnsitz haben, ist die Dauer einer stillschweigenden Garantie oder der Ihnen zustehende Schadenersatz möglicherweise nicht durch diese Garantie begrenzt.

## **WANN ERLISCHT DIE GARANTIE?**

Wenn Sie ein Masterbuilt® Produkt über einen nicht autorisierten Händler kaufen, erlischt die Garantie. Ein nicht autorisierter Händler ist definiert als ein Einzelhändler, der nicht ausdrücklich von Masterbuilt® die Erlaubnis erhalten hat, Folgendes zu verkaufen Masterbuilt®-Produkte.

## **WÜNSCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS**

Unsere Garantiebedingungen können sich von Zeit zu Zeit ändern. Für eine aktualisierte Version unserer Garantie, besuchen Sie [www.masterbuilt.com/pages/warranty](http://www.masterbuilt.com/pages/warranty). Wenn Sie Hilfe benötigen oder eine aktualisierte Kopie unserer Garantie anfordern möchten, kontaktieren Sie uns unter der unten stehenden Adresse.

### **Masterbuilt®**

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

5367 New Peachtree Road,

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe Europa**

Lange Voorhout 86.2514 EJ

Den Haag, Niederlande

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

### **Australien und Neuseeland**

**Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, um Unterstützung zu erhalten.**

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe UK Limited**

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ

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

# MASTERBUILT®

## **NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!**

**Für Hilfe beim Zusammenbau, fehlende oder beschädigte Teile wenden Sie sich bitte an den  
Masterbuilt® -Kundendienst.**

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, Niederlande

[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)

Australien und Neuseeland: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

**MASTERBUILT®**  
**ITALIAN**

# MASTERBUILT®

Foglio di istruzioni per la piastra di cottura

## MB20183725

### Inserto per piastra di cottura Masterbuilt

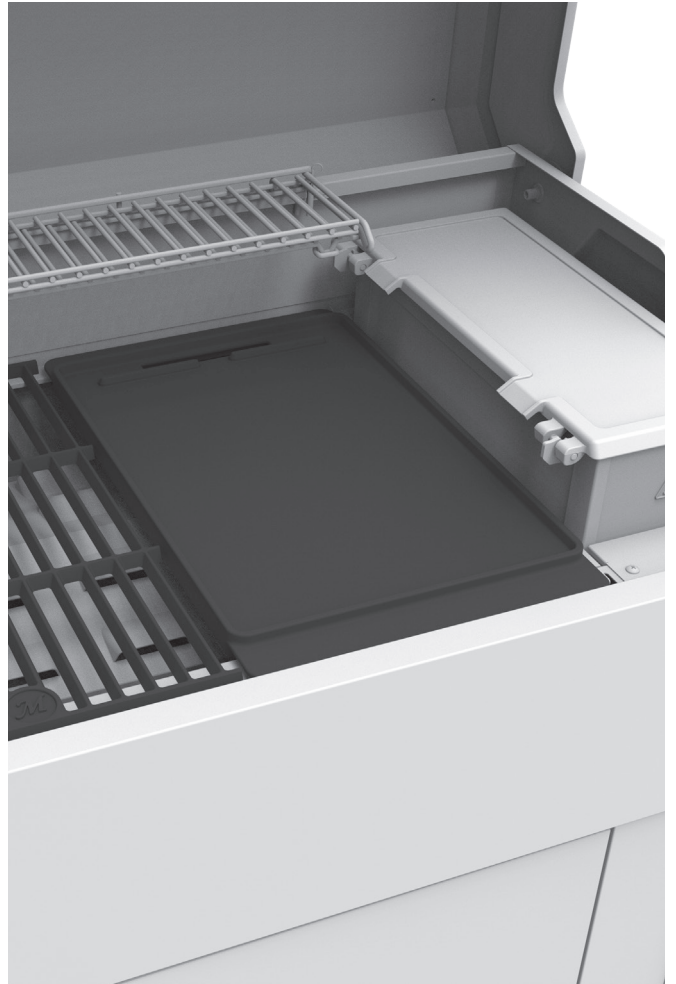


**SOLO PER USO DOMESTICO ALL'APERTO.**

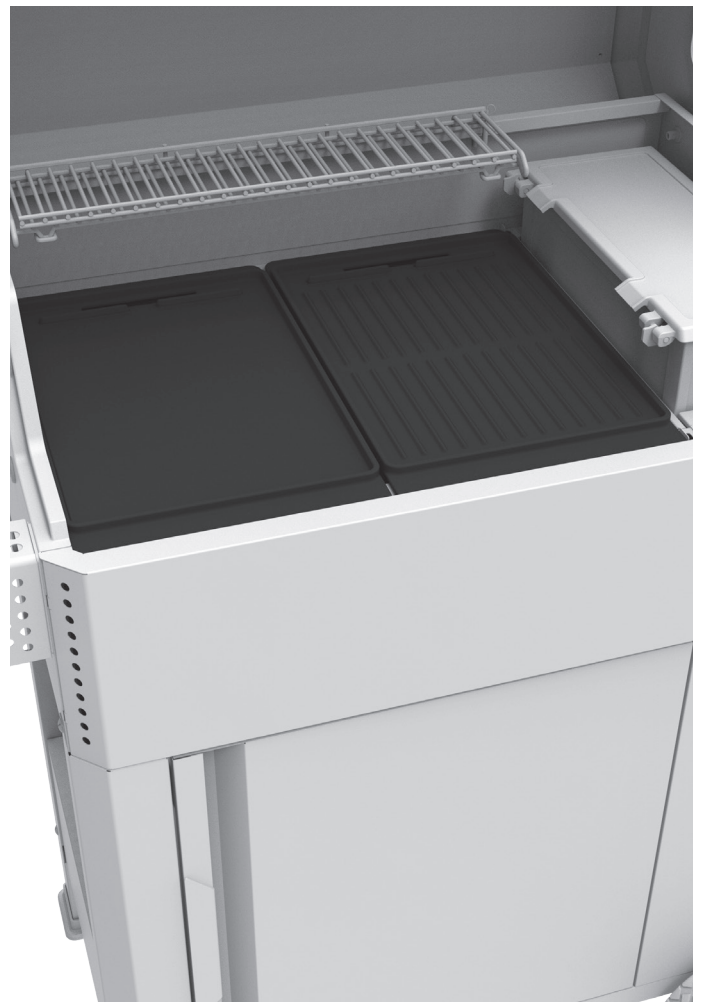
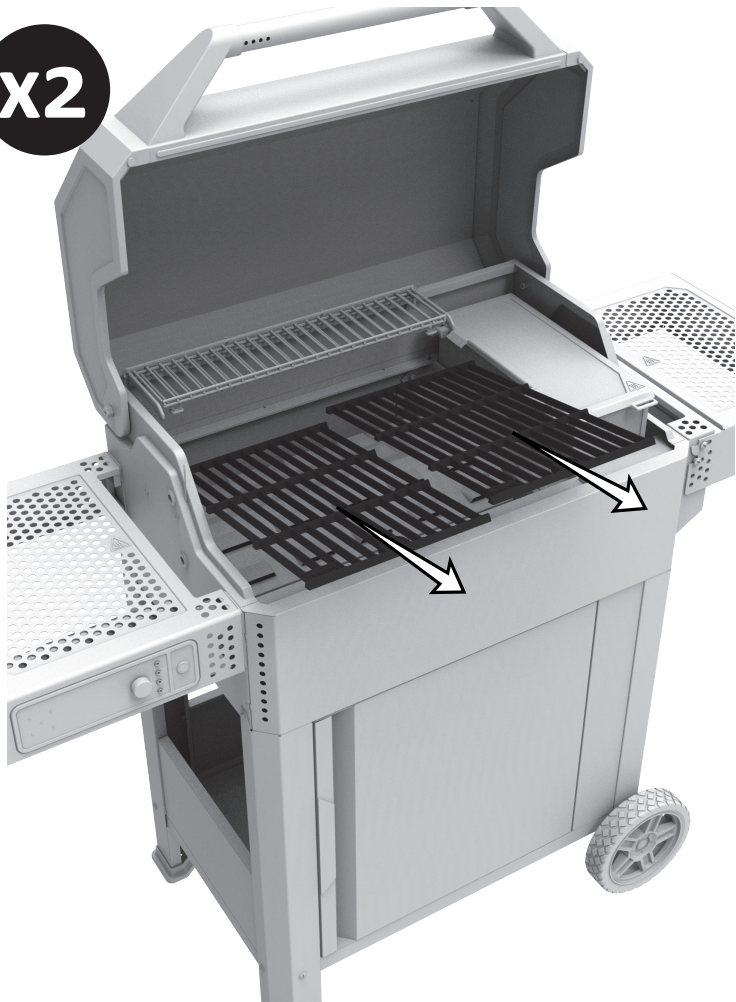
**⚠ ATTENZIONE ⚠**

- Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la manutenzione del grill.
- Assicurarsi che il grill e la piastra si siano raffreddati completamente prima di toccarli, per evitare ustioni.
- Alcuni componenti possono presentare bordi taglienti. Usare cautela per evitare lesioni.
- NON mettere alimenti congelati sulla piastra calda.
- NON rimuovere la piastra dal grill quando è calda.
- Usare la massima cautela durante la stagionatura e la pulizia della piastra. La piastra può raggiungere temperature molto elevate.

**X1**



**X2**





# LE IMMAGINI DEL GRILL SONO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO.

## STAGIONATURA DELLA PIASTRA

**Si consiglia di stagionare la piastra prima del primo utilizzo.**

1. Eliminare i residui vari dalla superficie della piastra.
2. Accendere il grill e impostare la temperatura a 121 °C. Far funzionare per circa 10-15 minuti finché la piastra non diventa calda.
3. Versare una leggera quantità di olio da cucina sulla superficie della piastra.
4. Stendere l'olio da cucina sulla superficie della piastra utilizzando uno scottex. Assicurarsi di stenderlo su tutta la superficie della piastra.
5. Impostare la temperatura della piastra a 204 °C. Comparirà del fumo quando l'olio inizierà a legarsi alla superficie della piastra.
6. Dopo che il fumo si è dissipato. Ripetere i passaggi 3-5 a 177 °C

**Una frequente stagionatura evita la formazione di ruggine. Se ciò avvenisse comunque, pulire con una spazzola metallica, applicare grasso vegetale e riscaldare come indicato sopra. Conservare la piastra in un luogo pulito e asciutto.**

## SUGGERIMENTI PER PIASTRA

- La temperatura visualizzata sul regolatore è solo di riferimento e può essere diversa dalla temperatura effettiva della piastra, in base alla configurazione e all'applicazione.
- Per ottenere risultati ottimali, far preriscaldare del tutto la piastra a coperchio chiuso. Nota: potrebbero volerci dai 15 ai 20 minuti prima che la piastra raggiunga la temperatura desiderata.
- Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di tenere il più possibile il coperchio chiuso durante la cottura. La piastra raggiungerà così temperature ottimali.

## PULIZIA APPROFONDATA DELLA PIASTRA

- **Pulire la piastra sempre a mano.**
- **Non immergere mai la piastra in acqua.**
- **Una pulizia e una stagionatura frequenti preverranno la formazione di ruggine sulla piastra. Non è necessario pulire a fondo la piastra dopo ogni utilizzo.**
- **Usare la massima cautela durante la pulizia della piastra. La piastra raggiungerà temperature molto elevate.**

1. Scaldare la piastra fino a 149 °C.
2. Coprire la superficie della piastra con sale grosso.
3. Aggiungere una piccola quantità di olio da cucina al sale sulla superficie della piastra.
4. Utilizzare un raschietto o una paglietta per staccare eventuali residui dalla superficie della piastra. Usare la massima cautela. La piastra raggiungerà temperature elevate.
5. Utilizzare un raschietto per rimuovere i residui dalla superficie della piastra.
6. Versare una piccola quantità di acqua calda sulla superficie della piastra.
7. Utilizzare una paglietta o scottex per strofinare la superficie della piastra con l'acqua. Questo rimuoverà ogni residuo di cibo. Quando si pulisce la superficie della piastra, utilizzare pinze e guanti da barbecue. La piastra raggiungerà temperature molto elevate.
8. Asciugare bene la piastra.
9. Completate il processo di pulizia stagionando la piastra.

## **GARANZIA LIMITATA**

Masterbuilt® garantisce tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 1 anno dalla data del primo acquisto al dettaglio. La garanzia Masterbuilt® non copre la verniciatura, in quanto la stessa potrebbe deteriorarsi per il calore durante il normale utilizzo. La garanzia Masterbuilt® non copre la ruggine. Masterbuilt® chiede di presentare una prova d'acquisto, ad esempio una ricevuta, in caso di reclamo in garanzia.

**SOLO RESIDENTI IN EUROPA:** Masterbuilt® garantisce tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 2 anni dalla data del primo acquisto al dettaglio.

## **QUANDO INIZIA LA COPERTURA DELLA GARANZIA?**

La copertura della garanzia inizia dalla data del primo acquisto e vale solo per l'acquirente originale. Per far valere la garanzia è necessario registrare il grill. Se viene rilevato un difetto di materiale o lavorazione durante il periodo di garanzia applicabile in condizioni di normale utilizzo e manutenzione, Masterbuilt®, a sua esclusiva discrezione, sostituirà o riparerà il componente difettoso senza addebitare alcun costo per il componente stesso. La presente garanzia non copre la manodopera, né altri costi associati al servizio, alla riparazione o al funzionamento del grill. Masterbuilt® pagherà tutte le spese di spedizione per le parti in garanzia.

## **SOLO RESIDENTI IN AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA:**

I nostri prodotti sono coperti da garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Australian o New Zealand Consumer Law. L'acquirente ha diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di guasto grave e al risarcimento per qualsiasi altro danno o perdita ragionevolmente prevedibile. Ha inoltre il diritto di far riparare o sostituire il prodotto qualora lo stesso non sia di qualità accettabile e il guasto non costituisca guasto grave.

## **COSA NON È COPERTO?**

La presente garanzia non copre danni causati da uso illegale o per scopi diversi da quelli per cui il prodotto è stato progettato, danni causati da uso, montaggio, manutenzione o installazione non corretti, danni causati da incidenti o calamità naturali, danni causati da modifiche o accessori non autorizzati o danni verificatisi durante il trasporto. La presente garanzia non copre i danni derivanti dalla normale usura dovuta all'utilizzo del prodotto (come graffi, ammaccature e scheggiature) o da modifiche dell'aspetto esterno del grill che non ne pregiudicano le prestazioni. L'uso commerciale dei prodotti Masterbuilt è sconsigliato, e la presente garanzia non si applica in caso di uso commerciale. Questo vale, ad esempio, per ristoratori, ditte di catering, macellai, società di noleggio, chioschi ambulanti e attività commerciali simili. La presente garanzia limitata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, scritta o orale, esplicita o implicita, inclusa, senza carattere limitativo, la garanzia di commerciabilità o idoneità a uno scopo specifico. La durata di qualsiasi garanzia implicita, inclusa qualsiasi garanzia implicita di commerciabilità o idoneità a uno scopo specifico, è espressamente limitata alla durata del periodo di garanzia per il componente applicabile.

Il rimedio esclusivo a disposizione dell'acquirente in caso di violazione della presente garanzia limitata o di qualsiasi garanzia implicita sarà limitato, come specificato nel presente documento, alla sostituzione. In nessun caso Masterbuilt sarà responsabile per eventuali danni speciali, accidentali o conseguenti.

La presente garanzia viene fornita in aggiunta a tutti i diritti e rimedi previsti dalle leggi e dai regolamenti sulla protezione dei consumatori. La presente garanzia non pregiudica in alcun modo i diritti legali previsti dalle normative sulla garanzia legale vigenti nello stato o paese di residenza dell'acquirente, inclusa l'Unione Europea. A seconda dello stato o paese di residenza dell'acquirente, le limitazioni alla durata della garanzia implicita o il risarcimento danni a disposizione potrebbero non essere limitati dalla presente garanzia.

## **COSA INVALIDA LA GARANZIA?**

L'acquisto di qualsiasi prodotto Masterbuilt® tramite un rivenditore non autorizzato invalida la garanzia. Un rivenditore non autorizzato è qualsiasi rivenditore cui Masterbuilt® non ha espressamente concesso l'autorizzazione di vendere i prodotti Masterbuilt®.

## **PER RICHIESTE DI ASSISTENZA, SI PREGA DI CONTATTARCI**

Le condizioni di garanzia possono essere occasionalmente modificate. Per una versione aggiornata della nostra garanzia, visitare [//www.masterbuilt.com/pages/support](https://www.masterbuilt.com/pages/support). Per assistenza o per richiedere una copia aggiornata della garanzia, contattare:

### **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 e Nuova Zelanda**

**Contattare il proprio rivenditore.**

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe UK Limited**

Cheyenne House

West Street, Farnham, GU9 7EQ

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

# MASTERBUILT®

## **NON RESTITUIRE AL RIVENDITORE!**

**Per assistenza nel montaggio, parti mancanti o danneggiate, contattare l'Assistenza clienti 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, Netherlands

[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 e Nuova Zelanda: Contattare il proprio rivenditore

**MASTERBUILT®**  
**SWEDISH**

# MASTERBUILT®

## Instruktionsblad för stekhäll

### MB20183725

### Masterbuilt insats för stekhäll

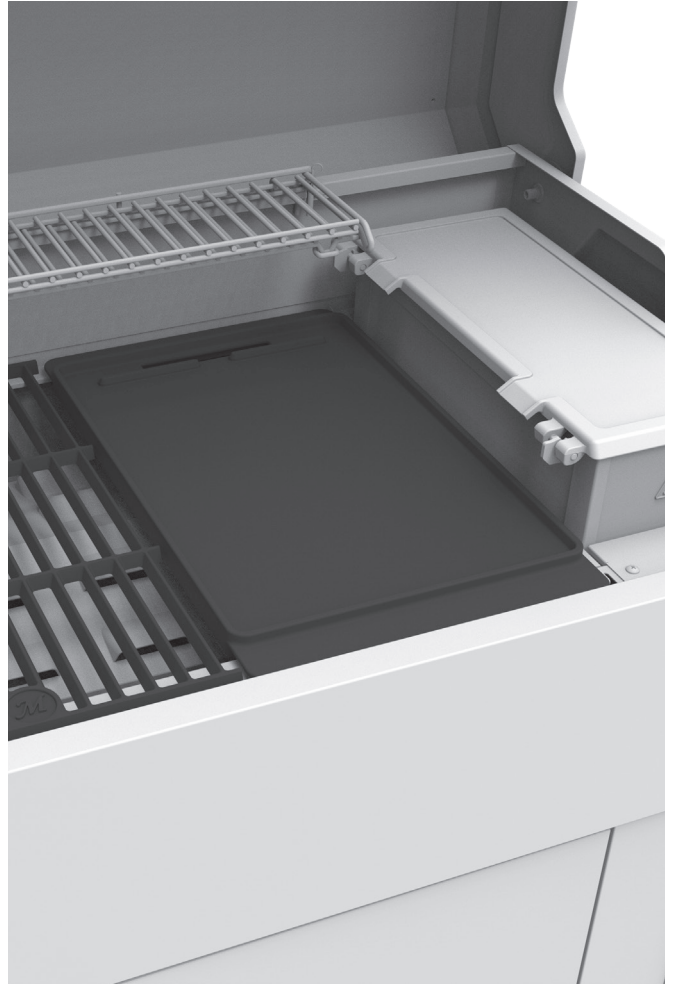


**ENDAST FÖR GRILLAR SOM ANVÄNDS UTOMHUS.**

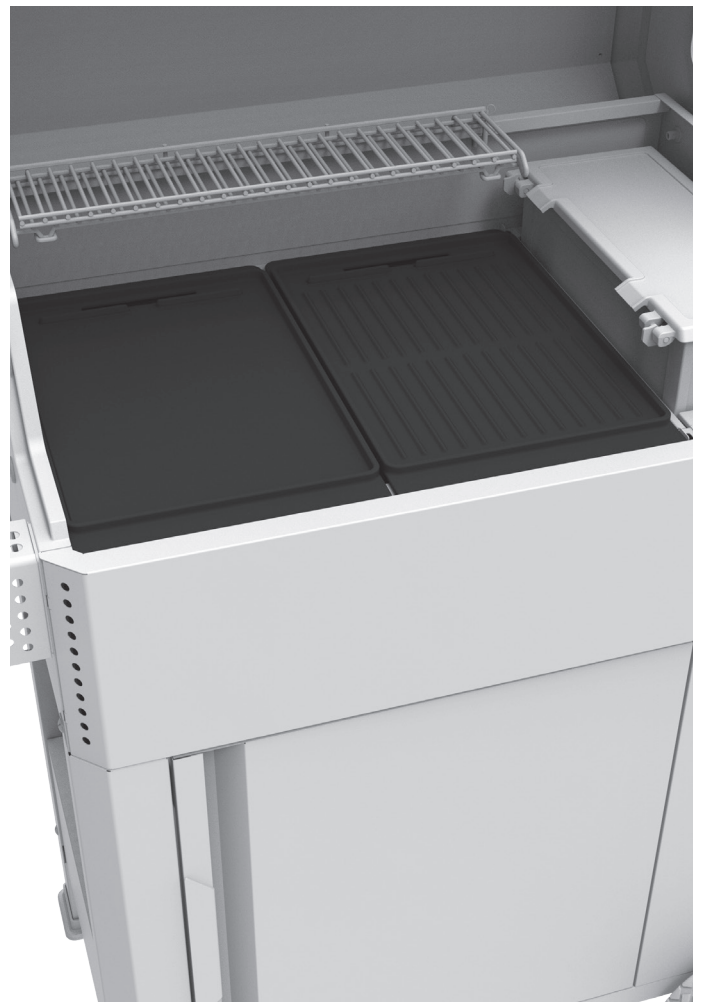
**! VAR FÖRSIKTIG !**

- Ta alltid ur kontakten ur uttaget innan du serverar grillen.
- Se till att grillen och stekhällen har svalnat helt innan du flyttar eller hanterar dem för att undvika brännskador.
- Vissa komponenter kan ha vassa kanter. Var försiktig för att undvika skador.
- Lägg INTE frysta livsmedel på en varm stekhäll.
- Ta INTE bort stekhällen från grillen när den är varm.
- Var ytterst försiktig när du kryddar och rengör din stekhäll. Stekhällen kan bli extremt varm.

**X1**



**X2**



## LE IMMAGINI DEL GRILL SONO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO.

### KRYDDNING AV STEKHÄLLEN

Vi rekommenderar att du kryddar stekhällen innan du använder den första gången.

1. Torka av stekhällens ovansida från allt skräp.
2. Tänd grillen och ställ in temperaturen på 250F (121C). Kör i ca 10-15 minuter tills stekhällen blir het
3. Häll en liten mängd matolja på grillplattans ovansida.
4. Sprid ut matoljan på stekhällens ovansida med hjälp av hushållspapper. Se till att alla delar av stekhällen täcks.
5. Impostare la temperatura della piastra a 204 °C. Comparirà del fumo quando l'olio inizierà a legarsi alla superficie della piastra.
6. Efter att röken försvunnit. Upprepa steg 3-5 vid 350F (177C)

Att fetta in ofta förhindrar att det rostar. Om rost uppstår ska du rengöra med en stålborste, applicera vegetabiliskt fett och värm enligt ovan. Förvara stekhällen på en ren och torr plats.

### TIPS FÖR STEKHÄLLEN

- La temperatura visualizzata sul regolatore è solo di riferimento e può essere diversa dalla temperatura effettiva della piastra, in base alla configurazione e all'applicazione.
- För bästa resultat låt stekhällen förvärmas helt med locket stängt. Observera att det kan ta 15-20 minuter för stekhällen att förvärmas till önskad temperatur.
- För bästa resultat rekommenderar vi att du lagar mat med locket stängt så mycket som möjligt. Detta gör att stekhällen kan uppnå optimala temperaturer på stekhällen.

### DJUPRENGÖRING AV STEKHÄLLEN

- Rengör alltid stekhällen för hand.
- Blöt aldrig stekhällen i vatten.
- Frekvent rengöring och kryddning av stekhällen förhindrar rost.  
Du behöver inte djuprengöra stekhällen efter varje användningstillfälle.
- Var ytterst försiktig när du rengör stekhällen. Stekhällen kommer att vara extremt varm.

1. Värm stekhällen till 149 °C (300 °F).
2. Täck stekhällens ovansida med grovt salt.
3. Tillsätt en liten mängd matolja till saltet på stekplattans ovansida.
4. Skrubba bort eventuella rester från stekhällens yta med en bänkskrapa.  
Var ytterligt försiktig. Stekhällen kommer att vara het.
5. Använd en bänkskrapa för att ta bort lösa rester från stekhällens ovansida.
6. Applicera en liten mängd varmt vatten på stekhällen.
7. Gnid in vatten över stekpannan med hjälp av hushållspapper. Detta kommer att ta bort eventuell kvarvarande matpartiklar Se till att använda tång och handskar för varm mat när du skrubbar stekhällen. Stekhällen kommer att vara extremt varm.
8. Torka stekhällen ordentligt.
9. Avsluta rengöringsprocessen med att krydda stekhällen.

## **BEGRÄNSAD 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.

**ENDAST 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 gällande 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.

## **ENDAST AUSTRALIEN OCH NYA ZEELANDSINFO:**

Våra varor kommer med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiensiska eller Nya Zeelands konsumentlagstiftning. 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 som orsakas av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än för vilka den är konstruerad. Skador som orsakas av brist på korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade av obehöriga tillbehör eller modifieringar eller skador under transport gäller inte. 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.

## **BEHÖVER DU HJÄLP? KONTAKTA OSS**

Våra garantivillkor kan ändras från tid till annan. För en uppdaterad version av vår garanti, besök [www.masterbuilt.com/pages/warranty](http://www.masterbuilt.com/pages/warranty). För hjälp eller för att begära en uppdaterad kopia av vår garanti, kontakta oss på nedanstående telefonnummer.

### **Masterbuilt® Premier Specialty Brands, LLC**

5367 New Peachtree Road  
Svit 150

Chamblee, GA 30341

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

### **Masterbuilt®**

#### **Kamado Joe Europa**

Lange Voorhout 86,2514 EJ

Den Haag, Nederländerna

<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>

**Australien och Nya Zeeland**  
**Kontakta din återförsäljare för support.**









# MASTERBUILT®

## **RETURNERA INTE TILL FÖRSÄLJAREN!**

**För hjälp med montering, saknade eller skadade delar, kontakta Masterbuilt® kundtjänst.**

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

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

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

Australien och Nya Zeeland Kontakta din återförsäljare.

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

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

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