



MASTERBUILT®

36in CHARCOAL GRILL



Manual applies to the following model number(s)

MB20041723

Mfg. Date - Serial Number

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

IMPORTANT

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.



WARNING



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



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



CARBON MONOXIDE HAZARD



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



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Maintain a minimum distance of 3m (10ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3m (10ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt are NOT recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not leave grill unattended.
- Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where grill is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (45°C (below 115°F)) before moving or storing.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Do not touch HOT surfaces
- Grill is hot during use. Keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Cooking grate handle is HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grate handle, wear protective gloves
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
- Do not remove ashcan while ashes and charcoal are HOT.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Use only charcoal lighting fluid. Never use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death.
- Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not use indoors!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- WARNING! Keep children and pets away.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 2 KG/4 LBS. OF CHARCOAL

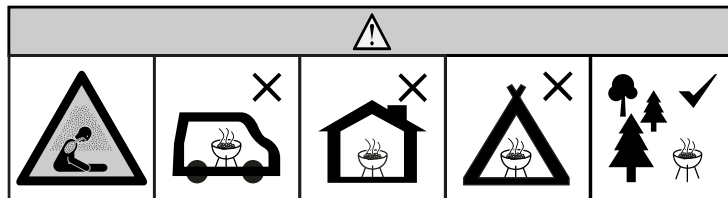
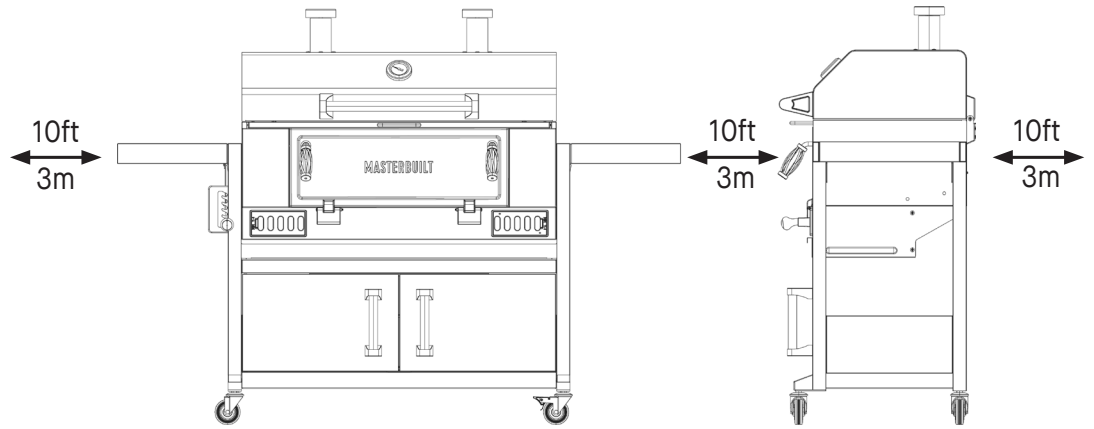
- Never add additional lighter fluid once charcoal has ignited. Follow directions on lighter fluid container.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- Keep lid open during the lighting process. Do not close the lid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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

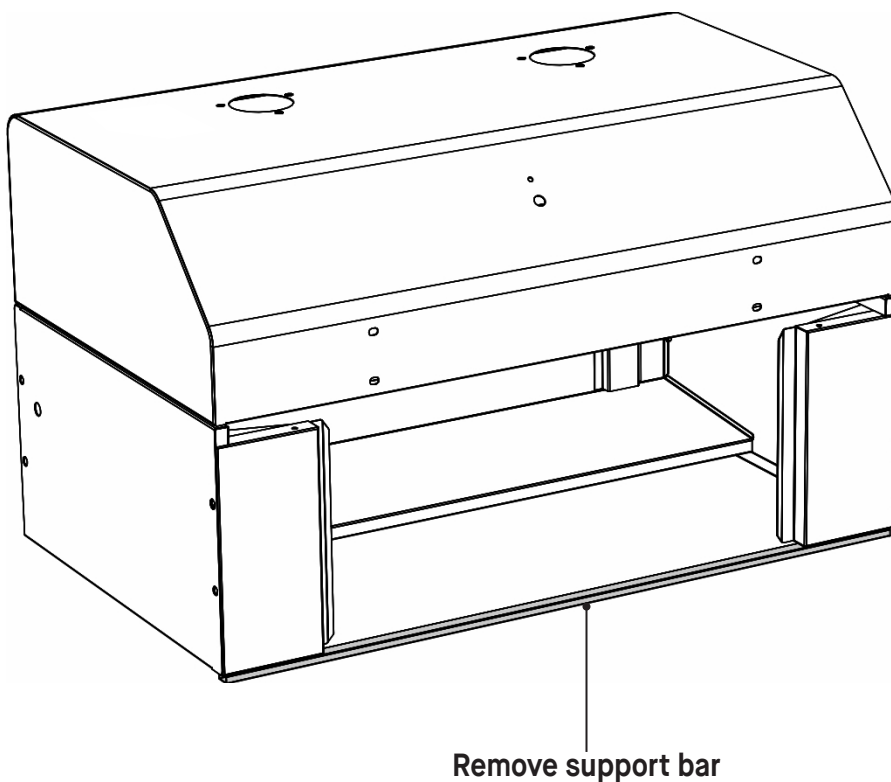
REMINDER: Maintain a minimum distance of 10ft. (3m) from rear and sides to walls, rails or other combustible construction. This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting.



IMPORTANT: Remove all packing contents before assembly.

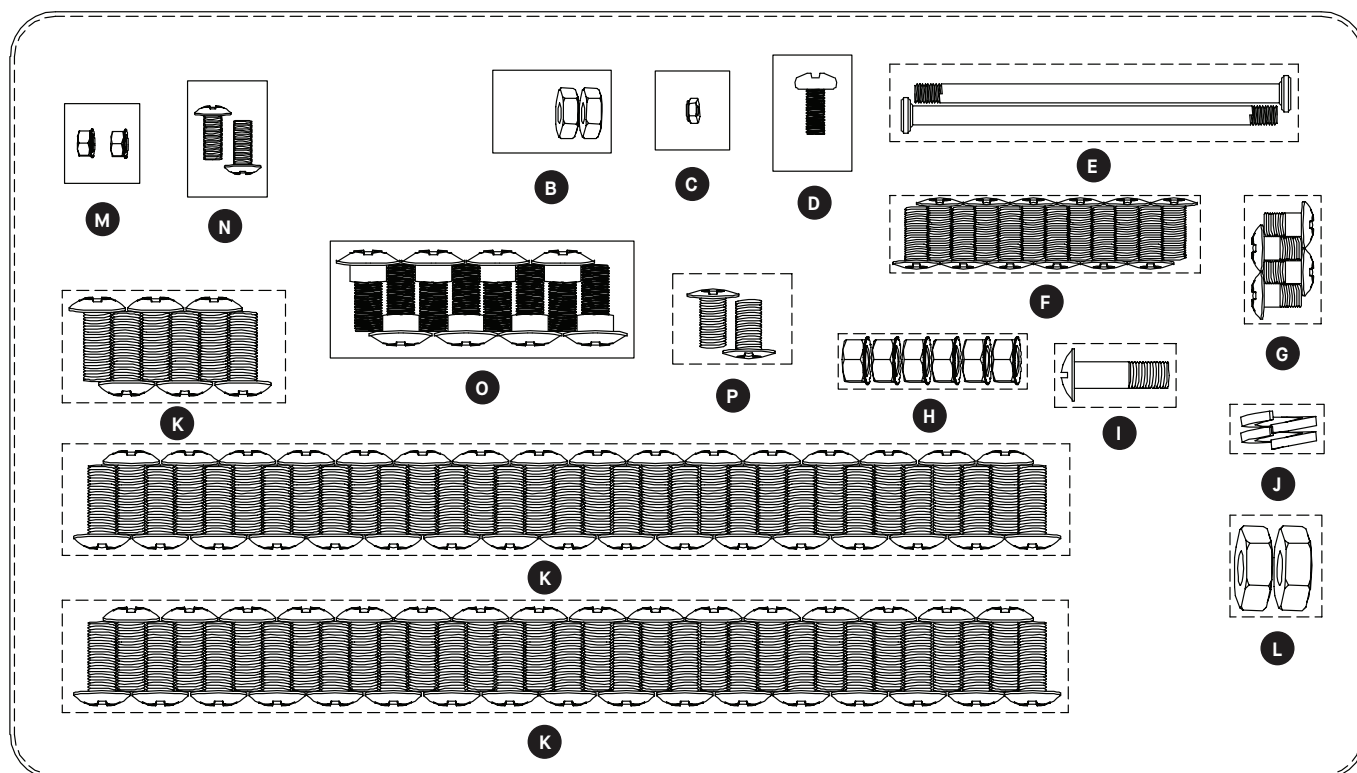
It is important that you remove all paper, packing foam and cardboard from the grill before assembly.

Located on the lid/firebox assembly is a support bar used for shipping purposes only. This bar must be removed so that you may successfully assemble your grill. The location of this bar is shown here. The bar is no longer needed.



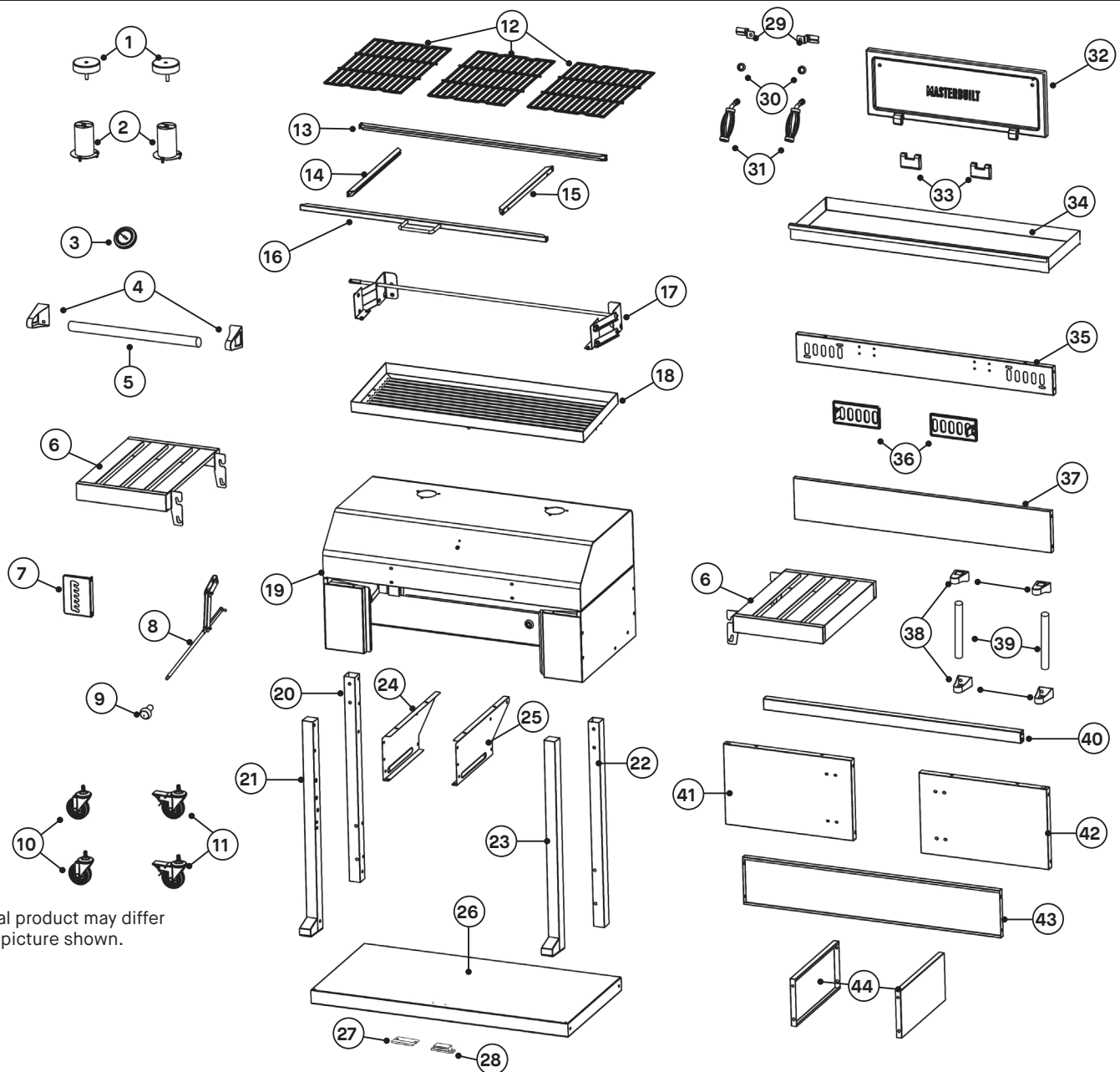
Remove support bar

Hardware List



	Qty	Description
B	2	M5 Self-Locking Nut
C	1	M4 Self-Locking Nut
D	1	M4x10 Round-Head Screw
E	2	Door Hindge Pins
F	12	M5x10 Flat-Head Screw
G	4	M5x6 Sholder Screw
H	6	M6 KEPS Nut
I	1	M6x21 Shoulder Screw
J	2	#10 Lock Washer
K	72	M6x15 Phillips Head Screw
L	2	M10 Nut
M	2	M4 Nut
N	2	M4x10 Screw
O	8	M6x15 Sholder Screw
P	2	M6x10 Screw

Parts List



Item #	Qty	Description	Item #	Qty	Description
1	2	Smoke Stack Cap	23	1	Right Front Leg #2
2	2	Smoke Stack	24	1	Firebox Left Lower Panel
3	1	Temperature Gauge	25	1	Firebox Right Lower Panel
4	2	Lid Handle Stand-Off	26	1	Cart Bottom Shelf
5	1	Lid Handle	27	1	Door Stopper
6	2	Side Shelf	28	1	Door Magnet
7	1	Slotted Adjustment Panel	29	2	Charcoal Door Locking Latch
8	1	Charcoal Tray Linkage Assembly	30	2	Charcoal Door Handle Washer
9	1	Charcoal Tray Linkage Knob	31	2	Charcoal Door Handle
10	2	Caster Wheels	32	1	Charcoal Door
11	2	Locking Caster Wheels	33	2	Charcoal Door Hinge
12	3	Cooking Grate	34	1	Ash Tray
13	1	Cooking Grate Rear Frame	35	1	Cart Front Panel
14	1	Cooking Grate Left Side Frame	36	2	Air Damper
15	1	Cooking Grate Right Side Frame	37	1	Cart Rear Panel
16	1	Cooking Grate Front Frame with Handle	38	4	Door Handle Stand-Off
17	1	Charcoal Tray Lift Assembly	39	2	Door Handle
18	1	Charcoal Tray	40	1	Cabinet Top Panel
19	1	Lid and Firebox Assembly	41	1	Cabinet Left Door
20	1	Left Rear Leg #3	42	1	Cabinet Right Door
21	1	Left Front Leg #2	43	1	Cabinet Rear Panel
22	1	Right Rear Leg #1	44	2	Cabinet Panel

Hardware List | Liste de quincaillerie | Lista de accesorios

- **BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
- Assemble on a clean flat surface.
- Tools needed: 8 in (20.32 cm) long Phillips head screwdriver, pliers or adjustable wrench.
- Approximate assembly time: 2 hours.
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.



DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact:

Masterbuilt® Mfg., LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA

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

Masterbuilt® Kamado Joe UK Limited 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

support.masterbuilt.com

service@masterbuilt.com

service@masterbuilt.com

Please have the item number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the grill.

Assembly

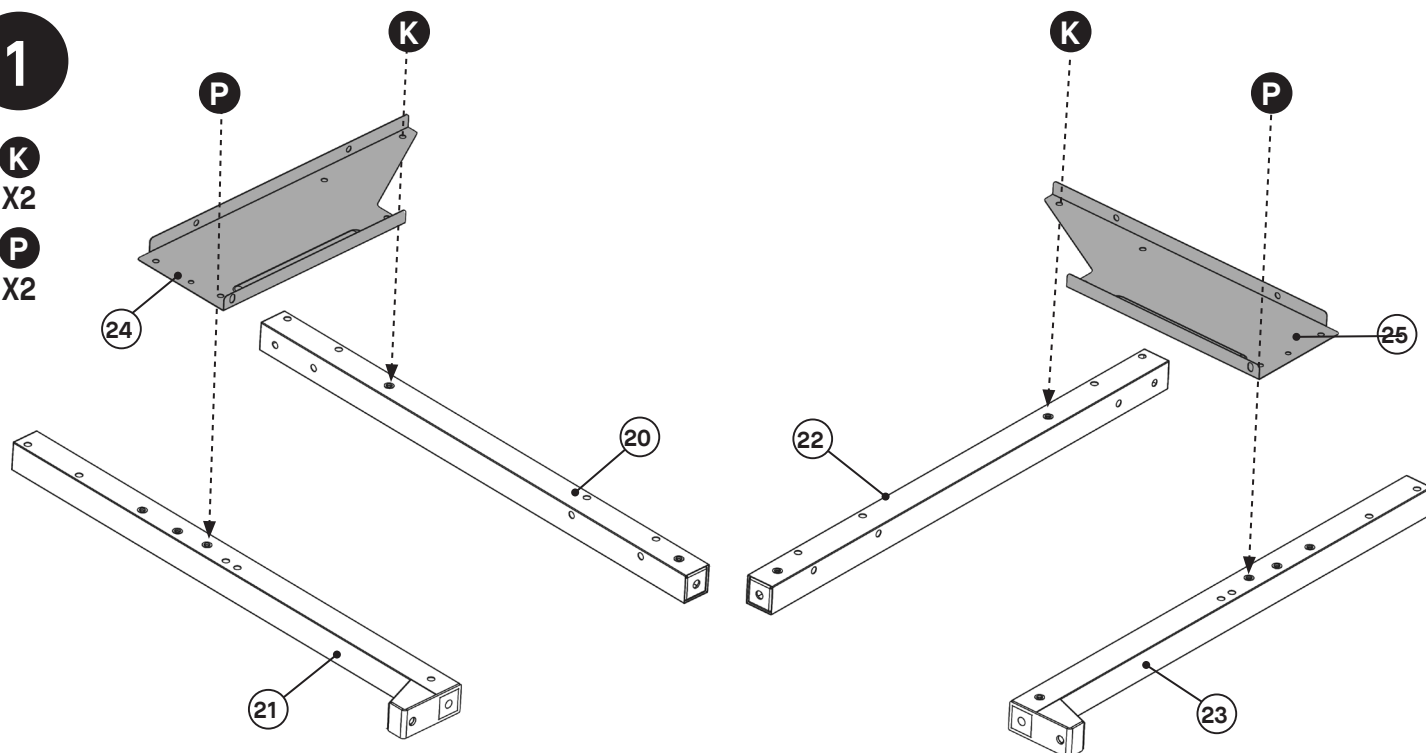
1

K

X2

P

X2

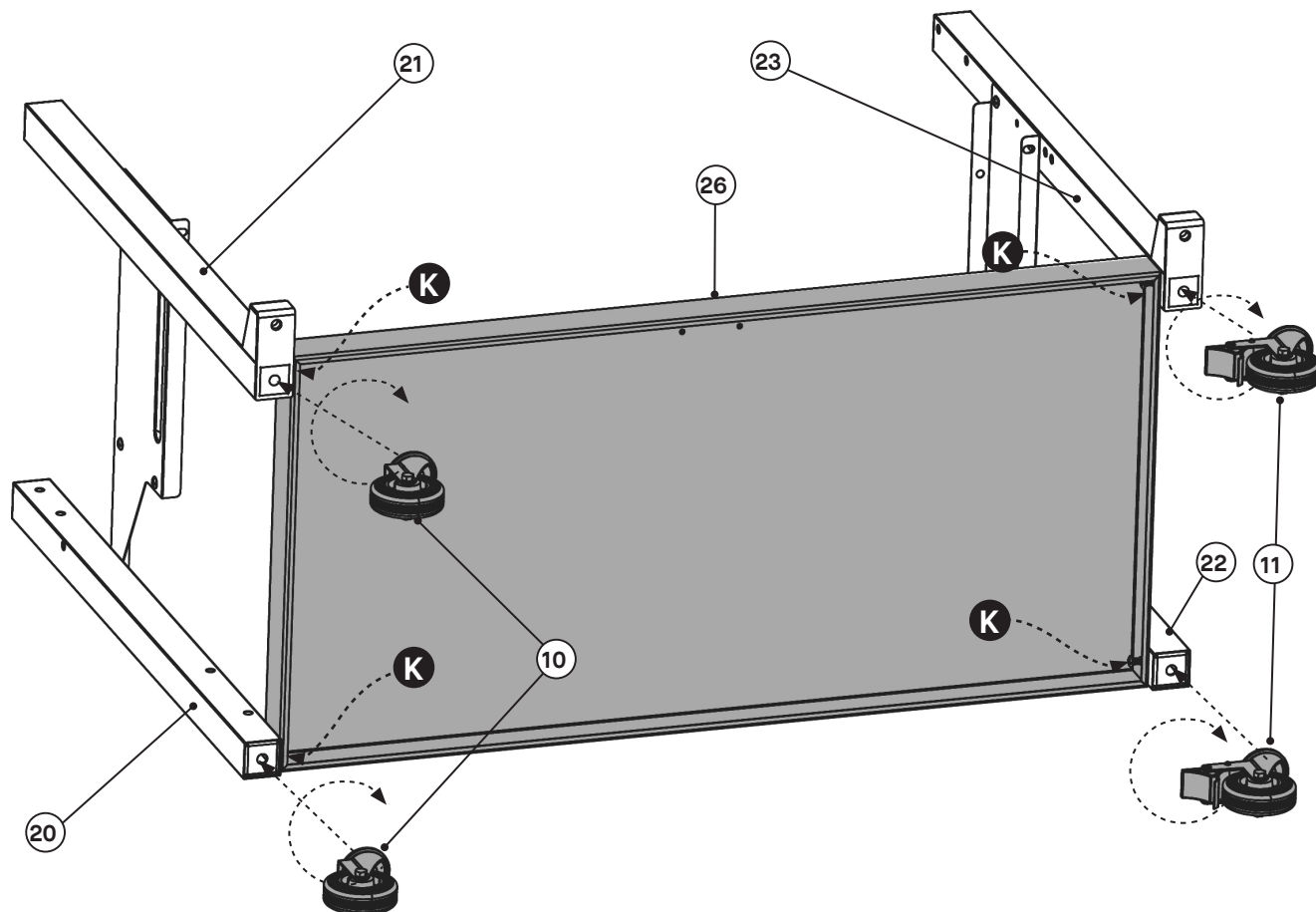


Note: Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

2

K

X4

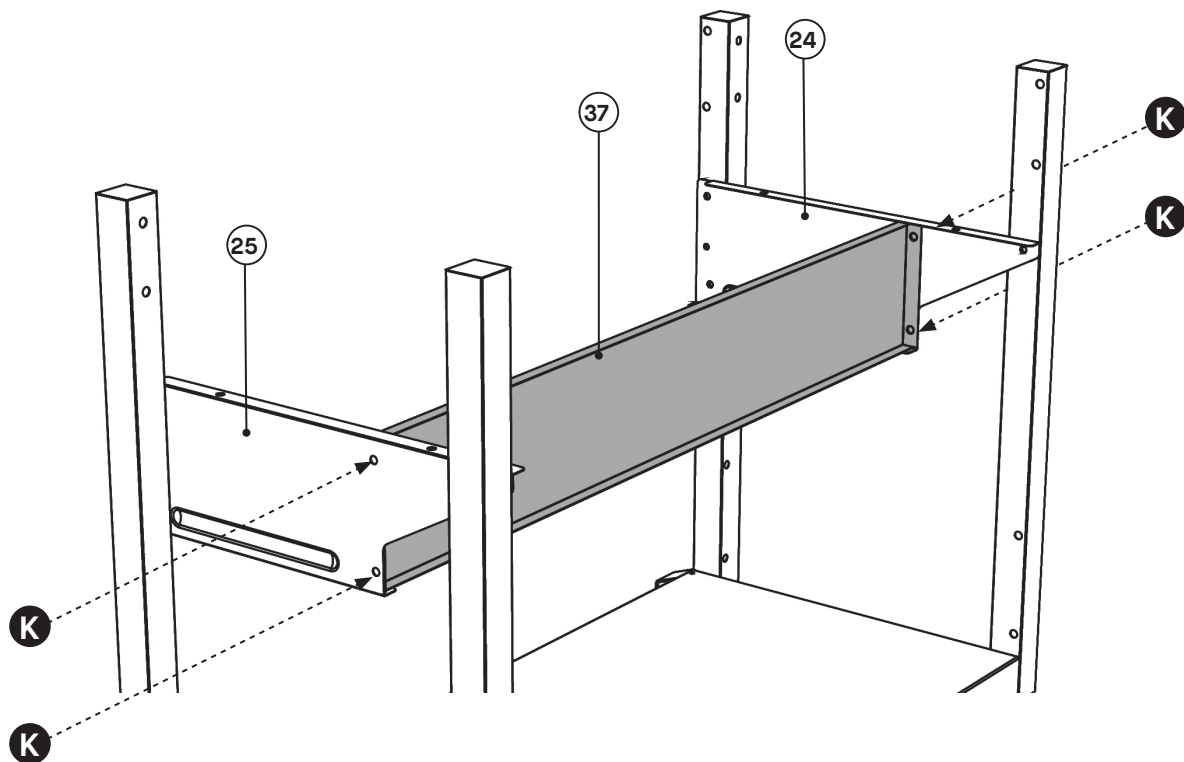


Assembly

3

Note: Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

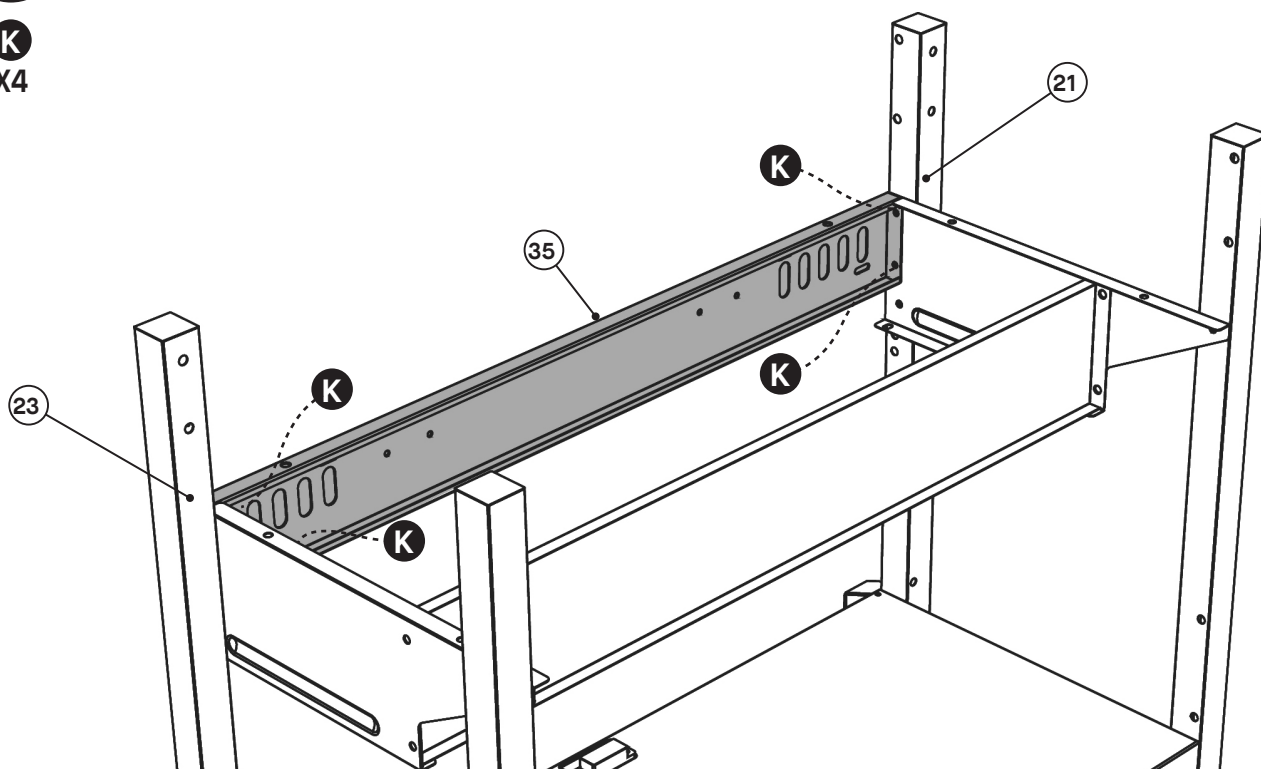
K
X4



4

Note: Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

K
X4



Assembly

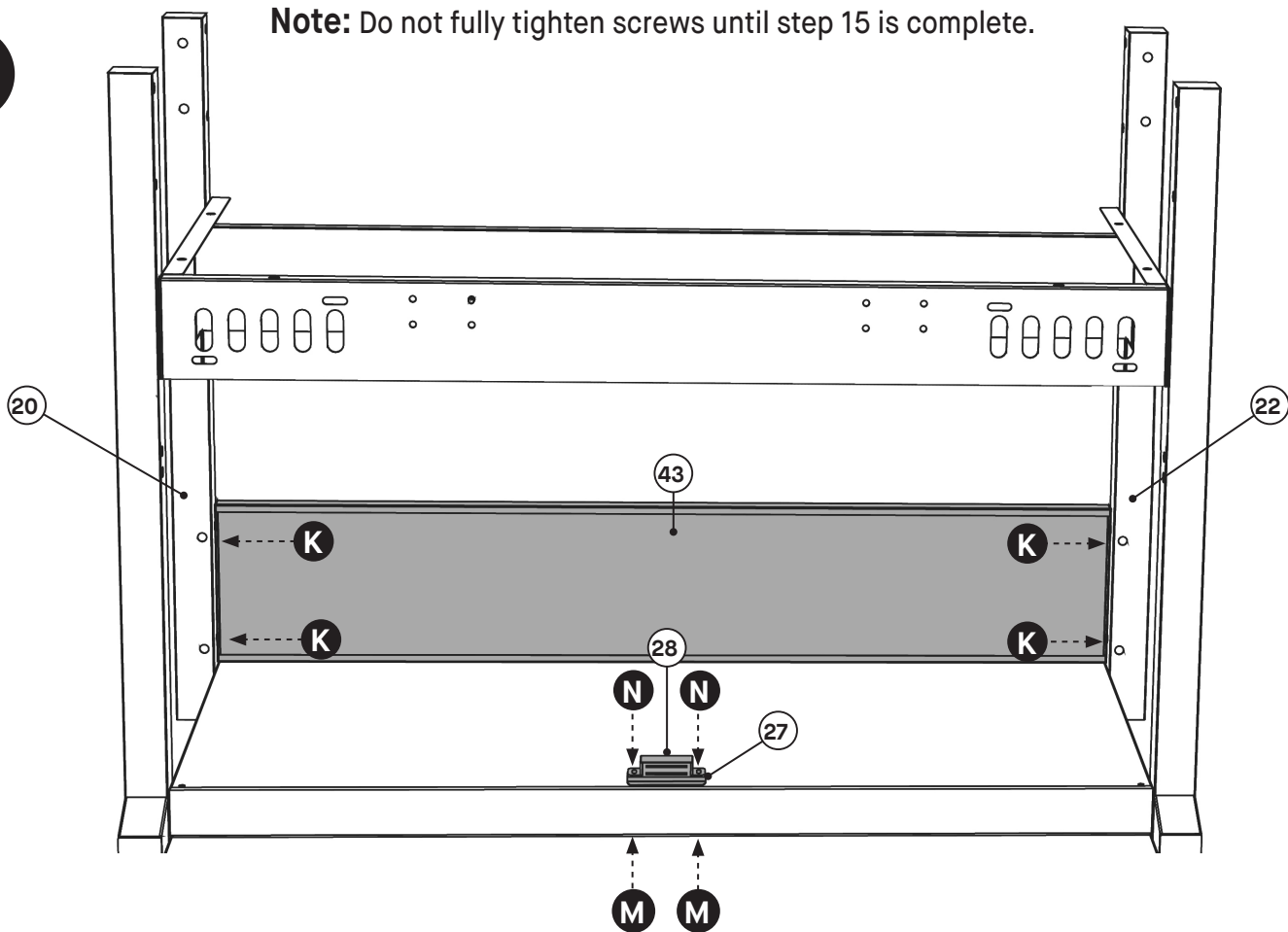
5

K
X4

M
X2

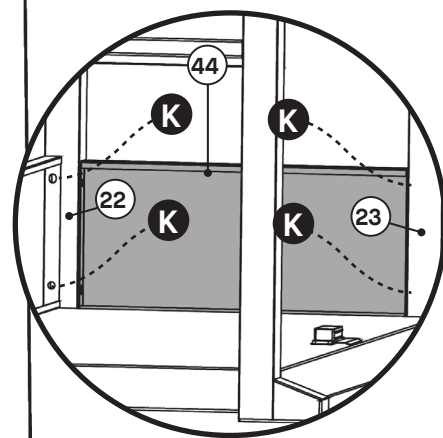
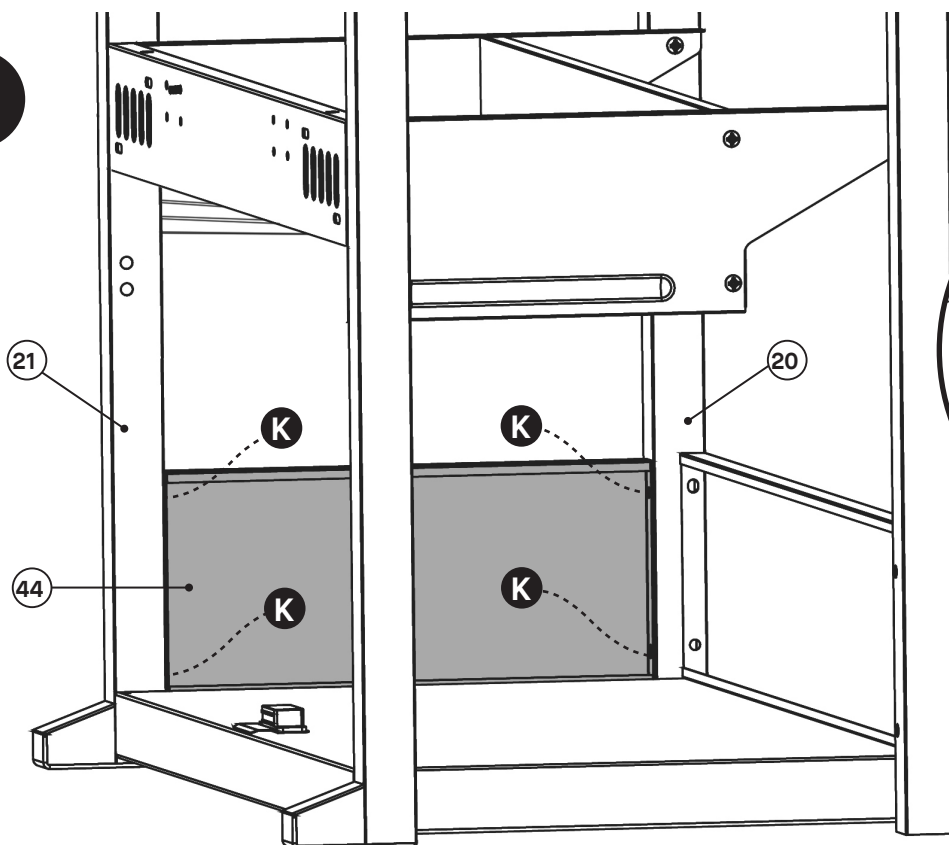
N
X2

Note: Do not fully tighten screws until step 15 is complete.



6

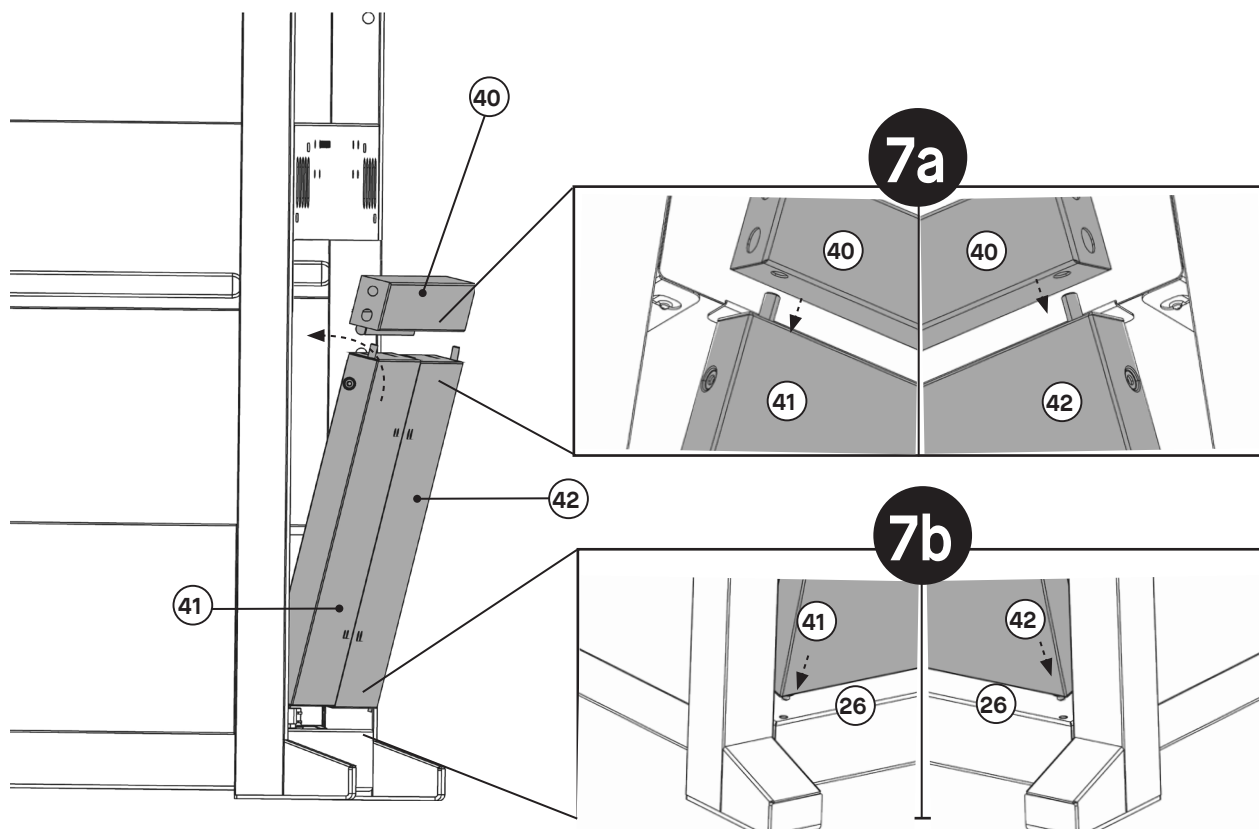
K
X8



Repeat on right side

Note: Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

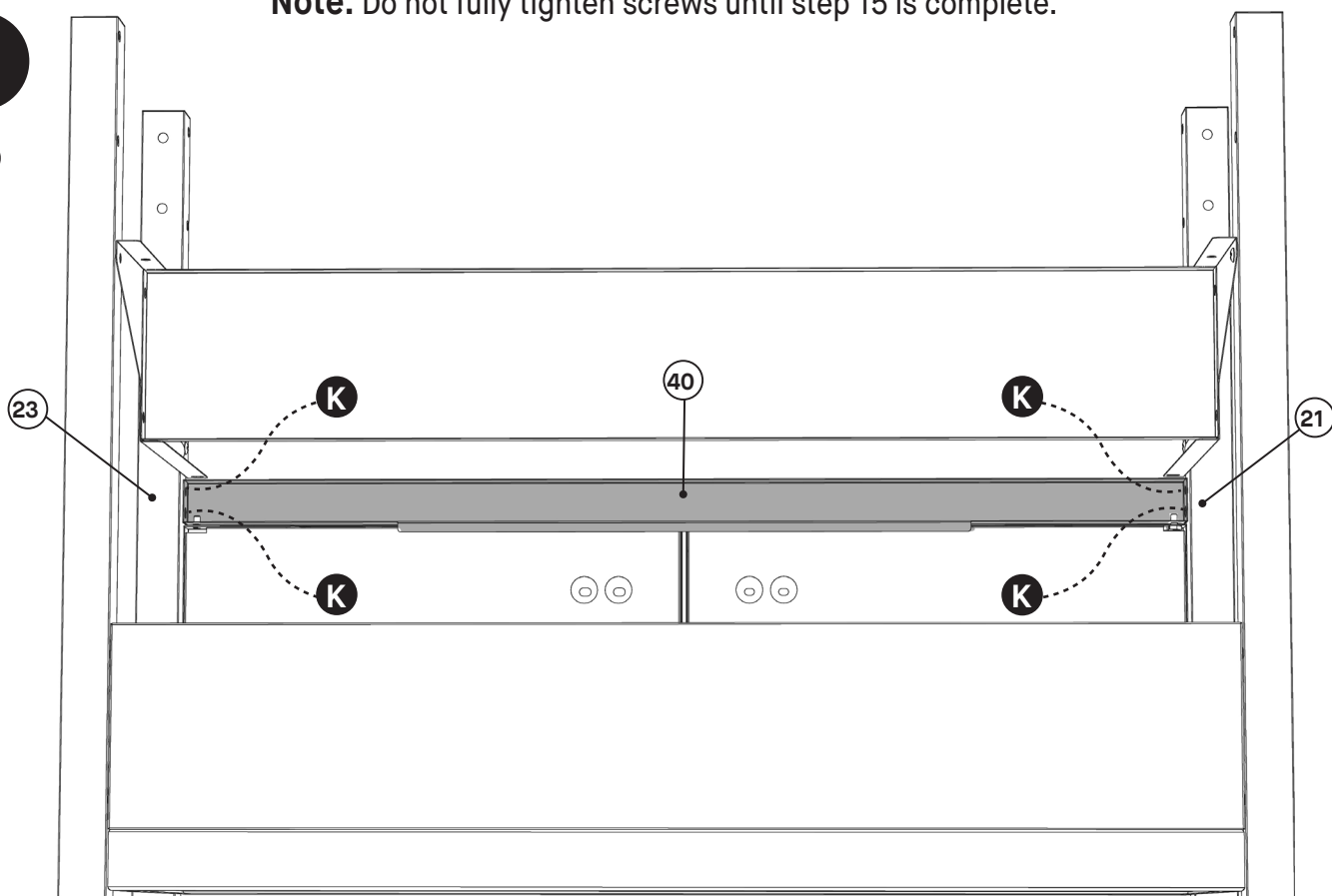
7



Note: Do not fully tighten screws until step 15 is complete.

8

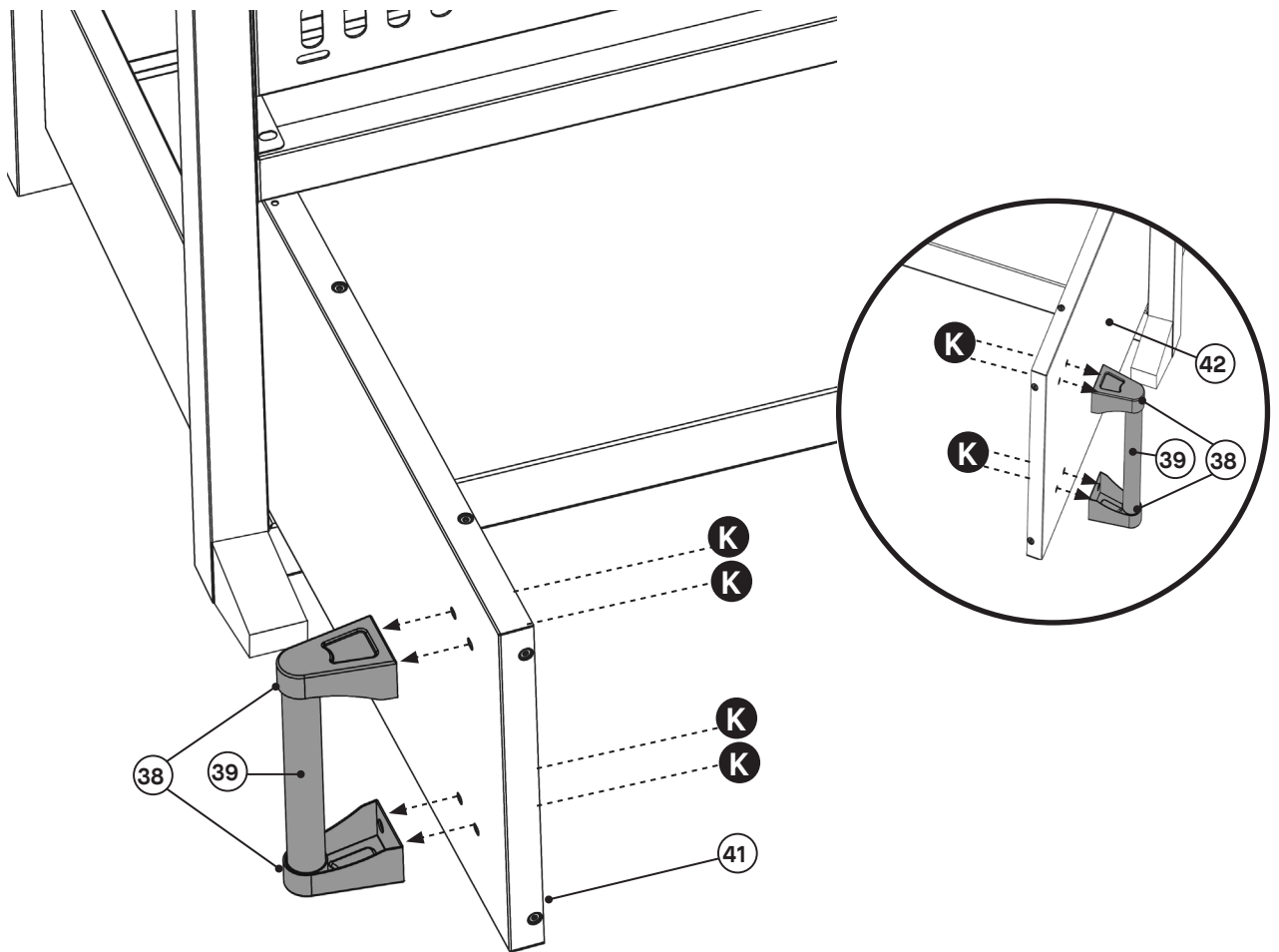
K
X4



Assembly

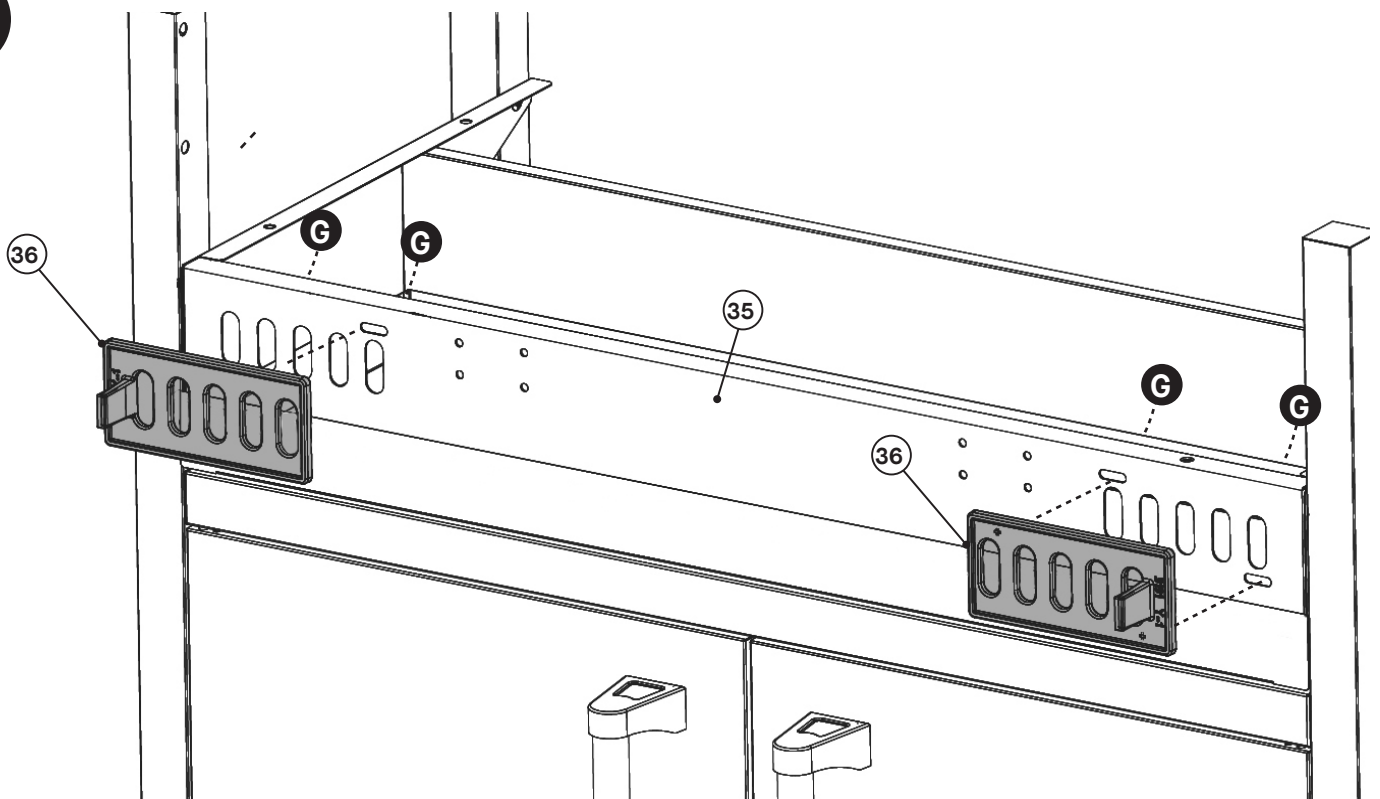
9

K
X8



10

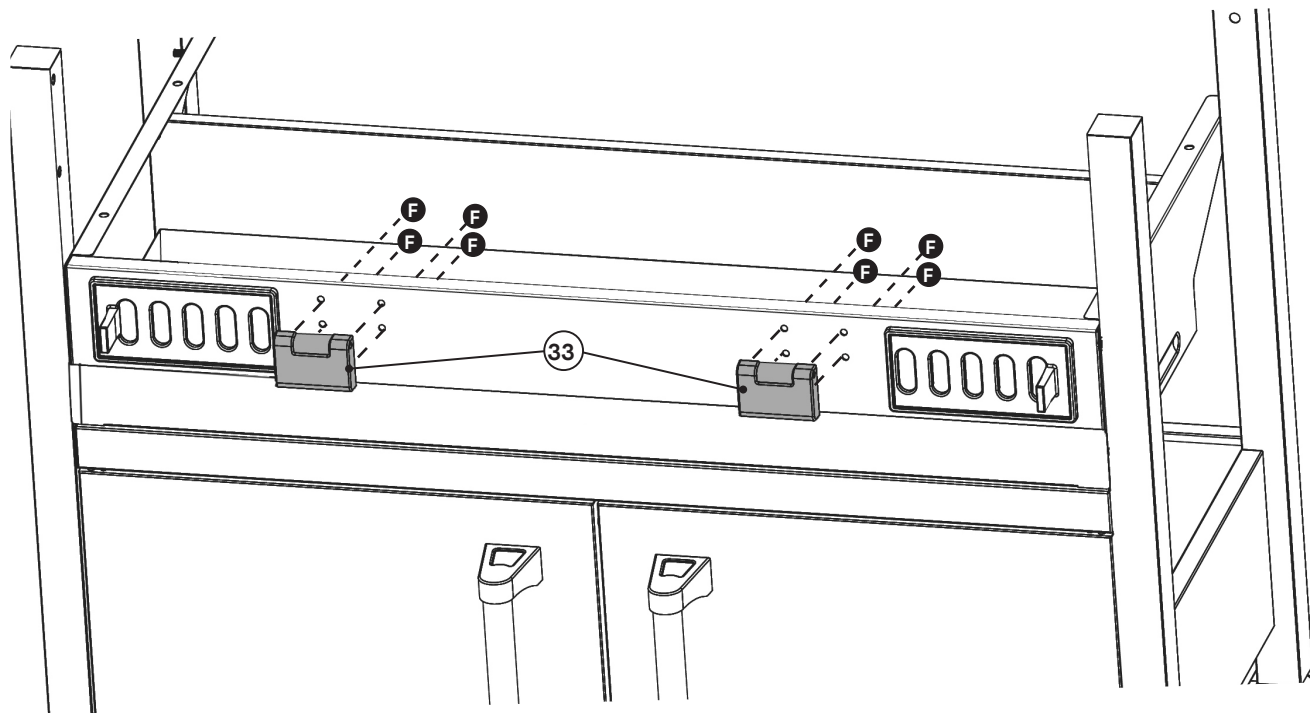
G
X4



Assembly

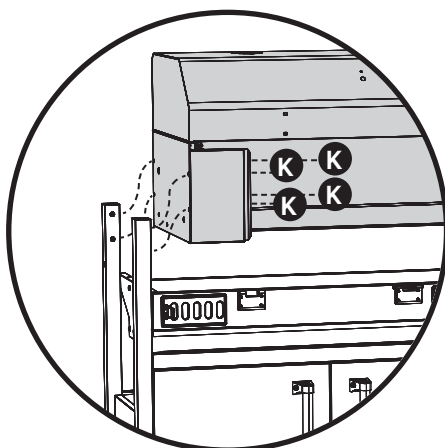
11

F
X8



12

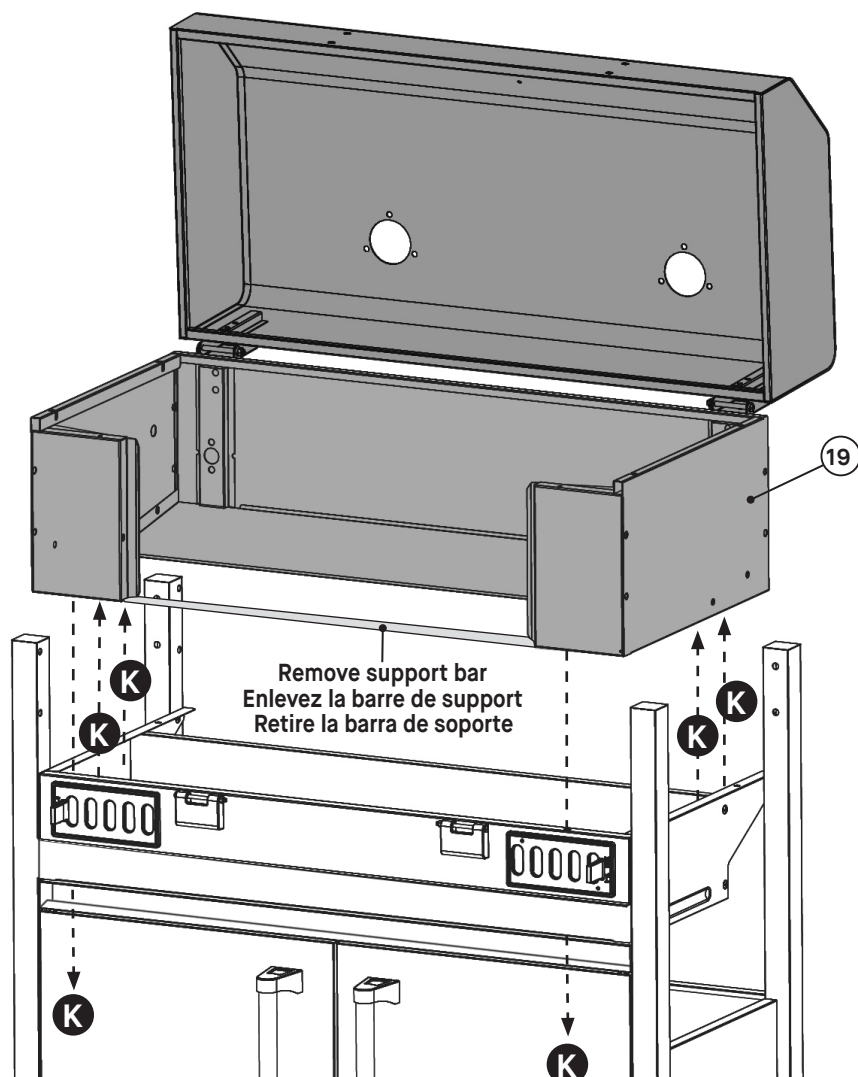
K
X14



Repeat on opposite side

To avoid personal injury and damage to grill, have someone help you lift the lid/firebox assembly and place onto the cart. Your helper should hold the lid/firebox assembly steady until all screws are installed.

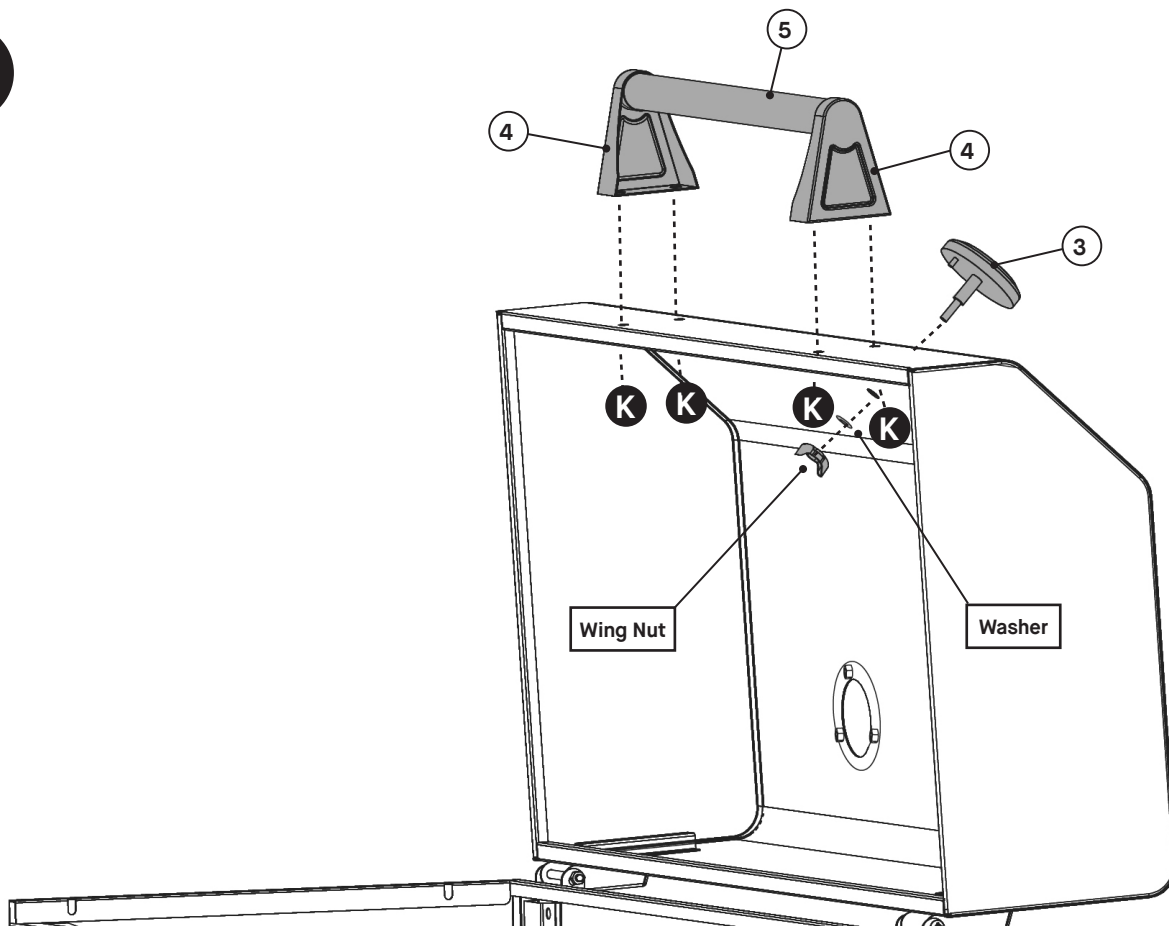
Note: Do not fully tighten screws until step 15 is complete.



Assembly

13

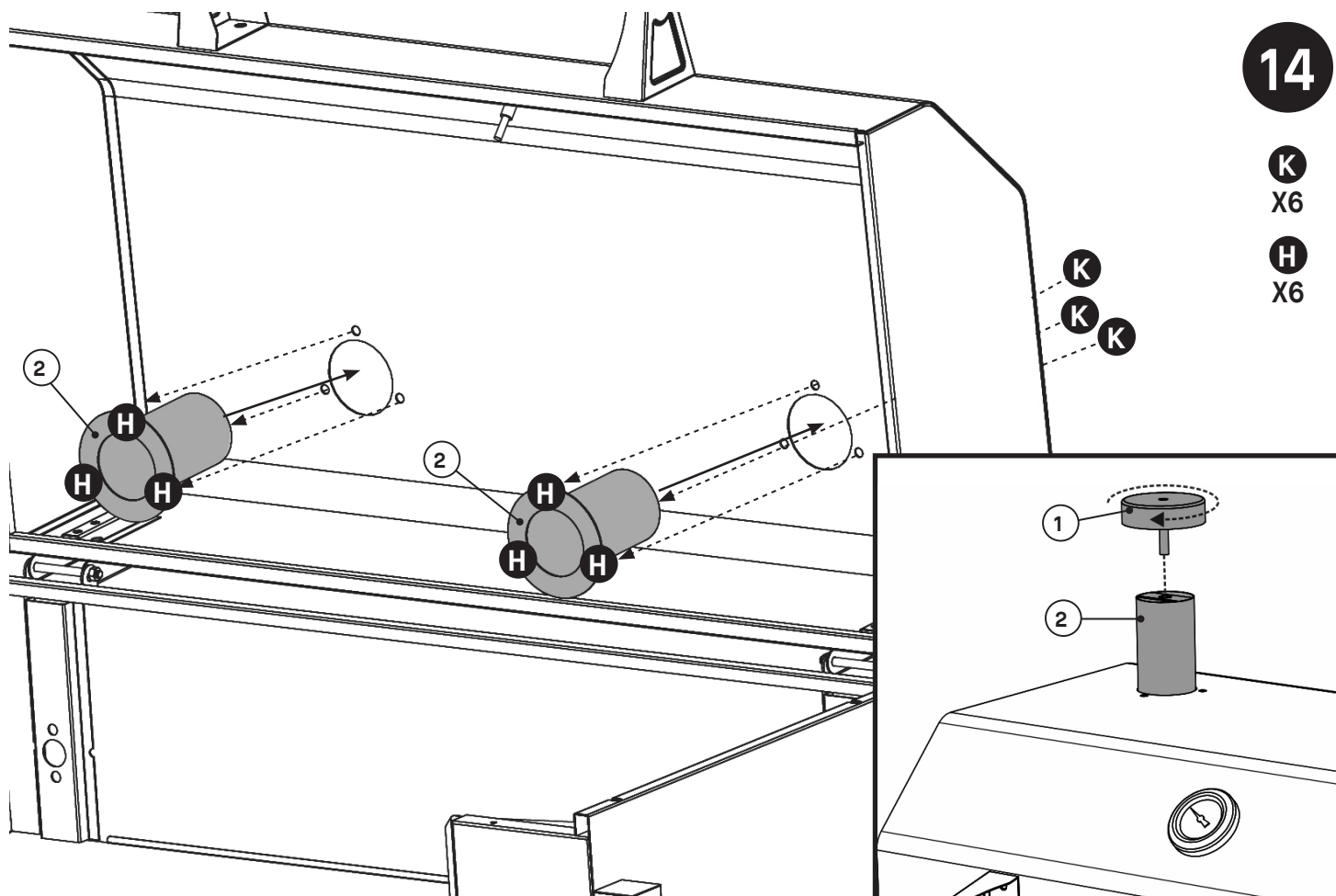
K
X4



14

K
X6

H
X6

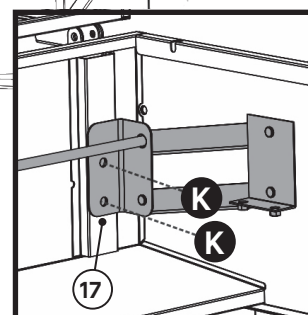
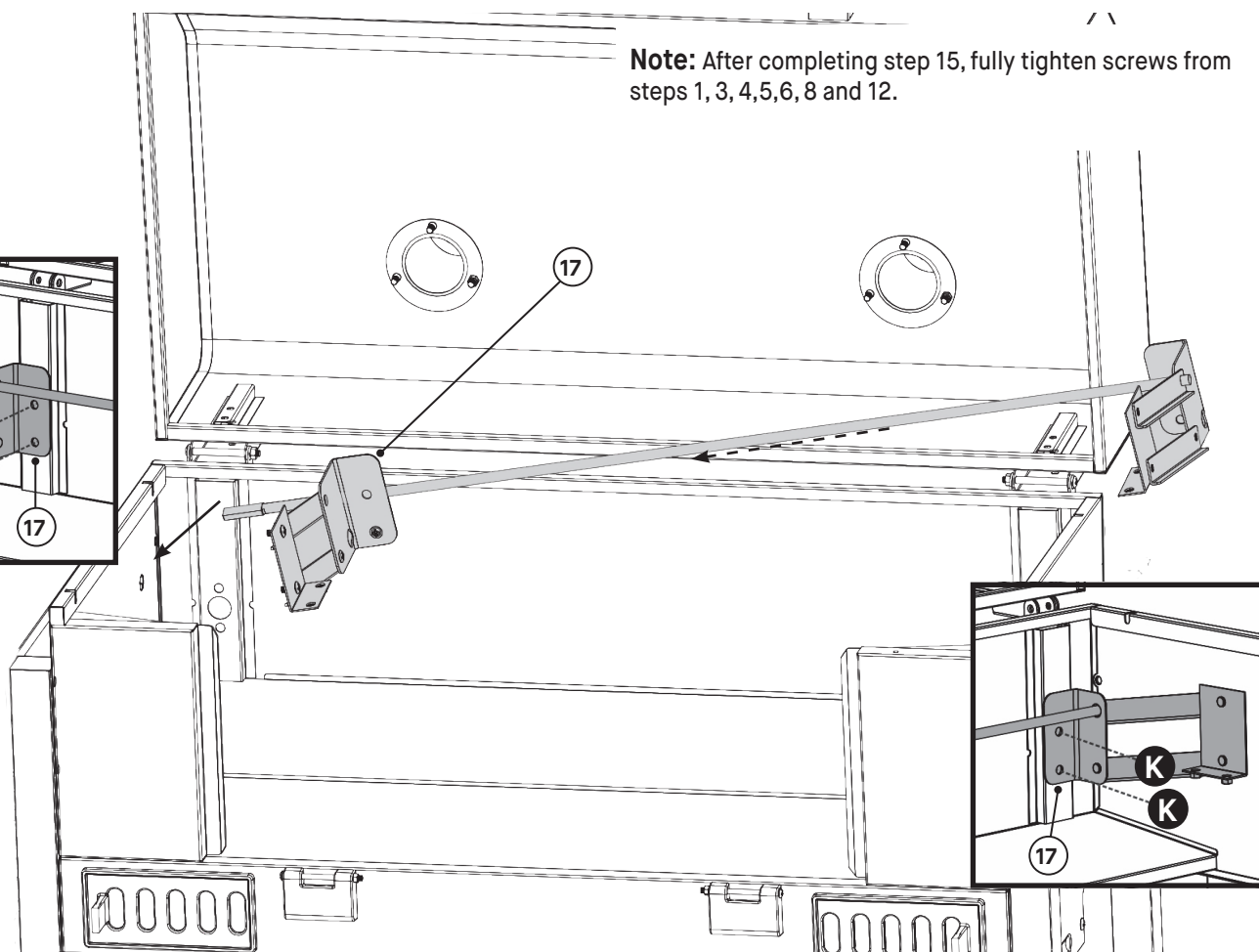
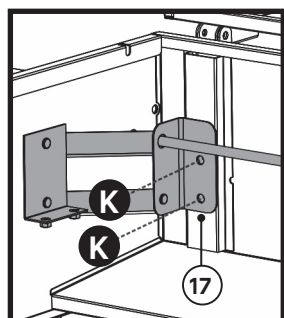


Assembly

15

K
X4

Note: After completing step 15, fully tighten screws from steps 1, 3, 4, 5, 6, 8 and 12.



16

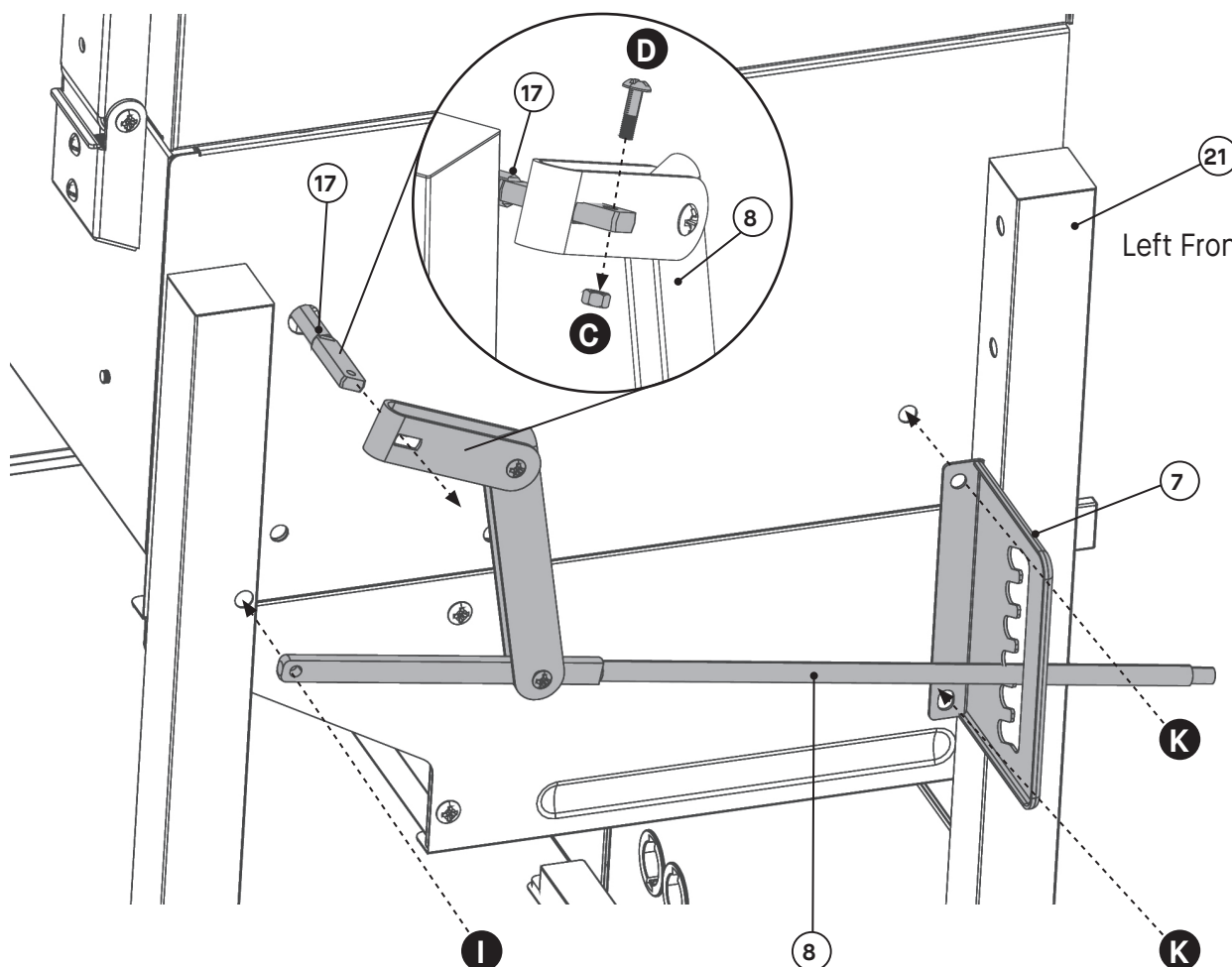
K
X2

D
X1

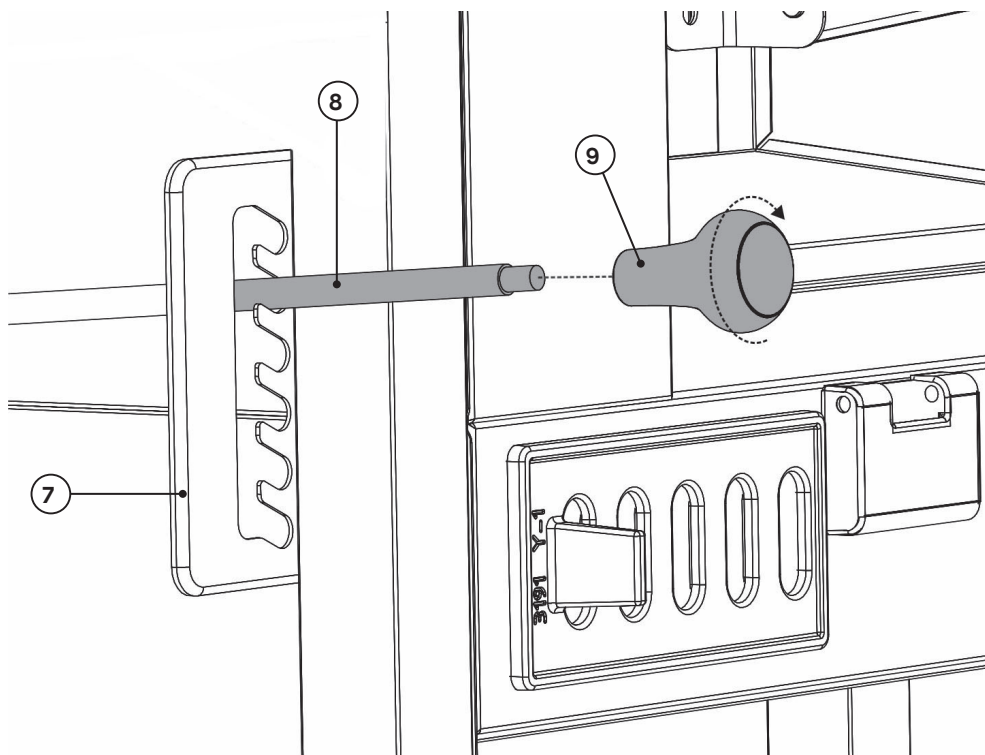
C
X1

I
X1

Left Front Leg

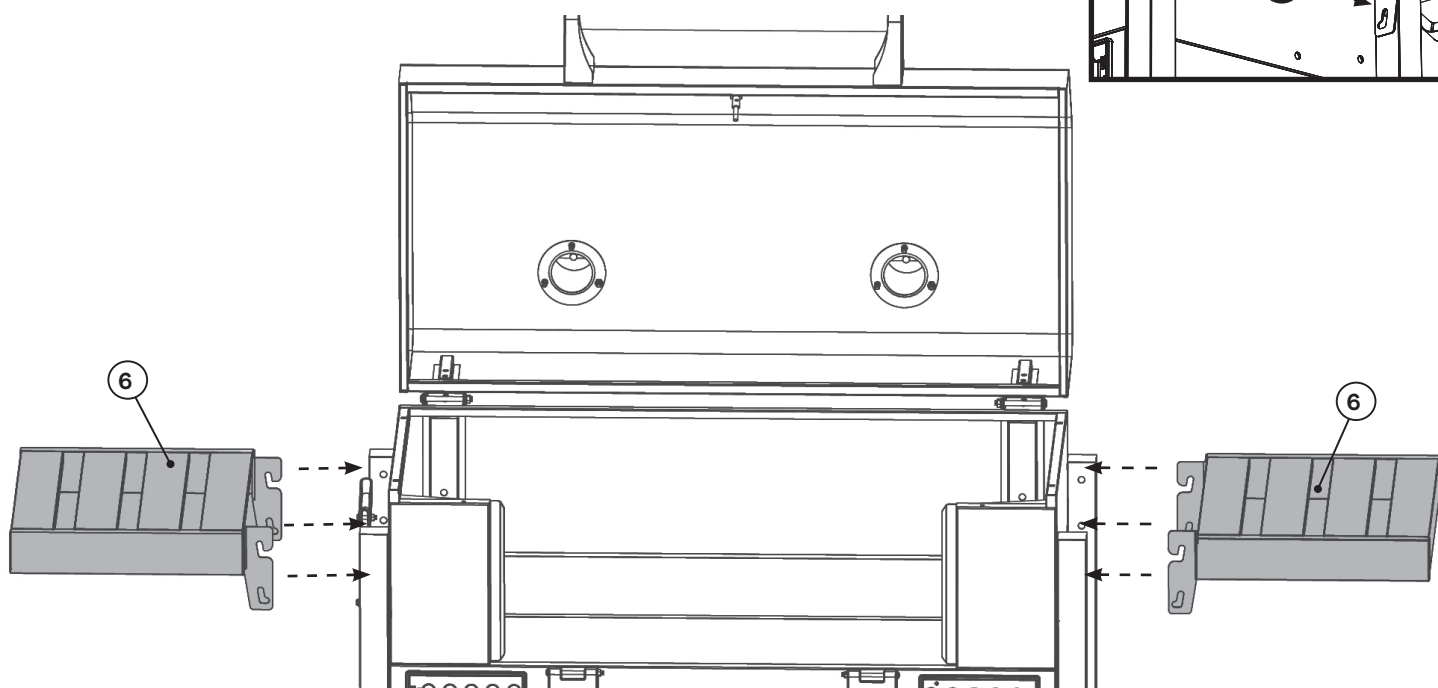


17

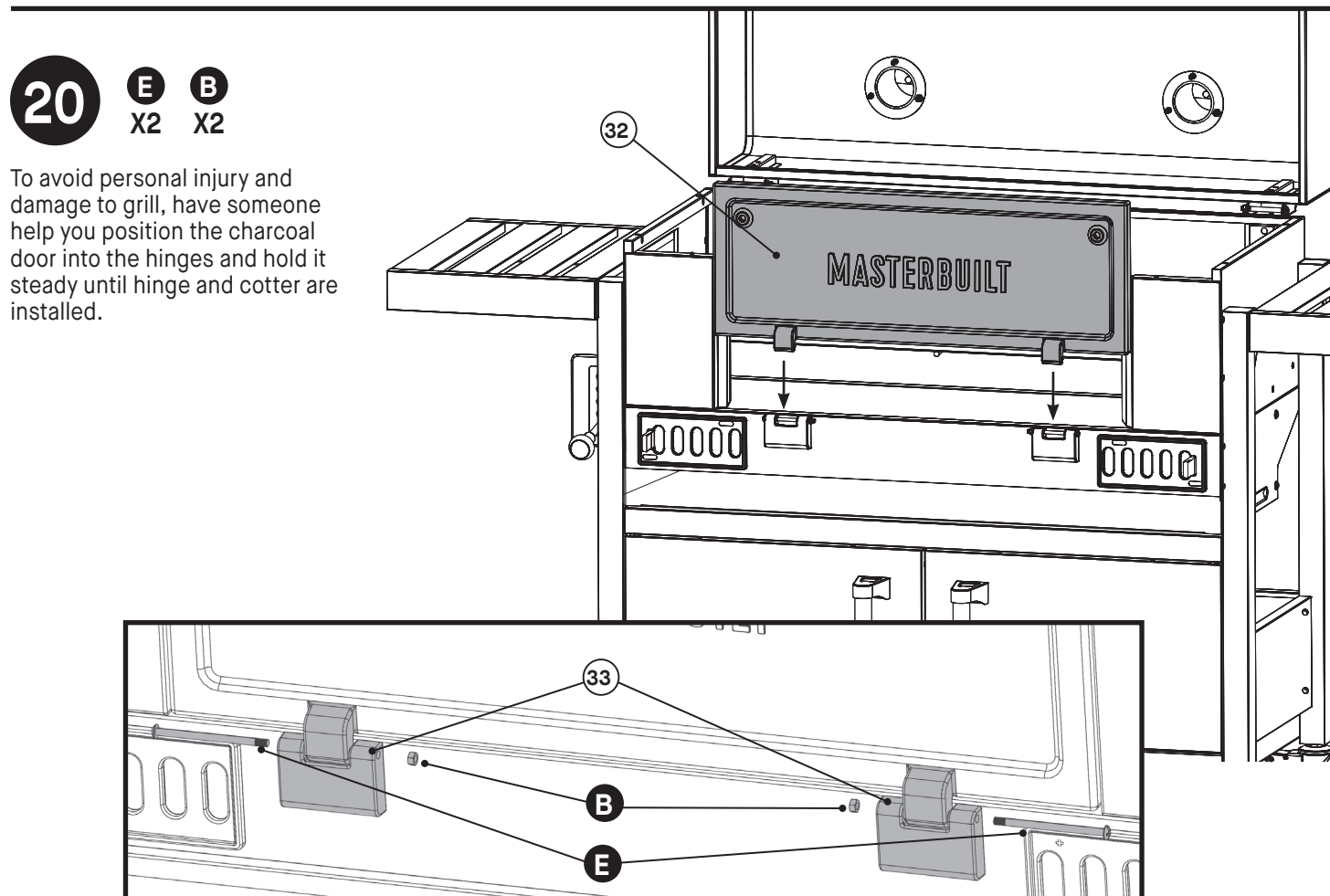
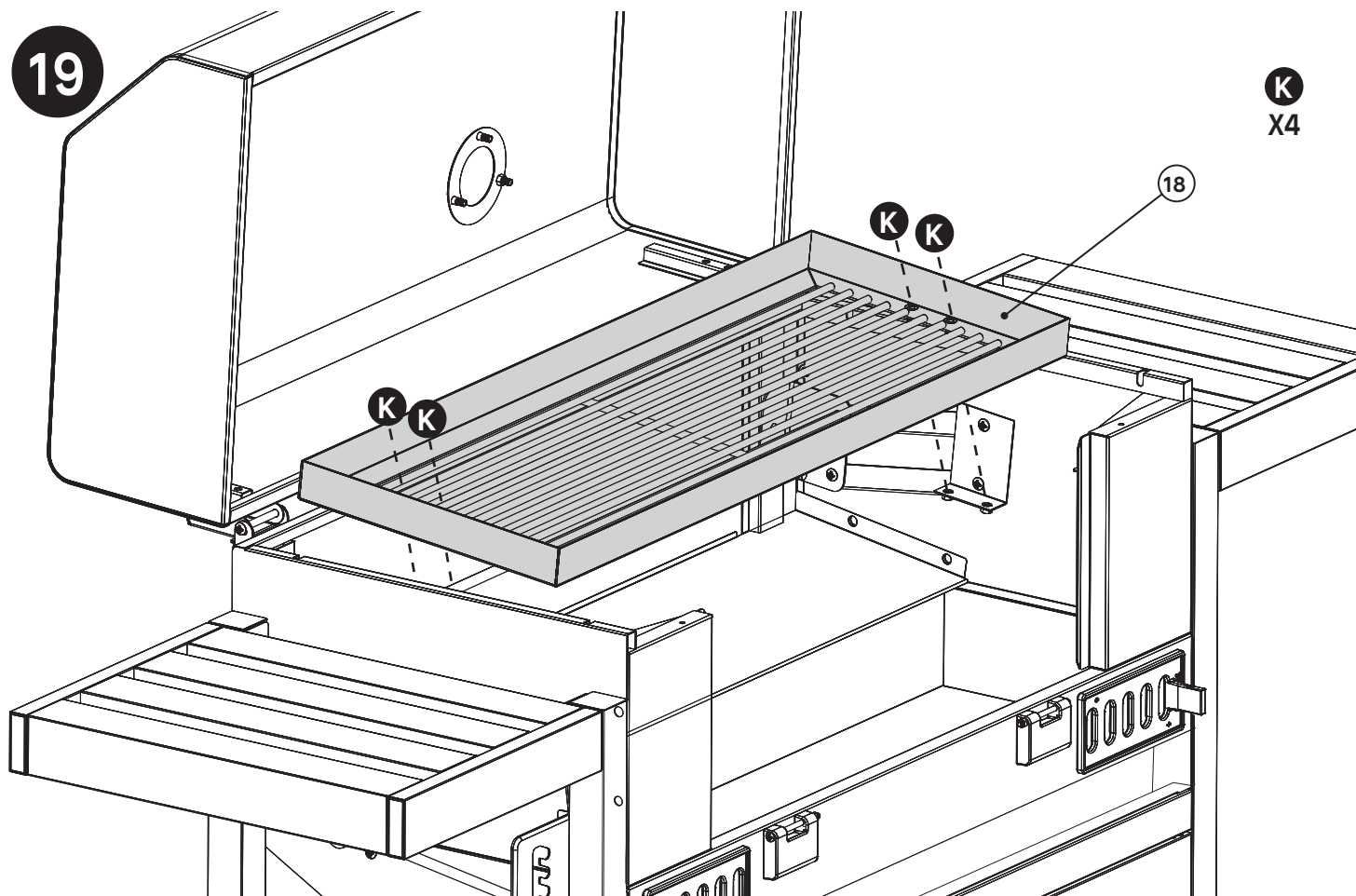


18

Ø
X8



Assembly

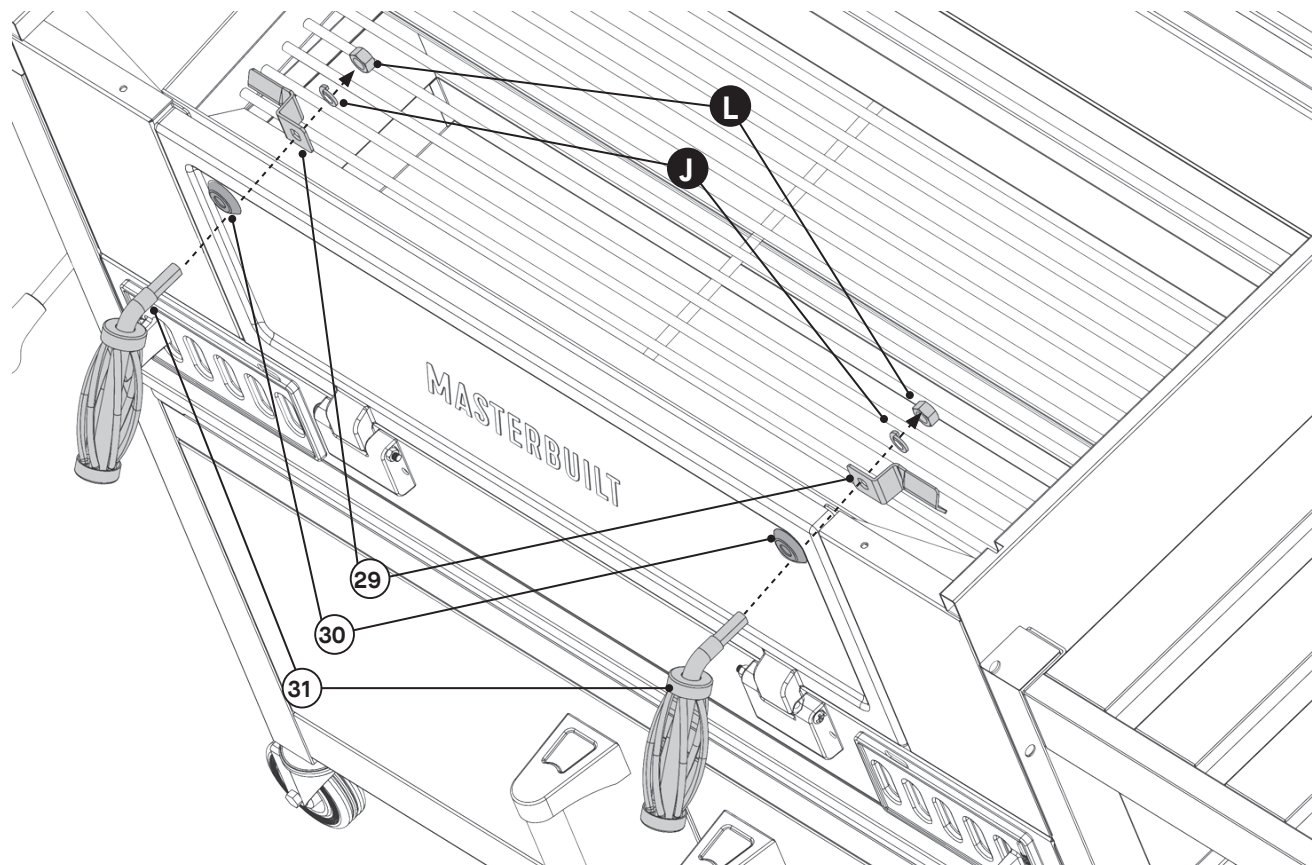


Assembly

21

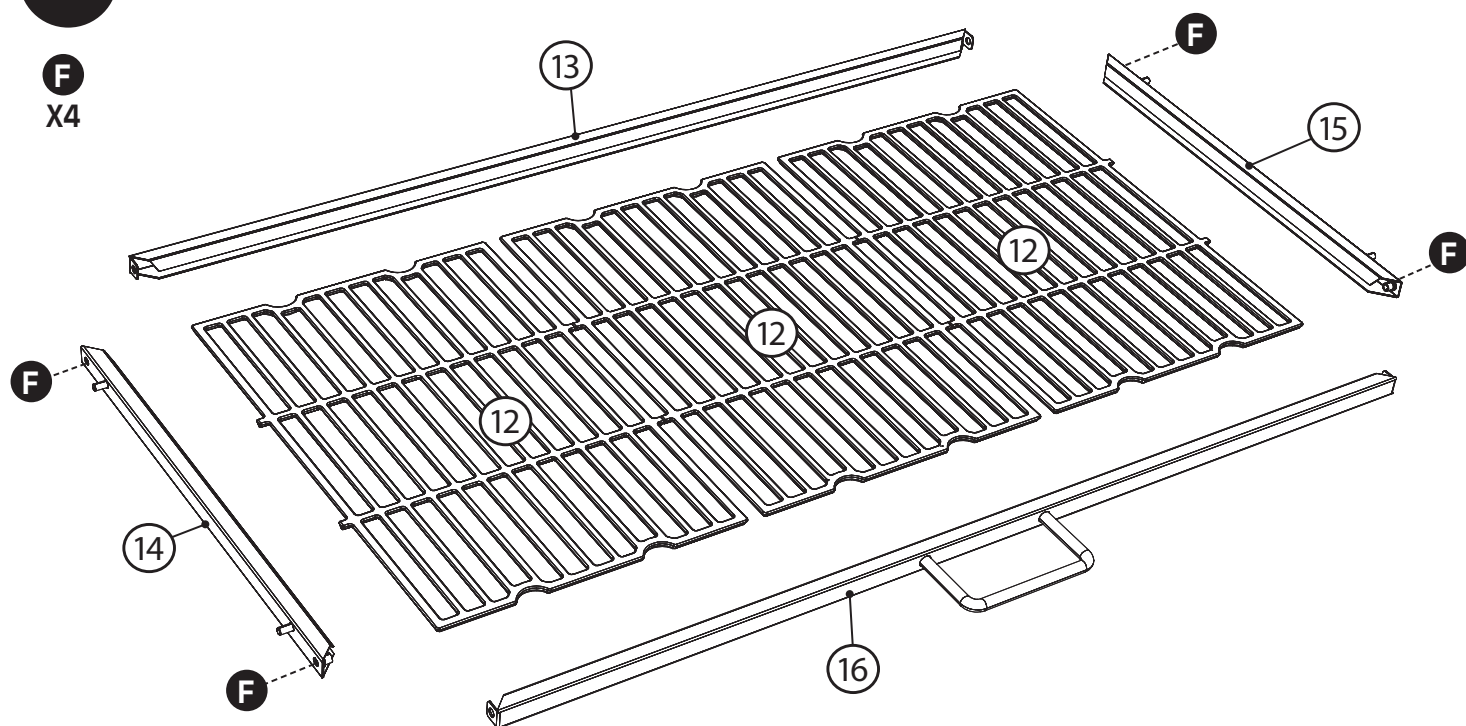
L
X2

J
X2



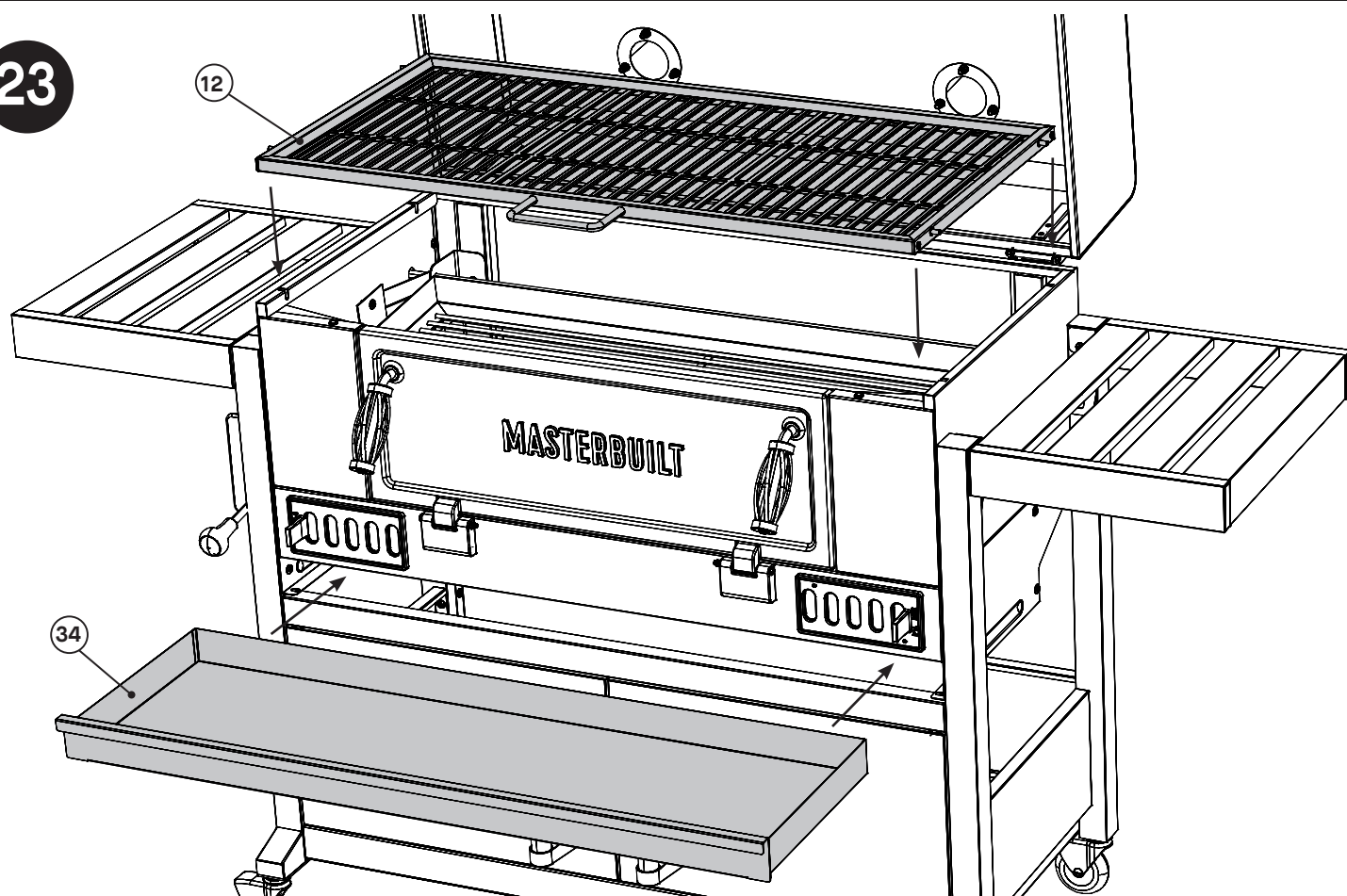
22

F
X4



Assembly

23



Operating Instructions

QUICK START IGNITION SYSTEM

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

1. Open grill lid, cooking grate, and charcoal access door.
2. Lower charcoal tray to lowest position. Pile approximately 1 kg (2 lbs) of charcoal onto charcoal tray.
3. Follow the manufacturer's instructions provided with your charcoal to light your grill.
4. Keep grill lid, cooking grate and charcoal access door open until charcoal is ashed over.
5. When charcoal is ashed over, spread charcoal on charcoal tray. Grill is ready for use when charcoal is ashed over and no visible flames are present. Using caution, immediately place another 1 kg (2 lbs) of charcoal on top of the burning coals in the charcoal tray. **DO NOT EXCEED A TOTAL OF 2 KG/4 LBS. OF CHARCOAL.**
6. After flames have burned down, close grill lid, cooking grate, and charcoal access door. Adjust dampers and charcoal tray position to maintain desired temperature. Wear protective gloves, grill will be HOT.

Adding Charcoal

- If planning to cook for more that 30 to 40 minutes, additional briquets should be added. Add 10 to 20 briquets to the outer edge of the fire immediately after initial briquets have been spread on grate. Once these briquets become 80% ashed over, add them to the center of the fire as needed to maintain constant cooking temperature. Read all instructions and warnings on the charcoal bag. Cooking grate handle is HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grate handle, wear protective gloves.

Air Dampers

- Air dampers on a covered grill are usually left open. This allows oxygen into the grill and increases the temperature of the briquets. Regulate the grill temperature by adjusting the air dampers. Closing them partially or completely may help to reduce the temperature of a fire. Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.

Operating Instructions

CLEANING AND STORAGE

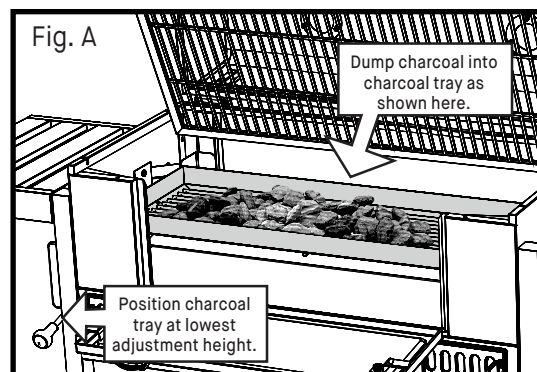
- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Always empty ash tray after each use once ashes have completely cooled. This will help prolong the life of the ash tray.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

SEASONING YOUR COOKING GRATE

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

TO COOK USING CHARCOAL AND DIRECT HEAT

1. For best results, use a metal charcoal starter and fill the starter with about (1 kg / 2lbs.) of charcoal and light.
2. After 30 minutes, dump the charcoal into the charcoal tray, which should be at lowest adjustment height (Fig. A).
3. Adjust charcoal cooking chamber dampers from 1/4 to 1/3 open.
4. Immediately and carefully place another (1 kg / 2lbs.) of charcoal on top of the burning coals in the charcoal tray. **DO NOT EXCEED A TOTAL OF 2 KG/4 LBS. OF CHARCOAL.**
5. Once the temperature reaches your desired level, food can be placed on the cooking grids. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.



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

LIMITED WARRANTY

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

EUROPEAN RESIDENTS ONLY: Masterbuilt® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 2 years from the date of original retail purchase

WHEN DOES THE WARRANTY COVERAGE BEGIN?

Warranty coverage commences on the original date of purchase and covers only the original purchaser. For the warranty to apply, you must register your grill. If a defect in material or workmanship is discovered during the applicable warranty period under normal use and maintenance, Masterbuilt® will, at our sole option, replace or repair the defective component at no cost to you for the component itself. This warranty does not apply to labor, or any other cost associated with the service, repair or operation of the grill. Masterbuilt® will pay all shipping charges on warranty parts.

AUSTRALIAN RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

WHAT IS NOT COVERED?

This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance. Commercial use is not recommended with the use of Masterbuilt products, and this warranty does not apply to commercial use of any kind. This usage for example is for restaurateurs, caterers, butchers, rental companies, food trucks and other such commercial entities.

This limited warranty is exclusive and in lieu of any other warranty, written or oral, express or implied, including but not limited to the warranty of merchantability or fitness for a particular purpose. The duration of any implied warranties, including any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is expressly limited to the duration of the warranty period for the applicable component.

The purchaser's exclusive remedy for breach of this limited warranty or any implied warranty shall be limited as specified herein to replacement. In no case shall Masterbuilt be liable for any special, incidental or consequential damages.

This warranty is provided to you in addition to all rights and remedies conveyed to you by consumer protection laws and regulations. This warranty in no way affects your legal rights under statutory warranty regulations in your state or country of residence, including the EU. Depending on your state or country of residence limitations on the length of an implied warranty or the damages available to you may not be limited by this warranty.

WHAT WILL VOID THE WARRANTY?

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

NEED ASSISTANCE? CONTACT US

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

Masterbuilt® Mfg., LLC
5032 Milgen Court
Columbus, GA 31907 USA
support.masterbuilt.com

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@masterbuilt.com

Masterbuilt®
Kamado Joe UK Limited
3 Maritime House, The Hart,
Farnham, GU9 7HW, England
service@masterbuilt.com



MASTERBUILT®

@masterbuilt



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

MADE IN CHINA



MASTERBUILT®

36인치 숯불 그릴



사용설명서는 아래의 상품 번호에 적용됩니다

MB20041723

제조 연월일 - 일련 번호

위의 각 번호는 그릴의 등급 상표에 기재되어 있습니다.

중요 사항

중요 사항, 차후 필요한 경우를 대비해 잘 보관하십시오: 주의하여 읽고 숙지하십시오

야외에서만 사용 가능. 상업용으로 사용 불가.



경 고



- 이 사용 설명서에는 제품의 올바른 조립과 안전한 사용을 위해 필요한 중요한 정보가 포함되어 있습니다.
- 제품을 조립하고 사용하기 전에 모든 경고와 지침을 읽고 준수하십시오.
- 차후 참고할 수 있도록 이 사용 설명서를 보관하십시오



이 지침서를 준수하지 않으면 화재, 폭발, 화상의 원인이 되어
재산의 피해, 신체적 상해, 또는 사망을 초래할 수 있습니다.



일산화탄소 위험



- 나무, 숯 또는 프로판 가스를 태우면 냄새가 없고 사망을 초래할 수 있는 일산화탄소가 발생합니다.
- 가정, 차량, 텐트, 차고 또는 밀폐된 공간 안에서 나무, 숯 또는 프로판 가스를 태우지 마십시오.
- 이 제품은 환기가 잘 되는 실외에서만 사용하십시오.



경고 및 중요한 안전 수칙



모든 안전 수칙을 읽고 준수하십시오

- 항상 그릴을 사용시 현지 지자체 및 정부의 모든 현행 소방법 규정을 준수하십시오.
- 매번 사용 전에 모든 너트, 나사 및 볼트가 단단히 조여져 있는지 점검하십시오.
- 절대 지붕 덮개, 차고, 차양막 또는 돌출부 등과 같은 구조물 아래에서 그릴을 작동하지 마십시오.
- 이 그릴은 야외 가정용으로만 사용 가능합니다.
- 절대 파티오, 차고, 건물 또는 텐트와 같이 밀폐된 공간 안에서는 사용하지 마십시오.
- 절대 레저용 차량이나 선박의 내부 및 실내에서 사용하지 마십시오.
- 상부 구조물, 벽, 난간 또는 기타 구조물로부터 최소 3미터(10ft)의 거리를 유지하십시오.
- 목재, 건조 식물, 잔디, 붓, 종이 등 모든 가연성 물질로부터 최소 3미터(10ft)의 간격을 유지하십시오.
- 절대 그릴을 원래 용도 이외의 다른 용도로 사용하지 마십시오. 이 그릴은 상업용 용도가 아닙니다.
- Masterbuilt에서 제공하지 않는 부품 및 부착물은 권장하지 않으며, 부상을 초래할 수 있습니다.
- 음주, 처방약물 또는 비처방약물의 사용은 그릴의 올바른 조립 및 안전한 작동 능력을 방해할 수 있습니다.
- 그릴을 작동시에는 항상 소화기를 가까운 거리에 비치하십시오.
- 식용유나 기름으로 요리할 때는 BC 또는 ABC 유형의 소화기를 사용 가능한 근거리에서 비치하십시오.
- 식용유나 기름으로 인한 화재 발생시 물로 불을 끄려하지 말고 즉시 소방서에 전화하십시오. BC 또는 ABC 유형의 소화기는 상황에 따라 화재를 진압할 수 있습니다.
- 그릴은 흙, 콘크리트, 벽돌, 바위 등과 같이 평평하고 불연성인 안정된 표면에서 사용하십시오. 아스팔트 표면 (검은 표면)은 이러한 용도에 적합하지 않습니다.
- 그릴은 반드시 바닥에 설치하십시오. 식탁이나 조리대 위에 그릴을 두지 마십시오. 고르지 않은 표면 위를 가로질러 그릴을 이동하지 마십시오.
- 목재나 가연성 표면에서 그릴을 사용하지 마십시오.
- 그릴을 석유나 기타 인화성 증기 및 액체와 같은 가연성 물질로부터 멀리 떨어진 상태로 유지하십시오.
- 그릴을 관리하는 사람없이 방치하지 마십시오.
- 어린이와 애완동물은 항상 그릴에서 멀리 두십시오. 어린이가 그릴을 사용하지 못하게 하십시오. 그릴을 사용하는 장소에 어린이나 애완동물이 있는 경우 주의깊은 감독이 필요합니다.
- 그릴이 완전히 식을 때까지, 그릴의 사용 중 또는 사용 후 어느 누구도 그릴 주변에서 놀이 활동을 하지 마십시오.
- 절대 그릴에 유리, 플라스틱 또는 도자기로 된 조리기구를 사용하지 마십시오. 그릴 사용 중 비어있는 조리기구를 그릴에 두지 마십시오.
- 절대 사용 도중 그릴을 움직이지 마십시오. 이동 및 보관 전에 그릴을 완전히 (45°C(115°F 미만)) 식히십시오.
- 그릴 내부에 뜨거운 재나 숯이 있는 상태로 보관하지 마십시오. 불이 완전히 꺼지고 모든 표면이 식은 후 보관하십시오.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- 그릴을 난방기로 사용하지 마십시오 (일산화탄소 위험 안내 참조).
- 그릴은 사용하는 동안 뜨거우며 식히는 도중과 사용 후 일정 시간 동안 뜨거운 상태를 유지하므로 주의를 요합니다. 보호용 장갑이나 오븐장갑을 착용하십시오.
- 그릴에서 음식을 꺼낼 때 주의하십시오. 모든 표면이 뜨거우므로 화상을 입을 수 있습니다. 보호용 장갑이나 오븐 장갑을 사용하거나, 길고 견고한 조리 기구를 이용하여 뜨거운 표면이나 뜨거운 액체가 튀는 것을 보호하십시오.
- 신체 상해, 그릴 손상 또는 뜨거운 액체의 유출/튀는 것을 방지하기 위해 그릴에 부딪치거나 충격을 가하지 마십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오.
- 그릴은 사용 중 매우 뜨겁습니다. 얼굴과 신체를 그릴의 덮개와 통풍구에서 멀리 두십시오. 그릴의 사용 중 증기와 뜨거운 공기가 배출됩니다.
- 통풍구는 그릴이 사용 중이거나 식히는 동안 뜨겁습니다. 그릴을 조절할 때 보호용 장갑을 착용하십시오.
- 조리용 그릴의 손잡이는 사용 중이거나 식히는 동안 뜨겁습니다; 그릴 손잡이를 잡을 때에는 보호용 장갑을 착용하고 각별히 주의하십시오.
- 그릴에는 화염이 있습니다. 손, 머리카락, 얼굴을 화염으로부터 멀리 유지하십시오. 불을 점화할 때 그릴에 몸을 기대지 마십시오. 풀어진 머리카락과 옷에 불이 붙을 수 있습니다.
- 연소 및 환기에 필요한 공기의 흐름을 차단하지 마십시오.
- 은박지로 조리대를 덮지 마십시오. 그릴이 가열되어 손상될 수 있습니다.
- 절대 뜨거운 석탄이나 재를 관리하는 사람없이 방치하지 마십시오.
- 숯의 표면에 재가 생기기 전에 요리하지 마십시오.
- 재와 숯이 뜨거울 때 재가 들어있는 통을 제거하지 마십시오.
- 그릴이나 불을 다룰 때는 보호용 장갑을 사용하십시오. 장작이나 숯을 추가할 때는 보호용 장갑이나 길고 견고한 벽난로용 도구를 사용하십시오.
- 숯불 전용 점화액을 사용하십시오. 휘발유, 알콜 또는 기타 고휘발성 액체를 사용하여 숯을 점화하지 마십시오. 이러한 유체는 폭발로 인한 부상이나 사망을 초래할 수 있습니다.
- 절대 숯 받침대를 너무 가득 채우지 마십시오. 그릴이 손상될 뿐 아니라 심각한 부상을 초래할 수 있습니다.
- 경고! 점화 및 재점화를 위해 알콜이나 휘발유를 사용하지 마십시오!
- 숯의 표면에 재가 생기기 전에는 요리하지 마십시오.
- 경고! 이 바베큐들은 작동 중 매우 뜨거워지므로 사용 도중에 이동하지 마십시오.
- 실내에서 사용하지 마십시오!
- 경고! 점화 및 재점화를 위해 알콜이나 휘발유를 사용하지 마십시오! EN 1860-3을 준수하는 점화기만 사용하십시오!
- 경고! 어린이와 애완동물을 그릴로부터 멀리 두십시오.
- 바베큐 시설을 밀폐된 공간 및 주택, 텐트, 이동식 주택, 캠핑카, 선박 등 거주용 공간에서 사용하지 마십시오. 일산화탄소 중독 사망 위험.

숯의 양은 총 2 KG/4LBS 를 초과하지 마십시오.

- 절대 숯에 불이 붙은 후에 점화액을 추가하지 마십시오. 점화액 용기에 적혀있는 지침을 준수하십시오.
- 식은 재는 알루미늄 호일에 담아 물에 적신 후 불연성 용기에 버리십시오.
- 숯을 점화하는 동안에는 덮개를 열어 두십시오. 화염이 수그러들 때까지 덮개를 닫지 마십시오. 그렇지 않으면 과열로 인하여 페인트한 도장면이 손상될 수 있습니다.

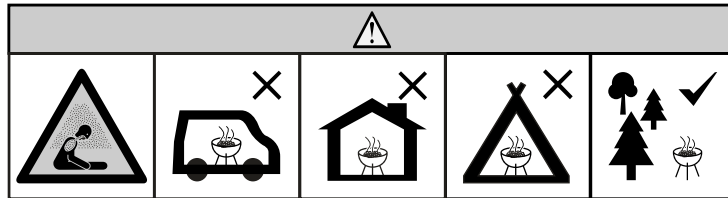
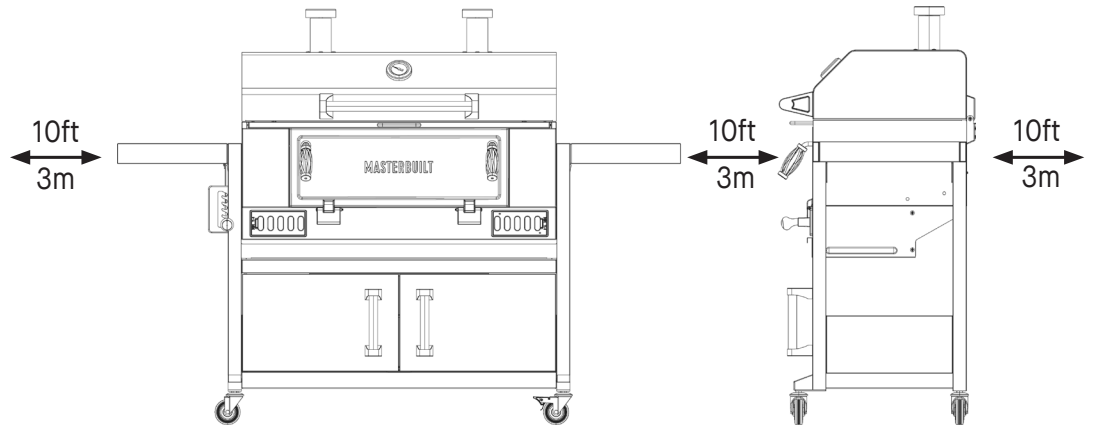
이 사용 설명서를 잘 보관하십시오

이 제품에는 숯이나 장작이 포함되어 있지 않습니다.

제품의 구조 및 안전한 사용을 위한 권장 사항

유의 사항: 그릴의 후면과 측면으로부터 벽, 난간 및 기타 가연성 구조물까지 최소 **3미터(10ft)**의 거리를 유지하십시오.

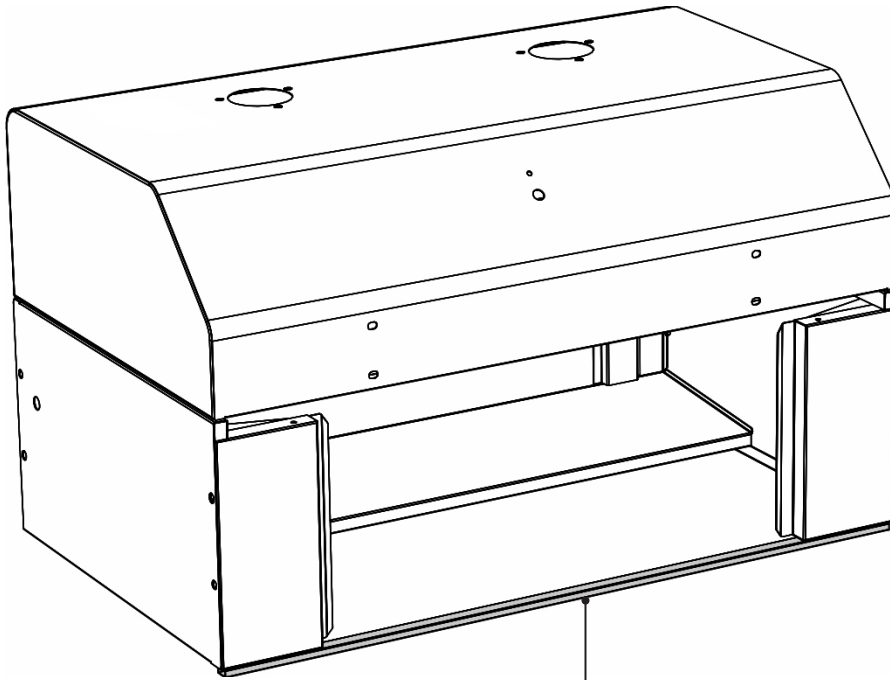
이 간격은 적절한 연소와 공기 순환 및 환기를 위해 적당한 공간을 제공합니다.



중요: 조립하기 전에 모든 내용물을 꺼내십시오.

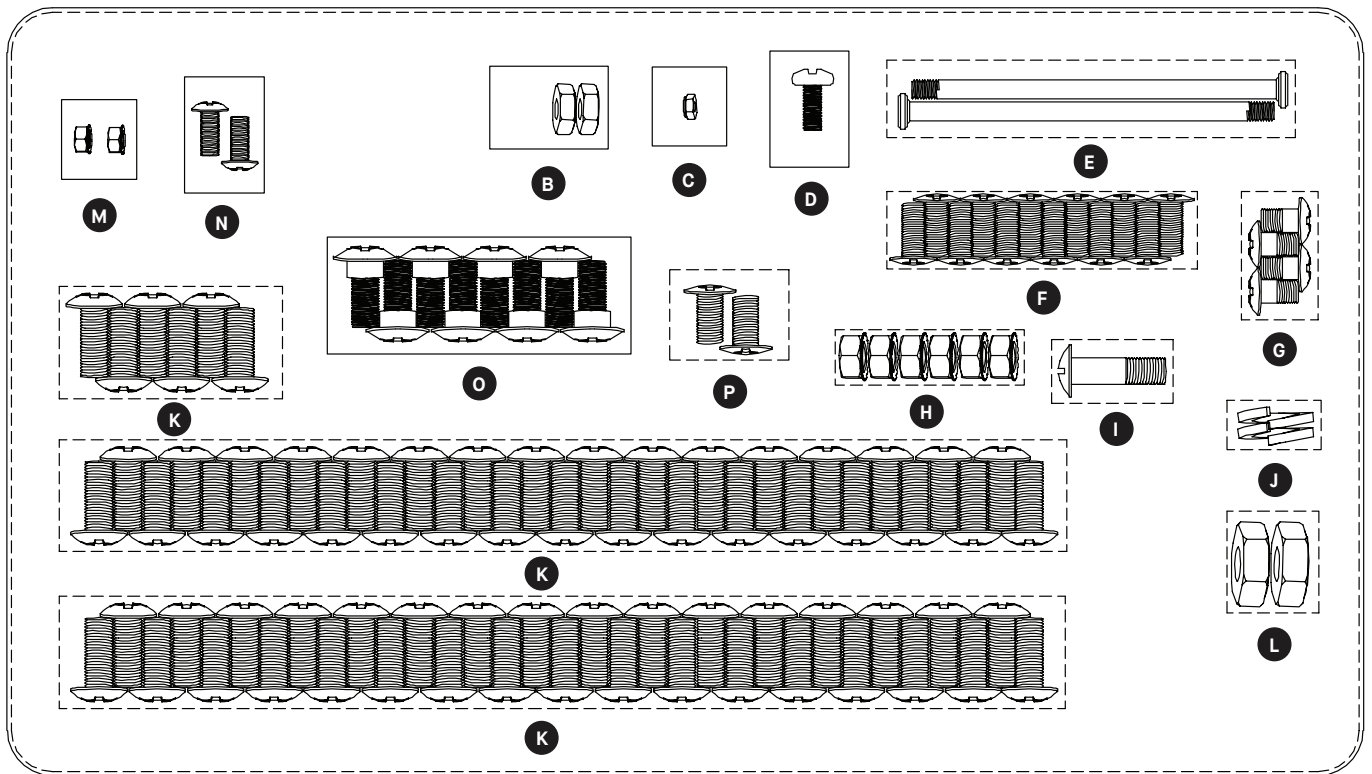
조립을 시작하기 전에 상자에서 모든 종이와 포장용 스티로폼 및 판지를 제거하는 것이 중요합니다.

그릴의 본체에는 배송 용도로만 사용되는 지지대가 포함되어 있습니다. 그릴을 성공적으로 조립하기 위하여 아래에 표시된 지지대를 제거하십시오. 이제 이 지지대는 더 이상 필요하지 않습니다.



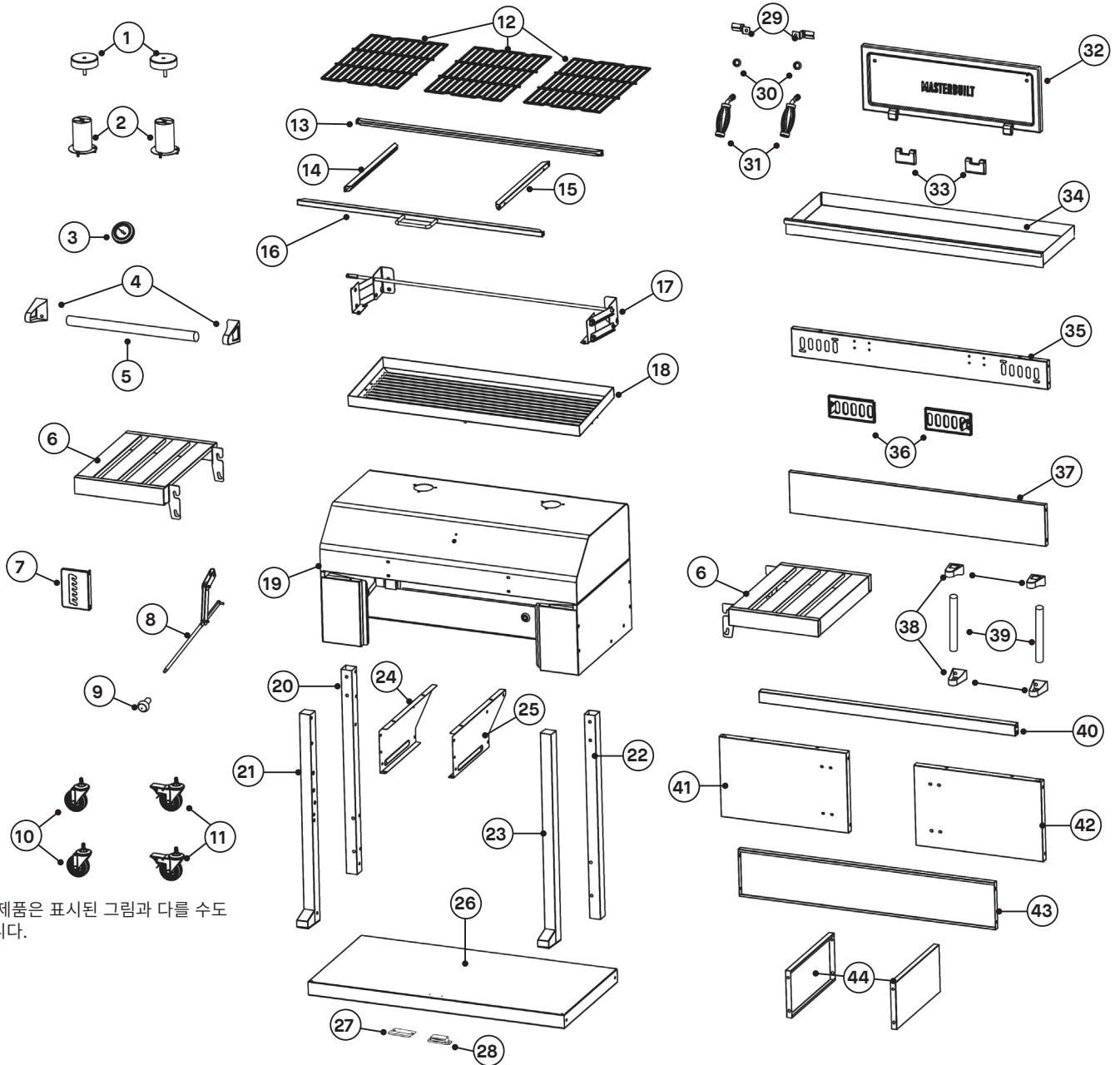
지지대를 제거하십시오

본체 목록



	수량	부품
B	2	M5 잠금 너트
C	1	M4 잠금 너트
D	1	M4x10 둥근 나사
E	2	투입구 경첩 핀
F	12	M5x10 납작 나사
G	4	M5x6 십자 나사
H	6	M6 KEPS 너트
I	1	M6x21 십자 나사
J	2	#10 나사받이
K	72	M6x15 필립스 십자 나사
L	2	M10 너트
M	2	M4 너트
N	2	M4x10 나사
O	8	M6x15 십자 나사
P	2	M6x10 나사

부품 목록



실제 제품은 표시된 그림과 다를 수도 있습니다.

번호	수량	부품	번호	수량	부품
1	2	연기통 덮개	23	1	우측 앞다리 2번
2	2	연기통	24	1	화실 좌측 하단 판
3	1	온도계	25	1	화실 우측 하단 판
4	2	덮개 손잡이 조임쇠	26	1	수레 바닥 선반
5	1	덮개 손잡이	27	1	투입문 고정쇠
6	2	옆선반	28	1	투입문 자석
7	1	유공 조절판	29	2	숯 투입문 잠금 결쇠
8	1	숯 받침대 연결 장치	30	2	숯 투입문 손잡이 나사받이
9	1	숯 받침대 연결 손잡이	31	2	숯 투입문 손잡이
10	2	다리 바퀴	32	1	숯 투입문
11	2	다리 바퀴 잠금 장치	33	2	숯 투입문 경첩
12	3	그릴 석쇠	34	1	재 받침대
13	1	그릴 석쇠 후면 틀	35	1	수레 전면 판
14	1	그릴 석쇠 좌측 틀	36	2	통풍구
15	1	그릴 석쇠 우측 틀	37	1	수레 후면 판
16	1	그릴 석쇠 전면 틀 및 손잡이	38	4	투입문 손잡이 조임쇠
17	1	숯 받침대 연결 장치	39	2	투입문 손잡이
18	1	숯 받침대	40	1	투입문 상판
19	1	덮개 및 화실 장치	41	1	보관함 좌측 문
20	1	좌측 뒷다리 3번	42	1	보관함 우측 문
21	1	좌측 앞다리 2번	43	1	보관함 후면 판
22	1	우측 뒷다리 1번	44	2	보관함 판

부품 목록

- 조립을 시작하기 전에 모든 주의사항을 주의깊게 읽으십시오.
- 깨끗하고 평평한 표면에서 조립하십시오.
- 조립 도구: 8인치 (20.32 cm) 필립스 십자 드라이버, 펜치 및 조절이 가능한 스패너
- 예상 조립 시간: 2 시간.
- 실제 제품은 표시된 그림과 다를 수도 있습니다.
- 일부 조립 단계는 공장에서 완료되어 나올 수도 있습니다.

주의

구입처로 반품하지 마십시오 조립 지원 및 누락되거나 손상된 부품에 대해서는 아래 연락처로 문의하십시오:

Masterbuilt® Mfg., LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA

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

Masterbuilt® Kamado Joe UK Limited 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

support.masterbuilt.com

service@masterbuilt.com

service@masterbuilt.com

문의시 상품 번호와 일련 번호를 준비해 주십시오. 이 번호는 그릴에 부착된 은색 등급 상표에 기재되어 있습니다.

조립

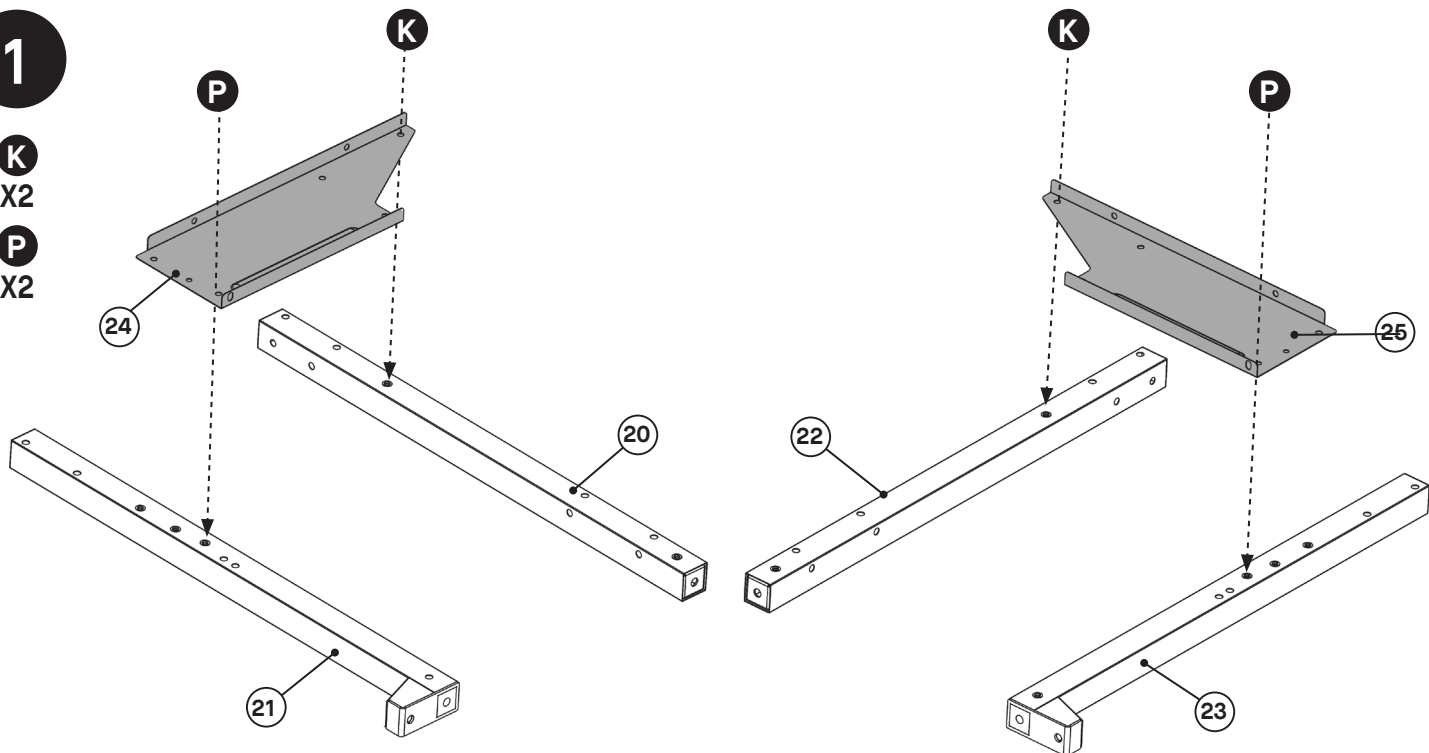
1

K

X2

P

X2

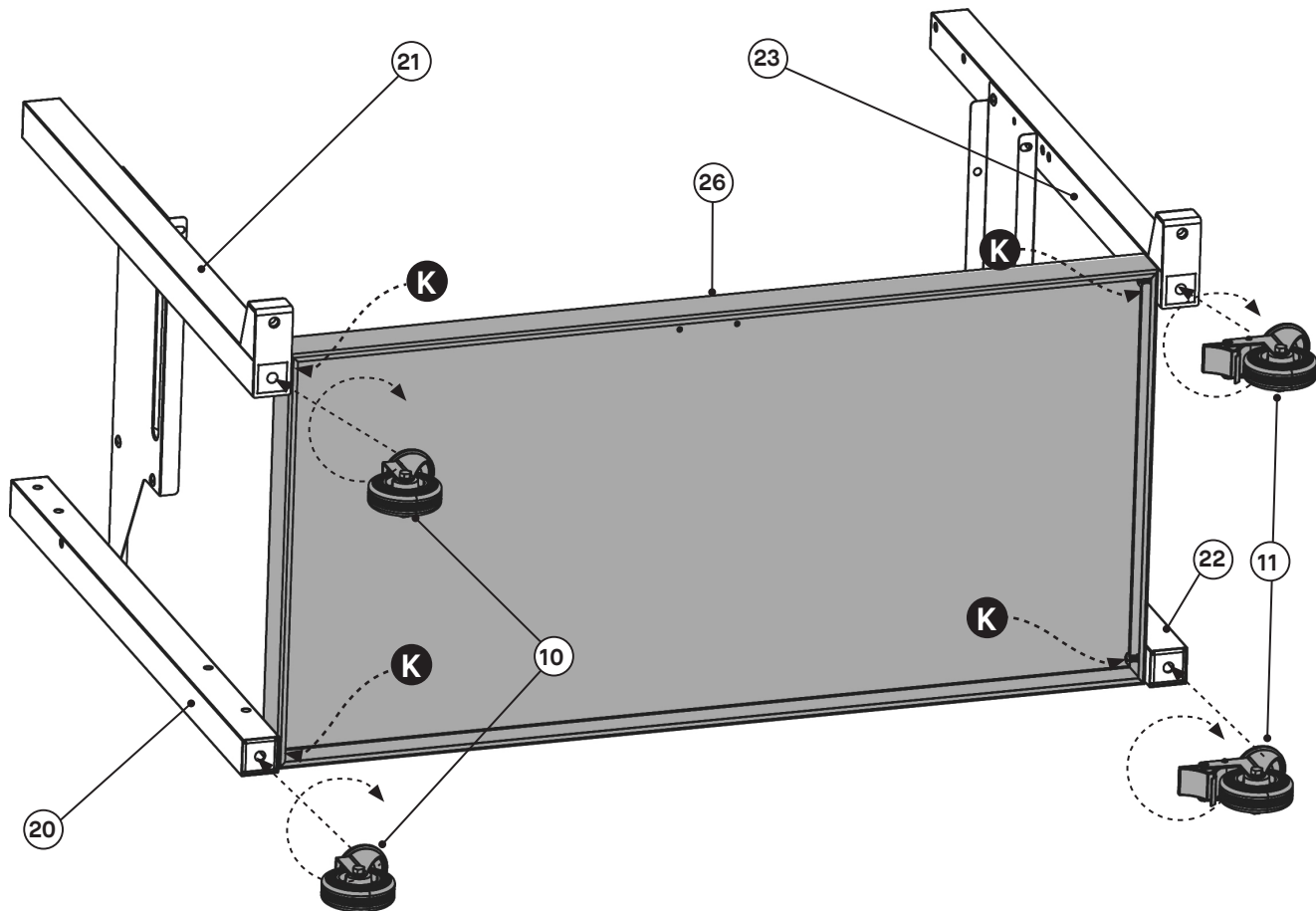


주의: 15 단계가 완성되기 전에는 나사를 완전히 조이지 마십시오.

2

K

X4

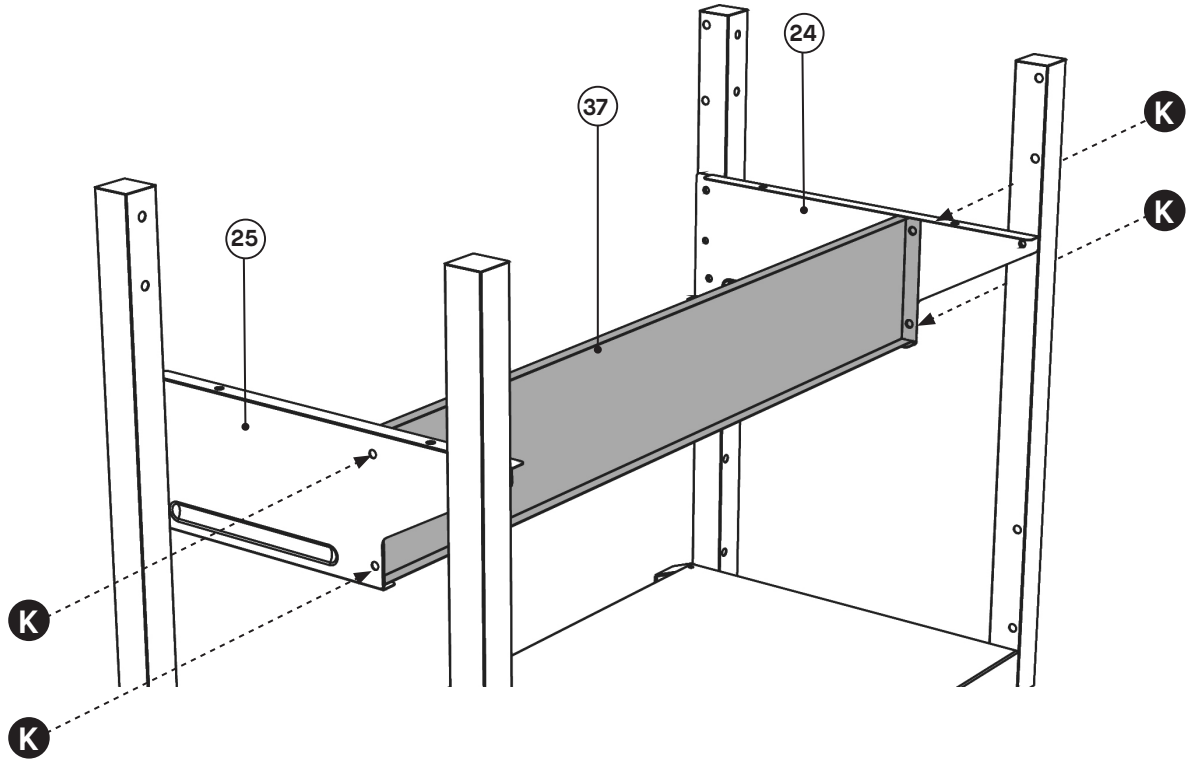


조립

3

주의: 15 단계가 완성되기 전에는 나사를 완전히 조이지 마십시오.

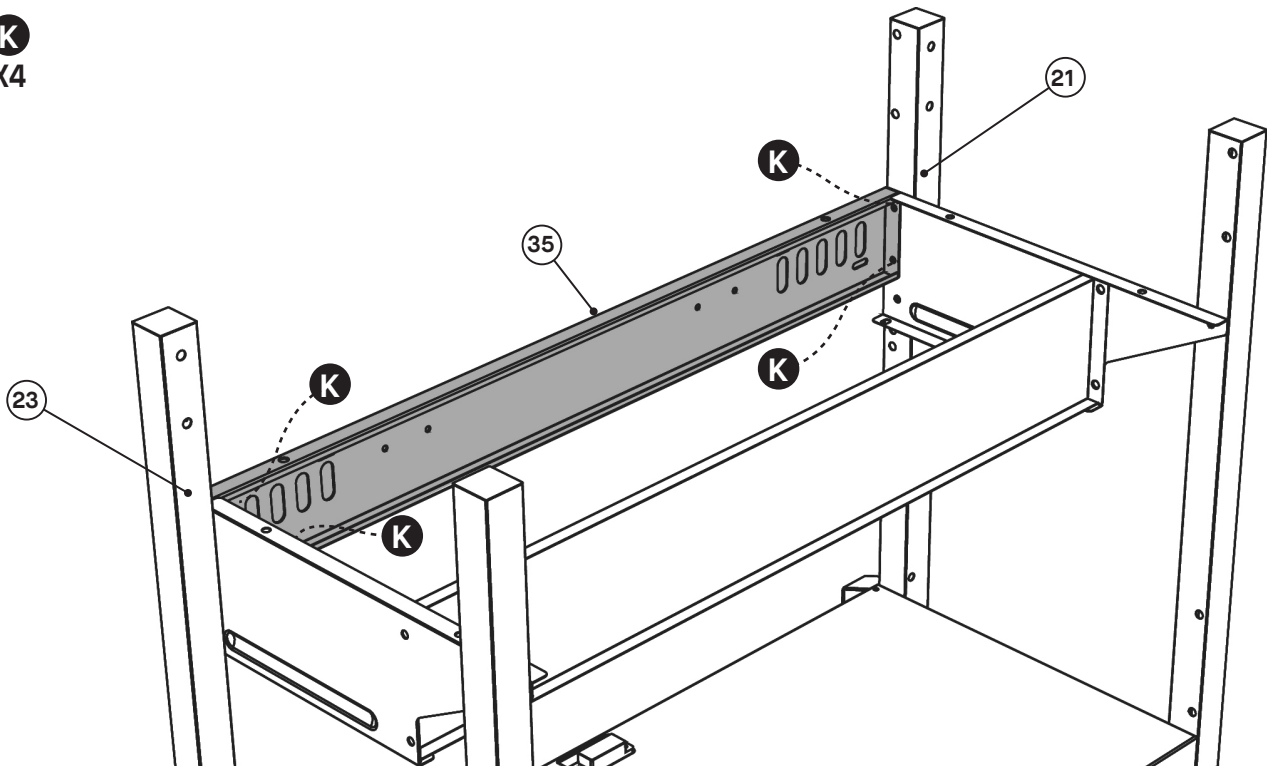
K
X4



4

주의: 15 단계가 완성되기 전에는 나사를 완전히 조이지 마십시오.

K
X4



조립

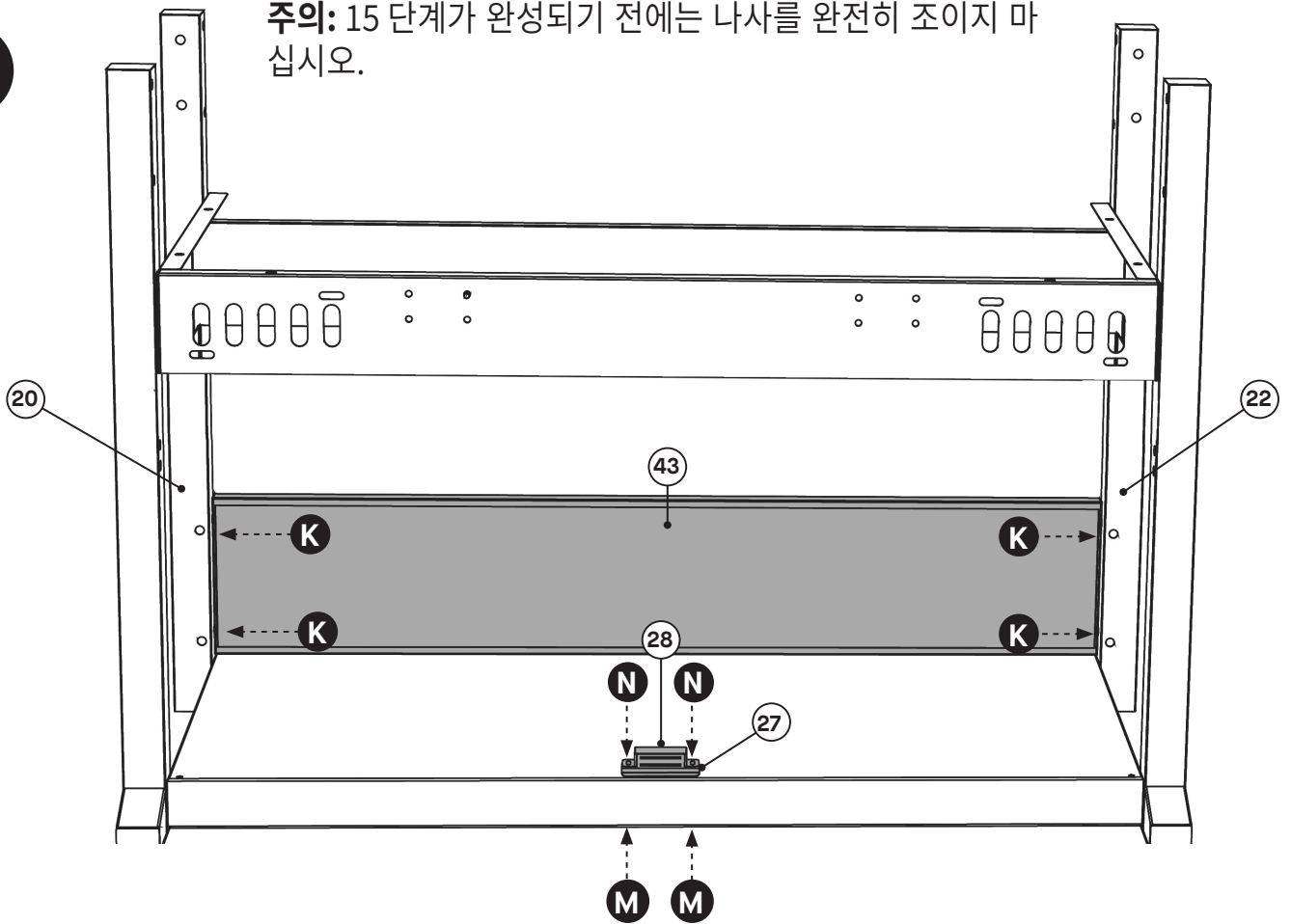
5

K
X4

M
X2

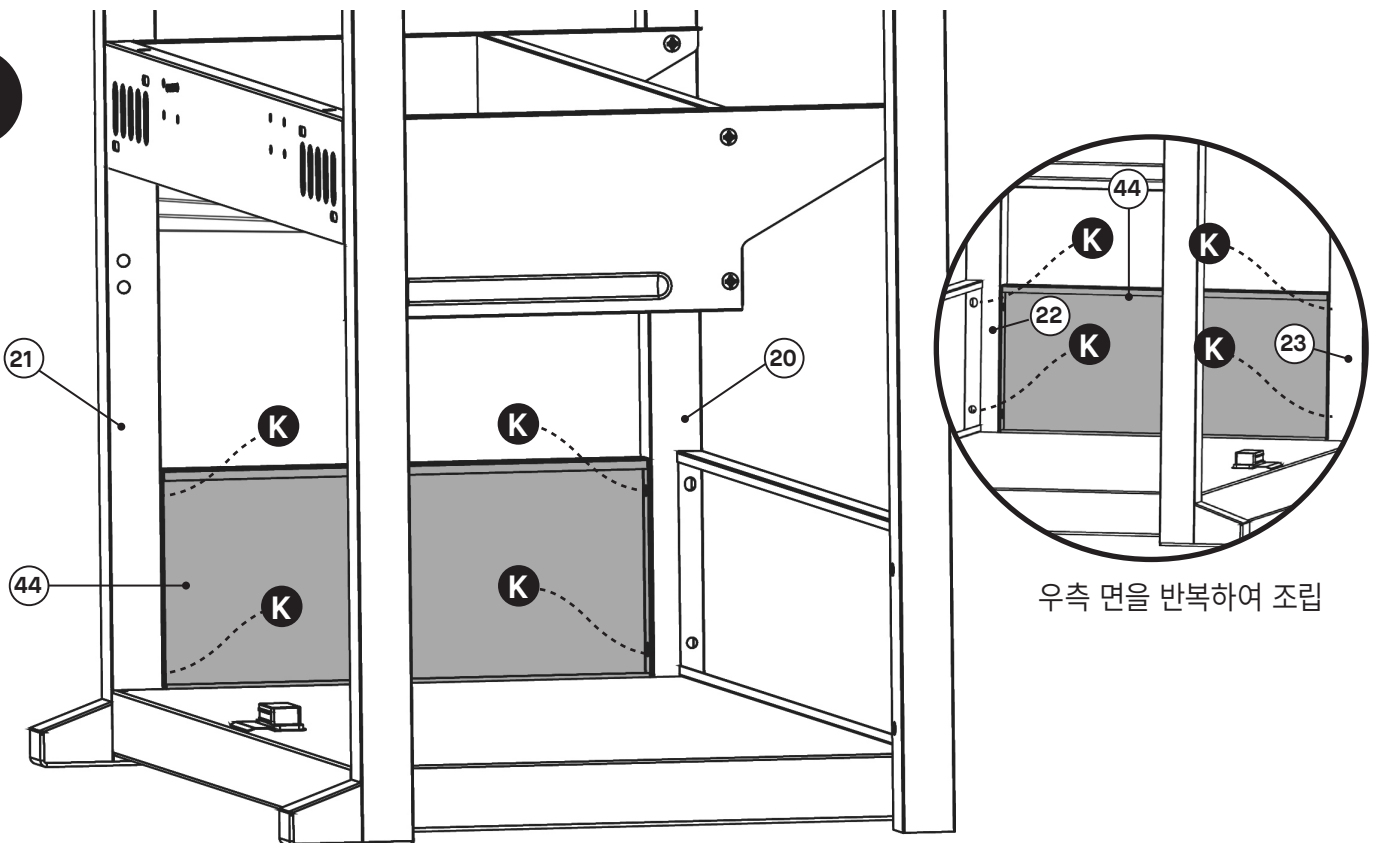
N
X2

주의: 15 단계가 완성되기 전에는 나사를 완전히 조이지 마십시오.



6

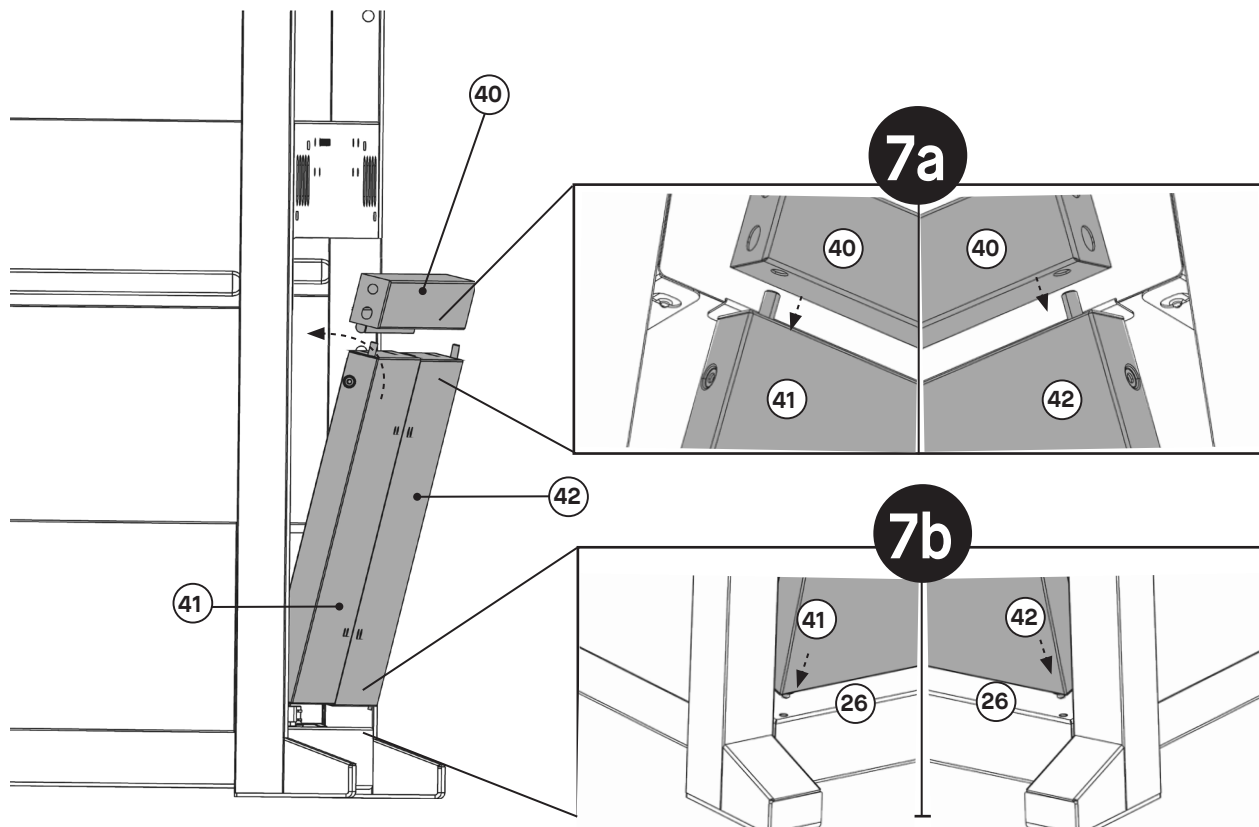
K
X8



우측 면을 반복하여 조립

주의: 15 단계가 완성되기 전에는 나사를 완전히 조이지 마십시오.

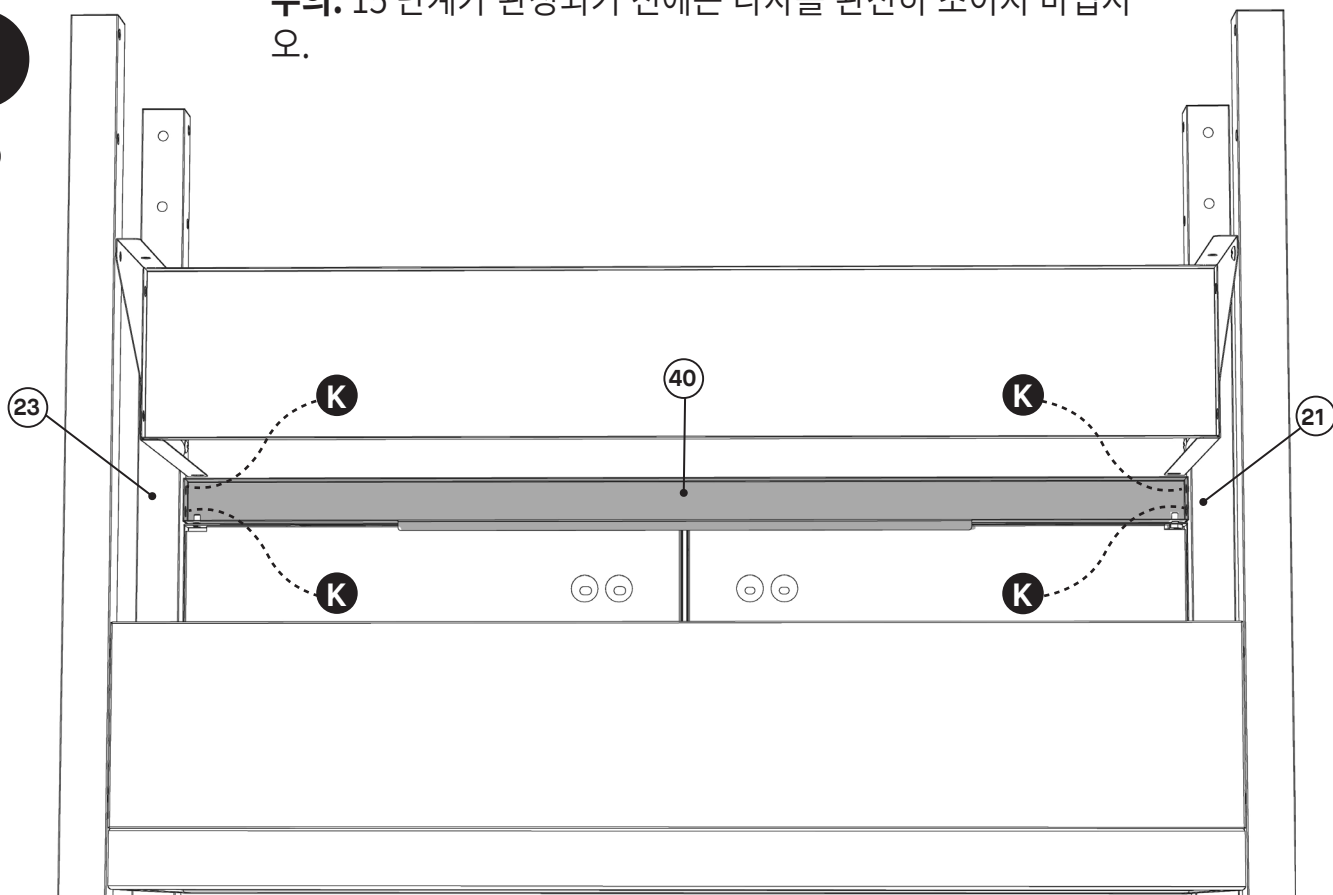
7



주의: 15 단계가 완성되기 전에는 나사를 완전히 조이지 마십시오.

8

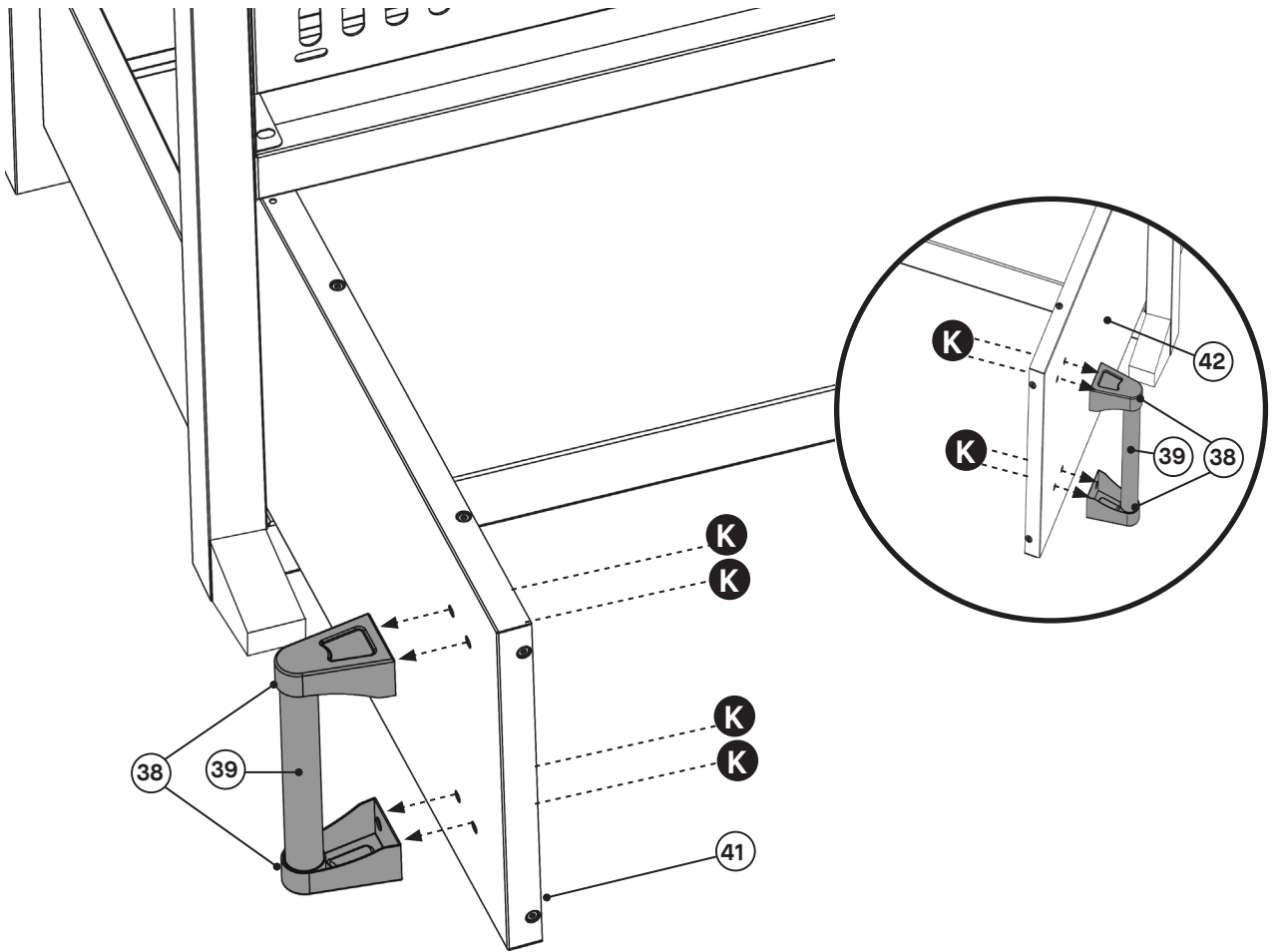
K
X4



조립

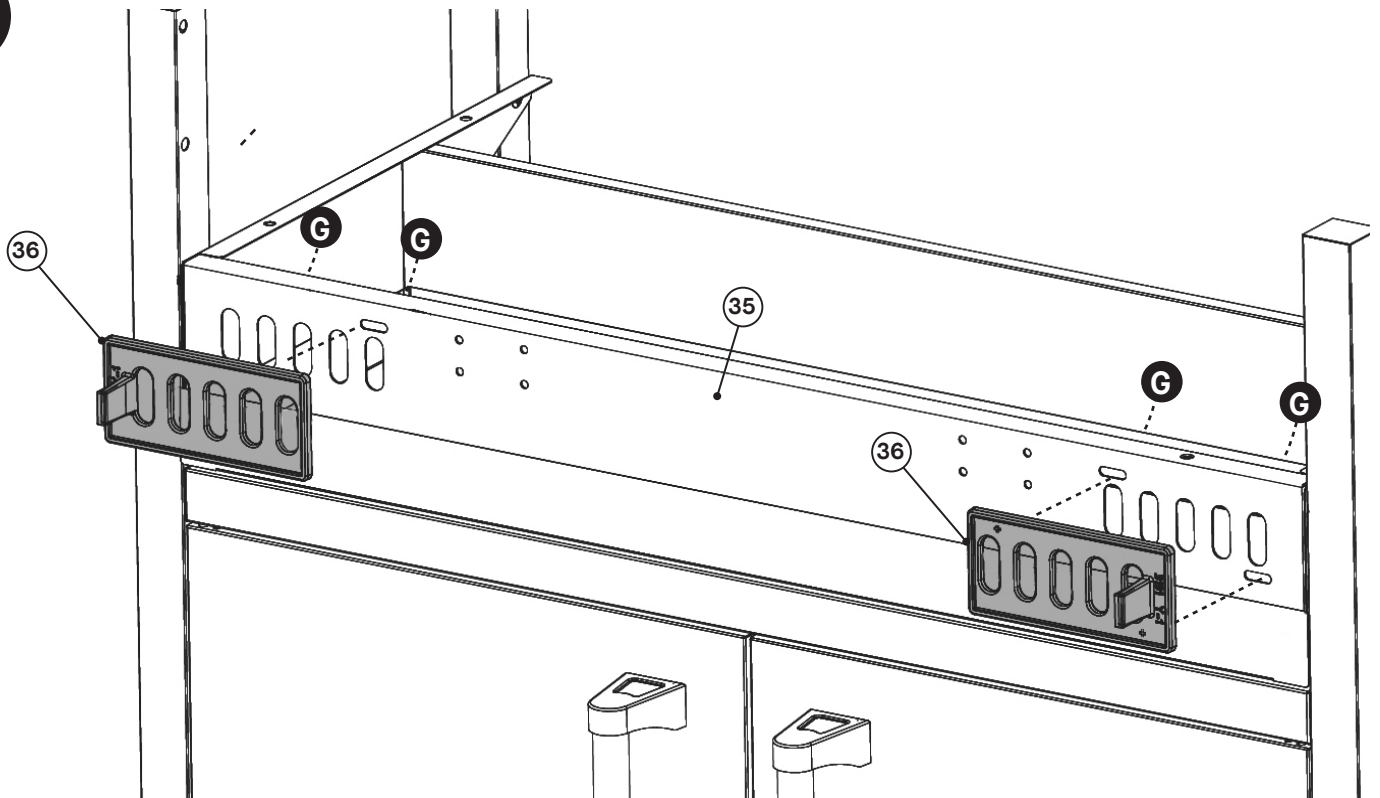
9

K
X8



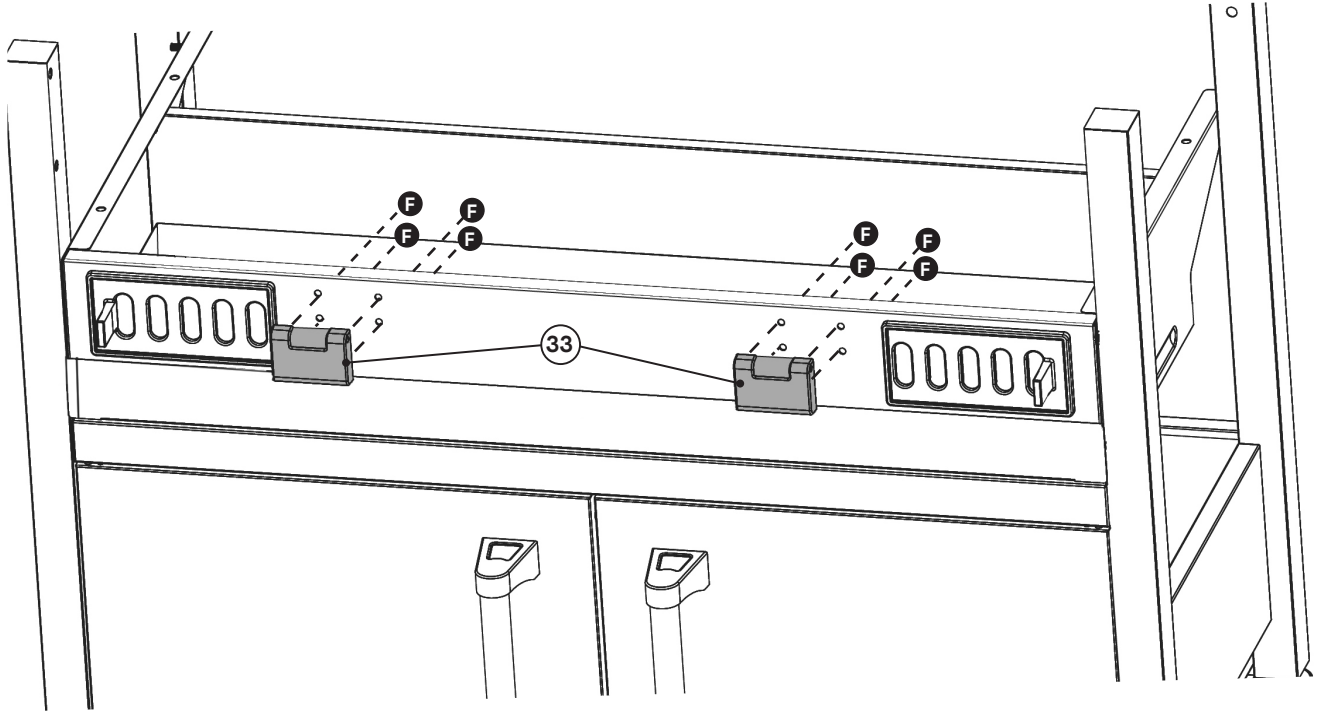
10

G
X4



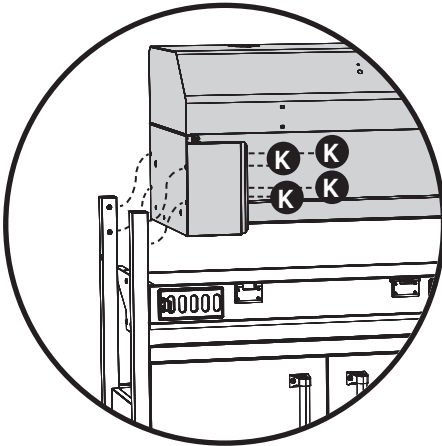
11

F
X8



12

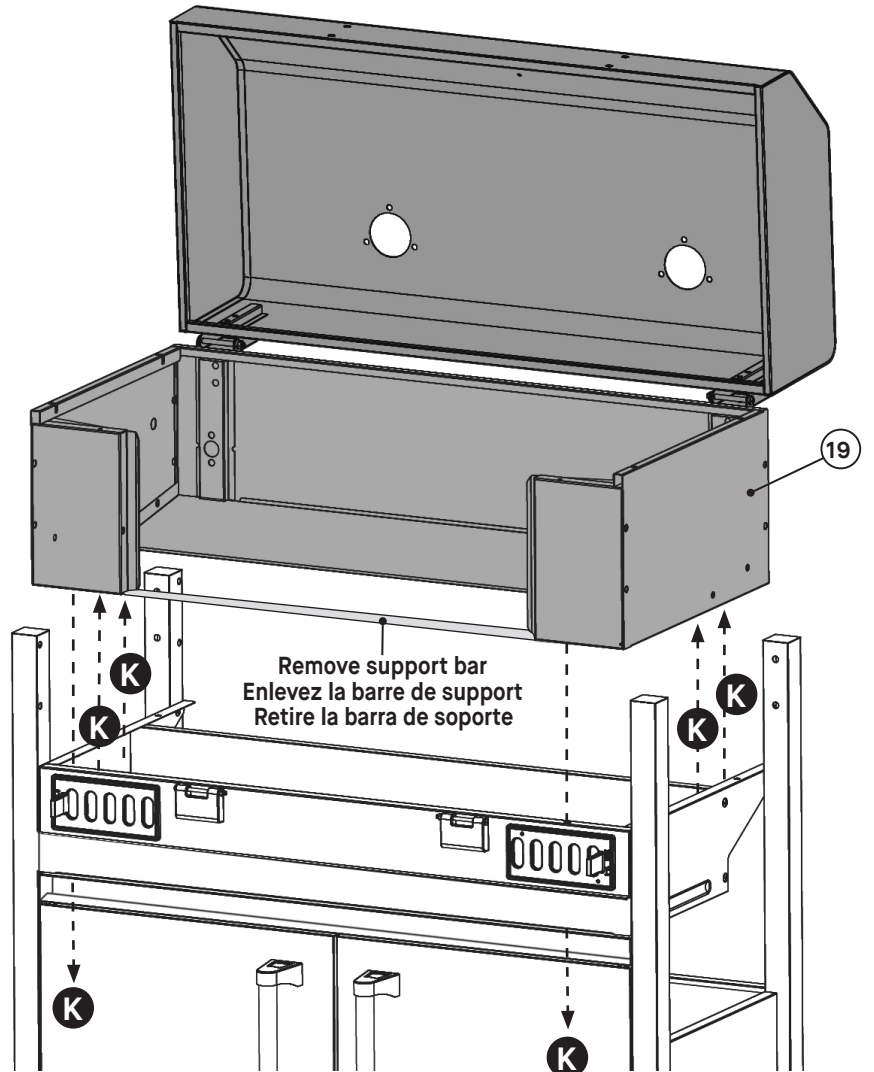
K
X14



반대편을 동일하게 반복

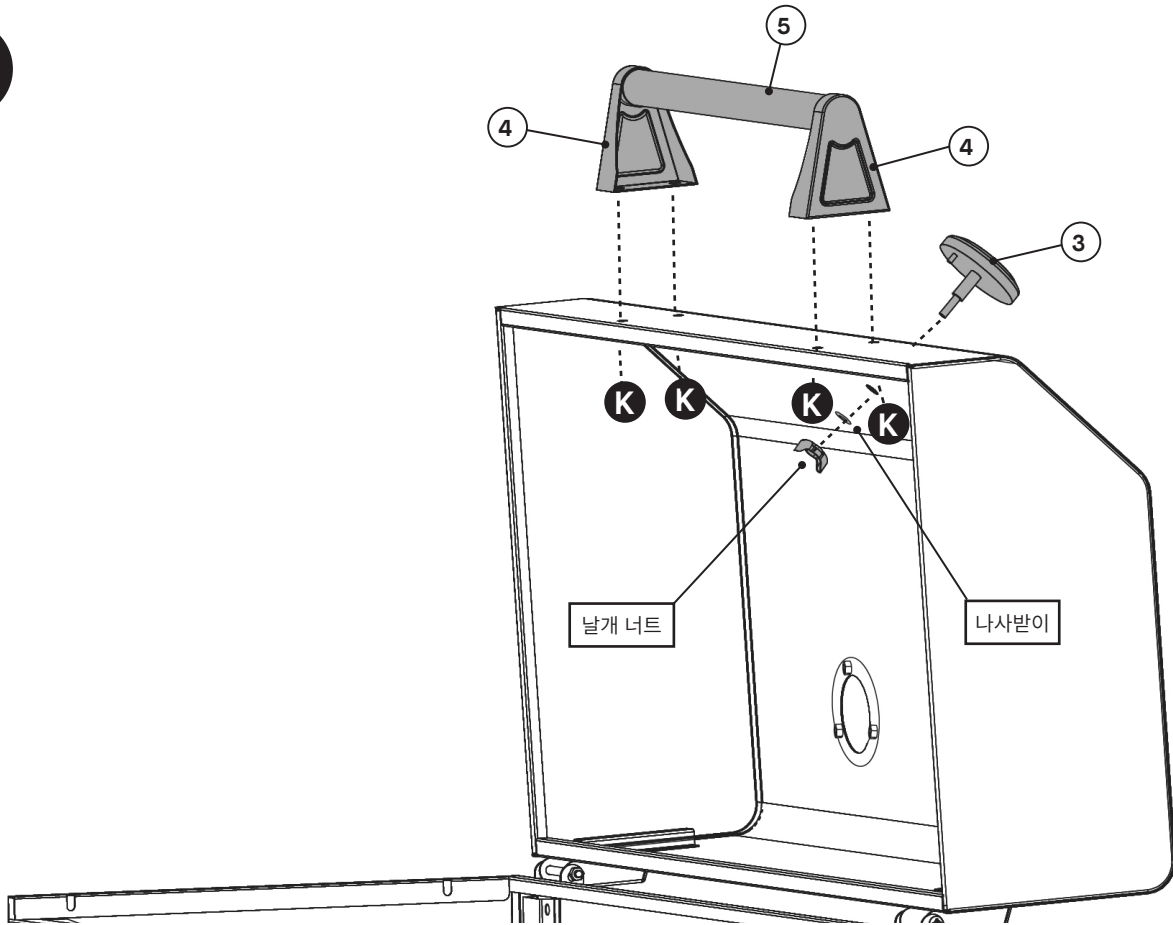
신체의 부상 및 그릴 손상을 방지하기 위해서는 화실 상자/덮개를 조립하고 수레에 올려 놓을 때에 조력자의 도움을 받으십시오. 조력자는 모든 나사가 완전히 조여질 때까지 화실상자/덮개를 잘 받쳐주어야 합니다.

주의: 15 단계가 완성되기 전에는 나사를 완전히 조이지 마십시오.



13

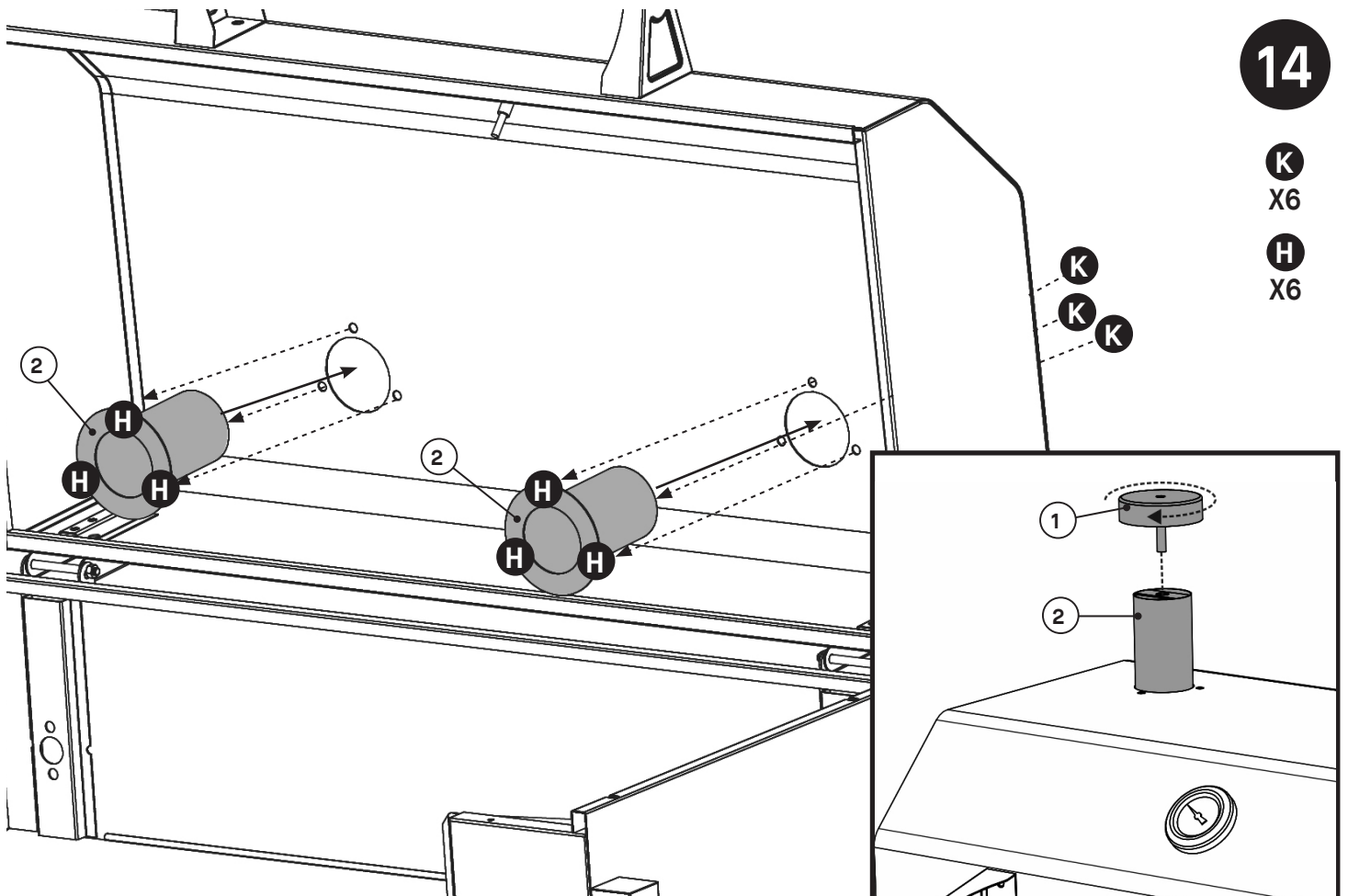
K
X4



14

K
X6

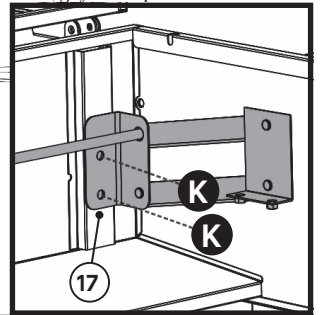
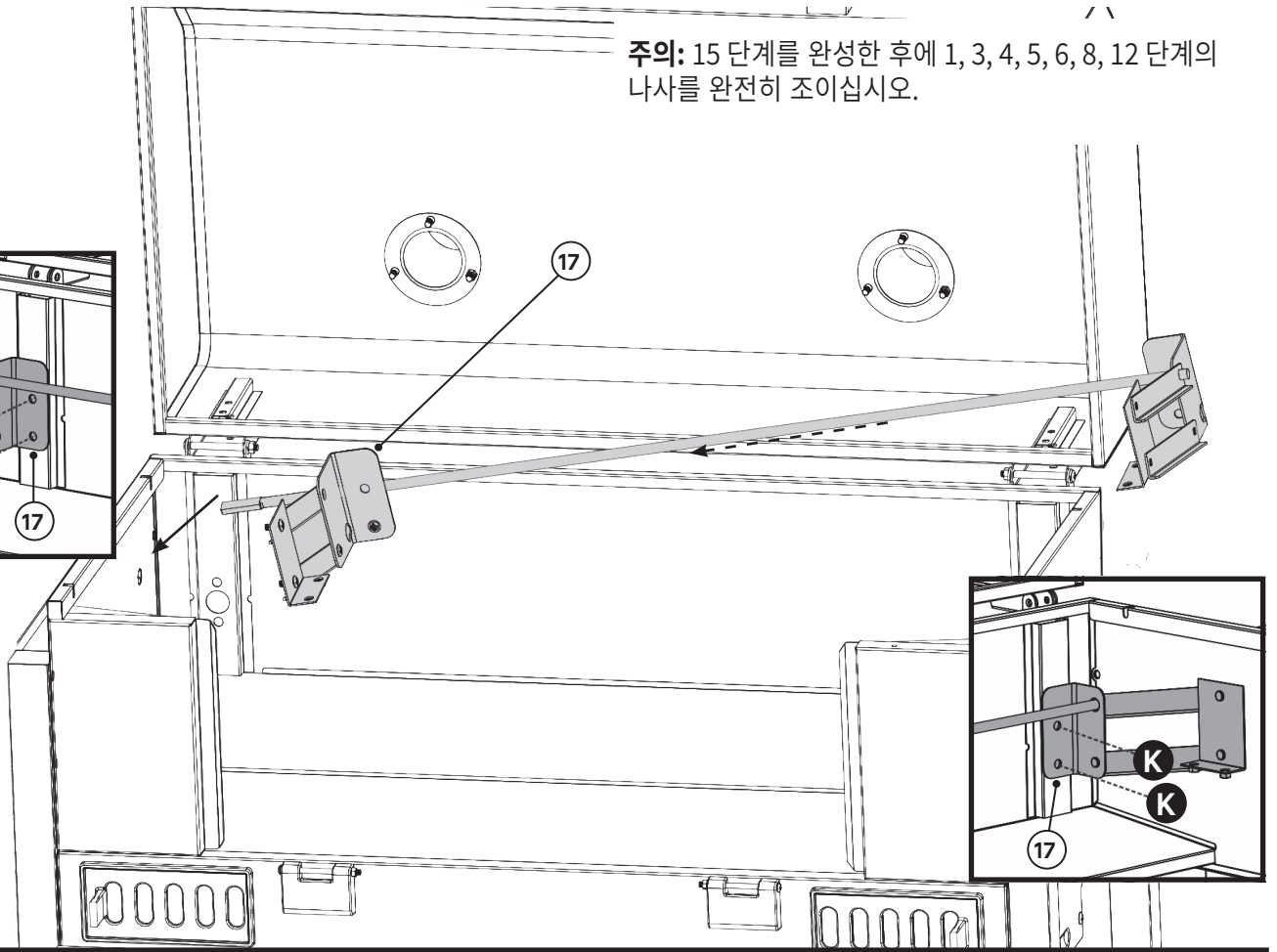
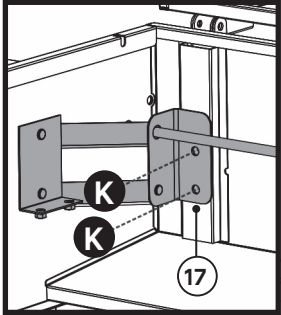
H
X6



15

주의: 15 단계를 완성한 후에 1, 3, 4, 5, 6, 8, 12 단계의 나사를 완전히 조이십시오.

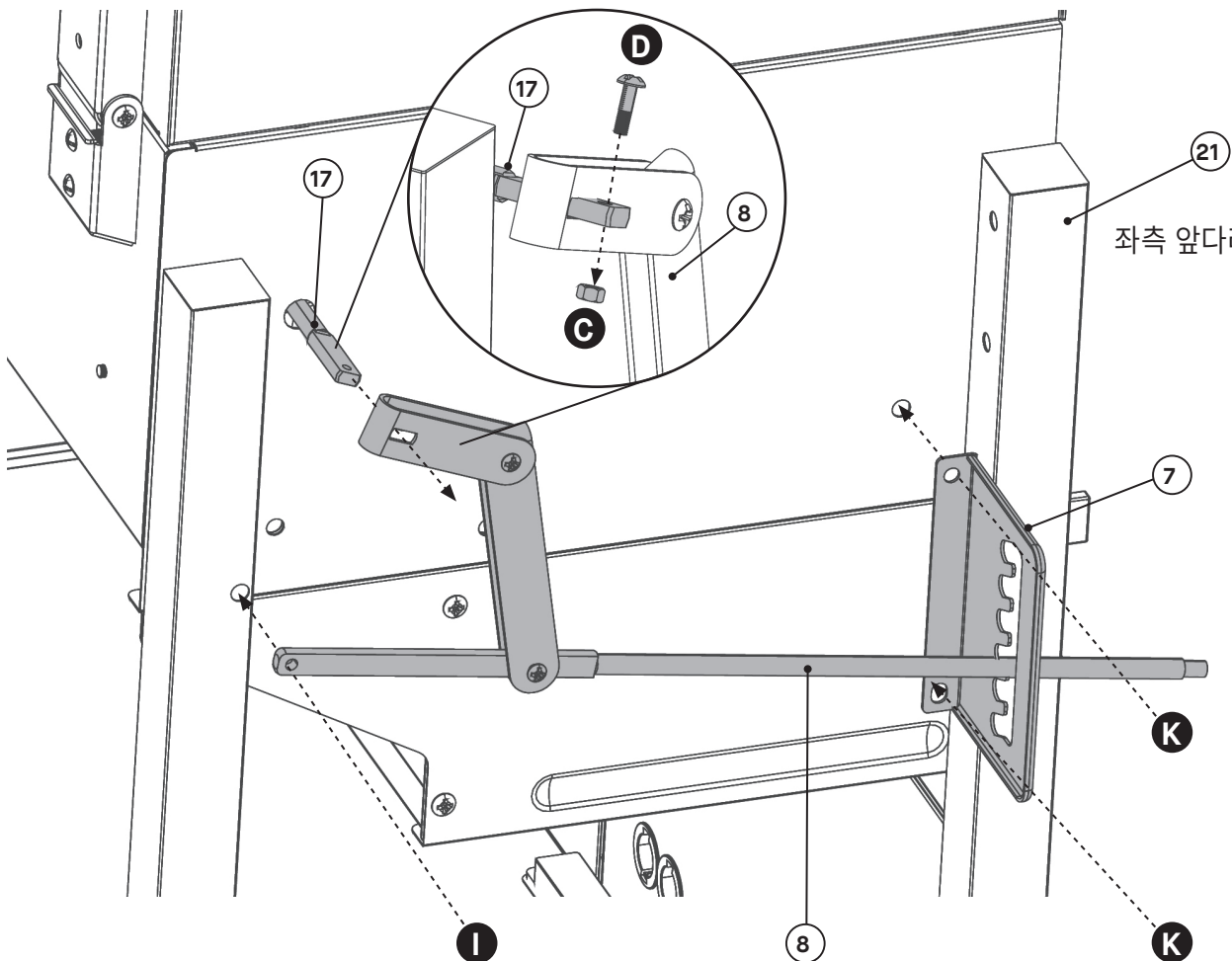
K
X4



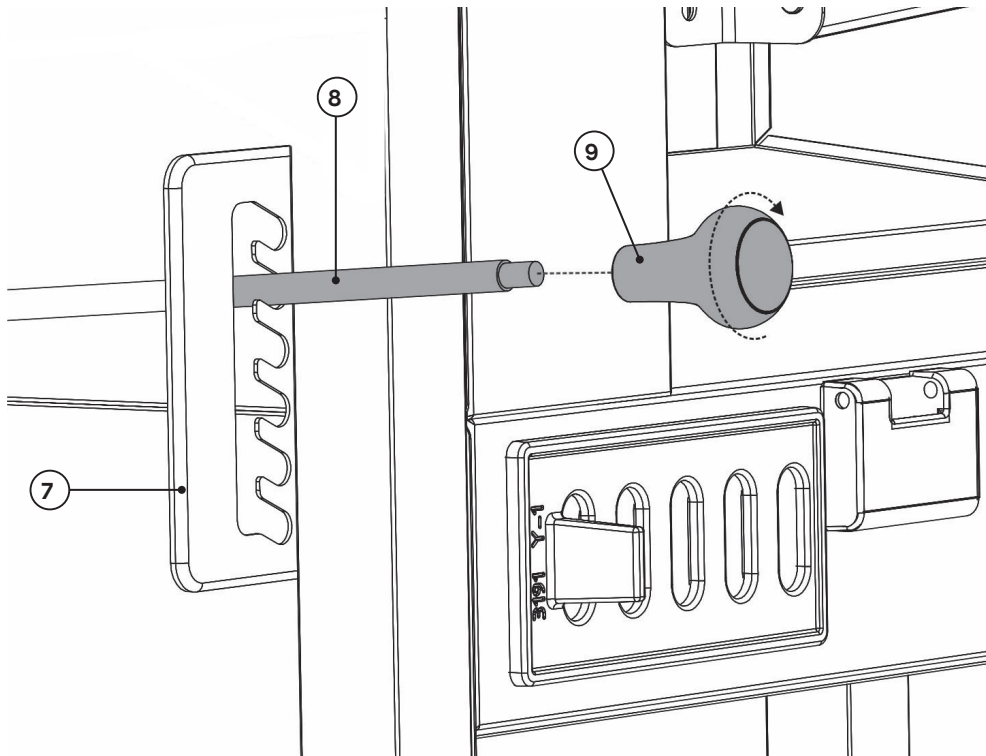
16

K
X2
D
X1
C
X1
I
X1

좌측 앞다리

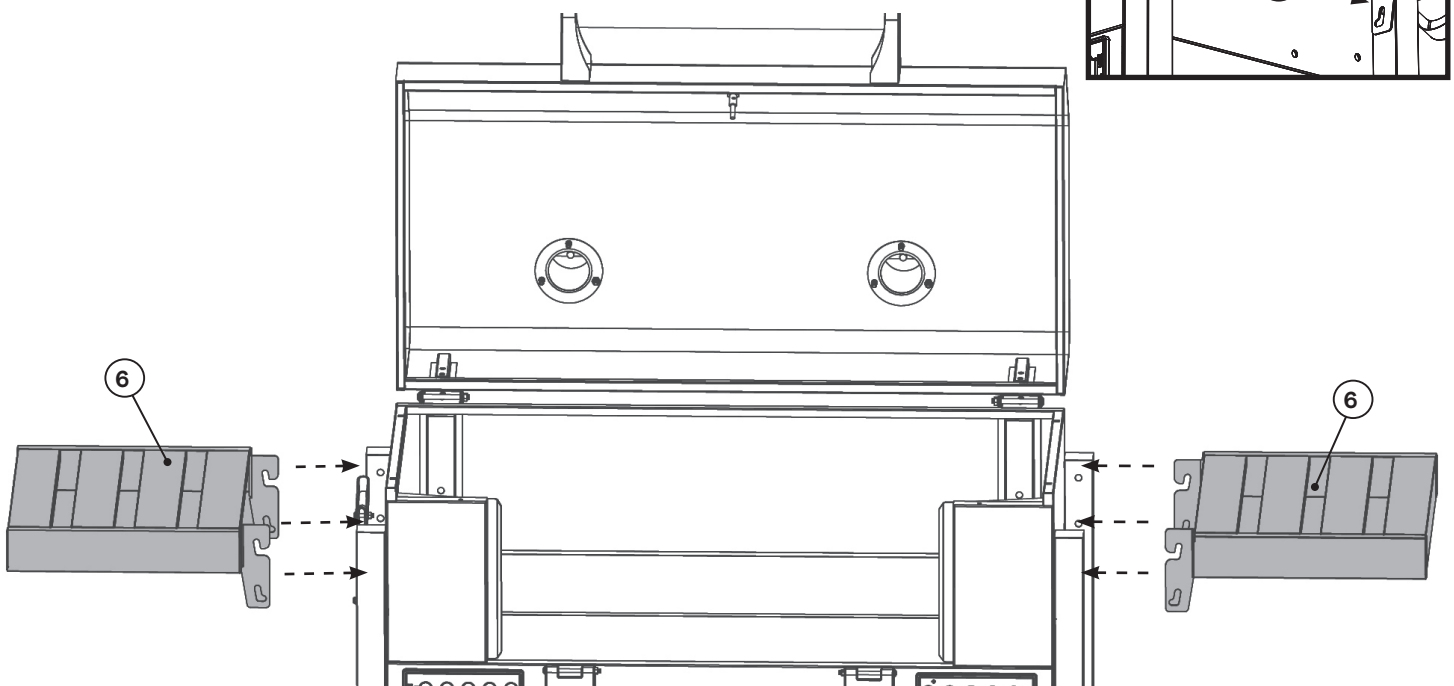


17

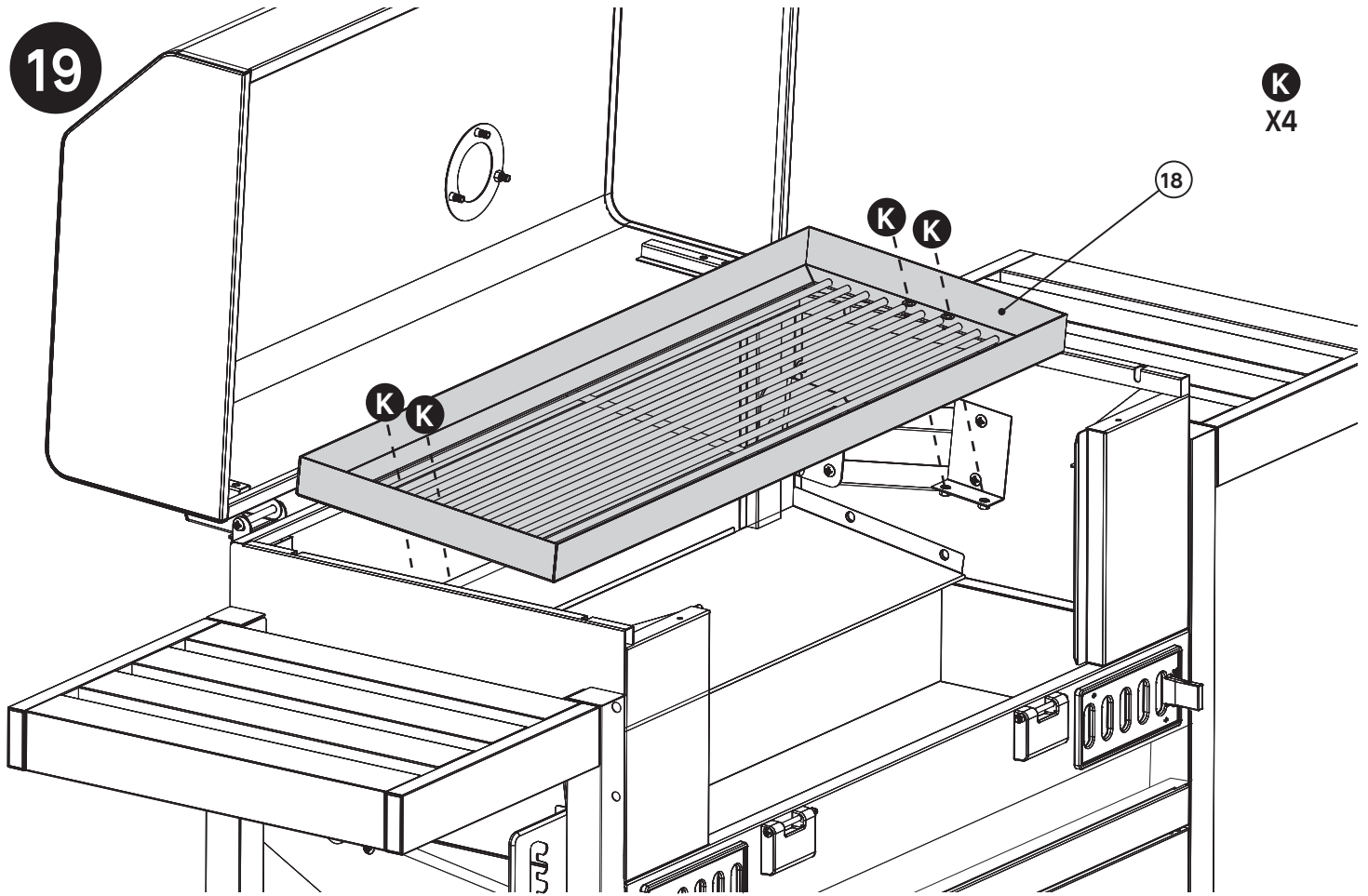


18

○
X8



19

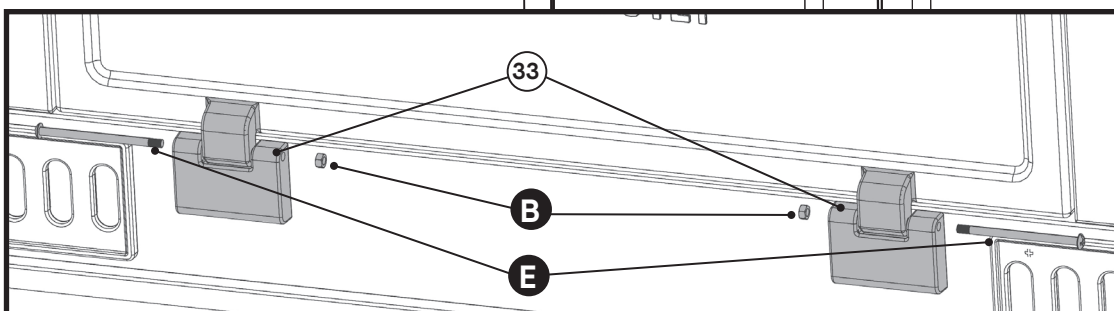
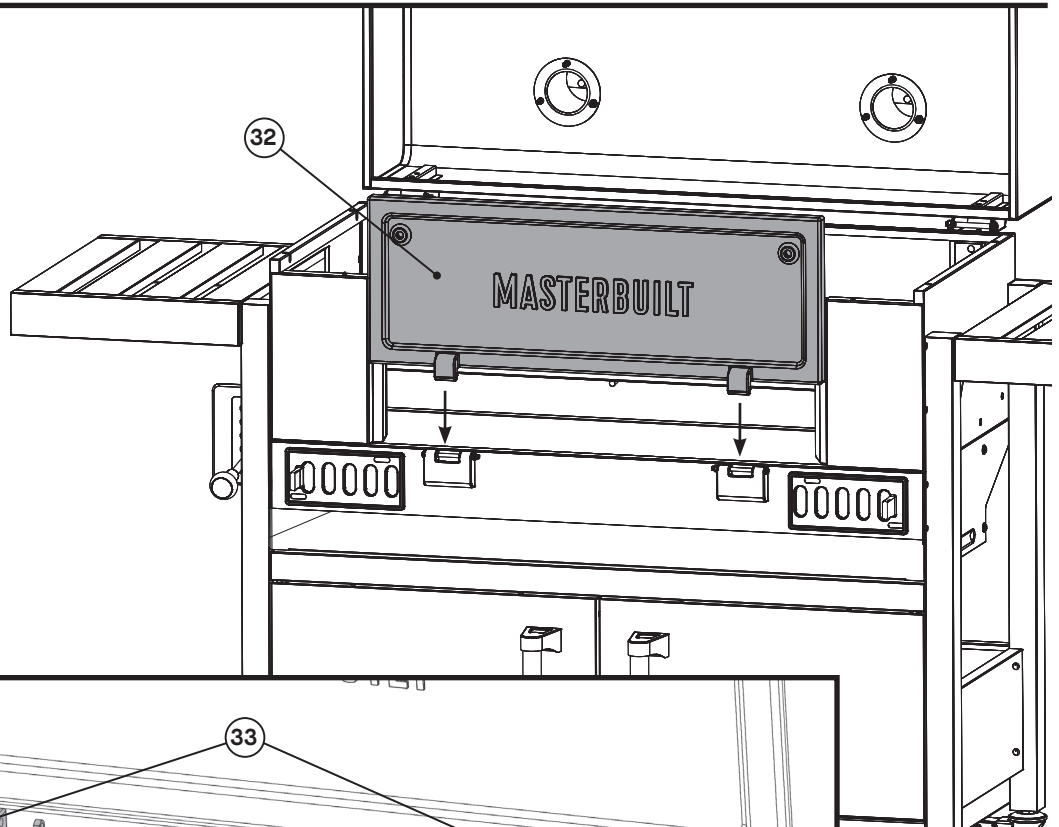


20

E
X2

B
X2

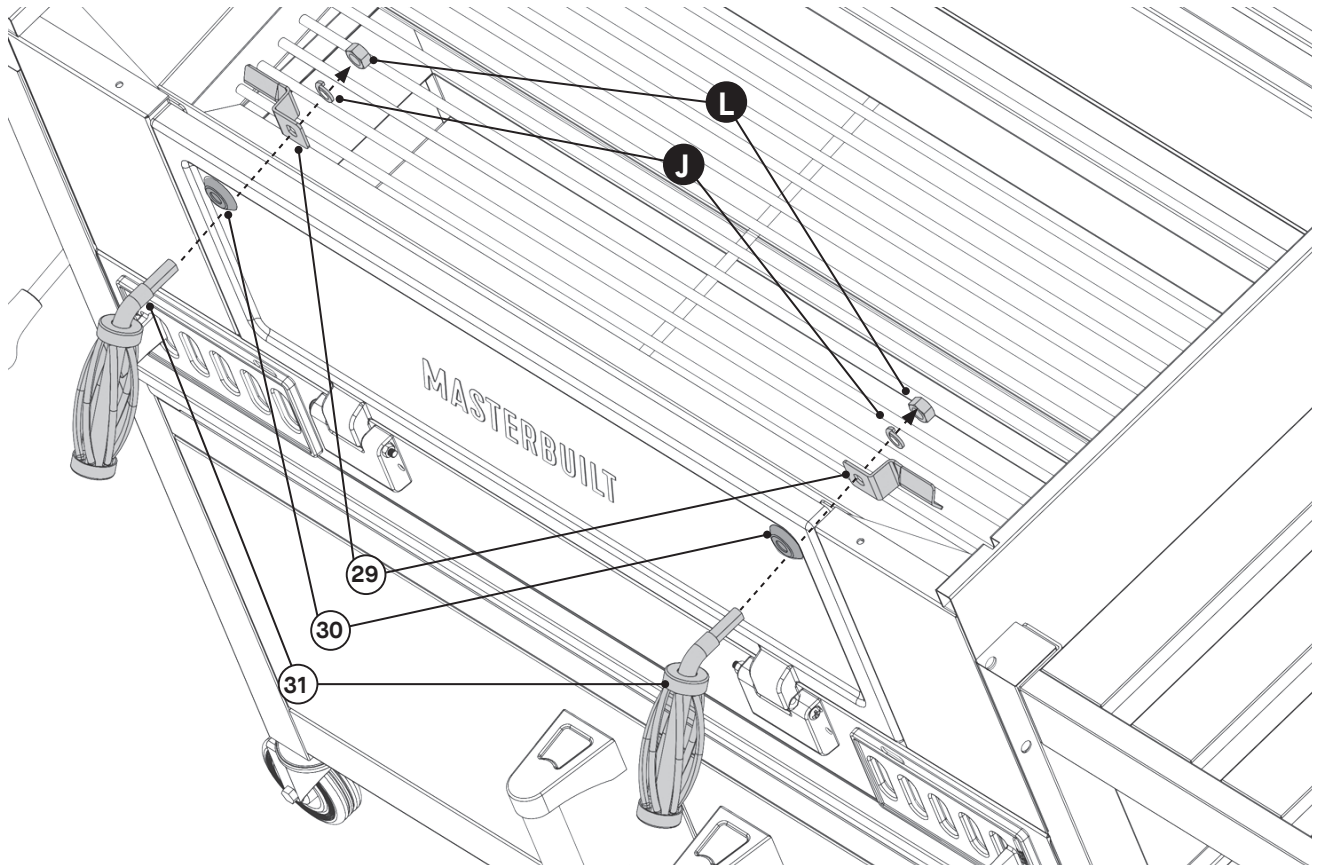
부상과 그릴 손상을 방지하기
위해서는 조력자의 도움을 받아 숏
투입문을 경첩에 맞추어 넣고 경첩과
고정쇠가 완전히 설치될 때까지 잘
받쳐주어야 합니다.



21

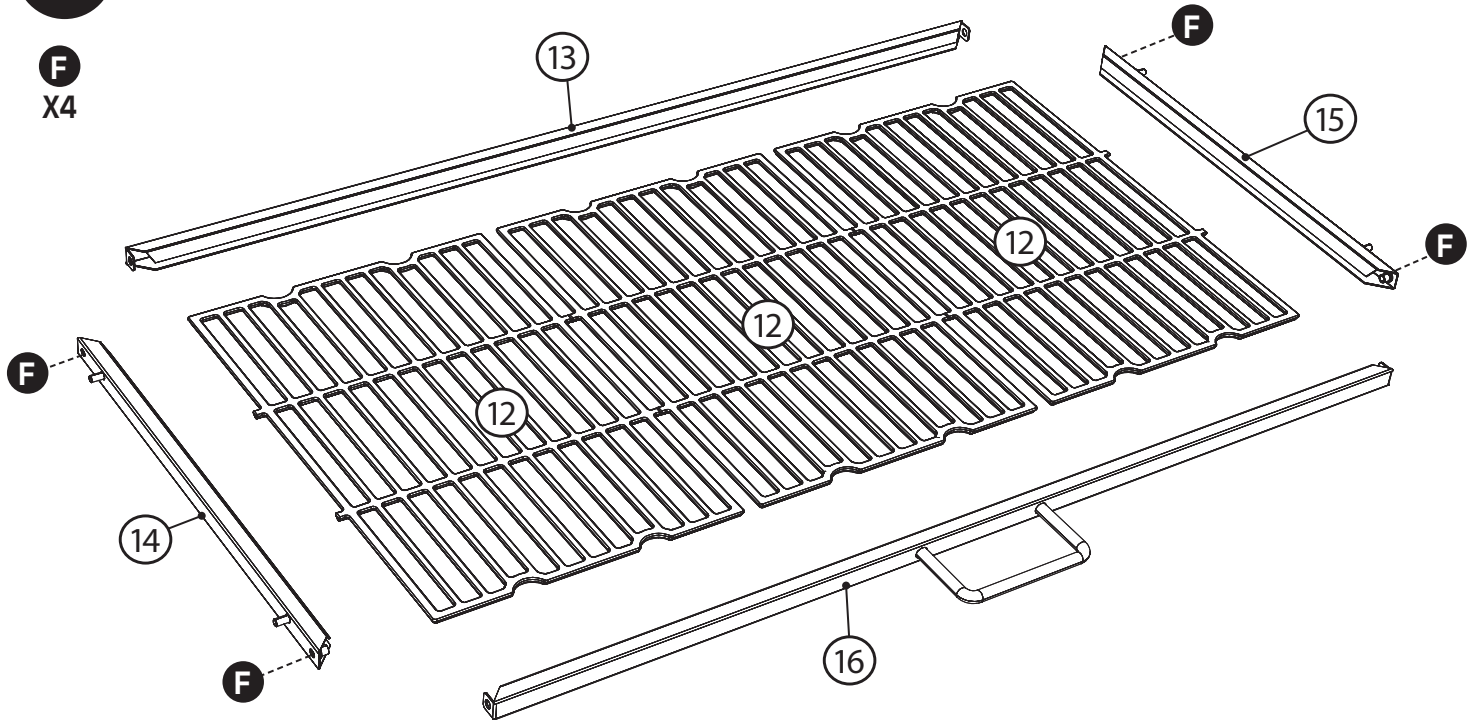
L
X2

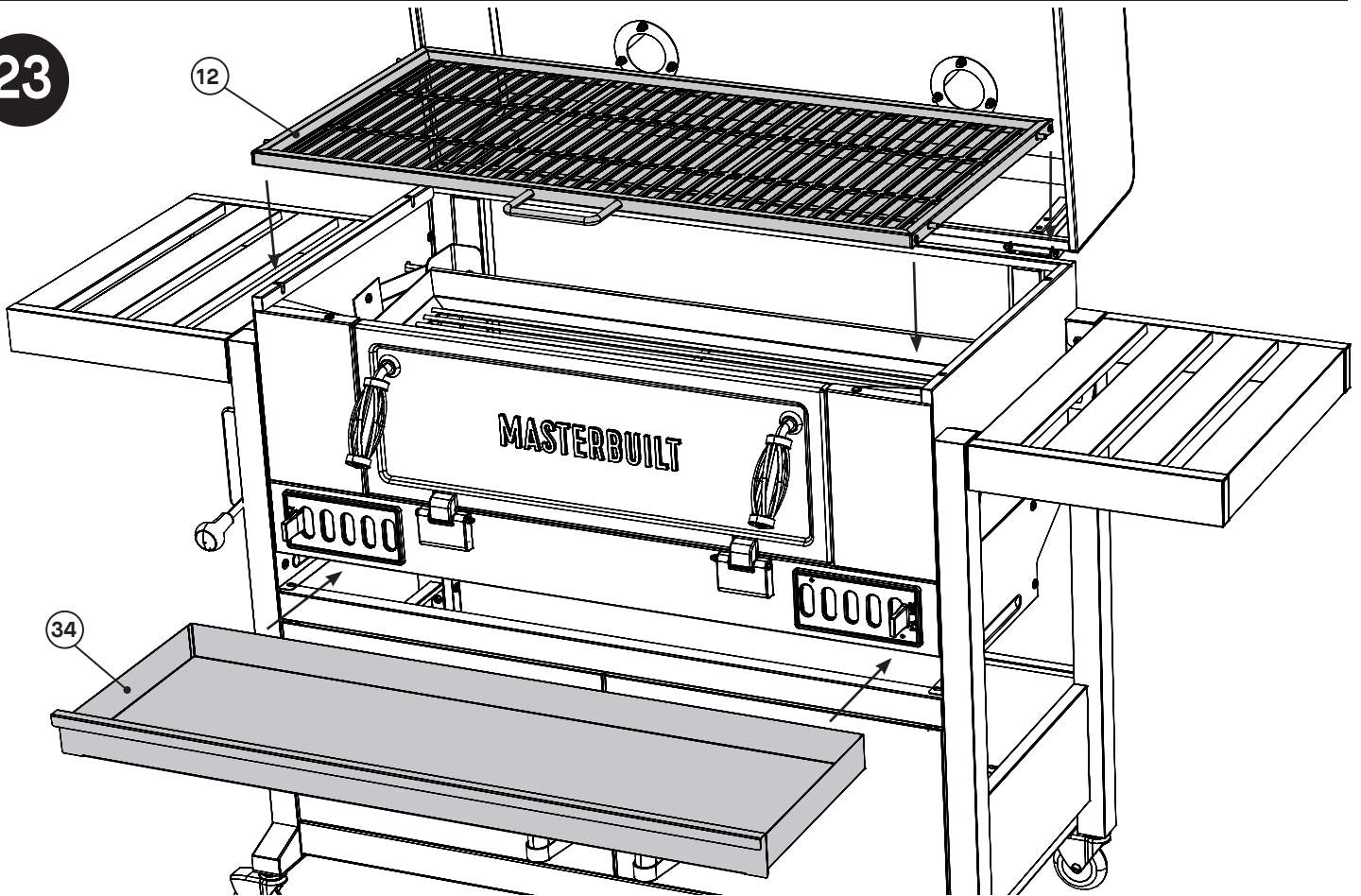
J
X2



22

F
X4





사용 설명서

신속 점화 시스템

그릴을 사용하기 전에 숯 포장지와 설명서에 기재된 모든 안내문을 읽으십시오.

1. 그릴 덮개와 조리용 석쇠 및 숯 투입구를 개방합니다.
2. 숯 받침대를 가장 낮은 위치로 내리고, 숯 받침대에 약 1kg (2lbs)의 숯을 쌓아 줍니다.
3. 숯 제품에 첨부된 제조업체의 안내문에 따라 그릴에 불을 붙입니다.
4. 숯이 재로 덮일 때까지 그릴 덮개와 조리용 석쇠 및 숯 투입구를 열어 둡니다.
5. 숯 표면의 재가 하얗게 변하면 숯을 숯 받침대에 균일하게 깔아줍니다. 숯이 재로 덮이고 불꽃이 더 이상 보이지 않으면 그릴을 사용할 준비가 된 상태입니다. 조심스럽게 1kg (2lbs)의 숯을 추가로 올리십시오. 숯의 양은 총 2KG/4LBS를 초과하지 마십시오.
6. 불꽃이 가라앉으면 그릴 덮개와 조리용 석쇠 및 숯 투입구를 닫습니다. 통풍구와 숯 받침대를 조절하며 원하는 온도를 유지합니다. 그릴이 뜨거우므로 보호용 장갑을 착용하십시오.

숯 추가하기

- 30-40분 이상 요리를 하려면 숯 조각을 추가해야 합니다. 먼저 넣은 숯들을 받침대에 펼친 후 바깥 쪽 가장자리에 10-20 조각의 숯을 추가합니다. 추가한 숯의 80% 정도가 재에 덮힌 상태가 되면 필요에 따라 중앙으로 옮겨 불의 온도를 일정하게 유지합니다. 숯 포장지에 기재된 모든 설명과 주의 사항을 읽으십시오. 조리용 그릴의 손잡이는 사용 중이거나 식히는 동안 뜨겁습니다; 그릴 손잡이를 잡을 때에는 보호용 장갑을 착용하고 각별히 주의하십시오.

공기 통풍기

- 공기 통풍기는 대부분 그릴 덮개가 닫혀있는 동안은 열어 놓습니다. 통풍기가 열려 있으면 산소가 그릴로 들어가 숯의 온도를 높여줍니다. 공기 통풍기를 이용하여 그릴 온도를 조절하십시오. 완전히 또는 부분적으로 닫으면 불의 온도를 낮출 수 있습니다. 공기 통풍기는 그릴을 사용 중이거나 식히는 동안 뜨겁습니다; 조절시 보호용 장갑을 착용하십시오.

사용 설명서

청소와 보관 방법

- **항상 청소와 보관 전에는 그릴이 완전히 식었는지 확인하십시오.**
- 정기적으로 장치 및 조립된 부품들을 검사하여 그릴의 안전을 확인하십시오.
- 항상 사용 후에는 재가 완전히 식은 것을 확인한 후 재 받침대를 비우십시오. 이것은 재 받침대의 수명을 연장하기 위해 도움이 됩니다.
- 연한 세제를 이용하여 그릴과 조리대를 청소하십시오. 그릴 외부는 젖은 헝겊으로 닦으십시오. 오븐 세척제는 사용하지 마십시오.
- 항상 식은 그릴은 덮어서 안전한 장소에 보관하십시오.
- 그릴의 실내 보관은 숯이 완전히 잿더미로 타서 식은 경우에만 허용됩니다. 보관하기 전 식은 재를 제거하는 것을 잊지 마십시오.
- 그릴은 강철로 만들어져 시간이 지나면 약간의 부식이 나타날 수 있습니다. 외부의 표면에 녹이 발생하면 고운 사포 또는 철수세미를 사용하여 녹을 청소한 뒤 내열성 페인트를 칠하십시오.
- 그릴 내부의 표면에 녹이 생기면 고운 사포나 철수세미로 청소한 뒤 식용유를 바르십시오.
- **그릴 내부의 표면에는 절대로 페인트를 칠하지 마십시오.**

SEASONING YOUR COOKING GRATE

- 그릴 석쇠를 길들이면 녹이 슬거나 음식이 석쇠에 달라붙는 것을 방지할 수 있습니다. 식물성 식용유를 표면 전체에 얇게 바르십시오. 석쇠를 그릴 안에 넣고 1시간에서 1시간 반 동안 가열합니다. 길들이기를 자주하면 녹이 생기는 것을 방지할 수 있습니다. 녹이 발생하면, 강철솔로 청소한 뒤 식물성 식용유를 바르고 위에 안내한 대로 가열하십시오.

숯을 이용한 직화 요리법

1. 최적의 효과를 위해서는 금속 숯 점화기를 사용하고 점화기에 약 (1kg/2lbs)의 숯을 넣고 불을 붙입니다.
2. 30분 후 숯을 숯 받침대로 옮기고, 받침대는 가장 낮은 높이로 맞춥니다 (그림 A).
3. 숯불 조리대의 통풍구가 1/4에서 1/3 정도 열리도록 조절합니다.
4. 즉시 조심스럽게 추가로 숯 (1kg/2lbs)을 숯 받침대에서 타고 있는 숯불 위에 올려줍니다. **숯의 양은 총 2KG/4LBS 를 초과하지 않도록 주의하십시오.**
5. 원하는 온도가 되면 음식을 그릴 석쇠 위에 올려 놓습니다. 숯이 재로 덮이기 전에는 요리를 시작하지 마십시오.



조언: 그릴 내부에 있는 숯 받침대의 높낮이는 조절이 가능하며, 숯의 위치를 고기 밑에 몇인치 정도로 조절하면서 시어링해서 육즙을 잡을 수 있습니다. 시어링은 고기 양쪽에 각 몇 분 정도만 적용합니다. 고기나 음식이 타지 않도록 주의하십시오. 시어링 후 숯 받침대를 다시 내리고 기호에 맞추어 음식을 조리하십시오.

보증서의 기한

Masterbuilt®는 최초 구매일로부터 1년 동안 적절한 조립, 정상적인 사용 및 권장된 관리 하에서 모든 제품에 재료 및 제조상의 결함이 없음을 보증합니다. Masterbuilt® 보증은 정상적인 사용 중에도 타버릴 수 있는 페인트 마감재에는 적용되지 않습니다. Masterbuilt® 보증에는 녹이 포함되지 않습니다. Masterbuilt®는 보상 청구를 위해 영수증과 같은 구매 증명이 필요합니다.

유럽 거주자에 한하여: Masterbuilt®는 최초 구매일로부터 2년 동안 적절한 조립, 정상적인 사용 및 권장한 관리 하에서 모든 제품에 대해 자재 및 제작상의 결함이 없을 것을 보증합니다.

품질 보증서의 적용은 언제 시작됩니까?

보증의 적용 기간은 최초 구매일에 시작되며 최초 구매자에게만 적용됩니다. 보증을 적용받기 위해서는 그릴을 등록해야 합니다. 정상적인 사용 및 유지 관리 하에서 해당 보증 기간 동안 재료 또는 제작상의 결함이 발견되는 경우, Masterbuilt®는 자사의 정책에 따라 고객에게 비용을 청구하지 않고 결함이 있는 부품을 교체하거나 수리해 드립니다. 이 보증은 그릴에 대한 서비스, 수리 및 작동과 관련하여 발생하는 인건비나 기타 비용에는 적용되지 않습니다. Masterbuilt®는 보증 부품에 대한 모든 운송 비용을 지불할 것입니다.

호주 거주자에 한하여: 당사 제품에는 호주의 소비자 법령에 의거하여 배제할 수 없는 보증이 제공됩니다. 고객에게는 중대한 고장에 대한 교환 또는 환불 및 합리적으로 예측 가능한 기타 손실 및 손해에 대한 보상을 받을 권리가 있습니다. 고객은 또한 제품이 허용 가능한 정도의 품질에 미치지 못하고 그 결함이 중대한 결함에 상당하지 않는 경우 상품을 수리하거나 교체할 권리가 있습니다.

품질 보증이 적용되지 않는 것은 무엇입니까?

이 보증은 제품의 남용 또는 설계된 목적 이외의 사용으로 인한 손상 및 적절한 사용, 조립, 관리 또는 설치의 결함으로 인한 손상, 사고 또는 자연 재해로 인한 손상과 승인되지 않은 부착물 또는 개조 및 운송 중 발생한 파손으로 인하여 발생한 손상에는 적용되지 않습니다. 이 보증은 제품의 사용으로 인한 일반적인 마모로 인한 손상(예: 굽힘, 찌름, 찌그러짐 및 갈라짐) 또는 성능에 영향을 미치지 않는 그릴의 외관의 변화에는 적용되지 않습니다. Masterbuilt 제품은 상업적 용도의 사용은 권장하지 않으며 이 보증은 어떤 종류의 상업적 용도의 사용에도 적용되지 않습니다. 상업적 용도는 예를 들어 식당, 출장 요리, 정육점, 임대 회사, 푸드 트럭(밥차) 및 기타 상업적 단체에 의해 사용되는 것입니다.

이 제한적 보증서는 독점적이며, 상품성 또는 특정 목적에의 적합성에 대한 보증을 포함하되 이에 국한되지 않는 명시적 또는 묵시적인 서면 또는 구두 상으로 이루어진 기타의 모든 보증을 대신합니다. 상품성 또는 특정 목적에의 적합성에 대한 묵시적 보증을 포함한 묵시적 보증 기간은 해당 부품에 대한 보증 기간으로 명확히 제한됩니다. 이 제한적 보증서 또는 묵시적 보증의 위반에 대한 구매자의 배타적 구제책은 여기에 명시된 바와 같이 교환으로 제한됩니다. 어떠한 경우에도 Masterbuilt는 특별한 우발적 또는 결과적 손해에 대하여 책임을 지지 않습니다.

이 보증은 소비자 보호법 및 규정에 의거하여 고객에게 전달된 모든 권리 및 구제 수단과 함께 고객에게 제공됩니다. 이 보증은 유럽 연합을 포함하여 고객이 거주하는 지방 또는 국가의 법적 보증 규정에 따른 고객의 법적 권리에 영향을 미치지 않습니다. 거주하는 지방 또는 국가에 따라 묵시적 보증 및 손해에 대해 고객에게 적용되는 보증 기간에 대한 제한이 이 보증서에 의해 제한되지 않을 수도 있습니다.

보증이 무효화되는 것은 무엇입니까?

승인되지 않은 거래인을 통해 구매한 Masterbuilt® 제품에 대해서는 보증이 무효화됩니다. 승인되지 않은 거래인은 Masterbuilt®가 Masterbuilt® 제품을 판매할 수 있도록 명확히 허가받지 않은 모든 소매업체로 정의합니다.

도움이 필요하십니까? 연락 주십시오

당사의 보증 조건은 때에 따라 변경될 수 있습니다. 보증 관련하여 최신 사항을 확인하기 위해 다음 웹사이트를 방문하십시오 www.masterbuilt.com/pages/warranty. 도움이 필요하거나 최신 보증서를 요청하기 위해 아래 연락처로 문의하십시오.

Masterbuilt ® Mfg., LLC
5032 Milgen Court
Columbus, GA 31907 USA
support.masterbuilt.com

Masterbuilt®
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@masterbuilt.com

Masterbuilt ®
Kamado Joe UK Limited
3 Maritime House, The Hart,
Farnham, GU9 7HW, England
service@masterbuilt.com



MASTERBUILT®

@masterbuilt



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

중국산 제품