

MASTERBUILT®



MB20041025

COSTCO ITM: 1807258

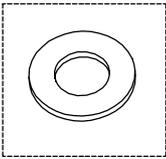
36インチチャコールグリル+スモーカー
36인치 차콜 그릴 +스모커

はじめに | 환영합니다

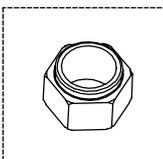
最初に組み立て手順の図が表示されます。組み立ておよび使用前に、必ずすべての警告と説明書をよくお読みください。重要：将来参照できるよう大切に保管してください。本製品は屋外家庭用に限り、業務用には使用できません。

조립 이미지가 먼저 표시됩니다. 제품을 조립하고 사용하기 전에 모든 경고와 지침을 읽고 따르세요. 중요: 이 설명서는 주의 깊게 읽으시고 나중에 참조할 수 있도록 보관하세요. 이 제품은 가정용으로 야외에서만 사용해야 하며 상업용으로 사용할 수 없습니다.

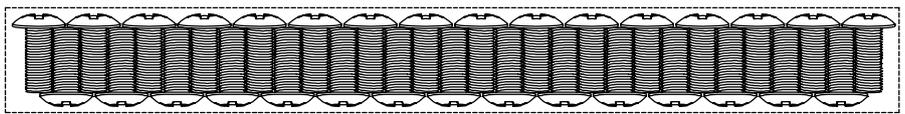
© x1



Ⓑ M12 (x1)



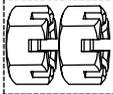
Ⓐ M6x15 (x81)



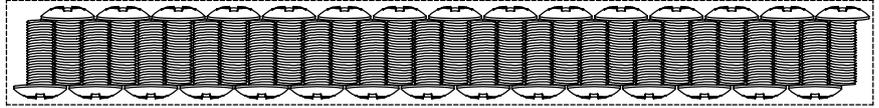
Ⓔ x2



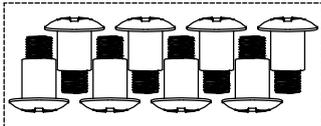
Ⓓ M10 (x2)



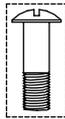
Ⓐ M6x15 (x81)



Ⓚ M6x12 (x8)



Ⓝ M6x26 (x1)



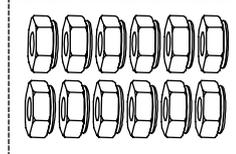
Ⓛ M4 (x1)



Ⓜ M4x10 (x1)



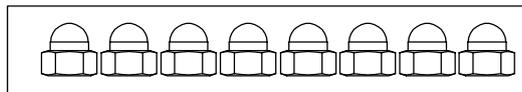
Ⓝ M6 (x12)



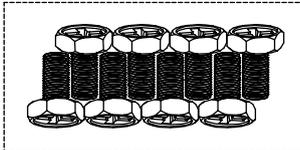
Ⓣ x2



Ⓜ M6 (x8)



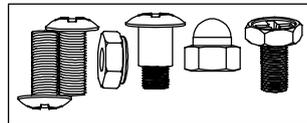
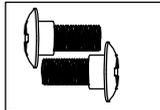
Ⓞ M6x12 (x8)



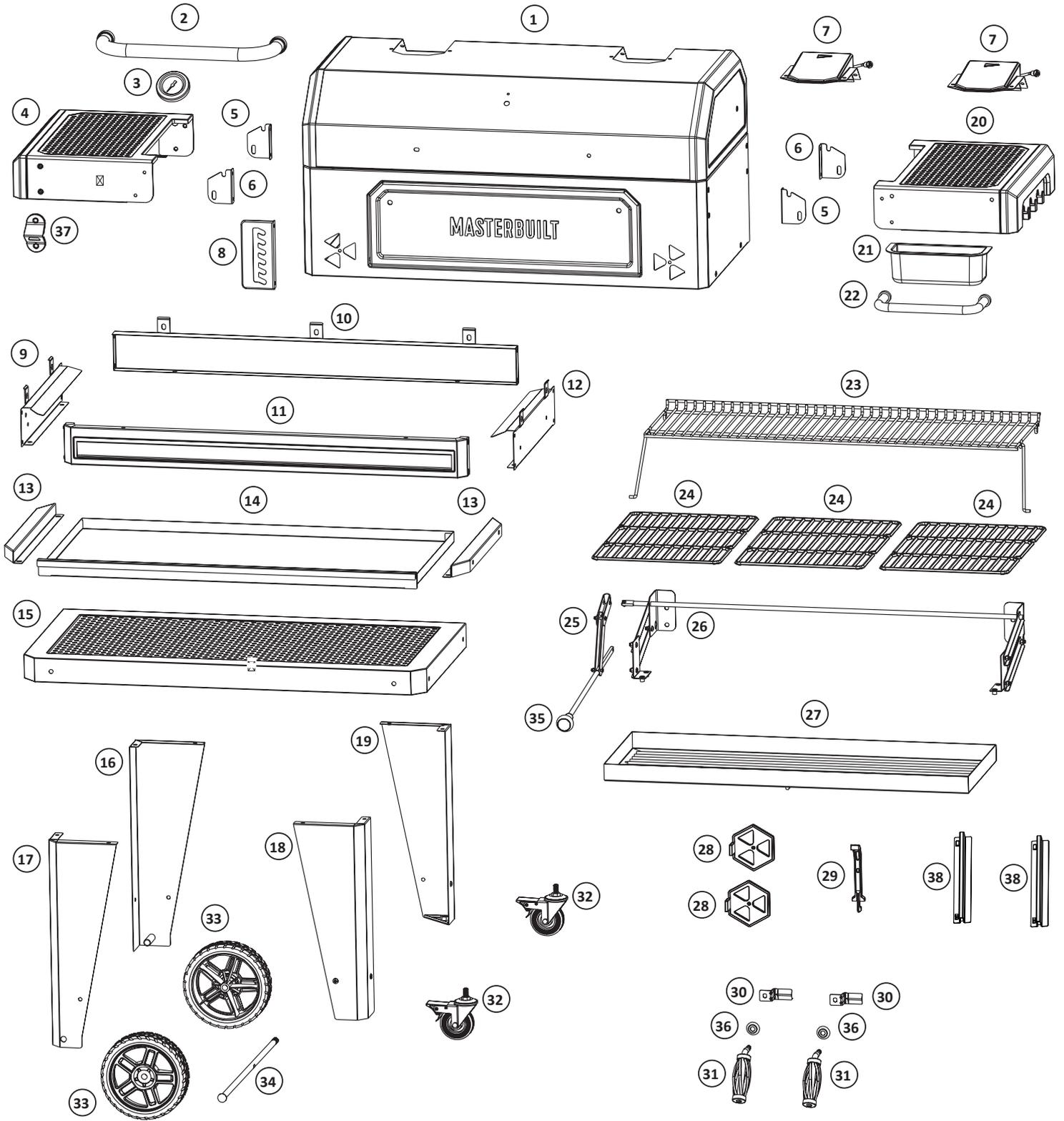
Ⓛ M6x60 (x2)



Ⓝ M6x15 (x2)



部品図 | 부품 그림



パーツリスト

番号	数量	説明	番号	数量	説明
1	1	グリルリッドとボディ	20	1	右側棚
2	1	リッドハンドルアセンブリ	21	1	調味料収納容器
3	1	ウイングナットとワッシャ付き温度計	22	1	タオルハンガー溶接アセンブリ
4	1	左サイドシェルフアセンブリ	23	1	ウォーミングラックアセンブリ
5	2	前右/後左サイドシェルフブラケット	24	3	クッキングプレート
6	2	フロント左/バック右サイドシェルフブラケット	25	1	チャコールトレイリネージ
7	2	トップベントアセンブリ	26	1	チャコールトレイ調整システムアセンブリ
8	1	チャコールトレイサポートブラケット	27	1	チャコールトレイアセンブリ
9	1	左下パネル	28	2	下部ベントアセンブリ
10	1	バックローワーパネル	29	1	プレートリフター
11	1	フロントローワーパネル	30	2	チャコール・ドアロックブラケット
12	1	右下パネル	31	2	チャコールドアハンドル
13	2	ベースサポート	32	2	ロッキングキャスター
14	1	アッシュトレイ	33	2	8インチホイール
15	1	ボトムシェルフ組立キット	34	1	ホイールアクスル
16	1	リア左脚	35	1	チャコールトレイ調整ハンドル
17	1	フロント左脚	36	2	チャコールドアハンドルワッシャー
18	1	フロント右脚	37	1	ボトルオープナー
19	1	リア右脚	38	2	チャコールトレイディバイダー

組み立ての前に、すべての説明書をよくお読みください。

- 清潔で平らな場所で組み立ててください。
- 床への残留物や傷を避けるため、厚紙の上に組み立てることをお勧めします。
- 組み立ての際は手袋の着用をお勧めします。
- 必要な工具(本品には含まれません): オープンエンドレンチ、プラスドライバー、クラッチ付き電動ドリル(推奨)。
- 組立時間: 約1時間45分
- 二人で組み立てることをお勧めします。その方が容易で、組立時間も短縮できます。
- 実際の商品は写真と異なる場合があります。
- 一部の組立工程は工場であらかじめ完了している場合があります。
- 使用前にすべてのラベルやシールを取り除いてください。

販売店への返品はご遠慮ください!

組み立てに関するサポートや、部品の不足・破損については、Masterbuilt®カスタマーサービスまでお問い合わせください。

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

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

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

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

부품 목록

번호	수량	설명	번호	수량	설명
1	1	그릴 뚜껑 및 본체 조립	20	1	오른쪽 선반 조립
2	1	뚜껑손잡이 조립	21	1	조미료 저장 컨테이너
3	1	윙넛과 와셔가 있는 온도 게이지	22	1	수건걸이 용접 조립
4	1	좌측 선반 조립	23	1	워밍 랙 조립
5	2	앞쪽 오른쪽/뒤쪽 왼쪽 선반 브래킷	24	3	조리용 망
6	2	앞좌측/뒤우측 선반 브래킷	25	1	차콜 트레이 연결
7	2	탑 벤트 조립	26	1	차콜 트레이 조정 시스템 조립
8	1	차콜 트레이 지지브라켓	27	1	차콜트레이 조립
9	1	좌측 하단 패널	28	2	하단 벤트 조립
10	1	뒤 하단 패널	29	1	그릴 망 리프터
11	1	전면 하단 패널	30	2	차콜 도어 잠금 브래킷
12	1	오른쪽 하단 패널	31	2	차콜 도어 핸들
13	2	베이스 지지대	32	2	락킹 캐스터
14	1	애쉬 트레이	33	2	8인치 바퀴
15	1	하단 선반 조립 키트	34	1	활축
16	1	뒤 왼쪽 레그	35	1	차콜 트레이 조절 손잡이
17	1	앞 왼쪽 레그	36	2	차콜 도어 핸들 와셔
18	1	앞 오른쪽 레그	37	1	병따개
19	1	뒤 오른쪽 레그	38	2	차콜 트레이 분할기

조립 전 모든 지침을 주의 깊게 읽으십시오.

- 평평한 바닥에서 조립하세요.
- 바닥에 잔여물이나 긁힘이 생기지 않도록 골판지 위에서 조립하는 것이 좋습니다.
- 조립 시 장갑 착용을 권장합니다.
- 필요한 도구(포함되지 않음): 개방형 렌치, 필립스 헤드 스크루 드라이버, 클러치가 있는 파워 드릴 (권장).
- 대략적인 조립 시간: 1시간 45분.
- 보다 편하게 조립하고 조립 시간을 줄이기 위해 두 사람이 조립하는 것을 권장합니다.
- 실제 제품은 표시된 사진과 다를 수 있습니다.
- 공장에서 일부 조립 단계가 완료되었을 수 있습니다.
- 사용하기 전에 모든 광고 라벨을 제거하세요.

판매처로 가져가지 마세요!

조립 지원, 누락 또는 손상된 부품, 문의 Masterbuilt® 고객센터에 문의하세요.

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

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

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

Australia & New Zealand: 판매처에 문의하시기 바랍니다.

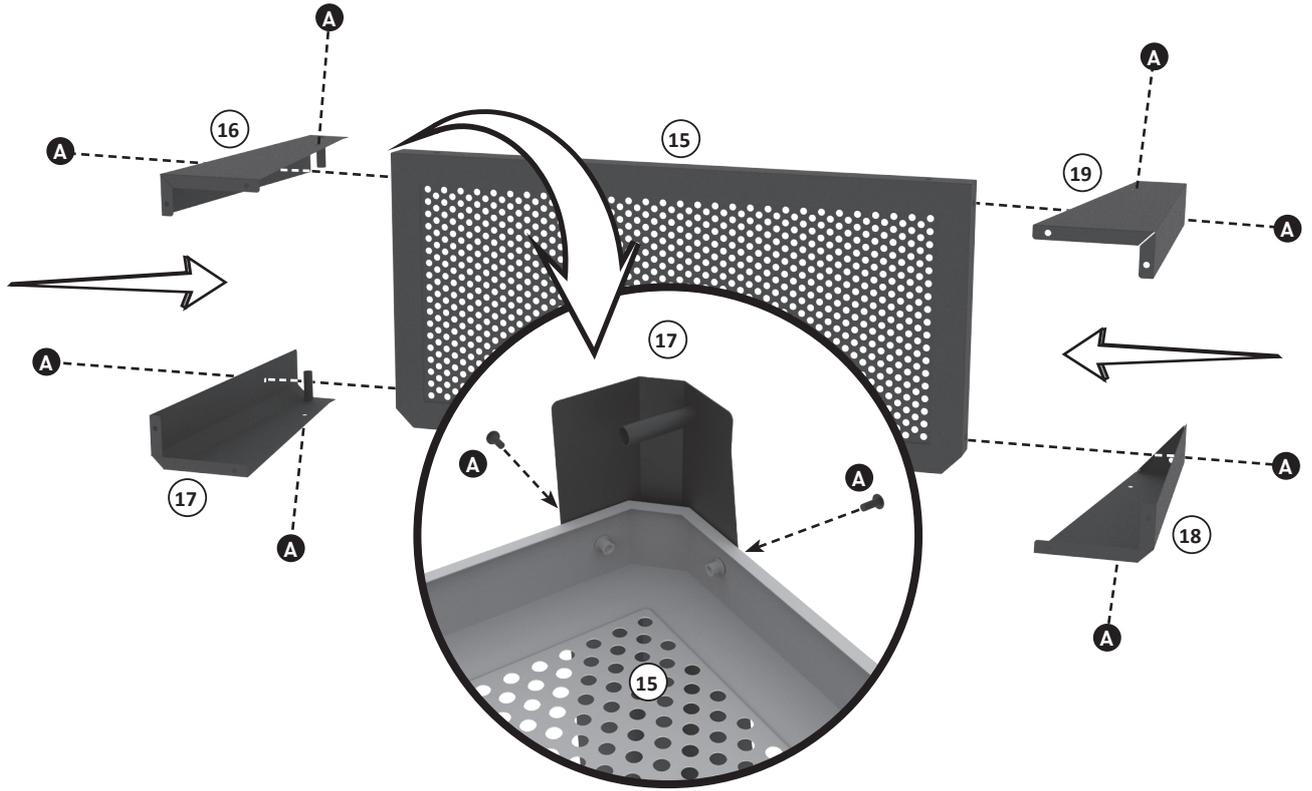
www.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

1

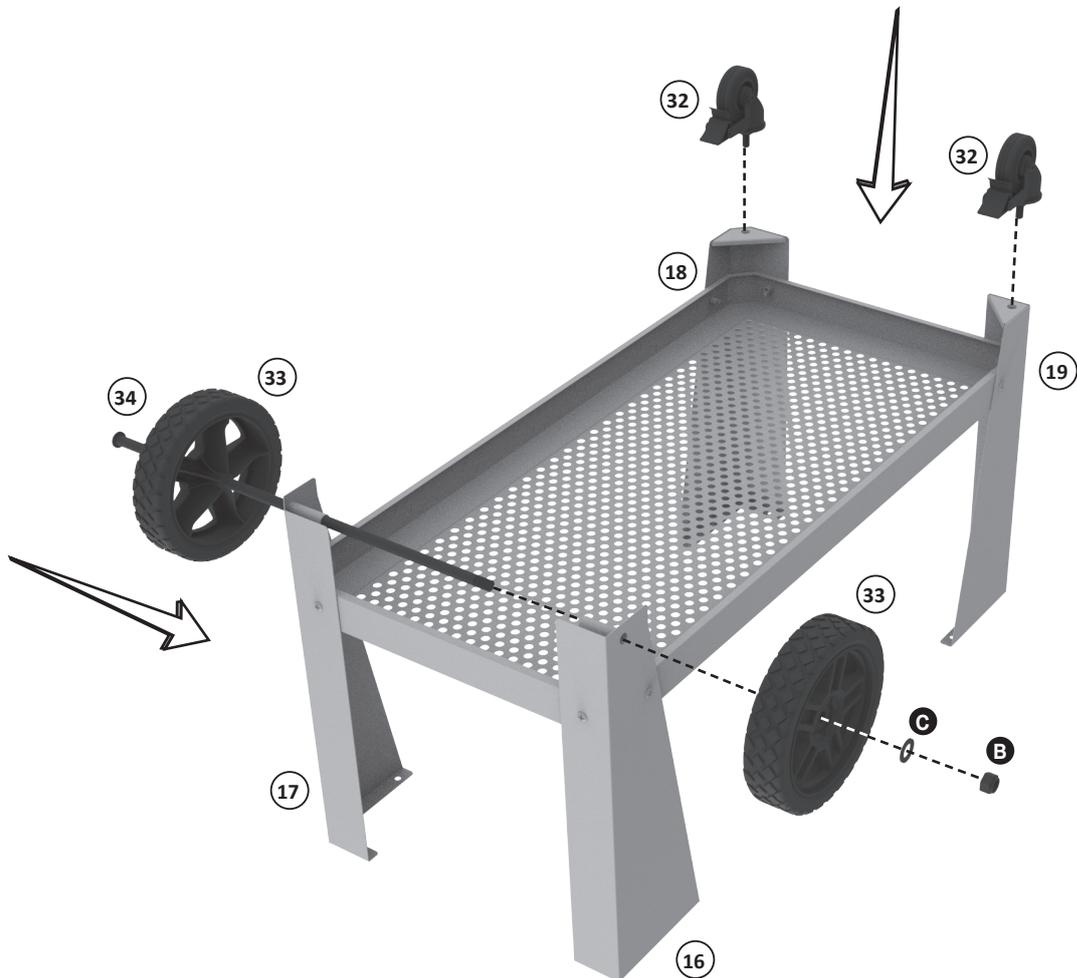
A
X8



2

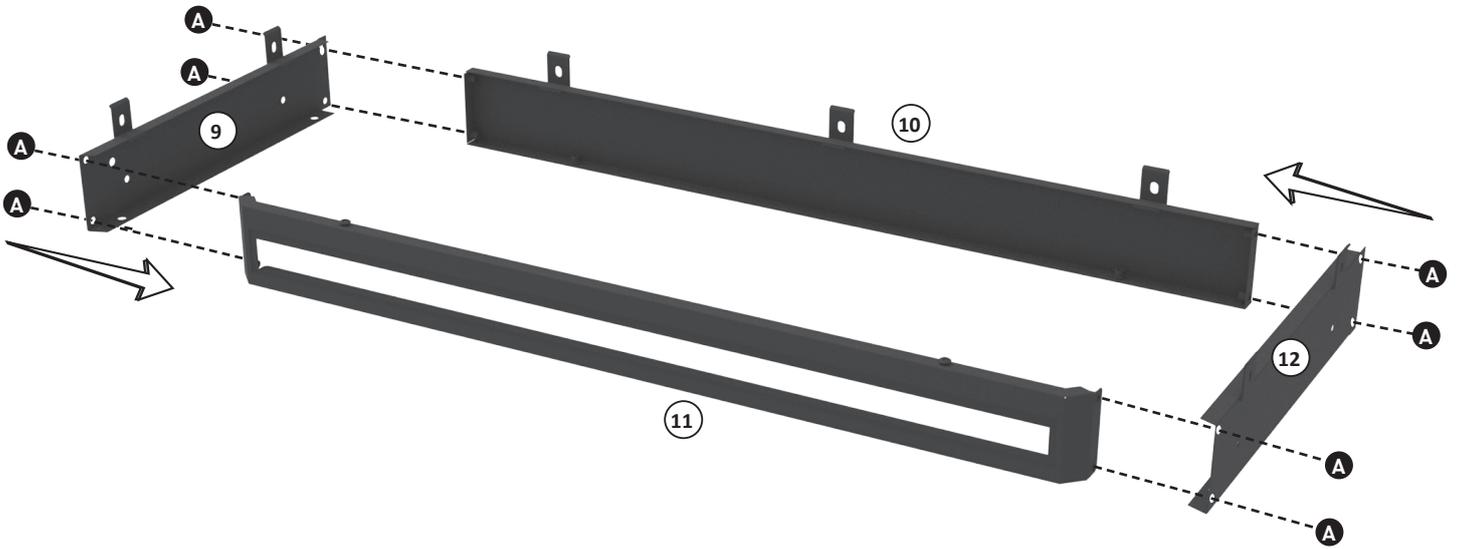
C
X1

B
X1



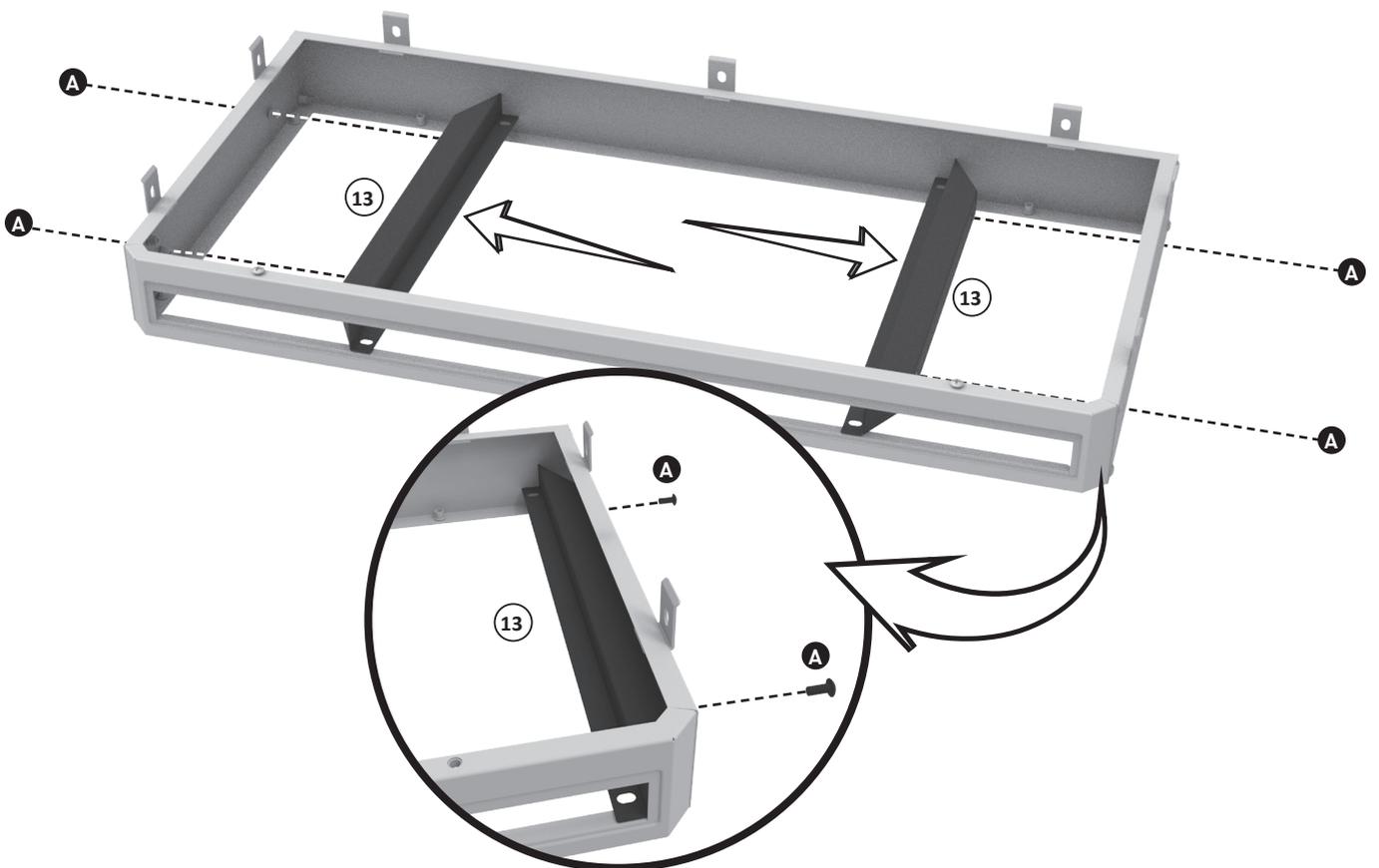
3

A
X8



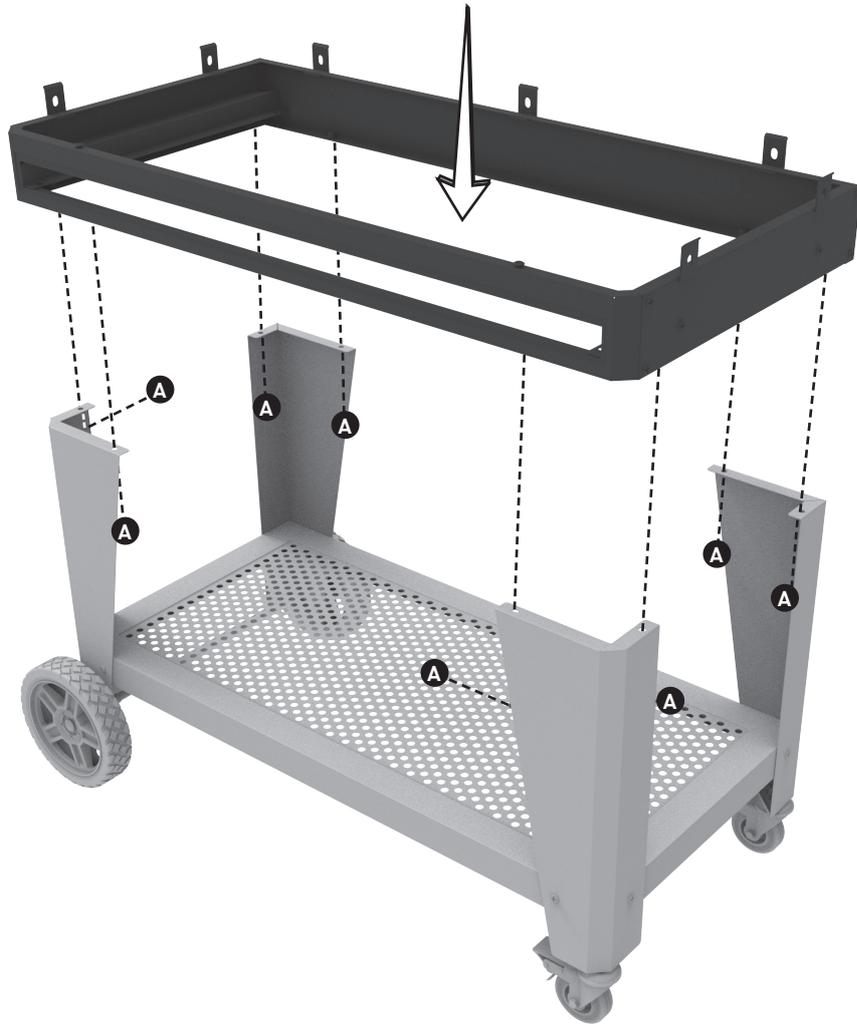
4

A
X4



5

A
X8

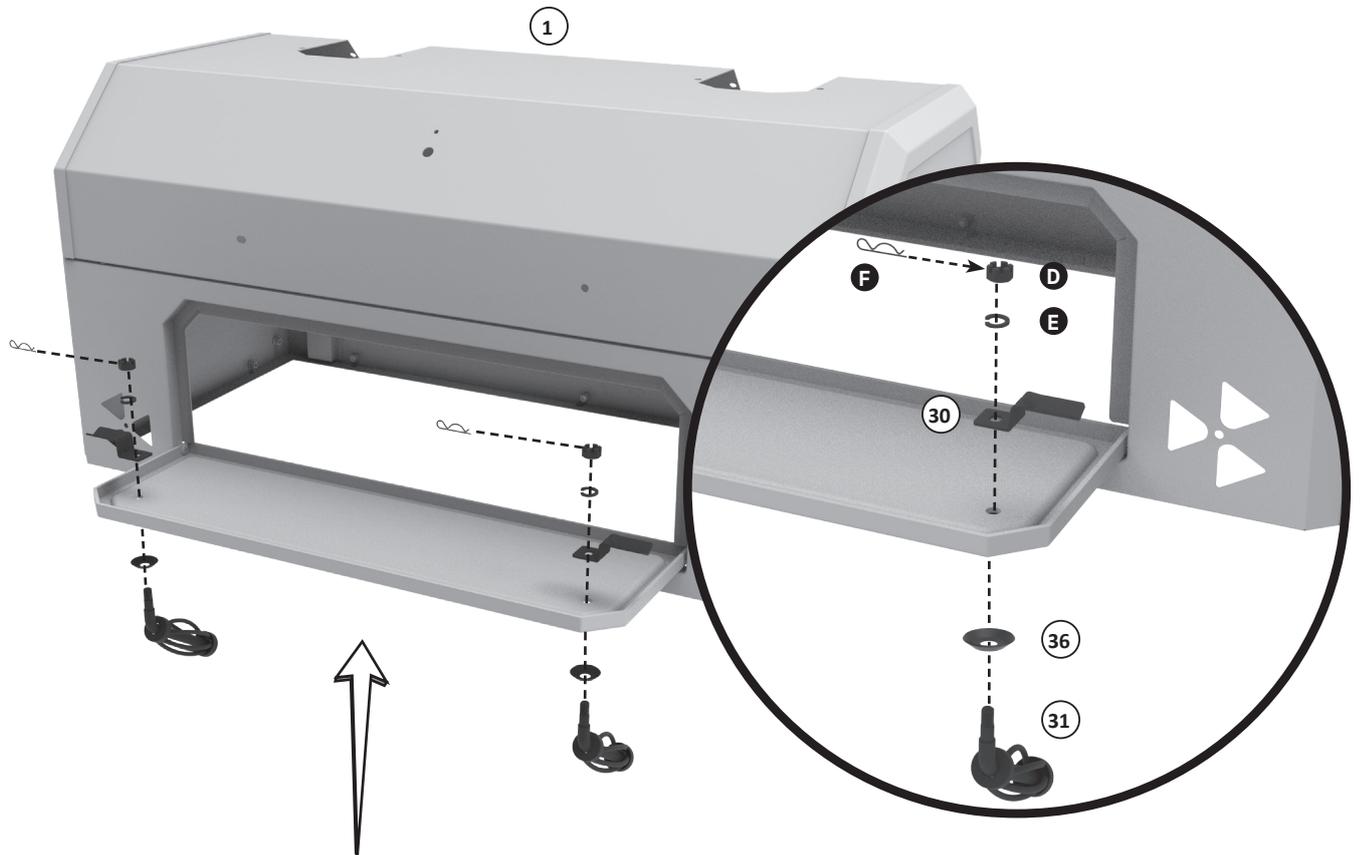


6

F
X2

D
X2

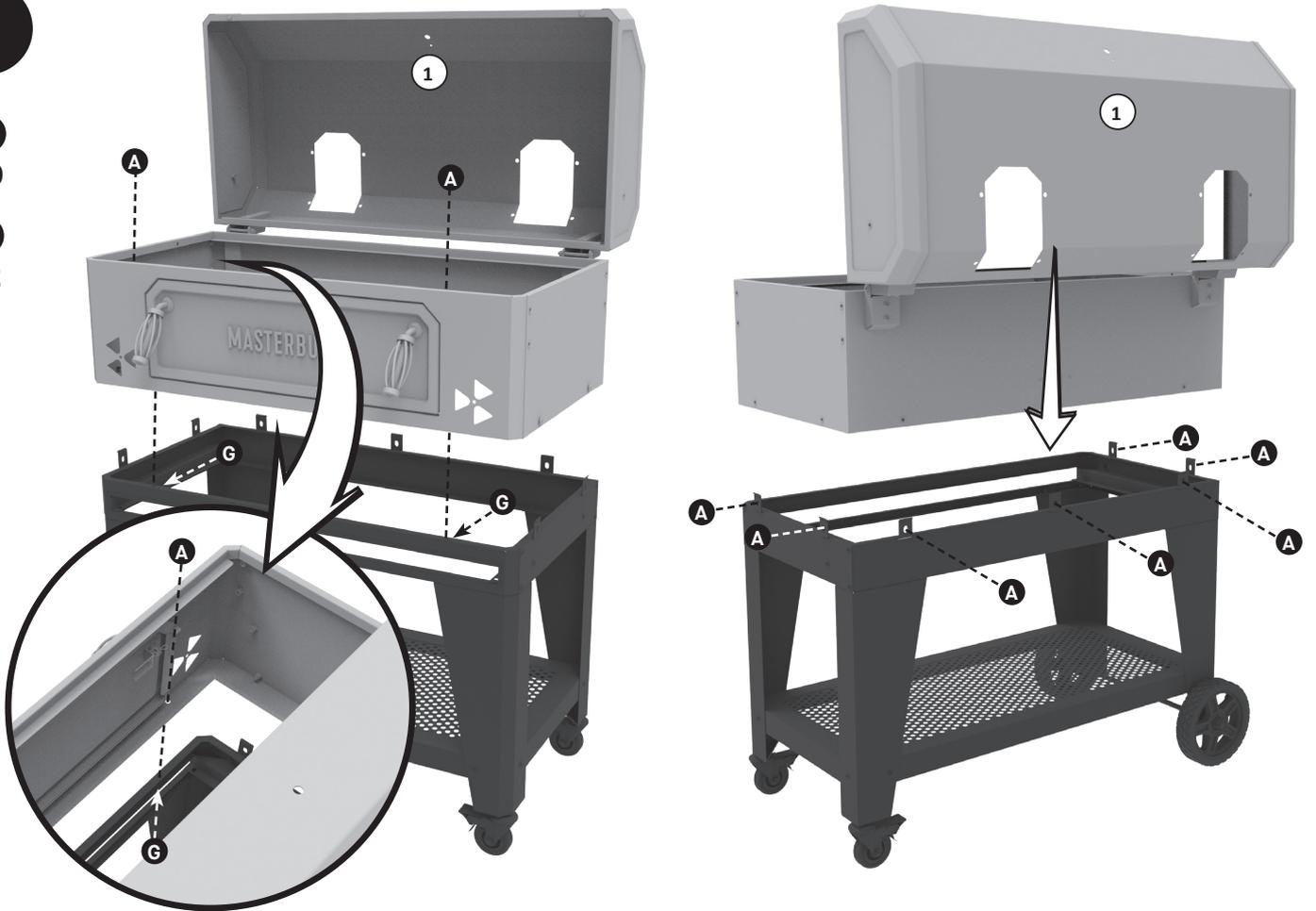
E
X2



7

A
X9

G
X2



8

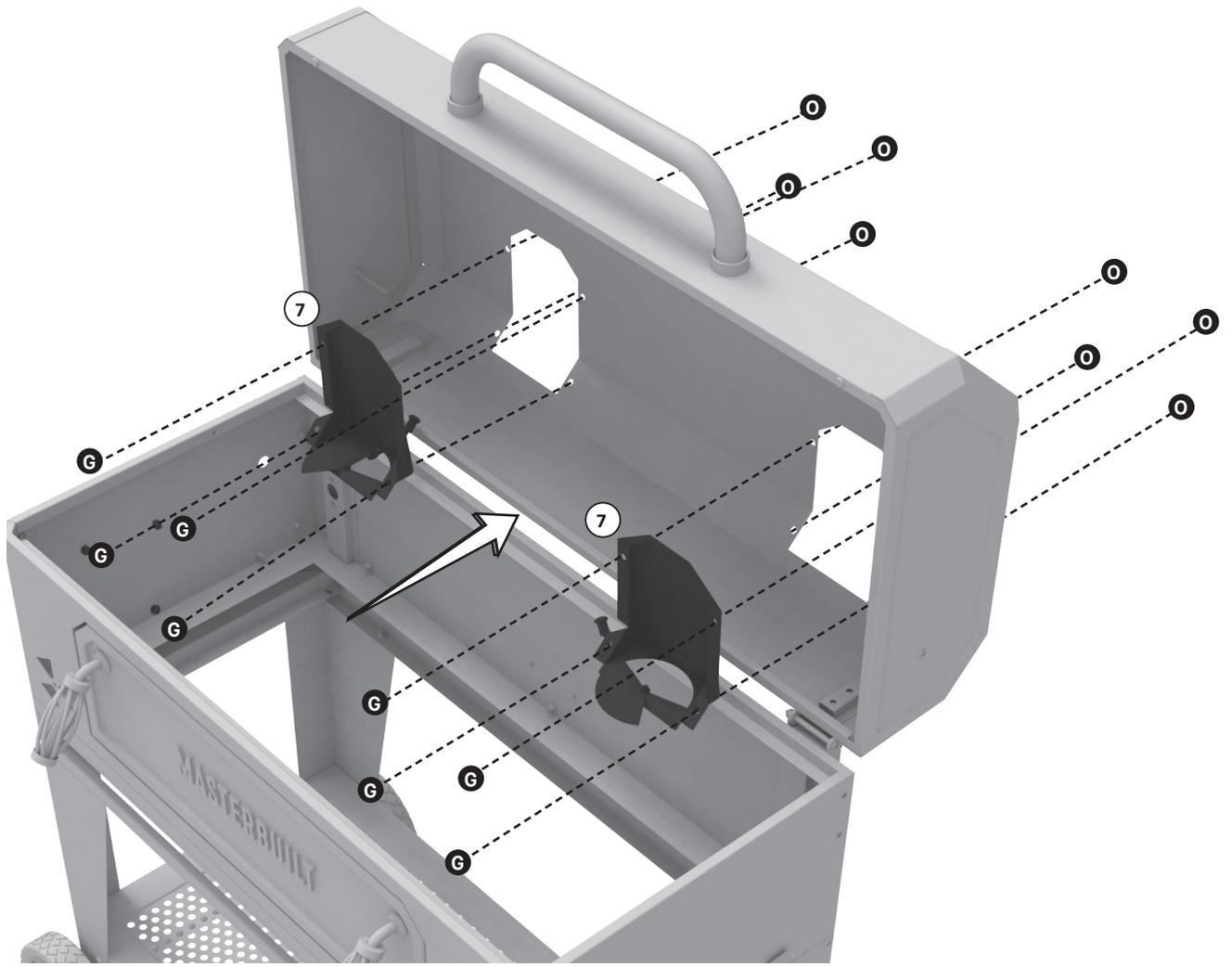
A
X2



9

O
X8

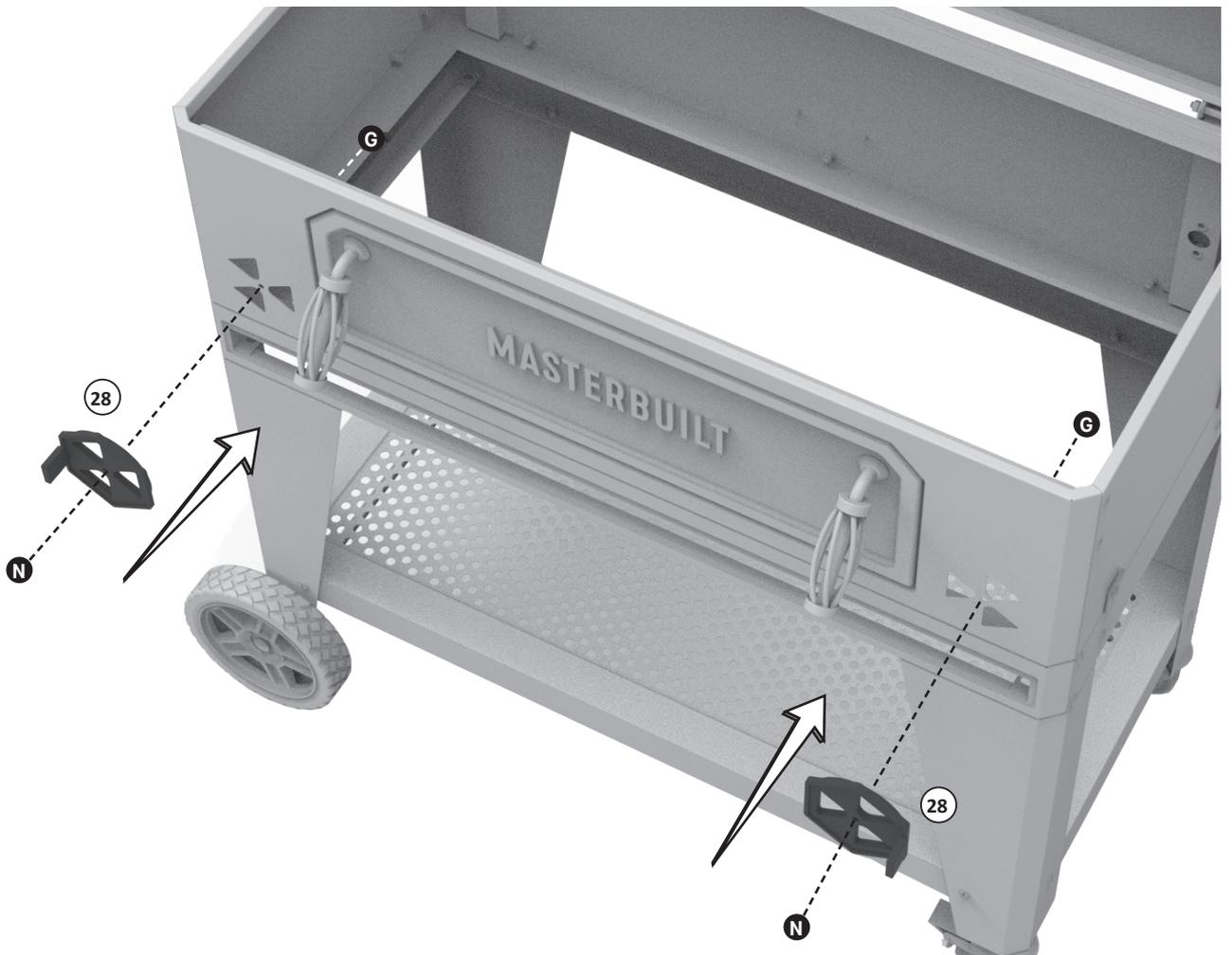
G
X8



10

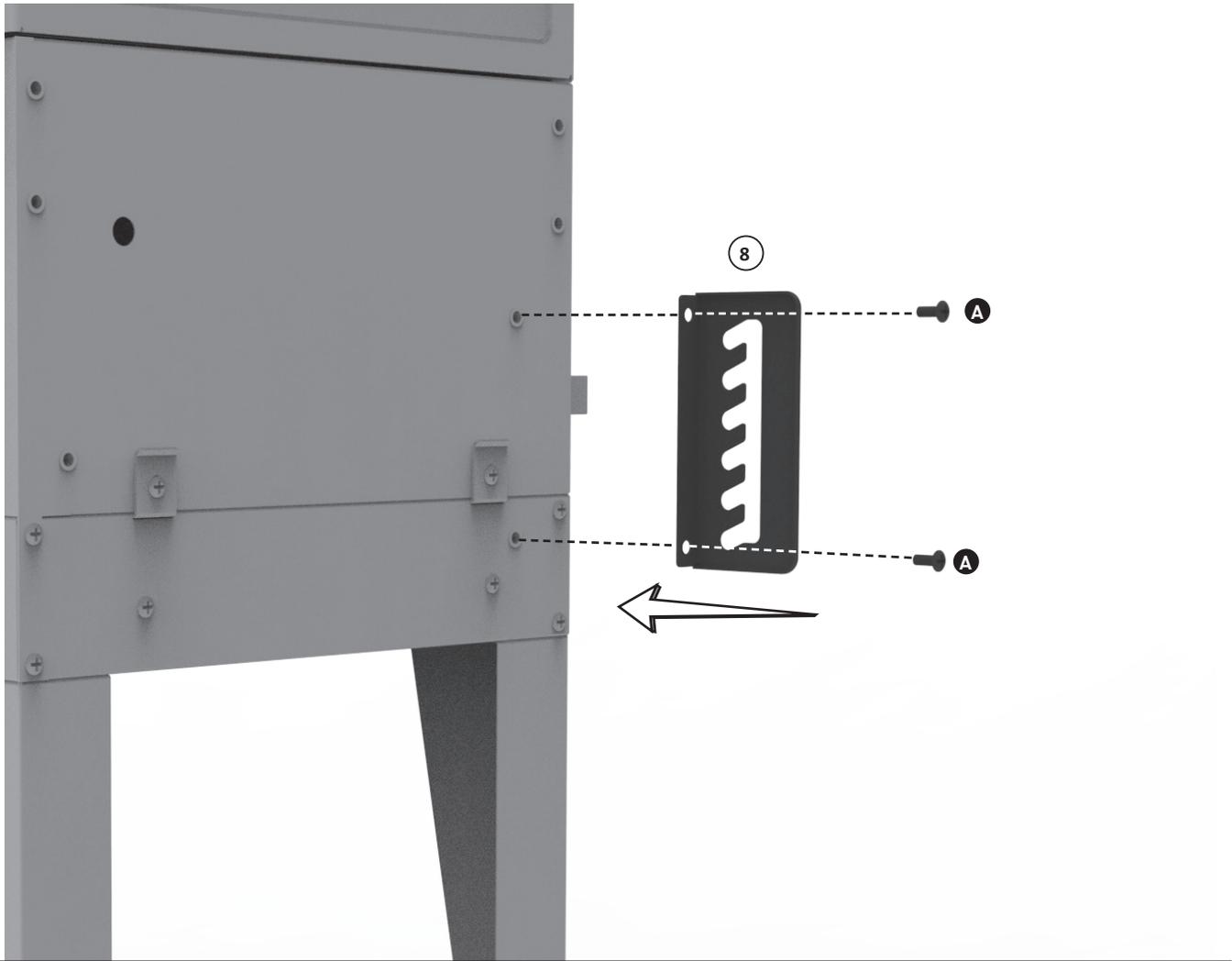
N
X2

G
X2



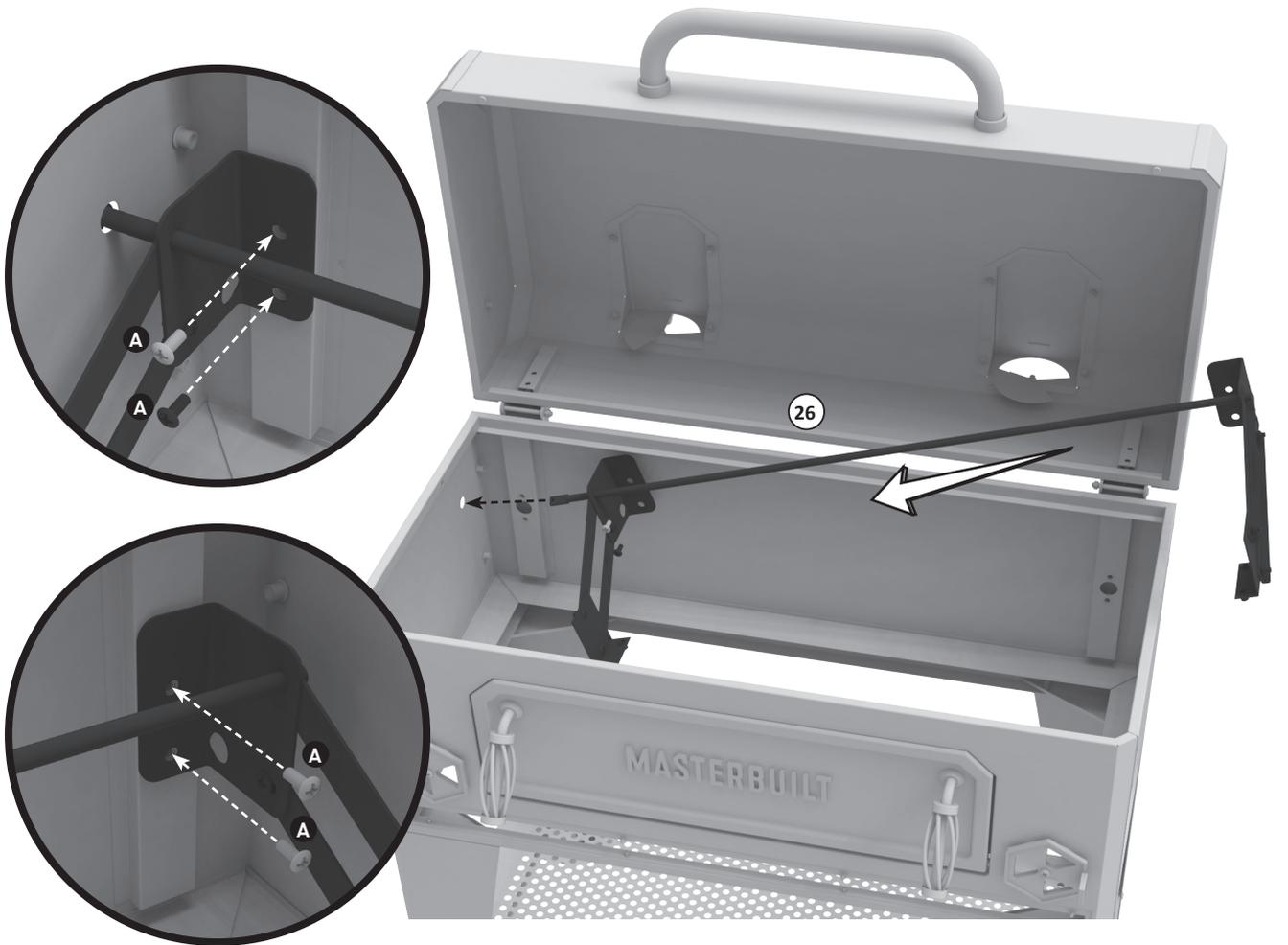
11

A
X2



12

A
X4

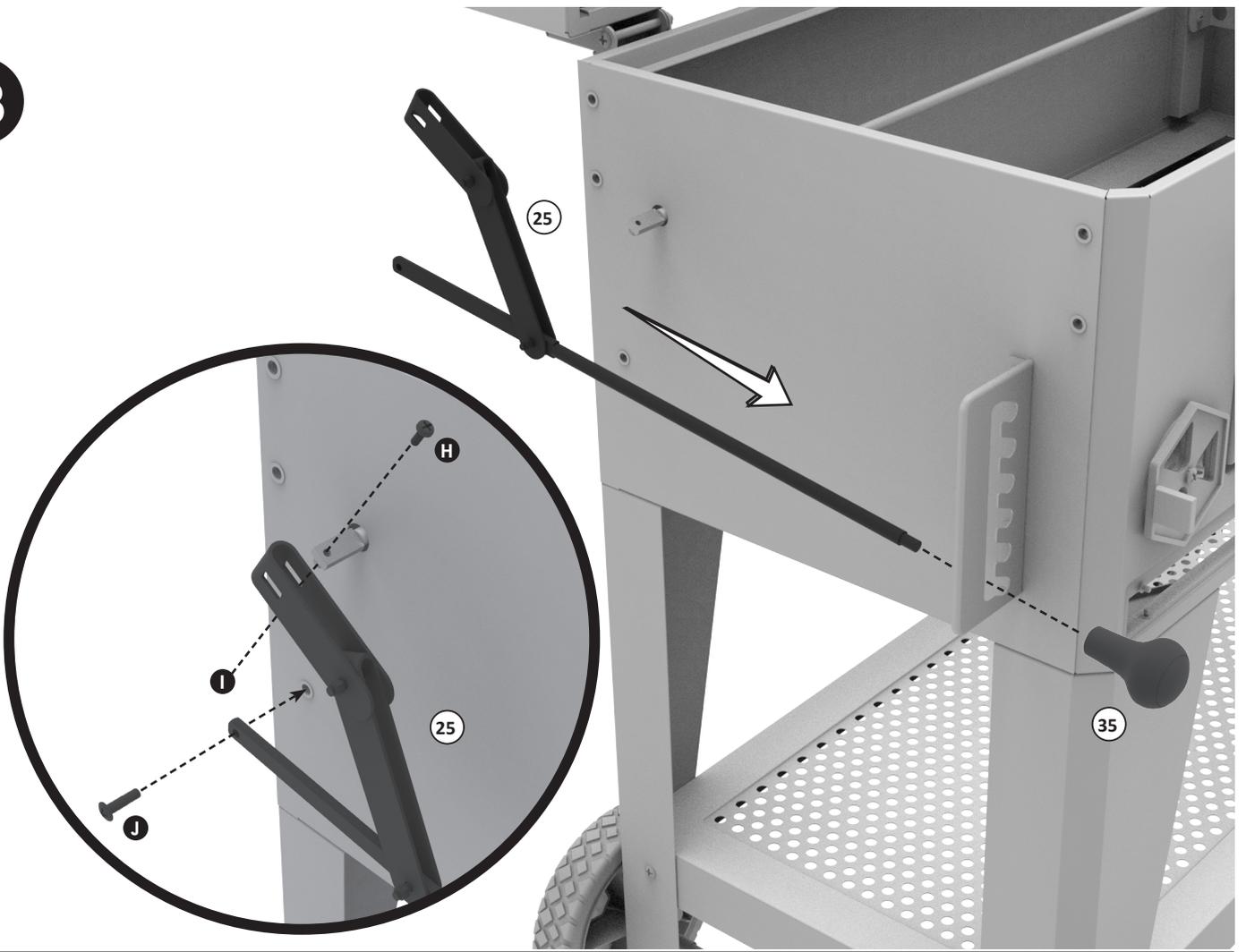


13

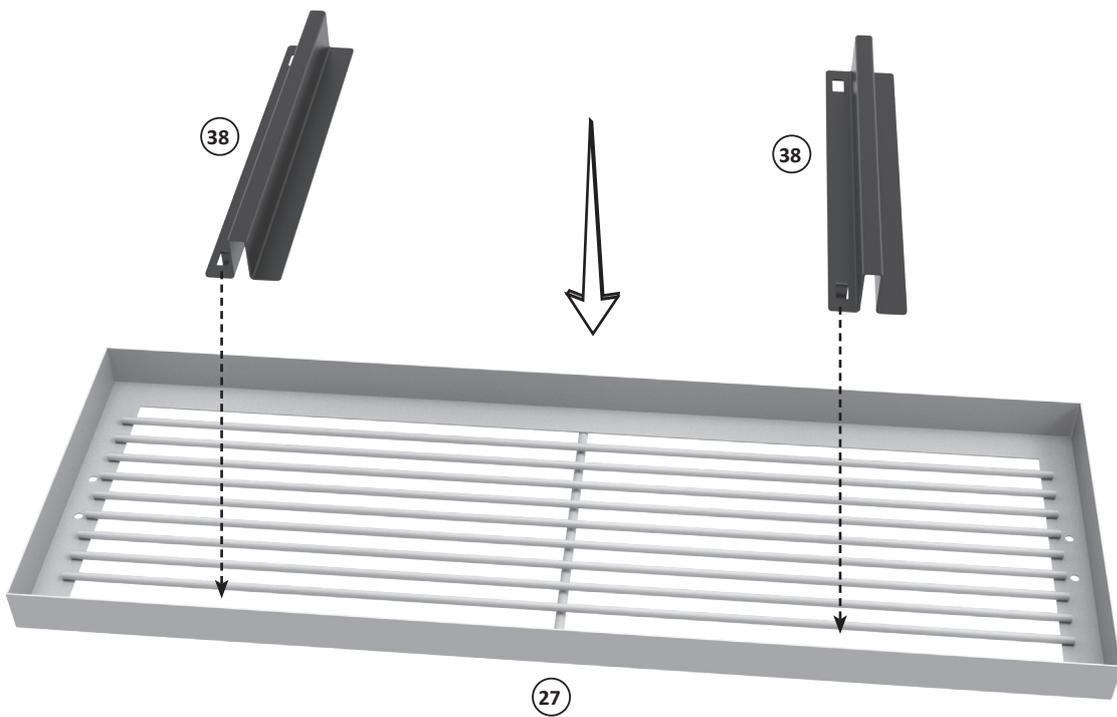
H
X1

I
X1

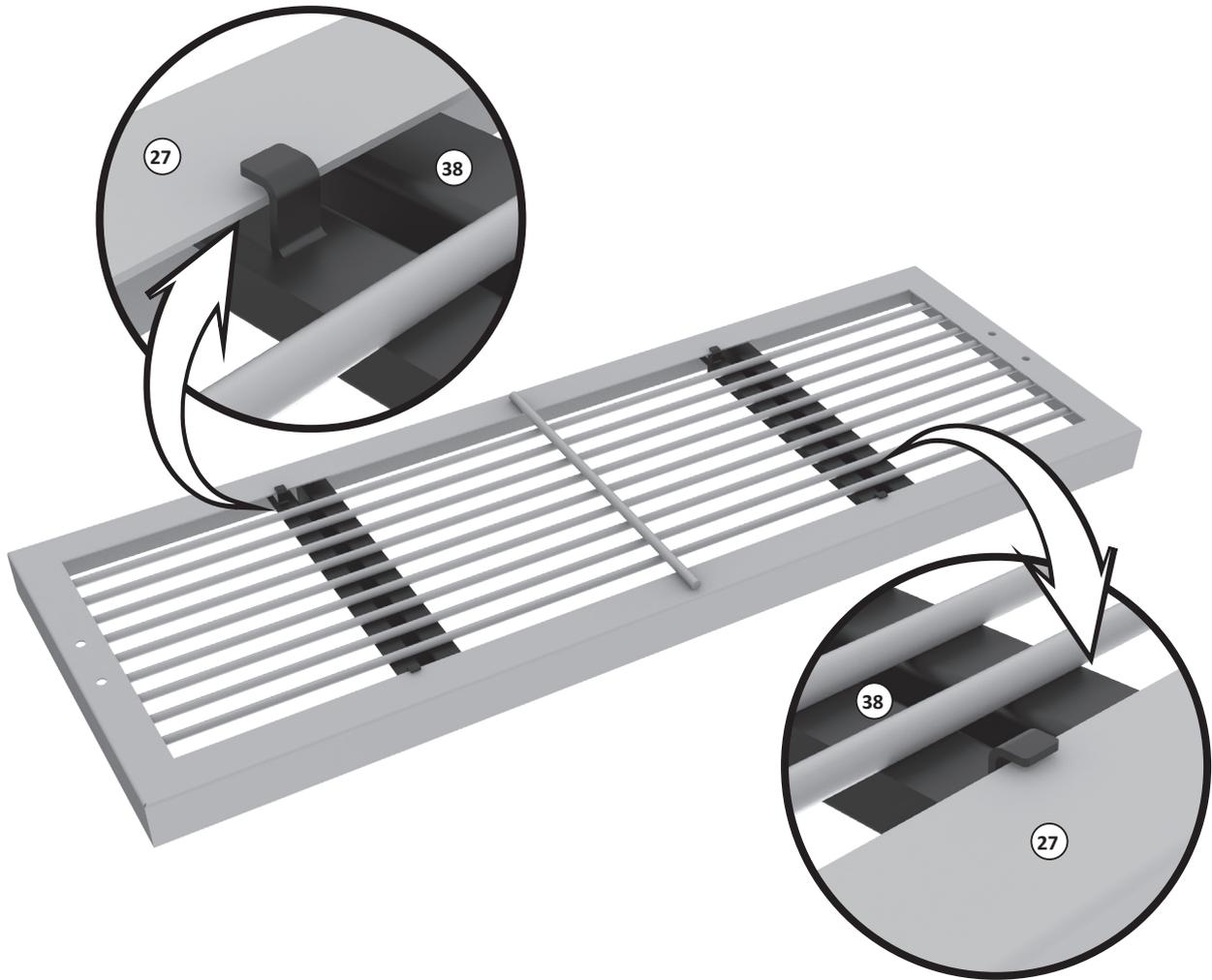
J
X1



14

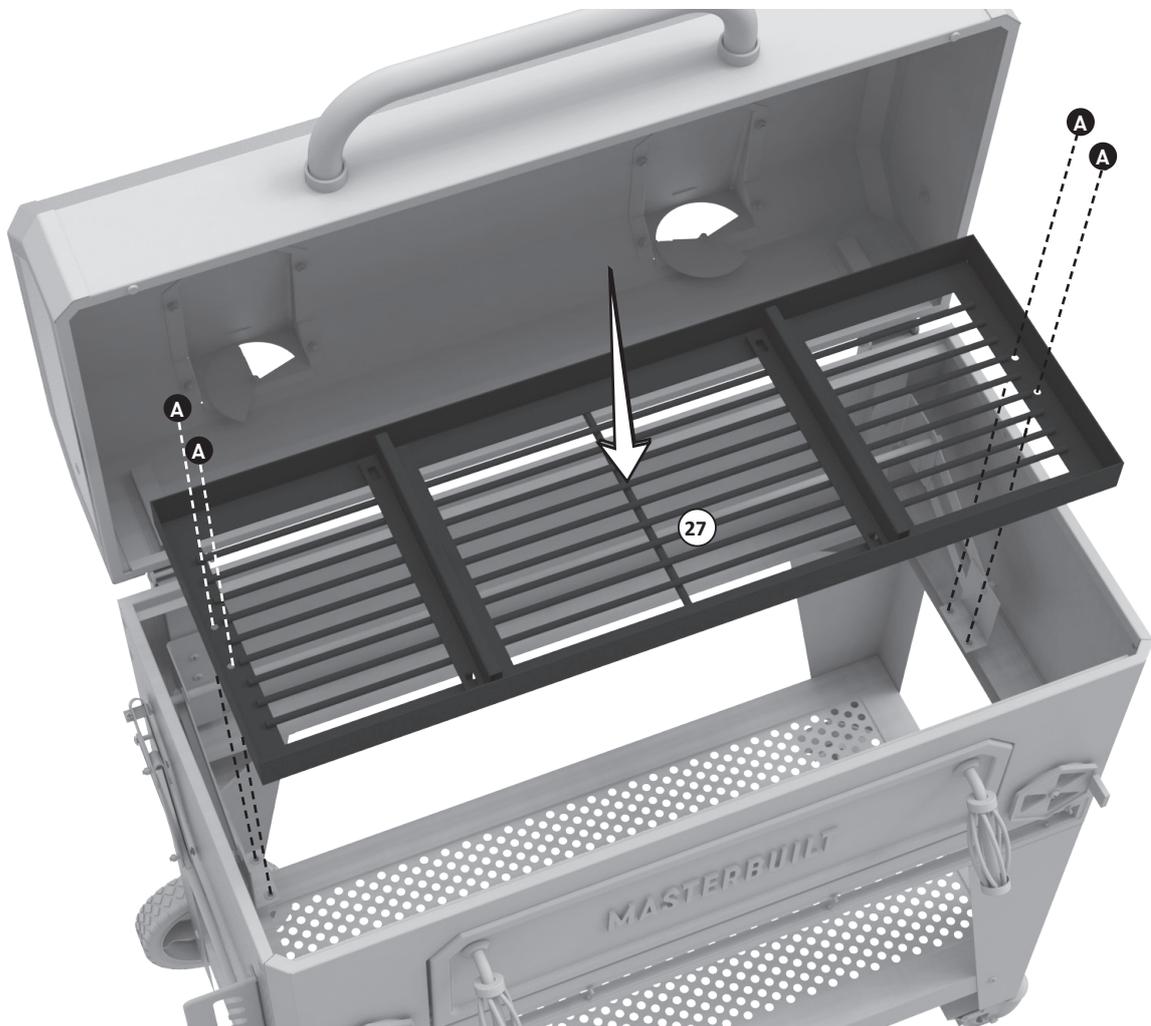


15



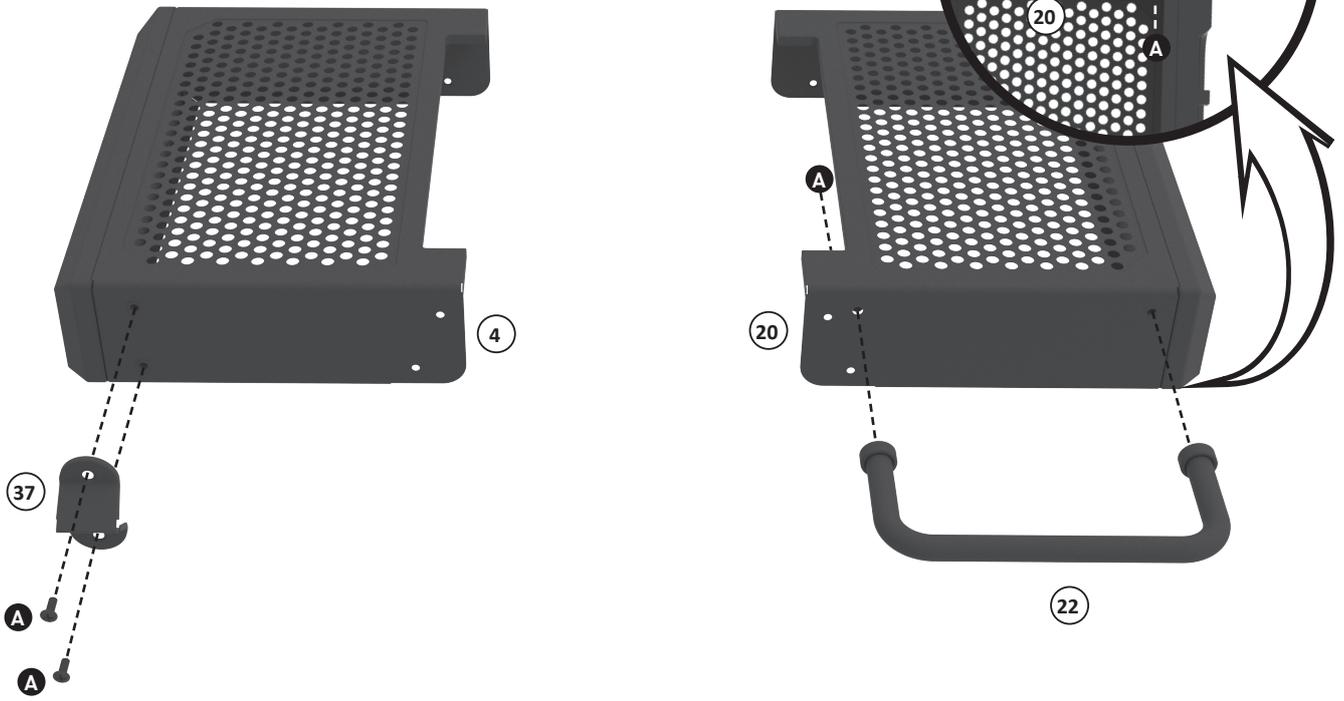
16

A
X4



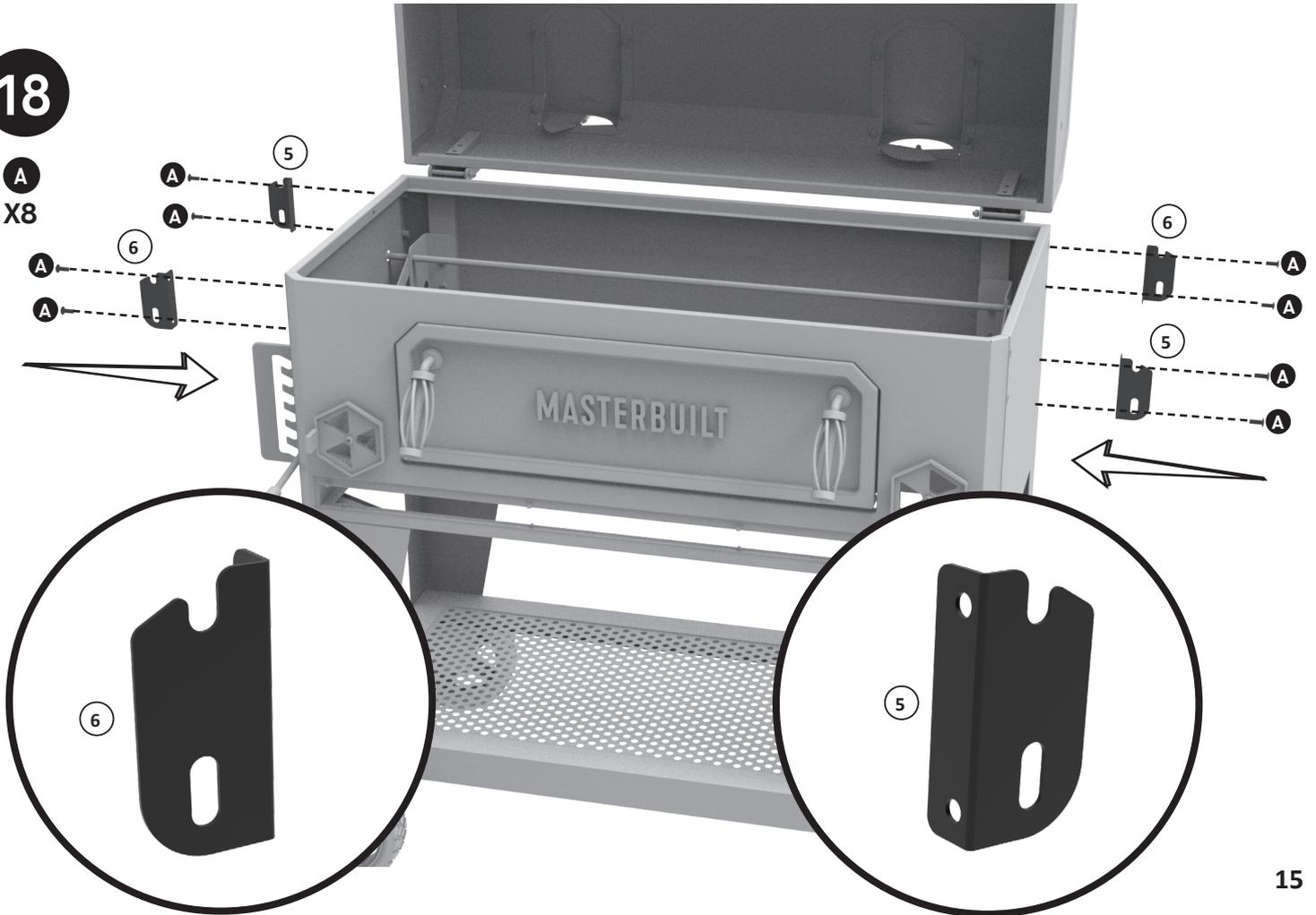
17

A
X4



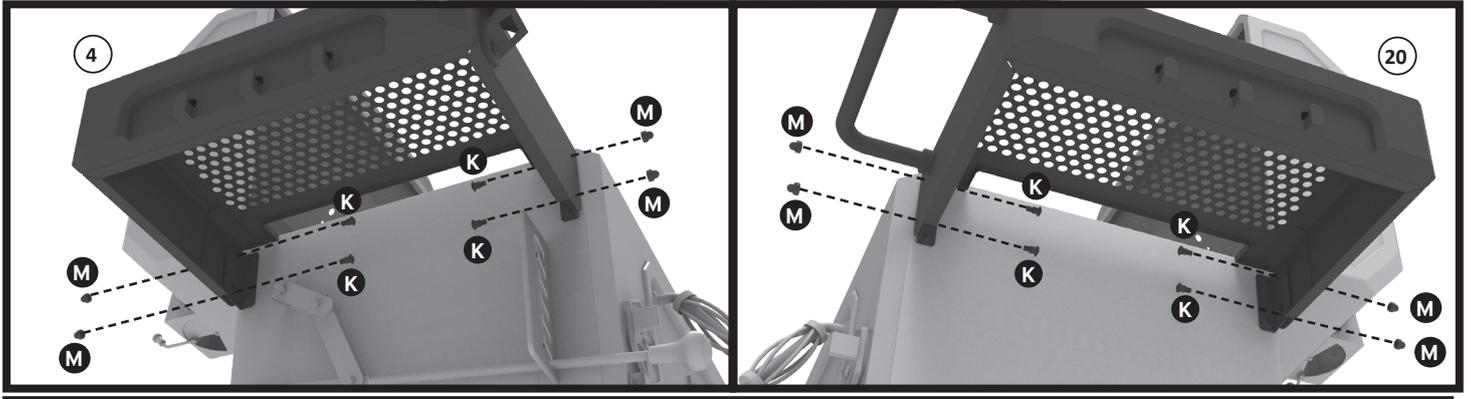
18

A
X8

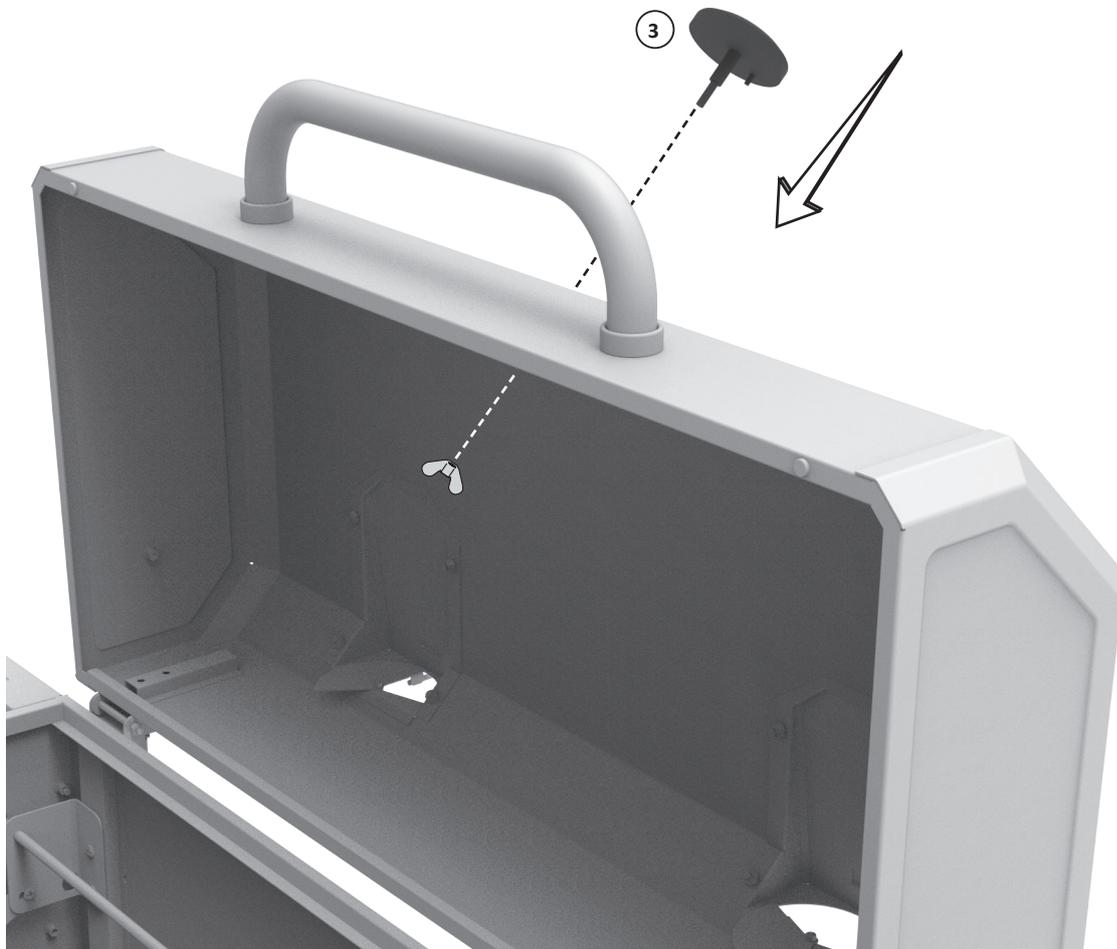


19

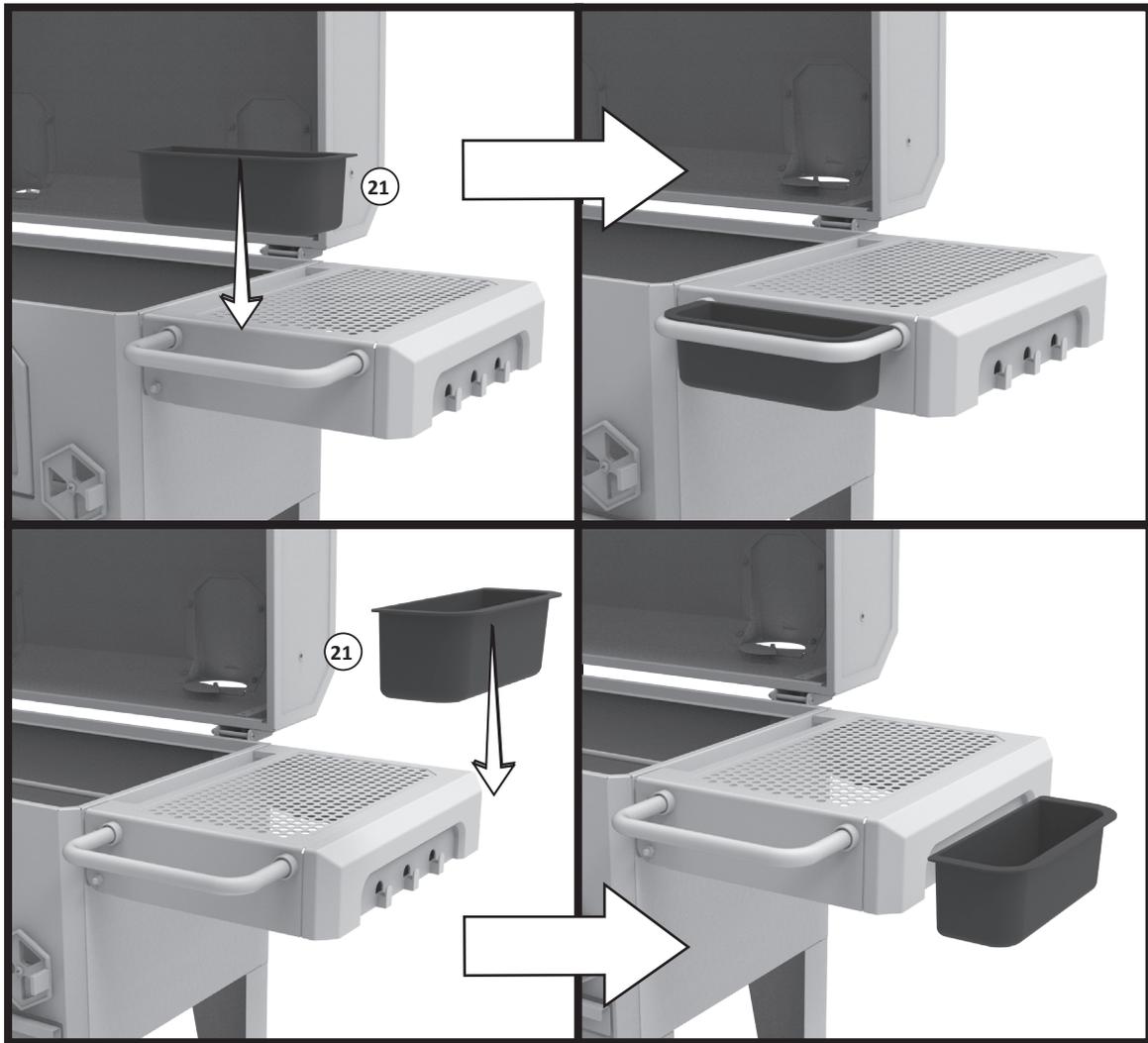
- K
- X8
- M
- X8



20

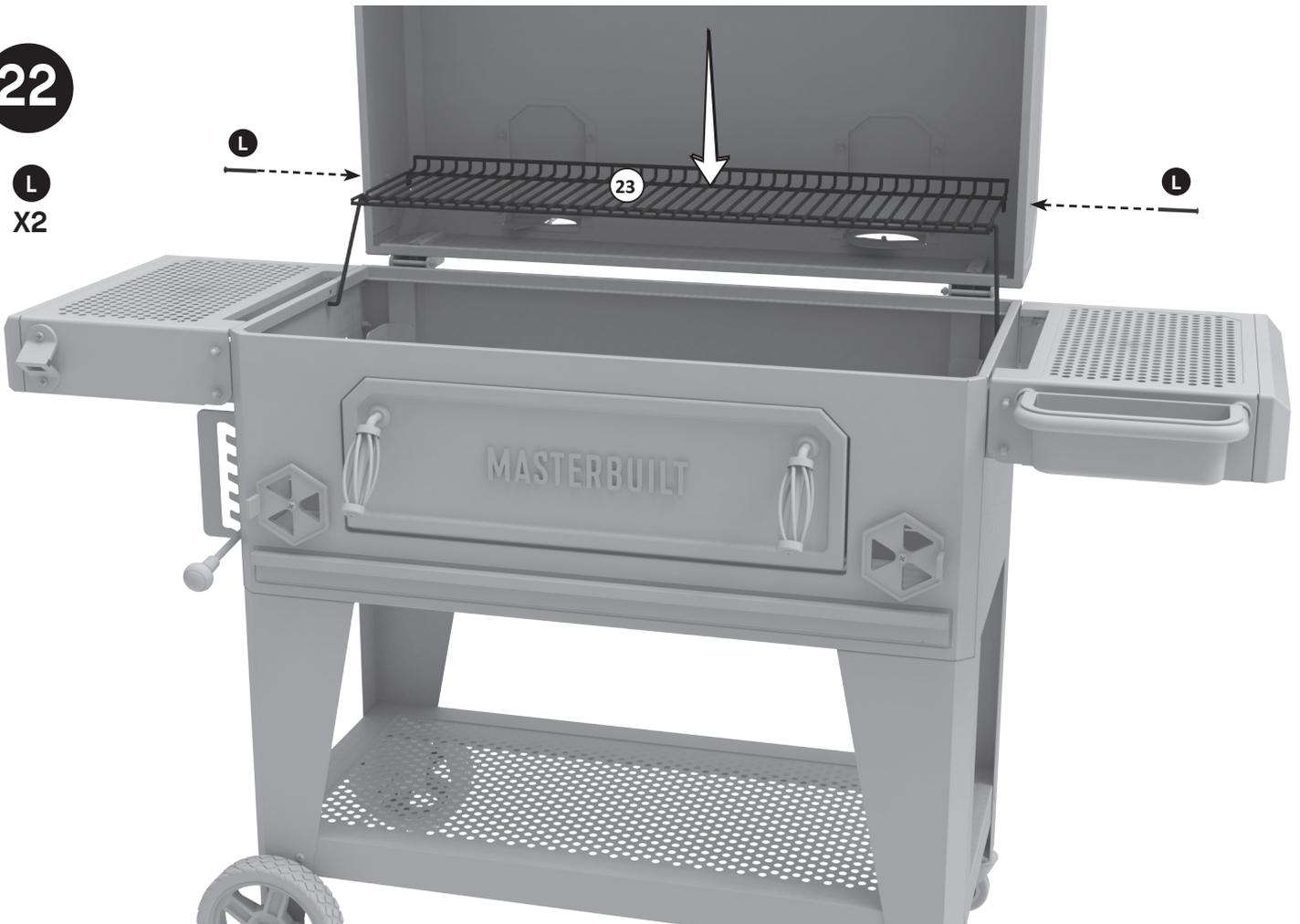


21

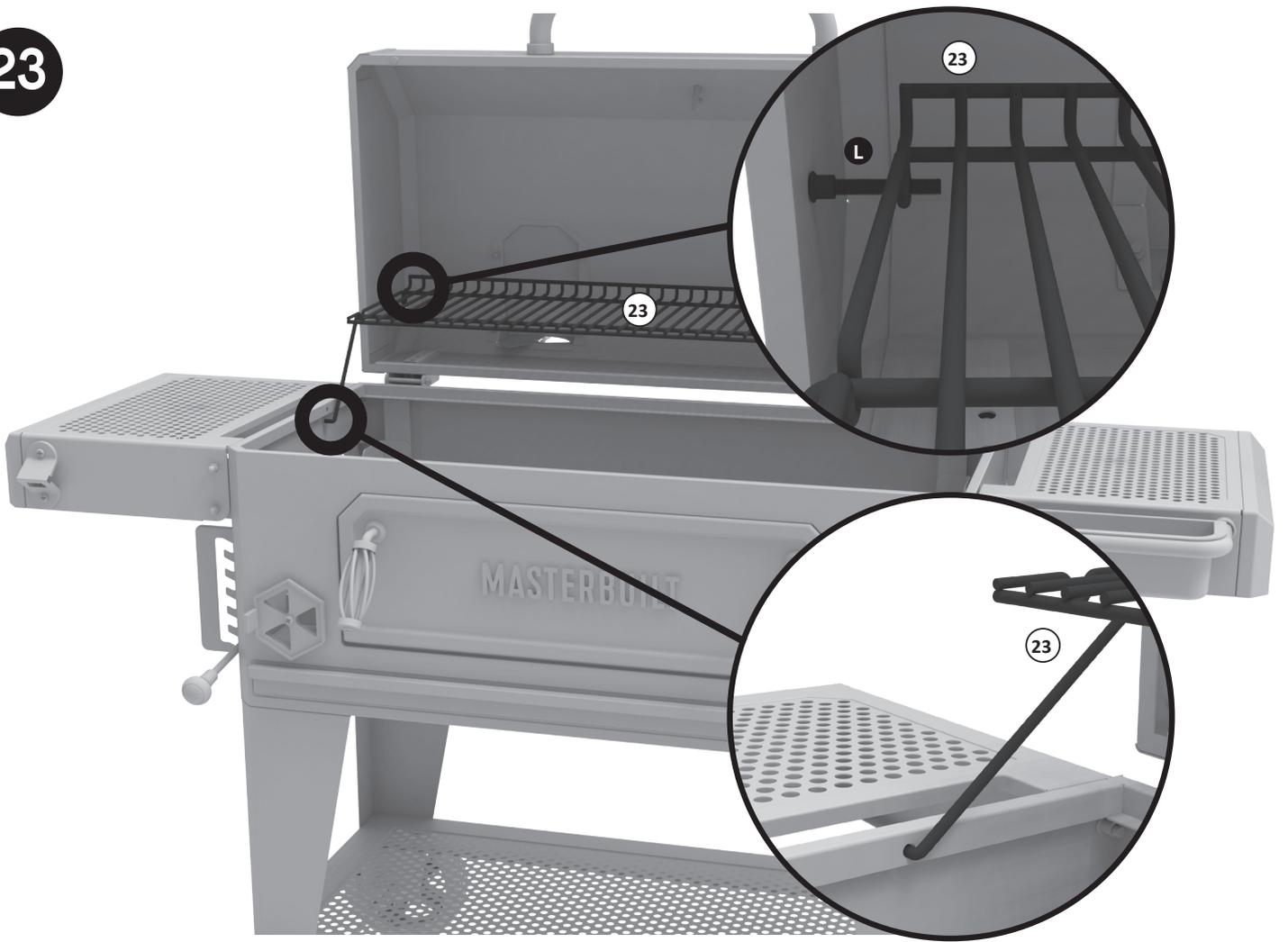


22

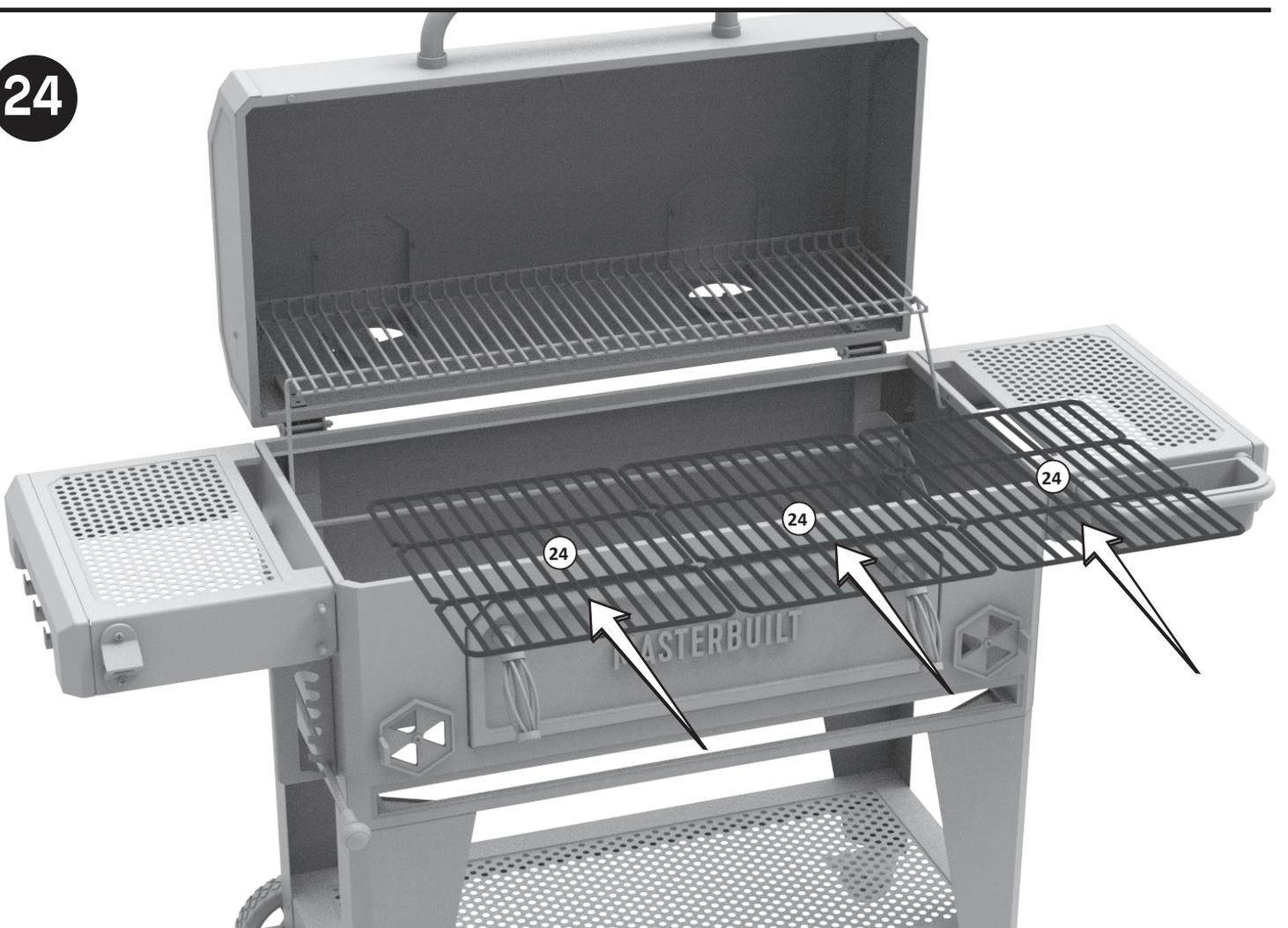
L
X2



23



24



25



26



MASTERBUILT®

日本語

屋外専用。業務用ではありません。



警告



- 本取扱説明書には、機器の適切な組み立てと安全な使用に必要な重要情報が記載されています。
- 器具を組み立て、使用する前に、すべての警告と説明を読み、それに従ってください。
- この取扱説明書は将来の参考のために保管してください。

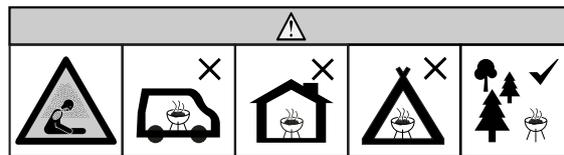


一酸化炭素ハザード



この取扱説明書に従わないと、火災、爆発、やけどの原因になり、物的損害、身体損傷、死亡の原因になることがあります。

- ウッドチップ、ウッドチャンク、ウッドペレット、木炭、プロパンを燃やすと、一酸化炭素が発生します。
- 住宅、車両、テント、ガレージ、その他の密閉空間で、ウッドチップ、ウッドチャンク、ウッドペレット、木炭、プロパンを燃焼させないでください。
- 一酸化炭素中毒で死亡する危険があります。
- 換気の良い屋外でのみご使用ください。
- **無色・無臭のガスがあなたやあなたの家族、あるいは他の人を害することのないよう、以下のガイドラインに従ってください。**
 - 一酸化炭素中毒の症状：頭痛、めまい、脱力感、吐き気、嘔吐、眠気、錯乱など。一酸化炭素は血液の酸素運搬能力を低下させます。
 - 一酸化炭素中毒は風邪やインフルエンザと間違えやすいため、発見が遅れることがよくあります。調理中や使用中に風邪のような症状が出た場合は、医師の診察を受けてください。
 - アルコール摂取と薬物使用は一酸化炭素中毒の影響を増大させます。
 - 一酸化炭素は、妊娠中の母子、乳幼児、高齢者、喫煙者、ひんげつや心臓病など血液循環系に問題のある人へは特に有害です。



警告および重要な安全措置



すべての指示をお読みください

- グリルを放置しないでください。
- グリルは屋外家庭用に限りです。
- 屋内では使わないこと!
- チャコールは燃料専用としてください。
- 強風時には使用しないでください
- 炎を抑えるために、蓋とダンパーを閉じてください。
- このグリルを改造しないでください。
- 260°C (500°F) を超えないでください。
- 常に、適用される地域の消防法に従って使用してください。
- 警告に従わないと、使用者に危険が及んだり、グリルが損傷する恐れがあります。
- ガレージ、建物、テントなど、密閉された場所では絶対に使用しないでください。
- 絶対に屋内やレクリエーション用の車やボートの上で使用しないでください。
- 家屋、テント、キャラバン、モーターホーム、ボートなど、狭い場所や居住可能な場所ではバーベキューを使用しないでください。一酸化炭素中毒で死亡する危険があります。
- 頭上の建造物、壁、レール、その他の構造物から最短3mの距離を保ってください。
- 薪、乾燥植物、草、ブラシ、紙など、すべての可燃物から最低3m (9.8フィート) 離してください。
- 屋根、カーポート、日よけ、ひさしなどの頭上にある構造物の下でグリルを使用しないでください。(構造上の近接条件を参照)。
- グリルは可燃物(ガソリン等)から離して設置してください。
- グリルは、土、コンクリート、レンガ、岩など、水平で不燃性の安定した場所で使用してください。アスファルトの表面(黒板)は、この目的には使用できません。
- 木製や可燃性の表面の上では使用しないでください。
- グリルは必ず地面に置いてください。グリルをテーブルやカウンターに置かないでください。



警告および重要な安全措置



- グリルは平滑な面にのみ転がすこと。
- 階段や不整地でグリルを転がさないでください。
- グリルを暖房器具として使用しないでください(一酸化炭素の危険性を参照)。
- 本グリルは絶対に本来の用途以外に使用しないでください。
- グリル運転中は、いつでも消火器に手が届くようにしてください。
- 油で調理する場合は、BC または ABC タイプの消火器を用意してください。
- 油や脂の火災が発生した場合、水で消火しないでください。直ちに消防署に連絡してください。状況によっては、タイプBCまたはABCの消火器で消火できる場合があります。
- ご使用になる前に、ナット、ネジ、ボルトが締め、固定されていることを確認してください。
- アルコール、処方薬、または非処方薬の使用は、使用者の適切な組み立て能力と安全な操作性を損なう可能性があります。
- 子供やペットをグリルから遠ざけてください。子供にグリルを使用させないでください。グリルが使用されている場所に子供やペットがいる場合は、厳重な監視が必要です。
- 使用後は、グリルが冷めるまで、グリル周辺での活動を禁止します。
- 人体への危害、グリルの損傷、高温の調理液の流出/飛散を防ぐため、グリルの上部にぶつかったり、衝撃を与えたりしないでください。
- 高温の液体が入った器具を動かすときは、十分な注意が必要です。
- 使用中のグリルは絶対に動かさないでください。グリルが46°C以下に冷めてから、移動または保管するようにしてください。
- グリル使用中は高温になり、使用後や冷却中も一定時間高温のままです。十分注意し、保護手袋またはミトンを着用してください。
- 高温の表面に触れないでください。必ずハンドルやノブを使用してください。
- ガラス製、プラスチック製、セラミック製の調理器具は絶対に使用しないでください。使用中に空いた調理器具は絶対にグリルに置かないでください。
- Masterbuilt®から提供されていない付属品は推奨されず、けがの原因となることがあります。
- グリルの内側に熱い灰や炭を入れたままグリルを保管しないでください。保管は、火が完全に消え、表面が冷めてから行ってください。
- グリルから食品を取り出す際は注意してください。表面はすべて高温になっており、やけどの恐れがあります。高温の表面や調理液の飛散を防ぐため、保護手袋やミット、長くて丈夫な調理器具を使用してください。
- 使用中はグリルが高温になります。顔や体をドアや通気口から遠ざけてください。
- 燃焼と換気の流れを妨げないこと。
- 金属製のホイルでクッキングラックを覆わないでください。熱がこもり、グリルが損傷する原因になります。
- 高温の炭や火を放置しないでください。
- 灰と炭が熱いうちに灰皿を取り出さないでください。
- 完全に冷めたら、使用するたびに空にしてください。
- グリルは裸火です。手、髪、顔を火に近づけないでください。
- このグリルを扱うときや火を扱うときは、保護手袋を使用してください。薪や炭を入れる際は、保護手袋または長くて丈夫な火器具を使用してください。
- グリルの使用中および冷却中はエアダンパーが高温になるため、調整の際は保護手袋を着用してください。
- グリルの使用中および冷却中にハンドルが熱くなることがあります。
- 炭が灰になる前に調理しないこと。
- バーベキューは加熱し、燃料は最初の調理から少なくとも30分間は熱いままにしておく。
- 炭の着火に、炭化液、ガソリン、アルコールなどの揮発性の高い液体は絶対に使用しないでください。
- 炭を入れ過ぎると、グリルが破損するだけでなく、重大な怪我をする恐れがあります。
- 木炭は、推奨量(下記参照)を超えて使用しないでください。
- 警告!このバーベキューコンロは毎回熱くなりますので、運転中は動かさないでください。
- 警告!子供やペットを近づけないでください。
- 警告!照明や再点灯のためにアルコールやガソリンを使用しないでください!
- EN1860-3に準拠したライターのみを使用してください!
- 炭が着火したら、絶対に着火剤や着火用燃料を追加しないでください。
- 冷やした火は、アルミホイルに入れ、水に浸し、不燃性の容器に廃棄してください。
- 点火中は蓋を開けておく。炎が消えるまで蓋を閉めないでください。この指示に従わないと、過度の熱により塗装面が損傷する恐れがあります。

メインファイアボックスに入れる木炭は合計1.8kg(4ポンド)を超えないでください。



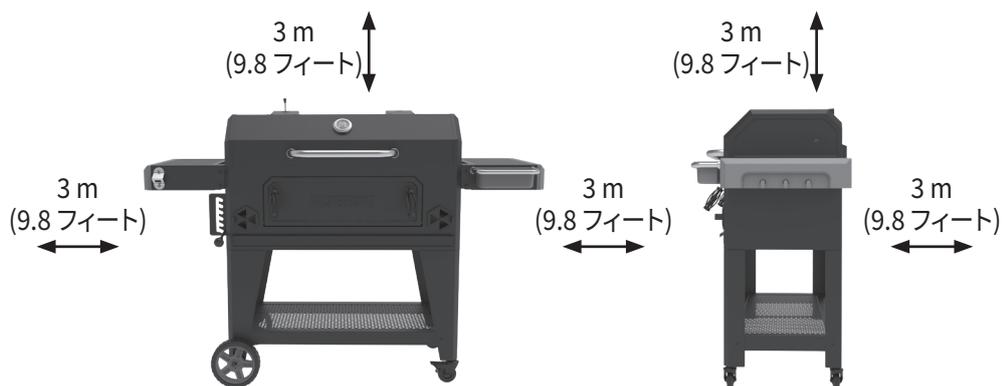
構造的近接性要件



グリルの背面、側面、上面から、天井、壁、手すり、その他の可燃性の建材まで、最低 3 m (9.8 フィート) の距離を保ってください。

木材、植物、草、ブラシ、紙、ガソリン、キャンバス地などの可燃物や引火性物質から最低 3 m 離す。

この隙間は、適切な燃焼、空気循環、換気のための十分なスペースとなります。グリルは、ウッドデッキなどの可燃物の上では使用しないでください。



この取扱説明書を保管してください
本製品には炭や木の塊は含まれていません。

操作方法

設定

グリルは、風よけのある平らで安定した場所に設置してください。

使用中はグリルを動かさず、また絶対に放置しないでください。

本機器は、可燃物から離れた屋外で使用するよう設計されています。グリルの上方には障害物がないこと、また本体の側面や背面から3m (9.8フィート) 以上離れていることが重要です。さらに、換気口を塞がないようにしてください。バーベキューは水平で安定した場所で使用してください。バーベキューは、水平で安定した場所で使用してください。本機は、すきま風が直接当たらないようにし、雨水などが直接浸入しないように設置または保護してください。

プレシーズンング

重要! 事前にシーズンングを行うことで、グリルの製造工程で残った化学物質や油分を除去し、燃焼させることができます。グリルを初めてご使用になる前に、プレシーズンングを行ってください。

1. すべての内部表面 (焼き網やバレルの内側を含む) にクッキングオイルを薄く塗ります。
2. 着火手順に従ってグリルをスタートさせる。
 - 炭は1.8kg/4ポンドを超えないこと。
 - 炭は必ずチャコールトレイに置いてください。
 - 炭を直接グリルの底や灰皿に入れないでください。
3. 炭が白く灰をまったら、炭を広げ、クッキング・グレートを入れ替え、蓋を閉めて121°C (250°F) で2時間加熱する。
4. サビが発生した場合は、スチールブラシで洗浄し、クッキングオイルまたは植物性ショートニングを塗布し、上記の要領で加熱する。

注: この作業中およびその後の数回の使用において、グリルが滴り落ちることがありますが、これは通常のことです。

調理温度が260°C (500°F) を超えると、仕上がりが損なわれ、錆の原因となります。

着火手順

炭に火をつけるには、いくつかの方法があります。以下、2種類の方法を紹介します。

火箱に入れる炭は合計1.8kg / 4ポンドを超えないでください。

チャコールチムニー

1. クッキンググレート (焼き網) を外し、横に置く。
2. チャコールチムニーにブリケットまたは塊炭を3/4程度まで入れる。
3. チャコールグリットにファイヤースターターをセットし、火をつけてからチャコールチムニーをファイヤースターターの上に直接置く。
4. 石炭は下から上に向かって燃え上がる。
5. 十分に注意してください! チムニー上部の炭に火がついたら (通常10~15分)、チャコールトレイに炭を流し込み、 tong で炭を広げ、外したクッキンググレートを取り付ける。



操作方法

ファイアスターター

FIRE STARTERS

1. クッキンググレートを外し、横に置く。
2. 約0.9 kg (2ポンド) (約30~35ブリケット) の炭をチャコールトレイに直接入れ、積み重ねる。
3. 炭の山の中央に着火剤を入れ、少し炭で覆って点火する。
4. 十分に注意してください!炭が完全に着火したら (通常、赤か灰色に光ります)、炭を広げ、外したクッキンググレートを取り付ける。

注:

- 必ず炭メーカーの指示と警告に従ってください。
- ライター液、ガソリン、灯油、アルコール、その他の炭火用促進剤は使用しないこと。
- 必要な場合は、緊急措置を講じるとともに、石炭を移動させるために、 tong や柄の長い道具を使用すること。
- クッキンググレート、チャコールトレイを扱う際、または炭を調整する際は、必ず耐熱性の手袋を着用してください。



温度維持

グリルの温度を調節するには、火への風量を調節する必要があります。上部とサイドのダンパーを開閉することで、グリルの温度を調節できます。

- 空気量が多い=火力が強い
- 空気量が少ない=火力が弱い

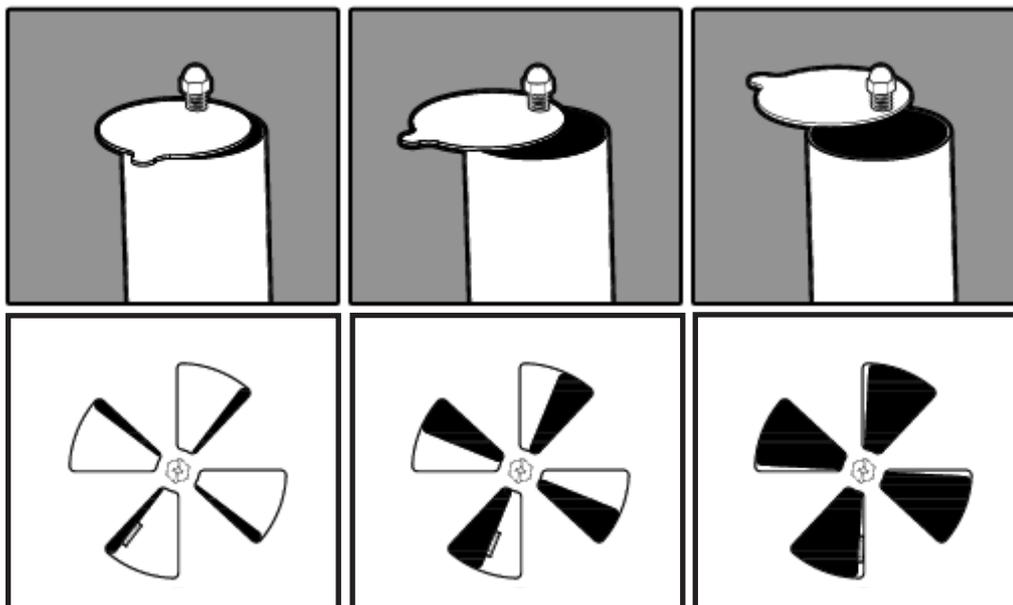
グリルで炭を焼く場合、使用する炭の量は温度調節能力に大きく影響します。

- チャコール多め=熱め
- 炭少なめ=火力弱め

煙
低温

グリル
中庸温度

炙る
高温



注:
上下のダンパーはグリルによって異なる場合があります。この図面は、ダンパーを通過する空気量を示す参考としてのみ使用してください。

- 1/4開口部、1/2開口部、1/4開口部、1/4開口部、1/4開口部。
- 0.9kg (約2ポンド) の炭と薪から始める。
- チャコール・トレイを最も低い位置に置き、グリルから最も離す。
- ダンパーを1/3~2/3の開度で調整する。
- 0.9kgの炭と薪から始める。
- チャコールトレイを中段にセットする。
- ダンパーを全開にする。空気の流れを最大にしてください。
- 1.36kgの炭と薪を用意する。
- チャコールトレイをグリルに一番近い、最も高い位置に設定する。

調理スタイル

概要

炭火焼きグリルは、燻製やグリル、直火で焼く料理にも使えます。温度ゾーンを作り、炭の配置を調整することで、お好みの調理体験をカスタマイズすることができます。いくつかの調理スタイルをご紹介します。

燻製

注：炭の配置は重要です。

1. 低温 (65～121°C / 150～250°F) で間接加熱調理を行う。
2. 炭または燃料を調理室内に準備する。炭は、炭格子の1/2または1/3のみを使用する。
 - グリルの底に直接炭を入れしないでください。
3. 燃料を置く場所に2～3個の「ゾーン」を作る。
4. 食品は、燃料の真上に置かず、冷却ゾーン/エリアに置くこと。
5. 炭火を最も低い位置まで下げ、焼き網から最も離す。



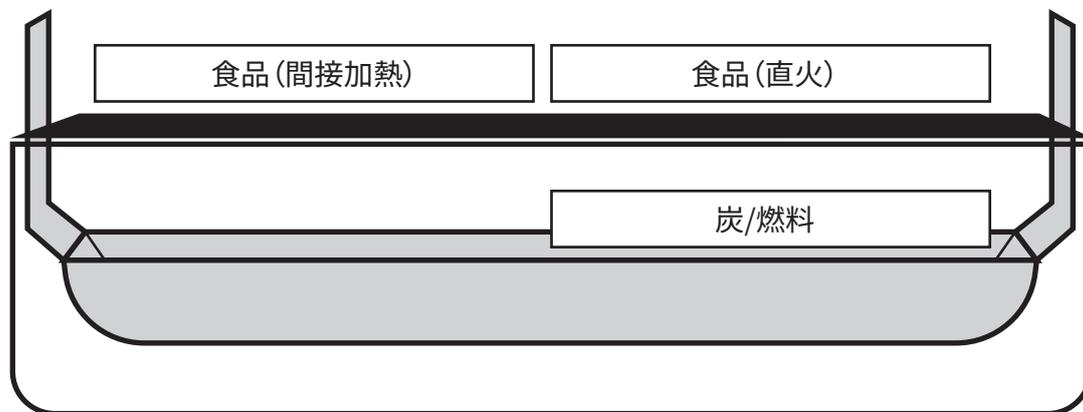
注意：チャコールトレイには、炭を置くゾーンを作るための調整可能な仕切りが2つあります。

調理スタイル

グリル (直火または間接加熱)

注意: 食材を炭の真上に置くと直火、横に置くと間接加熱になります。

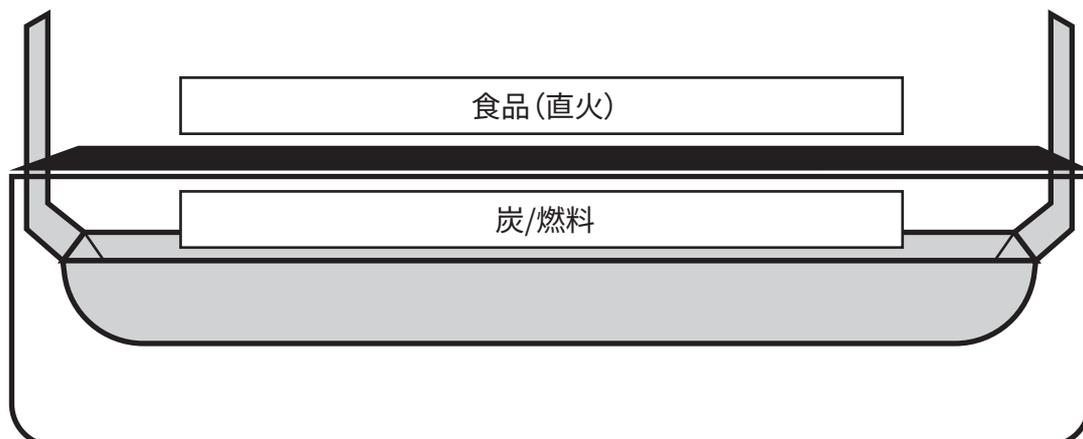
1. 中高温 (149°C+) / (300°F+) で直接加熱する。
2. スモーク風味を出すために、割った薪、チップ、チャンク、ペレットを使う。
3. 炭または燃料を調理室内に準備する。
 - グリルの底に直接炭を入れないでください。
4. 燃料を置く場所に2つの「ゾーン」を作る。
5. 間接ゾーンとは、燃料の真上ではない場所のことです。
6. 直接ゾーンとは、燃料の真上にあるゾーンのこと。
7. チャコールトレイを中段にセットしてください。



SEAR (直火)

注意: このスタイルは短時間の調理に最適です。高温での調理は食材を乾燥させるので注意。

1. 高温 (204°C) / (400°F) の直火で素早く調理できる。
2. スモークフレーバーはこの温度では付けられない。
3. 調理室の炭または燃料を準備する。
 - グリルの底に直接炭を入れないでください。
4. 焼き付ける場合は、食材を直接ゾーン (燃料の真上) に置きます。
5. チャコールトレイを最も低い位置まで下げ、調理面から最も離す。
6. 食品はこの温度では非常に速く調理されます。
7. グリルの外側が傷つくのを防ぐため、この方法を使用するときは、常に蓋を開けたまま調理してください。



操作方法

炭の追加

30～40分以上調理する場合は、炭を追加する必要があります。フロントアクセス用のチャコールドアを使って最初の練炭を広げたら、すぐに10～20個の練炭を火の外周に加えます。これらの練炭が80%以上燃え尽きたら、必要に応じて火の中央に加え、安定した調理温度を保ちます。

消火

調理が終わったら、クッキング・グレートをクレーパーできれいにし、クッキング・オイルを薄く塗る。温度が177°C以下になったら、蓋とダンパーを閉め、炭を消火します。

グレートリフター

グレートリフターを使用してクッキンググレートを取り扱ってください。

注意：焼き網は高温になることがあります。グレートリフターを使用して、調理中の焼き網の位置を調整してください。* 注意：焼き網はできるだけ密着させてください。



お手入れ方法

定期メンテナンス

グリルを最高の状態に保つためには、定期的な清掃とメンテナンスが必要です。グリルを風雨から守る最善の方法はグリルカバーです。

- 十分に冷めて手で触れられる状態であることを確認してください。
- グリルが安全な状態で作動していることを確認するため、ハードウェアおよび組み立てられた部品を定期的に点検してください。
- 灰が完全に冷めたら、必ず灰皿を空にしてから使用してください。灰を金属製の容器に空け、水をかけて火のついた炭がないことを確認してください。
- オープンクリーナーは使用しないでください。
- 冷えたグリルは必ずカバーを掛け、保護された場所に保管してください。
- グリルの屋内保管は、炭が完全に燃え尽きて冷えた場合のみ可能です。
- 保管する前に、冷えた灰を必ず取り除いてください。
- 錆が発生した場合は、目の細かいサンドペーパーやスチールウールで磨き、耐熱塗料を塗ってください。
- グリルの内部表面には絶対に塗料を使用しないでください。
- 頻繁にシーズニングを行うことで錆を防げます。錆が発生した場合はスチールブラシで洗浄し、クッキングオイルまたは植物性ショートニングを塗布し、プレシーズニング手順に従って加熱してください。

限定保証

Masterbuilt®は、すべての製品について、プロによる組み立て、通常の使用、および推奨されるお手入れの下で、素材および製造上の欠陥がないことを、最初の小売購入日から1年間保証します。Masterbuilt®の保証は、通常の使用において塗装が剥がれる可能性があるため、塗装仕上げには適用されません。Masterbuilt®の保証は、錆は適用されません。Masterbuilt®は、領収書などの保証請求のための購入証明書を必要とします。

保証はいつから始まりますか？

保証はご購入日から開始され、最初の購入者のみが対象となります。保証を適用するには、グリルを登録する必要があります。本保証の適用期間中に、通常の使用およびメンテナンスにおいて、材質または製造上の欠陥が発見された場合、Masterbuilt®は、お客様の選択により、欠陥部品の交換または修理を行います。本保証は、人件費、またはグリルのサービス、修理、操作に関連するその他の費用には適用されません。保証部品の送料はマスタービルト社が負担します。

何が対象外なのか？

本保証は、製品の乱用や設計目的以外の使用による損傷、適切な使用、組み立て、メンテナンス、設置の欠如による損傷、事故や自然災害による損傷、無許可の取り付けや改造による損傷、輸送中の損傷には適用されません。本保証は、製品の使用による通常の磨耗や損傷（例えば、傷、へこみ、くぼみ、欠け）、または性能に影響を与えないグリルの外観の変化による損傷には適用されません。商業的な使用はマスタービルト製品の使用では推奨されず、本保証はいかなる種類の商業的な使用にも適用されません。

本制限付き保証は、書面による保証、口頭による保証、明示または黙示を問わず、特定の目的に対する商品性または適合性の保証を含むがこれに限定されない、他のいかなる保証にも優先して適用されます。

購入者は、本保証書に規定された限定保証または黙示保証の違反に対する唯一の救済方法を、交換に限定するものとして、Masterbuilt は、いかなる場合においても、特別損害、付随的損害、または派生的損害について責任を負わないものとします。

本保証は、消費者保護法および規制によってお客様に付与されるすべての権利および救済措置に加えて提供されるものです。本保証は、お客様のお住いの地域における法定保証規定に基づく法的権利に影響を及ぼすものではありません。お客様の地域によっては、本保証によって制限される保証期間や損害賠償が制限されない場合があります。

何が保証を無効にするのか？

非正規販売店から購入した場合、保証は無効となります。非正規販売店とは、Masterbuilt®からMasterbuilt®製品の販売許可を得ていない販売店を指します。

お問い合わせ

当社の保証条件は随時変更されることがあります。最新の保証内容については www.masterbuilt.com/pages/warranty をご覧ください。サポートが必要な場合や最新の保証書を請求する場合は、以下までお問い合わせください。

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86, 2514 EJ

Den Haag, Netherlands

Chamblee, GA 30341

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

Australia & New Zealand

Please contact your retailer.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham

GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®
한국어

상업용으로 사용하지 마세요. 이 제품은 야외 전용입니다.



경고



- 이 설명서에는 제품을 올바르게 조립하고 안전하게 사용하는 데 필요한 중요한 정보가 포함되어 있습니다.
- 제품을 조립하고 사용하기 전에 모든 경고와 지침을 읽고 따르세요.
- 나중에 참조할 수 있도록 이 매뉴얼을 보관하세요.

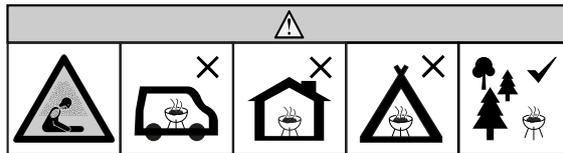


일산화탄소 중독 위험



이 지침을 따르지 않으면 화재, 폭발 또는 화상 위험이 발생하여 재산 피해, 신체적 상해 또는 사망을 초래할 수 있습니다.

- 나중에 참조할 수 있도록 이 매뉴얼을 보관하세요.
- 우드칩, 나무토막, 우드펠릿, 숯을 태우면 일산화탄소가 발생하며, 이는 인체에 유해하거나 사망을 유발할 수 있습니다.
- 집, 차량, 텐트, 차고 또는 밀폐된 공간에서 우드칩, 나무 덩어리, 우드펠릿, 숯 또는 프로판 가스 등을 태우지 마세요.
- 주택, 텐트, 카라반, 캠핑카, 보트 등 환기가 안되고 사람이 거주하는 공간에서 바비큐를 하지 마세요. 일산화탄소 중독으로 생명을 잃을 수도 있습니다.
- 환기가 잘되는 야외에서만 사용하세요.
- **이 지침을 따라 무색, 무취 가스에 본인, 가족 또는 타인이 중독되는 것을 방지하세요.**
 - 일산화탄소 중독의 증상을 알아두세요: 두통, 현기증, 쇠약, 메스꺼움, 구토, 졸음, 혼란 등. 일산화탄소는 혈액의 산소 운반 능력을 감소시킵니다. 혈중 산소 농도가 낮아지면 의식을 잃고 사망에 이를 수 있습니다.
 - 조리 중 또는 기기 주변에서 감기나 독감과 유사한 증상이 나타나면 즉시 의사의 진찰을 받으도록 하세요. 일산화탄소 중독은 감기나 독감으로 오인하기 쉬우며, 너무 늦게 발견되는 경우가 많습니다.
 - 알코올 섭취와 약물 사용은 일산화탄소 중독의 영향을 증가시킵니다.
 - 일산화탄소는 특히 임신 중 산모와 아이, 유아, 노인, 흡연자, 빈혈이나 심장병과 같은 혈액 또는 순환계 질환이 있는 사람에게 유독합니다.



경고 및 중요 주의사항



모든 지침을 읽으세요

- 모든 지침을 읽으세요
- 그릴은 가정용으로 야외에서만 사용할 수 있습니다.
- 실내에서 사용하지 마세요!
- 연료로 숯만 사용 가능.
- 강풍에서 그릴을 사용하지 마세요!
- 클로저와 댐퍼가 화염을 가라앉히는 데 도움이 됩니다.
- 이 그릴을 어떤 식으로도 바꾸지 마세요.
- 260°C (500°F) 이상 온도를 초과하지 마세요.
- 항상 적용되는 모든 지역, 주 및 연방 소방법에 따라 그릴을 사용하세요.
- 경고를 따르지 않을 경우 그릴이 손상되거나 사용자가 부상을 입을 수 있습니다.
- 파티오, 차고, 건물, 텐트 등 밀폐된 공간에서는 절대로 사용하지 마세요.
- 레저용 차량이나 보트 내부에서 사용하지 마세요.
- 주택, 텐트, 카라반, 모터홈, 보트 등 밀폐된 공간 및/또는 주거 공간에서 바비큐를 사용하지 마세요. 일산화탄소 중독으로 생명을 잃을 수도 있습니다.
- 머리 위 구조물, 벽, 레일 또는 기타 구조물로부터 최소 3m(9.8피트)의 거리를 유지하세요.
- 목재, 마른 식물, 잔디, 붓, 종이와 같은 가연성 물질로부터 최소 3m(9.8피트)의 거리를 유지하세요.
- 지붕 덮개, 차고, 차량, 돌출부 등 머리 위 구조물 아래에서 그릴을 사용하지 마세요. (구조물 근접 요구사항 참조).
- 그릴을 깨끗하게 유지하고 휘발유 및 기타 가연성 증기나 액체와 같은 가연성 물질이 없는 곳에 두세요.
- 흙, 콘크리트, 벽돌, 바위 등 평평하고 불연성이며 안정적인 표면에서 그릴을 사용하세요. 아스팔트 표면 (블랙탑)은 이러한 용도에 적합하지 않을 수 있습니다.
- 목재나 가연성 표면에서 그릴을 사용하지 마세요.
- 그릴은 반드시 바닥에 놓아야 합니다. 그릴을 테이블이나 카운터에 놓지 마시고, 평평하지 않은 표면에서 그릴을 옮기지 마세요.



경고 및 중요 주의사항



- 그릴을 굴릴 때에는 표면이 평평해야 합니다.
- 그릴은 계단 위/아래로 또는 고르지 않은 표면에서 굴리지 마십시오.
- 그릴을 히터로 사용하지 마세요 (일산화탄소 중독 위험을 읽으세요).
- 그릴을 의도한 용도 이외에는 절대로 사용하지 마세요. 이 그릴은 상업적 용도를 위한 것이 아닙니다.
- 그릴을 사용하는 동안 항상 소화기를 사용할 수 있게 준비하세요.
- 기름이나 식용유로 요리할 때는 BC형 또는 ABC형 소화기를 준비하세요.
- 기름이나 식용유에 화재가 발생한 경우 물로 진화하려고 시도하지 마세요. 즉시 소방서에 신고하세요. 경우에 따라 BC형 또는 ABC형 소화기로 화재를 진압할 수도 있습니다.
- 사용 전에는 모든 너트, 나사, 볼트를 확인하여 단단히 고정되었는지 확인하세요.
- 알코올, 처방약 또는 비처방약 복용 시 사용자가 올바르게 그릴을 적절하게 조립하거나 안전하게 사용할 수 있는 능력이 손상될 수 있습니다.
- 어린이와 반려동물은 항상 그릴에서 멀리 떨어져 있게 하세요. 어린이가 그릴을 사용하지 못하도록 하세요. 그릴을 사용하는 공간에 어린이나 반려동물이 있을 때는 면밀한 감독이 필요합니다.
- 그릴을 사용하는 중 또는 사용 후 식을 때까지 그릴 주변에서 어떤 활동도 허용하지 마세요.
- 인명 피해, 그릴 손상, 뜨거운 조리 액체의 유출/튀김을 방지하기 위해 그릴을 부딪치거나 충격을 가하지 마세요.
- 뜨거운 오일이나 액체가 포함된 기구를 옮길 때는 극도의 주의를 기울여야 합니다.
- 사용 중에는 그릴을 절대로 옮기지 마세요. 이동하거나 보관하기 전에 그릴을 46°C (115°F) 미만으로 식혀주세요.
- 사용 중 그릴은 뜨거우며, 사용 후에도 일정 시간 동안 그리고 냉각 과정 중에도 뜨거움을 유지합니다. 주의하여 사용하세요. 보호 장갑/미트를 착용하세요.
- 뜨거운 표면을 만지지 마세요. 핸들이나 손잡이를 사용하세요.
- 유리, 플라스틱, 세라믹 그릇을 그릴에 사용하지 마세요. 사용 중에는 절대로 빈 그릇을 그릴에 놓아두지 마세요.
- Masterbuilt®에서 제공하지 않은 부속품은 권장하지 않습니다. 부상의 원인이 될 수 있습니다.
- 그릴 내부에 뜨거운 재나 숯불이 있는 채로 그릴을 보관하지 마세요. 불이 완전히 꺼지고 모든 표면이 차가울 때만 보관하세요.
- 그릴에서 음식을 꺼낼 때 주의하세요. 모든 표면은 뜨거우므로 화상을 입을 수 있습니다. 뜨거운 표면이나 조리용 액체가 될 수 있으므로 보호 장갑/미트 또는 길고 튼튼한 조리 도구를 사용하세요.
- 사용 중에는 그릴이 뜨겁습니다. 얼굴과 몸을 문이나 환기구에서 멀리하세요, 사용 중에는 증기와 뜨거운 공기가 배출됩니다.
- 연소 및 환기의 흐름을 방해하지 마세요.
- 쿠킹 랙을 금속 호일로 덮지 마세요. 열을 가두어 그릴이 손상될 수 있습니다.
- 절대로 뜨거운 숯불이나 재를 방지하지 마세요.
- 재와 숯이 뜨거울 때는 재를 제거하지 마세요.
- 매 사용 후 완전히 식으면 그리스 캔을 비우세요.
- 그릴에서 화염이 치솟을 수 있습니다. 손, 머리카락, 얼굴을 화염으로부터 멀리하고 불을 붙일 때는 그릴 위로 몸을 기울이지 마세요. 늘어진 머리와 옷에 불이 될 수 있습니다.
- 그릴을 다루거나 불을 붙일 때에는 보호 장갑을 착용하세요. 나무나 숯을 넣을 때는 보호 장갑이나 길고 튼튼한 벽난로 도구를 사용하세요.
- 에어 댄퍼는 그릴을 사용하거나 냉각하는 동안에 뜨겁기 때문에 조정할 때는 보호 장갑을 착용하세요.
- 그릴을 사용하거나 식히는 동안 손잡이가 뜨거울 수 있으니 매우 주의해야 합니다.
- 숯이 재로 덮이기 전에는 조리하지 마세요.
- 조리하기 전에 바비큐를 예열하고 연료는 최소 30분 동안 빨갛고 뜨겁게 두어야 합니다.
- 숯불에 점화할 때 숯불 점화액, 가솔린, 알코올 또는 기타 휘발성이 높은 액체를 사용하지 마세요. 이러한 액체가 폭발하여 부상이나 사망을 초래할 수도 있습니다.
- 숯 그릴 망을 넘치게 채우면 그릴이 손상될 뿐만 아니라 심각한 부상을 입을 수 있습니다.
- 절대로 권장량 이상의 숯을 사용하지 마세요 (아래 참조).
- 경고! 이 바비큐는 매우 뜨거워지므로 사용 중에는 움직이지 마세요.
- 경고! 어린이와 반려동물을 멀리하세요.
- 경고! 점화 또는 재점화를 위해 알코올이나 휘발유를 사용하지 마세요!
- 경고! 점화 또는 재점화를 위해 알코올이나 휘발유를 사용하지 마세요! EN1860-3을 준수하는 라이터만 사용하세요!
- 숯에 불이 붙으면 절대 라이터 액체를 추가하지 마시고, 라이터 액체 용기의 지침을 따르세요.
- 식은 재는 알루미늄 호일에 넣고 물에 적신 후 불연성 용기에 담아 폐기합니다.
- 불을 붙이는 동안 뚜껑을 열어두세요. 화염이 다 잦아 들때까지 뚜껑을 닫지 마세요. 이 지침을 따르지 않으면 과도한 열로 인해 페인트칠 한 표면이 손상될 수 있습니다.

메인 화덕에 사용하는 숯의 총 중량이 1.8kg/4LB를 초과하지 말아야 합니다



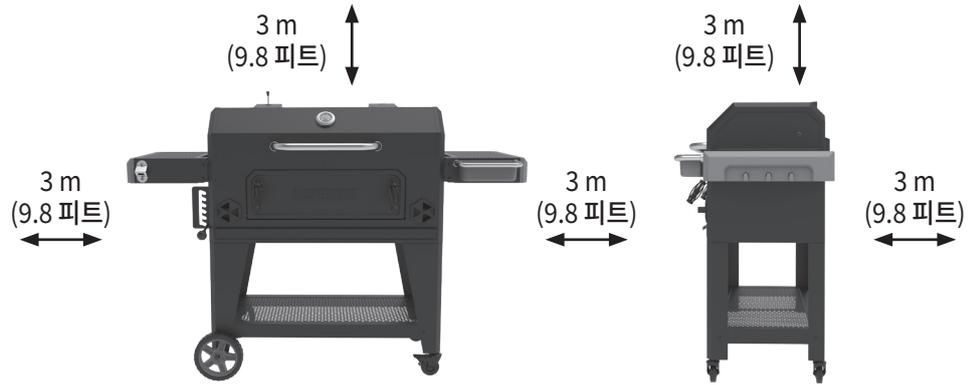
구조적 근접 거리 요구 사항



그릴의 후면, 측면 및 상단에서 머리 위 구조물, 벽, 레일 또는 기타 가연성 건축 자재까지 최소 3m (9.8피트)의 거리를 유지하세요.

나무, 식물, 잔디, 붓, 종이, 휘발유, 캔버스 등 모든 가연성 및 인화성 물질로부터 최소 3m (9.8피트)의 거리를 유지하세요.

이 간격은 적절한 연소, 공기 순환 및 환기를 위한 적절한 공간을 제공합니다. 그릴을 목재 데크나 기타 가연성 재료 위에서 사용하지 마십시오.



이 매뉴얼을 보관하세요

이 제품에는 숯이나 나무 조각이 포함되어 있지 않습니다.

사용 안내

설치

바람을 막을 수 있는 곳의 단단하고 평평한 표면에 그릴을 설치하세요.

조리 중에는 그릴을 움직이지 말고, 사용 중에는 자리를 비우지 마세요.

이 기기는 가연성 물질이 없는 실외에서 사용하도록 설계되었습니다. 머리 위 장애물이 없고 기기의 측면 또는 후면에서 최소 3m (9.8피트)의 거리가 있어야 하며, 기기의 환기구가 막히지 않도록 하는 것이 중요하며, 바비큐는 평평하고 안정적인 표면에서 사용해야 합니다. 이 기구는 외풍이 직접 닿지 않도록 보호해야 하며, 빗물 등 물이 스며들지 않는 위치에 설치하거나 적절히 차단해야 합니다.

사전 시즈닝

중요! 사전 시즈닝을 하면 제품 제조 과정에서 남은 화학 물질과 기름을 태워 연소시킬 수 있습니다. 그릴을 처음 사용하기 전에 미리 시즈닝하세요.

1. 모든 내부 표면 (그릴 망 및 통 내부 포함)에 식용유를 가볍게 발라줍니다.
2. 점화 방법 안내에 따라 그릴을 시작하세요. 중간 크기의 불을 만듭니다.
 - 1.8kg(4lb) 이상의 숯을 사용하지 마세요.
 - 항상 숯을 차콜 트레이에 놓습니다.
 - 그릴이나 재받이 바닥에 숯을 직접 놓지 마세요.
3. 숯이 재로 덮인 후, 숯을 펴고, 조리용 망을 교체한 후, 뚜껑을 닫고 121°C (250°F)에서 2시간 동안 가열합니다.
4. 자주 양념하면 녹이 슬지 않습니다. 녹이 슬면 강철 브러시로 닦고 식용유나 식물성 쇼트닝을 바르고 위에 표시된 대로 가열합니다.

참고: 이 과정 중에 그리고 이후 몇 차례 사용 중에 그릴에서 오일이 떨어질 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.

참고: 조리 온도가 260°C (500°F)를 초과하면 마감에 손상이 발생할 수 있으므로 절대 초과하지 마세요.

점화 방법 안내

개인 취향에 따라 숯불 그릴의 숯에 불을 붙이는 데 사용할 수 있는 몇 가지 방법이 있습니다. 아래에서 두 가지 방법을 설명합니다.

메인 화덕에 사용하는 숯의 총 중량이 1.8kg/4LB를 초과하지 말아야 합니다

숯불 굴뚝

1. 그릴 망을 들어 옆에 놓습니다.
2. 숯불 굴뚝에 브리켓이나 덩어리 숯을 3/4 정도 채우세요.
3. 숯불 그릴 망 위에 착화제로 점화한 후, 숯불 굴뚝을 착화제 위에 바로 놓습니다. 이 단계는 그릴 내부에서 수행됩니다.
4. 숯은 아래에서 위로 불이 붙습니다.
5. 각별히 주의하세요! 굴뚝 상단의 숯에 불이 붙으면 (보통 10-15분) 숯을 차콜 그릴 망에 붓고 집게로 숯을 편 다음 그릴 망을 교체합니다.



사용 안내

점화 방법 안내(계속)

착화제

1. 그릴 망을 들어 옆에 놓습니다.
2. 숯불 약 0.9kg (2파운드, 약 30~35개)을 숯불 그릴 망에 직접 붓고 한 더미 쌓습니다.
3. 숯더미 한가운데에 착화제를 집어넣어 살짝 덮인 상태에서 불을 붙입니다.
4. 각별히 주의하세요! 숯에 완전히 불이 붙으면 (일반적으로 빨간 색 또는 회색 빛이 나면) 집게로 숯을 펼치고 그릴 숯불 그릴 망을 교체하세요.



참고:

- 항상 숯 제조업체의 지침과 경고를 따르세요.
- 라이터유, 휘발유, 등유, 알코올 또는 기타 점화 촉진제를 사용하여 숯에 불을 붙이지 마세요.
- 필요한 경우, 각별한 주의를 기울이며 집게나 손잡이가 있는 긴 도구를 사용하여 숯을 옮깁니다.
- 그릴 망, 숯불 그릴 망을 다루거나 또는 숯을 조절할 때는 항상 내열 장갑을 착용하세요.

온도 유지

그릴의 온도를 조절하려면 불로 유입되는 공기의 양을 조절해야 하는데, 상단과 측면 댐퍼를 열고 닫으면서 그릴의 온도를 조절할 수 있습니다.

- 많은 공기 = 많은 열
- 적은 공기 = 적은 열

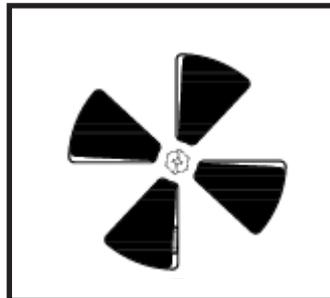
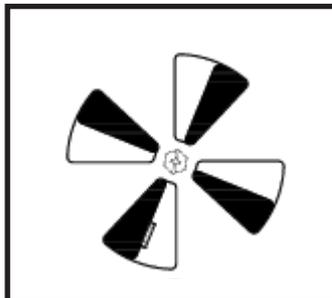
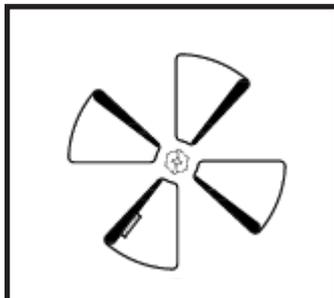
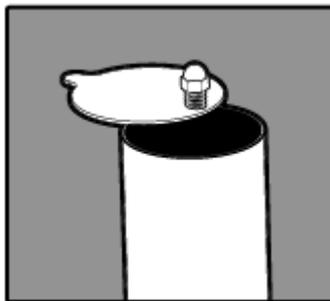
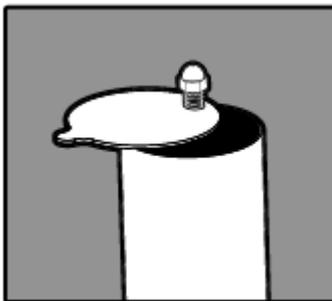
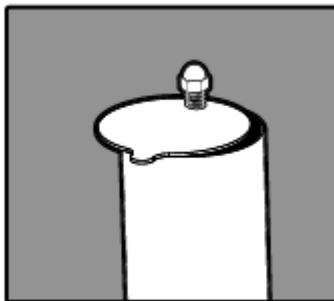
숯의 양은 온도 조절 능력에 큰 영향을 미치며, 불이 붙는 숯이 많을수록 그릴이 더 뜨거워질 수 있습니다.

- 많은 숯 = 많은 열
- 적은 숯 = 적은 열

혼연
낮은 온도

그릴링
중간 온도

시어링
높은 온도



참고:

상부 및 하부 댐퍼는 그릴에 따라 다르게 보일 수 있습니다. 이 그림은 댐퍼를 통과하는 공기의 양을 표시하기 위한 참고 자료로만 사용하세요.

- 댐퍼를 4분의 1 이하로 열어 놓습니다.
- 0.9kg (2파운드)의 숯/목재 연료로 시작하세요.
- 숯불 그릴 망을 가장 낮게 설치하거나 조리용 망에서 가장 멀리 떨어뜨려 놓습니다.
- 댐퍼를 1/3~2/3 정도 열도록 조정합니다.
- 0.9kg (2파운드)의 숯/목재 연료로 시작하세요.
- 숯불 그릴 망을 조리용 망 가운데에 걸어 놓습니다.
- 댐퍼를 완전히 엽니다. 공기 흐름을 최대한 허용합니다.
- 1.36kg (3파운드)의 숯 또는 목재 연료로 시작하세요.
- 숯불 그릴 망을 가장 높게 설치하거나 조리용 망과 가장 가까운 곳에 걸어두세요

쿠킹 스타일

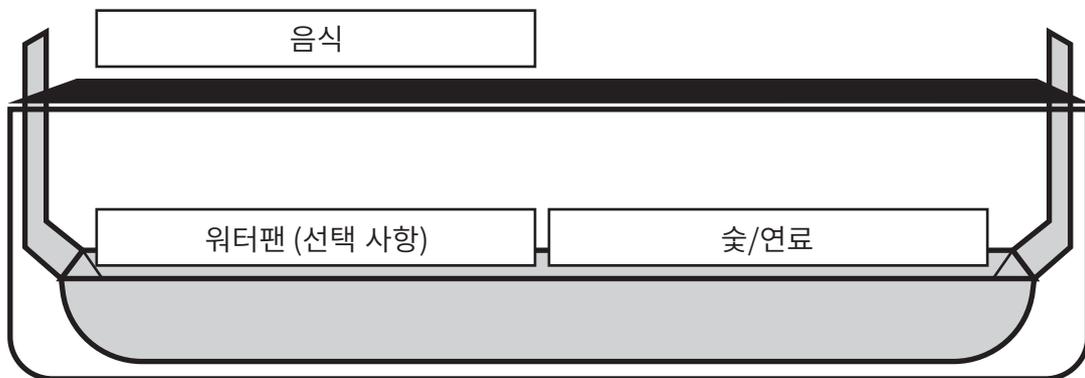
개요

숯불 그릴을 사용하여 연기를 피우거나 그릴에 음식을 굽거나 직화 및 간접 가열로 음식을 구울 수 있습니다. 온도 영역을 만들고 숯의 위치를 조정하여 원하는 대로 요리 환경을 맞춤 설정할 수 있습니다. 사용자가 활용할 수 있는 몇 가지 다양한 요리 스타일을 나열해 보았습니다.

전통 훈연 요리

참고: 이 방법에는 숯의 배치가 핵심입니다.

1. 낮은 온도(65°-121°C)/(150°-250°F)에서 간접 가열로 조리합니다.
2. 메인 조리 챔버에서 숯 또는 연료를 준비합니다. 숯불 그릴 망의 1/2 또는 1/3만 사용합니다.
 - 그릴 바닥에 숯을 직접 넣지 마세요.
3. 연료를 배치하여 2개 또는 3개의 '구역'을 만듭니다.
4. 음식은 쿨존에 놓아야 하며 연료 위에 직접 올려놓지 말아야 합니다.
5. 숯불 그릴 망을 가장 아래쪽으로 내리거나/조리용 망에서 가장 먼 곳에 위치시킵니다.



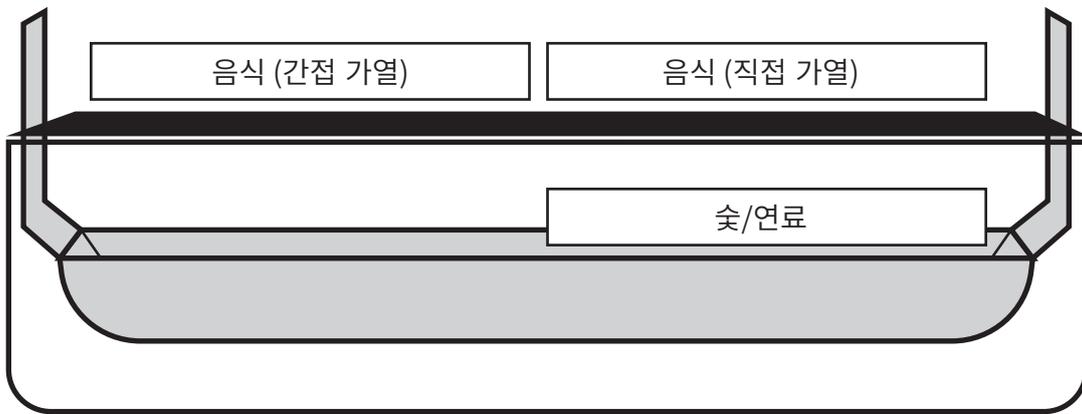
참고: 차콜 트레이에는 숯 배치에 따라 구역을 만드는 데 도움이 되는 2개의 조정 가능한 디바이더가 있습니다.

쿠킹 스타일

그릴링 (직접 또는 간접 가열)

참고: 음식을 차콜 존 위 또는 옆에 놓으면 직접 또는 간접 열이 발생합니다.

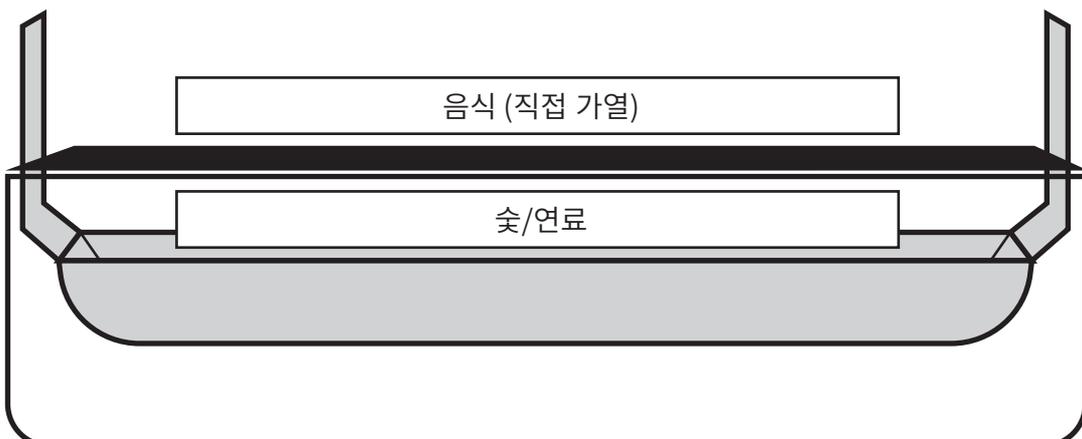
1. 중온에서 고온 (149°C+)/(300°F+)의 직접 또는 간접 열로 조리합니다.
2. 분할된 목재 통나무, 칩, 덩어리 또는 펠릿을 사용하여 연기 맛을 더합니다.
3. 메인 쿡 챔버에서 숯 또는 연료를 준비하고 숯불 그릴 망의 1/2만 사용합니다.
 - 그릴 바닥에 숯을 직접 넣지 마세요.
4. 연료를 배치하여 2개의 '구역'을 만듭니다.
5. 음식을 낮은 온도에서 조리하려면 '간접 구역'에 놓을 수 있습니다. 간접 구역은 연료 바로 위에 있는 구역이 아닙니다.
6. 음식을 고온에서 조리하려면 '직접' 구역에 놓을 수 있습니다. 직접 구역은 연료 바로 위에 있습니다.
7. 숯불 그릴 망을 조리용 망으로부터 중간 위치에 걸어 놓습니다.



시어링 (직화)

참고: 이 조리 스타일은 조리 시간이 짧은 요리에 가장 적합합니다. 이렇게 높은 온도에서 조리하면 음식이 건조해질 수 있으니 주의하세요.

1. 직접 가열로 고온 (204°C)/(400°F)에서 빠르게 조리합니다.
2. 이 온도에서는 훈연 향이 첨가되지 않으며, 나무가 너무 뜨겁게 타서 향이 배지 않습니다.
3. 메인 쿡 챔버에서 숯과 연료를 준비합니다.
 - 그릴 바닥에 숯을 직접 넣지 마세요.
4. 음식은 시어링에 적합한 온도를 위해 '직접' 구역에 둘 수 있습니다. 직접 구역은 연료 바로 위에 있습니다.
5. 숯불 그릴 망을 가장 낮은 곳으로 내리거나 조리용 망에서 가장 먼 곳에 놓습니다.
6. 음식은 이 온도에서 매우 빨리 익기 때문에 주의해야 합니다.
7. 이 방법을 사용할 때는 그릴 외부의 손상을 방지하기 위해 항상 뚜껑을 열어 조리하세요.



사용 안내

재충전

30~40분 이상 조리할 계획이라면 숯을 추가해야 하며, 숯 전면 출입문을 사용하여 새 숯을 추가합니다. 처음 숯을 망 위에 깔은 직후 불의 바깥쪽 가장자리에 10~20개의 숯을 추가하고, 해당 숯이 80% 정도 재로 덮이면 불의 중앙에 추가하여 일정한 조리 온도를 유지합니다. 숯 포대에 있는 모든 지침과 경고문을 읽고 숙지하세요.

마무리

조리가 끝나면 조리용 망 스크래퍼로 조리용 망을 정리한 다음 식용유를 살짝 발라줍니다. 온도가 177°C (350°F) 이하로 떨어질 때까지 기다리세요. 177°C (350°F) 이하가 되면 뚜껑과 댐퍼를 모두 닫으세요. 이렇게 하면 숯불을 끄는 데 도움이 됩니다. 시간을 두어 그릴이 완전히 식은 다음에 그릴을 이동하거나 청소하세요.

그릴 망 리프터

그릴 망 리프터를 사용하여 조리용 망을 취급하세요.

주의! 조리용 망은 뜨거울 수 있습니다! 조리 중에 조리용 망의 위치를 바꿀 때에는 그릴 망 리프터를 사용해야 합니다. * 참고: 그릴 망은 가능한 한 서로 가깝게 배치해야 합니다.



청소 및 관리

정기 유지관리

그릴을 최상의 상태로 유지하려면 정기적인 청소와 관리가 필요합니다. 그릴을 외부 환경으로부터 보호하는 가장 좋은 방법은 그릴 커버를 사용하는 것입니다.

- 세척 및 보관하기 전에 항상 장치를 차갑게 식히세요.
- 하드웨어와 조립된 부품을 정기적으로 점검하여 그릴을 안전하게 사용할 수 있는지 확인하세요.
- 매 사용 시 재가 완전히 식은 후에 재받이를 비워주세요. 재를 금속 용기에 버린 다음 물로 덮어 불이 붙은 숯이 남아 있지 않도록 하세요.
- 그릴과 조리망을 중성 세제로 닦고 그릴 외부를 댐프 랙으로 닦아주세요. 오븐 세제는 사용하지 마세요.
- 차가워진 그릴은 항상 보호된 장소에 커버를 씌워 보관하세요.
- 숯이 완전히 타서 재가 되어 차가워진 경우에만 그릴을 실내에 보관할 수 있습니다.
- 보관하기 전에 차가워진 재를 제거해야 함을 잊지 마세요.
- 그릴은 강철로 만들어져 시간이 지나면서 녹이 생길 수 있습니다. 녹이 생기면 고온 사포나 철수세미로 녹을 닦은 다음 내열 페인트를 칠해주세요.
- 절대로 그릴 내부 표면에 페인트를 바르지 마세요.
- 자주 시즈닝을 하면 녹을 방지할 수 있습니다. 녹이 슬면 강철 브러시로 닦고 식용유 또는 식물성 쇼트닝을 바르고 사전 시즈닝 단계에 설명된 것처럼 가열하세요.

제한적 보증

Masterbuilt®는 모든 제품에 대해 최초 소매 구매일로부터 1년간 올바른 조립, 정상적인 사용 및 권장되는 관리 조건에서 재료 및 제작상의 결함이 없음을 보증합니다. Masterbuilt® 보증은 정상적인 사용 중에 타버릴 수 있는 페인트 마감에는 적용되지 않습니다. Masterbuilt® 보증은 녹에 대해서는 적용되지 않습니다. Masterbuilt® 보증 청구를 위해서는 영수증과 같은 구매 증빙이 필요합니다. 유럽 거주자에 한함: Masterbuilt®는 모든 제품에 대해 최초 소매 구매일로부터 2년 동안 올바른 조립, 정상적인 사용 및 권장되는 관리 하에 재료 및 제작상의 결함이 없음을 보증합니다.

보증 적용은 언제부터 시작되나요?

보증은 최초 구매일로부터 시작되며 최초 구매자에게만 적용됩니다. 보증이 적용되려면 그릴 제품을 등록해야 합니다. 적용 가능한 보증 기간 동안 정상적인 사용 및 유지 관리 중에 재료 또는 제작상의 결함이 발견되면 Masterbuilt®는 당사의 선택에 따라 결함이 있는 구성 부품 자체를 무료로 교체하거나 수리합니다. 이 보증은 인건비 또는 그릴의 서비스, 수리 또는 작동과 관련된 기타 비용에는 적용되지 않습니다. 보증 부품에 대한 모든 배송비는 Masterbuilt®가 부담합니다. 호주: 당사의 제품에는 호주 소비자법에 따라 제외될 수 없는 보증이 제공됩니다. 중대한 결함이 있는 경우, 귀하는 교체 또는 환불과 기타 합리적으로 예측 가능한 손실 또는 손상에 대한 보상을 받을 권리가 있습니다. 또한, 제품의 품질이 적절한 수준에 이르지 못하고 해당 결함이 중대한 결함에 해당하지 않는 경우 제품을 수리 또는 교체 받을 수 있습니다.

보증 적용되지 않는 경우는?

본 보증은 제품의 남용 또는 설계 목적과 다른 용도로 사용으로 인한 손상, 적절한 사용, 조립, 유지관리 또는 설치 결여로 인한 손상, 사고 또는 자연재해로 인한 손상, 무단 부착 또는 개조로 인한 손상 또는 운송 중 손상에는 적용되지 않습니다. 본 보증은 제품 사용으로 인한 정상적인 마모로 인한 손상 (예: 굽힘, 찌그러짐, 찍힘, 깨짐) 또는 성능에 영향을 미치지 않는 그릴의 외관 변화에는 적용되지 않으며, Masterbuilt 제품의 사용은 상업적 사용을 권장하지 않으며, 본 보증은 어떠한 종류의 상업적 사용에도 적용되지 않습니다 (예: 레스토랑, 출장 요리사, 정육점, 렌탈 회사, 푸드 트럭 및 기타 상업 조직의 사용).

본 제한적 보증은 독점적이며, 서면 또는 구두, 명시적 또는 묵시적인 모든 다른 보증을 대체합니다. 여기에는 상품성 또는 특정 목적에의 적합성 보증이 포함되지만 이에 국한되지 않습니다. 상품성 또는 특정 목적에 대한 적합성에 대한 묵시적 보증을 포함한 모든 묵시적 보증의 기간은 해당 부품의 보증 기간으로 명시적으로 제한됩니다.

제한적 보증 또는 묵시적 보증의 위반에 대한 구매자의 유일한 구제책은 여기에 명시된 바와 같이 교체로 제한됩니다. 어떠한 경우에도 Masterbuilt는 특별한, 부수적 또는 결과적 손해에 대해 책임을 지지 않습니다.

이 보증은 소비자 보호 법률 및 규정에 의해 귀하에게 제공되는 모든 권리 및 구제책에 추가하여 제공됩니다. 이 보증은 어떠한 경우에도 EU를 포함한 귀하의 거주 주 또는 국가의 법적 보증 규정에 따른 사용자의 법적 권리에 영향을 미치지 않습니다. 거주 주 또는 국가에 따라 묵시적 보증의 기간 또는 해당되는 손해에 대한 제한이 본 보증에 의해 제한되지 않을 수도 있습니다.

보증 무효가 되는 경우는?

공인되지 않은 대리점을 통해 Masterbuilt® 제품을 구매하면 보증이 무효화됩니다. 공인되지 않은 대리점이란 Masterbuilt®로부터 Masterbuilt® 제품을 판매할 수 있는 권한을 명시적으로 부여받지 않은 모든 소매업체로 정의됩니다.

도움이 필요하십니까? 연락주세요

당사의 보증 약관은 수시로 변경될 수 있습니다. 업데이트된 버전의 보증을 확인하려면 www.masterbuilt.com/pages/warranty. For assistance or to request an updated copy of our warranty, contact us at the 을 방문하세요. 도움이 필요하거나 당사 보증의 최신본을 요청하려면, 아래 연락처로 당사에 연락하여 주십시오.

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

호주 및 뉴질랜드

소매업체에 문의하세요.

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86, 2514 EJ

Den Haag, Netherlands

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House

West Street, Farnham

GU9 7EQ

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

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

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