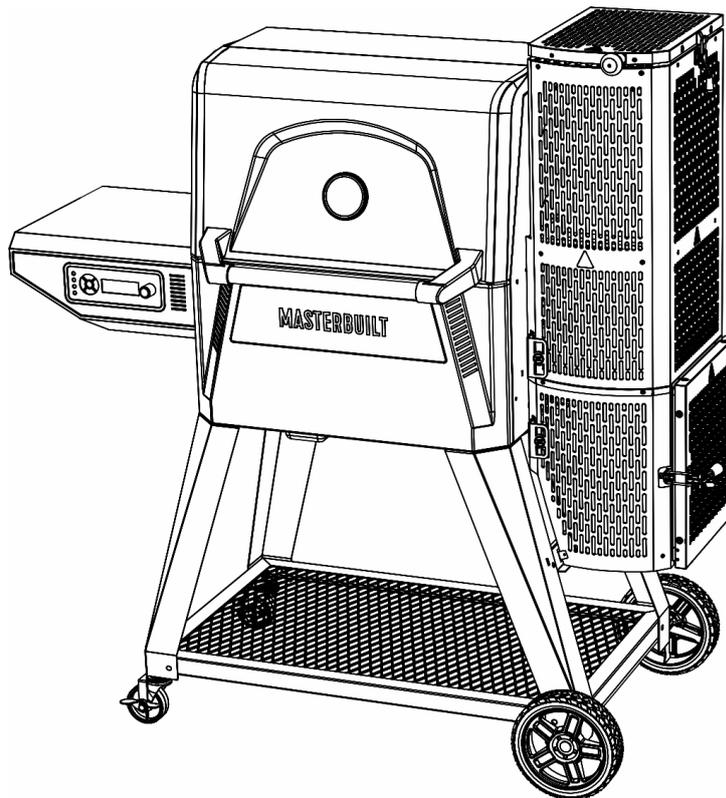




# MASTERBUILT®

Willkommen in der Masterbuilt-Familie! Los geht's!

## GRAVITY SERIES™ 560 Digitaler Holzkohlen-Grill und -Räucherofen



Zwei Leute zum  
Zusammenbau  
empfohlen

Das Handbuch dient für die folgende Modellnummer:

**MB20041020**

Ihre Modellnummer

Herstellungsdatum - Seriennummer

*Diese Nummern stehen auf dem Typenschild des Grills*

**WICHTIG!**

SICHEREN STELLE FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

**NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH GEEIGNET. NICHT FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE.**

**Master it, Masterbuilt.**

Code de manuel : 9804190193 | 210324-GH



## WARNUNG



- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen für den sachgemäßen Zusammenbau und sicheren Betrieb des Geräts.
- Alle Warnhinweise und Anleitungen lesen und befolgen, ehe Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen aufbewahren.
- **WARNHINWEIS!** Weder Alkohol noch Benzin zum Anzünden oder erneuten Anzünden verwenden! Nur die EN1860-3 entsprechenden Feueranzünder verwenden!
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird äußerst heiß. Nicht bewegen, wenn er im Betrieb ist.



**Bei Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann es zur Brand-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr kommen, die zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann.**



## KOHLENMONOXIDGEFAHR



- Bei der Verbrennung von Holzschnitzeln, Holzspänen, Holzpellets, Holzkohle und Propan entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Holzschnitzel, Holzspäne, Holzpellets, Holzkohle und Propan NIE im Innenbereich von Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen verschlossenen Bereichen VERBRENNEN.
- Nur im FREIEN verbrennen, wo gute Belüftung besteht.
- Den Grill nicht in engen oder bewohnbaren Räumen wie in Wohnungen, Zelten, Wohnwagen und Wohnmobilen, Booten usw. benutzen. Dort besteht Gefahr einer tödlichen Monoxid-Vergiftung.



## WARNUNGSHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN



### ALLE ANLEITUNGEN LESEN!

- Den Grill stets in Übereinstimmung mit allen Brandschutzverordnungen der Gemeinden, Länder und des Bundes benutzen.
- Vor jedem Gebrauch prüfen, ob alle Muttern, Schrauben und Bolzen fest und sicher sitzen.
- Den Grill nie unter brennbaren Konstruktionen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen benutzen.
- Den Grill nicht in Innenräumen benutzen!
- Der Grill ist AUSSCHLIESSLICH FÜR BENUTZUNG IM FREIEN UND FÜR HAUSHALTE VORGESEHEN.
- Niemals in abgeschlossenen Teilen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten benutzen.
- Niemals in oder auf Freizeitfahrzeugen oder Booten benutzen.
- Einen Mindestabstand von 3 m zu überdachten Flächen, Wänden, Geländern und ähnlichen Bauteilen einhalten.
- Einen Mindestabstand von 3 m zu allem brennbaren Material wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Gebüsch oder trockenem Grass, Papier oder Segeltuch einhalten.
- Verwenden Sie den Grill niemals für etwas anderes als für den vorgesehenen Zweck. Dieser Grill ist NICHT für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Zubehörteile, die nicht von Masterbuilt Manufacturing, LLC geliefert worden sind, werden NICHT empfohlen und können zu Verletzungen führen.
- Die Anwendung von Alkohol und Medikamenten (rezeptpflichtig oder nicht) kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill sachgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- Beim Grillen jederzeit einen Feuerlöscher griffbereit halten.
- Beim Grillen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC griffbereit halten.
- Vor der Benutzung muss der Grill auf einer sicheren, ebenen Fläche angebracht werden.
- Im Falle eines durch Öl oder Fett verursachten Brandes nicht versuchen, mit Wasser zu löschen. Sofort die Feuerwehr anrufen. Unter gewissen Umständen mag ein Feuerlöschgerät vom Typ BC oder ABC den Brand eindämmen können.



## WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN



- Stellen Sie den Grill auf einer ebenen, nicht brennbaren, festen Oberfläche wie Erde, Beton, Ziegel oder Stein auf. Eine Asphalt- oder Teerdecke mag für diesen Zweck ungeeignet sein.
- Der Grill muss auf dem Boden stehen. Nicht auf eine Tischplatte oder eine Theke stellen. Den Grill NICHT über unebene Flächen ziehen.
- Den Grill nicht auf hölzernen oder entflammenden Oberflächen benutzen.
- Den Grill von brennbaren Stoffen wie Benzin oder anderen entflammenden Dämpfen und Flüssigkeiten fernhalten.
- Den Grill nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder und Haustiere stets vom Grill fernhalten. Kinder dürfen ihn NICHT benutzen. Eine strenge Überwachung ist notwendig, wenn sich Kinder oder Haustiere in dem Bereich aufhalten, in dem der Grill benutzt wird.
- Bei oder nach dem Grillen KEINE Aktivitäten um den Grill herum zulassen, bis er nicht nach Benutzung abgekühlt ist.
- Niemals Geschirr aus Glas, Plastik oder Keramik im Grill verwenden. Während der Benutzung niemals leere Essensbehälter im Grill lassen.
- Den Grill niemals fortbewegen, während er im Betrieb ist. Vor dem Fortbewegen oder Lagern muss er vollständig (unter 45° C) abgekühlt sein.
- Den Grill nicht lagern, wenn er noch heiße Asche oder Holzkohle enthält. Erst lagern, nachdem das Feuer vollkommen gelöscht ist und alle Flächen kalt sind.
- Den Grill nie als Heizkörper verwenden. (ÜBER DIE KOHLENMONOXIDGEFAHR NACHLESEN).
- Nicht kochen, bevor der Grill eine Beschichtung von Asche aufweist.
- Die Hitzeschilder des Grills und des Trichters sind im Betrieb HEISS und bleiben auch danach und beim Abkühlen eine Zeitlang heiß. Mit VORSICHT behandeln! Schutzhandschuhe benutzen!
- Vorsicht bei der Entnahme von Grillgut! Alle Oberflächen des Grills sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe tragen oder langes, stabiles Kochbesteck verwenden, um gegen Hitze oder gegen Spritzer von heißen Flüssigkeiten zu schützen.
- Den Grill NICHT anstoßen oder schlagen, um Verletzungen, Beschädigung des Grills oder das Herausspritzen heißer Flüssigkeiten zu verhindern.
- Keine HEISSEN Oberflächen berühren.
- Der Grill ist im Betrieb HEISS! Um Verbrennungen zu vermeiden, Gesicht und Körper von den Türen und Luftklappen fernhalten. Im Betrieb werden Dampf und Heißluft ausgestoßen.
- Den Trichter-Hitzeschild, den Trichterdeckel und den Trichterriegel, sowie seine Aschentür mit Riegel sind HEISS, wenn der Grill im Betrieb und am Abkühlen ist. Um diese Gegenstände herum und beim Handhaben von ihnen Schutzhandschuhe tragen.
- Der Grill hat eine offene Flamme. Hände, Haare und Gesicht von der Flamme fernhalten! Beim Anzünden NICHT über den Grill lehnen. Lose Haare und Kleidung fangen leicht Feuer.
- NICHT den Kreislauf von Verbrennung und Belüftung behindern.
- Die Grillroste nicht mit Metallfolie bedecken. Dadurch wird Hitze gespeichert, und dem Grill kann Schaden zugefügt werden.
- HEISSE Kohle oder Asche niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals HEISSE Asche und heiße Holzrasche entnehmen.
- Haare und Gesicht von der brennenden Holzkohle fernhalten! Im Betrieb vorsichtig sein, denn lose Haare und Kleidung fangen leicht Feuer.
- Beim Handhaben dieses Grills oder beim Arbeiten mit Feuer Schutzhandschuhe tragen. Langes, stabiles Kaminbesteck verwenden, wenn Holz oder Holzkohle nachgefüllt wird.
- Niemals Holzkohlezündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder andere leichtflüchtige Flüssigkeiten verwenden, um Holzkohle anzuzünden. Diese Flüssigkeiten können explodieren und zu Verletzungen oder zum Tode führen. Stets die für diesen Grill spezifischen Zündanleitungen befolgen.
- Den Holzkohle-Trichter nie überfüllen. Das kann zu Verletzungen führen oder den Grill beschädigen.
- Die kalte Asche entsorgen, indem man sie in Alufolie einwickelt, in Wasser einweicht und in einem feuerfesten Behälter entsorgt.
- Beim Betrieb von elektrischen Geräten stets grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen durchführen, darunter: 1. das Gerät erst anschließen, wenn es vollständig zusammengebaut ist; 2. nur zugelassene, geerdete elektrische Steckdosen verwenden; 3. nie bei Gewitter arbeiten; 4. das Gerät nie Regen oder anderem Wasser aussetzen.



## WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

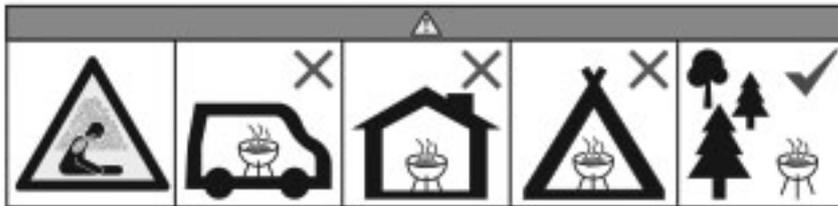
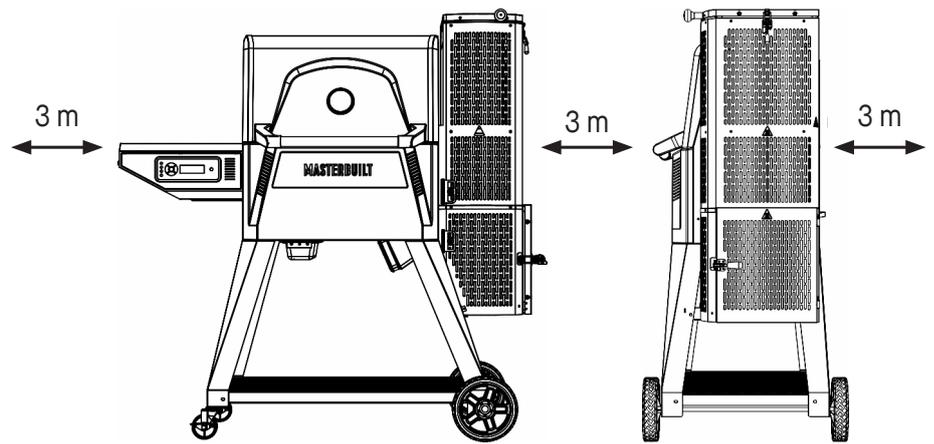


- Als Schutz gegen Elektroschock das Kabel, den Stecker oder das Bedienfeld nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Kein elektrisches Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker betreiben oder nachdem das Gerät irgendwie gestört oder beschädigt war.
- Verlängerungskabel dürfen vorschriftsmäßig verwendet werden. Wenn ein Verlängerungskabel benutzt wird, 1. muss die elektrische Spannung mindestens so groß sein wie die des Geräts, und 2. muss die Schnur so angebracht sein, dass sie nicht über eine Tresen oder Tisch führt, wo sie von Kindern abgezogen werden kann, oder wo man darüber stolpern kann.
- Verlängerungskabel für den Innen- und Außenbereich müssen sämtlichen in Europa dafür geltenden Vorschriften und Normen entsprechen.
- VORSICHT! Um die Gefahr von Stromschlag zu vermeiden, müssen Verlängerungskabel trocken und über dem Boden angebracht sein.
- Verlängerungskabel nicht über heißen Oberflächen aufhängen oder diese berühren lassen.
- Verlängerungskabel nicht in Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen anbringen.
- Zum Abschalten des Geräts den Controller auf „OFF“ stellen und dann den Stecker herausziehen.
- Herausziehen, wenn nicht im Betrieb und vor dem Reinigen. Das Gerät abkühlen lassen, bevor innen weiteres Zubehör hinzugefügt wird.
- Dieses Produkt niemals mit einem Wasserschlauch usw. reinigen.
- Den Grill nur auf glatten Oberflächen rollen.
- Den Grill niemals auf Treppen auf- und abrollen oder auf unebenen Flächen rollen.
- Der Grill kann beschädigt werden oder Benutzer können sich verletzen, wenn folgende Warnungen nicht beachtet werden:
- Während des Betriebs niemals den Trichter öffnen. Wenn es erforderlich ist, Holzkohle im Betrieb nachzufüllen, folgende Nachfüllregeln beachten und stets Schutzhandschuhe tragen.
- Den Grill nie reinigen, wenn der Temperatursensor abgenommen ist. Dadurch kann der Grill überhitzt werden, was zu schweren Körperverletzungen und/oder zur Beschädigung des Grills führen kann.
- Nach jedem Gebrauch Wärme- und Lufteinlassklappen anbringen.
- Vor jedem Gebrauch Wärme- und Lufteinlassklappen abnehmen.
- Den Grill niemals in Betrieb nehmen, wenn die Wärme- und Lufteinlassklappen im Grill angebracht sind. Das kann zur Beschädigung des Grills führen.

**DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN!**

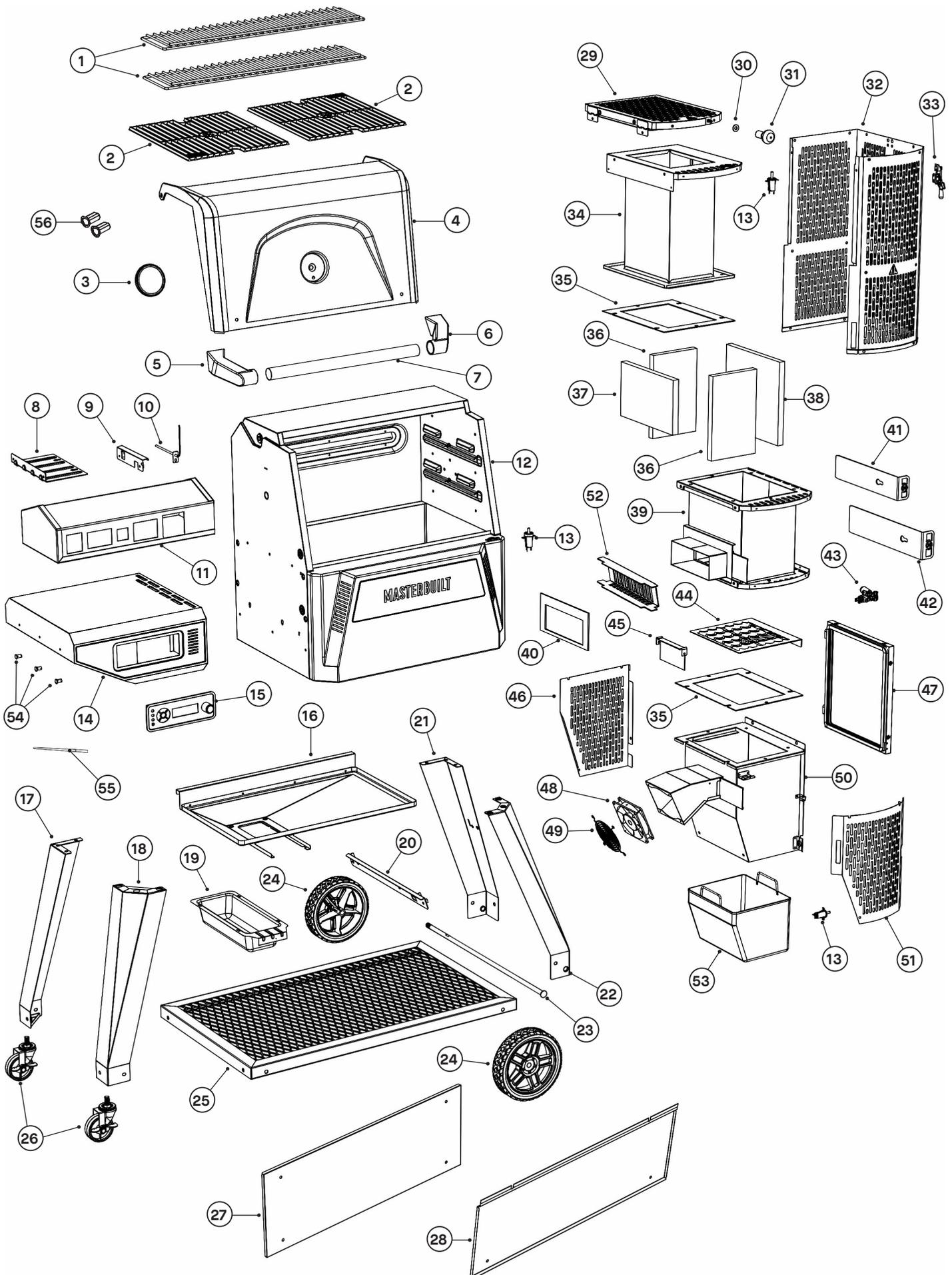
# Mindestabstand und Empfehlungen für den sicheren Betrieb

**ERINNERUNG :** Einen Mindestabstand von ca. 3 m nach hinten und seitlich von Wänden, Geländern oder anderen brennbaren Konstruktionen einhalten. Dadurch erhalten Sie ausreichenden Abstand für die erforderliche Verbrennung, Luftzirkulation und Belüftung.



**Holzkohle kommt nicht mit diesem Produkt.**

# Teileübersicht



# Teileübersicht

NO.	QTÉ	DESCRIPTION	NO.	QTÉ	DESCRIPTION
1	2	Räucher-/Anwärmroste	30	1	Unterlegscheibe für Trichterdeckelgriff
2	2	Räucher-/Anbratroste	31	1	Trichterdeckelgriff
3	1	Temperaturmesser	32	1	Oberer Trichter-Hitzeschild
4	1	Deckel (Baugruppe)	33	1	Riegel für Trichterdeckel
5	1	Linker Griffhalter	34	1	Trichter-Baugruppe, oben
6	1	Rechter Griffhalter	35	2	Trichter-Dichtung
7	1	Griffstange	36	2	Schamottesteine, vorn/hinten
8	1	Stütze für Wärmeverteiler	37	1	Linker Schamottestein
9	1	Halter für Temperatursensor	38	1	Rechter Schamottestein
10	1	Temperatursensor	39	1	Trichter-Baugruppe, Mitte
11	1	Wärmeverteiler (Baugruppe)	40	1	Faser-Abstandhalter für Grill-Wärmeaufnahme
12	1	Grillkörper (Baugruppe)	41	1	Großer Schieber für Wärmeeinlass
13	3	Schalter für Deckel /Tür	42	1	Kleiner Schieber für Lufterinlass
14	1	Seitliche Ablage (Baugruppe)	43	1	Riegel für Trichtertür
15	1	Controller (Baugruppe)	44	1	Holzkohlerost (Baugruppe)
16	1	Untere Ablage (Baugruppe)	45	1	Lufterinlass-Klappe/-Halterung
17	1	Linkes Hinterbein (Baugruppe)	46	1	Unterer Trichter-Hitzeschild, rechts
18	1	Rechtes Vorderbein (Baugruppe)	47	1	Trichtertür (Baugruppe)
19	1	Fettschale	48	1	Gebläse
20	1	Trichter / Wagenstütze	49	1	Gebläseschutz
21	1	Rechtes Hinterbein	50	1	Trichter-Baugruppe, unten
22	1	Rechtes Vorderbein	51	1	Vorderer Trichter-Hitzeschild, unten
23	1	Radachse mit Kontermutter	52	1	Rost für Grill-Wärmeeinlass
24	2	8"-Rad	53	1	Ascheschale (Baugruppe)
25	1	Untere Ablage (Baugruppe)	54	3	Werkzeugaufhänger
26	2	3"-Laufrolle	55	1	Antenne
27	1	Hintere Inneneinlage	56	2	Griffhülse
28	1	Vordere Inneneinlage		1	Fleischsonde - nicht abgebildet
29	1	Trichterdeckel (Baugruppe)		1	Netzkabel + 3-teilige Stecker - nicht abgebildet

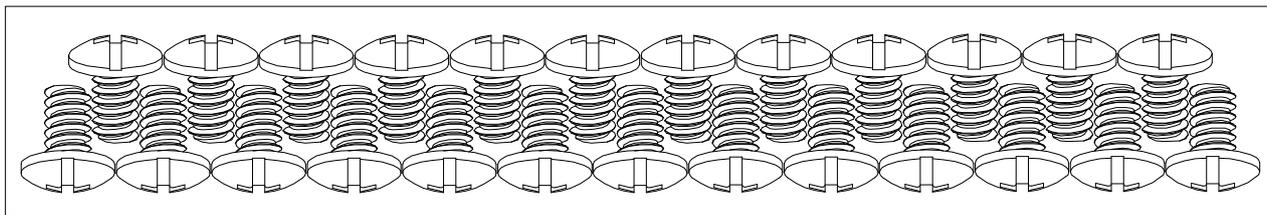
## • VOR DEM ZUSAMMENBAU ALLE ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG LESEN.

- Auf einer sauberen ebenen Fläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, das Gerät auf einem großen Stück Pappe zusammenzubauen, um Ölspuren oder Kratzer auf dem Boden zu verhindern.
- Es wird empfohlen, beim Zusammenbau Handschuhe zu tragen. Der Trichter ist aus Glasfaser, welche die Haut irritieren kann.
- Erforderliches Werkzeug: Kreuzschlitz-Schraubendreher, Verstell Schlüssel, 19 mm-Steckschlüssel.
- Zusammenbau dauert ca. 1 Stunde und 45 Minuten.
- Es wird empfohlen, dass zwei Leute daran arbeiten; das ist leichter und geht schneller.
- Die Abbildungen können von dem eigentlichen Produkt leicht abweichen.
- Es ist möglich, dass manche Montageschritte bereits im Werk durchgeführt worden sind.
- **Vor Inbetriebnahme alle gedruckten Etiketten aus dem Grill und dem Trichter entfernen.**

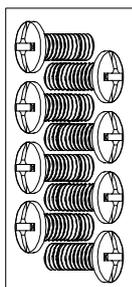


Senden Sie wegen fehlender oder beschädigter Teile KEINE Informationen zur Montage an den Fachhändler zurück. In Großbritannien benachrichtigen Sie bitte den MASTERBUILT-Kundendienst. <https://www.masterbuilt.com/pages/support>. Bitte halten Sie die Modellnummer und Seriennummer bereit. Sie finden diese Nummern auf dem silbernen Typenschild auf dem Grill.

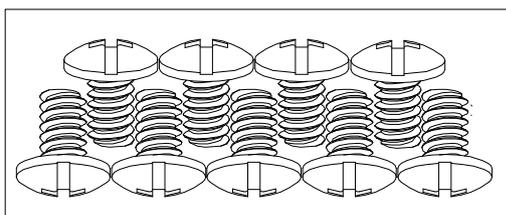
**A**



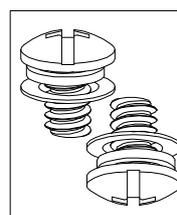
**B**



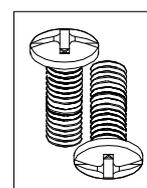
**A**



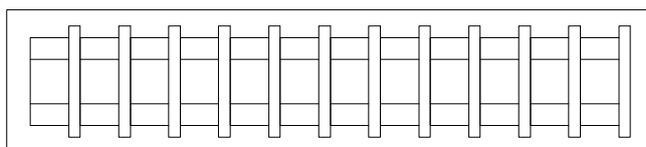
**E**



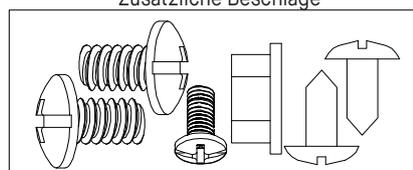
**C**



**D**



Zusätzliche Beschläge



Schlüssel	ANZAHL	Beschreibung
A	34	M6x15-Schrauben
B	8	M4x10-Schrauben
C	2	M5x12-Schrauben
D	12	M6-Sechskantmuttern
E	2	M6x15-Schrauben mit Kontermuttern und flachen Unterlegscheiben

## Sicherheitsmerkmale

**Deckelschalter** – Verhindert das Überhitzen des Grills.

- Wenn die eingestellte Temperatur **mehr als** 260° C beträgt, reguliert der Controller die Grilltemperatur auf 260° C beim Öffnen des Deckels. Sobald der Deckel geschlossen ist, geht der Grill auf die eingestellte Temperatur zurück.
- Wenn die eingestellte Temperatur **weniger als** 260° C beträgt, reguliert der Controller den Grill weiterhin auf die eingestellte Temperatur, wenn der Grilldeckel geöffnet wird.

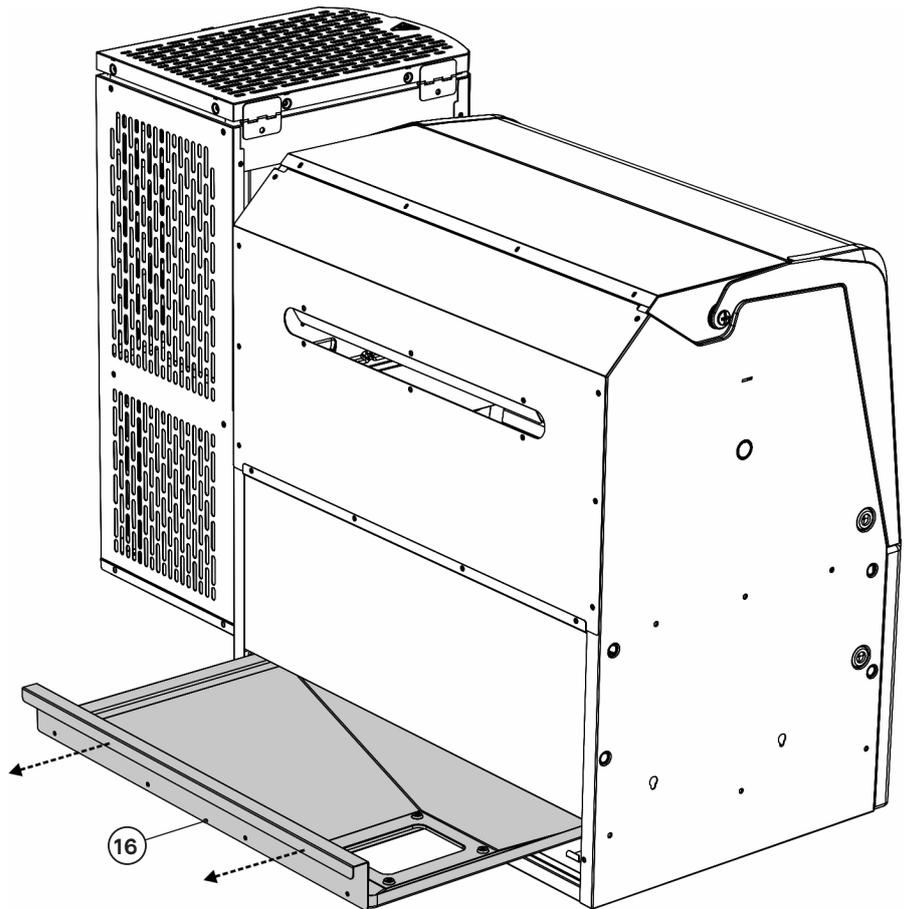
**Trichterschalter** – Reduzieren den Kamineffekt, wenn der Trichter geöffnet wird

1. Trichterdeckel-Schalter: Das Gebläse stoppt, wenn der Trichterdeckel geöffnet wird, Das Gebläse startet erneut, wenn der Trichterdeckel geschlossen wird.
2. Schalter für die Aschentür des Trichters: Das Gebläse stoppt, wenn die Aschentür des Trichters geöffnet wird; er startet erneut, wenn sie geschlossen wird.

# Zusammenbau

1

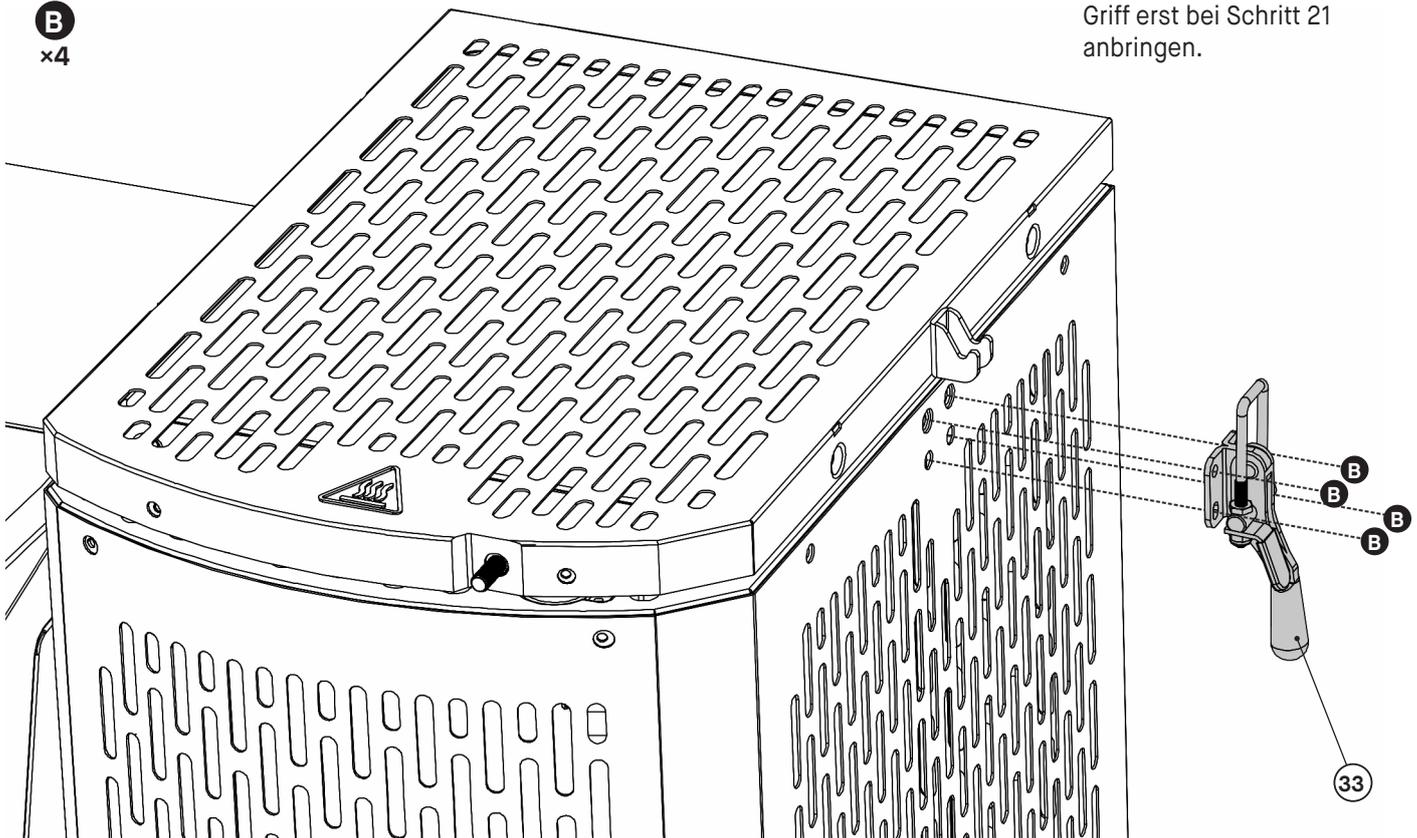
Vor dem Zusammenbau die gesamte Baugruppe der unteren Ablage aus dem Grill herausnehmen.



2

B  
x4

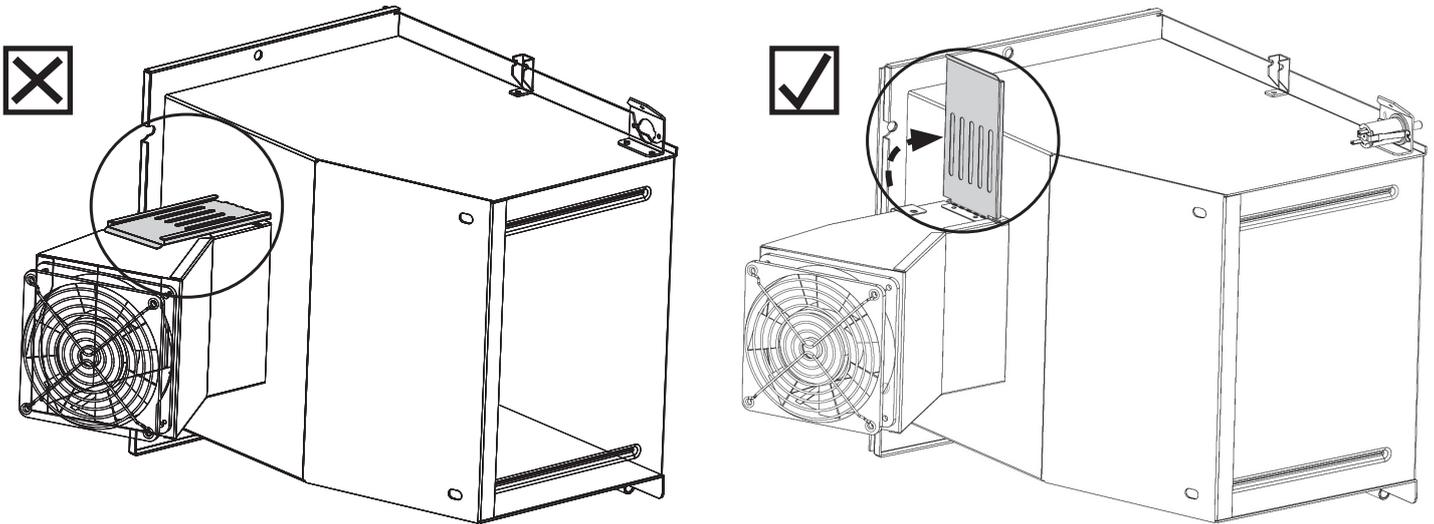
Den Trichterdeckel beim restlichen Zusammenbau geschlossen und verriegelt lassen. Den Trichterdeckel-Griff erst bei Schritt 21 anbringen.



# Zusammenbau

3

Auf dem Trichter das umkreiste Stück vom Gebläse hinweg nach oben zum Trichter hin abbiegen. Zu beachten: Beim zu häufigen Biegen kann es beschädigt werden.

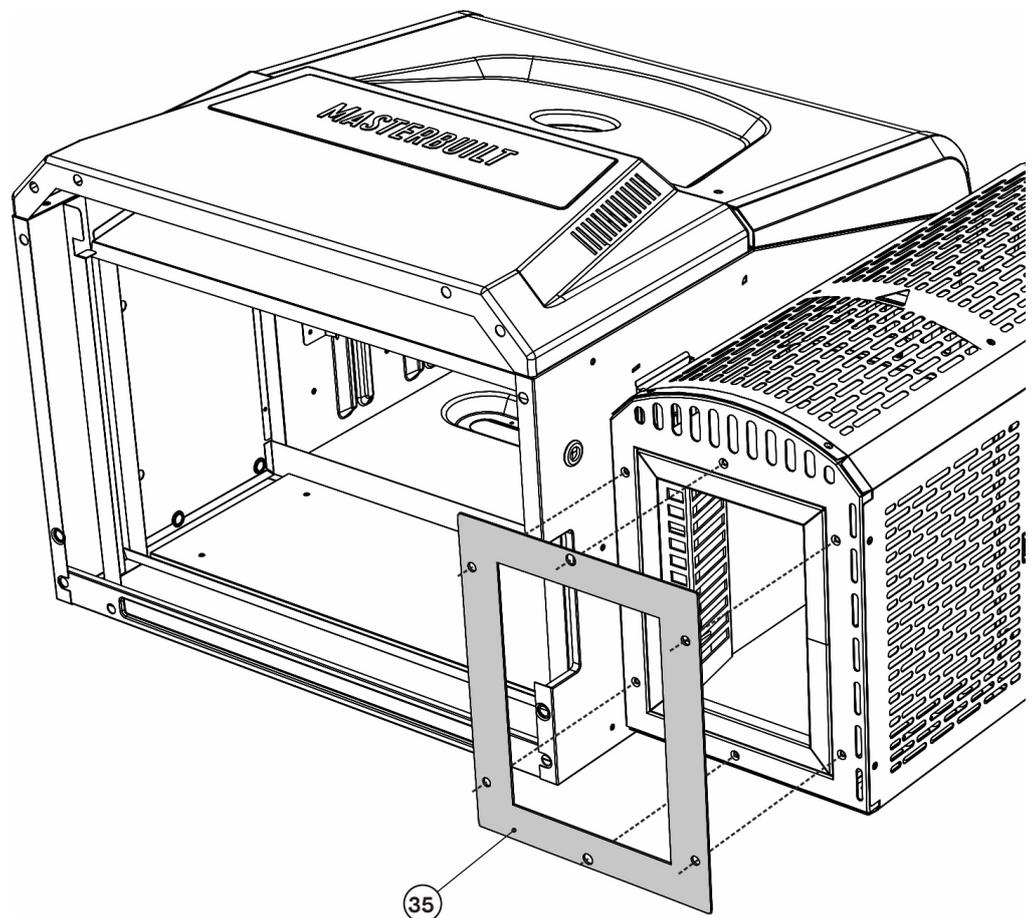


4



Um körperliche Verletzungen und Beschädigung des Grills zu verhindern, sollte jemand helfen, den Grill auf dem Rücken auf ein großes Stück Pappe zu legen, damit es keine Kratzer gibt.

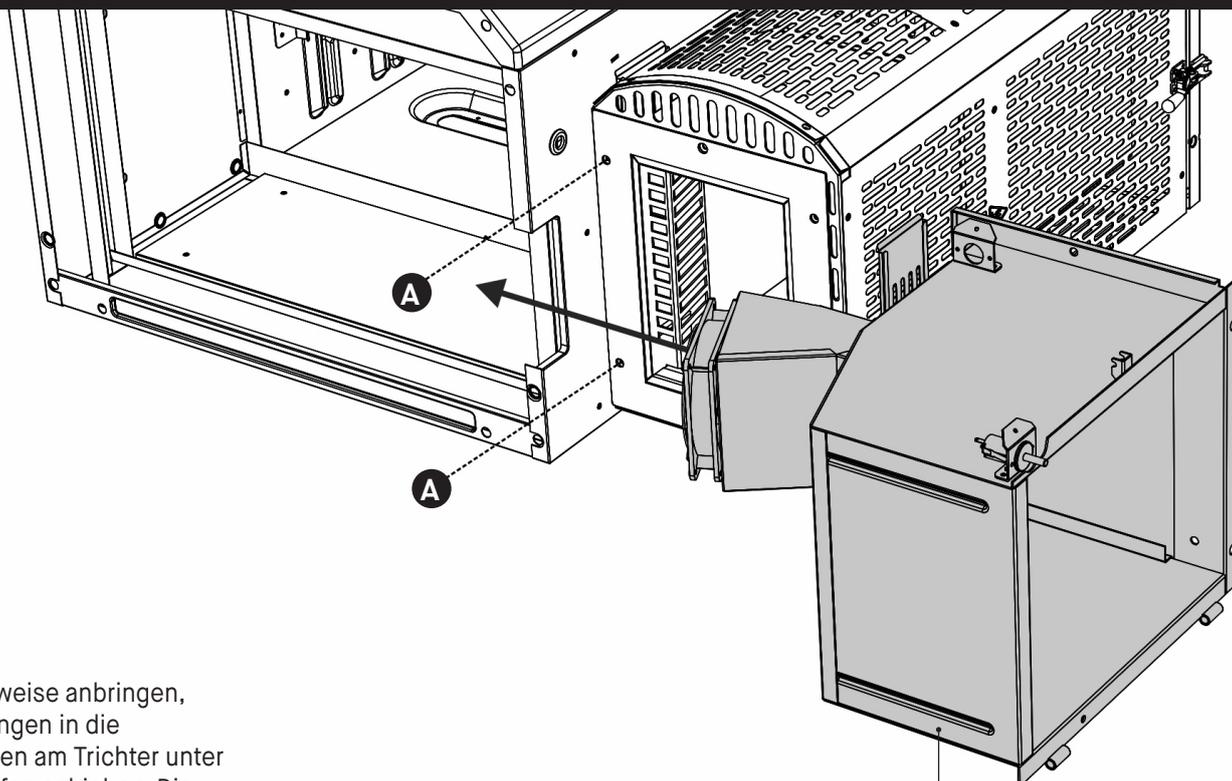
**TIPP:** Mehrere Stücke doppelseitiges Klebeband (nicht mitgeliefert) verwenden, um die Trichterdichtung festzuhalten.



# Zusammenbau

5

A  
X2

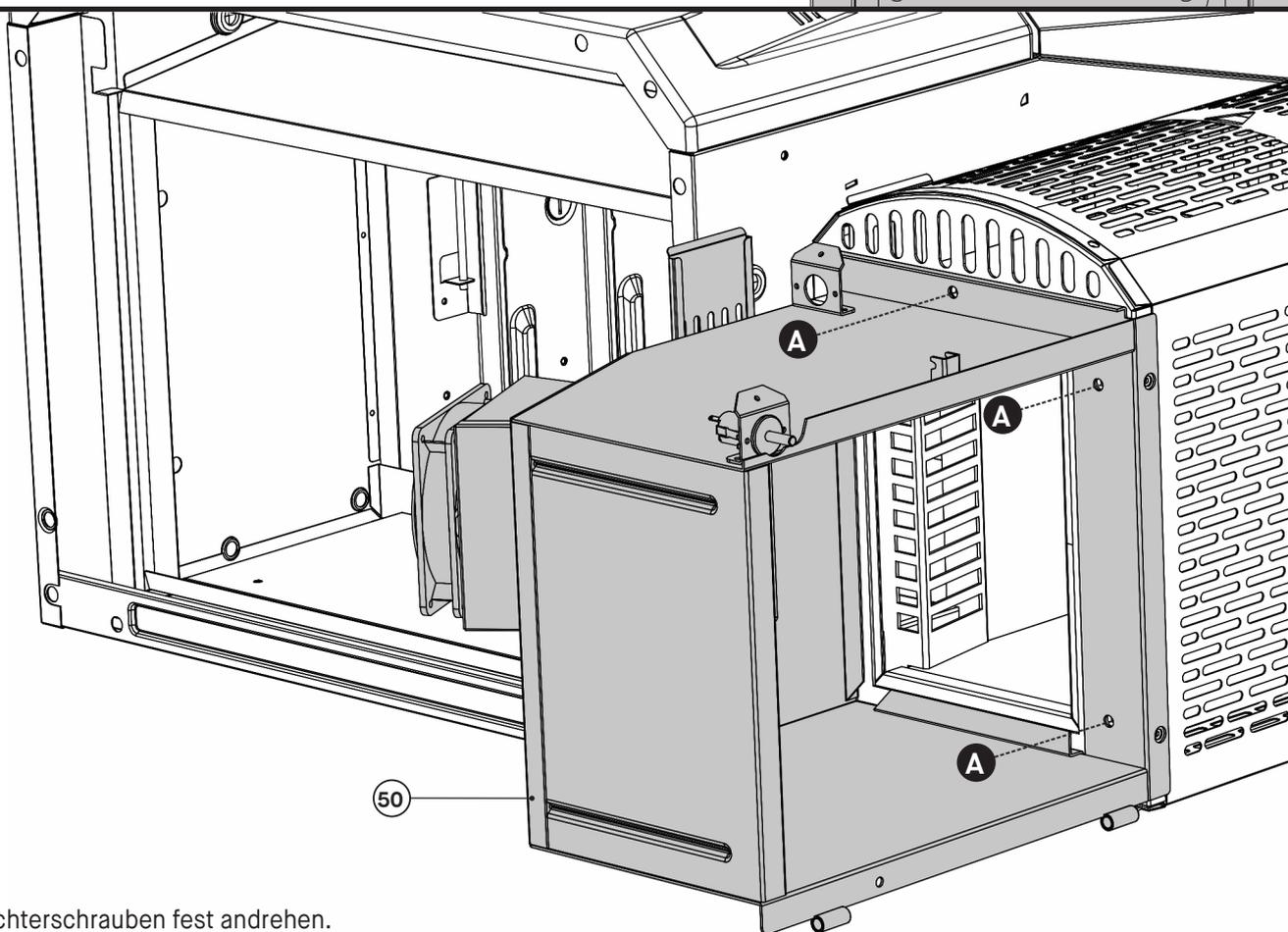


Die Schrauben teilweise anbringen, dann die Aussparungen in die Führungskante unten am Trichter unter den Schraubenköpfen schieben. Die Schrauben nicht fest andrehen.

Führungskante unten am Trichter

6

A  
X3



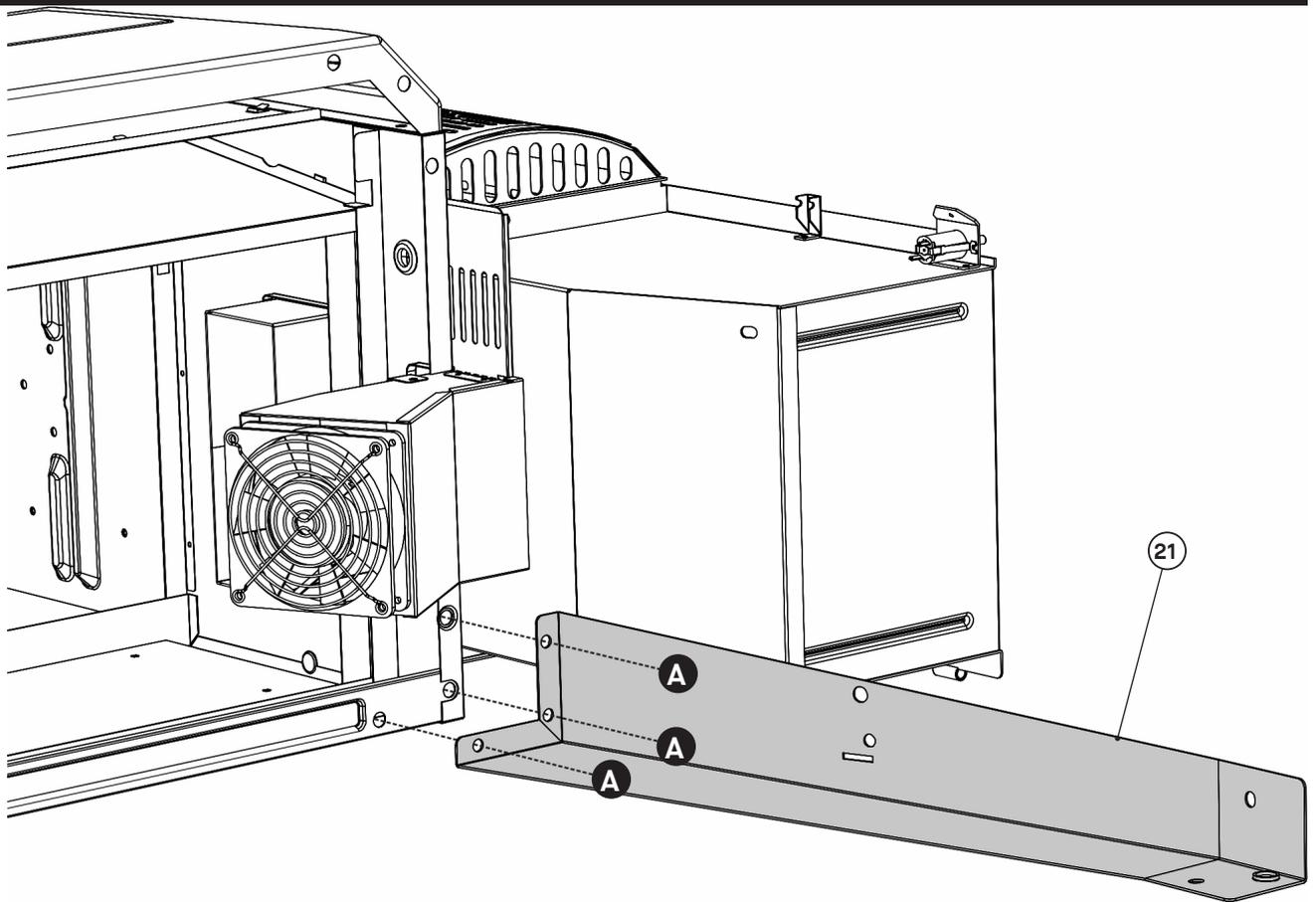
Alle fünf Trichterschrauben fest andrehen.



# Zusammenbau

7

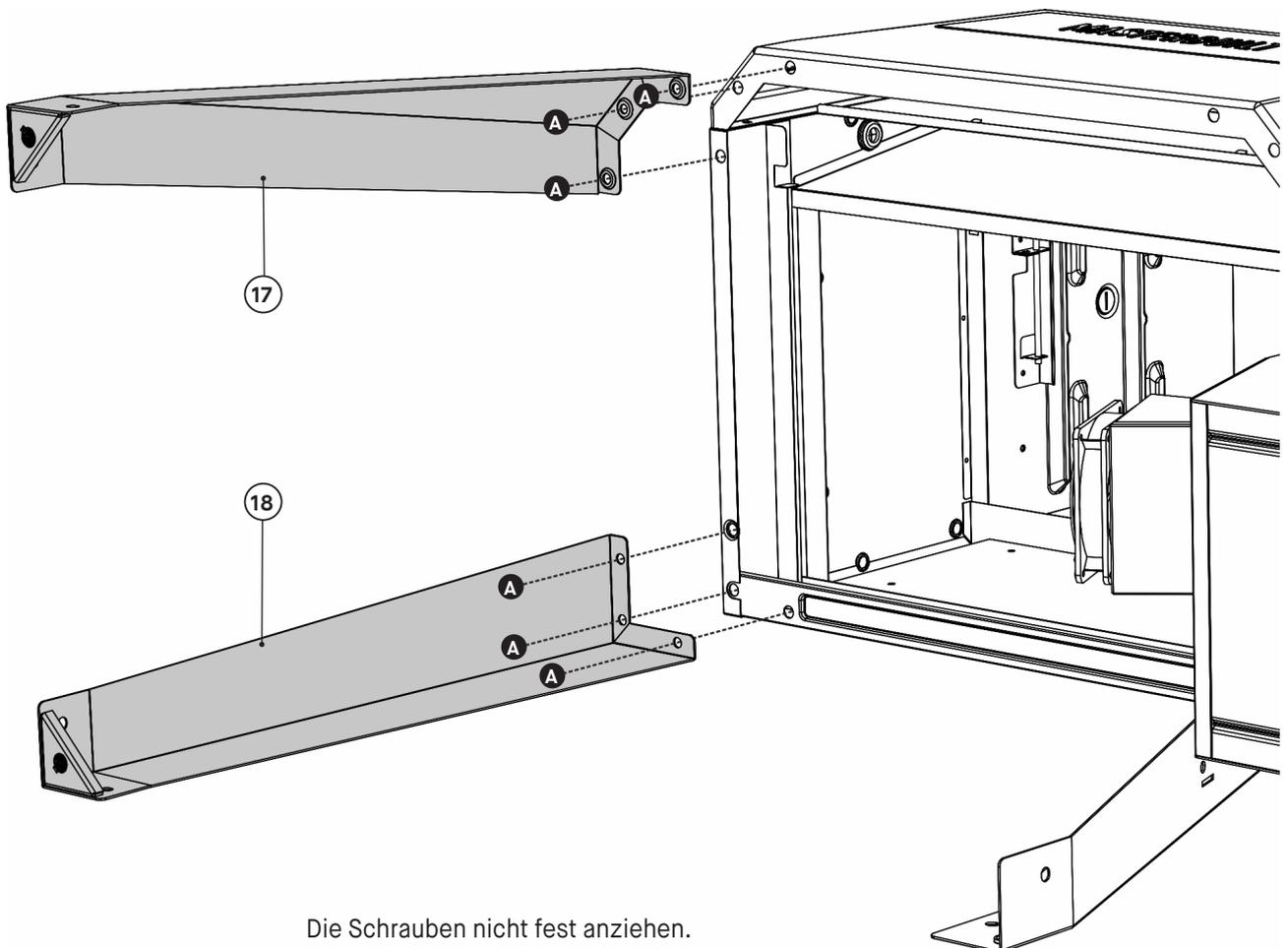
A  
X3



Die Schrauben nicht fest anziehen.

8

A  
X6



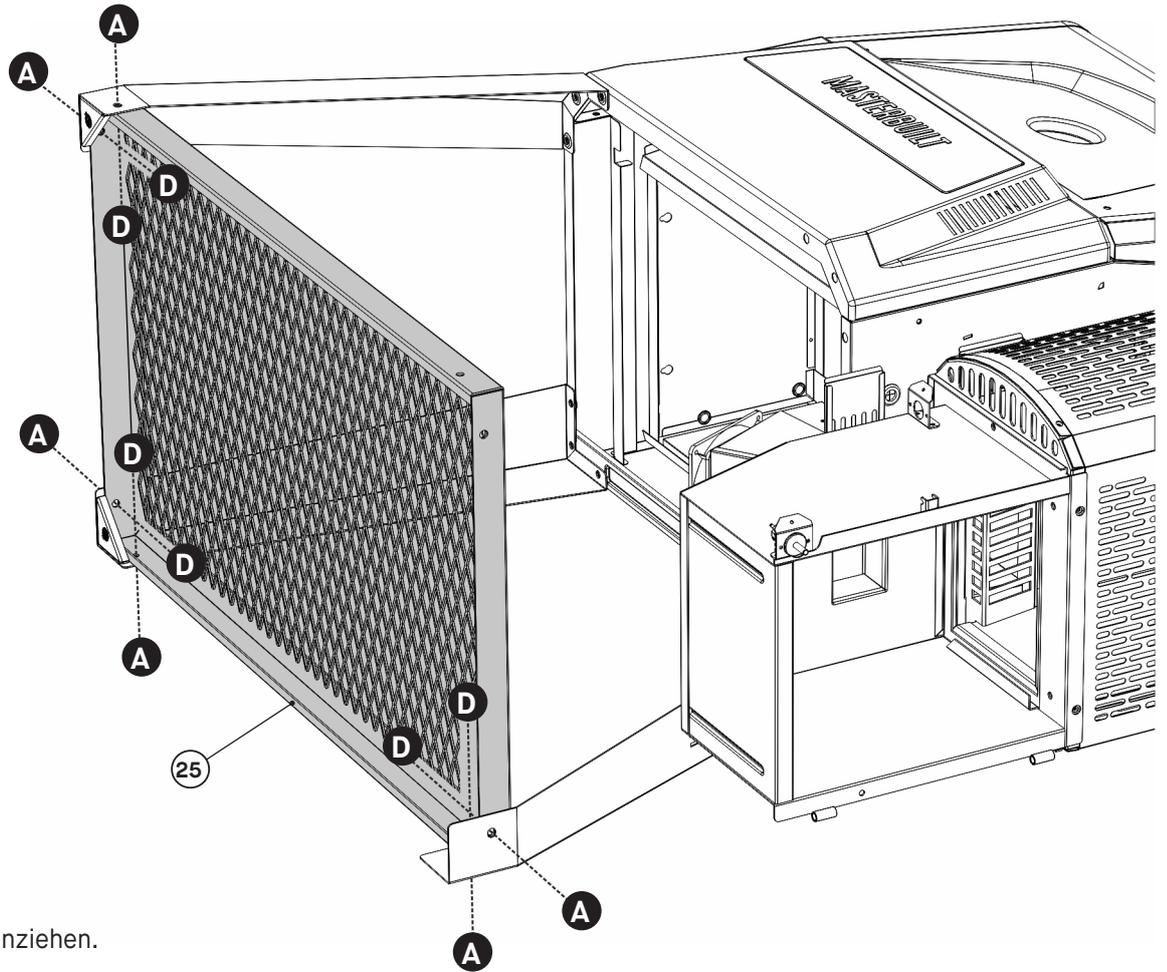
Die Schrauben nicht fest anziehen.

# Zusammenbau

9

A  
x6

D  
x6



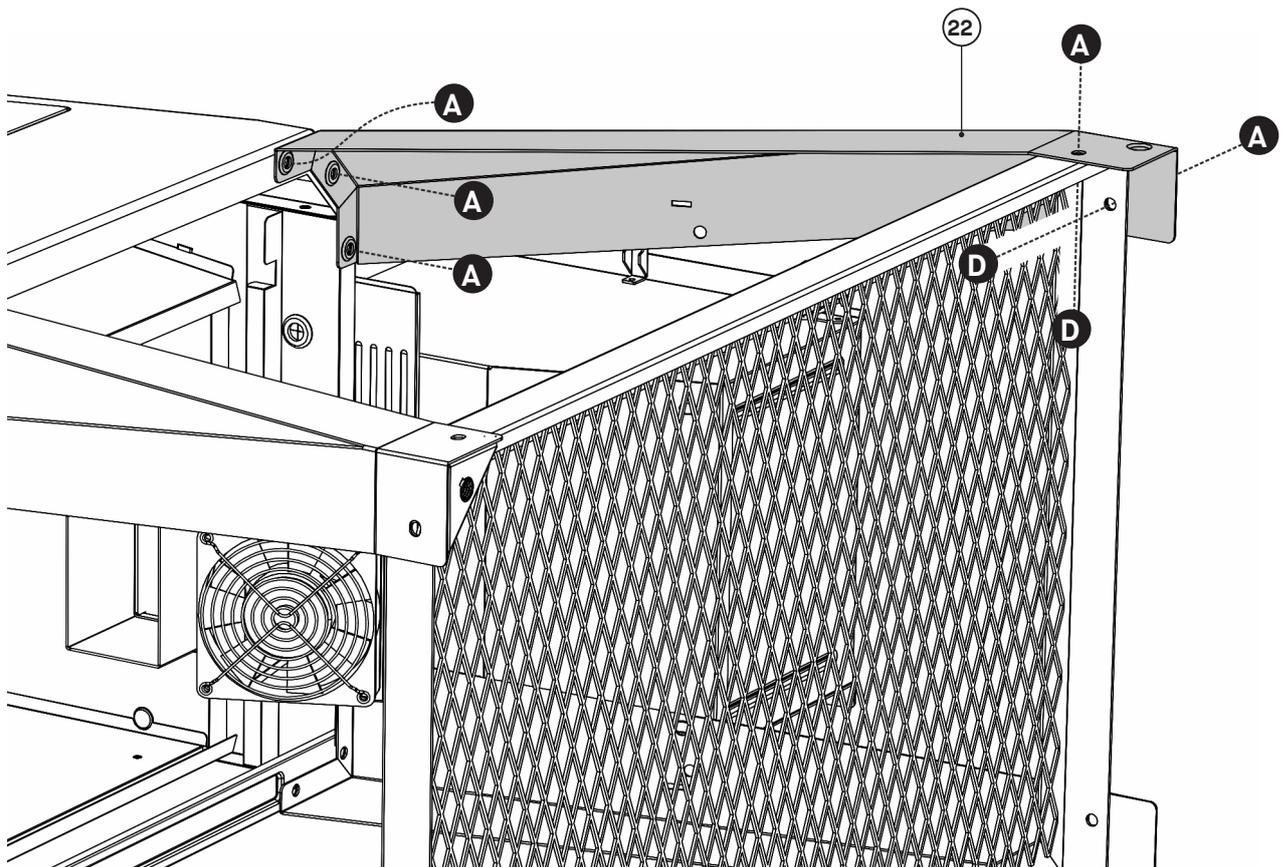
Die Schrauben nicht fest anziehen.

10

Jetzt alle Schrauben/Muttern für die Beine und das untere Fach voll andrehen.

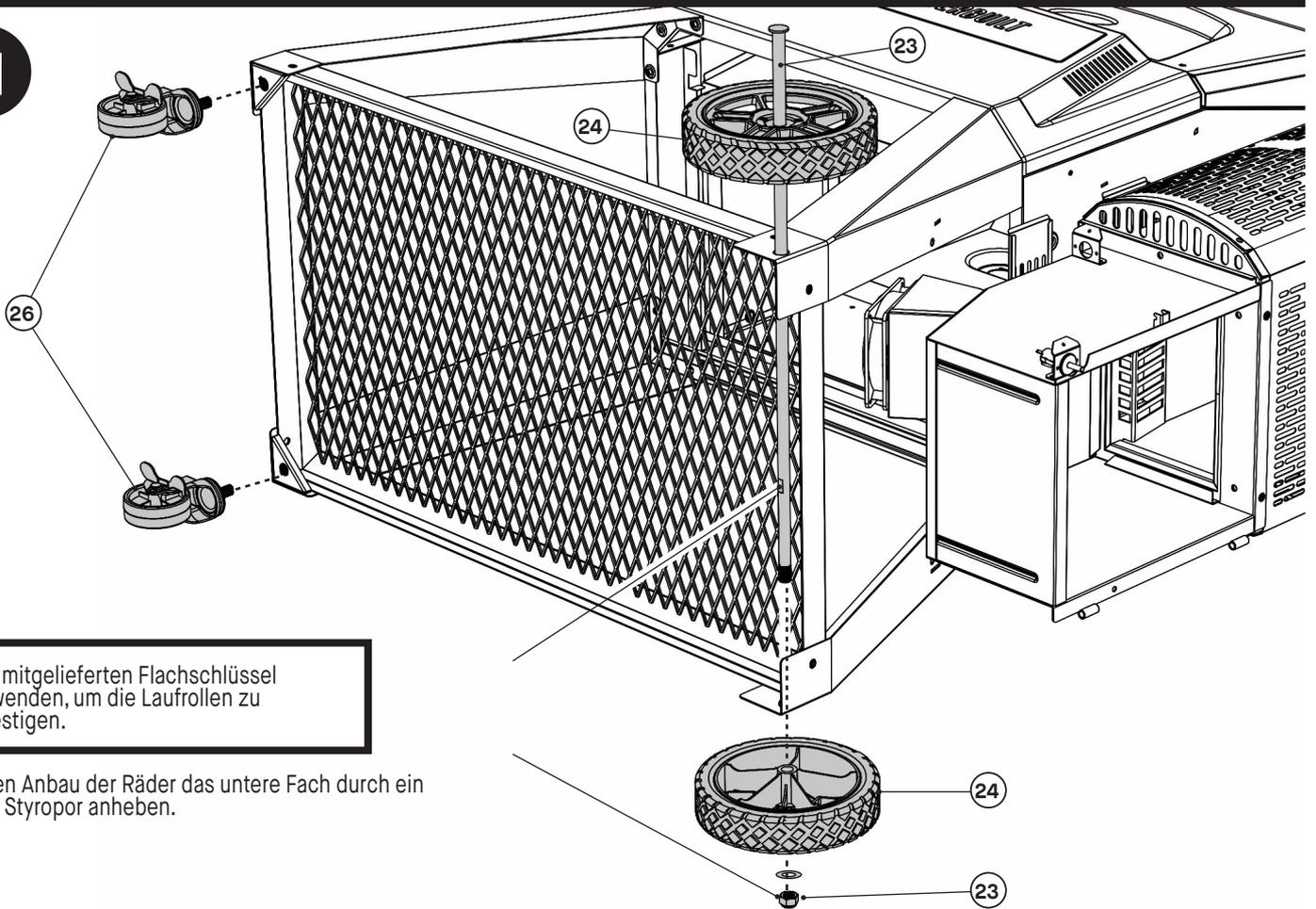
A  
x5

D  
x2



# Zusammenbau

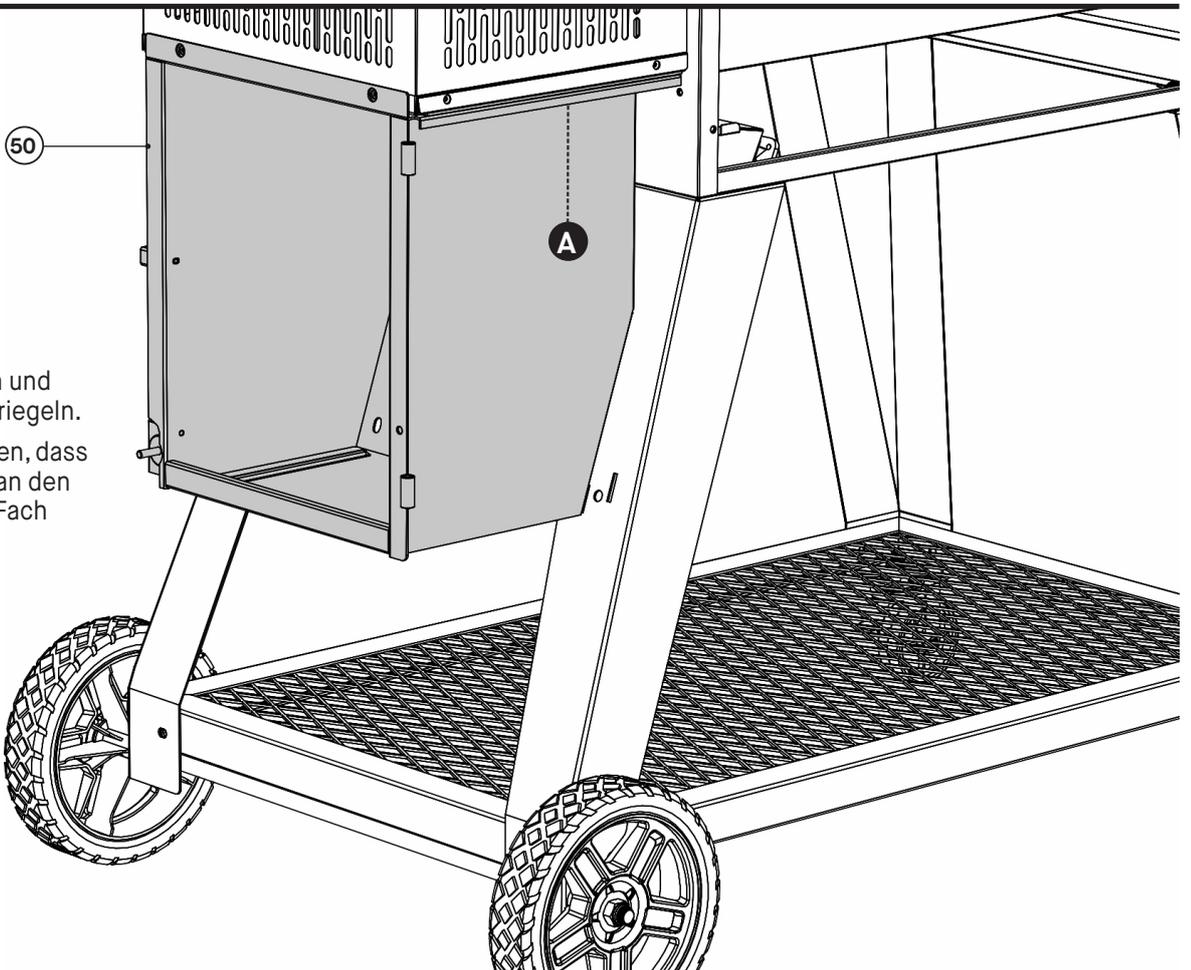
11



12

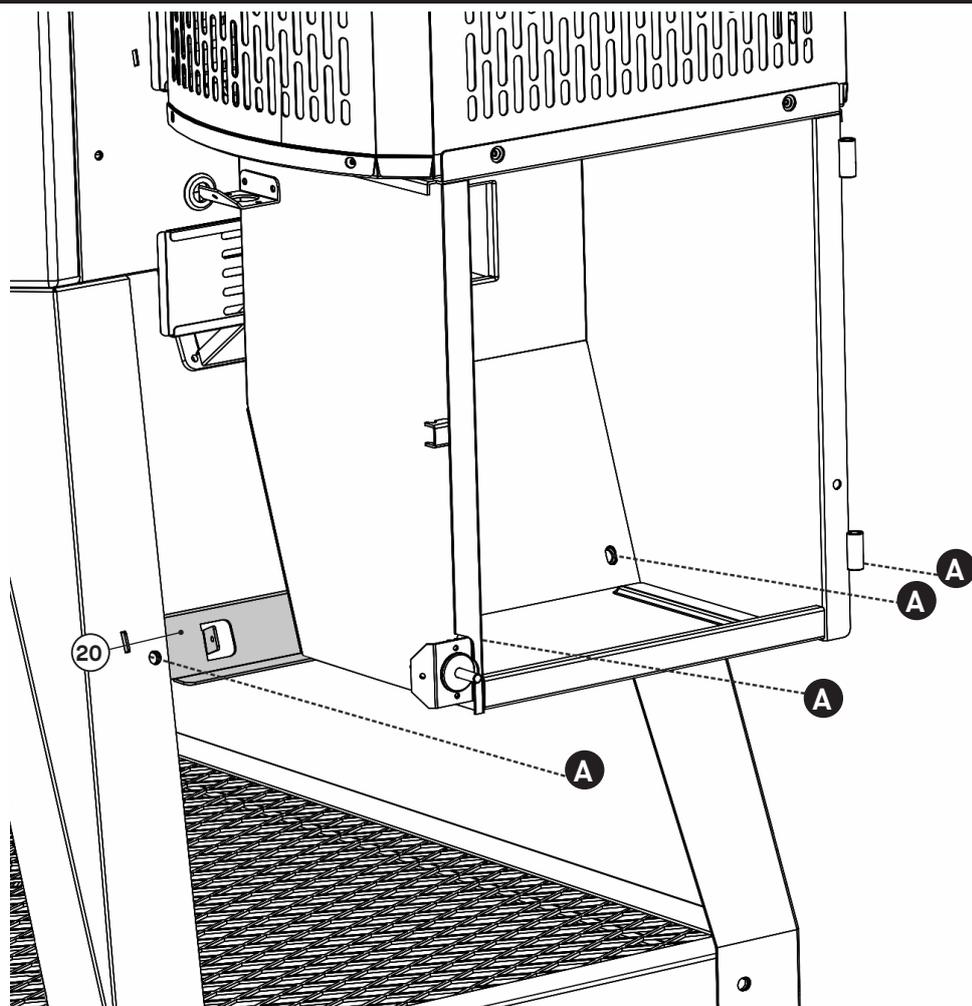


A  
x1

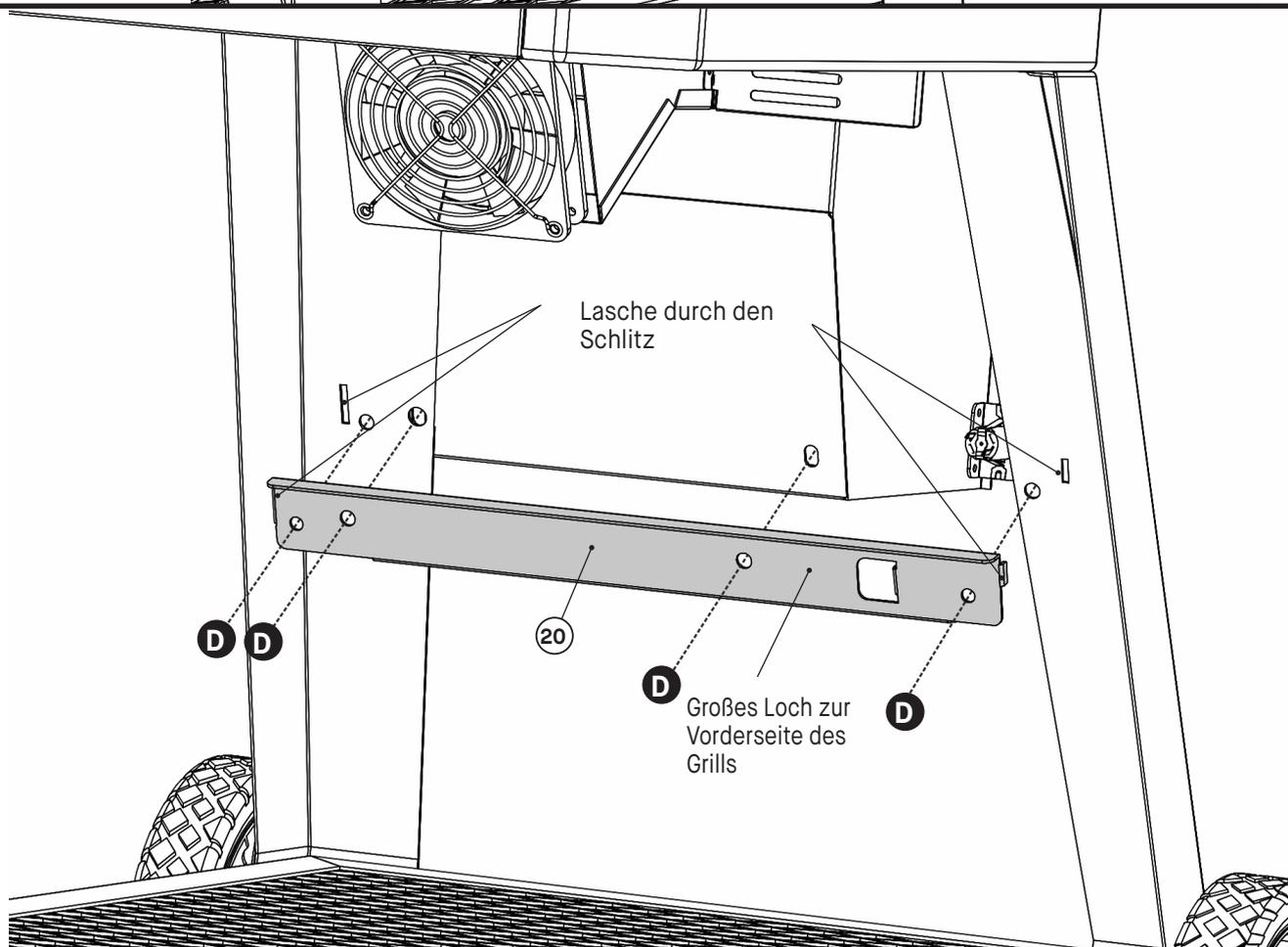


13

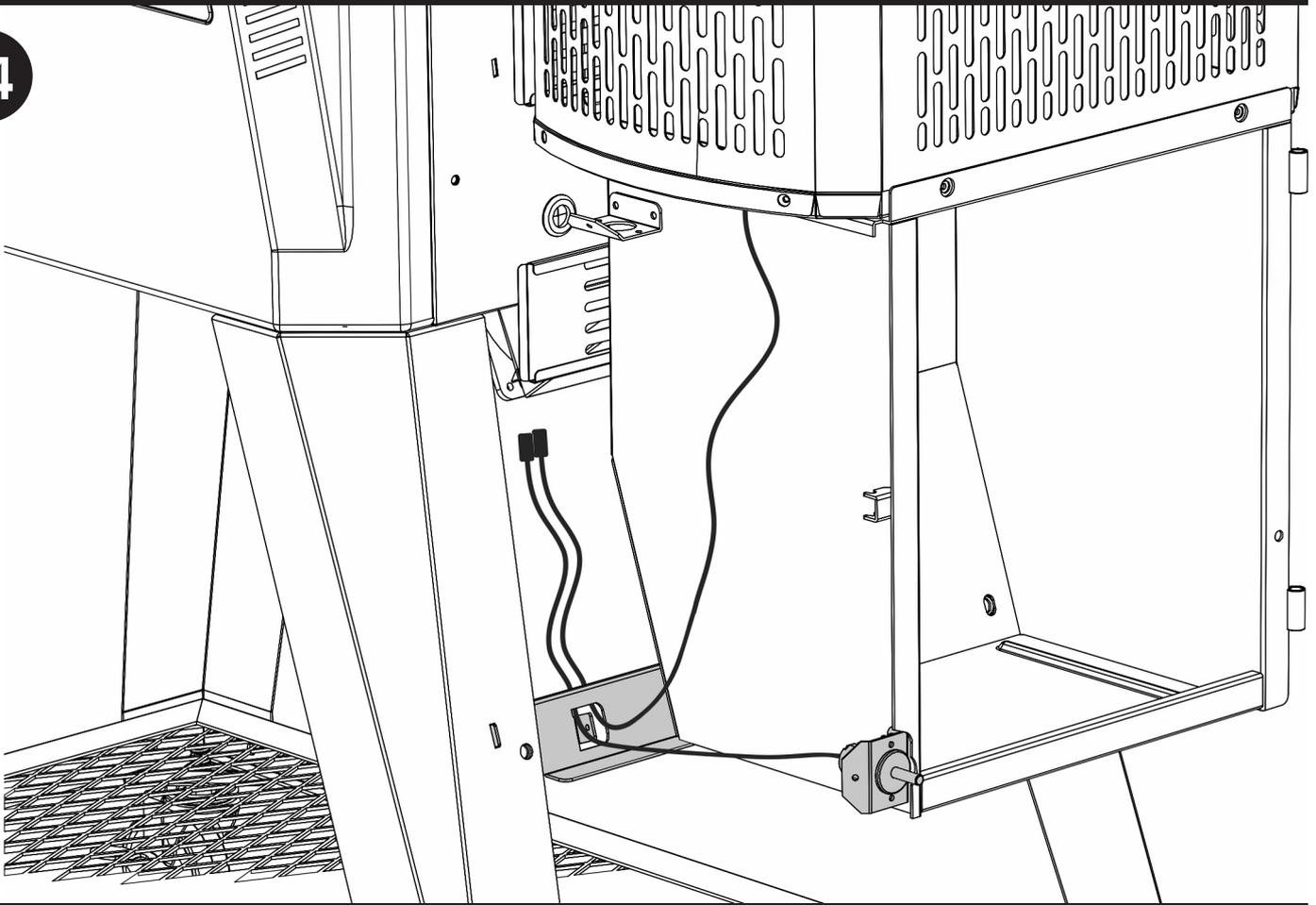
A  
x4



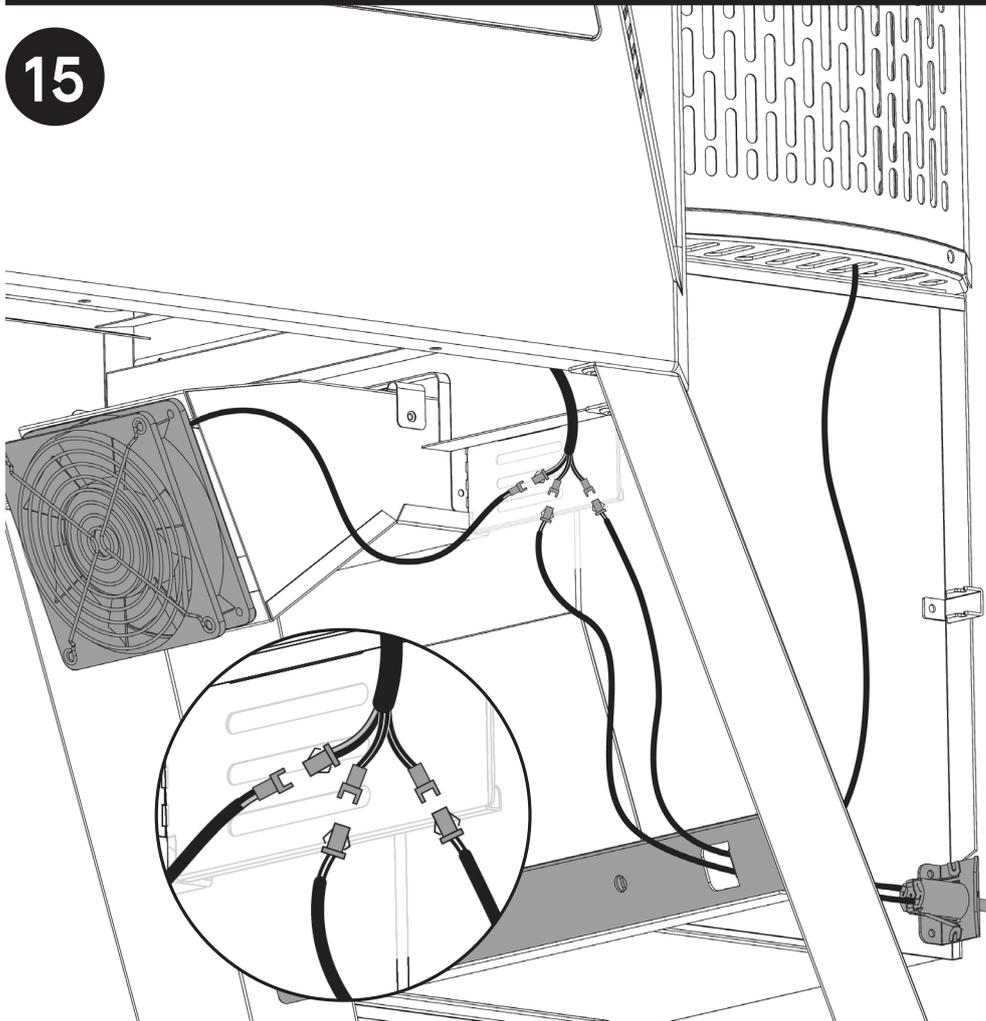
D  
x4



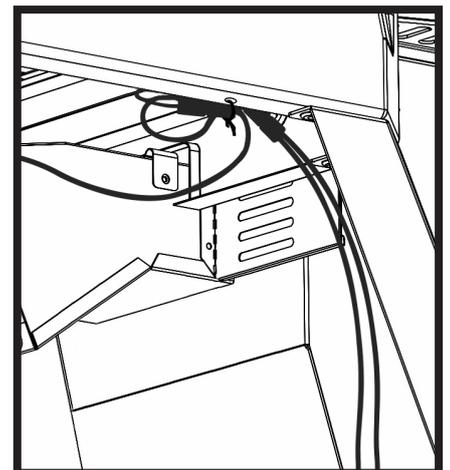
14



15



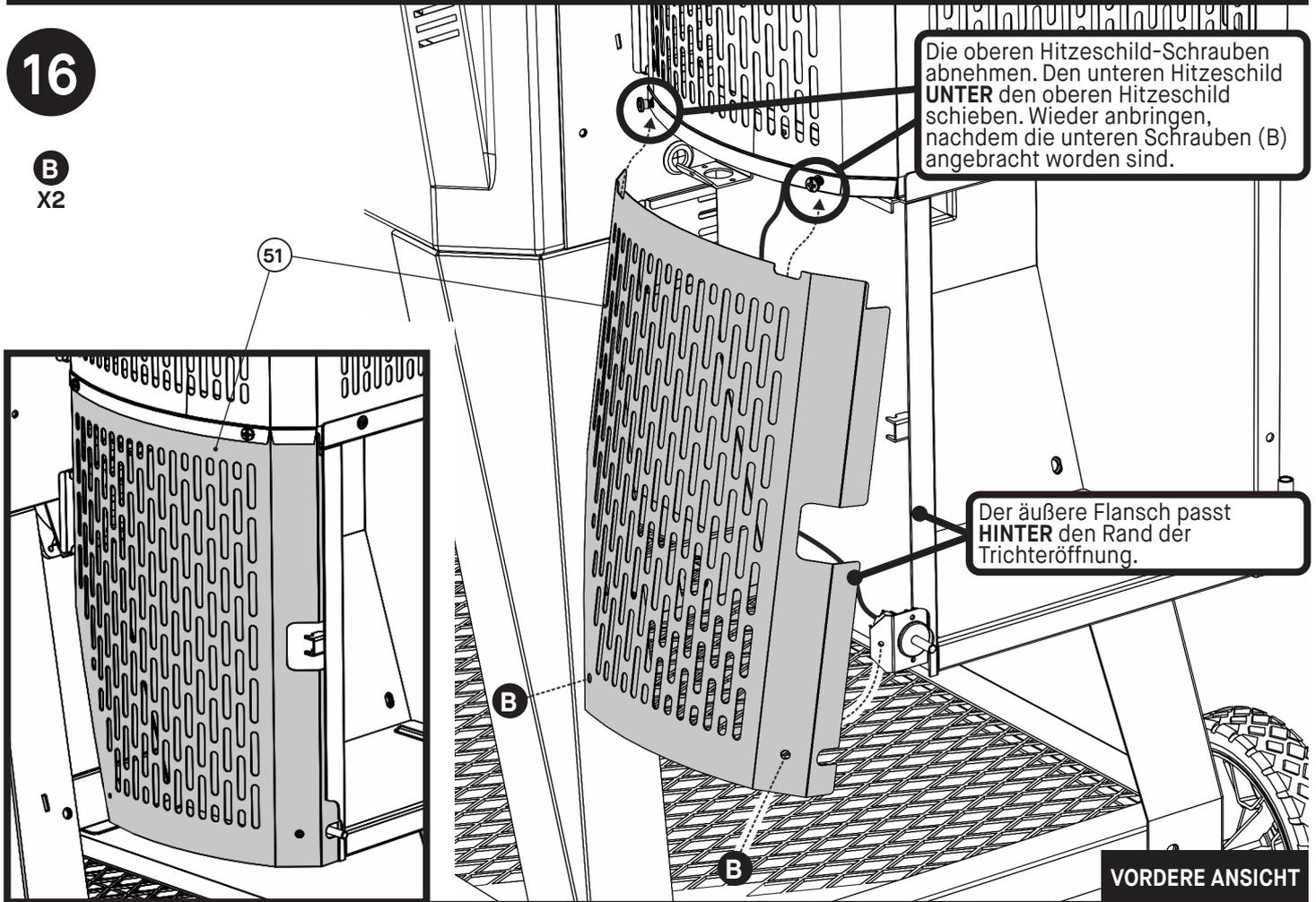
Die Trichter- und Gebläsekabel wie gezeigt am Grillkörper verbinden. Das mitgelieferte Twistband verwenden, um die verbundenen Kabel am Boden des Körpers zu bündeln.



# Zusammenbau

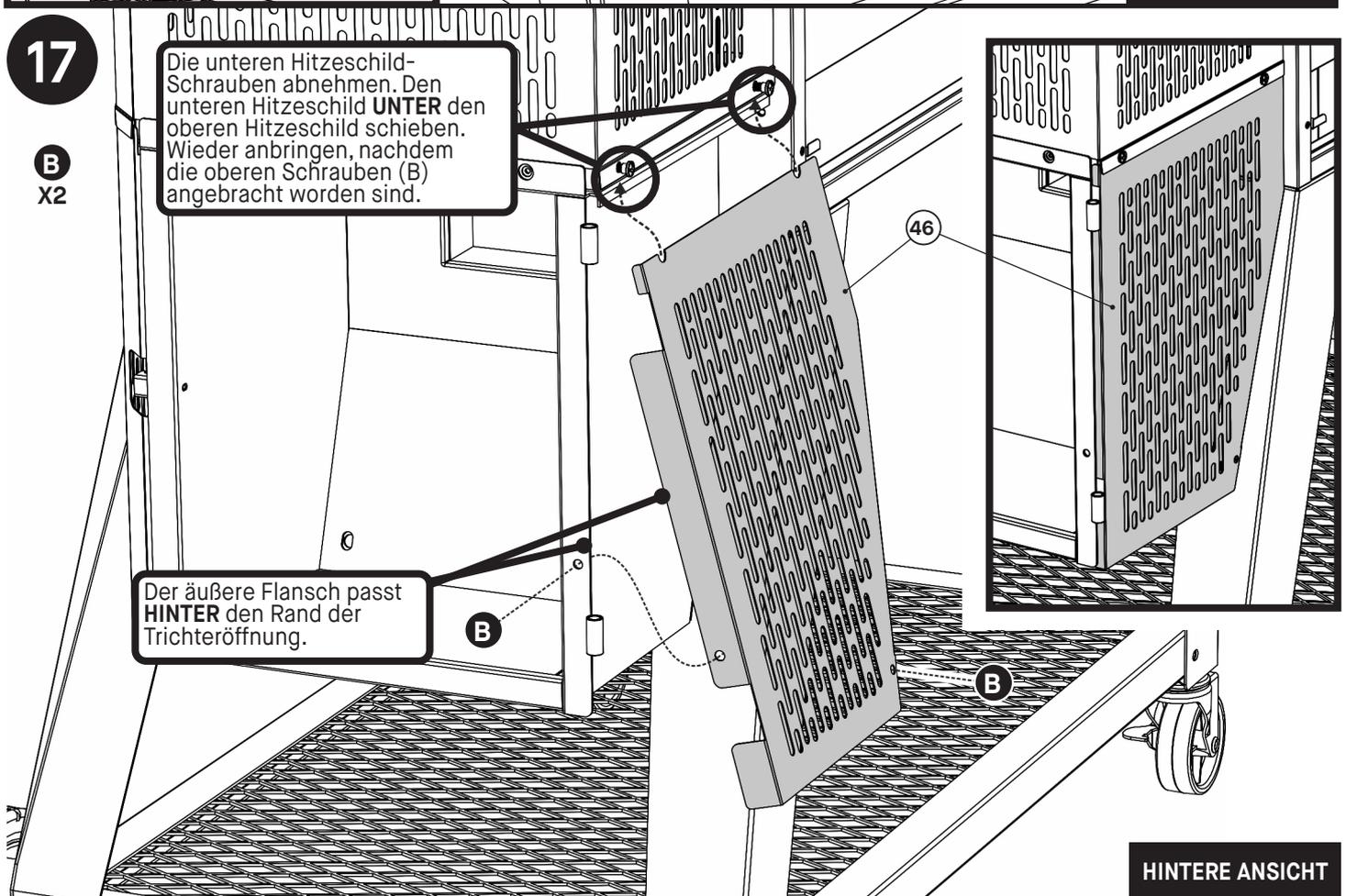
16

B  
X2

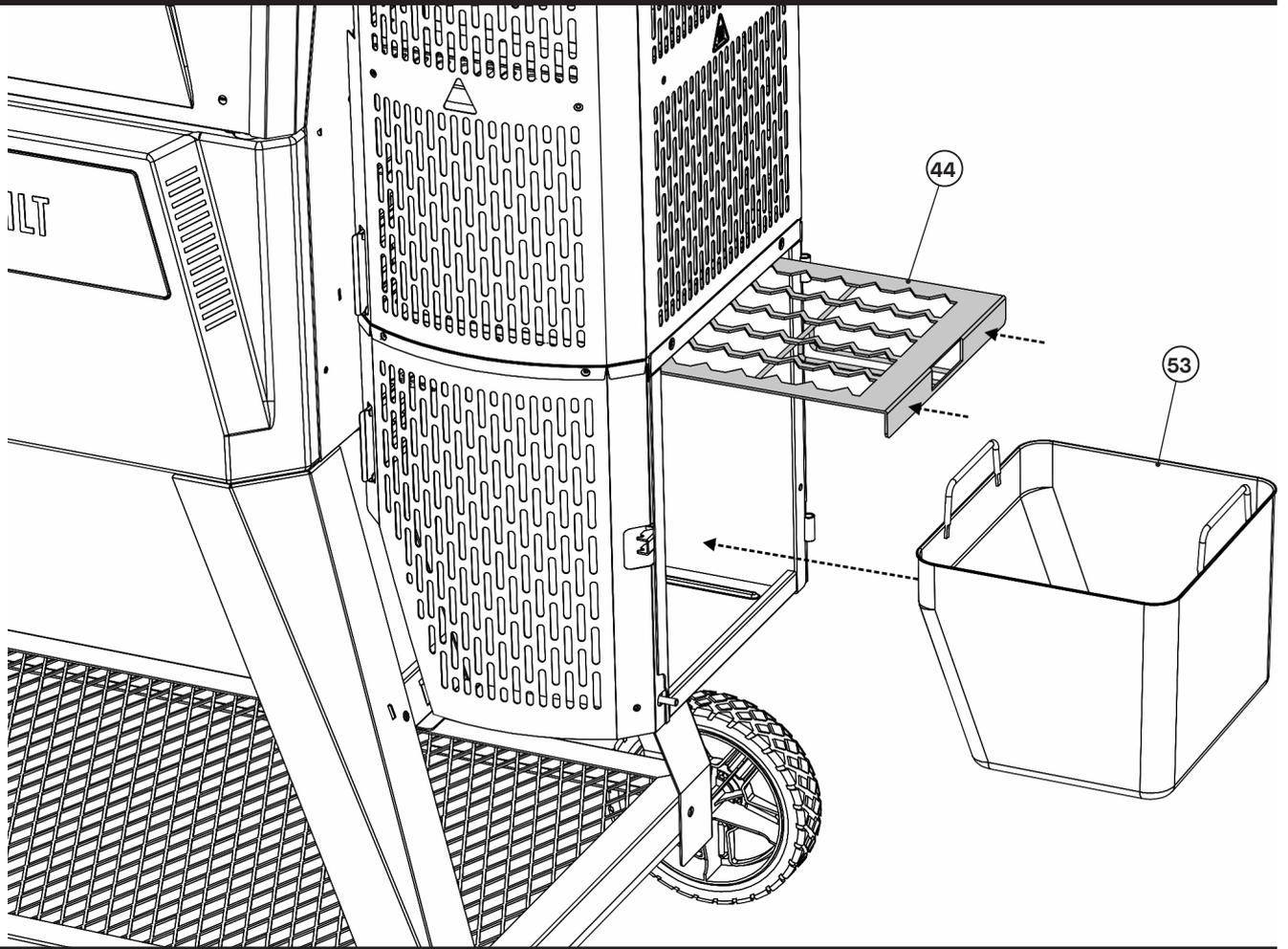


17

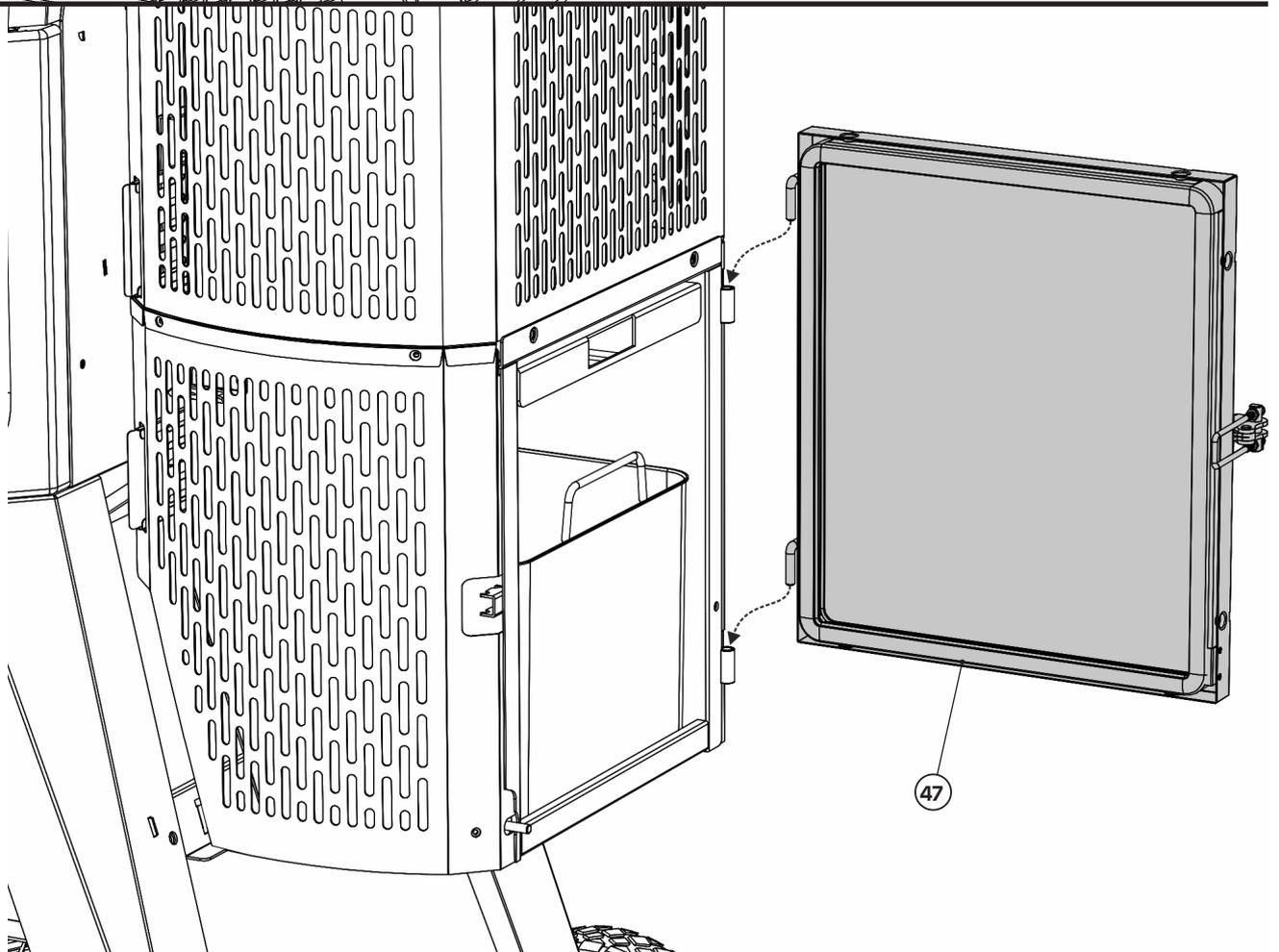
B  
X2



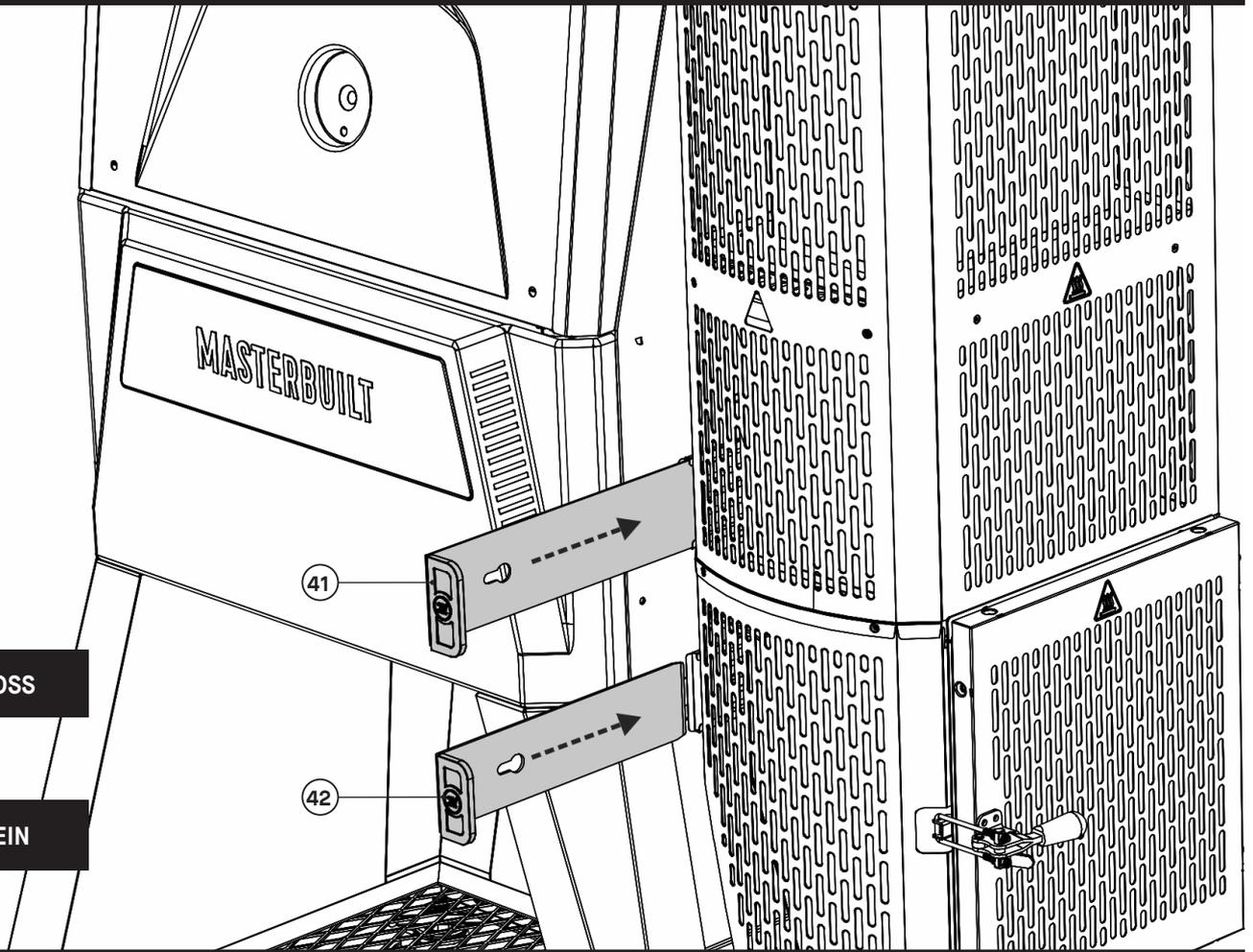
18



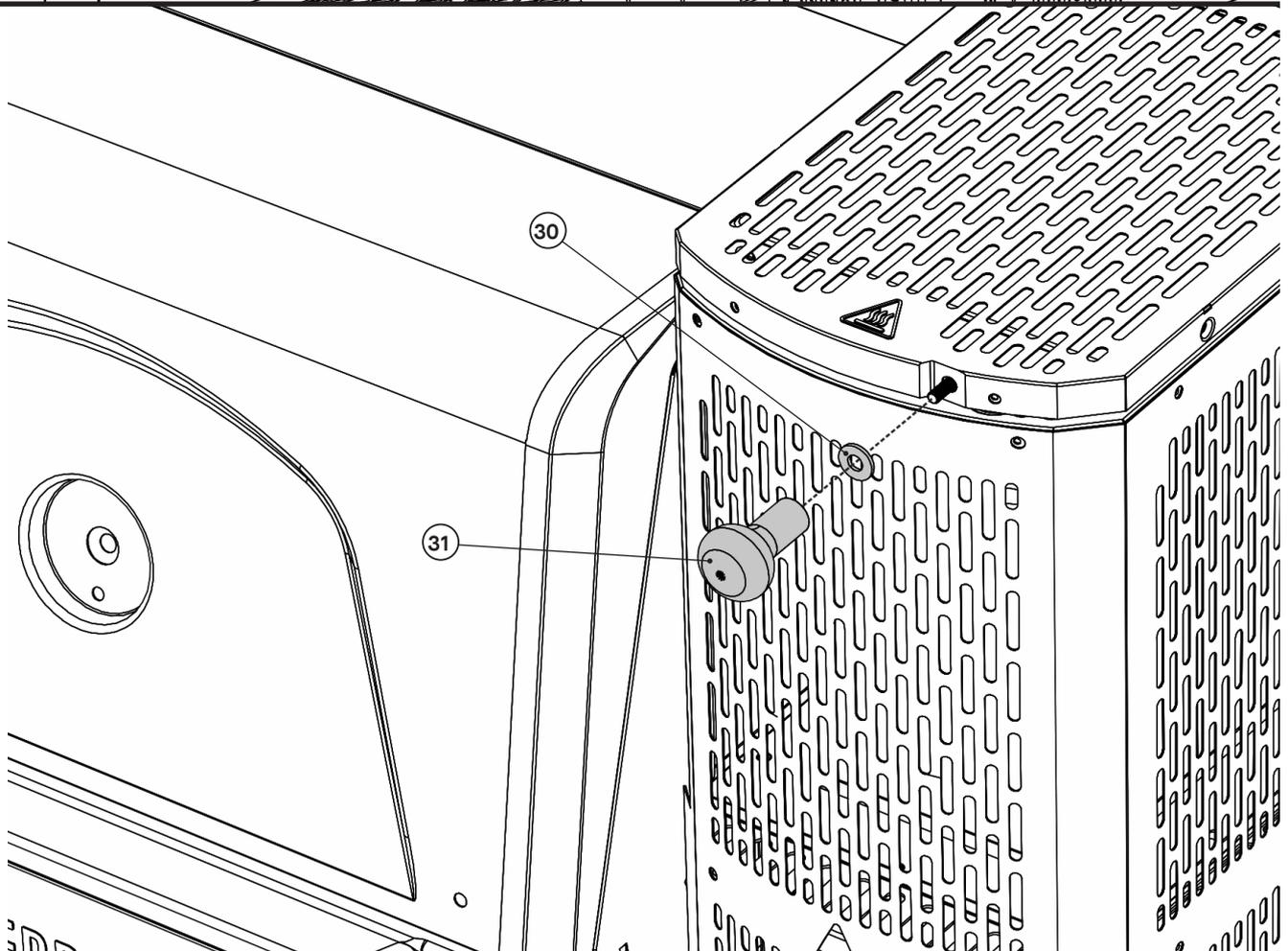
19



20



21

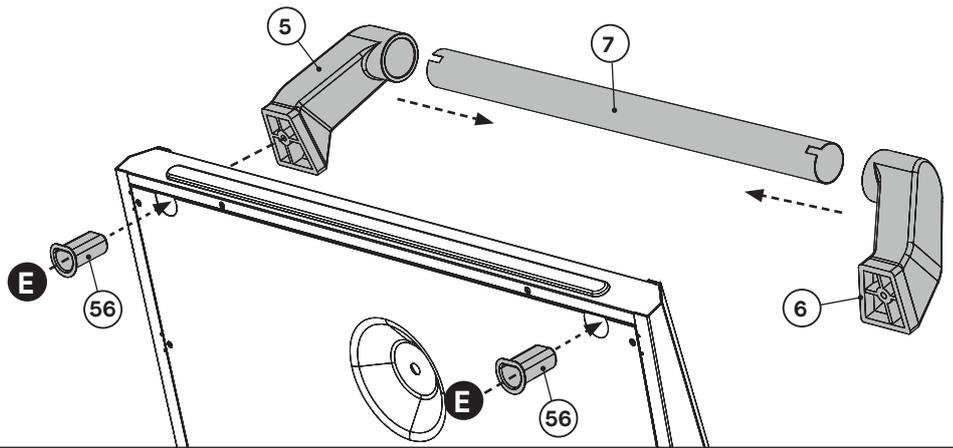


# Zusammenbau

## 22

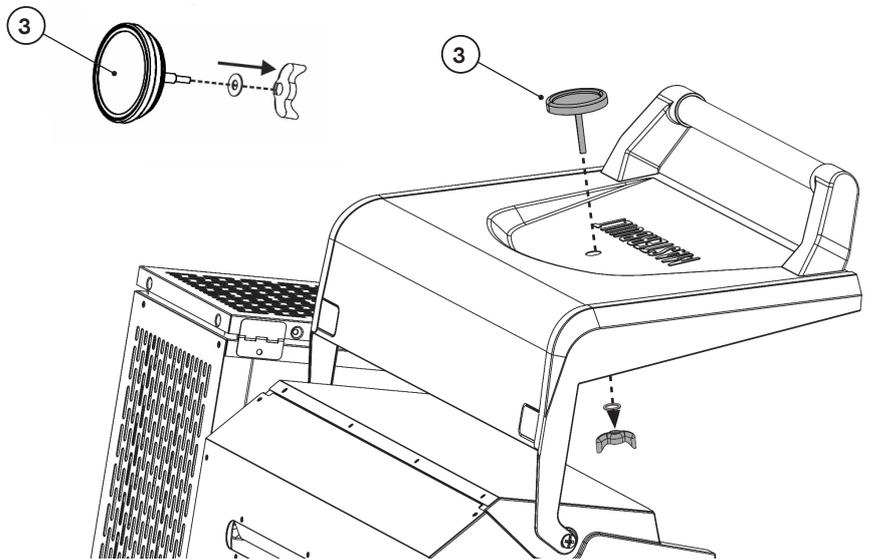
**E**  
X2

Den linken Griffhalter mit der Aussparung zum Deckel hin anbringen, die Griffstange mit der Aussparung und dem rechten Griffhalter an der Griffstange anbringen, um den Deckel zu sichern.



## 23

Die Sechskantmutter und die Beilegscheibe vom Temperaturmesser abnehmen, dann wie gezeigt erneut anbringen.

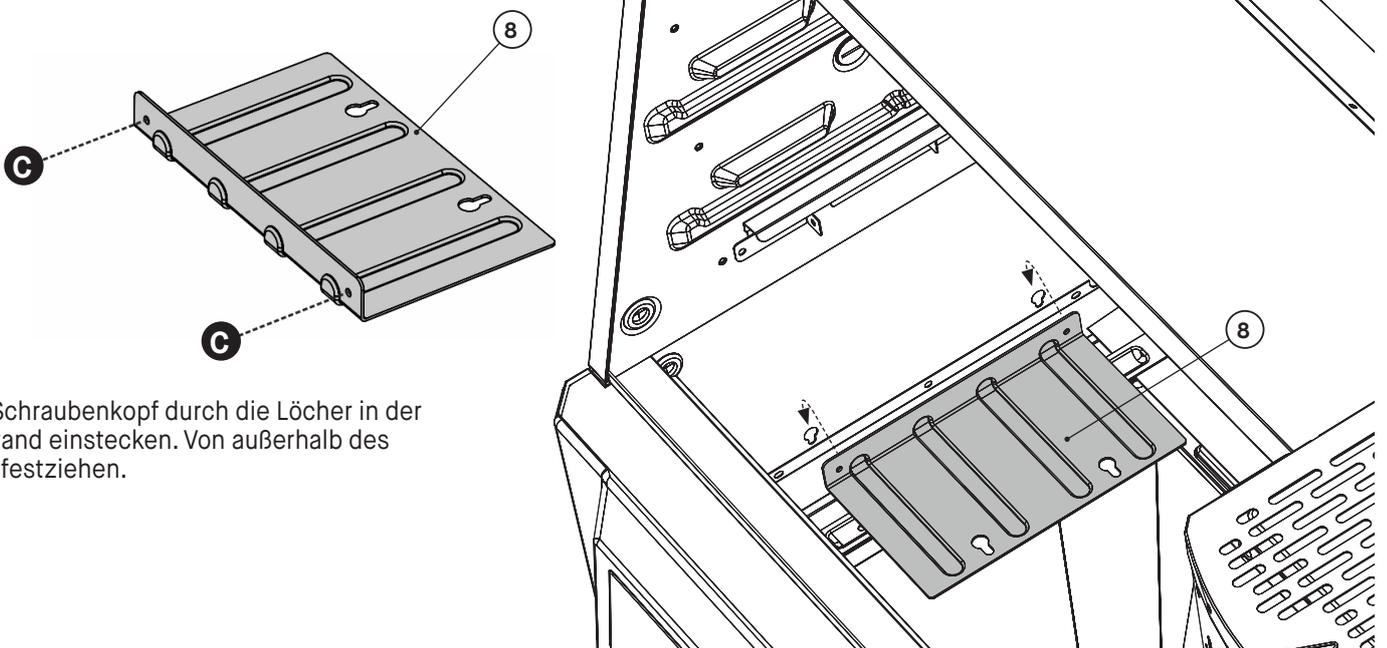


## 24

Die Schrauben (C) halb anziehen.

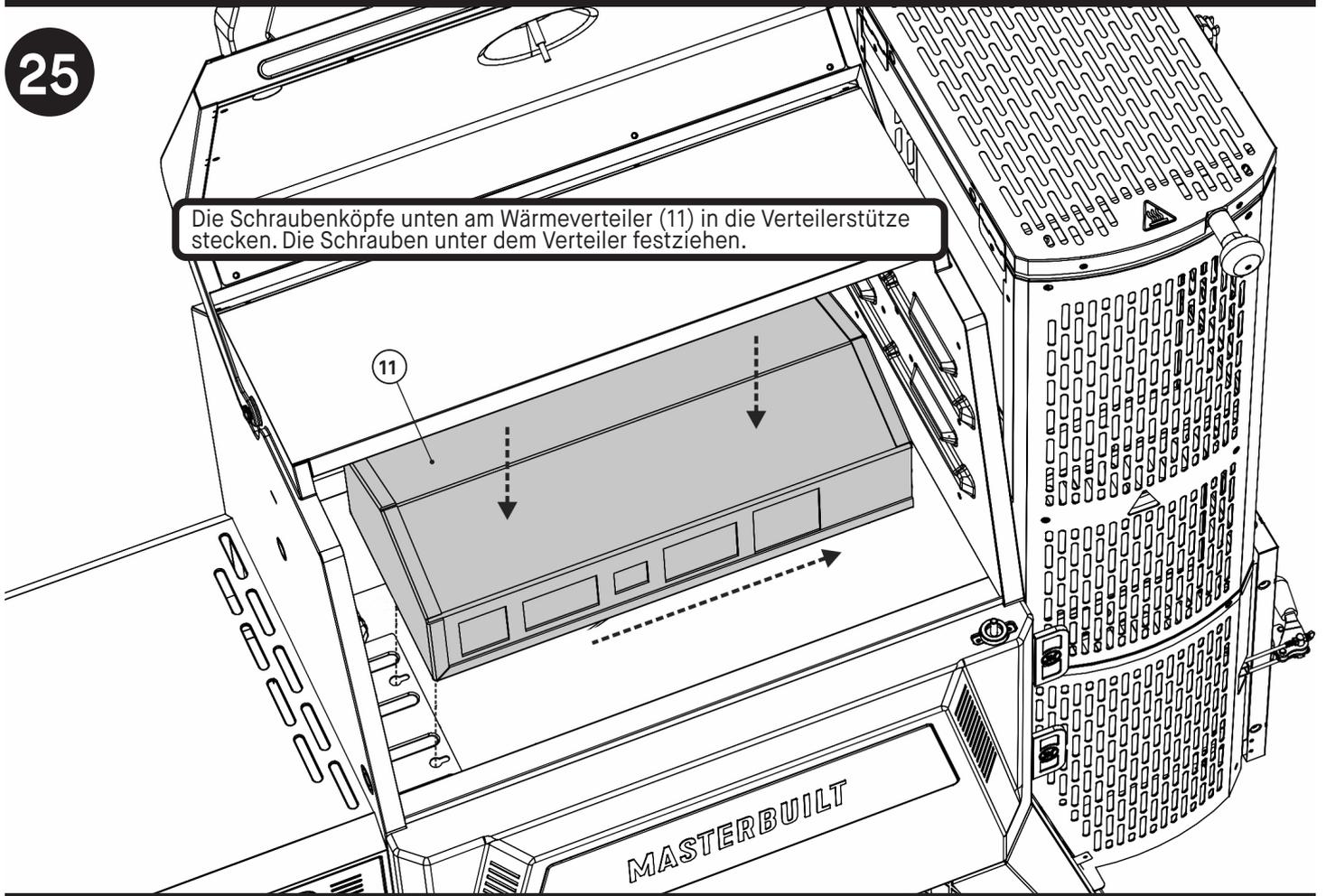
**C**  
X2

Den Schraubenkopf durch die Löcher in der Grillwand einstecken. Von außerhalb des Grills festziehen.



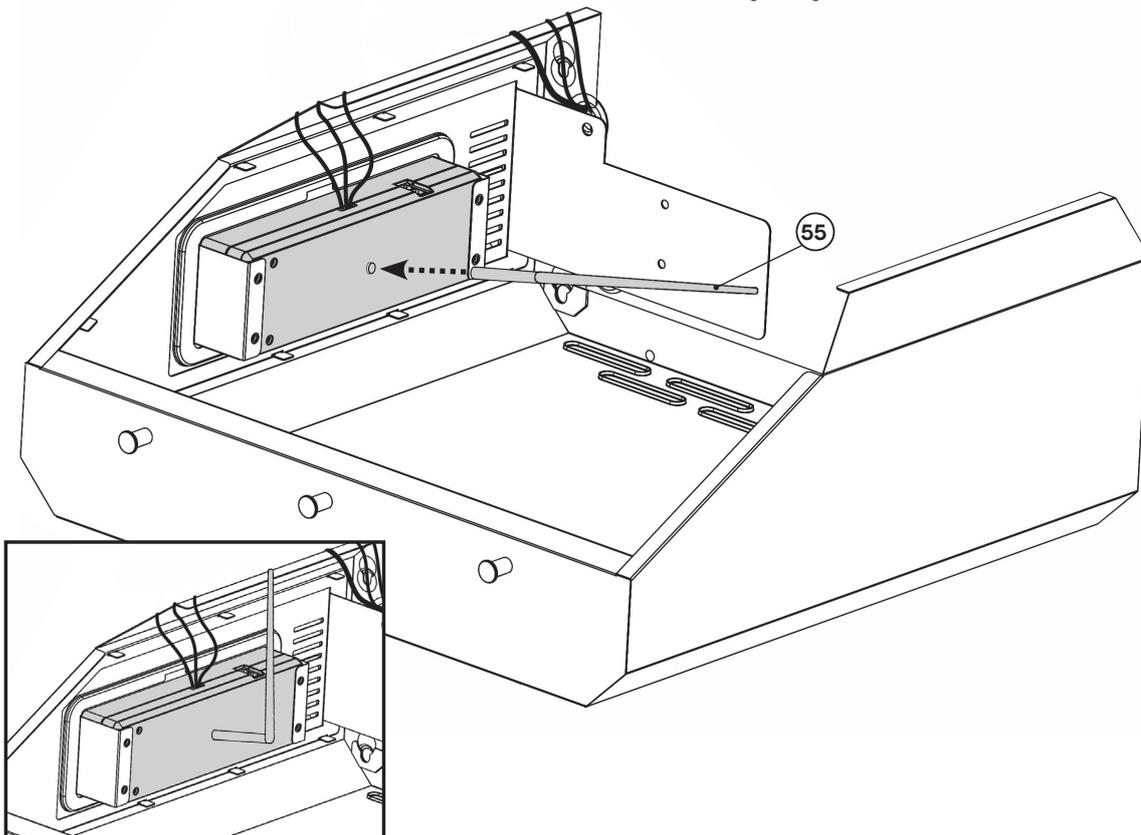
25

Die Schraubenköpfe unten am Wärmeverteiler (11) in die Verteilerstütze stecken. Die Schrauben unter dem Verteiler festziehen.



26

Die Antenne befestigen, indem sie hinten am Panel angeschraubt wird, Dann den Oberteil der Antenne wie gezeigt drehen.

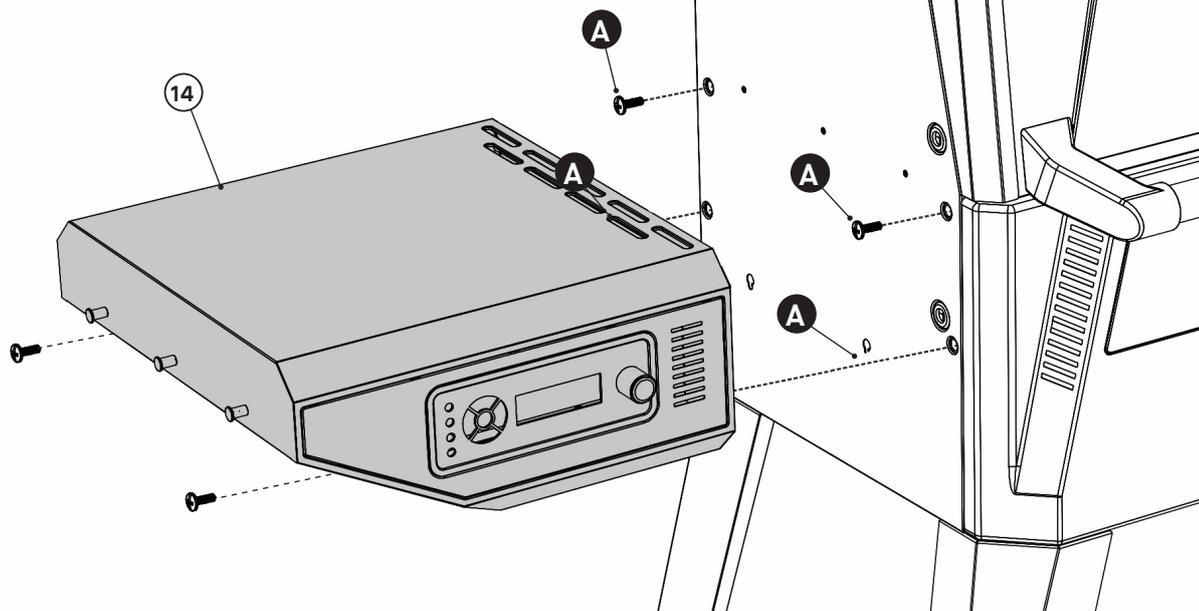


# Zusammenbau

27

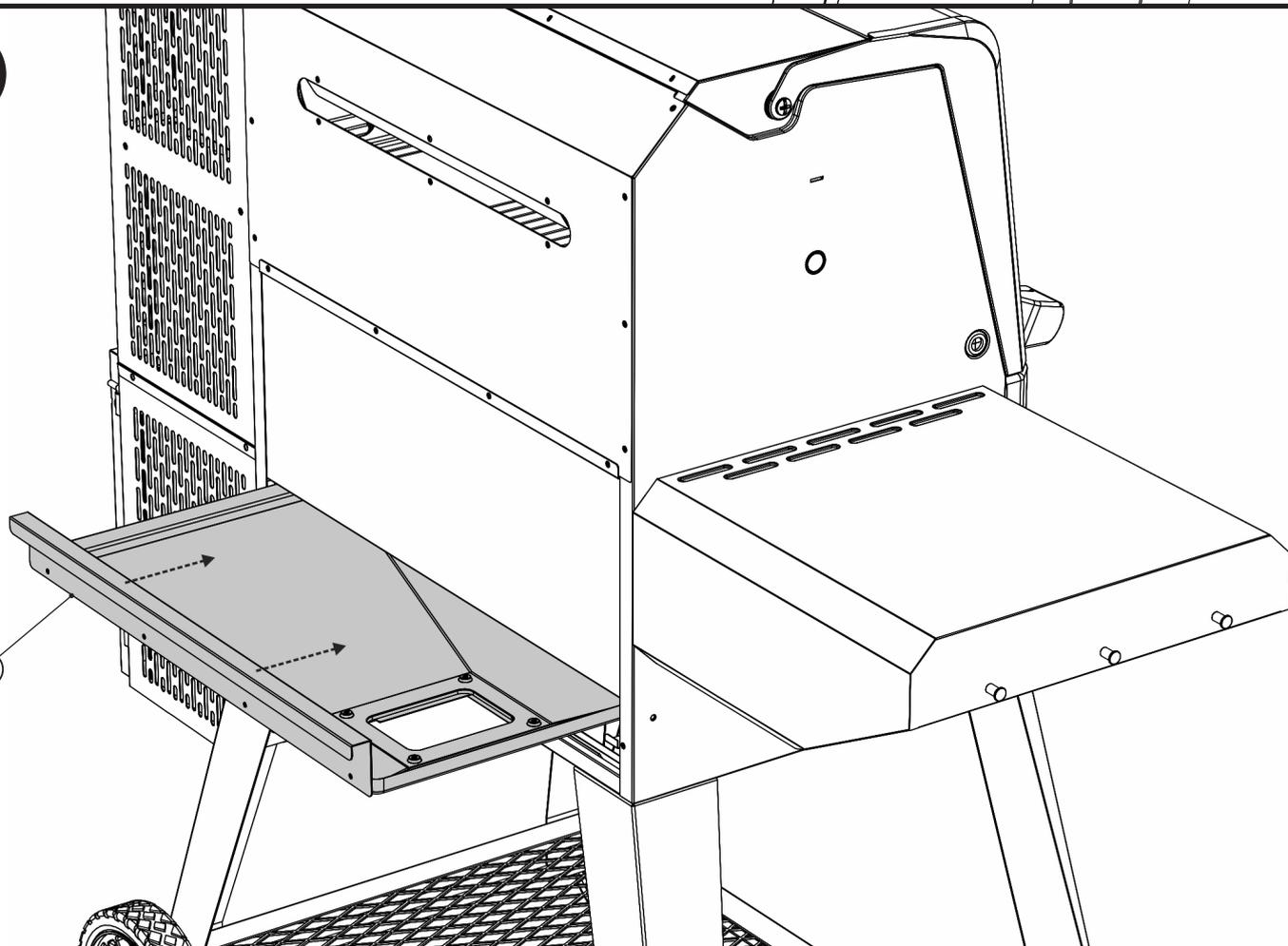
A  
x4

Die oberen Schrauben (A) halb in die Seitenwand des Grills einschrauben. Die Ablage über die Schraubenköpfe legen, die unteren Schrauben (A) hinzufügen und dann festziehen.

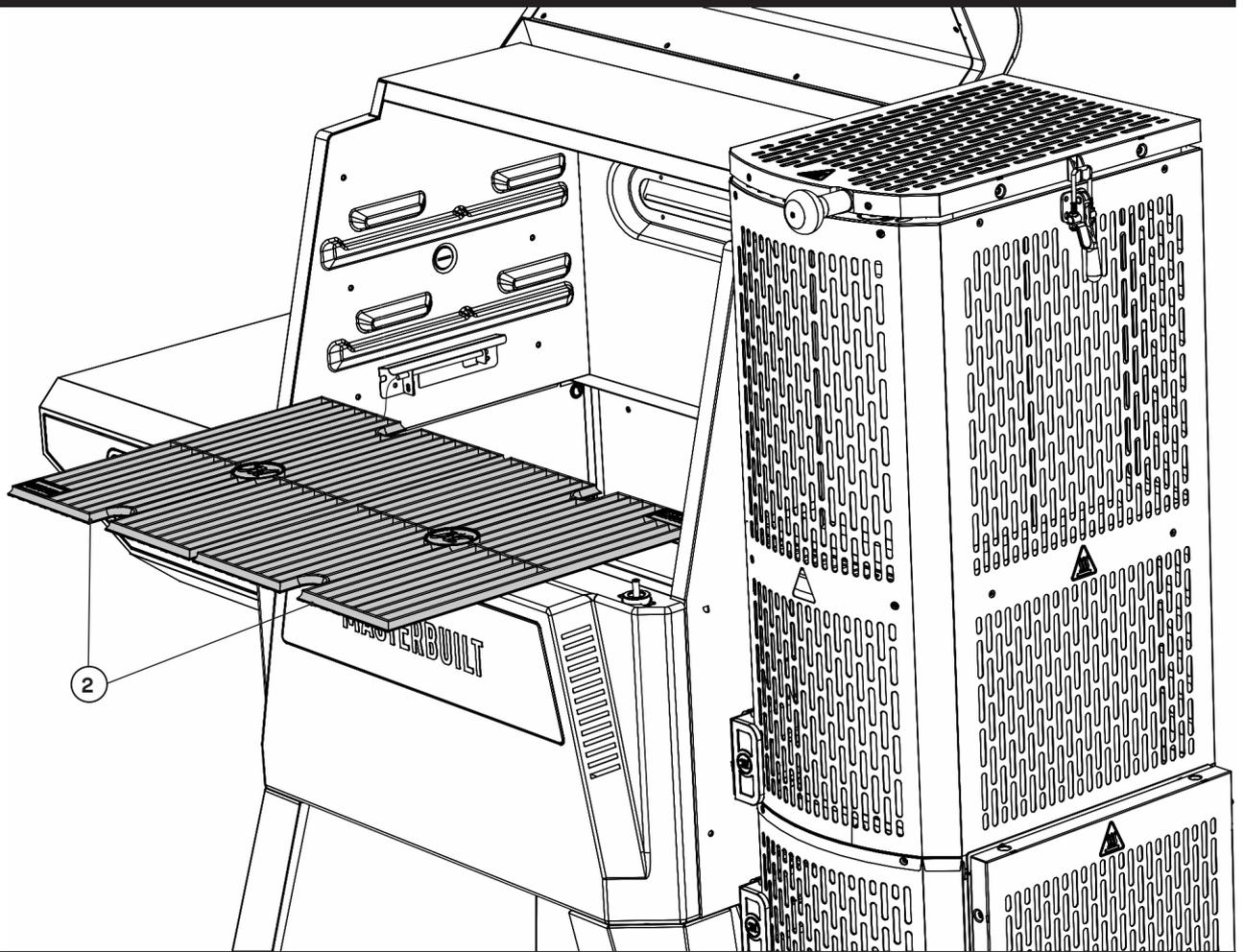


28

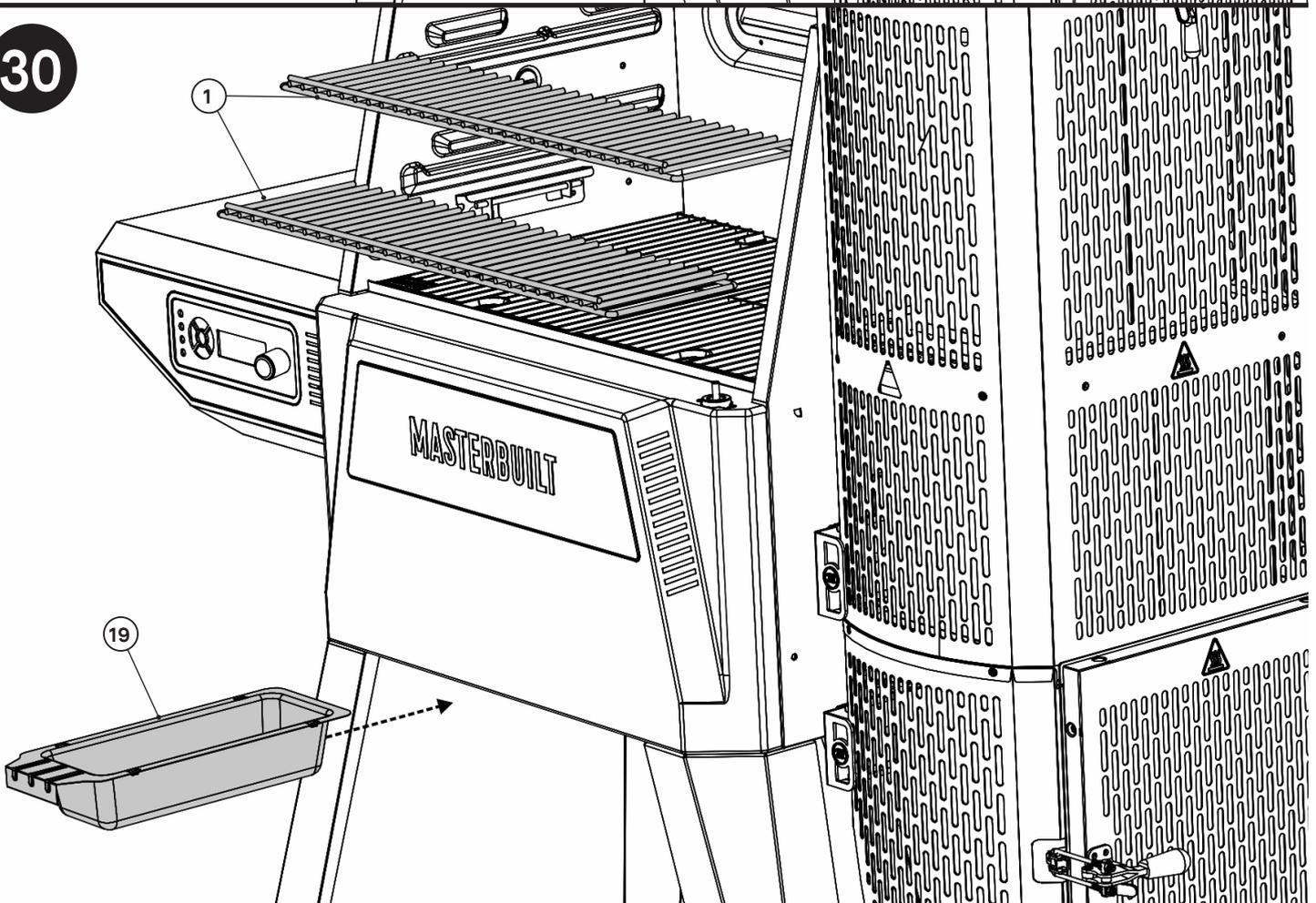
16



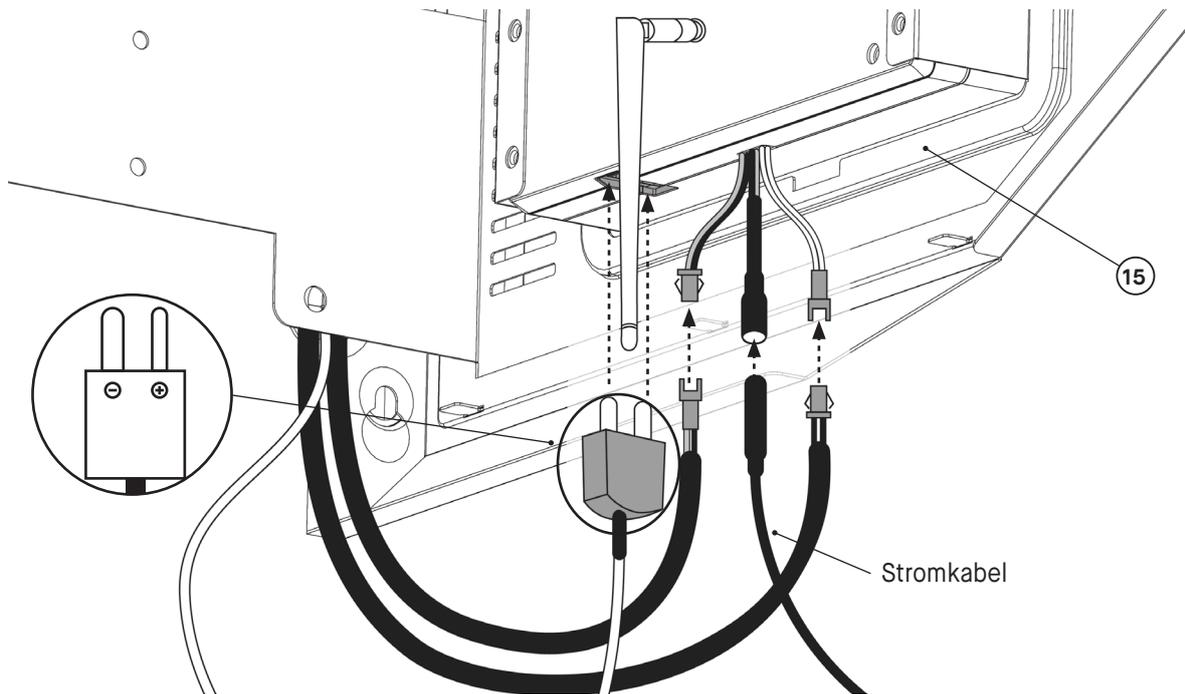
29



30

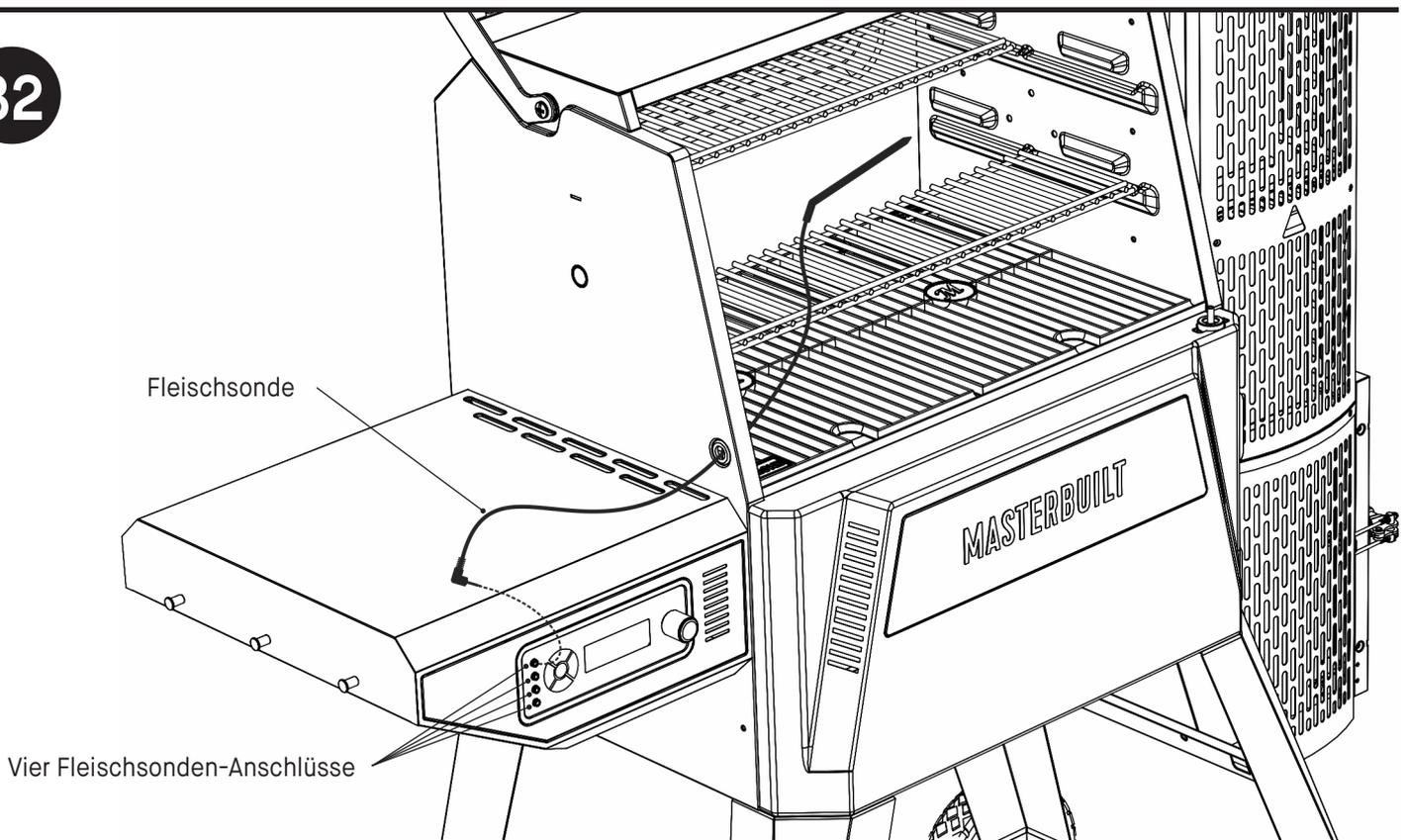


31



Die drei Kabel von innerhalb des Grills am digitalen Bedienfeld anschließen. Beachten, dass die Stifte des (eingekreisten) Steckers verschiedene Größen aufweisen, wobei der größere negativ und der kleinere positiv geladen ist. Darauf achten, dass die Größe der Stifte mit der Größe der Schlitze übereinstimmt, wenn der Stecker eingeführt wird. Dabei sollte nicht zu viel Kraft erforderlich sein. Das Stromkabel zuletzt verbinden.

32



## DER ZUSAMMENBAU IST FERTIG. JETZT BEGINNT DER SPASS!

### EINBRENNEN

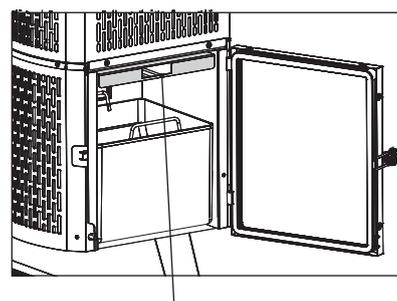
**Vor Erstbenutzung sollten Sie den Grill von Rückständen wie Chemikalien und Ölen befreien, die auf den Herstellungsvorgang zurückzuführen sind. Das wird durch Einbrennen ermöglicht. DEN GRILL VOR ERSTBENUTZUNG EINBRENNEN!**

1. Den Trichter ca. ein Viertel bis halbvoll mit Holzkohle füllen.
2. Die EINSCHALT-Anleitungen befolgen und die Temperatur 60 min. lang auf 120° C halten.
3. Die Temperatur 30 min. lang auf 205° C halten.
4. Den Grill gemäß den ABSCHALT-Anweisungen abschalten.
5. Den Grill VOLLKOMMEN abkühlen lassen.
6. Mit einer Serviette oder einem Tuch die Räucher- und Anbratroste, die Wärm- und Räuchergestelle, den Holzkohlerost und das Innere des Grilldeckels und -körpers mit einem dünnen Speiseölfilm bestreichen.
7. Die Schritte 3 bis 6 bei 175° C wiederholen.

Häufiges Einbrennen verhindert das Verrosten. Wenn Rost eintritt, wie oben angegeben mit einer Stahlbürste reinigen, dann mit pflanzlichem Fett einreiben und aufheizen.

### ANFANG

1. Wärme- und Lufteinlassklappe abnehmen. (Siehe Zusammenbau, Schritt 21).
2. Trichterdeckel und Trichter-Aschentür öffnen.
  - Da befindet sich jeweils ein Sicherheitsschalter, der verhindert, dass das Gebläse läuft, wenn diese Türen geöffnet werden.
  - Wenn vom vorherigen Kochen Asche übriggeblieben ist, den Holzkohlerost schütteln, damit alle Asche zur Ascheschale durchfällt.
  - Alle Asche aus der Ascheschale entleeren.
3. Den Trichter mit Holzkohle füllen
  - ca. 7,25 kg Holzkohle-Briketts.
  - ca. 4,5 kg Holzkohle-Klumpen.
  - Nie Holzkohlen-Schnellzünder oder flüssigen Feueranzünder benutzen.
  - Wenn Holzkohle durch den Holzkohlerost in die Ascheschale fällt, vor dem Start entfernen.
4. Feueranzünder in den Holzkohlerost füllen und anzünden.
  - Lebensmittelsicheren Feueranzünder oder Anzünder aus gedrehter Küchenrolle oder gedrehtem Papier verwenden.
  - In den Holzkohlerost auf die Feueranzünderstangen legen.
  - Vorsicht walten lassen und Schutzhandschuhe tragen.
  - Mit Streichholz oder Feuerzeug anzünden.
5. Den Controller anstellen und auf gewünschte Temperatur bringen.
  - 1-2 min nach dem Anzünden warten, bis der Anzünder voll gezündet hat.
6. Den Trichter und die Aschentür schließen
  - Dadurch wird das Gebläse aktiviert.
7. Warten, bis der Grill die richtige Temperatur erreicht.
  - ca. 13 Minuten, bis er 370° C erreicht.
  - ca. 7 Minuten, bis er 105° C erreicht.



Zu beachten:  
Feueranzünder hier  
anbringen.

# Betriebsanleitungen

## Nachladen

Wenn es erforderlich ist, den Trichter während des Kochens neu aufzufüllen, die nachstehenden für sicheres Nachladen befolgen.

- **Keine Holzkohle nachfüllen, wenn der Grill heißer ist als 120° C.**
- Das Gebläse stellt sich ab, wenn Sie den Trichterdeckel oder die Aschentür öffnen. Das reduziert den Kamineffekt, der entsteht, wenn diese Türen geöffnet werden.
- Die Schwerkrafttechnik funktioniert bei Aufrechterhaltung eines komplett versiegelten Trichters. Wenn der Trichterdeckel geöffnet wird, steigt die Flamme vom Trichter wie eine Fackel nach oben. Wenn der Trichterdeckel geschlossen wird, kehrt die Flamme auf normal zurück.
- Die Holzkohlemenge im Trichter bestimmt, wie schnell die Flamme steigt, wenn der Trichterdeckel geöffnet wird.

Holzkohle hinzufügen:

1. Trichterdeckel öffnen.
  - Vorsichtig verfahren, Schutzhandschuhe tragen. Der Trichterdeckel ist heiß.
  - **Es kommt auf die Höhe der Holzkohle an, wie schnell die Flamme vom Trichter hochsteigt.**
2. Holzkohle in den Trichter füllen.

## ABSCHALTEN

1. Den Controller ausschalten.
2. Den Grilldeckel, den Trichterdeckel und die Aschentür schließen.
3. Den Wärmeeinlass und die Lufteinlassschieber anbringen.
  - Der Grill ist so konstruiert, dass er der Holzkohle den Sauerstoff entzieht, wenn er abgeschaltet wird. Dadurch kann ein Teil der Holzkohle beim nächsten Grillen verwendet werden.
4. Wenn die Schieber beim Abschalten nicht installiert werden, kann Schaden am Grill entstehen.

## RAUCH/GESCHMACK HINZUFÜGEN

Option 1: Holzstücke oder Holzkohle in die Aschenschale füllen, bevor die Temperatur eingestellt wird, um Geschmack hinzuzufügen. Wenn die Holzkohle im Trichter brennt, fallen die heißen Holzstücke in die Schale, brennen langsamer und geben im Grill mehr Geschmack frei.

\*Zu beachten: Nie mehr als 225 g auf einmal hinzufügen. Es sollten keine zusätzlichen Holzstücke oder Holzkohle hinzugefügt werden, bevor andere hinzugefügte aufgehört haben, zu qualmen,

Option 2: Holzstücke im Trichter mit Holzkohle mischen.

\*Zu beachten: Nie mehr als 700 g Holzstücke im Trichter hinzufügen.

## BEDIENFELD



**Den Controller an- und ausstellen:**

1. Knopf drücken, um Controller anzustellen (ON).
2. Knopf drücken und halten, um Controller auszustellen (OFF).



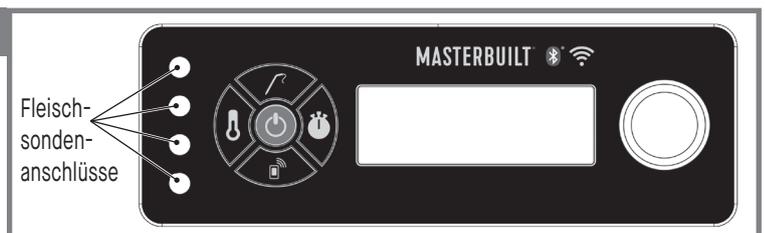
**Temperatur einstellen:**

1. Knopf drücken
2. Knopf auf gewünschte Temperatur drehen
3. Knopf erneut drücken und Temperatur einstellen (Zeit wird automatisch auf 3 sec eingestellt)



**Zeiteinstellung**

- **Countdown-Timer**
- 1. Knopf drücken
- 2. Knopf auf gewünschte Stunden drücken.
- 3. Taste drücken, um Stunden einzustellen.
- 4. Knopf auf gewünschte Minuten drücken.
- 5. Knopf drücken, um Minuten einzustellen. Der Timer startet.
- 6. Knopf drücken, um zu pausieren und Timer erneut zu starten.
- 7. Button drücken und halten, um Timer erneut einzustellen.



**Temperatur von F° auf C° umstellen:**

1. Bei ausgeschalteter Temperatur den Temp.-Knopf drücken und halten
2. Die Stromtaste drücken
3. Gerät schaltet mit F oder C ein, wenn die Anzeige blinkt
4. Mit dem Knopf die Temperaturart wählen
5. Drücken, um die Art zu bestätigen

• **Countup-Timer**

1. Knopf drücken und halten.
2. Timer beginnt von 00:00 aufwärts zu zählen. Timer zählt nach Minuten: Sekunden und dann nach Stunden: Minuten.
3. Knopf drücken, um zu pausieren und Timer erneut zu starten.
4. Knopf drücken und halten, um den Timer erneut einzustellen.

# Betriebsanleitungen

-  **Fleischsonden-Temperaturen einstellen**
1. Knopf drücken und halten, um Fleischsonde (MP1, MP2, MP3, MP4) zu wählen. Den Knopf erneut drücken.
  2. Den Temperatur-Knopf drücken.
  3. Den Knopf auf die gewünschte Temperatur drehen.
  4. Den Temperatur-Knopf erneut drücken, um die Temperatur einzustellen; wenn die Fleischsonde 150° C erreicht, ertönt ein Alarmsignal, und die Fleischsonde muss von der Hitze entfernt werden und braucht Zeit zum Abkühlen. Wenn sie bei dieser Temperatur bleibt, wird sie beschädigt.  
\*Zu beachten: Im Einstell-Modus blinkt das "Fleischsonde"-Symbol
  5. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt das Alarmsignal. Einen beliebigen Knopf drücken, um ihn zu stoppen.

## Angezeigte Informationen:

- Wird der Knopf gedreht, stellt sich die Anzeige von Grilltemperatur, Timer und Fleischsonden MP1, MP2, MP3, MP4 ein.

## BLUETOOTH + WLAN

-  **Verbindung zwischen Grill und Smartgerät**
1. Die Masterbuilt-App von Apple App Store oder Google Play Store auf Ihr(e) Smartgerät(e) herunterladen. Für weitere Informationen gehen Sie auf [masterbuilt.com/pages/app-device-requirements](http://masterbuilt.com/pages/app-device-requirements).
  2. Nach dem Herunterladen die Masterbuilt-App öffnen und die Anleitungen für Verbindung zwischen Grill und Smartgerät(en) befolgen.

## BLUETOOTH

-  **Verbindung zwischen Grill und Smartgerät**
1. Die Masterbuilt-App von Apple App Store oder Google Play Store auf Ihr(e) Smartgerät(e) herunterladen. Für weitere Informationen gehen Sie auf [masterbuilt.com/pages/app-device-requirements](http://masterbuilt.com/pages/app-device-requirements).
  2. Nach dem Herunterladen die Masterbuilt-App öffnen und die Anleitungen für Verbindung zwischen Grill und Smartgerät(en) befolgen.

Das Gerät ist konform mit Teil 15 der FCC-Regeln. Der Betrieb hängt von folgenden zwei Bedingungen ab:

1. Das Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen.
2. Das Gerät muss empfangene Störungen hinnehmen, auch solche, die unbeabsichtigtem Betrieb verursachen können.

### FCC-Warnung

Warnung: Nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei zugelassene Änderungen oder Modifikationen dieses Räucherofens (Smokers) können die Zulassung zum Betrieb dieses Geräts ungültig machen.

### FCC-Erklärung

Dieses Gerät erfüllt Teil 15 der FCC-Regularien. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Voraussetzungen: (1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss jegliche empfangenen Störungen hinnehmen, einschließlich Störungen, die zu unbeabsichtigtem Betrieb führen können.

Dieses Gerät wurde getestet und als mit den Grenzwerten für Digitalgeräte der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Regularien übereinstimmend befunden. Diese Grenzwerte wurden geschaffen, um angemessenen Schutz gegen Störungen beim Betrieb in Wohngebieten zu gewährleisten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen und kann - falls nicht in Übereinstimmung mit den Bedienungsanweisungen installiert und verwendet - Störungen der Funkkommunikation verursachen.

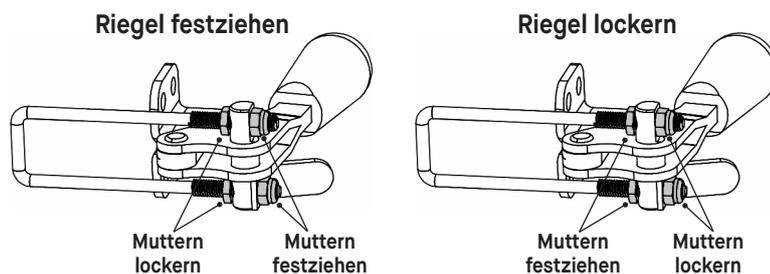
Allerdings ist nicht gewährleistet, dass es in bestimmten Installationen nicht zu Störungen kommt. Falls dieses Gerät Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursachen sollte, was leicht durch Aus- und Einschalten des Gerätes herausgefunden werden kann, wird dem Anwender empfohlen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beseitigen:

1. Neuausrichtung oder Neuplatzierung der Empfangsantenne(n).
2. Vergrößerung des Abstands zwischen Gerät und Empfänger.
3. Anschluss des Gerätes an einen vom Stromkreis des Empfängers getrennten Stromkreis.
4. Hinzuziehen des Fachhändlers oder eines erfahrenen Radio-/Fernsehtechnikers.

Zu beachten: Wenn Sie Verbindung verlieren, funktioniert der Räucherofen weiterhin wie programmiert. Sollte die Verbindung unterbrochen werden, kann der Räucherofen vom Bedienfeld aus betrieben werden.

## RIEGEL-JUSTIERUNG

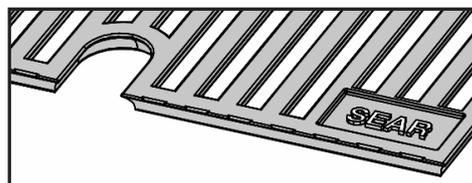
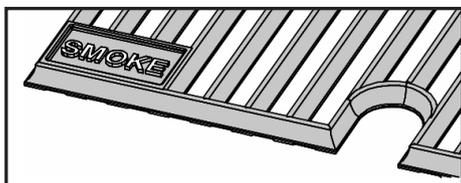
Der Trichterdeckel und die Türriegel können Justierung erfordern, um eine sachgemäße Abdichtung zu gewährleisten und übermäßige Rauchentwicklung zu verhindern. Die Riegel leicht lockern, wenn sie zum Schließen übermäßigen Druck erfordern. Leicht festziehen, wenn übermäßige Rauchentwicklung entsteht.



## RÄUCHER- UND ANBRAT-ROSTE

Ihr Grill hat gusseiserne Räucher- und Anbrat-Roste für niedriges und langsames Räuchern und Anbraten. Die Roste einfach auf die Seite drehen, die Ihrer Kochart entspricht.

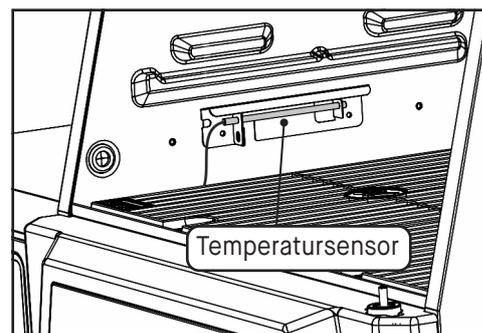
Zu beachten: Niemals umdrehen, während der Grill im Betrieb oder heiß ist.



## REINIGEN UND LAGERN

**STETS DARAUFGAHTEN, DASS SICH DER GRILL KÜHL ANFASST, BEVOR SIE IHN REINIGEN ODER LAGERN**

- Alle Beschläge und zusammengebauten Teile regelmäßig darauf prüfen, ob sie in gutem Betriebszustand sind.
- Den Grill und die Grill- und Räucherroste mit mildem Geschirrspülmittel reinigen. Das Äußere des Grills mit einem feuchten Lappen abwischen. KEINEN Ofenreiniger oder sonstige Reinigungsmittel verwenden. Immer gründlich abtrocknen.
- Den (abgebildeten) Temperatursensor ab und zu mit mildem Geschirrspülmittel reinigen, damit die Grill-Temperaturmessungen immer stimmen. Unbedingt gründlich abtrocknen,
- Nachdem die Asche abgekühlt ist, die Ascheschale und das untere Innere des Trichters nach jedem Gebrauch reinigen und angesammelte Asche, Staub und andere Rückstände beseitigen.
- Die Ascheschale nach jedem Betrieb und wenn die Asche vollkommen abgekühlt ist, entleeren. Dadurch hält die Ascheschale länger.
- Die kalte Asche entsorgen, indem man sie in Alufolie einwickelt, in Wasser einweicht und in einem feuerfesten Behälter entsorgt.
- Den Grill stets abdecken und in einem geschützten TROCKENEN BEREICH lagern. Erst lagern, nachdem das Feuer gelöscht ist und alle Oberflächen abgekühlt sind. Fleischsonden müssen im Haus gelagert werden.
- Wenn der Grill nicht häufig benutzt wird, auch wenn er abgedeckt bleibt, von Zeit zu Zeit prüfen, um Rostbildung und Korrosion sowie die Ansammlung von Feuchtigkeit festzustellen.



# Dépannage

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE BEHEBUNG
Controller nicht aktiv	Kein Strom	Stromtaste am Controller einschalten.
	Nicht angeschlossen	Controller ans Netz anschließen.
	Sicherung ausgelöst	Prüfen, ob Sicherung ausgelöst wurde, und zurücksetzen.
	Störung des Controllers	Kundendienst anrufen <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/support">https://www.masterbuilt.com/pages/support</a>
Gebläse nicht auf ON	Temperatur im Gehäuse hat den Einstellungswert erreicht	Das Gebläse stellt ab, sobald der eingestellte Wert erreicht ist; danach startet es wieder. Es stellt sich weiterhin automatisch ein und erhält die eingestellte Temperatur.
	Trichterdeckel ist offen.	Trichterdeckel hat Abstellschalter, um zu verhindern, dass er das Feuer anfacht, wenn die Türen offen sind. Türen schließen.
	Aschentür offen.	
	Gebläse nicht am Controller angeschlossen	Prüfen, ob der Anschluss richtig sitzt.
	Gebläse vom Kabelstrang abgelöst	
	Schalter reinigen	
ERR 3	Siehe unten.	
Falsche Controller-Temperatur	Temperatursensor nicht voll eingesteckt	Prüfen, ob der Anschluss richtig sitzt.
	Temperatursensor schmutzig	Den Sensor gründlich säubern.
Heizt zu langsam auf	Absperrschieber nicht entfernt	Absperrschieber herausnehmen.
	Zu wenig Holzkohle	Holzkohle im Trichter nachfüllen.
	Grilldeckel ist offen	Grilldeckel schließen.
	Gebläse läuft nicht	Siehe „Gebläse nicht auf ON“.
Übermäßige Rauchentwicklung vom Trichter	Trichterdeckel-Dichtung locker	Trichterdeckel-Riegel anziehen.
	Aschentür-Dichtung locker	Aschentür-Riegel anziehen.
	Lockere Dichtung zwischen oberen und mittleren Trichterteilen	Bei kaltem Trichter den Hitzeschild abnehmen und die Schrauben zwischen den oberen und mittleren Trichterteilen anziehen.
Err 1	Temperatursensor nicht voll eingesteckt	1. Prüfen, ob der Anschluss richtig sitzt. 2. Controller vom Strom abschalten und 10 Minuten warten, dann anschließen.
Err 2	Fleischsonde fehlerhaft	Kundendienst anrufen <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/support">https://www.masterbuilt.com/pages/support</a>
Err 3	Grill ist überhitzt	1. Grill ausschalten. 2. Ursache dafür prüfen. • Fettbrand. • Gebläse fehlerhaft. 3. Grill wieder starten.
Err 4	Holzkohle zündet nicht an	1. Prüfen, ob Absperrschieber entfernt worden sind. 2. Prüfen, ob Trichterdeckel und Aschentür voll geschlossen sind. 3. Prüfen, ob Holzkohle vorhanden ist. 4. Prüfen, ob alte Asche von früherer Benutzung den Aschenrost blockiert. Den Rost schütteln, damit die alte Holzkohle durchfallen kann. 5. Den Grill wieder starten
Err 5	Fleischsonde über 150° C	1. Mit Schutzhandschuhen die Fleischsonde vom Grill abnehmen. 2. Vom Controller abziehen.
Schlechte WLAN-Verbindung	Schwaches Signal	1. Die Antenne hinten am Controller so anwinkeln, dass sie zum Boden weist.

# Masterbuilt - 2 Jahre Garantie / Gewährleistung

**Was nicht gedeckt ist:** Diese Garantien gelten nur für den normalen und angemessenen Betrieb des Produkts im Haushaltsbereich und bei guter Wartung. Die Gewährleistung gilt für Beschädigung durch folgende Ursachen: zusätzliche oder unvorhersehbare Beschädigung durch Transport, Stürze, falschen Zusammenbau, eine unsachgemäße Unterlage, durch Versuche, das Produkt mit Zubehör zu unterstützen, das nicht von Masterbuilt hergestellt wurde, nicht verursacht durch entflammbare Unterlagen, kommerziellen Betrieb, Modifikationen, und nicht verursacht aus Fahrlässigkeit, Missbrauch, unsachgemäßer Pflege oder Wartung, durch Risiken im Straßenverkehr, durch normalen Verschleiß oder Naturkatastrophen.

Die Gewährleistung gilt nicht für Kratzer, Beulen, Scherben, Haarrisse, das Auftreten von kosmetischen Kratzern in der äußeren Schicht der Glasur, welche die Betriebsfähigkeit des Produkts nicht beeinträchtigen.

Die Gewährleistung wird ungültig durch den Kauf von Masterbuilt-Produkten oder -Zubehör von unbefugten Händlern und unbefugten Einzelhandelsunternehmen oder von Drittparteien.

**Zu beachten:** Wenn Verbraucher etwas von Quellen beziehen, die zwar rechtmäßige (aber unbefugte) Unternehmen sind und Produkte in ungeöffneten Verpackungen mit leeren Gewährleistungskarten verkaufen, dann verkaufen diese Quellen laut juristischer Definition gebrauchte Produkte. Wenn jemand Artikel von einem unbefugten Fachhändler oder Wiederverkäufer erwirbt, dann betrifft dies fast immer Produkte ohne Gewährleistung des Herstellers, gleichgültig, welche Angaben vom Händler abgegeben werden. Dies gilt nicht nur für Masterbuilt, sondern gilt grundsätzlich für viele Unternehmen und Produkte.

**GEWÄHRLEISTUNGSFRIST:** Die Gewährleistung beginnt, wenn ein ursprünglicher Käufer und Besitzer ein Produkt von einem autorisierten Fachhändler erworben hat und dieser Kauf vorschriftsmäßig bei Masterbuilt eingetragen worden ist. Ein Gewährleistungsanspruch besteht nur nach einem gültigen Kauf von einem autorisierten Händler.

**DECKUNG GEMÄSS GARANTIE:** Ursprüngliche Masterbuilt-Produkte, die nachweislich Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, die einer gültigen und eingetragenen Gewährleistung unterliegen, werden je nach dem Ermessen von Masterbuilt und vorbehaltlich den Bedingungen dieser Gewährleistung entweder ersetzt oder kostenlos repariert.

**VERFAHREN BEI GEWÄHRLEISTUNGSANSPRÜCHEN:** Für alle Fragen in Bezug auf Gewährleistung wenden Sie sich bitte an den autorisierten Fachhändler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Gewährleistungsansprüche für Produkte, die außerhalb von Europa gekauft wurden, werden von autorisierten Händlern oder Vertriebspartnern in dem Land gehandhabt, in dem sie gekauft wurden. Besuchen Sie den INTERNATIONALEN Teil der Website [masterbuilt.com](http://masterbuilt.com), um die anerkannte internationale Masterbuilt-Vertriebspartner in Ihrer Region ausfindig zu machen. Gewährleistungsansprüche müssen durch einen autorisierten Fachhändler oder Vertriebspartner in dem Land eingesandt werden, in dem der Artikel ursprünglich gekauft wurde. Keine Teile für einen Gewährleistungsanspruch einsenden, bevor Sie keinen autorisierten Fachhändler oder Vertriebspartner benachrichtigt haben, denn in manchen Fällen ist es gar nicht erforderlich, das garantierte Teil zurückzusenden.





# MASTERBUILT®

Keine Sorge! Wir kümmern uns um Sie.

Kundendienst

[masterbuilt.com/contact-us](https://masterbuilt.com/contact-us)  
[masterbuilt.com/warranty](https://masterbuilt.com/warranty)  
[masterbuilt.com/collections/parts](https://masterbuilt.com/collections/parts)

@masterbuilt



[masterbuilt.com](https://masterbuilt.com)

