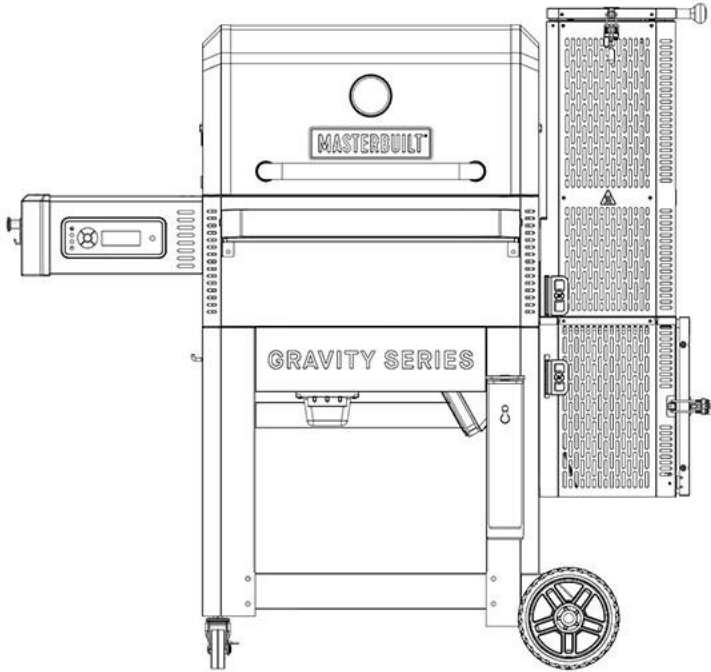




MASTERBUILT®

Willkommen in der Familie, fangen wir an.



GRAVITY SERIES GRIDDLE™

Digitaler Holzkohlegrill + Smoker

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf folgende Modellnummer(n)

MB20042221

Ihre Modellnummer

Herstellungsdatum - Seriennummer

Diese Nummern sind auf dem Typenschild des Grills zu finden.



Es wird empfohlen, dass die Montage von zwei Personen ausgeführt wird

WICHTIG

Bitte diese Informationen sofort notieren und zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Platz aufbewahren

Bedienungsanleitung Code: 9804200023 220510-GH

Meistern Sie es. Masterbuilt.



WARNUNG



- Diese Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch dieses Geräts notwendig sind.
- Vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts alle Warnungen und Anweisungen lesen und befolgen.
- Diese Betriebsanleitung für spätere Nachschlagzwecke behalten.



Nichtbefolgen dieser Anweisungen könnte Brand, Explosion oder Verbrennungsgefahr zur Folge haben, die Sachschaden, Verletzungen oder Tod verursachen könnten.



KOHLENMONOXIDGEFAHR



- Das Verbrennen von Holzschnitzeln, Holzklötzen, Holzpellets, Holzkohle und Propangas gibt Kohlenmonoxid ab, das geruchsfrei ist und tödlich sein kann.
- Holzschnitzel, Holzklötze, Holzpellets, Holzkohle oder Propangas NICHT in Innenbereichen wie Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder sonstigen geschlossenen Bereichen verbrennen.
- NUR IM FREIEN in gut belüfteten Bereichen benutzen.



WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN



ALLE ANWEISUNGEN LESEN

- Den Grill stets entsprechend aller anwendbarer örtlichen, nationalen und bundesstaatlichen Brandschutzordnungen benutzen.
- Vor jedem Gebrauch alle Muttern, Schrauben und Bolzen überprüfen, um sicherzustellen, dass sie fest und sicher sitzen.
- Den Grill niemals unter Überkopfkonstruktionen wie Dacheindeckungen, Carports, Markisen oder Überhängen betreiben.
- Der Grill ist NUR ZUR PRIVATEN ANWENDUNG IM FREIEN GEDACHT.
- Niemals im Inneren von geschlossenen Bereichen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten benutzen.
- Niemals in oder auf Wohnmobilen oder Booten benutzen.
- Mindestens 3 m Abstand von Überkopfkonstruktionen, Wänden, Geländern oder sonstigen Strukturen halten.
- Einen Mindestabstand von 3 m von allen brennbaren Materialien wie z. B. Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Gestrüpp, Papier oder Leinwänden halten.
- Den Grill niemals zu anderen Zwecken als den dafür beabsichtigten Gebrauch benutzen. Dieser Grill ist NICHT zum kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Nicht von Masterbuilt Manufacturing, LLC geliefertes Aufsatzzubehör wird NICHT empfohlen und könnte Verletzungen verursachen.
- Der Gebrauch von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder ihn sicher zu benutzen, beeinträchtigen.
- Halten Sie beim Gebrauch des Grills stets ein Feuerlöschgerät bereit.
- Beim Grillen mit Öl oder Fett sollten Sie ein Feuerlöschgerät mit BC- oder ABC-Pulver bereithalten.
- Im Fall eines Öl- oder Fettbrandes nicht versuchen, den Brand mit Wasser zu löschen. Sofort die Feuerwehr rufen. Ein Feuerlöschgerät mit BC- oder ABC-Pulver kann den Brand unter gewissen Umständen unter Kontrolle halten.
- Den Grill auf einer ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche benutzen, wie z. B. Erde, Beton, Ziegel oder Stein. Es kann sein, dass eine Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) zu diesem Zweck nicht angemessen ist.
- Der Grill MUSS auf dem Boden stehen. Den Grill nicht auf Tische oder Arbeitsoberflächen stellen. Den Grill NICHT über unebene Oberflächen ziehen.
- Den Grill nicht auf hölzernen oder entflammaren Oberflächen benutzen.



WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN



- Den Grill unbehindert und frei von brennbaren Stoffen wie z. B. Benzin und anderen entflammaren Dämpfen und Flüssigkeiten halten.
- Den Grill nicht unbewacht lassen.
- Kinder und Haustiere stets vom Grill fernhalten. Kindern darf die Benutzung des Grills NICHT erlaubt werden. Strikte Überwachung ist erforderlich, wenn Kinder oder Haustiere sich in dem Bereich, wo der Grill benutzt wird, befinden.
- Gestatten Sie NIEMANDEM während der Benutzung des Grills oder nach der Benutzung, bis er sich abgekühlt hat, um den Grill herum Aktivitäten durchzuführen.
- Im Grill nie Glas, Plastik, oder keramikbeschichtetes Kochgeschirr benutzen. Während des Gebrauchs nie leeres Kochgeschirr in den Grill geben.
- Den Grill während des Gebrauchs nie fortbewegen. Vor dem Fortbewegen oder der Lagerung den Grill vollkommen abkühlen lassen (bis auf unter 45°C).
- Den Grill nicht lagern, wenn sich heiße Asche oder Holzkohle im Inneren des Grills/Trichters befindet. Erst lagern, wenn das Feuer vollkommen erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Den Grill nie als Heizgerät benutzen („KOHLENMONOXIDGEFAHR“ LESEN).
- Der Grill und die Trichter-Hitzeschutze sind HEISS während der Grill in Gebrauch ist und bleiben danach eine Zeit lang HEISS sowie während des Abkühlvorgangs. Mit VORSICHT vorgehen. Schutzhandschuhe/-fausthandschuhe tragen.
- Beim Entfernen von Esswaren vom Grill vorsichtig sein. Alle Oberflächen sind HEISS und könnten Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe/-fausthandschuhe tragen oder lange, stabile Kochwerkzeuge zum Schutz gegen heiße Oberflächen oder Spritzer von Grillflüssigkeiten tragen.
- Um Personenschaden und Beschädigung des Grills oder Überlaufen/Spritzen heißer Grillflüssigkeiten zu vermeiden, den Grill NICHT anstoßen oder rammen.
- HEISSE Oberflächen nicht anfassen.
- Der Grill ist während des Gebrauchs heiß. Zur Vermeidung von Verbrennungen, Gesicht und Körper von Türen und Belüftungsöffnungen fernhalten. Während des Gebrauchs werden Dampf und Heißluft abgegeben.
- Der Trichter-Hitzeschutz, der Trichter-Deckel und -verschluss, die Trichter-Aschetür und -verschluss sind HEISS während der Grill in Gebrauch ist sowie während des Abkühlvorgangs. Beim Arbeiten mit und in der Nähe von diesen Komponenten Schutzhandschuhe tragen.
- Der Grill hat eine offene Flamme. Hände, Haare und Gesicht von Flamme und brennender Holzkohle fernhalten. Beim Anzünden NICHT über den Grill lehnen. Lose Haare und Kleidung könnten Feuer fangen.
- Die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung dürfen NICHT blockiert sein.
- Die Grillroste nicht mit Metallfolie bedecken. Dies würde Wärme einfangen und könnte den Grill beschädigen.
- HEISSE Kohlen oder Asche nie unbewacht lassen.
- Asche nicht entfernen, während Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Hände, Haare und Gesicht von der brennenden Kohle fernhalten. Während des Betriebs Vorsicht mit losen Haaren und Kleidung walten lassen, denn sie könnten Feuer fangen.
- Beim Gebrauch dieses Grills oder beim Arbeiten mit Feuer Schutzhandschuhe tragen. Beim Zufügen von Holz oder Holzkohle Schutzhandschuhe tragen oder lange, stabile Kaminwerkzeuge benutzen.
- Zum Anzünden von Holzkohle nie für Holzkohle bestimmte Zündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder andere hochvolatile Flüssigkeiten benutzen.
Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder Tod verursachen.
- Den Holzkohletrichter nie überfüllen. Dies kann ernsthafte Verletzungen sowie Beschädigung des Grills verursachen.
- Kalte Asche entsorgen, indem sie in Aluminiumfolie gelegt wird, mit Wasser durchnässt wird und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt wird.
- Bei der Anwendung von elektrischen Geräten sollten wesentliche Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, einschließlich folgende: 1) Das Gerät nicht einstecken, bis es vollkommen zusammengebaut und gebrauchsfertig ist. 2) Nur eine genehmigte geerdete Netzsteckdose benutzen. 3) Nicht während eines Gewittersturms benutzen. 4) Das Gerät niemals Regen oder Wasser aussetzen.
- Zum Schutz gegen Stromschlag das Kabel, den Stecker oder die Bedientafel nie in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, oder wenn am Gerät irgendeine Art von Funktionsstörung oder Schaden aufgetreten ist.
- Verlängerungskabel können benutzt werden, wenn sie mit Vorsicht angewendet werden. Wenn ein Verlängerungskabel benutzt wird:



WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN



- 1) die vermerkte Stromanforderung des Netz- oder Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch wie die Stromanforderung des Geräts sein; und 2) das Kabel sollte so angelegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo es von Kindern heruntergezogen werden könnte oder man versehentlich darüber stolpern könnte.
- Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreiadriges Kabel sein.
 - Zur Benutzung im Freien geeignete Verlängerungskabel müssen zusammen mit zur Benutzung im Freien geeigneten Produkten angewendet werden und mit dem Suffix „W“ und mit der Angabe „zur Benutzung im Freien geeignet“ gekennzeichnet sein.
 - VORSICHT! Um Stromschlagrisiko zu vermeiden, Verlängerungskabelanschluss trocken und vom Boden entfernt halten.
 - Kabel nicht auf heiße Oberflächen hängen oder sie berühren lassen.
 - Nicht auf oder in der Nähe von einem heißen Gasbrenner oder in einen geheizten Ofen legen.
 - Zum Ausstecken, die Bedientafel auf „OFF“ [aus] stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
 - Aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät außer Betrieb ist sowie vor der Reinigung. Das Gerät vollkommen abkühlen lassen, bevor Innenteile hinzugefügt oder entfernt werden.
 - Dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher oder ähnlichen Vorrichtungen reinigen.
 - Den Grill ausschließlich über glatte Oberflächen rollen.
 - Der Grill darf niemals über Treppen oder unebene Flächen gerollt werden.
 - Die Missachtung der Warnhinweise kann zu Beschädigungen des Grills und beim Benutzer zu Verletzungen führen.
 - Den Trichter während des Gebrauchs nie öffnen. Sollte es erforderlich sein, Holzkohle während des Gebrauchs aufzufüllen, befolgen Sie die speziell für diesen Grill vorgegebene Auffüllanweisung und tragen Sie stets Schutzhandschuhe.
 - Den Grill nie in Gebrauch nehmen, wenn die Temperatursonde entfernt ist. Dies kann dazu führen, dass der Grill überhitzt und kann ernsthafte Körperverletzungen und/oder Beschädigungen am Grill verursachen.
 - Nach jedem Gebrauch die Wärmeaufnahme- und Luftzufuhrschieber installieren.
 - Vor jedem Gebrauch die Wärmeaufnahme- und Luftzufuhrschieber entfernen.
 - Den Grill nie in Gebrauch nehmen, solange die Wärmeaufnahme- und Luftzufuhrschieber installiert sind. Dies könnte den Grill beschädigen.
 - Nicht in Innenbereichen anwenden!
 - WARNUNG! Zum Entzünden oder Wiederentzünden keinen Spiritus oder Benzin anwenden! Nur EN 1860-3 entsprechende Feueranzünder anwenden!
 - WARNHINWEIS: Gefahr eines elektrischen Schlags. Installieren Sie das Gerät nur an einer abgedeckten GFCI-Steckdose der Klasse A, die ein wetterfestes Gehäuse hat, wenn die Kappe des Anschlusssteckers eingesteckt oder entfernt ist.
 - WARNHINWEIS: Nicht für die Verwendung mit Steckdosen geeignet, die nur wetterfest sind, wenn die Steckdose abgedeckt ist (Kappe des Anschlusssteckers nicht eingesteckt und Steckdosendeckel geschlossen).

Dieses Gerät entspricht dem/den lizenzfreien RSS-Standard(s) von Industry Canada. Der Betrieb unterliegt folgenden zwei Bedingungen:

- (1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen, und
- (2) Dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, auch Störungen, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

Dieses Gerät entspricht den für eine unkontrollierte Umgebung erlassenen IC-Strahlenbelastungsgrenzen. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Heizkörper und dem Körper des Anwenders installiert und bedient werden.

SICHERHEITSELEMENTE

Deckelschalter – *Verhindert das Überhitzen des Grills.*

- Wenn die Temperatur auf über 500°F eingestellt ist, wird der Regler die Grilltemperatur bei offenem Deckel auf 500°C regulieren. Sobald der Deckel geschlossen wird, wird der Grill auf die eingestellte Temperatur zurückgehen.
- Wenn die Temperatur auf unter 500°F eingestellt ist, wird der Regler die Temperatur bei offenem Deckel weiterhin auf die eingestellte Temperatur regulieren.

Trichterschalter – *Reduziert den Kamineffekt, wenn der Trichter geöffnet ist.*

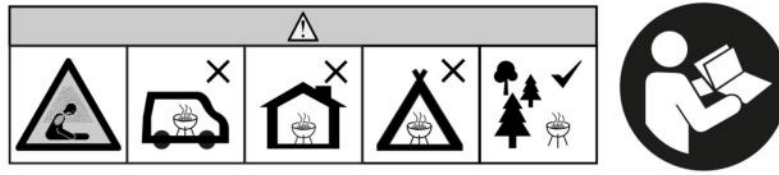
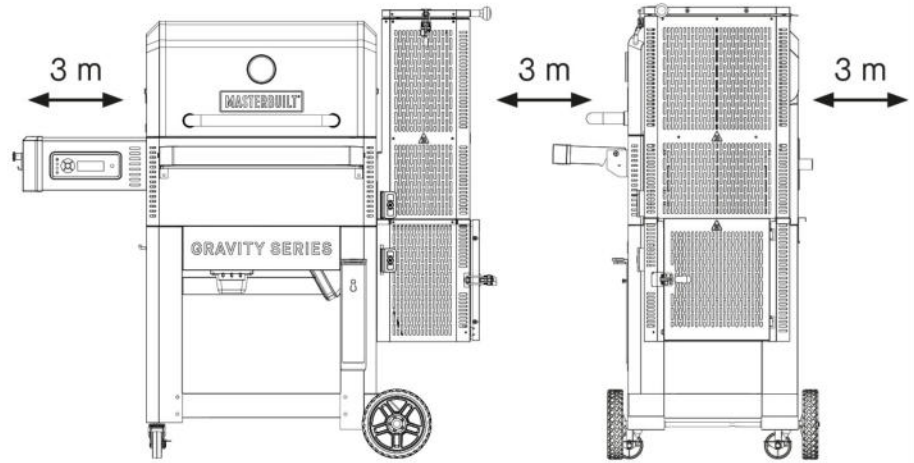
1. Trichterdeckel-Schalter: Der Lüfter stoppt, wenn der Trichterdeckel geöffnet wird. Der Lüfter startet neu, wenn der Trichterdeckel geschlossen wird.
2. Trichter-Aschetür-Schalter: Der Lüfter stoppt, wenn die Trichter-Aschetür geöffnet wird. Der Lüfter startet neu, wenn die Trichter-Aschetür geschlossen wird.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Mit diesem Produkt werden keine Holzkohle oder Holzklötze geliefert.

Abstände zu Bauwerksteilen und sicherer Gebrauch

BITTE BEACHTEN: Einen Mindestabstand von 3 m von der Rück- und Oberseite zu Hauswänden, Geländern oder anderen entflammenden Bauwerksteilen einhalten. Dieser Abstand sorgt für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Sollte nicht auf entflammenden Materialien wie Decks und anderen entflammenden Materialien benutzt werden.



SCHAMOTTENSTEIN

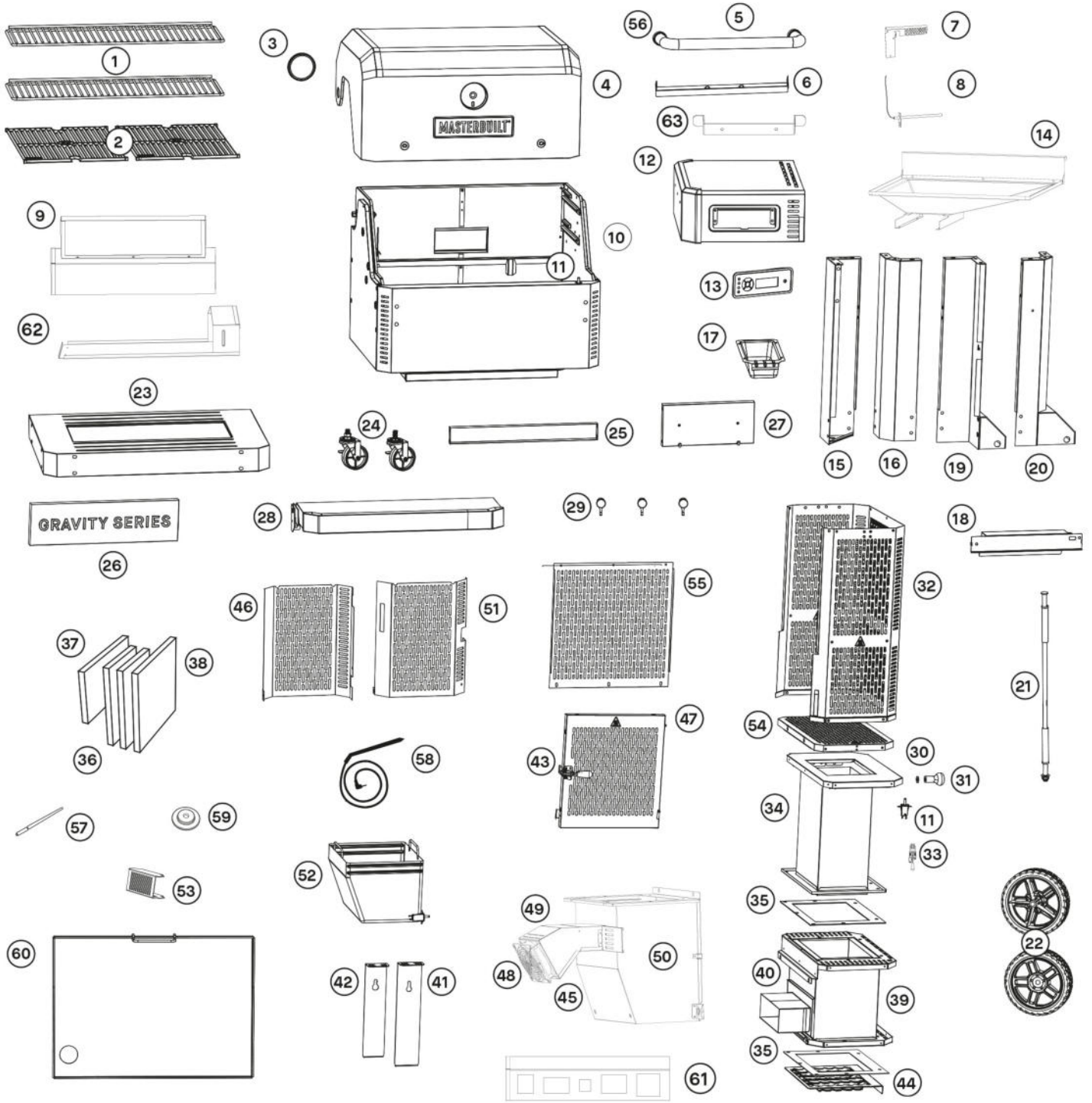
Metallplatten

Die Metallplatten im unteren Teil des Trichters halten den Schamottenstein fest und schützen ihn während der Herstellungs- und Versandprozesse. Diese Metallplatten verbrennen und zerfallen in die Ascheschale. Sie sind für die Funktion des Grills nicht erforderlich, deshalb bieten wir diese Metallplatten nicht als Ersatzteile an. Wenn Sie den Grill auf höheren Temperaturen laufen lassen, zerfallen die Metallplatten schneller als bei niedrigeren Temperaturen.

Schamottenstein

Im Trichter der Gravity Series wird die Flamme auf einen 15 – 30 cm-großen Bereich beschränkt, der mit einem lebensmittelechten keramischen Schamottenstein verstärkt ist, der den höheren Temperaturen im unteren Teil des Trichters standhalten kann. Die Bestandteile der Keramik-Substanz sind durch die Zulassungsbehörde FDA (Food and Drug Administration) zur Anwendung in Lebensmitteln oder als bei Kontakt mit Nahrungsmitteln verwendeter indirekter Zusatzstoff genehmigt.

Der Schamottenstein nimmt Wärme vom Holzkohlefeuer auf und muss erst ausgewechselt werden, wenn ein Loch, das tiefer als 1,3 cm ist und einen Durchmesser von 13 cm hat, darin eingebrannt ist. Diese Schamottensteine sind durch Garantien gedeckte Teile und können auch nach Ablauf der Garantie als vollständiges Set (4 Schamottensteine mit temporären Metallplatten) gekauft werden. Mit einer gewissen anfänglichen Degradierung des Schamottensteins muss gerechnet werden, aber eine Verstetigung der Degradierung ist zu erwarten.



Teileliste

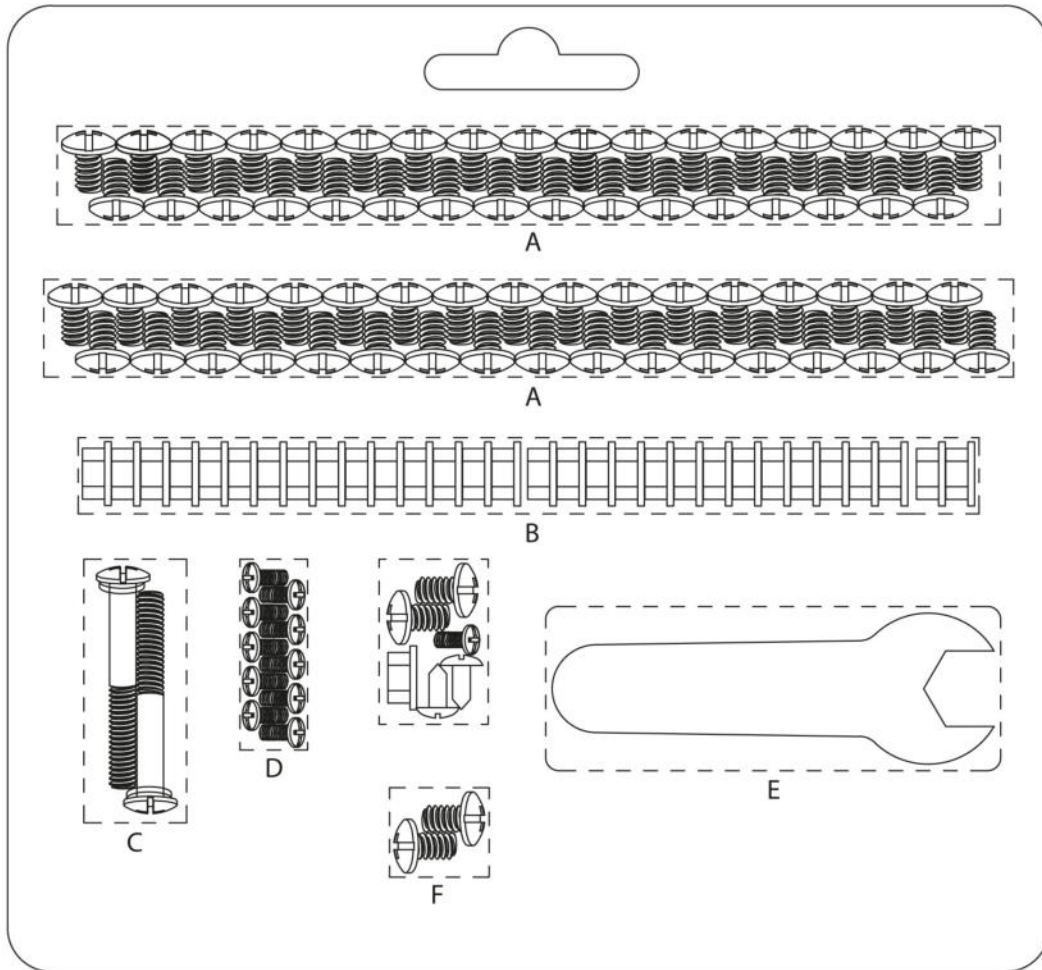
NR.	ANZAHL	BESCHREIBUNG	NR.	ANZAHL	BESCHREIBUNG
1	2	Räucher-/Wärmeroste	33	1	Trichterdeckel-Riegel
2	2	Räucher- + Anbratroste	34	1	Trichter-Baugruppe, oben
3	1	Temperaturanzeige	35	2	Trichter-Dichtungsring
4	1	Deckelsatz	36	2	Schamottstein vorne/hinten
5	1	Stielrohr	37	1	Linker Schamottstein
6	1	Heizkreisverteilerhalterung	38	1	Rechter Schamottstein
7	1	Temperatursondenhalterung	39	1	Trichter-Baugruppe - Mitte
8	1	Temperatursonde	40	1	Grill-Wärmeaufnahme-Faserabstandhalter
9	1	Heizkreisverteiler (Grillplatte)	41	1	Wärmeaufnahme-Schieber (groß)
10	1	Gehäuse-Baugruppe	42	1	Lufttritt-Schieber (klein)
11	3	Deckel-/Türschalter	43	1	Trichter-Türverschluss
12	1	Seitenregal-Baugruppe	44	1	Holzkohlorost-Baugruppe
13	1	Regler-Baugruppe	45	1	Lüfter-Halterung
14	1	Bodenschale-Baugruppe	46	1	Trichter-Wärmeschutz – Rückseite unten
15	1	Linkes Hinterbein-Baugruppe	47	1	Trichtertür-Baugruppe
16	1	Linkes Vorderbein-Baugruppe	48	1	Lüfter
17	1	Fettauffangschale	49	1	Lüfterhaube
18	1	Seitliche Beinhalterung rechts	50	1	Trichter-Baugruppe, Unterseite
19	1	Rechtes Hinterbein	51	1	Trichter-Wärmeschutz, untere Vorderseite
20	1	Rechtes Vorderbein	52	1	Ascheschale-Baugruppe
21	1	Radachse mit Kontermutter 3 Buchsen / 2 Unterlegscheiben	53	1	Verteiler Ascherost
22	2	Rad 20,3 cm	54	1	Trichterdeckel-Baugruppe
23	1	Unteres Regal Baugruppe	55	1	Trichter-Abschirmung
24	2	Rolle 7,6 cm	56	2	Deckelgriff-Boden
25	1	Hinterbeinhalterung	57	1	Antenne
26	1	Vorderbeinhalterung	58	1	Fleischsonde
27	1	Seitliche Beinhalterung links	59	2	Deckelhalter-Unterlegscheibe
28	1	Vorderregal-Baugruppe	60	1	Grillplatte
29	3	Werkzeugaufhänger	61	1	Heizkreisverteiler (Grill)
30	1	Trichterdeckelgriff-Unterlegscheibe	62	1	Heizkreisverteiler-Boden
31	1	Trichterdeckelgriff	63	1	Kabelführungs-Halterung
32	1	Trichter-Hitzeschutz, oben		1	Netz kabel / 3-teiliger Stecker - nicht abgebildet

• VOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCHLESEN.

- Auf einer sauberen und flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, die Montage auf Kartonpapier durchzuführen, um Ölrückstände oder Kratzer auf Fußböden zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen. Die Trichterichtung besteht aus Glasfaser, die hautirritierend wirkt.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubenzieher, Verstell Schlüssel, 19mm-Steckschlüssel.
- Ungefähre Montagezeit: 1 Stunde, 45 Minuten.
- Es wird empfohlen, dass die Montage von zwei Personen vorgenommen wird, um die Montage zu erleichtern und die erforderliche Zeit zu verkürzen.
- Das eigentliche Produkt kann sich von der Abbildung unterscheiden.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte schon in der Fabrik abgeschlossen wurden.
- **Vor Gebrauch alle gedruckten Etiketten vom Grill und vom Trichter entfernen.**

WENDEN SIE SICH NICHT AN DEN HÄNDLER, um Unterstützung bei der Installation oder fehlende oder defekte Teile zu erhalten. Bitte wenden Sie sich an den MASTERBUILT-Kundendienst unter www.masterbuilt.com/pages/support. Bitte halten Sie die Modellnummer und Seriennummer bereit. Diese Nummern finden Sie auf dem silbernen Typenschild auf dem Grill.

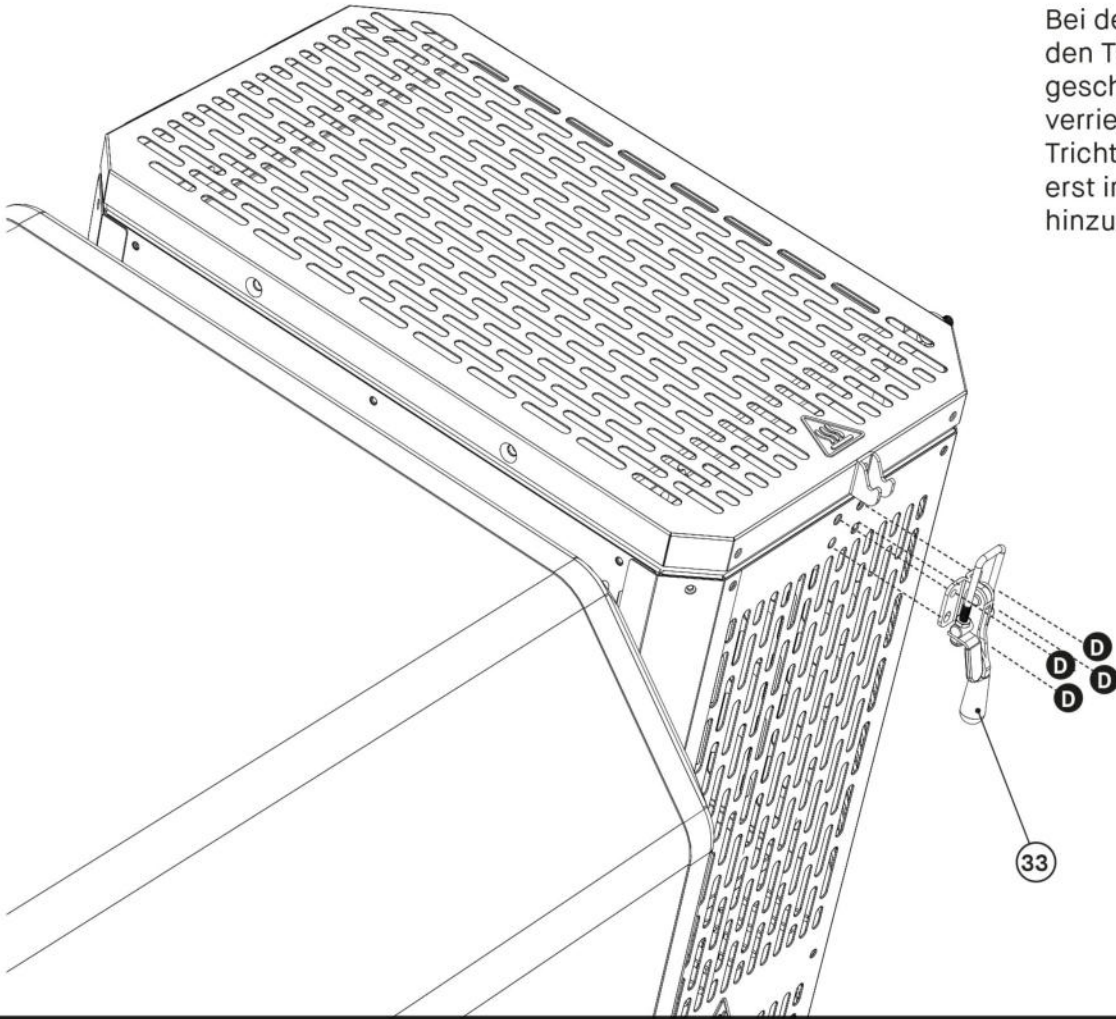
STOP



CODE	ANZAHL	BESCHREIBUNG
A	67	M6x12 Schraube
B	30	M6 Sechskantmutter
C	2	M6x48 Schraube mit Sicherungsscheibe
D	10	M4x10 Schraube
E	1	Werkzeug
F	2	M6x12

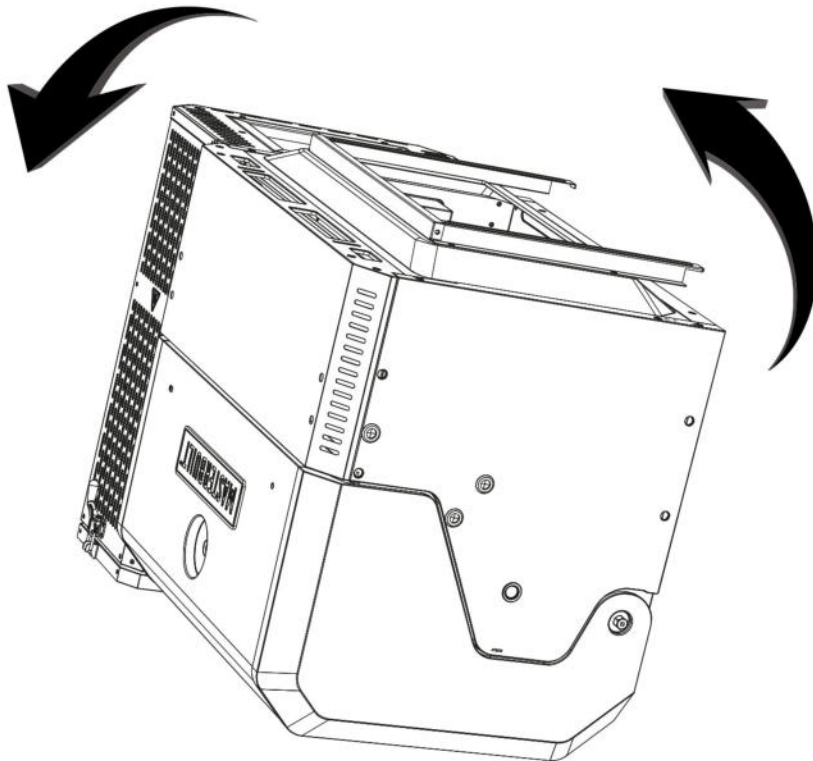
1

D
x4



Bei der weiteren Montage den Trichterdeckel geschlossen und verriegelt halten. Der Trichterdeckel-Griff sollte erst im Arbeitsschritt Nr. 24 hinzugefügt werden.

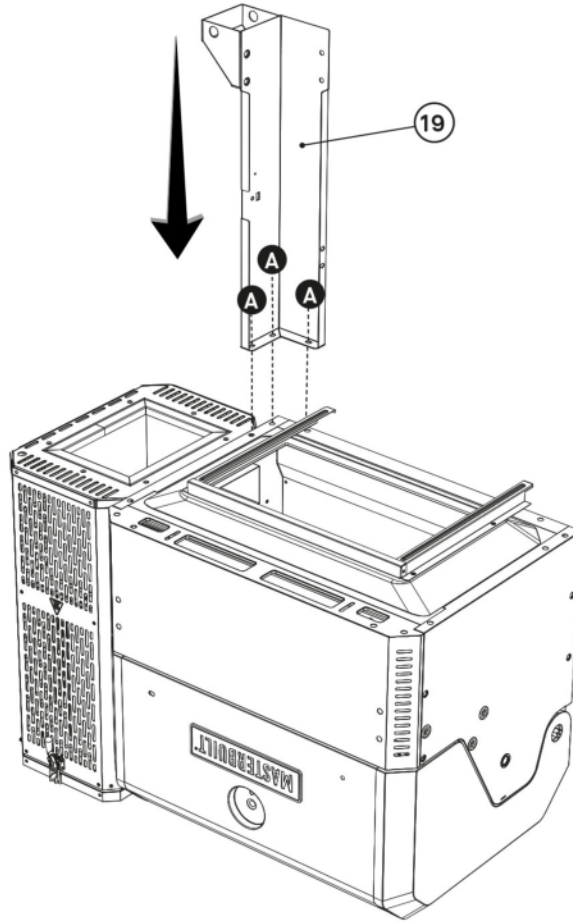
2



Zur Vermeidung von Verletzungen und Beschädigung des Grills, lassen Sie sich von jemandem dabei helfen, den Grill auf seiner Haube auf Kartonpapier zu heben, um Kratzer zu verhüten.

3

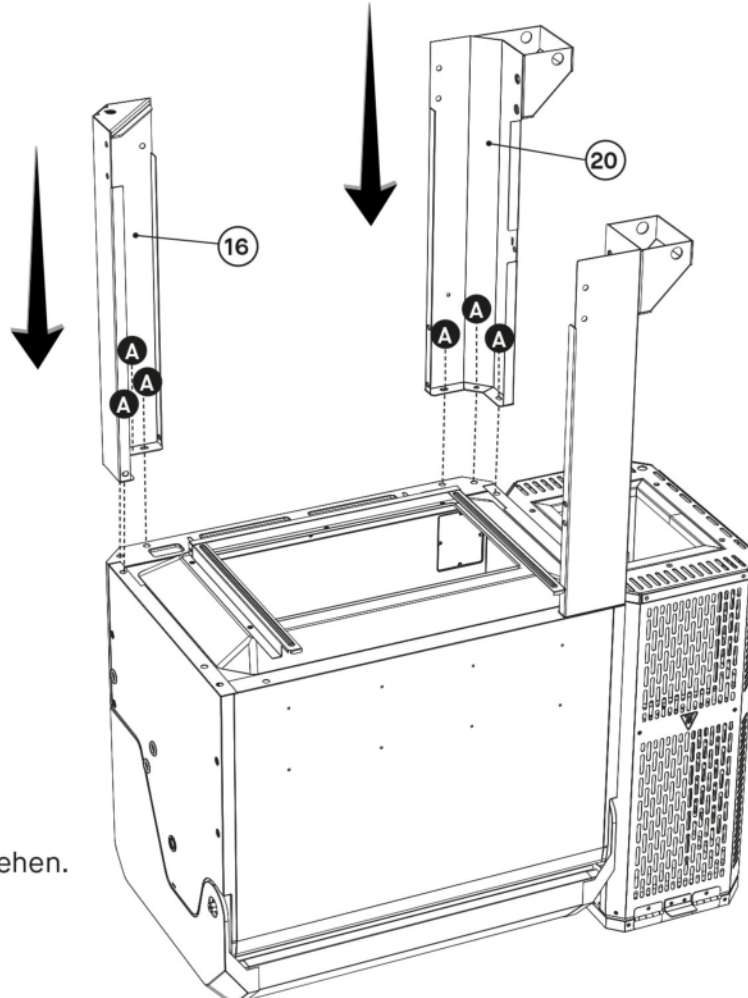
A
X3



Schrauben nicht vollständig anziehen.

4

A
X6

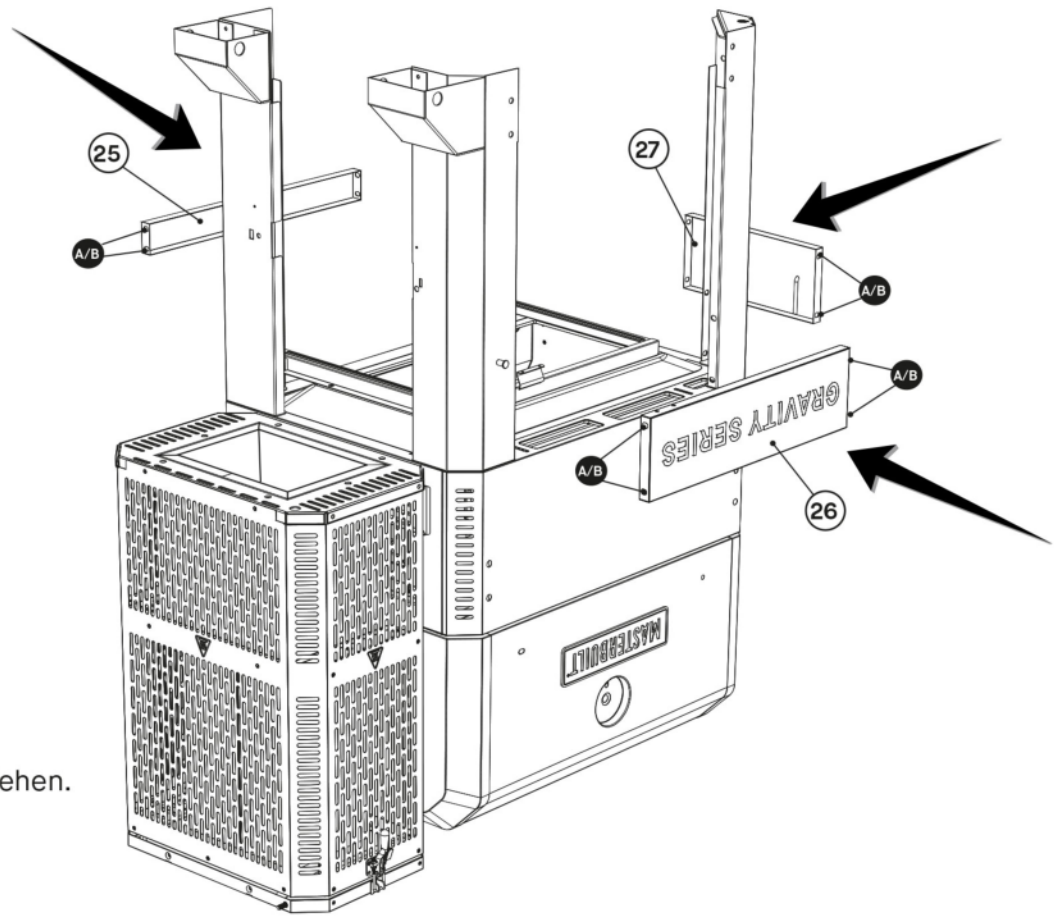


Schrauben nicht vollständig anziehen.

5

A
X8

B
X8

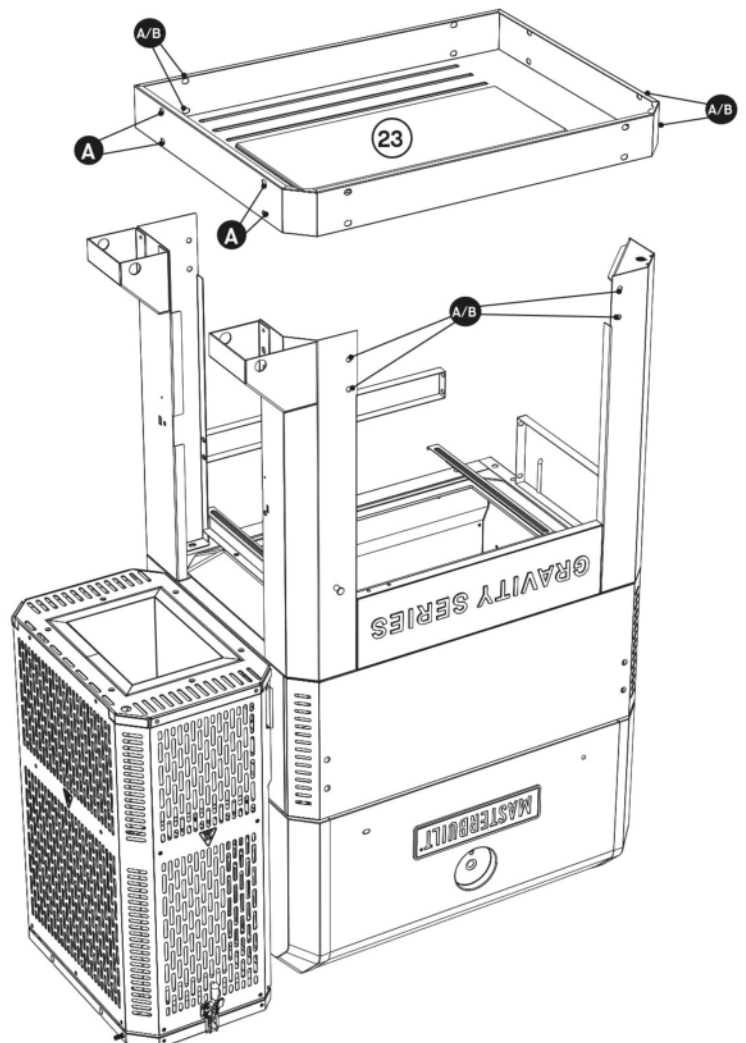


Schrauben nicht vollständig anziehen.

6

A
X12

B
X8

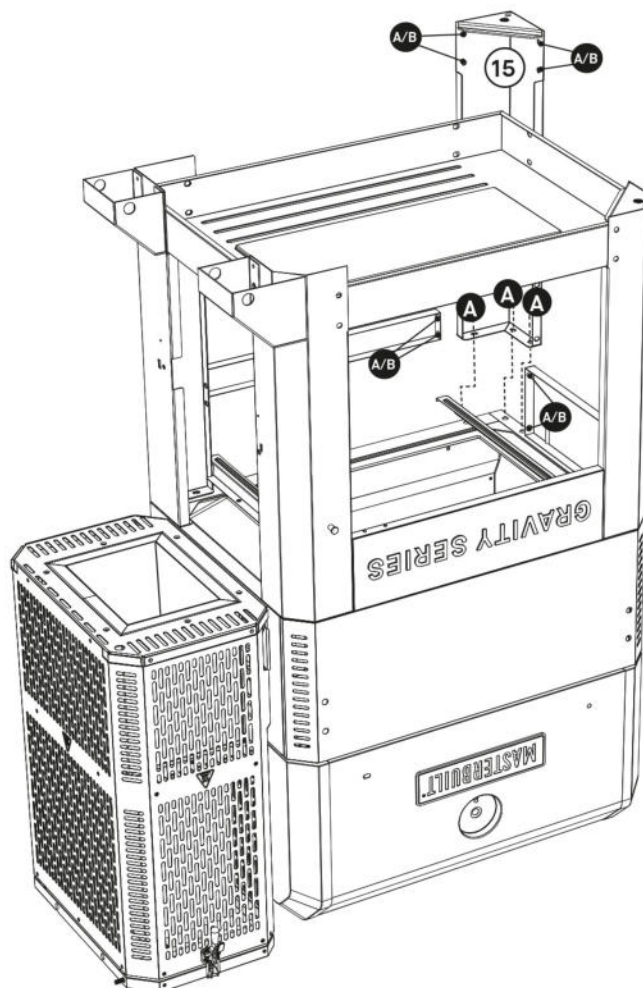


Schrauben nicht vollständig anziehen.

7

A
X11

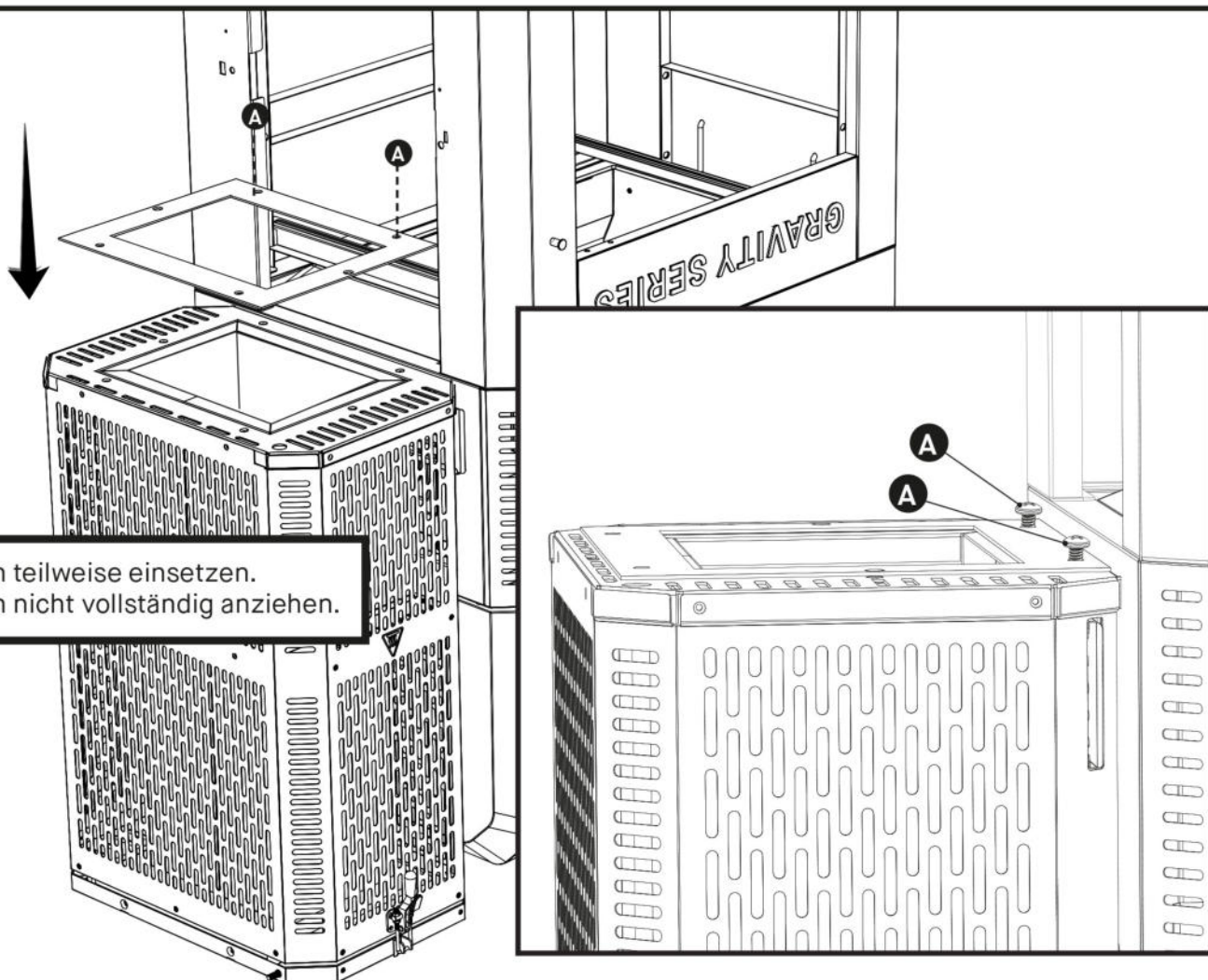
B
X8



Schrauben nicht vollständig anziehen.

8

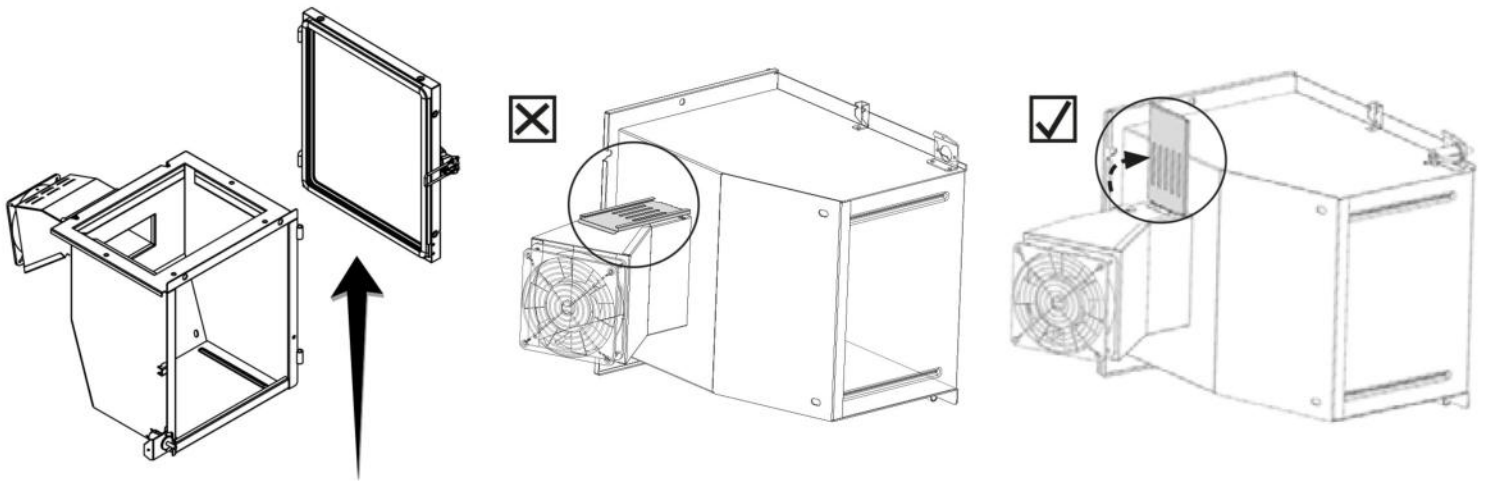
A
X2



Schrauben teilweise einsetzen.
Schrauben nicht vollständig anziehen.

9

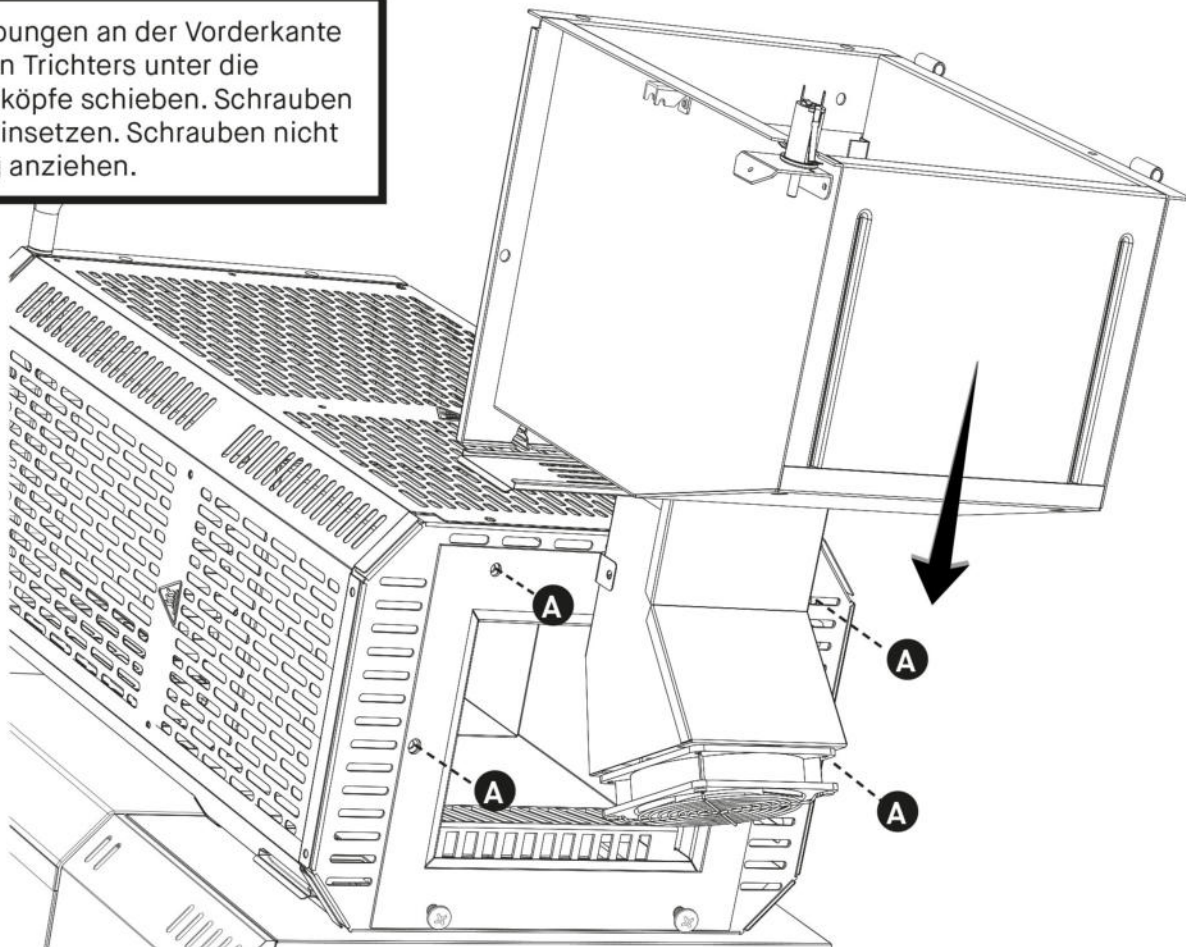
Auf dem Trichter das eingekreiste Teil vom Lüfter aus in Richtung des Trichters biegen. Zu beachten: Diese Teil nur so weit wie notwendig biegen. Durch zu häufiges Biegen könnte es beschädigt werden.



10

A
X4

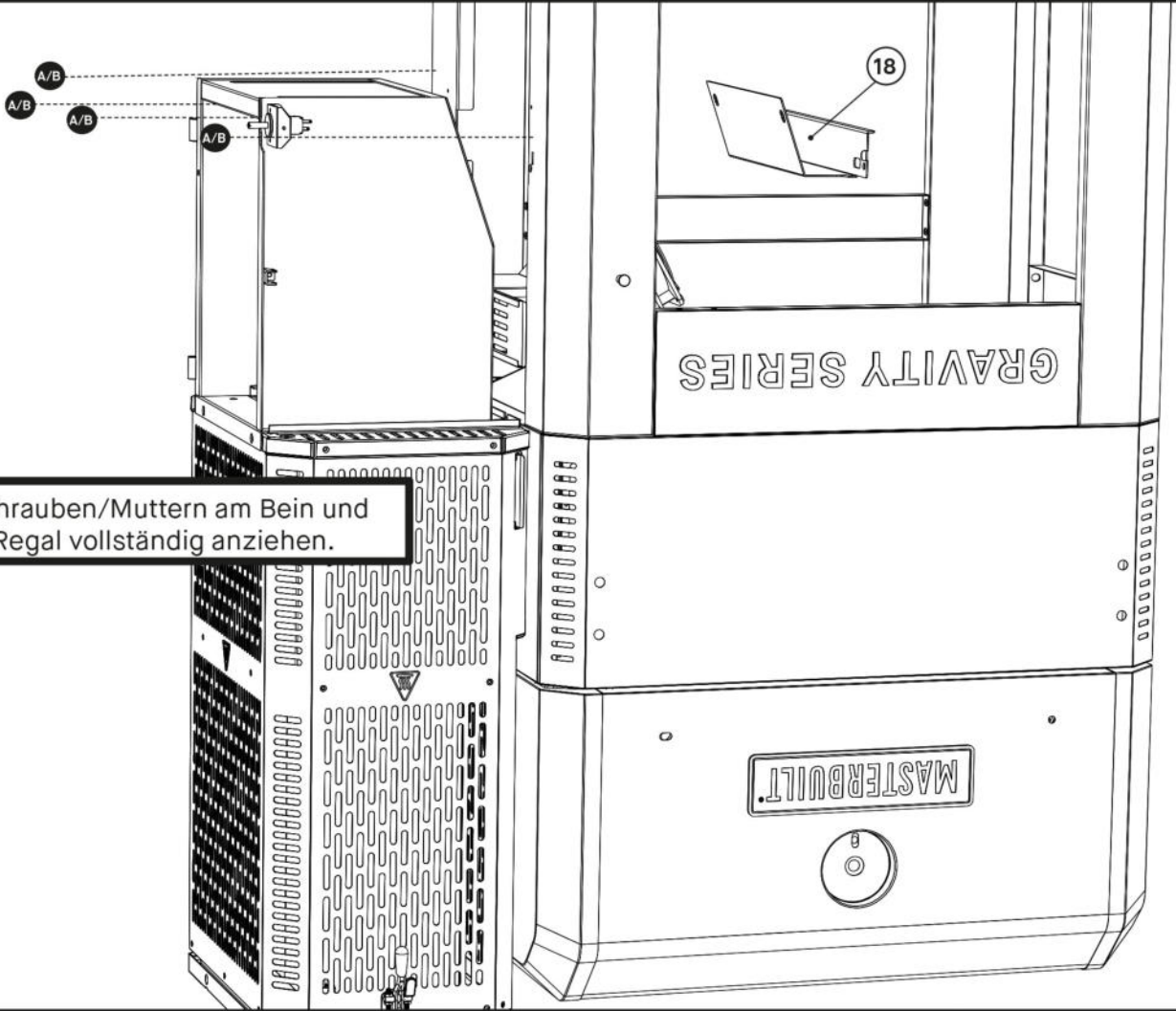
Die Einkerbungen an der Vorderkante des unteren Trichters unter die Schraubenköpfe schieben. Schrauben teilweise einsetzen. Schrauben nicht vollständig anziehen.



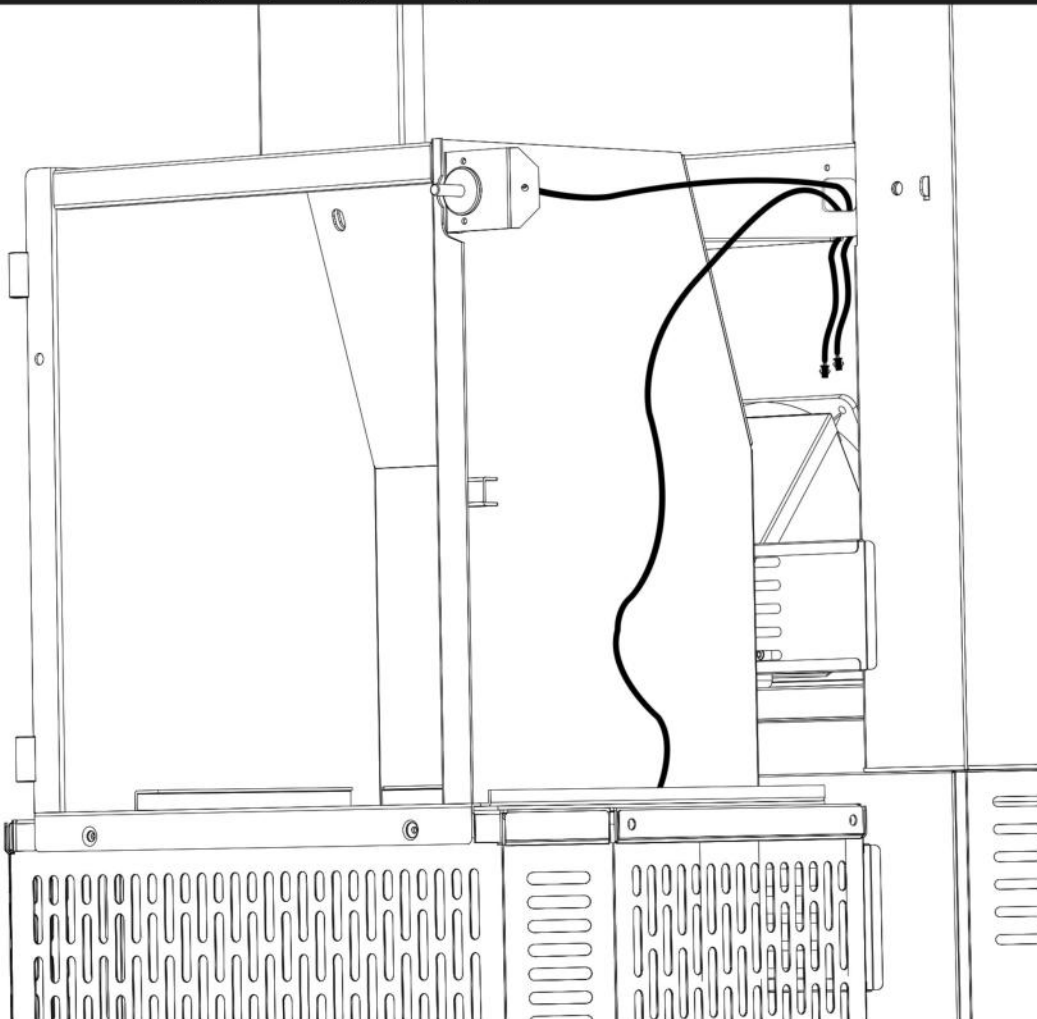
11

A
X4

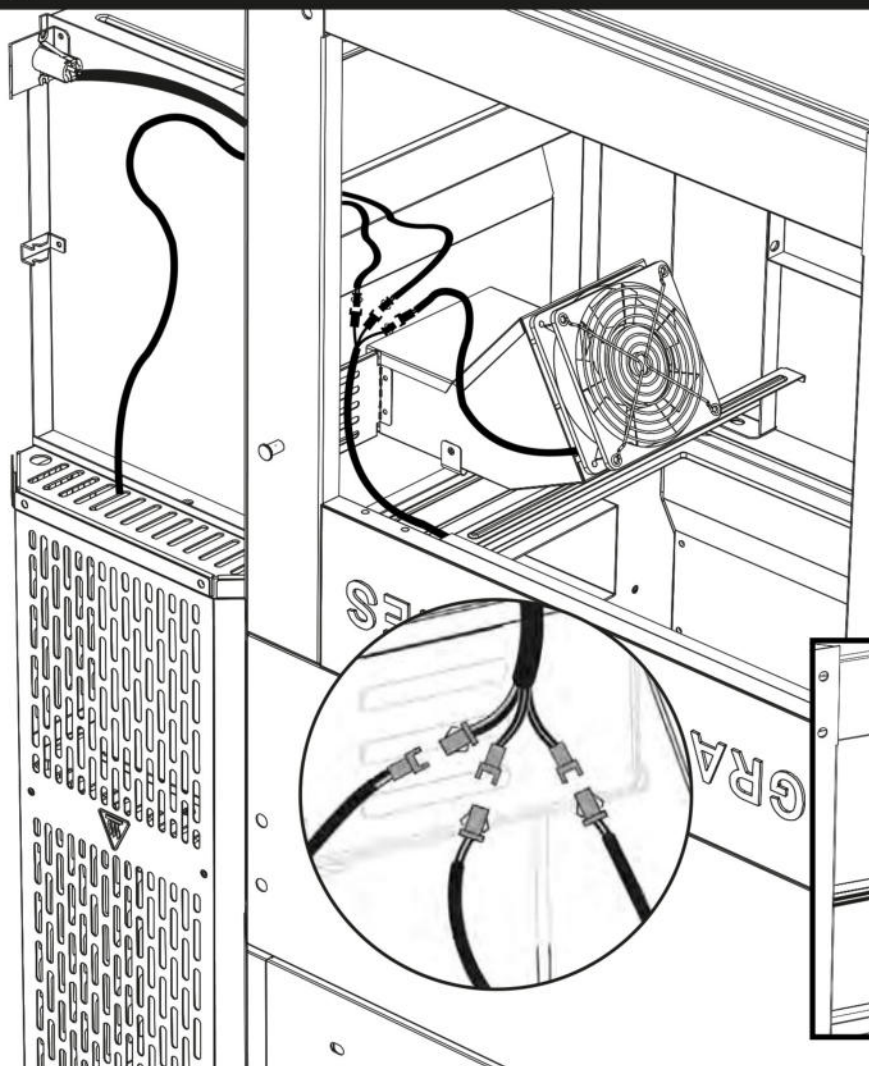
B
X4



12



13

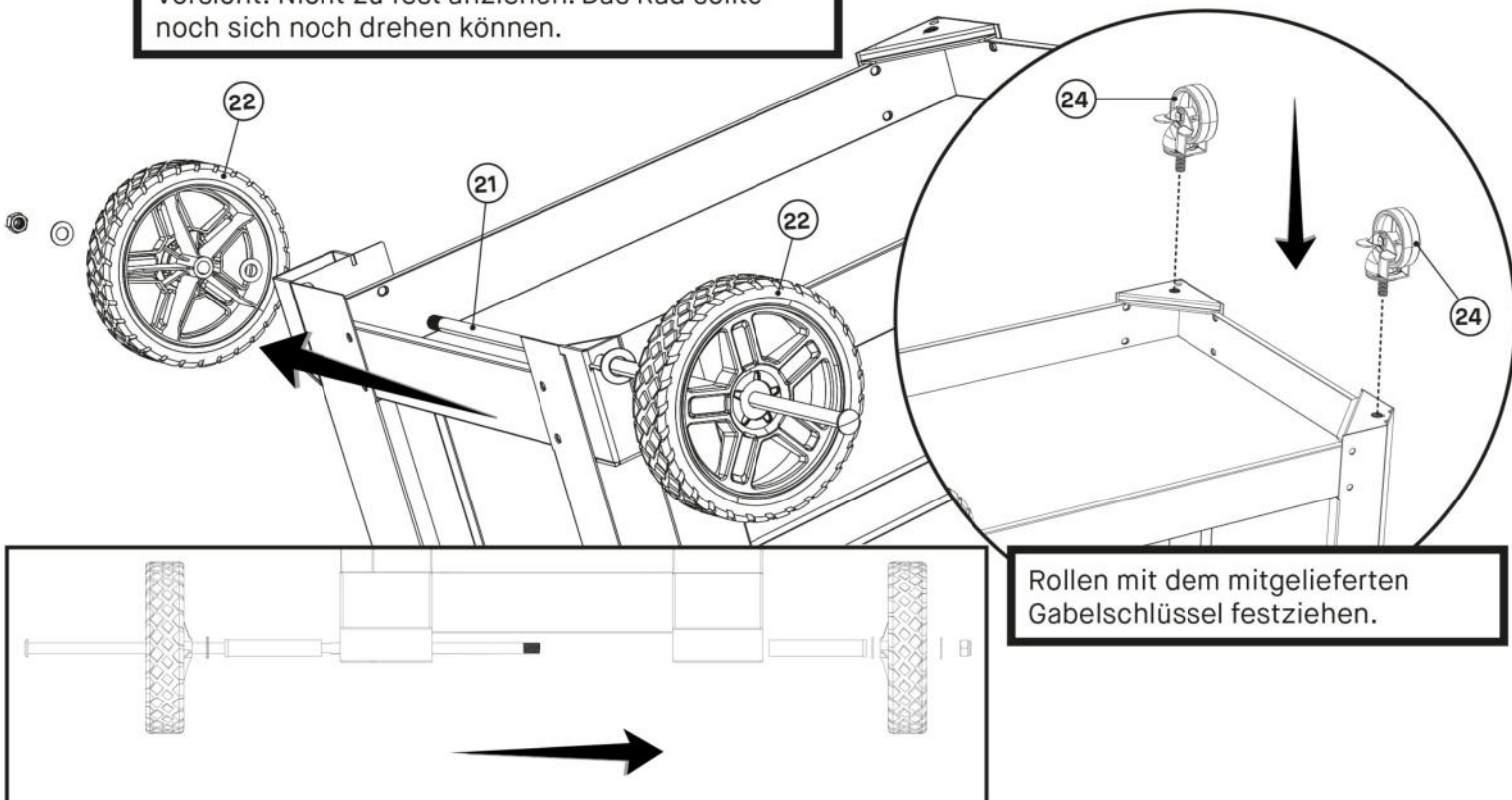


Trichter und Lüfter-Kabeln mit dem Grillgehäuse wie angezeigt verbinden.

14

Den flachen Teil der Achse mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel festhalten. Die Kontermutter mit einem 19mm Steckschlüssel festziehen.

Vorsicht: Nicht zu fest anziehen. Das Rad sollte noch sich noch drehen können.



Rollen mit dem mitgelieferten Gabelschlüssel festziehen.

15

D
X2

Äußere Randleiste passt **HINTER** den Rand der Trichteröffnung.

Die Schrauben der oberen Wärmeschutze entfernen. Den unteren Wärmeschutz **UNTER** den obersten Wärmeschutz schieben. Wieder anbringen nachdem die unteren Schrauben (D) angebracht sind.

VORDERANSICHT

16

D
X2

Die oberen Wärmeschutz-Schrauben entfernen. Den unteren Wärmeschutz **UNTER** den obersten Wärmeschutz schieben. Wieder anbringen nachdem die unteren Schrauben (D) angebracht sind.

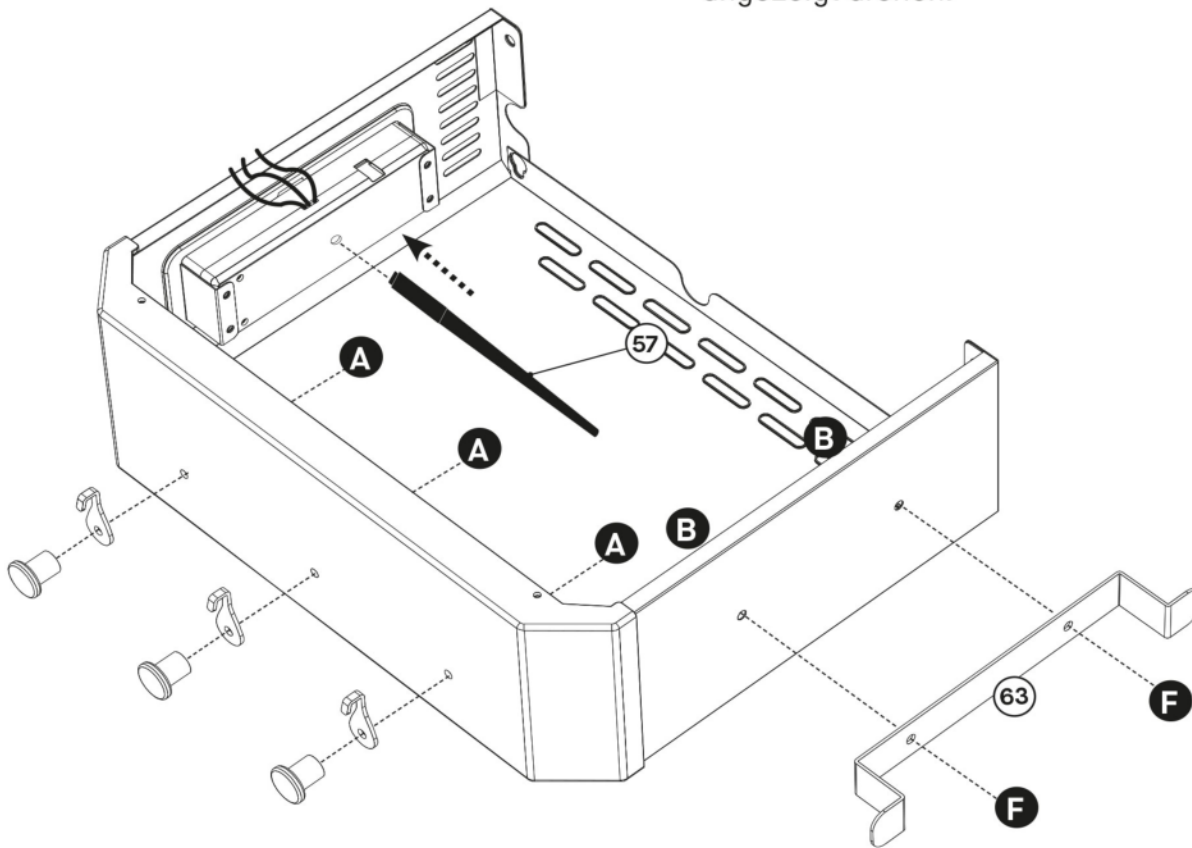
Äußere Randleiste passt **HINTER** den Rand der Trichteröffnung.

HINTERANSICHT

17

A
X3
F
X2
B
X2

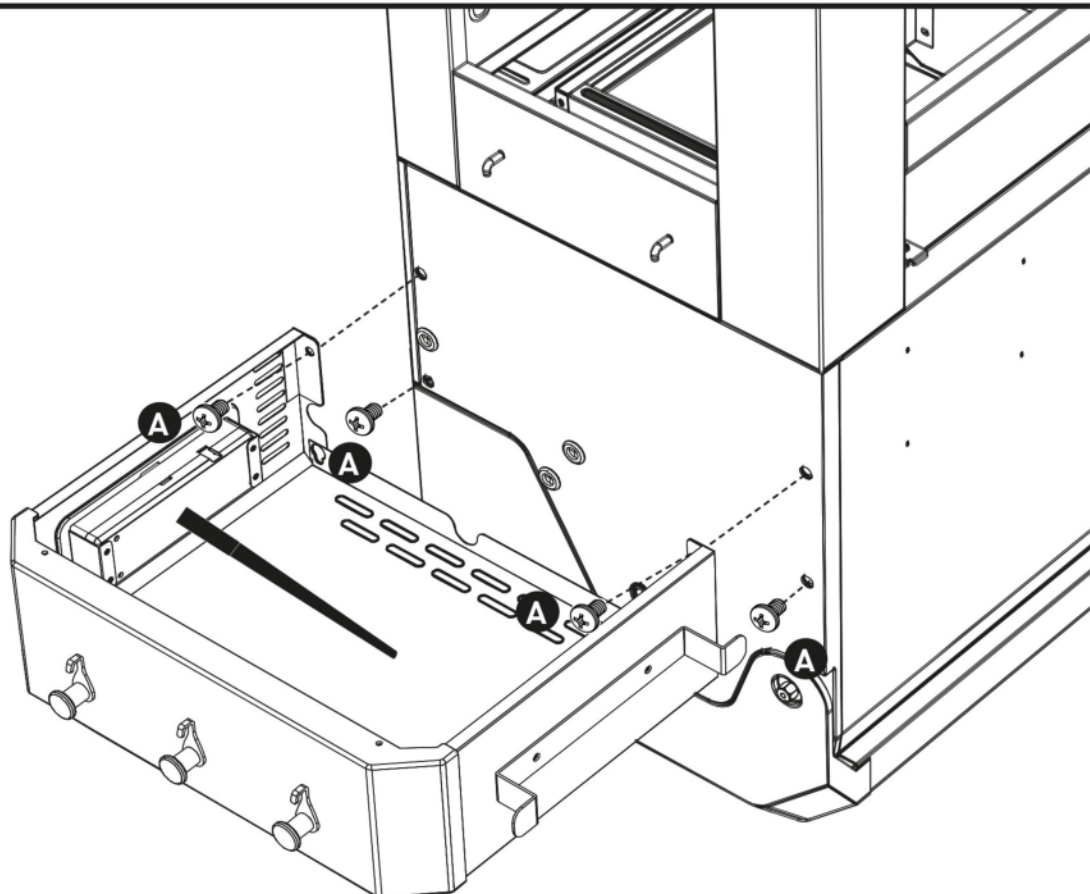
Antenne anbringen, indem sie auf die Rückseite der Platte eingeschraubt wird. Dann den oberen Teil der Antenna wie angezeigt drehen.



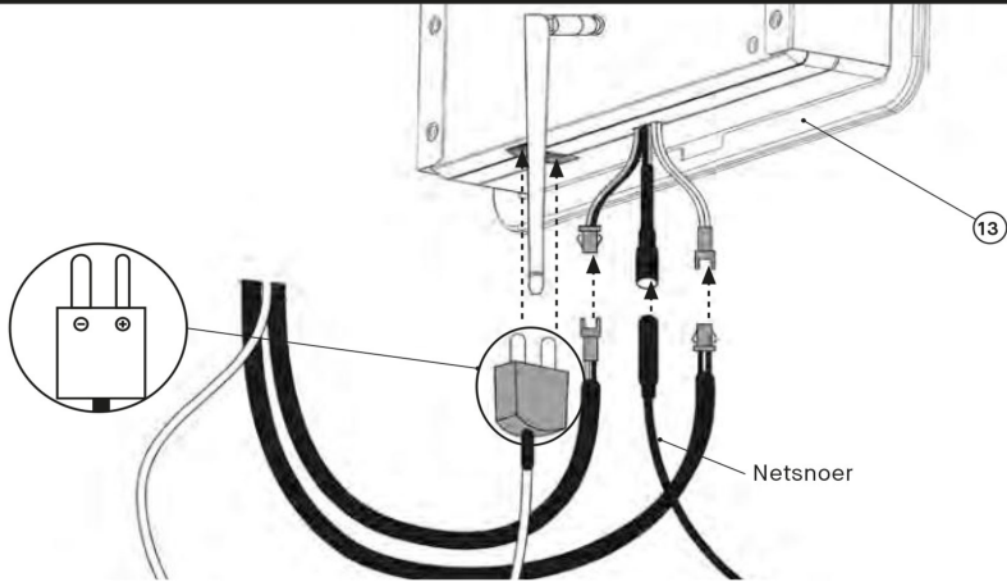
18

A
X4

Die oberen Schrauben (A) halb in die Seitenwand des Grills einsetzen. Das Regal über die Schraubenköpfe setzen, untere Schrauben (A) hinzufügen, dann die Schrauben festziehen.



19



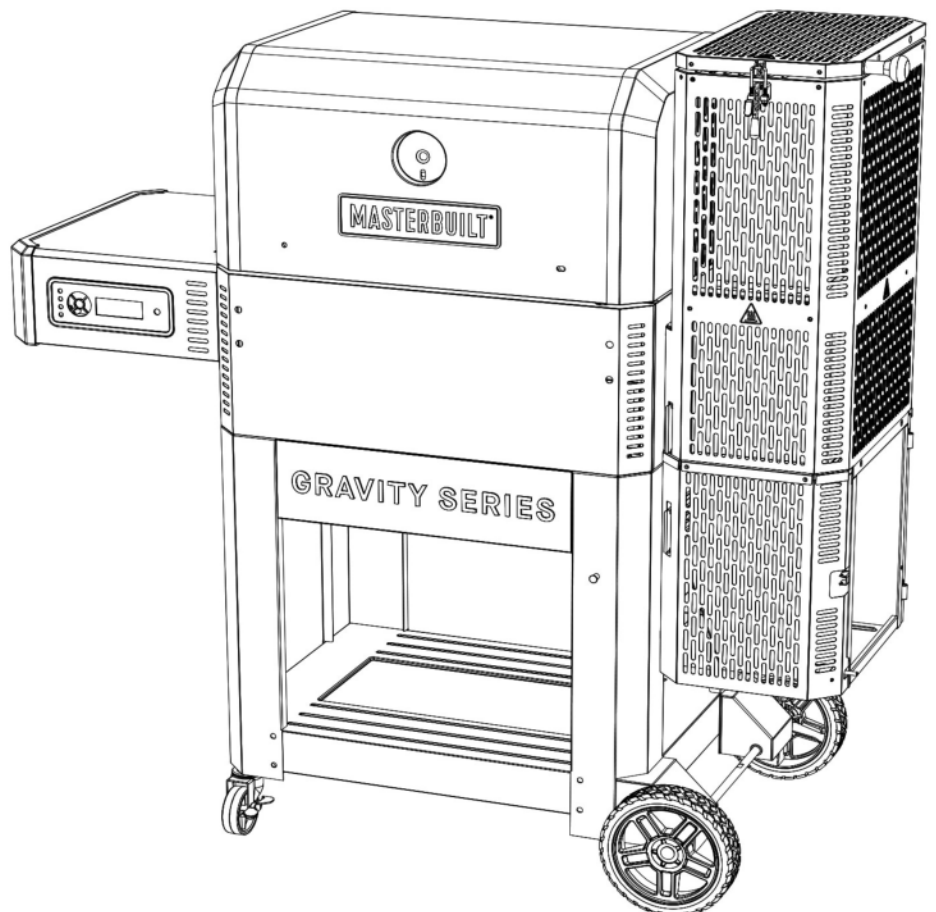
Die drei Kabel von der Innenseite des Grills mit dem digitalen Bedienfeld verbinden. Beachten Sie, dass die Anschlussstifte des umkreisten Steckers größenmäßig unterschiedlich sind; die größere ist negativ geladen und die kleinere ist positiv geladen. Vergewissern Sie sich beim Einstecken in das Bedienfeld, dass die Größe des Anschlusssteckers mit der Größe des Schlitzes übereinstimmt. Dies sollte nicht zu viel Druck erfordern. Zuletzt das Netzkabel verbinden.

20

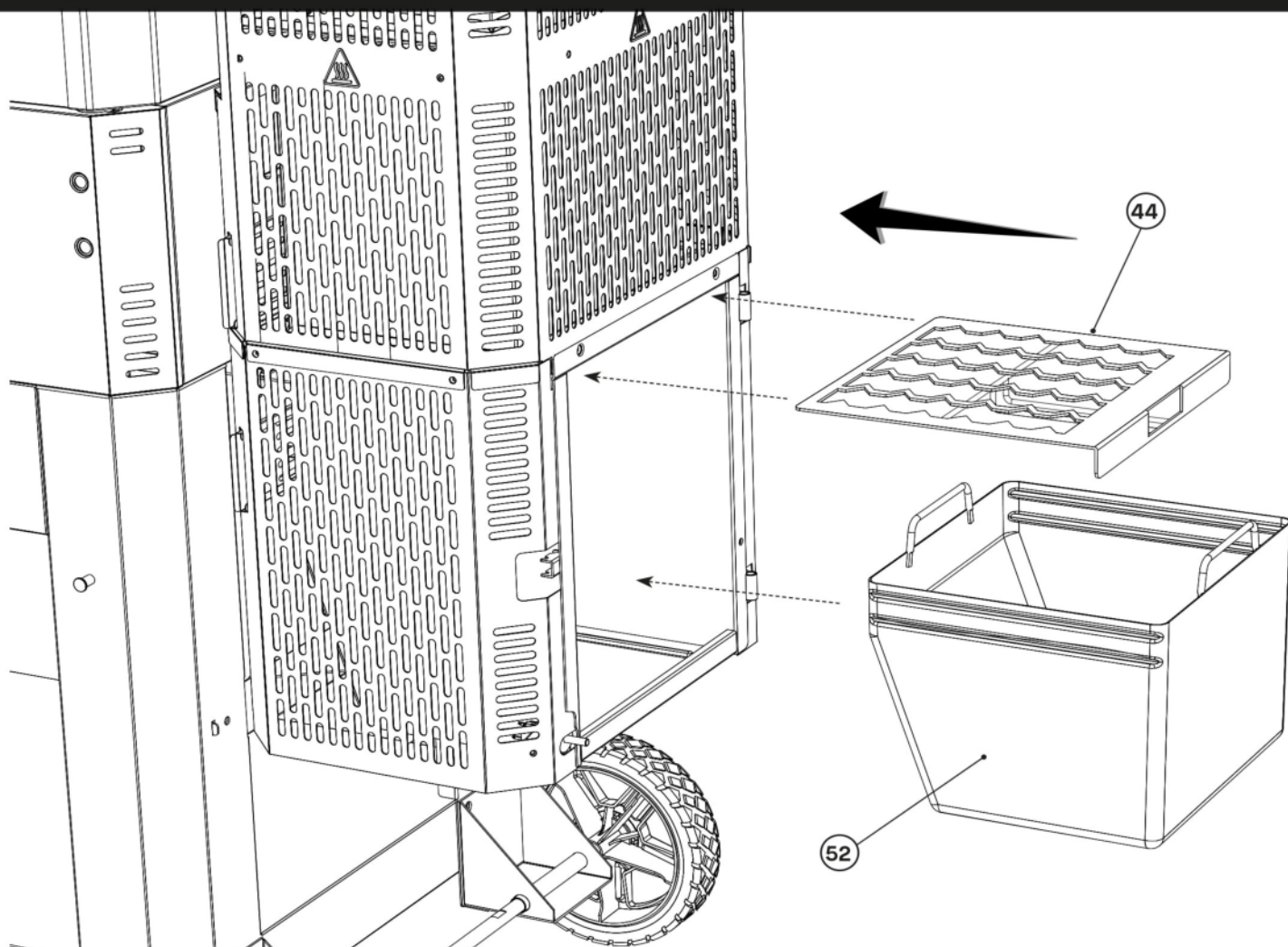


Den Grill aufrecht stellen und beide Rollen zwecks Stabilität verriegeln.

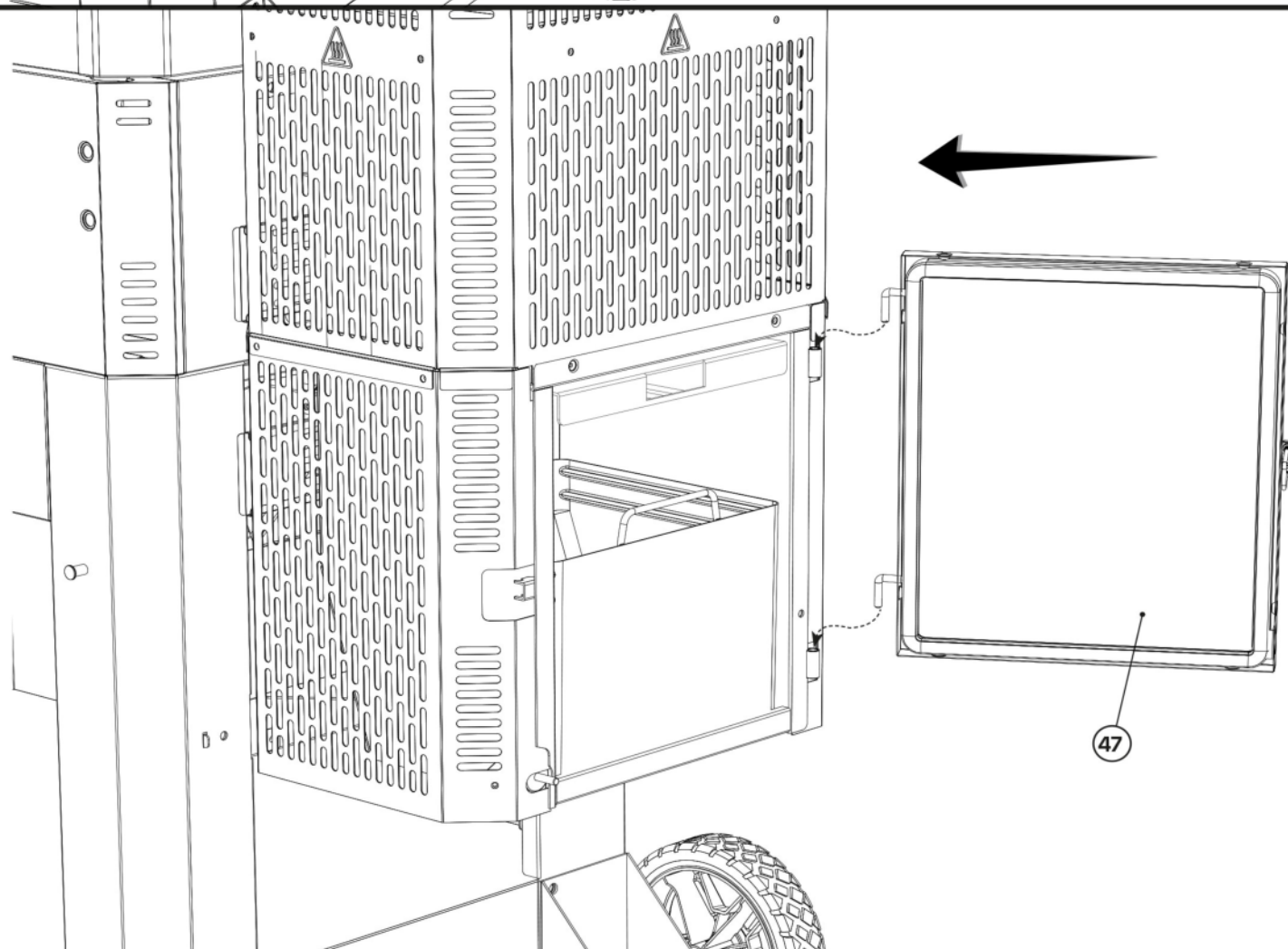
Zu beachten: Vergewissern Sie sich, dass die Schrauben/Muttern an den Beinen und am unteren Regal festgezogen sind.



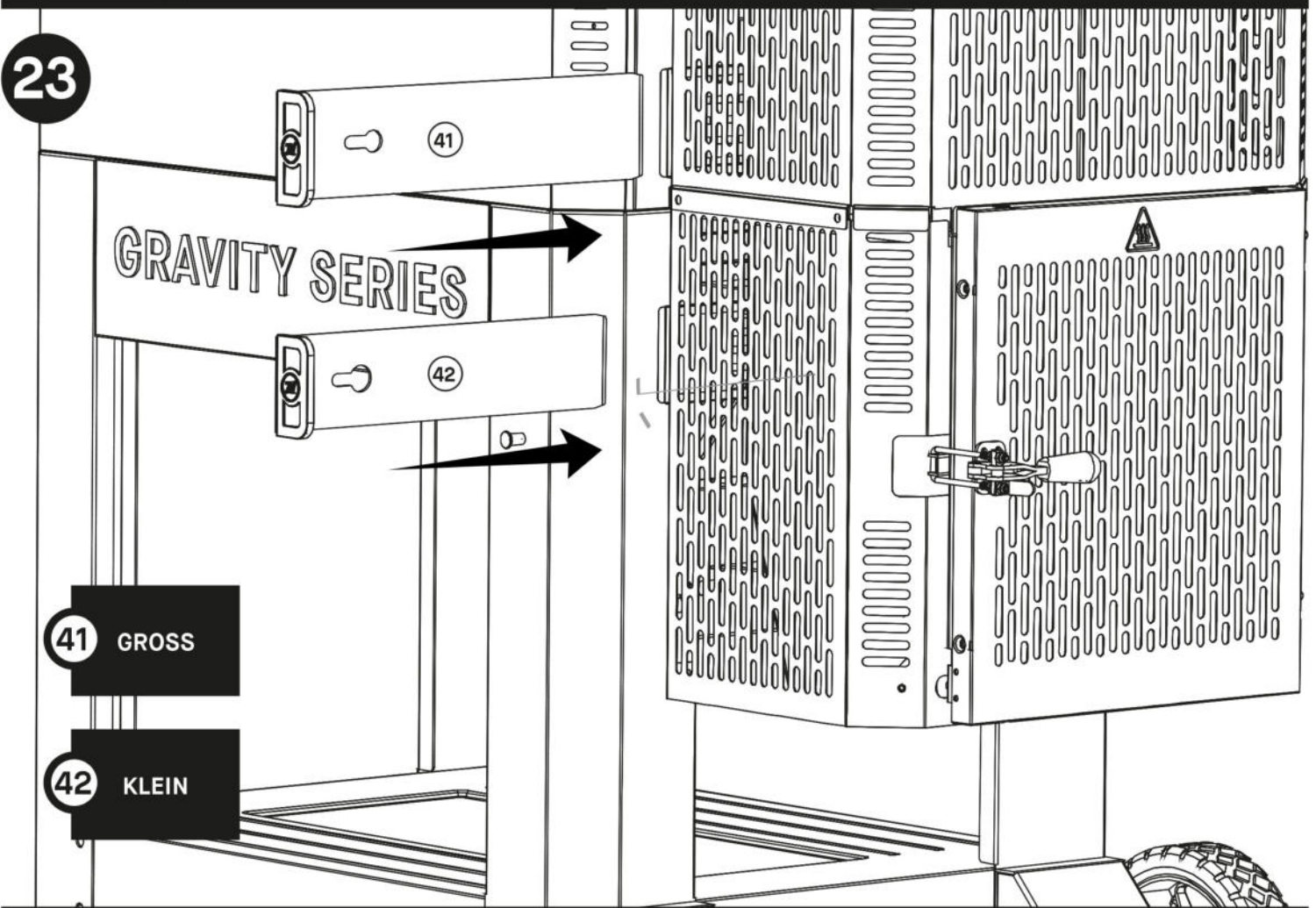
21



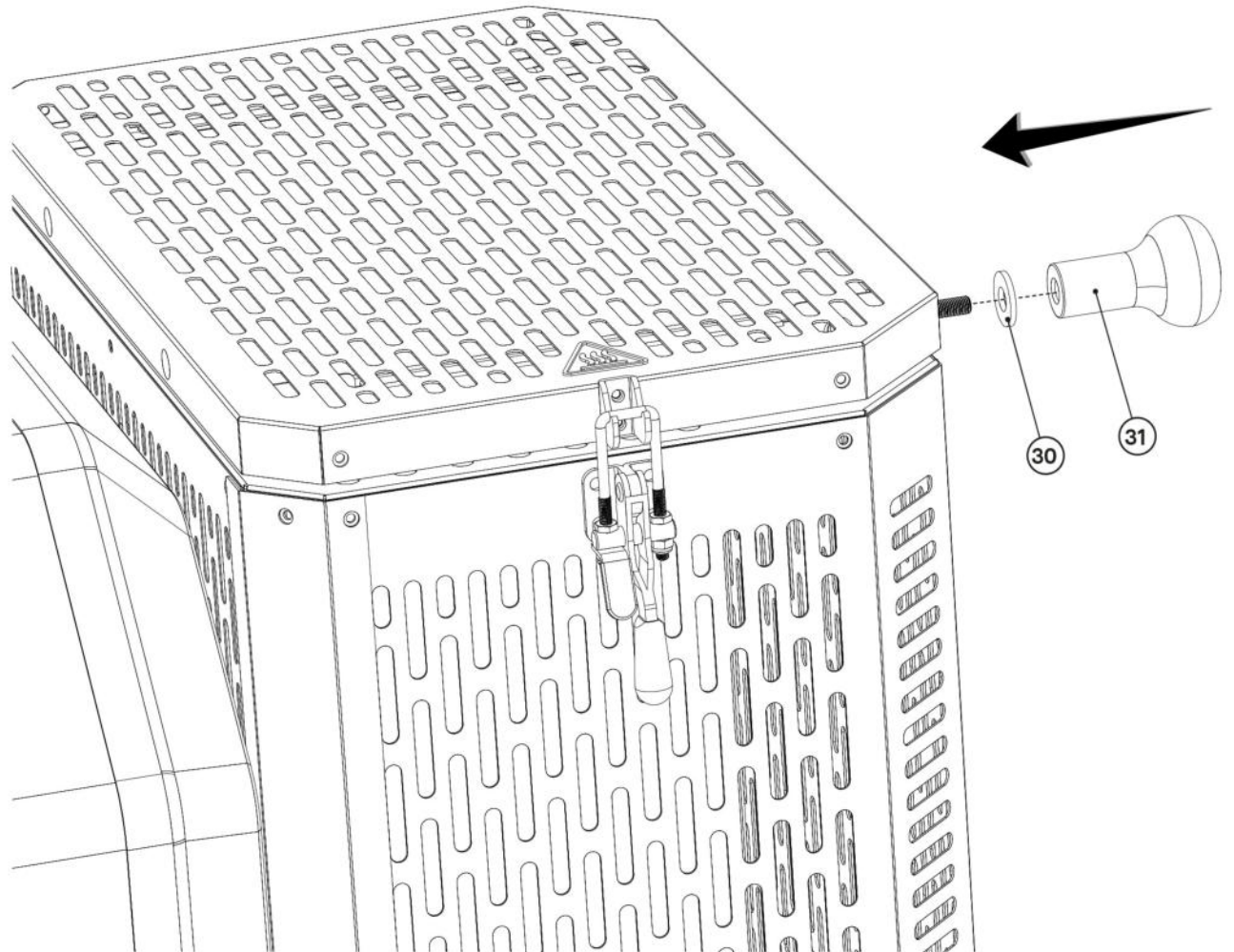
22



23

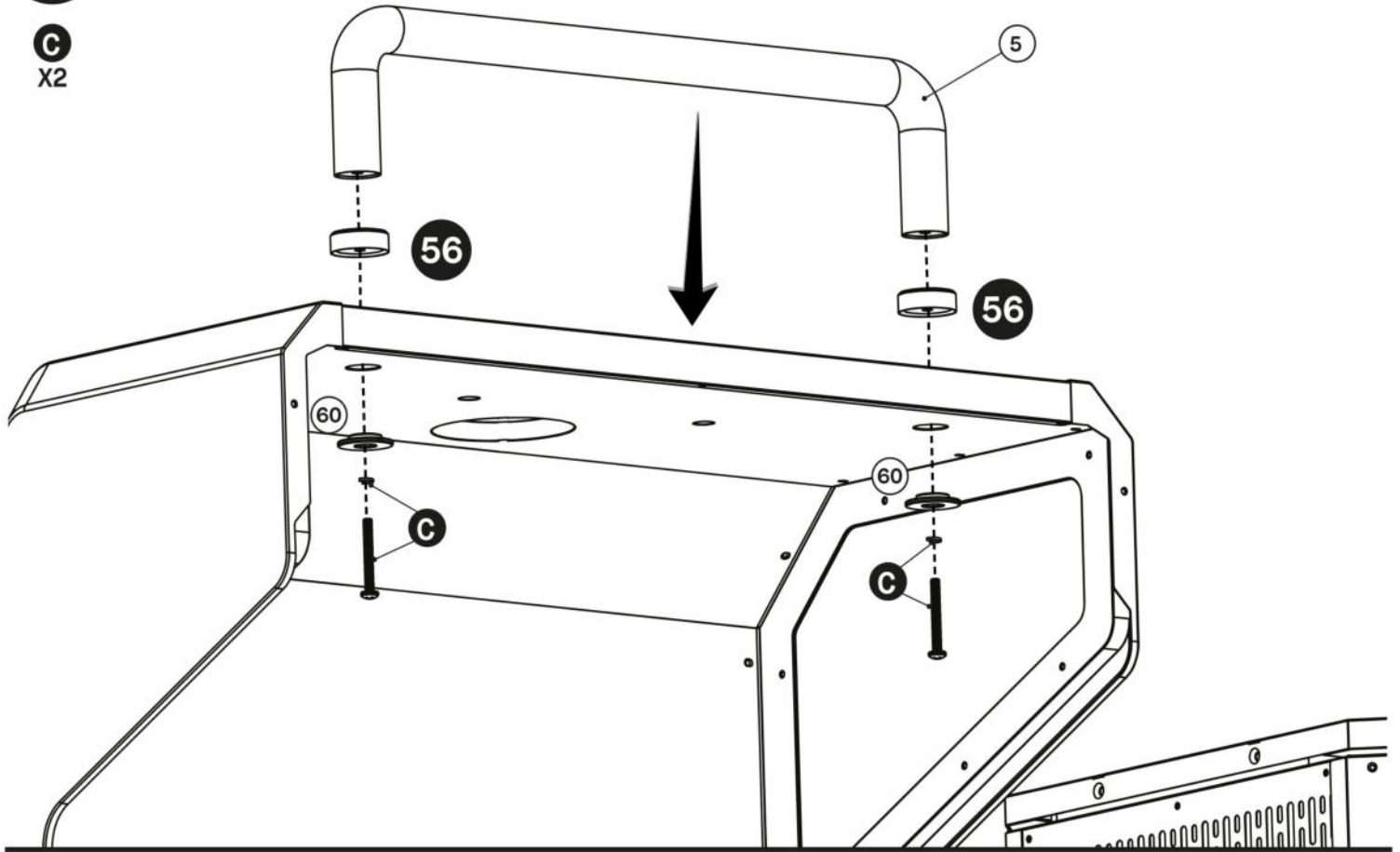


24

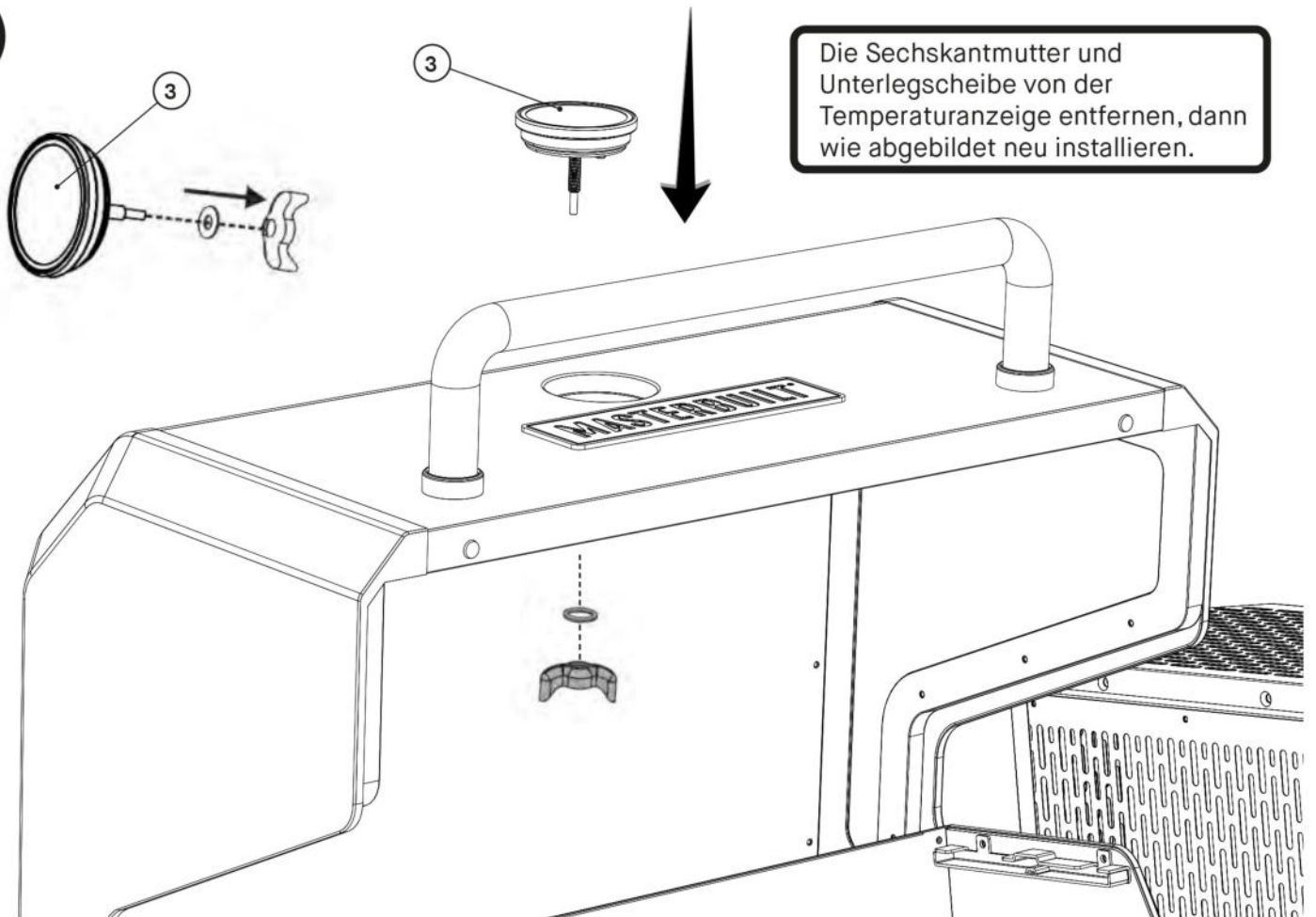


25

C
X2

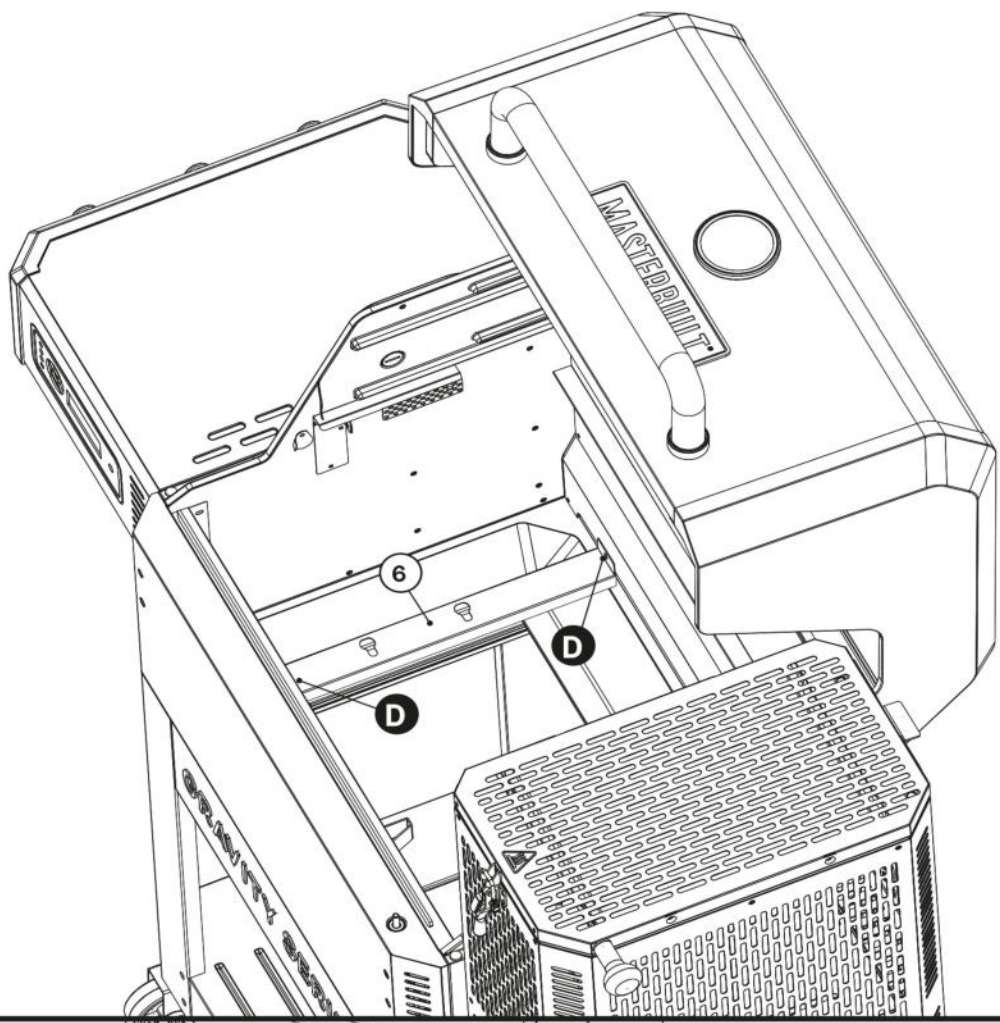


26

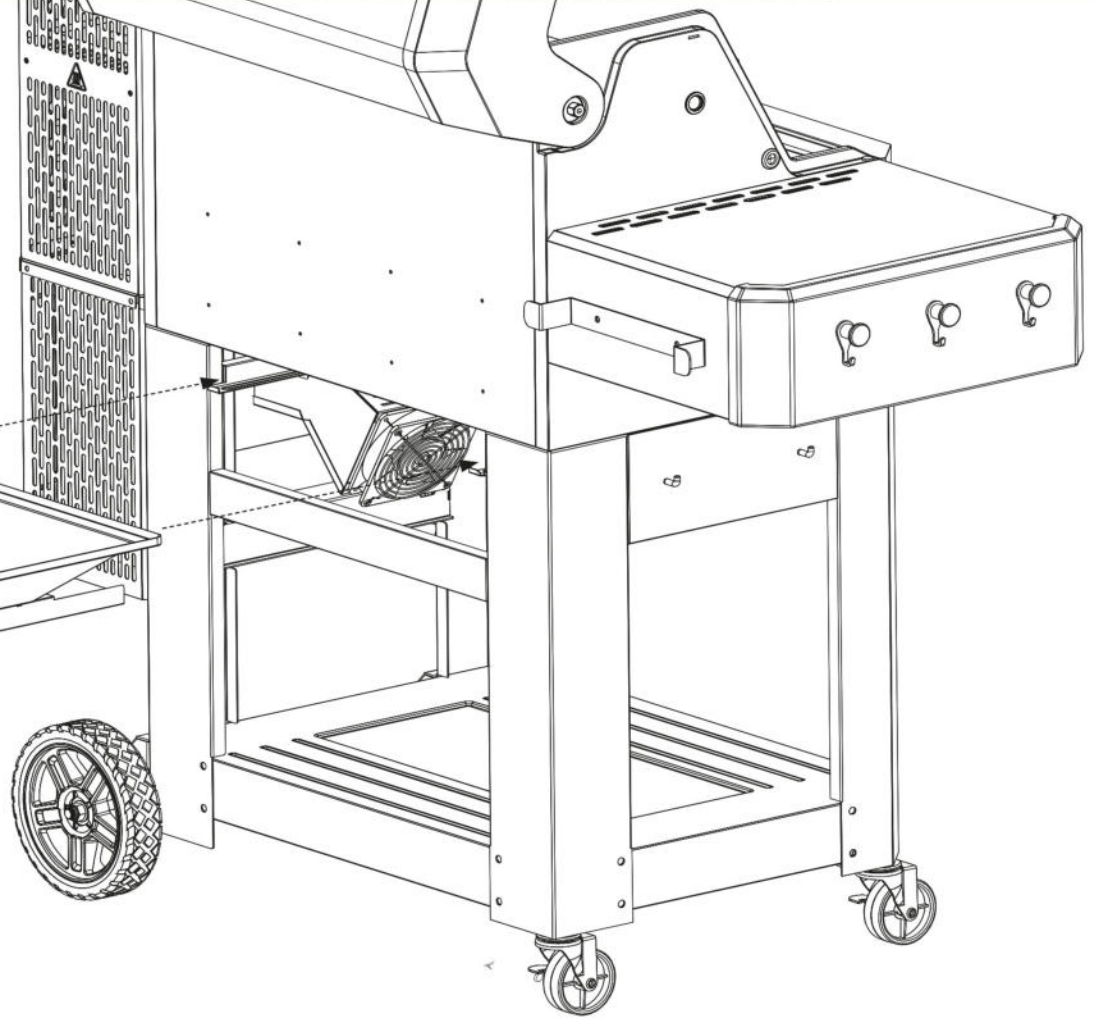
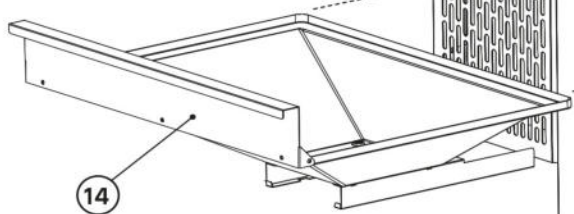


27

D
X2



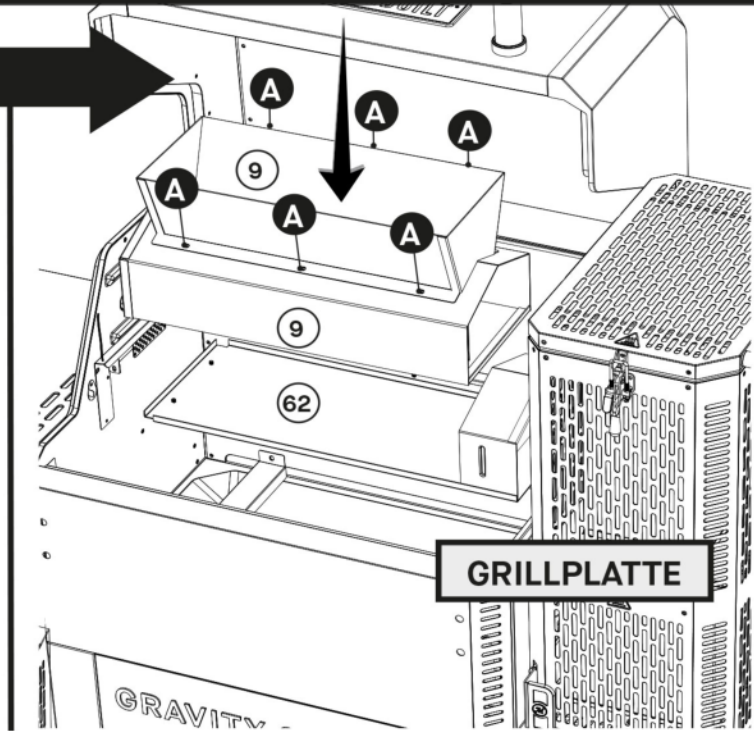
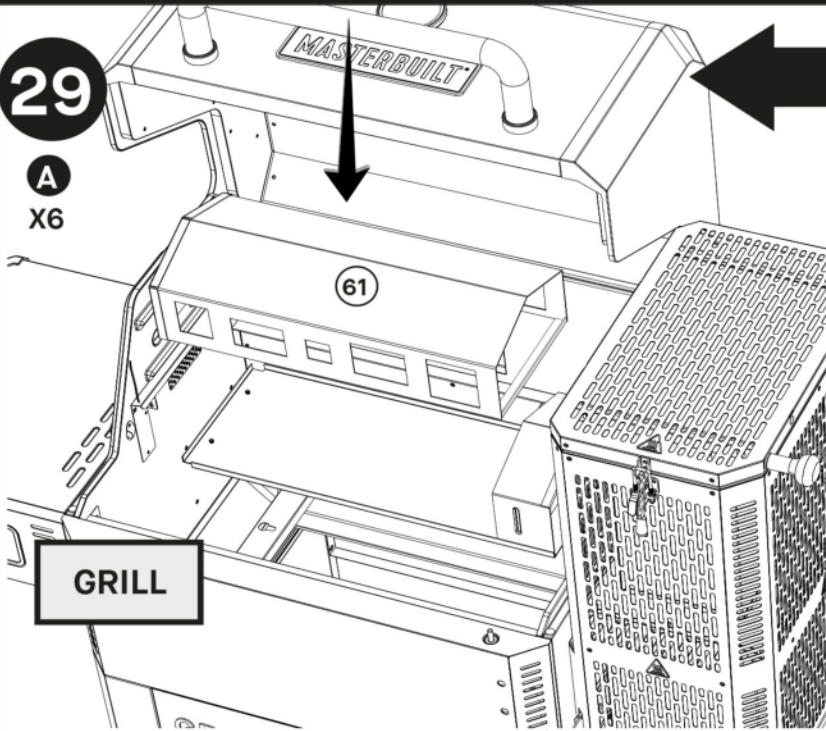
28



Montage

29

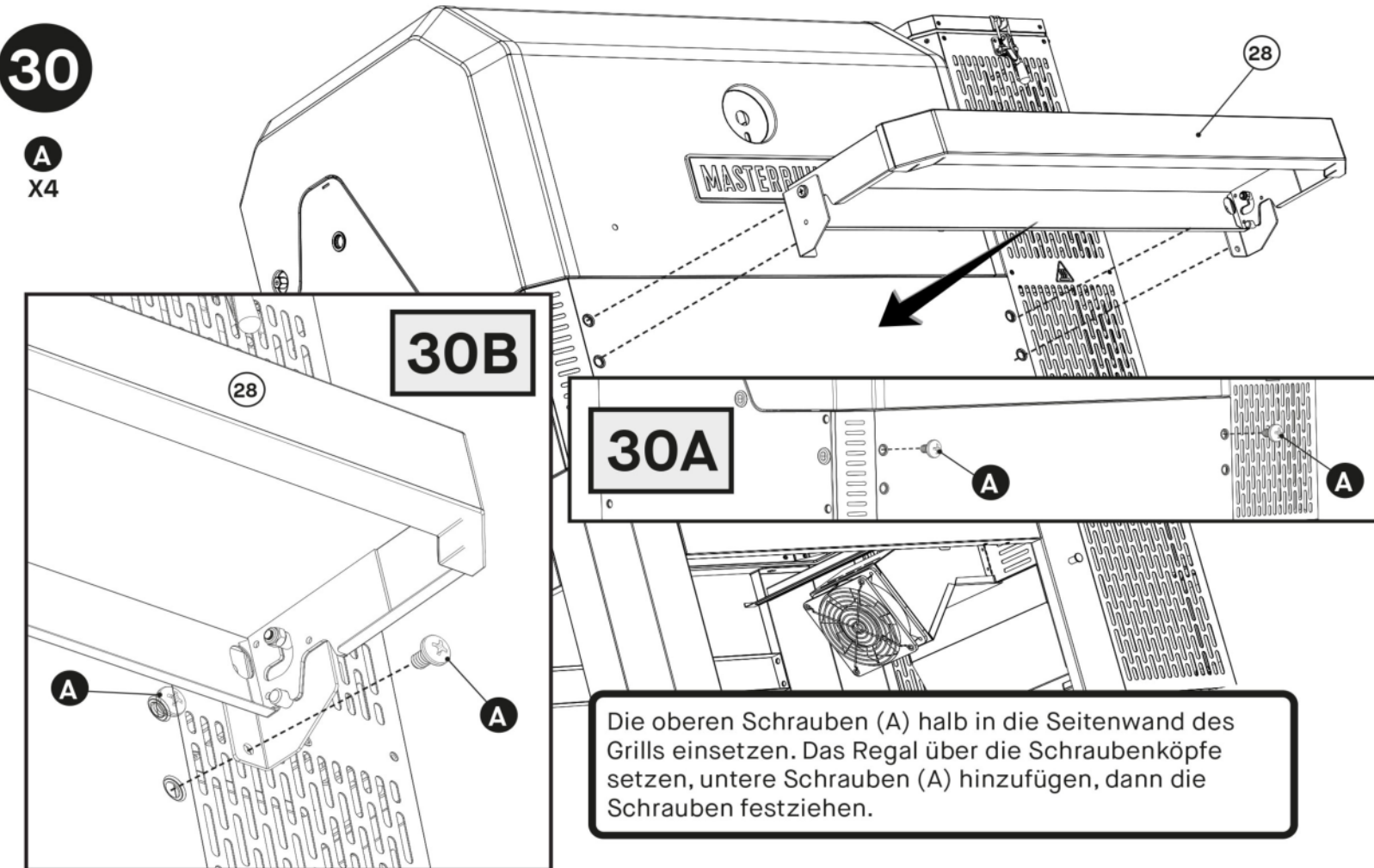
A
X6



Die Schraubenköpfe am Boden des Heizkreisverteilers (9) in die Verteilerhalterung einsetzen. Verteiler in Richtung des Trichters schieben. Schrauben unter dem Verteiler festziehen.

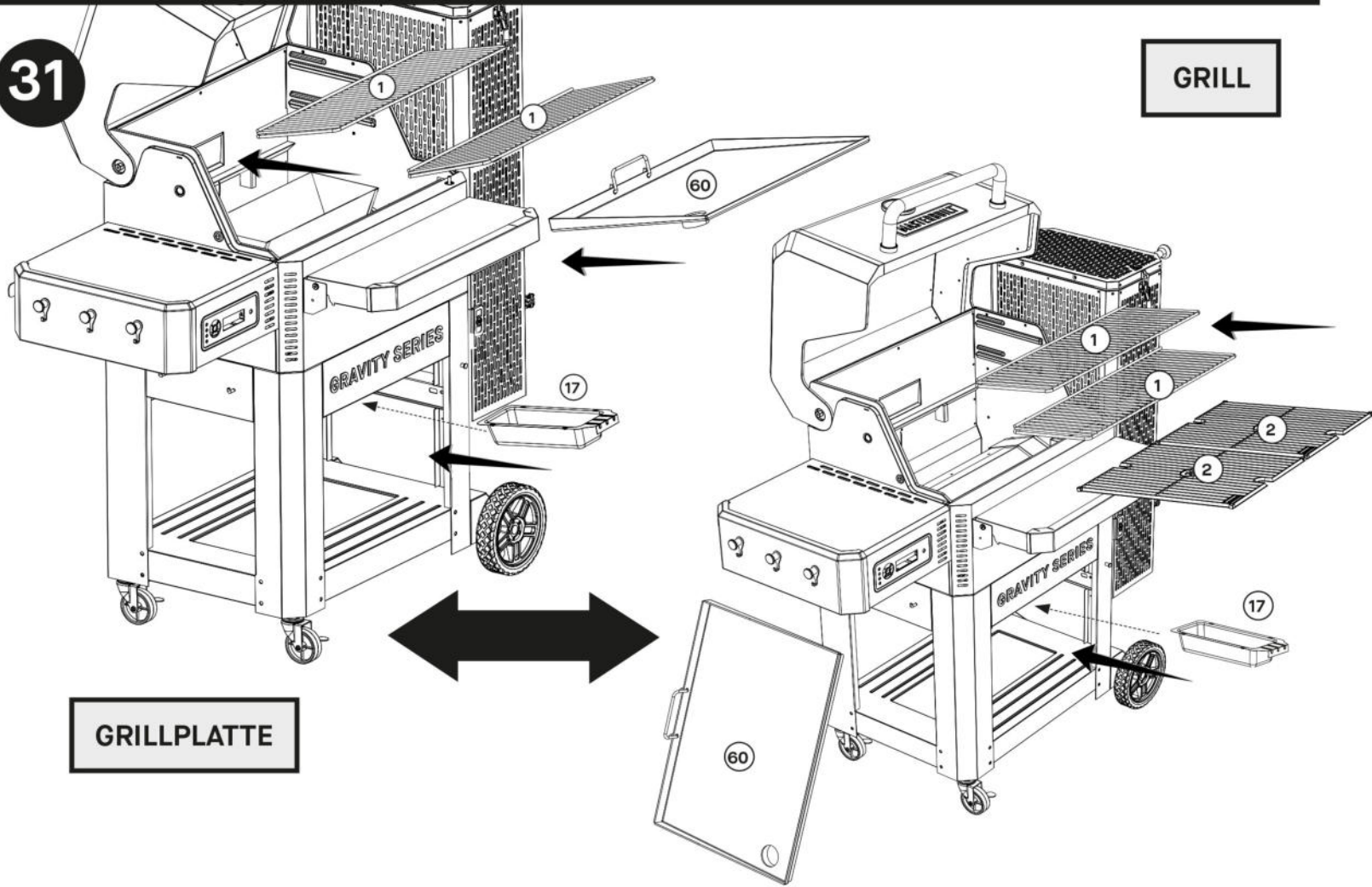
30

A
X4



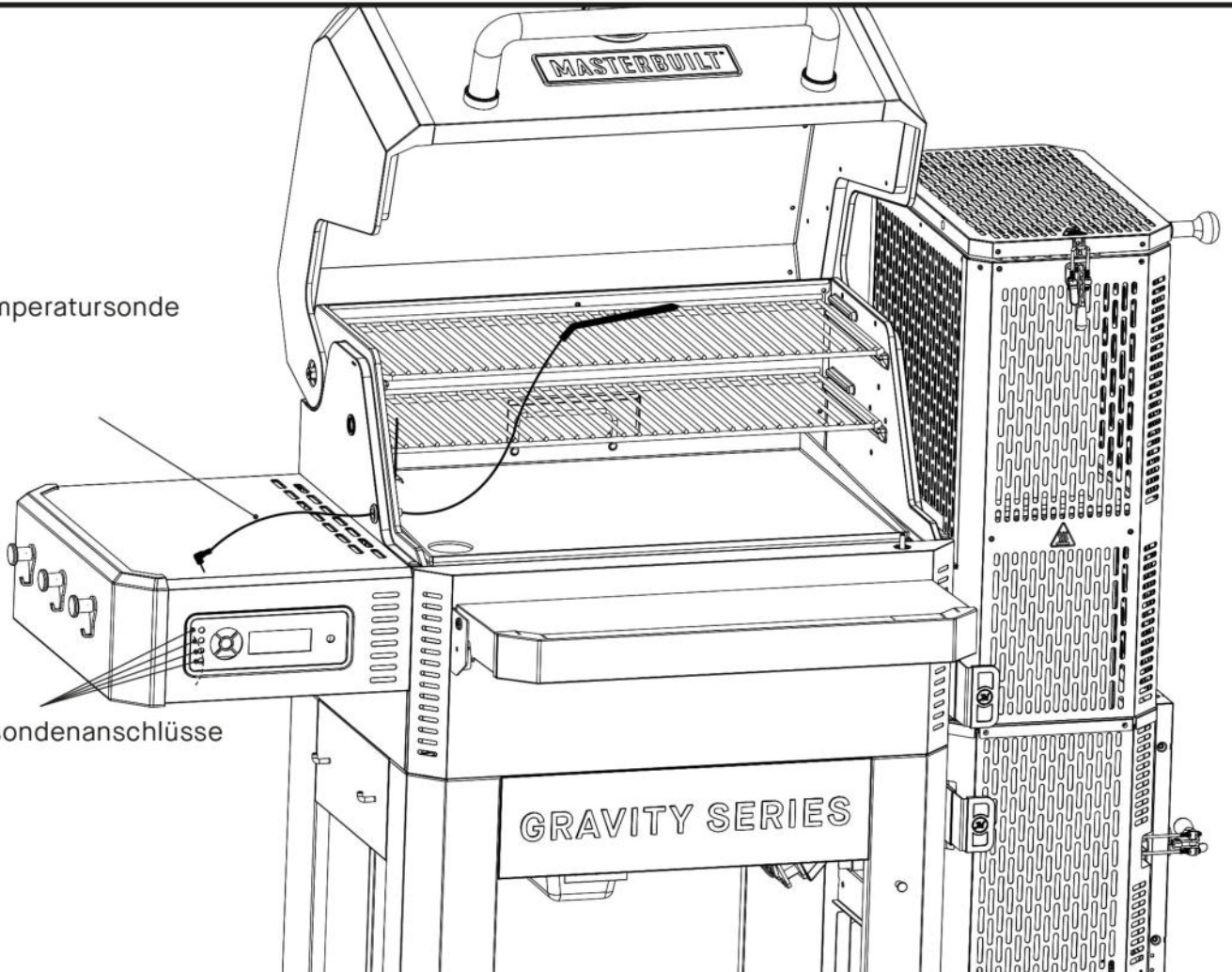
Die oberen Schrauben (A) halb in die Seitenwand des Grills einsetzen. Das Regal über die Schraubenköpfe setzen, untere Schrauben (A) hinzufügen, dann die Schrauben festziehen.

31



32

Temperatursonde



DIE MONTAGE IST BEENDET. JETZT RAN AN DEN SPASS!

EINBRENNEN

Das Einbrennen entfernt Rückstände von Chemikalien und Ölen aus dem Herstellungsprozess, die somit abgebrannt werden. **GRILL VOR INBETRIEBNAHME EINBRENNEN**

1. Trichter ca. 1/4–1/2 voll mit Holzkohle füllen.
2. Grill gemäß INBETRIEBNAHMEANLEITUNG starten und die Temperatur 60 Minuten lang auf 120°C einstellen.
3. Temperatur 30 Minuten lang auf 205°C einstellen.
4. Grill gemäß der ABSCHALTUNGSANLEITUNG abschalten.
5. Grill **VOLLKOMMEN** abkühlen lassen.
6. Mit einer Serviette oder einem Tuch eine dünne Schicht Speiseöl auf die Räucher- und Anbratroste, Wärme-/Räucherroste, den Holzkohlerost und die Innenseite des Grills und Gehäuses reiben.
7. Schritte 3–6 bei 175°C wiederholen.

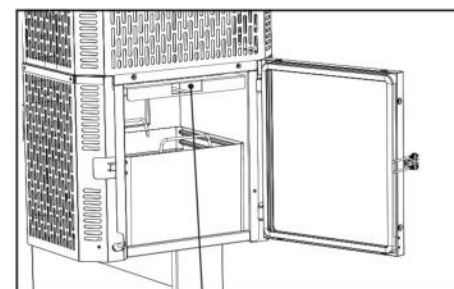
EINBRENNEN DER GRILLPLATTE

1. Alle Verunreinigungen von der Grillplatte wischen.
2. Grill entzünden und die Temperatur auf 120°C stellen. Ca. 10–15 Minuten laufen lassen, bis die Oberfläche der Grillplatte heiß ist.
3. Eine dünne Schicht Speiseöl auf die Oberseite der Grillplatte geben.
4. Speiseöl mit Papiertüchern über die Oberfläche der Grillplatte verteilen. Halten Sie die gefalteten Papiertücher mit einer Spachtel oder tragen Sie hitzeresistente Handschuhe. Vergewissern Sie sich, dass das Öl die Oberfläche der Grillplatte vollkommen bedeckt.
5. Die Grillplatte auf 204°C erhitzen. Wenn das Öl an der Oberfläche der Grillplatte haftet, wird sich Rauch bilden.
6. Wenn der Rauch sich aufgelöst hat, Schritte 3–5 mindestens drei Mal wiederholen.

Regelmäßiges Einbrennen verhindert Rostbildung. Sollte Rostbildung auftreten, mit einer Stahlbürste reinigen, Pflanzenfett auftragen und wie oben angegeben aufheizen.

INBETRIEBNAHME

1. Wärmeeinfall- und Lufteinlass-Schieber **ENTFERNEN**. (Siehe Montage-Schritt 21.)
2. Trichterdeckel und Trichter-Aschetür öffnen.
 - Jede dieser Türen hat einen Sicherheitsschalter, der es verhindert, dass der Lüfter läuft, wenn diese Türen geöffnet werden.
 - Falls noch Kohle vom letzten Grillen übrig ist, schütteln Sie den Holzkohlerost, um sicherzustellen, dass alle Asche durch die Ascheschale fällt.
 - Alle Asche aus der Ascheschale entfernen.
3. Trichter mit Holzkohle füllen.
 - Ca. 7,25 kg Holzkohlebriketts.
 - Ca. 4,5 kg Grillkohle.
 - **Niemals Schnellzündkohle oder Zündflüssigkeit benutzen.**
 - Falls Holzkohle durch den Holzkohlerost in den Ascheneimer rutscht, vor Inbetriebnahme entfernen.
4. Feuerstarter in den Holzkohlerost geben und anzünden.
 - Lebensmittelechten Feueranzünder (Klotz) oder gedrehtes Papiertuch/Papier benutzen.
 - In den Holzkohlerost auf die Feuerstarter-Abstützleisten legen.
 - Vorsicht walten lassen und Schutzhandschuhe tragen.
 - Mit Zündholz oder Feuerzeug anzünden.
5. Regler aufdrehen und auf die erwünschte Temperatur einstellen.
 - Nach dem Anzünden des Feuerstarters 1–2 Minuten warten, um sicherzustellen, dass der Feuerstarter vollkommen angezündet ist.
6. Trichterdeckel und Aschetür schließen.
 - Dadurch wird der Lüfter aktiviert.
7. Warten, bis der Grill die erwünschte Temperatur erreicht.
 - Ca. 13 Minuten, um 370°C zu erreichen.
 - Ca. 7 Minuten, um 105°C zu erreichen.



Beachten: Feuerstarter hier hinlegen.

NACHLADEN

Falls es erforderlich ist, den Trichter während des Grillens nachzuladen, befolgen Sie die unten angegebenen Anweisungen zum sicheren Nachladen.

- **Es darf KEINE Holzkohle hinzugegeben werden, wenn die Temperatur des Grills über 120°C liegt.**
- Der Lüfter schaltet sich aus, wenn der Trichterdeckel oder die Aschetür geöffnet wird. Dies reduziert den Kamineffekt, der entsteht, wenn diese Türen geöffnet werden.
- Die Schütttechnologie funktioniert, wenn der Trichter vollkommen verschlossen bleibt. Wenn der Trichterdeckel geöffnet wird, steigt die Flamme wie eine Fackel oben aus dem Trichter. Durch Schließen des Trichterdeckels und der Aschetür geht die Flamme auf ein normales Brennniveau zurück.
- Die Menge der Holzkohle im Trichter bestimmt, wie schnell die Flamme hochsteigt, wenn der Trichterdeckel geöffnet wird.

Zufügen von Holzkohle:

1. Trichterdeckel öffnen.
 - **Vorsicht walten lassen und Schutzhandschuhe tragen. Der Trichterdeckel wird heiß sein.**
 - Die Flamme wird nach kurzer Zeit aus dem Trichter steigen, je nach Menge der Holzkohle.
2. Holzkohle in den Trichter schütten.
3. Trichterdeckel schließen.

ABSCHALTUNG

1. Regler abschalten.
2. Grilldeckel, Trichterdeckel, und Aschetür schließen.
3. Wärmeeinfall- und Lufteinlass-Schieber anbringen.
 - Der Grill ist dazu ausgelegt, die Sauerstoffzufuhr zur Holzkohle zu unterbinden, wenn er abgeschaltet ist. Dies ermöglicht es, einen Anteil der ungebrauchten Holzkohle fürs nächste Grillen aufzubewahren.
4. Das Nichtanbringen der Schieber bei der Abschaltung kann den Grill beschädigen.

ZUSATZ VON RAUCH/GESCHMACK

Option 1: Vor dem Einstellen der Temperatur Holzklötze oder Holzkohle in die Ascheschale legen, um den Speisen Geschmack zu verleihen. Während die Holzkohle im Trichter brennt, wird die heiße Glut auf das Holz/die Holzkohle in der Holzkohleschale fallen, wodurch ein langsames Brennen verursacht und mehr Geschmack in den Grill freigegeben wird.

* ZU BEACHTEN: Nie mehr als jeweils 225 g hinzufügen. Weitere Klötze oder Holzkohle sollten nicht hinzugefügt werden, bis alle vorher dazugegebenen keinen Rauch mehr erzeugen.

Option 2: Holzklötze mit Holzkohle im Trichter vermischen.

* ZU BEACHTEN: Im Trichter nie mehr als insgesamt 700 g Holzklötze verwenden.

BEDIENFELD



Strom AN/Aus Regler:

1. Knopf drücken, um Regler auf AN zu stellen.
2. Knopf drücken und gedrückt halten, um Regler auf AUS zu stellen.



Temperatur einstellen:

1. Knopf drücken.
2. Knopf auf erwünschte Temperatur einstellen.
3. Knopf zur Temperatureinstellung erneut drücken (Zeit stellt sich nach 3 Sekunden automatisch ein.)



Zeit einstellen:

• Countdown-Timer

1. Knopf drücken.
2. Knopf auf gewünschte Stunden einstellen.
3. Knopf drücken, um Stunden einzustellen.
4. Knopf auf gewünschte Minuten einstellen.
5. Knopf drücken, um Minuten einzustellen. Timer wird gestartet.
6. Knopf zur Unterbrechung drücken, um Timer wieder einzustellen.
7. Knopf drücken und gedrückt halten, um Timer wieder einzustellen.



Temperatur von F° auf C° umstellen :

1. Bei ausgeschaltetem Strom den Temperaturknopf einstellen
2. Startknopf drücken
3. Gerät schaltet ein, wobei "F" oder "C" blinkend angezeigt wird.
4. Mit dem Knopf die Temperatureinheit wählen
5. Zur Bestätigung Temperatureinstellknopf drücken

• Countup-Timer

1. Knopf drücken und gedrückt halten.
2. Timer wird anfangen, von 00:00 hochzuzählen. Timer wird erst Minuten: Sekunden und dann Stunden: Minuten zählen.
3. Knopf drücken, um Timer zu unterbrechen und wieder zu starten.
4. Knopf drücken und gedrückt halten, um Timer zurückzusetzen.



Fleischsondentemperaturen einstellen:

1. Knopf drücken und auf "meat probe" (Fleischsonde) einstellen (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Temperaturknopf drücken.
3. Knopf auf gewünschte Temperatur einstellen.
4. Temperaturknopf erneut drücken, um die Temperatur einzustellen.
(Wenn die Fleischsonde 150°C erreicht, wird ein Alarm ausgelöst und die Fleischsonde muss vom Grill entfernt werden. Danach soll man sie einige Zeit abkühlen lassen, denn sie würde beschädigt werden, wenn sie diese Temperatur beibehalten würde.)
* ZU BEACHTEN: Das Fleischsonden-Icon leuchtet im Einstellmodus auf.
5. Sobald die Temperatur erreicht ist, wird ein Alarm ausgelöst. Zum Löschen eine beliebige Taste drücken.

Ansicht der Bildschirmdisplay:

- Mit einer Knopfumdrehung zeigt das Display die Grill-Temperatur, den Timer und die Fleischsonden an; MP1, MP2, MP3 und MP4.

BLUETOOTH + WiFi



Gerätepaarung des Grills mit intelligenten Geräten:

1. Die Masterbuilt-App from Apple App-Store oder Google Play Store auf das Smart Device herunterladen. Weitere Informationen sind über masterbuilt.com/pages/app-device-requirements erhältlich.
2. Wenn der Download komplett ist, die Masterbuilt-App öffnen und die Anweisungen für die Verbindung mit Bluetooth + WiFi Grill und intelligentem/n Geräte(n) befolgen.

BLUETOOTH



Gerätepaarung des Grills mit intelligenten Geräten:

1. Die Masterbuilt-App from Apple App-Store oder Google Play Store auf das Smart Device herunterladen. Weitere Informationen sind über masterbuilt.com/pages/app-device-requirements erhältlich.
2. Wenn der Download komplett ist, die Masterbuilt-App öffnen und die Anweisungen für die Verbindung mit dem Bluetooth + WiFi Grill und intelligentem/n Geräte(n) befolgen.

Dieses Gerät entspricht Abschnitt 15 den FCC-Regelungen. Der Betrieb ist den folgenden Bedingungen unterstellt:

1. Dieses Gerät darf keine schädliche Interferenz verursachen, und
2. Dieses Gerät muss jedwede empfangene Interferenz akzeptieren, einschließlich einer Interferenz, die unerwünschten Betrieb verursachen könnte.

FCC-Warnhinweis

Warnhinweis: Änderungen oder Modifikationen an diesem Smoker, die nicht ausdrücklich von der für Regelbefolgung verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können die Berechtigung des Nutzers zur Benutzung des Geräts unwirksam machen.

FCC-Aussage

Eine Prüfung dieses Geräts hat ergeben, dass das Gerät den für digitale Geräte der "Class B" gemäß Abschnitt 15 der FCC-Regelungen festgelegten Grenzen entspricht. Diese Grenzen sind dafür bestimmt, angemessenen Schutz gegen schädliche Interferenzen in häuslichen Bereichen zu bieten. Dieses Gerät verursacht und benutzt Hochfrequenzwellen und strahlt diese auch aus, und wenn es nicht anweisungsgemäß angewendet wird, kann es schädliche Interferenzen für den Funkverkehr verursachen.

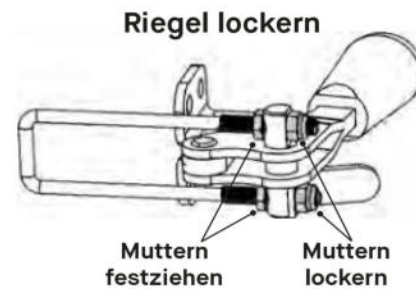
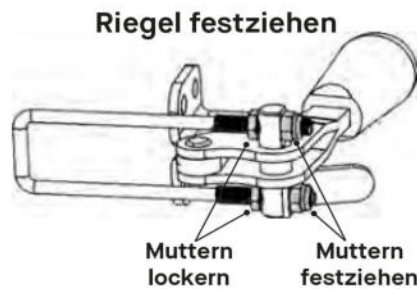
Es kann allerdings nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Interferenz auftritt. Falls dieses Gerät schädliche Interferenz für Radio- oder Fernsehempfang verursacht (was durch ein Aus- und Einstellen des Geräts festgestellt werden kann), wird der Nutzer dazu aufgefordert zu versuchen, die Interferenz durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu korrigieren:

1. Die Empfangsantenne neu einzustellen oder ihren Standort zu verändern.
2. Den Abstand zwischen Gerät und Empfänger zu vergrößern.
3. Das Gerät an eine Steckdose an einem anderen Stromkreis als dem, mit dem der Empfänger verbunden ist, anzuschließen.
4. Wenn Sie Hilfe brauchen, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen erfahrenen Radio- oder Fernstehtechner.

Zu beachten: Wenn die Verbindung verloren wird, wird Ihr Smoker wie programmiert weiterlaufen. Der Smoker kann über die Bedientafel bedient werden, falls die Gerätepaarung oder Verbindung ausfällt.

EINSTELLUNG DER VERRIEGELUNG

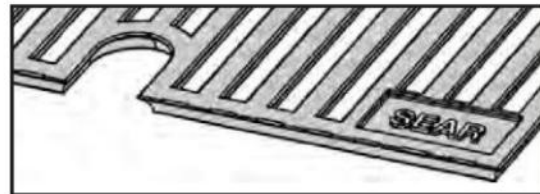
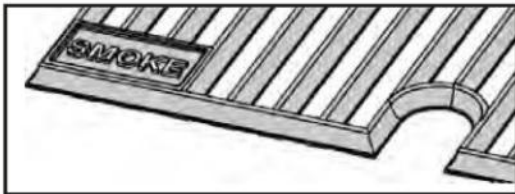
Möglicherweise müssen die Deckel- und Türriegel eingestellt werden, um eine ordnungsgemäße Abdichtung sicherzustellen oder übermäßigen Rauchaustritt zu verhindern. Riegel leicht lockern, falls das Schließen unverhältnismäßig starken Druck erfordert. Bei übermäßigem Rauchaustritt die Riegel leicht festziehen.



RÄUCHER- + ANBRATROSTE

Dieser Grill hat gusseiserne Räucher- + Anbratroste zum Räuchern bei niedrigen Temperaturen oder Anbraten bei hohen Temperaturen. Einfach die Roste auf die Seite wenden, die sich am besten für Ihre Grillmethode eignet.

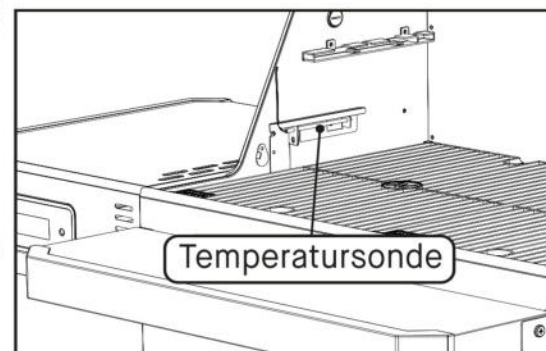
Zu beachten: Nie wenden, während der Grill heiß ist.



REINIGUNG UND LAGERUNG

VOR REINIGUNG UND LAGERUNG STETS SICHERSTELLEN, DASS DER GRILL ABGECÜHLT IST.

- Hardware und zusammengesetzte Teile regelmäßig überprüfen, um sicherzustellen, dass der Grill in arbeitssicherem Zustand ist.
- Grill und Grill-/Räucherroste mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Außenseite des Grills mit einem feuchten Tuch abwischen. KEINEN Ofenreiniger oder andere Reinigungsmittel benutzen. Unbedingt sorgfältig trocknen.
- Temperatursonde (siehe Abbildung) regelmäßig mit einem milden Spülmittel reinigen, um richtige Grilltemperatur-Messwerte zu gewährleisten. Unbedingt sorgfältig trocknen.
- Nach jedem Gebrauch, sobald die Asche abgekühlt ist, Aschefanne und Innenseite des unteren Trichters reinigen, um Ansammlung von Asche, Rückständen und Staub zu vermeiden.
- Nach jedem Gebrauch, sobald die Asche vollkommen abgekühlt ist, stets die Aschefanne entleeren. Dies wird dazu beitragen, die Lebensdauer der Aschefanne zu verlängern.
- Kalte Asche in Alufolie legen, in Wasser einweichen und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Den Grill stets in einem geschützten TROCKENEN PLATZ lagern. Nur dann lagern, wenn das Feuer ausgebrannt ist und alle Oberflächen kalt sind. Fleischsonden in der Wohnung aufbewahren.
- Wenn der Grill nicht oft benutzt wird, auch wenn er abgedeckt ist, denken Sie daran, den Grill regelmäßig zu überprüfen, um etwaiger Rostbildung und Korrosion aufgrund von Feuchtigkeitsbildung vorzubeugen.



Fehlerdiagnose

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 https://www.masterbuilt.com/pages/support
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	Drücken Sie den Deckel-/Türschalter 10 Mal schnell nach unten, um sicherzustellen, dass die Kontaktpunkte sauber sind und nicht kleben. Schnelles Drücken und Loslassen des Schalters hilft, die Kontaktstellen zu 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 https://www.masterbuilt.com/pages/support
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®

Sie können sich darauf verlassen: Wir sind hier, um Ihnen zu helfen.

Kundendienst

masterbuilt.com

@masterbuilt



masterbuilt.com

