

MASTERBUILT®



MB20042724

Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ série 545, Autolgnite™ Serie 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ Series 545, Autolgnite™ серия 545, Autolgnite™ Series 545

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Welkom! | Willkommen | Üdvözöljük! | Benvenuti | Velkommen | Добрый день | Välkommen | Tervetuloa | Witajcie

Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.

Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.

De eerste pagina's zijn afbeeldingen van de montage. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.

Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.

Az összeszerelési képek jelennek meg először. A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.

Immagini del montaggio all'inizio. Leggere e rispettare tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.

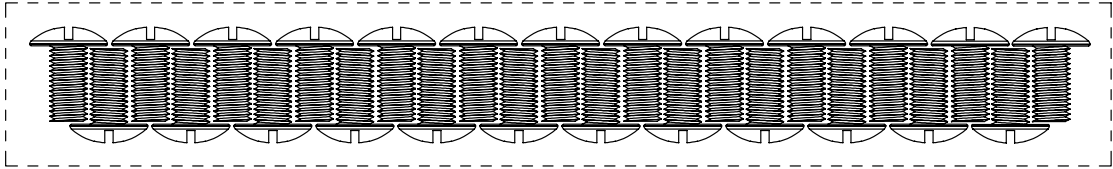
Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.

Вначале идут сборочные схемы. Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.

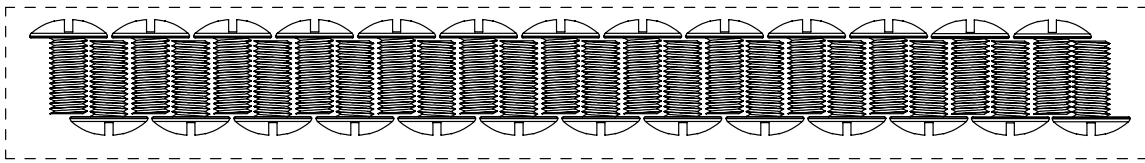
Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.

Laitteen kokoonpanokuvat näytetään ensin. Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista ja käyttöä.

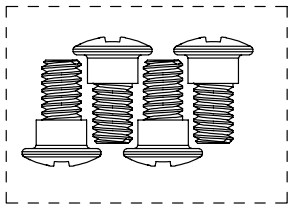
Ilustracje dotyczące montażu są zamieszczone na początku. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowaniem urządzenia proszę przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegać.



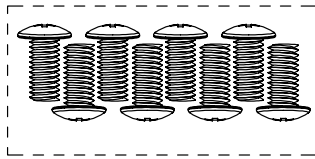
A / 25



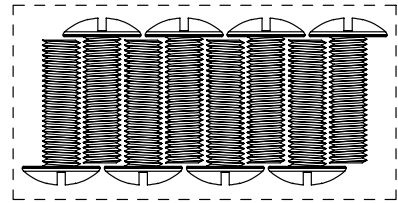
A / 26



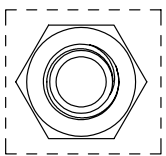
B / 4



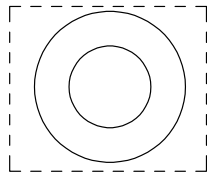
C / 8



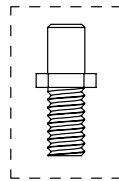
D / 8



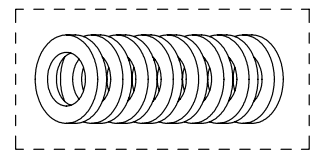
E / 1



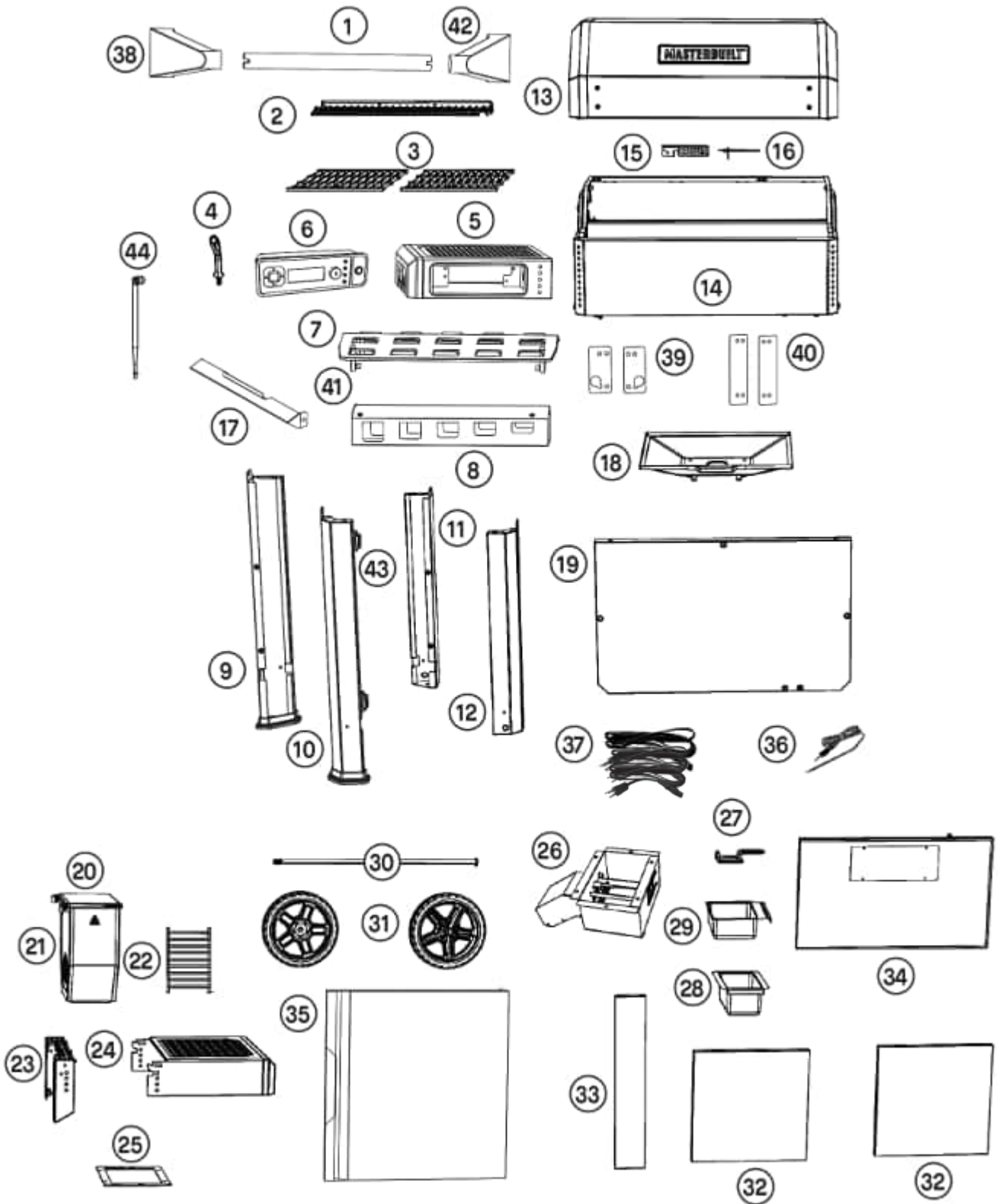
F / 1



G / 1



H / 8



Teileliste

NR.	MENGE	BESCHREIBUNG	NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	1	Deckelgriff	23	1	Halterung für die rechte Ablage
2	1	Warmhalterost	24	1	Montage der linken Ablage
3	2	Grillroste.	25	1	Dichtung für den unteren Trichter
4	1	Rostheber	26	1	Zusammenbau des unteren Trichters
5	1	Zusammenbau der linken Ablage	27	1	Feueranzünder-Tablett
6	1	Steuerung	28	1	Fettauffangschale
7	1	Zusammenbau des Wärmezeltes	29	1	Aschenbecher
8	1	Wärmeverteiler	30	1	Achse mit Sicherungsmutter
9	1	Hinteres linkes Bein	31	2	8-Zoll-Räder
10	1	Vorderes linkes Bein	32	2	Seitenverkleidungen für den Rollwagen
11	1	Hinteres rechtes Bein	33	1	Frontplatte des Rollwagens
12	1	Vorderes rechtes Bein	34	1	Rückseite des Rollwagens
13	1	Montage der Deckeleinrichtung	35	1	Montage der Rollwagentür
14	1	Karosseriemontage	36	1	Fleischsonde
15	1	Halterung für den Temperaturfühler	37	3	Netzkabel AU/EU/UK
16	1	Temperaturfühler	38	1	Deckelgriffhalterung links
17	1	Halterung für den Wärmeverteiler	39	1	Linke Mica Strip Anlage
18	1	Montage der Fettpfannewanne	40	1	Rechte Mica Strip Anlage
19	1	Unteres Regal Ablage	41	2	Halterung für Wärmeverteiler
20	1	Trichterdeckel (Bratplatte)	42	1	Deckelgriffhalterung rechts
21	1	Mini-Trichter	43	2	Magnetische Halterungen
22	1	Holzkohlenrost	44	1	Antenne

LESEN SIE VOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH

- Auf einer sauberen, flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, die Montage auf Karton durchzuführen, um Rückstände auf dem Boden oder Kratzer zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubendreher, verstellbarer Schraubenschlüssel, 19-mm-Steckschlüssel.
- Ungefähre Montagezeit: 1 Stunde, 45 Minuten.
- Es wird empfohlen die Montage mit zwei Personen durchzuführen, um die Montage zu vereinfachen und die Montagezeit zu verkürzen.
- Das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte im Werk abgeschlossen wurden.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle bedruckten Etiketten.

NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

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

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

www.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

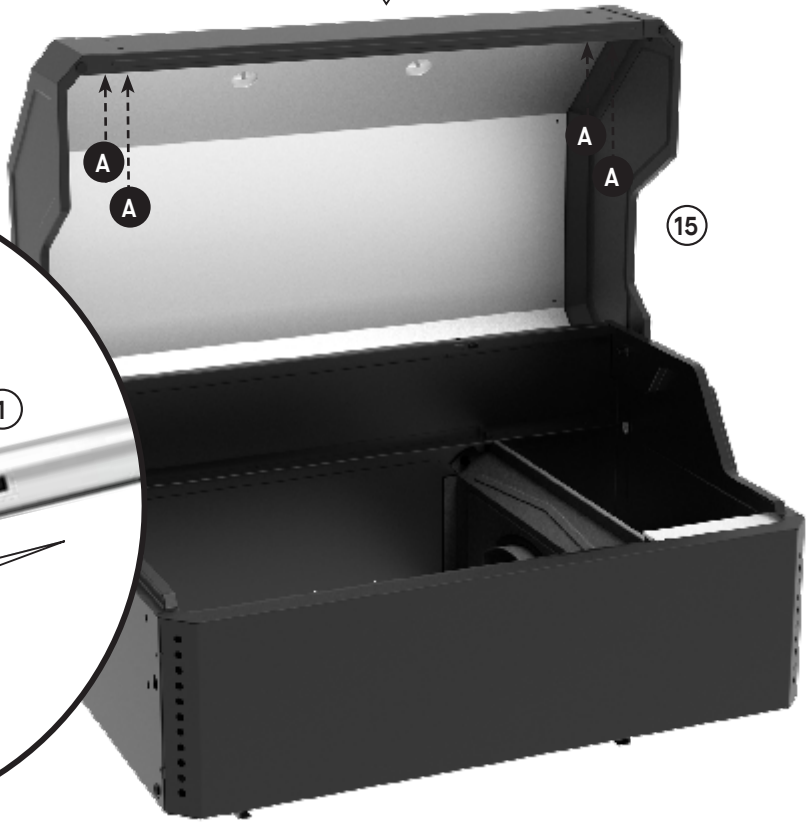
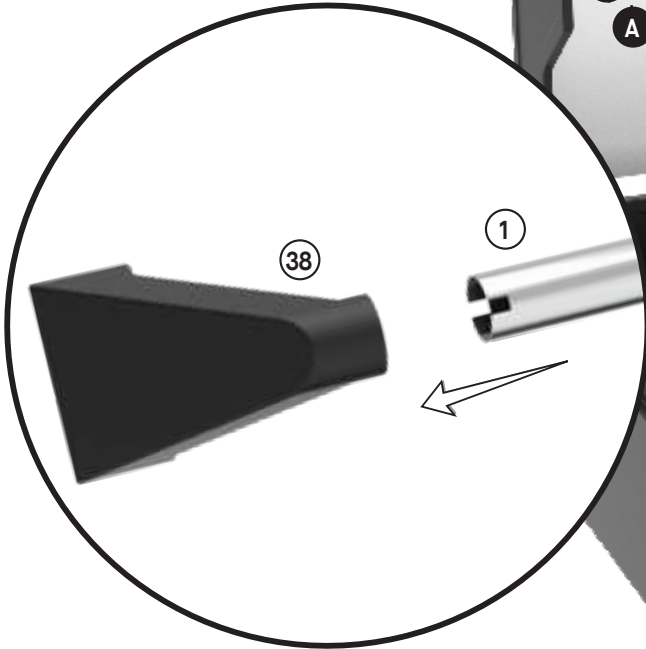
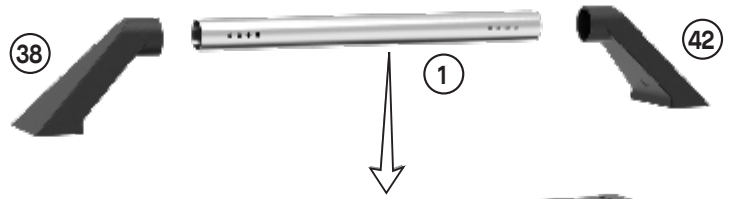
international.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

international.masterbuilt.com/pages/customer-support

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

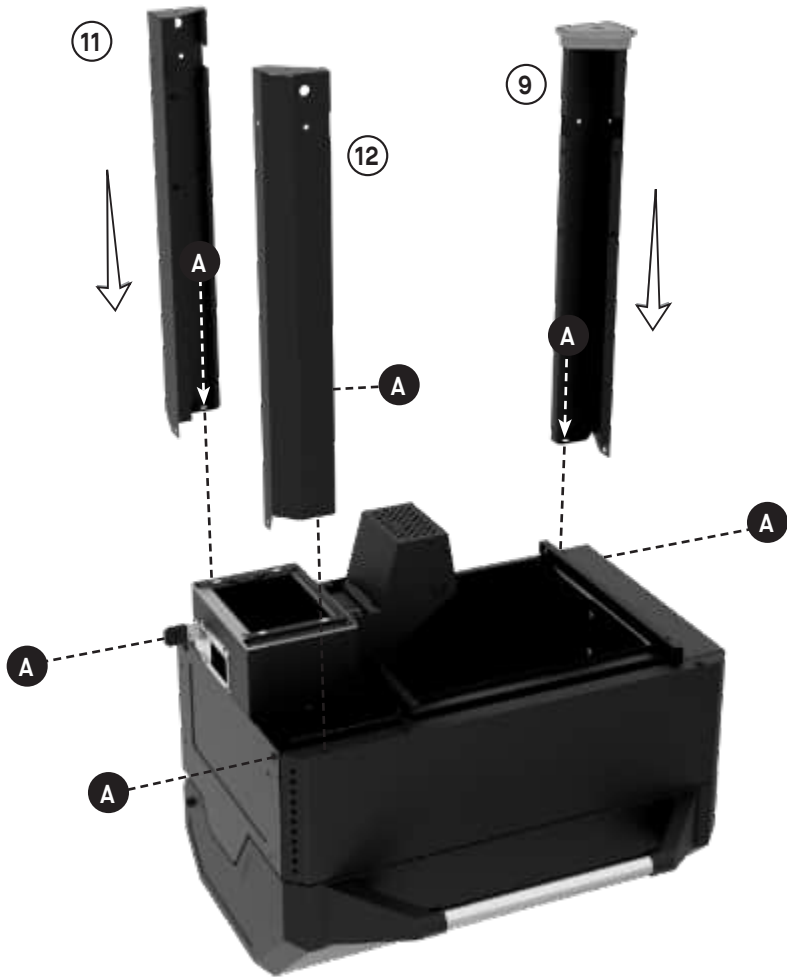
1



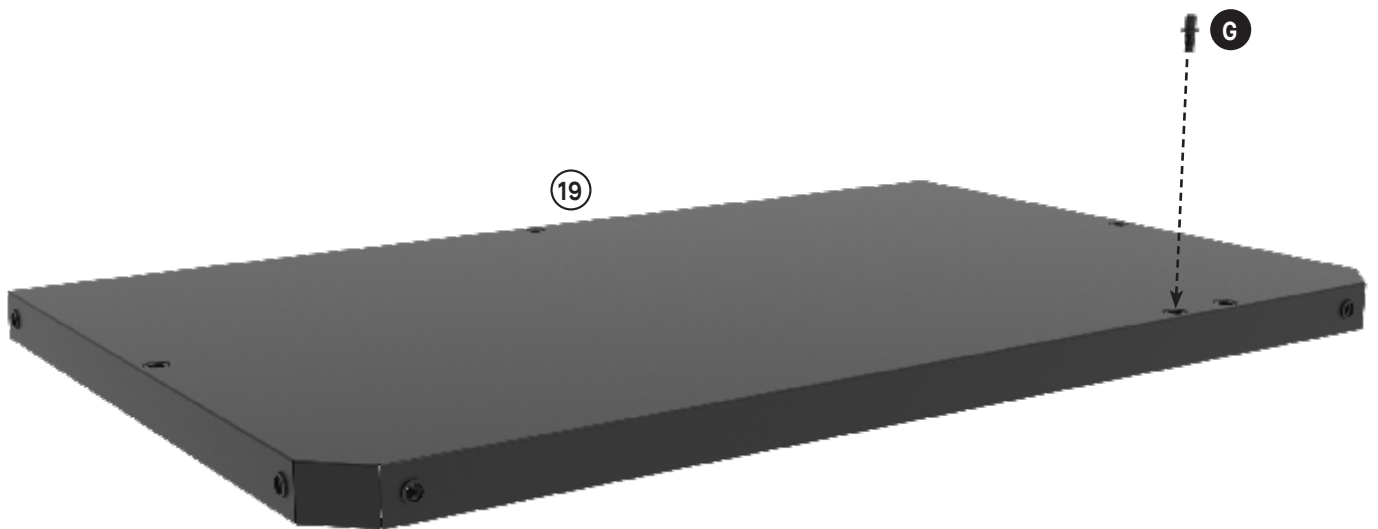
2



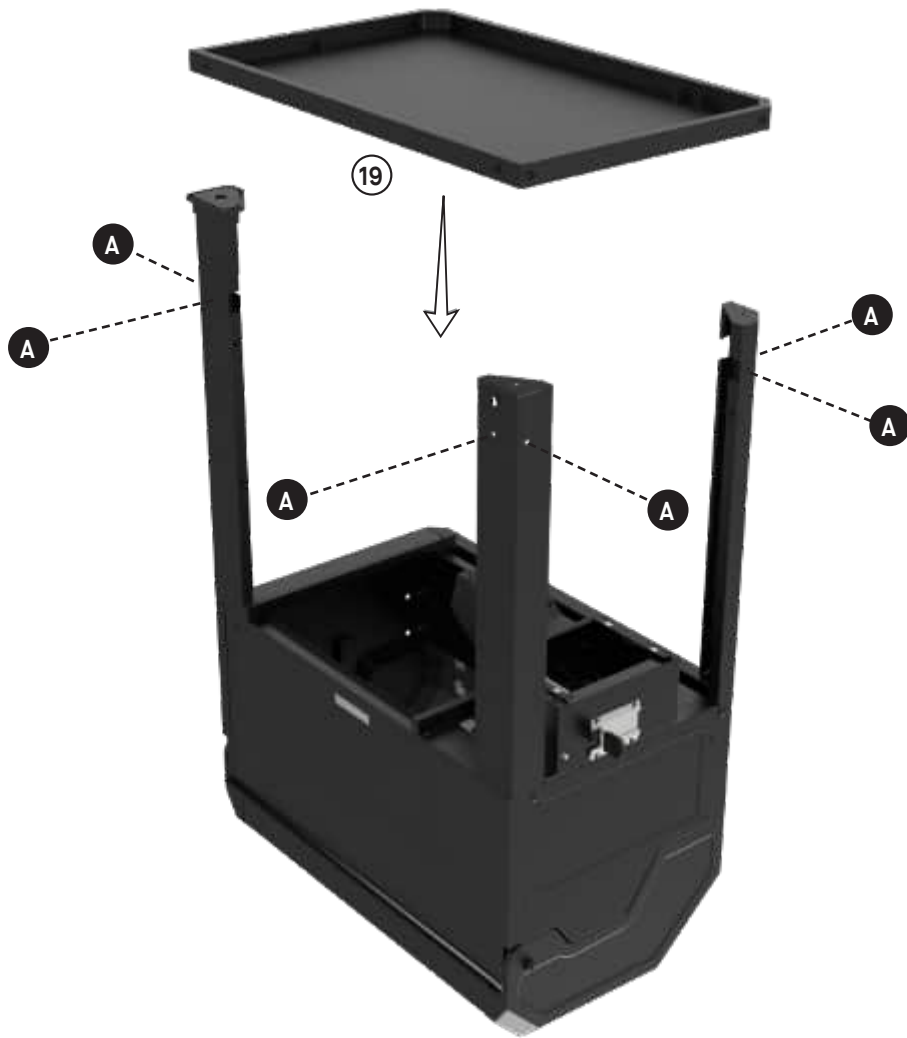
3



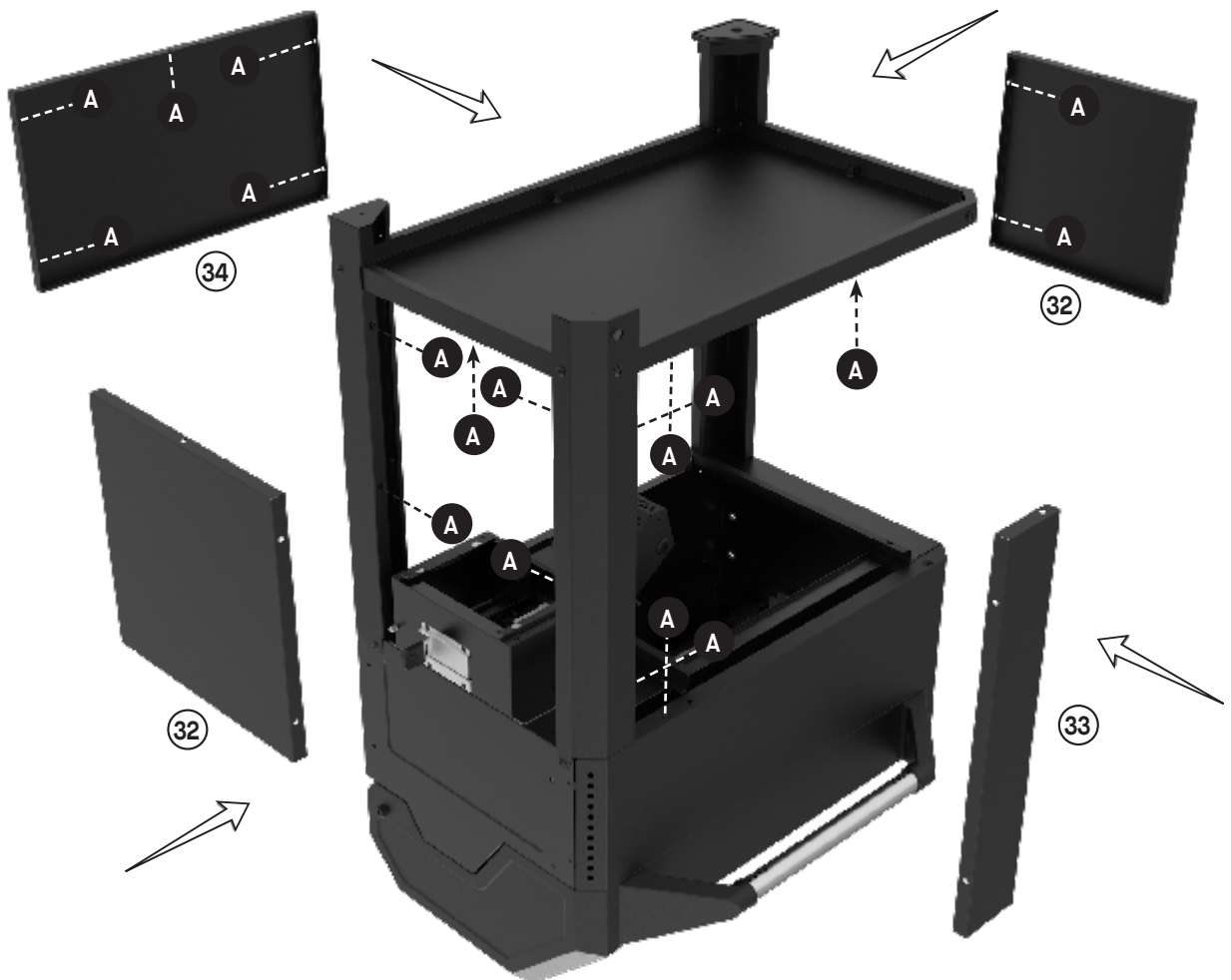
4



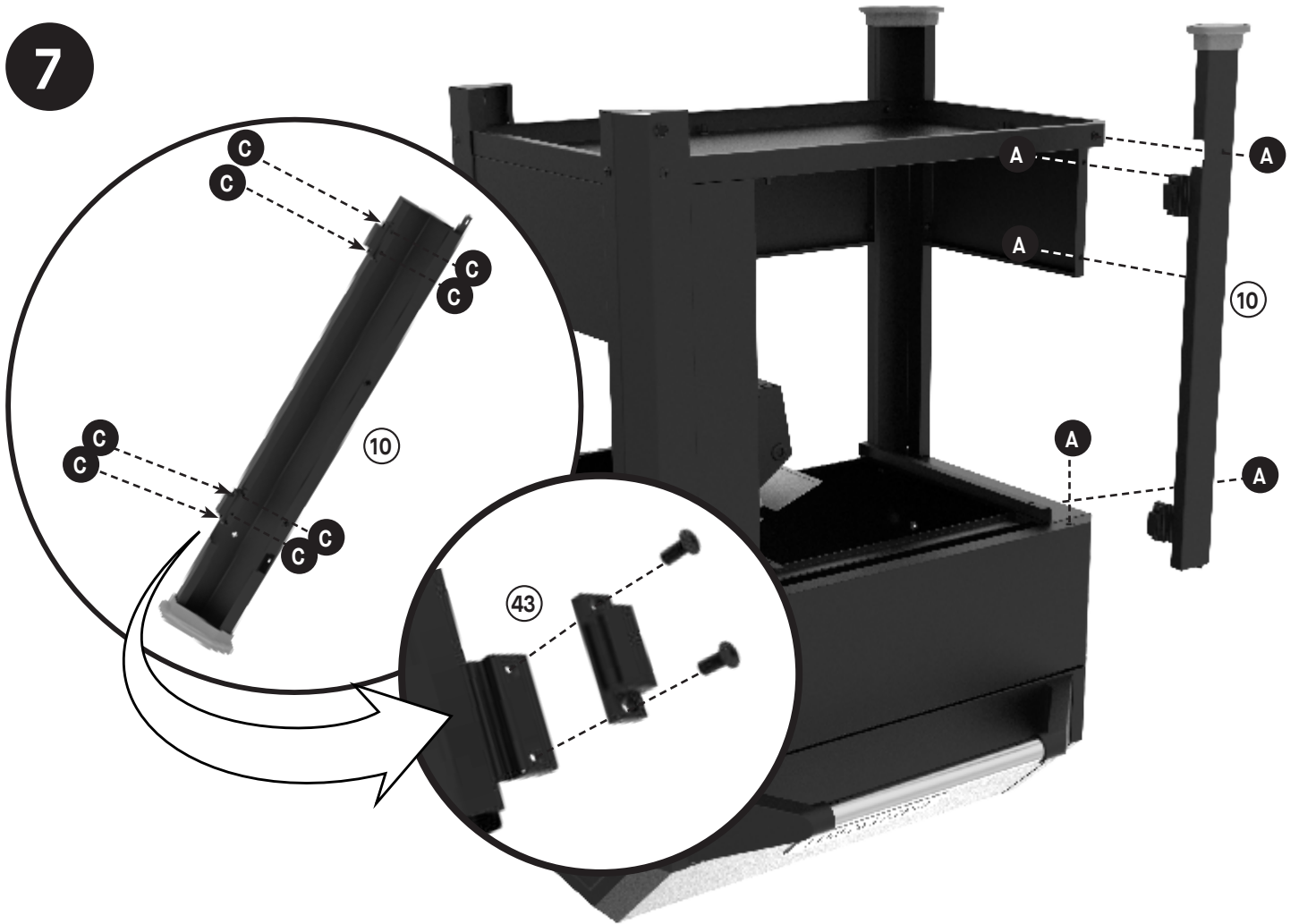
5



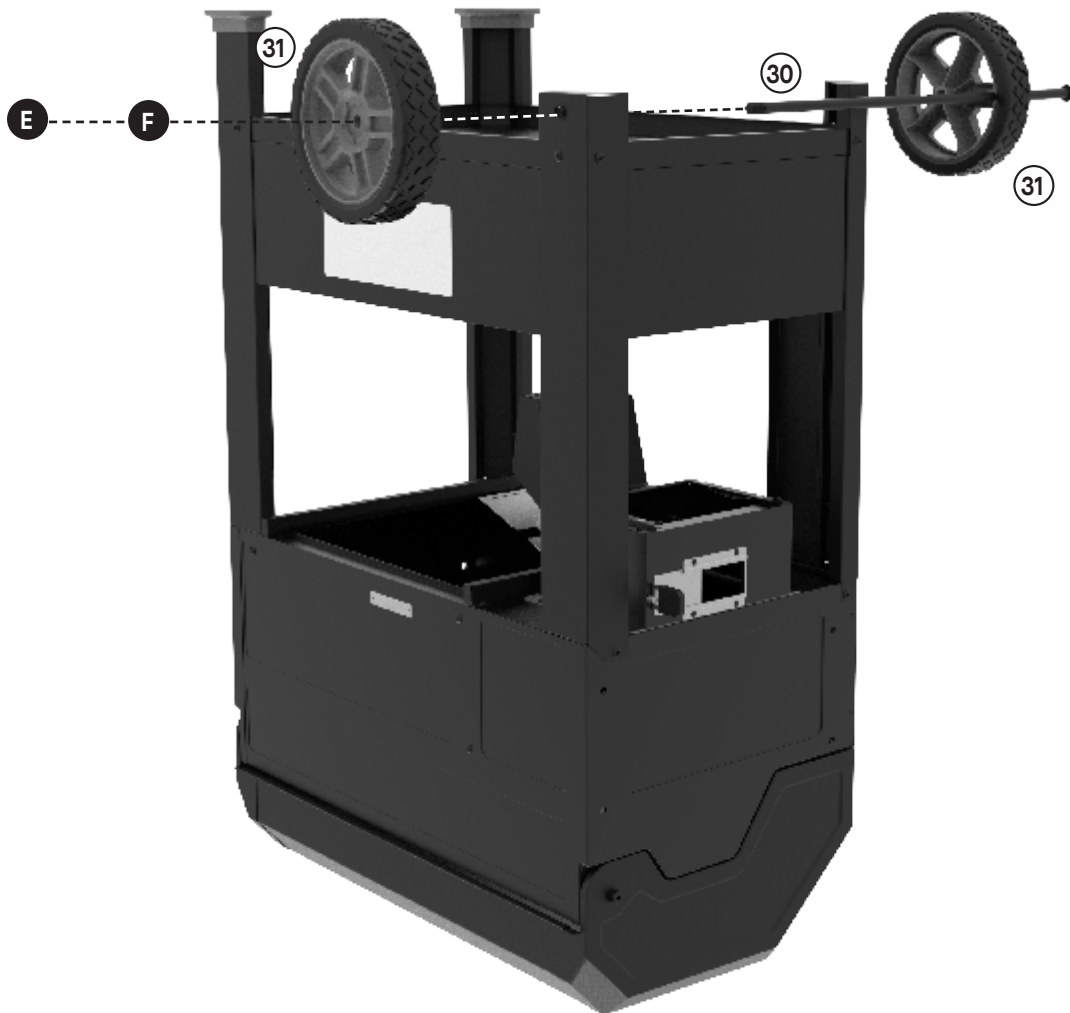
6



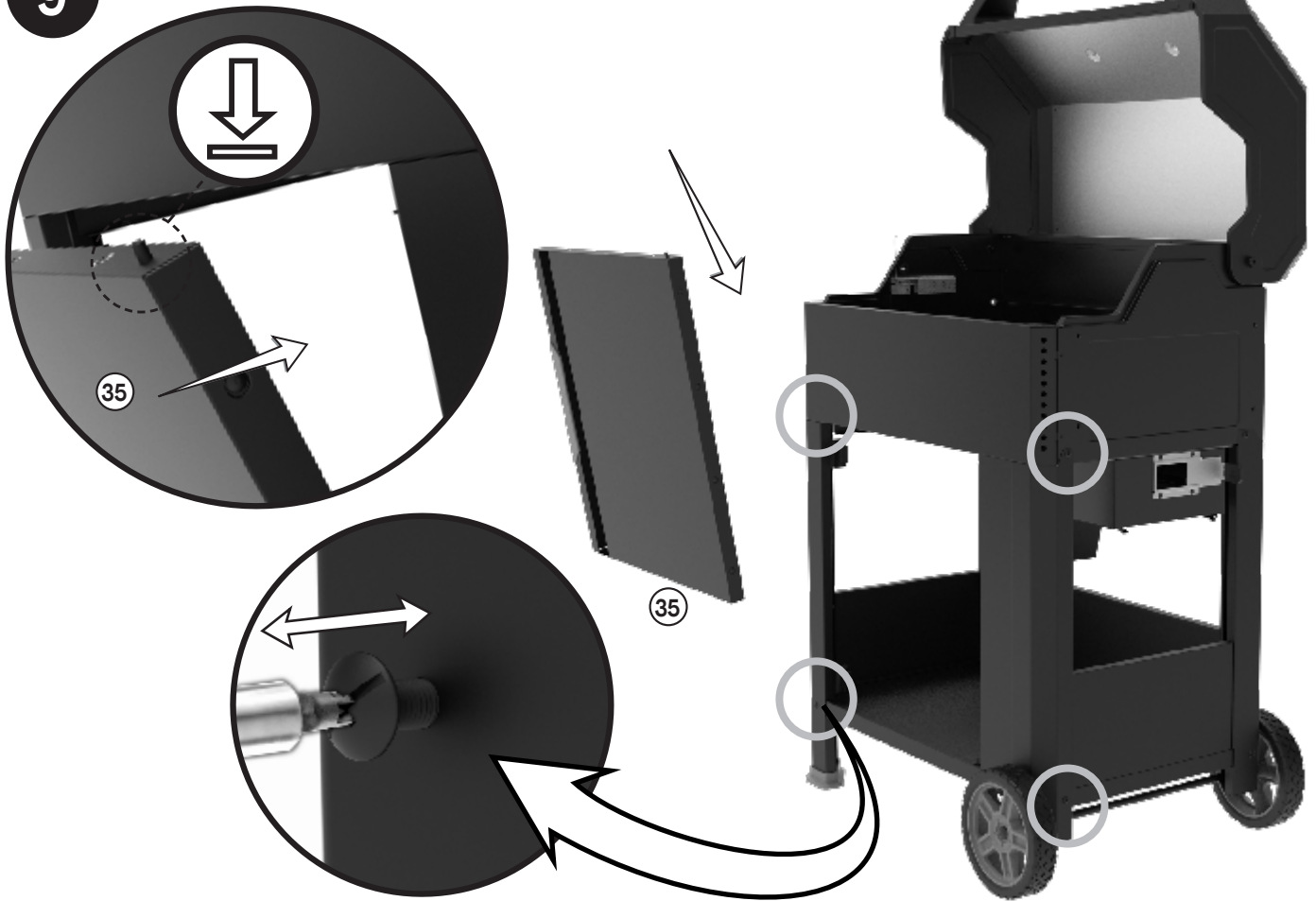
7



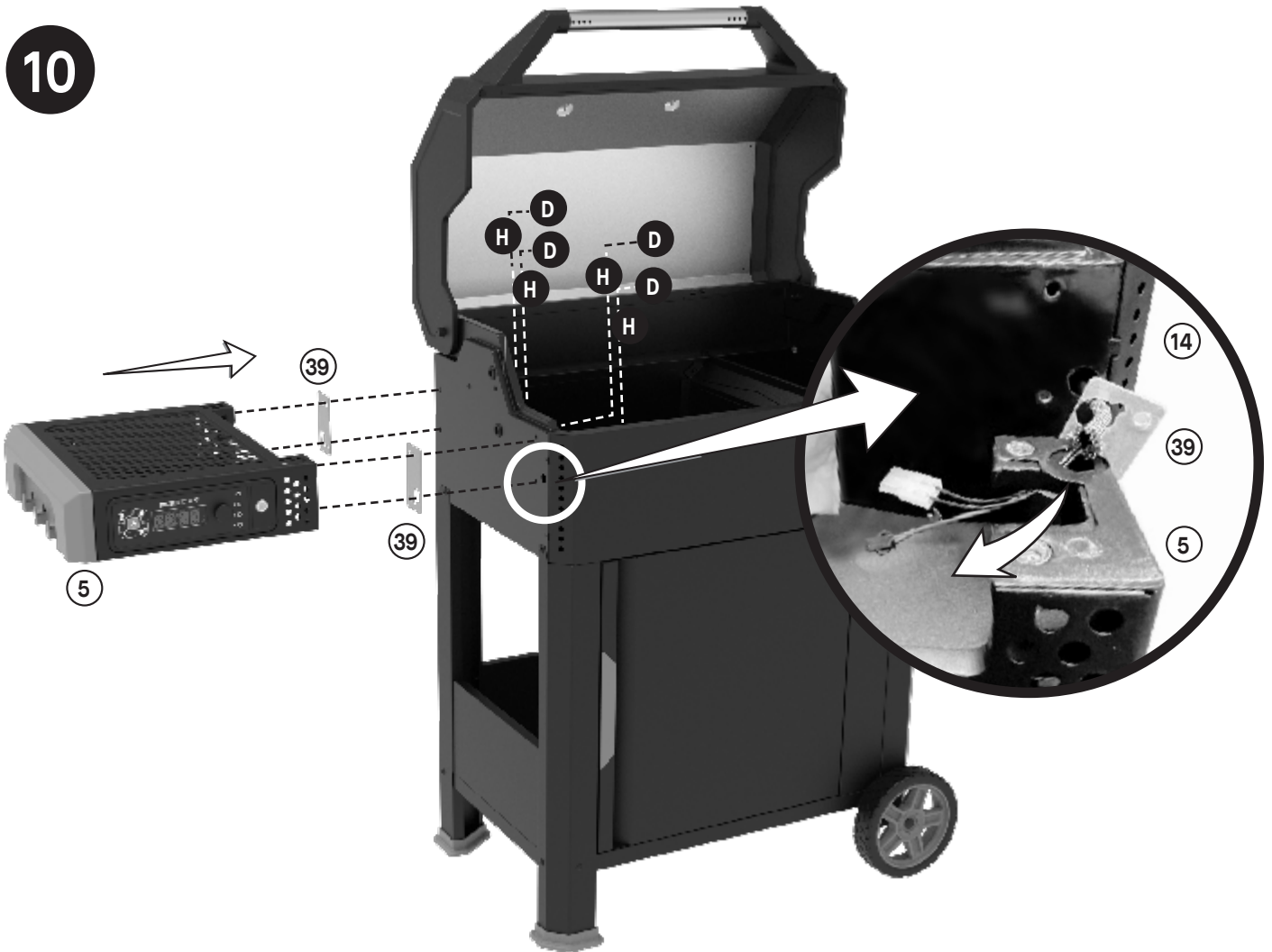
8

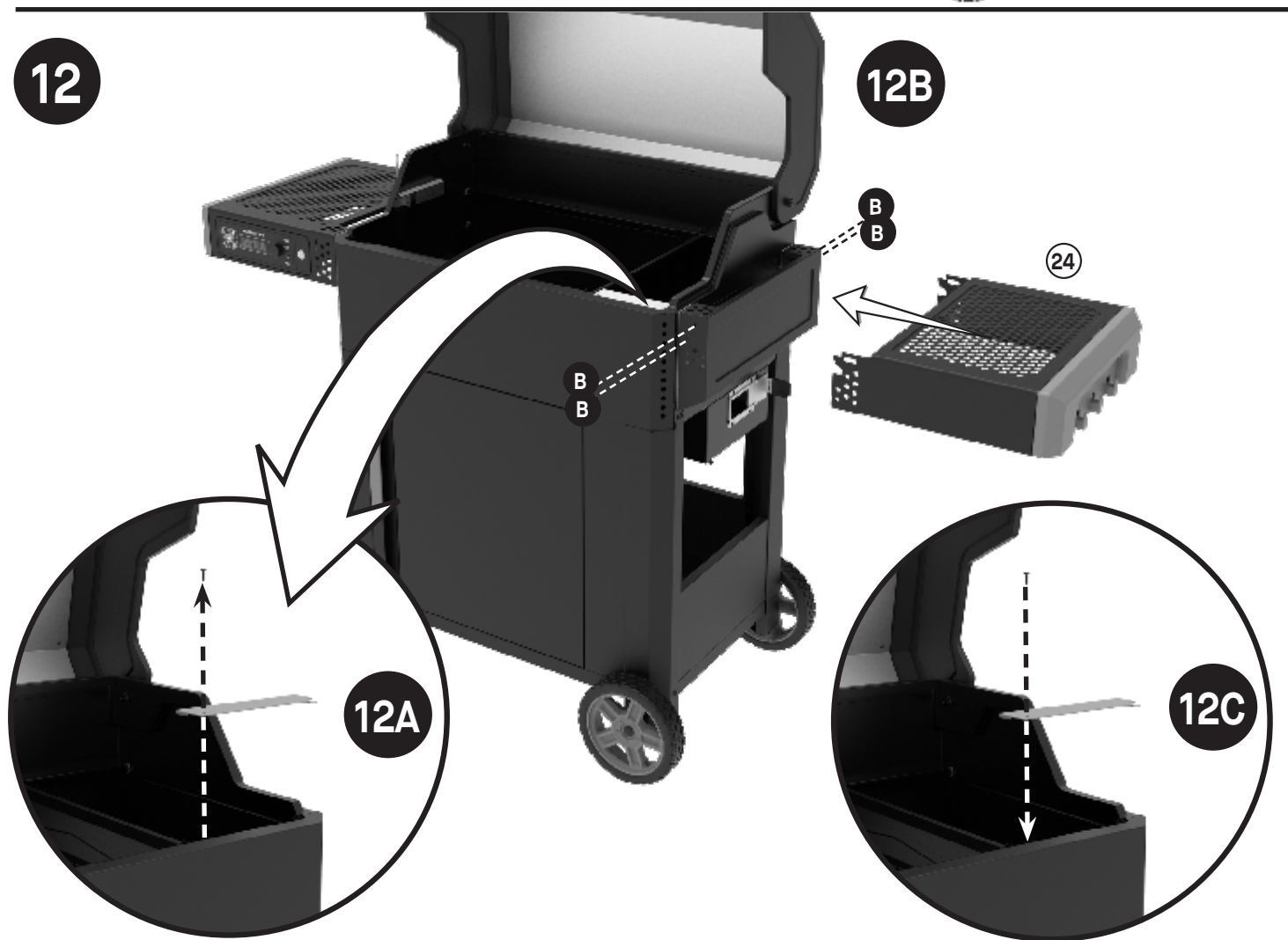
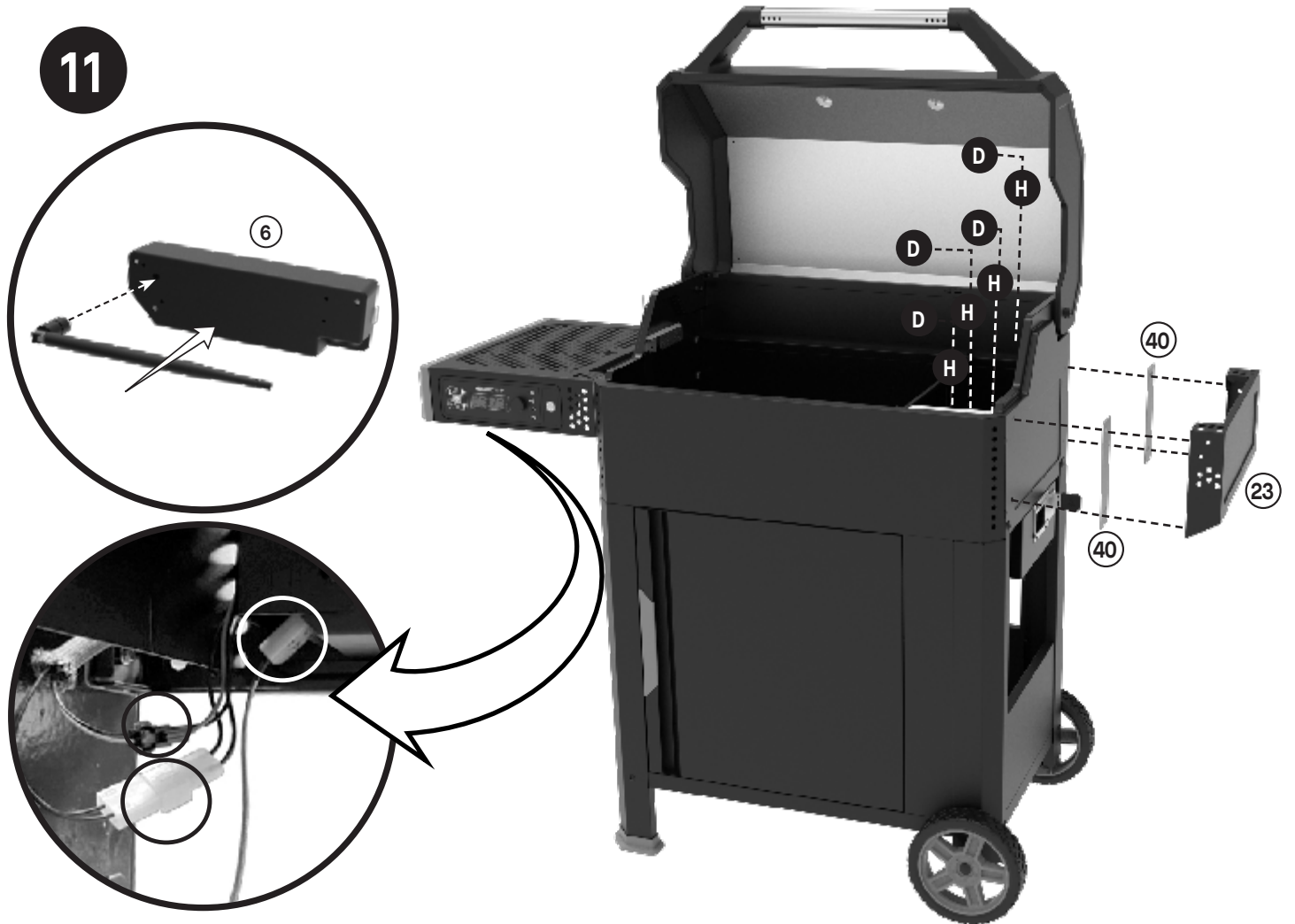


9

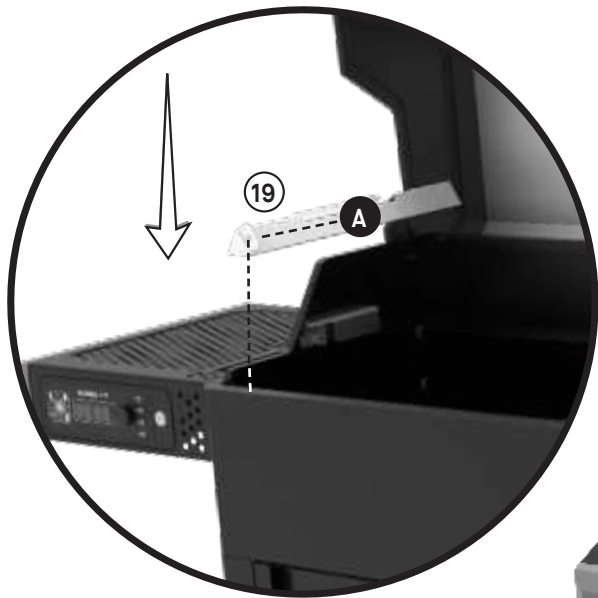


10





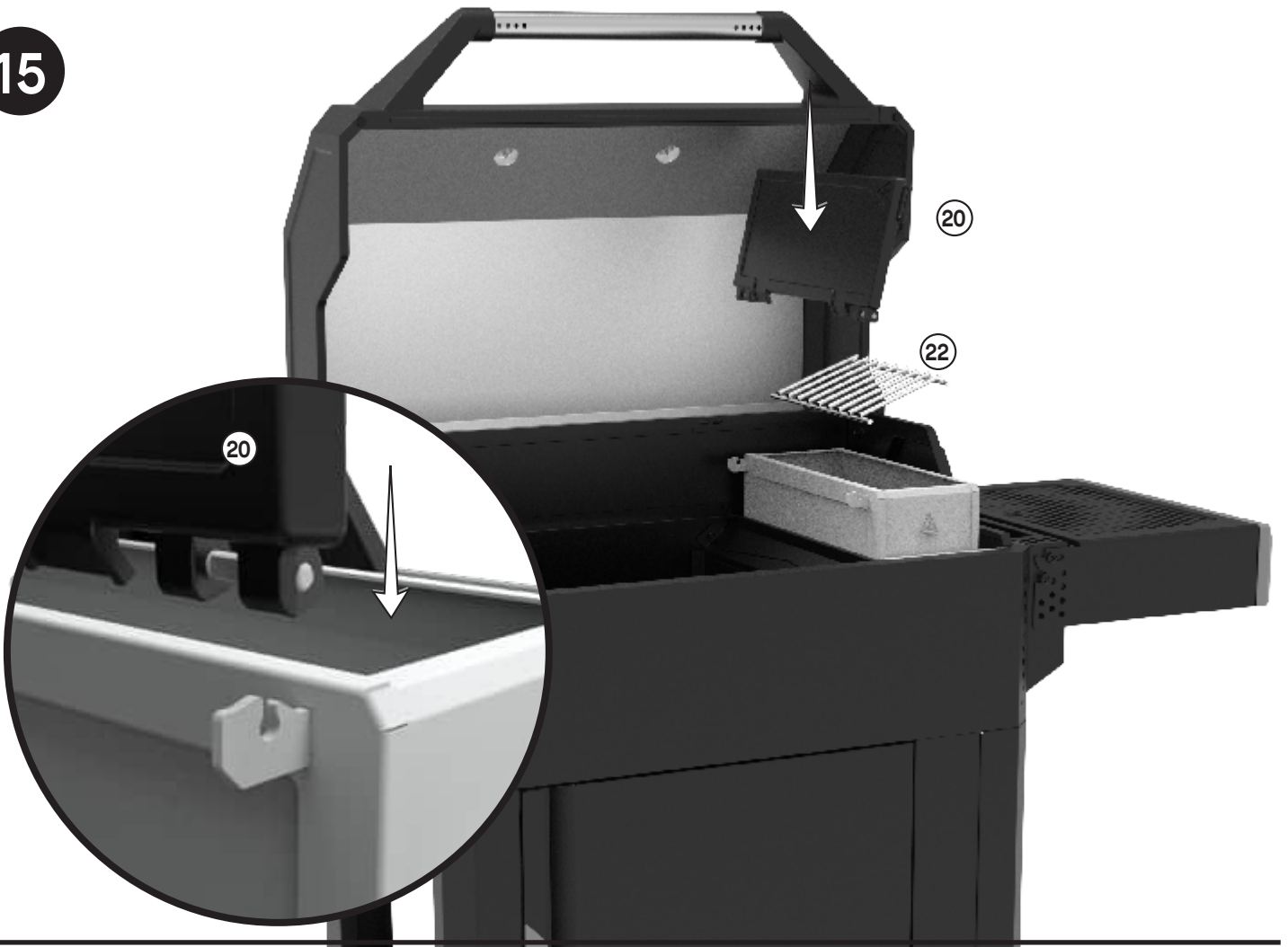
13



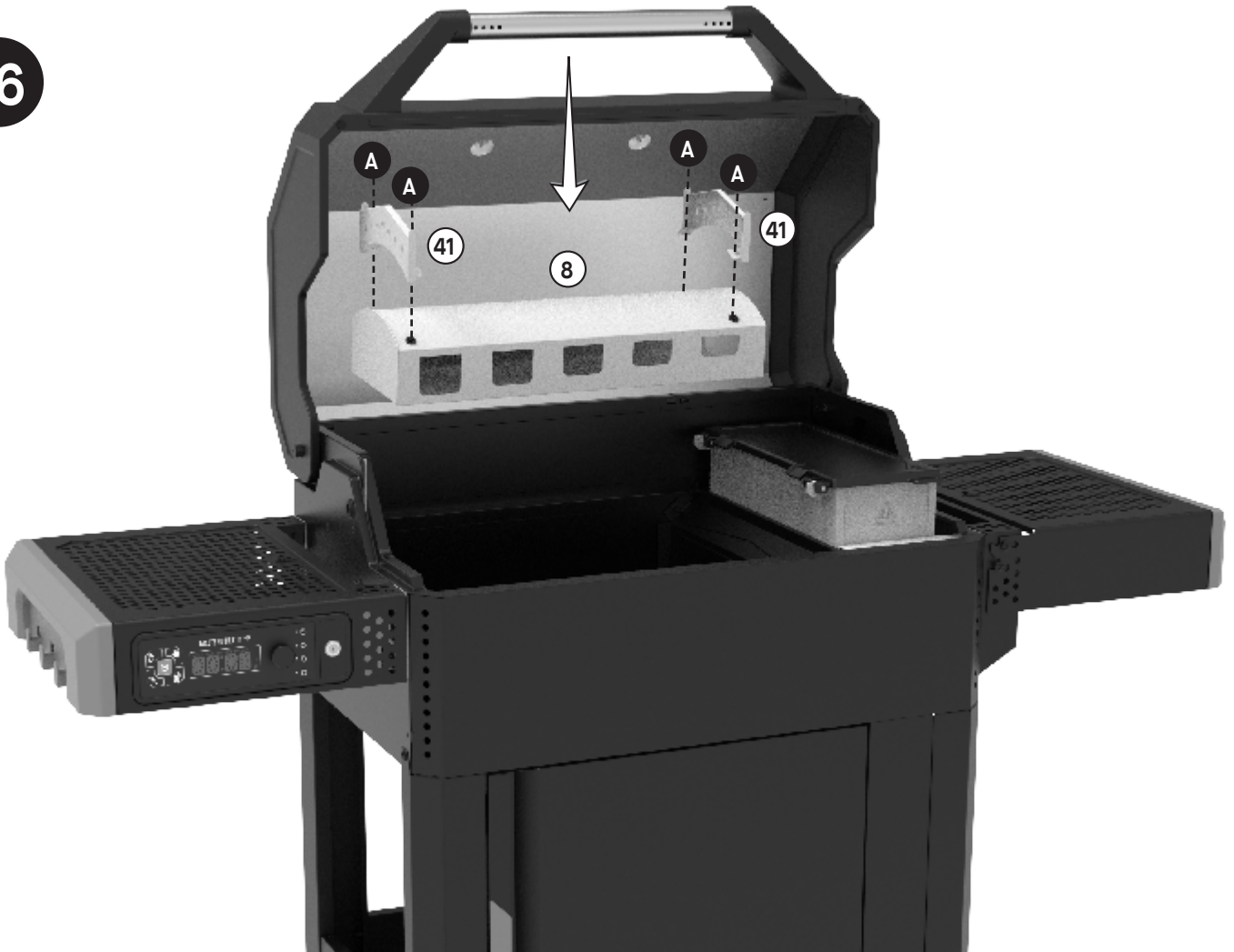
14



15



16



17



18



19



20



21



22



NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH. NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.

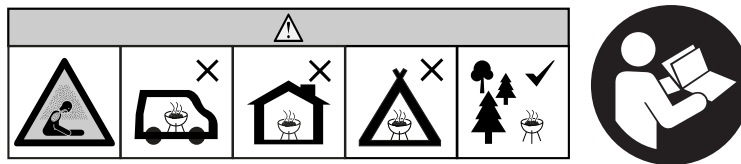


- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäßen Zusammenbau Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosion oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

- Bei der Verbrennung von Holzspänen, Holzstücken, Holzpellets, Holzkohle und Propan entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie KEINE Holzsplitter, Holzbrocken, Holzpellets, Holzkohle oder Propan in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Verwenden Sie das Gerät NUR IM FREIEN, wo es gut belüftet ist.
- **BEFOLGEN SIE DIESE ANWEISUNGEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE, IHRE FAMILIE ODER ANDERE DURCH DIESES FARBLOSE, GERUCHLOSE GAS VERGIFTET WERDEN.**
 - Lernen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung kennen: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid reduziert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Niedrige Sauerstoffwerte im Blut können zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
 - Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere Personen beim Kochen oder in der Nähe dieses Geräts Erkältungs- oder Grippe-symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
 - Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.
 - *Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, für Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.*



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Der Grill ist NUR für den Haushaltsgebrauch im Außenbereich vorgesehen.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- Verwenden Sie nur Holzkohle als Brennstoff.
- Verwenden Sie den Grill immer in Übereinstimmung mit allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.
- Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Schäden am Grill oder zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in geschlossenen Räumen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten.
- Verwenden Sie es niemals in oder auf Wohnmobilen oder auf Booten verwenden.
- Betreiben Sie den Grill niemals unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN DIE ABSTÄNDE ZU BAUWERKSTEILENSTRUKTURELLE NÄHE)
- Halten Sie das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie den Grill auf einer ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche wie Erde, Beton, Ziegel oder Stein. Eine Asphaltdecke ist für diesen Zweck möglicherweise nicht akzeptabel.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf hölzernen oder brennbaren Oberflächen.
- Der Grill MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie den Grill nicht auf Tische oder Theken. Bewegen Sie den Grill NICHT über unebene Oberflächen.
- Der Grill sollte nur auf einer glatten Oberfläche gerollt werden.
- Der Grill sollte niemals über Treppen oder unebene Flächen gerollt werden.
- Benutzen Sie den Grill niemals als Heizgerät (LESEN SIE ÜBER DIE GEFAHREN VON KOHLENMONOXID).
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie während des Betriebs des Grills immer einen Feuerlöscher zugänglich bereit.
- Halten Sie beim Kochen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereit.
- Im Falle eines Öl- oder Fettbrandes nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC kann unter Umständen das Feuer eindämmen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Muttern, Schrauben und Bolzen fest und sicher sind.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Wenn sich Kinder oder Haustiere in Reichweite der Nähe des Grills befinden, während dieser benutzt wird, ist strenge Aufsicht empfohlen.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesenerhalten eine Einweisung.
- Das Gerät darf nicht von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesenerhalten eine Einweisung.
- Erlauben Sie Aktivitäten in der Nähe des Grills während oder nach dem Gebrauch NICHT, bis er abgekühlt ist. Erlauben Sie niemandem, während oder nach der Benutzung des Grills Tätigkeiten in dessen Nähe auszuüben, bis er abgekühlt ist.
- Stoßen oder schlagen Sie NICHT gegen den Grill, um Verletzungen, Schäden am Grill oder das Verschütten/Spritzen von heißer Kochflüssigkeit zu vermeiden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Bewegen Sie den Grill niemals, wenn er in Gebrauch ist. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen (unter 45 °C), bevor Sie ihn bewegen oder lagern.
- Der Grill ist während des Gebrauchs HEISS und bleibt auch danach und während des Abkühlvorgangs HEISS. Lassen Sie Vorsicht geboten walten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Berühren Sie die HEISSEN Oberflächen nicht. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Verwenden Sie niemals Glas-, Plastik- oder Keramikgeschirr im Smoker. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in den Grill.
- Zubehörteile, die nicht von Masterbuilt(R) geliefert wurden, werden nicht empfohlen und können zu Verletzungen führen.
- Lagern Sie den Grill nicht mit heißer Asche oder Holzkohle im Grill/Trichter. Nur lagern, wenn das Feuer vollständig erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Der Grill, der Trichter und der Trichterdeckel sind während des Betriebs HEISS und bleiben danach und während des Kühlvorgangs für eine gewisse Zeit HEISS. Lassen Sie VORSICHT walten geboten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel Essen vom Grill nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kochwerkzeuge zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Der Grill ist während der Benutzung heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Gesicht und Körper von Türen und Lüftungsöffnungen fern. Während des Gebrauchs werden Dampf und heiße Luft ausgestoßen.
- Der Trichter, der Trichterdeckel und die Aschetür sind während des Grillbetriebs und beim Abkühlen HEISS. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit und in der Nähe dieser Komponenten arbeiten.
- Grill kocht mit offener Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von den Flammen fern. Lehnen Sie sich beim Anzünden NICHT über den Grill. Lose Haare und Kleidung können Feuer fangen.
- Behindern Sie den Verbrennungs- und Lüftungsstrom NICHT.
- Grillroste nicht mit Metallfolie abdecken. Dadurch wird Hitze eingeschlossen gehalten und der Grill kann beschädigt werden.
- Lassen Sie HEISSE Kohlen oder Asche niemals unbeaufsichtigt.
- Asche nicht entfernen, solange Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von der brennenden Holzkohle fern. Achten Sie während des Betriebs auf lose Haare und Kleidung, da diese sich entzünden könnten.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit den Grill handhaben oder damit Feuer bedienen arbeiten. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kaminwerkzeuge, wenn Sie Holz oder Holzkohle nachlegen.
- Verwenden Sie niemals Kohle-Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder ähnliche flüchtige Flüssigkeiten zum Entzünden von Holzkohle. Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder Tod verursachen. Befolgen Sie immer die spezifischen Beleuchtungsanweisungen für diesen Grill.
- Überfüllen Sie niemals den Holzkohlebehälter niemals. Dies kann zu schweren Verletzungen sowie Schäden am Grill führen.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- VORSICHTACHTUNG – Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern/reduzieren, halten Sie das Verlängerungskabel trocken halten und legen Sie es nicht auf dem Boden verlegen.
- VORSICHTACHTUNG – Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern/reduzieren, das Kabel, den Stecker oder das Bedienfeld nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - WARNUNG: Gefahr eines Stromschlags. Nur an einer abgedeckten GFCI-Buchse der Klasse A montieren, deren Gehäuse wetterfest ist, wenn die Steckerkappe eingesetzt oder entfernt wird.
 - WARNUNG: Nicht zur Verwendung mit Behältern geeignet, die nur wetterfest sind, wenn die Buchse abgedeckt ist (Steckerkappe nicht eingesetzt und Behälterdeckel geschlossen).
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:
 - Schließen Sie das Gerät erst an, wenn es vollständig zusammengebaut und betriebsbereit ist.
 - Verwenden Sie nur zugelassene geerdete Steckdosen.
 - Nicht während eines Gewitters verwenden.
 - Setzen Sie das Gerät zu keiner Zeit Regen oder Wasser aus.
- Es müssen Verlängerungskabel für den Außenbereich verwendet werden, die mit dem Suffix „W“ und dem Hinweis „Geeignet für die Verwendung mit Geräten für den Außenbereich“ gekennzeichnet sind.
- Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt wurde. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie Verlängerungskabel mit größter Sorgfalt.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, stellen Sie sicher, dass:
 - Die angegebene elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts; und
 - Das Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte fällt, wo es von Kindern gezogen oder versehentlich gestolpert werden kann.
- Hängen Sie das Kabel nicht an heißen Oberflächen und vermeiden Sie den Kontakt damit. Lassen Sie das Kabel nicht an heißen Oberflächen hängen oder diese berühren.
- Legen Sie das Kabel nicht an oder in die Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



- Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie den Controller auf „OFFAUS“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie interne Komponenten hinzufügen/entfernen.
- Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher o. Äder ähnlichem.
- Öffnen Sie den Trichter niemals nach der ersten Inbetriebnahme oder während des Gebrauchs. Wenn während des Gebrauchs Holzkohle nachgefüllt werden muss, befolgen Sie die spezifischen Nachladeanweisungen für diesen Grill und tragen Sie immer Schutzhandschuhe.
- Betreiben Sie den Grill niemals mit abgenommenem Temperaturfühler. Betreiben Sie den Grill niemals, wenn der Temperaturfühler entfernt ist. Dies kann zu einer Überhitzung des Grills und zu schweren Personenschäden/Verletzungen und/oder Schäden am Grill führen.
- Betreiben Sie den Grill niemals mit den im Grill installierten Wärmeeinlass- und Lufteinlasschiebern. (kann produktartikelspezifisch sein) Dies kann den Grill beschädigen. Betreiben Sie den Grill niemals, wenn der Wärmeeinlass und die Lufteinlasschieber im Grill installiert sind. (kann artikelspezifisch sein) Dies kann den Grill beschädigen.
- ACHTUNG/WARNUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder erneuten Anzünden! Nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3 verwenden!
- WARNUNG! Lagern Sie KEINE brennbaren Materialien unter dem Grill oder im Grillschrank. Heiße Asche kann in den Grillschrank gelangen. Vorsicht ist geboten.



ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN



- 220-240 VAC, 50 HZ, 0,7 A, 92 W



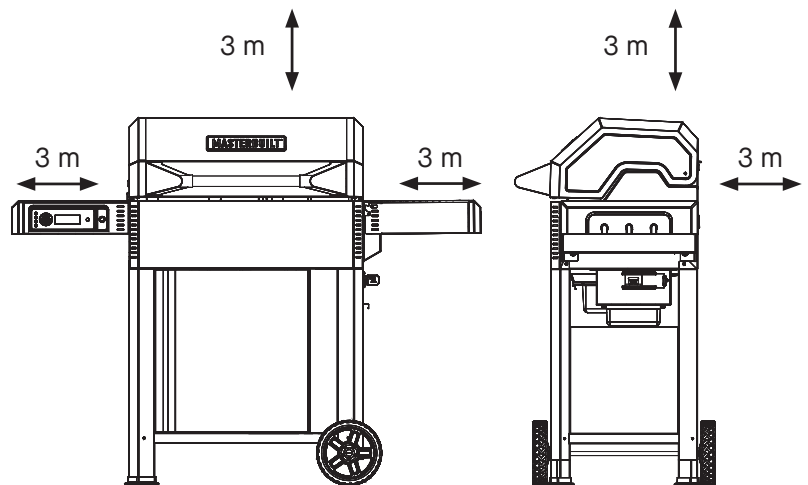
ANFORDERUNGEN AN DIE ABSTÄNDE ZU BAUWERKSTEILEN/STRUKTURELLE NÄHE



Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) von der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Grills zu allen Dachkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Baumaterialien ein.

Halten Sie einen Mindestabstand von 10 Fuß (3 m) zu allen brennbaren Materialien wie Holz, Pflanzen, Gras, Pinsel, Papier, Benzin oder Leinwand ein.

Dieser Abstand sorgt für ausreichend Platz für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Der Grill sollte nicht auf brennbaren Materialien wie Holzplatten oder anderen brennbaren Materialien verwendet werden.



WARNUNG



Das Stromkabel stellt eine Stolpergefahr dar.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF
Dieses Produkt wird nicht mit Holzkohle oder Holzstücken geliefert.

Bedienungsanleitung

BEDIENFELD



Strom EIN/AUS Regler:

1. Die Taste drücken, um den Regler auf EIN zu stellen die Steuerung einzuschalten.
2. Einmaliges Drücken im eingeschalteten Zustand = Pausenfunktion
3. Langes Drücken im eingeschalteten Zustand = Ausschalten



Taste „Zünden“:

1. Drücken Sie die Taste, um den Feuerstarteranzünder automatisch zu zünden.



Temperatur einstellen:

1. Die Taste drücken.
2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Die Taste zur Temperatureinstellung erneut drücken (Die Temperatur wird nach 3 Sekunden automatisch eingestellt.)



Zeit einstellen:

• Countdown-Timer

1. Die Taste drücken.
2. Mit dem Drehknopf auf die gewünschten Stunden drehen.
3. Drücken Sie die Taste, um die Stunden einzustellen.
4. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschten Minuten.
5. Drücken Sie die Taste, um die Minuten einzustellen. Der Timer wird gestartet.
6. Die Taste drücken, um den Timer anzuhalten und wieder zu starten.
7. Die Taste drücken und gedrückt halten, um den Timer zurückzusetzen.

• Count-Up-Timer

1. Die Taste drücken und gedrückt halten.
2. Der Timer beginnt ab 00:00 aufwärts zu zählen. Der Timer zählt in Minuten: Sekunden und dann in Stunden: Minuten.
3. Die Taste drücken, um den Timer anzuhalten und wieder zu starten.
4. Die Taste drücken und gedrückt halten, um den Timer zurückzusetzen.



Fleischsudentemperaturen einstellen:

1. Die Taste drücken und mit dem Drehknopf die Fleischtemperatursonde (MP1, MP2, MP3, MP4) wählen.
2. Die Temperaturtaste drücken.
3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Die Temperaturtaste erneut drücken, um die Temperatur zu setzen.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm. Zur Quittierung eine beliebige Taste drücken. Drücken Sie zum Löschen eine beliebige Taste.



Anzeigen von Informationen auf dem Display:

- Mit dem Drehknopf wird die Anzeige der Grilltemperatur, Timer und Fleischsonden durchgeschaltet; MP1, MP2, MP3 und MP4.



Temperatur auf von F° auf C° umstellen:

1. Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste zur Temperatureinstellung gedrückt halten
2. Den Regler einschalten
3. Das Gerät startet, wobei „F“ oder „C“ auf dem Display blinkt
4. Mit dem Drehknopf die Temperatureinheit wählen
5. Zur Bestätigung die Taste zur Temperatureinstellung drücken

BLUETOOTH + WiFi



Grill mit Smart-Gerät (en) koppeln:



1. Laden Sie die Masterbuilt-App aus dem Apple App Store oder Google Play Store auf Ihr(e) Smartgerät(e) herunter. Weitere Informationen finden Sie unter masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Sobald der Download/Herunterladen abgeschlossen ist, öffnen Sie die Masterbuilt-App und folgen Sie den Anweisungen zum Koppeln Ihres Bluetooth+ WiFi-Grills und Ihrer Smart-Geräte.

Bedienungsanleitung

BLUETOOTH



Grill mit Smart-Gerät (en) koppeln:

1. Laden Sie die Masterbuilt-App aus dem Apple App Store oder Google Play Store auf Ihr(e) Smartgerät(e) herunter. Weitere Informationen finden Sie unter masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Sobald der Download abgeschlossen ist, öffnen Sie die Masterbuilt-App und folgen Sie den Anweisungen zum Koppeln Ihres Bluetooth-Grills und Ihrer Smart-Geräte.

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1. Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und
2. Dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen tolerieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

FCC-Warnung:

Warnung: Änderungen oder Modifikationen an diesem RaucherSmoker, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können dazu führen, dass der Benutzer die Befugnis zum Betrieb des Geräts erlischt.

FCC-Erklärung:

Das Gerät wurde geprüft und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Regeln. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in einer Wohnanlage bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann sie ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es schädliche Störungen des Funkverkehrs verursachen.

Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät den Radio- oder Fernsehempfang stört, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann, unternimmt der Benutzer eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen, um die Störung zu beheben:

1. Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder positionieren Sie sie neu.
2. Vergrößern Sie den Abstand zwischen Gerät und Empfänger.
3. Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose in einem anderen Stromkreis als dem, an den der Empfänger angeschlossen ist.
4. Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Hilfe zu erhalten.

Hinweis: Wenn die Verbindung unterbrochen wird, setzt der Smoker den Betrieb wie programmiert fort. Wenn die Kopplung oder Verbindung fehlschlägt, kann der Smoker über das Bedienfeld bedient werden.,

Dieses Gerät enthält lizenzfreie Sender/Empfänger, die den lizenzfreien RSS (s) von Innovation, Science, and Economic Development Canada entsprechen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen.
- 2) Dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu einem unerwünschten Betrieb des Geräts führen können.

Dieses Gerät muss gemäß den mitgelieferten Anweisungen installiert und betrieben werden, und die für diesen Sender verwendeten Antennen müssen so installiert sein, dass ein Abstand von mindestens 20 cm zu allen Personen besteht. Sie dürfen nicht zusammen mit anderen Antennen oder Sendern aufgestellt werden oder in Verbindung mit anderen Antennen oder Sendern betrieben werden. Endbenutzern und Installateuren müssen Anweisungen zur Antenneninstallation und die Betriebsbedingungen des Senders zur Verfügung gestellt werden, um die Einhaltung der HF-Expositionsbestimmungen zu gewährleisten.

IC-Warnung:

Dieser Sender darf nicht zusammen mit einer anderen Antenne oder einem anderen Sender aufgestellt oder betrieben werden. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 Zentimetern zwischen dem Kühler und Ihrem Körper installiert und betrieben werden.

Drahtloser Sender:

Merkmale des Sender-s und des WiFi-Eigenschaften = RF 0 dBm/2402–2480 MHz

Bedienungsanleitung

VORBEHANDLUNGVORWÜRZENBEHANDLUNG

Durch das Vorwürzendie Vorbehandlung wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die beim Herstellungsprozess übrig geblieben sind.
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH VOR DER SAISON GRILLEN DEN GRILL VORBEHANDELN.

1. Füllen Sie den Trichter zu etwa 1/4—1/2 voll mit Holzkohle.
2. Starten Sie den Grill gemäß den START-UP-Anweisungen und stellen Sie die Temperatur für 60 Minuten auf 250 °F (121 °C) ein.
3. Stellen Sie die Temperatur nach 60 Minuten für 30 Minuten auf 400 °F (204 °C) ein.
4. Den Grill gemäß den SHUTDOWN-Anweisungen herunterfahren. Anweisungen zum Ausschalten, ausschalten.
5. Lassen Sie den Grill VOLLSTÄNDIG abkühlen.
6. Reiben Sie mit einer Serviette oder einem Tuch eine leichte Schicht Speiseöl auf die Roste, die Bratplatte, die Warmhaltestangen und die Innenseite des Grilldeckels und des Grillkörpers. Seien Sie vorsichtig, da der Grill fühlt sich HEISS ansein wird.
7. Wiederholen Sie die Schritte 3—6 beiauf 350 °F (175 °C).

Häufiges WürzenRegelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Falls Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, mit Pflanzenfett bestreichen und wie oben beschrieben erhitzen.

REGELMÄSSIGE INBETRIEBNAHME

1. Stecken Sie den Grill ein und schalten Sie den Controllerdie Steuerung ein.
2. LADEN SIE HOLZKOHLE ERST IN SCHRITT 5 EINLEGEN.
3. Drücken Sie die Taste für automatische Zündung, um den Zünder vorzuheizen:
 - a. Die Zündetaste sollte jetzt blinken.
 - b. Das Controller-Display sollte 450F (232C) blinken.
4. ScrollenDrehen Sie den Reglerknopf, um die gewünschte Temperatur zu ändern.
 - a. Temperatúrauswahloptionen:
 - Drücken Sie die Taste „Temperatur einstellen“, um die Temperatur auszuwählen, die auf demum die auf dem Display Anzeigeangezeigte Temperatur zu wählen.
 - Wenn Sie den Knopf nicht drehen, wählt der Controller automatisch die TemperaturWenn Sie den Drehknopf nicht drehen, wählt die Steuerung automatisch die auf dem Display (Standardtemperatur 450F/232C).auf dem Display angezeigte Temperatur (Standardtemp. 450F / 232C).
5. Füllen Sie den Mini-HopperTrichter mit Holzkohle (nicht mehr als 7 lbs/3 kg Brikett oder 5 lbs/2,25 kg KlumpenKohle).
6. Schließen Sie den Trichterdeckel und den Grilldeckel.
7. Warten Sie, bis die Taste für die automatische Zündung nicht mehr blinkt (dies sollte ungefähr 45 Sekunden dauern).
8. Setzen Sie einen Feuerstarteranzünder in den FeuerstarterhalterHalter für den Feueranzünder (siehe Abb. 1)
9. Schieben Sie die FeuerstartZünderschale in den unteren Trichter, bis sie stoppt, und schließen Sie die Tür.
10. Der Grill muss eine Startsequenz ausführen. Es kann einen Moment dauern, bis sich der Lüfter einschaltet.

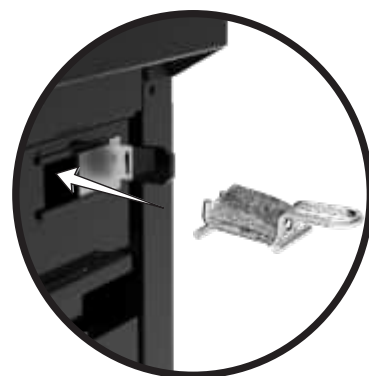


Abbildung 1

TIPPS ZUM ZÜNDER:

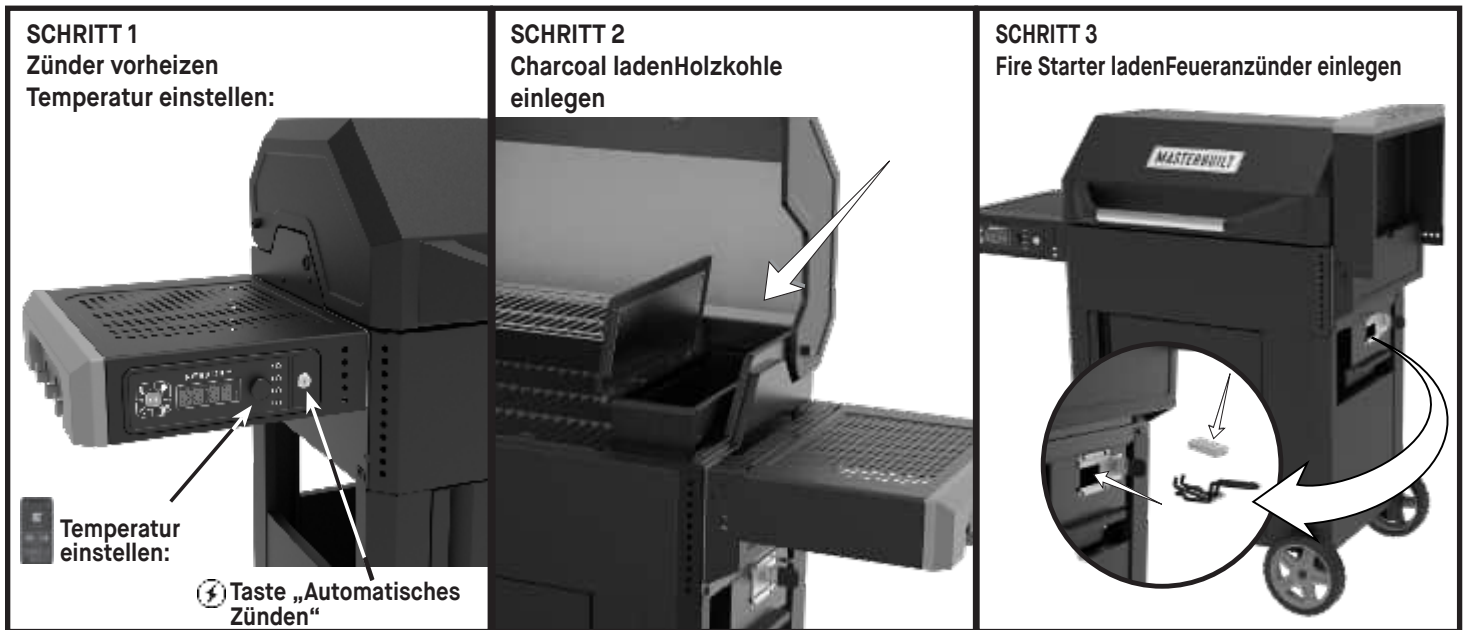
- a. Blinkender Zündknopf = Zünder vorheizen (Zünder NICHT laden, solange der Zünder eingeschaltet ist)Laden Sie den Feueranzünder NICHT, während der Zünder Vorwärmenvorgeheizt wird).
- b. Solider Zündknopf = Zünder ist ein/heiß.
- c. Der Zünder lässt sich nicht einschalten, wenn der Grill über 200 F (93 C) stehtist.
- d. WENN die Temperatur bereits eingestellt ist, werden Sie vom Zünder nicht aufgefordert, die Temperatur einzustellen.
- e. Jedes Mal, wenn der Zünder aktiviert wird, führt der Grill die Startsequenz aus. Während dieser Sequenz Dwird der Lüfter wird nicht mit PID betrieben. Der Lüfter kehrt nach Abschluss der Startsequenz zur PID-Einstellung zurück. Das StartupStartsequenz Die Sequenz dauert ungefährca. 8 Minuten.

HINWEIS: Für eine korrekte Zündung des FeuerstartersFeueranzünder ist es wichtig, die oben aufgeführten Schritte in der richtigen Reihenfolge auszuführen. Wenn Sie die Schritte nicht befolgen, kann dies zu einem fehlgeschlagenen Startvorgang führen.

In einigen Fällen kann sich der FeuerstarterFeueranzünder während der Startsequenz nicht entzünden. Dies kann an der Art des FeuerstartersFeueranzünder selbst liegen. Wenn der FeuerstarterFeueranzünder nicht zündet, schalten Sie den Grill aus, entfernen Sie den defekten FeuerstarterFeueranzünder, schalten Sie den Grill ein und stellen Sie die Temperatur wieder ein. Nachdem der Zünder vorgeheizt ist, bauen Sie einen NEUEN FeuerstarterFeueranzünder wieder ein.

Bedienungsanleitung

INBETRIEBNAHME



MANUELLE FIRESTARTER-ZÜNDUNG DES FEUERANZÜNDERS

Wenn der Feuerstarter Feueranzünder nicht mit dem Zündknopf gezündet werden kann, können Sie den Trichter mit den folgenden Schritten manuell zünden.

1. Stecken Sie den Grill ein und schalten Sie den Controller die Steuerung ein.
2. Füllen Sie den MiniHopper-Trichter mit Holzkohle (nicht mehr als 7 lbs/3 kg Brikett oder 5 lbs/2,25 kg KlumpenKohle).
3. Halten Sie den Trichterdeckel OFFEN.
4. Setzen Sie einen Feueranzünder in den Feuerstarterhalter die Halterung für den Feueranzünder (siehe Abb. 1)
5. Schieben Sie die Feuerstartanzünder schale in den unteren Trichter, bis sie stoppt.
6. ünden Sie den Feuerstarter Feueranzünder manuell an.
7. Schließen Sie die Tür des Feuerstarttüranzünder.
8. Warten Sie 2-3 Minuten, bis sich die Holzkohle entzündet hat, bevor Sie den Trichterdeckel schließen.
9. Sobald die Holzkohle zu brennen begonnen hat, schließen Sie den Trichterdeckel.
10. Schließen Sie den Grilldeckel und stellen Sie die Temperatur am Controller an der Steuerung ein.

NEU LADEN

Wenn der Trichter während des Kochens nachgefüllt werden muss, befolgen Sie die nachstehenden folgenden Anweisungen zum sicheren Nachladen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Lüfter PAUSIERT ist, bevor Sie mit dem Nachladen beginnen.
2. Drücken Sie die Power-TEinschalttaste, um die PAUSE-Funktion zu aktivieren (der Controller die Steuerung zeigt HOLDPAUSE an)
3. Holzkohle in den Trichter geben (nicht mehr als 7 lbs/3 kg Brikett oder 5 lbs/2,25 kg KlumpenKohle). Verwenden Sie EXTREMEÄUSSERST Vvorsichtig, der Trichterdeckel wird HEISS. Tragen Sie Schutzhandschuhe und öffnen Sie den Trichterdeckel mit einer Zange
4. Schließen Sie den Trichterdeckel und schalten Sie den Controller die Steuerung aus, indem Sie den Netzschalter drücken.

Bedienungsanleitung

RAUCH/GESCHMACK HINZUFÜGEN

Mischen Sie Holzstücke im Trichter mit Holzkohle. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperatur ein.

* HINWEIS: Verwenden Sie niemals mehr als 1/2 Pfund Holzstücke im gesamten Trichter.

HERUNTERFAHRENABSCHALTEN

1. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Controller die Steuerung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus.
2. Trichterdeckel und Grilldeckel schließen.
3. Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn aufbewahrenwegstellen.
4. Sobald sich der Grill abgekühlt hat, leeren Sie den Aschenbecher, decken Sie ihn ab und lagern Sie Ihren Grill an einem trockenen Ort.

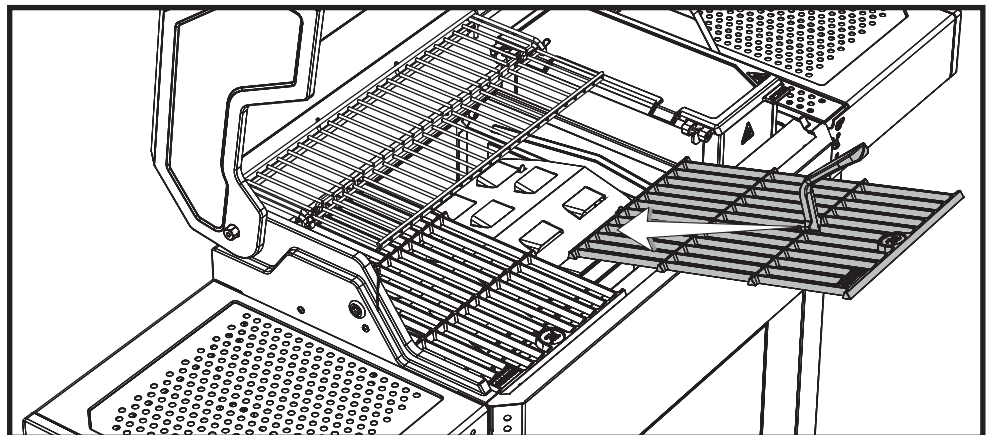
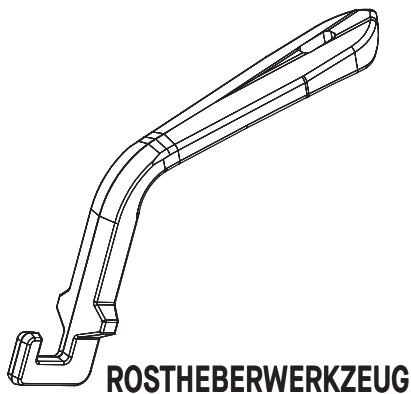
*HINWEIS — Holzkohle wird nach dem Ausschalten des Grills nicht gespeichertaufbewahrt. Um ein schnelleres Abschaltverfahren zu fördernermöglichen, begrenzensollten die Menge an Holzkohle, die zu Ihrer Kochzeit passt.Sie die Menge der Holzkohle an die Garzeit anpassen.

ROSTHEBER

Verwenden Sie Ihren Rostheber, um Ihre Grillroste zu handhaben.

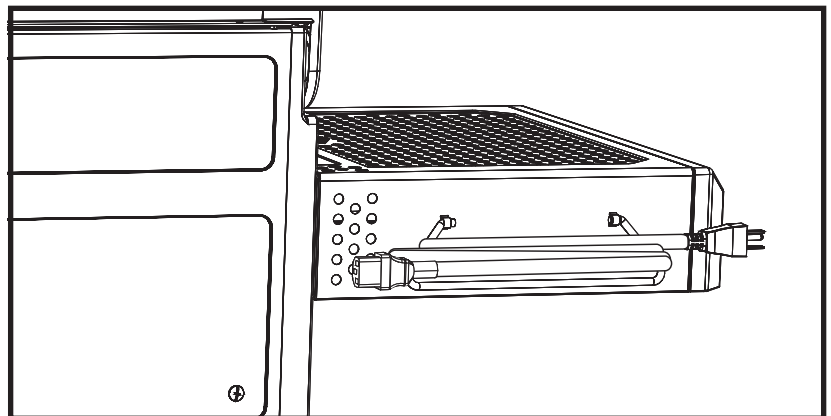
VORSICHTACHTUNG! Grillroste können HEISS sein! Verwenden Sie den Grillgreifer, um die Grillroste während des Garvorgangs neu zu positionieren.

* HINWEIS: Die Roste sollten so nah wie möglich beieinander liegen.



KABELAUFBEWAHRUNG

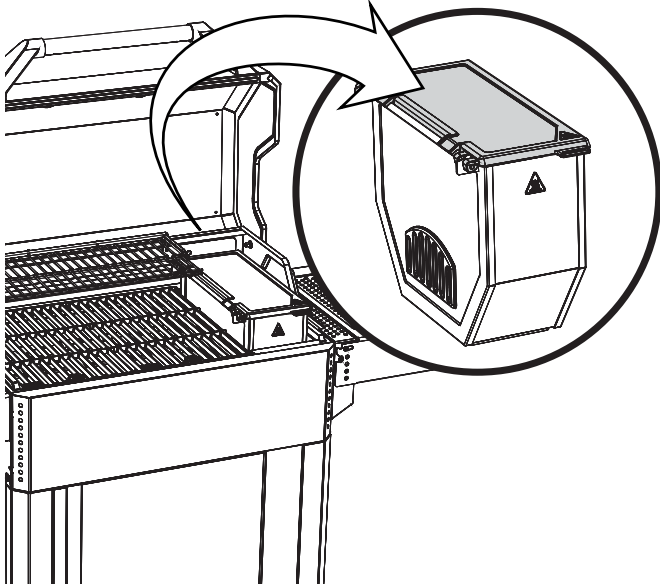
Das Kabel ist so konzipiert, dass es um die Aufbewahrungshalterung hinter der Seitenablage gewickelt wird. Schalten Sie den Controller vor dem Aufbewahren aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Bedienungsanleitung

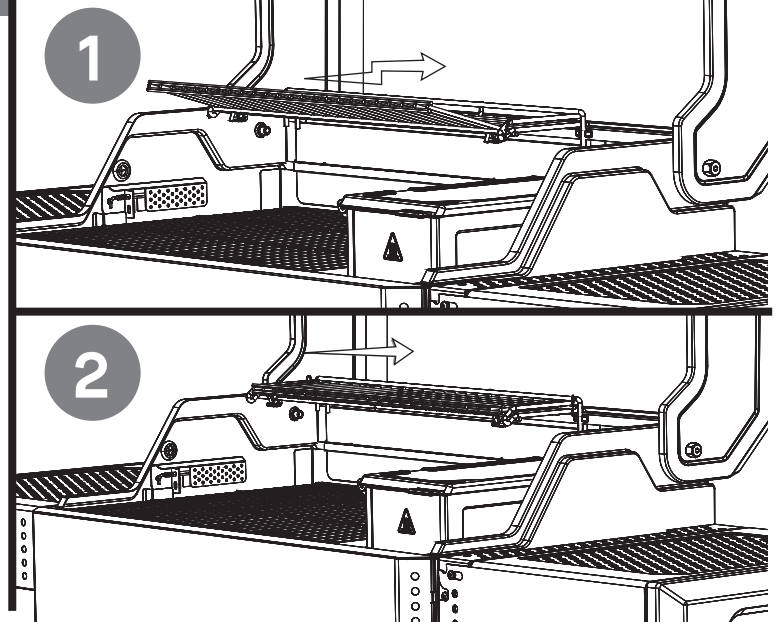
AUF DEM TRICHTERDECKEL ANSCHMECKEN// ABSCHMELZPLATTE ANBRATENM

Sie können Ihren Trichterdeckel auch zum Anbraten bei starker Hitze verwenden.



WARMHALTEROST

Heben und zurückschieben, um mehr Platz auf dem Grill zu haben.



REINIGUNG UND LAGERUNG

STELLEN SIE IMMER SICHER, DASS SICH DER GRILL KÜHLKALT ANFÜHLT, BEVOR SIE IHN REINIGEN UND LAGERN.

- Sobald die Asche vollständig abgekühlt ist, leeren Sie den Kohlebehälter nach jedem Gebrauch mit Asche. entleeren Sie die Asche nach jedem Gebrauch aus dem Holzkohlebehälter. Dies wird dazu beitragen, die Lebensdauer des Holzkohlebehälters zu verlängern.
- Kalte Asche entsorgen, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser einweichen und in einem Kalte Asche in Alufolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Entfernen Sie den Holzkohlerost und reinigen Sie ihn dieses.
- Entfernen Sie zum Reinigen die Grillroste und den Verteiler.
- Entfernen Sie den Fettbecher und heizen Sie das Zelt zum Reinigen auf.
- Den Trichterdeckel (Bratplatte) abnehmen und reinigen. Der Trichterdeckel ist aus beschichtetem Gusseisen. Bitte wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab. Eventuell müssen Sie ihn mit einer nicht scheuernden Bürste abreiben. Tragen Sie nach der Reinigung eine leichte Ölschicht auf die Grillplatte auf, um Rost zu vermeiden. Sollte die Grillplatte rosten, reinigen Sie sie mit einer Stahlbürste, tragen Sie Gemüsefett auf und heizen Sie den Grill wie in der Gewürzanleitung zum Vorbehandeln angegeben auf.
- Überprüfen Sie die Hardware und die zusammengebauten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Grill und Grillroste mit mildem Spülmittel reinigen. Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Lappen ab. VERWENDEN SIE KEINE Ofenreiniger oder andere Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, ihn gründlich zu trocknen.
- Mit Speiseöl abwischen, um Rostbildung zu vermeiden
- Den Grill immer abdecken und an einem geschützten, TROCKENEN ORT aufbewahren. Nur lagern, wenn das Feuer aus ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Wenn der Grill nicht häufig benutzt wird, auch wenn Sie eine Grillabdeckung verwenden, denken Sie daran, Ihren Grill regelmäßig zu überprüfen, um möglichen Rost und Korrosion aufgrund von Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.

WARNUNG!

Lagern Sie KEINE brennbaren Materialien unter dem Grill oder im Grillschrank. Heiße Asche kann in den Grillschrank gelangen. Vorsicht ist geboten.

ProblemFehlerbehebung

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE BEHEBUNGLÖSUNG
Regler ist nicht eingeschaltet.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie den Netzschalter die Einschalttaste am Controller an der Steuerung.
	Nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Controller die Steuerung in die Stromversorgung und das Netzteil in die Wandsteckdose.
	Der Schutzschalter wurde ausgelöst.	Überprüfen Sie den Schutzschalter der Wandsteckdose und setzen Sie ihn zurück, wennfalls er ausgelöst wurde.
	Fehlfunktion des Controllers der Steuerung.	Masterbuilt-Kundendienst https://www.masterbuilt.com/pages/support
Der Lüfter ist nicht eingeschaltet.	Die Temperatur im Schrank hat die eingestellte Temperatur erreicht.	Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Lüfter aus. Sobald die Temperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, wird der Lüfter neu gestartet. Der Lüfter regelt die eingestellte Temperatur anschließend automatisch.
	Der Lüfter wurde vom Controller der Steuerung getrennt.	Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt.
	Lüfter vom Kabelbaum getrennt.	
	Err Fehler 3	Siehe unten.
Reglertemperatur Die Temperatur der Steuerung ist ungenau.	Temperaturfühler nicht vollständig richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt.
	Der Temperaturfühler ist verschmutzt.	Temperaturfühler vorsichtig reinigen.
Langsames Erhitzen.	WZu wenig Holzkohle.	Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle auf.
	Grilldeckel öffnen.	Grilldeckel schließen.
	Der Lüfter ist nicht eingeschaltet.	Siehe „Lüfter nicht eingeschaltet“.
Der Zünder entzündet sich nicht oder verlangsamt sich.	Der Zünder funktioniert nicht, wenn die Grilltemperatur über 200 F/ 93 C liegt	1. Stellen Sie sicher, dass der Zünder keine Ablagerungen oder Hindernisse aufweist. 2. Stellen Sie sicher, dass der Feuerstarter Feueranzünder und das Fach vollständig eingesetzt sind und den Zünder berühren. Fehler 6: Siehe unten.
Schlechte Wifi-Verbindung	Schwaches Signal.	1. Richten Sie die Antenne auf der Rückseite des Controllers der Steuerung so aus, dass sie auf den Boden zeigt
Der Controller Die Steuerung wird neu gestartet und wechselt in den Standby-Modus.	Elektrostatische Aufladung Wenn das Produkt durch elektrostatische Entladung gestört wird, wird der Controller die Steuerung möglicherweise neu gestartet und wechselt dann in den Standby-Modus.	Der Controller Die Steuerung muss vom Benutzer neu gestartet werden, um den Normalzustand normalen Betrieb wiederherzustellen; Betrieb, dieses Phänomen ist normal.
Err Fehler 1	Temperaturfühler nicht vollständig richtig angeschlossen.	1. Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt. 2. Trennen Sie den Regler von der Stromversorgung, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie ihn wieder an.
Err 2	Fehlfunktion der Fleischsonde.	Masterbuilt-Kundendienst https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err Fehler 3	Grill überhitzt.	1. Grill ausschalten. 2. Überprüfen Sie die Ursache der Überhitzung. • Fettbrand. • Fehlfunktion des Lüfters. 3. Grill neu starten.
Err Fehler 4	Die Holzkohle entzündet sich nicht.	1. Stellen Sie sicher, dass der Trichterdeckel und die untere Trichtertür vollständig geschlossen sind. 2. Stellen Sie sicher, dass genug Holzkohle vorhanden ist. 3. Stellen Sie sicher, dass keine alte Asche von der vorherigen Verwendung zurückbleibt. 4. Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle, bevor Sie den Feuerstarter Feueranzünder einsetzen. 5. Stellen Sie sicher, dass der Zündknopf gedrückt wurde und der Zünder eingeschaltet ist funktionierend 6. Grill neu starten.
Err Fehler 5	Fleischsondentemperatur über 300° F.	1. Entfernen Sie die Fleischsonde mit Schutzhandschuhen vom Grill. 2. Vom Regler abstecken. 3. Fleischsonde abkühlen lassen.
Fehler 6	Fehlfunktion des Zünders	1. Grill ausschalten. 2. Trennen Sie den Stecker und überprüfen Sie den Anschluss des Zünders 3. Starten Sie den Grill neu und drücken Sie die Zündertaste 4. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls der Fehler weiterhin besteht 5. Prüfen Sie, ob sich oben auf dem Zünder Schmutz befindet

HERSTELLERBESCHRÄNKTE GARANTIE

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

WANN BEGINNT DER GARANTIEANSPRUCH?

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

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

WAS IST NICHT ABGEDECKT?

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

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

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

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

WANN ERLISCHT DIE GARANTIE?

Wenn Sie ein Masterbuilt® Produkt über einen nicht autorisierten Händler kaufen, erlischt die Garantie. Als nicht autorisierter Händler gilt jeder Einzelhändler, der nicht ausdrücklich von Masterbuilt® die Erlaubnis erhalten hat, Masterbuilt® Produkte zu verkaufen.

WÜNSCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS

Unsere Garantiebedingungen können sich von Zeit zu Zeit ändern. Sie finden die neueste Version unserer Garantie unter www.masterbuilt.com/pages/warranty. Wenn Sie Hilfe benötigen oder eine aktuelle Kopie unserer Garantie anfordern möchten, kontaktieren Sie uns bitte unter der folgenden Adresse.

Masterbuilt™

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road,

Suite 150

Chamblee, GA 30341

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

Masterbuilt™

Kamado Joe Europa

Lange Voorhout 86

2514 EJ Den Haag

Niederlande

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

Australien und Neuseeland

Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

Masterbuilt™

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ

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

MASTERBUILT®