MASTERBUILT®

# MB20041423

## GRAVITY SERIES™ 600

9804230039 231020-GH

# 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.**

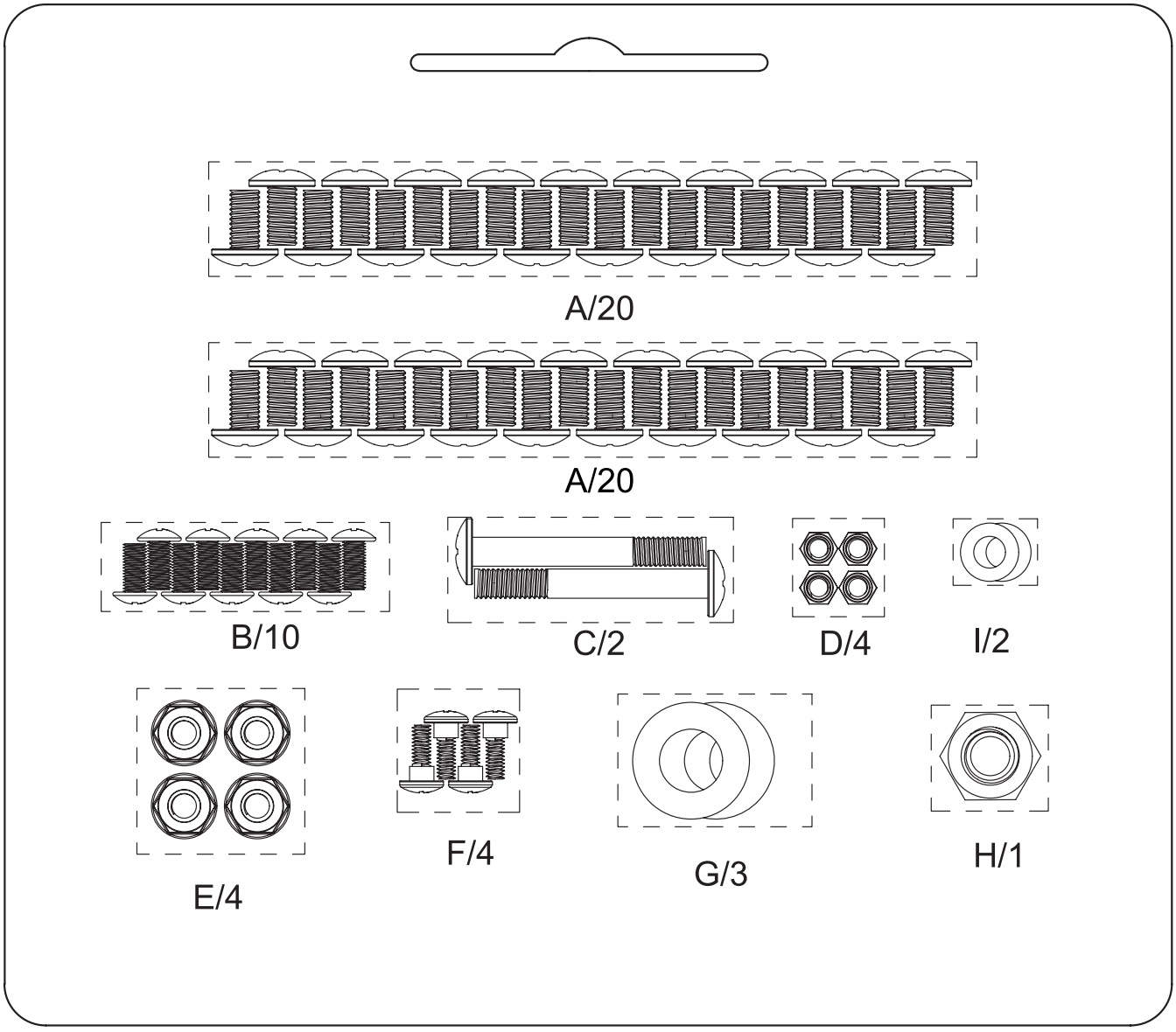
**Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.**

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

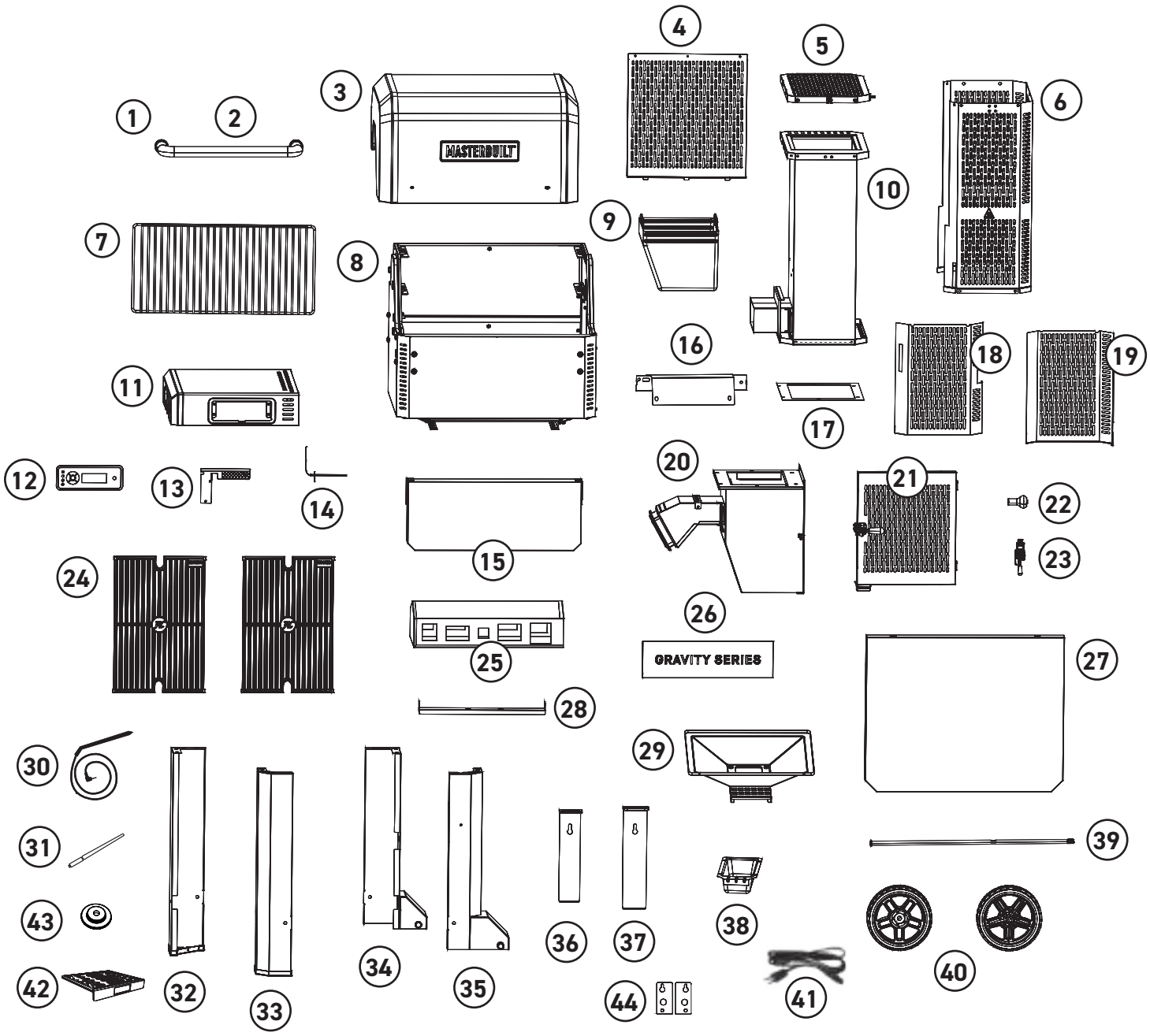
**Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.**

**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/20
A/20
B/10
C/2
D/4
I/2
E/4
F/4
G/3
H/1

Parts Diagram | Schéma des pièces | Diagrama de partes | Afbeelding van onderdelen | Osaluettelo | Ersatzteildiagramm
Alkatrészrajzok | Diagramma delle parti | Liste over deler | Lista części | Схема деталей | Förteckning över delar



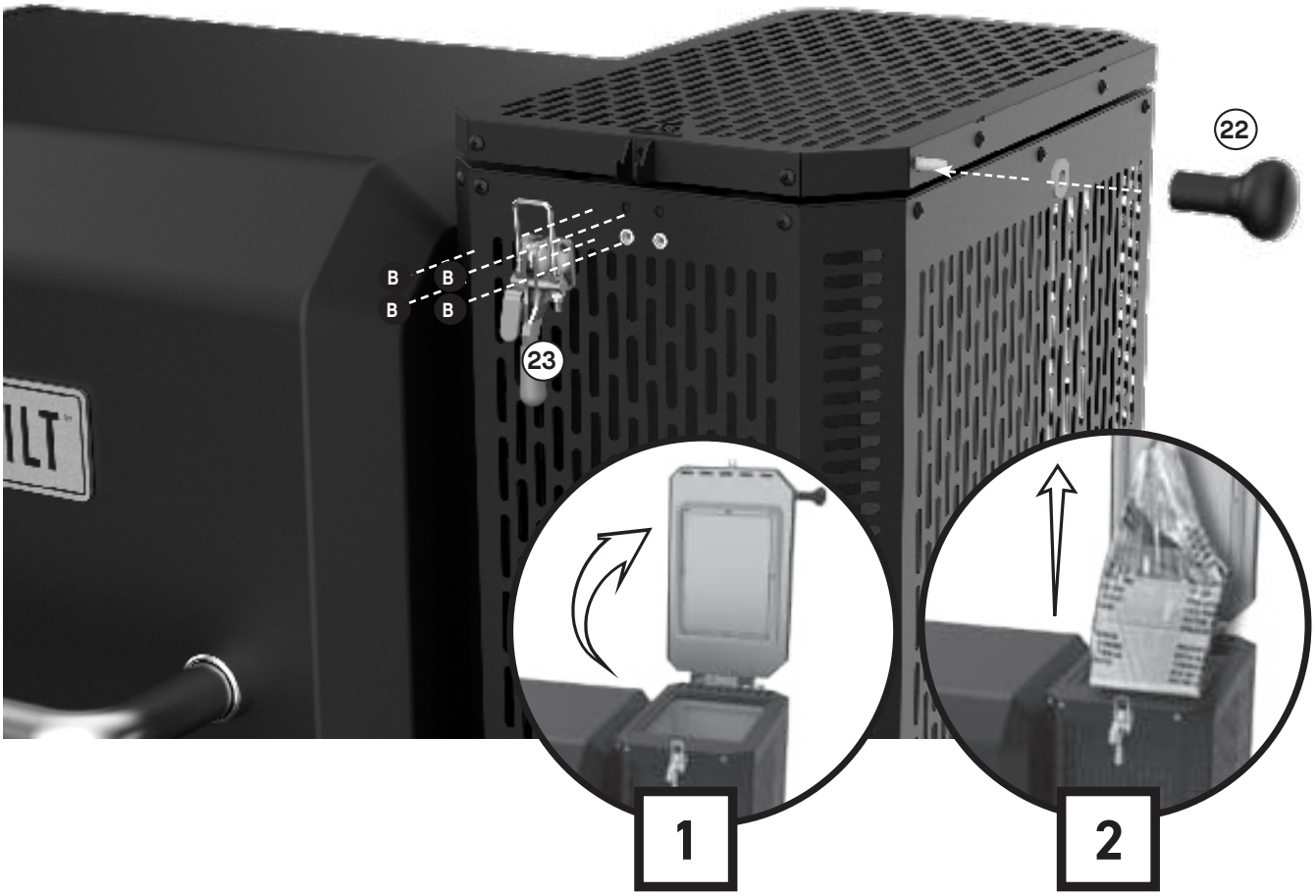
# Teileliste

| NR. | MENGE | BESCHREIBUNG | NR. | MENGE | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | Griffhalterung | 23 | 1 | Verriegelung für den Trichterdeckel |
| 2 | 1 | Griffrohr | 24 | 2 | Rauchkammer + Grillroste |
| 3 | 1 | Deckeleinrichtung | 25 | 1 | Wärmeverteiler (Grill) |
| 4 | 1 | Trichteröffnung | 26 | 1 | Kreuzstrebe für Vorderbein |
| 5 | 1 | Montage des Trichterdeckels | 27 | 1 | Montage des unteren Regals |
| 6 | 1 | Hitzeschild für den Trichter - Oberseite | 28 | 1 | Stütze für den Wärmeverteiler |
| 7 | 1 | Warmhalterost | 29 | 1 | Montage des unteren Fachs |
| 8 | 1 | Karosseriemontage | 30 | 1 | Fleischsonde |
| 9 | 1 | Montage des Aschenbechers | 31 | 1 | Antenne |
| 10 | 1 | Montage des Trichters | 32 | 1 | Montage des linken Hinterbeins |
| 11 | 1 | Zusammenbau der linken Ablage | 33 | 1 | Montage des linken Vorderbeins |
| 12 | 1 | Montage der Steuerung | 34 | 1 | Rechtes Hinterbein |
| 13 | 1 | Halterung für den Temperaturfühler | 35 | 1 | Rechtes Vorderbein |
| 14 | 1 | Temperaturfühler | 36 | 1 | Schieber für Lufteinlass (klein) |
| 15 | 1 | Montage des vorderen Regals | 37 | 1 | Schieber für Wärmeeinlass (groß) |
| 16 | 1 | Stütze für den Trichterwagen | 38 | 1 | Fettauffangschale |
| 17 | 1 | Dichtung des Trichters | 39 | 1 | Radachse mit Sicherungsmutter//3 Unterlegscheiben//2 Buchsen |
| 18 | 1 | Hitzeschild für den Trichter — Unterseite vorne | 40 | 2 | 8-Zoll-Rad |
| 19 | 1 | Hitzeschild für den Trichter — unten hinten | 41 | 1 | Netzkabel + 3 Stecker |
| 20 | 1 | Montage des Trichters — Unterseite | 42 | 1 | Montage des Holzkohlerosts |
| 21 | 1 | Montage der Trichterklappe | 43 | 2 | Unterlegscheibe für den Deckelgriff |
| 22 | 1 | Griff des Trichterdeckels | 44 | 2 | Glimmerplatte |

- **LESEN SIEVOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH.**
- Auf einer sauberen, flachen Oberflächezusammenbauen.
- Eswird empfohlen, die Montage auf Karton zu durchführen, um Ölrückstände auf dem Boden oder Kratzer zu vermeiden.
- Für die Montage werdenHandschuhe empfohlen. Die Trichterdichtung besteht aus Glasfaser und reizt die Haut.
- BenötigteWerkzeuge: 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.
- Dastatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte im Werk abgeschlossen wurden.
- **Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle bedruckten Etiketten vom Grill und vom Trichter.**

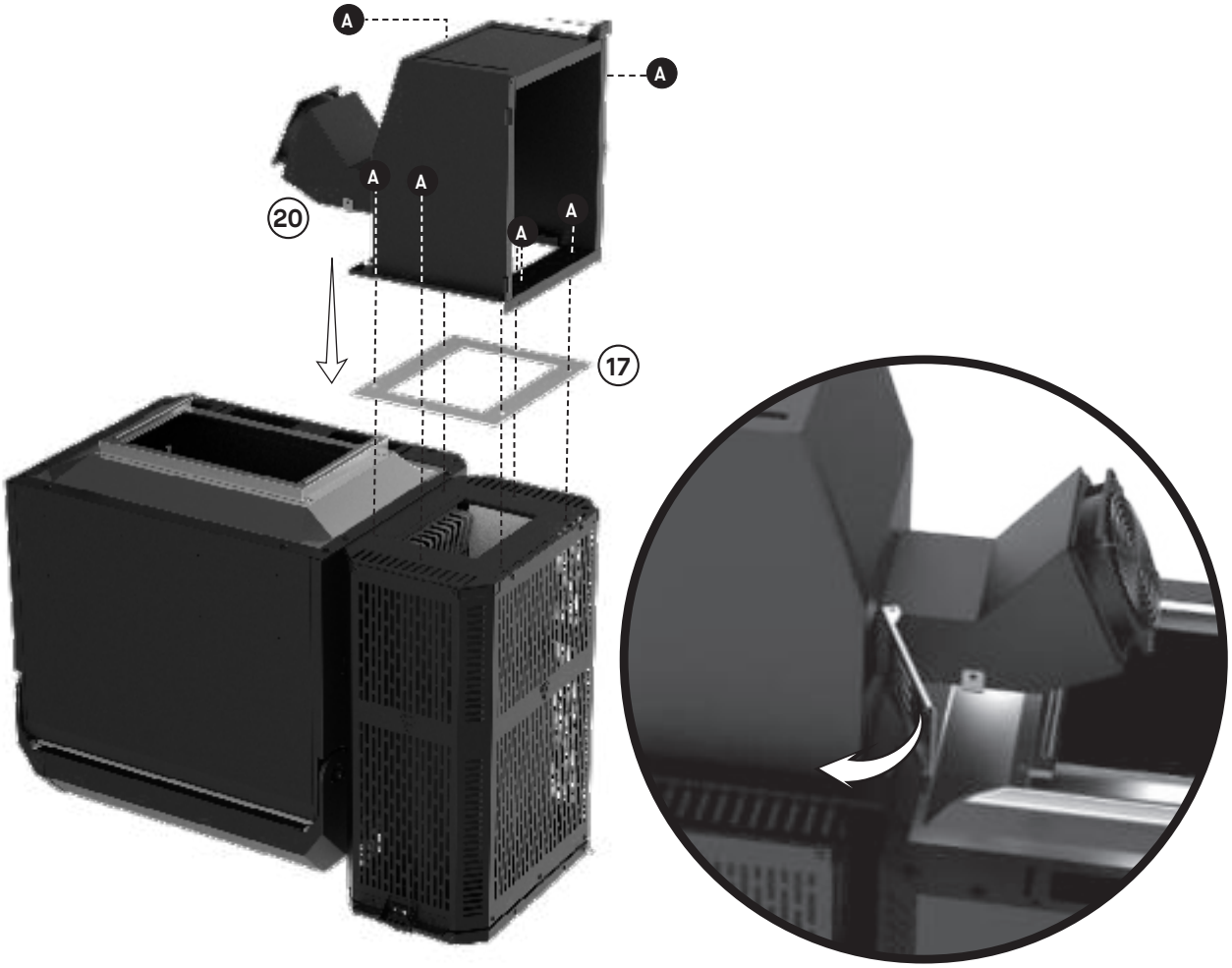
1

B
X4

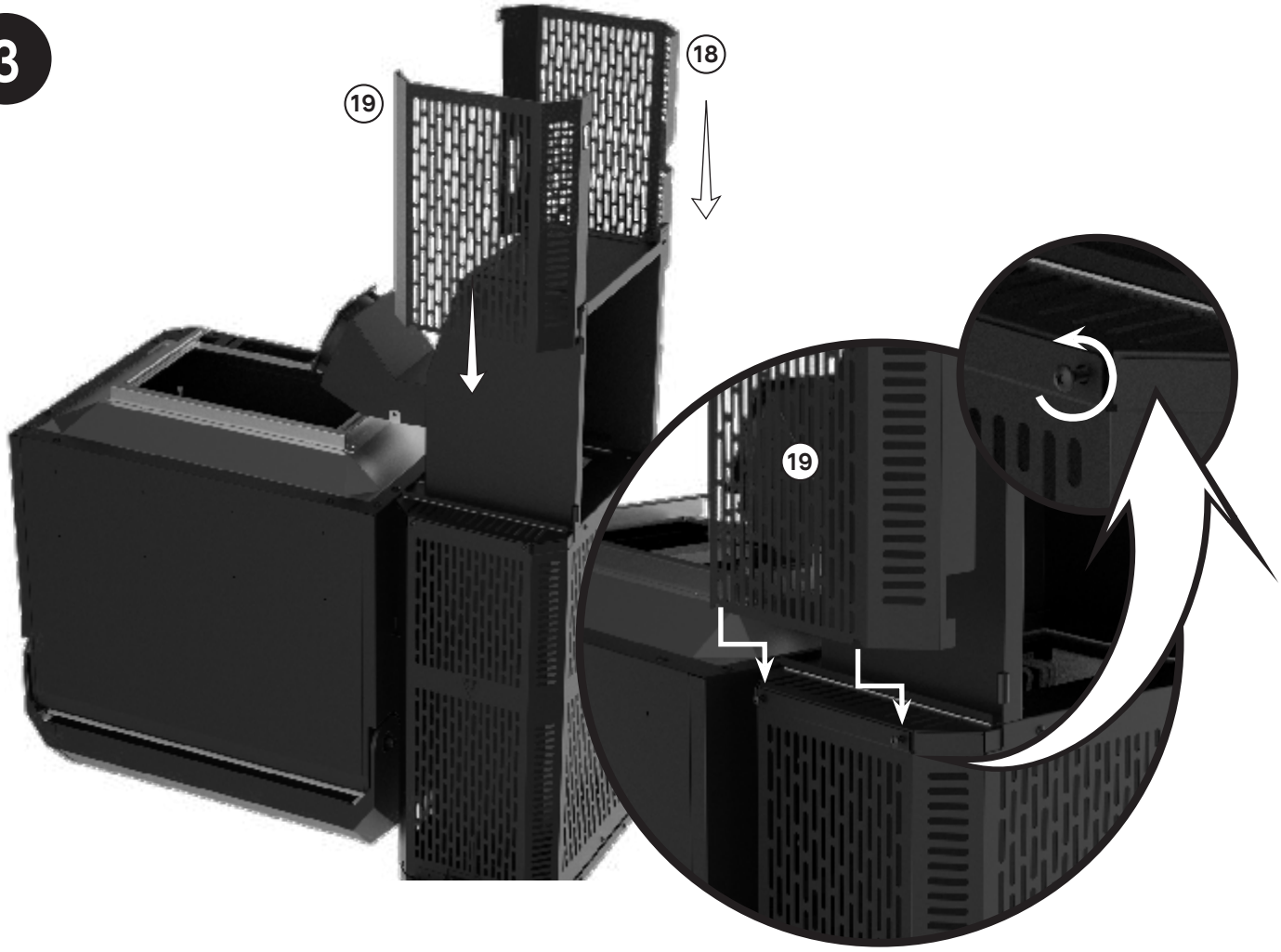



2

A
X6



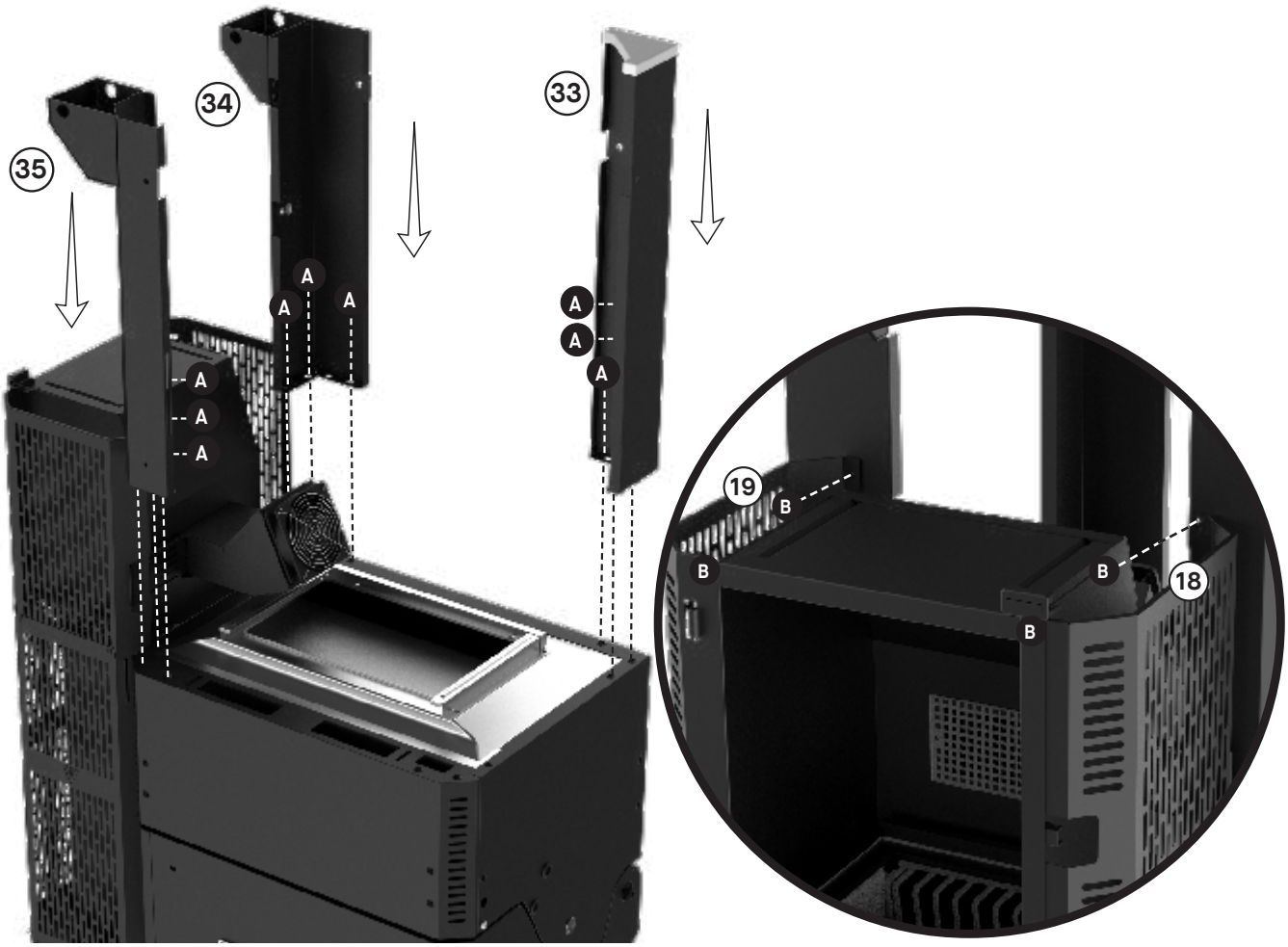
## 3




## 4

A
X9

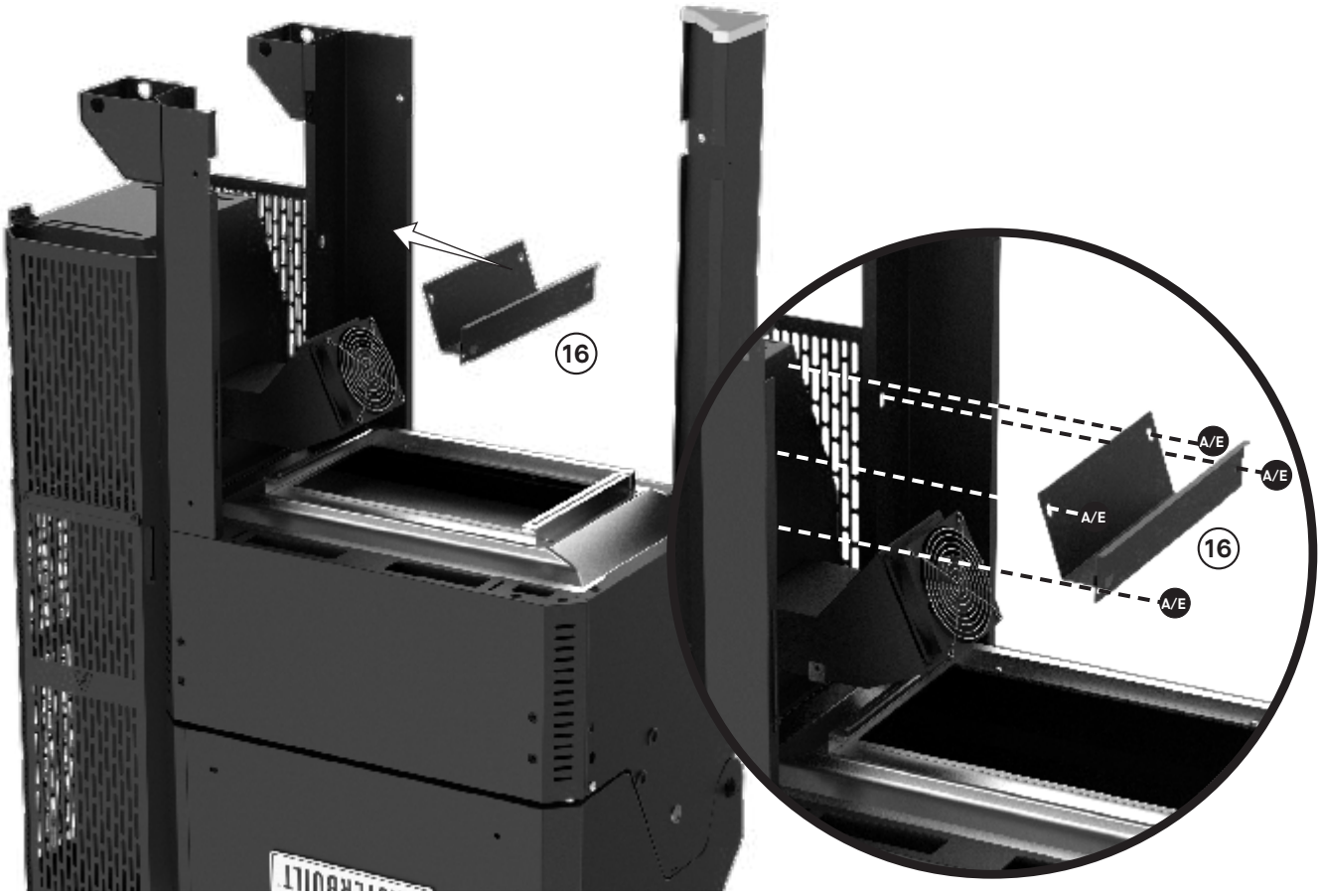
B
X4



## 5

A
X4

E
X4



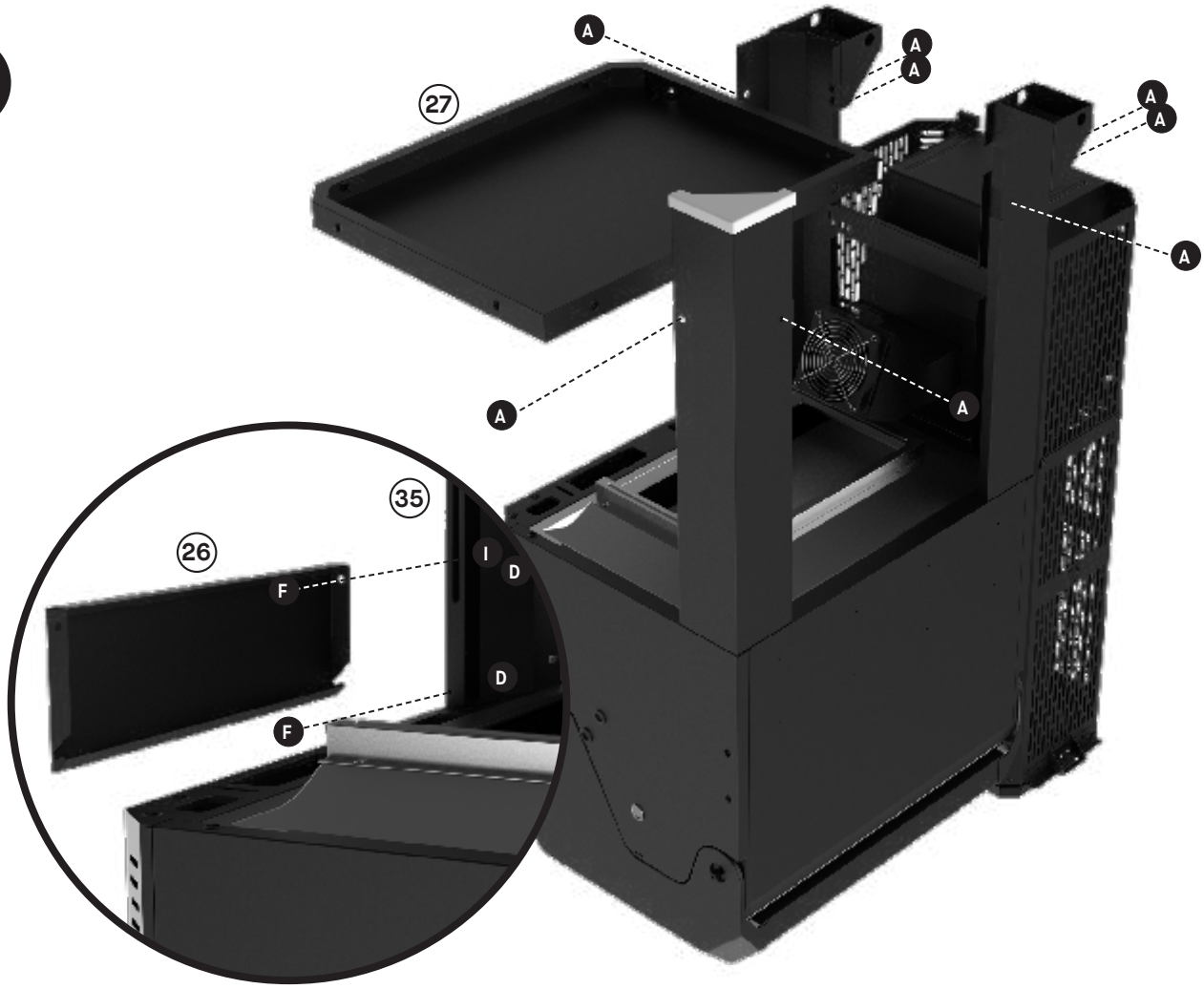

## 6

A
X8

D
X2

F
X2

I
X1



## 7

A
X5

D
X2

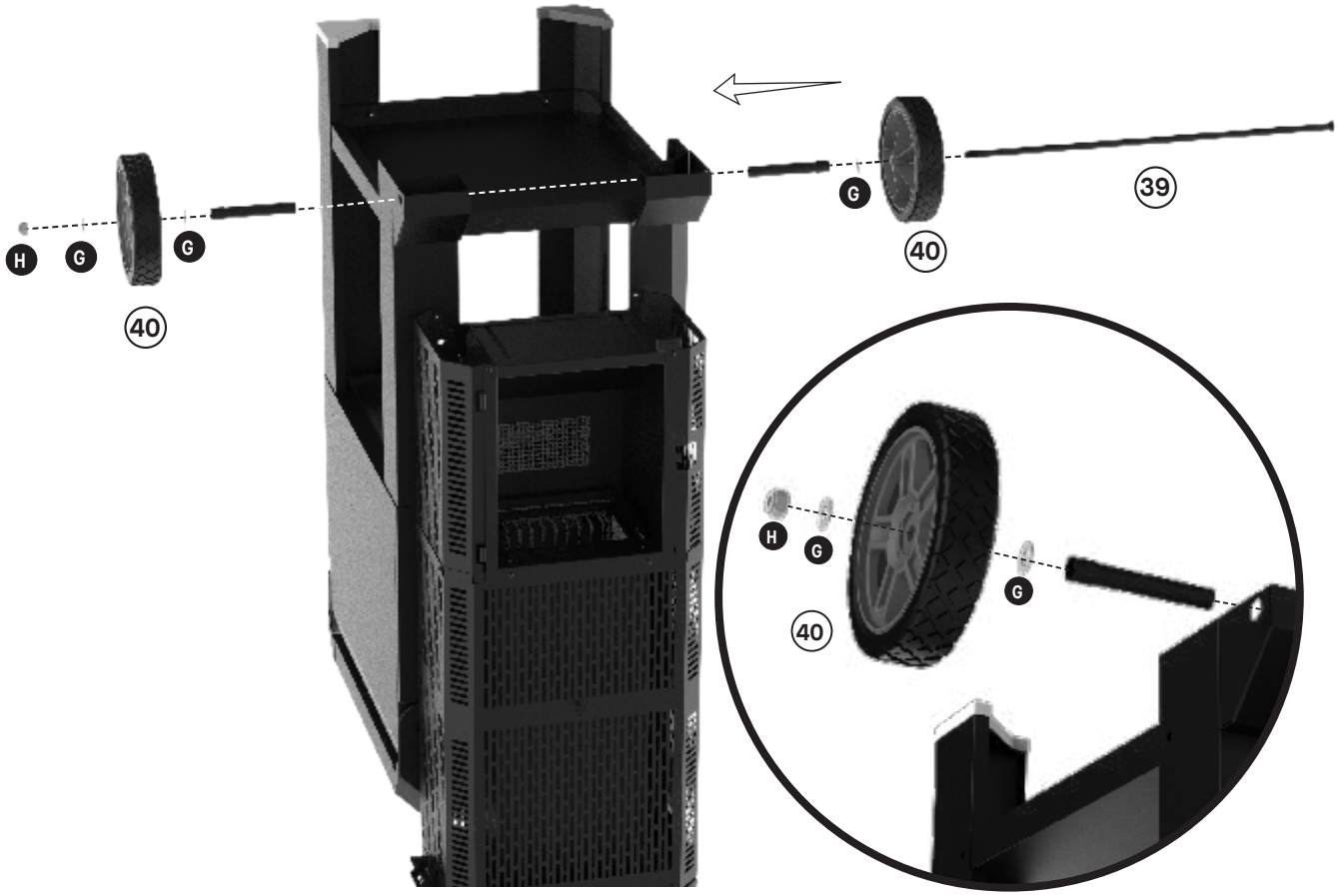
F
X2

I
X1

## 8

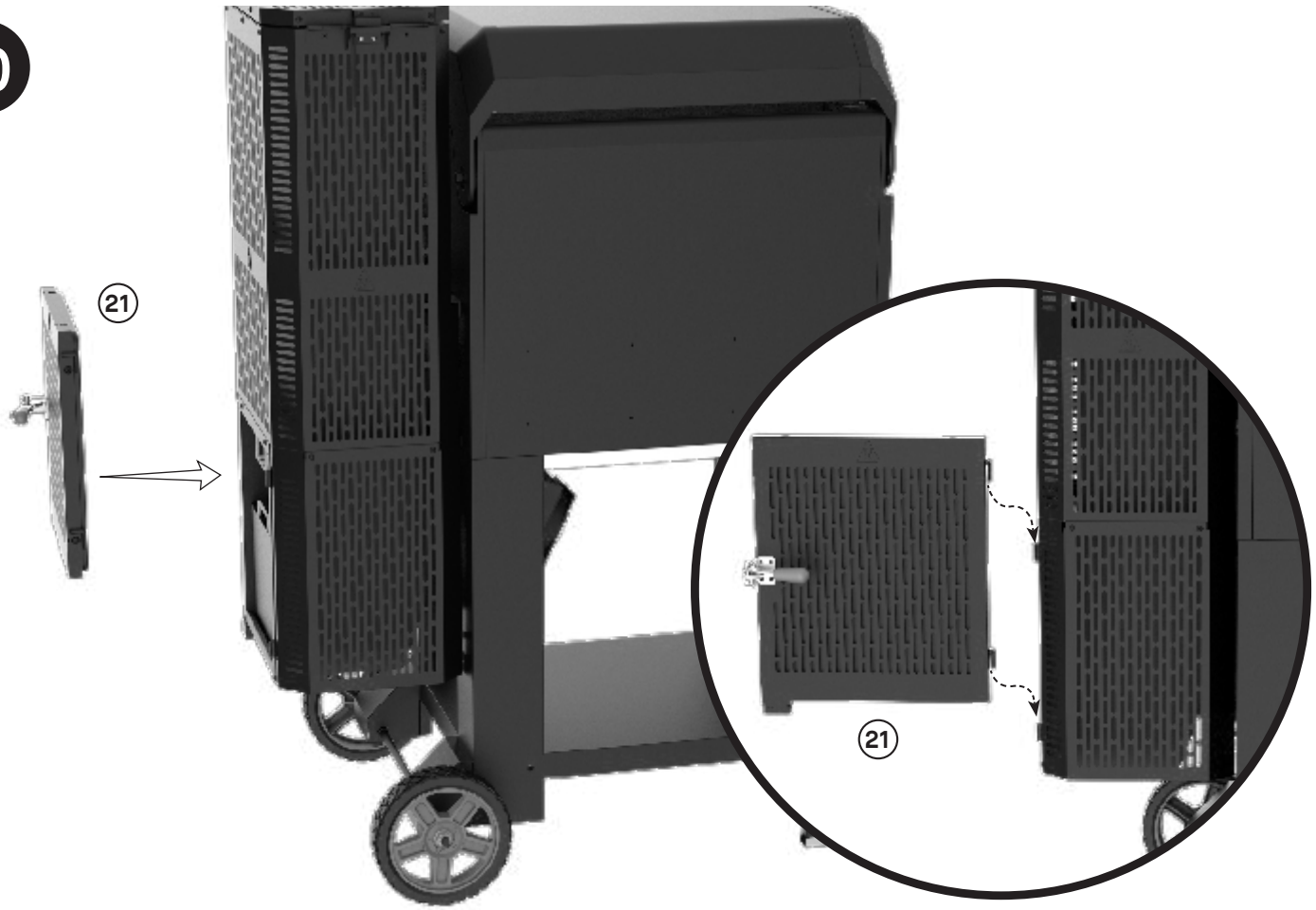
G
X3

H
X1



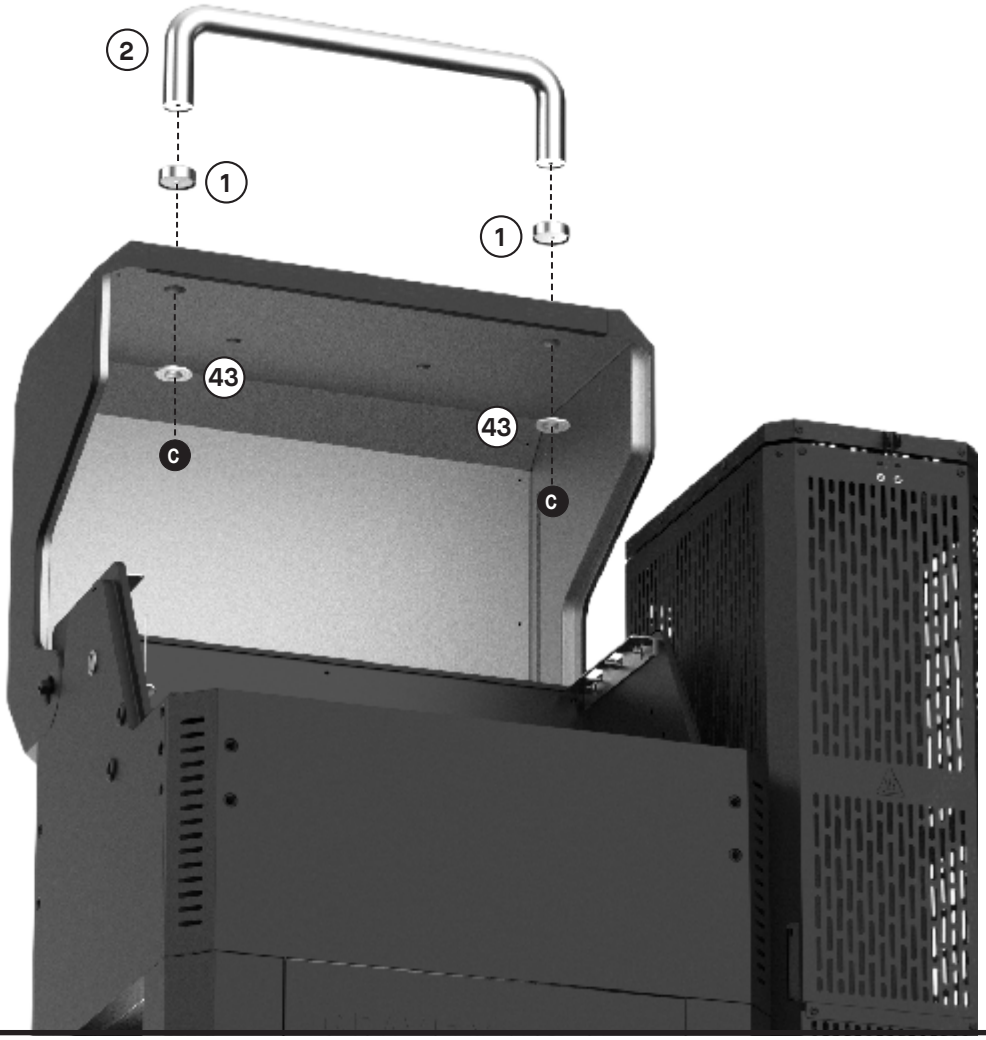
9

10



## 11

C
X2




## 12

13

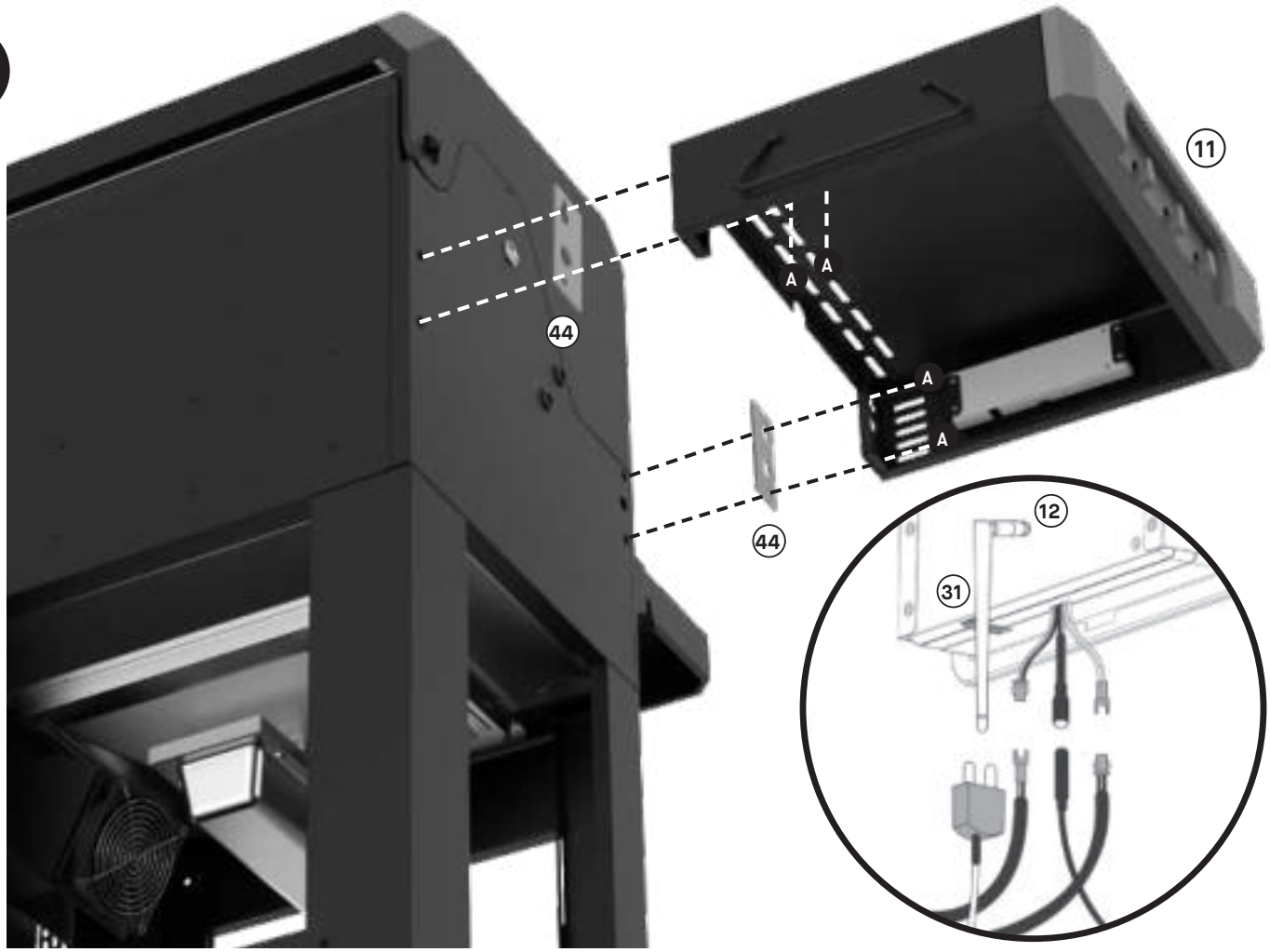
14

## 15

A
X4

## 16

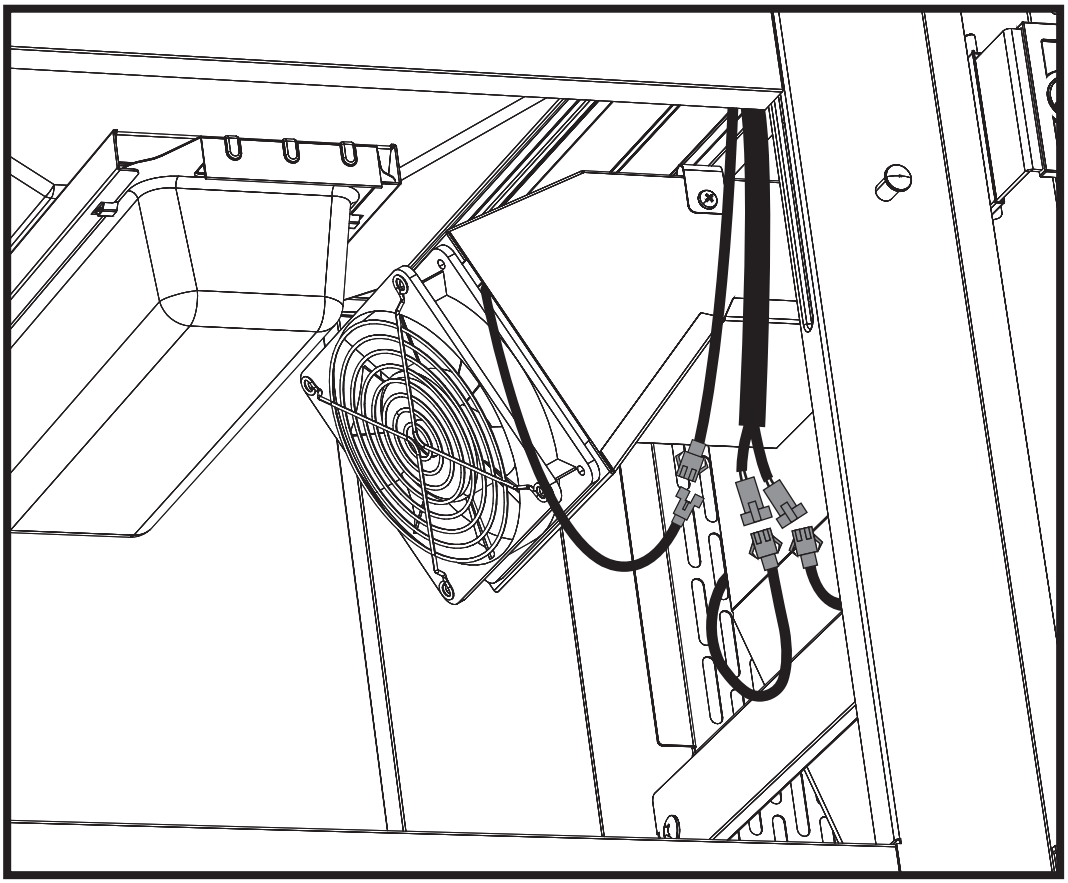
A
X4



17

18

19



20

MASTERBUILT

# NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH. NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.

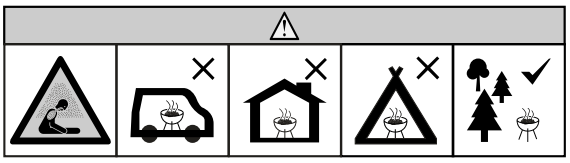
## WARNUNG

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße 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 Holzschnitzel, 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.
  - Gehen Sie zum Arzt, wenn Sie oder andere Personen beim Kochen oder in der Nähe dieses Geräts Erkältungs- oder Grippesymptome 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 als HAUSHALTSGEGENSTAND IN 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.
- Niemals in Wohnmobilen oder auf Booten verwenden.
- Benutzen Sie den Grill niemals unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN STRUKTURELLE 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 Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) 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 bewegt 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 Zweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie während des Betriebs des Grills immer einen Feuerlöscher 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.

# WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 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 benutzen.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Wenn sich Kinder oder Haustiere in der Nähe des Grills bfinden, während dieser benutzt wird, ist strenge Aufsicht empfohlen.
- 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 werden beaufsichtigt oder erhalten 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 werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- 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. Vorsicht IST GEBOTEN. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Berühren Sie die HEISSEN Oberflächen nicht. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Verwenden Sie niemals Glas-, Plastik- oder Keramikkochgeschirr im Smoker. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in den Grill.
- Zubehörteile, die nicht von Masterbuilt® geliefert werden, werden NICHT empfohlen und können Verletzungen verursachen.
- Lagern Sie den Grill nicht mit heißer Asche oder Holzkohle im Grill/Trichter (kann artikelspezifisch sein). Nur lagern, wenn das Feuer vollständig erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Die Hitzeschilde des Grills und des Trichters sind während des Betriebs HEISS und bleiben danach und während des Kühlvorgangs für eine gewisse Zeit HEISS. VORSICHT ist geboten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie 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 Hitzeschild, der Trichterdeckel und die Verriegelung, die Ascheklappe und der Riegel des Trichters sind HEISS, während der Grill in Betrieb ist und auch während des Abkühlens. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit und in der Nähe dieser Komponenten arbeiten.
- Grill 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 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 oder mit Feuer 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. 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.
- ACHTUNG – Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu reduzieren, halten Sie das Verlängerungskabel trocken und legen Sie es nicht auf dem Boden.
- ACHTUNG – Um das Risiko eines Stromschlags zu 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.
- Der Grill darf nur mit einer für den Außenbereich vorgesehenen, wetterfesten, abgedeckten Steckdose verwendet werden.
- 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:
    1. Schließen Sie das Gerät erst an, wenn es vollständig zusammengebaut und betriebsbereit ist.
    2. Verwenden Sie nur zugelassene geerdete Steckdosen.
    3. Nicht während eines Gewitters verwenden.
    4. 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.

# WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, stellen Sie sicher, dass:
  1. Die angegebene elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts; und
  2. 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.
- 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.
- Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie der Steuerung auf „AUS“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- 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 oder 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, wenn der Temperaturfühler entfernt ist. Dies kann zu einer Überhitzung des Grills und zu schweren Verletzungen und/oder Schäden am Grill führen.
- Installieren Sie nach jedem Gebrauch die Schieber für Wärmeeinlass und Lufteinlass.
- Entfernen Sie vor jedem Gebrauch die Schieber für Wärmeeinlass und Lufteinlass.
- Bedienen Sie den Grill niemals während die Schieber für Wärmeeinlass und Lufteinlass im Grill sind. Dadurch kann der Grill beschädigt werden.
- WARNUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden! Nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3 verwenden!

# ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

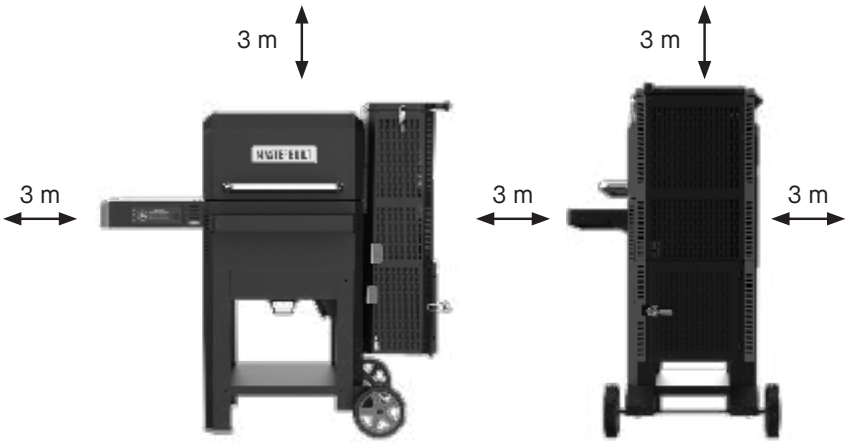
- NUR AUSGABE: 12V, 1.5A

# ANFORDERUNGEN AN DIE 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 und brennbarenMaterialien 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

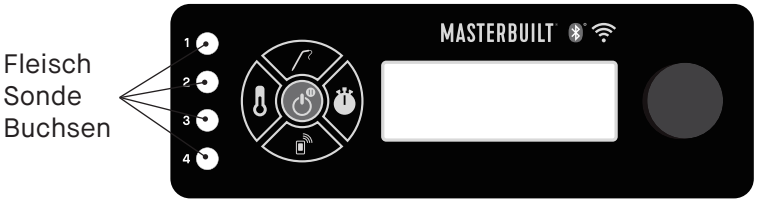
Dieses Produkt wird nicht mit Holzkohle oder Holzstücken geliefert.

## NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

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

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.

## BEDIENFELD




**Ein-/Ausschalten/Pausieren:**
1. Die Taste drücken, um die Steuerung einzuschalten.
2. Einmaliges Drücken im eingeschaltetem Zustand = Pausenfunktion
3. Langes Drücken im eingeschalteten Zustand = Ausschalten

**Pause-Funktion:**
**Der Grill ist mit einer PAUSE-Funktion ausgestattet, um die eingestellten Temperaturen beim Öffnen des Deckels besser aufrechtzuerhalten.**
- Wenn Sie bei Temperaturen über 500°F (260°C) kochen, stellen Sie sicher, dass die PAUSE-Funktion aktiviert ist bevor Sie den Grilldeckel öffnen.
- Die Pausenfunktion stoppt den Lüfter, um sicherzustellen, dass es beim Öffnen des Deckels nicht zu Temperaturspitzen kommt.
- Um die PAUSE-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Power-Taste (die Steuerung zeigt HOLD an).
- Um zur normalen Temperaturerhaltung zurückzukehren und den Lüfter wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut die Power-Taste.

**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.)

**Temperatur 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

**Zeit einstellen:**
- **Countdown-Timer**
  1. Die Taste drücken.
  2. Mit dem Dreknopf 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.

**Temperatur der Fleischsonde einstellen:**
1. Die Taste drücken und mit dem Drehknopf die Fleischtemperatursonde (MP1, MP2, MP3, MP4) wählen. Taste erneut drücken.
2. Die Temperaturtaste drücken.
3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Die Temperaturtaste erneut drücken, um die Temperatur zu setzen.
   (Wenn die Fleischsonde 300°F erreicht, ertönt ein Alarm und die Fleischsonde muss vom Feuer entfernt werden, damit sie abkühlen kann. Die Fleischsonde wird beschädigt, wenn sie bei dieser Temperatur belassen wird.)
   * HINWEIS: Das Fleischsondensymbol blinkt im Einstellmodus.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm. 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.

# Bedienungsanleitung

## KONNEKTIVITÄT

1. Laden Sie die Masterbuilt-App vom 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 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 Smoker, 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:**
Sender- und WiFi-Eigenschaften = RF 0 dBm/2412-2484 MHz

# DIE MONTAGE IST ERFOLGT. LASSEN SIE UNS SPASS HABEN!

## VORBEHANDLUNG

**Durch das Vorwürzen wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die beim Herstellungsprozess übrig geblieben sind, sodass sie abbrennen können. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN GRILL VORBEHANDELN.**

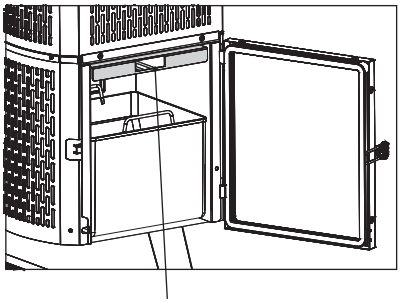
1. Füllen Sie den Trichter zu etwa 1/4—1/2 voll mit Holzkohle.
2. Starten Sie den Grill gemäß den START-UP-Anweisungen und stellen Sie die Temperatur für 60 Minuten auf 250 °F (121 °C) ein.
3. Stellen Sie die Temperatur für 30 Minuten auf 400 °F (204 °C) ein.
4. Den Grill gemäß den SHUTDOWN-Anweisungen herunterfahren.
5. Lassen Sie den Grill VOLLSTÄNDIG abkühlen.
6. Reiben Sie mit einer Serviette oder einem Tuch eine leichte Schicht Speiseöl auf die Rauchkammer, die Grillroste, die Warmhalte-/Räucherroste, den Holzkohlerost und die Innenseite des Grilldeckels und -körpers ein.
7. Wiederholen Sie die Schritte 3-6 auf 350 °F

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

## INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie die Schieber für den Wärmeeinlass und den Lufteinlass. *(Siehe Montageschritt 13.)*

2. Öffnen Sie den Trichterdeckel und die Ascheklappe des Trichters.
   - An jeder dieser Türen befindet sich ein Sicherheitsschalter, der verhindert, dass der Ventilator läuft, wenn diese Türen geöffnet werden.
   - Wenn Holzkohle von einem früheren Garvorgang übrig geblieben ist, schütteln Sie den Holzkohlerost, damit die gesamte Asche in den Aschenbecher fällt.
   - Eventuelle Asche aus dem Aschenbecher entsorgen.



Hinweis: Der Feueranzünder wird hier platziert.

3. Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle.
   - Ungefähr 18 Pfund Holzkohlebriketts.
   - Ungefähr 12 Pfund Holzkohle.
   - **Verwenden Sie niemals Fast Light-Holzkohle oder Zündflüssigkeit.**
   - Wenn Holzkohle durch den Holzkohlerost in den Aschenbecher rutscht, entfernen Sie sie, bevor Sie beginnen.

4. Stellen Sie den Feueranzünder in den Holzkohlerost, zünden Sie den Feueranzünder an und warten Sie 1-2 Minuten um sicherzustellen, dass der Feueranzünder brennt.
   - Verwenden Sie einen lebensmittelechten Feuerstartblock oder ein gedrehtes Papierhandtuch/Papier.
   - Ineinen Holzkohlerost auf den Stützstangen für den Feueranzünder legen.
   - Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.
   - Mit Streichholz oder Feuerzeug anzünden.

5. Schalten Sie die Steuerung ein und stellen Sie diese auf die gewünschte Temperatur ein.
   - Zünden Sie den Feueranzünder an, bevor Sie die Temperatur einstellen.
   - Warten Sie 1—2 Minuten, nachdem Sie den Feueranzünder angezündet haben, um sicherzustellen, dass der Feueranzünder vollständig angezündet ist.

6. Trichterdeckel und Ascheklappe schließen.
   - Dadurch wird der Lüfter aktiviert.

7. Warten Sie, bis der Grill die gewünschte Solltemperatur erreicht hat.
   - Der Grill sollte in etwa 15 Minuten vorheizen.

# Bedienungsanleitung

## NEU LADEN

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

1. Füllen Sie Holzkohle NICHT nach, wenn der Grill eine Temperatur von über 250 °F (121 °C) hat
2. Der Ventilator wird ausgeschaltet, wenn Sie den Trichterdeckel oder die Ascheklappe öffnen. Dies ist ein Sicherheitsmerkmal des Grills.
3. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG: Wenn der Trichterdeckel geöffnet wird, steigt die Flamme von der Oberseite des Trichters auf wie eine Fackel. Durch Schließen des Trichterdeckels und der Ascheklappe wird die Flamme wieder auf das normale Betriebsniveau gebracht.
4. Trichterdeckel öffnen, Schutzhandschuhe verwenden und tragen. Der Trichterdeckel wird heiß sein.
5. Geben Sie schnell mehr Holzkohle in den Trichter. Nach kurzer Zeit steigt eine Flamme aus dem Trichter auf, wir empfehlen Sie füllen so schnell wie möglich nach.
6. Den Trichterdeckel schließen.

## RAUCH/GESCHMACK HINZUFÜGEN

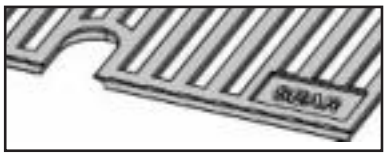
Mischen Sie Holzstücke im Trichter mit Holzkohle. HINWEIS: Verwenden Sie niemals mehr als 1,5 Pfund (0,68 kg) Holzstücke im gesamten Trichter.

## ABSCHALTEN

1. Schalten Sie die Steuerung aus und ziehen Sie den Grill vom Stromnetz ab.
2. Grilldeckel, Trichterdeckel und Ascheklappe schließen.
3. Installieren Sie die Schieber für den Wärmeeinlass und den Lufteinlass.
   - Der Grill ist so konzipiert, dass der Holzkohle beim Abschalten Sauerstoff entzogen wird. Auf diese Weise kann ein Teil der ungenutzten Holzkohle für den nächsten Kochvorgang gespeichert werden.
4. Wenn beim Herunterfahren die Schieber nicht installiert werden, kann dies zu Schäden am Grill führen.
5. Stellen Sie immer sicher, dass sich der Grill kühl anfühlt, bevor Sie ihn reinigen, abdecken und lagern.

## RAUCHKAMMER + GRILLROSTE

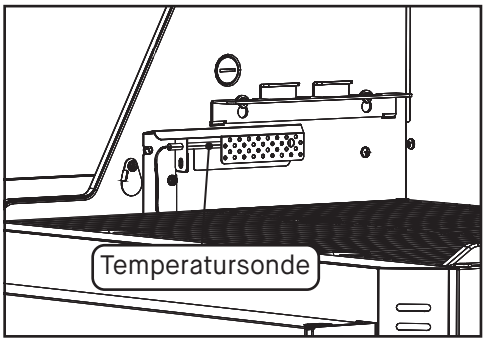
Ihr Grill verfügt über gusseiserne Rauchkammer + SGrillroste für niedriges und langsames Rauchen oder Anbraten bei hoher Hitze. Drehen Sie die Roste einfach auf die Seite, die Ihrer Kochmethode entspricht. Hinweis: Niemals umdrehen, wenn der Grill eingeschaltet oder heiß ist.



## REINIGUNG UND LAGERUNG

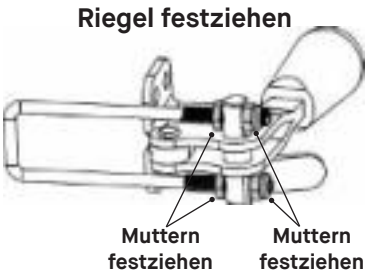
**STELLEN SIE IMMER SICHER, DASS SICH DER GRILL KALT IST, BEVOR SIE IHN REINIGEN UND LAGERN.**

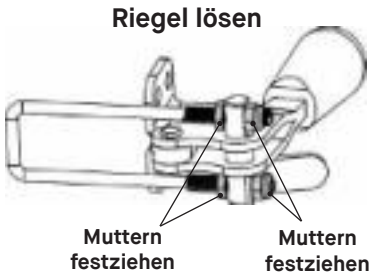
- Überprüfen Sie die Hardware und die zusammengebauten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Reinigen Sie den Grill und die Koch- und Räucherroste mit einem milden Spülmittel. Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Lappen ab. VERWENDEN SIE KEINE Ofenreiniger oder andere Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, ihn gründlich zu trocknen.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler (im Bild) regelmäßig mit einem milden Spülmittel, um genaue Grilltemperaturwerte zu gewährleisten. Achten Sie darauf, gründlich zu trocknen.
- Wenn die Asche kalt ist, reinigen Sie den Aschenbehälter und das Innere des unteren Trichters nach jedem Gebrauch, um Ascheablagerungen, Rückstände und Staub zu entfernen.
- Leeren Sie den Aschenbecher immer nach jedem Gebrauch, sobald die Asche vollständig abgekühlt ist. Dies wird dazu beitragen, die Lebensdauer des Aschenbechers zu verlängern.
- Kalte Asche entsorgen, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser einweichen und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Den Grill immer abdecken und an einem geschützten, TROCKENEN ORT aufbewahren. Nur lagern wenn das Feuer aus ist und alle Oberflächen kalt sind. Bewahren Sie Fleischsonden im Haus auf.
- Wenn der Grill nicht häufig benutzt wird, auch wenn eine Grillabdeckung verwendet wird, denken Sie daran, Ihren Grill regelmäßig zu überprüfen, um möglichen Rost und Korrosion durch Feuchtigkeitsansammlung zu vermeiden.




## VERRIEGELUNGSEINSTELLUNG

Der Trichterdeckel und die Türverschlüsse müssen möglicherweise angepasst werden, um eine einwandfreie Abdichtung zu gewährleisten und ein übermäßiges Austreten von Rauch zu verhindern. Lockern Sie die Riegel leicht, wenn zum Schließen übermäßiger Druck erforderlich ist. Ziehen Sie die Riegel leicht an, wenn zu viel Rauch austritt.



# Problembehebung

| SYMPTOM | URSACHE | MÖGLICHE LÖSUNG |
|---|---|---|
| Regler ist nicht eingeschaltet. | Das Gerät ist nicht eingeschaltet. | Drücken Sie die Einschalttaste an der Steuerung. |
| | Nicht angeschlossen. | Stecken Sie 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, falls er ausgelöst wurde. |
| | Fehlfunktion der Steuerung. | Masterbuilt-Kundendienst<br>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. |
| | Trichterdeckel offen. | Aus Sicherheitsgründen ist der Trichter mit Abschaltschaltern ausgestattet, um zu verhindern, dass der Ventilator das Feuer schürt, wenn diese Türen offen sind. Durch Schließen der Türen werden die Schalter aktiviert, sodass der Lüfter seinen normalen Betrieb fortsetzen kann. |
| | Ascheklappe offen. | |
| | Der Lüfter wurde von der Steuerung getrennt. | Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt. |
| | Lüfter vom Kabelbaum getrennt. | |
| | „HOPR“ wird auf der Steuerung angezeigt | Es liegt ein Problem mit Ihrem oberen oder unteren Trichterschalter vor. Wenden Sie sich an den Kundendienst und fordern Sie ein neues Schalterkit an. |
| | Fehler 3 | Siehe unten. |
| Die Temperatur der Steuerung ist ungenau. | Temperaturfühler nicht richtig angeschlossen. | Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt. |
| | Der Temperaturfühler ist verschmutzt. | Temperaturfühler vorsichtig reinigen. |
| Langsame erhitzen. | Shutdown-Folien werden nicht entfernt. | Entfernen Sie die Shutdown-Folien. |
| | Zu wenig Holzkohle. | Füllen Sie den Trichter mit Holzkohle auf. |
| | Grilldeckel öffen. | Grilldeckel schließen. |
| | Der Lüfter ist nicht eingeschaltet. | Siehe „Lüfter nicht eingeschaltet“. |
| Übermäßiger Rauchaustritt aus dem Trichter. | Lose Dichtung am Trichterdeckel. | Die Verriegelung des Trichterdeckels festziehen. |
| | Lockere Dichtung an der Ascheklappe. | Die Ascheklappe festziehen. |
| Die Steuerung wird neu gestartet und wechselt in den Standby-Modus. | Elektrostatische Aufladung  Wenn das Produkt durch elektrostatische Entladung gestört wird, wird die Steuerung möglicherweise neu gestartet und wechselt dann in den Standby-Modus. | Die Steuerung muss vom Benutzer neu gestartet werden, um den normalen Betrieb wiederherzustellen;<br>dieses Phänomen ist normal. |
| Fehler 1 | Temperaturfühler nicht richtig angeschlossen. | 1. Überprüfen Sie, ob der Anschluss fest sitzt.<br>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<br>https://www.masterbuilt.com/pages/support |
| Fehler 3 | Grill überhitzt. | 1. Grill ausschalten.<br>2. Überprüfen Sie die Ursache der Überhitzung.<br>• Fettbrand.<br>• Fehlfunktion des Lüfters.<br>3. Grill neu starten. |
| Fehler 4 | Die Holzkohle entzündet sich nicht. | 1. Stellen Sie sicher, dass die Shutdown-Folien entfernt sind.<br>2. Stellen Sie sicher, dass der Trichterdeckel und die Ascheklappe vollständig geschlossen sind.<br>3. Stellen Sie sicher, dass genug Holzkohle vorhanden ist.<br>4. Stellen Sie sicher, dass alte Asche vom früherem Gebrauch den Ascherost nicht verstopft hat. Schütteln Sie den Rost, damit die gesamte alte Holzkohle hindurchfallen kann.<br>5. Grill neu starten. |
| Fehler 5 | Fleischsondentemperatur über 300° F. | 1. Entfernen Sie die Fleischsonde mit Schutzhandschuhen vom Grill.<br>2. Vom Regler abstecken.<br>3. Fleischsonde abkühlen lassen. |
| Schlechte Wifi-Verbindung | Schwaches Signal. | 1. Richten Sie die Antenne auf der Rückseite der Steuerung so aus, dass sie auf den Boden zeigt |

**BESCHRÄNKTE 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, Netherlands
Chamblee, GA 30341
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 7 EQ
https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support

MASTERBUILT®