

# MASTERBUILT®



## **MB20072024, MB20072124, MB20072224**

Digital Electric WiFi Smoker 710, Fumoir WiFi électrique numérique 710, Fumoir WiFi électrique numérique 710,  
Digitale elektrische roker met wifi 710, Digitaalinen Sähkökäyttöinen WiFi Savustin 710, Digitaler Elektro-WiFi-Smoker 710,  
Digitális elektromos WiFi füstölő 710, Affumicatore WiFi Elettrico Digitale 710, Digital Electric WiFi Smoker 710,  
Cyfrowa elektryczna wędzarnia WiFi 710, Цифровая электрическая коптильня с функцией Wi-Fi, серия 710,  
Digital Electric WiFi Smoker 710

# **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.**

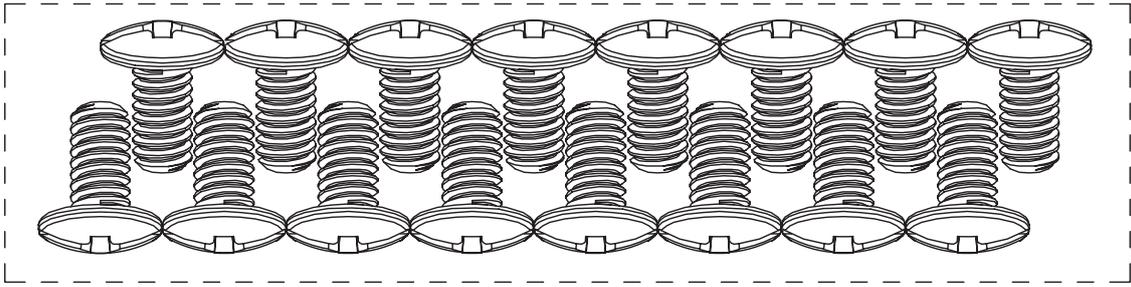
**Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.**

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

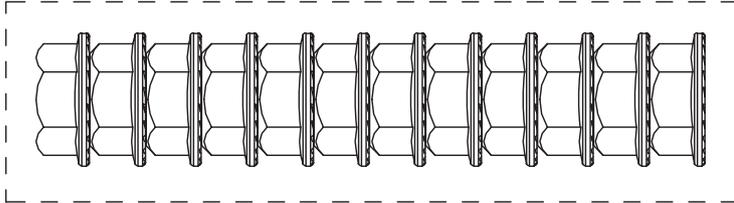
**Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.**

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

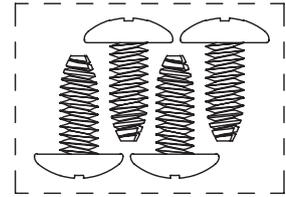
**Ilustracje dotyczące montażu są zamieszczone na początku. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowaniem urządzenia proszę przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegać.**



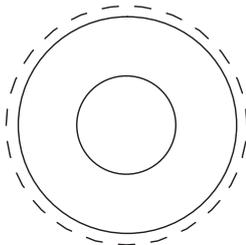
**A / 16**



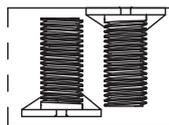
**B / 12**



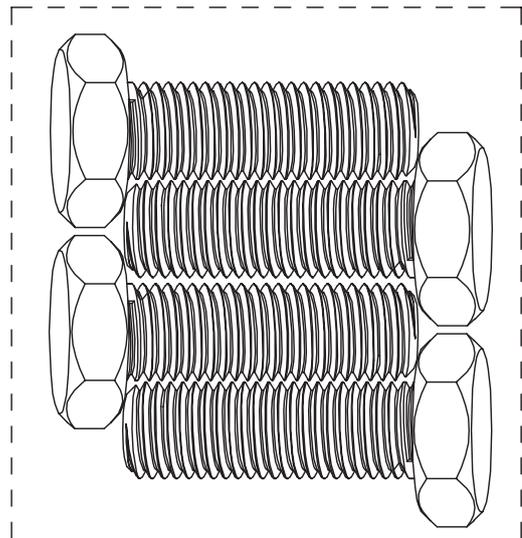
**E / 4**



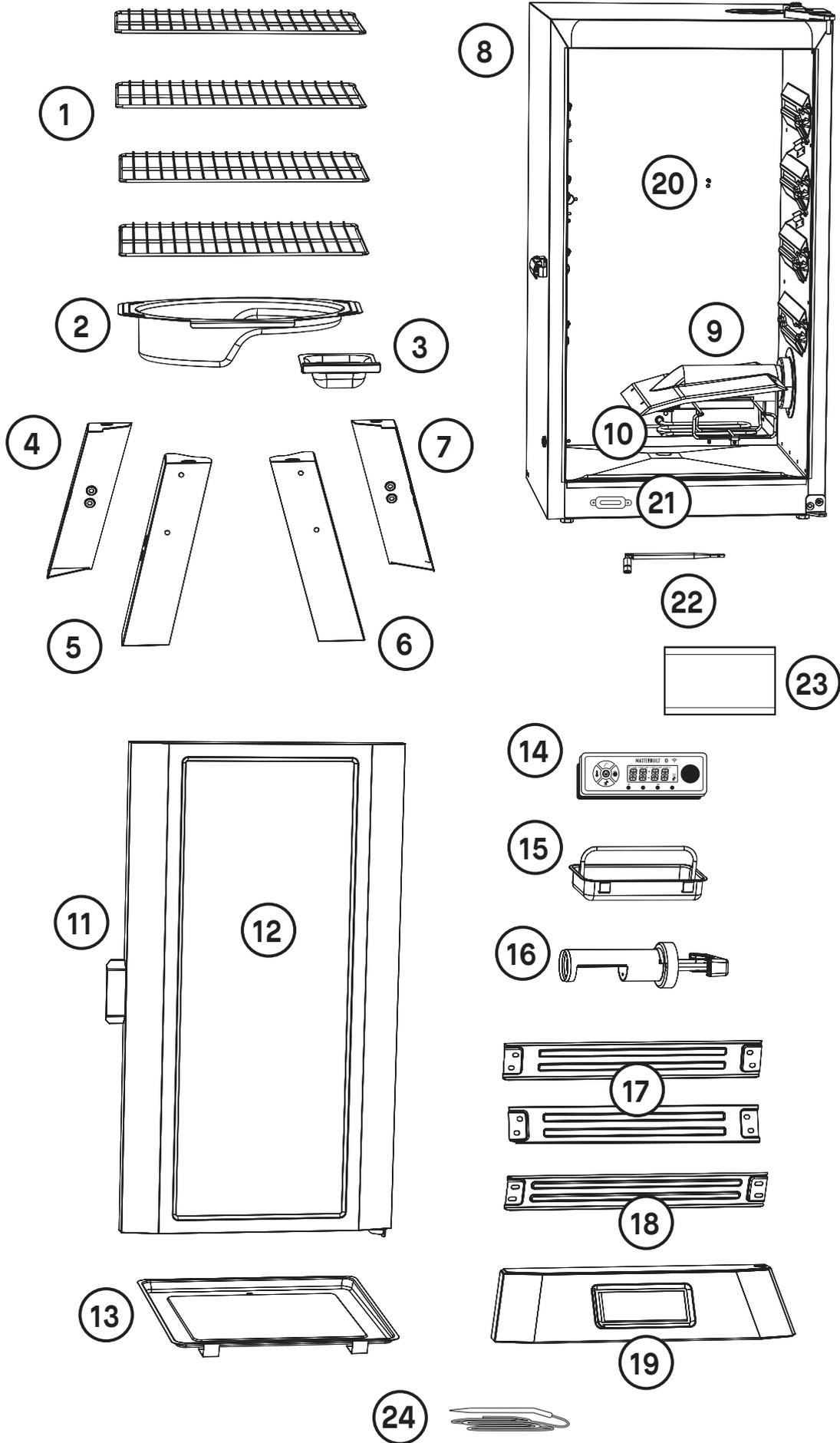
**C / 4**



**F / 2**



**D / 4**



# Parts List | Liste des pièces | Lista de partes

NO	QTY	DESCRIPTION	NO	QTY	DESCRIPTION
1	4	Rack	13	1	Drip Pan
2	1	Water Bowl	14	1	Digital Control Panel
3	1	Wood Chip Tray	15	1	Grease Tray
4	1	Left Rear Leg	16	1	Wood Chip Loader
5	1	Left Front Leg	17	2	Side Brace
6	1	Right Front Leg	18	1	Rear Cross Brace
7	1	Right Rear Leg	19	1	Front Panel
8	1	Smoker Body	20	1	Temperature Probe
9	1	Wood Chip Housing	21	1	Door Switch
10	1	Element	22	1	Antenna
11	1	Door Handle	23	1	Cable Cover
12	1	Door (pre-assembled)	24	1	Meat Probe

N°	QTÉ	DESCRIPTION	N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	4	Grille	13	1	Plateau ramasse-gouttes
2	1	Cuvette d'eau	14	1	Panneau de commande numérique
3	1	Bac à copeaux de bois	15	1	Bac à graisse
4	1	Pied arrière gauche	16	1	Chargeur à copeaux de bois
5	1	Pied avant gauche	17	2	Support latéral
6	1	Pied avant droit	18	1	Renfort transversal arrière
7	1	Pied arrière droit	19	1	Panneau avant
8	1	Bâti du fumoir	20	1	Sonde de température
9	1	Boîtier pour copeaux de bois	21	1	Interrupteur de porte
10	1	Élément	22	1	Antenne
11	1	Poignée de porte	23	1	Fermeture Manchon de Câble
12	1	Porte (préassemblée)	24	1	Thermomètre à viande

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	4	Rejilla	13	1	Bandeja de goteo
2	1	Tazón de agua	14	1	Panel de control digital
3	1	Bandeja de trozos de madera	15	1	Bandeja de grasa
4	1	Pata izquierda trasera	16	1	Cargador de trozos de madera
5	1	Pata izquierda delantera	17	2	Abrazadera lateral
6	1	Pata derecha delantera	18	1	Abrazadera cruzada trasera
7	1	Pata derecha trasera	19	1	Panel frontal
8	1	Cuerpo del ahumador	20	1	Sonda de temperatura
9	1	Carcasa de trozos de madera	21	1	Interruptor de la puerta
10	1	Elemento	22	1	Antena
11	1	Asa de la puerta	23	1	Protector de cable
12	1	Puerta (preensamblada)	24	1	Sonda de carne

# Onderdelenlijst | Osaluettelo | Teileliste

AANTAL	HOEEVEELHEID	OMSCHRIJVING	AANTAL	HOEEVEELHEID	OMSCHRIJVING
1	4	Rek	13	1	Druipplaat
2	1	Waterkom	14	1	Digitaal regelpaneel
3	1	Lade voor houtsnippers	15	1	Vetlade
4	1	Linkerachterpoot	16	1	Lader van houtsnippers
5	1	Linkervoorpoot	17	2	Zijschoor
6	1	Rechtersvoorpoot	18	1	Kruisschoor, achterkant
7	1	Rechterachterpoot	19	1	Voorpaneel
8	1	Hoofdgedeelte van roker	20	1	Thermometer
9	1	Behuizing voor houtsnippers	21	1	Deurschakelaar
10	1	Element	22	1	Antenne
11	1	Deurhendel	23	1	Draadafdekking
12	1	Deur (voorgemonteerd)	24	1	Vleesthermometer

NRO	KPL	KUVAUS	NRO	KPL	KUVAUS
1	4	Teline	13	1	Tiputusastia
2	1	Vesikulho	14	1	Digitaalinen Ohjauspaneeli
3	1	Puuhakkeen tarjotin	15	1	Rasvatarjotin
4	1	Vasen Takajalka	16	1	Hakelapio
5	1	Vasen Etujalka	17	2	Sivutuki
6	1	Oikea Etujalka	18	1	Takaosan tukiraudat
7	1	Oikea Takajalka	19	1	Etupaneeli
8	1	Savustimen Runko	20	1	Lämpömittari
9	1	Puuhakkeen pidike	21	1	Oven vipu
10	1	Elementti	22	1	Antenni
11	1	Savustimen oven kahva	23	1	Kaapelisuoja
12	1	Ovi (esiasennettu)	24	1	Lihamittari

NR.	ANZAHL	BESCHREIBUNG	NR.	ANZAHL	BESCHREIBUNG
1	4	Rost	13	1	Auffangschale
2	1	Wasserschüssel	14	1	Digitales Bedienfeld
3	1	Holzschnitzelschale	15	1	Fettauffangschale
4	1	Linkes Hinterbein	16	1	Holzschnitzellader
5	1	Linkes Vorderbein	17	2	Seitenstütze
6	1	Rechtes Vorderbein	18	1	Hintere Querstrebe
7	1	Rechtes Hinterbein	19	1	Frontblende
8	1	Smoker-Körper	20	1	Temperatursonde
9	1	Holzschnitzelgehäuse	21	1	Türschalter
10	1	Element	22	1	Antenne
11	1	Türgriff	23	1	Kabelabdeckung
12	1	Tür (vormontiert)	24	1	Fleischsonde

# Alkatrészlista | Elenco delle parti | Lista de partes

SZ.	MENNYISÉG	LEÍRÁS	SZ.	MENNYISÉG	LEÍRÁS
1	4	Rács	13	1	Cseptálca
2	1	Víztál	14	1	Digitális vezérlőpanel
3	1	Faaprítéktálca	15	1	Zsírfogó tálca
4	1	Bal hátsó láb	16	1	Faapríték-adagoló
5	1	Bal első láb	17	2	Oldalmerevítő
6	1	Jobb első láb	18	1	Hátsó kereszttartó
7	1	Jobb hátsó láb	19	1	Előlap
8	1	Füstölőtest	20	1	Hőszonda
9	1	Faaprítékház	21	1	Ajtókapcsoló
10	1	Elem	22	1	Antenna
11	1	Ajtókilincs	23	1	Kábelfedél
12	1	Ajtó (előre beszerelve)	24	1	Hússzonda

N.	Q.TÀ	DESCRIZIONE	N.	Q.TÀ	DESCRIZIONE
1	4	Griglia	13	1	Leccarda
2	1	Ciotola dell'acqua	14	1	Pannello comandi digitale
3	1	Vaschetta per trucioli	15	1	Vaschetta raccogli grasso
4	1	Gamba posteriore sinistra	16	1	Caricatore di trucioli di legno
5	1	Gamba anteriore sinistra	17	2	Rinforzo laterale
6	1	Gamba anteriore destra	18	1	Rinforzo trasversale posteriore
7	1	Gamba posteriore destra	19	1	Pannello anteriore
8	1	Corpo dell'affumicatore	20	1	Sonda di temperatura
9	1	Contenitore per scaglie di legno	21	1	Sensore chiusura sportello
10	1	Elemento	22	1	Antenna
11	1	Maniglia sportello	23	1	Copertura del cavo
12	1	Sportello (premontato)	24	1	Sonda per alimenti

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	4	Rejilla	13	1	Bandeja de goteo
2	1	Tazón de agua	14	1	Panel de control digital
3	1	Bandeja de trozos de madera	15	1	Bandeja de grasa
4	1	Pata izquierda trasera	16	1	Cargador de trozos de madera
5	1	Pata izquierda delantera	17	2	Abrazadera lateral
6	1	Pata derecha delantera	18	1	Abrazadera cruzada trasera
7	1	Pata derecha trasera	19	1	Panel frontal
8	1	Cuerpo del ahumador	20	1	Sonda de temperatura
9	1	Carcasa de trozos de madera	21	1	Interruptor de la puerta
10	1	Elemento	22	1	Antena
11	1	Asa de la puerta	23	1	Protector de cable
12	1	Puerta (preensamblada)	24	1	Kjøttsonde

# Lista części | Список деталей | Lista över delar

NR	ILOŚĆ	OPIS	NR	ILOŚĆ	OPIS
1	4	Stojak	13	1	Miska ociekowa
2	1	Miska na wodę	14	1	Cyfrowy panel sterowania
3	1	Taca na wióry drewniane	15	1	Taca na tłuszcz
4	1	Lewa tylna noga	16	1	Podajnik zrębków drzewnych
5	1	Lewa przednia noga	17	2	Podpórka boczna
6	1	Prawa przednia noga	18	1	Tyłny wspornik krzyżowy
7	1	Prawa tylna noga	19	1	Przedni panel
8	1	Główna część wędzarni	20	1	Sonda temperatury
9	1	Obudowa na wióry drewniane	21	1	Przycisk otwierania drzwi
10	1	Element	22	1	Antena
11	1	Rączka drzwiczek	23	1	Ośłona kabla
12	1	Drzwi (wstępnie zmontowane)	24	1	Sonda do mięsa

№ П/П	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ	№ П/П	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
1	4	Подставка	13	1	Поддон
2	1	Чаша для воды	14	1	Цифровая панель управления
3	1	Поддон для древесной щепы	15	1	Поддон для жира
4	1	Левая задняя ножка	16	1	Устройство загрузки древесной щепы
5	1	Левая передняя ножка	17	2	Боковая стяжка
6	1	Правая передняя ножка	18	1	Задняя распорка
7	1	Правая задняя ножка	19	1	Передняя панель
8	1	Корпус коптильни	20	1	Датчик температуры
9	1	Короб для древесной щепы	21	1	Дверной выключатель
10	1	Термоэлемент	22	1	Антенна
11	1	Ручка дверцы	23	1	Кабельная панель
12	1	Дверца (предварительно собранная)	24	1	Термодатчик для мяса

NEJ	ANTAL	BESKRIVNING	NEJ	ANTAL	BESKRIVNING
1	4	Galler	13	1	Droppskål
2	1	Vattenskål	14	1	Digital kontrollpanel
3	1	Träflisbricka	15	1	Fettbricka
4	1	Vänster bakben	16	1	Träflismatare
5	1	Vänster framben	17	2	Sidoskena
6	1	Höger framben	18	1	Bakre korsstag
7	1	Höger bakben	19	1	Frontpanel
8	1	Rökens stomme	20	1	Temperatursond
9	1	Träflisstomme	21	1	Dörrbrytare
10	1	Element	22	1	Antenn
11	1	Luckhandtag	23	1	Kabelskydd
12	1	Dörr (förmonterad)	24	1	Köttsond

1



D  
X2



C  
X2



2



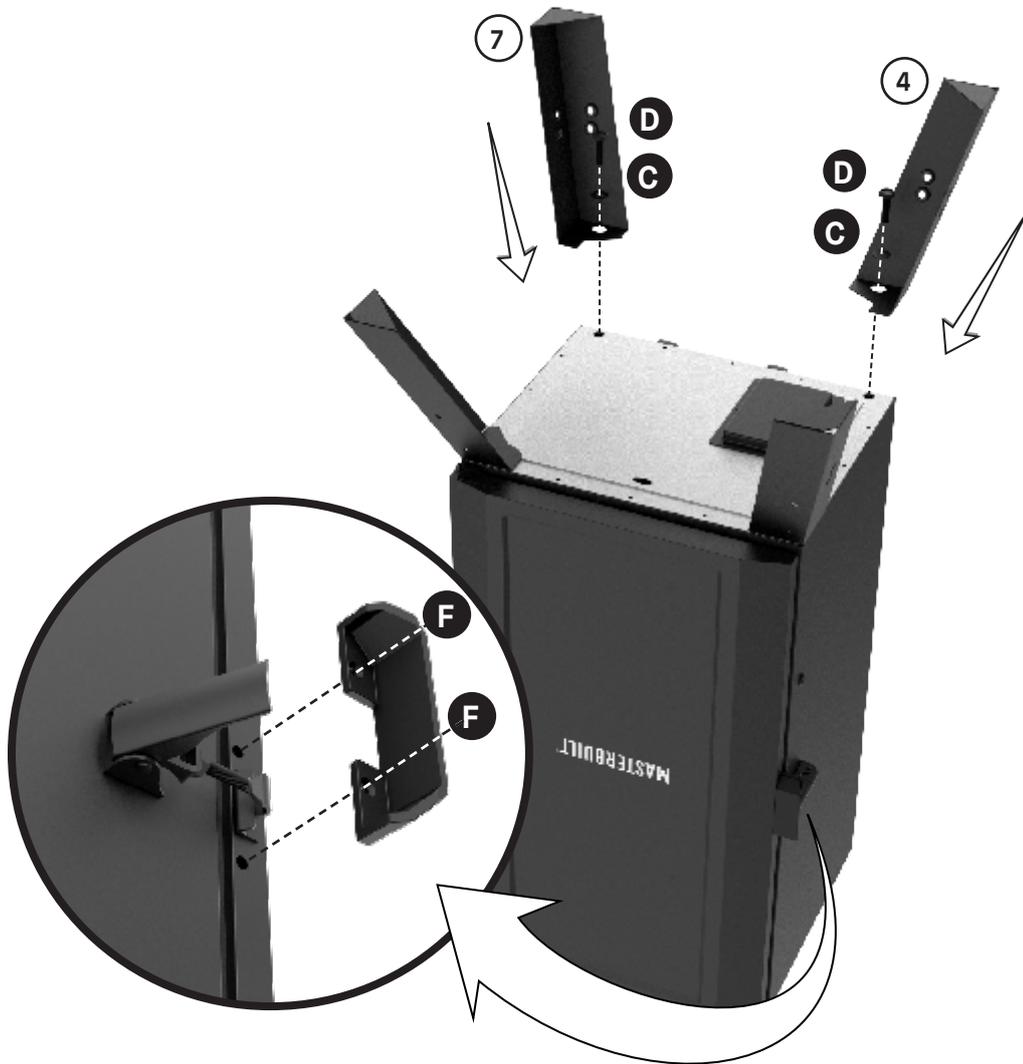
D  
X2



C  
X2



F  
X2



3



A  
X8



B  
X8



4



A  
X8

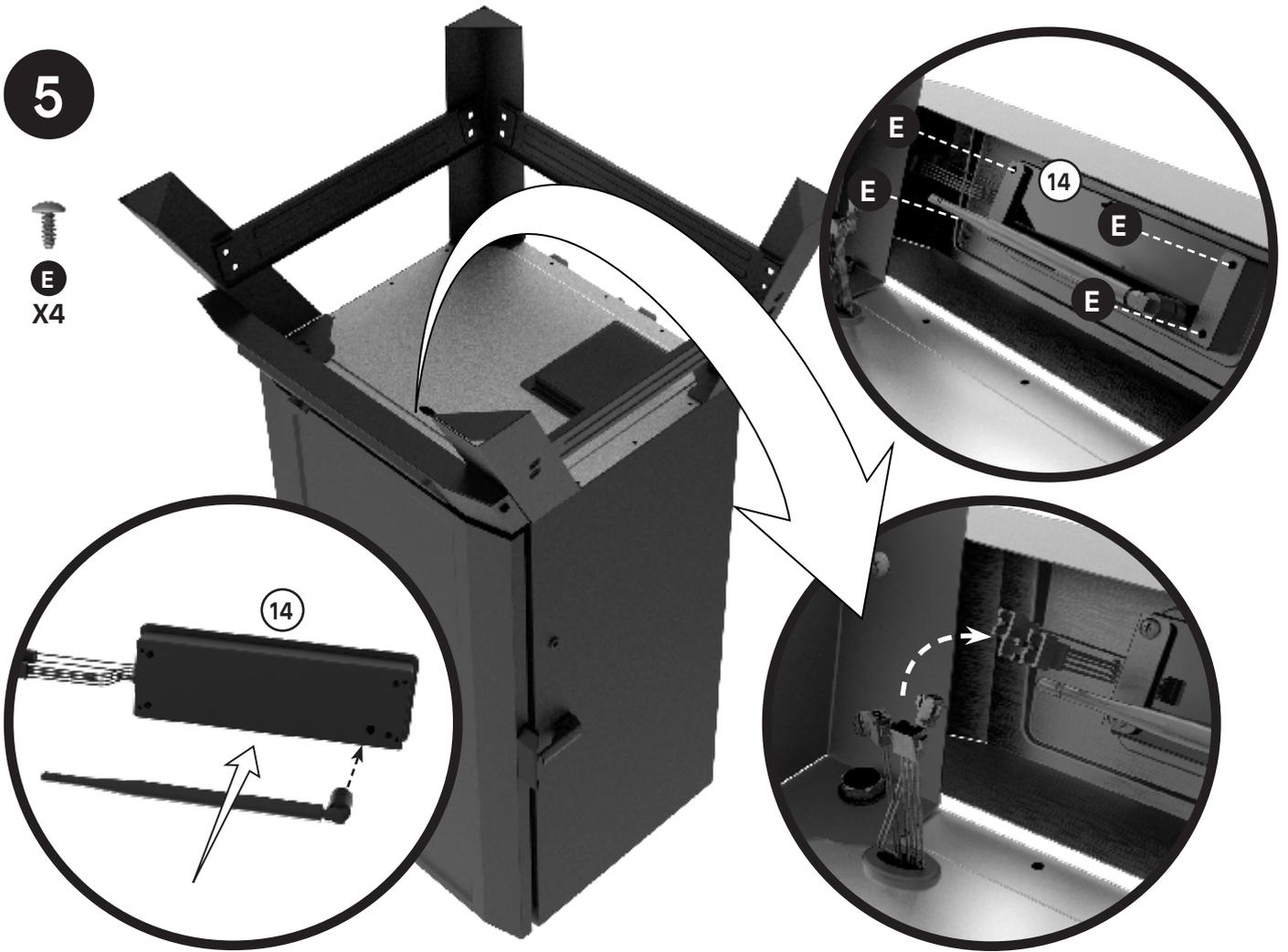


B  
X4



5

  
E  
X4



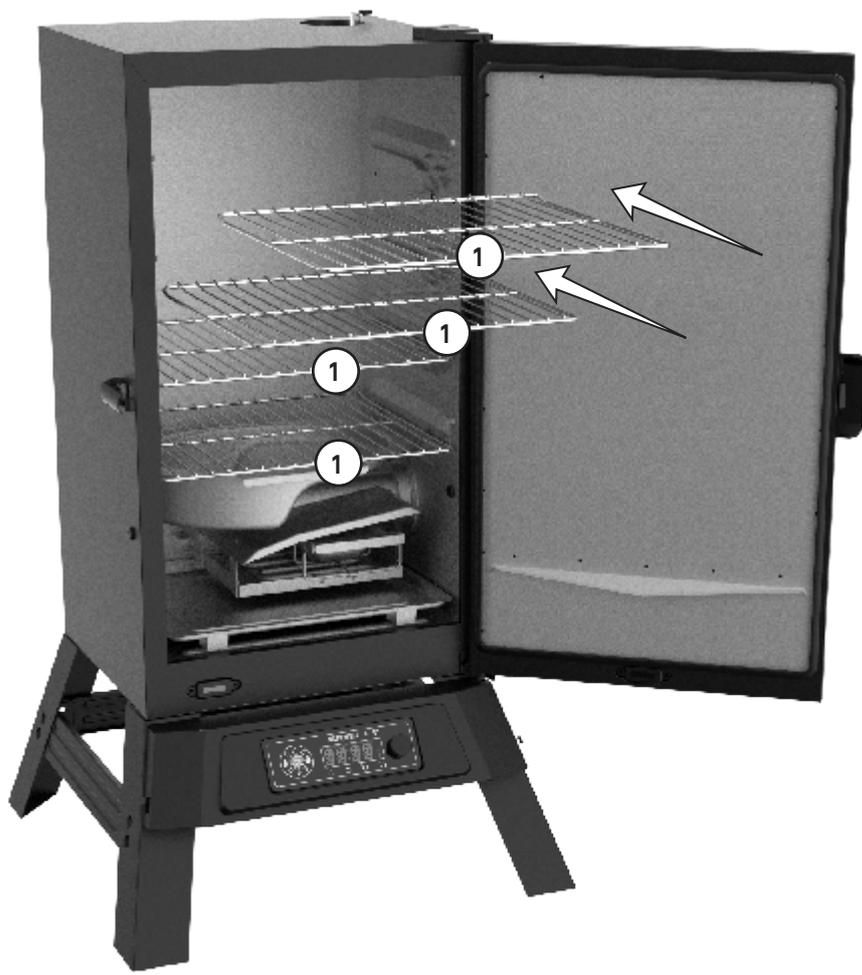
6



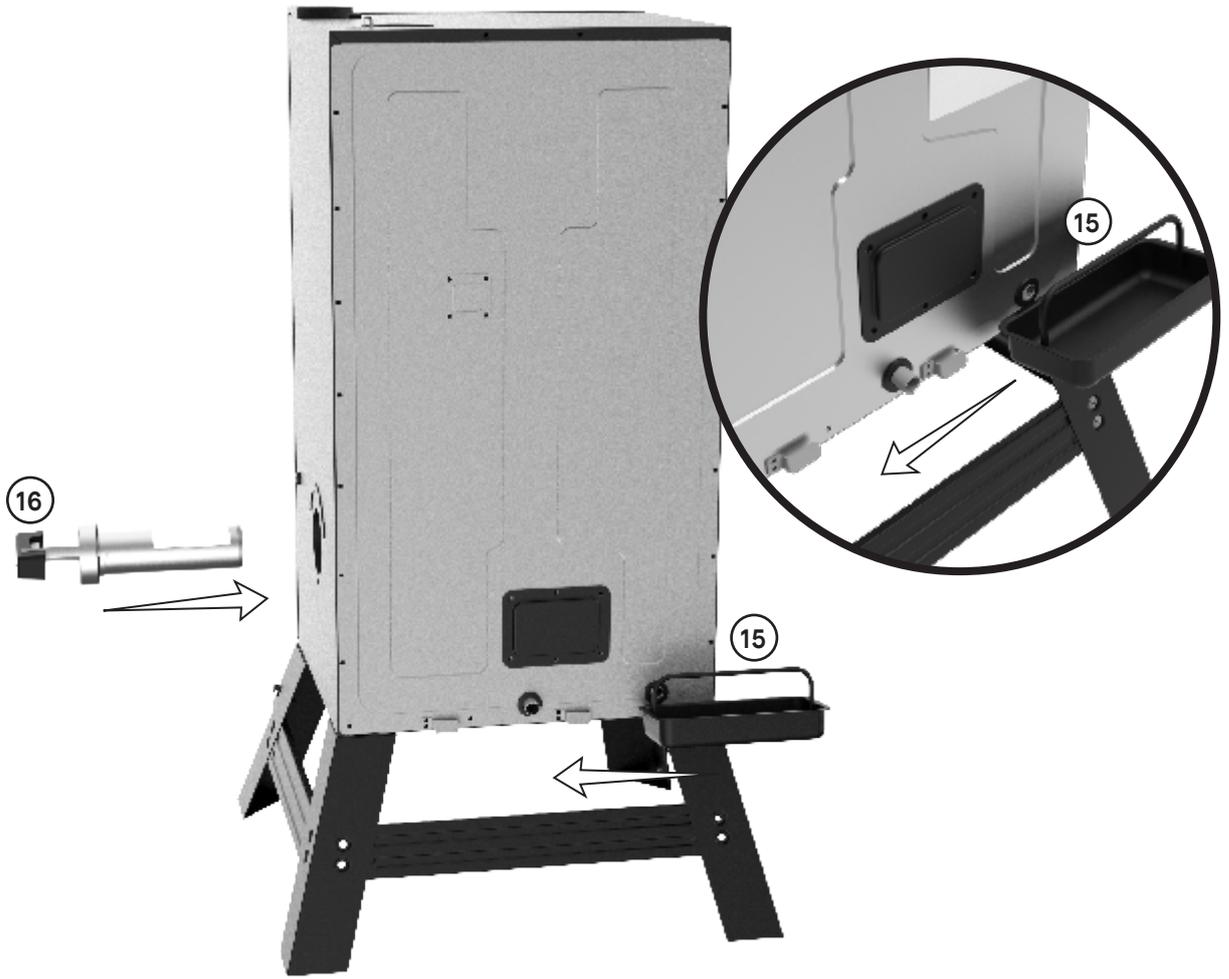
7



8



9



10



**NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH. 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 Holzschnitzeln entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie KEINE Holzschnitzel in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Freien, wo es gut belüftet ist.

**WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE****LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN**

- Lassen Sie den Smoker nicht unbeaufsichtigt.
- Der Smoker ist NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH IN HAUSHALTEN GEEIGNET.
- Verwenden Sie den Smoker 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 Booten.
- Betreiben Sie den Smoker niemals unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN DIE ABSTÄNDE ZU BAUWERKSTEILEN)
- Halten Sie das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie den Smoker auf einem ebenen, nicht brennbaren, stabilen Untergrund wie Erde, Beton, Ziegel oder Fels.
- Verwenden Sie den Smoker nicht auf hölzernen oder brennbaren Untergründen.
- Der Smoker MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie den Smoker nicht auf Tische oder Tresen. Bewegen Sie den Smoker NICHT über unebene Flächen.
- Benutzen Sie den Smoker niemals als Heizgerät (LESEN SIE DIE GEFAHR VON KOHLENMONOXID).
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck. Dieser Smoker ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch.
- Halten Sie beim Betrieb des Smokers jederzeit einen Feuerlöscher griffbereit.
- 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 Smoker richtig zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- ACHTUNG: Brennbare Brennstoffe wie Holzkohle oder Pellets dürfen mit dem Gerät nicht verwendet werden.
- KINDER und Haustiere jederzeit vom Smoker fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Smoker zu benutzen. Kinder oder Haustiere in Reichweite des Smokers sind streng zu beaufsichtigen.
- Erlauben Sie Aktivitäten in der Nähe des Smokers während oder nach dem Gebrauch NICHT, bis er abgekühlt ist.
- Vermeiden Sie Stöße oder Schläge auf den Smoker.
- Bewegen Sie den Smoker niemals, wenn er in Gebrauch ist. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen (unter 45°C) bevor Sie ihn bewegen oder lagern.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Der Smoker ist während des Betriebs HEISS und bleibt danach und während des Abkühlvorgangs HEISS. Lassen Sie VORSICHT 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 Smoker.
- Zubehörteile, die nicht von Masterbuilt® geliefert werden, werden NICHT empfohlen und können Verletzungen verursachen.
- Die Holzschnitzelschale ist HEISS, wenn der Smoker in Gebrauch ist. Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie Holzschnitzel hinzufügen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel aus dem Smoker nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, stabile Kochutensilien.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Lagern Sie den Smoker nicht mit heißer Asche im Smoker. Nur lagern, wenn alle Oberflächen kalt sind.
- Die Auffangschale ist nur für den Boden des Smokers vorgesehen. Stellen Sie die Auffangschale nicht auf den Rost. Dies kann zu Schäden führen.
- Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher o. Ä.
- Bewahren Sie den Smoker bei Nichtgebrauch im Haus und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Schalten Sie zum Trennen das Bedienfeld auf „OFF“ (AUS) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

**WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen, bevor Sie Roste, die Auffangschale oder die Wasserschüssel hinzufügen/entfernen.
- Nur an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose verwenden.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden (für Geräte der Schutzklasse I).
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA versorgt werden.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen untersucht werden und das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt wurde.
- VORSICHT – Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, das Verlängerungskabel trocken halten und nicht auf dem Boden verlegen.
- VORSICHT – Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, das Kabel, den Stecker oder das Bedienfeld nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:
  1. Schließen Sie den elektrischen Smoker erst an das Stromnetz an, wenn er vollständig montiert und betriebsbereit ist.
  2. Verwenden Sie nur zugelassene geerdete Steckdosen.
  3. Nicht während eines Gewitters verwenden.
  4. Setzen Sie den elektrischen Smoker niemals Regen oder Wasser aus.
- Verwenden Sie längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel mit größter Sorgfalt.
- Es sollte ein kurzes Netzkabel (oder ein abnehmbares Netzkabel) verwendet werden, um das Risiko zu verringern, dass Sie sich in einem längeren Kabel verfangen oder darüber stolpern.
- Wenn ein längeres abnehmbares Netzkabel oder Verlängerungskabel verwendet wird, stellen Sie sicher, dass:
  1. Die angegebene elektrische Belastbarkeit des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels muss mindestens der elektrischen Nennleistung des Geräts entsprechen; und
  2. Das Kabel darf nicht über einer Theken- oder Tischplatte verlegt werden, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- 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.
- Hängen Sie das Kabel nicht an heißen Oberflächen und vermeiden Sie den Kontakt damit.
- Stellen Sie das Gerät oder legen Sie das Kabel nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.

**ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN**

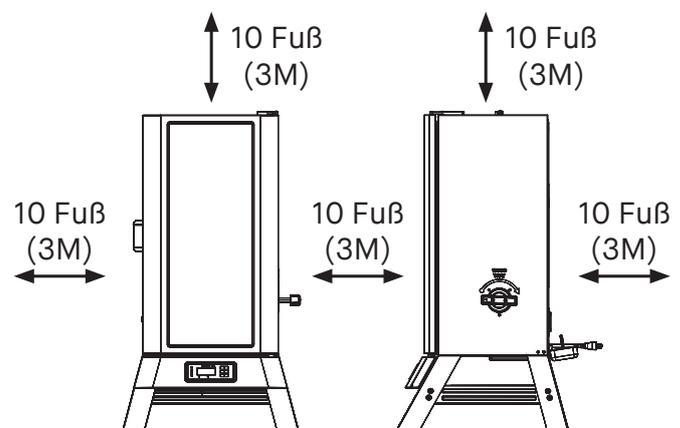
- 210–230 VAC, 50 Hz, 3,6 A, 800 W, 3-poliger geerdeter Stecker

**ANFORDERUNGEN AN DIE ABSTÄNDE ZU BAUWERKSTEILEN**

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

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m zu allen brennbaren und entzündlichen Stoffen ein wie, Holz, Pflanzen, Gras, Reisig, Papier, Benzin oder Gewebestoff.

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 HOLZSCHNITZEL ODER HOLZSTÜCKEN GELIEFERT.**

# Bedienungsanleitung

## BEDIENFELD



### Strom EIN/AUS Regler:

1. Die Taste drücken, um den Regler auf EIN zu stellen.
2. Die Taste drücken und gedrückt halten, um den Regler auf AUS zu stellen.



### 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.



### Fleischsondentemperaturen 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.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm. Zur Quittierung eine beliebige Taste drücken.

### Anzeigen von Informationen auf dem Display:

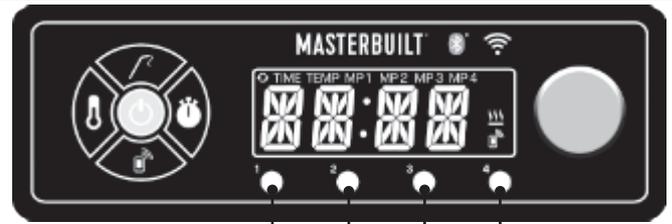
- Mit dem Drehknopf wird die Anzeige der Grilltemperatur, Timer und Fleischsonden durchgeschaltet; MP1, MP2, MP3 und MP4.



### Tür Offen:

#### Um zu reagieren, schließen Sie die Tür und drücken Sie die Pairing-Taste.

- Wenn die Tür offen ist, gibt das Produkt einen Piepton ab. Dies weist darauf hin, dass der „Halte-„Zustand“ aktiv ist.
- Im Haltezustand können Sie zwar das Bedienfeld verwenden, jedoch nicht über die App mit ihm interagieren, bis der „Haltezustand“ wieder beseitigt ist.
- Sie müssen die Tür SCHLIESSEN und die PAIRING-Taste auf dem Bedienfeld DRÜCKEN, um die Verbindung zwischen der App und dem Bedienfeld wieder herzustellen.



Fleischsonden-Steckbuchsen

### Temperatur auf 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

# Bedienungsanleitung

## BLUETOOTH + WiFi



### Gerätekopplung des Smokers mit Smart-Gerät(en):

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](http://masterbuilt.com/pages/app-device-requirements).
2. Sobald der Download abgeschlossen ist, öffnen Sie die Masterbuilt-App und befolgen Sie die Anweisungen zum Koppeln Ihres Bluetooth + WiFi-Smokers mit Ihrem/Ihren Smart-Gerät(en).

## BLUETOOTH



### Gerätekopplung des Smokers mit Smart-Gerät(en):

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](http://masterbuilt.com/pages/app-device-requirements).
2. Sobald der Download abgeschlossen ist, öffnen Sie die Masterbuilt-App und befolgen Sie die Anweisungen zum Koppeln Ihres Bluetooth-Smokers mit Ihrem/Ihren Smart-Gerät(en).

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-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 versetzen Sie sie.
2. Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
3. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die nicht mit dem Stromkreis verbunden ist, 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,

### Drahtloser Sender:

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

# Bedienungsanleitung

## Holzschnitzellader

- Bei Gebrauch des Smokers MÜSSEN der Holzschnitzellader und die Holzschnitzelschale vorhanden sein. Dadurch wird die Gefahr, dass Holz aufflammt, minimiert.
- Um Rauch zu erzeugen und den Rauchgeschmack zu erzeugen, müssen Holzschnitzel verwendet werden.
- Geben Sie vor dem Räuchern eine halbe Tasse Holzschnitzel in den Holzschnitzellader. Verwenden Sie niemals mehr als eine halbe Tasse Holzschnitzel auf einmal. Verwenden Sie niemals Holzstücke oder Holzpellets.
- Setzen Sie den Holzschnitzellader in den Smoker ein. Die Holzschnitzel sollten auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Holzschnitzelladers liegen.
- Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn in Richtung der Pfeilmarkierung am Smoker, um die Holzschnitzel zu entladen. Die Holzschnitzel fallen in die Holzschnitzelschale. Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn in die aufrechte Position und lassen Sie den Holzschnitzellader an Ort und Stelle.
- Wenn die Holzschnitzel bei niedriger Einstellung nicht rauchen, erhöhen Sie die Temperatur auf 135 °C. Nach 8 bis 10 Minuten oder wenn die Holzschnitzel zu glimmen beginnen, reduzieren Sie die Temperatur auf die gewünschte niedrige Einstellung.
- Sie können mit trockenen oder bereits eingeweichten Holzschnitzel räuchern. Trockene Holzschnitzel brennen schneller und erzeugen einen intensiveren Rauch. In Wasser eingeweichte Holzschnitzel (ca. 30 Minuten) brennen langsamer und erzeugen einen weniger intensiven Rauch.
- Überprüfen Sie die Holzschnitzelschale regelmäßig, um festzustellen, ob das Holz verbrannt ist. Fügen Sie nach Bedarf weitere Schnitzel hinzu.
- Lassen Sie keine alte Asche in der Holzschnitzelschale. Sobald die Asche kalt ist, leeren Sie die Schale. Die Schale sollte vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um Ascheansammlungen zu vermeiden.



### NACHLEGEN VON HOLZ WÄHREND DES RÄUCHERNS:

**HINWEIS:** Geben Sie niemals mehr als eine halbe Tasse (1 gefüllter Holzschnitzellader) auf einmal hinzu. Zusätzlich sollten weitere Holzschnitzel werden erst dann hinzugefügt, wenn die zuvor hinzugefügten Holzschnitzel keinen Rauch mehr erzeugen.

- Ziehen Sie den Holzschnitzellader aus dem Smoker.
- Geben Sie die Holzschnitzel in den Holzschnitzellader und führen Sie ihn in den Smoker ein.
- Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn in Richtung der Pfeilmarkierung am Smoker, um die Holzschnitzel zu entladen. Die Holzschnitzel fallen in die Holzschnitzelschale.
- Nach der Zugabe von Holzschnitzel kann die Temperatur kurzzeitig ansteigen. Sie wird sich nach einer Weile stabilisieren stabilisieren. Passen Sie die Temperatureinstellung nicht an.



- Halten Sie die Tür des Smokers geschlossen, wenn Sie Holzschnitzel hinzufügen. Beim Öffnen der Tür kann es zu einem Aufflammen kommen. Wenn Holzschnitzel aufflammen, schließen Sie sofort die Tür und entlüften Sie, warten Sie, bis die Holzschnitzel abgebrannt sind, und öffnen Sie dann die Tür erneut. Nicht mit Wasser besprühen.
- Der Holzschnitzellader ist HEISS, auch wenn der Griff nicht heiß ist.
- Verwenden Sie niemals Holzstücke oder Holzpellets

# Bedienungsanleitung

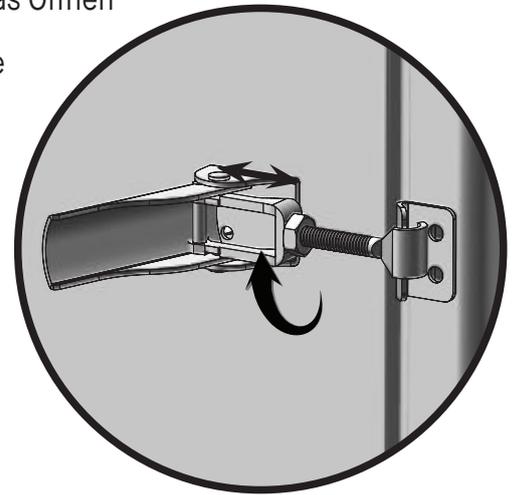
## VORBEHANDLUNG

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN SMOKER VORBEHANDELN.** Während dieser Zeit kann etwas Rauch entstehen, das ist normal.

1. Stellen Sie sicher, dass die Wasserschüssel am Platz ist, OHNE Wasser.
2. Stellen Sie die Temperatur auf 275 °F (135 °C) ein und lassen Sie den Smoker für 3 Stunden laufen.
3. Geben Sie in den letzten 45 Minuten 1/2 Tasse Holzschnitzel in den Holzschnittzellader, um die Vorbehandlung abzuschließen.
4. Abschalten und abkühlen lassen.

## LEBENSMITTEL IN DEN SMOKER LADEN

- Heizen Sie den Smoker für 30 bis 45 Minuten auf die gewünschte Gartemperatur vor, bevor Sie Lebensmittel hineinlegen.
- Decken Sie die Roste NICHT mit Aluminiumfolie ab, da die Wärme dadurch nicht richtig zirkulieren kann.
- Überladen Sie den Smoker nicht mit Lebensmitteln. Besonders große Mengen an Lebensmitteln können Hitze speichern, die Garzeit verlängern und zu ungleichmäßigem Garen führen. Lassen Sie zwischen den Speisen auf den Rosten und den Smokerseiten Platz, um eine ordnungsgemäße Wärmezirkulation zu gewährleisten. Wenn Sie Kochgeschirr verwenden, platzieren Sie es in der Mitte des Rosts, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Öffnen Sie die Smokertür nicht, es sei denn, dies ist erforderlich. Durch das Öffnen der Smokertür entweicht Hitze, die Garzeit kann sich verlängern und Holzschnitzel können aufflammen. Durch das Schließen der Tür wird die Temperatur wieder stabilisiert und ein Aufflammen verhindert.
- Bei der Verwendung von Holzschnitzeln entsteht viel Rauch. Rauch wird durch die Nähte entweichen und das Innere des Smokers schwarz färben. Das ist normal. Um den Rauchverlust an der Tür zu minimieren, kann die Türverriegelung eingestellt werden, um die Türdichtung noch fester an am Körper des Smokers anliegen zu lassen.
- Um die Türverriegelung einzustellen, lösen Sie die Sechskantmutter an der Türverriegelung. Den Hebel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn festzuziehen, wie gezeigt. Ziehen Sie die Sechskantmutter fest an der Türverriegelung an (siehe Abbildung).
- Überprüfen Sie während des Kochens häufig die Fettauffangschale. Entleeren Sie die Fettauffangschale bevor sie voll wird. Die Fettauffangschale muss während des Kochens möglicherweise regelmäßig geleert werden.



## WASSERSCHÜSSEL

- Warten Sie, bis der Smoker die gewünschte Temperatur erreicht hat.
  - Füllen Sie die Wasserschüssel bis zur Fülllinie mit Wasser oder Flüssigkeiten wie Apfel- oder Ananassaft.
  - Sie können dem Wasser auch Fruchtscheiben, Zwiebeln oder frisch getrocknete Kräuter hinzufügen, um Ihrem geräucherten Essen verschiedene feine Aromen zu verleihen.
- Tipp:** Für Hähnchen oder andere Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt ist wenig oder gar keine Flüssigkeit erforderlich.

## REINIGUNG UND LAGERUNG

**Stellen Sie immer sicher, dass sich der Smoker kühl anfühlt, bevor Sie ihn reinigen und aufbewahren.**

- Achten Sie darauf, den Smoker nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies verlängert die Lebensdauer Ihres Smokers und beugt Schimmel vor.
- Für Roststützen, Roste, Wasserschüssel und Auffangschale verwenden Sie ein mildes Geschirrspülmittel. Gründlich abspülen und trocknen.
- Reinigen Sie die Holzschnittelschale und den Holzschnittzellader regelmäßig, um Ascheablagerungen, Rückstände und Staub zu entfernen. Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Wischen Sie den Innenraum, das Glas in der Tür (sofern vorhanden) und die Außenseite des Smokers einfach mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, ihn gründlich zu trocknen.
- Lagern Sie den Smoker nach der Reinigung an einem überdachten und trockenen Ort.
- Überprüfen Sie Ihren Smoker regelmäßig, um möglichen Rost und Korrosion aufgrund von Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.

# Problembehebung

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE BEHEBUNG
Der Smoker benötigt zu viel Zeit zum Aufheizen (mehr als 60 – 70 Minuten).	Smoker ist über ein Verlängerungskabel angeschlossen	Versetzen Sie den Smoker so, dass kein Verlängerungskabel verwendet werden muss
	Tür ist nicht richtig geschlossen	Tür schließen und Riegel fest anziehen
	Fehlfunktion des Reglers	Kontaktieren Sie Masterbuilt unter <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
Während des Gebrauchs entsteht zwischen der Tür und dem Smoker ein Spalt und die Türverriegelung lässt sich nicht mehr verstellen	Türausrichtung	Kontaktieren Sie Masterbuilt unter <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
	Beschädigte Türdichtung	
Durch die Tür und die Beine tritt Fett aus dem Smoker aus	Auffangschale nicht eingesetzt	Positionieren Sie die Schale so, dass das Loch mit dem Abflussloch im Boden des Smokers übereinstimmt
	Überschüssige Fett- oder Ölablagerungen im Smoker	Reinigen Sie den Smoker
	Das Abflussrohr an der Rückseite des Smokers funktioniert nicht	Überprüfen Sie die Position des Abflussrohrs an der Rückseite des Smokers
Kein Rauch	Keine Holzschnittel	Holzschnittel hinzugeben (siehe Seite 15)
Kein Rauch bei niedriger Einstellung	Nicht genug Hitze, um das Rauchen anzuregen	Erhöhen Sie die Temperatur auf 275° F für 8 bis 10 Minuten, oder wenn die Holzschnittel zu glimmen beginnen, reduzieren Sie die Temperatur auf die gewünschte niedrige Einstellung.
Die Temperatur sank schnell oder schaltete sich nach ein paar Stunden des Gebrauchs ab	Problem mit der internen Verkabelung	Kontaktieren Sie Masterbuilt unter <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
Die Fleischsondentemperatur wird nicht auf dem Display angezeigt	Fehlfunktion der Sondenanschlussverbindung	Kontaktieren Sie Masterbuilt unter <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
Der Bildschirm zeigt das Wort „Tür“ an, wenn die Smokertür geschlossen ist	Fehlfunktion des Türschalters.	1. Positionieren Sie den Türschalter neu. 2. Überprüfen Sie, ob der Anschlussfest sitzt.
Err 1	Fehler beim Anschluss des Temperaturfühlers.	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 <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
Err 3	Der Smoker überhitzt.	1. Den Smoker ausschalten. 2. Überprüfen Sie die Ursache der Überhitzung. • Fettbrand. 3. Den Smoker neu starten.
Err 4	Der Smoker kann die Temperatur nicht erreichen.	Masterbuilt-Kundendienst <a href="https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support">https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support</a>
Err 5	Die Temperatur der Fleischsonde liegt über 225 °F.	1. Entfernen Sie die Fleischsonde mit Schutzhandschuhen vom Smoker. 2. Vom Regler abstecken. 3. Fleischsonde abkühlen lassen.

## **HERSTELLERGARANTIE**

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](http://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®**