



MASTERBUILT®

Willkommen in der Familie, fangen wir an.

BLUETOOTH ELEKTRISCHER DIGITAL-SMOKER

Die Bedienungsanleitung bezieht sich auf folgende Modellnummer(n)

MB20077018, MB20075617, MB20077118, MB20075917

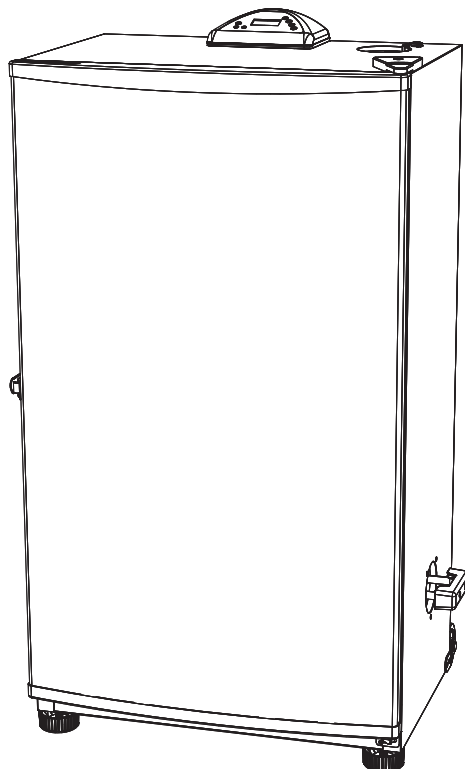
Ihre Modellnummer

Herstellungsdatum – Seriennummer

Diese Nummern befinden sich auf dem Typenschild des Smokers.

WICHTIG

Bitte notieren Sie diese Informationen sofort und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.



Meistern Sie es. Masterbuilt.

Manual Code: 9807200029 | 200220-GH



WARNUNG



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



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



KOHLENMONOXIDGEFAHR



- Das Verbrennen von Holzschnitzel gibt Kohlenmonoxid ab, das geruchsfrei ist und tödlich sein kann.
- Holzschnitzel NICHT in Innenbereichen wie Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder sonstigen geschlossenen Bereichen benutzen.
- Nur im Freien in gut belüfteten Bereichen benutzen.



WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN



ALLE ANWEISUNGEN LESEN

- Der Smoker ist NUR ZUM GEBRAUCH IM FREIEN gedacht.
- Diese Geräte sind zu kommerziellen Anwendung gedacht, z. B. in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgerbetrieben usw., aber nicht zur kontinuierlichen Massenproduktion von Nahrungsmitteln.
- Niemals im Inneren von geschlossenen Bereichen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten benutzen.
- Niemals im Inneren von Wohnmobilen oder Booten benutzen.
- Den Smoker nie unter Überkopfkonstruktionen wie Dacheindeckungen, Carports, Markisen oder Überhängen benutzen.
- Den Smoker nie als Heizgerät benutzen („KOHLENMONOXIDGEFAHR“ LESEN).
- Mindestens 3 m Abstand von Überkopfkonstruktionen, Wänden, Geländern oder sonstigen Strukturen halten.
- Einen Mindestabstand von 3 m von allen brennbaren Materialien wie z. B. Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Gestrüpp, Papier oder Leinwänden halten.
- Das Gerät frei und unbehindert von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen entflammaren Dämpfen und Flüssigkeiten halten.
- Den Smoker auf einer ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche benutzen, wie z. B. Erde, Beton, Ziegel oder Stein.
- Der Smoker MUSS auf dem Boden stehen. Den Grill nicht auf Tische oder Arbeitsoberflächen stellen. Den Grill NICHT über unebene Oberflächen ziehen.
- Den Smoker nicht auf hölzernen oder entflammaren Oberflächen benutzen.
- Den Smoker nicht unbewacht lassen.
- Den Smoker niemals zu anderen Zwecken als den dafür beabsichtigten Gebrauch benutzen. Dieser Smoker ist NICHT zum kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Halten Sie beim Gebrauch des Smokers stets ein Feuerlöschgerät bereit.
- Vor jedem Gebrauch alle Muttern, Schrauben und Bolzen überprüfen, um sicherzustellen, dass sie fest und sicher sitzen.
- Der Gebrauch von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders, den Smoker ordnungsgemäß zusammenzubauen oder ihn sicher zu benutzen, beeinträchtigen.
- Der Smoker kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse benutzt werden, solange sie Überwachung und Anweisungen hinsichtlich der sicheren Benutzung des Smokers erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Smoker spielen. Reinigung und vom Benutzer ausführbare Wartung sollten ohne Aufsicht nicht durch Kinder ausgeführt werden.



WARNUNGEN UND WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN

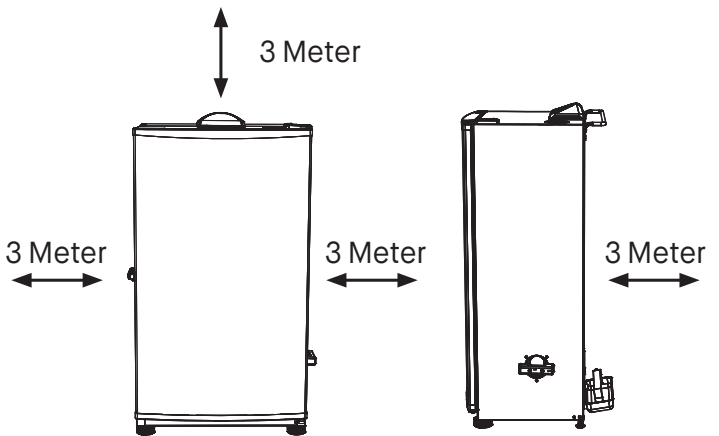


- Gestatten Sie NIEMANDEM während der Benutzung des Smokers oder nach der Benutzung, bis er sich abgekühlt hat, um den Grill herum Aktivitäten durchzuführen.
- Vermeiden Sie es, den Smoker anzustoßen oder zu rammen.
- Den Smoker während des Gebrauchs nie fortbewegen. Den Smoker vollkommen (bis auf 45 °C) abkühlen lassen, bevor er fortbewegt oder gelagert wird.
- Der Grill ist während des Gebrauchs und eine Zeit lang danach und während des Abkühlvorgangs HEISS. Mit VORSICHT vorgehen. Schutzhandschuhe/-fausthandschuhe tragen.
- HEISSE Oberflächen nicht anfassen. Griffe oder Bedienknöpfe benutzen.
- Keine Holzpellets anwenden.
- Im Smoker nie Glas, Plastik, oder keramikbeschichtetes Kochgeschirr benutzen. Während des Gebrauchs nie leeres Kochgeschirr in den Smoker geben.
- Nicht von Masterbuilt Manufacturing, LLC geliefertes Aufsatzzubehör wird NICHT empfohlen und könnte Verletzungen verursachen.
- Die Holzschnitzel-Schale ist HEISS, während der Smoker in Betrieb ist. Beim Hinzufügen von Holzschnitzeln vorsichtig sein.
- Beim Entfernen von Esswaren aus dem Smoker vorsichtig sein. Alle Oberflächen sind HEISS und könnten Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe/-fausthandschuhe tragen oder lange, stabile Kochwerkzeuge benutzen.
- Den Smoker stets gemäß allen zutreffenden örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Feuerschutzgesetzen anwenden.
- Kalte Asche entsorgen, indem sie in Aluminiumfolie gelegt wird, mit Wasser durchnässt wird und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt wird.
- Den Smoker nicht lagern, wenn sich HEISSE Asche im Inneren des Smokers befindet. Erst lagern, wenn alle Oberflächen kalt sind.
- Bei der Anwendung von elektrischen Geräten sollten wesentliche Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, einschließlich folgende: 1) Den elektrischen Smoker nicht einstecken, bis er vollkommen zusammengebaut und gebrauchsfertig ist. 2) Nur eine genehmigte geerdete Netzsteckdose benutzen. 3) Nicht während eines Gewittersturms benutzen. 4) Den elektrischen Smoker niemals Regen oder Wasser aussetzen.
- Zum Schutz gegen Stromschlag das Kabel, den Stecker oder die Bedientafel nie in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, oder wenn am Gerät eine Funktionsstörung oder irgendeine Art von Schaden aufgetreten ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst von Masterbuilt über 44 20 8049 7450 (UK) oder 31 20 299 7500 oder 49 2151 4474509 (EU).
- Längere abnehmbare Stromanschlusskabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können benutzt werden, wenn Vorsicht in ihrer Anwendung ausgeübt wird.
- Falls ein längeres abnehmbares Stromanschlusskabel oder ein Verlängerungskabel benutzt wird: 1) die vermerkte Stromanforderung des Netz- oder Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch wie die Stromanforderung des Geräts sein; und 2) das Kabel sollte so angelegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo es von Kindern heruntergezogen werden könnte oder man versehentlich darüber stolpern könnte.
- Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreiadriges Kabel sein.
- Zur Benutzung im Freien geeignete Verlängerungskabel müssen zusammen mit zur Benutzung im Freien geeigneten Produkten angewendet werden und sind mit dem Suffix „W“ und mit der Angabe „zur Benutzung im Freien geeignet“ gekennzeichnet.
- VORSICHT! Um Stromschlagrisiko zu vermeiden, Verlängerungskabelanschluss trocken und vom Boden entfernt halten.
- Kabel nicht auf heiße Oberflächen hängen oder sie berühren lassen.
- Nicht auf oder in der Nähe von einem heißen Gasbrenner oder in einen geheizten Ofen legen.
- Brennstoffe wie Holzkohlebriketts oder Wärmepellets dürfen nicht in einem elektrischen Smoker benutzt werden.
- Zum Ausstecken die Bedientafel auf „OFF“ [aus] stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät außer Betrieb ist sowie vor der Reinigung. Den Smoker vollkommen abkühlen lassen, bevor Roste oder die Abtropf- oder Wasserschale eingesetzt oder entfernt werden.
- Die Abtropfschale ist nur für den Boden des elektrischen Smokers vorgesehen. Die Abtropfschale nicht auf den Rost stellen. Dies könnte den elektrischen Smoker beschädigen.
- Dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher oder ähnlichen Vorrichtungen reinigen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Wasserdüse gereinigt werden.
- Wenn der Smoker nicht in Betrieb steht, sollte er in Innenbereichen und außer Reichweite von Kindern gelagert werden.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN

Abstände zu Bauwerksteilen und sicherer Gebrauch

BITTE BEACHTEN: Einen Mindestabstand von 3 m von der Rück- und Oberseite sowie den Seitenwänden des Smokers zu Überdachungen, Hauswänden, Geländern und anderen brennbaren Bauwerksteilen einhalten. Dieser Abstand sorgt für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung.



! WARNUNG !
Ein Stromnetzkabel stellt eine Stolpergefahr dar.

! WARNUNG !

- Smoker ausschließlich über glatte Oberflächen rollen. Der Smoker darf niemals über Treppen oder unebene Flächen gerollt werden. Die Missachtung dieses Warnhinweises kann zu Verletzungen und Beschädigungen des Smokers führen.



WENDEN SIE SICH NICHT AN DEN HÄNDLER, um Hilfe bei der Montage anzufordern oder fehlende bzw. beschädigte Teile zu reklamieren. Setzen Sie sich mit dem Kundenservice von Masterbuilt wie folgt in Verbindung:

www.masterbuilt.com/pages/support

EU
UK

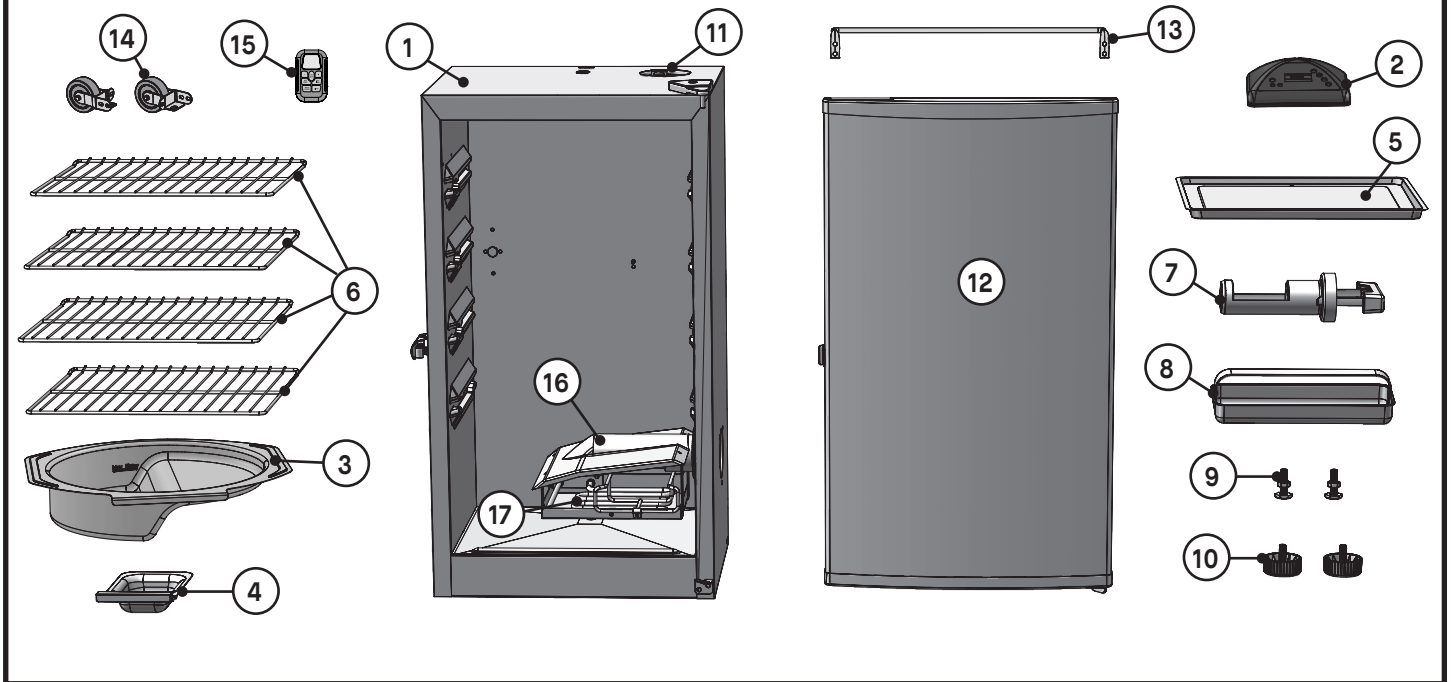
+31 20 299 7500 oder +49 2151 4474509
+44 20 8049 7450

Bitte die Modellnummer und Seriennummer bereithalten. Diese Nummern sind auf dem silbernen Typenschild auf dem Smoker zu finden.

- Zum Kaufzeitpunkt vormontierte Teile sollten separat bestellt werden, wenn ein Austausch erforderlich ist.



Teilleiste



NR.	ANZ.	BESCHREIBUNG
1	1	Smoker-Gehäuse
2	1	Bedienfeld
3	1	Wasserschale
4	1	Räucherschale
5	1	Auffangschale
6	2/3/4	Grillrost
7	1	Schieber für Holzchips
8	1	Fettauffangschale
9	2	Höhenverstellung für Standbein

NR.	ANZ.	BESCHREIBUNG
10	2	Standbeinkappe
11	1	Luftklappe (vormontiert)
12	1	Tür (vormontiert)
13	1	Griff hinten (modellabhängig)
14	2	Rollen (modellabhängig)
15	1	Fernbedienung (modellabhängig)
16	1	Behälter für Holzchips
17	1	Heizelement

Befestigungsmittel



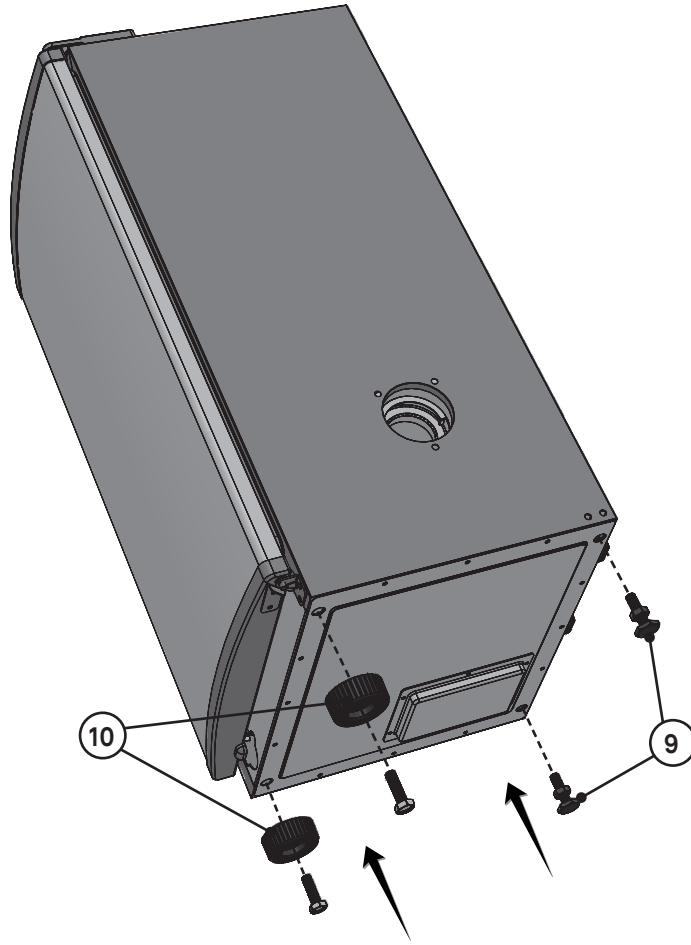
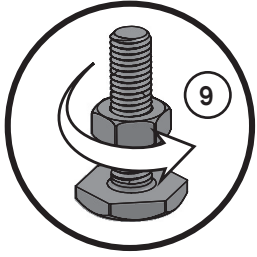
A

M5 Schraube
Anz.: 2 oder 12, je nach Modell

- **VOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCHLESEN.**
- Smoker auf einer sauberen und flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Benötigte Werkzeuge: Verstell Schlüssel, Kreuzschraubendreher
- Ungefähre Montagezeit: 25 Minuten
- Das eigentliche Produkt kann sich von der Abbildung unterscheiden.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte schon in der Fabrik abgeschlossen wurden.

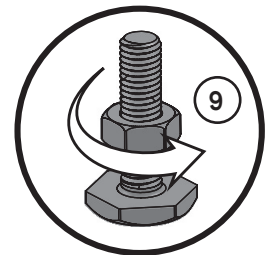
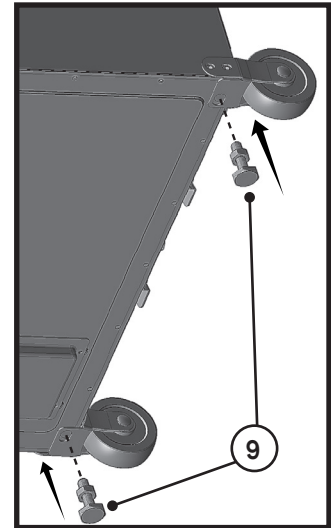
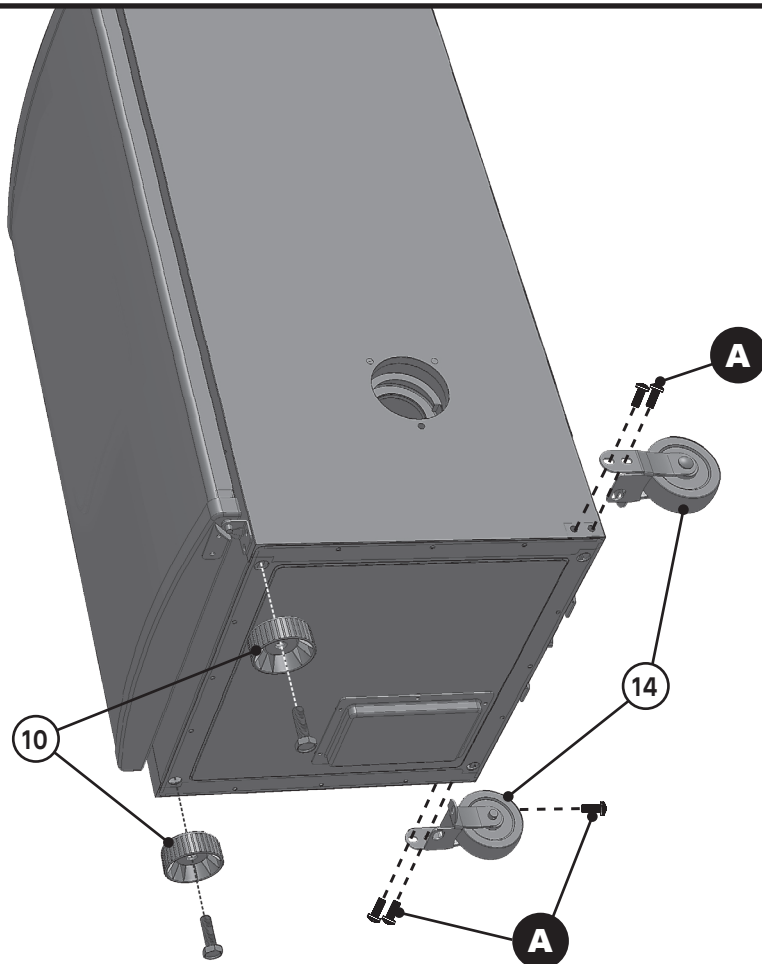
Montage

1



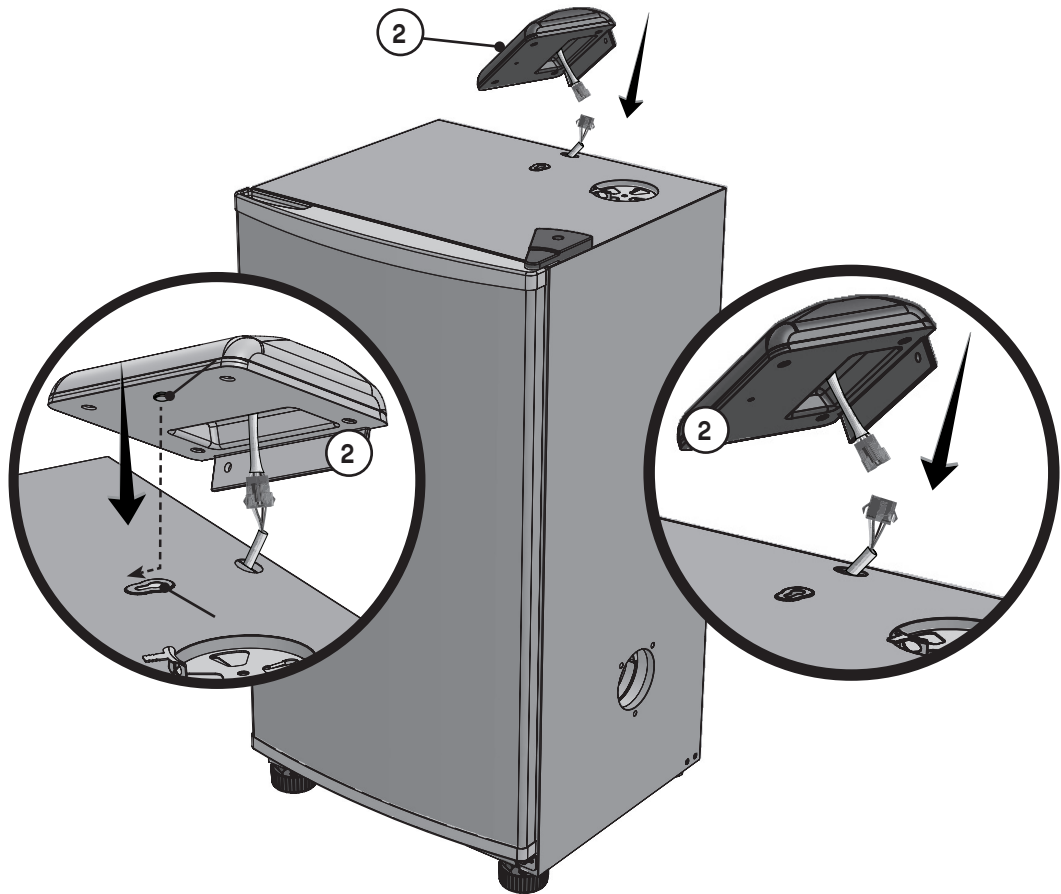
1

A

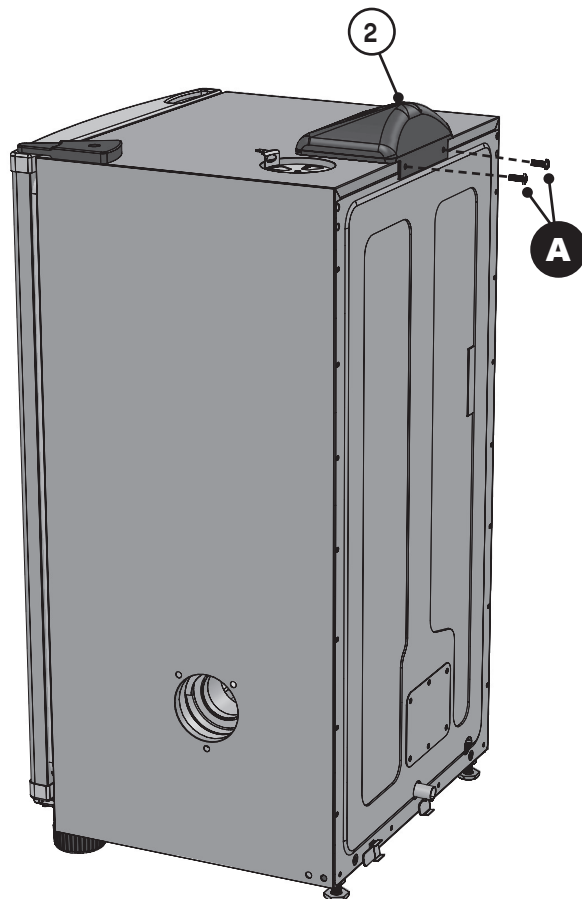


Montage

2



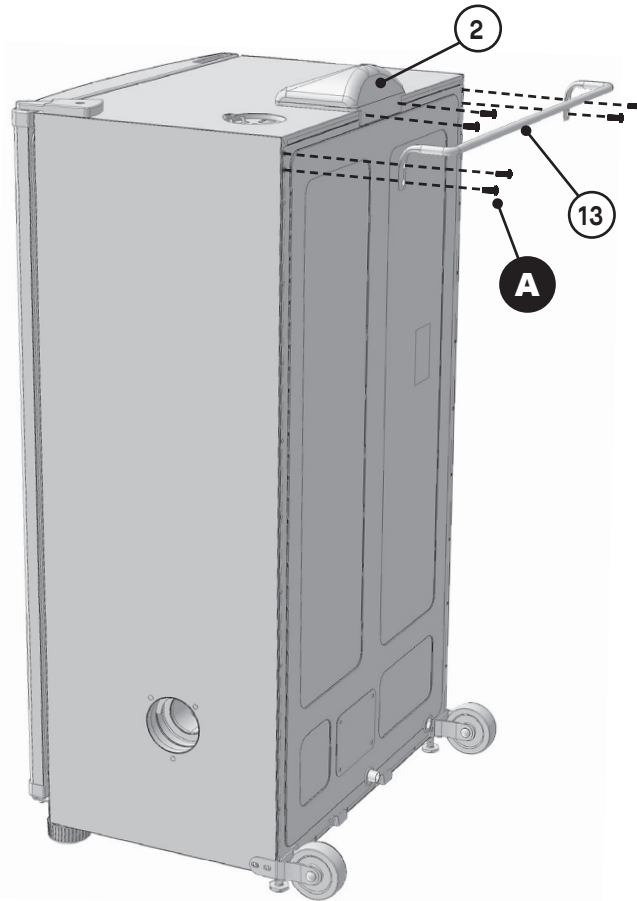
3



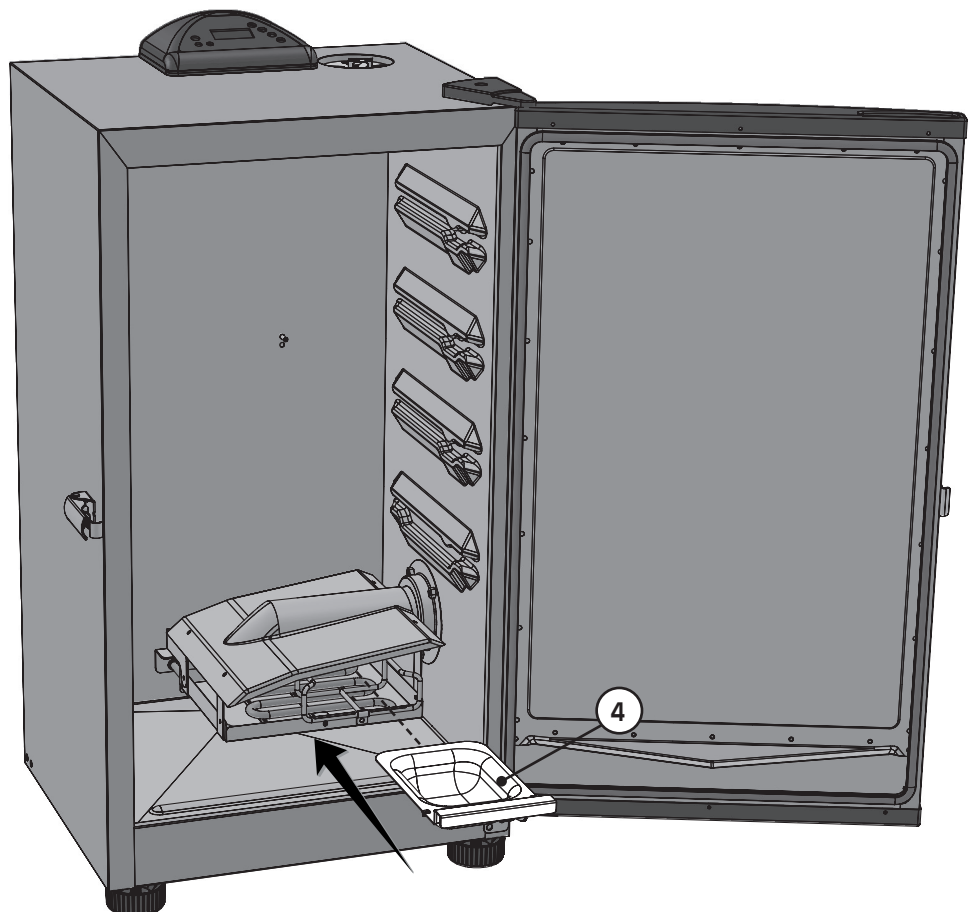
Montage

3

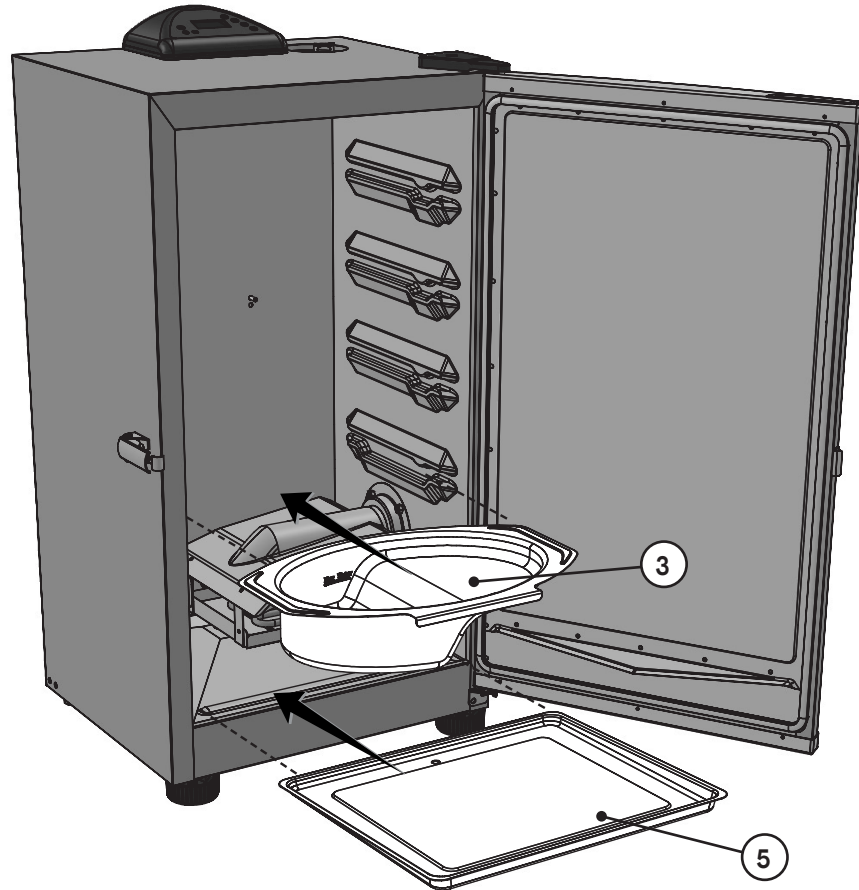
A



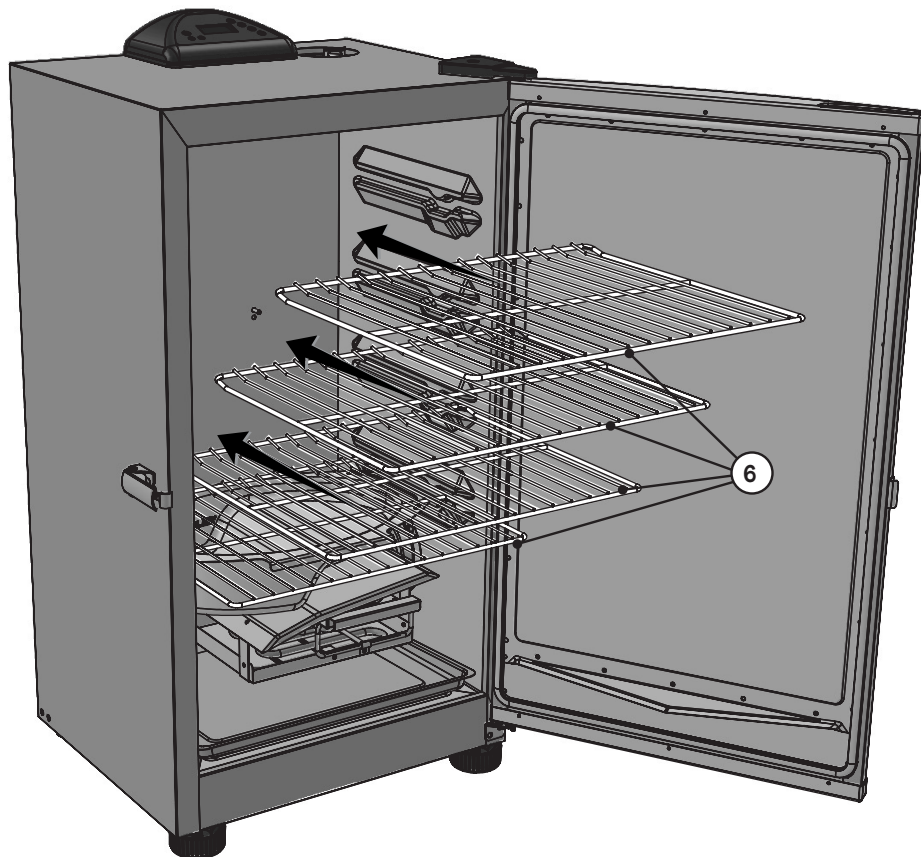
4



5

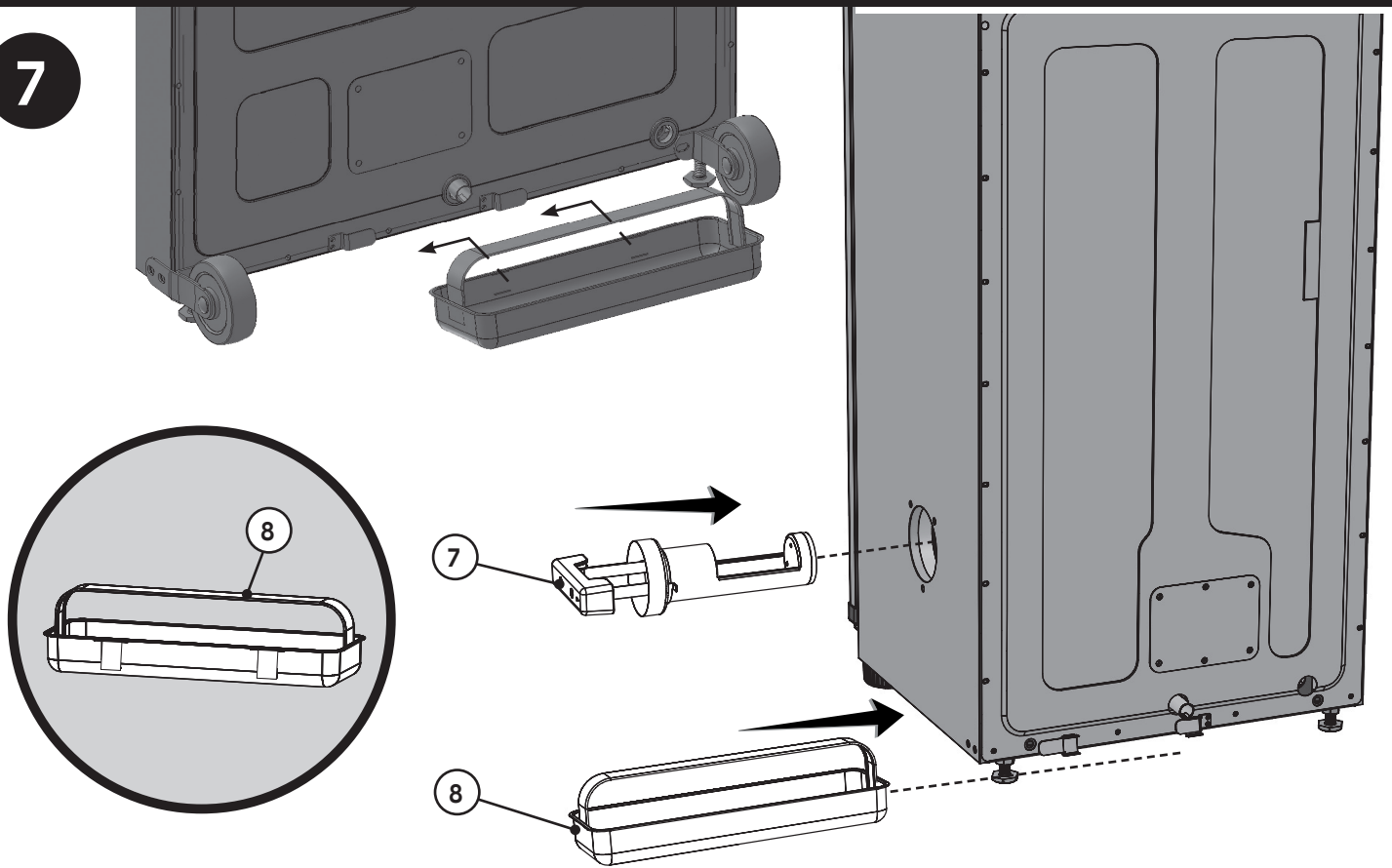


6

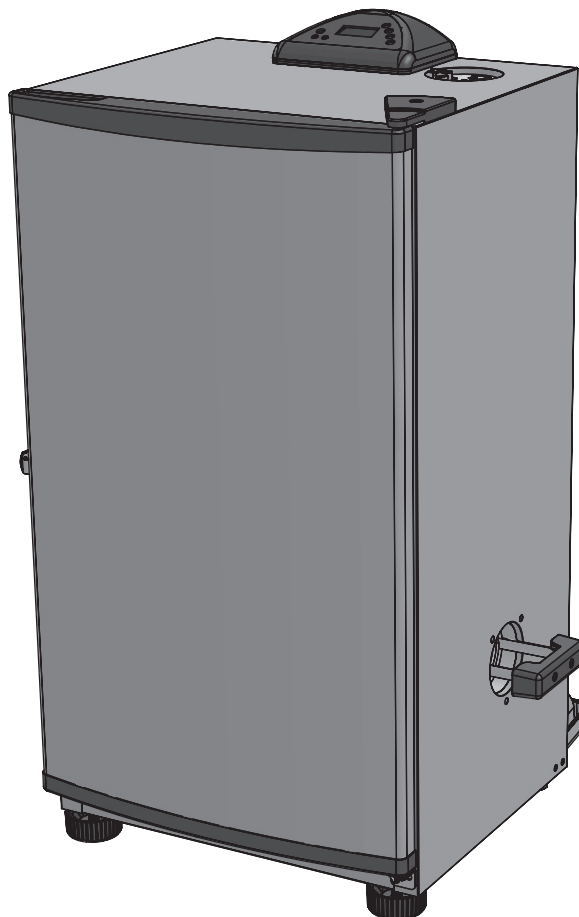


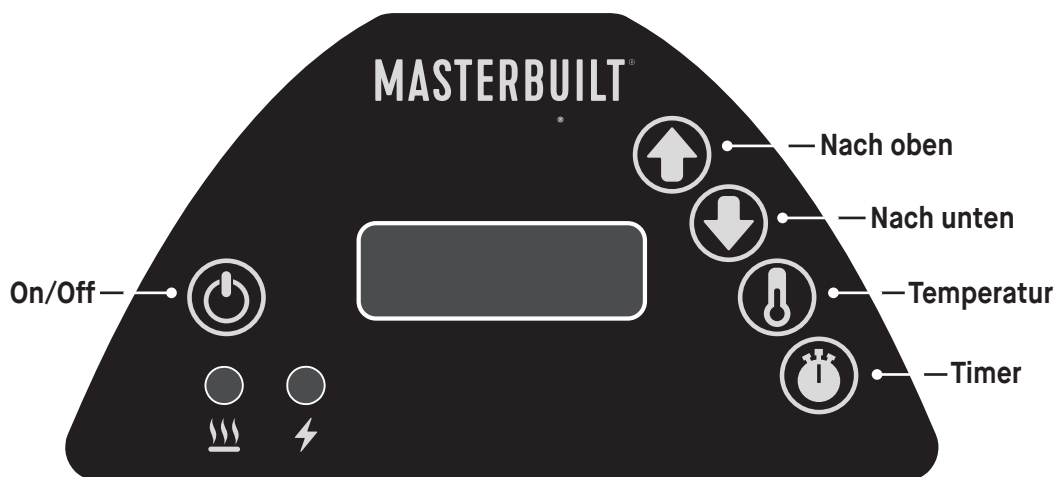
Montage

7



8





Hinweis: Bei direkter Sonneneinstrahlung ist das LED-Display möglicherweise schlecht lesbar. Ggf. Hand vorhalten.

BEDIENFELD

Temperatur einstellen:

- EIN-/AUS-Taste betätigen.
- Taste TEMPERATUR einmal betätigen (LED-Display blinkt).
- Gewünschte Temperatur mit Pfeiltasten einstellen. Maximale Einstellung entspricht 135 °C.
- Taste TEMPERATUR erneut betätigen (Temperatureinstellung wird gespeichert).

Hinweis: Heizvorgang beginnt erst, nachdem der Timer eingestellt wurde.

Timer einstellen:

- Taste TIMER einmal betätigen (Stundenanzeige auf dem LED-Display blinkt).
- Stunden mit Pfeiltasten einstellen.
- Taste TIMER erneut betätigen (Stundeneinstellung wird gespeichert). Minutenanzeige auf dem LED-Display blinkt.
- Minute mit Pfeiltasten einstellen.
- Taste TIMER erneut betätigen. Die Minuteneinstellung wird gespeichert und der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Heizelement ausgeschaltet.

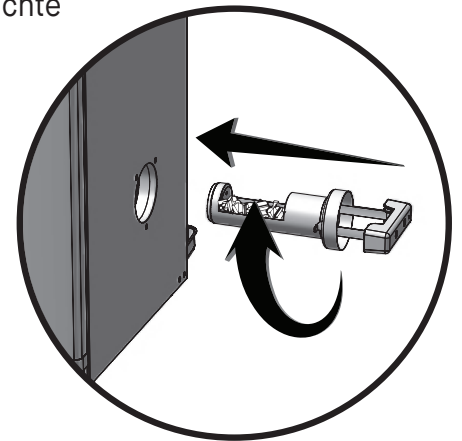
HINWEIS: Bei Außentemperaturen unter 18 °C bzw. einer Meereshöhe von 1.000 m oder mehr ist ggf. eine längere Garzeit erforderlich. Zur Sicherstellung einer vollständigen Durchgarung die Kerntemperatur des Garguts mit einem Fleischthermometer oder dem modellabhängig vorhandenen Kerntemperaturfühler prüfen.

Bedienfeld zurücksetzen:

Wenn auf dem Bedienfeld eine Fehlermeldung angezeigt wird, Smoker ausschalten und Stecker ziehen. Zehn Sekunden warten, Stecker erneut anschließen und Smoker einschalten.

HOLZSCHNITZEL-LADER

- Holzschnittel-Lader und Holzschnittel-Schale MÜSSEN bei Gebrauch des Smokers eingesetzt sein. Dies verringert die Möglichkeit, dass das Holz aufflammt.
- Die Holzschnittel müssen benutzt werden, damit Rauch und Rauchgeschmack entstehen.
- Vor dem Einschalten des Smokers 115 ml Holzschnittel in den Holzschnittel-Lader geben. Nie mehr als jeweils 115 ml benutzen. Niemals Holzklötze oder Holzpellets benutzen.
- Holzschnittel-Lader in den Smoker einsetzen. Die Holzschnittel sollten auf gleicher Ebene mit dem oberen Rand des Holzschnittel-Laders sein.
- Zum Laden der Holzschnittel den Griff rechtsherum in Richtung der Pfeilmarkierung am Smoker drehen. Die Holzschnittel werden in die Holzschnittel-Schale fallen. Griff linksherum in die senkrechte Position drehen und den Holzschnittel-Lader an Ort und Stelle belassen.
- Falls die Holzschnittel auf niedriger Stufe nicht räuchern, Temperatur auf 135 °C erhöhen. Nach 8 bis 10 Minuten, oder wenn die Holzschnittel anfangen zu schwelen, die Temperatur auf die gewünschte niedrige Einstellung reduzieren.
- Sie können in Ihrem Smoker trockene oder imprägnierte Holzschnittel anwenden. Trockene Holzschnittel brennen schneller und erzeugen intensiveren Rauch. In Wasser eingeweichte Holzschnittel (ca. 30 Minuten lang) brennen langsamer und erzeugen weniger intensiven Rauch.
- Kontrollieren Sie die Holzschnittel-Schale von Zeit zu Zeit, um festzustellen, ob das Holz abgebrannt ist. Bei Bedarf mehr Holzschnittel hinzufügen.
- Lassen Sie keine alte Asche in der Holzschnittel-Schale. Sobald die Asche kalt ist, Schale entleeren. Die Schale sollte vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um Ascheablagerungen zu verhindern.



WÄHREND DES RÄUCHERVORGANGS MEHR HOLZ HINZUFÜGEN:

ZU BEACHTEN: Nie mehr als jeweils 115 ml (1 gefüllter Holzschnittel-Lader) hinzufügen. Es sollten keine weiteren Holzschnittel hinzugefügt werden, bis alle bisher zugefügten Holzschnittel aufgehört haben, Rauch zu erzeugen.

- Holzschnittel-Lader aus dem Smoker ziehen.
- Holzschnittel in den Holzschnittel-Lader geben und in den Smoker einsetzen.
- Griff rechtsherum in Richtung der Pfeilmarkierung an Ihrem Smoker drehen, um die Holzschnittel zu entladen. Sie wird sich in die Holzschnittel-Schale fallen.
- Es ist möglich, dass die Temperatur sich nach dem Zufügen der Holzschnittel auf kurze Zeit stark erhöht. Die Temperaturen werden sich nach kurzer Zeit wieder stabilisieren. Temperatureinstellung unverändert lassen.

! VORSICHT !

- Beim Hinzufügen von Holzschnitteln die Tür des Smokers geschlossen halten. Beim Öffnen der Tür kann Aufflammen vorkommen. Falls die Holzschnittel aufflammen, sofort Tür und Luftklappe schließen, dann warten, bis die Holzschnittel abgebrannt sind, dann Tür wieder öffnen. Nicht mit Wasser besprühen.
- Der Holzschnittel-Lader wird HEISS sein, auch wenn der Griff nicht heiß ist.
- Nie Holzklötze oder Holzpellets benutzen.

WASSERSCHALE

- Warten, bis der Smoker die gewünschte Temperatur erreicht.
 - Wasserschale bis zur Füllstandsanzeige mit Wasser oder Flüssigkeiten wie Apfel- oder Ananassaft füllen.
 - Sie können auch Scheiben von Früchten, Zwiebeln oder frisch getrockneten Kräutern ins Wasser geben, um Ihren Speisen verschiedene zarte Aromen zu verleihen.
- Tipp:** Für Hähnchen oder andere Esswaren mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wird wenig oder keine Flüssigkeit benötigt.

REINIGUNG UND LAGERUNG

VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG ODER LAGERUNG STETS, DASS DER SMOKER ABGEKÜHLT IST.

- Smoker unbedingt nach jedem Gebrauch reinigen. Dies wird die Lebensdauer Ihres Smokers verlängern und Schimmel und Mehltau verhindern.
- Zum Reinigen von Rosthalterungen, Rosten, der Wasserschale und der Tropfschale ein mildes Geschirrspülmittel anwenden. Sorgfältig spülen und trocknen.
- Holzschnitzelschale und Holzschnitzel-Lader häufig reinigen, um Ascheablagerungen sowie Rückstände und Staub zu entfernen.
- Kalte Asche entsorgen, indem sie in Aluminiumfolie gelegt wird, mit Wasser durchnässt wird und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt wird.
- Das Innere des Smokers, die Glasscheibe in der Tür (falls vorhanden) und das Äußere des Smokers können einfach mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Kein Reinigungsmittel benutzen. Unbedingt gründlich trocknen.
- Smoker nach dem Reinigen in einem überdachten, trockenen Bereich lagern.
- Smoker von Zeit zu Zeit überprüfen, um etwaiges Rosten und Korrosion durch Feuchtigkeitsbildung zu verhindern.

VORBEREITUNG DES SMOKERS

SMOKER VOR DER ERSTANWENDUNG VORBEREITEN. Während dieser Zeit kann etwas Rauch auftreten; dies ist normal.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Pfanne OHNE WASSER eingesetzt ist.
2. Temperatur auf 135 °C einstellen und Smoker drei Stunden lang laufen lassen.
3. Während der letzten 45 Minuten 115 ml Holzsnitzel in den Holzsnitzel-Lader geben und zum Abschluss der Vorbereitung die Holzsnitzel in die Holzsnitzel-Schale eingeben. Diese Menge entspricht dem Inhalt eines gefüllten Holzsnitzel-Laders.
4. Abschalten und abkühlen lassen.

EINGABE VON ESSWAREN IN DEN SMOKER

- Den Smoker 30 bis 45 Minuten lang auf die gewünschte Kochtemperatur vorheizen, bevor Esswaren eingelegt werden.
- Die Roste NICHT mit Aluminiumfolie bedecken, weil dies die Wärme nicht richtig zirkulieren lässt.
- Den Smoker nicht mit Esswaren überladen. Sehr große Mengen von Esswaren können Wärme einfangen, die Garzeit verlängern und ungleichmäßiges Garen verursachen. Zwischen den Esswaren auf den Rosten und an den Seiten des Smokers Platz lassen, um gute Wärmezirkulation zu gewährleisten. Falls Sie Bratpfannen benutzen, stellen Sie diese in die Mitte des Rosts, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Die Tür des Smokers nicht unnötig öffnen. Ein Öffnen der Tür lässt Hitze entweichen, könnte die Garzeit verlängern und könnte ein Aufflammen der Holzsnitzel verursachen. Das Schließen der Tür stabilisiert die Temperatur und unterbindet Aufflammen.
- Durch die Anwendung von Holzsnitzel entsteht viel Rauch. Der Rauch wird durch Fugen entweichen und das Innere des Smokers schwarz färben. Dies ist normal. Um das Entweichen des Rauchs durch den Türtrand zu verringern, kann der Türverschluss so eingestellt werden, dass die Türdichtung gegen das Gehäuse noch fester gezogen wird.
- Um den Türverschluss einzustellen, lockern Sie die Sechskantmutter am Türverschluss. Zum Festziehen wie abgebildet rechtsherum drehen. Die Sechskantmutter fest gegen den Türverschluss fixieren (siehe Abbildung).
- Während des Garens die Fettauffangschale oft kontrollieren. Die Fettauffangschale entleeren, bevor sie zu voll wird. Es ist möglich, dass die Fettauffangschale während des Garens mehrmals entleert werden muss.



Fehlerbehebung

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Betriebsanzeige leuchtet nicht	Stecker nicht angeschlossen	Stromanschluss überprüfen
	Schutzschalter ausgelöst	Sicherstellen, dass keine weiteren Geräte am selben Stromkreis betrieben werden. Schutzschalter überprüfen.
	Steuereinheit nicht ordnungsgemäß an den Smoker angeschlossen	Siehe Schritt 2 auf Seite 8
	Steuereinheit defekt	Masterbuilt kontaktieren: 1-800-489-1581
Vorheizen des Smokers dauert zu lange (mehr als 60 – 70 min)	Smoker wurde an einem Verlängerungskabel angeschlossen	Smoker so aufstellen, dass kein Verlängerungskabel benötigt wird
	Tür nicht vollständig geschlossen	Tür schließen und fest verriegeln
	Steuereinheit defekt	Masterbuilt kontaktieren: 1-800-489-1581
Bei Gebrauch bildet sich ein Spalt zwischen Tür und Smoker, Türverriegelung nicht weiter einstellbar	Tür nicht richtig ausgerichtet	Masterbuilt kontaktieren: 1-800-489-1581
	Türdichtung beschädigt	
Fettaustritt entlang der Standbeine und durch die Tür	Auffangschale nicht richtig platziert	Auffangschale so platzieren, dass sich das Loch über der Ablauföffnung im Boden des Smokers befindet
	Übermäßige Fett- oder Ölablagerungen im Smoker	Smoker reinigen
	Aus dem Ablaufrohr auf der Rückseite des Smokers läuft kein Fett ab	Ausrichtung des Ablaufrohres hinten am Smoker überprüfen
Kein Rauch	Keine Holzchips	Holzchips nachlegen (siehe Seite 13)
Kein Rauch bei niedriger Temperatureinstellung	Aufgrund niedriger Temperatur keine Rauchentwicklung möglich	Temperatur für 8 bis 10 Minuten bzw. bis Holzchips glimmen auf 135 °C erhöhen, danach auf die gewünschte niedrige Einstellung reduzieren
Schneller Temperaturabfall bzw. Abschaltung nach wenigen Betriebsstunden	Innenverkabelung defekt	Masterbuilt kontaktieren: 1-800-489-1581
Steuereinheit zeigt eine Fehlermeldung an	Thermometer defekt	Masterbuilt kontaktieren: 1-800-489-1581
Betriebsanzeige leuchtet, aber Smoker wird nicht heiß	Heizelement defekt	Masterbuilt kontaktieren: 1-800-489-1581
Steuereinheit regelt nicht die Temperatur	Steuereinheit oder Smoker defekt	Masterbuilt kontaktieren: 1-800-489-1581

Räucherzeiten und -temperaturen

Rind

Rind Rippen	Acht Rippen	105 °C	4-5 Std.	80 °C
Bruststück	2,7 – 5,3 kg	120 °C	1 Std. pro 0,45 kg	80 – 85 °C
Braten (Chuck, Hinterteil, Lende)	1,8 – 2,2 kg	105 °C	3-4 Std.	50 °C (leicht gegart) 65 °C (mittel gegart) 75 °C (durchgegart)

Wild

Stück	Größe	Temp.	Dauer	Interne Temp.
Kornisches Zuchtfederwild (2 ganze)	je 0,7 kg	120 °C	4 Std.	75 °C
Taube, Fasan, Wachtel	12-16 Vögel	95 °C	2 – 3 Std.	80 – 85 °C Durchgegart
Ente	1,8 – 2,7 kg	120 °C	2 ¼ - 4 Std.	75 °C

Schwein

Stück	Größe	Temp.	Dauer	Interne Temp.
Baby Back Ribs (nicht eingepackt)	2 Stück	105 °C	4 Std.	75 °C
Baby Back Ribs (während der letzten 1,5 bis 2 Stunden eingepackt)	2 Stück	105 °C	5 - 6 Std.	75 °C
Lendenstück (Rippe) Braten	1,8 – 2,7 kg	95 °C	4 ½ - 7 St.	75 °C durchgegart (Fleisch sollte sich vom Knochen lösen)
Lendenbratenstück (knochenfrei)	1,3 – 1,8 kg	120 °C	2 Std.	75 °C durchgegart (Fleisch sollte sich vom Knochen lösen)
Schweinehinterteil (in Scheiben geschnitten)	1,3 – 1,8 kg	105 °C	1 – 1 ¼ Std. pro 0,45 kg	75 °C
Schweinehinterteil (Pulled Pork)	1,3 – 1,8 kg	120 °C	2 ½ Std. (nicht eingepackt) + 2 ½ Std. (eingepackt)	90 °C
Kurze Rippen	1,3 – 1,8 kg	95 °C	2 ½ - 3 ½ Std.	75 °C

Geflügel

Stück	Größe	Temp.	Dauer	Interne Temp.
Hähnchenbrust (mit Knochen)	3 Stück	120 °C	1 – 1 ½ Std. pro 0,45 kg	75 °C
Hähnchenbrust (knochenfrei)	3 Stück	120 °C	45 min. pro 0,45 kg	75 °C
Viertel Hähnchen	4 Stück	120 °C	3 – 3 ½ Std.	75 °C
Hähnchenschenkel	12 Stück	120 °C	2 Std.	75 °C
Ganzes Hähnchen	1,3 – 2,2 kg	120 °C	45 min. bis 1 Std. 0,45 kg	75 °C
Ganze Pute	3,6 – 5,4 kg	120 °C	30 – 35 min, pro 0,45 kg	75 °C

Meeresfrüchte

Stück	Größe	Temp.	Dauer	Interne Temp.
Fisch	0,9 kg Filets	105 °C	30 – 45 min.	65 °C Lässt sich mit der Gabel teilen
Lachs	0,9 – 1,3 kg	95 °C	2 ½ - 3 ½ Std.	65 °C Lässt sich mit der Gabel teilen
Garnelen	Voller Rost	105 °C	1 – 2 Std. (je nach Garnelengröße)	65 °C wird rosa sein/Schalen geöffnet

Gemüse

Stück	Größe	Temp.	Dauer	Interne Temp.
Spargel	0,7 kg	120 °C	1 ½ Std.	Bis gegart
Kohl	Ganz	120 °C	3-4 Std.	Bis gegart
Grüne Bohnen	2 x 0,5 l Dose	120 °C	2 Std.	Bis gegart
Limabohnen	5,4 kg Packung	120 °C	8 Std.	Bis gegart
Süßkartoffeln	8 große	135 °C	1 Std. (nicht eingepackt) + 1 Std. (eingepackt)	Bis gegart

Holzschnitzel-Räucher-Anleitung



GEFLÜGEL

Hickory, Mesquite,
Erle, Pecannuss, Ahorn,
Apfel, Kirsche



SCHINKEN

Hickory



SCHWEINFLEISCH

Hickory, Erle,
Pecannuss, Ahorn,
Apfel, Kirsche



FISCH

Hickory, Erle,
Pecannuss, Apfel



RINDFLEISCH

Hickory, Mesquite



LAMMFLEISCH

Mesquite

Pulled Pork Sliders

- 1 Schweinehinterteil (3,6 kg)
- 4 EL Ihres Lieblingstrockengewürzes
- 6 bis 7 gehäufte EL gelber Senf
- 16 Brötchen für Sliders, geteilt und getoastet
- 475 ml Ketchup
- 60 ml Apfelessig
- 2 EL frischer Zitronensaft
- TL Knoblauchpulver
- TL Zwiebelpulver
- TL Knoblauchpfeffer

1. In einer schweren Pfanne auf kleiner Flamme Ketchup, Apfelessig, Zitronensaft, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Knoblauchpfeffer vermischen, dann gut verrühren. 10 bis 15 min. sieden lassen, dabei ab und zu gut verrühren.
2. Schweinehinterteil großzügig mit der Trockengewürzmischung würzen. Schweinefleisch in eine wiederverschließbare Plastiktüte geben.
3. Senf gleichmäßig über das Fleischstück streichen während es in der Tüte ist, um Verschmutzung zu vermeiden. Tüte verschließen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
4. Den Smoker auf 105 °C vorheizen.
5. Fleisch auf den mittleren Rost des Smokers legen und 7 bis 8 Stunden lang räuchern, oder bis die interne Temperatur 85 °C erreicht.
6. Vom Smoker entfernen. Mit strapazierfähiger Aluminiumfolie bedecken und wieder in den Smoker geben.
7. Smoker-Temperatur auf 135 °C erhöhen. Noch zwei Stunden lang weiterräuchern oder bis die interne Temperatur 95 °C erreicht.
8. Das Fleisch 30 Minuten in der Folie liegen lassen. Dann das Schweinefleisch auseinanderziehen, auf die Brötchen legen, mit BBQ-Soße bedecken, servieren und es sich schmecken lassen!

Geräucherte Käse-Makkaroni

- 1 Paket Ellenbogen-Makkaroni
- 475 g Butter
- 250 g Mehl
- 700 ml Milch
- 1 Packung Rahmkäse, in große Stücke geschnitten
- 1 TL Salz
- 1/5 TL schwarzer Pfeffer
- 475 g extra-scharfer Cheddarkäse, geschreddert
- 475 g Gouda-Käse, geschreddert
- 100 g Parmesankäse

1. Die Holzschnitzelschale mit einer Handvoll Holzschnitzel beladen und den Smoker auf 105 °C vorheizen.
2. Makkaroni nach Verpackungsangaben kochen. Butter in einem mittelgroßen Kochtopf schmelzen, dann das Mehl in die Butter einrühren. Bei mittlerer Hitze 2 min. kochen, bis die Soße quirlig und dick ist. Milch einrühren und zum Kochen bringen. 5 min. kochen, bis sie dick ist. Rahmkäse einrühren, bis die Mischung gleichmäßig ist. Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. In einer großen Schüssel die Hälfte des Cheddarkäses und die Hälfte des Gouda-Käses mit dem Parmesankäse und der Sahnesoße vermischen. Die Mischung mit einem Löffel auf ein mit Antihaf-Kochspray beschichtetes Aluminium-Bratblech geben. Oberseite mit dem restlichen Cheddarkäse und Gouda-Käse bestreuen.
4. In den Smoker geben und 1 Stunde lang bei 105 °C garen, oder bis das Gericht braun, quirlig und lecker ist.

Weitere Rezepte finden Sie auf masterbuilt.com/recipes



MASTERBUILT®

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite

Kundenservice

www.masterbuilt.com/pages/support

Masterbuilt Manufacturing, LLC

Laan van Ambacht 2E, 2631RJ Nootdorp, Niederlande

3 Maritime House, The Hart, Farnham, Surrey, GU9 7HW, Vereinigtes Königreich

@masterbuilt



EU 31 20 299 7500
49 2151 4474509
UK +44 20 8049 7450

masterbuilt.com

