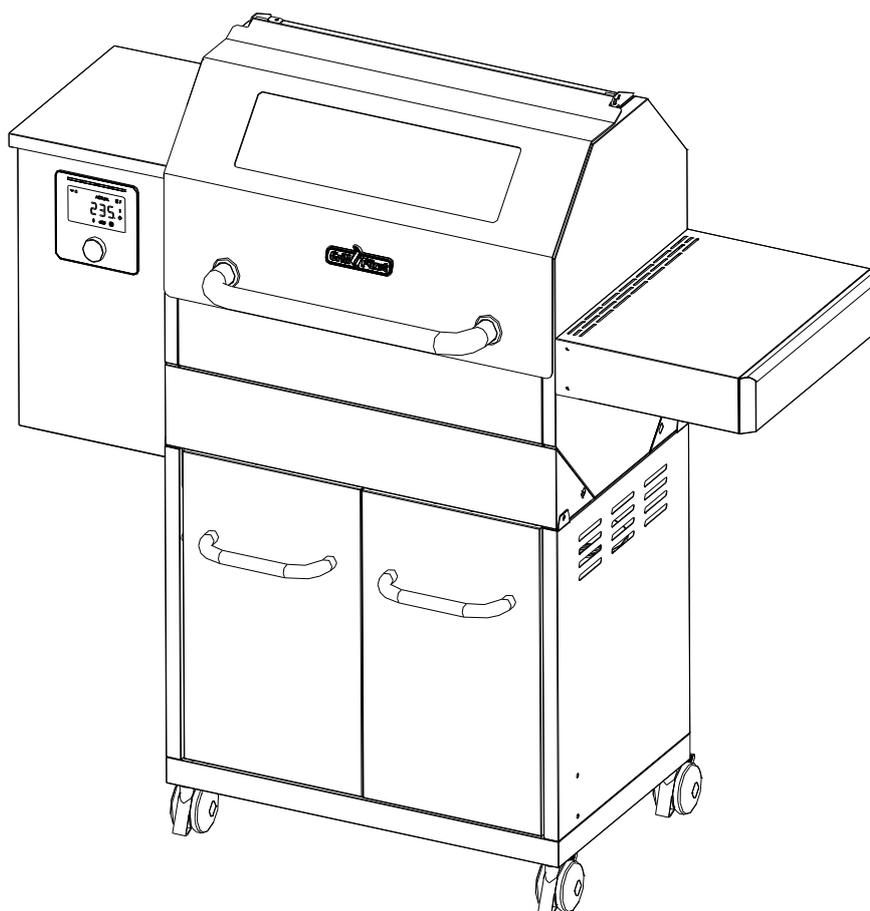




**Bedienungsanleitung /
Montageanleitung
Grillfürst Pelletgrill**



**Bitte bewahren Sie diese Anleitung
sorgfältig für späteren Bedarf auf!**

**Dieser Pelletgrill ist ausschließlich
für den Außenbereich bestimmt!**

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise -----	2
Zertifikate -----	3
Explosionszeichnung -----	4
Komponenten -----	6
Montage -----	6
Bedienung des Pelletsgrills -----	20
Beschreibung des Bedienpanels -----	21
Elektrische Funktionsbeschreibung -----	25
Fehlersuche -----	28

WICHTIG:

EINE WESENTLICHE BRANDURSACHE IST DAS NICHT-EINHALTEN DER ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST VON HÖCHSTER WICHTIGKEIT, DASS DIESES PRODUKT NUR GEMÄSS DIESER ANLEITUNG INSTALLIERT UND BEDIENT WIRD.

Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Bau- oder Feuerwehrbehörden, um Informationen zu Einschränkungen und Installationsinspektionsanforderungen in Ihrer Nähe zu erhalten.

Sicherheitshinweise

※ Verwenden Sie das Gerät nur in offenen Bereichen. Es darf nur unter Überdachungen oder Abdeckungen aus flammhemmenden Materialien verwendet werden, wenn der Mindestabstand von 102cm eingehalten wird. Halten Sie mindestens 102cm Abstand zu brennbaren und explosiven Materialien.

※ **WARNUNG** - Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Geräts nicht zu berühren.

※ **WARNUNG** - Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten kleine Kinder ferngehalten werden.

※ Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Pelletgrill installieren und verwenden, und installieren und verwenden Sie ihn gemäß Bestimmung. Das Unternehmen haftet nicht für Sachschäden, Personenschäden oder sogar Tod, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen verursacht werden.

※ Nachdem Sie genügend Pellets in den Behälter gefüllt haben, schließen Sie bitte sofort den Deckel des Behälters.

※ Schließen Sie den Deckel beim Verlassen des Gerätes.

※ **Über Kohlenmonoxidvergiftung:** Alle Grills oder Kochutensilien erzeugen beim Verbrennen von Materialien (wie Holz, Gas oder Kohle usw.) organisches Gas (wie z. B. Monoxid). Kohlenmonoxid schwächt die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren und ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut führt zu Bewusstlosigkeit oder zum Tod. Bitte begeben Sie sich bei Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, verstopfter Nase, Lethargie oder Verwirrung während der Benutzung des Grills rechtzeitig ins Krankenhaus.

※ Das Gerät ist mit einer Zündanlage ausgestattet, bitte verwenden Sie zum Anzünden niemals Benzin, Kerosin, Grillkohle oder spezielle Zündflüssigkeit.

※ Der Grill muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. **DAS GERÄT NICHT AN EIN VERLÄNGERUNGSKABEL ANSCHLIESSEN, DAS NICHT FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN ODER LÄNGER ALS 1,5 METER IST.**

※ Bitte entfernen Sie die verbleibenden Pellets nach jedem Gebrauch, da diese die Materialförderstruktur blockieren können, wenn sie sich durch Feuchtigkeit ausdehnen.

※ Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerschlagen des Glases führen kann.

※Um Fettbrände zu vermeiden, reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig, einschließlich des Aschekastens und der Feuerblockplatte. Sollte ein Fettbrand entstehen, drücken Sie die AUS-Taste auf der Steuerplatine und lassen Sie die Türen geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Trennen Sie den Grill NICHT vom Netz, es sei denn, es ist unbedingt erforderlich. Das Verbrennungsgebläse läuft nach dem Drücken der OFF-Taste noch 5 Minuten weiter.

※Bringen Sie Ihre Finger niemals in die Nähe der Pellet-Schnecke, auch wenn sie sich nicht dreht.

※Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn es nicht verwendet wird.

※Verwenden Sie während des Gebrauchs hitzebeständige Handschuhe.

※Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen.

※Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

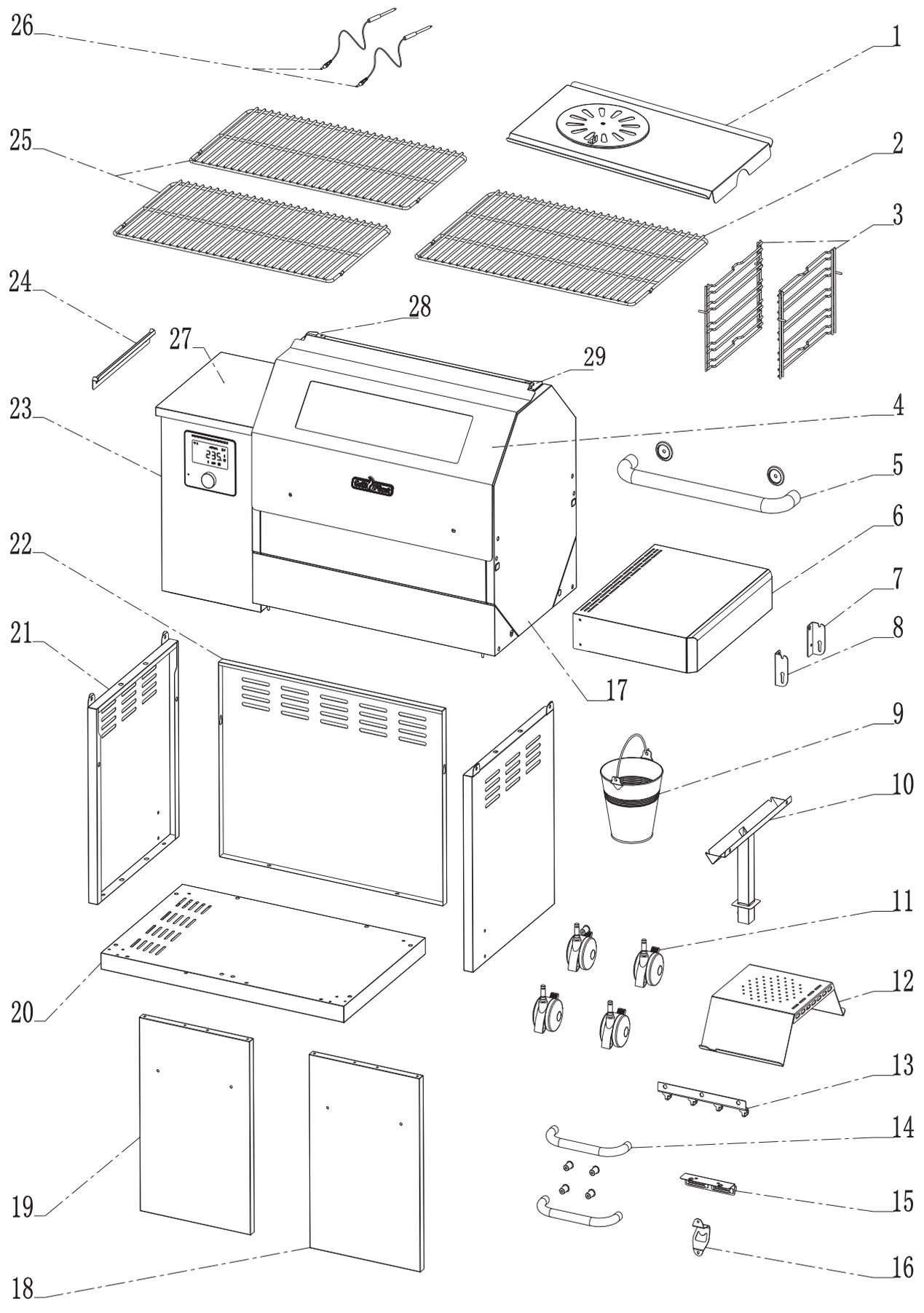
※Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

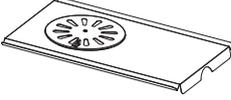
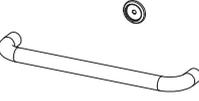
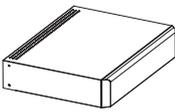
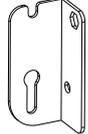
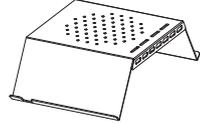
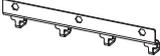
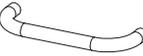
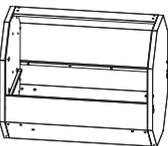
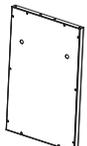
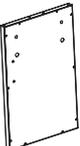
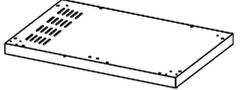
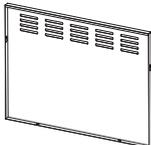
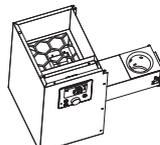
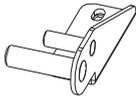
※Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Zertifikate

	Produktbezeichnung	Pelletgrill
	Modellnummer	18-184
	Seriennummer	
	Brennstoffverbrauch	0.80kg/H
	Stromversorgung (V / AC)	AC220-240V,50/60Hz, 220W-270W
Im Falle eines Brandes: Rufen Sie die Feuerwehr! Auf keinen Fall: bewegen Sie den Grill, schütten Sie kein Wasser in die Flammen. Halten Sie den Grill und Fettauffangwanne sauber, Gefahr von Fettbrand. Lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung.		
Mindestabstand zu den Seiten und der Rückseite zu brennbaren Materialien: 600 mm Seitenabstand und 1000 mm zur Rückseite. Geeignet für die Installation auf brennbaren Böden.		
Warnung! Nicht ordnungsgemäßer Gebrauch kann unkontrollierten Brand auslösen. Um das Feuerrisiko zu verringern, bitte nur Pellets mit < 7.5 mm Ø und < 30 mm Länge benutzen. Bitte befolgen Sie unbedingt den Anweisungen in der Bedienungsanleitung. Benutzen Sie niemals Anzündmittel. Entzünden Sie die Pellets nur durch das Gerät! Bewahren Sie die Pellets immer an einem sicheren Ort auf.		
Nur für den Gebrauch im Freien geeignet!		
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Gerätes.		
Warnung! Einige Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.		
Hergestellt für	Grillfuerst GmbH	Friedewalder Str.24, 36251 Bad Hersfeld, Germany
		Fon: +49(0)6621 – 43 20 900 Fax: +49(0)6621 – 43 20 912 E-Mail: shop@grillfuerst.de
Made in China		

Explosionszeichnung



1	PG7A	2	PG26A	3	PG24A	4	PG1A
Fettleitblech		Grillrost		Grillrosthaltung		Deckel	
 x1		 x1		 x2		 x1	
5	GE3A	6	PG9A	7	PG10A	8	PG11A
Deckelgriff		Seitentisch		Seitentisch Halter 1		Seitentisch Halter 2	
 x2		 x1		 x1		 x1	
9	PG12A	10	PG13A	11	GE21A	12	PG3A
Fetteimer		Fettleitblech-Halterung		Feststellrolle		Feuerblockplatte	
 x1		 x1		 x4		 x1	
13	GE30A	14	PG26A	15	PG15A	16	GE29A
Hakenleiste		Tuergriff		Tuermagnet-Kit		Flaschenoeffner	
 x1		 x2  x4		 x1		 x1	
17	PG8A	18	PG17A	19	PG16A	20	PG18A
Garraum		Tuer rechts		Tuer links		Bodenplatte	
 x1		 x1		 x1		 x1	
21	PG19A	22	PG20A	23	PG5A	24	PG14A
Seitenwand		Rueckwand		Trichter und Kontrollsystem		Halterung Fettleitblech	
 x2		 x1		 x1		 x1	
25	PG25A	26	PG21A	27	PG6A	28	PG2A
Warmhalterost		Kerntemperaturfuehler		Tankabdeckung		Deckelscharnier links	
 x2		 x2		 x1		 x1	
29	PG28A						
Deckelscharnier rechts							
							

Komponenten

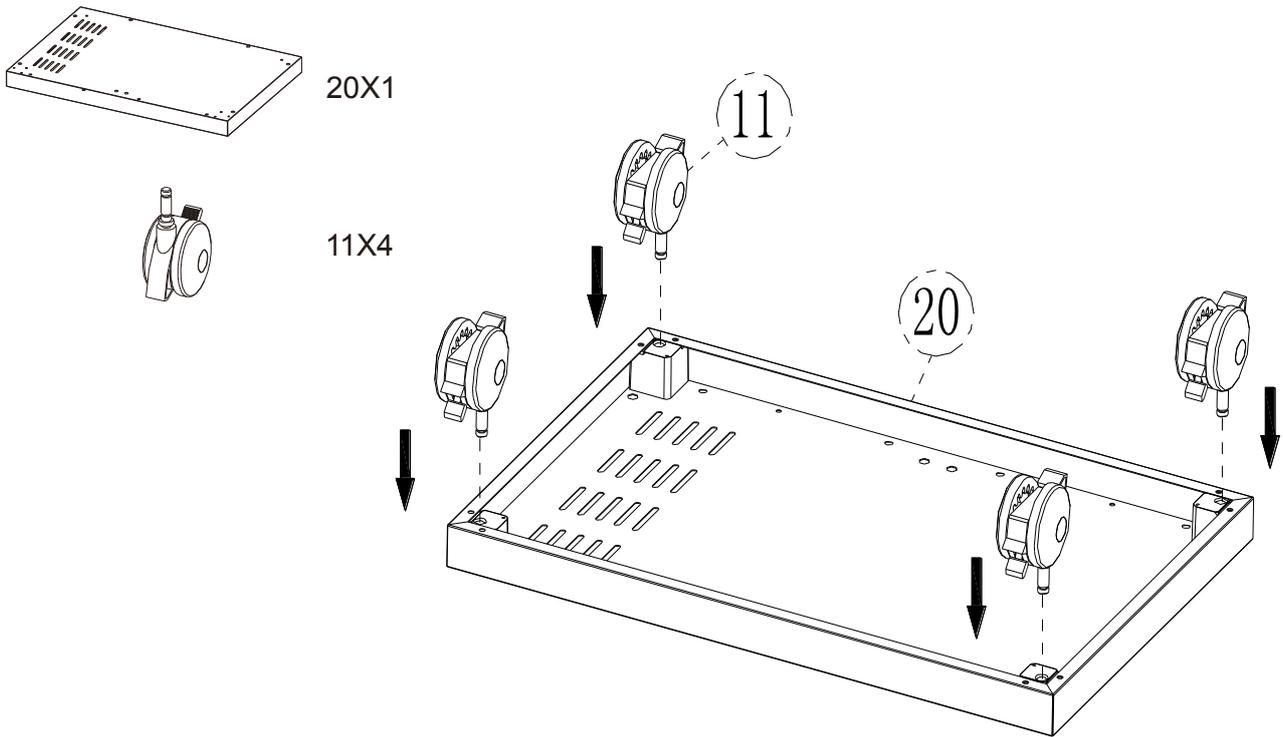
A	B	C	D	E	F
 X16	 X2	 X16	 X2	 X4	 X4
G	H	I	J	K	
 X2	 X2	 X3	 X2	 X5	

Montage

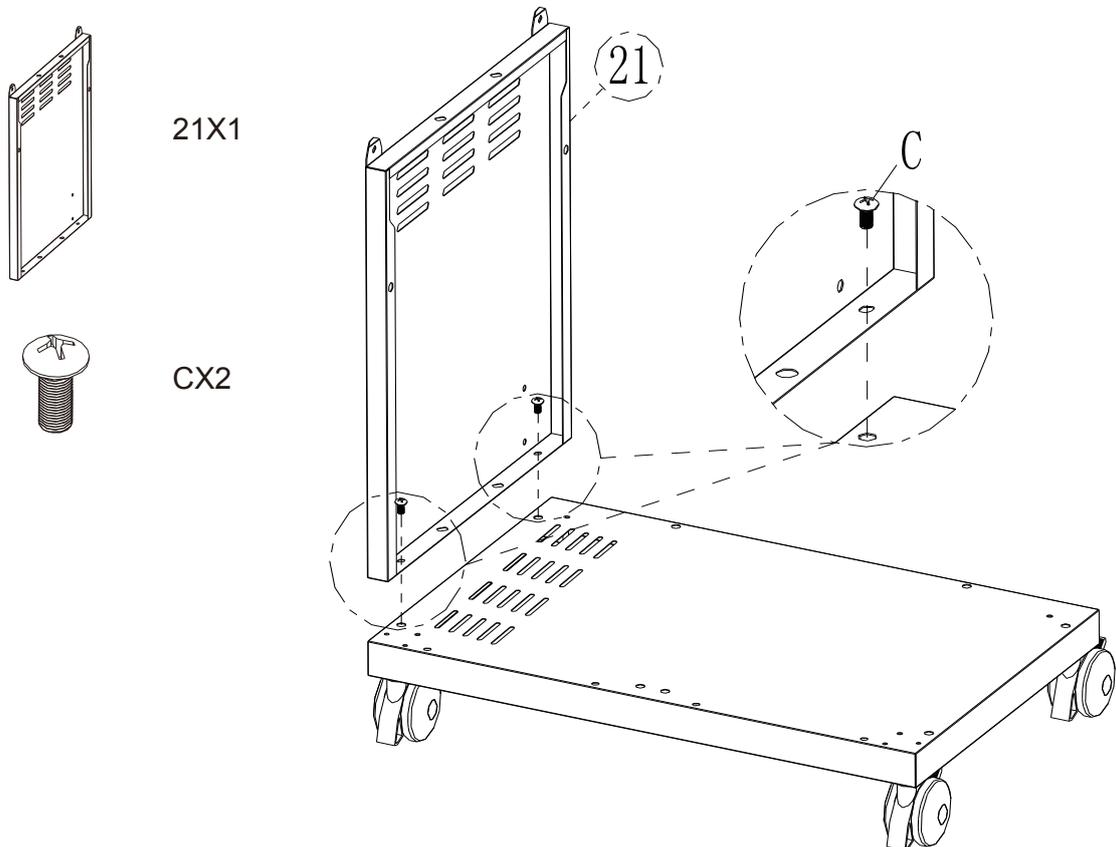
Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill richtig zusammengebaut ist. Jedem Grill liegen detaillierte Montageanleitungen bei, die spezifische Montageverfahren für jedes Modell enthalten. Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um eine korrekte und sichere Montage des Grills zu gewährleisten.

Achtung: Obwohl wir alle Anstrengungen unternehmen, um den Montageprozess so einfach wie möglich zu gestalten, ist es bei gefertigten Stahlteilen möglich, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während des Montagevorgangs Schnitte verursachen können. Seien Sie beim Umgang mit den Teilen während der Montage vorsichtig. Es wird dringend empfohlen, die Hände mit einem Paar Arbeitshandschuhen zu schützen.

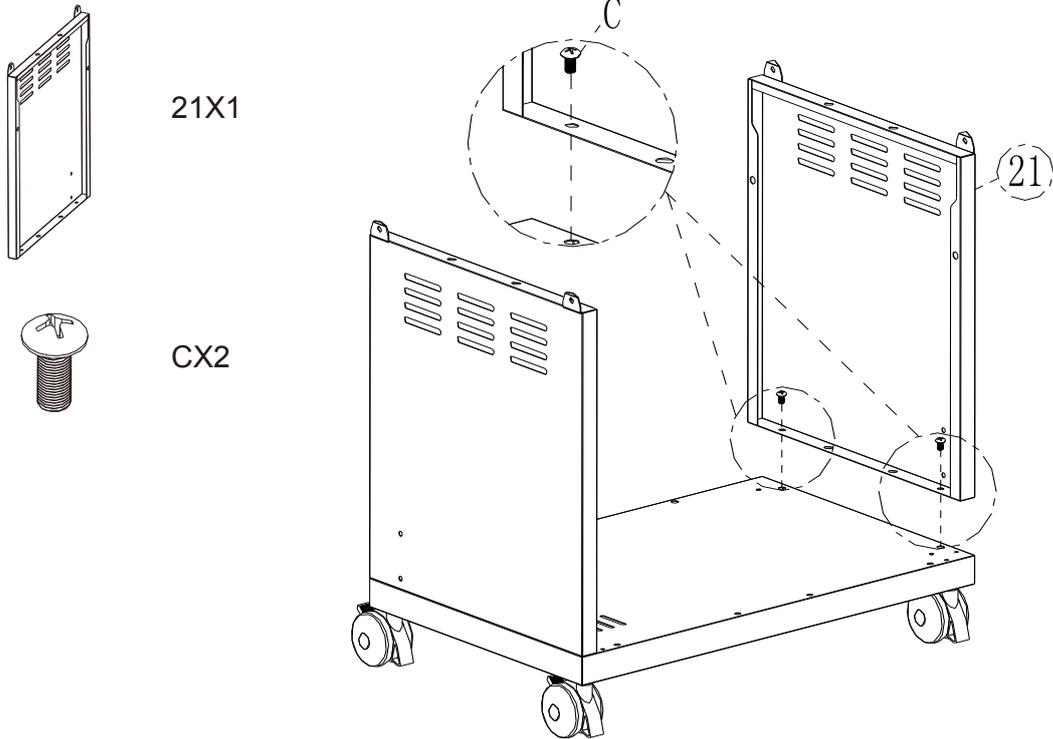
Schritt 1



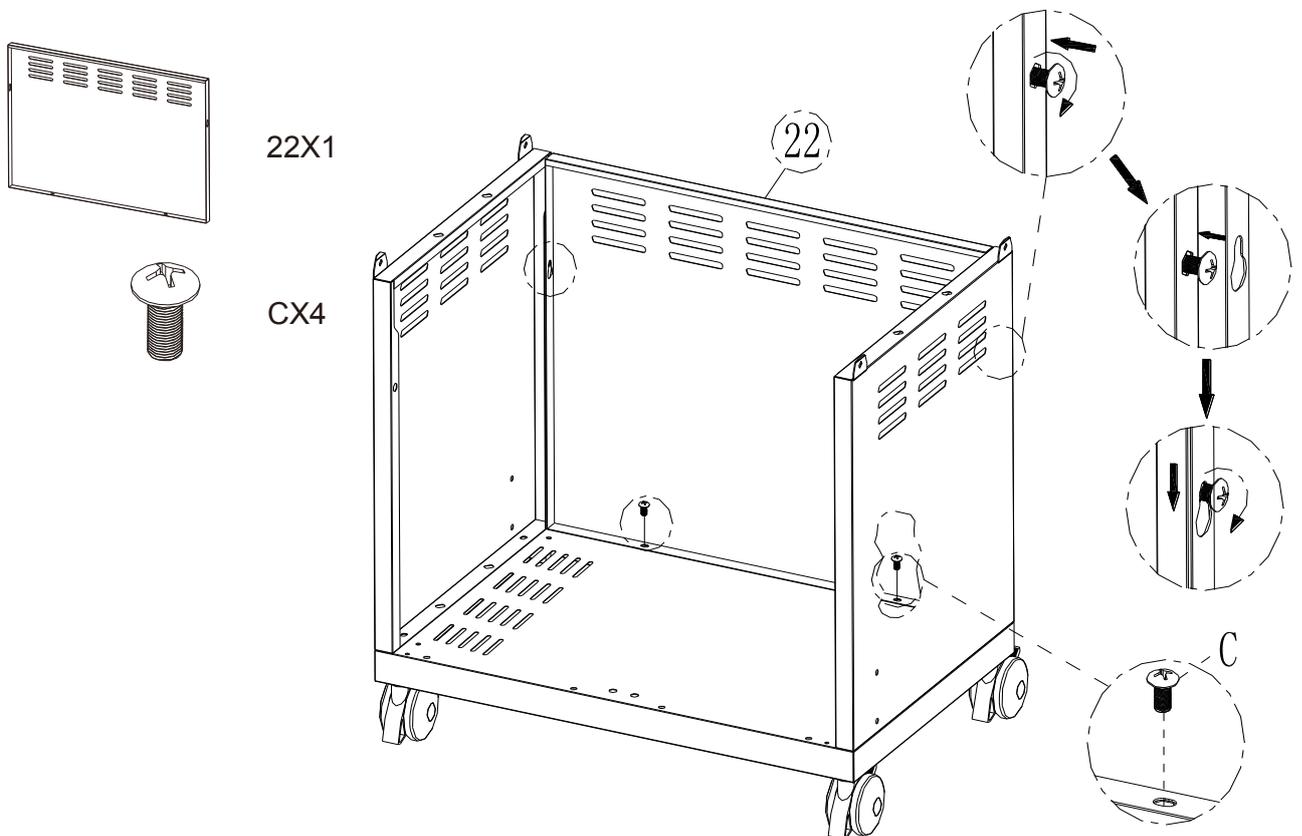
Schritt 2



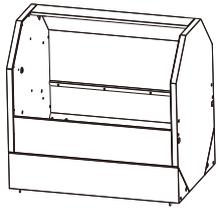
Schritt 3



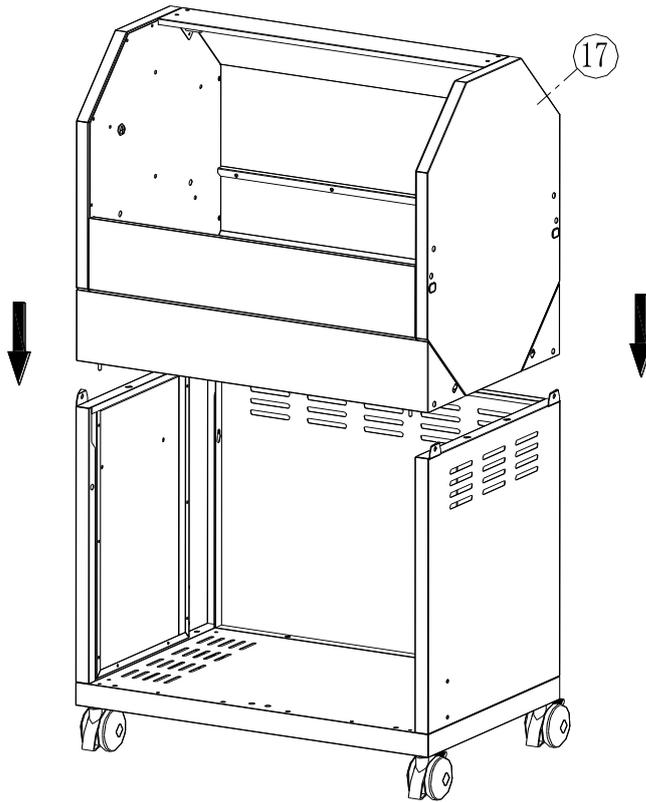
Schritt 4



Schritt 5



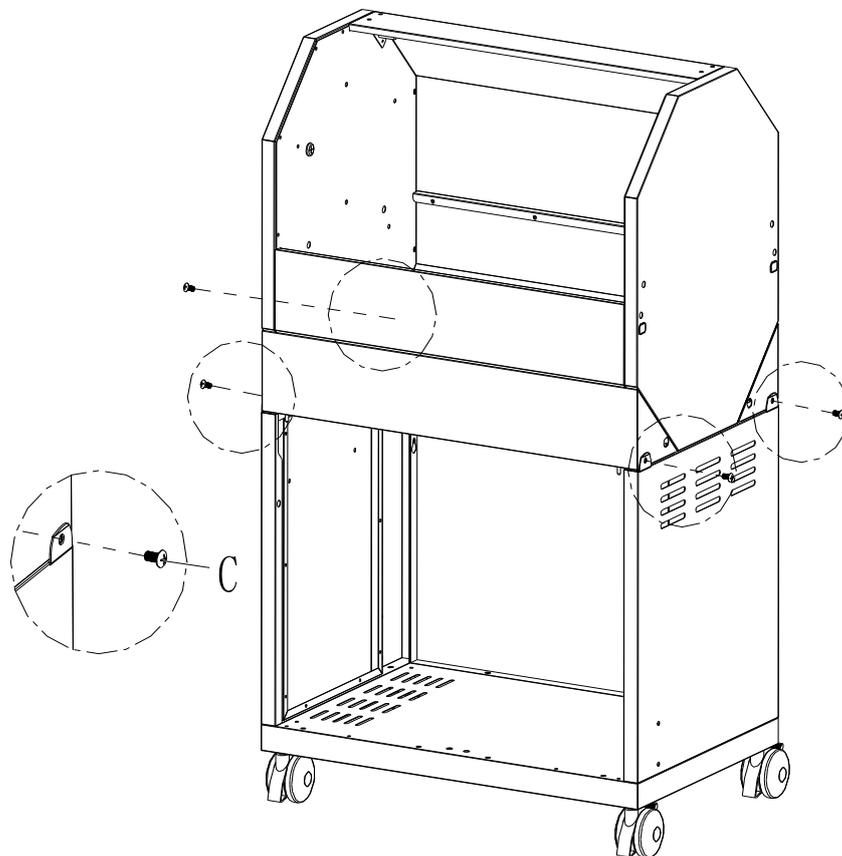
17X1



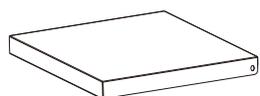
Schritt 6



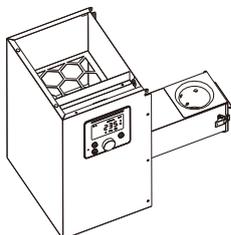
CX4



Schritt 7



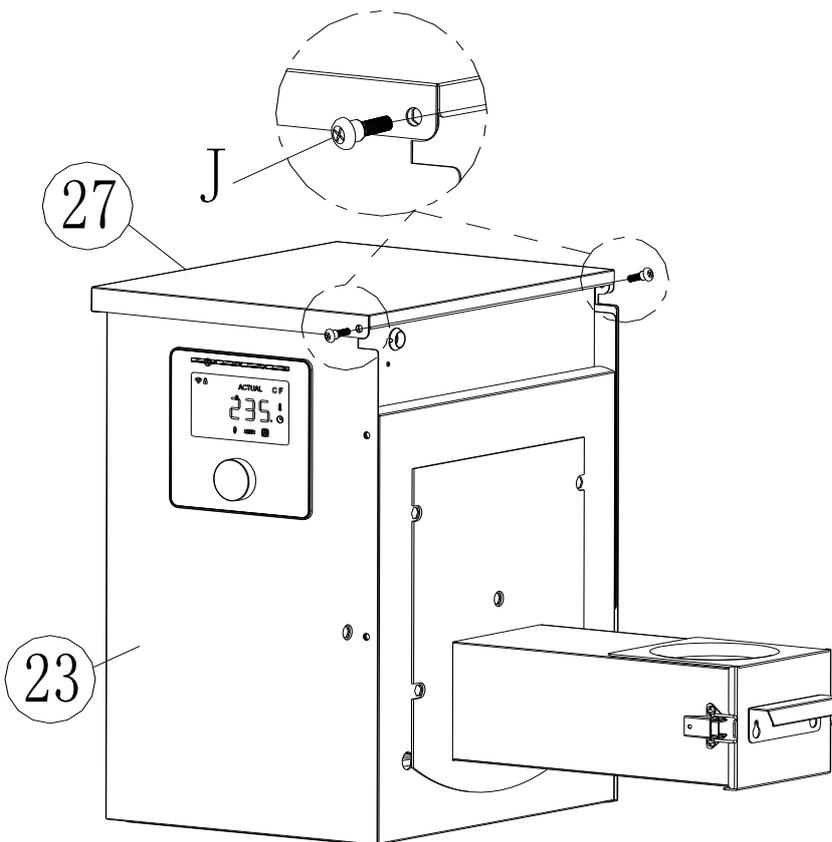
27X1



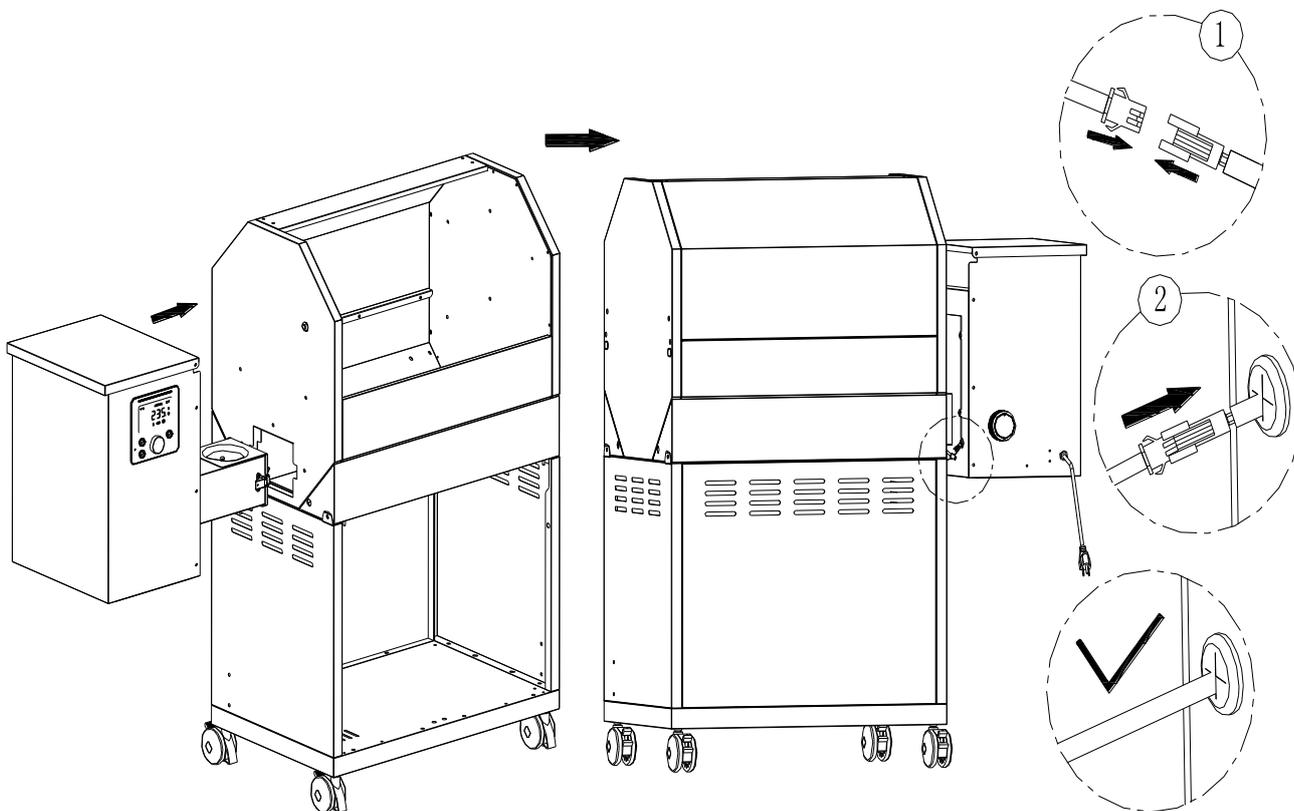
23X1



JX2



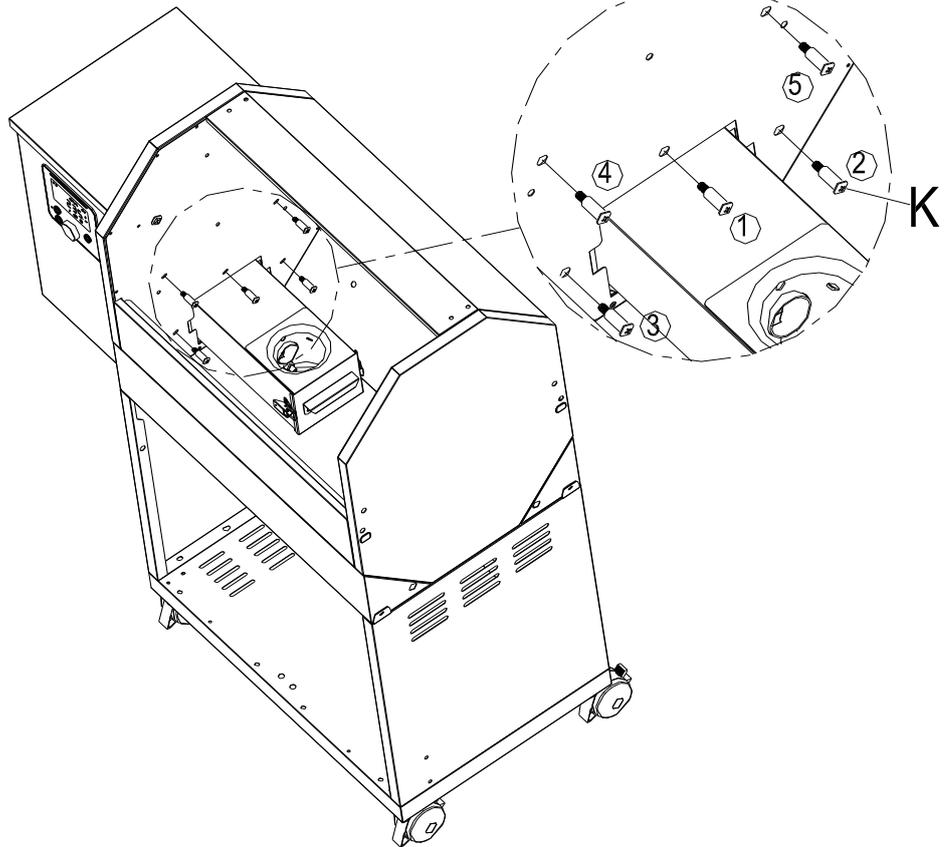
Schritt 8



Schritt 9

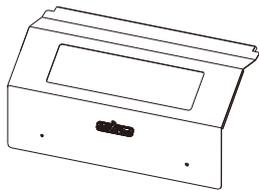


KX5



Schritt 10

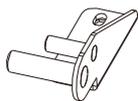
1. Schrauben positionieren, aber noch nicht festschrauben.
2. Deckel an der dafür vorgesehenen Aufnahme befestigen, indem er nach innen festgedrückt wird und somit fest auf dem Grillkörper positioniert ist.
3. Aufnahme an der rechten Seite ebenfalls entsprechend positionieren.
4. Schrauben an den Aufnahmen fest verschrauben.



4X1



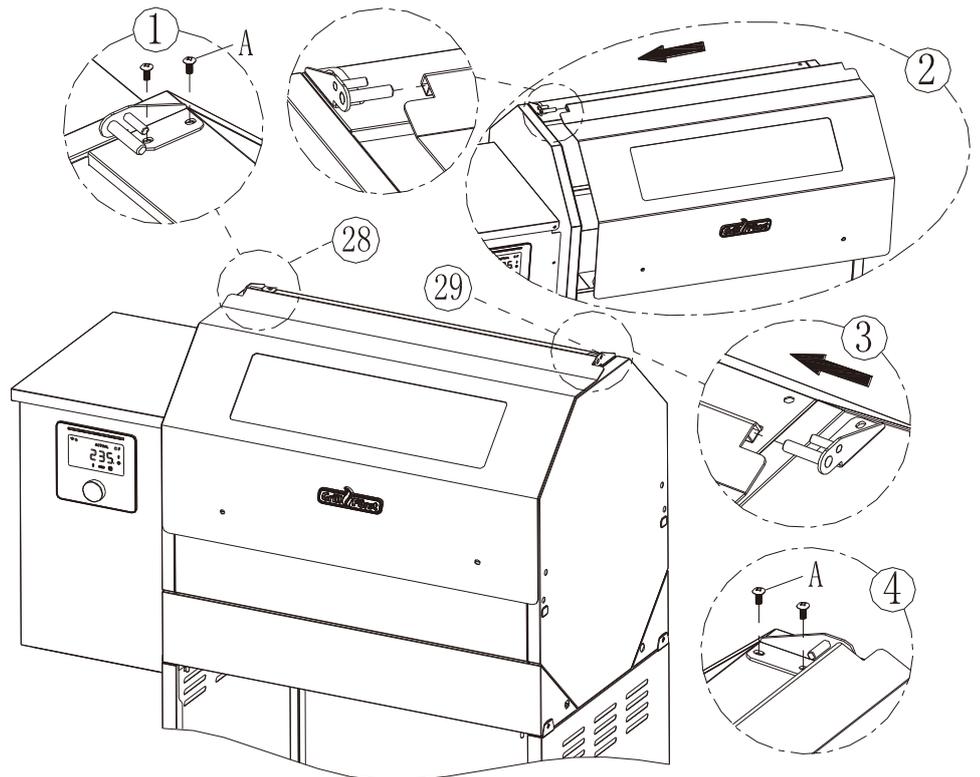
28X1



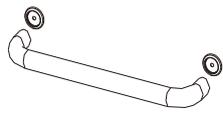
29X1



AX4



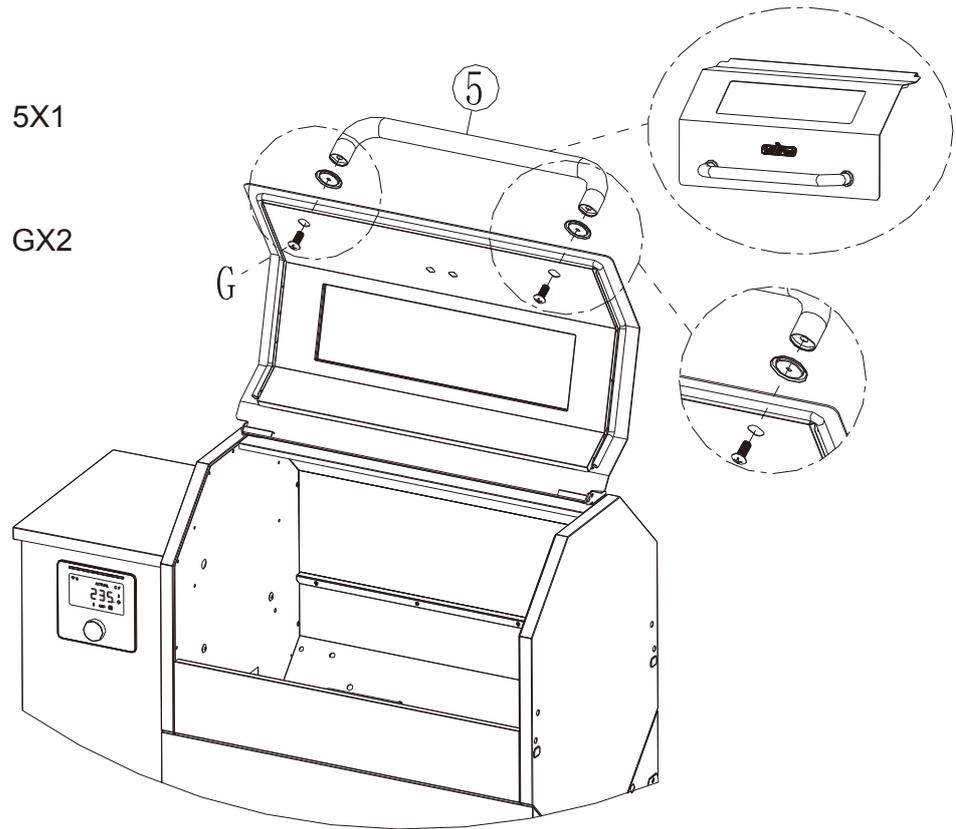
Schritt 11



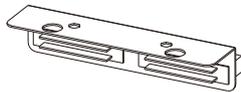
5X1



GX2



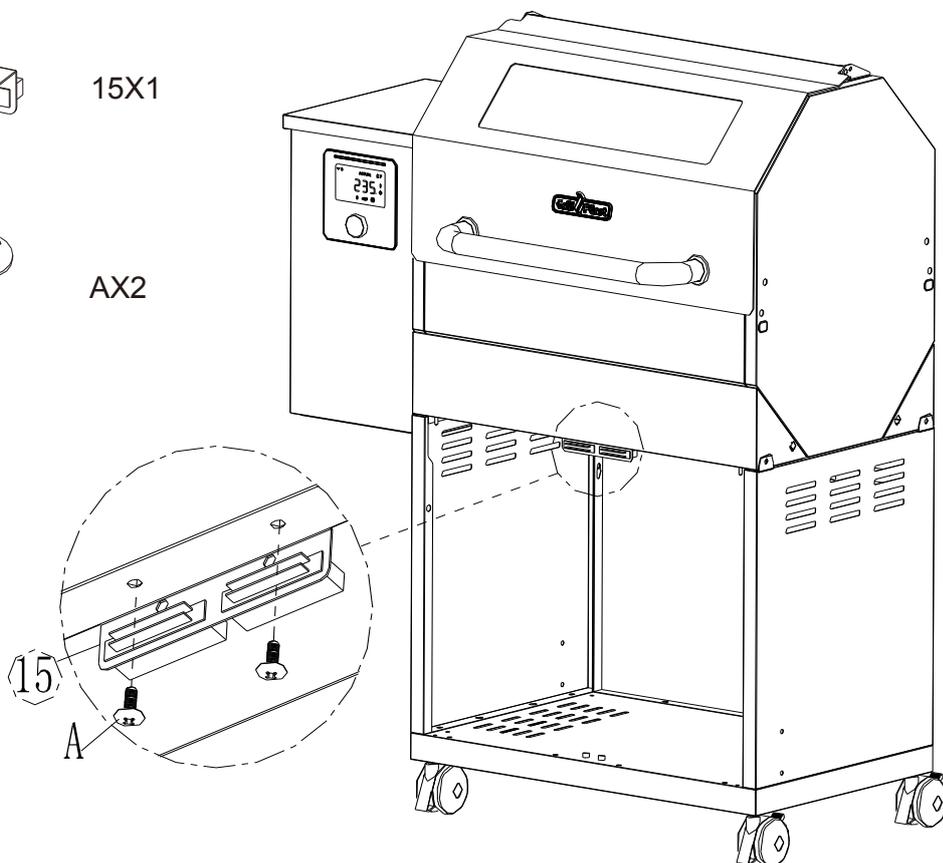
Schritt 12



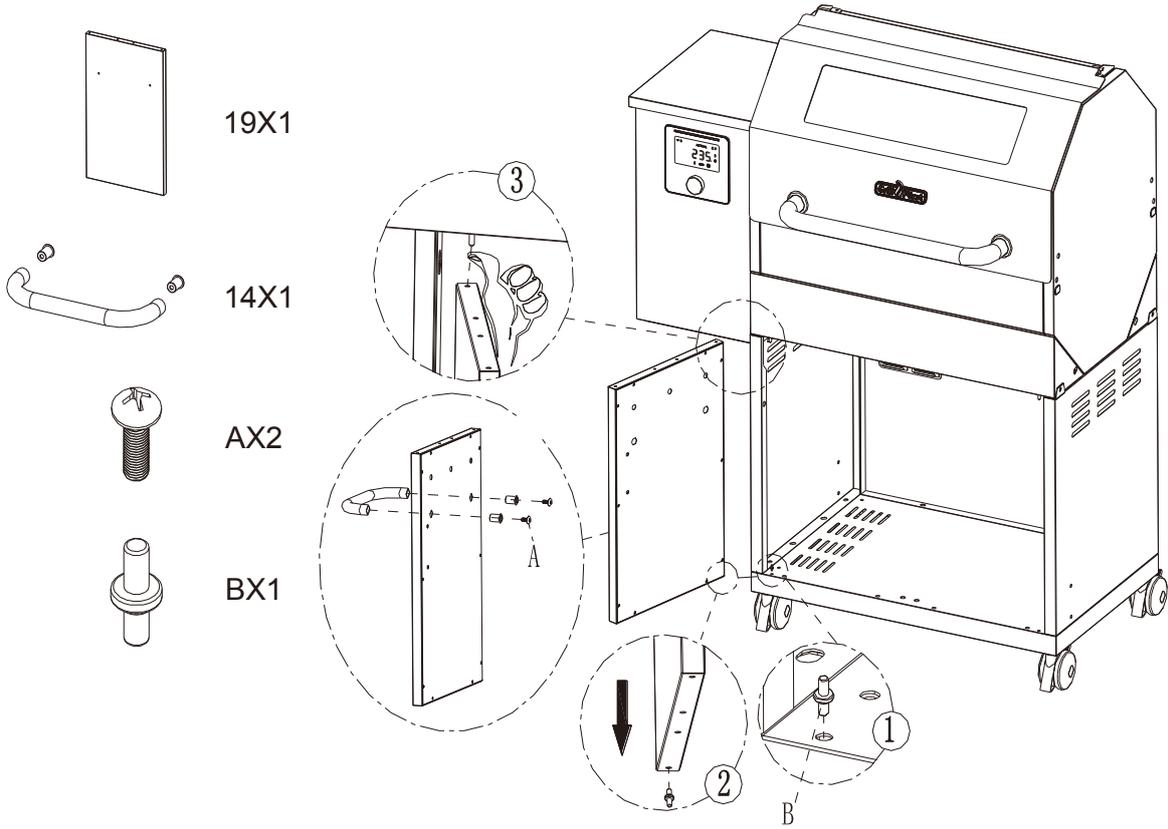
15X1



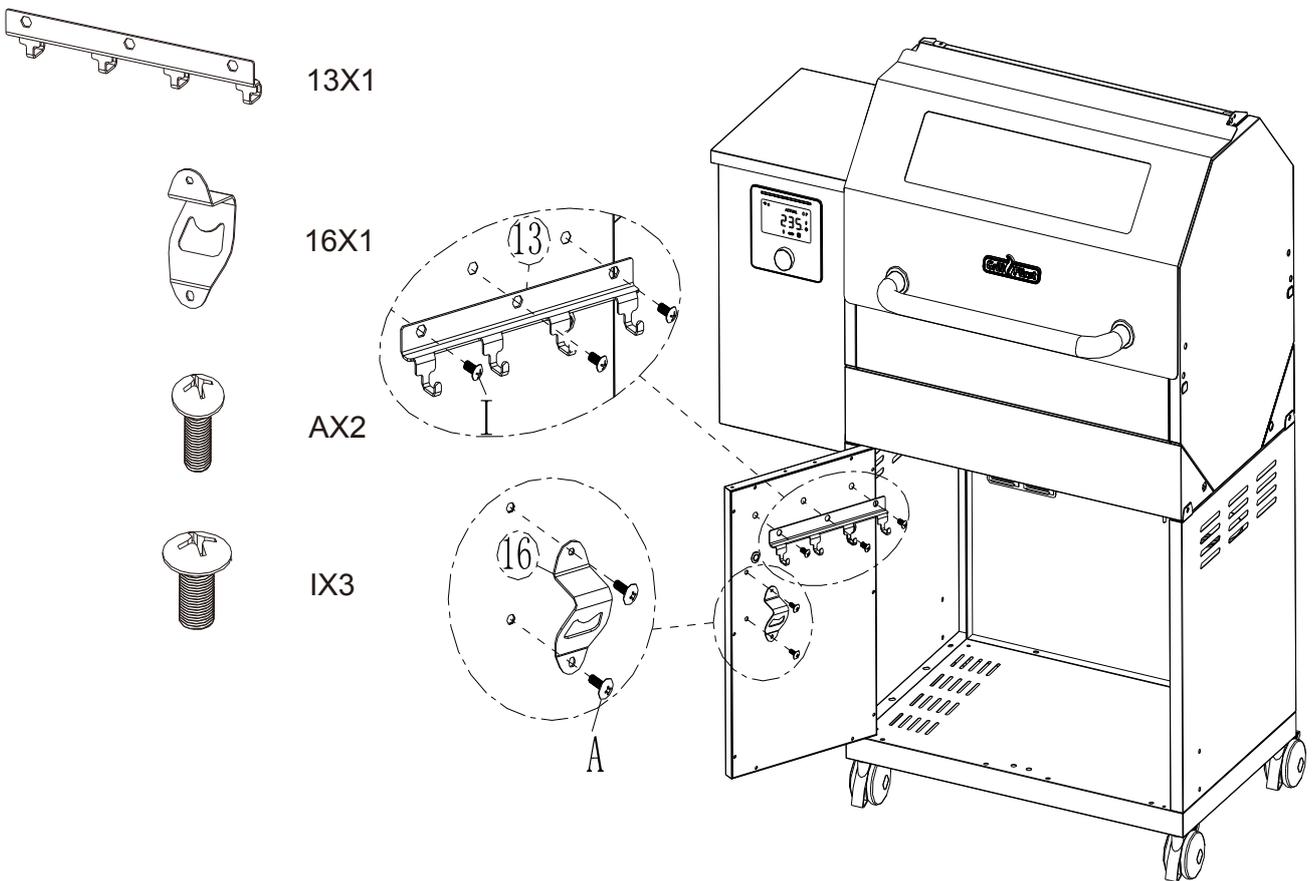
AX2



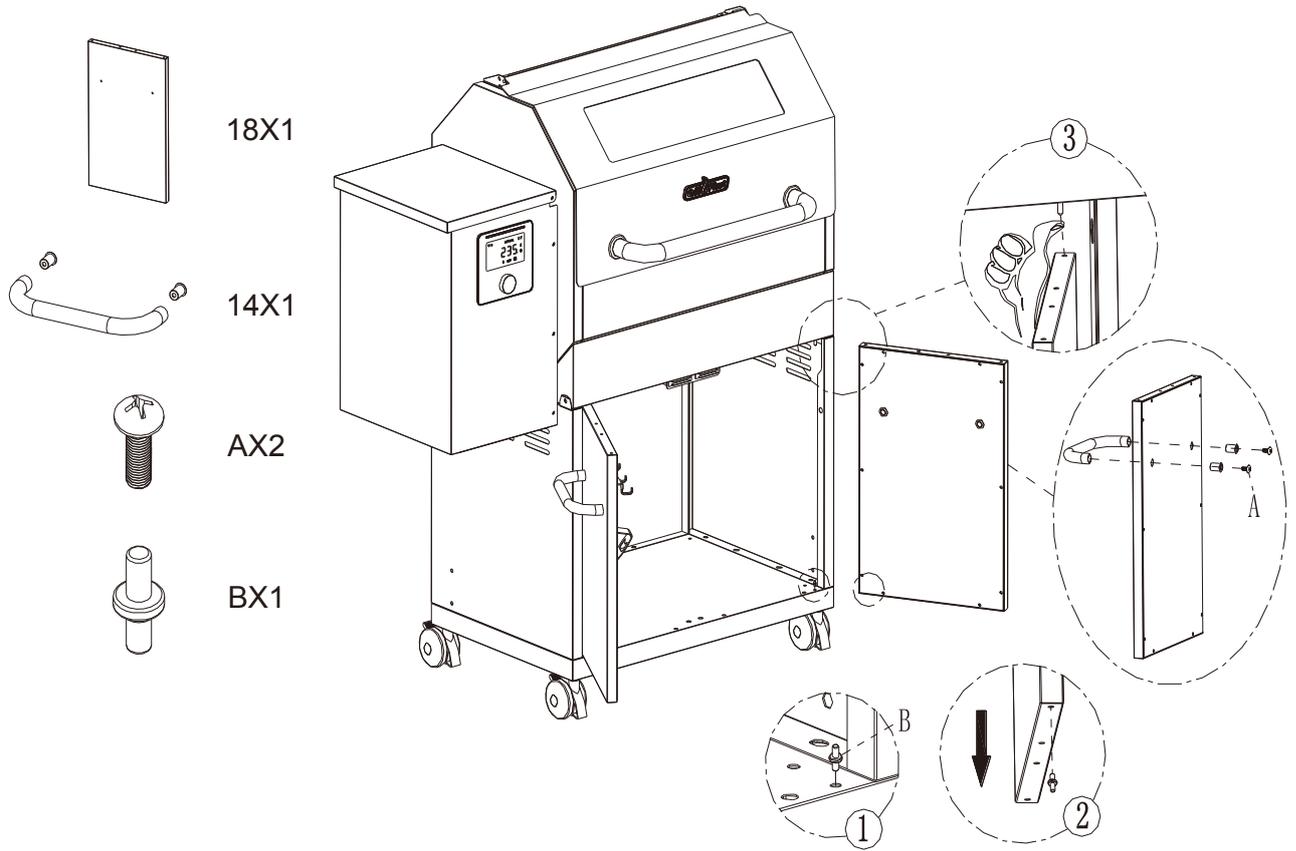
Schritt 13



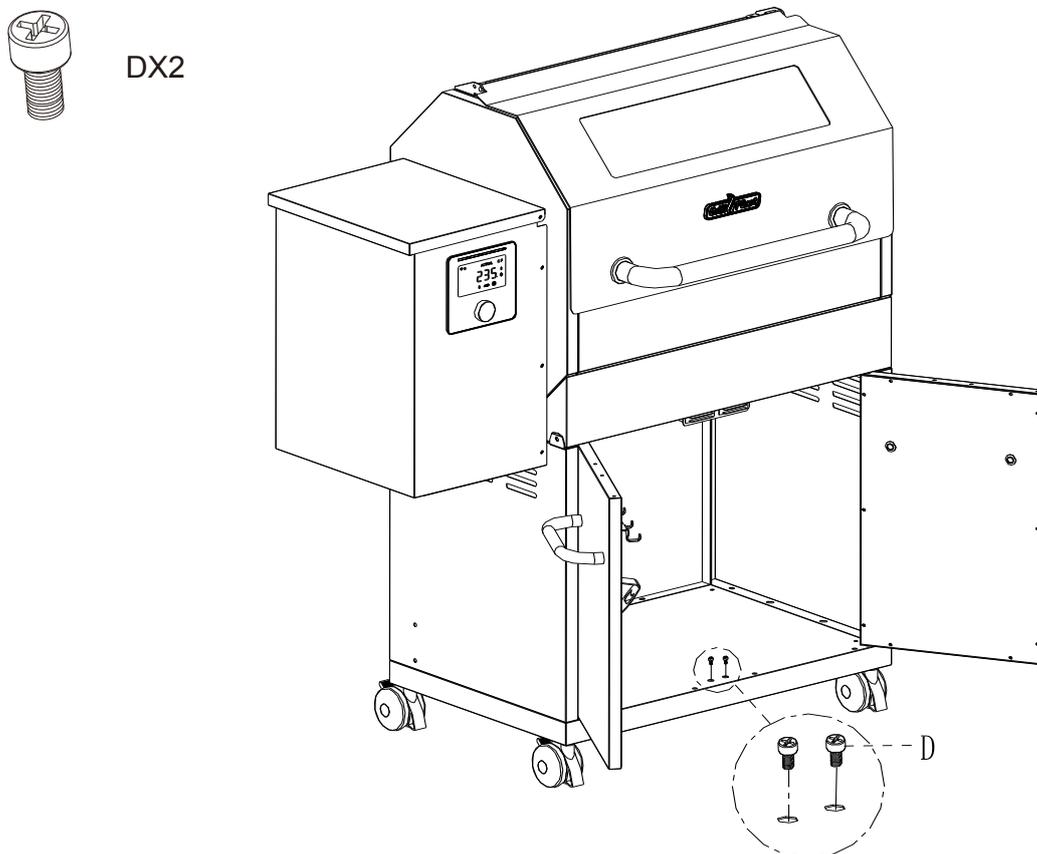
Schritt 14



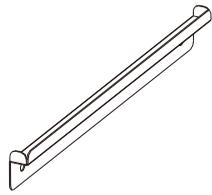
Schritt 15



Schritt 16



Schritt 17



24X1



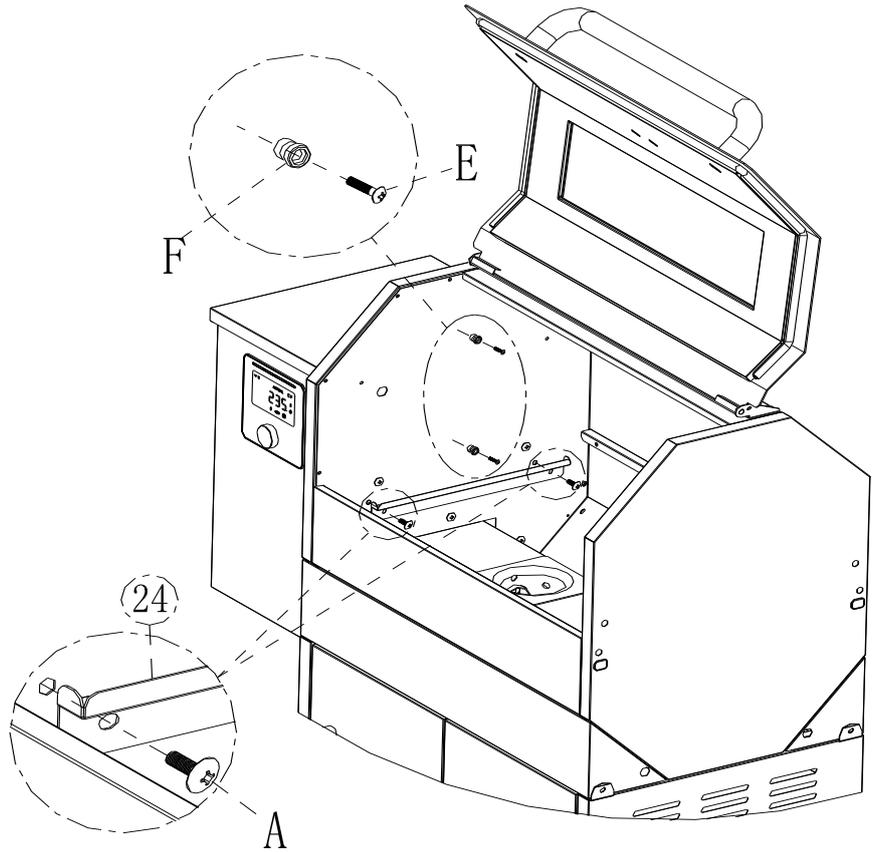
FX2



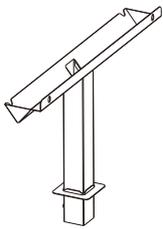
EX2



AX2



Schritt 18



10X1



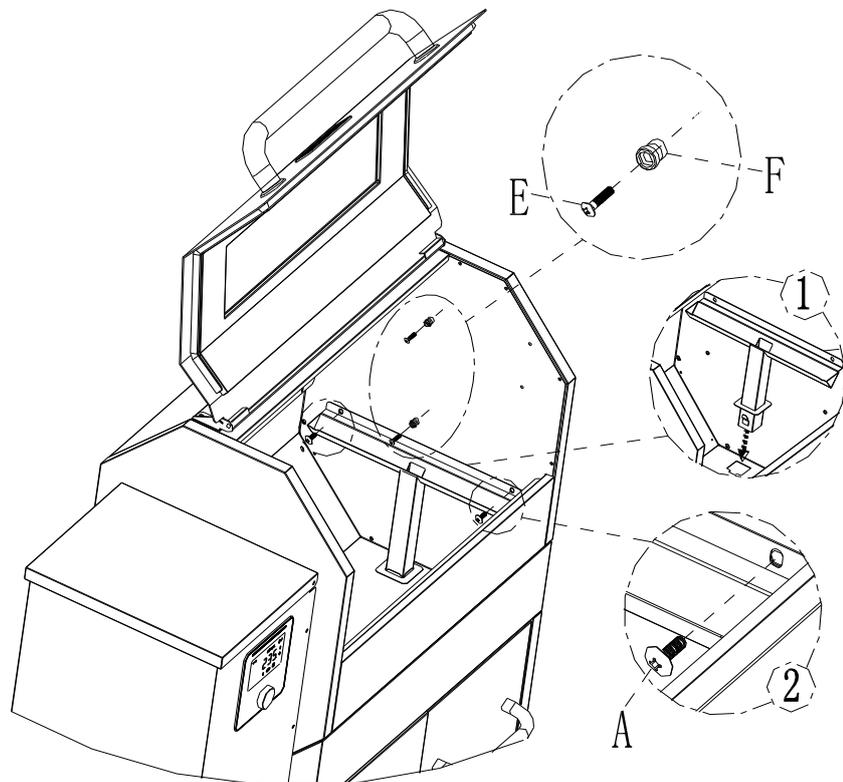
FX2



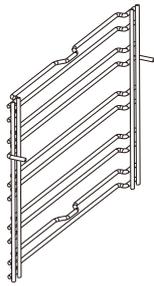
EX2



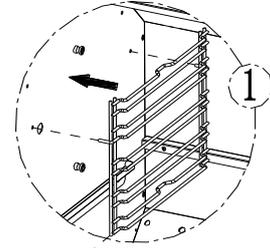
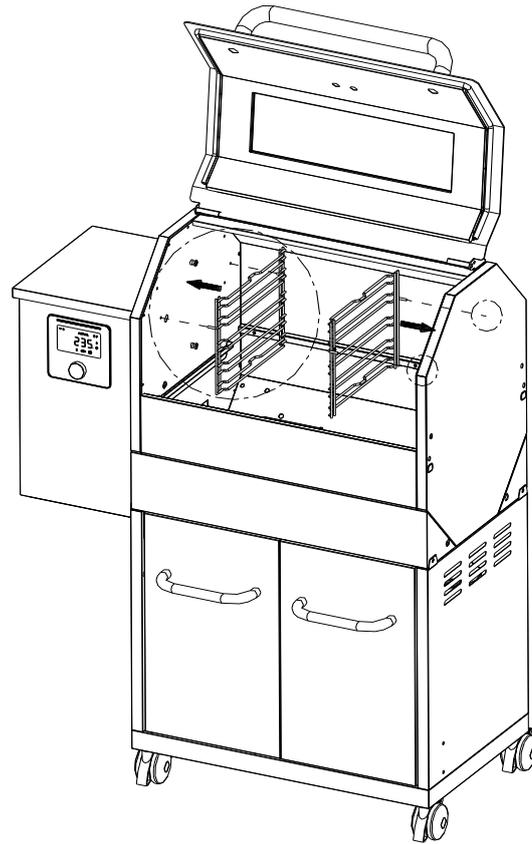
AX2



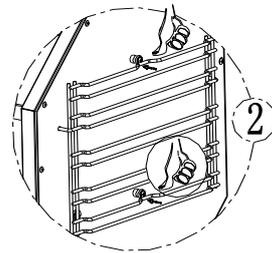
Schritt 19



3X2

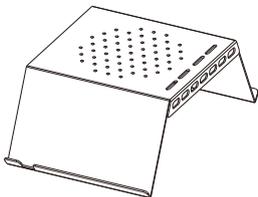


3

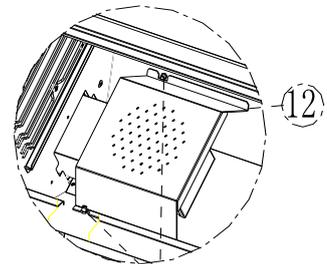
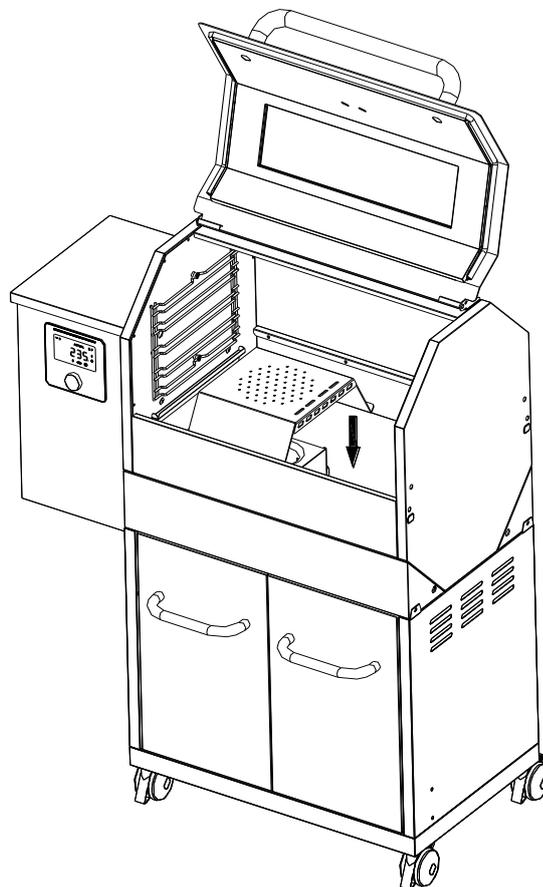


2

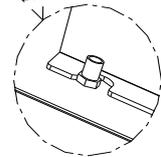
Schritt 20



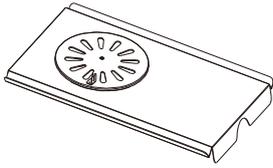
12X1



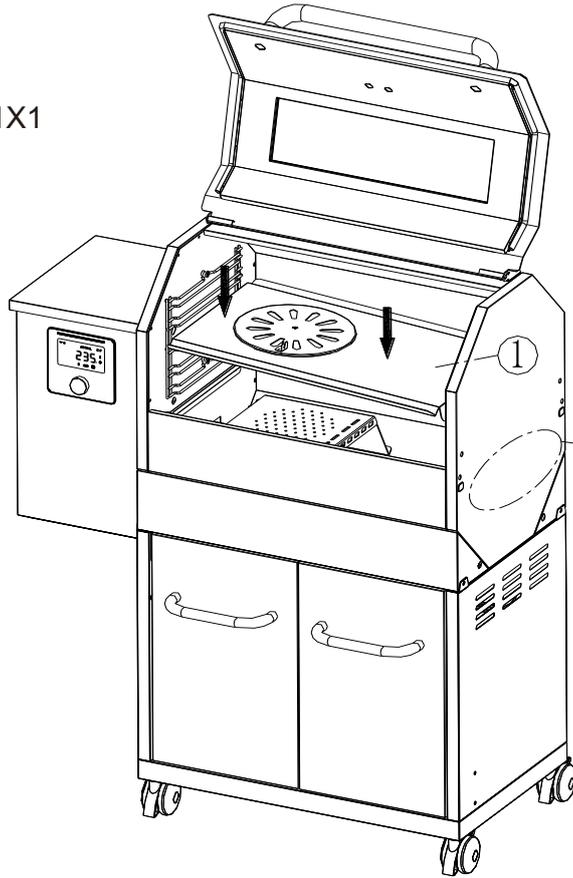
12



Schritt 21



1X1



Schritt 22



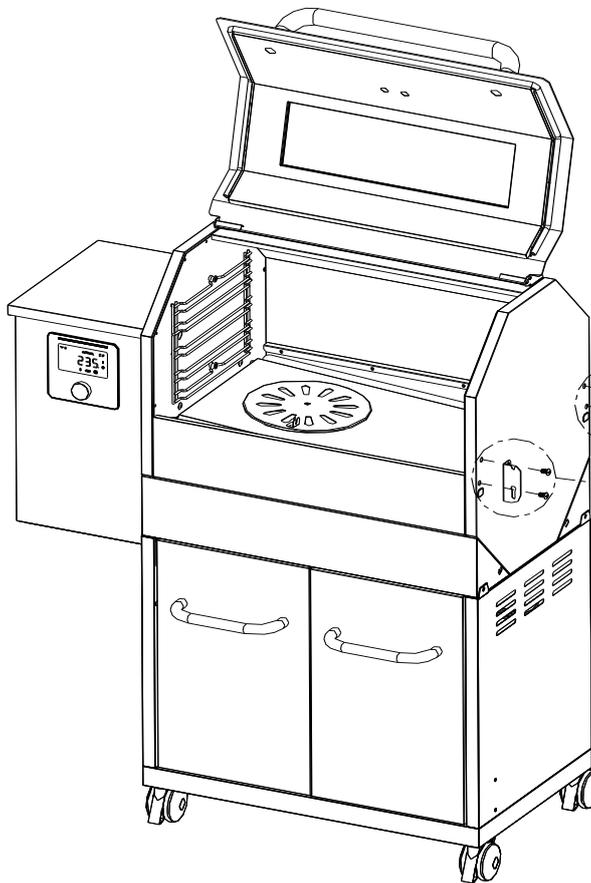
7X1



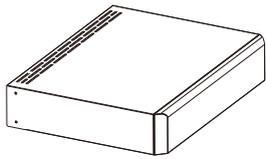
8X1



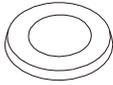
CX4



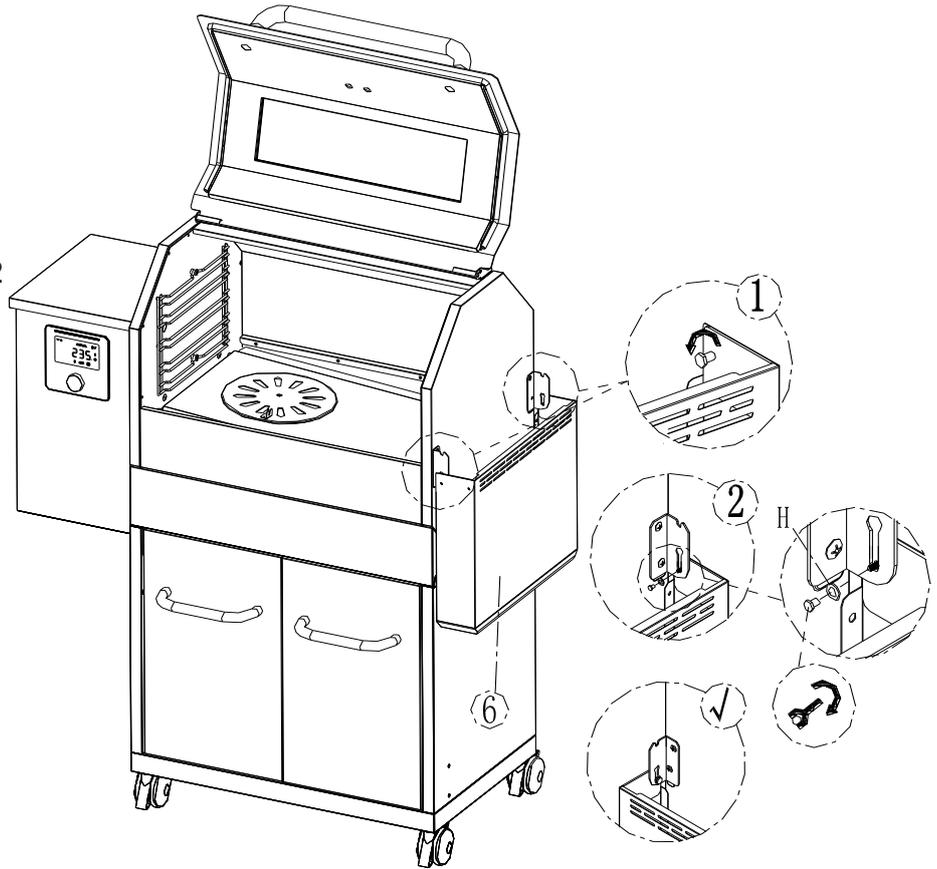
Schritt 23



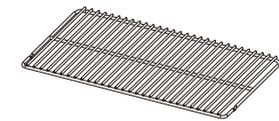
6X1



HX2



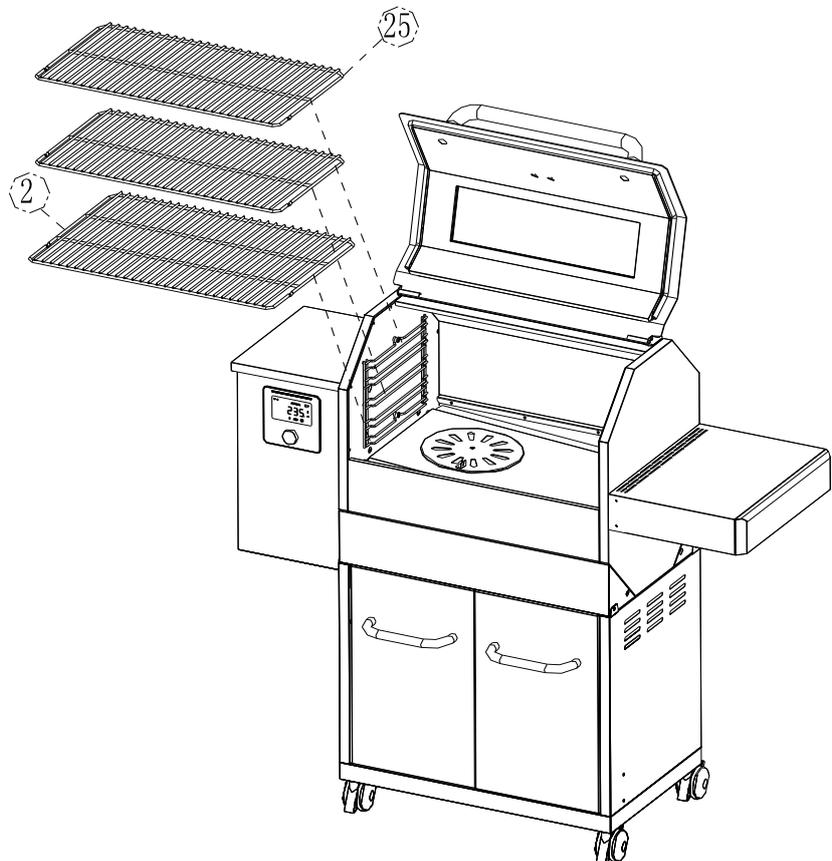
Schritt 24



25X2



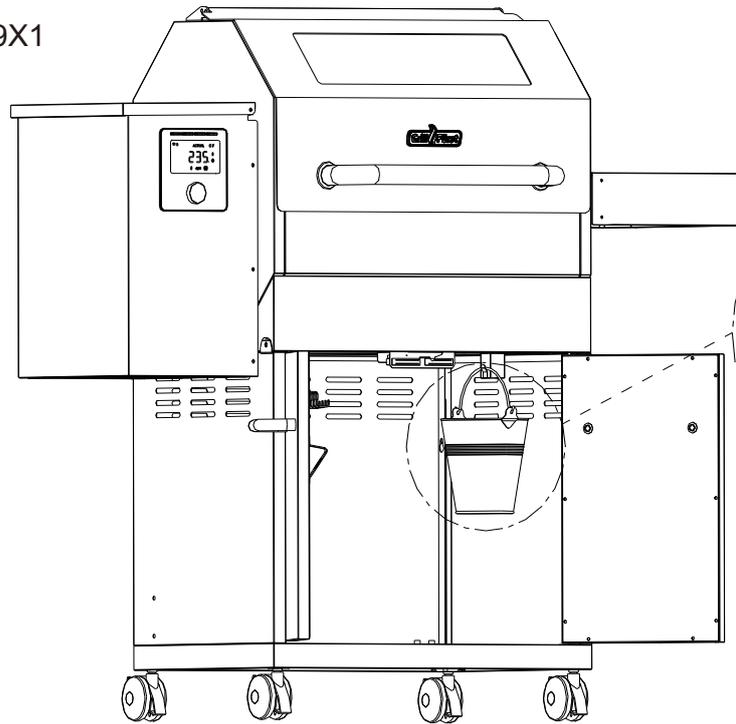
2X1



Schritt 25



9X1



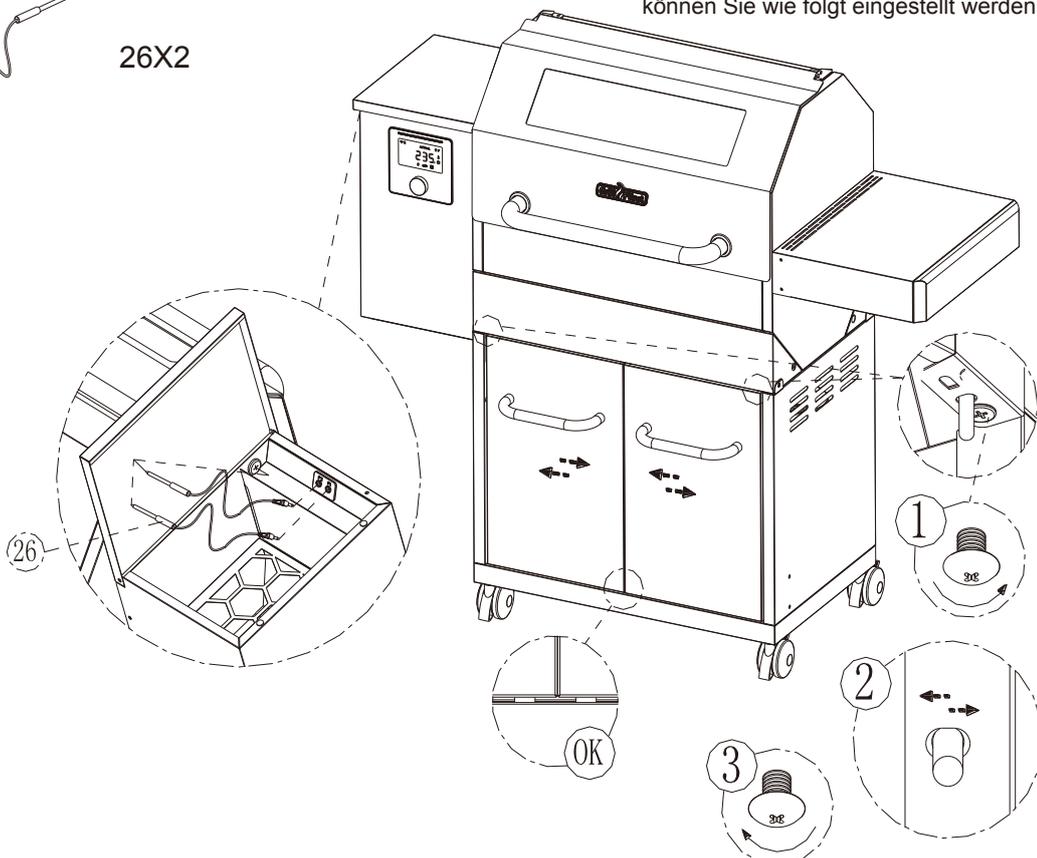
9

Schritt 26



26X2

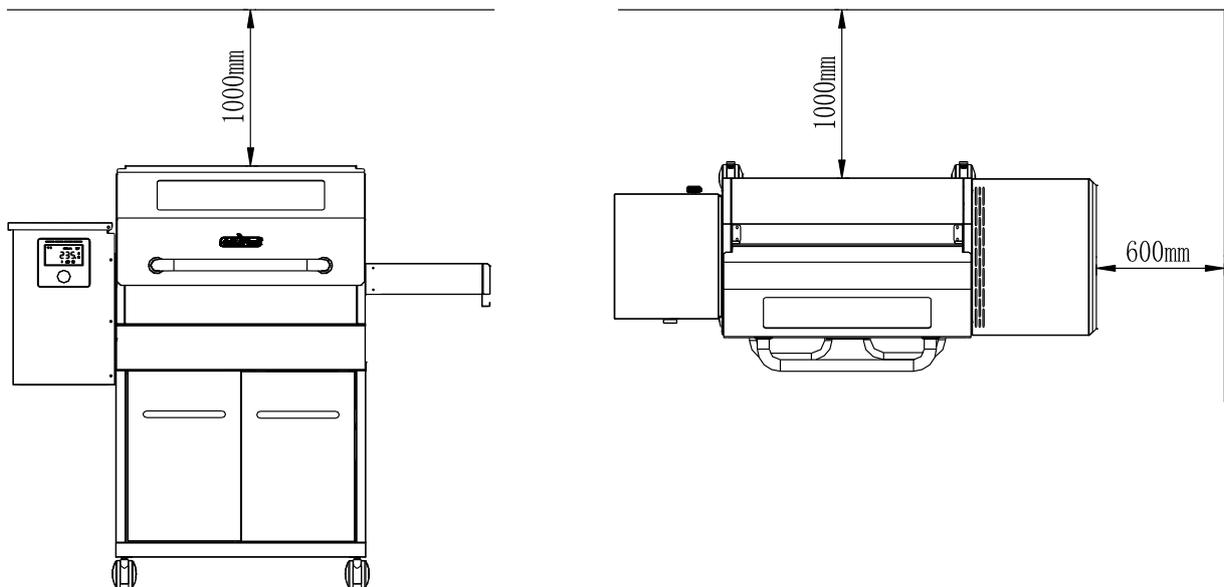
Falls die Türen sich berühren,
können Sie wie folgt eingestellt werden:



Bedienung des Pelletsgrills

Platzierung des Geräts

Der Pelletgrill sollte im Freien und gut belüfteten Bereich aufgestellt werden und mindestens den auf dem Bild gezeigten Abstand mit festen Einrichtungen und brennbaren Materialien um ihn herum einhalten.

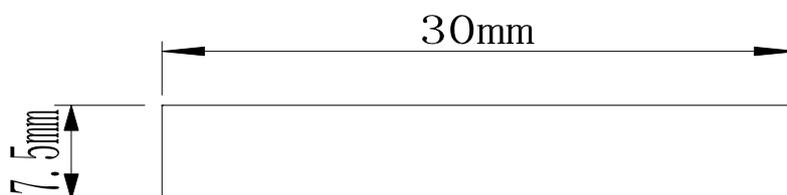


Auswahl des Brennstoffs

Für den Grill sollte der Brennstoff Holzpellets gewählt werden. Verwenden Sie nur lebensmittelechte Holzpellets – keine Heizpellets verwenden!

Benutzer können Brennstoffe aus verschiedenen Hölzern nach eigenen Wünschen kaufen, aber die Körnung des Brennstoffs sollte nicht mehr als 30 mm x 7,5 mm betragen.

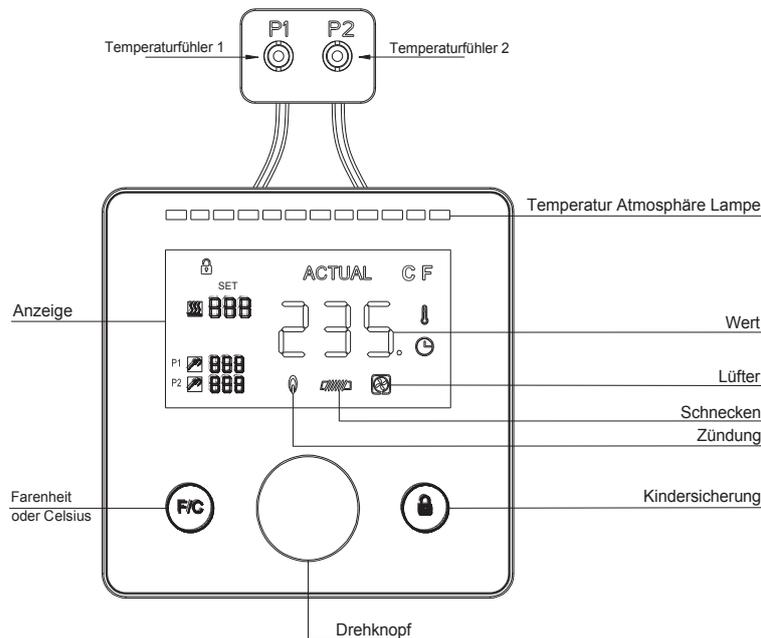
Wenn die Brennstoffpellets zu groß sind, kann das Gerät aufgrund schlechter Zufuhr erlöschen.



Vor dem Einschalten

Bevor Sie das Gerät einschalten, sollten Sie den Zustand der stromführenden Teile überprüfen dass sich kein feuchtes oder blankes Kabel in der Steckdose und / oder dem Stecker befindet.

Beschreibung des Bedienpanels



Verbinden mit Strom

Nachdem das Produkt an eine Steckdose angeschlossen ist, gibt der Summer einen Piepton ab, alle LCDs und LEDs leuchten 0,5 Sekunden lang. Dann schaltet sich das Produkt aus und wechselt in den Abschaltzustand.

Starten und Ausschalten

Starten

Halten Sie im ausgeschalteten Zustand den Drehknopf 2 Sekunden lang gedrückt, der Piepton ertönt und der Grill wechselt in den eingeschalteten Zustand.

Betriebszustand beim Einschalten: Die Standardeinstellung ist SMOKE nach jedem Einschalten. Die Symbole für die Kindersicherungstaste und die F / C-Taste auf beiden Seiten leuchten.

Ausschalten

Halten Sie im eingeschalteten Zustand den Drehknopf 2 Sekunden lang gedrückt, um in den ausgeschalteten Zustand zu wechseln.

Drehknopf Funktionen

Generelle Funktionsweise zur Auswahl des gewünschten Modus:

Zuerst die Option aktivieren, dann den Modus auswählen und dann die Parameter festlegen.

Drücken Sie kurz den Drehknopf um den Auswahlmodus zu aktivieren:

Durch Drehung im Uhrzeigersinn nacheinander aktivieren:

1. Grillfunktion,
2. Zeiteinstellung,
3. Temperaturalarmwert Grillfühler 1,
4. Temperaturalarmwert Grillfühler 2.

Die Aktivierungssequenz ändert sich gegen den Uhrzeigersinn, wenn eine Option aktiviert wird,



oder



oder



oder



Ein einzelnes Symbol blinkt, um die aktuelle Option anzuzeigen. Drücken Sie den Drehknopf erneut kurz, um die Option zu bestimmen. Geben Sie die Parameterauswahl ein, das Symbol "Set" und das Symbol für die aktuelle Option sowie  blinken gleichzeitig.

Grill Funktion

Wenn das Grillsymbol   blinkt, kann der SMOKE-Modus oder der Grill-Modus aktiviert werden. Der anfängliche Modus ist der SMOKE-Modus, der als "S" angezeigt wird. Der Rauch beeinflusst die Temperatur und erzeugt Schwankungen in diesem Modus.

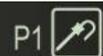
Mit dem Drehknopf wechseln Sie in den Grill-Modus und der Einstellbereich beträgt 90-270 °C.

Wenn die Temperatur 270°C überschreitet wird „H“ angezeigt. Regeln Sie die Temperatur um + 5°C im Uhrzeigersinn und - 5°C gegen den Uhrzeigersinn.

Nach dem wählen der gewünschten Temperatur 5 Sekunden lang nicht mehr betätigen oder den Drehknopf erneut drücken, um den Parameter zu bestätigen.

Bei sehr starker Belegung des Pelletgrills wird die eingestellte Zieltemperatur deutlich später erreicht, da das Grillgut zu Beginn des Garvorgangs mehr Energie abnimmt, als für eine gewöhnliche Garraum-Belegung benötigt wird. Dieses Verhalten ist eine Sicherheitsfunktion und verhindert das "Überschießen" in zu hohe Temperaturbereiche, kann bei Bedarf aber einfach korrigiert werden, indem Sie zu Beginn des Garvorgangs eine leicht höhere Zieltemperatur einstellen und diese dann später herunter regeln.

Barbecue Fühler Temperatur Einstellung

Wenn Icon   oder   blinkt, können Sie die Temperatur je nach Drehrichtung um +2°C oder minus 2°C verändern. Die voreingestellte Solltemperatur beträgt 0 ° F (d. h. die Funktion zur Einstellung der Sondentemperatur wird ausgeschaltet) und der einstellbare Bereich beträgt 50-200 ° C. Nach dem wählen der gewünschten Temperatur 5 Sekunden lang nicht mehr betätigen oder den Drehknopf erneut drücken, um den Parameter zu bestätigen.

Nachdem die Alarmtemperatur eingestellt wurde, wird die Echtzeittemperatur der Sonde auf der Hauptschnittstelle angezeigt, bis die Echtzeittemperatur die Alarmtemperatur erreicht, und der Alarm

ausgelöst wird:   Das Symbol blinkt und der Piepton ertönt. Drücken Sie den Drehknopf, um den Alarm abubrechen. Nach dem Löschen des Alarms wird der Alarmstatus zurückgesetzt und muss beim nächsten Mal neu eingestellt werden.

Timer Funktion

Wenn Icon   blinkt, können Sie nach dem Aktivieren die Temperatur mit dem Drehknopf in 5 Sekunden Schritten einstellen. Der Bereich ist 0-720 Minuten.

Wenn der Bereich weniger als 180 Minuten ist, ändert sich das Raster in +5 Minuten.

Wenn der Bereich größer als 180 Minuten ist, ändert sich das Raster in +10 Minuten.

Nach dem Wählen der gewünschten Dauer 5 Sekunden lang nicht mehr betätigen oder den Drehknopf erneut drücken, um den Parameter zu bestätigen.

Nachdem die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown.  Dies wird durch einen blinkenden Punkt auf dem Bildschirm angezeigt. Nachdem der Timing-Countdown 0 erreicht hat, ertönt der Summer 2 Minuten lang. Während dieser 2 Minuten kann der Knopf gedrückt werden, um den Summer zu stoppen und das System manuell zu steuern. Wenn während dieser 2 Minuten kein Knopf gedrückt wird, schaltet sich das System automatisch ab. Stellen Sie die Zeiteinstellung auf 0, um die Zeitmessfunktion auszuschalten.

Kindersicherung

Drücken Sie im eingeschalteten Zustand lange auf die Kindersicherungstaste, und das Kindersicherungssymbol wird angezeigt als . Wenn Sie während der Kindersicherung eine andere Taste drücken, blinkt das Symbol der Kindersicherungstaste dreimal und zeigt damit an, dass der Schlüssel ungültig ist.

Drücken Sie die  Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung aufzuheben.

F/C Taste

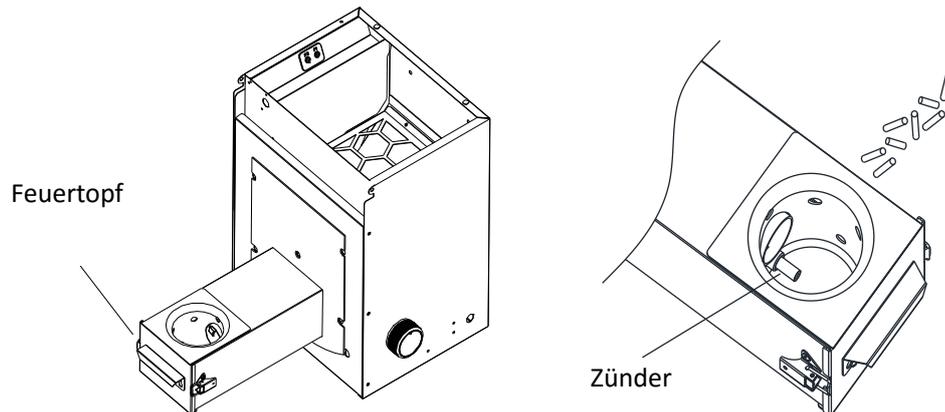
Drücken Sie kurz die F/C-Taste, um zwischen Fahrenheit und Celsius zu wechseln. Der Standardzustand ist Celsius. Nach der Einheitenumschaltung wird der Wert umgerechnet.

Zündanleitung

⚠️ WARNUNG: Bevor Sie Pellets in den Feuertopf legen, vergewissern Sie sich, dass der Grill NICHT eingeschaltet und der Feuertopf NICHT heiß ist, um mögliche Hautverbrennungen zu vermeiden.

1. Bevor Sie das Gerät einschalten, sollten Sie den Zustand der stromführenden Teile überprüfen, so dass sich kein feuchtes oder blankes Kabel in der Steckdose und / oder dem Gerät befindet.
2. Entnehmen Sie Grillrost, Fettleitblech und Feuerblockplatte, danach sehen Sie den Feuertopf.
3. Entfernen Sie Restasche und Rückstände vor jeder Zündung aus dem Feuertopf.

Tip: Geben Sie eine kleine Menge neuen Brennstoffs in die Brennkammer. Es ist am besten, wenn der Zündstab vom Brennstoff 1 bis 2 Schichten in Pyramidenform bedeckt ist.



4. Setzen Sie Feuerblockplatte, Fettleitblech und Grillrost wieder ein.
5. Öffnen Sie die Tankabdeckung, entfernen Sie alle Fremdkörper im Trichter oder Schneckensystem und prüfen Sie den Pelletsstand, füllen Sie den Vorratsbehälter vor jedem Gebrauch mit handelsüblichen Holzpellets.
6. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose, die den örtlichen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Drücken Sie den Power Knopf.
7. Wenn der bei der Zündung entstehende, weiße Rauch verschwunden ist, ist der Zündvorgang abgeschlossen und Sie können mit dem Grillvorgang beginnen.

Den Grill herunterfahren

Um den Grill sicher auszuschalten, befolgen Sie die folgenden Schritte:

- 1) Öffnen Sie die obere Abdeckung des Pellettanks, entfernen Sie die restlichen Pellets aus dem Kasten und bewahren Sie ihn für den nächsten Gebrauch auf.
- 2) Lassen Sie den Grill 5 bis 10 Minuten weiter arbeiten, um den Brennstoff in der Zuführung abzulassen.
- 3) Klicken Sie als Nächstes auf die Schaltfläche Power, um das Gerät auszuschalten, aber trennen Sie es noch nicht vom Stromnetz. Zu diesem Zeitpunkt läuft das Kühlgebläse noch 5 Minuten weiter, bis die restlichen Pellets verbrannt und erloschen sind.
- 4) Trennen Sie schließlich den Netzstecker und bewahren Sie den Grill an einem kühlen und trockenen Ort auf, vermeiden Sie Sonneneinstrahlung und Regen.

Grill Anleitung

Vor der ersten Benutzung

Wir empfehlen, den Grill eine halbe Stunde lang auf volle Leistung zu stellen, bevor Sie zum ersten Mal auf dem Grill grillen. Dies verbrennt alle Rückstände aus der Produktion und härtet die Farbe aus.

Grillen

Sobald der Grill gezündet ist, können Sie mit dem Grillen beginnen, indem Sie eine der Temperaturen auswählen. Das Grillen sollte nur bei geschlossenem Deckel erfolgen. Wird der Deckel geöffnet, erhöht sich die Vorschubgeschwindigkeit und die Temperatur wird überschießen. Sie sollten Fleisch immer mit dem Temperaturfühler zubereiten um sicherzustellen, dass die Innentemperatur des Fleisches die empfohlene Temperatur für den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Temperaturfühler

Dieser Smoker verfügt über zwei eingebaute Fleischfühler, um die Temperatur des Garguts während des Garvorgangs zu messen. Um die Sonde zu verwenden, führen Sie die Sonden in das Lebensmittel ein. Stecken Sie die Stecker in die Buchse an der Vorderseite des Bedienfelds. Die Sondentemperatur wird auf der unteren linken Seite des Displays angezeigt.

Reinigung

Die Roste mit einer Grillbürste reinigen. Dies sollte bei jeder Verwendung erfolgen. KEINEN Backofenreiniger oder Scheuermittel auf den lackierten Grillflächen verwenden. Verwenden Sie auf allen lackierten Oberflächen warmes Seifenwasser.

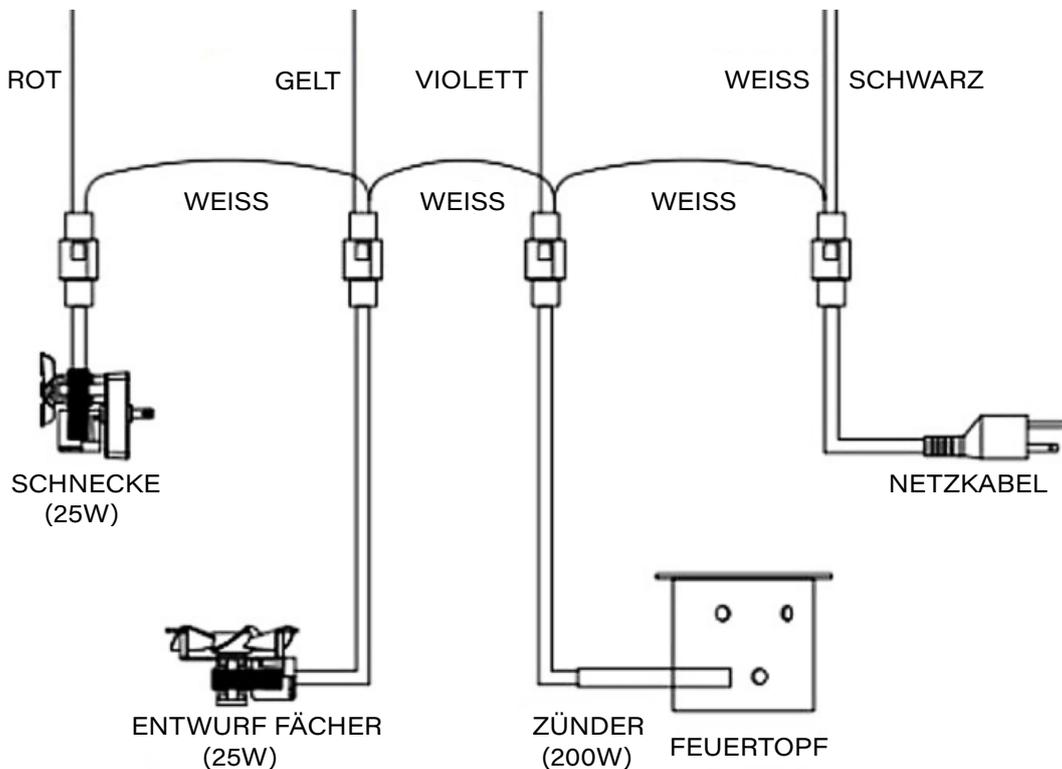
Reinigen Sie von Zeit zu Zeit Fettwanne, Fettwanne und Fettablaufrohr. Ein Spachtel kann zum Schaben verwendet werden. Achten Sie darauf, dass sich kein Fett auf der Fettwanne ansammelt, da dies zu Stichflammen im Grill führen kann. Achten Sie darauf, dass der Temperatursensor auf der linken Seite des Grills sauber ist.

Elektrische Funktionsbeschreibung

- (1) Eingangsspannung: AC220V ~ AC240V 50/60Hz
- (2) Max Leistung: 250W
- (3) Motor Leistung: 25W ±10%
- (4) Fan Leistung: 25W ±10%
- (5) Leistung Zünder: 200W ±10%
- (6) Fühler typ: PT1000

Schaltplan

Rot weiß: Getriebemotor
Gelb weiß: Lüfter Motor
Violett weiß: Zünder
Schwarz Weiß: Leistung



Lüfter

Startet und arbeitet durchgehend; Während des Herunterfahrens oder des Hochtemperaturschutzes muss der Lüfter weiterarbeiten, bis die Temperatur im Grill 3 Minuten lang unter 60 °C (140 °F) liegt.

Zündstab

Bei der ersten Zündung nach dem Start arbeitet der Zünder, bis die Temperatur im Garraum 15°C höher ist, als zu Beginn. Der Zünder arbeitet weiter, bis die Temperatur im Garraum 5 Minuten über 70°C ist, was darauf hindeutet, dass die Zündung erfolgreich war.

Sind die Bedingungen für eine erfolgreiche Zündung auch nach 13 Minuten nicht erfüllt, wird eine ERL-Fehlerwarnung gemeldet.

Niedertemperaturerkennung: Nach erfolgreicher Zündung bleibt die Temperatur des Feuerraums 6 Minuten lang unter 57°C, was die ERL-Fehlerwarnung anzeigt.

Niedertemperatur Zykluszündung:

Wenn der eingestellte Wert unter 125°C liegt und die Garraumtemperatur niedriger als der eingestellte Wert ist und 32 Sekunden lang gehalten wird, wird der Feuerstab mit 70 % Leistung eingeschaltet. Wenn die Feuerraumtemperatur höher als der eingestellte Wert ist und 32 Sekunden lang gehalten wird, schaltet sich der Feuerstab aus.

Hinweis: Zykluszündung wird nicht innerhalb von 5 Minuten nach erfolgreicher Zündung gestartet.

Pellet Motor

Start Fütterung: 60 Sekunden füttern -> 60 Sekunden keine Fütterung, Zyklus bis Zündung erfolgreich ist.

Temperatursensor Lampe

Wenn die Temperatur weniger als 50 beträgt, ist sie aus.

Wenn die Temperatur höher als 50 °C und weniger als 75 °C ist, werden zwei Bereiche in der Mitte beleuchtet,

wenn die Temperatur höher als 75 °C und weniger als 100 ist, werden vier Bereiche in der Mitte beleuchtet,

wenn die Temperatur ist über 100 °C und unter 125 werden sechs Bereiche in der Mitte beleuchtet, und wenn die Temperatur über 125 °C und unter 150 liegt, werden acht Bereiche in der Mitte beleuchtet.

Wenn die Temperatur mehr als 150 und weniger als 175 beträgt, ist es ein helles mittleres 10-Raster.

Wenn die Temperatur mehr als 175 °C und weniger als 200 °C beträgt, sind die mittleren 12 Gitter hell.

Bei einer Temperatur über 200 °C leuchten alle LEDs.

Fehlersuche

Es gibt hauptsächlich 6 Arten von Alarmen: Niedrigtemperaturalarm, Hochtemperaturalarm, anormaler Alarm des Feuerraumtemperaturfühlers, anormaler Alarm des Lüfters, anormaler Alarm des Zuführmotors und anormaler Alarm des Feuerstabs.

ALARM	Beschreibung	Display	Bemerkung
Niedrigtemperaturalarm	1. Wenn die Zündung innerhalb von 13 Minuten fehlschlägt, wird ein Alarm ausgegeben 2. Nach 5 Minuten erfolgreicher Zündung, wenn die Temperatur unter dem normalen Verbrennungsprogramm weiter absinkt und länger als 6 Minuten kontinuierlich unter 57 ° C fällt, wird ein Alarm ausgegeben	ErL, der Piepton erklingt kontinuierlich	Zum Herunterfahren lange Drehknopp drücken oder zum Zurücksetzen erneut aus- und einschalten
Hochtemperaturalarm	Wenn der Temperaturfühler des Garraums normal ist und der Temperaturwert des Feuerraums länger als 15 Sekunden über 310 ° C liegt, wird ein Alarm ausgegeben	ErH, der Piepton erklingt kontinuierlich	Das Gerät muss vom Strom getrennt und zurückgesetzt werden.
Alarm der Garraumtemperatursonde	Im Falle eines anormalen Kurzschlusses oder einer Unterbrechung des Feuerraumtemperaturfühlers wird ein Alarm ausgegeben	ErP, der Piepton erklingt kontinuierlich	Im Fehlerfall muss nach dem Ausschalten die Ursache überprüft und das Gerät wieder eingeschaltet werden.
Lüfter Alarm	Wenn der Ventilator gestartet wird und innerhalb von 5 Sekunden keine Rückmeldung erfolgt, wird ein Alarm ausgegeben	Err, das Lüfter Icon blinkt und der Piepton erklingt kontinuierlich	Im Fehlerfall muss nach dem Ausschalten die Ursache überprüft und das Gerät wieder eingeschaltet werden.
Motor Alarm	Wenn der Motor gestartet wird und innerhalb von 5 Sekunden kein Rückmeldungssignal vorhanden ist, wird ein Alarm ausgegeben	Err, das Motor Icon blinkt und der Piepton erklingt kontinuierlich	Im Fehlerfall muss nach dem Ausschalten die Ursache überprüft und das Gerät wieder eingeschaltet werden.
Zünder Alarm	Wenn der Zünder gestartet wird und innerhalb von 5 Sekunden kein Rückmeldesignal erfolgt, wird ein Alarm ausgegeben	Err, das Zündstab Icon blinkt und der Piepton erklingt kontinuierlich	Im Fehlerfall muss nach dem Ausschalten die Ursache überprüft und das Gerät wieder eingeschaltet werden

Hinweis: Nach einem Ausfall muss die Steuerplatine wieder mit Strom versorgt und durch Trennen des Steckers zurückgesetzt werden. Danach muss das System neu gestartet werden.

GARANTIEBEDINGUNGEN

GRILLFÜRST

Die Grillfürst GmbH (kurz: GRILLFÜRST) garantiert dem Endkunden (kurz: Kunde) nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen, dass an Kunden in der Bundesrepublik Deutschland gelieferte Grillgeräte der Marke GRILLFÜRST und Grillzubehör der Marke GRILLFÜRST innerhalb eines Zeitraums von drei Jahren ab dem Tag des Kaufs durch den Kunden (Garantiefrist) frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sein werden.

Darüber hinaus verpflichtet sich GRILLFÜRST, Kunden bei etwaigen Defekten an Brennern, Grillrosten, Flammenschutzblechen und/oder Fett-schalen der Marke GRILLFÜRST, die innerhalb eines Zeitraums von (weiteren) fünf Jahren ab dem Ende der obig genannten Garantiefrist auftreten, einmalig Ersatz in Gestalt neuer oder generalüberholter Teile zu einem Preis anzubieten, der im Verhältnis zu dem im Zeitpunkt der Ersatzteilanforderung auf www.grillfuerst.de ausgewiesenen Kaufpreis um 50 % reduziert ist.

Die Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn

- der Defekt nicht durch einen von den Vorgaben der Montageanleitung abweichenden Aufbau verursacht wurde,
- der Defekt nicht durch ein vom Hersteller nicht autorisiertes Zubehör verursacht wurde,
- der Defekt nicht durch einen von der normalen Bestimmung und den Vorgaben des Herstellers gemäß Benutzerhandbuch abweichenden Gebrauch verursacht wurde,
- der Defekt nicht durch mechanische und/oder chemische Einflüsse, Nachlässigkeit, fehlende Reinigung oder fehlerhafte Bedienung verursacht wurde sowie,
- die Fabrikationsnummer nicht entfernt oder unkenntlich gemacht wurde.

Ansprüche/Rechte aus dieser Garantie können zudem nur unter Vorlage eines Nachweises über das Kaufdatum (z. B. Rechnung / Kaufbeleg) geltend gemacht werden. Darüber hinaus sind die jeweilige Modellbezeichnung und Seriennummer der Ware mitzuteilen.

GRILLFÜRST behält sich das Recht vor, die beanstandete Ware oder Teile davon selbst oder durch einen von GRILLFÜRST beauftragten Dritten zu begutachten, um die Ursache des beanstandeten Defekts festzustellen.

Die Ausgabe der im Rahmen dieser Garantie zur Verfügung gestellten Ersatzteile an Kunden findet gemäß der dem Kunden zustehenden Wahl über den Versandweg (Retouren-Adresse: Grillfürst GmbH, Wippershainer Str. 41 in 36251 Bad Hersfeld / Deutschland) oder alternativ vor

Grillfürst GmbH
Brückenmühle 93
36100 Petersberg / Deutschland
Geschäftsführer:
Joachim Weber, Ralf Geishauser
Handelsregister: Amtsgericht Fulda (HRB 5901)

USt-Ident.Nr.: DE 815245245

Fon: +49(0)6621 – 43 20 900

Fax: +49(0)6621 – 43 20 912

E-Mail: shop@grillfuerst.de