



GMG Pellet Grill

Jim Bowie & Daniel Boone Model - Aufbau & Bedienungsanleitung

Aufbauanleitung :

Einige Händler bauen den Grill bereits für Sie zusammen, in diesem Fall ist dieser Teil für Sie nicht zutreffend.

Wenn Sie den Grill nicht fertig zusammengebaut gekauft haben, dann hilft Ihnen diese Anleitung den Grill zusammenzubauen.

Das mitgelieferte Buch (nur in englischer Sprache) sowie die mitgelieferte DVD (nur in englischer Sprache) bieten ihnen zusätzlich noch Bilder & einen Film zum Aufbau und der Handhabung des Grills.

Überblick → Der Aufbau besteht aus 5 leichten Schritten:

1. die 4 Beine befestigen
2. den Schornstein und die Schornsteinabdeckung befestigen
3. den Griff auf die Außenseite wechseln
4. das Hitzeschild, das Ablaufblech für austretendes Fett and die Roste einlegen
5. die Seitenablage & den Fetteimer installieren

Benötigtes Werkzeug → ein 10 mm Schraubenschlüssel

Entfernen Sie als erstes die Kartonverpackung, lassen Sie dabei die Styroporverpackung intakt. Drehen die die Verpackung so das die rechte Seite nach oben liegt, nehmen Sie den oberen Teil der Styroporverpackung ab. Öffnen Sie die Klappe des Grills und nehmen Sie all darin befindlichen Teile heraus.

- Roste (2 Stück)
- Fettablauf
- Schornstein
- Beine (4)
- Hitzeschild
- Seitenablage



Öffnen Sie nun den Pelletbehälter & entnehmen Sie folgende Teile:

- Schornsteinabdeckung
 - Fetteimer
- Aufbau & Bedienungsanleitung (Buch & DVD in englischer Sprache)
 - Bedienungsanleitung
 - Kerntemperaturfühler
 - Kunststoffbeutel mit Pellets

Fügen Sie als nächstes die abgenommene Styroporverpackung wieder zurück auf den Grill und drehen Sie diesen Vorsichtig auf den Kopf.

1. Die Beine am Grill befestigen

Entfernen Sie die zwei Schrauben von jedem der vier Beine. Die Beine sind nummeriert und diese Nummern stimmen mit den Nummern am Grill überein.

Stecken Sie jedes Bein in die dafür vorgesehene Fassung des Grills. Die an den Beinen angebrachten Muttern müssen gegenüber den Löchern in den Fassungen positioniert werden. Bei den Beinen mit den Rädern ist dies einfach, die Räder müssen zur Außenseite des Grills zeigen.

Fügen Sie als nächstes die Schrauben in die Löcher in den Fassungen und verschrauben Sie diese mit den Muttern die an den Beinen angebracht sind.

Wenn der Grill auf dem Kopf steht erreichen Sie mühelos beide Schrauben in jedem Bein.

- Ziehen Sie die Schrauben an
- Drehen Sie den Grill um und stellen Sie ihn auf die Beine

2. Den Schornstein und die Abdeckung anbringen

Entfernen Sie die 3 Schrauben auf der rechten Seite des Grills. Befestigen Sie den Schornstein mit diesen Schrauben am Grill, achten Sie dabei darauf, daß sich die Dichtung zwischen dem Grill und dem Schornstein befindet.

Drehen Sie die Einstellmutter an der Schornsteinabdeckung etwa 1,3 cm nach unten, danach drehen Sie die Abdeckung mit dem Gewindestab in den Schornstein. Sie können die Einstellmutter entsprechend Ihrer Kochgewohnheiten einstellen.

Für den Winter etwa 1,3 cm (ihr Zeigefinger passt zwischen die Spitze des Schornsteins und die Abdeckung) und ca. 3,8 cm im Sommer (2 Finger passen zwischen Schornsteinspitze und Abdeckung). Bitte bedenken Sie das Ihr Pellet Grill wie eine Feuerstelle funktioniert, er benötigt Abluft, drehen Sie daher niemals die Abdeckung bis ganz nach unten.



3. Den Griff nach außen montieren

Entfernen Sie die beiden Schrauben vom Griff und befestigen Sie ihn an der Außenseite. Bitte achten Sie darauf, daß Sie die Hitzeisolationsplättchen zwischen dem Griff und der Klappe montieren. Ein weiteres Paar sollte zwischen den Schrauben und der Deckelinnenseite befestigt werden. Dadurch wird der Griff im Betrieb nicht zu heiß.

4. Die Teile in den Grill einlegen

Hinweis: Bevor Sie an dieser Stelle weitermachen springen Sie kurz nach vorne zur Betriebsanleitung und lesen Sie das Kapitel „Brennraum laden“. Wenn Sie sich für die Methode entscheiden, bei welcher die Pellets aus dem Kunststoffbeutel in den Brennraum geschüttet werden sollen ist nun der Moment um dies zu tun.

Wenn Sie sich dafür entscheiden die Teile aus dem Innenraum heraus zu lassen bis Sie die ersten Pellets durch die Förderschnecke in den Brennraum fallen sehen ist das ebenfalls eine Möglichkeit.

Hitzeschild: Die Einkerbungen gehören auf die Forder- und Rückseite und passen auf die Metallstreifen im Grill, welche es in Position halten.

Fettablaufblech: Halten Sie das Blech etwas schräg um es einzulegen, die abgekantete Seite gehört auf die rechte Seite des Grills, wo das Fett ablaufen kann.

Stellen Sie sicher das Blech so einzulegen, das sich der Hitzesensor auf der linken Seite des Grills in der Mitte der halbrunden Auskerbung des Blechs befindet.

Legen Sie die Grillroste ein. (siehe Bilder im Buch & Film auf der DVD)

5. Installieren Sie die Seitenablage & den Fetteimer

Halten Sie die Bolzen an der Ablage in einer Linie zu den Metallösen die an der Seite des Grills angebracht sind und schieben Sie diese mit einer Bewegung nach rechts.

Benutzen Sie den angebrachten Bügel zur Abstützung der Seitenablage.

Hängen Sie den Fetteimer an die dafür vorgesehene Aufhängung an der Ablauföffnung an der rechten Seite des Grills.

Zur Information: Wenn Sie eine Grillabdeckung zu Ihrem Grill gekauft haben, dann muß die Seitenablage eingeklappt werden um die Abdeckung zu benutzen.

Fertig ist der Aufbau!



Schnellstart

Benutzen Sie diese Option NICHT wenn Sie den Grill zum ersten Mal einschalten!

Sie müssen den Brennraum vor der allerersten Benutzung mit Pellets füllen, ebenso wenn Sie einmal alle Pellets verbrannt haben. Im Kapitel „Brennraum laden“ finden Sie die Informationen hierzu.

Um den Grill anzuschalten:

- Schalten Sie den Power Kippschalter auf „ein“ (- = ein, 0 = aus) In der Digitalanzeige steht „OFF“.
- Drücken Sie einen der Knöpfe mit dem Pfeil nach oben oder unten. Das Display zeigt einen Status an (0, 1, 2, oder 3).
- Außer für einen „heißen Neustart“ drücken Sie bitte keinen der Knöpfe, während der Grill automatisch die Stufen 0-1-2-3 durchläuft. (siehe BYPASS Modus)
- Nachdem Stufe 3 durchlaufen wurde zeigt das Display die aktuelle Temperatur im inneren des Grills an.
- Wenn Sie nichts weiter tun stoppt der Grill bei der eingestellten Temperatur von 70 ° Celsius
- Mit den Pfeiltasten nach oben und unten können Sie die gewünschte Temperatur einstellen, nachdem der Grill die Grundtemperatur erreicht hat. (nachdem die Stufen 0-3 durchlaufen wurden)



Um den Grill abzuschalten benutzen Sie bitte immer den „FAN“ Modus wie folgt:

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach unten, bis im Display 70 ° Celsius erscheint
- Lassen Sie die Pfeiltaste los
- Drücken Sie nochmals auf die Pfeiltaste nach unten – im Display erscheint „FAN“
- Die Ventilatoren im Grill werden weitere 15 Minuten laufen, um die im Brennraum befindlichen Pellets zu verbrennen und die Asche aus dem Brennraum zu blasen.
- Der Grill schaltet selbständig ab und in der Digitalanzeige erscheint „OFF“. Nun können Sie auch den Power Kippschalter ausschalten.

BYPASS Modus (für „heißen Neustart“)

Wenn während der Benutzung des Grills ein Stromausfall eintritt, jemand versehentlich ausschaltet oder den Stecker zieht, benutzen Sie folgende Methode um den Grill wieder zu starten. Diese Methode funktioniert nicht wenn nicht wenn kein Feuer mehr im Brennraum brennt. (Normalerweise nicht mehr nach etwa 6-7 Minuten). Wenn der „FAN“ Modus für etwa 2-3 gelaufen ist funktioniert diese Methode ebenfalls nicht.

Wurde der „Power“ Schalter ausgeschaltet stellen Sie diesen auf „ein“ (-)
Wenn die Digitalanzeige auf „OFF“ steht drücken Sie die Pfeiltaste nach unten für etwa 8 Sekunden, oder bis eine Temperatur im Display angezeigt wird.
Stellen Sie nun die Temperatur nach Ihrem Wunsch ein. Stellen Sie nichts ein, dann geht der Grill auf die voreingestellte Temperatur von 70 ° Celsius.

Wichtige Sicherheitshinweise

- **Benutzen Sie den Grill NICHT in geschlossenen Räumen oder an Orten ohne angemessenen Luftzug**
- **Dies ist ein elektrisches Gerät, beachten Sie alle üblichen Sicherheitsmaßnahmen für elektrische Geräte mit hoher Spannung**
- **Verändern Sie NICHTS am Grill das nicht den Herstellervorgaben entspricht**
- **Lesen, verstehen und folgen Sie den Angaben in der Bedienungsanleitung**
- **Benutzen Sie den Grill keinesfalls anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben**
- **Seien Sie sich der Gefahren bewußt, die eine Gerät das mit offenem Feuer arbeitet mit sich bringt**



Bedienung des Grills

Warnung: benutzen Sie keine Weichholzpellets. Der Rauch den diese produzieren enthält Phenole, die man nicht über einen längeren Zeitraum aufnehmen sollte. Benutzen Sie keine Kohle oder Holzkohle. Benutzen Sie nur 100 % Hartholzpellets.

Lagern Sie Ihre Pellets an einem kühlen trockenen Ort, wenn die Pellets feucht werden, dann werden diese wieder zu Sägemehl und sind nicht mehr zu gebrauchen.

Wenn Sie Ihren Grill zum ersten Mal benutzen, müssen Sie ihn „einbrennen“ um Gerüche und Ablagerungen die aus der Herstellung stammen zu beseitigen. Lassen Sie dazu den Grill für etwa 30 Minuten bei 180 Grad Celsius.

Laden des Brennraums

SEHR WICHTIG: Der Grill schaltet ein wenn Sie den Kippschalter auf die Seite mit dem Minus (-) schalten und schaltet aus wenn Sie den Kippschalter auf die Seite mit der Null (0) schalten.

Wenn Sie den Kippschalter auf „ein“ schalten, erscheint im Display „OFF“. Um den Grill zu starten drücken Sie einfach kurz die Pfeiltaste nach oben oder unten.

Der Pelletbehälter ist mit einem Alarm für niedrigen Pelletstand ausgestattet, wenn der Sensor hierfür nicht mit Pellets bedeckt ist hören Sie einen Pfeif / Piepton.

Bei der ersten Inbetriebnahme & immer wenn Sie einmal den Pelletbehälter „leer gefahren“ haben, müssen Sie den Brennraum laden.

Eine Schnecke in einem Rohr befördert die Pellets vom Pelletbehälter in den Brennraum. Wenn wir vom Laden den Brennraums reden bedeutet dies, daß dieses Rohr mit Pellets gefüllt sein muß, damit der Grill Brennstoff für das Heizelement hat wenn dieses zündet.

Sie können den Brennraum auf zwei unterschiedliche Arten laden:

Sie können die Pellets aus dem mitgelieferten Kunststoffbeutel in die Brennkammer geben bevor Sie das Hitzeschild, den Fettablauf und die Roste einlegen. Nachdem Sie diese Teile dann installiert haben können Sie den Grill einfach einschalten und sind fertig. (Sie können zum selben Zweck auch einfach eine Handvoll Pellets nehmen.)

oder



- Bevor Sie das Hitzeschild, den Fettablauf und die Roste einlegen schalten Sie den Grill ein. Im Display erscheint „OFF“.
- Drücken Sie kurz die Pfeiltaste nach oben oder unten. Die Digitalanzeige zeigt nun „0“ an.
- Warten Sie bis die Anzeige auf „1“ geht und schalten Sie den Kippschalter aus.
- Schalten Sie wieder ein und drücken Sie den Pfeil nach oben oder unten. Das Display zeigt „0“ an.
- Beobachten Sie den Brennraum. Wenn die ersten Pellets aus dem Rohr in den Brennraum fallen schalten Sie den Grill aus.
- Das Schneckenrohr ist nun geladen / mit Pellets gefüllt.
- Installieren Sie nun das Hitzeschild, den Fettablauf und die Roste.
- Der Grill ist nun einsatzbereit

Zukünftig sollten Sie diesen Vorgang nicht wiederholen müssen, außer wenn Sie den Pelletbehälter und das Schneckenrohr „leer fahren“. Denken Sie daran daß immer genügend Pellets im Pelletbehälter und im Schneckenrohr sind wenn Sie den Grill anschalten.

Wenn Sie den Grill am „POWER“ Knopf anschalten zeigt das Display immer „OFF“ an (abgeschaltet). Diese Grundeinstellung dient zu Ihrer Sicherheit, damit der Grill nicht selbständig startet z.B. nach einem Stromausfall.

Um den Grill anzuschalten drücken Sie einfach kurz die Pfeiltaste nach oben oder unten. In der Digitalanzeige erscheint eine 1-stellige Nummer die die Zündstufe anzeigt. Die nachfolgende Tabelle erläutert den Zündstatus und die jeweilige Funktion.

	0	1	2	3	Arbeiten mit Zieltemperatur	„FAN“ Modus	„OFF“ Modus
Schnecke	An	Aus	Aus	Aus	Aussetzend	Aus	Aus
Feuerventilator	Aus	Aus	An	An	Aussetzend	An	Aus
Behälterventilator	Aus	Aus	An	An	Aussetzend	An	Aus
Heizelement	An	An	An	Aus	Aus	Aus	Aus

In Stufe 0 fördert die Schnecke und die Zündung startet zu heizen.

In Stufe 1 bleibt die Zündung eingeschaltet und die Schnecke stoppt die Pelletförderung.

In Stufe 2 schalten der Behälter und Brennraumventilator ein, die Zündung bleibt an.

In Stufe 3 laufen die Ventilatoren weiter und die Zündung schaltet ab.

Die folgende Tabelle zeigt die durchschnittlichen Zeiten für jeden Status an, bis der Grill die Grundtemperatur von 70° Celsius erreicht hat.



Stufe	Zeit
0	70 Sekunden
1	60 Sekunden
2	90 Sekunden
3	5 Sekunden

Nach Stufe 3 zeigt das Display die Temperatur im Grill an. Stellen Sie die Temperatur nicht höher wird der Grill bei 70 Grad stoppen.

Wenn die Umgebungstemperatur und 2 ° Celsius sinkt, schaltet sich der „Turbo“ ein, bei welchem mehr Pellets und Luft in den Brennraum gefördert werden, damit Sie nicht zu lange warten müssen bis der Grill die gewünschte Temperatur erreicht.

Mit Pfeiltasten nach oben oder unten können Sie die Temperatur zwischen 70 und 260 ° Celsius einstellen. (nachdem Stufe 3 beendet wurde).

Wenn Sie die Temperatureinstellung erhöhen steigt diese sehr schnell an, jedoch sinkt sie wesentlich langsamer wenn Sie die Einstellung verringern. Dies liegt daran, daß das Feuer im Brennraum nicht erlöschen darf und somit weiterhin Pellets erhält. Für eine schnellere Abkühlung im Inneren des Grills öffnen Sie einfach den Deckel für einen Moment.

Die Temperatur die im Display angezeigt wird ist die Oberflächentemperatur auf der linken Seite der Roste, wo der Thermosensor montiert ist. Sie werden unterschiedliche Temperaturen im Display und vom Kuppelthermometer angezeigt bekommen, was davon abhängig ist wieviel kalte lebensmittel sich im Grill befinden oder wie oft Sie den Deckel öffnen und schließen. Dies ist ganz normal und kein Grund zur Besorgnis. Die Temperatur etwas oberhalb der Roste kann etwas niedriger sein als direkt an der Oberfläche. Wenn Sie also etwas Größeres zubereiten wählen Sie eine etwas höhere Temperatur.

Alarm bei niedrigem Pelletstand: Im Pelletbehälter befindet sich ein Sensor, wenn der Pelletstand unterhalb dieses Sensors sinkt ertönt eine Alarmgeräusch damit Sie wissen das Pellets nachgefüllt werden müssen. Wenn der Alarm ertönt ist haben Sie je nach eingestellter Temperatur und Umgebungstemperatur zwischen ½ bis 3 Stunden bevor der Pelletbehälter leer ist.

Kerntemperaturfühler: Ihr neuer GMG Pelletgrill hat einen Kerntemperaturfühler als Standardzubehör. Um diesen zu benutzen stecken Sie diesen einfach in die Buchse am Steuergerät. An der linken Seite des Grills ist eine kleine Öffnung mit einer Edeltallabdeckung, dort hindurch führen Sie den Kerntemperaturfühler in den Grill ein. Danach stechen Sie die „Nadel“ in die Mitte des Fleisches das Sie zubereiten möchten.



Wenn Sie den „FOOD“ Knopf a, Steuergerät drücken zeigt das Display die Temperatur dessen an worin sich der Fühler befindet. Es dauert etwa 1-2 Minuten bis sich dieser Prozeß stabilisiert. Um wieder die Grilltemperatur im Display anzuzeigen drücken Sie einfach eine der Pfeiltasten.

Wenn der Kerntemperaturfühler nicht angeschlossen ist, erscheint „NO FD“ (no food = kein Essen) im Display wenn Sie die FOOD Taste drücken.

Der Kerntemperaturfühler kann keine Lufttemperatur über 150 ° Celsius anzeigen.

Fernbedienung: Sollten Sie eine Fernbedienung zu Ihrem GMG erworben haben, dann können Sie diese genauso wie die Kontrolleinheit am Grill bedienen. Die Knöpfe funktionieren exakt gleich, ebenso der Kerntemperaturfühler. Die Fernbedienung funktioniert bis zu einer Entfernung von etwa 25-30 Meter.

Die Fernbedienung hat die selben Anzeigen und Funktionen wie die Kontrolleinheit am Grill. Nach 5 Sekunden schaltet sich die Fernbedienung von selbst ab.

Die Fernbedienung benötigt 2 AA Batterien, tauschen Sie immer beide Batterien aus, niemals nur eine.

„FAN“ Modus / Ventilationsmodus: Die FAN Einstellung sollte jedes Mal benutzt werden wenn Sie das Kochen beenden. Um in den FAN Modus zu wechseln, gehen Sie wie folgt vor. Drücken Sie den Pfeil nach unten solange bis im Display die Temperatur von 70 ° Celsius An angezeigt wird. Lassen Sie den Knopf los und drücken ihn kurz ein weiteres mal. In der Anzeige erscheint „FAN“. Die Ventilatoren des Grills werden dann für einige weitere Minuten laufen. Dadurch verbrennen die restlichen Pellets im Brennraum und die Asche wird aus dem Brennraum geblasen. Die Ventilatoren schalten automatisch ab und der Grill ebenso, im Display erscheint OFF. Nun können Sie den Schalter am Grill auf 0 schalten.

WICHTIG

Decken Sie niemals den Hitzesensor auf der linken Seite des Grills auf Höhe des Fettablaufs mit Alufolie ab. Es ist äußerst wichtig für die Funktion des Grills, das dieser Sensor frei ist. Ebenso ist es wichtig die Luftzirkulation nicht durch Alufolie die über den Fettablauf übersteht zu beeinflussen. Stellen Sie sicher das wenn Sie den Fettablauf mit Alufolie abdecken nicht die Luftzirkulation blockieren.



Wetter

Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist sollte er nicht Regen oder Schnee ausgesetzt sein, durch eindringendes Wasser können die Pellets in der Förderschnecke aufgeweicht werden und verwandeln sich dann in Sägemehl. Wenn diese dann trocknen und verhärten ist dies ähnlich Beton und eine unerwünschte Reparatur wird notwendig. Eine Grillabdeckung kann davor schützen, besser noch ist es wenn Sie den Grill in einem trockenen Raum abstellen.

Isolations Decke

Benutzer haben festgestellt, das bei sehr kaltem Wetter eine Einsparung von ca. 40-50 % Pellets durch die Benutzung der GMG Isolations Decke möglich ist. Wenn Sie planen den Grill öfter im Winter zu nutzen können Sie durch die Decke Geld sparen.. Benutzen Sie die Isolations Decke nicht im Sommer, dann bringt Sie keine spürbaren Vorteile, im Gegenteil kann der Einsatz an sehr heißen Tagen Nachteile haben.

Wartung & Pflege

Zur Reinigung der Edelstahlroste können Sie eine Drahtbürste verwenden. Ein einfacher Trick zur Reinigung ist ein Stück Aluminiumfolie zu zerknüllen und damit die Roste abzureiben. Gelegentlich sollten Sie den Brennraum säubern, am besten eignet sich dazu ein Staubsauger. Üblicherweise blasen die Ventilatoren die gesamte Asche in den unteren Teil des Grills, diesen sollten Sie etwa alle zwei Monate reinigen wenn Sie den Grill regelmäßig benutzen.

Ebener Untergrund

Der Grill sollte so eben wie möglich stehen, um ein problemloses ablaufen des Fetts durch die Öffnung an der rechten Seite in den Eimer zu ermöglichen. Ebenso damit der Sensor die korrekte Temperatur im inneren des Grills feststellen kann und nicht die Temperatur auf einer Seite Höher ist als auf der anderen.

Service

Kontaktieren Sie den Händler von welchem Sie den Grill erworben haben, sollten Sie ein Problem haben. Wir hoffen es werden keine Probleme auftreten, aber bei jedem technischen Gerät kann einmal etwas passieren. Glücklicherweise ist der Grill Modular aufgebaut, sollte ein Teil / Modul defekt sein können entweder Sie oder Ihr Händler es einfach austauschen wenn nötig.



Arbeiten Sie niemals am Grill wenn dieser an das Stromnetz angeschlossen ist !!!!
Service Hinweise finden Sie im Kapitel Problembehandlung und im Internet (nur in englischer Sprache derzeit). Sollten Sie keine Lösung finden kontaktieren Sie Ihren Händler.

Basiswissen Pelletgrillen

Stellen Sie sicher, das immer ausreichend Pellets im Pelletbehälter vorhanden sind, damit der Grill nicht plötzlich ausgeht während Sie Essen zubereiten.

Warten Sie bis der Grill aufgewärmt ist bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Abgesehen vom Ruß, der sich während des Startvorganges im Rauch befindet ist die Hitze nicht gleichmäßig verteilt bis der Grill aufgewärmt ist genau wie bei einem Gas oder Holzkohle Grill. Wenn der Grill bei 70 Grad abschaltet ist die Starttemperatur erreicht und Sie können mit dem Kochen beginnen.

Wenn Sie etwas räuchern möchten, empfehlen wir das Grillgut vorab mehrere Stunden im Kühlschrank zu marinieren. Geflügel sollte aus Gesundheitsgründen nicht unter 85 Grad geräuchert werden, bei dieser oder höheren Temperaturen bekommt Geflügel immer noch einen reichhaltigen Rauchgeschmack.

Reinigen Sie die Roste und den Fettablauf regelmäßig. Geschmacksaromen von vorangegangenen Kochvorgängen verschlechtern üblicherweise den Geschmack des Gerichtes das Sie im Moment zubereiten. Benutzen Sie eine Spachtel oder eine Grillbürste um den Fettablauf zu Reinigen und zerknüllte Aluminiumfolie oder eine Grillbürste um die Roste zu reinigen. Des weiteren kann Fett beim erhitzen anfangen zu brennen, sollte dies geschehen (bei korrekter Handhabung sehr unwarscheinlich) ziehen Sie den Stecker und lassen Sie den Grill geschlossen bis das Feuer erlischt. Die einfachste Methode um verschmutzen des Fettablaufs zu vermeiden und diesen zu Reinigen ist das auslegen mit Aluminiumfolie, achten Sie dabei darauf nicht den Sensor und die Luftzirkulation zu blockieren.

Spritz! Kaufen Sie eine Plastiksprühflasche und füllen Sie diese mit Apfelsaft und fügen Sie etwas 2-3 Esslöffel Worcestershiresauce hinzu. Sprühen Sie damit in regelmäßiger Reihenfolge das Fleisch ein das Sie zubereiten, die meisten Fleischgerichte vertragen großzügiges einsprühen. Finden Sie Ihren persönlichen Geschmack heraus.

Seien Sie kreativ! Sie können beinahe alles mit diesem Grill zubereiten. Versuchen Sie Pizza, Brot, mariniertes Gemüse, Aufläufe genauso wie Steaks, Braten, Schinken, Schweinekoteletts, Filets, Wild, Fisch und Geflügel. In diesem gerät bereiten Sie alles draußen zu was Sie sonst auch in Ihrem Backofen in der Küche zubereiten.



Halten Sie den Deckel während des Kochens geschlossen. Der Grill arbeitet mit Konvektionshitze / Heißluft, eine geöffnete Abdeckung lässt die Hitze ins freie entweichen.

Vorsicht! Wie bei jedem Grill besteht die Gefahr eines Feuers durch brennendes Fett. Um diese Gefahr zu minimieren sollten Sie den Fettablauf regelmäßig reinigen. Die einfachste Methode um verschmutzen des Fettablaufs zu vermeiden und diesen zu Reinigen ist das auslegen mit Aluminiumfolie, achten Sie dabei darauf nicht den Sensor und die Luftzirkulation zu blockieren. Achten Sie darauf das die Folie überlappt, damit kein fett zwischen die Lagen läuft. Sie können auch mehrere Lagen auf den Fettablauf aufbringen und dann immer eine Lage entfernen wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Achten Sie auch darauf das der Ablauf in den Eimer immer frei ist und das Fett dort ablaufen kann.

Rauchgeschmack: Bei niedrigeren Temperaturen erzielen Sie einen stärkeren Rauchgeschmack als bei höheren Temperaturen. Wenn Sie einem Stück Fleisch eine Rauchnote geben wollen, dann räuchern Sie es bei ca. 70 Grad für etwa eine Stunde, bevor Sie die Temperatur erhöhen um es fertig zu garen oder grillen.

Lassen Sie ihr Fleisch ruhen. Rind, Schwein, Geflügel und Fisch garen generell noch etwas weiter wenn Sie diese vom Grill nehmen, da das heißere Äußere einfluß auf den kühleren Teil im inneren nimmt. Wenn es auch möglich ist direkt nach dem herunternehmen vom Grill zu essen, so sollte man dem Gericht die Möglichkeit geben etwas zu ruhen. Dadurch steigt die Temperatur im inneren noch ein wenig und die Fleischsäfte verteilen sich noch etwas gleichmäßiger.



Anfängerhilfe:

Wenn Pelletgrillen noch neu für Sie ist, dann helfen Ihnen die folgenden Angaben ein wenig, dennoch sind die Angaben nur Richtwerte. Vor allem die Zeit ist stark davon abhängig wie groß das Grillgut ist das Sie zubereiten, welche Temperatur es beim Einlegen in den Grill hat, wie oft Sie die Klappe öffnen usw.

Grillgut	Methode	Temperatur °C	Zeit
Bratwurst	Grillen	230 - 260	5 - 10 Min / Seite
Bruststück	Garen	110 - 115	6 - 10 Stunden
Burger	Grillen	230 - 260	7 - 10 Min / Seite
Hähnchenteile	Grillen	190 - 220	15 - 20 Min / Seite
Ganzes Hähnchen	Braten	135 - 165	1,5 - 2,5 Stunden
Fisch	Grillen	190 - 220	7 - 20 Min / Seite
Hot Dogs	Grillen	230 - 260	5 - 7 Min / Seite
Trockenfleisch (Jerky)	Räuchern	70 - 80	4 - 6 Stunden
Pizza	Backen	205 - 235	14 - 18 Minuten
Schweineschulter / Bein	Garen	110 - 115	8 - 16 Stunden
Dicke Rippe	Braten	95 - 122	4 - 8 Stunden
Roast Beef / Rinderbraten	Braten	122 - 150	1,5 bis 3,5 Stunden
Räucherlachs	Räuchern	70 - 80	6 - 10 Stunden
Steaks	Grillen	230 - 260	6 - 10 Min / Seite

Im mitgelieferten Assembly and Operating Manual befinden sich eine Auswahl von Rezepten & Tipps. (nur in englischer Sprache). Im Internet finden Sie weitere Rezepte und Tipps von Pelletgrill Nutzern.

Es gibt eine Vielzahl von Möglichkeiten unterschiedliche Aromen des Grillguts zu erzielen, sei es durch die Benutzung von Pellets aus unterschiedlichen Hölzern oder unterschiedlicher Marinaden.





Problembehandlung

Problem : Der Grill schaltet nicht ein wenn Sie den Power Knopf betätigen

Lösung : Stellen Sie sicher das der Grill an eine Steckdose angeschlossen ist.

Prüfen Sie ob die Steckdose Strom führt, dazu können Sie ein anderes Gerät an die betreffende Steckdose anschließen.

Ziehen Sie den Stecker des Grills, entfernen Sie die Steuereinheit und überprüfen Sie die Sicherungen / tauschen Sie diese aus.

Problem : Der Grill erreicht nicht die Starttemperatur

Lösung : Überprüfen Sie ob ggf. im Brennraum zu viele Pellets aufgelaufen sind. Sollte dies der Fall sein entfernen Sie all Pellets aus dem Brennraum und starten Sie den Grill erneut. Überfüllung kann ein Resultat eines

Stromfehlers /Stromausfalls beim Durchlaufen der Stufen 0-3 sein oder dadurch entstehen, das der Grill ohne den Gebrauch des „FAN“ Modus abgeschaltet wurde. Des weiteren kann dies durch aufladen des Brennraums erfolgen, wenn dies unnötigerweise getan wurde.

Lesen Sie das Kapitel Laden des Brennraums noch einmal um zu verstehen das dies nur bei der ersten Inbetriebnahme geschehen muß oder wenn der Pelletbehälter leergefahren wurde.

Lesen Sie auch das Kapitel Bypass Modus / heißer Neustart.

Problem: Unberechenbare Temperaturveränderung

Lösung : Wenn die Digitalanzeige „SEN“ anzeigt, kontaktieren Sie Ihren Händler um den Sensor auszutauschen.

Anderenfalls prüfen Sie ob ggf. der Sensor durch Aluminiumfolie blockiert / abgedeckt ist.

Des weiteren prüfen Sie das keine Alufolie die Luftzirkulation behindert.



Problem: Rauch kommt aus dem Pelletbehälter

Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Pelletbehälters geschlossen bleibt wenn der Grill in Betrieb ist. Überprüfen Sie dass der Deckel vollständig / richtig geschlossen ist.

Kommt weiterhin Rauch aus dem Pelletbehälter, ist entweder der Deckel verbogen oder der Ventilator im Pelletbehälter ist defekt. Überprüfen Sie ob einer der beiden Punkte zutrifft und kontaktieren Sie Ihren Händler zwecks Austausch des defekten Teils.

Problem: Der Alarm für niedrigen Pelletstand piept kontinuierlich

Lösung: Füllen Sie den Pelletbehälter mit Pellets bis über den Sensor. Sollte das nicht helfen, dann überprüfen Sie ob am Ende des Sensors im Pelletbehälter eine klare Kunststofflinse angebracht ist. Sollte diese fehlen kontaktieren Sie Ihren Händler um eine neue zu erhalten.

Halten Sie einen Finger über das Ende des Sensors, wenn es weiterhin piept ist der Sensor defekt. Kontaktieren Sie Ihren Händler für einen neuen Sensor. Sie können den Sensor vom Schaltkreis abklemmen um den Piepton in der Zwischenzeit abzuschalten. (Der obere linke Stecker mit 4 Kabeln – beige)

Problem: Keine Pellets in der Brennkammer

Lösung: Wir gehen davon aus Sie haben den Brennraum geladen und es befinden sich Pellets im Schneckenrohr. Schalten Sie den Grill an und drücken Sie den Pfeil nach oben damit die Phase 0 angeschaltet wird. (0 im Display)

Beobachten Sie das Ende der Förderschnecke in der Brennkammer um sicherzustellen dass es sich dreht. Wenn es sich dreht, warten Sie bis Pellets in die Brennkammer fallen, schalten Sie den Grill aus und starten Sie ihn nochmals.

Dreht sich die Schnecke nicht, dann prüfen Sie den weißen Ventilator am Ende des Schneckenmotors unterhalb des Pelletbehälters. Wenn sich dieser Ventilator dreht und die Schnecke nicht, dann hat etwas die Schnecke blockiert. Es kann sich um ein Stück Metall handeln, das versehentlich in den Pelletbehälter gelangt ist, oder nasse Pellets.



Entfernen Sie alle Pellets aus dem Behälter, lösen Sie die 4 Schrauben, die den Behälter halten und legen Sie den Behälter vorsichtig auf sein linke Seite ab (am besten positionieren Sie einen Stuhl neben dem Grill auf dem Sie den Behälter ablegen). Sie werden sehen wo die Schnecke mit dem Motor verbunden ist und wahrscheinlich ist der Splint abgeschert. Beseitigen Sie den Grund der Blockade (metal oder nasse Pellets) und ersetzen Sie den Splint.

Ihr Grill ist wasserabweisend aber nicht wasserdicht. Lassen Sie den Grill ungedeckt im Freien im Regen stehen, können die Pellets naß werden und sich in Sägemehl zurückverwandeln. Meistens werden Sie die Sägespäne mit Werkzeug und einem Staubsauber entfernen können, es kann jedoch auch passieren, das Sie den Pelletbehälter entfernen müssen, sowie den Motor der Schnecke und die Schnecke herausziehen müssen.

Problem: Ruß auf dem Essen

Lösung : Ruß entsteht durch unvollständige Verbrennung der Pellets. Wenn nicht genügend Luft in die Brennkammer gelangt kann ebenfalls Ruß entstehen.

Reinigen Sie die Brennkammer, stellen Sie sicher, das die Lufteinlässe nicht durch Asche blockiert sind.

Stellen Sie sicher, daß keine Folie einen der Luftdurchlässe um den Fettablauf blockiert. Wenn Sie Folie überlappen lassen dann wickeln Sie diese so, das ein reibungsloser Luftdurchfluß gewährleistet ist.

Wenn Sie die Temperatur stark nach unten verändern (mehr als 5°C.) dann decken Sie das Grillgut mit Folie ab, bis der Grill die neu eingestellte Temperatur erreicht hat. Abkühlen kann zur Folge haben das Pellets nicht vollständig verbrennen, wenn zuvor viele Pellets in der Brennkammer waren, als Sie die Temperatur heruntergestellt haben.

Nachdem Sie den Grill eingeschaltet haben sollten Sie warten bis der Grill die Grundtemperatur erreicht hat, bevor Sie Grillgut in den Grill legen. Der Anfangsrauch enthält Ruß, daher sollten Sie warten bis das Feuer sauber brennt.

Stellen Sie sicher, das der Schornstein ausreichend Zug bekommt. Im Sommer sollte die Schornsteinabdeckung in etwa 2 Finger breit geöffnet sein, im Winter etwa einen Finger breit.