

French Line

4333692705363

DJ-55126

Smoker Memphis Montage- und Betriebsanleitung



Globus Fachmärkte GmbH & Co. KG
Zechenstr. 8, 66333 Völklingen
www.globus-baumarkt.de
Für den Reklamationsfall:
Herstelleradresse und Order Nr. aufbewahren



Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

Pelletgrill

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Achten Sie darauf, dass das Produkt gemäß der Gebrauchsanleitung installiert, verwendet und gewartet wird. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für eine evtl. spätere Verwendung auf.

GEBRAUCH

- Dieser Grill ist ein Pellet-Grill für den Gebrauch im Freien.
- **ACHTUNG! Verwenden Sie in diesem Grill nur zum Grillen geeignete Holzpellets. Verwenden Sie niemals Holzpellets für Heizungen, da diese nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet sind.**
- Verwenden Sie niemals flüssigen Grillanzünder, Holzkohle, Lavastein, Benzin, Kerosin oder Alkohol für diesen Grill.
- Der Grill ist nur für den privaten Gebrauch vorgesehen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Das Gerät muss während des Betriebs stabil auf einem ebenen, festen Untergrund stehen

Nicht in geschlossenen Räumen oder auf überdachten Flächen verwenden.

Das Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoffdurchgeglüht ist.

Vor Erstgebrauch muss das Gerät ca. 30 Minuten aufgeheizt werden.

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keine Anzündhilfen, Spiritus oder Benzin verwenden!

Tragen Sie beim Grillen entsprechende Grillhandschuhe, Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407.

ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß. Den heißen Grill niemals während oder nach dem Gebrauch transportieren beziehungsweise bewegen!

ACHTUNG! Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt, halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Grill fern.

Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen.



- Halten Sie den gesamten Grill in sicherem Abstand, bzw. mindestens 180 cm Abstand zu allen brennbaren Stoffen.
- **WARNUNG!** Holzkohle und ähnlich Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- Nur im Freien verwenden!
- Installieren und benutzen Sie den Grill nicht unterhalb von brennbaren Decken oder Überhängen.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nach längerer Einlagerung und/oder Nichtnutzung sollte kontrolliert werden, ob Verstopfungen der Grillroste, Fremdkörper im Grill oder im Pelletbehälter oder Behinderungen der Luftzirkulation vorliegen.
- Legen Sie keine Grillabdeckung oder andere brennbare Materialien auf den Grill oder in den Stauraum unter dem Grill, solange der Grill heiß ist.
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**



WARNHINWEIS!

Wenn die Vorschriften nicht befolgt werden, kann ein Unfall zu gravierenden Verletzungen oder Sachschäden führen.

- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht für den Gebrauch mit diesem Grill vorgesehen ist.
- Lehnen Sie sich nie über den offenen Grill und legen Sie die Hände oder Finger nicht auf die Vorderkante des Grillfelds oder in den Pelletbehälter.
- Stellen Sie im Fall eines Fettbrandes den Schalter auf „Off“ und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie NICHT den Netzstecker. Gießen Sie KEIN WASSER über das Feuer. Versuchen Sie NICHT, das Feuer zu ersticken.
- Verwenden Sie den Grill nicht im Regen oder in der Nähe von Wasserquellen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie Service- oder Wartungsarbeiten am Grill durchführen.
- Wird der Grill bei regnerischem oder feuchtem Wetter im Freien gelagert, ist darauf zu achten, dass kein Wasser in den Pelletbehälter gelangen kann. Holzpellets, die nass werden oder hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt sind, dehnen sich stark aus, brechen auseinander und können das Zuführsystem verstopfen.
- Entsorgung von Asche: Asche erst entfernen, wenn der Zündstab vollständig abgekühlt ist. Asche sollte in einen Metallbehälter mit dicht sitzendem Deckel gegeben werden. Der geschlossene Behälter mit Asche sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Untergrund oder am Boden platziert werden, in ausreichendem Abstand zu ALLEN brennbaren Materialien. Wenn die Asche im Boden vergraben oder auf andere Weise örtlich verteilt werden soll, sollte sie so lange im geschlossenen Behälter bleiben, bis die Glut vollständig erloschen ist.
- Falls ein Verlängerungskabel benötigt wird: Verwenden Sie ein geerdetes Verlängerungskabel, das für Stromstärken von mindestens 7-10 Ampere ausgelegt und für den Gebrauch im Freien geeignet ist.
- Die maximale Menge an Pellets beträgt maximal 3.5 kg. Andernfalls kann das BBQ beschädigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung benutzt werden, wenn diese unter Aufsicht stehen, Hinweise zum sicheren Umgang erhalten haben und über die Risiken aufgeklärt wurden.

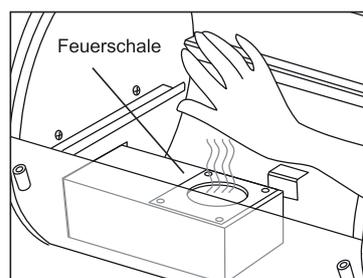
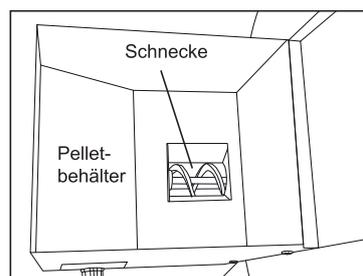
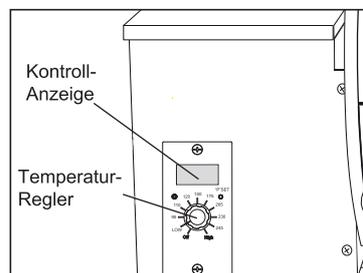
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen Kundendienst oder vergleichbar qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um Gefahren auszuschließen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen Kundendienst oder vergleichbar qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um Gefahren auszuschließen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Füllen Sie Pellets nie von Hand in die Brennkammer.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.
- Halten Sie Finger, Haare und Kleidung jederzeit von sich bewegenden Teilen fern.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung auf dem Typenschild mit Ihrer lokalen Versorgungsspannung übereinstimmt.
- Falls nicht vorhanden, wird als zusätzlicher Schutz die Installation einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Stromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektriker.
- Das Gerät ist an eine Steckdose mit Schutzkontakte anzuschließen.
- Der Netzanschluss muss regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden und das Gerät darf nicht verwendet, wenn die Anschlussleitung beschädigt ist.
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse selbst.

EINSCHALTEN DES GRILLS

ANWEISUNGEN ZUM ERSTEN ANZÜNDEN DES GRILLS

Diese Anweisungen sollten beim ersten Anzünden des Grills befolgt werden, sowie dann, wenn beim Grillen die Pellets ausgehen oder das Feuer erlischt.

1. Entfernen Sie die Grillroste, die Fettschale und den Flammenverteiler aus dem Inneren des Grills.
2. Öffnen Sie den Deckel des Pelletbehälters. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper in der Schnecke oder im Pelletbehälter befinden.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose ein. Der Temperaturregler muss sich dabei in der Position „OFF“ befinden.
4. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „LOW“. Überprüfen Sie die folgenden Punkte:
 - Dass die Schnecke sich dreht. Fassen Sie dabei NICHT mit Fingern oder Gegenständen in das Förderrohr. Dies kann zu Verletzungen führen.
 - Halten Sie Ihre Hand 10cm ÜBER die Feuerschale, um zu testen, ob Sie eine Luftbewegung spüren. Stecken Sie die Hand NICHT in die Feuerschale. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.
 - Warten Sie ca. 1 Minute und prüfen Sie, ob der Zünder rot glüht. Fassen Sie den Zünder NICHT an. Dieses Element wird extrem heiß und brennt.
5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „OFF“.
6. Füllen Sie den Pelletbehälter mit natürlichen Grillpellets.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „HIGH“. Es dauert einige Zeit, bis die Schnecke die Pellets in die Feuerschale befördert hat. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „LOW“, sobald Sie Pellets in der Feuerschale sehen.
8. Lassen Sie den Temperaturregler in der Position „LOW“ und warten Sie, bis die Pellets vollständig Feuer gefangen haben. Drehen Sie den Regler auf die Position „OFF“, sobald Flammen aus der Feuerschale kommen.
9. Bringen Sie den Flammenverteiler, die Fettauffangschale und die Grillroste wieder im Grill an, wenn er sich abgekühlt hat.



HINWEIS! Einbrennen

Bevor Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir, ihn „einzubrennen“, um ihn von Fremdmaterial zu reinigen. Bereiten Sie den Grill wie unter Einschalten des Grills beschrieben vor. Schalten Sie den Grill an und lassen Sie ihn bei geschlossenem Deckel 30 bis 40 Minuten in der Position „HIGH“ laufen.

STANDARD-ANLEITUNG ZUM ANZÜNDEN

Reinigen und überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Feuerschale. Dadurch wird ordnungsgemäßes Anzünden und eine gute Wärmeabgabe gewährleistet.

1. Stellen Sie sicher, dass der Einschaltknopf sich in der Position „OFF“.
2. Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose mit 220–240V Netzspannung ein.
3. Öffnen Sie den Deckel des Pelletbehälters. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper in der Schnecke oder im Fördersystem befinden. Füllen Sie den Pelletbehälter mit trockenen, natürlich aromatisierten Holzpellets.
4. Öffnen Sie den Kochdeckel. Der Hauptdeckel muss während des Anzündens und Abkühlens geöffnet bleiben.
5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „LOW“. Dadurch wird der Startvorgang aktiviert. Das Fördersystem beginnt, sich zu drehen, der Zünder fängt an, zu glühen, und die Lüftung bläst Luft in die Feuerschale. Ihr Grill beginnt während des Startvorgangs, Rauch zu entwickeln. Die Pellets wurden entzündet, wenn sich der Rauch verzogen hat. Dies erkennen Sie an einem aufflackernden Geräusch, während der Kochdeckel noch offen ist, und daran, dass Hitze erzeugt wird.
6. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „HIGH“, damit das Gerät sich etwa 15 bis 20 Minuten lang vorheizen kann.

HINWEIS! Vorheizen

Es ist äußerst wichtig, dass Sie dem Grill vor dem Kochen immer ausreichend Zeit zum Vorheizen geben. Dadurch können sich der Grill und die Grillroste schneller aufheizen, und der Grill kann seine Kochtemperatur aufrechterhalten, nachdem Sie Ihr Essen in den Kochbereich gelegt haben. Wenn Sie den Grill nicht vorheizen, werden Sie feststellen, dass es länger dauert, sowohl den Grill als auch das Essen auf Kochtemperaturen zu erhitzen. Lassen Sie beim Vorheizen immer den Deckel geschlossen.

7. Nachdem das Vorwärmen abgeschlossen ist, können Sie die Vorteile Ihres Grills genießen. Beachten Sie, dass niedrigere Temperaturen zu intensiverem Geschmack führen und das Risiko von auflodernden Flammen reduzieren.

HINWEIS! Nachfüllen

Füllen Sie während des Grillens Pellets nach, falls erforderlich. Öffnen Sie den Deckel des Pelletbehälters und prüfen Sie den Füllstand. Geben Sie, falls notwendig, mehr Pellets hinzu.

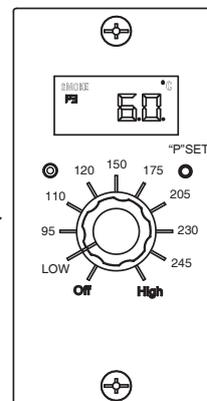
Sollten während des Grillens die Pellets im Pelletbehälter ausgehen oder das Feuer erlöschen, lassen Sie den Grill erst vollständig abkühlen und folgen Sie anschließend den Anleitungen zum Anzünden des Grills.

KOCHTIPPS

- Verwenden Sie ein Fleisch-Thermometer, um sicherzustellen, dass Lebensmittel eine sichere Innentemperatur erreicht hat.

SMOKE-MODUS

- Mit der Einstellung „LOW“ können Sie Lebensmittel räuchern oder ihnen beim Kochen ein Raucharoma verleihen.
- Der Smoke-Modus lässt sich mit den Stufen P0 bis P7 einstellen. Bei P0 gelangt am wenigsten Rauch in die Grillkammer. Dies kann bis zur Stufe P7 gesteigert werden, bei der am meisten Rauch entsteht.
- Wenn Sie eine höhere Stufe des Smoke-Modus wählen, kommt es zu stärkeren Schwankungen der Temperatur in der Grillkammer.

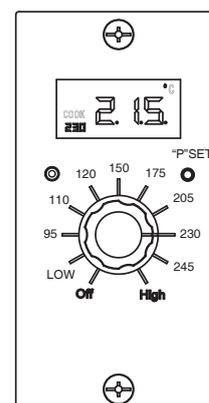


HINWEIS!

- EINE HÖHERE „P“-Einstellung bedeutet eine GERINGERE Brennstoffzufuhr (Wärmeabgabe). Dies führt zu einer niedrigeren Wärmeabgabe des Grills, geringerem Pelletverbrauch und einem intensiveren Raucharoma. Es ist darauf zu achten, keine zu hohe „P“-Einstellung zu wählen, da dies dazu führen kann, dass das Feuer erlischt.
- EINE NIEDRIGERE „P“-Einstellung bedeutet eine HÖHERE Brennstoffzufuhr (Wärmeabgabe). Dies führt zu einer HÖHEREN Wärmeabgabe des Grills, höherem Pelletverbrauch und somit einer höheren Grilltemperatur. Es ist darauf zu achten, keine zu niedrige „P“-Einstellung zu wählen, da dies eine zu hohe Zufuhr an Pellets und die Bildung von Kreosot oder eine unvollständige Verbrennung zur Folge hat.

KOCH-MODUS

- Der Temperatur-Schalter kann jederzeit verstellt werden, um die Temperatur des Grills zu erhöhen oder zu senken.
- Die Temperatureinstellungen von 205°C bis „HIGH“ sind zum Grillen geeignet.
- Die Temperatureinstellungen von 95°C bis 175°C eignen sich für langsames Kochen.
- Stellen Sie den Temperatur-Schalter auf die gewünschte Temperatur ein. Die ausgewählte Temperatur wird in der linken unteren Ecke des Anzeigedisplays angezeigt.



AUSSCHALTEN DES GRILLS

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „LOW“ und öffnen Sie den Deckel des Grills. Lassen Sie den Grill für einige Minuten in der Position „LOW“ laufen. Stellen Sie den Regler anschließend auf die Position „OFF“. Der Grill leitet den automatischen Ausschaltvorgang ein. Das Fördersystem führt keinen Brennstoff mehr zu, die Flamme erlischt von selbst, und die Lüftung für Verbrennung / Kühlung läuft noch 5 Minuten lang weiter. Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, schaltet sich die Lüftung aus.
2. Schließen Sie den Deckel und ziehen Sie Stecker aus der Steckdose.
3. Decken Sie den Grill nach dem Abkühlen mit einer Schutzabdeckung ab.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Lassen Sie vor der Reinigung alle Teile des Grills vollständig abkühlen.
- Der Grill muss regelmäßig und sorgfältig gereinigt werden, am besten nach jedem Gebrauch. Wird der Grill in Umgebungen verwendet, die besonderes stark Korrosion fördern, wie z.B. am Meer, ist es besonders wichtig, dass er häufig gereinigt wird. Salz und Feuchtigkeit beschädigen in der Regel die Schutzbeschichtung des Grills, wodurch die Oberfläche rosten kann.
- Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, sollte er mit einer Grillabdeckung vor Regen und Schmutz geschützt werden. Dies verhindert Verunreinigungen und Oberflächenrost.
- **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Brennkammer herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Brennkammer an. So kann über Jahre hinweg die Brennkammer durch Rostbefall Schaden nehmen.**
- Wird der Grill bei regnerischem Wetter im Freien gelagert, ist darauf zu achten, dass kein Wasser in den Pelletbehälter gelangen kann. Wenn Holzpellets nass werden, dehnen sie sich stark aus und können die Schnecke verstopfen.
- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer von Stromnetz getrennt und vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.
- Bei längerer Lagerung, beispielsweise im Winter, muss der Grill zunächst gründlich gereinigt und getrocknet und anschließend an einem trockenen und staubfreien Ort unter einer Grillabdeckung gelagert werden.

REINIGUNG DER AUSSENSEITE DES GRILLS

- Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit einem weichen Schwamm, einem milden Spülmittel und Wasser. Spülen sie ihn mit sauberem Wasser ab und lassen Sie ihn trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wenn der Lack zerkratzt/beschädigt wurde, muss dies sofort behoben werden, um zu verhindern, dass sich Rost bildet. Behandeln Sie Kratzer/Schäden am Lack, indem Sie zunächst den Rost abreiben und anschließend abgeblätterte Farbe mit einer Drahtbürste entfernen. Streichen Sie anschließend mit Ofenlack in der entsprechenden Farbe. Folgen Sie stets den Anweisungen auf der Farbdose.

REINIGUNG DER INNENSEITE DES GRILLS

- Stellen Sie den Temperaturregler nach dem Grillen immer auf die Position „HIGH“. Lassen Sie den Grill für 5 bis 10 Minuten laufen, so dass der normale Reinigungsvorgang durchlaufen wird. Wenn Sie besonders fettiges Fleisch zubereitet haben, empfiehlt es sich, den Grill für 10 bis 20 weitere Minuten brennen zu lassen. Dies reduziert das Risiko, dass es beim nächsten Grillen zu einem Aufflammen des Feuers kommt.
- Entfernen Sie alle Überreste von Pellets aus dem Grill. Dabei empfiehlt es sich, einen Aschesauger zu verwenden.
- Verwenden Sie eine Bürste mit heißem Wasser und Spülmittel, um übermäßige Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie NIEMALS einen herkömmlichen Ofenreiniger. Spülen Sie anschließend komplett mit Wasser ab. Trocknen Sie alle Teile mit einem Handtuch ab und setzen Sie sie wieder zusammen, wie in der Montageanleitung beschrieben.

REINIGUNG DER GRILLROSTE

- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände für die Reinigung der Grillroste. Dies kann die Oberfläche beschädigen.
- Es ist nicht erforderlich, die Grillroste nach jedem Gebrauch zu reinigen. Entfernen Sie einfach Rückstände mit einer Bürste und verwenden Sie anschließend Papiertücher zum Abtrocknen.
- Hin und wieder sollten die Grillroste jedoch gründlicher gereinigt werden. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und Wasser. Spülen Sie sie mit sauberem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen.
- Vor dem Grillen können Sie den Grillrost mit Speiseöl einreiben, um zu verhindern, dass Essensreste daran haften bleiben.

STÖRUNGSSUCHE

8.8.8. Das Display blinkt 1-2 Sekunden lang auf, wenn Sie zum ersten Mal den Stecker einstecken. Dies ist normal und kein Hinweis auf ein Problem.



ErP „Error Power“ wird angezeigt, wenn der Grill an eine Steckdose angeschlossen ist und der Temperatur-Schalter sich in der Position „OFF“ befindet.



... Aufleuchtende Punkte zeigen an, dass der Zünder eingeschaltet ist. Der Zünder bleibt 5 Minuten lang eingeschaltet und schaltet sich dann aus.



ErH „High Temp Limit“ zeigt an, dass die Temperatur in der Grillkammer 300°C überschritten hat.



1.0.5. Eine aufblinkende Temperaturanzeige zeigt an, dass die Temperatur in der Einstellung „LOW“ unter 45°C beträgt oder weniger als 65°C bei allen Temperatureinstellungen zum Kochen.



Err Thermoelement könnte getrennt oder beschädigt sein



FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Elektrisches Element heizt sich nicht auf	Stellen Sie sicher, dass der 3-Phasen-Stecker vollständig in eine geerdete 3-Phasen-Steckdose (RCCB) mit einer Netzspannung von 120 Volt eingesteckt ist, die für Stromstärken von 7 bis 10 Ampere ausgelegt ist.	Stecken Sie den Stecker erneut in eine geerdete 3-Phasen-Steckdose (RCCB) mit einer Netzspannung 220–240V ein, die für Stromstärken von 7 bis 10 Ampere ausgelegt ist.
	Prüfen Sie, ob die Schalter oder Sicherungen der Steckdose ausgeschaltet oder kurzgeschlossen sind..	Stellen Sie den Schalter zurück oder tauschen Sie die Sicherung aus.
	Das elektrische Heizelement heizt sich nur in den ersten 5 Minuten nach dem Einschalten auf (glüht ot auf).	Schalten Sie die RCCB-Steckdose wieder ein.
	Electric element only heats up (becomes red) during the first 5 minutes after power switch is turned on.	Stellen Sie den Einschaltknopf auf „OFF“ und anschließend wieder auf „ON“.
Grill heizt sich nicht stark genug auf	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperatur-Knopf ein.	Drehen Sie den Temperatur-Schalter nach oben.
	Vermeiden Sie es, das Essen zu oft zu prüfen.	Beim Öffnen des Deckels entweicht Luft, was den Garprozess verlangsamt; deshalb sollte der Deckel nur geöffnet werden, wenn notwendig.
	Stellen Sie sicher, dass sich Pellets im Pelletbehälter befinden.	Geben Sie Pellets hinzu und warten Sie ausreichend lange ab, bis die Pellets vom Behälter in die Feuerschale gelangt sind (kann bis zu 7 Minuten dauern).
	Feuer erlischt bei Einstellung „LOW“.	Überschüssige Asche. WICHTIG! Entfernen Sie alle nicht verbrannten Pellets und die Asche aus der Feuerschale und aus ihrem Umkreis. Ein Asche-Staubsauger eignet sich ideal für diese Aufgabe. ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass der Grill abgekühlt ist, um das Risiko vom feuern durch heiße asche auszuschliessen.
Grill heizt sich zu stark auf	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperatur-Knopf ein.	Stellen Sie den Temperatur-Knopf auf eine niedrigere Temperatur ein.
Aus der Smoker-Kammer tritt Rauch aus	Dies ist normal und entsteht durch den Luftdruck im Inneren des Smokers. Die Rauchmenge kann, abhängig von den Kochbedingungen, variieren.	Dieser Zustand wirkt sich nicht auf das Kochen aus..
Temperatur oder digitale Temperaturanzeige entspricht nicht der eingestellten Temperatur	1. Wenn Sie den Smoker zum ersten Mal anzünden, dauert es etwa 15 Minuten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat. 2. Wenn Sie die Temperatur neu einstellen, dauert es ebenfalls etwa 15 Minuten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat.	Warten Sie etwa 15 Minuten, bis die Temperatur sich stabilisiert hat.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	220-240V~50 Hz
Leistung	260W
Gewicht	45 kg
Messen	B113 x T78 x H133 cm

Modell Nr:	DJ-55126
Pelletfassungsvermögen:	max 3.5kg
Schutzart:	IP X4

HINWEIS! Siehe Installationsanweisungen auf Seite 38–47.

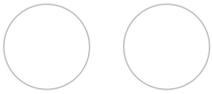
REKLAMATIONSRECHT

Nach geltendem Recht wird das Gerät bei Reklamation in die Verkaufsstelle zurückgebracht. Der Originalbeleg muss beigelegt werden. Für Schäden, die durch nicht bestimmungs- und unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, ist der Käufer verantwortlich. In diesen Fällen verliert das Reklamationsrecht seine Gültigkeit.

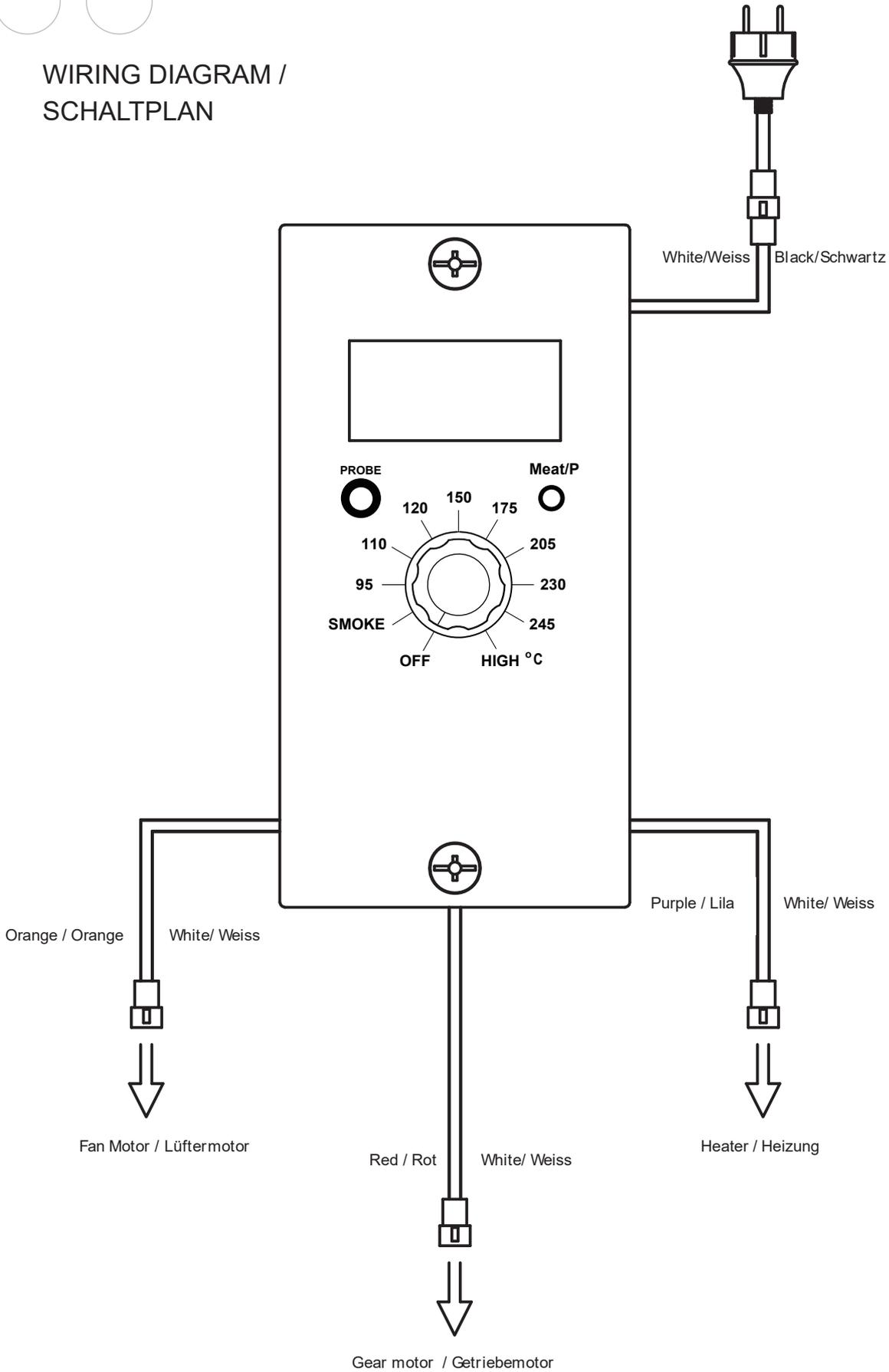


INFORMATIONEN ÜBER UMWELTGEFÄHRLICHEN ABFALL

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss je nach den kommunalen Bestimmungen für Abfallbeseitigung einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden.



WIRING DIAGRAM / SCHALTPLAN



TIPPS FÜR EINEN ERFOLGREICHEN AUFBAU

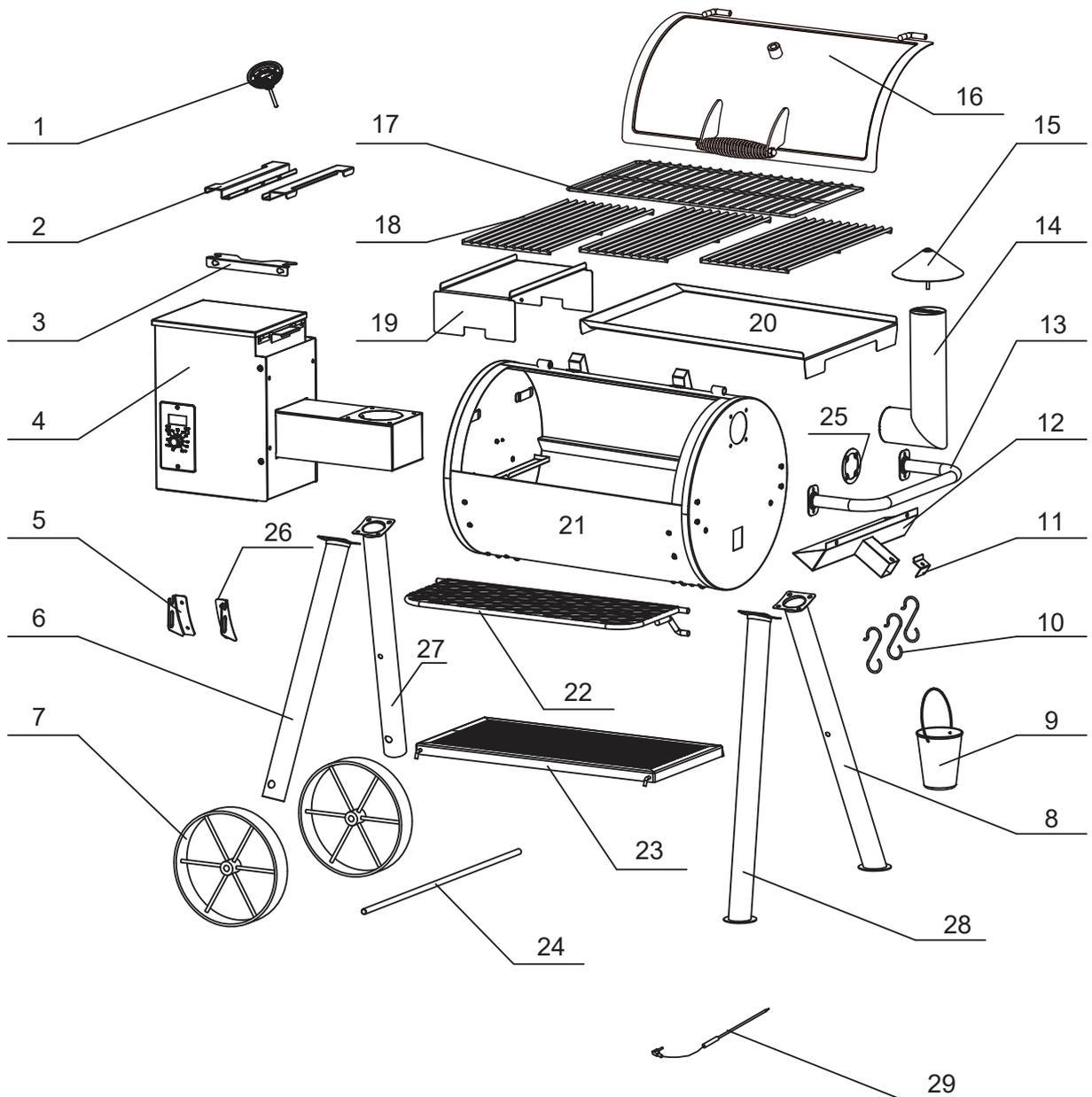
- Vor der Montage die gesamte Montageanleitung lesen.
- Montieren Sie den Grill auf einer sauberen und ebenen Unterlage, bei der kein Risiko besteht, dass Teile wegkommen.
- Vor der Montage: Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und sortieren Sie diese mithilfe der Montageanleitung. Sollte der Grill trotz sorgfältiger Kontrolle nicht komplett sein, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst von Rusta.
- Nehmen Sie die Werkzeuge zur Hand, die Sie für die Montage benötigen, siehe-Inhaltsverzeichnis.
- Ziehen Sie alle Schrauben erst fest, wenn alle Teile vollständig zusammengebaut sind. Das erleichtert die Montage und gewährleistet die Stabilität des Grills.

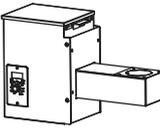
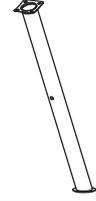
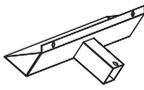
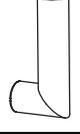
TEILE

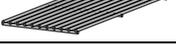
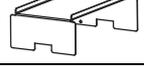
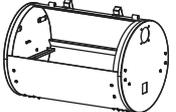
1

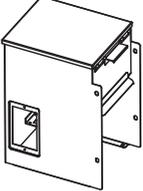
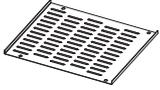
Make sure that no parts in the packaging are missing before mounting the barbecue.

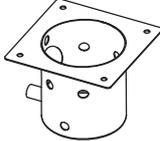
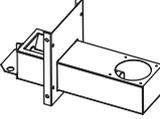
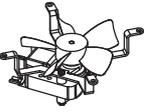
Kontrollieren Sie, dass keine Teile in der Verpackung fehlen, bevor Sie mit der Montage des Grills beginnen.



Nr.	Bezeichnung	Abbildung	Anz.
1	Temperaturfühler		1
2	Halterung		2
3	Halterung		1
4	Brennkammer		1
5	Halterung Ablage		1
6	Standbein vorne links		1
7	Rad		2
8	Standbein hinten rechts		1
9	Auffangbehälter		1
10	Haken		3
11	Behälterhalterung		1
12	Auswurf		1
13	Seitengriff		1
14	Schlot		1

Nr.	Bezeichnung	Abbildung	Anz.
15	Schlotkappe		1
16	Decker		1
17	Warmhalterost		1
18	Grillrost		3
19	Hitzeverteilblech		1
20	Abtropfblech		1
21	Garkammer		1
22	Frontablage		1
23	Untere Ablage		1
24	Radachse		1
25	Schlotdichtung		1
26	Halterung Ablage rechts		1
27	Standbein hinten links		1
28	Standbein vorne rechts		1
29	Fleischsonde		1

Nr.	Bezeichnung	Abbildung	Anz.
30	Verschluss		1
31	Brennkammergehäuse		1
32	Dichtung		1
33	Bedienfeld		1
34	Netzanschluss		1
35	Hopper Bottom Panel		1
36	Grill Probe		1

Nr.	Bezeichnung	Abbildung	Anz.
37	Motor		1
38	Hitzekammer		1
39	Schnecke		1
40	Temperaturfühler		1
41	Brennkammerdichtung		1
42	Gehäuse Antriebseinheit		1
43	Gebälße		1
44	Stromkabel		1

Nr.	Bezeichnung	Abbildung	Anz.
AA	M6 x 12 Schraube		31
BB	M6 Mutter		30
CC	M12 Selbstsichernde Mutter		2
DD	M4 Mutter		1
EE	M6 x 20 Schraube		4
FF	M4 x 10 Schraube		1
GG	M5 x 12 Schraube		2

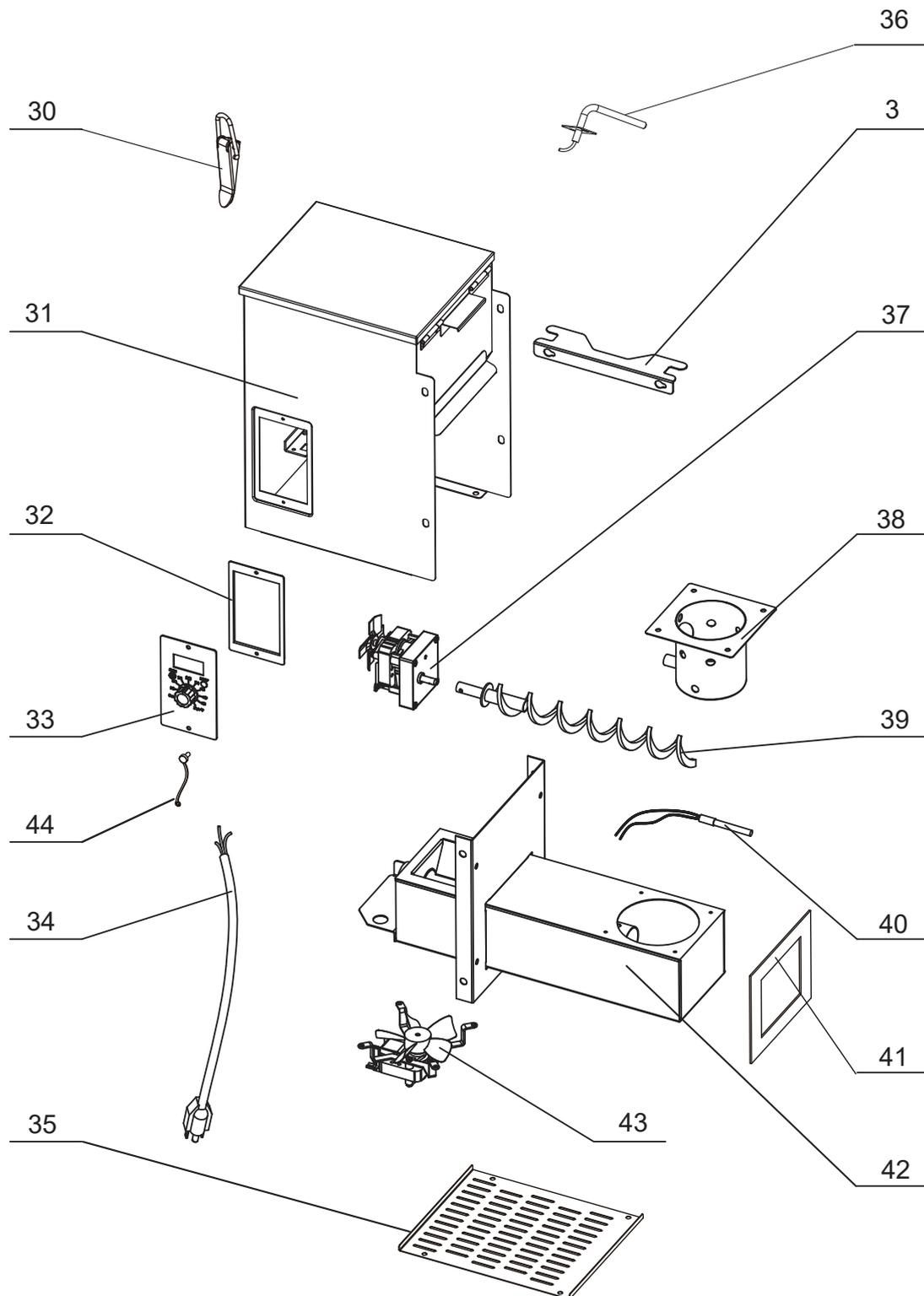
Benötigtes Werkzeug

Kreuzschlitzschraubendreher Nicht enthalten	
verstellbarer Gabelschlüssel Nicht enthalten	

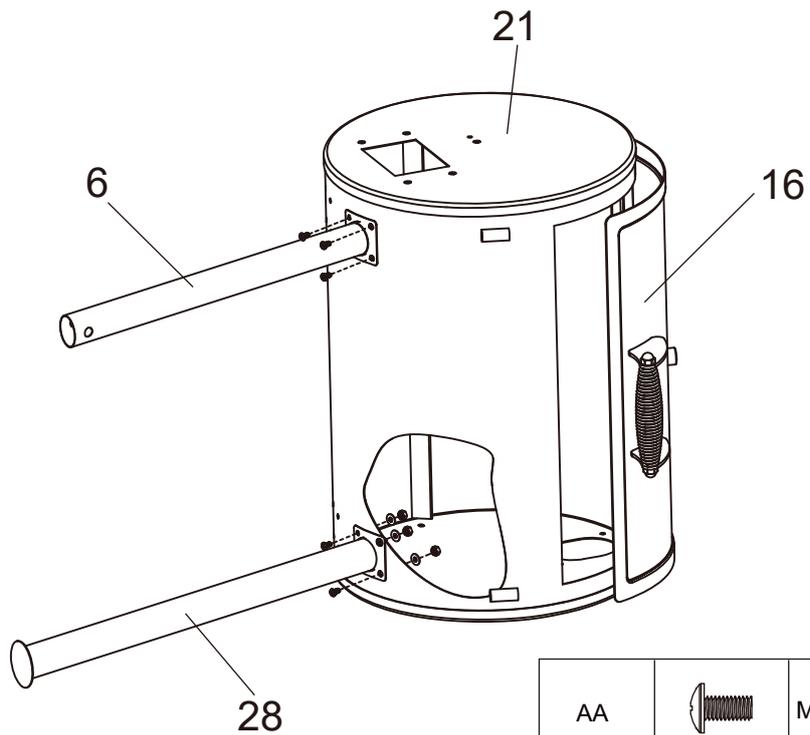
TEILE

2

Kontrollieren Sie, dass keine Teile in der Verpackung fehlen, bevor Sie mit der Montage des Grills beginnen.

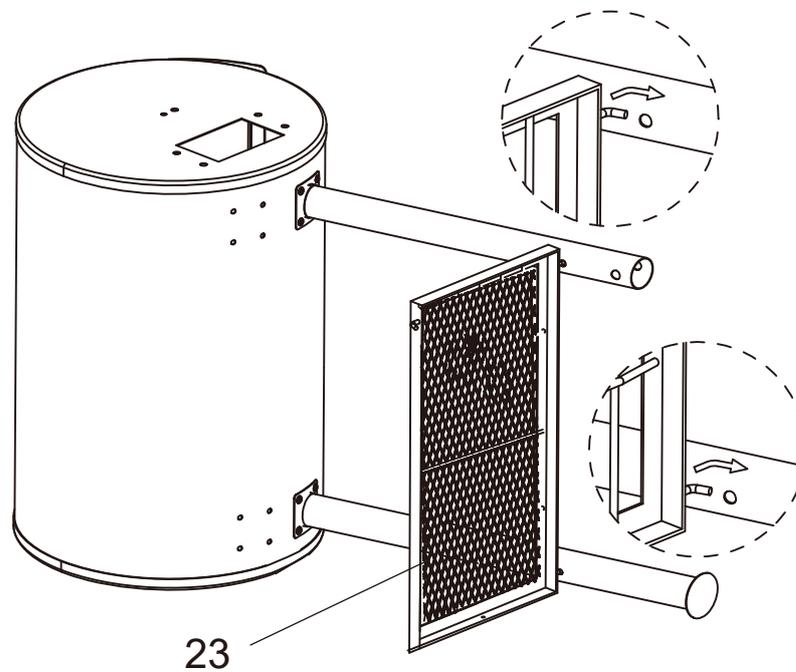


1

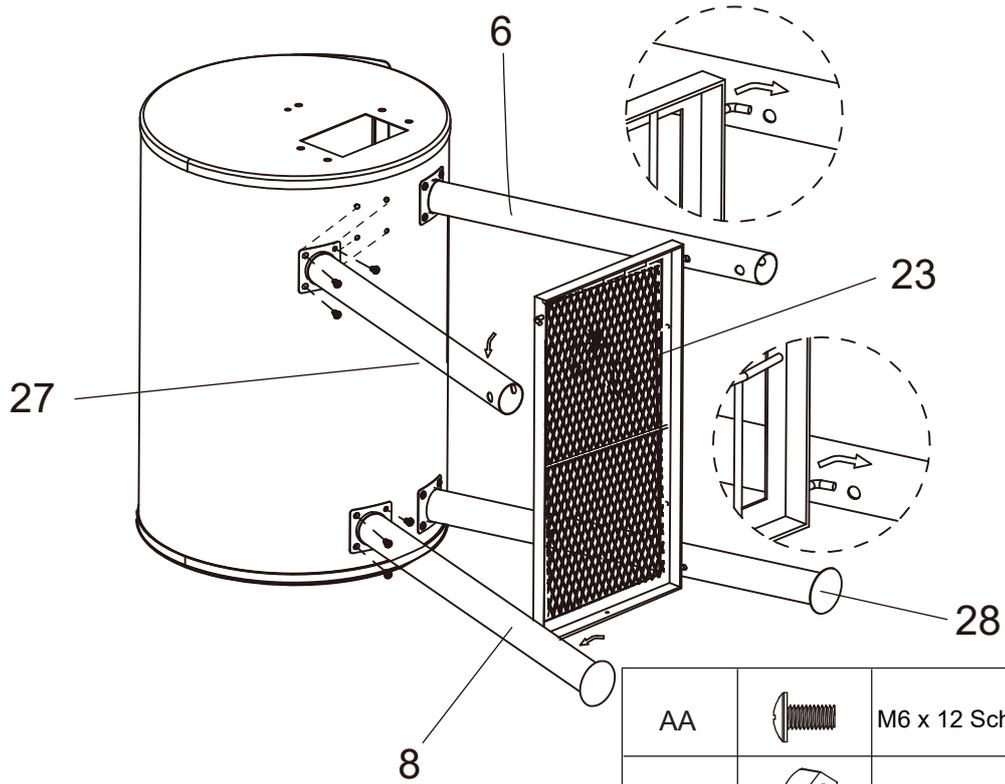


AA		M6 x 12 Schraube	8 pcs
BB		M6 Mutter	8 pcs

2

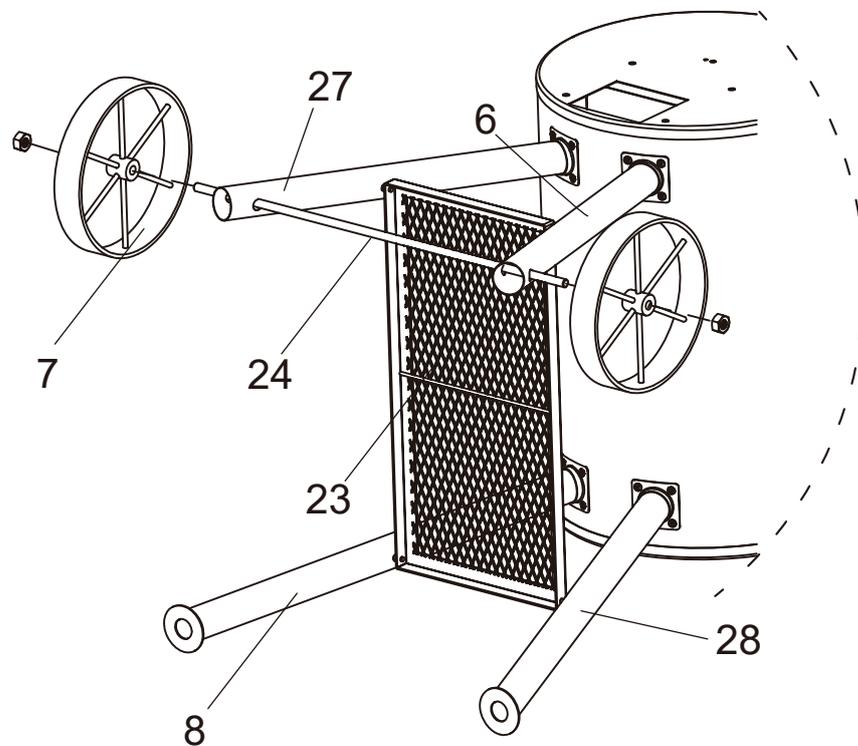


3



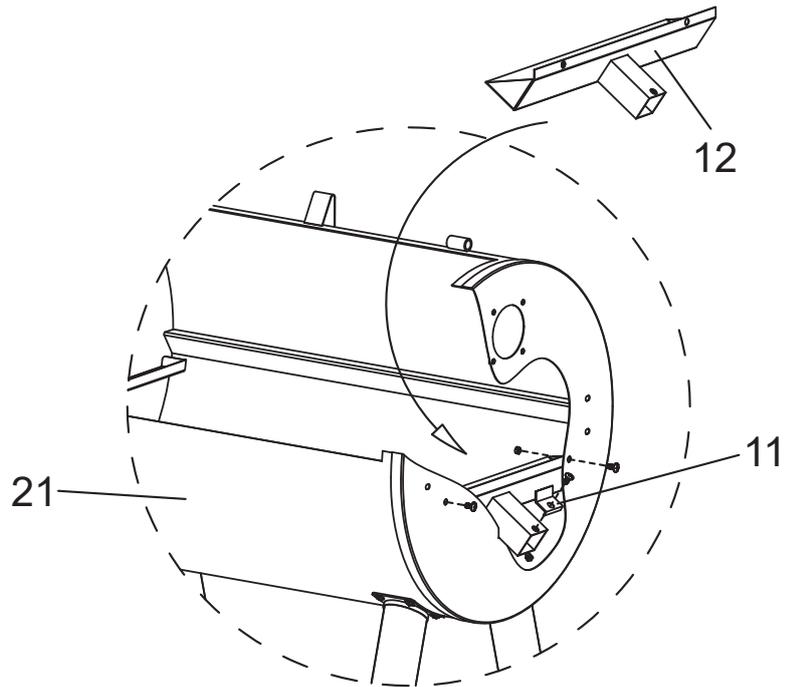
AA		M6 x 12 Schraube	8 pcs
BB		M6 Mutter	8 pcs

4



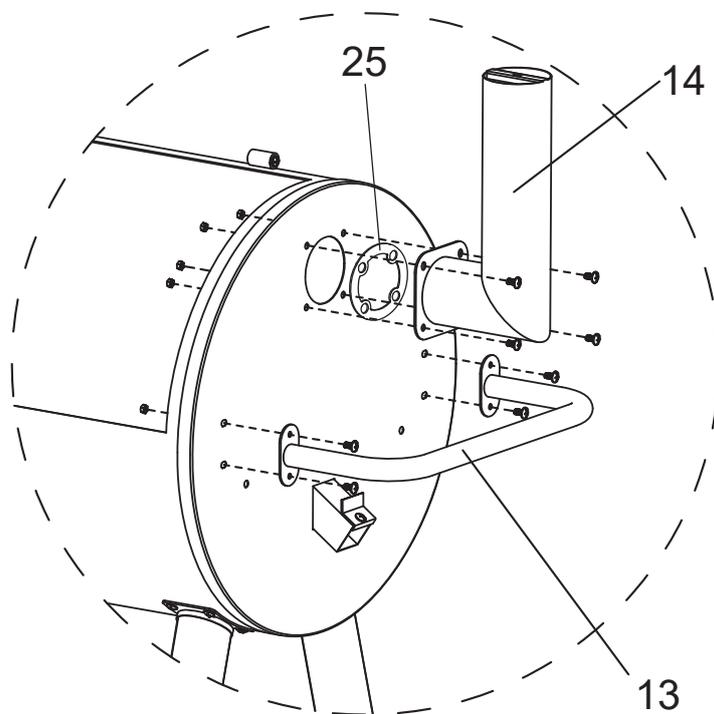
CC		M12 Selbstsichernde Mutter	2 pcs
----	---	----------------------------------	-------

5



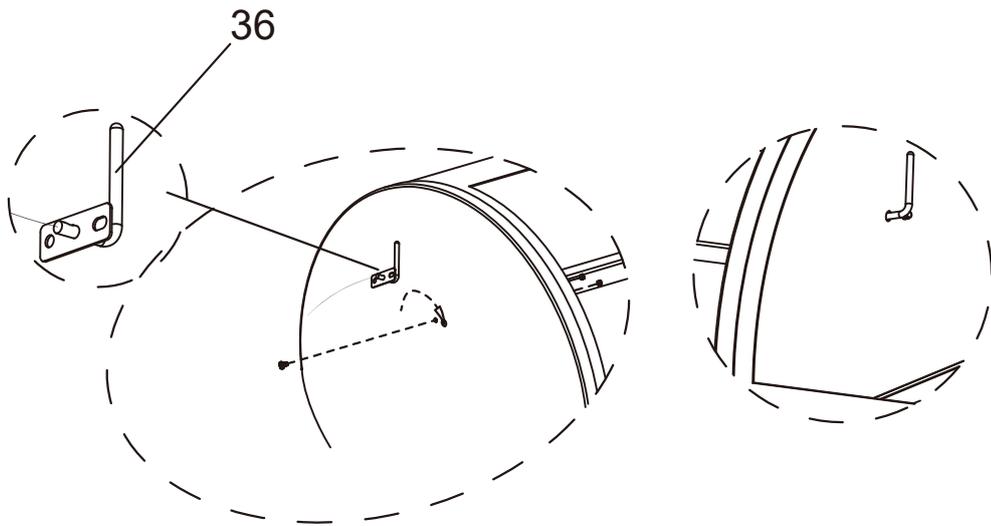
AA		M6 x 12 Schraube	3 pcs
BB		M6 Mutter	2 pcs

6



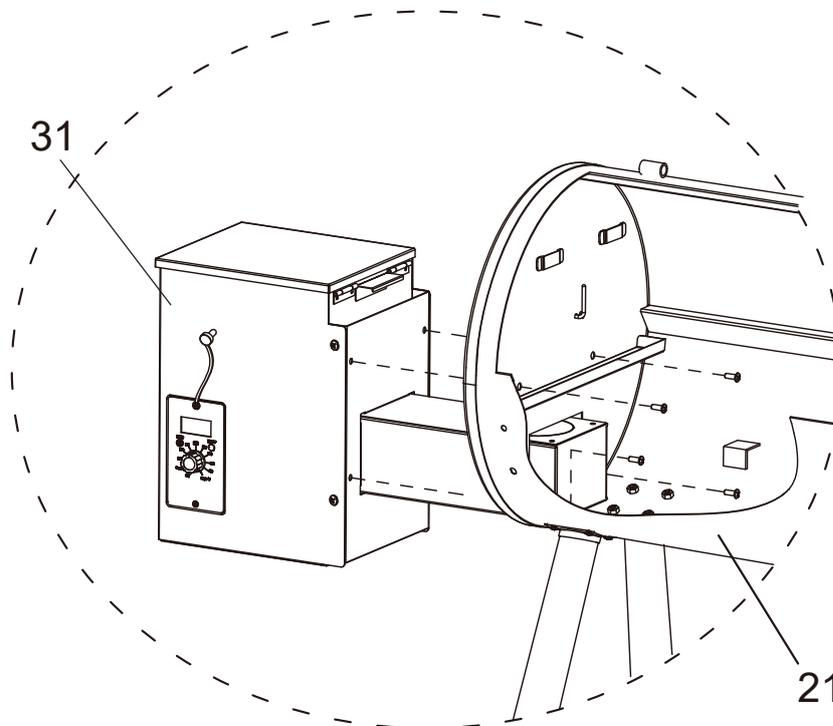
AA		M6 x 12 Schraube	8 pcs
BB		M6 Mutter	8 pcs

7



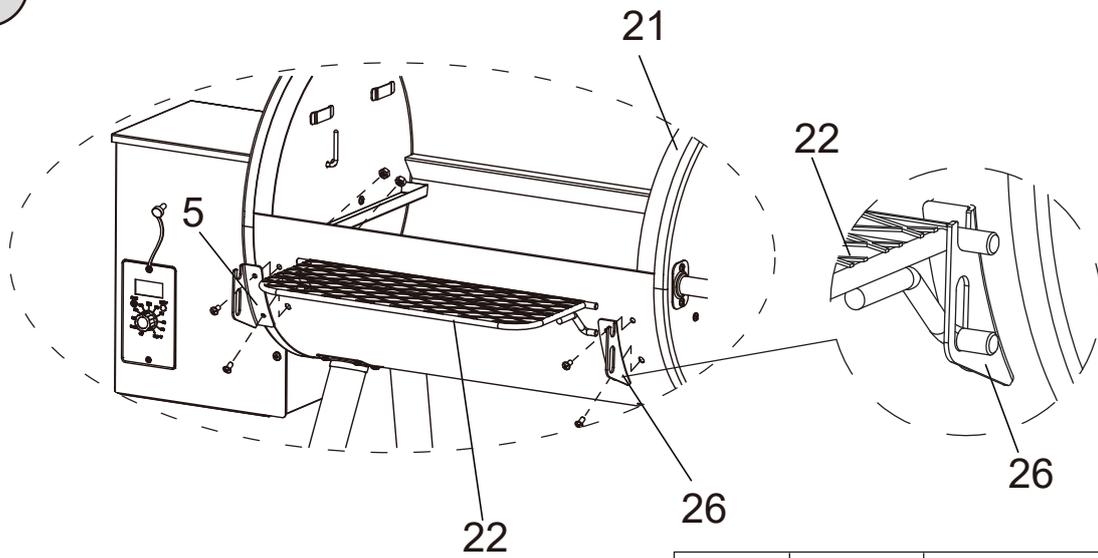
DD		M4 Mutter	1 pcs
FF		M4 x 10 Schraube	1 pcs

8



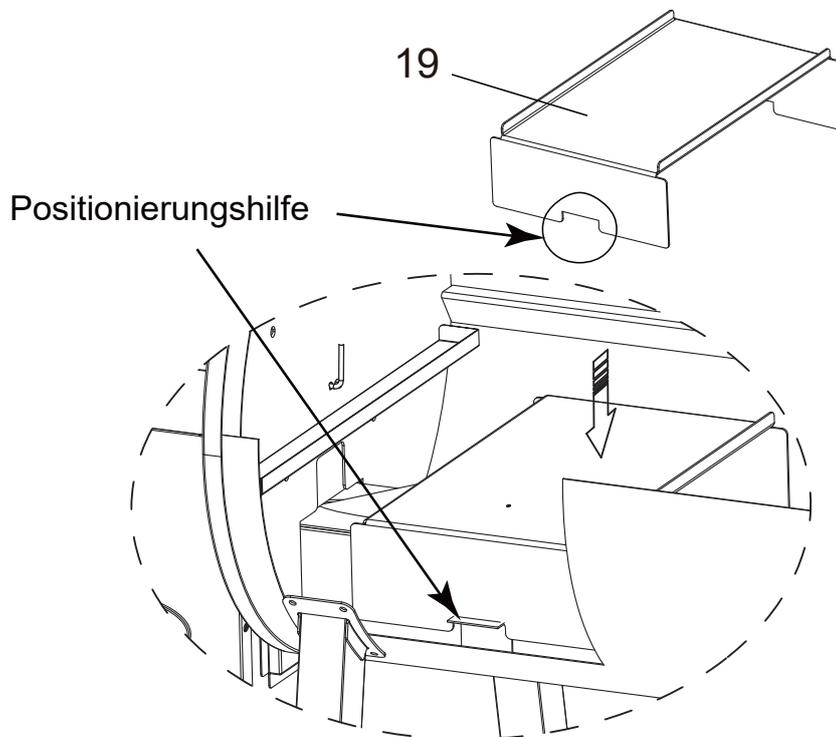
EE		M6 x 20 Schraube	4 pcs
----	---	------------------	-------

9

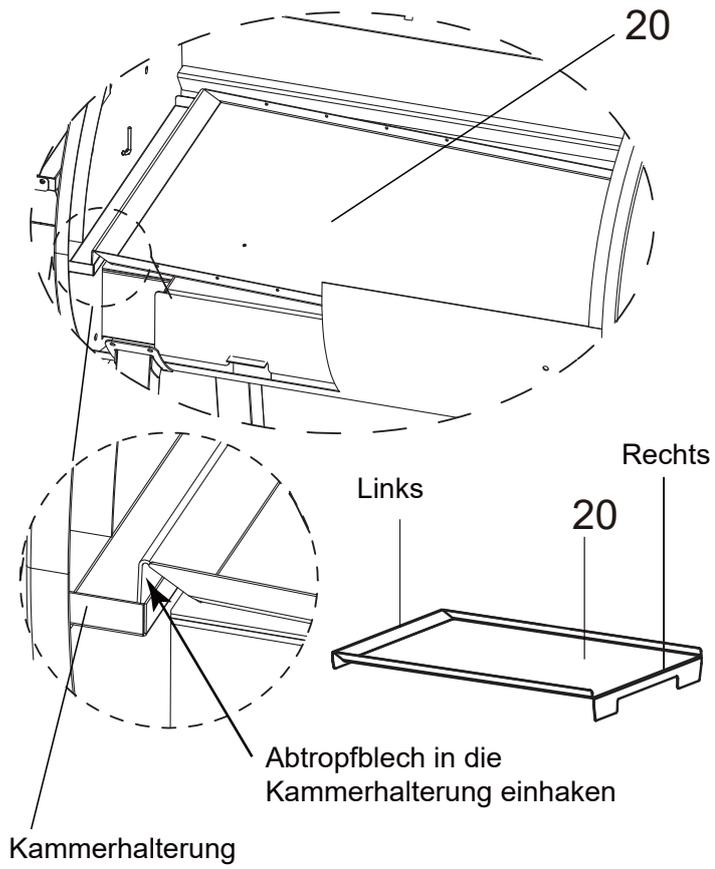


AA		M6 x 12 Schraube	4 pcs
BB		M6 Mutter	4 pcs

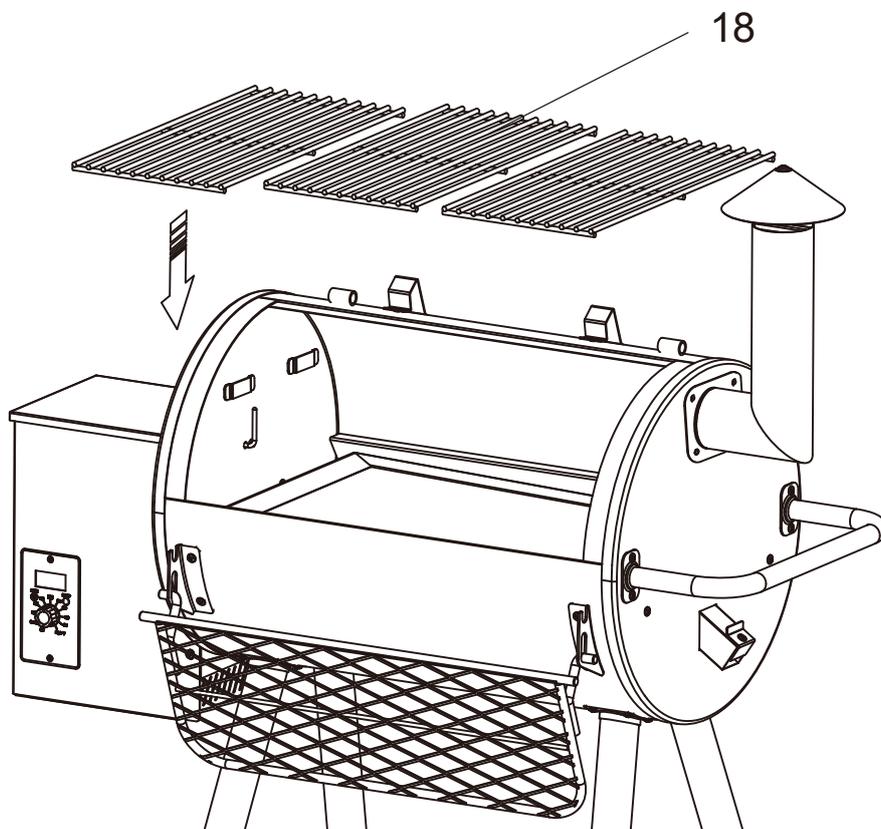
10



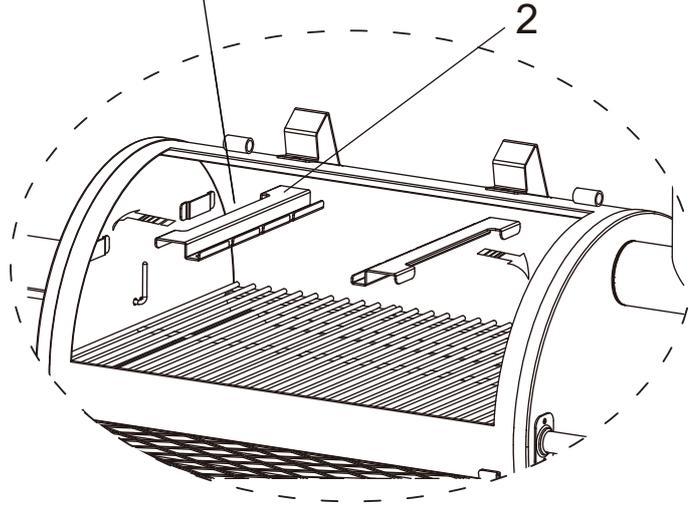
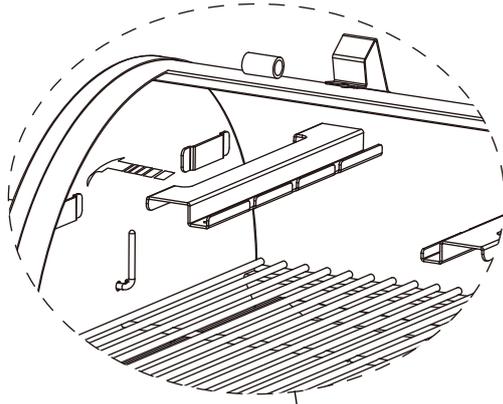
11



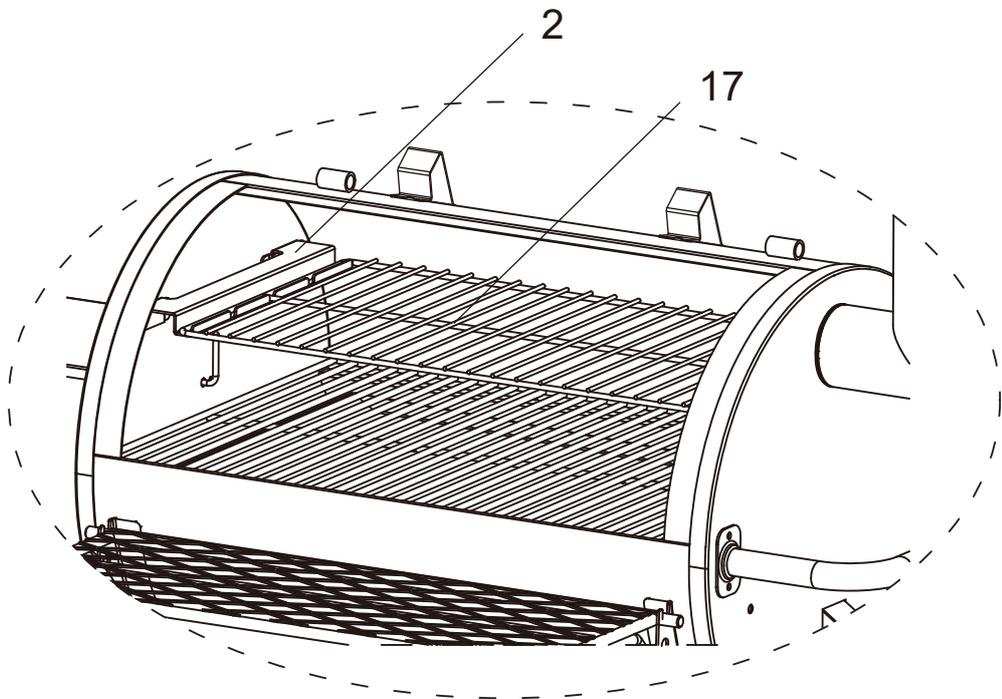
12



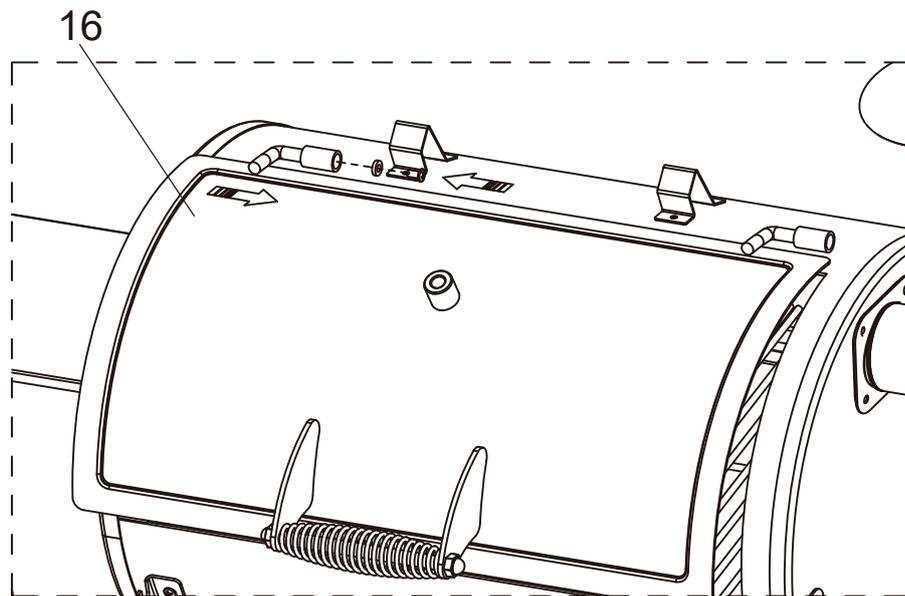
13



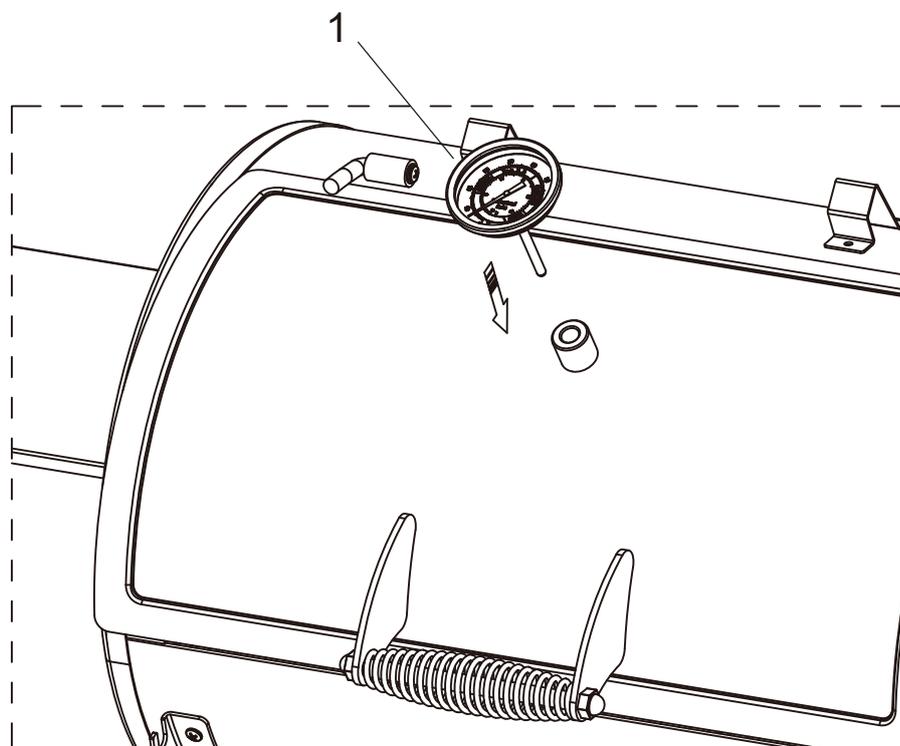
14



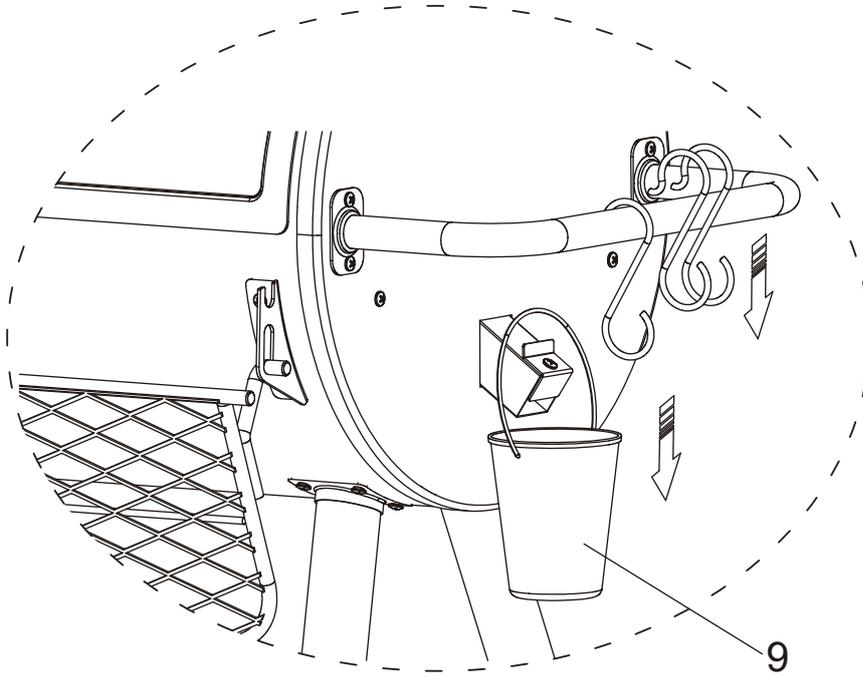
15



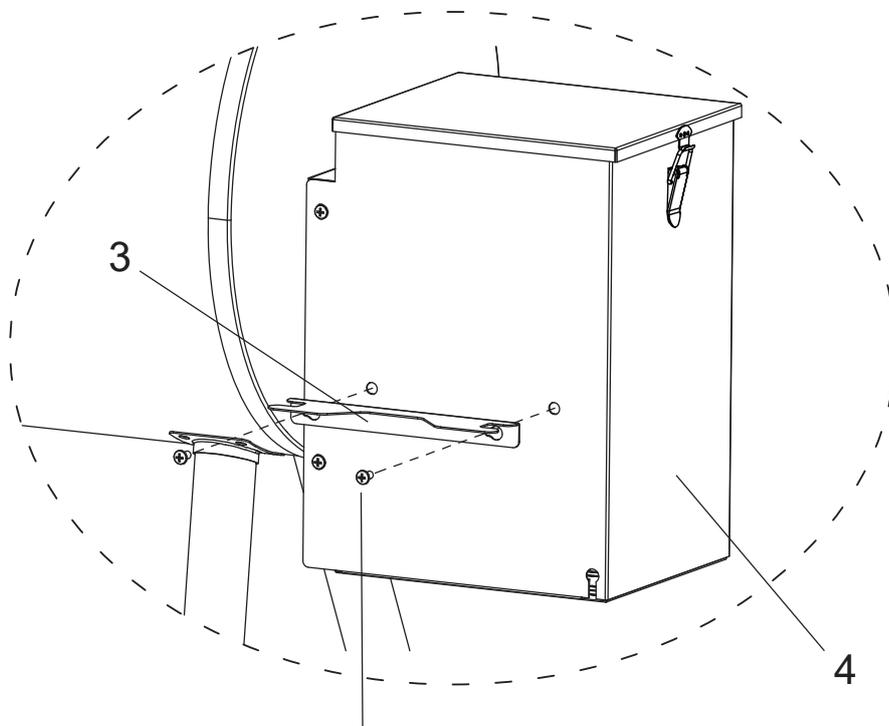
16



17



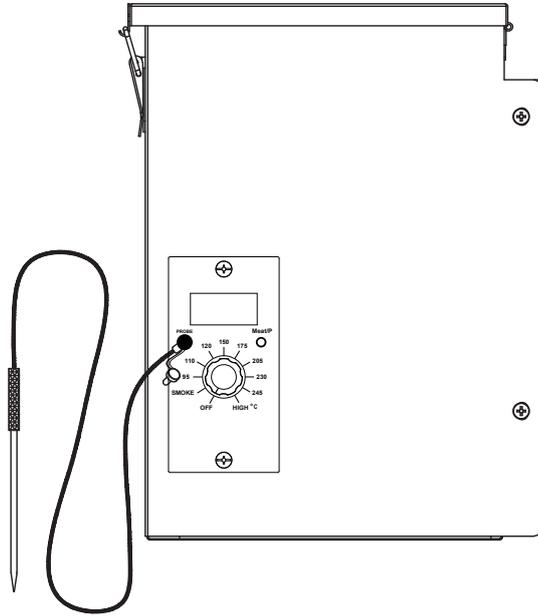
18



GG

GG		M5 x 12 Schraube	2 pcs
----	---	------------------	-------

19



20

