

# OWNER'S MANUAL | MANUEL DE L'UTILISATEUR MANUAL DEL PROPIETARIO | HANDBUCH | MANUALE DELL'UTENTE



MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PBV3DU1  
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10600



# PIT BOSS®

## DIGITAL ELECTRIC SMOKER

IMPORTANT, READ CAREFULLY, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE. MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!

## FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE

IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE DE CE DOCUMENT ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. VOUS DEVEZ LIRE CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE!

## AHUMADOR ELÉCTRICO DIGITAL

IMPORTANTE, LEER DETENIDAMENTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA. LEA EL MANUAL ANTES DEL USO!

## DIGITALER ELEKTRISCHER RAUCHER

WICHTIG: AUFMERKSAM LESEN UND GUT AUFBEWAHREN BITTE UNBEDINGT VOR GEBRAUCH DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN!

## FUMATORE ELETTRICO DIGITALE

IMPORTANTE: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO. LEGGERE IL MANUALE PRIMA DELL'USO.

**WARNING:** PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE OF THIS ELECTRIC APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. CONTACT LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIALS ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

**AVERTISSEMENT :** VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL ÉLECTRIQUE. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES DOMMAGES CORPORELS OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES AUTORITÉS LOCALES COMPÉTENTES CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION EN VIGUEUR DANS VOTRE RÉGION.

**ADVERTENCIA:** LEA TODO EL MANUAL ANTES DE INSTALAR Y USAR ESTA UNIDAD QUE FUNCIONA CON ELECTRICIDAD. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. PARA CONSULTAR LAS RESTRICCIONES Y REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE SU ZONA, PÓNGASE EN CONTACTO CON LOS ENCARGADOS DE EDIFICIO O EL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

**ACHTUNG:** BITTE LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIESES ELEKTRISCHE GERÄT INSTALLIEREN UND BENUTZEN. DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU SACHSCHÄDEN, KÖRPERVERLETZUNGEN ODER SOGAR ZUM TOD FÜHREN. WENDEN SIE SICH AN LOKALE BAU- ODER BRANDSCHUTZBEHÖRDEN, UM INFORMATIONEN ÜBER EINSCHRÄNKUNGEN UND ANFORDERUNGEN AN DIE INSTALLATIONSINSPEKTION IN IHRER NÄHE ZU ERHALTEN.

**AVVERTENZA:** LEGGERE L'INTERO MANUALE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTA APPARECCHIATURA ELETTRICA. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE DANNI ALLA PROPRIETÀ, LESIONI FISICHE O MORTE. CONTATTARE LE AUTORITÀ LOCALI COMPETENTI PER L'EDILIZIA O I VIGILI DEL FUOCO PER INFORMAZIONI SULLE RESTRIZIONI E SUI REQUISITI DI ISPEZIONE DEGLI IMPIANTI NELLA PROPRIA ZONA.

CERTIFIED TO: UL1026 (6TH EDITION) ELECTRIC HOUSEHOLD COOKING AND FOOD SERVING APPLIANCE | CERTIFIÉ À : UL 1026 (6E ÉDITION) APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER DE CUISSON ET DE SERVICE ALIMENTAIRE | CERTIFICADO A: UL 1026 (6TA EDICIÓN) APARATO DOMÉSTICO DE COCINA Y SERVICIO DE ALIMENTOS | ZERTIFIZIERT FÜR: UL 1026 (6. AUFLAGE) HAUSHALTSKOCH- UND VERPFLEGGUNGSGERÄT | CERTIFICATO A: UL 1026 (6A EDIZIONE) ELETTRODOMESTICO PER LA COTTURA E LA RISTORAZIONE

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.  
RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.  
SOLO PARA USO DOMÉSTICO Y EN EL EXTERIOR. NO APTO PARA USO COMERCIAL.  
BITTE NUR IM FREIEN UND PRIVAT NUTZEN. NICHT FÜR DIE GEWERBLICHE ANWENDUNG GEEIGNET.  
SOLO PER USO DOMESTICO ED ESTERNO. NON PER USO COMMERCIALE.



# SICHERHEITSHINWEISE

**DIESES HANDBUCH ENTHÄLT WICHTIGE INFORMATIONEN, DEREN KENNTNIS FÜR DEN SACHGEMÄSSEN UND SICHEREN GEBRAUCH DIESES GERÄTS ERFORDERLICH IST. LESEN UND BEACHTEN SIE VOR INBETRIEBNAHME UND WÄHREND DES GEBRAUCHS DES RÄUCHEROFENS SÄMTLICHE WARNHINWEISE UND ANWEISUNGEN. WENN SIE DIESE WARNHINWEISE UND ANWEISUNGEN NICHT GENAU BEACHTEN UND BEFOLGEN, KANN DIES ZU VERLETZUNGEN ODER ZUM TOD FÜHREN.**

Bitte lesen und verstehen Sie dieses Handbuch vollständig, bevor Sie versuchen, das Produkt zusammenzubauen, zu betreiben oder zu installieren. Auf diese Weise können Sie Ihren neuen Holzpellet-Grill so angenehm und störungsfrei wie möglich bedienen. Wir empfehlen Ihnen auch, dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

## GEFAHREN UND WARNHINWEISE

Sie müssen sich an Ihre örtliche Hauseigentümergeinschaft, Baubehörde oder Feuerwehr oder die zuständige Behörde wenden, um die erforderlichen Genehmigungen, Einsätze oder Informationen über Installationseinschränkungen, wie z.B. die Installation eines Grills auf einer brennbaren Oberfläche, Inspektionsanforderungen oder sogar die Möglichkeit zur Nutzung in Ihrer Nähe, zu erhalten.

1. Ein Mindestabstand von 305 mm (12 Zoll) von brennbaren Konstruktionen zu den Seiten des Raucher und 305 mm (12 Zoll) von der Rückseite des Raucher zu brennbaren Konstruktionen muss eingehalten werden. **Installieren Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden oder mit brennbaren Oberflächen geschützten Böden, es sei denn, die entsprechenden Genehmigungen wurden bei den zuständigen Behörden eingeholt.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen oder in geschlossenen, unbelüfteten Räumen. Dieses Gerät darf nicht unter erden.

4. Es wird empfohlen, bei der Bedienung des Geräts hitzebeständige Grillhandschuhe und langes, stabiles Kochbesteck zu verwenden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Räuchergut aus dem Räucherofen entnehmen. Alle Oberflächen sind heiß und können auch nach Gebrauch noch längere Zeit heiß bleiben.
5. Teile des Räucherofens können sehr heiß sein und schwere Verletzungen verursachen. Halten Sie Kleinkinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

**Dieses Gerät ist nicht für Kinder, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen geeignet, es sei denn, sie werden direkt von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.**

6. Verwenden Sie dieses Gerät nicht als Heizung oder für irgendeinen anderen als den vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist es nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen

## **ENTSORGUNG VON ASCHE**

Asche sollte in einen Metallbehälter mit dicht schließendem Deckel gegeben werden. Der geschlossene Aschebehälter sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Boden oder auf dem Boden in ausreichendem Abstand von allen brennbaren Stoffen abgestellt werden. Wenn Asche im Boden vergraben oder auf andere Weise lokal verteilt wird, sollte sie in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis das gesamte ausgebrannte Holz vollständig abgekühlt ist.

## **KREOSOT**

Kreosot (oder Sott) ist eine teerähnliche Substanz. Bei der Verbrennung entstehen schwarze Dämpfe mit einem Rückstand, der ebenfalls schwarze Farbe hat. Sott oder Kreosot bildet sich, wenn das Gerät falsch bedient wird, wie zum Beispiel, wenn der Verbrennungslüfter blockiert ist, der Brennbereich nicht gereinigt oder gewartet wurde oder eine schlechte Luft-zu-Kraftstoff-Verbrennung stattfindet.

## SICHERHEITSLISTE

Gemäß den Verfahren und Anforderungen der Conformité Européenne (CE) ist die Regelkonformität der Pellet-Gargeräte von Pit Boss® Grills durch Tests bezüglich der Einhaltung von Standards und Richtlinien belegt, die allen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen der EU (Europäischen Union) und des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) genügen.

Dieses Produkt erfüllt die Standards zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMC, 2014/30/EU), zur Niederspannungsrichtlinie (LVD, 2014/35/EU) und ist konform mit der Beschränkung gefährlicher Stoffe (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) und der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE, 2002/96/EC).



DEUTSCHE

# INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise .....	66
Teile und technische Daten .....	70
Montagevorbereitung .....	71
Montageanleitung	
Anbringen der Räder an die Standbeine.....	71
Anbringen der Standbeine an den Unterschrank.....	71
Sichern der Steuertafel zur Unterstützung der Beine .....	72
Sichern der Stützstange .....	72
Montage der Stützplatten .....	72
Montage der unteren Kammer.....	72
Montage der Netzkabelhalterung .....	73
Anbringen der Lüftungen im Hauptschrank .....	73
Montage des Griffs an der Rückseite .....	73
Zusammensetzen des Haupt- und Unterschanks.....	74
Installation der Kochkomponenten .....	74
Anbringen der Logoplakette.....	75
Montage des Schranktürgriffs und der Türverriegelung.....	75
Zusammensetzen und Installation des Hackschnitzelfachs ...	75
Installation der Fettauffangschale .....	76
Anschließen an eine Stromquelle .....	76
Bedienungsanleitung	
Umgebung Des Rauchofen .....	76
Temperaturbereich Des Rauchofen.....	77
Verstehen Der Steuertafel.....	78
Verstehen Der Sonden.....	B.....



# MONTAGEVORBEREITUNG

Im gesamten Versandkarton befinden sich Teile, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile, und die Sichtverpackung des Produkts, nachdem Sie den Schutz des Versandkartons entfernt haben. Entfernen Sie vor der Montage sämtliches Verpackungsmaterial innen und außen am Grill und überprüfen Sie dann alle Teile anhand der Teileliste. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, warten Sie mit der Montage. Versandschäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt. Wenden Sie sich für Teile an Ihren Händler oder den Pit Boss® Kundenservice.

[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

**WICHTIG:** Um die Installation zu vereinfachen, ist es hilfreich (aber nicht erforderlich), dieses Gerät mit zwei Personen zusammenzubauen.

**Für die Montage erforderliche Werkzeuge:** Schraubendreher und Wasserwaage. *Werkzeuge sind nicht enthalten.*

# MONTAGEANLEITUNG

**WICHTIG:** Es wird empfohlen, jeden Schritt vollständig durchzulesen, bevor Sie mit der Montage gemäß den Anweisungen beginnen. Ziehen Sie die Schrauben erst dann vollständig an, wenn alle Schrauben für diesen Schritt installiert wurden oder wenn nicht anders angegeben.

## 1. ANBRINGEN DER RÄDER AN DIE STANDBEINE

Hauptgehäuse:

2 x

---

---

### **3. SICHERN DER STEUERTAFEL ZUR UNTERSTÜTZUNG DER BEINE**

#### **Hauptgehäuse:**

- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Schraube (Nr. C)
- 1 x Ersatznetzka­bel (Nr. 25)

#### **Installation:**

- Lösen Sie die beiden in der Nähe der Steuertafel vormontierten Schrauben, mit denen die Frontplatte mit dem Hauptgehäuse verbunden ist. Befestigen Sie anschließend die Seiten der Frontplatte mit zwei weiteren Schrauben an den nach vorne weisenden Stützbeinen. Sobald diese Schrauben fest angezogen sind, ziehen Sie die beiden zuvor in 4A gelösten Schrauben wieder an.
- Zwei Netzkabel werden mitgeliefert. Installieren Sie das bevorzugte Netzkabel in der entsprechenden Nut unten.

### **4. SICHERN DER STÜTZSTANGE**

#### **Hauptgehäuse:**

- 1 x Stützstange (Nr. 15)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Schraube (Nr. C)

#### **Installation:**

- Installieren Sie die Stützstange an der Rückseite des Geräts zwischen den beiden hinteren Stützbeinen. Mit zwei Schrauben an jeder Seite befestigen. Stellen Sie sicher, dass die Stützstange an der Unterseite des Hauptgehäuses nach innen zeigt. Abbildung zur Anordnung der Stützstange beachten.

### **5. MONTAGE DER STÜTZPLATTEN**

#### **Hauptgehäuse:**

- 2 x Stützplatte (Nr. 16)
- 8 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Schraube (Nr. C)

#### **Installation:**

- Installieren Sie eine Stützplatte an der Seite des Geräts zwischen einem vorderen und einem hinteren Stützbein. Mit zwei Schrauben an jeder Seite befestigen. Stellen Sie sicher, dass die flache Seite der Stützplatte nach außen zeigt. Wiederholen Sie dieselbe Installation, um die andere Stützplatte zu montieren. Abbildung zur Anordnung der Stützplatte beachten.

**HangmQ(BDz8I971C Q/P / O 1158 die S)11 8 C)**

---



## 7. MONTAGE DER NETZKABELHALTERUNG

### Hauptgehäuse:

- 1 x Stromkabelhalterung (Nr. 19)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Schraube (Nr. C)

### Installation:

- Lösen Sie die Schraube der Stromkabelklemme am Standbein und führen Sie das Netzkabel durch die Stromkabelklemme, um es zu sichern.
- Finden Sie die beiden Löcher am unteren Rand der (linken) Halterung. Montieren Sie die Stromkabelhalterung mit zwei Schrauben an die Stabilisierungsplatte, wie in Abbildung 7A dargestellt. Nachdem die Halterung sicher befestigt ist, wickeln Sie das Netzkabel um die Halterung, bis das Gerät zum Einsatz kommt.
- Ziehen Sie nun alle Schrauben am Unterschrank komplett an und stellen Sie den Untersatz vorsichtig aufrecht auf seine Rollen. Siehe 7B.

**WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben am Unterschrank vollständig angezogen sind, um zu vermeiden, dass Schrauben herausfallen, wenn das Gerät bewegt wird.**

## 8. ANBRINGEN DER LÜFTUNGEN IM HAUPTSCHRANK

### Hauptgehäuse:

- 1 x Hauptgehäuse (Nr. 9)
- 2 x Lüftung (Nr. 3)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Schraube (Nr. C)
- 2 x #10-24 Kontermutter (Nr. D)
- 2 x M5 Sicherungsscheibe (Nr. E)

### Installation:

- Heben Sie zunächst die Tür des Hauptschranks aus den Angeln und stellen Sie sie zur Seite. Siehe 8A.
- 8.

## 10. ZUSAMMENSETZEN DES HAUPT- UND UNTERSCHRANKS

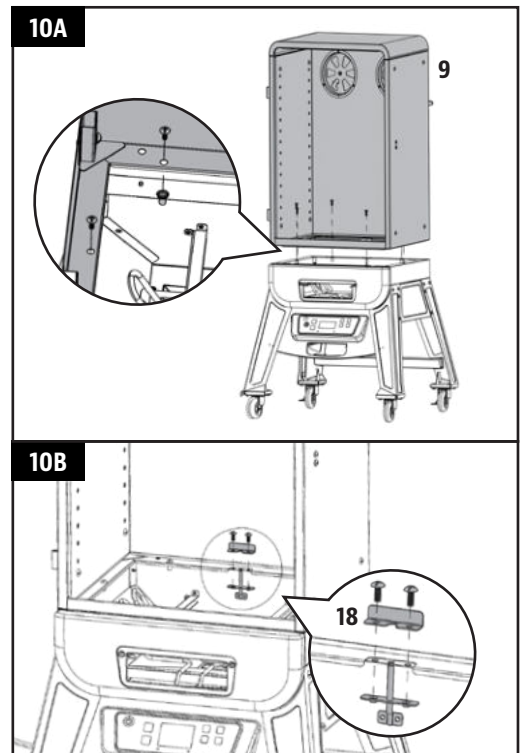
### Hauptgehäuse:

- 1 x Temperatursensorhalterung (Nr. 18)
- 6 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Schraube (Nr. C)
- 2 x #5-32x $\frac{1}{2}$ " Schraube (Nr. F)

### Installation:

- Bereiten Sie den Hauptschrank für die Montage auf den Unterschrank vor. Platzieren Sie den Unterschrank neben den Hauptschrank, so dass beide dieselbe Orientierung aufweisen. **Stellen Sie die Schwenkrollen am Unterschrank fest.** Heben Sie den Hauptschrank vorsichtig auf den Unterschrank. Befestigen Sie den Hauptschrank mit sechs Schrauben am Unterschrank.. Siehe Abbildung 10A.
- Machen Sie den Temperatursensor an der Rückwand entlang der Unterkante des Hauptschranks ausfindig. Befestigen Sie den Temperatursensor mithilfe von zwei Schrauben in der Temperatursensorhalterung . Siehe 10B.

**WICHTIG: Stellen Sie nach dem Befestigen der Temperatursensorenhalterung sicher, dass die Edelstahlspitze über die Oberkante des Unterschranks hinausragt. Auf diese Weise wird die Innentemperatur des Hauptschranks gemessen. Eine falsche Platzierung des Temperatursensors kann zu falschen Temperaturanzeigen auf dem Kontrollpanel führen.**



## 11. INSTALLATION DER KOCHKOMPONENTEN

### Hauptgehäuse:

- 8 x Kochgitterhalterungen (Nr. 2)
- 4 x Kochgitter (Nr. 1)
- 1 x Wasserschale (Nr. 12)
- 1 x Wasserwannehalter (Nr. 13)

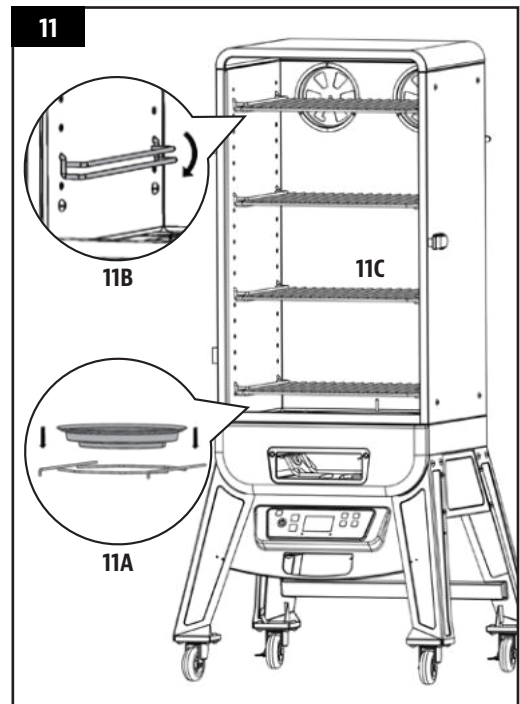
### Installation:

- Setzen Sie die Wasserwannehalterung unten in den Hauptschrank ein und platzieren Sie dann die Wasserwanne darin. Siehe 11A.

**HINWEIS: Achten Sie darauf, dass während des gesamten Garvorgangs immer Wasser in der Wasserwanne ist. So wird tropfendes Fett aufgefangen, was die Reinigung erleichtert. Platzieren Sie die Wasserwanne höher, falls Sie über einen längeren Zeitraum hinweg räuchern, damit das Wasser länger vorhält.**

- Setzen Sie acht Halterungen für das Kochgitter in die Löcher an der linken Seitenwand des inneren Hauptgehäuses ein. Sobald Sie in den Löchern positioniert sind, kippen Sie sie nach unten, um sie zu fixieren. Wiederholen Sie den Vorgang für die rechte Seitenwand in gleicher Höhe. Siehe 11B.
- Legen Sie die Roste einzeln auf die Rosthalterungen im Hauptgehäuse. Siehe 11C.

**ACHTUNG: Passen Sie die Höhe zwischen den einzelnen Garrosten nur an, wenn der Räucherofen komplett abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.**



## 12. ANBRINGEN DER LOGOPLAKETTE

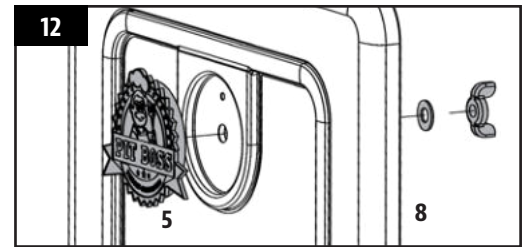
### Hauptgehäuse:

- 1 x Logoplakette (Nr. 5)
- 1 x Schranktür (Nr. 8)

### Installation:

- Entfernen Sie die Unterlegscheibe und die Flügelmutter von der verpackten Logoplakette
- Setzen Sie die Logoplakette in die zugehörige Vertiefung an der Vorderseite der Schranktür ein, setzen Sie die Unterlegscheibe auf die Gewindestange an der Innenseite der Tür und schrauben Sie die Plakette von Hand fest.

**HINWEIS: Die Logoplakette wird mit einer Unterlegscheibe und einer Flügelmutter geliefert.**



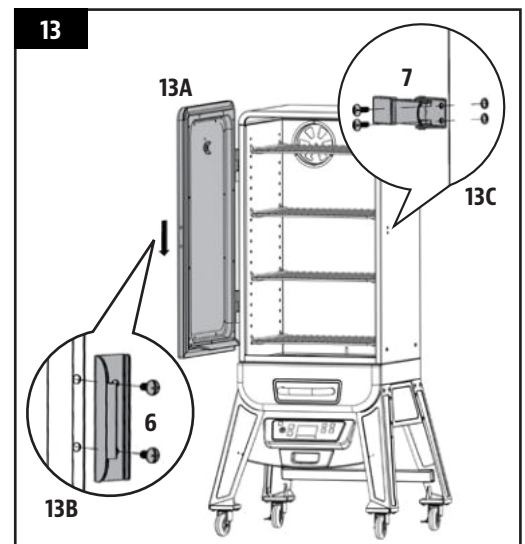
## 13. MONTAGE DES SCHRANKTÜRGRIFFS UND DER TÜRRVERRIEGLUNG

### Hauptgehäuse:

- 1 x Gehäusetürgriff (Nr. 6)
- 1 x Gehäusetür-Verriegelung (Nr. 7)
- 4 x #10-24x1/2" Schraube (Nr. C)

### Installation:

- Installieren Sie zuerst die Gehäusetür wieder am Hauptgehäuse, indem Sie beide Türscharniere ausrichten und sichern. Stellen Sie sicher, dass die Gehäusetür korrekt montiert ist, indem Sie prüfen, ob sie sich öffnen lässt und frei schwingt. Siehe Abbildung 13A.
- Befestigen Sie den Griff der Gehäusetür mit zwei Schrauben in der Mitte der vorderen Gehäusetür. Beachten Sie die richtige Richtung in 13B.
- Befestigen Sie die beiden Riegel der Gehäusetür mit jeweils zwei Schrauben an der Außenseite des Hauptgehäuses. Siehe Abbildung 13C.



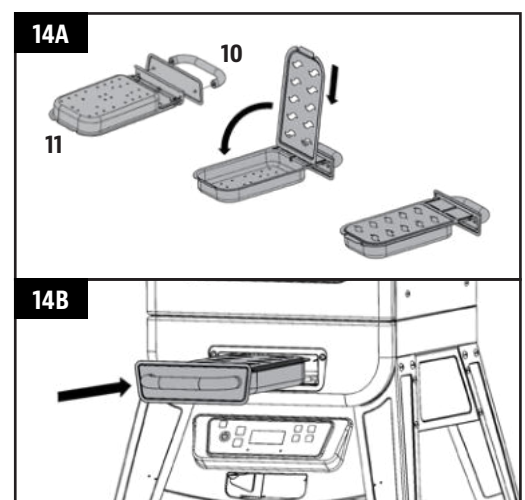
## 14. ZUSAMMENSETZEN UND INSTALLATION DES HACKSCHNITZELFACHS

### Hauptgehäuse:

- 1 x Deckel des Hackschnitzelfachs (Nr. 10)
- 1 x Hackschnitzelfach (Nr. 11)
- 2 x #10-24x1/2" Schraube (Nr. C)

### Installation:

- Setzen Sie zunächst das Hackschnitzelfach zusammen, indem Sie die Frontplatte und den Griff mit zwei Schrauben befestigen. Setzen Sie als Nächstes den Deckel des Hackschnitzelfachs in die Deckelslitze des Fachs ein und klappen Sie ihn nach unten, um ihn zu schließen. Siehe Abbildung 14A.
- Schieben Sie das zusammengesetzte Hackschnitzelfach in die Öffnung über dem Kontrollpanel an der Vorderseite des Geräts. Siehe Abbildung 14B.



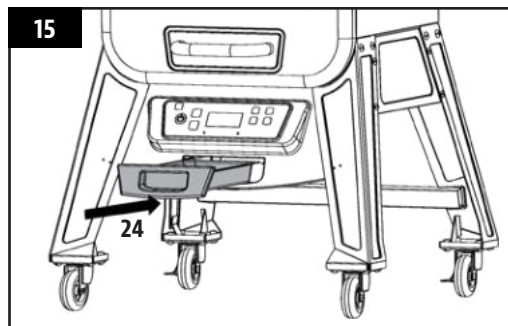
## 15. INSTALLATION DER FETTAUFFANGSCHALE

### Hauptgehäuse:

1 x Fettschale (Nr. 24)

### Installation:

- Schieben Sie die Fettauffangschale in die Öffnung unter dem Kontrollpanel an der Vorderseite des Geräts. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale richtig auf den Schienen sitzt
- Das Gerät ist jetzt komplett montiert.

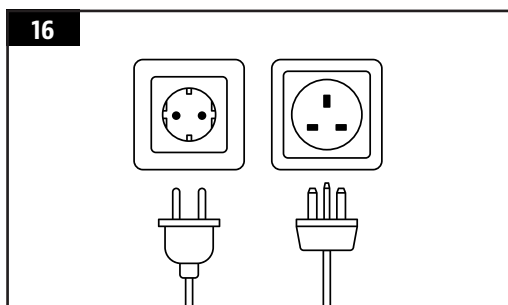


## 16. ANSCHLIESSEN AN EINE STROMQUELLE

### • STANDARD-STECKDOSE

Dieses Gerät benötigt eine Stromversorgung mit 220-240 Volt, 50 Hz, 1650 W. Es muss sich um einen geerdeten Stecker handeln. Stellen Sie sicher, dass das geerdete Ende nicht abgebrochen ist.

**WICHTIG: Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, wenn es nicht verwendet wird.**



# BEDIENUNGSANLEITUNG

Heutzutage gilt eine gesunde und vollwertige Ernährung als erstrebenswert. Hierbei ist die Reduzierung der Fettaufnahme ein relevanter Faktor. Eine der besten Möglichkeiten, um den Fettanteil Ihrer Ernährung zu reduzieren, ist eine würzige Garmethode wie das Räuchern. Da dieser Elektro-Räucherofen Hackschnitzel verwendet, zieht das natürliche Holzaroma ins Fleisch ein, so dass es einen weniger nach Saucen mit hohem Zuckergehalt verlangt.

## UMGEBUNG DES RAUCHOFEN

### 1. AUFSTELLUNG DES RAUCHOFEN

Bei allen Außengeräten spielen die äußeren Witterungsbedingungen eine große Rolle für die Leistung Ihres Smokers und die Kochzeit, die für die Perfektionierung Ihrer Mahlzeiten erforderlich ist. Die Pit Boss® Grills sind aufgrund ihrer doppelwandigen Konstruktion je nach Wohnort ein 3-Jahreszeiten-Smoker. Alle Pit Boss® Grills-Einheiten sollten einen Mindestabstand von 305 mm zu brennbaren Gegenständen einhalten. Dieser Abstand muss eingehalten werden, während der Smoker in Betrieb ist. Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken oder Überhängen aufgestellt werden. Halten Sie Ihren Smoker in einem Bereich frei von brennbaren Stoffen, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.

### 2. KOCHEN BEI KALTEM WETTER

Wenn es draußen kühler wird, bedeutet das nicht, dass die Outdoor-Kochsaison vorbei ist! Die frische, kühle Luft und das himmlische Aroma von geräucherten Lebensmitteln können Ihre Winterdepression heilen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den kühleren Monaten genießen können:

- Wenn das Räuchern bei niedrigen Temperaturen fehlschlägt, erhöhen Sie die Temperatur leicht, um die gleichen Ergebnisse zu erzielen.
- Organisieren - Bereiten Sie in der Küche alles vor, was Sie benötigen, bevor Sie sich ins Freie begeben. Bringen Sie Ihren Smoker im Winter an einen Ort, an dem kein Wind und keine direkte Kälte herrscht. Überprüfen Sie die örtlichen Vorschriften in Bezug auf die Nähe Ihres Smokers zu Ihrem Haus und/oder anderen Strukturen. Legen Sie alles, was Sie brauchen, auf ein Tablett, bündeln Sie es fest und Sie können mit dem Räuchern beginnen!
- Stellen Sie ein Außenthermometer in die Nähe Ihres Kochbereichs, um die Außentemperatur im Auge zu behalten. Führen Sie ein Protokoll oder einen Verlauf über das, was Sie gekocht haben, die Außentemperatur und die Garzeit. Auf diese Weise können Sie später feststellen, was Sie gekocht haben und wie lange es dauert. .
- Erhöhen Sie die Vorheizzeit bei sehr kaltem Wetter um mindestens 20 Minuten.
- Vermeiden Sie es, die Gehäusetür des Smokers mehr als nötig zu öffnen. Kalte Windböen können Ihre Innentemperatur vollständig abkühlen. Seien Sie flexibel mit Ihrer Servierzeit. Fügen Sie jedes Mal, wenn Sie den Deckel öffnen, zusätzliche 10 bis 15 Minuten Garzeit hinzu.
- Halten Sie eine beheizte Platte oder einen Deckel bereit, um Ihr Essen warm zu halten, während Sie zurück nach Innen gehen.
- Ideale Lebensmittel für das Kochen im Winter sind solche, die wenig Aufmerksamkeit erfordern, wie Braten, ganze Hühner, Rippen und Puten. Machen Sie Ihre Essenzubereitung noch einfacher, indem Sie einfache Zutaten wie Gemüse und Kartoffeln hinzufügen.

### 3. GRILLEN BEI HEISSEM WETTER

Wenn es im Freien wärmer wird, verkürzt sich die Garzeit. Die richtige Kleidung ist wichtig, wenn es richtig heiß wird: Shorts, Hemd, Schuhe, Hut, Schürze und eine großzügige Schicht Sonnencreme werden empfohlen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den heißen Monaten genießen können:

- Wenn es im Freien wärmer wird, verkürzt sich die Garzeit. Die richtige Kleidung ist wichtig, wenn es richtig heiß wird: Shorts, Hemd, Schuhe, Hut, Schürze und eine großzügige Schicht Sonnencreme werden empfohlen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den heißen Monaten genießen können:
- Stellen Sie Ihre Kochtemperaturen nach unten ein. Dies hilft, um ein unerwünschtes Aufflackern zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur Ihrer Lebensmittel zu bestimmen. Dies verhindert, dass Ihr Fleisch zu lange kocht und austrocknet.
- Halten Sie die Gehäusetür des Smokers auch bei heißem Wetter immer geschlossen.
- Sie können Lebensmittel heiß halten, indem Sie sie in Folie einwickeln und in eine isolierte Kühlbox legen. Zerknittertes Zeitungspapier um die Folie gelegt, hält das Essen 3 bis 4 Stunden lang heiß.

## TEMPERATURBEREICH DES RAUCHOFEN

**Die Temperaturanzeigen auf der Steuertafel stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Thermometer überein. Alle nachstehend aufgeführten Temperaturen sind ungefähre Werte und werden von folgenden Faktoren beeinflusst: Außentemperatur, Windstärke und -richtung, Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, geöffnetem Deckel und Menge der zubereiteten Speisen.**

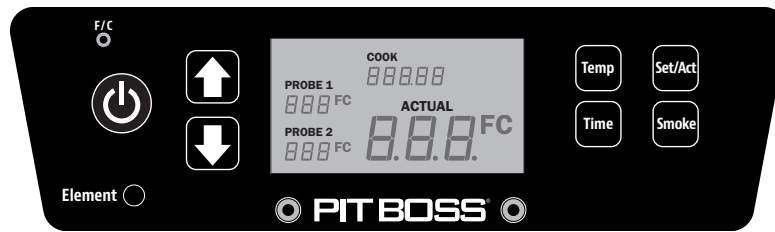
Räuchern ist eine Variation des echten Grillens und der Hauptvorteil eines Smokers. Es gibt zwei Arten des Räucherns. Heißräuchern und Kalträuchern.

- **Das Heißräuchern**, eine andere Bezeichnung für langsames Garen und bei niedrigen Temperaturen, wird im Allgemeinen bei 82 - 122° C durchgeführt. Heißräuchern funktioniert am besten, wenn längere Garzeiten erforderlich sind, z. B. für große Fleisch-, Fisch- oder Geflügelstücke.
- **Beim Kalträuchern** werden die Lebensmittel so weit vom Feuer entfernt, dass sie bei Temperaturen von 15 - 32° C räuchern, ohne zu kochen

**TIPP: Um diesen herzhaften Geschmack zu verstärken, wechseln Sie sofort nach dem Einfüllen Ihrer Speisen in den Smoker in den Räucher- (Niedrig-) Temperaturbereich. Dadurch kann der Rauch in das Fleisch eindringen, bevor sich die Poren des Fleisches bei 49° C schließen.**

Es ist wichtig, mit der Zeitspanne zu experimentieren, die Sie für das Räuchern einplanen, bevor das Essen fertig gekocht ist. Einige Outdoor-Köche räuchern lieber am Ende eines Kochvorgangs, damit das Essen bis zum Servieren warm bleibt. Übung macht den Meister!

## DAS STEUERPANEL VERSTEHEN



STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Wenn das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist, glüht der <b>Ein-/Aus-Knopf</b> blau. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät einzuschalten. Nachdem der Ein-/Aus-Knopf gedrückt wurde, leuchtet der digitale LCD-Bildschirm auf und zeigt an, dass er betriebsbereit ist. Halten Sie den Knopf gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
	Die <b>Temperaturwähltaste</b> dient zum Ändern der Temperaturanzeige auf dem digitalen LCD-Bildschirm. Drücken Sie die Taste, um je nach Belieben zu Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) zu wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius.
	Die <b>Heizelement-Leuchte</b> zeigt an, ob das Heizelement ein- oder ausgeschaltet ist. Wenn das Licht leuchtet, funktioniert das Heizelement und ist eingeschaltet. Wenn das Licht nicht leuchtet, ist das Heizelement aus. Das Heizelement bleibt eingeschaltet, solange die tatsächliche Temperatur unter der eingestellten Temperatur liegt. Sobald die eingestellte Temperatur (SET) erreicht wurde, schaltet sich das Heizelement automatisch aus.
	Der <b>digitale LCD-Bildschirm</b> dient als das Informationszentrum Ihres Geräts. Auf dem digitalen LCD-Bildschirm werden die gewünschte Gartemperatur (SET), die tatsächliche Gartemperatur (ACTUAL), die Temperatur des Fleischtemperaturfühlers (falls angeschlossen) und sämtliche Fehlermeldungen angezeigt. Falls nur ein Fleischtemperaturfühler angeschlossen ist, wird nur ein Messwert angezeigt. Die Temperatur kann entweder in Fahrenheit oder Celsius angezeigt werden.
	Mithilfe der <b>Einstellpfeile</b> können Sie die Zeit- (TIME) und Temperaturwerte (TEMP) auf dem Kontrollpanel erhöhen oder verringern. Halten Sie die Tasten gedrückt, um einen Wert schneller zu erhöhen oder zu verringern.
	Drücken Sie die <b>Temp-Taste</b> auf dem Kontrollpanel, um die Temperatur anzupassen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Drücken Sie die Taste <u>einmal</u>, um die Temperatureinstellung auszuwählen, und dann die Einstellpfeile, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten anzupassen. Drücken Sie die Taste <u>erneut</u>, um die Temperatureinstellung zu speichern, nachdem Sie die gewünschte Änderung vorgenommen haben.</li> </ul> <p>Das Heizelement schaltet sich erst ein, wenn auch die Garzeit eingestellt wurde. Die Temperatur des Heizelements ist standardmäßig auf 37 °C / 100 °F eingestellt.</p>
	Drücken Sie die <b>TIME-Taste</b> auf dem Kontrollpanel, um die Garzeit anzupassen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Drücken Sie die Taste <u>einmal</u>, um die Zeiteinstellung auszuwählen, und drücken Sie dann die Einstellpfeile, um die Stundenzahl zu ändern. Die Änderungen erfolgen in Schritten von einer Stunde (von 00 bis 99).</li> <li>Drücken Sie die Taste noch <u>einmal</u>, um die Minuteneinstellung auszuwählen, und drücken Sie dann die Einstellpfeile, um die Minuten anzupassen. Die Änderungen erfolgen in 10-Minuten-Schritten (von 00 bis 50).</li> <li>Drücken Sie die Taste <u>zweimal</u>, um die Zeiteinstellung zu speichern, nachdem Sie die gewünschte Änderung vorgenommen haben.</li> </ul>
	Drücken Sie die <b>Set/ACT-Taste</b> auf dem Kontrollpanel, um die gewünschte (SET) oder die tatsächliche/derzeitige (ACT) Zeit und Temperatur anzuzeigen. Das Display zeigt standardmäßig die tatsächlichen (ACT) Werte für Zeit (TIME) und Temperatur (TEMP) an. <ul style="list-style-type: none"> <li>Drücken Sie die SET/act-Taste <u>einmal</u>, um sich die Wunschzeit und -temperatur anzeigen zu lassen. Nach 15 Sekunden zeigt der Bildschirm wieder die tatsächlichen (ACT) Werte an.</li> <li>Um einen Zielwert zu ändern, drücken Sie die SET/act-Taste <u>einmal</u> und anschließend TIME oder TEMP. Drücken Sie als Nächstes die Einstellpfeile, um die entsprechenden Werte zu ändern.</li> </ul>
	Drücken Sie die <b>SMOKE-Taste</b> auf dem Kontrollpanel, um das Heizelement manuell einzuschalten. Hierdurch kann die Rauchmenge nach Öffnen der Tür wieder erhöht werden oder es können frische Hackschnitzel schneller zum Rauchen gebracht werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>Drücken Sie die Taste <u>einmal</u>, um das Heizelement für einen 20-minütigen Zyklus einzuschalten. Anschließend schaltet es sich automatisch ab.</li> <li>Drücken Sie die Taste <u>zweimal</u>, um das Heizelement während eines 20-minütigen Zyklus auszuschalten.</li> </ul>





Die Steckerbuchsen auf der Vorderseite des Kontrollpanels sind für zwei **Fleischtemperaturfühler** vorgesehen. Wenn ein Fleischtemperaturfühler verbunden ist, wird die Temperatur auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Trennen Sie Fleischtemperaturfühler, die gerade nicht genutzt werden, von den Buchsen. *Nur kompatibel mit Fleischtemperaturfühlern der Marke Pit Boss®. Weitere Fleischtemperaturfühler können separat erworben werden.*



## VERSTEHEN DER SONDEN

### • TEMPERATURFÜHLER

Im Inneren des Gehäuses befindet sich an der Rückwand entlang des Bodens der Temperaturfühler. Es ist ein kleines vertikales Stück Edelstahl. Der Temperaturfühler misst die Innentemperatur des Geräts. Wenn die Temperatur auf der Steuertafel eingestellt wird, liest der Temperaturfühler die tatsächliche Temperatur im Gerät und stellt sie auf die gewünschte Temperatur ein.

**WICHTIG: Die Temperatur Ihres Geräts ist in hohem Maße abhängig von der Witterung im Freien, der Qualität der verwendeten Pellets, dem Geschmack der Pellets und der Menge der zubereiteten Lebensmittel.**

### • FLEISCHSONDE

Die Fleischsonde misst die Innentemperatur Ihres Fleisches in der Rauchkammer, ähnlich wie bei Ihrem Innenofen. Stecken Sie den Fleischsondenadapter in den Fleischsondenanschluss und stecken Sie die Edelstahl-Fleischsonde in den dicksten Teil Ihres Fleisches. Die Temperatur wird auf der Steuertafel angezeigt. **Sie können fühlen und hören, wie die Fleischsonde einrastet, um sicherzustellen, dass sie richtig an den Anschlussport angeschlossen ist.**

**WICHTIG: Achten Sie beim Einführen der Fleischsonde in Ihr Fleisch darauf, dass die Fleischsonde und die Fleischsondenkabel keinen direkten Kontakt mit Flammen oder übermäßiger Hitze haben. Dies kann zu Schäden an Ihrer Fleischsonde führen. Führen Sie das überschüssige Kabel entlang der Kante aus der vorderen Tür des Hauptgehäuses. Trennen Sie bei Nichtgebrauch den Fleischsondenanschluss und legen Sie ihn beiseite, um ihn geschützt und sauber zu halten.**

## ERSTER GEBRAUCH - RAUCHOFEN ABBRENNEN

Bevor Sie Ihren Räucherofen das erste Mal mit Lebensmitteln verwenden, ist es wichtig, ihn zunächst einmal einzubrennen, um die Innen- und Außenoberflächen Ihres Geräts zu härten. Starten Sie den Räucherofen und lassen Sie ihn bei einer beliebigen Temperatur über 177 °C / 350°F und geschlossener Schranktür 30 bis 40 Minuten laufen, um das Gerät einzubrennen und eventuelles Fremdmaterial zu beseitigen.

**WICHTIG: Das Einbrennen Ihres Räucherofens ist wichtig für seine langfristige Funktionsfähigkeit und Pflege. Wenn auf das Einbrennen verzichtet wird, härtet die äußere Oberfläche nicht ordentlich aus und außerdem können Farbgerüche Ihrer ersten zubereiteten Mahlzeit ein unnatürliches Aroma verleihen.**

## STARTVORGANG

1. Öffnen Sie die Schranktür und füllen Sie die Wasserwanne vorsichtig zu drei Vierteln mit Wasser oder Marinade.

**WICHTIG: Füllen Sie die Wasserwanne nicht komplett und lassen Sie sie nicht überlaufen, da hierdurch Ihr Heizelement und/oder die Elektrik beschädigt werden könnte, während der Räucherofen in Gebrauch ist.**

2. Stellen Sie die Garroste und die zugehörigen Halterungen auf die gewünschte Höhe für die Lebensmittel ein, die Sie räuchern wollen. Wenn Sie mit der Höhe Ihrer Gitter zufrieden sind, schließen Sie die Schranktür.
3. Entnehmen Sie das Hackschnitzelfach. Öffnen Sie den Deckel des Hackschnitzelfachs, geben Sie Hackschnitzel hinein und schieben Sie es wieder vorne in den Räucherschrank.

**HINWEIS: Wir empfehlen die Verwendung von Hackschnitzeln und nicht von Holzstücken, da die Hackschnitzel kleiner sind und leichter in das Hackschnitzelfach passen.**

4. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromquelle. Der **Ein-/Aus-Knopf** glüht blau, um zu zeigen, dass das Gerät mit Strom versorgt ist.
5. Drücken Sie bei geschlossener Schranktür den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät einzuschalten. Der digitale LCD-Bildschirm leuchtet auf und zeigt so an, dass das Gerät einsatzbereit ist.

6. Heizen Sie Ihr Gerät vor:

- Öffnen Sie beide Lüftungen auf der Rückseite des Geräts vollständig.
- Drücken Sie die **Set/ACT-Taste**, dann die **TIME-Taste** auf dem Kontrollpanel zweimal, um die Zeiteinstellung auszuwählen, und legen Sie die Zeit mithilfe der **Einstellpfeile** auf 20 Minuten fest. Drücken Sie die **TIME-Taste** erneut zweimal um die Zeiteinstellung zu speichern, nachdem Sie die gewünschten Änderungen vorgenommen haben.
- Drücken Sie die **Set/ACT-Taste**, dann die **Temp-Taste** auf dem Kontrollpanel einmal, um die Temperatureinstellung auszuwählen, und passen Sie die Zieltemperatur mithilfe der **Einstellpfeile** auf mindestens 121 °C / 250 °F an. Drücken Sie die **Temp-Taste** ein weiteres Mal, um die Temperatureinstellung zu speichern, wenn Sie die gewünschten Änderungen vorgenommen haben. Der Räucherofen beginnt zu rauchen, während er vorheizt.

**TIPP: Lassen Sie die Lüftungen teilweise oder vollständig geöffnet, wenn Sie bei niedrigeren Temperaturen garen. Schließen Sie die Lüftungen, wenn Sie höhere Temperaturen verwenden.**

7. Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, werden Sie feststellen, dass Ihre Hackschnitzel rauchen. Ihr Räucherofen ist nun bereit und kann mit der von Ihnen gewünschten Dauer und Temperatur betrieben werden! Ziehen Sie die Garroste heraus und verteilen Sie Lebensmittel darauf, wobei diese nicht zu dicht angeordnet sein sollten, damit Rauch und Feuchtigkeit gleichmäßig zirkulieren können.

**WICHTIG: Wenn Sie nach dem Vorheizen eine niedrige Temperatureinstellung wählen, warten Sie ab, bis die Temperatur des Räucherofens gesunken ist und sich auf Höhe der neuen Wunschtemperatur stabilisiert hat.**

#### VORGEHEN BEI AUSFALLEN DER ELEKTROEINHEIT

Falls Ihre Elektroeinheit aus irgendeinem Grund nicht mehr funktionieren sollte, befolgen Sie bitte die Anleitung zur **Problembeseitigung**.

#### AUFFÜLLEN DER WASSERWANNE

Überprüfen Sie den Wasserstand während des Garvorgangs regelmäßig und fügen Sie bei Bedarf Wasser hinzu.

1. Öffnen Sie die Schranktür mithilfe hitzebeständiger Grillhandschuhe.
2. Füllen Sie die Wasserwanne vorsichtig zu drei Vierteln mit Wasser oder Marinade. Schließen Sie die Schranktür.

**WICHTIG: Füllen Sie die Wasserwanne nicht komplett und lassen Sie sie nicht überlaufen, da hierdurch Ihr Heizelement und/oder die Elektrik beschädigt werden könnte, während der Räucherofen in Gebrauch ist.**

#### AUFFÜLLEN DES HACKSCHNITZELFACHS

Überprüfen Sie Ihr Hackschnitzelfach während des Garvorgangs regelmäßig und fügen Sie bei Bedarf weitere Hackschnitzel hinzu.

1. Nehmen Sie das Hackschnitzelfach mit hitzebeständigen Grillhandschuhen aus der Öffnung über dem Kontrollpanel an der Vorderseite des Geräts.
2. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und füllen Sie das Hackschnitzelfach mit neuen Hackschnitzeln auf. Schließen Sie den Deckel, wenn das Fach voll ist.
3. Setzen Sie das Hackschnitzelfach wieder in die Frontblende des Räucherofens ein.
4. Drücken Sie die **SMOKE-Taste** auf dem Kontrollpanel, um das Heizelement manuell einzuschalten. Hierdurch kann die Rauchmenge nach Öffnen der Tür wieder erhöht werden oder es können frische Hackschnitzel schneller zum Rauchen gebracht werden.

**HINWEIS: Verwenden Sie Hackschnitzel aus abgelagertem Hartholz wie Pekannuss, Hickory, Eiche, Apfel, Kirsche, Erle, Mesquite oder einen Competition Blend. Die Hackschnitzel müssen vor dem Räuchern nicht eingeweicht werden, da Harthölzer von Natur aus Feuchtigkeit speichern, die beim Erhitzen und Verbrennen freigesetzt wird. Verwenden Sie keine harzenden Hölzer wie Kiefer oder Zeder in Ihrem Räucherofen.**

#### RAUCHOFEN AUSSCHALTEN

1. Nach Abschluss des Garvorgangs den **Ein-/Aus-Knopf gedrückt halten**, um das Gerät auszuschalten. Dann schaltet sich die Elektroeinheit ab und die Hackschnitzel hören auf zu rauchen.

**TIPP: Wenn Sie besonders fettige Lebensmittel zubereitet haben, lassen Sie den Räucherofen mit geschlossener Tür weitere 10 bis 20 Minuten bei einer Mindesttemperatur von 177 °C / 350 °F ausbrennen.**



# PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss® Grills-Gerät bietet Ihnen viele Jahre geschmackvollen Service bei minimaler Reinigung. Befolgen Sie diese Reinigungs- und Pflegetipps, um Ihren Smoker zu warten:

## 1. SONDEN

- Eine nicht benutzte Fleischsonde sollte in einer großen, losen Spule aufgerollt werden. Knicke oder Falten in den Sondenkabeln können Schäden verursachen.
- Obwohl beide Sonden aus Edelstahl bestehen, dürfen sie nicht in die Spülmaschine gestellt oder in Wasser getaucht werden. Wasserschäden an den internen Kabeln führen zu einem Kurzschluss der Sonde und zu falschen Messwerten. Wenn eine Sonde beschädigt ist, muss sie ersetzt werden.

## 2. INNENFLÄCHEN

- Es wird empfohlen, den Brenntopf nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies stellt eine ordnungsgemäße Zündung sicher und verhindert, dass sich Schmutz oder Asche im Brenntopf ansammelt.
- Verwenden Sie eine langstielige Grillreinigungsbürste (Messing oder weiches Metall), entfernen Sie alle Lebensmittel oder Ablagerungen vom Grillrost. Am besten tun Sie dies, solange er noch von einem früheren Grillvorgang warm ist. **Fettbrände werden durch zu viel herabgefallenen Schmutz auf den Kochkomponenten des Smokers verursacht.** Reinigen Sie das Innere Ihres Smokers regelmäßig. Halten Sie bei einem Fettbrand die Rauchschranttür geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig die Lebensmittel, schalten Sie den Smoker aus und schließen Sie die Gehäusetür, bis das Feuer vollständig gelöscht ist. Eine andere Möglichkeit, ein Feuer zu löschen, besteht darin, den Rauchabzug mit Aluminiumfolie zu umwickeln und die Luft zum Innenraum hin abzudichten. Streuen Sie gegebenenfalls etwas Backpulver ein. Überprüfen Sie Ihre Fettschale häufig und reinigen Sie sie bei Bedarf. Denken Sie an die Art des Grillen, die Sie ausführen. Stellen Sie sicher, dass der Fettablassschlauch frei von Verstopfungen ist.

**WICHTIG: In der Wasserschale kann sich Fett ansammeln. Die Wasserschale mit Aluminiumfolie auskleiden, um die Reinigung nach dem Kochen zu erleichtern. Füllen Sie das Wasser in der Wasserschale oft nach und ersetzen Sie es.**

- Das Glas der Gehäusetür ist gehärtet und bricht nicht bei starker Hitze. Übermäßige Ansammlung kann jedoch dazu führen, dass sich die Tür nicht schließt, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt wird. Rauch und Schmutz können durch häufiges Reinigen des Glases entfernt werden.

## 3. AUSSENFLÄCHEN

- Wischen Sie Ihren Smoker nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um das Fett zu lösen. Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme auf den Außenflächen des Gehäuses. **Alle lackierten Oberflächen fallen nicht unter die Garantie,** sondern sind Teil der allgemeinen Wartung und Instandhaltung. Bei Lackkratzen, Abnutzung oder Abblättern können alle lackierten Oberflächen mit Hochtemperatur-Grillfarbe nachbearbeitet werden.
- Verwenden Sie eine Schutzhülle, um Ihren Smoker vollständig zu schützen! Eine Abdeckung ist Ihr bester Schutz vor Witterungseinflüssen und äußeren Schadstoffen. Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch oder zur Langzeitlagerung unter einer Decke in einer Garage oder einem Schuppen auf.

### REINIGUNGSFREQUENZ-TABELLE (NORMALE VERWENDUNG)

ARTIKEL	REINIGUNGSFREQUENZ	REINIGUNGSMETHODE
Schranttür aus Glas	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Backpulver und Essig mischen, Mit (feiner) Stahlwolle schrubben
Boden des Räucherschanks	Nach jedem 5 - 5 Gebrauch des Smokers	Leerschaukeln, weiteren Schmutz mit Shop-Vac aussagen
Hackschnitzelfach	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Leerschaukeln, weiteren Schmutz mit Shop-Vac aussagen

<b>Garroste</b>	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Rückstände abbrennen, Gitterbürste
<b>Wasserwanne</b>	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerschwamm und Seifenwasser
<b>Fettauffangschale</b>	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerschwamm und Seifenwasser
<b>Elektroeinheit</b>	Zweimal im Jahr	Abstauben, Einheit mit Seifenwasser abwischen
<b>Temperatursensor</b>	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Scheuerschwamm und Seifenwasser
<b>Fleischtemperaturfühler</b>	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerschwamm und Seifenwasser

## FEHLERBEHEBUNG

Eine ordnungsgemäße Reinigung, Wartung und die Verwendung von sauberem, trockenem und qualitativ hochwertigem Brennstoff verhindern gängige Betriebsprobleme. Wenn Ihr Pit Boss® Grills-Raucher schlecht oder selten funktioniert, können die folgenden Tipps zur Fehlerbehebung hilfreich sein. Für FAQ besuchen Sie bitte [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com) und klicken Sie auf Support. Sie können sich auch an Ihren Pit Boss® Grills-Vertragshändler vor Ort oder an den Kundendienst wenden, um Unterstützung zu erhalten.

**WARNUNG: Ziehen Sie immer das Stromkabel ab, bevor Sie den Smoker für Inspektions-, Reinigungs-, Wartungs- oder Servicearbeiten öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Smoker vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.**

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Keine Betriebsanzeige auf der Steuertafel	Netztaste	Drücken Sie die Netztaste. Versuchen Sie es erneut und halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt, um die Verbindung zu überprüfen.
	Nicht an die Stromquelle angeschlossen, FI-Steckdose wurde ausgelöst	Stellen Sie sicher, dass der Smoker an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Trennschalter zurücksetzen. Stellen Sie sicher, dass die Stromstärke des FI-Schutzschalters mindestens 10 Ampere beträgt (siehe elektrischen Schaltplan für den Zugang zu elektrischen Komponenten). Stellen Sie sicher, dass alle Kabelverbindungen fest und trocken sind.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Betriebsleuchte aus	Gerät ist ausgeschaltet	Drücken Sie die Netztaste. Versuchen Sie es erneut und halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt, um die Verbindung zu überprüfen.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Keine Anzeige auf dem Kontrollpanel, Betriebsleuchte ist an	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
„Element“-Leuchte (Heizelement) nicht an	TEMP / TIME nicht eingestellt	Stellen Sie TEMP und TIME auf dem Kontrollpanel ein, um die Leuchte für das Heizelement einzuschalten.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
TEMP / TIME lässt sich nicht einstellen	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Die im Hauptschrank gemessene Temperatur ist fehlerhaft	Temperatursensor ist verschmutzt	Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> .
	Kabel des Temperaturfühlers stellt keine Verbindung her	Greifen Sie auf die elektrischen Komponenten an der Unterseite des Geräts zu (siehe elektrischer Schaltplan) und prüfen Sie, ob die Kabel des Temperaturfühlers beschädigt sind. Stellen Sie sicher, dass die Steckverbinder des Temperaturfühlers fest und korrekt mit der Steuertafel verbunden sind.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.

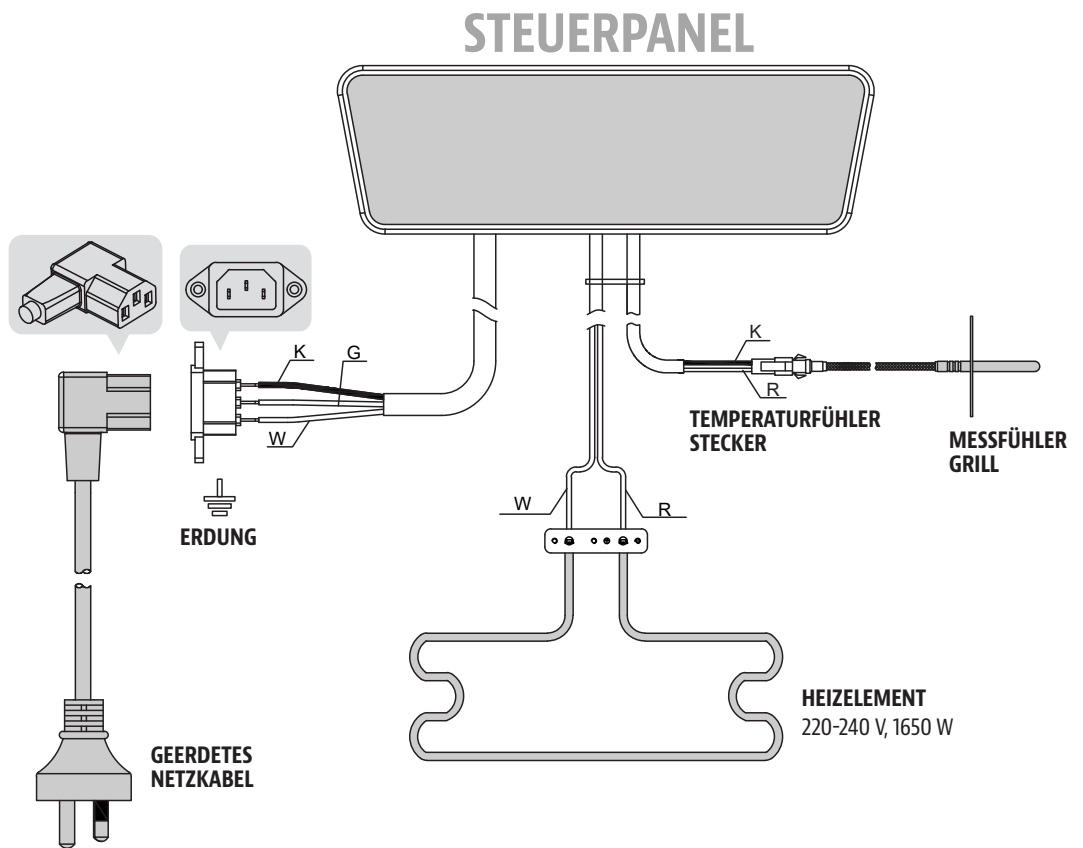
Das Gerät benötigt zu lange / übermäßig viel Zeit, um die gewünschte Temperatur zu erreichen	Kaltes Klima	Die Außentemperatur liegt unter 18 °C / 65 °F, daher kann das Gerät eine längere Aufheizzeit benötigen.
	Verlängerungskabel verwendet	Die Verwendung eines Verlängerungskabels kann die Stromversorgung des Geräts beeinträchtigen. Schließen Sie das Gerät direkt an eine Stromquelle an oder stellen Sie sicher, dass das Verlängerungskabel eine maximale Länge von 7,6 Metern / 25 Fuß und eine Mindeststärke von 12/3 AWG hat.
	Der Schrank ist zu dicht bestückt	Es ist zu viel Räuchergut im Schrank. Verteilen Sie Lebensmittel so auf den Garrosten, dass ausreichend Platz zwischen den einzelnen Portionen bleibt und Rauch und Feuchtigkeit gleichmäßig zirkulieren können.
	Tür nicht geschlossen	Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen, die Dichtung nicht beschädigt und die Türverriegelung zuverlässig ist.
	Wasserwanne nicht richtig positioniert	Überprüfen Sie die Wasserwanne, um sicherzustellen, dass sie richtig auf den Halterungen sitzt. Weitere Anweisungen finden Sie in der <b>Montageanleitung</b> .
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Tür schließt nicht richtig	Tür ist schlecht eingestellt	Stellen Sie die Türscharniere so ein, dass die Tür korrekt hängt. Siehe <b>Montageanleitung</b> .
	Beschädigte Türdichtung	Tür muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.
Aus der Schranktür tropft Fett	Tür schließt nicht richtig	Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen, die Dichtung nicht beschädigt und die Türverriegelung zuverlässig ist.
	Gerät steht nicht eben	Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund. Vergewissern Sie sich, dass die Standbeine nicht beschädigt sind.
	Die Fettauffangschale ist voll	Leeren Sie die Fettauffangschale und platzieren Sie sie wieder im Gerät. Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> .
Es wird kein Rauch erzeugt	Keine Hackschnitzel	Geben Sie Hackschnitzel ins Hackschnitzelfach
	Das Heizelement schaltet sich ab, Hackschnitzel werden nicht heiß genug	Das Heizelement bleibt nicht lange genug an, um die Hackschnitzel zu erhitzen, da die Temperatur (TEMP) zu niedrig eingestellt ist. Öffnen Sie zunächst die Rückwandlüftungen komplett, um den Luftdurchfluss zu fördern. Stellen Sie als Nächstes die Temperatur (TEMP) höher ein, damit das Element 20 Minuten lang eingeschaltet bleibt.
	Beschädigtes Hackschnitzelfach	Das Hackschnitzelfach muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.
„noP“ Fehlercode	Schlechte Verbindung am Verbindungsport	Trennen Sie die Fleischsonde vom Anschlussport auf der Steuertafel und verbinden Sie sie erneut. Stellen Sie sicher, dass der Fleischsondenadapter fest angeschlossen ist. Überprüfen Sie das Adapterende auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Fleischsonde beschädigt	Überprüfen Sie die Drähte der Fleischsonde auf Anzeichen von Beschädigung. Wenn sie beschädigt sind, rufen Sie den Kundendienst an, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
„Er1“ Fehlercode	Der Räucherofen ist zu kalt, um zu funktionieren	Die Außentemperatur ist zu kalt, als dass das Heizelement funktionieren könnte. Bringen Sie den Räucherofen an einen wärmeren Ort und versuchen Sie es erneut. Falls das Heizelement auch nach mehreren Versuchen nicht funktioniert, rufen Sie bitte beim Kundendienst an, um Hilfe zu erhalten.
„ErH“ Fehlercode	Der Räucherofen ist überhitzt / hat 315°C / 600°F . überschritten	Halten Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie den Smoker abkühlen. Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> . Drücken Sie nach der Wartung den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten, und wählen Sie dann die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
„ErR“ Fehlercode	Grillsondenkabel stellt keine Verbindung her.	Greifen Sie auf die elektrischen Komponenten an der Unterseite des Geräts zu (siehe Elektrokabelplan) und prüfen Sie, ob die Kabel der Grillsonde beschädigt sind. Stellen Sie sicher, dass die Kabelstecker der Grillsonde fest und richtig mit der Steuerplatine verbunden sind.
	Grillsonde	Status der Grillsonde prüfen. Befolgen Sie bei Verschmutzung die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> . Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten, wenn es beschädigt ist.

# SCHALTPLAN

Das digitale Steuerpanel ist ein diffiziles und wertvolles Stück Technik. Schauen Sie zum Schutz vor Überspannung und Kurzschlüssen in unten abgebildeten Schaltplan um sicherzustellen, dass Ihre Stromquelle zum Betrieb des Geräts ausreicht.

## PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN 220-240 V, 50 Hz, 1650 W, GEERDETER STECKER

*HINWEIS: Elektronische Komponenten, die Produktsicherheitstests bestanden haben und von Zertifizierungsdiensten zertifiziert wurden, besitzen eine Testtoleranz von  $\pm 5-10$  Prozent.*

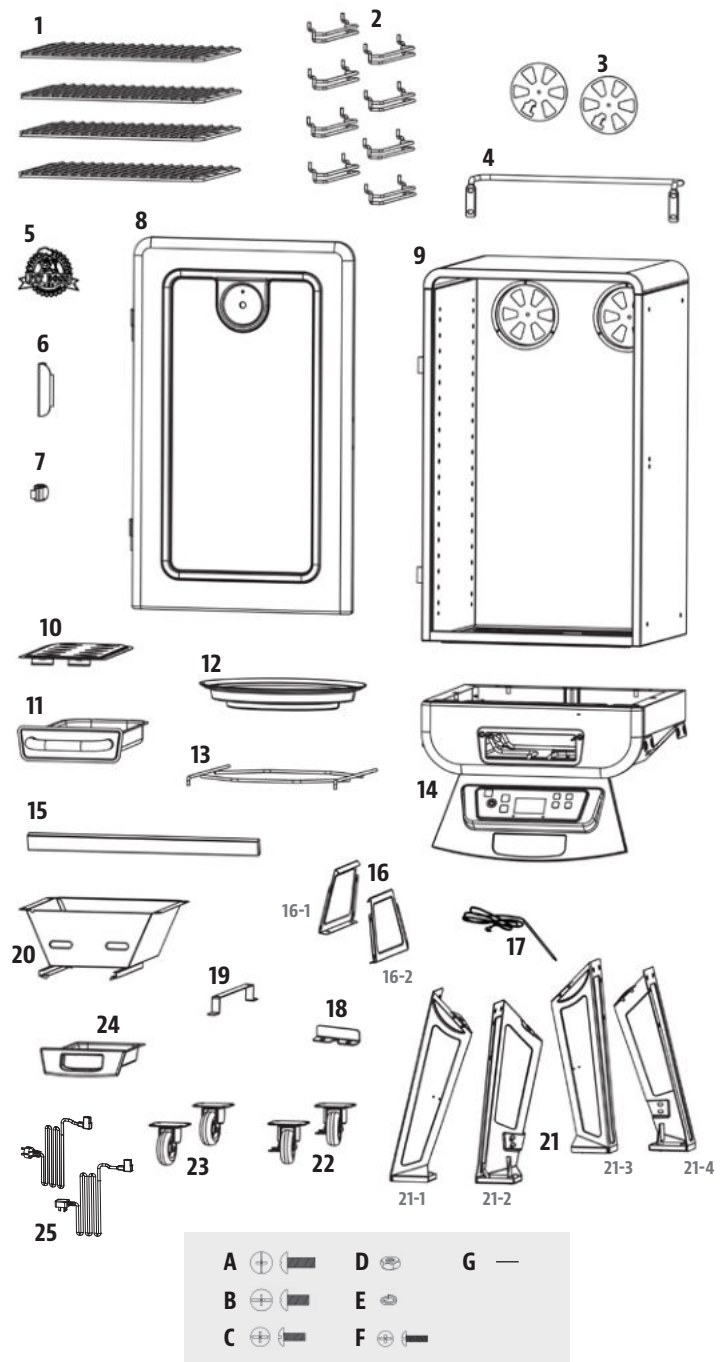


### INDEX

W: WEISS  
R: ROT  
K: SCHWARZ  
G: ERDUNG

# RAUCHER ERSATZTEILE

Teile-Nr.	Beschreibung
1	Kochgitter (x4)
2	Kochgitterhalterungen (x8)
3	Lüftung (x2)
4	Griff für die Rückseite (x1)
5	Logoplakette (x1)
6	Gehäusetürgriff (x1)
7	Gehäusetür-Verriegelung (x1)
8	Schranktür (x1)
9	Hauptgehäuse (x1)
10	Deckel des Hackschnitzelfachs (x1)
11	Hackschnitzelfach (x1)
12	Wasserschale (x1)
13	Wasserwannenhalter (x1)
14	Unterschrank (x1)
15	Stützstange (x1)
16	Stützplatte (x2)
17	Fleischtemperaturfühler (x1)
18	Temperatursensorhalterung (x1)
19	Stromkabelhalterung (x1)
20	Untere Kammer (x1)
21	Standbeine (x4)
22	Feststellrolle (x2)
23	Schwenkrolle (x2)
24	Fettschale (x1)
25	Ersatznetzkabel (x2)
A	¼-20x⅝" Schraube (x4)
B	¼-20x½" Schraube (x28)
C	#10-24x½" Schraube (x32)
D	#10-24 Kontermutter (x2)
E	M5 Sicherungsscheibe (x2)
F	#5-32x½" Schraube (x2)
G	Ersatzhardware



HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden.

DE

DEUTSCHE

# GARANTIE

## BEDINGUNGEN

Alle elektrischer rauchofen von Pit Boss®, hergestellt von Dansons, verfügen ab Verkaufsdatum über eine beschränkte Garantie für den Originalkäufer. Die Garantie beginnt mit dem tatsächlichen Kaufdatum und der Nachweis des Kaufdatums oder eine Kopie der Originalrechnung sind notwendig, um die Garantieansprüche zu belegen. Kunden haben die Kosten für Teile, den Versand und die Bearbeitung selbst zu tragen, wenn sie keinen Kaufnachweis vorlegen können oder die Garantie abgelaufen ist.

Dansons gewährt 5 (5) Jahre Garantie für Mängel und Bearbeitungsfehler auf alle Teile und fünf (5) Jahre auf elektrische Komponenten. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Originalkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des rauchofen haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Ersatz jeglicher Teile verlängert den eingeschränkten Garantiezeitraum nicht über die fünf (5) Jahre ab Kaufdatum hinaus. Für die Dauer der Garantie beschränkt sich Dansons Verpflichtung auf die Bereitstellung eines Ersatzes für fehlerhafte und/oder defekte Komponenten. Innerhalb des Garantiezeitraums wird Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen erheben, bei vorausbezahltem Versand, wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass das/die Teil(e) fehlerhaft ist/sind. Dansons haftet nicht für Versandgebühren, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle. Soweit in den Garantiebedingungen nichts Anderes festgelegt wurde, erfüllt die Reparatur oder der Ersatz der Teile in der Art und für die Dauer, die im Vorausgegangenen genannt wurden, alle direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, die Dansons Ihnen gegenüber hat. Dansons ergreift alle Vorsichtsmaßnahmen und verwendet Materialien, die rosthemmend sind. Trotz dieser Sicherheitsmaßnahmen können die schützenden Beschichtungen durch verschiedenste Substanzen und Umstände, auf die Dansons keinen Einfluss hat, beschädigt werden. Hohe Temperaturen, zu hohe Feuchtigkeit, Chlor, industrielle Dämpfe, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel für den Rasen und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen angreifen können. Aus diesen Gründen erstreckt sich die Garantie nicht auf Rosten oder Oxidieren, es sei denn, die strukturelle Integrität der räucherofen komponente geht verloren. Sollte einer der oben genannten Fälle eintreten, lesen Sie den Abschnitt Pflege und Wartung durch, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. Dansons empfiehlt die Verwendung einer Grillabdeckung, wenn der rauchofen nicht in Gebrauch ist. Diese Garantie geht von normalem Hausgebrauch und normaler Pflege des rauchofen aus; der Umfang der beschränkten Garantie erstreckt sich nicht auf einen rauchofen, der für kommerzielle Anwendungen genutzt wurde.

## AUSNAHMEN

Für Pit Boss® Grills gibt es keine schriftliche oder implizierte Leistungsgarantie, da der Hersteller keinen Einfluss hat auf den Aufbau, den Betrieb, die Reinigung, die Wartung oder die Art des Brennstoffs, der verfeuert wird. Diese Garantie hat keine Gültigkeit und Dansons wird keine Verantwortung übernehmen, wenn Ihr Gerät nicht streng gemäß diesem Benutzerhandbuch aufgebaut, betrieben, gesäubert und gewartet wurde. Jede Verwendung von Gas, die nicht in diesem Handbuch beschrieben wird, kann den Verfall der Garantie nach sich ziehen. Die Garantie umfasst keine Bruchschäden oder Schäden aufgrund von Missbrauch, falscher Handhabung oder Modifizierungen. Weder Dansons noch autorisierte Pit Boss® Händler übernehmen Verantwortung, rechtlich oder auf andere Weise, für Begleit- oder Folgeschäden am Eigentum oder an Personen, die durch die Verwendung des Produkts entstehen. Wenn aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder jeglicher anderen Art von Garantie, die das Gesetz vorsieht oder impliziert, ein Anspruch gegen Dansons erhoben wird, ist der Hersteller keinesfalls haftbar für Spezial-, Begleit-, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den Originalkauf des Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin festgehalten und keinerlei Ansprüche sollen gegen den Hersteller erhoben werden ohne Garantie oder Stellungnahme. Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführten werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

## ERSATZTEILE BESTELLEN

Zur Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Pit Boss® Händler vor Ort oder besuchen Sie unseren Online-Shop unter: [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENSERVICE

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundenservice: [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## GARANTIESERVICE

Wenden Sie sich an den nächsten Pit Boss® Händler für Reparaturen oder Ersatzteile. Dansons Inc. benötigt einen Kaufnachweis, um einen Garantieanspruch zu begründen. Bewahren Sie daher Ihren Originalkaufbeleg oder Ihre Rechnung zur zukünftigen Verwendung auf. Die Serien- und Modellnummer Ihres Pit Boss® finden Sie auf der Rückseite der Pelletkammer. Notieren Sie die Zahlen unten, da das Etikett mit der Zeit abgegriffen oder unleserlich werden kann.

---

MODELL

---

SERIENNUMMER

---

KAUFDATUM

---

AUTORISIERTER HÄNDLER

DE

DEUTSCHE

## **IMPORTANT**

### **DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE**

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly:  
[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## **IMPORTANT**

### **NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN**

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements,  
veuillez communiquer avec Dansons directement : [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## **¡IMPORTANTE!**

### **NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA**

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons  
directamente : [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## **WICHTIG**

### **PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN**

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an  
Dansons : [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## **IMPORTANTE**

### **NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO**

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons :  
[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

**PITBOSS-GRILLS.COM**

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA  
IN CHINA HERGESTELLT | FABBRICATO IN CINA



©2021 DANSONS | 780211222UMV