



MODEL / MODÈLE / MODELO /
MODELL / MODELLO : PBMEMUU001

PART / PIÈCE / PARTE /
TEIL / PARTE : 10617



2531CT-0175
2531-21



MEMPHIS ULTIMATE 4-IN-1 COMBINATION GRILL

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

MEMPHIS ULTIMATE GRIL COMBINÉ 4 EN 1

IMPORTANT, À LIRE AVEC ATTENTION, À CONSERVER POUR S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT. LE MANUEL DOIT ÊTRE LU AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

MEMPHIS ULTIMATE 4-IN-1 COMBINATION GRILL

IMPORTANTE, LEER DETENIDAMENTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA. ¡EL MANUAL DEBE LEERSE ANTES DEL USO!

MEMPHIS ULTIMATE 4-IN-1 KOMBIGRILL

WICHTIG, BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUFBEWAHREN. DIE ANLEITUNG MUSS VOR INBETRIEBNAHME GELESEN WERDEN!

MEMPHIS ULTIMATE 4-IN-1 COMBINATION GRILL

IMPORTANTE, LEGGERE ATTENTAMENTE, CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO. IL MANUALE DEVE ESSERE LETTO PRIMA DELL'USO.

ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS | INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION
INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO | MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

EN	English	2	NO	Norsk.....	324
FR	Français.....	48	PL	Polski.....	370
ES	Español	94	SE	Svenska.....	416
DE	Deutsch	140	EE	Eesti keel.....	462
IT	Italiano	186	LV	Latviešu.....	508
DK	Dansk.....	232	LT	Lietuvių k.	554
FI	Suomi.....	278			

SAFETY INFORMATION

MAJOR CAUSES OF APPLIANCE FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE USED ONLY IN ACCORDANCE TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

Read the Instruction before using the appliance.

1. Part sealed by the manufacturer or agent shall not be manipulated by the user. Do not modify the appliance.
2. FOR OUTDOORS ONLY. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor, homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
3. Position your grill outdoors on a non-combustible level surface in a well ventilated location. Maintain a minimum clearance of 914mm (36 inches) between all sides of grill, deck railings, walls or other combustible material. Not adhering to these clearances may prevent proper ventilation and can increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in personal injury.
4. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, mission or information on any installation restrictions, such as any grill being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

5. This appliance must be kept away from flammable materials during use.

WARNING! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting. Complying to EN1860 Standard.

6. Ensure flames come out of all burner ports at each use. Spiders and insects like to build nests in burner tubes. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill.
7. DO NOT leave the grill unattended while ON or in use.
8. DO NOT allow grease or hot drippings to fall on hose and regulator assembly. If this occurs, turn gas supply OFF at once. Empty grease tray/cup and clean the hose and regulator assembly and inspect for damage before use.

WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

9. DO NOT use water on a grease fire. Closing the lid to extinguish a grease fire is not possible.
10. DO NOT block ventilation areas in sides, back or cart compartment of grill.
11. Never check for leaks using a match or open flame.
12. DO NOT store items in cart that can catch fire or damage your grill (such as swimming pool supplies/chemicals, table cloth, wood chips).

13. Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use, based on the following requirements:
 - The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."

WARNING! ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

This outdoor cooking gas appliance is equipped with a two-rounded pin (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded two-pin receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

14. Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other er surfaces that could burn.
15. DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.
16. We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid.
17. Use charcoal chimney starter or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid when starting fire in charcoal section of your grill.
18. Do not exceed a temperature of 400°F (205°C). Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
19. Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.

DANGERS AND WARNINGS

1. Do not leave smoker unattended.
2. Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to the electric smoker.
3. Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking rack as this may damage the electric smoker.
4. The wood chip box is HOT when electric smoker is in use. Use caution when handling or adding wood.
5. To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, wood chip box or water pan.
7. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
8. Do not store the electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
9. Accessory attachments or parts not supplied by Dansons are not recommended and may cause injury.
10. Never use the electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
11. Always use the electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.

CAUTION! To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

12. Do not clean this product with a water sprayer or the like.
13. Do not use wood pellets or wood chunks.
14. Store products indoors when not in use out of reach of children.



IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do **NOT** move unit across uneven surfaces.
2. Do not lift unit by rear handle.
3. Do not plug in the electric smoker until fully assembled and ready for use.
4. Use only an approved grounded electrical outlet.
5. Do not use during an electrical storm.
6. Do not expose the electric smoker to rain or water at anytime.

CAUTION! To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Pit Boss® Customer Service.

7. Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating the electric smoker.
8. Do not let cord touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do not allow children to use electric smoker. Close supervision is necessary should children or pets be in area where the electric smoker is being used.
11. Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in the electric smoker.
12. Never use the electric smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE).
13. Use the electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
14. The electric smoker is **HOT** while in use and will remain **HOT** for a period of time afterwards. Use caution.
15. Do not allow anyone to conduct activities around the electric smoker during or following its use until the unit has cooled.
16. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate the electric smoker.
17. Avoid bumping or impacting the electric smoker.
18. Do not move the appliance during use. Allow the smoker to cool completely before moving or storing. Be careful when removing food from the electric smoker. All surfaces are **HOT** and may cause burns.
19. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
20. Avoid using the smoker on wooden or flammable surfaces.
21. Store products indoors when not in use - out of reach of children.
22. Do not operate any appliance with damaged parts or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
23. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
24. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.



IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING! The appliance and its accessible parts become hot during use.

1. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
2. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
3. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installation of the shelves.
4. The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.
5. Unless the instructions state to the contrary, the instructions for cooking ranges and ovens shall state that the appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
7. The instruction concerning persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge is not applicable.

CAUTION! Read the instructions before using the machine.

8. If symbols IEC 60417-5021 are used on the product or in the instructions, their meaning shall be explained.
9. The instructions shall also state the maximum weight of the empty appliance.

ATTENTION! The Equipotential terminal can be found on the bottom area of product.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others:

- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.

SAFETY LISTING

Conforms To EN 498:2012 and EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (FIFTH EDITION) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (FIFTH EDITION) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015".



APPLIANCE CODE:	PBMEMUU001					  2531CT-0175 2531-21
APPLIANCE NAME:	OUTDOOR GRILL					
TOTAL HEAT INPUT:	8.79KW (639G/H)					
GRILL BURNER HEAT INPUT:	2.93KW (213 G/H)					
TRADE NAME:	PIT BOSS®					
GAS CATEGORY:	I3+(28~30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)		
TYPES OF GAS:	BUTANCE (G30)	PROPANE (31)	BUTANE, PROPANE OR THEIR MIXTURES			
GAS PRESSURE:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR	
INJECTOR SIZE (MM):	0.86	0.86	0.81	0.75		
ELECTRICAL DATA:	220-240V, 50Hz, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG					
P.I.N. CODE:	2531CT-0175					
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV					
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV					
I3B/P(37):	PL					
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU					
USE OUTDOORS ONLY.						
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.						
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.						
WARNING! DO NOT USE SPIRIT OR PETROL FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING.						
WARNING! DO NOT USE SPIRIT, PETROL OR COMPARABLE FLUIDS FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING.						
						



COPYRIGHT NOTICE
 Copyright 2022. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

DANSONS EUROPE
 11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA
 3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, Az, USA 85013

CUSTOMER CARE
www.pitboss-grills.com

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Mounting Cooking Grid Front Supports	22
Parts & Specs.....	8	Mounting Heat Tent Supports	23
Assembly Preparation.....	10	Placing Heat Tents	23
Assembly Instructions		Mounting Charcoal Tray Lift System	23
Mounting The Left Front Support Leg	10	Attaching Charcoal Tray Lift System.....	24
Mounting The Right Front Support Leg	11	Placing Black Gas Control Knobs	24
Mounting The Back Support Legs	11	Placing Silver Control Knob.....	25
Installing The Caster Wheels	12	Attaching Charcoal Tray Damper Handle.....	25
Securing the Air Damper Knob.....	12	Placing Charcoal Tray.....	25
Attaching the Smoke Cabinet to Lower Cabinet.....	12	Mounting Smoke Stack	26
Installing The Wood Chips Box	13	Installing Warming Rack (Gas Grill)	26
Mounting The Drawer Handles.....	13	Installing Warming Rack (Charcoal Grill)	27
Installing The Drawers Into The Cabinet Assembly.....	13	Placing Cooking Grids.....	27
Placing The Water Pan Support	14	Installing Lid Thermometers.....	27
Placing The Water Pan	14	Mounting Lid Handles.....	28
Installing Grids to Lower Cabinet.....	14	Mounting Wire Hose Retainer.....	28
Mounting Smoker Door Handles	15	Installing Gas Sparker Batteries.....	28
Installing The Door Thermometer.....	15	Replace The Power Cord	28
Mounting The Smoker Door Hinges	15	Full Assembly Review	29
Installing The Smoker Door	16	Connecting To A Gas Supply	29
Preparing The Grill Assembly For Installation	16	Operating Instructions	
Attaching the Temperature Sensor.....	17	Propane Gas Unit.....	33
Connecting Gas Components In Cart Assembly	17	Charcoal Unit.....	35
Installing Electrical Back Cover	18	Electric Smoker	36
Mounting Smoker Air Dampers	18	Care & Maintenance	
Attaching Smoker Air Dampers Handle.....	18	Propane Gas Unit	38
Mounting Ash Tray Guides	19	Charcoal Unit.....	39
Mounting Knobs to Ash and Grease Trays	19	Electric Smoker	40
Installing Ash and Grease Trays	20	Troubleshooting	41
Installing Grease Cups.....	20	Electrical Wire Diagram	43
Mounting Grease Shields.....	21	Replacement Parts.....	44
Installing Tool Hooks.....	21	Warranty	46
Mounting Left Side Table	21		
Mounting Right Side Table	22		
Mounting Cooking Grid Back Supports.....	22		

PARTS & SPECS

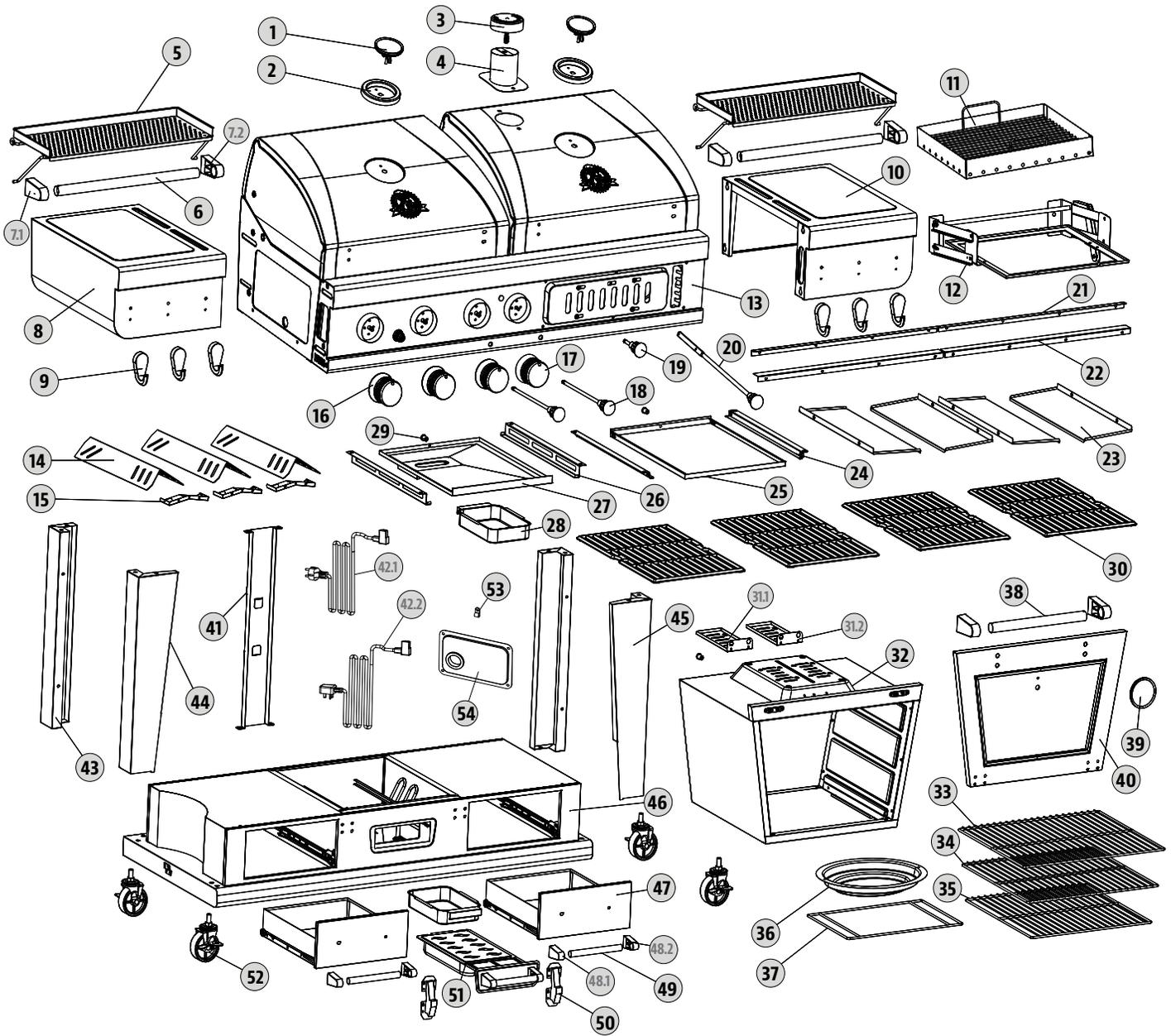
Item #	Description	Qty
1	Thermometer	2
2	Thermometer Bezels	2
3	Smoke Stack Lid	1
4	Smoke Stack	1
5	Warming Racks	2
6	Lid Handles	2
7.1	Lid Handle Standoff - Left	3
7.2	Lid Handle Standoff - Right	3
8	Left Side Table	1
9	Tool Hooks	6
10	Right Side Table	1
11	Charcoal Try	1
12	Charcoal Tray Lifting System	1
13	Gas and Charcoal Cabinet With Lids Assembly	1
14	Heat Tents	3
15	Heat Tents Supports	3
16	Gas Control Knobs (Black)	3
17	Smoker Control Knobs (Silver)	1
18	Smoker Air Damper Pull Handle Assembly	2
19	Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly	1
20	Charcoal Tray Lift Handle Assembly	1
21	Cooking Grid Back Supports	2
22	Cooking Grid Front Supports	2
23	Grease Shields	4
24	Charcoal Ash Tray Guides	2
25	Ash Trays	1
26	Gas Drip Tray Guides	2
27	Gas Grease Tray	1
28	Grease Cups	2
29	Knobs (For Grease Tray, Ash Tray and Smoke Rear Damper)	3
30	Cooking Grids	4
31.1	Smoker Top Air Dampers - Left	1
31.2	Smoker Top Air Dampers - Right	1
32	Smoker Cabinet	1
33	Smoker Cooking Grid (Large)	1
34	Smoker Cooking Grid (Medium)	1

Item #	Description	Qty
35	Smoker Cooking Grid (Small)	1
36	Water Pan	1
37	Water Pan Support	1
38	Smoker Door Handle	1
39	Smoker Thermometer	1
40	Smoker Door	1
41	Electric Wire Back Cover	1
42.1	Power Cord - F Plug	1
42.2	Power Cord - G Plug	1
43	Back Support Legs	2
44	Left Support Leg	1
45	Right Support Leg	1
46	Lower Cabinet Assembly	1
47	Drawers	2
48.1	Drawer Handle Standoff - Left	2
48.2	Drawer Handle Standoff - Right	2
49	Drawer Handles	2
50	Smoker Door Hinges	2
51	Wood Chips Box Assembly	1
52	Locking Caster Wheels	4
53	Power Cord Clip	1
54	Cover Plates	1
A	M6x15 mm Screws (Black Zn)	28
B	M5x10 mm Screws (Black Zn)	3
C	M6x60 mm Screws (Black Zn)	8
D	M6x10 mm Screws (Black Zn)	35
E	M6x35 mm Screws (Black Zn)	6
F	M4x10 mm Screws (Black Zn)	24
G	M4x8 mm (White Zn)	16
H	M5x10 mm Shoulder Bolts (White Zn)	8
I		
J	M6 Nuts	8
K	Hinges Pins	2
L	R Clips	3
M	M6x30 mm Screws (Black Zn)	4

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice. Contact Customer Service if parts are missing when assembling the unit.

Diagram Illustration on next page.

PARTS & SPECS



PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240V, 50Hz, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

PB – LP GAS REQUIREMENTS

BTU: 10,000BTU / BURNER TOTAL: 30,000BTU (8.79KW/ 639G/H)

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE
PB PBMEMUU001	1,880mm x 1,200mm x 630mm / 74" x 47" x 24.75"	98 kg / 215 lb	Electric Smoker Cubic Cooking - 0.047 m ³ / 1.65 ft ³ TOTAL - 11,960 cm² / 1,853 sq. in.	38-204°C / 100-400°F

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Service for parts.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANT: To ease installation and avoid injury, use two people when assembling this appliance.

Tools required for assembly: screwdriver and wrench. *A wrench for the wheels is included.*



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed.

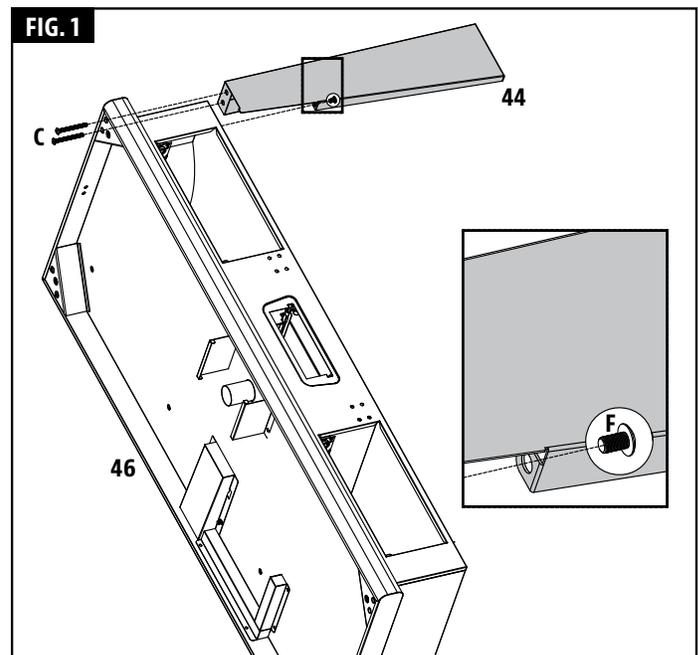
1. MOUNTING THE LEFT FRONT SUPPORT LEG

Parts Required :

- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 1 x Left Front Support Leg (#44)
- 2 x M6x60 mm Screws (#C)
- 1 x M4x10 mm Screw (#F)

Installation :

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit.
- Mount Left Front Support Leg to the Lower Cabinet Assembly.
Use: 2 x M6x60 mm Screws and 1 x M4x10 mm Screw
See Fig. 1.



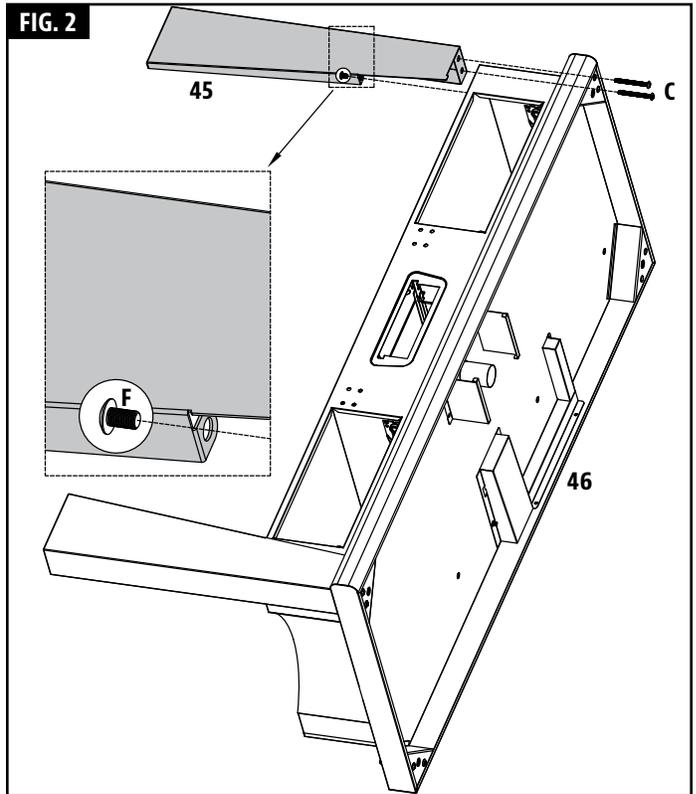
2. MOUNTING THE RIGHT FRONT SUPPORT LEG

Parts Required :

- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 1 x Right Front Support Leg (#45)
- 2 x M6x60 mm Screws (#C)
- 1 x M4x10 mm Screws (#F)

Installation :

- Mount Right Front Support Leg to the Lower Cabinet Assembly.
Use: 2 x M6x60 mm Screws and 1 x M4x10mm Screw
See Fig. 2.



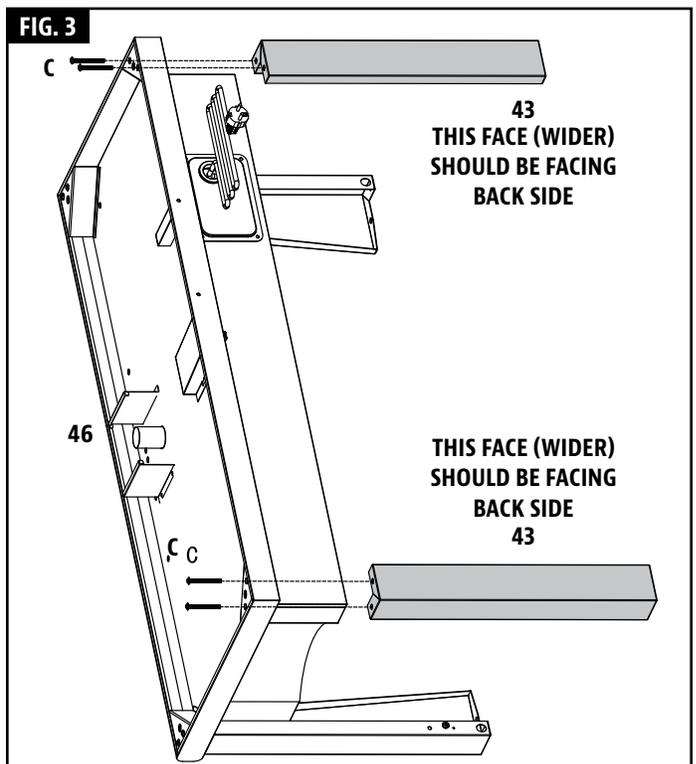
3. MOUNTING THE BACK SUPPORT LEGS

Parts Required :

- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 1 x Right Rear Support Leg (#43)
- 1 x Left Rear Support Leg (#43)
- 4 x M6x60 mm Screws (#C)

Installation :

- Mount Right Rear Support Leg and Left Rear Support Leg to the Lower Cabinet Assembly.
Use: 4 x M6x60 mm Screws
See Fig. 3.



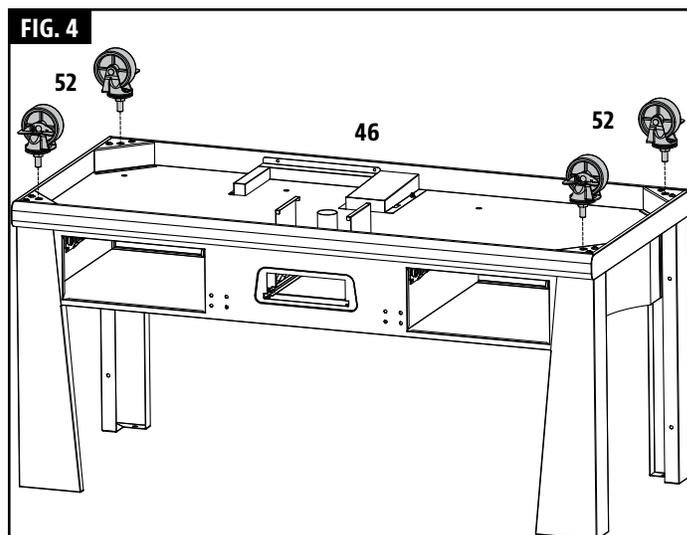
4. INSTALLING THE CASTER WHEELS

Parts Required :

- 4 x Caster with Lock (#52)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)

Installation :

- Turn Lower Cabinet Assembly upside down and mount four Caster with Lock to Lower Cabinet Assembly. See Fig. 4.
- Tighten casters into place using the included wheel wrench. Return to Upright position.



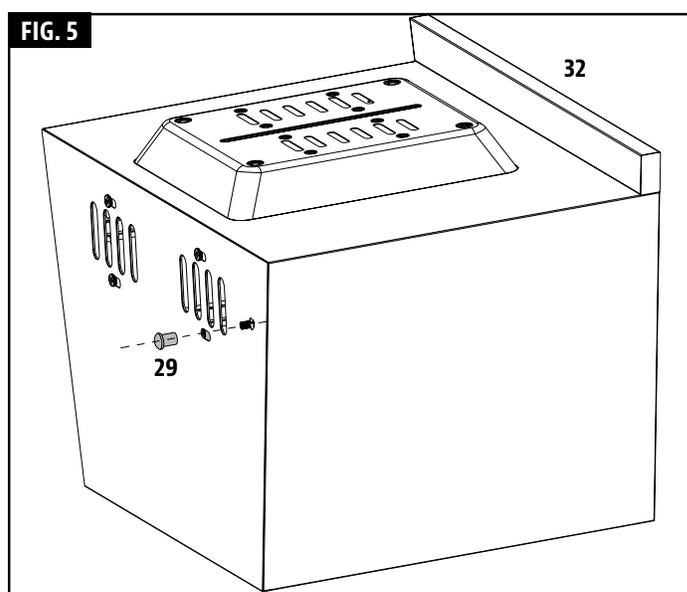
5. SECURING THE AIR DAMPER KNOB

Parts Required :

- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)
- 1 x Knob (#29)
- 1 x M5x10 mm Screw (#B)

Installation :

- Mount Knob to the Air Damper of Smoker Cabinet. Use: 1 x M5x10 mm Screw See Fig. 5.



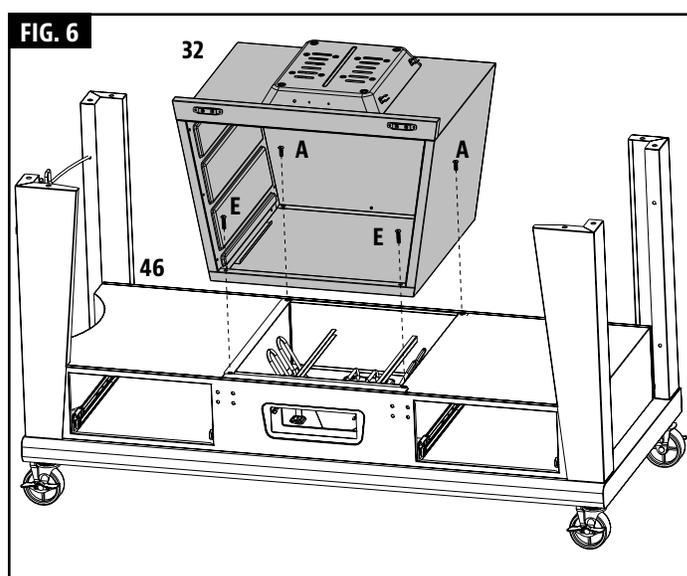
6. ATTACHING THE SMOKE CABINET TO LOWER CABINET

Parts Required :

- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 2 x M6x15 mm Screws (#A)
- 2 x M6x35 mm Screws (#E)

Installation :

- Attach Smoker Cabinet Assembly to the Lower Cabinet Assembly. Use: 2 x M6x15 mm Screws and 2 x M6x35 mm Screws See Fig. 6.



7. INSTALLING THE WOOD CHIPS BOX

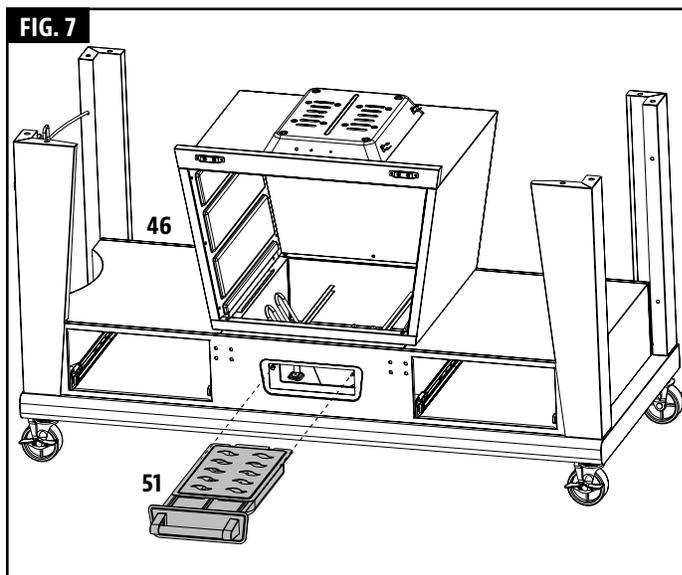
Parts Required :

- 1 x Wood Chip Box Assembly (#51)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)

Installation :

- Slide Wood Chip Box Assembly onto the Wood Chip Box support rails of Lower Cabinet Assembly. See Fig. 7.

Note: When removing the Wood Chip Box from the smoker, lift up on the handle and pull out the Wood Chip Box.



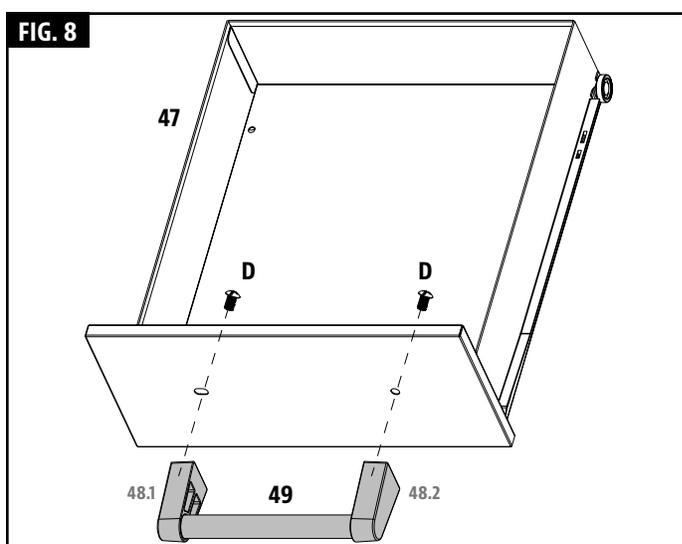
8. MOUNTING THE DRAWER HANDLES

Parts Required :

- 2 x Drawer Handles (#49)
- 4 x Drawer Handle Standoffs (#48)
- 2 x Drawers (#47)
- 4 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

- Mount one Drawer Handle and two Drawer Handle Standoff to the Drawer. Use: 2 x M6x10 mm Screws See Fig. 8.
- Repeat the same step for other drawer.



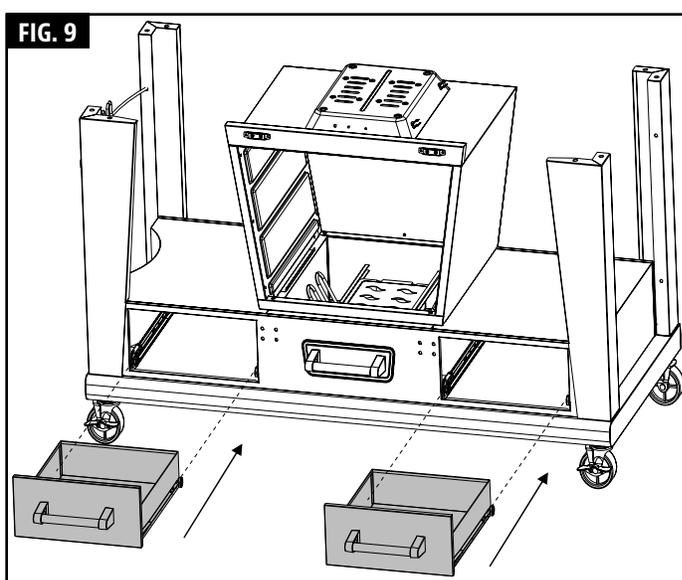
9. INSTALLING THE DRAWERS INTO THE CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 2 x Drawer Assembly (#47, #48, & #49)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)

Installation :

- Slide Drawer Assembly into the Lower Cabinet Assembly. See Fig. 9.



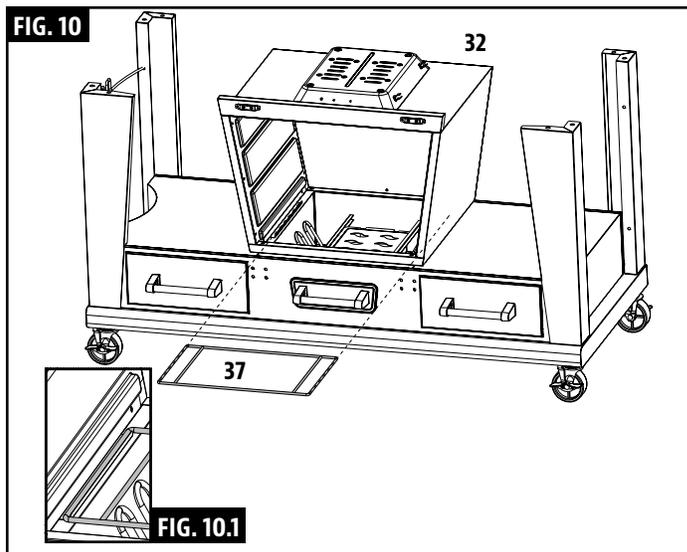
10. PLACING THE WATER PAN SUPPORT

Parts Required :

- 1 x Water Pan Support (#37)
- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)

Installation :

- Slide Water Pan Support into the Smoker Cabinet Assembly.
See Fig. 10 and Fig. 10.1.



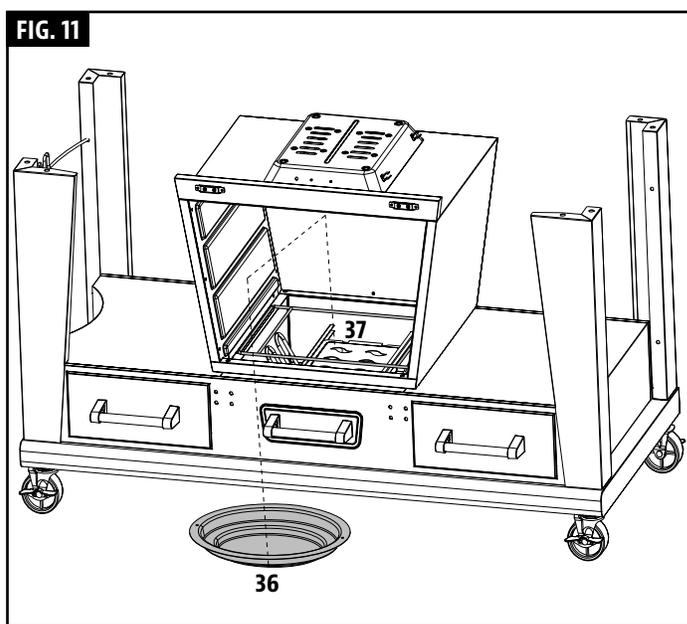
11. PLACING THE WATER PAN

Parts Required :

- 1 x Water Pan (#36)
- 1 x Water Pan Support (#37)

Installation :

- Place Water Pan onto the Water Pan Support.
See Fig. 11.



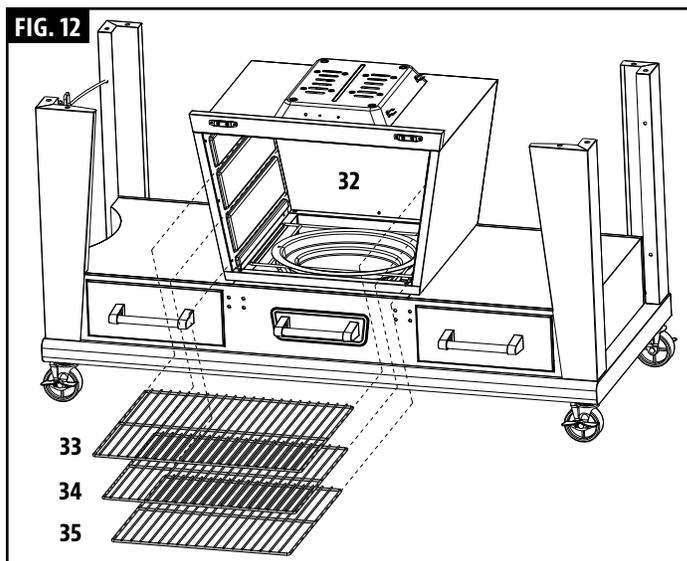
12. INSTALLING GRIDS TO LOWER CABINET

Parts Required :

- 1 x Smoker Cooking Grid (Large) (#33)
- 1 x Smoker Cooking Grid (Medium) (#34)
- 1 x Smoker Cooking Grid (Small) (#35)
- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)

Installation :

- Slide Smoker Cooking Grid (Large), Smoker Cooking Grid (Medium), and Smoker Cooking Grid (Small) into the Smoker Cabinet Assembly.
See Fig. 12.



13. MOUNTING SMOKER DOOR HANDLES

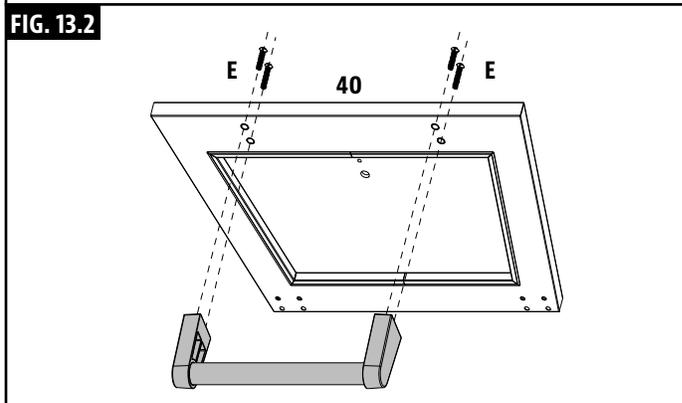
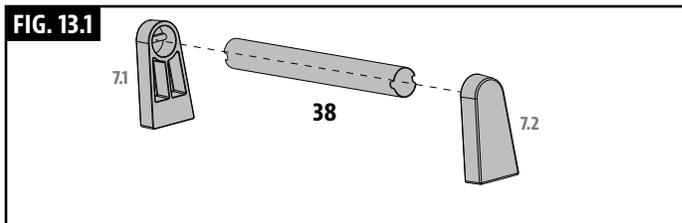
Parts Required :

- 1 x Smoker Door Handle (#38)
- 2 x Lid Handle Standoffs (#7)
- 1 x Smoker Door (#40)
- 4 x M6x35 mm Screws (#E)

Installation :

Mount one Smoker Door Handle and two Large Handle Standoffs to the Smoker Door.
Use: 4 x M6x35 mm Screws
See Fig. 13.1 and Fig. 13.2.

Note: Slots on both side of Smoker Door Handle must be inserted into the embossed area on inside area of Handle Stand-off as Fig. 13.1 shown.



14. INSTALLING THE DOOR THERMOMETER

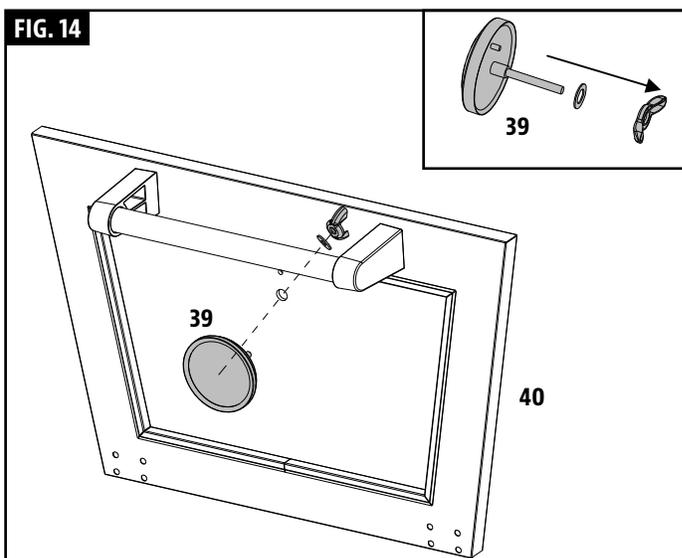
Parts Required :

- 1 x Smoker Thermometer (#39)
- 1 x Smoker door Assembly (#40)

Note: The Thermometer is supplied with one fiber washer and one wing nut.

Installation :

- Insert Smoker Thermometer probe through the mounting hole in the front of the Smoker Door Assembly. From the inside door, place fiber washer and wing nut onto the mounting thread pole and tighten by hand and do not over tighten.
See Fig. 14.



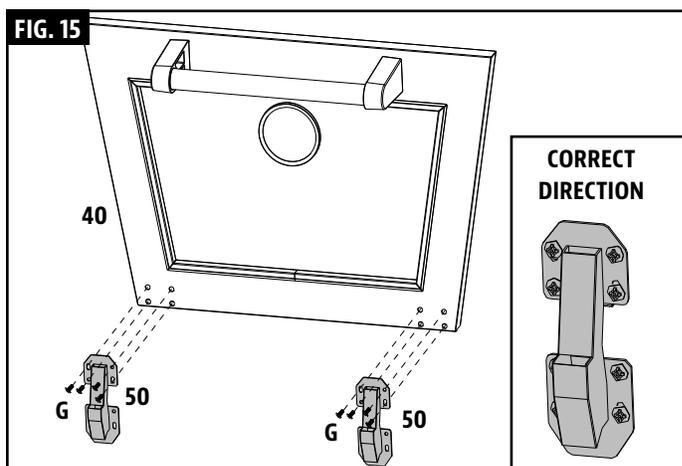
15. MOUNTING THE SMOKER DOOR HINGES

Parts Required :

- 2 x Smoker Door Hinges (#50)
- 1 x Smoker Door (#40)
- 8 x M4x8 mm White Zn Screws (#G)

Installation :

- Mount two Smoker Door Hinges to the Smoker Door.
Use: 8 x M4x8 mm Screws
See Fig. 15.



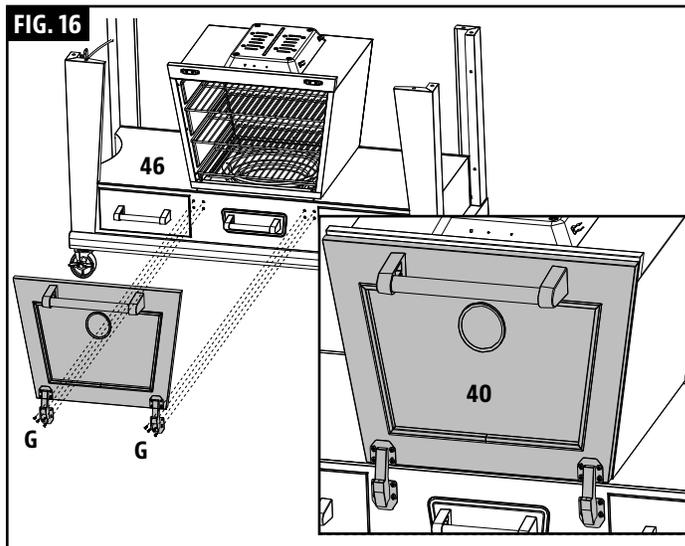
16. INSTALLING THE SMOKER DOOR

Parts Required :

- 1 x Smoker Door (#40)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 8 x M4x8 mm White Zn Screws (#G)

Installation :

- Mount Smoker Door with Hinge assembly to Lower Cabinet Assembly.
Use: 8 x M4x8 mm Screws
See Fig. 16.



17. PREPARING THE GRILL ASSEMBLY FOR INSTALLATION

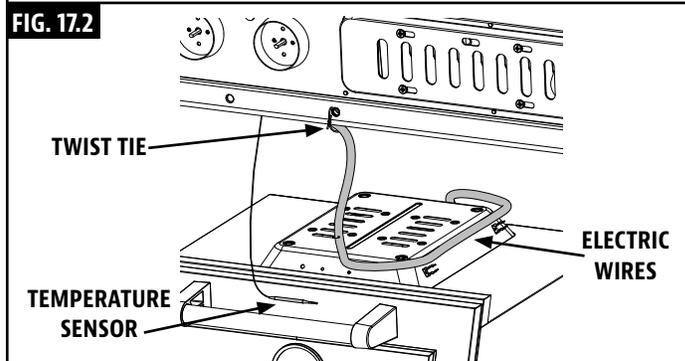
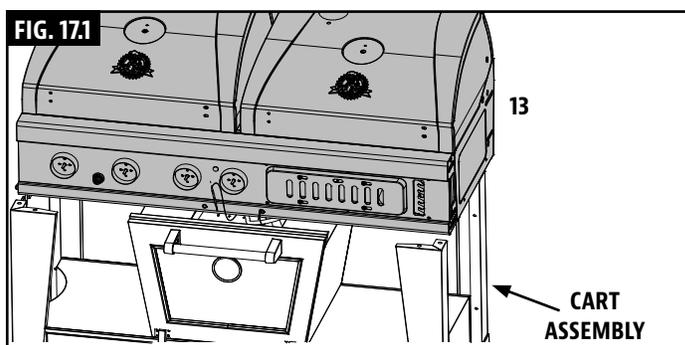
Parts Required :

- 1 x Gas and Charcoal Cabinet with Lids Assembly (#13)
- 1 x Cart Assembly

Installation :

- Carefully put the main chamber on the top of the smoker body and then remove the twist tie. Pull out the smoker electric wires and smoker temperature wire/sensor from the back side of Control panel first, then place the temperature wire and sensor toward front.
See Fig. 17.1. and Fig. 17.2.

ATTENTION: Do not pinch or sandwich the electric wires and/or temperature wire sensor during the assembly.



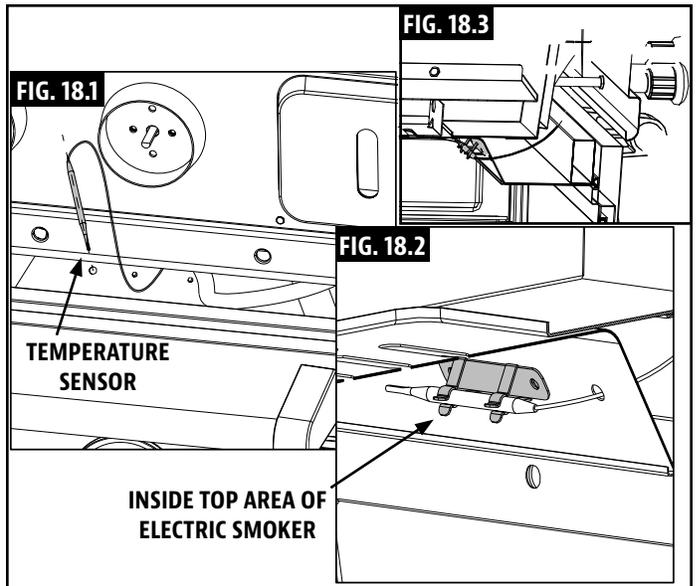
18. ATTACHING THE TEMPERATURE SENSOR

Parts Required :

- 1 x Temperature Sensor

Installation :

- Insert the Smoker Temperature Sensor through the hole on the top of the Smoker Cabinet.
- Next attach it into the clip which is located inside top area of the Smoker Cabinet.
See Fig. 18.1., Fig. 18.2, and Fig 18.3.



19. CONNECTING GAS COMPONENTS IN CART ASSEMBLY

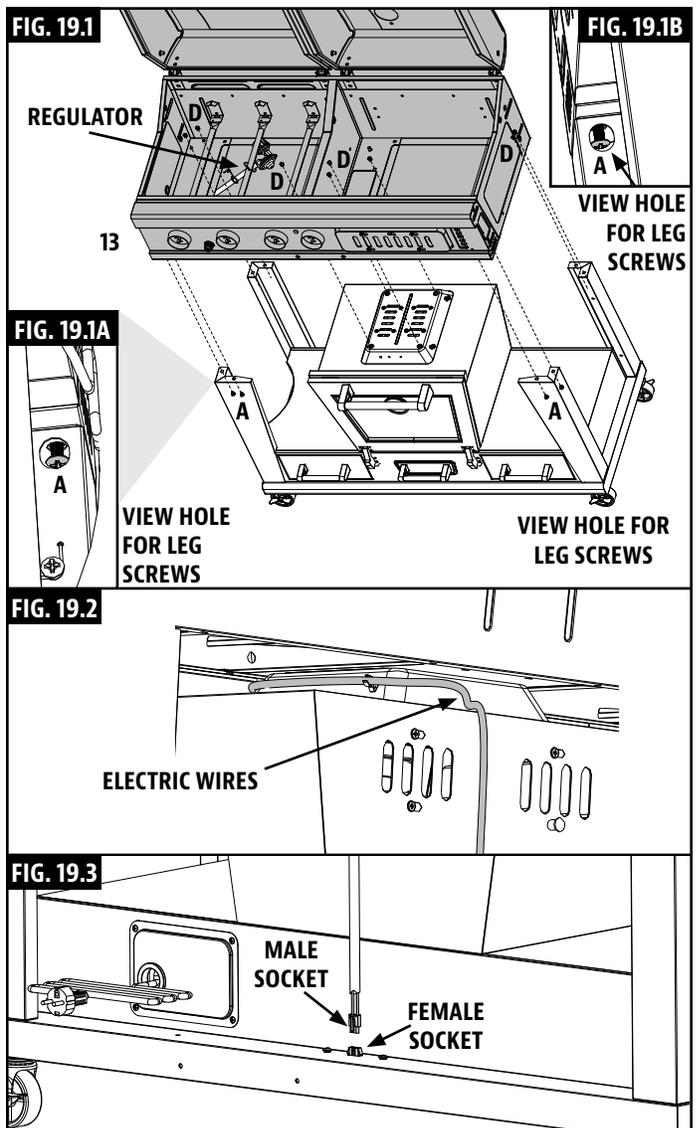
Parts Required :

- 1 x Electric Wires
- 1 x Electric Wires - Male Socket (*end of the Electric Wires*)
- 1 x Electric Wires - Female Socket
- 1 x Gas and Charcoal Cabinet with Lids Assembly (#13)
- 1 x Cart Assembly
- 8 x M6x15 mm Screws (#A)
- 4 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

Note: The Main Chamber must be lined up to the Trolley.

- Carefully open the lids and attach Gas and Charcoal Cabinet Assembly to the Cart Assembly by first fixing the 4 pcs M6x10 mm Screws on inside first, then fix the other 8 pcs M6x15 mm Screws later. Regulator can be taken out at the stage for later assembly.
Use: 8 pcs M6x15 mm Screws and 4 x M6x10 mm Screws
See Fig. 19.1, Fig. 19.1A, and Fig. 19.1B.
- Attach the Electric Wires onto two clips near the Smoker Cabinet from the lower area of charcoal grill side and then attach the Electric Wires Male Socket (*end of the Electric Wires*) to the Female Socket which is located on the back of Bottom Table.
See Fig. 19.2 and Fig. 19.3.



20. INSTALLING ELECTRICAL BACK COVER

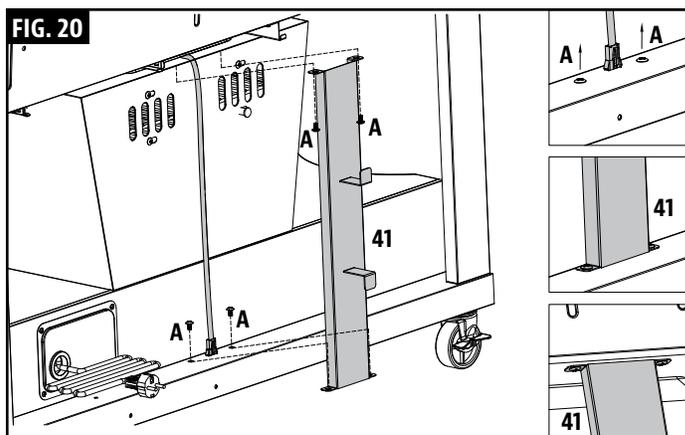
Parts Required :

- 1 x Electric Wires Back Cover (#41)
- 1 x Cart Assembly
- 2 x M6x15 mm Screws (#A)

Installation :

- Unscrew two M6x15 mm Screws (*factory pre-assembled*) from Bottom Table. Attach Electrical Back Cover to the back side of the Smoker Cart Assembly, using the screws on top side first, and then assemble the bottom screws after.
Use: 2 pcs M6x15 mm Screws.
See Fig. 20.

Note: Assemble the screws on top side first and then assemble the bottom screw later.



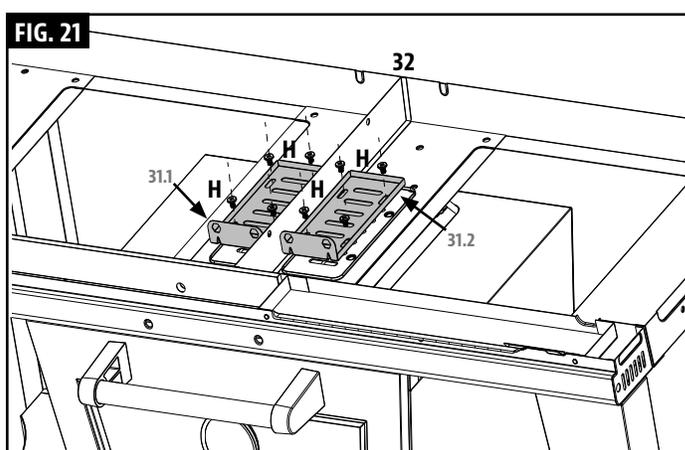
21. MOUNTING SMOKER AIR DAMPERS

Parts Required :

- 2 x Smoker Top Air Dampers (#31)
- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)
- 8 x M5x10 mm Shoulder Bolts (#H)

Installation :

- Mount Smoker Top Air Damper to the Smoker Cabinet Assembly.
Use: 8 pcs M5x10 mm Shoulder bolts
See Fig. 21.



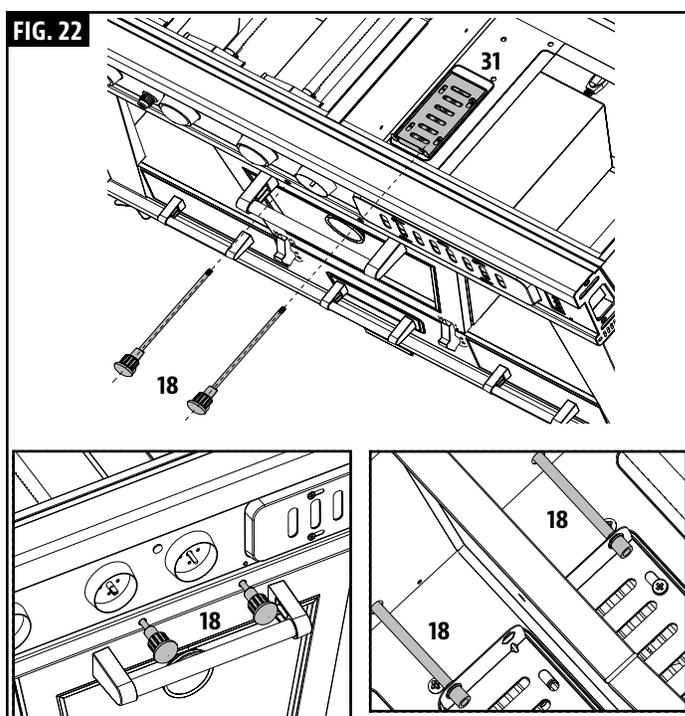
22. ATTACHING SMOKER AIR DAMPERS HANDLE

Parts Required :

- 2 x Smoker Air Damper Pull Handle Assembly (#18)
- 2 x Smoker Top Air Dampers (#31)

Installation :

- Attach two Smoker Air Damper Pull Handle Assembly to two Smoker Top Air Dampers.
See Fig. 22.



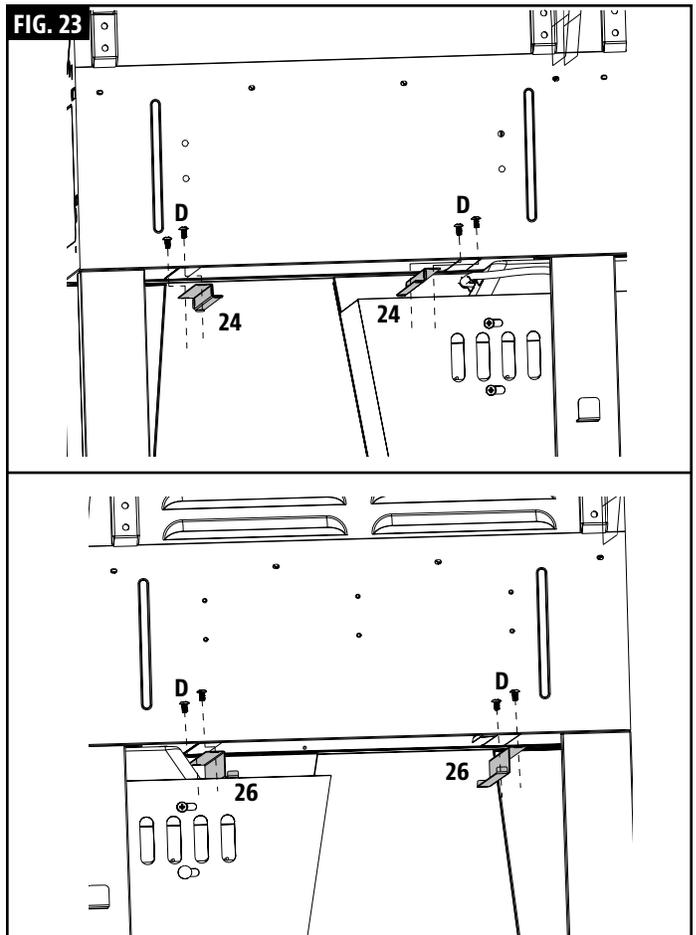
23. MOUNTING ASH TRAY GUIDES

Parts Required :

- 2 x Charcoal Ash Tray Guides (#24)
- 2 x Gas Drip Tray Guides (#26)
- 1 x Main Gas and Charcoal Chamber
- 8 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

- Mount two Charcoal Ash Tray Guides to the bottom of the Charcoal Chamber and mount two Gas Drip Tray Guides.
Use: 8 x M6x10 mm Screws
See Fig. 23.



24. MOUNTING KNOBS TO ASH AND GREASE TRAYS

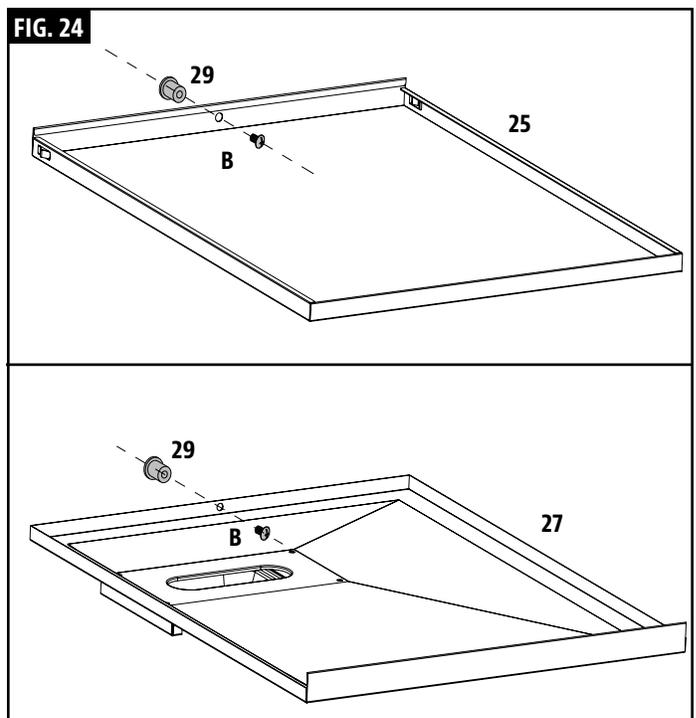
Parts Required :

- 2 x Knobs (#29)
- 1 x Ash Tray (#25)
- 1 x Gas Grease Tray (#27)
- 2 x M5x10 mm Screws (#B)

Installation :

- Mount the Knob to the Ash Tray and mount the Knob to the Gas Grease Tray.
Use: 2 x M5x10 mm Screws
See Fig. 24.

Note: Loosen the screws of Drip Tray Guides and Ash Tray Guides for alignment and tighten it again if needed.



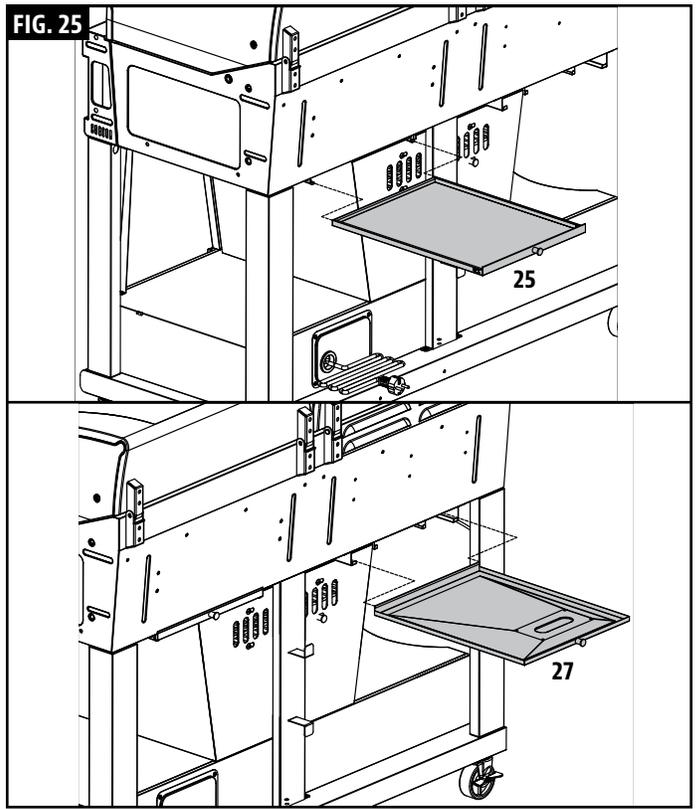
25. INSTALLING ASH AND GREASE TRAYS

Parts Required :

- 1 x Ash Tray (#25)
- 1 x Gas Grease Tray (#27)
- 1 x Main Gas and Charcoal Chamber

Installation :

- Slide the Ash Tray and Gas Grease Tray onto the Gas and Charcoal Chamber Guides.
See Fig. 25.



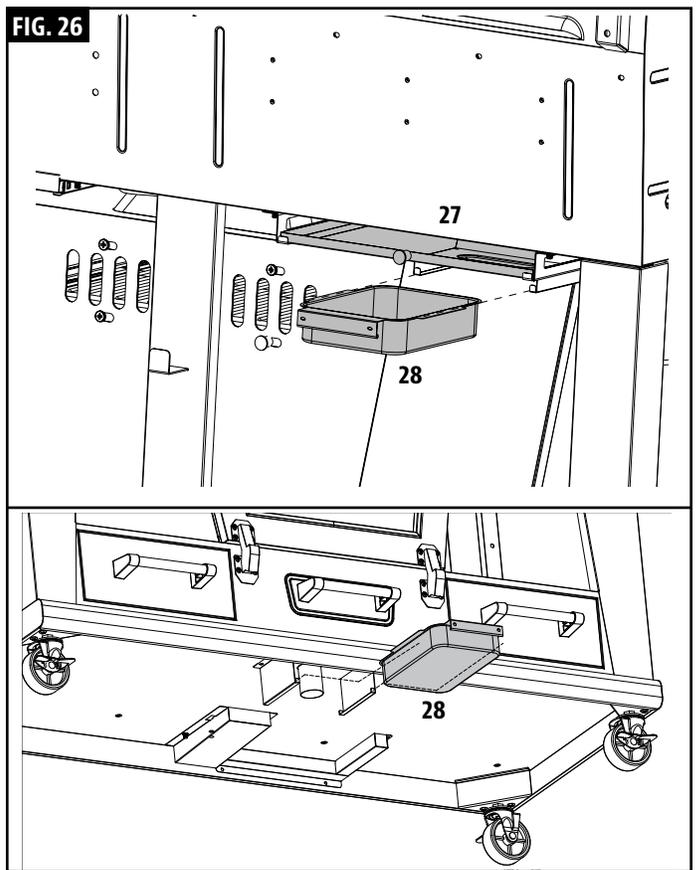
26. INSTALLING GREASE CUPS

Parts Required :

- 2 x Grease Cups (#28)
- 1 x Gas Grease Tray (#27)
- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)

Installation :

- Slide the Grease Cup into the Gas Grease Tray and Smoker Cabinet Assembly.
See Fig. 26.



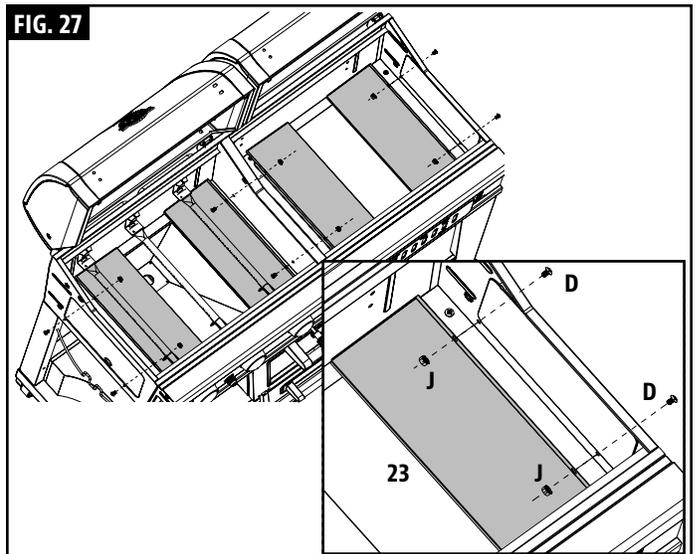
27. MOUNTING GREASE SHIELDS

Parts Required :

- 4 x Grease Shields (#23)
- 1 x Main Chamber
- 6 x M6x10 mm Screws (#D)
- 6 x M6 Nuts (#J)

Installation :

- Mount Grease Shield to the Main Chamber using 2 x M6x10 mm Screws and 2 x M6 Nuts.
- Repeat the same step for the other three Grease Shields and mount middle Grease Shields using the same screws and nuts.
See Fig. 27.



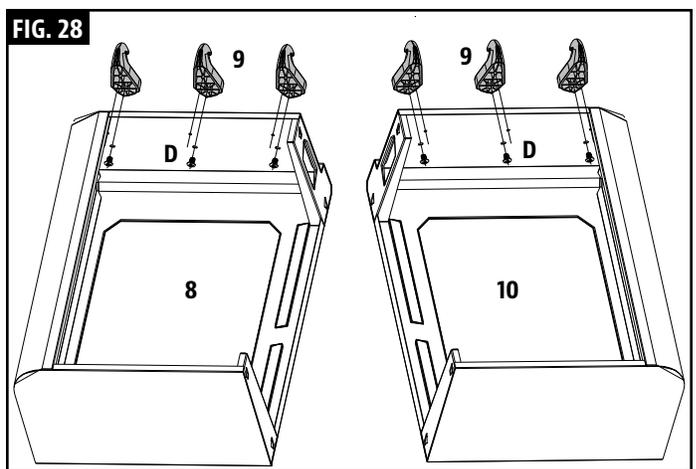
28. INSTALLING TOOL HOOKS

Parts Required :

- 6 x Tool Hooks (#9)
- 1 x Left Side Table (#8)
- 1 x Right Side Table (#10)
- 6 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

- Attach three Tool Hooks to the Left Side Table.
Use: 3 x M6x10 mm Screws
See Fig. 28.
- Repeat the same step on Right Side Table.



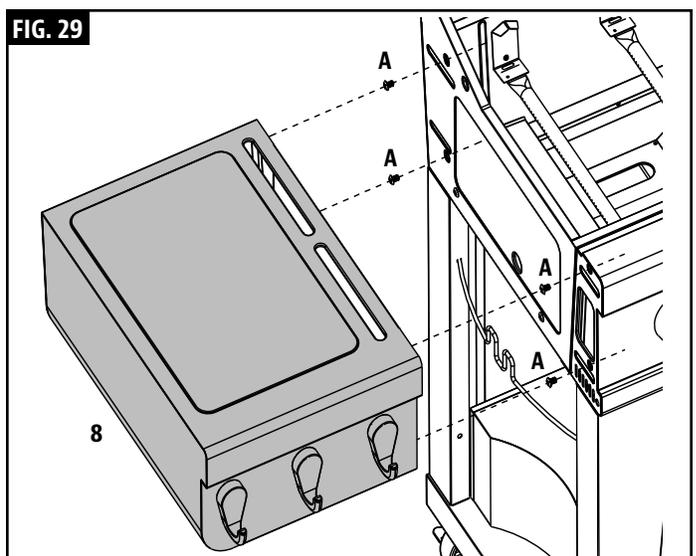
29. MOUNTING LEFT SIDE TABLE

Parts Required :

- 1 x Left Side Table (#8)
- 1 x Main Chamber
- 4 x M6x15 mm Screws (#A)

Installation :

- Attach 4 x M6x15 mm Screws onto left side of Main Chamber and leave about 1/4" out.
- Next hang the Left Side Table onto those four screws and then push down to seat on it, then tighten 4 x M6x15 mm Screws securely.
See Fig. 29.



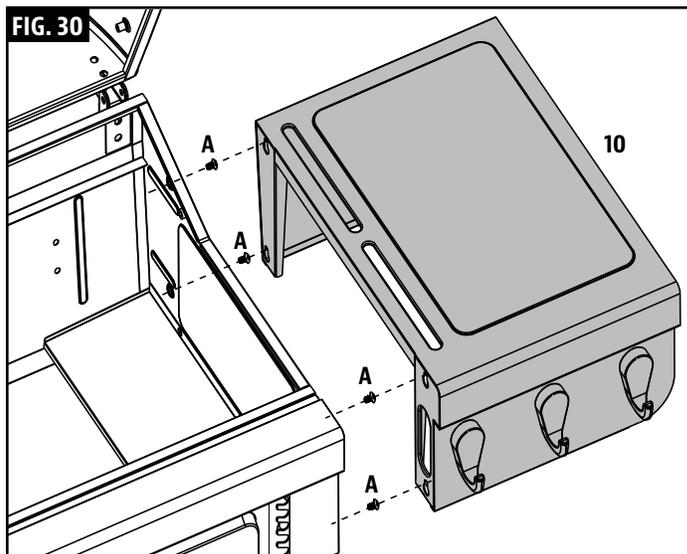
30. MOUNTING RIGHT SIDE TABLE

Parts Required :

- 1 x Right Side Table (#10)
- 1 x Main Chamber
- 4 x M6x15 mm Screws (#A)

Installation :

- Attach 4 x M6x15 mm Screws onto right side of Main Chamber and leave about 1/4" out.
 - Hang the Right Side Table onto those four screws and then push down to seat on it, then tighten 4 x M6x15 mm Screws securely.
- See Fig. 30.



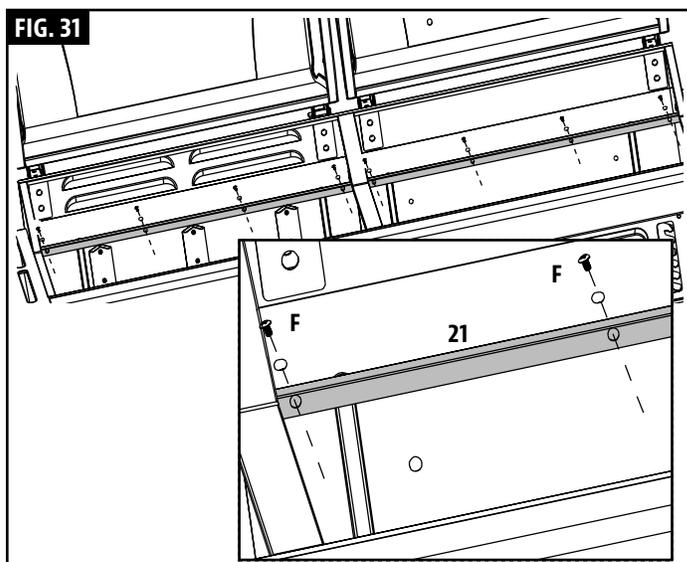
31. MOUNTING COOKING GRID BACK SUPPORTS

Parts Required :

- 2 x Cooking Grid Back Supports (#21)
- 1 x Main Chamber
- 8 x M4x10 mm Screws (#F)

Installation :

- Attach Cooking Grid Back Support to the back panel of Charcoal Main Chamber.
- Use: 4 x M4x10 mm Screws
- See Fig. 31.
- Repeat the same step on Gas Main Chamber.



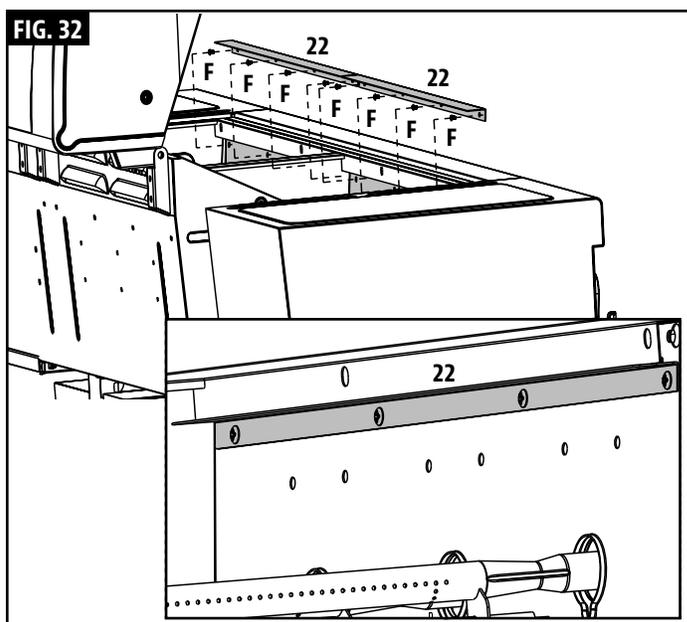
32. MOUNTING COOKING GRID FRONT SUPPORTS

Parts Required :

- 2 x Cooking Grid Front Supports (#22)
- 1 x Main Chamber
- 8 x M4x10 mm Screws (#F)

Installation :

- Attaching Cooking Grid Front Supports to the front side of Charcoal Main Chamber.
- Use: 4 x M4x10 mm Screws
- See Fig. 32.
- Repeat the same step on Gas Main Chamber.



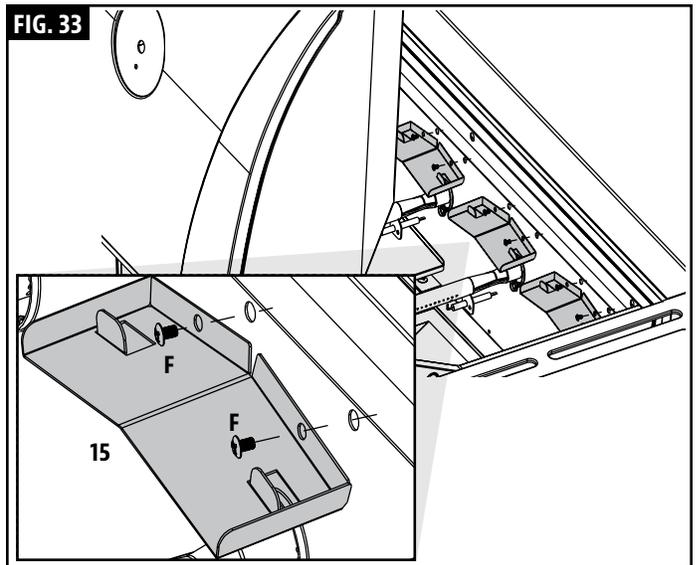
33. MOUNTING HEAT TENT SUPPORTS

Parts Required :

- 3 x Heat Tent Supports (#15)
- 1 x Gas Main Chamber
- 6 x M4x10 mm Screws (#F)

Installation :

- Attach three Heat Tent Supports to the front side of Gas Main Chamber.
Use: 6 x M4x10 mm Screws
See Fig. 33.



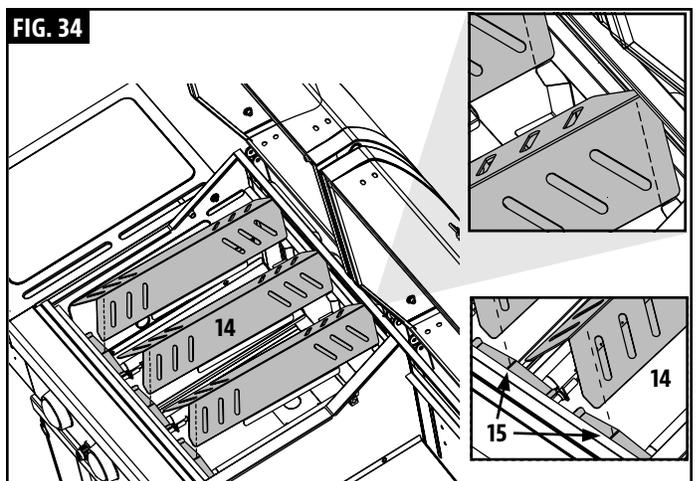
34. PLACING HEAT TENTS

Parts Required :

- 3 x Heat Tents (#14)
- 3 x Heat Tent Supports (#15)

Installation :

- Place three Heat Tents onto the Heat Tent Supports.
See Fig. 34.



35. MOUNTING CHARCOAL TRAY LIFT SYSTEM

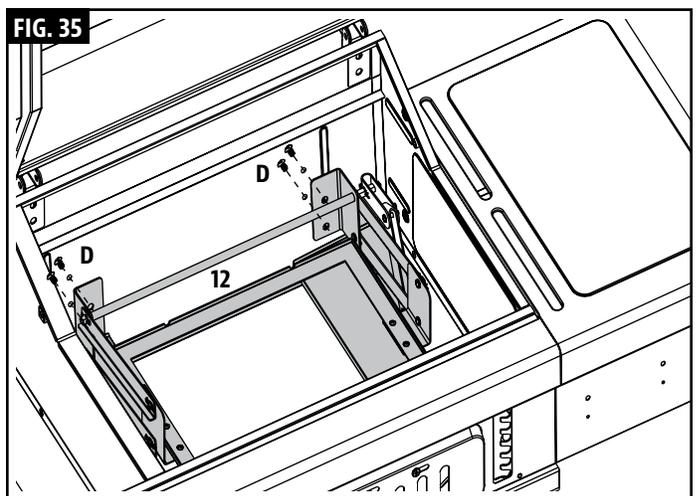
Parts Required :

- 1 x Charcoal Tray Lifting System (#12)
- 1 x Charcoal Main Chamber
- 4 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

- Mount the Charcoal Tray Lifting System to the back side of Charcoal Main Chamber.
Use: 4 x M6x10 mm Screws
See Fig. 35.

Note: Gas Lid needs to be closed prior to assembly.



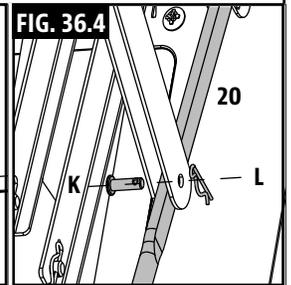
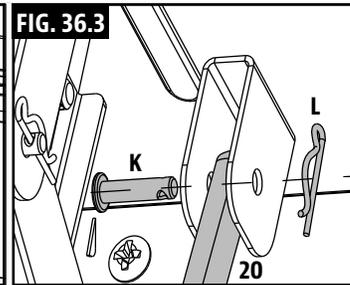
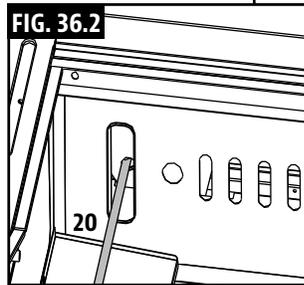
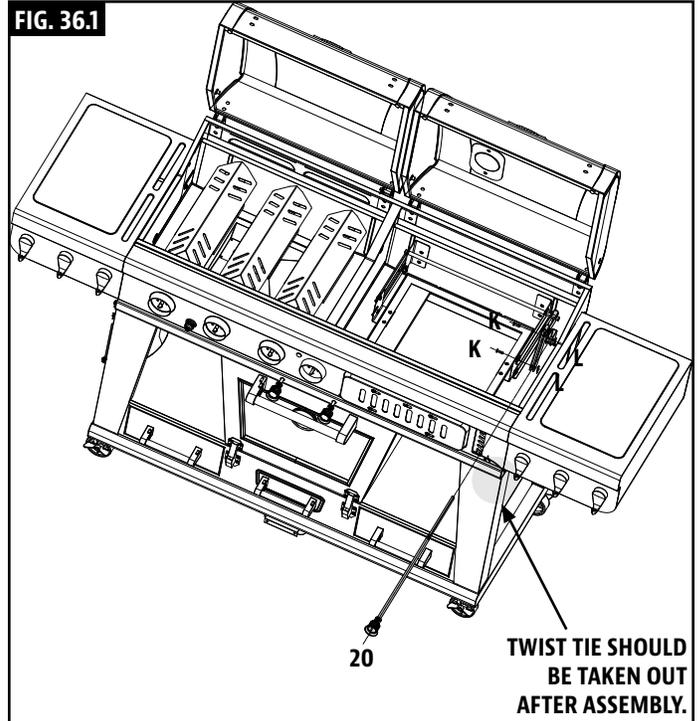
36. ATTACHING CHARCOAL TRAY LIFT SYSTEM

Parts Required :

- 1 x Charcoal Tray Lift Handle Assembly (#20)
- 1 x Charcoal Main Chamber
- 2 x Hinge Pin (#K)
- 2 x R Clips (#L)

Installation :

- Slide Charcoal Tray Lift Handle Assembly through the adjusting slot and through the hole of the inside plate. Align the hole in the end of the Lift Handle with the holes in the "U" shaped bracket located at the back of the Charcoal Main Chamber. See Fig. 36.1 and Fig. 36.2.
- Join the Lift Handle and the "U" shaped Bracket by inserting a Hinge pin. See Fig. 36.3.
- Next Insert an "R" Clip through the hole in Hinge Pin. Attach the Lift Handle to the Lift System by inserting a Hinge Pin through the "U" shaped Lift Arm and the hole in the center of that Lift Handle. See Fig. 36.4.
- Insert a "R" Clip through the hole in the Hinge Pin. Remove twist tie located in adjusting slot. See Fig. 36.1.
- Now, adjust the Charcoal Tray Lifting System to you desired height by moving the Lift Handle to the left and then raising or lowering it.



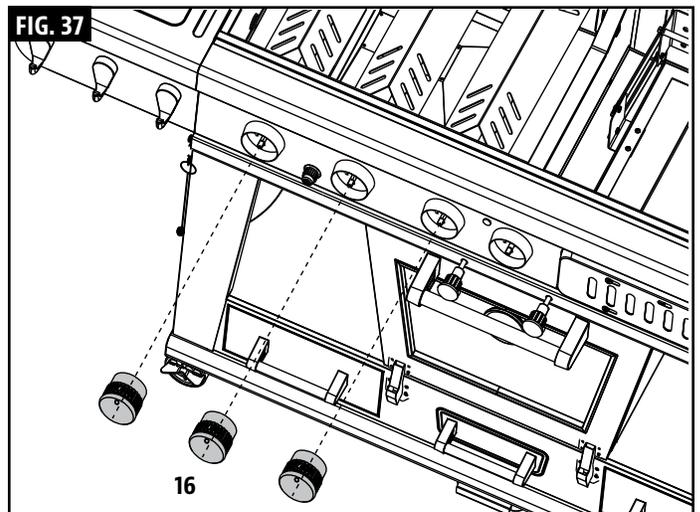
37. PLACING BLACK GAS CONTROL KNOBS

Parts Required :

- 3 x Black Gas Control Knobs (#16)

Installation :

- Place three black Gas Control Knobs over the valve stem, making certain to align the flat portion of the stem with the flat portion of the knob. Push the black Gas Control Knob onto the stem until it is firmly seated. See Fig. 37.



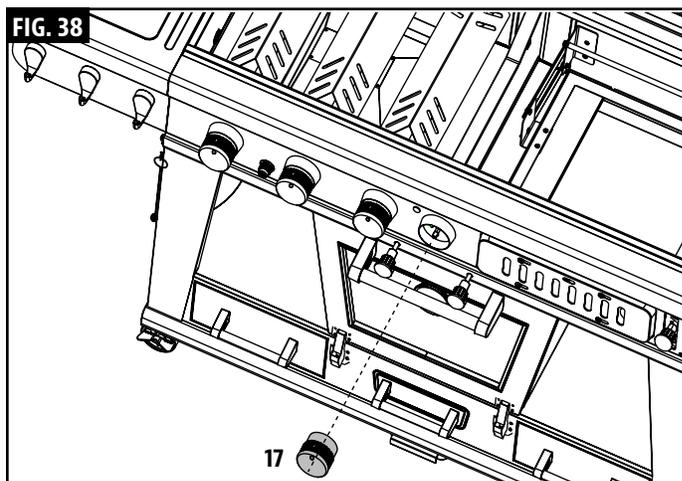
38. PLACING SILVER CONTROL KNOB

Parts Required :

- 1 x Silver Smoker Control Knob (#17)

Installation :

- Place the silver Smoker Control Knob over the stem, making certain to align the flat portion of the stem with the flat portion of the knob. Push the silver Smoker Control Knob onto the stem until it is firmly seated. See Fig. 38.



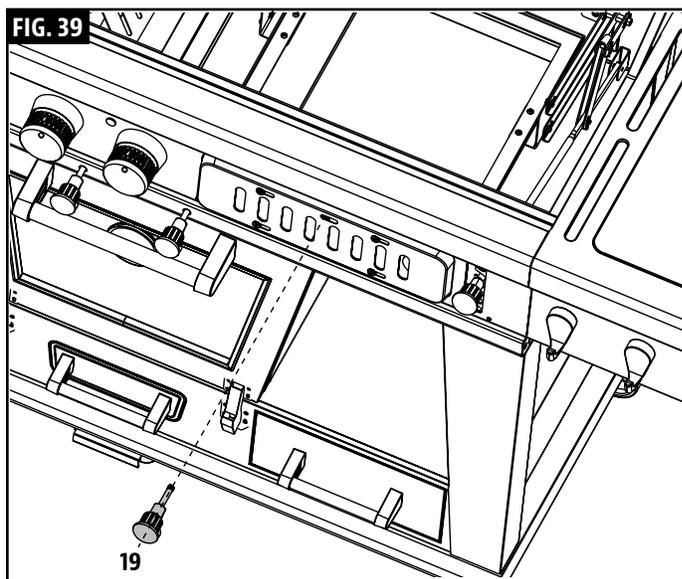
39. ATTACHING CHARCOAL TRAY DAMPER HANDLE

Parts Required :

- 1 x Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly (#19)
- 1 x Charcoal Chamber Air Damper

Installation :

- Screw the Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly onto the Charcoal Chamber Air Damper. See Fig. 39.



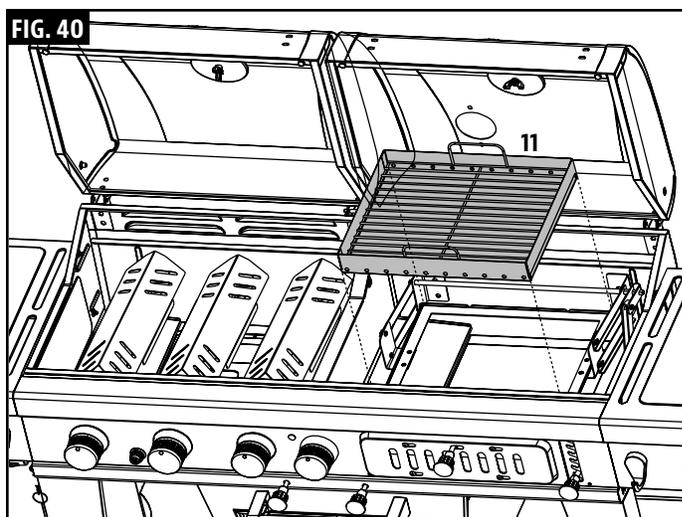
40. PLACING CHARCOAL TRAY

Parts Required :

- 1 x Charcoal Tray (#11)

Installation :

- Place the Charcoal Tray onto the Charcoal Tray Lifting System. See Fig. 40.



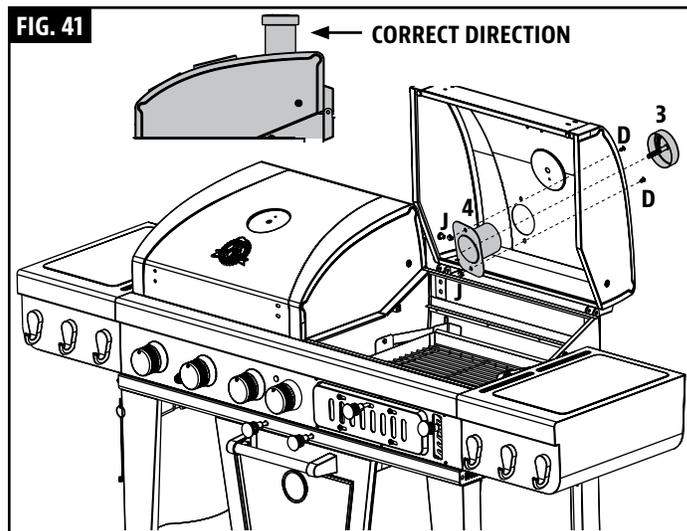
41. MOUNTING THE SMOKE STACK

Parts Required :

- 1 x Smoke Stack (#4)
- 1 x Smoke Stack Lid (#3)
- 1 x Charcoal Lid
- 2 x M6x10 mm Screws (#D)
- 2 x M6 Nuts (#J)

Installation :

- Remove Smoke Stack Lid from Smoke Stack. Insert Smoke Stack through the Charcoal Lid from the inside. Attach the Smoke Stack Assembly to the Lid using 2 x M6x10 mm Screws inserted through the Lid from the outside and fasten the Smoke Stake using 2 x M6 Nuts securely inside the Lid. Screw Smoke Stack Lid onto Smoke Stack. See Fig. 41.



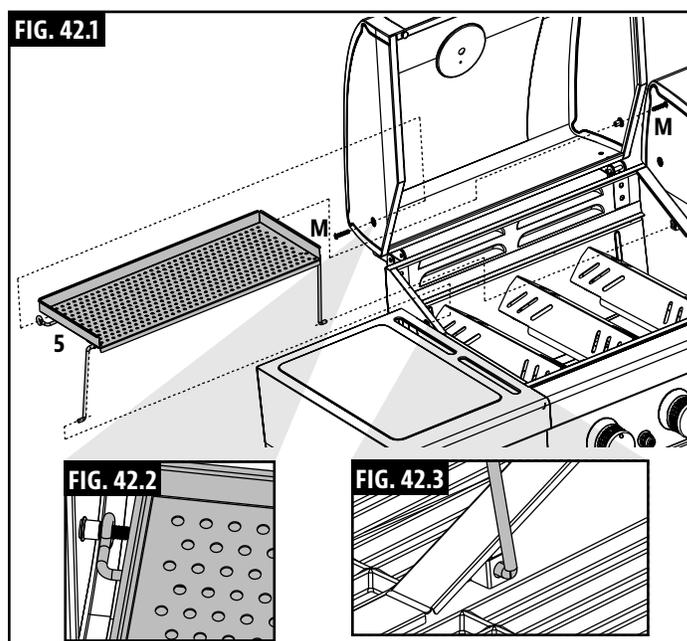
42. INSTALLING WARMING RACK (GAS GRILL)

Parts Required :

- 1 x Warming Rack (#5)
- 1 x Gas Lid
- 1 x Gas Main Chamber
- 2 x M6x30 mm Screws (#M)

Installation :

- Screw 1 x M6x30 mm Screw through the Gas Lid from the outside, position 1 pc Warming Rack to the gas grill so that the screw is going through the wire loop. See Fig. 42.1 and Fig. 42.2.
- Align the wire loop on the opposite end of the Warming Rack with the opposite Lid hole and insert 1 x M6x30 mm Screw. Insert the wire legs into the holes of the Gas Main Chamber. See Fig. 42.3.



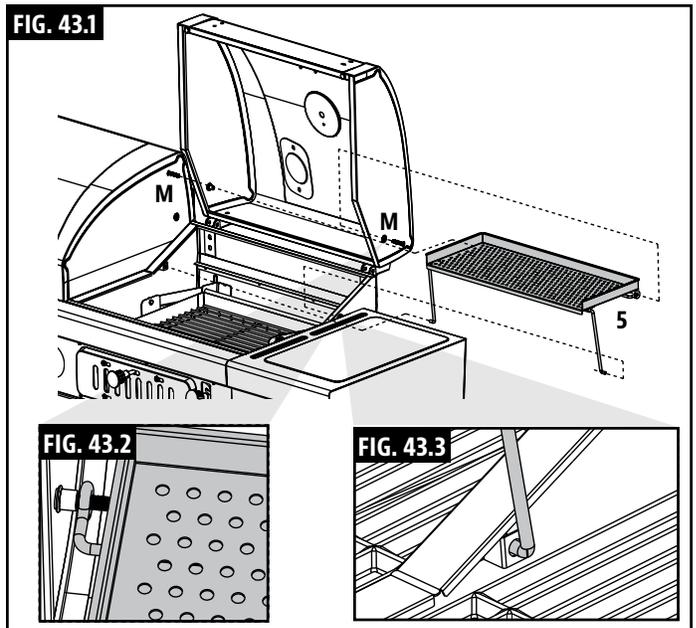
43. INSTALLING WARMING RACK (CHARCOAL GRILL)

Parts Required :

- 1 x Warming Rack (#5)
- 1 x Charcoal Lid
- 1 x Charcoal Main Chamber
- 2 x M6x30 mm Screws (#M)

Installation :

- Screw 1 x M6x30 mm Screw through the Charcoal Lid from the outside, position 1 pc Warming Rack to the charcoal grill so that the screw is going through the wire loop. See Fig. 43.1 and Fig. 43.2.
- Then align the wire loop on the opposite end of the Warming Rack with the opposite Lid hole and insert 1 x M6x30 mm Screw. Insert the wire legs into the holes of the Charcoal Main Chamber. See Fig. 43.3.



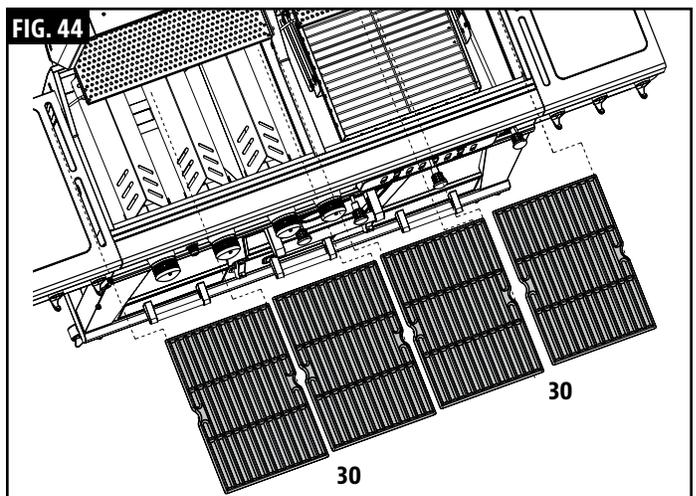
44. PLACING COOKING GRIDS

Part Required :

- 4 x Cooking Grids (#30)

Installation :

- Place four Cooking Grids into the Cooking Grid Support. See Fig. 44.



45. INSTALLING LID THERMOMETERS

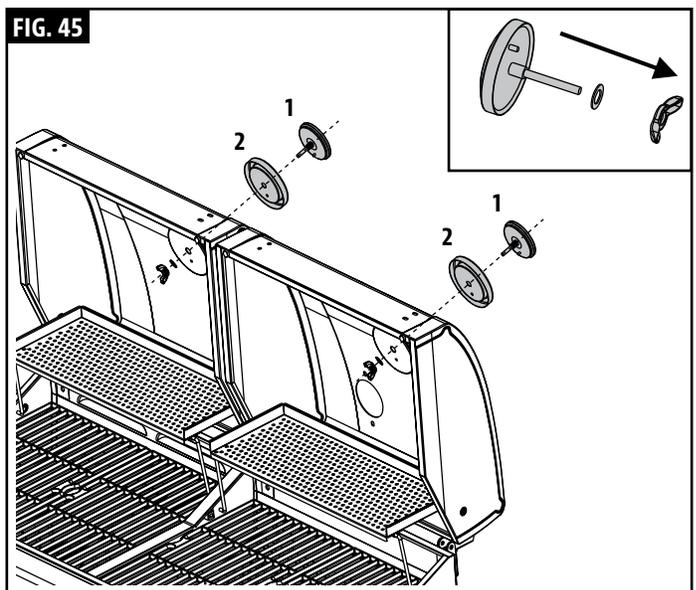
Parts Required :

- 2 x Thermometers (#1)
- 2 x Thermometer Bezels (#2)
- 1 x Gas Lid
- 1 x Charcoal Lid

Note: The Thermometer is supplied with one fiber washer and one wing nut.

Installation :

- Unscrew the wing nut and washers from the 2 pcs Thermometer first. Insert Thermometer probe through the Bezel and the mounting hole in the top of the Gas Lid Assembly. from the inside of the lid, place fiber washer and wing nut onto the mounting thread pole and tighten by hand. See Fig. 45.
- Repeat the same step for Charcoal Lid.



46. MOUNTING THE LID HANDLES

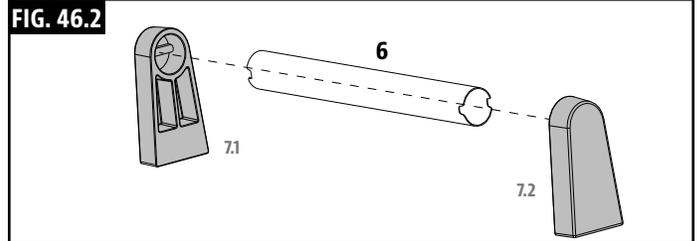
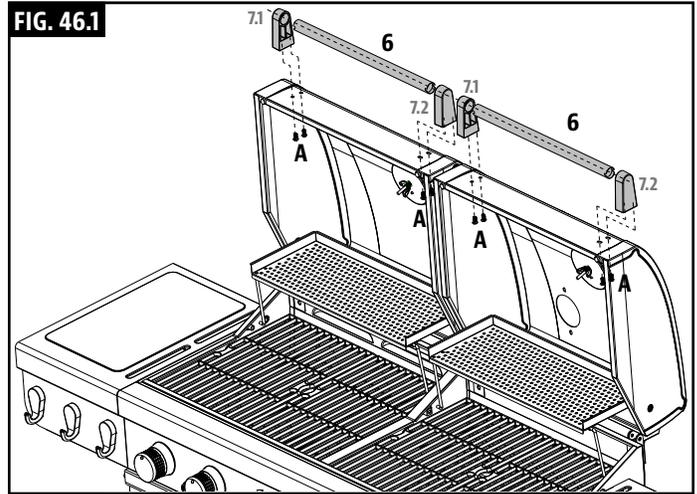
Part Required :

- 2 x Lid Handles (#6)
- 4 x Large Handle Standoffs (#7)
- 1 x Gas Lid
- 1 x Charcoal Lid
- 8 x M6x15 mm Screws (#A)

Installation :

- Attach 2 pcs Lid Handles and 4 pcs Large Handle Standoffs to the Gas Lid and Charcoal Lid using 8 x M6x15 mm Screws. See Fig. 46.1

Note: Slots on both side of Lid Handle must be inserted into the embossed area on inside area of Handle Standoffs. See Fig. 46.2.



47. MOUNTING THE WIRE HOSE RETAINER

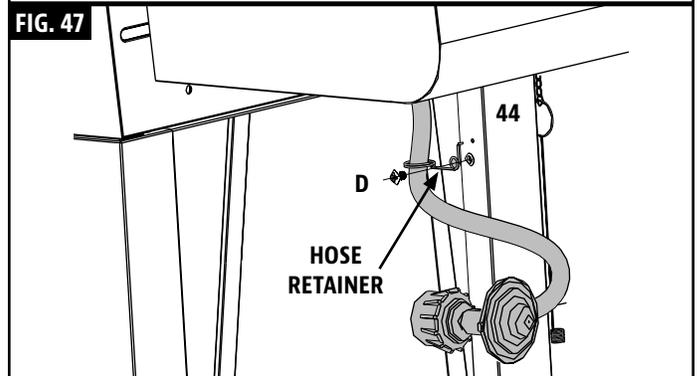
Part Required :

- 1 x Hose Wire Retainer (*pre-assembled on hose*)
- 1 x Left Support Leg (#44)
- 1 x M6x10 mm Screw (#D)

Note: If there is no regulator included, ignore this step.

Installation :

- Attach Hose Wire Retainer to the Left (*Front*) Support Leg. Use: 1 x M6x10 mm Screw. See Fig. 47.



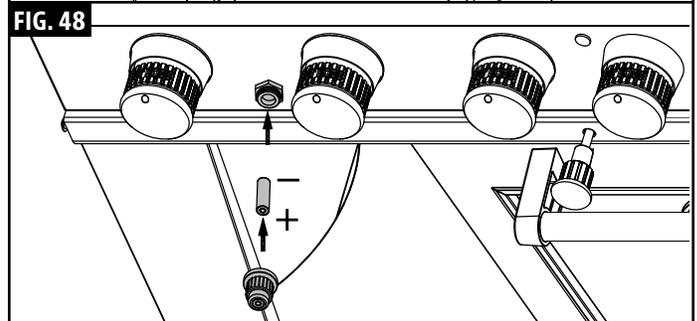
48. INSTALLING GAS SPARKER BATTERIES

Part Required :

- 1 x AA Battery

Installation :

- Unscrew (*counter clockwise*) Sparker Button from the panel. Insert AA battery with the "+" end facing out as per Fig. 48.



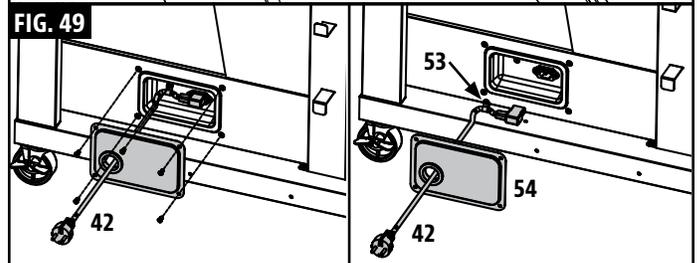
49. REPLACE THE POWER CORD

Part Required :

- 1 x Power Cord (#42)
- 1 x Power Cord Clip (#53)
- 1 x Cover Plate (#54)

Installation :

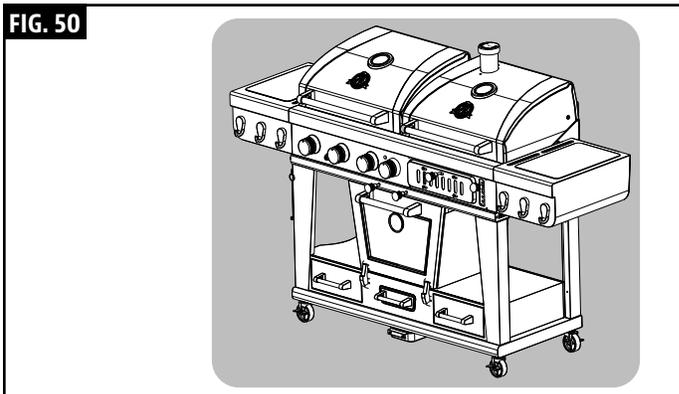
- Please replace with the correct power cord for your country, if you find the power cord does not match the plug you are using.
- Place the power cable clip on the correct power cord. Insert the power cord into the groove at the back of the bottom table. Secure the power cable clip to the back



of the bottom table with the previously installed screw to assemble the cover plate located on the back of the bottom table and complete the replacement.

50. FULL ASSEMBLY REVIEW

- It is highly recommended to wipe the exterior of your unit clean of debris, dirt, etc., using warm soapy water and a soft cloth.
- Remove all advertising and any glue residue.
- Use a vinegar and water solution to clean the glass on the smoker. Do not use a glass cleaner as this will leave a film on the glass, which could bake on.



CONNECTING TO A GAS SUPPLY

GAS AND REGULATOR

This barbecue can use either propane or butane or propane/ butane mixed LPG (liquid petroleum gas) bottled gas. Propane bottles, will supply gas all year round, even on cold winter days. Butane bottles will supply sufficient gas in summer, but it may affect the performance of the barbecue and restrict the heat output available from the burners, particularly once the gas temperature starts to fall below +10°C. A spanner may be required to change gas bottles.

- The hose should hang freely with no bends, twisting, tension, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas. Always inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use.
- Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. If the hose shows any sign of damage it must be replaced with a hose suitable for use with LP gas which meets the national standards for the country of use.
- A suitable hose must comply with EN16436-1, and the length should not exceed 1.5 meters.

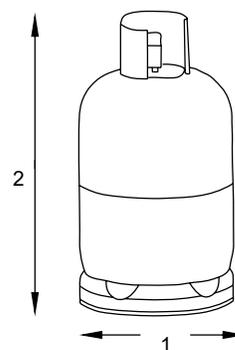
For optimal performance, we suggest to use a 5-15kg gas bottle.

SAFETY AND CARE ADVICE

The maximum dimension of the gas bottle is dia 31.5cm and height 58cm.

Never mount the gas bottle under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property. **Always place the gas bottle at the left or right hand side of the appliance. The gas bottle should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose.**

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips/nut. This barbecue is set to operate a 28-30 mbar regulator with butane gas or a 37mbar regulator with propane gas. Use a suitable regulator certified to EN16129. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.



Key
1= maximum diameter
2= maximum height

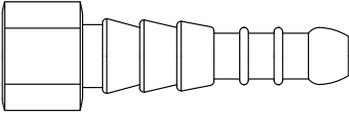
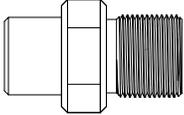
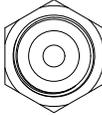
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with liquid propane gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas tank. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

CONNECTION FOR CONNECTOR

Note: The connector kit is not included if the regulator is pre-assembled.

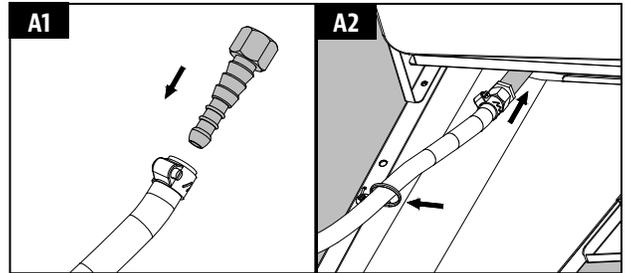
CONNECTOR A	CONNECTOR B
 	 
Connector A for Countries: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	Connector B for Countries: FR

CONNECTION FOR CONNECTOR A

1. Insert connector tapered end into the regulator tube, then lock tight by using the hose clamp. See A1.
2. Loop in the connector into the metal ring, then into the manifold, tightening completely. See A2.

Note: if there's no metal ring included, ignore this step.

3. Connect the regulator to the gas cylinder, open the cylinder making sure the knob is in the OFF position. Spread soapsuds all over the joint between the connector and the regulator tube, and between the manifold and the connector. Check if there's any gas leakage. If leakage is found, tighten the connector or the manifold again until there is no leakage observed.

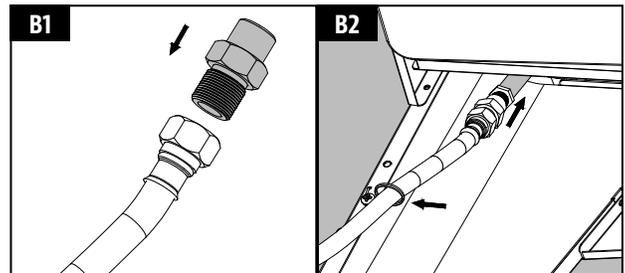


CONNECTION FOR CONNECTOR B

1. Screw in the male connector threaded end into the regulator tube threaded female end. Tightening completely. See B1.
2. Loop in the connector into the metal ring, then into the manifold, tightening completely. See B2.

Note: if there's no metal ring included, ignore this step.

3. Connect the regulator to the gas cylinder, open the cylinder making sure the knob is in the OFF position. Spread soapsuds all over the joint between the connector and the regulator tube, and between the manifold and the connector. Check if there's any gas leakage. If leakage is found, tighten the connector or the manifold again until there is no leakage observed.



INSTALLING A GAS CYLINDER

1. From the side of the cart, rest the 9 kg (20 lbs) tank onto the ground. Make sure the tank valve is in OFF position. Ensure the tank is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas tank is not installed properly.
2. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
3. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
4. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firm. Hand-tighten only. **Fig 1.**
5. Gas cylinder is now installed.

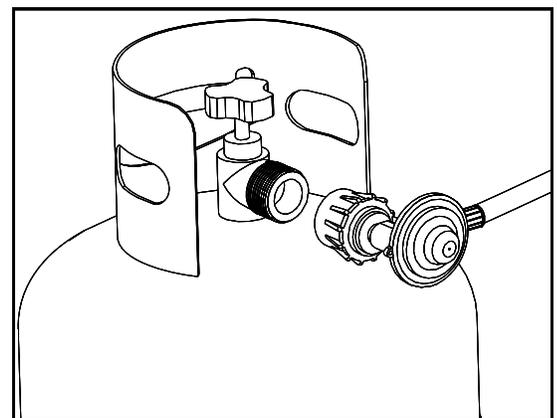


FIG. 1

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING:

WARNING: NEVER USE YOUR GRILL WITHOUT LEAK TESTING ALL GAS CONNECTIONS, HOSES AND PROPANE TANK.

DANGER: TO PREVENT FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- Do not smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.
- Perform test OUTDOORS in a well ventilated area that is protected from the wind.
- Never perform a leak test with a match or open flame.
- Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

- After assembling your grill and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.
- Every time the LP gas cylinder is refilled, exchanged or if any of the gas components are disconnected or replaced.

CHECK FOR LEAKS

CAUTION: Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane by smell. Use caution and common sense when testing for leaks.

Note: The leak test must be performed in an area that is quiet, out of wind, and has adequate lighting in order to see if bubbles are developing or so larger leaks can be detected by smell or sound.

1. Create a mixture 50% water and 50% liquid dish washing soap.
2. Open the lid.
3. Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
4. Turn on the gas at the cylinder valve. Turn the cylinder valve knob counter-clockwise to fully open. If you hear a rushing sound or smell gas, turn the gas off. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
5. Apply the soapy water mixture to the following:
 - Supply tank (cylinder) welds
 - Connection nut to tank valve
 - Back side of connection nut to brass nipple
 - Brass nipple connection into regulator
 - Tank valve to cylinder
 - Regulator connections to gas supply hose
 - The full length of gas supply hose
 - Hose connection to gas manifold
 - Side burner connection to hose if appropriate
 - Side burner valve stem cap if appropriate
 - Gas supply hose connection
6. Check each place listed for bubbles, which indicates a leak. Large leaks may not be detected by bubbles but should produce a rushing sound or gas smell.
7. Turn off gas supply at cylinder valve.
8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to "OFF" position.
10. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected.
12. Turn off gas supply at cylinder valve until you are ready to use your grill.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting grill.



WARNING: DO NOT use the grill if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.

- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must not be stored in a building or enclosure, including garages and sheds.
- Cylinders must be kept out of reach of children. Do not move the appliance during use.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
2. Turn the cylinder counter-clockwise (by hand) to disconnect from the regulator valve opening. Replace the protective caps on the regulator valve opening and the top of the gas cylinder for storage (if not empty).

NOTE: If storing the grill indoors, leave the gas cylinder outdoors.

WARNING: Do not fold up or transport grill with gas cylinder attached. The cylinder may loosen off the valve and cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm. Disconnect gas cylinder first before travel or storage.

Never light your gas grill with the lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over the gas valve orifices.

Electrical equipment provided with the outdoor cooking gas appliance shall have the following in the instructions:

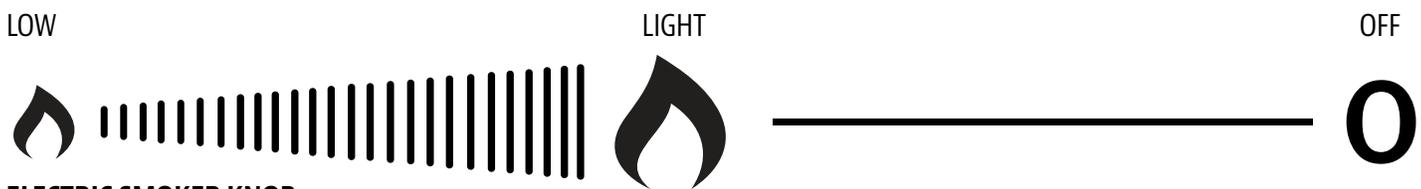
- a. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid;
- b. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts;
- c. Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any matter. Contact the manufacturer to repair;
- d. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces;
- e. Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposed other than intended;
- f. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet;
- g. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance;
- h. Never remove the grounding plug or use with an adaptoer of 2 prongs;
- i. Use only extension cords with 3-prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.

The outdoor grill, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

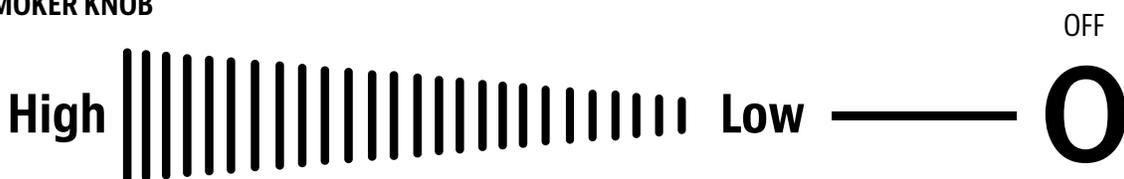
1. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
2. Never fill the tank beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

UNDERSTANDING THE CONTROL KNOBS

GAS BURNER KNOB



ELECTRIC SMOKER KNOB



PROPANE GAS OPERATING INSTRUCTIONS

WHERE TO SET-UP THE GRILL

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® Grills units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, or other flammable vapors and liquids.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Before using your grill for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the grill and operate at a set temperature of at least (177°C / 350°F) for 30 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position.
2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Push the igniter button in repetitively until it catches flame. Listen for a “click” sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit.
4. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

If the burner goes out during operation, turn the regulator knob to the OFF position. Open the grill lid and wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your igniter fails after three of four attempts, check the following steps, or start your grill using the manual method.

1. Ensure the regulator knob is turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.
2. After five minutes, check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between the igniter (electrode) tip and burner to 4.5 mm (3/16 in).
 - Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow **Care & Maintenance** instructions.
3. If the above points do not work, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position. Open the lid of the grill to release any trapped gas.
2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Quickly and carefully, using a long match or long-nosed lighter, place a lit flame near the burner and watch the burner catch flame. Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.

NOTE: Do not use spirit, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.

4. Continue start-up by following steps four and five of **Automatic Start-Up Procedure**.

FIRST USE – OPERATING BURNERS

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on HIGH with lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

LIGHTING

CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.

CAUTION: Attempting to light the burner with lid closed may cause an explosion.

1. Open Lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. All control knobs must be in the OFF position.
4. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
5. Turn LP gas tank valve to OPEN.
6. Push and turn any control knob to HIGH. The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position lit match near side of burner (Fig. 2).

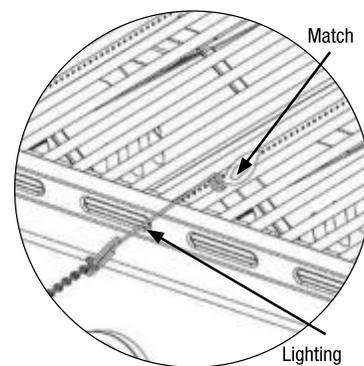


FIG. 2

Important: Always use lighting rod (included) when lighting burners with a match.

9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Fig. 3).

NOTE: Each burner lights independently - repeat step 5-9 for other burners.

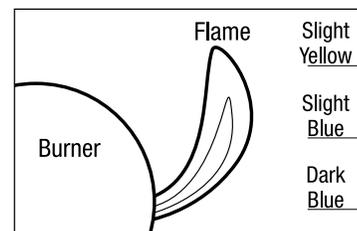


FIG. 3

CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the OFF position, LP gas tank valved CLOSED, and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting,

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. LP: Turn LP gas tank valve to CLOSED.
2. Turn all control knobs clockwise to the OFF position.
NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per *Disconnect LP Gas Tank* section.

WARNING: Allow the grill to cool completely, and remove the gas cylinder, before moving, travel, or for storage.

CONTROLLING FLARE-UPS

CAUTION: Putting out grease fires by only closing the lid is not possible.

1. If a grease fire develops, turn control knobs to the OFF position, LP gas tank valve CLOSED. Do NOT use water on a grease fire. This can cause grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
2. Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HIGH. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.

WARNING: When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

3. Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling.
4. **Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.**
5. **Important: Excessive flare-ups result from build-up of grease in the bottom of your grill.**
6. If a grease fire occurs, close the lid AND turn control knob(s) to OFF until grease burns out. Be careful when opening the lid as a sudden flare-up may occur.
7. If excessive flare-ups occur, do NOT pour water onto the flames.

MINIMIZE FLARE-UPS

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on LOW setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into the grease receptacle.

CHARCOAL OPERATING INSTRUCTIONS

INITIAL LIGHTING

When lit for the first time, the grill will emit a slight odor. This is a normal condition caused by the "Burn Off" of internal paints and oils used in the manufacturing process and does not occur again. Simply burn the grill on high for 30 minutes, or until the odor is no longer present, with the main lid closed and the front slide vents fully open.

MAIN CHAMBER USE

The charcoal tray has six positions in which it can operate. Lock the charcoal tray in the uppermost position, as close to the cooking grids as possible, when starting the grill. This location is also used when you require the most heat, for that quick "sear" or intense heat. Lowering the tray from the food and adjusting the intake vents will reduce the temperature resulting in that famous "slow and low" flavor.

OPERATING THE VENTS

1. You can regulate the grill's temperature by moving the front vent slide to the right or left. And rotate your smoke stack cap to open and close. Closing the vents either partially or completely will help cool down the coals. Do not completely close the air vents unless you are trying to cool down or extinguish a flame.
2. When covering the grill, open the air vents to allow air movement within the grill.

ELECTRIC SMOKER OPERATING INSTRUCTIONS

Smoker is intended for outdoor use only and should be used on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhangs and/or any combustible material. Do not use smoker on wooden surface or any other surface that could burn. Place the smoker in an outdoor area that is protected from the wind and keep the smoker away from open windows or doors to prevent smoke from entering your home.

CURING YOUR SMOKER:

Before first use, cure your smoker to minimize damage to the exterior finish as well as rid the smoker of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared.

1. Open Glass door and using vinegar water and paper towel clean the glass surface. DO NOT use oven cleaner, glass cleaner, or abrasive material, these products will leave a film on the glass, and when heated, makes the glass dirty, quicker and can bake on.
2. Remove water pan from smoker and do not use flavoring wood while curing your smoker.
3. Plug the smoker into electric outlet.

WARNING: Always use a 3-wire grounded outlet wired for 230 volts which is GFCI protected at 15 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate any other appliances or electrical devices on the same circuit as the smoker.

4. Turn the Control dial to the highest level, and your smoker to operate at approximately 300 degrees Fahrenheit for 45 -60 minutes.
5. Turn off the control, and allow the electric smoker to completely cool.

HOW TO START YOUR ELECTRIC SMOKER

WARNING: Always use a 3-wire grounded outlet wired for 230-volts that is GFCI protected at 15 amps. If you are not sure the outlet is suitable, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker on the same circuit with any other appliance or electrical device.

1. Ensure the two adjustable top air dampers leading to the Gas Grill and the Charcoal Grill are in the closed position.
2. Open the air supply to the smoker. Located on the backside of the smoker.
3. Carefully lift up on the handle and slide the wood chip pan out. Open the lid of the wood chip pan and add wood chips. We recommend the use of wood chips, not wood chunks. Close the wood chip pan lid and slide back into smoker. Wood Chips do not need to wet.
4. Open door and carefully fill water pan with warm water or your choice or marinade to 3/4 full. Do not fill completely or water may overflow during use.

WARNING: Do not spill water, marinade or any liquid onto the electric element and controller.

5. Remove necessary cooking grids to allow for the height for the items you are smoking.

WARNING: Never cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage

6. Place food on cooking grid(s) in a single layer and leave room between each piece to allow smoke and moisture to circulate evenly, approximately 1 inch. Slide cooking grid into the wire cooking grid support brackets. Repeat steps for each cooking grid that is used.
7. Close door and plug the smoker into electric outlet.
8. Adjust the electric controller to the high position and allow the smoker to heat up. The thermometer on the front of the unit will let you know when the smoker is near the desired temperature and you can adjust the controller accordingly.
9. Check the water level periodically and add water if needed. When adding water, wear an oven mitt and slide the water pan rack slightly toward the door opening, add water and slide the rack back into place.

10. Check the wood chip box periodically and add more if needed. Wearing an oven mitt, lift up on the handle of the box and slide the box out. Place the hot box on a non-combustible surface and carefully open the lid and add more wood chips, if needed. Slide the hot box back into place.

NOTE: Performance of the smoker is dependent on ambient temperature, wind conditions and the amount of food.

TIP: For additional flavor, consider adding fresh herbs; such as rosemary, thyme or bay leaves, or fruit; such as cut up lime or lemon, or even your favorite beverage to the water pan.

You can set your Rear Air Damper to any opening to achieve the optimal smoke and temperature. These are recommended settings to help your chips to last longer and have optimal smoke generated. (*Your settings may vary depending on the size of the wood chips used and the density of the wood chips in the wood chip box.*)

HOW TO TURN OFF YOUR ELECTRIC SMOKER

WARNING: Do not store electric smoker with HOT ashes inside the unit. Store only when all surfaces are cold. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding them in a non-combustible container.

1. When finished using the electric smoker simply unplug the smoker from the electrical outlet.
2. Allow unit to burn out any wood chips that may be burning.
3. Only after the unit is cold to the touch, remove and dispose any cold ashes left in the wood chip box.
4. Clean after every use. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

IMPORTANT FACTS

This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Some smoke will escape through seams and turn the inside of the smoker black, this is normal.

Check grease tray (cup) often during cooking, it may need to be emptied periodically during the cooking process. Empty grease tray before it gets full. Use oven mitts or protective clothing when dealing with hot grease.

SMOKING / COOKING METHODS

1. Cold Smoking: Temperature Range 50 to 90°F (10 - 32°C). Generally used to add smoke flavor to cheese, nuts, or fish. This method does not cook the protein.
2. Hot Smoking: Temperature Range 200 to 275°F (93 - 135°C). Generally used to add smoke while slow cooking.

PROPANE GAS CARE AND MAINTENANCE

WARNING: Do not do any cleaning or maintenance on any grill parts until all parts are cool! Be sure that the valve on the LP Gas Cylinder is closed and in the OFF position.

CLEANING INTERIOR OF GRILL:

- We recommend cleaning off food residue immediately after cooking by gently scrubbing grates with wire bristle brush and then turning burners to "HIGH" for approximately 5 minutes. The heat from the burners will burn off most food/grease residue from grates & heat tents and turn it to an ash like substance which will fall to the bottom of the firebox or grease tray. After the grill cools (*approximately 30 minutes*) remove grates and heat tents and brush the ash and any grease out of the firebox. Clean and replace grease cup. Inspect the heat tents for damage or deterioration before reinstalling in the grill.
- Use only mild dish washing detergents, hot water, a nylon scrub pad and a BBQ wire brush cleaning tool
- Always rinse all surfaces thoroughly after cleaning
- Porcelain surfaces. Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with a solution of baking soda and water or specially formulated cleaner. Use non-abrasive scouring powder such as baking soda for stubborn stains.

NOTE: Grease Drip Trays and Grease Cup should be emptied and cleaned after each use to prevent flare-ups and /or grease fires.

MAINTAINING EXTERIOR OF GRILL:

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- For painted surfaces, wash with mild detergent and non-abrasive cleaner or warm soapy water.
- For plastic and rubber parts, wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Exterior painted surfaces can be re-newed using High Heat BBQ Paint. ex. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

BURNER CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Turn the gas OFF at the LP Gas Cylinder and the burner control knobs.
2. Lift off the cooking grids and the heat tents covering the burners.
3. Remove the screw attaching the burners at the back of the grill.
4. Gently and carefully, tilt the back of the Burner up and slide it backwards off the valve orifice, then lift out of the grill.
5. Wipe clean the orifice face.
6. Clean out any of the Burner holes which may have clogged. Use a toothpick or thin wire.
7. Remove and clean off any and all food residue or other coating on the Burner. Replace the Burners by following the above steps in reverse. CHECK to make sure that the Burners are installed with the valve orifice INSIDE the Burner.

NOTE:

- **Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.**
- **For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.**

REPLACING THE BATTERY IN THE IGNITER:

Unscrew the electrical ignition button and remove the old battery. Replace with new AA battery. Note: The negative (-) side of the battery goes in first. Please refer to the mark on the side of the cap.

CAUTION:

- Keep batteries away from small children. If battery is swallowed consult a physician immediately.
- Be sure to insert battery correctly. Improper installation may result in leaks and/or possible explosions.
- Do not dispose of batteries in fire.
- Do not mix old and new batteries.
- Do not mix alkaline, standard (carbon-zinc) or rechargeable (ni-cad, ni-mh, etc) batteries.

CHARCOAL CARE AND MAINTENANCE

WARNING:

- a. Do not do any cleaning or maintenance on any grill or its parts until all coals are completely extinguished and all parts are cool to the touch!
- b. Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.
- c. Do not use pressure washer to clean any part of the grill.
- d. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios.
- e. Barbecue sauces and salts can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

CLEANING GRIDS AND WARMING RACK:

- The cooking grids and warming racks are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. A fine Steel wool can be used on any stubborn stains.
- Do not place the grids or any part of this unit into a "self-cleaning" oven to clean.

CLEANING INTERIOR OF GRILL:

- Use only mild dish washing detergents, hot water, a nylon scrub pad and a BBQ wire brush cleaning tool.
- Always rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.
- Porcelain surfaces. Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with a solution of baking soda and water or specially formulated cleaner. Use non-abrasive scouring powder such as baking soda for stubborn stains.
- After removing the cooking grids, use a brass wire brush to clean any loose debris from sides and from inside the lid.
- Scrape the inside of the charcoal tray with a putty knife, scraper, or brush to sweep all debris into the removable ash/drip pan.

WARNING: Accumulated grease is a fire hazard. Grease Drip Trays and Grease Cup should be emptied and cleaned after each use to pre-vent flare – ups and /or grease fires.

MAINTAINING EXTERIOR OF GRILL:

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- For painted surfaces, wash with mild detergent and non-abrasive cleaner or warm soapy water.
- For plastic and rubber parts, wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Exterior painted surfaces can be re-newed using High Heat BBQ Paint. ex. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

ELECTRIC SMOKER CARE AND MAINTENANCE

SAFETY WARNING FOR ELECTRIC SMOKER:

- Always allow the smoker and all components to completely cool before handling or cleaning.
- Before storing smoker or leaving unattended, remaining embers, hot coals, and ashes must be removed. Be careful to protect yourself and your property. Any remaining embers, hot ashes or hot coals should be placed in a non-combustible metal container and completely saturated with water. Leave ashes and water in the metal container for 24 hours before you dispose of them.
- Place extinguished embers, coals and ashes a safe distance from any combustible materials.
- Electric cord and controller should also be stored in a dry location that is out of the reach of children. Do not operate smoker with an electric controller that has a damaged cord, plug or metal probe. The electric controller is made specifically for this smoker, call us for a replacement controller.
- Never immerse electric controller or heating element in any liquid.

CARE AND MAINTENANCE FOR ELECTRIC SMOKER:

- Water pan, wood chip pan and cooking grids should be washed with hot, soapy water then rinsed and allowed to dry. Cooking grids can be lightly coated with vegetable oil or cooking spray to prevent food from sticking.
- After the electric element has completely cooled, clean with a damp cloth after each use.
- Door seal and inside seam seal attaches to, MUST be cleaned with a clean damp cloth after each use to keep seal in proper working condition.
- Glass door can be wiped clean, using a vinegar water solution and soft cloth. A fine triple 0 steel wool can use be used. Do not use oven clean, or household glass cleaners.
- If not using the smoker over a long extended period, a light coating of vegetable or cooking spray may also be applied to the inside of the smoker to prevent rusting.
- If rust appears on the exterior of the smoker, clean the affected area with steel wool and apply a high-temperature resistant paint.
- Do not apply additional paint to the interior surface of the smoker. If rust develops, use steel wool to remove and then coat with vegetable oil or cooking spray.
- When cool and not in use, store your smoker indoors in a dry location to protect against rust.

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful.

For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the grill for any inspection, cleaning, maintenance or service work. Ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

ELECTRIC SMOKER

SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
No Power to controller	Not plugged into outlet	Plug in to power source
	House breaker or GFI tripped	Reset breaker or GFI. Min. 15 amp
	Bad connection at controller	Unplug connection and reconnect.
	Faulty Controller	Call for replacement.
Power light/ Heating light not on	Appliance not powered on	Turn on the Controller
	Faulty controller	Call for replacement.
Element not on	Bad connection at the element	Unplug connection and reconnect.
	Faulty element	Call for replacement.
Cabinet Temp is inaccurate	Faulty Temp Sensor	Clean temperature probe using a soft cloth. Call for replacement.
	Faulty controller	Call for replacement.
Appliance takes excessive amount of time to heat	Climate	Temps below 65°F (18°C) may extend heating time
	Appliance plugged into an extension cord	Plug appliance directly into power source. Maximum Length extension cord 25 ft, min. gauge 12/3.
	Door not closed properly	Close door and adjust latch so door seals completely
	Faulty controller	Adjust door hinges
Gap between the door & smoker	Door alignment	Call for replacement door kit
	Damaged door seal	Close door and adjust latch so door seals, completely around appliance.
No smoke	No wood chips	Move appliance to level surface and adjust height
	Element not staying on long enough to heat chips due to TEMP set too low	Open vent fully. Re-set TEMP higher to turn on the element.
	Damaged wood chip box	Call for replacement.
Controller will not adjust temp	Faulty controller	Call for replacement.

PROPANE GAS UNIT

SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
Burner will not light or stay alight	No gas flow	Confirm LP Gas cylinder is full and valve is turned to "open".
	Obstruction of gas flow	Check for bent or kinked regulator
		Clean burner ports.
	Faulty Hose Valve Regulator	Call for replacement.
	Burner is off the valve	Re-engage burner onto the valve.
	Spider webs or obstruction in burner tube	Clean burner tube. Use a soft wire brush to clear plugged ports
	Burner ports blocked	Clean burner ports.
	Faulty Burner	Call for replacement.
Bad igniter spark		Check to see if electrode is producing spark. The spark should be visible and jumping from the igniter to the burner. If you cannot see any spark you may need to slightly adjust the position by bending the electrode a little closer or further away from the burner. Replace igniter or replace the igniter wire. Call Dansons for replacement.
		Check to make sure your battery in your igniter is good. Refer to owners manual for replacement. Check to see if burner will match light.
Irregular flame pattern. Flame does not run the full diameter of burner	Burner ports blocked	Clean burner ports. Use a soft wire brush to clear plugged ports
Flame is yellow or orange	Burner may be blocked	Clean burner ports.
	Spider webs or obstruction in burner tube	Clean burner tube.
	Food residue or grease on burner	Clean burner.
	Burner is off the valve	Re-engage burner onto the valve.
	Fuel/Air mixture incorrect	You may need to adjust the primary air shutter to allow more air into the burner
	Burner may have residue	Turn burner to high setting for 5 minutes and burn with the door open.

CHARCOAL UNIT

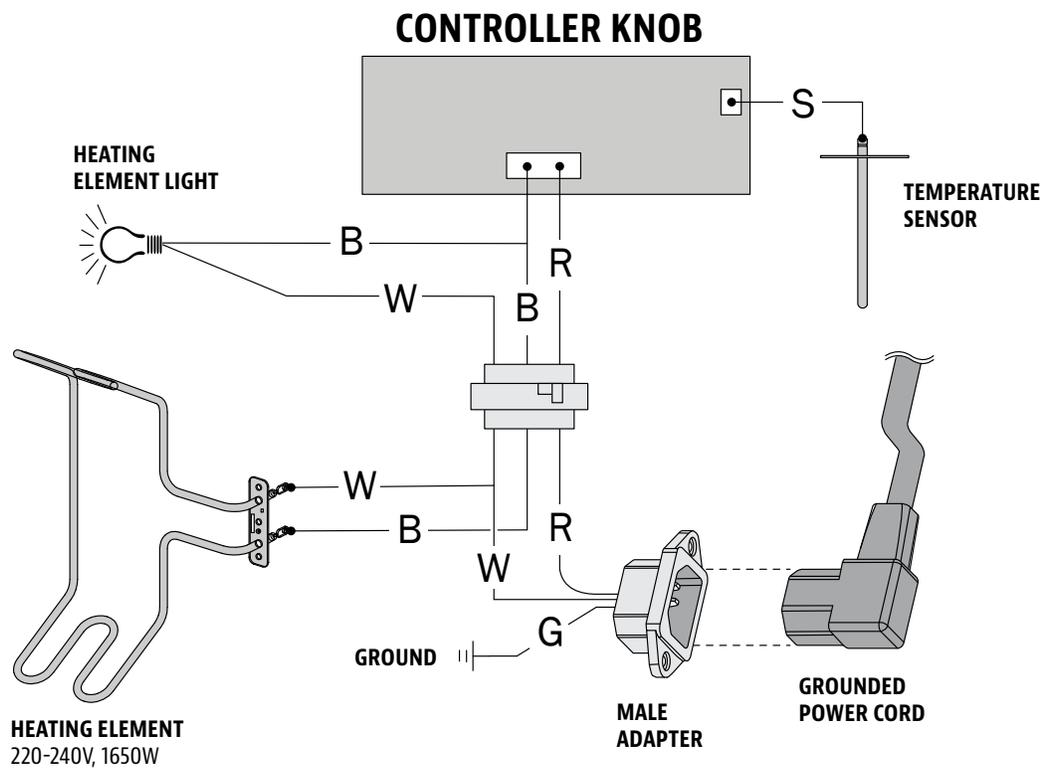
SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
Low heat / Low Flame	Improper pre-heating	Allow charcoal to burn until covered with a light gray ash (usually 20 - 25 min.)
	Not enough airflow	Open vents wide
		Check and clean vents or exhaust openings
	Low Charcoal	Add more charcoal to the charcoal tray. Stand back a safe distance and use long tongs.
	Improper Charcoal Tray Height	Raise charcoal tray to the highest position.
Excessive Flare-ups / Uneven Heat	Improper Pre-heating	After lighting, Preheat grill with main lid closed for 20-25 min.
	Excessive grease and ash build up in the ash/drip pan	Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
	Improper Charcoal Tray Height	Lower Charcoal tray to lowest position.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease Build up on the inside surfaces	This is not a defect. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

The electrical system is an intricate piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 220-240V, 50Hz, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

NOTE: Electrical components, passed by product safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of ± 5-10 percent.



INDEX

W : WHITE
B : BLUE
R : RED
S : SILVER
G : GREEN

REPLACEMENT PARTS

Item #	Description	Qty
1-A	Thermometer	2
2-A	Thermometer Bezels	2
3-A	Smoke Stack Lid	1
4-A	Smoke Stack	1
5-A	Warming Racks	2
6-A	Lid Handles	2
7.1-A	Lid Handle Standoff - Left	3
7.2-A	Lid Handle Standoff - Right	3
8-A	Left Side Table	1
9-A	Tool Hooks	6
10-A	Right Side Table	1
11-A	Charcoal Try	1
12-A	Charcoal Tray Lifting System	1
13-A	Gas and Charcoal Cabinet With Lids Assembly	1
14-A	Heat Tents	3
15-A	Heat Tents Supports	3
16-A	Gas Control Knobs (Black)	3
17-A	Smoker Control Knobs (Silver)	1
18-A	Smoker Air Damper Pull Handle Assembly	2
19-A	Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly	1
20-A	Charcoal Tray Lift Handle Assembly	1
21-A	Cooking Grid Back Supports	2
22-A	Cooking Grid Front Supports	2
23-A	Grease Shields	4
24-A	Charcoal Ash Tray Guides	2
25-A	Ash Trays	1
26-A	Gas Drip Tray Guides	2
27-A	Gas Grease Tray	1
28-A	Grease Cups	2
29-A	Knobs (For Grease Tray, Ash Tray and Smoke Rear Damper)	3
30-A	Cooking Grids	4
31.1-A	Smoker Top Air Dampers - Left	1
31.2-A	Smoker Top Air Dampers - Right	1
32-A	Smoker Cabinet	1
33-A	Smoker Cooking Grid (Large)	1
34-A	Smoker Cooking Grid (Medium)	1

Item #	Description	Qty
35-A	Smoker Cooking Grid (Small)	1
36-A	Water Pan	1
37-A	Water Pan Support	1
38-A	Smoker Door Handle	1
39-A	Smoker Thermometer	1
40-A	Smoker Door	1
41-A	Electric Wire Back Cover	1
42-A		
43-A	Back Support Legs	2
44-A	Left Support Leg	1
45-A	Right Support Leg	1
46-A	Lower Cabinet Assembly	1
47-A	Drawers	2
48-A	Drawer Handle Standoff's	4
49-A	Drawer Handles	2
50-A	Smoker Door Hinges	2
51-A	Wood Chips Box Assembly	1
52-A	Locking Caster Wheels	4
53-A	Match Lighter Chain	1
A-A	M6x15 mm Screws (Black Zn)	28
B-A	M5x10 mm Screws (Black Zn)	3
C-A	M6x60 mm Screws (Black Zn)	8
D-A	M6x10 mm Screws (Black Zn)	35
E-A	M6x35 mm Screws (Black Zn)	6
F-A	M4x10 mm Screws (Black Zn)	24
G-A	M4x8 mm (White Zn)	16
H-A	M5x10 mm Shoulder Bolts (White Zn)	8
I-A	M6x15 mm Shoulder Bolts (White Zn)	1
J-A	M6 Nuts	8
K-A	Hinges Pins	2
L-A	R Clips	3
M-A	M6x30 mm Screws (Black Zn)	4

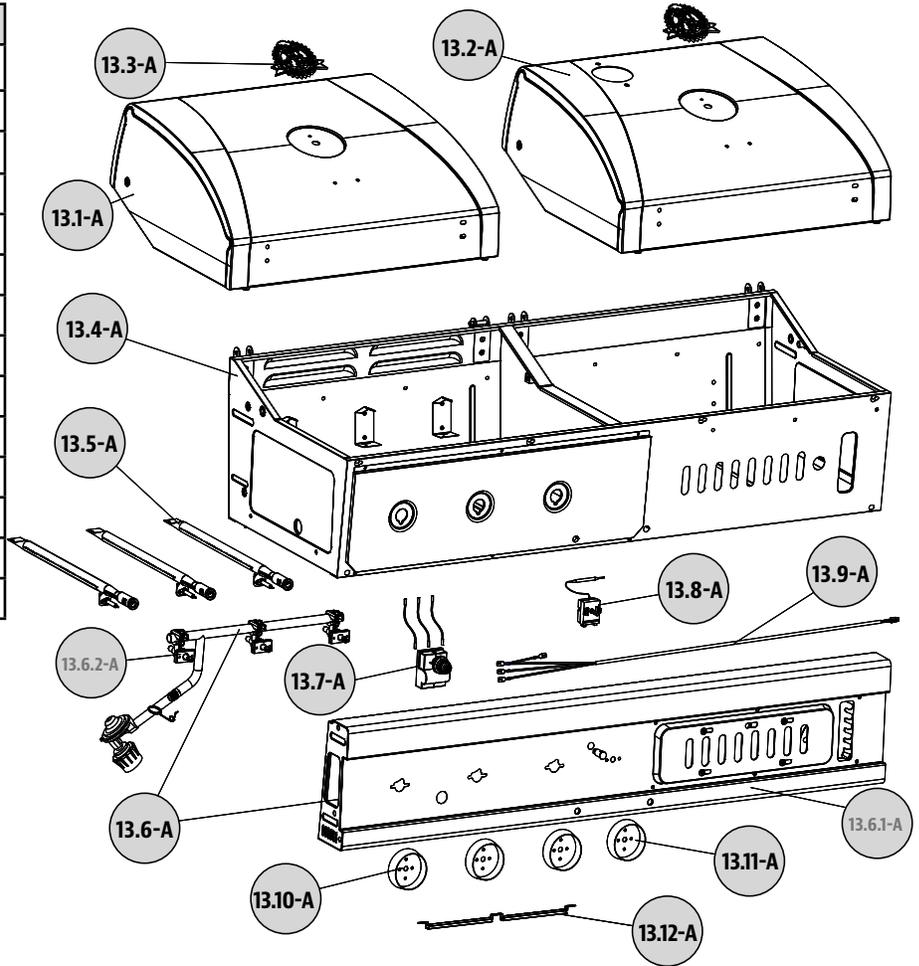
NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

REPLACEMENT PARTS

GAS AND CHARCOAL CABINET WITH LIDS ASSEMBLY

Item #	Description	Qty
13.1-A	Gas Lid	1
13.2-A	Charcoal Lid	1
13.3-A	Logo Plate	2
13.4-A	Main Chamber Assembly	1
13.5-A	Burner Assembly	3
13.6-A	Control Panel and HVR Assembly	1
13.6.1-A	Control Panel Assembly	1
13.6.2-A	HVR Assembly	1
13.7-A	Igniter with Electric Wires Assembly	1
13.8-A	Electric Analog Controller	1
13.9-A	Electric Wires	1
13.10-A	Gas Control Knob Bezel	3
13.11-A	Electric Control Knob Bezel	1
13.12-A	Fire-Cross Tube	2

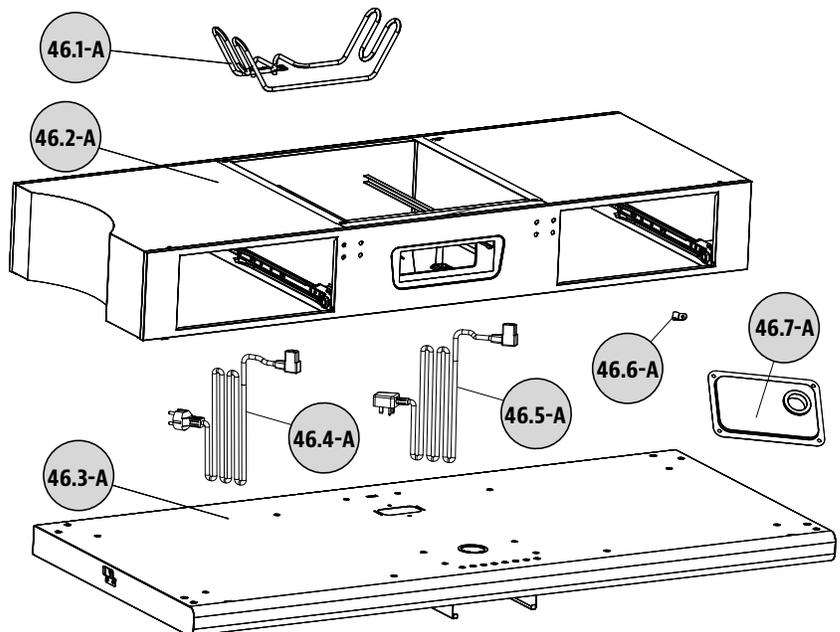
NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.



LOWER CABINET ASSEMBLY

Item #	Description	Qty
46.1-A	Heating Element	1
46.2-A	Lower Cabinet	1
46.3-A	Bottom Table	1
46.4-A	Power Cord - F Plug	1
46.5-A	Power Cord - G Plug	1
46.6-A	Power Cord Clip	1
46.7-A	Cover Plate	1

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.



WARRANTY

CONDITIONS

All combination grills by Pit Boss®, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all parts, and five (5) years on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the five (5) years from date of purchase.

During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a grill cover when the grill is not in use.

This warranty is based on normal domestic use and service of the grill and neither limited warranty coverage's apply for a grill which is used in commercial applications.

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® grills, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

Neither Dansons, or authorized Pit Boss® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss® dealer or visit our online store at: www.pitboss-grills.com

CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service: service-eu@dansons.com

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss® dealer for repair or replacement parts. Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Pit Boss® can be found on the back of the hopper. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

SICHERHEITSHINWEISE

DIE HAUPTURSACHEN FÜR GERÄTEBRÄNDE SIND UNGENÜGENDE WARTUNG UND DAS VERSÄUMNIS, DEN ERFORDERLICHEN MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN MATERIALIEN EINZUHALTEN. ES IST ÄUSSERST WICHTIG, DASS DIESES PRODUKT NUR ENTSPRECHEND DER FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.

Lesen Sie die Anweisung, bevor Sie das Gerät verwenden.

1. Ein Teil, vom Hersteller oder Vertreter versiegelt wurde, darf vom Benutzer nicht manipuliert werden. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
2. NUR ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH. Verwenden Sie den Grill nicht in engen und/oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Wohnungen und Booten. Es besteht die Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxid-Vergiftung.
3. Stellen Sie den Grill draußen in einem gut belüfteten Bereich und auf einer ebenen, nicht brennbaren Fläche auf. Zwischen allen Seiten des Grills und Terrassengeländern, Wänden oder anderen brennbaren Materialien ist ein Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) einzuhalten. Eine Nichteinhaltung dieses Mindestabstands kann eine korrekte Belüftung verhindern und das Risiko erhöhen, dass ein Brand und/oder Sachschäden entstehen, was u. a. Körperverletzungen zur Folge haben kann.
4. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach Gebrauch aus.

Sie müssen sich an Ihre Hausvereinigung vor Ort, Ihren Gebäude- oder Brandbeauftragten oder die zuständige Behörde wenden, um die erforderlichen Genehmigungen, Anforderungen oder Informationen zu Installationsbeschränkungen wie das Aufstellen des Grills auf einer brennbaren Oberfläche, die Inspektionsanforderungen oder sogar die Einsatzmöglichkeit in Ihrer Region zu erhalten.

5. Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

WARNUNG! Verwenden Sie keinesfalls Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen. Entspricht der Norm EN 1860-3.

6. Stellen Sie sicher, dass bei jedem Gebrauch aus allen Brennerlöchern Flammen austreten. Spinnen und Insekten bauen häufig Nester in Brennerrohren. Verstopfte Brennerrohre können den Gasfluss zu den Brennern verhindern und zu einem Brand im Brennerrohr oder unter dem Grill führen.
7. Lassen Sie den Grill NICHT unbeaufsichtigt, wenn er EINGESCHALTET oder in Gebrauch ist.
8. Fett oder heiße Tropfen dürfen NICHT auf die Schlauch-/Gasregler-Einheit gelangen. Schalten Sie die Gaszufuhr sofort AUS, wenn dies dennoch der Fall ist. Leeren Sie die Fettwanne bzw. den Fettbehälter, reinigen Sie die Schlauch-/Gasregler-Einheit und prüfen Sie diese vor jedem weiteren Gebrauch auf Beschädigungen.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern.

9. Bei einem Fettbrand KEIN Wasser verwenden. Fettbrände können nicht durch einfaches Schließen des Deckels gelöscht werden.
10. Die Lüftungsbereiche auf der Seite, der Rückseite oder am Wagenfach dürfen NICHT blockiert werden.
11. Verwenden Sie zur Lecksuche keinesfalls ein Feuerzeug oder eine offene Flamme.
12. Lagern Sie KEINE Elemente im Wagen, die Feuer fangen oder den Grill beschädigen könnten (z. B. Schwimmbadzubehör/Chemikalien, Tischdecken, Hackschnitzel).
13. Längere, abziehbare Netz- oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können bei sorgfältigem Gebrauch auf der Grundlage folgender Anforderungen verwendet werden:
 - Das Verlängerungskabel muss ein 3-adriges Kabel mit Erdung sein.
 - Für Produkte zur Verwendung im Außenbereich müssen Verlängerungskabel für den Außenbereich verwendet werden. Diese sind mit dem Zeichen „W“ und dem Hinweis „Geeignet für Produkte zur Verwendung im Außenbereich“ gekennzeichnet.

WARNUNG: ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRISCHEN ERDUNG
Dieses Gargargerät für den Außenbereich enthält zu Ihrem Schutz gegen Stromschlaggefahren einen Erdungsstecker (zwei runde Stifte), der direkt in eine korrekt geerdete zweipolige Steckdose gesteckt werden muss. Der Erdungskontakt darf nicht von diesem Stecker abgeschnitten oder entfernt werden.

14. Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren und stabilen Fläche (Beton, Erde usw.), die das Gewicht des Grills tragen kann. Verwenden Sie den Grill nie auf Holzböden oder anderen brennbaren Flächen.
15. Verwenden Sie den Grill NICHT ohne den Aschebehälter. Versuchen Sie NICHT, den Aschebehälter zu entfernen, wenn dieser heiße Asche enthält.
16. Wir empfehlen die Verwendung eines Holzkohlekamins, um die Gefahren durch flüssige Kohleanzünder zu vermeiden.
17. Verwenden Sie einen Holzkohlekamin oder mit Feuerzeugflüssigkeit vorbehandelte Kohle, wenn Sie im Kohlebereich Ihres Grills ein Feuer entzünden möchten.
18. Überschreiten Sie nie eine Temperatur von 205°C (400°F). Lassen Sie keine Kohle und/oder Holz an den Wänden des Grills. Dies könnte die Lebensdauer des Metalls erheblich reduzieren und die Oberfläche Ihres Grills beschädigen.
19. Gehen Sie beim Zusammenbau und Betrieb Ihres Grills vorsichtig vor, um Kratzer oder Schnitte durch scharfe Kanten von Metallteilen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie in oder unter den Grill greifen.

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

1. Lassen Sie den Smoker nicht unbeaufsichtigt.
2. Decken Sie Gargitter nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einem Hitzestau und verursacht schwere Schäden am elektrischen Smoker.
3. Der Auffangbehälter dient nur für die Unterseite des elektrischen Smokers. Stellen Sie den Auffangbehälter nicht auf das Gargitter, da dies den elektrischen Smoker beschädigen kann.
4. Die Hackschnitzelbehälter ist HEISS, wenn der elektrische Smoker verwendet wird. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie ihn manipulieren oder Holz hinzufügen.
5. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, drehen Sie das Steuerpanel auf „AUS“ und ziehen Sie den Stecker dann aus der Steckdose.
6. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung stets den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Garroste, den Hackschnitzelbehälter oder die Wasserwanne einsetzen oder entfernen.
7. Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einpacken, in Wasser legen und in einem nicht brennbaren Abfallbehälter entsorgen.
8. Lagern Sie den elektrischen Smoker nicht, wenn sich HEISSE Asche im Gerät befindet. Er darf nur gelagert werden, wenn alle Flächen kalt sind.
9. Zubehör oder Teile, die nicht von Danson geliefert wurden, werden nicht empfohlen und können Verletzungen verursachen.
10. Verwenden Sie den elektrischen Smoker ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck. Dieses Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt.
11. Verwenden Sie den elektrischen Smoker stets gemäß allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.

ACHTUNG - Schließen Sie das Gerät ausschließlich an korrekt geerdete Steckdosen an, um einen durchgehenden Schutz gegen Stromschlag zu gewährleisten.

12. Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher oder ähnlichen Geräten.
13. Verwenden Sie keine Holzpellets oder -stücke.
14. Lagern Sie die Produkte bei Nichtgebrauch im Innenbereich und achten Sie darauf, dass sie für Kinder unzugänglich sind.

! WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN !

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden, unter anderem:

1. Das Gerät MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Tisch oder einer Arbeitsfläche auf. Bewegen Sie das Gerät NICHT über unebene Flächen.
2. Heben Sie das Gerät nicht am hinteren Griff an.
3. Stecken Sie den elektrischen Smoker nicht ein, wenn er nicht komplett montiert und gebrauchsbereit ist.
4. Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Steckdosen mit Erdung.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Gewitter.
6. Der elektrische Smoker darf keinesfalls Regen oder Wasser ausgesetzt werden.

ACHTUNG - Schließen Sie das Gerät ausschließlich an korrekt geerdete Steckdosen an, um einen durchgehenden Schutz gegen Stromschlag zu gewährleisten.

Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Steuerpanel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Betreiben Sie Geräte keinesfalls mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem Fehlfunktionen oder Beschädigungen am Gerät aufgetreten sind. Wenden Sie sich an den Kundendienst von Pit Boss®.

7. Halten Sie bei Betrieb des elektrischen Smokers stets einen Feuerlöscher bereit.
8. Das Kabel darf keine heißen Flächen berühren.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektrobrenner oder in einen heißen Ofen.
10. Kinder und Haustiere müssen stets vom elektrischen Smoker ferngehalten werden. Kinder dürfen den elektrischen Smoker nicht verwenden. Kinder oder Haustiere müssen besonders beaufsichtigt werden, wenn sie sich in dem Bereich befinden, in dem der elektrische Smoker verwendet wird.
11. Brennstoffe wie Kohlebriketts oder Pellets dürfen im elektrischen Smoker nicht verwendet werden.
12. Elektrischen Smoker nie als Heizgerät verwenden (SIEHE ABSCHNITT ÜBER KOHLENMOMOXID).
13. Verwenden Sie den elektrischen Smoker ausschließlich auf einer ebenen, stabilen Fläche, um ein Umkippen zu verhindern.
14. Der elektrische Smoker ist bei Gebrauch HEISS und bleibt auch nach dem Gebrauch noch eine Weile HEISS. Seien Sie vorsichtig.
15. Erlauben Sie während oder nach dem Gebrauch des elektrischen Smokers niemandem, Tätigkeiten in der Nähe des Geräts durchzuführen, bis das Gerät abgekühlt ist.
16. Unter dem Einfluss von Alkohol und verschreibungspflichtigen bzw. nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigt sein, den elektrischen Smoker korrekt zu montieren oder sicher zu bedienen.
17. Vermeiden Sie Stöße gegen den elektrischen Smoker.
18. Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht. Lassen Sie den Smoker komplett abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder lagern. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie Nahrungsmittel aus dem elektrischen Smoker entfernen. Alle Flächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen.
19. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, stabile Kochwerkzeuge.
20. Vermeiden Sie es, den Smoker auf einem Holzboden oder brennbaren Flächen zu verwenden.
21. Lagern Sie die Produkte bei Nichtgebrauch im Innenbereich und achten Sie darauf, dass sie für Kinder unzugänglich sind.
22. Betreiben Sie keinesfalls Geräte mit beschädigten Teilen oder nachdem Fehlfunktionen oder Beschädigungen am Gerät aufgetreten sind. Wenden Sie sich zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an den nächsten zugelassenen Servicebetrieb.
23. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren.
24. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Wandsteckdose. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie es aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

25. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
26. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Ofen nicht zu berühren.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN ⚠

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

1. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
2. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände, um das Glas der Ofentür bzw. gegebenenfalls das Glas der Klappdeckel des Kochfelds zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Splintern des Glases führen kann.
3. Die Anweisungen für Ofen mit Gittern enthalten Details zum korrekten Einschieben der Gitter.
4. Die Anweisungen für Kochherde, Kochfelder und Öfen müssen die Information enthalten, dass kein Dampfreiniger verwendet werden darf.
5. Sofern in den Anweisungen für Herde und Öfen nichts anderes angegeben ist, müssen sie die Information enthalten, dass das Gerät nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden darf, um eine Überhitzung zu vermeiden.
6. Dieses Gerät kann durch Kinder ab einem Alter von 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn diese Aufsicht oder Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
7. Die Anweisung für Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, gilt nicht.

VORSICHT: Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.

8. Wenn die Symbole IEC 60417-5021 auf dem Produkt oder in den Anweisungen angegeben sind, muss ihre Bedeutung erläutert werden.
9. Weiterhin müssen die Anweisungen das Maximalgewicht des leeren Geräts aufführen.

ACHTUNG: Die Potentialausgleichsklemme ist unten auf dem Produkt angegeben.

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER“)

Kohlenmonoxid ist ein farb-, geruchs- und geschmacksloses Gas, das bei der Verbrennung von Gas, Holz, Propangas, Kohle und anderen Brennstoffen entsteht. Es verringert die Fähigkeit des Bluts, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriges Sauerstoffniveau kann zu Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit, Verwirrung, Bewusstseinsverlust und dem Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farb- und geruchslose Gas bei Ihnen, Ihrer Familie und anderen zu einer Kohlenmonoxid-Vergiftung führt.

- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere erkältungs- oder grippeähnliche Symptome beim Grillen oder Räuchern oder in der Nähe des Geräts entwickeln. Eine Kohlenmonoxid-Vergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oftmals zu spät entdeckt.
- Alkohol- und Drogenkonsum verstärkt die Effekte einer Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Kohlenmonoxid gefährdet insbesondere Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Kleinkinder, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Herz-Kreislauf-Problemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

ENTSPRICHT EN 498:2012 UND EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (5. AUSGABE) + A1:2004 + A2:2008 IN VERBINDUNG MIT IEC 60335-1:2010 (5. AUSGABE) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015“.



GERÄTECODE:	PBMEMUU001					  2531CT-0175 2531-21
GERÄTEBEZEICHNUNG:	GRILL ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH					
GESAMTHEIZLEISTUNG:	8.79KW (639G/H)					
HEIZLEISTUNG DES GRILLBRENNERS:	2.93KW (213 G/H)					
HANDELSBEZEICHNUNG:	PIT BOSS®					
GASKATEGORIE:	I3+(28~30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)		
GASTYPEN:	BUTAN (G30)	PROPAN (31)	BUTAN, PROPAN ODER MISCHUNGEN AUS BEIDEN			
GASDRUCK:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR	
GRÖSSE DER EIN-SPRITZDÜSE (MM):	0.86	0.86	0.81	0.75		
ELEKTRISCHE DATEN:	220-240 V, 50 Hz, 1650 W, STECKER MIT 3 STIFTEN					
PIN- CODE:	2531CT-0175					
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV					
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV					
I3B/P(37):	PL					
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU					
NUR ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH.						
WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINKINDER VOM GERÄT FERN						
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.						
KEINESFALLS SPIRITUS ODER BENZIN VERWENDEN, UM DAS FEUER IN IHREM GRILL ZU ENTZÜNDEN ODER ANZUFACHEN.						
WARNUNG! VERWENDEN SIE KEINESFALLS SPIRITUS, BENZIN ODER ÄHNLICHE FLÜSSIGKEITEN, UM DAS FEUER IN IHREM GRILL ZU ENTZÜNDEN ODER ANZUFACHEN.						
						



HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2022. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf in keiner erdenklichen Form oder Weise kopiert, übertragen, transkribiert oder in einem Datenabfragesystem gespeichert werden, ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung von

DANSONS EUROPA
11 Rue Galvani Paris, Frankreich 75017

DANSONS NORDAMERIKA
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

KUNDENDIENST
www.pitboss-grills.com

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	142	Montage der vorderen Grillrosthalterungen	162
Teile und technische Hinweise	148	Montage der Halterungen des Hitzezelts	163
Montagevorbereitung	150	Einsetzen der Hitzezelte	163
Montageanleitung		Montage des Systems zum Anheben des Kohlebehälters	163
Montage des linken vorderen Stützfußes	150	Befestigung des Systems zum Anheben des Kohlebehälters	164
Montage des rechten vorderen Stützfußes	151	Anbringen der schwarzen Gasregelknöpfe	164
Montage der hinteren Stützfüße	151	Anbringen des silbernen Bedienknopfes	165
Anbringen der Feststellrollen	152	Befestigen des Griffs der Luftklappe des Kohlebehälters	165
Befestigen des Luftklappenknopfes	152	Anbringen des Kohlebehälters	165
Befestigen des Rauchschranks am unteren Schrank	152	Montage der Rauchsäule	166
Anbringen des Hackschnitzelbehälters	153	Einbau des Warmhalterostes (Gasgrill)	166
Montage der Schubladengriffe	153	Einbau des Warmhalterostes (Kohlegrill)	167
Einbau der Schubladen in der Schrankeinheit	153	Anbringen der Garroste	167
Einsetzen des Wasserwannenhalters	154	Montage der Deckelthermometer	167
Einsetzen der Wasserwanne	154	Montage der Deckelgriffe	168
Einsetzen der Roste im unteren Schrank	154	Montage des Schlauchhalters	168
Montage der Türgriffe des Smokers	155	Einbau der Gaszünderbatterien	168
Montage des Thermometers der Tür	155	Austausch des Netzkabels	169
Montage der Türscharniere des Smokers	155	Überprüfung der gesamten Einheit	169
Montage der Tür des Smokers	156	Anschluss an eine Gaszufuhr	169
Vorbereitung der Grilleinheit für den Aufbau	156	Bedienungsanleitung	
Befestigen des Temperatursensors	157	Propangaseinheit	173
Anschluss der Gaselemente in der Wageneinheit	157	Kohlegrill	176
Einbau der elektrischen Rückabdeckung	158	Elektrischer smoker	177
Montage der Luftklappen des Smokers	158	Pflege und Wartung	
Befestigung des Griffs der Luftklappen des Smokers	158	Propangaseinheit	179
Montage der Führungen des Aschebehälters	159	Kohlegrill	180
Montage der Knöpfe an Aschebehälter und Fettwanne	159	Elektrischer smoker	181
Anbringen von Aschebehälter und Fettwanne	160	Fehlerbehebung	182
Einbau der Fettbehälter	160	Schaltplan	184
Montage der Fettschutzvorrichtungen	161	Ersatzteile	185
Anbringen der Werkzeughaken	161	Garantie	187
Montage des linken Tisches	161		
Montage des rechten Tisches	162		
Montage der hinteren Grillrosthalterungen	162		

TEILE UND TECHNISCHE HINWEISE

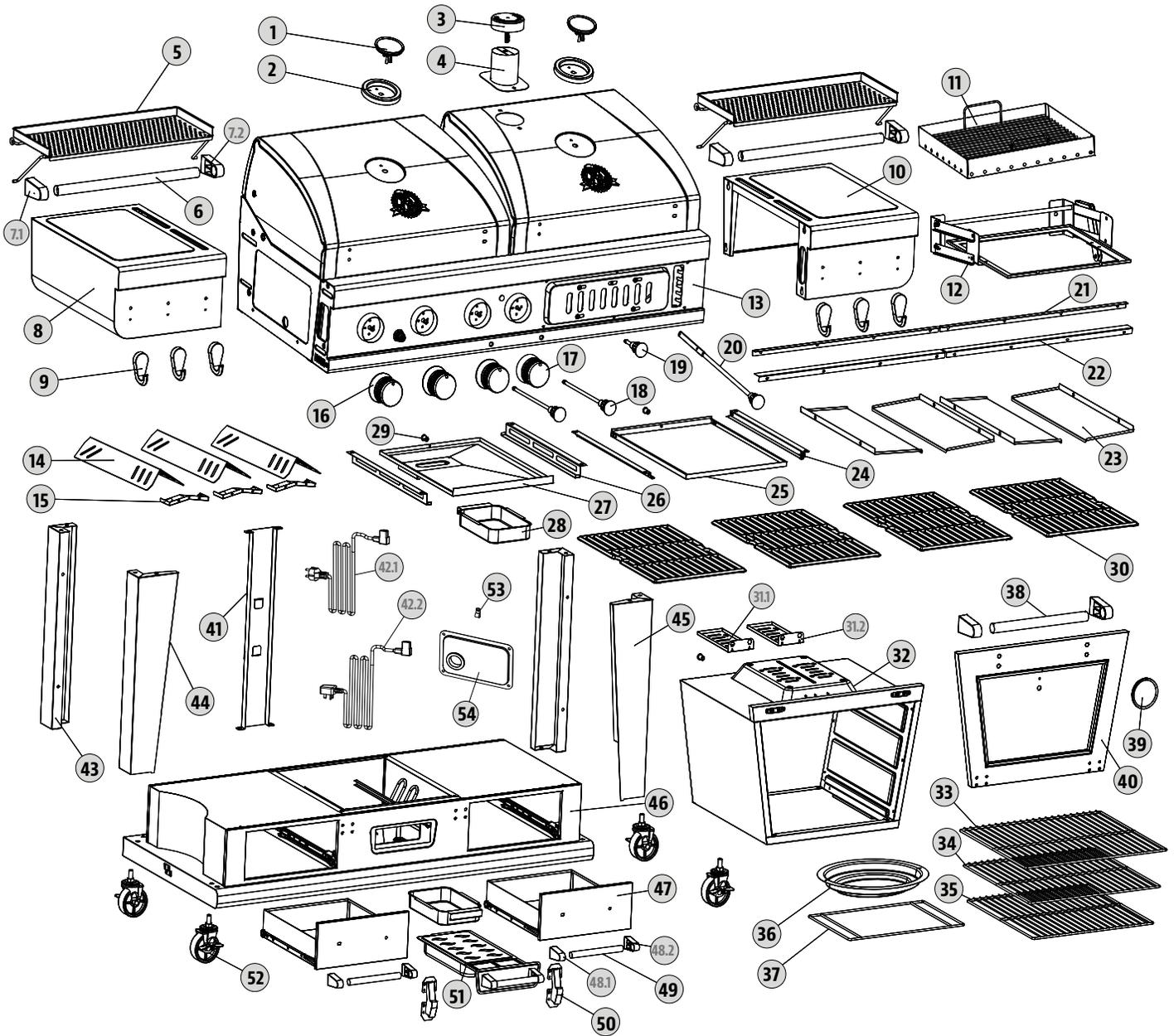
Teilenr.	Beschreibung	Menge
1	Thermometer	2
2	Thermometerblende	2
3	Rauchsäulendeckel	1
4	Rauchsäule	1
5	Warmhalteroste	2
6	Deckelgriffe	2
7.1	Abstandshalter Deckelgriff - links	3
7.2	Abstandshalter Deckelgriff - rechts	3
8	Linker Tisch	1
9	Werkzeughaken	6
10	Tisch rechts	1
11	Kohlebehälter	1
12	System zum Anheben des Kohlebehälters	1
13	Gas- und Kohleschrank mit Deckeinheit	1
14	Hitzezelte	3
15	Halterungen der Hitzezelte	3
16	Gasregelknöpfe (schwarz)	3
17	Smoker-Bedienknöpfe (silbern)	1
18	Montage des Zuggriffs der Luftklappe des Smokers	2
19	Einheit des Luftklappengriffs des Kohlebehälters	1
20	Griffeinheit zum Anheben des Kohlebehälters	1
21	Hintere Grillrosthalterungen	2
22	Vordere Grillrosthalterungen	2
23	Fettschutzvorrichtungen	4
24	Führungen des Aschebehälters	2
25	Aschebehälter	1
26	Führungen für Gastropfenbehälter	2
27	Gasfettwanne	1
28	Fettbehälter	2
29	Knöpfe (für Fettwanne, Aschebehälter und hintere Rauchklappe)	3
30	Garroste	4
31.1	Luftklappen des Smokers - links	1
31.2	Luftklappen des Smokers - rechts	1
32	Smoker-Schrank	1
33	Smoker-Garrost (groß)	1
34	Smoker-Garrost (mittelgroß)	1

Teilenr.	Beschreibung	Menge
35	Smoker-Garrost (klein)	1
36	Wasserwanne	1
37	Wasserwannenhalter	1
38	Smoker-Türgriff	1
39	Smoker-Thermometer	1
40	Smoker-Tür	1
41	Rückseitige Abdeckung für elektrische Leitungen	1
42.1	Netzkabel - F-Stecker	1
42.2	Netzkabel - G-Stecker	1
43	Stützfüße hinten	2
44	Stützfuß links	1
45	Stützfuß rechts	1
46	Untere Schrankeinheit	1
47	Schubladen	2
48.1	Abstandshalter Schubladengriff - links	2
48.2	Abstandshalter Schubladengriff - rechts	2
49	Schubladengriffe	2
50	Smoker-Türscharniere	2
51	Einheit des Hackschnitzelbehälters	1
52	Feststellrollen	4
53	Netzkabelclip	1
54	Deckplatte	1
A	M6x15 mm Schrauben (schwarz Zn)	28
B	M5x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	3
C	M6x60 mm Schrauben (schwarz Zn)	8
D	M6x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	35
E	M6x35 mm Schrauben (schwarz Zn)	6
F	M4x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	24
G	M4x8 mm (weiß Zn)	16
H	M5x10 mm Passschrauben (weiß Zn)	8
I		
J	M6 Muttern	8
K	Scharnierstifte	2
L	R-Clips	3
M	M6x30 mm Schrauben (schwarz Zn)	4

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

Diagrammdarstellung auf der nächsten Seite.

TEILE UND TECHNISCHE HINWEISE



DE
DEUTSCHE

PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

PB – ANFORDERUNGEN FÜR LPG-GAS
BTU: 10 000 BTU / BRENNER GESAMT: 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH
PB PBMEMUJ001	1,880mm x 1,200mm x 630mm / 74 zoll x 47 zoll x 24,75 zoll	98 kg / 215 lb	Elektrischer Smoker Würfelförmige Garkammer - 0,047 m ³ / 1,65 ft ³ GESAMT – 11 960 cm² / 1,853 Quadrat Zoll	38-204°C / 100-400°F

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

WICHTIG: Um die Montage zu vereinfachen, ist es hilfreich (aber nicht notwendig), das Gerät mit zwei Personen zusammenzubauen.

Erforderliches Werkzeug: Schraubendreher und Mutternschlüssel. *Ein Schlüssel für die Räder ist im Lieferumfang enthalten.*



MONTAGEANLEITUNG

WICHTIG: Wir empfehlen, jeden Schritt sorgfältig durchzulesen, bevor Sie mit der Montage beginnen. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht zu fest anzuziehen, bevor alle erforderlichen Schrauben für diesen Schritt montiert wurden.

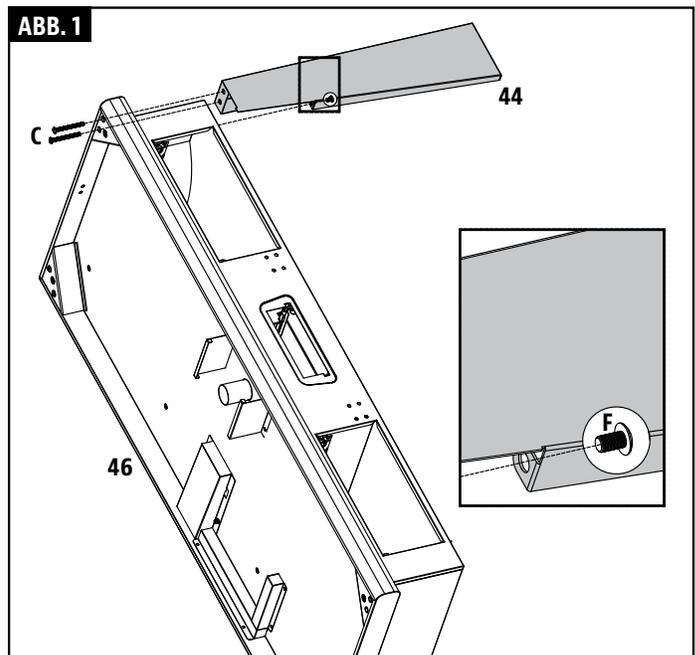
1. MONTAGE DES LINKEN VORDEREN STÜTZFUßES

Erforderliche Teile:

- 1 x Untere Schrankeinheit (Nr. 46)
- 1 x Stützfuß links (Nr. 44)
- 2 x M6x60 mm Schrauben (Nr. C)
- 1 x M4x10 mm Schrauben (Nr. F)

Montage:

- Legen ein Stück Karton auf den Boden, damit das Gerät nicht verkratzt wird.
- Stützfuß vorn links an die untere Schrankeinheit anbauen.
Zu verwenden: 2x M6x60 mm Schrauben und 1x M4x10 mm Schraube.
- Siehe Abb. 1.



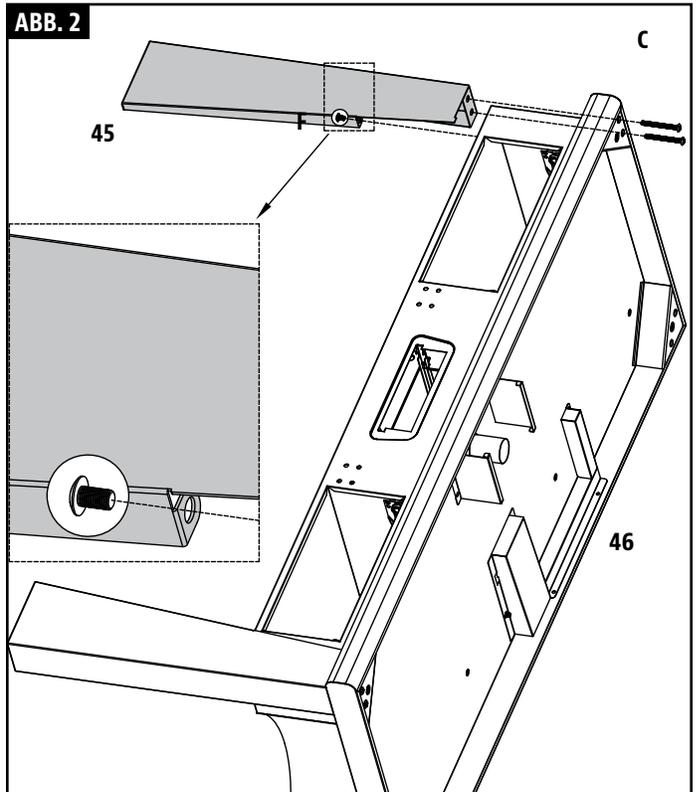
2. MONTAGE DES RECHTEN VORDEREN STÜTZFUSSES

Erforderliche Teile:

- 1 x Untere Schrankeinheit (Nr. 46)
- 1 x Stützfuß rechts (Nr. 45)
- 2 x M6x60 mm Schrauben (Nr. C)
- 1 x M4x10 mm Schrauben (Nr. F)

Montage:

- Stützfuß vorne rechts an die untere Schrankeinheit anbauen.
Zu verwenden: 2x M6x60 mm Schrauben und 1x M4x10 mm Schraube.
Siehe Abb. 2.



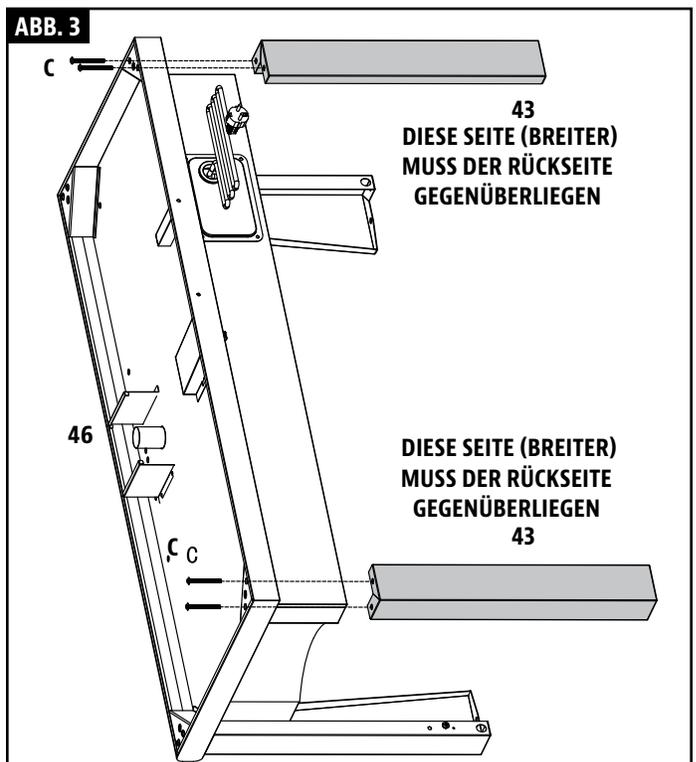
3. MONTAGE DER HINTEREN STÜTZFÜSSE

Erforderliche Teile:

- 1 x Untere Schrankeinheit (Nr. 46)
- 1 x Stützfüße hinten - rechts (Nr. 43)
- 1 x Stützfüße hinten - links (Nr. 43)
- 4 x M6x60 mm Schrauben (Nr. C)

Montage:

- Stützfuß hinten rechts und Stützfuß hinten links an die untere Schrankeinheit montieren. Einheit.
Zu verwenden: 4x M6x60 mm Schrauben
Siehe Abb. 3.



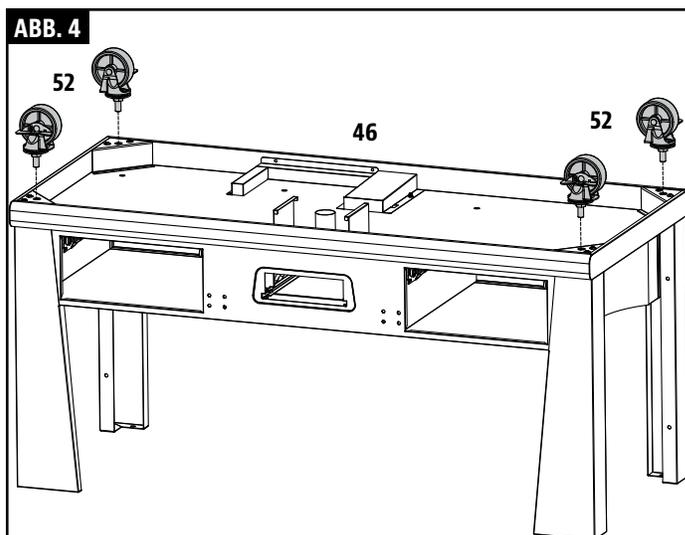
4. ANBRINGEN DER FESTSTELLROLLEN

Erforderliche Teile:

- 4 x Feststellrollen (Nr. 52)
- 1 x Untere Schrankeinheit (Nr. 46)

Montage:

- Untere Schrankeinheit umdrehen und vier Feststellrollen an die untere Schrankeinheit anbauen. Siehe Abb. 4.
- Feststellrollen mit dem mitgelieferten Schlüssel anziehen. Wieder aufrecht stellen.



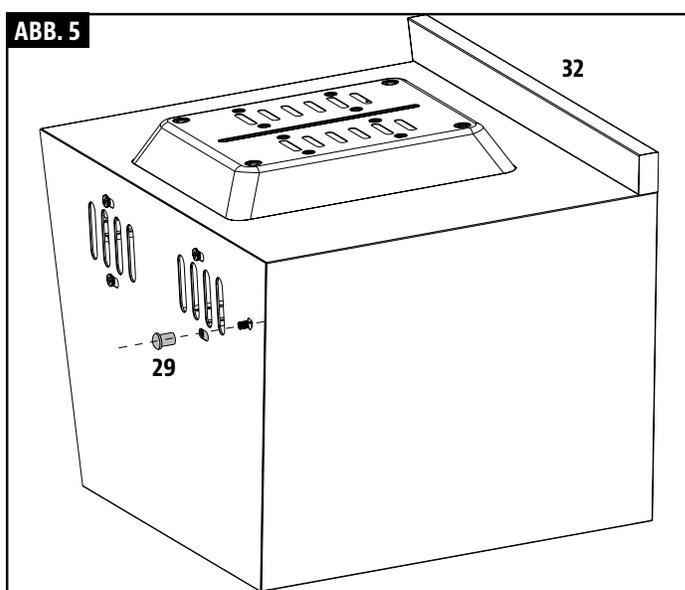
5. BEFESTIGEN DES LUFTKLAPPENKNOPFES

Erforderliche Teile:

- 1 x Smoker-Schrank (Nr. 32)
- 1 x Knöpfe (Nr. 29)
- 1 x M5x10 mm Schrauben (Nr. B)

Montage:

- Knopf an die Luftklappe des Smoker-Schranks montieren.
Zu verwenden: 1 x M5x10 mm Schraube
Siehe Abb. 5.



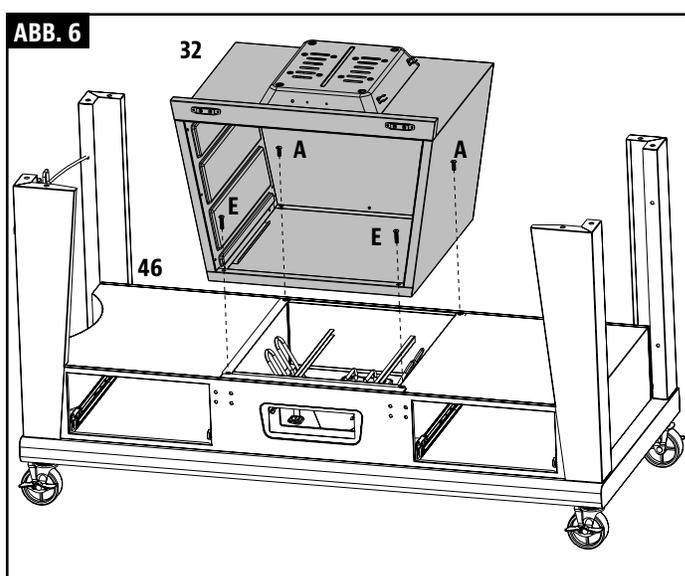
6. BEFESTIGEN DES RAUCHSCHRANKS AM UNTEREN SCHRANK

Erforderliche Teile:

- 1 x Smoker-Schrank (Nr. 32)
- 1 x Untere Schrankeinheit (Nr. 46)
- 2 x M6x15 mm Schrauben (Nr. A)
- 2 x M6x35 mm Schrauben (Nr. E)

Montage:

- Smoker-Schrankeinheit an der unteren Schrankeinheit befestigen.
Zu verwenden: 2 x M6x15 mm Schrauben und 2 x M6x35 mm Schrauben.
Siehe Abb. 6.



7. ANBRINGEN DES HACKSCHNITZELBEHÄLTERS

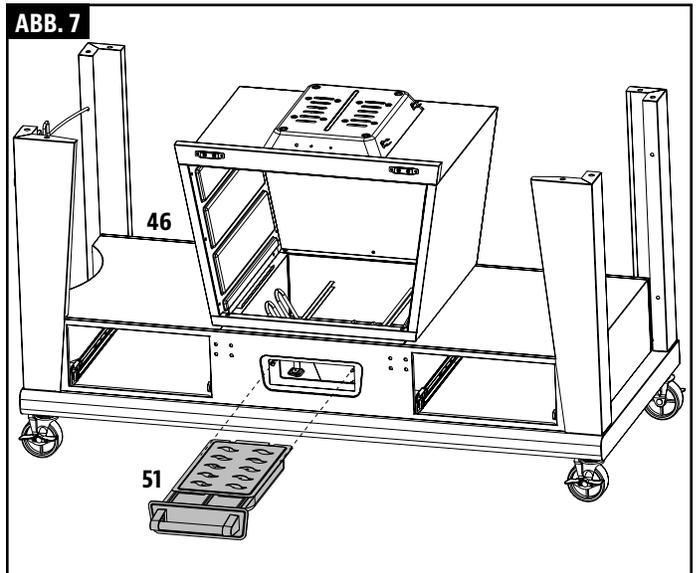
Erforderliche Teile:

- 1 x Einheit des Hackschnitzelbehälters (Nr. 51)
- 1 x Untere Schrankeinheit (Nr. 46)

Montage:

- Einheit des Hackschnitzelbehälters auf die Führungsschienen des Hackschnitzelbehälters der unteren Schrankeinheit schieben.
Siehe Abb. 7.

Hinweis: Zum Entfernen des Hackschnitzelbehälters vom Smoker den Griff anheben und den Hackschnitzelbehälter herausziehen.



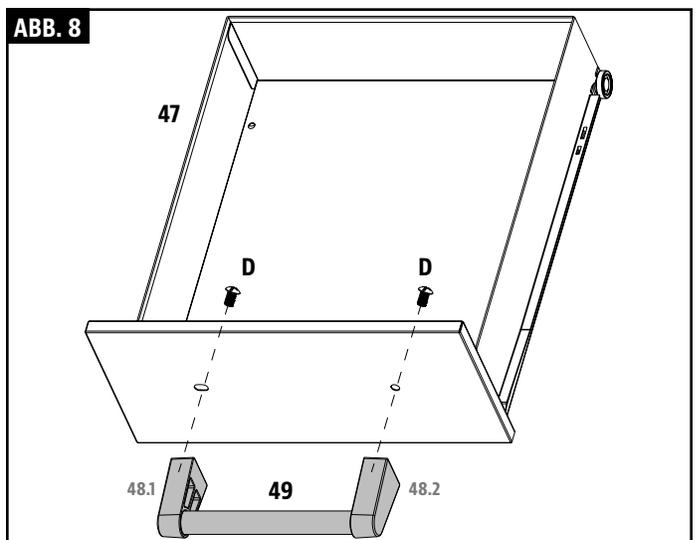
8. MONTAGE DER SCHUBLADENGRIFFE

Erforderliche Teile:

- 2 x Schubladengriffe (Nr. 49)
- 4 x Untere Schrankeinheit (Nr. 48)
- 2 x Schubladen (Nr. 47)
- 4 x M6x10 mm Schrauben (Nr. D)

Montage:

- Einen Schubladengriff und zwei Abstandshalter für den Schubladengriff an die Schublade montieren.
Zu verwenden: 4x M6x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 8.
- Den gleichen Vorgang für die andere Schublade ausführen.



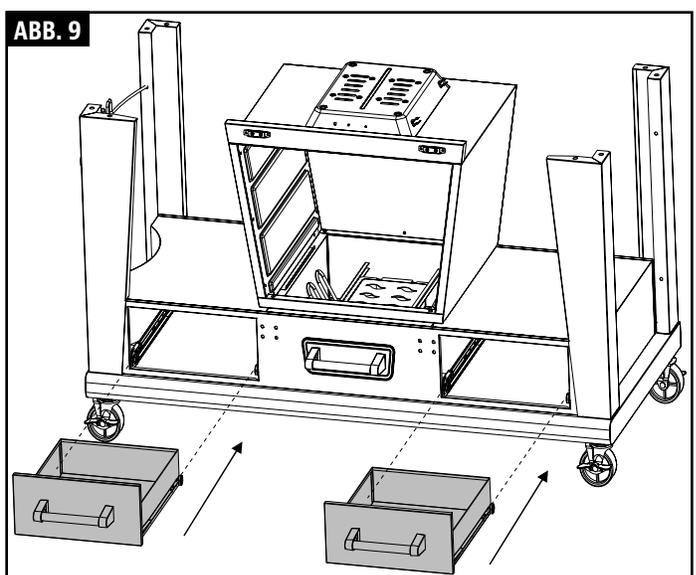
9. EINBAU DER SCHUBLADEN IN DER SCHRANKEINHEIT

Erforderliche Teile:

- 2 x Schubladenbaugruppe (Nr. 47, Nr. 48, & Nr. 49)
- 1 x Untere Schrankeinheit (Nr. 46)

Montage:

- Schubladeneinheit in die untere Schrankeinheit einschieben.
Siehe Abb. 9.



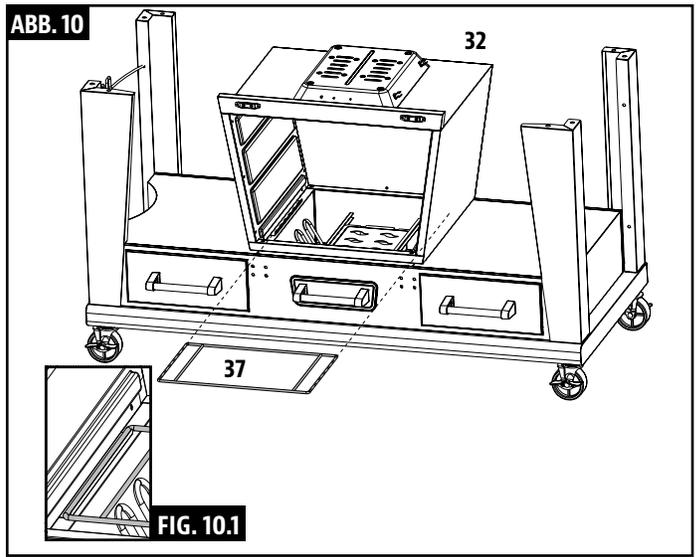
10. EINSETZEN DES WASSERWANNENHALTERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Wasserwannenhalter (Nr. 37)
- 1 x Smoker-Schrank (Nr. 32)

Montage:

- Wasserwannenhalter in die Smoker-Schrankeinheit schieben.
Siehe Abb. 10 und Abb. 10.1.



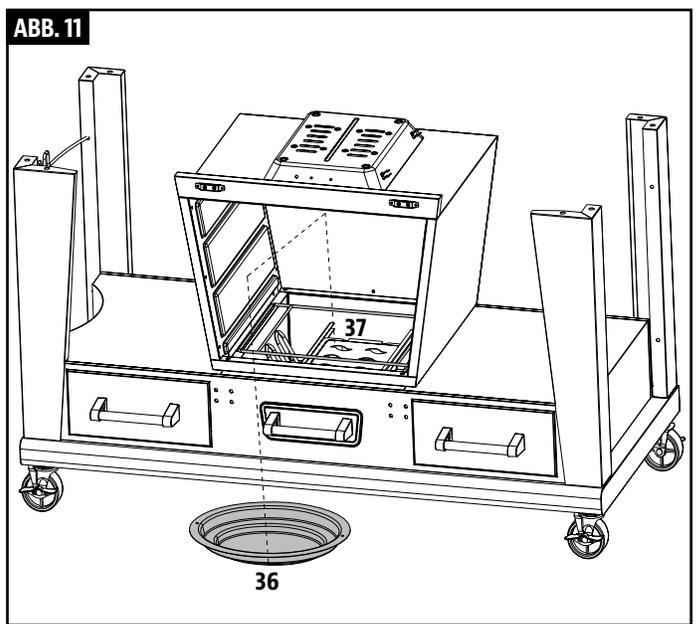
11. EINSETZEN DER WASSERWANNE

Erforderliche Teile:

- 1 x Wasserwanne (Nr. 36)
- 1 x Wasserwannenhalter (Nr. 37)

Montage:

- Wasserwanne auf den Wasserwannenhalter stellen.
Siehe Abb. 11.



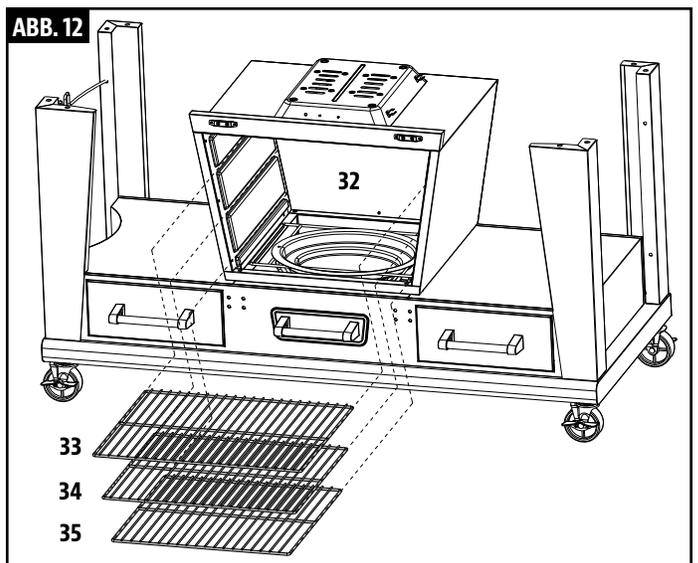
12. EINSETZEN DER ROSTE IM UNTEREN SCHRANK

Erforderliche Teile:

- 1 x Smoker-Garrost (groß) (Nr. 33)
- 1 x Smoker-Garrost (mittelgroß) (Nr. 34)
- 1 x Smoker-Garrost (klein) (Nr. 35)
- 1 x Smoker-Schrank (Nr. 32)

Montage:

- Smoker-Garrost (groß), Smoker-Garrost (mittelgroß) und Smoker-Garrost (klein) in die Smoker-Schrankeinheit einschieben.
Siehe Abb. 12.



13. MONTAGE DER TÜRGRIFFE DES SMOKERS

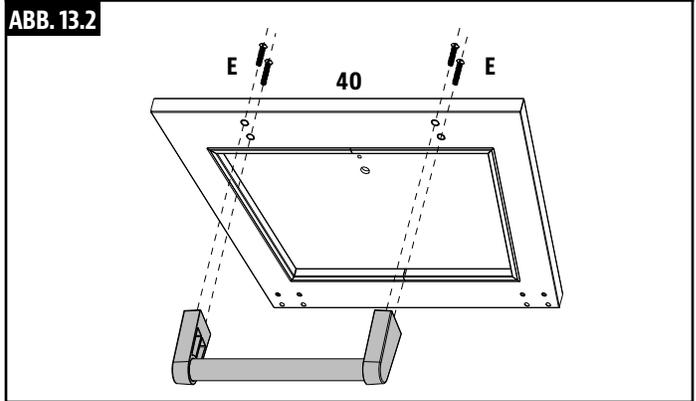
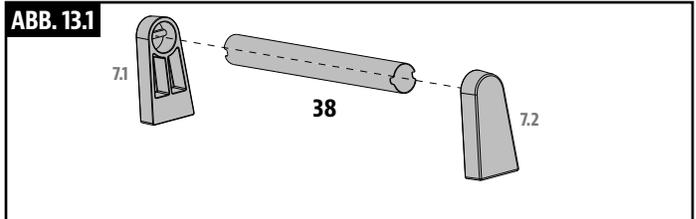
Erforderliche Teile:

- 1 x Smoker-Türgriff (Nr. 38)
- 2 x Abstandshalter Deckelgriff (Nr. 7)
- 1 x Smoker-Tür (Nr. 40)
- 4 x M6x35 mm Schrauben (Nr. E)

Montage:

Einen Smoker-Türgriff und zwei große Abstandshalter für den Griff an die Smoker-Tür montieren.
Zu verwenden: 4x M6x35 mm Schrauben.
Siehe Abb. 13.1 und Abb. 13.2.

Hinweis: Die Schlitz auf beiden Seiten des Smoker-Türgriffs müssen in den geprägten Bereich auf der Innenseite des Abstandshalters des Griffs eingefügt werden, wie in Abb. 13.1 dargestellt.



14. MONTAGE DES THERMOMETERS DER TÜR

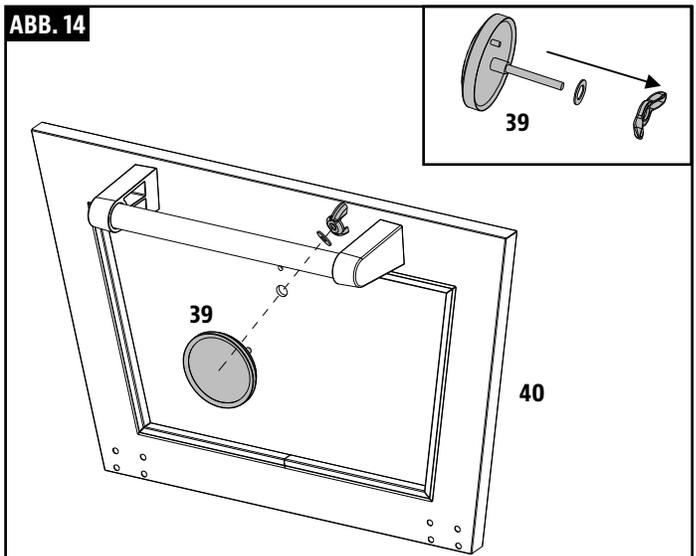
Erforderliche Teile:

- 1 x Smoker-Thermometer (Nr. 39)
- 1 x Smoker-Tür (Nr. 40)

Note: The Thermometer is supplied with one fiber washer and one wing nut.

Montage:

- Messfühler des Smoker-Thermometers in die zugehörige Vertiefung an der Vorderseite der Smoker-Türeinheit stecken. Über die Innentür eine Faserunterlegscheibe und eine Flügelmutter auf den Montagegewindestab setzen und von Hand (*nicht zu fest*) anziehen.
Siehe Abb. 14.



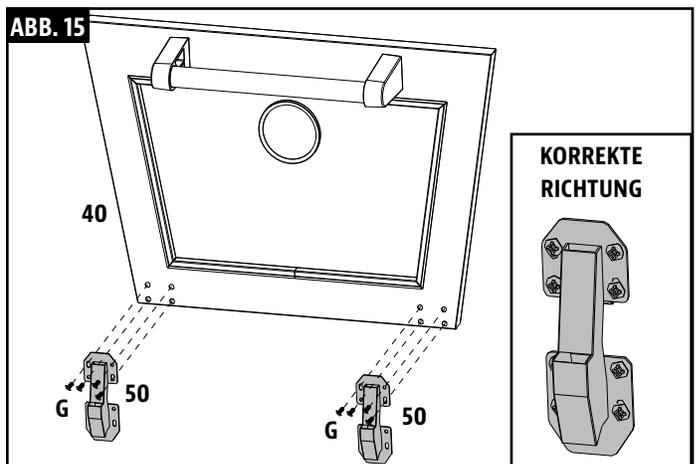
15. MONTAGE DER TÜRSCHARNIERE DES SMOKERS

Erforderliche Teile:

- 2 x Einheit des Hackschnitzelbehälters (Nr. 50)
- 1 x Smoker-Tür (Nr. 40)
- 8 x M4x8 mm Schrauben (weiß Zn) (Nr. G)

Montage:

- Zwei Smoker-Türscharniere an die Smoker-Tür montieren.
Zu verwenden: 8 x M4x8 mm Schrauben
Siehe Abb. 15.



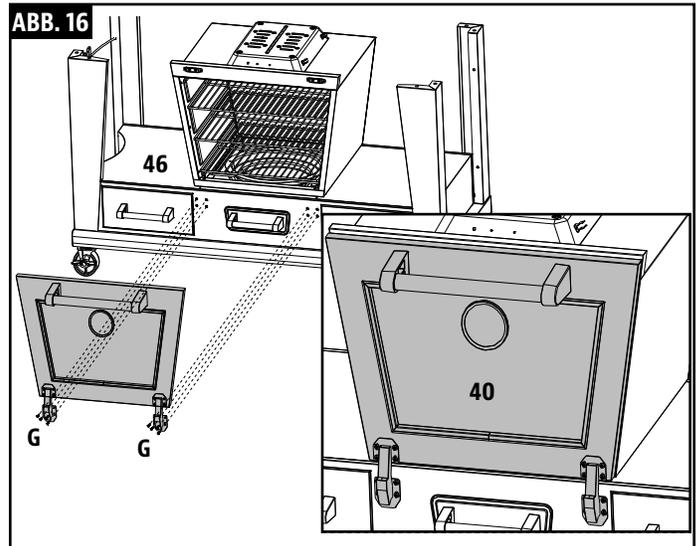
16. MONTAGE DER TÜR DES SMOKERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Smoker-Tür (Nr. 40)
- 1 x Untere Schrankeinheit (Nr. 46)
- 8 x M4x8 mm Schrauben (weiß Zn) (Nr. G)

Montage:

- Smoker-Tür mit der Scharniereinheit an die untere Schrankeinheit montieren.
Zu verwenden: 8 x M4x8 mm Schrauben
Siehe Abb. 16.



17. VORBEREITUNG DER GRILLEINHEIT FÜR DEN AUFBAU

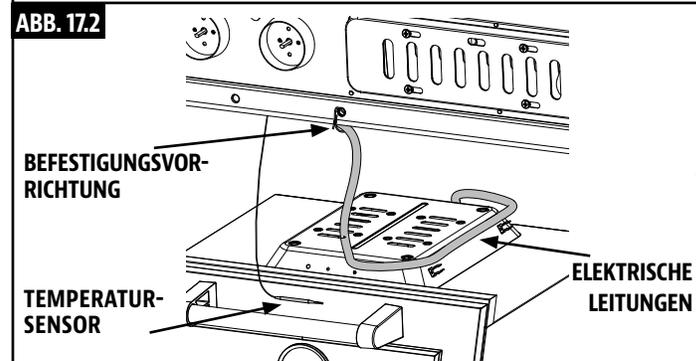
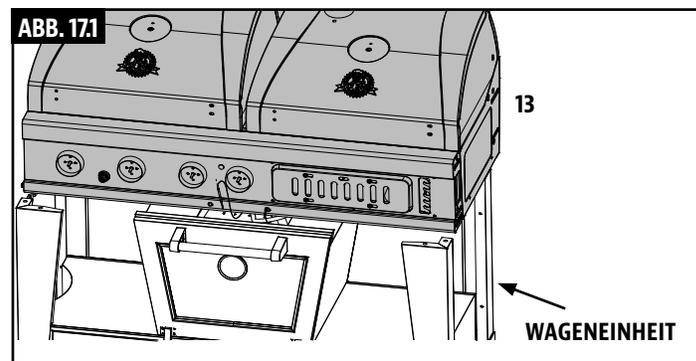
Erforderliche Teile:

- 1 x Gas- und Kohleschrank mit Deckeinheit (Nr. 13)
- 1 x Wageneinheit

Montage:

- Hauptkammer vorsichtig oben auf das Smoker-Gehäuse legen und dann die Befestigungsvorrichtung entfernen. Elektrische Leitungen und Temperaturleitung/Sensor des Smokers von der Rückseite des Steuerpanels abziehen. Temperaturleitung und Sensor dann auf die Vorderseite bringen.
Siehe Abb. 17.1. und Abb. 17.2.

ACHTUNG: Die elektrischen Leitungen und/oder der Temperaturleitungssensor bei der Montage nicht einklemmen.



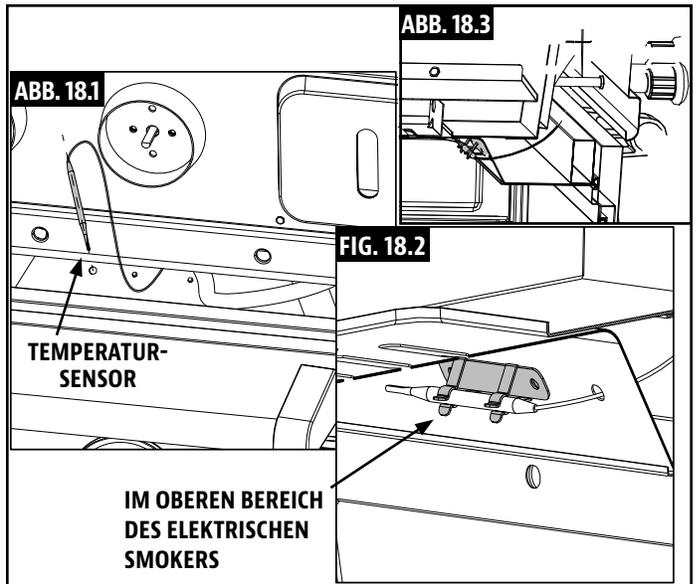
18. BEFESTIGEN DES TEMPERATURSENSORS

Erforderliche Teile:

- 1 x Temperatursensor

Montage:

- Temperatursensor des Smokers durch die Öffnung auf der Oberseite des Smoker-Schranks stecken.
- Anschließend am Clip im oberen Bereich des Smoker-Schranks befestigen.
Siehe Abb. 18.1., Abb. 18.2, und Abb. 18.3.



19. ANSCHLUSS DER GASELEMENTE IN DER WAGENEINHEIT

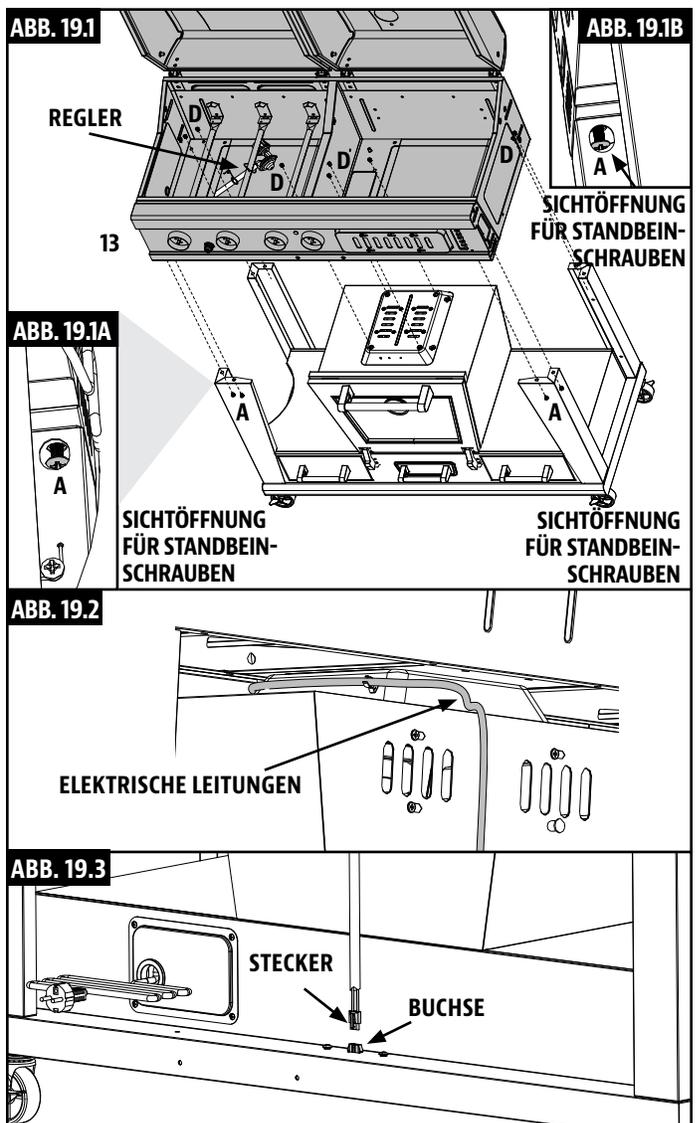
Erforderliche Teile:

- 1 x Elektrische Leitungen
- 1 x Elektrische Leitungen - Stecker
(Ende der elektrischen Leitungen)
- 1 x Elektrische Leitungen - Buchse
- 1 x Gas- und Kohleschrank mit Deckeinheit (Nr. 13)
- 1 x Wageneinheit
- 8 x M6x15 mm Schrauben (Nr. A)
- 4 x M6x10 mm Schrauben (Nr. D)

Montage:

Note: The Main Chamber must be lined up to the Trolley.

- Deckel vorsichtig öffnen und Gas- und Kohleschrankeinheit an der Wageneinheit befestigen. Dazu zuerst die 4 M6x10 mm Schrauben innen anziehen, dann die anderen 8 M6x15 mm Schrauben. Der Regler kann nun herausgenommen und später montiert werden. Zu verwenden: 8 x M6x15 mm Schrauben und 4 x M6x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 19.1, Abb. 19.1A, und Abb. 19.1B.
- Elektrische Leitungen an zwei Clips in der Nähe der Smoker-Schranks befestigen (über den unteren Bereich der Holzkohlegrillseite). Dann den Stecker der elektrischen Leitungen (Ende der elektrischen Leitungen) in die Buchse stecken, die sich auf der Rückseite des unteren Tisches befindet.
Siehe Abb. 19.2 und Abb. 19.3.



20. EINBAU DER ELEKTRISCHEN RÜCKABDECKUNG

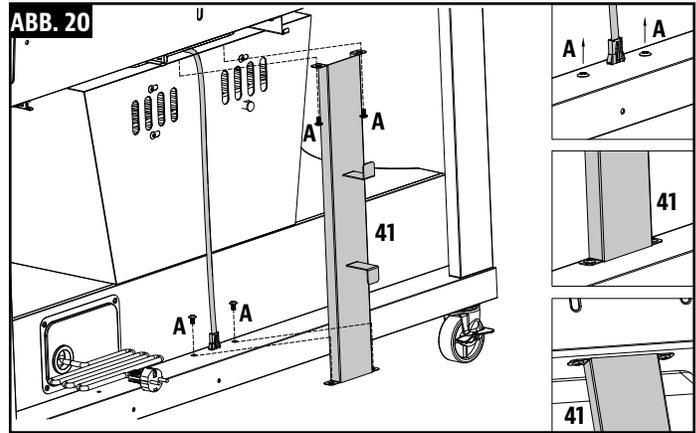
Erforderliche Teile:

- 1 x Rückseitige Abdeckung für elektrische Leitungen (Nr. 41)
- 1 x Wageneinheit
- 2 x M6x15 mm Schrauben (Nr. A)

Montage:

- Die beiden (*werkseitig montierten*) M6x15 mm Schrauben vom unteren Tisch lösen. Elektrische Abdeckung der Rückseite an der Rückseite der Smoker-Wageneinheit befestigen. Dazu zunächst die Schrauben auf der Oberseite anziehen und dann die unteren Schrauben.
Zu verwenden: 2 M6x15 mm Schrauben.
Siehe Abb. 20.

Hinweis: Montieren Sie zuerst die Schrauben auf der Oberseite und später die untere Schraube.



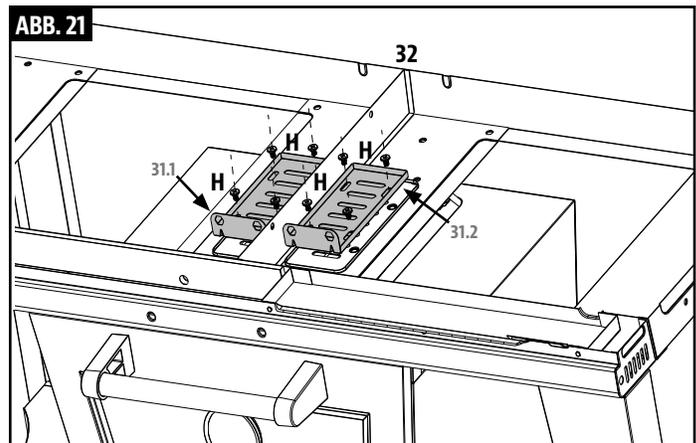
21. MONTAGE DER LUFTKLAPPEN DES SMOKERS

Erforderliche Teile:

- 2 x Obere Luftklappen des Smokers (Nr. 31)
- 1 x Smoker-Schrank (Nr. 32)
- 8 x M5x10 mm Passschrauben (weiß Zn) (Nr. H)

Montage:

- Obere Luftklappe des Smokers an der Smoker-Schrankeinheit montieren.
Zu verwenden: 8 M5x10 mm Passschrauben.
Siehe Abb. 21.



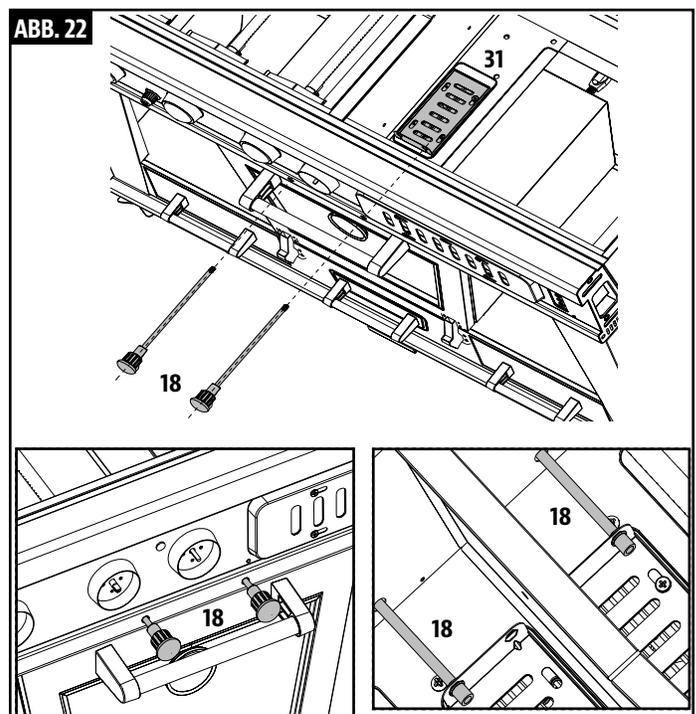
22. BEFESTIGUNG DES GRIFFS DER LUFTKLAPPEN DES SMOKERS

Erforderliche Teile:

- 2 x Montage des Zuggriffs der Luftklappe des Smokers (Nr. 18)
- 2 x Obere Luftklappen des Smokers (Nr. 31)

Montage:

- Die beiden Zuggriff-Einheiten der Luftklappe des Smokers an den beiden oberen Smoker-Luftklappen befestigen.
Siehe Abb. 22.



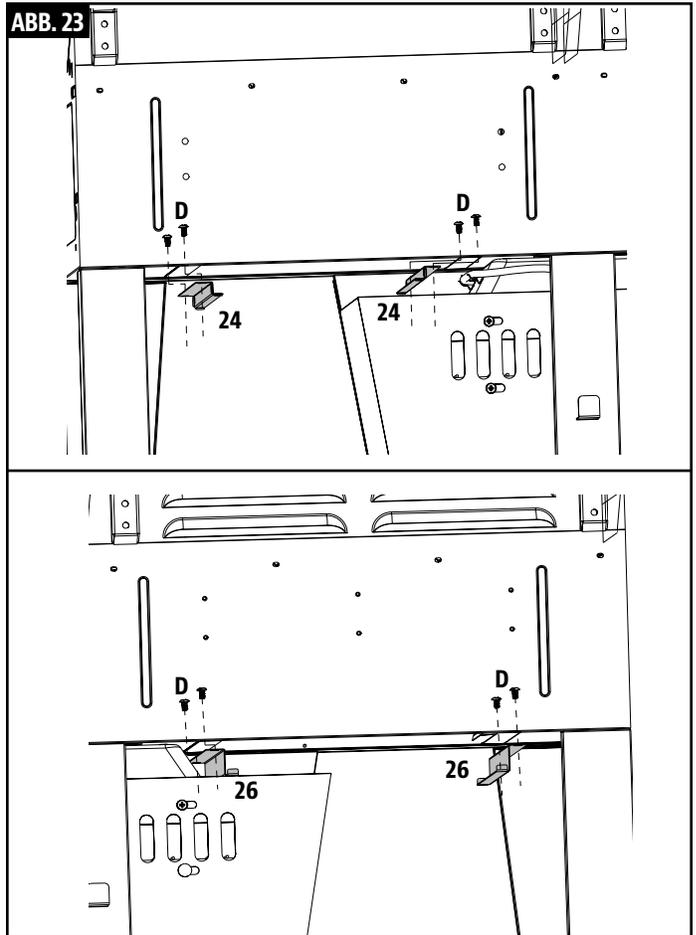
23. MONTAGE DER FÜHRUNGEN DES ASCHEBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

- 2 x Führungen des Aschebehälters (Nr. 24)
- 2 x Führungen für Gastropfenbehälter (Nr. 26)
- 1 x Hauptgas- und Holzkohlekammer
- 8 x M6x10 mm Schrauben (Nr. D)

Montage:

- Zwei Führungen des Aschebehälters an der Unterseite der Kohlekammer montieren. Anschließend Montage der zwei Führungen für Gastropfenbehälter.
Zu verwenden: 8x M6x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 23.



24. MONTAGE DER KNÖPFE AN ASCHEBEHÄLTER UND FETTWANNE

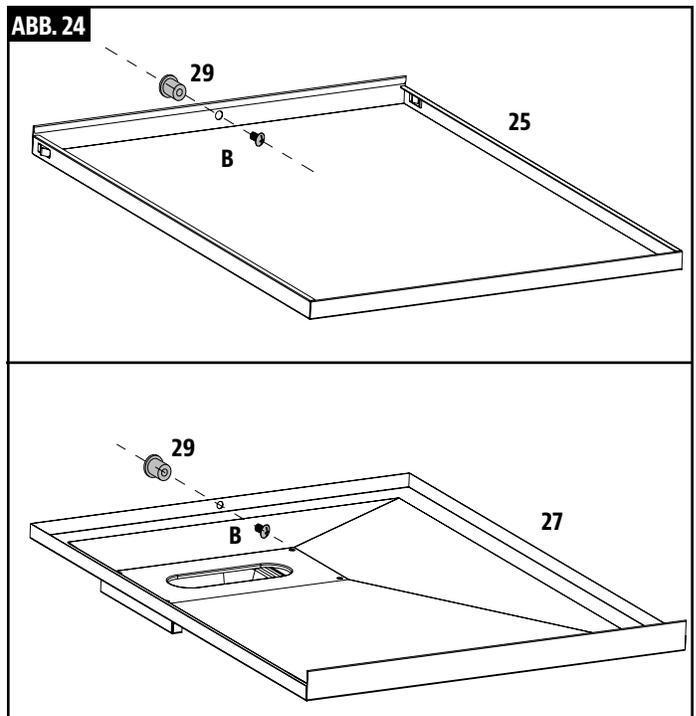
Erforderliche Teile:

- 2 x Knöpfe (Nr. 29)
- 1 x Aschebehälter (Nr. 25)
- 1 x Gasfettwanne (Nr. 27)
- 2 x M5x10 mm Schrauben (Nr. B)

Montage:

- Knopf am Aschebehälter montieren und den Knopf an der Gasfettwanne montieren.
Zu verwenden: 2 x M5x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 24.

Hinweis: Schrauben der Führungen des Gastropfenbehälters und des Aschebehälters für die Ausrichtung lösen und dann bei Bedarf wieder anziehen.



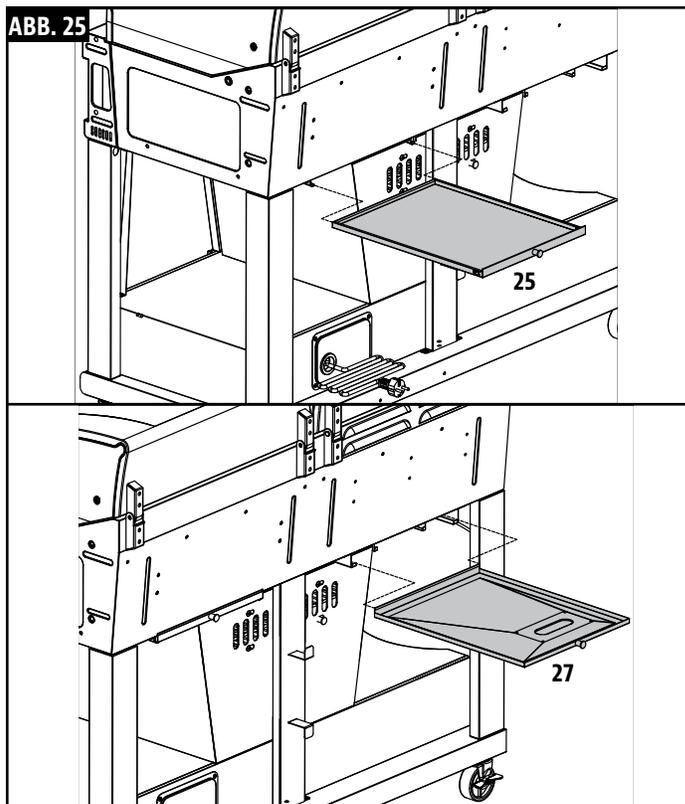
25. ANBRINGEN VON ASCHEBEHÄLTER UND FETTWANNE

Erforderliche Teile:

- 1 x Aschebehälter (Nr. 25)
- 1 x Gasfettwanne (Nr. 27)
- 1 x Hauptgas- und Holzkohlekammer

Montage:

- Aschebehälter und Gasfettwanne auf die Führung der Gas- und Kohlekammer schieben.
Siehe Abb. 25.



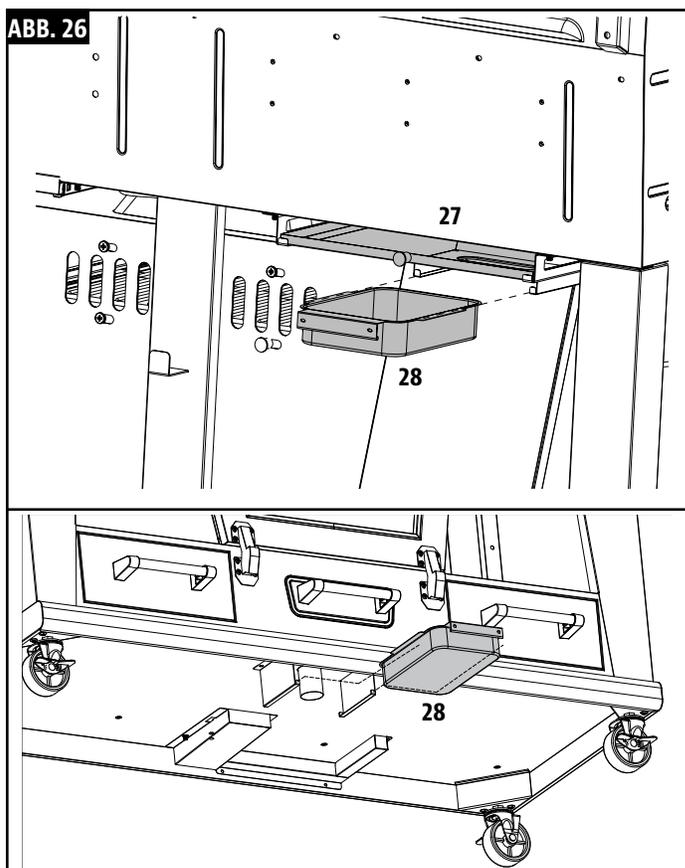
26. EINBAU DER FETTBEHÄLTER

Erforderliche Teile:

- 2 x Fettbehälter (Nr. 28)
- 1 x Gasfettwanne (Nr. 27)
- 1 x Smoker-Schrank (Nr. 32)

Montage:

- Fettbehälter in die Gasfettwanne und die Smoker-Schrankeinheit schieben.
Siehe Abb. 26.



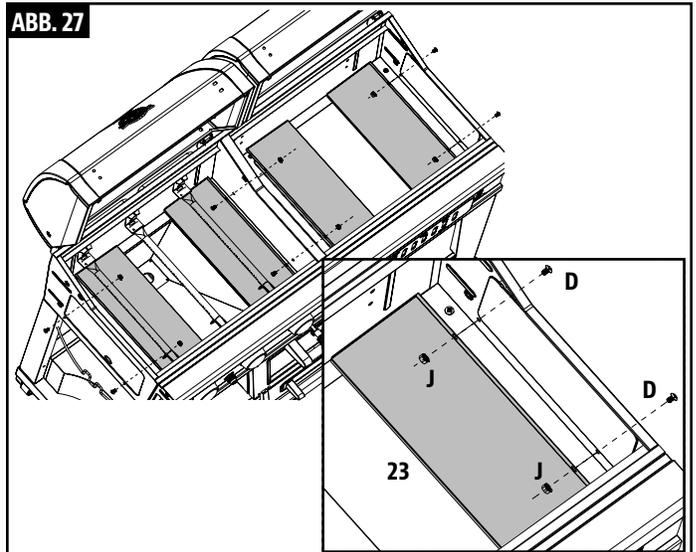
27. MONTAGE DER FETTSCHUTZVORRICHTUNGEN

Erforderliche Teile:

- 4 x Fettschutzvorrichtungen (Nr. 23)
- 1 x Hauptkammer
- 6 x M6x10 mm Schrauben (Nr. D)
- 6 x M6 Muttern (Nr. J)

Montage:

- Fettschutzvorrichtung mit 2 x M6x10 mm Schrauben und 2 x M6 Muttern an der Hauptkammer montieren.
- Den gleichen Schritt für die drei anderen Fettschutzvorrichtungen wiederholen und die mittleren Fettschutzvorrichtungen mit den gleichen Schrauben und Muttern montieren.
Siehe Abb. 27.



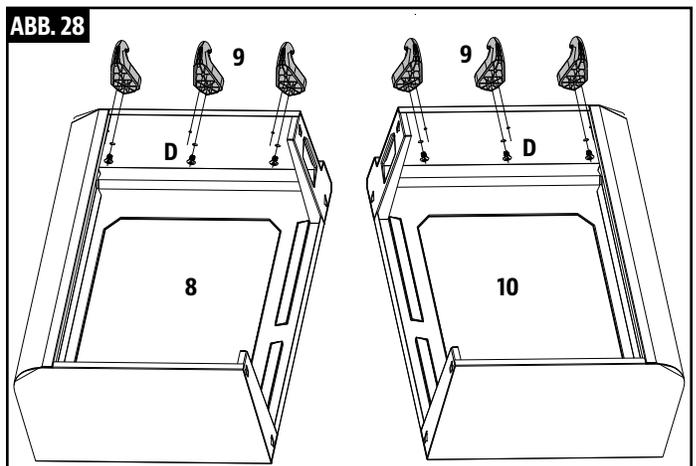
28. ANBRINGEN DER WERKZEUGHAKEN

Erforderliche Teile:

- 6 x Werkzeughaken (Nr. 9)
- 1 x Linker Tisch (Nr. 8)
- 1 x Tisch rechts (Nr. 10)
- 6 x M6x10 mm Schrauben (Nr. D)

Montage:

- Drei Werkzeughaken am linken Tisch anbringen. Zu verwenden: 3 x M6x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 28.
- Den gleichen Schritt für den rechten Tisch wiederholen.



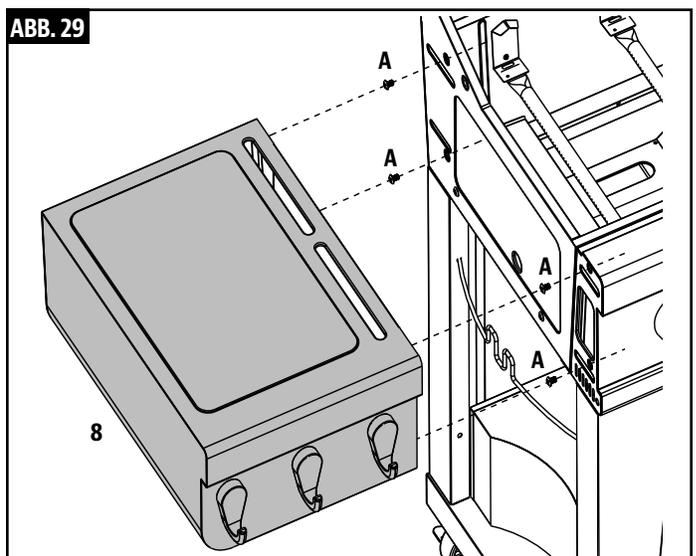
29. MONTAGE DES LINKEN TISCHS

Erforderliche Teile:

- 1 x Linker Tisch (Nr. 8)
- 1 x Hauptkammer
- 4 x M6x15 mm Schrauben (Nr. A)

Montage:

- 4 x M6x15 mm Schrauben auf der linken Seite der Hauptkammer anbringen und ca. 0,6 cm (1/4") herausstehen lassen.
- Als nächstes den linken Tisch an diesen vier Schrauben einhängen und dann nach unten drücken, um ihm einzupassen. Anschließend die 4 x M6x15 mm Schrauben festziehen.
Siehe Abb. 29.



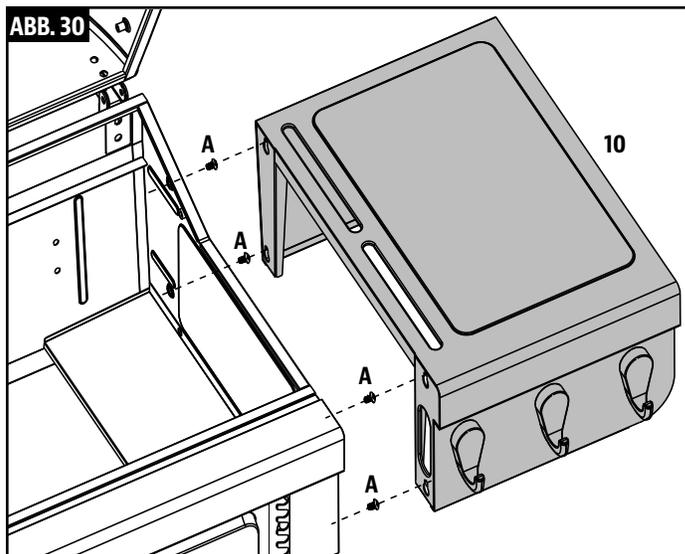
30. MONTAGE DES RECHTEN TISCHS

Erforderliche Teile:

- 1 x Tisch rechts (Nr. 10)
- 1 x Hauptkammer
- 4 x M6x15 mm Schrauben (Nr. A)

Montage:

- 4 x M6x15 mm Schrauben auf der rechten Seite der Hauptkammer anbringen und ca. 0,6 cm (1/4") herausstehen lassen.
- Den rechten Tisch an diesen vier Schrauben einhängen, dann nach unten drücken und einpassen. Anschließend 4 x M6x15 mm Schrauben festziehen. Siehe Abb. 30.



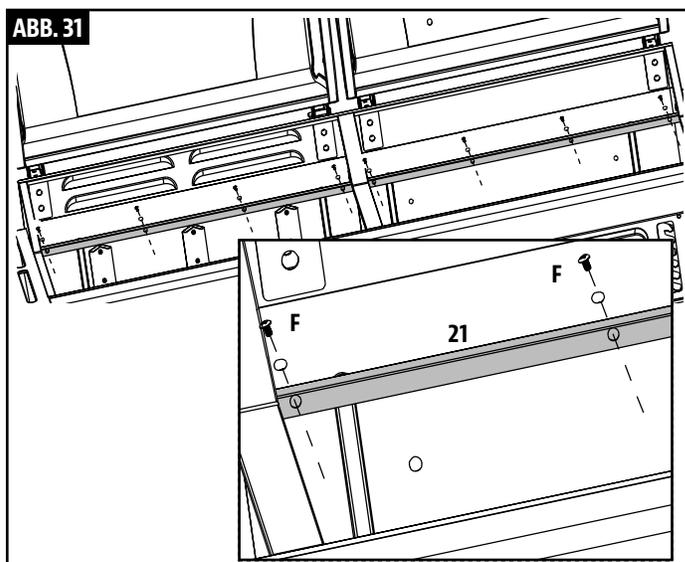
31. MONTAGE DER HINTEREN GRILLROSTHALTERUNGEN

Erforderliche Teile:

- 2 x Hintere Grillrosthalterungen (Nr. 21)
- 1 x Hauptkammer
- 8 x M4x10 mm Schrauben (Nr. F)

Montage:

- Hintere Grillrosthalterung an der Rückwand der Kohlehauptkammer befestigen. Zu verwenden: 4 x M4x10 mm Schrauben. Siehe Abb. 31.
- Den gleichen Schritt für die Gas-Hauptkammer wiederholen.



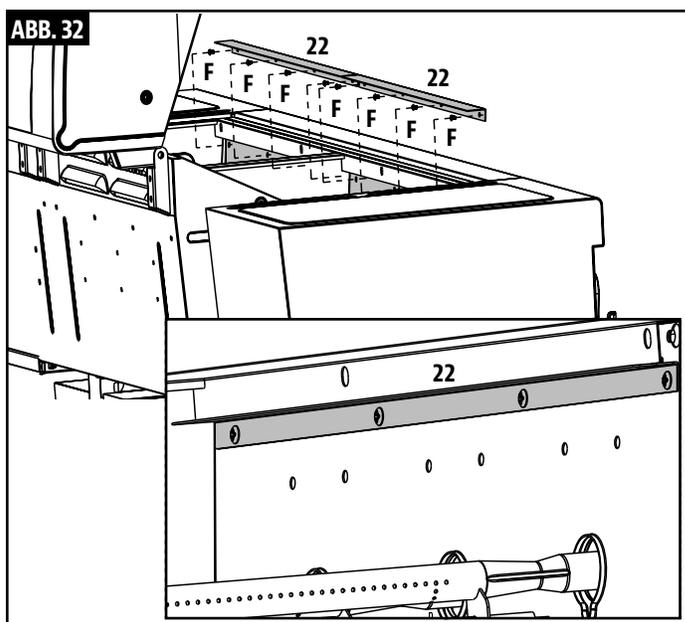
32. MONTAGE DER VORDEREN GRILLROSTHALTERUNGEN

Erforderliche Teile:

- 2 x Vordere Grillrosthalterungen (Nr. 22)
- 1 x Hauptkammer
- 8 x M4x10 mm Screws (Nr. F)

Montage:

- Vordere Grillrosthalterungen (Nr. 22) an der Vorderseite der Kohlehauptkammer befestigen. Zu verwenden: 4 x M4x10 mm Schrauben. Siehe Abb. 32.
- Den gleichen Schritt für die Gas-Hauptkammer wiederholen.



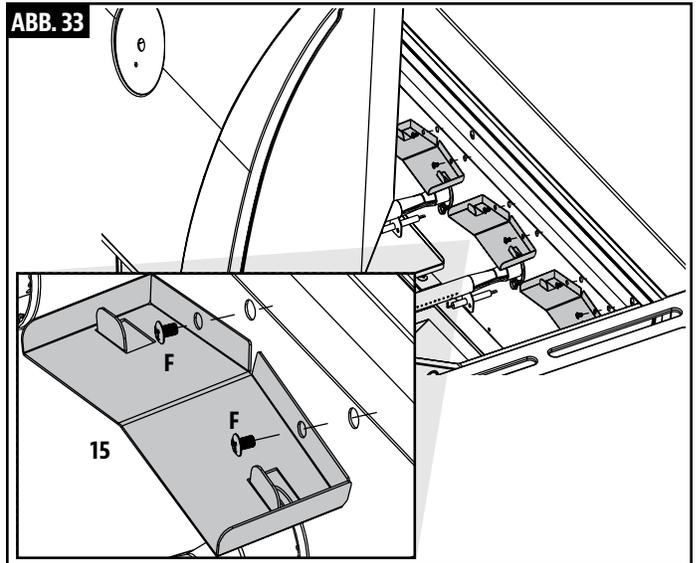
33. MONTAGE DER HALTERUNGEN DES HITZEZELTS

Erforderliche Teile:

- 3 x Halterungen der Hitzezelte (Nr. 15)
- 1 x Gas Hauptkammer
- 6 x M4x10 mm Schrauben (Nr. F)

Montage:

- Drei Hitzezelt-Halterungen an der Vorderseite der Gashauptkammer befestigen.
Zu verwenden: 6 x M4x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 33.



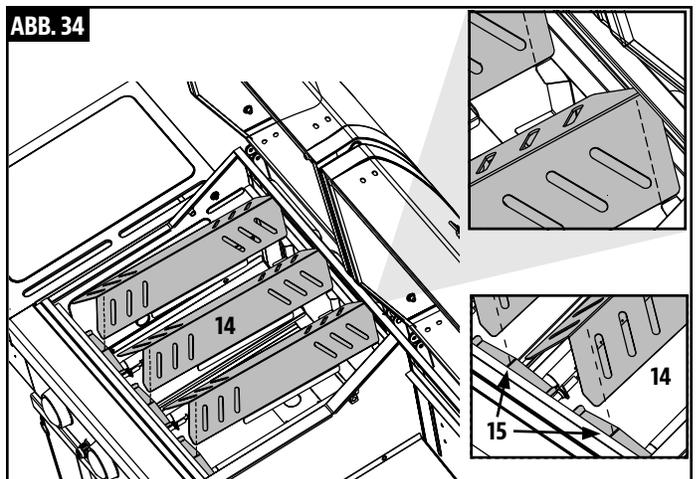
34. EINSETZEN DER HITZEZELTE

Erforderliche Teile:

- 3 x Hitzezelte (Nr. 14)
- 3 x Halterungen der Hitzezelte (Nr. 15)

Montage:

- Drei Hitzezelte auf die entsprechenden Halterungen setzen.
Siehe Abb. 34.



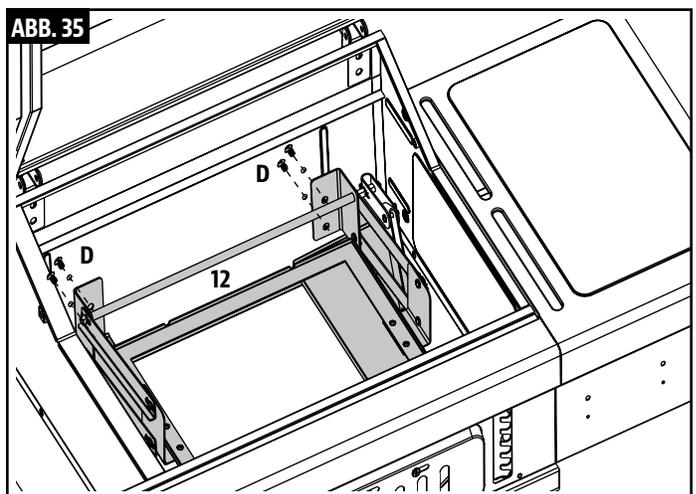
35. MONTAGE DES SYSTEMS ZUM ANHEBEN DES KOHLEBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

- 1 x System zum Anheben des Kohlebehälters (Nr. 12)
- 1 x Holzkohle Hauptkammer
- 4 x M6x10 mm Schrauben (Nr. D)

Montage:

- Das System zum Anheben des Kohlebehälters (Nr. 12) auf der Rückseite der Kohlehauptkammer montieren.
Zu verwenden: 4 x M6x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 35.



Hinweis: Der Gasdeckel muss vor der Montage geschlossen werden.

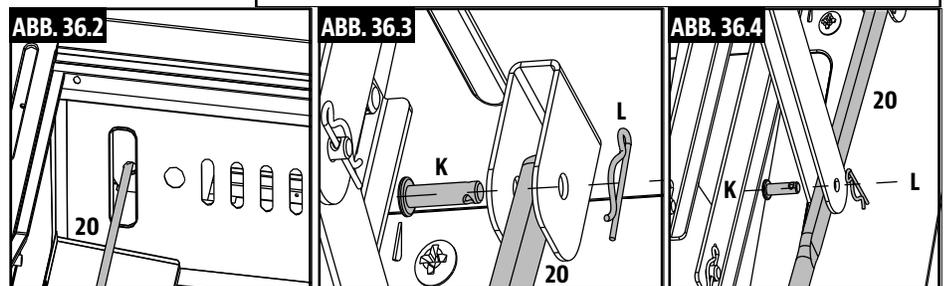
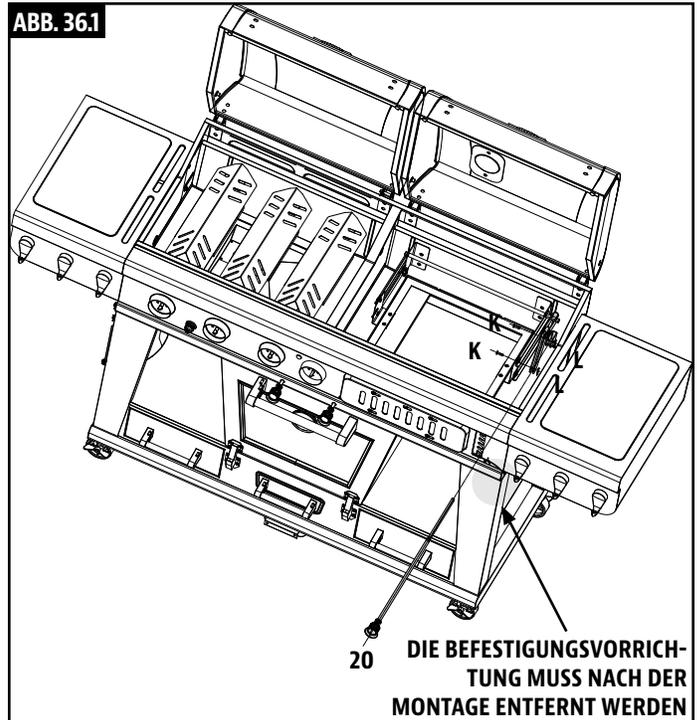
36. BEFESTIGUNG DES SYSTEMS ZUM ANHEBEN DES KOHLEBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Griffereinheit zum Anheben des Kohlebehälters (Nr. 20)
- 1 x Holzkohle Hauptkammer
- 2 x Scharnierstifte (Nr. K)
- 2 x R-Clips (Nr. L)

Montage:

- Griffereinheit zum Anheben des Kohlebehälters durch die Einstellnut und die Öffnung der Innenplatte schieben. Die Öffnung am Ende des Anhebegriffs mit den Öffnungen in der U-förmigen Klammer ausrichten, die sich auf der Rückseite der Kohlehauptkammer befinden. Siehe Abb. 36.1 und Abb. 36.2.
- Den Anhebegriff und die U-förmige Klammer durch Einstecken eines Scharnierstifts verbinden. Siehe Abb. 36.3.
- Dann einen R-Clip durch die Öffnung im Scharnierstift stecken. Anhebegriff am Anhebesystem befestigen, indem ein Scharnierstift durch den U-förmigen Anhebearm und die Öffnung in der Mitte des Anhebegriffs gesteckt wird. Siehe Abb. 36.4.
- R-Clip (L) durch die Öffnung im Scharnierstift (K) stecken. Befestigungsvorrichtung in der Einstellnut entfernen. Siehe Abb. 36.1.
- Nun die gewünschte Höhe für das System zum Anheben des Kohlebehälters einstellen, indem der Anhebegriff nach links bewegt und dann angehoben oder gesenkt wird.



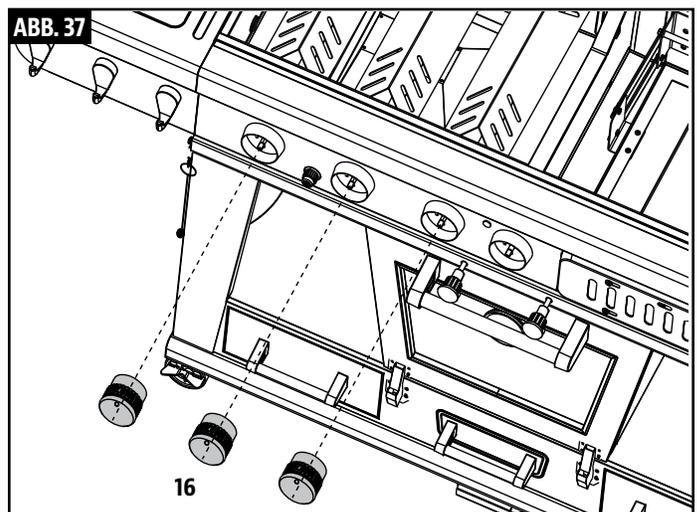
37. ANBRINGEN DER SCHWARZEN GASREGELKNÖPFE

Erforderliche Teile:

- 3 x Gasregelknöpfe (schwarz) (Nr. 16)

Montage:

- Die drei schwarzen Gasregelknöpfe über dem Ventilschaft positionieren und sicherstellen, dass der flache Teil des Schafts mit dem flachen Teil des Knopfes fluchtet. Schwarzen Gasregelknopf auf den Schaft setzen, bis er einrastet. Siehe Abb. 37.



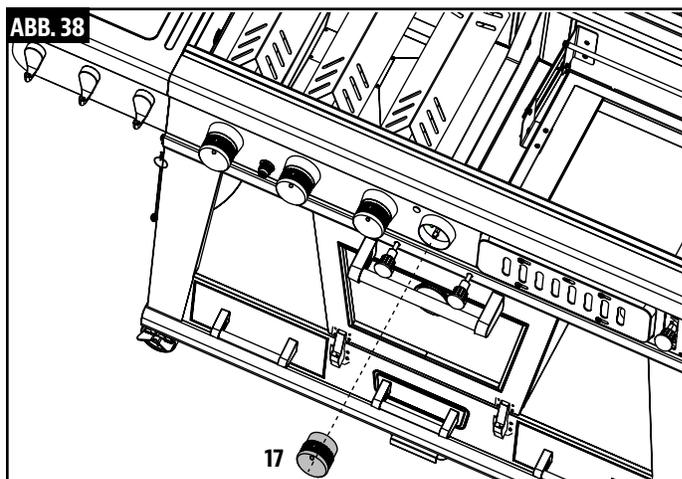
38. ANBRINGEN DES SILBERNEN BEDIENKNOPFES

Erforderliche Teile:

- 1 x Smoker-Bedienknöpfe (silbern)(Nr. 17)

Montage:

- Den silbernen Smoker-Bedienknopf über dem Schaft positionieren und sicherstellen, dass der flache Teil des Schafts mit dem flachen Teil des Knopfes fluchtet. Silbernen Smoker-Bedienknopf auf den Schaft setzen, bis er einrastet. Siehe Abb. 38.



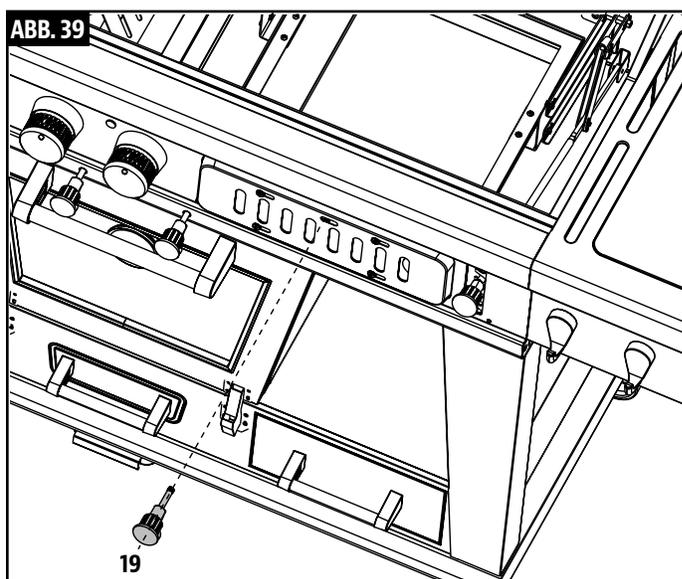
39. BEFESTIGEN DES GRIFFS DER LUFTKLAPPE DES KOHLEBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Einheit des Luftklappengriffs des Kohlebehälters (Nr. 19)
- 1 x Holzkohlekammer Luftklappe

Montage:

- Griffeinheit der Luftklappe des Kohlebehälters auf die Luftklappe der Kohlekammer schrauben. Siehe Abb. 39.



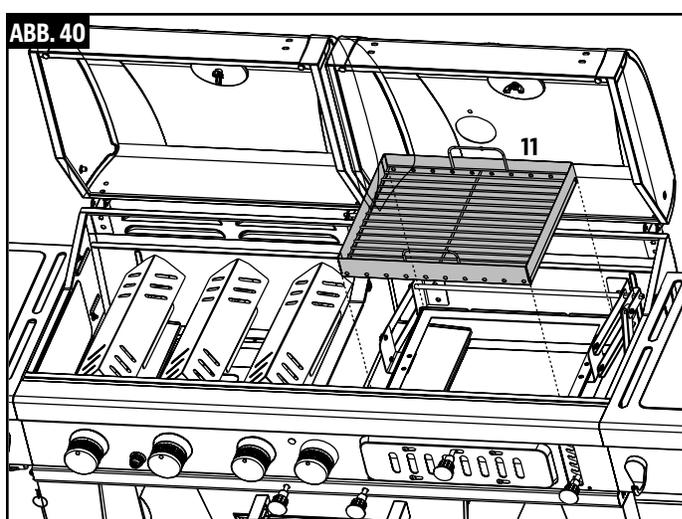
40. ANBRINGEN DES KOHLEBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Kohlebehälter (Nr. 11)

Montage:

- Kohlebehälter auf das System zum Anheben des Kohlebehälters setzen. Siehe Abb. 40.



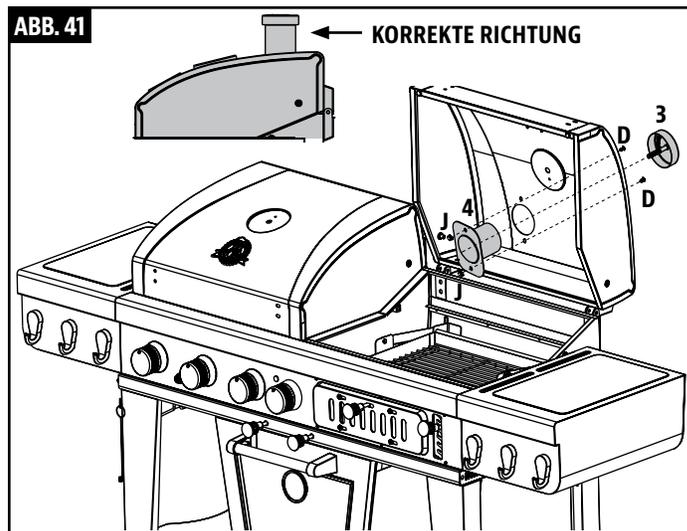
41. MONTAGE DER RAUCHSÄULE

Erforderliche Teile:

- 1 x Rauchsäule (Nr. 4)
- 1 x Rauchsäulendeckel (Nr. 3)
- 1 x Kohledeckel
- 2 x M6x10 mm Schrauben (Nr. D)
- 2 x M6 Muttern (Nr. J)

Montage:

- Rauchsäulendeckel von der Rauchsäule abnehmen. Rauchsäule von innen durch den Kohledeckel stecken. Rauchsäuleneinheit mit 2 x M6x10 mm Schrauben, die von außen durch den Deckel geschoben werden, am Deckel befestigen und die Rauchsäule mit 2 x M6 Muttern fest am Deckelinneren befestigen. Rauchsäulendeckel auf die Rauchsäule schrauben. Siehe Abb. 41.



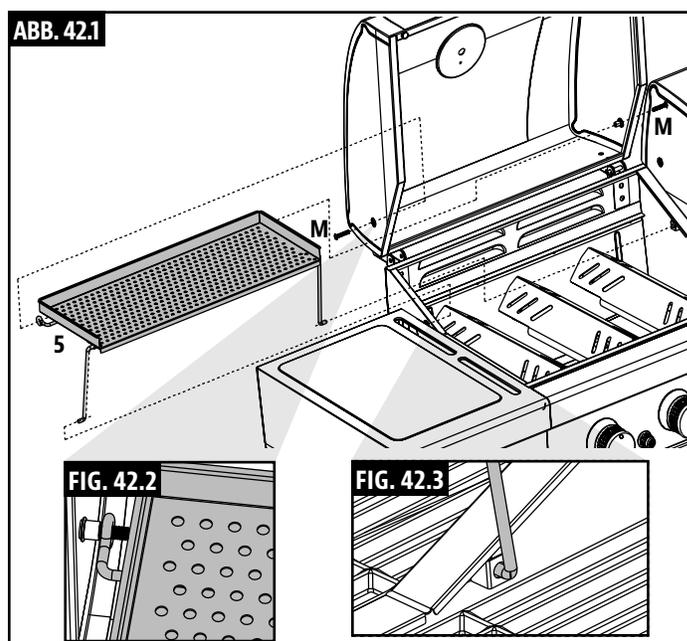
42. EINBAU DES WARMHALTEROSTES (GASGRILL)

Erforderliche Teile:

- 1 x Warmhalteroste (Nr. 5)
- 1 x Gasdeckel
- 1 x Gas Hauptkammer
- 2 x M6x30 mm Schrauben (Nr. M)

Montage:

- 1 x M6x30 mm Schraube von außen durch den Gasdeckel stecken und 1 Warmhalterost bezüglich des Gasgrills so positionieren, dass die Schraube durch die Drahtschlinge führt. Siehe Abb. 42.1 und Abb. 42.2.
- Die Drahtschlinge auf der gegenüberliegenden Seite des Warmhalterostes so ausrichten, dass sie mit der gegenüberliegenden Deckelöffnung fluchtet und 1 x M6x30 mm Schraube einstecken. Die Drahthalter in die Öffnungen der Gashauptkammer einstecken. Siehe Abb. 42.3.



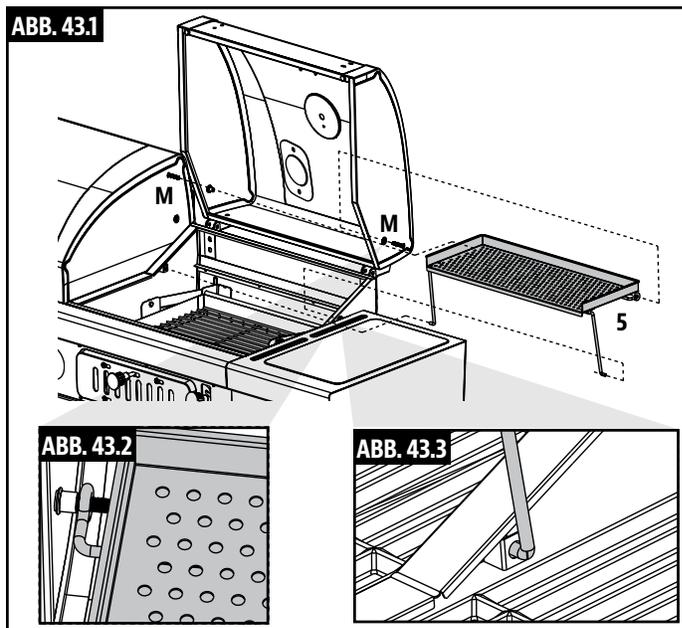
43. EINBAU DES WARMHALTEROSTES (KOHLEGRILL)

Erforderliche Teile:

- 1 x Warmhalteroste (Nr. 5)
- 1 x Kohledeckel
- 1 x Holzkohle Hauptkammer
- 2 x M6x30 mm Schrauben (Nr. M)

Montage:

- 1 x M6x30 mm Schraube von außen durch den Kohledeckel stecken und 1 Warmhalterost bezüglich des Kohlegrills so positionieren, dass die Schraube durch die Drahtschlinge führt. See Fig. 43.1 and Fig. 43.2.
- Dann die Drahtschlinge auf der gegenüberliegenden Seite des Warmhalterosts so ausrichten, dass sie mit der gegenüberliegenden Deckelöffnung fluchtet und 1 x M6x30 mm Schraube einstecken. Drahthalter in die Öffnungen der Kohlehauptkammer einstecken. Siehe Abb. 43.3.



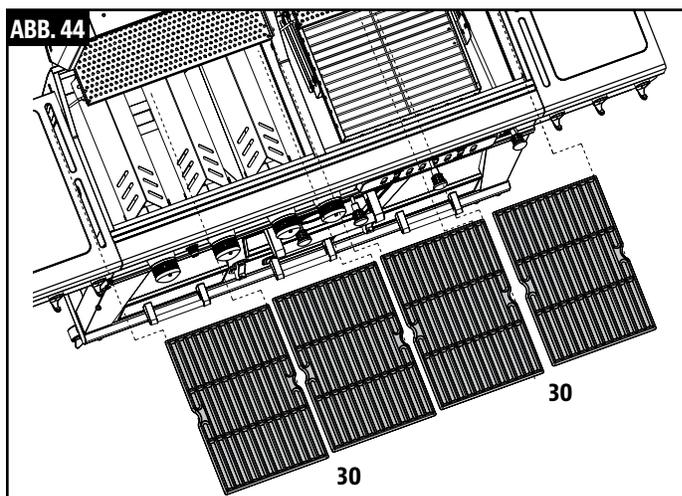
44. ANBRINGEN DER GARROSTE

Erforderliche Teile:

- 4 x Garroste (Nr. 30)

Montage:

- Vier Grillroste (Nr. 30) in die Grillrosthalterung stecken. Siehe Abb. 44.



45. MONTAGE DER DECKELTHERMOMETER

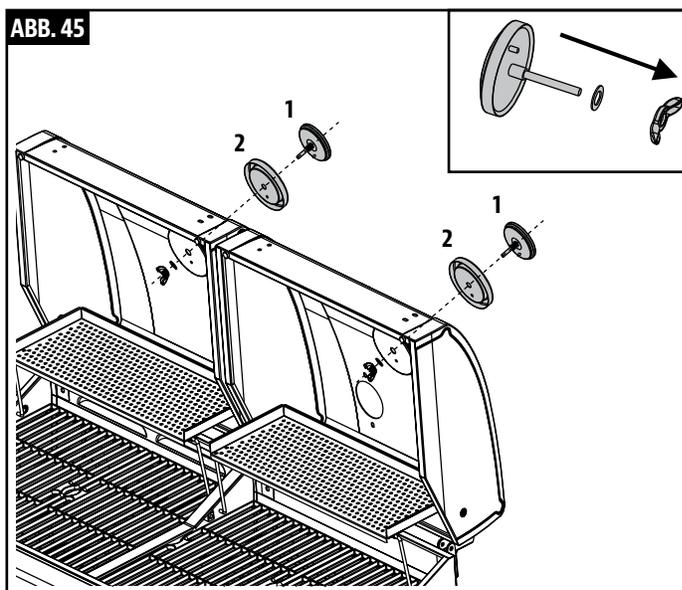
Erforderliche Teile:

- 2 x Thermometers (Nr. 1)
- 2 x Thermometerblende (Nr. 2)
- 1 x Gasdeckel
- 1 x Kohledeckel

Hinweis: Das Thermometer wird mit einer Faserunterlegscheibe und einer Flügelmutter geliefert.

Montage:

- Zunächst Flügelmutter und Unterlegscheiben vom 2-teiligen Thermometer lösen. Messfühler des Thermometers durch die Blende und das Montageloch oben in der Gasdeckeleinheit stecken. Über die Innenseite des Deckels die Faserunterlegscheibe und die Flügelmutter auf den auf den Montagegewindestab setzen und von Hand anziehen. Siehe Abb. 45.
- Den gleichen Schritt für den Kohledeckel wiederholen.



46. MONTAGE DER DECKELGRIFFE

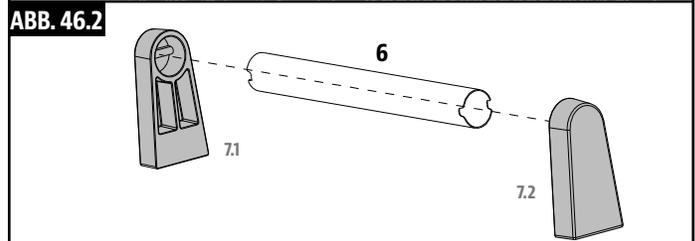
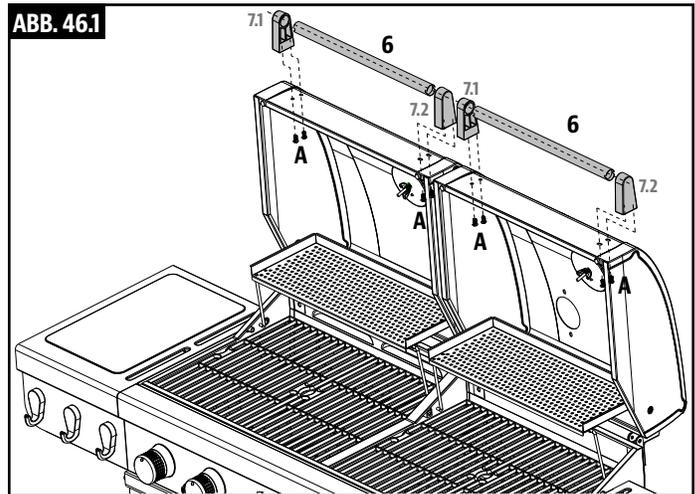
Erforderliche Teile:

- 2 x Deckelgriffe (Nr. 6)
- 4 x Abstandshalter Deckelgriff (Nr. 7)
- 1 x Gasdeckel
- 1 x Kohledeckel
- 8 x M6x15 mm Schrauben (Nr. A)

Montage:

- 2 Deckelgriffe und 4 große Abstandshalter für den Griff am Gas- und Kohledeckel befestigen (zu verwenden: 8 x M6x15 mm Schrauben. Siehe Abb. 46.1

Hinweis: Die Schlitze auf beiden Seiten des Deckelgriffs müssen in den geprägten Bereich auf der Innenseite der Abstandshalter des Griffs eingefügt werden. Siehe Abb. 46.2.



47. MONTAGE DES SCHLAUCHHALTERS

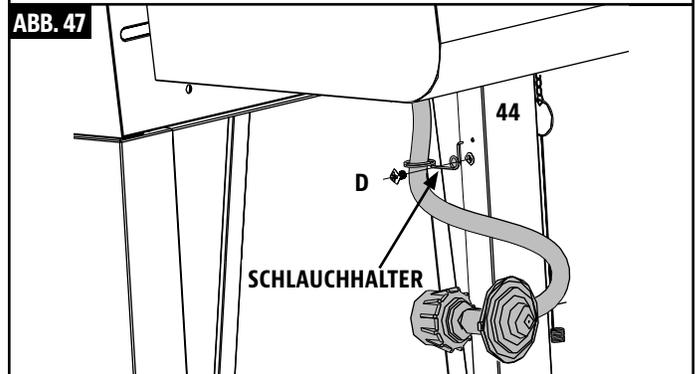
Erforderliche Teile:

- 1 x Schlauchdrahthalter (am Schlauch vormontiert)
- 1 x Stützfuß links (Nr. 44)
- 1 x M6x10 mm Schrauben (Nr. D)

Hinweis: Wenn kein Regler enthalten ist, ignorieren Sie diesen Schritt.

Montage:

- Schlauchhalter am linken (vorderen) Stützfuß befestigen. Zu verwenden: 1 x M6x10 mm Schraube. Siehe Abb. 47.



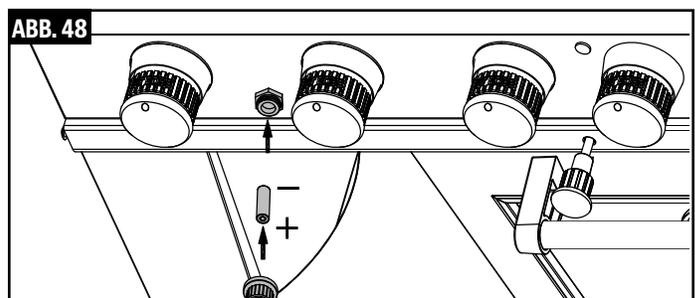
48. EINBAU DER GASZÜNDERBATTERIEN

Erforderliche Teile:

- 1 x AA-Batterie

Montage:

- Funkenknopf (gegen den Uhrzeigersinn) vom Steuerpanel abschrauben. AA-Batterie mit dem Pluspol nach außen einlegen (s. Abb. 48).



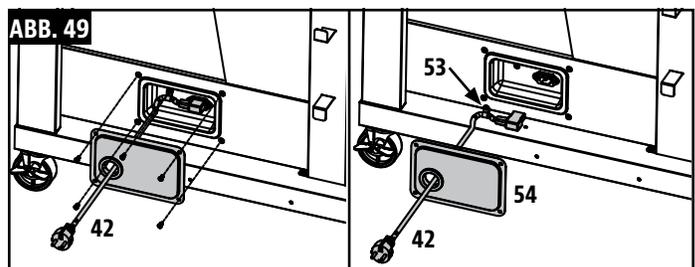
49. AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Erforderliche Teile:

- 1 x Netzkabel (Nr. 42)
- 1 x Netzkabelclip (Nr. 53)
- 1 x Deckplatte (Nr. 54)

Montage:

- Wenn Sie bemerken, dass das Netzkabel nicht mit dem von Ihnen verwendeten Stecker übereinstimmt, ersetzen Sie es bitte durch das für Ihr Land passende Netzkabel.

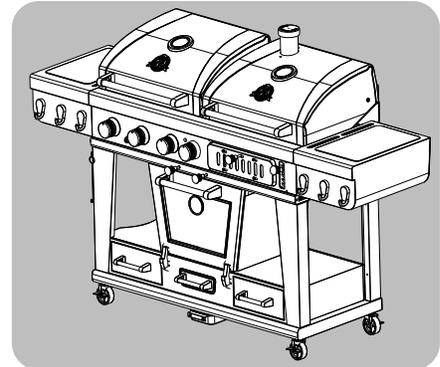


- Stecken Sie die netzkabelclip in das richtige Netzkabel. Stecken Sie das Netzkabel in die Nut hinten am unteren Tisch. Befestigen Sie die Kabelklemme mit der zuvor installierten Schraube an der Rückseite des unteren Tisches, um die Abdeckplatte auf der Rückseite des unteren Tisches zu montieren und den Austausch abzuschließen.

50. ÜBERPRÜFUNG DER GESAMTEN EINHEIT

- Es wird dringend empfohlen, die Außenseite Ihrer Einheit mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch zu reinigen, um Ablagerungen, Schmutz etc. zu entfernen.
- Entfernen Sie alle Werbehinweise und Kleberrückstände.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glases am Smoker eine Lösung aus Wasser und Essig. Verwenden Sie keinen Glasreiniger, da dieser einen Film auf dem Glas hinterlassen könnte, der einbrennen kann.

FIG. 50



ANSCHLUSS AN EINE GASZUFUHR

GAS UND REGLER

Für diesen Grill können Gasflaschen mit Propan- oder Butangas bzw. der Butan-Propan-Mischung LPG (Flüssiggas) verwendet werden. Propangasflaschen können ganzjährig verwendet werden, auch an kalten Wintertagen. Butangasflaschen gewährleisten im Sommer die Gasversorgung, können jedoch die Leistung des Grills beeinträchtigen und die Heizleistung der Brenner einschränken, insbesondere bei Gastemperaturen unter +10 °C. Für den Wechsel der Gasflaschen kann ein Schlüssel erforderlich sein.

- Der Schlauch sollte frei hängen und keine Biegungen, Verdrehungen, Spannungen, Falten oder Knicke aufweisen, die den freien Gasfluss behindern könnten. Prüfen Sie den Schlauch vor jeder Verwendung auf Schnitte, Risse oder übermäßigen Verschleiß.
- Abgesehen von der Anschlussstelle darf kein Teil des Schlauches heiße Teile des Grills berühren. Wenn der Schlauch Anzeichen von Beschädigungen aufweist, muss er durch einen Schlauch ausgetauscht werden, der für die Verwendung mit LPG-Gas geeignet ist und die nationalen Normen des Landes einhält, in dem er verwendet wird.
- Ein geeigneter Schlauch entspricht der Norm EN16436-1 und ist nicht länger als 1,5 m.

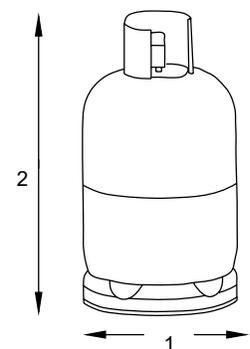
Für optimale Leistungen empfehlen wir die Verwendung einer Gasflasche mit 5-15 kg.

SICHERHEITS- UND PFLEGEHINWEISE

Die Gasflasche darf maximal einen Durchmesser von 31,5 cm und eine Höhe von 58 cm haben.

Die Gasflasche darf nie unter dem Grill auf der Grundablage angebracht werden, da dies zu schweren Verletzungen des Benutzers bzw. anderer Personen und/oder zu Sachschäden führen kann. **Die Gasflasche stets links oder rechts vom Gerät abstellen. Die Gasflasche sollte so weit wie möglich vom Gerät entfernt aufgestellt werden, ohne dass der Schlauch gespannt ist.**

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung von Niederdruck-Butan- oder Propangas geeignet und wird über einen Schlauch an den entsprechenden Niederdruckregler angeschlossen. Der Schlauch muss mit Schlauchklemmen und einer Mutter am Regler und am Gerät befestigt werden. Dieser Grill ist für den Betrieb mit einem 28- bis 30-mbar-Regler mit Butangas oder ein 37-mbar-Regler mit Propangas vorgesehen. Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der gemäß EN16129 zertifiziert ist. Bitte wenden Sie sich an Ihren LPG-Händler, um Informationen über einen geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.



Schlüssel
 1 = maximaler Durchmesser
 2 = maximale Höhe

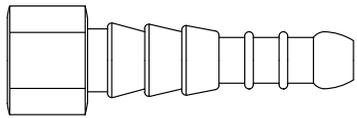
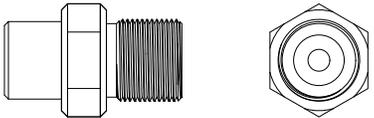
GASFLASCHEN-ANFORDERUNGEN

Der Grill ist nur auf flüssiges Propangas eingestellt und getestet. Der mitgelieferte Regler ist auf 27,94 cm (11 Zoll) Wassersäule (WS) eingestellt und darf nur mit Flüssiggas (LPG) betrieben werden. Der werkseitig eingebaute Regler und Schlauch müssen mit einem 9 kg (20 lbs) LPG-Gasbehälter verwendet werden. **Wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten, um einen speziellen Regler für Bulkgas zu erhalten, das andere Geräte versorgt.**

VORSICHT: Es ist wichtig, die gesamte Länge des Gasschlauchs zu überprüfen. Bei klaren Anzeichen von **übermäßigem Abrieb oder Verschleiß** oder einem **Einschnitt im Schlauch**, muss der Schlauch vor der Verwendung des Gerätes ausgetauscht werden.

ANSCHLUSS FÜR STECKER

Hinweis: Das Steckerkit ist nicht im Lieferumfang enthalten, wenn der Regler vormontiert ist.

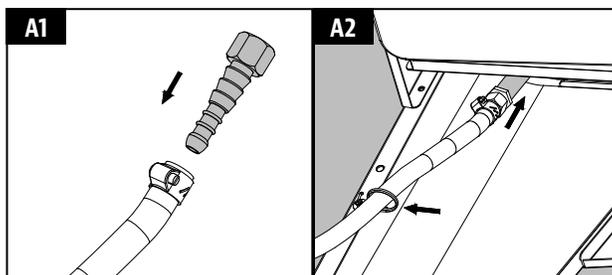
Stecker A	Stecker B
	
Stecker A für Länder: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	Stecker B für Länder: FR

ANSCHLUSS FÜR STECKER A

1. Das verjüngte Steckerende in den Schlauch des Reglerventils stecken und mit der Schlauchklemme befestigen. Siehe A1
2. Stecker in den Metallring und dann in den Gasverteiler stecken. Festziehen. Siehe A2.

Hinweis: Ist im Lieferumfang kein Metallring enthalten, kann dieser Schritt ignoriert werden.

3. Reglerventil an den Gasbehälter anschließen und den Zylinder öffnen, um sicherzustellen, dass der Knopf in Position OFF steht. Über die gesamte Dichtung zwischen dem Stecker und dem Schlauch des Reglerventils sowie zwischen dem Gasverteiler und dem Stecker Seifenlauge geben. Prüfen, ob Gas austritt. Wird ein Leck festgestellt, müssen der Stecker oder der Gasverteiler erneut festgezogen werden, bis kein Gas mehr austritt.

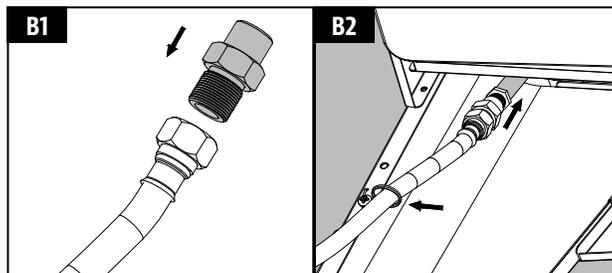


ANSCHLUSS FÜR STECKER B

1. Gewindeende des Steckers in die Gewindebuchse des Reglerventilschlauchs einstecken. Festziehen. Siehe B1.
2. Stecker in den Metallring und dann in den Gasverteiler stecken. Festziehen. Siehe B2.

Hinweis: Ist im Lieferumfang kein Metallring enthalten, kann dieser Schritt ignoriert werden.

3. Reglerventil an den Gasbehälter anschließen und den Zylinder öffnen, um sicherzustellen, dass der Knopf in Position OFF steht. Über die gesamte Dichtung zwischen dem Stecker und dem Schlauch des Reglerventils sowie zwischen dem Gasverteiler und dem Stecker Seifenlauge geben. Prüfen, ob Gas austritt. Wird ein Leck festgestellt, müssen der Stecker oder der Gasverteiler erneut festgezogen werden, bis kein Gas mehr austritt.



ANBRINGEN EINER GASFLASCHE

1. Stellen Sie den 9 kg schweren Tank von der Seite des Wagens auf den Boden. Das Behälterventil sollte sich dabei in der OFF-Position befinden. Achten Sie darauf, dass der Behälter völlig aufrecht steht, da es unsicher ist, den Grill zu bedienen, wenn der Gasbehälter nicht richtig angebracht ist.
2. Stellen Sie sicher, dass das Reglerventil am Grill vollständig geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen.
3. Entfernen Sie die Schutzkappen von der Öffnung des Reglerventils und der Oberseite der Gasflasche. Bewahren Sie die Kappen auf.
4. Stecken Sie das Gasflaschenventil in die Gewindeöffnung des Reglerventils. Drehen Sie die Flasche im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt. Nur handfest anziehen. **Abb 1**.
5. Die Gasflasche ist nun angebracht.

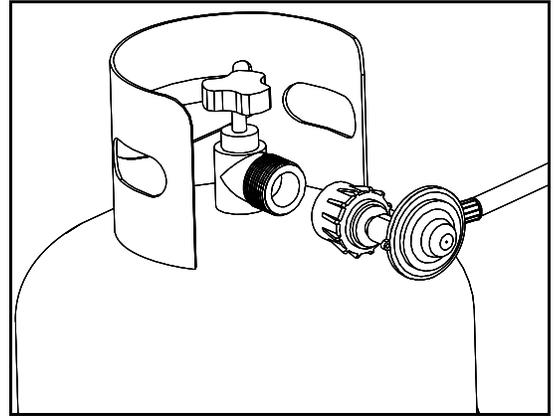


ABB. 1

BETRIEBSVORBEREITUNG – LECKTEST

WARNUNG: BENUTZEN SIE IHREN GRILL NIE, OHNE ALLE GASANSCHLÜSSE, SCHLÄUCHE UND DEN PROPANGASTANK AUF DICHTHEIT ZU PRÜFEN.

GEFAHR: ZUR VERMEIDUNG VON BRAND- ODER EXPLOSIONSGEFAHR:

- Rauchen Sie nicht und lassen Sie keine Zündquellen in der Nähe zu, während Sie eine Dichtheitsprüfung durchführen.
- Führen Sie den Test IM FREIEN in einem gut belüfteten und windgeschützten Bereich durch.
- Führen Sie niemals eine Dichtheitsprüfung mit einem Streichholz oder einer offenen Flamme durch.
- Führen Sie niemals eine Dichtheitsprüfung durch, während der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.

WANN EINE DICHTHEITSPRÜFUNG DURCHGEFÜHRT WERDEN SOLLTE:

- Nach dem Zusammenbau Ihres Grills und vor dem ersten Anzünden, auch wenn dieser vollständig montiert gekauft wurde.
- Jedes Mal, wenn die Flüssiggasflasche nachgefüllt, ausgetauscht oder eine der Gaskomponenten abgeklemmt oder ersetzt wird.

AUF UNDICHTIGKEITEN PRÜFEN

VORSICHT: Starke Gerüche, Erkältungen, Verstopfung der Nasennebenhöhlen usw. können das Erkennen von Propan über den Geruchssinn verhindern. Gehen Sie vorsichtig und mit gesundem Menschenverstand vor, wenn Sie auf Undichtigkeit prüfen.

Hinweis: Die Dichtigkeitsprüfung muss an einem ruhigen, windgeschützten Ort mit ausreichender Beleuchtung durchgeführt werden, um festzustellen, ob Blasen entstehen oder um größere Lecks durch Geruch oder Geräusche wahrzunehmen.

1. Erstellen Sie eine Mischung aus 50 % Wasser und 50 % Spülseife.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe auf der Position "AUS" stehen.
4. Schalten Sie das Gas am Flaschenventil ein. Drehen Sie den Flaschenventilknopf gegen den Uhrzeigersinn, um ihn vollständig zu öffnen. Wenn Sie ein Rauschen hören oder Gas riechen, schalten Sie das Gas aus. Ziehen Sie undichte Verbindungen nach. Wenn an der Verbindungsmutter eine Undichtigkeit festgestellt wird und das Anziehen diese nicht stoppt, prüfen Sie die Gummidichtung des Propantanks erneut.
5. Tragen Sie die Seifenwassermischung auf die folgenden Teile auf:

- (Zylinder)-Schweißnähte des Vorratsbehälters
- Verbindungsmutter zum Tankventil
- Rückseite der Verbindungsmutter zum Messingnippel
- Anschluss des Messingnippels an den Regler
- Tankventil zum Zylinder
- Anschlüsse des Reglers an den Gasversorgungsschlauch
- Die volle Länge des Gasversorgungsschlauchs
- Schlauchverbindung zum Gasverteiler
- Gegebenenfalls seitlicher Brenneranschluss zum Schlauch
- Gegebenenfalls seitliche Brenner-Ventilschaftkappe
- Anschluss des Gasversorgungsschlauchs

Achten Sie auf Blasen



- Überprüfen Sie jede aufgeführte Stelle auf Blasen, die auf eine Undichtigkeit hinweisen. Große Undichtigkeiten werden möglicherweise nicht durch Blasen erkannt, sollten jedoch ein Rauschen oder einen Gasgeruch erzeugen.
- Stellen Sie die Gaszufuhr am Flaschenventil ab.
- Drehen Sie die Bedienknöpfe, um den Gasdruck im Schlauch abzulassen.
- Drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position "AUS".
- Ziehen Sie undichte Verbindungen nach. Wenn an der Verbindungsmutter eine Undichtigkeit festgestellt wird und das Anziehen diese nicht beseitigt, überprüfen Sie die Gummidichtung des Propantanks erneut.
- Wiederholen Sie den Seifenwassertest, bis keine Undichtigkeiten mehr festgestellt werden.
- Schalten Sie die Gaszufuhr am Flaschenventil aus, bis Sie bereit sind, den Grill zu verwenden.
- Seifenreste mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen.
- Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas vollständig aus dem Bereich entweichen kann, bevor Sie den Grill anzünden.

WARNUNG: Verwenden Sie den Grill NICHT, wenn Leckagen nicht gestoppt werden können. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Reparaturdienst für Gasgeräte.

- Die Aufbewahrung eines Kochgasgeräts für Außennutzung ist im Innenbereich nur zulässig, wenn die Flasche vom Kochgasgerät für Außennutzung getrennt und entfernt wurde.
- Die Flaschen dürfen nicht in einem Gebäude oder einer Anlage, einschließlich Garagen und Schuppen, gelagert werden.
- Die Flaschen müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.

TRENNEN EINER GASFLASCHE

- Stellen Sie sicher, dass das Reglerventil am Grill vollständig geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen.
- Drehen Sie die Flasche gegen den Uhrzeigersinn (von Hand), um sich von der Öffnung des Reglerventils zu lösen. Stecken Sie die Schutzkappen wieder auf die Öffnung des Reglerventils und auf die Oberseite der Gasflasche zur Aufbewahrung (wenn diese nicht leer ist).

HINWEIS: Wenn Sie den Grill im Innenbereich aufbewahren, lassen Sie die Gasflasche draußen.

ACHTUNG: Den Grill nicht zusammenklappen oder transportieren, wenn eine Gasflasche angebracht ist. Die Flasche kann sich vom Ventil lösen und ein Gasleck verursachen, was möglicherweise zu einer Explosion, einem Brand oder schweren Körperverletzungen führen kann. Trennen Sie vor dem Bewegen oder Lagern zuerst die Gasflasche.

Zünden Sie Ihren Gasgrill **niemals** mit geschlossenem Deckel oder vor der Überprüfung an, um sicherzustellen, dass die Brennerrohre vollständig über den Öffnungen des Gasventils sitzen.

Elektrische Geräte, die mit dem Gasgargerät für den Außenbereich ausgestattet sind, müssen in der Anleitung wie folgt gekennzeichnet sein:

- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden;
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker. Vor dem An- und Abmontieren von Teilen abkühlen lassen;
- Betreiben Sie kein Gasgargerät für den Außenbereich mit beschädigtem Kabel, Stecker oder nachdem Fehlfunktionen oder Beschädigungen am Gerät aufgetreten sind. Wenden Sie sich zur Reparatur an den Hersteller;
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches hängen oder heiße Oberflächen berühren;

- e. Verwenden Sie ein Gasgargerät für den Außenbereich nicht zu einem anderen als den vorgesehenen Zweck;
- f. Schließen Sie beim Anschließen zuerst den Stecker an das Gasgargerät für den Außenbereich an und stecken Sie dann das Gerät in die Steckdose;
- g. Verwenden Sie mit diesem Gasgargerät für den Außenbereich nur einen mit FI-Schutzschalter geschützten Stromkreis;
- h. Ziehen Sie niemals den Erdungsstecker ab oder verwenden Sie ihn mit einem 2-fach Steckdosenadapter.
- i. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel mit 3-poligem Erdungsstecker, die für die Stromversorgung des Geräts ausgelegt und für den Außeneinsatz mit einer W-A-Kennzeichnung zugelassen sind.

Das Außengrill muss bei der Installation elektrisch geerdet sein, in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften oder, in Ermangelung von örtlichen Vorschriften, mit dem National Electrical Code ANSI/NFPA 70 oder dem Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

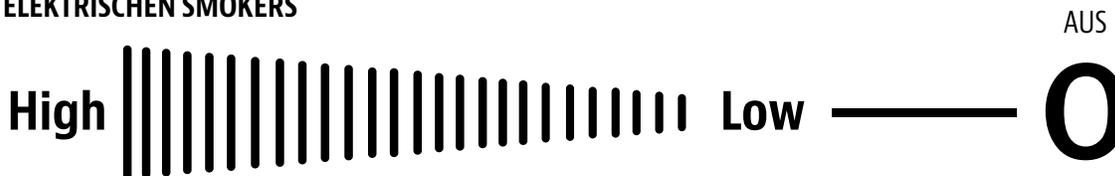
1. Lagern Sie keinen Ersatz-LPG-Gasbehälter unter dem oder in der Nähe dieses Gerätes.
2. Füllen Sie den Behälter niemals über 80 Prozent.
3. Wenn die Angaben unter 1) und 2) nicht genau befolgt werden, kann ein Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen auftreten.
4. Setzen Sie die Staubkappe auf den Auslass des Flaschenventils, wenn die Flasche nicht benutzt wird. Montieren Sie nur die Art der Staubkappe auf dem Flaschenventilauslass, die mit dem Flaschenventil geliefert wird. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zum Austreten von Propan führen.

FUNKTIONSWEISE DER BEDIENKNÖPFE

KNOPF DES GASBRENNERS



KNOPF DES ELEKTRISCHEN SMOKERS



BEDIENUNGSANLEITUNG PROPANGAS

AUFSTELLEN DES GRILLS

Wie bei allen Geräten für den Außenbereich spielt das Wetter eine wichtige Rolle bei der Grill-/Räucherleistung des Geräts und der Garzeit, die zur Zubereitung der Mahlzeit notwendig ist. Alle Pit Boss®-Geräte sollten in einem Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) von brennbaren Bauten aufgestellt werden und dieser Mindestabstand muss während des gesamten Gebrauchs eingehalten werden. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Vorsprung aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien oder anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist

ERSTE VERWENDUNG – AUSBRENNEN DES GRILLS

Es ist wichtig, dass Sie den Grill vollständig ausbrennen, bevor Sie zum ersten Mal Speisen mit ihm zubereiten. Starten Sie den Grill und lassen Sie ihn für 30 Minuten bei einer eingestellten Temperatur von mindestens 177 °C / 350 °F brennen, um das Gerät auszubrennen und alles Fremdmaterial loszuwerden.

AUTOMATISCHES STARTEN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Reglerknopf in die Position OFF gedreht ist.
2. Beachten Sie die dreieckige Markierung auf dem silbernen Reglergehäuse. Drücken Sie den Reglerknopf ein und drehen Sie ihn um 270 Grad (oder um eine 3/4-Drehung) gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH.
3. Drücken Sie den Zünderknopf wiederholt ein, bis er entflammt. Achten Sie auf ein „Klick“geräusch, das einen Funken am Zünder angibt, und sichten Sie eine Flamme, um sicherzustellen, dass der Brenner eingeschaltet ist.
4. Nachdem der Brenner sich entzündet hat, können Sie den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen!

Wenn der Brenner während des Betriebs ausgeht, drehen Sie den Reglerknopf in die Position OFF. Öffnen Sie den Grilldeckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät wieder anzuzünden, damit das angesammelte Gas entweichen kann.

VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

Wenn der Anzünder nach drei oder vier Versuchen immer wieder versagt, gehen Sie die folgenden Schritte durch, oder starten Sie den Grill manuell.

1. Stellen Sie sicher, dass der Reglerknopf in die Position OFF gedreht ist. Lassen Sie evtl. angesammeltes Gas entweichen.
2. Nach fünf Minuten überprüfen Sie Folgendes:
 - Vergewissern Sie sich visuell, dass der Zünder funktioniert, indem Sie den Zünderknopf drücken und die Zünderspitze einen Funken aufweisen sollte. Wenn kein Funke vorhanden ist, stellen Sie den Abstand zwischen Zünder-(Elektroden-)Spitze und Brenner auf 4,5 mm (3/16 Zoll) ein.
 - Schauen Sie nach, ob das Brennerrohr und die Zündlöcher nicht verstopft sind. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, falls diese verstopft sind.
3. Wenn die oben aufgeführten Punkte nicht ordnungsgemäß funktionieren, befolgen Sie die Anweisungen zur **Fehlerbehebung**.

MANUELLES STARTEN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Reglerknopf in die Position OFF gedreht ist. Öffnen Sie den Deckel des Grills, um eingeschlossenes Gas freizusetzen.
2. Beachten Sie die dreieckige Markierung auf dem silbernen Reglergehäuse. Drücken Sie den Reglerknopf ein und drehen Sie ihn um 270 Grad (oder um eine 3/4-Drehung) gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH.
3. Entzünden Sie schnell und vorsichtig mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug eine Flamme in der Nähe des Brenners und beobachten Sie, wie der Brenner sich entzündet. Versuchen Sie nicht, einen anderen Bereich des Brenners anzuzünden. Sie können sich verletzen.

HINWEIS: Verwenden Sie niemals Spiritus, Feuerzeugbenzin oder Kerosin, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen.

Spiel

4. Fahren Sie mit Schritten vier und fünf des **automatischen Startens** fort.

ERSTE VERWENDUNG – BRENNERBETRIEB

1. Sorgen Sie dafür, dass alle Aufkleber, Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Grill entfernt wurden.
2. Entfernen Sie vor dem ersten Garen auf diesem Grill Fertigungsöle, indem Sie den Grill bei geschlossenem Deckel mindestens 15 Minuten lang auf HIGH laufen lassen. Dadurch werden die Innenteile „durch Hitze gereinigt“ und Gerüche beseitigt.

ANZÜNDEN

ACHTUNG: Stellen Sie das Gasgerät für den Außenbereich in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

ACHTUNG: Behindern Sie NICHT den Strom von Verbrennungs- und Belüftungsluft.

ACHTUNG: Brenner/Venturi-Düsen auf Insekten und Insektenester überprüfen und ggf. reinigen. Ein/verstopfte/s Rohr/Düse kann zu einem Brand führen.

VORSICHT: Der Versuch, den Brenner bei geschlossenem Deckel anzuzünden, kann zu einer Explosion führen.

1. Den Deckel öffnen.
2. Überprüfen Sie, ob der Luftstrom zu den Brennern behindert wird. Spinnen, Insekten und Spinnennetze können den Brenner/die Venturi-Düse verstopfen. Ein verstopftes Brennerrohr zu einem Brand führen.
3. Alle Bedienknöpfe müssen sich in der Position OFF befinden.
4. Schließen Sie den LPG-Gasbehälter gemäß dem Abschnitt „Anbringen einer Gasflasche“ an.
5. Drehen Sie das Ventil der LPG-Gasflasche auf OPEN.
6. Drücken und drehen Sie einen beliebigen Drehregler auf HIGH. Der Brenner sollte sich entzünden. Wenn dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie den Vorgang bis zu dreimal.
7. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, drehen Sie den Brennerregler auf OFF, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.
8. Wenn der Zünder den Brenner nicht anzündet, verwenden Sie ein auf dem Zündstab (im Lieferumfang des Grills enthalten) befestigtes brennendes Streichholz, um Brenner zu entzünden. Greifen Sie über das Grillrost und die Kochplatten auf die Brenner zu. Positionieren Sie das brennende Streichholz in der Nähe der Seite des Brenners. **Abb. 2.**

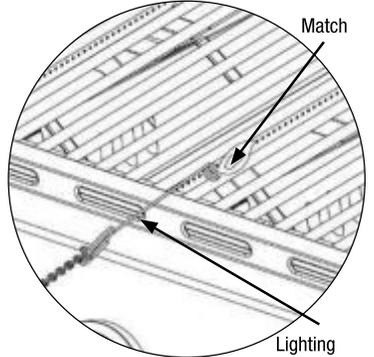


ABB. 2

Wichtig: Verwenden Sie immer einen Zündstab (im Lieferumfang enthalten), wenn Sie die Brenner per Streichholz anzünden.

9. Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme. Stellen Sie sicher, dass alle Brennerlöcher angezündet sind und die Flammenhöhe der Abbildung entspricht. **Abb. 3.**
HINWEIS: Jeder Brenner entzündet sich einzeln - wiederholen Sie Schritt 5-9 für die anderen Brenner.

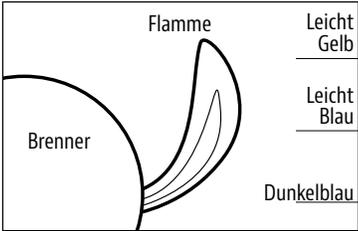


ABB. 3

VORSICHT: Wenn die Brennerflamme während des Betriebs erlischt, drehen Sie sofort die Bedienknöpfe in die OFF-Position, das Gasflaschenventil auf CLOSED und öffnen Sie den Deckel für 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie erneut mit dem Zündvorgang beginnen.

GRILL AUSSTELLEN

1. LPG: Drehen Sie das Ventil der LPG-Gasflasche auf CLOSED.
2. Drehen Sie alle Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn auf die Position OFF.
HINWEIS: Ein zischendes Geräusch ist normal, da das letzte LPG verbrannt wird.
3. Trennen Sie den LPG-Gasbehälter gemäß dem Abschnitt „Trennen einer Gasflasche“.

ACHTUNG: Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und entfernen Sie die Gasflasche, bevor Sie ihn bewegen, transportieren oder lagern.

AUFFLAMMEN KONTROLLIEREN

ACHTUNG: Das Löschen von Fettbränden durch einfaches Schließen des Deckels ist nicht möglich.

1. Wenn ein Fettbrand besteht, drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position OFF und das Ventil der LPG-Gasflasche auf CLOSED. Bei einem Fettbrand KEIN Wasser verwenden. Dies kann Fettspritzer verursachen und zu schweren Verbrennungen, Körperverletzungen oder anderen Schäden führen.
2. Lassen Sie den Grill NICHT unbeaufsichtigt, während Sie ihn vorheizen oder Lebensmittelreste auf HIGH verbrennen. Wenn der Grill nicht gereinigt wurde, kann es zu einem Fettbrand kommen.

ACHTUNG: Beim Kochen sollten Feuerlöschmittel leicht zugänglich sein. Im Falle eines Öl-/Fettbrandes verwenden Sie einen trockenen chemischen Feuerlöscher vom Typ BC oder ersticken Sie den Brand mit Erde, Sand oder Natron. Versuchen Sie NICHT, mit Wasser zu löschen.

3. Aufflammen tritt beim Garen von Fleisch auf einem Grill auf und trägt zum einzigartigen Geschmack des Grillguts bei.
4. **Übermäßiges Aufflammen kann das Essen überkochen und gefährlich sein.**
5. **Wichtig: Übermäßiges Aufflammen entsteht durch Fettansammlung im Boden des Grills.**
6. Wenn ein Fettbrand auftritt, schließen Sie den Deckel und drehen Sie den/die Drehregler auf OFF, bis das Fett ausbrennt. Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, da es zu einem plötzlichen Aufflammen kommen kann.
7. Wenn es zu übermäßigem Aufflammen kommt, gießen Sie KEIN Wasser auf die Flammen.

AUFLAMMEN MINIMIEREN

1. Schneiden Sie vor dem Grillen überschüssiges Fett vom Fleisch ab.
2. Garen Sie Fleisch mit hohem Fettgehalt auf niedriger Stufe oder indirekt.
3. Stellen Sie sicher, dass sich Ihr Grill auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche befindet und das Fett in den Fettbehälter ablaufen kann.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB DES KOHLEGRILLS

ERSTES ANZÜNDEN

Beim ersten Anzünden gibt der Grill einen leichten Geruch ab. Dies ist normaler Vorgang, der durch das „Abbrennen“ der inneren Lackierungen und der bei der Herstellung verwendeten Öle bedingt ist und später nicht mehr auftritt. Stellen Sie den Grill einfach 30 Minuten lang (bzw. so lange, bis der Geruch verflogen ist) auf die hohe Stufe. Dabei müssen der Hauptdeckel geschlossen und die Belüftungsöffnungen der Vorderseite vollständig geöffnet sein.

VERWENDUNG DER HAUPTKAMMER

Der Kohlebehälter kann in sechs Positionen betrieben werden. Kohlebehälter zum Anzünden des Grills in der obersten Position verriegeln, so nah wie möglich an den Grillrosten. Diese Position wird auch verwendet, wenn Sie am meisten Hitze benötigen, z. B. zum schnellen Anbraten oder zum Braten mit starker Hitze. Durch das Absenken des Behälters (größerer Abstand zu den Speisen) und die Einstellung der Einlassventile wird die Temperatur reduziert, wodurch der berühmte Geschmack erzielt wird, der beim Niedrigtemperaturgaren entsteht.

BEDIENUNG DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN

1. Die Grilltemperatur kann geregelt werden, indem Sie die Belüftungsöffnungen der Vorderseite nach rechts oder links bewegen. Drehen Sie den Rauchsäulendeckel zum Öffnen und Schließen. Durch ein teilweises oder komplettes Schließen der Öffnungen kühlt die Kohle ab. Schließen Sie die Belüftungsöffnungen nicht vollständig, sofern Sie nicht versuchen, die Temperatur zu senken oder eine Flamme zu löschen.
2. Öffnen Sie beim Abdecken des Grills die Belüftungsöffnungen, um die Luftzirkulation im Grill zu ermöglichen.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN SMOKER

Der Smoker ist ausschließlich für den Außengebrauch bestimmt und muss auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Fläche und in ausreichender Entfernung zu Dachüberhängen und/oder brennbaren Materialien aufgestellt werden. Verwenden Sie den Smoker nicht auf Holzböden oder anderen Flächen, die brennen könnten. Stellen Sie den Smoker in einem windgeschützten Außenbereich auf und halten Sie ihn von offenen Fenstern oder Türen fern, um zu verhindern, dass Rauch in Ihr Haus gelangt.

EINFEUERN IHRES SMOKERS:

Vor dem ersten Gebrauch muss Ihr Smoker eingefeuert werden, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden und den Farbgeruch zu entfernen, der der ersten Mahlzeit einen künstlichen Beigeschmack verleihen könnte.

1. Öffnen Sie die Glastür und reinigen Sie die Glasfläche mit Essigwasser und einem Papiertuch. KEINE Ofenreiniger, Glasreiniger oder Scheuermittel verwenden, da diese Produkte einen Film auf dem Glas hinterlassen, der es beim Erhitzen verschmutzt und einbrennen kann.
2. Entfernen Sie die Wasserwanne aus dem Smoker und verwenden Sie zum Einfeuern Ihres Smokers kein Holz mit Aroma.
3. Stecken Sie den Smoker in eine elektrische Steckdose.

WARNUNG: Verwenden Sie stets eine 3-adrige, geerdete Steckdose für 230 Volt (mit Fehlerstromschutzschalter bis 15 Amp.). Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an einen qualifizierten Elektriker. Betreiben Sie im Stromkreis des Smokers keine weiteren elektrischen Geräte.

4. Drehen Sie den Regler auf die höchste Stufe und betreiben Sie den Smoker bei ca. 150 Grad Celsius (Dauer: 45 -60 Minuten).
5. Stellen Sie den Bedienknopf auf OFF und lassen Sie den elektrischen Smoker vollständig abkühlen.

INBETRIEBNAHME IHRES ELEKTRISCHEN SMOKERS

WARNUNG: Verwenden Sie stets eine 3-adrige, geerdete Steckdose für 230 Volt (mit Fehlerstromschutzschalter bis 15 Amp.). Wenn Sie nicht sicher sind, ob die Steckdose geeignet ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Betreiben Sie den Smoker nicht im gleichen Stromkreis wie andere elektrische Geräte

1. Stellen Sie sicher, dass die beiden einstellbaren oberen Luftklappen, die zum Gas- und Kohlegrill führen, geschlossen sind.
2. Öffnen Sie die Luftzufuhr zum Smoker. Sie befindet sich auf der Rückseite des Smokers.
3. Heben Sie den Griff vorsichtig an und ziehen Sie den Hackschnitzelbehälter heraus. Öffnen Sie den Deckel des Hackschnitzelbehälters und füllen Sie Hackschnitzel nach. Wir empfehlen die Verwendung von Hackschnitzeln (keine Holzstücke). Schließen Sie den Deckel des Hackschnitzelbehälters und schieben Sie ihn wieder in den Smoker ein. Hackschnitzel müssen nicht befeuchtet werden.
4. Öffnen Sie die Tür und füllen Sie die Wasserwanne sorgfältig zu 3/4, nach Wahl mit warmem Wasser, einer Flüssigkeit Ihrer Wahl oder einer Marinade. Nicht komplett füllen, da die Flüssigkeit sonst während des Gebrauchs überläuft.

WARNUNG: Wasser, Marinade oder andere Flüssigkeiten dürfen nicht auf das elektrische Element und die Steuerung gelangen.

5. Wenn die Höhe der zu räuchernden Produkte dies erfordert, können Garroste entfernt werden.

WARNUNG: Decken Sie Gargitter keinesfalls mit Metallfolie ab. Dies führt zu einem Hitzestau und verursacht schwere Schäden.

6. Legen Sie die Nahrungsmittel in einer einzigen Schicht auf den oder die Garrost(e) und lassen Sie zwischen den einzelnen Stücken ca. 2,5 cm Platz, damit Rauch und Feuchtigkeit zirkulieren können. Schieben Sie den Garrost in die entsprechenden Stützhalterungen. Wiederholen Sie die Schritte für jeden verwendeten Garrost.
7. Schließen Sie die Tür und stecken Sie den Smoker in die elektrische Steckdose.
8. Elektrische Steuerung auf höchste Stufe stellen und den Smoker aufheizen lassen. Das Thermometer auf der Vorderseite der

Einheit informiert Sie darüber, wann der Smoker die gewünschte Temperatur nahezu erreicht hat, damit Sie die Steuerung entsprechend anpassen können.

9. Prüfen Sie regelmäßig den Flüssigkeitsstand und füllen Sie bei Bedarf Flüssigkeit nach. Tragen Sie beim Nachfüllen von Flüssigkeit Grillhandschuhe. Ziehen Sie das Wasserwannengestell leicht in Richtung Türöffnung, geben Sie Wasser hinzu und schieben Sie das Gestell wieder an seinen Platz.
10. Prüfen Sie den Hackschnitzelbehälter regelmäßig und füllen Sie bei Bedarf Hackschnitzel nach. Ziehen Sie mit Grillhandschuhen den Behältergriff an und ziehen Sie den Behälter heraus. Stellen Sie den heißen Behälter auf eine nicht brennbare Fläche, öffnen Sie vorsichtig den Deckel und füllen Sie bei Bedarf Hackschnitzel nach. Schieben Sie den heißen Behälter wieder ein.

HINWEIS: Die Leistung des Smokers hängt von der Umgebungstemperatur, den Windbedingungen und der Menge der zu räuchernden Lebensmittel ab.

TIPP: Um den Speisen ein zusätzliches Aroma zu verleihen, können Sie frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter, Obst wie aufgeschnittene Limonen oder Zitronen oder auch Ihr Lieblingsgetränk in die Wasserwanne geben.

Sie können die Öffnung der hinteren Luftklappe beliebig einstellen, um die optimale Rauchmenge und Temperatur zu erzielen. Dies sind empfohlene Einstellungen, mit denen Ihre Hackschnitzel länger halten und optimaler Rauch erzeugt wird. *(Abhängig von der Größe und Dichte der verwendeten Hackschnitzel im Hackschnitzelbehälter können Ihre Einstellungen davon abweichen.)*

SO SCHALTEN SIE IHREN ELEKTRISCHEN SMOKER AUS

WARNUNG: Lagern Sie den elektrischen Smoker nicht, wenn sich HEISSE Asche im Gerät befindet. Er darf nur gelagert werden, wenn alle Flächen kalt sind. Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, in Wasser legen und in einem nicht brennbaren Abfallbehälter entsorgen.

1. Ziehen Sie nach der Verwendung des elektrischen Smokers einfach den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät alle brennenden Hackschnitzel komplett verbrennen.
3. Entfernen Sie die kalte Asche im Hackschnitzelbehälter erst dann, wenn das Gerät bei Berührung kalt ist.
4. Nach jedem Gebrauch reinigen. Dies verlängert die Lebensdauer Ihres Smokers und verhindert, dass sich Schimmel bildet.

WICHTIGE INFORMATIONEN

Dies ist ein Smoker. Bei der Verwendung von Hackschnitzeln entsteht viel Rauch. Es ist normal, wenn etwas Rauch durch die Dichtungen austritt und das Innere des Smokers schwärzt.

Fettwanne (Fettbehälter) während des Garvorgangs häufig prüfen, da ein regelmäßiges Leeren erforderlich ist. Leeren Sie die Fettwanne, bevor sie voll ist. Tragen Sie beim Umgang mit heißem Fett Grillhandschuhe oder Schutzkleidung.

RÄUCHER- UND GARMETHODEN

1. Kaltes Räuchern: Temperaturbereich 10 bis 32 °C (50 - 90°F). Diese Methode wird in der Regel verwendet, um Käse, Nüssen oder Fisch ein besonderes Raucharoma zu verleihen. Bei dieser Methode wird das Eiweiß nicht gekocht.
2. Heißes Räuchern: Temperaturbereich 93 bis 135 °C (200 - 275°F). Diese Methode wird in der Regel verwendet, um den Lebensmitteln beim langsamen Garen ein Raucharoma zu verleihen.

PFLEGE UND WARTUNG DES GASGRILLS

WARNUNG: Führen Sie Reinigungs- oder Wartungsvorgänge an Teilen des Grills immer erst dann durch, wenn dieser vollständig abgekühlt ist. Stellen Sie sicher, dass das Ventil am LPG-Gasbehälter geschlossen ist und in Position OFF steht.

REINIGUNG DES INNEREN DES GRILLS:

- Wir empfehlen, Essensreste sofort nach dem Grillen zu entfernen, indem die Garroste mit einer Drahtbürste vorsichtig abgebürstet werden und die Brenner ca. 5 Minuten lang auf „HOCH“ gestellt werden. Die Hitze der Brenner verbrennt die meisten Essens-/Fettreste an den Garrosten und Hitzezelten zu einer ascheähnlichen Substanz, die in den Feuerkasten oder die Fettwanne fällt. Nach dem Abkühlen des Grills (ca. 30 Minuten) die Garroste und Hitzezelte entfernen und Asche und Fett mit einer Bürste aus dem Feuerkasten entfernen. Fettbehälter reinigen und auswechseln. Die Hitzezelte auf Beschädigungen prüfen, bevor sie wieder in den Grill eingesetzt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich milde Reinigungsmittel, heißes Wasser, einen Nylon-Scheuerschwamm und eine Grilldrahtbürste.
- Spülen Sie die Flächen nach der Reinigung stets mit Wasser ab.
- Porzellanflächen. Aufgrund der glasähnlichen Oberfläche können die meisten Rückstände mit einer Lösung aus Backpulver und Wasser oder mit Spezialreiniger abgewischt werden. Verwenden Sie für hartnäckige Flecken nicht-abrasive Scheuermittel wie Backpulver.

HINWEIS: Fettwanne und Fettbehälter müssen nach jedem Gebrauch geleert und gereinigt werden, um ein Aufflammen und/oder Fettbrände zu verhindern.

PFLEGE DER AUSSENSEITE DES GRILLS:

- Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss er sauber gehalten und bei Nichtgebrauch stets abgedeckt werden.
- Lackierte Flächen werden mit mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Reiniger oder warmem Seifenwasser gereinigt.
- Kunststoff- und Gummiteile mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Verwenden Sie auf Kunststoffteilen keine Zitronensäure, Scheuermittel oder Grillreiniger. Dies könnte Teile beschädigen und zu einer Funktionsstörung führen.
- Lackierte Außenflächen können mit hochhitzebeständigem Speziallack für Grills erneuert werden, z. B. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

REINIGUNG UND PFLEGE DER BRENNER:

1. Stellen Sie das Gas am LPG-Gasbehälter und an den Bedientöpfen des Brenners auf OFF.
2. Heben Sie die Garroste und die Hitzezelte über den Brennern an.
3. Entfernen Sie die Schraube, mit der die Brenner an der Rückseite des Grills befestigt sind.
4. Kippen Sie die Rückseite des Brenners vorsichtig nach oben, schieben Sie ihn nach hinten von der Ventilöffnung und heben Sie ihn dann aus dem Grill heraus.
5. Wischen Sie die Vorderseite der Öffnung ab.
6. Reinigen Sie alle evtl. verstopften Brenneröffnungen. Verwenden Sie dazu einen Zahnstocher oder dünnen Draht.
7. Entfernen Sie alle Essensreste oder anderen Rückstände vom Brenner. Tauschen Sie die Brenner aus, indem Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen. PRÜFEN Sie, dass die Brenner mit der Ventilöffnung IM Brenner eingesetzt sind.

HINWEIS:

- **Prüfen Sie durch eine Sichtprüfung die korrekte Funktion der Brennerflammen (siehe Darstellung in „Brennereinheit/Wartung“ unter Korrekte Pflege und Wartung) Spinnen- oder Insektenester im Brenner können den Gasfluss blockieren.**
- **Für sicheres Grillen und Spitzenleistungen Ihres Grills sollten diese Punkte mindestens zweimal jährlich überprüft werden, nachdem der Grill länger gelagert wurde.**

AUSTAUSCH DER BATTERIE IM ZÜNDER:

Elektrischen Zündknopf aufschrauben und die alte Batterie entfernen. Durch eine neue AA-Batterie ersetzen. Hinweis: Der Minuspol (-) Seite der Batterie wird zuerst eingesetzt. Bitte beachten Sie die Markierung an der Seite der Kappe.

ACHTUNG:

- Batterien stets von Kleinkindern fernhalten. Falls eine Batterie verschluckt wird, sofort einen Arzt zu Rate ziehen.
- Die Batterie müssen korrekt eingelegt werden, da es sonst zu Leckagen und/oder Explosionen kommen kann.
- Batterien nie durch Verbrennen entsorgen.
- Alte und neue Batterien nicht mischen.
- Alkaline-Batterien, Standardbatterien (Zink-Kohle-Batterien) und wiederaufladbare Akkus (Nickel-Cadmium-Akkus, Ni-MH-Akkus) nicht mischen.

PFLEGE UND WARTUNG DES KOHLEGRILLS

WARNUNG:

- a. Den Grill oder seine Teile immer erst dann reinigen oder warten, wenn alle Kohlen vollständig gelöscht sind und alle Teile sich kühl anfühlen!
- b. Tragen Sie zum Reinigen des Grills stets Schutzhandschuhe und eine Sicherheitsbrille.
- c. Verwenden Sie keinen Druckreiniger für die Reinigung von Teilen des Grills.
- d. Reinigen Sie den Grill an Orten, an denen die Reinigungsmittel keine Terrassen, Rasenflächen oder Veranden beschädigen können.
- e. Barbecue-Saucen und -salze können korrosiv wirken und zu einer schnellen Beschädigung der Grillteile führen, wenn diese nicht regelmäßig gereinigt werden.

REINIGUNG VON GRILL- UND WARMHALTEROSTEN:

- Die Grill- und Warmhalteroste werden am besten während der Vorwärmzeit mit einer Messingbürste gereinigt. Für hartnäckige Flecken kann feine Stahlwolle verwendet werden.
- Versuchen Sie nicht, die Roste oder andere Teile des Grills in einem „selbstreinigenden Ofen“ zu reinigen.

REINIGUNG DES INNEREN DES GRILLS:

- Verwenden Sie ausschließlich milde Reinigungsmittel, heißes Wasser, einen Nylon-Scheuerschwamm und eine Grilldrahtbürste.
- Nach der Reinigung alle Flächen mit Wasser abspülen und abtrocknen.
- Porzellanflächen. Aufgrund der glasähnlichen Oberfläche können die meisten Rückstände mit einer Lösung aus Backpulver und Wasser oder mit Spezialreiniger abgewischt werden. Verwenden Sie für hartnäckige Flecken nicht-abrasive Scheuermittel wie Backpulver.
- Entfernen Sie die Grillroste und verwenden Sie dann eine Messingdrahtbürste, um lose Ablagerungen von den Seiten und der Deckelinnenseite zu entfernen.
- Kratzen Sie die Innenseite des Kohlebehälters mit einem Spachtel oder einem Schaber ab oder bürsten Sie die Ablagerungen in den herausnehmbaren Asche-/Tropfenbehälter.

WARNUNG: Angesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar. Fettwanne und Fettbehälter müssen nach jedem Gebrauch geleert und gereinigt werden, um ein Aufflammen und/oder Fettbrände zu verhindern.

PFLEGE DER AUSSENSEITE DES GRILLS:

- Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss er sauber gehalten und bei Nichtgebrauch stets abgedeckt werden.
- Lackierte Flächen werden mit mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Reiniger oder warmem Seifenwasser gereinigt.
- Kunststoff- und Gummiteile mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Verwenden Sie auf Kunststoffteilen keine Zitronensäure, Scheuermittel oder Grillreiniger. Dies könnte Teile beschädigen und zu einer Funktionsstörung führen.
- Lackierte Außenflächen können mit hochhitzebeständigem Speziallack für Grills erneuert werden, z. B. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

PFLEGE UND WARTUNG DES ELEKTRISCHEN SMOKERS

SICHERHEITSWARNUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN SMOKER:

- Lassen Sie stets alle Teile des Smokers vollständig abkühlen, bevor das Gerät bewegt oder gereinigt wird.
- Bevor der Smoker gelagert oder unbeaufsichtigt gelassen wird, müssen Glut, Asche und heiße Kohlen, die sich noch im Gerät befinden, entfernt werden. Achten Sie darauf, sich und Ihr Eigentum zu schützen. Glut, Asche und heiße Kohlen, die sich noch im Gerät befinden, müssen in einen nicht-brennbaren Metallbehälter gegeben werden, der anschließend mit Wasser gefüllt wird. Lassen Sie Asche und Wasser 24 Stunden lang im Metallbehälter, bevor Sie sie entsorgen.
- Gelöschte Glut, Kohlen und Asche müssen in sicherem Abstand zu allen brennbaren Materialien gelagert werden.
- Weiterhin müssen das Elektrokabel und das Steuerpanel an einem trockenen Ort gelagert werden, der für Kinder nicht zugänglich ist. Betreiben Sie den Smoker nicht mit einem elektrischen Steuerpanel, dessen Kabel, Stecker oder Metallfühler beschädigt sind. Das elektrische Steuerpanel wurde speziell für diesen Smoker hergestellt. Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Ersatz benötigen.
- Tauchen Sie elektrische Steuerpanele oder Heizelemente nie in Flüssigkeiten.

PFLEGE UND WARTUNG DES ELEKTRISCHEN SMOKERS:

- Wasserwanne, Hackschnitzelbehälter und Garroste müssen mit heißem Seifenwasser gewaschen werden. Anschließend abspülen und trocknen lassen. Garroste können dünn mit Pflanzenöl oder Kochspray beschichtet werden, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Nach jedem Gebrauch warten, bis das elektrische Element vollständig abgekühlt ist und es dann mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Türdichtung und die inneren Dichtnahtbefestigungen müssen nach jedem Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch gereinigt werden, um die Dichtung in einem einwandfreien Betriebszustand zu halten.
- Die Glastür kann mit einer Essig-Wasser-Lösung und einem weichen Tuch abgewischt werden. Es kann auch feine Stahlwolle (Typ 000) verwendet werden. Verwenden Sie keine Ofenreiniger oder haushaltsübliche Glasreiniger.
- Wenn der Smoker über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, kann auch eine dünne Schicht Pflanzen- oder Kochspray auf die Innenseite des Smokers aufgetragen werden, um Rostbildung zu verhindern.
- Wenn sich auf der Außenseite des Smokers Rost bildet, reinigen Sie den betroffenen Bereich mit Stahlwolle und tragen Sie einen hitzebeständigen Lack auf.
- Tragen Sie auf der Innenfläche des Smokers keine zusätzliche Farbe auf. Falls sich Rost bildet, entfernen Sie diesen mit Stahlwolle und beschichten Sie die Fläche anschließend mit Pflanzenöl oder Kochspray.
- Wenn der Smoker kalt ist und nicht verwendet wird, muss er in einem trockenen Innenraum gelagert werden, um ihn gegen Rost zu schützen.

FEHLERBEHEBUNG

Die richtige Reinigung, Wartung und Verwendung eines sauberen und trockenen Qualitätsbrennstoffs verhindert häufige Betriebsprobleme. Wenn Ihr Pit Boss®-Grill schlecht brennt oder selten gebraucht wird, sind möglicherweise die folgenden Tipps zum Beheben der Probleme hilfreich.

Für FAQs besuchen Sie www.pitboss-grills.com. Sie können sich für Hilfe ebenfalls an Ihren offiziellen Pit Boss®-Händler vor Ort oder den Kundendienst wenden.

WARNUNG: Trennen Sie immer das Netzkabel, bevor Sie den Grill zur Überprüfung, für Reinigungs-, Wartungs- oder Servicearbeiten öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Grill komplett abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

ELEKTRISCHER SMOKER

SYMPTOM	URSACHE	LÖSUNG
Keine Stromversorgung des Steuerpanels	Nicht in die Steckdose eingesteckt	An die Stromquelle anschließen
	Hauptschalter oder FI-Schutzschalter ausgelöst	Schutzschalter oder FI-Schutzschalter zurücksetzen. Min. 15 Amp
	Schlechte Verbindung am Steuerpanel	Verbindung trennen und wieder anschließen.
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Austausch anfordern.
Betriebsleuchte / Leuchte des Heizelements nicht an	Gerät nicht eingeschaltet	Steuerpanel einschalten
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Austausch anfordern.
Element nicht eingeschaltet	Fehlerhafte Verbindung am Element	Verbindung trennen und wieder anschließen.
	Fehlerhaftes Element	Austausch anfordern.
Fehlerhafte Schranktemperatur	Fehlerhafter Temperatursensor	"Temperatursensor mit einem weichen Tuch reinigen. Austausch anfordern."
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Austausch anfordern.
Das Gerät braucht zu lange zum Heizen	Klima	Temperaturen unter 18 °C (65 °F) können die Heizdauer verlängern
	Gerät in ein Verlängerungskabel eingesteckt	Gerät direkt mit der Stromquelle verbinden. Maximale Länge des Verlängerungskabels 7,6 m, Mindeststärke 12/3 AWG.
	Tür nicht korrekt geschlossen	Tür schließen und Türverriegelung einstellen, damit die Tür komplett schließt
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Türscharniere einstellen
Zwischenraum zwischen Tür und Smoker	Einstellung der Tür	Ersatztürset anfordern
	Beschädigte Türdichtung	Tür schließen und Türverriegelung einstellen, damit die Türdichtungen das Gerät komplett abdichten.
Kein Rauch	Keine Hackschnitzel	Gerät auf eine ebene Fläche stellen und die Höhe einstellen
	Das Element bleibt nicht lange genug an, um die Hackschnitzel aufzuheizen, da eine zu niedrige TEMPERATUR eingestellt ist	"Luftklappe komplett öffnen. TEMPERATUR erneut höher einstellen, um das Element einzuschalten."
	Beschädigter Hackschnitzelbehälter	Austausch anfordern.
Der Controller passt die Temperatur nicht an	Fehlerhaftes Steuerpanel	Austausch anfordern.

PROPANGASEINHEIT

SYMPTOM	URSACHE	LÖSUNG
Der Brenner leuchtet nicht auf oder das Licht geht wieder aus	Kein Gasfluss	Prüfen, dass der LPG-Gasbehälter voll ist und das Ventil in Position „OPEN“ gedreht wurde.
	Blockierter Gasfluss	Prüfen, ob das Reglerventil verbogen oder geknickt ist Brenneröffnungen überprüfen.
	Fehlerhafter Schlauchventilregler	Austausch anfordern.
	Der Brenner hat sich vom Ventil gelöst	Brenner erneut auf das Ventil stecken.
	Spinnweben oder Hindernisse im Brennerrohr	Brennerrohr reinigen. Die verstopften Öffnungen mit einer weichen Drahtbürste reinigen
	Brenneröffnungen blockiert	Brenneröffnungen überprüfen.
	Fehlerhafter Brenner	Austausch anfordern.
	Mangelhafter Zündfunke	Prüfen, dass die Elektrode einen Funken erzeugt. Der Funke muss sichtbar sein und vom Zünder auf den Brenner überspringen. Wenn Sie keinen Funken sehen, muss die Position evtl. leicht angepasst werden, indem die Elektrode etwas zum Brenner hin oder vom Brenner weg bewegt wird. Zünder oder Zündkabel austauschen. Bei Dansons einen Austausch anfordern. Zustand der Batterie Ihres Zünders überprüfen. Für den Austausch das Handbuch beachten. Prüfen, ob der Brenner mit einem Streichholz angezündet werden kann.
Unregelmäßiges Flammenbild. Die Flamme deckt nicht den ganzen Durchmesser des Brenners ab	Brenneröffnungen blockiert	Brenneröffnungen überprüfen. Die verstopften Öffnungen mit einer weichen Drahtbürste reinigen
Die Flamme ist gelb oder orange	Der Brenner ist evtl. blockiert	Brenneröffnungen überprüfen.
	Spinnweben oder Hindernisse im Brennerrohr	Brennerrohr reinigen.
	Essensreste oder Fett am Brenner	Brenner reinigen.
	Der Brenner hat sich vom Ventil gelöst	Brenner erneut auf das Ventil stecken.
	Falsche Brennstoff-Luft-Mischung	Sie müssen evtl. die erste Luftklappe einstellen, um mehr Luft in den Brenner zu lassen
	Der Brenner weist evtl. Rückstände auf	Lassen Sie den Brenner 5 Minuten lang mit offener Tür auf hoher Stufe brennen.

KOHLEGRILL

SYMPTOM	URSACHE	LÖSUNG
Geringe Hitze / Niedrige Flamme	Fehlerhafte Vorheizung	Kohle brennen lassen, bis sie mit einer dünnen grauen Ascheschicht bedeckt ist (in der Regel 20 - 25 Min.)
	Unzureichender Luftfluss	Öffnungen ganz öffnen
		Luftklappen oder Abluftöffnungen prüfen und reinigen
	Wenig Kohle	Mehr Kohle in den Kohlebehälter geben. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein und verwenden Sie lange Grillzangen.
Fehlerhafte Höhe des Kohlebehälters	Heben Sie den Kohlebehälter an, um ihn in die höchste Position zu bringen.	

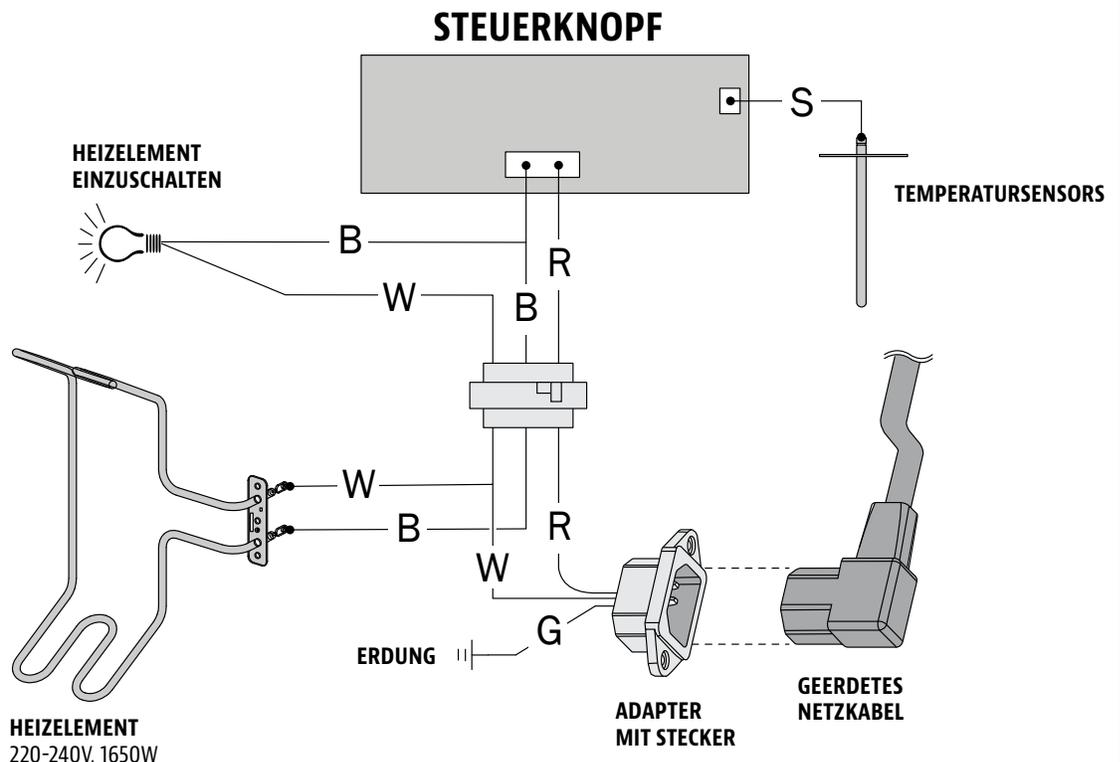
Übermäßiges Aufflammen / Ungleichmäßige Hitze	Fehlerhafte Vorheizung	Grill nach dem Anzünden 20-25 Min. mit geschlossenem Deckel vorheizen.
	Übermäßige Fett- und Ascheansammlung im Asche-/Tropfenbehälter	Asche-/Tropfenbehälter regelmäßig reinigen. Behälter nicht mit Alufolie auskleiden. Reinigungsanweisungen beachten.
	Fehlerhafte Höhe des Kohlebehälters	Kohlebehälter in die niedrigste Position bringen.
Im Deckel oder an der Haube blättert „Lack“ ab.	Fettansammlung auf diesen Flächen	Dies ist kein Defekt. Das Abblättern wird durch hartgewordenes Fett verursacht, das zu lackähnlichen Scherben trocknet, die dann abblättern. Dies wird durch regelmäßige Reinigung verhindert. Siehe Reinigungsanweisungen.

SCHALTPLAN

Das elektrische System ist ein diffiziles Stück Technik. Schauen Sie zum Schutz vor Überspannung und Kurzschlüssen auf den unten abgebildeten Schaltplan, um sicherzustellen, dass Ihre Stromquelle zum Betrieb des Geräts ausreicht.

PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN 220-240 V, 50 Hz, 1650 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

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



INDEX

W : WEISS
B : BLAUER
R : ROT
S : SILBER
G : GRÜN

HEIZELEMENT
220-240V, 1650W

ADAPTER
MIT STECKER

GEERDETES
NETZKABEL

GRILLERSATZTEILE

Teilenr.	Beschreibung	Menge
1-A	Thermometer	2
2-A	Thermometerblende	2
3-A	Rauchsäulendeckel	1
4-A	Rauchsäule	1
5-A	Warmhalteroste	2
6-A	Deckelgriffe	2
7.1-A	Abstandshalter Deckelgriff - links	3
7.2-A	Abstandshalter Deckelgriff - rechts	3
8-A	Linker Tisch	1
9-A	Werkzeughaken	6
10-A	Tisch rechts	1
11-A	Kohlebehälter	1
12-A	System zum Anheben des Kohlebehälters	1
13-A	Gas- und Kohleschrank mit Deckeleinheit	1
14-A	Hitzezelte	3
15-A	Halterungen der Hitzezelte	3
16-A	Gasregelknöpfe (schwarz)	3
17-A	Smoker-Bedienknöpfe (silbern)	1
18-A	Montage des Zuggriffs der Luftklappe des Smokers	2
19-A	Einheit des Luftklappengriffs des Kohlebehälters	1
20-A	Griffeinheit zum Anheben des Kohlebehälters	1
21-A	Hintere Grillrosthalterungen	2
22-A	Vordere Grillrosthalterungen	2
23-A	Fettschutzvorrichtungen	4
24-A	Führungen des Aschebehälters	2
25-A	Aschebehälter	1
26-A	Führungen für Gastropfenbehälter	2
27-A	Gasfettwanne	1
28-A	Fettbehälter	2
29-A	Knöpfe (für Fettwanne, Aschebehälter und hintere Rauchklappe)	3
30-A	Garroste	4
31.1-A	Luftklappen des Smokers - links	1
31.2-A	Luftklappen des Smokers - rechts	1
32-A	Smoker-Schrank	1
33-A	Smoker-Garroste (groß)	1
34-A	Smoker-Garroste (mittelgroß)	1

Teilenr.	Beschreibung	Menge
35-A	Smoker-Garroste (klein)	1
36-A	Wasserwanne	1
37-A	Wasserwannenhalter	1
38-A	Smoker-Türgriff	1
39-A	Smoker-Thermometer	1
40-A	Smoker-Tür	1
41-A	Rückseitige Abdeckung für elektrische Leitungen	1
42-A		
43-A	Stützfüße hinten	2
44-A	Stützfuß links	1
45-A	Stützfuß rechts	1
46-A	Untere Schrankeinheit	1
47-A	Schubladen	2
48-A	Abstandshalter Schubladengriff	4
49-A	Schubladengriffe	2
50-A	Smoker-Türscharniere	2
51-A	Einheit des Hackschnitzelbehälters	1
52-A	Feststellrollen	4
53-A	Streichholz, Feuerzeug und Kette	1
A-A	M6x15 mm Schrauben (schwarz Zn)	28
B-A	M5x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	3
C-A	M6x60 mm Schrauben (schwarz Zn)	8
D-A	M6x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	35
E-A	M6x35 mm Schrauben (schwarz Zn)	6
F-A	M4x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	24
G-A	M4x8 mm (weiß Zn)	16
H-A	M5x10 mm Passschrauben (weiß Zn)	8
I-A	M6x15 mm Passschrauben (weiß Zn)	1
J-A	M6 Muttern	8
K-A	Scharnierstifte	2
L-A	R-Clips	3
M-A	M6x30 mm Schrauben (schwarz Zn)	4

NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso.

DE

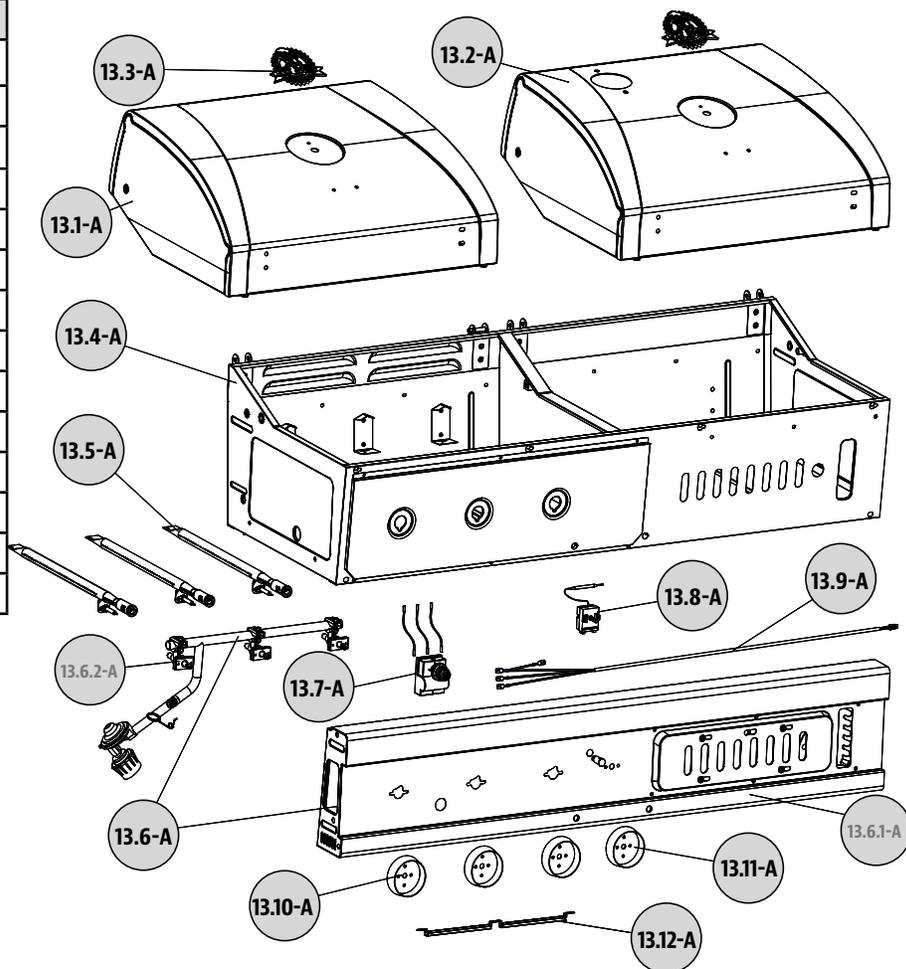
DEUTSCHE

GRILLERSATZTEILE

GAS- UND KOHLESCHRANK MIT DECKELEINHEIT

Teilenr.	Beschreibung	Menge
13.1-A	Gasdeckel	1
13.2-A	Kohledeckel	1
13.3-A	Logoplakette	2
13.4-A	Hauptkammereinheit	1
13.5-A	Brennereinheit	3
13.6-A	Steuerpanel und HVR-Einheit	1
13.6.1-A	Steuerpanel-Einheit	1
13.6.2-A	HVR-Einheit	1
13.7-A	Einheit aus Zünder und Kabeln	1
13.8-A	Elektrisches analoges Steuerpanel	1
13.9-A	Elektrische Leitungen	1
13.10-A	Blende Gasregelknopf	3
13.11-A	Blende elektr. Steuerknopf	1
13.12-A	Feuer-Querrohr	2

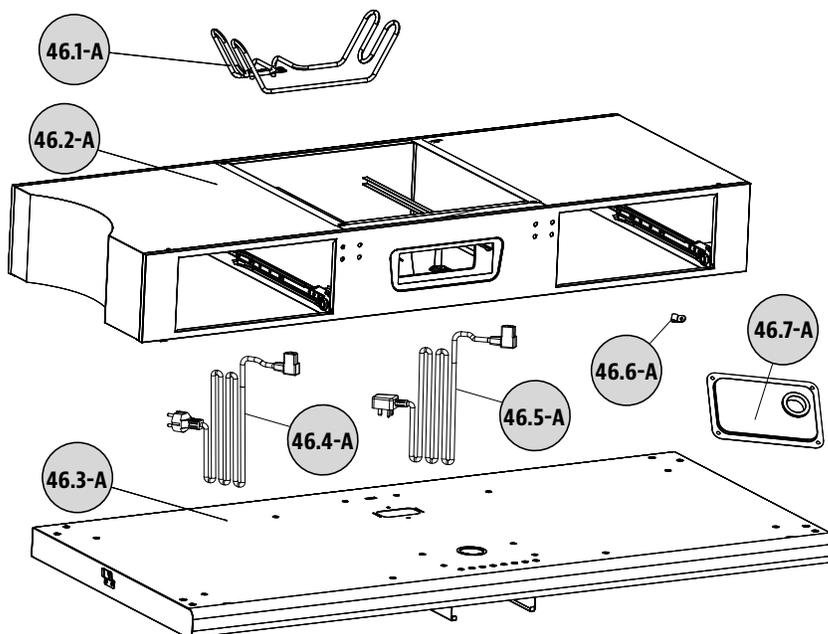
NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso.



UNTERE SCHRANKEINHEIT

Teilenr.	Beschreibung	Menge
46.1-A	Heizelement	1
46.2-A	Unterer Schrank	1
46.3-A	Unterer Tisch	1
46.4-A	Netzkabel – F-Stecker	1
46.5-A	Netzkabel – G-Stecker	1
46.6-A	Netzkabelclip	1
46.7-A	Deckplatte	1

NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso.



GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Kombinationsgrills 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 Grills 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 Grillkomponente 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 Grill nicht in Gebrauch ist.

Diese Garantie geht von normalem Hausgebrauch und normaler Pflege des Grills aus; der Umfang der beschränkten Garantie erstreckt sich nicht auf einen Grill, 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

KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENSERVICE

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundenservice: service-eu@dansons.com

GARANTIESERVICE

Wenden Sie sich an den nächsten Pit Boss® Händler für Reparaturen oder Ersatzteile. Dansons 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



IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly:
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

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons
directamente : 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

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons :
www.pitboss-grills.com

PITBOSS-GRILLS.COM

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



©2022 DANSONS | 602220117UMV

