

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



**PIT BOSS®**  
**NAVIGATOR**  
**PB150PPS**

MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PB150PPS  
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10805



**WOOD PELLET  
GRILL & SMOKER**

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

**FUMOIR ET GRIL À  
GRANULÉS DE BOIS**

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

**PARRILLA Y AHUMADOR DE  
PELLETS DE MADERA**

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

**HOLZPELLET-GRILL  
UND SMOKER**

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

**GRIGLIA A PELLETTI DI  
LEGNO CON AFFUMICATORE**

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

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

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

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

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

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



For outdoor and household use only. Not for commercial use.  
Réservé à l'usage extérieur et résidentiel uniquement. Non destiné à un usage commercial.  
Solo para uso doméstico y en el exterior. No apto para uso comercial.  
Bitte nur im Freien und privat nutzen. Nicht für die gewerbliche Anwendung geeignet.  
Solo per uso domestico ed esterno. Non per uso commerciale.

# 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.**

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new wood pellet grill. We also advise you retain this manual for future reference.

## DANGERS AND WARNINGS

**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.**

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

**Should a grease fire occur, turn the grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord from the connected outlet. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.**

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. After a period of storage, or non-use, check the Burn Pot for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake, chimney, or rear barrel exhaust holes. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

**Do not transport your grill while in use or while the grill is hot. Ensure the fire is completely out and that the grill is completely cool to the touch before moving.**

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area under the barbecue.
5. To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Service or an authorized dealer.

**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.**

6. Parts of the barbecue may be very hot and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or Burn Pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

## DISPOSAL OF ASHES

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When ashes are disposed by burial in soil, or otherwise locally dispersed, they should be retained in a closed container until all cinders have thoroughly cooled.

## WOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives. Wood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value in 8000-8770 BTU/LB, ash content < 1%.

**Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.**

At time of printing, there is no industry standard for barbecue wood pellets, although most pellet mills use the same standards to make wood pellets for domestic use. Further information can be found at [www.pelletheat.org](http://www.pelletheat.org) or the **Pellet Fuel Institute**.

Contact your local dealer on the quality of pellets in your area and for information on brand quality. As there is no control over the quality of pellets used, we assume no responsibility to damage caused by poor quality of fuel.

## CREOSOTE

Creosote, or soot, is a tar-like substance. When burning, it produces black smoke with a residue which is also black in color. Soot or creosote is formed when the appliance is operated incorrectly, such as: blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, moisture affected pellets, or poor air-to-fuel combustion.

It is dangerous to operate this appliance should the flame become dark, sooty, or if the Burn Pot is overfilled with pellets. When ignited, this creosote makes an extremely hot and uncontrolled fire, similar to a grease fire. Should this happen, turn the unit OFF, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas.

If creosote has formed within the unit, allow the unit to warm up at a low temperature, turn off the appliance, then wipe away any formation with a hand towel. Similar to tar, it is much easier to clean when warm, as it becomes liquid.

## **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 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





**COPYRIGHT NOTICE**

Copyright 2021. 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**

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013  
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com  
[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

**Customer Service**

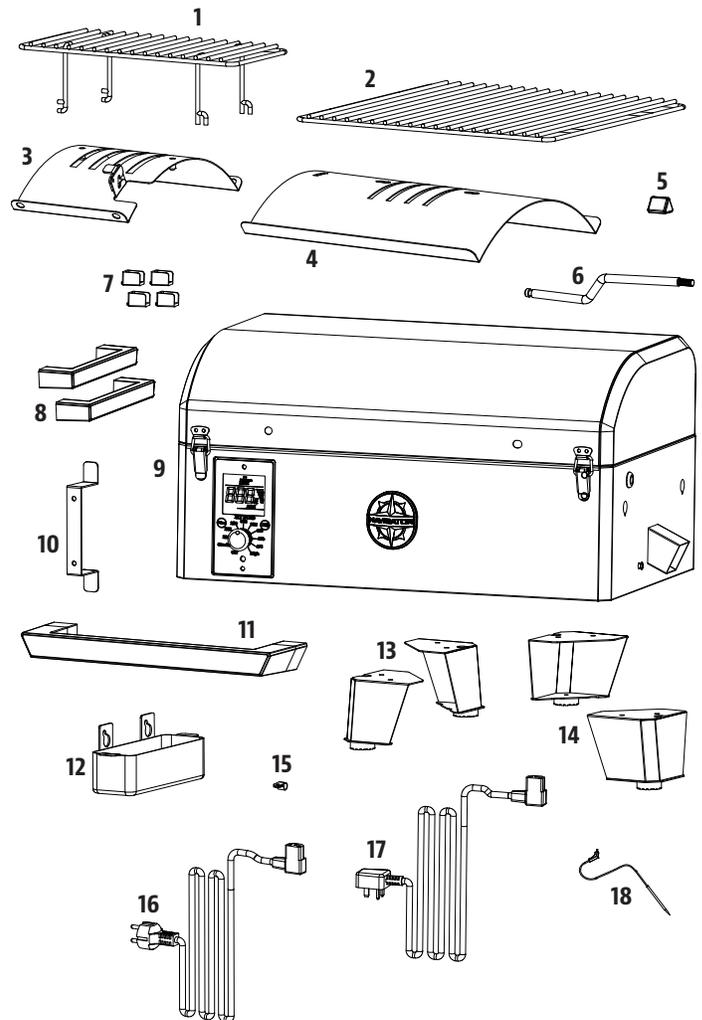
Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)  
**Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135**

**TABLE OF CONTENTS**

- Safety Information ..... 2
- Parts & Specs..... 6
- Assembly Preparation ..... 7
- Assembly Instructions
  - Installing The Side Handles..... 7
  - Mounting The Legs To The Grill ..... 8
  - Assembling The Lid Handle ..... 8
  - Installing The Flame Broiler Components..... 8
  - Installing The Cooking Components ..... 9
  - Mounting The Power Cord Bracket ..... 9
  - Installing The Power Cord ..... 9
  - Attaching the Grease Cup ..... 9
  - Connecting To A Power Source..... 10
- Operating Instructions
  - Grill Environment ..... 11
  - Grill Temperature Ranges ..... 12
  - Understanding The Probes ..... 12
  - Understanding The Control Board ..... 13
  - Hopper Priming Procedure ..... 14
  - First Use – Grill Burn-Off ..... 14
  - Automatic Start-Up Procedure..... 14
  - Manual Start-Up Procedure ..... 15
  - Shutting Off Your Grill..... 15
- Care & Maintenance ..... 16
- Tips & Techniques ..... 17
- Troubleshooting ..... 18
- Electrical Wire Diagram ..... 20
- Replacement Parts..... 21
- Warranty ..... 22

# PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Upper Cooking Rack (x1)
2	Cooking Grid (x1)
3	Flame Broiler Slider (x1)
4	Flame Broiler Main Plate (x1)
5	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
6	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
7	Side Handle Bracket (x4)
8	Side Handle (x2)
9	Main Barrel/ Hopper Assembly (x1)
10	Power Cord Bracket (x1)
11	Lid Handle (x1)
12	Grease Cup (x1)
13	Foot A (x2)
14	Foot B (x2)
15	Power Cord Clip (x1)
16	Power Cord - F Plug (x1)
17	Power Cord - G Plug (x1)
18	Meat Probe (x1)



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

## PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240 V, 50 HZ, 220 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxDxH)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26.93 IN. X 19.09 IN. X 14.88 IN.	19.7 KG / 43.43 LB	MAIN - 1,235.86 CM <sup>2</sup> / 191.56 IN <sup>2</sup> UPPER RACK - 419.85 CM <sup>2</sup> / 65.0 IN <sup>2</sup> TOTAL - 1,655.71 CM <sup>2</sup> / 256.56 IN <sup>2</sup>	82-260°C / 180-500°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: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com) | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

**IMPORTANT: To ease installation, using two people is helpful (but not necessary) when assembling this unit.**

**Tools required for assembly:** screwdriver and level. *Tools not 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.**

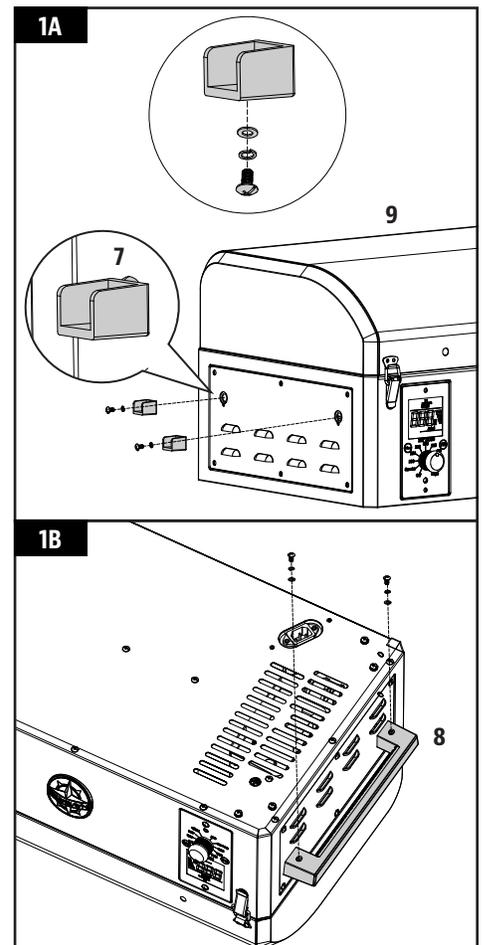
## 1. INSTALLING THE SIDE HANDLES

### Parts Required:

- 4 x Side Handle Bracket (#7)
- 2 x Side Handle (#8)
- 1 x Main Barrel/ Hopper Assembly (#9)

### Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Remove all the parts from inside the lid.
- Remove the pre-installed screws, locking washers and washers from the four Side Handle Brackets. Set aside.
- Remove the two pre-installed screws from the left side panel of the unit (on the hopper access panel). Secure two Side Handle Brackets to the left side panel using the same screws just removed. Repeat same installation for right side panel of the unit with the two other Side Handle Brackets. Note illustration 1A.
- Next, carefully flip the unit upside-down. Install each Side Handle into the Side Handle Brackets using the screws, locking washers, and washers previously removed from the Side Handle Brackets. Note illustration 1B.



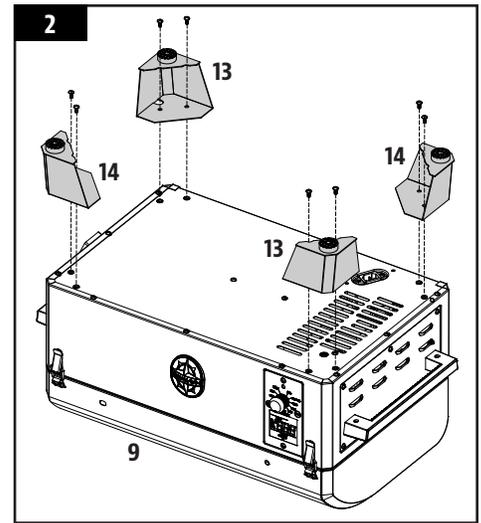
## 2. MOUNTING THE LEGS TO THE GRILL

### Parts Required:

- 1 x Main Barrel / Hopper Assembly (#9)
- 2 x Foot A (#13)
- 2 x Foot B (#14)

### Installation:

- Remove the eight pre-installed screws from the bottom panel corners of the unit, two from each corner.
- Secure Foot A to the bottom panel corner (closest to the control board) using two of the screws previously removed. Repeat same installation on opposite corner with other Foot A.
- Secure each Foot B on the two remaining bottom panel corners, using two screws in each.



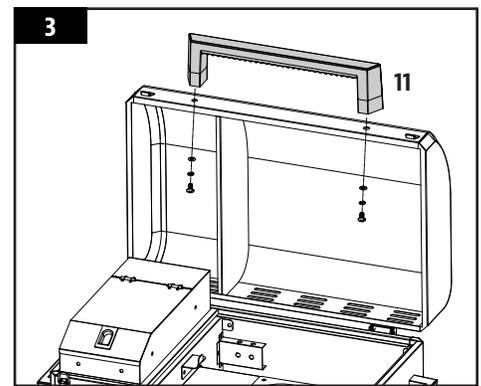
## 3. ASSEMBLING THE LID HANDLE

### Parts Required:

- 1 x Lid Handle (#11)

### Installation:

- Remove the pre-installed screws, locking washers and washers from the Lid Handle ends. Add a locking washer and washer onto a screw, then from inside the barrel lid, insert the screw so that it protrudes to the outside. Hand-tighten the screw (from the inside) into the Lid Handle. Repeat same installation for other end of Lid Handle.



## 4. INSTALLING THE FLAME BROILER COMPONENTS

### Parts Required:

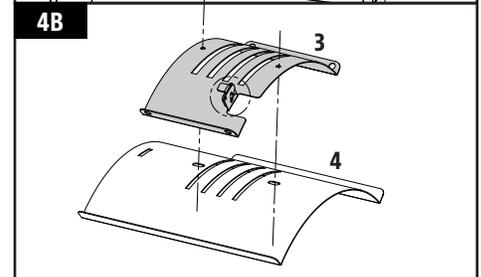
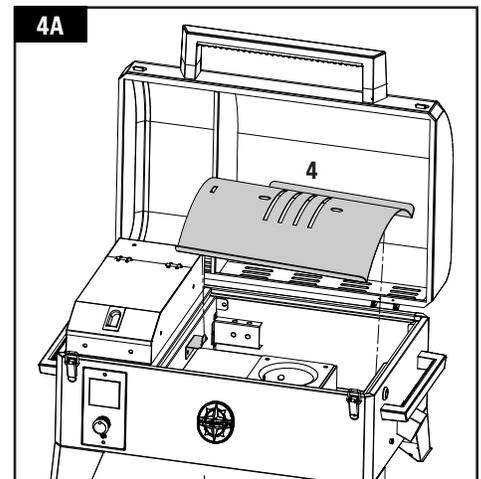
- 1 x Flame Broiler Slider (#3)
- 1 x Flame Broiler Main Plate (#4)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar Handle (#5)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar (#6)

### Installation:

- Insert the Flame Broiler Main Plate into the Main Barrel, left side first. Rest the Flame Broiler Main Plate slot onto the ledge tab on the left side, then rest the right side on the built-in ledge (on the inside right) of the Main Barrel that directs grease towards the Grease Cup. It will sit slightly at a downward angle. Note 4A.

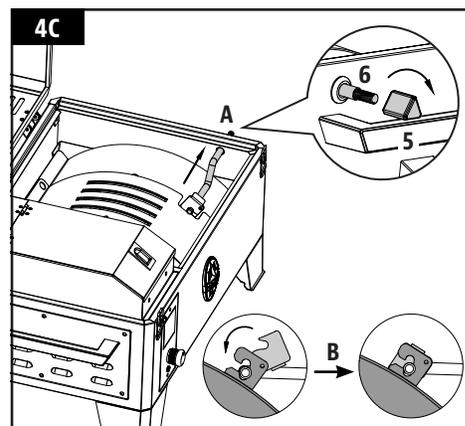
**IMPORTANT: If the Flame Broiler Main Plate is on the base of the barrel, it is installed incorrectly. The Flame Broiler Main Plate should sit at an angle, with the left side sitting higher than the right. Poor installation of this part may result in damage to your Grill Barrel.**

- Place the Flame Broiler Slider on top of the Flame Broiler Main Plate, covering the slotted openings. Ensure the raised tab is on the right, to easily adjust for direct or indirect flame when cooking. Note illustration 4B. Both Flame Broiler parts are lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.



- Next, remove the Flame Broiler Adjusting Bar Handle from the Flame Broiler Adjusting Bar. Insert the Flame Broiler Adjusting Bar through the opening hole on the right side of the Main Barrel. Add the Flame Broiler Adjusting Bar Handle back onto the end outside the barrel. Next, slide the notched end of the Adjusting Bar into the locking tab on the Flame Broiler Slider, giving you adjustable access to the Flame Broiler Slider on the Main Plate. Note steps in 4C.

**NOTE: When the Flame Broiler Slider is open and direct flame is used, do not leave the grill unattended for any period of time.**



## 5. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

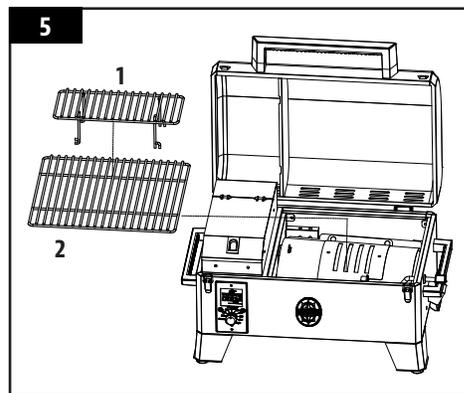
### Parts Required:

- 1 x Upper Cooking Rack (#1)
- 1 x Cooking Grid (#2)

### Installation:

- Place the Cooking Grid on the ledge inside the Main Grill.
- Position the Upper Cooking Rack onto the Cooking Grid. The Upper Cooking Rack can be placed as desired.

**NOTE: To maintain the searing and grilling performance of your cooking grids, regular care and maintenance is required.**



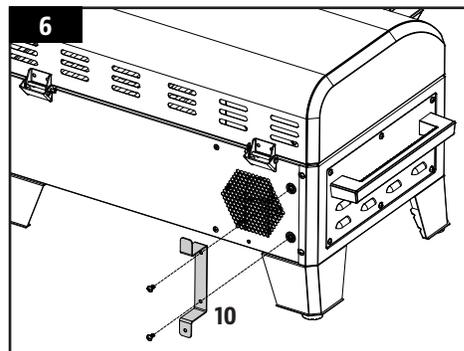
## 6. MOUNTING THE POWER CORD BRACKET

### Parts Required:

- 1 x Power Cord Bracket (#10)

### Installation:

- Remove the two pre-installed screws from the back panel of the unit. Secure the Power Cord Bracket to the corner by using the two screws previously removed.



## 7. INSTALLING THE POWER CORD

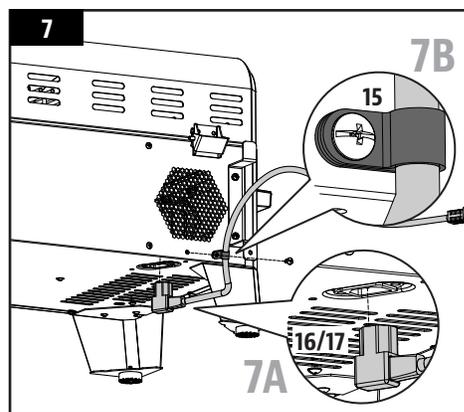
*NOTE: There are two Power Cords supplied. Select the Power Cord that is required for your region.*

### Parts Required:

- 1 x Power Cord Clip (#15)
- 1 x Power Cord (#16 or #17)

### Installation:

- Place the Power Cord Clip on the Power Cord. Then, insert the Power Cord into the groove at the bottom of the unit. Note 7A.
- Secure the Power Clip to the rear panel using the pre-installed screw below the air vent. Note 7B.



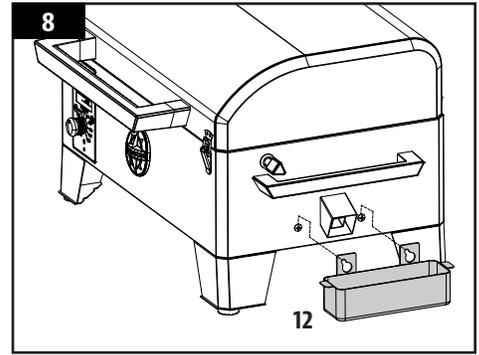
## 8. ATTACHING THE GREASE CUP

### Parts Required:

- 1 x Grease Cup (#12)

### Installation:

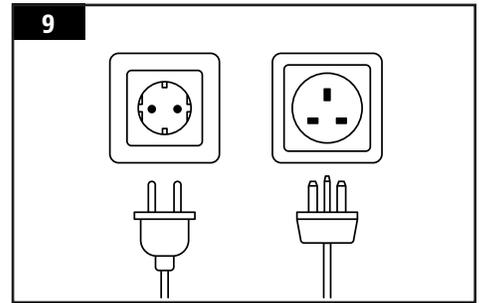
- Place the Grease Cup on the two screws of the pre-mounted screws of the Main Barrel side panel. Press down firmly to ensure it is level on the screws to avoid grease spills.
- The unit is now completely assembled.



## 9. CONNECTING TO A POWER SOURCE

**NOTE: Before plugging your Pit Boss® into any electrical outlet, ensure the temperature dial is in the OFF position.**

- STANDARD OUTLET**  
This appliance requires 220-240 volt, 50 hz, 220 w. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 220-240 volt and fast-blow fuse to protect the board from the ignitor.
- ON THE ROAD**  
Disconnect the igniter from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. A Pit Boss® unit can operate using a 12 volt, 100 watt inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt inverter.



**IMPORTANT: Disconnect unit from power source when not in use.**

# OPERATING INSTRUCTIONS

*With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, one factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fat in your diet is to use a low fat method of cooking, such as grilling. As a pellet grill uses natural wood pellets, the savory wood flavor is cooked into the meats, reducing the need for high sugar content sauces. Throughout this manual, you will notice the emphasis on grilling food slowly at LOW or MEDIUM temperature settings.*

## GRILL ENVIRONMENT

### 1. 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® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 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, gasoline and other flammable vapors and liquids.

### 2. COLD WEATHER COOKING

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a cup, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid lifting the lid any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your grill temperature. Be flexible with your serving time; add extra cooking time each time you open the lid.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.
- Ideal foods for winter cooking are those that require little attention, such as roasts, whole chickens, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding simple items such as vegetables and potatoes.

### 3. HOT WEATHER COOKING

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Follow these few suggestions on how to enjoy your grill throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- Even in hot weather it is still better to cook with the lid of your grill down.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

## GRILL TEMPERATURE RANGES

Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. All temperatures listed below are approximate and are affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.

- *HIGH TEMPERATURE (205-260°C / 401-500°F)*

This range is best used to sear and grill at a high heat. Use in tandem with the flame broiler (slide plate) for indirect or direct flame cooking. With the **flame broiler open**, direct flame is used to create those “blue” steaks, as well as flame-kissed vegetables, garlic toast or s’mores! When the **flame broiler is closed**, the air circulates around the barrel, resulting in convection heat. High temperature is also used to preheat your grill, burn-off the cooking grids, and to achieve high heat in extreme cold weather conditions.

- *MEDIUM TEMPERATURE (135-180°C / 275-356°F)*

This range is best for baking, roasting, and finishing off that slow smoked creation. Cooking at these temperatures will greatly reduce the chances of a grease flare-up. Ensure that the flame broiler slider is in the closed position, covering the slotted openings. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.

- *LOW TEMPERATURE (82-125°C / 180-257°F)*

This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast.

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of grilling on a wood pellet grill. **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done between 82-125°C / 180-257°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.

**TIP: To intensify that savory flavor, switch to SMOKE (low) temperature range immediately after putting your food on the grill. This allows the smoke to penetrate the meats.**

The key is to experiment with the length of time you allow for smoking, before the meal is finished cooking. Some outdoor chefs prefer to smoke at the end of a cook, allowing the food to keep warm until ready to serve. Practice makes perfect!

## UNDERSTANDING THE PROBES

- *GRILL PROBE*

Located inside the main barrel, on the back-left wall, is the Grill Probe. It is a small, vertical piece of stainless steel. The Grill Probe measures the internal temperature of the unit. When the temperature is adjusted on the Control Board, the Grill Probe will read the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.

**IMPORTANT: The temperature of your unit is highly affected on ambient outdoor weather, quality of pellets used, flavor of pellets, and the quantity of food being cooked.**

- *MEAT PROBE*

The meat probe measures the internal temperature of your meat in the grill, similar to your indoor oven. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port on the Control Board and insert the stainless steel meat probe into the thickest portion of your meat and the temperature will be displayed on the control board. **To ensure the meat probe is connected properly to the connection port, feel and hear it snap into place.**

**NOTE: When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. When not in use, disconnect from the meat probe connection port and place aside to keep protected and clean.**

## UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD

CONTROL	DESCRIPTION
	The LCD Screen is used as the information center for your unit. The LCD screen will display the current grill temperature (ACTUAL) and meat probe temperature (MP1). The flashing LCD screen indicates the unit was just connected to AC power. Screen flashes three times, then turns off.
	Indicates the meat probe temperature when probe is connected.
<b>Actual</b>	Indicates the current temperature of unit.
<b>Set</b>	Indicates the desired temperature that has been selected.
	Indicates the auger motor is turning and feeding pellets to the Burn Pot.
	Indicates the igniter is on. When first starting your unit, the igniter runs continuously for the start-up cycle.
	Indicates the fan is running. If the grill is in operation, the fan is on.
<b>NO PELLETS</b>	Indicates the auger motor is no longer able to feed pellets to the Burn Pot. Likely, the hopper is empty and requires refilling.
	Press and hold the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the Burn Pot. This can be used to add more fuel to the fire just before opening the barrel lid, resulting in a quicker heat recovery time. It can also be used to add more fuel while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Overfeeding the Burn Pot may damage to grill barrel paint.
	The Temperature Switch Button is used to change the temperature readout on the LED Screen. Press the button to switch to Fahrenheit (°F) or to Celsius (°C), as preferred. Default is set to Celsius.
	The Temperature Control Dial allows you to set your desired temperature. Rotate the knob marker to select from Smoke, any of the eight temperature presets, or High. Once rotating the dial, the SET Temperature on the LCD Screen will adjust.
<b>OFF</b>	The Off Setting on the Temperature Control Dial is the OFF mode for the unit. The unit will not function on this setting.
<b>SMOKE</b>	The Smoke Setting on the Temperature Control Dial is the lowest smoking mode for the unit. The grill operates at the lowest temperature, without the fire going out.
<b>HIGH</b>	The High Setting on the Temperature Control Dial is the highest heat level for the unit. The grill operates at the highest temperature. When the lid is open, the grill will run at this speed to compensate for the loss of heat in the barrel.
	The plug-in connection port on the front of the Control Board is for a Meat Probe. When the meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When the meat probe is not in use, disconnect the adapter from the connection port.



## HOPPER PRIMING PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the grill is ignited, and each time the grill runs out of pellets in the hopper. The auger must be primed to allow pellets to travel through the length of the auger, and fill the Burn Pot. **If not primed, the igniter will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start.** Follow these steps to prime the hopper:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the Burn Pot in the bottom of the main barrel.
3. Plug the power cord into a power source. Press the Power Button to turn the unit on, and turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position. Check the following items:
  - That you can hear the auger turning. Place your hand above the Burn Pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the Burn Pot. This can cause injury.
  - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the Burn Pot. The igniter tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
4. Once verified that all electric components are working correctly, press the Power Button to turn the unit off.
5. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.
6. Press the Power Button to turn the unit on. Keep the Temperature Control Dial in the SMOKE position. Press and hold the Prime Button until you see pellets on the inside of the grill from the auger tube. Once pellets begin to drop into the Burn Pot, release the Prime Button.
7. Press the Power Button to turn the unit off.
8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use.

## FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Once your hopper has been primed and before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off. Start the grill and operate at any temperature over 176°C / 350°F (with the lid down) for 30 to 40 minutes to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

## AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the main barrel lid. Check the Burn Pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
2. Ensure the Temperature Control Dial is in the SMOKE position. Press the Power Button to turn the unit on. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the Burn Pot. The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The barrel lid must remain open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
3. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

### IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric igniter fails or your grill's flame dies out during a cook, check the following steps, or start your grill using the manual method.

1. Ensure the Temperature Control Dial is in the SMOKE position. Open the barrel lid. Remove the cooking components from inside. Remove all unburnt pellets and ash from the Burn Pot. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. Once all cooking components are removed and cleaned, press the Power Button to turn the unit on. Check the following:
  - Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the Burn Pot and feeling for heat.
  - Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the Burn Pot.
  - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the Burn Pot.
  - Confirm that the combustion fan is working by listening for a torchy roar.
3. If any of the above points are not working, follow **Troubleshooting** instructions.

### MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Ensure the Temperature Control Dial is in the SMOKE position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Check Burn Pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill hopper with dry, all natural hardwood barbecue pellets.
3. Open the barrel lid. Remove the cooking components to expose the Burn Pot. Place a generous handful of pellets into the Burn Pot. Squirt a gelled fire starter, or other appropriate pellet starter, over the top of the pellets. A small amount of solid fuel fire starter, such as one composed of sawdust and wax, or wood shavings, is also appropriate. Add another small amount of pellets in the Burn Pot.

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

4. Light the contents of the Burn Pot using a long match or long-nosed lighter. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes. Do not attempt to add more starter into the Burn Pot. This can cause injury.
5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the main barrel. Continue start-up at step two of **Automatic Start-Up Procedure**.

### SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, press the Power Button to turn the unit off and turn the Temperature Control Dial to OFF. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete. When the cycle is complete, the fan will turn off.

# CARE AND MAINTENANCE

Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

## 1. HOPPER ASSEMBLY

- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.

**NOTE: Use a long handled brush or shop-vac to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out through the hopper screen.**

- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the hopper access panel is removed (see **Electric Wire Diagram** for diagram), carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.

## 2. INSIDE SURFACES

- It is recommended to clean your Burn Pot after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the Burn Pot.
- Use a long-handled grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the grill off, and shut the lid until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease cup often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

## 3. OUTSIDE SURFACES

- Wipe your grill down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. **All painted surfaces are not covered under warranty**, but rather are part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using high heat BBQ paint.
- Use a grill cover to protect your grill for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

### CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Cup	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Grill Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

## TIPS & TECHNIQUES

Follow these helpful tips and techniques, passed on from Pit Boss® owners, our staff, and customers just like you, to become more familiar with your grill:

### 1. *FOOD SAFETY*

- Keep everything in the kitchen and cooking area clean. Use different platters and utensils for the cooked meat than the ones you used to prepare or transport the raw meat out to the grill. This will prevent cross contamination of bacteria. Each marinade or basting sauce should have its own utensil.
- Keep hot foods hot (above 60°C / 140°F), and keep cold foods cold (below 3°C / 37°F).
- A marinade should never be saved to use at a later time. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- Defrost and marinate meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.

### 2. *COOKING PREPARATION*

- Be prepared, or **Mise en Place**. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at grill side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the grill.
- A BBQ floor mat is very useful. Due to food handling accidents and cooking spatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

### 3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- To infuse more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures (also known as **low and slow**). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F. Misting, or mopping, are great ways to keep meat from drying out.
- While searing your meats, cook with the lid down. Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods with hardwood pellets will turn meats and poultry pink. The band of pink (after cooking) is referred to as a **smoke ring** and is highly prized by outdoor chefs.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Leave open space between the foods and the extremities of the barrel for proper heat flow. Food on a crowded grill will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.

# 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](http://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.**

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Temperature Control Dial is still off.	Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see <b>Electric Wire Diagram</b> for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Fire in Burn Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the Burn Pot. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the Burn Pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the Burn Pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the Burn Pot. If not operating properly, follow <b>Manual Start-up Procedure</b> to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.
Flashing Dots On LCD Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LCD Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. Check grill Grill Probe and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check Burn Pot for ash build-up or obstructions, and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.

"ErH" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"Er1" Error Code	Grill Probe wire not making connection.	Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe molex connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"ErP" Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power.	Safety feature prevents an automatic restart. Press the Power Button to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. Turn Temperature Control Dial to SMOKE or desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Service for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn Pot Is Blocked	Clear Burn Pot for ash and other debris. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.

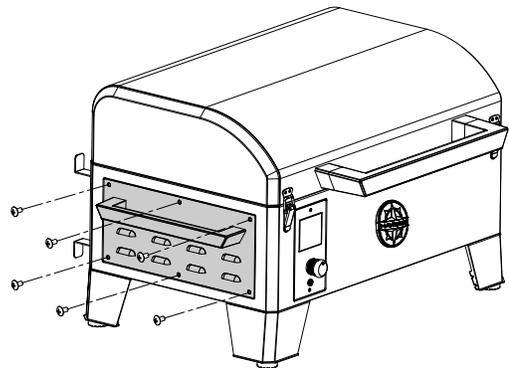
# ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

The Digital Control Board system is an intricate and valuable 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 220-240 V, 50 HZ, 220 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

LOCATE AND REMOVE THE SIX SCREWS OF ACCESS PANEL ON LEFT SIDE OF UNIT



FUEL INPUT RATING:  
0.5 KG/H  
(1.1 LB/H)

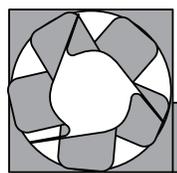
### DIGITAL CONTROL BOARD

FAST-BLOW FUSE  
5 AMP

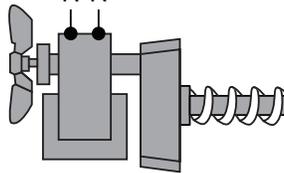
GRILL PROBE

MALE ADAPTER

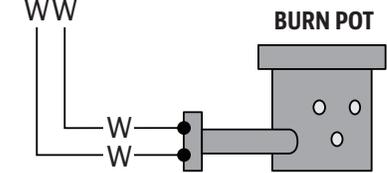
GROUNDED POWER CORD



**DRAFT FAN**  
230 V, 50 Hz,  
1 PHASE



**AUGER MOTOR & FEED SYSTEM**  
230 V, 50 Hz,  
2 RPM MOTOR



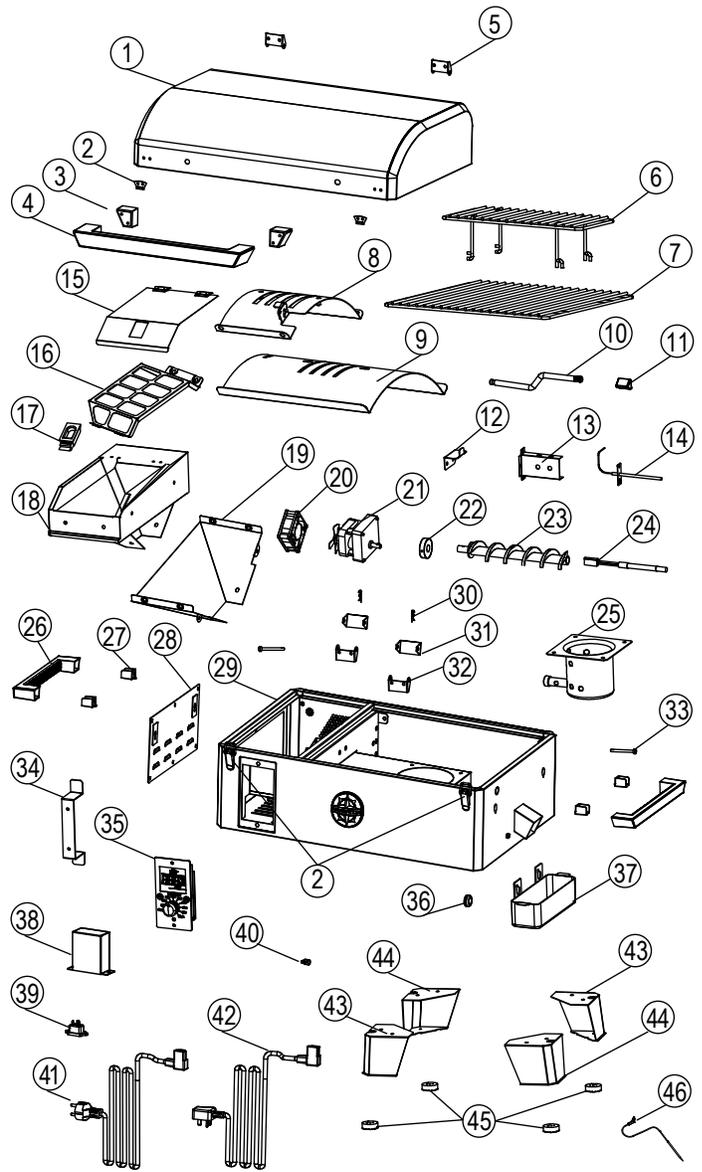
**IGNITER ASSEMBLY / HD CARTRIDGE HEATER**  
200 W, 230 V,  
9.5MM X 127MM  
(0.375" X 5.000")

### INDEX

- W : WHITE
- Y : YELLOW
- P : PURPLE
- R : RED
- K : BLACK
- S : SILVER
- G : GREEN

# REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Lid (x1)
2	Hasp (x2)
3	Bezel with Bolt (x2)
4	Lid Handle (x1)
5	Lid Hinge (x2)
6	Upper Cooking Rack (x1)
7	Cooking Grid (x1)
8	Flame Broiler Slider (x1)
9	Flame Broiler Main Plate (x1)
10	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
11	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
12	Flame Broiler Hanger Bracket (x1)
13	Grill Probe Shield (x1)
14	Grill Probe (x1)
15	Hopper Lid (x1)
16	Hopper Safety Screen (x1)
17	Hopper Lid Switch (x1)
18	Hopper Box Housing (x1)
19	Hopper Guide Plate (x1)
20	Combustion Fan (x1)
21	Auger Motor (x1)
22	Nylon Bushing (x1)
23	Auger Fighting Assembly (x1)
24	Igniter (x1)
25	Burn Pot (x1)
26	Side Handle (x2)
27	Side Handle Bracket (x4)
28	Hopper Access Panel (x1)
29	Firebox / Body (x1)
30	R Pin (x2)
31	Hinge B (x2)
32	Body Hinge (x2)
33	Pin (x2)
34	Power Cord Bracket (x1)
35	Control Board (x1)
36	Rubber Ring (x1)
37	Grease Cup (x1)
38	Power Cord Waterproof Cover (x1)
39	Male Adapter (x1)



Part#	Description
40	Power Cord Clip (x1)
41	Power Cord - F Plug (x1)
42	Power Cord - G Plug (x1)
43	Foot A (x2)
44	Foot B (x2)
45	Foot Gasket (x4)
46	Meat Probe (x1)

# WARRANTY

## CONDITIONS

All wood pellet 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 purchase or after the warranty has expired. Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all steel 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. There is no specific warranty on the Grill Probe, meat probe, paint, powder coat finish, burn pot, grill cover and all gaskets or against damage caused from corrosion. 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.

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 derivative liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that resist 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 oxidation, 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® units, 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. Burning other than quality wood pellets 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](http://www.pitboss-grills.com)

## CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com) | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

## 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 lid 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.**

Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie damit beginnen, das Produkt aufzubauen, zu montieren oder zu benutzen. Dadurch stellen Sie sicher, dass Ihnen der neue Holzpelletgrill Freude bereitet und bei der Verwendung möglichst wenig Probleme auftreten. Wir empfehlen ebenfalls, diese Anleitung zur künftigen Verwendung aufzubewahren.

## GEFAHREN UND WARNHINWEISE

**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.**

1. Ein Mindestabstand von 305 mm (12 Inch) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 305 mm (12 Inch) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. **Bauen Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden auf, oder auf Böden, die mit brennbaren Oberflächen geschützt sind, es sei denn, Ihnen liegen von den zuständigen Behörden die ordnungsgemäßen Genehmigungen und Zulassungen vor.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden und abgeschlossenen oder unbelüfteten Bereichen, in Wohnräumen, Fahrzeugen, Zelten, Garagen. Dieses Holzpelletgerät darf nicht unter einer Decke oder einem Überhang, die brennbar sind, aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

**Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken, Überhängen, Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons aufgestellt werden. Nicht auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Mulch oder Zierrinde verwenden. Verwenden Sie dieses Produkt nicht im Zelt, Wohnmobil, Auto, Keller, Dachboden oder Boot. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.**

2. Halten Sie das Stromkabel und das Brennmaterial fern von heißen Oberflächen. Verwenden Sie den Grill nicht im Regen oder in der Nähe von Wasserquellen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
3. Wenn Sie Ihr Gerät eine Weile verstaut oder nicht verwendet haben, prüfen Sie, dass der Brennrost nicht verstopft ist, die Pelletkammer keine Fremdoobjekte aufweist und die Luft im Ansaugbereich des Lüfters oder um den Rauchabzug nicht blockiert wird. Vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich. Wenn der Grill in der regnerischen Jahreszeit oder in Jahreszeiten mit hoher Feuchtigkeit im Außenbereich aufbewahrt wird, tragen Sie dafür Sorge, dass kein Wasser in die Pelletkammer eindringen kann. Wenn Holzpellets nass werden oder starker Feuchtigkeit ausgesetzt sind, quellen sie stark auf, zersetzen sich und können das Zuführsystem blockieren. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie mit Instandhaltungs- oder Wartungstätigkeiten beginnen.

**Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er heiß oder in Betrieb ist. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill kühl genug zum Anfassen ist, bevor Sie ihn bewegen.**

4. Es empfiehlt sich, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen. Verwenden Sie keine Zubehöreile, die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind. Legen Sie weder die Grillabdeckung noch andere brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill.

5. Damit keine Finger, Kleidung oder andere Gegenstände vom Zuführsystem der Förderschnecke erfasst werden, ist das Gerät mit einer Sicherheitsblende aus Metall versehen, die im Inneren der Pelletkammer angebracht ist. Diese Blende darf nicht entfernt werden, es sei denn auf Anweisung des Kundendienstes oder eines autorisierten Händlers.

**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 von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.**

6. Teile des Grills können sehr heiß werden und ernsthafte Verletzungen verursachen. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
7. Vergrößern Sie nicht die Zündlöcher oder Brenntöpfe. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brandgefahr und Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.
8. Das Produkt kann scharfe Kanten oder spitze Ecken haben. Dies kann beim Anfassen zu Verletzungen führen. Vorsichtig handhaben.

## ENTSORGUNG DER ASCHE

Asche sollte in einen Metallbehälter mit fest schließendem Deckel gefüllt werden. Der verschlossene Aschebehälter sollte bis zu seiner abschließenden Entsorgung auf einem nicht entzündlichen Boden abgestellt werden, in ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien. Wenn Asche zur Entsorgung unter die Erde gehoben oder anderweitig ausgestreut wird, sollten Sie sie bis zum endgültigen Erkalten aller Glutreste in einem geschlossenen Behälter verwahren.

## HOLZPELLET-BRENNSTOFF

Dieses Pellet-Gargerät wurde nur für die Verwendung mit 100-prozentig naturbelassenem, zu Pellets geformtem Holz konzipiert und genehmigt. Werden andere Brennstoffe mit diesem Gerät verwendet, erlöschen die Garantie und Sicherheitszulassung. Sie dürfen nur 100-prozentig naturbelassene Pellets verwenden, die zum Befeuern von Pelletgrills hergestellt wurden. Verwenden Sie keinen Brennstoff mit Zusätzen. Holzpellets sind äußerst empfindlich gegenüber Feuchtigkeit und sollten immer in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden. Wenn Sie Ihren Grill für einen längeren Zeitraum nicht nutzen und verstauen, empfehlen wir, alle Pellets aus der Pelletkammer und der Förderschnecke zu entfernen, um ein Verstopfen zu vermeiden. Der mittlere Heizwert des Pelletbrennstoffs in 8000-8770 BTU/LB, Aschegehalt < 1 %.

**Verwenden Sie niemals Spiritus, Benzin, Feuerzeugbenzin oder Kerosin, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen. Bewahren Sie diese Flüssigkeiten in sicherem Abstand von dem Gerät auf, wenn es in Gebrauch ist.**

Zum Druckzeitpunkt besteht keine Industrienorm für Grill-Holzpellets. Allerdings verwenden die meisten Pelletmühlen die gleichen Standards, um Holzpellets für den Privatgebrauch herzustellen. Weitere Informationen erhalten Sie bei [www.pelletheat.org](http://www.pelletheat.org) oder dem **Pellet Fuel Institute (Brennstoff-Pellet-Institut)**.

Wenden Sie sich bezüglich der Pelletqualität in Ihrer Region und Informationen zur Markenqualität an Ihren Händler vor Ort. Da es keine Qualitätskontrolle für die verwendeten Pellets gibt oder Pellets feucht geworden sind, übernehmen wir keine Verantwortung für Schäden, die durch schlechte Brennstoffqualität verursacht wurden.

## KREOSOT

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

Es ist gefährlich, das Gerät zu verwenden, wenn die Flamme dunkel oder rußig wird oder der Brenntopf mit zu vielen Pellets befüllt ist. Bei Entzündung verursacht das Kreosot ein äußerst heißes und unkontrolliertes Feuer, ähnlich einem Fettbrand. Sollte es zu einem Brand kommen, schalten Sie das Gerät AB, lassen Sie es vollständig abkühlen und überprüfen Sie es hinsichtlich einer Wartung und Reinigung. Kreosot sammelt sich üblicherweise entlang des Abzugs an.

Wenn sich im Gerät Kreosot abgelagert hat, wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf, schalten es aus und wischen alle Rückstände mit einem Handtuch ab. Ähnlich wie Teer ist Kreosot deutlich einfacher zu entfernen, wenn es warm ist, da es dann flüssig wird.

## 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 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





## HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2021. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung von Danson kopiert, übertragen, transkribiert, in einem Abrufsystem gespeichert oder in irgendeiner Form

### Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013  
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com  
[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

### Kundendienst

Von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES)  
**Gebührenfreie Hotline: +1-877-303-3134, Fax: +1-877-303-3135**

# INHALTSVERZEICHNIS

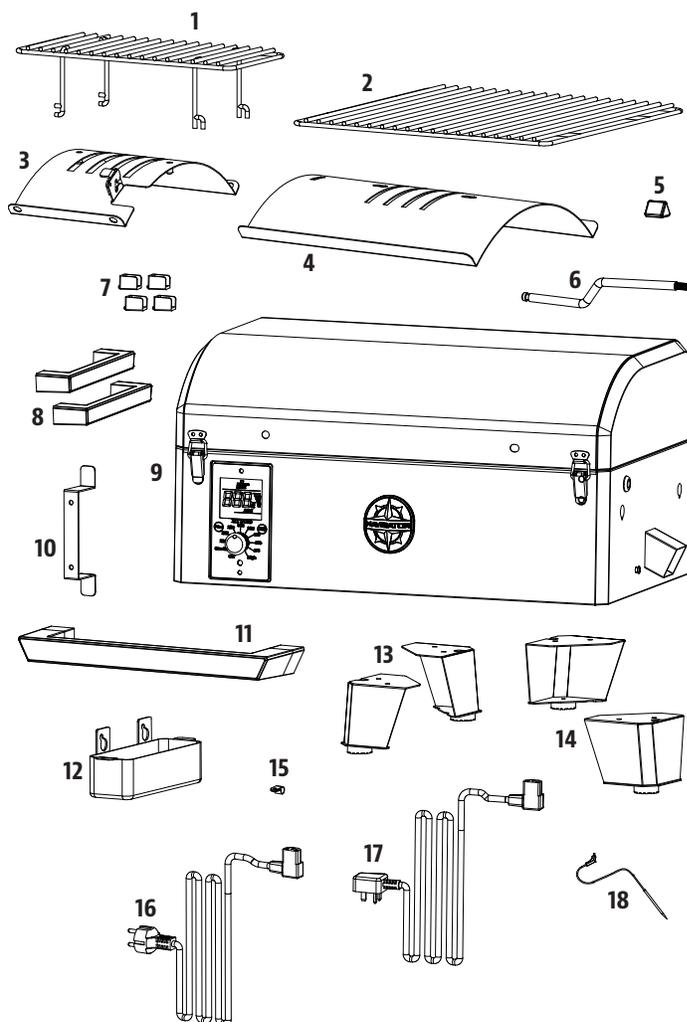
Sicherheitshinweise.....	2
Teile und Spezifikationen.....	6
Montagevorbereitung.....	7
Montageanleitung	
Montage der Seitengriffe.....	7
Montage der Beine am Grill.....	8
Montage des Deckelhalters.....	8
Montage der einzelnen Bratrosteile.....	8
Montage der Garkomponenten.....	9
Montage der Netzkabelhalterung.....	9
Den Netzstecker anbringen.....	9
Anbringen des Fettbehälters.....	9
Anschluss an die Stromversorgung.....	10
Bedienungsanleitung	
Grillumgebung.....	11
Grilltemperaturbereiche.....	12
Funktionsweise des Messfühlers.....	12
Das Steuerpanel verstehen.....	13
Initialisierung der Pelletkammer.....	14
Erste Verwendung – Einbrennen des Grills.....	14
Automatisches Starten.....	14
Manuelles Starten.....	15
Den Grill ausstellen.....	15
Pflege und Wartung.....	16
Tipps und Techniken.....	17
Fehlerbehebung.....	18
Schaltplan.....	20
Ersatzteile.....	21
Garantie.....	22

DE

DEUTSCHE

# TEILE UND SPEZIFIKATIONEN

Teile	Beschreibung
1	Oberer Grillrost (x1)
2	Grillrost (x1)
3	Schieberegler für den Bratrost (x1)
4	Große Platte für den Bratrost (x1)
5	Einstellstangenhalter für den Bratrost (x1)
6	Einstellstange für den Bratrost (x1)
7	Seitengriffhalterung (x4)
8	Seitengriff (x2)
9	Hauptfass/Pelletkammer-Einheit (x1)
10	Geerdetes Netzkabel – Halterung (x1)
11	Deckelgriff (x1)
12	Fettbehälter (x1)
13	Fuß A (x2)
14	Fuß B (x2)
15	Netzkabelclip (x1)
16	Netzkabel – F-Stecker (x1)
17	Netzkabel – G-Stecker (x1)
18	Fleischthermometer (x1)



*HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls bei der Montage des Geräts Teile fehlen sollten.*

## PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

220-240 V, 50 Hz, 220 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26.93 X 19.09 X 14.88 ZOLL	19.7 KG / 43.43 LB	HAUPTPELLET - 1,235.86 CM <sup>2</sup> / 191.56 QUADRATZOLL OBERES GITTER - 419.85 CM <sup>2</sup> / 65.0 QUADRATZOLL GESAMT - 1,655.71 CM <sup>2</sup> / 256.56 QUADRATZOLL	82-260°C / 180-500°F

DE

DEUTSCHE

# MONTAGEVORBEREITUNG

Die Teile sind im gesamten Versandkarton verteilt, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile und die Blisterverpackung um die Metallteile, nachdem Sie diese aus dem schützenden Versandkarton genommen haben. Entfernen Sie vor der Montage alle Verpackungsmaterialien von der Innenseite und Außenseite des Grills, überprüfen Sie dann alle Teile und inspizieren Sie diese anhand der Stückliste. Falls Teile fehlen oder beschädigt sind, versuchen Sie nicht, den Grill zusammenzubauen. Transportschäden werden nicht von der Garantie abgedeckt. Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem Händler oder dem Pit Boss®-Kundendienst: Von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES).

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com) | Gebührenfreie hotline: +1-877-303-3134 | Gebührenfreies fax: +1-877-303-3135

**VIGTIGT: Det er en fordel at være to personer ved montering af denne enhed (dog ikke nødvendigt).**

**Erforderliches Werkzeug:** Schraubendreher und Wasserwaage. *Dieses Werkzeug ist nicht im Lieferumfang enthalten.*



# MONTAGEANLEITUNG

**VIGTIGT: Det anbefales at læse hvert trin helt igennem, før du påbegynder monteringen ifølge anvisningerne. Undgå at spænde skruerne helt, før alle skruer for det pågældende trin er skruet i, eller medmindre andet er angivet.**

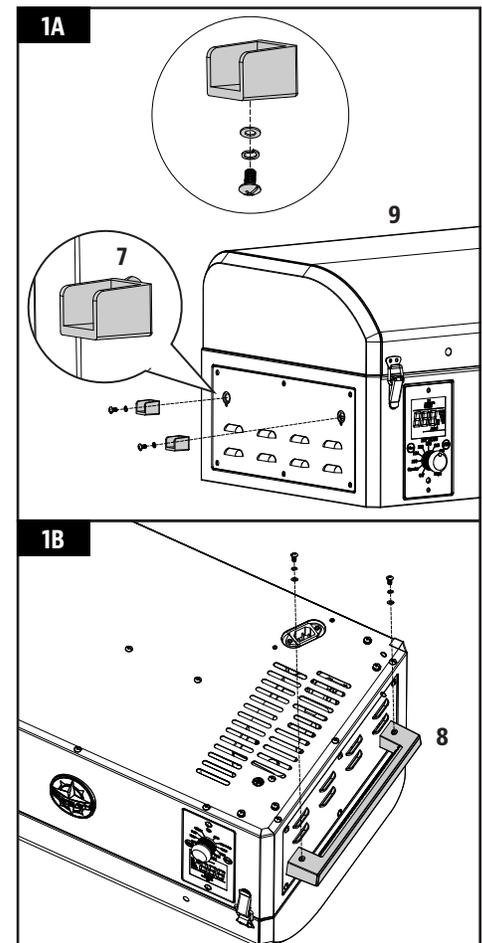
## 1. MONTAGE DER SEITENGRIFFE

### Erforderliche Teile:

- 4 x Seitengriffhalterung (#7)
- 2 x Seitengriff (#8)
- 1 x Hauptfass/Pelletkammer-Einheit (#9)

### Montage:

- Breiten Sie ein Stück Karton auf dem Boden aus, damit das Gerät oder die Teile während der Montage nicht verkratzen. Entfernen Sie alle Teile aus dem Inneren des Deckels.
- Entfernen Sie die vorinstallierten Schrauben, Federringe und Unterlegscheiben von den vier Seitengriffhalterungen. Legen Sie sie beiseite.
- Entfernen Sie die beiden vormontierten Schrauben an der linken Seitenwand des Geräts (an der Zugangsabdeckung). Befestigen Sie die beiden Seitengriffhalterungen mit denselben Schrauben, die Sie gerade entfernt haben, an der linken Seitenwand. Wiederholen Sie die gleiche Montage für die rechte Seitenwand des Geräts mit den beiden anderen Seitengriffhalterungen. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 1A.
- Drehen Sie anschließend vorsichtig die Oberseite des Geräts nach unten. Montieren Sie jeden Seitengriff in die Seitengriffhalterungen mit den Schrauben, Federringen und Unterlegscheiben, die zuvor von den Seitengriffhalterungen entfernt wurden. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 1B.



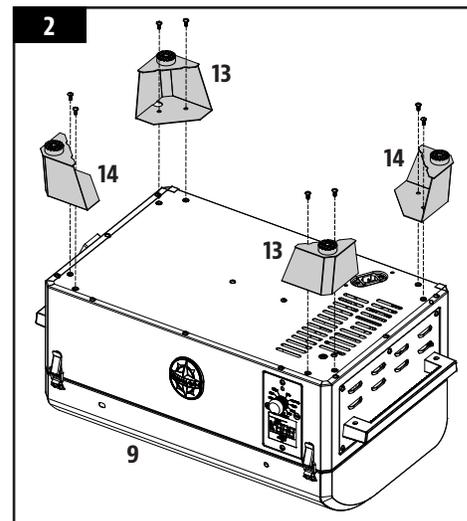
## 2. MONTAGE DER BEINE AM GRILL

### Erforderliche Teile:

- 1 x Hauptfass/Pelletkammer-Einheit (#9)
- 2 x Fuß A (#13)
- 2 x Fuß B (#14)

### Montage:

- Entfernen Sie die acht vormontierten Schrauben an den Ecken der Bodenplatte des Geräts, zwei an jeder Ecke.
- Befestigen Sie den Fuß A mit zwei der zuvor entfernten Schrauben an der Ecke der Bodenplatte (am nächsten zum Steuerpanel). Wiederholen Sie die gleiche Montage an der gegenüberliegenden Ecke mit dem anderen Fuß A.
- Befestigen Sie jeden Fuß B mit jeweils zwei Schrauben an den beiden verbleibenden Ecken der Bodenplatte.



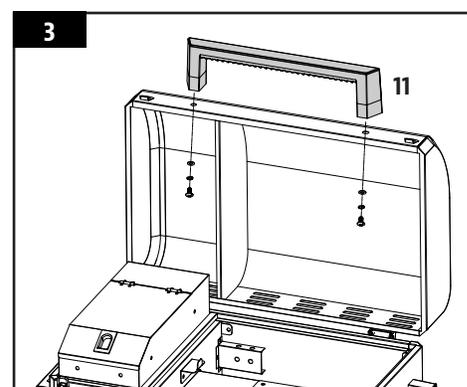
## 3. MONTAGE DES DECKELHALTERS

### Erforderliche Teile:

- 1 x Deckelgriff (#11)

### Montage:

- Entfernen Sie die vorinstallierten Schrauben, Federringe und Unterlegscheiben von den Enden des Deckelgriffs. Fügen Sie einer Schraube einen Federring und eine Unterlegscheibe hinzu, und montieren Sie sie im Inneren des Fassdeckels, sodass sie nach außen ragt. Ziehen Sie die Schraube von Hand (und von innen) am Deckelhalter an. Wiederholen Sie den Montagevorgang für die andere Seite des Deckelgriffs.



## 4. MONTAGE DER EINZELNEN BRATROSTTEILE

### Erforderliche Teile:

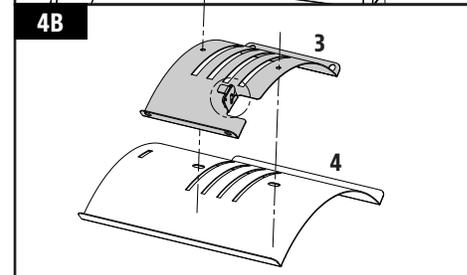
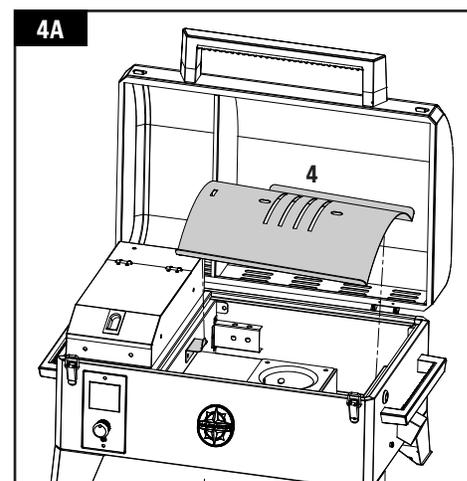
- 1 x Schieberegler für den Bratrost (#3)
- 1 x Große Platte für den Bratrost (#4)
- 1 x Einstellstangenhalter für den Bratrost (#5)
- 1 x Einstellstange für den Bratrost (#6)

### Montage:

- Führen Sie das Flame Broiler-Hauptblech mit der linken Seite zuerst im Hauptfass ein. Legen Sie die Nut des Flame Broiler-Hauptblechs auf die Leistenlasche auf der linken Seite, und legen Sie dann die rechte Seite auf die eingebaute Leiste (innen rechts) des Hauptfasses, die das Fett zum Fettbehälter leitet. Sie ist dabei leicht nach unten geneigt. Hinweis 4A.

**WICHTIG: Wenn das Flame Broiler-Hauptblech auf dem Fassboden aufliegt, ist es falsch montiert. Das Flame Broiler-Hauptblech sollte schräg angebracht sein, links höher als rechts. Eine mangelhafte Installation dieses Teils kann zu einer Beschädigung Ihres Grillfasses führen.**

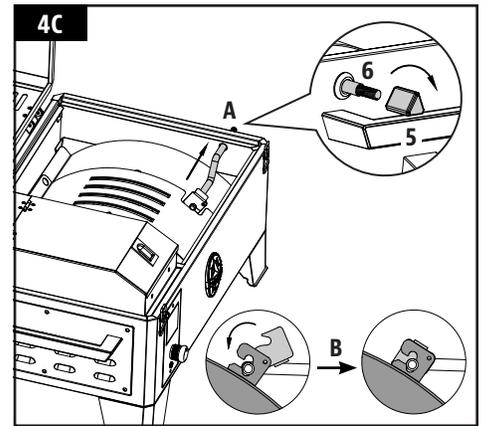
- Platzieren Sie den Flame Broiler-Schieber auf dem Flame Broiler-Hauptblech. Dabei werden die Schlitze abgedeckt. Achten Sie darauf, dass sich der Griff auf der rechten Seite befindet, damit Sie beim Grillen oder Räuchern leicht die direkte oder indirekte Flamme einstellen



können. Beachten Sie Abbildung 4b. Beide Flame Broiler-Teile wurden leicht mit Öl eingerieben, um zu verhindern, dass sie während des Versandes Rost ansetzen.

- Entfernen Sie als Nächstes den Griff der Flame Broiler-Einstellstange von der Flame Broiler-Einstellstange. Stecken Sie die Flame Broiler-Einstellstange durch das Öffnungsloch auf der rechten Seite des Hauptfasses. Bringen Sie den Griff der Flame Broiler-Einstellstange wieder am Ende außerhalb des Fasses an. Schieben Sie anschließend das gekerbte Ende der Einstellstange in die Verriegelungslasche des Flame Broiler-Schiebers, sodass Sie den Flame Broiler-Schieber auf dem Hauptblech problemlos einstellen können. Beachten Sie die Schritte in 4C.

**HINWEIS:** Lassen Sie den Grill zu keinem Zeitpunkt unbeaufsichtigt, wenn der Flame Broiler-Schieber offen ist und mit direkter Flamme gegrillt wird.



## 5. MONTAGE DER GARKOMPONENTEN

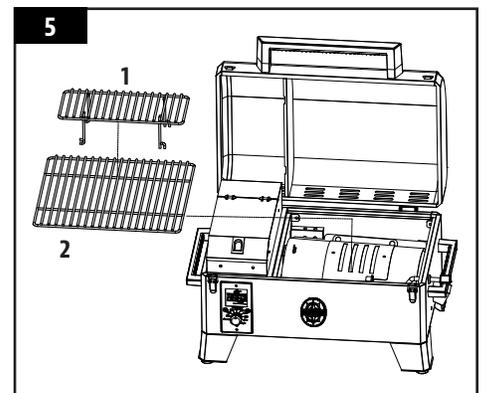
**Erforderliche Teile:**

- 1 x Oberer Grillrost (#1)
- 1 x Grillrost (#2)

**Montage:**

- Legen Sie den oberen Grillrost auf die obere Leiste im Inneren des Hauptgrills.
- Setzen Sie das obere Garrost auf das Garrost. Das obere Garrost kann beliebig platziert werden.

**HINWEIS:** Damit die Leistung der Garroste beim scharfen Anbraten und Grillen gleich bleibt, ist regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.



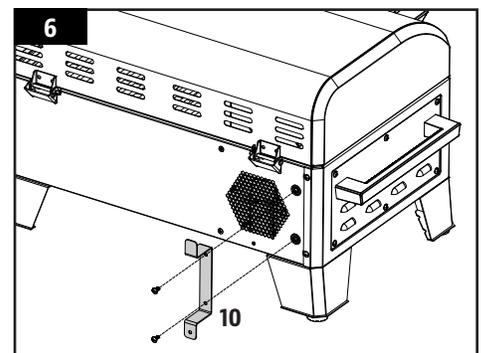
## 6. MONTAGE DER NETZKABELHALTERUNG

**Erforderliche Teile:**

- 1 x Geerdetes Netzkabel – Halterung (#10)

**Montage:**

- Entfernen Sie die beiden vorinstallierten Schrauben an der Geräterückseite. Befestigen Sie die Netzkabelhalterung mit den beiden zuvor entfernten Schrauben an der Ecke.



## 7. DEN NETZSTECKER ANBRINGEN

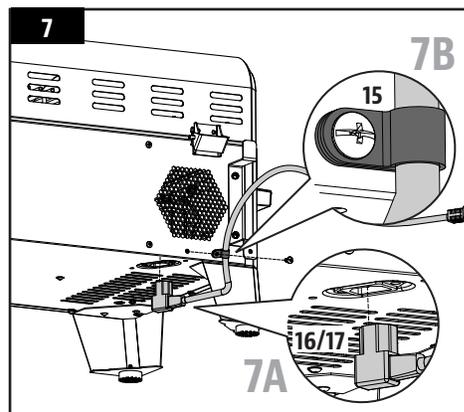
**HINWEIS:** Es werden zwei Netzkabel mitgeliefert. Wählen Sie das richtige Netzkabel für Ihre Region aus.

### Erforderliche Teile:

- 1 x Netzkabelclip (#15)
- 1 x Netzkabel (#16 oder #17)

### Montage:

- Platzieren Sie den Netzkabelclip auf dem Netzkabel. Stecken Sie dann das Netzkabel in die Nut am Boden des Geräts. Beachten Sie 7A.
- Befestigen Sie den Kabelclip mit der vormontierten Schraube unterhalb der Belüftungsöffnung an der Rückwand. Beachten Sie 7B.



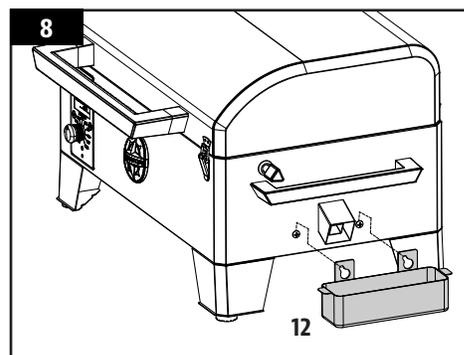
## 8. ANBRINGEN DES FETTBEHÄLTERS

### Erforderliche Teile:

- 1 x Fettbehälter (#12)

### Montage:

- Setzen Sie den Fettbehälter auf die beiden Schrauben der vormontierten Schrauben der Seitenwand des Hauptfasses. Drücken Sie ihn fest nach unten, um sicherzustellen, dass er waagrecht auf den Schrauben aufliegt, damit kein Fett verschüttet wird.
- Die Einheit ist jetzt vollständig montiert.

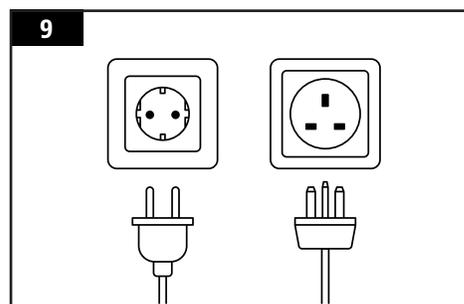


## 9. ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

**HINWEIS:** Bevor Sie Ihren Pit Boss® an den Strom anschließen, achten Sie bitte darauf, dass das Temperaturread auf OFF (AUS) gestellt ist.

- **STANDARD-STECKDOSE**  
Dieses Gerät benötigt 220 bis 240 Volt, 50 Hz und 220 W. Es muss ein 3-poliger geerdeter Stecker verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das geerdete Ende vor dem Gebrauch nicht abgebrochen wird. Die Steuerung ist mit einer elektrischen 220 bis 240-Volt-Sicherung ausgestattet, um das Panel vor der Zündung zu schützen.
- **UNTERWEGS**  
Trennen Sie den Zünder vom Hauptkabelbaum. Nutzen Sie die manuelle Zündung. Ein Pit Boss®-Gerät kann mit einem 12 Volt, 100 Watt Wechselrichter betrieben werden, der an die Steckdose Ihres Autos angeschlossen ist. Um den automatischen Zünder zu verwenden, wird empfohlen, mindestens einen 1.000-Watt-Wechselrichter zu verwenden.

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



# BEDIENUNGSANLEITUNG

Nach dem heutigen Lebensstil wird eine gesunde und vollwertige Ernährung angestrebt. Ein Faktor, den es hierbei zu beachten gilt, ist die Reduzierung der Fettaufnahme. Einer der besten Wege, um bei der Ernährung Fett zu reduzieren, ist, ein fettarmes Garverfahren wie das Grillen zu wählen. Da beim Pelletgrill naturbelassene Holzpellets zum Einsatz kommen, nimmt das Fleisch beim Garvorgang eine aromatische Holznote an. Dadurch werden weniger Soßen mit hohem Zuckergehalt benötigt. In der gesamten Anleitung liegt die Betonung auf einem langsamen Garen bei NIEDRIGEN oder MITTLEREN Temperaturen, wie Sie feststellen werden.

## GRILLUMGEBUNG

### 1. 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 305 mm (12 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, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

### 2. GAREN BEI KALTEM WETTER

Wenn es draußen kälter wird, heißt das nicht, dass die Grillsaison beendet ist! Die frische kalte Luft und der vorzügliche Duft nach geräuchertem Essen werden Ihnen dabei helfen, den Winter-Blues zu überwinden. Beachten Sie diese Empfehlungen und Sie werden während der kälteren Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Wenn das Räuchern bei geringen Temperaturen nicht gelingt, erhöhen Sie die Temperatur leicht, damit Sie dieselben Ergebnisse erzielen.
- Seien Sie gut organisiert: Bereiten Sie alles, was Sie benötigen, in der Küche vor, bevor Sie nach draußen gehen. Verlegen Sie Ihren Grillplatz im Winter an einen windgeschützten Ort, wo Sie nicht in der direkten Kälte stehen. Überprüfen Sie die kommunalen Verordnungen hinsichtlich des Abstands zwischen Grill und/oder anderen Bauten. Stellen Sie alles auf ein Tablett, ziehen Sie sich warm an und machen Sie sich ans Werk!
- Um die Außentemperatur zu verfolgen, hängen Sie ein Außenthermometer in der Nähe des Grillbereichs auf. Führen Sie Buch darüber, was Sie zubereiten, über die Außentemperatur und die Garzeit. Das hilft Ihnen zu einem späteren Zeitpunkt bei der Entscheidung, was Sie grillen oder räuchern und wie lange Sie dafür veranschlagen müssen.
- Wenn das Wetter sehr kalt ist, verlängern Sie die Vorheizzeit um mindestens 20 Minuten.
- Vermeiden Sie es, den Deckel häufiger als notwendig anzuheben. Kalte Windböen können die Temperatur des Grills komplett herunterkühlen. Halten Sie den Servierzeitpunkt flexibel; addieren Sie jedes Mal zusätzliche Garzeit, wenn Sie den Deckel öffnen.
- Stellen Sie eine warme Servierplatte bereit oder decken Sie den Teller ab, um das Essen warm zu halten, während Sie zurück ins Haus gehen.
- Ideale Gerichte für winterliches Kochen erfordern wenig Aufmerksamkeit wie ein Braten, ganze Hähnchen, Rippchen und Truthahn. Vereinfachen Sie die Zubereitung des Essens weiter, indem Sie einfache Dinge wie Gemüse und Kartoffeln dazu servieren.

### 3. GAREN BEI HEISSEM WETTER

Wenn es draußen wärmer wird, verringert sich die Garzeit. Halten Sie sich an diese Empfehlungen und Sie werden während der heißen Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Passen Sie Ihre Kochtemperatur nach unten an. Dadurch können Sie ein unerwünschtes Aufflammen vermeiden.
- Verwenden Sie einen Fleischtemperaturfühler, um die Kerntemperatur des Essens zu bestimmen. Dadurch können Sie das Fleisch vor zu langem Garen und Austrocknen bewahren.
- Auch bei heißem Wetter ist es besser, mit geschlossenem Grilldeckel zu garen.

- Sie können das Grillgut warm halten, indem Sie es in Folie wickeln und in einer isolierten Kühltasche aufbewahren. Stopfen den Platz um die Folie mit zusammengeknüllter Zeitung aus und Ihr Essen wird 3 bis 4 Stunden warm bleiben.

## GRILLTEMPERATURBEREICHE

Die Temperaturanzeige auf dem Steuerpanel stimmt möglicherweise nicht exakt mit dem Thermometer überein. Alle unten aufgeführten Temperaturangaben gelten ungefähr und werden von den folgenden Faktoren beeinflusst: der Umwelttemperatur außen, der Windstärke und -richtung, der Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, dem Öffnen des Deckels und der Menge des Essens, das gegart wird.

- **HOHE TEMPERATUR (205-260°C / 401-500°F)**

Dieser Bereich eignet sich am besten, um bei hoher Hitze scharf anzubraten und zu grillen. Nutzen Sie ihn zusammen mit der Feuerpfanne (Schieber), um bei indirekter oder direkter Flamme zu grillen. Wenn die **Feuerpfanne offen** ist, verwendet man die direkte Flamme, um über ihr die Steaks „blue rare“ zuzubereiten, sowie vom Feuer geküsstes Gemüse, Knoblauchbrot oder S'Mores! Wenn die **Feuerpfanne geschlossen ist**, zirkuliert die Luft durch das Fass, wodurch Konvektionswärme entsteht. Hohe Temperaturen werden auch zum Vorheizen des Grills, Abbrennen der Garroste und zum Erreichen großer Hitze bei äußerst kalten Wetterbedingungen verwendet.

- **MITTLERE TEMPERATUR (135-180°C / 275-356°F)**

Dieser Bereich ist am besten zum Backen, Rösten und Finishing von langsam geräucherten Kreationen geeignet. Garen bei diesen Temperaturen reduziert die Wahrscheinlichkeit eines Fettbrandes stark. Vergewissern Sie sich, dass sich der Feuerpfannenschieber in der geschlossenen Position befindet und die Schlitzöffnungen abdeckt sind. Ein hervorragender Temperaturbereich, um in Bacon gewickelte Speisen zu garen oder wenn Sie auf Vielseitigkeit und Kontrolle Wert legen.

- **NIEDRIGE TEMPERATUR (82-125°C / 180-257°F)**

Dieser Bereich ist für das langsame Rösten, das Intensivieren des Raucharomas und das Warmhalten von Speisen geeignet. Sie erhalten ein stärkeres Raucharoma und saftiges Fleisch, wenn Sie es länger aber bei niedrigeren Temperaturen garen (auch bekannt als **low and slow**). Sehr zu empfehlen für den großen Truthahn an Thanksgiving, den Schweinebraten zu Ostern oder das große Festmahl in der Winterferienzeit.

Räuchern ist eine Variation des echten Grillens und ist der größte Vorteil, den Ihnen das Grillen auf einem Holzpelletgrill bietet. **Heißes Räuchern**, ein anderer Name für **low and slow**-Garen, erfolgt am besten zwischen 82-125 °C / 180-257 °F. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn eine lange Garzeit erforderlich ist, wie bei einem großen Stück Fleisch, Fisch oder Geflügel.

**TIPP: Um das würzige Aroma zu intensivieren, schalten Sie sofort, nachdem Sie das Grillgut auf den Grill gelegt haben, auf den Smoke-Temperaturbereich (niedrig). So kann der Rauch das Fleisch gut durchdringen.**

Entscheidend ist, dass Sie mit der Länge der Zeit experimentieren, die Sie das Grillgut räuchern lassen, bevor das Essen fertig ist. Einige Grillmeister ziehen es vor, am Ende des Garens zu räuchern, sodass das Essen bis zum Servieren warm bleibt. Übung macht den Meister!

## FUNKTIONSWEISE DES MESSFÜHLERS

- **GRILLSONDE**

Im Hauptfass an der hinteren linken Wand befindet sich die Grillsonde. Er ist ein kleines vertikales Stück aus rostfreiem Stahl. Die Grillsonde misst die interne Gerätetemperatur. Wenn die Temperatur am Steuerpanel geändert wird, misst die Grillsonde die tatsächliche Innentemperatur des Geräts und regelt sie auf die gewünschte Temperatur.

**WICHTIG: Die Gerätetemperatur wird stark vom umgebenden Wetter draußen, der verwendeten Pelletqualität, dem Pelletaroma und der Menge des aufgelegten Garguts beeinflusst.**

- **FLEISCHTEMPERATURFÜHLER**

Der Fleischtemperaturfühler misst die Kerntemperatur des Fleisches im Grill, ähnlich wie bei Ihrem Ofen im Haus. Verbinden Sie den Adapter für den Fleischtemperaturfühler mit dem entsprechenden Verbindungspunkt auf dem Steuerpanel und stecken Sie den Fleischtemperaturfühler aus Edelstahl in die dickste Stelle des Fleisches. Die Temperatur wird dann auf dem Steuerpanel angezeigt. **Um sicherzugehen, dass der Fleischtemperaturfühler richtig mit dem Port verbunden ist, fühlen und hören Sie, wie er einrastet.**

**HINWEIS:** Wenn Sie den Fleischtemperaturfühler ins Fleisch stecken, achten Sie darauf, dass der Fühler und sein Kabel in keinen direkten Kontakt mit dem Feuer oder übermäßiger Hitze kommen. Der Fleischtemperaturfühler kann sonst Schaden nehmen. Führen Sie das überflüssige Kabel aus der Öffnung an der linken Seite des Hauptgrills oder der Oberseite des Hauptgrills (in der Nähe des Scharniers des Grilldeckels) heraus. Wenn der Fleischtemperaturfühler nicht verwendet wird, trennen Sie ihn vom Verbindungspunkt und legen Sie ihn beiseite; so ist er geschützt und bleibt sauber.

## DAS STEUERPANEL VERSTEHEN

STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Die LCD-Anzeige ist das Informationszentrum Ihres Geräts. Auf dem LCD-Bildschirm wird die aktuelle Grilltemperatur (ACTUAL) und die Temperatur des Fleischtemperaturfühlers (MP1) angezeigt. Der blinkende LCD-Bildschirm zeigt an, dass das Gerät gerade an das Stromnetz angeschlossen wurde. Der Bildschirm blinkt dreimal und schaltet sich dann aus.
	Zeigt die Temperatur des Fleischtemperaturfühlers an, wenn dieser angeschlossen ist.
<b>Actual</b>	Zeigt die aktuelle Temperatur des Geräts an.
<b>Set</b>	Zeigt die gewünschte Temperatur an, die ausgewählt wurde.
	Zeigt an, dass sich der Motor der Förderschnecke dreht und Pellets in den Brenntopf fördert.
	Zeigt an, dass der Anzünder an ist. Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal starten, läuft der Anzünder während der Startphase kontinuierlich.
	Zeigt an, dass der Lüfter in Betrieb ist. Wenn der Grill in Betrieb ist, ist der Lüfter eingeschaltet.
<b>NO PELLET</b>	Zeigt an, dass der Motor der Förderschnecke nicht mehr in der Lage ist, dem Brenntopf Pellets zuzuführen. Wahrscheinlich ist die Pelletkammer leer und muss nachgefüllt werden.
	Halten Sie den „Prime“-Knopf gedrückt, um dem Brenntopf eine zusätzliche Ladung Pellets zuzuführen. Verwenden Sie diese Funktion, um dem Feuer mehr Brennstoff zuzuführen, kurz bevor der Fassdeckel geöffnet wird, dadurch erreichen Sie eine schnelle Wiederaufheizzeit. Sie kann auch während des Räucherns genutzt werden, um durch das Hinzufügen von mehr Brennstoff die Intensität des reinen Raucharomas zu erhöhen. Eine Überfüllung des Brenntopfs kann die Farbe des Grillfasses beschädigen.
	Die Temperaturwähltaste dient zum Ändern der Temperaturanzeige auf dem LED-Bildschirm. Drücken Sie die Taste, um je nach Belieben zu Fahrenheit (°F) oder Celsius (°C) zu wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius.
	Mit dem Temperaturregler können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Drehen Sie die Knopfmarkierung, um zwischen Räuchern, einer der acht Temperaturvoreinstellungen oder „High“ auszuwählen. Sobald Sie den Drehknopf drehen, wird die eingestellte Temperatur auf dem LCD-Bildschirm angepasst.
<b>OFF</b>	Die „Off“-Einstellung des Temperaturreglers ist der AUS-Modus des Geräts. Das Gerät funktioniert bei dieser Einstellung nicht.
<b>SMOKE</b>	Die „Smoke“-Einstellung des Temperaturreglers ist der schwächste Räuchermodus des Geräts. Der Grill arbeitet auf der geringsten Temperatur, ohne dass das Feuer ausgeht.



## HIGH

Die „High“-Einstellung des Temperaturreglers ist die höchste Temperatureinstellung des Geräts. Der Grill arbeitet mit der höchsten Temperatur. Wenn der Deckel geöffnet ist, läuft der Grill mit dieser Geschwindigkeit, um den Wärmeverlust im Fass auszugleichen.



Der Steckverbindungsport auf der Vorderseite des Steuerpanels ist für einen Fleischtemperaturfühler vorgesehen. Wenn der Fleischtemperaturfühler angeschlossen ist, wird die Temperatur auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Trennen Sie den Adapter vom Verbindungsport, wenn der Fleischtemperaturfühler nicht verwendet wird.

## INITIALISIERUNG DER PELLETKAMMER

Diese Anweisungen sollten bei der ersten Zündung des Grills befolgt werden sowie jedes Mal, wenn die Pelletkammer leerläuft. Die Förderschnecke muss initialisiert werden, damit Pellets durch die Länge der Förderschnecke wandern, und der Feuertopf gefüllt wird. **Wenn keine Initialisierung durchgeführt wird, wird der Zündungstimer ablaufen, bevor die Pellets angezündet sind, und es kommt kein Feuer in Gang.** Befolgen Sie diese Schritte zum Initialisieren der Pelletkammer:

1. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Vergewissern Sie sich, dass sich in der Pelletkammer keine Fremdoobjekte befinden beziehungsweise keine Fremdoobjekte das Zuführsystem der Förderschnecke unten blockieren.
2. Entfernen Sie alle Garkomponenten aus dem Inneren des Grills. Suchen Sie den Feuertopf unten im Hauptfass.
3. Verbinden Sie das Netzkabel mit der Stromversorgung. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät einzuschalten und drehen Sie den Temperaturregler auf die SMOKE-Position. Überprüfen Sie die folgenden Punkte:
  - Hören Sie, wie sich die Förderschnecke dreht? Halten Sie Ihre Hand über den Feuertopf und fühlen Sie den Luftstrom. Fassen Sie nicht mit der Hand oder den Fingern in den Feuertopf. Sie können sich verletzen.
  - Nach ungefähr einer Minute sollten Sie riechen, wie der Anzünder brennt, und fühlen, wie sich die Luft im Feuertopf erwärmt. Die Zündspitze glüht nicht rot, wird aber äußerst heiß und verursacht Verbrennungen. Berühren Sie den Anzünder nicht.
4. Wenn Sie geprüft haben, dass alle elektrischen Komponenten korrekt arbeiten, drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten.
5. Füllen Sie die Pelletkammer mit 100-prozentig naturbelassenen Holzpellets.
6. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten. Lassen Sie den Temperaturregler in der SMOKE-Position. Halten Sie den „Prime“-Knopf gedrückt, bis Sie im Inneren des Grills (aus dem Schneckenrotor) Pellets sehen. Sobald die Pellet anfangen, in den Feuertopf zu fallen, lassen Sie den „Prime“-Knopf los.
7. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät auszuschalten.
8. Setzen Sie die Garkomponenten wieder in das Hauptfass ein. Der Grill ist nun betriebsbereit.

## ERSTE VERWENDUNG – EINBRENNEN DES GRILLS

Wenn Sie die Pelletkammer initialisiert haben, ist es 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 bis 40 Minuten bei Temperaturen über 176 °C / 350 °F (mit geschlossenem Deckel) brennen, um den Grill auszubrennen und alles Fremdmaterial loszuwerden.

## AUTOMATISCHES STARTEN

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromversorgung. Öffnen Sie den Deckel am Hauptfass. Prüfen Sie den Feuertopf und stellen Sie sicher, dass kein Hindernis eine korrekte Zündung verhindert. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdoobjekte in der Pelletkammer oder im Zuführsystem zur Förderschnecke befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen.
2. Achten Sie darauf, dass sich der Temperaturregler in der SMOKE-Position befindet. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten. Dadurch wird der Startzyklus aktiviert. Das Zuführsystem der Förderschnecke beginnt sich zu drehen, der Anzünder fängt an zu glühen und der Lüfter wird den Feuertopf mit Luft versorgen. Der Grill beginnt, Rauch zu produzieren, während der Startzyklus abläuft. Der Fassdeckel muss während des Startzyklus offen bleiben.

Zur Bestätigung, dass der Startzyklus richtig gestartet hat, warten Sie auf ein flackerndes Röhren und achten Sie auf die Hitze, die produziert wird.

3. Sobald sich der schwere weiße Rauch verzogen hat, ist der Startzyklus abgeschlossen und Sie können den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen.

#### **VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER**

**Wenn der elektrische Anzünder versagt oder die Grillflamme während des Garens ausgeht, gehen Sie die folgenden Schritte durch, oder starten Sie den Grill manuell.**

1. Achten Sie darauf, dass sich der Temperaturregler in der SMOKE-Position befindet. Öffnen Sie den Fassdeckel. Nehmen Sie alle Garkomponenten aus dem Inneren heraus. Entfernen Sie alle nicht verbrannten Pellets und die gesamte Asche aus dem Feuertopf. Fassen Sie den Anzünder nicht an, damit Sie sich nicht verletzen, da er sehr heiß wird.
2. Wenn alle Garkomponenten herausgenommen und gesäubert sind, drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten. Prüfen Sie Folgendes:
  - Stellen Sie sicher, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Feuertopf halten und die Hitze fühlen.
  - Überprüfen Sie visuell, dass der Anzünder circa 13 mm / 0,5 Inch in den Feuertopf hineinragt.
  - Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Feuertopf fallen.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Verbrennungslüfter arbeitet, indem Sie prüfen, ob Sie sein flackerndes Röhren hören.
3. Wenn einer der oben aufgeführten Punkte nicht ordnungsgemäß funktioniert, befolgen Sie die Anweisungen zur **Fehlerbehebung**.

#### **MANUELLES STARTEN**

1. Achten Sie darauf, dass sich der Temperaturregler in der SMOKE-Position befindet. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromversorgung.
2. Prüfen Sie den Feuertopf und vergewissern Sie sich, dass es kein Hindernis für eine richtige Zündung gibt. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdobjekte in der Pelletkammer oder im Zuführsystem zur Förderschnecke befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen.
3. Öffnen Sie den Fassdeckel. Entfernen Sie die Garkomponenten, um an den Feuertopf zu kommen. Geben Sie eine gute Handvoll Pellets in den Feuertopf. Spritzen Sie einen gelförmigen Feueranzünder oder einen anderen geeigneten Pelletanzünder über die Pellets. Eine geringe Menge eines festen Feueranzünders (wie beispielsweise aus Sägemehl und Wachs oder Sagespänen) ist ebenfalls geeignet. Geben Sie zusätzlich eine kleine Menge Pellets in den Feuertopf.

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

4. Zünden Sie den Inhalt des Feuertopfs mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug an. Lassen Sie den Anzünder 3 bis 5 Minuten brennen. Versuchen Sie nicht, weiteren Anzünder in den Feuertopf zu geben. Sie können sich verletzen.
5. Setzen Sie die Garkomponenten schnell und vorsichtig wieder in das Fassinnere ein. Fahren Sie mit Schritt zwei des **automatischen Starten** fort.

#### **DEN GRILL AUSSTELLEN**

1. Wenn Sie fertig mit dem Grillen oder Räuchern sind, halten Sie den Hauptfassdeckel geschlossen und drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten, und drehen Sie den Temperaturregler auf OFF. Der Grill beginnt mit seinem automatischen Abkühlvorgang. Die Förderschneckeneinheit stoppt die Zufuhr von Brennmaterial, die Flamme brennt aus und der Lüfter läuft weiter, bis der Abkühlvorgang abgeschlossen ist.

# PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss®-Gerät bietet Ihnen viele Jahre geschmacksintensiven Betriebs bei minimalem Reinigungsaufwand. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungstipps, um den Grill zu warten:

## 1. PELLETKAMMER-EINHEIT

- Wenn Ihr Grill für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, wird empfohlen, alle Pellets aus der Förderschneckeneinheit herauszubefördern. Lassen Sie dazu einfach den Grill bei leerer Pelletkammer laufen, bis alle Pellets aus dem Schneckenring heraus transportiert wurden.

**HINWEIS: Verwenden Sie eine Bürste mit einem langen Griff oder saugen Sie die restlichen Pellets, das Sägemehl und den Schmutz durch das Pelletkammerngitter, damit die Kammer vollständig geleert wird.**

- Prüfen Sie die Lüfterzuluftöffnung am Boden der Pelletkammer auf Verschmutzungen und reinigen Sie sie. Sobald Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer entfernt haben (siehe **Schaltplan** für die Abbildung), wischen Sie sorgfältig alles Öl ab, das sich auf den Lüfterflügeln angelagert hat. Dadurch stellen Sie eine ausreichende Luftzufuhr für das Zuführsystem sicher.

## 2. OBERFLÄCHEN INNEN

- Es wird empfohlen, den Feuertopf regelmäßig nach einigen Grilleinsätzen zu reinigen. Dadurch stellen Sie eine funktionierende Zündung sicher und vermeiden hartnäckige Schmutz- oder Ascheablagerungen im Feuertopf.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste mit langem Griff (Messing oder Weichmetall) und entfernen Sie alle Essensreste oder Ablagerungen von den Gargittern. Am besten erledigen Sie das, so lange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu viel Schmutz, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen ist, verursacht. Reinigen Sie das Grillinnere regelmäßig. Sollten Sie einen Fettbrand erleben, halten Sie den Grilldeckel geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig das Essen, schalten Sie den Grill ab und schließen Sie den Deckel, bis das Feuer komplett ausgegangen ist. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn welches zur Hand ist.
- Prüfen Sie den Fettbehälter häufig, und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Denken Sie daran, auf welche Art Sie kochen.

## 3. OUTSIDE SURFACES

- Wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um dem Fett zu Leibe zu rücken. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel oder Metallschwämme auf den Grillaußenoberflächen. **Alle lackierten Oberflächen sind nicht von der Garantie abgedeckt**, sie sind vielmehr Teil der allgemeinen Pflege- und Wartungsroutinen. Bei Farbkratzern, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit hitzebeständigem Grillack ausgebessert werden.
- Verwenden Sie eine Grillabdeckung, um dem Grill einen Rundumschutz zu geben! Eine Abdeckung ist der beste Schutz gegen das Wetter und äußere Verunreinigungen. Wenn Sie den Grill nicht in Gebrauch haben oder er längere Zeit gelagert werden soll, stellen Sie ihn abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen unter.

### ÜBERSICHT REINIGUNGSHÄUFIGKEIT (NORMALER GEBRAUCH)

GEGENSTAND	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	CLEANING METHOD
Unterseite des Hauptgrills	Alle 5-6 Grill-Sessions	Leerschaufeln, weiteren Schmutz aussaugen
Feuertopf	Nach jedem 2.-3. Grillen	Leerschaufeln, weiteren Schmutz aussaugen
Garroste	Nach jedem Grillen	Rückstände abbrennen, mit Messingdrahtbürste abbürsten
Fettbehälter	Nach jedem Grillen	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Feuerpfanne	Alle 5-6 Grill-Sessions	Hauptblech mit Schieber abschaben, nicht abwaschen
Zuführsystem Förderschnecke	Wenn der Pelletbeutel leer ist	Lassen Sie die Förderschnecke das Sägemehl heraustransportieren, sodass die Pelletkammer leer ist
Elektronische Teile Pelletkammer	Einmal im Jahr	Innen auswischen, Lüfterflügel mit Seifenwasser abwischen
Lüfterzuluftöffnung	Alle 5-6 Grill-Sessions	Abstauben, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Grillsonde	Nach jedem 2.-3. Grillen	Scheuerschwamm und Seifenwasser

# TIPPS UND TECHNIKEN

Lesen Sie diese hilfreichen Tipps und Techniken, die wir von Pit Boss®-Besitzern, unseren Mitarbeitern und Kunden wie Ihnen zusammengetragen haben, um Ihren Grill besser kennenzulernen:

## 1. LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Halten Sie die Küche und den Garbereich sauber. Verwenden Sie andere Platten und Küchenutensilien für das gegarte Fleisch als die, die Sie für die Vorbereitung und den Transport des rohen Fleisches zum Grill benutzt haben. Das verhindert eine Übertragung von Bakterien. Jede Marinade oder Baste sollte ihre eigenen Utensilien haben.
- Halten Sie heiße Lebensmittel heiß (über 60 °C / 140 °F) und kalte Lebensmittel kalt (unter 3 °C / 37 °F).
- Eine Marinade sollte niemals für den späteren Gebrauch aufbewahrt werden. Wenn Sie sie mit dem Fleisch servieren möchten, achten Sie darauf, sie vor dem Servieren aufzukochen.
- Gekochte Speisen sollten nicht länger als eine Stunde in der Hitze stehen. Lassen Sie heiße Speisen nicht länger als zwei Stunden außerhalb des Kühlschranks stehen.
- Marinieren und tauen Sie Fleisch im Kühlschrank auf. Fleisch sollte nicht bei Zimmertemperatur oder auf der Arbeitsfläche aufgetaut werden. Bakterien können wachsen und sich in den warmen feuchten Lebensmitteln schnell vermehren. Waschen Sie ihre Hände sorgfältig mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit den Essensvorbereitungen beginnen, sowie nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch und Geflügel angefasst haben.

## 2. GARVORBEREITUNGEN

- Seien Sie vorbereitet oder **Mise en Place**. Das bezieht sich auf das Vorbereiten des Kochrezepts, Brennstoffs, Zubehörs, der Kochutensilien und aller Zutaten, die Sie am Grill benötigen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Lesen Sie ebenfalls das Rezept vollständig durch, bevor Sie den Grill anzünden.
- Eine Bodenmatte für den Grill ist sehr nützlich. Bei Missgeschicken im Umgang mit dem Grillgut und Bratspritzern würde eine Bodenmatte für den Grill den Terrassen- oder Verandaboden beziehungsweise die Bodenplatten vor möglichen Fettflecken und versehentlichem Klecksen schützen.

## 3. GAR-TIPPS UND -TECHNIKEN

- Damit das Fleisch ein intensiveres Raucharoma annimmt, garen Sie langsam und bei niedrigen Temperaturen (auch bekannt als **low and slow**). Fleisch verschleißt seine Fasern, nachdem es eine Kerntemperatur von 49 °C / 120 °F erreicht hat. Eine gute Methode, um ein Austrocknen des Fleisches zu verhindern, ist das Auftragen von Feuchtigkeit mit einem Soßen-Mop oder einer Sprühflasche.
- Halten Sie den Deckel geschlossen, während Sie Ihre Fleischstücke scharf anbraten. Verwenden Sie immer einen Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Grillguts, das Sie zubereiten, zu bestimmen. Beim Räuchern von Lebensmitteln mit Hartholzpellets färbt sich Fleisch und Geflügel rosa. Das rosafarbene Band (nach dem Garen) wird als **Rauchring** bezeichnet und von Grillmeistern sehr geschätzt.
- Zuckerbasierte Soßen werden am besten gegen Ende der Garzeit aufgetragen, um ein Verbrennen und Aufflammen zu vermeiden.
- Lassen Sie Platz zwischen dem Grillgut und den Enden des Fasses, damit die Hitze gut zirkulieren kann. Auf einem überfüllten Grill benötigen die Grillstücke länger zum Garen.
- Verwenden Sie eine Grillzange zum Wenden des Fleisches und einen Pfannenwender für Burgerfleisch und Fisch. Wenn Sie dafür spitzes Kochbesteck wie eine Gabel nehmen, wird das Fleisch angestochen und der Fleischsaft tritt aus.
- Speisen in einer tiefen Auflaufform benötigen eine längere Garzeit als in einer flachen Bratpfanne.
- Es ist ratsam, das fertige Essen auf eine vorgewärmte Servierplatte zu legen, sodass das Essen warm bleibt. Bei rotem Fleisch wie Steak oder Braten ist es gut, es vor dem Servieren einige Minuten ruhen zu lassen. Dadurch wandert der Fleischsaft, der durch die Hitze an die Oberfläche gestiegen war, zurück in die Mitte des Fleisches und das Fleisch ist aromatischer im Geschmack.

# FEHLERBEHEBUNG

Die richtige Reinigung, Wartung und Verwendung eines sauberen und trockenen Qualitätsbrennstoffs verhindert weitverbreitete 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](http://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.**

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Stromversorgungslichter auf dem Steuerpanel leuchten nicht	Der Temperaturregler ist noch ausgeschaltet.	Drehen Sie den Temperaturregler auf eine Temperaturstufe.
	Keine Verbindung mit der Stromquelle	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Setzen Sie den Schutzscharter zurück. Stellen Sie sicher, dass der GFCI mit einem Minimum von 10 Ampere läuft (siehe <b>Schaltplan</b> für einen Zugang zu den elektronischen Teilen) und alle Kabelverbindungen fest verbunden und trocken sind.
	Sicherung am Steuerpanel ausgelöst	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer (siehe <b>Schaltplan</b> für Abbildung), drücken Sie die Plastikklappen, die das Steuerpanel arretieren, ziehen Sie die Steuerung vorsichtig in die Pelletkammer und lassen Sie sie los. Überprüfen Sie die Sicherung auf gebrochene Kabel oder ob ein Kabel schwarz geworden ist. Wenn ja, muss die Sicherung manuell ersetzt werden.
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Steuerpanel muss ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Ersatzteile.
Feuer im Feuertopf lässt sich nicht anzünden	Förderschnecke nicht initialisiert	Bevor das Gerät zum ersten Mal benutzt wird beziehungsweise jedes Mal, wenn die Pelletkammer komplett geleert wurde, muss die Förderschnecke initialisiert werden, damit Pellets den Schneckenring füllen. Wenn keine Initialisierung erfolgt ist, läuft der Zündungstimer ab, bevor die Pellets zum Feuertopf transportiert wurden. Führen Sie die <b>Initialisierung der Pelletkammer</b> durch.
	Motor der Förderschnecke ist verstopft	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf SMOKE, und sehen Sie nach dem Zuführsystem der Förderschnecke. Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Feuertopf fallen. Falls sie nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich für Hilfe oder Ersatzteile telefonisch an den Kundendienst.
	Fehler Anzünder	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf SMOKE und sehen Sie nach dem Anzünder. Stellen Sie sicher, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Feuertopf halten und die Hitze fühlen. Überprüfen Sie visuell, dass der Anzünder circa 13 mm / 0,5 Inch in den Feuertopf hineinragt. Wenn er nicht richtig funktioniert, führen Sie einen <b>manuellen Start</b> durch, um weiterzugrillen. Wenden Sie sich jedoch an den Kundendienst für Hilfe oder Ersatzteile.
	Unzureichende Luftströmung durch Brenntopf	Prüfen Sie den Brenntopf auf Ascheablagerungen oder Blockierungen. Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> , wenn Schmutz vorhanden ist.
Blinkende Punkte auf dem LCD-Bildschirm	Der Anzünder ist an	Das ist kein Fehler, der den Grill beeinträchtigt. Es zeigt, dass das Gerät Strom hat und sich im Startmodus befindet (Anzünder ist an). Der Anzünder wird sich nach circa fünf Minuten ausstellen. Sobald die blinkenden Punkte verschwunden sind, beginnt der Grill, auf die gewünschte Temperatur hochzuheizen.
Blinkende Temperatur auf dem LCD-Bildschirm	Grilltemperatur ist unter 65 °C / 150 °F	Das ist kein Fehler, der das Gerät beeinträchtigt. Er zeigt jedoch, dass das Risiko besteht, dass das Feuer ausgeht. Schauen Sie nach, ob sich genügend Brennstoff in der Pelletkammer befindet oder ob das Zuführsystem blockiert ist. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> . Überprüfen Sie den Temperaturfühler und befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> , wenn Schmutz vorhanden ist. Kontrollieren Sie den Feuertopf auf Ascheablagerungen und Hindernisse, und befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> , wenn

		Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie, ob der Motor der Förderschnecke läuft (rotiert), und stellen Sie sicher, dass der Schneckenrog nicht innen blockiert ist.
Fehlercode „ErH“	Das Gerät hat sich überhitzt, wahrscheinlich durch einen Fettbrand oder zu viel Brennstoff.	Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie den Grill abkühlen. Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> . Entfernen Sie nach der Wartung die Pellets und prüfen Sie die Position aller Komponententeile. Sobald das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf und schalten es an, wählen Sie danach die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode nach wie vor angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode „Er1“	Grill Sondenkabel stellt keine Verbindung her.	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer (siehe <b>Schaltplan</b> für Abbildung) und überprüfen Sie, ob die Kabel des Temperaturfühlers Schäden aufweisen. Stellen Sie sicher, dass die Molex-Stecker des Temperaturfühlers fest (und richtig) mit dem Steuerpanel verbunden sind.
Fehlercode „ErP“	Gerät wurde bei letzter Verbindung mit Stromquelle nicht richtig abgeschaltet. Stromausfall während das Gerät in Gebrauch ist.	Sicherheitsfunktion verhindert einen automatischen Neustart. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten, warten Sie zwei Minuten, dann drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf erneut, um das Gerät anzuschalten. Drehen Sie den Temperaturregler auf SMOKE oder die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode nach wie vor angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode „noP“	Schlechte Verbindung am Verbindungsport	Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler vom Verbindungsport am Steuerpanel und verbinden Sie ihn erneut. Stellen Sie sicher, dass das Adapter des Fleischtemperaturfühlers fest verbunden ist. Suchen Sie nach Anzeichen von Schäden am Adapterende. Wenn das Problem weiter besteht, wenden Sie sich telefonisch an den Kundendienst für Ersatzteile.
	Fleischtemperaturfühler beschädigt	Suchen Sie nach Anzeichen von Schäden am Fleischtemperaturfühler. Wenn er beschädigt ist, wenden Sie sich telefonisch an den Kundendienst für Ersatzteile.
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Steuerpanel muss ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Ersatzteile.
Grill erreicht oder hält keine stabile Temperatur	Unzureichende Luftströmung durch Feuertopf	Prüfen Sie den Feuertopf auf angelagerte Asche oder Hindernisse. Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie, ob der Motor der Förderschnecke läuft, und stellen Sie sicher, dass der Schneckenrog nicht innen blockiert ist. Wenn Sie die oben aufgeführten Schritte durchgeführt haben, starten Sie den Grill, stellen Sie die Temperatur auf SMOKE und warten Sie 10 Minuten. Kontrollieren Sie, dass die Flamme hell und lebendig ist.
	Fehlender Brennstoff, schlechte Brennstoffqualität, Störung im Zuführsystem	Schauen Sie in die Pelletkammer und kontrollieren Sie, dass genug Brennstoff vorhanden ist. Füllen Sie ihn auf, wenn nur wenig vorhanden ist. Falls die Qualität der Holzpellets schlecht ist oder die Pellets zu lang sind, kann das zur Blockierung des Zuführsystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Grillsonde	Überprüfen Sie den Status des Temperaturfühlers. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Wenn er beschädigt ist, wenden Sie sich für Ersatzteile an den Kundendienst.
Grill produziert zu viel oder verfärbten Rauch	Fettablagerung	Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> .
	Qualität der Holzpellets	Entfernen Sie feuchte Pellets aus der Pelletkammer. Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> zur Reinigung. Ersetzen Sie sie mit trockenen Holzpellets.
	Feuertopf ist blockiert	Entfernen Sie feuchte Pellets aus dem Feuertopf. Führen Sie die <b>Initialisierung der Pelletkammer</b> durch.
	Unzureichende Luftzuführung für Lüfter	Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> , wenn Schmutz vorhanden ist.
Häufiges Aufflammen	Gartemperatur	Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176 °C / 350 °F, wenn Sie stark fetthaltiges Grillgut garen.
	Fettablagerungen auf Garkomponenten	Befolgen Sie die <b>Pflege- und Wartungsanweisungen</b> .

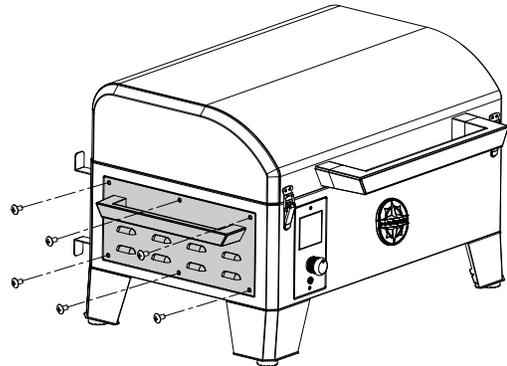
# SCHALTPLAN

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

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

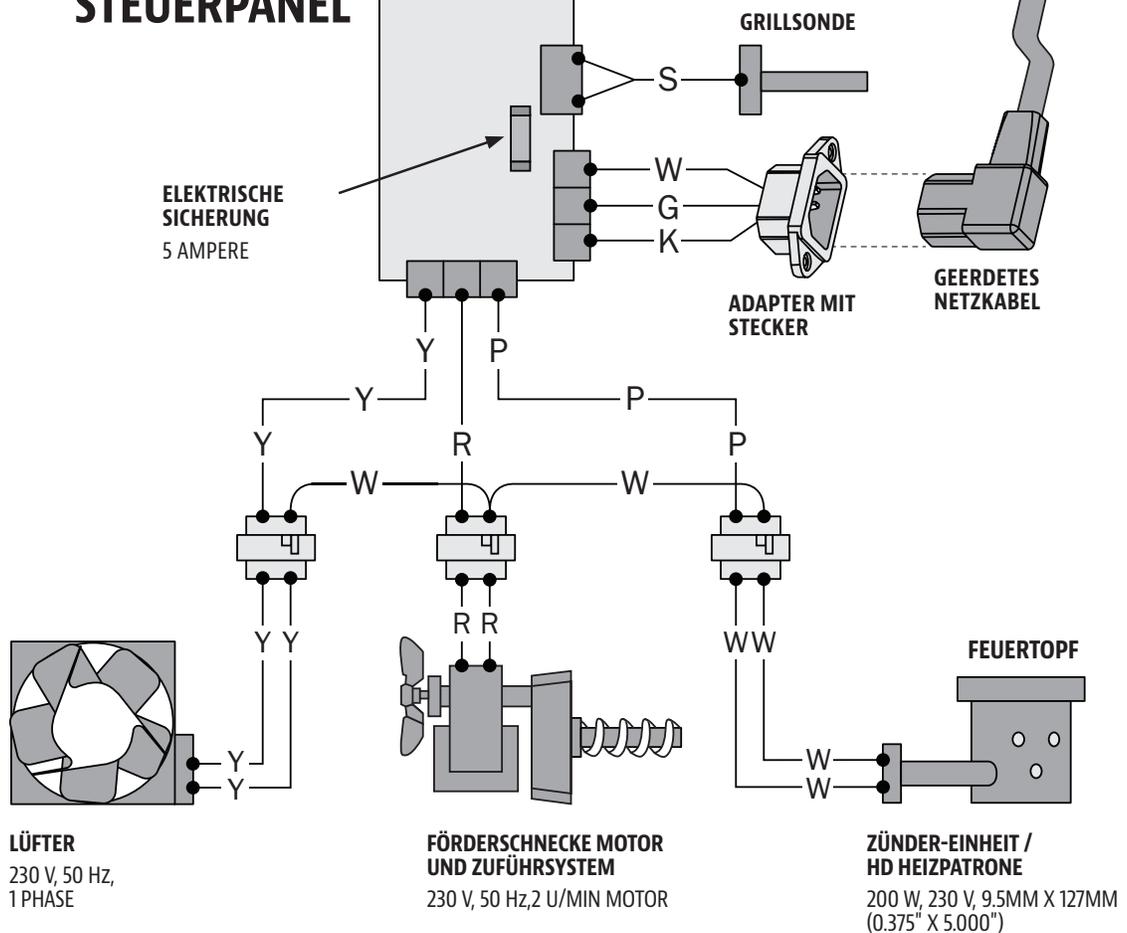
HINWEIS: Elektronische Komponenten, die Produktsicherheitstests bestanden haben und von Zertifizierungsdiensten zertifiziert wurden, besitzen eine Testtoleranz von  $\pm 5-10$  Prozent.

SUCHEN UND ENTFERNEN SIE DIE SECHS SCHRAUBEN DER ZUGANGSKLAPPE AUF DER LINKEN SEITE DES GERÄTS.



**BRENNSTOFFZUFUHR-RATE:**  
0.5 KG/H  
(1.1 LB/H)

## DIGITALE STEUERPANEL



## INDEX

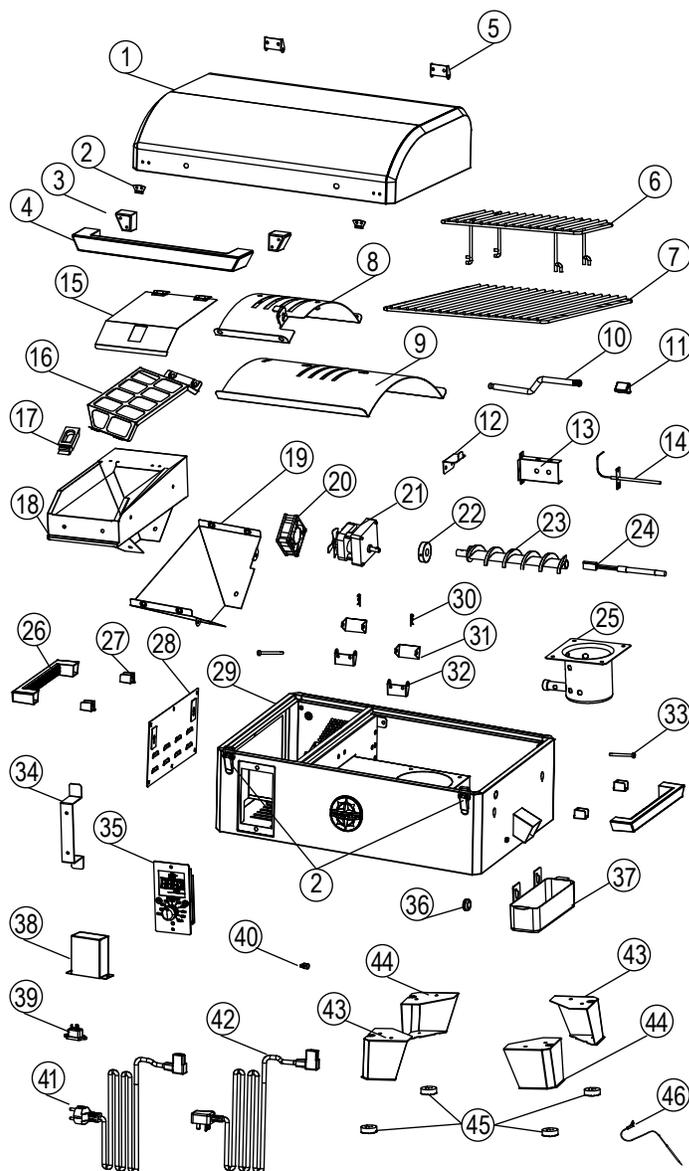
W: WEISS  
Y: GELB  
P: VIOLETT  
R: ROT  
K: SCHWARZ  
S: SILBER  
G: GRÜN

DE

DEUTSCHE

# ERSATZTEILE

Teile	Beschreibung
1	Deckel (x1)
2	Haspe (x2)
3	Einbauring mit Bolzen (x2)
4	Deckelgriff (x1)
5	Deckelscharnier (x2)
6	Oberer Grillrost (x1)
7	Grillrost (x1)
8	Schieberegler für den Bratrost (x1)
9	Große Platte für den Bratrost (x1)
10	Einstellstange für den Bratrost (x1)
11	Einstellstangenhalter für den Bratrost (x1)
12	Flame Broiler-Aufhängung (x1)
13	Grillsondenschild (x1)
14	Grillsonde (x1)
15	Deckel Pelletkammer (x1)
16	Sicherheitsgitter Pelletkammer (x1)
17	Deckelschalter der Pelletkammer (x1)
18	Gehäuse Pelletkammer (x1)
19	Pelletkammer-Führungsblech (x1)
20	Verbrennungslüfter (x1)
21	Motor Förderschnecke (x1)
22	Nylonbuchse (x1)
23	Gewindeeinheit Förderschnecke (x1)
24	Anzünder (x1)
25	Feuertopf (x1)
26	Seitengriff (x2)
27	Seitengriffhalterung (x4)
28	Zugangsabdeckung Pelletkammer (x1)
29	Feuerkasten / Gehäuse (x1)
30	R-Stift (x2)
31	Scharnier B (x2)
32	Gehäusescharnier (x2)
33	Stift (x2)
34	Geerdetes Netzkabel – Halterung (x1)
35	Steuerpanel (x1)
36	Gummiring (x1)
37	Fettbehälter (x1)
38	Wasserdichte Abdeckung des Netzkabels (x1)
39	Adapter mit Stecker (x1)



Teile	Beschreibung
40	Netzkabelclip (x1)
41	Netzkabel – F-Stecker (x1)
42	Netzkabel – G-Stecker (x1)
43	Fuß A (x2)
44	Fuß B (x2)
45	Fußdichtung (x4)
46	Fleischthermometer (x1)

DE  
DEUTSCHE

# GARANTIE

## BEDINGUNGEN

Alle Holzpelletgrills 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 fünf (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 vorausbezahlem 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 angeführt werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

## ERSATZTEILE BESTELLEN

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

## DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundendienst, von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES)

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com) | **Gebührenfreie hotline: +1-877-303-3134** | **Gebührenfreies fax: +1-877-303-3135**

## 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 im Deckel der Pelletkammer. Notieren Sie die Zahlen unten, da das Etikett mit der Zeit abgegriffen oder unleserlich werden kann.

---

MODELL

---

SERIENNUMMER

---

KAUFDATUM

---

AUTORISIERTER HÄNDLER

---

DE

DEUTSCHE



## IMPORTANT

### DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

**TOLL FREE: 1-877-303-3134**

**TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135**

## IMPORTANT

### NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES).

**NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134**

**TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135**

## ¡¡IMPORTANTE!

### NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente está disponible lunes a viernes de 4:00 a.m. a 8:00 p.m. tiempo del Pacífico.

**LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134**

**FAX GRATUITO: 1-877-303-3135**

## WICHTIG

### PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an Dansons. Unsere Kundendienstabteilung ist montags bis sonntags von 4 bis 20 Uhr PST (EN/FR/ES) erreichbar.

**GEBÜHRENFREI: 1-877-303-3134**

**GEBÜHRENFREIES FAX: 1-877-303-3135**

## IMPORTANTE

### NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons. Il nostro ufficio per l'Assistenza alla clientela è a disposizione da lunedì a domenica, dalle 4 alle 20, fuso orario Pacifico (inglese/francese/spagnolo).

**NUMERO VERDE: 1-877-303-3134**

**NUMERO VERDE FAX: 1-877-303-3135**

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



780210309UMV

