

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



MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PB850PS2
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10831



PIT BOSS® PRO SERIES

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!

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, PONGASE EN CONTACTO CON LOS ENCARGADOS DE EDIFICIO O EL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

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

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

HOLZPELLET-GRILL UND SMOKER

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

GRIGLIA A PELLET DI LEGNO CON AFFUMICATORE

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



SMOKE iT®

For outdoor and household use only. Not for commercial use.
Réserve 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 WITH 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 914 mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 914 mm (36 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, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. 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. 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 or chimney. 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 Care 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 ignitor 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 the 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 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, moisture affected pellets, 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, 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.



FCC COMPLIANCE STATEMENT

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.



This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Caution: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

The Bluetooth® word mark and logo are registered trademarks owned by Bluetooth® SIG, Inc. and any use of such marks by Espressif is under license. Other trademarks and tradenames are those of their respective owners.





COPYRIGHT NOTICE

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA

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

CUSTOMER CARE

www.pitboss-grills.com

TABLE OF CONTENTS

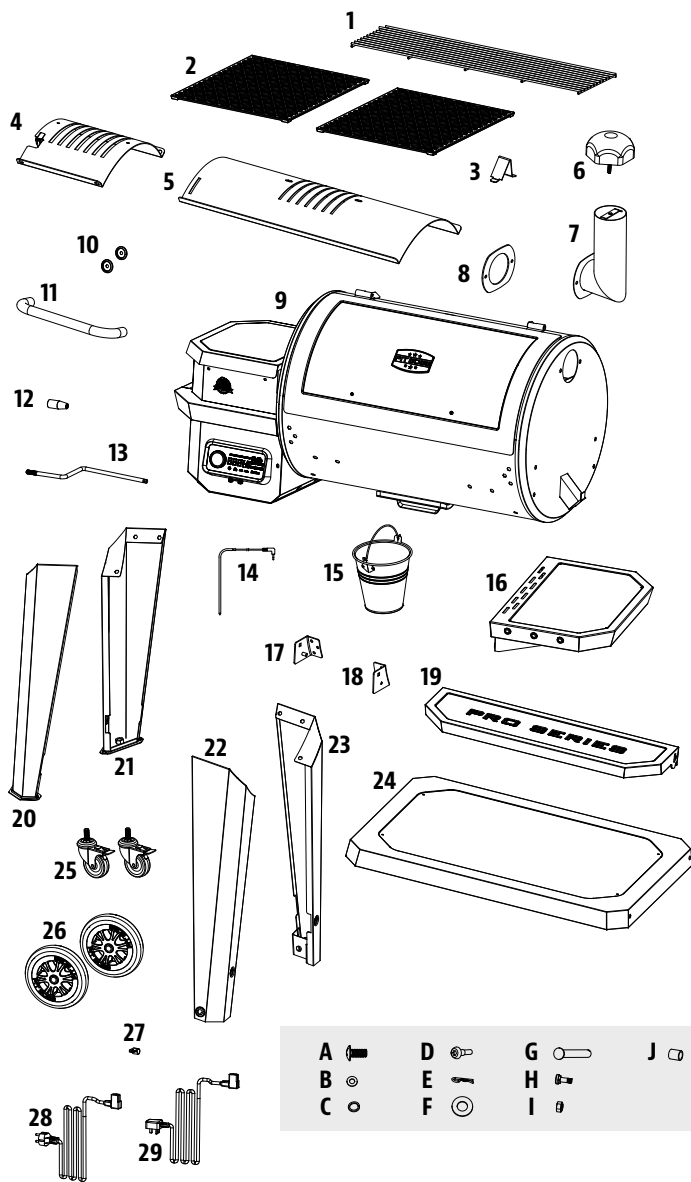
Safety Information	2
Parts & Specs.....	6
Assembly Preparation	7
Assembly Instructions	
Mounting Legs To Main Barrel	7
Installing The Bottom Shelf	8
Adding Wheels To The Cart	8
Securing The Lid Stopper	8
Installing The Lid Handle	8
Assembling The Side Shelf	9
Mounting The Side Shelf	9
Securing The Chimney	9
Installing The Front Shelf Brackets	10
Mounting The Front Shelf	10
Installing The Flame Broiler Components	11
Installing The Cooking Components	12
Placing The Grease Bucket	12
Installing The Power Cord	12
Connecting To A Power Source.....	12
Operating Instructions	
Grill Environment	13
Grill Temperature Ranges	14
Understanding The Control Board	15
Control Board Functions	17
Connecting To The Smoke iT® App	19
Hopper Priming Procedure	19
First Use – Grill Burn-Off	20
Automatic Start-Up Procedure.....	20
Shutting Off Your Grill.....	20
Care & Maintenance	21
Tips & Techniques	23
Troubleshooting	24
Electrical Wire Diagram	26
Replacement Parts	
Grill Replacement Parts	27
Hopper Replacement Parts	28
Warranty	29

EN

ENGLISH

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x1)
2	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid (x2)
3	Lid Stopper (x1)
4	Flame Broiler Slider (x1)
5	Flame Broiler Main Plate (x1)
6	Chimney Cap (x1)
7	Chimney Stack (x1)
8	Chimney Gasket (x1)
9	Main Barrel / Hopper Assembly (x1)
10	Lid Handle Bezel (x2)
11	Lid Handle (x1)
12	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
13	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
14	Meat Probe (x1)
15	Grease Bucket (x1)
16	Side Shelf (x1)
17	Front Shelf Bracket / Left (x1)
18	Front Shelf Bracket / Right (x1)
19	Front Shelf (x1)
20	Left Support Leg - Front (x1)
21	Left Support Leg - Back (x1)
22	Right Support Leg - Front (x1)
23	Right Support Leg - Back (x1)
24	Bottom Shelf (x1)
25	Locking Caster Wheels (x2)
26	Wheel (x2)
27	Power Cord Clip (x1)
28	Power Cord - F Plug (x1)
29	Power Cord - G Plug (x1)
A	Screw (x28)
B	Washer (x24)
C	Locking Washer (x22)
D	Tool Hook (x3)
E	Wheel Cotter Pin (x2)
F	Wheel Washer (x2)
G	Wheel Axle Pin (x2)
H	Screw (x2)
I	Nut (x2)
J	Bushing (x2)



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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240 V, 50 Hz, 250 W, GROUNDED PLUG

MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB PB850PS2	1,437.5 MM x 813.5 MM x 1,334 MM / 56.59 IN. x 32.03 IN. x 52.52 IN.	75.5 KG / 166 LB	MAIN - 3,826 CM ² / 593 IN ² UPPER - 1,658 CM ² / 257 IN ² TOTAL - 5,484 CM ² / 850 IN ²	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 Care for parts.

www.pitboss-grills.com

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. Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.

1. MOUNTING THE LEGS TO THE MAIN BARREL

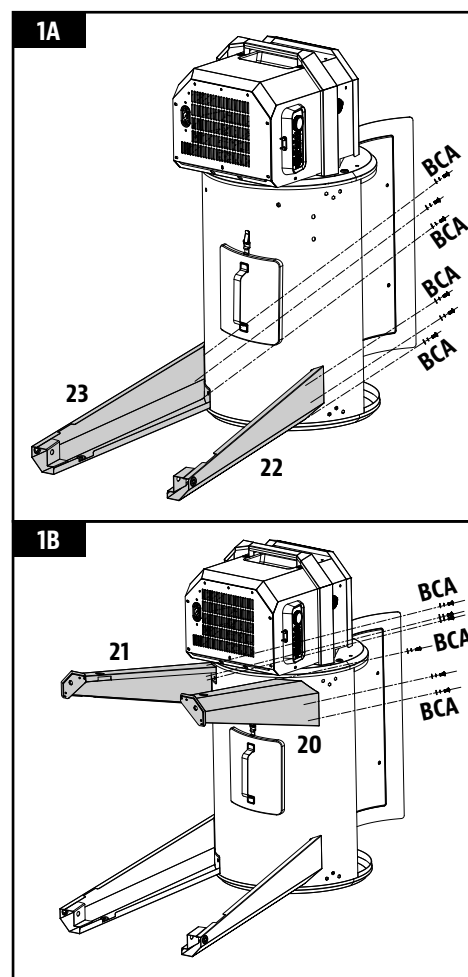
Parts Required:

- 1 x Main Barrel /Hopper Assembly (#9)
- 1 x Left Support Leg - Front (#20)
- 1 x Left Support Leg - Back (#21)
- 1 x Right Support Leg / Front (#22)
- 1 x Right Support Leg / Back (#23)
- 12 x Screw (#A)
- 12 x Washer (#B)
- 12 x Locking Washer (#C)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Lay the Main Barrel on its side on the cardboard, hopper end pointed upward.
- Mount the Front-Right Support Leg to the floor end of the Main Barrel using three screws, locking washers, and washers, through the three pre-drilled holes. Install screws from the inside of the Main Barrel. Repeat installation for Back-Right Support Leg. Note illustration 1A.
- Next, mount the Front-Left Support Leg to the hopper end of the Main Barrel using three screws, locking washers, and washers, through the three pre-drilled holes. Install screws from the inside of the Main Barrel. Repeat installation for Back-Left Support Leg. Note illustration 1B.

IMPORTANT: Do not tighten screws completely until bottom shelf is installed in next step.



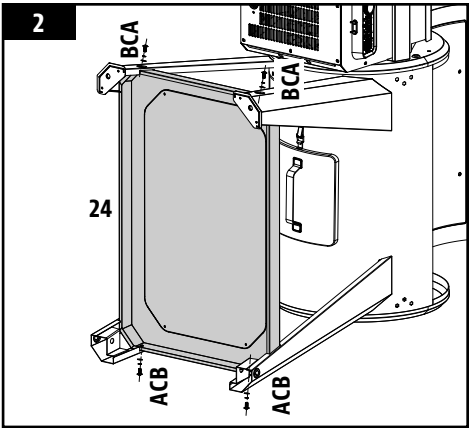
2. INSTALLING THE BOTTOM SHELF

Parts Required:

- 1 x Bottom Shelf (#24)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Washer (#B)
- 4 x Locking Washer (#C)

Installation:

- Mount the Bottom Shelf to each Support Leg using a screw, locking washer, and washer. Ensure the flat surface of the shelf is facing up towards the Grill Barrel.



3. ADDING WHEELS TO THE CART

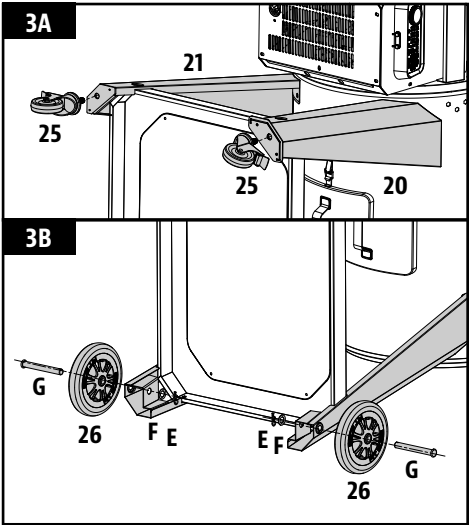
Parts Required:

- 2 x Locking Caster Wheels (#25)
- 2 x Wheel (#26)
- 2 x Wheel Cotter Pin (#E)
- 2 x Wheel Washer (#F)
- 2 x Wheel Axle Pin (#G)

Installation:

- Insert each Locking Caster Wheel into the bottom of each Left Support Leg by hand-tightening into the hole. Ensure that each Locking Caster Wheel is inserted completely. Note illustration 3A.
- Attach each Wheel to each Right Support Leg by inserting the Wheel Axle Pin through the Wheel, Support Leg hole, Wheel Washer, then secure using the Wheel Cotter Pin. Note illustration 3B.
- Once the shelf is secure, carefully lift the grill into an upright position.

IMPORTANT: Re-tighten the support leg screws to ensure they are completely secure after positioning the grill upright.



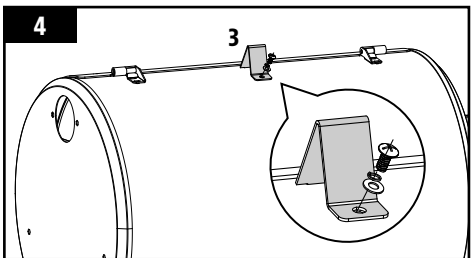
4. SECURING THE LID STOPPER

Parts Required:

- 1 x Lid Stopper (#3)

Installation:

- Secure the Lid Stopper onto the top of the Main Barrel using the pre-installed screw on top of the Main Barrel.



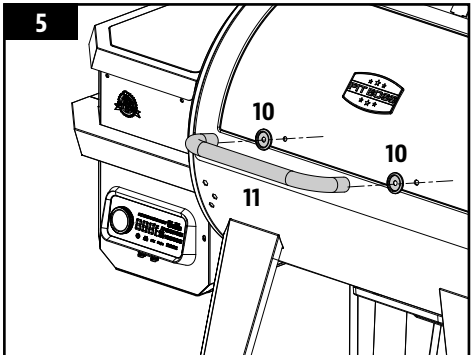
5. INSTALLING THE LID HANDLE

Parts Required:

- 2 x Lid Handle Bezel (#10)
- 1 x Lid Handle (#11)

Installation:

- Remove the pre-installed screws from the Lid Handle. From inside the barrel lid, insert one screw to protrude to the outside. Add a Lid Handle Bezel on the screw, then hand-tighten the screw (from the inside) into the Lid Handle. Repeat the same installation for the other end of Lid Handle.



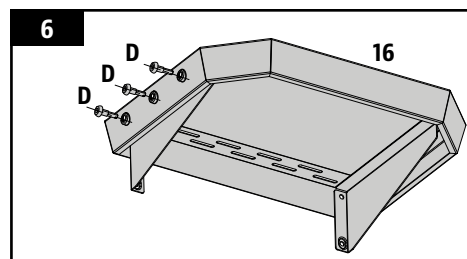
6. ASSEMBLING THE SIDE SHELF

Parts Required:

- 1 x Side Shelf (#16)
- 3 x Tool Hook (#D)

Installation:

- Turn the side shelf upside down. On the edge of the side shelf with three holes, install the tool hooks into each hole along the edge. The tool hooks will secure to the nut that is pre-mounted on the inside.



7. MOUNTING THE SIDE SHELF

Parts Required:

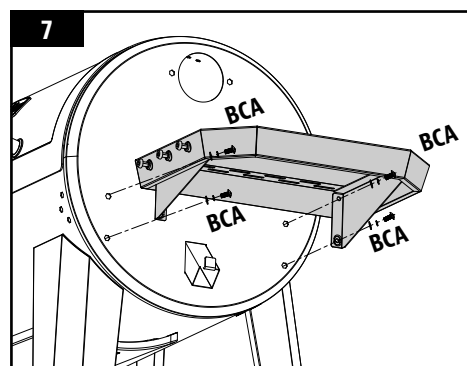
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Locking Washer (#C)
- 4 x Washer (#B)

Installation:

- From underneath, fasten the side shelf to the side panel of the main barrel using four screws, locking washers, and washers.

NOTE: Do not tighten screws completely until all screws have been installed. Once all screws are installed, then tighten securely.

IMPORTANT: Avoid using the shelves to move or lift the grill. The weight of the unit will cause the shelves to break, which is not covered by warranty.



8. SECURING THE CHIMNEY

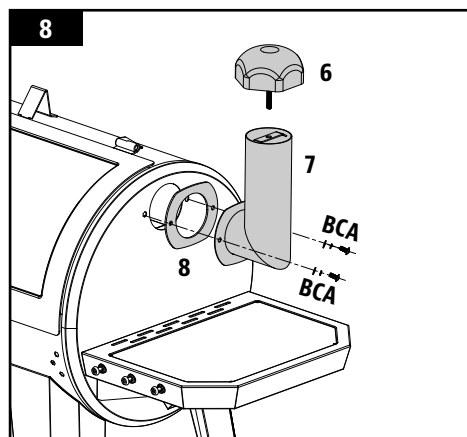
Parts Required:

- 1 x Chimney Cap (#6)
- 1 x Chimney Stack (#7)
- 1 x Chimney Gasket (#8)
- 2 x Screw (#A)
- 2 x Locking Washer (#C)
- 2 x Washer (#B)

Installation:

- Locate the chimney opening on the side of the main barrel. From the outside, secure the chimney and chimney gasket to the side panel using two screws, locking washers, and washers. The screw will fasten to the pre-mounted nut on the inside of the barrel.
- Next, secure the chimney cap onto the top of the chimney stack by rotating the chimney cap screw into the chimney stack.

NOTE: Adjust the chimney cap to affect the airflow inside the main grill. If cooking at low temperature, keep the cap more open. Ensure the chimney cap allows for air to escape.



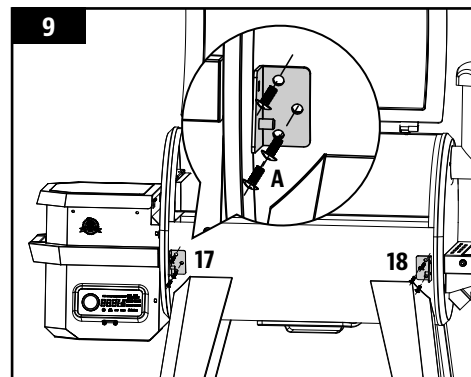
9. INSTALLING THE FRONT SHELF BRACKETS

Parts Required:

- 1 x Front Shelf Bracket / Left (#17)
- 1 x Front Shelf Bracket / Right (#18)
- 6 x Screw (#A)

Installation:

- Attach one front shelf bracket to the front of the grill barrel by using three screws. Install each screw halfway, then tighten completely when all three screws are mounted and aligned properly.
- Repeat the same installation for the other front shelf bracket.



10. MOUNTING THE FRONT SHELF

Parts Required:

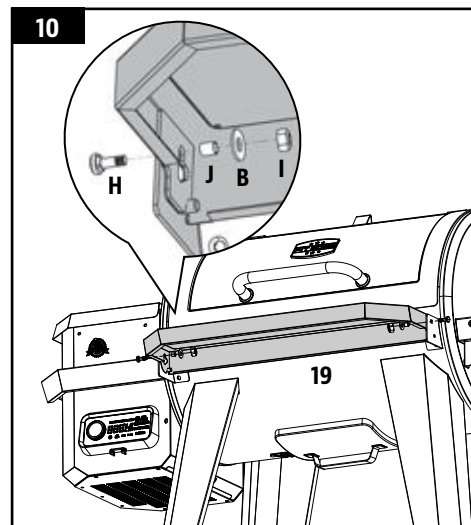
- 1 x Front Shelf (#19)
- 2 x Washer (#B)
- 2 x Screw (#H)
- 2 x Nut (#I)
- 2 x Bushing (#J)

Installation:

- From underneath, insert the screw (from the outside) into the front shelf bracket and the front shelf, then add the bushing onto the screw, the washer, then the nut. Repeat installation for the other side of the front shelf.

NOTE: When installed correctly, the front shelf can be raised (for use) and lowered (for storage) with ease.

IMPORTANT: Avoid using the shelves to move or lift the grill. The weight of the unit will cause the shelves to break, which is not covered by warranty.



11. INSTALLING THE FLAME BROILER COMPONENTS

Parts Required:

- 1 x Flame Broiler Slider (#4)
- 1 x Flame Broiler Main Plate (#5)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar Handle (#12)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar (#13)

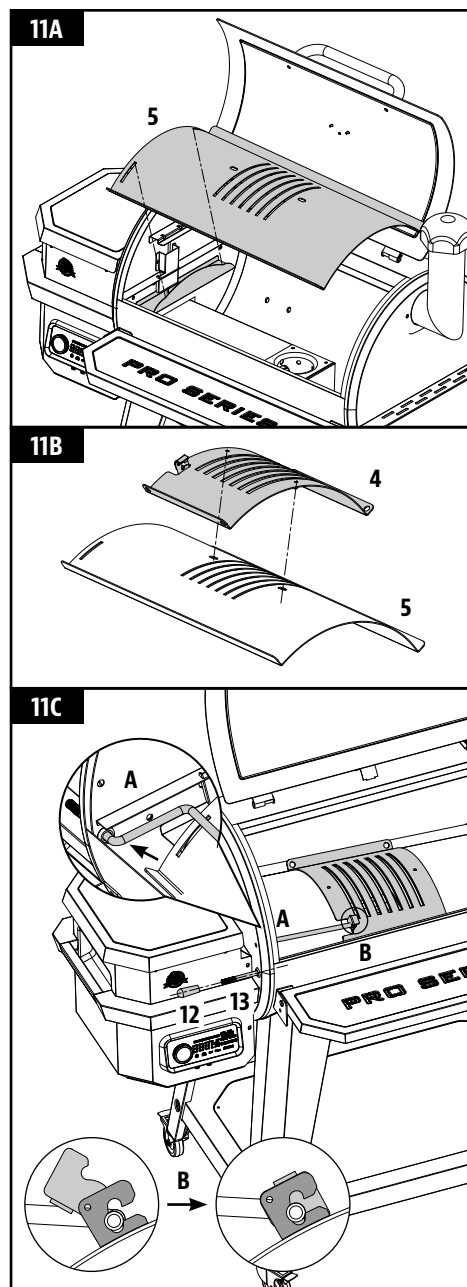
Installation:

- Insert the flame broiler main plate into the main grill, right side first. Rest the flame broiler main plate on the built-in ledge (on the inside right) of the main grill that directs grease towards the grease bucket. Slide the entire piece to the left side, and the two slots on the flame broiler main plate will fit into the rounded ledge above the Burn Pot. It will sit slightly at a downward angle. Note 11A.

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 main 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 left, to easily adjust for direct or indirect flame when cooking. Note illustration 11B. 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 left 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 11C.

NOTE: When the flame broiler slider is open and direct flame is used, do not leave the grill unattended for any period of time.



12. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

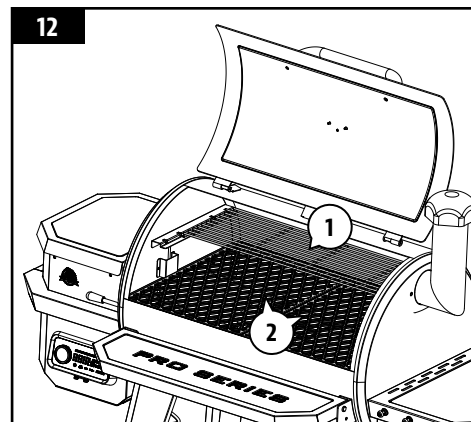
Parts Required:

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

Installation:

- Place the cooking grids, side-by-side, on the grid ledges inside the main barrel. Place the upper cooking rack on the upper ledge inside the main barrel. The cooking rack will lock into place.

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



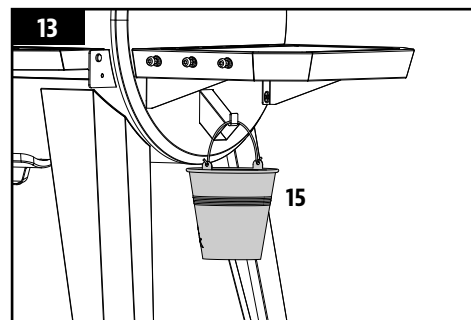
13. PLACING THE GREASE BUCKET

Parts Required:

- 1 x Grease Bucket (#15)

Installation:

- Place the grease bucket on the spout hook on the end of the main barrel. Ensure it is level to avoid grease spills.
- The unit is now completely assembled.



14. INSTALLING THE POWER CORD

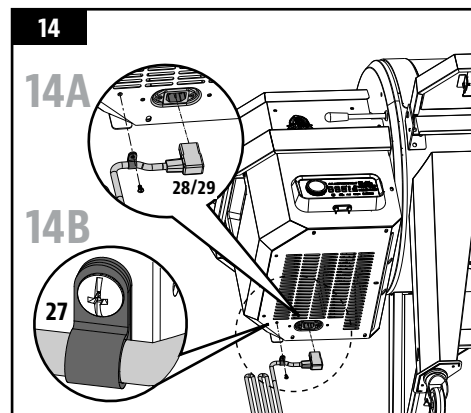
NOTE: There are two Power Cords supplied. Select the Power Cord that is required for your region.

Parts Required:

- 1 x Power Cord Clip (#27)
- 1 x Power Cord (#28 or #29)

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 14A.
- Secure the Power Clip to the bottom panel using the pre-installed screw, as shown. Note 14B.

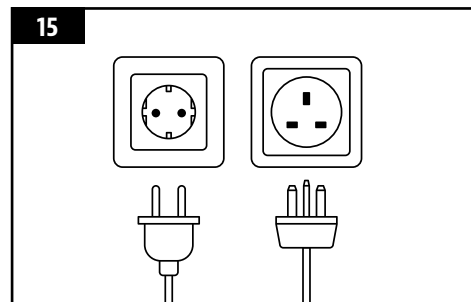


15. CONNECTING TO A POWER SOURCE

• STANDARD OUTLET

This appliance requires 220-240 Volt, 50 Hz, 250W. It must be a grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 220-240 volt, fast-blow fuse to protect the board from the ignitor.

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



OPERATING INSTRUCTIONS

EN

ENGLISH

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 914mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, 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 tray, 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**). Highly 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.

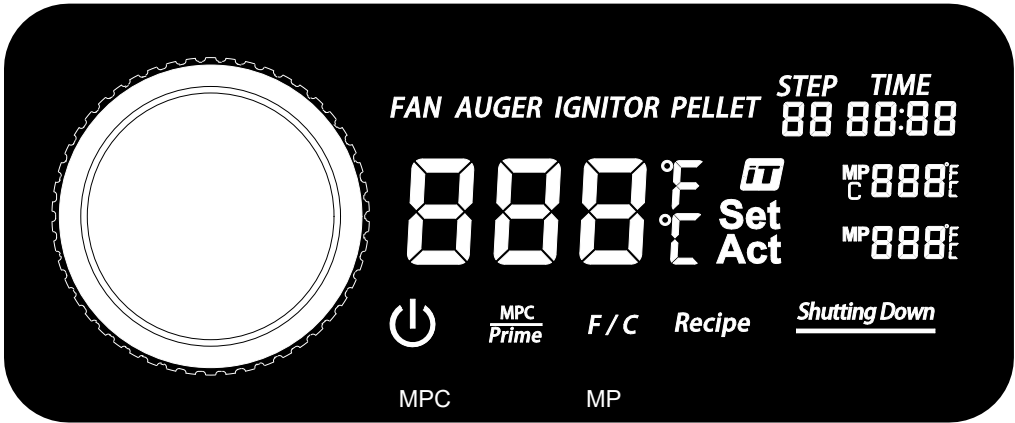
TIP: To intensify that savory flavor, switch to a low temperature range immediately after putting your food on the grill. This allows the smoke to penetrate the meats.

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 CONTROL BOARD

This P.I.D. (proportional-integral-derivative) digital Control Board is very much the same as the controls on your kitchen oven. The main advantages are the ability to automatically compensate for the different ambient conditions and fuel types.

IMPORTANT: The temperature inside of any grill will vary greatly from location to location. Even instruments calibrated together may not agree with each other.



CONTROL	DESCRIPTION
	Press this button once to Power On the unit. This will begin the automatic start-up cycle. Press and hold this button for three seconds to Power-down the unit, activating the automatic cool-down cycle. The button will light up solid white when connected to a power source and when the unit is on.
	The Smoke iT® icon indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for a connection by Wi-Fi or via Bluetooth®, the Smoke iT® icon will blink. Once a Wi-Fi connection has been established, the Smoke iT® icon will stay solid. When connected, get live updates about the actual and set temperatures of the grill, cooking time, and meat probe temperatures. It also allows you to adjust the settings of your Control Board.
<i>F / C</i>	Quick push of this button to activate the Temperature Units Switch, changing the temperature readout. Change between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Celsius (°C).
<i>MPC Prime</i>	This button has two functions: Meat Probe Control (MPC) and Prime Button. 1. The quick push of this button activates the Programmable Meat Probe - which is the first Meat Probe plug-in port (MPC). Use the Controller Knob to set the Programmable Meat Probe temperature. Press the Controller Knob again to confirm and exit the Programmable Meat Probe settings. 2. Press and hold this button for three seconds to activate a manual continuous feeding of pellets to the Burn Pot. Releasing the button will stop the manual feeding of pellets. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. This feature was requested from competition cookers.
	The Controller Knob is used to increase, decrease, and select a setting value. Rotate the Controller Knob to select the time, temperature, or step in an active settings menu. Push the Controller Knob to confirm the chosen value.

888°F Set Act	The central readout displays both the Actual and Set temperatures. The Actual temperature is constantly displayed unless the Set temperature is being adjusted. The Actual temperature is the temperature from inside the Main Barrel. The Actual temperature readout is taken by the grill probe (sensor) from the inside of the grill barrel. To show the Set temperature, press the Controller Knob. The Set temperature is active when the readout is blinking. To adjust the Set temperature, rotate the Controller Knob, as needed. Once the desired Set temperature is reached, press the Controller Knob to confirm the Set temperature, then the readout will return back to the Actual Temperature.
Recipe	Press the button once to activate the Recipe Steps. There are nine Recipe Steps available to set. Adjust the settings of each Recipe Step by using the Controller Knob.
STEP 88	Displays the current Recipe Step.
TIME 88:88	Displays the Time set during the Recipe Step. Press the Recipe Button to activate the Recipe settings. Use the Controller Knob to switch through the Recipe Steps, one being the Time.
MP C 888°F	Displays the Actual and Set temperature of the Programmable Meat Probe - which is the first Meat Probe plug-in port (MPC). The Actual temperature is constantly displayed unless the Set temperature is being adjusted. When the MPC Button is pressed, the selected Meat Probe readout will blink and the Set temperature can be adjusted. When not in use, disconnect the Meat Probe from the connection port and code "noP" will be displayed. Compatible with Pit Boss® Grills branded meat probes only.
MP 888°F	Displays the Actual temperature of the Meat Probe. This Meat Probe readout corresponds with the plug-in connection port (MP). When not in use, disconnect the Meat Probe from the connection port and code "noP" will be displayed. Compatible with Pit Boss® Grills branded meat probes only.
Shutting Down	This readout is displayed after Power-down has been selected. It indicates that the automatic cool-down cycle has started. Once the cool-down cycle is completed, the readout will no longer be visible.
FAN	The FAN icon is visible when the fan is in operation. When the FAN icon is blinking, the Fan is not working. See the section on troubleshooting for assistance.
AUGER	The AUGER icon is visible when the auger is turning. When the AUGER icon is blinking, the auger is not working. See the section on troubleshooting for assistance.
IGNITOR	The IGNITOR icon is visible when the ignitor is in use. When the IGNITOR icon is blinking, the ignitor is not working. See the section on troubleshooting for assistance.
PELLET	When the PELLET icon is visible, the fire in the fire pot has gone out or the hopper may be empty. See the section on troubleshooting for assistance.

CONTROL BOARD FUNCTIONS

• *SETTING THE GRILL TEMPERATURE*

The Grill Probe measures the internal temperature of the Main Barrel. When the Set temperature is adjusted, the Grill Probe will read the Actual temperature inside the Main Barrel and adjust to the desired Set temperature.

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

SETTING/ADJUSTING THE SET TEMPERATURE

To adjust the desired Set temperature of the grill, follow the steps below:

1. Press the Controller Knob. This will make the Set temperature readout blink, to show it is active.
2. Use the Controller Knob again to adjust to your desired temperature.
3. Once the desired Set temperature is reached, press the Controller Knob to confirm the Set temperature, then the readout will return back to the Actual Temperature.

• *USING THE PROGRAMMABLE MEAT PROBE*

The meat probe measures the internal temperature of the meat on the grill, similar to your indoor oven. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat. The internal temperature of the meat is shown on the Control Board readout. Plug-in the Meat Probe adapter to the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place. Not only will it cook the meat to your desired temperature, but it will automatically reduce your grill temperature to low (82°C / 180°F) to keep food warm until ready to serve. Just set it, then relax while the Meat Probe does the rest!

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. Run the excess wire out the rear exhaust holes of the Main Barrel, the top of the Main Barrel (near the grill lid hinge), or through the front hole near the hopper. When not in use, disconnect from the meat probe connection port, and place in the holes on the hopper handle to keep protected and clean.

SETTING/ADJUSTING THE PROGRAMMABLE MEAT PROBE

To program the desired Set temperature of the Programmable Meat Probe, follow the steps below:

1. Quick press the MPC button to activate the Programmable Meat Probe. When active, the temperature readout of the Meat Probe will blink.
2. Use the Controller Knob to adjust to the desired Set temperature.
3. Once the desired Set temperature of your selected Meat Probe is reached, press the Controller Knob again to confirm and exit the Programmable Meat Probe settings.

• *SETTING UP A RECIPE*

The Recipe function allows the user to program cooking instructions, known as Recipe Steps, for the Control Board to follow and automatically run. These cooking instructions are a combination between Cooking temperature and Time. Starting from the first Recipe Steps (01), the Control Board will cycle through each Recipe Steps to cook the meal. When all the Recipe Steps are complete, the Control Board will automatically switch to a low temperature of 82°C / 180°F so that the meal stays warm until ready to serve. There are a total of nine Recipe Steps available to be programmed.

HOW TO PROGRAM A RECIPE STEP

To set one or more of the Recipe Steps, follow the steps below:

1. Press and hold the Recipe Button. This will make the Recipe Button blink to show the Recipe settings are active. This will also activate the Recipe Steps and the letter 'S' will be on to show it is active.
 - Use the Controller Knob to select the Recipe Step. Start with the first Recipe Step (01).
 - When desired Recipe Step is reached, press the Controller Knob to go to next setting.
 2. Set the Time hours. The hours of the Time readout will blink, to show it is selected.
 - Use the Controller Knob to select the hours desired.
 - When desired hours are reached, press the Controller Knob to go to next setting.
 3. Set the Time minutes. The minutes of the Time readout will blink, to show it is selected.
 - Use the Controller Knob to select the minutes desired.
 - When desired minutes are reached, press the Controller Knob to go to next setting.
 4. Set the Temperature. The central temperature readout will blink, to show it is selected.
 - Use the Controller Knob to select the desired temperature.
 - When desired temperature is reached, press and hold the Recipe Button to lock in all Recipe settings for that Recipe Step.
 - To set another Recipe Step, quick press the Recipe Button to select another Recipe Step, programming a multiple Recipe Step cook. Repeat steps above, as desired.
- Or,
- Press and hold the Recipe Button a second time to exit the Recipe settings and run the Recipe. The Recipe Button will stop blinking.

NOTE: The Recipe Steps will reset when the unit is shut-down / turned off.

CONNECTING TO THE SMOKE IT® APP

Follow these instructions on how to connect your grill to the Smoke iT® app with your Android™ or iOS® device. The app will allow you to control and monitor your grill and meat probe temperatures from your mobile device. Enjoy the benefits that Smoke IT® mobile connectivity has to offer!

1. Download the Smoke iT® app. Open the app and allow Bluetooth® to be enabled for setup. New users will need to create an account and follow the prompts to login.
2. If you are within Bluetooth® range (9 m / 30 ft), the Smoke iT® app will automatically detect your grill. Select your grill model. If you do not see your grill on the screen, ensure your unit is connected to a power source and is turned on.
3. Name your grill model (ie. My Smoker) in the app and select "Connect" at the bottom of the screen. This will save your grill model in the devices menu.
4. From the devices menu, click the grill model to connect. This will show you the control board screen.
5. Click the settings option (gear) in the top-right corner, enter your Wi-Fi credentials, then click the check mark at the bottom of the screen to connect. Now both Bluetooth® and Wi-Fi (cloud) icons will show on the devices menu, showing that the grill is connected.

While using the app, the screen will shine bright when the grill is active and connected. If the app screen or grill goes dark on the devices menu, check your wireless connection or power source.

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 fire pot. **If not primed, the ignitor will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start.** Follow these steps to prime the hopper:

1. Open the Main Barrel lid. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the fire pot in the bottom of the main barrel. Check the fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition.
2. Plug the power cord into a power source. Press the Power button to Power On the unit. Check the following items:
 - That you can hear the auger turning. Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the ignitor burning and begin to feel the air getting warmer in the fire pot. The ignitor tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the ignitor.
3. Once verified that all electric components are working correctly, press and hold the Power button for three seconds to turn the unit off.
4. 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.
5. Press the Power Button to turn the unit on again. The grill start-up cycle has a preset temperature of 176°C / 350°F, so it will begin to heat up. 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 fire pot, release the Prime Button.
6. Press and hold the Power button for three seconds to turn the unit off.
7. 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. 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 ignitor 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!

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, press and hold the the Power Button for three seconds to Power-down the unit. 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.

CARE AND MAINTENANCE

EN

ENGLISH

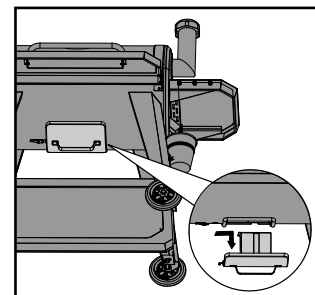
WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the grill for any inspection, cleaning, maintenance or service work. Ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

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. ASH CLEAN-OUT

- At the bottom of the grill barrel is an ash cleanout feature, giving you easy access to the inside of your fire box to easily clean it as often as needed. To empty, release the buckle latch on the ash box hook. While holding the handle, slide the ash box away from the buckle, then pull down to remove. Once emptied, replace the ash box by lifting it back into the bottom of the grill barrel, sliding the ash box towards the buckle, then fastening the ash box hook with the buckle latch.

WARNING: This feature can only be operated when the grill is cooled down.

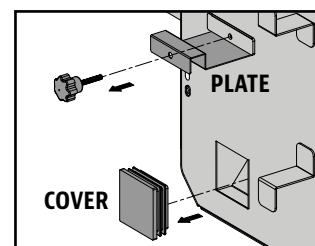


2. HOPPER ASSEMBLY

- The hopper includes a clean-out feature to allow for ease of cleaning and a quick change out of pellet fuel flavors. To empty, locate the plate and the cover of the drop chute on the back side of the hopper. Place a clean, empty pail under the drop chute cover, then remove the cover piece. Unscrew the plate, slide outwards, and pellets will empty.

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.

- 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.
- 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.



3. MEAT PROBES

- Kinks or folds in the Meat Probe wires may cause damage to the part. Wires should be rolled up in a large, loose coil.
- Although Meat Probes are stainless steel, do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause the probe to short-out, causing false readings. If damaged, it should be replaced.

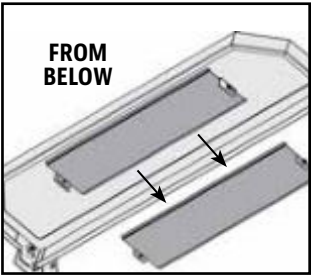
4. INSIDE SURFACES

- 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 bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

IMPORTANT: Due to high heat, do not cover the flame broiler or probes with aluminum foil.

5. *OUTSIDE SURFACES*

- The front shelf includes a removable panel underneath for ease of cleaning. From below, push the backing plate towards the main barrel to remove. Clean, then replace by sliding back into place.
- 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, Brass Wire Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Shelves	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Bucket	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. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Care 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	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 Electric Wire Diagram 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 Electric Wire Diagram 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 Care 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 ignitor will timeout before the pellets reach the Burn Pot. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the Burn Pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Ignitor Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the ignitor. Visually confirm that the ignitor is working by placing your hand above the Burn Pot and feeling for heat. Visually confirm that the ignitor is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the Burn Pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Readout of actual temperature will not adjust	Grill probe dirty	Follow care and maintenance instructions.
	Grill probe is broken	Grill probe needs to be replaced. Contact Customer Care.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	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 Care and Maintenance 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 Care and Maintenance instructions.
	Grill Probe	Check status of grill probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn Pot Is Blocked	Clear Burn Pot for moist wood pellets. Follow Hopper Priming Procedure .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance 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 Care and Maintenance instructions.
ErP Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power	Safety feature prevents an automatic restart. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. Turn to desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.
	Power Outage While Unit In Operation	
ErH Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel	Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance 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 Care.
ErL Error Code	Grill fails to perform start-up cycle	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check grill probe. Confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check ignitor positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Grill will not stay lit	
PELLET Error Code Blinking	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System, Jammed Auger	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 Care and Maintenance instructions.
IGNITOR Error Code Blinking	Ignitor is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn grate and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn grate, and open to light the pellets. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Ignitor failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
AUGER Error Code Blinking	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 burn pot. If not primed, the igniter will timeout before the pellets ignite. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
FAN Error Code Blinking	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the fan wires. Follow Care and Maintenance instructions if fan blades are dirty.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

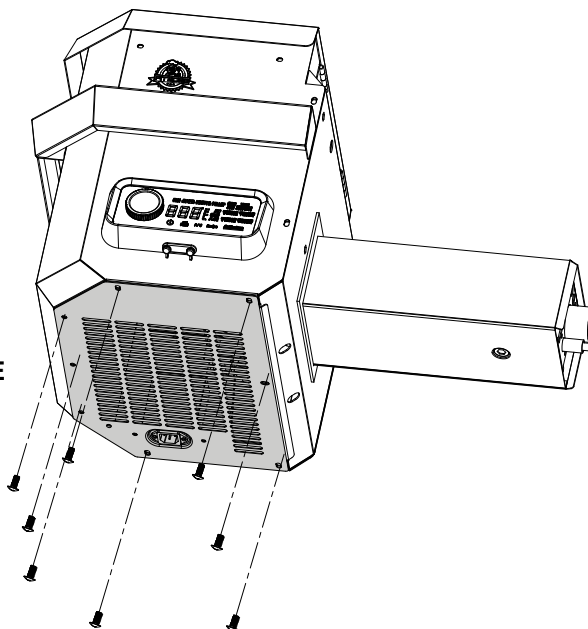
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240 V, 50 Hz, 250 W, GROUNDED PLUG

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

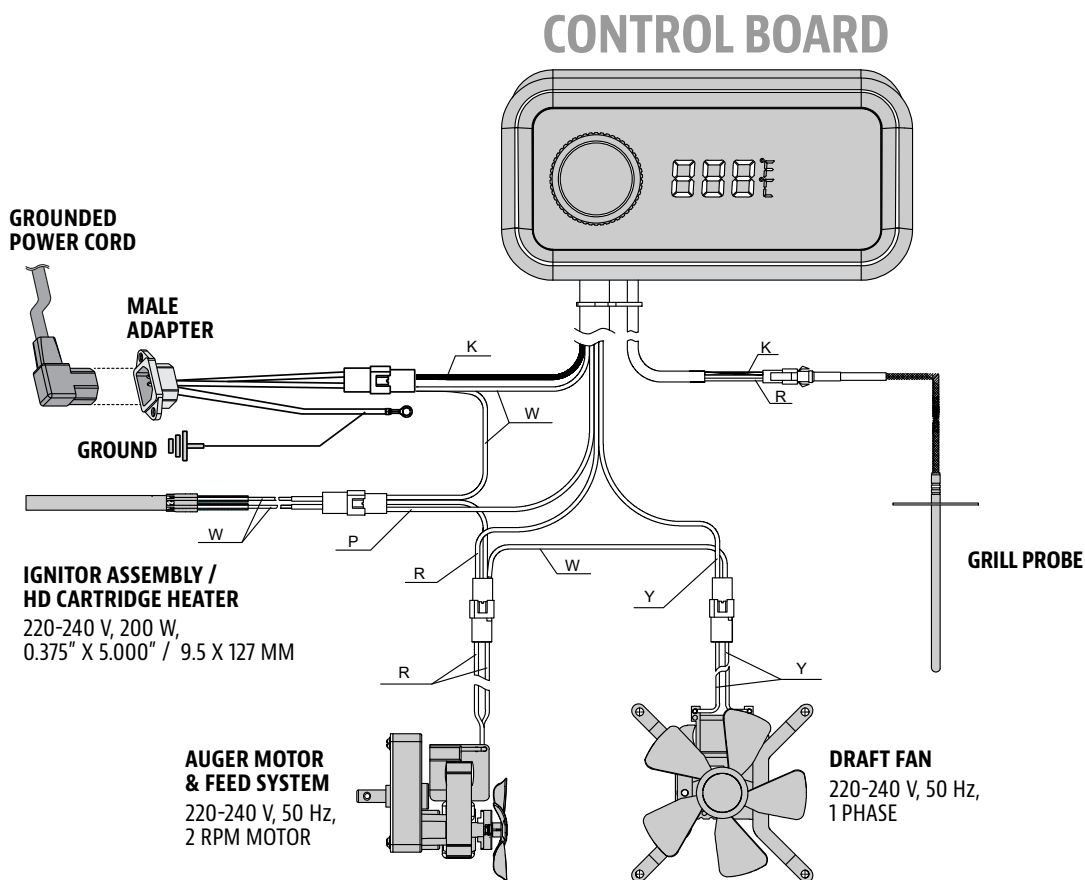
LOCATE AND REMOVE
THE EIGHT SCREWS
OF ACCESS PANEL ON
UNDERSIDE OF UNIT



**FUEL INPUT
RATING:**
2.0 KG/H
(4.4 LB/H)

INDEX

K : BLACK
W : WHITE
R : RED
Y : YELLOW
P : PURPLE
O : ORANGE
G : GREEN

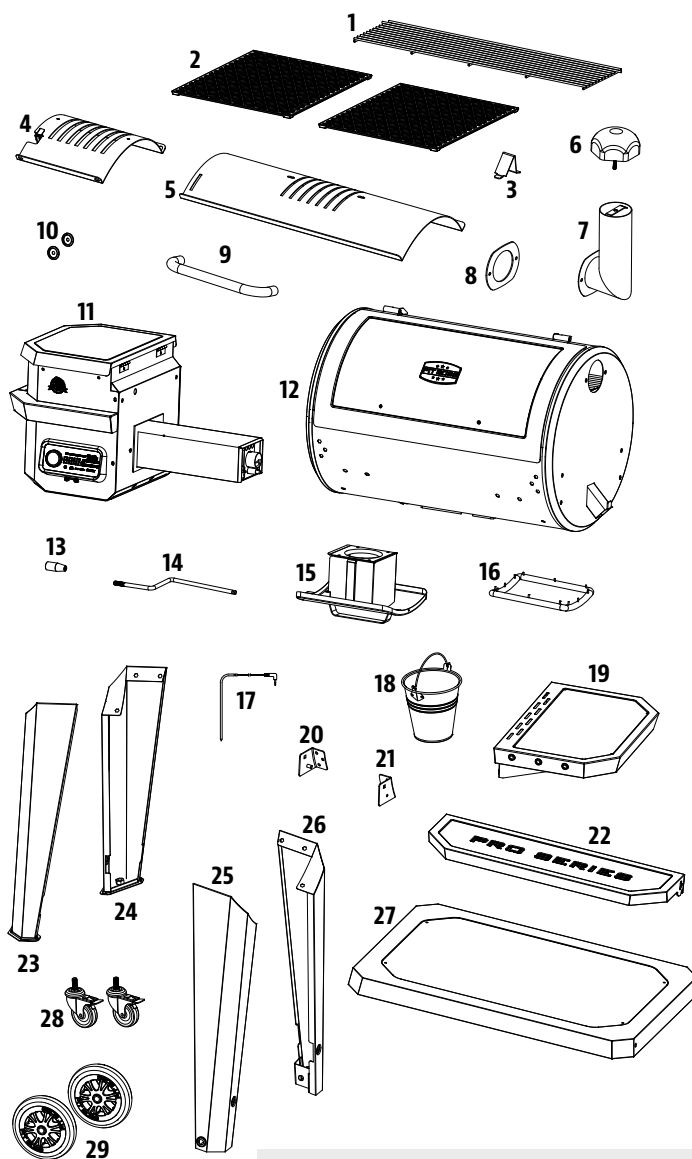


GRILL REPLACEMENT PARTS

EN

ENGLISH

Part#	Description
1	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x1)
2	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid (x2)
3	Lid Stopper (x1)
4	Flame Broiler Slider (x1)
5	Flame Broiler Main Plate (x1)
6	Chimney Cap (x1)
7	Chimney Stack (x1)
8	Chimney Gasket (x1)
9	Lid Handle (x1)
10	Lid Handle Bezel (x2)
11	Hopper Assembly (x1)
12	Main Barrel (x1)
13	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
14	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
15	Ash Box (x1)
16	Ash Box Gasket (x1)
17	Meat Probe (x1)
18	Grease Bucket (x1)
19	Side Shelf (x1)
20	Front Shelf Bracket / Left (x1)
21	Front Shelf Bracket / Right (x1)
22	Front Shelf (x1)
23	Left Support Leg - Front (x1)
24	Left Support Leg - Back (x1)
25	Right Support Leg - Front (x1)
26	Right Support Leg - Back (x1)
27	Bottom Shelf (x1)
28	Locking Caster Wheels (x2)
29	Wheel (x2)
A	Screw (x28)
B	Washer (x24)
C	Locking Washer (x22)
D	Tool Hook (x3)
E	Wheel Cotter Pin (x2)
F	Wheel Washer (x2)
G	Wheel Axle Pin (x2)
H	Screw (x2)
I	Nut (x2)
J	Bushing (x2)

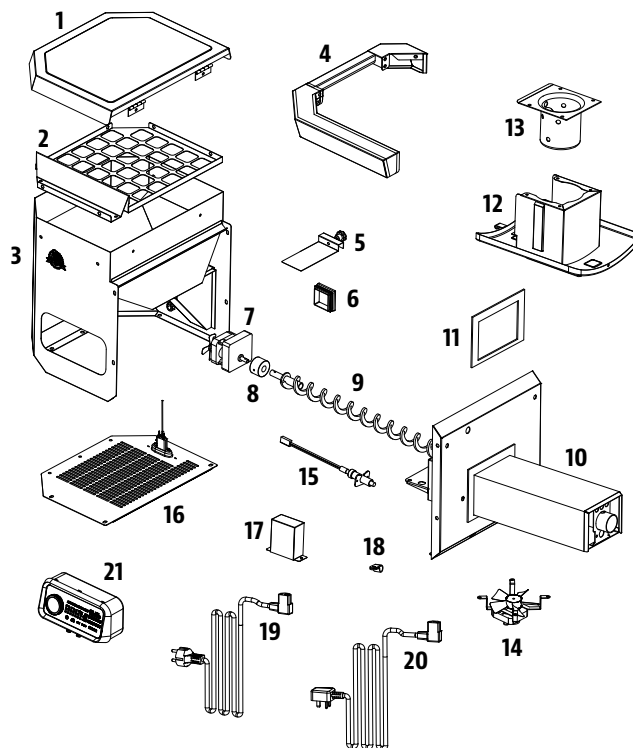


A		D		G		J	
B		E		H			
C		F		I			

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

HOPPER REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Hopper Lid (x1)
2	Hopper Safety Screen (x1)
3	Hopper Box Housing (x1)
4	Hopper Handle (x1)
5	Drop Chute Plate (x1)
6	Drop Chute Cover (x1)
7	Auger Motor (x1)
8	Nylon Bushing (x1)
9	Auger Flighting Assembly (x1)
10	Auger Box Housing (x1)
11	Hopper Housing Gasket (x1)
12	Ash Box (x1)
13	Burn Pot (x1)
14	Combustion Fan (x1)
15	Ignitor (x1)
16	Hopper Access Panel (x1)
17	Power Cord Waterproof Cover (x1)
18	Power Cord Clip (x1)
19	Power Cord - F Plug (x1)
20	Power Cord - G Plug (x1)
21	Control Board (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 the purchase or after the warranty has expired. Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all parts, and five (5) years on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the five (5) years from date of purchase.

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

Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a grill cover when the grill is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the grill and neither limited warranty coverage's apply for a grill which is used in commercial applications.

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® grills, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications. Neither Dansons, or authorized Pit Boss® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

If you have any questions or problems, contact Customer Care: www.pitboss-grills.com

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss® dealer for repair or replacement parts. Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Pit Boss® can be found inside 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 das Produkt aufbauen, betreiben oder installieren. Damit stellen Sie sicher, dass Ihnen der neue Holzpelletgrill Freude bereitet und bei der Verwendung möglichst wenig Probleme auftreten. Wir empfehlen außerdem, 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 dem Aufstellen von Grills auf brennbaren Oberflächen, Inspektionsanforderungen oder sogar der Einsatzmöglichkeit in Ihrer Region zu erhalten.

1. Es muss ein Abstand von mindestens 914 mm (36 Zoll) von den Seiten des Grills zu brennbaren Bauten und von mindestens 914 mm (36 Zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten 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 die ordnungsgemäßen Genehmigungen und Zulassungen der zuständigen Behörden vor.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden und eingeschlossenen oder unbelüfteten Bereichen, in Wohnräumen, Fahrzeugen, Zelten oder Garagen. Dieses Holzpelletgerät darf nicht unter einer Decke oder einem Überhang aus brennbaren Materialien aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

Wenn es zu einem Fettbrand kommt, schalten Sie den Grill auf OFF (AUS) und schließen den Deckel, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie den Netzstecker. Schütten Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist hilfreich, einen für alle Klassen (Klassen ABC) zugelassenen Feuerlöscher in der Nähe zu haben. Wenn ein unkontrolliertes Feuer auftritt, rufen Sie die Feuerwehr.

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, müssen Sie sicherstellen, dass der Brenntopf nicht verstopft ist, die Pelletkammer keine Fremdkörper 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 Zeiträumen 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 Zufuhrsystem blockieren. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie mit Instandhaltungs- oder Wartungstätigkeiten beginnen.

Transportieren Sie den Grill nicht, wenn er verwendet wird oder heiß 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 Zubehörteile, die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind. Legen Sie in den Stauraum unter dem Grill weder die Grillabdeckung noch andere brennbare Gegenstände.

5. Damit Finger, Kleidungsstücke oder andere Gegenstände nicht vom Förderschnecken-Zufuhrsystem 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 Kundendiensts 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 schwere Verletzungen verursachen. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
7. Vergrößern Sie die Zündlöcher oder Brenntöpfe nicht. 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 endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren 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.

HOLZPELLETBRENNSTOFF

Dieses Pellet-Gargerät wurde nur für die Verwendung mit 100-prozentig naturbelassenem, zu Pellets geformten Holz konzipiert und genehmigt. Werden andere Brennstoffe mit diesem Gerät verwendet, erlöschen die Garantie und die Sicherheitszulassung. Sie dürfen nur 100-prozentig naturbelassene Holzpellets 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 lagern, 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 im Grill zu entzünden oder anzufachen. Bewahren Sie solche Flüssigkeiten in sicherem Abstand zum 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 unter www.pelletheat.org oder beim **Pellet Fuel Institute (Pelletbrennstoffinstitut)**.

Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort, um Informationen zur Pelletqualität in Ihrer Region und zur Markenqualität zu erhalten. Da es keine Qualitätskontrolle für die verwendeten Pellets gibt und Pellets von Feuchtigkeit betroffen sein können, 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, beispielsweise wenn der Verbrennungslüfter blockiert ist, der Brennbereich nicht gereinigt oder gewartet wurde oder eine schlechte Luft-zu-Kraftstoff-Verbrennung stattfindet.

Die Verwendung des Geräts ist gefährlich, 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, erwärmen Sie es bei niedriger Temperatur, schalten es dann 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 niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit, Verwirrung, Bewusstseinsverlust und selbst zum Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farb- und geruchslose Gas bei Ihnen, Ihrer Familie und anderen zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führt.

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

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

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

Entspricht 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.



FCC-KONFORMITÄTSERLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Für den Betrieb gelten folgende zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Interferenzen verursachen, und (2) dieses Gerät muss unanfällig gegenüber allen empfangenen Interferenzen sein – auch gegenüber denjenigen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.



Dieses Gerät wurde getestet und hält die Grenzwerte für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen ein. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Interferenzen in Wohngebieten bieten. Dieses Gerät erzeugt, nutzt und emittiert Hochfrequenzstrahlung und kann bei einer nicht den Anweisungen entsprechenden Montage und Nutzung schädliche Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es gibt jedoch keine Garantie für eine absolute Störungsfreiheit jeder einzelnen Installation. Wenn dieses Gerät den Radio- oder Fernsehempfang stört, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann, so ist der Benutzer dazu angehalten, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Die Empfangsantenne neu ausrichten oder versetzen.
- Den Abstand zwischen Gerät und Empfänger vergrößern.
- Das Gerät an eine Steckdose anschließen, an deren Stromkreis nicht auch der Empfänger angeschlossen ist.
- Den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker zu Rate ziehen.

Vorsicht: Der Benutzer wird darauf hingewiesen, dass alle baulichen oder sonstigen Veränderungen des Geräts, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Bestimmungen verantwortlichen Stelle genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts aufheben können.

Die Bluetooth®-Wortmarke und das Bluetooth®-Logo sind eingetragene Marken im Besitz der Bluetooth SIG, Inc.. Jede Verwendung dieser Marken durch Espressif erfolgt unter Lizenz. Andere Marken und Handelsnamen gehören ihren jeweiligen Eigentümern.





HINWEISE ZUM COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPA

11 Rue Galvani Paris, Frankreich 75017

DANSONS NORDAMERIKA

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

KUNDENDIENST

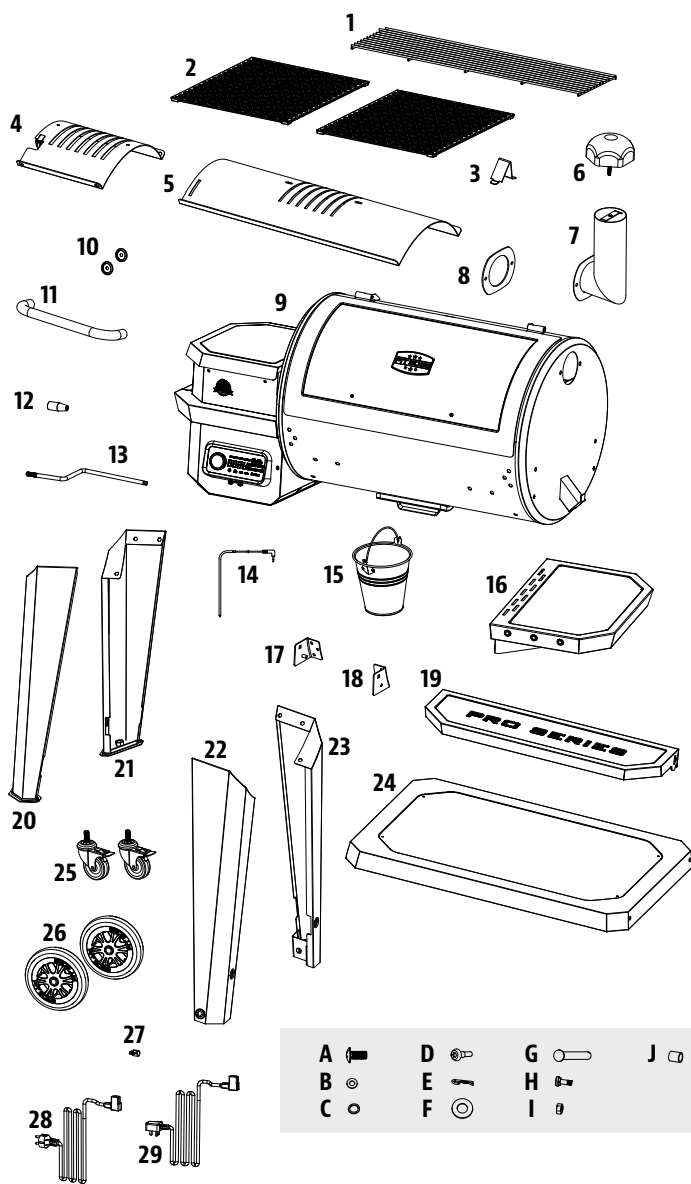
www.pitboss-grills.com

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise.....	86
Teile und technische Daten.....	90
Montagevorbereitung.....	91
Montageanweisungen	
Montage der Beine am Hauptfass	91
Montage der unteren Ablage.....	92
Montage der Räder am Wagen.....	92
Befestigung des Deckelstoppers.....	92
Montage des Deckelhalters.....	92
Zusammenbau der Seitenablage.....	93
Montage der Seitenablage	93
Befestigung des Rauchabzugs.....	93
Installation der Halterungen der vorderen Ablage	94
Montage der vorderen Ablage.....	94
Montage der Feuerpfannenkomponenten	95
Montage der Garkomponenten.....	96
Aufhängen des Fetteimers.....	96
Anbringen des Netzsteckers.....	96
Anschluss an eine Stromquelle.....	96
Bedienungsanleitung	
Grillumgebung	97
Temperaturbereiche beim Grillen.....	98
Informationen zum Steuerpanel	99
Funktionen des Steuerpanels	101
Verbindung mit der Smoke iT® App.....	103
Initialisierung der Pelletkammer	103
Erste Verwendung – Einbrennen des Grills	104
Automatisches Starten	104
Den Grill ausstellen	104
Pflege und Wartung.....	105
Tipps und Techniken.....	107
Fehlerbehebung	108
Schaltplan	110
Ersatzteile	
Grillersatzteile.....	111
Pelletkammer-Ersatzteile.....	112
Garantie.....	113

TEILE UND SPEZIFIKATIONEN

Teilenummer	Beschreibung
1	Porzellanemaillierter oberer Garrost aus Stahl (x1)
2	Porzellanemaillierter Grillrost aus Gusseisen (x2)
3	Deckelstopper (x1)
4	Feuerpfannenschieber (x1)
5	Feuerpfannen-Hauptplatte (x1)
6	Rauchabzugverschluss (x1)
7	Rauchabzugsäule (x1)
8	Rauchabzugdichtung (x1)
9	Hauptfass-/Pelletkammer-Einheit (x1)
10	Einbauring für den Deckelgriff (x2)
11	Deckelgriff (x1)
12	Feuerpfannen-Einstellstangengriff (x1)
13	Feuerpfannen-Einstellstange (x1)
14	Fleischtemperaturfühler (x1)
15	Fetteimer (x1)
16	Seitliche Ablage (x1)
17	Halterung der vorderen Ablage / links (x1)
18	Halterung der vorderen Ablage / rechts (x1)
19	Vordere Ablage (x1)
20	Linkes Stützbein - vorne (x1)
21	Linkes Stützbein - hinten (x1)
22	Rechtes Stützbein - vorne (x1)
23	Rechtes Stützbein - hinten (x1)
24	Untere Ablage (x1)
25	Feststellrollen (x2)
26	Rad (x2)
27	Netzkabelclip (x1)
28	Netzkabel – F-Stecker (x1)
29	Netzkabel – G-Stecker (x1)
A	Schraube (x28)
B	Unterlegscheibe (x24)
C	Federring (x22)
D	Werkzeughaken (x3)
E	Radsteckerstift (x2)
F	Radunterlegscheibe (x2)
G	Radachsenbolzen (x2)
H	Schraube (x2)
I	Mutter (x2)
J	Buchse (x2)



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, 250 W, GEERDETES NETZKABEL

MODELL	MONTIERT (BxTxH)	GEWICHT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH
PB PB850PS2	1.437,5 MM x 813,5 MM x 1.334 MM / 56,59 ZOLL x 32,03 ZOLL x 52,52 ZOLL	75,5 KG / 166 LB	HAUPT – 3.826 CM ² / 593 IN ² OBEN – 1.658 CM ² / 257 IN ² GESAMT – 5.484 CM ² / 850 IN ²	82 – 260 °C / 180 – 500 °F

MONTAGEVORBEREITUNG

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

www.pitboss-grills.com

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

Für die Montage erforderliche Werkzeuge: Schraubenzieher und Wasserwaage.

Dieses Werkzeug ist nicht im Lieferumfang enthalten.



MONTAGEANWEISUNGEN

WICHTIG: Es wird empfohlen, jeden Schritt vollständig durchzulesen, bevor Sie mit der Montage nach den Anweisungen beginnen. Ziehen Sie die Schrauben erst vollständig fest, wenn Sie alle Schrauben dieses Schritts eingesetzt haben. Die Verbindung aus Federring und Unterlegscheibe muss so montiert werden, dass die Sicherungsscheibe näher am Schraubenkopf liegt.

1. MONTAGE DER BEINE AM HAUPTFASS

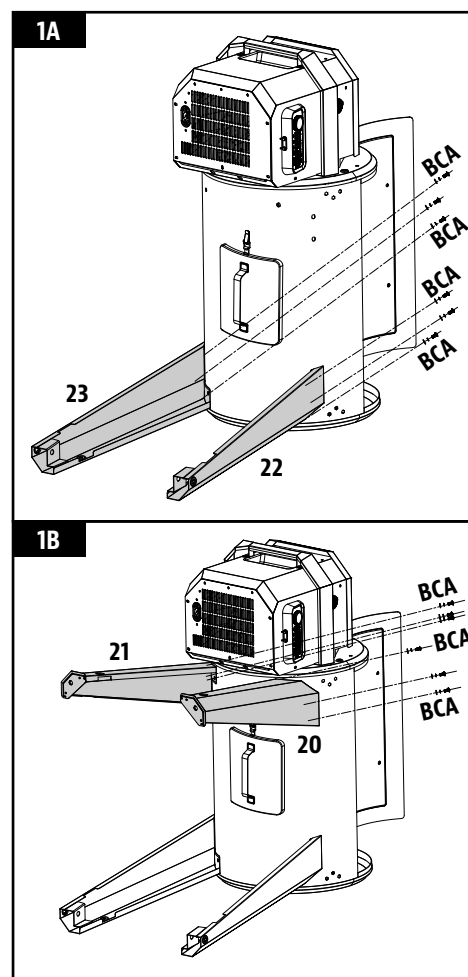
Erforderliche Teile:

- 1 x Hauptfass/Pelletkammer-Einheit (9)
- 1 x Linkes Stützbein – vorne (20)
- 1 x Linkes Stützbein – hinten (21)
- 1 x Rechtes Stützbein / vorne (22)
- 1 x Rechtes Stützbein / hinten (23)
- 12 x Schraube (A)
- 12 x Unterlegscheibe (B)
- 12 x Federring (C)

Montage:

- Breiten Sie ein Stück Karton auf dem Boden aus, damit das Gerät oder die Teile während der Montage nicht verkratzen. Drehen Sie das Hauptfass auf die Seite und legen Sie es auf den Karton. Das Ende mit der Pelletkammer zeigt dabei nach oben.
- Montieren Sie das vordere rechte Stützbein am Bodenende des Hauptfasses. Verwenden Sie dafür drei Schrauben, Federringe und Unterlegscheiben, die Sie durch die drei vorgebohrten Löcher führen. Bringen Sie die Schrauben von der Innenseite des Hauptfasses aus an. Wiederholen Sie den Montagevorgang für das hintere rechte Stützbein. Siehe Abbildung 1A.
- Montieren Sie anschließend das vordere linke Stützbein an dem Ende des Hauptfasses, an dem sich die Pelletkammer befindet. Verwenden Sie dafür drei Schrauben, Federringe und Unterlegscheiben, die Sie durch die drei vorgebohrten Löcher führen. Bringen Sie die Schrauben von der Innenseite des Hauptfasses aus an. Wiederholen Sie den Montagevorgang für das hintere linke Stützbein. Siehe Abbildung 1B.

WICHTIG: Ziehen Sie die Schrauben erst vollständig an, nachdem im nächsten Schritt die untere Ablage installiert wurde.



DE

DEUTSCHE

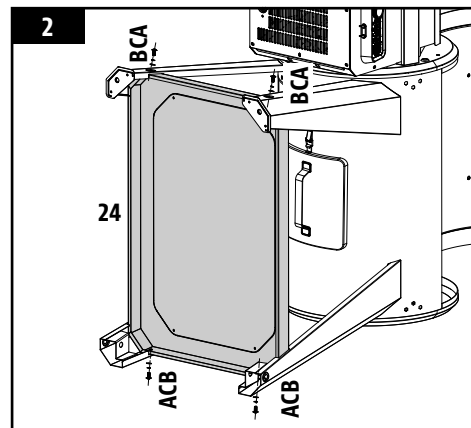
2. MONTAGE DER UNTEREN ABLAGE

Erforderliche Teile:

- 1 x Untere Ablage (24)
- 4 x Schraube (A)
- 4 x Unterlegscheibe (B)
- 4 x Federring (C)

Montage:

- Montieren Sie die untere Ablage mit einer Schraube, einem Federring und einer Unterlegscheibe an jedem Stützbein. Stellen Sie sicher, dass die flache Oberfläche der Ablage nach oben zum Grillfass zeigt.



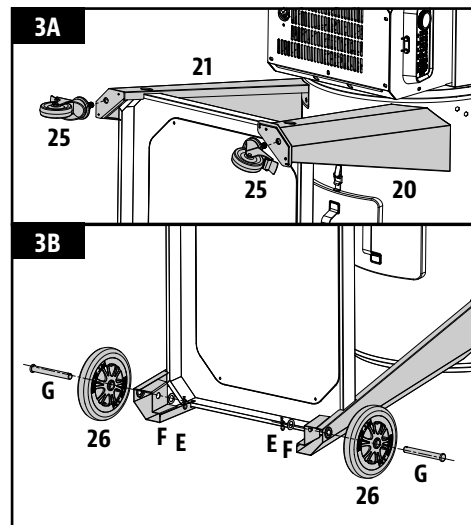
3. MONTAGE DER RÄDER AM WAGEN

Erforderliche Teile:

- 2 x Feststellrollen (25)
- 2 x Rad (26)
- 2 x Radsteckerstift (E)
- 2 x Radunterlegscheibe (F)
- 2 x Radachsenbolzen (G)

Montage:

- Setzen Sie jede Feststellrolle in das Loch an der Unterseite jedes linken Stützbeins ein, indem Sie sie von Hand in das Loch einschrauben. Stellen Sie sicher, dass jede Feststellrolle vollständig eingesetzt ist. Siehe Abbildung 3A.
- Befestigen Sie jedes Rad an einem Stützbein, indem Sie den Radachsenbolzen durch das Rad, das Stützbeinloch und die Radunterlegscheibe führen und mit dem Radsteckerstift sichern. Siehe Abbildung 3B.
- Nachdem die Ablage festgeschraubt ist, stellen Sie den Grill vorsichtig in eine aufrechte Position.



WICHTIG: Ziehen Sie die Schrauben der Stützbeine erneut an, um sicherzustellen, dass sie nach dem Aufstellen des Grills vollständig festgezogen sind.

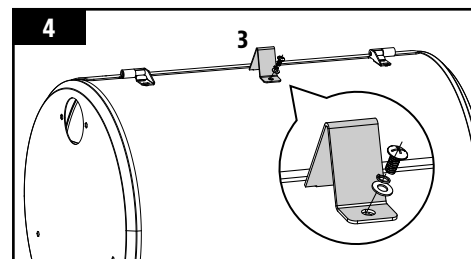
4. BEFESTIGUNG DES DECKELSTOPPERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Deckelstopper (3)

Montage:

- Befestigen Sie den Deckelstopper auf der Oberseite des Hauptfasses mit der vormontierten Schraube auf der Oberseite des Hauptfasses.



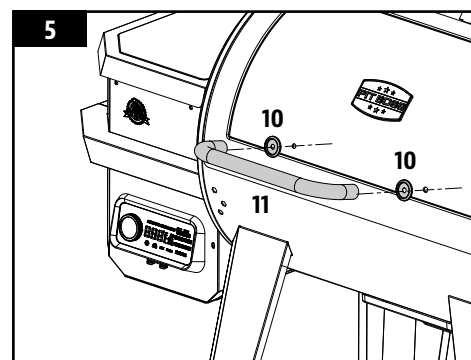
5. MONTAGE DES DECKELGRIFFS

Erforderliche Teile:

- 2 x Einbauring für den Deckelgriff (10)
- 1 x Deckelgriff (11)

Montage:

- Entfernen Sie die vormontierten Schrauben vom Deckelgriff. Führen Sie von der Fassinnenseite eine Schraube durch nach außen. Setzen Sie auf die Schraube einen Einbauring für den Deckelgriff und ziehen Sie die Schraube (von der Innenseite) von Hand im Deckelgriff fest. Wiederholen Sie diesen Vorgang für das andere Ende des Deckelgriffs.



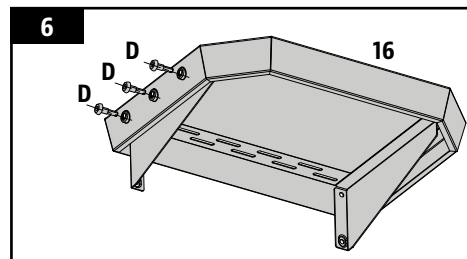
6. ZUSAMMENBAU DER SEITENABLAGE

Erforderliche Teile:

- 1 x Seitenablage (16)
- 3 x Werkzeughaken (D)

Montage:

- Drehen Sie die Oberseite der Seitenablage nach unten. Montieren Sie an der Kante der Seitenablage, die drei Löcher aufweist, in jedem Loch einen Werkzeughaken. Die Werkzeughaken werden an der Mutter befestigt, die auf der Innenseite vormontiert ist.



7. MONTAGE DER SEITENABLAGE

Erforderliche Teile:

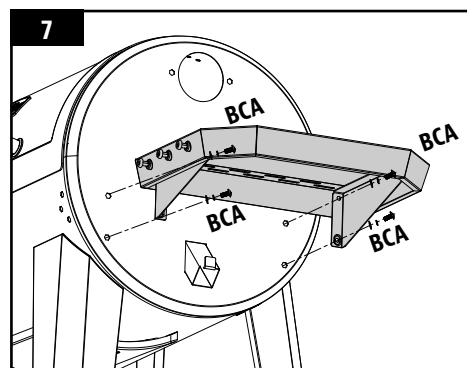
- 4 x Schraube (A)
- 4 x Federring (C)
- 4 x Unterlegscheibe (B)

Montage:

- Befestigen Sie die Seitenablage mit vier Schrauben, Federringen und Unterlegscheiben von unten an der Seitenwand des Hauptfasses.

HINWEIS: Ziehen Sie die Schrauben erst fest, wenn alle Schrauben eingesetzt wurden. Nachdem alle Schrauben eingesetzt wurden, ziehen Sie diese fest.

WICHTIG: Vermeiden Sie es, die Ablagen zum Bewegen oder Anheben des Grills zu verwenden. Durch das Gewicht des Geräts würden die Ablagen brechen, was nicht von der Garantie abgedeckt wird.



8. BEFESTIGUNG DES RAUCHABZUGS

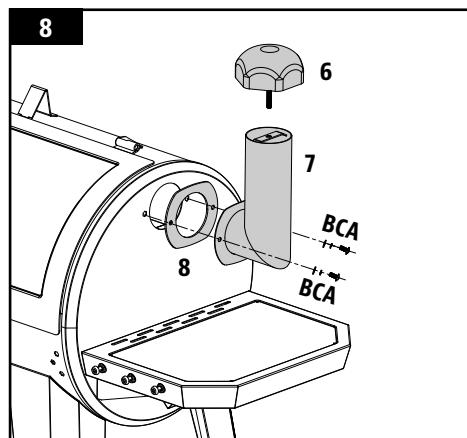
Erforderliche Teile:

- 1 x Rauchabzugverschluss (6)
- 1 x Rauchabzugsäule (7)
- 1 x Rauchabzugdichtung (8)
- 2 x Schraube (A)
- 2 x Federring (C)
- 2 x Unterlegscheibe (B)

Montage:

- Suchen Sie die Rauchabzugöffnung an der Seite des Hauptfasses. Befestigen Sie den Rauchabzug und die Rauchabzugdichtung von außen mit zwei Schrauben, Federringen und Unterlegscheiben an der Seitenwand. Die Schraube wird anhand der vormontierten Mutter auf der Innenseite des Fasses festgezogen.
- Befestigen Sie als nächstes den Rauchabzugverschluss an der Oberseite der Rauchabzugsäule, indem Sie den Rauchabzugverschluss in die Rauchabzugsäule drehen.

HINWEIS: Über die Einstellung des Rauchabzugverschlusses können Sie den Luftstrom im Hauptgrill steuern. Wenn Sie bei niedriger Temperatur kochen, halten Sie die Rauchabzugdichtung weiter offen. Stellen Sie sicher, dass der Rauchabzugverschluss das Entweichen der Luft ermöglicht.



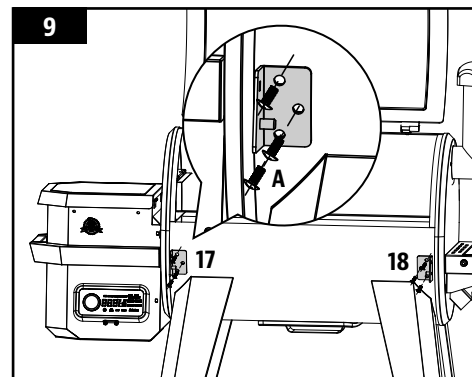
9. MONTAGE DER HALTERUNGEN DER VORDEREN ABLAGE

Erforderliche Teile:

- 1 x Halterung der vorderen Ablage / links (17)
- 1 x Halterung der vorderen Ablage / rechts (18)
- 6 x Schraube (A)

Montage:

- Halterung der vorderen Ablage mit drei Schrauben an der Vorderseite des Grillfasses befestigen. Die Schrauben nur leicht anziehen und erst festziehen, wenn alle drei Schrauben eingesetzt und korrekt ausgerichtet sind.
- Montagevorgang für die andere Halterung der vorderen Ablage wiederholen.



10. MONTAGE DER VORDEREN ABLAGE

Erforderliche Teile:

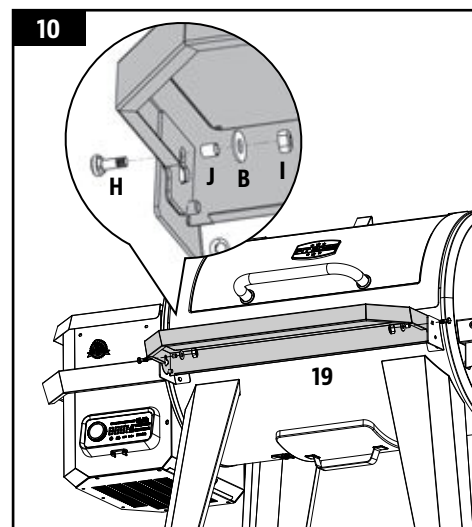
- 1 x Vordere Ablage (19)
- 2 x Unterlegscheibe (B)
- 2 x Schraube (H)
- 2 x Mutter (I)
- 2 x Buchse (J)

Montage:

- Stecken Sie die Schraube von unten (von außen) in die Halterung der vorderen Ablage und in die vordere Ablage. Setzen Sie dann die Buchse auf die Schraube, die Unterlegscheibe und dann die Mutter. Wiederholen Sie den Montagevorgang für die andere Seite der vorderen Ablage.

HINWEIS: Bei korrekter Montage kann die vordere Ablage für die Verwendung problemlos angehoben und für die Lagerung abgesenkt werden.

WICHTIG: Vermeiden Sie es, die Ablagen zum Bewegen oder Anheben des Grills zu verwenden. Durch das Gewicht des Geräts würden die Ablagen brechen, was nicht von der Garantie abgedeckt wird.



11. MONTAGE DER FEUERPFANNENKOMPONENTEN

Erforderliche Teile:

- 1 x Feuerpfannenschieber (4)
- 1 x Feuerpfannen-Hauptplatte (5)
- 1 x Feuerpfannen-Einstellstangengriff (12)
- 1 x Feuerpfannen-Einstellstange (13)

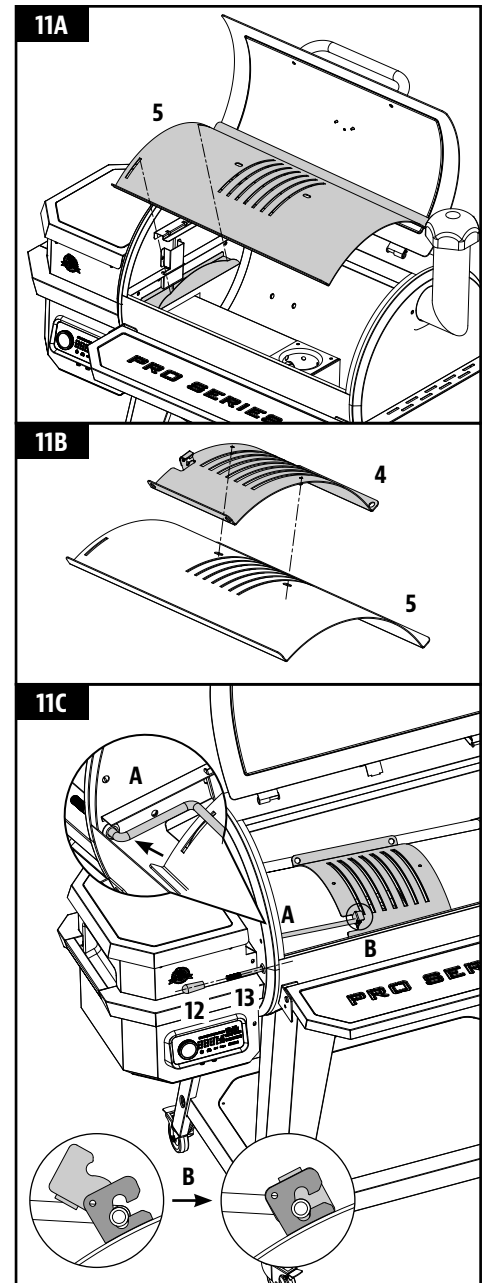
Montage:

- Führen Sie die Feuerpfannen-Hauptplatte mit der rechten Seite zuerst in den Hauptgrill ein. Setzen Sie die Feuerpfannen-Hauptplatte auf die eingebaute Leiste (auf der rechten Seite) des Hauptgrills, das das Fett zum Fetteimer leitet. Schieben Sie das gesamte Teil nach links. Die beiden Schlitz in der Feuerpfannen-Hauptplatte passen genau in die abgerundete Leiste über dem Brenntopf. Es ist leicht nach unten geneigt. Siehe 11A.

WICHTIG: Wenn sich die Feuerpfannen-Hauptplatte auf dem Fassboden befindet, wurde es falsch montiert. Die Feuerpfannen-Hauptplatte sollte leicht schräg angebracht sein (links höher als rechts). Die fehlerhafte Montage dieses Teils kann zur Beschädigung des Hauptgrillfasses führen.

- Setzen Sie den Feuerpfannenschieber auf die Feuerpfannen-Hauptplatte, sodass er die Schlitzöffnungen verdeckt. Achten Sie darauf, dass sich der angehobene Griff auf der linken Seite befindet, damit Sie beim Grillen beziehungsweise Räuchern leicht die direkte oder indirekte Flamme einstellen können. Beachten Sie Abbildung 11B. Beide Feuerpfannenteile sind leicht mit Öl beschichtet, um während des Transports die Entstehung von Rost zu verhindern.
- Entfernen Sie als Nächstes den Feuerpfannen-Einstellstangengriff von der Feuerpfannen-Einstellstange. Stecken Sie die Feuerpfannen-Einstellstange durch die Öffnung auf der linken Seite des Hauptfasses. Bringen Sie den Feuerpfannen-Einstellstangengriff wieder am Ende außerhalb des Fasses an. Schieben Sie anschließend das gekerbte Ende der Einstellstange in die Verriegelungslasche des Feuerpfannenschiebers. Anschließend können Sie den Feuerpfannenschieber auf dem Hauptblech einstellen. Beachten Sie die Schritte in 11C.

HINWEIS: Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, wenn der Feuerpfannenschieber geöffnet ist und mit direkter Flamme gegrillt wird.



12. MONTAGE DER GARKOMPONENTEN

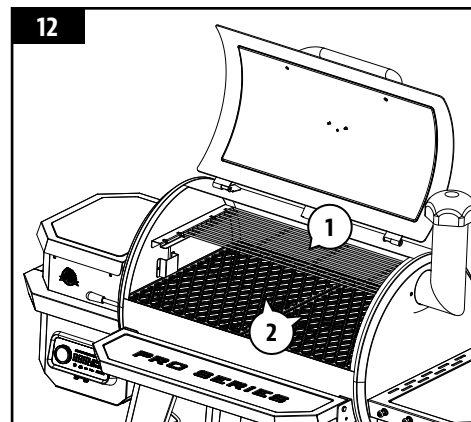
Erforderliche Teile:

- 1 x Oberer Garrost (1)
- 2 x Grillroste (2)

Montage:

- Legen Sie die Grillroste nebeneinander auf die Rostleisten im Hauptfass. Legen Sie den oberen Garrost auf die obere Leiste im Inneren des Hauptfasses. Der Garrost rastet ein.

HINWEIS: Um die Brenn- und Grilleistung Ihrer Grillroste zu erhalten, ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.



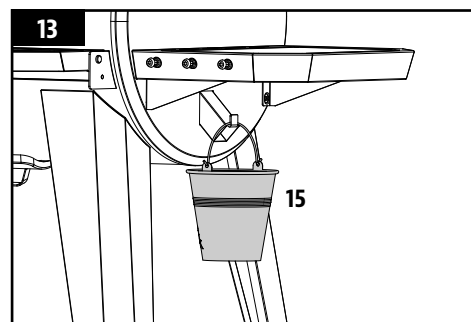
13. PLATZIERUNG DES FETTEIMERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Fetteimer (15)

Montage:

- Hängen Sie den Fetteimer an den Auslaufhaken am Ende des Hauptfasses. Achten Sie darauf, dass er so angebracht ist, dass kein Fett auslaufen kann.
- Das Gerät ist jetzt vollständig zusammengebaut.



14. ANBRINGEN DES NETZSTECKERS

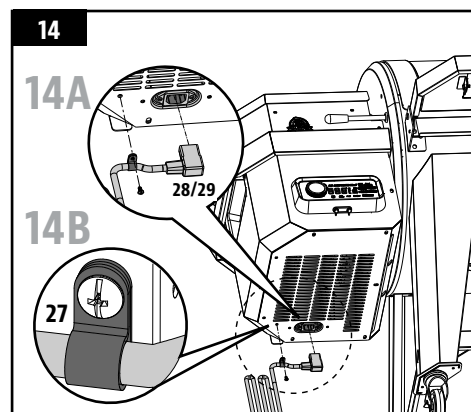
HINWEIS: Im Lieferumfang sind zwei Netzkabel enthalten. Wählen Sie das richtige Netzkabel für Ihre Region aus.

Erforderliche Teile:

- 1 x Netzkabelclip (27)
- 1 x Netzkabel (28 oder 29)

Montage:

- Platzieren Sie den Netzkabelclip auf dem Netzkabel. Stecken Sie dann das Netzkabel in die Nut am Boden des Geräts. Siehe 14A.
- Befestigen Sie den Kabelclip wie abgebildet mit der vormontierten Schraube an der Bodenplatte. Siehe 14B.

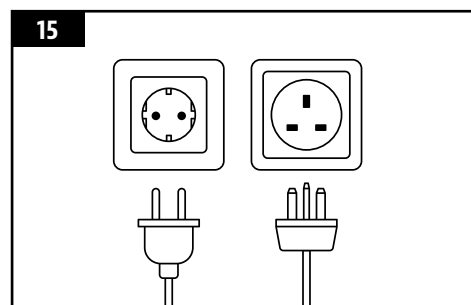


15. ANSCHLUSS AN EINE STROMQUELLE

• STANDARDSTECKDOSE

Dieses Gerät benötigt 220 – 240 Volt, 50 Hz, 250 W. Erforderlich ist ein geerdeter Stecker. Stellen Sie sicher, dass das geerdete Ende vor dem Gebrauch nicht abgebrochen wird. Die Steuerung ist mit einer flinken Sicherung (220 bis 240 Volt) ausgestattet, um das Panel vor der Zündung zu schützen.

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



BEDIENUNGSANLEITUNG

Der aktuelle Lebensstil strebt eine gesunde und vollwertige Ernährung an. Ein Faktor, den es hierbei zu beachten gilt, ist die Reduzierung der Fettaufnahme. Eine der besten Möglichkeiten, in der Ernährung Fett zu reduzieren, sind fettarme Garverfahren wie das Grillen. 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 für die Grill-/Räucherleistung des Geräts und die Garzeit, die zur Zubereitung der Mahlzeiten notwendig ist.

Alle Pit Boss®-Geräte sollten in einem Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) von brennbaren Bauten aufgestellt werden. 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.

Wenn Sie diese Empfehlungen beachten, werden Sie 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, an dem Sie nicht in der direkten Kälte stehen. Überprüfen Sie die kommunalen Verordnungen zum Abstand zwischen dem 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 vollständig herunterkühlen. Halten Sie den Servierzeitpunkt flexibel und geben Sie jedes Mal Garzeit zu, 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, beispielsweise 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 folgende Empfehlungen und Sie werden während der heißen Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Senken Sie die Gartemperatur. Dadurch können Sie ein unerwünschtes Aufflammen vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Essens zu bestimmen. Dadurch bewahren Sie das Fleisch vor zu langem Garen und Austrocknen.
- 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. Wenn Sie den Platz um die Folie mit zusammengeknüllter Zeitung ausstopfen, bleibt Ihr Essen 3 bis 4 Stunden warm.

GRILLTEMPERATURBEREICHE

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

- **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 Grillroste 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 Braten, 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 die Weihnachtsgans, den saftigen Osterbraten oder andere größere Feiern.

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 bei einem großen Stück Fleisch, Fisch oder Geflügel, das lange Garzeiten erfordert.

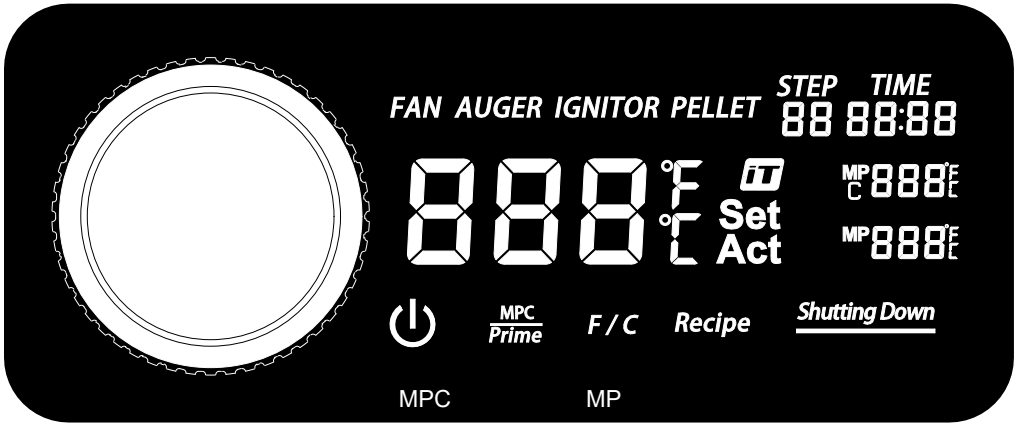
TIPP: Um das würzige Aroma zu intensivieren, schalten Sie sofort, nachdem Sie das Grillgut auf den Grill gelegt haben, auf den niedrigen Temperaturbereich. So kann der Rauch das Fleisch gut durchdringen.

Entscheidend ist, dass Sie mit der Räucherdauer vor Ende der Garzeit experimentieren. 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 STEUERPANELS

Dieses digitale Proportional-Integral-Differential (PID)-Steuerpanel entspricht weitgehend den Bedienelementen Ihres Küchenofens. Der größte Vorteil ist die Fähigkeit, die verschiedenen Umgebungsbedingungen und Brennstoffarten automatisch auszugleichen.

WICHTIG: Die Temperatur im Inneren eines Grills ist in verschiedenen Bereichen stark unterschiedlich. Sogar Instrumente, die zusammen kalibriert wurden, stimmen möglicherweise nicht überein.



STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Drücken Sie diese Taste einmal, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird die automatische Startphase aktiviert. Halten Sie diese Taste drei Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten und die automatische Abkühlphase zu aktivieren. Die Taste leuchtet durchgehend weiß, wenn das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen und eingeschaltet ist.
	Das Smoke iT® Symbol zeigt die WLAN-Konnektivität an. Wenn Sie nach einer WLAN- oder Bluetooth®-Verbindung suchen, blinkt das Smoke iT® Symbol. Sobald eine WLAN-Verbindung hergestellt werden konnte, leuchtet das Smoke iT® Symbol durchgehend. Wenn die Verbindung hergestellt ist, werden Live-Informationen zur tatsächlichen und gewünschten Temperatur des Grills, der Garzeit und der Temperatur des Fleischtemperaturfühlers angezeigt. Außerdem können Sie die Einstellungen Ihres Steuerpanels anpassen.
<i>F / C</i>	Ein kurzer Druck auf diese Taste aktiviert den Schalter für die Temperatureinheiten und ändert damit die Temperaturanzeige. Sie können nach Wahl zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius (°C).
<i>MPC Prime</i>	Diese Taste hat zwei Funktionen: Regelung des Fleischtemperaturfühlers (Meat Probe Control, MPC) und „Prime“-Taste. - Ein kurzer Druck auf diese Taste aktiviert den programmierbaren Fleischtemperaturfühler, der den ersten Steckplatz für den Fleischtemperaturfühler (MPC) darstellt. Stellen Sie mit dem Drehregler die Temperatur des programmierbaren Fleischtemperaturfühlers ein. Drücken Sie die Reglertaste erneut, um die Einstellungen des programmierbaren Fleischtemperaturfühlers zu bestätigen und zu beenden. - Halten Sie diese Taste drei Sekunden gedrückt, um eine manuelle kontinuierliche Pelletzufuhr zum Brenntopf zu aktivieren. Wenn Sie die Taste loslassen, wird die manuelle Zuführung von Pellets gestoppt. Verwenden Sie diese Funktion, um dem Feuer mehr Brennstoff zuzuführen, bevor der Fassdeckel geöffnet wird. Dadurch erreichen Sie eine schnelle Wiederaufheizzeit. Sie kann auch während des Räucherns genutzt werden, um die Intensität des reinen Raucharomas zu erhöhen. Diese Funktion war ein Wunsch von Wettbewerbskochern.
	Der Drehregler dient dazu, einen Einstellwert zu erhöhen, zu verringern und auszuwählen. Drehen Sie den Regler, um die Zeit, die Temperatur oder einen Schritt in einem aktiven Einstellungs Menü auszuwählen. Drücken Sie den Regler, um den gewählten Wert zu bestätigen.

888°F Set Act

Die zentrale Anzeige zeigt die tatsächliche und die gewünschte Temperatur an. Die tatsächliche Temperatur wird ständig angezeigt, es sei denn, die gewünschte Temperatur wird gerade eingestellt. Die tatsächliche Temperatur entspricht der Temperatur im Inneren des Hauptfasses. Die tatsächliche Temperatur wird von der Grillsonde (Sensor) im Grillfass gemessen.

Um die gewünschte Temperatur anzuzeigen, drücken Sie auf den Regler. Die gewünschte Temperatur ist aktiv, wenn die Anzeige blinkt. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drehen Sie den Regler wie gewünscht. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drücken Sie den Regler, um diese zu bestätigen. Die Anzeige kehrt dann zur tatsächlichen Temperatur zurück.

Recipe

Drücken Sie die Taste einmal, um die Rezeptschritte zu aktivieren. Es können neun Rezeptschritte eingestellt werden. Passen Sie die Einstellungen der einzelnen Rezeptschritte mit dem Drehregler an.

STEP
88

Zeigt den aktuellen Rezeptschritt an.

TIME
88:88

Zeigt die während des Rezeptschritts eingestellte Zeit an. Drücken Sie die Rezepttaste, um die Rezepteinstellungen zu aktivieren. Verwenden Sie den Drehregler, um durch die Rezeptschritte zu wechseln (einer davon ist die Zeit).

MP 888°F
C

Zeigt die tatsächliche und gewünschte Temperatur des programmierbaren Fleischtemperaturfühlers an, der den ersten Steckplatz für den Fleischtemperaturfühler (engl. Programmable Meat Probe, MPC) darstellt. Die tatsächliche Temperatur wird ständig angezeigt, es sei denn, die gewünschte Temperatur wird gerade eingestellt. Wenn die MPC-Taste gedrückt wird, blinkt die Anzeige des gewählten Fleischtemperaturfühlers und die gewünschte Temperatur kann eingestellt werden. Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler von der Verbindungsschnittstelle, wenn er nicht verwendet wird. Der Code „noP“ wird angezeigt. Nur kompatibel mit Fleischtemperaturfühlern der Marke Pit Boss® Grills.

MP 888°F
C

Zeigt die tatsächliche Temperatur des Fleischtemperaturfühlers an. Diese Fleischtemperaturfühleranzeigen entsprechen den Steckerbuchsen (MP). Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler von der Verbindungsschnittstelle, wenn er nicht verwendet wird. Der Code „noP“ wird angezeigt. Nur kompatibel mit Fleischtemperaturfühlern der Marke Pit Boss® Grills.

Shutting Down

Diese Anzeige wird angezeigt, nachdem „Ausschalten“ ausgewählt wurde. Sie zeigt an, dass der automatische Abkühlungszyklus begonnen hat. Sobald der Abkühlungszyklus abgeschlossen ist, erlischt diese Anzeige.

FAN

Das LÜFTER-Symbol wird angezeigt, wenn der Lüfter in Betrieb ist. Wenn das LÜFTER-Symbol blinkt, liegt ein Lüfterfehler vor. Abhilfemaßnahmen finden Sie im Abschnitt zur Fehlerbehebung.

AUGER

Das FÖRDERSCHNECKE-Symbol wird angezeigt, wenn sich die Förderschnecke dreht. Wenn das FÖRDERSCHNECKE-Symbol blinkt, liegt eine Störung der Förderschnecke vor. Abhilfemaßnahmen finden Sie im Abschnitt zur Fehlerbehebung.

IGNITOR

Das ZÜNDGERÄT-Symbol ist sichtbar, wenn das Zündgerät in Betrieb ist. Wenn das ZÜNDGERÄT-Symbol blinkt, liegt ein Fehler des Zündgeräts vor. Abhilfemaßnahmen finden Sie im Abschnitt zur Fehlerbehebung.

PELLET

Wenn das PELLET-Symbol angezeigt wird, ist das Feuer im Feuertopf erloschen, oder die Pelletkammer ist leer. Abhilfemaßnahmen finden Sie im Abschnitt zur Fehlerbehebung.

FUNKTIONEN DES STEUERPANELS

• *EINSTELLEN DER GRILLTEMPERATUR*

Die Grillsonde misst die Temperatur im Inneren des Hauptfasses. Wenn die gewünschte Temperatur eingestellt wird, misst die Grillsonde die tatsächliche Temperatur im Hauptfass und passt sie an die gewünschte Temperatur an.

WICHTIG: Die Gerätetemperatur wird stark vom Wetter, der Qualität der verwendeten Pellets, dem Pelletaroma und der Menge des aufgelegten Garguts beeinflusst.

EINSTELLUNG/ANPASSUNG DER GEWÜNSCHTEN TEMPERATUR

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die gewünschte Temperatur des Grills einzustellen:

1. Drücken Sie den Regler. Die Anzeige für die gewünschte Temperatur blinkt nun, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist.
2. Passen Sie mit dem Regler die gewünschte Temperatur an.
3. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drücken Sie den Regler, um diese zu bestätigen. Die Anzeige kehrt dann zur tatsächlichen Temperatur zurück.

• *VERWENDUNG DES PROGRAMMIERBAREN FLEISCHTEMPERATURFÜHLERS*

Der Fleischtemperaturfühler misst die Kerntemperatur des Fleisches auf dem Grill, ähnlich wie bei Ihrem Ofen im Haus. Stecken Sie den Edelstahl-Fleischtemperaturfühler in die dickste Stelle des Fleischstücks. Die Innentemperatur des Fleisches wird auf der Anzeige des Steuerpanels angezeigt. Stecken Sie den Adapter für den Fleischtemperaturfühler in den Anschluss für den Fleischtemperaturfühler und prüfen Sie, ob er ganz eingesteckt ist. Sie hören und fühlen, wie er einrastet. Dies gart nicht nur das Fleisch mit der gewünschten Temperatur, sondern reduziert auch automatisch die Grilltemperatur auf eine niedrige Temperatur (82 °C / 180 °F), um die Speisen bis zum Servieren warm zu halten. Stellen Sie die Temperatur einfach ein und entspannen Sie sich – der Fleischtemperaturfühler erledigt den Rest!

HINWEIS: Wenn Sie den Fleischtemperaturfühler ins Fleisch stecken, achten Sie darauf, dass der Fühler und sein Kabel nicht direkt in Kontakt mit dem Feuer oder übermäßiger Hitze kommen. Der Fleischtemperaturfühler kann sonst Schaden nehmen. Führen Sie das überflüssige Kabel aus der rückseitigen Abgasöffnung des Hauptfasses oder der Oberseite des Hauptfasses (in der Nähe des Scharniers des Grilldeckels) heraus, oder durch die vordere Öffnung in der Nähe der Pelletkammer. Wenn der Fleischtemperaturfühler nicht verwendet wird, trennen Sie ihn vom Anschluss und platzieren ihn in den Öffnungen am Pelletkammergriff, um ihn zu schützen und sauber zu halten.

EINSTELLEN/ANPASSEN DES PROGRAMMIERBAREN FLEISCHTEMPERATURFÜHLERS

Gehen Sie wie folgt vor, um die gewünschte Temperatur des programmierbaren Fleischtemperaturfühlers einzustellen:

1. Drücken Sie kurz die MPC-Taste, um den programmierbaren Fleischtemperaturfühler zu aktivieren. Wenn diese Funktion aktiv ist, blinkt die Temperaturanzeige des Fleischtemperaturfühlers.
2. Stellen Sie mit dem Regler die gewünschte Temperatur ein.
3. Sobald die gewünschte Temperatur Ihres programmierbaren Fleischtemperaturfühlers erreicht ist, drücken Sie den Regler erneut, um die Einstellungen des programmierbaren Fleischtemperaturfühlers zu bestätigen und zu verlassen.

• EINRICHTUNG EINES REZEPTS

Mit der Rezeptfunktion kann der Benutzer Garanweisungen programmieren, die als Rezeptschritte bezeichnet werden. Diese werden dann von der Steuerplatine automatisch ausgeführt. Diese Garanweisungen stellen eine Kombination von Gartemperatur und Zeit dar. Ab dem ersten Rezeptschritt (01) durchläuft die Steuertafel jeden Rezeptschritt, um das Gericht zuzubereiten. Wenn alle Rezeptschritte durchlaufen wurden, schaltet die Steuertafel automatisch auf eine niedrige Temperatur von 82 °C/180 °F, damit die Speisen warm bleiben, bis sie serviert werden können. Es können insgesamt neun Rezeptschritte programmiert werden.

PROGRAMMIEREN EINES REZEPTSCHRITTS

Um eine oder mehrere Rezeptschritte einzustellen, führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Drücken und halten Sie die Rezepttaste. Anschließend blinkt die Rezepttaste. Dies zeigt an, dass die Rezepteinstellungen aktiv sind. Dadurch werden auch die Rezeptschritte aktiviert und der Buchstabe „S“ leuchtet, um anzuzeigen, dass er aktiv ist.
 - Verwenden Sie den Drehregler, um den Rezeptschritt auszuwählen. Beginnen Sie mit dem ersten Rezeptschritt (01).
 - Wenn der gewünschte Rezeptschritt erreicht ist, drücken Sie den Regler, um zur nächsten Einstellung zu wechseln.
 2. Stellen Sie die Stunden ein. Die Stunden der Zeitanzeige blinken, um anzuzeigen, dass sie ausgewählt sind.
 - Stellen Sie mit dem Drehregler den gewünschten Stundenwert ein.
 - Wenn der gewünschte Stundenwert erreicht ist, drücken Sie den Regler, um zur nächsten Einstellung zu wechseln.
 3. Stellen Sie die Minuten ein. Die Minuten der Zeitanzeige blinken, um anzuzeigen, dass sie ausgewählt sind.
 - Stellen Sie mit dem Drehregler den gewünschten Minutenwert ein.
 - Wenn der gewünschte Minutenwert erreicht ist, drücken Sie den Regler, um zur nächsten Einstellung zu wechseln.
 4. Stellen Sie die Temperatur ein. Die zentrale Temperaturanzeige blinkt, um anzuzeigen, dass sie ausgewählt ist.
 - Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Temperatur ein.
 - Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, halten Sie die Rezepttaste gedrückt, um alle Rezepteinstellungen für diesen Rezeptschritt zu speichern.
 - Um einen anderen Rezeptschritt einzustellen, drücken Sie kurz die Rezepttaste, um einen anderen Rezeptschritt auszuwählen und einen Garvorgang mit mehreren Rezeptschritten zu programmieren. Wiederholen Sie die obigen Schritte nach Bedarf.
- Oder:
- Drücken Sie die Rezepttaste ein zweites Mal und halten Sie sie, um die Rezepteinstellungen zu verlassen und das Rezept auszuführen. Die Rezepttaste hört auf zu blinken.

HINWEIS: Die Rezeptschritte werden zurückgesetzt, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

VERBINDUNG MIT DER SMOKE IT® APP

Folgen Sie den Anweisungen, um Ihren Grill über Ihr Android™- oder iOS®-Gerät mit der Smoke iT® App zu verbinden. Mithilfe der App können Sie von Ihrem Mobilgerät aus die Grilleinstellungen und die Temperatur des Fleischtemperaturfühlers steuern und überwachen. Nutzen Sie die Vorteile der mobilen Konnektivität von Smoke IT®!

1. Laden Sie sich die Smoke iT® App herunter. Öffnen Sie die App und erlauben Sie für den Einstellvorgang die Aktivierung von Bluetooth®. Neue Benutzer müssen ein Konto einrichten und den Aufforderungen zur Anmeldung folgen.
2. Wenn Sie sich innerhalb der Bluetooth®-Reichweite (9 m / 30 ft) befinden, erkennt die Smoke iT® App Ihren Grill automatisch. Wählen Sie Ihr Grillmodell. Wenn Sie den Grill nicht auf dem Bildschirm sehen, prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit einer Stromquelle verbunden und eingeschaltet ist.
3. Geben Sie Ihrem Grillmodell einen Namen (z. B. Mein Smoker) und wählen Sie unten im Bildschirm „Verbinden“ aus. Dadurch speichern Sie Ihr Grillmodell im Gerätemenü.
4. Wählen Sie im Gerätemenü durch Anklicken das Grillmodell, um eine Verbindung herzustellen. Daraufhin wird der Steuerpanel-Bildschirm angezeigt.
5. Klicken Sie auf Einstellungen (Zahnrad) in der rechten oberen Ecke, geben Sie Ihre WLAN-Anmeldedaten ein und aktivieren Sie das Auswahlkästchen unten auf dem Bildschirm, um eine Verbindung herzustellen. Jetzt werden die beiden Symbole für Bluetooth® und WLAN (Cloud) im Gerätemenü angezeigt. Dies bedeutet, dass der Grill verbunden ist.

Während der Verwendung der App leuchtet der Bildschirm der App hell, wenn der Grill aktiv und verbunden ist. Wenn der App-Bildschirm oder Grill im Gerätemenü dunkel wird, überprüfen Sie die Drahtlosverbindung oder die Stromquelle.

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 geleitet werden und der Brenntopf gefüllt wird. **Wenn keine Initialisierung erfolgt, läuft der Zündungstimer ab, bevor die Pellets angezündet sind, und es kommt kein Feuer in Gang.** Gehen Sie zum Initialisieren der Pelletkammer wie folgt vor:

1. Öffnen Sie den Deckel des Hauptfasses. Entfernen Sie alle Garkomponenten aus dem Inneren des Grills. Suchen Sie den Brenntopf am Boden des Hauptfasses. Prüfen Sie den Brenntopf und stellen Sie sicher, dass es kein Hindernis für eine korrekte Zündung gibt.
2. Verbinden Sie das Netzkabel mit der Stromversorgung. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Überprüfen Sie folgende Punkte:
 - Hören Sie, wie sich die Förderschnecke dreht? Halten Sie Ihre Hand über den Brenntopf und fühlen Sie den Luftstrom. Fassen Sie nicht mit der Hand oder den Fingern in den Brenntopf. Dies kann zu Verletzungen führen.
 - Nach ungefähr einer Minute sollten Sie den brennenden Zünder riechen und die wärmer werdende Luft im Brenntopf spüren. Die Zündspitze glüht nicht rot, wird aber äußerst heiß und verursacht Verbrennungen. Berühren Sie das Zündgerät nicht.
3. Wenn Sie geprüft haben, dass alle elektrischen Komponenten korrekt funktionieren, halten Sie diese Taste drei Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
4. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdkörper in der Pelletkammer oder im Förderschnecken-Zufuhrsystem befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät erneut einzuschalten. Der Startzyklus des Grills hat eine voreingestellte Temperatur von 176 °C / 350 °F und beginnt, sich aufzuheizen. Halten Sie die „Prime“-Taste gedrückt, bis Sie (vom Schneckenrotor aus) Pellets im Inneren des Grills sehen. Lassen Sie die Initialisierungstaste los, sobald die Pellets beginnen, in den Brenntopf zu fallen.
6. Halten Sie diese Taste drei Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
7. Setzen Sie die Garkomponenten wieder in das Hauptfass ein. Der Grill ist nun betriebsbereit.

ERSTE VERWENDUNG – AUSBRENNEN 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 (mit geschlossenem Deckel) 30 bis 40 Minuten bei Temperaturen über 176 °C / 350 °F brennen, um den Grill auszubrennen und Fremdstoffe zu beseitigen.

AUTOMATISCHES STARTEN

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromversorgung. Öffnen Sie den Deckel des Hauptfasses. Prüfen Sie den Brenntopf und stellen Sie sicher, dass es kein Hindernis für eine korrekte Zündung gibt. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdkörper in der Pelletkammer oder im Förderschnecken-Zufuhrsystem befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird der Startzyklus aktiviert. Das Förderschnecken-Zufuhrsystem beginnt, sich zu drehen, der Zünder beginnt zu glühen und der Lüfter versorgt den Brenntopf mit Luft. Der Grill beginnt, Rauch zu produzieren, während der Startzyklus abläuft. Der Fassdeckel muss während des Startzyklus offen bleiben. Zur Bestätigung, dass der Startzyklus korrekt gestartet wurde, 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.

DEN GRILL AUSSTELLEN

1. Wenn der Garvorgang beendet ist, halten Sie den Hauptfassdeckel geschlossen und drücken drei Sekunden die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. Der Grill beginnt den 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

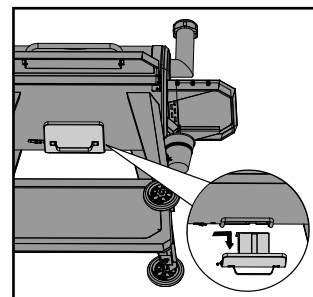
WARNUNG: Trennen Sie stets das Netzkabel, bevor Sie den Grill zu Prüfungs-, Reinigungs-, Wartungs- oder Servicezwecken öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

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

1. ASCHELEERUNG

- An der Unterseite des Grillfasses befindet sich ein Ascheleerungssystem, das einfachen Zugang zum Inneren des Feuerkastens bietet und bei Bedarf seine mühelose Reinigung ermöglicht. Zum Entleeren lösen Sie den Schnappverschluss am Haken des Aschekastens. Halten Sie den Griff fest, schieben Sie den Aschekasten vom Schnappverschluss weg und ziehen Sie ihn nach unten, um ihn zu entfernen. Nach dem Entleeren setzen Sie den Aschekasten wieder ein, indem Sie ihn in den Boden des Grillfasses zurückheben, den Aschekasten in Richtung des Schnappverschlusses schieben und dann den Aschekastenhaken mit dem Schnappverschluss befestigen.

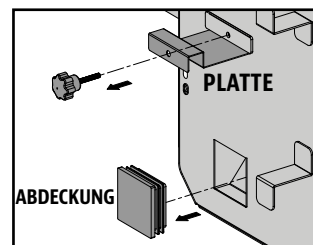
WARNUNG: Diese Funktion kann nur genutzt werden, wenn der Grill abgekühlt ist.



2. PELLETKAMMER-EINHEIT

- Die Pelletkammer verfügt über eine Leerungsfunktion, sodass Sie die Pelletkammer einfach reinigen und Pelletbrennstoff-Aromen schnell austauschen können. Schauen Sie zum Leeren, wo sich das Blech und die Abdeckung des Füllrohrs auf der Rückseite der Pelletkammer befinden. Stellen Sie einen sauberen und leeren Eimer unter die Füllrohrabdeckung, dann entfernen Sie das Abdeckungsstück. Schrauben Sie das Blech auf, schieben Sie es nach außen und die Pellets werden herausfallen.

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



- 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 Schneckenrog heraus transportiert wurden.
- 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 Zufuhrsystem sicher.

3. FLEISCHTEMPERATURFÜHLER

- Knicke oder Falten in den Kabeln des Fleischtemperaturfühlers können ihn beschädigen. Die Kabel sollten daher in großen, lockeren Windungen aufgewickelt werden.
- Die Fleischtemperaturfühler bestehen aus Edelstahl. Sie sollten sie dennoch nicht in der Spülmaschine reinigen oder vollständig in Wasser eintauchen. Ein Wasserschaden an den internen Kabeln führt zu einem Kurzschluss des Fleischtemperaturfühlers, was eine Ursache für falsche Messwerte ist. Ein beschädigter Fleischtemperaturfühler sollte ersetzt werden.

DE

DEUTSCHE

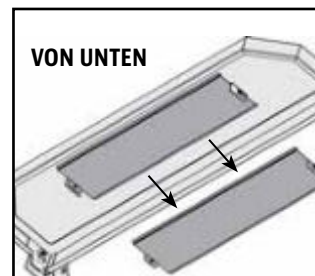
4. OBERFLÄCHEN INNEN

- Der Brenntopf sollte regelmäßig (nach jeweils wenigen Verwendungen) gereinigt werden. Dadurch stellen Sie eine funktionierende Zündung sicher und vermeiden hartnäckige Schmutz- oder Ascheablagerungen im Brenntopf.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste mit langem Griff und entfernen Sie alle Essensreste oder Ablagerungen von den Grillrosten. Am besten erledigen Sie das, so lange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu viel Schmutz verursacht, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen ist. Reinigen Sie das Grillinnere regelmäßig. Halten Sie bei einem Fettbrand 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 vollständig ausgegangen ist. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn welches zur Hand ist.
- Prüfen Sie den Fetteimer häufig und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Denken Sie daran, auf welche Art Sie kochen.

WICHTIG: Decken Sie die Feuerpfanne oder Fleischtemperaturfühler aufgrund der großen Hitze nicht mit Aluminiumfolie ab.

5. OBERFLÄCHEN AUSSEN

- Die vordere Ablage enthält an der Unterseite eine abnehmbare Platte, um die Reinigung zu erleichtern. Drücken Sie die Stützplatte von unten in Richtung des Hauptfasses, um sie zu entfernen. Reinigen Sie die Platte und schieben Sie sie dann wieder ein.
- Wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um dem Fett zu Leibe zu rücken. Verwenden Sie keine Backofenreiniger, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschwämme außen am Grill. **Die lackierten Oberflächen sind nicht von der Garantie abgedeckt, sondern Teil der allgemeinen Pflege- und Wartungsroutinen.** Bei Farbkratzern, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit hitzebeständigem Grilllack 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	REINIGUNGSMETHODE
Unterseite des Hauptgrills	Nach jedem 5.–6. Grillen	Leerschaukeln, weiteren Schmutz mit Shop-Vac aussagen
Brenntopf	Nach jedem 2. bis 3. Grillen	Leerschaukeln, weiteren Schmutz mit Shop-Vac aussagen
Grillroste	Nach jedem Grillen	Rückstände abbrennen, mit Messingdrahtbürste abbürsten
Feuerpfanne	Nach jedem 5.–6. Grillen	Hauptblech mit Schieber abschaben, nicht abwaschen
Ablagen	Nach jedem Grillen	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Fetteimer	Nach jedem Grillen	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Förderschnecken-Zufuhrsystem	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	Nach jedem 5.–6. Grillen	Abstauben, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Grillsonde	Nach jedem 2. bis 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 Sie 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. Ansonsten können sich Bakterien ansiedeln und 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 außerdem 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 versehentlichen Spritzern 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 verschließt 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 stets ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Grillguts zu ermitteln, das Sie zubereiten. 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 Fassrändern, 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 Burger-Fleisch und Fisch. Wenn Sie dafür spitzen 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, damit es warm bleibt. Rotes Fleisch wie Steak oder Braten sollte vor dem Servieren einige Minuten ruhen. 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. Sie können sich für Hilfe auch an Ihren offiziellen Pit Boss®-Händler vor Ort oder den Kundendienst wenden.

WARNUNG: Trennen Sie stets das Netzkabel, bevor Sie den Grill zu Prüfungs-, Reinigungs-, Wartungs- oder Servicezwecken öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Stromversorgungslichter auf dem Steuerpanel leuchten nicht	Keine Verbindung mit der Stromquelle	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Setzen Sie den Schutzschalter zurück. Stellen Sie sicher, dass der GFCI mit einem Minimum von 10 Ampere läuft (siehe den Schaltplan für einen Zugang zu den elektrischen Komponenten) und alle Kabelverbindungen fest verbunden und trocken sind.
	Sicherung am Steuerpanel ausgelöst	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer (siehe Abbildung im Schaltplan), drücken Sie die Plastikklemmen, die das Steuerpanel arretieren, ziehen Sie die Steuerung vorsichtig in die Pelletkammer und lassen Sie sie los. Überprüfen Sie, ob in der Sicherung Kabelbruch vorliegt oder ob der Draht schwarz geworden ist. Wenn ja, muss die Sicherung manuell ausgetauscht werden.
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Das Steuerpanel muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Ersatzteile.
Feuer im Brenntopf lässt sich nicht anzünden	Förderschnecke nicht initialisiert	Bevor das Gerät zum ersten Mal benutzt wird <u>sowie</u> jedes Mal, wenn die Pelletkammer vollständig geleert wurde, muss die Förderschnecke initialisiert werden, damit Pellets den Schneckenrogg füllen. Wenn keine Initialisierung erfolgt ist, läuft der Zündungstimer ab, bevor die Pellets zum Brenntopf transportiert wurden. Führen Sie die Initialisierung der Pelletkammer durch.
	Motor der Förderschnecke ist verstopft	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten, und kontrollieren Sie das Förderschnecken-Zufuhrsystem. Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Brenntopf fallen. Wenden Sie sich bei nicht ordnungsgemäßem Betrieb für Hilfe oder Ersatzteile telefonisch an den Kundendienst.
	Fehler des Zündgeräts	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten, und kontrollieren Sie das Zündgerät. Stellen Sie sicher, dass das Zündgerät funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Brenntopf halten und die Hitze fühlen. Überprüfen Sie visuell, dass das Zündgerät circa 13 mm/0,5 Zoll in den Brenntopf hineinragt. Wenden Sie sich bei nicht ordnungsgemäßem Betrieb für Hilfe oder Ersatzteile telefonisch an den Kundendienst.
Die Anzeige der tatsächlichen Temperatur wird nicht angepasst	Grillsonde verschmutzt	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Grillsonde ist defekt	Die Grillsonde muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Grill erreicht oder hält keine stabile Temperatur	Unzureichende Luftströmung durch Brenntopf	Prüfen Sie den Brenntopf auf Ascheablagerungen oder Blockierungen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen für 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 Schneckenrogg innen nicht 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, ob die Flamme hell ist und flackert.
	Fehlender Brennstoff, schlechte Brennstoffqualität, Störung im Zufuhrsystem	Prüfen Sie, dass in der Pelletkammer genug Brennstoff vorhanden ist, und füllen Sie gegebenenfalls Brennstoff nach. Falls die Qualität der Holzpellets schlecht ist oder die Pellets zu lang sind, kann dies zur Blockierung des Zufuhrsystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Grillsonde	Überprüfen Sie den Status der Grillsonde. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.

Grill produziert zu viel oder verfärbten Rauch	Fettablagerungen	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Qualität Holzpellets	Entfernen Sie feuchte Holzpellets aus der Pelletkammer. Befolgen Sie zum Entleeren die Pflege- und Wartungsanweisungen . Ersetzen Sie sie mit trockenen Holzpellets.
	Brenntopf ist blockiert	Entfernen Sie feuchte Holzpellets aus dem Brenntopf. Führen Sie die Initialisierung der Pelletkammer 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 Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist.
Häufiges Aufflammen	Gartemperatur	Versuchen Sie, mit niedrigeren Temperaturen 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 Pflege- und Wartungsanweisungen .
Fehlercode ErP	Gerät wurde bei letzter Verbindung mit der Stromquelle nicht korrekt abgeschaltet.	Sicherheitsfunktion verhindert einen automatischen Neustart. Halten Sie diese Taste drei Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten, warten Sie zwei Minuten. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste dann erneut, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode nach wie vor angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Stromausfall, während das Gerät in Gebrauch ist	
Fehlercode ErH	Das Gerät hat sich überhitzt, wahrscheinlich durch einen Fettbrand oder zu viel Brennstoff	Halten Sie diese Taste drei Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie es abkühlen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen . Entfernen Sie nach der Wartung die Pellets und prüfen Sie die Position aller Komponententeile. Sobald das Gerät abgekühlt ist, schalten Sie es mit der Ein-/Aus-Taste ein. Wählen Sie danach die gewünschte Temperatur aus. Wenn der Fehlercode nach wie vor angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode ErL	Grill führt keinen Einschaltzyklus durch	Überprüfen Sie die ordnungsgemäße Position der Garkomponenten. Prüfen Sie, ob sich genügend Brennstoff in der Pelletkammer befindet oder ob das Zufuhrsystem blockiert ist. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen . Überprüfen Sie die Grillsonde. Überprüfen Sie, ob die tatsächliche Temperatur korrekt und genau ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie die Position des Zündgeräts und ob es sich richtig aufheizt. Bei extremer Kälte kann der Grill einen zweiten Start erfordern. Schalten Sie den Grill aus, warten Sie etwas und schalten Sie ihn wieder ein. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig funktioniert. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist.
	Der Grill bleibt nicht beleuchtet	
Blinkendem PELLET-Fehlercode	Fehlender Brennstoff, schlechte Brennstoffqualität, verstopftes Zufuhrsystem, festsitzende Förderschnecke	Prüfen Sie, dass in der Pelletkammer genug Brennstoff vorhanden ist und füllen Sie gegebenenfalls Brennstoff nach. Falls die Qualität der Holzpellets schlecht ist oder die Pellets zu lang sind, kann dies zur Blockierung des Zufuhrsystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
Blinkendem IGNITOR-Fehlercode	Das Zündgerät funktioniert nicht korrekt und stellt keine Verbindung her	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten, und kontrollieren Sie den Anzünder. Stellen Sie sicher, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Brandrost halten und die Hitze fühlen. Prüfen Sie visuell, dass der Anzünder mit dem Loch im Brandrost fluchtet und zum Anzünden der Pellets geöffnet ist. Wenden Sie sich bei nicht ordnungsgemäßen Betrieb für Hilfe oder Ersatzteile telefonisch an den Kundendienst.
	Fehler des Zündgeräts	Der Anzünder muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Ersatzteile.
Blinkendem AUGER-Fehlercode	Förderschnecke nicht initialisiert	Bevor das Gerät zum ersten Mal benutzt wird und jedes Mal, wenn die Pelletkammer vollständig geleert wurde, muss die Förderschnecke initialisiert werden, damit Pellets den Brenntopf füllen können. Wenn keine Initialisierung erfolgt ist, läuft der Timer des Anzünders ab, bevor sich die Pellets entzünden. Führen Sie die Initialisierung der Pelletkammer durch .
	Der Förderschneckenmotor ist blockiert und stellt keine Verbindung her	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten, und kontrollieren Sie das Förderschnecken-Zufuhrsystem. Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Brenntopf fallen. Wenden Sie sich bei nicht ordnungsgemäßen Betrieb für Hilfe oder Ersatzteile telefonisch an den Kundendienst.
Blinkendem FAN-Fehlercode	Der Lüfter arbeitet nicht richtig und stellt keine Verbindung her	Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Entfernen Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer (siehe Schaltplan für Abbildung) und überprüfen Sie die Lüfterkabel auf Beschädigungen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn die Lüfterblätter verschmutzt sind.

SCHALTPLAN

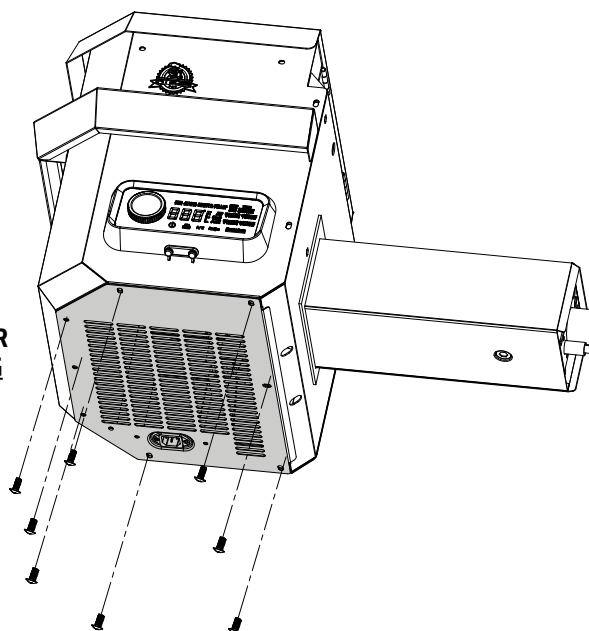
Das digitale Steuerpanel ist ein diffiziles und wertvolles Stück Technik. Informieren Sie sich zum Schutz vor Überspannung und Kurzschlüssen im unten abgebildeten Schaltplan, um sicherzustellen, dass Ihre Stromquelle für den Betrieb des Geräts ausreicht.

PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

220-240 V, 50 Hz, 250 W, GEERDETES NETZKABEL

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

ENTFERNEN SIE DIE
ACHT SCHRAUBEN DER
ZUGANGSABDECKUNG
AUF DER UNTERSEITE
DER EINHEIT



**BRENN-
STOFFZU-
FUHR-RATE:**
2,0 KG/H
(4,4 LB/H)

INDEX

K: SCHWARZ
W: WEISS
R: ROT
Y: GELB
P: VIOLETT
O: ORANGE
G: GRÜN

STEUERTAFEL

GEERDETES
NETZKABEL

ADAPTER MIT
STECKER

ERDUNG

ZÜNDER-EINHEIT /
HD HEIZPATRONE

220-240 V, 200 W,
0.375 X 5.000 ZOLL / 9.5 X 127 MM

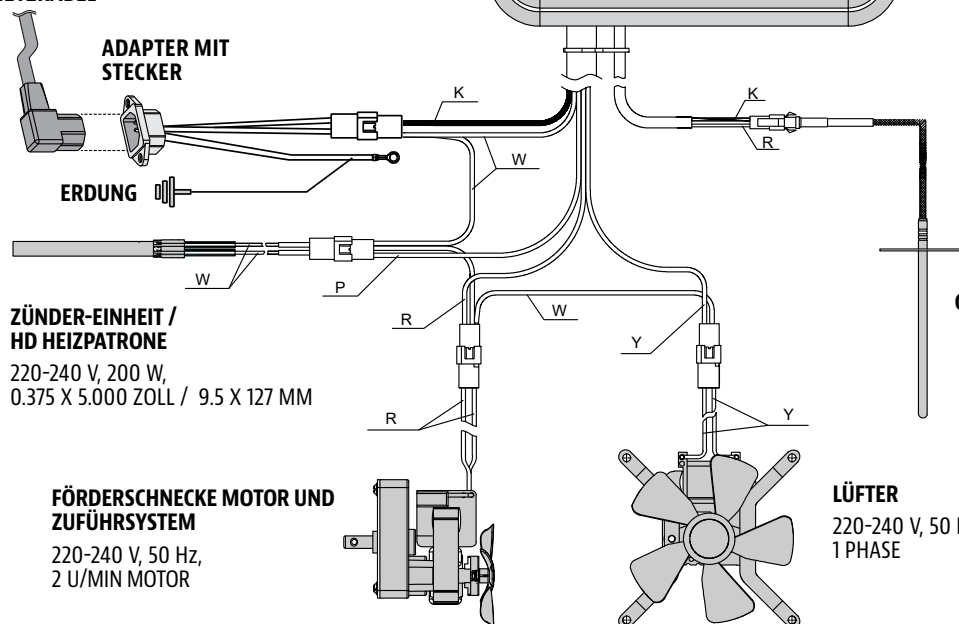
FÖRDERSCNECKE MOTOR UND
ZUFÜHRSYSTEM

220-240 V, 50 Hz,
2 U/MIN MOTOR

GRILLSONDE

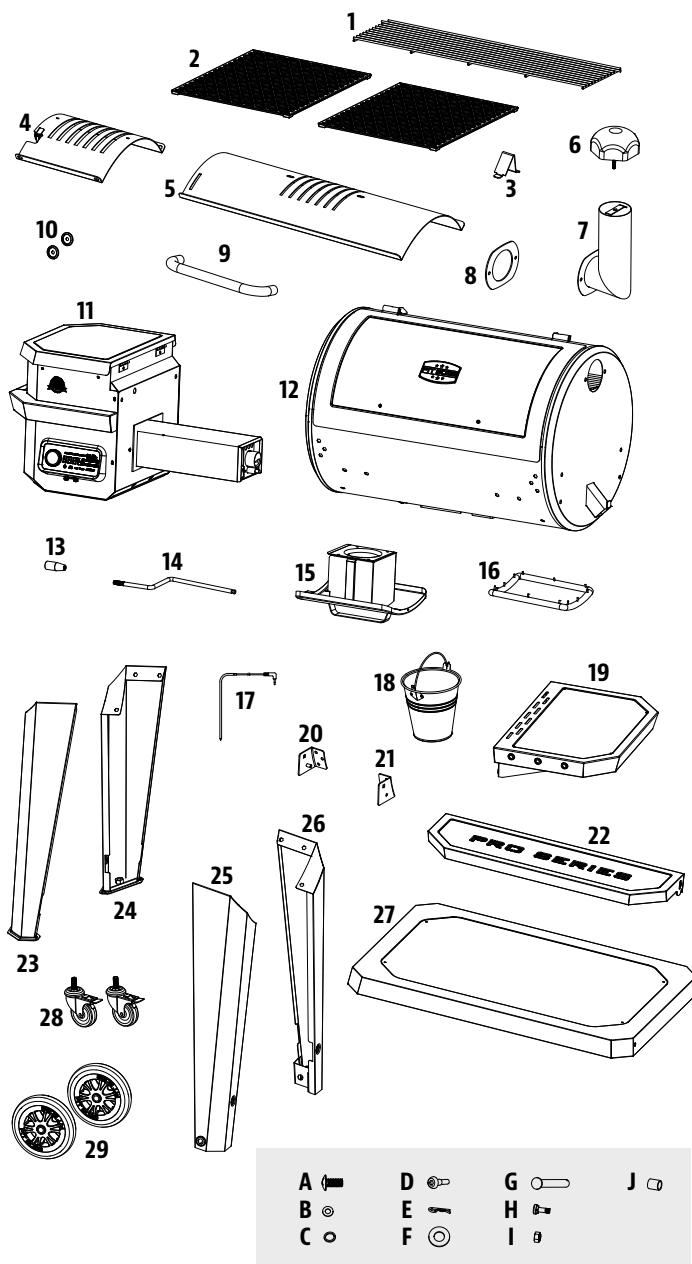
LÜFTER

220-240 V, 50 Hz,
1 PHASE



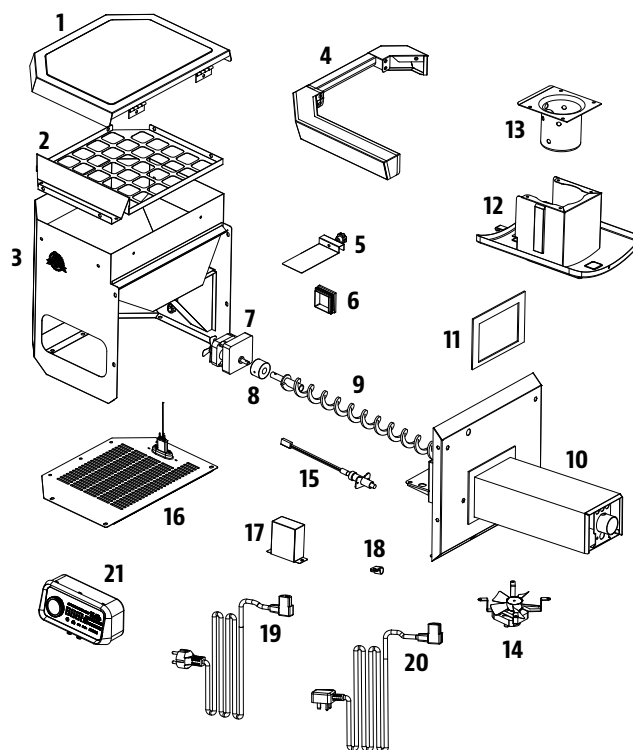
GRILLERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1	Porzellanemailierter oberer Garrost aus Stahl (x1)
2	Porzellanemailierter Grillrost aus Gusseisen (x2)
3	Deckelstopper (x1)
4	Feuerpfannenschieber (x1)
5	Feuerpfannen-Hauptplatte (x1)
6	Rauchabzugverschluss (x1)
7	Rauchabzugsäule (x1)
8	Rauchabzugdichtung (x1)
9	Deckelgriff (x1)
10	Einbauring für den Deckelgriff (x2)
11	Pelletkammer-Einheit (x1)
12	Hauptfass (x1)
13	Feuerpfannen-Einstellstangengriff (x1)
14	Feuerpfannen-Einstellstange (x1)
15	Aschenkiste (x1)
16	Aschekastendichtung (x1)
17	Fleischtemperaturfühler (x1)
18	Fetteimer (x1)
19	Seitliche Ablage (x1)
20	Halterung der vorderen Ablage / links (x1)
21	Halterung der vorderen Ablage / rechts (x1)
22	Vordere Ablage (x1)
23	Linkes Stützbein - vorne (x1)
24	Linkes Stützbein - hinten (x1)
25	Rechtes Stützbein - vorne (x1)
26	Rechtes Stützbein - hinten (x1)
27	Untere Ablage (x1)
28	Feststellrollen (x2)
29	Rad (x2)
A	Schraube (x28)
B	Unterlegscheibe (x24)
C	Federring (x22)
D	Werkzeughaken (x3)
E	Radsteckerstift (x2)
F	Radunterlegscheibe (x2)
G	Radachsenbolzen (x2)
H	Schraube (x2)
I	Mutter (x2)
J	Buchse (x2)



PELLETKAMMER-ERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1	Deckel Pelletkammer (x1)
2	Sicherheitsgitter Pelletkammer (x1)
3	Gehäuse Pelletkammer (x1)
4	Griff Pelletkammer (x1)
5	Füllrohrblech (x1)
6	Füllrohrabdeckung (x1)
7	Motor Förderschnecke (x1)
8	Nylonbuchse (x1)
9	Gewindeeinheit Förderschnecke (x1)
10	Gehäuse Förderschnecke (x1)
11	Dichtung Pelletkammergehäuse (x1)
12	Aschekasten (x1)
13	Brenntopf (x1)
14	Verbrennungslüfter (x1)
15	Zündgerät (x1)
16	Zugangsabdeckung Pelletkammer (x1)
17	Wasserdichte Abdeckung des Netzkabels (x1)
18	Netzkabelclip (x1)
19	Netzkabel – F-Stecker (x1)
20	Netzkabel – G-Stecker (x1)
21	Steuertafel (x1)



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. 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 deckt keine Schäden aufgrund von Verschleiß ab, zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese optischen 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 die Verpflichtung von Dansons auf die Bereitstellung eines Ersatzes für fehlerhafte und/oder defekte Komponenten. Innerhalb des Garantiezeitraums berechnet Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen (bei vorausbezahlem Versand), wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass die Teile fehlerhaft 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 rosthemmende Materialien. 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 im Abschnitt Pflege und Wartung nach, wie die Lebensdauer Ihres Geräts verlängert werden kann. Dansons empfiehlt die Verwendung einer Grillabdeckung, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist. Diese Garantie gilt bei normalem Privatgebrauch und normaler Wartung des Grills. Für einen Grill, der für kommerzielle Zwecke verwendet wird, gilt keine der Garantieleistungen.

AUSNAHMEN

Für Pit Boss Grills® gibt es keine schriftliche oder implizierte Leistungsgarantie, da der Hersteller keinen Einfluss auf den Aufbau, den Betrieb, die Reinigung, die Wartung oder die Art des verfeuerten Brennstoffs hat. 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. 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

WENDEN SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter: www.pitboss-grills.com

GARANTIESERVICE

Für Reparaturen oder Ersatzteile wenden Sie sich bitte an den nächsten Pit Boss® Händler. 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:
www.pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements,
veuillez communiquer avec Dansons directement : www.pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons
directamente : www.pitboss-grills.com

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Wenden Sie sich für Fragen, Anmerkungen oder Anfragen direkt an Dansons:
www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per qualsiasi domanda, commento o richiesta, contattare direttamente Dansons:
www.pitboss-grills.com

PITBOSS-GRILLS.COM

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

