

# OWNER'S MANUAL | HANDBUCH



# PIT BOSS® NAVIGATOR

MODEL / MODELL: PB1230G  
PART / TEIL: 10706

CE  
2531CU-0069  
2531-21

## WOOD PELLET & GAS COMBO

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

## HOLZPELLET- UND GASKOMBINATION

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



**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.

**ACHTUNG:** BITTE LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIESES ELEKTRISCHE, PELLETBEFEUERTE 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.

For outdoor and household use only. Not for commercial use.  
Bitte nur im Freien und privat nutzen. Nicht für die gewerbliche Anwendung geeignet.

# SAFETY INFORMATION

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

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

## DANGERS AND WARNINGS

 <b>DANGER</b> <b>If you smell gas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Shut off gas to the appliance.</li> <li>▪ Extinguish any open flame.</li> <li>▪ Open lid.</li> <li>▪ If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.</li> </ul>	 <b>WARNING</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.</li> <li>▪ An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.</li> </ul>	<b>GRILL INSTALLATION CODES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2.</li> <li>▪ LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.</li> </ul>
--	--	--

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 914mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 914mm (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.
2. Do not use indoors! The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
3. This appliance must be kept away from flammable materials during use.

**WARNING! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting. Complying to EN 1860-3 Standard.**

**WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation. WARNING! Keep children and pets away.**

**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.**

4. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source.
5. After a period of storage, or non-use, check the burn grate 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.**

6. 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.
7. To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Service or an authorized dealer.

**This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.**

8. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
9. Do not enlarge igniter holes or burn pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
10. Part sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
11. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.
12. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
13. The LP gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
14. The tank supply system must be arranged for vapor withdraw.
15. The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve
16. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

**Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, boat or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.**

17. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
18. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
19. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas grill. Do not use a regulator from another manufacturer.

**Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.**

20. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your grill on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.

## 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 - HOPPER CAPACITY 16 LBS (7.2 KG)

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.

**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](http://www.pelletheat.org) or the **Pellet Fuel Institute**.

Contact your local dealer on the quality of pellets in your area, and for information on brand quality. As there is no control over the quality of pellets used, 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.

## PROPANE GAS WARNINGS

1. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP gas tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released since the temperature increase causes gas to expand. Gas released from the cylinder is flammable and can be explosive.
2. Do not use an LP gas cylinder if it has a damaged valve or shows signs of dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust, or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked immediately by a liquid propane supplier.

**If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the cylinder, do not attempt to light appliance. Extinguish any open flame. Disconnect from fuel supply.**

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When grill is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.

## 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

Conform to EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015, EN60335-2-102:2016, EN60335-1:2012 + A1:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019, EN62233:2008, EN498:2012 and EN1860-1:2013+A1:2017.



APPLIANCE CODE:	10706 - PB1230G				  2531CU-0069 2531-21					
APPLIANCE NAME:	OUTDOOR GRILL									
TOTAL HEAT INPUT:	7.5KW (546G/H)									
GRILL BURNER HEAT INPUT:	7.5KW (546G/H)									
TRADE NAME:	PIT BOSS®									
GAS CATEGORY:	I3+(28~30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)						
TYPES OF GAS:	BUTANE	PROPANE	BUTANE, PROPANE OR THEIR MIXTURES							
GAS PRESSURE:	(28-30) MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR					
INJECTOR SIZE (MM):	0.77	0.77	0.73	0.67						
ELECTRICAL DATA:	220~240V, 50Hz, 250W									
P.I.N. CODE:	2531CU-0069									
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV									
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV									
I3B/P(37):	PL									
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU									
<b>USE OUTDOORS ONLY.</b>										
<b>WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.</b>										
<b>READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.</b>										
<b>WARNING! DO NOT USE SPIRIT OR PETROL FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING.</b>										
<b>WARNING! DO NOT USE SPIRIT, PETROL OR COMPARABLE FLUIDS FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING.</b>										



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

**TABLE OF CONTENTS**

Safety Information .....	2
Connecting To A Gas Supply	
Gas Cylinder Requirements .....	7
Connection for Connector .....	7
Installing A Gas Cylinder .....	8
Preparation For Use – Leak Testing .....	8
Disconnecting A Gas Cylinder .....	9
Wood Pellet Operating Instructions	
Grill Environment .....	10
Grill Temperature Ranges .....	11
Understanding The Control Board .....	12
Understanding The Probes .....	12
Understanding The "P" Setting .....	13
Hopper Priming Procedure .....	13
First Use – Grill Burn-Off .....	14
Automatic Start-Up Procedure .....	14
Manual Start-Up Procedure .....	14
Shutting Off Your Grill .....	15
Smoke Operating Instructions .....	15
Propane Gas Operating Instructions	
Grill Environment .....	16
First Use – Grill Burn-Off .....	16
Automatic Start-Up Procedure .....	16
Manual Start-Up Procedure .....	17
First Use – Operating Burners .....	17
Lighting .....	17
Shutting Off Your Grill .....	18
Controlling Flare-Ups .....	18
Minimize Flare-Ups .....	18
Care & Maintenance .....	19
Tips & Techniques .....	20
Troubleshooting .....	21
Electrical Wire Diagram .....	24
Replacement Parts	
Grill Replacement Parts .....	25
Hopper Replacement Parts .....	27
Warranty .....	28

# CONNECTING TO A GAS SUPPLY

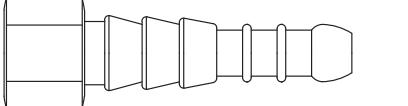
## GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with LPG gas only. The regulator supplied for use with LPG gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) (Diameter: 318 mm, Height: 475 mm) LP gas tank. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

**CAUTION:** It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used. Use Regulator comply with EN 16129 and local regulations.

## CONNECTION FOR CONNECTOR

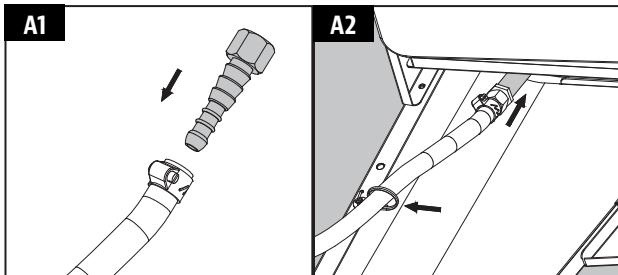
Note: The connector kit is not included if the regulator is pre-assembled.

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

## CONNECTION FOR CONNECTOR A

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

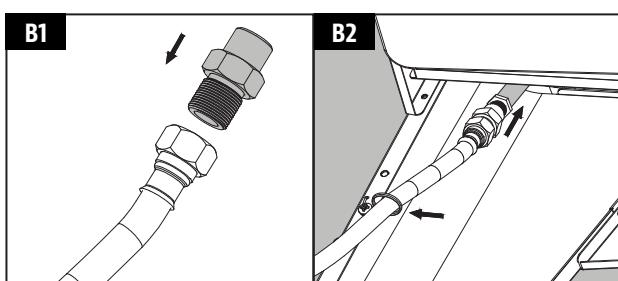
**Note: if there's no metal ring included, ignore this step.**



## CONNECTION FOR CONNECTOR B

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

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



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

## INSTALLING A GAS CYLINDER

- From the side of the cart, rest the 9 kg (20 lbs) (Diameter: 318 mm, Height: 475 mm) tank onto the ground. Make sure the tank valve is in OFF position. Ensure the tank is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas tank is not installed properly.
- Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
- Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
- Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firm. Hand-tighten only. **Fig 1.**
- Gas cylinder is now installed.

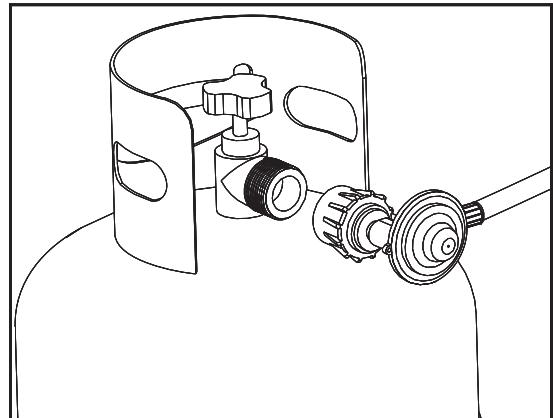


FIG. 1

## PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING:

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

### DANGER: TO PREVENT FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

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

### WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

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

### CHECK FOR LEAKS

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

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

- Create a mixture 50% water and 50% liquid dish washing soap.
- Open the lid.
- Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
- Turn on the gas at the cylinder valve. Turn the cylinder valve knob counter-clockwise to fully open. If you hear a rushing sound or smell gas, turn the gas off. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
- Apply the soapy water mixture to the following:
  - Supply tank (cylinder) welds
  - Connection nut to tank valve
  - Back side of connection nut to brass nipple
  - Brass nipple connection into regulator
  - Tank valve to cylinder
  - Regulator connections to gas supply hose
  - The full length of gas supply hose
  - Hose connection to gas manifold
  - Side burner connection to hose if appropriate
  - Side burner valve stem cap if appropriate
  - Gas supply hose connection
- Check each place listed for bubbles, which indicates a leak. Large leaks may not be detected by bubbles but should produce a rushing sound or gas smell.
- Turn off gas supply at cylinder valve.



8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to "OFF" position.
10. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected.
12. Turn off gas supply at cylinder valve until you are ready to use your grill.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting grill.

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

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

## DISCONNECTING A GAS CYLINDER

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

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

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

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

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

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

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

1. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
2. Never fill the tank beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.

4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
5. Use rubber hose not exceed 1.5m and ensure it does not twisted, changing the flexible tube when the national conditions require it. and/or depending on its validity.
6. For cleaning frequency, follow **Care and Maintenance** instructions.
7. This appliance must be kept away from flammable materials during use.
8. When changing the gas cylinder, be carried out away from any source of ignition.
9. Part sealed by the manufacturer or agent shall not be manipulated by the user. Do not modify the appliance.
10. Turn OFF the gas supply at the gas cylinder after use.

## WOOD PELLET OPERATING INSTRUCTIONS

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

### GRILL ENVIRONMENT

#### 1. WHERE TO SET-UP THE GRILL

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals.

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 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)**

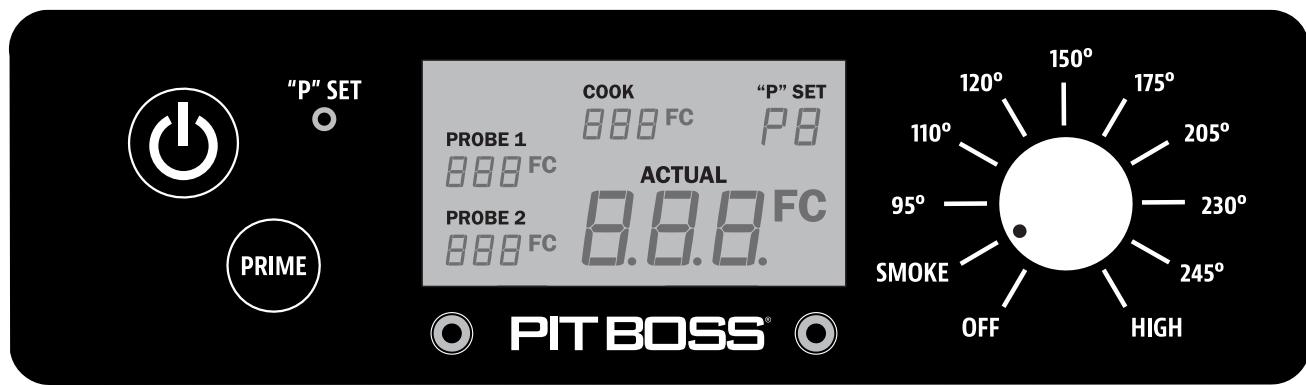
This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Highly recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday 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 SMOKE (low) temperature range immediately after putting your food on the grill. This allows the smoke to penetrate the meats.**

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

## UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



CONTROL	DESCRIPTION
	Press the <b>Power Button</b> to power on the unit. The button will glow blue if connected to a power source. Press the button again to turn the unit off.
	The <b>Temperature Control Dial</b> allows you to set your desired smoking temperature. Once connected to a power source and the Power Button is pressed, turn the dial and select from any of the ten preset temperatures, between 82-260°C / 180-500°F. When the dial is turned to a temperature preset, the Digital LCD Screen will light up, displaying that it is ready to operate. When the dial is turned to off, the Digital LCD Screen will remain off.
	The " <b>P</b> " <b>Set Button</b> is used to select one of the eight fine tunings when the Temperature Control Dial is set to the Smoke Setting . Press the button to change the "P" setting to accommodate to your cooking style and cooking environment, as preferred. With a <u>short push</u> of the button, the setting increases from P0 to P7, then repeats. Adjustments are only possible in the Smoke Setting. Factory default setting is "P4". If the "P" setting is adjusted, your preference will be locked-in (saved) until further adjustment is made.  The " <b>P</b> " <b>Set Button</b> is also used as a <b>Temperature Switch Control</b> to change the temperature readout on the LCD Screen. Press and <u>hold</u> the button for two seconds to switch to Celsius (°C) or to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Celsius.
	The <b>LCD Screen</b> is used as the information center for your unit. The LCD screen will display your Desired Cook Temperature, Actual Cook Temperature, and Meat Probe Temperatures (if connected). If only one Meat Probe is connected, only one reading will be displayed.
	Press and hold the <b>Prime Button</b> to activate an extra feed of pellets to the fire pot. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery time. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from competition cookers.
	The <b>Smoke Setting</b> on the Temperature Control Dial is the start-up mode for the unit. The grill operates at the lowest temperature, without the fire going out.
	The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for a <b>Meat Probe(s)</b> . When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. <i>Compatible with Pit Boss® branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.</i>

## UNDERSTANDING THE PROBES

- **GRILL PROBE**

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



the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.

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

- **MEAT PROBE**

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

**NOTE:** When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out the hole located on the left side of the main grill or the top of the main grill (near the grill lid hinge). When not in use, disconnect from the meat probe connection port and place aside to keep protected and clean.

## UNDERSTANDING THE "P" SETTING

When the recessed "P" SET button is pushed, the "P" setting displayed on the LCD screen will flash and change to the next value (upward). Once P7 is reached, it will restart at P0. There are eight "P" settings, ranging from P0 to P7. The recessed "P" SET button can be pushed using a thin-tipped object.

**IMPORTANT: Do not push the "P" SET button too hard, as this may cause damage. Only a light push is needed.**

- **USING THE "P" SETTING IN SMOKE MODE**

Anytime the temperature dial is set to SMOKE, such as the start-up cycle, the auger will run on more of a manual mode of cooking versus using one of the preset dial temperatures. First, the auger will continuously turn and feed pellets for four minutes. After four minutes, the auger begins to run a feed cycle based on the "P" setting selected on the Digital Control Board. The default setting is P4.

AUGER CYCLE (seconds)		
"P" SET	ON	OFF
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
<b>*P4</b>	<b>18</b>	<b>115</b>
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

\*Factory default setting

## 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 igniter will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start.** Follow these steps to prime the hopper:

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

## FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

## AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

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

## IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

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

## MANUAL START-UP PROCEDURE

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

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

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

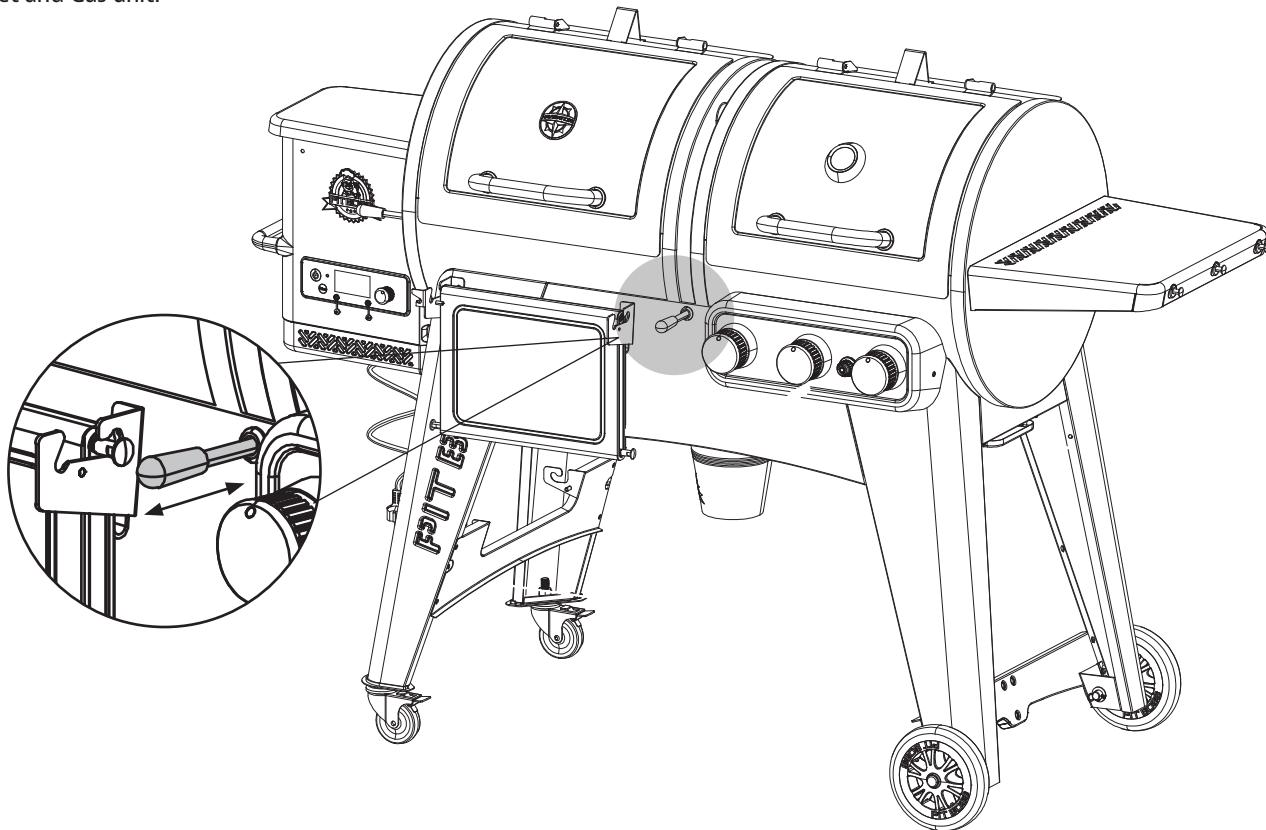
## SHUTTING OFF YOUR GRILL

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

## SMOKE OPERATING INSTRUCTIONS

### USING SMOKE ADJUSTING BAR

To control the amount of smoke, as well as the overall cooking temperature, PULL open Smoke Adjusting Bar, located between the Pellet and Gas unit.



# PROPANE GAS OPERATING INSTRUCTIONS

## 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® Grills units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, or other flammable vapors and liquids.

### 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 grilled foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

- 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.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.

### 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.
- 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.

## FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

## AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

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

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

## IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

1. Ensure the regulator knob is turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.

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

## MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position. Open the lid of the grill to release any trapped gas.
  2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4 counter-clockwise to HIGH).
  3. Quickly and carefully, using a long match or long-nosed lighter, place a lit flame near the burner and watch the burner catch flame. Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.
- NOTE: Do not use spirit, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.**
4. Continue start-up by following steps four and five of **Automatic Start-Up Procedure**.

## FIRST USE – OPERATING BURNERS

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

## LIGHTING

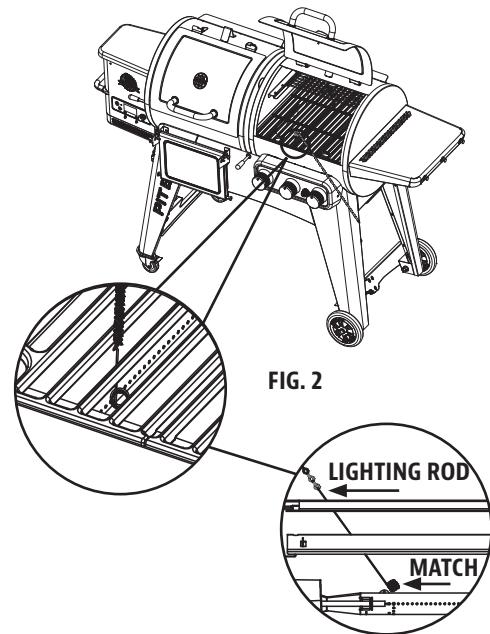
**CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**

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

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

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

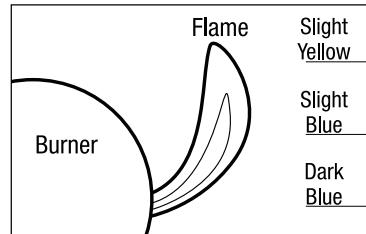
1. Open Lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. All control knobs must be in the OFF position.
4. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
5. Turn LP gas tank valve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



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

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

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



**FIG. 3**

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

## SHUTTING OFF YOUR GRILL

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

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

## CONTROLLING FLARE-UPS

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

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

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

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling.

Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.

**Important: Excessive flare-ups result from build-up of grease in the bottom of your grill.**

If a grease fire occurs, close the lid AND turn control knob(s) to OFF until grease burns out. Be careful when opening the lid as a sudden flare-up may occur.

If excessive flare-ups occur, do NOT pour water onto the flames.

## MINIMIZE FLARE-UPS

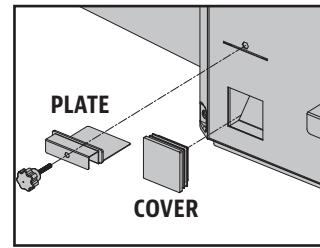
1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on LOW setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into the grease receptacle.

# CARE AND MAINTENANCE

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

## 1. HOPPER ASSEMBLY

- The hopper includes a clean-out feature to allow for ease of cleaning and 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.

## 2. PROBES

- Kinks or folds in the probe wires may cause damage to the part. Wires should be rolled up in a large, loose coil.
- Although the 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 a probe is damaged, it should be replaced.

## 3. INSIDE SURFACES

- It is recommended to clean your fire pot after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the fire pot.
- Use a long-handled grill cleaning brush (brass or soft metal), 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.**

## 4. OUTSIDE SURFACES

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

## CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Fire 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, <b>Do Not Wash Clean</b>
Front Shelf	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 marinade 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.

Accessories are available for purchase separately. Contact your local authorized Pit Boss® dealer or visit [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com).

## TROUBLESHOOTING

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

For FAQ, please visit [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com). You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Temperature Control Dial is still off.	Press the Power Button, and ensure the button glows blue to show there is a power connection. Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see <b>Electric Wire Diagram</b> for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	The GFCI outlet has been tripped.	Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), and ensure all wire connections are firmly connected and dry. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Fire in Fire pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot. If not operating properly, follow <b>Manual Start-up Procedure</b> to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.

Flashing Dots On LCD Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LCD Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. Check grill Grill Probe and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check fire pot for ash build-up or obstructions, and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.
"ErH" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"Er1" Error Code	Grill Probe wire not making connection.	Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe molex connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"ErP" Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power.	Safety feature prevents an automatic restart. Press the Power Button to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. Turn Temperature Control Dial to SMOKE or desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Service for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grill Temperature on SMOKE is too high	"P" Setting is too LOW	Push the "P" SET button, and increase the "P" setting.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Fire pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.

Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Fire pot Is Blocked	Clear fire pot for moist wood pellets. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.

## PROPANE GAS GRILL

Problem	Cause	SOLUTION
Grill will not light	The ignition wire came off the electrical igniter/valve.	Reconnect the ignition wire to the electrical igniter/valve.
	The ignition wire is broken	Contact Customer Service for assistance or a replacement part.
	The battery has died	Install a new battery.
	New battery doesn't work	Check the battery polarity. The negative (-) side of the battery goes in first.
	The electrode tip does not produce sparks at the burner port	Adjust the electrode.
	No gas supplied	Check the regulator valve. Check connection for leak.
Excessive flare-up	Grilling fatty meats	Grill fatty meats when the grids are cold, and the knobs are on the "LOW" setting. Move the meats to the warming rack if flare-up continues.
	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.
	Water sprayed on gas flames	Do not spray water on gas flames.
Burner blows out	Gas tank is empty	Refill the gas tank.
	Burner is not aligned with the control valve	Install the burner correctly.
	Gas supply is not sufficient	Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.
Low heat when on "HIGH"	Ports are blocked	Clear ports of any obstructions.
	Gas tank has run out	Refill the gas tank.

# ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

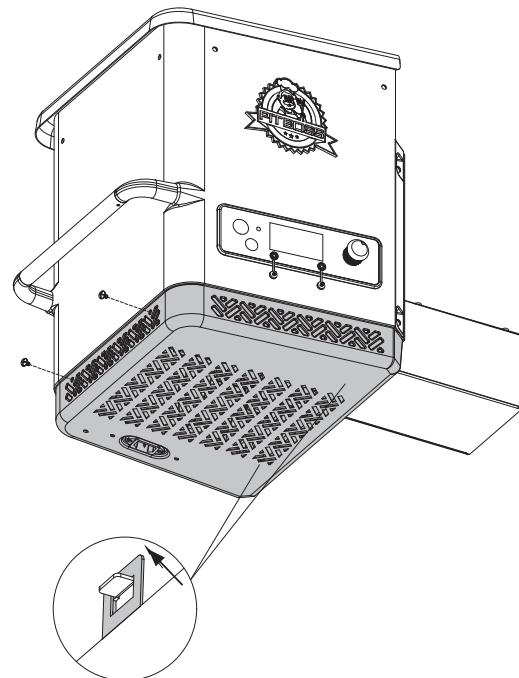
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

## PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

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

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

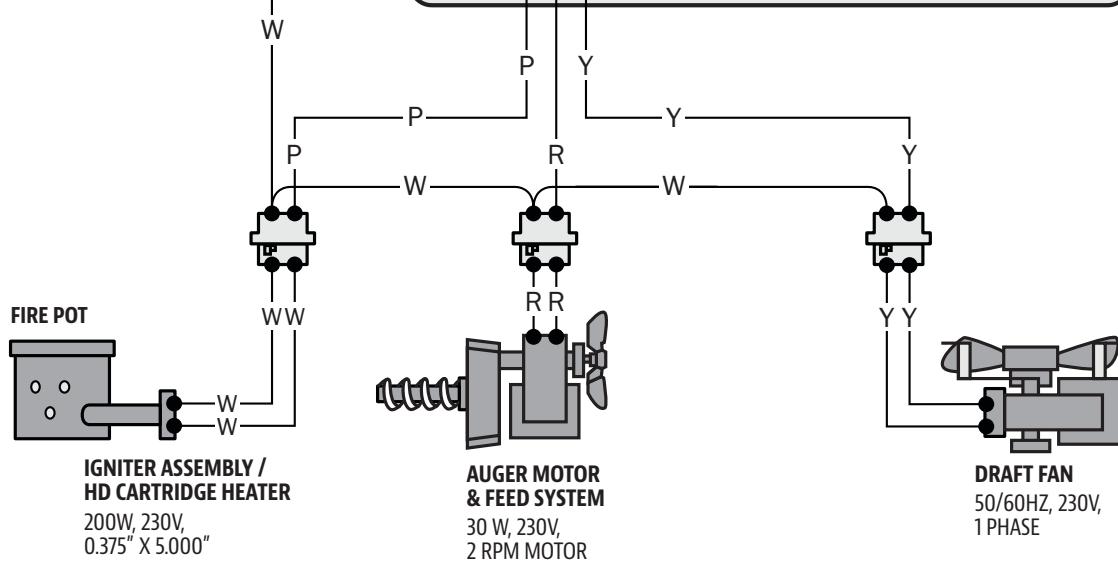
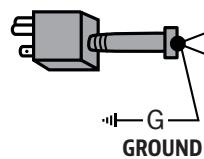
LOCATE AND REMOVE  
THE TWO SCREWS  
OF ACCESS PANEL ON  
THE SIDE OF HOPPER.



RELEASE BOTTOM  
HOPPER PANEL DOWN  
AND SLIDE BACK TO  
UNSEAT FROM TAB.

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

**GROUNDED  
POWER CORD**  
VW-1, 105°C/221°F,  
18-3 STANDARD CSA



# GRILL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-A	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x2)
2-A	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid (x4)
3-A	Flame Broiler Slider (x1)
4-A	Flame Broiler Main Plate (x1)
5-A	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
6-A	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
7-A	Heat Tent (x3)
8-A	Lid Stopper (x2)
9-A	Lid Handle (x2)
10-A	Lid Handle Bezel (x4)
11-A	Main Barrel (x1)
12-A	Hopper Assembly (x1)
13-A	Meat Probe (x2)
14-A	Smoker Adjusting Bar (x1)
15-A	Side Shelf (x1)
16-A	Grease Tray Support A (x2)
17-A	Grease Tray Support B (x2)
18-A	Grease Tray (x1)
19-A	Grease Bucket Inner (x1)
20-A	Grease Bucket (x1)
21-A	Support Leg for Caster / Back (x1)
22-A	Support Leg for Caster / Front (x1)
23-1-A	Left Front Support Leg Trim Piece (x1)
23-2-A	Left Back Support Leg Trim Piece (x1)

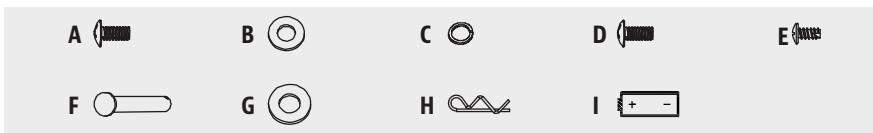
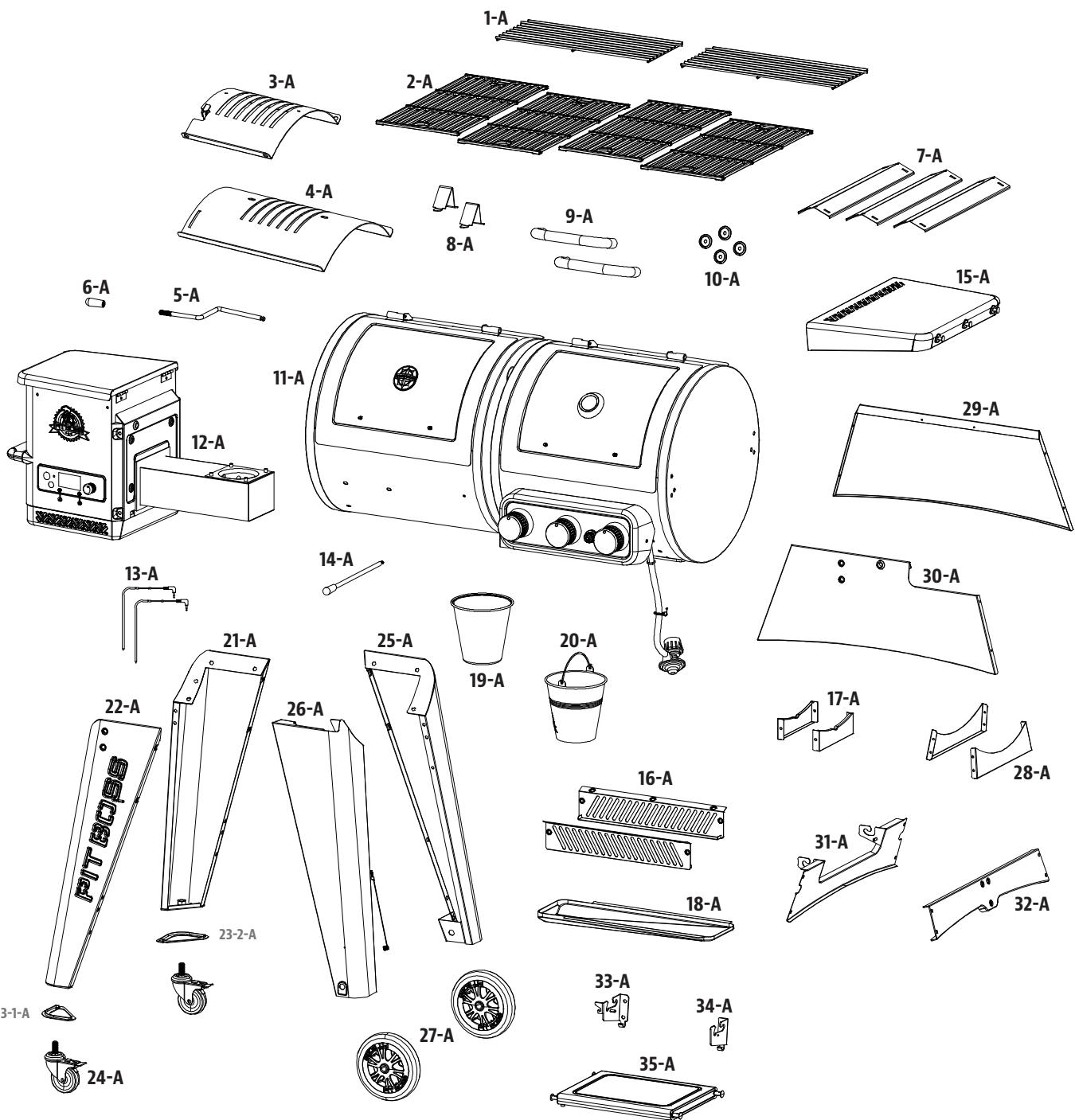
Part#	Description
24-A	Locking Casters (x2)
25-A	Support Leg / Back (x1)
26-A	Support Leg / Front (x1)
27-A	Wheel (x2)
28-A	Cart Side Panel (x2)
29-A	Cart Back Panel (x1)
30-A	Cart Front Panel (x1)
31-A	Cart Cross Girder M (x1)
32-A	Cart Cross Girder L (x1)
33-A	Front Shelf Bracket /L (x1)
34-A	Front Shelf Bracket /R (x1)
35-A	Front Shelf (x1)
A	Screw (x30)
B	Washer (x30)
C	Locking Washer (x30)
D	Screw (x26)
E	Screw (x4)
F	Wheel Cotter Pin (x2)
G	Wheel Washer (x2)
H	Wheel Axle Pin (x2)
I	AA Battery (x1)

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

Diagram Illustration on next page.

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES	
PB PB1230G	1,759mm x 1,195mm x 866mm / 69.2" x 47" x 34.1"	92 kg / 202.82 lb	Main Pellet - 2,580.6 cm <sup>2</sup> / 400 sq. in. Upper Rack - 1,489 cm <sup>2</sup> / 230.8 sq. in. <b>TOTAL - 4,069.6 cm<sup>2</sup> / 630.8 sq. in.</b>	Main Gas - 2,580.6 cm <sup>2</sup> / 400 sq. in. Upper Rack - 1,489 cm <sup>2</sup> / 230.8 sq. in. <b>TOTAL - 4,069.6 cm<sup>2</sup> / 630.8 sq. in.</b>	82-260°C / 180-500°F	Ten temperature presets, start-up cycle, electric igniter

# GRILL REPLACEMENT PARTS

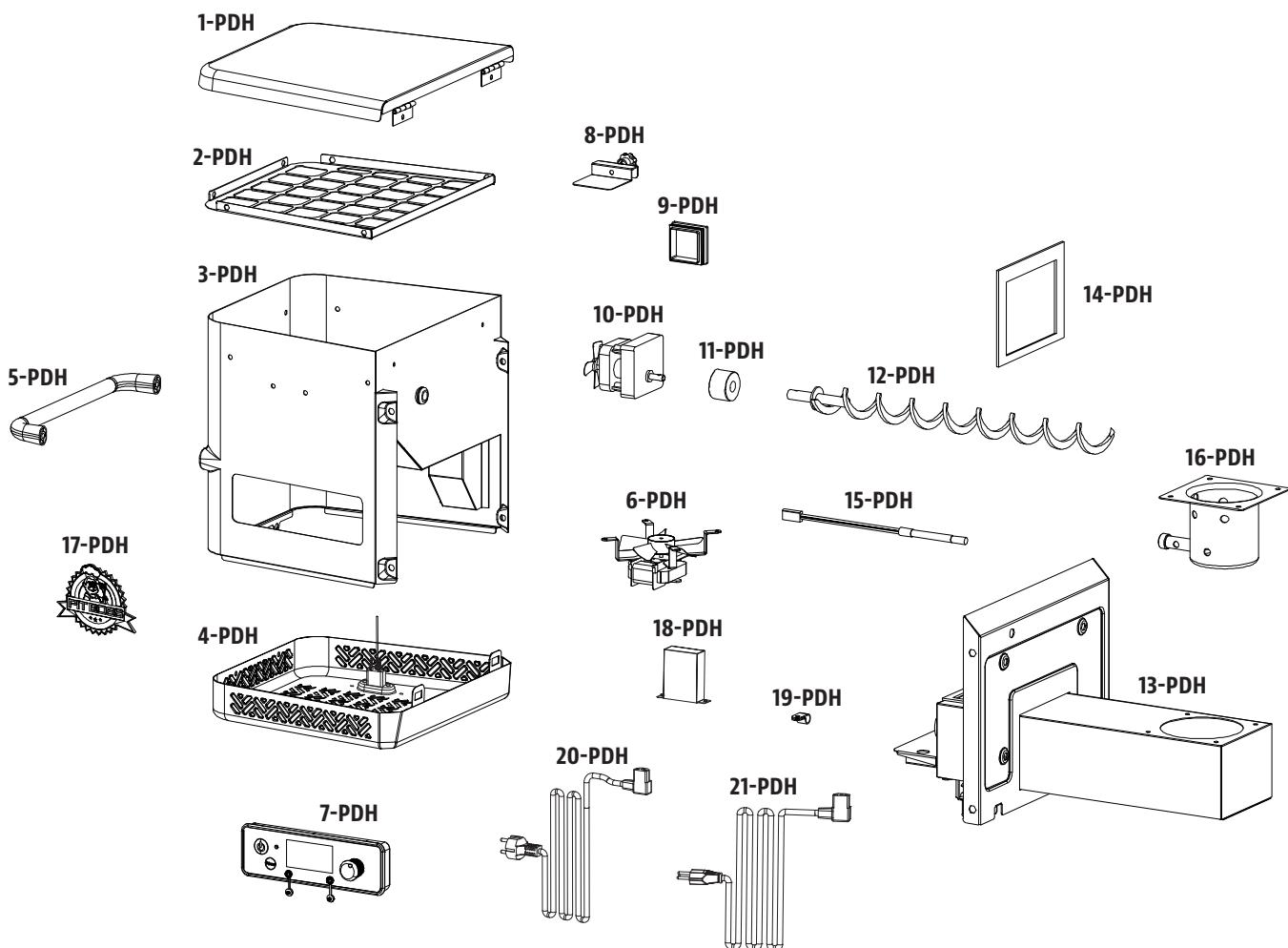


# HOPPER REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-PDH	Hopper Lid (x1)
2-PDH	Hopper Safety Screen (x1)
3-PDH	Hopper Box Housing (x1)
4-PDH	Hopper Access Panel (x1)
5-PDH	Hopper Handle (x1)
6-PDH	Combustion Fan (x1)
7-PDH	Control Board (x1)
8-PDH	Drop Chute Plate (x1)
9-PDH	Drop Chute Cover (x1)
10-PDH	Auger Motor (x1)
11-PDH	Nylon Bushing (x1)

Part#	Description
12-PDH	Auger Flighting Assembly (x1)
13-PDH	Auger Box Housing (x1)
14-PDH	Hopper Housing Gasket (x1)
15-PDH	Igniter (x1)
16-PDH	Fire Pot (x1)
17-PDH	Name Plate (x1)
18-PDH	Power Cord Waterproof Cover (x1)
19-PDH	Power Cord Clip (x1)
20-PDH	Power Cord - F Plug (x1)
21-PDH	Power Cord - J Plug (x1)

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



# WARRANTY

## CONDITIONS

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

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

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

## CONTACT CUSTOMER CARE

If you have any questions or problems, contact Customer Care.

[www.pitboss-grills.com](http://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 damit beginnen, das Produkt aufzubauen, zu montieren oder zu benutzen. Dadurch stellen Sie sicher, dass Ihnen der neue Holzpelletgrill Freude bereitet und bei der Verwendung möglichst wenig Probleme auftreten. Wir empfehlen ebenfalls, diese Anleitung zur künftigen Verwendung aufzubewahren.

## GEFAHREN UND WARNHINWEISE

<b>! GEFAHR</b>	<b>! WARNHINWEIS</b>	<b>SACHGERECHTE MONTAGE DES GRILLS</b>
<b>Bei Gasgeruch:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Die Gaszufuhr zum Gerät abschalten</li><li>▪ Alle offenen Flammen löschen</li><li>▪ Den Deckel öffnen</li><li>▪ Falls der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr an.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes lagern oder verwenden.</li><li>▪ Eine nicht angeschlossene Gasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes gelagert werden.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Das Gerät muss gemäß den lokalen Vorschriften installiert werden. Sofern es keine lokalen Vorschriften gibt, muss die Installation dem National Fuel Gas Code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, dem Code für die Installation von Erdgas und Propan, CSA B149.1, oder dem Code für die Lagerung und Handhabung von Propan, B149.2., entsprechen.</li><li>▪ Grillmodelle für LPG-Gas sind für den Einsatz mit einem standardmäßigen 9 kg (20 lb) Propangashälter konzipiert, der nicht mitgeliefert wird. Den Gasgrill nie an einen LPG-Gashälter anschließen, der diese Kapazität überschreitet.</li></ul>

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

1. Ein Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 914 mm (36 Zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. **Bauen Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden auf, oder auf Böden, die mit brennbaren Oberflächen geschützt sind, es sei denn, Ihnen liegen die ordnungsgemäßen Genehmigungen und Zulassungen von den zuständigen Behörden vor.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden und abgeschlossenen oder unbelüfteten Bereichen, in Wohnräumen, Fahrzeugen, Zelten, Garagen. Dieses Holzpelletgerät darf nicht unter einer Decke oder einem Überhang, die brennbar sind, aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.
2. Nicht in Innenräumen verwenden! Der Grill muss vor dem Gebrauch auf einem sicheren Untergrund installiert werden. Verwenden Sie den Grill nicht auf engstem Raum und / oder in einem bewohnbaren Raum, z. Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote. Gefahr des Todes durch Kohlenmonoxidvergiftung.
3. Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

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

**WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs. WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.**

**Wenn es zu einem Fettbrand kommt, schalten Sie den Grill auf OFF und schließen Sie 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.**

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

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

6. 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 weder die Grillabdeckung noch andere brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill.
7. Damit keine Finger, Kleidung oder andere Gegenstände vom Zuführsystem der Förderschnecke erfasst werden, ist das Gerät mit einer Sicherheitsblende aus Metall versehen, die im Inneren der Pelletkammer angebracht ist. Diese Blende darf nicht entfernt werden, es sei denn auf Anweisung des Kundendiensts oder eines autorisierten Händlers.

**Dieses Gerät wird nicht empfohlen für Kinder, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn unter direkter Aufsicht oder nach Einweisung in die Funktionsweise dieses Geräts durch einen Sicherheitsverantwortlichen.**

8. Teile des Grills können sehr heiß werden und ernsthafte Verletzungen verursachen. Halten Sie Kleinkinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
9. Vergrößern Sie nicht die Zündlöcher oder Brenntöpfe. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brandgefahr und Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.
10. Das vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten versiegelte Teil darf vom Benutzer nicht gehandhabt werden.
11. Das Produkt kann scharfe Kanten oder spitze Ecken haben. Dies kann beim Anfassen zu Verletzungen führen. Vorsichtig handhaben.
12. Der Behälter mit Flüssiggas (LPG) muss in Übereinstimmung mit den Spezifikationen für LPG-Gasflaschen des US-Verkehrsministeriums (Department of Transportation, D.O.T.) oder dem National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission konstruiert und gekennzeichnet sein.
13. Der LPG-Gasbehälter muss ein Absperrventil aufweisen, das in einem Ventil-Ausgang des LPG-Gasvorratstanks endet und mit einer Tankanschlussvorrichtung vom Typ 1 kompatibel ist. Der LPG-Gasbehälter muss außerdem eine Druckentlastungsvorrichtung aufweisen, die eine direkte Verbindung zum Dampfvolumen im Innenbehälter hat.
14. Das Behälterzuführsystem muss so aufgebaut sein, dass die Dämpfe abgeführt werden können.
15. Der verwendete LPG-Gasbehälter muss mit einer Manschette zum Schutz des Behälterventils versehen sein.
16. Dieser Außengrill ist nicht für den Einbau in/auf Wohnmobilen oder Booten vorgesehen.

**Verwenden Sie dieses Gerät niemals in einem geschlossenen Raum, wie z. B. in einem Wohnmobil, Zelt, Auto, Boot oder im Haus. Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz als Heizgerät bestimmt und sollte niemals als solches verwendet werden.**

17. Behindern Sie nicht den Strom von Verbrennungs- und Belüftungsluft zu diesem Gerät. Halten Sie das Brennerrohr und die Zündlöcher sauber und frei von Schmutz. Vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.

18. Achten Sie beim Anbringen und Abnehmen des Reglers an die Gasflasche immer auf Gasaustritt, insbesondere nach einer Lagerzeit (z. B. über Winter). Überprüfen Sie alle Anschlüsse mit einer Seifenlauge und einer Bürste auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um auf Undichtigkeiten zu prüfen.
19. Reinigen und überprüfen Sie den Gasregler vor jedem Gebrauch des Gaskochgerätes für den Außenbereich. Ersetzen Sie den Gasregler vor der Verwendung, wenn ein übermäßiger Abrieb oder Verschleiß vorliegt. Verwenden Sie nur die Gasregler-Einheit, die mit diesem Gasgrill geliefert wurde. Verwenden Sie keine Regler eines anderen Herstellers.

**Verwenden Sie kein Lavagestein, Holzklötze, Holzkohle, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederzünden. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN1860-3 entsprechen. Bewahren Sie diese Substanzen und Flüssigkeiten in sicherem Abstand von dem Gerät auf, wenn es in Gebrauch ist.**

20. Betreiben Sie dieses Gerät nur mit Flüssiggas, das ebenfalls auf dem Typenschild am Gerät angegeben ist. Versuchen Sie nicht, Ihren Grill mit anderen Gasen zu betreiben. Versuchen Sie nicht, dieses LPG-Gerät auf Erdgas umzurüsten. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brände und Körperverletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

## **ENTSORGUNG DER ASCHE**

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

## **HOLZPELLET-BRENNSTOFF - HOPPER CAPACITY 16 Pfund (7,2 kg)**

Dieses Pellet-Gargerät wurde nur für die Verwendung mit 100-prozentig naturlassenem, zu Pellets geformten Holz konzipiert und genehmigt. Werden andere Brennstoffe mit diesem Gerät verwendet, erlöschen die Garantie und Sicherheitszulassung. Sie dürfen nur 100-prozentig naturlassene Pellets verwenden, die zum Befeuer von Pelletgrills hergestellt wurden. Verwenden Sie keinen Brennstoff mit Zusätzen. Holzpellets sind äußerst empfindlich gegenüber Feuchtigkeit und sollten immer in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden. Wenn Sie Ihren Grill für einen längeren Zeitraum nicht nutzen und verstauen, empfehlen wir, alle Pellets aus der Pelletkammer und der Förderschnecke zu entfernen, um ein Verstopfen zu vermeiden.

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

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

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

## **KREOSOT**

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

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

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

## **WARNHINWEISE FÜR PROPANGAS**

1. Achten Sie darauf, die Gasflasche von einem seriösen Lieferanten zu beziehen. Ein falsch befüllter oder überfüllter LPG-Behälter kann gefährlich sein. Der überfüllte Zustand in Verbindung mit der Erwärmung des LPG-Gasbehälters (heißer Sommertag, in der Sonne

stehender Behälter, usw.) kann dazu führen, dass LPG-Gas freigesetzt wird, da der Temperaturanstieg die Ausdehnung des Gases bewirkt. Das aus der Flasche austretende Gas ist brennbar und kann explosiv sein.

2. Verwenden Sie keine LPG-Gasflasche, wenn diese ein beschädigtes Ventil hat oder Anzeichen von Beulen, Dellen, Ausbuchtungen, Brandschäden, Korrosion, Leckagen, übermäßigem Rost oder anderen Formen von äußereren optischen Schäden aufweist. Dies kann gefährlich sein und sollte sofort von einem Lieferanten für flüssiges Propangas überprüft werden.

**Wenn Sie Gas riechen, aus der Flasche austreten sehen oder ein Zischen hören, versuchen Sie nicht, das Gerät anzuzünden. Alle offenen Flammen löschen Trennen Sie das Gerät von der Gaszufuhr.**

3. Verbinden oder trennen Sie die Gasflasche nicht, während das Gerät in Betrieb oder noch heiß ist. Achten Sie darauf, dass der Reglerknopf auf OFF gestellt ist und trennen Sie die Gasflasche, wenn der Grill nicht benutzt wird. Bewegen oder transportieren Sie das Gerät niemals, solange die Gasflasche angeschlossen ist. Lagern Sie keine Ersatz-LPG-Gasflasche unter dem oder in der Nähe des Gerätes.

## KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER“)

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

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

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

## SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

Entspricht EN 55014-1: 2017, EN 61000-3-2: 2014, EN 61000-3-3: 2013, EN 55014-2: 2015, EN60335-2-102: 2016, EN60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN498: 2012 und EN1860-1: 2013 + A1: 2017.



GERÄTECODE:	10706 - PB1230G									
GERÄTEBEZEICHNUNG:	GRILL ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH									
GESAMTHEIZLEISTUNG:	7.5KW (546G/H)									
HEIZLEISTUNG DES GRILL-BRENNERS:	7.5KW (546G/H)									
HANDELSBEZEICHNUNG:	PIT BOSS®									
GASKATEGORIE:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)					
GASTYPEN:	BUTAN	PROPAN	BUTAN, PROPAN ODER MISCHUNGEN AUS BEIDEN							
GASDRUCK:	(28-30) MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR					
GRÖSSE DER EIN-SPRITZDÜSE (MM):	0.77		0.77	0.73	0.67					
ELEKTRISCHE DATEN:	220~240V, 50Hz, 250W									
PIN-CODE:	2531CU-0069									
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV									
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV									
I3B/P(37):	PL									
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU									
NUR ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH.										
WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINKINDER VOM GERÄT FERN.										
LESEN SIE DIE ANWEISUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.										
KEINESFALLS SPIRITUS ODER BENZIN VERWENDEN, UM DAS FEUER IN IHREM GRILL ZU ENTZÜNDEM ODER ANZUFACHEN.										
WARNUNG! VERWENDEN SIE KEINESFALLS SPIRITUS, BENZIN ODER ÄHNLICHE FLÜSSIGKEITEN, UM DAS FEUER IN IHREM GRILL ZU ENTZÜNDEM ODER ANZUFACHEN.										



2531CU-0069  
2531-21





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

# INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise.....	30
Anschluss an eine Gaszufuhr	
Gasflaschen-Anforderungen.....	36
Anschluss für Stecker.....	36
Anbringen einer Gasflasche .....	37
Betriebsvorbereitung – Lecktest.....	37
Trennen einer Gasflasche .....	38
Bedienungsanleitung für Holzpellets	
Grillumgebung .....	39
Grilltemperaturbereiche .....	40
Das Steuerpanel verstehen .....	41
Die Messfühler verstehen .....	42
Funktion der „P“-Einstellung .....	42
Initialisierungsverfahren Pelletkammer .....	42
Erste Verwendung – Ausbrennen des Grills .....	43
Automatisches Starten .....	43
Manuelles Starten .....	43
Den Grill ausstellen .....	44
Bedienungsanleitung Räuchern .....	44
Bedienungsanleitung Propangas	
Grillumgebung .....	45
Erste Verwendung – Ausbrennen des Grills .....	45
Automatisches Starten .....	45
Manuelles Starten .....	46
Erste Verwendung – Brennerbetrieb.....	46
Anzünden .....	46
Grill ausstellen.....	47
Aufflammen kontrollieren.....	47
Aufflammen minimieren .....	48
Pflege und Wartung.....	48
Tipps und Techniken.....	50
Fehlerbehebung .....	54
Schaltplan .....	55
Ersatzteile	
Grillersatzteile.....	56
Pelletkammer-Ersatzteile.....	57
Garantie.....	58

# ANSCHLUSS AN EINE GASZUFUHR

## GASFLASCHEN-ANFORDERUNGEN

Der Grill wird nur mit Flüssiggas eingestellt und getestet. Der Regler wird nur zur Verwendung mit Flüssiggas geliefert. Der werkseitig gelieferte Regler und Schlauch müssen mit einem 9 kg (20 lbs) (Durchmesser: 318 mm, Höhe: 475 mm) LP-Gastank verwendet werden. **Wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten, um einen speziellen Regler für Bulkgas zu erhalten, das andere Geräte versorgt.**

**VORSICHT:** Es ist wichtig, die gesamte Länge des Gasschlauchs zu überprüfen. Bei klaren Anzeichen von übermäßigem Abrieb oder Verschleiß oder einem Einschnitt im Schlauch, muss der Schlauch vor der Verwendung des Gerätes ausgetauscht werden. Verwenden Sie den Regler gemäß EN 16129 und den örtlichen Vorschriften.

## ANSCHLUSS FÜR STECKER

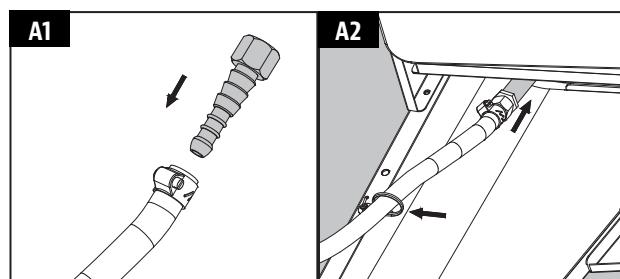
**Hinweis:** Das Steckerkit ist nicht im Lieferumfang enthalten, wenn der Regler vormontiert ist.

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

## ANSCHLUSS FÜR STECKER A

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

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

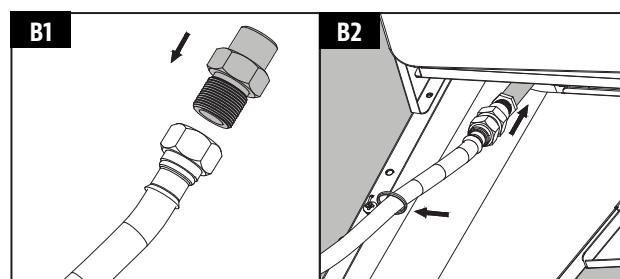


- Reglerventil an den Gasbehälter anschließen und den Zylinder öffnen, um sicherzustellen, dass der Knopf in Position OFF steht. Über die gesamte Dichtung zwischen dem Stecker und dem Schlauch des Reglerventils sowie zwischen dem Gasverteiler und dem Stecker Seifenlauge geben. Prüfen, ob Gas austritt.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

## ANSCHLUSS FÜR STECKER B

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

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



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

## ANBRINGEN EINER GASFLASCHE

1. Stellen Sie den 9 kg (Durchmesser: 318 mm, Höhe: 475 mm) schweren Tank von der Seite des Wagens auf den Boden. Das Behälterventil sollte sich dabei in der OFF-Position befinden. Achten Sie darauf, dass der Behälter völlig aufrecht steht, da es unsicher ist, den Grill zu bedienen, wenn der Gasbehälter nicht richtig angebracht ist.
2. Stellen Sie sicher, dass das Reglerventil am Grill vollständig geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen.
3. Entfernen Sie die Schutzkappen von der Öffnung des Reglerventils und der Oberseite der Gasflasche. Bewahren Sie die Kappen auf.
4. Stecken Sie das Gasflaschenventil in die Gewindeöffnung des Reglerventils. Drehen Sie die Flasche im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt. Nur handfest anziehen. **Abb 1.**
5. Die Gasflasche ist nun angebracht.

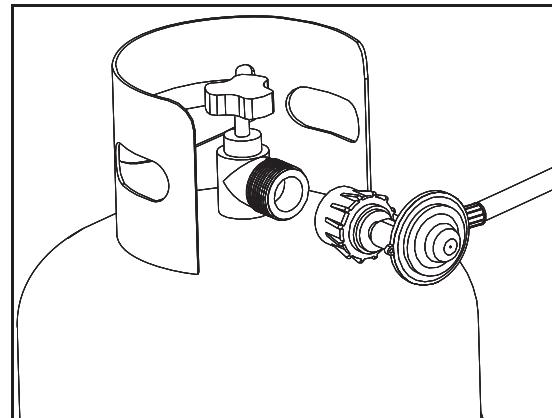


ABB. 1

## BETRIEBSVORBEREITUNG – LECKTEST

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

### GEFAHR: ZUR VERMEIDUNG VON BRAND- ODER EXPLOSIONSGEFAHR:

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

### WANN EINE DICHTHEITSPRÜFUNG DURCHGEFÜHRT WERDEN SOLLTE:

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

### AUF UNDICHTIGKEITEN PRÜFEN

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

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

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

5. Tragen Sie die Seifenwassermischung auf die folgenden Teile auf:

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

6. Überprüfen Sie jede aufgeführte Stelle auf Blasen, die auf eine Undichtigkeit hinweisen. Große Undichtigkeiten werden möglicherweise nicht durch Blasen erkannt, sollten jedoch ein Rauschen oder einen Gasgeruch erzeugen.

Achten Sie auf Blasen



7. Stellen Sie die Gaszufuhr am Flaschenventil ab.

8. Drehen Sie die Bedienknöpfe, um den Gasdruck im Schlauch abzulassen.

9. Drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position "AUS".

10. Ziehen Sie undichte Verbindungen nach. Wenn an der Verbindungsmutter eine Undichtigkeit festgestellt wird und das Anziehen diese nicht beseitigt, überprüfen Sie die Gummidichtung des Propantanks erneut.

11. Wiederholen Sie den Seifenwassertest, bis keine Undichtigkeiten mehr festgestellt werden.

12. Schalten Sie die Gaszufuhr am Flaschenventil aus, bis Sie bereit sind, den Grill zu verwenden.

13. Seifenreste mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen.

14. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas vollständig aus dem Bereich entweichen kann, bevor Sie den Grill anzünden.

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

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

### TRENNEN EINER GASFLASCHE

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Lagern Sie keinen Ersatz-LPG-Gasbehälter unter dem oder in der Nähe dieses Gerätes.
2. Füllen Sie den Behälter niemals über 80 Prozent.
3. Wenn die Angaben unter 1) und 2) nicht genau befolgt werden, kann ein Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen auftreten.
4. Setzen Sie die Staubkappe auf den Auslass des Flaschenventils, wenn die Flasche nicht benutzt wird. Montieren Sie nur die Art der Staubkappe auf dem Flaschenventilauslass, die mit dem Flaschenventil geliefert wird. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zum Austreten von Propan führen.
5. Verwenden Sie einen Gummischlauch, der 1,5 m nicht überschreitet, und stellen Sie sicher, dass er nicht verdreht ist. Wechseln Sie den flexiblen Schlauch, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern. und / oder abhängig von seiner Gültigkeit.
6. Befolgen Sie für die Reinigungshäufigkeit die **Anweisungen zur Pflege und Wartung**.
7. Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
8. Beim Wechseln der Gasflasche von jeglicher Zündquelle fernhalten.
9. Ein Teil, vom Hersteller oder Vertreter versiegelt wurde, darf vom Benutzer nicht manipuliert werden. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
10. Schalten Sie die Gasversorgung an der Gasflasche nach Gebrauch aus.

## BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR HOLZPELLETS

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

### GRILLUMGEBUNG

#### 1. AUFSTELLEN DES GRILLS

Wie bei allen Geräten für den Außenbereich spielt das Wetter eine wichtige Rolle bei der Grill-/Räucherleistung des Geräts und der Garzeit, die zur Zubereitung der Mahlzeit notwendig ist.

Alle Pit Boss® Geräte sollten in einem Mindestabstand von 914 mm (36 Inch) von brennbaren Bauten aufgestellt werden und dieser Mindestabstand muss während des gesamten Gebrauchs eingehalten werden. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Vorsprung aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

#### 2. GAREN BEI KALTEM WETTER

Wenn es draußen kälter wird, heißt das nicht, dass die Grillsaison beendet ist! Die frische kalte Luft und der vorzügliche Duft nach geräuchertem Essen werden Ihnen dabei helfen, den Winter-Blues zu überwinden.

Beachten Sie diese Empfehlungen und Sie werden während der kälteren Monate Freude an Ihrem Grill haben:

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

### 3. GAREN BEI HEISSEM WETTER

Wenn es draußen wärmer wird, verringert sich die Garzeit.

Halten Sie sich an diese Empfehlungen und Sie werden während der heißen Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Passen Sie Ihre Kochtemperatur nach unten an. Dadurch können Sie ein unerwünschtes Aufflammen vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Essens zu bestimmen. Dadurch können Sie das Fleisch vor zu langem Garen und Austrocknen bewahren.
- Auch bei heißem Wetter ist es besser, mit geschlossenem Grilldeckel zu garen.
- Sie können das Grillgut warm halten, indem Sie es in Folie wickeln und in einer isolierten Kühltasche aufbewahren. Stopfen den Platz um die Folie mit zusammengeknüllter Zeitung aus und Ihr Essen wird 3 bis 4 Stunden warm bleiben.

## GRILLTEMPERATURBEREICHE

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

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

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

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

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

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

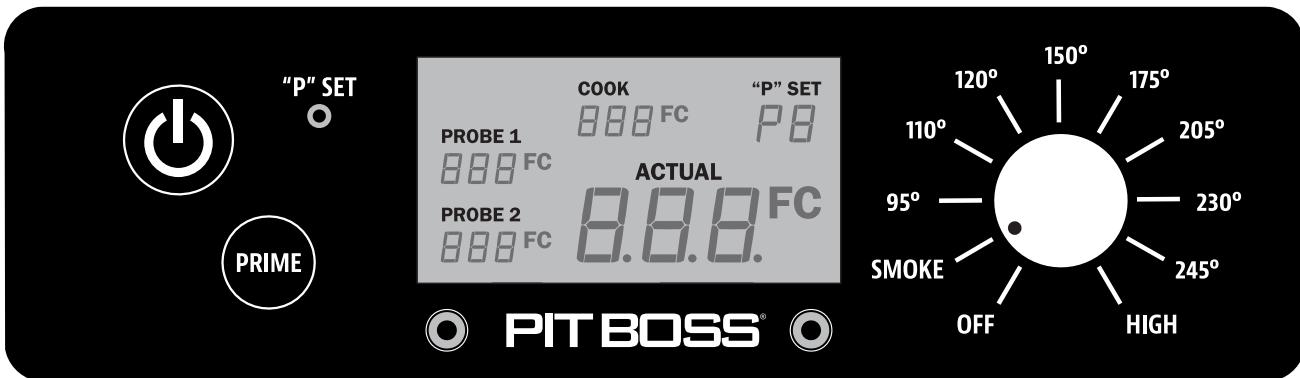
Dieser Bereich ist für das langsame Rösten, das Intensivieren des Raucharomas und das Warmhalten von Speisen geeignet. Sie erhalten ein stärkeres Raucharoma und saftiges Fleisch, wenn Sie es länger aber bei niedrigeren Temperaturen garen (auch bekannt als **low and slow**). Empfohlen für den großen Truthahn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

Räuchern ist eine Variation des echten Grillens und ist der größte Vorteil, den Ihnen das Grillen auf einem Holzpelletgrill bietet. **Heißes Räuchern**, ein anderer Name für „**low and slow**“-Garen, erfolgt am besten zwischen 82-125 °C / 180-257 °F. Das beste Ergebnis erzielen Sie 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 SMOKE-Temperaturbereich (niedrig). So kann der Rauch das Fleisch gut durchdringen.**

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

## DAS STEUERPANEL VERSTEHEN



STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Drücken Sie den <b>Ein-/Aus-Knopf</b> , um das Gerät einzuschalten. Der Knopf leuchtet blau, wenn das Gerät mit einer Stromquelle verbunden ist. Drücken Sie den Knopf ein weiteres Mal, um das Gerät auszuschalten.
	Mit dem <b>Temperaturregler</b> können Sie die gewünschte Räuchertemperatur einstellen. Nachdem Sie das Gerät mit einer Stromquelle verbunden und den Ein-/Aus-Knopf gedrückt haben, drehen Sie den Regler und wählen Sie eine der zehn Temperaturstufen, zwischen 82 °C und 260 °C beziehungsweise 180 °F und 500 °F. Wenn Sie den Regler auf eine Temperaturstufe gestellt haben, schaltet sich der digitale LCD-Bildschirm an und zeigt an, dass er betriebsbereit ist. Wenn der Regler ausgestellt ist, bleibt der digitale LCD-Bildschirm ausgeschaltet.
	Mit dem „ <b>P</b> -Set-Knopf“ wählen Sie, wenn der Temperaturregler auf „Smoke“ steht, eine der acht Feineinstellungen. Drücken Sie den Knopf, um die „P“-Einstellung zu ändern und, wie Sie möchten, Ihrem Garstil und der Garumgebung Rechnung zu tragen. Mit einem <u>kurzen Druck</u> des Knopfs erhöhen Sie die Einstellung von P0 bis zu P7, dann wiederholt sich das Ganze. Anpassungen sind nur in der Smoke-Einstellung möglich. Der Standardwert ist „P4“. Wenn Sie die „P“-Einstellung anpassen, werden Ihre Präferenzen gespeichert, bis Sie weitere Anpassungen vornehmen. Der „ <b>P</b> -Set-Knopf“ wird auch als <b>Temperaturanzeigeregler</b> verwendet, um die Temperaturanzeige auf dem LCD-Bildschirm zu ändern. Halten Sie den Knopf für zwei Sekunden gedrückt, um nach Wunsch zu Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) zu wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius.
	Der <b>LCD-Bildschirm</b> ist das Informationszentrum Ihrer Einheit. Er zeigt die „gewünschte Gartemperatur“, die „tatsächliche Gartemperatur“ und die „Fleischthermometertemperatur“ (wenn verbunden) an. Wenn nur ein Fleischthermometer verbunden ist, wird nur ein Messwert angezeigt.
	Halten Sie den „ <b>Prime</b> “-Knopf gedrückt, um dem Feuertopf eine zusätzliche Ladung Pellets zuzuführen. Verwenden Sie dies 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. Wurde von Wettbewerbs-Grillmeistern gefordert.
	Die „ <b>Smoke</b> “-Einstellung des Temperaturreglers ist der Startmodus des Geräts. Der Grill arbeitet auf der geringsten Temperatur, ohne dass das Feuer ausgeht.
	Der/die Steckverbindungsport(s) auf der Vorderseite des Steuerpanels sind für einen/zwei <b>Fleischtemperaturfühler</b> vorgesehen. Wenn ein Fleischtemperaturfühler verbunden ist, wird die Temperatur auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler, wenn er nicht verwendet wird. <i>Nur kompatibel mit Fleischtemperaturfühlern der Marke Pit Boss®. Zusätzliche Fleischtemperaturfühler können einzeln erworben werden.</i>



## DIE MESSFÜHLER VERSTEHEN

- TEMPERATUR-FÜHLER**

Im Hauptfass an der linken Wand sitzt der Temperaturfühler. Er ist ein kleines vertikales Stück aus rostfreiem Stahl. Der Temperaturfühler misst die interne Gerätetemperatur. Wenn die Temperatur am Steuerpanel geändert wird, wird der Temperaturfühler die tatsächliche Innentemperatur des Geräts messen und auf die gewünschte Temperatur regeln.

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

- FLEISCHTEMPERATURFÜHLER**

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

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

## DIE „P“-EINSTELLUNG VERSTEHEN

Wenn Sie den versenkten „P“-Set-Knopf drücken, wird die angezeigte „P“-Einstellung auf dem LCD-Bildschirm aufleuchten und zum nächsten Wert (aufwärts) springen. Wenn Sie P7 erreicht haben, wird erneut bei P0 begonnen. Es gibt acht „P“-Einstellungen, von P0 bis P7. Nehmen Sie einen Gegenstand mit dünner Spitze zur Hand, um den versenkten „P“-Set-Knopf zu drücken.

**WICHTIG: Setzen Sie nicht zu viel Kraft ein, wenn Sie den „P“-Set-Knopf drücken, das kann zu Schäden führen. Es ist nur ein leichter Druck notwendig.**

- VERWENDUNG DER „P“-EINSTELLUNG IM „SMOKE“-MODUS**

Wenn Sie den Temperaturregler auf SMOKE stellen, wie beim Startzyklus, wird die Förderschnecke stärker in einem manuellen Garmodus betrieben als das bei Verwendung der Temperaturstufen der Fall ist. Zuerst wird sich die Förderschnecke fortlaufend drehen und vier Minuten lang Pellets zuführen. Nach vier Minuten läuft die Förderschnecke nach dem auf der „P“-Einstellung basierenden Zuführzyklus, der über das digitale Steuerpanel angewählt wird. Die Standardeinstellung ist P4.

FÖRDER SCHNE- CKENZYKLUS (Sekunden)		
„P“- EINSTELLUNG	AN	AUS
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	<b>18</b>	<b>115</b>
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

\*Standardeinstellung

## INITIALISIERUNGSVERFAHREN PELLETKAMMER

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

- Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Vergewissern Sie sich, dass sich in der Pelletkammer keine Fremdobjekte befinden beziehungsweise keine Fremdobjekte das Zuführsystem der Förderschnecke unten blockieren.
- Entfernen Sie alle Garkomponenten aus dem Inneren des Grills. Suchen Sie den Feuertopf unten im Hauptfass.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Stromversorgung. Drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät einzuschalten, und drehen Sie den **Temperaturregler** auf die SMOKE-Position. Überprüfen Sie die folgenden Punkte:
  - Hören Sie, wie sich die Förderschnecke dreht? Halten Sie Ihre Hand über den Feuertopf und fühlen Sie den Luftstrom. Fassen Sie nicht mit der Hand oder den Fingern in den Feuertopf. Sie können sich verletzen.
  - Nach ungefähr einer Minute sollten Sie riechen, wie der Anzünder brennt, und fühlen, wie sich die Luft im Feuertopf erwärmt. Die Zündspitze glüht nicht rot, wird aber äußerst heiß und verursacht Verbrennungen. Berühren Sie den Anzünder nicht.

4. Wenn Sie geprüft haben, dass alle elektrischen Komponenten korrekt arbeiten, drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät abzuschalten.
5. Füllen Sie die Pelletkammer mit 100-prozentig naturbelassenen Holzpellets.
6. Drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät anzuschalten. Lassen Sie den **Temperaturregler** in der SMOKE-Position. Halten Sie den „**Prime**“-Knopf gedrückt, bis Sie im Inneren des Grills (aus dem Schnekkentrog) Pellets sehen. Sobald die Pellet anfangen, in den Feuertopf zu fallen, lassen Sie den „**Prime**“-Knopf los.
7. Drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät auszuschalten.
8. Setzen Sie die Garkomponenten wieder in das Hauptfass ein. Der Grill ist nun betriebsbereit. (Beachten Sie die *Montageanleitung*, damit Sie die Garkomponenten richtig einsetzen.)

## 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 für 30 bis 40 Minuten bei Temperaturen über 176 °C / 350 °F (mit geschlossenem Deckel) brennen, um den Grill auszubrennen und alles Fremdmaterial loszuwerden.

## AUTOMATISCHER START

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromversorgung. Öffnen Sie den Deckel am Hauptfass. Prüfen Sie den Feuertopf und stellen Sie sicher, dass kein Hindernis eine korrekte Zündung verhindert. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdobjekte in der Pelletkammer oder im Zuführsystem zur Förderschnecke befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen.
2. Achten Sie darauf, dass sich der **Temperaturregler** in der SMOKE-Position befindet. Drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät anzuschalten. Dadurch wird der Startzyklus aktiviert. Das Zuführsystem der Förderschnecke beginnt sich zu drehen, der Anzünder fängt an zu glühen und der Lüfter wird den Feuertopf mit Luft versorgen. Der Grill beginnt, Rauch zu produzieren, während der Startzyklus abläuft. Der Fassdeckel muss während des Startzyklus offen bleiben. Zur Bestätigung, dass der Startzyklus richtig gestartet hat, warten Sie auf ein flackerndes Röhren und achten Sie auf die Hitze, die produziert wird.
3. Sobald sich der schwere weiße Rauch verzogen hat, ist der Startzyklus abgeschlossen und Sie können den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen.

## VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

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

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

## MANUELLER START

1. Stellen Sie sicher, dass sich der **Temperaturregler** in der SMOKE-Position befindet. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromversorgung.
2. Prüfen Sie den Feuertopf und vergewissern Sie sich, dass es kein Hindernis für eine richtige Zündung gibt. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen.
3. Öffnen Sie den Fassdeckel. Entfernen Sie die Garkomponenten, um an den Feuertopf zu kommen. Geben Sie eine gute Handvoll Pellets in den Feuertopf. Spritzen Sie einen gelförmigen Feueranzünder oder einen anderen geeigneten Pelletanzünder über die

Pellets. Eine geringe Menge eines festen Feueranzünders (wie beispielsweise aus Sägemehl und Wachs oder Sagespänen) ist ebenfalls geeignet. Geben Sie zusätzlich eine kleine Menge Pellets in den Feuertopf.

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

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

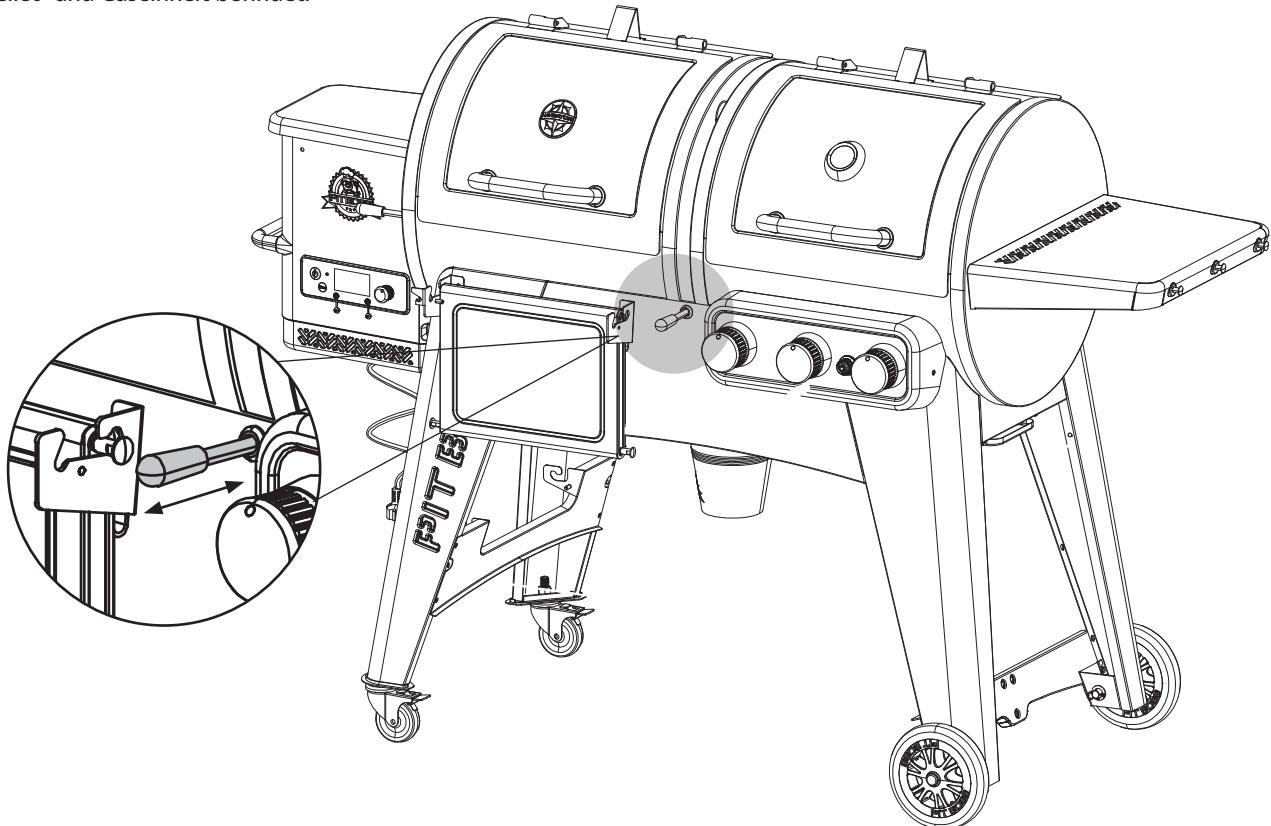
## DEN GRILL AUSSTELLEN

1. Wenn Sie fertig mit dem Grillen oder Räuchern sind, halten Sie den Hauptfassdeckel geschlossen und drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät abzuschalten, und drehen Sie den **Temperaturregler** auf OFF.

## BEDIENUNGSANLEITUNG RÄUCHERN

### VERWENDUNG DER RAUCH-EINSTELLSTANGE

Um die Rauchmenge sowie die Gesamtgar temperatur zu kontrollieren, ZIEHEN Sie an der Rauch-Einstellstange, die sich zwischen der Pellet- und Gaseinheit befindet.



# BEDIENUNGSANLEITUNG PROPANGAS

## GRILLUMGEBUNG

### 1. AUFSTELLEN DES GRILLS

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

### 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 gegrilltem Essen werden Ihnen dabei helfen, den Winter-Blues zu überwinden. Beachten Sie diese Empfehlungen und Sie werden während der kälteren Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- OSieben Sie gut organisiert: Bereiten Sie alles, was Sie benötigen, in der Küche vor, bevor Sie nach draußen gehen. Verlegen Sie Ihren Grillplatz im Winter an einen windgeschützten Ort, wo Sie nicht in der direkten Kälte stehen. Überprüfen Sie die kommunalen Verordnungen hinsichtlich des Abstands zwischen Grill und/oder anderen Bauten. Stellen Sie alles auf ein Tablett, ziehen Sie sich warm an und machen Sie sich ans Werk!
- Um die Außentemperatur zu verfolgen, hängen Sie ein Außenthermometer in der Nähe des Grillbereichs auf. Führen Sie Buch darüber, was Sie zubereiten, über die Außentemperatur und die Garzeit. Das hilft Ihnen zu einem späteren Zeitpunkt bei der Entscheidung, was Sie grillen oder räuchern und wie lange Sie dafür veranschlagen müssen.
- Stellen Sie eine warme Servierplatte bereit oder decken Sie den Teller ab, um das Essen warm zu halten, während Sie zurück ins Haus gehen.

### 3. GAREN BEI HEISSEM WETTER

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

- Passen Sie Ihre Kochtemperatur nach unten an. Dadurch können Sie ein unerwünschtes Aufflammen vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Essens zu bestimmen. Dadurch können Sie das Fleisch vor zu langem Garen und Austrocknen bewahren.
- Sie können das Grillgut warm halten, indem Sie es in Folie wickeln und in einer isolierten Kühlertasche aufbewahren. Stopfen Sie den Platz um die Folie mit zusammengeknüllter Zeitung aus und Ihr Essen wird 3 bis 4 Stunden warm bleiben.

## ERSTE VERWENDUNG – AUSBRENNEN DES GRILLS

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

## AUTOMATISCHES STARTEN

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

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

## VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

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

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

## MANUELLES STARTEN

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

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

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

## ERSTE VERWENDUNG – BRENNERBETRIEB

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

## ANZÜNDEN

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

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

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

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

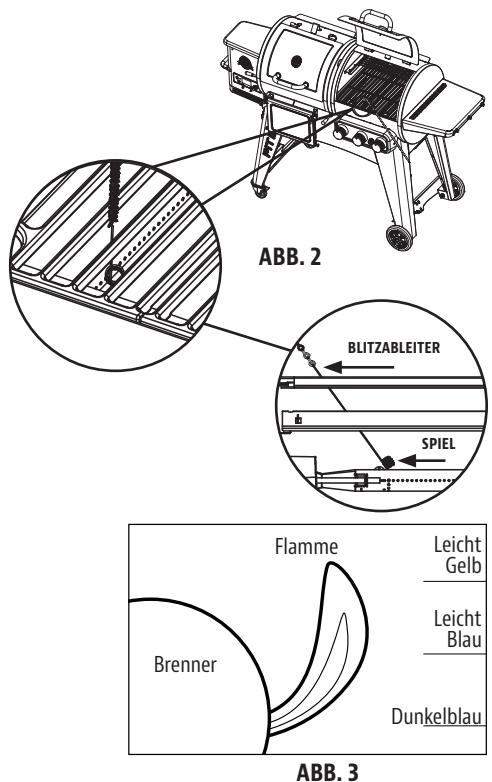
1. Den Deckel öffnen.
2. Überprüfen Sie, ob der Luftstrom zu den Brennern behindert wird. Spinnen, Insekten und Spinnennetze können den Brenner/die Venturi-Düse verstopfen. Ein verstopftes Brennerrohr zu einem Brand führen.
3. Alle Bedienknöpfe müssen sich in der Position OFF befinden.
4. Schließen Sie den LPG-Gasbehälter gemäß dem Abschnitt „Anbringen einer Gasflasche“ an.
5. Drehen Sie das Ventil der LPG-Gasflasche auf OPEN.

6. Drücken und drehen Sie einen beliebigen Drehregler auf HIGH. Der Brenner sollte sich entzünden. Wenn dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie den Vorgang bis zu dreimal.
7. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, drehen Sie den Brennerregler auf OFF, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündungsvorgang.
8. Wenn der Zünder den Brenner nicht anzündet, verwenden Sie ein auf dem Zündstab (im Lieferumfang des Grills enthalten) befestigtes brennendes Streichholz, um Brenner zu entzünden. Greifen Sie über das Grillrost und die Kochplatten auf die Brenner zu. Positionieren Sie das brennende Streichholz in der Nähe der Seite des Brenners. **Abb. 2.**

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

9. Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme. Stellen Sie sicher, dass alle Brennerlöcher angezündet sind und die Flammenhöhe der Abbildung entspricht. **Abb. 3.**

**HINWEIS:** Jeder Brenner entzündet sich einzeln - wiederholen Sie Schritt 5–9 für die anderen Brenner.



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

## GRILL AUSSTELLEN

1. LPG: Drehen Sie das Ventil der LPG-Gasflasche auf CLOSED.
2. Drehen Sie alle Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn auf die Position OFF.
3. Trennen Sie den LPG-Gasbehälter gemäß dem Abschnitt „*Trennen einer Gasflasche*“.

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

## AUFFLAMMEN KONTROLIEREN

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

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

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

Aufflammen tritt beim Garen von Fleisch auf einem Grill auf und trägt zum einzigartigen Geschmack des Grillguts bei. Übermäßiges Aufflammen kann das Essen überkochen und gefährlich sein.

## **Wichtig: Übermäßiges Aufflammen entsteht durch Fettansammlung im Boden des Grills.**

Wenn ein Fettbrand auftritt, schließen Sie den Deckel und drehen Sie den/die Drehregler auf OFF, bis das Fett ausbrennt. Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, da es zu einem plötzlichen Aufflammen kommen kann.

Wenn es zu übermäßigen Aufflammen kommt, gießen Sie KEIN Wasser auf die Flammen.

## **AUFFLAMMEN MINIMIEREN**

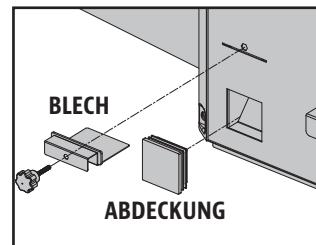
1. Schneiden Sie vor dem Grillen überschüssiges Fett vom Fleisch ab.
2. Garen Sie Fleisch mit hohem Fettgehalt auf niedriger Stufe oder indirekt.
3. Stellen Sie sicher, dass sich Ihr Grill auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche befindet und das Fett in den Fettbehälter ablaufen kann.

## **PFLEGE UND WARTUNG**

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

### **1. PELLETKAMMER-EINHEIT**

- Die Pelletkammer verfügt über eine Leerfunktion, so dass Sie die Pelletkammer einfach reinigen und Brennstoffpelletaromen 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 Förderschneckeinheit herauszubefördern. Lassen Sie dazu einfach den Grill bei leerer Pelletkammer laufen, bis alle Pellets aus dem Schneckentrog heraustransportiert 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 Zuführsystem sicher.

### **2. MESSFÜHLER**

- Knicke oder Faltungen im Fühlerkabel können Schäden verursachen. Ein Fleischtemperaturfühler, der nicht verwendet wird, sollte in großen lockeren Windungen aufgewickelt werden.
- Der Temperaturfühler und der Fleischtemperaturfühler sind beide aus Edelstahl. Geben Sie sie trotzdem nicht in die Spülmaschine beziehungsweise tauchen Sie sie nicht vollständig in Wasser. Ein Wasserschaden an den internen Kabeln führt zu einem Kurzschluss des Messfühlers und ist eine Ursache von falschen Messwerten. Wenn ein Fühler beschädigt ist, sollte er ersetzt werden.

### **3. OBERFLÄCHEN INNEN**

- Es wird empfohlen, den Feuertopf regelmäßig nach einigen Grilleinsätzen zu reinigen. Dadurch stellen Sie eine funktionierende Zündung sicher und vermeiden hartnäckige Schmutz- oder Ascheablagerungen im Feuertopf.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste mit langem Griff und entfernen Sie alle Essensreste oder Ablagerungen von den Gargittern. Am besten erledigen Sie das, so lange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu viel Schmutz, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen ist, verursacht. Reinigen Sie das Grillinnere regelmäßig. Sollten Sie einen Fettbrand erleben, halten Sie den Grilldeckel geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig das Essen, schalten Sie den Grill ab

und schließen Sie den Deckel, bis das Feuer komplett ausgegangen ist. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn welches zur Hand ist.

- Prüfen Sie den Fetteimer häufig, und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Denken Sie daran, auf welche Art Sie kochen.

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

#### 4. OBERFLÄCHEN AUSSEN

- Wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um dem Fett zu Leibe zu rücken. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel oder Metallschwämme auf den Grillaußenoberflächen. **Alle lackierten Oberflächen sind nicht von der Garantie abgedeckt**, sie sind vielmehr Teil der allgemeinen Pflege- und Wartungsroutinen. Bei Farbkratzern, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit hitzebeständigem 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	Alle 5-6 Grill-Sessions	Leerschaufeln, weiteren Schmutz aussaugen
Feuertopf	Nach jedem 2.-3. Grillen	Leerschaufeln, weiteren Schmutz aussaugen
Garroste	Nach jedem Grillen	Rückstände abbrennen, mit Messingdrahtbürste abbürsten
Feuerpfanne	Alle 5-6 Grill-Sessions	Hauptblech mit Schieber abschaben, <b>nicht abwaschen</b>
Vordere Ablage	Nach jedem Grillen	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Fetteimer	Nach jedem Grillen	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Zuführsystem Förderschnecke	Wenn der Pelletbeutel leer ist	Lassen Sie die Förderschnecke das Sägemehl heraustransportieren, sodass die Pelletkammer leer ist
Elektronische Teile Pelletkammer	Einmal im Jahr	Innen auswischen, Lüfterflügel mit Seifenwasser abwischen
Lüfterzuluftöffnung	Alle 5-6 Grill-Sessions	Abstauben, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Temperaturfühler	Nach jedem 2.-3. Grillen	Scheuerschwamm und Seifenwasser

# TIPPS UND TECHNIKEN

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

## 1. LEBENSMITTELSECHEIT

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

## 2. GARVORBEREITUNGEN

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

## 3. GAR-TIPPS UND -TECHNIKEN

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

# FEHLERBEHEBUNG

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

Für FAQs besuchen Sie [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com). Sie können sich für Hilfe ebenfalls an Ihren offiziellen Pit Boss® Händler vor Ort oder den Kundenservice wenden.

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

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

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

## PROPAN-GASGRILL

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Grill zündet nicht	Das Zündkabel hat sich vom elektrischen Anzünder/Ventil getrennt.	Schließen Sie das Zündkabel wieder an den elektrischen Anzünder/das Ventil an.
	Das Zündkabel ist kaputt	Wenden Sie sich für Hilfe oder ein Ersatzteil an den Kundendienst.
	Die Batterie ist leer	Setzen Sie eine neue Batterie ein.
	Neue Batterie funktioniert nicht	Überprüfen Sie die Batteriepolarität. Die negative (-)Seite der Batterie geht zuerst hinein.
	Die Elektrodenspitze erzeugt keine Funken an der Brenneröffnung	Stellen Sie die Elektrode ein.
	Keine Gaszufuhr	Überprüfen Sie das Reglerventil. Überprüfen Sie die Verbindung auf Leckage.
Übermäßiges Aufflammen	Grillen von fettem Fleisch	Grillen Sie fettiges Fleisch, wenn die Roste kalt sind und die Regler auf „LOW“ stehen. Legen Sie das Fleisch auf das Warmhalterost, wenn das Aufflammen weitergeht.
	Gartemperatur	Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176 °C / 350 °F, wenn Sie stark fetthaltiges Grillgut garen.
	Wasser auf Gasflammen gesprührt	Sprühen Sie kein Wasser auf die Gasflammen.
Brenner geht aus	Gasbehälter ist leer	Füllen Sie den Gasbehälter auf.
	Brenner ist nicht auf das Steuerventil ausgerichtet	Installieren Sie den Brenner richtig.
	Gaszufuhr reicht nicht aus	Überprüfen Sie den Gasanschlusslauh und stellen Sie sicher, dass keine Undichtigkeiten und Knoten vorhanden sind.
Geringe Hitze bei „HIGH“	Löcher sind blockiert	Befreien Sie die Löcher von Blockierungen.
	Gasbehälter ist leer	Füllen Sie den Gasbehälter auf.

# SCHALTPLAN

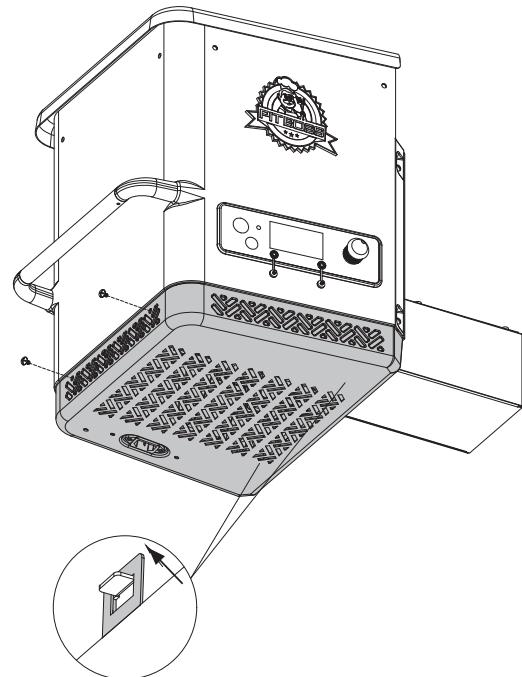
Das digitale Steuerpanel ist ein diffiziles und wertvolles Stück Technik. Schauen Sie zum Schutz vor Überspannung und Kurzschlägen in unten abgebildeten Schaltplan um sicherzustellen, dass Ihre Stromquelle zum Betrieb des Geräts ausreicht.

## PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN 220-240 V, 50 Hz, 250 W, STECKER

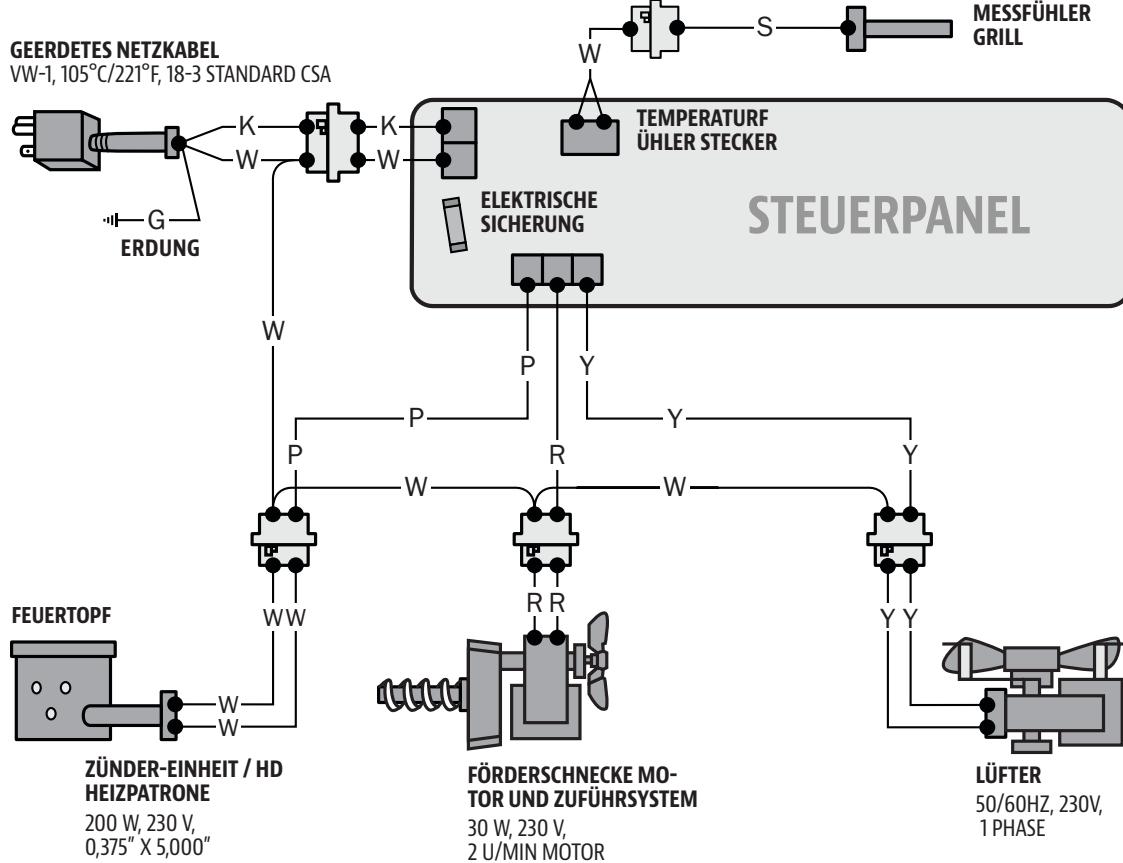
HINWEIS: Elektronische Komponenten, die Produktsicherheitstests bestanden haben und von Zertifizierungsdiensten zertifiziert wurden, besitzen eine Testtoleranz von  $\pm 5\text{-}10$  Prozent.

**ENTFERNEN SIE DIE  
ZWEI SCHRAUBEN DER  
ZUGANGSABDECKUNG AN DER  
SEITE DER PELETKAMMER.**

**ÖFFNEN SIE DIE UNTERE  
PELETKAMMER-ABDECKUNG  
NACH UNTEN UND SCHIEBEN  
SIE SIE ZURÜCK, UM SIE VON  
DER LASCHE ZU LÖSEN.**



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



# GRILLERSATZTEILE

Teile-nummer	Beschreibung
1-A	Porzellanemailliertes oberes Gargitter aus Stahl (x2)
2-A	Porzellanemaillierter Garrost aus Gusseisen (x4)
3-A	Feuerpfannenschieber (x1)
4-A	Feuerpfannenhauptblech (x1)
5-A	Einstellstange für den Bratrost (x1)
6-A	Einstellstangenhalter für den Bratrost (x1)
7-A	Hitzezelt (x3)
8-A	Deckelstopper (x2)
9-A	Deckelgriff Halterung (x2)
10-A	Deckelgriff (x4)
11-A	Hauptfass (x1)
12-A	Pelletkammer-Einheit (x1)
13-A	Fleischtemperaturfühler (x2)
14-A	Rauch-Einstellstange (x1)
15-A	Seitliche Ablage (x1)
16-A	Halterung der Fettwanne A (x2)
17-A	Halterung der Fettwanne B (x2)
18-A	Fettwanne (x1)
19-A	Fetteimer innen (x1)
20-A	Fetteimer (x1)
21-A	Stützfuß für Rolle / Rückseite (x1)
22-A	Stützfuß für Rolle / Vorderseite (x1)
23-1-A	Verkleidungsstück Stützfuß vorn links (x1)
23-2-A	Verkleidungsstück Stützfuß hinten links (x1)

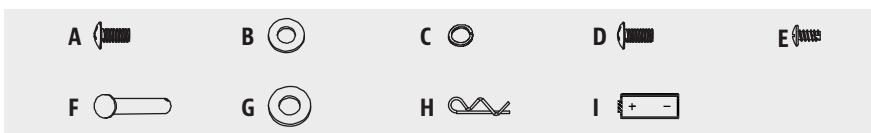
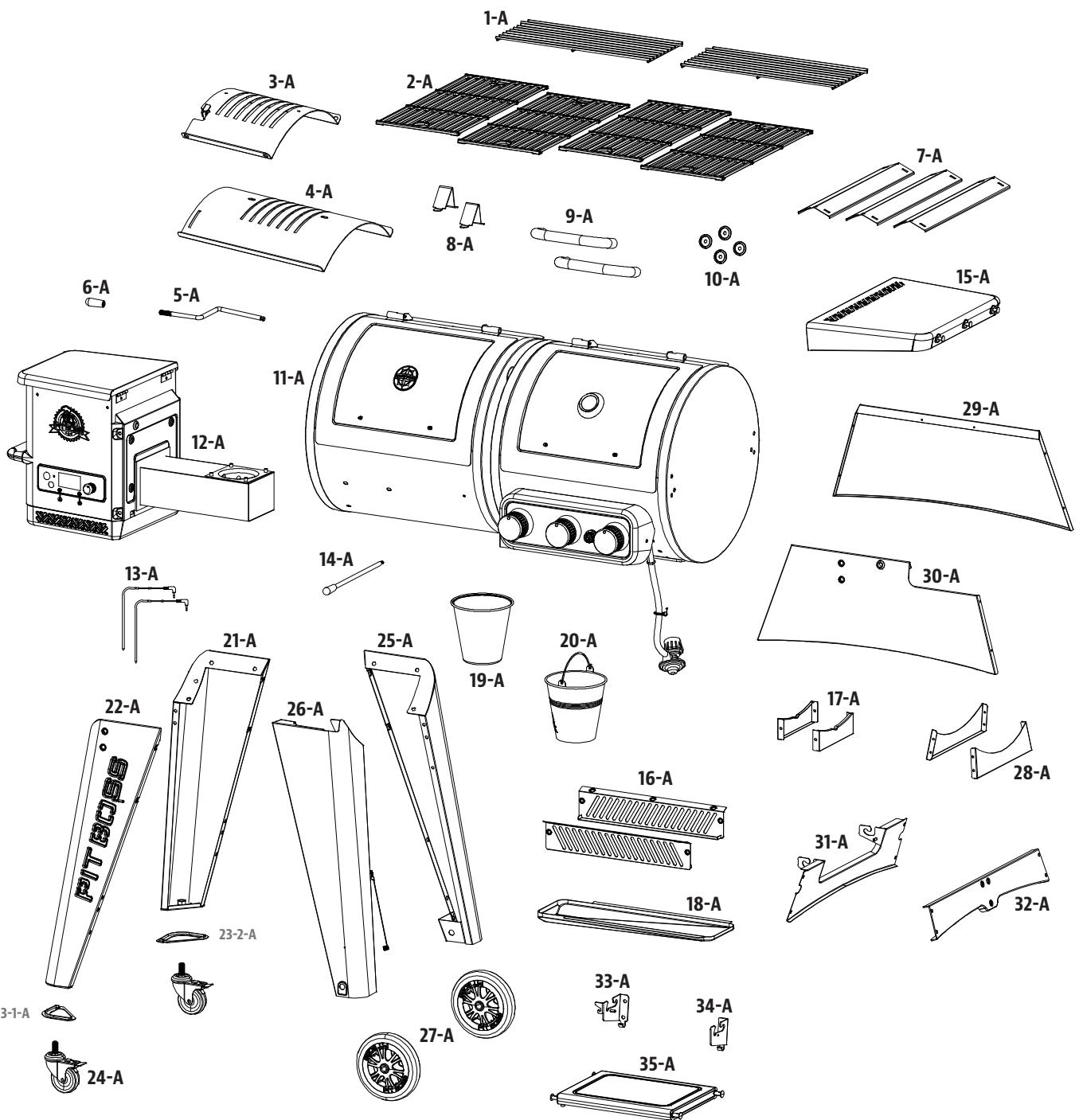
Teile-nummer	Beschreibung
24-A	Rollenarretierung (x2)
25-A	Stützfuß / Rückseite (x1)
26-A	Stützfuß / Vorderseite (x1)
27-A	Rad (x2)
28-A	Seitliche Wagentafel (x2)
29-A	Hintere Wagentafel (x1)
30-A	Vordere Wagentafel (x1)
31-A	Querträger Wagen M (x1)
32-A	Querträger Wagen L (x1)
33-A	Halterung der vorderen Ablage links /L (x1)
34-A	Halterung der vorderen Ablage rechts /R (x1)
35-A	Vordere Ablage (x1)
A	Schraube (x30)
B	Unterlegscheibe (x30)
C	Federring (x30)
D	Schraube (x26)
E	Unterlegscheibe (x4)
F	Radsplint (x2)
G	Radunterlegscheiben (x2)
H	Radachsenbolzen (x2)
I	AA-Batterie (x1)

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

Diagrammdarstellung auf der nächsten Seite.

MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE		TEMPERA-TURBEREICH	DIGITALE FUNKTIONALITÄTEN
PB PB1230G	1,759mm x 1,195mm x 866mm / 69,2" x 47" x 34,1"	92 kg / 202,82 lb	Hauptpellet- 2580,6 cm <sup>2</sup> / 400 sq. in. Oberes Gitter- 1489 cm <sup>2</sup> / 230,8 sq. in. <b>GESAMT - 4069,6 cm<sup>2</sup> / 630,8 sq. in.</b>	Hauptgas- 2580,6 cm <sup>2</sup> / 400 sq. in. Oberes Gitter- 1489 cm <sup>2</sup> / 230,8 sq. in. <b>GESAMT - 4069,6 cm<sup>2</sup> / 630,8 sq. in.</b>	82-260°C / 180-500°F	Zehn Temperaturstufen, Startzyklus, elektrischer Anzünder

# GRILLERSATZTEILE

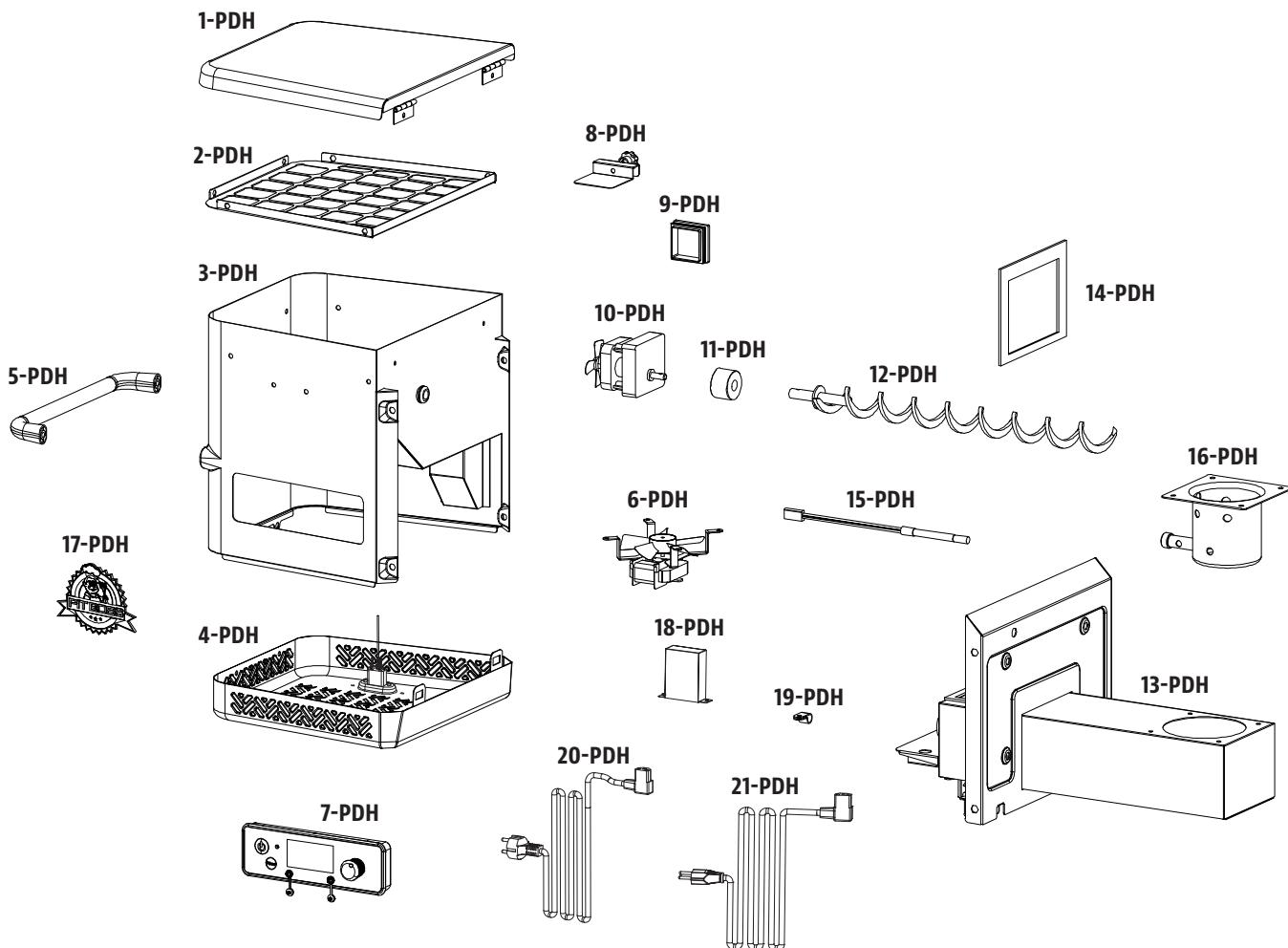


# PELLETKAMMER-ERSATZTEILE

Teile-nummer	Beschreibung
1-PDH	Deckel Pelletkammer (x1)
2-PDH	Sicherheitsgitter Pelletkammer (x1)
3-PDH	Gehäuse Pelletkammer (x1)
4-PDH	Zugangsabdeckung Pelletkammer (x1)
5-PDH	Griff Pelletkammer (x1)
6-PDH	Verbrennungslüfter (x1)
7-PDH	Steuerpanel (x1)
8-PDH	Füllrohrblech (x1)
9-PDH	Füllrohrabdeckung (x1)
10-PDH	Motor Förderschnecke (x1)
11-PDH	Nylonbuchse (x1)

Teile-nummer	Beschreibung
12-PDH	Gewindeeinheit Förderschnecke (x1)
13-PDH	Gehäuse Förderschnecke (x1)
14-PDH	Dichtung Pelletkammergehäuse (x1)
15-PDH	Anzünder (x1)
16-PDH	Feuertopf (x1)
17-PDH	Namensblech (x1)
18-PDH	Netzkabel wasserdichte Abdeckung (x1)
19-PDH	Kabelklemmen (x1)
20-PDH	Netzkabel - F-Stecker (x1)
21-PDH	Netzkabel - J-Stecker (x1)

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



# GARANTIE

## BEDINGUNGEN

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

Dansons gewährt 5 (5) Jahre Garantie für Mängel und Bearbeitungsfehler auf alle Teile und fünf (5) Jahre auf elektrische Komponenten. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Originalkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Ersatz jeglicher Teile verlängert den eingeschränkten Garantiezeitraum nicht über die fünf (5) Jahre ab Kaufdatum hinaus.

Für die Dauer der Garantie beschränkt sich Dansons Verpflichtung auf die Bereitstellung eines Ersatzes für fehlerhafte und/oder defekte Komponenten. Innerhalb des Garantiezeitraums wird Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen erheben, bei vorausbezahltem Versand, wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass das/die Teil(e) fehlerhaft ist/sind. Dansons haftet nicht für Versandgebühren, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle. Soweit in den Garantiebedingungen nichts Anderes festgelegt wurde, erfüllt die Reparatur oder der Ersatz der Teile in der Art und für die Dauer, die im Vorausgegangenen genannt wurden, alle direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, die Dansons Ihnen gegenüber hat.

Dansons ergreift alle Vorsichtsmaßnahmen und verwendet Materialien, die rosthemmend sind. Trotz dieser Sicherheitsmaßnahmen können die schützenden Beschichtungen durch verschiedenste Substanzen und Umstände, auf die Dansons keinen Einfluss hat, beschädigt werden. Hohe Temperaturen, zu hohe Feuchtigkeit, Chlor, industrielle Dämpfe, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel für den Rasen und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen angreifen können. Aus diesen Gründen erstreckt sich die Garantie nicht auf Rosten oder Oxidieren, es sei denn, die strukturelle Integrität der Grillkomponente geht verloren. Sollte einer der oben genannten Fälle eintreten, lesen Sie den Abschnitt Pflege und Wartung durch, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. Dansons empfiehlt die Verwendung einer Grillabdeckung, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

Diese Garantie geht von normalem Hausgebrauch und normaler Pflege des Grills aus; der Umfang der beschränkten Garantie erstreckt sich nicht auf einen Grill, der für kommerzielle Anwendungen genutzt wurde.

## AUSNAHMEN

Für Pit Boss® Grills gibt es keine schriftliche oder implizierte Leistungsgarantie, da der Hersteller keinen Einfluss hat auf den Aufbau, den Betrieb, die Reinigung, die Wartung oder die Art des Brennstoffs, der verfeuert wird. Diese Garantie hat keine Gültigkeit und Dansons wird keine Verantwortung übernehmen, wenn Ihr Gerät nicht streng gemäß diesem Benutzerhandbuch aufgebaut, betrieben, gesäubert und gewartet wurde. Jede Verwendung von Gas, die nicht in diesem Handbuch beschrieben wird, kann den Verfall der Garantie nach sich ziehen. Die Garantie umfasst keine Bruchschäden oder Schäden aufgrund von Missbrauch, falscher Handhabung oder Modifizierungen.

Weder Dansons noch autorisierte Pit Boss® Händler übernehmen Verantwortung, rechtlich oder auf andere Weise, für Begleit- oder Folgeschäden am Eigentum oder an Personen, die durch die Verwendung des Produkts entstehen. Wenn aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder jeglicher anderen Art von Garantie, die das Gesetz vorsieht oder impliziert, ein Anspruch gegen Dansons erhoben wird, ist der Hersteller keinesfalls haftbar für Spezial-, Begleit-, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den Originalkauf des Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin festgehalten und keinerlei Ansprüche sollen gegen den Hersteller erhoben werden ohne Garantie oder Stellungnahme.

Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführt werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

## **ERSATZTEILE BESTELLEN**

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

## **KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENSERVICE**

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundeservice.

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

## **GARANTIESERVICE**

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

---

MODELL

---

SERIENNUMMER

---

KAUFDATUM

---

AUTORISIERTER HÄNDLER

DE

DEUTSCHE



## **IMPORTANT**

**DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE**

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

## **WICHTIG**

**PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN**

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

MADE IN CHINA | IN CHINA HERGESTELLT

©2022 DANSONS | 780220127UMV

